

00.00.2021/1η Έκδοση 11.04.2021



---

---

**ΠΡΟΤΥΠΟ**

---

**STANDARD**

---

---

Προδιαγραφή για την παραγωγή προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας θαλάσσιας εκτροφής και λιμνοθαλασσών

---

Specification for the production of fish farming products (open sea and lagoon)



Η πνευματική ιδιοκτησία αποκτάται χωρίς καμία διατύπωση και χωρίς την ανάγκη ρήτρας απαγορευτικής των προσβολών της. Επισημαίνεται πάντως ότι κατά τον ν. 2121/1993 (Α' 25), τον ν. 4481/2017 (Α' 100) και κατά τη Διεθνή Σύμβαση Βέρνης, που έχει κυρωθεί με τον ν. 100/1975 (Α' 162), απαγορεύεται η αναδημοσίευση, καθώς και η αναπαραγωγή του παρόντος έργου, με οποιοδήποτε τρόπο, τμηματικά ή περιληπτικά, στο πρωτότυπο ή σε μετάφραση ή σε άλλη διασκευή, χωρίς τη γραπτή άδεια του εκδότη.



## Περιεχόμενα

Εισαγωγή .....	1
<b><u>Α. ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ</u></b> .....	2
1. Αντικείμενο – Πεδίο Εφαρμογής.....	2
2. Ορισμοί .....	2
3. Απαιτήσεις για την εκτροφή των προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας.....	3
4. Απαιτήσεις για την αλίευση των προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας.....	4
5. Απαιτήσεις για την παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή/και διάθεση στην αγορά .....	5
<b><u>Β. ΨΑΡΙΑ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ</u></b> .....	9
1. Αντικείμενο – Πεδίο Εφαρμογής.....	9
2. Ορισμοί .....	9
3. Απαιτήσεις για την παραγωγή των προϊόντων Λιμνοθάλασσας .....	10
4. Απαιτήσεις για την αλίευση των προϊόντων Λιμνοθάλασσας.....	11
5. Απαιτήσεις για την παραγωγή/τυποποίηση/συσκευασία ή/και διάθεση στην αγορά .....	12
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι</b> .....	16
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΑ (ΓΙΑ ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ)</b> .....	16
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ</b> .....	17
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ</b> .....	18

## **Εισαγωγή**

Το πρότυπο αυτό περιγράφει τις απαιτήσεις ως προς τις οποίες πρέπει να συμμορφώνονται οι επιχειρήσεις, προκειμένου να εκτρέφουν, παράγουν, τυποποιούν, συσκευάζουν και να διαθέτουν στην αγορά πιστοποιημένα προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας θαλάσσιας εκτροφής και λιμνοθαλασσών.

Οι απαιτήσεις του προτύπου βασίζονται:

- στη τήρηση προδιαγραφών ποιότητας για τη θαλάσσια εκτροφή, την αλίευση από λιμνοθάλασσες, τη συλλογή από κλωβούς, τη μεταφορά, τη διαλογή, την επεξεργασία, την τυποποίηση, τη συσκευασία και την αποθήκευση των προϊόντων,
- στην τήρηση της ιχνηλασιμότητας των προϊόντων σε όλα τα στάδια από την εκτροφή, την αλίευση μέχρι τη διάθεσή τους στην αγορά,
- στη διασφάλιση της τήρησης των απαιτήσεων για την υγιεινή και ασφάλεια και τη διατήρηση της ποιότητάς των προϊόντων σε όλη την αλυσίδα παραγωγής.

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 βελτίωσης της.

## **Α. ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ** **ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**

### **1. Αντικείμενο – Πεδίο εφαρμογής**

Το παρόν πρότυπο περιγράφει τις απαιτήσεις για την παραγωγή προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας

Ειδικότερα, οι απαιτήσεις αφορούν στα παρακάτω στάδια:

- θαλάσσια εκτροφή
- συλλογή από κλωβούς
- μεταφορά
- διαλογή
- επεξεργασία/τυποποίηση
- συσκευασία
- αποθήκευση.

Το παρόν πρότυπο εφαρμόζεται από:

α) τις επιχειρήσεις που εκτρέφουν, παράγουν, τυποποιούν, συσκευάζουν προϊόντα θαλάσσιας εκτροφής σύμφωνα με το παρόν πρότυπο είτε για λογαριασμό τους είτε για λογαριασμό τρίτων,

β) τις επιχειρήσεις που διαθέτουν στην αγορά προϊόντα που έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο (προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας).

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

- α) να σχεδιάζουν, να εφαρμόζουν και να τηρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές για την εκτροφή, παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή και διάθεση στην αγορά των προϊόντων,
- 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, παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή και για τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων.

### **2. Ορισμοί**

Οι ακόλουθοι ορισμοί ισχύουν για τους σκοπούς του παρόντος προτύπου.

### **2.1 Προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας θαλάσσιας εκτροφής**

Όλα τα προϊόντα τα οποία εκτρέφονται, υπό ελεγχόμενες συνθήκες στη θάλασσα σε πλωτούς ιχθυοκλωβούς, έως ότου διατεθούν στην αγορά.

### **2.2 Πεδίο πιστοποίησης**

Η εκτροφή, παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή/και η διάθεση στην αγορά προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας που έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο, καθώς και τις σχετικές κατευθυντήριες οδηγίες.

### **2.3 Επιχείρηση**

Η επιχείρηση που εκτρέφει, παράγει τυποποιεί, συσκευάζει ή/και διαθέτει στην αγορά προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας που έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο.

### **2.4 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 των σχετικών κατευθυντήριων οδηγιών.

### **2.5 Σήμα πιστοποίησης προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας**

Το κατοχυρωμένο σήμα που εκδίδεται από τον «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» και βεβαιώνει ότι τα **προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας θαλάσσιας εκτροφής**, συμμορφώνονται συστηματικά με τις απαιτήσεις των προτύπων της σειράς AGRO 12 και των σχετικών κατευθυντήριων οδηγιών.

### **2.6 Συσκευασία**

Η εργασία η οποία αποσκοπεί στην προστασία του προϊόντος με τη χρησιμοποίηση περιέκτη ή περιτυλίγματος ή οποιουδήποτε άλλου κατάλληλου για τρόφιμα υλικού.

### **2.7 Τυποποίηση**

Ο διαχωρισμός της παραγωγής ενός προϊόντος σε διάφορες ποιότητες με βάση συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά (πχ μέγεθος, διάμετρο), τα οποία διαφέρουν από προϊόν σε προϊόν.

## 2.8 Νωπά προϊόντα

Όλα τα προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για την εξασφάλιση της συντήρησής τους, εκτός από τη διαδικασία της ψύξης με πάγο, ώστε να διατηρείται η θερμοκρασία τους.

## 2.9 Συσκευασμένα προϊόντα

Ως συσκευασμένα προϊόντα, θεωρούνται αυτά, που διατίθενται στην αγορά σε επώνυμη και κλειστή συσκευασία, στην οποία αναγράφονται οι επιβαλλόμενες από τη νομοθεσία και άλλες διατάξεις ενδείξεις και της οποίας το άνοιγμα γίνεται μόνο από τον τελικό καταναλωτή με την επισημείωση ότι στην έννοια του όρου καταναλωτής εμπίπτουν και οι πάσης φύσεως μονάδες ομαδικής εστίασης (όπως εστιατόρια, νοσοκομεία).

## 2.10 Μη προσυσκευασμένα προϊόντα

Ως μη προσυσκευασμένα προϊόντα, θεωρούνται αυτά, που δεν πληρούν τις διατάξεις της ως άνω περίπτωσης, συμπεριλαμβανομένων και των ανοιχτών συσκευασιών (όπως τελάρα, δοχεία).

## 2.11 Ιχνηλασιμότητα

Η ικανότητα να προσδιορίζεται η προέλευση, η ταυτότητα του προϊόντος σε όλα τα στάδια εκτροφής, παραγωγής, τυποποίησης, συσκευασίας του και διάθεσής του στην αγορά με τη βοήθεια διαδικασιών συγκεκριμένης καταγραφής και ταυτοποίησης.

