

**ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ  
ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ  
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ  
ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ**

**Νοέμβριος 2016**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγού Ορθής Πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής και συναφών επαγγελμάτων

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ .....	2
ΜΕΡΟΣ 1 – ΓΕΝΙΚΑ .....	4
1.1 Εισαγωγή. ....	4
1.2 Επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής και συναφών επαγγελμάτων που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Ορθής Πρακτικής» .....	5
1.3 Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων βασισμένο στις αρχές του HACCP.....	6
ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ .....	7
2.1 Γενικά .....	7
Μερος 3 – κανονες υγιεινης για ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ .....	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ .....	8
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	15
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ – ΜΕΤΑΦΟΡΑ .....	20
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV – ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ .....	22
ΚΕΦΑΛΑΙΟ V – ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ .....	24
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI – ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ .....	26
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII – ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ.....	28
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII – ΠΑΡΑΛΑΒΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ – ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ .....	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙX – ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	37
ΚΕΦΑΛΑΙΟ X – ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ.....	39
ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI – ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ .....	41
Εισαγωγή .....	41
Ορισμοί.....	42
Υποχρεωτική πληροφορία για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα στον τελικό καταναλωτή.....	42
Υποχρεώσεις υπευθύνων επιχειρήσεων .....	42
ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII – ΤΗΡΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ .....	42

ΜΕΡΟΣ 4 – ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ .....	46
ΜΕΡΟΣ 5. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....	54
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1– ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ .....	54
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 – ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ .....	58
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ.....	61
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ .....	63
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΓΕΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΚΤΩΝ .....	64
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΡΧΕΙΟΥ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ Α’ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ.....	65
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 – ΟΡΟΛΟΓΙΑ .....	67
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 – ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	71

## ΜΕΡΟΣ 1 – ΓΕΝΙΚΑ

### 1.1 Εισαγωγή.

Ο παρών «Οδηγός Ορθής Πρακτικής» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους υπευθύνους των επιχειρήσεων παραγωγής ζαχαροπλαστικής ο οποίος καλύπτει τις απαιτήσεις της νομοθεσίας που πρέπει να τηρεί μια μικρή επιχείρηση για να εφαρμόζει τα απαιτούμενα υγειονομικά μέτρα με βάση τις αρχές του HACCP.

Η εκπόνηση του παρόντος οδηγού πραγματοποιήθηκε λαμβάνοντας υπόψη το άρθρο 5 του Κοινοτικού Κανονισμού ΕΚ/852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου & Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων, η οποία είναι υποχρεωτική και ενθαρρύνει τις μικρές επιχειρήσεις τροφίμων, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής, να εφαρμόζουν και να τηρούν διαρκείς διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές του HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points = Ανάλυση Κινδύνων Κρίσιμων Σημείων Έλεγχου). Η εφαρμογή του συστήματος HACCP πρέπει να προσαρμόζεται στην φύση και στο μέγεθος της κάθε επιχείρησης τροφίμων. Η εφαρμογή του ανωτέρω συστήματος γίνεται με την έκδοση των αντιστοίχων Οδηγών Ορθής Πρακτικής.

**Σκοπός της συγγραφής του "Οδηγού Ορθής Πρακτικής" είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εγχειριδίου για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής που θα βοηθήσει τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων στην εφαρμογή και υλοποίηση των υγειονομικών μέτρων με βάση τις αρχές του HACCP. Στο εγχειρίδιο αυτό περιγράφονται τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής σε όλα τα στάδια παραγωγής προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των τροφίμων, η πρακτική εφαρμογή μέτρων πρόληψης και η συμμόρφωση με τη νομοθεσία.**

Στον οδηγό αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Ορθής Πρακτικής στις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής.

Ο οδηγός είναι διαρθρωμένος σε **5 βασικά μέρη**.

Το **Μέρος 1** εξετάζει τα βασικά χαρακτηριστικά της διαχείρισης της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων. Εδώ αναφέρονται οι επιχειρήσεις που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του, η εθνική και κοινοτική νομοθεσία που διέπει την λειτουργία των επιχειρήσεων τροφίμων, έννοιες σχετικές με τις 7 βασικές αρχές εφαρμογής του HACCP κλπ.

Το **Μέρος 2** αναφέρεται στην εκπαίδευση του προσωπικού

Το **Μέρος 3** περιλαμβάνει αναλυτικά τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις των εγκαταστάσεων, των χώρων αποθήκευσης, των χώρων παρασκευής, επεξεργασίας, μεταποίησης και μεταφοράς των προϊόντων των επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής και την ατομική υγιεινή του προσωπικού. Το τμήμα αυτό του οδηγού χωρίζεται σε τρεις στήλες. Στην πρώτη αναφέρονται οι νομικές απαιτήσεις, στην δεύτερη οι οδηγίες συμμόρφωσης και στην τρίτη οι συμβουλές ορθής πρακτικής όπου **προτείνονται λεπτομερείς πρακτικές λύσεις και συγκεκριμένες διαδικασίες**.

Το **Μέρος 4** αναφέρεται στην αναγνώριση των σημείων ελέγχου που εμφανίζονται οι πιθανοί κίνδυνοι κατά την παραγωγή των προϊόντων – τα προληπτικά μέτρα και τις διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση αστοχίας στα διάφορα στάδια ελέγχου κάποιου κινδύνου

Το **Μέρος 5** περιλαμβάνει τα Παραρτήματα του οδηγού :

- Εδώ περιγράφονται χαρακτηριστικές παραγωγικές διαδικασίες ορισμένων κατηγοριών επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής (διαγράμματα ροής)
  - οδηγίες για την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες
  - διάφορα υποδείγματα τήρησης αρχείων
  - ορολογία
  - βιβλιογραφία

Σε ξεχωριστά κεφάλαια επιπλέον περιλαμβάνονται:

- Οι διατάξεις που εφαρμόζονται για την συσκευασία των τροφίμων
- Ιχνηλασιμότητα

- τα τηρούμενα αρχεία και έντυπα που συμπληρώνονται για την τεκμηρίωση εφαρμογής συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP

Μετά την ανάγνωση του οδηγού ο υπεύθυνος της επιχείρησης:

- Θα γνωρίζει τις προδιαγραφές κατασκευής των χώρων της επιχείρησής του
- θα γνωρίζει τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων στην επιχείρησή του
- θα διαθέτει ένα εργαλείο για την εξάλειψη των κινδύνων στα παραγόμενα προϊόντα
- θα γνωρίζει πως να εφαρμόζει προληπτικά μέτρα που θα προσαρμόζει στις ανάλογες διαδικασίες παραγωγής των προϊόντων του
- θα καλύπτει τις προϋποθέσεις της νομοθεσίας για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.

### **Σχετική Νομοθεσία**

Κατά την εκπόνηση του οδηγού , ελήφθη υπόψη η ακόλουθη σχετική νομοθεσία

- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 178/2002 με τη γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα
- Τον Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων .
- Την ισχύουσα Νομοθεσία για τον συγκεκριμένο επαγγελματικό κλάδο (ΦΕΚ1187/Β΄/31-8-2006)
- Τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών,
- Νομοθεσία για Υλικά σε επαφή με τρόφιμα: Κανονισμός 1935/2004/ΕΚ και Κανονισμός 10/2011/ΕΚ
- Νομοθεσία για Πρόσθετα: Κανονισμός ΕΚ 1131/2011, Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ. 1130/2011, Κανονισμός (ΕΕ) 1131/2011 και Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008
- Νομοθεσία σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές :Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011
- Κυρωτικός Νόμος (Ν. 4235/2014) Διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, διακίνησης και εμπορίας προϊόντων και παροχής υπηρεσιών (ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. – Α2-718/2014 (ΦΕΚ2090/Β΄/31-07-2014).
- ΥΑ Α5/288/23-01-86 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει
- Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π./οικ.96967/8-10-2012
- Άλλες χρήσιμες πληροφορίες, παρατίθενται στην σχετική Βιβλιογραφία (Παράρτημα 9)

Εδώ θα πρέπει να τονιστεί ότι η νομοθεσία μεταβάλλεται και ο παρών οδηγός θα χρειάζεται την αντίστοιχη επικαιροποίηση. Γι' αυτό έχει προβλεφθεί να εμπλουτίζεται με την νέα νομοθεσία και ο Φάκελος 1<sup>ος</sup> Νομοθεσία (βλ. Κεφ. XI Τηρούμενα Αρχεία σελ.52)

Η εκπόνηση του «Οδηγού Ορθής Πρακτικής» έγινε από τον κ. Θεόδωρο Καπούταγλη, σύμβουλο της Ομοσπονδίας Επαγγελματοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ).

Η αξιολόγηση του «Οδηγού Ορθής Πρακτικής» έγινε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ.

### **1.2 Επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής και συναφών επαγγελματιών που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Ορθής Πρακτικής»**

Α. Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «οδηγού» περιλαμβάνονται όλες οι παρακάτω κατηγορίες επιχειρήσεων και όλες εκείνες, οι δραστηριότητες των οποίων εμπίπτουν στις κατηγορίες της παραγράφου Β. του παρόντος κεφαλαίου :

- Παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής (ζαχαροπλαστείο με εργαστήριο).
- Επιχειρήσεις που αναλαμβάνουν συνεστιάσεις
- Καφετέριες
- Πρατήριο γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής
- Αμιγές πρατήριο ειδών ζαχαροπλαστικής (ζαχαροπλαστείο χωρίς εργαστήριο)
- Ζαχαροπλαστείο με τραπέζοκαθίσματα
- Γαλακτοπωλείο
- Αναψυκτήρια

- Μπουγατσάδικα
- Αμιγή λουκουματζίδικα
- Παγωτοπωλεία

Β. Οι επιχειρήσεις αυτές ταξινομούνται στις παρακάτω κατηγορίες, στα πλαίσια ενός συστήματος διασφάλισης υγιεινής των τροφίμων, ανάλογα με τις δραστηριότητες τους:

**Κατηγορία 1.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται, διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης, - τραπέζι ή πακέτο- αλλά και διακινούν ασυσκευάστα τρόφιμα - έτοιμα προς κατανάλωση - σε άλλες επιχειρήσεις ή κατευθείαν σε καταναλωτές (π.χ. ζαχαροπλαστεία που διενεργούν και μεταφορές γλυκισμάτων)

**Κατηγορία 2.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης - τραπέζι ή πακέτο- (π.χ. ζαχαροπλαστεία με τραπέζοκαθίσματα)

**Κατηγορία 3.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα , τα διατηρούν και τα διαθέτουν εντός της επιχείρησης-τραπέζι ή πακέτο - (π.χ. ζαχαροπλαστεία χωρίς παρασκευαστήριο).

**Κατηγορία 4.** Επιχειρήσεις που προετοιμάζουν και πωλούν soft ice cream.

Τα διαγράμματα ροής των παραπάνω κατηγοριών δίνονται στο παράρτημα 1 σελ. 63. Για όλες τις παραπάνω κατηγορίες απαιτείται η αυστηρή εφαρμογή και τήρηση των κανόνων ορθής πρακτικής και των σημείων ελέγχου όπως περιγράφονται στον παρόντα «οδηγό ορθής πρακτικής».

**Επιχειρήσεις με παραγωγή που δεν καλύπτεται από τα διαγράμματα ροής του παρόντος οδηγού ή παράγουν τυποποιημένα τρόφιμα ή έχουν ειδικές απαιτήσεις παραγωγής/ λειτουργίας που δεν καλύπτονται από τη γενική ανάλυση κινδύνων και σημείων ελέγχου του οδηγού, δεν καλύπτονται από την εφαρμογή αυτού, τουλάχιστον ως τις διεργασίες, τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα που δεν περιγράφονται στον παρόντα οδηγό.**

### 1.3 Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων βασισμένο στις αρχές του HACCP

Η ασφάλεια των τροφίμων, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αποτελεί ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή και των δημοσίων αρχών αλλά και πρωταρχικής σημασίας απαίτηση του καταναλωτή. Η εφαρμογή μιας διαδικασίας βασισμένης στις αρχές του HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Ανάλυση Κινδύνων Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) είναι ικανή να διασφαλίσει την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων της παραγωγικής διαδικασίας, στην εκτίμηση των κινδύνων και τελικά στον έλεγχο τους.

Η εφαρμογή της ανωτέρω διαδικασίας έχει ως στόχο τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και εντοπίζει σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, τους πιθανούς μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, διερευνά τις πιθανές αιτίες και τα αναμενόμενα αποτελέσματα, και εγκαθιστά τους αναγκαίους μηχανισμούς ελέγχου.

Επίσης τονίζει το ρόλο που έχει ο κάθε παραγωγός τροφίμων στη πρόληψη και επίλυση προβλημάτων. Η διαπίστωση της απώλειας ελέγχου δεν γίνεται πλέον μόνο από τις αρμόδιες αρχές με τη βοήθεια επιθεωρήσεων και αναλύσεων στα τελικά προϊόντα. Η εφαρμογή μιας διαδικασίας βασισμένης στις αρχές του HACCP, εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια του τροφίμου, συμβάλλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας επιχείρησης και στην αποτελεσματικότερη ανταπόκριση σε πιθανά προβλήματα. Επιπλέον, μπορεί να συμβάλλει στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές αλλά και στη αύξηση της

εμπιστοσύνης στον τομέα της ασφάλειας της παγκόσμιας εμπορίας τροφίμων. Το σύστημα HACCP, βασίζεται σε 7 βασικές αρχές οι οποίες παρατίθενται παρακάτω:

**Αρχή 1 Προσδιορισμός και ανάλυση των κινδύνων (Hazard Analysis) και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο τους.** Το πρώτο βήμα κατά την ανάπτυξη ενός σχεδίου HACCP είναι ο προσδιορισμός και αναγνώριση των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια που περιλαμβάνει την παραλαβή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων μέχρι την τελική κατανάλωσή τους. Περιλαμβάνει επίσης την αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης των κινδύνων και προσδιορισμό των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.

**Αρχή 2 Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Point).** Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (C.C.P.) είναι τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο προσδιορισμός ενός Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου απαιτεί μια λογική προσέγγιση.

**Αρχή 3 Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.** Τα κρίσιμα όρια αναφέρονται σε καθοριζόμενα όρια μιας παρατήρησης, μέτρησης ή παραμέτρου και αποτελούν τα «απόλυτα όρια αποδοχής» για το κάθε κρίσιμο σημείο. Το κρίσιμο όριο είναι η τιμή / κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από τη μη αποδεκτό.

**Αρχή 4 Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.** Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται σαφώς οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου εντός των Κρίσιμων Ορίων.

**Αρχή 5 Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.** Καθορίζονται οι διαδικασίες για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνονται αποκλίσεις και κατανέμονται οι αρμοδιότητες για την εφαρμογή τους. Στις διορθωτικές ενέργειες περιέχονται τόσο όσες αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, όσο και όσες αφορούν στη διαχείριση των παραχθέντων προϊόντων κατά το χρόνο στον οποίο η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

**Αρχή 6 Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP.** Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος HACCP και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

**Αρχή 7 Καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP.** Είναι επιβεβλημένο, να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία μέσω των οποίων θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, θα ελέγχεται η εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών (στις περιπτώσεις απόκλισης) και κατά τον τρόπο αυτό θα αποδεικνύεται η παραγωγή ασφαλών προϊόντων στις ελεγκτικές αρχές.

## **ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

### **2.1 Γενικά**

Η εκπαίδευση στην υγιεινή των τροφίμων είναι θεμελιώδους σημασίας για την λειτουργία της επιχείρησης. Το προσωπικό πρέπει να γνωρίζει το ρόλο του σχετικά με την προστασία των τροφίμων από τις μολύνσεις. Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να διαθέτουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες έτσι ώστε να μπορούν να χειρίζονται τρόφιμα με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο. Η εκπαίδευση του προσωπικού, είναι νομική απαίτηση (Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004, Παράρτημα II, Κεφ. XII). Ως χειριστές τροφίμων θεωρούνται τα πρόσωπα που «χειρίζονται άμεσα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, εξοπλισμό τροφίμων και σκεύη ή επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα» (Codex Alimentarius, CAC/RCP 1-1969, general principles of food hygiene).

Οι προϋποθέσεις υλοποίησης των προγραμμάτων εκπαίδευσης καθορίζονται από την Υπ. Απόφαση 14708 (ΦΕΚ 1616Β') 17.08.2007. Η εκπαίδευση του προσωπικού μπορεί να γίνεται από εξωτερικούς συνεργάτες και φορείς που εκτελούν προγράμματα εκπαίδευσης (π.χ. εκπαιδευτικά ιδρύματα, επιμελητήρια, κλαδικά σωματεία. κλπ) αλλά και ενδοεπιχειρησιακά. Από την εκπαίδευση ή κατάρτιση

του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων μπορεί να εξαιρείται μόνο το προσωπικό το οποίο διαθέτει έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης, από το οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας ή άλλου καταλλήλου κατά περίπτωση τομέα των τροφίμων. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP, μπορούν ή να εφαρμόσουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ ή να αναπτύξουν προγράμματα κατάρτισης προσωπικού, κατάλληλα για το μέγεθος και το είδος της επιχείρησης.

Πέραν των παραπάνω, για την εκπαίδευση του προσωπικού είναι σκόπιμο να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται **άμεσα** τα προϊόντα τροφίμων της κάθε επιχείρησης, πέραν της γενικής εκπαίδευσης στις βασικές αρχές υγιεινής για τα τρόφιμα, ενδέχεται να χρειάζεται επιπρόσθετη ειδική εκπαίδευση ως προς τα συγκεκριμένα παραγόμενα προϊόντα της επιχείρησης, τα οποία χειρίζεται. Ο σχεδιασμός της εκπαίδευσης αυτής είναι στη διακριτική ευχέρεια της επιχείρησης.
- Για τα άτομα των οποίων μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την εκπαίδευση.
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων μπορούν να αξιολογούν τις ανάγκες του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα σε εκπαίδευση (ή επανεκπαίδευση) και καθοδήγηση, μεταξύ άλλων, μέσω της εποπτείας αυτού. Αυτό έχει ιδιαίτερη σημασία για το νεοπροσλαμβανόμενο προσωπικό που ενδεχομένως να μην έχει έχει επαρκή εμπειρία στον χειρισμό των τροφίμων.

