ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΙΔΩΝ

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ (ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ) Α/Ο

ΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΚΡΕΑΤΑ ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ (Α/Ο) να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας, όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως.

Τα παραδιδόμενα κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Με τον όρο, κατεψυγμένα κρέατα, νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθειάς κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθειά κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μεγίστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά από την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18°C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Με τον όρο κατεψυγμένα κρέατα άνευ οστών (αποστεωμένα), εννοούνται τα κομμάτια του σφαγίου, τα οποία δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από την αποστέωση, την αφαίρεση μεγάλων τενόντων και υπερβάλλοντος λίπους και την κατάψυξη.

Τα κρέατα να είναι παραγωγής όχι μεγαλύτερης από 30 ημέρες περίπου, υπολογιζόμενες από την ημερομηνία φορτώσεως στα μεταφορικά μέσα της χώρας προελεύσεως.

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ
ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΑ ΕΙΔΗ

1. ΒΟΕΙΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ Α/Ο

Τα αποστεωμένο βόειο κατεψυγμένο κρέας πρέπει:

- Να προέρχεται από κατάλληλα για κατανάλωση σφάγια βόειου, να έχουν διατραφεί και

αναπτυχθεί καλά και να είναι ηλικίας 12-24 μηνών.

- Να μην έχει υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής του.
- Να έχει υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληροί τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχει επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (κόκκινο χρώμα, χωρίς αίματα).
- Να μην έχει υποστεί ολική ή μερική απόψυξη και επανακατάψυξη.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό και να μην είναι αφυδατωμένο ή ταγγισμένο.
- Να μην αναδίδει μη φυσιολογικές οσμές κατά την κατάψυξη.
- Να μην έχει λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.
- Να είναι απαλλαγμένο από οστά , λίπος, τένοντες κ.λ.π. και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981.

Αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα κομμάτια : ’’τράνς’’, ''νουά'', ''ουρά'', ’’ στρογγυλό'',' 'κυλότο'', 'μπον-φιλέ’’, ''κόντρα'' και ''μπριζόλες''.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών Ε, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2 όπως αυτές ορίζονται στους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

Ε εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ καλή	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύγραμμες στο σύνολό τους· καλή μυϊκή Ανάπτυξη.

Να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

1. ΧΟΙΡΙΝΟ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ ΚΡΕΑΣ

Με τον όρο κατεψυγμένο χοιρινό κρέας νοούνται τα κατεψυγμένα προϊόντα (βαθειάς κατάψυξης), που παρασκευάζονται από σφάγια ζώων που έχουν διατραφεί και αναπτυχθεί καλά και που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη διαδικασία κατάψυξης, αποκαλούμενη «βαθειά κατάψυξη», η οποία επιτρέπει στο προϊόν να περάσει όσο γρήγορα χρειάζεται, ανάλογα με τη φύση του, τη ζώνη μέγιστης κρυστάλλωσης και έχει ως αποτέλεσμα, μετά την αποκατάσταση θερμικής ισορροπίας, τη συνεχή διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος σε όλα του τα σημεία σε τιμή ίση ή χαμηλότερη από -18°C και που διατίθενται στο εμπόριο κατά τρόπο που δείχνει ότι διαθέτουν το χαρακτηριστικό αυτό (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Το χοιρινό να είναι Μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών, και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ’ αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Το προϊόν πρέπει να έχει ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του είδους που υπέστη κατάλληλη μεταποίηση.

- Να μην περιέχει ξένα σώματα.
- Να είναι καλά συντηρημένο και καθαρό.
- Να μην έχει αποψυχθεί μερικά ή ολικά και επανακαταψυχθεί.
- Να μην είναι αφυδατωμένο, σάπιο, ευρωτιασμένο ή ταγγισμένο.
- Δεν γίνεται δεκτή η ύπαρξη: Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.
- Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.
- Να μην έχει υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτηριστικών όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του. Να μην αναδύει δυσάρεστες οσμές κατά την κατάψυξη ή απόψυξη.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν

ανεπτυγμένους μύες κυρίως στους μηρούς και να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού - όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποιήσεως της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού» και ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΌΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΌΣ (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΉΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγιων να είναι:

Για το βόειο κρέας πρώτης κατηγορίας (Α) - μπούτι (κολοβό) όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981 και να παραδίδεται τεμαχισμένο σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια («τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό», «κιλότο», άνευ περιττών μερών και άνευ λίπους).

Για δε το χοιρινό, μηρός (χοιρινό μπούτι) χοιρινού, άνευ οστών.

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VAGUM) άνευ συντηρητικών ουσιών σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Δεν επιτρέπεται αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία ''Α'', αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

Είναι στην κρίση έκαστου Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών ‘’κόντρα”, “’φιλέτο” και ‘’μπριζόλες”.

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας, θα συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr (±10%).

Τα κατεψυγμένα κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητας του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων κατεψυγμένων κρεάτων.

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται, στην ελληνική γλώσσα, και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000 του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγιου.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.

4. Η Χώρα σφαγής.

5. Ο κωδικός του σφάγιου (πλην του χοιρινού).

6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.

7. Ο τίτλος και αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.

8. Η ημερομηνία σφαγής.

5. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου, η οποία θα επικολλάται επί της συσκευασίας.

7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Για την συντήρηση και τη διακίνηση του κρέατος πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος (231/Α) σε συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/IS06579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

E. coli 0157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006.** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει :

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2ον Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18° έως-16°0, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή

παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των κατεψυγμένων κρεάτων όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία

θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π..
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
4. **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002** περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την θέσπιση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρου 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.

