



ΣΧΕΔΙΟ

21.04.2021

ΠΡΟΤΥΠΟ

STANDARD

Προδιαγραφή για την παραγωγή «πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος»

Απαιτήσεις για την εκτροφή χοίρων, τον τεμαχισμό, την τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος από σφάγια χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές

Standard for production certified pork meat

Requirements for the pig breeding , cutting/ classification /packing/marketing or/ and disposal in the market certified pork meat from slaughtered meat derived from certified pig farms



	Περιεχόμενα	3
	Εισαγωγή	5
1.	Αντικείμενο – Πεδίο εφαρμογής	6
2.	Ορισμοί	6
2.1	Πεδίο πιστοποίησης	6
2.2	Επιχείρηση	6
2.3	Πιστοποιητικό	6
2.4	Σήμα πιστοποίησης	6
2.5	Πιστοποιημένο χοιρινό κρέας	7
2.6	Ιχνηλασιμότητα	7
2.7	Απογαλακτισμός	7
2.8	Παρτίδα	7
2.9	Βεβαίωση χοίρων προς σφαγή	7
3.	Απαιτήσεις για την εκτροφή χοίρων	7
3.1	Γενικές απαιτήσεις	7
3.2	Οργάνωση και Αρμοδιότητες	7
3.3	Απογαλακτισμός- Ηλικία σφαγής	8
3.3.1	Απογαλακτισμός	8
3.3.2	Ηλικία σφαγής	8
3.4	Διατροφή	8
3.5	Κτηνιατρική αγωγή	9
3.6	Ιχνηλασιμότητα	9
3.7	Συμμορφούμενα – μη Συμμορφούμενα ζώα	9
3.8	Διαδικασία μεταφοράς των συμμορφούμενων χοίρων στο σφαγείο και διαχείριση των σφαγίων αυτών	10
3.9	Υγεία, ασφάλεια-και-εκπαίδευση εργαζομένων	10

4.	Απαιτήσεις για τον τεμαχισμό/τυποποίηση / συσκευασία / εμπορία/ ή και	11
	διάθεση στην αγορά	
4.1	Γενικές απαιτήσεις	11
4.2	Απαιτήσεις για την παραλαβή πρώτων υλών	11
4.3	Διαδικασία τεμαχισμού/τυποποίησης / συσκευασίας/εμπορίας/ή και διάθεσης στην	11
	αγορά	
4.4	Ιχνηλασιμότητα	12
4.5	Επισήμανση τελικών προϊόντων	12
4.6	Δειγματοληψίες	13
4.7	Υγεία, ασφάλεια και κατάρτιση εργαζομένων	13
5.	Εσωτερική Επιθεώρηση	13
	ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι	14

Εισαγωγή

Η παραγωγή πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος με σκοπό τη διάθεσή του στην αγορά, σύμφωνα με την εν λόγω προδιαγραφή και την πιστοποίησή του, δίνει στους παραγωγούς τη δυνατότητα να διαθέτουν τα προϊόντα τους με ειδική σήμανση και κατ' επέκταση τη βελτίωση της θέσης τους στον ανταγωνισμό. Η αποδοχή από τους καταναλωτές των πιστοποιημένων προϊόντων αυτής της κατηγορίας και το μεγάλο ενδιαφέρον που εκδηλώνεται από πολλούς παραγωγούς δείχνουν ότι ο συγκεκριμένος κλάδος έχει μεγάλα περιθώρια ανάπτυξης.

Το παρόν πρότυπο περιγράφει απαιτήσεις για την **παραγωγή πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος**, λαμβάνοντας υπόψη ως κύρια σημεία:

- την εκτροφή των χοίρων,
- τον τεμαχισμό, την τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία, ή και διάθεση στην αγορά πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος από σφάγια χοίρων, τα οποία προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές,
- την ιχνηλασιμότητα του χοιρινού κρέατος,

Το πρότυπο αυτό περιγράφει τις απαιτήσεις ως προς τις οποίες πρέπει να συμμορφώνονται:

- οι επιχειρήσεις που εκτρέφουν χοίρους από τα σφάγια των οποίων θα παραχθεί **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**,
- οι επιχειρήσεις που τεμαχίζουν, τυποποιούν, συσκευάζουν **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας** από σφάγια χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές,
- οι επιχειρήσεις που διαθέτουν στην αγορά συσκευασμένο **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας** (προϊόν ιδιωτικής ετικέτας),
- οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης μη προσυσκευασμένου **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος**

Οι απαιτήσεις αυτές βασίζονται:

- στην ηλικία απογαλακτισμού των χοιριδίων,
- στη σύσταση της διατροφής των χοίρων προς πάχυνση,
- στη μη χορήγηση αντιβιοτικών στους χοίρους προς πάχυνση,
- στην ηλικία σφαγής των χοίρων,
- στην τήρηση της ιχνηλασιμότητας των ζώων που οδηγούνται στο σφαγείο και των σφαγίων αυτών,
- στην τήρηση της ιχνηλασιμότητας των τεμαχισμένων, τυποποιημένων, συσκευασμένων προϊόντων με την ένδειξη «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**»,
- στην τήρηση της ιχνηλασιμότητας του μη προσυσκευασμένου «**πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος**» από επιχειρήσεις λιανικής (κρεοπωλεία/υπεραγορές).

Οι απαιτήσεις του προτύπου παρουσιάζονται με τη μορφή «υποχρεούται», «πρέπει» και «συνιστάται» που περιλαμβάνουν τις κάτωθι απαιτήσεις:

Υποχρεούται να εφαρμόζει τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις που αφορούν στη δραστηριότητα της επιχείρησης.

Πρέπει να συμμορφώνεται με τις κύριες απαιτήσεις που δεν έχουν τη μορφή νομικής υποχρέωσης αλλά είναι τεχνικής μορφής.

Συνιστάται να λαμβάνει κατ' επιλογήν μέτρα για την υλοποίηση της συνεχούς βελτίωσής της για την **παραγωγή πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος**.

