



ΟΜΑΔΑ 7η
ΝΩΠΑ ΚΡΕΑΤΑ

ΕΙΔΟΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΜΟΝΑΔΑ	
ΑΡΝΙΣΙΟ ΚΡΕΑΣ	ΝΩΠΟ ΕΓΧΩΡΙΟ	ΚΙΛΑ	
	ΝΩΠΟ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	ΚΙΛΑ	
ΒΟΕΙΟ	ΝΩΠΟ	ΚΙΛΑ	
ΧΟΙΡΙΝΟ	ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΝΩΠΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	ΚΙΛΑ	
	ΜΠΟΥΤΙ ΝΩΠΟ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	ΚΙΛΑ	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ	ΝΩΠΟ	ΚΙΛΑ	
ΓΑΛΟΠΟΥΛΕΣ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ	ΚΙΛΑ	

ΠΟΙΟΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Κρέας Βόειο, Νωπό, Α' ποιότητας:

Μπούτι βόειο Α/Ο νωπό εισαγωγής

2. Κρέας Χοιρινό, Νωπό, Α' ποιότητας

α) Μπούτι Χοιρινό Α/Ο

β) Μπριζόλες με Οστά

3. Αιγοπροβατοειδή (Αρνί Γάλακτος ή Κατσίκι) , Νωπό, Α' ποιότητας, Εγχώριο, βάρους 8 έως 12 κιλών το καθένα.

Θα παραδίδονται σε **α)**ολόκληρα σφάγια χωρίς κεφάλι, **β)**σε μισά σφάγια χωρίς κεφάλι.

Κάθε μισό σφάγιο περιλαμβάνει το αντίστοιχο εμπρόσθιο και οπίσθιο μέρος. Για τα παραπάνω κρέατα θα υπάρχει σφραγίδα προέλευσης. Κατ' εξαίρεση την περίοδο του Πάσχα (Σάββατο Λαζάρου-Κυριακή του

Θωμά) τα ολόκληρα νωπά αρνιά και κατσίκια γάλακτος θα παραδίδονται μαζί με το κεφάλι (Μη αποκοπτόμενο από το υπόλοιπο κρέας), σύμφωνα με την 14/89 Αγορανομική διάταξη όπως ισχύει εκάστοτε.

Τα νωπά κρέατα θα διατίθενται σε συσκευασία VACUUM σύμφωνα με τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και τις εκάστοτε ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις.

Τα νωπά κρέατα θα είναι εγχώριας παραγωγής ή θα προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να προέρχονται από υγιή ζώα και από εγκεκριμένα σφαγεία και εργαστήρια επεξεργασίας.

Τα νωπά κρέατα θα πρέπει να φέρουν τις απαιτούμενες σημάνσεις, όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες Κοινοτικές, Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις και θα πρέπει να συνοδεύονται με κατάλληλα Πιστοποιητικά Κτηνιατρικής Επιθεώρησης.

5. Τα Αιγοπροβατοειδή (Αρνί γάλακτος σε ολόκληρα σφάγια μαζί με το κεφάλι κατά την περίοδο του Πάσχα – βάρους 8-12 kgf έκαστο)

θα φέρουν τις απαιτούμενες σφραγίδες καταλληλότητας, κατηγορίας σφαγίου και προέλευσης.

Το τεμαχισμένο κρέας θα συσκευάζεται σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία. Η πρώτη συσκευασία θα είναι διαφανής και άχρωμη. Η πρώτη και δεύτερη συσκευασία θα πρέπει να ανταποκρίνονται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και να μην αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος, ούτε να μεταδίδουν στο κρέας ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου.

Το τεμαχισμένο κρέας θα φέρει σήμα αναγνώρισης, το οποίο θα επιθέτεται σε ετικέτα που προσαρτάται ή τυπώνεται στην πρώτη ή στη δεύτερη συσκευασία. Η ετικέτα στη δεύτερη συσκευασία πρέπει να είναι τοποθετημένη με τέτοιο τρόπο, ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα της συσκευασίας (Κανονισμός Ε.Ε., αριθμός 853/2004).

Οι ενδείξεις στα τεμάχια κρέατος, τα οποία προέρχονται από χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης θα αναγράφονται υποχρεωτικά στην Ελληνική γλώσσα.

Ο τεμαχισμός του νωπού κρέατος πρέπει να γίνεται απαραίτητα από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τεμαχισμού και να φέρει τις απαραίτητες σημάνσεις καθώς και τον αριθμό έγκρισης εγκατάστασης τεμαχισμού.