6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004 Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004 Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης.

11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων

12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.

14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2075/2005 για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση Trichinella στο κρέας.

16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

18. Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ. του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.

20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1183/2006 περί της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης σφαγίων των χονδρών βοοειδών.

23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα(ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

26. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 361/2007/Ε.Κ «Εμπορία κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών).

27. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 566/2008/Ε.Κ της Επιτροπής σχετικά με την θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Κανονισμού 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά την εμπορία του κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών.

28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΌΣ (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή
κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και…. πουλερικών.

29. Οδηγία 89/108/ΕΟΚ.

30. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ., για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί (94/34/ΕΚ, 292/97).

31. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.

32. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.

33. Την Οδηγία 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ. και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

34. Την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ,2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/Ε.Κ της Επιτροπή ς

και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

35. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Θα πρέπει να Α' ποιότητας και να τηρούνται οι όροι όπως ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις:

Να είναι κατηγορίας Α σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών ολόκληρα.

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 παράρτημα XIV ως «Κατεψυγμένο κρέας πουλερικών» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο έχει καταψυχθεί το συντομότερο δυνατόν στο πλαίσιο των κανονικών διαδικασιών σφαγής και το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους - 12°C.

Ως «Κρέας πουλερικών βαθειάς κατάψυξης» χαρακτηρίζεται το κρέας πουλερικών το οποίο πρέπει να διατηρείται συνεχώς σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους - 18°C, εντός των ορίων ανοχής που προβλέπει η οδηγία 89/108/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21ης Δεκεμβρίου 1988 για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα τρόφιμα βαθειάς κατάψυξης που προορίζονται για την διατροφή του ανθρώπου.

Τα προσφερόμενα προϊόντα θα είναι πουλερικά βαθειάς κατάψυξης:

-Μπούτι
-Στήθος

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΙΔΟΥΣ

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

α. Τα παραπάνω κατεψυγμένα προϊόντα πουλερικών (κοτόπουλα) να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των 1200 gr - 1300 gr τύπου Α 65% και αφορούν ολόκληρα κοτόπουλα βάρους των 1200 gr - 1300 gr ή τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια) και στήθη, βάρους 300 - 350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη.

β . Γαλοπούλα να είναι τύπου 67%, σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά. Βάρος εκάστου τεμαχίου 3-5 Kgr και έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους και συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (VACUM)

γ. Στήθος γαλοπούλας η Φιλέτο να προέρχεται από γαλοπούλα βάρους 3-5 Kgr και τύπου 67% συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (VACUM).

ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια-ποσοτολόγια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία.

α. Το δέρμα δεν θα φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

β. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT) .

γ. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό σώμα λίπους στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

δ. Τα σφάγια να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ και σαρκώδη (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

ε. Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό

χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με αντιβιοτικά, συντηρητικά ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

στ. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομικό επιθεώρησης πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

η. Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχει μυκητιάσεις και αλλοιώσεις, μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους.

θ. Να μην παρουσιάζουν ανώμαλο χρώμα και οσμή (σε κατάψυξη ή μετά από απόψυξη), φαινόμενα ευρωτίασης, σημεία αφυδάτωσης, μερικής ή ολικής απόψυξης, επανακατάψυξης, ρύπανσης και φαινόμενα σήψης.

ι. Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών, ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

ια. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

ιβ. Τα προϊόντα να είναι συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία) μέσα σε θήκη από πλαστική ύλη ή από CRYOVAC ή από άλλη ύλη που δεν επιδρά στην υγιεινή κατάσταση ή στους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος (κατάλληλη για επαφή με τρόφιμα άρθρα 26 και 27 του Κ.Τ.Π), να είναι ανθεκτική (θήκη) και εξασφαλίζει την πλήρη προστασία του κατά τη μεταφορά και εναποθήκευση. Τα κατεψυγμένα συσκευασμένα τεμάχια, να συσκευάζονται σε Β συσκευασία μέσα σε ανθεκτικά χαρτοκιβώτια, που καθένα να περιέχει δέκα (10) τεμάχια ολόκληρα κοτόπουλα ή κατά μονάς ή 20-25 τεμάχια ίδιου μεγέθους και βάρους κατά το δυνατό.

Οι συσκευασίες να φέρουν ετικέτα όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα.·

- Η περιγραφή του προϊόντος και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.

- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του τυποποιητηρίου συσκευαστηρίου σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία παραγωγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- Η θερμοκρασία συντήρησης.
- Το καθαρός βάρος.
- Κωδικός παρτίδας (Οδηγία 89/396).

<u>Να είναι παραγωγής όχι πάνω από 40 περίπου ημέρες από την ημερομηνία σφαγής μέχρι την παράδοση στις αποθήκες.</u>

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια καθώς και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του **Π.Δ.79/2007** (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

<u>ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ</u>

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή

πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.

Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2ον Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία, σύμφωνα με τις οδηγίες 89/ 108/ΕΟΚ 92/1/ΕΟΚ και 92/2/ΕΟΚ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 37/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 12ης Ιανουαρίου 2005 και την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς και τα ψυγεία να εξασφαλίζουν θερμοκρασία -18° C. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ No 9).

Τα μεταφορικά μέσα, πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσεως.
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1538/91 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1991 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.
5. Π.Δ 291/96 «Ενδοκοινοτικές συναλλαγές κρέατος πουλερικών σε συμμόρφωση με την Οδηγία 116/92/ΕΟΚ».
6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα Τρόφιμα και (ΕΚ) αριθμ. 2375/2001.
7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.
8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/200Γ για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.
9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.
10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 - Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.
11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).
14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005

περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

18. Ν3325/2005. Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών - Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων, ΦΕΚ 68, ΤΑ, 11 Μαρτίου 2005.