### ΜΕΡΟΣ 3 – ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα II Κεφάλαιο I. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων		
1.Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.</li> <li>• Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό που εφαρμόζεται και παρακολουθείται.</li> <li>• Το πρόγραμμα θα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες/ υποδείξεις καθαρισμού και απολυμάνσεων για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό, τις μικροσυσκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη παρασκευής και σερβιρίσματος των τροφίμων και να είναι εύκολα εφαρμόσιμο από</li> </ul>	<p>Ο καθαρισμός και η απολύμανση, για να έχουν αποτέλεσμα, απαιτούν τον συνδυασμό φυσικής δράσης ( τρίψιμο με το χέρι ή πλυντήριο), θερμότητας (ζεστό νερό), χρόνου και χημικών καθαριστικών (απορρυπαντικά, απολυμαντικά).</p> <p>Πριν ξεκινήσετε την διαδικασία καθαρισμού:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Απομάκρυνση όλων των τροφίμων και υλικών συσκευασίας από το χώρο,</li> </ul> <p>Κατά την διάρκεια</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τήρηση κανόνων ασφαλείας (ενδυμασία κλπ)</li> <li>• Χρήση κατάλληλων και εγκεκριμένων καθαριστικών (Προσοχή στις οδηγίες χρήσης).</li> <li>• Χρήση κατάλληλων εργαλείων</li> </ul>



	<p>το προσωπικό.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της</li> </ul>	<p>καθαρισμού, διαφορετικών για ξεχωριστές απαιτήσεις υγιεινής.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρήση μόνο καθαρού - πόσιμο νερού</li> <li>• Καθαρισμός από το πίσω μέρος της επιχείρησης προς τα εμπρός και από τα ψηλά μέρη προς τα χαμηλά.</li> </ul> <p>Διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρίψτε και ξεπλύνετε για να αφαιρέσετε τις βρωμιές και τα υπολείμματα τροφών</li> <li>• Αφαιρέστε τις βρωμιές και λίπη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό, απορρυπαντικό, και βούρτσα ή σφουγγάρι</li> <li>• Ξεπλύνετε τις βρωμιές και το απορρυπαντικό με καθαρό ζεστό νερό.</li> <li>• Χρησιμοποιήστε διάλυμα χημικού απολυμαντικού και/ ή ζεστό νερό. Αφήστε να δράσει το διάλυμα του χημικού απολυμαντικού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.</li> <li>• Ξεπλύνετε το απολυμαντικό με καθαρό, ζεστό νερό</li> <li>• Στραγγίστε ή στεγνώστε τα σκεύη στον αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσης.</li> <li>• Τοποθετήστε τα καθαρά σκεύη σε καθαρούς και προστατευμένους χώρους. Πρέπει να καθαρίζονται.</li> <li>• Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (πάγκοι, τραπέζια, βιτρίνες έκθεσης κλπ).</li> <li>• Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια του προσωπικού (πόμολα, διακόπτες κλπ).</li> <li>• Τα σκεύη, τα εργαλεία,</li> <li>• Διάφορα άλλα αντικείμενα (κάδοι απορριμμάτων, πανιά, σφουγγάρια κλπ)</li> </ul> <p>Ορίζουμε πάντα ποιός θα καθαρίσει, τι θα καθαρίσει, πως θα καθαρίσει ,συχνότητα καθαρισμού κλπ.</p> <p>Το “clean as you go” πρέπει να εφαρμόζεται από όλους τους εργαζόμενους και σε όλους τους χώρους (παρασκευής, αποθήκης</p>
--	--	---

	<p>απολύμανσης στους χώρους και στον εξοπλισμό, έτσι ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να μη επιμολύνονται τα τρόφιμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης εξαρτάται από το χώρο στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί και από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται</li> </ul>	<p>κλπ).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τοποθετούμε τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα στους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους (απόθηκες, ψυγεία, καταψύκτες κλπ).</li> <li>• Σκεπάζουμε τα τρόφιμα που δεν είναι δυνατόν να απομακρυνθούν.</li> <li>• Ελέγχουμε συχνά την αποτελεσματικότητα του προγράμματος καθαρισμού.</li> </ul>
<p>2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:</p> <p>(α) Να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή /και απόλυμανση, 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>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή του κτιρίου, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανση του. Η χρήση του κτιρίου να είναι σύμφωνη με τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις.</li> <li>• Το κτίριο πρέπει να έχει το κατάλληλο ύψος, όπως αυτό ορίζεται από τις πολεοδομικές ή άλλες σχετικές διατάξεις.</li> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να είναι κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός</li> <li>• Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.</li> <li>• Τήρηση της νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια στην εργασία.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής τροφίμων πρέπει να γίνεται από ένα έμπειρο και υπεύθυνο άτομο συνήθως ο ιδιοκτήτης.</li> <li>• Κατά τον σχεδιασμό νέων χώρων παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο τρόπος τροφοδοσίας του με πρώτες ύλες οι θέσεις εργασίας, που πχ θα μπου οι φούρνοι που θα γίνεται η πατισερί, ο χώρος πλύσης των σκευών, η προώθηση των ετοιμών προϊόντων στο τμήμα πώλησης κλπ.</li> </ul>
<p>(β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και την συμπύκνωση υδρατμών ή τον σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν θα πρέπει να υπάρχουν νεκρά σημεία τα οποία θα μπορούσαν να είναι εστίες επιμόλυνσης.</li> <li>• Ο σχηματισμός υγρασίας πάνω στις επιφάνειες τόσο του κτιρίου όσο και του εξοπλισμού, οδηγεί στην ανάπτυξη μούχλας η οποία είναι ανεπιθύμητη,</li> <li>• Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στους χώρους όπου δημιουργούνται ατμοί, και κατά συνέπεια υγρασία κατά την προετοιμασία των τροφίμων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά κατασκευής των χώρων και του εξοπλισμού, δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με την άμεση επαφή ή αποβάλλοντας πτητικές ουσίες.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας (ιδιαίτερα αυτά που προορίζονται να έρθουν σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα</li> </ul>

		να πληρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού 1935/2004/EK και του Κανονισμού 10/20011/EK.
(γ) Να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και ιδίως του ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών, και 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εργασίες όπως ο καθαρισμός και το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων και των μηχανημάτων αποτελούν πηγές επιμολύνσεων. Οι εργασίες αυτές θα πρέπει να πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους μέσα στην ίδια αίθουσα.</li> <li>• Οι χώροι διατήρησης των τροφίμων θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, ώστε να πετυχαίνεται η διατήρηση των τροφίμων στην απαιτούμενη θερμοκρασία.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στα ψυγεία και τους καταψύκτες, θα πρέπει όπου είναι εύλογο τα τρόφιμα να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο (σκεπασμένα) ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση. Επίσης θα πρέπει, ιδίως σε πολύ μικρές επιχειρήσεις που οι ψυκτικοί θάλαμοι είναι περιορισμένοι, να τηρείται η βασική αρχή που ορίζει ότι οι πρώτες ύλες τοποθετούνται στο κάτω μέρος του ψυκτικού θαλάμου, στα ενδιάμεσα ράφια τα ημιέτοιμα προϊόντα, ενώ τέλος στα επάνω ράφια τα έτοιμα προϊόντα. Τα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται στα ψυγεία και τους καταψύκτες με τέτοιο τρόπο ώστε να μην παρεμποδίζεται η καλή κυκλοφορία του αέρα. Τέλος πρέπει να γίνεται πάντα χειρόγραφα ή με ηλεκτρονικό τρόπο καθημερινά η καταγραφή του επιπέδου θερμοκρασίας σύμφωνα με τα αρχεία που επιβάλλεται να τηρεί η επιχείρηση.</li> </ul>
3. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας, καθορίζεται από την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π./οικ.96967/8-10-2012.</li> <li>• Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μία τουαλέτα ή WC.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα.</li> <li>• Οι πόρτες από τις τουαλέτες δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο.</li> </ul>
4. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Στον νιπτήρα πρέπει να υπάρχει παροχή τόσο κρύου όσο και ζεστού νερού.</li> <li>• Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων, θα πρέπει να πλένει τα χέρια του (π.χ. όταν αλλάζει εργασίες), σύμφωνα με τις υποδείξεις που του έχουν δοθεί και να φορά κατάλληλα γάντια όταν χρειάζεται.</li> </ul>

<p>και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό 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>	<p>επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής των τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, θα πρέπει να υπάρχει νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση ή ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για πλύσιμο των τροφίμων.</li> <li>• Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση, στην περίπτωση όπου η δυναμικότητα της επιχείρησης το απαιτεί.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προτείνεται η ανάρτηση οδηγιών για το σωστό πλύσιμο των χεριών κοντά στις εγκαταστάσεις των νιπτήρων.</li> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. (τοποθέτηση ειδικής σήμανσης)</li> <li>• Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.</li> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο.</li> <li>• Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: <ul style="list-style-type: none"> <li>- χαρτί μιας χρήσης</li> <li>- ρολά πετσέτας μίας Χρήσης</li> <li>- ζεστός αέρας</li> </ul> </li> </ul>
---	---	--

<p>5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες-παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, καπνών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων.</li> <li>• Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγιση τους άμεσα ή έμμεσα.</li> <li>• Τα φίλτρα θα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά στους εξαεριστήρες που βρίσκονται μέσα στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στο σύστημα εξαερισμού του κτιρίου, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υγρασίας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανεώσεως 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 μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να λειτουργούν σωστά, να συντηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά.</li> <li>• Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους παρασκευής τροφίμων δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους, χώρους απορριμμάτων ή από μη «καθαρούς» χώρους όπως είναι οι αποθήκες.</li> </ul>
<p>6.Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.</p>	<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>	
<p>7.Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέψει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.</li> </ul>	<p>Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους. Το ίδιο πρέπει να συμβαίνει και για τις λάμπες μέσα στα ψυγεία, καταψύκτες, φούρνους.</p>

<p>8. 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται (κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα ανοξείδωτα ή πλαστικά), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.</li> </ul>
<p>9. Όταν είναι αναγκαίο, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια του προσωπικού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια) στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη.</li> <li>• Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων</li> <li>• Το κάπνισμα εκτός από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να απαγορεύεται και τους χώρους των αποδυτηρίων.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. Ο αριθμός ερμαρίων καθορίζεται από την Υγειονομική Διάταξη 1γ/Γ.Π./οικ. 96967/8-10-2012.</li> <li>• Τα ερμάρια αυτά θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού.</li> <li>• Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις (μικρής επιφάνειας) μπορεί να τοποθετείται ένας μικρός φοριαμός (πχ ενδεικτικά στον προθάλαμο της τουαλέτας.</li> <li>• Το προσωπικό, δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Εάν είναι δυνατόν το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του.</li> </ul>

<p>10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων</p>	<p>Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να φυλάσσονται σε ειδικά ερμάρια.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα ερμάρια που φυλάσσονται τα καθαριστικά πρέπει να είναι χαμηλά και όσο το δυνατόν μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων.</li> <li>• Εάν είναι δυνατόν να κλειδώνουν με την ειδική ένδειξη ότι πρόκειται για απολυμαντικά καθαριστικά ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα</li> </ul>
---	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Π ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

<b>Νομική Απαίτηση Κανον. (ΕΚ) 852/2004</b>	<b>Οδηγός Συμμόρφωσης</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
<p>Παράρτημα Π Κεφάλαιο Π. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων.</p>		
<p>1) Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων, ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα.</p> <p>α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα ενδεχομένως, τα δάπεδα πρέπει να</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση τους.</li> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.</li> <li>• Τα δάπεδα στους χώρους παραγωγής πρέπει να απολυμαίνονται (όπου είναι αναγκαίο) κατά διαστήματα, ώστε να προστατεύονται τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις.</li> <li>• Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί.</li> <li>• Πρέπει να γίνεται τακτικός έλεγχος ώστε να διασφαλίζεται η καλή τους κατάσταση και η μη ανάπτυξη μυκήτων.</li> <li>• Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια.</li> <li>• Να μπορούν να καθαρίζονται &lt;αποτελεσματικά&gt; και να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής της οροφής,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να κατασκευάζονται από σκληρό, ανθεκτικό, μη απορροφητικό, μη τοξικό υλικό, το οποίο να μπορεί να πλένεται αποτελεσματικά</li> <li>• Συνίσταται η χρησιμοποίηση υλικών όπως: κεραμικά πλακάκια, τσιμέντο που έχει επικαλυφθεί με μονωτικό υλικό (όπως εποξικές ρητίνες), πλακάκια κ.ά.</li> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να καθαρίζονται κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων την ημέρα και κατά το τέλος στις εργασίας, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων.</li> <li>• Στην περίπτωση που απαιτείται υγρός καθαρισμός στην επιχείρηση, τότε πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή αποχετεύσεων (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων τα οποία να προστατεύονται με πλέγμα. Τα δάπεδα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και</li> </ul>

<p>επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.</p> <p>β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν 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, οι δε επιφάνειες πρέπει να είναι λείες μέχρις ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.</p> <p>γ) οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων</p> <p>δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία μπορούν να 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</p>	<p>ο σχεδιασμός της και το σύστημα αερισμού έχουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας στην οροφή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα</li> <li>• Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν την συσσώρευση ρύπων.</li> <li>• Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά αν οι εργαζόμενοι αγγίζουν τις πόρτες με γυμνά χέρια, και γι' αυτό θα πρέπει να γίνονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.</li> <li>• Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παρασκευή και διατήρησή τους</li> <li>• Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού, και μπορούν όμως να μολύνουν τα τρόφιμα, θα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με την παραπάνω απαίτηση.</li> <li>• Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνιστάται η χρήση ανοξειδωτων υλικών.</li> <li>• Απαιτείται η αντικατάσταση των τμημάτων των επιφανειών όταν φθείρονται, ειδικά στην περίπτωση χρησιμοποίησης ξύλου</li> <li>• Η υγιεινή των τροφίμων εξαρ-</li> </ul>	<p>να μην λιμνάζουν.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανές και αν είναι δυνατόν στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.</li> <li>• Για να γίνεται αποτελεσματικός ο καθαρισμός οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, πανελς πολυουρεθάνης, ανοξειδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.</li> <li>• Εάν υπάρξει ανάπτυξη μυκήτων, είναι απαραίτητο να ξυθεί επιφανειακά η μολυσμένη περιοχή, να ξεπλυθεί με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και αφού στεγνώσει να γίνει επικάλυψη με αντιμυκητιακό διάλυμα, που δεν περιέχει τοξικές ενώσεις.</li> <li>• Συνιστάται μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο αδιαπότιστο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.</li> <li>• Οι τοίχοι πρέπει να πλένονται σε τακτά χρονικά διαστήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.</li> <li>• Στις επιχειρήσεις οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους πρέπει να είναι στεγανές και αν είναι δυνατόν στρογγυλεμένες.</li> <li>• Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται</li> </ul>
--	--	---



άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

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 οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

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 οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

2) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις, όταν είναι αναγκαίο, για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του

τάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από τις επιφάνειες, ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί

- Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται.

- Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.

- Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην μολύνονται τα τρόφιμα με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος

- Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών των μηχανημάτων, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων.

- Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφι-

- Η οροφή θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια της θα πρέπει να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι ασβεστοκονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό

- Σε περίπτωση κατασκευής ψευδοροφής αυτή πρέπει να είναι λεία και να κλείνει ερμητικά με τους κάθετους τοίχους.

- Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.

- Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων των τροφίμων ή του χώρου παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σίτες).

- Τα δικτυωτά πλέγματα (σίτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μην δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων

- Παράθυρα που δεν ανοίγουν δεν χρειάζονται δικτυωτά πλέγματα.

- Οι επιφάνειες τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, και εάν έχουν πόμολα αυτά να είναι απλά, λεία χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα.

- Εάν έχουν προθαλάμους θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.

- Εξωτερικές πόρτες που παραμένουν ανοιχτές θα πρέπει να είναι

<p>εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού</p> <p>3. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα όταν είναι αναγκαίο για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού σύμφωνα προς τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.</p>	<p>μα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.</li> <li>• Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση, ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες.</li> <li>• Σε κάθε νεροχύτη ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο τροφίμων και εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα</li> </ul>	<p>εφοδιασμένες με δικτυωτό πλέγμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ. Υλικά με τα οποία μπορούν να κατασκευάζονται είναι ενδεικτικά ανοξείδωτος χάλυβας κεραμικά υλικά, κατάλληλα πλαστικά.</li> <li>• Η χρήση ξύλου είναι αποδεκτή, όπου θεωρείται απαραίτητο, με την προϋπόθεση ότι διατηρείται σε καλή κατάσταση, δεν χαράζεται εύκολα, μπορεί να καθαριστεί ώστε να μην αποτελεί ενδεχόμενη πηγή μόλυνσης για τα τρόφιμα, είτε από ξένα σώματα είτε από μικροβιολογικούς παράγοντες.</li> <li>• Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους.</li> <li>• Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου οι πάγκοι εργασίας προτείνεται να είναι τροχήλατοι ή να διαθέτουν άλλο μηχανισμό μετακίνησής τους. Το τελευταίο ράφι, εάν υπάρχει, να απέχει από το έδαφος min 15 εκατοστά.</li> <li>• Τα εργαλεία, ανάλογα με τη χρήση τους, θα πρέπει να τοποθετούνται, κατά τη διάρκεια της εργασίας και σε συχνότητα που καθορίζεται από το είδος της εργασίας και οπωσδήποτε κάθε βράδυ, σε απολυμαντικό διάλυμα.</li> <li>• Σε μεγάλες επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού.</li> <li>• Σε μικρές επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση δύο ευρύ-</li> </ul>
---	--	--

χωρων νεροχυτών, ένας για το πλύσιμο και ένας άλλος για το ξέπλυμα .

- Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού και απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από:

- Νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή και την απολύμανση,

- Μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση των εργαλείων και των σκευών.

- Εργαλεία καθαρισμού

- Απορρυπαντικά και Απολυμαντικά.

- Μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.

- Το στέγνωμα του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που δεν προκαλείται επιμόλυνση του. Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως. Τα εργαλεία, τα σκεύη και τα είδη σερβιρίσματος θα πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ως τη χρήση τους.

- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του "πόσιμου".

- Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (για παράδειγμα εργαλεία καθαρισμού για τους νεροχύτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και στα σκεύη).

- Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τον εξοπλισμό, όταν το επιτρέπει το μέγεθος της

		<p>κουζίνας. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε μικρές επιχειρήσεις μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας νεροχύτης και για τις δύο αυτές εργασίες, με την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές γίνονται αποτελεσματικά και χωρίς να προκαλείται κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή ο νεροχύτης θα πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.</li> </ul>
--	--	---

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ – ΜΕΤΑΦΟΡΑ

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής κατά την μεταφορά τροφίμων..</li> <li>• Κατά τη μεταφορά τροφίμων σε μια επιχείρηση ζαχαροπλαστικής, ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.</li> <li>• Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορους ή από άλλες πηγές, οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων από τους χώρους αποθήκευσης και της συμμόρφωσης με την νομοθεσία που διέπει την μεταφορά.</li> </ul>
---

<b>Νομική Απαίτηση Κανον. (ΕΚ) 852/2004</b>	<b>Οδηγός Συμμόρφωσης</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
Παράρτημα ΙΙ Κεφάλαιο ΙV. Μεταφορά		
<p>1. Τα μεταφορικά οχήματα 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</p> <p>2. Τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Επίσης να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.</li> <li>• Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται με προσοχή συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση. Μεταξύ των χρήσεων θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά όταν είναι απαραίτητο</li> <li>• Το είδος του περιέκτη που θεωρείται κατάλληλο για κάθε</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών θα πρέπει να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Στους περιέκτες περιλαμβάνονται καροτσάκια, σάκοι, κουτιά, δίσκοι που μπορεί να είναι κατασκευασμένα από ένα ευρύ φάσμα υλικών.</li> <li>• Στην περίπτωση της χρησιμοποίησης κυτίων για τη μεταφορά προϊόντων, αυτά μετά τη χρήση τους θα πρέπει να καταστρέφονται και να μην επαναχρησι-</li> </ul>

