

# **ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ**

## **ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

### **ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο. 4**

#### **ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ**

Με την ευγενή παραχώρηση του δικαιώματος χρήσης  
κειμένων από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου  
Τροφίμων – ΕΦΕΤ Ελλάδας

Γενική Επιμέλεια: Γιώργος Γιωργαλλάς  
Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών  
Υπουργείο Υγείας

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>Μέρος 1</b>	<b>Γενικά</b>	<b>4</b>
1.1	Εισαγωγή	4
1.2	Επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής».....	5
1.3	Ισχύουσα νομοθεσία.....	7
1.4	Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).....	7
	.	
<b>Μέρος 2</b>	<b>Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής.....</b>	<b>1</b>
2.1	Εισαγωγή.....	1
	..	1
2.2	Επίπεδα Εκπαίδευσης.....	2
2.3	Εκπαίδευση επιπέδου 1 (Βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων)....	3
2.4	Εκπαίδευση επιπέδου 2.....	4
		1
		4
2.5	Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης.....	4
		4
<b>Μέρος 3</b>	<b>Κανόνες υγιεινής για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων</b>	<b>1</b>
		<b>6</b>
<b>Κεφάλαιο I</b>	<b>Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.....</b>	<b>16</b>
	Σχεδιασμός και κατασκευή επιχειρήσεων λιανικής πώλησης τροφίμων.....	16
	.	
	Χώροι πλύσης, νιπτήρες και τουαλέτες.....	21
	Εξαερισμός.....	23
	..	
	Φωτισμός.....	23
	.	
	Αποχετεύσεις.....	24
	.	
	Αποδυτήρια.....	24
	.	
<b>Κεφάλαιο II</b>	<b>Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους επεξεργασίας,</b>	

	<b>προετοιμασίας, έκθεσης και πώλησης τροφίμων.....</b>	<b>26</b>
	Δάπεδα.....	26
	....	
	Τοίχοι.....	27
	Οροφές.....	28
	.	
	Παράθυρα	– 29
	Πόρτες.....	
	Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.....	30
	Καθαρισμός	/ 31
	Απολύμανση.....	
	Πλύσιμο τροφίμων.....	33
<b>Κεφάλαιο III</b>	<b>Μεταφορά.....</b>	<b>34</b>
	.	
<b>Κεφάλαιο IV</b>	<b>Απαιτήσεις εξοπλισμού.....</b>	<b>37</b>
<b>Κεφάλαιο V</b>	<b>Απορρίμματα τροφών.....</b>	<b>40</b>
<b>Κεφάλαιο VI</b>	<b>Παροχή νερού.....</b>	<b>44</b>
	Πόσιμο νερό.....	44
	Πάγος.....	44
	.	
	Μη πόσιμο νερό.....	45
<b>Κεφάλαιο VIII</b>	<b>Προσωπικό, υγεία και ατομική υγιεινή.....</b>	<b>46</b>
<b>Κεφάλαιο IX</b>	<b>Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.....</b>	<b>49</b>
	Παραλαβή τροφίμων.....	50
	Αποθήκευση	– 52
	Διατήρηση.....	
	Θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων.....	των 57
	Έκθεση τροφίμων.....	των 58
	Πώληση	60
	.....	
	Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.....	60
	Επικίνδυνες ουσίες.....	61
<b>Κεφάλαιο XII</b>	<b>Κατάρτιση προσωπικού.....</b>	<b>64</b>

<b>Μέρος 4</b>	<b>Σημεία Ελέγχου.....</b>	<b>64</b>
<b>Μέρος 5</b>	<b>Παραρτήματα Οδηγού.....</b>	<b>68</b>
Παράρτημα 1	Διαγράμματα ροής διαφόρων κατηγοριών επιχειρήσεων λιανικής πώλησης.....	68
Παράρτημα 2	.. Οδηγίες για τη μεταφορά, διατήρηση και έκθεση διαφόρων τροφίμων:.....	74
	...	74
	1. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα.....	78
	2. Νωπά αλιεύματα.....	81
	3. Κατεψυγμένα αλιεύματα.....	82
	4. Φρούτα και λαχανικά	84
	5. Έκθεση και πώληση άρτου και προϊόντων αρτοποιίας .....	87
	6. Κονσερβοποιημένα τρόφιμα .....	88
Παράρτημα 3	Τρόφιμα υψηλής μέσης και χαμηλής επικινδυνότητας.....	90
Παράρτημα 4	Απαιτούμενα έγγραφα / αρχεία.....	97
Παράρτημα 5	Ορολογία .....	10
Παράρτημα 6	Βιβλιογραφία .....	1
		10
		6

### 1.1 Εισαγωγή

Ο συγκεκριμένος 'Οδηγός Υγιεινής' αποτελεί ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται κυρίως στους υπεύθυνους και κατ' επέκταση σε όλη την πυραμίδα των εργαζόμενων στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων. Το περιεχόμενο του οδηγού βασίζεται στον Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων και στους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2006 και 2007.

Οι προαναφερόμενοι Κανονισμοί επισημαίνουν ότι, για να έχει τη δυνατότητα μια επιχείρηση τροφίμων να επεξεργάζεται ή να εμπορεύεται προϊόντα στις αγορές της ΕΕ πρέπει να εφαρμόζει συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής σε συνδυασμό με το σύστημα HACCP το οποίο διασφαλίζει την υγιεινή και ασφαλή παραγωγή και διακίνηση των τροφίμων. Επίσης στη σύνταξη αυτού του οδηγού ελήφθησαν υπόψη οι Περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμοί του 2002 ως έχουν τροποποιηθεί.

*Σκοπός του «Οδηγού Υγιεινής» είναι η σωστή εφαρμογή και συνεχής τήρηση των προτεινόμενων οδηγιών, δίδοντας τη δυνατότητα στον επιχειρηματία ή /και στον εργαζόμενο, αφενός να πληροί τις νόμιμες υποχρεώσεις του (συμμόρφωση με τη νομοθεσία) και αφετέρου να προστατεύει την ασφάλεια των τροφίμων που διαχειρίζεται.*

Στον «Οδηγό Υγιεινής» αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων. Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας, γενικές και ειδικές, παρατίθενται στο σκουρόχρωμο (αριστερό) τμήμα του κειμένου, ενώ στο ανοιχτόχρωμο (δεξί) τμήμα προτείνονται σαφείς οδηγίες, για τη συμμόρφωση της επιχείρησης με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Οι οδηγίες αυτές σε συνδυασμό με το σύστημα HACCP αποτελούν τα αναγκαία μέτρα πρόληψης, που πρέπει να

εφαρμόζονται από τις συγκεκριμένες επιχειρήσεις, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των προϊόντων τους.

Ο «Οδηγός Υγιεινής» εκπονήθηκε από τον ΕΦΕΤ (Ελληνικό Φορέα Ελέγχου Τροφίμων) και ευγενώς παραχωρήθηκε το δικαίωμα χρήσης κειμένων του προς το Υπουργείο Υγείας της Κύπρου. Το Υπουργείο Υγείας εκφράζει τις ευχαριστίες του προς τον ΕΦΕΤ για την ευγενή παραχώρηση του δικαιώματος χρήσης κειμένων του ελληνικού οδηγού.

## **1.2 Επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής»**

Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης ταξινομούνται στις παρακάτω κατηγορίες, στα πλαίσια ενός συστήματος διασφάλισης της υγιεινής τροφίμων, ανάλογα με τις δραστηριότητές τους:

**Κατηγορία 1.** Επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που παραλαμβάνουν τρόφιμα σε κεντρικές αποθήκες, τα διατηρούν (μερικές από αυτές τα επεξεργάζονται ή τα τυποποιούν σε μικρότερες συσκευασίες σε εγκεκριμένα εργαστήρια) και στη συνέχεια τα μεταφέρουν στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν (μερικά από αυτά τα προετοιμάζουν, π.χ. κοπή ιχθυηρών), τα εκθέτουν προς πώληση και τελικά τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

**Κατηγορία 2.** Επιχειρήσεις που ανήκουν στην κατηγορία 1 και επιπλέον διαθέτουν άδεια, για να προετοιμάζουν, μαγειρεύουν, εκθέτουν και πωλούν τα έτοιμα φαγητά σε πακέτο.

**Κατηγορία 3.** Επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν (μερικά από αυτά τα προετοιμάζουν, π.χ. κοπή ιχθυηρών), τα εκθέτουν προς πώληση και τελικά τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

**Κατηγορία 4.** Επιχειρήσεις που ανήκουν στην κατηγορία 3 και επιπλέον διαθέτουν άδεια για να προετοιμάζουν, μαγειρεύουν, εκθέτουν και πωλούν τα έτοιμα φαγητά σε πακέτο.

**Κατηγορία 5.** Επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν, τα εκθέτουν και τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

**Κατηγορία 6.** Επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν και τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

-Τα διαγράμματα ροής των παραπάνω κατηγοριών δίνονται στο παράρτημα 1.

\*Η επεξεργασία και τυποποίηση τροφίμων δεν επιτρέπεται στα καταστήματα λιανικής πώλησης χωρίς σχετική άδεια.

Σε όσα καταστήματα λιανικής πώλησης λειτουργεί παράλληλα και κατάστημα μαζικής εστίασης, τότε το κατάστημα αυτό υπόκειται στις υποχρεώσεις του « Οδηγού Υγιεινής για Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής , Νο 1»

Ο συγκεκριμένος «οδηγός υγιεινής» εκτός από τις υπεραγορές (Σούπερ Μάρκετ) πρέπει να εφαρμόζεται και στις παρακάτω επιχειρήσεις λιανικής πώλησης:

- ❖ Παντοπωλεία
- ❖ Ιχθυοπωλεία
- ❖ Οπωροπωλεία
- ❖ Καφεκοπτεία
- ❖ Πρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής
- ❖ Πρατήρια ζαχαροπλαστικής
- ❖ Γαλακτοπωλεία
- ❖ Πρατήρια άρτου
- ❖ Κατεψυγμένων προϊόντων
- ❖ Ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων
- ❖ Εμφιαλωμένων ποτών
- ❖ Τυροκομικών – αλλαντικών
- ❖ Πρατήρια ελαίων και λιπών
- ❖ Μικτά καταστήματα (συνδυασμός των παραπάνω)

Επίσης στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «οδηγού υγιεινής» εντάσσονται και επιχειρήσεις για τις οποίες η λιανική πώληση τροφίμων αποτελεί μέρος μόνο των δραστηριοτήτων τους:

- ❖ Περίπτερα
- ❖ Πρατήρια βενζίνης
- ❖ Αεροδρόμια.

-Για όλες τις παραπάνω κατηγορίες απαιτείται η αυστηρή εφαρμογή και τήρηση των κανόνων υγιεινής και των σημείων ελέγχου όπως περιγράφονται στον παρόντα «οδηγό υγιεινής».

### **1.3. Ισχύουσα νομοθεσία**

**Κατά τη διάρκεια αξιολόγησης του « Οδηγού Υγιεινής για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων » ίσχυε η παρακάτω εθνική και κοινοτική νομοθεσία:**

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων
- Κανονισμός (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28<sup>ης</sup> Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας τροφίμων L 31/24, 1.2.2002.
- Ο περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμος του 2001 σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 1998, Ν. 87(1)/2001 (Αρ. 3496/4.5.2001)
- Οι περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμοί του 2002, ΚΔΠ 262/2002 ως έχουν τροποποιηθεί

### **1.4. Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP)**

Η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί πρωταρχικό καθήκον για όλες τις εταιρείες και οργανισμούς που ασχολούνται με τα τρόφιμα. Κάθε επιχείρηση λιανικής πώλησης πρέπει να θεωρεί υποχρέωσή της την επίτευξη και διατήρηση υψηλών προτύπων ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας για όλα τα παραγόμενα ή διακινούμενα τρόφιμα. Για την εκπλήρωση των απαιτήσεων αυτών έχουν θεσπισθεί και εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες που διασφαλίζουν ότι μόνο



τα αποδεκτά τρόφιμα από άποψη ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας, που πληρούν τις απαιτήσεις της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας, διατίθενται στην αγορά.

Στη δεκαετία του 1980 σε πολλές Ευρωπαϊκές χώρες, παρατηρήθηκε μια αύξηση των περιστατικών που οφείλονταν σε τροφοδηλητηριάσεις. Αυτή η αύξηση συσχετίστηκε αρχικά με την άγνοια των καταναλωτών, αλλά τελικά επικράτησε η άποψη ότι πολλά περιστατικά θα είχαν αποφευχθεί εάν υπήρχε η κατάλληλη εκπαίδευση των παρασκευαστών τροφίμων στην εφαρμογή των επιβεβλημένων πρακτικών (διαδικασιών) παραγωγής, επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων.

- Η αύξηση των περιστατικών τροφοδηλητηριάσεων, οδήγησε τα κράτη μέλη της **Ευρωπαϊκής Ένωσης** να υιοθετήσουν αυστηρούς ελέγχους στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων τόσο για τα εγχώρια, όσο και για τα εισαγόμενα προϊόντα. Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων απαιτεί οι επιχειρήσεις τροφίμων να επισημαίνουν κάθε στάδιο στις δραστηριότητές τους, που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και να μεριμνούν για την εφαρμογή καταλλήλων διαδικασιών για την ασφάλεια αυτών, οι οποίες τηρούνται και αναθεωρούνται στη βάση των επτά αρχών, που χρησιμοποιούνται στην ανάπτυξη του συστήματος HACCP.

Η πιο αποτελεσματική προσέγγιση στην παρεμπόδιση και τον έλεγχο των τροφοδηλητηριάσεων είναι η εφαρμογή του συστήματος HACCP - ανάλυση κινδύνων και εντοπισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου σε μια παραγωγική διαδικασία. Ο όρος HACCP είναι ακρωνύμιο του Hazard Analysis Critical Control Points (στα ελληνικά προτείνεται σαν δόκιμος ο όρος **ΑΚΚΣΕ** που είναι ακρωνύμιο του Ανάλυση Κινδύνου και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου. Το σύστημα αυτό αποσκοπεί στην αναγνώριση των κινδύνων που συνδέονται με οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, της αποθήκευσης και της διακίνησης των τροφίμων μέχρι τον τελικό καταναλωτή και στη συνέχεια εφαρμόζει αποτελεσματικές διαδικασίες ελέγχου με σκοπό την παραγωγή υγιεινών και ασφαλών προϊόντων.

Το HACCP είναι μια τεκμηριωμένη και επιστημονική προσέγγιση για τον προσδιορισμό των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων και των κρίσιμων σημείων ελέγχου, των μέτρων προστασίας και των διορθωτικών ενεργειών που απαιτεί ένα αποτελεσματικό σύστημα ελέγχου. Είναι ένα προληπτικό μέσο για την εξασφάλιση της ασφαλούς παραγωγής των τροφίμων. Βασίζεται στην εφαρμογή τεχνικών και επιστημονικών αρχών στην διαδικασία παραγωγής από το χωράφι ως το τραπέζι του καταναλωτή. Η πιο βασική λοιπόν αρχή που διέπει το HACCP είναι η πρόληψη και όχι η επιθεώρηση. Το HACCP σχεδιάστηκε κυρίως για να προλαμβάνει και όχι να θεραπεύει.

Ο αγρότης, ο παραγωγός, ο χειριστής, ο διανομέας ή ο τελικός καταναλωτής, θα πρέπει να έχουν επαρκείς γνώσεις σχετικά με τα τρόφιμα και τις σχετικές διεργασίες που χρησιμοποιούν, ώστε να είναι σε θέση να αναγνωρίσουν **πού** ένα πρόβλημα ασφάλειας του τροφίμου μπορεί να συμβεί και **πώς** μπορεί να αντιμετωπιστεί. Αν το «*που*» και το «*πως*» είναι γνωστά, η πρόληψη είναι γρήγορη και αποτελεσματική.

Η λειτουργική και αποτελεσματική ανάπτυξη του συστήματος στηρίζεται στην εφαρμογή των παρακάτω επτά βασικών αρχών:

**Αρχή 1<sup>η</sup>:** *Ανάλυση του προϊόντος, αναγνώριση των κινδύνων και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους.*

Κίνδυνος είναι οποιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας που είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή.

**Αρχή 2<sup>η</sup>:** *Αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points).*

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (ΚΣΕ, C.C.P) είναι το σημείο ή η διεργασία που ο κίνδυνος μπορεί να μειωθεί, προληφθεί ή εξαλειφθεί. Το στάδιο αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει ένα προληπτικό μέτρο που μπορεί να είναι μια αυτοτελής διαδικασία ή μια εργασία επιθεώρησης.

**Αρχή 3<sup>η</sup>:** *Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε ΚΣΕ.*

Επιθυμητό όριο είναι το κριτήριο που πρέπει να ικανοποιείται για κάθε προληπτικό μέτρο, ώστε να εξασφαλίζεται απόλυτα ο

αποτελεσματικός έλεγχος του αντίστοιχου κινδύνου. Ενώ, κρίσιμο όριο είναι η αξία ή η τιμή ενός προληπτικού μέτρου που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

**Αρχή 4<sup>η</sup>:** *Εγκατάσταση διαδικασιών παρακολούθησης για κάθε ΚΣΕ.*

Η παρακολούθηση περιλαμβάνει μέτρηση και καταγραφή των δεδομένων για την πρόληψη ή τον έλεγχο του κινδύνου σε κάθε Κ.Σ.Ε. Η διαδικασία παρακολούθησης πρέπει να περιλαμβάνεται στο έγγραφο διασφάλισης της υγιεινής παραγωγής του προϊόντος, το οποίο μαζί με τα αρχεία των μετρήσεων που λαμβάνονται θα πρέπει να είναι διαθέσιμα στις αρμόδιες αρχές όταν διενεργείται έλεγχος.

**Αρχή 5<sup>η</sup>:** *Εγκατάσταση διαδικασιών διορθωτικών ενεργειών για κάθε ΚΣΕ.*

Είναι μια προσχεδιασμένη διαδικασία που πρέπει να λαμβάνεται όταν τα δεδομένα της παρακολούθησης βρίσκονται έξω από τα κρίσιμα όρια και υποδεικνύει ότι τα προληπτικά μέτρα που εφαρμόζονται για τον συγκεκριμένο κίνδυνο δεν είναι αποτελεσματικά.

**Αρχή 6<sup>η</sup>:** *Εγκατάσταση διαδικασιών επαλήθευσης του Συστήματος HACCP.*

Η διαδικασία επαλήθευσης περιλαμβάνει τη χρήση συμπληρωματικών δοκιμών και/ή την επιθεώρηση των αρχείων παρακολούθησης, για να καθοριστεί εάν το σύστημα είναι εγκατεστημένο σωστά και λειτουργεί αποτελεσματικά.

**Αρχή 7<sup>η</sup>:** *Εγκατάσταση διαδικασιών εγγράφου τεκμηρίωσης.*

Είναι απαραίτητο να τηρούνται λεπτομερή και ακριβή αρχεία του συστήματος HACCP, τα οποία θα παρέχουν την αναγκαία αυτοπεποίθηση στον παρασκευαστή τροφίμων, ότι το παραγόμενο προϊόν είναι ασφαλές. Επίσης, οι αρμόδιες ελεγκτικές αρχές θα μπορούν να ελέγχουν τα τηρούμενα αρχεία που πιστοποιούν τη σωστή εφαρμογή του συστήματος και να διαπιστώνουν την ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου.

### 2.1 Εισαγωγή

- Το προσωπικό μιας επιχείρησης τροφίμων λιανικής πώλησης που εργάζεται στην επιχείρηση είναι ένας από τους παράγοντες που ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα από λανθασμένους χειρισμούς, από την μη τήρηση των κανόνων προσωπικής υγιεινής και από πιθανά προβλήματα υγείας. Είναι απαραίτητο το προσωπικό να εκπαιδεύεται σε οδηγίες εργασίας και σε κανόνες υγιεινής ανάλογα με τη θέση του στην επιχείρηση. Το προσωπικό αποτελεί έναν από τους βασικότερους συντελεστές για τη λειτουργία και την επιτυχή εφαρμογή της ορθής υγιεινής πρακτικής μέσα στην επιχείρηση και η κατανόηση του ρόλου του μέσα από το πρόγραμμα εκπαίδευσης πρέπει να είναι πρωταρχικό μέλημα της επιχείρησης λιανικής πώλησης. Με την εκπαίδευση, το προσωπικό αποκτά γνώση, απαιτεί λιγότερη εποπτεία στην άσκηση των καθηκόντων του, αναπτύσσει τις ικανότητες του, βελτιώνει την απόδοσή του, κατανοεί τις ανάγκες της εργασίας του και συμβάλλει στην προστασία της Δημόσιας Υγείας. Επίσης, η εκπαίδευση του προσωπικού που εργάζεται σε επιχειρήσεις λιανικής πώλησης είναι απαίτηση της Νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων

Η επιμόλυνση αποτελεί μια αμφίδρομη σχέση και υπάρχει πιθανότητα να επιμολυνθεί και ο εργαζόμενος από το τρόφιμο που χειρίζεται, εάν δεν λάβει τα κατάλληλα μέτρα προστασίας, δηλαδή να τηρήσει τους παρακάτω κανόνες της ορθής υγιεινής πρακτικής.

Γενικότερα στη διαδικασία εκπαίδευσης του προσωπικού θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- οι υπεύθυνοι μίας επιχείρησης λιανικής πώλησης και όλο το προσωπικό της επιχείρησης πρέπει να έχουν τις απαραίτητες γνώσεις των βασικών και ειδικών κανόνων υγιεινής,
- το προσωπικό πρέπει να εκπαιδεύεται σε θέματα σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων από τη στιγμή που θα αρχίσει να εργάζεται σε μια

επιχείρηση λιανικής πώλησης και να συνεχίσει να εκπαιδεύεται σε τακτά χρονικά διαστήματα ,

- η εποπτεία του προσωπικού για τη σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής είναι απαραίτητη στο νεοπροσλαμβανόμενο προσωπικό καθώς και στο προσωπικό που δεν διαθέτει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων,
- το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα «υψηλού κινδύνου» θα πρέπει να δέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση από το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα «χαμηλού κινδύνου»,
- το προσωπικό που δεν ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων αλλά κινείται στους χώρους των τροφίμων, όπως το προσωπικό καθαρισμού της επιχείρησης και τα άτομα που απασχολούνται στο τεχνικό τμήμα (συντηρητές, ψυκτικοί, ηλεκτρολόγοι κ.λ.π. ) χρειάζονται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την τήρηση των κανόνων υγιεινής,
- για τα άτομα που μητρική τους γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης χρειάζεται να γίνεται ειδική εκπαίδευση.

## 2.2 Επίπεδα Εκπαίδευσης

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης πρέπει να εξασφαλίσουν την εκπαίδευση του προσωπικού σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τη θέση εργασίας και το είδος των τροφίμων που χειρίζεται ο εργαζόμενος (υψηλού ή χαμηλού κινδύνου, συσκευασμένα ή όχι).

Το προσωπικό που ασχολείται άμεσα με τα τρόφιμα κατά τη διαδικασία της παραλαβής, επεξεργασίας, προετοιμασίας, διακίνησης, μεταφοράς, αποθήκευσης και έκθεσης πρέπει να δέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση, από το προσωπικό που ασχολείται έμμεσα. Η πραγματοποίηση της εκπαίδευσης του προσωπικού θα πρέπει να αποδεικνύεται ότι έγινε στις αρχές ελέγχου. Διακρίνονται 4 κατηγορίες χειριστών τροφίμων:

- προσωπικό νεοδιοριζόμενο,
- προσωπικό που ασχολείται *έμμεσα* με τα τρόφιμα στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης,
- προσωπικό που ασχολείται *άμεσα* με τα τρόφιμα κατά τη διαδικασία της παραλαβής, επεξεργασίας, προετοιμασίας, διακίνησης, μεταφοράς, αποθήκευσης και έκθεσης των τροφίμων,

- Υπεύθυνοι ή οι διευθυντές και οι υποδιευθυντές των καταστημάτων λιανικής πώλησης.

Καθορίζονται δύο επίπεδα εκπαίδευσης ( 1 και 2 ) του προσωπικού των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης.

### **2.3 Εκπαίδευση επιπέδου 1 (Βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων)**

Η εκπαίδευση αυτή αφορά το ήδη υπάρχον προσωπικό της επιχείρησης καθώς και το νεοπροσλαμβανόμενο προσωπικό.

#### **Χρόνος εκπαίδευσης**

Το ήδη υπάρχον προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδευτεί για την εφαρμογή των βασικών αρχών υγιεινής των τροφίμων.. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να καταχωρείται στο ατομικό αρχείο του εκπαιδευομένου.

Το νεοπροσλαμβανόμενο προσωπικό εκπαιδεύεται κατά την έναρξη της εργασίας του και η εκπαίδευση καταχωρείται στο ατομικό αρχείο του.

#### **Υπεύθυνος για την εκπαίδευση επιπέδου 1.**

Υπεύθυνος για την εκπαίδευση του προσωπικού είναι ο επιχειρηματίας της επιχείρησης λιανικής πώλησης ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης .

#### **Αντικείμενα εκπαίδευσης.**

Η εκπαίδευση επιπέδου 1 πρέπει να περιλαμβάνει το πρέπει να τεκμηριώνεται με ανάλογη δήλωση που υπογράφει ο εργαζόμενος μετά την εκπαίδευση του, η οποία περιλαμβάνεται στο ατομικό αρχείο κάθε εκπαιδευόμενου. Η εκπαίδευση αυτή μπορεί να γίνει από ήδη εκπαιδευμένο υπεύθυνο άτομο της επιχείρησης ή από εξωτερικό σύμβουλο.

Την εκπαίδευση επιπέδου 1 λαμβάνει όλο το προσωπικό της επιχείρησης λιανικής πώλησης : ο υπεύθυνος της επιχείρησης, το προσωπικό που χειρίζεται τα τρόφιμα μέσα στην επιχείρηση, το προσωπικό που μεταφέρει και διακινεί τα τρόφιμα ( παραλαβή, μεταφορά, τοποθέτηση στα ράφια, αποθήκευση) το προσωπικό καθαρισμού , το τεχνικό προσωπικό (συντηρητές, ψυκτικοί κ.λ.π.), το προσωπικό που απασχολείται στις ταμειακές μηχανές, στο χώρο των φρούτων και λαχανικών, στο τμήμα των τυριών και των αλλαντικών, στην προετοιμασία τροφίμων, στην κάβα και στο τμήμα πώλησης έτοιμων φαγητών.

## **2.4 Εκπαίδευση επιπέδου 2**

Η εκπαίδευση αυτή αφορά τον επιχειρηματία ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης λιανικής πώλησης καθώς και το προσωπικό που συμμετέχει άμεσα στην προετοιμασία, συσκευασία ή με άλλο τρόπο, στο χειρισμό των τροφίμων.

### **Κατηγορίες εκπαιδευομένων**

Την εκπαίδευση επιπέδου 2 πρέπει να λαμβάνουν οι επιχειρηματίες ή οι υπεύθυνοι της επιχείρησης λιανικής πώλησης και οι υπεύθυνοι των τμημάτων: παραλαβής, μεταφοράς και διακίνησης των τροφίμων μέσα στην επιχείρηση, προετοιμασίας, παρασκευής και ψησίματος φαγητών, του τμήματος τυριών, αλλαντικών, του ιχθυοπωλείου και της κάβας. Η εκπαίδευση αυτή θα δίνεται από δημόσιους εκπαιδευτικούς φορείς που τα προγράμματα σπουδών τους καλύπτουν το γνωστικό αντικείμενο της απαιτούμενης εκπαίδευσης ή από ιδιωτικούς φορείς με την προϋπόθεση όμως ότι τα προγράμματα σπουδών και το υλικό εκπαίδευσης θα έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή του Υπουργείου Υγείας. Οι Ιατρικές Υπηρεσίες και Υπηρεσίες Δημόσιας Υγείας θα χορηγεί σχετική βεβαίωση.

