



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΖΩΗΣ

Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

ΤΜΗΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

**ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
(ΠΛΗΡΟΥΣ – ΜΕΡΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ)**



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι αλλαγές της υγειονομικής νομοθεσίας δημιούργησαν ένα νέο πλαίσιο λειτουργίας για τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Το Υπουργείο Υγείας προσπαθώντας να προλάβει τις διαρκώς μεταβαλλόμενες ανάγκες, αφενός των επιχειρήσεων και αφετέρου των καταναλωτών, με στόχο το υγιεινό και ασφαλές τρόφιμο, επιχειρεί με το παρόν έντυπο να παρέχει οδηγίες.

Οι κατευθυντήριες οδηγίες που αναπτύσσονται στη συνέχεια αποτελούν τη βάση λειτουργίας των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης με κύριο στόχο τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Αρχικά γίνεται αναφορά στους ορισμούς των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και στους κινδύνους επιμόλυνσης των τροφίμων. Στη συνέχεια επισημαίνονται τα κύρια σημεία που αφορούν στους γενικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας, για τα οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να μεριμνήσουν για να διαθέτουν ασφαλή τρόφιμα και να εκπληρώνουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, προστατεύοντας τους καταναλωτές και τη Δημόσια Υγεία. Στις οδηγίες περιλαμβάνονται αρχές που εφαρμόζονται κατά τα στάδια προετοιμασίας των γευμάτων ώστε να επιτυγχάνονται ορθές πρακτικές κατά την προετοιμασία και ολοκλήρωση της διαδικασίας της παρασκευής αλλά και της εξυπηρέτησης των πελατών των επιχειρήσεων. Τέλος, δίνονται υποδείγματα, τα οποία μπορεί να χρησιμοποιηθούν από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων ώστε να τηρούν, σύμφωνα με τη νομοθετική απαίτηση, τα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών.

Συμπερασματικά, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων στο πλαίσιο των υποχρεώσεών τους με τη βοήθεια του τεύχους αυτού, μπορούν να ενημερωθούν και να εφαρμόσουν πληρέστερα τα μέτρα αυτοελέγχου, ώστε να διασφαλιστεί η αξιοπιστία της επιχείρησης υγειονομικού ενδιαφέροντος και η προστασία των καταναλωτών.

Την επιστημονική επιμέλεια του παρόντος τεύχους με τις κατευθυντήριες οδηγίες για τη λειτουργία των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης παρείχε η ομάδα εργασίας, που συστάθηκε από το Υπουργείο Υγείας, για τη διαμόρφωση του μεταρρυθμιστικού πλαισίου στον Τομέα των Υγειονομικών Ελέγχων στο γενικότερο πλαίσιο του έργου για την απλούστευση της αδειοδοτικής διαδικασίας (ΑΔΑ: 7ΣΓΜ465ΦΥΟ-ΤΟ2).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1° :

Εισαγωγή	σελίδα 4
1.1. Πεδίο εφαρμογής – Ορισμοί επιχειρήσεων	5
A) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας(πρόχειρου γεύματος)	
B) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος)	
Γ) Στεγασμένοι και Υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων	
Δ) Κέντρα διασκέδασης.	
Ε) Επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2° :

Κίνδυνοι Επιμόλυνσης Τροφίμων (Βιολογικοί, Χημικοί, Φυσικοί)	
2.1. Βιολογικοί παράγοντες κινδύνου	7
2.2. Χημικοί παράγοντες κινδύνου	10
2.3. Φυσικοί παράγοντες κινδύνου	11
2.4. Αλλεργιογόνα	13

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3° :

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ-ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	
3.1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ	14
3.2. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ	14
3.2.1. Οίκημα – Χωροθέτηση - Κτίρια και εγκαταστάσεις	15
3.2.2. Ροή εργασιών στην κουζίνα	19
3.2.3. Υγιεινή εγκαταστάσεων	21
3.2.4. Διαχείριση αποβλήτων και απορριμμάτων	27
3.2.5. Προστασία από έντομα, τρωκτικά και άλλα επιβλαβή ζώα	28
3.2.6. Νερό & πάγος που χρησιμοποιούνται στις επιχειρήσεις εστίασης	30
3.2.7. Πάγος για παρασκευή/ψύξη τροφίμων & ποτών	32
3.2.8. Υγιεινή εργαζομένων	33

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4°:

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ	
4.1 Παραλαβή & αποθήκευση πρώτων υλών ,προϊόντων και μπαχαρικών	39
4.2 Έλεγχος θερμοκρασίας	42
4.2.1 Ψύξη φαγητού	44
4.2.2 Απόψυξη τροφίμων	45
4.2.3 Μαγείρεμα	46
4.2.4 Αναθέρμανση φαγητού	48
4.3 Δοκιμή φαγητού	50
4.4 Χειρισμός διαφορετικών ειδών τροφίμων	51

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5°:

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ	
5.1 Αυτοεξυπηρέτηση (Σελφ Σέρβις) – Μπουφές	53
5.2 Αίθουσα πελατών – Υπαίθριος χώρος	53

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6°:

Αρχεία Τεκμηρίωσης διαδικασιών (προαπαιτούμενα προγράμματα)	55
6.1 Αρχεία σχετικά με την επιχείρηση	55
6.2 Αρχείο Προσωπικού	56

6.3 Αρχείο Νερού	56
6.4 Αρχείο Καθαρισμού και Απολύμανσης	56
6.5 Αρχείο Διαχείρισης Επιβλαβών Ζώων & Εντόμων (Εντομοκτονία - Μυοκτονία)	57
6.6 Αρχείο Θερμοκρασιών	57
6.7 Σύστημα Ιχνηλασιμότητας	57

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7°:

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ – ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

7.1. Αυτοέλεγχος Επιχείρησης	58
7.2. Υγειονομικός Έλεγχος	58

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Υποδείγματα τήρησης αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών	60
---	----

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι τροφιμογενείς επιδημίες συχνά συνδέονται με την κατανάλωση φαγητού σε διάφορα είδη επιχειρήσεων εστίασης. Εάν δύο ή περισσότερα άτομα νοσήσουν λόγω κατανάλωσης τροφής, η οποία παρασκευάστηκε ή διατέθηκε σε κάποια επιχείρηση εστίασης, πρόκειται ήδη για μια επιδημία. Η ελλιπής υγιεινή, σε συνδυασμό με την κακή διαχείριση των τροφίμων και τον ακατάλληλο έλεγχο της θερμοκρασίας, συχνά αποτελεί αιτία μόλυνσης των τροφίμων από διάφορους μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες. Ορισμένοι μικροβιακοί μολυσματικοί παράγοντες μετά την πρόσληψη τους μέσω της τροφής, έχουν την τάση να παραμένουν στον ανθρώπινο οργανισμό και σε αυτήν την περίπτωση, ο άνθρωπος μπορεί να προκαλεί διασπορά των παραγόντων στο περιβάλλον για χρόνια, προκαλώντας νέες περιπτώσεις νοσημάτων που μεταδίδονται μέσω των τροφίμων.

