

Μέρος Α

**«ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ**  
**ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ**  
**ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ»**

της

**Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Εστιατορικών &**  
**Συναφών Επαγγελμάτων (Π.Ο.Ε.Σ.Ε.)**



# ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

<b>ΜΕΡΟΣ 1ο</b> .....	4
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</b> .....	4
<b>Ορολογία - Ορισμοί</b> .....	5
<b>Ισχύουσα Νομοθεσία</b> .....	6
<b>Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP) – Ανάλυση Κινδύνων – Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΑΚΚΣΕ)</b> .....	7
<b>ΜΕΡΟΣ 2°</b> .....	9
<b>α. Προσωπική υγιεινή</b> .....	9
<b>β. Προμήθειες τροφίμων</b> .....	15
<b>γ. Αποθήκευση τροφίμων</b> .....	21
<b>δ. Προετοιμασία τροφίμων</b> .....	25
<b>ε. Επεξεργασία τροφίμων</b> .....	31
<b>η. Έλεγχος θερμοκρασίας</b> .....	42
<b>θ. Καθαρισμός και απολύμανση</b> .....	47
<b>ι. Διαχείριση απορριμμάτων και αποβλήτων</b> .....	51
<b>ιβ. Κτιριακός και μηχανολογικός εξοπλισμός και συντήρησή του</b> .....	55
<b>ιε. Έλεγχος εγγράφων και αρχείων</b> .....	60
<b>Παράρτημα 1</b> .....	61
<b>Παράρτημα 2</b> .....	61
<b>Ορολογία - Ορισμοί</b> .....	61
<b>Παράρτημα 3</b> .....	63

# ΜΕΡΟΣ 1ο

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο παρόν οδηγός για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρέχει στους χειριστές τροφίμων και στους ιδιοκτήτες των επιχειρήσεων εστίασης όπου περιλαμβάνονται όλες οι παρακάτω κατηγορίες (Παράρτημα 1) μια συνοπτική παρουσίαση των απαιτήσεων για την ασφάλεια των τροφίμων και των διαδικασιών που πρέπει να τηρεί η επιχείρηση. Οι πληροφορίες αυτές θα πρέπει να είναι διαθέσιμες σε όλο το προσωπικό στο χώρο εργασίας των επιχειρήσεων μικρής δυναμικότητας.

Για την εκπόνηση του οδηγού έχουν ληφθεί υπόψη τόσο το υπ'αρ. 2012/04-02-2014 έγγραφο του ΕΦΕΤ « Κατευθυντήριες οδηγίες για την ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP ,όσο και η 2022/C355/01 Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τις διαδικασίες βάση των αρχών HACCP , συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων>>». Στα πλαίσια αυτών είναι σκόπιμο να διενεργείται κατά περίπτωση αξιολόγηση για τον προσδιορισμό των κατάλληλων για κάθε εγκατάσταση προαπαιτούμενων προγραμμάτων, τα οποία πρέπει να εφαρμόζονται κατ' αναλογία της φύσης και του μεγέθους της εκάστοτε εγκατάστασης. Επιπλέον δεδομένου ότι τα προαπαιτούμενα προγράμματα χρησιμοποιούνται κυρίως για την εκπλήρωση νομικών απαιτήσεων, η παροχή ευελιξίας μπορεί να είναι δυνατή για τα τηρούμενα έγγραφα και αρχεία, αλλά σε καμία περίπτωση για τους στόχους των προαπαιτούμενων προγραμμάτων.

Ο οδηγός υγιεινής είναι ένα εργαλείο αναφοράς για την υγιεινή των τροφίμων. Περιλαμβάνει όλες τις πρακτικές, τις προφυλάξεις και τις διαδικασίες που σχετίζονται με:

α) την προστασία των τροφίμων από τον κίνδυνο της βιολογικής, φυσικής και χημικής μόλυνσης, συμπεριλαμβανομένων των συστατικών που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξία .

β) την αποτροπή πολλαπλασιασμού κάθε επιβλαβούς οργανισμού σε βαθμό που θα μπορούσε να εκθέσει τους καταναλωτές σε κίνδυνο, ή να οδηγήσει σε πρόωρη αποσύνθεση των τροφίμων,

γ) την καταστροφή τυχόν επιβλαβών οργανισμών στα τρόφιμα μετά από το κατάλληλο μαγείρεμα ή άλλη σχετική επεξεργασία.

Οι παράγοντες που επηρεάζουν ιδιαίτερα την υγιεινή των τροφίμων στους οποίους εστιάζεται η προσοχή του υπευθύνου της επιχείρησης αφορούν, κυρίως στα ακόλουθα:

- ✓ τις συνθήκες θερμοκρασίας /χρόνου (π.χ ψύξης)
- ✓ αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης από:
  - χειρισμούς (π.χ. τεμαχισμός νωπών τροφίμων)
  - παρουσία παρασίτων (έντομα, τρωκτικά)
  - απορρίμματα
- ✓ εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης

- ✓ επίπεδο προσωπικής υγιεινής
- ✓ ποιότητα νερού
- ✓ μέριμνα για την ασφάλεια των τροφίμων, όπως:
  - γνώση και αξιολόγηση των προμηθευτών τροφίμων και εφαρμογή ιχνηλασιμότητας
  - εκπαίδευση προσωπικού
  - διαχείριση παραπόνων
- ✓ συντήρηση εξοπλισμού και
- ✓ διακρίβωση εξοπλισμού, με έμφαση στην ακρίβεια των θερμομέτρων και των

καταγραφικών συσκευών.

Η τήρηση αρχείων, σε ό,τι αφορά τις παραπάνω μέριμνες, τεκμηριώνει την συνέπεια και την επίγνωση της ευθύνης του υπευθύνου μονάδας της επιχείρησης και υποστηρίζει την ορθή εφαρμογή των σχετικών διαδικασιών.

Η υλοποίηση των διαδικασιών που περιγράφονται στο κείμενο αυτό παρέχει στον υπεύθυνο της επιχείρησης μαζικής εστίασης, υλικό για την κατανόηση των παραγόντων που μπορούν να εξασφαλίσουν την διάθεση ποιοτικών και ασφαλών τροφίμων στον τελικό καταναλωτή.

Η Διοίκηση/ο Υπεύθυνος της επιχείρησης, εξετάζει τακτικά (μια φορά το χρόνο), αν οι διαδικασίες που ακολουθούνται αντιμετωπίζουν με επάρκεια όλους τους πιθανούς κινδύνους για τα τρόφιμα. Όταν απαιτείται (π.χ. όταν αλλάζει η Νομοθεσία, όταν εισάγεται νέο προϊόν ή όταν η διαδικασία παραγωγής ή κάποιο σημείο ελέγχου παρουσιάζει συχνές αποκλίσεις), τότε οι διαδικασίες πρέπει να αναθεωρηθούν, δηλαδή να τροποποιηθούν, να αλλάξουν συχνότητα εφαρμογής, να εισαχθούν νέες κατάλληλες διαδικασίες κ.λπ , ώστε να είναι σύμφωνες με τις πιο πρόσφατες πληροφορίες για την ασφάλεια των τροφίμων και τη νομοθεσία.

## Ομάδα αξιολόγησης

Ο οδηγός αξιολογήθηκε από επιτροπή αξιολόγησης που ορίστηκε με την υπ' αρ. 383/09-10-2018 απόφαση του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ η οποία ανασυγκροτήθηκε με την 431/02.11.2022 απόφαση του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ. Ο Οδηγός εγκρίθηκε από το Δ.Σ. του ΕΦΕΤ με την υπ. αρ. απόφαση.

Η διάθεση του Οδηγού Υγιεινής θα γίνει από την Π.Ο.Ε.Σ.Ε. προς τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης.

## Ορολογία - Ορισμοί

Η ορολογία που αφορά στην σύνταξη, ανάπτυξη και κατανόηση του παρόντος εγχειριδίου αναπτύσσεται στο **Παράρτημα 2**.

## Ισχύουσα Νομοθεσία

Οι απαιτήσεις υγιεινής για τα καταστήματα μαζικής εστίασης καθορίζονται στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία. Το σύνολο της εθνικής και κοινοτικής νομοθεσίας που ελήφθη υπόψη για την σύνταξη του παρόντος Συστήματος Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων αναφέρεται στο **Παράρτημα 3**.

## Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP) – Ανάλυση Κινδύνων – Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΑΚΚΣΕ)

Η επιχείρηση οφείλει να επισημάνει κάθε στοιχείο των δραστηριοτήτων της που είναι κρίσιμο για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και μεριμνά ώστε οι κατάλληλες διαδικασίες για την ασφάλεια που καθορίζονται, να εφαρμόζονται, να τηρούνται και να προσαρμόζονται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές που χρησιμοποιήθηκαν για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP (ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου):

- ✓ ανάλυση των δυνητικών κινδύνων για τα τρόφιμα κατά τις διαδικασίες παραγωγής μιας επιχείρησης τροφίμων,
- ✓ επισήμανση του σταδίου και της χρονικής στιγμής («σημεία») κατά τις διαδικασίες κατά τις οποίες μπορούν να ανακύψουν τέτοιοι κίνδυνοι,
- ✓ καθορισμός των επισημανθέντων σημείων που έχουν κρίσιμη σημασία για την ασφάλεια των τροφίμων («κρίσιμα σημεία»), — καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης στα εν λόγω κρίσιμα σημεία  
και
- ✓ επανεξέταση κατά περιόδους και όποτε μεταβάλλεται η δραστηριότητα της επιχείρησης τροφίμων, της ανάλυσης των κινδύνων των τροφίμων, των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των διαδικασιών ελέγχου και παρακολούθησης.

Οι αρχές του συστήματος HACCP είναι επτά είναι οι ακόλουθες:

**Αρχή 1<sup>η</sup>:** *Εντοπισμός των τυχόν πηγών κινδύνου οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα (Hazard Analysis).*

**Αρχή 2<sup>η</sup>:** *Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points, C.C.P.) στο ή στα στάδια στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη μιας πηγής κινδύνου ή τη μείωσή της σε αποδεκτά επίπεδα.*

**Αρχή 3<sup>η</sup>:** *Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου, με τα οποία διαχωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των εντοπιζόμενων πηγών κινδύνου.*

**Αρχή 4<sup>η</sup>:** *Καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.*

**Αρχή 5<sup>η</sup>:** *Καθιέρωση των διορθωτικών μέτρων όταν διαπιστώνεται κατά την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν βρίσκεται υπό έλεγχο.*

**Αρχή 6<sup>η</sup>:** *Καθιέρωση διαδικασιών οι οποίες διεξάγονται τακτικά, για να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που λαμβάνονται λειτουργούν αποτελεσματικά.*

**Αρχή 7<sup>η</sup>:** *Καθιέρωση της τεκμηρίωσης με έγγραφα και φακέλους ανάλογα με την φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία 1) έως 6).*

Τα οφέλη του συστήματος HACCP και τα υψηλά πρότυπα της υγιεινής των τροφίμων περιλαμβάνουν:

α) Μείωση του κινδύνου τροφικής δηλητηρίασης, επιμόλυνσης από ξένους παράγοντες και αποφυγή της αλλοίωσης

β) Συμμόρφωση με τις νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις

γ) Οικονομικά πλεονεκτήματα, όπως π.χ. η αυξημένη διάρκεια ζωής των προϊόντων, μείωση αστοχιών.

δ) Ικανοποίηση των καταναλωτών, ενίσχυση της φήμης και αύξηση του ενδιαφέροντος και του ηθικού του προσωπικού.

Τα Πρότυπα για το HACCP και τα διαγράμματα ροής με βάση τις τέσσερις κύριες μεθόδους παρασκευής τροφίμων, παρέχονται για όλες τις μονάδες παροχής υπηρεσιών εστίασης και αναλύονται στο μέρος Β.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΩΝ ΠΙΑΤΩΝ
<b>Διάγραμμα ροής Α</b>	Πιάτα που προσφέρονται κρύα (χωρίς μαγείρεμα)	Σαλάτες, σάντουιτς, πιατέλα τυριών κτλ
<b>Διάγραμμα ροής Β</b>	Πιάτα που μαγειρεύονται και προσφέρονται ζεστά ή ακολουθώς ψύχονται και προσφέρονται κρύα ή προσφέρονται ζεστά μετά από αναθέρμανση	Ψητά, γεύματα κατσαρόλας, γκριλ, ρύζι κτλ
<b>Διάγραμμα ροής Γ</b>	Παρασκευή γλυκών	Κρέμες, σιροπιαστά κτλ
<b>Διάγραμμα ροής Δ</b>	Ποτά-ροφήματα που παρασκευάζονται στο κατάστημα	Καφές, χυμοί και αφεψήματα

Στα παραπάνω διαγράμματα αναγνωρίζονται ως Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΚΣΕ) αυτά που αναφέρονται σε παγκοσμίως αναγνωρισμένα πρότυπα και στην βιβλιογραφία υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Ανάλογα με τον τύπο της τροφοδοσίας, τη λειτουργία και τις υποδομές μπορεί να αναγνωρίζονται και πρόσθετα κρίσιμα σημεία ελέγχου ή απλά σημεία ελέγχου. Επιμέρους πίνακες Ανάλυσης Κινδύνων συντάσσονται σύμφωνα με τις ειδικές συμβατικές υποχρεώσεις και νομοθεσία που αφορά την κάθε επιχείρηση μαζικής εστίασης (π.χ. ρύζι για σούσι).



## ΜΕΡΟΣ 2<sup>ο</sup>

### α. Προσωπική υγιεινή

Η νομοθεσία, οι κώδικες και τα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων υποχρεώνουν την επιχείρηση να εξασφαλίζει ότι οι ενέργειες και οι πράξεις των χειριστών τροφίμων να έχουν ως αποτέλεσμα τα προσφερόμενα τρόφιμα να είναι ασφαλή και κατάλληλα για κατανάλωση.

#### Οδηγία υπ. αριθμ. 01

##### Ευθύνη της διοίκησης / ιδιοκτησίας

Η διοίκηση διατηρεί τη συνολική ευθύνη για την ασφάλεια και την επιλογή κατάλληλων χειριστών τροφίμων.

Οι απαιτήσεις υγιεινής προσωπικού, για κάθε υπομονάδα της επιχείρησης παρασκευής και προσφοράς τροφίμων, έχουν ως εξής:

α) Η επιχείρηση οφείλει να διασφαλίζει ότι τα πρόσωπα που αναλαμβάνουν ή επιβλέπουν τις εργασίες χειρισμού τροφίμων διαθέτουν ικανότητες και γνώσεις στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων οι οποίες είναι ανάλογες με την εργασία τους.

β) Όλοι οι χειριστές τροφίμων πρέπει να είναι απόλυτα υγιείς και να λαμβάνονται όλα τα εύλογα μέτρα για να εξασφαλιστεί ότι οι εργαζόμενοι δεν μολύνουν τα τρόφιμα.

γ) Η επιχείρηση είναι υποχρεωμένη να διασφαλίσει ότι τα άτομα που είναι γνωστό ότι πάσχουν ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχουν ή είναι φορείς ασθένειας που ο αιτιολογικός της παράγοντας μεταδίδεται μέσω της κατανάλωσης των τροφίμων ή του νερού (τροφιμογενής ασθένεια), απομακρύνονται από εργασίες που μπορούν να επιμολύνουν τα προσφερόμενα τρόφιμα.

#### Οδηγία υπ. αριθμ. 02

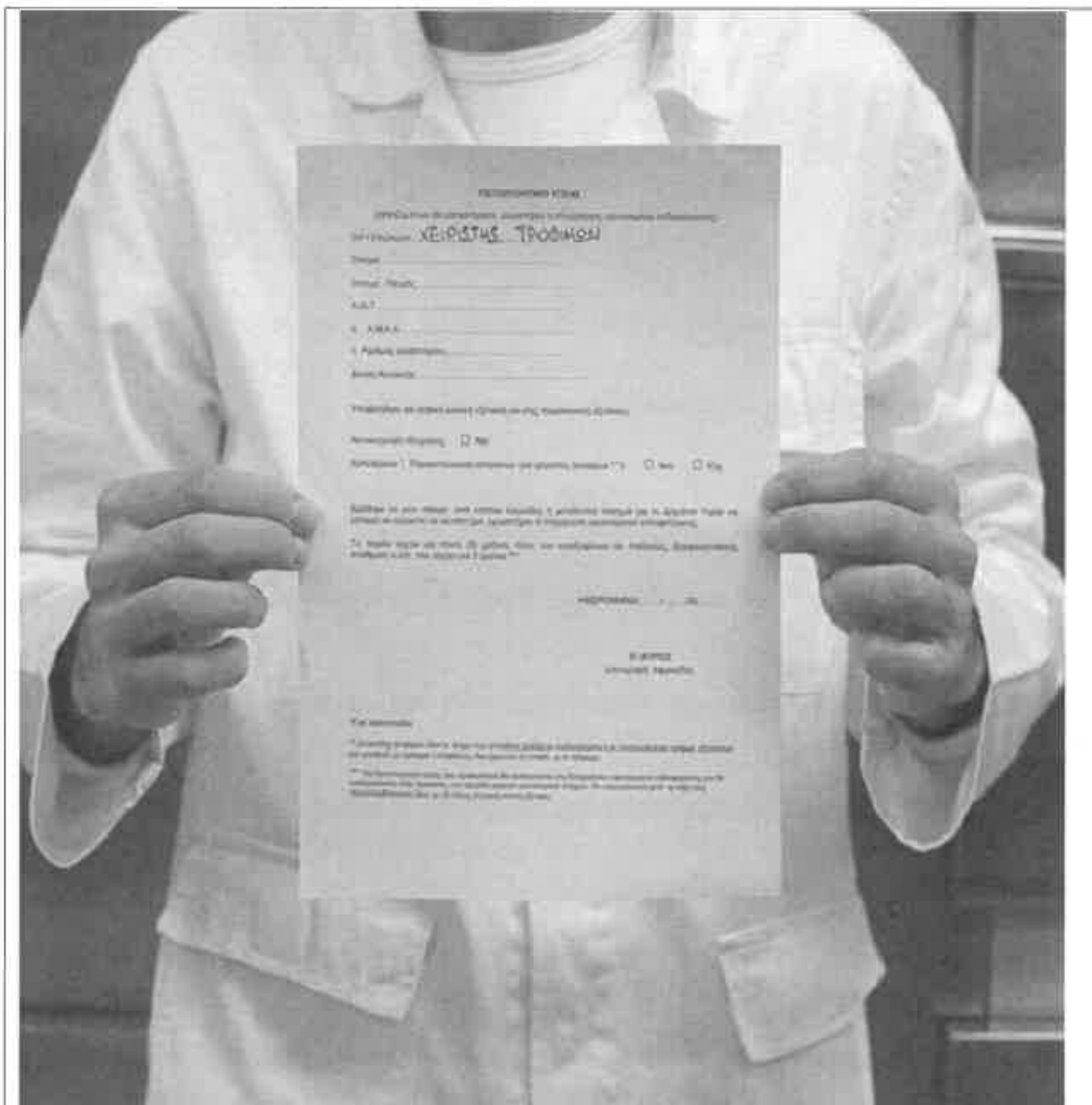
##### Πιστοποιητικό Υγείας

Πιστοποιητικό Υγείας απαιτείται για το σύνολο του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των οδηγών, διανομέων και προσωπικού καθαριότητας:

1. Πριν από την έναρξη της σύμβασής τους

2. Πριν την επανάληψη κανονικών καθηκόντων μετά από μια περίοδο που είχε αποκλεισθεί για ιατρικούς λόγους από τον χειρισμό τροφίμων.

Τα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού τηρούνται σε κάθε εγκατάσταση και στο φάκελο του οδηγού υγιεινής της επιχείρησης, είναι άμεσα διαθέσιμα στις αρμόδιες αρχές και συσχετίζονται με τον κατάλογο των εργαζομένων.



Εικόνα 1 Πιστοποιητικό υγείας εργαζόμενου

### Οδηγία υπ. αριθμ. 03

#### **Ασθένειες και Μητρώο τραυματισμών**

Σε κάθε εγκατάσταση πρέπει να τηρείται το μητρώο των ασθενειών και των τραυματισμών του προσωπικού στο χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αμφιβολίας σχετικά με την καταλληλότητα για την εργασία ζητούνται συμβουλές από ιατρό.

Οι επιβλέποντες και οι διαχειριστές έχουν την ευθύνη να ενημερώνονται από το προσωπικό για συμπτώματα που σχετίζονται με μία τροφιμογενή ασθένεια ή πάθηση, πριν αποφασιστεί η αντικατάσταση ή ο αποκλεισμός εργαζόμενου από τα καθήκοντά του. Σε περίπτωση που ένας χειριστής τροφίμων υποφέρει από ένα μολυσμένο τραύμα (μολυσμένη πληγή του δέρματος, φλύκταινα, κόψιμο ή αμυχή), από ωτίτιδα, ρινίτιδα ή οφθαλμική πάθηση ή από μια αλλεργία, έχει την ευθύνη για την ενημέρωση του επιβλέποντος ή της διοίκησης ώστε να ληφθούν άμεσα μέτρα αποτροπής. Ενδεικνυόμενα πρακτικά μέτρα είναι τα ακόλουθα:

- Η χρήση φαρμάκων για τον περιορισμό των (ρινικών) εκκρίσεων
- η πλήρης κάλυψη των επιμολυσμένων δερματικών αλλοιώσεων
- η αποφυγή επαφής με τη μολυσμένη περιοχή
- Χρήση χαρτιού μιας χρήσης για το στέγνωμα των χεριών.

#### **Οδηγία υπ. αριθμ. 04**

##### **Ευθύνες της επιχείρησης**

α) Η συμμόρφωση με το παρόντα Οδηγό Υγιεινής για τις υπηρεσίες μαζικής εστίασης.

β) Η εξασφάλιση ότι μόνο οι χειριστές τροφίμων βρίσκονται εντός της περιοχής επεξεργασίας των τροφίμων προετοιμασίας των γευμάτων και ότι έχει εγκριθεί η παρουσία σε τυχόν επισκέπτες (π.χ. εργολήπτες, προσωπικό κλπ) και ότι αυτοί δεν μολύνουν τα τρόφιμα.

γ) Η εξασφάλιση ότι όλοι οι χειριστές τροφίμων, ενημερώνονται για την υγεία τους και τις υποχρεώσεις υγιεινής.

Είναι αποσαφηνισμένη η απαίτηση ότι όλοι οι χειριστές τροφίμων ενημερώνονται για την υγεία και τις υποχρεώσεις τους, παρέχοντάς τους ένα αντίγραφο όλων των απαιτήσεων γραπτώς, και βοηθώντας τους μη ελληνόφωνους χειριστές τροφίμων στην κατανόηση των εν λόγω υποχρεώσεων.

δ) Η συνεχής παρακολούθηση των χειριστών τροφίμων, της ασφάλειας των τροφίμων και των πρακτικών υγιεινής και την εφαρμογή της προληπτικής δράσης «επί τόπου», όπου απαιτείται.

ε) Διατήρηση των επαληθεύσιμων στοιχείων της ασφάλειας των τροφίμων, όπως η παρακολούθηση της θερμοκρασίας, πρόγραμμα καθαρισμού και τα αρχεία διακρίβωσης για τα θερμόμετρα.

#### **Οδηγία υπ. αριθμ. 05**

##### **Ευθύνες των χειριστών τροφίμων**

Οι χειριστές τροφίμων έχουν τη γενική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα εύλογα μέτρα ώστε να διασφαλιστεί ότι δεν θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων. Οι χειριστές τροφίμων έχουν την ευθύνη να ενημερώσουν τον επόπτη τους για οτιδήποτε από τα παρακάτω συμβαίνει, ενώ βρίσκονται στον χώρο εργασίας:

- Αν έχουν ένα σύμπτωμα που πιθανόν να συνδέεται με μια ασθένεια που μεταδίδεται μέσω των τροφίμων.
- Αν εν γνώσει τους πάσχουν από τροφιμογενείς ασθένειες.
- Αν είναι εν γνώσει τους φορείς μεταδοτικών τροφιμογενών ασθενειών.

Θα πρέπει επίσης να δηλώνουν στον προϊστάμενό τους, αν κάποια τρόφιμα είναι πιθανόν μολυσμένα.

**Ειδικές απαιτήσεις υγιεινής**

Οι χειριστές των τροφίμων (και κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε μια περιοχή χειρισμού των τροφίμων) απαιτείται να διατηρούν ένα υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής. Για να αποτραπεί η μόλυνση των τροφίμων ή των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα από τους χειρισμούς τους, πρέπει πάντα να συμμορφώνονται με τις ακόλουθες απαιτήσεις υγιεινής:

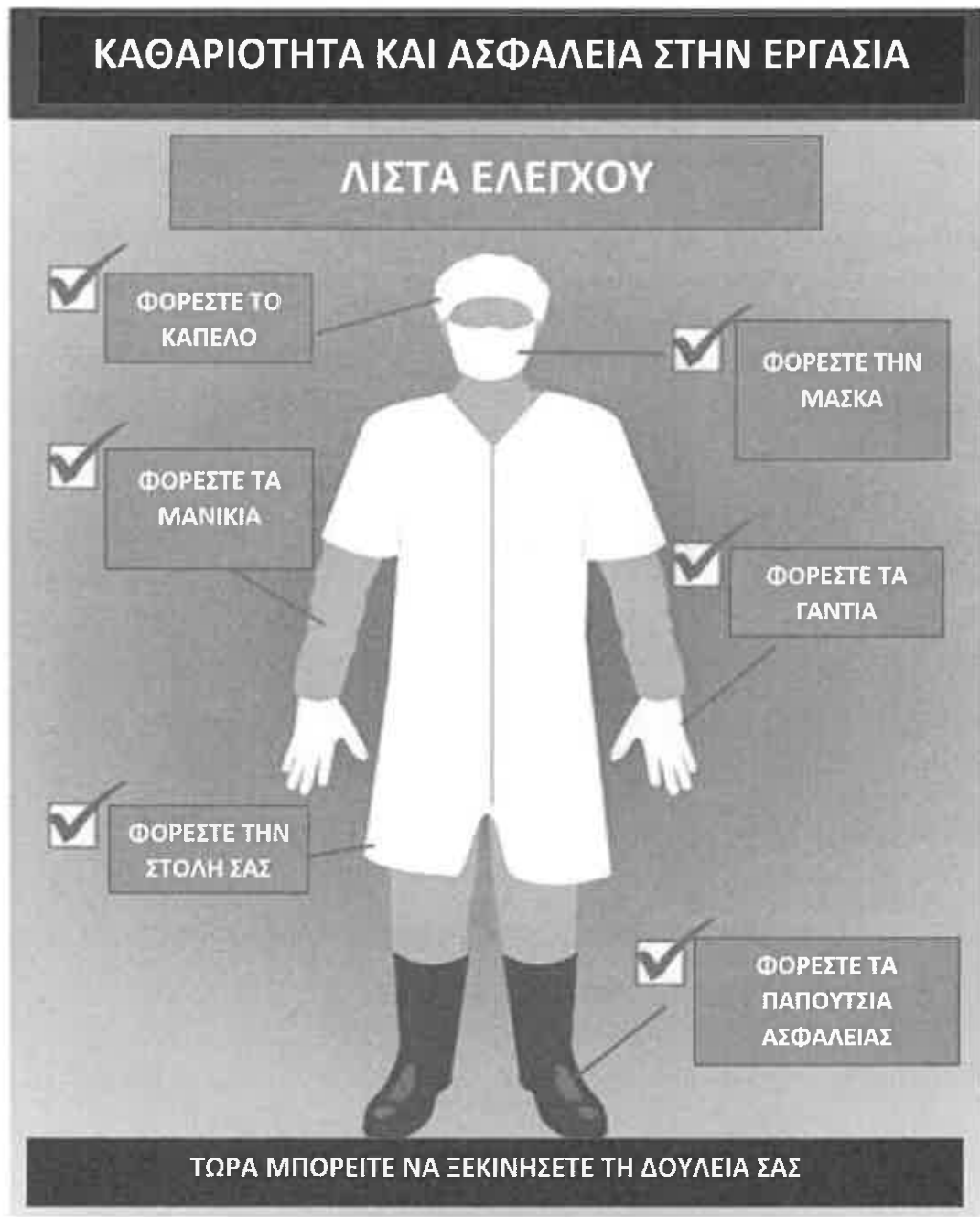
**Ατομική καθαριότητα**

- Το προσωπικό πρέπει να παρουσιάζεται για την εργασία με καθαρά ρούχα.
- Να μη γίνεται χρήση έντονων αρωμάτων ή καλλυντικών.

**Προστατευτικός ιματισμός**

- Οι στολές πρέπει να είναι φρεσκοπλυμένες πριν από την έναρξη της εργασίας κάθε μέρα. Κονκάρδες με όνομα είναι το μόνο στοιχείο που μπορεί να φορεθεί και πρέπει να διασφαλιστεί μια ενιαία πρακτική.
- Να φοράτε καθαρό προστατευτικό ιματισμό (όπως ποδιές, καπέλα και υποδήματα) μόνο σε χώρους παρασκευής τροφίμων. Αφαιρέστε το προστατευτικό ιματισμό για την τουαλέτα και άλλα διαλείμματα και κατά την αλλαγή στο τέλος της βάρδιας.
- Να φοράτε κλειστά επίπεδα υποδήματα αποκλειστικά για την ώρα εργασίας.
- Οι στολές και η προστατευτική ενδυμασία δεν πρέπει να φοριέται έξω από τους τομείς χειρισμού τροφίμων / εγκαταστάσεις (αυτό περιλαμβάνει την μετακίνηση από και προς τον χώρο εργασίας).
- Ο καθαρός ιματισμός πρέπει να τηρείται χωριστά από τα λερωμένα ρούχα σε αποδυτήρια και σε ατομικές θυρίδες.

# ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΤΗΝ ΕΡΓΑΣΙΑ



Εικόνα 2

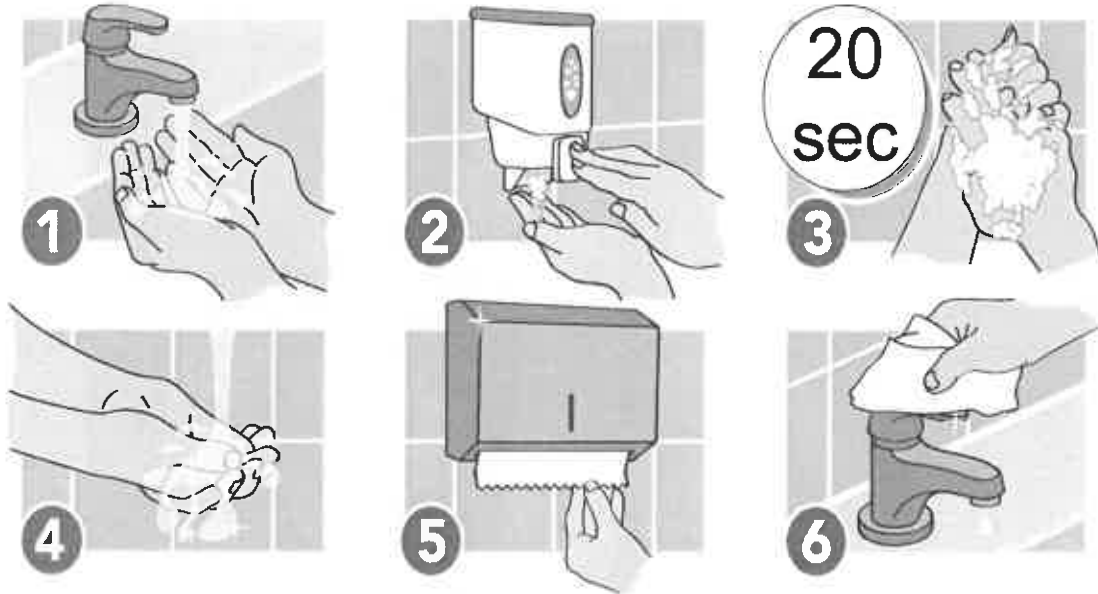
## Πλύσιμο χεριών

Τα χέρια σας πρέπει να είναι καθαρά και με κομμένα νύχια και για το πλύσιμο των χεριών χρησιμοποιήστε ένα ειδικό νεροχύτη. Ως ελάχιστη απαίτηση το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται:

- Κατά την είσοδο σε χώρο χειρισμού τροφίμων.
- Όπου χειρίζονται ωμά και μαγειρεμένα τρόφιμα.
- Μετά από χειρισμούς με απόβλητα ή απορρίμματα.
- Μετά το κάπνισμα ή το φαγητό.
- Μετά από την επίσκεψη στην τουαλέτα.
- Να μην γίνεται χρήση έντονων αρωμάτων ή καλλυντικών στα χέρια.

## Κοψίματα και πληγές

- Τα κοψίματα και οι πληγές πρέπει να καλύπτονται με ένα καθαρό, αδιάβροχο επίδεσμο, ιδιαίτερα διακριτό επίδεσμο επούλωσης.
- Οι επίδεσμοι επούλωσης πρέπει να αλλάζονται καθημερινά.
- Συνιστάται επίσης η κάλυψη πάνω από τον επίδεσμο με γάντι μίας χρήσης κατά τους χειρισμούς των τροφίμων.



Εικόνα 3 πλύσιμο χεριών σε βρύση χωρίς ποδοβαλβίδα



Εικόνα 4 Απολύμανση χεριών

## **Κώμη**

- Η κώμη πρέπει να είναι καθαρή και να διατηρείται συγκρατημένη με ομοιόμορφα καπέλα ή δίκτυα.
- Τα κλιπ μαλλιών και καρφίτσες να αποφεύγονται.

## **Κοσμήματα**

- Κοσμήματα που φέρονται στα χέρια, τα δάκτυλα στα αυτιά ή σε άλλα εκτεθειμένα σημεία του σώματος όπως βραχιόλια και δαχτυλίδια δεν επιτρέπονται, καθόσον εγκλωβίζουν βακτήρια και μύκητες και αποτελούν έναν φυσικό κίνδυνο μόλυνσης.

## **Κάπνισμα**

- Το κάπνισμα απαγορεύεται σε όλους τους χώρους που γίνονται χειρισμοί τροφίμων, στις αποθήκες και στα αποδυτήρια.

## **Φαγητό και ποτό**

- Το φαγητό και το ποτό από τους χειριστές τροφίμων δεν επιτρέπεται σε οποιοδήποτε από τους χώρους χειρισμού τροφίμων.
- Οι μάγειρες επιτρέπεται να δοκιμάζουν τα τρόφιμα με τρόπο που δεν μολύνει τα τρόφιμα π.χ. χρησιμοποιώντας ένα καθαρό κουτάλι κάθε φορά.

## **Επισκέπτες**

- Όλοι οι επισκέπτες σε μια περιοχή παρασκευής τροφίμων πρέπει να εφοδιάζονται με προστατευτικό ιματισμό και να ενημερώνονται σχετικά με τις πρακτικές υγιεινής των τροφίμων πριν από την είσοδο. Ο υπεύθυνος του καταστήματος θα πρέπει επίσης να επιβεβαιώσει, πριν από την έναρξη της επίσκεψης, ότι δεν πάσχουν από τα συμπτώματα των τροφιμογενών ασθενειών ή από βαρύ κρυολόγημα.

## **β. Προμήθειες τροφίμων**

Η ασφάλεια των τροφίμων που προορίζονται για την μαζική εστίαση εξαρτάται από τους προμηθευτές που παραδίδουν τα προϊόντα τους στις μονάδες της επιχείρησης. Θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα προϊόντα που αγοράζονται είναι καθαρά, απαλλαγμένα από επιβλαβείς μικροοργανισμούς, παραδίδονται στη σωστή θερμοκρασία και φέρουν την σωστή επισήμανση.