### **Διάρκεια εκπαίδευσης**

Η διάρκεια εκπαίδευσης επιπέδου 2 καθορίζεται σε 30 ώρες.

### **Αντικείμενα εκπαίδευσης**

Η εκπαίδευση αυτή αφορά την ενημέρωση του προσωπικού στα παρακάτω: Κανόνες υγιεινής που αφορούν το σχεδιασμό και την κατασκευή του κτιρίου και του εξοπλισμού, την καθαριότητα και την απολύμανση του κτιρίου και του εξοπλισμού, την καταπολέμηση των εντόμων και τρωκτικών, την αποθήκευση και διακίνηση των τροφίμων και τους σωστούς χειρισμούς του προσωπικού. Επιπρόσθετα το προσωπικό πρέπει να εκπαιδευτεί στο σύστημα διασφάλισης υγιεινής (HACCP), στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και στην τεκμηρίωση του συστήματος.

## **2.5 Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης**

Στον παρακάτω πίνακα περιγράφονται οι ανάγκες εκπαίδευσης σε μια επιχείρηση λιανικής πώλησης, ανάλογα με τις κατηγορίες του προσωπικού.

<b>ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ</b>	
	<b>Επίπεδο 1</b>	<b>Επίπεδο 2</b>

Προσωπικό νεοδιοριζόμενο	√	
Προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με τα τρόφιμα	√	
Προσωπικό που ασχολείται άμεσα με την παραλαβή, προετοιμασία, επεξεργασία, διακίνηση, αποθήκευση και έκθεση των τροφίμων	√	√
Επιχειρηματίες ή υπεύθυνοι επιχειρήσεων που συμμετέχουν άμεσα στο χειρισμό τροφίμων	√	√



## ΜΕΡΟΣ 3 – ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

- Χώροι τροφίμων, θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα και τα ποτά διατηρούνται, εκτίθενται και πωλούνται.

### ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

#### Απαιτήσεις της νομοθεσίας

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 την υγιεινή των τροφίμων

#### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία

#### Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων. (Δεύτερο Παράρτημα, Κεφάλαιο Ι)

Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί. Και σε καλή κατάσταση.

- Η υποδομή των χώρων των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης θα πρέπει να είναι κατάλληλη, ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων.
- Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται κατάλληλα, ώστε να καθαρίζονται αποτελεσματικά.
- Θα πρέπει να εφαρμόζεται ένα πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού, το οποίο θα παρακολουθείται συνεχώς.
- Το παραπάνω πρόγραμμα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό και τα εργαλεία, οι οποίες θα είναι απλές και θα εφαρμόζονται εύκολα από το προσωπικό.
- Το προσωπικό πρέπει να εκπαιδεύεται στη σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού, ώστε να επιτυγχάνεται ο σωστός καθαρισμός και να μην

	<p>επιμολύνονται τα τρόφιμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Με την περιοδική επιθεώρηση όλων των χώρων μιας εγκατάστασης τροφίμων μπορεί να διαπιστωθούν τυχόν περιοχές που χρήζουν συντήρησης ή απαιτείται επιπλέον καθαρισμός. Σε περίπτωση που εφαρμόζονται προγράμματα καθαρισμού αυτά θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν τις άνω επιφάνειες των τοίχων, τους σωλήνες εξαέρωσης και τους αποθηκευτικούς χώρους.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το εσωτερικό του κτιρίου της επιχείρησης θα πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση για να περιορίζονται οι πιθανές επιμολύνσεις των τροφίμων και πρέπει να ικανοποιούνται οι παρακάτω απαιτήσεις: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να βάφεται σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Για την αποφυγή ανάπτυξης μυκήτων στους τοίχους και στην οροφή, συνιστάται κατά τη βαφή να χρησιμοποιείται (όπου απαιτείται) κατάλληλο μυκοστατικό χρώμα,</li> <li>✓ να επιδιορθώνονται ρωγμές ή άλλες ζημιές στα δάπεδα και στους τοίχους με υλικό όμοιο με το αρχικό. Προσωρινές επιδιορθώσεις πρέπει να αποφεύγονται,</li> <li>✓ να αντικαθίστανται τα σπασμένα ή ραγισμένα τζάμια όσο το δυνατόν γρηγορότερα,</li> <li>✓ να ελέγχονται συχνά οι υδρορροές και οι αποχετεύσεις για την αποτελεσματική λειτουργία τους,</li> <li>✓ ο εξοπλισμός του καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και της εγκατάστασης πρέπει να συντηρείται κατάλληλα.</li> </ul> </li> </ul>
<p>Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι κτιριακές εγκαταστάσεις στα σημεία πώλησης θα πρέπει να καλύπτουν τις παρακάτω απαιτήσεις: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν την υγιεινή των τροφίμων κατά τη διατήρηση, έκθεση προς πώληση και πώληση,</li> <li>✓ να σχεδιάζονται και να</li> </ul> </li> </ul>

	<p>κατασκευάζονται έτσι ώστε να διαθέτουν τους κατάλληλους χώρους για τη διατήρηση/αποθήκευση των τροφίμων (ψυγεία, καταψύκτες, αποθήκες κ.α.), ανάλογα με το είδος τους,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να φωτίζονται καλά, ώστε να είναι εύκολος ο έλεγχος των τροφίμων,</li> <li>✓ να διαθέτουν τους κατάλληλους πάγκους και τα κατάλληλα εργαλεία (μηχανές κοπής, ζυγαριές κ.α.) που χρησιμοποιούνται κατά την πώληση των τροφίμων.</li> </ul>
<p>(α) να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση αποτελεσματικό καθαρισμό ή /και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Για τη διαρρύθμιση, τις διαστάσεις και την κατασκευή του κτιρίου πρέπει να λαμβάνονται υπόψη, οι σχετικές νομοθετικές διατάξεις.</li> <li>• Επίσης, η κατασκευή του κτιρίου θα πρέπει να επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή του.</li> <li>• Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης εξαρτάται τόσο από το χώρο, όσο και από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή τους.</li> <li>• Θα πρέπει να επιλεγούν υλικά κατασκευής που να καθαρίζονται και να συντηρούνται εύκολα, να αντανakλούν το φως και να είναι ανθεκτικά στα λίπη και στην υγρασία</li> <li>• Τα ανοικτά χρώματα αντανakλούν το φως και διευκολύνουν τους εργαζομένους να εντοπίζουν τους ρύπους κατά τον καθαρισμό τους.</li> </ul>
<p>(β) να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και τη συμπύκνωση υδρατμών ή το σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής των χώρων και του εξοπλισμού, δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με άμεση ή έμμεση (αποβάλλοντας</li> </ul>

	<p>πτητικές ουσίες) επαφή. Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι ανεπιθύμητη η παρουσία υγρασίας στις επιφάνειες του κτιρίου και του εξοπλισμού, γιατί ευνοεί την ανάπτυξη μούχλας η οποία μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα.</li> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων λιανικής πώλησης όπου εκθέτονται, αποθηκεύονται ή επεξεργάζονται τρόφιμα, θα πρέπει να γίνονται με κατάλληλο τρόπο για την αποφυγή σχηματισμού υγρασίας.</li> <li>• Ο σωστός σχεδιασμός του συστήματος εξαερισμού μπορεί να συμβάλλει στην αποφυγή σχηματισμού υγρασίας.</li> </ul>
<p>γ) να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής για την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της διασταυρούμενης επιμόλυνσης, μεταξύ των εργασιών και κατά τη διάρκεια αυτών από:</p>	
<p>(1) τρόφιμα,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι παραλαβής, προετοιμασίας, επεξεργασίας, αποθήκευσης και διάθεσης προϊόντων, θα πρέπει να διαχωρίζονται σε μια επιχείρηση λιανικής πώλησης (κατηγορίες 1, 2, 3 &amp;4) και να είναι επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητά της, για να προλαμβάνεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση, ιδιαίτερα στην περίπτωση επεξεργασίας τροφίμων υψηλού κινδύνου.</li> <li>• Τα μεγάλα επαγγελματικά ψυγεία και οι καταψύκτες, θα πρέπει να έχουν εσωτερικά χωρίσματα, για να διευκολύνουν τον διαχωρισμό των τροφίμων και να τα προστατεύουν από τη διασταυρούμενη επιμόλυνση.</li> <li>• Τα ασυσκεύαστα τρόφιμα είναι δυνατόν να επιμολυνθούν στους χώρους των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης (ιχθυοπωλείο, οπωροπωλείο) από το προσωπικό, από τα ακάθαρτα σκεύη και εργαλεία ή από άλλα τρόφιμα.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα ωμά προϊόντα (αυγά, ιχθυηρά) είναι πιθανόν να μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς που επιμολύνουν τα χέρια των χειριστών, τις επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη και τα εργαλεία και κατά συνέπεια τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.</li> <li>• Υπάρχει δυνατότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης μεταξύ τροφίμων υψηλού κινδύνου όταν επεξεργάζονται ταυτόχρονα με τον ίδιο εξοπλισμό . Συνιστάται τα τρόφιμα αυτά να επεξεργάζονται σε ξεχωριστούς χώρους και με ξεχωριστό εξοπλισμό. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει ο απαιτούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να γίνεται καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού μεταξύ των εργασιών.</li> </ul>
(2) από τον εξοπλισμό,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κατασκευή και η τοποθέτηση του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα. Ο εξοπλισμός θα πρέπει: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να διασφαλίζει την προστασία των τροφίμων από κάθε πηγή επιμόλυνσης ή από την καταστροφή της συσκευασίας τους,</li> <li>✓ να διασφαλίζει την απαιτούμενη θερμοκρασία (ψύξης, κατάψυξης) κατά τη διατήρηση των τροφίμων,</li> <li>✓ να επιτρέπει τον έλεγχο ή/και την καταγραφή της θερμοκρασίας,</li> <li>✓ να διασφαλίζει τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανσή του.</li> </ul> </li> </ul>
(3) από τα υλικά,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά, ανάλογα με το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιούνται, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους.</li> </ul>
(4) από το νερό,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το νερό που χρησιμοποιείται στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης δεν θα πρέπει να επιμολύνει τα τρόφιμα και θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά που ορίζονται από τη νομοθεσία για το 'πόσιμο' νερό.</li> <li>• Πρέπει να ελέγχεται η στεγανότητα των σωληνώσεων παροχής νερού, σε τακτά χρονικά διαστήματα, γιατί τυχόν διαρροές σε αποθηκευτικούς χώρους</li> </ul>

	είναι δυνατόν να προκαλέσουν επιμολύνσεις στα τρόφιμα.
(5) από τον παρεχόμενο αέρα,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παροχή αέρα στην επιχείρηση θα πρέπει να είναι κατάλληλος, ώστε να φιλτράρει αποτελεσματικά τον αέρα και να μην επιτρέπει την είσοδο μολυσμένου αέρα με σκόνη, οσμές, ρύπους στις εγκαταστάσεις τροφίμων ιδιαίτερα εάν γίνεται χειρισμός μη συσκευασμένων τροφίμων.</li> <li>• Δεν θα πρέπει να δημιουργούνται ρεύματα αέρα από ακάθαρτες περιοχές σε καθαρές.</li> </ul>
(6) από τους εργαζόμενους,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης θα πρέπει να έχει εκπαιδευτεί κατάλληλα, ώστε να μη επιμολύνει τα τρόφιμα με τους χειρισμούς του.</li> <li>• Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπονται οι απαραίτητες εγκαταστάσεις για την προσωπική υγιεινή.</li> <li>• Το προσωπικό θα πρέπει να ακολουθεί τους κανόνες υγιεινής όπως περιγράφονται στο κεφάλαιο VII.</li> </ul>
(7) από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα ή πτηνά,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να κατασκευάζονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπουν την είσοδο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών ή ζώων. Στους χώρους αυτούς απαγορεύεται αυστηρά η είσοδος κατοικίδιων ζώων. Σε περίπτωση εισόδου τους θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα αντιμετώπισής τους.</li> </ul>

<p>δ) όταν είναι αναγκαίο, να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και, όταν είναι αναγκαίο, να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι επεξεργασίας των τροφίμων, (όπως π.χ. χώροι μαγειρέματος, ψησίματος κλπ), θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατάλληλα, ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών και υγρασίας, (όπως περιγράφονται στον «οδηγό υγιεινής για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής Νο 1» )</li> <li>• Οι χώροι διατήρησης των τροφίμων θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατάλληλα, ώστε να επιτυγχάνεται η διατήρηση της απαιτούμενης θερμοκρασίας.</li> <li>• Σε ορισμένα τρόφιμα είναι απαραίτητο να παρακολουθείται η θερμοκρασία κατά την επεξεργασία, προετοιμασία και αποθήκευσή τους.</li> </ul>
<b>ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΗΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ</b>	
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες και τουαλέτες:</b></p>	
<p>Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στους χώρους του προσωπικού καθώς και στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων.</li> <li>• Στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων οι νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία που είναι εύκολη η πρόσβαση των εργαζομένων και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών.</li> <li>• Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων, θα πρέπει να πλένει τα χέρια του, σύμφωνα με τις οδηγίες που του έχουν δοθεί και να φορά γάντια μιας χρήσης όταν αυτό είναι απαραίτητο.</li> <li>• Νιπτήρες για το πλύσιμο σκευών και εργαλείων είναι απαραίτητοι στα ιχθυοπωλεία, καταστήματα τυροκομικών – αλλαντικών, είτε αυτά είναι μεμονωμένα καταστήματα, είτε αποτελούν τμήματα μεγαλύτερων επιχειρήσεων.</li> <li>• Ο αριθμός των νιπτήρων που πρέπει να διαθέτει μια επιχείρηση λιανικής πώλησης εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων που απασχολούνται</li> </ul>

	<p>στην επιχείρηση καθώς και από τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι σαφές ότι οι νιπτήρες που βρίσκονται στους χώρους πώλησης για το πλύσιμο των χεριών ή για το πλύσιμο σκευών και εργαλείων είναι ανεξάρτητοι (διάφοροι) από αυτούς που βρίσκονται στους προθαλάμους των τουαλετών .</li> </ul>
<p>Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. όταν είναι αναγκαίο, οι χώροι για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστοί από τις εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε κάθε νιπτήρα είναι απαραίτητο να υπάρχει παροχή ζεστού και κρύου νερού.</li> <li>• Οι νιπτήρες που βρίσκονται στις τουαλέτες του προσωπικού και στους χώρους επεξεργασίας ή προετοιμασίας των τροφίμων συνιστάται να είναι ποδοκίνητοι ή να λειτουργούν με φωτοκύτταρο.</li> <li>• Σε κάθε νιπτήρα πρέπει να υπάρχει: (1) υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη, (2) βουρτσάκι για το καθάρισμα των νυχιών και (3) δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.</li> <li>• Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Χαρτί μιας χρήσης</li> <li>✓ Ρολά πετσέτας μιας χρήσης</li> <li>✓ Με συσκευή παροχής θερμού αέρα</li> </ul> </li> <li>• Στους χώρους επεξεργασίας ή προετοιμασίας τροφίμων πρέπει να υπάρχει νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και παράλληλα νεροχύτης (λάντζα) ή ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων.</li> </ul> <p>Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση, εάν η δυναμικότητα της επιχείρησης το επιτρέπει.</p>
<p>Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας καθορίζεται από την κείμενη νομοθεσία (πρέπει να διατίθεται 1 τουαλέτα για κάθε 10-15 άτομα).</li> <li>• Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μια τουαλέτα ή WC.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε μεγάλες επιχειρήσεις λιανικής πώλησης όπου η παραμονή των πελατών διαρκεί για μεγάλο χρονικό διάστημα ,συνίσταται να υπάρχουν και τουαλέτες πελατών.</li> </ul>
Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο και οι πόρτες τους θα πρέπει να μην ανοίγουν απευθείας στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας τροφίμων.</li> </ul>
<b>ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ</b>	
<b>Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό:</b>	
Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες – παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό για να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε τέτοια επίπεδα, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilateurs) που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα, στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων.</li> <li>• Στην περίπτωση του φυσικού εξαερισμού, τα ανοίγματα πρέπει πάντα να προστατεύονται με σήτες για να παρεμποδίζεται η είσοδος εντόμων, πουλιών και τρωκτικών στο κατάστημα λιανικής πώλησης.</li> <li>• Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι απορροφητήρες και οι εξαεριστήρες να λειτουργούν σωστά, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και τα φίλτρα τους να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.</li> </ul>
Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>

<b>ΦΩΤΙΣΜΟΣ</b>	
<b>Γενικές απαιτήσεις για το φωτισμό:</b>	
Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή / και τεχνητό φωτισμό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής, να καλύπτει τις ανάγκες όλων των χώρων της εγκατάστασης και να μην αλλοιώνει το χρώμα των προϊόντων.</li> <li>• Ο φωτισμός μπορεί να είναι ικανοποιητικός στις αποθήκες και στους διαδρόμους, αλλά άπλετος στους χώρους επεξεργασίας για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό των χώρων και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών (συνιστάται η ένταση του φωτισμού να είναι 150 lux στις αποθήκες και 500 lux στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας τροφίμων).</li> <li>• Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας τροφίμων θα πρέπει να είναι ασφαλείας και να έχουν άθραυστα προστατευτικά καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.</li> </ul>
<b>ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ</b>	
<b>Γενικές απαιτήσεις για τις αποχετεύσεις:</b>	
Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό που προορίζονται πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποκλείει τον κίνδυνο μόλυνσης. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι, εν όλω ή εν μέρει, ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο, προς ή σε ένα καθαρό χώρο ιδίως σε χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποχετεύσεις πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατάλληλα, ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα λύματα από τους χώρους των τροφίμων.</li> <li>• Συνιστάται η χρήση λιποπαγίδων για να αποφεύγεται η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις.</li> <li>• Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά), τα οποία περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.</li> </ul>
<b>ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ</b>	
<b>Γενικές απαιτήσεις για τα αποδυτήρια:</b>	
Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια για το προσωπικό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό δεν πρέπει να φορά στο χώρο εργασίας την ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην</li> </ul>

	<p>επιχείρηση. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας θα πρέπει να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να προβλέπονται στην εγκατάσταση χώροι (αποδυτήρια), στους οποίους το προσωπικό θα αλλάζει την ενδυμασία του και θα φορά τη στολή εργασίας του.</li> <li>• Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά του είδη.</li> <li>• Τα ερμάρια πρέπει να κλειδώνουν για να προστατεύονται τα προσωπικά είδη των εργαζομένων. Συνιστάται τα ερμάρια να χωρίζονται σε δύο τμήματα (στο ένα να τοποθετείται η ενδυμασία των εργαζομένων και στο άλλο η στολή εργασίας τους).</li> <li>• Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>
<p>Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρέπει να υπάρχει ξεχωριστός αποθηκευτικός χώρος για τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης.</li> </ul>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### ΔΑΠΕΔΑ

#### Απαιτήσεις της νομοθεσίας

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 την υγιεινή των τροφίμων

#### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία

#### Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα:

α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, Όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών, που να μπορούν να πλένονται, εκτός αν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

- Τα δάπεδα στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων υφίστανται μεγάλη μηχανική πίεση από τον εξοπλισμό, τα ράφια , καθώς και την επίδραση διαφόρων καθαριστικών προϊόντων. Κατά συνέπεια θα πρέπει να πληρούν τις παρακάτω προδιαγραφές:
  - Η αντοχή σε βάρος είναι σημαντικός παράγοντας σε περιπτώσεις που υπάρχουν μηχανήματα μεγάλου βάρους ,
  - Η αντοχή σε θραύση είναι το δεύτερο στοιχείο μηχανικής αντοχής που πρέπει να ελεγχθεί
  - Η αντοχή σε χημικές ουσίες είναι μια από τις απολύτως απαραίτητες προϋποθέσεις. Ειδικότερα οι χώροι προετοιμασίας των τροφίμων έχουν ανάγκη από δάπεδα που αντέχουν σε μεγάλες συγκεντρώσεις οξέων, αλκάλων, λιπών και διαλυτών. Η μικρή απορροφητικότητα των δαπέδων ευνοεί το σωστό καθαρισμό και αποτρέπει την απορρόφηση των λιπών.
  - Η σκληρότητα είναι σημαντικό στοιχείο για την φθορά της επιφάνειας στην τριβή.
  - Η αντοχή σε θερμοκρασία είναι επίσης απαραίτητη.
  - Η αντιολισθηρότητα είναι σημαντική σε χώρους που συναντώνται λίπη, υγρά και άλλα προϊόντα που αυξάνουν την ολισθηρότητα του δαπέδου.
- Δάπεδα που πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές, είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την

	<p>προϋπόθεση ότι τοποθετούνται σωστά. Μπορούν να κατασκευαστούν δάπεδα και από διαφορετικά υλικά, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει στον εξουσιοδοτημένο λειτουργό την καταλληλότητά τους. Δεν συνιστάται η χρήση ξύλου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να καθαρίζονται εύκολα. Δεν θα πρέπει να έχουν ρωγμές, γιατί δεν καθαρίζονται εύκολα με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί, οι οποίοι αποτελούν εστίες μόλυνσης.</li> <li>• Οι χώροι επεξεργασίας και προετοιμασίας τροφίμων θα πρέπει να απολυμαίνονται κατά την πορεία των εργασιών, για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.</li> <li>• Η απολύμανση των χώρων επεξεργασίας τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας (όπως είναι τα ιχθυηρά), πρέπει να γίνεται μετά το τέλος των ημερήσιων εργασιών.</li> <li>• Δεν πρέπει να υπάρχουν ρωγμές, γιατί δεν καθαρίζονται εύκολα με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί, οι οποίοι αποτελούν εστίες μόλυνσης.</li> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να διαθέτουν τις κατάλληλες κλίσεις για να απομακρύνονται τα υγρά καθαρισμού. Η απομάκρυνση των υγρών καθαρισμού πρέπει να γίνεται με την κατασκευή αποχετεύσεων (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων.</li> <li>• Οι συνδέσεις του δαπέδου με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες (συνιστάται σοβατοπί ύψους 8 cm το οποίο δεν θα αφήνει κενά με τον τοίχο και το δάπεδο στο πίσω μέρος του), για να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.</li> </ul>
<b>ΤΟΙΧΟΙ</b>	
β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο να απολυμαίνονται Αυτό	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί.</li> </ul>

απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών, που να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων. Για να ικανοποιείται η απαίτηση αυτή θα πρέπει, οι επιφάνειες των τοίχων να κατασκευάζονται από αδιάβροχα υλικά, όπως είναι τα πλακάκια ή άλλα κατάλληλα υλικά.
- Επίσης θα πρέπει να είναι δυνατός ο καθαρισμός τους, στο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους. Συνιστάται να καλύπτονται οι τοίχοι με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο αδιαπτόσιμο υλικό σε ύψος τουλάχιστον 2 μ., για να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων, θα πρέπει να έχουν ανοιχτά χρώματα και κατά προτίμηση λευκό. Το βάψιμο των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.
- Συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.
- Οποιαδήποτε βλάβη ή φθορά στην επιφάνεια των τοίχων παρεμποδίζει τον καθαρισμό και την απολύμανση, επιτρέπει την συσσώρευση ρύπων και παρέχει ευνοϊκές συνθήκες για τα έντομα και τα βακτήρια.. Οποιοδήποτε ξεφλούδισμα ή γενική φθορά της επιφάνειας των τοίχων ή του υλικού επίστρωσης αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και θα πρέπει να γίνεται αποκατάσταση των ζημιών το συντομότερο δυνατόν.
- Προεξοχές, πτυχωσίσεις, εσοχές καλό είναι να αποφεύγονται όπου είναι δυνατό διότι συνιστούν εστίες συσσώρευσης ρύπων.

#### **ΟΡΟΦΕΣ**

γ) οι οροφές (ή εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ότι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, και κατασκευασμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι και να

- Οι οροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας θα πρέπει :
  - ✓ Να κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά.

<p>περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής της οροφής, ο σχεδιασμός της και το επαρκές σύστημα αερισμού παίζουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό σχηματισμού υγρασίας στην οροφή.</li> <li>• Δεν επιτρέπεται να υπάρχουν οριζόντιοι δοκοί στην οροφή.</li> <li>• Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα, να μην αποκολλώνται σωματίδια και να μην σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Η οροφή θα πρέπει να είναι χωρίς ρωγμές ή σπές και η επιφάνειά της πρέπει να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη εάν είναι από ασβεστοκονία. Το χρώμα της πρέπει να είναι ανοικτό και κατά προτίμηση λευκό.</li> </ul>
<b>ΠΑΡΑΘΥΡΑ - ΠΟΡΤΕΣ</b>	
<p>δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν τη συσσώρευση ρύπων. Τα εσωτερικά περβάζια των παραθύρων πρέπει να έχουν κλίση τουλάχιστον 45° και να έχουν στρογγυλεμένες γωνίες για να καθαρίζονται εύκολα.</li> <li>• Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για εξαερισμό του κτιρίου θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σήτες). Οι σήτες θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>• Όταν δεν χρησιμοποιούνται για εξαερισμό πρέπει να παραμένουν σφραγισμένα, ώστε να μη μπορούν να ανοιχτούν.</li> </ul>
<b>Απαιτήσεις για τις πόρτες:</b>	
<p>ε) ο καθαρισμός, και, όταν είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά εάν οι εργαζόμενοι τις αγγίζουν με γυμνά χέρια. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να κατασκευάζονται</li> </ul>

τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

- Οι επιφάνειές τους θα πρέπει να είναι λείες, μη απορροφητικές, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά και εάν έχουν πόμολα να είναι απλά, λεία και χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα.
- Οι πόρτες στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων συνιστάται να ανοίγουν και να κλείνουν με αυτόματους μηχανισμούς ή εάν αυτό δεν είναι δυνατόν να υπάρχει μέταλλο στο κάτω μέρος για να ανοίγουν με το πόδι.
- Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθαλάμους) του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.
- Οι εξωτερικές πόρτες της επιχείρησης λιανικής πώλησης θα πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν με αυτόματους μηχανισμούς για να παρεμποδίζεται η είσοδος εντόμων, τρωκτικών, πουλιών και κατοικίδιων ζώων. Σε περίπτωση που πρέπει να παραμένουν ανοιχτές πρέπει να τοποθετούνται προστατευτικά μέσα.
- Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στην κατασκευή και την τοποθέτηση των κατάλληλων προστατευτικών μέσων στις πόρτες εισόδου των παραλαβών.