Όταν αποδεδειγμένα μια επιδημία έχει προκληθεί από την κατανάλωση τροφίμων που παρασκευάστηκαν ή διατέθηκαν σε μια συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης, αυτό το γεγονός μπορεί να προκαλέσει δυσφήμιση του ονόματος της επιχείρησης. Κατά τον ίδιο τρόπο, όταν οι τουρίστες παραπονιούνται για το υψηλό ποσοστό τροφικών δηλητηριάσεων σε κάποια χώρα, η εν λόγω χώρα δυσφημίζεται ως τουριστικός προορισμός.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων φέρουν την πρωταρχική ευθύνη για τη διάθεση ασφαλών τροφίμων στα όρια της επιχείρησης υπό τον έλεγχό τους. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να διαθέτουν ως ένα ορισμένο επίπεδο, γνώσεις σχετικά με την παραγωγή και την υγιεινή των τροφίμων, καθώς επίσης να είναι εξοικειωμένοι με τις καλές πρακτικές διαχείρισης των τροφίμων. Επιπλέον, οι υπεύθυνοι εποπτεύουν τους χειριστές τροφίμων σχετικά με την εφαρμογή ορθών πρακτικών και διορθώνουν όλες τις ελλείψεις και τις εσφαλμένες πρακτικές καθώς επίσης μεριμνούν σχετικά με την εκπαίδευση του προσωπικού του στην υγιεινή των τροφίμων.

Σκοπός των κατευθυντήριων οδηγιών είναι να αποτελέσουν αρωγό των υπευθύνων των επιχειρήσεων σχετικά με την εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής και διαχείρισης στις επιχειρήσεις εστίασης και στην εκπλήρωση απαιτήσεων της νομοθεσίας που αφορούν ειδικά τον κλάδο της μαζικής εστίασης. Ταυτόχρονα, οι κατευθυντήριες οδηγίες είναι ακόλουθες των απαιτήσεων που περιλαμβάνονται στα φύλλα ελέγχου (checklist) που χρησιμοποιούν οι Επιθεωρητές (Επόπτες Δημόσιας Υγείας) κατά τον υγειονομικό έλεγχο των επιχειρήσεων.

1.1. Πεδίο εφαρμογής – Ορισμοί επιχειρήσεων

Οι παρούσες οδηγίες εφαρμόζονται στις παρακάτω κατηγορίες επιχειρήσεων:

A) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος)

Πρόκειται για επιχειρήσεις που διαθέτουν ροφήματα πάσης φύσεως, αναψυκτικά, οينوπνευματώδη ποτά, γλυκίσματα και πρόχειρα γεύματα (ζεστής ή κρύας κουζίνας) που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία (απλή διεργασία) και σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης, με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν επαρκή υποδομή (χώροι, εξοπλισμός, προσωπικό κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Τα γλυκίσματα και τα πρόχειρα γεύματα μπορεί να παρασκευάζονται από άλλες νόμιμες επιχειρήσεις.

Η εμπορική ή και παραγωγική δραστηριότητα των επιχειρήσεων αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνει τα πρώην καταστήματα:

- ❖ Αναψυκτήρια
- ❖ Μπουγατσάδικα
- ❖ Λουκουματζήδικα για καθήμενους πελάτες
- ❖ Γαλακτοπωλεία
- ❖ Σχολικά κυλικεία – κυλικεία
- ❖ Παγωτοπωλεία
- ❖ Καφενεία, Καφετέριες, ιντερνέτ καφέ, μπαρ, open bar

B) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος)

Πρόκειται για επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και διαθέτουν πλήρη γεύματα (παρασκευή με πολλούς & σύνθετους χειρισμούς) τα οποία περιλαμβάνουν κάθε είδος τροφίμου, γλυκίσματος, ροφήματος, αναψυκτικού ή αλκοολούχου ποτού και σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης, με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν επαρκή υποδομή (χώροι, εξοπλισμός, προσωπικό κλπ) ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Τα πλήρη γεύματα μπορεί να προέρχονται από άλλες νόμιμες επιχειρήσεις. Η εμπορική ή και παραγωγική δραστηριότητα των επιχειρήσεων αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνει τα πρώην καταστήματα:

- ❖ Εστιατόρια (Ψαροταβέρνες, ταβέρνες, οινομαγειρεία κ.τ.ό.)
- ❖ Ψητοπωλεία
- ❖ Πιτσαρίες
- ❖ Σνακ μπαρ, ουζερί, μπιραρίες, μεζεδοπωλεία
- ❖ Οβελιστήρια, παραδοσιακά καφενεία με παρασκευαστήριο
- ❖ Ζαχαροπλαστεία με παρασκευαστήριο

Γ) Στεγασμένοι και Υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων

Στεγασμένοι ή υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων είναι οι χώροι στους οποίους κατά τη διάρκεια πάσης φύσεως εκδηλώσεων προσφέρονται τρόφιμα ή ποτά, τα οποία παρασκευάζονται και προετοιμάζονται σε άλλους χώρους που διαθέτουν την απαιτούμενη γνωστοποίηση λειτουργίας (παρασκευαστές/συσκευαστές - εργαστήρια τροφίμων κ.λπ.) και μεταφέρονται στους εν λόγω χώρους για σερβίρισμα και τελική

διάθεση. Η παρασκευή και προετοιμασία των γευμάτων μπορεί να γίνεται και στους χώρους στεγασμένων εκδηλώσεων εφόσον διαθέτουν κατάλληλους χώρους με την απαραίτητη συγκρότηση μαζικής εστίασης.

Δ) Κέντρα διασκέδασης.

Πρόκειται για επιχειρήσεις στεγασμένες ή υπαίθριες όπου γίνεται συνάθροιση κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικού (κυρίως μουσικού) προγράμματος, σε συνδυασμό με την παροχή φαγητού ή και ποτών με τις προϋποθέσεις των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης πρόχειρου ή πλήρους γεύματος. Η διαφοροποίηση σε σχέση με τα τελευταία, συνίσταται στα επιτρεπόμενα, από τη νομοθεσία, μέγιστα επίπεδα θορύβου από τη λειτουργία μουσικών οργάνων, που για τα κέντρα διασκέδασης ορίζεται στα 100 dB(A), ενώ για τις υπόλοιπες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών ορίζεται στα 80 dB(A).

Ε) Επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους:

Οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται με απλές διεργασίες και διατίθενται τρόφιμα και ποτά. Στην κατηγορία περιλαμβάνονται: οι καντίνες (αυτοκινούμενες ή μη), σκηνές, πάγκοι, περίπτερα εκθέσεων, τροχήλατα οχήματα πάσης φύσεως σε εκθέσεις, αγορές, πανηγύρια, πλατείες κ.λπ. καθώς και η υπαίθρια παρασκευή ή/και διάθεση τροφίμων και ποτών (street food), πλανόδιοι μικροπωλητές, κ.λπ., τηρώντας τις διατάξεις περί πλανόδιου - υπαίθριου εμπορίου, όπως κάθε φορά ισχύουν.

Στο πεδίο εφαρμογής περιλαμβάνονται και οι επιχειρήσεις που δεν απαγορεύεται από άλλες διατάξεις να ιδρύονται και να λειτουργούν σε χώρους νοσοκομείων, ξενοδοχείων, κατασκηνώσεων, βρεφονηπιακών σταθμών και γενικά κλινικών και λοιπών ιδρυμάτων και στα πάσης φύσεως μεταφορικά μέσα (τραίνα, πλοία, αεροπλάνα κλπ).

Όλες οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μπορούν να προσφέρουν τα προϊόντα τους στο κατάστημα, σε καθήμενους ή όρθιους ή περαστικούς πελάτες. Επίσης μπορούν να διανέμουν τα προϊόντα τους κατ' οίκον (delivery).