1. Αντικείμενο – Πεδίο εφαρμογής

Το παρόν πρότυπο περιγράφει απαιτήσεις για:

- α) την εκτροφή χοίρων από τα σφάγια των οποίων θα παραχθεί **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**,
- β) τον τεμαχισμό, την τυποποίηση, τη συσκευασία **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** από σφάγια χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές,
- γ) την εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά συσκευασμένου **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** (προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας),
- δ) τη λιανική πώληση μη προσυσκευασμένου **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** σε πιστοποιημένα σημεία πώλησης, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα και η ιχνηλασιμότητά του.

Το παρόν πρότυπο εφαρμόζεται από τις επιχειρήσεις:

- α) που εκτρέφουν χοίρους από τα σφάγια των οποίων θα προέλθει **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**,
- β) που τεμαχίζουν, τυποποιούν, συσκευάζουν **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας** από σφάγια χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές, είτε για λογαριασμό τους είτε για λογαριασμό τρίτων,
- γ) που διαθέτουν στην αγορά συσκευασμένο **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας** (προϊόν ιδιωτικής ετικέτας),
- δ) λιανικής πώλησης, κρεπωλεία και υπεραγορές μη προσυσκευασμένου «**πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος**».

Το παρόν πρότυπο προδιαγράφει τις απαιτήσεις, ώστε οι ανωτέρω επιχειρήσεις:

- α) να σχεδιάζουν, να εφαρμόζουν και να τηρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές για
 - i. την εκτροφή χοίρων,
 - ii. τον τεμαχισμό, τυποποίηση, συσκευασία εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά
- β) να διασφαλίζουν ότι εφαρμόζονται οι ανωτέρω προδιαγραφές σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις που έχουν καθοριστεί,
- γ) να αποδεικνύουν τη συμμόρφωση αυτή στα ενδιαφερόμενα μέρη,

δ) να ζητήσουν πιστοποίηση για την εκτροφή των χοίρων, τον τεμαχισμό, την τυποποίηση, συσκευασία εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** από σφάγια χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές.

2. Ορισμοί

Οι ακόλουθοι ορισμοί ισχύουν για τους σκοπούς του παρόντος προτύπου.

2.1 Πεδίο πιστοποίησης

Η εκτροφή χοίρων, ο τεμαχισμός, η τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος από σφάγια που προέρχονται από χοίρους από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές.

2.2 Επιχείρηση

Κάθε οντότητα (φυσικό ή νομικό πρόσωπο ή ένωση προσώπων, με ή χωρίς νομική προσωπικότητα, επιχείρηση ή οργανισμός κερδοσκοπικού ή μη κερδοσκοπικού χαρακτήρα που ανήκει στον ιδιωτικό ή δημόσιο τομέα), η οποία δραστηριοποιείται στην εκτροφή χοίρων, στον τεμαχισμό, στην τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά με την επισήμανση **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**, από σφάγια που προέρχονται από χοίρους από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές είτε για λογαριασμό της είτε για λογαριασμό τρίτων και έχει τη δική της λειτουργία και διοίκηση.

2.3 Πιστοποιητικό

Το επίσημο έγγραφο το οποίο εκδίδει ο αναγνωρισμένος φορέας πιστοποίησης στη συμβεβλημένη με αυτόν επιχείρηση, η οποία διαπιστώθηκε ότι πληροί τις απαιτήσεις του παρόντος προτύπου και τής σχετικής Κατευθυντήριας Οδηγίας.

2.4 Σήμα πιστοποίησης

Το κατοχυρωμένο σήμα που εκδίδεται από τον «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» και βεβαιώνει ότι το **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας** συμμορφώνεται συστηματικά

με τις απαιτήσεις του παρόντος προτύπου, της σχετικής Κατευθυντήριας Οδηγίας και του σχετικού Κανονισμού Χρήσης Σήματος.

2.5 Πιστοποιημένο χοιρινό κρέας

Χοιρινό κρέας που προέρχεται από σφάγια χοίρων, που έχουν εκτραφεί σε πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές.

Πρέπει το πιστοποιημένο χοιρινό κρέας να διατίθεται στην αγορά σε επώνυμη, κλειστή συσκευασία της οποίας το άνοιγμα γίνεται μόνο από τον τελικό χρήστη στην οποία αναγράφονται οι επιβαλλόμενες από τη νομοθεσία και άλλες διατάξεις ενδείξεις και ως μη προσυσκευασμένο σε πιστοποιημένα σημεία λιανικής πώλησης.

2.6 Ιχνηλασιμότητα

Η ικανότητα να προσδιορίζεται η προέλευση και η ταυτότητα του πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος κατά τις δραστηριότητες εκτροφής χοίρων, τεμαχισμού, τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας ή/και διάθεσης στην αγορά του χοιρινού κρέατος από σφάγια χοίρων που έχουν εκτραφεί σε πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές με τη βοήθεια διαδικασιών συγκεκριμένης καταγραφής και ταυτοποίησης.

2.7 Απογαλακτισμός η απομάκρυνση των χοιριδίων από την χοιρομητέρα και η διακοπή του θηλασμού στην ηλικία των 4-6 εβδομάδων.

2.8 Παρτίδα Η ομάδα ζώντων ζώων που μεταφέρεται από τη χοιροτροφική μονάδα στο σφαγείο με μία και μόνη μεταφορά σε συγκεκριμένο και μοναδικό χρόνο.

2.9 Βεβαίωση χοίρων προς σφαγή

Έγγραφο που συντάσσει και υπογράφει ο υπεύθυνος κτηνίατρος εκτροφής και αφορά στην παρτίδα χοίρων που θα οδηγηθεί προς σφαγή, που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του προτύπου αυτού. Από τα σφάγια των ζώων αυτών θα προέλθει – θα παραχθεί **πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**

3. Απαιτήσεις για την εκτροφή των χοίρων

3.1 Γενικές απαιτήσεις

Υποχρεούται η επιχείρηση που δραστηριοποιείται στην εκτροφή των χοίρων να εφαρμόζει και να τηρεί συνεχώς όλες τις απαραίτητες νομικές απαιτήσεις σχετικά με την εκτροφή των χοίρων και τη λειτουργία της.