19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

21. Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.

23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

26. ΠΔ 79 του 2007. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της

κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

27. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων τροφίμων.

28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

29. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

30. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών.

31. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

μοσχάρι, χοιρινό, αιγοπροβάτων

ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ Να προέρχονται από νωπά κρέατα Α' ποιότητας όπως αυτά ορίζονται και περιγράφονται στα άρθρα 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως. Τα παραδιδόμενα νωπά κρέατα, θα προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. και από εγκεκριμένα σφαγεία.

Τα προσφερόμενα κρέατα πρέπει σύμφωνα με το Άρθρο 88(1) του Κ.Τ.Π.

- Να προέρχονται από κατάλληλα για κατανάλωση τμήματα κατοικίδιων ζώων, βοοειδών, χοίρων και προβάτων.
- Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησής τους.
- Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο.
- Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.
- Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως, όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά.
- Να έχουν ένα κανονικό χρώμα χαρακτηριστικό του σφάγιου (π.χ. κόκκινο, χωρίς αίματα για το μοσχάρι).
- Κατά τον χρόνο παράδοσης στις αποθήκες δεν θα πρέπει να έχουν θερμοκρασία ανώτερη των 4-5°C και οξύτητα (PH) μεταξύ 4-5,8.
- Να είναι καλά συντηρημένα και καθαρά και να μην είναι αφυδατωμένα, σάπια, ευρωτιασμένα ή ταγγισμένα.
- Να μην αναδίδουν δυσάρεστες οσμές.
- Να μην έχουν λίπος, εκτός του συνδεόμενου φυσικώς με το κρέας.

Οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες να είναι άψογοι, χωρίς να παρέχουν ενδείξεις για ατελή επεξεργασία ή χρησιμοποίηση ακατάλληλων πρώτων υλών.

Να μην έχουν υποστεί μεταβολή των οργανοληπτικών του χαρακτήρων, όπως επίσης και αλλοιώσεις που μπορεί να επιδράσουν στην υγεία των καταναλωτών ή στη συντήρησή του.

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΜΟΣΧΑΡΙ**:** Το νωπό κρέας μοσχάρι να είναι απαλλαγμένο από οστά, λίπος, τένοντες κ.λ.π., και να παραδίδεται σε συσκευασία αυτοτελών ανατομικών τεμαχίων κρέατος, όπως αυτά ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό κρέας να είναι αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) μηρός (μπούτι - ο μηρός μαζί με το τεμάχιο που αντιστοιχεί στη λεκάνη κιλότο και αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β)). Τα αυτοτελή τεμάχια πρώτης κατηγορίας (Α) είναι τα ακόλουθα: τράνς, νουά, κυλότο, στρογγυλό κ.λ.π, ενώ τα αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β) είναι τα εξής: σπάλα, ποντίκι, κλπ.

Το νωπό κρέας (μοσχάρι) να ανήκει στην κατηγορία ταξινόμησης γράμματος Z (ηλικίας άνω 8 μηνών αλλά το πολύ 12 μηνών, νεαρό μοσχάρι), όπως ορίζεται στον Κανονισμό της Ευρωπαϊκής Ένωσης Ε.Κ. 566/2008.

Να ανήκει από άποψη διάπλασης στις διαβαθμίσεις των κατηγοριών E, U, R, και ως προς την κατάσταση πάχυνσης να ανήκει στις διαβαθμίσεις 1 και 2, όπως αυτές ορίζονται στους κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007.

E εξαιρετική	Όλες οι πλάγιες όψεις καμπύλες έως πολύ καμπύλες· εξαιρετική μυϊκή ανάπτυξη.
U πολύ	Πλάγιες όψεις καμπύλες στο σύνολό τους· πολύ καλή μυϊκή ανάπτυξη.
R καλή	Πλάγιες όψεις ευθύ γραμμές στο σύνολό τους· καλή μυϊκή ανάπτυξη.

να ανήκει ως προς την κατάσταση πάχυνσης στις διαβαθμίσεις:

1 πολύ μικρή	Στρώμα λίπους ανύπαρκτο έως πολύ λεπτό.
2 Μικρή	Ελαφρό στρώμα λίπους, μύες σχεδόν παντού εμφανείς.

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΧΟΙΡΙΝΟ

Το νωπό χοιρινό κρέας να είναι Μηρός (χοιρινό μπούτι) άνευ οστών, μπριζόλες και κόντρα χοιρινού με οστά και να προέρχεται από ζώα που έχουν εκτραφεί και αναπτυχθεί καλά (αρσενικά πριν το στάδιο της γεννητικής ωριμότητας, θηλυκά που δεν χρησιμοποιήθηκαν για αναπαραγωγή).

Τα ζώα από τα οποία θα προέρχεται το κρέας, να είναι υγιή και απαλλαγμένα από νοσήματα, και να έχουν υποστεί κτηνιατρικό έλεγχο πριν και μετά τη σφαγή και έχουν κριθεί μετά απ' αυτή την εξέταση κατάλληλα να σφαγούν και διατεθούν στην κατανάλωση.

Τα σφάγια κατανέμονται σε κατηγορίες βάσει της εκτιμώμενης περιεκτικότητάς τους σε άπαχο κρέας και ταξινομούνται ανάλογα με το άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου. Η διαμόρφωση πρέπει να είναι τέτοια ώστε να έχουν ανεπτυγμένους μύες, κυρίως στους μηρούς, και να είναι κατηγορίας Ε ή U ή R, όπως προβλέπονται στον Κανονισμό 1234/2007.

