

**ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ  
ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

**ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 1**

**Δεύτερη Έκδοση**

**ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ**

**Με την ευγενή παραχώρηση του δικαιώματος χρήσης  
κειμένων από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων-ΕΦΕΤ Ελλάδα**

**Γενική επιμέλεια: Γιώργος Γιωργαλλάς  
Προϊστάμενος Υγιεινομικών Υπηρεσιών  
Υπουργείο Υγείας**



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

<b>ΜΕΡΟΣ 1. ΓΕΝΙΚΑ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Εισαγωγή.....	5
1.2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής».....	5
1.3. Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP).....	7
<b>ΜΕΡΟΣ 2. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ Ή/ΚΑΙ ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....</b>	<b>9</b>
2.1. Εισαγωγή.....	9
2.2. Επίπεδα Εκπαίδευσης.....	9
2.3. Εκπαίδευση επιπέδου 1 (Βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων).....	10
2.4. Εκπαίδευση επιπέδου 2.....	11
2.5. Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης.....	11
<b>ΜΕΡΟΣ 3. ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ.....</b>	<b>12</b>
<b>Κεφάλαιο I. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.....</b>	<b>12</b>
Σχεδιασμός και κατασκευή επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.....	12
Χώροι πλύσεως, νιπτήρες και τουαλέτες.....	17
Εξαερισμός.....	19
Φωτισμός.....	20
Αποχετεύσεις.....	20
Αποδυτήρια.....	20
<b>Κεφάλαιο II. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων.....</b>	<b>22</b>
Δάπεδα.....	22
Τοίχοι.....	23
Οροφές.....	24
Πόρτες - παράθυρα.....	24
Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.....	25
Καθαρισμός / απολύμανση.....	26
Πλύσιμο τροφίμων.....	29
<b>Κεφάλαιο III. Απαιτήσεις για κινητούς ή/και προσωρινούς χώρους μαζικής εστίασης.....</b>	<b>30</b>
Α. Κινητοί ή /και προσωρινοί χώροι τροφίμων.....	30
Β. Αυτόματοι πωλητές τροφίμων.....	36
<b>Κεφάλαιο IV. Μεταφορά.....</b>	<b>40</b>
<b>Κεφάλαιο V. Απαιτήσεις εξοπλισμού.....</b>	<b>44</b>

<b>Κεφάλαιο VI. Απορρίματα τροφών.....</b>	<b>48</b>
<b>Κεφάλαιο VII. Παροχή νερού.....</b>	<b>52</b>
Πόσιμο νερό.....	52
Πάγος.....	53
Ατμός.....	53
Μη πόσιμο νερό.....	53
<b>Κεφάλαιο VIII. Προσωπικό, υγεία και ατομική υγιεινή.....</b>	<b>55</b>
<b>Κεφάλαιο IX. Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.....</b>	<b>59</b>
Παραλαβή πρώτων υλών.....	59
Αποθήκευση - Διατήρηση.....	60
Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.....	62
Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.....	64
Επικίνδυνες ουσίες.....	65
Θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων.....	66
<b>Κεφάλαιο X. Εκπαίδευση.....</b>	<b>67</b>
<b>ΜΕΡΟΣ 4. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ.....</b>	<b>68</b>
<b>ΜΕΡΟΣ 5. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....</b>	<b>71</b>
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1. Διαγράμματα ροής διαφόρων κατηγοριών επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.....	72
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2. Γενικές οδηγίες για τη διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες.....	78
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3. Τρόφιμα υψηλής, μέσης και χαμηλής επικινδυνότητας.....	81
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4. Ατομικό αρχείο εκπαίδευσης.....	86
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5. Ορολογία.....	87
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6. Βιβλιογραφία.....	95

## ΜΕΡΟΣ 1. ΓΕΝΙΚΑ

### 1.1. Εισαγωγή

Αυτός ο «Οδηγός Υγιεινής» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους υπευθύνους των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής για τη συμμόρφωση με τον Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΚ) αρ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29<sup>ης</sup> Απριλίου 2004, σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων.

Η εκπόνηση του παρόντος Οδηγού πραγματοποιήθηκε λαμβάνοντας υπ'όψιν τον Κανονισμό (ΕΚ) αρ. 852/2004, ο οποίος ενθαρρύνει τις επιχειρήσεις τροφίμων, μεταξύ των οποίων και τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής, να θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών του HACCP.

**Σκοπός της συγγραφής του “Οδηγού Υγιεινής” είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εγχειριδίου για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής. Στο εγχειρίδιο αυτό περιγράφονται τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των τροφίμων και η συμμόρφωση με τη νομοθεσία.**

Στον Οδηγό αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Υγιεινής στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής. 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 περιγράφει σε ολοκληρωμένη μορφή τα μέτρα που θα πρέπει να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής, προκειμένου να ακολουθούν τους συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής. Επιπρόσθετα, ο Οδηγός δίνει πληροφορίες για την ορθή πρακτική και τους παράγοντες που επιδρούν περισσότερο στην ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων.

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.

### 1.2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής»

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

- Επιχειρήσεις που αναλαμβάνουν συνεστιάσεις
- Λέσχες
- Ξενοδοχεία και ξενώνες
- Καφετέριες
- Καντίνες
- Πανδοχεία
- Εστιατόρια
- Ζαχαροπλαστεία με ή χωρίς εργαστήριο
- Γαλακτοπωλεία
- Αναψυκτήρια

- Μπουγατσατσίδικα
- Αμιγή λουκουματζίδικα
- Κέντρα διασκέδασης
- Αναψυκτήρια/περίπτερα
- Καταστήματα αναψυχής χωρίς καθίσματα
- Παγωτοπωλεία
- Κυλικεία
- Οινομαγειρεία
- Ταβέρνες
- Ψαροταβέρνες
- Ψητοπωλεία
- Οβελιστήρια
- Πιτσαρίες
- Μπαρ, Ανοικτό Μπαρ και Σνακ Μπαρ (ζυθοπωλεία ή μπουραρίες, ουζερί, fast food)
- Κινητές καντίνες
- Αυτόματοι πωλητές
- Κυλικεία μεγάρων, σχολείων, δημοσίων θεαμάτων, ιδρυμάτων, κλινικών
- Επιχειρήσεις που τροφοδοτούν χώρους εργασίας, ιδρύματα, σχολεία, νοσοκομεία, φυλακές, κ.λπ.
- Νοσοκομεία - Κλινικές
- Επιχειρήσεις που τροφοδοτούν τα δημόσια μέσα μεταφοράς (αεροπλάνα, πλοία)
- Κρουαζιερόπλοια - πλοία γραμμών

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

**Κατηγορία 1.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης – τραπέζι ή πακέτο – (π.χ. εστιατόρια ή και ζαχαροπλαστεία),

**Κατηγορία 2.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται, διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης, – τραπέζι ή πακέτο – αλλά και διακινούν ασυσκευάστα τρόφιμα – έτοιμα προς κατανάλωση – σε άλλες επιχειρήσεις ή κατευθείαν σε καταναλωτές (π.χ. εστιατόρια ή και ζαχαροπλαστεία που διενεργούν και μεταφορές γευμάτων ή και γλυκισμάτων),

**Κατηγορία 3.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται, δεν διαθέτουν τρόφιμα στο χώρο της επιχείρησης, αλλά διακινούν ασυσκευάστα τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση (π.χ. εργαστήριο γευμάτων ή και εργαστήρια ζαχαροπλαστικής που διενεργούν μόνο μεταφορές γευμάτων ή και γλυκισμάτων),

**Κατηγορία 4.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, **δεν προετοιμάζουν** αλλά επεξεργάζονται ή όχι και διαθέτουν τρόφιμα στο χώρο της επιχείρησης – τραπέζι ή πακέτο – (π.χ. σουβλατζίδικα),

**Κατηγορία 5.** Επιχειρήσεις που ασχολούνται αποκλειστικά με τη διακίνηση έτοιμων προς κατανάλωση ασυσκευαστων τροφίμων (Προμήθεια έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων και μεταφορά σε επιχειρήσεις διάθεσης ή κατευθείαν στον καταναλωτή),

**Κατηγορία 6.** Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, τα διατηρούν και τα διαθέτουν εντός της επιχείρησης – τραπέζι ή πακέτο – (π.χ. ζαχαροπλαστική χωρίς παρασκευαστήριο).

Τα διαγράμματα ροής των παραπάνω κατηγοριών δίνονται στο Παράρτημα 1

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

**Οι επιχειρήσεις που έχουν μαζική παραγωγή τροφίμων, που προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διακινούν συσκευασμένα όμως τρόφιμα, δεν εμπίπτουν στις υποχρεώσεις του παρόντος «Οδηγού», αλλά ανήκουν στις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων.**

### 1.3. Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP)

Η ασφάλεια των τροφίμων, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αποτελεί ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή και των δημοσίων αρχών αλλά και πρωταρχικής σημασίας απαίτηση του καταναλωτή. Η εφαρμογή 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 στην 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 συμβάλει 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 το μη αποδεκτό.

*Αρχή 4: Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.*

Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται σαφώς οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου εντός των Κρίσιμων Ορίων.

*Αρχή 5: Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.*

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

*Αρχή 6: Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP.*

Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος HACCP και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

*Αρχή 7: Καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP.*

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



## ΜΕΡΟΣ 2. ΕΠΙΒΛΕΨΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ Ή/ΚΑΙ ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### 2.1. Εισαγωγή

**Ο κάτοχος ή/και ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη καθώς και την καθοδήγηση ή/και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων προσώπων απασχολούνται στην εν λόγω επιχείρηση και χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.**

Στην περίπτωση καθοδήγησης ή/και κατάρτισης σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, η σχετική διδακτέα ύλη πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις των παρόντων Κανονισμών.

Το προσωπικό μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής που εργάζεται στους χώρους τροφίμων της επιχείρησης, είναι δυνατόν να αποτελεί μεγάλο κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα 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, πέραν από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση (Παράρτημα II Κεφάλαιο XII του Κοινοτικού Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου 2004, σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων), αυξάνει την υπευθυνότητά του στην εργασία.

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 τη 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 υπ' όψιν τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα «υψηλού κινδύνου» 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 τη σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής, απαιτείται κυρίως στο νέο προσωπικό που χειρίζεται προϊόντα υψηλού κινδύνου και στο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων.

### 2.2. Επίπεδα Εκπαίδευσης

Το προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινής ανάλογα με τη θέση εργασίας του, ώστε εκείνο που ασχολείται άμεσα με την παρασκευή τροφίμων να δέχεται μεγαλύτερη και ειδικότερη εκπαίδευση, από το προσωπικό που ασχολείται έμμεσα. Στην εκπαίδευση θα πρέπει, επίσης, να λαμβάνεται υπόψη και το είδος των τροφίμων που χειρίζεται ο

εργαζόμενος (υψηλού ή χαμηλού κινδύνου, συσκευασμένα ή όχι). Διακρίνονται 4 κατηγορίες χειριστών τροφίμων:

- προσωπικό νεοδιοριζόμενο,
  - προσωπικό που ασχολείται **έμμεσα** με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων,
  - προσωπικό που ασχολείται **άμεσα** με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων και
  - επιχειρηματίες ή υπεύθυνοι των επιχειρήσεων, που συμμετέχουν ενεργά στο χειρισμό των τροφίμων.
- Καθορίζονται δύο επίπεδα εκπαίδευσης (1 και 2) του προσωπικού των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.
  - Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής πρέπει να εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή /και την κατάρτιση του προσωπικού, σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τη θέση εργασίας τους.
  - Η εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να αποδεικνύεται ότι έγινε στις αρμόδιες Αρχές ελέγχου.

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

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο ή το ήδη υπάρχον προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων και γλυκισμάτων και μπορεί να γίνει από τον ήδη εκπαιδευμένο επιχειρηματία ή υπεύθυνο της επιχείρησης, ή εξωτερικό σύμβουλο της επιχείρησης. Η εκπαίδευση αυτή αφορά στην ενημέρωση του υπαλλήλου σε συγκεκριμένο **εγχειρίδιο βασικών αρχών υγιεινής των τροφίμων του Υπουργείου Υγείας**, το οποίο θα υπάρχει σε κάθε επιχείρηση και πρέπει να γίνεται κατά την πρόσληψή του.

Η εκπαίδευση θα τεκμηριώνεται με ανάλογη δήλωση που υπογράφει ο εργαζόμενος μετά την ανάγνωση του εγχειριδίου και η οποία περιλαμβάνεται στο ατομικό αρχείο κάθε εκπαιδευμένου.

Η απασχόληση του προσωπικού σε άλλες θέσεις εργασίας προϋποθέτει εκπαίδευση επιπέδου 2.

#### **Κατηγορίες εκπαιδευομένων**

Την εκπαίδευση επιπέδου 1 πρέπει να λαμβάνει το προσωπικό των επιχειρήσεων που ανήκει στις παρακάτω κατηγορίες:

Σερβιτόρος, βοηθοί, αποθηκάριος, προσωπικό που απασχολείται στο μπαρ ή σε σημεία διάθεσης γευμάτων ή γλυκισμάτων (σερβίρισμα φαγητού και ποτού αλλά όχι παρασκευή τροφίμων), προσωπικό που απασχολείται στην ταμειακή μηχανή, βοηθοί σερβιρίσματος, υπεύθυνος κάβας, προσωπικό διανομής των τροφίμων, προσωπικό καθαρισμού, αποθήκευσης, μεταφοράς προϊόντων, συντηρητές.

#### **Χρόνος εκπαίδευσης**

Το προσωπικό, που ανήκει στις παραπάνω κατηγορίες, εκπαιδεύεται κατά την έναρξη της εργασίας του και υπογράφει ανάλογη δήλωση, η οποία καταχωρείται στο ατομικό αρχείο του εκπαιδευμένου.

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

Υπεύθυνος για την εκπαίδευση είναι ο επιχειρηματίας.

#### **Αντικείμενα εκπαίδευσης**

Η εκπαίδευση επιπέδου 1 πρέπει να περιλαμβάνει το εγχειρίδιο με τις **βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων**.

## 2.4. Εκπαίδευση επιπέδου 2

Η εκπαίδευση αυτή αφορά τον επιχειρηματία ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης όπως και το προσωπικό που συμμετέχει ενεργά στο χειρισμό των τροφίμων.

### Κατηγορίες εκπαιδευομένων

Την εκπαίδευση αυτή πρέπει να λαμβάνουν οι επιχειρηματίες ή οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων και το προσωπικό που ανήκει στα επαγγέλματα, όπως τεχνίτες-τριες, αρχιτεχνίτες-τριες, μάγειρας Α, Β, και Γ, ντονερτζής, ψήστης και πατσατζής, το προσωπικό που ασχολείται στο μπαρ ή στα σημεία διάθεσης (παρασκευή τροφίμων). Η εκπαίδευση αυτή θα δίνεται από διάφορους φορείς με την προϋπόθεση όμως ότι τα προγράμματα σπουδών και το υλικό εκπαίδευσης συμμορφώνονται με τις διατάξεις των Κανονισμών.

### Διάρκεια εκπαίδευσης

Η διάρκεια εκπαίδευσης επιπέδου 2 καθορίζεται σε 30 ώρες.

### Αντικείμενα εκπαίδευσης

Η εκπαίδευση επιπέδου 2 πρέπει να περιλαμβάνει τις **βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων** όπως αναφέρθηκαν στην εκπαίδευση επιπέδου 1 και επιπλέον:

Κανόνες υγιεινής που αφορούν στο σχεδιασμό και την κατασκευή του κτιρίου και του εξοπλισμού, την καθαριότητα και την απολύμανση του κτιρίου και του εξοπλισμού, την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, την αποθήκευση και τη μεταφορά τροφίμων.

Επιπρόσθετα, το προσωπικό πρέπει να εκπαιδευτεί στα συστήματα διασφάλισης υγιεινής (HACCP) και στους ελέγχους στα σημεία εποπτείας (έλεγχος κρίσιμων σημείων).

## 2.5. Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης

Στον πίνακα που ακολουθεί περιγράφονται οι ανάγκες σε εκπαίδευση σε μία επιχείρηση μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής ανάλογα με τις κατηγορίες του προσωπικού.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	
	Επίπεδο 1	Επίπεδο 2
Προσωπικό νεοδιοριζόμενο	✓	
Προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων	✓	
Προσωπικό που ασχολείται άμεσα με την παρασκευή γευμάτων ή γλυκισμάτων		✓
Επιχειρηματίες ή υπεύθυνοι των επιχειρήσεων, που συμμετέχουν ενεργά στο χειρισμό των τροφίμων		✓

## ΜΕΡΟΣ 3. ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Γενικές απαιτήσεις για όλους τους χώρους των επιχειρήσεων τροφίμων (εκτός των κινητών ή/και προσωρινών χώρων, όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα, αγορές και οχήματα πώλησης τροφίμων για χώρους που χρησιμοποιούνται κυρίως ως ιδιωτικές κατοικίες, για χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά προς τροφοδοσία και για αυτόματες μηχανές πώλησης).

- Χώροι τροφίμων, θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα ή ποτά παρασκευάζονται, διατίθενται ή αποθηκεύονται.
- Χώροι παρασκευής τροφίμων θεωρούνται οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα προετοιμάζονται, παρασκευάζονται, επεξεργάζονται, μεταποιούνται και τοποθετούνται σε περιέκτες.
- Αυτό το κεφάλαιο αναφέρεται στην κουζίνα και σε όλους τους βοηθητικούς χώρους των τροφίμων, αποθηκευτικούς χώρους, κάβες, τουαλέτες, χώρους για το προσωπικό.

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

#### ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και απολύμανση των χώρων	
1. (α) Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η υποδομή των χώρων θα πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε είδος επιχείρησης και ειδικότερα για κάθε είδος τροφίμου που παρασκευάζεται σε αυτό το χώρο, ώστε να πετυχαίνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων.</li> <li>• Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.</li> <li>• Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι, ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.</li> <li>• Ο εξοπλισμός των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να τοποθετείται έτσι, ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.</li> <li>• Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό που εφαρμόζεται και παρακολουθείται.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το πρόγραμμα θα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες / υποδείξεις καθαρισμού και απολυμάνσεων για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό, τις μικροσυσκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη παρασκευής και σεβρίσματος των τροφίμων και να είναι εύκολα εφαρμόσιμο από το προσωπικό.</li> <li>• Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης στους χώρους και στον εξοπλισμό έτσι, ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.</li> <li>• Οι κάβες και οι αποθηκευτικοί χώροι είναι χώροι όπου δεν παρασκευάζονται τρόφιμα. Οι απαιτήσεις για την κατασκευή των τοίχων, των δαπέδων και των οροφών σε αυτούς τους χώρους είναι διαφορετικές από εκείνες των χώρων προετοιμασίας γευμάτων.</li> </ul>
<p>(β) Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα τρόφιμα. Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών και διασφαλίζεται η προστασία της υγιεινής των τροφίμων από τυχόν επιμολύνσεις.</li> </ul>
<p>2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:</p> <p>(α) Να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή του κτιρίου, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή/και την απολύμανσή του.</li> <li>• Το είδος του καθαρισμού ή/και της απολύμανσης εξαρτάται από το χώρο στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί και από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή τους.</li> </ul>

<p>(β) - να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να είναι κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός.</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής των χώρων και του εξοπλισμού, δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με την άμεση επαφή ή αποβάλλοντας πτητικές ουσίες. Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.</li> <li>• Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι, ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.</li> </ul>
<p>- να προστατεύουν από το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας σε επιφάνειες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο σχηματισμός υγρασίας πάνω στις επιφάνειες τόσο του κτιρίου όσο και του εξοπλισμού, οδηγεί στην ανάπτυξη μούχλας η οποία είναι ανεπιθύμητη.</li> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να γίνονται έτσι που να μην επιτρέπουν το σχηματισμό υγρασίας.</li> <li>• Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στους χώρους όπου δημιουργούνται ατμοί, και κατά συνέπεια υγρασία κατά την προετοιμασία ή κατά το μαγείρεμα των τροφίμων.</li> <li>• Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στο σύστημα εξαερισμού του κτιρίου, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υγρασίας.</li> </ul>
<p>(γ) να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και, ιδίως του ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα είναι δυνατόν να επιμολυνθούν μετά το μαγείρεμά τους. Η επιμόλυνση μπορεί να γίνει από το προσωπικό, από τα ακάθαρτα σκεύη και εργαλεία ή από τα ωμά τρόφιμα.</li> <li>• Τα ωμά προϊόντα (ωμό κρέας, πουλερικά, αυγά, ιχθυηρά και σπανιότερα το ρύζι) μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς και επιμολύνουν τα χέρια των χειριστών, τις επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη και τα εργαλεία και κατ' επέκταση, είναι δυνατόν να μολύνουν τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (μεγειρεμένα).</li> </ul>

