

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

**ΓΙΑ ΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ
ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΪΙΑΣ**

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο. 2

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΛΕΥΚΩΣΙΑ 2010

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Μέρος		1	5
Γενικά.....			
1.1.Εισαγωγή.....			5
..			
1.2.Επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής».....			7
1.3. Κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση τη δραστηριότητά τους και το είδος των προϊόντων που παράγουν.....			7
1.4. Κατηγορίες άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.....			8
Μέρος 2	Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής.....		12
2.1.Εισαγωγή.....			12
..			
2.2.Επίπεδα Εκπαίδευσης.....			13
Μέρος 3	Κανόνες υγιεινής για τις επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.....		14
Κεφάλαιο I	Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.....		14
Σχεδιασμός και κατασκευή επιχειρήσεων παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.....			14
.....			
Χώροι πλύσεως, νιπτήρες και τουαλέτες.....			18
.....			
Εξαερισμός.....			21
..			
Φωτισμός.....			21
.....			
Αποχετεύσεις.....			22
.....			
Αποδυτήρια.....			22
.....			

Κεφάλαιο II	Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.....	23
	Δάπεδα.....	23
	
	Τοίχοι.....	24
	
	Οροφές.....	24
	
	Πόρτες	– 25
	παράθυρα.....	
	Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με	26
	τρόφιμα.....	
	Καθαρισμός	/ 27
	απολύμανση.....	
	Πλύσιμο	30
	τροφίμων.....	
	
Κεφάλαιο III	Μεταφορά.....	31
	
Κεφάλαιο IV	Απαιτήσεις Εξοπλισμού.....	34
Κεφάλαιο V	Απορρίμματα	37
	
Κεφάλαιο VI	Παροχή νερού.....	39
	Νερό	ανθρώπινης 39
	κατανάλωσης.....	
	Πάγος.....	40
	
	Ατμός.....	40
	
	Μη	πόσιμο 40
	νερό.....	
Κεφάλαιο VII	Προσωπικό, υγεία και ατομική υγιεινή.....	41
Κεφάλαιο VIII	Προστασία της ασφάλειας του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.....	44
	Παραλαβή	πρώτων 44
	υλών.....	
	Αποθήκευση	– 45
	Διατήρηση.....	
	Επεξεργασία.....	47
	

Προστασία της ασφάλειας του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.....	49
Καταπολέμηση εντόμων.....	51
Επικίνδυνες ουσίες.....	52
Θερμοκρασία διατήρησης τροφίμων.....	53
Κατάρτιση προσωπικού.....	54

Μέρος 4	Σημεία	55
Ελέγχου.....		

Μέρος 5	Παραρτήματα	61
Οδηγού.....		

Παράρτημα 1	62
Νομοθεσία.....	
...	
Παράρτημα 2. Διαγράμματα ροής παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.....	63
Παράρτημα 3. Ατομικό αρχείο εκπαίδευσης.....	66
Παράρτημα 4	67
Ορολογία.....	
Παράρτημα 5	69
Βιβλιογραφία.....	

1.1. Εισαγωγή.

Ο «Οδηγός Υγιεινής» απευθύνεται στους υπευθύνους των επιχειρήσεων παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας. Το περιεχόμενο του οδηγού βασίζεται στον Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων και στους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2006 και 2007.

Οι προαναφερόμενοι Κανονισμοί επισημαίνουν ότι, για να έχει τη δυνατότητα μια επιχείρηση τροφίμων να επεξεργάζεται ή να εμπορεύεται προϊόντα στις αγορές της ΕΕ πρέπει να εφαρμόζει συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής σε συνδυασμό με το σύστημα HACCP το οποίο διασφαλίζει την υγιεινή και ασφαλή παραγωγή και διακίνηση των τροφίμων.

Στον άρτο και στα προϊόντα αρτοποιίας περιλαμβάνονται προϊόντα για την παρασκευή των οποίων χρησιμοποιείται ως πρώτη ύλη το αλεύρι. Τα προϊόντα αυτά παρασκευάζονται από την ανάμιξη πρώτων υλών και συστατικών και την δημιουργία ζύμης (ζυμάρι) η οποία ψήνεται με παραδοσιακές τεχνικές σε φούρνο ή με σύγχρονες τεχνικές (σε ηλεκτρικό κλίβανο).

Σκοπός της συγγραφής του “Οδηγού Υγιεινής” είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εγχειριδίου για τις επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας. Στο εγχειρίδιο αυτό περιγράφονται τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις αυτές, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας και η συμμόρφωση με τη ισχύουσα κατά την έκδοση του οδηγού νομοθεσία (Παράρτημα 1).

Στον οδηγό αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Υγιεινής στις επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας. Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας παρατίθενται στο σκουρόχρωμο τμήμα του κειμένου (Απαιτήσεις της νομοθεσίας, Γενικές και Ειδικές απαιτήσεις), ενώ στο ανοιχτόχρωμο τμήμα δίνονται σαφείς οδηγίες για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία (“Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία”).

Ο «οδηγός υγιεινής» εκπονήθηκε από τον ΕΦΕΤ και ευγενώς παραχωρήθηκε το δικαίωμα

χρήσης κειμένων του προς το Υπουργείο Υγείας της Κύπρου.

Το Υπουργείο Υγείας εκφράζει τις ευχαριστίες του προς τον ΕΦΕΤ (Ελληνικό Φορέα Ελέγχου Τροφίμων) για την ευγενή παραχώρηση του δικαιώματος χρήσης κειμένων του Ελληνικού οδηγού

Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας είναι δυνατόν να επιμολυνθούν κυρίως από **έντομα, μύκητες, ζύμες** και περιστασιακά μόνο από **βακτήρια και ιούς**.

- Η παρουσία των **μυκήτων** στα προϊόντα αρτοποιίας σχετίζεται με επιμόλυνση των προϊόντων, μετά το ψήσιμο, διότι τα σπόρια των μυκήτων σπάνια επιζούν των θερμοκρασιών ψησίματος. Η παρουσία τους στα προϊόντα οφείλεται σε επιμολύνσεις από σπόρια των μυκήτων τα οποία προέρχονται από την ατμόσφαιρα, τις επιφάνειες εργασίας, τον εξοπλισμό, το προσωπικό κ.λ.π.
- Τα κύτταρα και τα σπόρια των **ζυμών** επίσης δεν επιζούν των θερμοκρασιών ψησίματος των προϊόντων και κατά συνέπεια η παρουσία τους στα τελικά προϊόντα οφείλεται κυρίως σε επιμόλυνση των προϊόντων μετά το ψήσιμο, από επιφάνειες που είναι ήδη μολυσμένες με ζύμες.
- Το εσωτερικό πολλών προϊόντων αρτοποιίας διαθέτει την απαραίτητη υγρασία για να αναπτυχθούν **παθογόνοι μικροοργανισμοί**. Μεταξύ των παθογόνων βακτηρίων, έχει αναφερθεί ο *Staphylococcus aureus* ο οποίος έχει τη δυνατότητα να αναπτυχθεί σε ορισμένα είδη προϊόντων αρτοποιίας και να προκαλέσει παραγωγή τοξίνης ιδίως στα προϊόντα που περιέχουν γέμιση. Σε ορισμένες περιπτώσεις έχει αναφερθεί και η *Salmonella*.
- Η παρουσία του *S. aureus* στα τελικά προϊόντα οφείλεται κυρίως σε επιμόλυνση των προϊόντων από το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους μετά την θερμική επεξεργασία. Η παρουσία της *Salmonella* οφείλεται κυρίως στις πρώτες ύλες, στους χειρισμούς του προσωπικού, στο νερό και στο περιβάλλον. Φορείς ιών όπως αυτός της λοιμώδους ηπατίτιδας είναι δυνατόν όταν δεν εφαρμόζουν τους κανόνες υγιεινής να επιμολύνουν τα προϊόντα αρτοποιίας και να προκαλέσουν λοιμώξεις στους καταναλωτές.
- Από τα βακτήρια, εκείνα που ενοχοποιούνται για **αλλοιώσεις** σε ορισμένα από τα προϊόντα αρτοποιίας, ανήκουν στο γένος *Bacillus* και προκαλούν τη “σχοινώδη” αλλοίωση του ψωμιού. Η

παρουσία των βακίλων στα τελικά προϊόντα προέρχεται κυρίως από τις πρώτες και βοηθητικές ύλες, από το νερό, από τον εξοπλισμό και τους χώρους επεξεργασίας. Ειδικότερα, οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την προετοιμασία της ζύμης, οι μεταφορικές ταινίες και οι μηχανές τεμαχισμού των προϊόντων μετά το ψήσιμο αποτελούν σοβαρές πηγές επιμόλυνσης με τους βακίλους.

Ιδιαίτερος κίνδυνος επίσης για τα προϊόντα αρτοποιίας είναι τα **ξένα σώματα** όπως έντομα, γυαλιά, τρίχες, γόπες τσιγάρου κ.ά. Τα έντομα (μύγες, κατσαρίδες κ.λ.π.) και τα τρωκτικά είναι δυνατόν να μεταφέρουν στα τρόφιμα παθογόνους μικροοργανισμούς ή να προκαλέσουν σημαντική απώλεια των πρώτων υλών, των συστατικών και των τελικών προϊόντων, όχι μόνο εξαιτίας της άμεσης κατανάλωσης αλλά και λόγω της μόλυνσης από περιπτώματα και σωματικές εκκρίσεις.

Θα πρέπει να λαμβάνονται αποτελεσματικά μέτρα για την προστασία των προϊόντων από την επιμόλυνση με ξένα σώματα όπως μέταλλα, ξύλα, γυαλιά κ. ά. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με την χρήση κόσκινων, μαγνητών, φίλτρων και ανιχνευτών μετάλλου, τοποθετημένα σε κατάλληλες θέσεις.

1.2 Επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής»

Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής» περιλαμβάνονται όλες οι παρακάτω κατηγορίες επιχειρήσεων:

- **Αρτοποιεία** (κοινά και μηχανικά αρτοποιεία)
- **Αρτοποιεία με εργαστήριο ζαχαροπλαστικής**
- **Πρατήρια Άρτου και αρτοζαχαροπλαστικής**, δηλαδή τα καταστήματα , στα οποία πωλούνται άρτος και άλλα προϊόντα αρτοποιίας και κουλουροποιίας **και ζαχαροπλαστικής όπως καθορίζονται στο παράρτημα 4 (γλυκίσματα)**, καθώς και με την εκάστοτε ισχύουσα Νομοθεσία.
- **Καταστήματα Τροφίμων** στα οποία, μεταξύ των άλλων τροφίμων, πωλούνται άρτος και προϊόντα αρτοποιίας.
- **Πλανόδιοι πωλητές** απλών αρτοσκευασμάτων

Στις υποχρεώσεις του παρόντος «οδηγού» δεν εμπίπτουν οι βιομηχανικές μονάδες παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας, οι οποίες προετοιμάζουν, επεξεργάζονται, συσκευάζουν και διακινούν εκτός της επιχείρησης τα προϊόντα αυτά.

1.3. Κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων με βάση τη δραστηριότητά τους και το είδος των προϊόντων που παράγουν

Κατηγορία I. Επιχειρήσεις που προμηθεύονται, παραλαμβάνουν, αποθηκεύουν, προετοιμάζουν επεξεργάζονται και διαθέτουν είτε εντός της επιχείρησης είτε συσκευάζουν, μεταφέρουν και διαθέτουν εκτός της επιχείρησης **άρτο και αρτοσκευάσματα**.

Κατηγορία II. Επιχειρήσεις που προμηθεύονται, παραλαμβάνουν, αποθηκεύουν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν είτε εντός της επιχείρησης είτε συσκευάζουν, μεταφέρουν και διαθέτουν εκτός της επιχείρησης **άρτο, αρτοσκευάσματα και ειδικά αρτοσκευάσματα – σφολιατοειδή**.

Κατηγορία III . Επιχειρήσεις που μόνο διαθέτουν άρτο και προϊόντα αρτοποιίας εντός της επιχείρησης (Πρατήρια άρτου, καταστήματα τροφίμων που διαθέτουν άρτο και προϊόντα αρτοποιίας).

Οι συνθήκες υγιεινής που θα πρέπει να ακολουθούνται από τις επιχειρήσεις, προκειμένου να διασφαλιστεί η προστασία των προϊόντων κατά την παραγωγική διαδικασία και κατά τη διατήρησή τους, έχουν σχέση με την κατηγορία των προϊόντων όσο αφορά στην επεξεργασία, στην σύνθεσή, στην ενεργότητα νερού και στο χρόνο ζωής των προϊόντων αυτών αλλά και από τις δραστηριότητες της επιχείρησης.

1.4. Κατηγορίες άρτου και προϊόντων αρτοποιίας

1.4.1. Άρτος (χωρίς άλλη ένδειξη), είναι προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο, υπό ορισμένες συνθήκες σε ειδικούς κλιβάνους, μάζας η οποία αποτελείται από αλεύρι σιταριού, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού.

Αν για την παρασκευή άρτου έχει χρησιμοποιηθεί αλεύρι άλλου δημητριακού ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών, ο άρτος αυτός θα φέρει την ονομασία των δημητριακών αυτών, π.χ. άρτος αραβοσίτου, άρτος σίτου μετά σικάλεως κ.λπ.

1.4.2. Προϊόντα αρτοποιίας

1.4.2.1. Αρτοσκευάσματα

- **Απλά αρτοσκευάσματα** είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που δεν περιέχουν πρόσθετες

ύλες (κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές ή περιέχουν τέτοιες σε μικρές ποσότητες), ώστε να είναι δυνατόν να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως είναι τα κοινά κουλούρια, τα παξιμάδια, οι φρυγανιές, οι λαγάνες, τα κριτσίνια, ο διπυρίτης άρτος (γαλέτα), τα εφτάζυμα κ.ά.

- **Αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής** είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που περιέχουν απαραίτητα πρόσθετες ύλες κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές σε ποσοστό τουλάχιστον 10% για κάθε μία από αυτές, εξ αιτίας των οποίων αποκτούν χαρακτηριστική οσμή και γεύση και επομένως δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε αντικατάσταση του άρτου-αρτοποιημάτων, όπως είναι τα κουλουράκια ή παξιμάδια βανίλιας, μαστίχας, γλυκάνισου, σμυρναίικα, μουστοκούλουρα κ.ά.

1.4.2.2. Ειδικά αρτοσκευάσματα - σφολιατοειδή

- **Άλλα σκευάσματα** που μπορούν να παρασκευάζονται στα αρτοποιεία είναι αυτά που έχουν βάση το αλεύρι και άλλες βρώσιμες ύλες, όπως είναι τα διάφορα είδη πιπτών (τυρόπιτες, σπανακόπιτες, μπουγάτσες, κρουασάν με γέμιση κ.ά.) τα μελομακάρονα, οι κουραμπιέδες, τα βουτήματα, τα τσουρέκια κ.ά.

Β) Για τον καθορισμό των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου ακολουθείται και η παρακάτω κατηγοριοποίηση των προϊόντων.