Υποχρεούται η επιχείρηση να εφαρμόζει και να τηρεί συνεχώς όλους τους κανόνες, τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις για την προστασία και την ευζωία των χοίρων που αφορούν: τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, τις συνθήκες εκτροφής-σταβλισμού, την υγιεινή στον χώρο εκτροφής, την υγεία, τη διατροφή, την μεταχείριση των ζώων, τις κτηνοτροφικές πρακτικές, την μεταφορά τους στο σφαγείο.

Υποχρεούται η επιχείρηση να τηρεί μητρώο εκμετάλλευσης χοιροειδών, όπου εκτός των άλλων αναγράφεται για όλα τα ζώα η ημερομηνία γέννησης, ημερομηνία σφαγής, η ημερομηνία εξόδου ή θανάτου και η αιτία θανάτου. Όλα τα ζώα φέρουν σήμανση (ενώτια - τατουάζ) με τον κωδικό εκτροφής.

Πρέπει η επιχείρηση να εφαρμόζει πρόγραμμα καθαριότητας-απολύμανσης καθώς και απεντόμωσης - μυοκτονίας από εγκεκριμένο συνεργείο.

3.2 Οργάνωση και Αρμοδιότητες

Πρέπει η επιχείρηση να ορίσει υπεύθυνο της χοιροτροφικής μονάδας ο οποίος θα έχει την αρμοδιότητα και την υπευθυνότητα να:

α) καθορίζει διαδικασίες που να τεκμηριώνουν τη συμμόρφωση της επιχείρησης με τις απαιτήσεις του προτύπου,

β) καθορίζει διαδικασίες ελέγχου της συμμόρφωσης της επιχείρησης με τις απαιτήσεις του προτύπου,

γ) καθορίζει διαδικασίες αξιολόγησης της αποτελεσματικότητας της εφαρμογής των απαιτήσεων του προτύπου,

δ) αποφασίζει, με τη συνεργασία του υπεύθυνου κτηνιάτρου, για τη λήψη των απαραίτητων μέτρων για την εφαρμογή και τον έλεγχο των κατάλληλων συνθηκών εκτροφής των ζώων και βιοασφάλειας,

ε) τη τήρηση των απαιτήσεων για την ιχνηλασιμότητα των ζώων μέχρι την αποστολή τους

στο σφαγείο και τη διακίνηση-πώληση των σφαγίων αυτών,

στ) για τη τήρηση των απαιτήσεων του προτύπου αυτού.

Πρέπει η επιχείρηση να συμβάλλεται νόμιμα με κτηνίατρο με ιδιωτικό συμφωνητικό /σύμβαση, στο οποίο θα προσδιορίζονται με σαφήνεια οι αρμοδιότητές του και θα είναι ο υπεύθυνος κτηνίατρος της εκτροφής.

Ο υπεύθυνος κτηνίατρος θα έχει την αρμοδιότητα και την υπευθυνότητα για:

α) τη συνεχή κτηνιατρική παρακολούθηση των ζώων σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας από την εισαγωγή των ζώων στη μονάδα μέχρι και την αποστολή τους στο σφαγείο, την οποιαδήποτε εφαρμογή μεταφυσικής ή θεραπευτικής αγωγής στους χοίρους, τη χρήση και φύλαξη των κτηνιατρικών φαρμάκων και την τήρηση αρχείου κτηνιατρικής αγωγής,

β) τον καθορισμό προγράμματος εμβολιασμών και αποπαρασιτώσεων,

γ) την έγκριση του καθορισμού του είδους, της σύστασης και της ποσότητας του σιτηρέσιου.

δ) τη σύνταξη και υπογραφή της **βεβαίωσης των συμμορφούμενων χοίρων προς σφαγή** κάθε φορά που θα οδηγείται μία παρτίδα χοίρων που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του προτύπου αυτού προς σφαγή. Τα έγγραφα αυτά φέρουν συνεχόμενη αρίθμηση και τηρείται αρχείο αυτών από τον υπεύθυνο κτηνίατρο στην επιχείρηση.

ε) τον σχεδιασμό κανόνων βιοασφάλειας (μέτρα ελεγχόμενης πρόσβασης ατόμων και οχημάτων, πρόγραμμα καραντίνας εισερχόμενων ζώων, πρόγραμμα καθαρισμού-απολύμανσης εγκαταστάσεων και εξοπλισμού, ορθή χρήση ιματισμού και υποδημάτων, μέτρα αποτροπής εισόδου αδέσποτων και άγριων ζώων και εντόμων στις εγκαταστάσεις, διαχείρισης απορριμμάτων).

Συνιστάται η χρήση κατάλληλων λογισμικών προγραμμάτων για την αξιολόγηση του επιπέδου βιοασφάλειας με βάση μετρήσιμους και αντικειμενικούς δείκτες επίδοσης σε ετήσια βάση.

3.3 Απογαλακτισμός- Ηλικία σφαγής

3.3.1 Απογαλακτισμός

Πρέπει η επιχείρηση να προβαίνει στην απομάκρυνση των χοιριδίων από τη χοιρομητέρα και στη διακοπή του θηλασμού στην ηλικία των 4-6 εβδομάδων. Τα χοιρινά αμέσως μετά την απομάκρυνσή τους από την χοιρομητέρα θα απομακρύνονται από την τοκετοομάδα και θα οδηγούνται σε θάλαμο μαζί με άλλα απογαλακτισμένα χοιρίδια από άλλες τοκετοομάδες και θα αποτελούν σταθερό κοινωνικό σύνολο από την ηλικία του απογαλακτισμού ή το αργότερο μέχρι την ηλικία των 80 ημερών και μέχρι τη σφαγή τους. Σε περίπτωση που εισάγονται χοίροι προς πάχυνση θα πρέπει να προέρχονται από πιστοποιημένες εκμεταλλεύσεις σε ηλικία όχι μεγαλύτερη των 80 ημερών.

