



ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΑΡΙΘΜ.ΑΠΟΦ. Δ.Σ.: 42 /30-05-2025

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΝΟΜΟΣ ΑΙΤΩΛ/ΝΙΑΣ
ΔΗΜΟΣ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ
ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

Α Ν Τ Ι Γ Ρ Α Φ ΟΑπό το πρακτικό 9 /30-05-2025 Τακτικής Συνεδρίασης Δημοτικού Συμβουλίου Αμφιλοχίας.**ΘΕΜΑ 5^ο Ημερησίας Διάταξης: «Κανονισμός Λειτουργίας Δημοτικού Σφαγείου Δήμου Αμφιλοχίας»**

Στην Αμφιλοχία σήμερα την **30^η Μαΐου 2025 ημέρα Παρασκευή και ώρα 14:00** το Δημοτικό Συμβούλιο Αμφιλοχίας συνήλθε σε Τακτική Συνεδρίαση, ύστερα από την αριθμ.: 5436 /26-05-2025 έγγραφη πρόσκληση του κ. Προέδρου, η οποία επιδόθηκε σε όλα τα μέλη σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 67 του Ν. 3852/2010.

Π Α Ρ Ο Ν Τ Ε Σ ΔΗΜΟΤΙΚΟΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

1.	ΠΑΠΟΥΛΙΑΣ ΓΡΗΓΟΡΙΟΣ	Πρόεδρος Δ.Σ.
2.	ΣΑΛΜΑ ΜΑΡΙΑ	Αντ/προς Δ.Σ.
3.	ΚΩΝΣΤΑΝΤΑΚΟΠΟΥΛΟΥ ΕΙΡΗΝΗ	Γραμματέας Δ.Σ.
4.	ΑΓΡΟΓΙΑΝΝΗ ΕΛΕΝΗ	Μέλος
5.	ΓΑΛΑΝΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	Μέλος
6.	ΚΑΚΑΡΟΥΝΑΣ ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ	Μέλος
7.	ΚΑΤΣΟΥΛΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	Μέλος
8.	ΚΑΤΣΟΥΛΗΣ ΜΑΡΚΟΣ	Μέλος
9.	ΚΟΠΙΔΗΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ	Μέλος
10.	ΚΟΥΝΟΠΝΙΩΤΗ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	Μέλος
11.	ΚΟΥΣΙΟΡΗΣ ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ	Μέλος
12.	ΜΑΚΡΗ ΝΙΚΗ	Μέλος
13.	ΜΑΛΙΓΙΑΝΝΗΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Μέλος
14.	ΜΑΛΤΕΖΟΣ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ	Μέλος
15.	ΜΠΑΓΙΑΤΗΣ ΘΩΜΑΣ	Μέλος
16.	ΜΠΑΚΑΜΗΤΣΟΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Μέλος
17.	ΜΠΕΧΛΙΟΥΛΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ	Μέλος
18.	ΠΡΕΒΕΖΙΑΝΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ	Μέλος
19.	ΡΑΠΤΗ ΝΙΚΗ	Μέλος
20.	ΝΤΟΥΜΑΖΙΟΣ ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ	Μέλος
21.	ΤΣΟΓΚΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ	Μέλος
22.	ΦΙΛΟΥ ΕΙΡΗΝΗ	Μέλος
23.	ΦΟΥΚΑΣ ΔΗΜΗΤΡΙΟΣ	Μέλος
24.	ΧΑΡΔΑΛΙΑ ΛΑΜΠΡΙΝΗ	Μέλος

ΑΠΟΝΤΕΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟΙ ΣΥΜΒΟΥΛΟΙ

1. ΓΩΓΟΛΟΣ ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ Μέλος

Στην συνεδρίαση συμμετείχε και ο Δήμαρχος κ. Τορουνίδης Αθανάσιος, ο οποίος κλήθηκε νόμιμα. Παραβρέθηκαν επίσης ο Γενικός Γραμματέας του Δήμου κ. Γεώργιος Αλπός και η Ειδική Γραμματέας κ. Πούλιου Ελένη υπάλληλος του Δήμου για την τήρηση των πρακτικών.

Ο Πρόεδρος του Δημοτικού Συμβουλίου κ. Παπούλιας Γρηγόριος διαπίστωσε ότι υπάρχει νόμιμη απαρτία με την παρουσία 24 Δημοτικών Συμβούλων από το σύνολο των 25 και ρώτησε τους έχοντες δικαίωμα ψήφου αν για κάποιους από αυτούς συντρέχει κώλυμα ή ασυμβίβαστο σύμφωνα με τις διατάξεις των άρθρων 1 και 7 του Ν.2690/1999 του άρθρου 99 του Ν.3463/2006 και του άρθρου 14 του Ν.3852/2010 όπως αυτό αντικαταστάθηκε από το άρθρο 11 του Ν.4555/2018 προκειμένου να απέχουν από την συζήτηση. Ουδείς δήλωσε ότι έχει κώλυμα ή ασυμβίβαστο.

Στην συνέχεια ο κ. Πρόεδρος έφερε για συζήτηση το 5ο θέμα Ημερήσιας Διάταξης και έδωσε το λόγο στην κ. Φίλου Ειρήνη (Αντιδήμαρχος), η οποία έθεσε υπόψη των μελών του Σώματος την εισήγηση του Τμήματος Οικονομικής Ανάπτυξης, που έχει ως εξής:

Παρακαλώ όπως ληφθεί απόφαση Κανονισμού Λειτουργίας Δημοτικού Σφαγείου του Δήμου Αμφιλοχίας Έχοντας υπόψη την αριθμ. 126/27-05-2025 Απόφαση Δημοτικής Επιτροπής (ΑΔΑ: 68ΜΝΩΨΞ-ΧΙΤ) η οποία γνωμοδοτεί θετικά για τον κανονισμό.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΗΜΟΤΙΚΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΗΜΟΤΙΚΑ**ΣΦΑΓΕΙΑ ΑΜΦΙΛΟΧΙΑΣ****Άρθρο 1 ΣΚΟΠΟΣ**

Σκοπός αυτού του Κανονισμού είναι ο καθορισμός των κανόνων οργάνωσης και λειτουργίας του Δημοτικού Σφαγείου του Δήμου Αμφιλοχίας, που βρίσκεται στη θέση Βελαώρα Τ.Κ Σαρδηνίων , με τελικό στόχο τη παροχή των βέλτιστων υπηρεσιών προς τους πολίτες και ιδιαίτερα τους κτηνοτρόφους.

Άρθρο 2 ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Τα Σφαγεία διέπονται από τις διατάξεις,

Π.Δ. 40/1977

Περί κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης.

Π.Δ. 1050/1981

Περί συμπληρώσεως, αντικαταστάσεως και καταργήσεως διατάξεων:

Α) 40/1977 (ΦΕΚ 18/Τ.Α'/21.1.1977) και Β) 653/1977 (ΦΕΚ 213/Τ. Α'/5.8.1977).

Π.Δ. 58/1986 - ΦΕΚ 19/Α/7-3-1986

Τροποποίηση διατάξεων των Π.Δ. 40/1977 «Περί κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης.»

Π.Δ. 550/1989-ΦΕΚ 232/Α/11-10-1989 και Π.Δ. 215/1990 - ΦΕΚ 82/Α/20-6-1990 και Π.Δ.318/1991 - ΦΕΚ 117/Α/29-7-1991

Τροποποίηση διατάξεων του Π. Δ. 40/1077 «Περί της κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προελεύσεως»

Π.Δ. 327/1996 - ΦΕΚ Α-221/10-9-1996

Προστασία ζώων κατά τη σφαγή και ή θανάτωσή τους , σε συμμόρφωση προς την οδηγία 93/119/ΕΚ του Συμβουλίου.

Π.Δ. 126/2000 - ΦΕΚ 111/Α/6-4-2000

Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων.

Π.Δ. 178/2005 - ΦΕΚ Α-229/16-9-2005

Κανόνες υγειονομικού ελέγχου που διέπουν την παραγωγή, μεταποίηση, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης

Π.Δ. 79/2007 - ΦΕΚ Α-95/3-5-2007

Αναγκαία μέτρα εφαρμογής των κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 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 οδηγία αριθ. 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Π.Δ. 134/2014 - ΦΕΚ 217/Α/3-10-2014

Κατάργηση του Β.Δ. 756/1965 «Περί όρων μεταφοράς και εισαγωγής εσφαγμένων ζώων» (Α' 187) και του Π.Δ. 568/ 1988 «Σφαγή και Κτηνιατρική Επιθεώρηση των αμνών και εριφίων γάλακτος» (Α' 264).

Κοινή Υπουργική Απόφαση 951/44337/2017 - ΦΕΚ 1447/Β/27-4-2017

Καθορισμός των αναγκαίων συμπληρωματικών μέτρων για την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1099/2009 του Συμβουλίου, σχετικά με τη σφαγή ζώων σε σφαγεία στο πλαίσιο λατρευτικών τύπων.

Άρθρο 3 ΦΟΡΕΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Φορέας λειτουργίας των Σφαγείων είναι ο Δήμος Αμφιλοχίας, ο οποίος ρυθμίζει τα της Διοικήσεως και Διαχειρίσεως, τεχνικής και υγειονομικής εποπτείας και ελέγχου με βάση τον παρόντα Κανονισμό.

Ο Δήμος Αμφιλοχίας μεριμνά και φροντίζει για την ασφαλή και απρόσκοπτη λειτουργία των Δημοτικών Σφαγείων ιδιοκτησίας του, με κριτήριο την παροχή των προσφερόμενων υπηρεσιών με τους καλύτερους όρους και προϋποθέσεις περί υγιεινής, ασφάλειας, ποιότητας, κλπ.

Ο Δήμος Αμφιλοχίας έχει ολόκληρη την ευθύνη για την τήρηση και την πιστή εφαρμογή όλων των όρων των ισχυόντων κάθε φορά, εγκεκριμένων από τις αρμόδιες αρχές:

1. Κανονισμού Λειτουργίας Δημοτικών Σφαγείων,
2. Μελέτης περιβαλλοντικών επιπτώσεων,
3. Διαδικασιών του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ -ISO22000) και των προβλεπόμενων ενεργειών για την πιστοποίηση του ΣΔΑΤ από Ανεξάρτητο Φορέα Πιστοποίησης,
4. Μελέτης διαχείρισης επικίνδυνων και μη αποβλήτων,
5. Υγειονομικών Διατάξεων κατά την λειτουργία της μονάδος απο πλευράς εργαζομένων και είναι υπεύθυνος για κάθε παράβασή τους.

Το Δημοτικό Σφαγείο υποστηρίζεται λογιστικά από την Οικονομική Υπηρεσία, οι εισπράξεις από τέλη και δικαιώματα σφαγής ελέγχονται και εισπράττονται από το γραφείο Εσόδων του Δήμου, υποστηρίζεται από τις Τεχνικές Υπηρεσίες του Δήμου σε τεχνικά ζητήματα (ηλεκτρολογική και υδραυλική υποστήριξη) ή από ιδιώτες εφόσον η εξειδίκευση συγκεκριμένων μηχανημάτων το απαιτεί και τέλος ακολουθούν όλες τις προβλεπόμενες από τον Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων (Ν.3463/2006) διαδικασίες και διατάξεις για τις προμήθειες ή τις επενδύσεις.

Άρθρο 4 ΤΜΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ

1. Αύλειος περιφραγμένος χώρος

Καθαρή περιοχή

– Έχει πρόσβαση στους χώρους παράδοσης σφαγείων, προσωπικού, κτηνιάτρου και

γραφείων,

– Προβλέπεται χώρος κίνησης και στάθμευσης ψυγείων αυτοκινήτων και χώρος στάθμευσης

Ι.Χ. αυτοκινήτων.

Ακάθαρτη περιοχή

– Έχει πρόσβαση στους στάβλους, στην απομάκρυνση των δερμάτων και των υποπροϊόντων

σφαγής,

– Χώρος στάσης αυτοκινήτων μεταφοράς ζώων,

– Χώρος πλύσης οχημάτων, ράμπα πλύσεως ακάθαρτη περιοχής (υποχρέωση από τους κανόνες υγιεινής).

2. Κτήρια - κτιριακές εγκαταστάσεις

Στάβλοι

– Στάβλος αναμονής των ζώων προς σφαγή,

– Χώρος υλικών και εργαλείων καθαρισμού στάβλων,

– Διάδρομοι οδήγησης ζώων προς σφαγή

Αίθουσα σφαγής και κρεοσκοπικού ελέγχου

– Γραμμή σφαγής βοοειδών ακάθαρτη περιοχή (αναισθητοποίηση–αφαίμαξη–προεκδορά–εκδορά), χώρος απεντέρωσης επεξεργασίας σφαγίων βοοειδών (καθαρή περιοχή), ψυκτικό θάλαμο απορριπτόμενων σφαγίων.

– Γραμμή σφαγής αιγοπροβάτων και χοιρινών ακάθαρτη περιοχή (αναισθητοποίηση–αφαίμαξη–προεκδορά–εκδορά), χώρος απεντέρωσης επεξεργασίας σφαγίων αιγοπροβάτων και χοιρινών (καθαρή περιοχή), ψυκτικό θάλαμο απορριπτόμενων σφαγίων.

Χώρος επεξεργασίας και συγκέντρωσης των παραπροϊόντων σφαγής

– Χώρος καθαρισμού εντοσθίων,

– Ψυκτικός θάλαμος δερμάτων,

– Χώρος απομόνωσης και συντήρησης υπόπτων κρεάτων

Χώρος συγκέντρωσης των υποπροϊόντων σφαγής

– Ψυκτικός θάλαμος υποπροϊόντων, αντλίες και δεξαμενή συγκέντρωσης αίματος.

«Τα απορριπτόμενα υποπροϊόντα (πλην του αίματος) φυλάσσονται σε ειδικούς κάδους στον ψυκτικό θάλαμο υποπροϊόντων, με πρόσβαση στην ακάθαρτη περιοχή του σφαγείου. Τα υποπροϊόντα θα απομακρύνονται από το σφαγείο σε τακτά χρονικά διαστήματα και η τύχη τους θα είναι σύμφωνη με τον Κανονισμό (ΕΚ) 142/2011».

Ψυκτικοί θάλαμοι

– Ψυκτικός θάλαμος νωπών σφαγίων βοοειδών άνω των 72 μηνών (εργαστηριακές εξετάσεις),

– Ψυκτικός θάλαμος νωπών σφαγίων βοοειδών,

– Ψυκτικός θάλαμος νωπών σφαγίων αμνοεριφίων – χοιρινών,

– Ψυκτικός θάλαμος νωπών αιγοπροβάτων για εργαστηριακές εξετάσεις,

Χώροι προσωπικού- Γραφεία

Σημειώνεται ότι κατά τον σχεδιάσμό ελήφθη υπόψη η απαίτηση των κανόνων υγιεινής για τελείως χωριστούς χώρους υγιεινής προσωπικού ακάθαρτης και καθαρής περιοχής, χωρίς να επικοινωνεί ο ένας με τον άλλον.

– Χώροι προσωπικού ακάθαρτης περιοχής (με WC),

– Χώροι προσωπικού καθαρής περιοχής (με WC),

- Χώρος αποστολής,
- Γραφείο κτηνιάτρου, χώρος υγιεινής WC, ειδικός χώρος για την εφαρμογή της τεχνικής ανίχνευσης του παρασίτου της *Trichinella Spiralis* με την μέθοδο της τεχνητής πέψης.

Χώροι Υπηρεσιών

- Χώροι ψυχοστασίου - Ηλεκτρολογικοί Πίνακες - Συμπιεστής αέρος,
- Πιεστικά μηχανήματα - Δεξαμενή υδροδότησης - Λέβητας παροχής ζεστού νερού και Δεξαμενή πετρελαίου,
- Εγκατάσταση Βιολογικής Επεξεργασίας των λυμάτων
- Αποτεφρωτικός κλίβανος.
- Χώρος εναπόθεσης κοπρωσώρου.

Ο κλίβανος για την αποτέφρωση των **“υλικών ειδικού κινδύνου”** βρίσκεται σε χώρο ανεξάρτητο του Σφαγείου. Τα υλικά Ειδικού κινδύνου συλλέγονται σε ειδικούς κάδους, ταξινομούνται, ζυγίζονται και αποτεφρώνονται στον αποτεφρωτικό κλίβανο.

Η ταξινόμηση κατά κατηγορία των υποπροϊόντων ζωικής προέλευσης (ΖΥΠ) γίνεται ως εξής:

- για **υλικά κατηγορίας 3**, και φέρουν την ένδειξη: **“απαγορεύεται η κατανάλωση από τον άνθρωπο”**, ή αν προορίζονται για τις παρακάτω χρήσεις, τις ενδείξεις:

“Προορίζεται για την παραγωγή ζωοτροφών ζώων συντροφιάς” ή “Προορίζεται αποκλειστικά

για την παραγωγή λιπασμάτων”

- για **υλικά κατηγορίας 2**, εκτός από την κόπρω και το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα και

φέρουν την ένδειξη: **“απαγορεύεται η κατανάλωση από τα ζώα”**, και αν προορίζεται για ζωοτροφές ζώων στην ετικέτα θα αναγράφεται **“προς ζωοτροφή για.....”** συμπληρωμένη με

την ονομασία του είδους του ζώου (ζώων) για τα οποία προορίζεται το υλικό.

- για **υλικά κατηγορίας 1**, φέρουν την ένδειξη: **“μόνο για καταστροφή”**.

Τα **υποπροϊόντα ζωικής προέλευσης (Ζ.Υ.Π.)** συλλέγονται και καταγράφονται ανά κατηγορία, σε

ειδικό έντυπο, το οποίο θα συμπληρώνεται καθημερινά μετά τη συγκέντρωση των παραπάνω

ποσοτήτων και θα υπογράφεται τόσο από τον κτηνίατρο, όσο και από τον υπεύθυνο του σφαγείου, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας της καύσης των συγκεκριμένων ποσοτήτων.

Άρθρο 5 - ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΣΥΝΕΡΓΑΤΕΣ ΔΗΜΟΤΙΚΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ

Έχοντας υπόψη το ΦΕΚ 103/09-02-2024-Διαπίστωση της αυτοδίκαιης λύσης της Κοινωφελούς Επιχείρησης του Δήμου Αμφιλοχίας με την επωνυμία «Κοινωφελής Επιχείρηση Δήμου Αμφιλοχίας» σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 29 του Ν. 5056/2023 και λαμβάνοντας υπόψη ότι όλες οι αρμοδιότητες μεταφέρονται στο Δήμο Αμφιλοχίας για την ορθή λειτουργία του δημοτικού σφαγείου είναι απαραίτητο να εκτελεστούν κάποιες εργασίες από ανάδοχους διότι ο Δήμος δεν έχει την δυνατότητα διάθεσης υπεύθυνου επίβλεψης, διαχείρισης και συντονισμού σφαγείου, υπεύθυνου καθαριότητας, υπεύθυνου υπηρεσιών Συμβουλευτικής υποστήριξης, υπεύθυνου Τεχνικού Ασφάλειας διπλωματούχο μηχανολόγο μηχανικό, υπεύθυνο απολύμανσης, απεντόμωσης και οφιοαπώθησης,

υπεύθυνο υπηρεσιών πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης, υπεύθυνο λειτουργίας και συντήρησης εγκατάστασης λυμάτων, υπεύθυνο υπηρεσιών αποκομιδής, μεταφοράς, και επεξεργασίας υποπροϊόντων και λοιπών ειδικοτήτων από το μόνιμο προσωπικό, αφού στον Οργανισμό Εσωτερικής Υπηρεσίας δεν προβλέπονται οι εν λόγω ειδικότητες με την κατάλληλη εκπαίδευση και την κατάλληλη εμπειρία.

