

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ: 468/90

Όροι και προϋποθέσεις επαγγελματικής εκπαίδευσης των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων.
(ΦΕΚ 180/Α/20-12-90)

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παραγράφου 1 του άρθρου 18 του Ν. 17090/1988 «Οργάνωση και λειτουργία Οργανισμού Ελληνικών Γεωργικών Ασφαλίσεων και άλλες διατάξεις» (Α' 134).
2. Την 53/1990 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας μετά από πρόταση των Υπουργών υγείας, Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, Εθνικής Παιδείας και Θρησκευμάτων, Εμπορίου, Γεωργίας και Υφ. Οικονομικών.
3. Την Υ1140/1051173/1390/0001/10.7.90 κοινή απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Οικονομικών «ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Οικονομικών στον Υφυπουργό Οικονομικών» (Β' 420), αποφασίζουμε:

Άρθρο 1 Πεδίο εφαρμογής

1. Με το παρόν Προεδρικό Διάταγμα θεσπίζονται διατάξεις σχετικές με την επαγγελματική εκπαίδευση του κρεοπώλη, παραδοσιακού κρεοπώλη, εκδοροσφαγέα και παραδοσιακού εκδοροσφαγέα, η οποία παρέχεται από τις Σχέσεις Επαγγελμάτων Κρέατος που συστάθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 106 του Π.Δ. 433/1977 (Α' 133) και του άρθρου 1 του Π.Δ. 278/1985 (Α' 103) και αποτελεί βασική προϋπόθεση για την άσκηση των αντίστοιχων επαγγελμάτων.
2. Μέσα σε μία διετία από την έναρξη ισχύος του παρόντος όλα τα άτομα που ασκούν το επάγγελμα που αναφέρεται στην προηγούμενη παράγραφο, πρέπει σύμφωνα με τους ορισμούς του άρθρου 2, να είναι κάτοχοι διπλώματος Σχολής Επαγγελμάτων Κρέατος ή βεβαίωσης παραδοσιακού κρεοπώλη ή παραδοσιακού εκδοροσφαγέα, σύμφωνα με τα οριζόμενα στις αντίστοιχες διατάξεις του παρόντος.

Άρθρο 2 Ορισμοί

Κατά το Προεδρικό αυτό Διάταγμα νοείται:

- α) Κρεοπώλης: Ο ιδιοκτήτης ή ο υπάλληλος κρεοπωλείου ή ο τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, που είναι κάτοχος διπλώματος Σχολής Επαγγέλματος Κρέατος, ο οποίος ασχολείται στο κρεοπωλείο ή στο εργαστήριο με τον τεμαχισμό, την αποστέωση, την περιποίηση, την παρουσίαση ή και τη διάθεση για εμπορία του κρέατος των σφάγιων ζώων (μεγάλα και μικρά μηρυκαστικά και χοίροι), πτηνών (όρνιθες, ινδιάνοι, μελεαγρίδες, πάπιες, χήνες, περιστέρια), κονίκλων και μεγάλων ή μικρών τριχωτών ή πτερωτών θηραμάτων.
- β) Παραδοσιακός κρεοπώλης: Ο ιδιοκτήτης ή ο υπάλληλος κρεοπωλείου ή ο τεχνίτης εργαστηρίου επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, ο οποίος ασχολείται με εμπειρικό τρόπο επί δύο τουλάχιστον έτη πριν από την έκδοση του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος με τις αναφερόμενες στην περίπτωση (α) δραστηριότητες.

γ) Κρεοπωλείο: Το ανεξάρτητο κατάστημα ή ο ειδικός χώρος πολυκαταστήματος που πληρεί τους όρους του ανεξάρτητου καταστήματος, στο οποίο διατίθεται για εμπορία το κρέας των αναφερομένων στην περίπτωση (α) σφάγιων ζώων και όπου διενεργείται ο τεμαχισμός, η αποστέωση, η περιποίηση, η παρουσίαση και η διάθεση των κρεάτων.

Οι εργασίες τεμαχισμού, αποστέωσης, περιποίησης και παρουσίασης των κρεάτων μπορεί να διενεργούνται στον ίδιο χώρο του κρεοπωλείου όπου γίνεται η διάθεση για εμπορία των κρεάτων, σε παρακείμενο προς την αίθουσα διάθεσης για εμπορία των κρεάτων χώρο του κρεοπωλείου ή και σε εντελώς ανεξάρτητο από το κρεοπωλείο εργαστήριο τεμαχισμού κρεάτων.