Οι επιχειρήσεις του πεδίου εφαρμογής μπορούν να συνδυάζονται μεταξύ τους ή και με τις υπόλοιπες κατηγορίες επιχειρήσεων της Υπουργικής Απόφασης Υ1γ/Γ.Π/οικ. 47829/2017(ΦΕΚ 2161/τ.Β), όμως η κάθε επιχείρηση θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις της αντίστοιχης κατηγορίας (π.χ. επιχείρηση λιανικού εμπορίου που θα λειτουργεί μέσα σε επιχείρηση μαζικής εστίασης θα πληροί τους όρους των οδηγιών του λιανικού εμπορίου).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ, ΧΗΜΙΚΟΙ, ΦΥΣΙΚΟΙ)



2.1. ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Μικροοργανισμοί όπως βακτήρια, ιοί, παράσιτα, ζύμες και μύκητες μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση των τροφίμων και ορισμένοι από αυτούς μπορεί να είναι νοσογόνοι για τους ανθρώπους. Αυτοί οι μικροοργανισμοί ονομάζονται παθογόνοι. Μετά την πρόσληψη μολυσμένων τροφίμων, είτε οι μικροοργανισμοί είτε οι τοξίνες τους μπορούν να είναι νοσογόνοι. Η παρουσία τους σπάνια προκαλεί ορατές αλλαγές στα τρόφιμα, η εξάλειψή τους από τα τελικά προϊόντα έχει ύψιστη σημασία.

Τι απαιτείται για την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών;

Τροφή – κυρίως πρωτεΐνες και υδατάνθρακες για να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν.

Οξύτητα – το pH σε εύρος τιμών από 4,6 έως 7,5 είναι ιδανικό για την ανάπτυξή τους. Τρόφιμα όπως το ψωμί, το ωμό κρέας, το γάλα και τα μαγειρεμένα λαχανικά έχουν αυτήν την οξύτητα. Από την άλλη πλευρά, η χαμηλή οξύτητα με pH 1-4 (χυμός λεμονιού, ξύδι) εμποδίζει την ανάπτυξη μικροβίων.

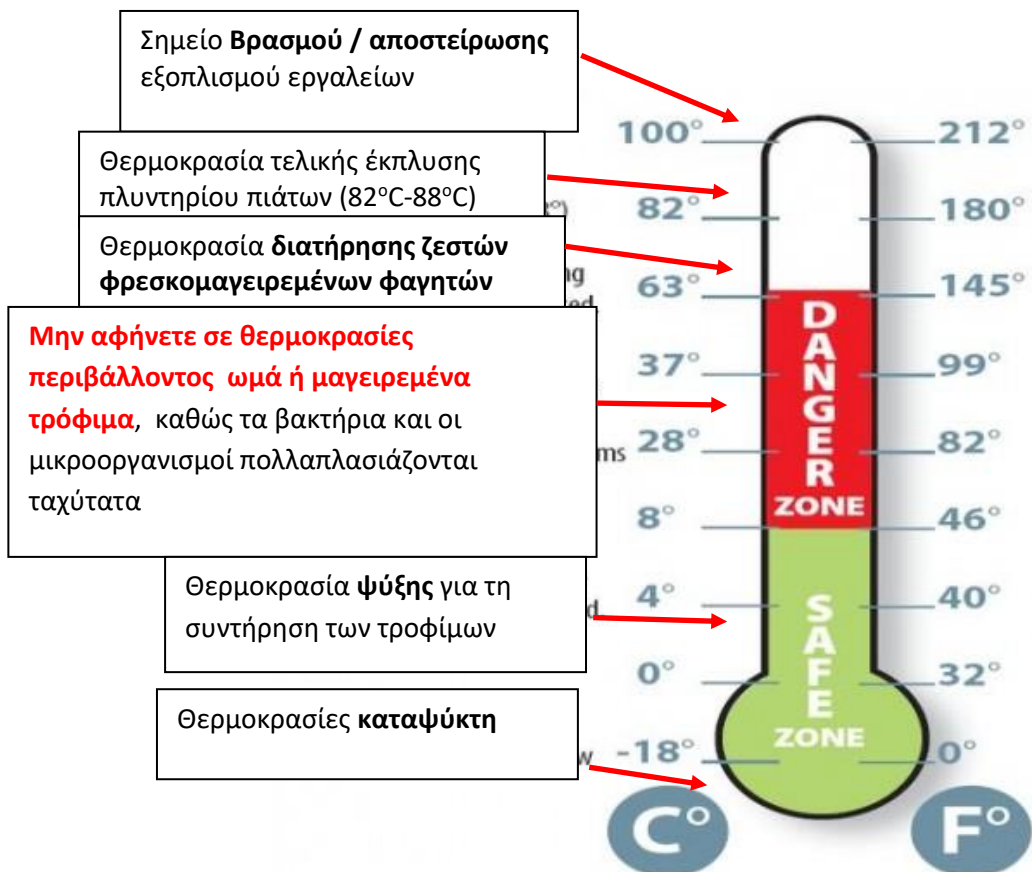
Θερμοκρασία – η ανάπτυξη των παθογόνων ευνοείται σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 5 °C έως 60 °C, την επονομαζόμενη ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΖΩΝΗ.

Χρόνος – όσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια παραμονής των τροφίμων στην επικίνδυνη ζώνη, τόσο περισσότερες αποικίες μικροβίων αναπτύσσονται στα τρόφιμα. Μετά από 4

ώρες σε αυτό το θερμοκρασιακό εύρος, τα τρόφιμα μπορούν να περιέχουν αρκετά μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών, ικανό για να προκαλέσουν νόσημα.

Οξυγόνο – ορισμένα μικρόβια χρειάζονται οξυγόνο για να πολλαπλασιαστούν. Γι' αυτόν τον λόγο, η ανάπτυξή τους ευνοείται σε μαγειρεμένο ρύζι, μείγματα ωμού σκόρδου με λάδι και σε βραστές / ψητές πατάτες που διατηρούνται για πολλές ώρες. Ωστόσο, υπάρχουν μικρόβια όπως το *Clostridium Botulinum* που προτιμούν αναερόβιες συνθήκες και απελευθερώνουν την τοξίνη τους σε κονσερβοποιημένα προϊόντα (κρέας σε κονσέρβα, κρέας σε άλμη που δεν υποβλήθηκε σε ορθή επεξεργασία, κονσέρβες με κρέας και λαχανικά).

Υγρασία – όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα των τροφίμων σε νερό, τόσο ευνοϊκότερο είναι το περιβάλλον που προσφέρεται για την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών.



Εικόνα 1 Η θερμοκρασία ως παράγοντας κινδύνου αλλά και ελέγχου για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων

Πίνακας 1: Πηγές των συνηθέστερων παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα

Παθογόνα	Πηγές
<i>Listeria monocytogenes</i>	Προϊόντα κρέατος, μη παστεριωμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, μαλακά τυριά, λαχανικά, προϊόντα ντελικάτέσεν, θαλασσινά
<i>Shigella</i>	Ακατέργαστα λαχανικά, έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα(σαλάτες, σάντουιτς κλπ)
<i>Escherichia coli</i>	Νερό, φαγητό με προσθήκη νερού, σαλάτες
<i>Escherichia coli O157</i>	Γάλα, χοιρινό, αβγά, σαλάτες, νερό
<i>Campylobacter</i>	Ωμά πουλερικά, γάλα, προϊόντα κρέατος
<i>Bacillus cereus</i>	Ρύζι, πουρές πατάτας, νουντλς, βραστά λαχανικά, προϊόντα με βάση το κρέας, κρέμες, γάλα, σούπες
<i>Staphylococcus aureus</i>	Γάλα, κρέας, ντελικάτέσεν, αβγά, κρέμες
<i>Clostridium perfringens</i>	Κρέας, πουλερικά, σάλτσες και βραστά, μπαχαρικά
<i>Clostridium botulinum</i>	Κονσερβοποιημένα τρόφιμα, πατάτες με τη φλούδα, μη επεξεργασμένα μείγματα σκόρδου και λαδιού
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Προϊόντα κρέατος, λαχανικά, γάλα και γαλακτοκομικά
<i>Salmonella</i>	Χοιρινό, πουλερικά, αβγά και προϊόντα αυγών, νωπό γάλα
<i>Hepatitis A</i>	Ατελώς καθαρισμένα και ψημένα οστρακοειδή από μολυσμένα νερά, μολυσμένο πόσιμο νερό, άψητα τρόφιμα και μαγειρεμένα τρόφιμα που δεν αναθερμαίνονται μετά από επαφή με μολυσμένο χειριστή τροφίμων