Ειδικά για την επισήμανση του βόειου κρέατος

Στις ετικέτες πρέπει να αναγράφονται:

Ο κωδικός του ζώου ή της ομάδας ζώων.

Χώρα γέννησης

Χώρα εκτροφής

Χώρα σφαγής, Κωδικός σφαγείου

Χώρα τεμαχισμού, αριθμός έγκρισης μονάδας τεμαχισμού

Ημερομηνία σφαγής

Ημερομηνία ανάλωσης

Διάπλαση/βαθμός πάχυνσης ζώου: να είναι κατηγορίας U από 1 ως 2 και αυτό να αναγράφεται στη σήμανση

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας , των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΝΩΠΩΝ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ

ΕΙΔΟΣ: ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΝΩΠΟ ΤΥΠΟΥ 65%

Τα κοτόπουλα τύπου 65% πρέπει να είναι σφαγμένα, αποπτερωμένα , χωρίς κεφάλι και πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή 1 εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Τα παραδιδόμενα κοτόπουλα να είναι βάρους 1500 γραμμαρίων το καθένα.

Να είναι σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία, που αφορά την παραγωγή και την εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών.

Το Νωπό Κρέας Πουλερικών πρέπει να διατηρείται συνέχεια σε θερμοκρασία που δεν είναι κατώτερη από -2° ούτε ανώτερη από +4° C. Κατά τη διάρκεια της μεταφοράς , η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους +4° C.

Τα Νωπά Κοτόπουλα να είναι:

Α' κατηγορίας

Ανέπαφα, λαμβανομένης υπόψη της παρουσίασης

Καθαρά, χωρίς κανένα ορατό σώμα ακαθαρσία ή αίμα

Χωρίς ορατές κηλίδες αίματος, εκτός από όσες είναι μικρού μεγέθους και διακριτικές

Χωρίς εξέχοντα σπασμένα κόκαλα

Χωρίς σοβαρούς μώλωπες και χωρίς ίχνη προηγούμενης κατάψυξης.

Ειδικά τα σφάγια της κατηγορίας Α' πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

Να έχουν καλή όψη. Το κρέας πρέπει να είναι παχύ, το στήθος ανεπτυγμένο, φαρδύ, μακρύ και σαρκώδες, όπως σαρκώδη πρέπει να είναι επίσης και τα πόδια. Πρέπει να υπάρχει ένα λεπτό και κανονικό στρώμα λίπους στο στήθος, την πλάτη και τους μηρούς.

Λίγα μικρά πούπουλα, τμήματα στελεχών και τρίχες είναι δυνατόν να υπάρχουν πάνω στο στήθος, τα πόδια, τους γλουτούς, τις κλειδώσεις των κάτω άκρων και τις άκρες από τις φτερούγες.

Το Νωπό κρέας πουλερικών πρέπει να πληροί τις ακόλουθες προϋποθέσεις:

Τα σφάγια πρέπει:

- Να προέρχονται από ζώα τα οποία έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση πριν τη σφαγή και κρίθηκαν κατάλληλα για σφαγή για την εμπορία Νωπού κρέατος πουλερικών.
- Να προέρχονται από σφαγείο που έχει αριθμό έγκρισης από την αρμόδια Κτηνιατρική Υπηρεσία.
- Να έχουν υποβληθεί σε χειρισμούς υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής.
- Να έχουν απουσία σαλμονέλλας.
- Να έχουν υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά την σφαγή και να μην έχουν κριθεί κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Να φέρουν σήμανση καταλληλότητας η οποία να περιλαμβάνει:

A) Το όνομα της χώρας στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση, το οποίο μπορεί να αναγράφεται ολογράφως, με κεφαλαία είτε ως κωδικός με δύο γράμματα, σύμφωνα με το σχετικό πρότυπο ISO.

B) Τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης σφαγής.

Γ) Στο κάτω τμήμα τη συντομογραφία CE, EC, EF, EG, EK ή EY.

Τα σφάγια που δεν συσκευάζονται ατομικά θα φέρουν τις παραπάνω ενδείξεις είτε με μορφή σφραγίδας, είτε με μορφή πλακιδίου κατάλληλα τοποθετημένου πάνω στο κρέας.

Στο πλακίδιο θα αναγράφεται και η ημερομηνία της ένδειξης «ανάλωση πριν από.....»

- Να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους από πιστοποιητικά καταλληλότητας.
- Επιπλέον τα Νωπά κοτόπουλα να είναι πρόσφατης σφαγής. Να προσκομίζονται στο Νοσοκομείο μια ημέρα μετά την σφαγή και να είναι Ελληνικής προέλευσης.