<p>πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.</p> <p>3. 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> <p>4. Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και δοχεία δεξαμενές που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων. Στα δοχεία αυτά πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη «μόνον για τρόφιμα».</p> <p>5. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p>	<p>τρόφιμο και ο καθαρισμός που χρειάζεται ο περιέκτης, εξαρτάται από το είδος του τροφίμου και από τον σκοπό για τον οποίο θα χρησιμοποιηθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να μη χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Θα πρέπει να μη 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, όπως για παράδειγμα, χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.</li> <li>• Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα, που μπορεί να προκαλέσουν επιμόλυνση σε αυτά</li> <li>• Τρόφιμα, μπορεί να διανέμονται ταυτόχρονα, με άλλα προϊόντα από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι επαρκώς διαχωρισμένα και συσκευασμένα ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης ή της επαφής τους η οποία μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση.</li> <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 μετά. Θα πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός όταν το προϊόν που έχει μεταφερθεί είναι μολυσμένο σε μεγάλο βαθμό ή όταν προϊόν που θα μεταφερθεί ανήκει στην κατηγορία των προϊόντων</li> </ul>	<p>μποποιούνται</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα μεταφερόμενα από τους χώρους παρασκευής τους έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, κατά τη μεταφορά τους θα πρέπει να τοποθετούνται σε κλειστά δοχεία πχ από ανοξείδωτο μέταλλο ή πλαστικά, ανάλογα με το είδος του τροφίμου, και θα πρέπει να μεταφέρονται με οχήματα ειδικά διασκευασμένα, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τις μεταβολές της θερμοκρασίας, την σκόνη και άλλες ρυπάνσεις.</li> <li>• Θα πρέπει να ακολουθεί αποτελεσματική απολύμανση, όταν το μεταφερόμενο προϊόν χαρακτηρίζεται από υψηλό μικροβιακό φορτίο, όπως για παράδειγμα ορισμένα ωμά προϊόντα</li> <li>• Είναι δυνατή η χρησιμοποίηση μονωμένων περιεκτών, με την προϋπόθεση όμως, ότι ο χρόνος μεταφοράς είναι τέτοιος που δεν μεταβάλλεται η αρχική θερμοκρασία του προϊόντος. Όταν, χρησιμοποιείται η μόνωση μόνο του μέσου μεταφοράς, για την διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων κατά την μεταφορά, τότε θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν ψυχθεί ή θερμοανθεί στην κατάλληλη θερμοκρασία, πριν την τοποθέτηση τους στο μέσο μεταφοράς. Για τα ευαλλοίωτα προϊόντα ο χρόνος μεταφοράς με την χρήση μονωμένων περιεκτών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τις δύο ώρες</li> <li>• Επίσης σε περίπτωση που παραμείνουν τα τρόφιμα σε ψυγείο ενδιάμεσου (πχ γαμήλια τούρτα σε ταβέρνα) πριν δοθούν προς κατανάλωση τα προϊόντα, την ευθύνη έχει ο ενδιάμεσος. Παρόλα αυτά ο ενδιάμεσος θα πρέπει να ενημερώνεται για την σωστή τήρηση των θερμοκρασιών</li> </ul>
--	--	---

<p>6. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα βυτία των οχημάτων ή/και στα δοχεία και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p> <p>7. Όταν είναι αναγκαίο, τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και τον έλεγχο του επιπέδου θερμοκρασίας.</p>	<p>υψηλού κινδύνου.</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> <li>• Ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να μεταφέρονται με ειδικές συνθήκες θερμοκρασίας και η θερμοκρασία τους θα πρέπει να ελέγχεται.</li> <li>• Η συχνότητα του ελέγχου της θερμοκρασίας θα πρέπει να έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των προϊόντων 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 χρειάζεται μηχανική ή κρυογονική ψύξη για την διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος.</li> <li>• Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που διανέμονται σε κατοικίες, θα πρέπει να προστατεύονται με την πρώτη τους συσκευασία επαρκώς.</li> </ul>	<p>συντήρησης ως επίσης και τους κινδύνους διασταυρούμενης επιμόλυνσης εάν τα αποθηκεύσει με άλλα τρόφιμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Όταν μεταφέρονται τρόφιμα που μπορούν εύκολα να αλλοιωθούν, τότε θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία κατά την μεταφορά: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Με εφοδιασμό των μεταφορικών οχημάτων με θερμομέτρα (απαιτείται προσοχή στην ανάγνωση της θερμοκρασίας η οποία πρέπει να αναφέρεται στο προϊόν).</li> <li>- Το τελευταίο γίνεται και με φορητά θερμομέτρα.</li> </ul> </li> </ul>
--	--	---

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV – ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Πρακτικής Ορθής
Παράρτημα II Κεφάλαιο V. Απαιτήσεις Εξοπλισμού		
<p>1.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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η παρούσα απαίτηση αναφέρεται στις επιφάνειες εργασίας και στα μηχανήματα και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων, όπως επίσης και σε κάθε άλλο αντικείμενο (π.χ. υλικά συσκευασίας) με τα οποία μπορεί να έρθουν σε επαφή μαζί τους. Τα υλικά κατασκευής τους πρέπει να είναι επαρκώς αδρανή ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατό να αποσυναρμολογείται για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Είναι καλή πρακτική ο σχεδιασμός του εξοπλισμού να επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγηση του ώστε να καθαρίζονται όλα τα μέρη του.</li> <li>• Τα εργαλεία, τα σκεύη, και τα μηχανήματα που έχουν</li> </ul>

<p>β) να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p> <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, και</p> <p>δ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.</p> <p>2. Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.</p> <p>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.</p>	<p>επιφέρουν απαράδεκτες τροποποιήσεις στη σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συχνότητα και ο βαθμός καθαρισμού των επιφανειών και του εξοπλισμού, εξαρτάται από το είδος των τροφίμων, την επικινδυνότητά τους και την ποσότητα παραγωγής τους. Ο σταθερός εξοπλισμός πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός του. Τα αντικείμενα καθαρισμού, ανάλογα με το σκοπό που προορίζονται και το βαθμό επικινδυνότητας που εμπεριέχουν, στη μεταφορά και ανάπτυξη μικροβίων, μπορούν να ομαδοποιηθούν σύμφωνα με το πόσο τακτικά πρέπει αυτά να καθαρίζονται. Έτσι έχουμε αντικείμενα που πρέπει να καθαρίζονται στο πέρας κάθε βάρδιας (δύο ή τρεις φορές την ημέρα) και άλλα που πρέπει να καθαρίζονται σε ημερήσια, εβδομαδιαία και μηνιαία βάση.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, του Κανονισμού 1935/2004/EK και του Κανονισμού 10/2011/EK και μεταξύ άλλων πρέπει: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Να είναι κατάλληλα για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθούν</li> <li>- Να μη μεταδίδουν χρώμα, οσμές ή γεύση στα τρόφιμα</li> <li>- Να μη μεταφέρουν τοξικές ουσίες στα τρόφιμα σε ποσότητα που είναι δυνατόν να θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία</li> <li>- Να μην επιφέρουν απαράδεκτη τροποποίηση στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών</li> <li>- Να μην διαβρώνονται, οξειδώνονται, ραγίζουν, σπάνε, γδερνούνται, παραμορφώνονται και αποσυντίθενται</li> <li>- Να έχουν λεία και μη απορροφητική επιφάνεια</li> <li>- Να πλένονται και να απολυμαίνονται</li> </ul> </li> </ul>	<p>χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να πλένονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν για πλύσιμο για την επόμενη μέρα ή και για την επόμενη βάρδια.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα σκεύη (καζάνια, κασαρόλες, κ.τ.λ.), οι φούρνοι, οι σχάρες, θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά και να έχουν εξειδικευμένη χρήση.</li> <li>• Τα μαχαίρια, ή άλλοι κόφτες, τα κοπτικά μηχανήματα που κόβουν τα τρόφιμα σε φέτες, οι επιφάνειες για κοπή των τροφίμων, οι τρίφτες, οι ανάμικτες (μίξερ), οι αποχυμωτές, καθώς και τα σκεύη σερβιρίσματος και μεταφοράς (τροχήλατα), θα πρέπει να είναι καθαρά και να λειτουργούν σωστά.</li> <li>• Η χρήση ξύλου είναι αποδεκτή, όπου θεωρείται απαραίτητο, με την προϋπόθεση ότι διατηρείται σε καλή κατάσταση, δεν χαράζεται εύκολα, μπορεί να καθαριστεί ώστε να μην αποτελεί ενδεχόμενη πηγή μόλυνσης για τα προϊόντα, είτε από ξένα σώματα είτε από μικροβιολογικούς παράγοντες.</li> <li>• Απαιτείται η αντικατάσταση των τμημάτων των επιφανειών όταν φθείρονται, ειδικά στην περίπτωση χρησιμοποίησης ξύλου.</li> <li>• Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται.</li> <li>• Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.</li> <li>• Τα μηχανήματα πρέπει να ελέγχονται και συντηρούνται τακτικά ώστε να μην εισάγονται στα προϊόντα, βίδες, λάδια, παξιμάδια κλπ.</li> <li>• Τα κόσκινα για τα λεπτόκοκκα</li> </ul>
---	---	---

	<p>νονται εύκολα και αποτελεσματικά, ώστε να μη σχηματίζονται σχισμές οι οποίες αποτελούν εστίες για την εγκατάσταση και τον πολλαπλασιασμό επικίνδυνων μικροοργανισμών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απολύμανση του εξοπλισμού, θα πρέπει να προβλέπεται τόσο στα προϊόντα χαμηλού κινδύνου όσο και στα προϊόντα υψηλού κινδύνου.</li> <li>• Η συχνότητα και το είδος του καθαρισμού που απαιτείται εξαρτάται από τον χώρο που είναι τοποθετημένος ο εξοπλισμός και από τον σκοπό για τον οποίο τοποθετήθηκε.</li> <li>• Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση τους.</li> <li>• Η εγκατάσταση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των περίξ χώρων.</li> <li>• Σε άλλη περίπτωση ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός, ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή.</li> </ul>	<p>συστατικά πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα για τυχόν φθορές</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα θερμομέτρα, τα ρολόγια και οι λάμπες φωτός που υπάρχουν στους χώρους επεξεργασίας πρέπει να προστατεύονται από ενδεχόμενη θραύση.</li> <li>• Απαγορεύεται η χρήση γυάλινων δοχείων, ποτηριών, φλιτζανιών και μπουκαλιών στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας</li> </ul> <p>Συμβουλευτείτε τις οδηγίες χρήσης</p>
--	---	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V – ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα II Κεφάλαιο VI Απορρίμματα τροφών		
<p>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</p> <p>1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλοι περιέκτες ή και δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.</li> <li>• <b>Οι περιέκτες ή τα δοχεία</b> θα πρέπει: <ul style="list-style-type: none"> <li>-να σχεδιάζονται και να</li> </ul> </li> </ul>	<p>Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται. Τα δοχεία ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την συλλογή των απορριμμάτων των τροφίμων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος</li> </ul>



<p>τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν,. 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> <p>2. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και την απομάκρυνση μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και, όταν είναι αναγκαίο, να προλαμβάνεται η διεύσδυση ζώων και επιβλαβών οργανισμών.</p> <p>3. 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</p>	<p>κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 παρασκευής τροφίμων,</li> <li>-να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι περιέκτες ή τα δοχεία των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά, που να επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανση τους.</li> <li>• Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τον χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Πάντα βέβαια η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνση τους από τους χώρους των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους</li> <li>• Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, και γι' αυτό οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα ή να χρησιμοποιούνται κάδοι με κατάλληλα καλύμματα.</li> </ul>	<p>σε αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από τα αναζητούντα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.</li> <li>• Οι κάδοι θα πρέπει να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων.</li> <li>• Να τηρείται η σχετική νομοθεσία που αναφέρεται στη διαχείριση των αποβλήτων και η χρήση κατάλληλων τεχνικών μέσων και πρακτικών όπου χρειάζεται.</li> <li>• Να έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπώτιστο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση του.</li> <li>• Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η ανοξειδωτή, η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.</li> <li>• Η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.</li> <li>• Η χωρητικότητά τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης.</li> <li>• Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.</li> <li>• Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά, ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου όπου η απολύμανση τους πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα.</li> <li>• Καθορίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης,</li> </ul>
---	---	--

		<p>τα οποία προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των κάδων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.</li> <li>• Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα.</li> <li>• Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων στους ή από τους χώρους εργασίας</li> <li>• Τα παραγόμενα απόβλητα πρέπει να είναι περιορισμένης ποσότητας ώστε να επιβαρύνουν όσο το λιγότερο το περιβάλλον</li> </ul>
--	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI – ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα II Κεφάλαιο VII. Πόσιμο νερό		
1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται οσάκις χρειάζεται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το νερό θεωρείται «πόσιμο» όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης από τον οποίο προμηθεύεται νερό η επιχείρηση, ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό».</li> <li>• Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου» όπως αυτές καθορίζονται από την ΥΑ Α5/288 /23-01-86 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει. Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιάνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητά της εξυγίανσης.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• «Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται: <ul style="list-style-type: none"> <li>-για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων</li> <li>-για την παρασκευή των τροφίμων</li> <li>-για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα</li> <li>-για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων</li> <li>-για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερο του εξοπλισμού.</li> </ul> </li> <li>• Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατά-</li> </ul>

<p>2.Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, π.χ. για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο που να φέρει τη σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν αφορούν στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφί-</li> </ul>	<p>σταση για να μην μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα θα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρέπει να γίνονται περιοδικοί έλεγχοι της ποιότητας του νερού εντός της επιχείρησης π.χ. μέσω περιοδικών εργαστηριακών αναλύσεων. Στις περιπτώσεις χρήσης πόσιμου νερού από το δίκτυο ύδρευσης μπορεί να ζητείται και βεβαίωση από τον πάροχο που να βεβαιώνει ότι το νερό είναι πόσιμο. Το τελευταίο δεν ισχύει εάν υπάρχει πρόσθετος χειρισμός στο νερό εντός της επιχείρησης, όπως π.χ. αποθήκευση σε δεξαμενή, αν έχουν γίνει εργασίες που επηρεάζουν το δίκτυο διανομής νερού εντός της επιχείρησης ή αν η επιχείρηση βρίσκεται σε λειτουργία για μικρό μόνο διάστημα ανά έτος. Να τηρείται σχετικός φάκελος (βλ. Κεφ. XII ΤΗΡΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ φάκελος 5<sup>ος</sup> πόσιμο νερό σελ 44). Η συχνότητα των ελέγχων της ποιότητας του νερού πέραν του πρώτου αρχικού (ή της λήψης βεβαίωσης) καθορίζεται με ευθύνη της επιχείρησης ωστόσο πρέπει να επαναλαμβάνονται.</li> <li>• Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη «πόσιμου νερού». Σε αυτές τις παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.</li> <li>• Ο χειρισμός του πάγου που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν θα πρέπει να γίνεται με γυμνά χέρια, όπως επίσης δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη για το</li> </ul>
---	--	---

<p>δίκτυα πόσιμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα διαρροής στα δίκτυα πόσιμου νερού</p> <p>4. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό, ή, αν χρησιμοποιείται για την ψύξη ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων, από καθαρό νερό. Πρέπει να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση την τελική του μορφή</p> <p>5. 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>	<p>μων τους. Το νερό που έχει υποστεί αποσκλήρυνση δεν συνιστάται για την παρασκευή τροφών για βρέφη ή για άρρωστους</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν συνιστώνται παροχές μη «πόσιμου νερού» στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».</li> <li>• Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων όταν αυτά σερβίρονται σε ανοιχτές βιτρίνες θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».</li> <li>• Για την παραγωγή ατμού, που μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα ή περιέχεται σε αυτά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται «πόσιμο νερό».</li> <li>• Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η αφαλάτωση των συσκευών ατμού, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.</li> </ul>	<p>«φτυάρισμα» του πάγου</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι συσκευές παραγωγής του πάγου, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεση του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης.</li> <li>• Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά.</li> <li>• Τα σκεύη πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά ώστε να μην σπάνε και υπάρξει ο κίνδυνος της παρουσίας ξένων σωμάτων στον πάγο.</li> </ul>
---	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII – ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
<p>Παράρτημα II Κεφάλαιο VIII. Ατομική Υγιεινή</p> <p>1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φροντίζει και έχει την ευθύνη μαζί με τον εργαζόμενο για την τήρηση των κανόνων υγιεινής που έχουν σχέση με την υγιεινή του προσωπικού. Η απαίτηση αυτή αφορά κάθε εργαζόμενο.</li> <li>• Η ατομική καθαριότητα θα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.</li> <li>• Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας διαφέρουν</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρακάτω αναφέρονται οι απαιτήσεις που πρέπει να εκπληρώνονται: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους παρασκευής τροφίμων απαιτείται καθαρή ποδιά (στολή εργασίας ή παρόμοιο ένδυμα), κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφος) και γάντια ή όχι ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου, <ul style="list-style-type: none"> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγός απαιτείται καθαρή ποδιά ή άλλη στολή.</li> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται ως σερβιτόροι /ρες</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>

	<p>ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επισκέπτες στους χώρους παρασκευής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφους), όπως και καλύμματα υποδημάτων, εάν παρουσιάζεται κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>• Το προσωπικό του χώρου τροφίμων, σε κάθε επιχείρηση, θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο ανάλογα με τη θέση εργασίας και την υπευθυνότητα που έχει στην επιχείρηση.</li> <li>• Το προσωπικό των επιχειρήσεων θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει πιστοποιητικό υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα</li> <li>• Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη του.</li> </ul>	<p>απαιτείται καθαρό ένδυμα, ποδιά ή στολή εργασίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής: <ul style="list-style-type: none"> <li>-Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα των χεριών τους.</li> <li>-Να χρησιμοποιούν γάντια μίας χρήσεως όπου και όταν χρειάζεται στα τρόφιμα που παρασκευάζονται και διατίθενται κρύα.</li> <li>-Να πλένουν τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους.</li> <li>-Να μην καπνίζουν στους χώρους των τροφίμων.</li> <li>-Να μην τρώνε ή πίνουν στον χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.</li> <li>-Απαγορεύεται η δοκιμή του παρασκευαζόμενου γλυκίσματος με το ίδιο κουτάλι χωρίς προηγουμένως να πλυθεί. Είναι αποδεκτή η δοκιμή του γλυκίσματος από τον υπεύθυνο κατά την διάρκεια της παρασκευής του, δεδομένου ότι θα γίνει με τρόπο που δεν θα το μολύνει.</li> <li>- Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματος τους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων.</li> <li>- Να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν.</li> <li>-Να μην φορούν κοσμήματα, να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>-Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.</li> <li>-Να μην μετακινούνται άσκοπα εκτός του χώρου και να επιστρέφουν πάλι στον ίδιο χώρο.</li> </ul> </li> <li>• Τα άτομα που χειρίζονται έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα θα</li> </ul>
--	--	---

<p>2. Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης. 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 αίτιά τους, στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται, οι υπεύθυνοι έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.</li> <li>• Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας. Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να δέχεται γραπτή γνωμάτευση από ιατρό για την καταλληλότητα του ασθενούς εργαζομένου να επιστρέψει στην εργασία του.</li> </ul>	<p>πρέπει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Να έχουν κομμένα νύχια και όχι βαμμένα,</li> <li>-Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω και να είναι καλυμμένα πλήρως,</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει τους ανωτέρους του, σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσης της με τα τρόφιμα. Θα πρέπει να ενημερώνει επειγόντως: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα</li> <li>- Όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή. Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψη τους.</li> </ul> </li> <li>• Για την εφαρμογή της προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι.</li> <li>• Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας της εργασίας τους βαρύνουν την επιχείρηση. Το ανωτέρω προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορεί κατά τις ώρες της εργασίας τους μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την στολή εργασίας.</li> </ul>
--	--	--

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII – ΠΑΡΑΛΑΒΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ – ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα II Κεφάλαιο IX Παραλαβή-Αποθήκευση και διατήρηση τροφίμων		
<p>1. Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό ούτε κανένα άλλο υλικό που χρησιμοποιείται κατά τη μεταποίηση προϊόντων, εάν είναι γνωστό, ή υπάρχουν βάσιμοι λόγοι υποψίας, ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, σε τέτοιο βαθμό ώστε, ακόμη και μετά τις συνήθεις διαδικασίες διαλογής ή/και προπαρασκευής ή μεταποίησης που εφαρμόζει ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, να είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να προμηθεύονται τις πρώτες ύλες και συστατικά (πχ πρόσθετα τροφίμων) από επιλεγμένους προμηθευτές. Κύριο κριτήριο για την επιλογή πρέπει να είναι η προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών, επιθυμητής ασφάλειας και ποιότητας. Τα πρόσθετα τροφίμων τα οποία παραλαμβάνονται πρέπει να είναι τα επιτρεπόμενα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008 για την συγκεκριμένη κατηγορία τροφίμων όπως προβλέπει το παράρτημα II του πιο πάνω κανονισμού.</li> <li>• Οι έλεγχοι θα πρέπει να προσδιορίζουν την γενική κατάσταση των προϊόντων και να συμπεριλαμβάνουν ελέγχους όπως αυτούς της ημερομηνίας λήξεως ή της θερμοκρασίας μεταφοράς των προϊόντων.</li> <li>• Όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τη διανομή και τον χειρισμό των τροφίμων κατά τη διανομή με ασφάλεια.</li> <li>• Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. Συνιστάται ο χρόνος αυτός να είναι μεγάλος. Για τη διατήρηση της ποιότητας πρέπει να ελέγχεται η ημερομηνία στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από.. ». Σε πρώτες ύλες και συστατικά που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς τους και σε περίπτωση που βρεθούν εκτός</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά διαστήματα θα πρέπει να γίνονται έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των πρώτων υλών και των συστατικών . Η συχνότητα του ελέγχου των τροφίμων εξαρτάται από το βαθμό επικινδυνότητας που παρουσιάζουν.</li> <li>• Αντιπροσωπευτικά δείγματα αυτών όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζονται ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι κατάλληλα για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθούν.</li> <li>• Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά: <ul style="list-style-type: none"> <li>- αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά,</li> <li>- τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους,</li> <li>- τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς,</li> <li>- τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.</li> <li>- Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα. Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, κ.λπ.).</li> </ul> </li> <li>• Τα τρόφιμα που έχουν μολυνθεί ή αυτά που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησής τους πρέπει να απομακρύνονται από τους</li> </ul>

