



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ  
ΔΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Αθήνα, 10 Φεβρουαρίου 2020

Αρ.Πρωτ.181/35051

Ταχ. Δ/ση : Βερανζέρου 46  
Ταχ. Κώδικας : 104 38 Αθήνα  
Πληροφορίες : Δ.Παπανικολάου  
Τηλέφωνο : 210 2125710  
e-mail : dparanikolaou@minagric.gr

ΠΡΟΣ : 1) Περιφέρειες Χώρας  
-Δνσεις Κτηνιατρικής  
2) Περιφέρεια Κεν.Μακεδονίας  
-Γραφείο Γεν Δνσης ΑΟΚ  
-Δνση Κτηνιατρικής ΜΕΘ

ΚΟΙΝ: ΕΦΕΤ

**ΘΕΜΑ** «Αποθήκευση ΖΥΠ από επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης»  
Σχετ. έγγραφο ερώτημα από Δνση Κτηνιατρικής ΜΕΘ με αρ.πρωτ.13025(605)/9-1-2020

Με αφορμή το ανωτέρω σχετικό έγγραφο από τη Δνση Κτηνιατρικής της Μητροπολιτικής Ενότητας Θεσσαλονίκης (ΜΕΘ) αναφορικά με τη διαχείριση ΖΥΠ από νόμιμα αδειοδοτημένες ψυκτικές αποθήκες εναπόθεσης τροφίμων ζωικής προέλευσης, διευκρινίζουμε τα ακόλουθα :

1. Οι επιχειρήσεις που παράγουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ζπ) μπορούν να αποθηκεύουν τα ζωικά υποπροϊόντα (ΖΥΠ) που προκύπτουν από τη συγκεκριμένη δραστηριότητα που έχει εγκριθεί ή καταχωρηθεί με βάση τους Κ.852/2004 και Κ.853/2004, σε ειδικό χώρο εντός της επιχείρησης χωρίς να απαιτείται επιπλέον καταχώρηση από τον Κ.1069/2009 (άρθρο 23.4 του Κ.1069/2009).
2. Οι επιχειρήσεις που αποθηκεύουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης και διαθέτουν κωδικό αριθμό «F», μπορούν να αποθηκεύουν τα ζωικά υποπροϊόντα που προκύπτουν εντός της ψυκτικής αποθήκης (π.χ. τρόφιμα ζωικής προέλευσης που λήγουν ή αλλοιώνονται κατά τη διάρκεια αποθήκευσης), σε ειδικό χώρο εντός της επιχείρησης χωρίς να απαιτείται επιπλέον καταχώρηση σύμφωνα με τον Κ.1069/2009 (άρθρο 23.4 του Κ.1069/2009).  
Σε περίπτωση που η εγκεκριμένη αποθήκη τροφίμων ζωικής προέλευσης, παραλαμβάνει: α) συσκευασμένα πρώην τρόφιμα ζπ (ΖΥΠ) που επιστρέφονται από πελάτες ή καταστήματα λιανικής της επιχείρησης που τα έχει παραδώσει, τότε απαιτείται **καταχώριση** της συγκεκριμένης δραστηριότητας, σύμφωνα με την εγκύκλιο 1568/45937/12-4-2012 περί καταχώρησης,  
β) μη συσκευασμένα πρώην τρόφιμα ζπ (ΖΥΠ) που επιστρέφονται από πελάτες ή καταστήματα λιανικής της επιχείρησης που τα έχει παραδώσει, τότε απαιτείται **έγκριση** της συγκεκριμένης δραστηριότητας, σύμφωνα με το άρθρο 24.1θ του Κ.1069/2009 ως μονάδα ενδιάμεσου χειρισμού.
3. Οι επιχειρήσεις που συλλέγουν, ταξινομούν και αποθηκεύουν ζωικά υποπροϊόντα που παραλαμβάνουν από διάφορες επιχειρήσεις παραγωγής ή αποθήκευσης τροφίμων ζωικής προέλευσης θα πρέπει να είναι **εγκεκριμένες** σύμφωνα με το άρθρο 24.1θ του

Κ.1069/2009 ως μονάδες ενδιάμεσου χειρισμού σύμφωνα με το άρθρο 19 και το Παράρτημα ΙΧ-Κεφάλαιο ΙΙ του Κ.142/2011.