Υποχρεώσεις εξωτερικών συνεργατών :

- **Υπεύθυνος επίβλεψης, διαχείρισης και συντονισμού των λειτουργιών των Δημοτικών Σφαγείων Αμφιλοχίας**

Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για τις εργασίες διαχείρισης και τον συντονισμό της λειτουργίας των Δημοτικών σφαγείων Αμφιλοχίας και θα έχει αναλυτικά τις ακόλουθες αρμοδιότητες:

1)Υπεύθυνος διαχείρισης λειτουργίας του σφαγείου.

Θα έχει την ευθύνη για την τήρηση του βιβλίου ελέγχου και επίβλεψη της συντήρησης μέσων ενεργητικής πυροπροστασίας και τον έλεγχο πιστοποίησης HACCP (ISO 22000) για την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Θα τηρεί όλα τα προαπαιτούμενα και τις απαιτήσεις τεκμηρίωσης των αρχείων εφαρμογής του συστήματος HACCP, ώστε το πρόγραμμα να είναι λειτουργικό, συμμορφούμενο με της απαιτήσεις της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του ΕΦΕΤ και των λοιπών αρμοδίων Αρχών Ελέγχου και ν' ανταποκρίνεται πλήρως στις ανάγκες της εγκατάστασης, .

Θα τηρεί ενημερωμένα όλα τα αρχεία, που αφορούν τον τρόπο λειτουργίας του σφαγείου (πχ κανονισμός λειτουργίας του σφαγείου) Η τήρηση και ενημέρωση στο αρμόδιο Τμήμα Οικονομικής Ανάπτυξης του αρχείου ΕΛΟΓΑΚ.

Θα είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή του εκάστοτε τιμολογίου τιμών που εισπράττουν τα δημοτικά σφαγεία για κάθε σφαγιασμένο ζώο. Η είσπραξη του αντιτίμου για κάθε σφαγιαζόμενο ζώο από τον εκάστοτε υπόχρεο παραγωγό, έμπορο ή τρίτο θα γίνεται με μετρητά στο Ταμείο του Δήμου Αμφιλοχίας ή με κατάθεση από τον πελάτη στον τραπεζικό λογαριασμό όψεως που διατηρεί ο Δήμος μετά από ενημέρωση του υπεύθυνου αναδόχου διαχειριστή –συντονιστή. Η ευθύνη τήρησης των προβλεπόμενων από τον κώδικα βιβλίων και στοιχείων παραστατικών και την ευθύνη έγκαιρης εξασφάλισης αυτών για την εύρυθμη και απρόσκοπτη λειτουργία των σφαγείων θα είναι αρμοδιότητα του. Ακόμη θα είναι αρμοδιότητα του η υποχρέωση ενημέρωσης του Τμήματος Οικονομικής Ανάπτυξης για κάθε θέμα που δεν περιλαμβάνεται στην παρούσα μελέτη και εμπίπτει στις περιγραφόμενες ανωτέρω ενέργειες.

Ο υπεύθυνος διαχείρισης υποχρεούται επίσης να παρευρίσκεται στα σφαγεία όταν το Τμήμα Οικονομικής Ανάπτυξης το ζητήσει, υποχρεούται να αναφέρει οτιδήποτε συνιστά βλαπτική μεταβολή του εξοπλισμού των σφαγείων ή ελλείψεις αυτού ή αν διαπιστώσει εξαφάνιση εξαρτημάτων ή τμημάτων του εξοπλισμού μηχανημάτων των σφαγείων, κ.τ.λ.

Ακόμα θα είναι υπεύθυνος για την καταγραφή των αναγκών, την παραγγελία και την διαχείριση των αναλώσιμων υλικών (είδη καθαρισμού, καύσιμα, νερό, ιματισμός, χαρτί, μελάνι, φυσίγγια, πιστόλια κ.τ.λ.) και την εντολή προμήθειας προς το Τμήμα Οικονομικής Ανάπτυξης του Δήμου και για οτιδήποτε προβλέπεται είτε από το νόμο, είτε ως απαραίτητο υλικό λειτουργίας των σφαγείων είτε από όρους υγιεινής και ασφάλειας

2)Υπεύθυνος συστήματος αυτοελέγχου.

Θα τηρεί την ιχνηλασιμότητα όλων των παραγόμενων προϊόντων (προϊόντα, υποπροϊόντα) και να επιτηρεί τη σωστή παράδοση των σφαγίων.

3) Υπεύθυνος παραλαβής και καλής μεταχείρισης των ζώων.

Θα είναι υπεύθυνος για την καλή και ορθή μεταχείριση των εισερχόμενων ζώων στο πλαίσιο των διατάξεων για την προστασία των ζώων μέχρι την ώρα και κατά τη σφαγή τους.

Θα τηρεί αρχεία και θα καταγράφει (ημερομηνία και ώρα άφιξης των ζώων καθώς και η ημερομηνία και ώρα σφαγής) την προέλευση των εισερχόμενων ζώων, την επεξεργασία και εκτύπωση των σχετικών ετικετών σήμανσης. Παράλληλα θα ελέγχει όλα τα απαραίτητα παραστατικά που απαιτούνται για τη σφαγή των ζώων (π.χ ύπαρξη άδειας σφαγής από το κτηνιατρείο, ενωτίων, πιστοποιητικών) την καταγραφή των εισαχθέντων για τη σφαγή ζώων ανά είδος και κτηνοτρόφο. Θα τηρεί τις διαδικασίες για τον έλεγχο των πληροφοριών για την τροφική Αλυσίδα.

Θα ελέγχει ακόμη το επίπεδο καθαριότητας των ζώων, της υγείας τους και θα εντοπίζει τα ζώα που χρειάζονται ειδική μεταχείριση. Θα ελέγχει την καταλληλότητα των μεταφορικών μέσων και τον τρόπο με τον οποίο στοιβάζονται τα ζώα. Θα προβλέπει την παροχή τροφής και κατάλληλης στρωμνής στα ζώα που παραμένουν πολλές ώρες στο σφαγείο.

Θα είναι υπεύθυνος για την εφαρμοζόμενη διαδικασία παρακολούθησης της αποτελεσματικότητας της αναισθητοποίησης των ζώων(πχ δείκτες ανίχνευσης της απώλειας της αισθητηριακής αντίληψης), τον έλεγχο του χρόνου που απαιτείται για την αποτελεσματικότητα της αναισθητοποίησης., αμέσως μετά την αναισθητοποίηση και κατά τη διενέργεια της αφαίμαξης.

Τέλος θα έχει την ευθύνη της ορθής χρήσης των πιστολιών και λοιπών συσκευών αναισθητοποίησης, σφαγής, αποτρίχωσης και εκδοράς των ζώων, καθώς και της ευθύνης ορθής μεταχείρισης των ζώων.

4) Υπεύθυνος ακάθαρτης ζώνης.

Η ακάθαρτη ζώνη του σφαγείου περιλαμβάνει την περιοχή αναισθησίας, θανάτωσης, εκδοράς και εκσπλαχνισμού των ζώων. Ο ανάδοχος θα έχει την επίβλεψη του καθαρισμού και της απολύμανσης του χώρου , καθώς και την ευθύνη της απομάκρυνσης των ρύπων (υγρών, στερεών και αστικού τύπου αποβλήτων).Θα είναι υπεύθυνος για τη συλλογή και διαχείριση του αίματος σύμφωνα με τους Κανονισμούς 1069/2009/ΕΚ και 142/2011/ΕΕ οδηγίας, της αποστράγγισης των υδάτων στα υγειονομικά φρεάτια/ αποχετεύσεις και της απομάκρυνσης των άλλων στερεών αποβλήτων σύμφωνα με τις προβλεπόμενες υγειονομικές διατάξεις (πχ αποτεφρωτήρα). Θα έχει την ευθύνη αποστείρωσης και απολύμανσης των σκευών που χρησιμοποιούνται κατά τη σφαγή των ζώων.

5) Υπεύθυνος καθαρής ζώνης.

Περιλαμβάνει όλες τις εργασίες διαχείρισης του νωπού κρέατος, όπως του τεμαχισμού, της φύλαξης σε ψυκτικούς θαλάμους και τον τρόπο διαχείρισης του κατά την παράδοση του. Τέλος οφείλει να έχει σε πλήρη και ορθή λειτουργία, τα καταγραφικά θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων, όπως αυτά προβλέπονται από τη νομοθεσία.

6) Υπεύθυνος συλλογής, ζύγισης και διαχείρισης ΖΥΠ.

Ευθύνη του θα είναι η ημερήσια καταγραφή και ενημέρωση στον αρμόδιο φορέα ΖΥΠ (ζωικά υποπροϊόντα τα οποία απαγορεύονται από την ισχύουσα νομοθεσία προς ανθρώπινη κατανάλωση) βάση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1069/2009 , άρθρο 3 και του Π.Δ 211/2006. Η κατηγοριοποίηση Ζ.Υ.Π (συλλογή, διαχωρισμός, ταυτοποίηση, σήμανση) και περαιτέρω χειρισμός τους (π.χ. μεταποίηση, καύση, υγειονομική ταφή) θα είναι ευθύνη του. Κατά τη διάρκεια του κρεοσκοπικού ελέγχου, θα ακολουθεί τον κρεοσκόπο - κτηνίατρο και προβαίνει αμέσως στη συλλογή και φύλαξη όλων των κατασχόμενων σφαγίων και σπλάχνων στους προβλεπόμενους χώρους, με ευθύνη του και με τρόπο που να μην προκαλεί επιμολύνσεις και διασπορά , μέχρι την τελική καταστροφή τους. Θα τηρεί όλα τα αρχεία, μητρώου αποστολών και εμπορικών εγγράφων για τον προσδιορισμό της ταυτότητας των επιχειρήσεων στους οποίους αποστέλλονται. Η τήρηση και ενημέρωση στο αρμόδιο Τμήμα Οικονομικής Ανάπτυξης του αρχείου ΕΛΟΓΑΚ.

7) Υπεύθυνος παραγωγής.

Είναι υπεύθυνος για τη σήμανση των σφαγιασθέντων ζώων, καθώς και την αποστολή των σχετικών δεδομένων στην οικεία αρμόδια αρχή για τα Δημοτικά Σφαγεία Αμφιλοχίας, που βρίσκονται στη θέση Βελαώρα της Τοπικής Κοινότητας Σαρδινίων. Επίσης αρμοδιότητα του θα είναι η ακριβής καταμέτρηση , ανά είδος και ανά ημέρα των σφαζόμενων ζώων, στα Δημοτικά Σφαγεία Αμφιλοχίας που βρίσκονται στη θέση Βελαώρα της Τοπικής Κοινότητας Αμφιλοχίας. Υπάρχουν σε λειτουργία συστήματα και διαδικασίες για τον προσδιορισμό της ταυτότητας των υπευθύνων επιχειρήσεων στους οποίους τα αποστέλλουν Ύπαρξη αρχείου μητρώου αποστολών Η τήρηση και ενημέρωση στο αρμόδιο Τμήμα Οικονομικής Ανάπτυξης του αρχείου ΕΛΟΓΑΚ.

8) Υπεύθυνος επιτήρησης του καθαρισμού/ και της απολύμανσης.

Θα έχει την επιτήρηση των εργασιών της καθαριότητας και των απολυμάνσεων όλων των χώρων (εντός και εκτός κτιρίων), των εργαλείων, του εξοπλισμού και όλων των μέσων του Δημοτικού Σφαγείου. Θα είναι υπεύθυνος για την επιτήρηση των εργασιών καθαριότητας κατά την παραλαβή των ζώων , των παραγωγικών χώρων του Σφαγείου των αποθηκευτικών χώρων , των φορτώσεων, των εξωτερικών βοηθητικών χώρων και προσωπικού, των τουαλετών, και των μεταφορικών μέσων. Θα είναι υπεύθυνος για την τήρηση των κανόνων βασικής υγιεινής του προσωπικού του Σφαγείου. Θα έχει την επιτήρηση για τη συμμόρφωση προς τις ισχύουσες κτηνιατρικές και υγειονομικές διατάξεις, εντολές και υποδείξεις των εμπλεκόμενων υπηρεσιών προς προστασία της δημοσίας υγείας.

Θα είναι ακόμη υπεύθυνος επιτήρησης των εργασιών μυοκτονίας-απεντόμωσης όταν θα εφαρμόζεται σχετικό πρόγραμμα. Σε περίπτωση διαπίστωσης παρεκκλίσεων από τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής οφείλει να ενημερώσει το αρμόδιο Τμήμα Οικονομικής Ανάπτυξης του Δήμου για διορθωτικές ενέργειες καθώς επίσης και για τις μικροβιολογικές αναλύσεις και αντίστοιχα τις εκάστοτε διορθωτικές ενέργειες.

9)Υπεύθυνος συντήρησης εξοπλισμού.

Ορίζεται ως υπεύθυνος για την επίβλεψη της συντήρησης και καλής λειτουργίας του μηχανολογικού εξοπλισμού και γενικά των εγκαταστάσεων των Δημοτικών Σφαγείων Αμφιλοχίας. Θα τηρεί ενημερωμένα όλα τα αρχεία συντήρησης των συσκευών ακινητοποίησης και αναισθητοποίησης, τον εξοπλισμό τους, τις παρεμβάσεις-συντηρήσεις.

Θα τηρεί προληπτικά όλα τα μέτρα για αποφυγή επιμολύνσεων κατά τη διάρκεια συντηρήσεων όταν αυτές λαμβάνουν χώρα σε χρόνο λειτουργίας της επιχείρησης και ενημερωμένα όλα τα αρχεία με τον μετρητικό εξοπλισμό του σφαγείου (π.χ. συσκευές αναισθητοποίησης, θερμόμετρα, στοιχεία ψύξης – κατάψυξης, αποστειρωτήρες, στοιχεία μεταφορικών μέσων, ζυγοί, κτλ.) τα οποία είναι απαραίτητα κατά την παραγωγική διαδικασία ώστε να εντοπίζονται παραλείψεις

• Υπεύθυνος καθαριότητας

Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα των Δημοτικών σφαγείων Αμφιλοχίας και θα έχει αναλυτικά τις ακόλουθες αρμοδιότητες:

1. Σκούπισμα, πλύσιμο και καθαρισμός των εσωτερικών και εξωτερικών χώρων του σφαγείου-συμπεριλαμβανομένων των κελιών αναμονής ζώων (καθαρισμός -πλύση κελιών πριν-μετά τον σταβλισμό των ζώων, ώστε να διατηρείται η κατάσταση των κελιών στις προβλεπόμενες συνθήκες καθαριότητας-υγιεινής για τη διασφάλιση των συνθηκών ευζωίας των εισερχομένων προς σφαγή ζώων) .
2. Καθαρισμός -απολύμανση εργαλείων, εξοπλισμού κτλ
3. Απομάκρυνση των υλικών (χόρτα, κλαδιά, σκουπίδια κτλ) από τον περιβάλλοντα χώρο (αυλή) του σφαγείου.
4. Καθαρισμός -απολύμανση περιοχής ράμπας εκφόρτωσης των εισερχόμενων ζώων σύμφωνα με τα προβλεπόμενα προς πρόληψη- αποφυγή εξάπλωσης της νόσου της Αφρικανικής πανώλης των χοίρων, σύμφωνα με τις οδηγίες της Δ/σης Κτηνιατρικής.
5. Συγκέντρωση και φόρτωση των απορριμμάτων στους κάδους απορριμμάτων του Δήμου.
6. Συγκέντρωση και επίβλεψη της φόρτωσης των ΖΥΠ. Επακόλουθος καθαρισμός χώρων συγκέντρωσης και μέσων μεταφοράς (καρότσια μεταφοράς)

Οι εργασίες καθαριότητας θα γίνονται καθημερινά έτσι ώστε ο χώρος των σφαγείων να είναι καθαρός και σε ετοιμότητα για την σφαγή των ζώων και για οποιοδήποτε έλεγχο. Κατά τις ημέρες σφαγής θα παραβρίσκεται το προσωπικό καθ' όλη τη διάρκεια που θα εκτελούνται οι εργασίες όπως και μετά το τέλος για την προετοιμασία της επόμενης ημέρας. Τις ημέρες του Πάσχα και των Χριστουγέννων οι εργασίες θα εκτελούνται και Σαββατοκύριακα και αργίες. Το προσωπικό καθαριότητας επίσης θα παραβρίσκεται και όταν η υπηρεσία το κρίνει απαραίτητο για κάθε έκτακτη ανάγκη .

Οι Εργασίες καθαριότητας θα περιλαμβάνουν τον καθαρισμό των κτιριακών εγκαταστάσεων και των αύλειων χώρων των Δημοτικών Σφαγείων του Δήμου Αμφιλοχίας όπως αυτοί περιγράφονται παρακάτω :

A1. Αύλειος περιφραγμένος χώρος

B1. Κτηριακές εγκαταστάσεις:

B1.1. Στάβλος αναμονής των ζώων προς σφαγή

B1.2. Αίθουσα σφαγής και κρεοσκοπικού ελέγχου

B1.3. Χώρος επεξεργασίας και συγκεντρώσεως των υποπροϊόντων

B1.4. Αίθουσες πρόψυξης και συντήρησης κρεάτων

B1.5. Χώρος απομόνωσης υπόπτων ζώων και συντήρησης υπόπτων σφαγίων

B1.6. Αποδυτήρια προσωπικού και εγκαταστάσεις τουαλετών καθαρής και ακάθαρτης ζώνης

B1.7. Αίθουσες για την διοικητική λειτουργία του σφαγείου

B1.8. Μηχανοστάσιο

B1.9. Εγκατάσταση βιολογικής Επεξεργασίας λυμάτων.

Ο γενικός καθαρισμός θα περιλαμβάνει τις παρακάτω εργασίες και υποχρεώσεις του αναδόχου:

Όλα τα εργαλεία και σκεύη θα καθαρίζονται και εξυγιαίνονται πριν την έναρξη των εργασιών.

Α. Γενικός καθαρισμός εργαλείων

Τα απλά εργαλεία, χειρός και μη, καθαρίζονται και εξυγιαίνονται με τον ίδιο τρόπο.

1. Καθιερωμένες διαδικασίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση σκευών και εργαλείων:

α) τα εργαλεία και σκεύη αποσυναρμολογούνται. Τοποθετούνται σε ειδικούς κάδους, ράφια κλπ.

β) απομακρύνονται τα υπολείμματα των τροφών.

γ) τα εργαλεία ξεπλένονται με νερό για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα τροφών που παραμένουν.

δ) χρησιμοποιείται εγκεκριμένο καθαριστικό, όπως περιγράφεται ακολούθως, και ακολουθούνται οι οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή, σύμφωνα με τις οδηγίες καθαριότητας του ΣΔΑΤ που εφαρμόζει η επιχείρηση (μελέτη HACCP).

ε) τα εργαλεία και σκεύη ξεπλένονται με νερό που τηρεί τις προδιαγραφές του ποσίμου.

στ) τα εργαλεία και σκεύη απολυμαίνονται με εγκεκριμένο απολυμαντικό, και ξεπλένονται με πόσιμο νερό αν απαιτείται.

ζ) τα εργαλεία επανασυναρμολογούνται.

η) τα εργαλεία απολυμαίνονται και πάλι με εγκεκριμένο απολυμαντικό, και ξεπλένονται με πόσιμο νερό αν απαιτείται, σύμφωνα με τις οδηγίες καθαριότητας του ΣΔΑΤ που εφαρμόζει η επιχείρηση (μελέτη HACCP).

Παρακάτω επιχειρείται μια σύντομη περιγραφή του καθαρισμού και της εξυγιάνσεως του εξοπλισμού και των αιθουσών των εργαστηρίων.