- Εργασίες όπως ο καθαρισμός και το πλύσιμο των λαχανικών, το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων και των μηχανημάτων προκαλούν τις περισσότερες αλληλομολύνσεις. Οι εργασίες αυτές θα πρέπει να πραγματοποιούνται σε ξεχωριστές αίθουσες ή σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους μέσα στην ίδια αίθουσα. Η διατήρηση ωμών προϊόντων, μη καλυμμένων, μαζί με έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα αποτελεί επίσης αιτία επιμόλυνσης.
- Οι χώροι παραλαβής πρώτων υλών, προετοιμασίας, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης πρώτων υλών, έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων και υλικών συσκευασίας, και διάθεσης τροφίμων, θα πρέπει σαφώς να καθορίζονται και να διαχωρίζονται σε μία επιχείρηση και να είναι επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητα της επιχείρησης, ώστε να προλαμβάνεται η αλληλομόλυνση των τροφίμων, ιδιαίτερα κατά την παρασκευή τροφίμων υψηλού κινδύνου.
- Τα μεγάλα επαγγελματικά ψυγεία και οι καταψύκτες, θα πρέπει να έχουν εσωτερικά χωρίσματα, ώστε να διευκολύνουν το διαχωρισμό των τροφίμων και να προστατεύονται από την αλληλομόλυνση.
- Τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου, όταν παρασκευάζονται ταυτόχρονα με άλλα τρόφιμα από τα οποία μπορεί να επιμολυνθούν, τότε θα πρέπει να παρασκευάζονται σε ξεχωριστούς χώρους και με ξεχωριστό εξοπλισμό. Εάν δεν παρασκευάζονται ταυτόχρονα με άλλα τρόφιμα, τότε θα πρέπει να γίνεται καθαρισμός και απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού μεταξύ των εργασιών.
- Η κατασκευή και η τοποθέτηση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.
- Τα υλικά, ανάλογα με το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιούνται, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση τους.
- Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση δεν θα πρέπει να μολύνει τα τρόφιμα, και για το λόγο αυτό θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του “πόσιμου”



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται για την αποφυγή τυχαίων επιμολύνσεων των τροφίμων, όπως για παράδειγμα είναι η διαρροή νερού στους χώρους αποθήκευσης.</li> <li>• Ο εξοπλισμός παροχής αέρα δεν θα πρέπει να επιτρέπει την είσοδο μολυσμένου αέρα στους χώρους των τροφίμων.</li> <li>• Οι εργαζόμενοι σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να έχουν δεχτεί ανάλογη εκπαίδευση (επίπεδο 1 και 2) και να προσέχουν την προσωπική τους υγεία και υγιεινή.</li> <li>• Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπονται εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την προσωπική υγιεινή του προσωπικού.</li> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων δεν θα πρέπει να εισέρχονται επισκέπτες χωρίς την απαραίτητη στολή. Εάν πρόκειται να εισέλθουν και να έχουν επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να φορούν γάντια μιας χρήσης.</li> <li>• Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποτρέπουν την είσοδο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών ή ζώων. Σε περίπτωση εισόδου τους θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα αντιμετώπισής τους.</li> <li>• Στους χώρους αυτούς απαγορεύεται και η είσοδος κατοικίδιων ζώων.</li> </ul>
<p>(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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών κατά την επεξεργασία των τροφίμων.</li> <li>• Οι χώροι διατήρησης των τροφίμων θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, ώστε να πετυχαίνεται η διατήρηση των τροφίμων στην απαιτούμενη θερμοκρασία.</li> <li>• Σε ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να παρακολουθείται συνέχεια η θερμοκρασία κατά την επεξεργασία και κατά την αποθήκευση.</li> </ul>



## ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες και τις τουαλέτες	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p>3. (α) Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας, καθορίζεται από σχετική νομοθεσία.</li> <li>• Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μία τουαλέτα ή WC.</li> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα.</li> </ul>
<p>(β) τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν άμεσα με δωμάτια όπου παρασκευάζονται τρόφιμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πόρτες από τις τουαλέτες δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο.</li> </ul>
<p>4. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία που να προορίζονται ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών.</li> <li>• Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων, θα πρέπει να πλένει τα χέρια του, σύμφωνα με τις υποδείξεις που του έχουν δοθεί και να φορά γάντια όταν χρειάζεται.</li> <li>• Συνιστάται η χρησιμοποίηση σαπουνιού με απολυμαντικό κατά το πλύσιμο των χεριών.</li> <li>• Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής των τροφίμων</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Οι νιπτήρες θα πρέπει να είναι εφοδιασμένοι: <ul style="list-style-type: none"> <li>- με κρύο και ζεστό νερό για το πλύσιμο των χεριών,</li> <li>- με είδη καθαρισμού των χεριών και κατάλληλα μέσα για υγιεινό στέγνωμα.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα, θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον από μία βρύση.</li> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκτύταρο.</li> <li>• Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με:<ul style="list-style-type: none"><li>– χαρτί μίας χρήσης</li><li>– ρολά πετσέτας μίας χρήσης</li><li>– με συσκευή παροχής θερμού αέρα</li></ul></li></ul>
<p>Όπου 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"><li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, θα πρέπει να υπάρχει νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση για το πλύσιμο των χεριών και νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση ή ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων.</li><li>• Στην περίπτωση όπου η επιχείρηση διαχειρίζεται ωμό κρέας, πουλερικά και ιχθυηρά, θα πρέπει για το πλύσιμό τους να χρησιμοποιείται διαφορετικός νιπτήρας ή εγκατάσταση από εκείνον για τα λαχανικά.</li><li>• Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση, στην περίπτωση όπου η δυναμικότητα της επιχείρησης το απαιτεί.</li></ul>

## ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p>5. (α) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες - παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, καπνών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilators) που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα, στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων.</li> <li>• Κατάλληλοι απορροφητήρες θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω από εστίες μαγειρέματος ή ψησίματος για την απομάκρυνση των δημιουργούμενων ατμών, καπνών και οσμών.</li> <li>• Η χοάνη συλλογής των ατμών, καπνών και οσμών θα πρέπει να καλύπτει το σύνολο των εστιών μαγειρέματος - ψησίματος.</li> <li>• Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να λειτουργούν σωστά, να συντηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά.</li> </ul>
<p>(β) πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους ή ρυπαρούς χώρους σε καθαρούς χώρους,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους παρασκευής τροφίμων δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους απορριμμάτων ή από μη «καθαρούς» χώρους όπως είναι οι χώροι στους οποίους γίνεται το πλύσιμο.</li> </ul>
<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"> <li>• Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγισή τους άμεσα ή έμμεσα.</li> <li>• Τα φίλτρα θα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά στους εξαεριστήρες που βρίσκονται μέσα στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> </ul>
<p>6. Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>

## ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Γενικές απαιτήσεις για τον φωτισμό	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
7. Οι χώροι πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.</li> <li>• Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.</li> </ul>

## ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ

Γενικές απαιτήσεις για τις αποχετεύσεις	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων.</li> <li>• Είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων για να αποφευχθεί η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις.</li> <li>• Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.</li> <li>• Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εν όλω ή εν μέρει ανοικτοί, θα πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς έναν καθαρό χώρο ή χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.</li> </ul>

## ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ

Γενικές απαιτήσεις για τα αποδυτήρια	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
9. Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια, σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια), στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη.</li> <li>• Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία θα</li> </ul>

	<p>φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Τα ερμάρια αυτά θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού.</li><li>• Το προσωπικό, δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας θα πρέπει να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του.</li><li>• Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων.</li></ul>
10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους από αυτούς όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος ατυχημάτων.</li></ul>

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (εξαιρουμένων των χώρων που καθορίζονται στο Κεφάλαιο ΙΙΙ του παρόντος Παραρτήματος και των τραπεζαριών)**

**ΔΑΠΕΔΑ**

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<b>Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα:</b>	
Για χώρους παρασκευής, ή μεταποίησης τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών)	
(α) Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται εύκολα και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα, οι οροφές και οι τοίχοι θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.</li> <li>• Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας (μαγειρέματος ή και ψησίματος τροφίμων), θα πρέπει να απολυμαίνονται κατά διαστήματα, ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.</li> <li>• Η απολύμανση στους χώρους παρασκευής τροφίμων μιας επιχείρησης πρέπει να γίνεται με μία συχνότητα ανάλογη της επικινδυνότητας και του όγκου παραγωγής.</li> <li>• Εξαίρεση αποτελούν οι χώροι επεξεργασίας προϊόντων υψηλής επικινδυνότητας, όπου η απολύμανση πρέπει να γίνεται μετά το τέλος των εργασιών της ημέρας.</li> </ul>
Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά, τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά.</li> <li>• Δάπεδα τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές, είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση όμως ότι τοποθετούνται σωστά.</li> <li>• Δάπεδα από διαφορετικά υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει, στις αρχές ελέγχου, την καταλληλότητά τους.</li> <li>• Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού και ξύλου.</li> </ul>
Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση των υδάτων.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στην περίπτωση που ρίχνεται νερό στο δάπεδο ή χρησιμοποιείται υγρός καθαρισμός, θα πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή αποχετεύσεων, (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μη λιμνάζουν.</li> <li>• Όλες οι συνδέσεις τους με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.</li> </ul>
<b>ΤΟΙΧΟΙ</b>	
<b>Απαιτήσεις της νομοθεσίας</b>	<b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b>
<b>Γενικές απαιτήσεις για τους τοίχους</b>	
<p>(β) Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες της επιχείρησης τροφίμων, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, και μη τοξικών υλικών, που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί.</li> <li>• Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους παρασκευής των τροφίμων ή οι επιφάνειες του εξοπλισμού, θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>• Για να ικανοποιείται αυτή η απαίτηση, οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, ανοξείδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.</li> <li>• Επίσης, θα πρέπει να επιτρέπεται ο καθαρισμός τους, σε τόσο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν οι τροφές κατά την επεξεργασία τους. Συνιστάται μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο αδιαπτόστιο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.</li> <li>• Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.</li> <li>• Στις επιχειρήσεις συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.</li> </ul>



<b>ΟΡΟΦΕΣ</b>	
<b>Απαιτήσεις της νομοθεσίας</b>	<b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b>
<b>Γενικές απαιτήσεις για τις οροφές</b>	
<p>(γ) Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένα, κατασκευασμένα και επιστρωμένα έτσι, ώστε:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- να μη συσσωρεύονται ρύποι,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά</li> <li>➢ προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο.</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά κατασκευής της οροφής, ο σχεδιασμός της και το σύστημα αερισμού έχουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας στην οροφή.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- και η πτώση σωματιδίων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Η οροφή θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια της θα πρέπει να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι ασβεστοκονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό.</li> </ul>
<b>ΠΟΡΤΕΣ-ΠΑΡΑΘΥΡΑ</b>	
<b>Απαιτήσεις της νομοθεσίας</b>	<b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b>
<b>Γενικές απαιτήσεις για τα παράθυρα</b>	
<p>(δ) Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων.</p> <p>Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το υπαίθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν τη συσσώρευση ρύπων.</li> <li>• Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων των τροφίμων ή του χώρου παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σίτες).</li> <li>• Τα δικτυωτά πλέγματα (σίτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.</li> </ul>



<p>Στην περίπτωση που το άνοιγμα των παραθύρων ή των άλλων ανοιγμάτων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, αυτά πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων.</p>	
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τις πόρτες</b></p>	
<p>(ε) Ο καθαρισμός και, όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη απορροφητικών επιφανειών, εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά αν οι εργαζόμενοι αγγίζουν τις πόρτες με γυμνά χέρια, και γι' αυτό θα πρέπει να γίνονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.</li> <li>• Οι επιφάνειές τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, και εάν έχουν πόμολα αυτά να είναι απλά, λεία χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα.</li> <li>• Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθαλάμους τους) του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.</li> </ul>
<p><b>ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ</b></p>	
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα</b></p>	<p><b>Οδηγίες για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b></p>
<p>στ) Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.</p> <p>Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, και μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να πλένονται εύκολα, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παρασκευή και διατήρησή τους.</li> <li>• Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού, και μπορούν όμως να μολύνουν τα τρόφιμα, θα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με την παραπάνω απαίτηση.</li> <li>• Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.</li> <li>• Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Υλικά με τα οποία μπορούν να κατασκευάζονται είναι για παράδειγμα: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ανοξείδωτος χάλυβας,</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; κεραμικά υλικά,</li> <li>&gt; κατάλληλα πλαστικά.</li> <li>• Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνιστάται η χρήση ανοξειδωτων υλικών.</li> <li>• Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους.</li> <li>• Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους εργασίας, θα πρέπει στους πάγκους εργασίας να τοποθετούνται ρόδες ώστε να είναι δυνατή η μετακίνησή τους και το τελευταίο ράφι, εάν υπάρχει, να απέχει από το έδαφος 15 εκατοστά.</li> <li>• Ξύλινες επιφάνειες απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και στις επιφάνειες κοπής τροφίμων.</li> <li>• Στις επιφάνειες κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα, τα οποία έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιείται: <ul style="list-style-type: none"> <li>- πράσινο για τα λαχανικά,</li> <li>- κίτρινο για το κοτόπουλο,</li> <li>- κόκκινο για το κρέας και,</li> <li>- άσπρο για το ψάρι.</li> </ul> </li> <li>• Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται.</li> </ul>
--	--

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ / ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p>(ζ) Όπου είναι αναγκαίο, προβλέπονται κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η υγιεινή των τροφίμων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από τις επιφάνειες, ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί και σπανιότερα τα σπόρια τους.</li> </ul>

- Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται.
- Τα εργαλεία, ανάλογα με τη χρήση τους, θα πρέπει να τοποθετούνται, κατά τη διάρκεια της εργασίας και σε συχνότητα που καθορίζεται από το είδος της εργασίας και οπωσδήποτε κάθε βράδυ, σε απολυμαντικό διάλυμα.
- Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχονται βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις.
- Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μη μολύνονται τα τρόφιμα με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος.
- 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.
- Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά.
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.
- Τα μηχανήματα για τη στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού (εργαλεία, σκεύη, είδη σερβιρίσματος κ.λπ.), θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους όπου πλένεται ο εξοπλισμός.
- Σε μεγάλες επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού. Σε μικρές επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση δύο ευρύχωρων νεροχυτών, 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,
  - εργαλεία καθαρισμού,
  - απορρυπαντικά και απολυμαντικά,
  - μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.
- Το στέγνωμα του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που δεν προκαλείται επιμόλυνσή του, όπως για παράδειγμα μπορεί να προκαλέσει η χρησιμοποίηση ακάθαρτου υφάσματος. Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσης.
- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση, ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες.
- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του “πόσιμου”.
- Στις επιχειρήσεις των κατηγοριών που θα εφαρμόζουν ολοκληρωμένο σύστημα HACCP θα πρέπει να τηρείται αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.
- 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 τα τρόφιμα.

## ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Γενικές απαιτήσεις για το πλύσιμο των τροφίμων	Οδηγίες για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p>(η) Όπου αρμόζει λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τον εξοπλισμό, όταν το επιτρέπει το μέγεθος της κουζίνας. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης.</li> <li>• Σε μικρές επιχειρήσεις μπορεί να χρησιμοποιηθεί ένας νεροχύτης και για τις δύο αυτές εργασίες, με την προϋπόθεση ότι οι εργασίες αυτές γίνονται αποτελεσματικά και χωρίς να προκαλείται κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή ο νεροχύτης θα πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.</li> <li>• Τα λαχανικά συνιστάται να πλένονται σε χλωριωμένο νερό.</li> </ul>
<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 διατηρείται καθαρός.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σε κάθε νεροχύτη ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο τροφίμων και εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα.</li> <li>• Στους νεροχύτες ή στις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων, η παροχή ζεστού νερού δεν είναι απαραίτητη.</li> </ul>

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΙΝΗΤΟΥΣ Ή/ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΡΙΝΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται:

- σκηνές πανηγυριών,
- περίπτερα σε αγορές,
- οχήματα πώλησης τροφίμων (καντίνες),
- αυτόματες μηχανές πώλησης.
- χώροι που χρησιμοποιούνται κυρίως ως ιδιωτικές κατοικίες, αλλά όπου παρασκευάζονται συνήθως τρόφιμα για τη διάθεση στην αγορά.

#### Α. ΚΙΝΗΤΟΙ Ή /ΚΑΙ ΠΡΟΣΩΡΙΝΟΙ ΧΩΡΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

##### Απαιτήσεις της νομοθεσίας

##### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία

Γενικές απαιτήσεις για τους κινητούς ή / και προσωρινούς χώρους τροφίμων:

1. Οι κινητοί ή / και προσωρινοί χώροι διάθεσης τροφίμων πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται κατά το δυνατόν, η μόλυνση των τροφίμων, ιδίως από ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς.

##### Χωροθέτηση

- Οι κινητοί ή /και προσωρινοί χώροι διάθεσης τροφίμων, δεν θα πρέπει να τοποθετούνται κοντά σε εστίες μόλυνσης, όπως για παράδειγμα κοντά σε κάδους απορριμμάτων, ή σε σημεία όπου υπάρχουν ζώα, ή κοντά σε περιοχές με χημική επιβάρυνση του περιβάλλοντος, διότι θα μπορούσαν να επιμολυνθούν τα τρόφιμα.
- Οι προσωρινοί χώροι διάθεσης τροφίμων, όπου είναι δυνατόν, θα πρέπει να τοποθετούνται κοντά σε παροχή νερού, ηλεκτρισμού και σε ύπαρξη κατάλληλου αποχετευτικού συστήματος.

##### Σχεδιασμός και κατασκευή

- Στους προσωρινούς χώρους διάθεσης των τροφίμων, όταν δεν είναι δυνατός ο περιορισμός της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στους χώρους αυτούς, τα τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται και να αποθηκεύονται σε περιέκτες με κάλυμμα ή σε άλλα κιβώτια, που τα προστατεύουν από τα έντομα και τα τρωκτικά.

##### Διατήρηση των χώρων καθαρών και σε καλή κατάσταση

- Οι κινητοί ή /και προσωρινοί χώροι διάθεσης τροφίμων θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Οι χώροι παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που πλένονται αποτελεσματικά και συνιστάται να υπάρχει προκαθορισμένο πρόγραμμα καθαρισμού.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιφάνειες επαφής με τα τρόφιμα θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να απολυμαίνονται συχνά.</li> <li>• Τα εργαλεία, τα σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται πριν την έναρξη κάθε εργασίας, για να μην αποτελεί πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>• Για να είναι αποτελεσματική η καθαριότητα και η απολύμανση του εξοπλισμού, συνιστάται ο εξοπλισμός να αποσυναρμολογείται, όπου είναι εφικτό.</li> <li>• Άλλα σημεία του χώρου, στα οποία μπορεί να συσσωρευτούν σκόνη και υπολείμματα τροφίμων, θα πρέπει να καθαρίζονται περιοδικά.</li> <li>• Σκηνές ή περίπτερα σε αγορές θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που καθαρίζονται εύκολα και αποτελεσματικά.</li> </ul>
<p>2. Ειδικότερα και όπου χρειάζεται:</p> <p>- (α) προβλέπονται οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση επαρκούς επιπέδου ατομικής υγιεινής (μεταξύ άλλων, για να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να πλένουν και να στεγνώνουν τα χέρια τους και να εκτελούν τις σωματικές τους ανάγκες με υγιεινό τρόπο, καθώς και κατάλληλα αποδυτήρια),</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών, που θα είναι εφοδιασμένοι με βρύσες ζεστού και κρύου νερού στην κατάλληλη θερμοκρασία. Επίσης, θα πρέπει να υπάρχει σαπούνι με απολυμαντικό και κατάλληλα μέσα για το στέγνωμα των χεριών.</li> <li>• Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση υφασμάτων πετσετών που μπορεί να επαναχρησιμοποιηθούν.</li> <li>• Στους προσωρινούς χώρους διάθεσης τροφίμων, οι νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στις τουαλέτες.</li> <li>• Θα πρέπει να παρέχεται επίσης προστατευτική ενδυμασία στο προσωπικό σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου VIII.</li> </ul>
<p>- (β) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να πλένονται, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες Αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιφάνειες προετοιμασίας των τροφίμων, οι πάγκοι εργασίας, τα σκεύη πλύσης (λεκάνες, πλυντήρια) των τροφίμων θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά, να πλένονται, και όταν χρειάζεται να απολυμαίνονται, μετά από κάθε αλλαγή εργασίας.</li> <li>• Τα εργαλεία, τα σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία, την επεξεργασία και τη συντήρηση των τροφίμων, θα πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό που προορίζονται.</li> </ul>
<p>- (γ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και όπου είναι αναγκαίο για την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχεται η κατάλληλη εγκατάσταση με παροχή ζεστού και κρύου νερού, τα εργαλεία καθαρισμού, απορρυπαντικό και απολυμαντικό.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνιστάται οι νεροχύτες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού να χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό. Όπου αυτό δεν είναι εφικτό, οι νεροχύτες θα πρέπει να καθαρίζονται μεταξύ δύο διαφορετικών εργασιών.</li> <li>• Τα εργαλεία που χρειάζονται συχνό καθαρισμό, όπως για παράδειγμα μαχαίρια, λαβίδες, κουτάλες θα πρέπει να πλένονται επιτόπου.</li> <li>• Ο υπόλοιπος εξοπλισμός συνιστάται να επιστρέφεται, στις μόνιμες εγκαταστάσεις της επιχείρησης, για τον καθαρισμό του.</li> <li>• Για τον καθαρισμό του εξοπλισμού που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να χρησιμοποιείται κατάλληλο απορρυπαντικό και εάν απαιτείται κατάλληλο απολυμαντικό.</li> </ul>
<p>- (δ) όταν καθαρίζονται τρόφιμα στο πλαίσιο των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων, πρέπει να υπάρχουν τα κατάλληλα μέσα για να γίνεται ο καθαρισμός κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες υγιεινής,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Για το πλύσιμο των τροφίμων συνιστάται να χρησιμοποιούνται ξεχωριστές εγκαταστάσεις.</li> <li>• Όταν χρησιμοποιείται η ίδια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων και του εξοπλισμού, τότε θα πρέπει η εγκατάσταση αυτή να καθαρίζεται μεταξύ των δύο εργασιών.</li> </ul>
<p>- (ε) πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή /και κρύου πόσιμου νερού,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η επιχείρηση μεριμνά ώστε να υπάρχουν προσωρινές βοηθητικές εγκαταστάσεις, εφοδιασμένες με παροχή ζεστού ή και κρύου «πόσιμου νερού».</li> <li>• Όπου αυτό δεν είναι εφικτό, θα πρέπει η παροχή νερού να γίνεται από δεξαμενές οι οποίες ικανοποιούν τις εξής προδιαγραφές: <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ είναι από ανοξείδωτο και γενικά μη διαβρώσιμο υλικό,</li> <li>➢ εφοδιάζονται από πηγή «πόσιμου» νερού,</li> <li>➢ διατηρούνται καθαρές, καλυμμένες και απολυμαίνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.</li> </ul> </li> <li>• Οι μικρές δεξαμενές, θα πρέπει να αδειάζουν και να γεμίζουν με φρέσκο νερό καθημερινά. Τα λάστιχα που χρησιμοποιούνται για τον εφοδιασμό των δεξαμενών με νερό, θα πρέπει να είναι καθαρά. Οι δεξαμενές θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά ώστε να διασφαλίζεται ότι το νερό δεν επιμολύνεται.</li> <li>• Οι μεγάλες δεξαμενές θα πρέπει, εφόσον το νερό διατηρείται σ' αυτές, να απολυμαίνονται συνεχώς.</li> <li>• Οι δεξαμενές θα πρέπει να κλείνουν αεροστεγώς ή να κλείνουν με καπάκι.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εάν υπάρχουν διαφορετικές δεξαμενές για καθαρό και ακάθαυτο νερό, θα πρέπει να είναι εύκολα αναγνωρίσιμες (διαφορετικού χρώματος).</li> <li>• Στους προσωρινούς χώρους διάθεσης τροφίμων, θα πρέπει να παρέχεται ζεστό νερό για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών και του εξοπλισμού.</li> <li>• Εάν χρησιμοποιείται νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να είναι πόσιμο.</li> </ul>
<p>- (στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή σχετικές διευθετήσεις που να διασφαλίζουν την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των τυχόν επικίνδυνων ή/ και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα στερεά και υγρά απορρίμματα (σκουπίδια) θα πρέπει να απομακρύνονται συχνά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και από τους αποθηκευτικούς χώρους.</li> <li>• Εάν χρησιμοποιούνται πλαστικοί σάκοι, είναι προτιμότερο να χρησιμοποιούνται δύο μαζί ώστε να αποφεύγεται η διαρροή υγρών απορριμμάτων.</li> <li>• Τα δοχεία απορριμμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται συχνά.</li> <li>• Τα απορρίμματα, κατά τη διάρκεια παραμονής τους στους προσωρινούς χώρους διάθεσης τροφίμων και μέχρι τη συλλογή τους, θα πρέπει να αποθηκεύονται σε κλειστά δοχεία.</li> <li>• Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να διοχετεύονται μέσα στην αποχέτευση. Εάν δεν είναι δυνατή η διοχέτευση τους, θα πρέπει να προβλέπονται χώροι διατήρησης τους (σε δεξαμενές ή σε κλειστά δοχεία). Η διοχέτευση τους θα πρέπει να γίνεται προσεκτικά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>• Τα υγρά απόβλητα, που συγκεντρώνονται μέσα σε δεξαμενές ή δοχεία, θα πρέπει να αδειάζουν στο πλησιέστερο φρεάτιο υπονόμων ή σε βόθρο.</li> <li>• Το αποχετευτικό σύστημα, για να είναι αποδεκτό, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο και να χρησιμοποιείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα από τον κίνδυνο της επιμόλυνσης.</li> <li>• Τα υλικά καθαρισμού (απορρυπαντικά / απολυμαντικά), θα πρέπει να αποθηκεύονται μακριά και χωριστά από τρόφιμα.</li> <li>• Τα εργαλεία καθαρισμού (σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, σκούπες, πανιά) θα πρέπει να καθαρίζονται μετά τη χρήση και να αποθηκεύονται, όπως και τα υλικά καθαρισμού, μακριά από τα τρόφιμα και να αντικαθίστανται συχνά.</li> </ul>

<p>- (ζ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή /και σχετικές διευθετήσεις που να διασφαλίζουν τη διατήρηση των τροφίμων κάτω από κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας καθώς και τον έλεγχο τους,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στους προσωρινούς χώρους διάθεσης τροφίμων, θα πρέπει να διατηρούνται τα τρόφιμα σε κατάλληλη θερμοκρασία και υγρασία ανάλογα με το είδος τους και οι παράμετροι αυτοί θα πρέπει να ελέγχονται.</li> <li>• Τα τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλα σχεδιασμένους θαλάμους ή μονωμένους περιέκτες που διατηρούν την απαιτούμενη θερμοκρασία.</li> <li>• Οδηγίες για τις κατάλληλες θερμοκρασίες δίνονται στο Μέρος 4 και στο Παράρτημα 2 του Οδηγού.</li> <li>• Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι οδηγίες που αφορούν συνθήκες θερμοκρασίας αναφέρονται στη θερμοκρασία των τροφίμων και δεν αναφέρονται στη θερμοκρασία του αέρα ή του εξοπλισμού.</li> <li>• Η ένδειξη της θερμοκρασίας σε ένα σημείο δεν δηλώνει ότι το τρόφιμο θα έχει την ίδια θερμοκρασία και στα υπόλοιπα σημεία του.</li> </ul> <p><b>Διατήρηση των τροφίμων με ψύξη</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για να επιτευχθεί η διατήρηση των τροφίμων με ψύξη, απαιτείται η ύπαρξη ψυκτικού μηχανικού εξοπλισμού.</li> <li>• Τα ψυγεία και οι καταψύκτες θα πρέπει να είναι καθαρά και να λειτουργούν σωστά. Οι θερμοστάτες τους θα πρέπει να λειτουργούν σωστά.</li> <li>• Τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα πρέπει να αποψύχονται σωστά και να μην καταψύχονται πάλι.</li> <li>• Τα γλυκίσματα, τούρτες και παγωτά θα πρέπει να διατηρούνται σε χωριστά ψυγεία/ ή καταψύκτες από τα υπόλοιπα τρόφιμα.</li> </ul> <p><b>Διατήρηση σε υψηλές θερμοκρασίες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Για κάθε εγκατάσταση που καλύπτεται από το Κεφάλαιο III, θα πρέπει να υπάρχει ο κατάλληλος εξοπλισμός για τον έλεγχο της θερμοκρασίας. Ο εξοπλισμός θα πρέπει να περιλαμβάνει θερμομέτρα ή άλλες συσκευές ένδειξης της θερμοκρασίας.</li> </ul>
<p>- (η) στους χώρους αυτούς τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο έτσι ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, ο κίνδυνος μόλυνσης.</p>	<p>Λεπτομέρειες δίνονται στο Κεφάλαιο IX</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα βασικά σημεία που πρέπει να τηρούνται κατά την τοποθέτηση των τροφίμων είναι: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τα τρόφιμα που είναι έτοιμα προς κατανάλωση, πρέπει να τοποθετούνται μακριά από τα ωμά τρόφιμα, από τα οποία μπορεί να μολυνθούν κατά την αποθήκευση και την παρασκευή τους.</li> </ul> </li> </ul>

- Χωριστά, επίσης, αποθηκεύονται τα λαχανικά από τα κρέατα-ψάρια και τα γλυκά από τα φαγητά.
- Τα αυγά θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό ψυγείο ή αν η ποσότητα είναι μικρή σε ειδικό περιέκτη μέσα στο ψυγείο που αποθηκεύονται τα άλλα τρόφιμα.
- Τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι τοποθετημένα με τάξη στις αποθήκες και οι χώροι αποθήκευσης να είναι καθαροί. Δεν θα πρέπει να υπάρχουν τρόφιμα χυμένα, αφημένα στο δάπεδο.
- Οι επιφάνειες εργασίας και ο εξοπλισμός που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.
- Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται τρόφιμα θα πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις του Κεφαλαίου VIII, προκειμένου να εξασφαλίζουν ότι δεν επιμολύνουν τα τρόφιμα.
- Συνιστάται να ελαχιστοποιείται η παρασκευή τροφίμων στους προσωρινούς και κινητούς χώρους διάθεσης των τροφίμων. Αυτό επιτυγχάνεται είτε επιλέγοντας το μενού ώστε να απαιτείται μόνο η θέρμανση του τροφίμου και η απευθείας διάθεση του στους καταναλωτές, είτε παρασκευάζοντας τα τρόφιμα σε άλλο χώρο μη κινητό.
- Κατά τη μεταφορά τροφίμων σε προσωρινούς χώρους ή χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά για την πώληση των τροφίμων, θα πρέπει να τηρούνται οι κανόνες του Κεφαλαίου IV.

## B. ΑΥΤΟΜΑΤΟΙ ΠΩΛΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η παρασκευή τροφίμων για τους αυτόματους πωλητές θα πρέπει να γίνεται είτε στους χώρους της επιχείρησης είτε στους χώρους παραγωγής των τροφίμων.

Παρακάτω αναφέρονται οι κανόνες υγιεινής που πρέπει να ισχύουν για τα σημεία αυτόματης εμπορίας των τροφίμων.

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τους αυτόματους πωλητές τροφίμων</b></p>	
<p>1. Οι χώροι και οι αυτόματες μηχανές πώλησης πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι, και κατασκευασμένοι, και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, η μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων και η παρουσία εντόμων και άλλων επιβλαβών ζώων ή πτηνών</p>	<p><b>Χωροθέτηση</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αυτόματοι πωλητές θα πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρούς χώρους, στους οποίους δεν υπάρχουν επιβλαβή ζώα και ιδιαίτερα τρωκτικά, ερπετά και έντομα.</li> <li>• Η τοποθέτηση των αυτόματων πωλητών ποτών, πρέπει να γίνεται σε χώρους που αερίζονται καλά, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση υγρασίας.</li> <li>• Να μην τοποθετούνται σε περιοχές με χημική επιβάρυνση περιβάλλοντος (καυσαέρια).</li> </ul> <p><b>Σχεδιασμός /κατασκευή</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αυτόματοι πωλητές θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται η δημιουργία γωνιών, εσοχών και κενών χώρων. Με τον τρόπο αυτό διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και μειώνεται η δυνατότητα εισόδου ζώων.</li> <li>• Η κατασκευή των σωληνώσεων και των επιφανειών επαφής με το νερό στους αυτόματους πωλητές ποτών, θα πρέπει να ακολουθεί τους σχετικούς κανονισμούς για το νερό.</li> <li>• Οι αυτόματοι πωλητές ζεστών ροφημάτων θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να προλαμβάνεται η επίδραση ατμού σε στερεά συστατικά. (Είναι φανερό ότι ο σχεδιασμός /κατασκευή των αυτόματων πωλητών βασίζεται στους κατασκευαστές τους, αλλά ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης θα πρέπει να διασφαλίσει ότι ο εξοπλισμός που εγκαθιστά είναι σύμφωνος με τις προδιαγραφές της νομοθεσίας).</li> </ul> <p><b>Διατήρηση της καθαριότητας και της καλής κατάστασης</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιφάνειες επαφής με τα τρόφιμα θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Άλλοι χώροι όπου είναι δυνατή η συγκέντρωση σκόνης ή υπολειμμάτων τροφίμων και η προσέλευση ζώων θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά.</li> <li>• Συνιστάται η εφαρμογή ενός λεπτομερούς προγράμματος καθαρισμού.</li> <li>• Για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των αυτόματων πωλητών τροφίμων, θα πρέπει ο εξοπλισμός τους να αποσυναρμολογείται.</li> </ul>
<p>2. Ειδικά όπου είναι αναγκαίο:</p> <p>(α) προβλέπονται οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση του πρέποντος επιπέδου ατομικής υγιεινής (μεταξύ άλλων, για να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να πλένουν και να στεγνώνουν τα χέρια τους και να εκτελούν τις σωματικές τους ανάγκες με υγιεινό τρόπο καθώς και κατάλληλα αποδυτήρια).</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την παρασκευή των τροφίμων θα πρέπει να τηρεί τις σχετικές προδιαγραφές που αναφέρονται στο Κεφάλαιο VIII.</li> <li>• Το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την τοποθέτηση των μη συσκευασμένων τροφίμων στους αυτόματους πωλητές και για τον καθαρισμό των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να τηρεί τις προδιαγραφές που αναφέρονται στο αντίστοιχο είδος των τροφίμων.</li> <li>• Το προσωπικό που είναι υπεύθυνο αποκλειστικά για την τοποθέτηση των συσκευασμένων τροφίμων στους αυτόματους πωλητές θα πρέπει να τηρεί τις προδιαγραφές που ισχύουν για τη διανομή και αποθήκευση των τροφίμων.</li> </ul>
<p>(β) οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα,</p> <p>(γ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και, όπου είναι αναγκαίο, την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να τηρούνται οι προδιαγραφές που αναφέρονται στο Κεφάλαιο II.</li> <li>• Θα πρέπει να παρέχεται ζεστό και κρύο «πόσιμο» νερό για τον περιοδικό καθαρισμό και απολύμανση των αυτόματων πωλητών.</li> </ul>
<p>(δ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για να διατηρούνται τα τρόφιμα καθαρά,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (η απαίτηση αυτή δεν βρίσκει εφαρμογή στους αυτόματους πωλητές).</li> </ul>
<p>(ε) πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή /και κρύου πόσιμου νερού,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το νερό που παρέχεται στους αυτόματους πωλητές ποτών θα πρέπει να είναι «πόσιμο» και καλής ποιότητας.</li> <li>• Οι ιδιοκτήτες των αυτόματων πωλητών θα πρέπει να διασφαλίζουν την ποιότητα του νερού που αποθηκεύεται στους αυτόματους πωλητές.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι εσωτερικοί σωλήνες και οι δεξαμενές θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά.</li> <li>• Τα φίλτρα άνθρακα θα πρέπει να ανανεώνονται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.</li> </ul>
<p>(στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες διευθετήσεις ή/και εγκαταστάσεις για την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των τυχόν επικίνδυνων ή/ και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υγρά απόβλητα αφορούν τις περιπτώσεις υπερχειλίσης από συγκεκριμένους αυτόματους πωλητές ποτών. Στο σχεδιασμό των αυτόματων πωλητών, θα πρέπει να περιλαμβάνεται ένας αυτόματος διακόπτης λειτουργίας για την περίπτωση όπου ο κάδος υπερχειλίσης τους είναι πλήρης.</li> <li>• Ο κάδος υπερχειλίσης θα πρέπει να αδειάζεται και να καθαρίζεται σύμφωνα με τακτικό πρόγραμμα καθαρισμού.</li> <li>• Θα πρέπει να γίνονται τακτικοί έλεγχοι για την απομάκρυνση αλλοιωμένων τροφίμων και για τη διασφάλιση της σωστής ανακύκλωσης των τροφίμων.</li> </ul>
<p>(ζ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή /και σχετικές διευθετήσεις που να διασφαλίζουν τη διατήρηση των τροφίμων κάτω από κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας καθώς και τον έλεγχό τους,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ορισμένα τρόφιμα που διατηρούνται στους αυτόματους πωλητές, θα πρέπει να διατηρούνται σε συγκεκριμένες θερμοκρασίες.</li> <li>• Αν η μέτρηση της θερμοκρασίας γίνεται με ένα αισθητήρα που μετράει τη θερμοκρασία του αέρα, αυτή η μέτρηση θα πρέπει να εκφράζει στη χειρότερη περίπτωση π.χ. το θερμότερο σημείο σε ένα ψυγείο.</li> <li>• Στους αυτόματους πωλητές κρύων τροφίμων (chilled meals), των οποίων απαιτείται η επαναθέρμανση στον αυτόματο πωλητή, η θερμοκρασία επαναθέρμανσης θα πρέπει να ανέρχεται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 75°C (στο κέντρο).</li> <li>• Σε αυτή την περίπτωση: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την επαναθέρμανση θα πρέπει να έχει τη δυνατότητα να επιτυγχάνει την θερμοκρασία αυτή.</li> <li>- Οι οδηγίες για την επαναθέρμανση θα πρέπει να οδηγούν στη θερμοκρασία αυτή.</li> <li>- Η θερμοκρασία αυτή θα πρέπει να ελέγχεται και θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα αυτή. Πρέπει να σημειωθεί</li> </ul> </li> </ul>

	<p>ότι η θερμοκρασία του αποθηκευμένου προϊόντος και του αέρα ίσως να διαφέρουν και για το λόγο αυτό, η ένδειξη της μετρούμενης θερμοκρασίας να μην αντικατοπτρίζει την πραγματική θερμοκρασία του τροφίμου.</p>
<p>(η) τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τρόπο έτσι ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, ο κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τα τρόφιμα στους αυτόματους πωλητές θα πρέπει να καλύπτονται ή να συσκευάζονται.</li></ul>



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

- Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων, καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής κατά τη μεταφορά τροφίμων.
- Κατά τη μεταφορά τροφίμων σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής, ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.
- Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορους ή από άλλες πηγές, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ή / και ζαχαροπλαστικής έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων από τους χώρους αποθήκευσης και της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία που διέπει τη μεταφορά.

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τα μεταφορικά μέσα</b></p>	
<p>1. Τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, και πρέπει όταν είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή / και να απολυμαίνονται κατάλληλα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών θα πρέπει να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Επίσης, να συντηρούνται ή να αντικαθίσταται όταν χρειάζεται.</li> <li>• Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται με προσοχή συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιής τους κατάσταση. Μεταξύ των χρήσεων θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, όταν είναι απαραίτητο.</li> <li>• Στους περιέκτες περιλαμβάνονται καροτσάκια, σάκοι, κουτιά, δίσκοι και ανοιχτά κιβώτια μεταφοράς, που μπορεί να είναι κατασκευασμένα από ένα ευρύ φάσμα υλικών.</li> <li>• Το είδος του περιέκτη που θεωρείται κατάλληλο για κάθε τρόφιμο και ο καθαρισμός που χρειάζεται ο περιέκτης, εξαρτάται από το είδος του τροφίμου και από το σκοπό για τον οποίο θα χρησιμοποιηθεί. Για παράδειγμα, τα ξύλινα και ανοιχτά κιβώτια μεταφοράς που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ωμών λαχανικών, δεν είναι κατάλληλα για τη μεταφορά κρύων προπαρασκευασμένων τροφίμων.</li> <li>• Τα καφάσια που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά φρούτων και λαχανικών θα πρέπει να πλένονται αποτελεσματικά σε τακτά χρονικά διαστήματα. Τα καφάσια που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ωμού κρέατος, πουλερικών και ιχθυηρών θα πρέπει να πλένονται μετά από κάθε χρήση.</li> </ul>



<p>2. Τα βυτία και οι δεξαμενές των μεταφορικών μέσων και οι άλλοι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά οτιδήποτε άλλου πλην τροφίμων, αν το άλλο φορτίο μπορεί να μολύνει τα τρόφιμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα βυτία στα οχήματα ή /και οι περιέκτες θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά <b>μόνο</b> τροφίμων, όταν αυτά είναι ασυσκεύαστα σε υγρή μορφή, σε κόκκους ή σε σκόνη. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να αναγράφεται καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα»</li> </ul>
<p>3. Τα χύμα τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, ή υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτίο, δεξαμενή ή άλλο περιέκτη που χρησιμοποιείται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων και στο οποίο πρέπει να αναγράφεται με καθαρούς, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες σε μία ή περισσότερες επίσημες γλώσσες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας, ότι χρησιμοποιείται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να μη χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Θα πρέπει να μη χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές.</li> <li>• Πρέπει να εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από ξένες ουσίες που μπορεί να μεταφέρονται μαζί με τα τρόφιμα, όπως για παράδειγμα, χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.</li> </ul>
<p>4. Στην περίπτωση που μεταφορικό μέσο ή περιέκτης χρησιμοποιείται για την ταυτόχρονη μεταφορά τροφίμου και άλλου προϊόντος, ή για την ταυτόχρονη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου είναι αναγκαίο, να διατηρούνται χωριστά και να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση ή ρύπανση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα, που μπορεί να προκαλέσουν επιμόλυνση σε αυτά.</li> <li>• Στα προϊόντα αυτά, ανήκουν χημικές ουσίες οι οποίες μπορεί να μολύνουν τα τρόφιμα ή να είναι τοξικές, όπως επίσης και τρόφιμα που μπορεί να έχουν μεγαλύτερο βαθμό μόλυνσης. Για παράδειγμα αναφέρεται το ωμό κρέας, το οποίο πρέπει να διατηρείται χωριστά από το θερμικά επεξεργασμένο, έτοιμο προς κατανάλωση κρέας.</li> <li>• Τρόφιμα, μπορεί να διανέμονται ταυτόχρονα, με άλλα προϊόντα από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι επαρκώς διαχωρισμένα και συσκευασμένα ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης ή της επαφής τους η οποία μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση.</li> </ul>
<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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η σπουδαιότητα αυτής της απαίτησης εξαρτάται από τη φύση του προϊόντος που έχει μεταφερθεί και από το είδος του προϊόντος που πρόκειται να μεταφερθεί μετά. Θα πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός όταν το προϊόν που έχει μεταφερθεί είναι μολυσμένο σε μεγάλο βαθμό ή όταν προϊόν που θα μεταφερθεί ανήκει στην κατηγορία των προϊόντων υψηλού κινδύνου.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να ακολουθεί αποτελεσματική απολύμανση, όταν το μεταφερόμενο προϊόν χαρακτηρίζεται από υψηλό μικροβιακό φορτίο, όπως για παράδειγμα ορισμένα ωμά προϊόντα.</li> </ul>
<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"> <li>• Όταν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης, τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται ή /και να διαχωρίζονται από τα άλλα προϊόντα μέσα στα μεταφορικά οχήματα. Η κατάλληλη συσκευασία περιορίζει την επιμόλυνση.</li> </ul>
<p>7. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά μέσα και οι περιέκτες, τα οποία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν ικανότητα να διατηρούν τα τρόφιμα στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο της θερμοκρασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ορισμένα τρόφιμα θα πρέπει να μεταφέρονται με ειδικές συνθήκες θερμοκρασίας και η θερμοκρασία τους θα πρέπει να ελέγχεται.</li> <li>• Η συχνότητα του ελέγχου της θερμοκρασίας θα πρέπει να έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των προϊόντων και με τη συχνότητα με την οποία ανοίγεται το μεταφορικό μέσο κατά τη μεταφορά.</li> <li>• Για μεταφορά που διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα ή για πολλές φορτώσεις - εκφορτώσεις χρειάζεται μηχανική ή κρυογονική ψύξη για τη διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος.</li> <li>• Σε άλλες περιπτώσεις είναι δυνατή η χρησιμοποίηση μονωμένων περιεκτών, με την προϋπόθεση όμως, ότι ο χρόνος μεταφοράς είναι τέτοιος που δεν μεταβάλλεται η αρχική θερμοκρασία του προϊόντος. Όταν, χρησιμοποιείται η μόνωση μόνο του μέσου μεταφοράς, για τη διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων κατά τη μεταφορά, τότε θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν ψυχθεί ή θερμανθεί στην κατάλληλη θερμοκρασία, πριν την τοποθέτησή τους στο μέσο μεταφοράς. Για τα ευαλλοίωτα προϊόντα ο χρόνος μεταφοράς με τη χρήση μονωμένων περιεκτών δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τις δύο ώρες.</li> <li>• Όταν μεταφέρονται τρόφιμα που μπορούν εύκολα να αλλοιωθούν, τότε θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία κατά τη μεταφορά: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Με εφοδιασμό των μεταφορικών οχημάτων με θερμόμετρα (απαιτείται προσοχή στην ανάγνωση της θερμοκρασίας και στον τρόπο με τον οποίο αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία του τροφίμου).</li> </ul> </li> </ul>

- Με εφοδιασμό των μεταφορικών οχημάτων με τον κατάλληλο εξοπλισμό καταγραφής και ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς (ψύξης, κατάψυξης, κ.ά.)

- Με την παροχή φορητών θερμομέτρων, σαν μία εναλλακτική πρόταση.

Θα πρέπει να σημειωθεί ότι ο έλεγχος της θερμοκρασίας αναφέρεται στη θερμοκρασία του τροφίμου και όχι στη θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου.

- Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που διανέμονται σε κατοικίες, θα πρέπει να προστατεύονται με την πρώτη τους συσκευασία επαρκώς.
- Τα τυχόν μεταφερόμενα από τους χώρους παραγωγής τους έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, κατά τη μεταφορά τους θα πρέπει να τοποθετούνται σε ερμητικά κλειστά δοχεία από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικά, ανάλογα με το είδος του τροφίμου, και θα πρέπει να μεταφέρονται με οχήματα ειδικά διασκευασμένα, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τις μεταβολές της θερμοκρασίας, τον κονιορτό και άλλες ρυπάνσεις.
- Εάν τη μεταφορά αναλαμβάνει μεταφορική εταιρία θα πρέπει να έχει ειδική άδεια μεταφοράς τροφίμων (γευμάτων ή και γλυκισμάτων) και ειδικά διασκευασμένα οχήματα που θα πληρούν τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς. Για τη μεταφορά γευμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, σύμφωνα με τις συνθήκες που έχουν περιγραφεί πιο πάνω, υπεύθυνη είναι η μεταφορική εταιρεία για οποιαδήποτε καταστροφή ή επιμόλυνση στα τρόφιμα.
- Να μην παραλαμβάνονται πρώτες ύλες ή ευαλλοίωτα τρόφιμα στα οποία δεν τηρήθηκαν οι απαραίτητες συνθήκες μεταφοράς.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό</b></p> <p>1. Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός, το οποίο έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει:</p> <p>(α) να καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης,</p> <p>(β) να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να συντηρείται έτσι, ώστε να ελαχιστοποιείται κάθε κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απαίτηση αυτή της νομοθεσίας, αναφέρεται στα υλικά των επιφανειών εργασίας και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων και κάθε άλλου αντικειμένου (υλικά και αντικείμενα συσκευασίας) που μπορεί να έρθουν τα τρόφιμα σε «επαφή» μαζί τους. Αφορά, επίσης, τα εργαλεία, τα σκεύη, τα μηχανήματα, τα γυαλικά και τα μαχαιροπήρουνα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ή διάθεση των τροφίμων, τα οποία θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που δεν μολύνουν τα τρόφιμα.</li> <li>• Με τον όρο «επαφή» εννοείται η άμεση επαφή ή η στενή εγγύτητα με τα τρόφιμα η οποία μπορεί να προκαλέσει την επιμόλυνση τους.</li> <li>• Τα υλικά αυτά θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά.</li> <li>• Ο βαθμός του καθαρισμού εξαρτάται από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός. Για παράδειγμα, ο καθαρισμός μιας συσκευής τεμαχισμού τροφίμων σε φέτες είναι πιο κρίσιμης σημασίας από τον καθαρισμό της συσκευής αποφλοιώσης της πατάτας. Οι οδηγίες για τον καθαρισμό του εξοπλισμού παρέχονται συνήθως από τους κατασκευαστές του.</li> <li>• Ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατόν να αποσυναρμολογείται για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Είναι καλή πρακτική ο σχεδιασμός του εξοπλισμού να επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγηση του ώστε να καθαρίζονται όλα τα μέρη του.</li> <li>• Τα εργαλεία, τα σκεύη και τα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να πλένονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν για πλύσιμο για την επόμενη μέρα ή και για την επόμενη βάρδια.</li> </ul>

- Ο εξοπλισμός ή οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.
- Τα σκεύη μαγειρέματος (χύτρες, κατσαρόλες, τηγάνια κ.λπ), οι φούρνοι, οι σχάρες, τα ηλεκτρικά μάτια, οι σουβλες, οι ψηστιέρες, οι τοστιέρες, οι κατσαρόλες θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά και να έχουν εξειδικευμένη χρήση.
- Τα μαχαίρια, οι κοπτήρες κοκάλων (μπαλτάδες), ή άλλοι κόφτες, τα κοπτικά μηχανήματα που κόβουν τα τρόφιμα σε φέτες, οι επιφάνειες για κοπή των τροφίμων, οι τρίφτες, οι μηχανές κιμά, οι αναμίκτες (mixer), οι αποχυμωτές, οι βαριές για κτύπημα κρέατος καθώς και τα σκεύη σερβιρίσματος και μεταφοράς (τροχήλατα), θα πρέπει να είναι καθαρά και να λειτουργούν σωστά.
- Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων:
  - ανοξειδωτο υλικό,
  - πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά εγκεκριμένα για τα τρόφιμα (αυτά είναι κατάλληλα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και για βαρύ εξοπλισμό),
  - αλουμίνιο και επικασσιτερωμένος χαλκός (είναι αποδεκτά αλλά λιγότερο ανθεκτικά),
  - τα πιατικά και τα μαχαιροπήρουνα μπορούν να κατασκευαστούν από διάφορα υλικά.
- 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.
- Απαγορεύεται, επίσης, οι επιφάνειες κοπής να είναι κατασκευασμένες από ξύλο. Συνιστάται οι επιφάνειες κοπής να είναι από σκληρό πλαστικό (τεφλόν) που δεν χαράζεται εύκολα και πλένεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τα ωμά προϊόντα, τοποθετημένες στο χώρο που έχει καθοριστεί για το χειρισμό των ωμών προϊόντων και διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, τοποθετημένες στο χώρο που έχει καθοριστεί για το χειρισμό των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων.</li> <li>• Οι επιφάνειες κοπής των ωμών προϊόντων θα πρέπει να διαχωρίζονται μεταξύ τους και να έχουν διαφορετικό χρώμα ανάλογα με το είδος του προϊόντος για το οποίο χρησιμοποιούνται, όπως περιγράφεται παρακάτω: <ul style="list-style-type: none"> <li>- για το ωμό κρέας κόκκινο χρώμα,</li> <li>- για τα ωμά πουλερικά κίτρινο χρώμα,</li> <li>- για τα ωμά ιχθυηρά λευκό χρώμα,</li> <li>- για τα λαχανικά πράσινο χρώμα.</li> </ul> </li> <li>• Το χρώμα των επιφανειών κοπής των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων (μαγειρευμένα-ψημένα), θα πρέπει να είναι διαφορετικό (π.χ. μπλε) από τα χρώματα των επιφανειών κοπής των αντίστοιχων ωμών προϊόντων.</li> <li>• Τα εργαλεία (μαχαίρια, λαβίδες κ.λπ.) τα οποία χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος, ωμών πουλερικών, ωμών ψαριών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό (π.χ. τεμαχισμός λαχανικών, άρτου, γλυκισμάτων, ετοιμών προς κατανάλωση προϊόντων). Μετά από κάθε χρήση τα εργαλεία αυτά θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.</li> <li>• Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται.</li> <li>• Για τα ψυγεία που βρίσκονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων συνιστάται οι πόρτες να λειτουργούν με ποδοκίνηση.</li> <li>• Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>
<p>(γ) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσης, να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να συντηρείται έτσι, ώστε να μπορεί να καθαρίζεται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση του.</li> <li>• Ο εξοπλισμός θα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να μη σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές, που δεν καθαρίζονται</li> </ul>

	<p>αποτελεσματικά. Τα σημεία ένωσης θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απολύμανση του εξοπλισμού, θα πρέπει να προβλέπεται τόσο στα προϊόντα χαμηλού κινδύνου όσο και στα προϊόντα υψηλού κινδύνου.</li> <li>• Συνιστάται η χρήση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, για κάθε τμήμα του εξοπλισμού (Κεφάλαιο II) και επιβάλλεται η τήρηση αρχείων καθαρισμού και απολύμανσης.</li> </ul>
<p>(δ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εγκατάσταση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.</li> <li>• Σε άλλη περίπτωση ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός, ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή.</li> <li>• Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να απέχουν από το δάπεδο τουλάχιστον 15 εκ. 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.</li> <li>• Η συχνότητα και το είδος του καθαρισμού που απαιτείται εξαρτάται από το χώρο που είναι τοποθετημένος ο εξοπλισμός και από το σκοπό για τον οποίο τοποθετήθηκε.</li> </ul>
<p>2. Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος Κανονισμού.</p>	
<p>3. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική.</p>	



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI. ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<b>Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα</b>	
<p>1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, και να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για το σκοπό αυτό θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλοι περιέκτες ή και δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.</li> <li>● <b>Οι περιέκτες ή τα δοχεία</b> θα πρέπει: <ul style="list-style-type: none"> <li>- να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,</li> <li>- να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους,</li> <li>- να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παρασκευής τροφίμων,</li> <li>- να μη γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul> </li> <li>● Για τη σωστή πρακτική, θα πρέπει τα απορρίμματα να απομακρύνονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, από τους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> </ul>
<p>2. Τα απορρίμματα τροφίμων, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει σε εξουσιοδοτημένο λειτουργό ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Οι εν λόγω περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και όταν είναι αναγκαίο να απολυμαίνονται εύκολα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Οι περιέκτες ή τα δοχεία</b> των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά, που να επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανση τους. Αναλυτικότερα τα προερχόμενα από τη λειτουργία της επιχείρησης μαζικής εστίασης ή / και ζαχαροπλαστικής απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για το σκοπό αυτόν προοριζόμενα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους πιο κάτω όρους: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Να έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπτόιστο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.</li> </ul> </li> </ul>



- Η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.
- Η χωρητικότητά τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.
- Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από αναζητούντα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται.
- Τα δοχεία ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή των απορριμμάτων των τροφίμων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.
- Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.
- Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.
- Είναι καλύτερα οι σάκοι με τα απορρίμματα να αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος ή σε μεταλλικό περιέκτη, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, ώστε να μην προσβάλλονται από ζώδια.
- **Μεγάλοι κάδοι** που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων ή των σάκων με τα απορρίμματα, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, θα πρέπει επίσης να είναι κατασκευασμένοι από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους.
- Οι κάδοι θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά, ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου όπου η απολύμανσή τους πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα.</li> <li>• Καθορίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία προβλέπουν το συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των κάδων.</li> </ul>
<p>3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και την απομάκρυνση μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και όταν είναι αναγκαίο να προλαμβάνεται η διείσδυση ζώων και επιβλαβών οργανισμών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από το χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνσή τους από τους χώρους των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους.</li> <li>• Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό. Είναι σωστή πρακτική ο σχεδιασμός ειδικών εξωτερικών χώρων για την αποθήκευση των απορριμμάτων με σταθερό δάπεδο και σε κάδους με ικανοποιητικά καλύμματα. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπάρχει παροχή νερού για τον καθαρισμό τους και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων.</li> <li>• Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης απορριμμάτων επιτρέπουν τη λιγότερο συχνή απομάκρυνση των απορριμμάτων από την επιχείρηση.</li> <li>• Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα.</li> <li>• Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων προς ή από τους χώρους εργασίας.</li> <li>• Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, και γι' αυτό οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα ή να χρησιμοποιούνται κάδοι με κατάλληλα καλύμματα.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων/απορριμμάτων των τροφίμων όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα.</li><li>• Στην περίπτωση όπου τα απορρίμματα βρίσκονται για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται καθημερινά, συνιστάται τότε να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους οι οποίοι θα βρίσκονται εξωτερικά της επιχείρησης.</li></ul>
<p>4. Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και με φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης είτε άμεσα είτε έμμεσα.</p>	

## ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII. ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

#### Απαιτήσεις της νομοθεσίας

##### Γενικές απαιτήσεις για την παροχή πόσιμου νερού

1. (α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή «πόσιμου» νερού το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται όσες φορές χρειάζεται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα.

(β) Για ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα είναι δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό θαλάσσιο νερό. Είναι, επίσης, δυνατόν να χρησιμοποιείται καθαρό νερό για το εξωτερικό πλύσιμο.

Όταν χρησιμοποιείται καθαρό νερό, πρέπει να υπάρχουν επαρκείς εγκαταστάσεις και διαδικασίες για την παροχή του, ώστε να εξασφαλίζεται ότι η χρήση αυτή δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα τρόφιμα.

#### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη 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 πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου νερού». Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιάνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης.
- «Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται:
  - για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων
  - για το μαγείρεμα των τροφίμων
  - για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα
  - για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων
  - για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- Το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων.
- Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μη μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα θα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών τους.
- Το νερό που έχει υποστεί αποσκλήρυνση δεν συνιστάται για την παρασκευή τροφών για βρέφη ή για άρρωστους ενήλικες.

## ΠΑΓΟΣ

### Γενικές απαιτήσεις για τον πάγο

2. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό, ή αν χρησιμοποιείται για την ψύξη ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων, από καθαρό νερό. Πρέπει να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.

- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».
- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων όταν αυτά σεββίρονται σε ανοιχτές βιτρίνες θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».
- Οι συσκευές παραγωγής του πάγου, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεση του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης. Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. Τα σκεύη πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά ώστε να μη σπάνε και υπάρξει ο κίνδυνος της παρουσίας ξένων σωμάτων στον πάγο.
- Ο χειρισμός του πάγου που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν θα πρέπει να γίνεται με γυμνά χέρια, όπως επίσης δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη για το «φτυάρισμα» του πάγου.

## ΑΤΜΟΣ

### Γενικές απαιτήσεις για τον ατμό

3. 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.

- 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

### Γενικές απαιτήσεις για το μη πόσιμο νερό

4. 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, που να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα «πόσιμου νερού», ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα «πόσιμου νερού».

- Δεν συνιστώνται παροχές μη «πόσιμου νερού» στους χώρους παρασκευής τροφίμων.
- Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη «πόσιμου νερού». Σε αυτές τις παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.

5. Όταν τα τρόφιμα υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μέσα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία, δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων.

6. Το ανακυκλωμένο νερό που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση ή ως συστατικό δεν πρέπει να παρουσιάζει κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να ανταποκρίνεται στις ίδιες προδιαγραφές με το πόσιμο νερό, εκτός εάν αποδεικνύεται στην αρμόδια Αρχή, ότι η ποιότητα του νερού δεν μπορεί να επηρεάσει την καταλληλότητα του τροφίμου στην τελική του μορφή.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

<p><b>Απαιτήσεις της νομοθεσίας</b></p> <p><b>Κανονισμός 852/2004/ΕΚ για την Υγιεινή των Τροφίμων και οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2006</b></p> <p><b>Μέρος 2 των Κανονισμών</b></p>	<p><b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b></p>
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή</b></p>	
<p>1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φροντίζει και έχει την ευθύνη μαζί με τον εργαζόμενο για την τήρηση των κανόνων υγιεινής που έχουν σχέση με την υγιεινή του προσωπικού. Η απαίτηση αυτή αφορά κάθε εργαζόμενο.</li> <li>• Η ατομική καθαριότητα θα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.</li> <li>• Η ενδυμασία του προσωπικού θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της επιχείρησης, για να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.</li> </ul>
<p>2. (α) Κάθε πρόσωπο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων και είτε άπτεται ανοικτών τροφίμων είτε κινείται σε χώρους όπου βρίσκονται ανοικτά τρόφιμα πρέπει να-</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. διατηρεί καθαρά όλα τα μέρη του σώματος του που μπορεί να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα,</li> <li>ii. διατηρεί καθαρά όλα τα μέρη του εσωτερικού ή εξωτερικού ιματισμού του που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα,</li> <li>iii. καλύπτει οποιοδήποτε ανοικτό τραύμα ή εκδορά με κατάλληλο αδιάβροχο επίδεσμο,</li> <li>iv. αποφεύγει να φτύνει και</li> <li>v. μην καπνίζει.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στο χώρο εργασίας διαφέρουν ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου. Παρακάτω αναφέρονται οι απαιτήσεις που πρέπει να εκπληρώνονται: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους παρασκευής τροφίμων απαιτείται καθαρή ποδιά (στολή εργασίας ή παρόμοιο ένδυμα), κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφος) και γάντια ή όχι ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου.</li> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγός απαιτείται καθαρή ποδιά ή άλλη στολή.</li> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται ως σερβιτόροι/ρες στο μπαρ απαιτείται καθαρό ένδυμα, ποδιά ή στολή εργασίας.</li> </ul> </li> <li>• Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα των χεριών τους. Να χρησιμοποιούν γάντια μίας χρήσης στα τρόφιμα που παρασκευάζονται και διατίθενται κρύα.</li> </ul> </li> </ul>



(β) Κάθε πρόσωπο που απασχολείται σε επιχείρηση τροφίμων και –

i. εργάζεται στην παραγωγή (εξαιρουμένων της συγκομιδής, της αλιείας, της υδατοκαλλιέργειας της σφαγής και του αρμέγματος), στην παρασκευή, μεταποίηση ή μεταφορά ανοικτών τροφίμων, ή

ii. κινείται σε χώρους ή μεταφορικά μέσα στα οποία διεξάγονται τέτοιες εργασίες –

πρέπει να φέρει λευκό επενδύτη (μπλουζα) και κάλυμμα κεφαλής.

- Να πλένουν τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους.
- Να μην καπνίζουν στους χώρους των τροφίμων.
- Να μην τρώνε ή πίνουν στο χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
- Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματος τους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων.
- Να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος, εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν.
- Να μη φορούν κοσμήματα, να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.
- Να μη μετακινούνται άσκοπα εκτός του χώρου και να επιστρέφουν πάλι στον ίδιο χώρο.
- Να πλένονται κάθε φορά που χρειάζεται.
- Τα άτομα που χειρίζονται έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα θα πρέπει:
  - Να έχουν κομμένα νύχια και όχι βαμμένα.
  - Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω και να είναι καλυμμένα πλήρως.
- **Απαγορεύεται η δοκιμή του φαγητού με το ίδιο κουτάλι χωρίς προηγουμένως να πλυθεί. Είναι αποδεκτή η δοκιμή του φαγητού ή του γλυκίσματος από τον υπεύθυνο κατά τη διάρκεια της παρασκευής του, δεδομένου ότι θα γίνει με τρόπο που δεν θα το μολύνει.**
- Οι επισκέπτες στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφους), όπως και καλύμματα υποδημάτων, εάν παρουσιάζεται κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Το προσωπικό που παρασκευάζει προϊόντα υψηλού κινδύνου, δεν θα πρέπει να κυκλοφορεί στους άλλους χώρους της επιχείρησης με τη στολή εργασίας. Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους, όπως για παράδειγμα για να καπνίσουν.



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό του χώρου τροφίμων, σε κάθε επιχείρηση, θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο ανάλογα με τη θέση εργασίας και την υπευθυνότητα που έχει στην επιχείρηση.</li> </ul>
<p>3. Πρόσωπο που απασχολείται με οποιαδήποτε ιδιότητα σε χώρο επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, δε δύναται να άπτεται τροφίμων χωρίς να κατέχει πιστοποιητικό εκδιδόμενο ανά διαστήματα δώδεκα μηνών από Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό, το οποίο να πιστοποιεί ότι η κατάσταση της υγείας του εν λόγω προσώπου είναι τέτοια ώστε να μην ενέχει οποιοδήποτε κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.</p> <p>4. Πρόσωπο που απασχολείται με οποιαδήποτε ιδιότητα σε χώρο επιχείρησης τροφίμων, στον οποίο διεξάγονται εργασίες σε σχέση με τρόφιμα, και που γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι πάσχει ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφίμων ή ότι πάσχει από μολυσμένα τραύματα ή ότι έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση ή δερματικό έλκος ή διάρροια ή άλλη ανάλογη πάθηση ή λοιμώδη νόσο, πληροφορεί αμέσως τον κάτοχο ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων, στην οποία αυτό το πρόσωπο απασχολείται, περί της εν λόγω γνώσεως ή υποψίας. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων ενημερώνει, αμέσως και δεόντως, τον Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό της Επαρχίας στην οποία βρίσκεται η εγκατάσταση της επιχείρησης τροφίμων όπου απασχολείται το πιο πάνω πρόσωπο.</p> <p>5. Σε περίπτωση που ο πάσχων είναι ο ίδιος ο υπεύθυνος ή ο κάτοχος της επιχείρησης τροφίμων, ενημερώνει αμέσως και δεόντως τον προαναφερόμενο Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό των επιχειρήσεων θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.</li> <li>• Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή του.</li> <li>• Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής έχουν τη νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.</li> <li>• Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει τους ανωτέρους του, σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσής της με τα τρόφιμα. Θα πρέπει να ενημερώνει επειγόντως: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα.</li> <li>- Όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό, διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή.</li> </ul> </li> </ul> <p>Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψή τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας.</li> <li>• Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να δέχεται γραπτή γνωμάτευση από τον Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό για την ετοιμότητα του ασθενούς εργαζομένου, να επιστρέψει στην εργασία του.</li> <li>• Για την εφαρμογή της προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας της εργασίας τους, βαρύνουν την επιχείρηση.</li> </ul>

6. Οποιοδήποτε πρόσωπο που αναφέρεται πιο πάνω δεν πρέπει να επαναρχίσει την εργασία του μέχρις ότου ο προαναφερόμενος Πρώτος Ιατρικός Λειτουργός αποφασίσει ότι ο κίνδυνος τέτοιας μόλυνσης έχει εκλείψει.

- Το ανωτέρω προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορεί κατά τις ώρες της εργασίας τους μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από τη στολή εργασίας.
- Απαγορεύεται, η με οποιαδήποτε ιδιότητα, επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος σε χώρους τροφίμων ατόμων, που δεν έχουν την κατάλληλη ενδυμασία και άδεια για την είσοδο τους, από τον υπεύθυνο της επιχείρησης.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

#### Απαιτήσεις της νομοθεσίας

##### Γενικές απαιτήσεις για την παραλαβή πρώτων υλών

1. Οι επιχειρήσεις τροφίμων δεν πρέπει να δέχονται πρώτη ύλη ή συστατικό, που γνωρίζουν ή έχουν βάσιμους λόγους να υποπτεύονται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές ή αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις διαδικασίες παρασκευής που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλιν ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση

#### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία

- Κατά διαστήματα θα πρέπει να γίνονται έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των πρώτων υλών και των συστατικών. Η συχνότητα του ελέγχου των τροφίμων εξαρτάται από το βαθμό επικινδυνότητας που παρουσιάζουν. Τα κρίσιμα σημεία και οι έλεγχοι καθορίζονται από το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP), το οποίο αναφέρθηκε στο Μέρος 1 του παρόντος “Οδηγού Υγιεινής”.
- Αντιπροσωπευτικά δείγματα των πρώτων υλών, όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζονται ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι κατάλληλα για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθούν.
- Οι έλεγχοι θα πρέπει να προσδιορίζουν τη γενική κατάσταση των προϊόντων και να συμπεριλαμβάνουν πιο εξειδικευμένες μικροβιολογικές και χημικές εξετάσεις και ελέγχους όπως αυτούς της ημερομηνίας λήξης ή της θερμοκρασίας μεταφοράς των προϊόντων.
- Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:
  - αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά,
  - τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους,
  - τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς,
  - τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.
 Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα.
- Όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τη διανομή και το χειρισμό των τροφίμων κατά τη διανομή με ασφάλεια.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Στα προϊόντα ψύξης ή κατάψυξης θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς.</li> <li>• Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. Συνιστάται ο χρόνος αυτός να είναι μεγάλος.</li> <li>• Για τη διατήρηση της ποιότητας πρέπει να ελέγχεται η ημερομηνία στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από.. ».</li> <li>• Σε πρώτες ύλες και συστατικά που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς τους.</li> </ul>
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ</b>	
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για την αποθήκευση πρώτων υλών</b></p>	<p><b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b></p>
<p>2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις ή ρύπους.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά πρέπει να αποθηκεύονται υπό κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.</li> <li>• Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα (πρώτες ύλες, συστατικά, υλικά και αντικείμενα συσκευασίας και προϊόντα ημικατεργασμένα ή τελικά) τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας.</li> <li>• Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, κ.λπ.).</li> <li>• Είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση.</li> <li>• Η αποθήκευση των πρώτων υλών και των συστατικών, θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωριζόμενους στην περίπτωση των παρασκευαστηρίων-εργαστηρίων. Στις μικρού μεγέθους επιχειρήσεις, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, θα πρέπει ειδικά ο χώρος αποθήκευσης των πρώτων υλών και των συστατικών να καθορίζεται σαφώς και να είναι διαμορφωμένος έτσι, ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπολοίπων χώρων της επιχείρησης.</li> </ul>

- Οι αποθηκευτικοί χώροι, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά.
- Η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται.
- Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης τους (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). Στα προϊόντα στα οποία έχει ανοιχθεί η συσκευασία, θα πρέπει η συσκευασία τους να ξανακλείνεται ικανοποιητικά, για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση τους.
- Σε μερικές περιπτώσεις, είναι καλύτερα να μεταφέρεται το περιεχόμενο της ανοιγμένης συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα.
- Η κατάλληλη ανακύκλωση των ξηρών προϊόντων ίσως είναι σημαντική στην ποιότητα των τροφίμων αλλά αφορά λιγότερο την ασφάλεια τους.
- Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. υλικά καθαρισμού). Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να τα μολύνουν.
- Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.
- Η αποθήκευση των προϊόντων ψύξης πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος τους. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας αφορούν τη θερμοκρασία των τροφίμων και όχι τη θερμοκρασία του αέρα του αποθηκευτικού χώρου.
- Για την τήρηση της νομοθεσίας πρέπει τα προϊόντα να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία διατήρησής τους.
- Τα ωμά τρόφιμα θα πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τα έτοιμα προς βρώση προϊόντα. Εάν κατ' ανάγκη πρέπει να αποθηκευτούν στον ίδιο ψυκτικό χώρο, πρέπει να διατηρούνται χωριστά ή/ και καλυμμένα, για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

- Στις μικρές επιχειρήσεις όπου δεν προβλέπεται διαφορετικός χώρος για την αποθήκευση έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων και «ωμών» τροφίμων, θα πρέπει στα ψυγεία τα τρόφιμα να τοποθετούνται με τάξη, τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα να τοποθετούνται χωριστά από τα «ωμά» και σε υψηλότερο ράφι. Επίσης τα ψυγεία να μην υπερφορτώνονται.
- Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Είναι δεδομένο ότι τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά και πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη.
- Στις περιπτώσεις θαλάμων ψύξης χωρητικότητας μεγαλύτερης των δέκα κυβικών μέτρων, οι χώροι αυτοί πρέπει οπωσδήποτε να εφοδιάζονται με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα, της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης.

### ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

#### Γενικές απαιτήσεις για την προστασία των τροφίμων

1. Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, τα τρόφιμα πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν εύλογο να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή τη κατάσταση.

#### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία

- Τα τρόφιμα θεωρούνται μη ασφαλή όταν έχουν μολυνθεί με τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς, σε επίπεδα που μπορεί να βλάψουν τους καταναλωτές. Θεωρούνται μη ασφαλή, επίσης, εάν είναι αλλοιωμένα ή περιέχουν για παράδειγμα ανεπιθύμητες ξένες ύλες.
- Τα λίπη και έλαια που χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία των καταναλωτών. Είναι λοιπόν αναγκαίο να ελέγχεται αυστηρά η ποιότητά τους. Για το τηγάνισμα, πρέπει να χρησιμοποιούνται λίπη και έλαια κατάλληλα για το σκοπό αυτό, πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή σχετικά με τη μέγιστη θερμοκρασία που επιτρέπεται να θερμανθούν και σε καμία περίπτωση η θερμοκρασία αυτή δεν πρέπει να ξεπερνάει τους 180°C. Τα λίπη και έλαια πρέπει να φιλτράρονται με ειδικό φίλτρο πριν από κάθε χρήση έτσι, ώστε να απομακρύνονται κομμάτια καμένων τροφίμων (οι φριτέζες πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ειδική βρύση που να επιτρέπει το άδειασμά τους από το κάτω μέρος). Η ποιότητα των λιπών και ελαίων που χρησι-

μπορούνται για τηγάνισμα, πρέπει να ελέγχεται τακτικά ως προς την οσμή, γεύση και το χρώμα και πρέπει να αλλάζονται αμέσως μόλις παρατηρηθεί κάποια αλλοίωση σε ένα από τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Στο εμπόριο διατίθενται ειδικά κιτ για τον έλεγχο της ποιότητας των λιπών και ελαίων.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται:

- Στο σχεδιασμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την έκθεση των τροφίμων [ιδιαίτερα στον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται για την αυτοεξυπηρέτηση (self service)] ο οποίος έχει σημαντικό ρόλο στην προστασία των τροφίμων.
- Στις προθήκες έκθεσης των τροφίμων θα πρέπει να τοποθετείται προστατευτικός υαλοπίνακας για την αποφυγή μόλυνσης των τροφίμων από τον άνθρωπο (π.χ. φτέρνισμα).
- Στο σωστό χειρισμό των εργαλείων και των σκευών, ώστε να μην πέφτουν μέσα στα τρόφιμα. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να χρησιμοποιούνται εργαλεία που η λαβή τους είναι μακρύτερη από τα μπόλ σερβιρίσματος.
- Στο πλύσιμο των ρούχων το οποίο πρέπει να γίνεται σε διαφορετικό χώρο από την κουζίνα και τους χώρους αποθήκευσης των τροφίμων.
- Τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να καταναλώνονται εάν περιέχουν υπολείμματα επικίνδυνων χημικών ουσιών, ή επικίνδυνες ξένες ύλες.
- Η προστασία έναντι αυτών των κινδύνων εξαρτάται από:
  - Τον ενδεχόμενο κίνδυνο.
  - Το είδος του τροφίμου και πώς αυτό πρόκειται να χρησιμοποιηθεί.
- Μερικοί κίνδυνοι όταν παρουσιαστούν, καθιστούν το προϊόν κατευθείαν ακατάλληλο και επικίνδυνο για την υγεία (π.χ. τοξικές ουσίες ή γυαλιά). Για αυτούς τους κινδύνους απαιτείται να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση αυτή.
- Για άλλους κινδύνους, όπως η επιμόλυνση των τροφίμων με βακτήρια, η πρόληψη του κινδύνου επιτυγχάνεται με:
  - Προστασία των πρώτων υλών από επιμολύνσεις.
  - Προστασία από τον πολλαπλασιασμό των βακτηρίων και τη δημιουργία μεγάλου μικροβιακού πληθυσμού που μπορεί να καταστήσει το τρόφιμο επικίνδυνο.



- Για παράδειγμα, τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου που παρασκευάζονται αρκετό χρονικό διάστημα πριν τη διάθεσή τους, όπως τα προμαγειρεμένα ή ψυγμένα τρόφιμα, χρειάζονται περισσότερο αυστηρούς ελέγχους στις πρώτες ύλες τους, γιατί διατηρούνται για μεγάλο διάστημα, παρ' όλο που βρίσκονται σε ψυχρές συνθήκες.
- Πρέπει να σημειωθεί ότι υπάρχουν βακτήρια που μπορεί να είναι επικίνδυνα για τον καταναλωτή ακόμα και σε μικρές συγκεντρώσεις. Όταν υπάρχει κίνδυνος για επιμόλυνση από μικρόβιο του παραπάνω είδους τότε η προστασία από την επιμόλυνση πρέπει να είναι ο πρωταρχικός σκοπός.

## ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

### Γενικές απαιτήσεις για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων

Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα άλλα επιβλαβή ζώα ή πτηνά. 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).

### Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία

- Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής από την επιχείρηση. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμησή τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή και εξειδικευμένη γνώση για τη χρησιμοποίησή τους.
- Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος των εντόμων, αρουραίων, ποντικών και πουλιών.
- Για τον έλεγχό τους θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν για:
  - τον 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,
  - τακτικές επιθεωρήσεις και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων και
  - τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων.
- Κατά τη χρήση των εντομοκτόνων θα πρέπει:



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- να μην ψεκάζονται τρόφιμα και οι επιφάνειες να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τον ψεκασμό,</li> <li>- τα ψεκαστικά υλικά να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους παραγωγής τροφίμων.</li> <li>• Σε μεγάλες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ή και ζαχαροπλαστικής συνιστάται η καταπολέμηση να γίνεται με ειδικά, για το σκοπό αυτό, συνεργεία.</li> <li>• Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν ανάλογο αρχείο.</li> </ul>
<b>ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ</b>	
<p><b>Γενικές απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή/ και μη εδώδιμες ουσίες</b></p>	<p><b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b></p>
<p>Οι επικίνδυνες ή /και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς ασφαλείς περιέκτες</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα τρόφιμα που έχουν μολυνθεί ή αυτά που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησης τους πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους των τροφίμων ή /και να φέρουν κάποιο διακριτικό γνώρισμα που να διευκολύνει την αναγνώρισή τους. Πρέπει να τοποθετούνται σε ξεχωριστούς χώρους από τα άλλα προϊόντα εάν υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης.</li> <li>• Δοχεία ή περιέκτες κατασκευασμένοι για μη βρώσιμα και επικίνδυνα υλικά, όπως υλικά για τον καθαρισμό, πρέπει να είναι ευδιάκριτα σημασμένοι, κλειστοί και να αποθηκεύονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης των τροφίμων. Δεν πρέπει με οποιοδήποτε τρόπο τα παραπάνω υλικά να έρθουν σε επαφή με τους περιέκτες των τροφίμων.</li> <li>• Χημικές ουσίες (π.χ. εντομοκτόνα, υλικά καθαρισμού) ή άλλες μη εδώδιμες ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία πρέπει να φέρουν κατάλληλη σήμανση με προειδοποίηση για την τοξικότητα και χρήση τους.</li> </ul>

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

<b>Γενικές απαιτήσεις</b>	<b>Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία</b>
<p>1. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα, και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνοι για την υγεία ή ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, 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 την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων, υπό τον όρο ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνος για την υγεία.</p> <p>2. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν, και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών, χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα μεταποιημένα προϊόντα, και να διαθέτουν κατάλληλο ψυχομένο χώρο αποθήκευσης.</p> <p>3. 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.</p> <p>4. 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 τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξή τους, ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Λεπτομέρειες για την ασφαλή διατήρηση των τροφίμων δίνονται στο Κεφάλαιο ΙΧ – Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.</li> </ul>

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ (Βλέπε, επίσης, Μέρος 2)

Γενικές απαιτήσεις για την κατάρτιση του προσωπικού	Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία
<p>1. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/ και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.</p> <p>2. Τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την κατάρτιση των διαδικασιών με βάση τις Αρχές του HACCP, έχουν εκπαιδευθεί κατάλληλα στην εφαρμογή των Αρχών HACCP.</p> <p>3. Συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα από τα πρόσωπα που απασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την ορθή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής που περιγράφονται στον παρόντα “Οδηγό υγιεινής”.</li> <li>• Στις επιχειρήσεις τροφίμων που απαιτείται εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να φροντίζουν, ώστε οι αρμόδιοι για τη διατήρηση του συστήματος HACCP στην επιχείρηση τροφίμων να έχουν καταρτισθεί επαρκώς στις Αρχές του HACCP.</li> <li>• Διαμορφώνονται δύο (2) επίπεδα εκπαίδευσης του προσωπικού ανάλογα με τις δραστηριότητες και τις ευθύνες που έχει στην επιχείρηση για τα οποία δίνονται περισσότερες πληροφορίες στο Μέρος 2.</li> </ul>

## Μέρος 4. Σημεία Ελέγχου

- 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 τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για ορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται από πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.
- Όταν τα τρόφιμα διατηρούνται ή σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά την τελευταία θέρμανση, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θέρμανση τότε τα τρόφιμα πρέπει να ψύχονται μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε τέτοια θερμοκρασία που προστατεύεται η ασφάλεια τους.

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου*	Παρακολούθηση
<b>Προμήθεια/ παραλαβή συστατικών</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η παραλαβή συστατικών που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές</li> <li>• Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς/ παραλαβής (θερμοκρασία/ ημερομηνία για ευαλλοιώτα)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των οχημάτων διανομής</li> <li>• Έλεγχος των κωδικών ημερομηνίας, των θερμοκρασιών μεταφοράς, της κατάστασης του τροφίμου και της συσκευασίας</li> </ul>
<b>Διατήρηση συστατικών</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών, (λόγω υψηλών θερμοκρασιών ή/και αυξημένου χρόνου αποθήκευσης)</li> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση (από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες</li> <li>• Τήρηση ανακύκλωσης των προϊόντων</li> <li>• Κάλυψη/συσκευασία των προϊόντων</li> <li>• Διαχωρισμός ωμών / μαγειρεμένων τροφίμων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>• Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<b>Απόψυξη συστατικών ή/ και τροφίμων</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόψυξη των συστατικών ή των τροφίμων σε θερμοκρασία από 2 έως 5°C ή σε τρεχούμενο νερό θερμοκρασίας μικρότερης των 21°C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος θερμοκρασιών</li> </ul>
<b>Προετοιμασία</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στη θερμοκρασία της κουζίνας</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Επιπλέον επιμόλυνση (από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>● Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</li> <li>● Διαχωρισμός ωμών / μαγειρεμένων τροφίμων</li> <li>● Χρησιμοποίηση εκπαιδευμένου προσωπικού</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού</li> <li>● Έλεγχος πιστοποιητικών υγείας</li> <li>● Εποπτικός έλεγχος</li> <li>● Έλεγχος αρχείων εκπαίδευσης προσωπικού</li> </ul>
<b>Θερμική επεξεργασία</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Επιβίωση μικροοργανισμών</li> <li>● Χημική επιμόλυνση λόγω επανειλημμένης χρήσης λιπών και ελαίων κατά το τηγάνισμα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων να φθάνει τους 75°C ή τους 70°C για 2 min</li> <li>● Στην περίπτωση του χοιρινού ή των μπιφτεκιών τους 68,3°C για 15 sec</li> <li>● Χρήση κατάλληλων λιπών και ελαίων. Διήθηση πριν από τη χρήση. Θέρμανση σε θ/α <math>\leq 180^\circ\text{C}</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>● Εποπτικός, οργανοληπτικός έλεγχος (οσμή, γεύση, χρώμα)</li> </ul>
<b>Ψύξη</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών, που επιβίωσαν της θέρμανσης</li> <li>● Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ταχεία ψύξη των τροφίμων από 60°C σε 10°C σε χρονικό διάστημα <math>\leq 2</math> ωρών, αλλά να μην υπερβαίνει τις 3 ώρες</li> <li>● Διατήρηση μετά την ταχεία ψύξη σε θ/α <math>\leq 5^\circ\text{C}</math></li> <li>● (Καθορισμός κατάλληλου χρονικού διαστήματος για σερβίρισμα).</li> <li>● Διατήρηση των τροφίμων καλυμμένων, όπου είναι δυνατόν</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης</li> </ul>
<b>Διατήρηση με ψύξη</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Διατήρηση των ευαλοϊών των τροφίμων σε θ/α <math>\leq 5^\circ\text{C}</math> για κατάλληλο χρονικό διάστημα</li> <li>● Διατήρηση των γλυκισμάτων και τουρτών σε θ/α <math>\leq 8^\circ\text{C}</math></li> <li>● Διατήρηση των σοκολατοειδών σε θ/α <math>\leq 12-13^\circ\text{C}</math></li> <li>● Διατήρηση των σοκολάτων σε θ/α <math>\leq 18^\circ\text{C}</math></li> <li>● Διατήρηση των υπολοίπων τροφίμων σε θερμοκρασίες</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας συντήρησης</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<p>τέτοιες ώστε να διατηρούνται τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>● Διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα, όπου είναι δυνατόν</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<b>Επαναθέρμανση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Επιβίωση μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Αναθέρμανση των τροφίμων που διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 75°C (στο κέντρο)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Έλεγχος της θερμοκρασίας αναθέρμανσης</li> </ul>
<b>Διατήρηση σε κατάψυξη</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>● Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Διατήρηση σε θ/α <math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math> κατάψυξης</li> <li>● Κάλυψη / περιτύλιγμα των τροφίμων</li> <li>● Ανακύκλωση των προϊόντων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Έλεγχος της θερμοκρασίας</li> <li>● Εποπτικοί έλεγχοι</li> <li>● Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας</li> </ul>
<b>Διατήρηση με θέρμανση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>● Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών, που επιβίωσαν της θέρμανσης,</li> <li>● Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 60°C</li> <li>● Χρήση καθαρού εξοπλισμού και καθαρών σκευών και εργαλείων,</li> <li>● Διατήρηση με κάλυμμα, όπου είναι δυνατόν.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>● Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<b>Ζεστό σερβίρισμα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</li> </ul>	
<b>Κρύο σερβίρισμα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</li> </ul>	

- Οι προτεινόμενοι έλεγχοι είναι ενδεικτικοί της καλής πρακτικής και ισχύουν για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων μόνο.
- Για παράδειγμα, μερικά κομμάτια κρέατος ίσως δεν έχουν συγκεκριμένη μόλυνση στο κέντρο τους και το ψήσιμό τους σε θερμοκρασίες μικρότερες από 75°C (σπάνια) είναι αποδεκτό.
- Μερικά τρόφιμα ή ποτά μπορεί να απαιτούν διαφορετική μεταχείριση και προετοιμασία.
- Κάθε ευαλλοίωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C και 60°C:
  - A) για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως,
  - B) για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως,
  - Γ) για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται.

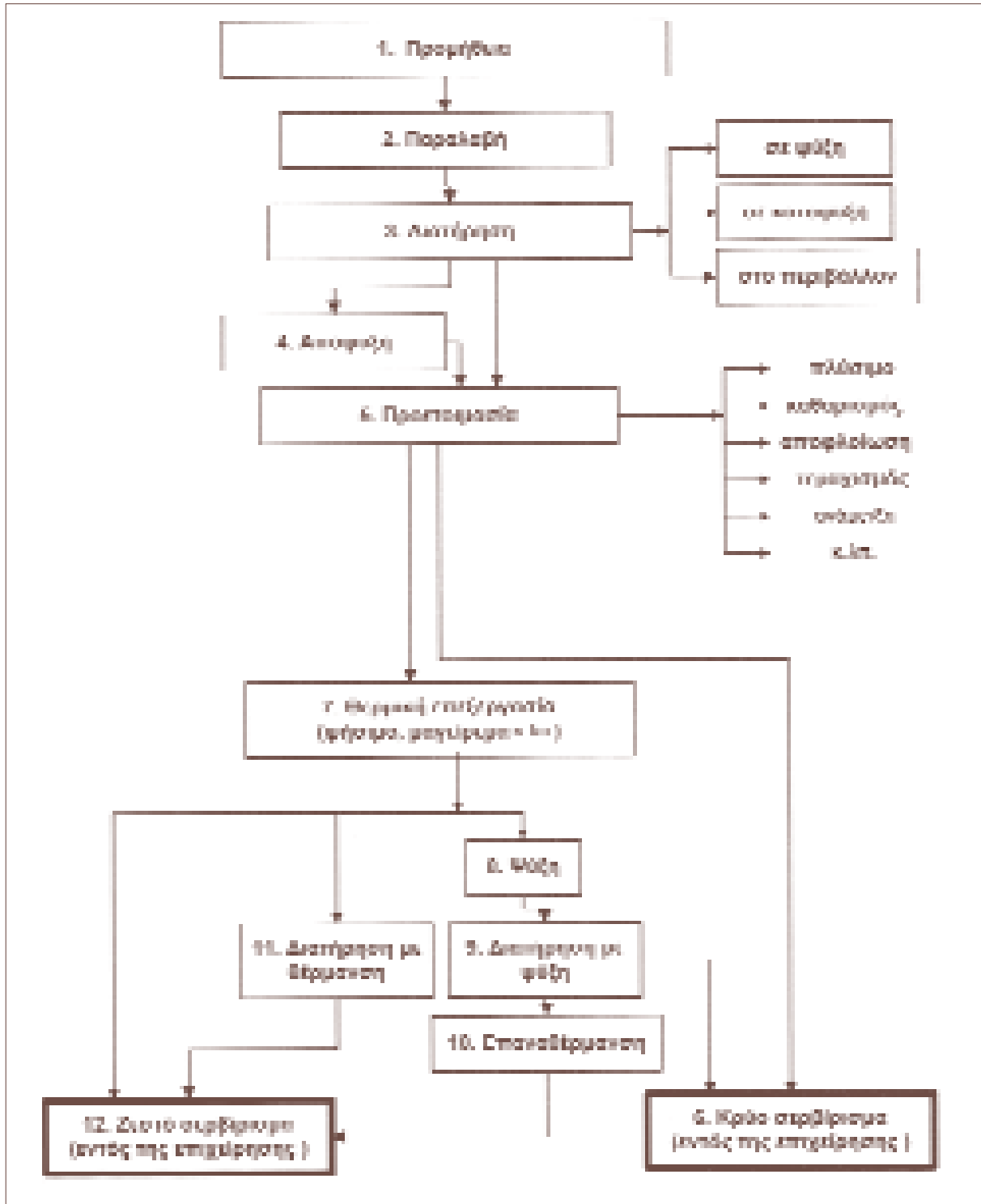
## Μέρος 5. Παραρτήματα

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1**

Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης (εστιατόρια)

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**



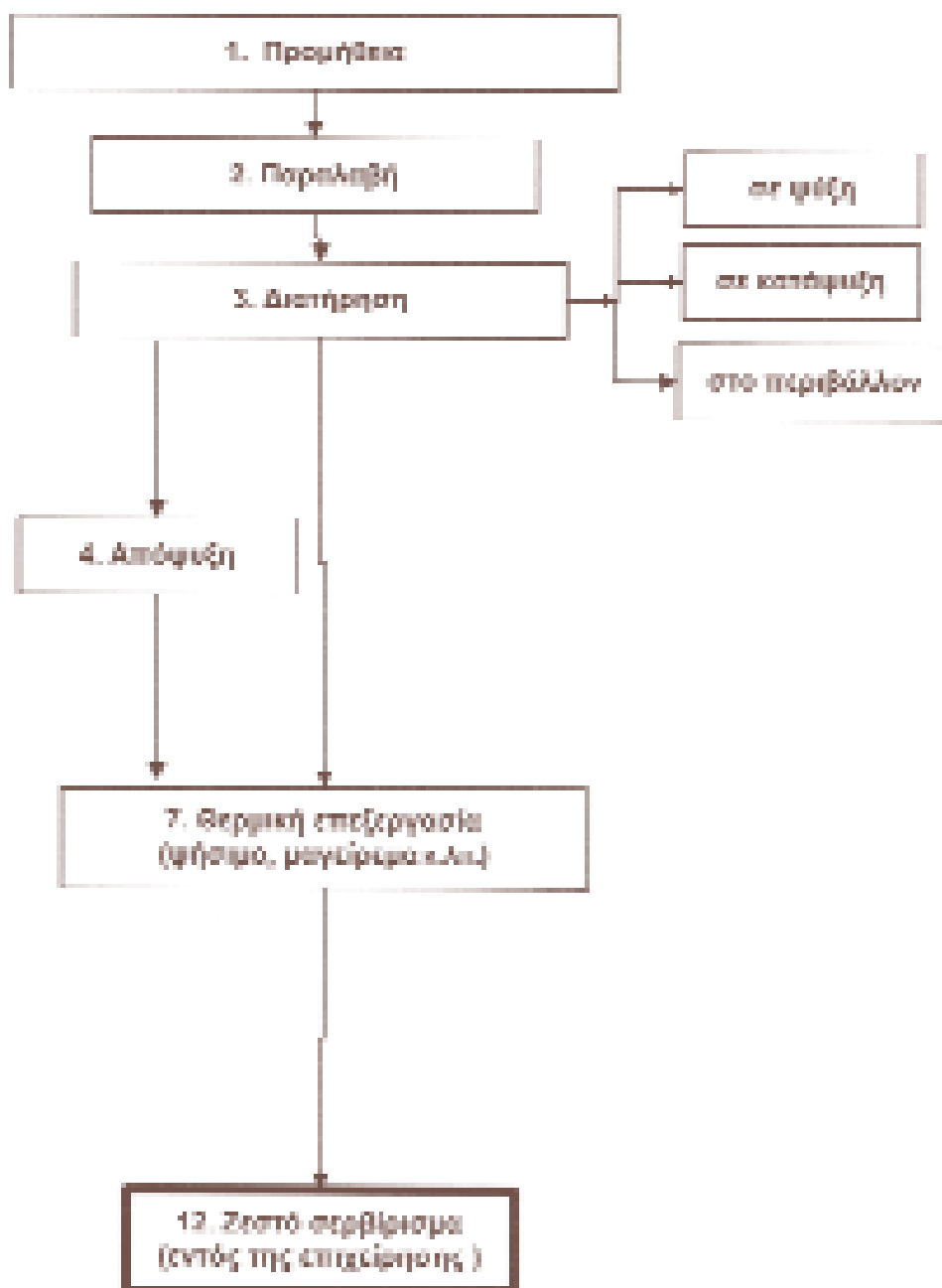






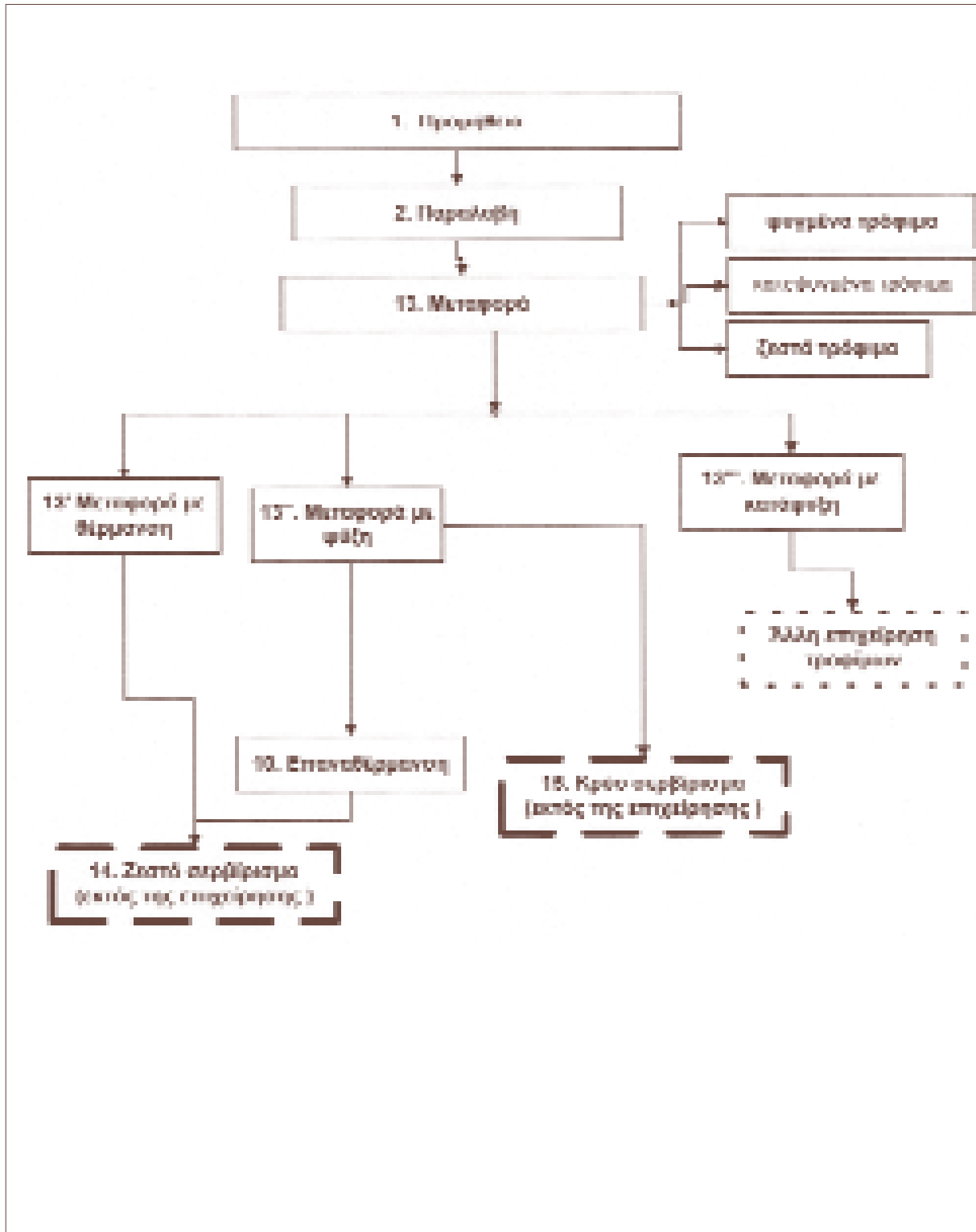
**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4**  
Επιχειρήσεις που δεν προετοιμάζουν, αλλά επεξεργάζονται και  
διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης  
(μίνι εστιατόρια)

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**



**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 5**  
Επιχειρήσεις που ασχολούνται αποκλειστικά μόνο  
με τη διακίνηση τροφίμων  
(τροφοδοσία - μεταφορά)

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**





**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2. ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ****Διατήρηση τροφίμων με ψύξη**

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ή/και ζαχαροπλαστικής πρέπει να διαθέτουν ψυγεία και καταψύκτες, σε μέγεθος και αριθμό που ικανοποιούν τις ανάγκες διατήρησης των ωμών συστατικών και των τροφίμων. Τα τρόφιμα στα οποία μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Προσοχή θα πρέπει να δίνεται στους θαλάμους-ψυγεία, στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις της θερμοκρασίας λόγω του συχνού ανοίγματος της πόρτας τους.

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

Μερικά από τα τρόφιμα της κατηγορίας αυτής είναι:

- Ωμά κρέατα, πουλερικά και ψάρια, τα οποία πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη για τους παρακάτω λόγους:
  - για τη διατήρηση της ποιότητας τους,
  - για να μην αναπτυχθούν μικροοργανισμοί αλλοίωσης και έτσι να αυξηθεί η διατηρησιμότητά τους,
  - για την πρόληψη της ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών όπως η Salmonella.
- Ολόκληρα αυγά, τα οποία θα πρέπει να αποθηκεύονται στο ψυγείο και να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους.

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

- τα τρόφιμα αποθηκεύονται κατευθείαν μετά τη μεταφορά τους,
- μεταφέρονται αρχικά, στους χώρους διατήρησης, τα τρόφιμα ψύξης, μετά τα τρόφιμα κατάψυξης και τέλος τα τρόφιμα της μαναβικής.

Ευαλλοιώτα τρόφιμα αποστέλλονται ταχυδρομικώς μόνο όταν εξασφαλίζεται η υγιεινή μεταφορά τους, και κυρίως όταν διασφαλίζεται η κατάλληλη θερμοκρασία μεταφοράς των προϊόντων. Μερικά προϊόντα δεν απαιτούν τη διατήρησή τους σε χαμηλή θερμοκρασία, διότι αυτοπροστατεύονται λόγω της σύστασής τους. Για παράδειγμα, η κόκκινη σάλτσα (κέτσαπ) μπορεί να μεταφερθεί ή διατηρηθεί σε συνθήκες περιβάλλοντος, εάν δεν έχει ανοιχθεί η συσκευασία της, διότι η οξύτητα της παρεμποδίζει την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.

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

- σε τρόφιμα τα οποία πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα και ζεστά,
- στα τρόφιμα τα οποία διατηρούνται (στα πλαίσια των ημερομηνιών ανάλωσής τους) σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, λόγω της σύστασής τους ή της επεξεργασίας τους,
- στα κονσερβοποιημένα ή αποστειρωμένα τρόφιμα έως ότου ανοιχτεί η συσκευασία τους,
- τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα με υψηλή οξύτητα (όπως κονσέρβες, φρούτα, τομάτες κ.ά.) δεν απαιτείται να αποθηκευτούν σε ψυχρές συνθήκες για τη διασφάλιση της ποιότητάς τους μετά το άνοιγμα της συσκευασίας τους. Θα πρέπει, όμως, το τρόφιμο να απομακρυνθεί από την κονσέρβα και να διατηρηθεί σε άλλο περιέκτη, ώστε να προληφθεί η αντίδραση του με το μεταλλικό κουτί.

- στα τρόφιμα τα οποία ωριμάζουν και τα οποία δεν διατηρούνται σε ψύξη κατά τη διάρκεια της ωρίμανσής τους.

Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος ή της διάθεσής τους τα τρόφιμα μπορεί να διατηρούνται έως 4 ώρες σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 5°C. Αυτό ισχύει για μία και μόνο φορά (δεν επιτρέπεται το σερβίρισμα για 1 ώρα και επόμενη φορά για 3 ώρες για το ίδιο φαγητό). Ο έλεγχος της ώρας επιτυγχάνεται με την παρακολούθηση της ώρας σερβιρίσματος του συγκεκριμένου φαγητού.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του εξοπλισμού ψύξης, 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 ένα πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού.

Τα τρόφιμα βαθιάς κατάψυξης πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C.

Τα παγωτά σε βιτρίνες έκθεσης διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\leq -14^{\circ}\text{C}$ .

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 προκαλούν κίνδυνο στην υγεία.

Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 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.

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

### Διατήρηση τροφίμων με θέρμανση

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

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

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

- τα τρόφιμα διατηρήθηκαν σε θερμοκρασία μικρότερη από τους 60°C γιατί επρόκειτο να σερβιριστούν ή να πωληθούν,
- ο χρόνος παραμονής τους σε αυτή τη θερμοκρασία δεν ξεπέρασε τις 3 ώρες, για μία φορά.
- Τα τρόφιμα που δεν καταναλώθηκαν δεν χρειάζεται να απορριφθούν, εφόσον είναι κατάλληλα προς βρώση. Θα πρέπει να αποθηκευτούν στην κατάλληλη θερμοκρασία (κάτω από 5°C ή πάνω από 60°C) και να διατηρηθούν σε αυτήν με ασφάλεια

Ειδικότερα, το κρέας (βοδινό και άλλα είδη κρέατος) που έχει ψηθεί η εξωτερική του επιφάνεια, ενώ το κέντρο του είναι ωμό, και έχει θερμοκρασία κέντρου χαμηλότερη από 75°C, όταν διατίθεται θα πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κέντρου μεγαλύτερη από 60°C.

Τα προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά την παρασκευή τους, θα πρέπει να ψύχονται γρήγορα μετά από αυτή. Τα τρόφιμα θα πρέπει να φέρονται από τους 60°C σε θερμοκρασία 10°C σε χρονικό διάστημα 3 ωρών το πολύ και μετά να αποθηκεύονται υπό ψύξη π.χ. σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη. Για τη διευκόλυνση της ψύξης τα τρόφιμα μπορεί να διαιρούνται σε κομμάτια ή να ψύχονται ανά παρτίδα. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την ψύξη δεν θα πρέπει να υπερφορτώνεται με προϊόντα πέραν της προβλεπόμενης ποσότητας για την οποία κατασκευάστηκε.