Η κατάσταση της πάχυνσης να είναι τέτοια ώστε το λίπος να είναι κατανεμημένο, λευκωπό, όχι μαλακό και ελαιώδες. Να έχει γίνει πλήρης αφαίρεση του λίπους τόσο εσωτερικά όσο και εξωτερικά.

Κατηγορίες	Άπαχο κρέας ως ποσοστό του βάρους του σφαγίου
E	55 ή περισσότερο.
U	50 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 55.
R	45 ή περισσότερο αλλά κατώτερο του 50 .

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ Τα αμνοερίφια να προέρχονται από ζώα γάλακτος, 8-12 Kgr, σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1183/2006 και 1234/2007, κατά προτίμηση Ελληνικής παραγωγής, ολόκληρα, πρόσφατης σφαγής, χωρίς κεφάλι, χωρίς εντόσθια (εκτός από τις ημέρες των εορτών σύμφωνα με την Αγορανομική Διάταξη 14/89). Να φέρουν τις προβλεπόμενες από την Νομοθεσία απαραίτητες σημάνσεις.

ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

Ο τεμαχισμός των νωπών κρεάτων, πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού σύμφωνα με Π.Δ. 306/1980 - Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού, όπως τροποποιήθηκε από το Π.Δ. 1115/80, (281/Α/11.12.80) «Περί τροποποιήσεως της περίπτωσης γ' του Π.Δ. 306/80 «Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μιττωτού» και τον ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ (ΕΕ) ΑΡΙΘ. 1337/2013 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 13ης Δεκεμβρίου 2013, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών, και να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Π.Δ.79/2007

(Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την

εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Τα αυτοτελή τεμάχια των σφάγειων να είναι:

Για το μοσχάρι: πρώτης κατηγορίας (Α) - μπούτι (εδώ περιλαμβάνονται τα ακόλουθα τμήματα: «τράνς», «νουά», «ουρά», «στρογγυλό» και «κυλότο»), ή αυτοτελή τεμάχια δεύτερης κατηγορίας (Β), όπως είναι η σπάλα, το ποντίκι όπως ακριβώς καθορίζονται στο ΠΔ 186/1981. Το νωπό μοσχάρι πρέπει να παραδίδεται τεμαχισμένο, σε ολόκληρα αυτοτελή τεμάχια, (π.χ. τράνς, στρογγυλό, νουά κ.λ.π., άνευ περιττών μερών και **άνευ λίπους),** ενώ για δε το χοιρινό νωπό κρέας, αυτό να είναι μπούτι (Α/Ο) και μπριζόλες κομμένες ή κόντρα χοιρινού .

Δεν γίνεται δεκτή μέσα στη συσκευασία, η ύπαρξη:

1. Πρόσθετου λίπους, εκτός του συνδεμένου φυσικώς με το κρέας.
2. Μικρών τεμαχίων κρέατος (TRIMMINGS) και αποξεσμάτων οστών.

Κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, θα συσκευάζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή, σε πρώτη συσκευασία σε κενό αέρος (VACUM) <u>άνευ συντηρητικών ουσιών</u> σε διαφανή προ συσκευασία, κατάλληλη για τρόφιμα, που θα το προστατεύει από έξωθεν μικροβιακούς ή άλλους παράγοντες, καθώς και από την απώλεια υγρασίας (Οδηγία 89/108/ΕΟΚ).

Δεν επιτρέπεται η αφαίρεση κανενός κομματιού που ανήκει στην Κατηγορία ''Α'', αλλά πρέπει να περιλαμβάνονται όλα τα κομμάτια στη φυσιολογική αναλογία που απαντούν στην Κατηγορία αυτή.

<u>Είναι στην κρίση του έκαστου Νοσοκομείου να ζητήσει την προμήθεια ή όχι των κομματιών ''κόντρα", ''φιλέτο" και ''μπριζόλες".</u>

Τα αυτοτελή διαφορετικά ανατομικά συσκευασμένα, τεμάχια της ίδιας κατηγορίας πρέπει να συσκευάζονται στη συνέχεια σε χαρτοκιβώτια.

Τα χαρτοκιβώτια θα είναι κυματοειδούς χαρτονιού, με Αντοχή στη Διάρρηξη κυματοειδούς χαρτονιού, BST, μεγαλύτερη από 1300 KPa. και θα είναι καθαρού βάρους περιεχομένου, περίπου 25 Kgr **(±10%).**

Τα νωπά κρέατα θα παραδίδονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες αγορανομικές, κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, η δε ημερομηνία παράδοσης θα είναι το πρώτο τέταρτο του χρόνου της συνολικής διατηρησιμότητάς του. Πέραν του χρόνου αυτού δεν θα γίνεται η παραλαβή των προϊόντων.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους (τεμάχιο) και της ποιοτικής κατάταξης των παραδιδόμενων νωπών κρεάτων.