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 07**

#### **Επιθεώρηση-έλεγχος παραλαβών**

Κατά τη παραλαβή τροφίμων (π.χ. κρέας, τυροκομικά, λαχανικά κλπ) οι έλεγχοι ρουτίνας των τροφίμων πρέπει να περιλαμβάνουν την γενική κατάσταση του οχήματος παράδοσης και των τροφίμων. Τα είδη διατροφής πρέπει να επιθεωρούνται, από εξουσιοδοτημένο και καταρτισμένο προσωπικό, για σημάδια φθοράς, μόλυνσης, αλλοίωσης και για την πιθανή παρουσία παρασίτων. Δεν χρειάζεται να ελέγχεται κάθε πακέτο, αλλά θα πρέπει να ελέγξετε ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα, π.χ. ένα στα πέντε

κουτιά. Ακατάλληλα τρόφιμα ή σε όσα έχει παρέλθει η "ανάλωση μέχρι" ή η ημερομηνία λήξης δεν παραλαμβάνονται και πρέπει να επιστραφούν αμέσως

Ειδικοί έλεγχοι πρέπει να περιλαμβάνουν την επισήμανση και τις ενδείξεις (ημερομηνία χρήσης τους πριν από/ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας / ανάλωσης) και τα αλλεργιογόνα συστατικά που μπορεί να είναι πολύ βλαπτικά για ορισμένα άτομα όπως προβλέπεται στο Παράρτημα II του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. Όσον αφορά τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα ισχύει η ΚΥΑ 1412/31883/28-02-19 σχετικά με την παροχή πληροφοριών προς τους καταναλωτές για ουσίες που βρίσκονται σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα και προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες

### **Ειδικότεροι έλεγχοι κατά την παραλαβή(επισήμανση/συσκευασία)**

Η παραλαβή ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΩΝ πραγματοποιείται αποκλειστικά και μόνο από τη Θύρα παραλαβής εμπορευμάτων .Με την είσοδο του οχήματος μεταφοράς πρώτων ή βοηθητικών υλών στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης ειδοποιείται ο υπεύθυνος παραλαβών

Οι πόρτες του οχήματος ανοίγουν μόνο παρουσία του υπεύθυνου παραλαβών ή εξουσιοδοτημένου αντικαταστάτη του .Ο υπεύθυνος παραλαβών ελέγχει μακροσκοπικά το φορτίο για τις εξής παραμέτρους:

Ελέγχεται η καταλληλότητα του μεταφορικού μέσου .Το εσωτερικό του μεταφορικού μέσου πρέπει να είναι καθαρό. Τα πλαϊνά, η οροφή και το δάπεδο του δεν πρέπει να παρουσιάζουν υγρασία, ορατούς ρύπους (αυτό ελέγχεται οπτικά). Επίσης με τη βοήθεια της όσφρησης, το φορτηγό ελέγχεται και για την παρουσία ανεπιθύμητων οσμών. Ανίχνευση οποιασδήποτε ανεπιθύμητης οσμής που να παραπέμπει σε οσμές αλλοίωσης, χημικών, πετρελαιοειδών, κτλ έχει ως αποτέλεσμα την επιστροφή του φορτίου. Δεν δεχόμαστε κανένα φορτίο το οποίο έχει μεταφερθεί με ανοιχτό φορτηγό.

Διενεργείται οπτικός έλεγχος της σωστής τοποθέτησης του φορτίου. Όλα τα εμπορεύματα πρέπει να είναι: είτε σωστά παλετοποιημένα σε παλέτες οι οποίες να μην παρουσιάζουν υγρασία, να είναι ακέραιες και να μην έχουν αράχνες, λάσπες και άλλους ορατούς ρύπους, είτε να βρίσκονται πάνω σε ράφια και να φέρουν πάντοτε δεύτερη συσκευασία. Τα χαρτοκιβώτια ή οι σάκοι εμπορευμάτων πρέπει να μην παρουσιάζουν υγρασία, να μην φέρουν ασυνέχειες ή οπές και ρύπους.

Τα εμπορεύματα πρέπει να είναι σωστά συσκευασμένα σε χαρτοκιβώτια ή σάκους ή δοχεία, τα οποία είναι άθικτα και ακέραια, Δε φέρουν ασυνέχειες (οπές), δεν είναι σκισμένα, τσαλακωμένα, τραυματισμένα, δεν εμφανίζουν ίχνη υγρασίας και ορατών ρύπων.

Ο υπεύθυνος παραλαβών ελέγχει δειγματοληπτικά τα εμπορεύματα για τυχόν:  
Παρουσία δυσάρεστων οσμών και μη αναμενόμενων χρωματικών αλλοιώσεων  
Προσβολή από παράσιτα, έντομα, τρωκτικά και ακάρεα

Στη συνέχεια, ο υπεύθυνος παραλαβών:

Ελέγχει τις ημερομηνίες λήξης, καθώς και τον κωδικό παρτίδας όπου αυτός αναγράφεται και καταγράφει τα στοιχεία Δελτίου Παραλαβής Α/ Β Υλών & Υλικών Συσκευασίας . Σε περιπτώσεις απουσίας αναγραφής κωδικού παρτίδας στις Α/Β ύλες, καταγράφεται η Ημ/νία παραγωγής ή η Ημ/νία ανάλωσης (πρώτα ελέγχεται εάν υπάρχει η 1η και στη συνέχεια εάν απουσιάζει καταγράφεται η 2η) .Σε περίπτωση που κάποιο προϊόν βρεθεί ληγμένο κατά την διαδικασία ελέγχου παραλαβής , δεν κατεβαίνει από το μεταφορικό μέσο και επιστρέφεται κατευθείαν στον προμηθευτή .



ελέγχει την ύπαρξη του πιστοποιητικού που συνοδεύει το προϊόν. Αν το προϊόν δεν συνοδεύεται από πιστοποιητικό ελέγχεται αν υπάρχει στον φάκελο με τις προδιαγραφές των προϊόντων, πιστοποιητικό που να έχει τέτοια ισχύ, ώστε να μην απαιτείται η αποστολή του από τον προμηθευτή σε κάθε παραλαβή. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει πιστοποιητικό απαιτείται η άμεση αποστολή του από τον προμηθευτή (αυτό γίνεται με άμεση τηλεφωνική επικοινωνία).

Εφόσον ολοκληρωθούν όλοι οι παραπάνω παράμετροι ο υπεύθυνος παραλαβών μαρκάρει το τιμολόγιο με την σφραγίδα παραλαβής και σημειώνει όλους τους ελέγχους που έγιναν.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	
Θ (°C)	OK
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ	OK
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	OK
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ	OK
ΕΛΕΓΧΟΣ	
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	OK
ΜΕΤΑΦΟΡ.ΜΕΣΟΥ	
ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ	ΟΧΙ/ΝΑΙ
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ:	

Σε περίπτωση παραλαβής εμπορευμάτων, τα οποία διακινούνται «υπό ψύξη», ο υπεύθυνος παραλαβών είναι υποχρεωμένος εκτός από τους προηγούμενους ελέγχους που περιγράφηκαν παραπάνω να πραγματοποιήσει και έλεγχο της θερμοκρασίας των εμπορευμάτων

Ο υπεύθυνος παραλαβών ελέγχει δειγματοληπτικά τη θερμοκρασία του κέντρου των εμπορευμάτων που μεταφέρονται υπό ψύξη ή κατάψυξη, εισάγοντας το ειδικό, διακριβωμένο θερμόμετρο ακίδας στο κέντρο του τεμαχίου της πρώτης ή βοηθητικής ύλης που μεταφέρεται «υπό ψύξη».

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Σε περιπτώσεις όπου ο έλεγχος αυτός οδηγεί σε καταστροφή του προϊόντος, τότε το θερμόμετρο ακίδας δεν εισχωρεί στο κέντρο του προϊόντος, αλλά η ακίδα του τοποθετείται μεταξύ δύο τεμαχίων Α/ Β ύλης και πιέζεται έως ότου σταθεροποιηθεί ή ένδειξή του θερμομέτρου. Από την παραπάνω ένδειξη του θερμομέτρου αφαιρούνται 2-3οC. Τα όρια είναι πάλι ίδια με αυτά που αναφέρθηκαν προηγουμένως.

#### Γενικές Οδηγίες/Παρατηρήσεις:

Ληγμένα ή κοντά στη λήξη τους τρόφιμα δεν πρέπει να παραλαμβάνονται

Οι παραλαβές πρέπει να γίνονται από άτομα που έχουν καθοριστεί για αυτή την εργασία κάτω από τις εντολές του υπεύθυνου παραλαβής

Όλες οι παραλαβές πρέπει να γίνονται σύμφωνα με τη καθορισμένη οδηγία εργασίας.

Προϊόντα υπό ψύξη μεταφέρονται στους ψυκτικούς θαλάμους χωρίς καθυστερήσεις.

Παράλληλες εργασίες κατά τη διάρκεια της παραλαβής, οι οποίες είναι δυνατόν να προκαλέσουν επιμόλυνση των παραλαμβανόμενων εμπορευμάτων, πρέπει να περιορίζονται στο ελάχιστο ή να διακόπτονται τελείως (π.χ. ταυτόχρονη με την παραλαβή αποκομιδή των σκουπιδιών ή καθαρισμός του χώρου ή ενέργειες μυοκτονίας - απεντόμωσης).

Σε περίπτωση που τα κριτήρια αποδοχής δεν ικανοποιούνται, τότε ο υπεύθυνος παραλαβής δεν ολοκληρώνει την παραλαβή και ειδοποιεί τον υπεύθυνο ποιοτικού ελέγχου για τις ενέργειες που πρέπει να ληφθούν.

Σε περίπτωση που γίνει απόρριψη παραλαμβανόμενων εμπορευμάτων ( ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ) , τα οποία δεν είναι δυνατό να επιστραφούν άμεσα στον προμηθευτή, τότε αυτά σημαίνονται άμεσα με ευθύνη του αποθηκάρου με κόκκινη ταμπέλα ως «μη-συμμορφούμενα» και αποθηκεύονται σε χώρο και με τρόπο που δεν μπορούν να επηρεάσουν υγιή τρόφιμα και δεν υπάρχει κίνδυνος προώθησής τους προς τον πελάτη

Όργανα που χρησιμοποιούνται για τον έλεγχο κατά την παραλαβή όπως π.χ. ζυγοί ή θερμόμετρα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται (ιδιαίτερα τα θερμόμετρα) καλά μεταξύ των διαφορετικών εργασιών (οινόπνευμα ή απολυμαντικό αλκοόλης)

Ο χώρος των παραλαβών είναι ενταγμένος στο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς επίσης και στο πρόγραμμα μυοκτονιών και απεντομώσεων.

Η μεταφορά των εμπορευμάτων από και προς τις αποθήκες, καθώς και από και προς τα οχήματα μεταφοράς τους γίνεται με φροντίδα ώστε να μην επιμολυνθούν και να μην χαλάσει η συσκευασία τους. Άλλα καρότσια ή παλετοφόρα χρησιμοποιούνται για την μεταφορά των Α' / Β Υλών και άλλα για την μεταφορά των απορριμμάτων, άλλα για τη μεταφορά βοηθητικού εξοπλισμού κ.τ.λ.

Λίστα Αλλεργιογόνων
Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη (σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, σίτος σπέλτα, σιτηρό kamut ή οι υβριδικές τους ποικιλίες ) και τα προϊόντα με βάση τα σιτηρά αυτά
Καρκινοειδή ( καβούρια κλπ ) και τα προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
Σόγια και προϊόντα με βάση την σόγια
Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα ( συμπεριλαμβανομένης και της λακτόζης )
Καρποί με το κέλυφος, δηλαδή αμύγδαλα ( amygdalus communis L ), φουντούκια ( Corylus avellana ), καρύδια ( Juglans regia ), κάσιους ( Anacardium occidentale ), καρύδια πεκάν ( Carya illinoiesis (Wangehn) K.Koch ), καρύδια Βραζιλίας ( Bertholettia excelsa ), φιστίκια ( Pistacia vera ), καρποί Macadamian και καρύδια Κουίνσλαντ ( Macadamia ternifolia ) και προϊόντα με βάση τα παραπάνω
Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
Μουστάρδα και προϊόντα με βάση τη μουστάρδα
Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
Διοξειδίο του θείου και θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/ kg ή 10 mg/ lt εκπεφρασμένο ως SO <sub>2</sub>
Φιστίκια και προϊόντα με βάση τα φιστίκια
Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

**Σημείωση:** Οι ιδιοκτήτες των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να επισημαίνουν την παρουσία αλλεργιογόνων ουσιών στα τρόφιμα μέσω πινακίδων που να είναι αναρτημένες σε εμφανή σημεία των καταστημάτων τους ορατά από τους πελάτες, ώστε για οποιαδήποτε πληροφορία να απευθύνονται στη Διεύθυνση της επιχείρησης. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει σύμφωνα με το συνταγολόγιο παρασκευής των γευμάτων να έχει αναγνωρίσει τις ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες. Στην περίπτωση που οι πληροφορίες δίνονται προφορικά, θα πρέπει η εν λόγω πληροφορία να είναι διαθέσιμες και σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή εντός της επιχείρησης που πωλούνται τα τρόφιμα προκειμένου και εφόσον ζητηθεί να είναι εύκολα προσβάσιμες από τον καταναλωτή, το προσωπικό και τις αρμόδιες αρχές ελέγχου για την τεκμηρίωση του ελέγχου.



Εικόνα 5 Έλεγχος κατά την παραλαβή

Εκτός από τα παραπάνω, για την παρακολούθηση της θερμοκρασίας, έλεγχοι θα πρέπει να διεξάγονται στα υπό ψύξη και στα κατεψυγμένα τρόφιμα κατά τη στιγμή της παράδοσης. Ελέγχονται τουλάχιστον τρία διαφορετικά τρόφιμα σε κάθε παράδοση. Είναι σημαντικό τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου να παραλαμβάνονται πάντα στη σωστή θερμοκρασία:

- \*Τρόφιμα υπό ψύξη πρέπει να διακινούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C, ενώ
- Κατεψυγμένα τρόφιμα υπό ψύξη πρέπει να διακινούνται σε θερμοκρασία μικρότερη των -18°C, να διατηρούν την σκληρή υφή τους και να μην εμφανίζουν ενδείξεις απόψυξης και επανακατάψυξης όπως:
  - προσαρμογή του σχήματος του περιεχομένου στην δεύτερη συσκευασία ή
  - σχηματισμός συσσωματωμάτων (φαινόμενο χιονισμού).

**\* Προϊόντα που παραδίδονται εκτός αυτού του εύρους θερμοκρασίας δεν θα παραλαμβάνονται.**

**Ποιά είναι ευπαθή τρόφιμα;**

**Ευαλλοίωτα τρόφιμα** είναι εκείνα στα οποία μπορεί να αναπτυχθούν βακτήρια που προκαλούν τροφική δηλητηρίαση και ταυτόχρονα να είναι σε θέση να υποστηρίξουν την ανάπτυξη των βακτηρίων ή τον σχηματισμό τοξινών σε επίπεδα που δεν είναι ασφαλή για τους καταναλωτές. Τέτοια τρόφιμα συνήθως είναι:

- *Ωμά κρέατα και προϊόντα με βάση το κρέας (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία 0-5°C)*
- *Μαγειρεμένα κρέατα ή τρόφιμα που περιέχουν κρέας, όπως φαγητά κατσαρόλας, λαζάνια κλπ. (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία >63°C ). Τα παραπάνω τρόφιμα αν δεν διατεθούν σε άμεση κατανάλωση διατηρούνται σε ψύξη ή κατάψυξη.*
- *Γαλακτοκομικά προϊόντα, για παράδειγμα, το γάλα, τα μαλακά τυριά, κρέμα και τα επιδόρπια με βάση το γάλα (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία 0-5°C, να αναγράφεται η ημερομηνία λήξης και να έχει κατάλληλη συσκευασία)*
- *Ψάρια και θαλασσινά (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία 0-7°C)*
- *Μεταποιημένα φρούτα και λαχανικά, για παράδειγμα, σαλάτες (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία 0-7°C)*
- *Μαγειρεμένο ρύζι και τα ζυμαρικά . (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία >63°C ). Τα παραπάνω τρόφιμα αν δεν διατεθούν σε άμεση κατανάλωση διατηρούνται σε ψύξη ή κατάψυξη.*
- *Τρόφιμα που περιέχουν αυγά, αλλαντικά, πίτες, κρύα σάντουιτς κ.α. (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία 0-5°C)*
- *Αυγά (παραλαμβάνονται σε θερμοκρασία <21°C )*

### Οδηγία υπ. αριθμ. 08

#### Επιστρεφόμενα τρόφιμα

Κάθε φορά που επιστρέφονται τρόφιμα για οποιαδήποτε λόγο, τηρούνται σε αρχείο τα νόμιμα παραστατικά (Δελτίο αποστολής/Πιστωτικό τιμολόγιο).

### Οδηγία υπ. αριθμ.09

#### Προμηθευτές τροφίμων

Όλα τα τρόφιμα πρέπει να αγοράζονται από αξιόπιστες και νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις. Η αξιοπιστία έγκειται στην τήρηση ορθών συνθηκών μεταφοράς και παράδοσης τροφίμων (π.χ. θερμοκρασίες, οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, κατάλληλα μέσα μεταφοράς, ακεραιότητα συσκευασιών και επισήμανση).

#### Προμηθευτές υλικών συσκευασίας

Όλα τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα σύμφωνα με τον ΚΑΝ 1935/2004. Ιδιαίτερα για τα πλαστικά υλικά συσκευασίας που προορίζονται να έλθουν σε άμεση επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να συνοδεύονται από Δήλωση Συμμόρφωσης, σύμφωνα με τον Κανονισμό 10/2011 ΕΚ.

## **γ. Αποθήκευση τροφίμων**

Τα τρόφιμα, τα βοηθητικά συστατικά και τα υλικά συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλες συνθήκες, σε χώρους που έχουν σχεδιαστεί και συντηρούνται έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε επιμόλυνση και να εξασφαλίζεται η προστασία των τροφίμων από μολύνσεις. Η αποθήκευση των τροφίμων στη σωστή θερμοκρασία μειώνει την αλλοίωση των τροφίμων, εμποδίζει την ανάπτυξη των οργανισμών που προκαλούν τροφική δηλητηρίαση και μειοδοποιεί την διάρκεια ζωής των προϊόντων.

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 10**

#### **Συνθήκες ξηρής αποθήκευσης**

Οι χώροι ξηρής αποθήκευσης θα πρέπει να αερίζονται επαρκώς για να ελαχιστοποιείται η πιθανότητα ανάπτυξης υψηλών θερμοκρασιών και η υπερβολική υγρασία. Οι αποθηκευτικοί χώροι ξηρής αποθήκευσης θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και με τάξη για την ελαχιστοποίηση των πιθανών κινδύνων από ξένα σώματα και για την πρόληψη της δημιουργίας καταφυγίου για επιβλαβείς οργανισμούς.

Τα προϊόντα να τοποθετούνται πάντα πάνω σε κατάλληλες πλαστικές παλέτες ή ράφια και σε απόσταση 15 εκατοστά από το έδαφος και από τους τοίχους. Γεγονός που διευκολύνει σε μεγάλο βαθμό τον καθαρισμό και την απολύμανση του χώρου.

Οι κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για την αποθήκευση τροφίμων αναφέρονται στο Παράρτημα 4.

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 11**

#### **Συνθήκες αποθήκευσης φρούτων και λαχανικών**

Σε μεγάλες επιχειρήσεις τα οπωροκηπευτικά διατηρούνται μακριά από άλλα τρόφιμα σε δροσερό χώρο με επαρκή εξαερισμό. Πολλά οπωροκηπευτικά μπορούν να ψυχθούν σε κατάλληλη θερμοκρασία κατά περίπτωση σε ψυκτικούς θαλάμους για καθαρά ή παραλαμβανόμενα μέχρι την επεξεργασία τους.

Σε μικρής δυναμικότητας επιχειρήσεις τα παραλαμβανόμενα φρούτα και λαχανικά πλένονται άμεσα και τοποθετούνται καθαρά στους κατάλληλους ψυκτικούς/ αποθηκευτικούς χώρους.

### **Οδηγία υπ. αριθμό. 12**

#### **Συνθήκες αποθήκευσης τροφίμων υπό ψύξη (<5°C)**

- Η αποθήκευση με απλή ψύξη περιλαμβάνει τα κοινά ψυγεία, ερμάρια υπό ψύξη, ψυγείοπροθήκες και αυτόματους πωλητές στους οποίους συντηρούνται ευαλλοίωτα τρόφιμα
- Η ιδανική θερμοκρασία λειτουργίας για την αποθήκευση σε ψυγείο είναι 5 ° C ή και χαμηλότερη.
- Οι θερμοκρασίες του εξοπλισμού ψύξης πρέπει να ελέγχονται και να καταγράφονται σύμφωνα με το Πρόγραμμα ελέγχου θερμοκρασιών.
- Τα τρόφιμα παραγωγής μας πρέπει να επισημαίνονται σαφώς και να φέρουν την ημερομηνία παρασκευής.

- Η καλύτερη πρακτική συμβουλή είναι να διατηρούνται με απλή ψύξη ευπαθή τρόφιμα τα οποία αναμένεται να χρησιμοποιηθούν εντός 48 ωρών.
- Τα έτοιμα φαγητά προς διάθεση πρέπει να αποθηκεύονται πάνω από τα ωμά τρόφιμα, εφόσον χρησιμοποιείται κοινός ψυκτικός θάλαμος.



Εικόνα 6 Αποθήκευση τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

### Οδηγία υπ. αριθμ. 13

#### Συνθήκες αποθήκευσης τροφίμων υπό κατάψυξη ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ )

- Οι καταψύξεις πρέπει να λειτουργούν σε θερμοκρασίες κάτω από  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Οι θερμοκρασίες του εξοπλισμού ψύξης πρέπει να ελέγχονται και να καταγράφονται τουλάχιστον σύμφωνα με το Πρόγραμμα ελέγχου θερμοκρασιών.
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα, διατηρούμενα στην μονάδα εστίασης, πρέπει να χρησιμοποιηθούν σύμφωνα με την ημερομηνία ανάλωσης του παρασκευαστή και να εφαρμόζεται η αποθηκευτική πρακτική first in, first out (FIFO), δηλαδή ό,τι μπαίνει πρώτο στην αποθήκη πρέπει να βγαίνει πρώτο ή first expired – first out (FEFO), δηλαδή ότι λήγει πρώτο πρέπει να βγαίνει πρώτο.
- Τα παρασκευασμένα διατηρημένα με απλή ψύξη φαγητά που στη συνέχεια καταψύχονται θα πρέπει να συσκευάζονται και να επισημαίνονται με την ημερομηνία που έχουν υποβληθεί σε κατάψυξη.

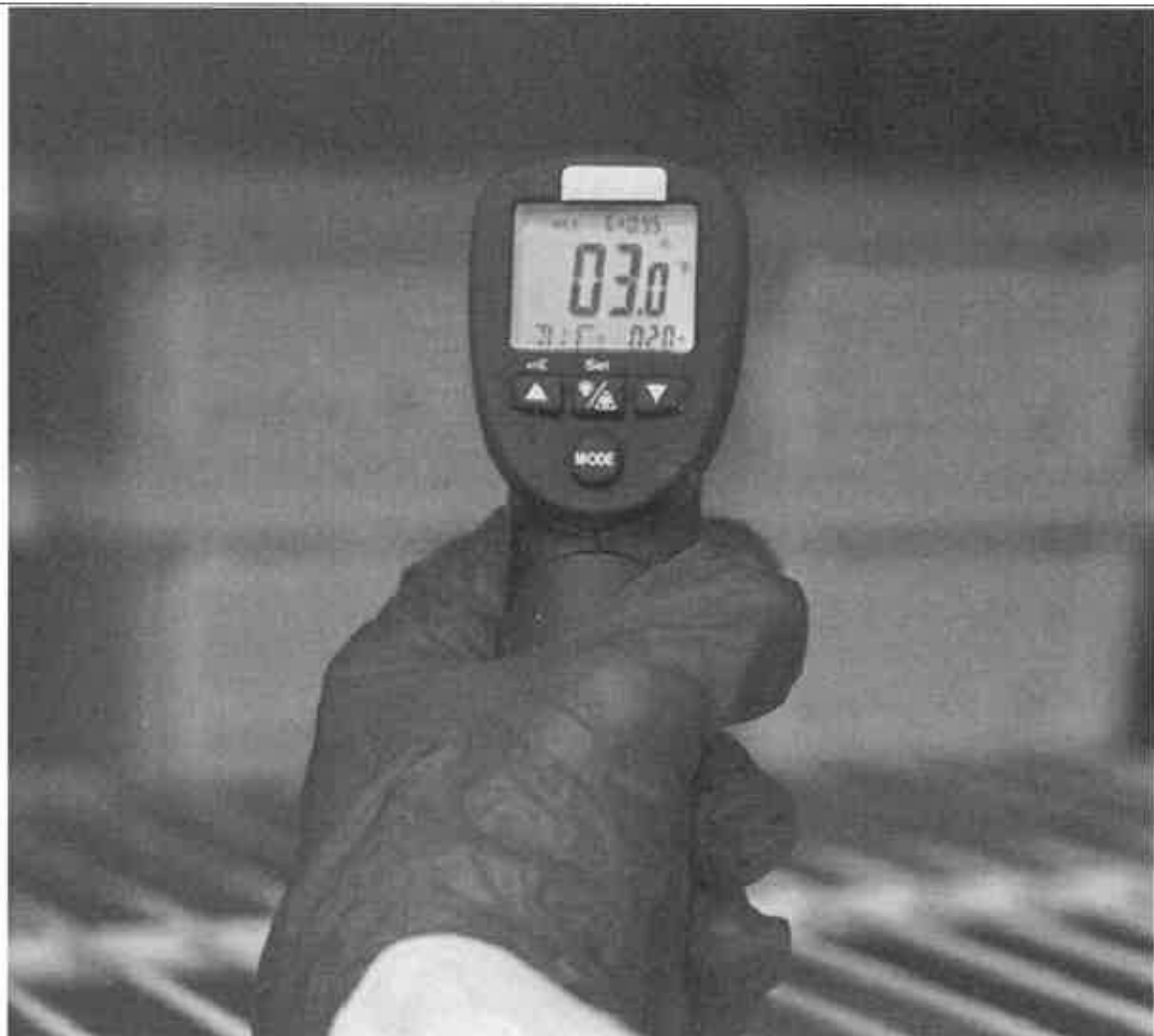
### Οδηγία υπ. αριθμ. 14

#### Ενέργειες που αναλαμβάνονται σε περίπτωση που δεν επιτυγχάνονται οι θερμοκρασίες που αναφέρονται στις οδηγίες 13 & 14

Αναζητείται η συμβουλή του επόπτη / διευθυντή της μονάδας εστίασης, αν καταγράφονται θερμοκρασίες σε ψυγεία οι οποίες είναι πάνω από  $8^{\circ}\text{C}$ , ή σε καταψύκτες υψηλότερες από  $-15^{\circ}\text{C}$ .

Ελέγχονται τα ακόλουθα:

- Μέτρηση θερμοκρασίας των προϊόντων εντός των ψυκτικών θαλάμων,
- Έλεγχος εξοπλισμού ψύξης και καταγραφής της θερμοκρασίας,
- Έλεγχος πιθανότητας να παρέμειναν ανοικτές οι πόρτες των ψυγείων για μεγάλο χρονικό διάστημα (ή να επιβαρύνθηκαν από αύξηση του αριθμού των παρασκευαζομένων φαγητών λόγω υψηλού αριθμού πελατών),
- η στεγανότητα των ψυκτικών θαλάμων,
- η τοποθέτηση ζεστών φαγητών στο ψυγείο/καταψύκτη,
- εάν τηρείται το πρόγραμμα περιοδικής απόψυξης του ψυγείου,
- εάν απαιτείται άμεση απόψυξη του ψυγείου , και
- εάν απαιτείται ρύθμιση του θερμοστάτη .



Εικόνα 7 Έλεγχος θερμοκρασίας συντήρησης

Αναλαμβάνεται διορθωτική ενέργεια για οποιονδήποτε από τις παραπάνω παράγοντες που ενδέχεται να ισχύουν. Ελέγχεται ξανά η θερμοκρασία αργότερα μέσα στην διάρκεια της ημέρας και για τις επόμενες ημέρες μέχρι να είστε βέβαιοι ότι το πρόβλημα έχει διορθωθεί.

**ΑΠΑΙΤΟΥΝΤΑΙ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΕΑΝ ΙΣΧΥΟΥΝ ΤΑ ΑΚΟΛΟΥΘΑ:**

Εάν η θερμοκρασία του ψυγείου είναι:	Εάν η θερμοκρασία του καταψύκτη είναι:
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Υψηλότερη από 10°C σε κάθε περίπτωση, ή</li><li>✓ Συνεχώς υψηλότερη από 8°C για περισσότερες από 24 ώρες, ή</li><li>✓ Συνεχώς μεταξύ 6°C και 8°C για περισσότερο από μία εβδομάδα.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Υψηλότερη από -12°C σε κάθε περίπτωση;</li><li>✓ Συνεχώς μεταξύ -17°C και -12°C για περισσότερο από 48 ώρες.</li></ul>
ΤΟΤΕ: - καλείται ψυκτικός (μέσω του διευθυντή ή του επόπτη) - <b>μεταφέρονται τα φαγητά</b> σε άλλα ψυγεία ή καταψύκτες, κατά περίπτωση, μέχρι την επισκευή και ορθή επαναλειτουργία του ψυκτικού εξοπλισμού. - Προορίζονται για άμεση κατανάλωση εφόσον παραμένουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	

**Οδηγία υπ. αριθμ. 15**

**Αποθήκευση υλικών συσκευασίας και αναλωσίμων**

- Μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο υλικά συσκευασίας κατάλληλα για επαφή με τα τρόφιμα.
- Είναι ασφαλέστερο να αποθηκεύονται τα υλικά συσκευασίας και τα αναλώσιμα στην αρχική τους συσκευασία με σκοπό να προστατευθούν από άσκοπη φθορά.
- Τα υλικά συσκευασίας και τα αναλώσιμα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρό μέρος όπου να προστατεύονται από την μόλυνση.
- Τα υλικά συσκευασίας και τα αναλώσιμα που αποθηκεύονται κάτω από τους πάγκους σε χώρους παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να προστατεύονται από ενδεχόμενη επιμόλυνση. Για τον λόγο αυτό πρέπει να είναι κλειστά μέσα στην συσκευασία τους ή σε κατάλληλους περιέκτες.
- Κατεστραμμένα, μολυσμένα ή βρώμικα υλικά συσκευασίας και αναλώσιμα υλικά πρέπει να απορρίπτονται.

**Οδηγία υπ. αριθμ. 16**

**Λοιπές οδηγίες αποθήκευσης**

Μη διατροφικά είδη πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας για να αποτραπεί η επιβάρυνση και η μόλυνση των τροφίμων, των χώρων παρασκευής τροφίμων και του εξοπλισμού.

**Χημικά και εξοπλισμός καθαρισμού**

Χρησιμοποιούμε εγκεκριμένα καθαριστικά και απολυμαντικά σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης τους.

- Οι χημικές ουσίες και ο εξοπλισμός καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να αποθηκεύονται έτσι ώστε να μην μολύνουν τα τρόφιμα ή χώρους παρασκευής.
- Οι χημικές ουσίες δεν πρέπει να αποθηκεύονται κοντά σε τρόφιμα ή σε αποθηκευτικούς χώρους υλικών συσκευασίας και αναλωσίμων.



- Τα χημικά πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλα δοχεία, τα οποία φέρουν τη σωστή επισήμανση, π.χ. φιάλες σπρέι.
- Οι συσκευές ψεκασμού καθαριστικών πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα.
- Μην αποθηκεύετε τις χημικές ουσίες σε δοχεία τροφίμων.

#### **Ενδύματα/υποδήματα, προσωπικά αντικείμενα και ακάθαρτος ιματισμός**

Τα παραπάνω δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε περιοχές που προετοιμάζονται ή αποθηκεύονται τρόφιμα, σε αποδυτήρια κλπ.



Εικόνα 8 Χώρος φύλαξης καθαριστικών - απολυμαντικών

## **δ. Προετοιμασία τροφίμων**

Κατά τη παρασκευή τροφίμων, θα πρέπει να λαμβάνονται όλα εκείνα τα πρακτικά μέτρα για να εξασφαλισθεί ότι τα τρόφιμα προστατεύονται από τη μόλυνση και ότι ελαχιστοποιείται ο χρόνος έκθεσης τους σε μη ασφαλή θερμοκρασία με πιθανότητα να εγκυμονεί κινδύνους.

Κατά την παρασκευή των τροφίμων, υπάρχει ο κίνδυνος τα παθογόνα βακτήρια που βρίσκονται στα ωμά τρόφιμα, όπως το κρέας, τα πουλερικά και τα λαχανικά να έλθουν σε επαφή με έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Αυτό είναι γνωστό ως διασταυρούμενη μόλυνση και μπορεί να είναι άμεση (από τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό, πιτσιλιές, σταγονίδια, υφάσματα, τα χέρια ή τα σκεύη), είτε έμμεση (μέσω παράσιτων, παροχής αέρα, από τους επισκέπτες ή τους χειριστές τροφίμων).

**Προστασία από τη διασταυρούμενη επιμόλυνση**

Ο καλός σχεδιασμός της διαχείρισης της ροής εργασίας μέσα από την κουζίνα είναι απαραίτητη, για την εξασφάλιση του διαχωρισμού πρώτων υλών και έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων. Ελέγχεται η ροή των πρώτων υλών, των ετοιμών φαγητών και των αποβλήτων/απορριμμάτων . Επιπλέον:

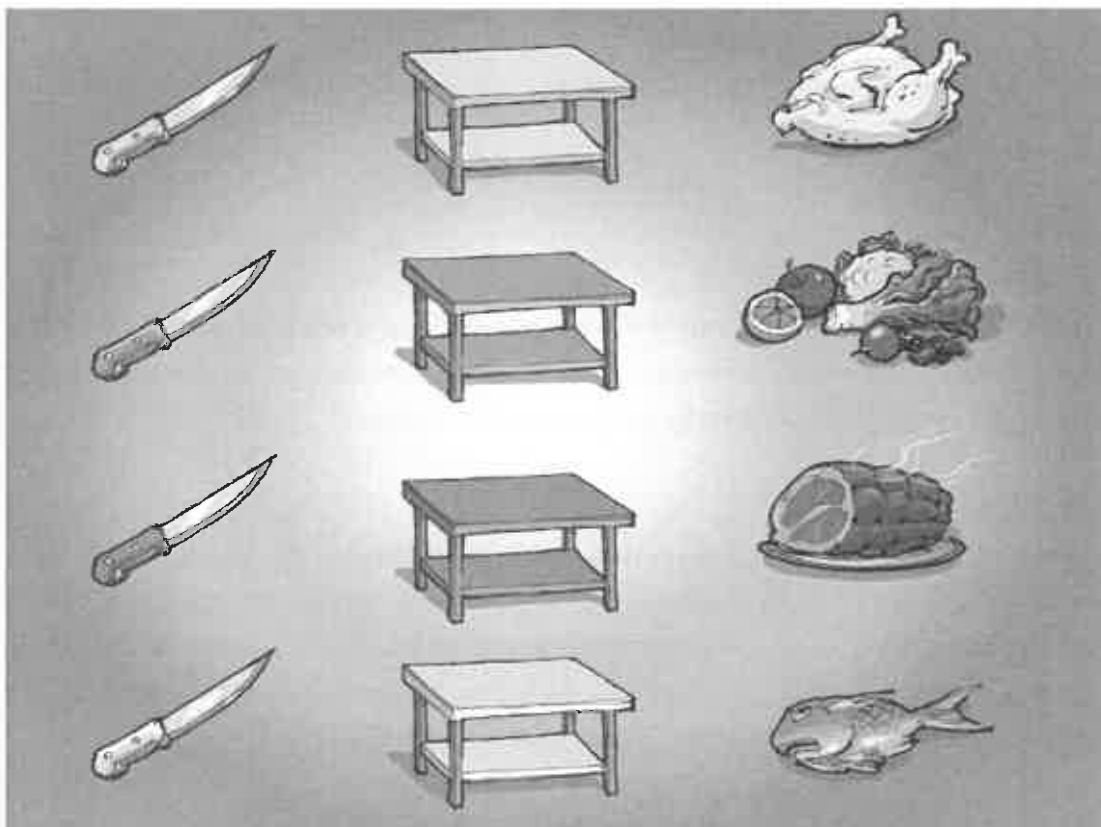
α) Όπου είναι δυνατόν, υπάρχουν ξεχωριστοί καθορισμένοι χώροι προετοιμασίας για τα ωμά και μαγειρευμένα τρόφιμα. Εάν ο χώρος είναι περιορισμένος και οι επιφάνειες χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία τόσο υψηλού όσο και χαμηλού κινδύνου τροφίμων, τότε αυτές οι δραστηριότητες θα πρέπει να γίνονται σε διαφορετικούς χρόνους. Μεταξύ των δύο εργασιών πρέπει να μεσολαβεί σχολαστικός καθαρισμός και απολύμανση των επιφανειών.