<p>2. Οι πρώτες ύλες και όλα τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις .</p>	<p>ορίων αυτά να μη γίνονται αποδεκτά κατά την παραλαβή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποθηκευτικοί χώροι, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά. Η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται.</li> <li>• Η θερμοκρασία και η υγρασία αποθήκευσης είναι σημαντικοί παράγοντες που καθορίζουν τον ρυθμό ανάπτυξης των εντόμων και της μούχλας</li> <li>• Κατά την αποθήκευση πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συνθήκες διατήρησης των υλικών συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τελικά προϊόντα. Αυτά πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις με μικροοργανισμούς και με ξένα σώματα. Τα υλικά συσκευασίας απαιτούν την ίδια φροντίδα κατά την διατήρηση, όπως και οι πρώτες ύλες και τα συστατικά. Υλικά συσκευασίας, όπως επικερωμένο χαρτί ή</li> </ul>	<p>χώρους των τροφίμων ή /και να φέρουν κάποιο διακριτικό γνώρισμα που να διευκολύνει την αναγνώρισή τους. <b>Πρέπει να τοποθετούνται σε ξεχωριστούς χώρους</b> από τα άλλα προϊόντα εάν υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η αποθήκευση των πρώτων υλών και των συστατικών, θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωριζόμενους στην περίπτωση των παρασκευαστηρίων-εργαστηρίων.</li> <li>• Στις μικρού μεγέθους επιχειρήσεις, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, θα πρέπει ειδικά ο χώρος αποθήκευσης των πρώτων υλών και των συστατικών να καθορίζεται σαφώς και να είναι διαμορφωμένος έτσι ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπολοίπων χώρων της επιχείρησης.</li> <li>• Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσής τους (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). Στα προϊόντα στα οποία έχει ανοιχθεί η συσκευασία, θα πρέπει η συσκευασία τους να ξανακλείνεται ικανοποιητικά, για να προλαμβάνεται η επιμόλυνσή τους. .</li> <li>• Σε μερικές περιπτώσεις, είναι καλύτερα να μεταφέρεται το περιεχόμενο της ανοιγμένης συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα .</li> <li>• Είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση το οποίο αποτελεί ουσιαστικό παράγοντα διατήρησης της ποιότητας και υγιεινής</li> </ul>
--	--	---



	<p>μεμβράνη κυτταρίνης, πρέπει να διατηρούνται σε ιδιαίτερα καθαρό αποθηκευτικό χώρο</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πρώτες ύλες πρέπει να διατηρούνται σε καθαρούς, καλά εξαεριζόμενους και ξηρούς αποθηκευτικούς χώρους (για τις περιπτώσεις που δεν απαιτούνται άλλες ιδιαίτερες συνθήκες) και για καθορισμένο χρόνο έτσι ώστε να αποφεύγεται η αλλοίωσή τους έως ότου χρησιμοποιηθούν. Θα πρέπει να προστατεύονται από συμπυκνώσεις της υγρασίας, ακαθαρσίες, σκόνη και τοξικές χημικές ουσίες</li> <li>• Συνιστάται καλός αερισμός των χώρων αποθήκευσης των πρώτων υλών, με την τοποθέτησή τους σε παλέτες με περιθώρια «αναπνοής»</li> <li>• Η αποθήκευση των προϊόντων ψύξης πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος.</li> <li>• Για την τήρηση της νομοθεσίας πρέπει τα προϊόντα να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία διατήρησής τους.</li> <li>• Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Είναι δεδομένο ότι τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώνουν και να καταψύχονται για δεύτερη φορά.</li> <li>• Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας των πρώτων υλών και συστατικών, πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν και να διατηρούν την υγιεινή των προϊόντων κατά την προετοιμασία και την επεξεργασία</li> <li>• Για την ασφάλεια των προϊόντων θα πρέπει να διασφαλίζεται ο έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας των προϊόντων. Στις περιπτώσεις που απαιτείται θερμική επεξεργασία, είναι απαραίτητο αυτή να πραγματοποιείται κάτω από αυστηρό έλεγχο θερμοκρασίας και χρόνου.</li> </ul>	<p>κατάστασης ορισμένων πρώτων και βοηθητικών υλών στο επιθυμητό επίπεδο. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας αφορούν την θερμοκρασία των τροφίμων και όχι την θερμοκρασία του αέρα του αποθηκευτικού χώρου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποθηκευμένες πρώτες ύλες και συστατικά πρέπει, σε τακτά χρονικά διαστήματα να δέχονται οπτικό έλεγχο (εξωτερικά) για έντομα και τρωκτικά. Τα συστατικά που είναι ευαίσθητα στις προσβολές των εντόμων πρέπει να ελέγχονται, επίσης και εσωτερικά χρησιμοποιώντας μια κατάλληλη μέθοδο δειγματοληψίας</li> <li>• Τα ωμά τρόφιμα θα πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τα έτοιμα προς βρώση προϊόντα. Εάν κατ' ανάγκη πρέπει να αποθηκευτούν στον ίδιο ψυκτικό χώρο, πρέπει να διατηρούνται χωριστά ή/ και καλυμμένα για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.</li> <li>• Στις μικρές επιχειρήσεις όπου δεν προβλέπεται διαφορετικός χώρος για την αποθήκευση έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων και «ωμών» τροφίμων, θα πρέπει στα ψυγεία τα τρόφιμα να τοποθετούνται με τάξη, τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα να τοποθετούνται χωριστά από τα «ωμά» και σε υψηλότερο ράφι. Επίσης τα ψυγεία να μην υπερφορτώνονται.</li> <li>• Κατά την αποθήκευση πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία των προϊόντων.</li> <li>• Κατά την αποθήκευση, τα συστατικά που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία <math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math>. Κατεψυγμένα συστατικά πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία <math>-18^{\circ}\text{C}</math> και κάτω.</li> <li>• Κατά την αποθήκευση, οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά</li> </ul>
--	--	---

<p>3. Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, τα τρόφιμα πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν εύλογο να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά τα στάδια της επεξεργασίας θα πρέπει να τηρούνται με ακρίβεια, οι παράμετροι εκείνες που είναι καθοριστικοί στην σωστή παραγωγή των τελικών προϊόντων.</li> </ul>	<p>συσκευασίας πρέπει να διαχειρίζονται με σωστές αποθηκευτικές πρακτικές (FIFO-LIFO).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι παλέτες πρέπει να διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση.</li> <li>• Τυχόν επιστρεφόμενα προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται στους χώρους επεξεργασίας ή στους αποθηκευτικούς χώρους</li> <li>• Τα μηχανήματα καταγραφής των θερμοκρασιών θα πρέπει να ελέγχονται για την ακρίβειά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα από εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης.</li> <li>• Αν παρουσιαστεί πρόβλημα πρέπει να γίνεται καταστροφή των προϊόντων βάσει προδιαγεγραμμένων διαδικασιών. Στην συνέχεια να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα προϊόντα αυτά.</li> <li>• Κατά την ανάμιξη των συστατικών ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην προσθήκη των προσθέτων και να ακολουθούνται αυστηρά οι οδηγίες του Καν. (ΕΚ) 1333/2008 και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Στην περίπτωση δε των προσθέτων τροφίμων λόγω του ότι οι ποσότητες αυτές είναι σχετικά μικρές θα πρέπει να προετοιμάζονται ξεχωριστά βάσει γραπτών διαδικασιών οι οποίες θα αποκλείουν τα λάθη κατά το στάδιο της ανάμιξης.</li> </ul>
<p>4. Πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες για να διασφαλίζεται 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής από την επιχείρηση. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή και εξειδικευμένη γνώση για τη</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά τα στάδια της επεξεργασίας θα πρέπει να διενεργούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι για την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής σχετικά με τους χειρισμούς του προσωπικού, την καθαριότητα και την απολύμανση του χώρου και του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται κατά την επεξεργασία. Στις περιπτώσεις που έχουμε επαναχρησιμοποίηση ημιπροϊόντων θα πρέπει να αποθηκεύονται προσωρινά σε καταλληλες συνθήκες που απαιτεί το κάθε ημιπροϊόν, να</li> </ul>

<p>εμποδίζεται η μόλυνση λόγω της εισόδου αυτής).</p> <p>5. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί 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</p>	<p>χρησιμοποίησή τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος των εντόμων, αρουραίων, ποντικών και πουλιών.</li> <li>• Σε μεγάλες επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής συνιστάται η καταπολέμηση να γίνεται με ειδικά, για το σκοπό αυτό, συνεργεία που να διαθέτει την κατάλληλη άδεια για απεντομώσεις και καταπολεμήσεις τρωκτικών, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία της (συμβόλαιο).</li> <li>• Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν ανάλογο αρχείο.</li> <li>• Εάν η επιχείρηση διαχειρίζεται πρώτες ύλες, συστατικά ή προϊόντα που αλλοιώνονται εύκολα, αυτά θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά τους και να μπορούν να αποθηκεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει να διαθέτουν ψυγεία ή καταψύκτες σε αριθμό και μέγεθος ανάλογα με την παραγωγή τους</li> </ul>	<p>σκεπάζεται κατάλληλα και να αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής του. Πρέπει δε να ελέγχονται διεξοδικά (μακροσκοπικά, γεύση, κλπ) πριν την επεναχρησιμοποίησή τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για τον έλεγχο τους θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Το περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση</li> <li>- Την κάλυψη των παραθύρων που ανοίγουν με σίτες.</li> <li>- Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα</li> <li>- Τη σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος <ul style="list-style-type: none"> <li>- τις τακτικές επιθεωρήσεις και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων</li> <li>- Τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων</li> <li>- Την ορθή απόρριψη των απορριμμάτων</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Κατά τη χρήση των εντομοκτόνων θα πρέπει <ul style="list-style-type: none"> <li>- να μην ψεκάζονται τρόφιμα και οι επιφάνειες να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τον ψεκασμό</li> <li>- τα ψεκαστικά υλικά να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους παραγωγής τροφίμων</li> </ul> </li> <li>• Τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη, όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, θα πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες, ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμείνουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία, εξαρτάται από τη θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που πρόκειται να υποστούν.</li> <li>• Κατά την φύλαξη ενδιάμεσων μιγμάτων θα πρέπει να φέρουν λεπτομερή περιγραφή του</li> </ul>
---	---	---

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 ψυχωμένο χώρο αποθήκευσης

6. 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.

7. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα

- Κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Τα παγωτά σε βιτρίνες έκθεσης διατηρούνται σε θερμοκρασία  $< -14^{\circ}\text{C}$ .

περιεχομένου των.

- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του ψυγείου, θα πρέπει να ακολουθείται αυστηρά συγκεκριμένη διορθωτική ενέργεια η οποία να είναι καταγεγραμμένη στο σύστημα διασφάλισης ποιότητας ή στα αρχεία της επιχείρησης. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται η ύπαρξη προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού.
- Κατά την διάρκεια του σερβιρίσματος ή της διάθεσής τους τα τρόφιμα μπορεί να διατηρούνται έως 4 ώρες σε θερμοκρασία μεγαλύτερη  $5^{\circ}\text{C}$ . Αυτό ισχύει για μία και μόνο φορά. Ο έλεγχος της ώρας επιτυγχάνεται με την παρακολούθηση της ώρας σερβιρίσματος του συγκεκριμένου τροφίμου.
- Από την ανάγκη διατήρησης τροφίμων σε θερμοκρασία χαμηλότερη των  $5^{\circ}\text{C}$  μπορεί να εξαιρούνται:
  - (i) τα τρόφιμα που πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα ή ζεστά
  - (ii) τα τρόφιμα τα οποία διατηρούνται (στα πλαίσια των ημερομηνιών ανάλωσής τους όπως αυτή καθορίζεται με ευθύνη της επιχείρησης) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος λόγω της σύστασής τους ή της επεξεργασίας τους

Αναλυτικά βλέπε Παράρτημα 2.

- Τα τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σκεπασμένα όπου είναι δυνατόν.
- Η απόψυξη κατεψυγμένων προϊόντων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα.
- Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το

<p>τρόφιμα. Κατά την απόψυξη, τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν συνεπάγονται κίνδυνο στην υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη 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 μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών</p> <p>8. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστά και ασφαλή δοχεία</p>		<p>σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5 °C</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εναλλακτικά η απόψυξη μπορεί να γίνεται με την χρήση τρεχούμενου νερού θερμοκρασίας ίσης ή χαμηλότερης των 21° C για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 3 ωρών</li> <li>• Δοχεία ή περιέκτες κατασκευασμένοι για μη βρώσιμα και επικίνδυνα υλικά, όπως υλικά για τον καθαρισμό, πρέπει να είναι ευδιάκριτα σημειωμένοι, κλειστοί και να αποθηκεύονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης των τροφίμων. Δεν πρέπει με οποιοδήποτε τρόπο τα παραπάνω υλικά να έρθουν σε επαφή με τους περιέκτες των τροφίμων.</li> </ul>
---	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ – ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Νομική Απαιτήση κανον. (ΕΚ) 852	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα II Κεφάλαιο X Πρώτη και δεύτερη συσκευασία		
Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλα τα είδη υλικών συσκευασίας των τροφίμων που προορίζονται για την συσκευασία προϊόντων πρέπει να προέρχονται από νόμιμα λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια και στην επισήμανσή τους να αναγράφεται ότι είναι κατάλληλα για τρόφιμα. Επιπλέον τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας (1935/2004/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα) και σε συνδυασμό με τον Κ.Τ.Π. (Μέρος Α΄ Κεφάλαιο II: Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Να μην έχουν επιμολυνθεί με ξένα σώματα (έντομα, σκόνες, κα), και με παθογόνους μικροοργανισμούς</li> <li>• οι άδειοι περιέκτες θα πρέπει να ελέγχονται μόλις παραλαμβάνονται για να διαπιστώνεται ότι συμφωνούν με τις καθορισμένες προδιαγραφές. Θα πρέπει να διατηρούνται έτσι ώστε να προφυλάσσονται από μολύνσεις ή φθορές.</li> <li>• Οι άδειοι περιέκτες θα πρέπει να επιθεωρούνται πριν από τη χρήση ώστε να επιβεβαιώνεται η καταλληλότητά τους.</li> <li>• Όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να μεταφέρονται</li> </ul>

<p>2. Τα υλικά πρώτης συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης</p>	<p>έλθουν σε επαφή με τρόφιμα).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να συνοδεύονται <b>υποχρεωτικά από δήλωση συμμόρφωσης</b> η οποία να έχει την μορφή που προβλέπεται από την κείμενη νομοθεσία, και από την οποία να προκύπτει ότι τα υλικά είναι κατάλληλα για το είδος του τροφίμου, την χρήση και στα διαστήματα θερμοκρασιών στα οποία προορίζεται να χρησιμοποιηθούν.</li> <li>• Να κατασκευάζονται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές κατασκευής ώστε υπό τις κανονικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρησιμοποίησής τους, να μην μεταφέρουν στα τρόφιμα συστατικά σε ποσότητα που είναι δυνατόν : <ul style="list-style-type: none"> <li>α) να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία</li> <li>β) να επιφέρει απαράδεκτη τροποποίηση στη σύσταση των τροφίμων</li> <li>γ) να επιφέρει αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.</li> </ul> </li> <li>• να είναι επαρκώς αδρανής ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία</li> <li>• Να προστατεύουν τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις μετά την επεξεργασία τους και έως την τελική κατανάλωσή τους</li> <li>• Να είναι ορθά επισημασμένα σύμφωνα με το άρθρο 15 του Κανονισμού 1935/2004/EK.</li> <li>• να είναι κατάλληλα για το προϊόν που πρόκειται να συσκευαστεί και για τις συνθήκες που πρόκειται να διατηρηθεί το συγκεκριμένο προϊόν,</li> <li>• Η αποθήκευσή τους να γίνεται σε κατάλληλους χώρους και σε συνθήκες υγιεινής</li> <li>• Επίσης τα υλικά συσκευασίας</li> </ul>	<p>στο χώρο συσκευασίας με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή τους</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να ζητείται σε τακτά χρονικά διαστήματα η τεκμηρίωση (χημικές δοκιμές, δοκιμές αντοχής) που συνοδεύει τη δήλωση συμμόρφωσης.</li> <li>• Τα υλικά της πρώτης συσκευασίας κατά την παραλαβή τους θα πρέπει να ελέγχονται όσον αφορά την αρτιότητά τους. Δεν πρέπει να είναι βρώμικα, η συσκευασία τους να είναι χωρίς φθορές και σκόνες και δεν πρέπει να έχουν σημάδια υγρασίας.</li> <li>• Τα υλικά της πρώτης συσκευασίας (αλλά και της δεύτερης) που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή</li> </ul>
--	---	---

<p>3. Οι εργασίες πρώτης και δεύτερης Συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των προϊόντων. Ανάλογα με την περίπτωση, ιδίως όταν χρησιμοποιούνται μεταλλικά κουτιά και γυάλινα βαζάκια, πρέπει να ελέγχεται η ακεραιότητα και η καθαριότητα του δοχείου.</p>	<p>όταν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να μην βλάπτουν τα ίδια ή τα τρόφιμα..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία πρέπει να διατηρούν τα τρόφιμα και παράλληλα να τα προστατεύουν από αλλοιώσεις, εξωτερικές μολύνσεις και φθορές κατά τη διανομή και αποθήκευση .</li> </ul>	<p>τροκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.</p> <p>Όλοι οι περιέκτες (χάρτινα κουτιά, περιέκτες από πλαστική ύλη) τροφίμων που χρησιμοποιούνται για την πώληση τροφίμων πρέπει να είναι απόλυτα καθαροί, προστατευμένοι από κάθε είδους ρύπανση και η συναρμολόγηση τους, όταν αυτή απαιτείται, θα πρέπει να γίνεται απαραίτητα με καθαρά χέρια</p>
--	--	--

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ X – ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

