



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ Κ.Δ.Υ.
ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΖΩΙΚΩΝ
ΥΠΟΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

Αθήνα, 26 / 01 / 2012

Αριθ. Πρωτ. : 420/10304

Ταχ. Δ/ση : Αχαρνών 2
Ταχ. Κώδικας : 101 76
Πληροφορίες : Β. Πλόσκα
Τηλ. : 210 2125712-11
Fax : 210 8229188
Email : ka6u031@minagric.gr

**ΠΡΟΣ : 1. Περιφέρειες χώρας- Δ/νσεις
Κτηνιατρικής
2. Περιφερειακές Ενότητες χώρας
Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας
και Κτηνιατρικής –Τμήματα
Κτηνιατρικής
- Έδρες τους**

ΘΕΜΑ: «Διαχείριση υποπροϊόντων από μονάδες που έχουν ήδη εγκριθεί ή καταχωρηθεί σύμφωνα με το ΠΔ 79/2007 (κανονισμοί ΕΚ/852/2004 και ΕΚ/853/2004) »

Με αφορμή ερωτήματα που μας ετέθησαν, σας γνωρίζουμε τα ακόλουθα:

Σύμφωνα με την παρ 4, του άρθρου 23 του Κανονισμού ΕΚ/1069/2009, δεν απαιτείται κοινοποίηση με σκοπό την καταχώριση για δραστηριότητες σε σχέση με τις οποίες εγκαταστάσεις που παράγουν ζωικά υποπροϊόντα έχουν ήδη εγκριθεί ή καταχωρισθεί σύμφωνα με τον ανωτέρω διάταγμα.

Εφόσον οι επιχειρήσεις αυτές θέλουν να αποθηκεύουν τα υποπροϊόντα της επιχείρησής τους με ευθύνη του ιδιοκτήτη τους, μέχρι την ορθή διαχείρισή τους, θα πρέπει να το γνωστοποιήσουν στην τοπική αρμόδια αρχή.

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να υποβάλει αίτηση στην αρμόδια τοπική αρχή συνοδευόμενη από νέο γενικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) των εγκαταστάσεων με λεπτομερή απεικόνιση και καταγραφή των χώρων(συμπεριλαμβανομένου του χώρου αποθήκευσης).

Ο χώρος αυτός, (εντός των επιχειρήσεων τροφίμων) βάσει του άρθρου 26 του Κανονισμού ΕΚ/ 1069/2009, θα πρέπει να είναι κατάλληλα διαχωρισμένος και αποκλειστικής χρήσης ώστε να αποφεύγονται οι επιμολύνσεις . Επιπροσθέτως, θα πρέπει να έχει ειδική ταμπέλα σήμανσης «Υποπροϊόντα-Ακατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο», και να είναι ελεγχόμενης πρόσβασης ώστε να μην υπάρχει περίπτωση να αναμιχτούν με τα τρόφιμα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

Γι' αυτό, θα πρέπει να υπάρχει σαφής τεκμηρίωση και καταγραφή των διαδικασιών που θα εφαρμόζονται.

Για λόγους ιχνηλασιμότητας, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων θα πρέπει να συμπληρώνουν την ημερήσια κατάσταση παραγομένων ποσοτήτων (παραγόμενα μέσα στην επιχείρηση και εισερχόμενα -επιστρεφόμενα), να τηρούν μητρώο αποστολών και να φυλάσσουν τα σχετικά εμπορικά έγγραφα.

Τέλος υπενθυμίζουμε ότι θα πρέπει να τηρούνται οι βασικές απαιτήσεις υγιεινής όπως: δυνατότητα εύκολου καθαρισμού και απολύμανσης του χώρου και των οχημάτων, διάθεση κατάλληλων μέσων προστασίας από έντομα, τρωκτικά παράσιτα και πτηνά, καθιέρωση διαδικασιών μετακίνησης του προσωπικού κλπ

Κατά την τη διενέργεια του επίσημου ελέγχου που γίνεται από τους αρμόδιους Κτηνίατρους για την κύρια δράση της επιχείρησης, πρέπει να ελέγχεται και η διαχείριση των υποπροϊόντων της και οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων να διευκολύνουν την πρόσβαση των υπαλλήλων στους αντίστοιχους χώρους και στα έγγραφα .

**Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ
ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ**

ΕΛΕΝΗ ΠΡΩΤΟΠΑΠΑ