

## Οδηγίες διαχείρισης Ζωικών Υποπροϊόντων

### Κρεοπωλεία

Σας υπενθυμίζουμε πως σύμφωνα με τον Καν. 1069/2009/ΕΚ, τον εφαρμοστικό του Καν. 142/2011/ΕΕ και το ΠΔ 211/2006 (ΦΕΚ Α' 211) οι επιχειρήσεις Κρεοπωλείων ως παραγωγοί ζωικών υποπροϊόντων έχουν τις παρακάτω υποχρεώσεις:

ΖΥΠ κατηγορίας 3 (απορριπτόμενοι ιστοί για εμπορικούς λόγους, οστά)

Οι δυνατότητες διαχείρισης για τα υλικά κατηγορίας 3 ως πρώτη διαχείριση είναι:

- Απόρριψη ως απόβλητα μέσω αποτέφρωσης ή συναποτέφρωσης (αδειοδοτημένες μονάδες)
- Χρήση ως καύσιμο για καύση με ή χωρίς εκ των προτέρων μεταποίηση
- Χρήση για την Παρασκευή παράγωγων προϊόντων (φαρμακευτικά, καλλυντικά κλπ)
- Μεταποίηση σε μονάδες εγκεκριμένες μεταποίησης κατηγορίας 2 ή 3
- Λιπασματοποίηση ή μετασχηματισμό σε βιοαέριο.
- Ενσίρωση (τροφή για υδρόβια ζώα).
- Παραγωγή τροφών για ζώα συντροφιάς.
- Υγειονομική Ταφή σε ΧΥΤΑ κλπ
- Ένα μέρος των υποπροϊόντων μπορεί να πωλείται απευθείας στους καταναλωτές για τη σίτιση των οικόσιτων ζώων τους. (Δεν μπορεί αυτός ο τρόπος να αποτελεί τρόπο διαχείρισης των ΖΥΠ)
- Χρήση για σίτιση σκύλων και γάτων καταφυγίων ή κυνοκομείων μετά από έγκριση

Η διαχείριση των ΖΥΠ θα πρέπει να είναι διεργασία ενταγμένη στο σύστημα HACCP της Επιχείρησης

Τα υποπροϊόντα Ζωικής Προέλευσης μετά την ταξινόμησή τους ανά κατηγορίες και είδος χρήσης τοποθετούνται σε **κάρδους** (με ανεξίτηλη σήμανση, χρωματικό διαχωρισμό ανά κατηγορία και ερμητικό κλείσιμο) στους οποίους υπάρχουν **ετικέτες** στις οποίες αναφέρονται:

- Η ημερομηνία παραγωγής,
- Η επωνυμία και η διεύθυνση της επιχείρησης και κατά περίπτωση τα ακόλουθα:
- Στην περίπτωση υλικού της κατηγορίας **3**
  - ο «Ακατάλληλο για κατανάλωση από τον άνθρωπο»
  - ο «Μόνο ως τροφή για ζώα συντροφιάς»
- Στην περίπτωση υλικού της κατηγορίας **2**
  - ο «Ακατάλληλο για κατανάλωση από ζώα»
  - ο ή «Κόπρος» (αφορά και στομαχικό περιεχόμενο)
- στην περίπτωση υλικών που αποστέλλονται σε κέντρο συλλογής,

Οι **ετικέτες** δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερες από 20X30 εκ. και το ύψος των χαρακτήρων μικρότερο από 5 εκ..

Η διατήρησή των ΖΥΠ (ψύξη ή μη) εξαρτάται από την περαιτέρω χρήση τους.

### **Συμβάσεις**

Οι παραγωγοί ΖΥΠ θα πρέπει να έχουν υπογράψει συμβάσεις ή άλλου τύπου συμφωνίες με τους μεταφορείς και τους τελικούς αποδέκτες (μονάδες μεταποίησης ΧΥΤΑ κλπ) όπου θα αναφέρεται ρητά η κατηγορία των ΖΥΠ και το είδος τους.(τυρόγαλο, ΖΥΠ από κρέας, ψάρια κλπ)

## ΑΡΧΕΙΑ

Οι παραγωγοί και οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων πρέπει να τηρούν πλήρη αρχεία, τα οποία να τα κρατούν για τουλάχιστον δύο έτη:

1. **Καθημερινή** καταγραφή των παραγόμενων ποσοτήτων των ζωικών υποπροϊόντων ανά κατηγορία και είδος (Υπόδειγμα 1) (Και τα ΖΥΠ που πωλούνται σε πελάτες για οικόσιτα ζώα)
2. Στις **Αποστολές**:
  - Συμπλήρωση μητρώων αποστολών σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή.
  - Σύστημα προσδιορισμού της ταυτότητας των επιχειρήσεων που έχουν σχέση (Υπόδειγμα 2)
3. Έκδοση **εμπορικού εγγράφου**. Θα πρέπει να αναγράφονται:
  - Η ημερομηνία παραλαβής των υλικών
  - Η περιγραφή του υλικού
  - Ο τόπος καταγωγής, το όνομα και η διεύθυνση του μεταφορέα.
  - Εκδίδεται σε τετραπλούν (1 ο αποστολέας, 1 ο μεταφορέας, 1 ο παραλήπτης, ο οποίος επιστρέφει στον πρώτο το 4<sup>ο</sup> αντίγραφο υπογεγραμμένο)
    - Δεν ισχύει για τις επιστροφές γαλακτοκομικών στις επιχειρήσεις παραγωγής.

## ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Οι παραγωγοί ζωικών υποπροϊόντων είναι υποχρεωμένοι να συμπληρώνουν ανά εξάμηνο, ένα **πίνακα** όπου αναγράφονται:

- Οι παραγόμενες ποσότητες υποπροϊόντων της επιχείρησής του, ανά κατηγορία
- Το είδος της διαχείρισης που επέλεξαν
- Τους παραλήπτες στους οποίους τα απέστειλαν (ποσότητα ανά παραλήπτη). (Υπόδειγμα 3)

Ο Πίνακας αυτός αποστέλλεται τις πρώτες 15 ημέρες κάθε Ιανουαρίου και Ιουλίου στην υπηρεσία μας (Τμ. Κτηνιατρικής ΠΕ Κεφαλληνίας, Διοικητήριο, 28100, Αργοστόλι)

Τηλέφωνα επικοινωνίας : 2671360513, 2671360512

Φαξ: 2671022793 e-mail: b.papaiouannou@pin.gov.gr