## 2.12 Παρτίδα

Η ποσότητα προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας θαλάσσιας εκτροφής, η οποία προέρχεται από κοινές συνθήκες εκτροφής.

## 2.13 Νερό

### Πόσιμο νερό

Το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998 σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (L 330).

### Καθαρό θαλάσσιο νερό

Το φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων.

### Καθαρό νερό

Το καθαρό θαλάσσιο νερό και το γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας.

## 3. Απαιτήσεις για την εκτροφή των προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας

### 3.1 Γενικές απαιτήσεις

**Υποχρεούται** η επιχείρηση να εκτρέφει τα ψάρια, τηρώντας όλους τους κανόνες της υγιεινής, ασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος σύμφωνα με τους εγκεκριμένους υγειονομικούς και περιβαλλοντικούς όρους.

### 3.2 Γεννήτορες

**Πρέπει** οι γεννήτορες που χρησιμοποιούνται για την αναπαραγωγή, να είναι αντιπροσωπευτικοί του εκτρεφόμενου είδους.

### 3.3 Γόνος

**Πρέπει** τα ιχθύδια που χρησιμοποιούνται κατά τη διαδικασία της πάχυνσης να διαθέτουν τα κατάλληλα ποιοτικά χαρακτηριστικά:

- που αφορούν στην παρουσία νηκτικής κύστης,
- απουσία σκελετικών ή άλλων αναπτυξιακών ανωμαλιών (σκελετός, βραγχιακά επικαλύμματα, πτερύγια, ουρά),
- στην ταυτότητα του είδους.

### 3.5 Διατροφή

3.5.1 **Πρέπει** να χρησιμοποιούνται ιχθυοτροφές που να εξασφαλίζουν όλα τα απαραίτητα θρεπτικά στοιχεία, ποσοτικά, ποιοτικά και υγειονομικά, τα οποία να διατηρούν την καλή κατάσταση της υγείας των ψαριών.

3.5.2 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο προμηθειών ιχθυοτροφών που να περιλαμβάνει την προέλευσή τους, γραπτές

εγγυήσεις των προμηθευτών για τη συμμόρφωση των ιχθυοτροφών με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία και τις σχετικές απαιτήσεις του παρόντος προτύπου.

**3.5.3 Πρέπει** οι ξηρές τροφές να φυλάσσονται, μέχρι τη χρήση τους, σε στεγασμένους αποθηκευτικούς χώρους και σε ξηρό περιβάλλον.

**3.5.4 Πρέπει** οι αποθηκευτικοί χώροι να διατηρούνται υγειονομικά καθαροί, να είναι καλά αεριζόμενοι.

**3.5.5 Πρέπει** στους αποθηκευτικούς χώρους να έχουν πρόσβαση μόνον οι εργαζόμενοι στην επιχείρηση.

### **3.6 Φαρμακευτική αγωγή**

**3.6.1 Πρέπει** η διατήρηση της υγείας και της ευζωίας των ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας να είναι στη δικαιοδοσία του ειδικού επιστήμονα της επιχείρησης.

**3.6.2 Πρέπει**, σε περίπτωση που απαιτείται φαρμακευτική αγωγή για τη θεραπεία των ψαριών ιχθυοκαλλιέργειας, αυτή να γίνεται από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό υπό την εποπτεία του ορισμένου ειδικού επιστήμονα της επιχείρησης.

**3.6.3 Υποχρεούται** η επιχείρηση να χρησιμοποιεί φάρμακα εγκεκριμένα και η προμήθειά τους να γίνεται από εγκεκριμένους προμηθευτές, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

**3.6.4 Υποχρεούται** η επιχείρηση να τηρεί τους χρόνους αναμονής όπως έχουν οριστεί για κάθε φάρμακο που χορηγείται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

**3.6.5 Υποχρεούται** η επιχείρηση να χορηγεί στα ψάρια τα κατάλληλα κτηνιατρικά φαρμακευτικά προϊόντα μετά από συνταγή του υπεύθυνου κτηνιάτρου και φαρμακούχου ζωοτροφής μόνον με συνταγή φαρμακούχου ζωοτροφής του υπεύθυνου κτηνιάτρου, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας.

**3.6.6 Πρέπει** η προσωρινή αποθήκευση της φαρμακευτικής αγωγής, μέχρι να ολοκληρωθεί η χορήγησή της, να γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένο και φυλασσόμενο χώρο και σε κατάλληλες συνθήκες.

**3.6.7 Υποχρεούται** η επιχείρηση να τηρεί Μητρώο Φαρμακευτικής Αγωγής Εκτροφών (ΜΗΦΑΕ), χειρόγραφο ή ηλεκτρονικό, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, το οποίο περιλαμβάνει τουλάχιστον τα ακόλουθα στοιχεία:

- α. ημερομηνία
- β. ονομασία του κτηνιατρικού φαρμάκου
- γ. ποσότητα
- δ. όνομα και διεύθυνση του προμηθευτή του φαρμάκου
- ε. προσδιορισμό των υποβαλλομένων στη θεραπευτική αγωγή ζώων (είδος, παρτίδα, κλωβός, μέσο βάρους, βιομάζα, ποσότητα).

**3.6.8 Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο κτηνιατρικών συνταγών για πέντε (5) έτη από τη χορήγηση των αντίστοιχων κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων και φαρμακούχων ζωοτροφών.

### **4. Απαιτήσεις για την αλίευση των προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας**

**4.1 Πρέπει** τα προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας να αλιεύονται μόνο όταν βρίσκονται σε κατάλληλη κατάσταση (όπως μέγεθος, βάρος, ηλικία) προς πώληση.

**4.2 Πρέπει** τα ψάρια να έχουν υποστεί νηστεία πριν την αλίευση, ώστε ο πεπτικός τους σωλήνας να έχει εκκενωθεί ικανοποιητικά έως πλήρως. Ως χρόνος νηστείας (σε ημέρες) ορίζεται ο λόγος 40/T, όπου T: η θερμοκρασία του θαλασσινού νερού.

**4.3 Πρέπει** τα ψάρια να αλιεύονται προοδευτικά και να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή stress.

**4.4 Πρέπει** η θανάτωση των ψαριών να γίνεται σε νερό με πάγο ή με άλλες μεθόδους που εξασφαλίζουν την ευζωία των ψαριών και υπό συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

4.5 **Πρέπει** κατά τη θανάτωση η εσωτερική θερμοκρασία των ψαριών, να είναι παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

4.6 **Πρέπει** ο πάγος ο οποίος απαιτείται για τη μείωση της εσωτερικής θερμοκρασίας των ψαριών και η οποία πρέπει να είναι παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου, να προέρχεται από πόσιμο ή καθαρό ή καθαρό θαλασσινό νερό και να βρίσκεται σε αναλογία τουλάχιστον 1/3 με τα ψάρια.

4.7 **Πρέπει** να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψη των ψαριών και να διατηρείται το φυσικό τους σχήμα.

4.8 **Πρέπει** ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τα ψάρια α) να παράγεται από πόσιμο νερό, β) να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε επιμόλυνση.

4.9 **Πρέπει** τα σκάφη και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται για εργασίες αλίευσης να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να συντηρούνται τακτικά και να πληρούν όλες τις απαιτήσεις υγιεινής.

4.10 **Πρέπει** οι δεξαμενές αλίευσης - "βούτες":  
α) να είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό και θερμομονωτικό υλικό  
β) να είναι καλυμμένες πριν και μετά την αλίευση  
γ) να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά τηρώντας τεκμηριωμένο πρόγραμμα.

4.11 **Πρέπει** οι δεξαμενές συλλογής από κλωβούς - "βούτες" κατά τη μεταφορά των νωπών ψαριών στο συσκευαστήριο να είναι κλεισμένες με ασφάλεια, ώστε να αποφεύγεται η εκροή νερού και να φέρουν σχετική σήμανση με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.

4.12 **Πρέπει** τα ψάρια να μην φέρουν χρώμα, λάσπη, περιπτώματα και γενικά ξένες ύλες.

4.13 **Πρέπει** τα προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας την ημέρα της συλλογής από κλωβούς να μην παρουσιάζουν κανένα κλινικό σύμπτωμα ασθένειας.