2.2. ΧΗΜΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Χημικές ουσίες όπως φυτοφάρμακα, μυκητοκτόνα (χρησιμοποιούνται σε εσπεριδοειδή και άλλα φρούτα με σκοπό την αποτροπή της αλλοίωσης) και άλλες αγροχημικές ουσίες καθώς επίσης απορρυπαντικά, λιπαντικά, στιλβωτές, αντισηπτικά, βαφές, κ.λπ. μπορεί να εντοπιστούν στα τρόφιμα. Έχουν παρατηρηθεί σκάνδαλα με χημικές ουσίες που είχαν προστεθεί για τη νόθευση των τροφίμων (μελαμίνη, τοξικά χρώματα). Η θερμική κατεργασία δεν τις εξαλείφει και μόνο οι ορθές γεωργικές πρακτικές σε συνδυασμό με τις ορθές πρακτικές μεταφοράς και παρασκευής μπορούν να αποτρέψουν την παρουσία χημικών ουσιών στα τρόφιμα. Το ξεφλούδισμα ορισμένων ειδών φρούτων και λαχανικών μπορεί να μειώσει την ποσότητα φυτοφαρμάκων σε αυτά και μέρος τους σε λαχανικά με φύλλα θα ξεπλυθεί με τρεχούμενο νερό. Ωστόσο, μπορούν επίσης να εμφανιστούν σε κρέας, γάλα, σιτηρά, ξηρούς καρπούς και άλλα προϊόντα, απ' όπου δεν μπορούν να εξαλειφθούν.

Χημικές ουσίες μπορεί ήδη να υπάρχουν σε πρώτες ύλες, αλλά σε κάποιες περιπτώσεις εισχωρούν στα τελικά προϊόντα επειδή βρίσκονται πολύ κοντά στα ήδη παρασκευασμένα φαγητά.

Πώς να αποφεύγετε να έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα με χημικές ουσίες μέσα στην κουζίνα;

- Αποθηκεύετε τις χημικές ουσίες μακριά από τρόφιμα, σκεύη, κατσαρόλες, ταψιά και άλλα εργαλεία.
- Διατηρείτε τις χημικές ουσίες στους αρχικούς περιέκτες τους στην αποθήκη.
- Αφήνετε πάντοτε την ετικέτα πάνω στις χημικές ουσίες και αν πρόκειται να τις μεταφέρετε σε άλλο περιέκτη, επισημαίνετε τον περιέκτη με το όνομα της χημικής ουσίας.
- Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση της χημικής ουσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο χημικές ουσίες που είναι επιτρεπτές στη βιομηχανία τροφίμων.
- Λαμβάνετε προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται κάθε επαφή μεταξύ τροφίμων και χημικών ουσιών.



Εικόνα 2: Η χρήση χημικών ουσιών από περιέκτες χωρίς ετικέτες δεν επιτρέπεται

2.3 ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Φυσικοί παράγοντες όπως πέτρες, κομμάτια ξύλου, κομμάτια πλαστικού, γυαλί, κόκαλα, νεκρά έντομα, ακαθαρσίες, βίδες, εξαρτήματα μηχανημάτων ή εργαλείων, τρίχες μαλλιών, κ.λπ. που είναι δυνατόν να εμφανιστούν στα τρόφιμα υποδηλώνουν ελλιπή προληπτικά μέτρα και δημιουργούν υπόνοιες για πιθανή μόλυνση των τροφίμων και από άλλους παράγοντες.

Από που προέκυψαν οι κίνδυνοι ?



Εικόνα 3: Οι πιθανές πηγές των φυσικών κινδύνων στα τρόφιμα

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να φροντίσουν να εξαλείψουν παράγοντες ανθρωπογενείς ή και λειτουργικούς με σκοπό να προστατεύσουν τα τρόφιμα από την παρουσία φυσικών κινδύνων. Έτσι μεταξύ άλλων μέτρων είναι απαραίτητο να τηρούν τα ακόλουθα:

- Να επιβλέπουν την τήρηση των μέτρων ατομικής υγιεινής από τους εργαζόμενους
- Να οργανώνουν προγράμματα εκπαίδευσης για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων για το προσωπικό ή να μεριμνούν για τη συμμετοχή του προσωπικού σε όμοια προγράμματα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι εργαζόμενοι γνωρίζουν τους κανόνες ασφάλειας, υγιεινής και ασφάλειας των παραγόμενων στην επιχείρηση τροφίμων
- Να επιβλέπουν και να καθοδηγούν το προσωπικό κατά την εκτέλεση της εργασίας τους.
- Να ενημερώνουν το προσωπικό για τις διαδικασίες παραγωγής των τροφίμων και την τήρηση των σχετικών εγχειριδίων
- Να φροντίζουν για τη σωστή τήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχων κατά την παραγωγική διαδικασία των τροφίμων
- Να εφαρμόζουν σωστά τα προγράμματα συντήρησης των μηχανημάτων, του εξοπλισμού και των εργαλείων ενός παρασκευαστηρίου τροφίμων
- Να υπάρχει καλή καθαριότητα στους χώρους των επιχειρήσεων
- Να εφαρμόζονται προγράμματα εντομοκτονίας και μυοκτονίας
- Να υπάρχουν επαρκείς αποθηκευτικοί χώροι, σωστή διάταξη των χώρων εργασίας

- Να έχει σχεδιαστεί σωστά η παραγωγική διαδικασία, να υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός και η ροή της επεξεργασίας των τροφίμων να γίνεται υπό το πρίσμα της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων.

2.4 Αλλεργιογόνα

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να τηρούν τις υποχρεωτικές ενδείξεις του Κανονισμού (Ε.Ε) αριθ. 1169/2011 (ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες) πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο πώλησης-προσφοράς των μη προσυσκευασμένων τροφίμων ή στις περιπτώσεις της πώλησης εξ' αποστάσεως πριν την πραγματοποίηση της αγοράς. Θα πρέπει να είναι ευανάγνωστες και να παρέχονται στον καταναλωτή οπωσδήποτε πριν την πώληση-διάθεσή των τροφίμων. Πρέπει να δίνονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα ενώ επιτρέπεται επιπλέον και η πολύγλωσση παροχή της πληροφορίας.