<b>Νομική Απαιτήση Κανον (ΕΚ) 178/2002 άρθρα 17, 18, 19</b>	<b>Οδηγός Συμμόρφωσης</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
<p>Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής μέσα στην επιχείρηση που βρίσκεται υπό τον έλεγχό τους ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.</p>		<p><b>(Βλ. Παράρτημα 7 )</b></p>
<p>Τα τρόφιμα που διατίθενται ή ενδέχεται να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας πρέπει να φέρουν κατάλληλη επισήμανση ή σήμα αναγνώρισης ώστε να διευκολύνεται η ανιχνευσιμότητά τους μέσω κατάλληλων εγγράφων ή πληροφοριών σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις των ειδικότερων διατάξεων.</p> <p>Ειδικότερα οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να :</p> <p>α) Είναι σε θέση να</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στόχοι της διαδικασίας αυτής είναι: <ul style="list-style-type: none"> <li>- η ασφάλεια των τροφίμων,</li> <li>-η δυνατότητα απομάκρυνσης επικίνδυνου τροφίμου, από την αγορά,</li> <li>-η αξιοπιστία της πληροφορίας, που διαχέεται, στον καταναλωτή</li> </ul> </li> <li>• Οι επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής οφείλουν: <ul style="list-style-type: none"> <li>- να μπορούν να ταυτοποιήσουν από ποιόν προέρχεται ένα προϊόν (άμεσος προμηθευτής).</li> <li>- Οι επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής (μόνον αυτές που ασχολούνται με την χονδρική) θα πρέπει επιπλέον να ταυτοποιούν και σε ποιόν καταλήγει ένα προϊόν (άμεσος πελάτης)</li> <li>- να μπορούν να δώσουν άμεσα</li> </ul> </li> </ul>	<p>Να γίνεται σήμανση των παραγόμενων παρτίδων όπου αυτό είναι εύλογο για να βοηθήσει στην απόσυρση παρτίδων στην περίπτωση εντοπισμού κάποιου προβλήματος.</p>

<p>αναγνωρίζουν κάθε πρόσωπο από το οποίο έχουν προμηθευτεί ένα τρόφιμο, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων ή οποιαδήποτε άλλη ουσία που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο ή αναμένεται ότι θα ενσωματωθεί σε αυτά.</p>	<p>τις σχετικές πληροφορίες στις αρμόδιες αρχές και φορείς, όταν ζητούνται.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σύμφωνα με τον Κανονισμό 178/2002, η επιχείρηση θα πρέπει να είναι ικανή να ταυτοποιήσει όλους τους άμεσους προμηθευτές, από τους οποίους προμηθεύεται πρώτες ύλες ή τρόφιμα και σε αυτούς περιλαμβάνονται είτε επιχειρήσεις, είτε μεμονωμένοι παραγωγοί.</li> <li>• <b>Ποια συστατικά-προϊόντα περιλαμβάνει;</b> Η διαδικασία περιλαμβάνει οποιαδήποτε συστατικά χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των τελικών προϊόντων. Τα υλικά συσκευασίας όσον αφορά την ιχνηλασιμότητά τους καλύπτονται από τις διατάξεις του Κανονισμού 1935/2004.</li> </ul>	
<p>β) Για το σκοπό αυτό οι υπεύθυνοι των Επιχειρήσεων εγκαθιδρύουν συστήματα και διαδικασίες που καθιστούν τις πληροφορίες αυτές διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, εάν αυτές το ζητήσουν.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει σύστημα ιχνηλασιμότητας το οποίο να προβλέπει τεκμηριωμένες (σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή) διαδικασίες ιχνηλασίας τόσο των τροφίμων που παράγει όσο και των Α' υλών που προμηθεύεται και ενσωματώνει στα προϊόντα.</li> <li>• Σχετικά με τα υλικά σε επαφή και την επίτευξη ιχνηλασιμότητας για τα στάδια πώλησης προβλέπεται η δυνατότητα ταυτοποίησης των προϊόντων μεταφέροντας την πληροφορία είτε: <ul style="list-style-type: none"> <li>- στα συνοδευτικά έγγραφα</li> <li>- στις ετικέτες ή την συσκευασία</li> <li>- στα ίδια τα προϊόντα</li> </ul> </li> <li>• Τα στοιχεία ταυτοποίησης παρέχονται από τον κατασκευαστή ή τον χονδρέμπορο στο τελικό χρήστη (ζαχαροπλάστη). Ωστόσο ο τελικός χρήστης πρέπει να ζητά το στοιχείο ταυτοποίησης και να</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι σημαντικό (χωρίς να αποτελεί νομική απαίτηση), επίσης, να υπάρχει εσωτερική ιχνηλασιμότητα, μέσα στην επιχείρηση, η οποία θα βοηθήσει να γίνεται ακριβής και πλήρης ανάκληση (ιχνηλασιμότητα προς τα πίσω)</li> <li>• Η επιχείρηση θα πρέπει να τηρεί κατάλληλα αρχεία βάσει των προβλεπόμενων από το ανωτέρω σύστημα ιχνηλασιμότητας και να τα διατηρεί για εύλογο χρονικό διάστημα. Ως εύλογο χρονικό διάστημα μπορεί να θεωρηθεί ενδεικτικά ο χρόνος διατηρησιμότητας των προϊόντων.</li> <li>• Το αρχείο μπορεί να περιλαμβάνει διατήρηση του μέσου ταυτοποίησης (π.χ.</li> </ul>



<p>γ) Εάν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο που έχει εισαγάγει, παραγάγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει ή διανείμει, δε συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, ξεκινά αμέσως διαδικασίες για την απόσυρση του εν λόγω τροφίμου από την αγορά εφόσον το τρόφιμο απομακρύνθηκε από τον άμεσο έλεγχο αυτού του αρχικού υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων και ενημερώνει σχετικά τις αρμόδιες αρχές.</p>	<p>τηρεί αρχείο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων ενημερώνει αμέσως τις αρμόδιες αρχές εάν κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο το οποίο διέθεσε στην αγορά ενδέχεται να είναι επιβλαβές για την υγεία των καταναλωτών.</li> <li>• Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνονται για την αποφυγή ή τη μείωση των κινδύνων που προκαλεί ένα τρόφιμο, το οποίο αυτοί προμηθεύουν ή έχουν προμηθευτεί.</li> </ul>	<p>αντίγραφο τιμολογίου αγοράς με αριθμό ταυτοποίησης, διατήρηση ετικέτας μέχρι την τελική χρήση της παρτίδας, κ.ά.).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτά τα αρχεία είτε σε έντυπη είτε σε ηλεκτρονική μορφή πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμα στις αρχές.</li> <li>• Ενημερώνει τις αρμόδιες αρχές για τα μέτρα που λαμβάνει προκειμένου να αποτρέψει τους κινδύνους για τον τελικό καταναλωτή και δεν εμποδίζει ούτε αποθαρρύνει οποιοδήποτε πρόσωπο να συνεργαστεί, σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία και τη νομική πρακτική, με τις αρμόδιες αρχές, όταν τούτο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την αποφυγή, τη μείωση ή την εξάλειψη κινδύνου προερχόμενου από τρόφιμο.</li> </ul> <p>Η λιανική πώληση απευθείας από το κατάστημα δεν απαιτεί την ιχνηλασιμότητα του παραγόμενου προϊόντος στον καταναλωτή. Για την ενημέρωση του οποίου σε περίπτωση προβλήματος έχουν προβλεφθεί άλλες διαδικασίες (όπως δελτίου τύπου).</p>
---	---	---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI – ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ

### Εισαγωγή

Με την εφαρμογή του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ, 1169/2011 από τη 13η Δεκεμβρίου 2014 καθίσταται υποχρεωτική (άρθρο 44), η παροχή πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα για όλα τα τρόφιμα. Η εξασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών όσον αφορά την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα, πρέπει να είναι δεδομένη .

Οι υποδείξεις ισχύουν:

- α) για τα τρόφιμα που διατίθενται μη προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή,
- β) για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται να παραδοθούν μη προσυσκευασμένα σε μονάδες ομαδικής εστίασης και σε επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και πωλούν λιανικώς ή πωλούν λιανικώς, για να διατεθούν ως μη προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή
- γ) για τα τρόφιμα που διατίθενται προς πώληση μη προσυσκευασμένα με επικοινωνία εξ' αποστάσεως.

Συγκεκριμένα αφορά το σύνολο των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων και σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας εφόσον οι δραστηριότητές τους συνδέονται με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές και τα τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που παράγουν, διακινούν κλπ., προορίζονται για διάθεση εκτός των άλλων και στις επιχειρήσεις του παρόντος οδηγού.

## Ορισμοί

Ως «μη προσυσκευασμένο τρόφιμο» νοείται η χωριστή μονάδα προς πώληση που προορίζεται να παρουσιασθεί ως έχει στον τελικό καταναλωτή και στις μονάδες ομαδικής εστίασης και αποτελείται από ένα τρόφιμο σε ελάχιστη προστατευτική συσκευασία το οποίο συσκευάζεται στον τόπο πώλησης εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής ή προσυσκευάζεται για άμεση πώληση. Σε κάθε περίπτωση είναι τρόφιμο που δεν εμπίπτει στον ορισμό του «προσυσκευασμένου τροφίμου» όπως ορίζεται στο άρθρο 2 παρ. 2 στοιχείο ε) του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

## Υποχρεωτική πληροφόρηση για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα στον τελικό καταναλωτή

1. Οι υποχρεωτικές ενδείξεις του άρθρου 9 παράγραφος 1 στοιχείο (γ) του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 (ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες) πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο πώλησης-προσφοράς των μη προσυσκευασμένων τροφίμων πριν την πραγματοποίηση της αγοράς. Θα πρέπει να είναι ευανάγνωστες και να παρέχονται στον καταναλωτή οπωσδήποτε πριν την πώληση-διάθεσή των τροφίμων. Πρέπει να δίνονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα ενώ επιτρέπεται επιπλέον και η πολύγλωσση παροχή της πληροφορίας.

2. Η δήλωση των ενδείξεων που αναφέρονται στην παρ. 1 επιτρέπεται να δίνεται προφορικά αν πληρούνται σωρευτικά οι τρεις παρακάτω προϋποθέσεις:

α) Να υπάρχει πινακίδα εντός της επιχείρησης σε εμφανές σημείο, εύκολα ορατή και προσβάσιμη που θα παραπέμπει στο σημείο όπου είναι διαθέσιμη η πληροφορία ή να υπάρχει πινακίδα που θα καλεί τον καταναλωτή να απευθυνθεί στο προσωπικό της επιχείρησης προκειμένου να ενημερωθεί σχετικά με ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες στα πωλούμενα τρόφιμα.

β) Οι ενδείξεις που αναφέρονται στην παρ. 1 πρέπει να είναι διαθέσιμες και σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή εντός της επιχείρησης όπου πωλείται το τρόφιμο προκειμένου, και εφόσον ζητηθεί, να είναι εύκολα προσβάσιμες από τον καταναλωτή, το προσωπικό και τις αρμόδιες αρχές για την τεκμηρίωση του ελέγχου.

γ) Οι ενδείξεις που αναφέρονται στην παρ. 1. θα πρέπει να δίνονται πάντοτε πριν την πώληση-διάθεση του τροφίμου στον καταναλωτή και πάντα εκεί που πωλείται το τρόφιμο, από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό ή κάποιο ηλεκτρονικό μέσο, χωρίς να επιβαρύνεται με το κόστος ο καταναλωτής.

3. Η χρήση σημάτων που παραπέμπουν στην παρουσία ή μη ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες δεν είναι απαγορευτική με την προϋπόθεση ότι αυτή συνοδεύει/συμπληρώνει την ονομασία της ουσίας ή του προϊόντος όπως περιλαμβάνεται στο Παράρτημα II του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

## Υποχρεώσεις υπευθύνων επιχειρήσεων

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, στις επιχειρήσεις που έχουν υπό τον έλεγχό τους, θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι οι πληροφορίες που σχετίζονται με μη προσυσκευασμένα τρόφιμα προοριζόμενα για τον τελικό καταναλωτή ή για παράδοση σε μονάδες ομαδικής εστίασης διαβιβάζονται με τεκμηριωμένο τρόπο στον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων που παραλαμβάνει τα τρόφιμα, έτσι ώστε να καταστεί εφικτή, όταν απαιτείται, η παροχή υποχρεωτικών πληροφοριών για τα τρόφιμα στον τελικό καταναλωτή.

2. Ο τρόπος παρουσίασης των πληροφοριών που προβλέπει το άρθρο 9 παράγραφος 1 στοιχείο (γ) του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 (ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες) είναι ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης που διαθέτει τα τρόφιμα στον τελικό καταναλωτή.

**Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας ανατρέξτε στους παρακάτω συνδέσμους:**

[http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/legislations/sociable\\_legislations/food\\_notification](http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/legislations/sociable_legislations/food_notification)

[http://www.efet.gr/images/efet\\_res/docs/eg20303.pdf](http://www.efet.gr/images/efet_res/docs/eg20303.pdf)

<http://www.oeze.gr/site/forma-enhmerwshs2.html?view=rsform&lang=el>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII – ΤΗΡΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να διατηρεί <φακέλους> στους οποίους θα περιέχονται έγγραφα, πληροφορίες, έντυπα, στοιχεία παραγωγής και τα αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την επεξεργασία των τροφίμων.

Τα αρχεία αυτά:

- Αποτελούν βασική πληροφορία για τις αρμόδιες αρχές ελέγχου κατά την επιθεώρηση της επιχείρησης, προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι ο υπεύθυνος συμμορφώνεται με τις υγειονομικές απαιτήσεις της νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Βοηθούν τον υπεύθυνο της επιχείρησης να αξιολογεί την λειτουργία της και να προβαίνει σε διορθωτικές ενέργειες είτε:
  - με δική του απόφαση βάση των πληροφοριών από τους αυτοελέγχους
  - γιατί επιβάλλεται από την αρμόδια αρχή ελέγχου με βάση τα αποτελέσματα μιας επιθεώρησης.

Τα αρχεία που πρέπει να τηρούνται στις επιχειρήσεις που αναφέρονται στον παρόντα οδηγό αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852	Οδηγός Συμμόρφωσης	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
<p>Να καταρτίζονται έγγραφα και φάκελοι ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων (Κανον. ΕΚ 852 ΚΕΦ 5 ζ)</p>	<p>Τα Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής είναι τα εξής</p> <p><b>Φάκελος 1<sup>ος</sup> Νομοθεσία.</b> Περιέχει:</p> <p>(α) τον παρόντα Οδηγό Ορθής Πρακτικής του ΕΦΕΤ για τις επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής.</p> <p>(β) Τρέχουσα νομοθεσία</p> <p><b>Φάκελος 2<sup>ος</sup> Προσωπικό.</b> Περιέχει:</p> <p>(α) τα πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων,</p> <p>(β) το Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων</p> <p>(γ) τις βεβαιώσεις εκπαίδευσης των εργαζομένων</p> <p><b>Φάκελος 3<sup>ος</sup> Καθαρισμός και απολύμανση.</b> Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης</p>	<p>Ο φάκελος αυτός πρέπει να περιέχει εκτός των (α) και (β) τα αντίγραφα της εκπαίδευσης του προσωπικού από τον φορέα εκπαίδευσης / κατάρτισης. Το εκπαιδευτικό υλικό πρέπει να είναι προσβάσιμο στους εργαζόμενους όταν χρειάζεται. Ο φάκελος του προσωπικού πρέπει να είναι πάντα ενημερωμένος.</p> <p>Περιλαμβάνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- τα ημερήσια έντυπα ελέγχου της τήρησης του προγράμματος καθαριότητας των χώρων, του εξοπλισμού, των εργαλείων και των μέσων μεταφοράς εφόσον υπάρχουν (βλ. παράρτημα 4 σελ. 70-71.)</li> <li>- κατάλογο των καθαριστικών και απολυμαντικών που χρησιμοποιούνται, τις προδιαγραφές τους και την άδεια κυκλοφορίας - έγκρισή τους από την αρμόδια αρχή. (Οι προμηθευτές πρέπει να παρέχουν ειδικό έντυπο οδηγιών χρήσης και όπου δεν γίνεται αυτό να γίνεται παραπομπή στο σημείο όπου υπάρχουν οι οδηγίες αυτές).</li> <li>- Οι τυχόν έλεγχοι επιβεβαίωσης της αποτελεσματικότητας του</li> </ul>

	<p><b>Φάκελος 4<sup>ος</sup> Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.</b> Περιέχει το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.</p> <p><b>Φάκελος 5<sup>ος</sup> Παροχή νερού.</b> Περιέχει ένα αποδεικτικό έγγραφο του τρόπου υδροληψίας της επιχείρησης</p> <p><b>Φάκελος 6<sup>ος</sup> θερμοκρασίες ψυγείων και Καταψυκτών.</b></p>	<p>προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης μέσω των κατάλληλων περιοδικών αναλύσεων (ανάλυση swabs από επιφάνειες μετά τον καθαρισμό)</p> <p>Περιλαμβάνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- την άδεια του υπευθύνου επιστήμονα ή της επιχείρησης που διενεργεί τις απεντομώσεις – μυοκτονίες εκδιδόμενη από ΥΠΑΑΤ</li> <li>- τα έντυπα ελέγχου καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών. (βλ Παράρτημα 5 σελ. 72)</li> <li>- Έγκριση χρήσης χρησιμοποιουμένων σκευασμάτων.</li> <li>- Συμβόλαιο συνεργασίας (αφορά μεγάλες επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής</li> <li>- Αναφορά ευρημάτων και ενεργειών για κάθε επιθεώρηση</li> <li>- Για κάθε σκεύασμα που χρησιμοποιείται θα πρέπει να υπάρχουν 3 έγγραφα: Δελτία δεδομένων ασφάλειας υλικού (MSDS) – έγκριση- ετικέτα.</li> <li>- Πιστοποιητικό εντομοκτονίας Μυοκτονίας</li> <li>- Κάτοψη των χώρων με απαρίθμηση σημείων δόλωσης</li> </ul> <p>Ο φάκελος πρέπει να περιέχει στοιχεία για την προέλευση του νερού που χρησιμοποιείται από την επιχείρηση και τεκμηρίωση για την καταλληλότητα του ως πόσιμο. Η ασφάλεια του νερού που χρησιμοποιείται εντός του δικτύου της επιχείρησης πρέπει να τεκμηριώνεται με πιστοποιητικά περιοδικών αναλύσεων νερού ή βεβαίωση από τον πάροχο ύδρευσης. Στην περίπτωση χειρισμού του νερού (π.χ. αποθήκευση σε δεξαμενή) ή όταν συντρέχουν άλλοι λόγοι που θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ποιότητα του νερού εντός της επιχείρησης θα πρέπει να γίνεται περιοδικός έλεγχος. (βλ. Σελ 27 στήλη 3)</p> <p>Περιλαμβάνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- τα έντυπα των πινάκων των</li> </ul>
--	---	--

	<p>Περιέχει συμπληρωμένους τους πίνακες των θερμοκρασιών των ψυγείων και Καταψυκτών</p> <p><b>Φάκελος 7<sup>ος</sup> Αρχείο προμηθευτών – Ιχνηλασιμότητα</b></p> <p>Περιέχει:</p> <p>(α) το αρχείο προμηθευτών</p> <p>(β) έντυπα εφαρμογής Ιχνηλασιμότητας (βλ. Κεφάλαιο X Ιχνηλασιμότητα σελ. 50)</p> <p><b>Φάκελος 8<sup>ος</sup> Αρχείο συνταγών και μεθόδων παραγωγής.</b></p> <p>Περιέχει:</p> <p>Κατάλογο των συνταγών και των μεθόδων παρασκευής των προϊόντων της επιχείρησης .</p>	<p>θερμοκρασιών των ψυγείων και Καταψυκτών . (βλ. Παράρτημα 5, σελ. 64).</p> <p>Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να φροντίζουν να γίνεται <b>καθημερινά</b> έλεγχος των θερμοκρασιών των ψυγείων και των καταψυκτών τουλάχιστον 2 φορές την ημέρα .</p> <p>Περιλαμβάνει:</p> <p>- αξιολογήσεις των προμηθευτών των Α' υλών και των υλικών συσκευασίας (Κυτία , χαρτόδισκοι κλπ.) με τις σχετικές βεβαιώσεις καταλληλότητας τους και τις δηλώσεις συμμόρφωσης.</p> <p>- τα έντυπα ελέγχου των παραλαμβανόμενων Α υλών και υλικών συσκευασίας (βλ. Παράρτημα 7 σελ.77).</p> <p>Περιλαμβάνει:</p> <p>Γραπτές οδηγίες για την ανάμιξη των προσθέτων σύμφωνα με τις διαδικασίες που περιγράφονται στο κεφάλαιο VIII παραγρ.3. Αυτές θα περιλαμβάνουν έλεγχο όλων των παραμέτρων ασφαλούς επεξεργασίας των συστατικών και τήρησης των συνταγολογίων με σκοπό την παραγωγή ασφαλών και όσο γίνεται τυποποιημένων των ομοειδών τελικών προϊόντων. Οι γραπτές διαδικασίες θα βοηθούν ώστε να αποκλείονται λάθη κατά το στάδιο της ανάμιξης και να βοηθά στην απόσυρση προϊόντων.</p>
--	---	---

- Απαιτείται η ανάρτηση, στο χώρο προετοιμασίας γλυκισμάτων, ειδικής αφίσας με τους κρίσιμους κανόνες υγιεινής.