4.14 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο με τις ποσότητες των παραγομένων προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας, την ημερολογιακή τους εξέλιξη-ανάπτυξη σε σχέση με τους κλωβούς/δεξαμενές εκτροφής.

## **5. Απαιτήσεις για την παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή/και διάθεση στην αγορά**

### **5.1 Γενικές απαιτήσεις**

5.1.1 **Υποχρεούται** η επιχείρηση να εξασφαλίζει την τήρηση των νομικών υποχρεώσεων που αφορούν στη λειτουργία της.

5.1.2 **Υποχρεούται** κάθε επιχείρηση που διαχειρίζεται προϊόντα που ανήκουν στην κατηγορία των τροφίμων, να τηρεί τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας στο πλαίσιο εφαρμογής της ισχύουσας νομοθεσίας.

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

### **5.2 Απαιτήσεις για την παραλαβή των προϊόντων ιχθυοκαλλιέργειας**

5.2.1 **Πρέπει** κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και μεταφοράς, τα νωπά προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου σε όλα τα σημεία των προϊόντων.

5.2.2 **Πρέπει** τα νωπά προϊόντα ιχθυοκαλλιέργειας να μεταφέρονται στις εγκαταστάσεις συσκευασίας με οχήματα τα οποία να διαθέτουν εσωτερικές λείες επιφάνειες, καταγραφικό θερμοκρασίας, να είναι καθαρά και να απολυμαίνονται τακτικά.

5.2.3 **Πρέπει** ο συνολικός χρόνος από τη στιγμή της συλλογής από κλωβούς των νωπών προϊόντων έως και τη στιγμή της συσκευασίας τους, να μην ξεπερνάει τις τέσσερις (4) ώρες.



### 5.3 Διαδικασία τυποποίησης, συσκευασίας

**Πρέπει** η επιχείρηση να εξασφαλίζει ότι:

- α) η τυποποίηση και η συσκευασία των προϊόντων γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία
- β) τα υλικά της συσκευασίας που χρησιμοποιούνται πληρούν τις απαιτήσεις υγιεινής και δεν επιμολύνουν το προϊόν και είναι κατάλληλα για τρόφιμα.
- δ) οι διεργασίες που αφορούν οποιουδήποτε χειρισμούς των προϊόντων πριν τη συσκευασία τους (π.χ. αποθήκευση, πλύσιμο) γίνονται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση και γενικότερα υποβάθμιση της ποιότητάς τους.
- ε) στην περίπτωση συσκευασίας των προϊόντων σε κενό (vacuum) ή σε τροποποιημένες ατμόσφαιρες (modified atmospheres) ή με άλλο τρόπο, διασφαλίζεται η αποφυγή υποβάθμισης της ποιότητάς τους.

**Πρέπει** τα ψάρια να επιλέγονται με βάση τα ποιοτικά κριτήρια κατάταξης και αξιολόγησης που αναφέρονται στο **Παράρτημα ΙΙΙ**.

**Πρέπει** τα ψάρια να υφίστανται διαλογή σύμφωνα με το βάρος τους και να φέρουν την κατάλληλη σήμανση. Κάθε κιβώτιο περιέχει αποδεκτό αριθμό ψαριών μιας κατηγορίας βάρους διαλογής.

**Πρέπει** τα ψάρια να συσκευάζονται εντός καθαρών κυτίων μιας χρήσεως ή κυτίων τα οποία επιδέχονται απολύμανση και τα οποία είναι κατάλληλα για τη μεταφορά ψαριών με πάγο.

**Πρέπει** τα κυτία αυτά να επιτρέπουν την εκροή του νερού, το οποίο προέρχεται από την τήξη του πάγου και να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των προϊόντων.

**Πρέπει** τα κυτία πριν τη χρησιμοποίησή τους, να τοποθετούνται σε κατάλληλο χώρο αποθήκευσης υλικών συσκευασίας που να εξασφαλίζει την διατήρηση της καθαριότητάς τους και την αποφυγή επιμολύνσεων.

**Πρέπει** κατά τη διαδικασία της τυποποίησης, συσκευασίας να εξασφαλίζεται:

- α) η αποφυγή αλλοιώσεων των οργανοληπτικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων
- β) η αποφυγή οποιονδήποτε επιμόλυνσης των προϊόντων.

**Πρέπει**, όταν απαιτείται πλύσιμο στα ολόκληρα ψάρια, να γίνεται με τρεχούμενο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό.

**Πρέπει** τα ψάρια να τοποθετούνται στα κυτία με προσοχή ίσια ή κεκαμμένα (κουρμπαριστά).

**Πρέπει** η θερμοκρασία του ψαριού να μην υπερβαίνει τους 4°C, κατά τη διάρκεια οποιαδήποτε χειρισμών πριν τη συσκευασία και κατά τη διαδικασία συσκευασίας.

**Πρέπει** ο πάγος να προέρχεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό και να αποθηκεύεται σε ψυγείο πάγου ή σε ειδικές ανοξείδωτες ή πλαστικές λεκάνες, οι οποίες να απολυμαίνονται τακτικά. Όταν τα ψάρια συσκευάζονται ο πάγος έρχεται σε άμεση επαφή με τα ψάρια ή σε έμμεση μέσω κατάλληλου πλαστικού φιλμ ή κλειστών παγοκύστεων.

**Πρέπει** η ποσότητα του πάγου να είναι τέτοια ώστε η εσωτερική θερμοκρασία του ψαριού να είναι παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

**Πρέπει** η επιχείρηση να πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς ελέγχους για τις παραμέτρους που αναφέρονται στο **Παράρτημα Ι** βάσει σχεδίου αναλύσεων και δειγματοληψιών κατόπιν τεκμηριωμένης ανάλυσης επικινδυνότητας.

**Πρέπει** τα αποτελέσματα όλων των ελέγχων να τηρούνται σε αρχεία.

#### 5.3.1 Κριτήρια αξιολόγησης διαλογής και συσκευασίας

**Πρέπει** τα προς διαλογή και συσκευασία προϊόντα να πληρούν όλα τα κριτήρια κατάταξης στην κατηγορία φρεσκότητας «εξαιρετικό» και «άλφα», τα οποία αναλύονται στο κάτωθι (**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ**).

## 5.4 Εγκαταστάσεις τυποποίησης, συσκευασίας

5.4.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο με την περιγραφή των εγκαταστάσεων και του κύριου εξοπλισμού της που χρησιμοποιούνται κατά τις διεργασίες παραγωγής και αποθήκευσης των προϊόντων εξασφαλίζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας όπως προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

5.4.2 **Πρέπει** η επιχείρηση να διαθέτει επαρκείς αποθηκευτικούς χώρους (αποθήκη υλικών συσκευασίας, αποθήκη ή χώρο υλικών καθαρισμού κλπ.), οι οποίοι να βρίσκονται σε λειτουργική σχέση με τους χώρους παραγωγής.

5.4.3 **Υποχρεούνται** οι εγκαταστάσεις να διαθέτουν σύστημα διάθεσης υγρών αποβλήτων, εγκεκριμένο από τις αρμόδιες αρχές, καθώς και σύστημα αποχέτευσης.

5.4.4 **Υποχρεούνται** η επιχείρηση να έχει στη διάθεση της επαρκές πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό (ζεστό και κρύο), το οποίο να ελέγχεται συστηματικά.

**Πρέπει** στους χώρους παραγωγικών διεργασιών, συντήρηση και αποθήκευσης προϊόντων να εξασφαλίζονται οι κατάλληλες συνθήκες που απαιτούνται για την παραγωγή, συντήρηση και αποθήκευση των προϊόντων.

**Πρέπει** οι συνθήκες αυτές να ελέγχονται και να καταγράφονται.

## 5.5 Ιχνηλασιμότητα

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

- τον έλεγχο της ταυτότητας των παραλαμβανομένων προϊόντων,
- τη διασφάλιση της συνέχειας της ιχνηλασιμότητας κατά τη διάρκεια των οποιωνδήποτε ενδιάμεσων παραγωγικών διαδικασιών και χειρισμών στην επιχείρηση,

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

5.5.2 **Πρέπει** η εφαρμογή της διαδικασίας αυτή να τεκμηριώνεται.