Εσωτερικά στην διαφανή προσυσκευασία και πάνω σε κάθε αυτοτελές ανατομικό τεμάχιο, αλλά και στην εξωτερική συσκευασία, πρέπει να υπάρχει ετικέτα, κατάλληλη για τρόφιμα, στην οποία να αναγράφονται στην ελληνική γλώσσα και σύμφωνα με το άρθρο 13 του Ευρωπαϊκού Κανονισμού (ΕΚ) 1760/2000, του κανονισμού (Ε.Κ.) αριθμ.510/2006, του κανονισμού της ΕΕ (αριθ. 1337/2013) της 13ης Δεκεμβρίου 2013 τα εξής:

1. Η περιγραφή του σφάγειου (Νεαρό ζώο 8- 12 μηνών.
2. Η Χώρα καταγωγής.
3. Η Χώρα εκτροφής.
4. Η Χώρα σφαγής.
5. Ο κωδικός του σφάγειου (Πλην του χοιρινού).
6. Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου.
7. Ο τίτλος και ο αριθμός εγκρίσεως λειτουργίας του εργαστηρίου τεμαχισμού.
8. Η ημερομηνία σφαγής.

5. Η Ταξινόμηση του Ζώου (π.χ. AZ1).

6. Το καθαρό βάρος του περιεχομένου. Θα πρέπει να αναγράφεται επί αυτοκόλλητης ετικέτας ηλεκτρονικής ζυγαριάς του εργοστασίου και θα επικολλάται επί της συσκευασίας.

7. Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς του.

Για την συντήρηση και τη διακίνηση των κρεάτων πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του Π.Δ. 203/1998 - Τροποποίηση και συμπλήρωση του προεδρικού διατάγματος 410/94 «Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά κρέατος (231/Α) σε

συμμόρφωση προς την οδηγία 95/23/ΕΚ του Συμβουλίου και τροποποίηση των προεδρικών διαταγμάτων 204/96 (162/Α), 291/96 (201/Α) και 11/95 (5/Α), ο δε διακινητής πρέπει να εφαρμόζει σύστημα HACCP.

ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Η σήμανση επί της συσκευασίας να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης των τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.
- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του καν. αριθ. 1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά

Salmonella, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), EN/IS06579, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

E. coll 0157:H7, απουσία σε 25gr (n=5, c=0), ISO 16649, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Λοιποί παθογόνοι οργανισμοί σύμφωνα με ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.
Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους, σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006.** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση, εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία των προϊόντων.

2ον Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά [Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β)] θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία 0-4°C, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. (ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9).

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοσης ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και να παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των νωπών κρεάτων, όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσεως.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1. Κ.Τ.Π..
2. Αγορανομική Διάταξη 14/89.
3. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 466/2001 θέτοντας τα ανώτατα όρια για συγκεκριμένους ρυπαντές και τις όποιες τροποποιήσεις αυτού.
4. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 (περί καθορισμού των γενικών αρχών και απαιτήσεων της Νομοθεσίας για τα τρόφιμα, των γενικών διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων και την θέσπιση της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των τροφίμων.
5. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρου 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.

6. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

7. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

8. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

9. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004 Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

10. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004 Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης.

11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.

12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005 και 1441/2007 σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων.

14. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για την θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

15. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2075/2005 για τη θέσπιση ειδικών κανόνων σχετικά με τους επίσημους ελέγχους για ανίχνευση Trichinella στο κρέας.

16. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

17. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

18. Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

19. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.

20. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

21. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

22. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1183/2006 περί της κοινοτικής κλίμακας κατάταξης σφαγίων των χονδρών βοοειδών.

23. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006/ΕΚ της Επιτροπής της 14ης Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

24. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

25. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων για ορισμένα γεωργικά προϊόντα (ενιαίος κανονισμός ΚΟΑ).

26. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 361/2007/Ε.Κ «Εμπορία κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών).

27. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 566/2008/Ε.Κ της Επιτροπής σχετικά με την θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του Κανονισμού 1234/2007 του Συμβουλίου όσον αφορά την εμπορία του κρέατος βοοειδών ηλικίας το πολύ 12 μηνών.

28. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1337/2013 για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και ……. Πουλερικών.

29. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ., για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών

σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί (94/34/ΕΚ, 292/97).

30. Οδηγία 89/107/ΕΟΚ σχετικά με τα πρόσθετα των τροφίμων και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί.

31. Οδηγία 90/642/ΕΟΚ του Συμβουλίου που αφορά τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα κατάλοιπα των φυτοφαρμάκων επάνω ή μέσα σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων
και των οπωροκηπευτικών και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής.

31. Την Οδηγία 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ. και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

32. Την Οδηγία 2000/13/Ε.Κ του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ,2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

33. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

Όλα τα νωπά πουλερικά θα πρέπει να Α ποιότητας και να τηρούνται οι όροι των άρθρων 88, 88(1) και 89 του Κώδικα Τροφίμων, Ποτών και Λοιπών Αντικειμένων Κοινής Χρήσεως και να πληρούν τις εκάστοτε Υγειονομικές, Κτηνιατρικές και Κοινοτικές διατάξεις.

Α Σύμφωνα με τον Κανονισμό 1234/2007 (Παράρτημα XIV) νοούνται ως:

«κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών που είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο δεν έχει υποστεί άλλη επεξεργασία πλην της επεξεργασίας με ψύχος,

«νωπό κρέας πουλερικών»: το κρέας των πουλερικών το οποίο δεν έχει ουδέποτε σκληρυνθεί με τη διαδικασία ψύχους πριν διατηρηθεί συνεχώς σε θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C.

Τα πουλερικά να είναι κατηγορίας **Α** σύμφωνα με τον Κανονισμό ΕΟΚ 1538/91 Άρθρο 6 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008, και να προέρχονται από πουλερικά απόλυτα υγιή, φυλών κρεατοπαραγωγής και των δύο γενών, καλά ανεπτυγμένα ηλικίας μέχρι τριών (3) μηνών, ολόκληρα.