Τραπέζια από ανοξείδωτο χάλυβα, επιφάνειες από μάρμαρο, τοίχοι καλυμμένοι με πλακίδια πορσελάνης (καθημερινά): Απομακρύνονται τα υπολείμματα των τροφίμων, ξεπλένονται οι επιφάνειες με νερό θερμοκρασίας 50-60 °C περίπου και πλένονται με μια βούρτσα και θερμό διάλυμα απορρυπαντικού ή με μηχανή καθαρισμού υψηλής πίεσης. Ξεπλένονται με θερμό νερό και εξυγιαίνονται με αφρισμό με διάλυμα που περιέχει min 2% καθαριστικό με βάση ενεργό χλώριο, ή min 2% καθαριστικό με βάση τεταρτοταγή ένωση του αμμωνίου. Στις δύο τελευταίες περιπτώσεις το διάλυμα του απολυμαντικού πρέπει να δράσει τουλάχιστον επί 15 min και κατόπιν ξεπλένεται με πόσιμο νερό.

• Μαχαίρια και πριόνια (μετά τη χρήση)

Πλένονται με διάλυμα αλκαλικού απορρυπαντικού ή με διάλυμα τεταρτοταγούς ενώσεως του αμμωνίου θερμοκρασίας 44 - 49°C, ξεπλένονται με θερμό νερό και εξυγιαίνονται με νερό θερμοκρασίας 82- 95°C (αποστειρωτές μαχαιριών).

- Δάπεδα (καθημερινά)

Απομακρύνονται τα κομμάτια των τροφίμων, ξεπλένονται με θερμό νερό, Απομακρύνονται τα υπολείμματα των τροφίμων, ξεπλένονται οι επιφάνειες με νερό θερμοκρασίας 50-60 °C περίπου και πλένονται με μια βούρτσα και θερμό διάλυμα απορρυπαντικού ή με μηχανή καθαρισμού υψηλής πίεσης. Ξεπλένονται με θερμό νερό και εξυγιαίνονται με αφρισμό με διάλυμα που περιέχει min 2% καθαριστικό με βάση ενεργό χλώριο, ή min 2% καθαριστικό με βάση τεταρτοταγή ένωση του αμμωνίου. Ακολουθεί ξέπλυμα με νερό.

- Ψυκτικοί θάλαμοι (εβδομαδιαία)

Τα δάπεδα των ψυκτικών θαλάμων καθαρίζονται ως άνω. Τα τοιχώματα και η οροφή εξυγιαίνονται με αφρισμό με διάλυμα που περιέχει min 2% καθαριστικό με βάση ενεργό χλώριο, ή min 2% καθαριστικό με βάση τεταρτοταγή ένωση του αμμωνίου. Αφήνονται να δράσουν για 15 min και ξεπλένονται με πόσιμο νερό. Η υγρασία να απομακρύνεται πάραυτα και να στεγνώνονται καλά οι επιφάνειες.

Καθαρισμός των εγκαταστάσεων - πατώματα, τοίχοι, πατάρια, αποθήκες, αποδυτήρια, αποχωρητήρια.

1. Διαδικασίες καθαρισμού:

α) καθαρίζεται ο χώρος από τα σκουπίδια, τα οποία και απορρίπτονται.

β) οι υποδομές ξεπλένονται με νερό προδιαγραφών ποσίου.

γ) ακολουθεί καθαρισμός με εγκεκριμένο καθαριστικό, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

δ) ακολουθεί ξέπλυμα με νερό προδιαγραφών ποσίου.

2. Συχνότητα καθαρισμού:

Τα πατώματα και οι τοίχοι καθαρίζονται στο τέλος των εργασιών. Τα ταβάνια καθαρίζονται όποτε χρειάζεται, τουλάχιστον όμως μια φορά το μήνα, (δεν υπάρχουν συγκεκριμένες απαιτήσεις για τον καθαρισμό των εγκαταστάσεων, εκτός αν κάποιο σημείο στην εγκατάσταση μπορεί να μολύνει άμεσα το προϊόν).

Τα φίλτρα εξαερισμού που βρίσκονται πάνω από τις εστίες που συλλέγουν και τους περισσότερους λιπαρούς ρύπους καθαρίζονται ανά δεκαπενθήμερο. Τα υπόλοιπα σε αραιότερα διαστήματα.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΦΑΣΗ ΤΗΣ ΕΞΥΓΙΑΝΣΗΣ

Η πορεία των εργασιών πραγματοποιείται κάτω από αυστηρές συνθήκες υγιεινής ώστε να αποτρέπεται απευθείας και διασταυρούμενη μόλυνση των προϊόντων.

1. Καθιερωμένες διαδικασίες εξυγίανσης στην παραγωγική διαδικασία:

α) ο ανάδοχος για την υπηρεσία καθαρισμού καθαρίζει και απολυμαίνει χέρια, γάντια, μαχαίρια, εργαλεία χειρός, σκεύη, επιφάνειες κοπής κλπ, όσο συχνά απαιτείται ώστε να αποτρέπονται οι επιμολύνσεις των προϊόντων.

β) όλος ο εξοπλισμός, εργαλεία, σκεύη, πάγκοι, επιφάνειες εργασίας καθαρίζονται και εξυγιαίνονται κατά τη διάρκεια της ημέρας όσο χρειάζεται.

γ) λαμβάνει κατάλληλες προφυλάξεις όταν μετακινείται από «ακάθαρτη» περιοχή (σφαγέντα ζώα προ αποχωρισμού του δέρματος) σε «καθαρή» περιοχή (σφάγια μετά την εκδορά-εκσπλαχνισμό-τυποποίηση) και αλλάζει τα εξωτερικά του ενδύματα, πλένει και απολυμαίνει τα χέρια του με εγκεκριμένο απολυμαντικό χεριών, φορά καθαρά γάντια.

δ) οι χώροι επεξεργασίας καθαρής-ακάθαρτης περιοχής είναι διακριτοί. Δεν υφίσταται διασταυρούμενη χρησιμοποίηση εξοπλισμού και εργαλείων μεταξύ των δύο χώρων.

ε) τα εξωτερικά ενδύματα, σκούφοι, μπροστέλες, γάντια είναι ειδικά σχεδιασμένα . Τα εξωτερικά ενδύματα κρεμιούνται σε ειδικό σημείο όταν φεύγει από το χώρο το προσωπικό. Τα εξωτερικά ενδύματα διατηρούνται σε καθαρή και υγιεινή κατάσταση, και αν είναι απαραίτητο αντικαθίστανται κάθε μέρα ή συχνότερα. Ο εξοπλισμός της ακάθαρτης περιοχής μένει στην ακάθαρτη περιοχή. Ο εξοπλισμός της καθαρής στην καθαρή. Απαγορεύεται η οποιαδήποτε συναποθήκευση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ- ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από τις επιφάνειες
- Με την απολύμανση καταστρέφονται συνήθως οι περισσότεροι παθογόνοι μικροοργανισμοί και σπανιότερα τα σπόρια τους.

ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΑΣΤΙΚΩΝ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Η συγκέντρωση των απορριμμάτων γίνεται σε ειδικά κυλινδρικά δοχεία όπου τοποθετείται σακούλα υποδοχής απορριμμάτων. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να ξεπερνούν τη χωρητικότητα των δοχείων, ώστε να μπορεί να κλείνει σωστά το κάλυμμα. Η αποκομιδή των απορριμμάτων να γίνεται κάθε μεσημέρι και απόγευμα, ή συχνότερα αν αυτό απαιτείται. Τα απορρίμματα συλλέγονται σε κεντρικούς κάδους συλλογής που αδειάζουν καθημερινά μεσημέρι από τις αρμόδιες υπηρεσίες.

ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

- **Καθημερινό σκούπισμα** και σφουγγάρισμα με κατάλληλα υλικά καθημερινά, όλων των δαπέδων.
- **Καθημερινό ξεσκόνισμα** και καθαρισμό των σταθερών και κινητών επίπλων, των καθισμάτων και όλων των μηχανικών μέσων.
- **Καθημερινό καθαρισμό**, απολύμανση και πλύσιμο των λεκανών W.C., των νιπτήρων και των ουρητηρίων, βρύσες.
- Άδειασμα και καθαρισμό των καλάθων αχρήστων, των δοχείων χάρτου που βρίσκονται στους χώρους υγιεινής, καθώς και των δοχείων απορριμμάτων των γραφείων και **τοποθέτηση νέας σακούλας στα καλαθάκια καθημερινά.** • Τοποθέτηση χάρτου υγείας και χαρτοπετεστών **καθημερινά**, τα οποία θα προμηθεύει η υπηρεσία.
- Ξεσκόνισμα και καθαρισμό των θυρών **μία φορά την εβδομάδα.**
- Ο καθαρισμός των τζαμιών στα παράθυρα των κτιρίων θα γίνεται **μία φορά το μήνα** εκτός αν παραστεί ανάγκη να γίνει διαφορετικά.
- Καθαρισμός οροφής από αράχνες – σκόνες – βρωμιές όποτε χρειασθεί.

• **Υπεύθυνος υπηρεσιών συμβουλευτικής υποστήριξης**

Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την διασφάλιση της ποιότητας του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας και τροφίμων, της υποστήριξης των Δημοτικών Σφαγείων κατά τους ετήσιους ελέγχους της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και λοιπών Φορέων Ελέγχου (ΕΦΕΤ), της ασφαλούς λειτουργίας των Δημοτικών Σφαγείων και της συμβουλευτικής υποστήριξης προετοιμασίας για την ανανέωση πιστοποιήσεων σε ετήσια βάση με βάση τα ακολουθούμενα πρότυπα ποιότητας (ISO22000 ή άλλο) .

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΣΥΜΒΟΥΛΟΥ:

Στις υποχρεώσεις του Συμβούλου περιλαμβάνονται τα ακόλουθα:

1. Αντικείμενο Υποστήριξης της ετήσιας επιθεώρησης-πιστοποίησης από Ανεξάρτητο Φορέα Πιστοποίησης

Ο “ανάδοχος” αναλαμβάνει για τα έτη 2024 -2025 την εκτέλεση των παρακάτω ενεργειών:

- Ετήσια Εσωτερική Επιθεώρηση του εφαρμοζόμενου Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων
- Προετοιμασία του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (Σ.Δ.Α.Τ.) μέχρι την επιθεώρηση από ανεξάρτητο Φορέα Πιστοποίησης
- Εκπαίδευση του εμπλεκόμενου προσωπικού στην τήρηση των αρχείων και διαδικασιών του συστήματος
- Υποστήριξη με φυσική παρουσία κατά την επιθεώρηση του Σ.Δ.Α.Τ. από τον Φορέα Πιστοποίησης.
- Κλείσιμο τυχόν μη συμμορφώσεων που προκύψουν από την επιθεώρηση του Φορέα Πιστοποίησης.

Το αντικείμενο της υπηρεσίας περιλαμβάνει όπως αναφέρεται ανωτέρω από την πλευρά του Συμβούλου δυο (2) επισκέψεις κατ’ ελάχιστον κάθε έτος στην εγκατάσταση των σφαγείων

2. Εξαιρέσεις του αντικειμένου ετήσιας υπηρεσίας

Από το ανωτέρω αναφερθέν αντικείμενο της υπηρεσίας εξαιρούνται τα παρακάτω:

- A.** Τυχόν αναβάθμιση του **τρέχοντος** προτύπου ISO22000:2018 σε νέα έκδοση.
- B.** Παρουσία-υποστήριξη του πελάτη σε προγραμματισμένες ή έκτακτες επιθεωρήσεις - ελέγχους αρμόδιων κλιμακίων Κτηνιατρικής-ΕΦΕΤ κλπ.
- Γ.** Επέκταση της μελέτης HACCP που αφορά σε προσθήκη διεργασιών παραγωγής (προσθήκη νέων διαγραμμάτων ροής-παραγωγικής δραστηριότητας σε σχέση με τις ήδη υφιστάμενες) όποτε και αν αυτές προκύψουν.

- **Υπεύθυνος Τεχνικός Ασφάλειας διπλωματούχος μηχανολόγος μηχανικός**

Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για τις εργασίες επιθεώρησης στις κτιριακές υποδομές και

ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις των Δημοτικών Σφαγείων

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ υποχρεώσεων

Τα καθήκοντά του Τεχνικού Ασφάλειας στα Δημοτικά Σφαγεία τα οποία παραθέτονται αναλυτικά και

σε σχετικό άρθρο στο Ν. 3850/2010 είναι τα ακόλουθα:

Θα πρέπει να έρχεται στις κτιριακές εγκαταστάσεις των Δημοτικών Σφαγείων με μια περιοδικότητα

μέσα στο έτος της σύμβασης, 25 ώρες ετησίως, να επιθεωρεί και να ελέγχει τις κτιριακές υποδομές,

αλλά και τις ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις αντιστοίχως της συνολικής εγκατάστασης των Δημοτικών Σφαγείων σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας Εργασίας του συνόλου των εργαζομένων εκεί, ανεξάρτητα του τρόπου συνεργασίας που θα έχουν με τα Δημοτικά Σφαγεία. Αναλυτικότερα, θα τσεκάρει το πλήθος των απαραίτητων εγγράφων που αφορούν τα Σφαγεία, αν είναι σε ισχύ, καθώς και τα υπάρχοντα μέσα και μέτρα προστασίας του συνόλου των εκεί εργαζομένων ανεξαρτήτως από το είδος της σύμβασης που έχουν με τα Δημοτικά Σφαγεία. Ειδικότερα, επιγραμματικά θα πρέπει :

- 1.** Να ελέγχει αν υπάρχει σε ισχύ μελέτη ενεργητικής πυροπροστασίας και πιστοποιητικό, εφόσον απαιτούνται βάσει νόμου. Αλλά και να μην απαιτούνται, βάσει νόμου πάντα, θα πρέπει να ελέγχει αν το σύνολο των κατασταλτικών μέσων πυρόσβεσης για την περίπτωση των Δημοτικών σφαγείων είναι σε ισχύ.
- 2.** Να ελέγχει αν η Υπεύθυνη Δήλωση Εγκαταστάτη Ηλεκτρολόγου της εγκατάστασης είναι σε ισχύ, αλλά και στην πράξη πέρα από τα σχετικά έγγραφα, το σύνολο της ηλεκτρολογικής εγκατάστασης, ηλ. πίνακες, ηλ. καλώδια, μπαλαντέζες, ρελέ διαρροής κλπ, να είναι σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΛΟΤ HD 384 ή ισοδύναμου σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.
- 3.** Να ελέγχει το σύνολο των ανυψωτικών μέσων και πιεστικών δοχείων τα οποία θα πρέπει να φέρουν σε ισχύ πιστοποιητικά καταλληλότητας.
- 4.** Να ελέγχει αν υπάρχει φαρμακείο Α βοηθειών.
- 5.** Να ελέγχει και να τσεκάρει το προσωπικό ή τους εργολάβους σε θέματα τήρησης και χρέωσης Μέσα Ατομικής Προστασίας απ, καθώς και εκπαίδευσής τους σε θέματα Υγείας και Ασφάλειας Εργασίας.
- 6.** Να ελέγχει ότι δεν υπάρχουν κινούμενα μέρη μηχανημάτων που να μπορεί να τραυματίσουν τους εκεί εργαζόμενους ανεξάρτητα το καθεστώς της συνεργασίας με τα Δημοτικά Σφαγεία.
- 7.** Να μεριμνεί για την τοποθέτηση όπου απαιτούνται σε εξωτερικούς και εσωτερικούς χώρους, οι απαραίτητες σημάνσεις ασφάλειας, απαγόρευσης, προειδοποίησης, υποχρέωσης και εκτάκτου ανάγκης.
- 8.** Να ελέγχει ότι τηρείται αρχείο συντήρησης - ελέγχου βλαβών για το σύνολο του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού του Σφαγείου.
- 9.** Να ελέγχει ότι το σύνολο των απαιτούμενων εγγράφων είναι σε ισχύ π.χ Ετήσιο Μητρώο αποβλήτων, υπεύθυνη δήλωση προμηθευτή πυροσβεστήρων, συμπλήρωση του κόκκινου βιβλίου της

πυροσβεστικής, αν η περιβαλλοντική μελέτη είναι σε ισχύ και τηρείται ,αν είναι σε ισχύ και η άδεια λειτουργίας.

- **Υπεύθυνος απολύμανσης, απεντόμωσης και οφιοαπώθησης**

Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την απολύμανση, απεντόμωση και οφιοαπώθηση καθώς και την εγκατάσταση επιπλέον δολωματικών σταθμών στις εγκαταστάσεις των Δημοτικών Σφαγείων Αμφιλοχίας η οποία προϋπολογίζεται για δέκα (10) φορές το έτος.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι εφαρμογές θα γίνουν από εξειδικευμένο συνεργείο και με την παρουσία υπεύθυνου επιστήμονα (Γεωπόνου, Χημικού, Χημικού Μηχανικού, Κτηνίατρου, Ιατρού, Φαρμακοποιού, Τεχνολόγου Γεωπονίας Φυτικής

Παραγωγής, Τεχνολόγου Γεωπονίας Θερμοκηπιακών Καλλιεργειών και Ανθοκομίας, Επόπτη Δημόσιας Υγείας), σύμφωνα με το άρθρο 4 του Π.Δ. 374/67 (ΦΕΚ 114Α), ο οποίος θα παρακολουθεί όλη τη διαδικασία από την παρασκευή του υλικού παρέμβασης, τη χρησιμοποίησή του, καθώς και τη λήψη μέτρων προφύλαξης που έχουν καθοριστεί με την έγκριση κυκλοφορίας των σκευασμάτων, ώστε να εξασφαλιστεί η αποτελεσματική καταπολέμηση χωρίς κινδύνους για τη δημόσια υγεία και το οικοσύστημα και θα υπογράφει τα εκδιδόμενα πιστοποιητικά.

Τα χημικά σκευάσματα που θα χρησιμοποιηθούν για την απεντόμωση, απολύμανση και μυοκτονία θα πρέπει να είναι:

1. Εγκεκριμένα για την ελληνική αγορά κατά τα οριζόμενα στο άρθρο 3 παρ.1 του ΠΔ 205/2001 του 205/2001 (ΦΕΚ 160/Α/01) «Έγκριση, διάθεση στην αγορά και έλεγχος βιοκτόνων προϊόντων, σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/8/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει και να συνοδεύονται από τα δελτία ασφαλείας των προϊόντων της παρασκευάστριας εταιρείας στην ελληνική γλώσσα.
 2. Είτε υγρής μορφής, είτε σε μορφή ξο1, ειδικά κέρινα δολώματα για την μυοκτονία και απωθητικά σκευάσματα οσμής για τα φίδια (βλ. αναλυτικά ανά εργασία)
 3. Σχεδόν ή εντελώς άοσμα, ατοξικά και ασφαλή για την χρήση τους σε κατοικημένους χώρους.
 4. Δεν θα αφήνουν ορατά υπολείμματα, δεν θα λερώνουν και δεν θα χρωματίζουν.
 5. Δεν θα μολύνουν το περιβάλλον
 6. Θα έχουν υδατική βάση.
 7. Δεν θα περιλαμβάνουν έλαια ή διαλύτες που βλάπτουν τις επιφάνειες.
 8. Δεν θα επηρεάζουν τον τεχνολογικό εξοπλισμό και
 9. Δεν θα είναι δυνατόν να προκαλέσουν έκρηξη, πυρκαγιά ή άλλα ατυχήματα.
- Βασική δε προϋπόθεση είναι τα διάφορα σκευάσματα να εναλλάσσονται ώστε να αποφεύγετε ο εθισμός των παρασίτων.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

A. ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Η καταπολέμηση παντός είδους ανεπιθύμητων εντόμων (κατσαριδών, ψύλλων, τσιμπουριών σαμιαμιδιών, κ.λ.π.)