## ΜΕΡΟΣ 4 – ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Στον παρακάτω πίνακα εντοπίζονται, περιγράφονται και αντιμετωπίζονται (τόσο με τα προληπτικά μέτρα όσο και με τις διορθωτικές ενέργειες) όλοι οι κίνδυνοι που μπορεί εύλογα να αναμένονται να ανακύψουν σε όλα τα στάδια από την παραλαβή έως και την συσκευασία / πώληση των ετοιμών προϊόντων. Έχουν γίνει αναλύσεις των κινδύνων των οποίων η φύση είναι τέτοια που η εξάλειψη ή ο περιορισμός τους σε αποδεκτά επίπεδα είναι ουσιώδης για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

Κατά την διενέργεια της ανάλυσης των κινδύνων έχουν συμπεριληφθεί, όταν είναι εφικτό τα ακόλουθα:

- Η πιθανή εμφάνιση κινδύνων και η σοβαρότητα των δυσμενών για την υγεία επιπτώσεών τους με σκοπό την αξιολόγηση της επικινδυνότητας.

- Η αξιολόγηση της παρουσίας επικίνδυνης επιβίωσης ή πολλαπλασιασμού ύποπτων μικροοργανισμών

Σημεία Ελέγχου	Πιθανός Κίνδυνος	Παρακολούθηση			Διορθωτικές Ενέργειες
		Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
<b>Παραλαβή πρώτων υλών / βοηθητικών υλών και Υλικών συσκευασίας</b>  *(Κεφ. VIII σελ. 40 σημ. 1)  *(παράρτημα 1 διαγράμματα ροής στάδιο 2)	Πρώτες ύλες και βοηθητικές ύλες που δεν έχουν τις καθορισμένες προδιαγραφές ασφάλειας  Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα	Έλεγχος των πιστοποιητικών ποιότητας των πρώτων υλών	Τακτά χρονικά διαστήματα	Υπεύθυνος Παραλαβής ή/ ποιοτικού ελέγχου	Μη αποδοχή Α' Υλών και ενημέρωση προμηθευτή
		Μακροσκοπικός έλεγχος (έλεγχος συσκευασίας, επισήμανσης, θερμοκρασίας και Οργανοληπτικός έλεγχος προϊόντος)	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος Παραλαβής ή/ ποιοτικού ελέγχου	Μη αποδοχή Α' Υλών και ενημέρωση προμηθευτή
		Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς και υγιεινής κατάστασης μεταφορικού μέσου	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος Παραλαβής ή/ ποιοτικού ελέγχου	Μη αποδοχή Α' Υλών και ενημέρωση προμηθευτή
		Περιοδική αξιολόγηση προμηθευτών	Τακτά χρονικά διαστήματα	Υπεύθυνος Παραλαβής ή/ ποιοτικού ελέγχου	Μη αποδοχή Α' Υλών και ενημέρωση προμηθευτή

<b>Αποθήκευση / Διατήρηση πρώτων υλών / βοηθητικών υλών και Υλικών συσκευασίας</b>  *( Κεφ. VIII σελ.41 σημ.2)  *(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής σταδιο 3)	Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών (θερμοκρασία / υγρασία, σκόνη κλπ) αποθήκευσης ή παρέλευση χρόνου διατήρησης Α' Υλών	Αποθήκευση σε κατάλληλες συνθήκες (π.χ. ψύξη $\leq 5^{\circ}\text{C}$ , κατάψυξη $-18^{\circ}\text{C}$ ) Έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας, χρόνου αποθήκευσης, ημερομηνίας λήξης και τήρηση αρχείων.  Πλάνο ζωής και χρήσης πρώτων υλών (π.χ. αρχή FIFO: First In First Out)	Βάσει προδιαγραφών Α Υλών  Τακτά χρονικά διαστήματα	Υπεύθυνος αποθήκης  Υπεύθυνος αποθήκης	Δέσμευση ή απομάκρυνση συγκεκριμένων παρτίδων πρώτων υλών / βοηθητικών υλών. Επισκευή ψυγείου, μετακίνηση του περιεχομένου σε άλλο ψυγείο  Απομάκρυνση συγκεκριμένων παρτίδων
	Επιμόλυνση από μη τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την αποθήκευση	Καθαρισμός αποθήκης  Καλό κλείσιμο της συσκευασίας. Μεταφορά σε περιέκτες με καπάκι	Βάσει προγράμματος που προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου	Υπεύθυνος αποθήκης	Αποτελεσματικότερος καθαρισμός των επιφανειών και ορθή εφαρμογή των ενδεδειγμένων προγραμμάτων
	Επιμόλυνση από υπολείμματα υλικών καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και απεντόμωσης και μυοκτονίας  Επιμόλυνση με ξένα σώματα	Ορθή χρήση και εφαρμογή των εν λόγω σκευασμάτων βάσει των προγραμμάτων καθαρισμού / απολύμανσης και απεντόμωσης / μυοκτονίας  Μακροσκοπικοί έλεγχοι. Έλεγχοι συσκευασίας	Βάσει προγράμματος που προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου  Τακτά χρονικά διαστήματα	Υπεύθυνος αποθήκης  Υπεύθυνος αποθήκης	Δέσμευση ή απομάκρυνση συγκεκριμένων παρτίδων πρώτων υλών / βοηθητικών υλών.  Δέσμευση ή απομάκρυνση συγκεκριμένων παρτίδων πρώτων υλών / βοηθητικών υλών.
<b>Προετοιμασία</b> (αφορά και τα επαναχρησιμοποιούμενα ημιπροϊόντα σελ 41)	Ανάπτυξη μικροοργανισμών	Περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στην θερμοκρασία του εργαστηρίου	Πάντα	Υπεύθυνος παραγωγής	Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στόχο την βελτίωσή του.

<p>*(Κεφ. VIII σελ.43 σημ.3)</p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 1,2 στάδιο 5, 5α)</p>	<p>Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα</p>	<p>Χρήση καθαρού εξοπλισμού, μακροσκοπικός έλεγχος</p> <p>Συντήρηση του εξοπλισμού</p> <p>Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</p> <p>Διαχωρισμός ωμών /μαγειρεμένων τροφίμων</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>Χρήση και έλεγχος νερού από το δίκτυο (χαρακτηριστικά πόσιμου)</p>	<p>Πάντα</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>Πάντα</p> <p>Πάντα</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>Βάσει προγράμματος</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Καλά εκπαιδευμένο προσωπικό</p> <p>Καλά εκπαιδευμένο προσωπικό Δνση επιχείρησης Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Δνση επιχείρησης Υπεύθυνος παραγωγής</p>	<p>Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στόχο την βελτίωσή του</p> <p>Βελτίωση του προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανελέγχος εσωτερικού δικτύου ύδρευσης της επιχείρησης</p>
<p><b>Κυρίως επεξεργασία (πχ θερμική επεξεργασία)</b></p> <p>*(Κεφ. VIII σελ. 43 σημ. 3)</p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 1,2 στάδιο 6)</p>	<p>Επιβίωση σπορογόνων μικροοργανισμών</p> <p>Πρώτη ύλη εκτός προδιαγραφών</p>	<p>Καθορισμός και έλεγχος χρόνου / θερμοκρασίας επεξεργασίας</p> <p>Εποπτικός οργανοληπτικός έλεγχος (οσμή, γεύση χρώμα)</p>	<p>Κατά την εφαρμογή</p> <p>Κατά την εφαρμογή</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Υπεύθυνος παραγωγής</p>	<p>Επανάληψη της θερμικής επεξεργασίας ή απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Επανάληψη της θερμικής επεξεργασίας ή απόρριψη του προϊόντος.</p>



<p><b>Επεξεργασία σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος</b></p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 1,2 στάδιο 5,8)</p>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</p> <p>Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα</p>	<p>Περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στην θερμοκρασία του εργαστηρίου</p> <p>Χρήση καθαρού εξοπλισμού, μακροσκοπικός έλεγχος</p> <p>Συντήρηση του εξοπλισμού</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>Χρήση και έλεγχος νερού από το δίκτυο (χαρακτηριστικά πόσιμου)</p> <p>Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</p>	<p>Πάντα</p> <p>Πάντα</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>Πάντα</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής. Καλά εκπαιδευμένο προσωπικό</p> <p>Καλά εκπαιδευμένο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Δνση επιχείρησης</p> <p>Δνση επιχείρησης</p> <p>Καλα εκπαιδευμένο προσωπικό</p>	<p>Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στόχο την βελτίωσή του.</p> <p>Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στόχο την βελτίωσή του</p> <p>Βελτίωση του προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανελέγχος εσωτερικού δικτύου ύδρευσης της επιχείρησης</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p>
<p><b>Ψύξη</b></p> <p>(Κεφ. VIII σελ. 44 σημ. 5)</p>	<p>Ανάπτυξη σποριόγνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης</p> <p>Επιπλέον επιμόλυνση</p>	<p>Ταχεία ψύξη των τροφίμων από 60 °C σε 10 °C σε χρονικό διάστημα &lt; 2 ωρών, αλλά να μην υπερβαίνει τις 3 ώρες</p> <p>Διατήρηση μετά την ταχεία ψύξη σε θερμοκρασία &lt; 5°C</p> <p>Διατήρηση των τροφίμων καλυμμένων, όπου είναι δυνατό</p>	<p>Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης όπως προβλέπεται από τον παρόντα οδηγό</p> <p>Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης όπως προβλέπεται από τον παρόντα οδηγό</p> <p>Έλεγχος τα τρόφιμα να</p>	<p>Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p>	<p>Απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Απόρριψη του προϊόντος</p> <p>Αλλαγή του τρόπου και του</p>

			είναι σωστά και γίνεται ερμητικά καλυμμένα		υλικού καλύμματος/ Απόρριψη του προϊόντος
<b>Διατήρηση με ψύξη</b>  *(Κεφ. VIII σελ. 44 σημ. 5)  *(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 1,2 στάδιο 9) *(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 3,4 στάδιο 5)	Ανάπτυξη μικροοργανισμών Επιπλέον επιμόλυνση	Διατήρηση των ευαλλοιώτων τροφίμων σε θερμοκρασία <math>5^{\circ}\text{C}</math> για κατάλληλο χρονικό διάστημα	Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας συντήρησης	Υπεύθυνο προσωπικό	Απόρριψη του προϊόντος.
		Διατήρηση των γλυκισμάτων και τουρτών σε θερμοκρασία <math>5^{\circ}\text{C}</math>	Εποπτικοί έλεγχοι	Υπεύθυνο προσωπικό	Απόρριψη του προϊόντος
		Διατήρηση των σοκολατοειδών σε θερμοκρασία <math>< 12-13^{\circ}\text{C}</math>	Εποπτικοί έλεγχοι	Υπεύθυνο προσωπικό	Μακροσκοπικός έλεγχος προϊόντων /Απόρριψη του προϊόντος
		Διατήρηση των σοκολατών σε θ/α <math>< 18^{\circ}\text{C}</math>	Εποπτικοί έλεγχοι	Υπεύθυνο προσωπικό	Μακροσκοπικός έλεγχος προϊόντων /Απόρριψη του προϊόντος
		Διατήρηση των υπολοίπων τροφίμων σε θερμοκρασίες τέτοιες ώστε να διατηρούνται τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά	Εποπτικοί έλεγχοι	Υπεύθυνο προσωπικό	Μακροσκοπικός έλεγχος προϊόντων /Απόρριψη του προϊόντος
		Χρήση καθαρού εξοπλισμού	Πάντα	Υπεύθυνο προσωπικό	Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στόχο την βελτίωσή του
		Διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα, όπου είναι δυνατό	Εποπτικοί έλεγχοι	Υπεύθυνο προσωπικό	Μακροσκοπικός έλεγχος προϊόντων

<p><b>Διατήρηση με θέρμανση</b></p> <p>(Κεφ. VIII σελ. 43 σημ. 6)</p>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</p> <p>Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης</p> <p>Επιπλέον επιμόλυνση</p>	<p>Διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 60° C</p> <p>Χρήση καθαρού εξοπλισμού και καθαρών σκευών και εργαλείων,</p> <p>Διατήρηση με κάλυμμα, όπου είναι δυνατό.</p>	<p>Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</p> <p>Εποπτικοί έλεγχοι</p> <p>Εποπτικοί έλεγχοι</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής/ αρμόδιο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p>	<p>Απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Απόρριψη του προϊόντος.</p>
<p><b>Παραμονή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος</b></p> <p>(Κεφ. VIII σελ. 43,44 σημ. 6)</p>	<p>Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό περιβάλλον, εξοπλισμό ή από το προσωπικό</p>	<p>Τήρηση του προβλεπόμενου χρόνου παραμονής του ενδιάμεσου προϊόντος μέχρι να κρυώσει</p> <p>Τήρηση Κανόνων Ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p>	<p>Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου</p> <p>Συνεχής</p> <p>Βάσει προγράμματος</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής /Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Δνση επιχείρησης</p>	<p>Θερμική επεξεργασία στην περίπτωση που επιτρέπεται από την τεχνολογία του προϊόντος, αλλιώς απόρριψη.</p> <p>Επανεκαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανεκαίδευση του προσωπικού</p>
<p><b>Ζεστό σερβίρισμα</b></p> <p>*(Κεφ. VIII σελ. 45 σημ.6)</p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 1,2 στάδιο 7α)</p>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</p> <p>Επιμόλυνση από ξένα σώματα</p>	<p>Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</p> <p>Χρήση καθαρού εξοπλισμού, μακροσκοπικός έλεγχος</p> <p>Συντήρηση του εξοπλισμού</p> <p>Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</p>	<p>Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου</p> <p>πάντα</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>πάντα</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής/ αρμόδιο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p>	<p>Απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Βελτίωση του προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού</p> <p>Επανεκαίδευση του προσωπικού</p>

<p><b>Κρύο σεββίρισμα</b></p> <p>*(Κεφ. VIII σελ. 45 σημ. 6)</p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 1,2 στάδιο 7α)</p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διαγράμματα ροής 3,4 στάδιο 6)</p>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</p> <p>Επιμόλυνση από ξένα σώματα</p>	<p>Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σεββίρισμα</p> <p>Χρήση καθαρού εξοπλισμού, μακροσκοπικός έλεγχος</p> <p>Συντήρηση του εξοπλισμού</p> <p>Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</p>	<p>Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου</p> <p>πάντα</p> <p>Βάσει προγράμματος</p> <p>πάντα</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής/ αρμόδιο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p> <p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p>	<p>Απόρριψη του προϊόντος.</p> <p>Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στοχο την βελτίωσή του</p> <p>Βελτίωση του προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού</p> <p>Επανεκαίδευση του προσωπικού</p>
<p><b>Συσκευασία</b></p> <p>(Κεφ. IX σελ. 47-49) (διαγράμματα ροής στάδιο 13)</p>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω δημιουργίας συνθηκών από πρόωρη ή καθυστερημένη συσκευασία του τελικού προϊόντος. (πχ σχηματισμός υγρασίας)</p> <p>Επιμόλυνση του προϊόντος λόγω ακατάλληλων υλικών συσκευασίας</p> <p>Επιμόλυνση από ξένα σώματα</p>	<p>Αυστηρή τήρηση των κατάλληλων χρόνων πριν την συσκευασία.</p> <p>Μακροσκοπικός έλεγχος Πιστοποιητικό προμηθευτή για τα υλικά συσκευασίας</p> <p>Χρησιμοποίηση κατάλληλης και καθαρής συσκευασίας</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</p>	<p>Συνεχής</p> <p>Όπως προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου</p> <p>Όπως προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου</p> <p>πάντα</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής/ αρμόδιο προσωπικό</p> <p>Δνση επιχείρησης/ Υπεύθυνος παραγωγής/ αρμόδιο προσωπικό</p> <p>Δνση επιχείρησης</p> <p>Υπεύθυνο προσωπικό</p>	<p>Επανασυσκευασία όπου αυτό είναι εφικτό.</p> <p>Επανεκαίδευση του προσωπικού</p> <p>Μη χρήση των υλικών συσκευασίας και ενημέρωση προμηθευτή</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p>
<p><b>Μεταφορά</b> (αφορά τα ζαχαροπλα-</p>	<p>Η ανάπτυξη μικροβιακού φορτίου λόγω χρήσης ακατά-</p>	<p>Χρησιμοποίηση καθαρών και κατάλληλων</p>	<p>Συνεχής</p>	<p>Υπεύθυνος Αποθήκης/ διακίνησης</p>	<p>Συχνότερος καθαρισμός μεταφορικών</p>

<p>στεια που κάνουν χονδρική πώληση ή έχουν υποκαταστήματα)</p> <p>*(Κεφ. ΙΙΙ σελ. 26-28 )</p> <p>*(ΠΑΡ/ΜΑ 1 διάγραμμα-μαροής 1, στάδιο 11)</p>	<p>ληλων μεταφορικών μέσων (βρώμικα και μη σωστών συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας)</p> <p>Επιμόλυνση από ξένα σώματα</p>	<p>μεταφορικών μέσων. Έλεγχος της θερμοκρασίας των μεταφορικών μέσων και των τροφίμων.</p>			<p>μέσων ή αλλαγή του μεταφορικού μέσου</p>
		<p>Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς</p>	<p>Καθημερινά</p>	<p>Υπεύθυνος Αποθήκης/ διακίνησης</p>	<p>Βελτίωση του προγράμματος καθαρισμού</p>
		<p>Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης των μέσων μεταφοράς</p>	<p>Όπως προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου</p>	<p>Υπεύθυνος Αποθήκης/ διακίνησης</p>	<p>Βελτίωση του προγράμματος καθαρισμού</p>
		<p>Υγιεινή προσωπικού</p>	<p>Πάντα</p>	<p>Υπεύθυνο προσωπικό</p>	<p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p>
	<p>Εκπαίδευση προσωπικού</p>	<p>Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου</p>	<p>Δνση επιχείρησης</p>	<p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p>	

\* Οι προτεινόμενοι έλεγχοι είναι ενδεικτικοί της καλής πρακτικής και ισχύουν για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων μόνο.

- Κάθε ευαλλοίωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C και 60 °C:

α) για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως

β) για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως

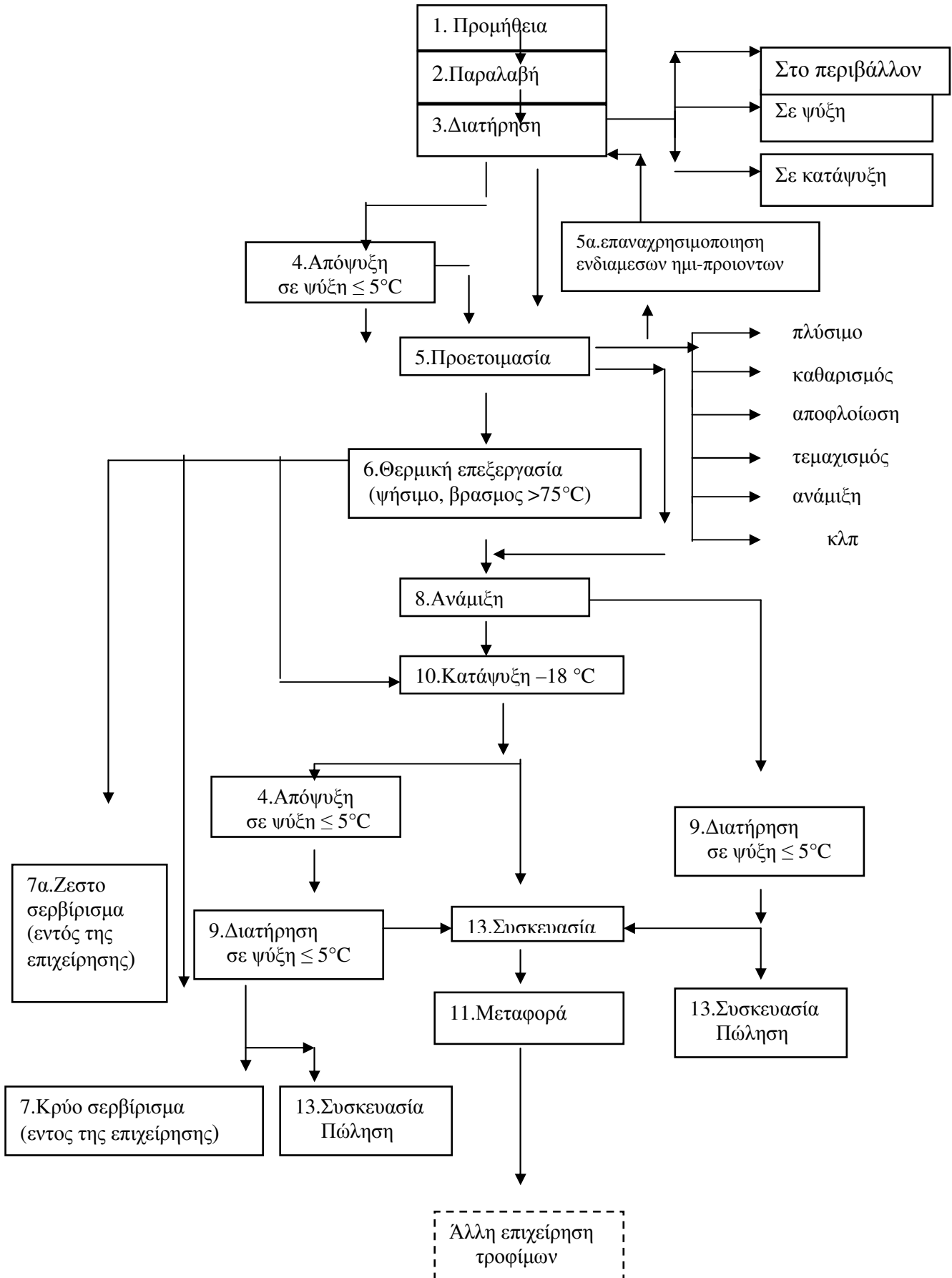
γ) για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται

**ΜΕΡΟΣ 5. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ**

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1- ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΚΑΙ ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ**

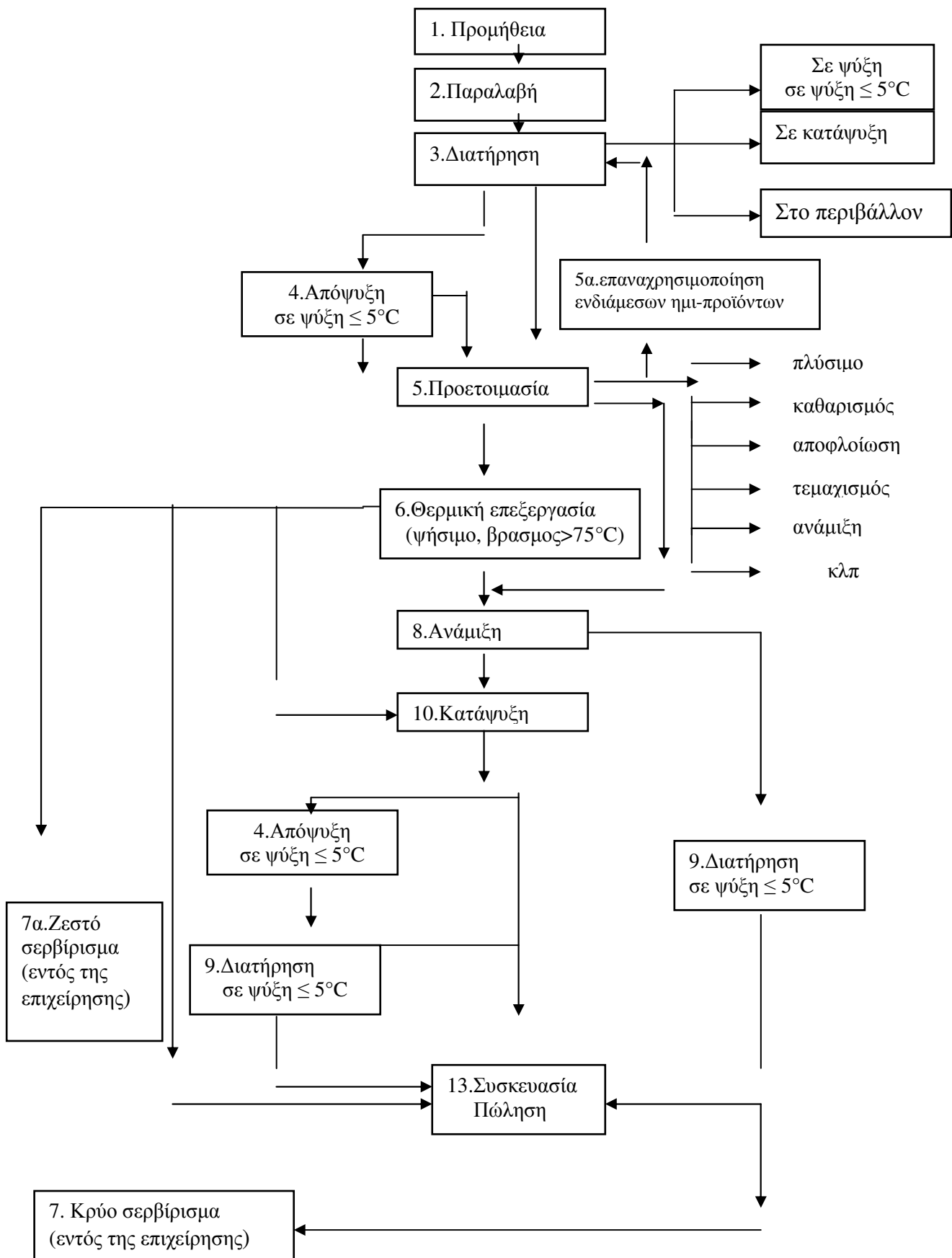
**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1**

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης αλλά και διακινούν ασυσκευαστα τρόφιμα σε άλλες επιχειρήσεις (ζαχαροπλαστέια κλπ)



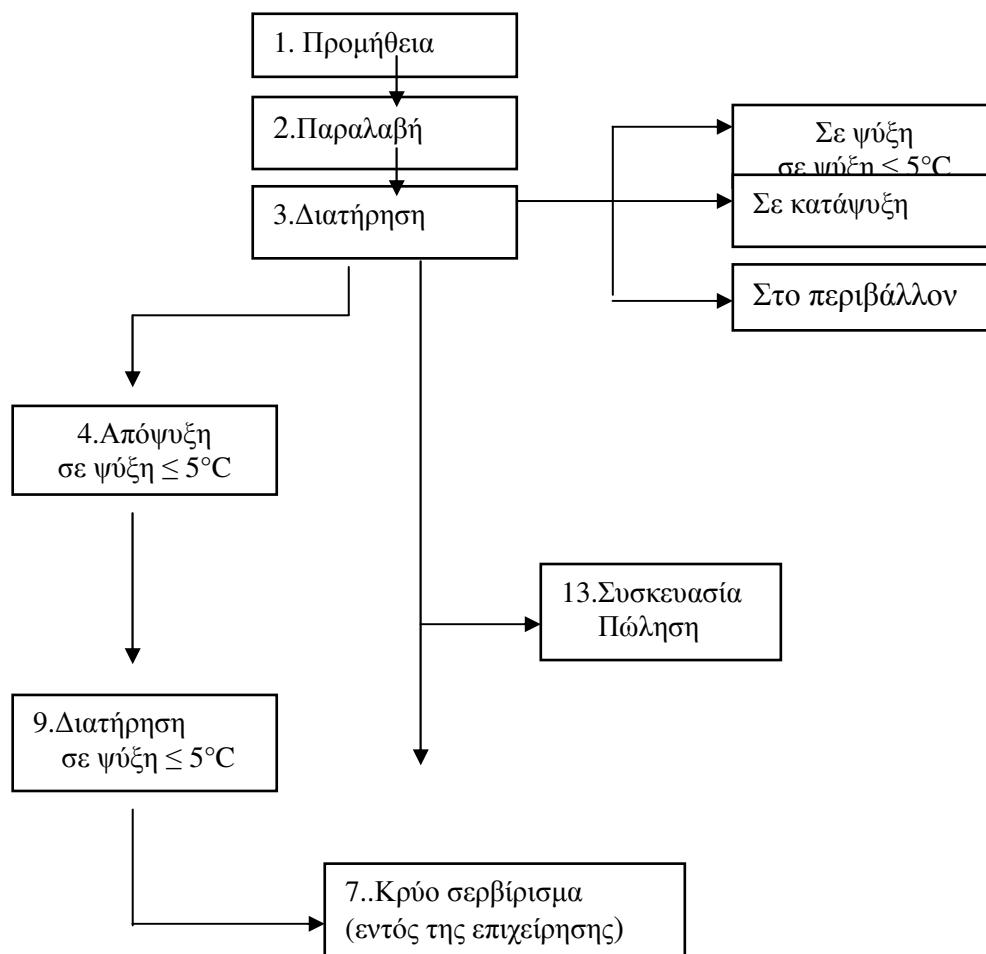
## ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης - τραπέζι ή πακέτο- (π.χ.ζαχαροπλαστεία με τραπέζια)



### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3

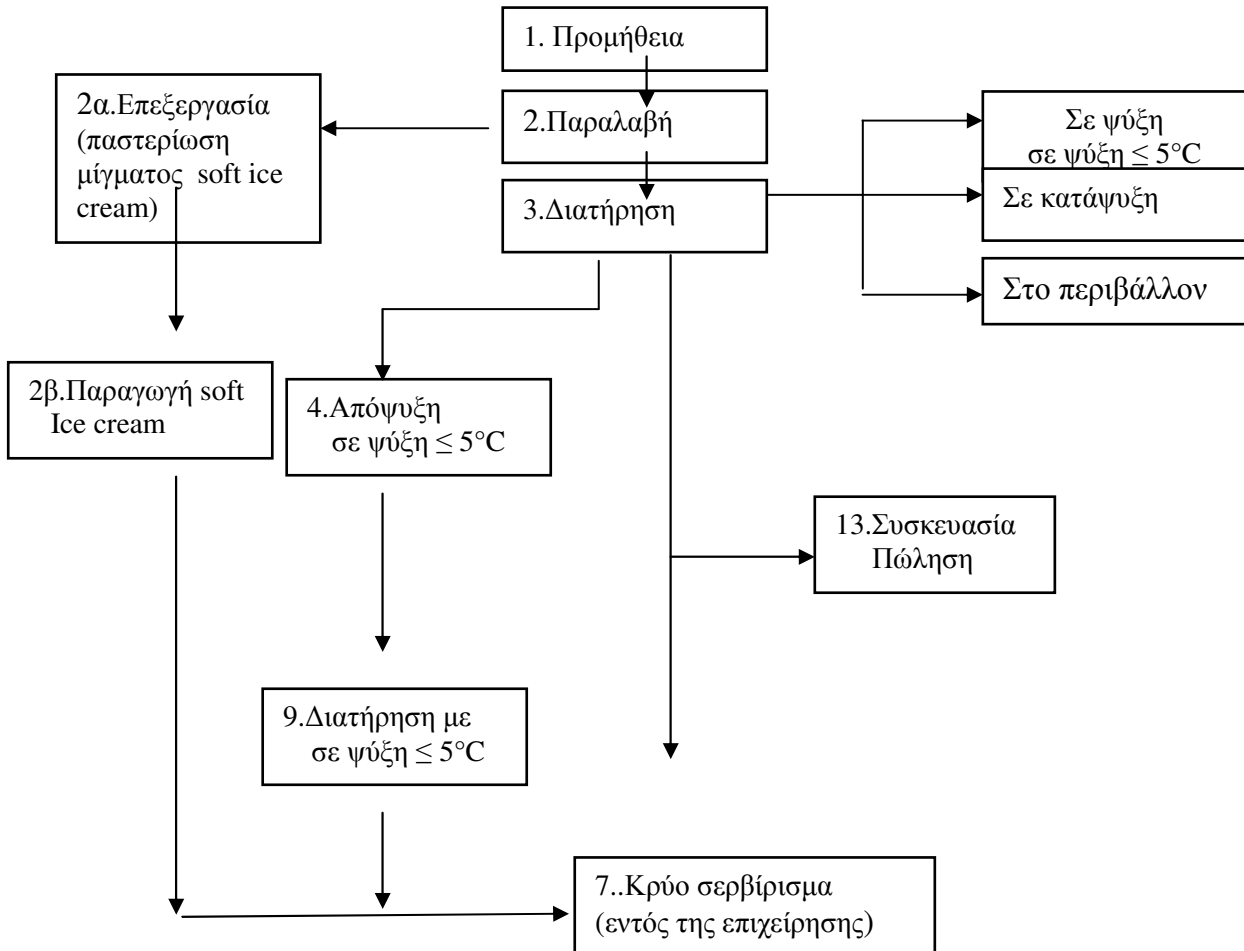
Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα , τα διατηρούν και τα διαθέτουν εντός της επιχείρησης - τραπέζι ή πακέτο - (π.χ. ζαχαροπλαστική χωρίς παρασκευαστήριο).





#### ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα , τα διατηρούν και τα διαθέτουν εντός της επιχείρησης -ή τραπέζι ή πακέτο ή/και παραλαμβάνουν υλικά προς παρασκευή π.χ. Soft ice cream το οποίο επίσης διαθέτουν εντός της επιχείρησης - ή τραπέζι (π.χ. ζαχαροπλαστεία χωρίς παρασκευαστήριο που διαθέτουν όμως μηχανές παρασκευής soft ice cream ).



## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 – ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

### Διατήρηση τροφίμων με ψύξη

Οι επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής πρέπει να διαθέτουν ψυγεία και καταψύκτες, σε μέγεθος και αριθμό που ικανοποιούν τις ανάγκες διατήρησης των α' υλών, των ενδιάμεσων και των τελικών προϊόντων. Τα τρόφιμα στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4°C (+/- 2) ή χαμηλότερη ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια και η ποιότητα τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Προσοχή θα πρέπει να δίνεται στους θαλάμους-ψυγεία, στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις της θερμοκρασίας λόγω του συχνού ανοίγματος της πόρτας τους.

Τα συστατικά ή τα τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη, όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, θα πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες, ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμένουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία, εξαρτάται από την θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που θα υποστεί το τρόφιμο πριν το σερβίρισμα του. Μερικά από τα τρόφιμα της κατηγορίας αυτής είναι:

- Γάλα, κρέμα, σαντιγί, φρούτα (που χρησιμοποιούνται κυρίως στις τούρτες), κ.ά.
- Τούρτες γλυκού

Όλα τα πιο πάνω πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 4°C (+/- 2) ή χαμηλότερη για τους παρακάτω λόγους:

- για τη διατήρηση της ποιότητας τους,
- για να μην αναπτυχθούν μικροοργανισμοί αλλοίωσης
- για την πρόληψη της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών, όπως η *Salmonella*.
- Ολόκληρα αυγά, τα οποία θα πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλες συνθήκες και χωρίς να διαταράσσεται η αλυσίδα ψύξης (όπως έχει καθοριστεί από τον παραγωγό πωλητή τους, απλά εάν παραδίδονται υπό ψύξη διατηρούνται υπό ψύξη) και να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ανάλωσης τους.

Η μεταφορά των 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 την μεταφορά τους,
- μεταφέρονται αρχικά, στους χώρους διατήρησης, τα τρόφιμα ψύξης, μετά τα τρόφιμα κατάψυξης και τέλος τα τρόφιμα της μαναβικής.

Ευαλλοιώτα τρόφιμα αποστέλλονται ταχυδρομικώς μόνο όταν εξασφαλίζεται η υγιεινή μεταφορά τους, και κυρίως όταν διασφαλίζεται η κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς των προϊόντων. Μερικά προϊόντα δεν απαιτούν την διατήρηση τους σε χαμηλή θερμοκρασία, διότι αυτοπροστατεύονται λόγω της σύστασης τους..

Η διατήρηση τροφίμων σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 5°C εξαιρείται στις εξής περιπτώσεις:

- σε τρόφιμα τα οποία πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα ή ζεστά,

- στα τρόφιμα τα οποία διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, λόγω της σύστασης τους ή της επεξεργασίας τους,

Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος ή της διάθεσης τους τα τρόφιμα μπορεί να διατηρούνται έως 4 συνεχόμενες ώρες σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 4°C (ο χρόνος αυτός δεν μπορεί να μοιράζεται με ενδιάμεση τοποθέτηση του τροφίμου στο ψυγείο) Ο έλεγχος της ώρας επιτυγχάνεται με την παρακολούθηση της ώρας σερβιρίσματος ή της ώρας που απομακρύνθηκε από την ψύξη το συγκεκριμένο φαγητό ή προϊόν. Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του εξοπλισμού ψύξης, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα θα παραμείνουν σε μη κανονική θερμοκρασία, για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται να υπάρχει ένα πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού και να αναζητείται άμεσα εναλλακτικός χώρος ψύξης.

Τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C. Τα παγωτά σε βιτρίνες έκθεσης διατηρούνται σε θερμοκρασία <-14° C. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία. Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 4°C (+/- 2). Εναλλακτικά η απόψυξη μπορεί να γίνεται με τη χρήση τρεχούμενου, πόσιμου νερού θερμοκρασίας ίσης ή χαμηλότερης των 21 °C για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 3 ωρών.

Όταν τα υγρά που παράγονται από την διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξη ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.

### **Διατήρηση τροφίμων με θέρμανση**

Τα «θερμά» τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60°C όταν:

- πρόκειται να σερβιριστούν ή να πωληθούν άμεσα,
- πρόκειται να μεταφερθούν στο σημείο στο οποίο θα σερβιριστούν.

Επισημαίνεται ότι τα τρόφιμα που διατηρήθηκαν «θερμά» και που δεν καταναλώθηκαν δεν χρειάζεται να απορριφθούν, εφόσον είναι κατάλληλα προς βρώση. Θα πρέπει να αποθηκευτούν στην κατάλληλη θερμοκρασία (κάτω από 5°C ή πάνω από 60°C και να διατηρηθούν σε αυτήν με ασφάλεια.