α. Να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια τράχηλους άκρα από τον ταρσό χωρίς φτερά, έντερα, τραχεία, πνεύμονες και κεφάλι. Το δέρμα δεν φέρει υπολείμματα φτερών, αμυχές, σκασίματα ή αιματώματα. Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες (filoplumes) είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια και τις άκρες από τις φτερούγες (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008).

β. Να έχουν εκτραφεί με 100% φυτική διατροφή, η οποία να πιστοποιείται από Κρατικό φορέα (AGROCERT).

γ. Να είναι ανέπαφα και αρτιμελή (Κανονισμός 1538/91) χωρίς κανένα ορατό ξένο σώμα, ακαθαρσία ή αίμα χωρίς οποιαδήποτε ξένη οσμή, χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα, χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης. Θα πρέπει να υπάρχει ένα κανονικό και λεπτό στρώμα λίπους στο στήθος, στην πλάτη και στους μηρούς (Κανονισμός ΕΟΚ 1538/91 ο οποίος αντικαταστάθηκε με τον 543/2008.

δ. Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι και τα πόδια.

ε Να μην έχουν υποστεί οποιαδήποτε επεξεργασία, ακτινοβολία ή επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτίνες ή επίδραση λευκαντικών ουσιών που δίνουν τεχνητό χρωματισμό ή γεύση. Να μην έχουν υποστεί επεξεργασία χρωστικές φυσικές ή τεχνητές, με

αντιβιοτικά, με συντηρητικές ή άλλες ουσίες που να αποσκοπεί στην εξασφάλιση της συντήρησης.

στ. Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν την σφαγή και τα οποία κρίθηκαν κατάλληλα προς σφαγή για την εμπορία κρέατος πουλερικών.

ζ. Να έχουν υποστεί κρεοσκοπικό έλεγχο μετά την σφαγή και έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

η Μετά την σφαγή δεν θα πρέπει να έχουν μυκητιάσεις και αλλοιώσεις μη φυσιολογική οσμή ή χρώμα, κακοήθεις ή πολλαπλούς όγκους.

θ Να πληρούν τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας και τις συστάσεις με τις ισχύουσες διατάξεις ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΟΚ) αριθ. 1906/90 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 26ης Ιουνίου 1990 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

ι. Να μην περιέχουν επιβλαβείς ουσίες προερχόμενες από την διατροφή των ζώων ή άλλες ουσίες εξωγενούς προελεύσεως όπως οιστρογόνα, αντιβιοτικά και θυρεοστατικά και γενικά απουσία κτηνιατρικών και αυξητικών παραγόντων.

ια Σε κάθε κοτόπουλο θα υπάρχει σήμανση, όπου θα αναγράφεται ο αριθμός έγκρισης ΕΟΚ του σφαγείου, η θερμοκρασία συντήρησης και η ημερομηνία ανάλωσης, η χώρα προέλευσης ή ο τόπος καταγωγής (Κανονισμός 1337/2013 1η Απριλίου 2015).

Σε κάθε χάρτινη εξωτερική δεύτερη συσκευασία η σήμανση να είναι σύμφωνη με τις διατάξεις σήμανσης τροφίμων:

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των

οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής.

- Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ. 1337/2013 για την θέσπιση κανόνων εφαρμογής του Καν.αριθμ. 1169/2011 όσον αφορά την ένδειξη της χώρας καταγωγής ή του τόπου προέλευσης για τα κρέατα χοριοειδών, προβατοειδών, αιγοειδών και πουλερικών.

ιβ Η ημερομηνία παράδοσης των πουλερικών θα είναι η επόμενη της ημερομηνίας σφαγής αυτών.

ιγ. Σε περίπτωση εισαγωγής νωπών πουλερικών από τρίτη χώρα πρέπει να συνοδεύεται με Υγειονομικό πιστοποιητικό (στην Ελληνική γλώσσα) όπως ορίζεται από το Π.Δ.420/1993, Π.Δ.291/1996 και Π.Δ. 119/1997(Α108).

Β 1.Νωπά ολόκληρα κοτόπουλα να είναι τύπου Α 65% **αερόψυκτα,** βάρους των **1200 gr - 1300** gr άνευ αποκλίσεως των ανωτέρω τιμών (ακριβώς προσδιοριζόμενων) και συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτιο των δέκα (10) τεμαχίων, όπου θα αναγράφονται στην Ελληνική γλώσσα:

- Η ονομασία και η κατηγορία του σφαγίου (κατηγορία Α).
- Η χώρα προέλευσης.
- Το σήμα της φυτικής διατροφής.
- Η επωνυμία και η έδρα της επιχείρησης.
- Ο αριθμός έγκρισης του σφαγείου, και σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με την 92/116/ ΕΟΚ.
- Η ημερομηνία σφαγής.
- Η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας,

όπως αυτά αναφέρονται στο Π.Δ.291/1996 Κεφάλαιο XII, στον Κανονισμό 853/2004, 854/2004.

2. Κοτόπουλο Μπούτι - στήθος Τα τεμάχια του νωπού κοτόπουλου να προέρχονται από νωπά ολόκληρα κοτόπουλα τύπου Α 65% **αερόψυκτα** βάρους των **1200 gr - 1300** gr και βάρους τεμαχίων και θα αφορούν τεμαχισμένα οπίσθια τεταρτημόρια (μπούτια νωπά) και τεμαχισμένα στήθη νωπά, βάρους 300-350 gr για τα μπούτια και 600-700 gr για τα στήθη και φιλέτο και συσκευασμένα (πρώτη συσκευασία), όχι σκαφάκι, κατά προτίμηση (VACUM) και σε δεύτερη συσκευασία μέσα σε χαρτοκιβώτια. Οι συσκευασίες θα είναι σε κατάλληλες για τρόφιμα και θα φέρουν ετικέτα που θα αναγράφεται ο κωδικός αριθμός έγκρισης Ε.Ε. του σφαγείου ή του τυποποιητηρίου, η θερμοκρασία συντήρησης, η ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία λήξης και το βάρος.