Ο χορηγητής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των χορηγούμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους

πιστοποίησης από την εταιρία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορρύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιακών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ.), που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ – ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΗΣ ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

ΕΙΔΟΣ: Γαλοπούλα κατεψ/νη τύπου 67%

Η γαλοπούλα τύπου 67% πρέπει να είναι σφαγμένη, αποπτερωμένη, χωρίς κεφάλι & πόδια που κόβονται στους ταρσούς ή ένα εκατοστό κάτω από αυτούς και χωρίς το συκώτι, το στομάχι και την καρδιά.

Βάρος εκάστου τεμαχίου : 4 – 6 κιλά.

Τα είδη θα είναι Α' ποιότητας και, τόσο αυτά όσο και η διακίνησή τους, θα πρέπει να πληρούν τους όρους του «Κώδικα Τροφίμων και Ποτών», τα Προεδρικά Διατάγματα και τις ισχύουσες Υγειονομικές και Κοινοτικές Διατάξεις.

Η κατάψυξή τους θα έχει γίνει με άριστες συνθήκες επεξεργασίας και προετοιμασίας και με τους ενδεδειγμένους υγειονομικούς όρους.

Τα κατεψυγμένα πουλερικά θα πρέπει να έχουν στο εσωτερικό της σάρκας τους θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$ και να διατηρούνται έτσι καθ' όλη τη διαδικασία της διακίνησης και της διάθεσής τους, με ενδεχόμενες σύντομες διακυμάνσεις προς τα άνω το πολύ κατά 3°C .

Τα κατεψυγμένα πουλερικά θα πρέπει να συντηρούνται απαραίτητα εντός ψυκτικών θαλάμων και ψυκτικών χώρων με σταθερή θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$ και υγρασία 75 – 85%.

Τα προϊόντα κατά την παράδοσή τους θα πρέπει να βρίσκονται σε κατάσταση κατάψυξης και απαγορεύεται να διατεθούν :

- Με μερική ή ολική απόψυξη.
 - Με επανακατάψυξη την περίπτωση της μερικής ή ολικής απόψυξης.
- 3)Με συντήρηση σε θερμοκρασία μεγαλύτερη της προβλεπόμενης.

Στη συσκευασία θα πρέπει να υπάρχουν, σε εμφανές και καλά τοποθετημένο σημείο, με ευκρινή και ανεξίτηλα γράμματα στην Ελληνική Γλώσσα, οι εξής ενδείξεις :

α) Το ονοματεπώνυμο ή ο εμπορικός τίτλος ή η έδρα της επιχείρησης και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας της.

β) Το ονοματεπώνυμο ή ο τίτλος της επιχείρησης όπου έλαβε χώρα η κατάψυξη.

γ) Η εμπορική ονομασία του είδους.

δ) Η ημερομηνία κατάψυξης (ημέρα – μήνας – έτος).

ε) Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από (ημέρα – μήνας – έτος)

Ο προμηθευτής όπως φέρει τίτλους πιστοποίησης για την διαχείριση της διασφάλισης της υγιεινής και της ανάλυσης της επικινδυνότητας, των κρίσιμων σημείων ελέγχου για τους χώρους επεξεργασίας, αποθήκευσης και διακίνησης των προμηθευόμενων ειδών από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ή από διαπιστευμένο φορέα. Σε περίπτωση που ο προμηθευτής απλά διακινεί το τρόφιμο, προσκομίζει τους τίτλους πιστοποίησης από την εταιρεία που προμηθεύτηκε το τρόφιμο. Η μεταφορά του τροφίμου θα πραγματοποιείται με οχήματα (ψυγεία) όπου θα τηρούν τους Υγειονομικούς όρους της Απορύπανσης και Απολύμανσης αυτών.

Υποχρεωτικά θα φέρουν ηλεκτρονικά καταγραφικά θερμομέτρων για τον έλεγχο και την τήρηση των θερμοκρασιών απαιτήσεων της μεταφοράς του τροφίμου.

Τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να διαθέτουν τίτλο πιστοποίησης καταλληλότητας, αναλυτικά για το κάθε όχημα από τις αρμόδιες υγειονομικές αρχές.

Ο προμηθευτής πρέπει να συμμορφώνεται με τον κανονισμό, αριθμός 852/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ) για την υγιεινή των τροφίμων καθώς και με τον κανονισμό, αριθμός 853/2004, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (Ε.Κ) που καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Έλεγχος: Μακροσκοπικός έλεγχος, Εργαστηριακός (Γ.Χ.Κ.) κατά την κρίση της επιτροπής παραλαβής του τροφίμου