δ) Εκδοροσφαγείας: Το άτομο που ασχολείται, σε ένα σφαγείο, με τις εργασίες αναισθητοποίησης, σφαγής, εκδοράς, εκσπλαχνισμού και παρουσίασης των σφάγιων ή των ημιμορίων και τεταρτημορίων των αναφερομένων στην περίπτωση (α) σφάγιων ζώων, ο οποίος είναι κάτοχος διπλώματος Σχολής Επαγγελματιών Κρέατος.

ε) Παραδοσιακός εκδοροσφαγείας: Το άτομο που ασχολείται σε ένα σφαγείο με τις εργασίες αναισθητοποίησης, σφαγής, εκδοράς, εκσπλαχνισμού και παρουσίασης των σφάγιων ή των ημιμορίων και τεταρτημορίων των αναφερομένων στην περίπτωση (α) σφάγιων ζώων με εμπειρικό τρόπο, δύο έτη τουλάχιστον πριν από την έκδοση του παρόντος.

στ) Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος (ΣΕΚ):

Οι Σχολές της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου έχουν:

α) Εκπαιδευτική, β) Ενημερωτική και γ) Ερευνητική αποστολή, δικαιοδοσίας και δραστηριότητα σε θέματα:

αα) Τεχνολογίας σφαγείων, συστηματικής διαδικασίας σφαγής και επεξεργασίας των διαφόρων ειδών σφάγιων ζώων, παραγωγής και προετοιμασίας του κρέατος αυτών.

ββ) Επεξεργασίας και αξιοποίησης των διαφόρων παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής των παραγωγικών ζώων.

γγ) Υγιεινής παραγωγής, επεξεργασίας, διακίνησης και συντήρησης του κρέατος και των προϊόντων του.

δδ) Εμπορίας και διαμόρφωσης των τιμών των κρεάτων των διαφόρων κατηγοριών σφάγιων ζώων.

εε) Ποιοτικής κατάταξης (ταξινόμησης) των σφάγιων των παραγωγικών ζώων.

στστ) Ακόμη στον κύκλο των αρμοδιοτήτων των Σχολών περιλαμβάνονται η επιμόρφωση των κτηνιάτρων των περιφερειακών υπηρεσιών στην ταξινόμηση των σφάγιων, η περιοδική ενημέρωση, εποπτεία και συντονισμός του έργου των, η συλλογή και αξιολόγηση των κατά περίπτωση στοιχείων της ταξινόμησης και η εκπροσώπηση της χώρας μας στα αρμόδια Κοινοτικά Όργανα για τεχνολογικά.

Άρθρο 3

Χορήγησης διπλωμάτων από τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος.

1. Οι Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος (ΣΕΚ) λειτουργούν με βάση ειδικά προγράμματα που περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία και πρακτική εξάσκηση, εκπαιδεύουν τους κρεοπώλες, τους εκδοροσφαγείς, τους κτηνιάτρους κ.λ.π. που ασκούν τον έλεγχο στα κρεοπωλεία ή στα σφαγεία, σύμφωνα με τις επαγγελματικές επιστημονικές και τεχνολογικές εξελίξεις στον τομέα της τεχνολογίας και εμπορίας του κρέατος και της ποιότητας των σφάγιων, τους σπουδαστές των Σχολών Τουριστικών Επαγγελματιών και τους μετεκπαιδευόμενους μισθωτούς των τουριστικών επιχειρήσεων, κατά περίπτωση, σε θέματα υγιεινής, αγοράς, τεχνολογίας, οικονομίας και ορθολογικής αξιοποίησης του κρέατος, των

παραπροϊόντων και υποπροϊόντων των σφάγιων, τηρούν μητρώα των εκπαιδευομένων και χορηγούν διπλώματα και βεβαιώσεις στους δικαιούχους.

2. Οι ιδιοκτήτες ή οι υπάλληλοι κρεοπωλείου, ή οι τεχνίτες εργαστηρίων επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατων, οι οποίοι κατά τη δημοσίευση του παρόντος διενεργούν για λιγότερο από είκοσι τέσσερις (24) μήνες ή προτίθενται για πρώτη φορά να ασχοληθούν σε κρεοπωλείο ή εργαστήριο κρέατων με τον τεμαχισμό, την αποστέωση, την περιποίηση, την παρουσίαση ή και με την πώληση των κρέατων, υποχρεούνται, προκειμένου να ασκήσουν το επάγγελμα του κρεοπώλη να είναι κάτοχοι "πιστοποιητικού επαγγελματικής ικανότητας κρεοπώλη"

Σχολής Επαγγελματών κρέατος της χώρας μας ή ισότιμης Σχολής κράτους - μέλους των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, το πτυχίο της οποίας αναγνωρίζεται από την αρμόδια Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας με ειδική βεβαίωση.

3. Οι λεπτομέρειες που αφορούν στη χρονική διάρκεια της εκπαίδευσης των ανωτέρω αναφερομένων, στον αριθμό της κάθε ομάδας, στη μορφή της εκπαίδευσης, στη διδασκόμενη ύλη, στις δοκιμασίες για την απόκτηση του σχετικού διπλώματος, καθορίζονται αναλυτικά στο Παράρτημα Ι.

4. Οι απαραίτητες γνώσεις για τη λειτουργία των Σχολών εγγράφονται στον προϋπολογισμό του Κεντρικού Ταμείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας και Δασών. Οι λεπτομέρειες που αφορούν το ύψος των διδάκτρων, των σχετικών ενισχύσεων για την εύρυθμη λειτουργία των Σχολών, το ύψος των αποζημιώσεων των εκπαιδευτικών και εκπαιδευομένων καθορίζονται εκάστοτε με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας.

5. Σε περιπτώσεις που σε σφαγεία δεν υπάρχουν εκδοροσφαγείς, τις εργασίες που διενεργούνται στα σφαγεία μπορεί να εκτελούν οι κάτοχοι των ζώων ή εξουσιοδοτημένα από αυτούς άτομα, έως ότου καλυφθούν τα κενά από εκπαιδευομένους, σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος.

Άρθρο 4

Χορήγηση βεβαιώσεων από τις Σχολές Επαγγελματών Κρέατος - Μητρώο Σωματείων

1. Οι παραδοσιακοί, κατά τους ορισμούς του άρθρου 2, κρεοπώλες και εκδοροσφαγείς, προκειμένου να τους επιτραπεί να συνεχίζουν να ασκούν το επάγγελμά τους υποχρεούνται μέσα στην προθεσμία που αναφέρεται στην παράγραφο 2 του άρθρου 1 του παρόντος να εφοδιασθούν με βεβαίωση από την οποία προκύπτει η ιδιότητα του «παραδοσιακού κρεοπώλη» ή «παραδοσιακού εκδοροσφαγέα».

2. Το Επαγγελματικό Σωματείο των Κρεοπωλών, Τοπικό ή Πανελλήνιο ή το αντίστοιχο των Τεχνιτών Εργαστηρίων Επεξεργασίας και Τυποποίησης Κρέατος ή Εκδοροσφαγέων, καταρτίζει κατά περίπτωση μητρώο των παραδοσιακών κρεοπωλών ή των παραδοσιακών τεχνιτών εργαστηρίου κρέατος ή παραδοσιακών εκδοροσφαγέων, που θεωρείται αμέσως, μετά την για πρώτη φορά, κατάρτισή του, και έκτοτε στις αρχές κάθε χρόνου, από την οικεία Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία.

Η σχετική δαπάνη κατάρτισης του μητρώου καλύπτεται με εισφορά των ενδιαφερομένων για τη λήψη βεβαίωσης «παραδοσιακού κρεοπώλη» ή «παραδοσιακού εκδοροσφαγέα», το ύψος της οποίας καθορίζεται από το Διοικητικό Συμβούλιο του αντίστοιχου Σωματείου και εγκρίνεται από τον οικείο Νομάρχη.

3. Οι λεπτομέρειες για τα απαιτούμενα δικαιολογητικά, τη μορφή και διάρκεια παρακολούθησης των πρακτικών αποδείξεων και τον τύπο της χορηγούμενης

βεβαίωσης «παραδοσιακού κρεοπώλη» ή «παραδοσιακού εκδοροσφαγέα» καθορίζονται στο Παράρτημα II.

4. Προκειμένου να δοθεί, σε κάθε ενδιαφερόμενο που έχει τα απαιτούμενα προσόντα, βεβαίωση «παραδοσιακού κρεοπώλη» ή «παραδοσιακού εκδοροσφαγέα», υποχρεούται αυτός να προσκομίσει στην οικεία Κτηνιατρική Νομαρχιακή Υπηρεσία τα δικαιολογητικά που καθορίζονται στο Παράρτημα II και να παρακολουθήσει σειρά επιδείξεων τεμαχισμού σφάγιων ζώων για κρεοπώλες, ή σειρά επιδείξεων εκδοροσφαγής σφάγιων ζώων για εκδοροσφαγείς, οι οποίες διενεργούνται από τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος σε συνεργασία με την, κατά περίπτωση, Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία, στην έδρα του Νομού ή της Επαρχίας των ενδιαφερομένων, μέσα στα πλαίσια των νομοθετημένων προδιαγραφών κοπής και εκδοροσφαγής των σφάγιων ζώων. Η Νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία καταρτίζει πίνακες των παραδοσιακών κρεοπωλών ή εκδοροσφαγέων, που ενδιαφέρονται να παρακολουθήσουν την εκπαίδευση και μεριμνά για τη συγκρότηση ομάδων εκπαιδευομένων, την εξασφάλιση εκπαιδευτών από τη Σχολή και τη διενέργεια γενικά της εκπαίδευσης. Μετά το πέρας των επιδείξεων η Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος καταχωρεί σε μητρώο όσους παρακολούθησαν επιτυχώς τις ανωτέρω επιδείξεις και χορηγεί στον παρακολουθήσαντα κατά περίπτωση την βεβαίωση «παραδοσιακού κρεοπώλη» ή «παραδοσιακού εκδοροσφαγέα».

Άρθρο 5

Διαδικασία χορήγησης διπλώματος

1. Ο παραδοσιακός κρεοπώλης ή ο παραδοσιακός εκδοροσφαγέας που επιθυμεί να λάβει «δίπλωμα κρεοπώλη» ή «δίπλωμα εκδοροσφαγέα» πρέπει να ζητήσει αυτό με αίτησή του ή με έγγραφο του Επαγγελματικού Σωματίου που θα υποβληθεί στη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος, η οποία εφόσον συγκεντρώσει τον απαιτούμενο αριθμό ατόμων θα προβεί στην εκπαίδευση των ενδιαφερομένων.

2. Η χρονική διάρκεια εκπαίδευσης των παραδοσιακών κρεοπωλών ή παραδοσιακών εκδοροσφαγέων δεν θα υπερβαίνει το ήμισυ της χρονικής διάρκειας εκπαίδευσης τους για τους κρεοπώλες και εκδοροσφαγείς, αντίστοιχα, που καθορίζεται στο Παράρτημα I.

3. Για τον έλεγχο εφαρμογής του Προεδρικού αυτού Διατάγματος, τα διπλώματα των κρεοπωλών ή επικυρωμένα αντίγραφα αυτών, κατατίθενται στον ιδιοκτήτη ή στον υπεύθυνο υπάλληλο του κρεοπωλείου, οριζόμενο προς τούτο, τα δε διπλώματα των εκδοροσφαγέων κατατίθενται στον διευθυντή των σφαγαιοτεχνικών εγκαταστάσεων. Τα ανωτέρω είναι στη διάθεση για έλεγχο κάθε αρμόδιας αρχής.

Άρθρο 6

Διοικητικές κυρώσεις.

1. Οι παραβάτες των διατάξεων του παρόντος τιμωρούνται με χρηματική ποινή από 20.000 μέχρι 60.000 δραχμές.

2. Σε περίπτωση υποτροπής ανακαλείται το δίπλωμα ή η βεβαίωση άσκησης του επαγγέλματος.

Άρθρο 7

Έναρξη ισχύος

Η ισχύς του παρόντος διατάγματος αρχίζει, για μεν τους κρεοπώλες από τη

δημοσίευση του στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως για δε τους εκδοροσφαγείς, κατά περίπτωση, με απόφαση του οικείου Νομάρχη.

Άρθρο 8

Κατωτέρω παρατίθενται τα παραρτήματα Ι και ΙΙ και τα υποδείγματα Ι και ΙΙ τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του διατάγματος αυτού και έχουν ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Λεπτομέρειες που αφορούν στην εκπαίδευση των υποψηφίων κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων.

1. Για τους κρεοπώλες:

α) Χρονική διάρκεια εκπαίδευσης Η χρονική διάρκεια της εκπαίδευσης καθορίζεται σε διακόσιες (200) ώρες συνολικά, δηλαδή πέντε (5) ώρες την ημέρα επί πέντε (5) ημέρες την εβδομάδα επί οκτώ (8) συνεχείς εβδομάδες, θεωρητική διδασκαλία 35%, πρακτική εξάσκηση 57,5% και εκπαιδευτικές επισκέψεις 7,5%.

β) Αριθμός εκπαιδευομένων Ο αριθμός των εκπαιδευομένων της κάθε ομάδας καθορίζεται μέχρι είκοσι (20) άτομα.

γ) Μορφή εκπαίδευσης Η εκπαίδευση περιλαμβάνει:

αα) Θεωρητική διδασκαλία με την βοήθεια κατάλληλων εποπτικών μέσων

ββ) Πρακτική εξάσκηση στα εργαστήρια των Σχολών

γγ) Εκπαιδευτικές επισκέψεις σε επιχειρήσεις εκτροφής και σφαγής ζώων και σε επιχειρήσεις επεξεργασίας συντήρησης και εμπορίας κρεάτων γενικώς.

δ) Διδασκόμενη ύλη:

Η διδασκόμενη ύλη περιλαμβάνει τα παρακάτω θεωρητικά θέματα και τις αντίστοιχες κατά περίπτωση πρακτικές ασκήσεις:

Α'. Θέμα γενικού χαρακτήρα:

(1) Γενικά για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου.

(2) Στοιχεία ανατομίας και Φυσιολογίας των θηλαστικών (θεωρητικά και πρακτικά).

(3) Στοιχεία παθολογίας των σφάγιων ζώων και των πτηνών

(4) Στοιχεία Ζωοτεχνίας, Διατροφής και Εκτιμητικής των σφάγιων ζώων και των πτηνών.

(5) Γενικά για τα ορνιθοειδή, κουνέλια και θηράματα

(6) Δομές των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας.

(7) Γενικά για την ίδρυση, συγκρότηση και λειτουργία των σφαγείων και πτηνοσφαγείων

(8) Υγιεινή εγκαταστάσεων εξοπλισμού και προσωπικού

(9) Γενικά περί εμπορίας σφάγιων ζώων κρεάτων, παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής.

Β'. Θέματα ειδικού χαρακτήρα:

(1) Στοιχεία εκτίμησης των διαφόρων ειδών και κατηγοριών σφάγιων ζώων και πτηνών.

- (2) Προστασία των ζώων και υγιεινή μεταφορά των σφάγιων ζώων και πτηνών
- (3) Διαδικασία μετατροπής των σφάγιων ζώων και των πτηνών σε κρέας και κτηνιατρικός έλεγχος (υγειονομικός και ποιοτικός) στην εκτροφή, στο σφαγείο, στη μεταφορά και στην αποθήκευση στο κρεοπωλείο.
- (4) Ποιοτική κατάταξη (ταξινόμηση) των διαφόρων ειδών σφάγιων, των σφάγιων των πτηνών και τεμαχισμός (κοπή) των σφάγιων σε τεμάχια χονδρικής και λιανικής πώλησης.
- (5) Οργάνωση, εξοπλισμός και διαχείριση του κρεοπωλείου
- (6) Απόδοση σε σφάγιο κατά τη σφαγή ενός σφάγιου ζώου και απόδοση ενός σφάγιου σε κρέας στο κρεοπωλείο και εκατοστιαία αναλογία των διαφόρων κομματιών κρέατος, παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής.
- (7) Γενικά για το κρέας (ιστολογική υφή, χημική σύσταση, φυσιολογικές μεταβολές, θρεπτική αξία και μαγειρική αξιοποίηση του κρέατος).
- (8) Παράγοντες αλλοίωσης του κρέατος και διάφορες αλλοιώσεις του.
- (9) Εργαστήρια επεξεργασίας και τυποποίησης νωπών, κατεψυγμένων κρεάτων και παραπροϊόντων σφαγής (υλικά συσκευασίας και ενδείξεις).
- (10) Μέθοδοι συντήρησης κρεάτων και παραπροϊόντων σφαγής (ψύξη, κατάψυξη και υπερκατάψυξη).
- (11) Ισχύουσα νομοθεσία