## Τρόφιμα που πρέπει να υποβάλλονται σε ελέγχους θερμοκρασίας

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΑΝΑΛΥΤΙΚΟΤΕΡΑ
<ul style="list-style-type: none"> <li>Κρέας και ψάρια μαγειρεμένα και προϊόντα τους.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιλαμβάνει προπαρασκευασμένα τρόφιμα, πίτες κρέατος, κυνήγι, αλλαντικά.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Μαγειρεμένο κρέας σε κονσέρβες που έχουν παστεριωθεί.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τυπικές μεγάλες συσκευασίες χοιρινού ζαμπόν ή ωριμασμένη χοιρινή σπάλα.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Μαγειρεμένα λαχανικά.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιλαμβάνει δημητριακά, ρύζι και όσπρια.</li> <li>Μερικά μαγειρεμένα λαχανικά ή επιδόρπια μπορεί να έχουν υψηλή συγκέντρωση ζάχαρης* (πιθανά συνδυάζεται με άλλους παράγοντες όπως η οξύτητα) για την πρόληψη της ανάπτυξης παθογόνων βακτηρίων. Αυτά δεν είναι απαραίτητο να υποβάλλονται σε ελέγχους θερμοκρασίας.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Κάθε μαγειρεμένο τρόφιμο που περιέχει αυγά ή τυρί.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιλαμβάνει και τάρτες φρούτων και γλυκίσματα.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Προπαρασκευασμένες σαλάτες και σάλτσες.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιλαμβάνει μαγιονέζα και προπαρασκευασμένες σαλάτες με μαγιονέζα ή άλλα είδη σάλτσας. Μερικές σαλάτες ή σάλτσες μπορεί να έχουν τέτοια σύνθεση (υψηλό επίπεδο οξύτητας**) που να αποτρέπει την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Μαλακά τυριά / τυριά που ωριμάζουν με μύκητες (μετά την ωρίμανση).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Στα τυριά περιλαμβάνονται τα εξής: Camembert, Brie, Stilton, Roquefort, Δανέζικο Μπλε και άλλα παρόμοια είδη τυριών.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Καπνιστό ή ωριμασμένο ψάρι ή ωμά σκομβροειδή ψάρια.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Για παράδειγμα καπνιστός σολομός, καπνιστή πέστροφα, καπνιστό σκουμπρί κ.ά. Επίσης, ωμός τόνος, πέστροφα και άλλα σκομβροειδή.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιδόρπια χαμηλής οξύτητας και προϊόντα κρέμας.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιλαμβάνει όπως επιδόρπια και γαλακτοκομικά προϊόντα, φρέσκα τυριά και κέικ με κρέμα. Μερικές τεχνητές κρέμες είναι δυνατόν να διατηρούνται ακόμα και σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος, λόγω της χαμηλής ενεργότητας του νερού ή /και της υψηλής συγκέντρωσης ζάχαρης. Είναι απαραίτητο να παρέχονται διευκρινίσεις από τους προμηθευτές.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Σάντουιτς που περιέχουν κάποιο από αυτά τα προϊόντα.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιλαμβάνονται ωμές πίτες και πίτες με λουκάνικα, μη ψημένες πίτσες και φρέσκα ζυμαρικά.</li> </ul>

\* Βασικό σημείο είναι η ενεργότητα ύδατος (aw)

\*\*Κρίσιμο όριο είναι το pH 4,5 ή χαμηλότερο

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3. ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ, ΜΕΣΗΣ ΚΑΙ ΧΑΜΗΛΗΣ  
ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1. ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p><u>ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ/ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΕΠΙΤΟΠΟΥ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σάντουιτς, πίτσα, κέικ &amp; σαλάτες, ψητά κοτόπουλα και άλλα ζεστά φαγητά</li> </ul> <p><u>ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αυτά περιλαμβάνουν κρέας, ψάρι, αυγά, τυρί, δημητριακά, μαγειρεμένα πουλερικά, κρύα μαγειρεμένα κρέατα. Πατέ κρεάτων &amp; ψαριών. Κρεατόπιτα. Πίτες λαχανικών. Πρόσθετα για σάντουιτς</li> </ul> <p><u>ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κρέας, ψάρι ή πίτες πουλερικών, πίτσες &amp; έτοιμα φαγητά, μερικώς μαγειρεμένα λουκάνικα. Φρέσκα μακαρόνια με κρέας ή ψάρι, π.χ. ραβιόλια</li> </ul> <p><u>ΚΑΠΝΙΣΤΑ Ή ΠΑΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κομμένα σε φέτες μετά τον καπνισμό ή το αλάτισμα, π.χ. σαλάμια ή άλλα ζυμούμενα λουκάνικα.</li> </ul> <p><u>ΚΑΠΝΙΣΤΑ Ή ΠΑΣΤΑ ΨΑΡΙΑ</u> Ολόκληρα ή</p>	<p>Μικροβιολογική επιμόλυνση</p> <p>Παθογόνα βακτήρια και ιοί μπορούν να μπουν στα τρόφιμα είτε στα συστατικά τους, κατά τη διάρκεια χειρισμού, προετοιμασίας και συσκευασίας, ή μετά την προετοιμασία, κατά τη διάρκεια μεταφοράς &amp; αποθήκευσης. Τα βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν ταχύτατα στο τρόφιμο αν δεν είναι στο ψυγείο και να προκαλέσουν αρρώστια όταν καταναλωθούν. Διαφορετικά τα βακτήρια μπορεί να βρίσκονται σε λανθάνουσα κατάσταση και να προκαλέσουν δηλητηρίαση μόνο όταν η θερμοκρασία του προϊόντος επιτρέψει την ανάπτυξή τους σε επόμενο στάδιο.</p>	<p>Μικροβιολογική επιμόλυνση</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Έλεγχος θερμοκρασίας καθ' όλη τη διάρκεια της μεταφοράς, αποθήκευσης και έκθεσης</li> <li>2. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης</li> <li>3. Καλή υγιεινή του προσωπικού για την πρόληψη μεταφοράς βακτηρίων από αυτό στο προϊόν</li> <li>4. Κατάλληλη διάρκεια ζωής προϊόντος για τη διαβεβαίωση μικροβιολογικής ασφάλειας και ποιότητας</li> <li>5. Κατάλληλα κτίρια και εξοπλισμός ώστε να μη βρίσκουν καταφύγιο βακτήρια και βρωμιές και να καθαρίζονται εύκολα</li> <li>6. Ταχεία μεταφορά κατεψυγμένων προϊόντων σε κάθε στάδιο μεταφοράς στην αλυσίδα μεταφοράς</li> <li>7. Επαρκής καθαρισμός για την απομάκρυνση των εστιών μόλυνσης/ επικαθίσης βακτηρίων</li> <li>8. Επιπλέον μέτρα προστασίας όπου εμπλέκεται μη συσκευασμένο φαγητό</li> <li>9. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή μεταφοράς βακτηρίων από έντομα και τρωκτικά</li> <li>10. Παρακολούθηση θερμοκρασίας</li> <li>11. Σωστή απόρριψη απορριμμάτων για την αποφυγή επιμόλυνσης των τροφίμων</li> <li>12. Άμεσες διαδικασίες σε περίπτωση που ο εξοπλισμός ψύξης τεθεί εκτός λειτουργίας</li> </ol>	<p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ ή εκπαίδευση</p> <p>Προσωπική υγιεινή</p> <p>Ανακύκλωση προϊόντων</p> <p>Δομή Εξοπλισμός και ευκολίες</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Καθαρισμός</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Παρακολούθηση/ αρχεία Απόρριψη αποβλήτων</p> <p>Έκτακτα μέτρα</p>

<p>κομμένα σε φέτες μετά τον καπνισμό ή το αλάτισμα π.χ. σολομός, πέστροφα, σκουμπρί, μπακαλιάρους και ρέγκα.</p> <p><b>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ</b> <b>ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Φρέσκα τυριά, μους, κρέμες καραμελέ, πουτίγκες, σαντιγί</li> </ul> <p><b>ΤΥΡΙ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Μαλακής ωρίμανσης ή με μύκητες π.χ. μπλε τυρί Δανίας, Μπρι, Ροκφόρ, Καμεμπέρ</li> </ul> <p><b>ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ</b> <b>ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Συμπεριλαμβανομένων και αυτών που περιέχουν φρούτα, ρύζι</li> </ul>	<p><b>Φυσική επιμόλυνση</b></p> <p>Αν το παρασκευασμένο τρόφιμο ή τα συστατικά έμειναν ακάλυπτα ή απροστάτευτα κατά τη διάρκεια χειρισμού είναι πιθανόν να προκληθεί επιμόλυνση από ξένα αντικείμενα. Αντικείμενα όπως κομμάτια συσκευασίας, κοσμήματα, πιαστράκια μαλλιών μπορεί να πέσουν μέσα στους περιέκτες τροφίμων. Η παρουσία τους μπορεί να προκαλέσει παράβαση και να οδηγήσει σε σοβαρή βλάβη ή παράπονα.</p> <p><b>Φυσική καταστροφή</b></p> <p>Καταστροφή σε συσκευασίες κενού, σακούλες και προστατευτικές συσκευασίες, μπορεί να δώσει ευκαιρία σε βακτήρια να επιμολύνουν ή να μειώσουν την ασφάλεια του προϊόντος ή τη διάρκεια ζωής του.</p>	<p><b>Φυσική επιμόλυνση</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Επιπλέον πρόνοια για έκθεση τροφίμων χωρίς συσκευασία</li> <li>Σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτίρια ή το περιβάλλον</li> <li>Καλή υγιεινή προσωπικού για την αποφυγή επιμόλυνσης από μαλλιά, κοσμήματα, ρουχισμό κ.ά</li> <li>Καλά συστήματα καθαρισμού για την πρόληψη επιμόλυνσης από τις ενέργειες καθαρισμού. Κατάλληλος έλεγχος των χημικών καθαριστικών</li> <li>Εντομολογικός έλεγχος για την πρόληψη επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά</li> <li>Σωστή απόρριψη αποβλήτων ώστε να αποφευχθεί κίνδυνος επιμόλυνσης</li> <li>Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης</li> </ol> <p><b>Φυσική καταστροφή</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν</li> <li>Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν από έντομα ή τρωκτικά</li> <li>Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης</li> <li>Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις κατά την αποθήκευση ώστε να μην κινδυνέψει το προϊόν από τυχόν καταστροφές</li> <li>Ανακύκλωση προϊόντων</li> <li>Επιπλέον μέτρα για μη συσκευασμένα τρόφιμα</li> <li>Διαδικασίες απόρριψης κατεστραμμένων προϊόντων</li> </ol>	<p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Υγιεινή προσωπικού</p> <p>Καθαρισμός</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Απόρριψη Αποβλήτων</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ ή εκπαίδευση</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ ή εκπαίδευση</p> <p>Εξοπλισμός και ευκολίες</p> <p>Ανακύκλωση προϊόντων</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p> <p>Απόρριψη αποβλήτων</p>
--	--	---	--

## ΠΙΝΑΚΑΣ 2. ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p>Σκληρά τυριά</p> <p>Κρεμώδη ή σβολωμένα τυριά</p> <p>Φρέσκα τυριά</p> <p>Μη γαλακτοκομικά, κέικ κρέμας</p> <p>Μη ώριμα μαλακά τυριά</p> <p>Καπνιστά ή παστά τεμάχια κρέατος</p> <p>Πίτες φρούτων</p> <p>Ωμό κρέας και ωμό ψάρι</p> <p>Λουκάνικα, μπέικον</p> <p>Φρέσκο γάλα</p> <p>Λαχανικά</p> <p>Φρούτα</p>	<p><u>Μικροβιολογική επιμόλυνση</u></p> <p>Μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα το σάπισμα ή την ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων ή μυκήτων σε αυτά τα προϊόντα. Η ανάπτυξη μπορεί να μην είναι ταχεία, αλλά ζητήματα ασφάλειας και ποιότητας μπορεί να μειώσουν τη διάρκεια ζωής. Τα βακτήρια μπορεί να αυξηθούν μετά από θέρμανση ή τήξη</p> <p><u>Φυσική επιμόλυνση</u></p> <p>Μπορεί να προκληθεί από βρωμιά, σκόνη-μπάζα, χαλαρή συσκευασία. Κάθε μη-συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται από ξένα αντικείμενα που πέφτουν μέσα ή πάνω στο προϊόν</p>	<p><u>Μικροβιολογική επιμόλυνση</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Καλή υγιεινή προσωπικού ώστε να αποφευχθεί μεταφορά βακτηρίων στο τρόφιμο.</li> <li>2. Έλεγχος θερμοκρασίας, όταν απαιτείται, κατά τη μεταφορά, αποθήκευση και έκθεση.</li> <li>3. Σωστή διαχείριση για την εξασφάλιση ταχείας μεταφοράς μεταξύ συνθηκών ψύξης.</li> <li>4. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων για την αποφυγή μικροβιολογικής επιμόλυνσης πέραν από τη διάρκεια ζωής.</li> <li>6. Επαρκής καθαρισμός για την απομάκρυνση των εσίων μόλυνσης/επικάθισης βακτηρίων.</li> <li>7. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή μεταφοράς βακτηρίων από έντομα και τρωκτικά.</li> <li>8. Κατάλληλος εξοπλισμός και εγκαταστάσεις ώστε να διευκολύνεται το καθάρισμα, η τήρηση σωστών θερμοκρασιών κ.ά.</li> <li>9. Επιπλέον μέτρα όπου εμπλέκονται μη συσκευασμένα τρόφιμα.</li> <li>10. Υγιής δομή ώστε να μην εγκαθίστανται βακτήρια και βρωμιά.</li> </ol> <p><u>Φυσική επιμόλυνση</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Επιπλέον απαιτήσεις για την έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων.</li> <li>2. Σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτίρια ή το περιβάλλον.</li> </ol>	<p>Υγιεινή προσωπικού</p> <p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Ανακύκλωση προϊόντων</p> <p>Καθαρισμός</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων Δομή</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων. Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Υγιεινή προσωπικού Εντομολογικός έλεγχος</p>

	<p><b>Φυσική καταστροφή</b></p> <p>Φυσική καταστροφή στο προϊόν ή τη συσκευασία μπορεί να οδηγήσει σε υποβάθμιση του προϊόντος και ο καταναλωτής να το παραλάβει σ' αυτή την κατάσταση. Η αιτία μπορεί να είναι μηχανικός τραυματισμός ή αποθήκευση σε λάθος περιβάλλον π.χ. αυξημένη υγρασία. Η εμφάνιση και η ποιότητα ορισμένων προϊόντων μπορεί να επηρεαστούν σοβαρά από μελάνωση π.χ. φρούτα και λαχανικά.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>3. Καλή υγιεινή προσωπικού ώστε να αποφεύγεται επιμόλυνση από μαλλιά, κοσμήματα, ρούχα κ.ά.</li> <li>4. Εντομολογικός έλεγχος για την πρόληψη επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά.</li> <li>5. Επαρκή πρότυπα εξοπλισμού και καθαριστικών μέσων.</li> <li>6. Καλά συστήματα καθαρισμού για την πρόληψη επιμόλυνσης από τις ενέργειες καθαρισμού.</li> <li>7. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης.</li> <li>8. Σωστή απόρριψη αποβλήτων για την αποφυγή επιμόλυνσης σε τρόφιμα προς πώληση.</li> <li>9. Διαδικασίες χειρισμού εκτάκτων αναγκών.</li> </ol> <p><b>Φυσική καταστροφή</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν</li> <li>2. Εντομολογικός έλεγχος για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν από έντομα ή τρωκτικά</li> <li>3. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης</li> <li>4. Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις κατά την αποθήκευση ώστε να μην κινδυνέψει το προϊόν από τυχόν καταστροφές</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων</li> <li>6. Επιπλέον μέτρα για μη συσκευασμένα τρόφιμα</li> </ol>	<p>Εξοπλισμός και διευκολύνσεις</p> <p>Καθαρισμός</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Απόρριψη αποβλήτων</p> <p>Επείγουσες διαδικασίες</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ή εκπαίδευση</p> <p>Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις</p> <p>Ανακύκλωση προϊόντων Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p>
--	--	--	--

ΠΙΝΑΚΑΣ 3. ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΕΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p>Τρόφιμα που διατηρούνται από μια διαδικασία θέρμανσης και συσκευασίας σε ερμητικά κλειστούς περιέκτες, όπως κονσερβοποιημένα τρόφιμα, έτοιμα γεύματα μακράς διάρκειας</p> <p>Ξηρά λαχανικά</p> <p>Συσκευασμένες σούπες</p> <p>Τουρσιά</p> <p>Διατηρήσιμα και μαρμελάδες</p> <p>Ξηρά ζυμαρικά</p> <p>Ξηρά μείγματα κρέμας ή ξηρά μείγματα προετοιμασίας ποτών</p> <p>Γλυκίσματα σοκολάτας και ζαχαρωτών</p> <p>Ψωμί και μπισκότα</p> <p>Κέικ και γλυκά (που δεν περιέχουν κρέμες)</p> <p>Παγωτά</p> <p>Κατεψυγμένα προϊόντα</p>	<p><u>Μικροβιολογική επιμόλυνση</u> Τα περισσότερα από αυτά τα προϊόντα δεν είναι ύποπτα για τροφικές δηλητηριάσεις όταν βρίσκονται σε κανονική κατάσταση. Μικροοργανισμοί που προκαλούν σήψη όπως ζύμες-μύκητες μπορεί να αναπτυχθούν αν η διάρκεια ζωής δεν παρακολουθείται.</p> <p><u>Φυσική επιμόλυνση</u> Κάθε ανοικτό μη-συσκευασμένο προϊόν μπορεί να μολυνθεί από υλικά συσκευασίας ή άλλα ξένα αντικείμενα κατά τη διάρκεια διαχείρισης ή έκθεσης</p> <p><u>Φυσική καταστροφή</u> Κάθε καταστροφή στη συσκευασία αυτών των προϊόντων μπορεί να αποτελέσει ένα επικίνδυνο σημείο μικροβιολογικής ή φυσικής επιμόλυνσης. Χτυπημένες κονσέρβες, πιεσμένα/σχισμένα πακέτα για παράδειγμα μπορούν να επιτρέψουν μεταλλική επιμόλυνση ή εμφάνιση κηλίδων. Ακατάλληλη αποθήκευση, σε ψυχρό ή υγρό περιβάλλον μπορεί επίσης να μεταβάλει φυσικά την ποιότητα του προϊόντος.</p>	<p><u>Μικροβιολογική επιμόλυνση</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ανακύκλωση προϊόντων ώστε να εξασφαλιστεί η ποιότητα και η ασφάλεια.</li> <li>2. Επιπλέον απαιτήσεις όπου μη συσκευασμένα τρόφιμα εμπλέκονται</li> <li>3. Το προσωπικό γνωρίζει τους κινδύνους και πώς να τους αντιμετωπίζει</li> <li>4. Εντομολογικός έλεγχος ώστε να αποφευχθεί μεταφορά βακτηρίων από έντομα/ τρωκτικά</li> <li>5. Κατάλληλος εξοπλισμός και διευκολύνσεις για τη σωστή παρακολούθηση θερμοκρασίας σε κατεψυγμένα τρόφιμα</li> </ol> <p><u>Φυσική επιμόλυνση</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Επιπλέον απαιτήσεις για έκθεση τροφίμων χωρίς συσκευασία</li> <li>2. Σωστή απόρριψη αποβλήτων ώστε να αποφευχθεί κίνδυνος τυχόν λιμού</li> <li>3. Σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτήρια ή το περιβάλλον</li> <li>4. Εντομολογικός έλεγχος για την πρόληψη επιμόλυνσης από έντομα και τρωκτικά</li> <li>5. Ανακύκλωση προϊόντων για την αποφυγή κινδύνου μόλυνσης.</li> <li>6. Το προσωπικό γνωρίζει τους κινδύνους και πώς να τους αντιμετωπίζει</li> <li>7. Ορθή δομή κτηρίων ώστε να μην επικάθεται βρωμιά</li> </ol> <p><u>Φυσική καταστροφή</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν</li> <li>2. Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις κατά την αποθήκευση ώστε να μην κινδυνεύει το προϊόν από τυχόν καταστροφές</li> <li>3. Επιπλέον μέτρα για μη συσκευασμένα τρόφιμα</li> <li>4. Το προσωπικό γνωρίζει τους κινδύνους και πώς να τους αντιμετωπίζει</li> </ol>	<p>Ανακύκλωση προϊόντων</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p> <p>Υγιεινή προσωπικού</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ ή εκπαίδευση</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p> <p>Καθαρισμός</p> <p>Διαδικασίες διαχείρισης</p> <p>Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις</p> <p>Εντομολογικός έλεγχος</p> <p>Ανακύκλωση προϊόντων</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ ή εκπαίδευση</p> <p>Δομή</p> <p>Διαδικασίες διαχείρισης</p> <p>Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις</p> <p>Έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και/ ή εκπαίδευση</p>







## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5. ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Αισθητήρας απόσβεσης (damped sensor)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αισθητήρας κατάλληλα σχεδιασμένος να παρουσιάζει πιο αργή απόκριση στις αλλαγές της θερμοκρασίας του αέρα (μια απόκριση πιο χαρακτηριστική του τροφίμου).</li> </ul>
Αλυσίδα ψύχους	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ένα σύστημα ελεγχόμενων συνθηκών με τις οποίες τα προϊόντα ψύξης και κατάψυξης διακινούνται και αποθηκεύονται από τις επιχειρήσεις παραγωγής στις επιχειρήσεις διάθεσης και πώλησής τους.</li> </ul>
Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> <li>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 τη μείωση των κινδύνων αυτών.</li> </ul>
Αναψυκτήρια περίπτερα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι μικρά καταστήματα τα οποία ιδρύονται και λειτουργούν σε κεντρικές πλατείες, οδικές αρτηρίες, σταθμούς αυτοκινήτων ή σιδηροδρόμων, λιμένες και αερολιμένες, ακτές ομαδικής κολύμβησης (πλαζ), τουριστικούς ή αρχαιολογικούς χώρους και γενικά σε χώρους στους οποίους παρατηρείται συνήθως συγκέντρωση ή διέλευση πολλών ατόμων.</li> <li>Τα καταστήματα αυτά επιτρέπεται να προσφέρουν αναψυκτικά, ποτά και μπίρα, καφέ γενικά και άλλα ροφήματα, παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι και ορισμένα γλυκίσματα από αυτά που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, εκλαίρ, αμυγδαλωτά κέικ, τουλούμπες κ.τ.όμ.), τοστ ή άλλα σάντουιτς και πίτες (τυρόπιτες κ.τ.όμ.).</li> </ul>
Ανεπεξέργαστα ή μη επεξεργασμένα προϊόντα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Προϊόντα τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία που να μεταβάλλει σημαντικά την αρχική τους κατάσταση. Είναι δυνατόν, όμως, ανεξάρτητα από τη συσκευασία τους να έχουν διαιρεθεί, διαχωριστεί, αποχωριστεί, να έχουν αφαιρεθεί τα οστά ή το δέρμα, να έχουν τεμαχιστεί σε μεγάλο βαθμό, να έχουν κοπεί τα άκρα τους, να έχουν αποφλοιωθεί, αλεσθεί, τεμαχιστεί, καθαριστεί, διατηρηθεί με ψύξη, κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, φυσική ξήρανση, κονιοποιηθεί ή να έχει αφαιρεθεί το περίβλημά τους.</li> <li>(Από Οδηγία 92/5/ΕΚ. L61/1/ 18.3.95)</li> </ul>
Ανοικτό Μπαρ (OPEN BAR)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι το κατάστημα στο οποίο προσφέρονται τα είδη που προσφέρονται στα Μπαρ.</li> </ul>
Αποθήκευση	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών και αντικειμένων συσκευασίας και των ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με φίλτρα, ατμόσφαιρας CO<sub>2</sub> κ.ά.).</li> </ul>
Απολύμανση	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>