5.5.3 **Πρέπει**, στην περίπτωση που στην επιχείρηση γίνεται τυποποίηση, συσκευασία άλλων προϊόντων εκτός των αναφερόμενων, αυτή να γίνεται σε διαφορετικό χώρο είτε σε διαφορετικές ώρες ή/και ημέρες λειτουργίας της.

5.5.4 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο που αφορά στους προμηθευτές, στις εισερχόμενες ποσότητες, στην κίνηση των προϊόντων σ' όλα τα στάδια των παραγωγικών διαδικασιών εντός της επιχείρησης, στους αποδέκτες και στον προορισμό των εξερχόμενων ποσοτήτων των τελικών προϊόντων, καθώς και στη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών αρχικών προϊόντων και κάθε παρτίδας εκροών τελικών προϊόντων.

5.5.5 **Πρέπει** κατά τη διακίνηση των μη προσυσκευασμένων ή/και συσκευασμένων προϊόντων, αυτά να συνοδεύονται από τα καθορισμένα από την εθνική νομοθεσία συνοδευτικά έγγραφα (παραστατικά στοιχεία εμπορίας και διακίνησης των ως άνω προϊόντων π.χ. τιμολόγια, δελτία αποστολής), στα οποία πλέον των άλλων αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «**ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**» .

5.5.6 **Πρέπει** στο λογιστικό σύστημα της επιχείρησης τα προϊόντα να διακρίνονται έναντι των άλλων βάσει του κωδικού αριθμού και της περιγραφής τους, η οποία να περιλαμβάνει υποχρεωτικά την ένδειξη «**ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**» .

5.5.7 **Πρέπει** η επιχείρηση να καθιερώσει και να τηρεί συνεχώς διαδικασία ανάκλησης των προϊόντων της.

## 5.6 Επισήμανση προϊόντων

5.6.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να μεριμνά για την καταγραφή των κάτωθι στοιχείων επί της συσκευασίας των προϊόντων: η ονομασία του κατά το πρότυπο προϊόντος, η επωνυμία ή διακριτικός τίτλος του φορέα πιστοποίησης, η ένδειξη «**ΨΑΡΙΑ ΘΑΛΑΣΣΙΑΣ ΙΧΘΥΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ**», το σήμα πιστοποίησης, τα στοιχεία παρτίδας τελικού προϊόντος και η επωνυμία και διεύθυνση της επιχείρησης που παράγει το προϊόν.

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

5.6.3 **Πρέπει**, ειδικά για τα προϊόντα που προσφέρονται στον τελικό καταναλωτή μη προσυσκευασμένα, το σήμα και οι προβλεπόμενες ενδείξεις να αναγράφονται επί των ανοιχτών συσκευασιών ή άλλο συνοδευτικό έγγραφο συνδεδεμένο με αυτές.

5.6.4 **Συνιστάται** προς διευκόλυνση της τήρησης της ιχνηλασιμότητας, τα προϊόντα να φέρουν επί της συσκευασίας τους Γραμμωτό Κώδικα (barcode), που να περιλαμβάνει στοιχεία παρτιδοποίησης, ώστε μέσω ηλεκτρονικού συστήματος ανάγνωσης του ανωτέρω κώδικα (scanner) να συλλέγονται ηλεκτρονικά στοιχεία που θα εξυπηρετούν τον έλεγχο ισοζυγίων.

## 5.7 Υγεία, ασφάλεια και κατάρτιση εργαζομένων

5.7.1 **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.

5.7.2 **Πρέπει** η επιχείρηση να εντοπίζει τις ανάγκες των εργαζομένων στην επιχείρηση για κατάρτιση και επιμόρφωση, οι οποίες θα ικανοποιούνται μέσω της σύνταξης και υλοποίησης ενός εκπαιδευτικού προγράμματος σε ετήσια βάση.

5.7.3 **Πρέπει** να τηρούνται αρχεία της κατάρτισης και της επιμόρφωσης.

## 5.8 Διαδικασία διαχείρισης κρίσεων

5.8.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί διαδικασία διαχείρισης κρίσεων για τον εντοπισμό, την πρόληψη και το χειρισμό ατυχημάτων, που είναι δυνατόν να συμβούν κατά τη λειτουργία της, καθώς και πιθανών έκτακτων καταστάσεων (όπως καταστρεπτικά καιρικά φαινόμενα, πυρκαγιά, εκτεταμένη ρύπανση, πανδημία).

5.8.2 **Πρέπει** να προβλέπεται στη διαδικασία πρόληψης και αντιμετώπισης κρίσεων ο τρόπος δράσης για την πρόληψη ατυχημάτων ή έκτακτων καταστάσεων και κυρίως για την εξουδετέρωση της επίπτωσης που θα μπορούσαν να έχουν στο περιβάλλον ή στην ποιότητα των προϊόντων.

5.8.3 **Συνιστάται**, οποτεδήποτε είναι πρακτικά εφαρμόσιμο, να γίνονται περιοδικώς ασκήσεις ετοιμότητας.

## 5.9 Εσωτερική επιθεώρηση

5.9.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να διατηρεί διαδικασία περιοδικής εσωτερικής επιθεώρησης, προκειμένου να προσδιορίζεται ο βαθμός υιοθέτησης και τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος προτύπου.

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

5.9.3 **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.

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

## **Β. ΨΑΡΙΑ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ**

### **1. Αντικείμενο – Πεδίο εφαρμογής**

Το παρόν πρότυπο περιγράφει τις απαιτήσεις για την παραγωγή προϊόντων λιμνοθάλασσας.

Ειδικότερα, οι απαιτήσεις αφορούν στα παρακάτω στάδια:

- παραγωγή λιμνοθάλασσας
- συλλογή-αλίευση από λιμνοθάλασσα
- μεταφορά
- διαλογή
- επεξεργασία/τυποποίηση
- συσκευασία
- αποθήκευση.

Το παρόν πρότυπο εφαρμόζεται από:

α) τις επιχειρήσεις που παράγουν, τυποποιούν, συσκευάζουν προϊόντα παραγωγής λιμνοθαλασσών σύμφωνα με το παρόν πρότυπο είτε για λογαριασμό τους είτε για λογαριασμό τρίτων.

β) τις επιχειρήσεις που διαθέτουν στην αγορά προϊόντα που έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο (προϊόντα ιδιωτικής ετικέτας).

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

- α) να σχεδιάζουν, να εφαρμόζουν και να τηρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές για την παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή/και διάθεση στην αγορά των προϊόντων,
- 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 παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή/και για τη διάθεση στην αγορά των προϊόντων.

### **2. Ορισμοί**

Οι ακόλουθοι ορισμοί ισχύουν για τους σκοπούς του παρόντος προτύπου.

#### **2.1 Προϊόντα λιμνοθάλασσας**

Όλα τα προϊόντα τα οποία παράγονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες στη λιμνοθάλασσα

(διβάρια, ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις), έως ότου διατεθούν στην αγορά.

#### **2.2 Πεδίο πιστοποίησης**

Η παραγωγή, τυποποίηση, συσκευασία ή/και διάθεση στην αγορά προϊόντων λιμνοθάλασσας που έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο, καθώς και τις σχετικές κατευθυντήριες οδηγίες.

#### **2.3 Επιχείρηση**

Ο αλιευτικός συνεταιρισμός ή επιχείρηση που παράγει, τυποποιεί, συσκευάζει ή/και διαθέτει στην αγορά προϊόντα λιμνοθάλασσας που έχουν παραχθεί σύμφωνα με το παρόν πρότυπο.

#### **2.4 Πιστοποιητικό**

Το επίσημο έγγραφο το οποίο εκδίδει ο αναγνωρισμένος φορέας πιστοποίησης στη συμβεβλημένη με αυτόν, αλιευτικός συνεταιρισμός ή επιχείρηση-φορέας, η οποία διαπιστώθηκε ότι πληροί τις απαιτήσεις του παρόντος προτύπου και των σχετικών κατευθυντήριων οδηγιών.

#### **2.5 Σήμα πιστοποίησης προϊόντων λιμνοθάλασσας**

Το κατοχυρωμένο σήμα που εκδίδεται από τον «ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΓΕΩΡΓΙΚΟ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ» και βεβαιώνει ότι τα προϊόντα παραγωγής λιμνοθαλασσών, συμμορφώνονται συστηματικά με τις απαιτήσεις των προτύπων της σειράς AGRO 12 και των σχετικών κατευθυντήριων οδηγιών.