θα γίνει με υπολειμματικούς ψεκασμούς κατάλληλων εντομοκτόνων για χρήση τόσο σε εσωτερικούς όσο και σε εξωτερικούς χώρους, σε συνδυασμό με μια σειρά νέων προϊόντων όπως είναι τα τροφοελκυστικά.

Αναλυτικά εφαρμογές θα γίνουν:

1. Κατά μήκος όλων των τοίχων εσωτερικά και εξωτερικά, στην γραμμή ένωσης των τοίχων με το δάπεδο ή/και το έδαφος
2. Στις εσωτερικές απολήξεις των σωληνώσεων αποχέτευσης (νεροχύτες, νιπτήρες)
3. Στα φρεάτια αποχετεύσεων και περισυλλογής όμβριων
4. Στα λεβητοστάσια
5. Στα μηχανοστάσια
6. Στα πράσινα μέρη του περιβάλλοντα χώρου
7. Στους χώρους υγιεινομικής σημασίας (τουαλέτες, κουζίνα, τραπεζαρία).

Ο ψεκασμός θα γίνεται μόνο από απόσταση 20-30 εκ στις επιφάνειες και ποτέ στον αέρα, μέχρι αυτές να

διαβραχούν καλά, χωρίς όμως να στάζουν σταγόνες.

Το σύνολο των εφαρμογών και ο χρόνος εφαρμογής θα προκύπτει από τον βιολογικό κύκλο των προς

καταπολέμηση εντόμων , μέχρι το τέλος του έτους σε συχνότητα που είναι απαραίτητο.

- Κατά την απεντόμωση στα κτίρια θα χρησιμοποιηθεί 5 λί διαλύματος/100 ιη2 ή (1,511 διαλύματος/30 ιη2)

- Κατά την εντομοκτονία στα φρεάτια θα χρησιμοποιηθούν 0.11ί διαλύματος/φρεάτιο (κατ' εκτίμηση επιφάνεια/ φρεάτιο 0,5 ιη2). Η εργασία θα γίνει με όσο το δυνατόν καλύτερη διαβροχή στα τοιχώματα των φρεατίων και θα καλύπτει τις σχάρες και τα ανοίγματα.

B. ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Στόχος των απολυμάνσεων είναι η διατήρηση ενός υψηλού επιπέδου υγιεινής και η μείωση του κινδύνου

μετάδοσης μολυσματικών ασθενειών σε ευαίσθητους χώρους όπου συγχρωτίζονται πολλά άτομα όπως τα

Δημοτικά Σφαγεία. Για τον λόγο αυτό είναι απαραίτητη η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού προγράμματος απολύμανσης - μικροβιοκτονίας. Η επέμβαση θα γίνει με σκευάσματα πλήρως βιοδιασπώμενα, ευρείας δράσεως εγκεκριμένα από τον Ε.Ο.Φ, ατοξικά, ακίνδυνα για τον άνθρωπο, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε όλους ανεξαιρέτως τους χώρους, με εξαιρετική ικανότητα διείσδυσης ακόμη και στα πιο απρόσιτα σημεία, καταπολεμώντας μεγάλο φάσμα πιθανών εστιών (αποτελεσματικά κατά μικροβίων, βακτηρίων, μυκήτων και ιών), τα οποία δεν πρέπει να έχουν υπολειμματική δράση.

Η εφαρμογή θα γίνει με τη μέθοδο της ψυχρής εκ νέφωσης (cold fogger), καλύπτοντας το σύνολο του όγκου, του προς απολύμανση χώρου και των αντικειμένων που περιέχονται σ' αυτόν, τουλάχιστον δέκα (10) φορές στο χώρο των Σφαγείων.

Γ. ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

Οι εργασίες μυοκτονίας αφορούν τη μείωση και τον έλεγχο του αριθμού των τρωκτικών και στόχο έχουν τη διατήρηση της υγιεινής και τη προστασία τόσο των παραβρισκόμενων στους χώρους εφαρμογής (εργαζόμενων , χώρος σφαγείων) όσο και των διερχόμενων πολιτών. Η καταπολέμηση των τρωκτικών θα γίνει: α) με την τοποθέτηση δολωμάτων στους ήδη υπάρχοντες δολωματικούς σταθμούς και β) με την τοποθέτηση νέων όπου κριθεί απαραίτητο, προκειμένου να συντηρείται ένα δίκτυο δολωματικών σταθμών μυοκτονίας ικανό για την αποτελεσματική προστασία των χώρων.

Γ1. ΔΟΛΩΜΑΤΑ

Κατά την μυοκτονία τα φάρμακα και τα σκευάσματα που θα χρησιμοποιηθούν πρέπει να είναι:

- ετοιμόχρηστα σκευάσματα, σε μορφή δολωμάτων ανθεκτικών σε δυσμενείς καιρικές συνθήκες (υψηλές θερμοκρασίες, υγρασία κ.λ.π.)
- αντιπηκτικά β γενιάς που θα παρεμποδίζουν την πήξη του αίματος στο συκώτι του τρωκτικού και θα προκαλούν την μουμιοποίηση των τρωκτικών ώστε να αποφεύγονται οι δυσοσμίες.
- ελκυστικά οσμής για τα τρωκτικά (χωρίς να γίνονται αντιληπτά από την ανθρώπινη όσφρηση)
- βραδείας αθροιστικής δράσης, με αποτέλεσμα να μη δημιουργείται διστακτικότητα, να μην είναι αναγκαία η προδόλωση, να υπάρχει επάρκεια χρόνου για παροχή αντιδότη (βιταμίνη Κ1) και τέλος να υπάρχει μικρότερος κίνδυνος για ζώα μη στόχους.

Γ2. ΔΟΛΩΜΑΤΙΚΟΙ ΣΤΑΘΜΟΙ -ΤΡΟΠΟΙ ΔΟΛΩΣΗΣ

Οι δολωματικοί σταθμοί θα πρέπει να:

- είναι ασφαλείας με κλειδί (οδηγία 43/93 Ε.Ε η νεότερη σε ισχύ), προκειμένου να καταστεί απαγορευτική η έκθεση ανθρώπων που είτε από περιέργεια ή υστεροβουλία μπορεί να έρθουν σε επαφή μαζί τους ή άλλων οργανισμών μη στόχων πέραν των τρωκτικών. Η πρόσβαση τους σταθμούς θα επιτρέπεται μόνο σε άτομα του ειδικού συνεργείου ή σε κάποιο υπεύθυνο άτομο του Δήμου, οι οποίοι θα διαθέτουν κλειδί και σε κανένα άλλο.
- να αναφέρουν ευκρινώς ότι περιέχουν δόλωμα για λόγους ασφαλείας που προαναφέρθηκαν,
- είναι εύκολοι στη χρήση (τοποθέτηση, καθαρισμό, έλεγχο, επανατοποθέτηση δολώματος),
- είναι άθραυστοι, με μεγάλο χρόνο διάρκειας σταθερότητας και υψηλή αντοχή στον ήλιο,
- να διατηρούν την ελκυστικότητα του δολώματος για μεγάλο χρονικό διάστημα,
- να διαθέτουν την κατάλληλη εσωτερική κατασκευή ώστε το τρωκτικό να οδηγείται κατευθείαν στο δόλωμα,
- να παρέχουν ιδανικό άνοιγμα οπής για όλα τα είδη τρωκτικών.

Στα κτίρια οι δολωματικοί σταθμοί θα πρέπει να τοποθετηθούν επί του δαπέδου, να ακουμπούν στον τοίχο ώστε να μην υπάρχει κενό μεταξύ τοίχου και δολωματικού σταθμού και να σταθεροποιηθούν με κάθε πρόσφορο μέσο προκειμένου για την αποφυγή δολιοφθορών.

Προκειμένου για την πλήρη προστασία του χώρου από τρωκτικά, προτείνεται να γίνεται όπου κρίνεται απαραίτητο

και δόλωση των υπαρχόντων φρεατίων, με 2 δολωματικά σκευάσματα/φρεάτιο, τα οποία και θα τοποθετηθούν με τον πλέον πρόσφορο και ασφαλή τρόπο. Οι δολωματικοί σταθμοί θα πρέπει να αριθμηθούν ανά χώρο και επέμβαση και να αναφερθεί γραπτώς στην υπηρεσία ο τόπος και ο χρόνος τοποθέτησης καθώς και να γίνεται αντικατάσταση τους δολωματικής ουσίας ή του

δολωματικού σταθμού σε περίπτωση καταστροφής. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί ώστε να μην τοποθετούνται πουθενά ελεύθερα δολώματα παρά μόνο με χρήση ειδικού δολωματικού σταθμού που περιγράφεται παραπάνω.

Οι υπηρεσίες μυοκτονίας, απεντόμωσης και απολύμανσης θα εκτελούνται κατόπιν συνεννόησης με την

αρμόδια επιτροπή παραλαβής η οποία θα βεβαιώνει με την σύνταξη πρακτικού την καλή εκτέλεση τους.

Ισχύουν όλοι οι νόμοι του αρμόδιου Υπουργείου για την χορήγηση αδειών καταπολέμησης εντομών και

τρωκτικών σε κατοικημένους χώρους

Δεδομένων των παραπάνω θα τηρείται απαραίτητα (μητρώο) φάκελος ελέγχου με πλήρη στοιχεία:

- άδεια λειτουργίας τους επιχείρησης θεωρημένη για το τελευταίο τρίμηνο από το αρμόδιο Υπουργείο
 - αναγγελία έναρξης άσκησης επαγγέλματος για την καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών
 - εγκρίσεις σκευασμάτων στην ελληνική γλώσσα
 - ενημερωμένο αρχείο σκαριφημάτων με την θέση των δολωματικών σταθμών, των αριθμών των δολωμάτων που τοποθετήθηκαν και την θέση των φρεατίων που απεντομώθηκαν ή/και δολώθηκαν αντίστοιχα.
 - υπεύθυνη δήλωση του ανάδοχου ότι έλαβε γνώση των παρόντων όρων και προϋποθέσεων τους οποίες και αποδέχεται πλήρως
 - έγκυρα πιστοποιητικά απολύμανσης, μυοκτονίας, απεντόμωσης των εγκαταστάσεων που θα βεβαιώνουν την κάθε εργασία ανά εφαρμογή, τους δραστικές ουσίες που χρησιμοποιήθηκαν καθώς και τα αντίδοτα τους, διάρκειας 3 μηνών έκαστο.
- Κατά την κρίση της υπηρεσίας, θα γίνεται δειγματοληπτικός έλεγχος όταν αυτή το απαιτήσει.

Ο συγκεκριμένος φάκελος θα είναι διαθέσιμος έτσι ώστε να δημιουργηθεί αρχείο ιστορικού επισκέψεων, ικανό οποιαδήποτε χρονική στιγμή να αποτυπώσει πλήρως την πορεία των πραγματοποιηθέντων εργασιών.

- Οι εφαρμογές θα πρέπει να επαναληφθούν (χωρίς πρόσθετη αμοιβή εάν μετά την εφαρμογή συνεχίζεται η καθημερινή επανεμφάνιση εντόμων και τρωκτικών. έως την εξάλειψη τους.
- Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης (εμφάνισης προβλημάτων ή εποχιακής έξαρσης φαινομένων ανάμεσα τους εφαρμογές) θα πρέπει να υπάρχει άμεση αντιμετώπιση (χωρίς πρόσθετη αμοιβή) εντός 24 ωρών.
- Η εφαρμογή θα γίνεται κατόπιν έγκαιρης συνεννόησης με τους αρμόδιους, εκτός ωραρίου λειτουργίας των υπηρεσιών, για την αποφυγή λειτουργικών προβλημάτων.

• Υπεύθυνος υπηρεσιών πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης

- 1.
2. Στην λειτουργία των Δημοτικών Σφαγείων Αμφιλοχίας **εφαρμόζεται το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων με βάση το πρότυπο ISO 22000.**

Το ISO 22000 είναι η ενσωμάτωση ενός προληπτικού συστήματος που αναπτύσσεται για την αποφυγή της έκθεσης των καταναλωτών σε ασθένειες που μεταδίδονται με τρόφιμα και στοχεύει στον έλεγχο όλων των διαδικασιών της τροφικής αλυσίδας με όλους τους παράγοντες όπως η υποδομή, οι πρώτες ύλες, το προσωπικό και ο εξοπλισμός.

Ο ανάδοχος θα είναι υπεύθυνος για την έκδοση του πιστοποιητικού όπου εξασφαλίζεται η αναγνώριση της δέσμευσης των σφαγείων για συνεχή προσπάθεια μείωσης της πιθανότητας εισαγωγής κινδύνων, ενισχύεται η φήμη τους ως προς τη δυνατότητα να προστατεύσει την υγεία του καταναλωτή και να είναι αξιόπιστη επιχείρηση.

Για την έκδοση του πιστοποιητικού είναι απαραίτητη η ανάθεση σε πιστοποιημένο φορέα ο οποίος θα διενεργεί την απαραίτητη επιθεώρηση και θα εκδίδει το πιστοποιητικό.

Αναλυτικά για την έκδοση του πιστοποιητικού συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων με βάση το πρότυπο ISO 22000: 2018 ή ισοδύναμο οι ενέργειες έχουν ως εξής:

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΩΝ ΑΝΑΔΟΧΟΥ ΑΝΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΣΤΑΔΙΑ:

Διαδικασία Πιστοποίησης για το πρότυπο ISO 22000:2018 (ΕΣΥΔ Διαπίστευση)

I. Προετοιμασία Επιθεώρησης

II. Διενέργεια Αρχικής Επιθεώρησης – Επί τόπου επιθεώρηση

Στάδιο I επιθεώρησης

Στάδιο II επιθεώρησης

III. Ενέργειες μετά τον έλεγχο, συμπεριλαμβανομένων και της ολοκλήρωσης της τεκμηρίωσης του ελέγχου (Σύνολο απαιτούμενων ημερών απασχόλησης : 3,25 ανθρωποημέρες)

IV. Απόφαση για την έκδοση του πιστοποιητικού (Τεχνική αξιολόγηση και απόφαση Έκδοσης Πιστοποιητικού)

Διαδικασία Επιτήρησης για το πρότυπο ISO 22000:2018 (ΕΣΥΔ Διαπίστευση)

I. Προετοιμασία Επιθεώρησης

II. Διενέργεια Επιθεώρησης Επιτήρησης – Επί τόπου επιθεώρηση

III. Ενέργειες μετά τον έλεγχο, συμπεριλαμβανομένων και της ολοκλήρωσης της τεκμηρίωσης του ελέγχου

(Σύνολο απαιτούμενων ημερών απασχόλησης : 2,5 ανθρωποημέρες)

IV. Απόφαση για την διατήρηση του πιστοποιητικού (Τεχνική Αξιολόγηση και απόφαση Διατήρησης Πιστοποιητικού ή / και επανέκδοσης αν απαιτείται)

Η διαδικασία επιθεώρησης και έκδοσης του αντίστοιχου πιστοποιητικού από τον Εξωτερικό Φορέα Επιθεώρησης θα πρέπει να περιλαμβάνει αναλυτικά:

- i. Προγραμματισμό και διενέργεια Επιθεώρησης του Συστήματος Πιστοποίησης και Διαχείρισης για την έκδοση Πιστοποιητικού εφαρμογής Συστήματος Διαχείρισης σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα ISO 22000:2018
- ii. Σύνταξη και υποβολή Αναλυτικής Έκθεσης, εντός 15 εργάσιμων ημερών από την ημερομηνία επιθεώρησης, σχετική με τα αποτελέσματα της Επιθεώρησης του Συστήματος Διαχείρισης, τα σημεία που απαιτείται βελτίωση και τις συνακόλουθες ενέργειες που πρέπει να αναληφθούν.
- iii. Συμπληρωματική έκθεση σε περίπτωση κατά την οποία διαπιστωθούν αποκλίσεις, στην Επιθεώρηση Πιστοποίησης, οι οποίες δεν αίρονται μόνο με την διόρθωση και την αποστολή εγγράφων.
- iv. Έκδοση Πιστοποιητικού Πιστοποίησης, διάρκειας ισχύος τριών (3) ετών, στην ελληνική και αγγλική γλώσσα.
- v. Για την διατήρηση της ισχύος του πιστοποιητικού θα πρέπει να διεξαχθούν ετήσιες Επιθεωρήσεις Επιτήρησης του Συστήματος Διαχείρισης (δηλαδή μετά την επιθεώρηση πιστοποίησης, δύο επιτηρήσεις, μια κάθε χρόνο) με σκοπό τον έλεγχο της εφαρμογής και αποτελεσματικότητας του, για τις περιόδους 2024-2026

• **Υπεύθυνος υπηρεσιών λειτουργίας και συντήρησης εγκατάστασης λυμάτων**

Στην εγκατάσταση επεξεργασίας λυμάτων (Ε.Ε.Λ.) των Δημοτικών Σφαγείων του Δήμου Αμφιλοχίας τα απόβλητα του σφαγείου υπόκεινται σε μηχανική και βιολογική επεξεργασία (περιστροφικό κόσκινο - λιποσυλλέκτης - compact βιολογικός καθαρισμός) ώστε να καθίστανται ισοδύναμα με τα αστικά λύματα και να διατίθενται στο αποχετευτικό δίκτυο της πόλης της Αμφιλοχίας. Σύμφωνα με το αρ. πρ. 50/7-1-2002 έγγραφο του Δήμου Αμφιλοχίας, τα ως άνω λύματα θεωρούνται ότι προσομοιάζουν σε αστικά εφόσον μετά την επεξεργασία τους έχουν $BOD_5 < 300 \text{ mg/l}$ και $SS < 400 \text{ mg/l}$ (με δυνατότητα για περίοδο αιχμής να προσαυξάνονται κατά 50% δηλαδή $BOD_5 < 450 \text{ mg/l}$ και $SS < 600 \text{ mg/l}$), για όλες τις συγκεντρώσεις των λυμάτων του σφαγείου και για θερμοκρασίες από 12 °C έως 25 °C.

Για την εύρυθμη λειτουργία της Ε.Ε.Λ. αρχικά απαιτούνται οι ακόλουθες εργασίες:

1. Εκκένωση - καθαρισμός και στεγανοποίηση των δεξαμενών καθίζησης και καθαρών.
2. Εκτεταμένη συντήρηση του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού της εγκατάστασης και συγκεκριμένα:
 - συντήρηση του χρησιμοποιούμενου κατά τη λειτουργία των εγκαταστάσεων ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού, κύριου και βοηθητικού, αλλά και του εφεδρικού σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών του
 - λίπανση μηχανολογικού εξοπλισμού
 - έλεγχο και συμπλήρωση ελαίου
 - μέτρηση αντίστασης κυκλωμάτων για έλεγχο διαρροών

- επιθεώρηση - καθαρισμό - έλεγχο επαφών, ασφαλειών ηλεκτρικών κυκλωμάτων και διακοπών (φλοτεροδιακοπών)
 - γενικός έλεγχος καλής λειτουργίας των αντλητικών συγκροτημάτων
 - επιθεώρηση - καθαρισμό καναλιών δεξαμενών και φρεατίων
 - αποψίλωση ξερών χόρτων και λοιπές εργασίες, όπως καθαριότητα εσωτερικών και εξωτερικών χώρων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την καλή συνολική εμφάνιση και ασφάλεια του χώρου της εγκατάστασης.
3. Επισκευή δικτύου αέρα. Θα γίνει αντικατάσταση τμημάτων του αγωγού αέρα ΡΕ Φ63 στην μονάδα αερισμού και αντικατάσταση τεσσάρων σφαιρικών βανών 2". Επίσης θα γίνει επισκευή του φυσητήρα αερισμού και συγκεκριμένα θα γίνει αλλαγή ρουλεμάν φτερωτής, περιέλιξη κινητήρα και αλλαγή ρουλεμάν κινητήρα.
4. Επισκευή ηλεκτρολογικού πίνακα της εγκατάστασης με αντικατάσταση ρελέ ισχύος, θερμομαγνητικών ρελέ, ασφαλειών, διακοπών, χρονοδιακοπών και χρονικών ρελέ.
5. Επισκευή αντλιών. Θα γίνει επισκευή της αντλίας λυμάτων του φρεατίου εισόδου του βιολογικού καθαρισμού και συγκεκριμένα θα γίνει περιέλιξη κινητήρα, αλλαγή ρουλεμάν και στεγανών. Επίσης θα γίνει επισκευή της αντλίας ανύψωσης λυμάτων και συγκεκριμένα θα γίνει αλλαγή ρουλεμάν, στεγανών και προπέλας.
6. Επισκευή ηλεκτροβάνας 1'' στο δίκτυο νερού για τον αυτοκαθαρισμό του περιστρεφόμενου κόσκινου.