Αρχεία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έγγραφα που περιέχουν: <ul style="list-style-type: none"> <li>- πληροφορίες για τη διαδικασία παραγωγής ή τον ποιοτικό έλεγχο,</li> <li>- αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία, στα πλαίσια της εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ISO και HACCP.</li> </ul> </li> </ul>
Ασφάλεια των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν παραχθεί με υγιεινές συνθήκες, δεν είναι πιθανή η ύπαρξη κινδύνου για την υγεία του καταναλωτή και δεν θίγονται τα οικονομικά του συμφέροντα.</li> </ul>
Ασφαλής κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων που δεν εγκυμονεί τον κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των τροφίμων από ανεπάρκεια ή βλάβη του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων.</li> </ul>
Γλυκίσματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμειξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρώσιμων υλών, φυτικής ή ζωικής προέλευσης, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι κ.τ.όμ.), ώστε να αποκτούν γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρουί γλασέ, γλυκά ταψιού, πάστες, παγωτά κ.τ.όμ.).</li> </ul>
Διορθωτική ενέργεια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η διαδικασία όπου 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.</li> </ul>
Δοκιμή φορτίου	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Δοκιμή για να εδραιωθεί η σχέση μεταξύ της θερμοκρασίας του αέρα και της θερμοκρασίας του τροφίμου σε διαφορετικά σημεία της μονάδας αποθήκευσης ή έκθεσης.</li> </ul>
Εγκατάσταση ή κτίριο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το κτίριο ή ο χώρος όπου στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων και μέσα στον οποίο παρασκευάζονται τρόφιμα.</li> </ul>
Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι ενέργειες που γίνονται για τη διαπίστωση της παραγωγής ασφαλών και υγιεινών προϊόντων και οι οποίες περιλαμβάνουν μια σειρά παρατηρήσεων, μετρήσεων, ή /και δειγματοληψιών για τη διεξαγωγή των εξετάσεων.</li> </ul>
Εξοχικά ή τουριστικά εστιατόρια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εστιατόρια, που μπορεί να στεγάζονται και σε ξενοδοχεία, στα οποία επιτρέπεται η προσφορά πρωινών ροφημάτων απλών ή σύνθετων.</li> </ul>
Εξυγίανση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.</li> </ul>
Επαρκές	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ικανοποιητικό αποτέλεσμα για κάποιο προκαθορισμένο στόχο.</li> </ul>
Επεξεργασία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διεργασίες που διέπουν την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.</li> </ul>
Επεξεργασμένα προϊόντα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προϊόντα που προκύπτουν από την επεξεργασία των πρώτων υλών κατά την οποία μεταβάλλεται σημαντικά η αρχική κατάσταση των υλών. Στις χρησιμοποιούμενες μεθόδους επεξεργασίας περιλαμβάνονται: η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η</li> </ul>

	<p>διατήρηση σε άλμη, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, η ωρίμανση, η προσθήκη οξέων, η άλεση με σύγχρονη εφαρμογή θερμικής επεξεργασίας, η προσθήκη ουσιών για τη βελτίωση του προϊόντος.</p>
Επιμόλυνση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η εμφάνιση μικροοργανισμών, ή χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων, ή δυσάρεστων κηλίδων ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.</li> </ul>
Επιχείρηση τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες κερδοσκοπικές ή μη: μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.</li> </ul>
Εστιατόριο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αν σ' αυτό παρασκευάζονται ποικίλα φαγητά τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων, κ.λπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.</li> </ul>
Ζαχαροπλασείο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το κατάστημα στο οποίο παρασκευάζονται και προσφέρονται κάθε είδους γλυκίσματα, γάλα, καφές, γενικά και άλλα ροφήματα, οινοπνευματώδη ποτά, χωρίς ή με πρόχειρο μεζέ, και αναψυκτικά ποτά, καθώς και εμφιαλωμένα ποτά. Η προσφορά πίτσας στα ζαχαροπλασεία απαγορεύεται, εκτός αν λειτουργούν ως μικτά καταστήματα με πισσαρία, σύμφωνα με το άρθρο 40 της Υ.Δ. 8577/83.</li> </ul> <p>Στα ζαχαροπλασεία παρασκευάζονται επίσης και πίτες, καθώς και μεζεδάκια δεξιώσεων υπό τους περιγραφόμενους στην παρ. 4 εδ. α περιπτ. (2) όρους, που προσδιορίζονται για κατ' οίκον κυρίως κατανάλωση.</p>
Ζαχαροπλασείο χωρίς εργαστήριο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το κατάστημα στο οποίο προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες τα ανωτέρω αναφερόμενα είδη παρασκευαζόμενα σε άλλα νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά από τα τιμολόγια πώλησης ή τα δελτία αποστολής.</li> </ul>
Θερμικός προσομοιωτής	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόσβεση της απόκρισης ενός αισθητήρα με τέτοιο τρόπο ώστε να προσομοιάζει την απόκριση ενός συγκεκριμένου τροφίμου στις αλλαγές της θερμοκρασίας.</li> </ul>
Καθαρισμός	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η απομάκρυνση απορριμμάτων τροφών, ξένων σωμάτων, σκόνης, ρύπανσης.</li> </ul>
Καταστήματα αναψυκτήρια χωρίς καθίσματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι μικρά καταστήματα τα οποία προσφέρουν σε όρθιους πελάτες ορισμένα γλυκίσματα από αυτά που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, εκλαίρ, αμυγδαλωτά, κέικ, παντεσπάνι, τουλούμπες κ.τ.όμ.), παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, τوست ή άλλα σάντουιτς, πίτες (τυρόπιτες, σπανακόπιτες, πίτσες, μπουγάτσες κ.τ.όμ.), καφές, αναψυκτικά ποτά και μπίρα.</li> <li>• Τα καταστήματα αυτά διαφέρουν από τα αναψυκτήρια περίπτερα κυρίως ως προς την κατασκευή και τον απαιτούμενο χώρο.</li> </ul>
Κατεψυγμένα τρόφιμα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα τα οποία για τη διατήρησή τους απαιτούν χαμηλές</li> </ul>

	<p>θερμοκρασίες με αποτέλεσμα να αποφεύγεται η ανάπτυξη μικροοργανισμών και να μειώνεται ο ρυθμός των φυσικοχημικών αντιδράσεων που συμβαίνουν σε αυτά.</p>
Καφενείο (παραδοσιακό)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σ' αυτό προσφέρονται κυρίως ελληνικός καφές και με οποιοδήποτε άλλο τρόπο παρασκευασμένος καφές και άλλα ροφήματα, γλυκά κουταλιού και ταψιού, τυποποιημένα παγωτά και ποτά γενικά είτε οينوπνευματώδη, είτε αναψυκτικά (εμφιαλωμένα και μη).</li> <li>• Τα οينوπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, σαλάμι, τυρί, αλίπαστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.ομ.), καθώς και τυρί τηγανητό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανητό και χταπόδι βραστό ή ψητό.</li> </ul>
Καφετερία (εκσυγχρονισμένο καφενείο)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σ' αυτό προσφέρονται κυρίως κάθε είδους καφές και άλλα ροφήματα, ποτά οينوπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα γλυκίσματα, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά ταψιού, πάστες αμυγδαλωτά, κωκ, εκλαίρ, παγωτά γενικά, τυρόπιτες, τoστ ή και άλλου είδους σάντουιτς, τα οποία περιέχουν είδη που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.</li> <li>• Τα οينوπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, αλίπαστα κ.λπ.).</li> </ul>
Κίνδυνος των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών, ή η παρουσία χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων στα τρόφιμα με αποτέλεσμα τα τρόφιμα να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση.</li> </ul>
Κινητά καταστήματα (κινητές καντίνες)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι οχήματα αυτοκίνητα ή ρυμουλκούμενα κατάλληλα διαρρυθμισμένα σε μικρά καταστήματα τα οποία σταθμεύουν σε χώρους επιτρεπόμενους από τις Τοπικές ή άλλες Αρχές και προορίζονται να εξυπηρετούν τα επισκεπτόμενα τους χώρους αυτούς άτομα.</li> <li>• Τα κινητά καταστήματα επιτρέπεται να προσφέρουν καφέ και άλλα ροφήματα, ορισμένα γλυκίσματα, που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι, τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, αμυγδαλωτά, κέικ, τουλούμπες κ.τ.όμ.), και τυποποιημένα παγωτά, σάντουιτς, τoστ, πίτες, αναψυκτικά ποτά και μπίρες.</li> <li>• Αν οι κινητές καντίνες είναι εγκατεστημένες σε ακατοίκητες περιοχές, επιτρέπεται να προσφέρουν και σουβλάκια, με την προϋπόθεση ότι τούτο δεν απαγορεύεται από τις ισχύουσες κ.ά. Διατάξεις των Τοπικών ή άλλων Αρχών.</li> <li>• Σε τέτοιες, όμως, περιπτώσεις δεν θα προσφέρονται γλυκίσματα και παγωτά, εκτός αν είναι τυποποιημένα.</li> </ul>
Κρίσιμα όρια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τιμές των παραμέτρων που εξετάζονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και θα πρέπει να εξασφαλίζεται η σταθερότητα τους για να μην παρουσιάζεται κίνδυνος για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.</li> </ul>

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (ΚΣΕ)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κάθε σημείο της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι δυνατή η εξάλειψη ή ο περιορισμός των κινδύνων που εμφανίζονται και έχουν σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων.</li> </ul>
Κυλικείο	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σ' αυτό προσφέρονται καφές ελληνικός ή άλλου είδους καφές και ροφήματα γενικά, ποτά οιοπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα είδη γλυκισμάτων, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά ταψιού, κωκ, εκλαίρ, πάστες και παγωτά, τοστ ή άλλα σάντουιτς, που περιέχουν είδη, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, και πίτες γενικά.</li> <li>Τα οιοπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, αλίπαστα, σαλάμι, ντομάτα κ.τ.όμ.).</li> <li>Τα πιο πάνω γλυκίσματα, τα παγωτά και οι πίτες θα παρασκευάζονται σε αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά με τα τιμολόγια πώλησης.</li> </ul>
Κυλικεία μεγάρων, σχολείων, δημοσίων θεαμάτων, ιδρυμάτων, κλινικών	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι μικρά καταστήματα τα οποία λειτουργούν εντός μεγάρων (σε ισόγεια, ορόφους και στοές) στα οποία στεγάζονται γραφεία ή καταστήματα, σε δημοτικές ή κοινοτικές αγορές, σχολεία, ιδρύματα, νοσηλευτήρια κρατικά ή ιδιωτικά, δημόσια θεάματα και γενικά σε χώρους εργασίας ή συγκέντρωσης πολλών ατόμων και προορίζονται να εξυπηρετούν το προσωπικό και τους επισκέπτες των πιο πάνω γραφείων ή καταστημάτων, το προσωπικό και τους μαθητές των σχολείων, τους θεατές των δημοσίων θεαμάτων, τους ασθενείς των νοσηλευτηρίων κ.λπ.</li> </ul>
Μπαρ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σ' αυτό προσφέρονται κυρίως οιοπνευματώδη ποτά, με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αλίπαστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.όμ.) καθώς και τυρόπιτες, τοστ, άλλου είδους σάντουιτς, που περιέχουν είδη, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, τυρί τηγανητό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανητό και χταπόδι βραστό ή ψητό.</li> <li>Στο μπαρ είναι δυνατόν να προσφέρονται περιστασιακά, πλην των πιο πάνω ειδών, και καφές, γενικά και διάφορα αναψυκτικά ποτά.</li> <li>Το κατάστημα, στο οποίο προσφέρεται κυρίως κρασί με τη συνοδεία ή μη των πιο πάνω αναφερομένων μεζέδων, χαρακτηρίζεται ειδικότερα ως οιοπωλείο.</li> </ul>
Οβελιστήριο (σουβλατζήδικο)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σ' αυτό ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με τη βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κ.τ.όμ.) ή και πουλερικά τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οιοπνευματωδών καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, φρούτων, κ.λπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.</li> <li>Στα οβελιστήρια δεν επιτρέπεται η προσφορά ούτε περιστασιακά ψαριών ή άλλων αλιευμάτων.</li> </ul>

Οβελιστήρια για περαστικούς πελάτες	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι μικρά καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται, ψήνονται και προσφέρονται μόνο σε περαστικούς πελάτες σουβλάκια ή και άλλα παρασκευάσματα κρέατος ή και κοτόπουλα. Τα ίδια καταστήματα μπορούν να προσφέρουν ακόμη και αναψυκτικά ποτά και μπίρα.</li> </ul>
Οινομαγειρείο	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το εστιατόριο που διαθέτει λαϊκή (ποιοτικά φθηνή) συγκρότηση.</li> </ul>
Ορθή υγιεινή πρακτική	<ul style="list-style-type: none"> <li>Τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.</li> </ul>
Παγωτοπωλεία	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι τα καταστήματα στα οποία προσφέρονται μόνον κάθε είδους παγωτά τυποποιημένα ή χύμα που παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια ή με εγκαταστημένα στο ίδιο το κατάστημα μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διάθεσης παγωτού.</li> </ul>
Παραγωγή	<ul style="list-style-type: none"> <li>Οι ενέργειες που πραγματοποιούνται κατά τη 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.</li> </ul>
Παρτίδα (lot)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το σύνολο των μονάδων του τροφίμου που παράγεται ή συσκευάζεται στις ίδιες συνθήκες.</li> </ul>
Περιοχές υψηλού κινδύνου	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντική η παρουσία του κινδύνου της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.</li> </ul>
Περιοχές χαμηλού κινδύνου	<ul style="list-style-type: none"> <li>Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.</li> </ul>
Πιτσαρία	<ul style="list-style-type: none"> <li>Σ' αυτή παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες κυρίως πίτσες και δευτερευόντως άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση τη ζύμη (πείριρλί, πιροσκι, τυρόπιτες κ.τ.όμ.) καθώς και μακαρονάδες και μπιφτέκια με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών, σαλατών, τυριού και φρούτων.</li> <li>Ως πιτσαρία εννοείται και το κατάστημα στο οποίο προσφέρονται πίτσες ή και άλλα συναφή παρασκευάσματα τα οποία προετοιμάζονται εν μέρει σε νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργοστάσια.</li> </ul>
Πίτες	<ul style="list-style-type: none"> <li>Είναι τα παρασκευάσματα από φύλλα ζύμη και άλλα φαγώσιμα υλικά (γάλα, τυρί, κρέας, σπανάκι, κ.λπ.).</li> </ul>
Πόσιμο νερό	<ul style="list-style-type: none"> <li>Το νερό που πληροί τις απαιτήσεις της Οδηγίας 98/83/EC</li> </ul>
Προδιαγραφές ποιότητας	<ul style="list-style-type: none"> <li>Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών προδιαγραφών χρησιμοποιούνται για την έκφραση τους σταθερότυποι και επιτρεπτά όρια.</li> </ul>



Προϊόντα ψύξης	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω των 5°C.</li> </ul>
Προϊόντα κατάψυξης	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα που για τη διατήρησή τους απαιτείται θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18°C. Κατά την κατάψυξη τα τρόφιμα περνούν από τη φάση της μέγιστης κρυστάλλωσης και μετά την αποκατάσταση της ισορροπίας της θερμότητας, τα προϊόντα έχουν σε όλα τα σημεία τους θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18°C.</li> </ul>
Προληπτικά μέτρα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλες οι διαδικασίες που εκτελούνται για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων.</li> </ul>
Σνακ μπαρ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σ' αυτό προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε όρθιους πελάτες κάθε είδους ποτά κυρίως οινοπνευματώδη με τη συνοδεία ποικιλίας πρόχειρων φαγητών ζεστών ή κρύων, συμπεριλαμβανομένου και του ψημένου κρέατος (σουβλάκια, μπιφτέκια, μπριζόλες κ.τ.όμ.) τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο κατάστημα ή έχουν παρασκευασθεί σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και είτε κυκλοφορούν στο εμπόριο σε τυποποιημένη μορφή είτε φέρονται κατά τη μεταφορά τους από το εργαστήριο ή το εργοστάσιο στο κατάστημα εντός ερμητικά κλειστών κατάλληλων δοχείων. Αν τα πιο πάνω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα η προέλευση τούτων θα αποδεικνύεται με τα τιμολόγια πώλησης ή τα δελτία αποστολής.</li> <li>• Στα σνακ μπαρ μπορεί να προσφέρονται ακόμη και σαλάτες, τυρί και φρούτα, παγωτό και περιστασιακά καφές.</li> <li>• Τα σνακ μπαρ αναλόγως του κυρίως προσφερόμενου ποτού χαρακτηρίζονται και ως ζυθοπωλεία ή μπιραρίες, ουζοπωλεία ή ουζερί κ.λπ. Στα σνακ μπαρ περιλαμβάνονται και τα FAST FOOD δηλαδή τα καταστήματα που προσφέρουν γρήγορο φαγητό.</li> </ul>
Συσκευαστικό υλικό	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
Συσκευασία πρώτη	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κάλυψη ενός προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη, τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με το προϊόν και αποσκοπούν στην προστασία του προϊόντος.</li> </ul>
Συσκευασία δεύτερη	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κάλυψη ενός ήδη συσκευασμένου προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη. Η δεύτερη συσκευασία χρησιμοποιείται για τη μεταφορά του προϊόντος στα σημεία διάθεσης ή πώλησης του.</li> </ul>
Συστατικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία για την παραγωγή του τελικού προϊόντος.</li> </ul>
Ταβέρνα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το εστιατόριο ή το οινομαγειρείο στο οποίο οι πελάτες παραμένουν για πολύ χρόνο καταναλώνοντας φαγητά και οινοπνευματώδη ποτά, ανεξάρτητα από την ύπαρξη ή μη σ' αυτό ορχήστρας.</li> </ul>
Τρόφιμα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλα τα προϊόντα σε στερεή ή υγρή μορφή που χρησιμοποιούνται για τη θρέψη του ανθρώπου. Σε αυτά ανήκουν επίσης και τα ποτά, ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα, οι μαστίχες και κάθε ουσία ή μείγμα ουσιών που προστίθεται στα τρόφιμα.</li> </ul>



Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.</li> </ul>
Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανση τους.</li> </ul>
Υγιεινή τροφή	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τροφή η οποία, από άποψη υγιεινής, είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο.</li> </ul>
Υγιεινή των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή).</li> </ul>
Ψαροταβέρνα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σ' αυτή προσφέρονται, κυρίως, ψάρια (ψημένα, τηγανισμένα, βρασμένα) και κάθε είδους άλλα αλιεύματα με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινόπνευματων καθώς και σαλατών, τυριών ορεκτικών, φρούτων κ.λπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.</li> <li>• Δεν αποκλείεται η προσφορά στις ψαροταβέρνες, περιστασιακά, και ψημένου κρέατος "της ώρας".</li> </ul>
Ψησταριά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι η συσκευή στην οποία ψήνονται τα κρέατα ή τα παρασκευάσματα τους ή τα ψάρια είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα κ.τ.όμ., είτε έμμεσα με κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Ως ψησταριά εννοείται και ο ιδιαίτερος, συνήθως εντός των ψητοπωλείων ή οβελιστηρίων, χώρος ή σπανιότερα σε περιπτώσεις ακατοίκητων εξοχικών περιοχών, ο κατάλληλος κλειστός χώρος εκτός των ανωτέρω επιχειρήσεων εστίασης στον οποίο υπάρχουν η προαναφερόμενη συσκευή και τα όργανα τεμαχισμού του κρέατος. Η ψησταριά δεν πρέπει να θεωρείται κατάσταση.</li> </ul>
Ψητοπωλείο	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Σ' αυτό ψήνονται ολόκληρα σφάγια ή τεμάχια τούτων ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κ.τ.όμ.) ή και πουλερικά τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινόπνευματων καθώς και τυριών, σαλατών, ορεκτικών, φρούτων κ.λπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.</li> <li>• Δεν αποκλείεται η προσφορά στα ψητοπωλεία, περιστασιακά, και ψαριών ή άλλων αλιευμάτων.</li> </ul>

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6. ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

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

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

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

**Οι περί της Υγιεινής και του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων Κανονισμοί του 2002 (ΚΔΠ 79/2002)**

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

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

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

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

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

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

**Institute of Food Science & Technology-IFST: Food and Drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management,** 3rd Edition, London, 1991

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

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

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

**Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Κεφάλαιο II, Γενικό Χημείο του Κράτους,** Αθήνα, 1998

**Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας (2η έκδοση), Κεφάλαιο Γ.,** 1997

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

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