- **Άρτος και αρτοσκευάσματα με μαγιά** (π.χ. ψωμί, κουλούρια, λαγάνες, τσουρέκια, άρτος διαφόρων τύπου π.χ. σικάλεως, πολύσπορα κ.λ.π., παξιμάδια, φρυγανιές, ψωμί για τοστ, κριτσίνια, λουκουμάδες, πιροσκι, (donut)
- **Αρτοσκευάσματα χωρίς μαγιά** (κουλούρια, κουλουράκια, βουτήματα, πάστα φλώρα, παξιμάδια γλυκά, βουτήματα και κουλουράκια σοκολάτας, κουραμπιέδες, μελομακάρονα, κ.ά.
- **Ειδικά αρτοσκευάσματα - Σφολιατοειδή** (Κρουασάν απλά και γεμιστά, τυρόπιτες, ζαμπονοτυρόπιτες, σπανακόπιτες, λουκανικόπιτες, προϊόντα με παραδοσιακό φύλλο)

1.5 Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP)-Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου

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 ενός συστήματος HACCP (Hazard Analysis - Critical Control Points - Ανάλυση Κινδύνων - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) είναι ικανή να διασφαλίσει την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

Το σύστημα HACCP αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων της παραγωγικής διαδικασίας, στην εκτίμηση των κινδύνων και τελικά στον έλεγχο τους.

Το σύστημα HACCP 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.

Το σύστημα HACCP, 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 ενός συστήματος 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 στην 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 έλεγχό τους

Αρχή 2 :Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points)

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 Κρισίμων 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 .

2.1 Εισαγωγή

Το προσωπικό μιας επιχείρησης παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας που εργάζεται στους χώρους παραγωγής, είναι δυνατόν να αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα προϊόντα αυτά και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε οδηγίες εργασίας και σε κανόνες υγιεινής ανάλογα με τη θέση του στην επιχείρηση. Η εκπαίδευση του προσωπικού αυξάνει την υπευθυνότητά του στην εργασία. Επίσης, η εκπαίδευση του προσωπικού είναι απαίτηση της Νομοθεσίας Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει επικίνδυνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα που οφείλονται:

- Στην επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις τους στα διάφορα τμήματα του κτιρίου και ιδιαίτερα κατά την επίσκεψή τους σε βοηθητικούς χώρους όπως π.χ. στις τουαλέτες.
- Στην επιμόλυνση των χεριών των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή την μύτη τους Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα. Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.
- Σε προβλήματα υγείας που οφείλονται σε μικροοργανισμούς οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Γενικότερα κατά την εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα ευαλλοίωτα θα πρέπει να δέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση, από το προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα «χαμηλού κινδύνου».
- Για τα άτομα των οποίων μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται να γίνεται ειδική εκπαίδευση.

- Το προσωπικό που δεν ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων αλλά κινείται στους χώρους των τροφίμων, όπως οι καθαρίστριες της κουζίνας και άτομα που εμπλέκονται στην επιχείρηση όπως οι συντηρητές, χρειάζονται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.
- Η εποπτεία του προσωπικού για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής, απαιτείται κυρίως στο νέο προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα ευαλλοίωτα και στο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων.

2.2 Επίπεδα Εκπαίδευσης

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

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης αφού δεχτεί την εκπαίδευση θα επιβλέπει και θα εκπαιδεύει το υπόλοιπο προσωπικό. Η εκπαίδευση του υπόλοιπου προσωπικού αφορά την ενημέρωση του υπαλλήλου κατά την πρόσληψή του, σε συγκεκριμένο **εγχειρίδιο βασικών αρχών υγιεινής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας**, το οποίο θα υπάρχει σε κάθε επιχείρηση .

Η εκπαίδευση θα τεκμηριώνεται με ανάλογη δήλωση που υπογράφεται από τον εργαζόμενο, ότι ενημερώθηκε για το εγχειρίδιο των βασικών αρχών υγιεινής και η οποία περιλαμβάνεται στο αρχείο του προσωπικού.

ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

- Χώροι παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας προετοιμάζονται, επεξεργάζονται, παραμένουν και συσκευάζονται (διαμέρισμα κλιβάνου και κλιβανίσεως, διαμέρισμα ζυμωτηρίου και διαμέρισμα προζυμώσεως, όπου απαιτείται).
- Τα αρτοποιεία που παρασκευάζουν ειδικά αρτοσκευάσματα – σφολιατοειδή θα έχουν και τον ανάλογο χώρο για την παρασκευή τους.
- Τα αρτοποιεία που παρασκευάζουν και προϊόντα ζαχαροπλαστικής θα έχουν και τον ανάλογο χώρο εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής"

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Απαιτήσεις για καθαρισμό και απολύμανση των χώρων.	
Οι χώροι τροφίμων πρέπει διατηρούνται καθαροί.	<ul style="list-style-type: none">• Η υποδομή των χώρων των επιχειρήσεων θα πρέπει να είναι κατάλληλη, ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων.• Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.• Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.• Ο εξοπλισμός των χώρων παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, ή να είναι κινητός και να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.• Η παρουσία σκόνης αλεύρου είναι αναπόφευκτη, και γι' αυτό πρέπει να

	<p>απομακρύνεται στο τέλος της βάρδιας.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό που εφαρμόζεται και παρακολουθείται. • Το παραπάνω πρόγραμμα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό και τα εργαλεία, οι οποίες θα είναι απλές και θα εφαρμόζονται εύκολα από το προσωπικό • Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης, έτσι ώστε να επιτυγχάνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να μην επιμολύνονται ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας. • Με την περιοδική επιθεώρηση όλων των χώρων μιας εγκατάστασης τροφίμων μπορεί να διαπιστωθούν τυχόν περιοχές που χρήζουν συντήρησης ή απαιτείται επιπλέον καθαρισμός. Σε περίπτωση που εφαρμόζονται προγράμματα καθαρισμού αυτά θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν τις άνω επιφάνειες των τοίχων, τους σωλήνες εξαέρωσης και τους αποθηκευτικούς χώρους.
<p>Απαιτήσεις για την συντήρηση του κτιρίου.</p>	
<p>Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση</p>	<p>Το εσωτερικό του κτιρίου της επιχείρησης θα πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση για να περιορίζονται οι πιθανές επιμολύνσεις των τροφίμων και πρέπει να ικανοποιούνται οι παρακάτω απαιτήσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • να βάφεται σε τακτικά χρονικά διαστήματα. Για την αποφυγή ανάπτυξης μυκήτων στους τοίχους και στην οροφή, συνιστάται κατά τη βαφή να χρησιμοποιείται (όπου απαιτείται) κατάλληλο μυκοστατικό χρώμα, • να επιδιορθώνονται ρωγμές ή άλλες ζημιές στα δάπεδα και στους τοίχους με υλικό όμοιο με το αρχικό. Προσωρινές επιδιορθώσεις πρέπει να αποφεύγονται, • να αντικαθίστανται τα σπασμένα ή ραγισμένα τζάμια όσο το δυνατόν γρηγορότερα, • να ελέγχονται συχνά οι υδρορροές και οι αποχετεύσεις για την αποτελεσματική

	<p>λειτουργία τους,</p> <ul style="list-style-type: none"> ο εξοπλισμός του καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και της εγκατάστασης πρέπει να συντηρείται κατάλληλα.
Απαιτήσεις για τον σχεδιασμό και την κατασκευή του κτιρίου.	
Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:	
(α) Να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή /και την απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών.	<ul style="list-style-type: none"> Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή του κτιρίου, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή του. Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης εξαρτάται από το χώρο στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί και από τον σκοπό για τον οποίο εφαρμόζεται. Τα υλικά κατασκευής των χώρων παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή τους.
(β) - Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα	<ul style="list-style-type: none"> Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας, θα πρέπει να είναι κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός. Τα υλικά κατασκευής των χώρων παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας και του εξοπλισμού, δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με άμεση ή έμμεση (αποβάλλοντας πτητικές ουσίες) επαφή. Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.
- Να προστατεύουν από το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.	<ul style="list-style-type: none"> Είναι ανεπιθύμητη η παρουσία υγρασίας στις επιφάνειες του κτιρίου και του εξοπλισμού, γιατί ευνοεί την ανάπτυξη μούχλας η οποία μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα. Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η

	<p>κατασκευή των χώρων παραγωγής του άρτου και προϊόντων αρτοποιίας, και των αποθηκευτικών χώρων, θα πρέπει να γίνονται με κατάλληλο τρόπο για την αποφυγή σχηματισμού υγρασίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ο σωστός σχεδιασμός του συστήματος εξαερισμού μπορεί να συμβάλλει στην αποφυγή σχηματισμού υγρασίας.
<p>(γ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής τροφίμων , ιδίως του έλεγχου των επιβλαβών οργανισμών</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα αρτοποιεία με εργαστήριο ζαχαροπλαστικής θα πρέπει να έχουν και τον ανάλογο χώρο εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής. Απαιτείται κατάλληλος επιπλέον χώρος τουλάχιστον 30 τ.μ. σαφώς χωριζόμενος από τα άλλα διαμερίσματα του αρτοποιείου με χώρισμα από άκαυστα υλικά. • Εργασίες όπως το πλύσιμο των σκευών και των εργαλείων θα πρέπει να πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο. • Οι χώροι αποθήκευσης, παραγωγής και διάθεσης θα πρέπει σαφώς να καθορίζονται και να διαχωρίζονται σε μία επιχείρηση και να είναι επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητα της επιχείρησης. • Τα αρτοποιεία πρέπει να έχουν απαραίτητα τους παρακάτω χώρους: <ul style="list-style-type: none"> - Χώρος παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας προετοιμάζονται, επεξεργάζονται, παραμένουν και συσκευάζονται. (διαμέρισμα κλιβάνου και κλιβανίσεως, διαμέρισμα ζυμωτηρίου και διαμέρισμα προζυμώσεως, όπου απαιτείται) - Χώρος πωλήσεως άρτου, αρτοσκευασμάτων κ.λπ. Εξαίρεση αποτελούν τα αρτοποιεία που δεν διαθέτουν άμεσα τα προϊόντα τους στο κοινό. - Αποθήκη καύσιμης ύλης, εφόσον δε χρησιμοποιείται ηλεκτρικό ρεύμα. - Αποθήκη αλεύρων. - Αποδυτήρια προσωπικού - Χώρος πλυσίματος σκευών. - Ειδικότερα τα αρτοποιεία που διαθέτουν τα προϊόντα τους και σε πρατήρια άρτου ή σε άλλα καταστήματα τροφίμων συνιστάται να διαθέτουν και αποθήκη ετοιμών προϊόντων καθώς και αποθήκη ειδών συσκευασίας.

	<ul style="list-style-type: none"> • Τα ψυγεία και οι καταψύκτες, θα πρέπει να έχουν εσωτερικά χωρίσματα, ώστε να διευκολύνουν τον διαχωρισμό των τροφίμων και να προστατεύονται από την αλληλομόλυνση. • Αν χρησιμοποιείται ο ίδιος εξοπλισμός και οι ίδιες επιφάνειες εργασίας, για την προετοιμασία του άρτου και των ειδικών αρτοσκευασμάτων – σφολιατοειδών, η προετοιμασία τους πρέπει να γίνεται σε διαφορετικές ώρες και ο εξοπλισμός και οι επιφάνειες εργασίας να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ενδιάμεσα.. • Τα αποδυτήρια προσωπικού και οι τουαλέτες αποτελούν τους βοηθητικούς χώρους μιας επιχείρησης. Δεν επιτρέπεται η μεταξύ των χώρων τούτων παρεμβολή οποιοδήποτε χώρου εργασίας (χώρος παρασκευής άρτου ή προϊόντων αρτοποιίας) ή αποθήκης (χώρος αποθήκευσης πρώτων υλών ή συστατικών και υλικών συσκευασίας), καθώς και άμεση επικοινωνία των βοηθητικών αυτών χώρων με τους χώρους παραγωγής άρτου ή προϊόντων αρτοποιίας).
από τον εξοπλισμό,	<ul style="list-style-type: none"> • Η κατασκευή και η τοποθέτηση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να αποτρέπεται η επιμόλυνση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.
από τα υλικά,	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά, ανάλογα με τον σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιούνται, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση τους.
από το νερό,	<ul style="list-style-type: none"> • Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση θα πρέπει να είναι «πόσιμο».
από τον παρεχόμενο αέρα,	<ul style="list-style-type: none"> • Περισσότερες πληροφορίες στο Μέρος 3. Κεφ. Εξαερισμός.
από τους εργαζομένους,	<ul style="list-style-type: none"> • Οι εργαζόμενοι σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να έχουν εκπαιδευτεί όπως περιγράφεται στο Μέρος 2 και να προσέχουν την προσωπική τους υγιεινή. • Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπονται εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την ατομική υγιεινή προσωπικού.
από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα ή πτηνά.	<ul style="list-style-type: none"> • Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να κατασκευάζονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποτρέπουν την είσοδο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών ή ζώων. Στους χώρους αυτούς απαγορεύεται αυστηρά η είσοδος κατοικίδιων

	ζώνων. Σε περίπτωση εισόδου τους θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα αντιμετώπισής τους.
δ) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, 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"> • Οι χώροι παραγωγής και αποθήκευσης του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι ώστε να εξασφαλίζονται οι κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας. • Οι χώροι διάθεσης του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, ώστε να επιτυγχάνεται η απαιτούμενη θερμοκρασία και η ασφαλής διατήρηση των προϊόντων. • Κατά τη διατήρηση τα ωμά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Όταν αυτό δεν είναι εφικτό τότε τα ωμά διατηρούνται κάτω από τα έτοιμα προς κατανάλωση. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα διατηρούνται πάντα καλυμμένα.

ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ	
Γενικές απαιτήσεις για νιπτήρες και τουαλέτες:	
(α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.	<ul style="list-style-type: none"> • Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους παρασκευής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας. • Στους χώρους αυτούς, τοποθετούνται οι νιπτήρες σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών (ειδική σήμανση). Συνιστάται η ύπαρξη νιπτήρα κοντά στους χώρους ζύμωσης, μορφοποίησης κ.ά. προκειμένου το προσωπικό που έρχεται σε άμεση επαφή, με τα τρόφιμα να πλένει τα χέρια του όταν χρειάζεται. • Για όλες τις επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης του άρτου και προϊόντων αρτοποιίας η ελάχιστη απαίτηση είναι ένας νιπτήρας. • Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με τον αριθμό των εργαζομένων, το μέγεθος της επιχείρησης, τις διαστάσεις και τη

	<p>διαρρύθμιση των χώρων προετοιμασίας του άρτου και των προϊόντων του.</p>
<p>(β) Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Σε κάθε επιχείρηση η απαίτηση είναι να υπάρχει ικανοποιητικός αριθμός αποχωρητηρίων. • Τα αποχωρητήρια θα πρέπει να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα .
<p>(γ) τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι πόρτες από τα αποχωρητήρια δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας . • Τα αποχωρητήρια θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο .
<p>(δ) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι:</p> <ul style="list-style-type: none"> - με ζεστό και κρύο νερό για το πλύσιμο των χεριών - με είδη καθαρισμού των χεριών και κατάλληλα μέσα για το υγιεινό τους στέγνωμα 	<ul style="list-style-type: none"> • Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα, θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον από μία βρύση • Στους χώρους παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας και στα αποχωρητήρια του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή και με φωτοκύτταρο. • Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι. • Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: <ul style="list-style-type: none"> ○ χαρτί μιας χρήσης ○ ρολά πετσέτας μίας χρήσης ○ με συσκευή παροχής θερμού αέρα
<p>(ε) όταν είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Στους χώρους παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας, θα πρέπει να υπάρχει νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση ή ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για πλύσιμο των συστατικών που προορίζονται για την παρασκευή ειδικών αρτοσκευασμάτων - σφολιατοειδών. • 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.

