

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΔΗΜΟΣ ΑΜΟΡΓΟΥ**

**Απόσπασμα από το πρακτικό της 8/2017 Τακτικής Συνεδρίασης του Δημοτικού Συμβουλίου Δήμου Αμοργού.**

**Αριθμ. Απόφασης: 51/2017.**

**Έγκριση κανονισμού Σφαγείων Δήμου Αμοργού.**

Στην Αμοργό, σήμερα την 28<sup>η</sup> του μήνα Απριλίου του Έτους 2017, ημέρα Παρασκευή και ώρα 19:00, το Δημοτικό Συμβούλιο του Δήμου συνήλθε σε Τακτική Συνεδρίαση στην αίθουσα συνεδριάσεων του Δημοτικού Συμβουλίου Αμοργού, ύστερα από την υπ' αρ.πρωτ.1407 πρόσκληση της Προέδρου κας Παναγιώτας Χάλαρη με ημερομηνία 24-04-2017, η οποία δόθηκε στον κ. Δήμαρχο καθώς και στους κ.κ. Δημοτικούς Συμβούλους σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 67 του Ν.3852/2010 και του άρθρου 96 του Ν.3463/2006.

Πριν την έναρξη της συνεδρίασης διαπιστώθηκε ότι υπάρχει η νόμιμη απαρτία, αφού σε σύνολο 12 μελών του Δημοτικού Συμβουλίου ήταν παρόντα 10 μέλη, παρούσας και της Γραμματέως του Δήμου κας Μενδρινού Ειρήνης, για την τήρηση των πρακτικών.

**Παρόντες Δημοτικοί Σύμβουλοι**

Χάλαρη Παναγιώτα  
Γαβαλά Άννα  
Καραίσκος Ελευθέριος  
Συνοδινός Ελευθέριος  
Ψυχογιός Παναγιώτης  
Γρίσπος Κωνσταντίνος  
Βασσάλος Νικόλαος  
Πράσινος Νικόλαος  
Σίμος Σταμάτιος  
Γιαννακοπούλου Ειρήνη

**Απόντες Δημοτικοί Σύμβουλοι**

Ρούσσος Νικήτας  
Κωβαίος Μιχαήλ

**Παρόντες Πρόεδροι Τοπικών Κοινοτήτων**

Γαβαλάς Παύλος (Αιγιάλης)  
Δεσποτίδης Ευάγγελος (Αμοργού)  
Λιούτας Γεώργιος (Καταπόλων)

**Απόντες Πρόεδροι Τοπικών Κοινοτήτων**

-----

**Παρόντες Εκπρόσωποι Τοπικών Κοινοτήτων**

-----

**Απόντες Εκπρόσωποι Τοπ. Κοινοτήτων**

Πατηνιώτη Σοφία (Αρκεσίνης)  
Οικονομίδης Λάμπρος (Βρούση)  
Μαρίνης Αντώνιος (Θολαρίων)

Οι παραπάνω απόντες Δημοτικοί Σύμβουλοι και οι Εκπρόσωποι των Τοπικών Κοινοτήτων δεν προσήλθαν στη συνεδρίαση, αν και κλήθηκαν νόμιμα.

Το εν λόγω θέμα (**2<sup>ο</sup> Ημερήσιας Διάταξης**) εισήχθη από το Δήμαρχο Νικόλαο Φωστιέρη, ο οποίος έλαβε το λόγο από την Πρόεδρο του Δ.Σ., ως εξής:

Το Σφαγείο του Δήμου Αμοργού, στην περιοχή Χλωροβούνια, απέκτησαν κωδικό και άδεια λειτουργίας και λειτουργούν πλέον κανονικά. Έτσι θα πρέπει να θεσπιστεί ένα πλαίσιο - κανονισμός που να διέπει την λειτουργία του Σφαγείου.

Η Οικονομική Επιτροπή του Δήμου Αμοργού στην με αριθμό 7/27-4-2017 συνεδρίασή της, κατάρτισε ομόφωνα σχέδιο κανονισμού λειτουργίας του Δημοτικού Σφαγείου του Δήμου Αμοργού (αρ.απόφ.:137/2017), το οποίο παραπέμπει στο Δημοτικό Συμβούλιο για έγκριση και έκδοση, στον οποίο κανονισμό αναφέρονται τα εξής:

**ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ**  
**ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ**  
**ΔΗΜΟΥ ΑΜΟΡΓΟΥ**

**Άρθρο 1<sup>ο</sup> “ Σκοπός”.**

Σκοπός αυτού του Κανονισμού είναι ο καθορισμός των κανόνων οργάνωσης και λειτουργίας του Δημοτικού Σφαγείου χοιρινών και αιγοπροβάτων του Δήμου Αμοργού, που βρίσκεται στη θέση ΧΛΩΡΟΒΟΥΝΙΑ, της Τοπικής Κοινότητας Αμοργού, με τελικό στόχο τη παροχή των βέλτιστων υπηρεσιών προς τους πολίτες του νησιού και ιδιαίτερα τους κτηνοτρόφους.

**Άρθρο 2° “Νομοθετικό πλαίσιο”.**

Τα Σφαγεία διέπονται από τις διατάξεις των Π.Δ 79/07, 40/77, όπως ισχύουν, το Β.Δ 30/11/40, των Α.Δ 02/2004, το ΦΕΚ 631β/3-4-209 και τους Ε.Κ 853/04 και 854/04.

**Άρθρο 3° “Φορέας ίδρυσης και λειτουργίας”.**

1. Φορέας ίδρυσης του Σφαγείου είναι ο Δήμος Αμοργού ο οποίος ρυθμίζει τα της Διοικήσεως-Διαχειρίσεως, τεχνο- υγειονομικής εποπτείας και ελέγχου με βάση το παρόντα Κανονισμό.
2. Την ευθύνη της εκμετάλλευσης (λειτουργίας) θα έχει η Κοινοφελής Επιχείρηση του Δήμου Αμοργού, βάσει διαδημοτικής σύμβασης η οποία θα μεριμνά για την ασφαλή και απρόσκοπτη λειτουργία του, με κριτήρια τη παροχή των προσφερόμενων υπηρεσιών με τους καλύτερους όρους και προϋποθέσεις περί υγιεινής, ασφάλειας, ποιότητας κτλ. Ευθύνεται επίσης για τη τήρηση και πιστή εφαρμογή των περιβαλλοντικών όρων, των διαδικασιών του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας Τροφίμων, (HACCP), τη διαχείριση των επικίνδυνων και μη αποβλήτων (ασφάλεια και διάθεση) και τη τήρηση των κανόνων υγιεινής.
3. Ο παρών Κανονισμός μπορεί να τροποποιηθεί ή να συμπληρωθεί μετά από εισήγηση του Διοικητικού Συμβουλίου της Κοινοφελούς Επιχείρησης και πάντα με τη σύμφωνη γνώμη της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου, από το Δημοτικό Συμβούλιο του Δήμου Αμοργού.

**Άρθρο 4° “Τμήματα του Σφαγείου”.**

1. Περιφραγμένος χώρος χωρισμένος σε ακάθαρτη και καθαρή περιοχή.
2. Υπαίθριος σκεπασμένος στάβλος αναμονής των ζώων προς σφαγή.
3. Αίθουσα σφαγής και κρεοσκοπικού ελέγχου.
4. Χώρος επεξεργασίας και συγκέντρωσης υποπροϊόντων.
5. Αίθουσες (ψυγεία) πρόψυξης και συντήρησης και αποστολής κρεάτων.
6. Χώρος απομόνωσης και συντήρησης υπόπτων κρεάτων.
7. Αποδυτήρια προσωπικού και εγκαταστάσεις τουαλετών.
8. Γραφείο για τη διοικητική λειτουργία του σφαγείου συμπεριλαμβανομένου και του Γραφείου Κτηνιάτρου.
9. Αποτεφρωτικός κλίβανος.
10. Μηχανοστάσιο.
11. Εγκατάσταση βιολογικής επεξεργασίας των λυμάτων.
12. Αποθήκες.
13. Ηλεκτροστάσιο.
14. Γραφείο Αποστολών.
15. Δεξαμενές συλλογής αίματος.
16. Χώρος καθαρισμού λευκών και ερυθρών εντοσθίων.

**Άρθρο 5° “ Αποδοχή κανονισμού από τους χρησιμοποιούντες το σφαγείο”.**

Όλοι οι συναλλασσόμενοι με το Σφαγείο, οι χρησιμοποιούντες αυτό ( πρόσωπα τα οποία ως εκ του επαγγέλματος ασχολούνται με την εκτροφή ζώων, την εμπορία κρέατος και των προϊόντων του ή πρόσωπα τα οποία προβαίνουν σε σφαγή ζώων για τη δική τους χρήση ύστερα από άδεια που τους χορηγείται από τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο) και οι εργαζόμενοι σ’ αυτό, καθώς και οι για οποιοδήποτε λόγο ευρισκόμενοι σ’ αυτό υποχρεούνται:

1. Να λάβουν γνώση και να αποδεχθούν ανεπιφύλακτα τους όρους του παρόντος Κανονισμού.
2. Να τηρήσουν τις διατάξεις του Κανονισμού και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από αυτόν.
3. Να συμμορφώνονται προς τις Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τις υποδείξεις του Κρεοσκόπου Κτηνίατρου και σε κάθε περίπτωση να διευκολύνουν το έργο του προσωπικού του Σφαγείου.

**Άρθρο 6° “Προσωπικό του σφαγείου και αρμοδιότητες αυτού”.****1. Υπεύθυνος Σφαγείου (Διαχειριστής)**

Είναι υπεύθυνος για την καθόλου λειτουργία του Σφαγείου, ειδικότερα:

α) Παραλαμβάνει τα προς σφαγή ζώα και τα καταγράφει στο βιβλίο που τηρείται στο Σφαγείο, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και βάσει των ισχυουσών διατάξεων.

β) Επιτηρεί τη φύξη και τη φόρτωση των σφαγίων.

γ) Επιτηρεί τη καθαριότητα και την απολύμανση όλων των χώρων εντός και εκτός του Σφαγείου, του εξοπλισμού και των εργαλείων και τη συμμόρφωση προς τις ισχύουσες Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις και εντολές και υποδείξεις της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, με σκοπό τη προστασία της Δημόσιας Υγείας.

δ) Επιβλέπει τους εργαζομένους στο Σφαγείο και τη τήρηση των ισχυουσών Κτηνιατρικών και Υγειονομικών Διατάξεων από κάθε εργαζόμενο. Τα βιβλιάρια υγείας, θα κατατίθενται από τους εργαζομένους και θα φυλάσσονται από τον Υπεύθυνο του Σφαγείου.

ε) Εξασφαλίζει όλα όσα χρειάζονται για τη λειτουργία του Σφαγείου.

στ) Εκτελεί τις εντολές του κρεοσκόπου Κτηνιάτρου και συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του.

ζ) Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής ακολουθεί το κρεοσκόπο Κτηνίατρο κατά τη διάρκεια του κρεοσκοπικού ελέγχου, και προβαίνει αμέσως στη συλλογή και τη φύλαξη όλων των κατασχομένων σφαγίων και σπλάχνων στους προβλεπόμενους χώρους με ευθύνη του, μέχρι την αποτέφρωση και τελική καταστροφή των. Προβαίνει επίσης σε απομάκρυνση των αποβλήτων του Σφαγείου (δια του καθαριστού), ανάλογα με τις οδηγίες του Κτηνιάτρου.

η) Επιβλέπει την ορθή μεταχείριση των ζώντων ζώων στα πλαίσια των διατάξεων για την προστασία των, μέχρι την ώρα της σφαγής των.

θ) Οφείλει να παρακολουθεί και να τηρεί την ιχνηλασιμότητα όλων των παραγόμενων προϊόντων (προϊόντα, υποπροϊόντα) και να επιτηρεί τη σωστή παράδοση των σφαγίων.