#### **2.6 Συσκευασία**

Η εργασία η οποία αποσκοπεί στην προστασία του προϊόντος με τη χρησιμοποίηση περιέκτη ή περιτυλίγματος ή οποιουδήποτε άλλου κατάλληλου για τρόφιμα υλικού.

#### **2.7 Τυποποίηση**

Ο διαχωρισμός της παραγωγής ενός προϊόντος σε διάφορες ποιότητες με βάση συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά (πχ μέγεθος, διάμετρο), τα οποία διαφέρουν από προϊόν σε προϊόν.

#### **2.8 Νωπά προϊόντα**

Όλα τα προϊόντα της λιμνοθάλασσας, ολόκληρα ή τεμαχισμένα, τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία επεξεργασία για την

εξασφάλιση της συντήρησής τους, εκτός από τη διαδικασία της ψύξης με πάγο, ώστε η θερμοκρασία τους να διατηρείται.

### **2.9 Συσκευασμένα προϊόντα**

Ως συσκευασμένα προϊόντα, θεωρούνται αυτά, που διατίθενται στην αγορά σε επώνυμη και κλειστή συσκευασία, στην οποία αναγράφονται οι επιβαλλόμενες από τη νομοθεσία και άλλες διατάξεις ενδείξεις και της οποίας το άνοιγμα γίνεται μόνο από τον τελικό καταναλωτή με την επισημείωση ότι στην έννοια του όρου καταναλωτής εμπίπτουν και οι πάσης φύσεως μονάδες ομαδικής εστίασης (όπως εστιατόρια, νοσοκομεία).

### **2.10 Μη προσυσκευασμένα προϊόντα**

Ως μη προσυσκευασμένα προϊόντα, θεωρούνται αυτά, που δεν πληρούν τις διατάξεις της ως άνω περίπτωσης, συμπεριλαμβανομένων και των ανοιχτών συσκευασιών (όπως τελάρα, δοχεία).

### **2.11 Ιχνηλασιμότητα**

Η ικανότητα να προσδιορίζεται η προέλευση, η ταυτότητα του προϊόντος σε όλα τα στάδια παραγωγής, τυποποίησης, συσκευασίας του και διάθεσής του στην αγορά με τη βοήθεια διαδικασιών συγκεκριμένης καταγραφής και ταυτοποίησης.

### **2.12 Παρτίδα**

Η ποσότητα προϊόντων λιμνοθάλασσας, η οποία προέρχεται από κοινές συνθήκες παραγωγής και από συγκεκριμένες λιμνοθάλασσες.

### **2.13 Νερό Πόσιμο νερό**

Το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης

### **Καθαρό θαλάσσιο νερό**

Το φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων.

### **Καθαρό νερό**

Το καθαρό θαλάσσιο νερό και το γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας

## **3. Απαιτήσεις για την παραγωγή των προϊόντων λιμνοθάλασσας**

### **3.1 Γενικές απαιτήσεις**

**Υποχρεούται** ο αλιευτικός συνεταιρισμός ή επιχείρηση να παράγει τα ψάρια τηρώντας όλους τους κανόνες της υγιεινής, ασφάλειας και προστασίας του περιβάλλοντος σύμφωνα με τους εγκεκριμένους υγειονομικούς και περιβαλλοντικούς όρους.

### **3.2 Ενίσχυση των φυσικών πληθυσμών της εκτροφής των λιμνοθαλασσών**

Πρέπει η ενίσχυση των ιχθυοπληθυσμών των λιμνοθαλασσών να γίνεται με φυσικό τρόπο (εγκλωβισμός) ή με γόνου φυσικής συλλογής-αλίευσης από την παράκτια ζώνη με ειδική άδεια από τις αρμόδιες αρχές. Η ενίσχυση με γόνου ΙΧΣ θα γίνεται μόνο σε περιπτώσεις που τεκμηριώνεται η ανάγκη διενέργειας της και σύμφωνα πάντα με τις προδιαγραφές και τις ισχύουσες διατάξεις και με τα οριζόμενα από τις ΚΥΑ προστασίας των οικοσυστημάτων όπως αυτές υφίστανται και όπως ισχύουν.

### **3.3 Παραγωγή Αυγοτάραχου**

Το αυγοτάραχο εξάγεται από τα θηλυκά άτομα του είδους *Mugil cephalous* αμέσως μετά την σύλληψή τους και τίθεται σε επεξεργασία εντός 24 ωρών. Οι ποσότητες που παράγει κάθε λιμνοθάλασσα θα πρέπει να είναι σε αντιστοιχία με την παραγωγή του είδους όπως αυτό ορίζεται στην σχετική βιβλιογραφία. Σε κάθε εκμετάλλευση λιμνοθάλασσας διατηρείται ειδικό βιβλίο για την παραγωγή του αυγοτάραχου.

### **3.4 Διατροφή**

**Πρέπει** ο ιχθυοπληθυσμός των λιμνοθαλασσών να εκτρέφεται από τη φυσική παραγωγικότητα των οικοσυστημάτων χωρίς

καμία πρόσθετη συμπληρωματική ποσότητα ιχθυοτροφών.

### 3.5 Φαρμακευτική αγωγή

3.5.1 **Υποχρεούται** οι εκμεταλλεύσεις των λιμνοθαλασσών να μην χορηγούν οποιαδήποτε φαρμακευτική αγωγή.

3.5.2 Στις ειδικές περιπτώσεις και για λόγους ευζωίας των ψαριών και μόνο για τις περιπτώσεις επαναπελευθέρωσης, μπορεί να γίνει χρήση κατάλληλων απολυμαντικών όπου κρίνεται ότι είναι σκόπιμο και όταν αυτό συνοδεύεται από γνωμάτευση και συνταγή κτηνιάτρου. Στις περιπτώσεις αυτές τηρούνται τα αντίστοιχα αρχεία.

### 4. Απαιτήσεις για την αλίευση των προϊόντων λιμνοθάλασσας

4.1 **Πρέπει** τα προϊόντα των λιμνοθαλασσών να αλιεύονται μόνο όταν βρίσκονται σε κατάλληλη κατάσταση (μέγεθος, βάρος, ηλικία) προς πώληση, όταν προβλέπεται από τη σχετική νομοθεσία, όπως είδη υπό ειδικό καθεστώς.

4.2 **Πρέπει** τα ψάρια να αλιεύονται προοδευτικά και να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή για την αποφυγή stress.

4.3 **Πρέπει** στις λιμνοθάλασσες η αλίευση των ψαριών να γίνεται σε ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις με παγίδευση και με τη χρήση των κυριότερων αλιευτικών εργαλείων παραγάδι, πυροφάνι, δίχτυα.

4.4 **Πρέπει** η θανάτωση των ψαριών να γίνεται σε νερό με πάγο ή με άλλες μεθόδους που εξασφαλίζουν την ευζωία των ψαριών και υπό συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας.

4.5 **Πρέπει** κατά τη θανάτωση η εσωτερική θερμοκρασία των ψαριών, να είναι παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

4.6 **Πρέπει** ο πάγος ο οποίος απαιτείται για τη μείωση της εσωτερικής θερμοκρασίας των ψαριών και η οποία πρέπει να είναι παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου, να προέρχεται από πόσιμο ή καθαρό ή καθαρό

θαλασσινό νερό και να βρίσκεται σε αναλογία τουλάχιστον 1/3 με τα ψάρια.

4.7 **Πρέπει** να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να αποφεύγεται η σύνθλιψη των ψαριών και να διατηρείται το φυσικό τους σχήμα.

4.8 **Πρέπει** ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τα ψάρια α) να παράγεται από πόσιμο νερό, β) να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε επιμόλυνση.

4.9 **Πρέπει** τα σκάφη και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται για εργασίες αλίευσης να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να συντηρούνται τακτικά και να πληρούν όλες τις απαιτήσεις υγιεινής.

4.10 **Πρέπει** οι δεξαμενές αλίευσης - "βούτες":

α) να είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό και θερμομονωτικό υλικό

β) να είναι καλυμμένες πριν και μετά την αλίευση

γ) να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά τηρώντας τεκμηριωμένο πρόγραμμα.