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ	
<p>(α) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι χώροι παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες – παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό για να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε τέτοια επίπεδα, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας. Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilateurs) που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα, στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων. • 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.
<p>(β) Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους ή ρυπαρούς χώρους σε καθαρούς χώρους.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για τις επιχειρήσεις που παράγουν ειδικά αρτοσκευάσματα - σφολιατοειδή, ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε "καθαρούς" χώρους παραγωγής των προϊόντων αυτών, δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους απορριμάτων ή από «μη καθαρούς» χώρους όπως είναι οι χώροι που γίνεται το πλύσιμο.
<p>(γ) Τα συστήματα αερισμού 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"> • Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγιση τους άμεσα ή έμμεσα. • Τα φίλτρα θα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά στους εξαεριστήρες που βρίσκονται μέσα στους χώρους παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.
<p>(δ) Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα αποχωρητήρια θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους της επιχείρησης.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ	
<p>Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής, να καλύπτει τις ανάγκες όλων των χώρων της εγκατάστασης και να μην αλλοιώνει το χρώμα των προϊόντων. • Ο φωτισμός μπορεί να είναι ικανοποιητικός στις αποθήκες και στους διαδρόμους, αλλά άπλετος στους χώρους επεξεργασίας για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό των χώρων και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών (συνιστάται η ένταση του φωτισμού να είναι 150 lux στις αποθήκες και 500 lux στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας τροφίμων). • Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας σε περίπτωση θραύσης τους. Το ίδιο πρέπει να συμβαίνει και για τις λάμπες μέσα στα ψυγεία, καταψύκτες, φούρνους.
ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ	
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας. • Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξειδωτά ή πλαστικά), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση. • Συνιστάται η χρήση λιποπαγίδων για να αποφεύγεται η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις. • Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εν όλο ή εν μέρει ανοικτοί, θα πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο.

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΔΑΠΕΔΑ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

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

Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών):

(α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

- Τα δάπεδα θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.
- Τα δάπεδα θα πρέπει να καθαρίζονται κατά τη διάρκεια των διαλειμάτων την ημέρα και κατά το τέλος της εργασίας, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση σκόνης, κομματιών ζύμης, ψίχουλων κ.λ.π. Ο καθαρισμός συνιστάται να γίνεται με τη χρήση ηλεκτρικής σκούπας μετά την απομάκρυνση των προϊόντων από τον χώρο που πρόκειται να καθαριστεί για να μην επιμολυνθούν.
- Τα δάπεδα στους χώρους παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, θα πρέπει να απολυμαίνονται κατά διαστήματα, ώστε να προστατεύονται τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις. Η συχνότητα απολύμανσης πρέπει να είναι ανάλογη της επικινδυνότητας των προϊόντων και του όγκου παραγωγής.

Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, που πλένονται εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης των τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

- Τα δάπεδα θα πρέπει να κατασκευάζονται από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά, τα οποία να μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά.
- Δάπεδα που πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές, είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση ότι τοποθετούνται σωστά.
- Δάπεδα από διαφορετικά υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει στις αρχές ελέγχου, την καταλληλότητά τους.

<p>Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού ή ξύλου. • Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να καθαρίζονται εύκολα. Δεν θα πρέπει να έχουν ρωγμές, γιατί δεν καθαρίζονται εύκολα με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί, οι οποίοι αποτελούν εστίες μόλυνσης. • Οι χώροι επεξεργασίας και προετοιμασίας τροφίμων θα πρέπει να απολυμαίνονται κατά την πορεία των εργασιών, για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις. • Η απολύμανση των χώρων επεξεργασίας τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας, πρέπει να γίνεται μετά το τέλος των ημερήσιων εργασιών. • Δεν πρέπει να υπάρχουν ρωγμές, γιατί δεν καθαρίζονται εύκολα με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί, οι οποίοι αποτελούν εστίες μόλυνσης. • Τα δάπεδα πρέπει να διαθέτουν τις κατάλληλες κλίσεις για να απομακρύνονται τα υγρά καθαρισμού. Η απομάκρυνση των υγρών καθαρισμού πρέπει να γίνεται με την κατασκευή αποχετεύσεων (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων. • Οι συνδέσεις του δαπέδου με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες (συνιστάται σοβατοπί ύψους 8 cm το οποίο δεν θα αφήνει κενά με τον τοίχο και το δάπεδο στο πίσω μέρος του), για να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.
----------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΤΟΙΧΟΙ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
<p>Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες της επιχείρησης τροφίμων, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μπορούν 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί. • Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων. Για να ικανοποιείται η απαίτηση αυτή θα πρέπει , οι επιφάνειες των τοίχων να

<p>εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<p>κατασκευάζονται από αδιάβροχα υλικά, όπως είναι τα πλακάκια ή άλλα κατάλληλα υλικά.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επίσης θα πρέπει να είναι δυνατός ο καθαρισμός τους, στο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους. Συνιστάται να καλύπτονται οι τοίχοι με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο αδιαπτόιστο υλικό σε ύψος τουλάχιστον 2 μ., για να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους. • Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων, θα πρέπει να έχουν ανοιχτά χρώματα και κατά προτίμηση λευκό. Το βάψιμο των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται. • Συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες. • Οποιαδήποτε βλάβη ή φθορά στην επιφάνεια των τοίχων παρεμποδίζει τον καθαρισμό και την απολύμανση, επιτρέπει την συσσώρευση ρύπων και παρέχει ευνοϊκές συνθήκες για τα έντομα και τα βακτήρια. Οποιοδήποτε ξεφλούδισμα ή γενική φθορά της επιφάνειας των τοίχων ή του υλικού επίστρωσης αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και θα πρέπει να γίνεται αποκατάσταση των ζημιών το συντομότερο δυνατόν. • Προεξοχές, πτυχώσεις, εσοχές καλό είναι να αποφεύγονται όπου είναι δυνατό διότι συνιστούν εστίες συσσώρευσης ρύπων.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΟΡΟΦΕΣ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
<p>Γενικές Απαιτήσεις για τις οροφές</p> <p>Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε :</p> <p>-να μην συσσωρεύονται ρύποι,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας θα πρέπει : <ul style="list-style-type: none"> - Να κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά. - Να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο.
<p>- να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά κατασκευής της οροφής, ο σχεδιασμός της και το σύστημα αερισμού του κτιρίου έχουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας στην

	οροφή.
- και η πτώση σωματιδίων	<ul style="list-style-type: none"> • Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα, να μην αποκολλώνται σωματίδια και να μην σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας. • Οι οροφή θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια τους θα πρέπει να είναι λεία, ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη ή υδροχρωματισμένη, αν είναι ασβεστοκονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό.
ΠΟΡΤΕΣ - ΠΑΡΑΘΥΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Απαιτήσεις για τα παράθυρα	
<p>Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων.</p> <p>Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα (σίτες) προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν τη συσσώρευση ρύπων. Τα εσωτερικά περβάζια των παραθύρων πρέπει να έχουν κλίση τουλάχιστον 45ο και να έχουν στρογγυλεμένες γωνίες για να καθαρίζονται εύκολα. • Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για εξαερισμό του κτιρίου θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σήτες). Οι σήτες θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων. • Όταν δεν χρησιμοποιούνται για εξαερισμό πρέπει να παραμένουν σφραγισμένα, ώστε να μη μπορούν να ανοιχτούν.
Απαιτήσεις για τις πόρτες	
<p>Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά εάν οι εργαζόμενοι τις αγγίζουν με γυμνά χέρια. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

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

ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

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

- Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας, κατά την παραγωγή και διατήρησή τους.
- Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά σε αυτά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού, τότε θα πρέπει και αυτά να κατασκευάζονται με την πιο πάνω απαίτηση.
- Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Υλικά με τα οποία μπορούν να παρασκευάζονται είναι για παράδειγμα:
 - ανοξειδωτος χάλυβας,

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ κεραμικά υλικά, ➤ κατάλληλα πλαστικά. <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους. • Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους εργασίας, θα πρέπει να τοποθετούνται ρόδες στους πάγκους εργασίας για να μετακινούνται εύκολα. Εάν οι πάγκοι διαθέτουν ράφια, τότε το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από το δάπεδο τουλάχιστον 15 εκατοστά. • Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται ξύλινες επιφάνειες στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, καθώς και στις επιφάνειες κοπής τροφίμων. • Στις επιφάνειες κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράσσονται εύκολα και έχουν διαφορετικό χρωματισμό, ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιούνται • Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ / ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού

Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας πρέπει να προβλέπονται, εάν χρειάζονται, κατάλληλες εγκαταστάσεις.

Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

- Η υγιεινή του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας εξαρτάται 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 και σπανιότερα τα σπόριά τους.
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμού θα πρέπει να εφαρμόζεται υγρός ή ξηρός καθαρισμός ανάλογα με το είδος των προϊόντων που παράγονται.

- Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας 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.
- Για τις επιχειρήσεις που παράγουν ειδικά αρτοσκευάσματα – σφολιατοειδή
 - Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα ευαλλοιώτα τρόφιμα, θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.
 - Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχονται βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις.
- Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών και 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.
- 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 ο άρτος και τα προϊόντων αρτοποιίας με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος. Μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών θα πρέπει να γίνεται καλό ξέπλυμα των επιφανειών
- Απαγορεύεται ο ψεκάσμος με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.
- Τα μηχανήματα για την στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού (εργαλεία, σκεύη, είδη σερβιρίσματος κ.λ.π.), θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους όπου πλένεται ο εξοπλισμός.
- Ανάλογα με την κατηγορία της επιχείρησης και τη δυναμικότητα της, πρέπει να υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για το πλύσιμο του εξοπλισμού. Σε μικρές επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση ενός ευρύχωρου νεροχύτη με δύο λεκάνες, ένας για το πλύσιμο και ένας άλλος για το ξέπλυμα.

- Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού / 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
 - Έργαλεία καθαρισμού,
 - Απορρυπαντικά και απολυμαντικά,
 - Μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.
- Συνιστάται το στέγνωμα του εξοπλισμού να πραγματοποιείται με πετσέτες μιας χρήσεως.
- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού, να έχει την κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι πόσιμο.
- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (για παράδειγμα εργαλεία καθαρισμού για τους νεροχύτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και στα σκεύη).
- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (όχι πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα στο νερό).
- Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας
- Οι μεταφορικές ταινίες που οδηγούν στην μηχανή τεμαχισμού, όπου χρησιμοποιούνται, θα πρέπει να τρίβονται και να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Οι λεπίδες τεμαχισμού θα πρέπει να αλλάζουν συχνά ή να βουρτσίζονται και να ξύνονται συχνά ώστε να αφαιρούνται τα υπολείμματα της ζύμης μετά το τέλος της εργασίας
- Οι μηχανές τεμαχισμού των τελικών προϊόντων σε φέτες και οι μηχανές συσκευασίας (περιτύλιγμα) θα πρέπει να καθαρίζονται ανά

τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε να απομακρύνονται τα ψίχουλα γύρω τους. Στο τέλος της εργασίας συνιστάται να σκουπίζεται η μηχανή με απολυμαντικό διάλυμα, διπλής συγκέντρωσης εκείνου που χρησιμοποιείται για τα βακτήρια. Το απολυμαντικό διάλυμα θα πρέπει να παραμένει πέντε έως δέκα λεπτά και μετά να αφαιρείται με τέτοιο τρόπο που να διασφαλίζεται η πλήρης απομάκρυνση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων.

- Οι δίσκοι, τα ράφια και οι ταινίες μεταφοράς θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Όλοι οι δίσκοι θα πρέπει να πλένονται μετά το τέλος της εργασίας. Τα ράφια και οι ταινίες μεταφοράς πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση υπολειμμάτων τροφίμων τα οποία αποτελούν άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη των μυκήτων.
- Στις μεταφορικές ταινίες θα πρέπει να αφαιρείται κάθε συσσώρευση γράσου ή υπολειμμάτων τροφίμων, κάτω από τις ταινίες ή τους κυλίνδρους και τα πλευρικά σημεία των ζωνών. Εάν χρησιμοποιείται απολυμαντικό θα πρέπει να σκουπίζεται ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τελικών προϊόντων με υπολείμματα απολυμαντικών.
- Όλων των ειδών τα απορρίμματα θα πρέπει να κρατούνται σε κατάλληλα δοχεία απορριμμάτων με καπάκι και να αδειάζονται καθημερινά. Κατά την μεταφορά τους τα απορρίμματα δεν θα πρέπει να έρθουν σε επαφή με τις πρώτες ύλες, τα συστατικά ή τα προϊόντα.
- Στις επιχειρήσεις που παράγουν ειδικά αρτοσκευάσματα - σφολιατοειδή, στο τέλος της εργασίας θα πρέπει να εφαρμόζεται υγρός καθαρισμός και απολύμανση στους χώρους παραγωγής και στον εξοπλισμό, όπου απαιτείται. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στην απομάκρυνση κατά την διάρκεια του καθαρισμού και της απολύμανσης, των συστατικών μορφής σκόνης. Διότι τα μίγματα του νερού με το αλεύρι και η ζύμη αποτελούν άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη των μυκήτων και τον σχηματισμό σπορίων τα οποία θα μολύνουν την ατμόσφαιρα αργότερα
- Επίσης συνιστάται κάθε εβδομάδα απολύμανση και προσεκτικό ξέπλυμα με νερό.

	<ul style="list-style-type: none"> • Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο πλύσιμο των πανιών που χρησιμοποιούνται για το σκέπασμα της αρτόμαζας. • Οι χώροι παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να διατηρούνται όσο είναι δυνατόν στεγνοί.
ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Γενικές απαιτήσεις για το πλύσιμο των τροφίμων	
<p>Όπου αρμόζει λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κατά την παραγωγή των προϊόντων αρτοποιίας όπου απαιτείται πλύσιμο των συστατικών, αυτό συνιστάται να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από εκείνους που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό, όταν το επιτρέπει το μέγεθος του χώρου πλύσης ή του χώρου παραγωγής. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης. • 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.
<p>Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή /και κρύου πόσιμου νερού ανάλογα με τις ανάγκες και να καθαρίζεται τακτικά.</p>	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ

- Κατά τη μεταφορά του άρτου και προϊόντων αρτοποιίας , οι επιχειρήσεις αρτοποιίας έχουν την ευθύνη για την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.
- Κατά τη μεταφορά των πρώτων υλών και των συστατικών ο προμηθευτής έχει την ευθύνη για την τήρηση των συνθηκών μεταφοράς.

Απαιτήσεις της νομοθεσίας

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

Γενικές απαιτήσεις για τα μεταφορικά μέσα:

1. Τα μεταφορικά οχήματα ή /και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις.

Πρέπει δε όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή /και να απολυμαίνονται κατάλληλα.

- Κατά την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας με περιέκτες (κιβώτια), θα πρέπει να διασφαλίζεται η καθαριότητα των περιεκτών αυτών. Οι περιέκτες (τα κιβώτια) θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να προστατεύουν τον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας από ξένα σώματα.
- Τα οχήματα μεταφοράς και οι περιέκτες (τα κιβώτια) που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να πληρούν τις παρακάτω απαιτήσεις:
 - Να μην μεταφέρουν τον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας έτσι που να υπάρχει ο κίνδυνος να επέλθει απαράδεκτη μεταβολή στη σύσταση των προϊόντων αυτών
 - Να είναι λεία, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα προϊόντα
 - Να διασφαλίζουν την προστασία του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας από κάθε μικροβιολογική ή χημική επιμόλυνση, από προσβολές εντόμων ή από την καταστροφή της συσκευασίας τους
 - Ειδικότερα τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να επιτρέπουν τον ασφαλή διαχωρισμό των προϊόντων όπου αυτό είναι απαραίτητο, να διασφαλίζουν την προστασία του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας από τη σκόνη, τη βροχή και τα καυσαέρια, να μην έχουν οσμές, υγρασία ή άλλες παραμέτρους που μπορούν να επιβαρύνουν τον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας

	<ul style="list-style-type: none"> • Τα οχήματα και οι περιέκτες θα πρέπει <ul style="list-style-type: none"> - Να διατηρούνται καθαρά, σε καλή κατάσταση και να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται - Να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να απολυμαίνονται όταν είναι απαραίτητο, μεταξύ των φορτώσεων • Τα οχήματα πρέπει να είναι κλειστά από όλες τις πλευρές. • Τα είδη των περιεκτών (κιβωτίων) που θα χρησιμοποιηθούν και ο καθαρισμός που χρειάζονται οι περιέκτες αυτοί, εξαρτάται από το είδος των τροφίμων για τα οποία θα χρησιμοποιηθούν. • Στην περίπτωση της χρησιμοποίησης χαρτοκιβωτίων για τη μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας, αυτά μετά τη χρήση τους θα πρέπει να καταστρέφονται και να μην επαναχρησιμοποιούνται. • Απαγορεύεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με μεταφορικά μέσα χρησιμοποιούμενα και για άλλους σκοπούς, όπως είναι η μεταφορά ατόμων ή ειδών ασχέτων με τα ανωτέρω είδη.
<p>2. Τα βυτία στα οχήματα ή /και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά οτιδήποτε άλλου πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.</p>	
<p>3. Τα χύμα τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή /και περιέκτες /δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνον για την μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες 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>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα παραπάνω βυτία ή/και οι περιέκτες δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα. • Επίσης, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές. • Πρέπει να εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από ξένες ουσίες που μπορεί να μεταφέρονται μαζί με τα τρόφιμα (π.χ. χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό).

<p>4. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή και τα δοχεία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα, πρέπει τα προϊόντα, όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.</p>	
<p>5. Όταν μεταφορικά οχήματα ή /και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p>	
<p>6. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή /και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για τη μεταφορά του άρτου από το αρτοποιείο στα πρατήρια άρτου ή στα καταστήματα τροφίμων, ο άρτος τοποθετείται σε κατάλληλο περιτύλιγμα από υλικό κατάλληλο για συσκευασία τροφίμων και ακολούθως τοποθετείται σε κατάλληλο περιέκτη (χαρτοκιβώτια κ.ά) και τέλος στο μεταφορικό μέσο. • Κατά τη μεταφορά του άρτου σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ο άρτος τοποθετείται ασυσκευάστος σε χαρτοκιβώτια μίας χρήσεως τα οποία κλείνουν ή σε ειδικά κιβώτια κατάλληλα για τη μεταφορά τροφίμων. • Για τη μεταφορά των αρτοσκευασμάτων από το αρτοποιείο στα πρατήρια άρτου ή τα καταστήματα τροφίμων, τα αρτοσκευάσματα τοποθετούνται σε κατάλληλες συσκευασίες. • Στις περιπτώσεις των επιχειρήσεων που παράγουν ειδικά αρτοσκευάσματα - σφολιατοειδή δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται οι ίδιοι περιέκτες για τη μεταφορά του άρτου και των αρτοσκευασμάτων και για τη μεταφορά των ειδικών αρτοσκευασμάτων - σφολιατοειδών προκειμένου να αποφεύγεται η επιμόλυνση και η μεταφορά οσμών. • Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας απαγορεύεται να τοποθετούνται και να παραμένουν εξωτερικά των καταστημάτων πώλησης. Επίσης δεν πρέπει να τοποθετούνται κατά την εκφόρτωση τους στο έδαφος ή στο δάπεδο της επιχείρησης.
<p>7. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ο άρτος και τα περισσότερα προϊόντα

<p>οχήματα ή /και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο της θερμοκρασίας.</p>	<p>αρτοποιίας μεταφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, με την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα αυτά θα έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν την έναρξη της μεταφοράς τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα αρτοσκευάσματα κατά τη μεταφορά τους από το αρτοποιείο στα σημεία πώλησης, θα πρέπει να προστατεύονται από τη σκόνη, να τοποθετούνται σε κατάλληλο περιτύλιγμα από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα που να κλείνονται με συνδετική μηχανή και ανάλογα με το είδος τους να τηρούνται και ειδικές συνθήκες μεταφοράς. • Τα απλά αρτοσκευάσματα και τα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής) για τη μεταφορά τους τοποθετούνται σε κατάλληλο περιτύλιγμα και ακολούθως τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια τα οποία κλείνουν ερμητικά. • Στην περίπτωση των ειδικών αρτοσκευασμάτων και των προϊόντων ζαχαροπλαστικής η επιχείρηση που παράγει και διακινεί οφείλει: <ol style="list-style-type: none"> 1. Να διακινεί σε ειδικούς περιέκτες (κιβώτια) κατάλληλους για τρόφιμα με επισήμανση, οι οποίοι να κλείνουν στο πάνω μέρος (καπάκι) 2. Η μεταφορά των άνω προϊόντων δύναται να γίνεται και σε κατάλληλους ισοθερμικούς περιέκτες οι οποίοι πρέπει να έχουν την ανάλογη σήμανση
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό. Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων.</p>	
<p>Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός, με το οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει 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>	

(α) Να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

(β) 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 αναγκαίο να απολυμαίνεται.

- Η απαίτηση αυτή της νομοθεσίας, αναφέρεται στις επιφάνειες εργασίας και στα μηχανήματα και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας και σε κάθε άλλο αντικείμενο (υλικά και αντικείμενα συσκευασίας) που μπορεί να έρθει ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας σε «επαφή» μαζί τους.
- 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.
- Ο εξοπλισμός της επιχείρησης σχεδιάζεται, κατασκευάζεται, εγκαθίσταται και συντηρείται έτσι ώστε να είναι κατάλληλος για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθεί και για να διασφαλίζει την προστασία των προϊόντων για τα οποία θα χρησιμοποιηθεί από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις.
- Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας που περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων:
 - ανοξείδωτο υλικό,
 - πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά εγκεκριμένα για τα τρόφιμα (είναι κατάλληλα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα).
 - αλουμίνιο και επικασσιτερωμένος χαλκός (είναι αποδεκτό). Η χρησιμοποίηση ξύλου ή γαλβανισμένων μετάλλων απαγορεύεται για την κατασκευή εξοπλισμού που έχει άμεση επαφή με έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ή με προϊόντα υψηλού κινδύνου.
 - Όλα τα ξύλινα εργαλεία και αντικείμενα (καρέκλες, μαχαιρία με ξύλινες λαβές, κούτσουρα κοπής, παλέτες κλπ.), πρέπει να απομακρυνθούν, διότι έχουν πόρους και δεν μπορούν να απολυμανθούν. Συνιστάται οι επιφάνειες κοπής να είναι από σκληρό πλαστικό (τεφλόν) που δεν χαράζεται εύκολα και επιπλέον πλένεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά.
 - Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται ξύλο, αυτό θα πρέπει να διατηρείται σε πολύ καλή κατάσταση.

- Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να ελέγχονται εύκολα ή να αποσυναρμολογούνται εύκολα για να διευκολύνουν τον έλεγχο του καθαρισμού και να μειώνεται έτσι ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές, που δεν καθαρίζονται αποτελεσματικά. Τα σημεία ενώσεως συνιστάται να είναι στρογγυλεμένα.
- Τα μηχανήματα θα πρέπει να ελέγχονται και συντηρούνται τακτικά ώστε να μην εισάγονται στη ζύμη ξένα σώματα (βίδες, λάδια, κ.ά).
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρασκευή άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να κατασκευάζεται έτσι ώστε
 - Να λειτουργεί σωστά και να επιτρέπει τον καθαρισμό και την απολύμανσή του όπου κρίνεται απαραίτητο
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη διατήρηση πρώτων υλών ή προϊόντων που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να κατασκευάζεται έτσι ώστε να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα και να μην επιτρέπει τη συσσώρευση ρύπων
 - Να εξασφαλίζει γρήγορα και αποτελεσματικά την απαιτούμενη θερμοκρασία στα προϊόντα που χρειάζεται να διατηρηθούν με ψύξη
 - Να διατηρεί την απαιτούμενη θερμοκρασία χωρίς σημαντικές διακυμάνσεις ή απώλειες.
 - Να επιτρέπει τη ρύθμιση, τη μέτρηση ή την καταγραφή της θερμοκρασίας και σε ειδικές περιπτώσεις και άλλων παραμέτρων όπως π.χ. της υγρασίας, της ταχύτητας του αέρα, όπου είναι απαραίτητο
- Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε κίνδυνο τα τρόφιμα, θα πρέπει να αντικαθίσταται.
- Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.
- Τα κόσκινα για το αλεύρι και για τα άλλα λεπτόκοκκα συστατικά θα πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα για τυχόν

	<p>φθορές.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα θερμόμετρα, τα ρολόγια και οι λάμπες φωτός που υπάρχουν στους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να προστατεύονται από ενδεχόμενη θραύση. • Η χρήση γυάλινων δοχείων, ποτηριών, φλιτζανιών και μπουκαλιών στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας να απαγορεύεται. • Απαγορεύεται η χρήση ξυραφιού για την χάραξη της ζύμης. Συνιστάται η χρήση για αυτό το σκοπό εργαλείων με λαβή. • Η εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, για κάθε τμήμα της επιχείρησης και η τήρηση σχετικού αρχείου είναι απαραίτητη.
<p>(γ) Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η εγκατάσταση σταθερού εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων. • Σε άλλη περίπτωση ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός, ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή. • Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να απέχουν από το δάπεδο τουλάχιστον 15 εκατ. ώστε να είναι δυνατός ο καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους. Συνιστάται η χρησιμοποίηση στη βάση των πάγκων μικρών τροχών, ώστε να είναι δυνατή η μετακίνηση των πάγκων και ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου.
<p>2. Όταν Είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου.</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>	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους.

- Συνιστάται η άμεση απομάκρυνση των απορριμμάτων από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων. Όταν αυτό δεν είναι εφικτό, τότε τα απορρίμματα πρέπει να συλλέγονται σε κατάλληλους περιέκτες (κάδους) ή δοχεία απορριμμάτων.
- Οι περιέκτες ή τα δοχεία θα πρέπει:
- να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,
- να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους,
- να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων,
- να μην υπερφορτώνονται και να αδειάζονται συχνά.
- Τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται καθημερινά μετά το τέλος των εργασιών, από τους χώρους των τροφίμων.

2. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν, εκτός εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν χρησιμοποιούμενοι άλλοι τύποι δοχείων ή συστημάτων απομάκρυνσης είναι κατάλληλοι. Τα δοχεία αυτά πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένα, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

- Τα απορρίμματα που προέρχονται από τη λειτουργία των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης θα πρέπει να φυλάσσονται προσωρινά σε περιέκτες ή δοχεία, που πληρούν τους παρακάτω όρους:
 - ✓ να έχουν κατασκευαστεί από υλικό αδιαπτόιστο και ανθεκτικό, το οποίο καθαρίζεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά, δεν οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά το γαλβανισμένο μέταλλο και το πλαστικό,
 - ✓ να έχουν την κατάλληλη χωρητικότητα για να ικανοποιούνται οι ανάγκες τις επιχείρησης,
 - ✓ το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους,
 - ✓ να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο εφαρμόζει στεγανά στα χείλη του δοχείου, για να αποκλείεται η είσοδος εντόμων και τρωκτικών ή να παραβιάζονται από κατοικίδια

	<p>ζώα (σκύλους και γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οι περιέκτες ή τα δοχεία χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την συλλογή απορριμμάτων και απαγορεύεται αυστηρά η χρήση τους για τη συλλογή τροφίμων. • Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, με τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου. • Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να δένονται εύκολα και απομακρύνονται με το γέμισμά τους για να αποτρέπεται η άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους. • Οι σάκοι με τα απορρίμματα πρέπει να αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος ή σε μεταλλικό περιέκτη, μέχρι να απομακρυνθούν από την επιχείρηση λιανικής πώλησης. • Τα υλικά κατασκευής των μεγάλων κάδων που χρησιμοποιούνται για την προσωρινή αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων ή των σάκων με τα απορρίμματα, μέχρι την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση. • Οι κάδοι θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί στο χρόνο που μεσολαβεί από την συλλογή ως την απομάκρυνση των απορριμμάτων. • Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται περιοδικά. Επίσης, η απολύμανση των κάδων που είναι τοποθετημένοι σε χώρους επεξεργασίας τροφίμων υψηλού κινδύνου πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα. • Είναι επιθυμητό να σχεδιάζονται από την επιχείρηση προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία θα προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, τόσο των εσωτερικών όσο και των εξωτερικών τοιχωμάτων των κάδων.
<p>3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας, εκτός εάν οι ανάγκες της επιχείρησης απαιτούν την συχνότερη απομάκρυνσή τους. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η

<p>και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και όταν είναι αναγκαίο να προλαμβάνεται η διείσδυση ζώων και επιβλαβών οργανισμών</p>	<p>απομάκρυνσή τους από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και το είδος τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται γι' αυτό το σκοπό. Η ορθή βιομηχανική πρακτική απαιτεί το σχεδιασμό ειδικών εξωτερικών χώρων με σταθερό δάπεδο, για την αποθήκευση των απορριμμάτων σε κάδους με καλύμματα. Στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να διαθέτουν παροχή νερού για το πλύσιμο των κάδων και αποχέτευση. • Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται κοντά σε χώρους που γίνεται η εκφόρτωση των τροφίμων κατά την παραλαβή. • Εάν η επιχείρηση συγκεντρώνει τα απορρίμματα σε εσωτερικούς χώρους, τότε οι χώροι αυτοί πρέπει να έχουν έξοδο στον περιβάλλοντα χώρο για να γίνεται η αποκομιδή τους. Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα. • Οι κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης βοηθούν, ώστε η αποκομιδή των απορριμμάτων να γίνεται σε αραιά χρονικά διαστήματα. • Οι χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα, για να μην εισέρχονται επιβλαβή έντομα, τρωκτικά ή κατοικίδια ζώα. • Όταν τα απορρίμματα παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται καθημερινά, συνιστάται να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους, οι οποίοι θα πρέπει να καθαρίζονται συχνά.
<p>4. Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης, είτε άμεσα είτε έμμεσα.</p>	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

ΝΕΡΟ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας

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

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

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

- 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».
- Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληρεί τις προδιαγραφές του «πόσιμου». Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιαίνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης.
- «Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - για την παρασκευή του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας
 - για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας
 - για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας
 - για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- Το 'μη πόσιμο νερό' μπορεί να χρησιμοποιείται σε δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού, τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα πρέπει να αλλάζονται τακτικά σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών.

ΠΑΓΟΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον πάγο Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τις προδιαγραφές για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης όπως αναφέρονται στην ΚΔΠ 87(Ι)/2001 (Αρ. 3496/4.5.2001) Ο περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμος του 2001 σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3ης Νοεμβρίου 1998.</p> <p>Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται όπου είναι αναγκαίο, ώστε να μη μολύνονται ή ρυπαίνονται τα τρόφιμα και πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση ή ρύπανση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και ποτά θα πρέπει να παράγεται από 'πόσιμο νερό'. • Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων θα πρέπει να παράγεται από 'πόσιμο νερό'. • Οι συσκευές παραγωγής του πάγου, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεσή του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης. Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. • Δεν θα πρέπει να γίνεται 'φτυάρισμα' του πάγου με γυάλινα σκεύη ή με σκεύη που δεν είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικό υλικό, γιατί υπάρχει ο κίνδυνος να σπάσουν και να υπάρξουν κομμάτια τους στον πάγο.
ΑΤΜΟΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον ατμό Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για την παραγωγή ατμού, που μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα ή περιέχεται σε αυτά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται «πόσιμο νερό». • Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η αφαλάτωση των συσκευών ατμού, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
ΜΗ ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για το μη πόσιμο νερό Το μη πόσιμο νερό, το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς που δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα ποσίου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα ποσίου νερού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Δεν συνιστώνται παροχές μη «πόσιμου νερού» στους χώρους παραγωγής του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας. • 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. Το νερό αυτό δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό στους χώρους των τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

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

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

Απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή

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

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

- να πλένουν τα χέρια τους μετά από επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους,
- να μην καπνίζουν, να μην τρώνε ή πίνουν στο χώρο των τροφίμων,
- να καλύπτουν τα κοψίματα τις πληγές στα χέρια ή σε άλλα σημεία του σώματός τους με αδιάβροχο επίδεσμο για να μην μολύνονται τα τρόφιμα. Συνιστάται η χρησιμοποίηση επιδέσμων έντονου χρώματος για να ανευρίσκονται εύκολα όταν αποκολληθούν,
- να έχουν κομμένα τα νύχια τους.

- Οι εργαζόμενοι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους στις παρακάτω περιπτώσεις:

- μετά από βήξιμο ή φτέρνισμα,
- μετά από τη χρήση της τουαλέτας,
- μετά από το φύσημα της μύτης,
- μετά από κάπνισμα, φαγητό ή ποτό,
- όταν μαζεύουν διάφορα αντικείμενα από το δάπεδο,
- μετά από το διάλειμμα,
- μετά από επαφή με κατοικίδια ζώα,
- μετά από επαφή με σκουπίδια,
- μετά τη μεταφορά ασθενών.

- Το προσωπικό που απασχολείται στο χώρο επεξεργασίας ή προετοιμασίας των τροφίμων, δεν πρέπει να κυκλοφορεί στους άλλους χώρους της επιχείρησης λιανικής πώλησης με τη στολή εργασίας. Η στολή εργασίας πρέπει να αφαιρείται όταν οι εργαζόμενοι επισκέπτονται χώρους της επιχείρησης που δεν έχουν σχέση με τους χώρους παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας.

2. Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, είσοδος, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει

- Το προσωπικό των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει πιστοποιητικό υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από μεταδοτικά νοσήματα που μπορεί να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.
- Το πιστοποιητικό υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη του προσωπικού.
- Για την τήρηση της ατομικής τους υγείας και υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι ίδιοι οι εργαζόμενοι.
- Σε περίπτωση που στο προσωπικό εμφανιστεί μεταδοτικό νόσημα, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του

προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα και ει δυνατόν τα αίτια τους, στον υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων.

κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Εάν κριθεί αναγκαίο, ο εργαζόμενος πρέπει να απέχει από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας.

- Όλοι οι εργαζόμενοι στους χώρους των τροφίμων είναι υποχρεωμένοι να ενημερώνουν τον προϊστάμενό τους στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - όταν γνωρίζουν ή υποψιάζονται ότι είναι φορείς ή πάσχουν από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί με τα τρόφιμα,
 - όταν έχουν κάποιο τραύμα, μόλυνση του δέρματος, έλκος, διάρροια, εμετό ή στομαχική διαταραχή,
- Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψή τους,
- Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται κατά την έναρξη της εργασίας για τυχόν προβλήματα υγείας των εργαζομένων.
- Κατά την επιστροφή ενός εργαζομένου μετά από ασθένεια, ο υπεύθυνος προσωπικού είναι υποχρεωμένος να ζητήσει γραπτή ιατρική γνωμάτευση για την δυνατότητα του ασθενούς εργαζομένου να επιστρέψει στην εργασία του και να απασχοληθεί στο χειρισμό τροφίμων.
- Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της στολής εργασίας των εργαζομένων βαρύνουν την επιχείρηση.
- Απαγορεύεται η είσοδος οποιουδήποτε ατόμου στους χώρους επεξεργασίας και προετοιμασίας των τροφίμων που δεν φορά ποδιά και καπέλο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

Απαιτήσεις για τη παραλαβή πρώτων υλών

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

- Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να προμηθεύονται τις πρώτες ύλες και συστατικά από επιλεγμένους προμηθευτές. Κύριο κριτήριο για την επιλογή να είναι η προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών επιθυμητής ασφάλειας και ποιότητας
- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά θα πρέπει να ικανοποιούν τις συμφωνημένες προδιαγραφές ποιότητας και συνιστάται να προέρχονται από επιχειρήσεις που εφαρμόζουν κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και/ή σύστημα HACCP.
- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αλλοιώνονται εύκολα, πρέπει κατά την παραλαβή τους να έχουν καθορισμένη θερμοκρασία η οποία και διασφαλίζει την υγιεινή τους.
- Σε μεγάλες παραλαβές πρώτων υλών όπως π.χ. αλεύρι μέσω τρένου ή φορτηγού θα πρέπει να γίνεται οπτικός έλεγχος κατά το ξεφόρτωμα του προϊόντος.
- Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος ξένων σωμάτων στην αλυσίδα παραγωγής. Τα περισσότερα ξένα σώματα και κυρίως έντομα που βρίσκονται στα τελικά προϊόντα προέρχονται από τις πρώτες ύλες και τα συστατικά με αποτέλεσμα ο έλεγχος των πρώτων και βοηθητικών υλών κατά την παραλαβή τους να αποκτά ιδιαίτερη σημασία. Τα προϊόντα αυτά μπορεί επίσης να μολυνθούν με ξένα σώματα μετά την παραλαβή τους, κατά την αποθήκευση όπως και κατά την διάρκεια της επεξεργασίας. Η αποθήκευση και η επεξεργασία θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με ξένα σώματα
- Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να εκφορτώνονται και να τακτοποιούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποτρέπεται η πιθανή επιμόλυνσή τους.
- Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:

	<ul style="list-style-type: none"> - αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά - προϊόντα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους, - προϊόντα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς, - προϊόντα με κατεστραμμένη συσκευασία. - Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο με κατάλληλη σήμανση της ακαταλληλότητας τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα. <ul style="list-style-type: none"> • Όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τη διανομή και τον χειρισμό των πρώτων υλών και συστατικών κατά τη διανομή με ασφάλεια. • Στα προϊόντα ψύξης ή κατάψυξης θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς.
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

Απαιτήσεις για την αποθήκευση πρώτων υλών

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

- Κατά την αποθήκευση των πρώτων υλών και συστατικών θα πρέπει οι συνθήκες αποθήκευσης να είναι τέτοιες που να διασφαλίζουν ότι αυτά δεν θα αλλοιωθούν και δεν θα μολυνθούν με ξένα σώματα κατά την αποθήκευση.
- Η αποθήκη του αλεύρου πρέπει να βρίσκεται στο ισόγειο χώρο της επιχείρησης, εκτός αν υπάρχουν μηχανικά μέσα ανυψώσεως των αλεύρων, οπότε μπορεί να βρίσκεται και στο υπόγειο
- Οι πρώτες ύλες (άλευρα) θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρούς, καλά εξαεριζόμενους και ξηρούς αποθηκευτικούς χώρους (για τις περιπτώσεις όπου 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. Οι χώροι αποθήκευσης θα πρέπει να διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους της επιχείρησης.
- Επίσης συνιστάται καλός αερισμός των χώρων αποθήκευσης των αλεύρων με την τοποθέτησή τους σε παλέτες με περιθώρια αναπνοής γιατί με τη συμπίεση θα υπάρξει αύξηση της θερμοκρασίας και με την παρουσία υγρασίας θα

μειωθεί η διατηρησιμότητά του.

- Κατά την αποθήκευση του αλεύρου συνιστάται η συνεχής παρακολούθηση των θερμοκρασιών, της υγρασίας και της εμφάνισης εντόμων.
- Κατά την αποθήκευση θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία των προϊόντων και στα προϊόντα στα οποία έχει ανοιχθεί η συσκευασία, θα πρέπει αυτή να ξανακλείνεται ικανοποιητικά ή να γίνεται μεταφορά του προϊόντος σε περιέκτη με κάλυμμα.
- Οι συσκευασίες των πρώτων υλών και των συστατικών που δεν είναι καθαρές συνιστάται να βουρτσίζονται, εξωτερικά της εγκατάστασης, κατά την παραλαβή, να τοποθετούνται μετά σε παλέτες και να μεταφέρονται σε καλά οργανωμένη αποθήκη.
- Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.
- Κατά την αποθήκευση θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συνθήκες διατήρησης των υλικών συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τελικά προϊόντα. Αυτά θα 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 μεμβράνη κυτταρίνης θα πρέπει να διατηρούνται σε ιδιαίτερα καθαρό αποθηκευτικό χώρο.
- Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να μετακινούνται κατά την αποθήκευσή τους διότι εάν δεν μετακινηθούν για διάστημα μεγαλύτερο του μηνός μπορεί να εμφανίσουν έντομα ή τρωκτικά.
- Κατά την αποθήκευση τα συστατικά που αλλοιώνονται εύκολα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία $\leq 5^{\circ}\text{C}$. Κατεψυγμένα συστατικά θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία -18°C και κάτω.
- Κατά την αποθήκευση των πρώτων υλών και των συστατικών απαιτείται αυστηρός έλεγχος της σκόνης του αποθηκευτικού χώρου.

- Κατά την αποθήκευση οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να αποθηκεύονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα παλαιότερα να χρησιμοποιούνται πρώτα.
- Οι αποθηκευμένες πρώτες ύλες και συστατικά θα πρέπει σε τακτά χρονικά διαστήματα να δέχονται οπτικό έλεγχο εξωτερικά για έντομα και τρωκτικά. Τα συστατικά που είναι ευαίσθητα στις προσβολές των εντόμων θα πρέπει να ελέγχονται επίσης και εσωτερικά χρησιμοποιώντας μια κατάλληλη μέθοδο δειγματοληψίας.
- Όλες οι πρώτες ύλες που είναι σε μορφή σκόνης (άλευρα) και συστατικά θα πρέπει, όπου είναι δυνατό, να κοσκινίζονται πριν τη χρήση τους.
- Κατά την μετακίνηση των συσκευασιών μέσα και έξω από τον χώρο αποθήκευσης θα πρέπει οι συσκευασίες να μην σύρονται στο δάπεδο της αποθήκης διότι επιμολύνονται και κατά το άδειασμα των συσκευασιών αργότερα στις δεξαμενές, κουνώντας τις ανάποδα, ότι βρωμιά βρίσκεται στο εξωτερικό των συσκευασιών είναι πιθανό να βρεθεί μέσα στο προϊόν.
- Κατά την αποθήκευση των συσκευασιών, αυτές θα πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρούς δοκούς ή σε μεταλλικά ράφια ή σε άλλου μηχανισμούς που εξυπηρετούν αυτόν τον σκοπό.
- Η θερμοκρασία και η υγρασία αποθήκευσης είναι σημαντικοί παράγοντες που καθορίζουν τον ρυθμό ανάπτυξης των εντόμων και της μούχλας.
- Οι παλέτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση. Μετά το πλύσιμο θα πρέπει να στεγνώνονται πριν από την χρήση.
- Οι επιστροφές των προϊόντων, ιδίως εκείνων που είναι μουχλιασμένα, δεν θα πρέπει να τοποθετούνται στους χώρους επεξεργασίας ή στους αποθηκευτικούς χώρους.
- Τα κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη και να απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά.
- Στις επιχειρήσεις που παράγουν ειδικά αρτοσκευάσματα - σφολιατοειδή και χρησιμοποιούνται θάλαμοι ψύξης χωρητικότητας μεγαλύτερης των δέκα κυβικών μέτρων, οι χώροι αυτοί πρέπει οπωσδήποτε να εφοδιάζονται με

κατάλληλα όργανα για την παρακολούθηση σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα, της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα.

ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας των πρώτων υλών και συστατικών θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν και να διατηρούν την υγιεινή των προϊόντων κατά την προετοιμασία και την επεξεργασία.
- Το αλεύρι είναι δυνατόν να περιέχει μεγάλο αριθμό μυκήτων με αποτέλεσμα να επιμολύνει την ατμόσφαιρα των χώρων όπου γίνεται η επεξεργασία του. Η διαχείριση του αλευριού θα πρέπει να γίνεται σε διαφορετικό χώρο ή όσο περισσότερο μακριά είναι δυνατόν από τα τελικά προϊόντα.
- Οι αρτοποιοί υποχρεούνται, όπου πρακτικά είναι δυνατό, πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα άλευρα, έτσι ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι ολότελα απαλλαγμένος από οποιαδήποτε ξένα σώματα π.χ. έντομα, σχοινιά, κόκκους, πέτρες ή άλλα αντικείμενα. Το για το σκοπό αυτό χρησιμοποιούμενα κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο9, Νο12, Νο14, Νο16.
- Τα φρούτα, οι καρποί και οι ξηροί καρποί θα πρέπει να ελέγχονται οπτικά πριν από την χρήση τους.
- Κατά την ανάμειξη των συστατικών ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να γίνεται στην προσθήκη των προσθέτων και να ακολουθούνται αυστηρά οι οδηγίες του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Το ψήσιμο των προϊόντων στα οποία υπάρχει ο κίνδυνος να αναπτυχθούν τα σπόρια των βακίλων θα πρέπει να καθορίζεται έτσι ώστε να προκαλεί την καταστροφή τους.
- Το ψήσιμο της ζύμης θα πρέπει να είναι επαρκές και ομοιόμορφο διότι οι μικροοργανισμοί, που θα επιβιώσουν της θερμικής επεξεργασίας θα αναπτυχθούν στα τελικά προϊόντα στα οποία το

	<p>επιτρέπουν τα χαρακτηριστικά τους (ενεργότητα νερού, συσκευασία, χρόνος και συνθήκες διατήρησης).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κατά το ψήσιμο των προϊόντων θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις μεταξύ των τεμαχίων αποστάσεις ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικό ψήσιμο. • Στα μικρά αρτοποιεία όπου δεν υπάρχει στόφα, γίνεται σκέπασμα της αρτόμαζας με ύφασμα ή πλαστικό ώστε να μην μειωθεί η θερμοκρασία απότομα ή ξεραθεί η αρτομάζα πριν το ψήσιμο. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην καθαριότητα και στη χρήση αυτών των υφασμάτων . • Κάθε παρτίδα στην οποία υπάρχει η υποψία ότι δεν έχει επιτευχθεί η επιθυμητή σύνθεση, θα πρέπει να παραμείνει υπό επιτήρηση έως ότου διαπιστωθεί ότι διασφαλίζεται η συντήρηση των προϊόντων. • Αν παρουσιαστεί πρόβλημα πρέπει να γίνεται καταστροφή των προϊόντων και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα προϊόντα αυτά.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για την προστασία των τροφίμων</p> <p>1. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει</p> <p>(α) ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία, ή</p>	<p>Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας θεωρούνται ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ή επιβλαβή για την υγεία όταν έχουν μολυνθεί με τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς, σε επίπεδα που μπορεί να βλάψουν τους καταναλωτές, όπως επίσης και όταν περιέχουν ανεπιθύμητα ξένα σώματα (π.χ. έντομα, γυαλιά κ.λ.π.), ή είναι αλλοιωμένα .</p> <p>Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται:</p> <p>1. Κατά την έκθεση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στο σχεδιασμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την έκθεση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας ο οποίος έχει σημαντικό ρόλο στην προστασία των προϊόντων αυτών. • Κατά την έκθεση του άρτου στα αρτοποιεία αυτός τοποθετείται σε ειδικές προθήκες που

η κάτω βάση τους συνιστάται να απέχει 70 cm από το έδαφος και να βρίσκονται σε ανάλογη απόσταση από το χώρο κυκλοφορίας των πελατών, σε τρόπο ώστε να μην είναι δυνατή η διαλογή του με τα χέρια από τους πελάτες.