Επίσης θα πρέπει να πραγματοποιείται λειτουργία και συντήρηση της εγκατάστασης.

Ειδικότερο και συγκεκριμένο αντικείμενο που αφορά στις υποχρεώσεις του αναδόχου είναι:

- ✓ Η λειτουργία και συντήρηση της εγκατάστασης επεξεργασίας των λυμάτων Αμφιλοχίας, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την μελέτη κατασκευής της εγκατάστασης, ώστε να επιτυγχάνεται η από το αρ. πρ. 50/7-1-2002 έγγραφο του Δήμου Αμφιλοχίας ποιότητα εκροής με τις αντίστοιχες προϋποθέσεις.
- ✓ Η τακτική και προγραμματισμένη συντήρηση του εξοπλισμού και οι εργασίες των επισκευών συνήθων βλαβών που προκαλούνται από τη συνήθη χρήση και μπορεί να εκτελεστούν επί τόπου με απλά μέσα.
- ✓ Η γενικότερη συντήρηση των εγκαταστάσεων και καθαρισμός των μονάδων ώστε να παρουσιάζουν άψογη εμφάνιση και λειτουργία.

Για τις παραπάνω υποχρεώσεις του ο ανάδοχος θα πρέπει να διαθέτει ως νομικό ή φυσικό πρόσωπο ως στελεχιακό δυναμικό – προσωπικό Χημικό μηχανικό, Μηχανολόγο ή Ηλεκτρολόγο μηχανικό και εργάτη γενικών καθηκόντων.

• **Υπεύθυνος υπηρεσιών αποκομιδής ,μεταφοράς , και επεξεργασίας υποπροϊόντων για τα Δημοτικά Σφαγεία Αμφιλοχίας**

Από την λειτουργία των Σφαγείων παράγονται ζωϊκά υποπροϊόντα (ΖΥΠ) τα οποία ταξινομούνται σε κατηγορίες ανάλογα με το επίπεδο κινδύνου που προκαλούν στην υγεία των ανθρώπων και των ζώων και η διαχείρισή τους γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα κτηνιατρική νομοθεσία. Οι Κανονισμοί (ΕΕ) 1069/2009 και 142/2011 καθώς και η Υ.Α. 612/118658/23-5-2021 αποτελούν το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο που καθορίζει τους τρόπους απόρριψης και χρήσης των ζωικών υποπροϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Οι παραγωγοί ΖΥΠ οφείλουν να τα διαχειριστούν με γνώμονα την προάσπιση της δημόσιας υγείας και της υγείας των ζώων εφαρμόζοντας ένα κατάλληλο σύστημα συλλογής , αποθήκευσης και διαχείρισής τους, το οποίο να ελαχιστοποιεί τους υγειονομικούς κινδύνους (περιβαλλοντικούς και μικροβιολογικούς) που προέρχονται από αυτά. Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, η συλλογή, ταυτοποίηση και μεταφορά των ΖΥΠ θα πρέπει να πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση και κάτω από κατάλληλες συνθήκες με καθημερινή καταγραφή των παραγόμενων ποσοτήτων των ζωικών υποπροϊόντων ανά κατηγορία υλικών, όπως αυτές ορίζονται στα άρθρα 8, 9 και 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 καθώς επίσης θα πρέπει να εξασφαλίζεται η τελική διαχείρισή τους και η ιχνηλασιμότητά τους. Γι αυτό το λόγο τηρείται αρχείο με τα συνοδευτικά έγγραφα, μητρώα αποστολών και όλα τα απαραίτητα για τη διενέργεια του ελέγχου από τις αρμόδιες Υπηρεσίες.

Τα παραγόμενα υποπροϊόντα στα Δημοτικά σφαγεία, πρόκειται για μείγματα των δύο κατηγοριών Κ1 (ειδικού κινδύνου) και Κ3 τα οποία δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο. Επειδή ο Δήμος δεν διαθέτει αποτεφρωτικό κλίβανο για την αυθημερόν διαχείρισή τους, οι παραγόμενες ποσότητες αποθηκεύονται προσωρινά σε συνθήκες κατάψυξης στο χώρο του σφαγείου σε ειδικά ανοξείδωτα δοχεία έως την περισυλλογή τους από αδειοδοτημένη εταιρεία που έχει ως αντικείμενο της ή τον νόμιμο ενδιαμέσο χειρισμό με προώθηση σε τελικό αποδέκτη ή την ολοκληρωμένη διαχείρισή τους .

Ο ανάδοχος που θα αναλάβει τη διαχείριση των ΖΥΠ σε περίπτωση που τα ειδικά δοχεία που διαθέτουν τα Δημοτικά σφαγεία δεν επαρκούν θα πρέπει να διαθέσει στο Δημοτικό σφαγείο τις κατάλληλες ποσότητες συσκευασιών, πλαστικούς κάδους ή παλετοκιβώτια, για τη προσωρινή αποθήκευση των ΖΥΠ στον ψυκτικό θάλαμο του σφαγείου. Η παραλαβή των ΖΥΠ θα γίνεται σύμφωνα με τις ανάγκες του σφαγείου κατόπιν συνεννόησης μέσα στο εύλογο χρονικό διάστημα των τριών (3) ημερολογιακών ημερών από την ειδοποίηση.

Ο ανάδοχος κάθε φορά που πρόκειται να παραλάβει ζωικά υποπροϊόντα από τα Δημοτικά Σφαγεία Αμφιλοχίας, ειδοποιείται άμεσα από τον υπεύθυνο υπάλληλο του Δήμου και αναλαμβάνει την εκτέλεση της ανωτέρω υπηρεσίας μέσα στο εύλογο χρονικό διάστημα των τριών (3) ημερολογιακών ημερών. Με αυτό τον τρόπο εξασφαλίζεται η σωστή εξυπηρέτηση των Δημοτικών Σφαγείων. Σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης, ή κατά την περίοδο του Πάσχα δύναται να υπάρξει έκτακτη παραλαβή για λόγους υγιεινής και ασφάλειας του σφαγείου.

Τα ζωικά υποπροϊόντα, μετά την συλλογή τους σε καθαρούς ανοξείδωτους κάδους ή καθαρά παλετοκιβώτια/ παλετοδεξαμενές και φόρτωση τους από τον ανάδοχο, ζυγίζονται παρουσία του υπεύθυνου των σφαγείων και εκδίδεται το απαραίτητο φορολογικό στοιχείο

(π.χ. Δελτίο Αποστολής), συνοδευόμενα από το εμπορικό έγγραφο, μεταφέρονται σε αδειοδοτημένες μονάδες μεταποίησης. Μετά την ολοκλήρωση της μεταποίησης, υπογράφεται το εμπορικό έγγραφο από την αδειοδοτημένη μονάδα και αποστέλλεται το πρωτότυπο στα δημοτικά σφαγεία. Οι χώροι συλλογής, διαλογής και προσωρινής αποθήκευσης καθώς οι θάλαμοι των οχημάτων μεταφοράς θα πρέπει να είναι υποχρεωτικά υπό ψύξη, έτσι ώστε να αποφεύγονται τυχόν δυσοσμίες, αρρώστιες ή ρύπανση του περιβάλλοντος, που υπάρχει περίπτωση να προκύψουν κατά τη διαχείριση των Ζ.ΥΠ. Πριν από κάθε μεταφορά Ζ.ΥΠ. θα πρέπει ο ανάδοχος να έχει φροντίσει την απολύμανση του οχήματος.

Προβλέπονται δηλαδή υπηρεσίες αποκομιδής, μεταφοράς, επεξεργασίας δηλαδή αδρανιοποίησης και αποτέφρωσης των υποπροϊόντων κατηγορίας 1 και 3 από τα Σφαγεία του Δήμου Αμφιλοχίας -Υπηρεσία Σφαγείων προς νόμιμη μονάδα μεταποίησης ζωικών υποπροϊόντων, όπως η Ελληνική και Ευρωπαϊκή Νομοθεσία προβλέπει.

Υποχρέωση του αναδόχου αποτελεί η μεταφορά και επεξεργασία των Ζ.ΥΠ. κατόπιν ενημέρωσης από τον αρμόδιο συντονιστή –διαχειριστή του δημοτικού σφαγείου κατά την διάρκεια της σύμβασης και όσες επισκέψεις θα υποδείξει ο αρμόδιος συντονιστής – διαχειριστής σε περιόδους αιχμής.

Άρθρο 6 -ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ ΚΑΙ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΑΥΤΟΥ

1) Δημοτικός Κτηνίατρος

α) Η εφαρμογή και τήρηση των αρχείων που επιβεβαιώνουν την εφαρμογή της μελέτης HACCP

στα σφαγεία. Μέσα στις συγκεκριμένες υποχρεώσεις είναι και η λήψη και αποστολή δειγμάτων από τα σφάγια, βάσει της μελέτης HACCP, σε συγκεκριμένα εργαστήρια προκειμένου να πραγματοποιηθούν μικροβιολογικές και άλλες εξετάσεις και να διασφαλίζεται ότι το κρέας:

- Ανταποκρίνεται στα μικροβιολογικά κριτήρια που θεσπίζονται δυνάμει της κοινοτικής νομοθεσίας,
- Είναι σύμφωνο με την κοινοτική νομοθεσία περί καταλοίπων, προσμείξεων και απαγορευμένων ουσιών,
- Δεν ενέχει φυσικούς κινδύνους, όπως ξένα σώματα,
- Δεν περιέχει υλικά ειδικού κινδύνου,
- Δεν περιέχει παθοφυσιολογικές ανωμαλίες ή αλλοιώσεις,
- Δεν φέρει περιττωματική ή άλλη μόλυνση.

β) Την τήρηση των αρχείων που θα αποδεικνύει τις ενέργειες για την καταπολέμηση των

επιβλαβών οργανισμών (μυοκτονία - απεντόμωση).

2) Εκδοροσφαγείς

Οι εκδοροσφαγείς οι οποίοι είναι ιδιώτες επί του παρόντος (στο μέλλον μπορεί να προσληφθούν μόνιμοι) και μέλη σωματείου, προσφέρουν τις υπηρεσίες τους βάση

προγραμματικής σύμβασης που έχουν συνάψει με τον Δήμο Αμφιλοχίας , και έχουν την υποχρέωση να εκτελούν πιστά τα προβλεπόμενα από τον Κανονισμό Λειτουργίας και την

ειδική Σύμβαση με τον Δήμο Αμφιλοχίας , στην οποία αναφέρονται όλες τους οι υποχρεώσεις, όπως
ότι:

α. Οφείλουν να τηρούν πιστά τις οδηγίες του HACCP, να ακολουθούν απαρέγκλιτα τις υποδείξεις του κρεοσκόπου κρατικού κτηνιάτρου και της Διευθύνσεως των σφαγείων, να

διαθέτουν οι ίδιοι τα απαραίτητα ατομικά - επαγγελματικά εργαλεία όπως π.χ. μαχαίρια

διαφόρων μεγεθών και σχημάτων, λίμες, θήκες κ.α. τα οποία είναι κατάλληλα για την απρόσκοπτη εκτέλεση της εργασίας τους και να μεριμνούν οι ίδιοι για την καθαριότητα,

την απολύμανση και ιδιαιτέρως για την φύλαξή τους.

Θα χειρίζονται υπεύθυνα τον ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό και τα όργανα αναισθησίας των ζώων (πιστόλια και ηλεκτρικές λαβίδες) καθώς και τα μηχανήματα του

βιολογικού και θα είναι υπόλογοι για κάθε ζημιά εξ αιτίας κακού χειρισμού από μέρους

τους, που θα διαπιστώνεται από αρμόδιο Τεχνικό του Δήμου Αμφιλοχίας ή εξειδικευμένο

εξωτερικό συνεργάτη, η γνωμάτευση του οποίου δεν θα επιδέχεται αμφισβήτηση. Σε κάθε περίπτωση, που από πρόθεση έχουμε παράβαση των όρων του παρόντος άρθρου,

αυτό θα συνιστά σπουδαίο λόγο για την άμεση απομάκρυνση του εκδοροσφαγέα.

β. Απαγορεύεται η αφαίρεση τεμαχίων κρέατος, σπλάχνων ή οποιουδήποτε μέρους των

σφάγιων, χωρίς την εντολή του Κρεοσκόπου Κτηνιάτρου.

γ.Θα είναι υπεύθυνοι για τη μεταφορά (οδήγηση) των προς σφαγή ζώων από την είσοδο

παραλαβής ζώων στο χώρο σφαγής. Οι κτηνοτρόφοι ή το προσωπικό των εμπορών (κρεοπωλών) υποχρεούνται να οδηγούν τα ζώα από τους στάβλους έως και την είσοδο του χώρου υποδοχής.

δ. Η τήρηση όλων όσων προβλέπονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς 853/04 και 854/04 κατά την διαδικασία σφαγής, εκσπλαχνισμού, τεμαχισμού κ.λ.π. των σφάγιων.

ε. Θα εκδίδουν τιμολόγιο για τα τέλη σφαγής προς τον τελικό παραλήπτη του σφαγείου και

είναι υπεύθυνοι για την είσπραξη του τιμολογίου αλλά και για την απόδοση του ΦΠΑ.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ

Οι εκδοροσφαγείς οφείλουν πειθαρχία και ακριβή εκτέλεση των οδηγιών, που δίδονται από την Κτηνιατρική Υπηρεσία, την Διοίκηση και τον Υπεύθυνο του Σφαγείου και την Αστυνομική Αρχή.

Απαγορεύεται αυστηρά η κατανάλωση οινόπνευματων ποτών πριν και κατά την ώρα της εργασίας εντός του συγκροτήματος των Σφαγείων καθώς και το κάπνισμα εντός της αίθουσας σφαγής και αποθηκεύσεως, στις ζώνες εκφόρτωσης, παραλαβής, διαλογής και, φόρτωσης και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού κρέατος.

Οι εκδοροσφαγείς των Σφαγείων, πρέπει να είναι απόλυτα υγιείς, να έχουν βιβλιάριο υγείας θεωρημένο κάθε χρόνο από την Υγειονομική Υπηρεσία. Η αλλαγή των ενδυμάτων των εργαζομένων γίνεται υποχρεωτικά μόνον στον ειδικό χώρο του Σφαγείου που υπάρχει για το σκοπό αυτό (αποδυτήρια) και ο οποίος πρέπει να διατηρείται καθαρός με ευθύνη των εργαζομένων.

Οι εκδοροσφαγείς των Σφαγείων, πρέπει καθ' όλη τη διάρκεια εργασίας εντός του Σφαγείου να φέρουν ελαστικά υποδήματα και φόρμες από ύφασμα υγειονομικό και αδιάβροχο. Να φορούν κάλυμμα επί της κεφαλής. Κάθε μέρα όλο το προσωπικό θα φοράει καθαρές φόρμες, οι οποίες πρέπει να είναι ομοιομόρφου χρωματισμού λευκού. Δεν επιτρέπεται να κυκλοφορεί εργαζόμενος με φόρμα ακάθαρτη. Σε περίπτωση, που η φόρμα λερωθεί εργαζόμενος οφείλει να αλλάξει αμέσως την φόρμα με νέα καθαρή φόρμα. Τα χέρια όλων των εργαζομένων γενικά στα Σφαγεία θα είναι καθαρά, χωρίς πληγές που πυορροούν, τα δε νύχια βαθιά κομμένα.

Οι εκδοροσφαγείς θα πλένουν τακτικά, τα μαχαίρια τους κατά τη διάρκεια της εργασίας και στο τέλος της εργασίας θα τα απολυμαίνουν, όπως και τις θήκες των μαχαιριών σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Απαγορεύεται η χωρίς λόγο ή από πρόθεση ρύπανση οποιουδήποτε χώρου του συγκροτήματος του. Σφαγείου, η διασπορά υπολειμμάτων σφαγής καθώς και οποιουδήποτε είδους απορρίμματος.

Άπαντες ασχολούμενοι στα Σφαγεία πρέπει να φροντίζουν για την όσο το δυνατό καλύτερη τήρηση των συνθηκών υγιεινής και καθαριότητας.

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Ο υπεύθυνος του Σφαγείου σε συνεργασία με τον Δημοτικό Κτηνίατρο πρέπει να καταρτίζει

πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού ώστε αυτό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους

κανόνες υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής τους.

-Οι εκδοροσφαγείς να είναι εφοδιασμένοι με την ειδική **βεβαίωση εκδοροσφαγέα**, σύμφωνα με

την ισχύουσα νομοθεσία.

Άρθρο 7-

ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΗ, ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ ΤΩΝ ΖΩΩΝ ΠΡΟ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

Τα προς σφαγή ζώα μεταφέρονται στα σφαγεία μία (1) ώρα πριν την σφαγή και όχι αργότερα από

τις 09:30 π.μ..

Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου υποχρεούται να τηρεί και να εφαρμόζει συνεχώς τις διατάξεις «για την προστασία των ζώων» σύμφωνα με :

-Την **Κ.Υ.Α. 314754/2009 (Β 2025)** και τον Κανονισμό Ε.Κ. 1/2005 «για την προστασία των ζώων κατά τη μεταφορά και τις συναφείς δραστηριότητες και για την τροποποίηση των Οδηγιών 64/432/ΕΟΚ και 93/119/ΕΟΚ και του Κανονισμού 1255/97»,

- Το **Π.Δ. 327/1996 (Α 221)** «Προστασία των ζώων κατά την σφαγή και/η την θανάτωσή

τους, σε συμμόρφωση με την οδηγία 93/119/ΕΟΚ του Συμβουλίου»,

- **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1099/2009** του Συμβουλίου της 24ης Σεπτεμβρίου 2009 για την προστασία των ζώων κατά τη θανάτωσή τους.

- Η εκφόρτωση των ζώων γίνεται κανονικά (Ράμπα με πλαϊνά υποστηρίγματα),

- Κατά την εκφόρτωση, πρέπει να αποφεύγεται ο εκφοβισμός, η διέγερση, η κακομεταχείριση

και το βίαιο άδειασμα των ζώων,

- Τα ζώα πρέπει να μεταφέρονται στον τόπο σφαγής μόνο εφόσον πρόκειται να σφαγούν αμέσως. Αν δεν σφαγούν αμέσως μετά την άφιξή τους, τα ζώα πρέπει να απομακρύνονται από

το σφαγείο με ευθύνη του ιδιοκτήτη τους.