Είναι αποδεκτό τα παραπάνω τρόφιμα να διατηρηθούν για 3 ώρες σε θερμοκρασία χαμηλότερη από τους 60°C, αλλά ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να μπορεί να αποδείξει ότι:

- ο τα τρόφιμα διατηρήθηκαν σε θερμοκρασία μικρότερη από τους 60°C γιατί επρόκειτο να σερβιριστούν ή να πωληθούν,
- ο χρόνος παραμονής τους σε αυτή την θερμοκρασία δεν ξεπέρασε τις 3 ώρες, για μία φορά. Ο έλεγχος της ώρας επιτυγχάνεται με την παρακολούθηση της της ώρας που απομακρύνθηκε από τον θάλαμο θέρμανσης το συγκεκριμένο φαγητό ή προϊόν.
- ο Τα εν λόγω τρόφιμα δεν μπορούν να επαναψυχθούν και να δωθούν εκ νέου σε κατανάλωση

Τα προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά την παρασκευή τους, θα πρέπει να ψύχονται γρήγορα μετά από αυτή. Τα τρόφιμα θα πρέπει να φέρονται από τους 60°C σε θερμοκρασία 10°C σε χρονικό διάστημα 3 ωρών το πολύ και μετά να αποθηκεύονται υπό ψύξη π.χ. σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη. Για τη διευκόλυνση της ψύξης τα τρόφιμα μπορεί να

διαίρονται σε κομμάτια ή να ψύχονται ανά παρτίδα. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την ψύξη δε θα πρέπει να υπερφορτώνεται με προϊόντα πέραν της προβλεπόμενης ποσότητας για την οποία κατασκευάστηκε.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ  
ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΧΩΡΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ**

ΟΜΑΔΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΡΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ/ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗΝΟΣ .....20.....																ΤΡΟΠΟΙ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜ/ΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ
	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	
ΟΜΑΔΑ Α ΗΜΕΡΗΣΙΑ																	ΟΠΩΣ ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ
ΟΜΑΔΑ Β ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ																	
ΟΜΑΔΑ Γ ΜΗΝΙΑΙΑ																	
<p><b>ΟΜΑΔΑ Α (ημερησίως)</b>            ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΚΕΥΩΝ ΜΕ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ- ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ,            ΠΛΥΣΙΜΟ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΤΡΟΠΟ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΜΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ            ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡ/ΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΔΑΠΕΔΩΝ            ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΟΜΟΛΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ, ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ            ΤΟΥΑΛΕΤΑΣ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟΛΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΕΤΣΕΤΩΝ</p> <p><b>ΟΜΑΔΑ Β (εβδομαδιαίως)</b>            ΨΥΓΕΙΑ ΣΥΡΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΤΕΛΑΡΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ, ΔΑΠΕΔΟ ΑΠΟΘΗΚΗΣ, ΤΟΙΧΟΙ, ΠΟΡΤΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΚΑΙ            ΤΟΥΑΛΕΤΑΣ, ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΚΑΔΟΥΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ, ΠΡΟΑΥΛΙΑ</p> <p><b>ΟΜΑΔΑ Γ (μηνιαία)</b>            ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ,            ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ</p>																	
<p><b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ΣΧΟΛΙΑ:</b> Η καθαριότητα όλων των χώρων γίνεται από το αρμόδιο προσωπικό καθαριότητας και            ελέγχεται από τον υπεύθυνο (όπως αυτός έχει καθοριστεί από την επιχείρηση)</p>																	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘ ΕΛΕΓΧΟΥ

**ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΧΩΡΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ**

ΟΜΑΔΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΠΡΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ/ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΗΝΟΣ .....20.....																ΤΡΟΠΟΙ ΧΡΗΣΙΜ/ΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ	
	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
ΟΜΑΔΑ Α ΗΜΕΡΗΣΙΑ																	ΟΠΩΣ ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ	
ΟΜΑΔΑ Β ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ																		
ΟΜΑΔΑ Γ ΜΗΝΙΑΙΑ																		
<p><b>ΟΜΑΔΑ Α (ημερησίως)</b>                      ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΚΕΥΩΝ ΜΕ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ- ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ, ΚΑΥΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙ,                      ΠΛΥΣΙΜΟ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΜΕ ΤΟΝ ΙΔΙΟ ΤΡΟΠΟ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΜΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ                      ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΑΠΟΡ/ΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΩΝ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΔΑΠΕΔΩΝ                      ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΟΜΟΛΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ, ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ                      ΤΟΥΑΛΕΤΑΣ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΣΤΟΛΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΕΤΣΕΤΩΝ</p> <p><b>ΟΜΑΔΑ Β (εβδομαδιαίως)</b>                      ΨΥΓΕΙΑ ΣΥΡΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΤΕΛΑΡΑ ΦΟΡΤΩΣΗΣ, ΔΑΠΕΔΟ ΑΠΟΘΗΚΗΣ, ΤΟΙΧΟΙ, ΠΟΡΤΕΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟΥ ΚΑΙ                      ΤΟΥΑΛΕΤΑΣ, ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΚΑΔΟΥΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ, ΠΡΟΑΥΛΙΑ</p> <p><b>ΟΜΑΔΑ Γ (μηνιαία)</b>                      ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ,                      ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΤΑΚΤΟΠΟΙΗΣΗ ΑΠΟΘΗΚΗΣ</p>																		
<p><b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ/ΣΧΟΛΙΑ:</b> Η καθαριότητα όλων των χώρων γίνεται από το αρμόδιο προσωπικό καθαριότητας και                      ελέγχεται από τον υπεύθυνο (όπως αυτός έχει καθοριστεί από την επιχείρηση)</p>																	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΥΠΕΥΘ

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ  
ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ.....

ΑΡΙΘΜΟΣ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ	Παρατηρήσεις
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΤΗΡΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΓΕΙΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΚΤΩΝ**

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΓΕΙΩΝ ΜΗΝΟΣ.....**

(\*) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ: 0 - 5 ΣΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ : < -18 C

ΗΜΕ ΡΟΜ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ	Σ/Κ
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										
<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ/ΑΙΤΙΑ ΑΠΟΚΛΙΣΗΣ:</b>										

(\*) Εάν η θερμοκρασία είναι μέσα στα όρια την **τσεκάρουμε** , εάν είναι εκτός ορίων **αναγράφουμε την τιμή** (ΩΡΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ : 7:00 & 17:00 )



**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 – ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΡΧΕΙΟΥ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ Α' ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

<b>Ημερομηνία παραλαβής</b>	<b>Στοιχεία Προμηθευτή</b>	<b>Είδος και ποσότητα</b>	<b>Αριθμός παρτίδας παραγωγής</b>	<b>Ημερ/νία πρώτης χρήσης Α ύλης</b>	<b>Ημερ/νία λήξης Α ύλης</b>

**ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΑΡΧΕΙΟΥ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ  
ΠΩΛΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΣΕ ΤΡΙΤΟΥΣ**

<b>Ημερομηνία πώλησης</b>	<b>Αριθ. Παρτίδας Εξερχ. ετοιμών Προϊόντων</b>	<b>Είδος και ποσότητα</b>	<b>Στοιχεία πελατών των προς πώληση ετοιμών προϊόντων</b>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 – ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Όρος	Συνοπτική επεξήγηση
Αλλεργιογόνα	Ορισμένα συστατικά ή άλλες ουσίες ή προϊόντα (όπως τεχνολογικά βοηθήματα), που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τροφίμων και εξακολουθούν να παραμένουν σε αυτά, μπορούν να προκαλέσουν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε κάποιους ανθρώπους, ορισμένες δε από τις εν λόγω αλλεργίες ή δυσανεξίες συνιστούν κίνδυνο για την υγεία των ενδιαφερόμενων καταναλωτών ιδιαίτερα εκείνων που πάσχουν από τροφική αλλεργία ή δυσανεξία.
Αλυσίδα ψύξης	Ένα σύστημα ελεγχόμενων συνθηκών με τις οποίες τα προϊόντα ψύξης και κατάψυξης διακινούνται και αποθηκεύονται από τις επιχειρήσεις παραγωγής στις επιχειρήσεις διάθεσης και πώλησης τους.
Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP)	Ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας που θα πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε επιχείρηση τροφίμων και το οποίο προάγει την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων των τροφίμων των οποίων η φύση τους είναι τέτοια ώστε η εξάλειψή τους ή η μείωση τους σε αποδεκτά επίπεδα είναι σημαντική για την παραγωγή ενός ασφαλούς τροφίμου. (τελικό προϊόν)
Αναψυκτήρια	Είναι μικρά καταστήματα τα οποία ιδρύονται και λειτουργούν σε κεντρικές πλατείες, οδικές αρτηρίες, σταθμούς αυτοκινήτων ή σιδηροδρόμων, λιμένες και αερολιμένες, ακτές ομαδικής κολυμβήσεως (πλαζ) τουριστικούς ή αρχαιολογικούς χώρους και γενικά σε χώρους στους οποίους παρατηρείται συνήθως συγκέντρωση ή διέλευση πολλών ατόμων.
Ανεπεξέργαστα ή μη επεξεργασμένα προϊόντα	Προϊόντα τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία που να μεταβάλλει σημαντικά την αρχική τους κατάσταση. Είναι δυνατόν, όμως, ανεξάρτητα από τη συσκευασία τους να έχουν διαιρεθεί, διαχωριστεί, αποχωριστεί, να έχουν αφαιρεθεί τα οστά ή το δέρμα, να έχουν τεμαχιστεί σε μεγάλο βαθμό, να έχουν κοπεί τα άκρα τους, να έχουν αποφλοιωθεί, αλεσθεί, τεμαχιστεί, καθαριστεί, διατηρηθεί με ψύξη, κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, φυσική ξήρανση, κονιοποιηθεί ή να έχει αφαιρεθεί το περίβλημα τους..
Αποθήκευση	Η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών και αντικειμένων συσκευασίας και των ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με φίλτρα, ατμόσφαιρας CO <sub>2</sub> κ.α.).
Απολύμανση	Η χρησιμοποίηση χημικών υλών ή /και φυσικών μεθόδων που έχει σκοπό τον περιορισμό της ανάπτυξης μικροοργανισμών σε επίπεδα που είναι ασφαλή για την ποιότητα των τροφίμων.
Αρχεία	Έγγραφα που περιέχουν: πληροφορίες για την διαδικασία παραγωγής ή τον ποιοτικό έλεγχο αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία, στα πλαίσια της εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ISO και HACCP.
Ασφάλεια των τροφίμων	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.
Ασφαλής κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων	Η κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων που δεν εγκυμονεί τον κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των τροφίμων από ανεπάρκεια ή βλάβη του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων.
Γλυκίσματα	Είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμειξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρωσίμων υλών, φυτικής ή ζωικής προελεύσεως, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι κ.τ.όμ.), ώστε να αποκτούν γλυκεία ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρουτί γλασέ, γλυκά ταψιού, πάστες, παγωτά κ.τ.όμ.).

Όρος	Συνοπτική επεξήγηση
Διορθωτική ενέργεια - μέτρα	Η προκαθορισμένη διαδικασία που πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους μιας επιχείρησης τροφίμων όταν αποδειχθεί από τους ελέγχους των κρίσιμων σημείων ότι οι τιμές των παραμέτρων έχουν αποκλίνει από τα όρια που τους έχουν τεθεί.
Δοκιμή φορτίου	Δοκιμή για να εδραιωθεί η σχέση μεταξύ της θερμοκρασίας του αέρα και της θερμοκρασίας του τροφίμου σε διαφορετικά σημεία της μονάδας αποθήκευσης ή έκθεσης
Εγκατάσταση ή κτίριο	Το κτίριο ή ο χώρος που στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων και μέσα στον οποίο παρασκευάζονται τρόφιμα.
Εξυγίανση	Η εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
Επαρκές	Ικανοποιητικό αποτέλεσμα για κάποιο προκαθορισμένο στόχο.
Επεξεργασία	Διεργασίες που διέπουν την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.
Επεξεργασμένα προϊόντα	Προϊόντα που προκύπτουν από την επεξεργασία των πρώτων υλών κατά την οποία μεταβάλλεται σημαντικά η αρχική κατάσταση των υλών. Στις χρησιμοποιούμενες μεθόδους επεξεργασίας 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.
Επιμόλυνση	Η εμφάνιση μικροοργανισμών, ή χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων, ή δυσάρεστων κηλίδων ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.
Επιχείρηση τροφίμων	Κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες κερδοσκοπικές ή μη: μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.
Ιχνηλασιμότητα	Ιχνηλασιμότητα ή ανιχνευσιμότητα (traceability) ορίζεται, στον Κανονισμό 178/2002, ως "η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, που χρησιμοποιούνται, για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών, που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν, σε τρόφιμα σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους".
Καθαρισμός	Η απομάκρυνση απορριμμάτων τροφών, ξένων σωμάτων, σκόνης, ρύπανσης.
Καταστήματα αναψυκτήρια χωρίς καθίσματα	Είναι μικρά καταστήματα τα οποία προσφέρουν σε όρθιους πελάτες ορισμένα γλυκίσματα από αυτά που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, εκλαίρ, αμυγδαλωτά, κέικ, παντεσπάνι, τουλούμπες κ.τ.όμ.) παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, τοστ ή άλλα σάντουιτς, πίτες (τυρόπιτες, σπανακόπιτες, πίτσες, μπουγάτσες κ.τ.όμ.) καφές, αναψυκτικά ποτά και μπύρα. Τα καταστήματα αυτά διαφέρουν από τα αναψυκτήρια περίπτερα κυρίως ως προς την κατασκευή και τον απαιτούμενο χώρο.
Κατεψυγμένα τρόφιμα	Τρόφιμα, τα οποία για τη διατήρησή τους απαιτούν χαμηλές θερμοκρασίες με αποτέλεσμα να αποφεύγεται η ανάπτυξη μικροοργανισμών και να μειώνεται ο ρυθμός των φυσικοχημικών αντιδράσεων που συμβαίνουν σε αυτά.
Καφετέρια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως κάθε είδους καφές και άλλα ροφήματα, ποτά οινοπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα γλυκίσματα, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά ταψιού, πάστες αμυγδαλωτά, κωκ, εκλαίρ, παγωτά, γενικά, τυρόπιτες, τοστ ή και άλλου είδους σάντουιτς, τα οποία περιέχουν είδη, που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.</li> <li>• Τα οινοπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, αλίπαστα, κ.λπ.).</li> </ul>

<b>Όρος</b>	<b>Συνοπτική επεξήγηση</b>
Κίνδυνος τροφίμων των	Οποιοσδήποτε παράγοντας μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των τροφίμων, όπως, για παράδειγμα, η παρουσία και ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών, η παρουσία ανεπιθύμητων χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων.
Κρίσιμα όρια	Τα κρίσιμα όρια αποτελούν τις ακραίες αποδεκτές τιμές σχετικά με την ασφάλεια του τροφίμου. Αποτελούν τα διαχωριστικά όρια αποδοχής ή απόρριψης. Οι παράμετροι μπορεί να είναι θερμοκρασία, χρόνος, pH, περιεκτικότητα σε υγρασία, περιεκτικότητα σε πρόσθετα, συντηρητικά, αλάτι, αισθητήριες παράμετροι όπως υφή, μορφή, κ.λπ.
Κρίσιμο σημείο ελέγχου	Είναι το σημείο διεργασίας ή το στάδιο της επεξεργασίας, όπου ένας κίνδυνος μπορεί να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα, να προληφθεί ή εξαλειφθεί. Το στάδιο αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει ένα προληπτικό μέτρο ή μέτρο ελέγχου. Μπορεί να είναι μία αυτοτελής διαδικασία ή μία εργασία επιθεώρησης.
Ορθή υγιεινή πρακτική	Είναι προαπαιτούμενα προγράμματα τα οποία περιλαμβάνουν μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.
Παραγωγή	Οι ενέργειες που πραγματοποιούνται κατά την διαδικασία της παραγωγής των τροφίμων και στις οποίες ανήκουν: η προμήθεια, η παραλαβή, η αποθήκευση, η επεξεργασία των πρώτων και βοηθητικών υλών, όπως και η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά/ διανομή/ διακίνηση των τελικών προϊόντων.
Παρτίδα (lot)	Το σύνολο των μονάδων του τροφίμου που παράγεται ή συσκευάζεται στις ίδιες συνθήκες.
Περιοχές υψηλού κινδύνου	Περιοχές ή στάδια της παραγωγικής διαδικασίας όπου υπάρχει αυξημένη πιθανότητα παρουσίας ή αύξησης συγκέντρωσης κινδύνων στα τρόφιμα (π.χ., αυξημένη πιθανότητα επιμόλυνσης) και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.
Περιοχές χαμηλού κινδύνου	Περιοχές ή στάδια της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν υπάρχει μεγάλη πιθανότητα αύξησης της συγκέντρωσης κινδύνων στα τρόφιμα. Σε κάθε περίπτωση, στις περιοχές αυτές θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.
Πόσιμο νερό	Το νερό που πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας 80/778/ΕΟΚ 15.7.1980.
Προδιαγραφές ποιότητας	Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών προϊόντων, πρώτων υλών ή υλικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών προδιαγραφών χρησιμοποιούνται για την έκφραση τους σταθερότυποι (πρότυπα) και επιτρεπτά όρια
Προϊόντα κατάψυξης	Τρόφιμα που για την διατήρηση τους απαιτείται θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C. Κατά την κατάψυξη τα τρόφιμα περνούν από τη φάση της μέγιστης κρυστάλλωσης και μετά την αποκατάσταση της ισορροπίας της θερμότητας, τα προϊόντα έχουν σε όλα τα σημεία τους θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C.
Προϊόντα ψύξης	Τρόφιμα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω των 5 °C (ή κάτω από τη θερμοκρασία που θέτει ο παραγωγός).
Προληπτικά μέτρα	Όλες οι διαδικασίες που εκτελούνται για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων. Μπορούν να περιγραφούν και ως λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα
Σημείο ελέγχου – μέτρα ελέγχου	Το σημείο όπου με την εφαρμογή κατάλληλης διεργασίας μπορεί να επιτευχθεί ο έλεγχος του κινδύνου.

<b>Όρος</b>	<b>Συνοπτική επεξήγηση</b>
Συσκευασία δεύτερη	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 πώλησης του
Συσκευασία πρώτη	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 προϊόντος.
Συσκευαστικό υλικό	Το υλικό που χρησιμοποιείται για την κάλυψη των προϊόντων όπως αλουμίνιο, μεμβράνη, χαρτί ή κάθε περιέκτης που είναι κατασκευασμένος από μέταλλο, γυαλί, πλαστικό ή χαρτί.
Συστατικά	Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία για την παραγωγή του τελικού προϊόντος
Τρόφιμα	Όλα τα προϊόντα σε στερεή ή υγρή μορφή που χρησιμοποιούνται για την θρέψη του ανθρώπου. Σε αυτά ανήκουν επίσης και τα ποτά, ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα, οι μαστίχες και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προστίθεται στα τρόφιμα.
Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας	Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών
Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης	Η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανση τους.
Υγιεινή των τροφίμων	Όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή).

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 – ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

**Bryan, F.L.**, Hazard Analysis Critical Control Point Evaluations: A Guide to Identifying Hazards and Assessing Risks Associated With Food Preparation and Storage., World Health Organization, Geneva, 1992

**Chilled Food Association:** Guidelines for food Hygienic Practice in the Manufacture, Distribution and Retail Sale of Chilled Foods., London, 1989

**Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας** Κοινή Υπουργική Απόφαση (Κ.Υ.Α. 15523/ΦΕΚ1187B-31.08.2006) σε\_σχέση με τον κανον. (ΕΚ) 852/2004

**FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Publication: CAC/RCP 39-1993

**FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** Codex Guidelines For the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System. Publication: CAC/GL 18-1993

**FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. Publication: CAC/RCP 1-1969, Rev 2, 1985

**Harrigan, W.F. & Park, R.W.A.:** Making safe food: a management guide for microbiological quality, Academic Press, London, 1991

**Industry Guide to Good Hygiene Practice;** Catering Guide., Chadwick House Group LTD, London, 1997

**Institute of Food Science & Technology,** Food and drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management., 3<sup>rd</sup> Edition, , London, 1991

**Institute of Food Science & Technology-IFS7";** Food and Drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management, 3<sup>rd</sup> Edition, London, 1991

**International Commission on Microbiological Specifications for Foods-ICMSF:** HACCP in Microbiological Safety and Quality, In Microorganisms in Foods, book 4, Blackwell, London, 1988

**Καλογρίδου-Βασιλειάδου Δ.** Γενικοί Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής , Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων University Press, 1999

**Kenber, M., McCurrach,W.,** Mastercraft, Health, Hygiene and Safety in the Hotel and Catering Industry., London, 1990

**Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης** Κεφάλαιο II Γενικό Χημείο του Κράτους Αθήνα 1990

**Δρ. Ευάγγελος Θεοδώρου** Διευθύνων Σύμβουλος Ιχθυηλασιμότητα Α.Ε.

**Mortimore, S., Wallace, C,** Practical Approaches to Food Control and Food Quality Series: HACCP A practical approach., Chapman & Hall, London, 1994

**Τζιά , Κ. Τσιαπούρης Α.** Ανάλυση Επικινδυνότητας στα κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) στην Βιομηχανία Τροφίμων , Εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα 1996