- Απαγορεύεται η ψηλάφηση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας από τους πελάτες και το προσωπικό του καταστήματος με ευθύνη του καταστηματούχου.
- Κατά την **έκθεση του άρτου** στα πρατήρια άρτου και στα λοιπά καταστήματα τροφίμων, ο άρτος τοποθετείται σε κατάλληλες προθήκες.
- Κατά την **έκθεση των αρτοσκευασμάτων** στα αρτοποιεία ή στα πρατήρια άρτου ή στα λοιπά καταστήματα τροφίμων τα αρτοσκευάσματα τοποθετούνται
 - σε ανοικτούς περιέκτες που βρίσκονται μέσα σε γυάλινες προθήκες έκθεσης ή σε περιέκτες που φέρουν κάλυμμα που εφαρμόζει ικανοποιητικά.
 - Τα προϊόντα αρτοποιίας, μετά την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους και ώσπου να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται σε θέσεις που διασφαλίζουν την προστασία τους από την επαφή τους με τον καταναλωτή και από επιμολύνσεις του περιβάλλοντος γενικά.
- Κατά την **έκθεση μερικών προϊόντων αρτοποιίας** (αρτοσκευάσματα) με χαμηλό ποσοστό υγρασίας (παξιμάδια, φρυγανιές και λοιπά παρόμοια είδη) επιτρέπεται η συσκευασία τους σε σακούλες από πλαστική ύλη κλεισμένες με συνδετική μηχανή εφ' όσον η ύλη αυτή πληροί τους όρους που καθορίζονται στους περί Υλικών και Αντικειμένων, Επαφή με Τρόφιμα Κανονισμούς.
- Κατά την **έκθεση των ειδικών αρτοσκευασμάτων** - σφολιατοιειδών, τα οποία σερβίρονται ζεστά, τα ειδικά αυτά αρτοσκευάσματα διατηρούνται σε θερμοκρασία $\geq 60^{\circ}$ C για περιορισμένο χρόνο.
- Η τοποθέτηση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας στις παραπάνω σακούλες πρέπει να γίνεται όταν αυτά αποκτήσουν τη

θερμοκρασία του περιβάλλοντος

- Ο συσκευασμένος άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας πρέπει να τοποθετούνται στα Καταστήματα Πώλησης Τροφίμων σε ιδιαίτερα ράφια και να μην αναμειγνύονται με άλλα πωλούμενα είδη.
- Στο εξωτερικό μέρος της συσκευασίας πρέπει να αναγράφονται οι ενδείξεις που προνοούνται στους περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικούς)Κανονισμούς του 2002.
- Ως υλικά συσκευασίας του άρτου επιτρέπονται :
 - Χάρτης συσκευασίας
 - Αναγεννημένη κυτταρίνη (σελοφάν)
 - Πλαστικό υλικό κατάλληλο για συσκευασία τροφίμων, που συνάδουν με τους ισχύοντες κανονισμούς

2. Κατά την πώληση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας

- Κατά την **πώληση του άρτου στο αρτοποιείο**, ο άρτος παραδίδεται στον καταναλωτή σε κατάλληλο περιτύλιγμα ή άλλη συσκευασία που συνάδει με τους κανονισμούς.
- Κατά την **πώληση των αρτοσκευασμάτων** στα αρτοποιεία, στα πρατήρια άρτου και στα καταστήματα τροφίμων, τα προϊόντα τοποθετούνται σε ειδική συσκευασία και δίνονται στον καταναλωτή
- Κατά την **πώληση των ειδικών αρτοσκευασμάτων – σφολιατοειδών**, τα προϊόντα αυτά δίνονται στον καταναλωτή ή με κατάλληλο περιτύλιγμα ή με κατάλληλη συσκευασία που συνάδει με τους κανονισμούς.
- Κατά την **πώληση κουλουριών** από τους πλανόδιους πωλητές αυτά πρέπει να τοποθετούνται σε υαλόφρακτες βιτρίνες οι οποίες θα κλείνουν καλά, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από την σκόνη, τα έντομα και άλλες ρυπάνσεις

(β) μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται η κατανάλωσή τους σε αυτή τη κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον

- Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας δεν θα πρέπει να διατίθενται προς κατανάλωση εάν έχουν ανάπτυξη μούχλας, ή εμφανίζουν σχοινιώδη μάζα στο εσωτερικό τους, ή περιέχουν ξένα σώματα (γυαλιά , έντομα κ.ά.).

οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης.

- Για αυτούς τους κινδύνους απαιτείται να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφεύγεται η παρουσία τους στον άρτο και στα προϊόντα αρτοποιίας .

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

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

- Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά για την καταπολέμηση των τρωκτικών και των εντόμων και θα πρέπει να συνεργάζεται, όταν δεν υπάρχει η απαιτούμενη γνώση, με εξωτερικό σύμβουλο ειδικό για απεντομώσεις και καταπολεμήσεις τρωκτικών, με τον οποίο θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία της (συμβόλαιο). Επίσης να μεριμνάται η αντιμετώπιση των πουλιών.
- Για τον έλεγχό τους θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν:
 - Το περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση
 - Την κάλυψη των παραθύρων με σίτες.
 - Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα
 - Τη σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
 - Τις τακτικές επιθεωρήσεις και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων
 - Τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός ή η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους παραγωγής και στα μηχανήματα παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας. Όταν απαιτείται, γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα από πολύ καλό καθαρισμό και απολύμανση.
- Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν **ανάλογο αρχείο**.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Γενικές απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες

Οι επικίνδυνες ή /και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

- Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας στα οποία έχει αναπτυχθεί μούχλα ή αυτά που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησης τους πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους της επιχείρησης και να απορρίπτονται Πρέπει να τοποθετούνται άμεσα σε ξεχωριστούς χώρους από τα άλλα προϊόντα διότι υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης.
- Επικίνδυνες χημικές ουσίες όπως τα απολυμαντικά, τα απορρυπαντικά και οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, πρέπει να είναι σε δοχεία με κατάλληλη ευδιάκριτη σήμανση και να αποθηκεύονται σε κατάλληλα διαχωριζόμενους από τα τρόφιμα χώρους.

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα, και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μην συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων, ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά τη παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.

Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας υπό θερμότητα, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θερμότητα μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

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.

Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από την διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να

- Εάν η επιχείρηση διαχειρίζεται πρώτες ύλες, συστατικά ή τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα, αυτά θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Οι επιχειρήσεις αυτές θα πρέπει να διαθέτουν ψυγεία ή καταψύκτες σε αριθμό και μέγεθος ανάλογα με την παραγωγής τους.
- 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 παραμένουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία, εξαρτάται από την θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που θα υποστούν τα τρόφιμα αυτά
- Τα αυγά, θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό ψυγείο ή σε ξεχωριστό χώρο στο ίδιο ψυγείο και να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους.
- Εάν η επιχείρηση διαχειρίζεται προϊόντα τα οποία μεταφέρονται με ψύξη, τότε η μεταφορά τους θα πρέπει να οργανώνεται έτσι ώστε να περιορίζεται η παραμονή τους σε συνθήκες περιβάλλοντος και να μην μεταβάλλεται η θερμοκρασία τους. Για το σκοπό αυτό θα πρέπει: α) τα τρόφιμα να αποθηκεύονται κατευθείαν μετά την παραλαβή τους, β) να μεταφέρονται στους χώρους διατήρησης αρχικά, τα τρόφιμα ψύξης, μετά τα τρόφιμα κατάψυξης και τέλος τα λαχανικά.
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του ψυγείου, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα παραμένουν σε μη κανονική θερμοκρασία, για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται να υπάρχει πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού.
- Κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C.
- Η απόψυξη των προϊόντων αυτών πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα.

<p>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 το σχηματισμό τοξινών</p>	<p>Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5 °C. 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα «θερμά» τρόφιμα (εκείνα τα οποία πωλούνται ζεστά) θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60°C, για χρονικό διάστημα που καθορίζεται από το είδος τους. Εάν δεν πωληθούν σε αυτό το διάστημα τα προϊόντα αυτά απορρίπτονται.
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για την κατάρτιση</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή / και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσον χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες. 2. Τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την κατάρτιση των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP, έχουν εκπαιδευτεί κατάλληλα στην εφαρμογή των Αρχών HACCP. 3. Συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα από τα πρόσωπα που ασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων. 	<ul style="list-style-type: none"> • Το προσωπικό των επιχειρήσεων άρτου και προϊόντων αρτοποιίας, θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής που περιγράφονται στον παρόντα «οδηγό υγιεινής». • Στις επιχειρήσεις άρτου και προϊόντων αρτοποιίας που απαιτείται εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να φροντίζουν, ώστε οι αρμόδιοι για την διατήρηση του συστήματος HACCP στην επιχείρηση τροφίμων να έχουν καταρτισθεί επαρκώς στις αρχές του HACCP.

ΜΕΡΟΣ 4 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.
- Επιτρέπεται η παραμονή πρώτων υλών αλλά και άρτου και αρτοσκευασμάτων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για ορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται από πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, και την έκθεση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.

ΑΡΤΟΣ ΚΑΙ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΜΕ ΜΑΓΙΑ Η ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΙΑ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
1. Προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών	<p>Η προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών που περιέχουν :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Φυτοφάρμακα –χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα • Έντομα • Μικροοργανισμούς 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθορισμός προδιαγραφών ποιότητας κατά την προμήθεια • Προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών από αξιόπιστους προμηθευτές • Πιστοποιητικό ποιότητας των πρώτων υλών και των συστατικών από τον προμηθευτή 	
2. Παραλαβή πρώτων υλών και συστατικών	<p>Παραλαβή προϊόντων που δεν έχουν τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση με: • Ξένα αντικείμενα • Έντομα • Μικροοργανισμούς 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχο των πιστοποιητικών ποιότητας των προϊόντων • Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς / παραλαβής ανάλογα με το προϊόν (π.χ. θερμοκρασία, υγρασία) • Παραλαβή πρώτων υλών και συστατικών που δεν έχει λήξει η ημερομηνία τους και τα οποία διατηρούν την ακεραιότητα της συσκευασίας τους 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος ημερομηνίας λήξης, της κατάστασης των τροφίμων • Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς και υγιεινής κατάστασης μεταφορικού μέσου • Έλεγχος της κατάστασης των συσκευασιών, • Έλεγχος για την παρουσία εντόμων, υγρασίας, μούχλας και ξένων σωμάτων
3. Αποθήκευση / Διατήρηση πρώτων υλών και συστατικών	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση / ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση σε κατάλληλες συνθήκες με ψύξη $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ή κατάψυξη σε $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου αποθήκευσης
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από έντομα και ξένα σώματα και από την παρουσία τρωκτικών κλπ 	<ul style="list-style-type: none"> • Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικοί έλεγχοι και διατήρηση αρχείου
	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη εντόμων στα άλευρα 	<ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση σε δροσερό μέρος με σωστό εξαερισμό • Χρησιμοποίηση σε σύντομο χρονικό διάστημα 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου αποθήκευσης
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από λερωμένες εξωτερικές συσκευασίες 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση σε καθαρούς χώρους • Πρόγραμμα καθαρισμού 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από συσκευασίες που έχουν ανοιχτεί και κατόπιν αποθηκευτεί 	<ul style="list-style-type: none"> • Καλό κλείσιμο της συσκευασίας • Μεταφορά σε περιέκτες με καπάκι 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος
	<ul style="list-style-type: none"> • Αλλοίωση των προϊόντων που έχουν αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση των προϊόντων μέχρι την προτεινόμενη ημερομηνία λήξης • Χρήση κατά χρονική προτεραιότητα των πρώτων αποθηκευτικών υλών (FIFO) 	<ul style="list-style-type: none"> • Προσδιορισμός και επισήμανση του χρόνου των προϊόντων που αποθηκεύονται

4. Δοσολόγηση (ζύγισμα)	-	-	-
5. Κοσκίνισμα	<ul style="list-style-type: none"> Μη καλό κοσκίνισμα και παραμονή ξένων σωμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση κατάλληλων κόσκινων Τακτική συντήρηση και καθαρισμός των κόσκινων 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος
6. Ανάμιξη / ζύμωμα / παραμονή	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού Συντήρηση του εξοπλισμού 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος Έλεγχος υγιεινής και των χειρισμών του προσωπικού Έλεγχος νερού
	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Κανόνες υγιεινής για το προσωπικό Εκπαίδευση προσωπικού 	
	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από τις συσκευασίες κατά το άδειασμα 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση κατάλληλων εργαλείων κατά το άδειασμα του αλεύρου 	
	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από νερό 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση νερού από το δίκτυο 	
7. Μορφοποίηση (τοποθέτηση σε λαμαρίνες κλπ)	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Κανόνες υγιεινής προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού 	
8. Τοποθέτηση σε στόφα			
9. Θερμική επεξεργασία	<ul style="list-style-type: none"> Επιβίωση σπορογόνων μικροοργανισμών 	<ul style="list-style-type: none"> Καλή ποιότητα αλεύρων Διατήρηση των αλεύρων σε δροσερό μέρος και κατανάλωση σε σύντομο χρονικό διάστημα Καθορισμός χρόνου και θερμοκρασίας ψησίματος 	<ul style="list-style-type: none"> Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος
10. Παραμονή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό περιβάλλον (μύκητες) εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Κανόνες υγιεινής προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού 	
11. Τεμαχισμός	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού των μηχανημάτων κοπής του άρτου σε φέτες Κανόνες υγιεινής του προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος
12. Β΄ Θερμική Επεξεργασία			
13. Τοποθέτηση σε πανέρια – Παραμονή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρά πανέρια ή άλλο εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Κανόνες υγιεινής προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού 	
14. Συσκευασία	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση κατάλληλης και καθαρής συσκευασίας για άρτο και αρτοσκευάσματα. Πιστοποιητικό προμηθευτή για τα υλικά συσκευασίας 	
	<ul style="list-style-type: none"> Ανάπτυξη μικροοργανισμών (μούχλας ή σχοίναςμα) λόγω άμεσης συσκευασίας μετά τη θερμική επεξεργασία (σχηματισμός υγρασίας) 	<ul style="list-style-type: none"> Συσκευασία μόνο των προϊόντων που έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος 	
15. Μεταφορά	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση καθαρών και κατάλληλων μεταφορικών μέσων Υγιεινή προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού Μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας συσκευασμένων 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς

16. Έκθεση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας (εντός του αρτοποιείου ή εντός πρατηρίου άρτου ή καταστήματος τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών παραμονής προς διάθεση 	<ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση των προϊόντων στις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς και ξένα σώματα 	<ul style="list-style-type: none"> • Έκθεση άρτου σε αρτοποιείο συσκευασμένο ή μη • Έκθεση άρτου σε πρατήρια ή καταστήματα τροφίμων συσκευασμένου • Έκθεση αρτοσκευασμάτων σε ανοικτούς περιέκτες που βρίσκονται μέσα σε γυάλινες προθήκες έκθεσης ή σε θέσεις που διασφαλίζουν την προστασία τους από την επαφή τους με τον καταναλωτή και από επιμολύνσεις του περιβάλλοντος γενικά.. • Έκθεση των αρτοσκευασμάτων με χαμηλό ποσοστό υγρασίας σε κατάλληλες σακούλες 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος
17. Πώληση του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας (εντός του αρτοποιείου ή εντός πρατηρίου άρτου ή καταστήματος τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς και ξένα σώματα 	<ul style="list-style-type: none"> • Πώληση άρτου από το αρτοποιείο με κατάλληλο χαρτί περιτυλίγματος ή συσκευασμένου • Πώληση του άρτου από τα πρατήρια ή τα καταστήματα συσκευασμένου • Πώληση των αρτοσκευασμάτων με κατάλληλο περιτύλιγμα ή συσκευασμένων 	

ΕΙΔΙΚΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ - ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
1. Προμήθεια πρώτων υλών	<p>Η προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών που περιέχουν :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Φυτοφάρμακα –χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα • Έντομα • Μικροοργανισμούς 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθορισμός προδιαγραφών ποιότητας κατά την προμήθεια • Προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών από αξιόπιστους προμηθευτές • Πιστοποιητικό ποιότητας των πρώτων υλών και των συστατικών από τον προμηθευτή 	
2. Παραλαβή πρώτων υλών	<p>Παραλαβή προϊόντων που δεν έχουν τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας</p> <p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ξένα αντικείμενα • Έντομα • Μικροοργανισμούς 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχο των πιστοποιητικών ποιότητας των προϊόντων • Καθορισμός συνθηκών μεταφοράς / παραλαβής ανάλογα με το προϊόν (π.χ. θερμοκρασία, υγρασία) • Παραλαβή πρώτων υλών και συστατικών που δεν έχει λήξει η ημερομηνία τους και τα οποία διατηρούν την ακεραιότητα της συσκευασίας τους 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος ημερομηνίας λήξης, της κατάστασης του τροφίμου και της συσκευασίας του • Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς και υγιεινής κατάστασης μεταφορικού μέσου • Έλεγχος της κατάστασης των συσκευασιών, • Έλεγχος για την παρουσία εντόμων, υγρασίας, μούχλας και ξένων σωμάτων
3. Αποθήκευση / Διατήρηση πρώτων υλών και συστατικών	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση / ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση σε κατάλληλες συνθήκες με ψύξη $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ή κατάψυξη σε $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου αποθήκευσης
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από έντομα και ξένα σώματα και από την παρουσία τρωκτικών κλπ 	<ul style="list-style-type: none"> • Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος και διατήρηση αρχείου μυοκτονίας – εντομοκτονίας
	<ul style="list-style-type: none"> • Ανάπτυξη εντόμων στα άλευρα 	<ul style="list-style-type: none"> • Διατήρηση σε δροσερό μέρος με σωστό εξαερισμό • Χρησιμοποίηση σε σύντομο χρονικό διάστημα 	<ul style="list-style-type: none"> • Έλεγχος θερμοκρασίας, υγρασίας και χρόνου αποθήκευσης
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από λερωμένες εξωτερικά συσκευασίες 	<ul style="list-style-type: none"> • Αποθήκευση σε καθαρούς χώρους • Πρόγραμμα καθαρισμού 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος Τήρηση αρχείου καθαρισμού// απολυμάνσεων
	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από συσκευασίες που έχουν ανοιχτεί και κατόπιν αποθηκευτεί 	<ul style="list-style-type: none"> • Καλό κλείσιμο της συσκευασίας • Μεταφορά σε περιέκτες με καπάκι 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος
	<ul style="list-style-type: none"> • Αλλοίωση των προϊόντων που έχουν αποθηκευτεί για μεγάλο χρονικό διάστημα 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση των προϊόντων μέχρι την προτεινόμενη ημερομηνία λήξης • Χρήση κατά χρονική προτεραιότητα των πρώτων αποθηκευτικών υλών (FIFO) 	<ul style="list-style-type: none"> • Προσδιορισμός και επισήμανση του χρόνου των προϊόντων που αποθηκεύονται
4. Δοσολόγηση (ζύγισμα)	-	-	-
5. Κοσκίνισμα	<ul style="list-style-type: none"> • Μη καλό κοσκίνισμα και παραμονή ξένων σωμάτων 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποίηση κατάλληλων κόσκινων • Τακτική συντήρηση και καθαρισμός των κόσκινων 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος
6. Ανάμιξη / ζύμωμα	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση από φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμό 	<ul style="list-style-type: none"> • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού • Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού • Συντήρηση του εξοπλισμού 	<ul style="list-style-type: none"> • Οπτικός έλεγχος • Έλεγχος υγιεινής και των χειρισμών του προσωπικού
	<ul style="list-style-type: none"> • Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> • Τήρηση προγράμματος καθαρισμού • Κανόνες υγιεινής για το προσωπικό • Εκπαίδευση προσωπικού 	

	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από τις συσκευασίες κατά το άδειασμα 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση κατάλληλων εργαλείων κατά το άδειασμα του αλεύρου 	Έλεγχος νερού/ Αρχείο νερού
	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από νερό 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση νερού από το δίκτυο 	
7. Μορφοποίηση	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Κανόνες υγιεινής προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού 	
8. Παραμονή σε ψυγείο	<ul style="list-style-type: none"> Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό ψυγείο και εξοπλισμό 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος Διαδικασία καταχώρησης σε αρχείο
	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από άλλα τρόφιμα π.χ. νωπά 	<ul style="list-style-type: none"> Διαχωρισμός τροφίμων στα ψυγεία Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα στα επάνω ράφια και καλυμμένα –νωπά τρόφιμα στα κάτω ράφια Δυνατότητα αποθήκευσης έτοιμων προς κατανάλωση και νωπών τροφίμων σε διαφορετικά ψυγεία 	
	<ul style="list-style-type: none"> Αύξηση του αριθμού των μικροοργανισμών λόγω μη σωστών θερμοκρασιών 	<ul style="list-style-type: none"> Θερμοκρασίας διατήρησης $\leq 5^{\circ} \text{C}$ Περιορισμένος χρόνος διατήρησης 	<ul style="list-style-type: none"> Έλεγχος θερμοκρασίας ψυγείου
9. Πέρασμα σε σφολιατομηχανή			
10. Αναμονή υπό ψύξη	<ul style="list-style-type: none"> Ανάπτυξη μικροοργανισμών από μη κανονικές συνθήκες ψύξης Μικροβιακή επιμόλυνση από τους χώρους του ψυγείου Επιμόλυνση από νωπά τρόφιμα 	<ul style="list-style-type: none"> Καλή συντήρηση του ψυγείου Τακτικός καθαρισμός του ψυγείου Διαχωρισμός των νωπών τροφίμων κατά την διατήρηση με ψύξη 	<ul style="list-style-type: none"> Έλεγχος θερμοκρασίας ψυγείου <p>Οπτικός έλεγχος</p>
11. Άνοιγμα	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς ή ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> Κανόνες υγιεινής προσωπικού Χρήση καθαρών σκευών 	<ul style="list-style-type: none"> Τακτικός έλεγχος των σκευών και του εξοπλισμού
12. Γέμισμα	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς ή ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> Κανόνες υγιεινής προσωπικού Εκπαίδευση του προσωπικού Χρήση καθαρών σκευών Χρήση καλής ποιότητας πρώτων υλών και συστατικών Τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την προετοιμασία της γέμισης 	<ul style="list-style-type: none"> Τακτικός έλεγχος των σκευών και του εξοπλισμού Έλεγχος της ποιότητας των πρώτων υλών και των συστατικών
13. Αποθήκευση υπό ψύξη ή κατάψυξη	<ul style="list-style-type: none"> Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω αργής ή ανεπαρκούς ψύξης Επιμόλυνση από τους χώρους του ψυγείου ή από νωπά τρόφιμα 	<ul style="list-style-type: none"> Γρήγορη τοποθέτηση στο ψυγείο των τροφίμων Καλή συντήρηση του ψυγείου Τακτικός καθαρισμός 	<ul style="list-style-type: none"> Έλεγχος θερμοκρασίας ψυγείου Οπτικός έλεγχος
14. Θερμική επεξεργασία	<ul style="list-style-type: none"> Επιβίωση σπορογόνων μικροοργανισμών 	<ul style="list-style-type: none"> Καλή ποιότητα αλεύρων Διατήρηση των αλεύρων σε δροσερό μέρος και κατανάλωση σε σύντομο χρονικό διάστημα Καθορισμός χρόνου και θερμοκρασίας ψησίματος 	<ul style="list-style-type: none"> Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος
15. Συσσκευασία	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από τα υλικά συσκευασίας 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση κατάλληλης συσκευασίας για άρτο και αρτοσκευάσματα. 	
	<ul style="list-style-type: none"> Ανάπτυξη μικροοργανισμών (μούχλας ή σχοίνιασμα) λόγω άμεσης συσκευασίας μετά τη θερμική επεξεργασία (σχηματισμός υγρασίας) 	<ul style="list-style-type: none"> Συσκευασία μόνο των προϊόντων που έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος 	
16. Μεταφορά	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από τα μεταφορικά μέσα ή από το προσωπικό 	<ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποίηση καθαρών και κατάλληλων μεταφορικών μέσων Υγιεινή προσωπικού Εκπαίδευση προσωπικού 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς

		<ul style="list-style-type: none"> Μεταφορά του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας συσκευασμένων 	
17. Έκθεση των ειδικών αρτοσκευασμάτων (εντός του αρτοποιείου ή εντός πρατηρίου άρτου ή καταστήματος τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών παραμονής των προϊόντων 	<ul style="list-style-type: none"> Έκθεση των ειδικών αρτοσκευασμάτων στις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα Έκθεση των ειδικών αρτοσκευασμάτων που σερβίρονται ζεστά σε θερμοκρασία $\geq 60^{\circ} \text{C}$ (σε περίπτωση που διατεθούν εντός δύο ωρών από την παραγωγή τους είναι δυνατόν να παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) 	<ul style="list-style-type: none"> Έλεγχος της θερμοκρασίας / χρόνου διατήρησης των ζεστών ειδικών αρτοσκευασμάτων
	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς και ξένα σώματα 	<ul style="list-style-type: none"> Τήρηση προγράμματος καθαρισμού 	<ul style="list-style-type: none"> Οπτικός έλεγχος
18. Πώληση των ειδικών αρτοσκευασμάτων (εντός του αρτοποιείου ή εντός πρατηρίου άρτου ή καταστήματος τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς και ξένα σώματα 	<ul style="list-style-type: none"> Πώληση άρτου από το αρτοποιείο με κατάλληλο χαρτί περιτυλίγματος ή συσκευασμένου Πώληση των ειδικών αρτοσκευασμάτων με κατάλληλο περιτύλιγμα ή συσκευασμένων 	

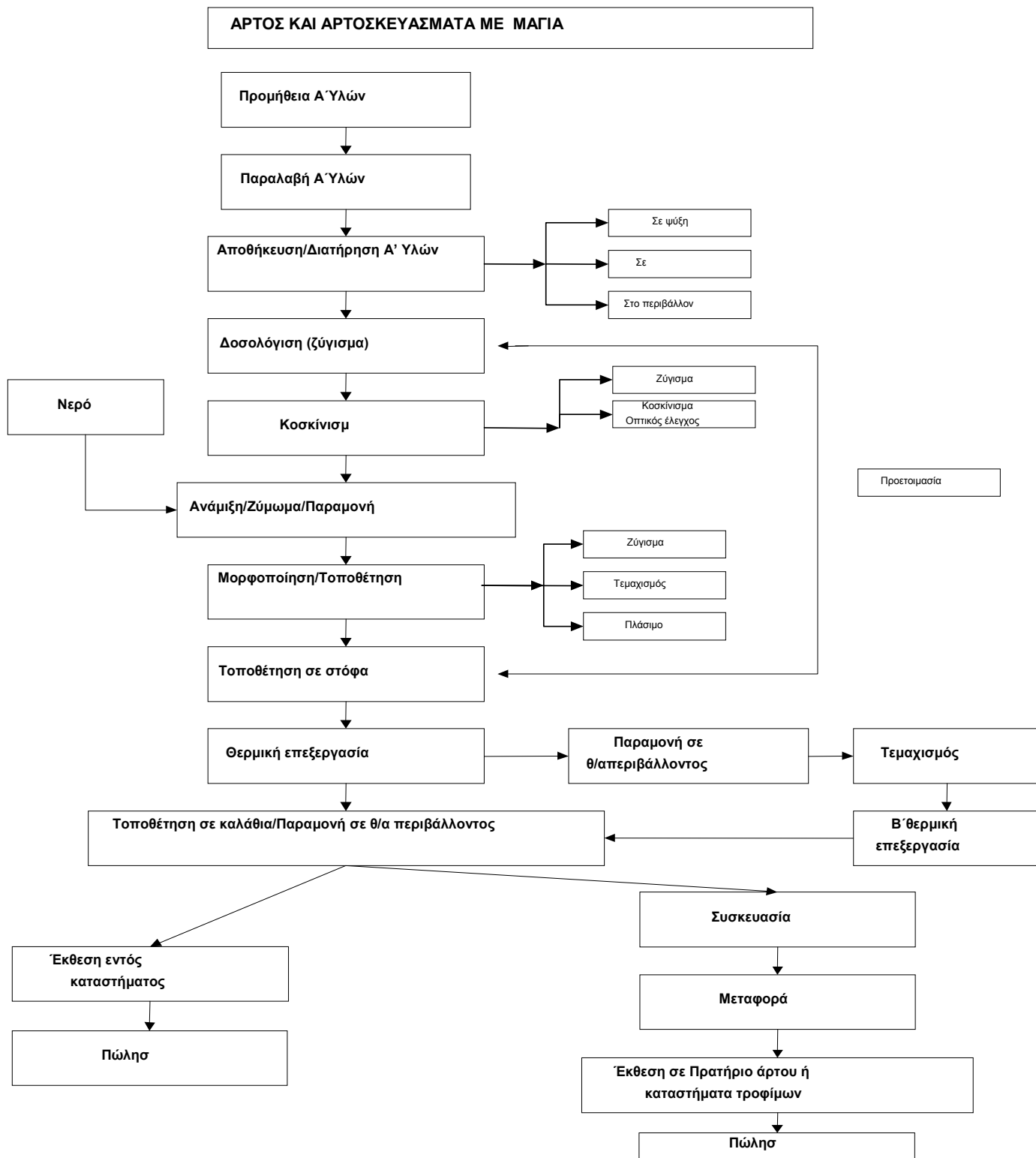
ΜΕΡΟΣ 5 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