β) Εάν ωμά και μαγειρευμένα τρόφιμα αποθηκεύονται στο ίδιο ψυγείο, τα ωμά τρόφιμα πρέπει πάντα να αποθηκεύονται κάτω από μαγειρευμένα ή σαλάτα τροφίμων .

γ) Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να πλένουν πάντα τα χέρια τους όταν χειρίζονται ωμά και μαγειρευμένα τρόφιμα και να αλλάζουν την προστατευτική ενδυμασία τους (γάντια , ποδιές ) .

δ) Είναι απαραίτητη η χρήση ξεχωριστού χρώματος για την κωδικοποίηση επιφανειών κοπής και η χρωματική κωδικοποίηση των μαχαιριών:

- ΚΟΚΚΙΝΟ - ωμό κρέας,
- ΚΙΤΡΙΝΟ - κοτόπουλο,
- ΜΠΛΕ - ωμό ψάρι ,
- ΠΡΑΣΙΝΟ - σαλάτες, λαχανικά και φρούτα ,
- ΚΑΦΕ - λαχανικά,
- ΛΕΥΚΟ - γαλακτοκομικά προϊόντα.



Οι επιφάνειες (σανίδες) κοπής και τα μαχαίρια να πλένονται και να απολυμαίνονται πάντα μεταξύ δύο χρήσεων και στο τέλος των εργασιών.



Εικόνα 10- Κατάλληλη επιφάνεια κοπής κοτόπουλου, λάθος χειρισμός ( χωρίς γάντια κίνδυνος επιμόλυνσης )

ε) Να χρησιμοποιούνται ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία για ωμά και μαγειρεμένα τρόφιμα (π.χ. μηχανές για τεμαχισμό και για άλεσμα) ή πάντα να καθαρίζετε καλά και να απολυμάνετε μεταξύ των χρήσεων. Το μαγειρεμένο φαγητό να προετοιμάζεται πριν από ωμά τρόφιμα, όπου δεν είναι διαθέσιμος διαφορετικός εξοπλισμός.

στ) Τα τρόφιμα να αγγίζονται όσο το δυνατόν λιγότερο. Πρέπει να ελαχιστοποιηθεί η πιθανότητα επιμόλυνσης των τροφίμων από όσο το δυνατόν λιγότερους χειρισμούς των συστατικών και των παρασκευασμένων έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων ή των σκευών σερβιρίσματος. Χρησιμοποιήστε γάντια χειρισμού των τροφίμων, όπου είναι πρακτικό ή καθαρές λαβίδες, σκεύη ή άλλες ευκολίες (π.χ. χαρτί).

ζ) Αποθηκεύστε όλα τα τρόφιμα με ένδειξη ημερομηνίας στα δοχεία, κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης και πριν από την διάθεση. Όλα τα προπαρασκευασμένα τρόφιμα καλό είναι να χρησιμοποιούνται μέσα σε 2 ημέρες. Ημερομηνίες παραγωγής και ημερομηνία ανάλωσης πρέπει να επισημαίνονται για τα προϊόντα όταν αυτά τοποθετούνται σε έναν καταψύκτη ή σε ψυγείο.

## Οδηγία υπ. αριθμ. 18

### Παροχή πόσιμου νερού

Σύμφωνα με την Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/τ.Β'/25-05-2023, Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2020 (L435/1, 23.12.2020)

Σχετική εγκύκλιος του ΕΦΕΤ που αφορά τους ελέγχους του νερού στις επιχειρήσεις τροφίμων υπ' αριθμ. 4024/16.03.2015.

α) το νερό, είτε στη φυσική του κατάσταση είτε μετά από επεξεργασία, που προορίζεται για πόση, μαγείρεμα, προπαρασκευή τροφής ή άλλες οικιακές χρήσεις, ανεξάρτητα από την προέλευσή του και από το εάν παρέχεται από δίκτυο διανομής, από βυτίο, ή σε φιάλες ή δοχεία·

β) το νερό που χρησιμοποιείται στις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων για την παρασκευή, επεξεργασία, συντήρηση ή εμπορία προϊόντων ή ουσιών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Είναι σημαντικό να εξασφαλίζεται η παροχή νερού προδιαγραφών ποσίμου στις εγκαταστάσεις μαζικής εστίασης για κάθε χρήση που σχετίζεται με την παραγωγή τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει την παραγωγή **ατμού και πάγου**, και το νερό για το πλύσιμο των τροφίμων, των χώρων αποθήκευσης τροφίμων, των επιφανειών προετοιμασίας τροφίμων, του εξοπλισμού και της χρήσης ατομικής υγιεινής όπως το πλύσιμο των χεριών.

Ο εξοπλισμός εξυγίανσης του νερού, οι αποσκληρυντές και τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση έτσι ώστε να μην μολύνουν το πόσιμο νερό που προέρχεται από την δημοτική επιχείρηση ύδρευσης. Επιπρόσθετα, το εμφιαλωμένο νερό που προορίζεται για τους πελάτες πρέπει να προέρχεται από αξιολογημένους προμηθευτές και να διατηρείται στους αποθηκευτικούς χώρους σύμφωνα με τις οδηγίες του παραγωγού-εμφιαλωτή.

Οι παγομηχανές πρέπει να καθαρίζονται τακτικά βάση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης και όπως ορίζει ο κατασκευαστής. Το νερό για την παραγωγή πάγου θα πρέπει να είναι πόσιμο ανθρώπινης κατανάλωσης σύμφωνα με την Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/τ.Β'/25-05-2023, Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2020 (L435/1, 23.12.2020). Οι χειριστές του πάγου δε θα πρέπει να τον αγγίζουν με γυμνά χέρια και θα χρησιμοποιούν μεταλλικές σπάτουλες οι οποίες θα αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο.

Εάν ο πάγος είναι συσκευασμένος θα πρέπει το υλικό συσκευασίας να είναι κατάλληλο να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα και η συσκευασία να είναι ακέραια κατά την παραλαβή και να φέρει τις απαιτούμενες από τη νομοθεσία ενδείξεις.

## Οδηγία υπ. αριθμ. 19

### Πλύσιμο φρούτων και λαχανικών

Πριν από τη χρήση φρούτων και λαχανικών για την παρασκευή τροφίμων θα πρέπει να γίνεται ο απαραίτητος καθαρισμός και προετοιμασία. Αρχικά ξεπλένονται τα λαχανικά όσες φορές χρειάζεται για να απομακρυνθούν οι ορατοί ρύποι. Συστήνεται στη συνέχεια για προληπτικούς λόγους ειδικά στα φυλλώδη λαχανικά, να βυθιστούν σε νερό στο οποίο έχει προστεθεί ξύδι και μετά την παραμονή τους για λίγα λεπτά να ξεπλυθούν εκ νέου καλά. Η εργασία πραγματοποιείται πάντα σε απολύτως καθαρή λάντζα.

Εάν χρησιμοποιηθούν ταμπλέτες χλωρίου για την απολύμανση των φρούτων και λαχανικών, θα πρέπει να είναι εγκεκριμένες για την χρήση σε απολύμανση τροφίμων και να ακολουθήσουμε πιστά τις οδηγίες του παρασκευαστή τους σχετικά με τον όγκο (λίτρα) του νερού που πρέπει να διαλυθούν και για τον χρόνο παραμονής των φρούτων και λαχανικών στο διάλυμα που θα δημιουργηθεί. Μετά την απολύμανση ξεπλένουμε πάλι καλά τα φρούτα και λαχανικά και τα τοποθετούμε σε καθαρούς περιέκτες .

## Οδηγία υπ. αριθμ. 20

### Αυγά

Μερικά αυγά μπορεί να περιέχουν βακτηρίδια σαλμονέλας στα κελύφη τους και πρέπει να χειρίζονται με την σχετική φροντίδα. Συνιστάται τα αυγά να φυλάσσονται στο ψυγείο, με απομάκρυνση της εξωτερικής συσκευασίας και να φυλάσσονται μακριά από άλλα τρόφιμα. Σε περίπτωση που αυτό δε είναι εφικτό, να αποθηκεύονται σε σκεύη που κλείνουν σε ξεχωριστό χώρο.

Όλα τα πιάτα αυγών πρέπει να σερβίρονται αμέσως ή να ψύχονται γρήγορα και να διατηρούνται με απλή ψύξη. Εμπορικά παστεριωμένα προϊόντα αυγών πρέπει να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή οποιονδήποτε πιάτων που σερβίρονται ωμά ή μερικώς μαγειρεμένα. Για παράδειγμα μαγιονέζα και σάλτσες, παγωτά, τираμισού, κρούστες κλπ..

## Οδηγία υπ. αριθμ. 21

### Απόψυξη (συμπεριλαμβανομένης της επείγουσας απόψυξης)

- Έτοιμα προς κατανάλωση, κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να ξεπαγώνουν υπό ψύξη.
- Τα κατεψυγμένα κρέατα, τα πουλερικά και τα θαλασσινά θα πρέπει να αποψυχθούν υπό ψύξη.
- Χρησιμοποιήστε μια καθορισμένη περιοχή για την απόψυξη, ιδανικά έναν ψύκτη απόψυξης.
- Τοποθετήστε τα προϊόντα σε κατάλληλα δοχεία βαθιά αρκετά μεγάλα ώστε να συλλεχθούν και να μην υπερχειλίσουν τα υγρά από την απόψυξη. Βεβαιωθείτε ότι οι χυμοί από το ωμό κρέας δεν μολύνουν άλλα προϊόντα.
- Ποτέ μην ενισχύετε την διαδικασία απόψυξης τοποθετώντας ένα κατεψυγμένο προϊόν στο νερό, σε ένα ζεστό φούρνο, ή σε μια καυτή επιφάνεια.
- Η απόψυξη επιτρέπεται σε ένα φούρνο μικροκυμάτων, με τον όρο ότι αυτό το φαγητό πρόκειται να χρησιμοποιηθεί αμέσως.
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα τρόφιμα είναι εντελώς αποψυγμένα πριν το μαγείρεμα.

- Αν το τρόφιμο είναι ακόμη εν μέρει παγωμένο, είναι πιο δύσκολο να το μαγειρέψετε καλά και υπάρχει μεγάλος κίνδυνος παθογόνα βακτήρια που μπορεί να υπάρχουν να μην καταστραφούν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
- Μην καταψύχετε εκ νέου το κρέας, τα πουλερικά και τα θαλασσινά μετά την απόψυξη.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά πρέπει να μαγειρεύονται απευθείας από την κατάψυξη.
- Προϊόντα με βάση το λεπτοτεμαχισμένο κρέας (π.χ. λουκάνικα και μπιφτέκια burger) ψήνονται καλύτερα απ' ευθείας από την κατάψυξη.

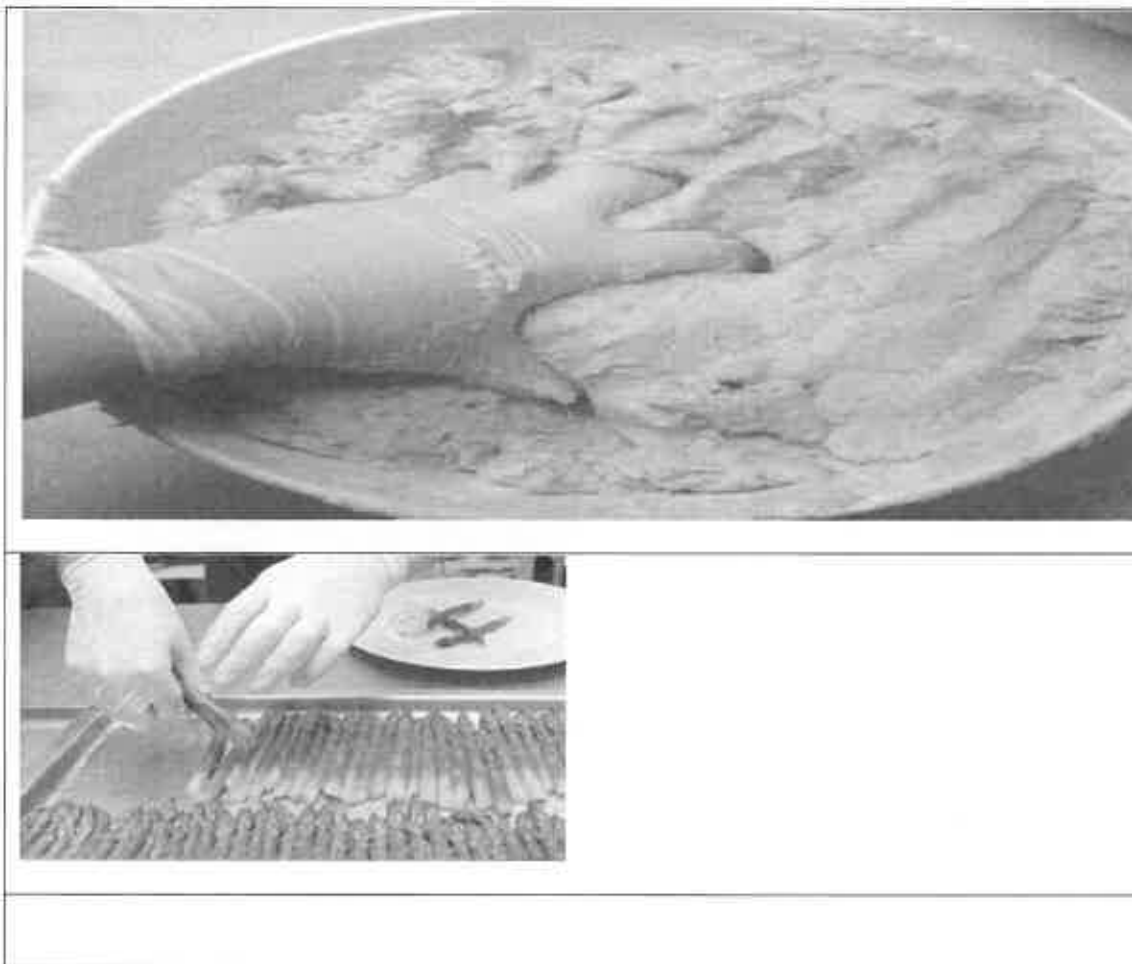


Εικόνα 11 Απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων σε ψύξη

## Οδηγία υπ. αριθμ. 22

### Χρήση γαντιών

- Πάντοτε να πλένετε τα χέρια σας πριν φορέσετε τα γάντια χειρισμού τροφίμων.
- Τα γάντια πρέπει να αλλάζονται όταν χειριζόμαστε ωμά τρόφιμα και στη συνέχεια έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.
- Μόλις ένα γάντι έχει αφαιρεθεί, δεν μπορεί να επαναχρησιμοποιηθεί και πρέπει να απορριφθεί.
- Τα γάντια χειρισμού τροφίμων δεν πρέπει να φοριούνται έξω από χώρους χειρισμού τροφίμων. Αλλάζετε γάντια μετά την επαφή με ακάθαρτες επιφάνειες - κουτιά, σκουπίδια, ή μετά από εργασίες καθαρισμού.
- Τα γάντια μιας χρήσης να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.



## ε. Επεξεργασία τροφίμων

Ο σκοπός της τήρησης των κανόνων ασφάλειας τροφίμων είναι να αναστέλλουν ή να προλαμβάνουν τον πολλαπλασιασμό των επιβλαβών μικροοργανισμών και ως καλύτερη αναγνωρισμένη πρακτική είναι η διατήρηση των τροφίμων εκτός της επικίνδυνης ζώνης θερμοκρασίας (5 έως 60 ° C).

Είναι κρίσιμο ότι καθορισμένοι χρόνοι και θερμοκρασίες απαντώνται σε διάφορες πρακτικές επεξεργασίας τροφίμων. Για να επιδειχθεί η δέουσα επιμέλεια οι θερμοκρασίες πρέπει να καταγράφονται και να ελέγχονται για κάθε παρτίδα τροφίμων υψηλού κινδύνου που επεξεργάζονται.

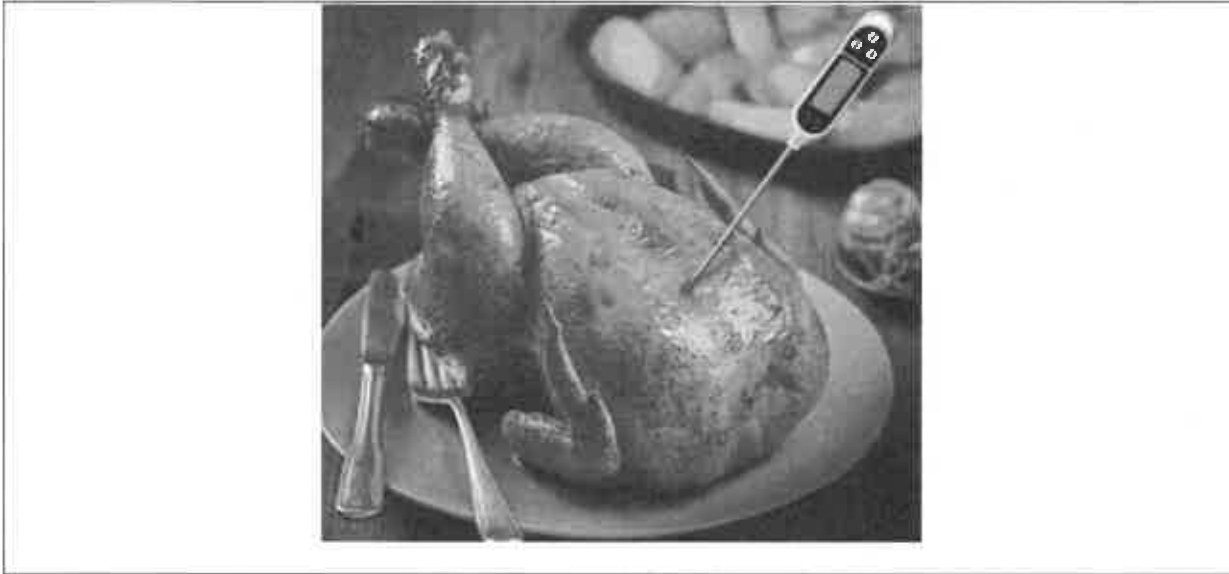
Επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας

ΑΣΦΑΛΗΣ ΖΩΝΗ	100 °C	Σημείο βρασμού του νερού
	74 °C	Θέρμανση (στο κέντρο της μάζας) και αναθέρμανση τροφίμων
	60 °C	Ζώνη ασφαλούς διατήρησης ζεστών τροφίμων
ΖΩΝΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	37 °C	Θερμοκρασία σώματος / ιδανική θερμοκρασία πολλαπλασιασμού των περισσότερων παθογόνων μικροοργανισμών
	5 °C	Θερμοκρασία πάνω από την οποία αναπτύσσονται ψυχρόφιλοι παθογόνοι και μικροοργανισμοί και μικροοργανισμοί που προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα
ΑΣΦΑΛΗΣ ΖΩΝΗ	0 °C	Ζώνη ασφαλούς διατήρησης κρύων τροφίμων
	-12 °C	Ανώτερο αποδεκτό όριο συντήρησης κατεψυγμένων τροφίμων
	-18 °C	Ενδεδειγμένη θερμοκρασία συντήρησης κατεψυγμένων τροφίμων



**Μαγείρεμα**

Κατά το μαγείρεμα τροφίμων υψηλού κινδύνου, είναι ζωτικής σημασίας να μαγειρευτούν καλά για να καταστραφούν τα οποιαδήποτε παθογόνα. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία στο κέντρο (πυρήνα) των τροφίμων υψηλού κινδύνου, η οποία να φθάνει τουλάχιστον 74 °C για ένα λεπτό.



**Εικόνα 12 Μέτρηση θερμοκρασίας κοτόπουλου**

**Η εφαρμογή των ακόλουθων οδηγιών επιτυγχάνει το ίδιο αποτέλεσμα:**

- Μαγειρέψτε όλα τα προϊόντα πουλερικών με θερμοκρασία πυρήνα 74 °C για 2 λεπτά, ή 78 °C στιγμιαία ώστε να μην υπάρχει αίμα ή να απομένει οπός μετά το μαγείρεμα.
- Τα προϊόντα που έχουν γέμιση, ρολά κρέατος ή κιμά πρέπει να ψηθούν καλά σε θερμοκρασία πυρήνα 78 °C στιγμιαία.
- Σούπες, φαγητά κατσαρόλας και σάλτσες πρέπει να βράζονται ή να σιγοβράζονται.

**Επιπλέον μέριμνες πρέπει να λαμβάνονται:**

- Προσέξτε να μην επαναμολυνθούν τα τρόφιμα μετά το μαγείρεμα. Αυτό μπορεί να συμβεί εάν οι δίσκοι, οι λαβίδες, τα χέρια και τα υφάσματα, με τα οποία έρχονται σε επαφή, δεν είναι καθαρά, αποστειρωμένα και στεγνά.
- Να θυμάστε ότι όλα τα προϊόντα με κιμά είναι πολύ υψηλού κινδύνου και πρέπει πάντα να μαγειρεύονται σε θερμοκρασία πυρήνα 78 °C ή 74 °C για 2 λεπτά.
- Τα τρόφιμα πλούσια σε υδατάνθρακες όπως η πατάτες, τα δημητριακά, και οι κόκκοι του καφέ όταν τηγανιστούν, ή ψηθούν είναι πιθανότερο να σχηματιστεί το ακρυλαμίδιο καθώς περιέχουν τις πρόδρομες μορφές του. Για τον λόγο αυτό οι επιχειρήσεις μπορούν να λάβουν τα παρακάτω μέτρα.

Πριν από το τηγάνισμα να τις έχουν αφήσει για αρκετή ώρα σε νερό, (30'-2 ώρες σε κρύο νερό ή για λίγα λεπτά σε ζεστό νερό) και να τις ξεπλένουν με καθαρό νερό, προκειμένου να έχει μειωθεί η περιεκτικότητα των ιστών σε ελεύθερα σάκχαρα και αμινοξέα. Επίσης, θα ήταν καλό οι πατάτες αρχικά να βράζονται και κατόπιν να υφίστανται σύντομο τηγάνισμα, καθόσον στα διάφορα αμυλούχα βραστά τρόφιμα δεν έχει αναφερθεί σύνθεση ακρυλαμιδίου. Τέλος να χρησιμοποιούνται λάδια ή λίπη τηγανίσματος που βοηθούν στο γρηγορότερο τηγάνισμα και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες (<175°C).



Εικόνα 13 Έλεγχος θερμοκρασίας βρασμού

### **Νέες μέθοδοι επεξεργασίας τροφίμων**

Η μέθοδος sous vide είναι το μαγείρεμα σε συνήθως χαμηλές θερμοκρασίες για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, (low-temperature long-time - LTLT). Τα τρόφιμα μεριδοποιούνται και τοποθετούνται εντός πλαστικής διάφανης σακούλας υπό κενό αέρα, (vacuum), η οποία σφραγίζεται και βυθίζεται σε υδατόλουτρο (Roner). Η πλαστική σακούλα που χρησιμοποιείται στο sous vide θα πρέπει να ελέγχεται ως προς την καταλληλότητα της για την προοριζόμενη χρήση (χρόνος – θερμοκρασία), μέσω της δήλωση συμμόρφωσης. Ο υπεύθυνος που χρησιμοποιεί αυτήν την μέθοδο μαγειρέματος θα πρέπει να γνωρίζει τους κατάλληλους συνδυασμούς χρόνου – θερμοκρασίας ανάλογα με το τρόφιμο και το πάχος του τροφίμου, προκειμένου να επιτυγχάνεται μέσω της παστερίωσης η καταστροφή ή η αδρανοποίηση των μικροοργανισμών που μπορεί να καταστήσουν το τρόφιμο μη ασφαλές.

**Ξηρή και υγρή ωρίμανση κρεάτων:** Η ξηρή ωρίμανση είναι η αποθήκευση κρέατος σε κατάλληλους θαλάμους με ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Αυτή η διαδικασία βοηθάει στην τρυφεροποίηση του κρέατος και στη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του. Η διαδικασία της υγρής ωρίμανσης επιτυγχάνεται με την τοποθέτησή τεμαχίων κρέατος σε θαλάμους συντήρησης.

Τόσο η μέθοδος μαγειρέματος sous vide όσο και η ξηρή και υγρή ωρίμανση κρεάτων θα πρέπει να εντάσσονται ως διαδικασίες στο σύστημα αυτοελέγχου (HACCP) που εφαρμόζει η επιχείρηση και θα τηρούνται τα κατάλληλα αρχεία. Στον κατάλογο προσφερομένων ειδών της επιχείρησης το κρέας ξηρής ή υγρής ωρίμανσης θα πρέπει να αναφέρεται με αυτές τις ονομασίες ώστε να ενημερώνεται ο καταναλωτής.

## Οδηγία υπ. αριθμ. 25

### Ψύξη τροφίμων

Τα τρόφιμα που έχουν μαγειρευτεί ή είναι μερικώς μαγειρεμένα πρέπει να ψύχονται, το συντομότερο δυνατό για να μειωθεί η δυνατότητα να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί.

Η ψύξη (πτώση της θερμοκρασίας) από τους 65 °C έως τους 21 °C πρέπει να γίνεται το πολύ εντός 2 ωρών, ενώ ακολούθως η πτώση της θερμοκρασίας κάτω από τους 5 °C μέσα σε 4 ώρες.

Είδος παραγωγής	Χρόνος πτώσης της θερμοκρασίας
Μαγείρεμα, ψύξη	Ψύξη από τους 63 °C κάτω από τους 21 °C μέσα σε 120 λεπτά
Μαγείρεμα, ψύξη, σερβίρισμα ως κρύο πιάτο	Ψύξη από τους 63 °C κάτω από τους 8 °C μέσα σε 4 ώρες

### **Υποβοήθηση της ταχείας ψύξης:**

- Όποτε είναι δυνατόν, τα προς ψύξη προϊόντα να φέρονται σε ρηχούς δίσκους (όσο μεγαλύτερη είναι η επιφάνεια τόσο πιο σύντομος είναι ο χρόνος ψύξης) - είναι καλύτερο να χρησιμοποιήσετε ταψιά ή δίσκους αντί για βαθιά δοχεία ή κατσαρόλες.
- Τα προς ψύξη προϊόντα τοποθετούνται στα ράφια στον ψυκτικό θάλαμο, όχι στο πάτωμα.
- Μην υπερφορτώνετε ψυχρούς χώρους αποθήκευσης ώστε να εξασφαλιστεί ότι ο κρύος αέρας μπορεί να κυκλοφορεί ελεύθερα.
- Οι σούπες και τα υγρά προϊόντα πρέπει να ανακατεύονται τακτικά με καθαρά εργαλεία.
- Η διαδικασία ψύξης δεν ξεκινά έως ότου η θερμοκρασία του φαγητού πέσει κάτω από τους 65 °C - αυτό είναι το όριο θερμοκρασίας όπου ξεκινά η ψύξη (το κρύωμα) και αρχίζει η παρακολούθηση του προϊόντος.

Η θερμοκρασία του ψυκτικού θαλάμου τροφίμων πρέπει να ελέγχεται. Εάν το προϊόν δεν ψύχεται αρκετά γρήγορα, θα πρέπει να μειωθεί ο όγκος ή να ληφθούν άλλα μέτρα για την επιτάχυνση της ψύξης. Ενδεικτικά αναφέρεται η χρήση blast chiller, η χρήση του οποίου βοηθάει στην ψύξη του φαγητού από τους 73 °C στους 21 °C σε δυο ώρες και στους 5 °C σε 4 ώρες.

## Οδηγία υπ. αριθμ. 26

### Κατάψυξη τροφίμων

Εάν επιθυμείτε να καταψυχθεί ένα προϊόν το οποίο έχει παραχθεί στην εγκατάσταση, το προϊόν πρέπει να ακολουθήσει το πρότυπο της διαδικασίας ψύξης (βλέπε παραπάνω) πριν καταψυχθεί.

Κατά την προετοιμασία των τροφίμων για κατάψυξη:

- βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία του προϊόντος είναι ίση ή μικρότερη από 5 °C πριν το βάλετε στην κατάψυξη
- βεβαιωθείτε ότι το προϊόν είναι σωστά τυλιγμένο για να αποφευχθεί έγκαυμα κατάψυξης ή η μόλυνσή του.

Για πρώτες ύλες και ενδιάμεσα προϊόντα ισχύουν τα παρακάτω:

α) Για λόγους εξυγίανσης τα αλιευτικά προϊόντα που καταναλώνονται ωμά (π.χ sushi) πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία κατάψυξης, προκειμένου να καταστραφούν τα βιώσιμα παράσιτα που μπορεί να παρουσιάζουν κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην νομοθεσία (Κανονισμός 1276/2011).

β) Σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που πρέπει να ικανοποιήσουν περιστασιακές ή εποχιακά αυξημένες ανάγκες παροχής υπηρεσιών, είναι αποδεκτό να γίνεται χρήση κατάλληλου τεχνικού εξοπλισμού ταχείας ψύξης (π.χ. blast chiller), για την συντήρηση τροφίμων ζωικής προέλευσης, προκειμένου να αποφευχθεί η υποβάθμιση της πρώτης ύλης μέσω των δυσμενών μικροβιολογικών και φυσικοχημικών αλλαγών που επέρχονται με την πάροδο του χρόνου.

Με αυτή την μέθοδο είναι αποδεκτή η κατάψυξη τροφίμων ζωικής προέλευσης που έχουν προπαρασκευαστεί (καθαριστεί, μεριδοποιηθεί, μαριναριστεί, κ.τ.ομ.) ή έχουν θερμικά επεξεργαστεί μερικώς ή πλήρως. Οι διαδικασίες αυτές θα πρέπει να περιγράφονται στο σύστημα αυτοελέγχου της επιχείρησης, να έχουν ορισθεί τα σημεία ελέγχου/κρίσιμα σημεία ελέγχου μετά από ανάλυση κινδύνου, να παρακολουθούνται και να τεκμηριώνονται με την τήρηση κατάλληλων αρχείων. Επίσης θα πρέπει να υπάρχει ταυτοποίηση/ιχνηλασιμότητα των πρώτων υλών και η παρουσίαση στον τιμοκατάλογο να μην οδηγεί σε παραπλάνηση τον καταναλωτή, (νωπό/κατεψυγμένο).

γ) Η χρονική περίοδος (διάρκεια ζωής) κατά την οποία το τρόφιμο διατηρεί τα αποδεκτά χαρακτηριστικά ασφαλείας, (φυσικοχημικά, μικροβιολογικά), υπό καθορισμένες συνθήκες αποθήκευσης και χειρισμού είναι ευθύνη του παρασκευαστή του τροφίμου. Τα γεύματα που παρασκευάζει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης θα πρέπει μέσω τεκμηριωμένων διαδικασιών σε όλα τα στάδια παρασκευής να είναι ασφαλή.

δ) Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα.

## **Οδηγία υπ. αριθμ. 27**

### **Αναθέρμανση τροφίμων**

Η αναθέρμανση των μαγειρεμένων φαγητών δεν πρέπει να είναι μια κοινή πρακτική. Όταν αναθερμαίνεται αυτό πρέπει να γίνεται μόνο μία φορά. Είναι δυνατή η χρήση φούρνου μικροκυμάτων σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του.

Πρέπει να εξασφαλισθεί ότι το τρόφιμο θερμαίνεται προσεκτικά όσο το δυνατόν γρηγορότερα και ομοιόμορφα.

- Τα τρόφιμα που αναθερμαίνονται πολύ σιγά και διανύουν σημαντικό χρόνο στην επικίνδυνη ζώνη, δίνουν την ευκαιρία σε βακτήρια που μπορούν να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση, να πολλαπλασιαστούν και να καταστήσουν τα τρόφιμα μη ασφαλή.



Εικόνα 14 Έλεγχος θερμοκρασίας αναθέρμανσης

- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό φτάνει σε θερμοκρασία πυρήνα 75 °C τουλάχιστον για 1 λεπτό, ή εάν αφορά σάλτσες και σούπες τις αφήνουμε να πάρουν μία βράση .

#### **Τα «δεν πρέπει» της αναθέρμανσης:**

- Ποτέ μη θερμαίνετε τρόφιμα στα μπεν-μαρί ή σε ζεστά δοχεία. Αυτά έχουν σχεδιαστεί για να κρατήσουν τα τρόφιμα πάνω από τους 65 °C, όχι για να ζεσταίνουν το φαγητό.
- Τρόφιμα που έχουν αναθερμανθεί μια φορά δεν μπορεί να ξαναζεσταθούν και πάλι.
- Μην κρατάτε ζεσταμένα φαγητά για περισσότερες από 4 ώρες σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Μετά από παραμονή 4 ωρών στην επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη (5°C - 60°C) υποχρεωτικά απορρίπτονται.

#### **Οδηγία υπ. αριθμ. 28**

#### **Διατήρηση δειγμάτων τροφίμων**

Για να βοηθηθεί η διαχείριση τυχόν παραπόνων που μπορεί να προκύψουν, δείγματα τροφίμων υψηλού κινδύνου και είδη διατροφής μπορεί να συλλέγονται πριν από την προσφορά τους στους πελάτες. Η διατήρηση δειγμάτων αποτελεί χρήσιμη πρακτική σε περιπτώσεις μαζικής σίτισης με κοινό μενού. Μία ελάχιστη ποσότητα των 200g ανά παρτίδα απαιτείται να διατηρείται στην κατάψυξη (-18 °C ή παρακάτω) για τουλάχιστον 72 ώρες.

#### **στ. Προσφορά (service) τροφίμων**

Ανεξάρτητα από τον τρόπο διάθεσης των τροφίμων, αυτά θα πρέπει να είναι προστατευμένα από κινδύνους επιμόλυνσης και να βρίσκονται σταθερά στο σωστό εύρος θερμοκρασιών (Οδηγία 23). Όλοι οι

εμπλεκόμενοι χειριστές φέρουν την ευθύνη του να εγγυώνται και να διαχειρίζονται οι ίδιοι την ασφάλεια του τροφίμου, αλλά και να διατηρούν άριστη προσωπική υγιεινή.

Οι περιοχές παρουσίασης Τροφίμων είναι τα:

- Μπαιν μαρί
- Κρύα δοχεία-κάδοι σε βιτρίνα
- Σάντουιτς μπαρ
- Σάλαντ μπαρ
- Βιτρίνες ψυγεία

Ορθές πρακτικές στις περιπτώσεις έκθεσης του Τροφίμου στον καταναλωτή είναι τα διαφανή προστατευτικά καλύμματα (διαφανή ή όχι) που προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμόλυνση λόγω βήχα ή φταρνίσματος από προσωπικό ή πελάτες, η συσκευασία, και οι βιτρίνες. Προειδοποιήσεις στους καταναλωτές για δυνητικά αλλεργιογόνα σε έτοιμα πιάτα θα πρέπει να εμφανίζονται στις προθήκες με τρόπο που να έλκουν την προσοχή.