4.11 **Πρέπει** οι δεξαμενές συλλογής ψαριών μετά την αλίευση για την μεταφορά των νωπών ψαριών στο συσκευαστήριο να είναι κλεισμένες με ασφάλεια, ώστε να αποφεύγεται η εκροή νερού και να φέρουν σχετική σήμανση με στοιχεία ιχνηλασιμότητας.

4.12 **Πρέπει** τα ψάρια να μην φέρουν χρώμα, λάσπη, περιπτώματα και γενικά ξένες ύλες.

4.13 **Πρέπει** τα προϊόντα λιμνοθάλασσας την ημέρα της αλίευσης τους να μην παρουσιάζουν κανένα κλινικό σύμπτωμα ασθένειας.

4.14 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο με τις ποσότητες των παραγομένων προϊόντων λιμνοθάλασσας, την ημερολογιακή τους εξέλιξη-ανάπτυξη σε σχέση με ιχθυοσυλληπτικές εγκαταστάσεις/διβάρια.

## **5. Απαιτήσεις για την παραγωγή/τυποποίηση/συσκευασία ή/και διάθεση στην αγορά**

### **5.1 Γενικές απαιτήσεις**

5.1.1 **Υποχρεούται** η επιχείρηση να εξασφαλίζει την τήρηση των νομικών υποχρεώσεων που αφορούν στη λειτουργία της.

5.1.2 **Υποχρεούται** κάθε επιχείρηση που διαχειρίζεται προϊόντα που ανήκουν στην κατηγορία των τροφίμων, να τηρεί τις απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας στο πλαίσιο εφαρμογής της ισχύουσας νομοθεσίας.

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

### **5.2 Απαιτήσεις για την παραλαβή των προϊόντων Λιμνοθάλασσας**

5.2.1 **Πρέπει** κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και μεταφοράς, τα νωπά προϊόντα λιμνοθάλασσας να διατηρούνται σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου σε όλα τα σημεία των προϊόντων.

5.2.2 **Πρέπει** τα νωπά προϊόντα λιμνοθάλασσας να μεταφέρονται στις εγκαταστάσεις συσκευασίας με οχήματα τα οποία να διαθέτουν εσωτερικές λείες επιφάνειες, καταγραφικό θερμοκρασίας, να είναι καθαρά και να απολυμαίνονται τακτικά.

5.2.3 **Πρέπει** ο συνολικός χρόνος από τη στιγμή της αλίευσης των νωπών προϊόντων έως και τη στιγμή της συσκευασίας τους, να μην ξεπερνάει τις τέσσερις (4) ώρες.

### **5.3 Διαδικασία τυποποίησης / συσκευασίας**

**Πρέπει** η επιχείρηση να εξασφαλίζει ότι:

- α) η τυποποίηση και συσκευασία των προϊόντων γίνεται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζει η ισχύουσα νομοθεσία
- β) τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται πληρούν τις απαιτήσεις

υγιεινής και δεν επιμολύνουν το προϊόν και είναι κατάλληλα για τρόφιμα.

δ) οι διεργασίες που αφορούν οποιουδήποτε χειρισμούς των προϊόντων πριν τη συσκευασία τους (π.χ. αποθήκευση, πλύσιμο) γίνονται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση και γενικότερα υποβάθμιση της ποιότητάς τους.

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

**Πρέπει** τα ψάρια να επιλέγονται με βάση τα ποιοτικά κριτήρια κατάταξης και αξιολόγησης που αναφέρονται **στο Παράρτημα ΙΙΙ**.

**Πρέπει** τα ψάρια να υφίστανται διαλογή σύμφωνα με το βάρος τους και να φέρουν την κατάλληλη σήμανση. Κάθε κιβώτιο περιέχει αποδεκτό αριθμό ψαριών μιας κατηγορίας βάρους διαλογής.

**Πρέπει** τα ψάρια να συσκευάζονται εντός καθαρών κυτίων μιας χρήσεως, ή κυτίων τα οποία επιδέχονται απολύμανση και τα οποία είναι κατάλληλα για τη μεταφορά ψαριών με πάγο.

**Πρέπει** τα κυτία αυτά να επιτρέπουν την εκροή του νερού, το οποίο προέρχεται από την τήξη του πάγου και να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των προϊόντων.

**Πρέπει** τα κυτία πριν τη χρησιμοποίησή τους, να τοποθετούνται σε κατάλληλο χώρο αποθήκευσης υλικών συσκευασίας που να εξασφαλίζει τη διατήρηση της καθαριότητάς τους και την αποφυγή επιμολύνσεων.

**Πρέπει** κατά τη διαδικασία τυποποίησης / συσκευασίας να εξασφαλίζεται:

- α) η αποφυγή αλλοιώσεων των οργανοληπτικών και ποιοτικών χαρακτηριστικών των προϊόντων
- β) η αποφυγή οποιονδήποτε επιμόλυνσης των προϊόντων.

**Πρέπει**, όταν απαιτείται πλύσιμο στα ολόκληρα ψάρια, να γίνεται με τρεχούμενο πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό.

**Πρέπει** τα ψάρια να τοποθετούνται στα κυτία με προσοχή ίσια ή κεκαμμένα (κουρμπαριστά).

**Πρέπει** η θερμοκρασία του ψαριού να μην υπερβαίνει τους 4°C, κατά τη διάρκεια οποιαδήποτε χειρισμών πριν τη συσκευασία και κατά τη διαδικασία της συσκευασίας.

**Πρέπει** ο πάγος να προέρχεται από πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό και να αποθηκεύεται σε ψυγείο πάγου ή σε ειδικές ανοξείδωτες ή πλαστικές λεκάνες, οι οποίες να απολυμαίνονται τακτικά. Όταν τα ψάρια συσκευάζονται ο πάγος έρχεται σε άμεση επαφή με τα ψάρια ή σε έμμεση μέσω κατάλληλου πλαστικού φιλμ ή κλειστών παγοκύστεων.

**Πρέπει** η ποσότητα του πάγου να είναι τέτοια ώστε η εσωτερική θερμοκρασία του ψαριού να είναι παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου.

**Πρέπει** η επιχείρηση να πραγματοποιεί δειγματοληπτικούς ελέγχους για τις παραμέτρους που αναφέρονται στο **Παράρτημα ΙΑ** βάσει σχεδίου αναλύσεων και δειγματοληψιών κατόπιν τεκμηριωμένης ανάλυσης επικινδυνότητας.

**Πρέπει** τα αποτελέσματα όλων των ελέγχων να τηρούνται σε αρχεία.

### **5.3.1 Κριτήρια αξιολόγησης διαλογής και συσκευασίας**

**Πρέπει** τα προς διαλογή και συσκευασία προϊόντα να πληρούν όλα τα κριτήρια κατάταξης στην κατηγορία φρεσκότητας «εξαιρετικό» και «άλφα», τα οποία αναλύονται στο **(ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ)**.

### **5.4 Εγκαταστάσεις τυποποίησης / συσκευασίας**

5.4.1 Στις λιμνοθάλασσες ως πρώτος χώρος συγκέντρωσης αλιευμάτων ορίζονται οι

εγκαταστάσεις των μονάδων παραγωγής όπου γίνεται η διαλογή των ψαριών αμέσως μετά την αλίευσή τους από τις εγκαταστάσεις αυτές τα ψάρια εφόσον απαιτείται μεταφέρονται σε εγκεκριμένο συσκευαστήριο για την διάθεσή τους.

5.4.2 Το συσκευαστήριο που παραλαμβάνει τα προϊόντα των λιμνοθαλασσών θα πρέπει να τηρεί αρχείο με την περιγραφή των εγκαταστάσεων και του κύριου εξοπλισμού της που χρησιμοποιούνται κατά τις διεργασίες παραγωγής και αποθήκευσης των προϊόντων εξασφαλίζοντας τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας όπως προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

5.4.3 **Πρέπει** η επιχείρηση να διαθέτει επαρκείς αποθηκευτικούς χώρους (αποθήκη υλικών συσκευασίας, αποθήκη ή χώρο υλικών καθαρισμού κλπ), οι οποίοι να βρίσκονται σε λειτουργική σχέση με τους χώρους παραγωγής.