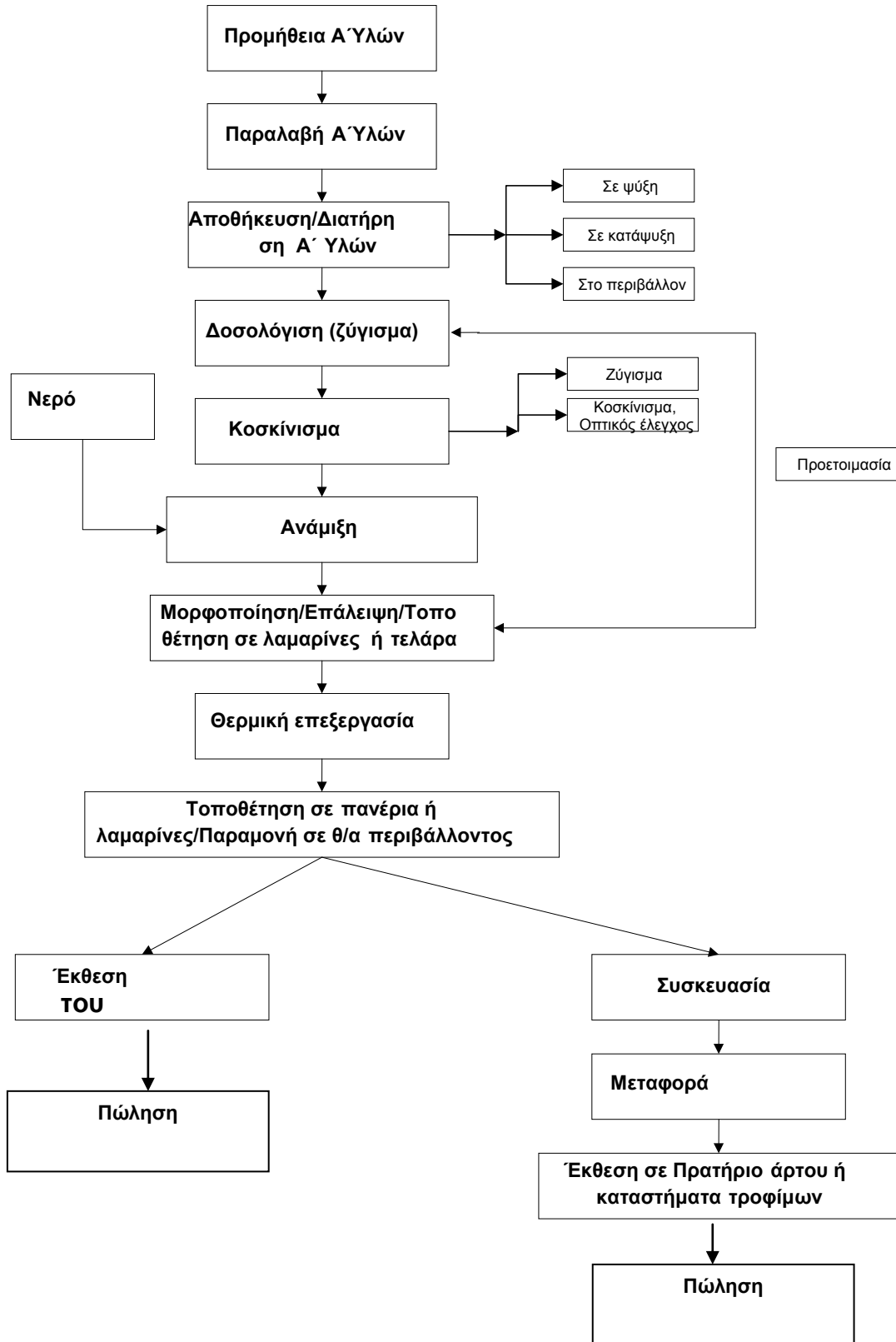
Οι παρακάτω νομοθετικές διατάξεις ισχύουν κατά την έκδοση του παρόντος «οδηγού υγιεινής».

1. Ο Κοινοτικός Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.
2. Οι Περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2006 και 2007.

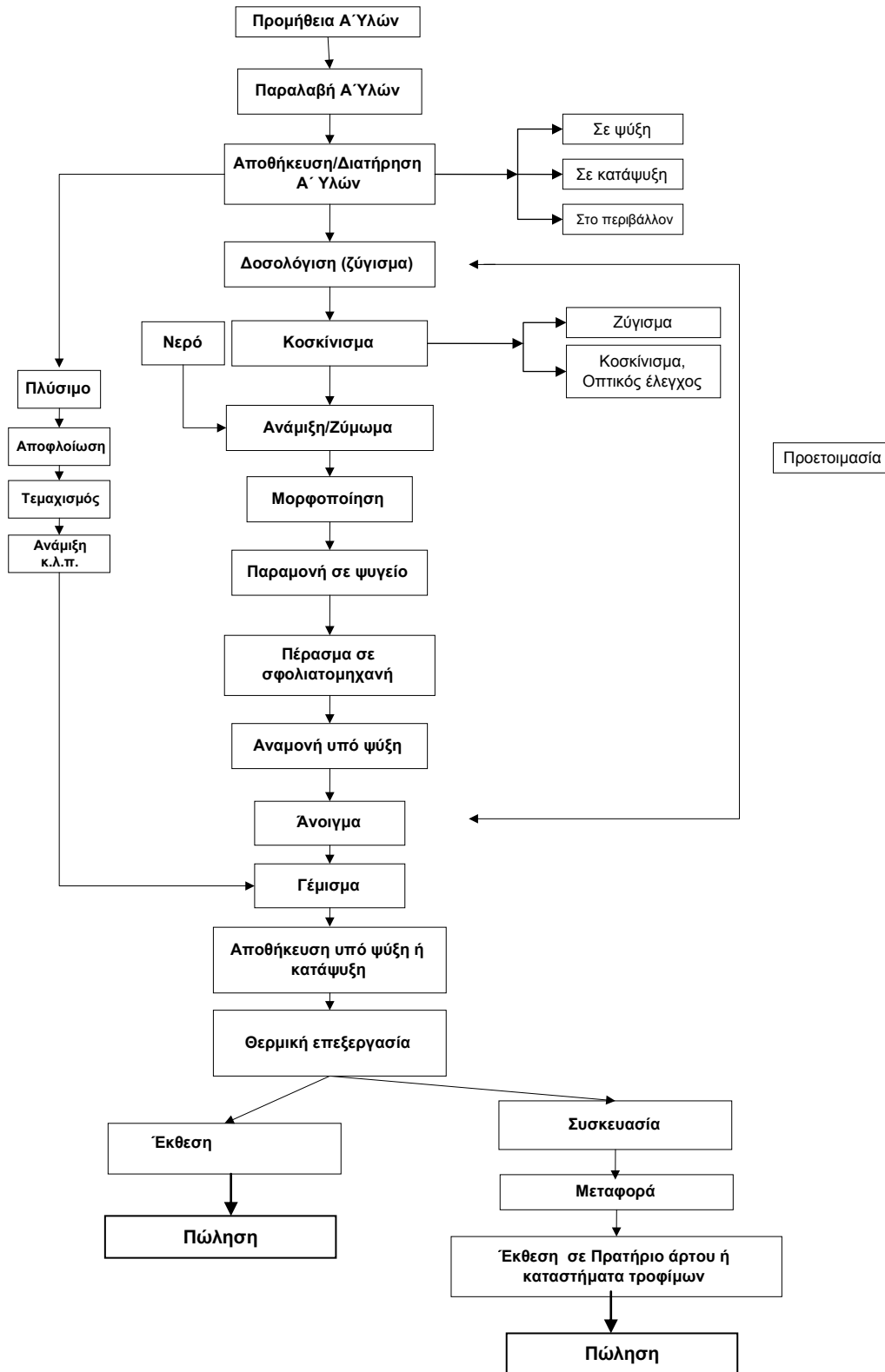
**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΔΙΑΚΙΝΗΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ
ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ**



ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΜΑΓΙΑ



ΕΙΔΙΚΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ - ΣΦΟΛΙΑΤΟΕΙΔΗ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3. ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ			
ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ			
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ			
ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ			
ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ			
ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
Επίπεδο 1			
Επίπεδο 2			

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4. ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)	<ul style="list-style-type: none">Ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας που θα πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε επιχείρηση τροφίμων και το οποίο προάγει την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων των τροφίμων και συνιστά τους ελέγχους που απαιτούνται για την πρόληψη και την μείωση των κινδύνων αυτών.
Αποθήκευση	<ul style="list-style-type: none">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 CO₂. κ.α.).
Απολύμανση	<ul style="list-style-type: none">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.
Αρτοποιείο	<ul style="list-style-type: none">Αρτοποιείο είναι ενιαίος αυτοτελής χώρος νόμιμης οικοδομής και μόνιμης κατασκευής, ο οποίος περιλαμβάνει όλους τους προβλεπόμενους χώρους εργασίας –υπηρεσίας και υγιεινής, κατάλληλα εξοπλισμένος και σαφώς διαχωρισμένος από άλλες χρήσεις που υπάρχουν στην οικοδομή με ανεξάρτητη είσοδο στο πρατήριο επί οδού, στον οποίο χώρο παράγεται και διατίθεται άρτος, αρτοσκευάσματα και άλλα σκευάσματα που έχουν ως βάση το αλεύρι, ανεξάρτητα από τη δυναμικότητά του και στον οποίο μπορεί να ψήνονται φαγητά και άλλα παρασκευάσματα τροφίμων του κοινού.
Ασφάλεια των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">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	<ul style="list-style-type: none">Είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμιξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρωσίμων υλών, φυτικής ή ζωικής προελεύσεως, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι κ.τ.λ.), ώστε να αποκτούν γλυκεία ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρούι γλασέ, γλυκά ταψιού, πάστες, παγωτά κ.λ.π.)
Διορθωτική ενέργεια	<ul style="list-style-type: none">Η 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.
Εγκατάσταση ή κτίριο	<ul style="list-style-type: none">Το κτίριο ή ο χώρος που στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων και μέσα στον οποίο παρασκευάζονται τρόφιμα.
Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου	<ul style="list-style-type: none">Οι ενέργειες που γίνονται για την διαπίστωση της παραγωγής ασφαλών και υγιεινών προϊόντων και οι οποίες περιλαμβάνουν μια σειρά παρατηρήσεων, μετρήσεων, ή / και δειγματοληψιών για την διεξαγωγή των εξετάσεων.
Εξυγίανση	<ul style="list-style-type: none">Η εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.
Επαρκές	<ul style="list-style-type: none">Ικανοποιητικό αποτέλεσμα για κάποιο προκαθορισμένο στόχο.
Επεξεργασία	<ul style="list-style-type: none">Διεργασίες που διέπουν την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.
Επιμόλυνση	<ul style="list-style-type: none">Η εμφάνιση μικροοργανισμών ή χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων ή δυσάρεστων κηλίδων ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.
Καθαρισμός	<ul style="list-style-type: none">Η απομάκρυνση απορριμμάτων τροφών, ξένων σωμάτων, σκόνης, ρύπανσης.

Κίνδυνος των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> • Η ανάπτυξη μικροοργανισμών ή η παρουσία χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων στα τρόφιμα, με αποτέλεσμα τα τρόφιμα να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.
Ορθή υγιεινή πρακτική	<ul style="list-style-type: none"> • Τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.
Παραγωγή	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Περιοχές χαμηλού κινδύνου	<ul style="list-style-type: none"> • Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.
Πίττες	<ul style="list-style-type: none"> • Είναι τα παρασκευάσματα από φύλλα ζύμη και άλλα φαγώσιμα υλικά (γάλα, τυρί, κρέας, σπανάκι, κ.λ.π.).
Πόσιμο νερό	<ul style="list-style-type: none"> • Το νερό που πληρεί τις απαιτήσεις του περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμου του 2001 σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ε.Ε. της 3ης 11.1998.
Πρατήριο άρτου	<ul style="list-style-type: none"> • Πρατήριο άρτου είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται άρτος και άλλα προϊόντα αρτοποιίας και κουλουροποιίας.
Προληπτικά μέτρα	<ul style="list-style-type: none"> • Όλες οι διαδικασίες που εκτελούνται για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων.
Συσκευασία δεύτερη	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία για την παραγωγή του τελικού προϊόντος.
Τρόφιμα	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης	<ul style="list-style-type: none"> • Η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανσή τους.
Υγιεινή τροφή	<ul style="list-style-type: none"> • Τροφή η οποία από άποψη υγιεινής, είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο.
Υγιεινή των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> • 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 5. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ο Κοινοτικός Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου, 2004 για την υγιεινή των τροφίμων.

Οι Περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμούς του 2006 και 2007.

Εφημερίδα της Κυβερνήσεως Της Ελληνικής Δημοκρατίας, Κοινή Υπουργική Απόφαση 487 (ΦΕΚ 1219Β- 04.10.2000) Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

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

Industry Guide to Good Hygiene Practice: *Baking Guide.*, Chadwick House Group LTD, London, 1997

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

Corlett A. D., Jr., *HACCP User's Manual*, Aspen Publication, 1998

Forsythe S. J & Hayes P.R, *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*, 3rd ed., Aspen Publication, 1998

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρα 111-114 "Άρτος", "Άρτοσκευάσματα (Γενικές Διατάξεις)", "Απλά Άρτοσκευάσματα", "Διάφορα Άρτοσκευάσματα"
Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 1998

Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας (2η έκδοση), Υγειονομική Διάταξη, Αριθ. Αιβ/8577/83, "Περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ίδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ίδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή / και ποτών"

Αγορανομική Διάταξη 14/11-5-89, Άρθρα 118 - 134 σχετικά με "Αρτοποιία - Πρατήρια Άρτου - Ψωμί - Άρτοσκευάσματα - Λοιπά Προϊόντα Αρτοποιίας"

Π.Δ. υπ' αριθμ. 369/1992, "Καθορισμός διαδικασίας και δικαιολογητικών έκδοσης αδειών ίδρυσης και λειτουργίας αρτοποιείων, πρατηρίων άρτου, αμιγών κλιβάνων έψησης και κουλουροποιίας και πώλησης άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοσκευασμάτων από ζαχαροπλαστεία, γαλακτοκομεία και κάθε είδους μικτά καταστήματα πώλησης ειδών διατροφής και ζαχαρωδών προϊόντων"

Υπουργική Απόφαση Κ1-2113/12-9-95 (ΦΕΚ 786/Β´), Ρύθμιση υπαίθριου (στάσιμου και πλανόδιου) εμπορίου

Δασόπουλος Π., Ντουρντόγλου Θ., Κατράνα Β., Καλαβρυτινός Λ., Κεφάλας Π., Αρτοποιία Ζαχαροπλαστική Αλεύρου, *Bake master*, 1994

Καλαντζή Κ., Ιστορικός Ο., Ξενοπανάγου Χ., Ο αρτοποιός και η δουλειά του: Παρελθόν - Παρόν - Μέλλον, , *Bake master*, 1998