3. Γαλοπούλα να είναι τύπου 67%, σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που έχουν κοπεί στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά. Βάρος εκάστου τεμαχίου 3-5 Kgr και έχει προετοιμασθεί με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

4 <u>Στήθος γαλοπούλας ή Φιλέτο</u> να προέρχεται από γαλοπούλα βάρους 3-5 Kgr και τύπου 67% συσκευασμένη σε ατομική συσκευασία (VACUM).

<u>ΣΗΜ: Τα ανωτέρω προσδιοριζόμενα βάρη έχουν υπολογισθεί σύμφωνα με τα μεριδολόγια -ποσοτολόνια που εφαρμόζονται στα Νοσοκομεία για τις ανάγκες των σιτιζομένων.</u>

Τα εν λόγω χορηγούμενα νωπά πουλερικά θα πρέπει να προέρχονται από πτηνοσφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία (Π.Δ. 56/1995), και Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου ΕΝ ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ και να φέρουν απαραίτητα την σφραγίδα [κονκάρδα] του κτηνιατρικού ελέγχου.

Τα σφαγεία και τεμαχιστήρια και οι αυτόνομες ψυκτικές εγκαταστάσεις πρέπει να διαθέτουν άδεια λειτουργίας και αριθμό έγκρισης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του

Π.Δ.79/2007 (Καθορισμός των όρων, των προϋποθέσεων και της διαδικασίας χορήγησης άδειας ίδρυσης και εκσυγχρονισμού των σφαγείων οπληφόρων ζώων, πουλερικών και λαγόμορφων και θέσπιση των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, σχετικά με την ίδρυση σφαγείων)

Οι συμμετέχοντες πρέπει να προσκομίσουν:

1. Άδεια λειτουργίας της Επιχείρησης από την αρμόδια Υπηρεσία και σε περίπτωση που ο συμμετέχων έχει την έδρα του εκτός Νομού Αττικής και άδεια λειτουργίας του υποκαταστήματος στο Νομό Αττικής, εφόσον υπάρχει.
Η επιχείρηση τροφίμων πρέπει να προσκομίσει και την καταχώρηση ή την έγκριση εγκατάστασής τους. Σύμφωνα με την **Κ.Υ.Α. Αριθμ. 15523 /2006** όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν την υποχρέωση καταχώρησης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων τους, σύμφωνα με το άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμό. 852/2004 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

2. Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα [ΚΥΑ 487/2000 (ΦΕΚ1219β/4.10.2000)] με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους φορείς Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ για την παραγωγή - παρασκευή - επεξεργασία, αποθήκευση, διακίνηση και. εμπορία των προϊόντων.

Επίσης, θα πρέπει να προσκομίζει τα αποτελέσματα των μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων των προϊόντων, που πραγματοποιεί στα πλαίσια του αυτοελέγχου, κάθε φορά που αυτό ζητείται.

Σε περίπτωση που ο συμμετέχων στον διαγωνισμό δεν είναι παραγωγός ή παρασκευαστής θα πρέπει να επισυνάψει:

(Καθορισμός των όρων, τ ων προϋποθέσεων και της ; διαδικασίας

1ον Ισχύον Πιστοποιητικό περί εφαρμογής συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του προτύπου EN ISO 22000:2005 το οποίο θα έχει χορηγηθεί από κατάλληλα διαπιστευμένους Πιστοποίησης από τον ΕΣΥΔ φορείς για την παραγωγή - παρασκευή των προϊόντων.

2ον Υπεύθυνη δήλωση του παραγωγού - παρασκευαστή ή συσκευαστή ότι έλαβε γνώση των όρων της διακήρυξης και θα προμηθεύει τον συγκεκριμένο προμηθευτή με τα προϊόντα σε περίπτωση κατακύρωσης σε αυτόν του διαγωνισμού.

3 Η μεταφορά (Κ.Υ.Α. 487/04.10.2000 (ΦΕΚ 1219Β) θα γίνεται με καθαρά και απολυμασμένα ισοθερμικά μεταφορικά μέσα-ψυγεία και μέχρι τους χώρους αποθήκευσης του Νοσοκομείου, τα οποία θα εξασφαλίζουν θερμοκρασία όχι χαμηλότερη από - 2° C και όχι υψηλότερη από + 4° C [ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1234/2007], και σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία και θα φέρουν καταγραφικό θερμοκρασίας του θαλάμου μεταφοράς. ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.

Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με Βεβαίωση Καταλληλότητας Οχήματος από Υγειονομικής πλευράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Άδεια Κυκλοφορίας Οχήματος Μεταφοράς, η οποία εκδίδεται από τις κατά τόπους Κτηνιατρικές Υπηρεσίες. Κατά την ώρα παράδοση ο προμηθευτής οφείλει να προσκομίζει και παραδίδει στην επιτροπή παραλαβής αντίγραφο του καταγραφικού της θερμοκρασία του οχήματος μεταφοράς, ο δε μεταφορέας θα πρέπει να διαθέτει Βιβλιάριο υγείας και να φέρει κατά την διάρκεια των χειρισμών παράδοσης των πουλερικών όπου απαιτείται, γάντια μιας χρήσης.