Επίσης, σύμφωνα με το ΦΕΚ 2983/30.08.2017, Τεύχος Β, Απόφαση 91354, Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης & Εμπορίας Προϊόντων & Παροχής Υπηρεσιών (ΔΙΕΠΠΥ), κάθε είδος ελαίου που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή για επιτραπέζια χρήση, πρέπει να διατίθεται αποκλειστικά και μόνο μέσα σε σφραγισμένες μη επαναγεμιζόμενες συσκευασίες ή συσκευασίες μίας χρήσης με τις απαιτούμενες επισημάνσεις. Καθώς και η αναγραφή της χρήσης του προϊόντος ΦΕΤΑ και κάθε προϊόντος ΠΟΠ, βιολογικού ή ΠΓΕ εντός του τιμοκαταλόγου, να συμβαδίζει με την τεκμηριωμένη αγορά του προϊόντος από τον προμηθευτή.

#### **Οδηγία υπ. αριθμ. 29**

##### **Μπαιν μαρί και θερμαινόμενες μονάδες διατήρησης.**

Το ζεστό φαγητό θα πρέπει να διατηρείται το λιγότερο στους 65 ° C. Από τη στιγμή που η θερμοκρασία του πέσει κάτω από το παραπάνω όριο, θα πρέπει να καταναλωθεί εντός 4 ωρών και μετά τον χρόνο αυτό απορρίπτεται.

Οι θερμοκρασίες των προϊόντων θα πρέπει να ελέγχονται και να καταγράφονται κατά την περίοδο σερβιρίσματος.

#### **Οδηγία υπ. αριθμ. 30**

##### **Ψυγεία - Βιτρίνες**

Το κρύο φαγητό διατηρείται καλύτερα κάτω από τους 6 °C. Μπορεί να εκτεθεί εκτός της παραπάνω θερμοκρασιακής ζώνης για 4 ώρες το μέγιστο και για ΜΙΑ μόνο φορά, ανεξάρτητα από τη διάρκεια παραμονής. Για παράδειγμα, προϊόν το οποίο παρέμεινε εκτός ψύξης για 1 μόνον ώρα, δε σημαίνει ότι μετά την επανάψυξή του μπορεί να εκτεθεί επί 3 ακόμη ώρες.



Εικόνα 15 Έλεγχος θερμοκρασίας συντήρησης

Οι θερμοκρασίες των προϊόντων θα πρέπει να ελέγχονται και να καταγράφονται κατά την περίοδο σερβιρίσματος.

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 31**

#### **Κανόνας των 2 και 4 ωρών**

Όταν τα ζεστά ή τα κρύα προϊόντα εκτίθενται εκτός του ελεγχόμενου θερμοκρασιακά περιβάλλοντός τους, καταναλώνονται ή απορρίπτονται εντός των προαναφερθέντων χρονοδιαγραμμάτων (βλ. οδηγίες υπ. αριθμ. 29, 30, ...).

*Τα προϊόντα αυτά δε μπορούν να διοχετευθούν σε άλλη χρήση ή στην κατάψυξη.*

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 32**

#### **Αντικείμενα μιας χρήσης**

Τα πιο συνήθη εξ' αυτών είναι:

- Τα γάντια μιας χρήσης
- Τα καλαμάκια
- Απορριπτόμενα σερβίτσια (πιάτα – ποτήρια - μαχαιροπήρουνα μιας χρήσης)

- Πλαστικά ή χαρτονένια δοχεία και σακούλες χρησιμοποιούμενα για τις παραγγελίες «σε πακέτο».

Τα παραπάνω αντικείμενα σχεδιάστηκαν από τους κατασκευαστές ως μιας χρήσης και δεν είναι δυνατόν να πλυθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν. Επίσης πρέπει να είναι κατάλληλα για επαφή με τρόφιμα.

### Οδηγία υπ. αριθμ. 33

#### Προσωπικό Σερβιρίσματος Τροφίμων

Το προσωπικό για το σερβίρισμα θα πρέπει να φέρει κατάλληλο ρουχισμό και να ακολουθεί τις ορθές πρακτικές προσωπικής υγιεινής. Ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δίνεται στο τακτικό πλύσιμο των χεριών και την ορθολογική χρήση των ειδικών γαντιών.

#### **Αγγίζουμε τα τρόφιμα όσο το δυνατόν λιγότερο**

Ελαχιστοποιήστε την πιθανότητα επιμόλυνσης του προϊόντος αγγίζοντας το φαγητό και τα μέσα σερβιρίσματος όσο το δυνατόν λιγότερο και χρησιμοποιείτε τα γάντια στους χειρισμούς. Συμπεριλαμβάνεται η χρήση καθαρών μαχαιροπήρουνων, λαβίδων, γυαλικών ή οποιουδήποτε άλλου αντικειμένου έρχεται σε επαφή με το τρόφιμο.

Προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα και χρήματα ταυτόχρονα μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση του προϊόντος. Όπου είναι δυνατόν, αυτές οι δραστηριότητες διαχωρίζονται. Όπου δεν είναι εφικτό, βεβαιωθείτε ότι το προϊόν δεν έρχεται σε άμεση επαφή με τα χέρια. Πρέπει να χρησιμοποιούνται λαβίδες ή το ένα χέρι για χρήματα και το άλλο για σερβίρισμα.

#### **Σημαντική σημείωση:**

Οι περιοχές σερβιρίσματος πρέπει να επιβλέπονται από ειδικά εκπαιδευμένο στην αναγνώριση κινδύνων επιμόλυνσης προσωπικό το οποίο θα ελέγχει και τις θερμοκρασίες. Τα μη συσκευασμένα τρόφιμα που έρχονται σε επαφή με τους πελάτες ή τα ήδη επιμολυσμένα πρέπει να απομακρύνονται και να απορρίπτονται άμεσα.

## **ζ. Μεταφορά τροφίμων**

Κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε κίνησης τροφίμου τα τεμάχια πρέπει να φέρονται σε κατάλληλους περιέκτες που προστατεύουν από επιμολύνσεις ενώ οι θερμοκρασίες των ευπαθών τροφίμων πρέπει να ελέγχονται.

Η μεταφορά τροφίμων περιλαμβάνει :

Τη συλλογή των α' υλών από τους προμηθευτές και τη μεταφορά σε αποθηκευτικούς χώρους ή στην κουζίνα , ή

Τη μεταφορά τροφίμων ή προπαρασκευασμένων γευμάτων μακριά από την κουζίνα ή αντίστοιχο χώρο.

### Οδηγία υπ.αριθμ.34



## **Διανομή ετοιμών γευμάτων**

Η επιχείρηση μαζικής εστίασης που διανέμει συνήθως στο σπίτι ή σε χώρους εργασίας έτοιμα γεύματα, θα πρέπει να διασφαλίζει ότι η μεταφορά των τροφίμων γίνεται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής και το προσωπικό είναι εκπαιδευμένο. Θα πρέπει να υπάρχουν διαδικασίες κατά την προετοιμασία της παραγγελίας ώστε τα ευαλλοίωτα τρόφιμα να διατηρούνται στην προβλεπόμενη θερμοκρασία (υπό ψύξη ή εν θερμώ). Όταν συσκευάζουμε την παραγγελία, φροντίζουμε να συσκευάζονται χωριστά τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα από τυχόν άλλα τρόφιμα και τα ζεστά τρόφιμα από τα τρόφιμα που διατηρούνται υπό ψύξη. Επίσης φροντίζουμε να διαθέτουμε κατάλληλους περιέκτες για κάθε είδος τροφίμου, που θα προστατεύουν το τρόφιμο από επιμολύνσεις και θα διαφυλάττουν την ακεραιότητά του κατά τη μεταφορά. Ελέγχουμε το μέσο μεταφοράς ότι είναι καθαρό και ότι διαθέτει τον κατάλληλο εξοπλισμό (αυτοδύναμο ψυκτικό μηχάνημα, ισοθερμική επένδυση, ισοθερμικά δοχεία, κ.τ.όμ.) ανάλογα με τον προβλεπόμενο χρόνο μεταφοράς και το είδος των τροφίμων. Δεν μεταφέρουμε μαζί με τρόφιμα υλικά που μπορεί να τα επιμολύνουν (π.χ απορρυπαντικά, χημικά).

## **Οδηγία υπ.αριθμ.35**

### **Σίτιση μακριά από τους χώρους παρασκευής.**

Η παραγωγή γευμάτων και η παράθεση σε χώρους εκτός εγκαταστάσεων παραγωγής (Catering) είναι μια σύνθετη διαδικασία που απαιτεί οργάνωση, εξοπλισμό και εκπαιδευμένο προσωπικό στις διαδικασίες και στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Το πεδίο αυτό δεν αποτελεί αντικείμενο του παρόντος Οδηγού.

## **Κατεψυγμένα Προϊόντα**

Οι κατεψυγμένες πρώτες ύλες θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μέσα σε 4 ώρες από την απομάκρυνσή τους από την κατάψυξη.

## **Ζεστά προϊόντα**

Τα παραπάνω τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται μέσα σε 3-4 ώρες από την παρασκευή τους εφόσον δεν τοποθετηθούν σε ψυγείο.

Όταν η παρακολούθηση της θερμοκρασίας δεν είναι εφικτή σε απομακρυσμένη περιοχή σίτισης, το προϊόν θα πρέπει να καταναλώνεται εντός 2 ωρών για τα ζεστά και 4 για τα κρύα από την παρασκευή τους.

## η. Έλεγχος θερμοκρασίας

Ο σκοπός του ελέγχου της θερμοκρασίας, όχι μόνο στα ψυγεία αλλά και κατά την παραλαβή, το ψήσιμο και την αναθέρμανση, είναι η αναστολή της ανάπτυξης των παθογόνων μικροβίων, διατηρώντας τα τρόφιμα εκτός της επικίνδυνης ζώνης θερμοκρασίας.

***Σημείωση:** Οι παραπάνω απαιτήσεις δεν ισχύουν για τρόφιμα που είναι ασφαλή από την ανάπτυξη παθογόνων λόγω της φύσης ή της συσκευασίας τους. Ακολουθείστε τις οδηγίες του παρασκευαστή για την αποθήκευση και χρήση τους.*

### Οδηγία υπ. Αριθμ. 36

#### Καταγραφικά θερμοκρασίας

Συστήνονται ψηφιακά καταγραφικά θερμοκρασίας σε όλες τις εγκαταστάσεις για την μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων. Σε επιχειρήσεις μικρής δυναμικότητας τοποθετούνται εντός των ψυκτικών θαλάμων απλά θερμόμετρα προκειμένου να μπορεί να γίνεται ο καθημερινός έλεγχος και χειρόγραφη καταγραφή της θερμοκρασίας 3 φορές ημερησίως σύμφωνα με το Πρόγραμμα Ελέγχου Θερμοκρασιών.



Εικόνα 16 Καταγραφή θερμοκρασίας σε έντυπο

#### **Σημαντικές σημειώσεις:**

Δεν επιτρέπονται γυάλινα θερμόμετρα

Η συσκευή – πιστόλι που μετρά θερμοκρασίες με τη χρήση ακτινών λέιζερ εκπέμπει μια ακτίνα λέιζερ πάνω στην επιφάνεια του προς μέτρηση αντικειμένου. Επειδή λοιπόν αυτές οι συσκευές μετρούν

Θερμοκρασίες επιφανειών και μόνο, δεν είναι κατάλληλες για τις περιπτώσεις που είναι απαραίτητη η ακριβής ανάγνωση του κέντρου (πυρήνα) του τροφίμου. Είναι ιδανικές μόνο για γρήγορο έλεγχο των α' υλών που έχουν παραληφθεί.

### Οδηγία υπ. Αριθμ.37

#### Μέθοδοι μέτρησης θερμοκρασίας

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν διάφοροι τρόποι για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων. Η μέτρηση της θερμοκρασίας του πυρήνα με θερμόμετρα ακίδας είναι η πιο αξιόπιστη μέθοδος.



Εικόνα 17 Έλεγχος θερμοκρασίας κατάψυξης με ηλεκτρονική καταγραφή

### Ενδεδειγμένες θερμοκρασίες ή όρια

Οι θερμοκρασίες που απαιτούνται για να βεβαιώσουν την ασφάλεια των τροφίμων στη διατροφική αλυσίδα συνοψίζονται στον παρακάτω πίνακα.

### Πίνακας υπ. Αριθμ. 38: Ενδεδειγμένες θερμοκρασίες και μέθοδοι

Κρύα προϊόντα	Κάτω των 7° C	Μεταξύ των πακέτων μέτρηση. 3 πακέτα ανά παραλαβή.
Κατεψυγμένα προϊόντα	-18°C	Μεταξύ των πακέτων μέτρηση. 3 πακέτα ανά παραλαβή.
Ψυκτικοί θάλαμοι	Κάτω των 5° C	Έλεγχος ενδείξεων σύμφωνα με το Πρόγραμμα Ελέγχου θερμοκρασιών και μεταξύ των πακέτων εβδομαδιαία μέτρηση.
Θάλαμοι Κατάψυξης	-18° C και κάτω	Έλεγχος ενδείξεων σύμφωνα με το Πρόγραμμα Ελέγχου θερμοκρασιών και μεταξύ των πακέτων εβδομαδιαία μέτρηση.
Απόψυξη	Κάτω των 5° C	Μέθοδος μέτρησης θερμοκρασίας του πυρήνα για τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας προ μαγειρέματος
Θερμοκρασία πυρήνα κατά το μαγείρεμα	74-75° C για 1 λεπτό	Μέθοδος μέτρησης θερμοκρασίας του πυρήνα για τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας στο τέλος του μαγειρέματος
Θερμοκρασία πυρήνα κατά την αναθέρμανση	74-75° C για 1 λεπτό	Μέθοδος μέτρησης θερμοκρασίας του πυρήνα για τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας στο τέλος της θέρμανσης
Θερμοκρασία πυρήνα κατά την ψύξη	Από τους 65 μέχρι τους 21° C τις πρώτες 2 ώρες 21° έως 5°C τις επόμενες 4 ώρες	Μέθοδος μέτρησης θερμοκρασίας του πυρήνα τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας.
Θερμοκρασία σερβιρίσματος	60°C και παραπάνω	Μέθοδος μέτρησης θερμοκρασίας του πυρήνα

	6 °C και κάτω	τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας, σύμφωνα με το Πρόγραμμα Ελέγχου θερμοκρασιών
Φαγητό προοριζόμενο για κατανάλωση εκτός της Επιχείρησης	65°C και πάνω 6 °C και κάτω	Μέθοδος μέτρησης θερμοκρασίας του πυρήνα  Κατανάλωση ζεστού φαγητού εντός 2 ωρών, κρύου εντός 4 ωρών, από την τοποθέτηση σε μονωμένους περιέκτες

### Πρόγραμμα ελέγχου θερμοκρασιών

Για τις περιπτώσεις μαγειρέματος και αναθέρμανσης και για τις επιχειρήσεις που τυγχάνουν ευελιξίας όπως κυλικεία σχολείων, αναψυκτήρια, κινητές καντίνες, εστιατόρια, ταβέρνες ψητοπωλεία κλπ εναλλακτικά αντί συστηματικών μετρήσεων είναι δυνατή η χρήση τυποποιημένων διαδικασιών επεξεργασίας: — Η επεξεργασία ορισμένων τροφίμων μπορεί κάποιες φορές να πραγματοποιείται κατά τρόπο τυποποιημένο, με τη χρήση τυποποιημένου βαθμονομημένου εξοπλισμού, π.χ. για ορισμένες εργασίες μαγειρέματος, ψήσιμο κοτόπουλου κ.λπ. Ο εν λόγω εξοπλισμός διασφαλίζει την τήρηση του ορθού συνδυασμού χρόνου/θερμοκρασίας, ως τυποποιημένη λειτουργία. Στις περιπτώσεις αυτές, η θερμοκρασία μαγειρέματος του προϊόντος δεν χρειάζεται να μετράται συστηματικά, εφόσον εξασφαλίζεται ότι ο εξοπλισμός λειτουργεί σωστά, ότι τηρείται ο απαιτούμενος συνδυασμός χρόνου/θερμοκρασίας και ότι έχουν διενεργηθεί οι απαιτούμενοι για το σκοπό αυτό έλεγχοι (και έχουν ληφθεί διορθωτικά μέτρα όπου χρειάζεται). Στις περιπτώσεις αυτές θα πρέπει να τεκμηριώνεται πειραματικά η τυποποίηση της διαδικασίας και να υπάρχει οδηγία αναρτημένη στις αντίστοιχες θέσεις εργασίας με τις προτεινόμενες ρυθμίσεις ανάλογα με τη συσκευή που χρησιμοποιείται.

— Στα εστιατόρια, τα τρόφιμα παρασκευάζονται σύμφωνα με καθιερωμένες διαδικασίες μαγειρικής. Αυτό σημαίνει ότι δεν χρειάζεται να διενεργούνται συστηματικές μετρήσεις (π.χ. μετρήσεις της θερμοκρασίας του τροφίμου) εφόσον τηρούνται οι καθιερωμένες διαδικασίες.

Επιπλέον όσον αφορά την τήρηση αρχείου θερμοκρασιών να γραφτεί:

- Για τις επιχειρήσεις που τυγχάνουν ευελιξίας και λαμβάνουν χώρα απλές διεργασίες παρασκευής προϊόντων (πχ αναψυκτήρια, κυλικεία σχολείων κλπ) να γίνεται έλεγχος μια φορά την ημέρα και να τηρείται αρχείο καταγραφής μόνο των μη συμμορφώσεων και των αντίστοιχων διορθωτικών ενεργειών.
- Για τις επιχειρήσεις που τυγχάνουν ευελιξίας και λαμβάνουν χώρα διαδικασίες χειρισμού τροφίμων ευρέως γνωστές(πχ εστιατόρια, ταβέρνες ψητοπωλεία κλπ) ο έλεγχος της θερμοκρασίας να γίνεται δύο φορές την ημέρα με όλες τις καταγραφές .Επιπλέον να διαμορφωθεί πιο απλό έντυπο καταγραφής.
- Για τις επιχειρήσεις που έχουν πλήρες HACCP να τηρείται αρχείο σύμφωνα με το σύστημα αυτοελέγχου τους.

## Έλεγχοι διακρίβωσης

Όλα τα θερμόμετρα διακριβώνονται από εγκεκριμένα εργαστήρια. Η διακρίβωση του εξοπλισμού της εταιρείας ανατίθεται σε εξωτερικό διαπιστευμένο εργαστήριο διακρίβωσης εξοπλισμού. Η διακρίβωση του εξοπλισμού πραγματοποιείται, μία φορά ετησίως, από εξειδικευμένο προσωπικό του εργαστηρίου στις εγκαταστάσεις της εταιρείας.

Για κάθε ένα από τα όργανα εκδίδεται πιστοποιητικό διακρίβωσης στο οποίο αναφέρονται: . Στοιχεία ταυτότητας του οργάνου.

- Αποτελέσματα διακρίβωσης και αναφορά για τυχόν σημεία λειτουργίας του οργάνου εκτός προδιαγραφών, όπου εφαρμόζεται.
- Αναλυτική αναφορά της αβεβαιότητας (ακρίβειας) της διακρίβωσης.
- Συνθήκες διενέργειας της διακρίβωσης και διαδικασία διακρίβωσης που ακολουθείται. Πρότυπα αναφοράς που χρησιμοποιήθηκαν κατά τη διακρίβωση.
- Ιχνηλασιμότητα των μετρήσεων (traceability) σε Εθνικά ή διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα.
- Ημερομηνία διακρίβωσης και ημερομηνία επόμενης διακρίβωσης.
- Όνομα και υπογραφή του υπευθύνου για τη διακρίβωση.

Τα πιστοποιητικά διακρίβωσης αρχειοθετούνται για διάστημα τουλάχιστον 2 ετών. Σε κάθε όργανο που διακριβώνετε, τοποθετείται αντίστοιχη ετικέτα στην οποία αναφέρεται η ημερομηνία της επόμενης διακρίβωσης.

Οι μικροβιολογικές παράμετροι των προϊόντων ελέγχονται από συνεργαζόμενο εξωτερικό διαπιστευμένο για μικροβιολογικές αναλύσεις εργαστήριο τροφίμων.

## θ. Καθαρισμός και απολύμανση

Ο καθαρισμός των χώρων τροφίμων πραγματοποιείται για να αφαιρούνται τα υπολείμματα τροφών και να αφαιρεθεί η βρωμιά και το λίπος από όλες τις επιφάνειες όπου θα μπορούσαν να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων. Υψηλά πρότυπα καθαριότητας πρέπει να εξασφαλίζουν τα ακόλουθα:

- Την μείωση του κινδύνου τροφικής δηλητηρίασης από υπολείμματα τροφίμων που μπορεί να περιέχουν επιβλαβή βακτήρια.
- Τον αποκλεισμό πρόσβασης στα κοινά μιάσματα εντός του χώρου παραγωγής τροφίμων.
- Την μείωση του κινδύνου επιμόλυνσης τροφίμων από ξένα αντικείμενα.
- Την σωστή εκπαίδευση του προσωπικού για την ατομική του υγιεινή.
- Την ελαχιστοποίηση των κινδύνων που προκύπτουν από αστοχίες του προσωπικού.

Όλοι οι χειριστές τροφίμων θα πρέπει να είναι εξοικειωμένοι με τις διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης, ανεξάρτητα από το γεγονός ότι η ευθύνη εκτέλεσης του προγράμματος καθαρισμού είναι αποσαφηνισμένη από την Διεύθυνση.

### Οδηγία υπ. Αριθμ. 39

#### Μέθοδοι καθαρισμού

**ΣΤΕΓΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ:** Απομακρύνετε τη σκόνη και ξηρούς ρύπους με πανί, βούρτσα, σκούπα.

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ /ΠΛΥΣΙΜΟ:** Απομακρύνετε τη βρωμιά, τα υπολείμματα και τα απόβλητα χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό γενικής χρήσεως κατάλληλα αναμεμιγμένο με ζεστό νερό. Χρησιμοποιήστε πανί, σφουγγάρι, σκούπα ή σφουγγαρίστρα. Συνήθως ακολουθεί ξέπλυμα.

**ΒΑΘΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ:** Χρησιμοποιήστε ισχυρά χημικά ή μεθόδους (π.χ. αφρός ή καθαρισμός υψηλής πίεσης) για να αφαιρέσετε επίμονη ή μακρόχρονη συγκέντρωση ρύπων σε δυσπρόσιτα σημεία.

### Οδηγία υπ. Αριθμ. 40

#### Μέθοδοι απολύμανσης

Ο καθαρισμός και η απολύμανση αποτελούν χωριστές διαδικασίες, ενώ η δεύτερη είναι διαφορετική από τη αποστείρωση. Κάθε επιφάνεια πρέπει να καθαριστεί επιμελώς προτού απολυμανθεί διότι τα απολυμαντικά δεν είναι αποτελεσματικά στην παρουσία υπολειμμάτων τροφών και απορρυπαντικών.

Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (πάγκοι, σανίδες κοπής, μαχαίρια και σκεύη) καθώς και σκεύη – περιέκτες φαγητών και ροφημάτων θα πρέπει να απολυμαίνονται επιμελώς μετά τον καθαρισμό τους. Χρησιμοποιήστε ένα χημικό απολυμαντικό για σκεύη και εξοπλισμό στις περιπτώσεις που δεν υπάρχει πλυντήριο πιάτων ή ο εξοπλισμός δεν ταιριάζει στο πλυντήριο.

Η ΧΗΜΙΚΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ απαιτεί διάλυμα κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα και συγκέντρωση σύμφωνα με τις οδηγίες του σκευάσματος.

Είναι δυνατή η χρήση ξυδιού ως ήπιου απολυμαντικού.

**ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ:** Για να επιτευχθεί ένα ικανοποιητικό επίπεδο απολύμανσης εξασφαλίστε ότι ο εξοπλισμός, τα μαγειρικά σκεύη και οι επιφάνειες έχουν έρθει σε επαφή με καυτό νερό σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82 °C για 3 δευτερόλεπτα το λιγότερο. Το ζεστό νερό της βρύσης δεν έχει ικανή θερμοκρασία απολύμανσης επιφανειών.

Τα πλυντήρια πιάτων – ποτηριών του εμπορίου μπορούν να απολυμαίνουν τα σκεύη με καυτό νερό, στις κατάλληλες ρυθμίσεις.

#### **Οδηγία υπ.αριθμ. 41**

##### **Στέγνωμα**

Στεγνώστε κατά προτίμηση με αέρα τα σκεύη φαγητού και ποτού, καθώς και τις επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα επιμελώς πριν τα ξαναχρησιμοποιήσετε ή αποθηκεύσετε. Εάν κάποια από τα παραπάνω παραμείνουν υγρά υπάρχει μεγάλη πιθανότητα, μικρόβια να αναπτυχθούν και να μεταφερθούν στα τρόφιμα.

Εάν πρέπει να σκουπίσετε με χαρτί ή πανί είναι προτιμότερο να το πετάξετε και όχι να το ξαναχρησιμοποιήσετε.

#### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 42**

##### **Καθαρισμός**

Ακολουθείστε τους παρακάτω απλούς κανόνες για να διασφαλίσετε τη σωστή και ασφαλή χρήση των προϊόντων καθαρισμού:

- ΠΑΝΤΑ αποθηκεύετε τα καθαριστικά και τον εξοπλισμό σε ξεχωριστό χώρο ή ντουλάπα, όπου δεν μπορούν να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και αναλώσιμα. Μην τα κρατάτε στους αποθηκευτικούς χώρους αναλωσίμων.

- ΠΑΝΤΑ διασφαλίστε ότι τα χημικά φέρουν την κατάλληλη εγκεκριμένη σήμανση.

- ΠΟΤΕ μην αποθηκεύετε τα χημικά σε δοχεία τα οποία χρησιμοποιούνται για διατήρηση τροφίμων.

- ΠΑΝΤΑ χρησιμοποιείτε το σωστό καθαριστικό για το σκοπό που προορίζεται το καθένα.

- ΠΑΝΤΑ χρησιμοποιείτε τη σωστή ποσότητα χημικών. Ακολουθήστε τις αναγραφόμενες στο δοχείο οδηγίες.

- ΠΟΤΕ μην αναμιγνύετε καθαριστικά. Αυτό θα μπορούσε να παράγει κάποια επιβλαβή χημική αντίδραση ή την αμοιβαία εξουδετέρωση των αναμεμιγμένων ουσιών.

- ΠΑΝΤΑ χρησιμοποιείτε ξεχωριστό εξοπλισμό για καθημία εργασία καθαρισμού για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

##### **Σημαντική σημείωση:**

Θα πρέπει να λαμβάνονται οι επαρκείς προφυλάξεις για να αποφευχθεί η επιμόλυνση από το νερό ή τα χημικά καθαρισμού κατά τη διάρκεια του καθαρισμού – απολύμανσης των χώρων χειρισμού τροφίμων. Τρόφιμα, αντικείμενα σε επαφή με αυτά και υλικά συσκευασίας πρέπει να μεταφέρονται ή να καλύπτονται.



## Οδηγία υπ. Αριθμ. 43

### Πρόγραμμα Καθαρισμού

Μια προγραμματισμένη και συστηματική προσέγγιση για τον καθαρισμό είναι σημαντική για να διατηρηθεί ένα υψηλό επίπεδο καθαριότητας. Αυτό επιτυγχάνεται ακολουθώντας ένα γραπτό πρόγραμμα καθαρισμού.

### Πίνακας υπ. Αριθμ. 46: Συνιστώμενες ελάχιστες συχνότητες Καθαρισμού

ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ/ΕΙΔΟΣ	ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ή ΜΕΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ	ΜΗΝΙΑΙΑ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ	Αποθηκευτικά δοχεία & σκεύη	Απολύμανση στα πόμολα	Πατώματα	Ταβάνια, φωτιστικά, τοίχοι, πόρτες, ράφια, πλαστικές παλέτες
ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ & ΚΟΥΖΙΝΕΣ	Πάγκοι, σκεύη, επιφάνειες κοπής, ανοιχτήρια, φίλτρα πλυντηρίου πιάτων	Νεροχύτες, τοίχοι, καρότσια, ράφια, κάδοι απορριμμάτων, εσωτερικό ψυγείου και λαβές. Ζεστές πλάκες, ψηστιέρες, ατμομάγειρες, τηγάνια σοταρίσματος, φούρνοι και λέβητες	Φριτέζες, απορροφητήρες & ανεμιστήρες. Ταβάνια, φωτιστικά, κλιματιστικά, επαγγελματικά πλυντήρια πιάτων	Απόψυξη καταψυκτών
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ	Π.χ. μηχανή κοπής, μίξερ, μπλέντερ, πριονωτή λεπίδα	Σημείωση: Εάν χρησιμοποιηθούν σε τροφές υψηλού κινδύνου (σε θερμοκρασίες μεταξύ 5 ° C και 65 ° C) καθαρισμός και απολύμανση κάθε 2 ώρες		
ΝΕΡΟΧΥΤΕΣ	Εάν χρησιμοποιούνται για πάνω από ένα σκοπό , απολύμανση μετά από κάθε διαφορετική χρήση			
ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ & ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΕΣ	Μαχαιροπήρουνα, πιάτα, ποτήρια, δίσκοι, πιατέλες και σκεύη, μπουκάλια	Καφετιέρες, σκουπιδοτενεκέδες, φούρνοι μικροκυμάτων, τοστιέρες (εξωτερικά), ψύκτες	Ψύκτες (εξωτερικά), τοίχοι & πόρτες, παράθυρα, κλιματιστικά	Ταβάνια & φωτιστικά

	<p>καρυκευμάτων.</p> <p>Γραμμή ζέστού και γραμμή κρύου, βραστήρας σούπας, διανομέας γάλακτος και ποτών, παγωτομηχανή, πάγκοι, καρότσια, μαχαιροπήρουνα, ράφια, τραπέζια, καρέκλες, πάτωμα, νυπτήρες / νεροχύτες</p>	(εσωτερικά)		
--	---	-------------	--	--

## **I. Διαχείριση απορριμμάτων και αποβλήτων**

Τα απορρίμματα και απόβλητα που δημιουργήθηκαν από τη δραστηριότητα της επιχείρησης θα πρέπει να διατίθενται σωστά για να διατηρηθεί ένα αποδεκτό επίπεδο καθαριότητας και υγιεινής αλλά και για να υπάρχει συμμόρφωση με τους περιβαλλοντικούς κανονισμούς. Συμπεριλαμβάνονται τα χρησιμοποιημένα έλαια, υλικά συσκευασίας, τα λύματα και τα υγρά απόβλητα.

Σε περίπτωση που η επιχείρηση έχει σαν απόβλητα τηγανέλαια, πρέπει να έχει σύμβαση με νόμιμες επιχειρήσεις συλλογής τέτοιων ελαίων και να τα διαθέτει με σχετικό παραστατικό.

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 44**

#### **Απόβλητα εστίασης και απορρίμματα**

Στα πλαίσια μείωσης της σπατάλης τροφίμων κάθε επιχείρηση θα πρέπει να εφαρμόζει προληπτικά μέτρα ώστε να μειωθεί η ποσότητα τροφίμων που περισσεύουν και καταλήγουν στα απορρίμματα (απόβλητα τροφίμων/ βιοαπόβλητα). Ο καλύτερος τρόπος αξιοποίησης περισσευμάτων έτοιμων φαγητών είναι η δωρεά τους σε ανθρώπους που τα έχουν ανάγκη. Σύμφωνα με το άρθρο 50 του Ν.4819/ΦΕΚ129/τ.Α΄/23.07.2021 προβλέπεται η χωριστή συλλογή των βιολογικών αποβλήτων από τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης εφόσον ο Δήμος που δραστηριοποιούνται έχει ξεκινήσει την χωριστή συλλογή τους.

- Δεν πρέπει να γίνεται σε χώρους τροφίμων συσσώρευση σκουπιδιών, εκτός από τα αναπόφευκτα για τις συνήθεις λειτουργίες.
- Λαμβάνεται πρόνοια ώστε οι κάδοι στους χώρους τροφίμων να μην ξεχειλίζουν αλλά να αδειάζονται τακτικά. Όλα τα απόβλητα της εστίασης και τα στεγνά απορρίμματα αφαιρούνται στο τέλος της ημέρας.
- Τα απορρίμματα διατηρούνται μόνο στους κάδους σκουπιδιών και ανακύκλωσης που πρέπει να φέρουν ποδοκίνητα καπάκια που εφαρμόζουν σφιχτά.
- Οι κάδοι και τα σημεία που φέρουν σακούλες απορριμμάτων εντός των χώρων τροφίμων πρέπει να απολυμαίνονται τακτικά, ειδικά στην περίπτωση χειρισμού τροφίμων υψηλού κινδύνου.

### **Οδηγία υπ. αριθμ. 45**

#### **Αποθήκευση και απόρριψη αποβλήτων**

- Τα σκουπίδια και τα ανακυκλώσιμα, συμπεριλαμβανομένων των μπουκαλιών, φυλάσσονται με τρόπο που να μην προσελκύουν έντομα, τρωκτικά ή άλλα ζώα.
- Ο χώρος φύλαξης των αποβλήτων θα πρέπει να είναι ανεξάρτητος των χώρων τροφίμων και των περιοχών μεταφοράς τους όπου αυτό είναι εφικτό και όπου δεν είναι, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα αποφυγής της διασταύρωσης μικροβίων (διασταυρούμενη επιμόλυνση).
- Ο χώρος φύλαξης αποβλήτων θα πρέπει να είναι σχεδιασμένος ώστε να καθαρίζεται εύκολα και αποτελεσματικά.

- Οι περιοχές και οι κάδοι απορριμμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται και απολυμαίνονται τακτικά ώστε να απομακρύνονται υπολείμματα, τα οποία προσελκύουν έντομα και τρωκτικά.

- Τα ζωικά υποπροϊόντα θα πρέπει να συλλέγονται σε ιδιαίτερο χώρο και να διατίθενται κατόπιν σύμβασης σε επιχειρήσεις που ανακυκλώνουν τα ζωικά υποπροϊόντα.

#### **Οδηγία υπ αριθμ. 46**

#### **Υγρά απόβλητα**

Τα λύματα και υγρά απόβλητα θα πρέπει να μεταφέρονται με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα από όλους τους εσωτερικούς και εξωτερικούς χώρους ώστε να μη λιμνάζουν ή δημιουργηθεί ανάστροφη ροή, κάτι που θα έθετε σε κίνδυνο, την υγιεινή του χώρου, οι λιποσυλλέκτες δε θα πρέπει να βρίσκονται σε χώρους προετοιμασίας τροφίμων. Όπου αυτοί υπάρχουν, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί. Παρουσία δυσάρεστων οσμών σημαίνει συνήθως ότι οι λιποσυλλέκτες θέλουν καθάρισμα.

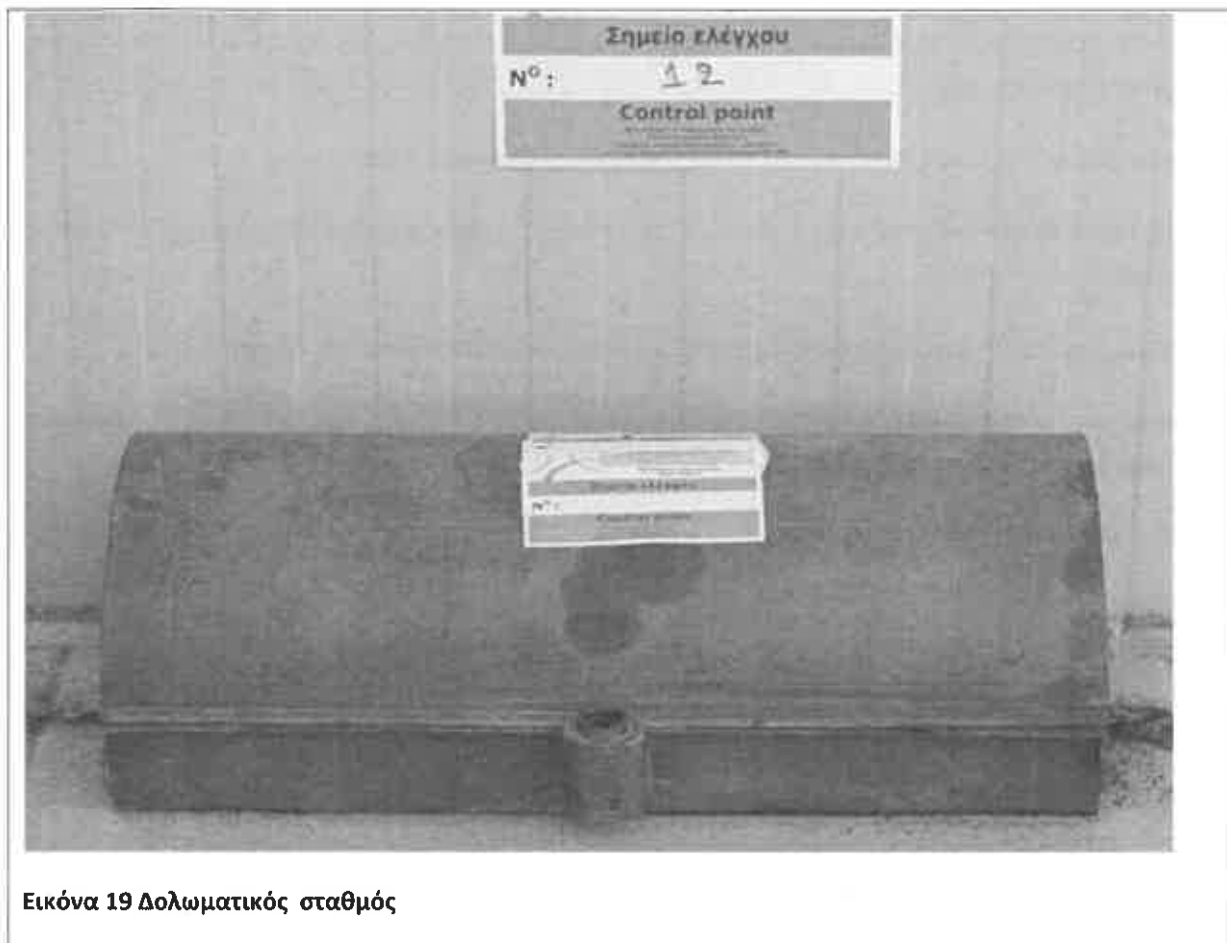


**Εικόνα 18** Σχάρες απορροής υγρών αποβλήτων

## ια. Έλεγχος παρασίτων

Τα ζώα, έντομα και τρωκτικά, ως επιμολυντές των τροφίμων είναι σημαντικό να κρατούνται μακριά από τα κτίρια τροφίμων.

Τα ζώα, έντομα και τρωκτικά μπορεί να είναι φορείς ασθενειών με τη μορφή παθογόνων μικροβίων. Προκαλούν επίσης επιμόλυνση στα τρόφιμα και μέσω των τριχών, ούρων ή κοπράνων αλλά και μόνο με την παρουσία τους.



Εικόνα 19 Δολωματικός σταθμός

### Οδηγία υπ. Αριθμ. 47

#### Έλεγχος περιβάλλοντος χώρου

Αυτή είναι και η πρώτη «γραμμή άμυνας» απέναντι στην εισβολή των παρασίτων και περιλαμβάνει μέτρα που αποτρέπουν την πρόσβαση στα τρόφιμα, τους ζεστούς χώρους και οποιοδήποτε άλλο πιθανό καταφύγιό τους.

#### **Αποκλεισμός πηγών τροφής παρασίτων με:**

- α) τακτικό και λεπτομερή καθαρισμό των απορροών.
- β) διατήρηση καθαρών και απολυμασμένων κτιρίων, καθώς και οχημάτων μεταφοράς. Σκουπίζουμε τα δάπεδα, σφουγγαρίζουμε με ζεστό νερό, καθαρίζουμε και απολυμαίνουμε τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά τη χρήση τους.
- γ) διατήρηση των χώρων παρασκευής και αποθήκευσης καθαρών και τακτοποιημένων

δ) τη μη απόθεση τροφίμων ή άλλων αντικειμένων στο πάτωμα για τον αποτελεσματικό καθαρισμό του.

ε) τη χρήση κλειστών δοχείων τροφίμων.

στ) ορθή διαχείριση απορριμμάτων, διασφαλίζοντας ότι οι κάδοι απορριμμάτων δεν είναι παραγεμισμένοι, αδειάζονται καλά και πλένονται – απολυμαίνονται καθημερινά.

**Αποτρέψτε την πρόσβαση, την εξασφάλιση καταφυγίου και ζέστης με:**

α) γέμισμα και σφράγισμα των κενών ή ανοιγμάτων στους τοίχους, πόρτες και οροφές, τους σωλήνες και στις τρύπες εισόδου τους.

β) τοποθέτηση σιτών στα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα φυσικού εξαερισμού

γ) διατήρηση των πορτών κλειστών ή με σίτες, ή με ταινίες βαρέως διαφανούς πλαστικού, διπλές πόρτες ή αεροκουρτίνες.

δ) την απομάκρυνση από τα κτίρια εξοπλισμού που δε χρησιμοποιείται ή/και δε χρειάζεται

ε) την παροχή της δυνατότητας πρόσβασης στο προσωπικό να ελέγχει και να φροντίζει χώρους όπως επενδυμένοι τοίχοι, ψευδοροφές, αγωγούς.

## **Οδηγία υπ. Αριθμ. 48**

### **Εξάλειψη**

Εξάλειψη των παρασίτων μπορεί να γίνει με τη βοήθεια των δολωμάτων, σπρέι, και παγίδων. Όπου χρησιμοποιούνται εντομοπαγίδες ρεύματος, δεν τοποθετούνται πάνω από χώρους παρασκευής τροφίμων ή δίπλα σε φυσικές πηγές υπερϊώδους φωτισμού. Οι αυτοκόλλητες ταινίες συλλογής εντόμων των παγίδων πρέπει να αλλάζονται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Όλες οι εργασίες εξάλειψης των παρασίτων πρέπει να γίνονται από αρμόδιο αδειοδοτημένο συνεργείο εντομοκτονίας - μυοκτονίας, το οποίο καταγράφει τα ευρήματα σε σχετικό αρχείο.

## **Οδηγία υπ. Αριθμ. 49**

### **Το Συνεργείο Απεντομώσεων**

Ένα εγκεκριμένο εξωτερικό συνεργείο απεντομώσεων απαιτείται να συμβάλλει στην εγκαθίδρυση Συστήματος Διαχείρισης Παρασίτων. Την τελική ευθύνη την έχει πάντα η επιχείρηση. Σε κάθε περίπτωση όμως θα πρέπει να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με την νομοθεσία.

Απαιτείται η ύπαρξη κάτοψης όπου απεικονίζονται οι θέσεις των δολωματικών σταθμών. Οι εκθέσεις και τα αρχεία του Συνεργείου Απεντομώσεων κρατούνται σε συγκεκριμένο μέρος των Αρχείων του Συστήματος Ποιότητας της Επιχείρησης.

Το Σύστημα Διαχείρισης Παρασίτων παρακολουθείται και κατευθύνεται ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι συσκευές (εντομοσυλλέκτες, εντομοπαγίδες, ποντικοπαγίδες, κόλλες) παραμένουν δραστικές και παράλληλα, τα χρησιμοποιούμενα χημικά και τα αιχμαλωτισμένα παράσιτα δεν αποτελούν κινδύνους επιμόλυνσης των προϊόντων ή των εγκαταστάσεων.

Διασφαλίστε ότι το προσωπικό του Συνεργείου δεν ψεκάζει κοντά σε εκτεθειμένα τρόφιμα ή επιφάνειες επαφής με αυτά. Σε περίπτωση ψεκασμού σε τέτοια επιφάνεια ή σκεύος, θα πρέπει να επακολουθήσει άμεσα καθαρισμός και απολύμανσή του.

#### **Σημείωση:**

*Βεβαιωθείτε ότι οι ηλεκτρονικές εντομοπαγίδες δε βρίσκονται από επάνω ή σε απόσταση μικρότερη των 3 μέτρων από τα σημεία παρασκευής τροφίμων ή οποιοδήποτε εκτεθειμένο τρόφιμο.*

*Ο ψεκασμός πρέπει να γίνεται, ενώ οι περιοχές χειρισμού τροφίμων δεν είναι σε χρήση και κατά προτίμηση μεσολαβεί ικανός χρόνος για να διαλυθούν οι ατμοί των χημικών μέχρι τον επόμενο χειρισμό με τρόφιμο.*

#### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 50**

##### **Καταγραφή ορατών ενδείξεων**

Κάθε μέλος του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα θα πρέπει να αναφέρει οποιοδήποτε στοιχείο δραστηριότητας ή προσβολής παρασίτων στον επιβλέποντα ή σε μέλος της ομάδας HACCP.

Κάθε δολωματικός σταθμός σημαίνεται από το εγκεκριμένο συνεργείο με σκοπό την ακριβή καταγραφή της δραστηριότητας παρασίτων.

Οι παραπάνω καταγραφές πρέπει να είναι προσβάσιμες στο Συνεργείο Απεντομώσεων σε κάθε επίσκεψή του, ώστε να είναι ενήμεροι για όλα τα συμβάντα και να καταγράψουν τα μέτρα που θα ληφθούν.

## **ιβ. Κτιριακός και μηχανολογικός εξοπλισμός και συντήρησή του**

Το σύνολο των κτιρίων και μηχανών που συμμετέχουν έμμεσα ή άμεσα στην παραγωγή του τροφίμου.

Οι προδιαγραφές των κτιριακών εγκαταστάσεων του εξοπλισμού και όλων των σκευών έχουν άμεση επίδραση στην ασφάλεια του Τροφίμου που προσφέρουμε στον καταναλωτή. Είναι βασικό να υπάρχουν διαδικασίες που να επιβεβαιώνουν πως εξαρτήματα, εξοπλισμός και οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

#### **Βασικοί Ορισμοί:**

Ο όρος «εξοπλισμός» περιλαμβάνει:

- Όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται στο χειρισμό των τροφίμων (π.χ. ψυγεία, μετρητές θερμοκρασίας / ανιχνευτές, *Bain Marie*, καθώς και τον εξοπλισμό επεξεργασίας-μαγειρέματος. Οι αυτόματες μηχανές πώλησης χαρακτηρίζονται επίσης ως εξοπλισμός.)
- Αντικείμενα - συσκευές που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό χώρων τροφίμων ή εξοπλισμού (πλυντήρια, σκούπες, σφουγγαρίστρες, κουβάδες και σωλήνες).

Η επιχείρηση είναι υπεύθυνη για τη συντήρηση των συσκευών και του εξοπλισμού και οφείλει να τηρεί πρόγραμμα προληπτικής συντήρησης όπως απαιτείται για την Ασφάλεια και την Υγιεινή των τροφίμων.

## **Οδηγία υπ. Αριθμ. 51**

### **Νιπτήρες για πλύσιμο χεριών**

Θα πρέπει να υπάρχει ξεχωριστός νεροχύτης για το πλύσιμο των χεριών, ο οποίος δε θα χρησιμοποιείται για κανέναν άλλο σκοπό. Άλλοι νεροχύτες δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο των χεριών, λόγω πιθανής διασταυρούμενης μόλυνσης.

Εάν αυτό είναι αναπόφευκτο, π.χ. στις περιπτώσεις μικρών επιχειρήσεων, τότε αυτοί οι νεροχύτες πρέπει συχνά να καθαρίζονται - απολυμαίνονται. Μπορούν εναλλακτικά εδώ να χρησιμοποιηθούν διαλύματα που δεν ξεπλένονται.

Οι νιπτήρες στις κουζίνες ή στις τουαλέτες θα πρέπει να έχουν ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, υγρό αντιβακτηριακό σαπούνι χεριών και κατάλληλα μέσα για το στέγνωμα των χεριών (χαρτοπετσέτα ή θερμό αέρα). Εναλλακτικά χρησιμοποιείται απλό υγρό σαπούνι και χωριστό απολυμαντικό χεριών.

### **Εξωτερικοί χώροι**

Για χειριστές τροφίμων που εργάζονται έκτακτα σε εξωτερικούς της Επιχείρησης χώρους ή σε μια εξωτερική ειδική εκδήλωση, εναλλακτικές λύσεις για το πλύσιμο των χεριών, όπου το ζεστό τρεχούμενο νερό δεν είναι διαθέσιμο, είναι οι εξής:

- Δοχεία με βρυσάκι γεμάτα με νερό
- Απολύμανση με μαντηλάκια μιας χρήσης
- Απολυμαντικό που δεν ξεπλένεται από το χέρι

### **Λάντζα πλύσης σκευών ή πλύσης τροφίμων**

Θα πρέπει να προβλέπονται ξεχωριστές εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων και το πλύσιμο του εξοπλισμού. Εάν αυτό δεν είναι εφικτό σε μικρές επιχειρήσεις, μπορεί να χρησιμοποιείται ένας νεροχύτης για όλα, υπό την προϋπόθεση όμως ότι έχει καθαριστεί-απολυμανθεί επιμελώς ανάμεσα σε κάθε διαδικασία. Καλή πρακτική είναι η τοποθέτηση σήμανσης στους νεροχύτες που να δηλώνει τη χρήση τους. Η παροχή ζεστού νερού είναι απαραίτητη.

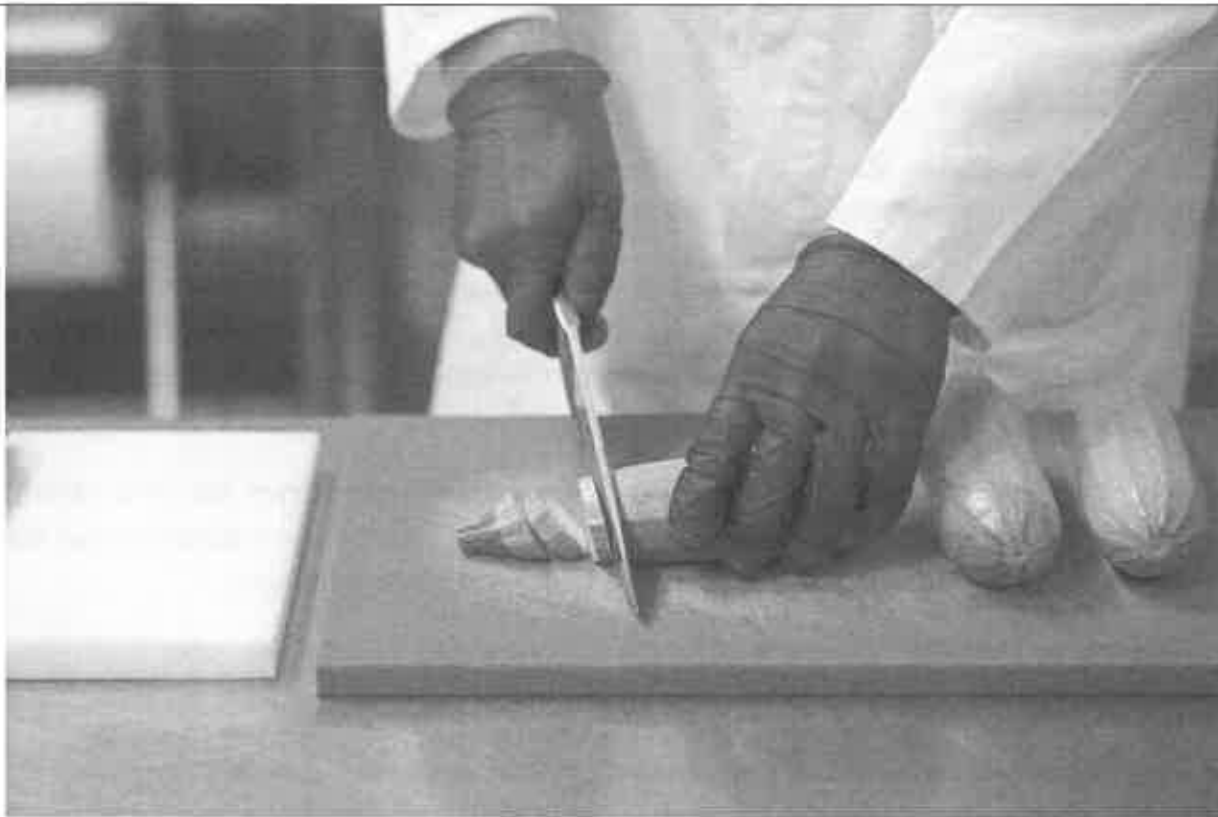
## **Οδηγία υπ. Αριθμ. 52**

### **Επιφάνειες χειρισμού Τροφίμων**

Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να είναι εύκολες στον καθαρισμό τους και εύκολες στην απολύμανση. Θα πρέπει να είναι λείες ώστε να πλένονται εύκολα και κατασκευασμένες από μη τοξικά υλικά. Παραδείγματα τέτοιων



υλικών είναι, ο ανοξείδωτος χάλυβας, τα κεραμικά και τα ειδικά για τρόφιμα πλαστικά (π.χ. teflon). Οι αρμοί πρέπει να είναι δεόντως σφραγισμένοι ώστε οι επιφάνειες να είναι συνεχείς.



Εικόνα 20 Κατάλληλη επιφάνεια κοπής λαχανικών

### Οδηγία υπ. Αριθμ. 53

#### Κατασκευαστικές απαιτήσεις

Στους χώρους όπου τα τρόφιμα παρασκευάζονται ή σερβίρονται, το πάτωμα και οι επιφάνειες των τοίχων, οι οροφές και τα φωτιστικά, παράθυρα, πόρτες και οτιδήποτε προκαλεί άνοιγμα στις επιφάνειες, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Θα πρέπει να ενώνονται και να σφραγίζονται ώστε να μην υπάρχουν ασυνέχειες στις επιφάνειες για να αποτρέπονται οι κίνδυνοι επιμόλυνσης, και να καθαρίζονται εύκολα. Θα πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός και καλή αποστράγγιση. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν κλίση προς τις αποχετεύσεις για να αποτρέπεται η συγκέντρωση του νερού.

### Οδηγία υπ. Αριθμ. 54

#### Αποχωρητήρια

Όπου είναι δυνατόν, οι τουαλέτες για το προσωπικό πρέπει να είναι διαφορετικές από εκείνες για τους επισκέπτες. Θα πρέπει να διατηρούνται καθαρές και τακτοποιημένες, σε καλή κατάσταση με επαρκή εφοδιασμό σε χαρτί υγείας, νιπτήρες, σαπούνι - απολυμαντικό και χειροπετσέτες χεριών μιας χρήσης.

Οι τουαλέτες δεν πρέπει να βρίσκονται μέσα σε περιοχή χειρισμού τροφίμων. Πρέπει να υπάρχει ένας παρεμβλλόμενος, καλά αεριζόμενος χώρος, μεταξύ τουαλέτας και του χώρου επεξεργασίας των τροφίμων, ενώ τα τρόφιμα δε θα πρέπει να αποθηκεύονται σε αυτό το χώρο. Ο καλός αερισμός

απαιτείται για να αποφεύγονται οι δυσοσμίες που διεισδύουν σε χώρους παρασκευής τροφίμων (βλ. επίσης Οδηγία υπ. αριθμ. 53).

## Οδηγία υπ. αριθμ. 55

### Συντήρηση χώρων και εξοπλισμού

Ιδανικά οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν εγκατεστημένο ένα προληπτικό σύστημα συντήρησης. Αυτό βοηθά να διαπιστωθούν προβλήματα που πιθανόν να προκύψουν.

Η προληπτική συντήρηση του συστήματος περιλαμβάνει έναν κατάλογο με όλα τα εξαρτήματα και όργανα εξοπλισμού και με τον ειδικό περιοδικό έλεγχο συντήρησής τους. Θα πρέπει οι κατάλογοι να περιλαμβάνουν και όλες τις εξωτερικές διακριβώσεις που απαιτούνται για τους μετρητές θερμοκρασίας (π.χ. ψύκτες, μπαιν μαρί, κλπ.).

Εάν το μέγεθος της εγκατάστασης είναι τέτοιο ώστε, η προληπτική συντήρηση δεν είναι εφικτή, τότε ως ελάχιστο, θα πρέπει να υπάρχουν τα απαραίτητα Έγγραφα και Αρχεία για τον προσδιορισμό και την καταγραφή των απαιτήσεων, καθώς και την ολοκλήρωση των επισκευών συντήρησης .

Αν η επιχείρηση έχει αρχεία για την καταγραφή των εργασιών συντήρησης, τότε αυτό είναι αποδεκτό.

Θέματα συντήρησης μπορεί να ανακύψουν και από οτιδήποτε σχετικό γίνει αντιληπτό από το προσωπικό ή τους τακτικούς επισκέπτες, επιθεωρητές / ελεγκτές ή από προηγούμενες διορθωτικές ενέργειες. Όταν ένα εξάρτημα ή κομμάτι εξοπλισμού βρεθεί ότι χρήζει επισκευής , τότε αυτό πρέπει να καταγράφεται και να επισκευάζεται.

Είναι σημαντικό ότι στην παραπάνω περίπτωση την ύψιστη προτεραιότητα έχει ο εξοπλισμός που σχετίζεται με την Ασφάλεια και την Υγιεινή των τροφίμων. Για παράδειγμα οι εργασίες συντήρησης για: την παροχή πόσιμου νερού, τον εξοπλισμό ελέγχου της θερμοκρασίας , τις τουαλέτες του προσωπικού, τους σταθμούς πλύσεως και την αποχέτευση πρέπει να ολοκληρωθούν την ίδια μέρα ή την επόμενη, ή σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης μέσα σε λίγες ώρες .

## Οδηγία υπ. Αριθμ. 56

### Παράπονα Καταναλωτών

Καταγγελίες και παράπονα που αφορούν επιμολυσμένα τρόφιμα θα πρέπει να αναφέρονται στο Διευθυντή της Μονάδας αμέσως. Αυτό ισχύει επίσης για κάθε επιμόλυνση που εντοπίζεται σε τρόφιμα από έναν υπάλληλο της επιχείρησης.

Ένας χειριστής τροφίμων πρέπει να κοινοποιεί αμέσως στον επόπτη του, κάθε διαπίστωση ή υπόνοια για επιμόλυνση τροφίμων (π.χ. ξένες ύλες, σπασμένα γυαλιά κοντά σε επιφάνεια που εκτίθενται τα τρόφιμα, διασταυρούμενη επιμόλυνση που προκλήθηκε από αδικαιολόγητη παρουσία πελατών ή

σκευών). Ο επόπτης θα πρέπει να καταγράψει το ζήτημα, να κάνει εκτίμηση του κινδύνου και να προβεί άμεσα σε διορθωτικές ενέργειες.

Ο Υπεύθυνος Διαχείρισης Ποιότητας θα πρέπει να ερευνήσει τα αιτία της καταγγελίας και να καθορίσει τις περαιτέρω διορθώσεις και διορθωτικές ενέργειες, οι οποίες μπορεί να περιλαμβάνουν και ανάκληση του προϊόντος.

### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 57**

#### **Εργαστηριακές Αναλύσεις**

Εάν απαιτείται, δείγματα τροφίμων από το χώρο της παραγωγής μπορεί να ληφθούν για ανάλυση για να επιβεβαιωθεί εάν υπάρχει οποιαδήποτε επιμόλυνση στα τρόφιμα. Αυτό μπορεί να πραγματοποιηθεί σε συνεργασία με εξωτερικό εργαστήριο για τη λήψη και ανάλυση των δειγμάτων.

### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 58**

#### **Ιχνηλασιμότητα**

Για τη σωστή ιχνηλασιμότητα των παραγόμενων τροφίμων θα πρέπει να τηρείται αρχείο παραλαβής των α' και β' υλών και συμπλήρωση εντύπου ημερήσιας παραγωγής με την ακριβή καταγραφή των α' και β' υλών που χρησιμοποιήθηκαν.

### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 59**

#### **Απόρριψη Τροφίμων**

Οποιοδήποτε τρόφιμο που αναγνωρισμένα απαιτείται να απορριφθεί θα πρέπει να απορρίπτεται κατά τρόπον ώστε να αποτρέπεται η κατανάλωσή του.

Αυτό θα γίνεται μέσω του ανωτέρω περιγραφόμενου τρόπου διάθεσης απορριμμάτων (βλ. Οδηγίες 48 και 49), ωστόσο αν πρόκειται για μεγάλες ποσότητες, πρέπει να γίνουν περαιτέρω ενέργειες.

### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 60**

#### **Νέες εγκαταστάσεις: οδηγίες για την ορθή και σύννομη λειτουργία των καταστημάτων στην έναρξη των παραγωγικών εργασιών**

##### **α) ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΙΝ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

Προτού μια νέα επιχείρηση μαζικής εστίασης αρχίσει να λειτουργεί, ο υπεύθυνος επιχείρησης πρέπει να επιθεωρήσει την εγκατάσταση με στόχο να βεβαιώσει ότι πληροί τις απαραίτητες δομικές και υγειονομικές προϋποθέσεις, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία. Τυχόν ελλείψεις πρέπει να συμπληρωθούν πριν από την έναρξη και να ληφθούν τα κατάλληλα προστατευτικά μέτρα. Όταν όλα τα κριτήρια πληρούνται επαρκώς ο υπεύθυνος επιχείρησης θα επιτρέψει την χρήση των μέσων της εγκατάστασης.

## **B ) ANΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ**

Ο υπεύθυνος επιχείρησης επιθεωρεί την εγκατάσταση εντός της αρχικής εβδομάδας λειτουργίας της επιχείρησης για να:

- Προσδιορίσει τυχόν κενά στις πρακτικές χειρισμού των τροφίμων και στα αρχεία παρακολούθησης – καταγραφής.
- Παρέχει κάθε απαιτούμενη εκπαίδευση όσον αφορά τη σύνταξη των εντύπων και τις πρακτικές ασφάλειας των τροφίμων.
- Η επιθεώρηση αυτή έχει σκοπό την εσωτερική βελτίωση της επιχείρησης.

### **Οδηγία υπ. Αριθμ. 61**

## **ιε. Έλεγχος εγγράφων και αρχείων**

Πρόκειται για τη διαδικασία τήρησης ενός ελαχίστου αρχείου που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων.

### **Έγγραφα**

Είναι για παράδειγμα, οι γνωστοποιήσεις έναρξης λειτουργίας, τα πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων, οι βεβαιώσεις εκπαίδευσής τους κλπ.

### **Αρχεία**

Τα αρχεία είναι έντυπα συμπληρωμένα με τις σχετικές πληροφορίες. Τα τηρούμενα αρχεία πρέπει να συμπληρώνονται από εκπαιδευμένο προσωπικό σύμφωνα με την συχνότητα που έχει οριστεί (ημερήσια/εβδομαδιαία/μηνιαία) και να είναι άμεσα διαθέσιμα κατά την διάρκεια μιας επιθεώρησης. Στην περίπτωση απουσίας του υπεύθυνου τήρησης των αρχείων, ο αναπληρωτής του θα πρέπει να έχει πρόσβαση σε αυτά. Εκτός από τα αρχεία του τρέχοντος μήνα θα πρέπει να υπάρχει το ιστορικό των τελευταίων 6 μηνών τουλάχιστον.

1. Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης
2. Αρχείο μυοκτονίας και απεντόμωσης
3. Αρχείο καταγραφής θερμοκρασιών
4. Αρχείο προσωπικού
5. Αρχείο νερού
6. Αρχείο προμηθευτών

## Παράρτημα 1

Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος Οδηγού, με την επισήμανση ότι ανάλογα με την δυναμικότητα και το πλήθος των ατόμων που σιτίζονται, καθώς και σε περιπτώσεις σίτισης ευαίσθητων ομάδων πληθυσμού (ασθενείς, παιδιά, κ.λπ.) απαιτείται πλήρης ανάπτυξη συστήματος αυτοελέγχου HACCP.

- Εστιατόρια
- Καφετερίες
- Καντίνες, κινητές καντίνες
- Πανδοχεία
- Αναψυκτήρια
- Κυλικεία (σχολείων, δημοσίων θεαμάτων, κλινικών, ιδρυμάτων κλπ)
- Οινομαγειρεία
- Ταβέρνες
- Ψητοπωλεία
- Οβελιστήρια
- Ψαροταβέρνες
- Καταστήματα αναψυχής χωρίς καθίσματα
- Πιτσαρίες
- Μπιραρίες
- Ουζερί
- Κρουαζερόπλοια-πλοία γραμμών
- Διάφορα είδη μπαρ (ανοιχτό μπαρ, σνακ μπαρ κλπ)

## Παράρτημα 2

### Ορολογία - Ορισμοί

**Κίνδυνος:** Κάθε βιολογικός, φυσικός ή χημικός παράγοντας που μπορεί να βλάψει την υγεία του καταναλωτή.

**Ανάλυση Κινδύνων :** Η αναγνώριση και αξιολόγηση ενός κινδύνου που σχετίζεται με τα τρόφιμα.

**Αποθήκευση:** Η κατάλληλη διαχείριση των τροφίμων και των υλικών συσκευασίας πριν την χρήση τους ώστε αυτά να μην αλλοιωθούν ή υποβαθμιστούν .

**Απολύμανση:** Η καταστροφή όλων των μικροοργανισμών (βλαστικών μορφών και σπορίων) στο περιβάλλον και στον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις.

**Αποστείρωση:** Ο συνδυασμός θερμοκρασίας και χρόνου ο οποίος θανατώνει συνήθως όλους τους μικροοργανισμούς σε ένα τρόφιμο.

**Ασφάλεια τροφίμων:** Η διαδικασία με την οποία εξασφαλίζεται ότι ένα τρόφιμο είναι ασφαλές στην συνηθισμένη χρήση του .

**Διασταυρούμενη επιμόλυνση / Επιμόλυνση:** η μεταφορά από έναν ενδιάμεσο φορέα (πχ μια επιφάνεια κοπής ), ενός κινδύνου σε τρόφιμο.

**Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:** η γεύση, η οσμή, η όψη και η υφή, όπως γίνονται αντιληπτές με τις αισθήσεις.

**Εξυγίανση εξοπλισμού :** ο συνδυασμός καθαρισμού και απολύμανσης.

**Επεξεργασία τρόφιμου:** οι διαδικασίες μεταποίησης των τροφίμων πχ τηγάνισμα

**Επικίνδυνα τρόφιμα:** Τρόφιμα που αλλοιώθηκαν και ελλοχεύουν κινδύνους για την υγεία των καταναλωτών

**Επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη:** οι θερμοκρασίες από 5 έως 60 °C για ευπαθή τρόφιμα.

**Ημέτοιμα προϊόντα:** Προϊόντα που προκύπτουν από την μερική επεξεργασία πρώτων υλών ή άλλων τροφίμων.

**Καθαρισμός:** Η απομάκρυνση των ρύπων.

**Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP):** το σημείο μιας διεργασίας, που ο κίνδυνος μειώνεται σε αποδεκτό επίπεδο και πρέπει να ελέγχεται ανελλιπώς .

**Κρίσιμα όρια:** αποδεκτή τιμή για έναν κίνδυνο.

**Νερό για ανθρώπινη κατανάλωση:** νερό που πληροί τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας

α) το νερό, είτε στη φυσική του κατάσταση είτε μετά από επεξεργασία, που προορίζεται για πόση, μαγείρεμα, προπαρασκευή τροφής ή άλλες οικιακές χρήσεις, ανεξάρτητα από την προέλευση του και από το εάν παρέχεται από δίκτυο διανομής, από βυτίο, ή σε φιάλες ή δοχεία.

β) το νερό που χρησιμοποιείται στις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων για την παρασκευή, επεξεργασία, συντήρηση ή εμπορία προϊόντων ή ουσιών, που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση

**Παραγωγή:** Το σύνολο των διεργασιών που θα εκτελεστούν μέχρι να ετοιμαστεί το επιθυμητό προϊόν.

**Παστερίωση:** η θανάτωση των βλαστικών μορφών των μικροβίων στα τρόφιμα, με συνδυασμό θερμοκρασίας και χρόνου.

**Περιέκτες:** Κάθε σκεύος τροφίμων.

**Προδιαγραφές ποιότητας:** το σύνολο των επιθυμητών χαρακτηριστικών ενός τροφίμου σύμφωνα με το σκοπό για τον οποίο προορίζεται.

**Προληπτικά μέτρα:** μέτρα που παρεμποδίζουν την ανάπτυξη ενός κινδύνου

**Συσκευασία πρώτη:** το υλικό που έρχεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο.

**Τροφολοίμωξη:** η ασθένεια που προκαλείται από την κατανάλωση τροφίμου με ζωντανούς παθογόνους μικροοργανισμούς.

**Τροφοτοξίνωση:** η ασθένεια (δηλητηρίαση) που προκαλείται από την κατανάλωση τροφίμου που περιέχει τοξίνες.

## Παράρτημα 3

### Ισχύουσα νομοθεσία

Για τη σύνταξη του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής για τις επιχειρήσεις των κλάδων της ΠΟΕΣΕ» λήφθηκε υπ' όψιν η παρακάτω βιβλιογραφία:

1. Οι διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, «για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων και τον καθορισμό των διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων».
2. Οι διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, «για την υγιεινή των τροφίμων».
3. Οι διατάξεις του Κανονισμού (ΕΕ) 2021/382 της Επιτροπής της 3ης Μαρτίου 2021 για την τροποποίηση των παραρτημάτων του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων όσον αφορά τη διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων, την αναδιανομή των τροφίμων και την νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων.
4. Οι διατάξεις του Κανονισμού (ΕΕ) 2021/1374 της Επιτροπής της 12ης Απριλίου 2021 για την τροποποίηση του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις ειδικές απαιτήσεις υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.
5. Οι διατάξεις του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, «για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης».
6. Οι διατάξεις του Κανονισμού (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 25ης Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές,
7. Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Κ.Τ.Π.) άρθρα 10,11,11α,26, 62,62α.
8. Η Απόφαση υπ. αριθμ. 91354/2017 (ΦΕΚ 2983/ 30-08-2017 τ.Β'), «Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες Δι.Ε.Π.Π.Υ.) ».
9. Η κοινή υπουργική απόφαση 14708/17-8-2007 (ΦΕΚ 1616/β/2007) «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επίσημου Ελέγχου Τροφίμων» και τροποποίηση αυτής ΥΑ 439/21-08-2017.
10. Η Υπουργική απόφαση ΚΥΑ Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/τ.Β'/25-05-2023, Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2020 (L435/1, 23.12.2020).

11. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ(ΕΚ) αριθ.1441/2007 της Επιτροπής της 5ης Δεκεμβρίου 2007, για την τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
12. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 10/2011 Της Επιτροπής της 14ης Ιανουαρίου 2011 για τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα
13. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 Του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ, ΚΤΠ- Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα (σχετικά άρθρα 21-27).
14. «Υ.Α 1412/31883/ΦΕΚ 650/τ-β'/28.02.2019 Παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα.
15. Υπ. Αρ. 23/23-01-2014 απόφαση Δ.Σ. ΕΦΕΤ “Κατευθυντήριες οδηγίες για την ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάση των αρχών του HACCP”
16. 2022/C 355/01 Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων
17. Με αριθμ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/4.4.2012 (ΦΕΚ Β' 1199/11-04-2012) «Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος».
18. Κ.Υ.Α. αριθμό. Οικ. 16228/2017 (ΦΕΚ Β' 1723/18-05-2017) Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Θεάτρων και Κινηματογράφων.
19. Ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 2017/625 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 15ης Μαρτίου 2017 «για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα», (ΕΕ L 95).
20. Τα άρθρα 20 (Απόβλητα τροφίμων) και 50 (Βιολογικά απόβλητα (βιοαπόβλητα) του Ν.4819/ΦΕΚ129/τ.Α'/23.07.2021.