#### **ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

στ) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο

- Η απαίτηση αυτή αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την επεξεργασία, προετοιμασία και διατήρησή τους. Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Τα παρακάτω υλικά θεωρούνται κατάλληλα:
  - ανοξειδωτος χάλυβας,
  - κεραμικά υλικά,
  - κατάλληλα πλαστικά.
- Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, όπως είναι τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού πρέπει να



λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

κατασκευάζονται σύμφωνα με την παραπάνω απαίτηση, γιατί υπάρχει η πιθανότητα να μολύνουν τα τρόφιμα. Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

- Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά, για να αντέχουν στην υγρασία, τη θερμοκρασία και στους χειρισμούς που γίνονται κατά την επεξεργασία και την προετοιμασία των τροφίμων. Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνιστάται η χρήση ανοξειδωτων υλικών.
- Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό, γιατί είναι δύσκολος ο καθαρισμός.
- Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους εργασίας, θα πρέπει να τοποθετούνται ρόδες στους πάγκους εργασίας για να μετακινούνται εύκολα. Εάν οι πάγκοι διαθέτουν ράφια, τότε το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από το δάπεδο τουλάχιστον 15 εκατοστά.
- Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται ξύλινες επιφάνειες στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, καθώς και στις επιφάνειες κοπής τροφίμων.
- Στις επιφάνειες κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράσσονται εύκολα και έχουν διαφορετικό χρωματισμό, ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιούνται:
  - ✓ πράσινο για τα λαχανικά,
  - ✓ άσπρο για το ψάρι.
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται εύκολα.

#### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ / ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ**

**Απαιτήσεις για τον καθαρισμό και**

<p><b>την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού:</b></p>	
<p>Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις όταν είναι αναγκαίο, για τον καθαρισμό την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η υγιεινή των τροφίμων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την επεξεργασία και προετοιμασία τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από αυτά, ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί και σπανιότερα τα σπόριά τους.</li> <li>• Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού / απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή/ και την απολύμανση,</li> <li>✓ μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο των εργαλείων,</li> <li>✓ εργαλεία καθαρισμού,</li> <li>✓ απορρυπαντικά και απολυμαντικά,</li> <li>✓ μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.</li> </ul> </li> <li>• Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Σαν κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους επεξεργασίας τροφίμων.</li> <li>• Τα εργαλεία καθαρισμού μετά τη χρήση τους θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις, για να μην επιμολύνονται.</li> <li>• Το νερό που χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του 'πόσιμου'.</li> <li>• Το στέγνωμα των εργαλείων και του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που δεν προκαλείται</li> </ul>

	<p>επιμόλυνσή του (π.χ. εάν χρησιμοποιηθεί ένα ακάθαρτο ύφασμα μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από το είδος των επεξεργαζόμενων τροφίμων.</li> <li>• Τα εργαλεία ανάλογα με τη χρήση τους και το είδος της εργασίας θα πρέπει να τοποθετούνται κατά τη διάρκεια της εργασίας σε απολυμαντικό διάλυμα. Η συχνότητα απολύμανσης εξαρτάται από το είδος του επεξεργαζομένου τροφίμου, αλλά είναι υποχρεωτικό να γίνεται οπωσδήποτε μετά το πέρας των εργασιών.</li> <li>• Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.</li> <li>• Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων και των μηχανημάτων, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή για να μην μολύνονται τα τρόφιμα, από τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος.</li> <li>• Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες που βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.</li> <li>• Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά.</li> <li>• Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που εφαρμόζουν ολοκληρωμένο σύστημα HACCP θα πρέπει να τηρούν αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.</li> <li>• Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να λαμβάνονται όλες οι προφυλάξεις για να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.</li> </ul>
<b>ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	
<p>Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα όταν είναι αναγκαίο για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιχειρήσεις τροφίμων λιανικής πώλησης που προετοιμάζουν και επεξεργάζονται τρόφιμα πρέπει να</li> </ul>

παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή /και κρύου πόσιμου νερού και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο να απολυμαίνεται..

διαθέτουν διαφορετικό νεροχύτη για το πλύσιμο των τροφίμων και διαφορετικό για το πλύσιμο των εργαλείων και του εξοπλισμού, εάν το επιτρέπει το μέγεθος της επιχείρησης. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης.

- Στις μικρές επιχειρήσεις μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας νεροχύτης και για τις δύο εργασίες, με την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές δεν γίνονται ταυτόχρονα για να μην υπάρχει κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή ο νεροχύτης θα πρέπει να καθαρίζεται αποτελεσματικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.
- Σε κάθε νεροχύτη ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο τροφίμων ή / και εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από βρύση ζεστού και κρύου νερού .
- Στους νεροχύτες που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων, η παροχή ζεστού νερού δεν είναι απαραίτητη.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

- Την ευθύνη τήρησης των κανόνων υγιεινής κατά την μεταφορά των τροφίμων και της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία από τις επιχειρήσεις παραγωγής των τροφίμων στις κεντρικές αποθήκες ή τα καταστήματα των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης έχουν οι προμηθευτές.
- Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης έχουν την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία κατά τη μεταφορά των τροφίμων από τις κεντρικές αποθήκες τους στα κατά τόπους καταστήματά τους.

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.**

**Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία**

**Απαιτήσεις για τα μεταφορικά μέσα:**

1. Τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε τα τρόφιμα να προφυλάσσονται από μολύνσεις, και πρέπει όταν είναι αναγκαίο να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή και να απολυμαίνονται κατάλληλα.

- Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών θα πρέπει να είναι λεία, για να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά και να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.
- Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.
- Στους περιέκτες περιλαμβάνονται καροτσάκια, σάκοι, κουτιά, δίσκοι και ανοιχτά κιβώτια μεταφοράς που κατασκευάζονται από ένα ευρύ φάσμα υλικών.
- Το υλικό κατασκευής του περιέκτη, εξαρτάται από το είδος του μεταφερόμενου τροφίμου.
- Τα τελάρα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ιχθυηρών θα πρέπει να πλένονται μετά από κάθε χρήση. Ενώ τα τελάρα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά φρούτων και λαχανικών θα πρέπει να πλένονται αποτελεσματικά σε τακτά χρονικά διαστήματα.

2. Τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.

- Τα οχήματα ή/και οι περιέκτες θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά **μόνο** τροφίμων, όταν αυτά είναι ασυσκευάστα σε υγρή μορφή, σε κόκκους ή σε σκόνη. Στην περίπτωση

	<p>αυτή θα πρέπει να αναγράφεται καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη 'μόνο για τρόφιμα'.</p>
<p>3. Τα χύμα τρόφιμα σε υγρή κατάσταση υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και δοχεία/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων και στο οποίο πρέπει να αναγράφεται με καθαρούς, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες, σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ότι χρησιμοποιείται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη 'μόνο για τρόφιμα'.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα παραπάνω βυτία ή/και οι περιέκτες δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Επίσης, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές.</li> <li>• Πρέπει να εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από ξένες ουσίες που μπορεί να μεταφέρονται μαζί με τα τρόφιμα (π.χ. χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό).</li> </ul>
<p>4. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή και τα δοχεία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα, τα προϊόντα πρέπει, όταν είναι αναγκαίο να διατηρούνται χωριστά.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα, που μπορεί να προκαλέσουν επιμόλυνση σε αυτά. Στα προϊόντα αυτά συγκαταλέγονται οι χημικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να είναι τοξικές και να επιμολύνουν τα τρόφιμα, όπως επίσης και τρόφιμα με διαφορετικό βαθμό επιμόλυνσης</li> <li>• Τα τρόφιμα μπορεί να μεταφέρονται ταυτόχρονα με άλλα προϊόντα από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι επαρκώς διαχωρισμένα και συσκευασμένα, ώστε να μην διατρέχουν τον κίνδυνο της επιμόλυνσης κατά την μεταξύ τους επαφή.</li> </ul>
<p>5. Στην περίπτωση που μεταφορικό μέσο ή περιέκτης έχει χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός από τρόφιμο ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η σπουδαιότητα αυτής της απαίτησης εξαρτάται από τη φύση του προϊόντος που έχει μεταφερθεί και από το είδος του προϊόντος που πρόκειται να μεταφερθεί. Θα πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός όταν το προϊόν που μεταφέρθηκε ήταν μολυσμένο σε μεγάλο βαθμό ή όταν το προϊόν που θα μεταφερθεί ανήκει στην κατηγορία των τροφίμων υψηλού κινδύνου.</li> <li>• Θα πρέπει να ακολουθεί αποτελεσματική απολύμανση, όταν το μεταφερόμενο προϊόν χαρακτηρίζεται από υψηλό μικροβιακό φορτίο.</li> </ul>

<p>6. Τρόφιμα σε μεταφορικό μέσο ή σε περιέκτη πρέπει να τοποθετούνται και να προστατεύονται κατά τρόπον, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης ή ρύπανσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όταν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης, τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται ή/και να διαχωρίζονται από τα άλλα προϊόντα μέσα στα μεταφορικά οχήματα. Η κατάλληλη συσκευασία περιορίζει την επιμόλυνση.</li> </ul>
<p>7. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες, τα οποία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο της θερμοκρασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να μεταφέρονται με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας.</li> <li>• Η συχνότητα ελέγχου της θερμοκρασίας έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των τροφίμων και με τη συχνότητα με την οποία ανοίγεται το μεταφορικό μέσο κατά τη μεταφορά.</li> <li>• Για μεταφορά που διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα ή για πολλές φορτώσεις – εκφορτώσεις, απαιτείται μηχανική ή κρυογονική ψύξη για τη διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος.</li> <li>• Σε άλλες περιπτώσεις είναι δυνατή η χρησιμοποίηση ισοθερμικών περιεκτών, με την προϋπόθεση όμως, ότι ο χρόνος μεταφοράς είναι τέτοιος που δεν μεταβάλλεται η αρχική θερμοκρασία του προϊόντος. Όταν χρησιμοποιείται μόνο η μόνωση του μέσου μεταφοράς, για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων κατά τη μεταφορά, τότε θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν ψυχθεί στην κατάλληλη θερμοκρασία, πριν την τοποθέτησή τους στο μέσο μεταφοράς. Για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα ο χρόνος μεταφοράς με τη χρήση μεμονωμένων περιεκτών δεν πρέπει να υπερβαίνει τις δύο ώρες.</li> <li>• Όταν μεταφέρονται τρόφιμα που μπορούν να αλλοιωθούν εύκολα, τότε θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία κατά τη μεταφορά με: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ εφοδιασμό των μεταφορικών οχημάτων με θερμόμετρα (απαιτείται προσοχή στην ένδειξη του θερμομέτρου και στον υπολογισμό της πραγματικής θερμοκρασίας του τροφίμου),</li> <li>✓ εφοδιασμό των μεταφορικών οχημάτων με τον κατάλληλο</li> </ul> </li> </ul>

	<p>εξοπλισμό , καταγραφής και ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς (ψύξης, κατάψυξης, κ.α.)</p> <p>✓ την παροχή φορητών θερμομέτρων σαν εναλλακτική λύση.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να σημειωθεί ότι ο έλεγχος της θερμοκρασίας αναφέρεται στη θερμοκρασία του τροφίμου και όχι στη θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου.</li> <li>• Δεν πρέπει να παραλαμβάνονται τα ευαλλοίωτα τρόφιμα, όταν δεν τηρήθηκαν οι απαραίτητες συνθήκες μεταφοράς.</li> </ul>

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ V. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ</b>	
<p>Απαιτήσεις της νομοθεσίας <b>Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.</b></p>	<p><b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b></p>
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό:</b> Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός με το οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει</p>	
<p>(α) να καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης</p> <p>(β) να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απαίτηση αυτή της νομοθεσίας, αναφέρεται στα υλικά των επιφανειών εργασίας και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία και την προετοιμασία των τροφίμων και κάθε άλλου αντικειμένου (υλικά και αντικείμενα συσκευασίας) που μπορεί να έλθουν σε επαφή τα τρόφιμα. Αφορά επίσης τα εργαλεία και τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία των τροφίμων, τα οποία θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που δεν επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας που περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ ανοξείδωτο υλικό,</li> <li>✓ πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά εγκεκριμένα για τα τρόφιμα (είναι κατάλληλα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα).</li> <li>✓ αλουμίνιο και επικασσιτερωμένος</li> </ul> </li> </ul>



χαλκός (είναι αποδεκτό). Η χρησιμοποίηση ξύλου ή γαλβανισμένων μετάλλων απαγορεύεται για την κατασκευή εξοπλισμού που έχει άμεση επαφή με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ή με προϊόντα υψηλού κινδύνου.

✓ Όλα τα ξύλινα εργαλεία και αντικείμενα (καρέκλες, μαχαίρια με ξύλινες λαβές, κούτσουρα κοπής, παλέτες κλπ.), πρέπει να απομακρυνθούν, διότι έχουν πόρους και δεν μπορούν να απολυμανθούν. Συνιστάται οι επιφάνειες κοπής να είναι από σκληρό πλαστικό (τεφλόν) που δεν χαράζεται εύκολα και επιπλέον πλένεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά.

- Θα πρέπει να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τα ωμά και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα.
- Οι επιφάνειες κοπής των ωμών προϊόντων θα πρέπει να διαχωρίζονται μεταξύ τους και να έχουν διαφορετικό χρώμα ανάλογα με το είδος του προϊόντος για το οποίο χρησιμοποιούνται, όπως περιγράφεται παρακάτω:

✓ για τα ωμά ιχθυηρά λευκό χρώμα,  
✓ για τα λαχανικά πράσινο.

- Τα υλικά αυτά πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά. Ο βαθμός του καθαρισμού εξαρτάται από το σκοπό για το οποίο χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός (π.χ. ο καθαρισμός μιας μηχανής κοπής ζαμπόν είναι κρίσιμης σημασίας). Συνήθως οι κατασκευαστές παρέχουν οδηγίες καθαρισμού του εξοπλισμού τους.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατό να αποσυναρμολογείται για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Είναι σωστή πρακτική ο σχεδιασμός του εξοπλισμού να

	<p>επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγησή του για να καθαρίζονται όλα τα μέρη του.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα εργαλεία και τα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να πλένονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν για πλύσιμο την επόμενη μέρα ή την επόμενη βάρδια.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εξοπλισμός ή οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.</li> </ul> <p>Τα μαχαίρια, οι κοπτήρες κοκάλων (μπαλτάδες), τα κοπτικά μηχανήματα που κόβουν τα τρόφιμα σε φέτες, οι επιφάνειες κοπής των τροφίμων και οι μηχανές κιμά θα πρέπει να καθαρίζονται και να λειτουργούν σωστά.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα εργαλεία (μαχαίρια, λαβίδες κ.λ.π.) τα οποία χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό ψαριών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό (π.χ. τεμαχισμός λαχανικών). Μετά από κάθε χρήση τα εργαλεία αυτά θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.</li> <li>• Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή αποτελεί φυσικό κίνδυνο για τα τρόφιμα.</li> <li>• Ο εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>
<p>γ) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση ώστε να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι ανάγκη να απολυμαίνεται</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση τους. Θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές που δεν καθαρίζονται εύκολα και αποτελεσματικά. Τα σημεία ένωσης θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα.</li> <li>• Συνιστάται η χρήση ενός προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης για κάθε τμήμα του</li> </ul>

	εξοπλισμού (βλέπε κεφάλαιο II) και επιβάλλεται η τήρηση αρχείων καθαρισμού και απολύμανσης.
δ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εγκατάσταση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των γύρω χώρων. Εάν αυτό δεν είναι εφικτό, τότε ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός για να είναι αποτελεσματικός ο καθαρισμός και η απολύμανση του.</li> <li>• Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να απέχουν από το δάπεδο τουλάχιστον 15 εκ., για να καθαρίζεται το δάπεδο κάτω από τους πάγκους. Συνιστάται η χρησιμοποίηση μικρών τροχών στη βάση των πάγκων για να δυνατή η μετακίνησή τους και ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου.</li> <li>• Η συχνότητα και το είδος του καθαρισμού που απαιτείται εξαρτάται από το χώρο που είναι τοποθετημένος ο εξοπλισμός και από το σκοπό για τον οποίο τοποθετήθηκε.</li> </ul>
2. Όταν Είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου.	•
3. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική.	•

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI. ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	
<b>Απαιτήσεις της νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.</b>	<b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b>
<b>Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα:</b>	
1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνιστάται η άμεση απομάκρυνση των απορριμμάτων από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων. Όταν αυτό δεν είναι εφικτό, τότε τα απορρίμματα πρέπει να συλλέγονται σε κατάλληλους περιέκτες (κάδους) ή</li> </ul>

	<p>δοχεία απορριμμάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι περιέκτες ή τα δοχεία θα πρέπει: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,</li> <li>✓ να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους,</li> <li>✓ να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων,</li> <li>✓ να μην υπερφορτώνονται και να αδειάζονται συχνά.</li> </ul> </li> <li>• Τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται καθημερινά μετά το τέλος των εργασιών, από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>
<p>2. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν, εκτός εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν χρησιμοποιούμενοι άλλοι τύποι δοχείων ή συστημάτων απομάκρυνσης είναι κατάλληλοι. Τα δοχεία αυτά πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένα, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα απορρίμματα που προέρχονται από τη λειτουργία των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης θα πρέπει να φυλάσσονται προσωρινά σε περιέκτες ή δοχεία, που πληρούν τους παρακάτω όρους: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να έχουν κατασκευαστεί από υλικό αδιαπτόριστο και ανθεκτικό, το οποίο καθαρίζεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά, δεν οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά το γαλβανισμένο μέταλλο και το πλαστικό,</li> <li>✓ να έχουν την κατάλληλη χωρητικότητα για να ικανοποιούνται οι ανάγκες τις επιχείρησης,</li> <li>✓ το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους,</li> <li>✓ να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο εφαρμόζει στεγανά στα χείλη του δοχείου, για να αποκλείεται η είσοδος εντόμων και τρωκτικών ή να παραβιάζονται από κατοικίδια ζώα (σκύλους και γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία,</li> </ul> </li> </ul>

	<p>για να μη χάνονται,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι περιέκτες ή τα δοχεία χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την συλλογή απορριμμάτων και απαγορεύεται αυστηρά η χρήση τους για τη συλλογή τροφίμων.</li> <li>• Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, με τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.</li> <li>• Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να δένονται εύκολα και απομακρύνονται με το γέμισμά τους για να αποτρέπεται η άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.</li> <li>• Οι σάκοι με τα απορρίμματα πρέπει να αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος ή σε μεταλλικό περιέκτη, μέχρι να απομακρυνθούν από την επιχείρηση λιανικής πώλησης.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής των μεγάλων κάδων που χρησιμοποιούνται για την προσωρινή αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων ή των σάκων με τα απορρίμματα, μέχρι την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση.</li> <li>• Οι κάδοι θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί στο χρόνο που μεσολαβεί από την συλλογή ως την απομάκρυνση των απορριμμάτων.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται περιοδικά. Επίσης, η απολύμανση των κάδων που είναι τοποθετημένοι σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων υψηλού κινδύνου πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα.</li> <li>• Είναι επιθυμητό να σχεδιάζονται από την επιχείρηση προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία θα προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, τόσο των εσωτερικών όσο και των εξωτερικών τοιχωμάτων των κάδων.</li> </ul>

3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και όταν είναι αναγκαίο να προλαμβάνεται η διείσδυση ζώων και επιβλαβών οργανισμών..

- Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας, εκτός εάν οι ανάγκες της επιχείρησης απαιτούν την συχνότερη απομάκρυνσή τους. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνσή τους από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και το είδος τους.
- Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται γι' αυτό το σκοπό. Η ορθή βιομηχανική πρακτική απαιτεί το σχεδιασμό ειδικών εξωτερικών χώρων με σταθερό δάπεδο, για την αποθήκευση των απορριμμάτων σε κάδους με καλύμματα. Στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να διαθέτουν παροχή νερού για το πλύσιμο των κάδων και αποχέτευση.
- Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται κοντά σε χώρους που γίνεται η εκφόρτωση των τροφίμων κατά την παραλαβή.
- Εάν η επιχείρηση συγκεντρώνει τα απορρίμματα σε εσωτερικούς χώρους, τότε οι χώροι αυτοί πρέπει να έχουν έξοδο στον περιβάλλοντα χώρο για να γίνεται η αποκομιδή τους. Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα.
- Οι κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης βοηθούν, ώστε η αποκομιδή των απορριμμάτων να γίνεται σε αραιά χρονικά διαστήματα.
- Οι χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα, για να μην εισέρχονται επιβλαβή έντομα, τρωκτικά ή κατοικίδια ζώα.
- Όταν τα απορρίμματα παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα στους χώρους αποθήκευσης και δεν

	απομακρύνονται καθημερινά, συνιστάται να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους, οι οποίοι θα πρέπει να καθαρίζονται συχνά.
4. Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης, είτε άμεσα είτε έμμεσα.	<ul style="list-style-type: none"><li>•</li></ul>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII. ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

### ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.**

Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμο νερού, όπως ορίζεται από το ΚΔΠ 87(Ι)/2001 (Αρ. 3496/4.5.2001) Ο περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμος του 2001 σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 1998.

Το νερό αυτό πρέπει να χρησιμοποιείται, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.

**Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία**

- Το νερό θεωρείται 'πόσιμο', όταν η επιχείρηση το προμηθεύεται από τον οργανισμό ύδρευσης, ή από δεξαμενές αποθήκευσης νερού της επιχείρησης που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το 'πόσιμο νερό'.
- Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτικό σύστημα ύδρευσης θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του 'πόσιμου'. Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιαίνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης.
- Το 'πόσιμο νερό' θα πρέπει να χρησιμοποιείται για:
  - ✓ τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων,
  - ✓ το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα,
  - ✓ το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων,
  - ✓ το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- Το 'μη πόσιμο νερό' μπορεί να χρησιμοποιείται σε δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού, τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα πρέπει να αλλάζονται τακτικά σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών.

### ΠΑΓΟΣ

Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τις προδιαγραφές για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης όπως αναφέρονται στην ΚΔΠ 87(Ι)/2001 (Αρ. 3496/4.5.2001) Ο περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμος του 2001 σε συμμόρφωση προς την οδηγία

- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και ποτά θα πρέπει να παράγεται από 'πόσιμο νερό'.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων (π.χ. ψάρια) θα πρέπει να παράγεται από 'πόσιμο νερό'.
- Οι συσκευές παραγωγής του πάγου, οι



<p>98/83/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 1998.</p> <p>Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται όπου είναι αναγκαίο, ώστε να μη μολύνονται ή ρυπαίνονται τα τρόφιμα και πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση ή ρύπανση.</p>	<p>περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεσή του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης. Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν θα πρέπει να γίνεται 'φτυάρισμα' του πάγου με γυάλινα σκεύη ή με σκεύη που δεν είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό υλικό, γιατί υπάρχει ο κίνδυνος να σπάσουν και να υπάρξουν κομμάτια τους στον πάγο.</li> </ul>
<b>ΜΗ ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ</b>	
<p>Το μη πόσιμο νερό, το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς που δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα ποσίμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα ποσίμου νερού.</p> <p>Ο Ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν συνιστώνται παροχές μη 'πόσιμου νερού' στους χώρους προετοιμασίας, επεξεργασίας ή διάθεσης τροφίμων.</li> <li>• Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη πόσιμου νερού. Στις παροχές αυτές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Το νερό αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό στους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.**

**Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία**

**Απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή**

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει προστατευτικό ρουχισμό.

- Η υγεία και η υγιεινή του προσωπικού έχει καθοριστικό ρόλο στην πιθανότητα επιμόλυνσης των τροφίμων με παθογόνους μικροοργανισμούς και μικροοργανισμούς αλλοίωσης.
- Η απαίτηση αυτή αφορά κάθε εργαζόμενο που εργάζεται στους χώρους της επιχείρησης και έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα. Την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων υγιεινής σχετικά με την υγιεινή του προσωπικού φέρει ο υπεύθυνος της επιχείρησης και ο εργαζόμενος.
- Οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν καθαρή στολή εργασίας και να την αλλάζουν τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της επιχείρησης, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.
- Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στο χώρο εργασίας διαφέρουν ανάλογα με τη θέση εργασίας κάθε εργαζόμενου, όπως αναφέρεται παρακάτω:
  - ✓ το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων πρέπει να φορά στολή εργασίας ποδιά και καπέλο. Επίσης, εάν ο εργαζόμενος χειρίζεται τρόφιμα πρέπει να φορά γάντια μιας χρήσης όπου αυτό κρίνεται επιβεβλημένο σύμφωνα με τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής χειρισμού των τροφίμων.
  - ✓ το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή εργάζεται σε θέση οδηγών πρέπει να φορά στολή εργασίας άλλου χρώματος η οποία διατηρείται πάντα καθαρή.
- Οι εργαζόμενοι που έρχονται σε άμεση επαφή με τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ή αποσυσκευάζουν τα τρόφιμα προς κοπή ή ζύγιση θα πρέπει να

	<p>εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ να έχουν καθαρά χέρια και εάν χειρίζονται τρόφιμα υψηλού κινδύνου να φορούν γάντια μιας χρήσης,</li> <li>✓ να πλένουν τα χέρια τους μετά από επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους,</li> <li>✓ να μην καπνίζουν, να μην τρώνε ή πίνουν στο χώρο των τροφίμων,</li> <li>✓ να καλύπτουν τα κοψίματα τις πληγές στα χέρια ή σε άλλα σημεία του σώματός τους με αδιάβροχο επίδεσμο για να μην μολύνονται τα τρόφιμα. Συνιστάται η χρησιμοποίηση επιδέσμων έντονου χρώματος για να ανευρίσκονται εύκολα όταν αποκολληθούν,</li> <li>✓ να έχουν κομμένα τα νύχια τους.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι εργαζόμενοι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους στις παρακάτω περιπτώσεις: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ μετά από βήξιμο ή φτέρνισμα,</li> <li>✓ μετά από τη χρήση της τουαλέτας,</li> <li>✓ μετά από το φύσημα της μύτης,</li> <li>✓ μετά από κάπνισμα, φαγητό ή ποτό,</li> <li>✓ όταν μαζεύουν διάφορα αντικείμενα από το δάπεδο,</li> <li>✓ μετά από το διάλειμμα,</li> <li>✓ μετά από επαφή με κατοικίδια ζώα,</li> <li>✓ μετά από επαφή με σκουπίδια,</li> <li>✓ μετά τη μεταφορά ασθενών.</li> </ul> </li> <li>• Το προσωπικό που απασχολείται στο χώρο επεξεργασίας ή προετοιμασίας των τροφίμων, δεν πρέπει να κυκλοφορεί στους άλλους χώρους της επιχείρησης λιανικής πώλησης με τη στολή εργασίας. Η στολή εργασίας πρέπει να αφαιρείται όταν οι εργαζόμενοι επισκέπτονται χώρους της επιχείρησης που δεν έχουν σχέση με τα τρόφιμα.</li> </ul>
<p>2. Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει πιστοποιητικό υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από μεταδοτικά νοσήματα που μπορεί να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.</li> </ul>

που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς. Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα και ει δυνατόν τα αίτια τους, στον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων.

- Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη του προσωπικού.
- Για την τήρηση της ατομικής τους υγείας και υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι ίδιοι οι εργαζόμενοι.
- Σε περίπτωση που στο προσωπικό εμφανιστεί μεταδοτικό νόσημα, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Εάν κριθεί αναγκαίο, ο εργαζόμενος πρέπει να απέχει από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας.
- Όλοι οι εργαζόμενοι στους χώρους των τροφίμων είναι υποχρεωμένοι να ενημερώνουν τον προϊστάμενό τους στις παρακάτω περιπτώσεις:
  - ✓ όταν γνωρίζουν ή υποψιάζονται ότι είναι φορείς ή πάσχουν από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί με τα τρόφιμα,
  - ✓ όταν έχουν κάποιο τραύμα, μόλυνση του δέρματος, έλκος, διάρροια, εμετό ή στομαχική διαταραχή,
- Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψή τους,
- Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται κατά την έναρξη της εργασίας για τυχόν προβλήματα υγείας των εργαζομένων.
- Κατά την επιστροφή ενός εργαζομένου μετά από ασθένεια, ο υπεύθυνος προσωπικού είναι υποχρεωμένος να ζητήσει γραπτή ιατρική γνωμάτευση για την δυνατότητα του ασθενούς εργαζομένου να επιστρέψει στην εργασία του και να απασχοληθεί στο χειρισμό τροφίμων.
- Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της στολής εργασίας των εργαζομένων βαρύνουν την επιχείρηση.
- Απαγορεύεται η είσοδος οποιουδήποτε

	ατόμου στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων που δεν φορά ποδιά και καπέλο.
--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.**

**Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία**

**Απαιτήσεις για την προμήθεια / παραλαβή τροφίμων**

### **ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

- Συνιστάται οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης να επιλέγουν προμηθευτές που:
  - ✓ έχουν άδεια λειτουργίας και καλή φήμη,
  - ✓ ακολουθούν τις προβλεπόμενες διαδικασίες για την ασφάλεια των τροφίμων,
  - ✓ εκπαιδεύουν τους εργαζόμενους στην ασφάλεια των τροφίμων,
  - ✓ τα προϊόντα που παραδίδουν έχουν σταθερή ποιότητα,
  - ✓ τα μέσα μεταφοράς που χρησιμοποιούν είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση και διατηρούν τις κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και συντήρησης κατά τη μεταφορά,
  - ✓ οι αποθήκες τους είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση.
- Όπου είναι εφικτό θα πρέπει να ελέγχεται η ικανότητα των προμηθευτών για την ασφαλή μεταφορά και διανομή των τροφίμων. Ενισχυτικό στοιχείο της αξιοπιστίας του προμηθευτή αποτελεί και η αναγραφή στη σήμανση των προϊόντων, ο αριθμός έγκρισης της μονάδας του.
- Σε τακτά και προκαθορισμένα (βάσει πλάνου) διαστήματα, θα πρέπει να διενεργείται δειγματοληπτικός έλεγχος των τροφίμων για να ελέγχονται τα μικροβιολογικά και φυσικοχημικά τους χαρακτηριστικά. Η συχνότητα του ελέγχου εξαρτάται από το βαθμό επικινδυνότητάς τους. Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου και η συχνότητα των ελέγχων καθορίζονται από το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP), που αναφέρεται στο Μέρος 1 του παρόντος «οδηγού υγιεινής».

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όπου είναι εφικτό θα πρέπει να λαμβάνεται αντιπροσωπευτικό δείγμα από την παραληφθείσα ποσότητα τροφίμων και να αναλύεται για να ελέγχεται η καταλληλότητά τους για κατανάλωση.</li> <li>• Στην παραλαβή είναι απαραίτητο να ελέγχεται <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ η ημερομηνία λήξης των προϊόντων</li> <li>➢ η θερμοκρασία μεταφοράς (εάν πρόκειται για τρόφιμα που η θερμοκρασία τους είναι κρίσιμο σημείο ελέγχου).</li> <li>➢ Η ακεραιότητα των συσκευασιών των συσκευασμένων τροφίμων.</li> <li>➢ Η από το νόμο απαιτούμενη επισήμανση επί της συσκευασίας.</li> <li>➢ Η εξωτερική εικόνα του προϊόντος π.χ. σχήμα , χρώμα , στοιχεία ρυπάνσεως κλπ.</li> </ul> </li> <li>• Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ αλλοιωμένα τρόφιμα,</li> <li>✓ τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους,</li> <li>✓ τρόφιμα, στα οποία δεν τηρήθηκε η ενδεικνυόμενη θερμοκρασία μεταφοράς,</li> <li>✓ τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία,</li> <li>✓ τρόφιμα με ενδείξεις επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά.</li> </ul> </li> <li>• Τα τρόφιμα για να είναι ασφαλή για την υγεία των καταναλωτών πρέπει να μην έχουν μολυνθεί από τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς σε επίπεδα που μπορεί να βλάψουν την υγεία των καταναλωτών. Επίσης, δεν πρέπει να περιέχουν ανεπιθύμητες ξένες ύλες ή να έχουν αλλοιωθεί.</li> <li>• Τα μη αποδεκτά τρόφιμα θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν την ένδειξη ακατάλληλα, μέχρι την οριστική απόρριψή τους.</li> </ul>
<b>ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	

- Κατά την παραλαβή των τροφίμων θα πρέπει να τηρούνται τα παρακάτω:
  - ✓ τα προϊόντα που αποστέλλονται από τους προμηθευτές θα πρέπει να συνοδεύονται από τα κατάλληλα πιστοποιητικά,
  - ✓ να γίνεται έλεγχος της καθαρότητας του μεταφορικού μέσου και των συνθηκών μεταφοράς κ.λ.π.),
  - ✓ να γίνεται έλεγχος της ακεραιότητας των συσκευασιών, όπου είναι αναγκαίο,
  - ✓ στην περίπτωση που στο μεταφορικό μέσο έχουν τοποθετηθεί διαφορετικά προϊόντα, θα πρέπει να ελέγχεται εάν τηρήθηκαν τα κατάλληλα μέτρα για την αποφυγή διασταυρούμενων επιμολύνσεων καθώς και τυχόν προσρόφιση οσμών από το ένα προϊόν στο άλλο,
  - ✓ να διενεργείται μακροσκοπικός έλεγχος στα προϊόντα, ενδεχομένως με τη βοήθεια του επικεφαλής του τμήματος παραλαβής, όπου ανήκουν τα παραλαμβανόμενα προϊόντα,
  - ✓ να διενεργείται έλεγχος των ημερομηνιών λήξης, που έχει σαν στόχο την αποτροπή παραλαβής ληγμένων προϊόντων ή προϊόντων που λήγουν σε σύντομο χρονικό διάστημα,
  - ✓ να διενεργείται έλεγχος της επισήμανσης των προϊόντων σύμφωνα με τις καθορισμένες υποχρεώσεις, όπως αυτές περιγράφονται από την κείμενη νομοθεσία (–Περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικούς) Κανονισμούς τους 2002 Οδηγία 2000/13/EK του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 20<sup>ης</sup> Μαρτίου 2000)
  - ✓ να τηρούνται αρχεία, όπου θα καταγράφονται οι παραπάνω παράμετροι, όπου είναι αναγκαίο.
- Η παραλαβή των τροφίμων στις μεγάλες επιχειρήσεις θα πρέπει να γίνεται από εκπαιδευμένο υπάλληλο (παραλήπτη) . 55
- Ο έλεγχος κατά την παραλαβή των τροφίμων σε μια επιχείρηση λιανικής πώλησης καθώς και οποιαδήποτε



παρατήρηση για την ποιότητα και υγιεινή κατάσταση των παραλαμβανομένων τροφίμων καταγράφονται σε ειδικά έντυπα, όπως προβλέπει το σύστημα HACCP εάν απαιτείται η τήρησή του

- Στα προϊόντα ψύξης και κατάψυξης θα πρέπει να γίνεται έλεγχος της εσωτερικής θερμοκρασίας και της εμφάνισής τους κατά την παραλαβή.
- Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. Είναι επιθυμητό ο χρόνος αυτός να είναι όσο το δυνατόν μεγαλύτερος.
- Όπου λαμβάνουν χώρα διαδικασίες ζύγισης ή και τοποθέτησης σε παλέτες των παραληφθέντων προϊόντων, θα πρέπει να γίνονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.
- Τα μέσα ζύγισης και μεταφοράς στους αποθηκευτικούς θαλάμους των παραληφθέντων προϊόντων, πρέπει να είναι καθαρά και να έχουν υποστεί απολύμανση κάθε φορά που τοποθετούνται νέα προϊόντα.
- Δεν πρέπει να υπάρχει επαφή ασυσκευάστου προϊόντος με τα μέσα ζύγισης και μεταφοράς. Συνιστάται η χρήση προστατευτικών μέσων (φιλμ, χαρτί κτλ).
- Ο χρόνος των διαδικασιών παραλαβής των προϊόντων ψύξης και κατάψυξης δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 λεπτά, έτσι ώστε να αποφεύγεται η διατάραξη της αλυσίδας ψύξης των προϊόντων.
- Το προσωπικό που συμμετέχει στη διαδικασία παραλαβής θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο και να προβαίνει στον καθαρισμό του χώρου και των μέσων παραλαβής, αμέσως μετά το πέρας της διαδικασίας παραλαβής.
- Η αεροκουρτίνα του χώρου παραλαβής, όπου απαιτείται, θα πρέπει να λειτουργεί σωστά και η φορά του αέρα πρέπει να είναι προς την έξοδο του καταστήματος.

Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.

- Τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, ανάλογα με το είδος τους για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- Αμέσως μόλις γίνει αποδεκτή μια παραλαβή, τα τρόφιμα πρέπει να οδηγούνται στον καθορισμένο χώρο αποθήκευσης. Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να αποθηκεύονται τα τρόφιμα που πληρούν τις ποιοτικές προδιαγραφές της νομοθεσίας και όταν δεν υπάρχουν της επιχείρησης. Η αποθήκευση, ανάλογα με τη φύση του τροφίμου μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ξηρή αποθήκευση) ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης ή κατάψυξης, υγρασία κτλ).
- Στο χώρο αποθήκευσης πρέπει να φυλάσσονται ομοειδή προϊόντα
- Τα προϊόντα ωρίμανσης πρέπει να διαχωρίζονται από τα άλλα προϊόντα και να έχουν ευανάγνωστη επισήμανση.
- Η αποθήκευση των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους, οι οποίοι θα πρέπει να διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους της επιχείρησης λιανικής πώλησης για να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπόλοιπων χώρων. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να αποθηκεύονται απευθείας στα δάπεδα των αποθηκευτικών χώρων, αλλά σε παλέτες, έτσι ώστε τα συσκευασμένα τρόφιμα να απέχουν από τα δάπεδα τουλάχιστον 20 εκ.
- Είναι ορθή υγιεινή πρακτική η εφαρμογή ενός συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση.
- Οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από ξένα σώματα. Η πόρτα τους δεν πρέπει να παραμένει ανοικτή, γιατί υπάρχει ο κίνδυνος εισόδου εντόμων, τρωκτικών ή ζώων, τα οποία επιμολύνουν τα

	<p>τρόφιμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται στους χώρους αποθήκευσης ξύλινες παλέτες.</li> <li>• Θα πρέπει να αποφεύγεται η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία.</li> <li>• Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, όπου δεν θα είναι δυνατή η είσοδος εντόμων και τρωκτικών.</li> <li>• Η θερμοκρασία είναι μια από τις σημαντικότερες παραμέτρους, η οποία σε συνάρτηση με το χρόνο βοηθά στην ανάπτυξη των μικροβίων. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας περιορίζει τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων και μειώνει την πιθανότητα τροφικής δηλητηρίασης. Πρέπει να αποφεύγεται η παραμονή τροφίμων υψηλού κινδύνου σε θερμοκρασίες (5-63 °C) που ευνοούν την ανάπτυξη βακτηρίων. Κατά τον έλεγχο της θερμοκρασίας πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι παρακάτω παράμετροι: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ οποιαδήποτε απόκλιση από τις κανονικές θερμοκρασίες είναι αιτία δέσμευσης και καταστροφής των προϊόντων,</li> <li>✓ τα ψυχόμενα προϊόντα και κυρίως αυτά της κατάψυξης πρέπει να μεταφέρονται αμέσως μετά την παραλαβή τους στον κατάλληλο ψυχόμενο αποθηκευτικό χώρο, πριν τοποθετηθούν στις βιτρίνες έκθεσης, για να ανακτήσουν την ενδεικνυόμενη θερμοκρασία,</li> <li>✓ σε περίπτωση ανάγκης, όπου πρέπει να αποθηκευτούν στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο τρόφιμα, των οποίων η θερμοκρασία συντήρησης διαφέρει από 2-3 °C, πρέπει η θερμοκρασία του θαλάμου να ρυθμίζεται στη χαμηλότερη θερμοκρασία,</li> <li>✓ ο χρόνος προετοιμασίας και επεξεργασίας για τα ψυχόμενα τρόφιμα υψηλού κινδύνου (πχιχθυηρά) δεν πρέπει να</li> </ul> </li> </ul>
--	---

	<p>υπερβαίνει τα 20 λεπτά, από τη στιγμή που βγαίνουν από το ψυγείο, ώστε η αύξηση της θερμοκρασίας τους να είναι μικρή,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ τις ώρες που το κατάστημα είναι κλειστό, οι βιτρίνες έκθεσης πρέπει να κλείνουν με ειδική κουρτίνα ή με πλαστικές πόρτες για να διατηρείται η θερμοκρασία σε επιθυμητά επίπεδα,</li> <li>✓ είδη ψαριών που πουλιούνται σε φέτες ή είναι τεμαχισμένα πρέπει να τοποθετούνται πάνω σε πλαστικό φιλμ για να μην έρχονται σε άμεση επαφή με τον πάγο, ο οποίος μπορεί να τους προξενήσει εγκαύματα ψύξης.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Απαγορεύεται η απόψυξη των καταψυγμένων προϊόντων και η πώλησή τους ως νωπών, ή η επανακατάψυξή τους. Γενικά απαγορεύεται οποιαδήποτε παρέμβαση στον τρόπο συντήρησης των τροφίμων όπως αυτή καθορίζεται από τον παρασκευαστή ή τον συσκευαστή τους</li> <li>• Ειδικά και μόνο στις περιπτώσεις επιχειρήσεων που διαθέτουν την επιπλέον απαιτούμενη άδεια για να προετοιμάζουν, και να παρασκευάζουν έτοιμα φαγητά, όπου απαιτείται να γίνεται απόψυξη των τροφίμων (π.χ. κατεψυγμένα προμαγειρευμένα φαγητά ή άλλα παρασκευάσματα) συνιστάται η απόψυξη αυτή να γίνεται με έναν από τους παρακάτω τρόπους: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ στο ψυγείο σε θερμοκρασία 5 °C ή χαμηλότερα. Είναι η ασφαλέστερη μέθοδος αλλά απαιτεί καλό σχεδιασμό.</li> <li>✓ κάτω από άφθονο τρεχούμενο νερό θερμοκρασίας 21 °C ή χαμηλότερη.</li> <li>✓ σε φούρνο μικροκυμάτων, μόνο εάν το τρόφιμο μαγειρευτεί αμέσως μετά την απόψυξη.</li> <li>✓ ως μέρος της διαδικασίας μαγειρέματος, εφόσον το προϊόν ικανοποιεί την απαιτούμενη εσωτερική θερμοκρασία ψησίματος.</li> </ul> </li> </ul>
--	--

- Η διατήρηση των τροφίμων στα ψυγεία πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος του τροφίμου. Επισημαίνεται, ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας αφορούν τη θερμοκρασία των τροφίμων και όχι τη θερμοκρασία του αέρα του αποθηκευτικού χώρου.
- Τα ψυγεία πρέπει να λειτουργούν σε ένα εύρος θερμοκρασιών από 1 έως 4 °C. Τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου, όπως είναι τα γαλακτοκομικά προϊόντα (τυριά, γιαούρτι, γάλα), αλλαντικά, σάντουιτς, γλυκά, αλιεύματα κ.α. πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασία χαμηλότερη ή ίση με 5 °C.
- Σε περίπτωση όπου η ψύξη ή η κατάψυξη γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, τα δάπεδα και οι τοίχοι των χώρων αυτών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από αδιάβροχο μη απορροφητικό υλικό, το οποίο θα καθαρίζεται και θα απολυμαίνεται εύκολα. Επίσης, τα δάπεδα πρέπει να έχουν τις κατάλληλες κλίσεις για να γίνεται εύκολα η αποστράγγιση του νερού.
- Τα ωμά τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τα έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα. Εάν κατ' ανάγκη πρέπει να αποθηκευτούν στον ίδιο ψυκτικό χώρο, πρέπει να διατηρούνται χωριστά και καλυμμένα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.
- Στις μικρές επιχειρήσεις, όπου δεν προβλέπεται ξεχωριστός χώρος για τα ωμά και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, θα πρέπει τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα να τοποθετούνται στα ψυγεία χωριστά από τα ωμά, να είναι συσκευασμένα και πάντα σε ψηλότερο ράφι. Επίσης, τα ψυγεία δεν θα πρέπει να υπερφορτώνονται.
- Οι κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας των

	<p>τροφίμων. Τα καταψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να αποψυχθούν και στη συνέχεια να επαναψυχθούν.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θάλαμοι κατάψυξης με χωρητικότητα μεγαλύτερη των 10 κυβικών μέτρων πρέπει να εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης και συνεχούς παρακολούθησης της θερμοκρασίας του θαλάμου.</li> <li>• Πρέπει να ενημερώνεται ο υπεύθυνος του καταστήματος όταν: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ διαπιστώνεται ότι η θερμοκρασία του θαλάμου ή των προϊόντων δεν είναι η ενδεικνυόμενη,</li> <li>✓ υπάρχει υπερβολική πάχνη ή πάγος μέσα στον ψυκτικό θάλαμο,</li> <li>✓ υπάρχει διαρροή του ψυκτικού υγρού.</li> </ul> </li> <li>• Σε τακτά χρονικά διαστήματα σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού πρέπει να γίνεται καθαρισμός και απολύμανση των αποθηκευτικών χώρων.</li> <li>• Στην αποθήκη πρέπει να εφαρμόζεται το σύστημα σωστής ανακύκλωσης (FIFO).</li> <li>• Όταν τα επεξεργασμένα ή τυποποιημένα από το κατάστημα τρόφιμα φυλάσσονται στον αποθηκευτικό θάλαμο θα πρέπει να επισημαίνονται για τον υπολειπόμενο χρόνο ζωής τους. Η ημερομηνία λήξης των παραπάνω προϊόντων δεν πρέπει να υπερβαίνει την προκαθορισμένη από τον προμηθευτή, ημερομηνία λήξης της αρχικής τους συσκευασίας.</li> </ul>
<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	
<p>1. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να είναι επιρρεπή στον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στο μέρος 5 (παράρτημα 2) δίνονται λεπτομέρειες για την ασφαλή διατήρηση των διάφορων κατηγοριών τροφίμων.</li> </ul>

ελεγχόμενης θερμοκρασίας για περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα μεταποιημένα προϊόντα, και να διαθέτουν κατάλληλο ψυχόμενο χώρο αποθήκευσης

2. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το στάδιο θερμικής επεξεργασίας ή εάν δεν γίνεται θερμική επεξεργασία, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.
3. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξίνων στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από την διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξή τους, ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων

<p>μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών.</p>	
<p><b>ΕΚΘΕΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα τρόφιμα πρέπει να εκτίθενται σε κατάλληλες για το σκοπό αυτό βιτρίνες και στην περίπτωση των τροφίμων ψύξης και κατάψυξης πρέπει να βρίσκονται μέσα στον ψυχόμενο χώρο της βιτρίνας έκθεσης.</li> <li>• Η βιτρίνα έκθεσης πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τα προϊόντα για τα οποία κατασκευάστηκε (υπάρχουν ειδικές προδιαγραφές βιτρίνας για τις διάφορες κατηγορίες τροφίμων).</li> <li>• Η θερμοκρασία της βιτρίνας έκθεσης τροφίμων υψηλού κινδύνου πρέπει να ελέγχεται τουλάχιστον μια φορά την ημέρα. Για να διατηρείται η θερμοκρασία σε ικανοποιητικά επίπεδα θα πρέπει τα προϊόντα να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην κλείνονται οι θυρίδες εξαγωγής και ανακύκλωσης του αέρα.</li> <li>• Όταν σε μία βιτρίνα έκθεσης εκτίθενται διαφορετικά τρόφιμα θα πρέπει να διαχωρίζονται πλήρως και να μην εφάπτονται μεταξύ τους.</li> <li>•</li> <li>• Η βιτρίνα έκθεσης πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα, σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού της επιχείρησης.</li> <li>• Τα χύμα, έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα (π.χ. ελιές, μαρμελάδες κ.λ.π.) πρέπει να εκτίθενται σε ειδικές για το σκοπό αυτό βιτρίνες έκθεσης ή μέσα σε διαφανείς περιέκτες που καλύπτονται με κατάλληλο καπάκι.</li> <li>• Η κοπή του κιμά αλλά και των τυροκομικών – αλλαντικών πρέπει να γίνεται παρουσία του πελάτη.</li> <li>• Όλα τα πωλούμενα τρόφιμα τα οποία είναι προϊόντα ανάμιξης, κατεργασίας ή οποιασδήποτε επεξεργασίας θα πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα</li> </ul>



	<p>αποδεικνύεται βάση τιμολογίων ή δελτίων αποστολής και θα φέρουν την από το νόμο απαιτούμενη επισήμανση.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η έκθεση ευαλλοίωτων τροφίμων εκτός ψυγείων απαγορεύεται.</li> <li>• Τα μη συσκευασμένα τρόφιμα τα οποία καταναλώνονται ως έχουν, θα πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες, καλυμμένα, ώστε να προστατεύονται από ρυπάνσεις. Η ψηλάφηση τους από τους πελάτες ή από το προσωπικό απαγορεύεται .</li> <li>• Τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα που παρουσιάζουν οποιαδήποτε διόγκωση, σύνθλιψη, οξειδωση, μη στεγανότητα, κλπ. θα πρέπει να αποσύρονται και να μην εκτίθενται προς πώληση.</li> <li>• Στα σούπερ μάρκετ και τα παντοπωλεία , τα είδη καθαρισμού, τα εντομοκτόνα, και οι ζωοτροφές θα πρέπει να τοποθετούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην είναι δυνατόν να επηρεάσουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Στα οπωροπωλεία που λειτουργούν σαν μικτά καταστήματα, θα πρέπει να γίνεται αφαίρεση των ριζών των λαχανικών, πριν εκτεθούν προς πώληση.</li> <li>• Τα εγκυτιωμένα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται σε δροσερά μέρη και να προστατεύονται από την ηλιακή ακτινοβολία .</li> <li>• Όλα τα πωλούμενα προϊόντα θα πρέπει να έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες και θα πληρούν ως προς την επίδρασή τους στην υγεία, τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζουν ο Περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικούς) Κανονισμούς τους 2002 και λοιπές διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.</li> </ul>
<p><b>ΠΩΛΗΣΗ</b></p>	

	<p>Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά ώστε τα υλικά και τα αντικείμενα συσκευασίας τα οποία προμηθεύεται να πληρούν τις παρακάτω προδιαγραφές:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Να ικανοποιούν ανάλογα με το είδος τους τις απαιτήσεις των Περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικούς) Κανονισμούς τους 2002.</li> <li>➤ Να είναι επαρκώς ανθεκτικά ώστε να διασφαλίζουν την απαραίτητη προστασία των τροφίμων</li> <li>➤ Να μην αλλοιώνουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (να μην επηρεάζουν την οσμή, τη γεύση ή το χρώμα τους)</li> <li>➤ Να μη μεταφέρουν στα προϊόντα ουσίες επιβλαβείς ή τοξικές για την ανθρώπινη υγεία</li> <li>➤ Να μην έχουν επιμολυνθεί με παθογόνους μικροοργανισμούς ή ξένα σώματα (έντομα, σκόνες κ.ά.)</li> <li>➤ Να μην επαναχρησιμοποιούνται</li> <li>➤ Κατά την αποθήκευσή τους θα πρέπει να αποθηκεύονται σε απόλυτα καθαρό χώρο, απαλλαγμένο από σκόνες, έντομα και τρωκτικά</li> <li>➤ Να είναι συσκευασμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή τους κατάσταση.</li> </ul>
--	--

#### **ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ**

Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα. Πρέπει, επίσης να υπάρχουν κατάλληλες διαδικασίες για να εμποδίζονται τα οικιακά ζώα να εισέρχονται σε χώρους όπου παρασκευάζονται, διακινούνται, ή αποθηκεύονται τρόφιμα, (ή εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή σε ειδικές περιπτώσεις, να εμποδίζεται η μόλυνση λόγω της εισόδου αυτής).

- Από τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για τον αποκλεισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στους χώρους των τροφίμων γιατί μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς και επιμολύνουν τα τρόφιμα. Επιπλέον, καταστρέφουν τα τρόφιμα, τα υλικά συσκευασίας και αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων. Η παρουσία εντόμων και τρωκτικών στους χώρους των τροφίμων είναι

	<p>δείκτης κακών υγιεινών συνθηκών για την επιχείρηση.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση των εντόμων και τρωκτικών είναι επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται προσοχή και εξειδικευμένη γνώση για τη χρησιμοποίησή τους.</li> <li>• Από τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης πρέπει να λαμβάνονται μέτρα επίσης για τον αποκλεισμό της εισόδου πτηνών.</li> <li>• Για τον έλεγχο των εντόμων, τρωκτικών και πτηνών, οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης θα πρέπει να: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ τοποθετούν σήτες στα παράθυρα,</li> <li>✓ τοποθετούν ηλεκτρικές παγίδες εντόμων, σε ορισμένα σημεία της εγκατάστασης,</li> <li>✓ καλύπτουν σωστά και να ανακυκλώνουν τα προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος,</li> <li>✓ επιθεωρούν τακτικά τους χώρους</li> <li>✓ χρησιμοποιούν εγκεκριμένα εντομοκτόνα, που εφαρμόζονται από εκπαιδευμένο προσωπικό.</li> </ul> </li> <li>• Όταν χρησιμοποιούνται εντομοκτόνα θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι παρακάτω παράμετροι: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ πριν τον ψεκασμό να απομακρύνονται ή να καλύπτονται τα εργαλεία, υλικά και ο εξοπλισμός. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται να ψεκάζονται τα τρόφιμα. Μετά τον ψεκασμό οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται,</li> <li>✓ τα ψεκαστικά υλικά πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων.</li> </ul> </li> <li>• Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης πρέπει να τηρούν τα ανάλογα αρχεία.</li> </ul>
<b>ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ</b>	

Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστά και ασφαλή δοχεία.

- Τα τρόφιμα που έχουν μολυνθεί ή τρόφιμα που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησής τους πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους των τροφίμων και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους εάν αυτό είναι εφικτό. Στα παραπάνω τρόφιμα πρέπει να τοποθετείται η ένδειξη 'ακατάλληλα' σε εμφανές σημείο.
- Δοχεία και περιέκτες που προορίζονται για μη βρώσιμα και επικίνδυνα υλικά (π.χ. για υλικά καθαρισμού) πρέπει να έχουν την κατάλληλη σήμανση, να είναι κλειστοί και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους μακριά από τους χώρους επεξεργασίας, προετοιμασίας και αποθήκευσης των τροφίμων.
- Χημικές ουσίες (π.χ. εντομοκτόνα, υλικά καθαρισμού) ή άλλες μη εδώδιμες ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην ανθρώπινη υγεία, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση για την τοξικότητά τους και να φυλάσσονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙΙ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (Βλέπε επίσης Μέρος 2)

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.**

**Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία**

**Γενικές απαιτήσεις για την ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή / και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσον χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.
2. Τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την κατάρτιση των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP, έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα στην εφαρμογή των Αρχών HACCP.
3. Συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα από τα πρόσωπα που ασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.