3.3.2 Ηλικία σφαγής

Η οδήγηση των χοίρων στο σφαγείο θα γίνεται μετά την ηλικία των 5 μηνών και έως την ηλικία των 7 μηνών.

3.4 Διατροφή

Υποχρεούται η επιχείρηση να τηρεί τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας για τις ζωοτροφές και τη χρήση πρόσθετων υλών σε αυτές.

Πρέπει η επιχείρηση να καθιερώνει και να τηρεί συγκεκριμένο και καταγεγραμμένο πρόγραμμα διατροφής σε κάθε στάδιο ανάπτυξης των ζώων που να ικανοποιεί τις ανάγκες των ζώων από την γέννησή τους στην εκτροφή μέχρι την οδήγησή τους στο σφαγείο. Στα ζώα παρέχεται καθημερινά επαρκές ορθολογικό σιτηρέσιο. Η σύσταση και η ποσότητα του σιτηρέσιου για κάθε παραγωγικό στάδιο ορίζεται από επιστημονικό συνεργάτη και εγκρίνεται από τον υπεύθυνο κτηνίατρο.

Πρέπει το σιτηρέσιο των προς πάχυνση χοίρων μετά τον απογαλακτισμό τους (στην ηλικία των 4-6 εβδομάδων μετά την γέννησή τους στην εκτροφή) και μέχρι τη σφαγή τους να αποτελείται τουλάχιστον από **70 % δημητριακά**. Η επιχείρηση θα καταγράφει ημερησίως/εβδομαδιαίως το είδος και την ποσότητα των ζωοτροφών που χορηγήθηκε στα ζώα και τη συμμετοχή των δημητριακών σε αυτό.

Πρέπει η επιχείρηση να τεκμηριώνει το ισοζύγιο ζωοτροφών (εισροές-κατανάλωση- αποθήκη).

Πρέπει η επιχείρηση να διασφαλίζει τις κατάλληλες συνθήκες για την αποθήκευση των ζωοτροφών και θα προβαίνει σε 2 δειγματοληψίες ετησίως ανά εξάμηνο, για την ύπαρξη αφλατοξινών, καταλοίπων και βαρέων μετάλλων στις ζωοτροφές και σε μία δειγματοληψία ετησίως για την καταλληλότητά του πόσιμου νερού όταν αυτό δεν προέρχεται από το δίκτυο ύδρευσης.

3.5 Κτηνιατρική αγωγή

Υποχρεούται η επιχείρηση να τηρεί μητρώο κτηνιατρικής αγωγής όπου θα καταγράφονται και θα υπογράφονται από τον υπεύθυνο κτηνίατρο όλες οι οι φαρμακούχες ουσίες που χορηγήθηκαν κατόπιν γραπτών οδηγιών του στις ζωοτροφές και στο πόσιμο νερό και οι κτηνιατρικές αγωγές που έγιναν στους χοίρους της εκτροφής. Σε αυτό θα καταγράφονται αναλυτικά η διάγνωση, η αιτία χορήγησης, η δραστική -φαρμακευτική ουσία, η αιτία και η ημερομηνία χορήγησης, η δοσολογία, οι εμβολιασμοί, οι αποπαρασιτώσεις και ο χρόνος αναμονής που πρέπει να τηρηθεί ανάλογα με την δραστική ουσία καθώς και τα παραστατικά αγοράς αυτών. Η χρήση κτηνιατρικών φαρμακευτικών ουσιών πρέπει να γίνεται κατόπιν συνταγής κτηνιάτρου. Οι κτηνιατρικές φαρμακευτικές ουσίες που θα χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι εγκεκριμένες και σύμφωνες με την ισχύουσα νομοθεσία.

Πρέπει από τον απογαλακτισμό των χοιριδίων στην ηλικία των 4-6 εβδομάδων έως τη σφαγή τους να μην έχει γίνει χορήγηση αντιβιοτικών ατομικά ή μέσω της τροφής και της παροχής νερού με σκοπό την μεταφύλαξη ή την θεραπεία.

Πρέπει η επιχείρηση να εφαρμόζει πρόγραμμα αποπαρασιτώσεων και εμβολιασμών των ζώων το οποίο ορίζεται από τον υπεύθυνο κτηνίατρο, με σκοπό τη διασφάλιση της υγείας των ζώων και την προάσπιση της δημόσιας υγείας.

3.6 Ιχνηλασιμότητα

Πρέπει η επιχείρηση να διασφαλίζει ότι όλα τα χοιρινά προς πάχυνση θα φέρουν σήμανση με ενώτια ή διάστιξη (τατουάζ) με τον αριθμό εκτροφής μετά τον απογαλακτισμό τους στις 4-6 εβδομάδες, την οποία και θα διατηρούν συνεχώς έως και την σφαγή τους.

Πρέπει η επιχείρηση να τηρεί με αναλυτική καταγραφή του αριθμού των ζώωνθάλαμο στο οποίο θα καταγράφεται πόσα χοιροειδή απομακρύνονται από τους θάλαμους που είχαν τοποθετηθεί, την αιτία και την ημερομηνία απομάκρυνσης.

3.7 Συμμορφούμενα – μη συμμορφούμενα ζώα

Πρέπει τα ζώα που μετά τον απογαλακτισμό τους έχουν διατραφεί καθημερινώς τουλάχιστον με 70 % δημητριακά έως τη σφαγή τους, να φέρουν συνεχώς τη σήμανσή τους, να είναι υγιή και να μην τους έχουν χορηγηθεί αντιβιοτικά μέχρι τη σφαγή τους στη ηλικία των 5 έως 7 μηνών θεωρούνται **συμμορφούμενα**.

Πρέπει όσα ζώα δεν έχουν απογαλακτιστεί στην ηλικία των 4-6 εβδομάδων μετά την γέννησή τους, δεν φέρουν συνεχώς τη σήμανσή τους, τους έχει χορηγηθεί αγωγή με αντιβιοτικά και δεν έχουν διατραφεί καθημερινώς με τουλάχιστον 70 % δημητριακά μετά τον απογαλακτισμό τους έως τη σφαγή τους και όσα οδηγηθούν για σφαγή πριν από την ηλικία των 5 μηνών ή μετά την ηλικία των 7 μηνών να χαρακτηρίζονται **ως μη συμμορφούμενα**.

Πρέπει τα **μη συμμορφούμενα** ζώα να σημαίνονται κατάλληλα, να απομακρύνονται σε διαφορετικό χώρο για να είναι σαφής ο διαχωρισμός τους και να μην υπάρχει ο κίνδυνος ανάμιξής τους με τα συμμορφούμενα ζώα. Θα οδηγούνται για σφαγή χωρίς τη συνοδεία της Βεβαίωσης χοίρων προς σφαγή, σε διαφορετική ημέρα από τα συμμορφούμενα και δεν θα δίνουν σφάγια για την παραγωγή πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος.

3.8 Διαδικασία μεταφοράς των συμμορφούμενων χοίρων στο σφαγείο και διαχείριση των σφαγίων αυτών

Πρέπει για κάθε παρτίδα χοίρων που συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του προτύπου αυτού και προορίζεται για μεταφορά σε σφαγείο να συντάσσεται και να υπογράφεται η **Βεβαίωση χοίρων προς σφαγή (έγγραφο Α)** από τον υπεύθυνο κτηνίατρο της επιχείρησης, όπου θα αναγράφεται η εκτροφή, τα στοιχεία του πιστοποιητικού της που είναι σε ισχύ, ο αριθμός των ζώων, το μέσο βάρος αυτών, τα στοιχεία ιχνηλασιμότητας αυτών (αριθμός θαλάμου) που θα οδηγηθούν για σφαγή, ο κωδικός του σφαγείου και η ημερομηνία μεταφοράς τους στο σφαγείο.

Πρέπει η επιχείρηση να συνεργάζεται με σφαγείο που έχει κωδικό έγκρισης από την αρμόδια αρχή και με το οποίο έχει υπογραφεί ιδιωτικό συμφωνητικό συνεργασίας.

Η αρμόδια αρχή θα ενημερώνεται για να εκδώσει τη σχετική Άδεια Διακίνησης Ζώων (**έγγραφο Β**) που αφορά στα ζώα εκτροφής του εγγράφου **Α** που έχει συντάξει ο κτηνίατρος της εκτροφής.

Πρέπει οι χοίροι να οδηγούνται στο σφαγείο μαζί με το έγγραφο του κτηνιάτρου (**έγγραφο Α**), την άδεια διακίνησης από την αρμόδια αρχή (**έγγραφο Β**) και το πιστοποιητικό της επιχείρησης.

Πρέπει στο σφαγείο να γίνεται διασταύρωση των στοιχείων ταυτοποίησης των ζώων (εκτροφή προέλευσης) και του αριθμού αυτών με την Άδεια Διακίνησης τους. Καταγράφονται στα αρχεία του (Βιβλίο Σφαγών) η ημερομηνία σφαγής, ο αριθμός των ζώων, τα στοιχεία της εκτροφής, τα στοιχεία του αγοραστή και η Άδεια Διακίνησης που συνοδεύει τα ζώα που εσφάγησαν. Στο παραστατικό που εκδίδει η επιχείρηση του σφαγείου για την παροχή υπηρεσιών σφαγής (**έγγραφο Γ**) αναγράφονται τα στοιχεία της εκτροφής, ο αριθμός των ζώων που εσφάγησαν εκείνη την μέρα από τη συγκεκριμένη εκτροφή και το βάρος αυτών μετά τη σφαγή καθώς και τα στοιχεία του αγοραστή. Τα σφάγια σημαίνονται με τη σφραγίδα του σφαγείου που φέρει τον κωδικό έγκρισής του, με σφραγίδα με την ένδειξη AGRO 8 χρώματος μπλε, καθώς και με δύο (2) καρτελάκια με τα στοιχεία της επιχείρησης στα 2 ημιμόρια του σφάγιου.

Πρέπει η επιχείρηση να διαθέτει στο σφαγείο καρτελάκια με τα στοιχεία της (επωνυμία, κωδικός αριθμός εκτροφής, επωνυμία φορέα πιστοποίησης αριθμός πιστοποιητικού, πεδίο πιστοποίησης) καθώς και σφραγίδα με την ένδειξη AGRO 8 χρώματος μπλε.

Πρέπει το παραστατικό διακίνησης για τη έξοδο από το σφαγείο των συγκεκριμένων σφαγίων να αναγράφει τα στοιχεία του αγοραστή, τον αριθμό εκτροφής προέλευσης των σφαγίων, τον αριθμό τους και το βάρος τους.

Πρέπει το παραστατικό διακίνησης των συγκεκριμένων σφαγίων που έχει στην κατοχή του ο αγοραστής να συνοδεύεται με αντίγραφα των εγγράφων Α-Β-Γ καθώς και με αντίγραφο του πιστοποιητικού της εκτροφής.

Πρέπει τα ανωτέρω **Α, Β και Γ** έγγραφα (φωτοαντίγραφα) μαζί με αντίγραφο του παραστατικού διακίνησης των συγκεκριμένων σφαγίων να φυλάσσονται ως αρχείο από την επιχείρηση επί μια τριετία.

Πρέπει η επιχείρηση να τηρεί τα απαραίτητα έγγραφα και παραστατικά που αφορούν στα ζώα που οδηγούνται στο σφαγείο και τα σφάγια που προήλθαν από αυτά για να βεβαιώνεται η προέλευσή τους και η τήρηση της ιχνηλασιμότητας.

Πρέπει η επιχείρηση να πραγματοποιεί δειγματοληψίες κρέατος κατόπιν τεκμηριωμένης ανάλυσης επικινδυνότητας, για την ανίχνευση καταλοίπων αντιβιοτικών σε ποσοστό **0,2 %** επί του αριθμού των σφαγίων που προήλθαν από συμμορφούμενους χοίρους της εκτροφής. **Πρέπει** να πραγματοποιείται τουλάχιστον μία (1) δειγματοληψία ανά εξάμηνο.