Η αποθήκευση των παραγόμενων ζωικών υποπροϊόντων από τις επιχειρήσεις τροφίμων ζπ θα πρέπει να εκτελείται σε ειδικό χώρο εντός της επιχείρησης και υπό συνθήκες που αποτρέπουν την αλληλομόλυνση μεταξύ τροφίμων και ΖΥΠ (άρθρο 26.1 του Κ.1069/2009).

Συνεπώς, ο χώρος αποθήκευσης ΖΥΠ εντός της επιχείρησης τροφίμων θα πρέπει να πληροί τις ακόλουθες υγειονομικές απαιτήσεις:

- να είναι κατάλληλα διαχωρισμένος από το χώρο τροφίμων και αποκλειστικής χρήσης για την αποθήκευση των ΖΥΠ
- να φέρει κατάλληλη σήμανση «Αποθήκη Ζωικών Υποπροϊόντων – Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο»
- να διαθέτει τις ενδεδειγμένες συνθήκες αποθήκευσης (θερμοκρασία περιβάλλοντος, ψύξη, κατάψυξη) για την κατηγορία, το είδος και τη χρήση των ΖΥΠ καθώς και τη διάρκεια αποθήκευσης
- να είναι ελεγχόμενης πρόσβασης και να αποφεύγονται οι διασταυρούμενες ροές με το χώρο των τροφίμων
- να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται ο χώρος και οι περιέκτες
- να διαθέτει κατάλληλα μέσα προστασίας από έντομα, τρωκτικά, πτηνά, λοιπά ζώα
- να αποτυπώνεται στην κάτοψη της επιχείρησης τροφίμων και η διαδικασία αποθήκευσης ΖΥΠ να συμπεριλαμβάνεται στο σύστημα HACCP της επιχείρησης.

Τα παραγόμενα ΖΥΠ θα πρέπει να συλλέγονται και να κατηγοριοποιούνται ορθά, καθώς και να γίνεται διαλογή ανά είδος ανάλογα με την περαιτέρω χρήση των ΖΥΠ. Επίσης θα πρέπει να αποστέλλονται σε εγκεκριμένες ή καταχωρημένες μονάδες διαχείρισης ΖΥΠ με εγκεκριμένα οχήματα μεταφοράς ΖΥΠ.

Η επιχείρηση τροφίμων οφείλει επίσης να τηρεί την ιχνηλασιμότητα των ΖΥΠ που παράγει, με καταγραφή των παραγόμενων ποσοτήτων, τήρηση μητρώου αποστολών και έκδοση εμπορικού εγγράφου σε κάθε αποστολή.

Επισημαίνεται δε, ότι οι αρμόδιες αρχές επίσημου ελέγχου των επιχειρήσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης, στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων τους, όταν διενεργούν επίσημο έλεγχο στις επιχειρήσεις αυτές, ελέγχουν επίσης και τη διαχείριση των παραγόμενων ζωικών υποπροϊόντων. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να διευκολύνουν την πρόσβαση των αρμοδίων αρχών στους χώρους και στα σχετικά αρχεία.

Η εγκύκλιος 420/10304/26-1-2012 με θέμα «Διαχείριση υποπροϊόντων από μονάδες που έχουν ήδη εγκριθεί ή καταχωρηθεί σύμφωνα με το ΠΔ79/2007 (κανονισμοί ΕΚ/852/2004 και ΕΚ/853/2004)» παύει να είναι σε ισχύ.

Είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

**Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ**

α/α

Π.Παπαδάκη