- Το προσωπικό πρέπει να εκπαιδεύεται κατάλληλα, ώστε να εφαρμόζει τους κανόνες υγιεινής που περιγράφονται στον παρόντα «οδηγό υγιεινής». Η εκπαίδευση πρέπει να είναι συνεχής και να επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα με καινούργια στοιχεία.
- Η εκπαίδευση του προσωπικού περιλαμβάνει δύο επίπεδα (επίπεδο 1 και 2) ανάλογα με τη θέση εργασίας κάθε εργαζόμενου στην επιχείρηση λιανικής πώλησης (βλέπε Μέρος 2).
- Στην εκπαίδευση επιπέδου 2 πρέπει οι εργαζόμενοι να εκπαιδευτούν στις απαιτήσεις του συστήματος HACCP και να κατανοήσουν τις αρχές του συστήματος και ότι ο σύστημα θα είναι αποτελεσματικό μόνο εάν τηρούνται οι προβλεπόμενες διαδικασίες.

## ΜΕΡΟΣ 4 – ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Ο χρόνος των διαδικασιών παραλαβής ευαλλοίωτων τροφίμων υψηλού κινδύνου δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 20 λεπτά, έτσι ώστε να αποφεύγεται η διατάραξη της αλυσίδας ψύξης των προϊόντων και η πιθανή ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.
- Τα τρόφιμα που προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία ψύξης ή κατάψυξης.
- Η παραμονή των ευαλλοίωτων τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά τη μεταφορά, αποθήκευση, προετοιμασία και έκθεση πρέπει να γίνεται για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα, για την αποφυγή ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τοξινών.
- Κατά την προετοιμασία των τροφίμων πρέπει να τηρούνται αυστηρά μέτρα υγιεινής για την αποφυγή της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά Μέτρα	Παρακολούθηση
<i>Προμήθεια / μεταφορά / παραλαβή τροφίμων</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιμόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα, παθογόνα βακτήρια ή τοξίνες και χημικές ουσίες.</li> <li>• Παραλαβής τροφίμων που δεν πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας, αλλοιωμένα ή μολυσμένα με ξένα σώματα, παθογόνα βακτήρια ή τοξίνες και χημικές ουσίες.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς / παραλαβής ανάλογα με τα προϊόντα (π.χ. θερμοκρασία, υγρασία)</li> <li>• Τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής για τις συνθήκες μεταφοράς / παραλαβής (θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου και των τροφίμων).</li> <li>• Καθορισμός προδιαγραφών ποιότητας για την προμήθεια των προϊόντων.</li> <li>• Προμήθεια πρώτων υλών , συστατικών και τροφίμων από αξιόπιστους προμηθευτές.</li> <li>• Πιστοποιητικό ποιότητας πρώτων υλών, συστατικών και τροφίμων από τους προμηθευτές.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των οχημάτων μεταφοράς.</li> <li>• Έλεγχος συνοδευτικών εγγράφων.</li> <li>• Έλεγχος των εισερχομένων προϊόντων (κωδικών, ημερομηνίας λήξης, θερμοκρασιών μεταφοράς, της κατάστασης των τροφίμων και της συσκευασίας).</li> </ul>

<p><i>Διατήρηση τροφίμων</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών (από υψηλές θερμοκρασίες ή/και αυξημένο χρόνο αποθήκευσης).</li> <li>• Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες, ξένα σώματα και από διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω ακατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης.</li> <li>• Επιμόλυνση από έντομα, από τρωκτικά κλπ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες και για τον προβλεπόμενο χρόνο.</li> <li>• Αποθήκευση σύμφωνα με την αρχή “πρώτο μέσα-πρώτο έξω”.</li> <li>• Πρόγραμμα απολύμανσης-καθαρισμού αποθηκευτικών χώρων.</li> <li>• Κάλυψη/ πακετάρισμα των προϊόντων κατά την αποθήκευση</li> <li>• Διαχωρισμός ασυσκευάστων / συσκευασμένων τροφίμων .</li> <li>• Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών και του χρόνου αποθήκευσης.</li> <li>• Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας λήξης.</li> <li>• Οπτικοί έλεγχοι και τήρηση αρχείου .</li> <li>• Οπτικοί έλεγχοι και τήρηση αρχείου</li> </ul>
<p><i>Διακίνηση(μεταφορά) από τις κεντρικές αποθήκες στο κατάστημα</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών από υψηλές θερμοκρασίες κατά τη μεταφορά.</li> <li>• Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής και των συνθηκών μεταφοράς (θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου και των τροφίμων).</li> <li>• Χρησιμοποίηση καθαρών και κατάλληλων μεταφορικών μέσων.</li> <li>• Απολύμανση, καθαρισμός μεταφορικών μέσων.</li> <li>• Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>• Υγιεινή προσωπικού.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών κατά την μεταφορά.</li> <li>• Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς</li> </ul>

<p><i>Προετοιμασία προϊόντος(π.χ. ψάρια κ.λ.π.) πριν την έκθεση.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών από παρατεταμένη παραμονή των ευαλλοίωτων τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος</li> <li>• Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες, ξένα σώματα , το προσωπικό ή διασταυρούμενη επιμόλυνση.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ελαχιστοποίηση του χρόνου παραμονής σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.</li> <li>• Χρήση καθαρού εξοπλισμού.</li> <li>• Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης.</li> <li>• Τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό.</li> <li>• Εκπαίδευση προσωπικού.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος θερμοκρασίας χώρου.</li> <li>• Έλεγχος πιστοποιητικών υγείας.</li> <li>• Έλεγχος αρχείων εκπαίδευσης προσωπικού.</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<p><i>Έκθεση προϊόντων σε ψυχόμενη βιτρίνα</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη μικροοργανισμών από την μη τήρηση των κατάλληλων θερμοκρασιών.</li> <li>• Διασταυρούμενη επιμόλυνση από διαφορετικά τρόφιμα, τους πελάτες και την βιτρίνα έκθεσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρησιμοποίηση κατάλληλων βιτρινών έκθεσης</li> <li>• Διατήρηση στις κατάλληλες θερμοκρασίες.</li> <li>• Απολύμανση καθαρισμός των βιτρινών έκθεσης.</li> <li>• Διαχωρισμός ασυσκεύαστων/ συσκευασμένων τροφίμων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών τουλάχιστον μια φορά την ημέρα.</li> <li>• Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>



<p><i>Έκθεση προϊόντων σε θερμαινόμενη βιτρίνα</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών από την μη τήρηση των κατάλληλων θερμοκρασιών.</li> <li>• Διασταυρούμενη επιμόλυνση από διαφορετικά τρόφιμα, τους πελάτες και την βιτρίνα έκθεσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρησιμοποίηση κατάλληλων βιτρινών έκθεσης .</li> <li>• Διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60 °C.</li> <li>• Απολύμανση καθαρισμός της βιτρίνας έκθεσης.</li> <li>• Τοποθέτηση των τροφίμων σε κατάλληλους περιέκτες</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συχνός έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<p><i>Έκθεση προϊόντων εκτός ψυγείου.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καταστροφή της συσκευασίας και φυσική επιμόλυνση.</li> <li>• Επιμόλυνση των χύμα προϊόντων από έντομα, τρωκτικά, προσωπικό, πελάτες.</li> <li>• Διασταυρούμενη επιμόλυνση των τροφίμων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απομάκρυνση των κατεστραμμένων συσκευασιών.</li> <li>• Διατήρηση των χύμα προϊόντων (ελιές, μαρμελάδες, γλυκά του κουταλιού, σαλάτες κ.λ.π.) σε κατάλληλες βιτρίνες έκθεσης ή σε διάφανους περιέκτες που κλείνουν.</li> <li>• Διαχωρισμός προϊόντων και κατάλληλοι χειρισμοί από το προσωπικό.</li> <li>• Εκπαίδευση προσωπικού.</li> <li>• Απολύμανση-καθαρισμός των χώρων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<p><i>Θερμική επεξεργασία</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιβίωση μικροοργανισμών.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η θερμοκρασία στο κέντρο της μάζας του τροφίμου να φθάνει τους 75 °C ή τους 70 °C για 2 λεπτά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών.</li> </ul>
<p><i>Παράδοση στο σπίτι</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μικροβιολογική επιμόλυνση από τα μέσα μεταφοράς .</li> <li>• Αλλοίωση λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας διατήρησης στην επιχείρηση ή κατά την μεταφορά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τήρηση καθαριότητας στα μέσα μεταφοράς.</li> <li>• Καθορισμένες συνθήκες διατήρησης στην επιχείρηση και μεταφοράς ανάλογα με το είδος των προϊόντων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος μέσων μεταφοράς.</li> <li>• Τήρηση των κανόνων υγιεινής.</li> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών μεταφοράς ή των θερμοκρασιών των προϊόντων.</li> </ul>

- Για κάθε ευαλλοίωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο που έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5 °C – 63 °C πρέπει να τηρούνται τα παρακάτω:
  - ✓ εάν ο χρόνος διατήρησης είναι μικρότερος από 2 ώρες, τότε πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως,
  - ✓ εάν ο χρόνος διατήρησης είναι από 2 έως 4 ώρες, τότε πρέπει να καταναλώνεται αμέσως,
  - ✓ εάν ο χρόνος διατήρησης είναι μεγαλύτερος από 4 ώρες, τότε πρέπει να απορρίπτεται.

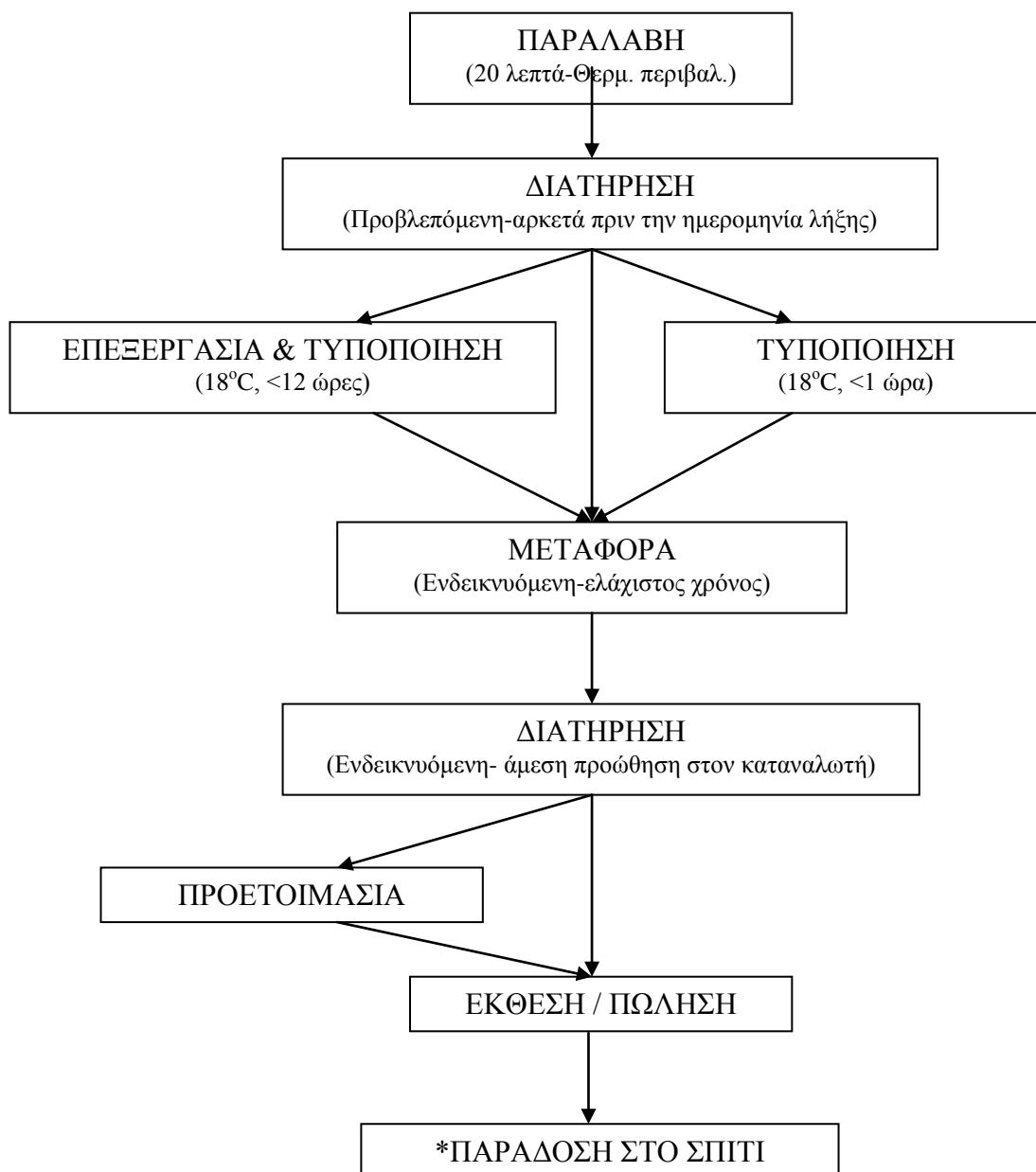
## ΜΕΡΟΣ 5 - ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

#### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1

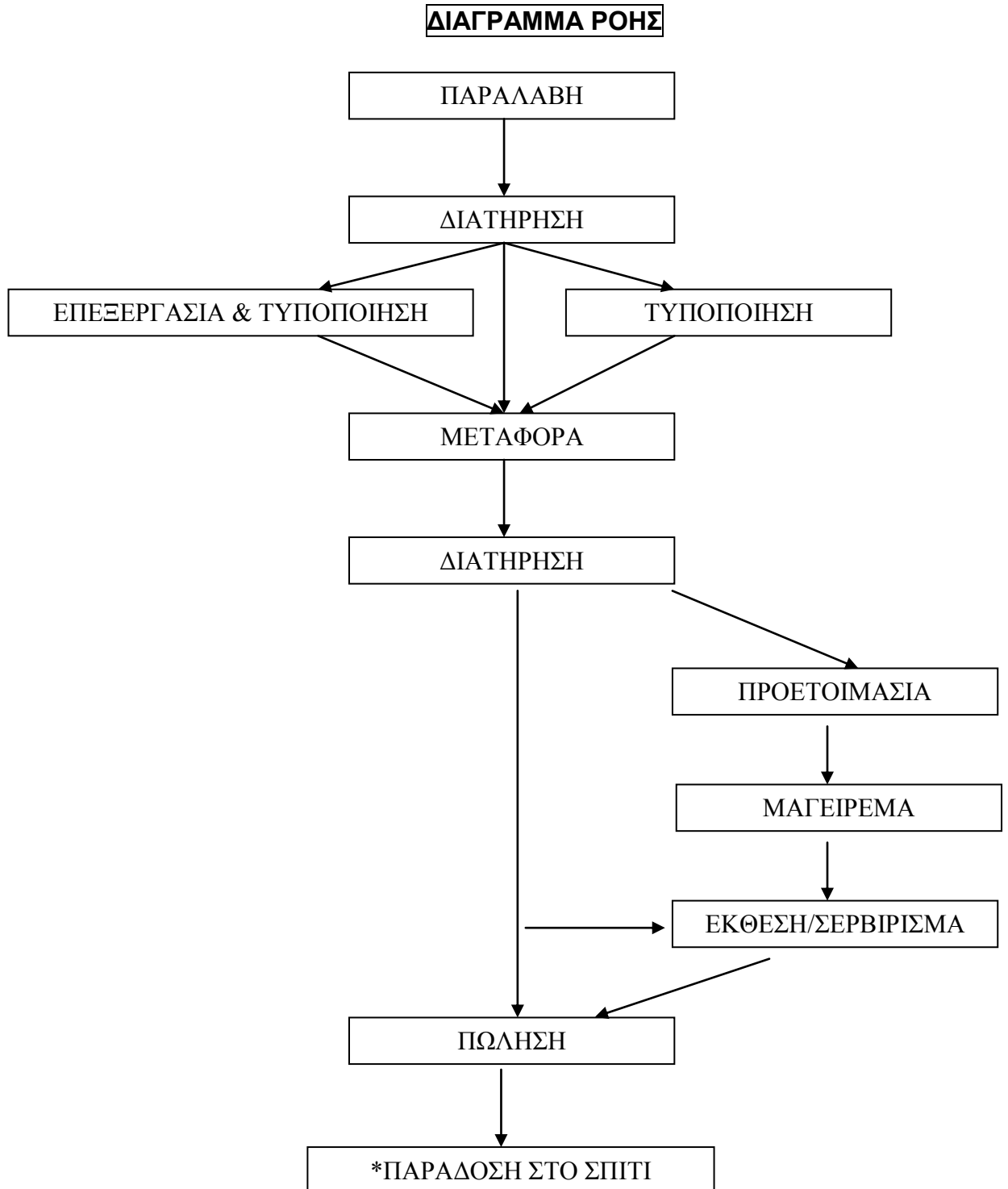
Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν τρόφιμα σε κεντρικές αποθήκες, τα διατηρούν ή/και τα επεξεργάζονται ή/και τα τυποποιούν και τα μεταφέρουν στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν ή/και τα προετοιμάζουν, τα εκθέτουν προς πώληση και τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

#### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



## ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν τρόφιμα σε κεντρικές αποθήκες, τα διατηρούν ή τα επεξεργάζονται ή/και τα τυποποιούν και τα μεταφέρουν στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν ή/και τα προετοιμάζουν, μαγειρεύουν (σερβίρουν στην περίπτωση που διαθέτουν καφετέρια) τα εκθέτουν προς πώληση και τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

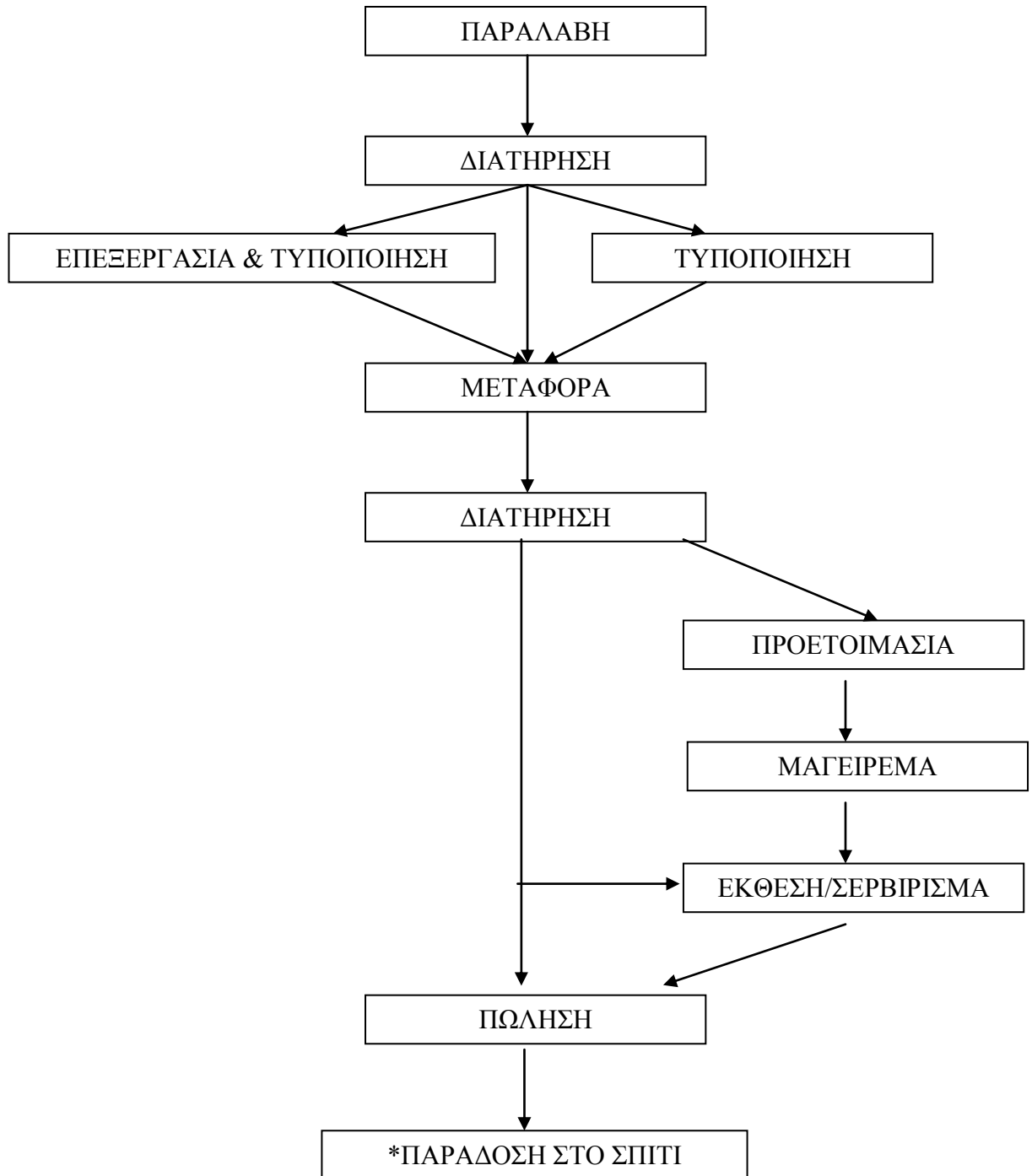


\* Όπου εφαρμόζεται

### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν ή/και τα προετοιμάζουν, τα εκθέτουν προς πώληση και τα διαθέτουν στον καταναλωτή.

#### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

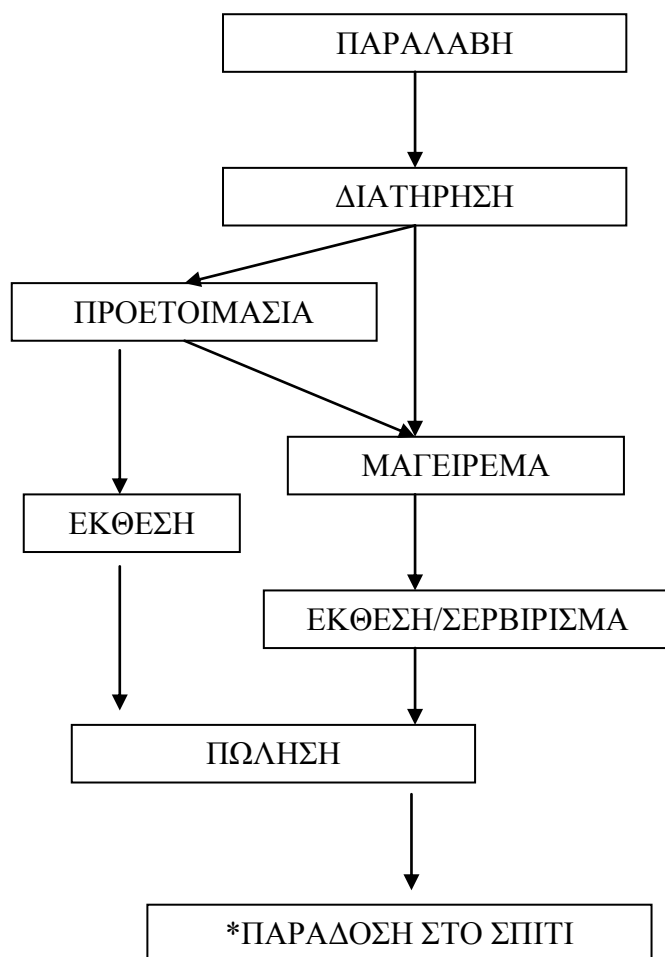


\* Όπου εφαρμόζεται

#### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν ή/και τα προετοιμάζουν, μαγειρεύουν (σερβίρουν στην περίπτωση που διαθέτουν καφετέρια), τα εκθέτουν προς πώληση και τα διαθέτουν στον καταναλωτή.

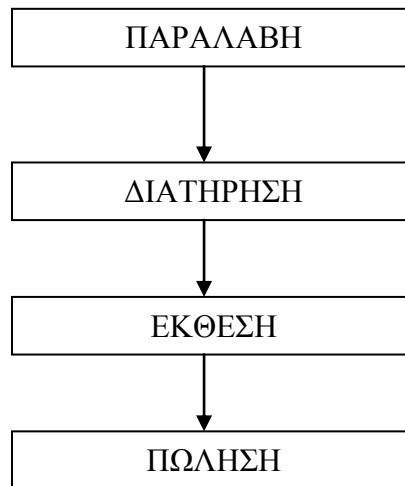
#### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 5

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα , όπου τα διατηρούν, τα εκθέτουν και τα διαθέτουν στον καταναλωτή

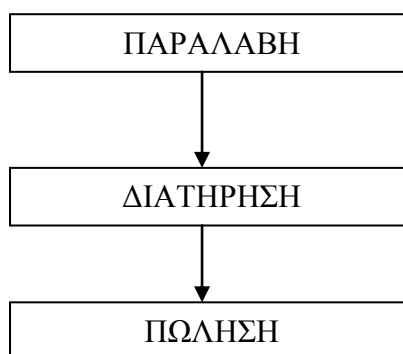
#### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 6

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν τρόφιμα στα καταστήματα, όπου τα διατηρούν και τα διαθέτουν στον τελικό καταναλωτή.

### ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ





## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΕΚΘΕΣΗ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

### **1. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα**

Το γάλα και τα προϊόντα που παρασκευάζονται από αυτό είναι αρκετά πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και αποτελούν άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη αρκετών μικροοργανισμών. Αρκετά περιστατικά με ασθένειες καταναλωτών που έχουν συνδεθεί με την κατανάλωση γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων αποδίδονται σε μικροβιολογικά αίτια.

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα μπορούν θεωρητικά να χωρισθούν από πλευράς διατήρησης με κριτήριο τη θερμοκρασία σε τρεις κατηγορίες: (α) προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες ψυγείου, (β) προϊόντα που διατηρούνται σε κατάψυξη και (γ) προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

#### **1 α. Γαλακτοκομικά προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασία ψυγείου**

- Ένας από τους πιο καθοριστικούς παράγοντες για τη συντήρηση και την ασφάλεια κατά τη μεταφορά των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι η θερμοκρασία. Η θερμοκρασία επηρεάζει τη δραστηριότητα των μικροοργανισμών, αλλά και την ταχύτητα των χημικών και ενζυμικών μεταβολών. Με την ψύξη, η διάρκεια ζωής των γαλακτοκομικών προϊόντων αυξάνεται διότι επιβραδύνεται η ανάπτυξη των μικροοργανισμών και κατά συνέπεια μειώνεται η ταχύτητα των ανεπιθύμητων αλλαγών. Ο έλεγχος επομένως της θερμοκρασίας κατά τη διακίνηση των γαλακτοκομικών προϊόντων είναι καθοριστικής σημασίας για την ασφάλεια των καταναλωτών, αλλά και για την αποφυγή οικονομικών επιπτώσεων από τη μείωση της διάρκειας ζωής και την υποβάθμιση της ποιότητας.
- Κατά την αποθήκευση οι ενδεικτικές θερμοκρασίες και η υγραμετρική κατάσταση των χώρων αποθήκευσης για τα γαλακτοκομικά προϊόντα κυμαίνονται ανάλογα με το προϊόν και δίδονται στον πίνακα 1. Η ανοχή στη διακύμανση της θερμοκρασίας στους χώρους αποθήκευσης ορίζεται  $\pm 1^{\circ}\text{C}$  και της υγραμετρικής κατάστασης  $\pm 8\%$ . Οι ίδιες συνθήκες από πλευράς

θερμοκρασίας πρέπει να τηρούνται και κατά την έκθεση των προϊόντων στις βιτρίνες έκθεσης.