Ο προμηθευτής υποχρεούται να παραδίδει τα τρόφιμα ως προς το είδος και την ποσότητα, σύμφωνα με την δοθείσα παραγγελία του Νοσοκομείου, όπως επίσης και να παρέχει στην επιτροπή παραλαβής κάθε πληροφορία και στοιχείο που θα της ζητείται σχετικά με τον προσδιορισμό του είδους.

Τα είδη και οι ποσότητες θα παραδίδονται μετά από έγγραφη παραγγελία, η οποία θα δίδεται 24 ή 48 ώρες, ανάλογα με την διατηρησιμότητα του τροφίμου, πριν την παράδοση.

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

1) Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής χρήσεως.

2) Αγορανομική Διάταξη 14/89.

3) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1906/90 σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

4) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΕΟΚ 1538/91 της Επιτροπής της 5ης Ιουνίου 1991 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων ενόψει της εφαρμογής του Κανονισμού (ΕΟΚ) υπ'αριθ. 1906/90 του Συμβουλίου σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

5) Π.Δ 291/96 "Ενδοκοινοτικές συναλλαγές κρέατος πουλερικών σε συμμόρφωση με την Οδηγία 116/92/ΕΟΚ".

6) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθμ. 466/2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμείξεις στα Τρόφιμα και (ΕΚ) αριθμ. 2375/2001.

7) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002 άρθρο 18 για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων όπως και η εφαρμογή του άρθρου 11 του Κ.Τ.Π παράγρ. 13 περί ενδείξεως αναγνώρισης παρτίδας προϊόντος και της οδηγίας 92/59 Ε.Ο.Κ του Συμβουλίου για την γενική ασφάλεια των τροφίμων.

8) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1829/2003 για τα γενετικώς τροποποιημένα τρόφιμα και ζωοτροφές.

9) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 2003 σχετικά με την ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς, και για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/18/ΕΚ.

10) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004 - Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου των τροφίμων.

11) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

12) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 854/2004 της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

13) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004 Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων- προς

αντικατάσταση της 93/43 οδηγίας (ΕΟΚ).

14) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ ΕΟΚ και 89/ 109/ΕΟΚ.

15) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

16) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2074/2005 για χην θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού (Ε.Κ) αριθ.853/2004, 854/2004, 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

17) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2076/2005 για τη θέσπιση μεταβατικών διατάξεων σχετικά με την εφαρμογή του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (Ε.Κ.) 853/2004, 882/2004, και για την τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004.

18) Νόμος 3325. Ίδρυση και λειτουργία Βιομηχανικών - Βιοτεχνικών Εγκαταστάσεων, ΦΕΚ 68, ΤΑ, 11 Μαρτίου 2005.

19) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 396/2005/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα και για την τροποποίηση της Οδηγίας 91/414/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

20) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1177/2006 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ της 1ης Αυγούστου 2006 για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2160/2003 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις απαιτήσεις για τη χρησιμοποίηση ειδικών μεθόδων ελέγχου στο πλαίσιο των εθνικών προγραμμάτων για τον έλεγχο της σαλμονέλας στα πουλερικά.

21) Η Κ.Υ.Α 15523/31-08-2006 Περί Αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής των Κανονισμών Καν. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

22) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1924/2006 σχετικά με τους Ισχυρισμούς επί θεμάτων Διατροφής και Υγείας που διατυπώνονται στα τρόφιμα.

23) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2023/2006 της Επιτροπής σχετικά με την ορθή πρακτική

παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

24) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 510/20.03.2006 για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

25) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1898/2006 σχετικά με τη θέσπιση λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων.

26) ΠΔ 79 του 2007. Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα αυτά που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τους κανόνες υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων και εναρμόνιση της κτηνιατρικής νομοθεσίας προς την υπ' αριθμ. 2004/41/ΕΚ Οδηγία του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

27) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1234/2007 του Συμβουλίου για την θέσπιση κοινής οργάνωσης των γεωργικών αγορών και ειδικών διατάξεων τροφίμων.

28) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1441/2007 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.

29) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 543/2008 για τον καθορισμό λεπτομερών κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1234/2007 του Συμβουλίου σχετικά με τους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών.

30) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1086/2011 για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 2160/2003 ίου Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και του παραρτήματος Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής όσον αφορά τη σαλμονέλα στο νωπό κρέας πουλερικών.

31) ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 1337/ για την ένδειξη της χώρας καταγωγής η του τόπου προέλευσης για τα νωπά, διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατεψυγμένα κρέατα

χοιροειδών .... και πουλερικών.

32) Οδηγία 89/107/ΕΟΚ. για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα πρόσθετα που μπορούν να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή και όπως έχει αυτή τροποποιηθεί(94/34/ΕΚ, 292/97) .

33) Οδηγία 2004/41 Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση και για την τροποποίηση των οδηγιών του Συμβουλίου 89/662 ΕΟΚ. και 92/118/ΕΟΚ και της απόφασης 95/408 ΕΚ του Συμβουλίου.

34) Οδηγία 2000/13/Ε.Κ. και του Συμβουλίου για προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την επισήμανση, την παρουσίαση και την διαφήμιση των τροφίμων και τις όποιες τροποποιήσεις αυτής από τις Οδηγίες 2007/68/ΕΚ, 2008/5 Ε.Κ, 2005/26 Ε.Κ,2001/101/ Ε.Κ της Επιτροπής, 2002/86/ Ε.Κ της Επιτροπής και της Οδηγίας 2003/89/Ε.Κ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2000/13/Ε.Κ όσον αφορά την αναγραφή των συστατικών των τροφίμων.

35) ΕΦΕΤ ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 9.