Εικόνα 4: Είναι υποχρεωτική η πληροφόρηση για την ύπαρξη αλλεργιογόνων στα τρόφιμα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ - ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

3.1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Για την έναρξη λειτουργίας μιας επιχείρησης Μαζικής εστίασης τροφίμων/ποτών, απαιτείται η διαδικασία της γνωστοποίησης όπου ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει **ηλεκτρονικά** μέσω της ιστοσελίδας <https://notifybusiness.gov.gr> τα προβλεπόμενα, λαμβάνοντας το αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (το οποίο διατηρεί στο αρχείο του). Για τα κέντρα διασκέδασης εξακολουθεί και ισχύει η διαδικασία της αδειοδότησης. Για να ξεκινήσει να λειτουργεί μια επιχείρηση μαζικής εστίασης θα πρέπει να επιλέξει κατ' αρχήν τον κατάλληλο χώρο. Ο χώρος αυτός πρέπει να συγκεντρώνει τα παρακάτω χαρακτηριστικά, τουλάχιστον:

- α) τη νομιμότητα της κατασκευής του κτηρίου και του προς επιλογή ειδικότερου χώρου για να λειτουργήσει επιχείρηση μαζικής εστίασης
- β) το χαρακτήρα της περιοχής και οι επιτρεπόμενες χρήσεις γης του συγκεκριμένου οικοδομικού τετραγώνου όπου βρίσκεται το προς επιλογή κτήριο θα πρέπει να συμφωνούν με τη χρήση την οποία επιθυμεί ο επιχειρηματίας.
- γ) το εμβαδόν του προς επιλογή χώρου να είναι επαρκές για την κατηγορία και τις δραστηριότητες της επιχείρησης που πρόκειται να λειτουργήσει.
- δ) τις γενικότερες υποδομές της περιοχής δηλαδή δίκτυο διανομής ηλεκτρικού ρεύματος, δίκτυο παροχής νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (πόσιμου) και αποχετευτικό δίκτυο ή άλλος σωστός τρόπος διάθεσης λυμάτων απαιτούνται για να λειτουργήσει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης

3.2 ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να θεσπίζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων ελέγχου (HACCP).

Ένα σύστημα αυτοελέγχου βάσει των αρχών HACCP περιλαμβάνει τα εξής :

- Ορθές πρακτικές υγιεινής και ορθές πρακτικές παρασκευής τροφίμων οι οποίες αποκαλούνται από κοινού **προαπαιτούμενα προγράμματα**.
- Διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP (σύσταση πολύ-επιστημονικής ομάδας, περιγραφή προϊόντων και προσδιορισμός προβλεπόμενης χρήσης, διαγράμματα ροής, κατάρτιση λίστας κινδύνων, προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου και κρίσιμων ορίων και επιτήρηση αυτών, διορθωτικές ενέργειες, επαλήθευση και τεκμηρίωση).
- Άλλες πολιτικές διαχείρισης και αμφίδρομη ανταλλαγή πληροφοριών (ιχνηλασιμότητα)

Οι μεγάλες επιχειρήσεις θα εγκαθιστούν και θα εφαρμόζουν σύστημα HACCP σε πλήρη ανάπτυξη, εφόσον αυτό απαιτείται για τον έλεγχο των κινδύνων. Οι μικρές επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία (εφαρμογή προαπαιτούμενων προγραμμάτων). Η επιλογή του προτύπου βάσει του οποίου θα εκπονηθεί η μελέτη HACCP είναι επιλογή του υπεύθυνου της επιχείρησης, αρκεί να περιλαμβάνονται όλες οι διεργασίες της επιχείρησης που εμπλέκονται στην παραγωγή και προσφορά τροφίμων.

3.2.1. Οίκημα – Χωροθέτηση-Κτίρια και εγκαταστάσεις

Το οίκημα θα πληροί τους όρους του εκάστοτε ισχύοντος Οικοδομικού Κανονισμού. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρέπει να λειτουργούν σε κτήρια που είναι χώροι κύριας χρήσεως, προοριζόμενοι για κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Οι χώροι που θα απαιτηθούν για την λειτουργία τέτοιου είδους επιχειρήσεων πρέπει να είναι ικανοποιητικοί σε μέγεθος ώστε να επιτρέπεται ο εύκολος χειρισμός και η ευχέρεια των κινήσεων του προσωπικού και να τηρούνται οι βασικές αρχές της υγιεινής στο χώρο. Η θέση της εγκατάστασης και ο περιβάλλων χώρος πρέπει να είναι τέτοια που να μην προκαλείται με οποιονδήποτε τρόπο επιβάρυνση (επιμόλυνση, ρύπανση, υποβάθμιση της ποιότητας κλπ) των τροφίμων.

Πρέπει να προβλέπεται ότι η ροή της παραγωγής θα είναι τέτοια ώστε να περιορίζεται η πιθανότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Ενδεικτικά, η ροή ακολουθεί την παρακάτω πορεία με την κάθε διεργασία να λαμβάνει χώρα σε ιδιαίτερο (νοητά ή μη) χώρο:

- ❖ *παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας*
- ❖ *αποθήκευση (ξηρό φορτίο, ψυγεία, καταψύξεις)*
- ❖ *προετοιμασία*
- ❖ *επεξεργασία*
- ❖ *μεριδοποίηση/πακετάρισμα (όπου εφαρμόζει)*
- ❖ *διατήρηση (όπου εφαρμόζει)*
- ❖ *προσφορά*

Κτίρια και εγκαταστάσεις

- Το οίκημα θα πληροί τους όρους του εκάστοτε ισχύοντος Οικοδομικού Κανονισμού. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρέπει να λειτουργούν σε κτήρια που είναι χώροι κύριας χρήσεως, προοριζόμενοι για κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος.
- Τα κτίρια όπου παρασκευάζονται τρόφιμα πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά και σε περιοχή που δεν διατρέχει κίνδυνο πλημμύρας και δεν λυμαίνεται από αρουραίους, παράσιτα, έντομα. Επιπλέον δεν πρέπει να υπάρχουν διασκορπισμένα απορρίμματα στο χώρο που περιβάλλει την

εγκατάσταση τροφίμων ούτε άλλα άχρηστα αντικείμενα που επιτρέπουν την ανάπτυξη ανθυγιεινών εστιών εντόμων και τρωκτικών.

- Στην κουζίνα, πρέπει να εξασφαλιστεί αρκετός χώρος για όλες τις εργασίες, καθώς και για την απόρριψη εργαλείων και εξοπλισμού.
- Ο χώρος μεταξύ τοίχων / δαπέδων / οροφών και εξοπλισμού πρέπει να επιτρέπει τον εύκολο χειρισμό και την ευχέρεια κινήσεων του προσωπικού κατά τη διατήρηση της υγιεινής των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού (δεν πρέπει να υπάρχουν απροσπέλαστα σημεία στο χώρο της εγκατάστασης που δεν μπορούν να καθαριστούν)
- Τα δάπεδα:
 - Είναι λεία, χωρίς ρωγμές, καθαρίζονται και συντηρούνται καλά
 - Είναι υδατοστεγανά
 - Δεν είναι ολισθηρά
 - Οι έξοδοι αποχέτευσης είναι καθαρές και καλύπτονται από σταθερά σιφόνια
- Οι τοίχοι:
 - Είναι λείοι, χωρίς ρωγμές οπές, ανοίγματα
 - Είναι βαμμένοι σε φωτεινά χρώματα
 - Καθαρίζονται και συντηρούνται
 - Καλύπτονται με πλακάκια ή άλλο υλικό που μπορεί να πλένεται τακτικά
- Τα σημεία ένωσης μεταξύ τοίχων και δαπέδων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απομακρύνονται οι ρύποι.



Εικόνα 5: Παραδείγματα καλής κατασκευής τοίχων, δαπέδων, οροφής

- Η παρασκευή τροφίμων, το πλύσιμο πιάτων και η αποθήκευση ωμών και επεξεργασμένων τροφίμων δεν μπορούν να πραγματοποιούνται σε υπαίθριο ή ανοιχτό χώρο ή σε χώρο που δεν περικλείεται ολοκληρωτικά από τοίχους και οροφές.
- Οι οροφές:
 - Είναι λείες, χωρίς ρωγμές, φθορές, ανοίγματα
 - Είναι βαμμένες σε φωτεινά χρώματα
 - Καθαρίζονται και συντηρούνται
 - Είναι ενιαίες και καλύπτουν όλη την επιφάνεια της κουζίνας και του αποθηκευτικού χώρου.
- Τα παράθυρα κλείνουν ερμητικά ή διαθέτουν σίτες με άριστη εφαρμογή.
- Οι πόρτες:
 - Κλείνουν ερμητικά και, όπου χρειαστεί, διαθέτουν μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος
 - Κουφώματα που χρησιμοποιούνται συχνά μπορούν να καλύπτονται με κατακόρυφες πλαστικές λωρίδες
- Οι θύρες κουζίνας ή αποθηκευτικού χώρου που ανοίγουν απευθείας στην αυλή (υπαίθριος χώρος) πρέπει να καλύπτονται με οροφή, ώστε να αποτρέπεται τυχόν βροχόπτωση εντός του χώρου του καταστήματος. Αυτές οι θύρες πρέπει να παραμένουν κλειστές συνεχώς και να ανοίγουν μόνο όταν παραδίδονται ωμά τρόφιμα ή απορρίπτονται σκουπίδια.
- Η πρόσβαση για τα αποχωρητήρια δεν είναι δυνατόν να γίνεται μέσα από την αίθουσα του παρασκευαστηρίου (δηλαδή πρέπει να υπάρχει διάδρομος).
- Τα φωτιστικά σώματα των χώρων πρέπει να είναι έτσι κατασκευασμένα ώστε οι λαμπτήρες σε περίπτωση θραύσης να μην μπορούν να επηρεάσουν τα τρόφιμα (π.χ. κομμάτια γυαλιού να μην εισχωρήσουν στα τρόφιμα).



Εικόνα 6: Επαρκής χώρος στην κουζίνα για όλες τις εργασίες, Σωστή χωροθέτηση και τακτοποίηση εξοπλισμού.

- Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες πρέπει να διαθέτουν αποχωρητήρια κατάλληλα και να διατηρούνται καθαρά για τους πελάτες τους καθώς και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται, τα οποία δύναται να συνυπολογίζονται στον συνολικό αριθμό χώρων υγιεινής που επιβάλλονται ανά χρήση.

Ο αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθημένων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στην επιχείρηση (δυναμικότητα) ή των απασχολουμένων στην επιχείρηση, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα:

Πίνακας 2: Πίνακας αριθμού αποχωρητηρίων ανάλογα με τον αριθμό των εξυπηρετούμενων ατόμων

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
μέχρι 40 καθημένους	1 αποχωρητήριο (ανδρών & γυναικών)
41-120 καθημένους	2 αποχωρητήρια (1 ανδρών & 1 γυναικών)
121-250 καθημένους	4 αποχωρητήρια (2 ανδρών & 2 γυναικών)
251-500 καθημένους	6 αποχωρητήρια (3 ανδρών & 3 γυναικών)

Από 501 και πάνω εξυπηρετούμενα άτομα, για κάθε μια επί πλέον 500/άδα ατόμων, ή μέρος αυτής, δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

Τα αποχωρητήρια του προσωπικού θα είναι ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων κατά βάρδια.

Πίνακας 3: Πίνακας αριθμού αποχωρητηρίων ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων

Αριθμός εργαζομένων	Αριθμός αποχωρητηρίων προσωπικού
Μέχρι 15 άτομα / βάρδια	1 αποχωρητήριο
16 – 40 άτομα / βάρδια	2 αποχωρητήρια
41 – 70 άτομα / βάρδια	3 αποχωρητήρια
71 – 100 άτομα / βάρδια	4 αποχωρητήρια

Πάνω από 100 άτομα εργαζόμενους ανά βάρδια και για κάθε επιπλέον 50αδα, απαιτείται ένα αποχωρητήριο πέραν των προβλεπόμενων για τα 100 άτομα. Η κατά φύλο κατανομή του αριθμού των αποχωρητηρίων του προσωπικού θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολουμένων στην επιχείρηση.

- Σε όλους τους χώρους της επιχείρησης πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός, μέσω φυσικών ανοιγμάτων (παραθύρων, κλπ) ή τεχνητού συστήματος (μηχανολογική εγκατάσταση εξαερισμού). Ο καλός αερισμός των χώρων της επιχείρησης δεν επιτρέπει τη συγκέντρωση υδρατμών σε τοίχους, οροφές και εξοπλισμό και φυσικά εξασφαλίζει

υγιεινό και ασφαλές περιβάλλον εργασίας για το προσωπικό αλλά και ευχάριστο και άνετο περιβάλλον για τους πελάτες. Σε όλες τις περιπτώσεις που υπάρχει τεχνητό σύστημα εξαερισμού, ο εξαερισμός πρέπει να γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο και λαμβάνοντας μέτρα ώστε να μη δημιουργούνται οχλήσεις στους περιοίκους από τις οσμές.

- Το απαγωγικό σύστημα της επιχείρησης πρέπει να λειτουργεί ικανοποιητικά έτσι ώστε οι καπνοί, τα αέρια καύσεις και οι οσμές από την παρασκευή του φαγητού να απάγονται, να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μη δημιουργούν οχλήσεις σε εργαζόμενους, πελάτες και περιοίκους. Οι επιχειρήσεις πρέπει να φροντίζουν για τη συντήρηση, τον καθαρισμό και την καλή λειτουργία των απαγωγικών τους συστημάτων. Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κλπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από την στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή εργαστήριο, και σε ύψος κατάλληλα ψηλότερο από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, υψηλότερα από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά. Αν, παρόλα αυτά, δημιουργούνται οχλήσεις στους περιοίκους, η επιχείρηση θα πρέπει να λαμβάνει όλα τα προβλεπόμενα τεχνικά μέτρα (φίλτρα, κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η αποφυγή οχλήσεων στους περιοίκους, όπως ορίζεται και στο άρθρο 5 της Υγειονομικής Διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ. 47829/21-06-2017 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/23-06-2017).

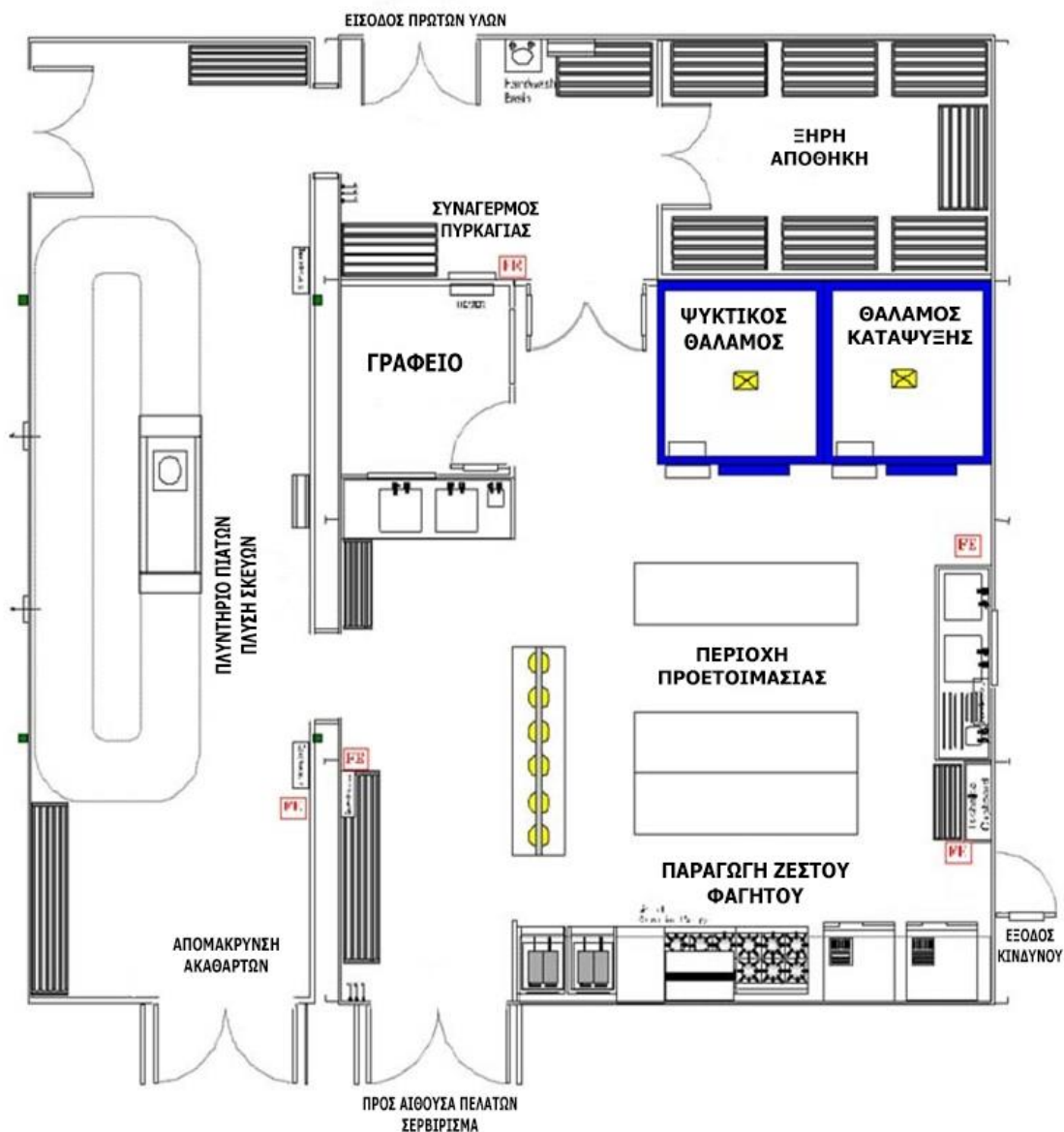
3.2.2. Ροή εργασιών στην κουζίνα

Η ροή εργασιών παίζει καθοριστικό ρόλο στην αποτροπή της επιμόλυνσης:

- Τα ωμά υλικά πρέπει να παραδίδονται από ξεχωριστές εισόδους ή νωρίς το πρωί, πριν ξεκινήσει οποιαδήποτε άλλη εργασία
- Μετά τον έλεγχο, πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητες κάθε τροφίμου
- Οι ποσότητες για μια ημέρα εργασίας μπορούν να αφαιρούνται από τον αποθηκευτικό χώρο και να διατηρούνται στην κουζίνα
- Οι πάγκοι εργασίας όπου θα δουλεύονται ωμά προϊόντα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται και για τελικά προϊόντα. Εάν υπάρχει μόνο ένας πάγκος εργασίας στην κουζίνα, τότε πρέπει να πλένεται πολύ προσεκτικά και να απολυμαίνεται πριν χρησιμοποιηθεί για τελικά προϊόντα.
- Το πλύσιμο ωμών τροφίμων και των πιάτων μπορεί να επιφέρει τη μόλυνση επιφανειών και άλλων τροφίμων με βακτήρια και ακαθαρσίες. Καλύτερα να διαχωριστεί ένα μέρος της κουζίνας όπου θα πλένονται τα ωμά τρόφιμα και τα πιάτα. Ο διαχωρισμός μπορεί να γίνει με σταθερούς τοίχους ή με κάποιο ελαφρύ υλικό (πλαστικό).
- Στην κουζίνα θα πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένας ξεχωριστός νεροχύτης με βρύση υγειονομικά αποδεκτή (φωτοκύτταρο, ποδοκίνητο διακόπτη, κλπ) και παροχή ζεστού και κρύου νερού, όπου θα πλένονται μόνο τα χέρια. Απαραίτητη η ύπαρξη σαπουνιού σταθερά στερεωμένου

στον τοίχο και συστήματος για το στέγνωμα των χεριών (χάρτινες χειροπετσέτες, στεγνωτήρες χεριών, κλπ).

- Σε περίπτωση που υπάρχει μόνο ένας νεροχύτης για το πλύσιμο ωμών τροφίμων και πιάτων, ο νεροχύτης πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται πριν από το πλύσιμο των πιάτων.
- Όποτε είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά το πλυντήριο πιάτων. Μην το γεμίζετε υπερβολικά. Χρησιμοποιείτε ειδικό διάλυμα για την αφαίρεση των αλάτων.



Εικόνα 7: Παράδειγμα καλά οργανωμένης κουζίνας

3.2.3. Υγιεινή εγκαταστάσεων και διαδικασίες εξυγίανσης

Οι εγκαταστάσεις, όλες οι επιφάνειες, τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά, μαχαιροπίρουνα, πιάτα, κλπ) και ο εξοπλισμός (στόφες, φούρνοι, ψυγεία / μονάδες ψύξης, καταψύκτες, νεροχύτες, φούρνοι μικροκυμάτων, άλλα) πρέπει να υπόκεινται τακτικά σε καθαρισμό και συντήρηση προκειμένου να διατηρείται το κατάλληλο επίπεδο υγιεινής.

- Ο **καθαρισμός** είναι μια σειρά εργασιών με σκοπό την απομάκρυνση των ορατών ακαθαρσιών και υπολειμμάτων τροφίμων από τραπεζαρίες, όλους τους χώρους παρασκευής τροφίμων, τα σκεύη, τα πιάτα και τον εξοπλισμό σερβιρίσματος φαγητού. Είναι ένα καθήκον που μπορεί να κατανοηθεί από τους εργαζομένους πολύ εύκολα επειδή συνδέεται με κάτι που μπορούν να δουν ή να αισθανθούν.
- Η **απολύμανση** είναι η διαδικασία μείωσης του αριθμού των παθογόνων μικροοργανισμών σε μια καθαρή επιφάνεια (δηλαδή χώρος προετοιμασίας των τροφίμων, εξοπλισμός, κ.λπ.) σε ασφαλή επίπεδα. Πρόκειται για κρίσιμης σημασίας διεργασία καθώς αποτρέπει την εξάπλωση νοσογόνων παραγόντων από επιφάνεια σε επιφάνεια και από τρόφιμο σε τρόφιμο.

Βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν σε οποιαδήποτε ακάθαρτη επιφάνεια με την οποία έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα. Επομένως, όταν εξοπλισμός και σκεύη όπως μύλοι, μαχαίρια, εργαλεία κοπής, επιφάνειες κοπής ρυπαίνονται με τρόφιμα, τα υπολείμματα των τροφίμων θα ευνοήσουν την ανάπτυξη βακτηρίων. Με τον καθαρισμό, απομακρύνονται υπολείμματα τροφίμων, λίπη και ακαθαρσίες.

- Ορισμένα είδη εξοπλισμού καθαρίζονται και ελέγχονται εύκολα ως προς την παρουσία υπολειμμάτων τροφών.
- Οι μύλοι μπορούν να καθαριστούν σε βάθος μόνο όταν αποσυναρμολογούνται τελείως.
- Ο εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται, πλέον, πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους παρασκευής, διαφορετικά μπορεί να λειτουργήσει ως φωλιά παρασίτων.
- Τα σκεύη που δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να αποθηκεύονται με υγιεινομικά ορθό τρόπο έως την επόμενη χρήση (καθαρά πάνω σε ράφια, σε καθαρούς περιέκτες, σε τοίχους). Δεν θα πρέπει ποτέ να τοποθετούνται απευθείας πάνω στο δάπεδο ή να μένουν ακάθαρτα.



Εικόνα 8: Σκουριά πάνω στις επιφάνειες επειδή δεν αποσυναρμολογήθηκε, δεν καθαρίστηκε και δεν στέγνωσε όπως έπρεπε

Βήματα καθαρισμού επιφανειών: τοίχοι, δάπεδα, πάγκοι εργασίας, κάδοι απορριμμάτων

- Μηχανικός καθαρισμός: απομάκρυνση όλων των ρύπων και απορριμμάτων.
- Ξέπλυμα ή μούλιασμα
- Πλύσιμο με καθαριστικά διαλύματα ή υγρό σαπούνι και ζεστό νερό (43 °C)
χρησιμοποιείτε καθαριστικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες του παραγωγού
- Ξέπλυμα
- Απολύμανση με σόδα ή άλλο απολυμαντικό διάλυμα
- Αφήνετε την επιφάνεια να στεγνώσει στον αέρα

Χρησιμοποιείτε μόνο πόσιμο νερό για τον καθαρισμό μέσα στην κουζίνα

Πρέπει να υπάρχουν γραπτές οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό και τη συντήρηση εγκαταστάσεων, σκευών και εργαλείων καθαρισμού, εξοπλισμού, ψυγείων/καταψυκτών και αποθηκευτικών χώρων. Στις οδηγίες πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνονται οι διαδικασίες για το πώς να καθαρίζονται πλυντήρια πιάτων, σάρωθρα, σφουγγαρίστρες, βούρτσες, σφουγγάρια και άλλα εργαλεία καθαρισμού και πλυσίματος.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Οδηγίες για τον καθαρισμό δαπέδων

- Απομακρύνετε τυχόν χώμα ή θραύσματα από το δάπεδο (π.χ. με σάρωθρα ή φτυάρια), εάν είναι απαραίτητο
- Καθαρίζετε τα υπόλοιπα θραύσματα από το δάπεδο
- Ξεπλένετε το δάπεδο με νερό χρησιμοποιώντας λάστιχο με νερό χαμηλής πίεσης/ χαμηλού όγκου
- Χρησιμοποιείτε μια ειδική βούρτσα ή μηχανήμα πλύσης δαπέδου για να τρίψετε το δάπεδο με ισχυρό καθαριστικό, ρίχνοντας νερό όπου χρειάζεται
- Ξεπλένετε το δάπεδο πολύ καλά χρησιμοποιώντας λάστιχο με νερό χαμηλής πίεσης / χαμηλού όγκου
- Απολυμαίνετε το δάπεδο και
- Απομακρύνετε τα πλεονάζοντα νερά από το δάπεδο, όπου είναι απαραίτητο



Εικόνα 9: Οι καθαρές επιφάνειες αποτρέπουν τη μόλυνση των τροφίμων και την εκκόλαψη εντόμων και παρασίτων

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Οδηγίες για τον καθαρισμό εξοπλισμού

- Απομακρύνετε το χώμα ή θραύσματα από τον εξοπλισμό, εάν είναι απαραίτητο
- Πριν από τη χρήση, ξεπλένετε τον εξοπλισμό
- Βυθίζετε τον εξοπλισμό σε αφρώδες, ισχυρό καθαριστικό και τρίβετε
- Ξεπλένετε τον εξοπλισμό μετά τη χρήση του καθαριστικού

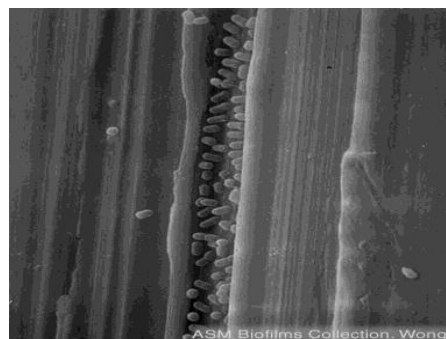
- Απολυμαίνετε τον εξοπλισμό και
- Ελέγχετε οπτικά τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για τυχόν υπολείμματα προϊόντων καθαρισμού ή απολύμανσης.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Οδηγίες για τον καθαρισμό μαχαιριών

- Λειαίνετε
- Ακονίζετε
- Καθαρίζετε με βούρτσα και τρίβετε με απορρυπαντικό
- Καθαρίζετε με βούρτσα και τρίβετε με διάλυμα τεταρτοταγούς αμμωνίου 2% ή με απολυμαντικά με υπεροξικό οξύ ή διάλυμα σόδας για εξάλειψη της βιολογικής μεμβράνης
- Χρησιμοποιείτε τα απολυμαντικά εναλλάξ ώστε τα βακτήρια να μην μπορούν να αναπτύξουν αντίσταση σε αυτά



Εικόνα 10: Τα μαχαίρια με φθορές καθαρίζονται δύσκολα και τα βακτήρια προσκολλώνται στα σημεία φθοράς χάρη στις επονομαζόμενες «βιολογικές μεμβράνες» (biofilms)



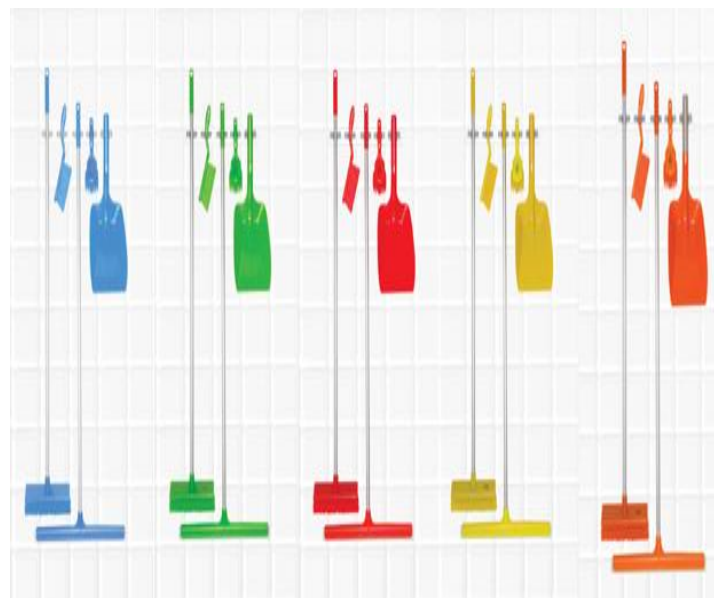
Εικόνα 11: Στρώματα «βιολογικών μεμβρανών» βακτηρίων σε φθαρμένη επιφάνεια καθαρού μαχαιριού

**Συχνότητα καθαρισμού επιφανειών με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα
(επιφάνειες κοπής, πάγκοι, εξοπλισμός και σκεύη):**

Όλες οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα πρέπει να πλένονται, να ξεπλένονται και να απολυμαίνονται:

- