

## ΕΝΤΥΠΙΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΥ ΣΚΑΦΟΥΣ

Αριθμός καταχώρισης.....

Αριθμός Μητρώου – GRC (Καν 404/11).....

Αριθμ. Μηρολογίου.....

Ον/μο Ιδιοκτήτη /Υπευθύνου .....

### ΑΡΧΕΙΑ

- καθαρισμού και απολύμανσης
- μυοκτονίας - εντομοκτονίας
- εκπαίδευσης του πληρώματος για θέματα προσωπικής υγιεινής και κινδύνων για τη δημόσια υγεία
- χρησιμοποιούμενου νερού (πρέλευση, εργαστηριακές εξετάσεις κλπ)
- πάγου (πρέλευση, εργαστηριακές εξετάσεις κλπ)

### ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

1. ύπαρξη ακάθαρτων υδάτων του υδροσυλλέκτη, λύματα, καπνός, καύσιμα, έλαια, λιπαντικά ή άλλες επιβλαβείς ουσίες      ναι       όχι

2. οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα αλιευτικά προϊόντα είναι από υλικό

- κατάλληλο (όχι ξύλο)      ναι       όχι
- ανθεκτικό στη διάβρωση      ναι       όχι
- λείο      ναι       όχι
- που καθαρίζεται εύκολα      ναι       όχι

3. οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα αλιευτικά προϊόντα φέρουν επιστρώσεις

- ανθεκτικές      ναι       όχι
- μη τοξικές      ναι       όχι

4. ο εξοπλισμός και τα υλικά που χρησιμοποιούνται για τις εργασίες επί αλιευτικών προϊόντων είναι κατασκευασμένα από υλικό

- ανθεκτικό στη διάβρωση      ναι       όχι
- λείο      ναι       όχι
- καθαρίζεται εύκολα      ναι       όχι

- απολυμαίνεται εύκολα. ναι  όχι

5. αποφυγή επιμόλυνσης του νερού που χρησιμοποιείται για πλύσιμο αλιευτικών προϊόντων - επιφανειών ναι  όχι

6. οι χώροι όπου γίνονται οι χειρισμοί των αλιευμάτων είναι ικανοποιητικά χωρισμένοι από

- το μηχανοστάσιο ναι  όχι
- τους χώρους διαμονής του πληρώματος ναι  όχι

Συμπληρωματικές απαιτήσεις κατασκευής και εξοπλισμού αλιευτικών σκαφών για τη διατήρηση νωπών αλιευτικών προϊόντων για διάστημα άνω των 24 ωρών:

1. Υπάρχουν

- Κύτη ναι  όχι
- Δεξαμενές ναι  όχι
- Περιέκτες ναι  όχι

2. Τα ανωτέρω κύτη, οι δεξαμενές ή/ και οι περιέκτες είναι ικανοποιητικά χωρισμένα από

- το μηχανοστάσιο ναι  όχι
- τους χώρους διαμονής του πληρώματος ναι  όχι

3. Τα κύτη και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων εξασφαλίζουν τη

- διατήρησή τους υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής ναι  όχι
- είναι κατάλληλα για την αποθήκευση προϊόντων σε θερμοκρασία η οποία πλησιάζει αυτή του λιωμένου πάγου ναι  όχι
- η θερμοκρασία αυτή επιτυγχάνεται και διατηρείται ομοιόμορφα σε όλη την έκταση της δεξαμενής ναι  όχι

#### **ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ**

η θερμοκρασία

- παρακολουθείται ναι  όχι
- καταγράφεται ναι  όχι
- τρόπος ελέγχου ή/και καταγραφής θερμοκρασίας

.....

- Διακρίβωση οργάνων ναι     όχι

προέλευση πάγου:

- υπάρχει παγομηχανή ναι     όχι

αν ναι, ο πάγος παρασκευάζεται από νερό

- Καθαρό, Θαλασσινό

- Πόσιμο

αν όχι, χρησιμοποιείται έτοιμος πάγος ναι     όχι

ο πάγος υφίσταται χειρισμούς και αποθηκεύεται σε συνθήκες υγιεινής και ανανεώνεται με την απαιτούμενη συχνότητα ναι     όχι

το νερό από την τήξη του πάγου (συσκευασμένα αλιεύματα)

- δεν έρχεται ούτε παραμένει σε επαφή με τα προϊόντα ναι     όχι
- απομακρύνεται με ικανοποιητικό και επαρκή τρόπο ναι     όχι

Κατά τη χρησιμοποίησή τους, τα μέρη των σκαφών ή οι περιέκτες που προορίζονται για τους χειρισμούς και την αποθήκευση αλιευτικών προϊόντων

- διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση ναι     όχι
- υφίστανται επιμελή και τακτική συντήρηση ναι     όχι
- δεν μολύνονται από καύσιμα ή από τα ακάθαρτα ύδατα του υδροσυλλέκτη του πλοίου. ναι     όχι
- αν πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν καθαρίζονται και απολυμαίνονται επαρκώς ναι     όχι

Ο σχεδιασμός, ο εξοπλισμός και οι χειρισμοί είναι τέτοιοι ώστε τα αλιευτικά προϊόντα

- προστατεύονται από μόλυνση ναι     όχι
- προστατεύονται από τις επιπτώσεις του ήλιου ή άλλης πηγής θερμότητας ναι     όχι
- πλην εκείνων που διατηρούνται ζωντανά, ψύχονται, το συντομότερο δυνατό, μετά τη φόρτωση ναι     όχι
- όταν δεν είναι δυνατό να ψυχθούν, τα αλιευτικά προϊόντα εκφορτώνονται το συντομότερο δυνατό ναι     όχι

- δεν υφίστανται τραυματισμούς/μωλωπισμούς/ συνθλίψεις ή άλλου είδους ζημιά στη σάρκα τους ναι  όχι
- όταν αποκεφαλίζονται ή/και εκσπλαγχνίζονται επί του σκάφους, αυτό γίνεται το συντομότερο δυνατό μετά την αλίευση ναι  όχι
- μετά τον αποκεφαλισμό ή/και εκσπλαγχνισμό, πλένονται αμέσως και προσεκτικά ναι  όχι
- χρησιμοποιείται καθαρό νερό για το πλύσιμο ναι  όχι
- ψύχονται γρήγορα ναι  όχι
- το μείγμα ψαριών και καθαρού θαλάσσιου νερού φθάνει σε θερμοκρασία 3 °C το ανώτατο έξι ώρες μετά την αλίευση και 0 °C το ανώτατο μετά από 16 ώρες ναι  όχι
- τα σπλάχνα και τα μέρη εκείνα που είναι δυνατό να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία αφαιρούνται το συντομότερο δυνατό ναι  όχι
- τα σπλάχνα και τα μέρη εκείνα που είναι δυνατό να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία διατηρούνται χωριστά από τα προϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση ναι  όχι
- Τα συκώτια και τα αυγά που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να διατηρούνται σε πάγο, σε θερμοκρασία παραπλήσια με το σημείο τήξης του πάγου ή να καταψύχονται ναι  όχι

Παρατηρήσεις.....  
 .....  
 .....  
 .....

Οι επιθεωρητές (ημερομηνία, ον/μο και υπογραφή)

.....  
 .....

Ο υπεύθυνος του αλιευτικού σκάφους (ον/μο και υπογραφή)

.....

Παρελήφθη αντίγραφο