ι) Εν τέλει ευθύνεται για τη τήρηση των προβλεπόμενων αρχείων και βιβλίων τα οποία πρέπει να είναι ενημερωμένα και τα οποία αφορούν στο προσωπικό, στο τρόπο λειτουργίας του Σφαγείου, στον εξοπλισμό του, στις παρεμβάσεις- συντηρήσεις, στις μικροβιολογικές αναλύσεις και αντίστοιχα τις διορθωτικές ενέργειες.

Επιβλέπει επίσης τη καθαριότητα των χώρων αναμονής των ζώων, των χώρων σφαγής, των χώρων εκκένωσης και καθαρισμού στομάχων, εντέρων και άκρων, των χώρων γραφείων, των συσκευών και των οργάνων και του περιβάλλοντος χώρου.

ια) Τηρεί όσα προβλέπονται από τους Ε.Κ 853/04 και 854/04 κατά τη διαδικασία σφαγής, εκσπλαχνισμού, τεμαχισμού κτλ των σφαγίων, καθώς και όσα προβλέπονται στο ΦΕΚ 631Β/3-4-2009 σχετικά με τη καταγωγή και τη προέλευση του κρέατος.

ιβ) Υπεύθυνος Σφαγείου ορίζεται ένας εκ των Υπαλλήλων του Δήμου.

**2. Καθαριστής Σφαγείου. (Υπεύθυνος έναντι του Διαχειριστή.)**

α) Ευθύνεται για τη καθαριότητα και τη τακτική απολύμανση των χώρων εσωτερικών κι εξωτερικών, των εργαλείων και του χρησιμοποιούμενου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού και την απομάκρυνση των στερεών αποβλήτων, χωρίς καθυστέρηση, προς αποτροπή δυσοσμίων και ρύπανσης του περιβάλλοντος, με απώτερο σκοπό τη προστασία της Δημόσιας Υγείας.

β) Προβαίνει σε απεντομώσεις, μυοκτονίες και καταπολεμήσεις τρωκτικών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας Τροφίμων (HACCP), με σκοπό τη προστασία Δημόσιας Υγείας.

γ) Πλένει το δάπεδο του Σφαγείου πριν από την έναρξη του κρεοσκοπικού ελέγχου, καθώς και μετά την απομάκρυνση των σφαγίων.

δ) **Είναι υπεύθυνος για τη καύση των υλικών ειδικού κινδύνου στον αποτεφρωτικό κλίβανο, καθώς και όλων των κατασχομένων από τον Κρεοσκόπο Κτηνίατρο σφαγίων ή σπλάχνων μετά τη τελεσίδικη κρίση τους, και κατόπιν οδηγιών του Κτηνιάτρου και Υπεύθυνου Διαχειριστή του Σφαγείου.**

ε) Θα σφραγίζει τα σφάγια μετά το κρεοσκοπικό έλεγχο, σύμφωνα με τις υποδείξεις του Κρεοσκόπου Κτηνιάτρου (αφού πλυθεί κατάλληλα και φορέσει γάντια).

στ) Όταν δεν υπάρχει διαθέσιμος υπάλληλος του Δήμου, προσλαμβάνεται ένας με σύμβαση έργου, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

3. Τεχνικός Σφαγείου.(Υπεύθυνος έναντι του Διαχειριστού).

α) Μπορεί να είναι υπάλληλος του Δήμου, παράλληλα προς τα άλλα καθήκοντά του με εμπειρία Ηλεκτρολογικών και Μηχανολογικών εγκαταστάσεων.

β) Ευθύνεται για τη λειτουργία του μηχανολογικού και ηλεκτρολογικού εξοπλισμού του Σφαγείου και για την άμεση επέμβαση του σε περίπτωση προβλημάτων που θα προκύπτουν κατά τη λειτουργία του Σφαγείου και για την εν γένει συντήρηση του ανωτέρου εξοπλισμού.

γ) Ευθύνεται επίσης για τη περιοδική συντήρηση και λειτουργία του Βιολογικού καθαρισμού (ΒΙΟΚΑ) σύμφωνα με τους ισχύοντες περιβαλλοντικούς όρους. Ο ΒΙΟΚΑ θα πρέπει να δέχεται μόνο τα λύματα του Σφαγείου και να τίθεται σε λειτουργία τουλάχιστον 12 ώρες προ της σφαγής ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του.

δ) Ευθύνεται για την ορθή λειτουργία των καταγραφικών θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων, το καταγραφικό των ωρών λειτουργίας και θερμοκρασίας του κλιβάνου, όπως αυτά προβλέπονται από τη νομοθεσία. Οφείλει επίσης να ελέγχει με ειδικό θερμόμετρο, τη θερμοκρασία του υδατόλουτρου των αποστειρωτήρων των μαχαιριών.

4. Εκδοροσφαγείς.

Οι εκδοροσφαγείς είναι ιδιώτες (επί του παρόντος) οι οποίοι προσλαμβάνονται για τις ημέρες που λειτουργεί το Σφαγείο, λόγω των μικρών ποσοτήτων προς σφαγή ζώων του νησιού. Είναι δυνατόν να προσλαμβάνονται και από τους ιδιοκτήτες των προς σφαγή ζώων. Οι τελευταίοι θα είναι υπεύθυνοι για την αποζημίωση των και ότι προβλέπεται από την εργατική νομοθεσία. Οι εκδοροσφαγείς θα έχουν υποχρέωση να εκτελούν πιστά τα προβλεπόμενα από τον παρόντα κανονισμό.

Στη σύμβαση που θα υπογράφεται είτε μεταξύ της Κοινωφελούς Επιχείρησης είτε του ιδιώτη που τους προσλαμβάνει εκτός της ανάληψης εκ μέρους της παραπάνω υποχρέωσης τήρησης του κανονισμού, θα αναγράφεται και η τιμή αποζημίωσης για κάθε σφάγιο (χοιρινά – αμνοερίφια ξεχωριστά) και πάντοτε υπό τους όρους του παρόντος κανονισμού, ήτοι :

α) Θα χειρίζονται υπεύθυνα τον ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό και τα όργανα αναισθησίας των ζώων (ηλεκτρικές λαβίδες) και θα είναι υπόλογοι για κάθε ζημία εξ αιτίας κακού χειρισμού από μέρους τους που θα διαπιστώνεται από μετακαλούμενο αρμόδιο τεχνικό της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Σε κάθε περίπτωση, που από πρόθεση έχουμε παράβαση των όρων του παρόντος, ο υπεύθυνος του Σφαγείου ή ο Κρεοσκόπος Κτηνίατρος μπορούν άμεσα να απομακρύνουν τον εκδοροσφαγέα από το Σφαγείο.

β) Απαγορεύεται να αφαιρούν τεμάχια κρέατος , σπλάχνα ή οποιοδήποτε μέρος των σφαγίων , χωρίς εντολή του κρεοσκόπου Κτηνιάτρου.

γ) Θα οδηγούν τα προς σφαγή ζώα, από τους στάβλους στους χώρους σφαγής, βοηθούμενοι από τους Κτηνοτρόφους ή το προσωπικό των εμπόρων / κρεοπωλών

δ) Θα τηρούν όλα όσα προβλέπονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς 853/04 και 854/04 κατά τη διαδικασία σφαγής, σχετικά με τον εκσπλαχνισμό, τεμαχισμό κλπ των σφαγίων.

ε) Θα καθαρίζουν τα υποπροϊόντα όπως θα υποδεικνύονται από τον αρμόδιο Κτηνίατρο, προκειμένου να μεταφέρονται με ασφάλεια για καύση κτλ.

5. Υπεύθυνος Ασφάλειας.

Αυτά θα είναι το ίδιο πρόσωπο με τον υπεύθυνο όλων των εγκαταστάσεων του Δήμου Αμοργού.

6. Κρεοσκόπος –Κτηνίατρος.

α) Υπάρχει οργανική θέση Κτηνιάτρου στη Περιφερειακή Ενότητα Νάξου, ειδικά για την Αμοργό. Ο Κτηνίατρος αυτός, εκτός από τα λοιπά καθήκοντα του, εκτελεί και αυτά που αφορούν στον κρεοσκόπο.

β) Σε περίπτωση μη κάλυψης της θέσης αυτής, ζητείται από την Κοινωφελή Επιχείρηση του Δήμου ή το Δήμο Κτηνίατρος. Η αίτηση υποβάλλεται στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Νοτίου Αιγαίου με κοινοποίηση την Διεύθυνση Κτηνιατρικής Νομού Κυκλάδων και Κτηνιατρική Υπηρεσία της Περιφερειακής Ενότητας Νάξου, 15 ημέρες τουλάχιστον προ της σφαγής.

7) Γενικά το προσωπικό του Σφαγείου οφείλει να συμπεριφέρεται με ευγένεια και αμεροληψία προς τους συναλλασσόμενους και να συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του Κτηνιάτρου, να πληροί τις προϋποθέσεις υγιεινής, να διαθέτει τα απαιτούμενα από το νόμο προσόντα και να ενεργεί σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις του Π.Δ 460/78, όπως ισχύει σήμερα.

#### **Άρθρο 7° “Υποχρεώσεις κατά τον ενσταβλισμό και παραμονή των ζώων”.**

1. Απαγορεύεται η πρόσδεση και παραμονή των ζώων στις εισόδους, τα κάγκελα της περιφραξης ή σε οποιοδήποτε άλλο σημείο που δεν προορίζεται για το σκοπό αυτό.
2. Εάν κάποιο ζώο τραυματισθεί επικίνδυνα από ένα ατύχημα, πρέπει να ειδοποιείται αμέσως ο Κτηνίατρος.
3. Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου, δεν έχει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε απώλεια ή βλάβη της υγείας των ζώων κατά τη διάρκεια παραμονής στο Σφαγείο και κατ' επέκταση ο Δήμος.
4. Οι συνθήκες ενσταβλισμού των προς σφαγή ζώων ορίζονται από τις κείμενες διατάξεις περί προστασίας των ζώων.
5. Κατά τη διάρκεια παραμονής των ζώων στους στάβλους του Σφαγείου, την ευθύνη φέρει ο Υπεύθυνος διαχειριστής.
6. Την ευθύνη των ζώων κατά τη μεταφορά των έχει ο μεταφορέας. Η μεταφορά των ζώων γίνεται με κατάλληλο όχημα το οποίο έχει επιθεωρηθεί και αδειοδοτηθεί από τη Κτηνιατρική Υπηρεσία.
7. Ζώα που έχουν εισαχθεί στο Σφαγείο για σφαγή, δεν επιτρέπεται να βγούν από αυτό ζωντανά, χωρίς την άδεια του Κτηνιάτρου.

#### **Άρθρο 8° “Υγειονομική εξέταση των ζώων προ σφαγής”.**

1. Πριν από τη σφαγή, πραγματοποιείται εξέταση των προς σφαγή ζώων, από Κτηνίατρο της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής για να διαπιστωθεί η υγειονομική τους κατάσταση. Η εξέταση αυτή επαναλαμβάνεται εάν εντός 24 ωρών δεν πραγματοποιηθεί η σφαγή.
2. Εάν το προς σφαγή ζώο, παρουσιάζει συμπτώματα μιας νόσου, λόγω της οποίας το κρέας μπορεί να χαρακτηριστεί ακατάλληλο προς βρώση, αναβάλλεται η σφαγή του ζώου, έως ότου εκλείψουν οι λόγοι της αναβολής.
3. Απαγορεύεται η σφαγή ζώων που είναι ύποπτα ή πάσχουν από σπληνάθρακα , πνευματόνθρακα, λύσσα, πανώλη ή τέτανο.
4. Απαγορεύεται η σφαγή ζώων ταλαιπωρούμενων λόγω μεγάλης διάρκειας της μεταφοράς τους , πριν περάσουν 12 ώρες ανάπαυσης.
5. Η προ της σφαγής εξέταση των προς σφαγή ζώων, θα γίνεται κατόπιν συνεννόησης, του υπεύθυνου παραλαβής ζώων με τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής, για την αποστολή Κτηνιάτρου.

#### **Άρθρο 9° “Διαδικασία κατά τη σφαγή, μετά τη σφαγή και προετοιμασία του Σφαγείου για τη Κτηνιατρική Επιθεώρηση”.**

1. Κάθε είδος ζώου θα σφάζεται στην ειδική γραμμή (αιγοπροβάτων, χοίρων).
2. Η θανάτωση των μηρυκαστικών και χοίρων θα γίνεται με ηλεκτρικές λαβίδες.
3. Η τάξη και η σειρά σφαγής ρυθμίζεται από τον Υπεύθυνου του Σφαγείου και τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο.
4. Μετά τη σφαγή και αφαίμαξη των ζώων, να γίνονται αμέσως οι λοιπές εργασίες χωρίς χρονοτριβή.
5. **Απαγορεύεται αυστηρά οποιαδήποτε τομή με το μαχαίρι ή άλλο όργανο, σ' όλο το μήκος του πεπτικού συστήματος ( στόμαχος κι έντερα).** Το σύνολο του πεπτικού συστήματος, βγαίνει από τη κοιλιακή κοιλότητα, αφού απελευθερωθεί το τμήμα του οισοφάγου από τη σφαιαστική αύλακα και τέλος απελευθερώνεται με το μαχαίρι το απευθυσμένο.
6. Η εμφύσηση αέρα με σκοπό την εκδωρά των ζώων, διενεργείται με μηχανικά μέσα, μόνο στα αιγοπρόβατα, απαγορευμένης απολύτως εμφύσησης με το στόμα.
7. Η κένωση του περιεχόμενου του στομάχου και των εντέρων, ως και η πλύση αυτών, θα γίνεται στον ειδικό προς τούτο χώρο, το ταχύτερο δυνατόν.
8. Τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα ( τρίχες, νύχια , κέρατα , αίμα, δέρματα κτλ) πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από την αίθουσα σφαγής.
9. Μετά τη σφαγή και τη προπαρασκευή των σφαγίων, γίνεται η κρεοσκοπία από τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο.

10. Στα σφάγια χοίρων και αμνοεριφίων , τα σπλάχνα του θώρακα (πνεύμονες, καρδιά με άθικτο περικάρδιο), μαζί με το συκώτι και τον σπλήνα, θα βρίσκονται εκτός των κοιλοτήτων των σφαγίων, αλλά ανηρημένα επ' αυτών. Οι νεφροί θα είναι στη φυσιολογική τους θέση, καθώς και το κεφάλι το οποίο θα συνδέεται φυσικά με το σφάγιο. Στόμαχος, έντερα με το μεσεντέριο, μήτρα και ουροδόχος κύστη, θα τοποθετούνται στους ειδικούς προς τούτο κάδους και θα ακολουθούν τα σφάγια.
11. Τα σφάγια των χοίρων, θα γίνονται μαδητά ή γδαρτά.
12. Απαγορεύεται η αφαίρεση και απομάκρυνση από το σφραγισμένο ζώο, οποιοδήποτε από τα ανωτέρω όργανα ή τμήματα αυτού, καθώς και κρέατος ή λίπους ή αδένων ή λεμφοαγγλίων, προ του τέλους της κρεοσκοπίας.

#### **Άρθρο 10° “Σφράγιση σφαγίων”.**

1. Μετά το κρεοσκοπικό έλεγχο και το χαρακτηρισμό της καταλληλότητας και της κατηγορίας των σφαγίων, προσωπικό του Σφαγείου ( ο καθαριστής αφού πλυθεί κατάλληλα και φορέσει γάντια), θα σφραγίζει τα σφάγια με υπόδειξη του κρεοσκόπου Κτηνίατρου και στη συνέχεια ακολουθεί η προώθηση των σφαγίων , είτε για παραλαβή τους από τους εμπόρους (κρεοπώλες) είτε για φύλαξη τους στις ψυκτικές εγκαταστάσεις του Σφαγείου.
2. Μετά τη σφαγή των ζώων και μέχρι την ολοκλήρωση της επιθεώρησης τα τμήματα του σφαγμένου ζώου που υπόκεινται σ' αυτήν την επιθεώρηση πρέπει :
  - α) Να μπορούν να αναγνωρίζονται σε κάθε περίπτωση ότι ανήκουν στο συγκεκριμένο σφάγιο.
  - β) Να μην έρχονται σε επαφή με άλλα σφάγια ή σπλάχνα, περιλαμβανομένων εκείνων που έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή.

3. Σφάγια ή τμήματα ή σπλάχνα που χαρακτηρίστηκαν από το κρεοσκόπο Κτηνίατρο, ακατάλληλα για κατανάλωση, κατάσχονται και με ευθύνη του υπεύθυνου του Σφαγείου και του καθαριστή, οδηγούνται προς καταστροφή, με τη μέθοδο της καύσης στον αποτεφρωτικό κλίβανο. Σε περίπτωση έντασης κατά της έκθεσης κατάσχεσης, αυτά θα φυλάσσονται, στον προς τούτο ειδικό ψυκτικό θάλαμο, μέχρις ότου να αποφασισθεί, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις η τύχη τους.

#### **Άρθρο 11° “Υγειονομικές συνθήκες”.**

Τα σφάγια φορτώνονται, με ευθύνη του Υπεύθυνου Διαχειριστή του Σφαγείου, και κατόπιν εντολής του κρεοσκόπου Κτηνίατρου, μόνο σε κατάλληλα μέσα μεταφοράς που διαθέτουν την νόμιμη άδεια μεταφοράς κρεάτων. Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου μεριμνά επίσης και για την ορθή τοποθέτηση των σφαγίων , σύμφωνα με τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις, ώστε σε κάθε περίπτωση να διαφυλάσσεται η Δημόσια Υγεία από κίνδυνο ρύπανσης των κρεάτων. Αποτελεί υποχρέωση του υπεύθυνου διαχειριστή να αρνηθεί τη φόρτωση κρεάτων σε μέσα μεταφοράς που στερούνται άδειας καταλληλότητας.

Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής σε συνεργασία με το κρεοσκόπο Κτηνίατρο, εκτελεί το εγκεκριμένο πρόγραμμα εργαστηριακών αναλύσεων που προβλέπεται από τη μελέτη HACCP, τηρεί το αρχείο εργαστηριακών αναλύσεων, εκτελεί τους προβλεπόμενους ελέγχους των κρίσιμων σημείων της διαδικασίας παραγωγής και λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα για τη συμμόρφωση προς τις υγειονομικές διατάξεις.

#### **Άρθρο 12° “Απαγορεύσεις- κυρώσεις –κώδικας συμπεριφοράς”.**

Απαγορεύονται:

1. Η είσοδος στο Σφαγείο ατόμων, που δεν έχουν σχέση με τις διενεργούμενες σε αυτό εργασίες.
2. Η παραμονή οποιουδήποτε στο χώρο σφαγής- κρεοσκοπίας και στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας, χωρίς την άδεια του υπευθύνου του Σφαγείου και του κρεοσκόπου Κτηνίατρου.
3. Η παρουσία οποιουδήποτε και χωρίς εξαίρεση στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας, εφ' όσον δε είναι κατάλληλα ενδεδυμένος (φόρμα προστασίας, κάλυμμα κεφαλής και μπότες ή καλύμματα υποδημάτων).
4. Η υπέρβαση του αριθμού σφαζόμενων ζώων, ανά ημέρα που προβλέπεται από την έγκριση περιβαλλοντικών όρων. (ΕΠΟ)
5. Το κάπνισμα και το φτύσιμο στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας (καθαρή και ακάθαρτη περιοχή).
6. Η συγκέντρωση δερμάτων, λιπών , οστών κτλ εκτός των καθορισμένων χώρων.
7. Η επαφή κάθε εδώδιμου τμήματος του σφάγιου με το δάπεδο ή τους τοίχους.

8. Τα τυχερά παιχνίδια, οι θορυβώδεις εκδηλώσεις, οι προκλήσεις, οι προσβλητικές χειρονομίες και φράσεις, οι φιλονικίες, οι συμπλοκές, η παρεμπόδιση εκτέλεσης των εργασιών και κάθε εκδήλωση κακής συμπεριφοράς.

9. Η αναίτια ρύπανση των χώρων του Σφαγείου, των τοίχων όπως η αναγραφή επ' αυτών λέξεων, φράσεων, σχημάτων, συνθημάτων οποιουδήποτε περιεχομένου.

10. Η φόρτωση αυτοκινήτων μεταφοράς κρεάτων, τα οποία στερούνται της προβλεπόμενης, από τις ισχύουσες διατάξεις, άδειας μεταφοράς κρεάτων ή είναι ακάθαρτα ή ακατάλληλα.

11. Η υποδοχή ζώων προς σφαγή από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου, εάν αυτά δεν έχουν τη προβλεπόμενη σήμανση (Ενώτια) και τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα (Δελτία Αποστολής, διαβατήρια, Πιστοποιητικά Διακίνησης κτλ).

12. Οι ύβρεις, φιλονικίες, διαπληκτισμοί μεταξύ των εργαζομένων και οι άσκοποι θόρυβοι. Πρέπει οι εργαζόμενοι να αποφεύγουν τις αντεγκλήσεις, να ελέγχουν τις αντιδράσεις των λόγω της φύσης του χώρου και των παρακείμενων μέσων και εργαλείων.

13. Η πώληση ή η χρήση οινοπνευματωδών ποτών στους χώρους εργασίας.

14. Η προσκόμιση ζώων σφαγμένων εκτός Σφαγείου, πλην εκείνων που συνοδεύονται από βεβαίωση Κτηνιάτρου για την ανάγκη της άμεσης σφαγής.

15. Η λήψη φιλοδωρημάτων από το προσωπικό του Σφαγείου.

16. Η προετοιμασία φαγητού εντός του Σφαγείου και τα γεύματα εντός αυτού.

17. Για κάθε παραβάτη θα συντάσσεται έκθεση προς τον φορέα (Διοικητικό Συμβούλιο) ή τον Εισαγγελέα ανάλογα με τη περίπτωση, από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου ή το κρεοσκόπο Κτηνίατρο στην οποία θα τεκμηριώνεται με στοιχεία και με μάρτυρες η παράβαση, από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου ή τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο, για την επιβολή κυρώσεων.

18. Κάθε παρεκτρεπόμενος, υβριστής, φίλερις, κλέπτης ή οποιοσδήποτε παραβάτης του παρόντος κανονισμού απομακρύνεται άμεσα από το χώρο του Σφαγείου, ανεξαρτήτως της ποινικής διώξεως που μπορεί να του ασκηθεί.

19. Άλλη εν γένει χρήση του πλην της προβλεπόμενης.

### **Άρθρο 13<sup>ο</sup> “Συντήρηση εξοπλισμού”.**

1. Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής έχει την πλήρη ευθύνη της προληπτικής συντήρησης και αποκαταστάσεως βλαβών, τη καθαριότητα και τη καλή λειτουργία του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού που βρίσκεται σε όλους τους χώρους του Σφαγείου (δια του Τεχνικού του Σφαγείου) και των κτιριακών εγκαταστάσεων (με το κατάλληλο προσωπικό του Δήμου), και του σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού, των ψυκτικών θαλάμων, του αποτεφρωτικού κλιβάνου, του βιολογικού καθαρισμού, και των χώρων αναμονής των ζώντων ζώων.

2. Οι απαραίτητες εργασίες συντήρησης και επισκευής των εγκαταστάσεων μετά από κάθε βλάβη ή ζημιά, θα πρέπει να γίνονται από το εξειδικευμένο προσωπικό, σε χρόνο εκτός λειτουργίας του Σφαγείου, σύμφωνα με το εγκεκριμένο πρόγραμμα συντήρησης και τις οδηγίες του κατασκευαστού μηχανήματος.

3. Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής οφείλει :

α) Να μεριμνά και να ενημερώνει έγκαιρα για κάθε βλάβη τους αρμόδιους, Πρόεδρο Κοινωφελούς, Αντιδήμαρχο, τεχνικές υπηρεσίες.

β) Να τηρεί υποχρεωτικά αρχείο:

- Εργασιών, επισκευών και συντηρήσεων.
- Βιβλίων ξεχωριστών στα οποία καταγράφει υποχρεωτικά, τις αναγκαίες περιοδικές συντηρήσεις που πρέπει να γίνονται σε όλα τα μηχανήματα του Σφαγείου, καθώς επίσης υποχρεωτικά να καταγράφει και τα είδη και τις ημερομηνίες των συντηρήσεων αυτών π.χ αλλαγή λαδιών, ανταλλακτικών κτλ. Πρέπει επίσης να φυλάσσονται υποχρεωτικά και τα αντίστοιχα παραστατικά (τιμολόγια κλπ) της προμήθειας των υλικών και της παροχής υπηρεσιών, εργασιών κτλ.

4. Για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από τρίτο πρόσωπο, είτε στον εσωτερικό χώρο (μόνιμες ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις ή σφαγιοτεχνικό εξοπλισμό ή, περιβάλλοντα χώρο ή κτίρια κτλ), ο υπεύθυνος υποχρεούται στη καταβολή της αξίας της ζημιάς και την άμεση αποκατάστασή της.

Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής είναι υποχρεωμένος να προβαίνει σε καθαρισμό, βαφή και συντήρηση των πάσης φύσεως υλικών που είναι εκτεθειμένα στις καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος, χώρου, όπως πόρτες, παράθυρα, κιγκλιδώματα, ράγες, περίφραξη κτλ.

#### **Άρθρο 14° “Τιμές”.**

1. Το Δημοτικό Σφαγείο Αμοργού , αποτελεί μια μη κερδοσκοπική επιχείρηση και έχει σκοπό την εξυπηρέτηση των κτηνοτρόφων και γενικότερα των πολιτών της Αμοργού.
2. Οι τιμές ανά σφάγιο, για τη χρήση και τις παρεχόμενες από το Σφαγείο υπηρεσίες, καθορίζονται με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου Δήμου Αμοργού, μετά από την εισήγηση της Οικονομικής Επιτροπής.
3. Οι τιμές ανά σφάγιο προκύπτουν από το κόστος λειτουργίας του Σφαγείου ήτοι: κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, αμοιβής προσωπικού, κόστος ανταλλακτικών και αναλωσίμων, συντήρηση μηχανημάτων και κτιρίων κτλ.
4. Το 50% του κόστους σφαγής, προκαταβάλλεται στο Ταμείο του Δήμου και το υπόλοιπο μετά την ακριβή καταγραφή των ζώων που έγινε σφαγή.
5. Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής οφείλει να τηρεί τα προβλεπόμενα από τις κείμενες διατάξεις φορολογικά στοιχεία.

#### **Άρθρο 15° “Βιβλία Σφαγείου”.**

1. Βιβλίο προσαχθέντων ζώων κι εξετάσεις αυτών πριν τη σφαγή (Π.Δ 79/07).
2. Βιβλίο και δελτίο κρεοσκοπικού ελέγχου και αποτελεσμάτων (Π.Δ 79/07).
3. Βιβλίο και δελτίο υλικών ειδικού κινδύνου (Π.Δ 79/07).
4. Βιβλίο κατασχεθέντων σφαγίων (Β.Δ 30-11-1940)
5. Ημερήσιο δελτίο κατασχεθέντων σπλάχνων (Β.Δ 30-11-1940).
6. Πιστοποιητικά Επιθεώρησης σφαγίων (Π.Δ 40/77).
7. Κτηνιατρική έκθεση κατάσχεσης (ΠΔ 40/77).
8. Πρακτικά επανεξέτασης κατασχεθέντων σφαγίων (ΠΔ 40/77).
9. Βιβλίο Κτηνιατρικής Επιθεώρησης (Π.Δ 40/77).
10. Κάθε άλλο βοηθητικό βιβλίο ή δελτίο που θεωρείται αναγκαίο π.χ των συντηρήσεων μηχανημάτων κλπ για τη πληρέστερη οργάνωση και λειτουργία του Σφαγείου.

#### **Άρθρο 16° “Ημέρες και ώρες λειτουργίας του Σφαγείου”.**

1. Το Σφαγείο θα λειτουργεί όταν ζητείται από τους κτηνοτρόφους, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τη σφαγή, προκειμένου να εξασφαλισθεί κρεοσκόπος Κτηνίατρος.
2. Μαζί με την αίτηση ενεργοποίησης του Σφαγείου αναφέρεται περίπου και ο αριθμός των προς σφαγή ζώων.
3. ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ : 7 πμ- 4 πμ.
4. ΩΡΕΣ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΗΣ ΖΩΩΝ : 7πμ – 9 πμ.
5. ΩΡΑ ΑΠΟΠΕΡΑΤΩΣΗΣ ΣΦΑΓΗΣ : 2.30 μμ.
6. Το Δημοτικό Σφαγείο Αμοργού, επιβλέπεται από τη Κτηνιατρική Υπηρεσία της Περιφερειακής Ενότητας Νάξου, η οποία έχει την ευθύνη διαθέσεως κρεοσκόπου Κτηνιάτρου.
7. Η υπερωριακή αποζημίωση του Κτηνιάτρου και τα οδοιπορικά του θα καταβάλλονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα.

#### **Άρθρο 17° “Υποπροϊόντα”.**

1. Τα δέρματα απομακρύνονται αμέσως από το χώρο σφαγής, χωρίς να διέλθουν σε καμία περίπτωση από τη καθαρή περιοχή, αφού συγκεντρωθούν και παραληφθούν από τους δικαιούχους μετά το κρεοσκοπικό έλεγχο.
2. Η ταξινόμηση κατά κατηγορία των υποπροϊόντων ζωικής προέλευσης (ΖΥΠ) γίνεται ως εξής ;  
 α) Υλικά κατηγορίας 3, φέρουν την ένδειξη «Απαγορεύεται η κατανάλωση από τον άνθρωπο» ή αν προορίζονται για άλλες χρήσεις, φέρουν τις ενδείξεις : « Προορίζεται για τη παραγωγή ζωοτροφών ζώων συντροφιάς» ή «Προορίζεται αποκλειστικά για παράγωγη λιπασμάτων».



β) Υλικά κατηγορίας 2, (εκτός από τη κόππο και το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα) φέρουν την ένδειξη : «Απαγορεύεται η κατανάλωση από τα ζώα», και αν προορίζονται για ζωοτροφές ζώων στην ετικέτα θα αναγράφεται «Προς ζωοτροφή για ...» συμπληρωμένη με την ονομασία του είδους του ζώου (ζώων) για τα οποία προορίζεται το υλικό.

γ) Υλικά κατηγορίας 1, φέρουν την ένδειξη «Μόνο για καταστροφή»

δ) Οι παραπάνω ετικέτες έχουν :

- Πράσινο χρώμα για υλικά κατηγορίας 3.
- Κίτρινο χρώμα για υλικά κατηγορίας 2.
- Κόκκινο χρώμα για υλικά κατηγορίας 1.

ε) Τα υποπροϊόντα ζωικής προέλευσης (Ζ.Υ.Π) συλλέγονται και καταγράφονται ανά κατηγορία, σε ειδικό έντυπο, το οποίο θα συμπληρώνεται καθημερινά μετά τη συγκέντρωση των παραπάνω ποσοτήτων και θα υπογράφεται τόσο από το Κτηνίατρο όσο και από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας της καύσης των συγκεκριμένων ποσοτήτων. Ο Υπεύθυνος Κτηνίατρος του Σφαγείου μπορεί να είναι παρών κατά τη πλήρωση του κλιβάνου με τα Ζ.Υ.Π καθώς επίσης και κατά το τέλος της αποτέφρωσης ώστε να ελέγξει τη στάχτη που προκύπτει από την αποτέφρωση, μαζί με τον Υπεύθυνο του Σφαγείου. Επίσης πραγματοποιεί εκτάκτους ελέγχους κατά τη διάρκεια της καύσης και ελέγχει τα αποδεικτικά παραλαβής του πετρελαίου συγκρίνοντας τα με τη ποσότητα που καίγεται κάθε φορά.

Επισημαίνεται ιδιαίτερα ότι η διαχείριση των ΖΥΠ θα γίνεται αυστηρά και κατά περίπτωση, τηρώντας κάθε φορά τα προβλεπόμενα από τις ισχύουσες διατάξεις και κανονισμούς που αναφέρονται σ' αυτά, καθώς και στις εντολές των αρμόδιων υπηρεσιών και προσώπων. Ο υπεύθυνος Διαχειριστής του Σφαγείου υποχρεούται να είναι πάντα ενημερωμένος και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία για τα ανωτέρω αναφερθέντα σε συνεργασία με το Δήμο και τη Κοινωφελή Επιχείρηση.

#### **Άρθρο 18° “Τήρηση δημόσιας τάξης”.**

Η τήρηση της δημόσιας τάξης και ασφάλειας αποτελεί ευθύνη των αστυνομικών οργάνων, τα οποία πρέπει να καλούνται από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή, σε περίπτωση που απαιτείται η παρέμβαση τους για συμπαραστάση στους Κτηνιάτρους και τους εργαζομένους στο Σφαγείο.

#### **Άρθρο 19° “Διοικητικές διατάξεις – διοικητική μέριμνα”.**

##### **Α. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

1. Αυτός ο Κανονισμός, υπερτερεί σε κάθε περίπτωση κάθε άλλης δημοτικής διάταξης για τη λειτουργία του Σφαγείου.
2. Το Δημοτικό Συμβούλιο, μετά από αιτιολογημένη απόφασή του, μπορεί να συμπληρώνει, να τροποποιεί και να αναπροσαρμόζει άρθρα του παρόντος Κανονισμού, όπως επίσης και να αποφασίζει για όποιο θέμα δεν προβλέπεται σ' αυτό τον Κανονισμό, σε συνεργασία με τη Κοινωφελή Επιχείρηση.
3. Οίκοθεν νοείται ότι όλοι οι εμπλεκόμενοι υποχρεούνται να συμμορφώνονται πλήρως προς το παρόντα Κανονισμό.
4. Κάθε άλλη διάταξη αντίθετη με το Κανονισμό αυτό, καταργείται.

##### **Β. ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ ΥΛΙΚΑ ΤΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ**

Ο Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου της Κοινωφελούς Επιχείρησης του Δήμου Αμοργού δια του Υπεύθυνου Διαχειριστή μεριμνά για την εξασφάλιση των αναγκαίων αναλωσίμων υλικών (σφραγίδες, μαχαίρια, θήκες μαχαιριών, μασάτια, λίμες, πριόνια, έντυπα, ρουχισμό εργασίας για όλους τους εργαζομένους και τους επισκέπτες, υλικά καθαρισμού, απολυμαντικά κτλ, υποβάλλοντας σχετικό αίτημα στο Δήμο που έχει την οικονομική διαχείριση του Σφαγείου.

##### **Γ. ΕΝΑΡΞΗ ΙΣΧΥΟΣ**

Ο παρών Κανονισμός, αφού ψηφισθεί από το Δημοτικό Συμβούλιο, θα τεθεί σε ισχύ με Απόφαση του Περιφερειάρχη Νοτίου Αιγαίου κατόπιν εισήγησης της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας Νοτίου Αιγαίου, σύμφωνα με το άρθρο 10 του Π.Δ 460/78.

##### **Συνημμένα:**

- Τοπογραφικό διάγραμμα περιβάλλοντος χώρου.
- Τοπογραφικό διάγραμμα εσωτερικού χώρου.
- Πίνακας ελέγχου.

Στη συνέχεια η Πρόεδρος κάλεσε το Δ.Σ να αποφασίσει σχετικά επί του θέματος.  
Το Συμβούλιο, μετά από διαλογική συζήτηση, αφού έλαβε υπόψη του την παραπάνω εισήγηση, καθώς και τις διατάξεις των άρθρων 65,67 και 69 του Ν.3852/2010 & των άρθρων 75 και 93 του Δ.Κ.Κ. (Ν.3463/06):

### **ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΟΜΟΦΩΝΑ**

Την έκδοση κανονισμού λειτουργίας του Δημοτικού Σφαγείου του Δήμου μας, ο οποίος να έχει, κατόπιν μίας τροποποίησης στο άρθρο 14 παρ.4 :'' Το 50% του κόστους σφαγής, προκαταβάλλεται στο Ταμείο του Δήμου και το υπόλοιπο μετά την ακριβή καταγραφή των ζώων που έγινε σφαγή'' την τελική εξής μορφή :

### **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ** **ΧΟΙΡΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΙΓΟΠΡΟΒΑΤΩΝ** **ΔΗΜΟΥ ΑΜΟΡΓΟΥ**

#### **Άρθρο 1° “ Σκοπός”.**

Σκοπός αυτού του Κανονισμού είναι ο καθορισμός των κανόνων οργάνωσης και λειτουργίας του Δημοτικού Σφαγείου χοιρινών και αιγοπροβάτων του Δήμου Αμοργού, που βρίσκεται στη θέση ΧΛΩΡΟΒΟΥΝΙΑ, της Τοπικής Κοινότητας Αμοργού, με τελικό στόχο τη παροχή των βέλτιστων υπηρεσιών προς τους πολίτες του νησιού και ιδιαίτερα τους κτηνοτρόφους.

#### **Άρθρο 2° “Νομοθετικό πλαίσιο”.**

Τα Σφαγεία διέπονται από τις διατάξεις των Π.Δ 79/07, 40/77, όπως ισχύουν, το Β.Δ 30/11/40, των Α.Δ 02/2004, το ΦΕΚ 631β/3-4-209 και τους Ε.Κ 853/04 και 854/04.

#### **Άρθρο 3° “Φορέας ίδρυσης και λειτουργίας”.**

1. Φορέας ίδρυσης του Σφαγείου είναι ο Δήμος Αμοργού ο οποίος ρυθμίζει τα της Διοικήσεως- Διαχειρίσεως, τεχνο- υγειονομικής εποπτείας και ελέγχου με βάση το παρόντα Κανονισμό.
2. Την ευθύνη της εκμετάλλευσης (λειτουργίας) θα έχει η Κοινωφελής Επιχείρηση του Δήμου Αμοργού, βάσει διαδημοτικής σύμβασης η οποία θα μεριμνά για την ασφαλή και απρόσκοπτη λειτουργία του, με κριτήρια τη παροχή των προσφερόμενων υπηρεσιών με τους καλύτερους όρους και προϋποθέσεις περί υγιεινής, ασφάλειας, ποιότητας κτλ. Ευθύνεται επίσης για τη τήρηση και πιστή εφαρμογή των περιβαλλοντικών όρων, των διαδικασιών του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας Τροφίμων, (HACCP), τη διαχείριση των επικίνδυνων και μη αποβλήτων (ασφάλεια και διάθεση) και τη τήρηση των κανόνων υγιεινής.
3. Ο παρών Κανονισμός μπορεί να τροποποιηθεί ή να συμπληρωθεί μετά από εισήγηση του Διοικητικού Συμβουλίου της Κοινωφελούς Επιχείρησης και πάντα με τη σύμφωνη γνώμη της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Περιφέρειας Νότιου Αιγαίου, από το Δημοτικό Συμβούλιο του Δήμου Αμοργού.

#### **Άρθρο 4° “Τμήματα του Σφαγείου”.**

1. Περιφραγμένος χώρος χωρισμένος σε ακάθαρτη και καθαρή περιοχή.
2. Υπαίθριος σκεπασμένος στάβλος αναμονής των ζώων προς σφαγή.
3. Αίθουσα σφαγής και κρεοσκοπικού ελέγχου.
4. Χώρος επεξεργασίας και συγκέντρωσης υποπροϊόντων.
5. Αίθουσες (ψυγεία) πρόψυξης και συντήρησης και αποστολής κρεάτων.
6. Χώρος απομόνωσης και συντήρησης υπόπτων κρεάτων.
7. Αποδυτήρια προσωπικού και εγκαταστάσεις τουαλετών.
8. Γραφείο για τη διοικητική λειτουργία του σφαγείου συμπεριλαμβανομένου και του Γραφείου Κτηνιάτρου.
9. Αποτεφρωτικός κλίβανος.
10. Μηχανοστάσιο.
11. Εγκατάσταση βιολογικής επεξεργασίας των λυμάτων.
12. Αποθήκες.
13. Ηλεκτροστάσιο.

14. Γραφείο Αποστολών.
15. Δεξαμενές συλλογής αίματος.
16. Χώρος καθαρισμού λευκών και ερυθρών εντοσθίων.

**Άρθρο 5° “ Αποδοχή κανονισμού από τους χρησιμοποιούντες το σφαγείο”.**

Όλοι οι συναλλασσόμενοι με το Σφαγείο, οι χρησιμοποιούντες αυτό ( πρόσωπα τα οποία ως εκ του επαγγέλματος ασχολούνται με την εκτροφή ζώων, την εμπορία κρέατος και των προϊόντων του ή πρόσωπα τα οποία προβαίνουν σε σφαγή ζώων για τη δική τους χρήση ύστερα από άδεια που τους χορηγείται από τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο) και οι εργαζόμενοι σ’ αυτό, καθώς και οι για οποιοδήποτε λόγο ευρισκόμενοι σ’ αυτό υποχρεούνται:

1. Να λάβουν γνώση και να αποδεχθούν ανεπιφύλακτα τους όρους του παρόντος Κανονισμού.
2. Να τηρήσουν τις διατάξεις του Κανονισμού και τις υποχρεώσεις που απορρέουν από αυτόν.
3. Να συμμορφώνονται προς τις Κτηνιατρικές και Υγειονομικές Διατάξεις και τις υποδείξεις του Κρεοσκόπου Κτηνίατρο και σε κάθε περίπτωση να διευκολύνουν το έργο του προσωπικού του Σφαγείου.

**Άρθρο 6° “Προσωπικό του σφαγείου και αρμοδιότητες αυτού”.**

**1. Υπεύθυνος Σφαγείου (Διαχειριστής)**

Είναι υπεύθυνος για την καθόλου λειτουργία του Σφαγείου, ειδικότερα:

- α) Παραλαμβάνει τα προς σφαγή ζώα και τα καταγράφει στο βιβλίο που τηρείται στο Σφαγείο , σύμφωνα με τις υποδείξεις της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας και βάσει των ισχυουσών διατάξεων.
  - β) Επιτηρεί τη φύξη και τη φόρτωση των σφαγίων.
  - γ) Επιτηρεί τη καθαριότητα και την απολύμανση όλων των χώρων εντός και εκτός του Σφαγείου, του εξοπλισμού και των εργαλείων και τη συμμόρφωση προς τις ισχύουσες Κτηνιατρικές και Υγειονομικές διατάξεις και εντολές και υποδείξεις της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας, με σκοπό τη προστασία της Δημόσιας Υγείας.
  - δ) Επιβλέπει τους εργαζομένους στο Σφαγείο και τη τήρηση των ισχυουσών Κτηνιατρικών και Υγειονομικών Διατάξεων από κάθε εργαζόμενο. Τα βιβλιάρια υγείας, θα κατατίθενται από τους εργαζομένους και θα φυλάσσονται από τον Υπεύθυνο του Σφαγείου.
  - ε) Εξασφαλίζει όλα όσα χρειάζονται για τη λειτουργία του Σφαγείου.
  - στ) Εκτελεί τις εντολές του κρεοσκόπου Κτηνίατρο και συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του.
  - ζ) Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής ακολουθεί το κρεοσκοπικό Κτηνίατρο κατά τη διάρκεια του κρεοσκοπικού ελέγχου, και προβαίνει αμέσως στη συλλογή και τη φύλαξη όλων των κατασχομένων σφαγίων και σπλάχνων στους προβλεπόμενους χώρους με ευθύνη του, μέχρι την αποτέφρωση και τελική καταστροφή των. Προβαίνει επίσης σε απομάκρυνση των αποβλήτων του Σφαγείου (δια του καθαριστού ), ανάλογα με τις οδηγίες του Κτηνίατρο.
  - η) Επιβλέπει την ορθή μεταχείριση των ζώντων ζώων στα πλαίσια των διατάξεων για την προστασία των, μέχρι την ώρα της σφαγής των.
  - θ) Οφείλει να παρακολουθεί και να τηρεί την ιχνηλασιμότητα όλων των παραγόμενων προϊόντων (προϊόντα, υποπροϊόντα) και να επιτηρεί τη σωστή παράδοση των σφαγίων.
  - ι) Εν τέλει ευθύνεται για τη τήρηση των προβλεπόμενων αρχείων και βιβλίων τα οποία πρέπει να είναι ενημερωμένα και τα οποία αφορούν στο προσωπικό, στο τρόπο λειτουργίας του Σφαγείου, στον εξοπλισμό του, στις παρεμβάσεις- συντηρήσεις, στις μικροβιολογικές αναλύσεις και αντίστοιχα τις διορθωτικές ενέργειες.
- Επιβλέπει επίσης τη καθαριότητα των χώρων αναμονής των ζώων, των χώρων σφαγής, των χώρων εκκένωσης και καθαρισμού στομάχων, εντέρων και άκρων, των χώρων γραφείων, των συσκευών και των οργάνων και του περιβάλλοντος χώρου.
- ια) Τηρεί όσα προβλέπονται από τους Ε.Κ 853/04 και 854/04 κατά τη διαδικασία σφαγής, εκσπλαχνισμού, τεμαχισμού κτλ των σφαγίων, καθώς και όσα προβλέπονται στο ΦΕΚ 631Β/3-4-2009 σχετικά με τη καταγωγή και τη προέλευση του κρέατος.
  - ιβ) Υπεύθυνος Σφαγείου ορίζεται ένας εκ των Υπαλλήλων του Δήμου.

**2. Καθαριστής Σφαγείου. (Υπεύθυνος έναντι του Διαχειριστή.)**

- α) Ευθύνεται για τη καθαριότητα και τη τακτική απολύμανση των χώρων εσωτερικών κι εξωτερικών ,των εργαλείων και του χρησιμοποιούμενου σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού και την απομάκρυνση των στερεών αποβλήτων, χωρίς καθυστέρηση, προς αποτροπή δυσοσμίων

και ρύπανσης του περιβάλλοντος, με απώτερο σκοπό τη προστασία της Δημόσιας Υγείας.

β) Προβαίνει σε απεντομώσεις, μυοκτονίες και καταπολεμήσεις τρωκτικών, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας Τροφίμων (HACCP), με σκοπό τη προστασία Δημόσιας Υγείας.

γ) Πλένει το δάπεδο του Σφαγείου πριν από την έναρξη του κρεοσκοπικού ελέγχου, καθώς και μετά την απομάκρυνση των σφαγίων.

δ) **Είναι υπεύθυνος για τη καύση των υλικών ειδικού κινδύνου στον αποτεφρωτικό κλίβανο, καθώς και όλων των κατασχόμενων από τον Κρεοσκόπο Κτηνίατρο σφαγίων ή σπλάχνων μετά τη τελεσίδικη κρίση τους, και κατόπιν οδηγιών του Κτηνίατρου και Υπεύθυνου Διαχειριστή του Σφαγείου.**

ε) Θα σφραγίζει τα σφάγια μετά το κρεοσκοπικό έλεγχο, σύμφωνα με τις υποδείξεις του Κρεοσκόπου Κτηνίατρου (αφού πλυθεί κατάλληλα και φορέσει γάντια).

στ) Όταν δεν υπάρχει διαθέσιμος υπάλληλος του Δήμου, προσλαμβάνεται ένας με σύμβαση έργου, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

### 3. **Τεχνικός Σφαγείου.(Υπεύθυνος έναντι του Διαχειριστού).**

α) Μπορεί να είναι υπάλληλος του Δήμου, παράλληλα προς τα άλλα καθήκοντά του με εμπειρία Ηλεκτρολογικών και Μηχανολογικών εγκαταστάσεων.

β) Ευθύνεται για τη λειτουργία του μηχανολογικού και ηλεκτρολογικού εξοπλισμού του Σφαγείου και για την άμεση επέμβαση του σε περίπτωση προβλημάτων που θα προκύπτουν κατά τη λειτουργία του Σφαγείου και για την εν γένει συντήρηση του ανωτέρου εξοπλισμού.

γ) Ευθύνεται επίσης για τη περιοδική συντήρηση και λειτουργία του Βιολογικού καθαρισμού (ΒΙΟΚΑ) σύμφωνα με τους ισχύοντες περιβαλλοντικούς όρους. Ο ΒΙΟΚΑ θα πρέπει να δέχεται μόνο τα λύματα του Σφαγείου και να τίθεται σε λειτουργία τουλάχιστον 12 ώρες προ της σφαγής ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του.

δ) Ευθύνεται για την ορθή λειτουργία των καταγραφικών θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων, το καταγραφικό των ωρών λειτουργίας και θερμοκρασίας του κλιβάνου, όπως αυτά προβλέπονται από τη νομοθεσία. Οφείλει επίσης να ελέγχει με ειδικό θερμόμετρο, τη θερμοκρασία του υδατόλουτρου των αποστειρωτήρων των μαχαιριών.

### 4. **Εκδοροσφαγείς.**

Οι εκδοροσφαγείς είναι ιδιώτες (επί του παρόντος) οι οποίοι προσλαμβάνονται για τις ημέρες που λειτουργεί το Σφαγείο, λόγω των μικρών ποσοτήτων προς σφαγή ζώων του νησιού. Είναι δυνατόν να προσλαμβάνονται και από τους ιδιοκτήτες των προς σφαγή ζώων. Οι τελευταίοι θα είναι υπεύθυνοι για την αποζημίωση των και ότι προβλέπεται από την εργατική νομοθεσία. Οι εκδοροσφαγείς θα έχουν υποχρέωση να εκτελούν πιστά τα προβλεπόμενα από τον παρόντα κανονισμό.

Στη σύμβαση που θα υπογράφεται είτε μεταξύ της Κοινωφελούς Επιχείρησης είτε του ιδιώτη που τους προσλαμβάνει εκτός της ανάληψης εκ μέρους της παραπάνω υποχρέωσης τήρησης του κανονισμού, θα αναγράφεται και η τιμή αποζημίωσης για κάθε σφάγιο (χοιρινά – αμνοερίφια ξεχωριστά) και πάντοτε υπό τους όρους του παρόντος κανονισμού, ήτοι :

α) Θα χειρίζονται υπεύθυνα τον ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό και τα όργανα αναισθησίας των ζώων (ηλεκτρικές λαβίδες) και θα είναι υπόλογοι για κάθε ζημία εξ αιτίας κακού χειρισμού από μέρους τους που θα διαπιστώνεται από μετακαλούμενο αρμόδιο τεχνικό της Περιφέρειας Νοτίου Αιγαίου. Σε κάθε περίπτωση, που από πρόθεση έχουμε παράβαση των όρων του παρόντος, ο υπεύθυνος του Σφαγείου ή ο Κρεοσκόπος Κτηνίατρος μπορούν άμεσα να απομακρύνουν τον εκδοροσφαγέα από το Σφαγείο.

β) Απαγορεύεται να αφαιρούν τεμάχια κρέατος, σπλάχνα ή οποιοδήποτε μέρος των σφαγίων, χωρίς εντολή του κρεοσκόπου Κτηνίατρου.

γ) Θα οδηγούν τα προς σφαγή ζώα, από τους στάβλους στους χώρους σφαγής, βοηθούμενοι από τους Κτηνοτρόφους ή το προσωπικό των εμπόρων / κρεοπωλών

δ) Θα τηρούν όλα όσα προβλέπονται από τους Κοινοτικούς Κανονισμούς 853/04 και 854/04 κατά τη διαδικασία σφαγής, σχετικά με τον εκσπλαχνισμό, τεμαχισμό κλπ των σφαγίων.

ε) Θα καθαρίζουν τα υποπροϊόντα όπως θα υποδεικνύονται από τον αρμόδιο Κτηνίατρο, προκειμένου να μεταφέρονται με ασφάλεια για καύση κτλ.

**5. Υπεύθυνος Ασφάλειας.**

Αυτά θα είναι το ίδιο πρόσωπο με τον υπεύθυνο όλων των εγκαταστάσεων του Δήμου Αμοργού.

**6. Κρεοσκόπος –Κτηνίατρος.**

α)Υπάρχει οργανική θέση Κτηνιάτρου στη Περιφερειακή Ενότητα Νάξου, ειδικά για την Αμοργό. Ο Κτηνίατρος αυτός, εκτός από τα λοιπά καθήκοντα του, εκτελεί και αυτά που αφορούν στον κρεοσκόπο.

β)Σε περίπτωση μη κάλυψης της θέσης αυτής, ζητείται από την Κοινοφελή Επιχείρηση του Δήμου ή το Δήμο Κτηνίατρος. Η αίτηση υποβάλλεται στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Νοτίου Αιγαίου με κοινοποίηση την Διεύθυνση Κτηνιατρικής Νομού Κυκλάδων και Κτηνιατρική Υπηρεσία της Περιφερειακής Ενότητας Νάξου, 15 ημέρες τουλάχιστον προ της σφαγής.

7) Γενικά το προσωπικό του Σφαγείου οφείλει να συμπεριφέρεται με ευγένεια και αμεροληψία προς τους συναλλασσόμενους και να συμμορφώνεται προς τις υποδείξεις του Κτηνιάτρου, να πληροί τις προϋποθέσεις υγιεινής, να διαθέτει τα απαιτούμενα από το νόμο προσόντα και να ενεργεί σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις του Π.Δ 460/78, όπως ισχύει σήμερα.

**Άρθρο 7° “Υποχρεώσεις κατά τον ενσταβλισμό και παραμονή των ζώων”.**

1. Απαγορεύεται η πρόσδεση και παραμονή των ζώων στις εισόδους, τα κάγκελα της περίφραξης ή σε οποιοδήποτε άλλο σημείο που δεν προορίζεται για το σκοπό αυτό.
2. Εάν κάποιο ζώο τραυματισθεί επικίνδυνα από ένα ατύχημα, πρέπει να ειδοποιείται αμέσως ο Κτηνίατρος.
3. Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου, δεν έχει καμία απολύτως ευθύνη για οποιαδήποτε απώλεια ή βλάβη της υγείας των ζώων κατά τη διάρκεια παραμονής στο Σφαγείο και κατ' επέκταση ο Δήμος.
4. Οι συνθήκες ενσταβλισμού των προς σφαγή ζώων ορίζονται από τις κείμενες διατάξεις περί προστασίας των ζώων.
5. Κατά τη διάρκεια παραμονής των ζώων στους στάβλους του Σφαγείου, την ευθύνη φέρει ο Υπεύθυνος διαχειριστής.
6. Την ευθύνη των ζώων κατά τη μεταφορά των έχει ο μεταφορέας. Η μεταφορά των ζώων γίνεται με κατάλληλο όχημα το οποίο έχει επιθεωρηθεί και αδειοδοτηθεί από τη Κτηνιατρική Υπηρεσία.
7. Ζώα που έχουν εισαχθεί στο Σφαγείο για σφαγή, δεν επιτρέπεται να βγούν από αυτό ζωντανά, χωρίς την άδεια του Κτηνιάτρου.

**Άρθρο 8° “Υγειονομική εξέταση των ζώων προ σφαγής”.**

- 1.Πριν από τη σφαγή, πραγματοποιείται εξέταση των προς σφαγή ζώων, από Κτηνίατρο της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής για να διαπιστωθεί η υγειονομική τους κατάσταση. Η εξέταση αυτή επαναλαμβάνεται εάν εντός 24 ωρών δεν πραγματοποιηθεί η σφαγή.
- 2.Εάν το προς σφαγή ζώο, παρουσιάζει συμπτώματα μιας νόσου, λόγω της οποίας το κρέας μπορεί να χαρακτηριστεί ακατάλληλο προς βρώση, αναβάλλεται η σφαγή του ζώου, έως ότου εκλείψουν οι λόγοι της αναβολής.
3. Απαγορεύεται η σφαγή ζώων που είναι ύποπτα ή πάσχουν από σπληνάθρακα , πνευματάνθρακα, λύσσα, πανώλη ή τέτανο.
4. Απαγορεύεται η σφαγή ζώων ταλαιπωρούμενων λόγω μεγάλης διάρκειας της μεταφοράς τους , πριν περάσουν 12 ώρες ανάπαυσης.
5. Η προ της σφαγής εξέταση των προς σφαγή ζώων, θα γίνεται κατόπιν συνεννόησης, του υπεύθυνου παραλαβής ζώων με τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής, για την αποστολή Κτηνιάτρου.

**Άρθρο 9° “Διαδικασία κατά τη σφαγή, μετά τη σφαγή και προετοιμασία του Σφαγείου για τη Κτηνιατρική Επιθεώρηση”.**

1. Κάθε είδος ζώου θα σφάζεται στην ειδική γραμμή (αιγοπροβάτων, χοίρων).
2. Η θανάτωση των μηρυκαστικών και χοίρων θα γίνεται με ηλεκτρικές λαβίδες.
3. Η τάξη και η σειρά σφαγής ρυθμίζεται από τον Υπεύθυνο του Σφαγείου και τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο.

4. Μετά τη σφαγή και αφαίμαξη των ζώων, να γίνονται αμέσως οι λοιπές εργασίες χωρίς χρονοτριβή.
5. **Απαγορεύεται αυστηρά οποιαδήποτε τομή με το μαχαίρι ή άλλο όργανο, σ' όλο το μήκος του πεπτικού συστήματος** ( στόμαχος κι έντερα). Το σύνολο του πεπτικού συστήματος, βγαίνει από τη κοιλιακή κοιλότητα, αφού απελευθερωθεί το τμήμα του οισοφάγου από τη σφραγιστική αύλακα και τέλος απελευθερώνεται με το μαχαίρι το απευθυσμένο.
6. Η εμφύσηση αέρα με σκοπό την εκδορά των ζώων, διενεργείται με μηχανικά μέσα, μόνο στα αιγοπρόβατα, απαγορευμένης απολύτως εμφύσησης με το στόμα.
7. Η κένωση του περιεχόμενου του στομάχου και των εντέρων, ως και η πλύση αυτών, θα γίνεται στον ειδικό προς τούτο χώρο, το ταχύτερο δυνατόν.
8. Τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα ( τρίχες, νύχια , κέρατα , αίμα, δέρματα κτλ) πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από την αίθουσα σφαγής.
9. Μετά τη σφαγή και τη προπαρασκευή των σφαγίων, γίνεται η κρεοσκοπία από τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο.
10. Στα σφάγια χοίρων και αμνοεριφίων , τα σπλάχνα του θώρακα (πνεύμονες, καρδιά με άθικτο περικάρδιο), μαζί με το συκώτι και τον σπλήνα, θα βρίσκονται εκτός των κοιλοτήτων των σφαγίων, αλλά ανηρημένα επ' αυτών. Οι νεφροί θα είναι στη φυσιολογική τους θέση, καθώς και το κεφάλι το οποίο θα συνδέεται φυσικά με το σφάγιο. Στόμαχος, έντερα με το μεσεντέριο, μήτρα και ουροδόχος κύστη, θα τοποθετούνται στους ειδικούς προς τούτο κάδους και θα ακολουθούν τα σφάγια.
11. Τα σφάγια των χοίρων, θα γίνονται μαδητά ή γδαρτά.
12. Απαγορεύεται η αφαίρεση και απομάκρυνση από το σφραγισμένο ζώο, οποιοδήποτε από τα ανωτέρω όργανα ή τμήματα αυτού, καθώς και κρέατος ή λίπους ή αδένων ή λεμφοαγγλίων, προ του τέλους της κρεοσκοπίας.

#### **Άρθρο 10° “Σφράγιση σφαγίων”.**

1. Μετά το κρεοσκοπικό έλεγχο και το χαρακτηρισμό της καταλληλότητας και της κατηγορίας των σφαγίων, προσωπικό του Σφαγείου ( ο καθαριστής αφού πλυθεί κατάλληλα και φορέσει γάντια), θα σφραγίζει τα σφάγια με υπόδειξη του κρεοσκόπου Κτηνίατρου και στη συνέχεια ακολουθεί η προώθηση των σφαγίων , είτε για παραλαβή τους από τους εμπόρους (κρεοπώλες) είτε για φύλαξη τους στις ψυκτικές εγκαταστάσεις του Σφαγείου.
2. Μετά τη σφαγή των ζώων και μέχρι την ολοκλήρωση της επιθεώρησης τα τμήματα του σφαγμένου ζώου που υπόκεινται σ' αυτήν την επιθεώρηση πρέπει :
  - α) Να μπορούν να αναγνωρίζονται σε κάθε περίπτωση ότι ανήκουν στο συγκεκριμένο σφάγιο.
  - β) Να μην έρχονται σε επαφή με άλλα σφάγια ή σπλάχνα, περιλαμβανομένων εκείνων που έχουν υποβληθεί σε επιθεώρηση μετά τη σφαγή.

3. Σφάγια ή τμήματα ή σπλάχνα που χαρακτηρίστηκαν από το κρεοσκόπο Κτηνίατρο, ακατάλληλα για κατανάλωση, κατάσχονται και με ευθύνη του υπεύθυνου του Σφαγείου και του καθαριστή, οδηγούνται προς καταστροφή, με τη μέθοδο της καύσης στον αποτεφρωτικό κλίβανο. Σε περίπτωση έντασης κατά της έκθεσης κατάσχεσης, αυτά θα φυλάσσονται, στον προς τούτο ειδικό ψυκτικό θάλαμο, μέχρις ότου να αποφασισθεί, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις η τύχη τους.

#### **Άρθρο 11° “Υγειονομικές συνθήκες”.**

Τα σφάγια φορτώνονται, με ευθύνη του Υπεύθυνου Διαχειριστή του Σφαγείου, και κατόπιν εντολής του κρεοσκόπου Κτηνίατρου, μόνο σε κατάλληλα μέσα μεταφοράς που διαθέτουν την νόμιμη άδεια μεταφοράς κρεάτων. Ο Υπεύθυνος του Σφαγείου μεριμνά επίσης και για την ορθή τοποθέτηση των σφαγίων , σύμφωνα με τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις, ώστε σε κάθε περίπτωση να διαφυλάσσεται η Δημόσια Υγεία από κίνδυνο ρύπανσης των κρεάτων. Αποτελεί υποχρέωση του υπεύθυνου διαχειριστή να αρνηθεί τη φόρτωση κρεάτων σε μέσα μεταφοράς που στερούνται άδειας καταλληλότητας.

Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής σε συνεργασία με το κρεοσκόπο Κτηνίατρο, εκτελεί το εγκεκριμένο πρόγραμμα εργαστηριακών αναλύσεων που προβλέπεται από τη μελέτη HACCP, τηρεί το αρχείο εργαστηριακών αναλύσεων, εκτελεί τους προβλεπόμενους ελέγχους των κρίσιμων σημείων της διαδικασίας παραγωγής και λαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέτρα για τη συμμόρφωση προς τις υγειονομικές διατάξεις.

**Άρθρο 12° “Απαγορεύσεις- κυρώσεις –κώδικας συμπεριφοράς”.**

Απαγορεύονται:

1. Η είσοδος στο Σφαγείο ατόμων, που δεν έχουν σχέση με τις διενεργούμενες σε αυτό εργασίες.
2. Η παραμονή οποιουδήποτε στο χώρο σφαγής- κρεοσκοπίας και στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας, χωρίς την άδεια του υπευθύνου του Σφαγείου και του κρεοσκόπου Κτηνίατρου.
3. Η παρουσία οποιουδήποτε και χωρίς εξαίρεση στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας, εφ’ όσον δε είναι κατάλληλα ενδεδυμένος (φόρμα προστασίας, κάλυμμα κεφαλής και μπότες ή καλύμματα υποδημάτων).
4. Η υπέρβαση του αριθμού σφαζόμενων ζώων, ανά ημέρα που προβλέπεται από την έγκριση περιβαλλοντικών όρων. (ΕΠΟ)
5. Το κάπνισμα και το φτύσιμο στους χώρους όπου κινείται και παραμένει κρέας (καθαρή και ακάθαρτη περιοχή).
6. Η συγκέντρωση δερμάτων, λιπών, οστών κτλ εκτός των καθορισμένων χώρων.
7. Η επαφή κάθε εδώδιμου τμήματος του σφάγιου με το δάπεδο ή τους τοίχους.
8. Τα τυχερά παιχνίδια, οι θορυβώδεις εκδηλώσεις, οι προκλήσεις, οι προσβλητικές χειρονομίες και φράσεις, οι φιλονικίες, οι συμπλοκές, η παρεμπόδιση εκτέλεσης των εργασιών και κάθε εκδήλωση κακής συμπεριφοράς.
9. Η αναίτια ρύπανση των χώρων του Σφαγείου, των τοίχων όπως η αναγραφή επ’ αυτών λέξεων, φράσεων, σχημάτων, συνθημάτων οποιουδήποτε περιεχομένου.
10. Η φόρτωση αυτοκινήτων μεταφοράς κρεάτων, τα οποία στερούνται της προβλεπόμενης, από τις ισχύουσες διατάξεις, άδειας μεταφοράς κρεάτων ή είναι ακάθαρτα ή ακατάλληλα.
11. Η υποδοχή ζώων προς σφαγή από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου, εάν αυτά δεν έχουν τη προβλεπόμενη σήμανση (Ενώτια) και τα απαραίτητα συνοδευτικά έγγραφα (Δελτία Αποστολής, διαβατήρια, Πιστοποιητικά Διακίνησης κτλ).
12. Οι ύβρεις, φιλονικίες, διαπληκτισμοί μεταξύ των εργαζομένων και οι άσκοποι θόρυβοι. Πρέπει οι εργαζόμενοι να αποφεύγουν τις αντεγκλήσεις, να ελέγχουν τις αντιδράσεις των λόγω της φύσης του χώρου και των παρακείμενων μέσων και εργαλείων.
13. Η πώληση ή η χρήση οινοπνευματωδών ποτών στους χώρους εργασίας.
14. Η προσκόμιση ζώων σφαγμένων εκτός Σφαγείου, πλην εκείνων που συνοδεύονται από βεβαίωση Κτηνίατρου για την ανάγκη της άμεσης σφαγής.
15. Η λήψη φιλοδωρημάτων από το προσωπικό του Σφαγείου.
16. Η προετοιμασία φαγητού εντός του Σφαγείου και τα γεύματα εντός αυτού.
17. Για κάθε παραβάτη θα συντάσσεται έκθεση προς τον φορέα (Διοικητικό Συμβούλιο) ή τον Εισαγγελέα ανάλογα με τη περίπτωση, από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου ή τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο στην οποία θα τεκμηριώνεται με στοιχεία και με μάρτυρες η παράβαση, από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου ή τον κρεοσκόπο Κτηνίατρο, για την επιβολή κυρώσεων.
18. Κάθε παρεκτρεπόμενος, υβριστής, φίλερις, κλέπτης ή οποιοσδήποτε παραβάτης του παρόντος κανονισμού απομακρύνεται άμεσα από το χώρο του Σφαγείου, ανεξαρτήτως της ποινικής δίωξης που μπορεί να του ασκηθεί.
19. Άλλη εν γένει χρήση του πλην της προβλεπόμενης.

**Άρθρο 13° “Συντήρηση εξοπλισμού”.**

1. Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής έχει την πλήρη ευθύνη της προληπτικής συντήρησης και αποκατάστασης βλαβών, τη καθαριότητα και τη καλή λειτουργία του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού που βρίσκεται σε όλους τους χώρους του Σφαγείου (δια του Τεχνικού του Σφαγείου) και των κτιριακών εγκαταστάσεων (με το κατάλληλο προσωπικό του Δήμου), και του σφαγιοτεχνικού εξοπλισμού, των ψυκτικών θαλάμων, του αποτεφρωτικού κλιβάνου, του βιολογικού καθαρισμού, και των χώρων αναμονής των ζώντων ζώων.
2. Οι απαραίτητες εργασίες συντήρησης και επισκευής των εγκαταστάσεων μετά από κάθε βλάβη ή ζημιά, θα πρέπει να γίνονται από το εξειδικευμένο προσωπικό, σε χρόνο εκτός λειτουργίας του Σφαγείου, σύμφωνα με το εγκεκριμένο πρόγραμμα συντήρησης και τις οδηγίες του κατασκευαστού μηχανήματος.
3. Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής οφείλει :
  - α) Να μεριμνά και να ενημερώνει έγκαιρα για κάθε βλάβη τους αρμόδιους, Πρόεδρο Κοινοφελούς, Αντιδήμαρχο, τεχνικές υπηρεσίες.
  - β) Να τηρεί υποχρεωτικά αρχείο:

- Εργασιών, επισκευών και συντηρήσεων.
  - Βιβλίων ξεχωριστών στα οποία καταγράφει υποχρεωτικά, τις αναγκαίες περιοδικές συντηρήσεις που πρέπει να γίνονται σε όλα τα μηχανήματα του Σφαγείου, καθώς επίσης υποχρεωτικά να καταγράφει και τα είδη και τις ημερομηνίες των συντηρήσεων αυτών π.χ αλλαγή λαδιών, ανταλλακτικών κλπ. Πρέπει επίσης να φυλάσσονται υποχρεωτικά και τα αντίστοιχα παραστατικά (τιμολόγια κλπ) της προμήθειας των υλικών και της παροχής υπηρεσιών, εργασιών κτλ.
4. Για οποιαδήποτε ζημιά προκληθεί από τρίτο πρόσωπο, είτε στον εσωτερικό χώρο (μόνιμες ηλεκτρομηχανολογικές εγκαταστάσεις ή σφαγιοτεχνικό εξοπλισμό ή, περιβάλλοντα χώρο ή κτίρια κτλ), ο υπεύθυνος υποχρεούται στη καταβολή της αξίας της ζημιάς και την άμεση αποκατάστασή της.
- Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής είναι υποχρεωμένος να προβαίνει σε καθαρισμό, βαφή και συντήρηση των πάσης φύσεως υλικών που είναι εκτεθειμένα στις καιρικές συνθήκες του περιβάλλοντος, χώρου, όπως πόρτες, παράθυρα, κιγκλιδώματα, ράγες, περίφραξη κτλ.

#### **Άρθρο 14° “Τιμές”.**

1. Το Δημοτικό Σφαγείο Αμοργού , αποτελεί μια μη κερδοσκοπική επιχείρηση και έχει σκοπό την εξυπηρέτηση των κτηνοτρόφων και γενικότερα των πολιτών της Αμοργού.
2. Οι τιμές ανά σφάγιο, για τη χρήση και τις παρεχόμενες από το Σφαγείο υπηρεσίες, καθορίζονται με απόφαση του Δημοτικού Συμβουλίου Δήμου Αμοργού, μετά από την εισήγηση της Οικονομικής Επιτροπής.
3. Οι τιμές ανά σφάγιο προκύπτουν από το κόστος λειτουργίας του Σφαγείου ήτοι: κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας, αμοιβής προσωπικού, κόστος ανταλλακτικών και αναλωσίμων, συντήρηση μηχανημάτων και κτιρίων κτλ.
4. Το 100% του κόστους σφαγής, προκαταβάλλεται στο Ταμείο του Δήμου και το υπόλοιπο μετά την ακριβή καταγραφή των ζώων που έγινε σφαγή.
5. Ο Υπεύθυνος Διαχειριστής οφείλει να τηρεί τα προβλεπόμενα από τις κείμενες διατάξεις φορολογικά στοιχεία.

#### **Άρθρο 15° “Βιβλία Σφαγείου”.**

1. Βιβλίο προσαχθέντων ζώων κι εξετάσεις αυτών πριν τη σφαγή (Π.Δ 79/07).
2. Βιβλίο και δελτίο κρεοσκοπικού ελέγχου και αποτελεσμάτων (Π.Δ 79/07).
3. Βιβλίο και δελτίο υλικών ειδικού κινδύνου (Π.Δ 79/07).
4. Βιβλίο κατασχεθέντων σφαγίων (Β.Δ 30-11-1940)
5. Ημερήσιο δελτίο κατασχεθέντων σπλάχνων (Β.Δ 30-11-1940).
6. Πιστοποιητικά Επιθεώρησης σφαγίων (Π.Δ 40/77).
7. Κτηνιατρική έκθεση κατάσχεσης (ΠΔ 40/77).
8. Πρακτικά επανεξέτασης κατασχεθέντων σφαγίων (ΠΔ 40/77).
9. Βιβλίο Κτηνιατρικής Επιθεώρησης (Π.Δ 40/77).
10. Κάθε άλλο βοηθητικό βιβλίο ή δελτίο που θεωρείται αναγκαίο π.χ των συντηρήσεων μηχανημάτων κλπ για τη πληρέστερη οργάνωση και λειτουργία του Σφαγείου.

#### **Άρθρο 16° “Ημέρες και ώρες λειτουργίας του Σφαγείου”.**

1. Το Σφαγείο θα λειτουργεί όταν ζητείται από τους κτηνοτρόφους, τουλάχιστον 15 ημέρες πριν τη σφαγή, προκειμένου να εξασφαλισθεί κρεοσκόπος Κτηνίατρος.
2. Μαζί με την αίτηση ενεργοποίησης του Σφαγείου αναφέρεται περρίπου και ο αριθμός των προς σφαγή ζώων.
3. ΩΡΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ : 7 πμ- 4 πμ.
4. ΩΡΕΣ ΠΡΟΣΚΟΜΙΣΗΣ ΖΩΩΝ : 7πμ – 9 πμ.
5. ΩΡΑ ΑΠΟΠΕΡΑΤΩΣΗΣ ΣΦΑΓΗΣ : 2.30 μμ.
6. Το Δημοτικό Σφαγείο Αμοργού, επιβλέπεται από τη Κτηνιατρική Υπηρεσία της Περιφερειακής Ενότητας Νάξου, η οποία έχει την ευθύνη διαθέσεως κρεοσκόπου Κτηνιάτρου.
7. Η υπερωριακή αποζημίωση του Κτηνιάτρου και τα οδοιπορικά του θα καταβάλλονται σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις για τη συγκεκριμένη δραστηριότητα.



**Άρθρο 17° “Υποπροϊόντα”.**

1. Τα δέρματα απομακρύνονται αμέσως από το χώρο σφαγής, χωρίς να διέλθουν σε καμία περίπτωση από τη καθαρή περιοχή, αφού συγκεντρωθούν και παραληφθούν από τους δικαιούχους μετά το κρεοσκοπικό έλεγχο.
2. Η ταξινόμηση κατά κατηγορία των υποπροϊόντων ζωικής προέλευσης (ΖΥΠ) γίνεται ως εξής ;
  - α) Υλικά κατηγορίας 3, φέρουν την ένδειξη «Απαγορεύεται η κατανάλωση από τον άνθρωπο» ή αν προορίζονται για άλλες χρήσεις, φέρουν τις ενδείξεις : « Προορίζεται για τη παραγωγή ζωοτροφών ζώων συντροφιάς» ή «Προορίζεται αποκλειστικά για τη παράγωγη λιπασμάτων».
  - β) Υλικά κατηγορίας 2, (εκτός από τη κόπρω και το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα) φέρουν την ένδειξη : «Απαγορεύεται η κατανάλωση από τα ζώα», και αν προορίζονται για ζωοτροφές ζώων στην ετικέτα θα αναγράφεται «Προς ζωοτροφή για ...» συμπληρωμένη με την ονομασία του είδους του ζώου (ζώων) για τα οποία προορίζεται το υλικό.
  - γ) Υλικά κατηγορίας 1, φέρουν την ένδειξη «Μόνο για καταστροφή»
  - δ) Οι παραπάνω ετικέτες έχουν :
    - Πράσινο χρώμα για υλικά κατηγορίας 3.
    - Κίτρινο χρώμα για υλικά κατηγορίας 2.
    - Κόκκινο χρώμα για υλικά κατηγορίας 1.

ε) Τα υποπροϊόντα ζωικής προέλευσης (Ζ.Υ.Π) συλλέγονται και καταγράφονται ανά κατηγορία, σε ειδικό έντυπο, το οποίο θα συμπληρώνεται καθημερινά μετά τη συγκέντρωση των παραπάνω ποσοτήτων και θα υπογράφεται τόσο από το Κτηνίατρο όσο και από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή του Σφαγείου, μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας της καύσης των συγκεκριμένων ποσοτήτων. Ο Υπεύθυνος Κτηνίατρος του Σφαγείου μπορεί να είναι παρών κατά τη πλήρωση του κλιβάνου με τα Ζ.Υ.Π καθώς επίσης και κατά το τέλος της αποτέφρωσης ώστε να ελέγξει τη στάχτη που προκύπτει από την αποτέφρωση, μαζί με τον Υπεύθυνο του Σφαγείου. Επίσης πραγματοποιεί εκτάκτους ελέγχους κατά τη διάρκεια της καύσης και ελέγχει τα αποδεικτικά παραλαβής του πετρελαίου συγκρίνοντας τα με τη ποσότητα που καίγεται κάθε φορά. Επισημαίνεται ιδιαίτερα ότι η διαχείριση των ΖΥΠ θα γίνεται αυστηρά και κατά περίπτωση, τηρώντας κάθε φορά τα προβλεπόμενα από τις ισχύουσες διατάξεις και κανονισμούς που αναφέρονται σ' αυτά, καθώς και στις εντολές των αρμόδιων υπηρεσιών και προσώπων. Ο υπεύθυνος Διαχειριστής του Σφαγείου υποχρεούται να είναι πάντα ενημερωμένος και να εφαρμόζει την ισχύουσα νομοθεσία για τα ανωτέρω αναφερθέντα σε συνεργασία με το Δήμο και τη Κοινωφελή Επιχείρηση.

**Άρθρο 18° “Τήρηση δημόσιας τάξης”.**

Η τήρηση της δημόσιας τάξης και ασφάλειας αποτελεί ευθύνη των αστυνομικών οργάνων, τα οποία πρέπει να καλούνται από τον Υπεύθυνο Διαχειριστή, σε περίπτωση που απαιτείται η παρέμβαση τους για συμπαραστάση στους Κτηνιάτρους και τους εργαζομένους στο Σφαγείο.

**Άρθρο 19° “Διοικητικές διατάξεις – διοικητική μέριμνα”.****Α. ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΕΙΣ**

- 1.Αυτός ο Κανονισμός, υπερτερεί σε κάθε περίπτωση κάθε άλλης δημοτικής διάταξης για τη λειτουργία του Σφαγείου.
- 2.Το Δημοτικό Συμβούλιο, μετά από αιτιολογημένη απόφασή του, μπορεί να συμπληρώνει, να τροποποιεί και να αναπροσαρμόζει άρθρα του παρόντος Κανονισμού, όπως επίσης και να αποφασίζει για όποιο θέμα δεν προβλέπεται σ' αυτό τον Κανονισμό, σε συνεργασία με τη Κοινωφελή Επιχείρηση.
- 3.Οίκοθεν νοείται ότι όλοι οι εμπλεκόμενοι υποχρεούνται να συμμορφώνονται πλήρως προς το παρόντα Κανονισμό.
- 4.Κάθε άλλη διάταξη αντίθετη με το Κανονισμό αυτό, καταργείται.

**Β. ΑΝΑΛΩΣΙΜΑ ΥΛΙΚΑ ΤΟΥ ΣΦΑΓΕΙΟΥ**

Ο Πρόεδρος του Διοικητικού Συμβουλίου της Κοινωφελούς Επιχείρησης του Δήμου Αμοργού δια του Υπεύθυνου Διαχειριστή μεριμνά για την εξασφάλιση των αναγκαίων αναλωσίμων υλικών (σφραγίδες, μαχαίρια, θήκες μαχαιριών, μασάτια, λίμες, πριόνια, έντυπα, ρουχισμό εργασίας για όλους τους εργαζομένους και τους επισκέπτες, υλικά καθαρισμού, απολυμαντικά κτλ, υποβάλλοντας σχετικό αίτημα στο Δήμο που έχει την οικονομική διαχείριση του Σφαγείου.

## **Γ. ΕΝΑΡΞΗ ΙΣΧΥΟΣ**

Ο παρών Κανονισμός, αφού ψηφισθεί από το Δημοτικό Συμβούλιο, θα τεθεί σε ισχύ με Απόφαση του Περιφερειάρχη Νοτίου Αιγαίου κατόπιν εισήγησης της Διεύθυνσης της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας Νοτίου Αιγαίου, σύμφωνα με το άρθρο 10 του Π.Δ 460/78.

### **Συνημμένα:**

- Τοπογραφικό διάγραμμα περιβάλλοντος χώρου.
- Τοπογραφικό διάγραμμα εσωτερικού χώρου.
- Πίνακας ελέγχου.

**Η απόφαση αυτή πήρε αύξοντα αριθμό 51/2017.**

Για τα παραπάνω συντάχθηκε το παρόν πρακτικό και υπογράφεται ως ακολούθως:

**Η Πρόεδρος**

Χάλαρη Παναγιώτα

**Τα μέλη**

Γαβαλά Άννα  
Καραίσκος Ελευθέριος  
Συνοδινός Ελευθέριος  
Ψυχογιός Παναγιώτης  
Πράσινος Νικόλαος  
Βασσάλος Νικόλαος  
Γρίσπος Κωνσταντίνος  
Σίμος Σταμάτιος  
Γιαννακοπούλου Ειρήνη

**Η Γραμματέας**

Μενδρινού Ειρήνη

**Πιστό απόσπασμα  
Η ΠΡΟΕΔΡΟΣ**

**ΧΑΛΑΡΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑ**