Πρέπει η δειγματοληψία να πραγματοποιείται στο σφαγείο από εκπαιδευμένο δειγματοληπτή για λογαριασμό της επιχείρησης και να αποστέλλεται σε διαπιστευμένο εργαστήριο με σκοπό την ανάλυση για την ανίχνευση καταλοίπων αντιβιοτικών.

3.9 Υγεία, ασφάλεια και εκπαίδευση Εργαζομένων

Πρέπει η επιχείρηση να εντοπίζει τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων και να μεριμνά για τη λήψη κατάλληλων προληπτικών μέτρων.

Πρέπει η επιχείρηση να τεκμηριώνει ότι το προσωπικό ανάλογα με τη θέση απασχόλησής του έχει εκπαιδευτεί μεταξύ άλλων και στα παρακάτω θέματα:

α) στην εφαρμογή των αναγκαίων μέτρων που αφορούν στη τήρηση της διαδικασίας της ιχνηλασιμότητας ώστε να μπορεί ανά πάσα στιγμή να εντοπίζεται η ταυτότητα, η προέλευση και το ιστορικό του κάθε ζώου,

β) στους κανόνες βιοασφάλειας, ατομικής υγιεινής και συνθηκών υγιεινής σε όλους τους χειρισμούς κατά την παραγωγική διαδικασία,

γ) στην ορθή τήρηση των προβλεπόμενων προδιαγραφών για τη σύνθεση, την ποσότητα και την περιεκτικότητα των ζωοτροφών του σιτηρεσίου των χοίρων,

δ) στην καλή μεταχείριση και τη φροντίδα των ζώων,

ε) στην ασφαλή χρήση των φαρμάκων και των σκευασμάτων καθαρισμού και απολύμανσης,

στ) στην αναγνώριση πιθανών ασθενειών, ανώμαλων συμπεριφορών, προβλημάτων υγείας των ζώων ή άλλων προβλημάτων και την αναφορά τους στους εκάστοτε υπευθύνους,

ζ) στην ορθή εφαρμογή των απαιτήσεων για τη φόρτωση και τη μεταφορά των ζώων.

Πρέπει να τηρούνται αρχεία της εκπαίδευσης / κατάρτισης / επιμόρφωσης.

4. Απαιτήσεις για τον τεμαχισμό, την τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά

4.1 Γενικές απαιτήσεις

Υποχρεούται η επιχείρηση που δραστηριοποιείται στον τεμαχισμό, την τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία ή/και διάθεση στην αγορά πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος να εφαρμόζει και να τηρεί συνεχώς όλες τις απαραίτητες νομικές απαιτήσεις για τη λειτουργία της, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Υποχρεούται η επιχείρηση να τηρεί σχέδιο HACCP (Ανάλυση παραγόντων κινδύνου και κρίσιμων σημείων ελέγχου), στο πλαίσιο εφαρμογής της ισχύουσας νομοθεσίας.

Συνιστάται στις ανωτέρω επιχειρήσεις η εφαρμογή και πιστοποίηση Συστήματος Διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων βάσει του προτύπου ISO 22000 ή άλλων σχετικών προτύπων που εφαρμόζονται διεθνώς.

4.2 Απαιτήσεις για την παραλαβή πρώτων υλών

Πρέπει η επιχείρηση να προμηθεύεται σφάγια (ολόκληρα ή ημιμόρια) χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές. Αυτά πρέπει να συνοδεύονται από έγγραφα και παραστατικά που να βεβαιώνουν την προέλευσή τους και την τήρηση της ιχνηλασιμότητας. **Πρέπει** τα σφάγια- ημιμόρια να φέρουν τα καρτελάκια με τα στοιχεία της εκτροφής (επωνυμία, κωδικό αριθμό εκτροφής, επωνυμία φορέα πιστοποίησης, αριθμό πιστοποιητικού, πεδίο πιστοποίησης).

Πρέπει τα παραστατικά διακίνησης των συγκεκριμένων σφαγίων του προμηθευτή να συνοδεύονται με αντίγραφο των εγγράφων **A-B-Γ** καθώς και με αντίγραφο του πιστοποιητικού της εκτροφής από τους χοίρους της οποίας προήλθαν τα συγκεκριμένα σφάγια.

Έγγραφο Α - Βεβαίωση χοίρων προς σφαγή

Έγγραφο Β - Άδεια Διακίνησης Ζώων

Έγγραφο Γ - παραστατικό παροχής υπηρεσιών σφαγής.

4.3 Διαδικασία τεμαχισμού, τυποποίησης, συσκευασίας, εμπορίας, ή/και διάθεσης στην αγορά

Υποχρεούται η επιχείρηση να εξασφαλίζει ότι:

α) ο τεμαχισμός των σφαγίων-ημιμορίων, η τυποποίηση και η συσκευασία του κρέατος γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία,

β) οι θάλαμοι αποθήκευσης, ψύξης, κατάψυξης αρχικών και τελικών προϊόντων εξασφαλίζουν κατάλληλες συνθήκες συντήρησης ή ψύξης ή κατάψυξης των προϊόντων

γ) τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται πληρούν τις απαιτήσεις υγιεινής και δεν επιμολύνουν το προϊόν και είναι κατάλληλα για τρόφιμα,

δ) στην περίπτωση συσκευασίας των προϊόντων σε κενό (vacuum) ή σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες (modified atmospheres), διασφαλίζεται η αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους.

4.4 Ιχνηλασιμότητα

Πρέπει η επιχείρηση να καθιερώσει και να τηρεί συνεχώς διαδικασία για:

α) τον έλεγχο της ταυτότητας των παραλαμβανομένων προϊόντων,

β) τη διασφάλιση της συνέχειας της ιχνηλασιμότητας κατά τη διάρκεια των οποιωνδήποτε ενδιάμεσων παραγωγικών διαδικασιών/χειρισμών στην επιχείρηση,

γ) τον έλεγχο της ταυτότητας των παραγόμενων προϊόντων που εξέρχονται από την επιχείρηση, διατηρούμενης της δυνατότητας ανάστροφης επιβεβαίωσης της ιχνηλασιμότητας.

Πρέπει η εφαρμογή της διαδικασίας αυτής να τεκμηριώνεται.