5.4.4 **Υποχρεούται** οι εγκαταστάσεις να διαθέτουν σύστημα διάθεσης υγρών αποβλήτων, εγκεκριμένο από τις αρμόδιες αρχές, καθώς και σύστημα αποχέτευσης.

5.4.5 **Υποχρεούται** η επιχείρηση να έχει στη διάθεση της επαρκές πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό (ζεστό και κρύο), το οποίο να ελέγχεται συστηματικά.

5.4.6 **Πρέπει** στους χώρους παραγωγικών διεργασιών, συντήρησης, αποθήκευσης προϊόντων να εξασφαλίζονται οι κατάλληλες συνθήκες που απαιτούνται για την παραγωγή, συντήρηση και αποθήκευση των προϊόντων.

**Πρέπει** οι συνθήκες αυτές να ελέγχονται και να καταγράφονται.

### **5.5 Ιχνηλασιμότητα**

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

- τον έλεγχο της ταυτότητας των παραλαμβανομένων προϊόντων,
- τη διασφάλιση της συνέχειας της ιχνηλασιμότητας κατά τη διάρκεια των



οποιαδήποτε ενδιάμεσων παραγωγικών διαδικασιών/χειρισμών στην επιχείρηση,

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

5.5.2 **Πρέπει** η εφαρμογή της διαδικασίας αυτή να τεκμηριώνεται.

5.5.3 **Πρέπει**, στην περίπτωση που στην επιχείρηση γίνεται τυποποίηση/συσκευασία άλλων προϊόντων εκτός των αναφερόμενων, αυτή να γίνεται σε διαφορετικό χώρο είτε σε διαφορετικές ώρες ή/και ημέρες λειτουργίας της.

5.5.4 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί αρχείο που αφορά στους προμηθευτές, στις εισερχόμενες ποσότητες, στην κίνηση των προϊόντων σ' όλα τα στάδια των παραγωγικών διαδικασιών εντός της επιχείρησης, στους αποδέκτες και στον προορισμό των εξερχόμενων ποσοτήτων των τελικών προϊόντων, καθώς και στη σχέση μεταξύ κάθε παρτίδας εισροών αρχικών προϊόντων και κάθε παρτίδας εκροών τελικών προϊόντων.

5.5.5 **Πρέπει** κατά τη διακίνηση των μη προσυσκευασμένων ή/και συσκευασμένων προϊόντων, αυτά να συνοδεύονται από τα καθορισμένα από την εθνική νομοθεσία συνοδευτικά έγγραφα (παραστατικά στοιχεία εμπορίας και διακίνησης των ως άνω προϊόντων π.χ. τιμολόγια, δελτία αποστολής), στα οποία πλέον των άλλων αναγράφεται υποχρεωτικά η ένδειξη «**ΨΑΡΙΑ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ**» και να αναγράφεται ο τόπος και ο φορέας-επιχείρηση παραγωγής. Στην περίπτωση που πρόκειται για είδος υπό ειδικό καθεστώς, θα πρέπει να τηρούνται οι διαδικασίες και τα παραστατικά που προβλέπονται από το ισχύον θεσμικό πλαίσιο.

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

5.5.7 **Πρέπει** η επιχείρηση να καθιερώσει και να τηρεί συνεχώς διαδικασία ανάκλησης των προϊόντων της.

## 5.6 Επισήμανση προϊόντων

5.6.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να μεριμνά για την καταγραφή των κάτωθι στοιχείων επί της συσκευασίας των προϊόντων: η ονομασία του κατά το πρότυπο προϊόντος, η επωνυμία ή διακριτικός τίτλος του φορέα πιστοποίησης, η ένδειξη «**ΨΑΡΙΑ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ**» το Σήμα Πιστοποίησης, τα στοιχεία παρτίδας τελικού προϊόντος και η επωνυμία και διεύθυνση της επιχείρησης που παράγει το προϊόν.

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

5.6.3 **Πρέπει**, ειδικά για τα προϊόντα που προσφέρονται στον τελικό καταναλωτή μη προσυσκευασμένα, το σήμα και οι προβλεπόμενες ενδείξεις να αναγράφονται επί των ανοιχτών συσκευασιών ή άλλο συνοδευτικό έγγραφο συνδεδεμένο με αυτές.

5.6.4 **Συνιστάται** προς διευκόλυνση της τήρησης της ιχνηλασιμότητας, τα προϊόντα να φέρουν επί της συσκευασίας τους Γραμμωτό Κώδικα (barcode), που να περιλαμβάνει στοιχεία παρτιδοποίησης, ώστε μέσω ηλεκτρονικού συστήματος ανάγνωσης του ανωτέρω κώδικα (scanner) να συλλέγονται ηλεκτρονικά στοιχεία που θα εξυπηρετούν τον έλεγχο σοζυγίων.

## 5.7 Υγεία, ασφάλεια και κατάρτιση εργαζομένων

5.7.1 **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.

5.7.2 **Πρέπει** η επιχείρηση να εντοπίζει τις ανάγκες των εργαζομένων στην επιχείρηση για κατάρτιση/επιμόρφωση, οι οποίες θα ικανοποιούνται μέσω της σύνταξης και



υλοποίησης ενός εκπαιδευτικού προγράμματος σε ετήσια βάση.

5.7.3 **Πρέπει** να τηρούνται αρχεία της κατάρτισης/επιμόρφωσης.

## 5.8 Διαδικασία διαχείρισης κρίσεων

5.8.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να τηρεί διαδικασία διαχείρισης κρίσεων για τον εντοπισμό, την πρόληψη και το χειρισμό ατυχημάτων, που είναι δυνατόν να συμβούν κατά τη λειτουργία της, καθώς και πιθανών έκτακτων καταστάσεων (π.χ. καταστρεπτικά καιρικά φαινόμενα, πυρκαγιά, εκτεταμένη ρύπανση, πανδημία κλπ).

5.8.2 **Πρέπει** να προβλέπεται στη διαδικασία πρόληψης και αντιμετώπισης κρίσεων ο τρόπος δράσης για την πρόληψη ατυχημάτων ή έκτακτων καταστάσεων και κυρίως για την εξουδετέρωση της επίπτωσης που θα μπορούσαν να έχουν στο περιβάλλον ή στην ποιότητα των προϊόντων.

5.8.3 **Συνιστάται**, οποτεδήποτε είναι πρακτικά εφαρμόσιμο, να γίνονται περιοδικώς ασκήσεις ετοιμότητας.

## 5.9 Εσωτερική Επιθεώρηση

5.9.1 **Πρέπει** η επιχείρηση να διατηρεί διαδικασία περιοδικής εσωτερικής επιθεώρησης, προκειμένου να προσδιορίζεται ο βαθμός υιοθέτησης και τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος προτύπου.

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

5.9.3 **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.

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

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

A/A	Αντικείμενο Εξετάσεων	Είδος Εξετάσεων	Ανώτατα Όρια	Ελάχιστη συχνότητα ανά έτος
1	Επιφάνειες	ΟΜΧ στους 30° C ± 2° C	Έλεγχος απολύμανσης (2 cfu/ cm <sup>2</sup> )	4
2	Πάγος	1. <i>E. coli</i> 2. Εντερόκοκκοι	0/100ml	4
3	Νερό	1. <i>E. coli</i> 2. Εντερόκοκκοι	0/100ml	4
4	Ψάρια	Ποσοστό ενδομυϊκού λίπους	8% για την Τσιπούρα 7% για το Λαβράκι	
5	Ψάρια	1. Τετρακυκλίνες 2. Σουλφοναμίδες 3. Ενροφλοξακίνη 4. Φλουμεκίνη 5. Φλορφαινικόλη	1. 100 μg/Kg 2. 100 μg/Kg 3. 100 μg/kg 4. 600 μg/kg 5. 1 000 μg/kg	2
6	Ζωοτροφές	<i>Βαρέα Μέταλλα</i>		

\* άθροισμα πολυχλωριωμένων διβενζο-παρα-διοξινών (PCDD) και πολυχλωριωμένων διβενζο-φουρανίων (PCDF), εκφραζόμενο σε τοξικά ισοδύναμα της Παγκόσμιας Οργάνωσης Υγείας (WHO), εφαρμόζοντας τους TEF-WHO (συντελεστές τοξικής ισοδυναμίας, 1997).