- Κατά την είσοδο των ζώων στα σφαγεία οι μεταφορείς και οι ιδιοκτήτες τους οφείλουν να συμμορφώνονται με τις υποδείξεις του προσωπικού και του Υπεύθυνου του Σφαγείου. Τα ζώα

οδηγούνται δεμένα και με προσοχή για την αποφυγή ατυχημάτων

- Απαγορεύεται αυστηρά η κακοποίηση-κακομεταχείριση των ζώων

- Απαγορεύεται η προσκόμιση ζώων προς σφαγή αν:

Α) στερούνται την απαιτούμενη σήμανση (χωρίς ενώτια, ή και ηλεκτρονικούς βώλους όπου απαιτείται) και

β) δεν συνοδεύονται από τα απαραίτητα κτηνιατρικά υγειονομικά πιστοποιητικά- δήλωση κτηνοτρόφου από όπου και αν αυτά προέρχονται.

- Η εξέταση των ζώων **“προ της σφαγής”** γίνεται κανονικά από τον Υπεύθυνο Κτηνίατρο, προκειμένου να διαπιστωθεί η κατάσταση της υγείας τους. Αυτή η εξέταση επαναλαμβάνεται,

εάν μέσα σε 24 ώρες δεν πραγματοποιηθεί η σφαγή.

- Τα άρρωστα ή ύποπτα ζώα παραμένουν στον ειδικά διαμορφωμένο χώρο μέχρι την τελική γνωμάτευση των κτηνιάτρων για να κριθεί εάν θα πραγματοποιηθεί η σφαγή τους ή θα μεταφερθούν ξανά στο στάβλο του ιδιοκτήτη.

Άρθρο 8

ΕΝΣΤΑΥΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΦΑΓΗ ΤΩΝ ΖΩΩΝ

– Εάν κάποιο ζώο τραυματιστεί επικίνδυνα από ατύχημα ή θεωρηθεί ύποπτο ασθένειας, πρέπει να ειδοποιείται αμέσως, με τη φροντίδα του Υπεύθυνου του Σφαγείου, το Τμήμα Κτηνιατρικής Αμφιλοχίας, η οποία και θα ενεργήσει κατάλληλα.

– Κατά τη διάρκεια της παραμονής των ζώων στους χώρους αναμονής ζώων του Σφαγείου η φροντίδα και η ευθύνη ανήκει στους ιδιοκτήτες τους.

– Ζώα που έχουν εισαχθεί στο Σφαγείο για σφαγή, δεν επιτρέπεται να βγουν ζωντανά, χωρίς την

άδεια του Τμήματος Κτηνιατρικής Αμφιλοχίας και του Υπεύθυνου του Σφαγείου.

– Την τάξη και την σειρά σφαγής ρυθμίζει ο Υπεύθυνος του Σφαγείου.

– Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου, δεν έχει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε απώλεια ή βλάβη της υγείας των ζώων κατά τη διάρκεια της παραμονής στο Σφαγείο.

– Η αναισθητοποίηση των βοοειδών γίνεται με πιστόλι με διατρητική ράβδο και στα μικρά μηρυκαστικά και χοίρους γίνεται ηλεκτρική αναισθητοποίηση (με ηλεκτρικές λαβίδες). Η τάση

και η ένταση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιούνται είναι σύμφωνες με τις διατάξεις της νομοθεσίας.

– Υπάρχουν ανταλλακτικά μέσα αναισθητοποίησης.

– Μετά την αναισθητοποίηση, τα ζώα θα πρέπει να παρακολουθούνται τακτικά, έτσι ώστε να

εξασφαλίζεται ότι δεν έχουν ανακτήσει τις αισθήσεις τους πριν τη σφαγή.

– Το χρονικό διάστημα μεταξύ αναισθητοποίησης και σφαγής :

- για τα βοοειδή μέχρι 60 sec

- για τα μικρά μηρυκαστικά και τους χοίρους μέχρι 20 sec.

– Μετά τη σφαγή και την αφαίμαξη των ζώων, να γίνονται αμέσως οι λοιπές εργασίες χωρίς χρονοτριβή.

– **Απαγορεύεται αυστηρά** οποιαδήποτε τομή με μαχαίρι ή άλλο όργανο, σ' όλο το μήκος του

πεπτικού συστήματος (στόμαχος και έντερα). Το σύνολο του πεπτικού συστήματος βγαίνει από

την κοιλιακή κοιλότητα αφού απελευθερωθεί το τμήμα του οισοφάγου από τη σφαγιτιδική αύλακα και τέλος απελευθερώνεται με μαχαίρι το απευθυσμένο.

– Η εμφύσηση αέρα με σκοπό την εκδορά των ζώων, διενεργείται με μηχανικά μέσα, μόνο στα

μικρά μηρυκαστικά, **απαγορευμένης απολύτως** της εμφύσησης με το στόμα.

– Η κένωση του περιεχομένου του στομάχου και των εντέρων, ως και η πλύση αυτών, θα γίνεται

στον ειδικό προς τούτο χώρο, το ταχύτερο δυνατόν.

– Τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα (τρίχες, νύχια, κέρατα, αίμα, δέρματα κ.τ.λ.), πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από την αίθουσα σφαγής.

Άρθρο 9

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΥΠΟΠΤΩΝ ΖΩΩΝ ΠΡΟ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΚΑΙ ΑΠΟΜΟΝΩΣΗ

1. Τα ύποπτα ζώα πρέπει να σφάζονται χωριστά, στο τέλος της σφαγής, και τα υποπροϊόντα τους θα πρέπει να απομονώνονται. Αυτό επιτρέπει τον περιορισμό της υποβάθμισης των υποπροϊόντων που προέρχονται από υγιή ζώα κατά την ανάμιξή τους με ύποπτα και ίσως τελικά ακατάλληλα υποπροϊόντα.

2. Εάν το προς σφαγή ζώο, παρουσιάσει συμπτώματα μιας νόσου, λόγω της οποίας το κρέας μπορεί να χαρακτηριστεί ακατάλληλο προς βρώση, αναβάλλεται η σφαγή του ζώου, έως ότου εκλείψουν οι λόγοι της αναβολής.

3. Απαγορεύεται η σφαγή ζώων που είναι ύποπτα ή πάσχουν από σπληνάνθρακα, πνευματάνθρακα, λύσσα, πανώλη των βοοειδών και τέτανο.

4. Απαγορεύεται η σφαγή ζώων ταλαιπωρημένων λόγω μεγάλης διάρκειας της μεταφοράς τους, πριν περάσουν τουλάχιστον 12 ώρες ανάπαυσης. Η σφαγή τους θα γίνεται σύμφωνα με την κρίση της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

5. Η προ της σφαγής εξέταση των προς σφαγή ζώων, θα γίνεται κατόπιν συνεννόησης, του Διαχειριστή –υπεύθυνου των Σφαγείων με το Τμήμα Κτηνιατρικής Αμφιλοχίας , μία (1) ώρα πριν τη σφαγή και όχι αργότερα από τις 9:30 π.μ., οπότε θα είναι ο Υπεύθυνος του Σφαγείου παρών για την παραλαβή των ζώων και την καταγραφή τους και ο Κτηνίατρος για την εξέτασή τους, και ύστερα θα ξεκινά η σφαγή των ζώων.

Άρθρο 10**ΣΦΑΓΗ ΦΥΜΑΤΙΚΩΝ - ΒΡΟΥΚΕΛΛΙΚΩΝ ΒΟΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΒΡΟΥΚΕΛΛΙΚΩΝ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ**

Τα ζώα αυτά πρέπει να σφάζονται χωριστά από τα άλλα ζώα, αφού ληφθούν προφυλάξεις ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης των άλλων σφάγιων, της γραμμής σφαγής και του προσωπικού που παρευρίσκεται στο σφαγείο.

Το κρέας ζώων στα οποία η επιθεώρηση μετά τη σφαγή απεκάλυψε φυματιώδεις αλλοιώσεις σε

ορισμένα όργανα ή περιοχές του σφάγιου πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

“Ωστόσο όταν έχει διαπιστωθεί φυματιώδης αλλοίωση στα λεμφογάγγλια ενός μόνο οργάνου ή μέρους του σφάγιου, μπορούν να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο μόνο το πληγέν όργανο ή μέρος του σφάγιου και τα συναφή λεμφογάγγλια”.

Το κρέας ζώων στα οποία η επιθεώρηση μετά τη σφαγή απεκάλυψε αλλοιώσεις που δηλώνουν οξεία μόλυνση από βρουκέλλωση πρέπει να χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο. “Οι μαστοί, η ουρογεννητική οδός και το αίμα πρέπει να χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο”. Σφάγια ή τμήματα ή σπλάχνα που χαρακτηρίστηκαν από τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο ακατάλληλα για κατανάλωση, κατάσχονται και με ευθύνη του Υπεύθυνου του Σφαγείου και του καθαριστή, οδηγούνται προς καταστροφή, με την μέθοδο της καύσης στον αποτεφρωτικό κλίβανο. Σε περίπτωση ένστασης κατά της έκθεσης κατάσχεσης, αυτά θα φυλάσσονται, στον ειδικό προς τούτο ειδικό ψυκτικό θάλαμο, μέχρις ότου να αποφασιστεί, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, η τύχη τους.

Άρθρο 11**ΜΕΤΑΔΟΤΙΚΕΣ ΣΠΟΓΓΩΔΕΙΣ ΕΓΚΕΦΑΛΟΠΑΘΕΙΕΣ (ΜΣΕ) ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ**

Σπογγώδης Εγκεφαλοπάθεια των Βοοειδών (BSE) Τρομώδης νόσος του προβάτου και της αίγας (Scrapie).

Ενέργειες στα σφαγεία: Εφαρμόζεται η ισχύουσα νομοθεσία και τα υλικά ειδικού κινδύνου θα

τυγχάνουν της μεταχείρισης που ορίζει ο Κανονισμός (ΕΚ) 142/2011.

Άρθρο 12**ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ**

Κάθε είδος ζώου, θα σφάζεται στην ειδική προς τούτο γραμμή του Σφαγείου (βοοειδών, χοίρων, αιγ/των).

Γραμμή σφαγής βοοειδών

Τα βοοειδή εισέρχονται ένα-ένα στο κελί αναισθητοποίησης βοοειδών από τα κελιά βοοειδών του

στάβλου, με τη βοήθεια του διαχειριστή ή των εκδοροσφαγέων.

Αφού γίνει η αναισθητοποίηση του βοοειδούς, το ζώο δένεται από το πίσω πόδι με την αλυσίδα

αφαίμαξης και αναρτάται στην σιδηροτροχιά - μεταφορέα αφαίμαξης με το βαρούλκο. Στο σημείο αυτό γίνεται η σφαγή του ζώου και το αίμα ρέει στην ανοξείδωτη λεκάνη αφαίμαξης. Από την ανοξείδωτη λεκάνη αφαίμαξης αντλείται το αίμα με την πνευματική αντλία αίματος και συλλέγεται στην ειδική δεξαμενή. Το ζώο αφαιμάσσεται για 6 λεπτά, έτσι ώστε να γίνει πλήρης αφαίμαξη. Μετά την ολοκλήρωση αφαίμαξης το ζώο φθάνει κοντά στην ανυψούμενη πλατφόρμα εκδοράς.

Ο εκδοροσφαγέας στο υψηλότερο επίπεδο κόβει το ένα πίσω πόδι (κότσι), κάνει προεκδορά του ποδιού, το κρεμάει στο τσιγκέλι για μισάδια βοδινών και με το βαρούλκο το κρεμάει στην σιδηροτροχιά επεξεργασίας. Μετά το κρέμασμα αυτό απελευθερώνεται από το βαρούλκο το πόδι που κρέμεται με την αλυσίδα αφαίμαξης. Κόβεται και αυτό το πόδι στο κότσι, γίνεται η προεκδορά του και κρέμεται με το βαρούλκο στην σιδηροτροχιά επεξεργασίας σφάγιου όπως το προηγούμενο πόδι. Η αλυσίδα αφαίμαξης επιστρέφει στη θέση αφαίμαξης για να επαναχρησιμοποιηθεί.

Το σφάγιο εκδάρεται, ανοίγεται το στέρνο του σφάγιου με το πριόνι κοπής στήθους, αφαιρούνται τα εντόσθια και το γαστρεντερικό οδηγείται με τη γλίστρα της πλατφόρμας στο χώρο καθαρισμού τους. Πριν την οδήγηση τους παραμένουν στην γλίστρα της πλατφόρμας απεντέρωσης για επιθεώρηση. Μετά από κάθε στόμαχο και έντερα του κάθε βοοειδούς που σφάζεται η πλατφόρμα αποστειρώνεται με νερό 82° C (*Υποχρέωση από τους Εθνικούς και Κοινοτικούς κανόνες υγιεινής*).

Στη συνέχεια το σφάγιο οδηγείται στην ανυψούμενη πλατφόρμα τεμαχισμού ανοίγονται τα πίσω πόδια με το δεύτερο έμβολο για το τέντωμα των ποδιών και το ζώο τεμαχίζεται με το πριόνι διχοτόμησης. Το πριόνι διχοτόμησης μετά από κάθε διχοτόμηση σφαγίου αποστειρώνεται στην καμπίνα αποστείρωσης πριονιού. Πίσω από το σφάγιο στη θέση τεμαχισμού, υπάρχει το πλαίσιο προστασίας για να μην σκορπίζονται πριονίδια κατά την διχοτόμηση του σφαγίου. Μετά τη διχοτόμηση τα σφάγια επιθεωρούνται και στο σημείο αυτό βρίσκονται ο στόμαχος και τα έντερα (στη γλίστρα της πλατφόρμας απεντέρωσης), όλα τα υπόλοιπα σπλάχνα (στο τραπέζι επιθεώρησης οργάνων-και φέρουν απαραίτητα καρτέλα που να βεβαιώνει σε ποιο σφάγιο ανήκουν) και τα κεφάλια (στο καρότσι με δίσκο και τσιγκέλια-τα τσιγκέλια είναι αριθμημένα για να υπάρχει πλήρης αντιστοιχία με το σφάγιο στο οποίο ανήκουν). Αν το σφάγιο κριθεί απορριπτέο

οδηγείται στον ψυκτικό θάλαμο όπου συγκεντρώνονται τα απορριπτόμενα υποπροϊόντα. Όπου

απαιτείται αφαιρείται η σπονδυλική στήλη με το πριόνι αφαίρεσης σπονδυλικής στήλης. Η εγκατάσταση του συγκεκριμένου πριονιού είναι πλέον υποχρεωτική από την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία διότι η σπονδυλική στήλη περιέχει το νωτιαίο μυελό ο οποίος συνδέεται με

την αρρώστια της σπογγώδους εγκεφαλοπάθειας (ΜΣΕ) των βοοειδών. Μετά από κάθε κοπή το

πριόνι αφαίρεσης της σπονδυλικής στήλης αποστειρώνεται στην καμπίνα αποστείρωσης. Οι

εκδοροσφαγείς μετά από την ολοκλήρωση της διαδικασίας σφαγής, εκδοράς απεντέρωσης του

κάθε σφαγίου πλένονται και αποστειρώνουν τα μαχαίρια τους στους υγειονομικούς νιπτήρες και

τους αποστειρωτήρες μαχαιριών, όπως προβλέπουν οι Εθνικοί και οι Κοινοτικοί κανόνες υγιεινής.

Γραμμή σφαγής χοιροειδών και αιγοπροβάτων Χοιροειδή :

Τα χοιρινά εισέρχονται ένα-ένα στο κελί αναισθητοποίησης βοοειδών από τα οχήματα μεταφοράς, με τη βοήθεια του διαχειριστή ή των εκδοροσφαγέων.

Από τους στάβλους αναμονής τα χοιροειδή οδηγούνται στο κελί αναισθητοποίησης. Ο μηχανισμός αναισθητοποίησης φέρει βολτόμετρο, αμπερόμετρο, χρονόμετρο και φωτεινή ένδειξη που είναι και απαίτηση της νομοθεσίας. Μετά την αναισθητοποίηση το ζώο δένεται από το πίσω πόδι με αλυσίδα αφαίμαξης και με το αναβατόριο ανεβαίνει στην σιδηροτροχιά αφαίμαξης. Το ζώο σφάζεται και η αφαίμαξη διαρκεί 6 λεπτά. Το αίμα ρέει στην ανοξείδωτη λεκάνη αφαίμαξης. Από την ανοξείδωτη λεκάνη αφαίμαξης αντλείται το αίμα με την πνευματική αντλία αίματος και συλλέγεται στην ειδική δεξαμενή. Τα σφάγια από την σιδηροτροχιά αφαίμαξης και μέσω του συστήματος μετανάρτησης όπου γίνεται η μετακόμιση του σφαγίου με προεκδορά των πίσω ποδιών ένα-ένα και τοποθέτησης τους από την αλυσίδα αφαίμαξης στο τσιγκέλι. Η εκδορά γίνεται χειροκίνητα από εκδοροσφαγείς που εργάζονται κατά μήκος της σιδηροτροχιάς επεξεργασίας.

Μετά την εκδορά τα σφάγια οδηγούνται στην σιδηροτροχιά επεξεργασίας. Οι αλυσίδες αφαίμαξης επιστρέφουν στο χώρο αναισθητοποίησης - σφαγής. Στη συνέχεια οι εκδοροσφαγείς κάνουν απεντέρωση του σφαγίου και τοποθετούν το γαστρεντερικό στους δίσκους και τα υπόλοιπα σπλάχνα τα κρεμούν στους γάντζους του τραπεζιού επιθεώρησης οργάνων. Στη συνέχεια το σφάγιο διχοτομείται με το πριόνι διχοτόμησης το οποίο μετά από κάθε διχοτόμηση πλένεται και αποστειρώνεται σε 82° C στην καμπίνα αποστείρωσης (υποχρέωση από τους κανονισμούς).

Κατά την διχοτόμηση και πίσω από το σφάγιο βρίσκεται το πλαίσιο προστασίας για να εμποδίζεται η εκτόξευση “πριονιδιού” από το σφάγιο στους χώρους σφαγής. Στη συνέχεια τα σφάγια επιθεωρούνται και εφόσον βρεθούν κατάλληλα οδηγούνται στους ψυκτικούς θαλάμους. Αν βρεθούν ακατάλληλα οδηγούνται (μαζί με τα αντίστοιχα σπλάχνα αν απορρίπτονται) στον ψυκτικό θάλαμο απορριπτόμενων υποπροϊόντων σφαγής. Στο σημείο επιθεώρησης ο Κτηνίατρος έχει το σφάγιο και όλα τα σπλάχνα (γαστρεντερικό και όλα τα υπόλοιπα σπλάχνα) τα οποία μεταφέρονται εκεί με το ειδικό τραπέζι επιθεώρησης οργάνων.

Σε όλα τα κρίσιμα σημεία της γραμμής σφαγής χοιροειδών οι εκδοροσφαγείς πρέπει να πλένουν τα χέρια τους και να αποστειρώνουν τα μαχαίρια τους στους υγειονομικούς νιπτήρες με αποστειρωτήρες μαχαιριών, όπως προβλέπουν οι Εθνικοί και Κοινοτικοί κανόνες υγιεινής.