Πρέπει, στην περίπτωση που στην επιχείρηση γίνεται τεμαχισμός, τυποποίηση, συσκευασία προϊόντων εκτός από **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** από σφάγια χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές, αυτή να γίνεται σε διαφορετικό χώρο είτε σε διαφορετικό χρόνο (χωρικός και χρονικός διαχωρισμός).

Πρέπει η επιχείρηση να τηρεί αρχείο που αφορά:

- στις εισερχόμενες ποσότητες α' υλών (σφάγια-ημιμόρια) και τα παραστατικά εμπορίας και διακίνησης αυτών με τα συνοδευτικά τους έγγραφα από τους προμηθευτές σφαγίων χοίρων που προέρχονται από πιστοποιημένες χοιροτροφικές εκτροφές,
- στην κίνηση των α' υλών και των προϊόντων που προκύπτουν σ' όλα τα στάδια των παραγωγικών διαδικασιών εντός της επιχείρησης,
- στις εξερχόμενες ποσότητες των τελικών προϊόντων και τα παραστατικά εμπορίας-διακίνησης αυτών και
- στη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών αρχικών προϊόντων και κάθε παρτίδας εκροών τελικών προϊόντων.

- Τα καρτελάκια από τα σφάγια-ημιμόρια. **Πρέπει** κατά τη διακίνηση των τελικών προϊόντων, που φέρουν την ένδειξη «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**» αυτά να συνοδεύονται από τα καθορισμένα από την εθνική νομοθεσία συνοδευτικά έγγραφα (παραστατικά στοιχεία εμπορίας και διακίνησης των ως άνω προϊόντων), στα οποία πλέον των άλλων αναγράφεται υποχρεωτικά και η ένδειξη «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**».

Πρέπει στο λογιστικό σύστημα της επιχείρησης τα προϊόντα αυτά να διακρίνονται έναντι των άλλων βάσει του κωδικού αριθμού και της περιγραφής τους, η οποία να περιλαμβάνει υποχρεωτικά την ένδειξη «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**».

Πρέπει, στην περίπτωση ανασυσκευασίας προϊόντων, να τεκμηριώνεται η σύνδεση των τελικών προϊόντων με τα αρχικά συσκευασμένα από τα οποία προήλθαν, προκειμένου να διατηρείται η ιχνηλασιμότητά τους.

4.5 Επισήμανση τελικών προϊόντων

Πρέπει η επιχείρηση να μεριμνά για την καταγραφή επί των συσκευασιών του **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** των κάτωθι στοιχείων: επωνυμία ή διακριτικό τίτλο φορέα πιστοποίησης, η ένδειξη «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**», το Σήμα Πιστοποίησης «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**», καθώς και στοιχεία παρτίδας τελικού προϊόντος.

Πρέπει το Σήμα, να τοποθετείται σε εμφανές μέρος, ευδιάκριτα και ανεξίτηλα, στο ίδιο οπτικό πεδίο με την ένδειξη της εμπορικής ονομασίας του προϊόντος.

Πρέπει, στην περίπτωση των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης μη προσυσκευασμένου **πιστοποιημένου χοιρινού κρέατος** η ένδειξη «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**» να αναγράφεται και στις αυτοκόλλητες ετικέτες της ζυγιστικής μηχανής.

Συνιστάται προς διευκόλυνση της τήρησης της ιχνηλασιμότητας, τα προϊόντα να φέρουν επί της συσκευασίας τους Γραμμωτό Κώδικα (barcode), που να περιλαμβάνει στοιχεία παρτίδοποίησης, ώστε μέσω ηλεκτρονικού συστήματος ανάγνωσης του ανωτέρω κώδικα (scanner) να συλλέγονται ηλεκτρονικά

στοιχεία που θα εξυπηρετούν τον έλεγχο ισοζυγίων.

4.6 Δειγματοληψίες

Πρέπει η επιχείρηση να πραγματοποιεί δειγματοληψίες κρέατος σε ποσοστό **0,05 %** επί των κιλών τελικού προϊόντος που παρήχθησαν με την επισήμανση «**πιστοποιημένο χοιρινό κρέας**» κατόπιν τεκμηριωμένης ανάλυσης επικινδυνότητας για την ανίχνευση καταλοίπων αντιβιοτικών σε διαπιστευμένο εργαστήριο. **Πρέπει** να πραγματοποιείται τουλάχιστον μία (1) δειγματοληψία ανά εξάμηνο που η επιχείρηση δραστηριοποιείται .

4.7 Υγεία, ασφάλεια και κατάρτιση Εργαζομένων

Υποχρεούνται η επιχείρηση να εντοπίζει τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων και να μεριμνά για τη λήψη κατάλληλων προληπτικών μέτρων.

Πρέπει η επιχείρηση να εντοπίζει τις ανάγκες των εργαζομένων στην επιχείρηση για κατάρτιση/επιμόρφωση όσον αφορά στις απαιτήσεις του προτύπου, οι οποίες θα ικανοποιούνται μέσω της σύνταξης και υλοποίησης ενός εκπαιδευτικού προγράμματος σε ετήσια βάση.

Πρέπει να τηρούνται αρχεία της κατάρτισης/επιμόρφωσης.

5. Εσωτερική Επιθεώρηση

Πρέπει οι επιχειρήσεις να διατηρούν διαδικασία περιοδικής εσωτερικής επιθεώρησης, προκειμένου να προσδιορίζεται ο βαθμός υιοθέτησης και τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος προτύπου.

Πρέπει τα αποτελέσματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων να καταγράφονται και τηρούνται σε αρχεία.

Πρέπει η εσωτερική επιθεώρηση να περιλαμβάνει:

- α) Έλεγχο των τηρούμενων αρχείων, τα οποία τεκμηριώνουν την τήρηση των απαιτήσεων και διατηρούνται για τουλάχιστον τρία (3) έτη.
- β) Έλεγχο της τήρησης των προδιαγεγραμμένων απαιτήσεων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.
- γ) Καταγραφή των μη συμμορφώσεων με τις απαιτήσεις του προτύπου και λήψη κατάλληλων διορθωτικών ενεργειών.