**Πίνακας 1. Θερμοκρασία και υγρομετρική κατάσταση των ψυκτικών θαλάμων**

Είδος	Θερμοκρασία (°C)	Υγρομετρική Κατάσταση (%)
Τυρί μαλακό	≤ 5	85-95%
Τυριά σε συσκευασίες	≤ 5	-
Τυρί σκληρό	≤ 5	75-85%
Τυρί τετηγμένο	0 έως +15	-
Γάλα παστεριωμένο	0 έως +6	>80%
Γιαούρτι	0 έως +6	>75-85%
Βούτυρο	2 έως +4	-
Κρέμα παστεριωμένη	0 έως +6	

- Κατά τη μεταφορά**, τα γαλακτοκομικά προϊόντα πρέπει επίσης να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που αναφέρθηκαν και για την αποθήκευση. Η μόνη διαφορά είναι ότι είναι αποδεκτό να έχουμε μεγαλύτερες διακυμάνσεις  $\pm 2,5^{\circ}\text{C}$  από ότι κατά την αποθήκευση που είναι  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ . Αποκλίσεις από τις θερμοκρασίες που αναφέρθηκαν επιτρέπονται κατά τη διάρκεια εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων από τους ψυκτικούς θαλάμους, σε κάθε όμως περίπτωση η θερμοκρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους  $10^{\circ}\text{C}$ . Πρέπει να επισημανθεί η ανάγκη για άμεση εισαγωγή των προϊόντων κατά την εκφόρτωση στους ψυκτικούς θαλάμους, γιατί οποιαδήποτε καθυστέρηση, ιδιαίτερα κατά τους θερμούς μήνες, μπορεί να έχει δυσμενέστερες επιπτώσεις, όχι μόνο για τη διάρκεια ζωής και την ποιότητα, αλλά και για την ασφάλεια των προϊόντων.
- Από τα γαλακτοκομικά προϊόντα που διατηρούνται υπό ψύξη, το παστεριωμένο γάλα έχει τη μικρότερη διάρκεια ζωής, η θερμοκρασία δε στην οποία διατηρείται έχει τον καθοριστικότερο ρόλο, αφού δεν υπάρχουν άλλοι παράγοντες – εμπόδια που να επιβραδύνουν την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών. Για το λόγο αυτό, επισημαίνεται ιδιαίτερα για το παστεριωμένο γάλα η ψύξη να γίνεται γρήγορα σε θερμοκρασία μικρότερη των  $6^{\circ}\text{C}$ . Για να γίνει κατανοητή η σημασία της θερμοκρασίας που διατηρείται το παστεριωμένο γάλα, μπορεί να λεχθεί ότι η αύξηση της θερμοκρασίας αποθήκευσης κατά  $3^{\circ}\text{C}$  ελαττώνει τη διάρκεια ζωής του στο μισό.

- Η διάρκεια ζωής των υπολοίπων γαλακτοκομικών προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασίες ψυγείου είναι μεγαλύτερη αυτής του παστεριωμένου γάλακτος, διότι συνυπάρχουν και άλλοι παράγοντες που συμβάλλουν στην παρεμπόδιση της ανάπτυξης ανεπιθύμητων μικροοργανισμών όπως η μειωμένη υγρασία, η αυξημένη οξύτητα και η περιεκτικότητα σε αλάτι.
- **Το βούτυρο** έχει μειωμένη περιεκτικότητα σε υγρασία (16-18%), λιποπεριεκτικότητα μεγαλύτερη του 82% και μπορεί να διατηρηθεί σε ικανοποιητική κατάσταση για ένα περίπου μήνα σε θερμοκρασία ψύξης.
- **Το γιαούρτι και τα άλλα ζυμούμενα γάλατα** έχουν συνήθως pH μικρότερο του 4,5 και οι ωφέλιμοι μικροοργανισμοί που υπάρχουν στα προϊόντα αυτά δημιουργούν περιβάλλον εχθρικό για την ανάπτυξη ανεπιθύμητων μικροοργανισμών και ιδιαίτερα παθογόνων. Η διάρκεια διατήρησης των προϊόντων αυτών υπερβαίνει τις δύο εβδομάδες.
- **Τα τυριά**, εκτός από το χαμηλό pH, που στα περισσότερα είδη είναι γύρω στο 5,0, έχουν μειωμένη υγρασία και περιέχουν αλάτι. Οι παράγοντες αυτοί συντελούν ώστε τα τυριά να διατηρούνται για διάστημα μεγαλύτερο των έξι μηνών, με εξαίρεση τα πολύ μαλακά τυριά και τα τυριά που παρασκευάζονται χωρίς ωρίμανση, τα οποία διατηρούνται για διάστημα μικρότερο του ενός μηνός. Τα μαλακά τυριά γενικότερα, με υγρασία μεγαλύτερη του 50%, διατηρούνται λιγότερο από ότι τα ημίσκληρα τυριά. Σε ορισμένες χώρες επικρατεί μία τάση να εκτίθενται ορισμένα τυριά σε ράφια χωρίς ψύξη. Η τακτική αυτή εγκυμονεί κινδύνους. Οι κίνδυνοι είναι μικρότεροι για τα πολύ σκληρά τυριά με υγρασία μικρότερη του 33%, τα οποία μπορούν να παραμείνουν χωρίς ψύξη σε δροσερό μέρος μόνο για μερικές ημέρες.

### **1. β. Γαλακτοκομικά προϊόντα που διατηρούνται στην κατάψυξη**

- Η θερμοκρασία των προϊόντων που διατηρούνται στην κατάψυξη πρέπει να είναι χαμηλότερη ή ίση των  $-18^{\circ}\text{C}$  σε όλα τα σημεία του προϊόντος. Οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας πρέπει να είναι μικρές κατά την αποθήκευση, της τάξης των  $\pm 1^{\circ}\text{C}$ , ενώ κατά τη μεταφορά είναι αποδεκτές διακυμάνσεις της τάξης των  $3^{\circ}\text{C}$  προς τα πάνω.
- Στα προϊόντα που διατηρούνται στην κατάψυξη περιλαμβάνονται τα διάφορα είδη παγωτών. Τα παγωτά αποτελούν μία ειδική κατηγορία τροφίμων σε

σχέση με τα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης, αφού καταναλώνονται κατεψυγμένα και κατά την έκθεσή τους προς πώληση στις προθήκες η θερμοκρασία πρέπει να είναι ίση ή χαμηλότερη των  $- 14^{\circ}$  C. Σε πολύ χαμηλές θερμοκρασίες κατάψυξης, τα παγωτά γίνονται σκληρά και δεν καταναλώνονται ευχάριστα.

### **1. γ. Γαλακτοκομικά προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος**

1. Η διατήρηση προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος διασφαλίζεται από την επεξεργασία που έχουν υποστεί. Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται οι διάφορες μορφές σκόνης γάλακτος, γάλατα ή κρέμες μακράς διάρκειας (UHT και αποστειρωμένα), τα γάλατα σε κουτιά (εβαπορέ) και ορισμένα είδη ανακατεργασμένων τυριών που είναι σε μορφή κονσέρβας.
2. Η σκόνη γάλακτος και γενικά τα γαλακτοκομικά προϊόντα σε μορφή σκόνης συντηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, λόγω της χαμηλής περιεκτικότητας σε υγρασία που περιέχουν, που συνήθως είναι μικρότερη του 3%. Η διάρκεια ζωής της σκόνης γάλακτος είναι μεγαλύτερη των 6 μηνών. Μεγαλύτερη είναι η διάρκεια ζωής της αποβουτυρωμένης σκόνης γάλακτος σε σύγκριση με τη σκόνη που περιέχει το λίπος, λόγω του κινδύνου τάγγισης του λίπους στην τελευταία περίπτωση.
3. Τα γάλατα και οι κρέμες μακράς διάρκειας και τα γάλατα σε κουτιά είναι εμπορικά αποστειρωμένα προϊόντα, λόγω της υψηλής θερμικής επεξεργασίας που έχουν υποστεί και τις συνθήκες με τις οποίες έχει προστατευθεί το προϊόν με τη συσκευασία. Το συμπυκνωμένο σακχαρούχο γάλα αποτελεί μία διαφορετική ειδική περίπτωση, αφού η διατηρησιμότητά του δεν εξασφαλίζεται με την υψηλή θερμική επεξεργασία της αποστείρωσης, αλλά με την προσθήκη ζάχαρης που δημιουργεί αυξημένη οσμωτική πίεση παρεμποδίζοντας την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.
4. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που συντηρούνται για μεγάλα χρονικά διαστήματα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος παρόλο που είναι αρκετά σταθερά, συνιστάται να διατηρούνται σε δροσερό και στεγνό (χωρίς αυξημένη υγρασία) μέρος. Επομένως, συνιστάται η θερμοκρασία των χώρων όπου αποθηκεύονται ή όπου εκτίθενται προς πώληση τα προϊόντα

αυτά, να είναι της τάξεως των 20°C. έως 25 °C. Σε θερμοκρασίες μεγαλύτερες των 30 °C, παρόλο που δεν υπάρχει κίνδυνος για την υγεία των καταναλωτών, εντούτοις γίνονται ανεπιθύμητες μεταβολές στα συστατικά και τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και ο κίνδυνος να εκβλαστήσουν σπόρια που δεν έχουν καταστραφεί και να αναπτυχθούν μικροοργανισμοί είναι αυξημένος.

Στον Πίνακα 2 καταγράφονται οι σημαντικότερες αλλοιώσεις οι οποίες μπορεί να παρατηρηθούν στα διάφορα γαλακτοκομικά προϊόντα, για εξοικείωση του προσωπικού των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης με ορισμένα ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά των γαλακτοκομικών προϊόντων, γεγονός που μπορεί να βοηθήσει την καλύτερη αντιμετώπιση και αξιολόγηση παραπόνων πελατών. Οι αλλοιώσεις αυτές δεν είναι υποχρεωτικό να συνδέονται με την ασφάλεια των προϊόντων. Η εμφάνισή τους, ωστόσο, αποτελεί ένδειξη πλημμελούς φροντίδας από πλευράς υγιεινής.

## Πίνακας 2. Αλλοιώσεις των διαφόρων γαλακτοκομικών προϊόντων

<i>Προϊόν</i>	<i>Ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά</i>
Παστεριωμένο γάλα και γάλα υψηλής παστερίωσης	Εμφάνιση πήγματος με ή χωρίς ξίνισμα, ανεπιθύμητες οσμές
UHT και αποστειρωμένο γάλα	Εμφάνιση πήγματος ή ιζήματος, πίκρισμα
Γάλα εβαπορέ	Εμφάνιση πήγματος ή ιζήματος
Γάλα σε σκόνη	Εμφάνιση συσσωματωμάτων (σβώλων), κακή διαλυτότητα, τάγγιση λίπους, εμφάνιση εντόμων, μπαγιάτικη γεύση, σκούρο χρώμα
Γιαούρτι	Εμφάνιση υπερβολικής ποσότητας ορού, σχίσιμο πήγματος, κηλίδες στην επιφάνεια (ανάπτυξη ζυμών ή μυκήτων)
Ξινόγαλα	Διαχωρισμός ορού
Κρέμα	Τάγγιση, κοκκώδης υφή, πρωτεϊνικό πήγμα, παρουσία ελεύθερου λίπους όταν η κρέμα χρησιμοποιείται για καφέ
Βούτυρο	Τάγγιση, ανομοιόμορφος χρωματισμός, ανάπτυξη μυκήτων (μούχλιασμα), εμφάνιση υγρού στην επιφάνεια, υπερβολικό μαλάκωμα
Παγωτό	Αφύσικο και ανομοιόμορφο χρώμα, εμφάνιση κρυστάλλων, αίσθηση πάγου ή αμμώδης υφή όταν δοκιμάζεται
Τυριά	Φουσκώματα από σχηματισμό αερίων, εμφάνιση οπών ή ρωγμών, λάσπωμα (κολλώδης εμφάνιση) σε Φέτα και τυριά άλμης, ανάπτυξη μυκήτων (μούχλιασμα),

	πικρή γεύση, εμφάνιση εντόμων

## 2. Νωπά αλιεύματα

### 2. α. Οδηγίες για την ασφαλή μεταφορά των νωπών αλιευμάτων

Τα οχήματα μεταφοράς αλιευμάτων πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό..

- Η μεταφορά των νωπών αλιευμάτων πρέπει να γίνεται με αυτοκίνητα αυτοδύναμου ψύξης κυρίως για μεγάλες αποστάσεις. Για μικρές αποστάσεις (χρόνος μεταφοράς μικρότερος των 2 ωρών) μπορεί να χρησιμοποιηθούν και ισοθερμικά αυτοκίνητα.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή/ και των περιεκτών θα πρέπει να είναι από ανοξειδωτο ή άλλο κατάλληλο υλικό, λείο και αδιαπτόιστο ώστε να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα αλιεύματα.
- Το δάπεδο στο εσωτερικό των μέσων μεταφοράς πρέπει να έχει κατάλληλο εξοπλισμό που να εξασφαλίζει την εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου ώστε να αποτρέπεται επαφή του νερού αυτού με τα προϊόντα.
- Τα νωπά αλιεύματα κατά τη μεταφορά πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία πάγου που λιώνει (0° C) και κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διαβρέχονται από τα νερά του.
- Κατά τη μεταφορά τους πρέπει να ακολουθούνται συνθήκες καλής υγιεινής. Ένας κανόνας-οδηγός είναι ότι τα αλιεύματα σε συνήθη θερμοκρασία περιβάλλοντος (18° C) πρέπει να αναμειγνύονται σε αναλογία 2 αλιεύματα με 1 πάγο, ενώ σε υψηλότερες θερμοκρασίες περιβάλλοντος ή για πολύωρη συντήρηση σε αναλογία 1:1.
- Ο πάγος πρέπει να προέρχεται από «πόσιμο νερό» και να αποθηκεύεται σε ψυγείο πάγου ή σε ειδικές ανοξειδωτες ή πλαστικές λεκάνες οι οποίες θα πρέπει να απολυμαίνονται τακτικά.

- Κατά την χρησιμοποίηση του πάγου πρέπει να λαμβάνεται πρόνοια αποφυγής μηχανικών τραυματισμών των αλιευμάτων, ιδίως σε προϊόντα με ευαίσθητο δέρμα και σάρκα. Τα τεμάχια του πάγου δεν πρέπει να είναι ούτε πολύ μεγάλα, ούτε πολύ μικρά και θα πρέπει να αναμιγνύονται καλά με τα προς διατήρηση αλιεύματα.
- Το νερό της τήξης θα πρέπει να ρέει σε όλη την επιφάνεια για να εξασφαλίσει θερμικές ανταλλαγές και να επιτυγχάνεται ταχεία ψύξη. Ο πάγος πρέπει να λιώνει ευρισκόμενος σε συνεχή επαφή με τα αλιεύματα.
- Τα αλιεύματα πρέπει να μεταφέρονται σε καθαρούς περιέκτες μιας χρήσης (από ξύλο, φελιζόλ ή παραφινρισμένο χαρτόνι) ή σε τελάρα, τα οποία επιδέχονται απολύμανση και τα οποία είναι κατάλληλα για τη μεταφορά αλιευμάτων σε πάγο (π.χ. από πλαστικό).
- Οι περιέκτες (κιβώτια και τελάρα) πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπουν την εκροή του νερού το οποίο προέρχεται από την τήξη του πάγου. Επίσης, θα πρέπει κατά τη στοίβαξη, να επιτρέπουν τη ροή του λυομένου πάγου έξω από το κιβώτιο και όχι δια μέσου των αλιευμάτων που βρίσκονται από κάτω.
- Τα κιβώτια θα πρέπει να είναι ανθεκτικά ώστε να εξασφαλίζουν αποτελεσματική προστασία των αλιευμάτων.
- Κατά τη μεταφορά τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να έχουν θερμοκρασία μεταξύ  $2^{\circ}\text{C}$  και  $5^{\circ}\text{C}$  ώστε ο πάγος να λιώνει και να επιτυγχάνεται αποτελεσματικότερη ψύξη διατηρώντας ταυτόχρονα το ψάρι υγρό και γυαλιστερό.
- Η θερμοκρασία των οχημάτων μεταφοράς, θα πρέπει να ελέγχεται με κατάλληλο εξοπλισμό καταγραφής και ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς, με τον οποίο θα είναι εφοδιασμένο το όχημα.
- Η εργασία της φόρτωσης και εκφόρτωσης πρέπει να γίνεται το δυνατόν ταχύτερα.
- Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα αλιεύματα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης και απορρόφησης οσμών.

## **2. β. Διατήρηση και έκθεση προς πώληση των νωπών αλιευμάτων**

- Τα νωπά αλιεύματα διατηρούνται σε θερμοκρασία λιωμένου πάγου (0 °C) και κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διαβρέχονται από τα νερά του.
- Από τα μαλάκια, τα οστρακοειδή πρέπει να πωλούνται ζωντανά.
- Από τα μαλακόστρακα, τα μακρύουρα (γαρίδες, караβίδες και αστακί) πρέπει να πωλούνται εξαιρετικά φρέσκα, ενώ τα βραχύουρα (καβούρια) πρέπει να πωλούνται κατά προτίμηση, ζωντανά.
- Τα δίθυρα (λεπιδοβράγχια) και τα μονόθυρα (γαστερόποδα) πρέπει να πωλούνται ζωντανά.



### 3. Κατεψυγμένα αλιεύματα

#### 3. α. Οδηγίες για την ασφαλή μεταφορά των κατεψυγμένων αλιευμάτων

- Η μεταφορά των κατεψυγμένων αλιευμάτων πρέπει να γίνεται με αυτοκίνητα αυτοδύναμου ψύξης κυρίως για μεγάλες αποστάσεις. Για μικρές αποστάσεις μπορεί να χρησιμοποιηθούν και ισοθερμικά αυτοκίνητα, η χρησιμοποίησή τους όμως εξαρτάται από την θερμομονωτική ικανότητα του οχήματος, τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και το μέγεθος του φορτίου.
- Ο θάλαμος μεταφοράς του οχήματος πρέπει να έχει ψύξη και σχετική υγρασία ανάλογη των αλιευμάτων (τουλάχιστον  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  και 85-90% αντίστοιχα) πριν τη φόρτωση. Η θερμοκρασία των οχημάτων θα πρέπει να ελέγχεται με κατάλληλο εξοπλισμό καταγραφής και ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς, με το οποίο θα είναι εφοδιασμένο το όχημα. Η συχνότητα του ελέγχου της θερμοκρασίας θα πρέπει να έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των αλιευμάτων και με τη συχνότητα με την οποία ανοίγεται το μεταφορικό μέσο κατά τη μεταφορά.
- Τα οχήματα θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Επίσης να συντηρούνται ή να αντικαθίσταται όταν χρειάζεται.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων θα πρέπει να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα αλιεύματα.
- Μεταξύ των χρήσεων θα πρέπει τα οχήματα να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.
- Η εργασία της φόρτωσης και εκφόρτωσης πρέπει να γίνεται όσο το δυνατόν ταχύτερα.
- Τα αλιεύματα δεν πρέπει να ακουμπάνε στο πάτωμα, στους τοίχους και την οροφή για να μην εμποδίζεται η κυκλοφορία του αέρα γιατί οι επιφάνειες αυτές είναι πηγές θερμότητας.
- Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα αλιεύματα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης.

### **3 . β. Διατήρηση κατεψυγμένων αλιευμάτων στους θαλάμους αποθήκευσης**

- Τα κατεψυγμένα αλιεύματα διατηρούνται σε θερμοκρασίες μεταξύ  $-18^{\circ}$  και  $-25^{\circ}$  C. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα με χρήση καταγραφικού θερμομέτρου.
- Η σχετική υγρασία του θαλάμου αποθήκευσης πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ 85% και 90%.
- Τόσο η θερμοκρασία όσο και η σχετική υγρασία πρέπει να παραμένουν σταθερές και ομοιόμορφες και να αποφεύγονται τυχόν διακυμάνσεις.
- Για την αποφυγή τέτοιων διακυμάνσεων θα πρέπει ο θάλαμος αποθήκευσης να βρίσκεται σε άριστη κατάσταση ώστε να αποφεύγονται τυχόν βλάβες των μονώσεων.
- Να αποφεύγεται το συχνό άνοιγμα της πόρτας.
- Να τοποθετείται αεροκουρτίνα στην είσοδο της πόρτας του θαλάμου.
- Η κυκλοφορία του αέρα πρέπει να είναι φυσική και να αποφεύγεται η χρήση ανεμιστήρων.
- Τα κατεψυγμένα αλιεύματα τοποθετούνται σε μεγάλα ράφια ή σε πλαστικές παλέτες κατά παρτίδα, κατά τέτοιο τρόπο ώστε να υπάρχουν ελεύθεροι διάδρομοι μεταξύ τους.
- Τα ράφια ή οι πλαστικές παλέτες πρέπει να απέχουν από τον τοίχο, το δάπεδο και την οροφή, 20, 10, και 50 εκατοστά αντίστοιχα, ώστε να μην εμποδίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα.
- Η διατήρηση των κατεψυγμένων αλιευμάτων δεν θα πρέπει να ξεπερνάει την αναφερόμενη ημερομηνία επί των ενδείξεων.
- Οι θάλαμοι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
- Τα εσωτερικά τοιχώματα των θαλάμων θα πρέπει να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα αλιεύματα.
- Σε τακτά χρονικά διαστήματα θα πρέπει οι θάλαμοι να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.
- Η εργασία της φόρτωσης και εκφόρτωσης πρέπει να γίνεται όσο το δυνατόν ταχύτερα.

- Είναι απαραίτητο κατά την αποθήκευση, τα αλιεύματα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης και απορρόφησης οσμών.
- Τα ακατάλληλα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά και με σαφή σήμανση.
- Σε κάθε κιβώτιο αλιευμάτων θα πρέπει να αναγράφεται η ημερομηνία παραλαβής.

### **3. γ. Έκθεση προς πώληση των κατεψυγμένων αλιευμάτων**

- Τα κατεψυγμένα αλιεύματα διατηρούνται σε κατάλληλους καταψύκτες (βούτες) σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  και κατάλληλης σχετικής υγρασίας (85-90%).
- Οι καταψύκτες δεν πρέπει να υπερφορτώνονται, δηλαδή τα ψάρια να βρίσκονται ψηλότερα από την ενδεικτική γραμμή φόρτωσης.
- Η θερμοκρασία θα πρέπει να ελέγχεται σε τακτά χρονικά διαστήματα με κατάλληλα θερμόμετρα.
- Οι καταψύκτες θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να αντικαθίσταται όποτε είναι απαραίτητο.
- Οι καταψύκτες θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται συχνά.
- Τα τυποποιημένα κατεψυγμένα αλιεύματα σε συσκευασίες μεγάλου βάρους, δεν θα πρέπει να αποσυσκευάζονται και να πωλούνται χύδην, διότι κάτι τέτοιο αποτελεί αφενός παρέμβαση στην κατάσταση τους προϊόντος, και αφετέρου δημιουργεί προβλήματα που σχετίζονται με την επισήμανση και την ταυτοποίηση της διατηρησιμότητας των τροφίμων αυτών.
- Π

## **5. Φρούτα και λαχανικά**

Τα νωπά φρούτα και λαχανικά μπορούν να επιμολυνθούν με διάφορα παθογόνα, τα οποία δεν είναι ορατά πριν από την αποθήκευση, αλλά μπορούν να τα αλλοιώσουν κατά τη μεταφορά και τη διατήρηση. Ο βαθμός επιμόλυνσης θα πρέπει να προσδιορίζεται πριν από την αποθήκευση, με εξέταση των προϊόντων για κοψίματα, χτυπήματα και σημάδια σήψης. Μόνο παρτίδες που είναι

απαλλαγμένες από επιμόλυνση είναι κατάλληλες για αποθήκευση, γιατί τα αλλοιωμένα προϊόντα μπορούν να μολύνουν τα υγιή και έτσι να οδηγήσουν σε απώλεια ολόκληρης της παρτίδας.

Η υποβάθμιση της ποιότητας των νωπών φρούτων και λαχανικών μπορεί να προκύψει και από φυσιολογικές διεργασίες, όπως είναι η φυσική ωρίμανση, η απώλεια νερού, η βλάβη από ακατάλληλη θερμοκρασία και η εισβολή μικροοργανισμών. Τα νωπά φρούτα και λαχανικά είναι ευαλλοίωτα επειδή αναπνέουν, απελευθερώνουν θερμότητα με την αναπνοή και συνεπώς χάνουν υγρασία, η οποία μπορεί να μειώσει την εμφάνισή τους, το προς πώληση βάρος και τη θρεπτική τους αξία.

**Επίδραση της θερμοκρασίας:** Η θερμοκρασία είναι ο πιο σημαντικός παράγοντας του περιβάλλοντος ο οποίος επηρεάζει την ταχύτητα αλλοίωσης των φρούτων και λαχανικών. Τα νωπά προϊόντα τα οποία εκτίθενται σε ακραίες συνθήκες θέρμανσης ή ψύχους μπορούν να υποστούν σοβαρές φυσιολογικές βλάβες, ο οποίος οδηγούν σε υποβάθμιση της ποιότητάς τους. Η έκθεση σε εναλλασσόμενες υψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες μπορεί να οδηγήσει σε συσσώρευση υγρασίας στην επιφάνεια του προϊόντος (εφίδρωση), η οποία μπορεί να ενισχύσει την ανάπτυξη μικροοργανισμών και κατά συνέπεια την αλλοίωση του προϊόντος. Τα προϊόντα που εκτίθενται σε άμεσο ηλιακό φως ή σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες υπόκεινται σε αλλοιώσεις.

#### **5. α. Μεταφορά φρούτων και λαχανικών**

- Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται με προσοχή οι κανόνες υγιεινής ώστε να προστατεύονται τα φρούτα και λαχανικά από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση.
- Η μεταφορά των φρούτων και λαχανικών στα καταστήματα με φορηγά ψυγεία, δεν είναι επιβεβλημένη, αποτελεί όμως σωστή πρακτική για ορισμένα μόνο είδη των προϊόντων.
- Το ύψος στοίβαξης των φρούτων και λαχανικών που μεταφέρονται υπό ψύξη δεν πρέπει να ξεπερνά το ύψος εκτόξευσης ψυκτικού αέρα από τη ψυκτική μονάδα.
- Συνιστάται, κατά τη μεταφορά των νωπών προϊόντων με αυτοκίνητα – ψυγεία, αυτά να καλύπτονται με ειδικό χαρτί ή να αφήνεται ένα κενό (περίπου 40 εκατοστά) μεταξύ της οροφής και της ανώτερης στρώσης του φορτίου, ώστε να μη προκληθεί το πάγωμα των προϊόντων από τη ψυκτική μονάδα.

- Προκειμένου να μεταφερθούν με το ίδιο μέσο φρούτα και λαχανικά περισσότερα από ενός είδους, είναι απαραίτητο να συνδυάζονται τα είδη εκείνα τα οποία ταιριάζουν ως προς τις απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία, σε υγρασία, κλπ. Σημασία στον συνδυασμό έχουν και οι ιδιαίτερες οσμές που τυχόν αναδίδουν ορισμένα από αυτά και είναι δυνατόν να μεταδίδονται σε άλλα προϊόντα.
- Μεταξύ των χρήσεων, τα μέσα μεταφοράς θα πρέπει να καθαρίζονται
- Τα τελάρα που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά φρούτων και λαχανικών θα πρέπει να καθαρίζονται ή / και να πλένονται αποτελεσματικά σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλους περιέκτες που διασφαλίζουν την προστασία τους. Ακατάλληλοι περιέκτες (πχ μεγάλοι σάκοι, καλάθια από καλάμι, μεταχειρισμένα χάρτινα κιβώτια κλπ) επιτρέπουν τη σύνθλιψη, πρόκληση μωλώπων και τη διάτρηση ή την καταστροφή των φρούτων.