ε. Δοκιμασίες για την απόκτηση διπλώματος κρεοπώλη:

Όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος των θεωρητικών μαθημάτων, των πρακτικών ασκήσεων και των εκπαιδευτικών επισκέψεων, χορηγείται από τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Γεωργίας Δίπλωμα Κρεοπώλη στους εκπαιδευόμενους ύστερα από σχετική επιτυχή εξέτασή τους. Η εξέταση αυτή περιλαμβάνει θεωρητικό και πρακτικό μέρος πάνω στην ύλη που διδάχθηκε και διενεργείται από το σύνολο του διδακτικού προσωπικού της Σχολής.

στ) Τύπος παρεχόμενου Διπλώματος κρεοπώλη:

Τύπος του παρεχόμενου διπλώματος κρεοπώλη είναι αυτός που περιγράφεται στο Υπόδειγμα Ι του παρόντος Διατάγματος.

2. Για τους εκδοροσφαγείς:

α) Χρονική διάρκεια εκπαίδευσης Για την εκπαίδευση των εκδοροσφαγέων ισχύουν οι περιπτώσεις (α), (β), και (γ) της παραγράφου 1 με διαφοροποίηση των ποσοστών εκπαίδευσεως που είναι τα εξής:

Θεωρητική διδασκαλία 12,5%, πρακτική εξάσκηση 80% και εκπαιδευτικές επισκέψεις 07,5%.

β) Διδασκόμενη ύλη Η διδασκόμενη ύλη περιλαμβάνει τα παρακάτω θέματα και τις αντίστοιχες κατά περίπτωση πρακτικές ασκήσεις:

Α'. Θέματα γενικού χαρακτήρα:

- (1) Γενικά για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και στοιχεία διατροφής του ανθρώπου
- (2) Διάφορα είδη σφάγιων ζώων και αντίστοιχες φυλές
- (3) Στοιχεία ανατομίας και φυσιολογίας των θηλαστικών (θεωρητικά και πρακτικά).
- (4) Στοιχεία παθολογίας των σφάγιων ζώων και επαγγελματικές ασθένειες.
- (5) Υγιεινή κατάσταση των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και του προσωπικού.
- (6) Δομές των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Γεωργίας.

Β'. Θέματα ειδικού χαρακτήρα

- (1) Γενικά για την ίδρυση, συγκρότηση, εξοπλισμό και λειτουργία των σύγχρονων σφαγείων.
- (2) Κανονισμός λειτουργίας των σφαγείων
- (3) Υγιεινή μεταφορά των σφάγιων ζώων από την εκτροφή στο σφαγείο και σωστή παραμονή τους στους χώρους του σφαγείου μέχρι τη σφαγή τους.
- (4) Διαδικασία μετατροπής των ζώων σε σφάγια, παραπροϊόντα και υποπροϊόντα σφαγής (αναισθητοποίηση, αφαίμαξη, εμφύσηση, εκδορά και αποτρίχωση).
- (5) Κτηνιατρικός υγειονομικός έλεγχος των σφάγιων, των παραπροϊόντων και υποπροϊόντων σφαγής στο σφαγείο.
- (6) Οικονομική σημασία και αξιοποίηση των υποπροϊόντων σφαγής στις ειδικές επιχειρήσεις επεξεργασίας τους.
- (7) Ισχύουσα νομοθεσία που ρυθμίζει τα θέματα των προηγούμενων περιπτώσεων.

γ. Δοκιμασίες για την απόκτηση Διπλώματος Εκδοροσφαγέα:

Ακολουθείται η ίδια διαδικασία της περίπτωσης (ε) της παραγράφου 1 του Παραρτήματος Ι για την εκπαίδευση των κρεοπωλών.