Επιστημονική υποστήριξη

**Δρ. Πέτρος Ανδρουλάκης**  
Κτηνίατρος – Γεωπόνος ΖΠ  
Υγιεινολόγος Τεχνολόγος Τροφίμων  
Ειδικός Μικροβιολόγος Τροφίμων

**Γεώργιος Λαζαρίδης**  
Αστυκτηνίατρος – Υποστράτηγος ε.α Ελληνικής Αστυνομίας



1. Συγκεντρωτικό φύλλο ανάλυσης κινδύνων κατά την παραγωγή προϊόντων ζεστής κουζίνας

Στάδιο παραγωγής	Πιθανοί κίνδυνοι και αιτιολογία	Προληπτικά μέτρα και έλεγχοι	Δένδρο αποφάσεων (Codex, 1997)				ΚΣΕ (N/O)
			E <sub>1</sub>	E <sub>2</sub>	E <sub>3</sub>	E <sub>4</sub>	
Προμήθεια α' υλών	<p>Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω αύξησης της θερμοκρασίας(M) Καν. ΕΚ 1441/2007</p> <p>Παρουσία ξένων σωμάτων από πλημμελείς χειρισμούς (Φ)</p> <p>Κατάλοιπα κτηνιατρικών Φαρμάκων ή/και φυτοπροστατευτικών ουσιών, απολυμαντικά (Χ) Καν. ΕΚ 1881/2006</p>	<p>Προδιαγραφές α' υλών. Μακροσκοπικός οπτικός έλεγχος α' υλών κατά την παραλαβή, μέτρηση Θ<sup>ο</sup>, έλεγχος καταγραφικών οχήματος μεταφοράς. Μικροβιολογικές εξετάσεις / συνοδευτικά έγγραφα Αξιολόγηση προμηθευτών και λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών.</p>	N	N	N	N	OPRP
Παραλαβή υλικών συσκευασίας και αποθήκευσή τους	<p>Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών μετά από ρύπανσή τους με ακαθαρσίες ή μετά από προσβολή τους από τρωκτικά (M) Καν. ΕΚ 1441/2007</p> <p>Παρουσία ξένων σωμάτων από κατεστραμμένες συσκευασίες (Φ)</p> <p>Μετανάστευση ουσιών από ακατάλληλα υλικά συσκευασίας(Χ)</p>	<p>Προδιαγραφές υλικών συσκευασίας Αξιολόγηση προμηθευτών Μακροσκοπικός έλεγχος Εκπαίδευση προσωπικού Απόρριψη μη ακέρατων συσκευασιών. Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ στην αποθήκη.</p>					

Αποθήκευση α' υλών και βοηθητικών υλών υπό ψύξη (0-4°C), κατάψυξη (<-18 °C) ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης ή κακές συνθήκες ξηρής αποθήκευσης ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων (M) Καν. ΕΚ 1441/2007	Έλεγχος και καταγραφή των θερμοκρασιών Προληπτική συντήρηση των ψυγείων. Διακρίβωση θερμομέτρων. Εφαρμογή της αρχής FIFO Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ στην αποθήκη	N	N	N	N
Απόψυξη σε περίπτωση που απαιτείται	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω απόψυξης σε ακατάλληλες θερμοκρασίες ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (M) Καν. ΕΚ 1441/2007	Απόψυξη εντός ψυκτικών θαλάμων ≤5°C. Έλεγχος του χρόνου παραμονής των αποψυγμένων τροφίμων. Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού	N	N	N	N
Τσιγάρισμα – σοτάρισμα	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό (M) Καν. ΕΚ 1441/2007  Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)	Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Προληπτική συντήρηση Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ. Προσεκτικός χειρισμός των μηχανημάτων Εκπαίδευση προσωπικού Μακροσκοπικός έλεγχος	N	N	N	N
Προσθήκη/ Ανάμειξη συστατικών	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό (M) Καν. ΕΚ 1441/2007	Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Προληπτική συντήρηση Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ. Προσεκτικός χειρισμός των μηχανημάτων Εκπαίδευση προσωπικού	N	N	N	N

	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)	Ξεχωριστές επιφάνειες κοπής Μακροσκοπικός έλεγχος					
Βράσιμο ή ψήσιμο ή τηγάνισμα ή Sous vide ή ξηρή - υγρή ωρίμανση κρεάτων	Ανάπτυξη παθογόνων λόγω ανεπαρκούς μαγειρέματος (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007  Χημικοί ρυπαντές (Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες & Ακρυλαμίδιο) λόγω μη ορθών πρακτικών (Χ) Καν. ΕΚ 2158/2017	Τήρηση Οδηγιών μαγειρέματος. Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού Θερμοκρασία κέντρου του τροφίμου $\geq 75^{\circ}\text{C}$	N	N	N	N	
Ταχεία ψύξη	Ταχεία ψύξη γιατί θερμοκρασία μεταξύ 5-60 °C ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων και των μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007	Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ Παρακολούθηση θερμοκρασιών Συντήρηση εξοπλισμού Εκπαίδευση προσωπικού Τήρηση χρονικών περιορισμών	N	N	N	N	
Αναθέρμανση	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ανεπαρκούς αναθέρμανσης (Μ) Καν. 1441-2007 περί μικροβιολογικών κριτηρίων	Τήρηση Οδηγιών αναθέρμανσης. Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού.	N	N	N	N	
Γαρνίρισμα/ προσθήκη σάλτσας κτλ (όπου	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού,	Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού					

απαιτείται)	και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων και των μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007 Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)								
Τοποθέτηση σε δίσκου/ κουτιά/ συσκευασία με ζελατίνη	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας ευνοεί τον πολ/σμό των μικροοργανισμών (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007					N	N	N	N
Ψύξη/ διατήρηση με ψύξη 1-4 °C	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ) Αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων και των μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007								
Σερβίρισμα	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό (Μ)								
	Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ.								
	Έλεγχος και καταγραφή των θερμοκρασιών. Προληπτική συντήρηση των ψυγείων. Διακρίβωση θερμομέτρων.					N	N	O	N
	Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ Εκπαίδευση προσωπικού Μακροσκοπικός έλεγχος								

	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)						
--	--	--	--	--	--	--	--

Ο καθορισμός των προληπτικών μέτρων ως λειτουργικών προσαρμοσμένων προγραμμάτων (ΛΠΠ) ή Κρισίων σημείων ελέγχου (ΚΣΕ), πραγματοποιείται με βάση την αξιολόγησή τους όπως αυτή γίνεται στον παρακάτω πίνακα και βασίζεται στις ερωτήσεις του HACCP.

Ο καθορισμός των συγκεκριμένων σταδίων παραγωγής ως ΚΣΕ ή ΛΠΠ, βασίστηκε στο διάγραμμα ροής και τα φύλλα ανάλυσης κινδύνων.

**Ερώτηση 1<sup>η</sup>:** Υπάρχουν εγκατεστημένα προληπτικά μέτρα για τον κίνδυνο;

**Ερώτηση 2<sup>η</sup>:** Αυτό το στάδιο επεξεργασίας εξαλείφει ή μειώνει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;

**Ερώτηση 3<sup>η</sup>:** Θα μπορούσε να εμφανιστεί επιβόλυνση ή αύξηση σε μη-αποδεκτά επίπεδα;

**Ερώτηση 4<sup>η</sup>:** Ένα επόμενο στάδιο διεργασίας θα εξαλείψει ή θα μειώσει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;





1. Συγκεντρωτικό φύλλο ανάλυσης κινδύνων κατά την παραγωγή προϊόντων κρύας κουζίνας

Στάδιο παραγωγής	Πιθανοί κίνδυνοι και αιτιολογία	Προληπτικά μέτρα και έλεγχοι	Δένδρο αποφάσεων (Codex, 1997)				ΚΣΕ (N/O)
			E <sub>1</sub>	E <sub>2</sub>	E <sub>3</sub>	E <sub>4</sub>	
Πρώτες ύλες παραλαβή και αποθήκευση	<p>Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω αύξησης της θερμοκρασίας(M) Καν. ΕΚ 1441/2007</p> <p>Παρουσία ξένων σωματίων από πλημμελείς χειρισμούς (Φ)</p> <p>Κατάλοιπα κτηνιατρικών Φαρμάκων ή/και φυτοπροστατευτικών ουσιών, απολυμαντικά (Χ) Καν. ΕΚ 1881/2006</p> <p>Αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης ή κακές συνθήκες ξηρής αποθήκευσης ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων (M) Καν. ΕΚ 1441/2007</p>	<p>Προδιαγραφές α' υλών. Μακροσκοπικός οπτικός έλεγχος α' υλών κατά την παραλαβή, μέτρηση Θ<sup>ο</sup>, έλεγχος καταγραφικών οχήματος μεταφοράς. Μικροβιολογικές εξετάσεις / συνοδευτικά έγγραφα Αξιολόγηση προμηθευτών και λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών.</p>	N	N	N	N	OPRP

<p>Παραλαβή υλικών συσκευασίας και αποθήκευσή τους</p>	<p>Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών μετά από ρύπανσή τους με ακαθαρσίες ή μετά από προσβολή τους από τρωκτικά (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007</p> <p>Παρουσία ξένων σωμάτων από κατεστραμμένες συσκευασίες (Φ)</p> <p>Μετανάστευση ουσιών από ακατάλληλα υλικά συσκευασίας(Χ)</p>	<p>Προδιαγραφές υλικών συσκευασίας</p> <p>Αξιολόγηση προμηθευτών</p> <p>Μακροσκοπικός έλεγχος</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>Απόρριψη μη αkéραιων συσκευασιών.</p> <p>Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ στην αποθήκη.</p>	<p>N</p>	<p>N</p>	<p>N</p>	<p>N</p>
<p>Προετοιμασία (Τεμαχισμός, αποσυσκευασία, Υπερχλωρίωση λαχανικών - έκπλυση - κοπή λαχανικών)</p>	<p>Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας ευνοεί τον πολ/σμό των μικροοργανισμών (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007</p>	<p>Έλεγχος και καταγραφή των θερμοκρασιών των χώρων.</p> <p>Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού</p> <p>Προληπτική συντήρηση</p> <p>Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ.</p> <p>Προσεκτικός χειρισμός των μηχανημάτων</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>Ξεχωριστές επιφάνειες κοπής</p>	<p>N</p>	<p>N</p>	<p>N</p>	<p>N</p>

	<p>Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)</p> <p>Επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ανεπαρκούς συγκέντρωσης χλωρίου (Μ) Οδηγία ΕΕ 2020/2184</p> <p>Νερό εκτός προδιαγραφών ποσίμου, υπολείμματα χλωρίου λόγω ανεπαρκούς έκλυσης (Χ) Οδηγία ΕΕ 2020/2184</p> <p>Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)</p>	<p>Χρήση μόνο νερού με προδιαγραφές ποσίμου Περιοδικές χημικές αναλύσεις Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ</p>			
<p>Προσθήκη/ ανάμιξη συστατικών</p>	<p>Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους</p>	<p>Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ. Προσεκτικός χειρισμός των μηχανημάτων Εκπαίδευση προσωπικού Ξεχωριστές επιφάνειες κοπής Μακροσκοπικός έλεγχος</p>	<p>N</p>	<p>N</p>	<p>N</p>

	χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)							
Γαρνίρισμα/μορφοποίηση/τοποθέτηση σε περιέκτες	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας ευνοεί τον πολ/σμό των μικροοργανισμών (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007	Έλεγχος και καταγραφή των θερμοκρασιών των χώρων. Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ. Προσεκτικός χειρισμός των μηχανημάτων Ξεχωριστές επιφάνειες κοπής Μακροσκοπικός έλεγχος	N	N	N	N		
Τοποθέτηση σε δίσκου/ κουτιά/ συσκευασία με ζελατίνη	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)	Καθαριότητα και απολύμανση του εξοπλισμού Τήρηση των κανόνων ΟΒΥΠ.						
Ψύξη/ διατήρηση με ψύξη 1-4 °C	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας ευνοεί τον πολ/σμό των μικροοργανισμών (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007	Έλεγχος και καταγραφή των θερμοκρασιών. Προληπτική συντήρηση των ψυγείων. Διακρίβωση θερμομέτρων.	N	N	N	N	O	N
	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)							
	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας ευνοεί τον πολ/σμό των μικροοργανισμών (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007							
	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)							
	Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό. Αύξηση της θερμοκρασίας ευνοεί τον πολ/σμό των μικροοργανισμών (Μ) Καν. ΕΚ 1441/2007							
	Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)							
	Αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων και των μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις (Μ)							

Σερβίρισμα	Καν. ΕΚ 1441/2007 Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμιολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό (M) Καν. ΕΚ 1441/2007 Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)	Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ Μακροσκοπικός έλεγχος	N	N	N	N
------------	---	--	---	---	---	---

Ο καθορισμός των προληπτικών μέτρων ως λειτουργικών προσαρμοσμένων προγραμμάτων( ΛΠΠ) ή Κρισίμων σημείων ελέγχου(ΚΣΕ), πραγματοποιείται με βάση την αξιολόγησή τους όπως αυτή γίνεται στον παρακάτω πίνακα και βασίζεται στις ερωτήσεις του HACCP.

Ο καθορισμός των συγκεκριμένων σταδίων παραγωγής ως ΚΣΕ ή ΛΠΠ, βασίστηκε στο διάγραμμα ροής και τα φύλλα ανάλυσης κινδύνων.

**Ερώτηση 1<sup>η</sup>:** Υπάρχουν εγκατεστημένα προληπτικά μέτρα για τον κίνδυνο;

**Ερώτηση 2<sup>η</sup>:** Αυτό το στάδιο επεξεργασίας εξαλείφει ή μειώνει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;

**Ερώτηση 3<sup>η</sup>:** Θα μπορούσε να εμφανιστεί επιμόλυνση ή αύξηση σε μη-αποδεκτά επίπεδα;

**Ερώτηση 4<sup>η</sup>:** Ένα επόμενο στάδιο διεργασίας θα εξαλείψει ή θα μειώσει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;



1. Συγκεντρωτικό φύλλο ανάλυσης κινδύνων κατά την παράθεση των έτοιμων προϊόντων

Στάδιο παραγωγής	Πιθανοί κίνδυνοι και αιτιολογία	Προληπτικά μέτρα και έλεγχοι	Δένδρο αποφάσεων (Codex, 1997)				ΚΣΕ (N/O)
			E <sub>1</sub>	E <sub>2</sub>	E <sub>3</sub>	E <sub>4</sub>	
Από προετοιμασία	Αύξηση της θερμοκρασίας συντήρησης ευνοεί τον πολ/σμό των παθογόνων και των μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοιώσεις (M) Καν. 1441-2007 περί μικροβιολογικών κριτηρίων	Έλεγχος και καταγραφή των θερμοκρασιών των ψυγείων. Προληπτική συντήρηση των ψυγείων. Διακρίβωση θερμομέτρων.	N	O	N	N	
Επαναθέρμανση T>75°C	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ανεπαρκούς αναθέρμανσης (M) Καν. 1441-2007 περί μικροβιολογικών κριτηρίων	Τήρηση Οδηγιών αναθέρμανσης. Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού.	N	N	N	N	
Ζεστό σερβίρισμα στον χώρο (T=63°C, t=3,5h) / ή γαρνίρισμα και κρύο σερβίρισμα (T<5°C, t<4h)	Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών λόγω ανεπαρκούς θερμοκρασίας ή μακράς παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες και επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού (M) Καν. 1441-2007 περί μικροβιολογικών κριτηρίων	Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού. Παρακολούθηση θερμοκρασιών. Μακροσκοπικός έλεγχος.	N	N	N	O	

Διάθεση στον πελάτη με διανομή	<p>Παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών λόγω επιμολύνσεων από τους χειρισμούς του προσωπικού, και τον εξοπλισμό (Μ) Καν. 1441-2007 περί μικροβιολογικών κριτηρίων</p> <p>Επιβάρυνση με ξένα σώματα από τους χειρισμούς του προσωπικού και τον εξοπλισμό (Φ)</p>	Τήρηση κανόνων ΟΒΥΠ. Εκπαίδευση προσωπικού. Μακροσκοπικός έλεγχος.	N	O	N	O
--------------------------------	---	--	---	---	---	---

Ο καθορισμός των προληπτικών μέτρων ως Λειτουργικών προσαρμοσμένων προγραμμάτων(ΛΠΠ) ή Κρισίμων σημείων ελέγχου(ΚΣΕ), πραγματοποιείται με βάση την αξιολόγησή τους όπως αυτή γίνεται στον παρακάτω πίνακα και βασίζεται στις ερωτήσεις του HACCP.

Ο καθορισμός των συγκεκριμένων σταδίων παραγωγής ως ΚΣΕ ή ΛΠΠ, βασίστηκε στο διάγραμμα ροής και τα φύλλα ανάλυσης κινδύνων.

**Ερώτηση 1<sup>ο</sup>:** Υπάρχουν εγκατεστημένα προληπτικά μέτρα για τον κίνδυνο;

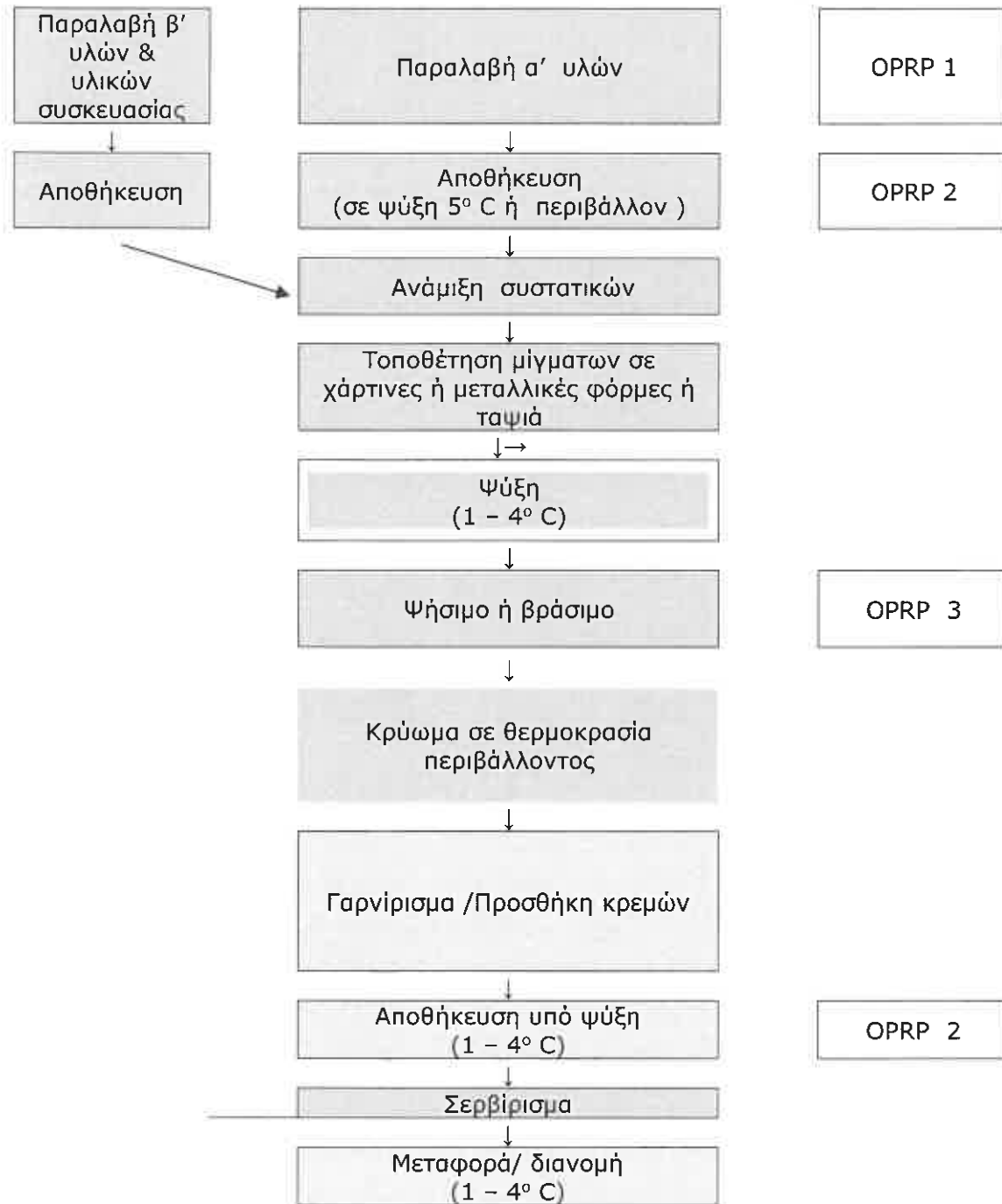
**Ερώτηση 2<sup>ο</sup>:** Αυτό το στάδιο επεξεργασίας εξαλείφει ή μειώνει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;

**Ερώτηση 3<sup>ο</sup>:** Θα μπορούσε να εμφανιστεί επιβλυνση ή αύξηση σε μη-αποδεκτά επίπεδα;

**Ερώτηση 4<sup>ο</sup>:** Ένα επόμενο στάδιο διεργασίας θα εξαλείψει ή θα μειώσει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;

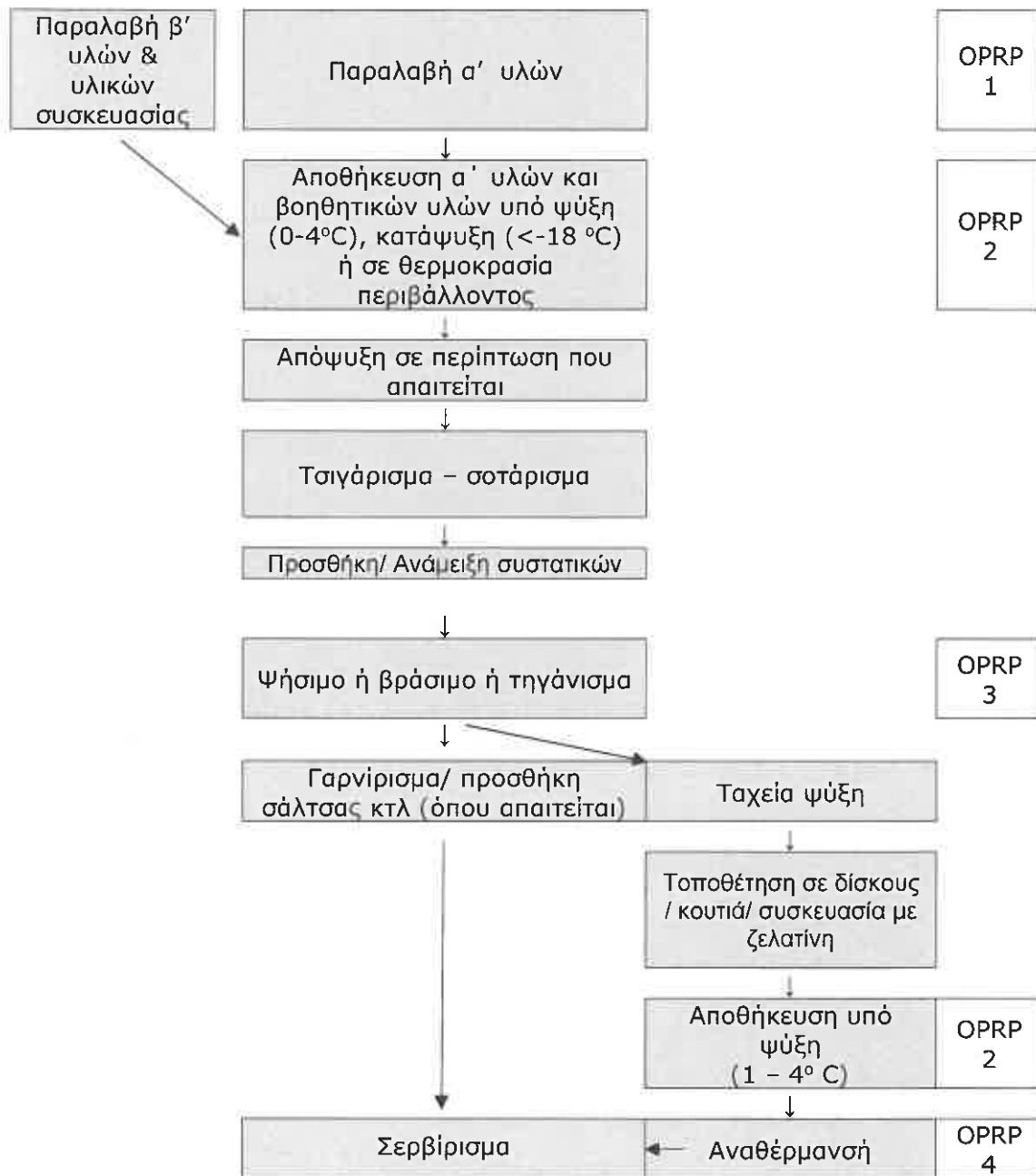


## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΓΛΥΚΩΝ



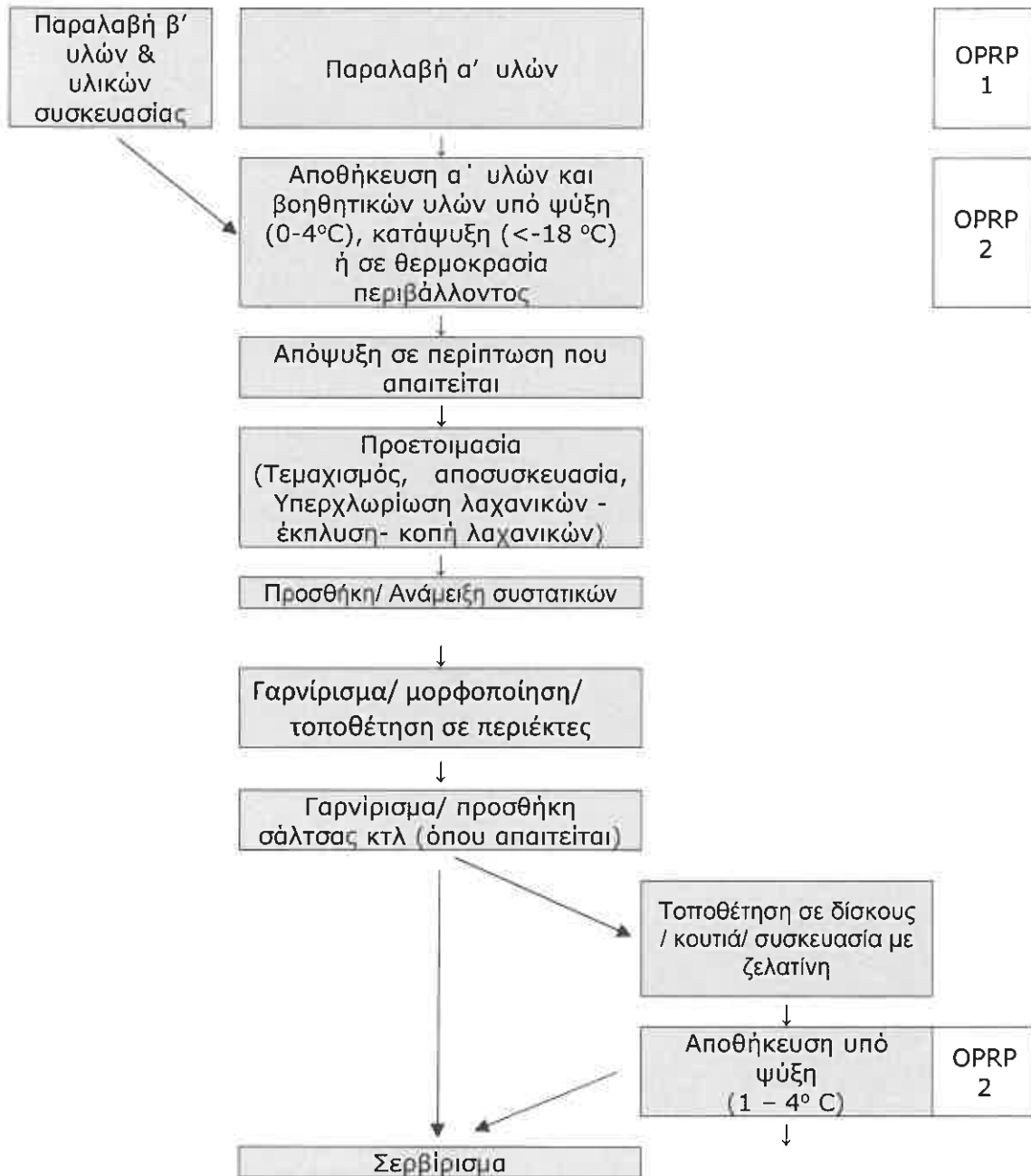


## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



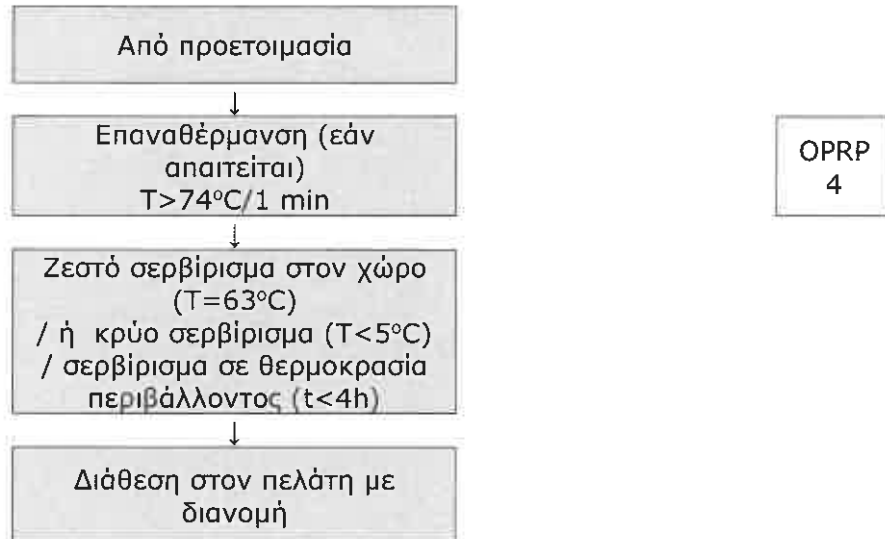


## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ





## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΦΑΓΗΤΟΥ







**ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ: ΚΙΝΔΥΝΟΙ / ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ/ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ/ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ**

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	Α/Α ΟΡΡΡ ή CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ	ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ			ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ				
Παραλαβή α' υλών και β' υλών	ΟΡΡΡ	Φ	Εξένα σώματα	Απουσία ξ. σ.	Μακροσκοπικός έλεγχος	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος παραλαβών	<b>Σφραγίδα παραλαβής επί του παραστατικού διακίνησης και παραλαβής</b>		
		Β	Παθγόνοι μικροοργανισμοί	♦ Απουσία	Μακροσκοπικός έλεγχος οφραγίδων, ετικετών, θερμοκρασίας,	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος παραλαβών			
Αποθήκευση α' υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων ψύξη 1-4 οC ή κατάψυξη	ΟΡΡΡ	Χ	Κατάλοιπα φυτοπροστατευτικών ουσιών, απολυμαντικά	♦ Συμμόρφωση προς ΚΑΝ. (ΕΚ) αριθ. 1881-2006 & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 299-2008 ΟΡΙΑ ΚΑΤΑΔΟΙΠΤΩΝ ΦΥΤΟΦ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ	Πιστοποιητικά καταλλήλδητητας, συνοδευτικά έγγραφα, αξιολογημένοι προμηθευτές	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος παραλαβών	Ανάκληση προϊόντων παρτίδας για την οποία θα υψώξει ειδοποίηση μη συμμόρφωσης Ενημέρωση Αρχείου Προμηθευτών – Άμεση ενημέρωση των αρμοδίων αρχών		
		Β	Παθγόνοι μικροοργανισμοί	Διατήρηση της θερμοκρασίας στους ψυκτικούς θαλάμους στους 549C ή ≤-189C Ορθή λειτουργία ψυγείων	Καταγραφικό ή εντυπο καταγραφής θερμοκρασιών	Καταγραφικό συνεχόμενα ή 3 φορές την ημέρα	Υπεύθυνος Παραλαβών			
Ψήσιμο ή τηγάνισμα ή βρασμός ή sous vide ή ξηρή –υγρή ωρίμανση κρέτων	ΟΡΡΡ	Β	Παθγόνοι μικροοργανισμοί	Χημικοί ρυπαντές (Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες & Ακυλαμιδίο) λόγω μη ορθών πρακτικών (X)	Ψήσιμο έως θερμοκρασία κέντρου >749C /1 λεπτό Ορθή λειτουργία ουσκευών	Καταγραφή θε ψησίματος	Τουλάχιστον στο 1 φορά την ημέρα	Υπεύθυνος Παραγωγής	Απόρριψη προϊόντων με εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης ή επέκταση χρόνου και θερμοκρασίας ψησίματος	Καταγραφή θερμοκρασιών (συμπλήρωση του εντύπου έλεγχος θερμοκρασιών)

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	Α/Α ΟΡΡΡ ή CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ	ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ			ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ
				ΠΟΥ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ		
		Καν. ΕΚ 2158/2017						
Αναθέριμανση	ΟΡΡΡ	Παθόνομοι μικροοργανισμοί	Ψήσιμο έως θερμοκρασία κέντρου >74°C /1 λεπτό Ορθή λειτουργία συσκευών	Καταγραφή θε	Τουλάχιστον στο 1/5 των παρτίδων	Υπεύθυνος Παραγωγής	Απόρριψη προϊόντων με εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης ή επέκταση χρόνου και θερμοκρασίας Αναθέριμανσης	Καταγραφή θερμοκρασιών ψησίματος (συμπλήρωση του εντύπου έλεγχο θερμοκρασιών)

Σημείωση: για επιχειρήσεις με μεγάλο αριθμό πελατών ή catering υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη διαδικασιών αυτοελέγχου HACCP.

**ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ: ΚΙΝΔΥΝΟΙ / ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ/ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ/ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ**

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	Α/Α ΟΡΡΡ ή CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ	ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ			ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ		
Παραλαβή α' υλών και β' υλών	B	Παθγόνοι μικροοργανισμοί	♦ Απουσία ρύπων	Μακροσκοπικός έλεγχος σφραγίδων, ετικετών, θερμοκρασίας,	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος παραλαβών	Απόρριψη παρτίδας, Ενημέρωση Αρχείου προμηθευτών	<b>Σφραγίδα παραλαβής επί του παραστατικού διακίνησης και έντυπο παραλαβής</b>
		Φ Ξένα σώματα	Απουσία ξ. σ.	Μακροσκοπικός έλεγχος	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος παραλαβών	Απόρριψη παρτίδας, Ενημέρωση Αρχείου προμηθευτών	
	X	Κατάλοιπα φυτοπροστατευτικών ουσιών, απολυμαντικά	♦ Συμμόρφωση προς ΚΑΝ. (ΕΚ) αριθ. 1881-2006 & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 299-2008 ΟΡΙΑ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ ΦΥΤΟΦ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ	Πιστοποιητικά καταλληλότητας, συνοδευτικά έγγραφα, Αξιολογημένοι και αξιόπιστοι προμηθευτές	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος παραλαβών	Ανάκληση προϊόντων παρτίδας για την οποία θα υπάρξει ειδοποίηση μη συμμόρφωσης Ενημέρωση Αρχείου προμηθευτών	
Αποθήκευση α' υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων ψύξη 1-4 οC ή κατάψυξη	OPRP	Παθγόνοι μικροοργανισμοί	Διατήρηση της θερμοκρασίας στους ψυκτικούς θαλάμους στους ≤4°C ή ≤-18°C Ορθή λειτουργία ψυγείων	Καταγραφικό ή έντυπο καταγραφής θερμοκρασιών	Καταγραφικό συνεχόμενα ή 3 φορές την ημέρα	Υπεύθυνος Παραλαβών	Απόρριψη προϊόντων με εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης: ανώμαλες οσμές, ανώμαλοι χρωματισμοί, μαρμαρίσματα, ενριπίτωση	Καταγραφή θερμοκρασιών (συμπλήρωση του εντύπου έλεγχος θερμοκρασιών)

Σημείωση: για επιχειρήσεις με μεγάλο αριθμό πελατών ή catering υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη διαδικασιών αυτοελέγχου HACCP.