Πρέπει η επιχείρηση να διενεργεί τουλάχιστον μία (1) εσωτερική επιθεώρηση ετησίως.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι
(ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ)

Ενδεικτικός και συνοπτικός κατάλογος απαιτούμενων εγγράφων/αρχείων για την τεκμηρίωση της εφαρμογής και της τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος προτύπου	Παράγραφος προτύπου AGRO 8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Νομιμοποιητικά έγγραφα λειτουργίας της επιχείρησης (όπως άδεια λειτουργίας εγκατάστασης) ▪ Μητρώο εκμετάλλευσης χοιροειδών ▪ Πρόγραμμα καθαριότητας-απολύμανσης καθώς και απεντόμωσης - μυοκτονίας 	3.1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ορισμός υπευθύνου επιχείρησης για την εφαρμογή του παρόντος προτύπου ▪ Σύμβαση με υπεύθυνο κτηνίατρο ▪ Αρχείο Βεβαιώσεων των συμμορφούμενων χοίρων προς σφαγή 	3.2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Αρχείο εισαγωγής χοίρων προς πάχυνση 	3.3
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Πρόγραμμα διατροφής σε κάθε στάδιο ανάπτυξης των ζώων ▪ Ορισμός σύστασης και ποσότητας του σιτηρεσίου από επιστημονικό συνεργάτη ▪ Έγκριση σύστασης και ποσότητας του σιτηρεσίου από τον υπεύθυνο κτηνίατρο ▪ Αρχείο ημερήσιας/ εβδομαδιαίας καταγραφής είδους και ποσότητας των ζωοτροφών που χορηγήθηκαν στα ζώα και συμμετοχής των δημητριακών σε αυτό ▪ Αρχείο ισοζυγίου ζωοτροφών ▪ Αρχείο δειγματοληψιών ζωοτροφών και νερού ▪ Αρχείο αναλύσεων των δειγματοληψιών ζωοτροφών και νερού. 	3.4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Μητρώο κτηνιατρικής αγωγής ▪ Πρόγραμμα σποοπαρασιτώσεων και εμβολιασμών 	3.5
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Αρχείο με αναλυτική καταγραφή του αριθμού των ζώων ανά θάλαμο 	3.6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ιδιωτικό συμφωνητικό συνεργασίας με εγκεκριμένο σφαγείο ▪ Αρχείο των εγγράφων Α, Β και Γ και των σχετικών παραστατικών για κάθε διακίνηση συμμορφούμενων ζώων στο σφαγείο και των σφαγίων αυτών ▪ Αρχείο δειγματοληψιών κρέατος από τα σφάγια συμμορφούμενων ζώων ▪ Αρχείο αναλύσεων των δειγματοληψιών κρέατος 	3.8
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Καταγραφή και αποτύπωση πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων και λήψη των κατάλληλων προληπτικών μέτρων ▪ Εκπαιδευτικό πρόγραμμα προσωπικού. ▪ Αρχεία εκπαίδευσης /κατάρτισης/επιμόρφωσης. 	3.9

<ul style="list-style-type: none"> ▪ Νομιμοποιητικά έγγραφα λειτουργίας της επιχείρησης (όπως άδεια λειτουργίας) ▪ Ορισμός υπευθύνου επιχείρησης για την εφαρμογή του παρόντος προτύπου ▪ Σχέδιο HACCP. 	4.1
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διαδικασία ιχνηλασιμότητας και τεκμηρίωση της εφαρμογής της. ▪ Αρχείο εισερχόμενων ποσοτήτων α' υλών (σφάγια-ημιμόρια) και τα παραστατικά εμπορίας και διακίνησης αυτών με τα συνοδευτικά τους έγγραφα (Α, Β, Γ έγγραφα και Πιστοποιητικό εκτροφής) και τα καρτελάκια από τα σφάγια ▪ Αρχείο κίνησης των α' υλών και των προϊόντων που προκύπτουν σ' όλα τα στάδια των παραγωγικών διαδικασιών εντός της επιχείρησης. ▪ Αρχείο εξερχόμενων ποσοτήτων τελικών προϊόντων και τα παραστατικά εμπορίας και διακίνησης αυτών στα οποία αναγράφεται η ένδειξη «πιστοποιημένο χοιρινό κρέας». ▪ Αρχείο αποδεκτών τελικών προϊόντων της επιχείρησης. ▪ Αρχείο για τη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών αρχικών προϊόντων και κάθε παρτίδας εκροών τελικών προϊόντων και ισοζύγιο αυτών . ▪ Αρχείο με τα καρτελάκια από τα σφάγια ▪ Αναγραφή της ένδειξης «πιστοποιημένο χοιρινό κρέας» στα παραστατικά εμπορίας των τελικών προϊόντων της επιχείρησης. ▪ Αναγραφή κωδικού και περιγραφή των τελικών προϊόντων με την ένδειξη «πιστοποιημένο χοιρινό κρέας» στο λογιστικό σύστημα της επιχείρησης. ▪ Είδη και επωνυμία τελικών προϊόντων με την ένδειξη «πιστοποιημένο χοιρινό κρέας» καθώς και κωδικός και περιγραφή αυτών στο λογιστικό σύστημα της επιχείρησης. ▪ Αρχείο ανασυσκευασίας προϊόντων 	4.4
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Αρχείο δειγματοληψιών κρέατος τελικών προϊόντων κατόπιν τεκμηριωμένης ανάλυσης επικινδυνότητας προϊόντων και των αναλύσεων αυτών. ▪ Αρχείο αναλύσεων των δειγματοληψιών κρέατος τελικών προϊόντων. 	4.6
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ετήσια καταγραφή και αποτύπωση πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων και σχετικών προληπτικών μέτρων ▪ Ετήσιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα. ▪ Αρχεία κατάρτισης/επιμόρφωσης. 	4.7
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Διαδικασία εσωτερικής επιθεώρησης. ▪ Αρχείο εσωτερικών επιθεωρήσεων, μη συμμορφώσεων και διορθωτικών ενεργειών. 	5