#### **5. β. Αποθήκευση –διατήρηση φρούτων και λαχανικών**

- Τα νωπά φρούτα και λαχανικά διατηρούνται συνήθως σε θερμοκρασία γύρω στους 12° C ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ανάλογα όμως πάντα με το είδος και την ποικιλία. Επιπλέον τα περισσότερα από αυτά διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασία ψύξης.
- Η χωρητικότητα των αποθηκών για την αποθήκευση των φρούτων και λαχανικών πρέπει να είναι επαρκής.
- Εφόσον απαιτείται από το προϊόν διατήρηση σε θερμοκρασίες ψύξης, τα μέσα μεταφοράς και οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να είναι κατάλληλα για τα προϊόντα και να παρέχουν τις απαιτούμενες θερμοκρασίες. Πρέπει να είναι καθαρά και να προφυλάσσουν το προϊόν από τρωκτικά, έντομα, πουλιά ή άλλα ζώα.
- Οι αποθήκες αυτές πρέπει να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής. Οι κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες αποθήκευσης των φρούτων και λαχανικών βοηθούν στην προστασία τους από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- Τα φρούτα και λαχανικά δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου είναι αποθηκευμένα νωπά αλιεύματα.

- Η αποθήκευση των φρούτων και λαχανικών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, κ.λ.π.) ανάλογα με το προϊόν.
- Τα συσκευασμένα φρούτα και λαχανικά πρέπει να αποθηκεύονται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης.

Τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν αλλοιωθεί ή υποβαθμιστεί πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους αποθήκευσης. Είναι σημαντικό να εφαρμόζεται σωστό σύστημα διαχείρισης της αποθήκης. Πρέπει τακτικά να ελέγχονται οι ημερομηνίες παραγωγής, λήξεως ή προτεινόμενης χρήσης των αποθηκευμένων προϊόντων.

##### **5. γ. Προτεινόμενες συνθήκες διατήρησης και μεταφοράς**

- *Ωριμα Λαχανικά-Φρούτα:* Οι άριστες θερμοκρασίες για συντήρηση και μεταφορά τους είναι:
  - ✓ ώριμες πράσινες τομάτες και κολοκυθάκια: 12,5 – 15 °C,
  - ✓ μερικά ώριμες τομάτες και κολοκυθάκια: 10 – 12,5 °C,
  - ✓ πεπόνια με φυσική ωρίμανση ή με αιθυλένιο: 5 – 7,5 °C,
  - ✓ καρπούζια: 7 – 10 °C,
  - ✓ μπάμιες: 5 – 10 °C,
  - ✓ πορτοκάλια: 2 – 10 °C,
  - ✓ λεμόνια: 10 – 15 °C,
  - ✓ σταφύλια: 0 – 8 °C,
  - ✓ μήλα: 3 – 10 °C,
  - ✓ αχλάδια: 0 – 5 °C,
  - ✓ βερίκοκα: 0 – 2 °C,
  - ✓ ροδάκινα: 0 – 7 °C,
  - ✓ φράουλες: -1 έως +1 °C,
  - ✓ κεράσια: 0 – 4 °C,
  - ✓ μπανάνες: 11 – 15 °C,

Η άριστη σχετική υγρασία είναι 85 - 90% για τις τομάτες και τα πεπόνια, 60 - 70% για τα κολοκυθάκια και >85% για τα υπόλοιπα.

- **Ανώριμα Λαχανικά:**

Όλα τα λαχανικά που συγκομίζονται ανώριμα είναι ευαίσθητα στη βλάβη λόγω ψύχους. Εξαιρέσεις αποτελούν ο αρακάς και το γλυκό καλαμπόκι, τα οποία

αποθηκεύονται άριστα στους 0° C και σχετική υγρασία 95%. Οι άριστες θερμοκρασίες με σχετική υγρασία 90 - 95% για συντήρηση και μεταφορά είναι:

- ✓ μελιτζάνες, αγγούρια, κολοκυθάκια και μπάμιες: 10 - 12,5° C,
- ✓ πιπεριές: 5 - 7° C,
- ✓ φασολάκια: 5 – 8° C.

• **Άλλες κατηγορίες λαχανικών:**

- ✓ τα φυλλώδη λαχανικά (μαρούλια, λάχανα, λαχανάκια Βρυξελλών, κ.α.), τα λαχανικά μίσχοι (σπαράγγια, άνηθος, μάραθο, κ.α.) και τα λαχανικά ανθοί (αγκινάρες, μπρόκολα, κουνουπίδια) διατηρούνται σε θερμοκρασίες 0 – 2 °C και σχετική υγρασία 90 – 95%.
- ✓ οι πατάτες διατηρούνται σε θερμοκρασίες 4 – 7 °C, σχετική υγρασία 95 – 98% και επαρκή αερισμό,
- ✓ τα σκόρδα διατηρούνται σε θερμοκρασίες 28 – 30 °C, σχετική υγρασία 70% και επαρκή αερισμό,
- ✓ τα κρεμμύδια διατηρούνται σε θερμοκρασίες 28 – 30 °C ή 0 – 5 °C, γιατί οι ενδιάμεσες θερμοκρασίες ευνοούν την εκβλάστηση. Η σχετική υγρασία θα πρέπει να διατηρείται στο 65 – 70% και πρέπει να αποφεύγεται η έκθεσή τους στο ηλιακό φως.

## 6. Έκθεση και πώληση άρτου και προϊόντων αρτοποιίας

- Στα πρατήρια άρτου και τα καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων ο άρτος θα μεταφέρεται από τους χώρους παραγωγής και θα τοποθετείται σε προθήκες στο χώρο πώλησης συσκευασμένος.
- Στα πρατήρια άρτου και τα καταστήματα λιανικής πώλησης τροφίμων τα αρτοσκευάσματα τοποθετούνται σε ανοικτούς περιέκτες που βρίσκονται μέσα σε γυάλινες προθήκες έκθεσης ή σε περιέκτες που φέρουν κάλυμμα που εφαρμόζει ικανοποιητικά.
- Κατά την έκθεση μερικών προϊόντων αρτοποιίας (αρτοσκευάσματα) με χαμηλό ποσοστό υγρασίας (παξιμάδια, φρυγανιές και άλλα παρόμοια είδη) επιτρέπεται η συσκευασία τους σε σακούλες από πλαστική ύλη κλεισμένες με

συνδετική μηχανή εφόσον η πλαστικά αυτή ύλη αυτή πληροί τους όρους που καθορίζονται από τον Κ.Τ.Π. **Η τοποθέτηση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας στις παραπάνω σακούλες πρέπει να γίνεται όταν αυτά αποκτήσουν θερμοκρασία περιβάλλοντος.** Ο συσκευασμένος άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας πρέπει να τοποθετούνται στα καταστήματα πώλησης τροφίμων σε ιδιαίτερα ράφια και να μην αναμιγνύονται με άλλα πωλούμενα είδη.

- Κατά την έκθεση των ειδικών αρτοσκευασμάτων – σφολιατοειδών, τα οποία σερβίρονται ζεστά, τα ειδικά αυτά αρτοσκευάσματα διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\geq 60^{\circ}\text{C}$  για περιορισμένο χρόνο.
- Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται οι παρακάτω ενδείξεις:
  - ✓ Το όνομα της επιχείρησης,
  - ✓ Η διεύθυνση του αρτοποιείου,
  - ✓ Το είδος του ψωμιού ή προϊόντος αρτοποιίας,
  - ✓ Το καθαρό βάρος,
  - ✓ Η ημερομηνία παρασκευής (με ανεξίτηλη σφραγίδα),
- Σαν υλικά συσκευασίας του άρτου επιτρέπονται τα παρακάτω:
  - ❖ Χαρτί συσκευασίας,
  - ❖ Αναγεννημένη κυτταρίνη (σελοφάν)
  - ❖ Πλαστικό υλικό κατάλληλο για συσκευασία τροφίμων
- Κατά την πώληση του άρτου στο αρτοποιείο, ο άρτος παραδίδεται στον καταναλωτή μέσα σε κατάλληλο χαρτί περιτυλίγματος ή συσκευασίας.
- Κατά την πώληση των αρτοσκευασμάτων στο αρτοποιείο, στα πρατήρια άρτου και στα καταστήματα τροφίμων, τα προϊόντα τοποθετούνται σε ειδική συσκευασία και δίνονται στον καταναλωτή.
- Κατά την πώληση των ειδικών αρτοσκευασμάτων – σφολιατοειδών, τα προϊόντα αυτά δίνονται στον καταναλωτή ή με κατάλληλο περιτύλιγμα ή με κατάλληλη συσκευασία.
- Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας δεν θα πρέπει να διατίθενται στους καταναλωτές, εάν έχει αναπτυχθεί μούχλα, ή εμφανίζουν σχοινιώδη μάζα στο εσωτερικό τους, ή περιέχουν ξένα σώματα (γυαλιά, έντομα κ.α.).



## 7. Κονσερβοποιημένα τρόφιμα

### 7. 1. Οδηγίες για τη σωστή διαχείριση των κονσερβοποιημένων τροφίμων

- Κατά την παραλαβή πρέπει να γίνεται δειγματοληπτικός έλεγχος μερικών συσκευασιών για το ακριβές περιεχόμενο, την ακεραιότητα των κονσερβών και την επιβεβαίωση του χρόνου ζωής του προϊόντος.
- Τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρό, δροσερό και ξηρό χώρο αποθήκευσης και απαιτείται περιοδικός έλεγχος της ακεραιότητας των συσκευασιών και του αναγραφόμενου χρόνου ζωής.
- Η διαχείριση των αποθηκευμένων ποσοτήτων πρέπει να γίνεται με το σύστημα 'πρώτο μέσα- πρώτο έξω' (first in-first out).
- Τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα τοποθετούνται στο ράφι του καταστήματος λιανικής πώλησης μετά από λεπτομερή οπτικό έλεγχο (απόρριψη χτυπημένων, διογκωμένων κονσερβών, κονσερβών με σχισμένες ετικέτες, ρωγμές, διαρροές, ή κηλίδες σκουριάς).
- Τα προϊόντα συνιστάται να αποσύρονται 1 μήνα πριν τη λήξη του αναγραφόμενου χρόνου ζωής.

Η μεταφορά τροφίμων με ψύξη θα πρέπει να οργανώνεται έτσι, ώστε να περιορίζεται η παραμονή τους σε συνθήκες περιβάλλοντος και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Αυτό επιτυγχάνεται όταν:

- ✓ τα τρόφιμα αποθηκεύονται κατευθείαν μετά τη μεταφορά τους,
- ✓ μεταφέρονται αρχικά στους χώρους διατήρησης τα τρόφιμα ψύξης, στη συνέχεια τα τρόφιμα κατάψυξης και στο τέλος τα είδη μαναβικής.

Η διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία χαμηλότερη ή ίση των 5 °C δεν ισχύει για τις παρακάτω κατηγορίες τροφίμων:

- ✓ τρόφιμα που διατηρούνται (στα πλαίσια των ημερομηνιών ανάλωσής τους) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, λόγω της σύστασής τους ή της επεξεργασίας τους,
- ✓ κονσερβοποιημένα ή αποστειρωμένα τρόφιμα έως ότου ανοιχτεί η συσκευασία τους,

- ✓ τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα με υψηλή οξύτητα (π.χ. κονσέρβες, φρούτα, τομάτες κ.α.) δεν είναι απαραίτητο να αποθηκευτούν σε συνθήκες ψύξης μετά το άνοιγμα της συσκευασίας τους. Θα πρέπει όμως το τρόφιμο να μεταφερθεί από την κονσέρβα και να διατηρηθεί σε άλλο περιέκτη που κλείνει αεροστεγώς για την αποφυγή της επιμόλυνσής του.
- ✓ τρόφιμα τα οποία ωριμάζουν και τα οποία δεν διατηρούνται σε ψύξη κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής τους.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3. ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ, ΜΕΣΗΣ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

**ΠΙΝΑΚΑΣ 3. – ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

<b>ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ</b>	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΙ</b>	<b>ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ</b>	<b>ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ</b>
<p><i>Τρόφιμα που παρασκευάζονται στο κατάστημα λιανικής πώλησης, όπως:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ψητά κρέατα, ψητά κοτόπουλα κ.α.</li> </ul> <p><i>Μαγειρεμένα προϊόντα που περιέχουν:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>κρέας, ψάρι, αυγά, τυρί, δημητριακά, μαγειρευμένα πουλερικά, κρύα μαγειρευμένα κρέατα, πατέ κρεάτων και ψαριών, κρεατόπιτα, πίτες λαχανικών και πρόσθετα για σάντουιτς.</li> </ul> <p><i>Μαγειρεμένα προϊόντα που θα υποστούν περαιτέρω επεξεργασία πριν την κατανάλωση, όπως:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>κρέας, ψάρι ή πίτες πουλερικών, πίτσες και έτοιμα φαγητά, μερικά μαγειρεμένα λουκάνικα, φρέσκα μακαρόνια με κρέας ή ψάρι κ.α.</li> </ul> <p><i>Καπνιστά ή παστά κρέατα:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>κομμένα σε φέτες μετά τον καπνισμό ή το αλάτισμα, π.χ. σαλάμια, ζυμούμενα λουκάνικα κ.α.</li> </ul> <p><i>Καπνιστά ή παστά ψάρια:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ολόκληρα ή κομμένα σε φέτες μετά τον καπνισμό ή το αλάτισμα π.χ. σολομός, πέστροφα, σκουμπρί, μπακαλιάρος και</li> </ul>	<p><i>Μικροβιολογική Επιμόλυνση</i></p> <p>Παθογόνα βακτήρια και ιοί μπορούν να μπουν στα τρόφιμα είτε στα συστατικά τους, κατά τη διάρκεια χειρισμού, προετοιμασίας και συσκευασίας, είτε μετά την προετοιμασία, κατά τη διάρκεια μεταφοράς και αποθήκευσης. Τα βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν ταχύτατα στο τρόφιμο αν δεν είναι στο ψυγείο και να προκαλέσουν ασθένεια όταν καταναλωθούν. Διαφορετικά τα βακτήρια μπορεί να βρίσκονται σε λανθάνουσα κατάσταση και να προκαλέσουν δηλητηρίαση μόνο όταν η θερμοκρασία του προϊόντος επιτρέψει την ανάπτυξή τους σε επόμενο στάδιο.</p>	<p><i>Μικροβιολογική Επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος θερμοκρασίας κατά τη μεταφορά, αποθήκευση και έκθεση.</li> <li>Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>Καλή υγιεινή του προσωπικού για την πρόληψη μεταφοράς βακτηρίων από αυτό στο προϊόν.</li> <li>Κατάλληλη διάρκεια ζωής προϊόντος για τη διαβεβαίωση μικροβιολογικής ασφάλειας και ποιότητας.</li> <li>Κατάλληλα κτήρια και εξοπλισμός ώστε να μην βρίσκουν καταφύγιο βακτήρια και βρωμίες και να καθαρίζονται εύκολα.</li> <li>Ταχεία μεταφορά κατεψυγμένων προϊόντων κατά τη διαδικασία της διακίνησης.</li> <li>Επαρκής καθαρισμός για την απομάκρυνση των εστιών μόλυνσης/επικάθισης βακτηρίων.</li> <li>Επιπλέον μέτρα προστασίας όπου εμπλέκεται μη συσκευασμένο φαγητό.</li> <li>Εντομολογικός</li> </ol>	<p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και /ή εκπαίδευση</p> <p>Προσωπική υγιεινή</p> <p>Εποπτικός έλεγχος ανακύκλωσης προϊόντων</p> <p>Εποπτικός έλεγχος δομών, Και εξοπλισμού</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Επιθεώρηση καθαρισμού</p> <p>Εποπτικός έλεγχος μη συσκευασμένων τροφίμων Εντομολογικός έλεγχος</p>

<p>ρέγκα. Ι χθυηρά.. Γαλακτοκομικά και επιδόρπια:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>φρέσκα τυριά, μους, κρέμες καραμελέ, πουτίγκες, σαντιγί</li> </ul> <p>Τυριά:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>μαλακά τυριά ή τυριά που ωριμάζουν με ειδικούς μύκητες π.χ. μπλε τυρί Δανίας, Μπρι, Ροκφόρ, Καμεμπέρ.</li> </ul> <p>Έτοιμες σαλάτες λαχανικών:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>συμπεριλαμβανομένων και αυτών που περιέχουν φρούτα και ρύζι.</li> </ul>	<p><i>Φυσική επιμόλυνση</i> Αν το παρασκευασμένο τρόφιμο έμεινε ακάλυπτο ή απροστάτευτο κατά τη διάρκεια του χειρισμού είναι πιθανόν να προκληθεί επιμόλυνση από ξένα αντικείμενα, όπως: κομμάτια συσκευασίας, κοσμήματα και πιαστράκια μαλλιών, τα οποία μπορεί να πέσουν μέσα στους περιέκτες τροφίμων. Η παρουσία τους μπορεί να προκαλέσει βλάβη ή παράπονα στον καταναλωτή.</p> <p><i>Χημική επιμόλυνση</i> Κατά τη διάρκεια των χειρισμών είναι δυνατόν τα τρόφιμα να επιμολυνθούν από χημικές ουσίες.</p>	<p>έλεγχος για την αποφυγή μεταφοράς βακτηρίων από έντομα και τρωκτικά.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>10. Παρακολούθηση θερμοκρασίας.</li> <li>11. Άμεση απομάκρυνση απορριμμάτων για την αποφυγή επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>12. Άμεσες διαδικασίες σε περίπτωση που ο εξοπλισμός ψύξης τεθεί εκτός λειτουργίας</li> </ol> <p><i>Φυσική επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Μεγαλύτερη προσοχή στην έκθεση τροφίμων χωρίς συσκευασία</li> <li>2. Σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτήρια ή το περιβάλλον</li> <li>3. Καλή υγιεινή προσωπικού για την αποφυγή επιμόλυνσης από μαλλιά, κοσμήματα, ρούχα κ.α.</li> <li>4. Εφαρμογή προγράμματος καταπολέμησης εντόμων τρωκτικών.</li> </ol> <p><i>Χημική επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Καλά συστήματα καθαρισμού για την πρόληψη επιμόλυνσης από τις ενέργειες καθαρισμού.</li> </ol>	<p>Έλεγχος αρχείων</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p> <p>Πρόβλεψη έκτακτων μέτρων</p> <p>Εποπτικός έλεγχος Οπτικός έλεγχος</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Υγιεινή προσωπικού</p> <p>Έλεγχος του προγράμματος Μ/Ε</p> <p>Έλεγχος τήρησης προγράμματος καθαρισμού, απολύμανσης.</p>
--	--	--	--

	<p><i>Καταστροφή συσκευασίας</i></p> <p>Καταστροφή σε συσκευασίες κενού, σακούλες και προστατευτικές συσκευασίες μπορεί να δώσει ευκαιρία σε βακτήρια να επιμολύνουν ή να μειώσουν την ασφάλεια του προϊόντος ή τη διάρκεια ζωής του.</p>	<p>Κατάλληλος έλεγχος των χημικών καθαριστικών.</p> <p><i>Καταστροφή συσκευασίας</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν.</li> <li>2. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν από έντομα ή τρωκτικά.</li> <li>3. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>4. Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού και εγκαταστάσεων κατά την αποθήκευση ώστε να μην κινδυνέψει το προϊόν από τυχόν καταστροφές.</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων</li> <li>6. Επιπλέον μέτρα για μη συσκευασμένα τρόφιμα</li> <li>7. Έλεγχος απόρριψης κατεστραμμένων προϊόντων.</li> </ol>	<p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Εξοπλισμός και μέσα (facilities)</p> <p>Εποπτικός έλεγχος ανακύκλωσης Εποπτικός έλεγχος Εποπτικός έλεγχος</p>
--	---	--	--

**ΠΙΝΑΚΑΣ 4. – ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p>-Σκληρά τυριά</p> <p>-Κρεμώδη τυριά</p> <p>-Φρέσκα τυριά</p> <p>-Μη γαλακτοκομικά κέικ κρέμας</p> <p>-Καπνιστά ή παστά τεμάχια κρέατος</p> <p>-Πίτες φρούτων</p> <p>-Λουκάνικα, μπέικον</p> <p>-Φρέσκο γάλα</p> <p>-Παγωτά</p> <p>-Λαχανικά</p> <p>-Φρούτα</p> <p>-Αποξηραμένα μέσης υγρασίας τρόφιμα (<math>a_w = 0,60 - 0,85</math>)</p>	<p><i>Μικροβιολογική επιμόλυνση</i></p> <p>Μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα το σάπισμα ή την ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων ή μυκήτων στα προϊόντα. Η ανάπτυξη μπορεί να είναι βραδεία, αλλά μπορεί να επιδράσει στην ασφάλεια, στην ποιότητα και το χρόνο ζωής των προϊόντων. Τα βακτήρια μπορεί να πολλαπλασιαστούν μετά από θέρμανση ή τήξη.</p> <p><i>Φυσική επιμόλυνση</i></p> <p>Μπορεί να</p>	<p><i>Μικροβιολογική επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Καλή υγιεινή προσωπικού ώστε να αποφευχθεί μεταφορά βακτηρίων στο τρόφιμο.</li> <li>2. Έλεγχος θερμοκρασίας όταν απαιτείται κατά την μεταφορά, αποθήκευση και έκθεση.</li> <li>3. Σωστή διαχείριση για την εξασφάλιση ταχείας μεταφοράς και αποθήκευσης για να μη διαταραχθεί η αλυσίδα ψύξης.</li> <li>4. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων για την αποφυγή μικροβιολογικής επιμόλυνσης πέρα από την διάρκεια ζωής.</li> <li>6. Επαρκής καθαρισμός για την απομάκρυνση των εστιών μόλυνσης/ συσσώρευσης βακτηρίων.</li> <li>7. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή μεταφοράς βακτηρίων από έντομα και τρωκτικά.</li> <li>8. Κατάλληλος εξοπλισμός και εγκαταστάσεις ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός και η απολύμανση.</li> <li>9. Επιπλέον μέτρα όπου εμπλέκονται ασυσκεύαστα τρόφιμα.</li> <li>10. Απομάκρυνση απορριμμάτων για την αποφυγή επιμόλυνσης των τροφίμων προς πώληση.</li> </ol> <p><i>Φυσική επιμόλυνση</i></p>	<p>Υγιεινή προσωπικού</p> <p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Εποπτικός έλεγχος ανακύκλωσης</p> <p>Έλεγχος καθαρισμού</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Έλεγχος καθαρισμού</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p> <p>Εποπτικός</p>

	<p>προκληθεί από βρωμιά, σκόνη, και χαλαρή συσκευασία. Τα ασυσκευάστα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται από ξένα αντικείμενα που πέφτουν μέσα ή πάνω στο προϊόν.</p> <p><i>Χημική επιμόλυνση</i> Κατά τη διάρκεια των χειρισμών είναι δυνατόν τα τρόφιμα να επιμολυνθούν από χημικές ουσίες.</p> <p><i>Καταστροφή συσκευασίας</i> Η καταστροφή της συσκευασίας μπορεί να οδηγήσει σε υποβάθμιση του προϊόντος. Ένας μηχανικός τραυματισμός του περιέκτη των φρούτων ή λαχανικών που ενδεχομένως θα τραυματίσει και το περιεχόμενο προϊόν θα έχει σα συνέπεια την υποβάθμιση της εμφάνισης και της ποιότητας του προϊόντος (π.χ. εμφάνιση μελανώματος).</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Επιπλέον απαιτήσεις για την έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων.</li> <li>2. Σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτήρια ή το περιβάλλον.</li> <li>3. Καλή υγιεινή προσωπικού ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από μαλλιά, κοσμήματα, ρούχα κ.α.</li> <li>4. Εντομολογικός έλεγχος για την πρόληψη επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά.</li> </ol> <p><i>Χημική επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Καλά συστήματα καθαρισμού για την πρόληψη επιμόλυνσης από τις ενέργειες καθαρισμού. Κατάλληλος έλεγχος των χημικών καθαριστικών.</li> </ol> <p><i>Καταστροφή συσκευασίας</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν.</li> <li>2. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν από έντομα ή τρωκτικά.</li> <li>3. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>4. Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού και εγκαταστάσεων κατά την αποθήκευση ώστε να μην κινδυνέψει ο περιέκτης και το προϊόν από τυχόν καταστροφές.</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων</li> <li>6. Έλεγχος απόρριψης κατεστραμμένων προϊόντων.</li> </ol>	<p>έλεγχος</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Υγιεινή προσωπικού</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Έλεγχος καθαρισμού</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Εποπτικός έλεγχος εξοπλισμού και εγκατα/σεων</p> <p>Εποπτικός έλεγχος ανακύκλωσης</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p>
--	---	--	--

**ΠΙΝΑΚΑΣ 5 – ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p>-Ξηρά λαχανικά</p> <p>-Συσκευασμένες σούπες</p> <p>-Τουρσιά</p> <p>-Διατηρήσιμα και μαρμελάδες</p> <p>-Ξηρά ζυμαρικά</p> <p>-Ξηρά μίγματα κρέμας ή ξηρά μίγματα προετοιμασίας ποτών</p> <p>-Γλυκίσματα σοκολάτας και ζαχαρωτών</p> <p>-Ψωμί και μπισκότα</p> <p>-Κέικ και γλυκά (που δεν περιέχουν κρέμες)</p> <p>-Κατεψυγμένα προϊόντα</p> <p>-Κονσερβοποιημένα τρόφιμα και έτοιμα γεύματα μακράς διάρκειας.</p>	<p><i>Μικροβιολογική επιμόλυνση</i></p> <p>Τα περισσότερα από αυτά τα προϊόντα δεν είναι ύποπτα για τροφικές δηλητηριάσεις όταν διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Είναι δυνατόν όμως να αναπτυχθούν μικροοργανισμοί που προκαλούν σήψη όπως ζύμες και μύκητες εάν παραμένουν στα ράφια των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης μετά τη λήξη του χρόνου ζωής των.</p> <p><i>Φυσική επιμόλυνση</i></p> <p>Κάθε ανοικτό μη συσκευασμένο προϊόν μπορεί να μολυνθεί από υλικά συσκευασίας ή άλλα ξένα αντικείμενα κατά τη διάρκεια της διαχείρισης ή της έκθεσής του.</p> <p><i>Χημική επιμόλυνση</i></p> <p>Κατά τη διάρκεια των χειρισμών είναι δυνατόν τα τρόφιμα να επιμολυνθούν από χημικές ουσίες.</p>	<p><i>Μικροβιολογική Επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ανακύκλωση προϊόντων ώστε να εξασφαλιστεί η ποιότητα και η ασφάλειά τους.</li> <li>2. Επιπλέον απαιτήσεις όπου εμπλέκονται μη συσκευασμένα τρόφιμα.</li> <li>3. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο για να γνωρίζει τους κινδύνους και τα μέτρα πρόληψης.</li> <li>4. Εντομολογικός έλεγχος ώστε να αποφευχθεί μεταφορά βακτηρίων από έντομα / τρωκτικά.</li> <li>5. Κατάλληλος εξοπλισμός και διευκολύνσεις για τη σωστή παρακολούθηση θερμοκρασίας σε κατεψυγμένα τρόφιμα</li> </ol> <p><i>Φυσική επιμόλυνση</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Επιπλέον απαιτήσεις για έκθεση τροφίμων χωρίς συσκευασία</li> <li>2. Σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτήρια ή το περιβάλλον</li> <li>3. Εντομολογικός έλεγχος για την πρόληψη επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά.</li> <li>4. Καλή υγιεινή προσωπικού, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση από μαλλιά, κοσμήματα, ρούχα κ.α.</li> </ol>	<p>Εποπτικός έλεγχος ανακύκλωσης</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p> <p>Υγιεινή προσωπικού, επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής</p> <p>Έλεγχος καθαρισμού</p>



	<p><i>Καταστροφή συσκευασίας</i>  Η καταστροφή της συσκευασίας αυτών των προϊόντων μπορεί να αποτελέσει ένα επικίνδυνο σημείο μικροβιολογικής ή φυσικής επιμόλυνσης. Χτυπημένες κονσέρβες, πιεσμένα /σχισμένα πακέτα για παράδειγμα μπορούν να επιτρέψουν μεταλλική επιμόλυνση ή εμφάνιση κηλίδων. Ακατάλληλη αποθήκευση, σε ψυχρό ή υγρό περιβάλλον μπορεί επίσης να μεταβάλλει την ποιότητα του προϊόντος.</p>	<p><i>Χημική επιμόλυνση</i>  1. Καλά συστήματα καθαρισμού για την πρόληψη επιμόλυνσης από τις ενέργειες καθαρισμού. Κατάλληλος έλεγχος των χημικών καθαριστικών.</p> <p><i>Καταστροφή συσκευασίας</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν</li> <li>2. Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού και εγκαταστάσεων κατά την αποθήκευση ώστε να μην κινδυνέψει το προϊόν από τυχόν καταστροφές</li> <li>3. Επιπλέον μέτρα για μη συσκευασμένα τρόφιμα</li> <li>4. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων.</li> <li>6. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή το προϊόν από έντομα και τρωκτικά.</li> <li>7. Έλεγχος απόρριψης κατεστραμμένων προϊόντων</li> </ol>	<p>Έλεγχος χειρισμών προϊόντος</p> <p>Έλεγχος εξοπλισμού και εγκαταστάσεων</p> <p>Εποπτικός έλεγχος Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Εποπτικός έλεγχος ανακύκλωσης Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Εποπτικός έλεγχος</p>
--	--	--	--

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ / ΑΡΧΕΙΑ

- Τα έγγραφα / αρχεία τηρούνται με σκοπό:

- ✓ Να διευκολύνουν το έργο των εσωτερικών ελέγχων, των επιθεωρητών των εξουσιοδοτημένων λειτουργιών

Να επιβεβαιώνεται ότι η επιχείρηση επέδειξε την οφειλόμενη εκ του νόμου επιμέλεια για την διατήρηση και πώληση υγιεινών και ασφαλών τροφίμων.

#### ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης πρέπει να διατηρούν στο αρχείο αυτό τον παρόντα «οδηγό υγιεινής»

#### ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης πρέπει να διατηρούν αρχεία καθαρισμού και απολύμανσης στα οποία θα αναφέρονται:
  - ✓ η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης,
  - ✓ τα υλικά που χρησιμοποιούνται,
  - ✓ οι συγκεντρώσεις τους (όπου χρειάζεται),
  - ✓ οι απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία (όπου χρειάζεται),
  - ✓ η συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, ετήσιο),
  - ✓ τα υπεύθυνα άτομα.

#### ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

- Τα αρχεία για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων περιλαμβάνουν:
  - ✓ Κατάλογο των ατόμων (ή συμβόλαιο με εταιρεία) που έχουν την ευθύνη για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.
  - ✓ Το “πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων” όπου πρέπει να αναφέρονται τα υλικά που χρησιμοποιούνται, οι συγκεντρώσεις τους, η θέση που χρησιμοποιούνται, η μέθοδος, η συχνότητα εφαρμογής τους και τα ονόματα των υπεύθυνων για την καταπολέμηση των τρωκτικών και των εντόμων
  - ✓ Πιστοποιητικά καταλληλότητας/έγκρισης/άδεια κυκλοφορίας των χημικών που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση των τρωκτικών και

	<p>εντόμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Οι προδιαγραφές και οι οδηγίες χρήσης των υλικών που χρησιμοποιούνται (προσπέκτους),</li> <li>✓ Το σχέδιο κάτοψης του καταστήματος λιανικής πώλησης και της περιφραξης όπου ορίζονται και αριθμούνται οι θέσεις στις οποίες έχουν τοποθετηθεί παγίδες και μαρκάρονται έντονα οι εξωτερικές παγίδες,</li> <li>✓ Διενεργείται έλεγχος των παγίδων των τρωκτικών ο οποίος πραγματοποιείται 1-2 φορές το μήνα και ενημερώνεται το αρχείο ελέγχου παγίδων.</li> <li>✓ Στις μικρές επιχειρήσεις απαιτείται η ύπαρξη συμβολαίου με εταιρεία που έχουν την ευθύνη για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να αποδεικνύει στις αρχές ελέγχου την αποτελεσματικότητα των μέτρων που ο ίδιος εφαρμόζει.</li> </ul>
--	---

**ΑΡΧΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ**

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το αρχείο ελέγχου νερού περιλαμβάνει:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Για τις επιχειρήσεις που τηρούν τεκμηριωμένο σύστημα HACCP ή διαδικασίες του συστήματος HACCP (κατηγορίες επιχειρήσεων 1, 2, 3 &amp; 4)                 <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Σχεδιάγραμμα (κάτοψη ) όπου παρουσιάζεται το δίκτυο παροχής νερού στο κατάστημα, με αριθμημένες τις παροχές του πόσιμου νερού,</li> <li>✓ Αποτελέσματα ετήσιου φυσικοχημικού ελέγχου της παροχής του νερού (θέση δειγματοληψίας, αποτελέσματα αναλύσεων, ημερομηνία),</li> <li>✓ Αποτελέσματα ετήσιων μικροβιολογικών ελέγχων (θέση δειγματοληψίας, αποτελέσματα αναλύσεων, ημερομηνία).</li> </ul> </li> <li>2. Για τις επιχειρήσεις των κατηγοριών 5 και 6 απαιτείται το συμβόλαιο της</li> </ol> </li> </ul>
--	---

	<p>εταιρείας ύδρευσης.</p> <p>3. Απαιτείται η τήρηση αρχείου νερού από όλες τις επιχειρήσεις που υδρεύονται από ιδιωτικά συστήματα ύδρευσης.</p>
<b>ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα αρχεία προσωπικού πρέπει να περιέχουν: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Βιβλιάρια υγείας,</li> <li>✓ <b>Το εγχειρίδιο βασικών αρχών υγιεινής των τροφίμων</b> και τους ειδικότερους κανόνες υγιεινής του προσωπικού ανά θέση εργασίας, εάν υπάρχουν.</li> <li>✓ Πιστοποιητικό εκπαίδευσης του προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.</li> </ul> </li> </ul>

## ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΤΟΜΙΚΟΥ ΑΡΧΕΙΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

### ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ			
ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ			
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ			
ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ			
ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ			
ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝ Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ
Επίπεδο 1			
Επίπεδο 2			
			ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟ Υ ΕΤΑΙΡΕΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5. ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Αλυσίδα ψύχους	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ένα σύστημα διαχείρισης των συνθηκών με τις οποίες μεταφέρονται και αποθηκεύονται τα προϊόντα ψύξης και κατάψυξης από τις επιχειρήσεις παραγωγής στους αντιπροσώπους και τα σημεία πώλησής τους.</li> </ul>
Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας, το οποίο αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων στις επιχειρήσεις που παράγουν διακινούν και εμπορεύονται τρόφιμα.</li> </ul>
Αποθήκευση	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η διατήρηση σε αποθηκευτικούς χώρους των προϊόντων (πρώτες και βοηθητικές ύλες, υλικά συσκευασίας και ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων) που πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας. Η αποθήκευση των προϊόντων μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ξηρή αποθήκευση) ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με κατάλληλα φίλτρα, ατμόσφαιρας CO<sub>2</sub> κ.α.).</li> </ul>
Απολύμανση	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η διαδικασία της μείωσης του αριθμού των μικροοργανισμών σε αποδεκτά επίπεδα, με τη χρήση χημικών ουσιών ή/και φυσικών μεθόδων.</li> </ul>
Απλά Αρτοσκευάσματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Απλά αρτοσκευάσματα είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που δεν περιέχουν πρόσθετες ύλες (κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές ή περιέχουν τέτοιες σε μικρές ποσότητες), ώστε να είναι δυνατόν να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως είναι τα κοινά κουλούρια, τα παξιμάδια, οι φρυγανιές, οι λαγάνες, τα κρισίνια, ο διπυρίτης άρτος (γαλέτα), τα εφτάζυμα κ.ά.</li> </ul>
Αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής</b> είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που περιέχουν απαραίτητα πρόσθετες ύλες κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές σε ποσοστό τουλάχιστον 10% για κάθε μία από αυτές, εξ αιτίας των οποίων αποκτούν χαρακτηριστική οσμή και γεύση και επομένως δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε αντικατάσταση του άρτου-αρτοποιημάτων, όπως είναι τα κουλουράκια ή παξιμάδια βανίλιας, μαστίχας, γλυκάνισου, σμυρναίικα, μουστοκούλουρα κ.ά. (Κ.Τ.Π.)</li> </ul>
Αρχεία	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έγγραφα και έντυπα που περιέχουν στοιχεία για τις διάφορες φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας ή τον ποιοτικό έλεγχο. Επίσης, στα έντυπα αυτά είναι καταγεγραμμένα τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργούνται στα πλαίσια των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας (ISO, HACCP) και της ορθής βιομηχανικής πρακτικής.</li> </ul>
Αρχειοθέτηση	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διαδικασία τήρησης εγγράφων που απαιτεί το σύστημα HACCP.</li> </ul>
Ασφάλεια των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν παραχθεί με υγιεινές συνθήκες, δεν είναι πιθανή η ύπαρξη κινδύνου για την υγεία του καταναλωτή και δεν θίγονται τα οικονομικά του συμφέροντα.</li> </ul>
Ασφαλής κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων που προστατεύει την ασφάλεια των τροφίμων από πιθανές επιμολύνσεις που προέρχονται από την ανεπάρκεια ή τη βλάβη του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων.</li> </ul>
Διάγραμμα ροής	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σχηματική παρουσίαση της αλληλουχίας των σταδίων ή των λειτουργιών που</li> </ul>

	χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ενός συγκεκριμένου προϊόντος.
<i>Διασταυρούμενη επιμόλυνση</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι η μεταφορά μιας επιβλαβούς ουσίας από ένα τρόφιμο σε άλλο με διάφορα μέσα όπως: τα χέρια, μολυσμένες επιφάνειες του εξοπλισμού, σκεύη ή κατευθείαν από μια πρώτη ύλη σε ένα έτοιμο φαγητό.</li> </ul>
<i>Διορθωτική ενέργεια</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Προσχεδιασμένη διαδικασία που πρέπει να ληφθεί, όταν τα αποτελέσματα της διαδικασίας παρακολούθησης βρίσκονται έξω από τα όρια ανοχής ή δράσης, υποδεικνύοντας ότι το μέτρο ελέγχου του συγκεκριμένου κινδύνου δεν είναι αποτελεσματικό.</li> </ul>
<i>Εγκατάσταση ή κτίριο</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το κτίριο ή ο χώρος που στεγάζεται μια επιχείρηση λιανικής πώλησης τροφίμων.</li> </ul>
<i>Ειδικά αρτοσκευάσματα - σφολιατοιδή</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πρόκειται για άλλα σκευάσματα που μπορούν να παρασκευάζονται στα αρτοποιεία και έχουν ως βάση το αλεύρι και άλλες βρώσιμες ύλες, όπως είναι τα διάφορα είδη πιττών (τυρόπιτες, σπανακόπιτες, μπουγάτσες, κρουασάν με γέμιση κ.ά.) τα μελομακάρονα, οι κουραμπιέδες, τα βουτήματα, τα τσουρέκια κ.ά.</li> </ul>
<i>Έλεγχος</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων για τη διασφάλιση και τήρηση της συμμόρφωσης με τα κριτήρια που καθορίζονται στο σχέδιο HACCP.</li> </ul>
<i>Έλεγχος των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οι ενέργειες που περιλαμβάνουν παρατήρηση, επιθεώρηση ή δειγματοληψία για να εκτιμηθεί εάν οι τιμές των παραμέτρων των κρίσιμων σημείων ελέγχου βρίσκονται σε αποδεκτά όρια.</li> </ul>
<i>Επαλήθευση</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η χρήση συμπληρωματικών δοκιμών και / ή η επιθεώρηση των αρχείων παρακολούθησης, για να καθοριστεί αν το σύστημα διασφάλισης ποιότητας είναι εγκατεστημένο σωστά και αν λειτουργεί αποτελεσματικά και επαρκώς.</li> </ul>
<i>Εξυγίανση</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Συνδυασμός καθαρισμού και απολύμανσης.</li> </ul>
<i>Επαρκές</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατάλληλο για την ολοκλήρωση του προκαθορισμένου στόχου.</li> </ul>
<i>Επεξεργασία</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.</li> </ul>
<i>Προετοιμασία</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά την παραγωγή ενός προϊόντος και δεν μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.</li> </ul>
<i>Επεξεργασμένα προϊόντα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Προϊόντα που προκύπτουν από την υποβολή των μη επεξεργασμένων μη επεξεργασμένων προϊόντων σε επεξεργασία, η οποία έχει σαν αποτέλεσμα τη μεταβολή της αρχικής κατάστασης του τροφίμου. Στις μεθόδους που χρησιμοποιούνται στην επεξεργασία περιλαμβάνονται: η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η διατήρηση σε άλμη, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, η ωρίμανση, η προσθήκη οξέων, η άλεση με σύγχρονη εφαρμογή θερμικής επεξεργασίας, η προσθήκη ουσιών για την βελτίωση του προϊόντος.</li> </ul>
<i>Επικινδυνότητα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ο συνδυασμός της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των συνεπειών ενός κινδύνου.</li> </ul>
<i>Επιμόλυνση</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η εμφάνιση μικροοργανισμών, ή χημικών ουσιών, ή ξένων σωμάτων, ή δυσάρεστων κηλίδων, ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.</li> </ul>
<i>Επιχείρηση τροφίμων λιανικής πώλησης</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κάθε κερδοσκοπική επιχείρηση που εμπορεύεται τρόφιμα και ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες: παραλαβή, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση</li> </ul>

	τροφίμων στον καταναλωτή.
<i>Καθαρισμός</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απομάκρυνση υπολειμμάτων τροφίμων ή και ξένων σωμάτων συμπεριλαμβανομένης της σκόνης, της ρύπανσης κ.α.</li> </ul>
<i>Κατεψυγμένα τρόφιμα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα που διατηρούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες, οι οποίες δεν επιτρέπουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών και μειώνουν των φυσικοχημικών αντιδράσεων σε ανεκτά επίπεδα.</li> </ul>
<i>Κίνδυνος</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας που είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αρχικά, αναφαίρετο στην επιβίωση ή τον πολλαπλασιασμό των παθογόνων για τον άνθρωπο μικροοργανισμών και των σαπρόφυτων μικροβίων, που έχουν ιδιαίτερη σημασία στη συντήρηση των τροφίμων, και περιελάμβανε την παραγωγή τοξινών ή άλλων τοξικών προϊόντων μεταβολισμού αυτών. Ο όρος σύντομα επεκτάθηκε για να περιλαμβάνει και άλλους βιολογικούς, φυσικούς και χημικούς επιμολυντές, ουσιώδης για την υγεία του καταναλωτή.</li> </ul>
<i>Κρίσιμο όρια</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κρίσιμο όριο είναι η αξία ή η τιμή ενός προληπτικού μέτρου που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.</li> </ul>
<i>Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (ΚΣΕ)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι το σημείο, διεργασία ή το στάδιο της επεξεργασίας, όπου ένας κίνδυνος μπορεί να μειωθεί, προληφθεί ή εξαλειφθεί. Το στάδιο αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει ένα προληπτικό μέτρο ή μέτρο ελέγχου και ίσως να είναι μία αυτοτελής διαδικασία ή μία εργασία επιθεώρησης.</li> </ul>
<i>Μη επεξεργασμένα προϊόντα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προϊόντα τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία που να μεταβάλλει σημαντικά την αρχική τους κατάσταση. Είναι δυνατόν όμως να έχουν υποβληθεί σε διαίρεση, διαχωρισμό, αποχωρισμό, αφαίρεση των οστών ή του δέρματος, υψηλό τεμαχισμό, κοπή των άκρων, αποφλοιώση, άλεσμα, κοπή, καθαρισμό, αποκοπή, διατήρηση με ψύξη, κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, φυσική ξήρανση, κονιοποίηση ή αφαίρεση του περιβλήματος, είτε είναι συσκευασμένα ή όχι. κονιοποιηθεί ή να έχει αφαιρεθεί το περιβλήμα τους (Από οδηγία 92/5/ΕΚ. L61/1/18.3.95).</li> </ul>
<i>Ορθή βιομηχανική πρακτική</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Καλύπτει τις θεμελιώδεις αρχές, τα μέσα και τις διαδικασίες που απαιτούνται για το σχεδιασμό και τη δημιουργία ενός περιβάλλοντος κατάλληλου για την παραγωγή αποδεκτών από άποψη ποιότητας, υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.</li> </ul>
<i>Ορθή υγιεινή πρακτική</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.</li> </ul>
<i>Παραγωγή</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το σύνολο των ενεργειών που λαμβάνουν χώρα κατά την παραγωγή των τροφίμων και περιλαμβάνει την προμήθεια, παραλαβή, αποθήκευση και την επεξεργασία των πρώτων και βοηθητικών υλών. Περιλαμβάνει επίσης την συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά / διανομή / διακίνηση των τελικών προϊόντων.</li> </ul>
<i>Παρακολούθηση</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο έλεγχος ότι η διαδικασία επεξεργασίας ή χειρισμού, η οποία συνιστά το προληπτικό μέτρο του κινδύνου στο ΚΣΕ, πληρεί τα καθιερωμένα κριτήρια για την εξάλειψη ή μείωση του συγκεκριμένου κινδύνου. Περιλαμβάνει συστηματική παρακολούθηση, μέτρηση και καταγραφή των καταλλήλων δεδομένων για την πρόληψη ή έλεγχο του κινδύνου. Η διαδικασία</li> </ul>



	<p>παρακολούθησης πρέπει να περιλαμβάνεται στο έγγραφο διασφάλισης της υγιεινής παραγωγής του προϊόντος, το οποίο μαζί με τα αρχεία των μετρήσεων που λαμβάνονται θα πρέπει να είναι διαθέσιμα στις αρμόδιες αρχές κατά την στιγμή του ελέγχου.</p>
<i>Παρτίδα (Lot)</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το σύνολο των μονάδων του παραγόμενου τροφίμου που έχουν παραχθεί ή συσκευαστεί κάτω από πρακτικά ίδιες συνθήκες.</li> </ul>
<i>Πρατήριο άρτου</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρατήριο άρτου είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται μόνο άρτος και άλλα προϊόντα αρτοποιίας και κουλουροποιίας, όπως αυτά καθορίζονται από την εκάστοτε ισχύουσα Αγορανομική Νομοθεσία.</li> </ul>
<i>Περιοχές υψηλού κινδύνου</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντική η παρουσία του κινδύνου της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.</li> </ul>
<i>Περιοχές χαμηλού κινδύνου</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Πόσιμο νερό»</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• πρέπει να πληρούνται οι προδιαγραφές για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης όπως αναφέρονται στον ΚΔΠ 87(Ι)/2001 (Αρ. 3496/4.5.2001) Ο περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμος του 2001 σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 1998.</li> </ul>
<i>Προδιαγραφές ποιότητας</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Όταν χρησιμοποιούνται ποσοτικές προδιαγραφές, αυτές εκφράζονται με επιτρεπόμενα όρια και σταθερότυπους.</li> </ul>
<i>Προϊόντα ψύξης</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες, συνήθως κάτω των 8 °C.</li> </ul>
<i>Προϊόντα κατάψυξης</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προϊόντα, τα οποία έχουν υποβληθεί σε διαδικασία κατάψυξης κατά την οποία περνάνε από την ζώνη της μέγιστης κρυστάλλωσης. Μετά την αποκατάσταση της θερμικής ισορροπίας, τα προϊόντα έχουν σε όλα τα σημεία τους θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C.</li> </ul>
<i>Προϊόντα αρτοποιίας</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προϊόντα αρτοποιίας ονομάζονται τα αρτοσκευάσματα (απλά αρτοσκευάσματα και τα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής ) και τα ειδικά αρτοσκευάσματα -σφολιατοειδή</li> </ul>
<i>Προληπτικά μέτρα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Πράξεις ή δραστηριότητες, οι οποίες απαιτούνται για την πρόληψη ή την εξάλειψη των κινδύνων ή την μείωση της παρουσίας τους σε ανεκτά όρια.</li> </ul>
<i>Σημείο ελέγχου</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το σημείο ή η διεργασία που ο κίνδυνος μπορεί να ελεγχθεί με την εφαρμογή γενικών διαδικασιών όπως της GMP &amp; GHP και η απώλεια ελέγχου δεν οδηγεί σε αποδεδειγμένη επικινδυνότητα για την υγεία του καταναλωτή.</li> </ul>
<i>Σοβαρότητα του κινδύνου</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το μέγεθος του κινδύνου ή έκταση των συνεπειών στην ανθρώπινη υγεία που απορρέουν, όταν ο κίνδυνος παραμένει στο τελικό προϊόν.</li> </ul>
<i>Συσκευαστικό υλικό</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κάθε περιέκτης (γυάλινος, πλαστικός, μεταλλικός, ή από χαρτόνι) ή υλικό</li> </ul>

	καλύμματος του προϊόντος όπως αλουμίνιο, μεμβράνη, χαρτί κ.α.
<i>Συσκευασία πρώτη</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κάλυψη ενός προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη, τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με το προϊόν και αποσκοπούν στην προστασία του.</li> </ul>
<i>Συσκευασία δεύτερη</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κάλυψη ενός ήδη συσκευασμένου προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη. Η δεύτερη συσκευασία χρησιμοποιείται για τη μεταφορά του προϊόντος στα σημεία διάθεσης ή πώλησής του.</li> </ul>
<i>Συστατικά</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πρώτες και οι βοηθητικές ύλες που χρησιμοποιούνται στη σύνθεση των παραγόμενων τροφίμων.</li> </ul>
<i>Τρόφιμα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στερεά ή υγρά προϊόντα που χρησιμοποιούνται για τροφή από τον άνθρωπο. Σε αυτά συμπεριλαμβάνονται τα κάθε είδους ποτά και ευφραντικά, το νερό, τα κόμματα και μαστίχες καθώς και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προστίθεται στα τρόφιμα.</li> </ul>
<i>Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.</li> </ul>
<i>Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όταν ο σχεδιασμός και η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης έγινε με τρόπο που επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή τους.</li> </ul>
<i>Υγιεινή των τροφίμων</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (π.χ. μετά τη σφαγή, τη συγκομιδή και το άρμεγμα) δηλαδή την μεταποίηση, προετοιμασία, επεξεργασία, παρασκευή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά / διανομή / διακίνηση, προσφορά για πώληση ή διάθεση στον καταναλωτή.</li> </ul>
<i>Υγιεινά τρόφιμα</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα, τα οποία όταν καταναλώνονται δεν προξενούν βλάβη στον καταναλωτή.</li> </ul>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Chilled Food Association: *Guidelines for Good Hygiene Practice in the Manufacture, Distribution and retail Sale of Chilled Foods*, London, 1989.
2. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14<sup>ης</sup> Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων.
3. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Guidelines for the application of HACCP system*, ALINORM 95/13, Appendix II, Rome, 1993.
4. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Recommended International Code of Practice General Principles of Food hygiene*, Publication: CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997), Amd. (1999)
5. FAO/WHO, (1998). *Food Quality and Safety Systems: A training manual on food hygiene and the HACCP system*, Rome, Italy.
6. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Recommended International Code of Hygiene Practice for Fresh Meat*, Publication: CAC/RCP 11-1976, Rev. 1 (1993).
7. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Recommended International Code of Hygiene Practice for Processed Meat and Poultry Products*, Publication: CAC/RCP 13-1976, Rev. 1 (1985).
8. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Recommended International Code of Hygiene Practice for Poultry Processing*, Publication: CAC/RCP 14-1976.
9. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Principles and Guidelines for the conduct of Microbiological Risk Assessment*, Publication: CAC/GL-30 (1999).
10. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Food Standard Programme*, Rome, 1997.
11. FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission: *Principles for the Establishment and Application of Microbiological Criteria for Foods*, Publication: CAC/GL 21 – 1997.
12. Harrigan, W.F. and Park, R.W.A. (1991). *Making safe food, A management guide for microbial quality*, Academic press, New York.
13. Harris, S. R. (1986). *Improvement of post-harvest fresh fruits and vegetables handling. A manual*, FAO Regional Office for Asia and the Pacific, and Association of Food Marketing Agencies in Asia and the Pacific.
14. IDF (1992). *Hygiene management of Dairy Plants*, International Dairy Federation, Document 276, Brussels.
15. IDF (1995). *Recommendation for the hygienic storage, transport and distribution of milk and milk based products*, International Dairy Federation, Document 302, Brussels.
16. Institute of Food Science and Technology- IFST (1993). *Food and Drink – Good Manufacture Practice: A Guide to its Responsibility Management*, 3<sup>rd</sup> edition, London.
17. International Commission on Microbiological Specifications for Foods-ICMSF (1998). *HACCP in Microbiological Safety and Quality*, in: *Microorganisms in foods*, book 4, Blackwell Scientific Publications, London.
18. International Institute of Refrigeration, (1976). *Guide to refrigerated storage*, IIR, Paris

19. Marriott, N.G.(1997). *Essentials of food sanitation*, edited by G. Robertson, Chapman and Hall, London.
20. Mortimore, S. & Wallace, C. (1995). *HACCP: A practical approach*, Chapman and Hall, London.
21. Καλογριδου-Βασιλειάδου, Δ. (1999). *Γενικοί Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων*, University Press.
22. Κεχαγιάς, Χρ.(1997). *Ποιότητα γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων*, Εκδόσεις Ίων, Αθήνα.
23. Οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2002 (3575/11.2.2002) , *Υγιεινή των Τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου*.
24. Περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικούς) Κανονισμούς τους 2002.
25. The EFSIS *standard for companies supplying food products*, Issue No 4, Issued March 2000, London.
26. Τσάκνης, Ι. (2002). *Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων*, Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, ΤΕΙ Αθήνας.
27. Wilson, L.G., M.D. Boyette, and E.A. Estes, (1995). *Postharvest Handling and Cooling of Fruits, Vegetables, and Flowers for Small Farms, Part I-IV*. N.C. Coop. Exten. Serv. Hort. Info. Leaf. No. 800.
28. Untermann, F.(1998). *Microbial hazards in food*, Food Control (9)
29. USDA, *Meat and Poultry products hazards & control guide*, <http://www.usda.gov>
30. Ελληνικό Πρότυπο ΕΛΟΤ 1416, «Σύστημα Διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων- Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)».