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΛΥΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΟΙ / ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ/ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ/ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	Α/Α ΟΡΡΡ ή CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ	ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ			ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ		
Παραλαβή α' υλών και β' υλών	OPRP	B	♦ Παθογόνοι μικροοργανισμοί	♦ Απουσία	♦ Σε κάθε παραλαβή	♦ Υπεύθυνος παραλαβών	♦ Απόρριψη παρτίδας, Ενημέρωση Αρχείου προμηθευτών	Σφραγίδα παραλαβής επί του παραστατικού διακίνησης και έντυπο παραλαβής
		Φ	♦ Ξένα σώματα	♦ Απουσία ξ. σ.	♦ Σε κάθε παραλαβή	♦ Υπεύθυνος παραλαβών	♦ Απόρριψη παρτίδας, Ενημέρωση Αρχείου προμηθευτών	
		X	♦ Κατάλοιπα φυτοπροστατευτικών ουσιών, απολυμαντικά	♦ Συμμόρφωση προς ΚΑΝ. (ΕΚ) αριθ. 1881-2006 & ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 299-2008 ΟΡΙΑ ΚΑΤΑΛΟΙΠΩΝ ΦΥΤΟΦ ΣΕ ΤΡΟΦΙΜΑ	♦ Σε κάθε παραλαβή / Δεγματοληπτικά	♦ Υπεύθυνος παραλαβών	♦ Ανάκληση προϊόντων παρτίδας για την οποία θα υπάρξει ειδοποίηση μη συμμόρφωσης Ενημέρωση Αρχείου προμηθευτών	
Αποθήκευση α' υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων ψύξη 1-4 οC ή κατάψυξη	OPRP	♦ Παθογόνοι μικροοργανισμοί	♦ Διατήρηση της θερμοκρασίας στους ψυκτικούς θαλάμους στους ≤4°C ή ≤-18°C Ορθή λειτουργία ψυγείων	♦ Καταγραφικό συνεχόμενα ή 3 φορές την ημέρα	♦ Υπεύθυνος Παραλαβών	♦ Απόρριψη προϊόντων με εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης: ανώμαλες οσμές, ανώμαλοι χρωματισμοί, μαρμαριάζει, ευρωπίαση	♦ Καταγραφή θερμοκρασιών (συμπλήρωση του εντύπου έλεγχος θερμοκρασιών)	
Ψήσιμο	OPRP	♦ Παθογόνοι μικροοργανισμοί ♦ Χημικοί ρυπαντές (Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες & Ακρυλαμίδιο) λόγω μη ορθών πρακτικών (X) Καν. ΕΚ 2158/2017	♦ Ψήσιμο έως θερμοκρασία κέντρου >74°C /1 λεπτό Ορθή λειτουργία συσκευών	♦ Τουλάχιστον στο 1. φορά την ημέρα	♦ Υπεύθυνος Παραγωγής	♦ Απόρριψη προϊόντων με εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης ή επέκταση χρόνου και θερμοκρασίας ψησίματος	♦ Καταγραφή θερμοκρασιών ψησίματος (συμπλήρωση του εντύπου έλεγχος θερμοκρασιών)	

Σημείωση: για επιχειρήσεις με μεγάλο αριθμό πελατών ή catering υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη διαδικασιών αυτοελέγχου HACCP.

**ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΔΙΑΝΟΜΗ: ΚΙΝΔΥΝΟΙ / ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ/ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ/ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ**

ΣΤΑΔΙΟ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	Α/Α ΟΡΡΡ ή CCP	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΑΠΟΔΕΚΤΑ ΟΡΙΑ	ΕΠΙΤΗΡΗΣΗ			ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ/ ΚΑΤΑΓΡΑΦΕΣ
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ		
Αναθέρμανση	ΟΡΡΡ Β	Παθογόνοι μικροοργανισμοί	Ψήσιμο έως θερμοκρασία κέντρου >74°C / 1 λεπτό Ορθή λειτουργία συσκευών	Καταγραφή Θ°	Τουλάχιστον στο 1 φορά την ημέρα	Υπεύθυνος Παραγωγής	Απόρριψη προϊόντων με εμφανείς ενδείξεις αλλοίωσης ή επέκταση χρόνου και θερμοκρασίας Αναθέρμανσης	Καταγραφή θερμοκρασιών ψησίματος (συμπλήρωση του εντύπου Έλεγχος θερμοκρασιών)

Σημείωση: για επιχειρήσεις με μεγάλο αριθμό πελατών ή catering υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη διαδικασιών αυτοελέγχου HACCP.





Μέρος Β

**«ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΕΝΤΥΠΑ ΕΛΕΓΧΟΥ »**

**Των διαδικασιών ασφάλειας τροφίμων**



# ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

1. Σκοπός
2. Έγγραφα αναφοράς
3. Πεδίο εφαρμογής
4. Εμπλεκόμενα Τμήματα Περιγραφή
5. Αρχεία

### 1. Σκοπός

Η διαδικασία αυτή περιγράφει τον καθορισμό των προδιαγραφών έλεγχων των προμηθευτών .

### 2. Έγγραφα αναφοράς

Ο οδηγός υγιεινής

### 3 Πεδίο εφαρμογής

Η διαδικασία αφορά τις πρώτες, βοηθητικές ύλες και υλικά συσκευασίας.

### 4 . Εμπλεκόμενα Τμήματα

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης

### 5. Αρχεία

ΕΗ07-1 : Λίστα Προμηθευτών

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΛΙΣΤΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΕΗ07-1					
Α.Α.	Επωνυμία	Είδος	email	ΤΗΛ.	ΥΠ.ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					



Ο υπεύθυνος παραλαβών:

Ελέγχει τις ημερομηνίες λήξης, καθώς και τον κωδικό παρτίδας όπου αυτός αναγράφεται και καταγράφει τα στοιχεία Δελτίου Παραλαβής Α/ Β Υλών & Υλικών Συσκευασίας. Σε περίπτωση που κάποιο προϊόν βρεθεί ληγμένο κατά την διαδικασία ελέγχου παραλαβής, δεν κατεβαίνει από το μεταφορικό μέσο και επιστρέφεται κατευθείαν στον προμηθευτή.

Ελέγχει την ύπαρξη του πιστοποιητικού που συνοδεύει το προϊόν. Αν το προϊόν δεν συνοδεύεται από πιστοποιητικό ελέγχεται αν υπάρχει στον φάκελο με τις προδιαγραφές των προϊόντων, πιστοποιητικό που να έχει τέτοια ισχύ, ώστε να μην απαιτείται η αποστολή του από τον προμηθευτή σε κάθε παραλαβή. Σε περίπτωση που δεν υπάρχει πιστοποιητικό απαιτείται η άμεση αποστολή του από τον προμηθευτή (αυτό γίνεται με άμεση τηλεφωνική επικοινωνία).

Εφόσον ολοκληρωθούν όλοι οι παραπάνω παράμετροι ο υπεύθυνος παραλαβών μαρκάρει το τιμολόγιο με την σφραγίδα παραλαβής και σημειώνει όλους τους ελέγχους που έγιναν.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	
Θ (°C)	OK
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ	OK
ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	OK
ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ	OK
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	OK
ΜΕΤΑΦΟΡ.ΜΕΣΟΥ	
ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ	OXI/NAI
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ:	

Σε περίπτωση παραλαβής εμπορευμάτων, τα οποία διακινούνται «υπό ψύξη», ο υπεύθυνος παραλαβών είναι υποχρεωμένος εκτός από τους προηγούμενους ελέγχους που περιγράφηκαν παραπάνω να πραγματοποιήσει και έλεγχο της θερμοκρασίας των εμπορευμάτων

Ο υπεύθυνος παραλαβών ελέγχει δειγματοληπτικά τη θερμοκρασία του κέντρου των εμπορευμάτων που μεταφέρονται υπό ψύξη ή κατάψυξη, εισάγοντας το ειδικό, διακριβωμένο θερμόμετρο ακίδας στο κέντρο του τεμαχίου της πρώτης ή βοηθητικής ύλης που μεταφέρεται «υπό ψύξη».

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ!** Σε περιπτώσεις όπου ο έλεγχος αυτός οδηγεί σε καταστροφή του προϊόντος, τότε το θερμόμετρο ακίδας δεν εισχωρεί στο κέντρο του προϊόντος, αλλά η ακίδα του τοποθετείται μεταξύ δύο τεμαχίων Α/ Β ύλης και πιέζεται έως ότου σταθεροποιηθεί ή ένδειξή του θερμομέτρου. Από την παραπάνω ένδειξη του θερμομέτρου αφαιρούνται 2-3οC. Τα όρια είναι πάλι ίδια με αυτά που αναφέρθηκαν προηγουμένως.

















		<p style="text-align: center; margin: 0;"><b>ON/MA</b></p>
--	--	--







## **ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

### **A. Απαγορεύεται η άσκοπη είσοδος επισκεπτών στους χώρους παραγωγής**

Η είσοδος επιτρέπεται μόνο με την συνοδεία του Υπεύθυνου, και μετά από προφορική άδεια του Υπεύθυνου της επιχείρησης.

Κατά την άφιξη επισκεπτών με προορισμό τους χώρους παραγωγής, ενημερώνεται ο Υπεύθυνος της επιχείρησης ( ή ο αντικαταστάτης του), ο οποίος φροντίζει :

- για την υποδοχή των επισκεπτών,
- για την σύντομη παρουσίαση των αρχών Υγιεινής που ακολουθεί
- για την οργάνωση της επίσκεψης στους χώρους παραγωγής

### **B. Στους επισκέπτες που εισέρχονται στους χώρους παραγωγής χορηγούνται, με ευθύνη του Υπεύθυνου :**

- ποδιά, μίας χρήσεως
- καπέλο, μίας χρήσεως
- καλύμματα υποδημάτων μίας χρήσης

### **Γ. Κατά την μετακίνηση, στους χώρους παραγωγής, απαγορεύονται :**

- το κάπνισμα
- η κατανάλωση τροφής
- η επαφή με προϊόντα και υλικά
- το μάσημα μαστίχας
- η παραμονή πέραν της προβλεπόμενης ώρας
- η χρήση του εξοπλισμού και των χώρων υγιεινής του προσωπικού

### **Δ. Με την ολοκλήρωση της επίσκεψης**

Οι επισκέπτες παραδίδουν τον χρησιμοποιημένο εξοπλισμό στον Υπεύθυνο, ο οποίος και φροντίζει για την απόρριψή του.



## ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

### A. Ενδυμασία

- καπέλα εργασίας
- φόρμα - ποδιά
- γάντια

Απαγορεύονται : κοσμήματα, ωρολόγια κλπ και είδη που μπορεί να πέσουν μέσα στα γεύματα

Οι εργαζόμενοι αλλάζουν ενδυμασία στα αποδυτήρια και διατηρούν τα ρούχα τους στα ντουλάπια των αποδυτηρίων, μακριά από τους χώρους εργασίας.

### B. Στους χώρους επεξεργασίας απαγορεύονται :

- το κάπνισμα
- η κατανάλωση τροφής
- το μάσημα μαστίχας
- το φτύσιμο, ο βήχας, το φτέρνισμα

### Γ. Υγιεινή προσωπικού

Οι εργαζόμενοι πρέπει να :

- είναι καθαροί
- φορούν καθαρά ρούχα
- αλλάζουν συχνά τις ποδιές
- διατηρούν καθαρά & κομμένα νύχια

Προσεκτικό πλύσιμο των χεριών μετά :

- την επίσκεψη στην τουαλέτα
- το χειρισμό λερωμένων αντικειμένων
- την επαφή με χρήματα
- το καθάρισμα της μύτης
- την επεξεργασία α' υλών & πριν την ενασχόληση με το τελικό προϊόν

### Δ. Μετακίνηση του προσωπικού μεταξύ χώρων εντός και εκτός επιχείρησης

Ελεγχόμενη μετακίνηση, ιδιαίτερα μεταξύ των τμημάτων επεξεργασίας των πρώτων υλών και του τελικού προϊόντος. Το προσωπικό μετακινείται στους χώρους επεξεργασίας με τρόπο ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος επιμόλυνσης στα τρόφιμα.

### Ε. Ασθένειες - τραυματισμοί

Να αναφέρετε αμέσως στον προϊστάμενο παραγωγής οποιαδήποτε ασθένεια ή τραυματισμό.

Απαγορεύεται η επαφή με προϊόντα και υλικά σε περίπτωση ασθένειας.  
Απαγορεύεται η επαφή με προϊόντα και υλικά, σε περίπτωση ύπαρξης ανοιχτής πληγής στα χέρια.



**ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΕΗ01-6**

ΜΗΝΑΣ:

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ (ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)	ΒΡΑΣΜΟΣ (ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)	ΨΗΣΙΜΟ (ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)	ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ – ΤΕΛΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ (ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ- ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ (ΕΙΔΟΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ)	Ελάχιστες θερμοκρασίες
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά το τηγάνισμα, μαγείρεμα και επαναθέρμανση τα τρόφιμα θα πρέπει να θερμανθούν στους 74-75°C x 1 λεπτό τουλάχιστον (θερμοκρασία τηγανιού 180 °C)</li> </ul>
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά το βρασμό η θέρμανση να γίνεται στους 85°C x 1 λεπτό τουλάχιστον (θερμοκρασία βραστήρα 100 °C)</li> </ul>
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά τη επαναθέρμανση να γίνεται στους 74-75°C x 1 λεπτό τουλάχιστον (θερμοκρασία φούρνου 200 °C για τα γλυκά 180 °C)</li> </ul>
						<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατά τη διατήρηση-σερβίρισμα τα τρόφιμα που διατηρούνται υπό ψύξη θα παραμένουν σε θερμοκρασία &lt;5°C ενώ τα τρόφιμα που διατηρούνται ζεστά θα παραμένουν σε θερμοκρασία &gt;60°C για χρονικό διάστημα 4 ωρών</li> </ul>

**ΦΥΛΛΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΣΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
EH01-6**

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

# ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ



## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

### ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

#### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Σκοπός
2. Πεδίο εφαρμογής
3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα
4. Περιγραφή
5. Αρχεία
6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

#### 1. Σκοπός

Η παρουσίαση του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης για όλο τον εξοπλισμό και τους χώρους της επιχείρησης, ώστε να προστατεύεται το παραγόμενο προϊόν από επιμολύνσεις μικροβιολογικές, φυσικές ή χημικές.

#### 2. Πεδίο εφαρμογής

Η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης εφαρμόζεται στον καθαρισμό και την απολύμανση του μηχανολογικού εξοπλισμού και των χώρων παραγωγής και αποθήκευσης της επιχείρησης.

#### 3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα

Βασικός υπεύθυνος για την εφαρμογή της διαδικασίας είναι ο υπεύθυνος της επιχείρησης και το προσωπικό καθαριότητας.

#### 4. Περιγραφή καθαρισμός απολύμανση

Δες εγχειρίδιο οδηγού υγιεινής

**Πίνακας Συνιστώμενες ελάχιστες συχνότητες Καθαρισμού**

ΤΟΠΟΘΕΣΙΑ/ΕΙΔΟΣ	ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ή ΜΕΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΑ	ΜΗΝΙΑΙΑ
<b>ΑΠΟΘΗΚΕΥΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ</b>	Αποθηκευτικά δοχεία & σκεύη	Απολύμανση στα πόμολα	πατώματα	Ταβάνια, φωτιστικά, τοίχοι, πόρτες, ράφια, πλαστικές παλέτες
<b>ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ &amp; ΚΟΥΖΙΝΕΣ</b>	Πάγκοι, σκεύη, επιφάνειες κοπής, ανοιχτήρια, φίλτρα πλυντηρίου πιάτων	Νεροχύτες, τοίχοι, καρότσια, ράφια, κάδοι απορριμμάτων, εσωτερικό ψυγείου και λαβές. Ζεστές πλάκες, ψηστιέρες, ατμομάγειρες, τηγάνια σοταρίσματος, φούρνοι και λέβητες	Φριτέζες, απορροφητήρες & ανεμιστήρες. Ταβάνια, φωτιστικά, κλιματιστικά, επαγγελματικά πλυντήρια πιάτων	Απόψυξη καταψυκτών
<b>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΦΑΓΗΤΟΥ</b>	Π.χ. μηχανή κοπής, μίξερ, μπλέντερ, πριονωτή λεπίδα	Σημείωση: Εάν χρησιμοποιηθούν σε τροφές υψηλού κινδύνου (σε θερμοκρασίες μεταξύ 5 ° C και 65 ° C) καθαρισμός και απολύμανση κάθε 2 ώρες, και / ή μεταξύ των παρτίδων.		
<b>ΝΕΡΟΧΥΤΕΣ</b>	Εάν χρησιμοποιούνται για πάνω από ένα σκοπό, απολύμανση μετά από κάθε διαφορετική χρήση			
<b>ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΦΑΓΗΤΟΥ &amp; ΤΡΑΠΕΖΑΡΙΕΣ</b>	Μαχαιροπήρουνα, πιάτα, ποτήρια, δίσκοι, πιατέλες και σκεύη, μπουκάλια καρυκευμάτων. Γραμμή ζεστού και γραμμή κρύου, βραστήρας σούπας, διανομέας γάλακτος και ποτών, παγωτομηχανή,	Καφετιέρες, σκουπιδοτενεκέδες, φούρνοι μικροκυμάτων, τοστιέρες (εξωτερικά), ψύκτες (εσωτερικά)	Ψύκτες (εξωτερικά), τοίχοι & πόρτες, παράθυρα, κλιματιστικά	Οροφές & φωτιστικά

	πάγκοι, καρότσια, μαχαιροπήρουνα, ράφια, τραπέζια, καρέκλες, πάτωμα, νιπτήρες / νεροχύτες, κάδοι απορριμμάτων			
--	---	--	--	--

### Υπόδειγμα προγράμματος καθαρισμού

<b>ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ</b>					
<b>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ</b>	<b>ΜΕΘΟΔΟΣ</b>	<b>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ</b>	<b>ΥΛΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b>	<b>ΥΛΙΚΑ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ</b>	<b>ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ.</b>
Πχ πάγκος εργασίας	καθάρισμα πλύσιμο	Καθημερινά	Όνομα και καταχώρηση σκευάσματος	Όνομα και καταχώρηση σκευάσματος	Όνομα επώνυμο

**No1=** ξηρός καθαρισμός (ξεσκόνισμα, σκούπισμα)

**No2=** Υγρός καθαρισμός ( πλύσιμο με υγρό απορρυπαντικό, στέγνωμα)

**No3=** Σκούπισμα + Υγρός καθαρισμός (πλύσιμο με υγρό απορρυπαντικό, απολύμανση)

**No4=** Υγρός καθαρισμός ( πλύσιμο, απολύμανση )

## ΕΛΕΓΧΟΙ

Οι βασικοί Έλεγχοι που γίνονται μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμού είναι:

<p><b>Οπτικός έλεγχος.</b> Γίνεται από τα άτομα που έχουν την ευθύνη του καθαρισμού αλλά και από την βάρδια που παραλαμβάνει για να ξεκινήσει την παραγωγή. Με τον οπτικό έλεγχο ελέγχεται η συσσώρευση ρύπων, η παρουσία νερού κτλ</p>	<p><b>Μικροβιολογικός έλεγχος.</b> μέτρηση του μικροβιακού φορτίου των επιφανειών</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ λουμιμόμετρα – μέτρηση ATP. Το ATP είναι μέθοδος εκτίμησης του επιφανειακού μικροβιολογικού φορτίου με τη μέθοδο της Βιοφωταύγειας. Συχνότητα εφαρμογής κάθε 3 μήνες</li><li>▪ κλασσικές μικροβιολογικές μέθοδοι(πχ swab tests - βαμβακοφόροι στυλεοι ελέγχου επιφάνειας που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα)</li></ul>
<p><b>Έλεγχος των υπολειμμάτων των απολυμαντικών.</b> Απαγορεύεται η παρουσία υπολειμμάτων απολυμαντικού στα σκευή. Ο έλεγχός τους εξαρτάται από το απολυμαντικό και από την χρήση του.</p>	

Κατά τη διενέργεια των Ελέγχων συμπληρώνονται τα σχετικά έντυπα .

Για τις επιχειρήσεις που τυγχάνουν ευελιξίας όπως κυλικεία , αναψυκτήρια, κινητές καντίνες, εστιατόρια, ταβέρνες ψητοπωλεία ,κλπ δεν απαιτείται η καταγραφή της εκτέλεσης της διαδικασίας καθαρισμού(ΕΗΟ1-1 πίνακες) παρά μόνο σε περίπτωση διαπίστωσης μη συμμόρφωσης. Επιπλέον για τις ίδιες επιχειρήσεις θα γίνεται μόνο οπτικός έλεγχος μετά τον καθαρισμό και την απολύμανση και θα καταγράφονται μόνο οι μη συμμορφώσεις.

Για τις επιχειρήσεις που εφαρμόζουν πλήρες HACCP απαιτείται καταγραφή της εκτέλεσης της διαδικασίας καθαρισμού(ΕΗΟ1-1 πίνακες).

### 4.1 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Η σχετική εκπαίδευση θα γίνεται στην συνολική εκπαίδευση του προσωπικού.

## 5. ΑΡΧΕΙΑ

Δελτία δεδομένων ασφαλείας (MSDS), καταχωρήσεις ΓΧΚ, πιστοποιητικά, οδηγίες χρήσης, πρόγραμμα καθαρισμού και έλεγχος αποτελεσματικότητας.

6. ΣΧΕΤΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ – ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ ΕΝΤΥΠΑ

**ΕΗ01-1: ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

ΜΗΝΑΣ / ΕΤΟΣ																					
ΗΜΕΡΑ	ΠΑΓΚΟΙ ΖΕΣΤΗΣ	ΠΑΓΚΟΙ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	ΝΙΠΤΗΡΑΣ	ΜΕΑΓΛΑ ΣΚΕΥΗ	ΠΙΑΤΑ & ΠΟΤΗΡΙΑ	ΕΡΓΑΛΕΙΑ	FREEZER	ΨΥΓΕΙΟ 1	ΨΥΓΕΙΟ 2	ΣΟΥΒΛΑ	ΔΑΠΕΔΑ	ΕΣΤΙΕΣ	ΝΤΟΥΛΑΠΙΑ	ΡΑΦΙΑ	ΚΑΔΟΙ	ΤΟΙΧΟΙ	ΠΟΡΤΕΣ	ΤΖΑΜΙΑ	ΟΡΟΦΗ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ (υπεύθυνος καθαρισμού)	
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					

28																		
29																		
30																		
31																		

**ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ**

Ημερομηνία	Υπεύθυνος	Σημείο εφαρμογής Καθαριότητας-απολύμανσης	Αποτέλεσμα – Επιβεβαίωση	Σχόλια –υπογραφή
		Σκευή-εξοπλισμός ,σταθερός εξοπλισμός, Επιφάνειες παρασκευής τροφίμων, διακόπτες Δάπεδα, Τοίχοι, Νυττήρες ,Πόρτες ,πόμολα Δοχεία απορριμμάτων, Αποθήκες, τουαλέτες , Λοιποί εσωτερικοί χώροι		






## ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

## ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

### ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

#### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Σκοπός
2. Πεδίο εφαρμογής
3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα
4. Περιγραφή
5. Αρχεία
6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

#### 1. Σκοπός

Η παρουσίαση του προγράμματος ελέγχου και καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων για όλους τους χώρους του εργοστασίου, ώστε να προστατεύεται το παραγόμενο προϊόν από επιμολύνσεις.

#### 2. Πεδίο εφαρμογής

Η διαδικασία ελέγχου τρωκτικών και εντόμων εφαρμόζεται στους χώρους παραγωγής και αποθήκευσης της επιχείρησης.

#### 3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα

Βασικός υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας είναι ο υπεύθυνος καταστήματος.

#### 4. Περιγραφή

Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους και αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων.

Η επιχείρηση μεριμνά φροντίζοντας για:

- τη στεγανότητα στις πόρτες με κατάλληλες ταινίες όταν είναι κλειστές ή με κατάλληλα προστατευτικά για τον αποκλεισμό της εισόδου τρωκτικών και εντόμων στο κτίριο όταν είναι ανοικτές
- την ασφάλιση των παραθύρων με σήτες, εφόσον ανοίγουν

## ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

- την αποφυγή δημιουργίας εσοχών ή κοιλοτήτων στους τοίχους οι οποίες χρησιμοποιούνται για την εγκατάστασή τους
- την τοποθέτηση εντομοπαγίδων, συσκευών ψεκασμού εντομοαπωθητικού σε απόσταση τουλάχιστον 2 μέτρων από τις επιφάνειες τροφίμων όπως αναφέρουν τα εγχειρίδια (MSDS) ασφάλειας των εντομοαπωθητικών ουσιών.
- την σχολαστική και αποτελεσματική καθαριότητα των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού
- την καθημερινή απομάκρυνση των απορριμμάτων από το εσωτερικό του εργοστασίου και την όσο το δυνατόν γρηγορότερη απομάκρυνση των απορριμμάτων από το εξωτερικό του εργοστασίου.

Η επιχείρηση μεριμνά για την καταπολέμησή των τρωκτικών και των εντόμων και συνεργάζεται για τον σκοπό αυτό με αρμόδια εταιρεία για απεντομώσεις και καταπολεμήσεις τρωκτικών, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία της (συμβόλαιο το οποίο διατηρείται στον ΦΑΚΕΛΟ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ).

Απαγορεύεται ο ψεκασμός ή η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους επεξεργασίας και στα μηχανήματα επεξεργασίας τροφίμων. Όταν απαιτείται ψεκασμός, γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα από πολύ καλό καθαρισμό και απολύμανση. Πραγματοποιείται οπωσδήποτε καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού στην περίπτωση που χρειάστηκε εφαρμογή εντομοκτόνου ή φαρμάκου για τη καταπολέμηση τρωκτικών.

Οι ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων περιγράφονται σε ειδικό αρχείο (ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ Τρωκτικών ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ) στον σχετικό ΦΑΚΕΛΟ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ .

Όλες οι επικίνδυνες ουσίες χρησιμοποιούνται μόνο από εκπαιδευμένο προσωπικό, εντομοκτόνα κλπ, οι οποίες και αποθηκεύονται σε ειδικά κλεισμένους χώρους.

Από το αρμόδιο συνεργείο διενεργείται έλεγχος των παγίδων των τρωκτικών ο οποίος πραγματοποιείται 1 φορά το μήνα και ενημερώνεται το αρχείο ελέγχου παγίδων ( ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ). Σε περίπτωση εφαρμογής εντομοκτόνων, διενεργείται έλεγχος της σωστής εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας των εντομοκτόνων και τηρείται ανάλογο αρχείο (ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑΣ - ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ).

### 5. Αρχεία

## ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

Στην επιχείρηση τηρούνται τα κατάλληλα αρχεία (ΦΑΚΕΛΟΣ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ) σχετικά με την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων που περιλαμβάνει:

- Το συμβόλαιο συνεργασίας με τη εγκεκριμένη εταιρεία καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.
- Τις μεθόδους καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, τα υλικά που χρησιμοποιούνται η θέση που χρησιμοποιούνται και η συχνότητα εφαρμογής τους (ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ).
- Τις προδιαγραφές και οι οδηγίες χρήσης
- Τα πιστοποιητικό εντομοκτονίας / μυοκτονίας
- Τη κάτοψη του εργοστασίου και της περιφραξης όπου ορίζονται και αριθμούνται οι θέσεις

στις οποίες έχουν τοποθετηθεί παγίδες και μαρκάρονται έντονα οι εξωτερικές παγίδες.

- Το "ΑΡΧΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΓΙΔΩΝ" όπου πρέπει να αναφέρεται ο χρόνος ελέγχου των παγίδων,

Ένας φάκελος Μυοκτονίας-Απεντόμωσης είναι χρήσιμο να περιλαμβάνει τα παρακάτω:

1. Τον αριθμό Γνωστοποίησης της εταιρείας Απεντόμωσης & Μυοκτονίας του Υπεύθυνου Επιστήμονα ή της Επιχείρησης όπως προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.
2. Πλάνο με την κάτοψη των χώρων της επιχείρησης στο οποίο σημαίνονται οι σταθμοί και οι παγίδες που έχουν τοποθετηθεί, με τον κωδικό αριθμό που αυτές φέρουν.
3. Λίστα που αναφέρει όλους τους σταθμούς και τις παγίδες με τον κωδικό αριθμό που αυτές φέρουν στην κάτοψη και στην οποία αναφέρεται το είδος κάθε παγίδας και το είδος δολώματος αν αυτή φέρει.
4. Μέτρηση δραστηριότητας ανά παγίδα.
5. Αναφορά ευρημάτων και ενεργειών από κάθε επιθεώρηση.
6. Πιστοποιητικό για κάθε εφαρμογή
7. Για κάθε σκεύασμα που χρησιμοποιείται πρέπει να υπάρχουν 2 έγγραφα: Δελτία Δεδομένων Ασφάλειας Υλικού (MSDS), Έγκριση.

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## **ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

### **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

1. Σκοπός
2. Πεδίο εφαρμογής
3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα
4. Περιγραφή
5. Αρχεία
6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

#### **1. Σκοπός**

Η εφαρμογή των κανόνων υγείας και υγιεινής του προσωπικού που ασχολείται με τη παραγωγή τροφίμων και που επηρεάζουν την ποιότητα γενικότερα και την ασφάλεια των τροφίμων ειδικότερα.

#### **2. Πεδίο εφαρμογής**

Η διαδικασία αφορά στο σύνολο του προσωπικού της εταιρείας, το οποίο ασχολείται με τη παραγωγή τροφίμων και επηρεάζει την ασφάλεια των τροφίμων ειδικότερα.

#### **3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα**

Οι αρμόδιοι για την τήρηση της διαδικασίας είναι ο Υπεύθυνος HACCP και / ή ο Υπεύθυνος Παραγωγής.

#### **4. Περιγραφή**

##### **Υγεία του προσωπικού**

Το προσωπικό της εταιρείας που ασχολείται με τη παραγωγή θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας.

**Απαγορεύεται** η απασχόληση ατόμων σε χώρο επεξεργασίας τροφίμων, τα οποία πάσχουν ή νοσούν από νοσήματα που μεταδίδονται διαμέσων των τροφών (δερματικές μολύνσεις, διάρροια, εμετοί κλπ).

Η ύπαρξη ενημερωμένου βιβλιάριου υγείας αποτελεί προϋπόθεση για τη πρόσληψη του προσωπικού.

Πρέπει να ενημερώνεται το βιβλιάριο υγείας του προσωπικού σε τακτά χρονικά διαστήματα και να επιδεικνύεται στις αρμόδιες αρχές όταν ζητηθεί.

### **Ειδικό κανόνες υγιεινής – ιματισμός του προσωπικού** **Για την προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι**

- άτομα που εισέρχονται στο χώρο επεξεργασίας πρέπει να φορούν στολές εργασίας.
- Η στολή περιλαμβάνει ποδιά - φόρμα ή παντελόνι και μπλούζα ανοικτού χρώματος, με κατάλληλο καπέλο ή σκούφο και με παπούτσια ή προστατευτικά καλύμματα παπουτσιών. Η ενδυμασία του προσωπικού θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή. Το καπέλο ή ο σκούφος πρέπει να καλύπτει το τριχωτό της κεφαλής.
- Το προσωπικό απαγορεύεται να φορά κοσμήματα. Τα κοσμήματα θα πρέπει να βγαίνουν πριν από το πλύσιμο των χεριών.
- **ΜΠΟΡΟΥΝ** να φορούν γυαλιά.
- Οι δαπάνες ενδυμασίας βαρύνουν την επιχείρηση.
- Απαγορεύεται, είσοδος σε χώρους παραγωγής χωρίς την κατάλληλη ενδυμασία.

Όπου κρίνεται απαραίτητο, δίνονται οδηγίες από τον Υπεύθυνο HACCP.

### **Ειδικό κανόνες υγιεινής σχετικά με την ατομική υγιεινή.**

Το προσωπικό που εισέρχεται στον χώρο επεξεργασίας πρέπει:

- Να έχει φροντίσει για την γενική καθαριότητα του σώματός του
- είσοδος στο εργοστάσιο να γίνεται δια μέσου των αποδυτηρίων
- Να έχει κομμένα νύχια του
- να μην έχει βαμμένα νύχια
- Να πλένει σωστά τα χέρια του και να τα απολυμαίνει.
  1. χρησιμοποίηση σαπουνιού, για την απομάκρυνση ρύπανσης και μικροοργανισμών.
  2. τρίψιμο των νυχιών και των χεριών, με κατάλληλη μικρή βούρτσα, 3 λεπτά.

3. καλό ξέπλυμα με νερό
4. στέγνωμα με πετσέτα μιας χρήσεως
5. Να φορά γάντια όπου απαιτείται, Όταν τα γάντια σκίζονται πρέπει να αντικαθίστανται αμέσως διότι υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων με μικρόβια ή με κάποιο κομμάτι πλαστικού γαντιού. Τα γάντια πρέπει να αλλάζουν:
6. Όταν τρυπήσουν ή σχιστούν
7. μετά τα διαλείμματα
8. πριν την έναρξη της εργασίας
9. μετά από τον χειρισμό των α' και β' υλών.

Το προσωπικό κατά την ώρα της εργασίας πρέπει:

- Να φορά τη στολή εργασίας ( καθαρή).
- να μη καπνίζει,
- να μη φτύνει,
- να μη τρώει, και πίνει
- Να μην αναδιπλώνει τα μανίκια
- να μην ακουμπά τα χέρια στους βλεννογόνους στα μαλλιά σε άλλα αντικείμενα.
- Να πλύνει τα χέρια του όταν χρειάζεται.

**Γι' αυτό απαιτείται οι εργαζόμενοι να πλύνουν τα χέρια τους:**

- πριν την έναρξη της εργασίας
- μετά από τον χειρισμό των α' και β' υλών
- μετά από φτέρνισμα
- μετά το κάπνισμα.
- μετά από τη χρήση της τουαλέτας.
- μετά τα διαλείμματα

**Το προσωπικό που επισκέπτεται τις τουαλέτες:**

- πριν εισέλθει στην τουαλέτα να αφαιρεί την στολή εργασίας την οποία πρέπει να κρεμάει σε κατάλληλο μέρος εκτός της τουαλέτας
- μετά την χρήση της τουαλέτας, να πλένει τα χέρια του σχολαστικά, να τα



σκοουπίζει σε πετσέτα μιας χρήσεως και να τα απολυμαίνει με απολυμαντικά χειρός.

#### **Το προσωπικό στο τέλος της εργασίας πρέπει:**

- Στο τέλος της εργασίας ο εργαζόμενος πρέπει να αφήνει τον χώρο εργασίας του τακτοποιημένο.
- ο εξοπλισμός πρέπει να καθαρίζεται ώστε να είναι έτοιμα για την επόμενη ημέρα.

Η τήρηση των ειδικών κανόνων υγιεινής του προσωπικού, ελέγχονται από τον συντονιστή ο οποίος πραγματοποιεί τακτικές επιθεωρήσεις στο προσωπικό παραγωγής και συμπληρώνει το έντυπο ΕΗ03-2 : ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ κάθε εβδομάδα.

Σε περίπτωση που το προσωπικό δεν τηρεί τους κανόνες υγιεινής, ο συντονιστής ενημερώνει σχετικά τον Γενικό Διευθυντή και εκτελεί την κατάλληλη διορθωτική ενέργεια.

#### **5 ΑΡΧΕΙΑ**

Στην επιχείρηση τηρούνται τα κατάλληλα αρχεία από τον συντονιστή σχετικά με την υγιεινή του προσωπικού που περιλαμβάνουν:

- ⇒ Πιστοποιητικά / βιβλιάρια υγείας του προσωπικού
- ⇒ Αρχεία εκπαίδευσης του προσωπικού

#### **6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα**

ΕΗ03-1 : ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

ΕΗ03-2 : ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

## ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

### 6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΑΣ - ΕΗΟ3-1		
Όνομα Επώνυμο	Ημερομηνία λήξης πιστοποιητικού	Σχόλια

## ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

### ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΗ03-2

ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ		
ΜΗΝΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ :	.....	Τμήμα παραγωγής: .....
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:	.....	<b>I = ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΑ</b> <b>B = ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ</b>

ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΕΙΔΟΣ ΑΣΤΟΧΙΑΣ (γράψε το κατάλληλο σύμβολο) πχ α για ΜΗ ΚΑΛΥΨΗ ΜΑΛΛΙΩΝ & ΓΕΝΙΩΝ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΣΤΟΧΙΑΣ	ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΣΤΟΧΙΕΣ
			Α. ΜΗ ΚΑΛΥΨΗ ΜΑΛΛΙΩΝ & ΓΕΝΙΩΝ κ.λ.π.
			Β. ΡΟΛΟΓΙΑ, ΚΟΣΜΗΜΑΤΑ κ.λ.π.
			Γ. ΛΑΘΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΕΡΙΩΝ & ΝΥΧΙΩΝ / ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ
			Δ. ΜΗ ΚΑΛΥΨΗ ΠΛΗΓΩΝ & ΕΚΔΟΡΩΝ ΧΕΡΙΩΝ
			Ε. ΤΡΟΦΙΜΑ - ΠΟΤΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
			Ζ. ΜΟΛΥΝΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
			Η. ΜΗ ΚΑΘΑΡΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ
			Θ. ΛΑΘΟΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
			Ι. ΛΗΓΜΕΝΟ ΠΙΣΤ. ΥΓΕΙΑΣ
			Κ. ΑΛΛΟ .....



# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Η παρούσα εκπαίδευση δεν αντικαθιστά ούτε υποκαθιστά την επίσημη διαδικασία εκπαίδευσης από τον ΕΦΕΤ η οποία είναι υποχρεωτική σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία με δαπάνη της επιχείρησης .

Σκοπός της είναι η πληροφόρηση του εργαζομένου στα θέματα υγιεινής λειτουργίας της επιχείρησης του εργάζεται, τόσο κατά την πρόσληψη όσο και κατά την μεταβολή διαδικασιών πχ αγορά νέου μηχανήματος, παραγωγή νέων ειδών κτλ

# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Σκοπός
2. Έγγραφα αναφοράς
3. Πεδίο εφαρμογής
4. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα
5. Περιγραφή
6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

#### 1.Σκοπός

Η εκτέλεση όλων των δραστηριοτήτων που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων, από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό.

#### 2. Πεδίο εφαρμογής

Η διαδικασία αφορά στο σύνολο του προσωπικού της εταιρείας, το οποίο επηρεάζει την ασφάλεια των τροφίμων.

#### 4 Υπευθυνότητες - Εμπλεκόμενα Τμήματα

Για την εφαρμογή της παρούσας διαδικασίας τα εμπλεκόμενα τμήματα της Εταιρίας είναι:

- ο υπεύθυνος της επιχείρησης και οι εργαζόμενοι

#### 5 Περιγραφή

- Μέχρι την πραγματοποίηση της εκπαίδευσης του προσωπικού βάσει των επίσημων προγραμμάτων του ΕΦΕΤ, οι επιχειρήσεις δύνανται να εκπαιδεύουν το προσωπικό τους σε βασικές αρχές υγιεινής όπως: επιμόλυνση τροφίμων, καθαρισμός-απολύμανση, υγιεινή προσωπικού, έλεγχος θερμοκρασιών ,παραλαβή πρώτων υλών, προετοιμασία/διατήρηση τροφίμων.

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Μπορεί να γίνει διάκριση μεταξύ της γενικότερης εκπαίδευσης (όλων των εργαζομένων) σχετικά με την υγιεινή και της ειδικής εκπαίδευσης σε θέματα HACCP. Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται/διαχειρίζονται κρίσιμα σημεία ελέγχου θα πρέπει να εκπαιδεύονται στις διαδικασίες οι οποίες βασίζονται στις αρχές HACCP και οι οποίες αφορούν τα καθήκοντά τους (για παράδειγμα, οι σερβιτόροι θα πρέπει να παρακολουθήσουν πρόγραμμα εκπαίδευσης σε θέματα υγιεινής, ενώ οι μάγειρες θα πρέπει να παρακολουθήσουν συμπληρωματικό πρόγραμμα εκπαίδευσης στις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP). Είναι σκόπιμο να εξετάζεται το ενδεχόμενο επαναληπτικής εκπαίδευσης, καθώς και η συχνότητά της, ανάλογα με τις ανάγκες της εγκατάστασης και των δεξιοτήτων που έχουν επιδειχθεί.

### Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης

Στον πίνακα που ακολουθεί περιγράφονται οι ανάγκες σε εκπαίδευση σε μία επιχείρηση μαζικής εστίασης, 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	✓	✓

### 5.2 Επαγγελματική επάρκεια- Εκπαίδευση Προσωπικού.

Ο κάθε εργαζόμενος πριν αρχίσει να εργάζεται για πρώτη φορά, εκπαιδεύεται στις βασικές αρχές υγιεινής τροφίμων σε διάστημα 6 μηνών από τον επιχειρηματία ή τον υπεύθυνο της επιχείρησης με τον διαδραστικό φάκελο και το εγχειρίδιο οδηγού υγιεινής.

**Εκπαίδευση επιπέδου 1.** (Βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων με βάση τον παρόντα οδηγό υγιεινής)

**Εκπαίδευση επιπέδου 2.** Η εκπαίδευση αυτή αφορά τον υπεύθυνο της επιχείρησης όπως και το

## ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

προσωπικό που συμμετέχουν ενεργά στον χειρισμό των τροφίμων ή εργάζονται σε αυτή για διάστημα 6 μηνών και πλέον. Σύμφωνα με την εκάστοτε επίσημη εκπαίδευση από τον ΕΦΕΤ

### 7. Σχετικά έγγραφα – συνημμένα έντυπα

Δελτίο Αρχικής Εκπαίδευσης και αξιολόγησης

Ατομικό Δελτίο Εκπαίδευσης

Ομαδικό Δελτίο Εκπαίδευσης

Ετήσιο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης



# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΕΗ04-1 : ΔΕΛΤΙΟ ΑΡΧΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ

Να συμπληρώνεται και να κατατίθεται στον Υπεύθυνο Προσωπικού το αργότερο τρείς (3) μήνες από την ημερομηνία πρόσληψης

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ :

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ :

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ:

ΘΕΣΗ:

ΑΡΧΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ Α. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ
ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		
ΧΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ		
ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ		
ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΠΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ		
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ		
ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘ/ΣΗ ΤΩΝ		
ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ		
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΕΝΤΟΜΩΝ, ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ		
ΥΠΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ		
ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ		
ΣΧΟΛΙΑ		
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ:		
Ο ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΣ:		
Ο Προϊστάμενος: (ημ/νία, όνομα, υπογραφή)		

# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΕΗ04-2 : ΑΤΟΜΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ :

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ :

ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ:

ΗΜ/ΝΙΑ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΣΧΟΛΙΑ

# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΕΗ04-3 :ΔΕΛΤΙΟ ΟΜΑΔΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΠΟΣ:
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΘΕΜΑ:	
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ:	
ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ	ΟΝΟΜΑ      ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ

# ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΕΗ04-5: ΕΤΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΠΡΟΤΑΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΡΟΤΑΣΗΣ



# ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΕΗ04-6 : ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Καταστρέφει η υψηλή θερμοκρασία όλες τις τοξίνες.  
Α. Ναι  
Β. Όχι
- Η επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας» για την παραμονή των τροφίμων, που επιτρέπει την αύξηση επικίνδυνων μικροοργανισμών είναι:  
Α. Η θερμοκρασία περιβάλλοντος  
Β. > 60 °C  
Γ. < 5 °C  
Δ. Από 5 °C έως 60 °C
- Είναι μια από τις αιτίες τροφικής δηλητηρίασης, η κατανάλωση ενός μολυσμένου τροφίμου με παθογόνο μικροοργανισμό;  
Α. Ναι  
Β. Όχι  
Γ. Μερικές φορές
- Αναπτύσσονται τα βακτήρια πολύ αργά σε θερμοκρασίες ψύξης;  
Α.Ναι  
Όχι  
Γ. Μερικές φορές
- Επιτρέπουν την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών τα πολύ όξινα τρόφιμα ;  
Α.Ναι  
Β. Όχι  
Γ. Μερικές φορές
- Τί από τα παρακάτω δεν ευνοεί την ανάπτυξη των μικροοργανισμών ;  
Α. Τρόφιμα εκτός ψυγείου  
Β. Τρόφιμα εντός ψυγείου συντήρησης  
Γ. Τρόφιμα με υψηλή υγρασία
- Τα συμπτώματα μιας τροφοτοξίνωσης εμφανίζονται :  
Α. Μέσα σε λίγες ώρες μετά την κατανάλωση ενός τροφίμου  
Β. Μέσα σε λίγες μέρες μετά την κατανάλωση ενός τροφίμου  
Γ. Κανένα από τα παραπάνω
- Το κατάλληλο μαγείρεμα δε θα καταστρέψει όλες τις τοξίνες στο τρόφιμο.

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

9. Μπορούν να μεταφερθούν μερικοί ιοί με τρόφιμα ;

- A. Ναι
- B. Όχι

10. Η ατομική υγεία και υγιεινή είναι ένας σημαντικός παράγοντας πρόληψης μόλυνσεων των τροφίμων από ιούς ;

- A. Όχι
- B. Ναι

11. Καταναλώνονται τα τρόφιμα στα οποία έχει αναπτυχθεί μούχλα ( από μύκητες ), ύστερα από θερμική επεξεργασία ;

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

12. Μπορεί η θερμοκρασία βρασμού να καταστρέψει τις τοξίνες των άγριων δηλητηριωδών μανιταριών ;

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

13. Επιτρέπεται η συναποθήκευση χημικών ουσιών καθαρισμού και απολύμανσης μαζί με τα τρόφιμα ;

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

14. Ποιές από τις παρακάτω συνήθειες/ πρακτικές του προσωπικού μπορεί να επιμολύνουν ένα τρόφιμο;

- A. Αγγίζοντας ένα σπυράκι
- B. Αγγίζοντας τα μαλλιά
- Γ. Η μή χρήση γαντιών και σκούφου
- Δ. Όλα τα παραπάνω

15. Ποιός είναι ο κατάλληλος τρόπος στεγνώματος μετά από το πλύσιμο των χεριών;

- A. Η ποδιά
- B. Το χαρτί μιας χρήσεως



## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Γ. Μια κοινή υφασμάτινη πετσέτα

Δ. Ένα ξεσκονόπανο

16. Τα τρόφιμα μπορεί να μολυνθούν από:

A. Τα δαχτυλίδια

B. Το ρολόι

Γ. Τα σκουλαρίκια

Δ. Τα βραχιόλια

Ε. Όλα τα παραπάνω

17. Ποιος από τους παρακάτω χειρισμούς των τροφίμων είναι ασφαλής ;

A. Η χρήση γαντιών κατά την παρασκευή

B. Το πτάρνισμα χωρίς προφύλαξη

Γ. Ο χειρισμός τροφίμου μετά από την μεταφορά υλικών συσκευασίας, χωρίς το πλύσιμο των χεριών

18. Ποια από τις παρακάτω πρακτικές , σχετικά με το πλύσιμο των χεριών είναι ορθή :

A. Πλύσιμο με ζεστό νερό, χρήση σαπουνιού, σχολαστικό τρίψιμο, ξέπλυμα χεριών, στέγνωμα με υφασμάτινη πετσέτα

B. Πλύσιμο με κρύο νερό, χρήση σαπουνιού, σχολαστικό τρίψιμο, ξέπλυμα χεριών, στέγνωμα με χειροπετσέτα μίας χρήσης

Γ. Πλύσιμο με ζεστό νερό, χρήση σαπουνιού, σχολαστικό τρίψιμο, ξέπλυμα χεριών, στέγνωμα με χειροπετσέτα μίας χρήσης

19. Ο Γιάννης τεμάχισε το κρέας φορώντας γάντια πριν από το μαγείρεμα. Με το πέρας του μαγειρέματος, τεμάχισε το μαγειρεμένο κρέας με το ίδιο μαχαίρι, στην ίδια επιφάνεια κοπής και με τα ίδια γάντια. Τί λάθος έπραξε ;

A. Δεν άλλαξε τα γάντια

B. Δεν απολύμανε το μαχαίρι

Γ. Δεν άλλαξε επιφάνεια κοπής

Δ. Όλα τα παραπάνω

20. Ο Πέτρος πάσχει από τροφική δηλητηρίαση. Τί από τα παρακάτω θα πρέπει να κάνει:

A. Να απασχοληθεί σε θέση στην οποία δεν έρχεται σε άμεση επαφή με τρόφιμα μέχρι να υποχωρήσουν τα συμπτώματα.

B. Να πλένει τακτικά τα χέρια του

Γ. Να φοράει συνεχώς τα γάντια κατά το χειρισμό των τροφίμων

21. Πότε πρέπει οι χειριστές τροφίμων να απομακρύνονται από τις περιοχές όπου υπάρχουν τρόφιμα ;

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- A. Όταν παρουσιάζουν πονοκέφαλο και δίψα
- B. Όταν παρουσιάζουν κούραση και αϋπνία
- Γ. Όταν παρουσιάζουν πυρετό, εμετό, διάρροια
- Δ. Σε όλα τα παραπάνω

22. Ο Τάκης έχει τραυματιστεί στο χέρι του και πρόκειται να παρασκευάσει ένα σάντουιτς. Τί πρέπει να κάνει ο υπεύθυνος της επιχείρησης;

- A. Να απομακρύνει τον Τάκη από την θέση εργασίας
- B. Να καλύψει την πληγή με έναν καθαρό επίδεσμο
- Γ. Να καλύψει την πληγή με έναν καθαρό, αδιάβροχο και έγχρωμο επίδεσμο και γάντι

23. Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται:

- A. Πριν την έναρξη της εργασίας
- B. Μετά την επαφή με τα μαλλιά
- Γ. μετά την κατανάλωση τροφής
- Δ. Μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα
- E. Μετά από όλα τα παραπάνω

24. Πώς μπορούμε να αποφύγουμε τη διασταυρούμενη επιμόλυνση :

- A. Πλένοντας τα χέρια μας πριν και μετά από το χειρισμό διαφορετικών ειδών τροφίμων (π.χ. ωμό κρέας και ψημένο κοτόπουλο)
- B. Χρησιμοποιώντας διαφορετικές επιφάνειες εργασίας και διαφορετικά σκεύη για διαφορετικά είδη τροφίμων.
- Γ. Όλα τα παραπάνω

25. Η θερμοκρασία παραλαβής νωπού κρέατος από κοτόπουλο θα πρέπει να είναι κάτω από 5 °C;

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

26. Σε τί θερμοκρασίες παραλαμβάνονται προϊόντα υπό ψύξη:

- A. Από 1 έως 5 °C
- B. Πάνω από 5 °C
- Γ. Σε καμία από τις παραπάνω θερμοκρασίες

27. Στην περίπτωση που αποθηκεύονται ωμά κρέατα ( πχ κοτόπουλο σουβλάκι, ή χοιρινές μπριζόλες) και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα στο ίδιο ψυγείο στήντηρησης, τοποθετούμαι πάνω τα ωμά και κάτω τα έτοιμα τρόφιμα.

- A. Σωστό
- B. Λάθος
- Γ. Δεν έχει καμία διαφορά

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

28. Όταν έχει περάσει η ημερομηνία λήξης ενός τροφίμου επιτρέπεται να το μαγειρέψουμε και να το σερβίρουμε;
- A. Σωστό
  - B. Λάθος
  - Γ. Μερικές φορές
29. Τι λαμβάνουμε υπόψη μας κατά την επιλογή ενός προμηθευτή τροφίμων;
- A. Εάν βρίσκεται κοντά στην επιχείρησή μας
  - B. Εάν τηρεί πιστά τους όρους ασφάλειας τροφίμων που θέσαμε
  - Γ. Εάν είναι συμπαθής και ευγενικός
30. Κατά την διαδικασία παραλαβής τα τρόφιμα πρέπει:
- A. Να παραμένουν στο χώρο παραλαβής για αρκετό χρόνο
  - B. Να ελέγχονται πριν γίνουν αποδεκτά
  - Γ. Να τοποθετούνται αμέσως στον αποθηκευτικό χώρο χωρίς να επιθεωρηθούν
31. Ποία από τις παρακάτω αιτίες θεωρείται αδικαιολόγητη, που να οδηγεί στην απόρριψη ενός κατεψυγμένου τροφίμου;
- A. Όταν το τρόφιμο είναι παγωμένο και σκληρό
  - B. Όταν παρουσιάζει μία ελαφριά ρήξη στην δεύτερη συσκευασία
  - Γ. Όταν υπάρχουν μεγάλοι κρύσταλλοι πάγου μέσα στην συσκευασία του τροφίμου
32. Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πάγου πρέπει να είναι μόνο πόσιμο.
- A. Ναι
  - B. Όχι
  - Γ. Εξαρτάται από την πηγή ύδρευσης
33. Ευαλλοιώτα τρόφιμα που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν την ίδια μέρα από την παραλαβή τους, χρειάζεται να αποθηκευτούν στο ψυγείο.
- A. Ναι
  - B. Όχι
  - Γ. Εκτιμάται από τον υπεύθυνο
34. Πρέπει τα χημικά υλικά να αποθηκεύονται σε ιδιαίτερο χώρο και να επισημαίνονται με σαφήνεια.
- A. Όχι
  - B. Ναι
  - Γ. Μερικές φορές
35. Όλοι οι επικίνδυνοι μικροοργανισμοί στα τρόφιμα καταστρέφονται όταν αυτά καταψυχθούν.

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- A. Ναι
- B. Όχι

36. Ποιά από τις παρακάτω πρακτικές αποθήκευσης κρίνεται ότι είναι λανθασμένη.

- A. Η τοποθέτηση νωπού χοιρινού κρέατος σε θερμοκρασία μεταξύ 5 °C και 60°C
- B. Η τοποθέτηση τροφίμων λαμβάνοντας υπόψη την ημερομηνία λήξης τους

37. Ποιά από τις παρακάτω πρακτικές συντήρησης των τροφίμων είναι λανθασμένη.

- A. Η συντήρηση φρέσκου κοτόπουλου πάνω από το έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο
- B. Η συντήρηση αυγών σε θερμοκρασία δωματίου
- Γ. Η συντήρηση ωμών μαλακόστρακων στους 7 °C

38. Μια από τις παρακάτω αναφορές σχετικά με το σύστημα διαχείρισης των αποθέματων της αποθήκης (FIFO) είναι λανθασμένη. Ποια;

- A. Τα προϊόντα που έχουν λήξει πρόσφατα να χρησιμοποιούνται πρώτα
- B. Τα προϊόντα με προγενέστερη ημερομηνία λήξης πρέπει να αποθηκεύονται μπροστά από προϊόντα με μεταγενέστερη ημερομηνία λήξης
- Γ. Τα τρόφιμα να χρησιμοποιούνται πριν την ημερομηνία λήξης τους

39. Μια από τις παρακάτω πρακτικές προετοιμασίας φαγητού μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση. Ποια;

- A. Η χρήση συγκεκριμένων περιεκτών για συγκεκριμένα τρόφιμα
- B. Το ξέπλυμα της επιφάνειας κοπής μεταξύ της προετοιμασίας νωπού τροφίμου και της προετοιμασίας έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου
- Γ. Η προετοιμασία του κρέατος ξεχωριστά από το έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο

40. Πόσες ώρες μπορούν να διατηρούνται τα μαγειρεμένα φαγητά στην περιοχή της επικίνδυνης θερμοκρασιακής ζώνης πριν απορριφθούν;

- A. μία ώρα
- B. δύο ώρες
- Γ. τρεις ώρες
- Δ. τέσσερις ώρες

41. Ποιος από τους παρακάτω μικροοργανισμούς είναι περισσότερο πιθανόν να προκαλέσει τροφολοξίνωση;

- A. *Campylobacter jejuni*
- B. *Listeria monocytogenes*
- Γ. *Staphylococcus aureus*
- Δ. *Salmonella*

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

42. Μαγειρεμένα, φαγητά πρέπει να κρυώσουν από τους 60 °C στους 21 °C μέσα σε δύο ώρες και από τους 21 °C στους 5 °C μέσα σε τέσσερις επιπλέον ώρες .

A. Σωστό

B. Λάθος

43. Ποια από τις παρακάτω μεθόδους δεν είναι ασφαλής για να ξεπαγώσουμε ένα παγωμένο τρόφιμο;

A. Η χρήση τρεχούμενου νερού στους 21 °C

B. Η χρήση φούρνου μικροκυμάτων

Γ. Το ξεπάγωμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

Δ. Το ξεπάγωμα υπό ψύξη όλο το βράδυ

44. Τα πουλερικά πρέπει να μαγειρεύονται σε ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία 68 °C ή υψηλότερη για δεκαπέντε δευτερόλεπτα

A. Λάθος

B. Σωστό

45. Ποιο από τα παρακάτω τρόφιμα έχει μαγειρευτεί με ασφαλή τρόπο;

A. Μπιφτέκι σε εσωτερική θερμοκρασία 57 °C για 15 sec

B. Φιλέτο ψαριού μαγειρεμένο σε εσωτερική θερμοκρασία 57 °C για 15 sec

Γ. Ολόκληρο κοτόπουλο μαγειρεμένο σε εσωτερική θερμοκρασία 68 °C για 15 sec

Δ. Χοιρινά παϊδάκια μαγειρεμένα σε εσωτερική θερμοκρασία 63 °C για 15 sec

46. Όταν τα βράγχια των φρέσκων ψαριών είναι ελαφρώς κόκκινα, τότε τα ψάρια απορρίπτονται ;

A. Όχι

B. Ναι

47. Τί από τα παρακάτω δεν ισχύει για τους μύκητες;

A. Χρειάζονται έναν ξενιστή για να επιβιώσουν

B. Οι θερμοκρασίες κατάψυξης αποτρέπουν ή καθυστερούν την ανάπτυξη τους, αλλά δεν τους καταστρέφουν

Γ. Τα κύτταρα τους μπορούν να καταστραφούν με τη θέρμανση, αλλά οι τοξίνες που παράγουν είναι πιθανό να μην καταστραφούν

Δ. Αναπτύσσονται καλά σε γλυκά, όξινα φαγητά με χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό

48. Πολλαπλασιάζονται οι ιοί στα τρόφιμα ;

A. Ναι

B. Όχι

Γ. Μερικές φορές

49. Οι εργαζόμενοι σε χώρους υγειονομικού ενδιαφέροντος, υποχρεούνται να κατέχουν και να διατηρούν θεωρημένο το ατομικό τους βιβλιάριο υγείας.

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

50. Ποιά πρέπει να είναι η κατάλληλη θερμοκρασία σε ένα ψυκτικό θάλαμο συντήρησης ;

- A. 7-10 °C
- B. 1-5 °C
- Γ. >10 °C

51. Ποιά πρέπει να είναι η κατάλληλη θερμοκρασία σε ένα ψυκτικό θάλαμο κατάψυξης ;

- A. - 1 έως -10 °C
- B. -15 °C
- Γ. - 18 έως -21 °C

52. Είναι δυνατή η μετάδοση ηπατίτιδας Α με την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων.

- A. Όχι
- B. Ναι

53. Οι παρακάτω μικροοργανισμοί και τα προϊόντα τους μπορούν να προκαλέσουν τροφιμογενή νοσήματα ;

- A. Παράσιτα και ιοί
- B. Βακτήρια και τοξίνες
- Γ. Μύκητες
- Δ. Όλα τα παραπάνω

54. Ποιά από τις παρακάτω πρακτικές μπορεί να προκαλέσει διασταυρούμενη μόλυνση ;

- A. Τεμαχισμός κρέατος σε κόκκινη επιφάνεια κοπής
- B. Τεμαχισμός λαχανικών σε πράσινη επιφάνεια κοπής
- Γ. Τοποθέτηση νωπου κρέατος πάνω από μαγειρεμένο τρόφιμο

55. Οί ανοιχτοί κάδοι απορριμάτων προκαλούν την προσέλκυση εντόμων, τρωκτικών, αρθροπόδων κλπ.

- A. Όχι
- B. Ναι
- Γ. Μερικές φορές

56. Κατά την διάρκεια καθαρισμού με την χρήση καθαριστικών και απορρυπαντικών ουσιών,τί επιτυγχάνουμε :

- A. Απολύμανση
- B. Αποστείρωση
- Γ. Όλα τα παραπάνω

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Δ. Τίποτα από τα παραπάνω

57. Για να μειώσουμε σε αποδεκτά επίπεδα των αριθμό των βακτηρίων σε καθαρισμένες επιφάνειες τί χρησιμοποιούμε;

- A. Απολυμαντικά
- B. Απορρυπαντικά
- Γ. Αντισηπτικά και απορρυπαντικά μαζί

58. Η σωστή σειρά για τον καθαρισμό του εξοπλισμού και των σκευών είναι η προτεινόμενη (πλύση- απολύμανση- εκπλύση) :

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

59. Τί από τα παρακάτω αποτελεί φυσικό κίνδυνο για τα τρόφιμα;

- A. Τα φυτοφάρμακα
- B. Οι τοξίνες των βακτηρίων
- Γ. Ένα κομμάτι πλαστικού ή γυαλί
- Δ. Ένα καρφί
- E. Τό Γ και Δ

60. Η θερμοκρασία του νερού επηρεάζει την αποτελεσματικότητα του πλυσίματος των χεριών .

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

61. Η τροφολοίμωξη προκαλείται από την κατανάλωση τροφών που περιέχουν ζωντανούς παθογόνους μικροοργανισμούς.

- A. Ναι
- B. Όχι
- Γ. Μερικές φορές

62. Η διαδικασία της απομάκρυνσης των ρύπων από τα σκεύη, τον εξοπλισμό και τις επιφάνειες ονομάζεται :

- A. Απολύμανση
- B. Αποστείρωση
- Γ. Καθαρισμός

63. Ποια είναι κακή πρακτική όταν χειρίζεστε λαχανικά;

- A. Πλένετε τα λαχανικά με τρεχούμενο νερό πριν να τα κόψετε
- B. Ξεχωρίζετε και καθαρίζετε εντελώς τα φύλλα από τα λαχανικά πριν τα πλύνετε
- Γ. Διατηρείτε τα μαγειρεμένα λαχανικά στους 52 °C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία
- Δ. Διατηρείτε τα φρέσκα λαχανικά στους 5 °C ή χαμηλότερα

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

64. Θεωρείται ορθή υγιεινή πρακτική, όταν ένας χειριστής τροφίμων δεν πλένει τα χέρια του μετά από χειρισμούς τροφίμων και στη συνέχεια χρησιμοποιεί τα γάντια του;

A. Όχι

B. Ναι

65. Επιτρέπεται η απόψυξη και επανακατάψυξη των τροφίμων ζωικής προέλευσης (πχ κρέας μόσχου, γαλακτοκομικά προϊόντα κλπ).

A. Ναι

B. Όχι

Γ. Μερικές φορές

### ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ

- 1 B
- 2 Δ
- 3 A
- 4 A
- 5 B
- 6 B
- 7 A
- 8 A
- 9 A
- 10 B
- 11 B
- 12 B
- 13 B
- 14 Δ
- 15 B
- 16 E
- 17 A
- 18 Γ
- 19 Δ
- 20 A
- 21 Γ
- 22 Γ
- 23 E
- 24 Γ



## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- 25 Α
- 26 Α
- 27 Β
- 28 Β
- 29 Β
- 30 Β
- 31 Γ
- 32 Α
- 33 Α
- 34 Β
- 35 Β
- 36 Α
- 37 Α
- 38 Α
- 39 Β
- 40 Δ
- 41 Γ
- 42 Α
- 43 Γ
- 44 Α
- 45 Δ
- 46 Β
- 47 Α
- 48 Β
- 49 Α
- 50 Β
- 51 Γ
- 52 Β
- 53 Δ
- 54 Γ
- 55 Β
- 56 Δ
- 57 Α
- 58 Β
- 59 Ε
- 60 Α
- 61 Α
- 62 Γ
- 63 Γ
- 64 Α
- 65 Β



## **ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ**

### **ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ**

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Σκοπός
2. Πεδίο εφαρμογής
3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα
4. Περιγραφή
5. Αρχεία
6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

#### 1. Σκοπός

Η προστασία από μόλυνση και επιμολύνσεις από το νερό.

#### 2. Πεδίο εφαρμογής

Όλη η εγκατάσταση.

#### 3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα

Ο υπεύθυνος επιχείρησης

#### 4. Περιγραφή

Για τις επιχειρήσεις που προμηθεύονται από δημόσιο δίκτυο πρέπει να τηρείται αρχείο νερού με λογαριασμούς και αναλύσεις όπως αναφέρετε στον «ΟΔΗΓΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ» (μια μικροβιολογική και φυσικοχημική ανάλυση ανά έτος παρακολούθησης) . Σε περίπτωση που το νερό της επιχείρησης κατά τις οι μικροβιολογικές και φυσικοχημικές αναλύσεις δεν παρουσιάζει κάποιο πρόβλημα , αυτές θα γίνονται κάθε 2 έτη.

Για τις επιχειρήσεις που χρησιμοποιούν νερό ιδιωτικής ύδρευσης πρέπει να τηρείται αρχείο φυσικοχημικών και μικροβιολογικών αναλύσεων όπως προβλέπεται στην (Αριθμ. Γ1(δ)/ ΓΠ οικ.67322/19-9-2017) ώστε να αποδεικνύεται η καταλληλότητά του.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ

### 5. ΑΡΧΕΙΑ

Αναλύσεων και λογαριασμοί νερού



# **ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Σκοπός
2. Πεδίο εφαρμογής
3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα
4. Περιγραφή
5. Αρχεία
6. Σχετικά έγγραφα- συνημμένα έντυπα

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

Ο έλεγχος και η διασφάλιση της καλής λειτουργίας και αποδεκτής ακρίβειας του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για τη διενέργεια των διαφόρων ελέγχων, μετρήσεων και δοκιμών.

## 2 Πεδίο εφαρμογής.

Οι προδιαγραφές των κτιριακών εγκαταστάσεων του εξοπλισμού και όλων των σκευών έχουν άμεση επίδραση στην ασφάλεια του Τροφίμου που προσφέρουμε στον καταναλωτή. Είναι βασικό να υπάρχουν διαδικασίες που να επιβεβαιώνουν πως εξαρτήματα, μηχανήματα, αξεσουάρ, εξοπλισμός και οχήματα που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων διατηρούνται σε καλή κατάσταση.  
**Βασικοί Ορισμοί:**

Ο όρος «εξαρτήματα και αξεσουάρ» περιλαμβάνει είδη όπως πάγκοι, ράφια, νεροχύτες, νιπτήρες, ντουλάπια -σταθερά ή κινητά, καθώς και φωτιστικά, αγωγοί εξαερισμού, σωλήνες και ηλεκτρικά καλώδια.

Ο όρος «εξοπλισμός» περιλαμβάνει:



## ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

- Όλες τις συσκευές που χρησιμοποιούνται στο χειρισμό των τροφίμων (π.χ. ψυγεία, μετρητές θερμοκρασίας / ανιχνευτές *Bain Marie*, καθώς και τον εξοπλισμό επεξεργασίας-μαγειρέματος. Οι αυτόματες μηχανές πώλησης χαρακτηρίζονται επίσης ως εξοπλισμός.)
- Αντικείμενα - συσκευές που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό χώρων τροφίμων ή εξοπλισμού ( πλυντήριο, σκούπες, σφουγγαρίστρες, κουβάδες και σωλήνες).  
Στις περιπτώσεις που η Επιχείρηση είναι υπεύθυνη για τη διατήρηση της πλησιωφίας των συσκευών, εξαρτημάτων και εξοπλισμού στους χώρους τροφίμων όπου δραστηριοποιούμαστε, εξακολουθεί να αποτελεί ευθύνη μας να τους ενημερώνουμε για οποιαδήποτε συντήρηση απαιτείται όσον αφορά την Ασφάλεια και την Υγιεινή των τροφίμων.

### 3. Υπευθυνότητες- Εμπλεκόμενα Τμήματα

Υπεύθυνος για την τήρηση της διαδικασίας είναι ο υπεύθυνος καταστήματος.

### 4. Περιγραφή

Με ευθύνη του υπεύθυνου καταστήματος ο εξοπλισμός ελέγχων και μετρήσεων, χρησιμοποιείται και συντηρείται κατάλληλα, σύμφωνα με τις αντίστοιχες οδηγίες (όπως αυτές περιέχονται στα αντίστοιχα τεχνικά εγχειρίδια του εξοπλισμού). Σε κάθε περίπτωση, το προσωπικό που χειρίζεται εξοπλισμό ελέγχων των ΚΣΕ, είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο

Η διακρίβωση του εξοπλισμού ελέγχων και μετρήσεων των ΚΣΕ της εταιρείας ανατίθεται σε εξωτερικό διαπιστευμένο εργαστήριο διακρίβωσης εξοπλισμού. Η διακρίβωση του εξοπλισμού πραγματοποιείται, μία φορά ετησίως, από εξειδικευμένο προσωπικό του εργαστηρίου στις εγκαταστάσεις της εταιρείας.

Για κάθε ένα από τα όργανα εκδίδεται πιστοποιητικό διακρίβωσης στο οποίο αναφέρονται: . Στοιχεία ταυτότητας του οργάνου.

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

- Αποτελέσματα διακρίβωσης και αναφορά για τυχόν σημεία λειτουργίας του οργάνου εκτός προδιαγραφών, όπου εφαρμόζεται.
- Αναλυτική αναφορά της αβεβαιότητας (ακρίβειας) της διακρίβωσης.
- Συνθήκες διενέργειας της διακρίβωσης και διαδικασία διακρίβωσης που ακολουθείται. Πρότυπα αναφοράς που χρησιμοποιήθηκαν κατά τη διακρίβωση.
- Ημερομηνία διακρίβωσης και ημερομηνία επόμενης διακρίβωσης.
- Όνομα και υπογραφή του υπευθύνου για τη διακρίβωση.

Τα πιστοποιητικά διακρίβωσης αρχειοθετούνται για διάστημα τουλάχιστον 2 ετών.

Όσον αφορά την συντήρηση του εξοπλισμού της επιχείρησης τηρείται αρχείο καταγραφών μόνο για τις μη συμμορφώσεις, καθώς και παραστατικό συντήρησης από εξωτερικό συνεργάτη.

### 5.Αρχεία

Με ευθύνη του υπεύθυνου τηρούνται τα παρακάτω αρχεία σε έντυπη μορφή για το αντίστοιχο τουλάχιστον χρονικό διάστημα:

- Αρχείο πιστοποιητικών διακρίβωσης : 2 έτη
- Καρτέλες Συντήρησης και Βλάβης - Παραστατικό συντήρησης από εξωτερικό συνεργάτη

### 6. Σχετικά έγγραφα- έντυπα

ΕΗ06-1 : ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΡΤΕΛΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ

# ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΡΗΣΕΩΝ- ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

## ΕΗ06-1: ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΡΤΕΛΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ

Μηχάνημα	Απαίτηση συντήρησης	Ημερομηνία εφαρμογής συντήρησης	Ημερομηνία εφαρμογής συντήρησης	Ημερομηνία εφαρμογής συντήρησης
Ημερομηνία		Βλάβες		
		Είδος βλάβης		

### Παράδειγμα

#### ΚΑΡΤΕΛΑ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ «φούρνος πίτσας»

Μηχάνημα	Απαίτηση συντήρησης	Ημερομηνία εφαρμογής συντήρησης	Ημερομηνία εφαρμογής συντήρησης	Ημερομηνία εφαρμογής συντήρησης
<b>φούρνος πίτσας</b>	Έλεγχος αντιιστασεων	Πχ 10/4/2022		
	Στεγανότητα κυκλώματος	Πχ 10/4/2022		
	Απουσία ορατών φθορών	Πχ 10/4/2022		
		Βλάβες		
Ημερομηνία		Είδος βλάβης		
Πχ 05/04/2022		Έλλειψη τροφοδοσίας		