δ. Τύπος παρεχομένου Διπλώματος Εκδοροσφαγέα:

Τύπος του παρεχομένου διπλώματος εκδοροσφαγέα είναι αυτός που περιγράφεται στο Υπόδειγμα Ι του παρόντος Διατάγματος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

Διαδικασία απόκτησης βεβαίωσης «Παραδοσιακού Κρεοπώλη» και «Παραδοσιακού Εκδοροσφαγέα»

1. Απαιτούμενα δικαιολογητικά Βεβαίωση εγγραφής από το αντίστοιχο Επαγγελματικό Σωματείο, από την οποία να φαίνεται ο χρόνος υπηρεσίας ως κρεοπώλη ή υπαλλήλου κρεοπωλείου ή τεχνίτη εργαστηρίου επεξεργασίας κρεάτων ή εκδοροσφαγέα. Τη βεβαίωση αυτή ο ενδιαφερόμενος μαζί με αίτησή του θα προσκομίζει στην οικεία νομαρχιακή Κτηνιατρική Υπηρεσία.

2. Μορφή και διάρκεια πρακτικών επιδείξεων:

α) Για τον παραδοσιακό κρεοπώλη:

Κοπή, αποστέωση και παρουσίαση βόειου, χοίρειου και αιγοπρόβειου σφάγιου, η οποία θα γίνεται στην έδρα της οικείας νομαρχιακής Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του Νομού ή της Επαρχίας των ενδιαφερομένων και θα διαρκεί 3-5 ημέρες.

β) Για τον παραδοσιακό εκδοροσφαγέα:

Παρουσίαση ολόκληρης της διαδικασίας σφαγής (αναισθητοποίηση, σφαγή, αφαίμαξη, εκσπλαχνισμός, εκδορά ή αποτρίχωση και τεμαχισμός), η οποία θα γίνεται όπως στην περίπτωση (α) και θα διαρκεί 3-5 ημέρες.

3. Τύπος χορηγούμενης βεβαίωσης Ο τύπος της χορηγούμενης βεβαίωσης είναι αυτός που περιγράφεται στο Υπόδειγμα ΙΙ του παρόντος διατάγματος.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ Ι

Θέση φωτογραφίας

Αριθ. Μητρώου

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΔΙΠΛΩΜΑ (*)

Η ΣΧΟΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΧΟΡΗΓΕΙ

Στ..... τ.....

.....

και της, που γεννήθηκε στ..... την και κατοικεί
στο οδός αριθ..... που παρακολούθησε ανελλιπώς
τη θεωρητική και πρακτική εκπαίδευση από μέχρι και υπέστη τις
νόμιμες διαδικασίες την, σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα και
κρίθηκε ικαν το Δίπλωμα (**)

Αθήνα

Ο Διευθυντής της Σχολής
(υπογραφή)

* Κατά περίπτωση δίπλωμα: Κρεοπώλη ή Εκδοροσφαγέα

** Κατά περίπτωση δίπλωμα: του Κρεοπώλη ή του Εκδοροσφαγέα

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ II

Θέση φωτογραφίας

Αριθ. Μητρώου

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΒΕΒΑΙΩΣΗ (*)

Η ΣΧΟΛΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΒΕΒΑΙΩΝΕΙ

Ότι ο του και της που γεννήθηκε στ.....
την και κατοικεί στ οδός αριθ.
παρακολούθησε σειρά επιδείξεων (**) σύμφωνα με το Προεδρικό Διάταγμα από
..... μέχρι

Αθήνα

Ο Διευθυντής Σχολής

(Υπογραφή)

* Κατά περίπτωση : Παραδοσιακού κρεοπάλη ή εκδοροσφαγέα

** Κατά περίπτωση δίπλωμα: Για τον Παραδοσιακό Κρεοπάλη:Κοπής, αποστέωσης και παρουσίασης. Για τον παραδοσιακό εκδοροσφαγέα: Ολόκληρης της διαδικασίας σφαγής σφάγιων ζώων.

Στον Υπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 18 Δεκεμβρίου 1990

**Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ**

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

**ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΠΑΝ. ΔΕΛΗΜΗΤΣΟΣ
ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΑΣΦΑΛΙΣΕΩΝ
ΜΑΡ. ΓΙΑΝΝΑΚΟΥ**

**ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Μ. ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ
Β. ΚΟΝΤΟΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΣ**