

ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ
Φ.800/106/6239/Σ.1601

ΠΙΝΑΚΑΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΕΙΔΩΝ
ΝΩΠΩΝ - ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

Α/Α	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΣ
ΜΟΣΧΑΡΙ				
1	Κιμάς Μοσχ.	Κιλό	Από λάπα	
2	Κιμάς Μοσχ.	Κιλό	Από σπάλα	
3	Μπριζόλα	Κιλό	Από κόντρα	
4	Μπριζόλα	Κιλό	Από σπάλα	
5	Ρολό βοδινό	Κιλό	Από σπάλα	
6	Άνευ οστού	Κιλό	Από μπούτι	
7	Άνευ οστού	Κιλό	Από σπάλα	
8	Λουκάνικα	Κιλό		
ΧΟΙΡΙΝΟ				
9	Μπριζόλα	Κιλό	Από κόντρα	
10	Μπριζόλα	Κιλό	Από σπάλα	
11	Σουβλάκι 100 γρ.	Τεμάχιο	Από σπάλα	
12	Ρολό χοιρινό			
13	Ψαρονέφρι	Κιλό		
14	Σνίτσελ	Κιλό	Από κόντρα	
15	Άνευ οστού	Κιλό	Από μπούτι	
16	Λουκάνικα	Κιλό		
ΓΑΛΟΠΟΥΛΑ				
17	Φιλέτο	Κιλό		
18	Ολόκληρη	Κιλό		
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ				
19	Στήθος	Κιλό		
20	Μπούτι	Κιλό		
21	Σουβλάκι (80 γρ.)	Τεμάχιο		
22	Ολόκληρο	Κιλό		
23	Κοτόπουλο ρολό (0,340 γρ.)	Τεμάχιο		

ΑΡΝΙ- ΚΑΤΣΙΚΗ

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΣ
1	ΑΡΝΙ	Κιλό		
2	ΚΑΤΣΙΚΙ	Κιλό		
3	ΑΝΤΕΡΙΕΣ	Κιλό	Από αρνί	
4	ΣΥΚΩΤΑΡΙΕΣ	Κιλό	Από αρνί	

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΜΟΝΑΔΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΤΙΜΗ ΧΩΡΙΣ ΦΠΑ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΚΑΘΕ ΕΙΔΟΣ
ΜΟΣΧΑΡΙ				
1	Κιμάς	Κιλό	Από λάπα	
2	Κιμάς	Κιλό	Από σπάλα	
3	Άνευ οστού	Κιλό	Από μπούτι	
4	Άνευ οστού	Κιλό	Από σπάλα	
ΧΟΙΡΙΝΟ				
5	Μπριζόλα	Κιλό	Από κόντρα	
6	Μπριζόλα	Κιλό	Από σπάλα	
7	Άνευ οστού	Κιλό	Από μπούτι	
ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ				
8	Στήθος	Κιλό		
9	Μπούτι	Κιλό		
10	Ολόκληρο	Κιλό		
11	Κοτόπουλο ρολό (0,340 γρ.)	Τεμάχιο		

Ακριβές Αντίγραφο

Αντισυνταγματάρχης (ΤΧ) Παναγιώτης Γκολφινόπουλος
Υποδιοικητής

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Σίμων Μάλλιαρης
Αξκός Συμβάσεως

ΠΡΟΣΘΗΚΕΣ ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β» ΣΤΗ ΣΥΜΒΑΣΗ

- «1» Γενικά Χαρακτηριστικά Νωπού Κρέατος
- «2» Τεχνικοί Όροι Νωπού Χοιρινού Κρέατος
- «3» Τεχνικοί Όροι Νωπού Μοσχαρίσιου-Βοδινού Κρέατος
- «4» Τεχνικοί Όροι Νωπού Κοτόπουλου-Γαλοπούλας
- «5» Τεχνικοί Όροι Νωπών Αμνοεριφίων (Αρνί-Κατσίκι)
- «6» Οδηγίες Ποιοτικού Ελέγχου Κατεψυγμένων Κρεάτων

ΣΧΟΛΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΤΗΛΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
4ο ΕΠΙΤΕΛΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ
29 Νοε 23

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «1» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «B»
Φ.800/106/6239/Σ1601

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Ο όρος «νωπό κρέας» αποδίδεται στην παρούσα προδιαγραφή στα τμήματα των σφαγίων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών, που είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου και διατίθενται στην κατανάλωση χωρίς καμία άλλη επεξεργασία, εκτός από τον τεμαχισμό και την ψύξη.

2. Τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή και από σφάγια καλής διάπλασης και να προέρχονται από χώρες της Ε.Ε.

3. Όλα τα σφάγια (τεταρτημόρια, ημιμόρια, αυτοτελή σφάγια) θα πρέπει να συνοδεύονται από παραστατικά που να περιλαμβάνουν τα πλήρη στοιχεία του ζώου (χώρα εκτροφής, χώρα σφαγής, κωδικός διαβατηρίου ζώου, κωδικός σφαγείου). Στα δε τεταρτημόρια βόειου κρέατος θα πρέπει να βρίσκεται προσκολλημένο το παραστατικό σε κάθε τέταρτο, σύμφωνα με το Αρ. Πρωτ. 339759/3-11-08/Υπ. Α.Α. & Τροφίμων/Δνση Κτην/κής.

4. Θα πρέπει να λαμβάνονται πάντοτε υπ' όψιν οι κατά καιρούς εκδοθείσες Δγές, Υγειονομικές Διατάξεις και Οδηγίες της Ε.Ε. που αφορούν σε απαγόρευση προμήθειας κρεάτων προερχόμενα από ζώα που εκτρέφονται σε χώρες ή περιοχές στις οποίες ενδημούν λοιμώδη νοσήματα σχετιζόμενα με τη Δημόσια Υγεία (π.χ. σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια βοοειδών, αφθώδης πυρετός κλπ.) ή αφορούν σε αφαίρεση από το σφάγιο συγκεκριμένων τεμαχίων η κατανάλωση των οποίων εγκυμονεί κινδύνους.

5. Τα ζώα από τα οποία προέρχεται το κρέας πρέπει να έχουν σφαγεί πριν 3-6 το πολύ ημέρες σε σφαγείο που λειτουργεί νόμιμα και φέρει απαραίτητως εγκεκριμένο από την Ε.Ε. κωδικό αριθμό λειτουργίας προκειμένου για τα εισαγόμενα από χώρες της Ε.Ε νωπά κρέατα.

6. Τα υπό προμήθεια σφάγια, εγχώριας προέλευσης, πρέπει να έχουν επιθεωρηθεί από αρμόδιο Κτηνίατρο της Νομοκτηνιατρικής Υπηρεσίας του τόπου

σφαγής και να φέρουν τις προβλεπόμενες, από τη Νομοθεσία σφραγίδες όπως παρακάτω:

α. Σφραγίδα καταλληλότητας με την οποία πιστοποιείται η καταλληλότητα του σφαγίου για δημόσια κατανάλωση.

β. Σφραγίδα ποιοτικού ελέγχου με την οποία προσδιορίζονται το είδος και η ηλικία του ζώου από το οποίο προήλθε το σφάγιο καθώς και ο τόπος σφαγής του ζώου.

γ. Σφραγίδα τριχινοσκόπησης προκειμένου για χοιρινά σφάγια με την οποία πιστοποιείται ότι τα εν λόγω σφάγια είναι απαλλαγμένα εγκυστωμένων στους μυς προνυμφών του παρασίτου *Trichinella spiralis*.

7. Τα υπό προμήθεια σφάγια που προέρχονται από χώρες της Ε.Ε. να φέρουν υγειονομική σήμανση (σφραγίδα) ωοειδούς σχήματος κατά τα προβλεπόμενα στο Π.Δ. 599/85 (ΦΕΚ 213/τ.Α/ 18.12.85). Επιπρόσθετα, ο προμηθευτής πρέπει να θέτει υπόψη του επιθεωρητή Κτηνιάτρου το πιστοποιητικό καταλληλότητας (CMR) το οποίο συνοδεύει τα εισαγόμενα κρέατα καθώς και το τιμολόγιο αγοράς στο οποίο προσδιορίζονται λεπτομερώς εκτός των άλλων και το είδος των σφαγίων που αγοράστηκαν από τον προμηθευτή καθώς και η ημερομηνία σφαγής τους.

8. Τα υπό προμήθεια νωπά σφάγια (τεταρτημόρια, ημιμόρια, αυτοτελή σφάγια) θα επιθεωρούνται από την επιτροπή παραλαβής νωπού κρέατος, κατά την ημέρα προμηθείας τους με σκοπό την εκτίμηση της ποιότητας (μυϊκή ανάπτυξη, εναπόθεση λίπους, ηλικία ζώου) και εν γένει της υγιεινής τους κατάστασης. Ο προμηθευτής επιπρόσθετα οφείλει να καθαρίζει επιμελώς τα προσφερόμενα τεμάχια κρέατος από τον λιπώδη ιστό, τους τένοντες, τα μεγάλα αγγεία και νεύρα κατά τις υποδείξεις της επιτροπής.

9. Στις περιπτώσεις εκείνες που προβλέπεται η παράδοση νωπού κρέατος από τον προμηθευτή στις Μονάδες επιβάλλεται η μεταφορά του, ανεξαρτήτου εποχής και απόστασης, με όχημα αυτοδύναμου ψύξεως λόγω του ευαλλοιώτου χαρακτήρα του εν λόγω εφοδίου. Το κρέας κατά το χρόνο παράδοσης στις Μονάδες δεν πρέπει να παρουσιάζει θερμοκρασία ανώτερη των +7 °C, και οποιαδήποτε απόκλιση που αφορά στους μακροσκοπικούς –

οργανοληπτικούς του χαρακτήρες (π.χ. αλλοίωση του χρώματος, της οσμής, της σύστασης κλπ).

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθυπολοχαγός (ΤΧ) Γιαννόπουλος Αθανάσιος
Δντής 4ο ΕΓ

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «2» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
Φ.800/106/6239/Σ.1601

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΝΩΠΟΥ ΧΟΙΡΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Το προμηθευόμενο νωπό χοιρινό κρέας να προέρχεται από χώρες της Ε.Ε., ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ και ΜΟΝΟ νωπό και όχι κατεψυγμένο που έχει προηγουμένως αποψυχθεί και χορηγείται ως νωπό, προσφάτου σφαγής. [Η σφαγή να έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο πριν από τέσσερις (4) ημέρες].

2. Το νωπό χοιρινό κρέας τύπου «ΚΑΡΡΕ» ορίζεται το τμήμα εκείνο του σφαγίου που καθορίζεται από το άρθρο 329 του Αγορανομικού Κώδικα και τις Αγορανομικές Διατάξεις 2/72 και 59/75 και αποτελείται από:

- α. Το μηρό από τον ταρσό και πάνω.
- β. Το άνω μισό των κοιλιακών τοιχωμάτων.
- γ. Την οσφυϊκή χώρα.
- δ. Το θώρακα με το άνω μισό των πλευρών.
- ε. Την ωμοπλάτη μέχρι την άρθρωση του καρπού.
- στ. Τον τράχηλο.
- ζ. Τα παραπάνω ημιμόρια πρέπει να είναι απολιπωμένα εσωτερικά και εξωτερικά.

3. Το σφάγιο πρέπει να έχει σφαγεί σε Δημόσιο σφαγείο ή αντίστοιχο ιδιωτικό που να πληρεί τους όρους λειτουργίας του σφαγείου και να έχει ελεγχθεί και σφραγισθεί από κτηνίατρο του Ελληνικού Δημοσίου.

4. Τα ημιμόρια του τύπου «ΚΑΡΡΕ» να προέρχονται από ζώα **Α'** ποιότητας. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα ζώα που:

- α. Το κρέας τους είναι ξηρό, συνεκτικό και ερυθρόλευκο.
- β. Στο εσωτερικό των πλευρών η ποσότητα του λίπους πρέπει να είναι μικρή και το ίδιο πρέπει να συμβαίνει με το μεσοπλεύριο λίπος.
- γ. Το μαρμαρωτό του κρέατος, δηλαδή το λίπος ανάμεσα στις μυϊκές ίνες, δεν πρέπει να είναι πολύ έντονο.
- δ. Οι μυϊκές μάζες των μηρών, του τραχήλου, της ωμοπλάτης και των κοιλιακών τοιχωμάτων πρέπει να είναι πολύ καλά ανεπτυγμένες.

ε. Γενικά το πάχος του λίπους δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,5 – 2,0 mm.

στ. Η ηλικία τους δεν είναι άνω των 5 - 6 μηνών. Το ζωντανό βάρος τους είναι 110 – 120 κιλά.

5. Θα πρέπει το ημιμόριο του σφαγείου να φέρει τις προβλεπόμενες σφραγίδες (κυκλική, καταλληλότητας κτηνιατρικού ελέγχου), βαθύ κυανού χρώματος στις παρακάτω θέσεις:

α. Λαιμός.

β. Ωμοπλάτη.

γ. Οσφυϊκή χώρα.

δ. Μηρός.

6. Το κρέας θα παραδίδεται από τον προμηθευτή σε τεμάχια κατά είδος, ανάλογα με τις ανάγκες της Μονάδας (τεμάχιο για μπριζόλες, σπάλα, μπούτι σε τεμάχια ευκόλως αναγνωρίσιμα).

7. Η περιεκτικότητα σε κόκαλο να είναι ανάλογη της ποσότητας του κρέατος.

8. Επιπλέον, το κρέας πρέπει να πληροί τους όρους υγιεινής που υπάρχουν στα αντίστοιχα άρθρα του κώδικα τροφίμων και ποτών και της κτηνιατρικής νομοθεσίας καθώς επίσης και οι επιχειρήσεις των υποψηφίων προμηθευτών να είναι σύμφωνες με τα ΠΔ και τις υπουργικές αποφάσεις που τους αφορούν.

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθυπολοχαγός (ΤΧ) Γιαννόπουλος Αθανάσιος
Δντής 4ο ΕΓ

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «3» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
Φ.800/106/6239/Σ.1601

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΝΩΠΟΥ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟΥ – ΒΟΔΙΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

1. Χαρακτηριστικά μοσχαρίσιου κρέατος από χώρες της Ε.Ε. κρέατος:

α. Το κρέας να προέρχεται από τα μέρη του σφάγιου που καθορίζονται στους όρους συμφωνιών του διαγωνισμού.

β. Το χρώμα του κρέατος πρέπει να είναι ερυθρό.

γ. Η σύστασή του τρυφερή, η τομή εύκολη, ο κόκκος λεπτός και το κρέας ποτέ σικτό.

δ. Το λίπος, εξωτερικά απουσιάζει. Το δε εσωτερικό είναι λευκό και συμπαγές.

ε. Από ποιοτικής απόψεως το κρέας να προέρχεται από ζώο ηλικίας από πέντε (5) μηνών έως δύο(2) ετών.

2. Χαρακτηριστικά βοδινού εγχωρίου κρέατος:

α. Το κρέας να προέρχεται από τα μέρη του σφαγείου που καθορίζονται στους όρους συμφωνιών του διαγωνισμού.

β. Το χρώμα του κρέατος πρέπει να είναι ερυθρό και ζυηρό.

γ. Η σύστασή του να είναι σκληρή καθιστάμενη τρυφερή και αλοιφώδης δια της ωριμάνσεως.

δ. Η επιφάνεια της τομής μαλακή, ο κόκκος λεπτός και το κρέας μάλλον σικτό.

ε. Το λίπος, να είναι λευκό έως κίτρινο αναλόγως της ηλικίας.

στ. Από ποιοτικής απόψεως το κρέας να προέρχεται από ζώο ηλικίας από δύο(2) έως πέντε(5) ετών.

ζ. Να έχουν αφαιρεθεί τα τμήματα της σπονδυλικής στήλης σύμφωνα με τις διατάξεις του Αρ. Πρωτ. 339759/3-11-2008/Υπ. Α.Α&Τροφίμων/Δνση Κτην/κής.

η. Κάθε τεταρτημόριο θα έχει σε εμφανή θέση παραστατικό με τα πλήρη στοιχεία του ζώου (χώρα εκτροφής, χώρα σφαγής, κωδικός διαβατηρίου ζώου, κωδικός σφαγείου).

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθυπολοχαγός (ΤΧ) Γιαννόπουλος Αθανάσιος
Δντής 4ο ΕΓ

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «4» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
Φ.800/106/6239/Σ.1601

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΌΡΟΙ ΝΩΠΟΥ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ – ΓΑΛΟΠΟΥΛΑΣ

1. Το προμηθευόμενο νωπό κρέας πουλερικών (κοτόπουλα-γαλοπούλα) να προέρχεται από χώρες της Ε.Ε., τύπου 70%, ποιότητας Α'. Η ημερομηνία σφαγής πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο πρόσφατη (όχι πέραν των δύο έως τριών ημερών), ώστε να υπάρχει χρόνος να καταναλωθούν μέχρι την ημερομηνία λήξης τους.

2. Τα σφάγια οφείλουν να είναι καλά ξεντερισμένα, να είναι απαλλαγμένα από κεφάλια, τραχήλους, άκρα από τον ταρσό και κάτω, την τραχεία, τον οισοφάγο, τα γεννητικά όργανα, τους αδένες της αμάρας, τη χοληδόχο κύστη, τους πνεύμονες, την καρδιά, τους στομάχους (αδενώδη και μυώδη), τον σπλήνα και το ήπαρ. Επίσης, πρέπει να είναι καλά αποπιλωμένα (να μην παραμένουν πτίλα ή στελέχη φτερών), και να μην παρουσιάζουν ελαττώματα όπως ρήξεις δέρματος, κατάγματα κλπ.

3. Τα κοτόπουλα να έχουν μέσο βάρος 1200 – 1500 γραμμάρια, οι γαλοπούλες τρία έως πέντε κιλά και να προέρχονται από πτηνά απόλυτα υγιή, φυλών κρεοπαραγωγής και των δύο γενεών, καλά ανεπτυγμένα, ηλικίας μέχρι τριών μηνών.

4. Η σφαγή των πουλερικών πρέπει να γίνεται σε Δημόσιο ή αντίστοιχο ιδιωτικό σφαγείο, που να πληροί τους όρους λειτουργίας σφαγείου και να έχει ελεγχθεί και σφραγιστεί από Κτηνίατρο του Ελληνικού Δημοσίου.

5. Η μεταφορά των σφαγίων προς τις εγκαταστάσεις της Υπηρεσίας θα γίνεται με κατάλληλο όχημα – ψυγείο, μέσα στο οποίο θα διατηρούνται σταθερές συνθήκες ψύξεως. Τα σφάγια θα τοποθετούνται μέσα σε πλαστικά τελάρα καλυμμένα με χαρτί περιτυλίγματος κρέατος απαγορευμένης της ανάμιξης των σφαγίων με πάγο.

6. Ο προμηθευτής υποχρεούται να προσκομίζει κάθε νόμιμο δικαιολογητικό που θα αποδεικνύει τον τόπο προέλευσης και παραγωγής των πουλερικών, καθώς και ότι αυτά έχουν ελεγχθεί από Επιθεωρητή Κτηνίατρο. Υποχρεούται επίσης να δέχεται τον υγειονομικό έλεγχο των οργάνων της Υπηρεσίας, καθώς και οποιαδήποτε δειγματοληψία κριθεί απαραίτητη η οποία και τον επιβαρύνει.

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθυπολοχαγός (ΤΧ) Γιαννόπουλος Αθανάσιος
Αντής 4ο ΕΓ

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «5» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «Β»
Φ.800/106/6239/Σ.1601

ΤΕΧΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΝΩΠΩΝ ΑΜΝΟΕΡΙΦΙΩΝ (ΑΡΝΙ – ΚΑΤΣΙΚΙ)

1. Το προμηθευόμενο νωπό κρέας αμνοεριφίων να είναι εγχώριας παραγωγής, **ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ** και **ΜΟΝΟ** νωπό και **όχι κατεψυγμένο** που έχει προηγουμένως αποψυχθεί και χορηγείται ως νωπό, προσφάτου σφαγής. (Η σφαγή να έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο πριν από 2 έως 4 ημέρες).

2. Το σφάγιο πρέπει να έχει σφαγεί σε Δημόσιο σφαγείο ή αντίστοιχο ιδιωτικό που να πληροί τους όρους λειτουργίας του σφαγείου και να έχει ελεγχθεί και σφραγισθεί από κτηνίατρο του Ελληνικού Δημοσίου.

3. Εφόσον διατίθεται ως πλήρες σφάγιο να μην υπερβαίνει μαζί με το κεφάλι και χωρίς τα έντερα και το στομάχι τα 11 έως 14 κιλά.

4. Να είναι εγχώριας παραγωγής και κατά προτίμηση από τα επιτοπίως παραγόμενα αμνοερίφια.

5. Να είναι ελεγμένα από τον αρμόδιο κτηνίατρο της Νομοκτηνιατρικής υπηρεσίας του τόπου σφαγής με τις ανάλογες σφραγίδες.

6. Για την προμήθεια των αμνοεριφίων και ειδικά για τις ανάγκες του Πάσχα πρέπει να ισχύουν τα παρακάτω:

α. Τα αμνοερίφια να φέρουν στην εξωτερική επιφάνεια της ωμοπλάτης και των οπισθίων άκρων τις προβλεπόμενες σφραγίδες κυανού χρωματισμού, στρογγυλή της καταλληλότητας και ρομβοειδής που καθορίζει τον τόπο του σφαγείου και αναγράφει ΕΡΙΦΙΟ ή ΑΜΝΟΣ.

β. Τα αρνιά πρέπει να είναι εγχώρια και να ανήκουν σε λεπτόουρες και όχι σε πλατύουρες φυλές. Οι ουρές των αρνιών να μην είναι κομμένες.

γ. Η σφαγή θα πρέπει να έχει πραγματοποιηθεί τουλάχιστον προ τριημέρου ώστε να έχει γίνει αποστράγγιση και όχι πλέον των 6 ημερών.

δ. Το βάρος του σφαγίου να κυμαίνεται από 11 έως 14 κιλά το ανώτερο.

ε. Το χρώμα του σφαγίου να κυμαίνεται να είναι ερυθρό προς ερυθρολευκό και οι εσωτερικές επιφάνειες σπιλπνές, εφυγρές και ερυθρές.

στ. Να μην υπάρχουν σημεία αφυδατώσεως και κηλίδες άλλων χρωμάτων.

ζ. Κάθε αρνί να έχει μια σκέπη ή μπόλια κολλημένη στη πλάτη του. Απαγορεύεται η ανάμιξη τους στις συκωταριές ή η ύπαρξη δεύτερης ή περισσότερων μέσα στη θωρακική κοιλότητα. Τα μάτια του σφαγίου να είναι ζωηρά και να καταλαμβάνουν ολόκληρη την κοιλότητα της οφθαλμικής κόγχης.

η. Οι συκωταριές να είναι πλήρεις(συκώτι, καρδιά, σπλήνα, νεφρά, πάγκρεας).

θ. Οι συκωταριές να είναι συνδεδεμένες στην φυσική τους θέση και όχι ελεύθερες μέσα στη θωρακική κοιλότητα. Το συκώτι να είναι συνεκτικό και όχι εύθρυπτο (θρίβεται εύκολα).

ι. Οι επιφάνειες των πνευμόνων και του συκωτιού να είναι λείες, στιπλνές και έφυγρες.

ια. Οι ταρσοί και καρποί θα πρέπει να έχουν αποκοπεί εντελώς και να απουσιάζουν. Τυχόν παραμονή τους αποτελεί αγορανομική παράβαση.

ιβ. Τα έντερα να είναι στιλπνά, ελαστικά, χωρίς ίχνη ενδοπαρασίτων. Πρέπει να έχουν το δικό τους χρώμα και να μην αναδίδουν έντονη κοπρανώδη οσμή.

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθυπολοχαγός (ΤΧ) Γιαννόπουλος Αθανάσιος
Δντής 4ο ΕΓ

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων

ΠΡΟΣΘΗΚΗ «6» ΣΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ «B»
Φ.800/106/6239/Σ.1601

ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ

1. Η παραλαβή του κρέατος από τον προμηθευτή θα γίνεται πάντα παρουσία τριμελούς επιτροπής, μέλος της οποίας να είναι Κτηνίατρος του Σχηματισμού ή Ιατρός Μονάδας. Σε περίπτωση μη τοποθέτησης Ιατρού μέλος ορίζεται στέλεχος έτερου Σώματος.

2. Κατά την παραλαβή του κατεψυγμένου κρέατος θα ελέγχονται:

α. Τα συνοδευτικά έγγραφα- παραστατικά (Τιμολόγια- Δελτία Αποστολής)

β. Η θερμοκρασία των ψυκτικών θαλάμων των αυτοδύναμων οχημάτων ψύξεως, κατά τη διάρκεια μεταφοράς των προϊόντων, από τα αυτογραφικά θερμόμετρα που υπάρχουν υποχρεωτικά στους ψυκτικούς θαλάμους.

γ. Η εν βάθει θερμοκρασία του κρέατος (-12° C μέγιστη).

δ. Η σήμανση του προϊόντος στην οποία θα πρέπει να αναφέρονται:

(1) Χώρα προέλευσης.

(2) Ημερομηνία σφαγής και κατάψυξης.

(3) Η ποιοτική κατηγορία και η ονομασία των τεμαχίων όπως είναι γνωστά στη χώρα προελεύσεως.

(4) Τίτλος, έδρα και κωδικός αριθμός έγκρισης της επιχείρησης παραγωγής του προϊόντος.

(5) Καθαρό βάρος περιεχομένου.

(6) Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.

ε. Η συσκευασία (Καταλληλότητα και ακεραιότητα αυτής).

στ. Η υγιεινή του προϊόντος και η τυχών παρουσία αλλοιώσεων
όπως:

(1) Επιφανειακή ή εν βάθει σήψη.

(2) Διαβροχή του κρέατος από ψυκτικό υγρό.

(3) Επιφανειακή αφυδάτωση.

(4) Εγκαύματα κατάψυξης.

(5) Τάγγιση του λίπους.

(6) Ευρωτίαση γενικευμένη ή με μορφή κηλίδων.

(7) Εικόνα αποψυγμένου και επανακατεψυγμένου κρέατος.

(8) Μη φυσιολογικές οσμές ή άλλες μεταβολές των
οργανοληπτικών χαρακτηριστικών.

3. Το χρονικό διάστημα από την ημερομηνία κατάψυξης μέχρι την ημερομηνία παραλαβής του προϊόντος να μην ξεπερνά το ένα έτος για το βοδινό και 10 μήνες για χοιρινό και το κοτόπουλο.=

4. Επιπρόσθετα η επιτροπή ελέγχου – παραλαβής θα προβαίνει στις παρακάτω ενέργειες:

α. Απόψυξη τεμαχίων κατεψυγμένου κρέατος, εκ των παραλαμβανομένων, δειγματοληπτικά και σε τακτά χρονικά διαστήματα (ελάχιστο άπαξ του μηνός), προκειμένου να διαπιστώνει οποιαδήποτε μορφή παρέκκλισης από τα φυσιολογικά οργανοληπτικά και μακροσκοπικά χαρακτηριστικά (οσμή, χρώμα, σύσταση, είδος τεμαχίου).

β. Τυχαίες δειγματοληψίες από κατεψυγμένα κρέατα (βοδινό, χοιρινό και κοτόπουλο) σε μεσοδιάστημα 90 και πλέον ημερών κατά την κρίση της επιτροπής και αποστολή δειγμάτων στο ΚΒΙΕΣ για την ανίχνευση:

(1) Θυρεοστατικών ουσιών και ορμονών.

- (2) Αντιμικροβιακών παραγόντων.
- (3) Βαρέων μετάλλων.
- (4) Salmonella spp (Απαιτείται ουσία σε 5 δείγματα).
- (5) Οροαιματηρών υγρών (Μόνο σε κατεψυγμένα κοτόπουλα).

5. Η αποστολή δειγμάτων στα εργαστήρια θα γίνεται με μέριμνα του προμηθευτή και τα έξοδα (δειγμάτων- αποστολής- εξετάσεων) θα βαρύνουν τον ίδιο.

Ακριβές Αντίγραφο

Ανθυπολοχαγός (ΤΧ) Γιαννόπουλος Αθανάσιος
Δντής 4ο ΕΓ

Ανθυπασπιστής (ΕΜ – ΕΥ) Μάλλιαρης Σίμων