Αιγοπρόβατα:

Τα αιγοπρόβατα εισέρχονται ένα-ένα στο κελί αναισθητοποίησης από τα οχήματα μεταφοράς, με τη βοήθεια του διαχειριστή ή των εκδοροσφαγέων. Από τους στάβλους (κελιά αναμονής) τα αιγοπρόβατα οδηγούνται στον χώρο και αναισθητοποιούνται με ηλεκτρική αναισθητοποίηση. Μετά την αναισθητοποίηση τους δένονται με την αλυσίδα αφαίμαξης και αναρτώνται σε αναβατόριο το οποίο οδηγεί στον μεταφορέα αφαίμαξης. Στην έναρξη του μεταφορέα αφαίμαξης γίνεται η σφαγή του ζώου, και το αίμα του συλλέγεται στη λεκάνη αφαίμαξης. Από τη λεκάνη αφαίμαξης αντλείται με την αντλία αίματος και συλλέγεται στη ειδική δεξαμενή. Το κάθε ζώο αφαιμάσσεται για λεπτά (Εθνικοί και Κοινοτικοί κανόνες υγιεινής). Μετά την αφαίμαξη τα σφάγια κινούνται παράλληλα στον μεταφορέα επεξεργασίας και στο σημείο αυτό γίνεται το ένα μετά το άλλο προεκδορά των πίσω ποδιών και τα σφάγια μεταφέρονται σε τσιγκέλια. Οι αλυσίδες αφαίμαξης επιστρέφουν στο χώρο σφαγής. Στη συνέχεια οι εκδοροσφαγείς ολοκληρώνουν την εκδορά. Τα δέρματα συγκεντρώνονται στο ψυγείο δερμάτων. Εν συνεχεία τα σφάγια οδεύουν προς επεξεργασία. Το σφάγιο πρέπει να βρίσκεται σε αντιστοιχία με το γαστρεντερικό του σύστημα (σφάγιο και δίσκος εναπόθεσης ή τσιγκέλι γαστρεντερικού συστήματος αντικριστά). Ακολουθεί επιθεώρηση των σφαγίων από τον Κρεοσκόπο Κτηνίατρο. Τα απορριπτόμενα σφάγια οδηγούνται στον ψυκτικό θάλαμο των υποπροϊόντων ζωικής προέλευσης. Οι εκδοροσφαγείς πλένουν τα χέρια τους και αποστειρώνουν τα μαχαίρια τους όπου αυτό απαιτείται.

Άρθρο 13

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΡΕΟΣΚΟΠΙΚΟ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟ ΕΛΕΓΧΟ

- Μετά την σφαγή διενεργείται η εξέταση των σφαγίων από τον Κρεοσκόπο Κτηνίατρο της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας. Προ της κρεοσκόπησης και σφράγισης απαγορεύεται αυστηρά η απομάκρυνση του σφαγίου από την αίθουσα σφαγής με ευθύνη των Σφαγείων.
- Στα σφάγια των βοοειδών, τα σπλάχνα της θωρακικής κοιλότητας (πνεύμονες και καρδιά με άθικτο το περικάρδιο) και της κοιλιακής κοιλότητας (ήπαρ, σπλήνα, πάγκρεας) και το κεφάλι θα είναι αναρτημένα σε άγκιστρα, επί της ειδικής προς τούτο γραμμής. Οι νεφροί, με άθικτο το

περινεφρικό λίπος, θα βρίσκονται στη φυσική τους θέση. Η μήτρα με τις ωοθήκες, ο κόλπος και η

ουροδόχος κύστη, θα ακολουθούν την πορεία του στομάχου και των εντέρων, μαζί με το μεσεντέριο. Σε κάθε σφάγιο βοοειδούς, στα ερυθρά σπλάχνα του και την κεφαλή του, θα εμφυτεύεται με ειδικό πιστόλι, ο ίδιος αριθμός της χάρτινης πινακίδας, για την πλήρη ταυτοποίηση των σφαγίων, με ευθύνη του Σφαγείου.

- Στα σφάγια χοίρων και μικρών μηρυκαστικών, τα σπλάχνα του θώρακα (πνεύμονες, καρδιά με άθικτο περικάρδιο), μαζί με το ήπαρ και την σπλήνα, θα βρίσκονται εκτός των κοιλοτήτων των

σφαγίων, αλλά αναρτημένα επ' αυτών. Οι νεφροί θα είναι στη φυσιολογική τους θέση, καθώς και

το κεφάλι θα συνδέεται φυσικά με το σφάγιο. Στόμαχος, έντερα με το μεσεντέριο, μήτρα και

ουροδόχος κύστη, θα ακολουθούν τα σφάγια.

- Απαγορεύεται η αφαίρεση και απομάκρυνση από το σφαγμένο ζώο, οποιουδήποτε από τα

ανωτέρω όργανα ή τμήματα αυτού, καθώς και κρέατος ή λίπους ή αδένων ή λεμφογαγγλίων, πριν

από το τέλος της κρεοσκοπίας.

- Απαγορεύεται η διενέργεια στο σφάγιο τομών άσχετων προς την εκδορά και εξαγωγή των σπλάχνων, κυρίως δε τομών στα λεμφογάγγλια και σπλάχνα.

- Τα σφάγια των χοίρων, θα γίνονται μαδητά ή γδαρτά.

Άρθρο 14

ΣΦΡΑΓΙΣΗ ΣΦΑΓΙΩΝ

Μετά τον κρεοσκοπικό έλεγχο και την εξακρίβωση της καταλληλότητας του σφαγίου, υπάλληλος της καθαρής περιοχής των σφαγείων σφραγίζει τα σφάγια κατόπιν υποδείξεως του Κρεοσκόπου

Κτηνίατρου. Μετά την σφαγή των ζώων και μέχρι την ολοκλήρωση της επιθεώρησης, τα τμήματα του σφαγμένου ζώου που υπόκεινται σε αυτή την επιθεώρηση πρέπει:

- Να μπορούν να αναγνωρίζονται ότι ανήκουν στο συγκεκριμένο σφάγιο.
- Να μην έρχονται σε επαφή με άλλα σφάγια ή σπλάχνα, περιλαμβανομένων εκείνων που έχουν

υποβληθεί σε επιθεώρηση μετά την σφαγή.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ

1. «Σήμα καταλληλότητας»: Η τοποθέτηση του οποίου καταδεικνύει ότι έχουν διενεργηθεί επίσημοι έλεγχοι.

– Ο Κρεοσκόπος Κτηνίατρος υποχρεούται να επιβλέπει τη σήμανση καταλληλότητας και τα χρησιμοποιούμενα σήματα.

– Ο Κρεοσκόπος Κτηνίατρος διασφαλίζει, ότι:

α) το σήμα καταλληλότητας επιτίθεται μόνον σε ζώα που έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση πριν και μετά τη σφαγή, και

β) η σήμανση καταλληλότητας πραγματοποιείται στην εξωτερική επιφάνεια του σφαγίου, με

σφραγίδα μελάνης και κατά τέτοιον τρόπο ώστε, εάν τα σφάγια τεμαχιστούν σε ημιμόρια ή τεταρτημόρια ή εάν τα ημιμόρια τεμαχιστούν σε τρία τεμάχια, κάθε τεμάχιο να φέρει το

σήμα καταλληλότητας.

• Το σήμα καταλληλότητας πρέπει να έχει σχήμα ωοειδές, και να φέρει τις ακόλουθες πληροφορίες:

α) το όνομα της χώρας, στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση, είτε ολογράφως με κεφαλαία είτε ως κωδικός με δύο γράμματα, σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ISO του Κανονισμού (ΕΚ) 854/2004

β) τον αριθμό έγκρισης του σφαγείου (S.....)

γ) όταν επιτίθεται σε σφαγείο εντός της Κοινότητας το σήμα πρέπει να περιλαμβάνει τη σχετική συντομογραφία όπως αναφέρεται στον Κανονισμό (ΕΚ) 854/2004.

2. «Επισήμανση» : η τοποθέτηση ετικέτας σε τεμάχιο ή τεμάχια κρέατος χωριστά, η παροχή των

ενδεδειγμένων γραπτών και ευδιάκριτων πληροφοριών στον καταναλωτή στο σημείο πώλησης.

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ

Το υποχρεωτικό σύστημα επισήμανσης, **εξασφαλίζει τη σύνδεση μεταξύ, αφενός της αναγνώρισης των σφάγιων, τεταρτημόριων ή τεμαχίων κρέατος και, αφετέρου, του μεμονωμένου ζώου ή, όταν αυτό αρκεί για τον έλεγχο της ακρίβειας των πληροφοριών που αναφέρονται στην ετικέτα, της οικείας ομάδας ζώων.** Στις ετικέτες που θα επιτίθενται στα σφάγια και θα τα συνοδεύουν αυτά ή τα τμήματα τους σε όλα τα στάδια εμπορίας, περιέχονται γενικότερα πληροφορίες για τη χώρα γέννησης, εκτροφής, καταγωγής, σφαγής και τον αριθμό αναγνώρισης του ζώου, πάντα σύμφωνα με την ισχύουσα Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία (κρέας βοοειδών).

• **απαγορεύεται οποιαδήποτε ένδειξη η οποία στοχεύει στην παραπλάνηση του καταναλωτή ως προς την προέλευση του κρέατος.**

ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΣΦΑΓΙΩΝ

Μια άλλη εργασία που ακολουθεί είναι η **ταξινόμηση των σφαγίων** από τους υπεύθυνους «**ταξινομητές**». Ένας τρόπος αποτύπωσης της ποιότητας του σφάγιου είναι η ταξινόμηση του βάσει:

- της κατηγορίας του ζώου, Α,Β,С, D, και Ε
- της μυϊκής διάπλασης του σφάγιου (SEUROP) και
- το βαθμό πάχυνσης του και τη περιεκτικότητα σε λίπος (1,2,3,4 και 5)

Άρθρο 15

ΑΝΑΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

– Οι εργασίες του Σφαγείου (που περιλαμβάνουν την οδήγηση των ζώων από τα οχήματα μεταφοράς προς τους χώρους αναμονής, πραγματοποιείται από τους κτηνοτρόφους και νόμιμους κατόχους των ζώων, ενώ από την παραλαβή των ζώων από τους χώρους αναμονής του Σφαγείου προς την αναισθητοποίηση αναλαμβάνει εργάτης της ακάθαρτης περιοχής (διαχειριστής ή των εκδοροσφαγέων).

– Για την αναισθητοποίηση, τη σφαγή, την εκδορά, τον εκπλαχνισμό, την επεξεργασία των υποπροϊόντων, τη φορτοεκφόρτωση κ.τ.λ., υπεύθυνοι είναι οι εκδοροσφαγείς και οι βοηθοί οι

οποίοι αποτελούν το κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό για τις παραπάνω ενέργειες.

– Το ανωτέρω προσωπικό, οι λοιποί εργαζόμενοι και υπάλληλοι του σφαγείου καθώς και οι προσερχόμενοι ιδιώτες, οφείλουν να σέβονται, να εφαρμόζουν τον παρόντα κανονισμό και να

εκτελούν τις οδηγίες που δίδονται από την Κτηνιατρική Υπηρεσία καθώς και τον Υπεύθυνο του

Σφαγείου.

– Όλοι οι εργαζόμενοι κατά τις ώρες εργασιών φορούν υποχρεωτικά αντιολισθητικά υποδήματα, καθαρές φόρμες εργασίας και λευκό κάλυμμα κεφαλής, κράνος, πρέπει να είναι υγιείς και κάτοχοι θεωρημένου βιβλιάρου υγείας.

Άρθρο 16

ΑΠΑΓΟΡΕΥΣΕΙΣ - ΚΥΡΩΣΕΙΣ

– Απαγορεύεται η είσοδος και παραμονή στους χώρους σφαγής και παρεπόμενων εργασιών ατόμων που δεν έχουν άμεση σχέση με αυτές, όπως ιδιωτών, ιδιοκτητών, κτηνοτρόφων, εμπόρων, ιδιαίτερα δε παιδιών κάτω των δεκαπέντε (15) ετών.

– Απαγορεύεται η παραμονή οιασδήποτε, ακόμη και του ιδιοκτήτη, στον χώρο σφαγής – κρεοσκοπίας και στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας, χωρίς την άδεια του Υπευθύνου του Σφαγείου και του Κρεοσκόπου Κτηνιάτρου. Οποιοσδήποτε προσωπικό ή επισκέπτης με άδεια του Υπευθύνου του Σφαγείου κυκλοφορεί εντός του χώρου του Σφαγείου, πρέπει απαραιτήτως να φορά ειδικά ρούχα-υποδήματα ανάλογα με την περιοχή στην οποία εργάζεται και για τους επισκέπτες απαραιτήτως πρέπει να δίδεται σετ επισκέπτη, ώστε να τηρείται αυστηρά η νομοθεσία.

Απαγορεύεται αυστηρά από το προσωπικό η μετάβαση από την ακάθαρτη περιοχή στην καθαρή

εντός των χώρων του Σφαγείου, για την αποφυγή μόλυνσεων.

– Απαγορεύεται η παρουσία οιασδήποτε και χωρίς εξαίρεση στους χώρους σφαγής και στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας, εφ' όσον δεν είναι κατάλληλα ενδεδυμένος (φόρμα προστασίας, κάλυμμα κεφαλής και μπότες ή καλύμματα υποδημάτων). Οι παραγωγοί αφού φορέσουν καθαρή φόρμα - καλύμματα υποδημάτων επιτρέπεται να πάνε στο σφαγείο μόνο στο χώρο ζύγισης προκειμένου να ελέγξουν το βάρος των σφάγιων.

– Απαγορεύεται η υπέρβαση της ημερήσιας δυναμικότητας που προβλέπεται από την Απόφαση

Έγκρισης Περιβαλλοντικών Όρων.

– Απαγορεύονται οι ύβρεις, φιλονικίες, διαπληκτισμοί μεταξύ των εργαζομένων και οι άσκοποι

θόρυβοι και η λήψη φιλοδωρημάτων από το προσωπικό του Σφαγείου. Επίσης απαγορεύεται η

κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών πριν και κατά τη διάρκεια των εργασιών, όπως και το

κάπνισμα ή το φτύσιμο εντός του σφαγείου.

– Απαγορεύεται η λήψη φιλοδωρημάτων από το προσωπικό του Σφαγείου.

– Απαγορεύεται η προσκόμιση για κρεοσκοπία ζώων που σφάγηκαν εκτός του Σφαγείου, πλην

εκείνων που συνοδεύονται από Βεβαίωση Κτηνιάτρου για την ανάγκη έκτακτης σφαγής.

– Απαγορεύεται η συγκέντρωση δερμάτων, λίπους, οστών κ.τ.λ., εκτός των καθορισμένων χώρων

- Απαγορεύεται η επαφή κάθε εδώδιμου τμήματος του σφάγιου με το δάπεδο, με τους τοίχους και με την εξωτερική επιφάνεια δερμάτων που προκύπτουν από τη σφαγή.
- Απαγορεύεται η φόρτωση αυτοκινήτων μεταφοράς κρεάτων που στερούνται της προβλεπόμενης, από τις ισχύουσες διατάξεις, άδειας μεταφοράς κρεάτων. Τα παραπάνω οφείλουν να τηρούν όλους τους κανόνες ασφάλειας και υγιεινής. Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου διατηρεί το δικαίωμα της μη παράδοσης των σφαγίων, σε οχήματα ακατάλληλα για τη μεταφορά των σφαγίων, καθώς και το δικαίωμα σε συνεργασία με το Τμήμα Κτηνιατρικής να υποβάλουν τις νόμιμες κυρώσεις όταν αυτό κριθεί απαραίτητο.
- Απαγορεύεται η υποδοχή ζώων προς σφαγή από τον Υπεύθυνο του Σφαγείου, εάν αυτά δεν έχουν την προβλεπόμενη σήμανση (ενώτια) και τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα (Δελτία Αποστολής, Διαβατήρια, κ.τ.λ.)
- Η άρνηση συμμόρφωσης προς τις απαγορεύσεις του παρόντος Κανονισμού, επισύρει διοικητικές και ποινικές κυρώσεις που επιβάλλονται από την Κτηνιατρική Υπηρεσία στον Υπεύθυνο του Σφαγείου, σύμφωνα με το άρθρο 23 του Νόμου 248/1914 (Α' 110) όπως το άρθρο αυτό αντικαταστάθηκε από το άρθρο 13 παράγραφος 2 του Νόμου 2358/1997 (Α' 242), συμπληρώθηκε με το άρθρο 15 του Νόμου 2732/1999 (Α' 154).
- Για κάθε παραβάτη θα συντάσσεται έκθεση προς την Ειδική Επιτροπή του Σφαγείου ή τον Εισαγγελέα ανάλογα με την περίπτωση, στην οποία θα τεκμηριώνεται με στοιχεία και με μάρτυρες η παράβαση, από τον διαχειριστή του Σφαγείου ή από τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο, για την επιβολή κυρώσεων.
- Σε περίπτωση υποτροπής κατ' εξακολούθηση καθώς επίσης και σε περίπτωση άρνησης ή παρακώλυσης διενέργειας του επίσημου ελέγχου, αναστέλλεται ή ανακαλείται η άδεια λειτουργίας του Σφαγείου.
- Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης των παραπάνω απαγορεύσεων δίδεται στον Υπεύθυνο του Σφαγείου το δικαίωμα απαγόρευσης στους κατ' εξακολούθηση παραβάτες χρήσης των υπηρεσιών του Σφαγείου.

Άρθρο 17

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΡΓΑΣΙΩΝ ΣΦΑΓΗΣ ΚΑΙ ΚΡΕΟΣΚΟΠΗΣΗΣ ΣΦΑΓΙΩΝ ΚΑΙ ΚΡΕΑΤΩΝ - ΗΜΕΡΕΣ ΚΑΙ ΩΡΕΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ

- Το Σφαγείο θα λειτουργεί όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας, εκτός Παρασκευής.
- Την Δευτέρα θα σφάζονται αγελάδες και μοσχάρια, την Τρίτη αιγοπρόβατα και χοιρινά ενώ την

Τετάρτη και Πέμπτη μόνο μοσχάρια (καλοκαιρινό πρόγραμμα).

- Την Δευτέρα θα σφάζονται αγελάδες και μοσχάρια, την Τρίτη αιγοπρόβατα και χοιρινά ενώ την

Πέμπτη μόνο μοσχάρια (χειμερινό πρόγραμμα).

Το παραπάνω πρόγραμμα μπορεί να αναπροσαρμόζεται ανάλογα με τις ανάγκες σφαγής και πάντα κατόπιν συνεννόησης με τον διαχειριστή του Σφαγείου και το Τμήμα Κτηνιατρικής.

Το ωράριο λειτουργίας του σφαγείου θα είναι για την παραλαβή των ζώων έως την 9:30π.μ. και για την σφαγή, κρεοσκοπία - παράδοση από 06:00 έως 11:00π.μ..

– Η κτηνιατρική υγειονομική επιθεώρηση και ο έλεγχος των ζώων και του κρέατος, διενεργούνται από τους αρμόδιους επιθεωρητές-ελεγκτές κτηνιάτρους κατά τις εργάσιμες ημέρες και εντός του κανονικού ωραρίου των δημοσίων υπηρεσιών.

– Οι επιθεωρήσεις και οι έλεγχοι της παραπάνω παραγράφου μπορεί να διενεργούνται και εκτός του κανονικού ωραρίου των δημοσίων υπηρεσιών κατά τις εργάσιμες ημέρες, όπως και κατά τις

εξαίρεσιμες, τις αργίες και τις Κυριακές, εφόσον οι προγραμματισμένες διαδικασίες μιας εγκατάστασης ή το είδος και η φύση των προς έλεγχο προϊόντων καθιστούν αναγκαία την παρουσία επιθεωρητή-ελεγκτή, κατά περίπτωση, σύμφωνα με το Νόμο 3698/02-10-2008 (ΦΕΚ 198 Α) “Ρυθμίσεις θεμάτων κτηνοτροφίας και άλλες διατάξεις” και την ΚΥΑ 264074/0204-2009 (ΦΕΚ 607 Β).

