

ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Γιώργος Παπαμικρούλης, Πρόεδρος Σ.Ε.Τ.Ε.

6 Μαρτίου 2008
Ημερίδα Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος Υπογράφουν με Ασφάλεια την Ποιότητα σεβεκ Ημερίδα 6 Μαρτίου
Ανοιχτή Κρέατος σεβεκ 6 Μαρτίου Ημερίδα Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος Υπογράφουν με Ασφάλεια την Ποιότητα σε
ρίδα Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος Υπογράφουν με Ασφάλεια την Ποιότητα σεβεκ Ημερίδα 6 Μαρτίου Ανοιχ
ιν με Ασφάλεια την Ποιότητα σεβεκ Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος **6 Μαρτίου 2008** Ημερίδα Επώνυμα

Βήμα 1ο

- Αίτηση στην Κτηνιατρική Διεύθυνση της αρμόδιας Νομαρχίας για χορήγηση έγκρισης εγκατάστασης

Την αίτηση συνοδεύουν:

- ΣΧΕΔΙΑΓΡΑΜΜΑ – ΚΑΤΟΨΗ ΜΕ ΛΕΠΤΟΜΕΡΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ.
- ΤΟΠΟΓΡΑΦΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ 1:500 ΤΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ.
- ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΑΡΙΘΜΗΣΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΤΩΝ ΕΙΔΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΝ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ.

- **ΤΕΧΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΜΕ ΜΝΕΙΑ ΣΤΗΝ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ,ΤΟ ΕΙΔΟΣ ΤΗΣ ΠΡΩΤΗΣ ΥΛΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΑΡΑΓΩΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΥΧΟΝ ΕΝΤΑΞΗ ΤΟΥ ΣΕ ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΟΥΜΕΝΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ.**
- **ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΑΠΟ ΤΟ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ.**
- **ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗ ΜΕΛΕΤΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΥΓΡΩΝ ΚΑΙ ΣΤΕΡΕΩΝ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΑΠΟ ΤΙΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΥΓΕΙΑΣ.**

Βήμα 2ο

ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ (άρθρο 6 παρ. 1 Π.Δ 79/07)

ΠΡΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΙΜΕΛΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΩΝ
ΤΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗΣ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΜΕ ΑΥΤΟΨΙΑ ΣΤΗΝ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Σημείωση

Η αυτοψία επαναλαμβάνεται, εαν υπάρξουν πρωτεύουσες παρατηρήσεις για παραλείψεις, ή / και προτάσεις ουσιαστικών βελτιώσεων.

Βήμα 3ο

ΕΓΚΡΙΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΚΑΙ

ΧΟΡΗΓΗΣΗ ΑΔΕΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ (
άρθρο 6 παρ.2 Π.Δ 79/07)

Σημ. Η άδεια λειτουργίας, που αναφέρεται εδώ, δεν συγχέεται, με την
άδεια λειτουργίας ,που απαιτείται και χορηγείται απο το Υπουργείο
Βιομηχανίας.

Βήμα 4ο

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ:

ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Κ.Δ.Υ ΤΟΥ ΥΠ.Α.Α.Τ.

(μετά από εισήγηση της νομαρχιακής διεύθυνσης κτηνιατρικής)

άρθρο 6 παρ. 3 Π.Δ 79/07 --- Άρθρο 4 παρ 3 Κανονισμού 853/04

- **Καταχώριση εγκαταστάσεων**

Αίτηση, στην αρμόδια Κτηνιατρική Αρχή της έδρας της επιχείρησης, για χορήγηση αριθμού καταχώρισης.

- **Εθνικοί κατάλογοι εγκεκριμένων και καταχωρημένων εγκαταστάσεων**

Η ΚΔΥ καταρτίζει, τηρεί και δημοσιεύει στην ιστοσελίδα του ΥΠ.Α.Α.Τ, εθνικό κατάλογο των εγκεκριμένων και καταχωρημένων εγκαταστάσεων.

ΚΤΙΡΙΑΚΑ - ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Απαιτήσεις και προϋποθέσεις έγκρισης

Σύμφωνα με την Κοινοτική Νομοθεσία αλλά και τον Οδηγό Ορθής Υγιεινής Πρακτικής που συνέταξε η Σ.Ε.Τ.Ε. υπάρχουν κάποιες προϋποθέσεις που πρέπει να έχει μία εγκατάσταση σχετικά με το κτίριο και τους επιμέρους χώρους

ΟΡΙΣΜΟΣ

Χώροι επεξεργασίας κρέατος και παραγωγής προϊόντων κρέατος, θεωρούνται, όλοι οι χώροι του κτιρίου, στους οποίους το κρέας και τα προϊόντα κρέατος, προετοιμάζονται, παραμένουν, συσκευάζονται και διατηρούνται.