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΑ (ΓΙΑ ΤΑ ΨΑΡΙΑ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ)

A/A	Αντικείμενο Εξετάσεων	Είδος Εξετάσεων	Ανώτατα Όρια	Ελάχιστη συχνότητα ανά έτος
1	Επιφάνειες	ΟΜΧ στους 30° C ± 2° C	Έλεγχος απολύμανσης (2 cfu/ cm <sup>2</sup> )	4
2	Πάγος	1. <i>E. coli</i> 2. Εντερόκοκκοι	0/100ml	4
3	Νερό	1. <i>E. coli</i> 2. Εντερόκοκκοι	0/100ml	4
5	Ψάρια	1. Κάδμιο 2. Μόλυβδος 3. Υδράργυρος	Κανονισμός 1881/2006 (διαφέρουν ανάλογα με το είδος ψαριού)	2

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ**  
(ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ)

<b>Ενδεικτικός και συνοπτικός κατάλογος απαιτούμενων εγγράφων/αρχείων για την τεκμηρίωση της εφαρμογής και της τήρησης των απαιτήσεων του παρόντος προτύπου</b>	<b>Παράγραφος προτύπου AGRO 12</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Τήρηση αρχείων σύμφωνα με τους εγκεκριμένους υγειονομικούς και περιβαλλοντικούς όρους</li> </ul>	3
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Νομιμοποιητικά έγγραφα λειτουργίας επιχείρησης</li> <li>▪ Σχέδιο HACCP</li> </ul>	5.1
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Τήρηση αρχείου έναρξης-λήξης εργασιών, αρχείου καταγραφής θερμοκρασιών.</li> </ul>	5.2
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Τεκμηρίωση της ποιοτικής και ποσοτικής παραγωγής</li> <li>▪ Περιγραφή όλων των σταδίων παραγωγής και των διεργασιών που πραγματοποιούνται με ευθύνη της επιχείρησης ή/και με υπεργολαβική ανάθεση.</li> <li>▪ Αρχείο προμηθειών υλικών συσκευασίας.</li> <li>▪ Είδη και επωνυμία τελικών προϊόντων, καθώς και κωδικός και περιγραφή αυτών στο λογιστικό σύστημα της επιχείρησης.</li> <li>▪ Σχέδιο αναλύσεων και δειγματοληψιών με βάση σχετική ανάλυση επικινδυνότητας.</li> <li>▪ Αρχείο αναλύσεων σε πρώτες ύλες ή/και τελικά προϊόντα.</li> </ul>	5.3
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Περιγραφή των εγκαταστάσεων, του κύριου εξοπλισμού και αποτύπωσή τους σε τοπογραφικό σκαρίφημα.</li> <li>▪ Σχέδιο καθαρισμού, απολύμανσης, συντήρησης εγκαταστάσεων και εξοπλισμού.</li> </ul>	5.4
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Διαδικασία ιχνηλασιμότητας και τεκμηρίωση της εφαρμογής της.</li> <li>▪ Είδη και επωνυμία τελικών προϊόντων, καθώς και κωδικός και περιγραφή αυτών στο λογιστικό σύστημα της επιχείρησης.</li> <li>▪ Αρχείο αποδεκτών τελικών προϊόντων της επιχείρησης.</li> <li>▪ Αρχείο Εισροών και Εκροών.</li> <li>▪ Αρχείο παραστατικών διακίνησης προϊόντων.</li> </ul>	5.5
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Αρχείο με υποδείγματα συσκευασιών και ετικετών-μακετών τελικών προϊόντων.</li> </ul>	5.6
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ετήσια καταγραφή και αποτύπωση πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων και σχετικών προληπτικών μέτρων</li> <li>▪ Ετήσιο εκπαιδευτικό πρόγραμμα</li> <li>▪ Αρχεία κατάρτισης/επιμόρφωσης</li> </ul>	5.7
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Διαδικασία διαχείρισης κρίσεων</li> <li>▪ Αρχείο ασκήσεων και αποτελεσμάτων διαχείρισης κρίσεων</li> </ul>	5.8
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Διαδικασία εσωτερικής επιθεώρησης.</li> <li>▪ Αρχείο εσωτερικών επιθεωρήσεων, μη συμμορφώσεων και διορθωτικών ενεργειών.</li> </ul>	5.9

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ

- α.** Το χρώμα των ψαριών πρέπει να είναι ζωηρό και ιριδίζον, χωρίς αποχρωματισμό, τυπικό του είδους.
- β.** Τα ψάρια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από κάθε άλλη οσμή εκτός της οσμής του νωπού προϊόντος (οσμή θαλασσίων φυκών ).
- γ.** Κατά τη δοκιμή βρασμού, τα ψάρια πρέπει να είναι απαλλαγμένα από ξένες οσμές ή γεύσεις.
- δ.** Η υφή της σάρκας του ψαριού πρέπει να είναι συνεκτική και χυμώδης. Η σάρκα πρέπει να είναι συμπαγής, ελαστική, η δε επιφάνεια τομής λεία.
- ε.** Το δέρμα των ψαριών πρέπει να επικαλύπτεται από μία υδαρή και διαυγή γλοιώδη ουσία.
- στ.** Οι οφθαλμοί των ψαριών πρέπει να είναι κυρτοί, ο δε κερατοειδής να είναι διαυγής και η κόρη μαύρη και στίλβουσα.
- ζ.** Τα βράγχια δεν πρέπει να έχουν αίμα, βλέννα ή ξένα σώματα, να μην είναι ωχρά, αλλά στίλβοντα.
- η.** Το περιτόναιο πρέπει να είναι πλήρως προσκολλημένο στη σάρκα.
- θ.** Η σπονδυλική στήλη σε άσκηση πίεσης πρέπει να μην αποχωρίζεται αλλά να σπάει.
- ι.** Τα νεφρά και το αίμα πρέπει να έχουν λαμπερό κόκκινο χρώμα.
- ια.** Η παρασιτολογική εξέταση βάσει δειγματοληπτικών στοιχείων πρέπει να δείχνει έλλειψη εξωτερικών αλλοιώσεων και παραμορφώσεων.

**Πρέπει** τα προς διαλογή και συσκευασία προϊόντα να αξιολογούνται με βάση τα κάτωθι κριτήρια:

- α.** Τα ψάρια πρέπει να είναι τυπικά του είδους, κατάλληλου μεγέθους και απαλλαγμένα από κάθε φυσική κακοποίηση.
- β.** Το στομάχι των ψαριών πρέπει να είναι κενό και η κοιλιακή χώρα κυρτή.
- γ.** Εμφανής καταστροφή του ουραίου πτερυγίου, δεν είναι αποδεκτή.
- δ.** Η έλλειψη του ραχιαίου πτερυγίου, δεν είναι αποδεκτή.
- ε.** Εάν λείπει κάποιο από τα υπόλοιπα πτερύγια, λόγω μη ανάπτυξης, το ψάρι είναι αποδεκτό, υπό την προϋπόθεση ότι δεν έχει αναπτυχθεί κάποια κάκωση στην θέση του.
- στ.** Σε περίπτωση ελλιπούς ανάπτυξης των βραγχιοκαλυμάτων τα ψάρια είναι μη αποδεκτά.
- ζ.** Μη αποδεκτά θεωρούνται ψάρια με οφθαλμούς κατεστραμμένους ή οργανοποιημένους όπως και ψάρια στα οποία απουσιάζουν ο ένας ή/και οι δύο οφθαλμοί.
- ι.** Αποδεκτά είναι τα ψάρια τα οποία φέρουν διάστικτες αιμορραγίες οι οποίες δεν οφείλονται σε ασθένεια αλλά στη διαδικασία αλίευσης.
- ια.** Μη αποδεκτά είναι τα ψάρια τα οποία φέρουν ανοικτά τραύματα ή μεγάλες αιμορραγίες.
- ιβ.** Μη αποδεκτά είναι τα ψάρια που φέρουν ανωμαλίες και κακώσεις όπως: ανοικτά τραύματα και παραμορφώσεις σιαγόνων, σκελετικές ανωμαλίες, παραμορφώσεις σπονδυλικής στήλης, ανώμαλη ανάπτυξη