Κάθε ενδιαφερόμενος υποχρεούται να υποβάλει εκ των προτέρων και έγκαιρα στην αρμόδια για

την επιθεώρηση και τον έλεγχο Υπηρεσία **αίτηση**. Η αίτηση πρέπει να περιέχει τον τόπο επιθεώρησης-ελέγχου, τον επιθυμητό χρόνο διεξαγωγής του, το είδος και τον αριθμό των προς

σφαγή ζώων, το είδος και το βάρος των ζωικών προϊόντων. Με βάση την αίτηση αυτή, την εκτιμώμενη διάρκεια του ελέγχου και τα οδοιπορικά έξοδα μετάβασης και επιστροφής καθορίζεται από τον οικείο Προϊστάμενο το ακριβές ποσό του τέλους, συντασσόμενου προς τούτο **ειδικού** σημειώματος. Στη συνέχεια εκδίδεται από τον **Προϊστάμενο της Διεύθυνσης Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής**, έγγραφη εντολή πραγματοποίησης του ελέγχου.

Σε περίπτωση δε μη έγκρισης της αίτησης, τα ζώα θα σφάζονται την επόμενη εργάσιμη ημέρα κατά την διάρκεια του κανονικού ωραρίου εργασίας.

– Επιτρέπεται η λειτουργία του Σφαγείου και σε άλλες ημέρες, εφόσον ο Υπεύθυνος του Σφαγείου, υποβάλλει σχετικό αιτιολογημένο αίτημα στον Προϊστάμενο του Κτηνιατρικού τμήματος Αμφιλοχίας, 24 ώρες νωρίτερα, για την έγκριση διενέργειας εκτάκτου κρεοσκοπικού ελέγχου.

– Κατά την περίπτωση κατάσχεσης ζώου ή παρτίδας ζώων, τα οποία κρίνονται ακατάλληλα προς κατανάλωση από τον Κρεοσκόπο Κτηνίατρο, το τιμολόγιο τελών χρήσης του Σφαγείου υπέρ του

Δήμου καθώς και το τιμολόγιο τελών χρέωσης σφαγής, βαρύνουν αποκλειστικά και μόνο τον

κτηνοτρόφο ή το νόμιμο κάτοχο (δύναται να είναι και κρεοπώλης), και όχι τον τελικό παραλήπτη,

καθώς κατά την κατάσχεση το σφάγιο καταστρέφεται.

– Καθ’ όλες τις ημέρες τακτικής λειτουργίας του Σφαγείου η σφαγή των ζώων θα γίνεται με την εξής σειρά: κρεοπώλες, έμποροι και κτηνοτρόφοι του Δήμου Αμφιλοχίας, έμποροι Νομού Αιτωλ/νίας και τέλος έμποροι άλλων περιοχών της Ελλάδος.

– Για τη λειτουργία του Δημοτικού Σφαγείου της Αμφιλοχίας, έχουν παρθεί όλα τα απαραίτητα μέτρα και δικλίδες ασφαλείας. Οποιαδήποτε βλάβη στις εγκαταστάσεις - μηχανολογικό εξοπλισμό του Σφαγείου, προερχόμενη από αστάθμητους και μη-προβλέψιμους παράγοντες (π.χ διακοπή

ρεύματος κατά τη διάρκεια της νύχτας ή εκτός ωραρίου λειτουργίας του Σφαγείου) μπορεί να

επηρεάσει την τελική ποιότητα του προϊόντος. Σε τέτοια ή άλλη περίπτωση η Υπηρεσία δεν θεωρείται υπεύθυνη και κατ' επέκταση δεν τίθεται θέμα αποζημίωσης προς τους νόμιμους κατόχους αυτών (κρεοπώλες ή κτηνοτρόφους).

Άρθρο 18

ΕΠΙΒΟΛΗ ΤΕΛΩΝ ΥΠΕΡ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ

Για τη σφαγή των ζώων στο Δημοτικό Σφαγείο Αμφιλοχίας , επιβάλλονται τέλη και δικαιώματα σφαγής υπέρ του Δήμου, τα οποία καθορίζονται κάθε φορά με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου και τα οποία μπορούν να αναπροσαρμόζονται μετά από εισήγηση της Προϊσταμένης του Τμήματος Οικονομικής Ανάπτυξης. Υπόχρεοι για την καταβολή των δικαιωμάτων είναι όσοι χρησιμοποιούν το Δημοτικό Σφαγείο Αμφιλοχίας με οποιοδήποτε τρόπο σφαγής, χρήση μηχανημάτων εγκατάστασης, χρήση περιβάλλοντος χώρου κ.τ.λ. Τα τέλη και

δικαιώματα θα πληρώνονται υποχρεωτικά κατά την παράδοση των σφαγίων ζώων στους νόμιμους

κατόχους αυτών (κρεοπώλες ή κτηνοτρόφους). Αν υπάρχει άρνηση πληρωμής δεν θα επιτρέπεται η παράδοση του σφαγίου.

Η δαπάνη αυτή, μαζί με τα δικαιώματα ή τέλη σφαγής του δημοτικού σφαγείου, θα αναγράφονται σε πίνακα, ο οποίος με την σειρά του θα αναρτάται σε εμφανές σημείο των γραφείων ή στον πίνακα ανακοινώσεων ώστε να είναι γνωστό, σε κάθε ενδιαφερόμενο, το τελικό ύψος δαπάνης σφαγής για ένα έκαστο είδος ζώου.

Η Προϊσταμένη του Τμήματος Οικονομικής Ανάπτυξης μπορεί να εισηγηθεί προς το Δημοτικό Συμβούλιο στην επιβολή τέλους χρήσης των θαλάμων του Σφαγείου, το οποίο θα επιβαρύνει τους τελικούς παραλήπτες (κρεοπώλες ή κτηνοτρόφους). Το εν λόγω τέλος θα είναι ανά τεμάχιο και θα καταβάλλεται κατά την παραμονή σφαγίων στους ψυκτικούς θαλάμους του Σφαγείου μετά της 11:00 της επομένης της ημέρας σφαγής.

Σε ειδικές περιπτώσεις όπως πανηγύρια, δωρεές, χορηγίες κτλ., ο διαχειριστής δύναται να εισηγείται την μη-καταβολή από τους υπόχρεους των τελών υπέρ του Δήμου και κατ' επέκταση των κτηνιατρικών τελών.

Άρθρο 19 ΤΙΜΕΣ

Για τη χρήση του Σφαγείου από παραγωγούς για ίδια κατανάλωση ή των κρεοπωλών για τις παρεχόμενες από αυτό υπηρεσίες, εισπράττονται από τον διαχειριστή, με ευθύνη του, τα έξοδα σφαγής, των δε εμπορών καταβάλλονται στο Ταμείο του Δήμου Αμφιλοχίας.

Οι τιμές καθορίζονται με απόφαση του Δημ.Συμβουλίου του Δήμου Αμφιλοχίας, μετά από εισήγηση της Δημοτικής Επιτροπής. Οι τιμές μπορούν να αναπροσαρμοστούν, με νεότερη απόφαση του Δημ.Συμβουλίου του Δήμου.

Ο διαχειριστής οφείλει να τηρεί τα προβλεπόμενα από τις κείμενες διατάξεις φορολογικά στοιχεία, να συμπληρώνει καθημερινά τα βιβλία του σφαγείου, καθώς και να ενημερώνει σε μηνιαία βάση την αρμόδια Υπηρεσία του Δήμου Αμφιλοχίας.

ΤΙΜΕΣ / ΑΝΑ ΕΙΔΟΣ ΖΩΟΥ /

ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΑ	2,00
ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΑ	4,00
ΧΟΙΡΙΝΑ	4,00
ΜΟΣΧΑΡΙΑ ΕΩΣ 100 ΚΙΛΑ	12,00
ΜΟΣΧΑΡΙΑ ΑΠΟ 100 ΕΩΣ 200 ΚΙΛΑ	25,00
ΜΟΣΧΑΡΙΑ ΑΠΟ 201 ΚΙΛΑ ΚΑΙ ΠΑΝΩ	30,00

Σύμφωνα με την ΚΥΑ 289667/24-6-2008 (Φ.Ε.Κ.1158 Β) από τον Φορέα διαχείρισης του Σφαγείου «Δημοτικά Σφαγεία Αμφιλοχίας » εισπράττονται τέλη επισήμων ελέγχων ζώντων ζώων και

κρέατος για τις αρμόδιες Κτηνιατρικές Αρχές.

-Βεβαίωση οφειλής τελών: Σε ότι αφορά τις σφαγαιοτεχνικές εγκαταστάσεις της χώρας, η βεβαίωση για την οφειλή των τελών εκδίδεται από τον επίσημο κτηνίατρο, στο τέλος κάθε

εργάσιμης ημέρας προς την σφαγαιοτεχνική εγκατάσταση και αφορά το σύνολο των ελεγχόμενων

σφάγιων. Η σφαγαιοτεχνική εγκατάσταση έχει την υποχρέωση να καταβάλει τα οφειλόμενα τέλη

στην αρμόδια κτηνιατρική αρχή και το δικαίωμα να ανακτήσει το τέλος που κατέβαλλε για τον εν

λόγω επίσημο έλεγχο, από τον υπόχρεο για λογαριασμό του οποίου διενεργήθηκε.

Άρθρο 20

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ (ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΗΑ.Σ.Σ.Ρ.)

Ο διαχειριστής του σφαγείου , οφείλει να προβαίνει σε τακτικούς ελέγχους της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής της εγκατάστασης και μικροβιολογικούς ελέγχους.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Καθιέρωση του Σχεδίου HACCP

- 1) Σχέδιο HACCP.
- 2) Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- 3) Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για τα κρίσιμα σημεία έλεγχου.
- 4) Σύστημα παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- 5) Προβλεπόμενες ενέργειες σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια.

Ενημέρωση της Προκαταρκτικής Πληροφόρησης – Σχεδιασμός της Επαλήθευσης – Σύστημα

ιχνηλασιμότητας – Έλεγχος μη συμμορφώσεων

- 1) Διορθώσεις
- 2) Διορθωτικές ενέργειες
- 3) Χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων

4) Απόσυρση

- Οι έλεγχοι πρέπει να γίνονται στα εργαλεία και τις μηχανές της εγκατάστασης σε όλα τα στάδια

παραγωγής και στην ανάγκη και κρέας.

- Η διοίκηση ή ο εκπρόσωπος της οφείλει να είναι σε θέση κατόπιν της επίσημης υπηρεσίας να

γνωστοποιεί τη φύση, συχνότητα και τα αποτελέσματα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό

αυτό ελέγχων και το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο. Για το λόγο αυτό είναι υποχρεωμένοι να συντηρούν οργανωμένο αρχείο αυτοελέγχου με τους ανάλογους φακέλους όπου θα φυλάσσονται τα σχετικά έγγραφα.

Εξέταση χρησιμοποιημένου πόσιμου νερού

- Να έχει σχεδιασθεί σχεδιάγραμμα κάτοψης της μονάδας στο οποίο θα επισημαίνονται αριθμημένες παροχές νερού στους διάφορους χώρους.

Μικροβιολογική Εξέταση νερού και η συχνότητα ελέγχων του

Γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (δύο φορές ανά έτος) ή όποτε κριθεί αναγκαίο.

Φυσικοχημική Εξέταση νερού

Γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (δύο φορές ανά έτος) ή όποτε κριθεί αναγκαίο.

Καταπολέμηση τρωκτικών

1) Να υπάρχει κάτοψη των χώρων της μονάδας και της περιφράξης με αριθμημένες τις θέσεις όπου

έχουν τοποθετηθεί οι παγίδες (όχι σε χώρους που υπάρχει κρέας).

2) Να υπάρχει το συμβόλαιο με εγκεκριμένη εταιρεία.

3) Να πραγματοποιείται περιοδικός έλεγχος των παγίδων (Σύμφωνα με τη μελέτη Η.Α.Σ.Σ.Ρ.) και να κατατίθεται εγγραφές παρατηρήσεις κάθε φορά ακόμη και στις περιπτώσεις αρνητικών αποτελεσμάτων.

4) Να υπάρχουν προσπέκτους και κατάλογος των χρησιμοποιούμενων φαρμάκων.

Εντομοκτονία

– Να υπάρχει κατάλογος και εγχειρίδια των χρησιμοποιούμενων εντομοκτόνων φαρμάκων, να

υπάρχουν εντομοπαγίδες, να πραγματοποιείται περιοδικός έλεγχος των εντομοπαγίδων (Σύμφωνα

με τη μελέτη Η.Α.Σ.Σ.Ρ.), καθώς και να έχουν ολοκληρωθεί όλες οι απαιτούμενες ενέργειες της

εντομοκτονίας κατά τη διάρκεια του έτους.

– Να υπάρχουν αεροκουρτίνες

Καθαρισμός και απολύμανση χώρων και εξοπλισμού της εγκατάστασης

– Να συνταχθεί πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της εγκατάστασης το οποίο αφορά:

α) Ημερήσιο πρόγραμμα (περιγραφή, άτομα, απορρυπαντικά, απολυμαντικά κ.λ.π.)

β) Εβδομαδιαίο πρόγραμμα (περιγραφή, άτομα, απορρυπαντικά, απολυμαντικά κ.λ.π.)

– Να υπάρχει κατάλογος και προσπέκτους των χρησιμοποιούμενων απορρυπαντικών και απολυμαντικών

Περιοδικός έλεγχος αποτελεσματικότητας της απολύμανσης

- Περιοδικά να λαμβάνονται δείγματα με αποστειρωμένη γάζα από επιφάνειες τραπεζών και οργάνων με απόμαξη μετά την απολύμανση και να γίνεται μικροβιολογική εξέταση ως προς την ολική μικροβιακή χλωρίδα.
- Να καταρτισθούν μικροβιολογικά standards και να καταρτισθεί καμπύλη διάγραμμα.
- Βιβλιάρια υγείας προσωπικού θεωρημένα από την Υγειονομική Υπηρεσία.
- Συντήρηση ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού και βιολογικού.
- Να τηρούνται τα βιβλία συντήρησης από πιστοποιημένο - εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Άρθρο 21**ΤΗΡΗΣΗ ΒΙΒΛΙΩΝ ΚΑΙ ΔΕΛΤΙΩΝ ΣΦΑΓΕΙΟΥ**

Στο **ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΦΑΓΕΙΟ Αμφιλοχίας** πρέπει να τηρούνται υποχρεωτικά τα κάτωθι βιβλία και δελτία:

1. Γενικό βιβλίο σφαγής στο οποίο καταχωρείται από τον αρμόδιο υπάλληλο το όνομα του κατόχου του ζώου, το είδος του ζώου και η ημερομηνία σφαγής αυτού, (Π.Δ. 79/07)
2. Βιβλίο καταχώρησης σφαγίων κατά την κατηγορία (είδος) από τα στοιχεία του γενικού βιβλίου σφαγής, (Π.Δ. 79/07)
3. Στατιστικά δελτία,
4. Δελτίο σφαζόμενων ζώων ημερησίως (Κτηνιατρικής Υπηρεσίας),
5. Δελτίο κατασχεθέντων σφαγίων και σπλάχνων (Κτηνιατρικής Υπηρεσίας) (Β.Δ. / 30-111940),
6. Πιστοποιητικό επιθεώρησης σφαγίων (Π.Δ. 40/77),
7. Κτηνιατρική έκθεση κατάσχεσης (Π.Δ. 40/77),
8. Πρακτικό επανεξέτασης κατασχεθέντος σφαγίου (Π.Δ. 40/77),
9. Ημερήσια κατάσταση παραγωγής και διάθεσης ΖΥΠ σφαγείου,
10. Αρχείο με την ποσότητα και την περιγραφή των ΖΥΠ που αποτεφρώθηκαν και την ημερομηνία αποτέφρωσης,
11. Κάθε άλλο βοηθητικό βιβλίο ή δελτίο που θα κρινόταν αναγκαίο για την πληρέστερη οργάνωση και λειτουργία,
12. Σύμφωνα με την Κ.Υ.Α. 328611/2009 (Φ.Ε.Κ. 2117 /τ. Β') τα Σφαγεία υποχρεούνται να συνδεθούν μέσω του διαδικτύου με τον Ε.Λ.Ο.Γ.Α.Κ. για την παρακολούθηση των σφαγών και τη διακίνηση των σφαγίων καθώς και την εφαρμογή του άρθρου 18 του Καν. (ΕΚ) 178/2002.

Άρθρο 22**ΑΠΟΔΟΧΗ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΕΣ ΤΟ ΣΦΑΓΕΙΟ**

Όλοι οι συναλλασσόμενοι με το Σφαγείο, οι χρησιμοποιούντες αυτό και οι εργαζόμενοι σ' αυτό, καθώς και οι για οποιοδήποτε λόγο και αιτία ευρισκόμενοι στο συγκρότημα του Σφαγείου υποχρεούνται:

1. Να λάβουν γνώση και να αποδεχθούν ανεπιφύλακτα τους όρους του παρόντος Κανονισμού.
 2. Να τηρήσουν τις διατάξεις του Κανονισμού και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από αυτόν.
 3. Να συμμορφώνονται προς τις Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τις υποδείξεις του Κρεοσκόπου Κτηνιάτρου, τις υποδείξεις του Υπεύθυνου του Σφαγείου και σε κάθε περίπτωση να διευκολύνουν το έργο του προσωπικού των Σφαγείων.
- Στόχος είναι να διασφαλίζεται στο ακέραιο η υγιεινή των κρεάτων και η προστασία της Δημόσιας Υγείας κατ' επέκταση.

Άρθρο 23 ΕΝΑΡΞΗ ΙΣΧΥΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

Ο παρών κανονισμός αφού εγκριθεί από το Δ.Σ. του Δήμου Αμφιλοχίας, τίθεται σε ισχύ από την ημερομηνία έγκρισής του από την Αποκεντρωμένη Διοίκηση Π.Δ.Ε.

Για τροποποίηση άρθρων του παρόντα κανονισμού, απαιτείται νεώτερη απόφαση Δημοτικού Συμβουλίου του Δήμου Αμφιλοχίας. Ο παρών Κανονισμός μπορεί να τροποποιηθεί ή να συμπληρωθεί μετά από εισήγηση του διαχειριστή και πάντα με την σύμφωνη γνώμη της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Δ.Ε. και την έγκριση του Δημοτικού Συμβουλίου.

Επί του ανωτέρω θέματος η Δημοτική Σύμβουλος κ. Ειρήνη Κωνταντακοπούλου ψήφισε ΛΕΥΚΟ.

Στην συνέχεια ο κ. Πρόεδρος κάλεσε το Δημοτικό Συμβούλιο να αποφασίσει σχετικά. Το Δημοτικό Συμβούλιο μετά από διαλογική συζήτηση και λαμβάνοντας υπόψη όλα τα ανωτέρω.

Α Π Ο Φ Α Σ Ι Ζ Ε Ι Ο Μ Ο Φ Ω Ν Α

Εγκρίνει, τον Κανονισμό Λειτουργίας Δημοτικού Σφαγείου Δήμου Αμφιλοχίας, όπως αναφέρεται στην ανωτέρω εισήγηση.

Η απόφαση αυτή έλαβε αύξοντα αριθμό 42 /30-05-2025.

Η αναλυτική συζήτηση για το θέμα αυτό περιλαμβάνεται στα απομαγνητοφωνημένα πρακτικά της απόφασης αυτής.

Αφού εξαντλήθηκαν τα θέματα της ημερήσιας διάταξης, λύεται η συνεδρίαση.

Γι αυτό συντάχθηκε το παρόν πρακτικό και υπογράφεται, ως ακολούθως:

Ο Πρόεδρος
Υπογραφή

Τα Μέλη
Υπογραφές
Ακριβές απόσπασμα

Η Γραμματέας
Υπογραφή

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ

Παπούλιας Γρηγόριος