•Οι χώροι χωρίζονται σε :

α) Παραγωγής

Κατά τον σχεδιασμό του κτιρίου, διασφαλίζεται η συνεχής, μονόδρομη ροή παραγωγής και αποφεύγεται η διασταύρωση και επιμόλυνση, από προϊόντα ,προηγούμενου σταδίου παραγωγής . Οι χώροι του εργοστασίου, θα πρέπει να διαχωρίζονται σαφώς και να προσδιορίζεται η χρήση ενός έκαστου.

Ως γενικές απαιτήσεις σε χώρους παραγωγής μιας επιχείρησης αναφέρονται τα παρακάτω :

- Χώρος παραλαβής πρώτων υλών κρέατος
- Χώρος της αποθήκευσης της πρώτης ύλης
- Χώρος αποθήκευσης τελικών προϊόντων
- Χώρος απομάκρυνσης δεύτερης συσκευασίας των πρώτων και βοηθητικών υλών
- Χώρος αποθήκευσης και προετοιμασίας πρώτων και βοηθητικών υλών
- Χώρος (οι) παραγωγής
- Χώρος συσκευασίας των προϊόντων
- Χώρος αποθήκευσης υλικών συσκευασίας
- Χώρος αποθήκευσης άχρηστων υλικών
- Χώρος αποθήκευσης απορρυπαντικών, απολυμαντικών κτλ.
- Βοηθητικοί χώροι

β) Χώροι εξυπηρέτησης προσωπικού – Υγιεινής

Μεταξύ των χώρων αυτών

και των χώρων

επεξεργασίας – παραγωγής

δεν επιτρέπεται να υπάρχει άμεση επικοινωνία.

Ειδική πρόβλεψη πρέπει να γίνεται και για τα υλικά κατασκευής του κτιρίου και του εξοπλισμού ως ακολούθως :

**α) Επιφάνειες που δεν έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
(Δάπεδα - Τοίχοι - Οροφές – Πόρτες...)**

Ακόμη και οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, όπως τοίχοι, δάπεδα, οροφές κλπ. είναι αναγκαίο, να καθαρίζονται και να απολυμνούνται εύκολα, γεγονός που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται .

β) Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι ανθεκτικές και κατασκευασμένες από μη τοξικά υλικά, δεν οξειδώνονται, αντέχουν στο συχνό καθάρισμα και δεν προσδίδουν στο κρέας και τα προϊόντα με βάση το κρέας οσμές και γεύση. Επίσης, να κατασκευάζονται από υλικά όπως ανοξείδωτος χάλυβας, κατάλληλα πλαστικά.

γ) Εξοπλισμός και λοιπά

Η κατασκευή του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια, ώστε να αποτρέπεται η επιμόλυνση του κρέατος και των προϊόντων με βάση το κρέας και να επιτρέπεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και η απολύμανση τους.

- Σύμφωνα με την Εθνική Νομοθεσία, αρμόδιος ελεγκτικός φορέας για τις εγκαταστάσεις παραγωγής και επεξεργασίας προϊόντων κρέατος είναι ο ΕΦΕΤ.
- Ωστόσο, συνεχίζει να υπάρχει στον κλάδο μας σύγχυση, δεδομένου ότι στην πράξη, σε καμία από τις παραπάνω διαδικασίες που πραγματοποιούνται, δεν εμπλέκεται ο Ε.Φ.Ε.Τ., παρά μόνο οι Κτηνιατρικές Διευθύνσεις.
- Συνεπώς, είναι απολύτως επιβεβλημένο να ξεκαθαριστεί το τοπίο για τα όρια των αρμοδιοτήτων των δύο εμπλεκόμενων Φορέων.

ΗΜΕΡΙΔΑ ΣΕΒΕΚ

6 Μαρτίου 2008

ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΧΩΡΗΣΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ

Γιώργος Παπαμικρούλης, Πρόεδρος Σ.Ε.Τ.Ε.

6 Μαρτίου σεβεκ **Ημερίδα** Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος Υπογράφουν με Ασφάλεια την Ποιότητα σεβεκ Ημερίδα 6 Μαρτίου
Ανοιχτή Κρέατος σεβεκ 6 Μαρτίου Ημερίδα **Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος:** Υπογράφουν με Ασφάλεια την Ποιότητα σε
ρίδα Επώνυμα Προϊόντα Κρέατος **Υπογράφουν με Ασφάλεια την Ποιότητα** σεβεκ Ημερίδα 6 Μαρτίου Ανοιχ
ιν με Ασφάλεια την Ποιότητα σεβεκ Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Επεξεργασίας Κρέατος **6 Μαρτίου 2008** Ημερίδα Επώνυμα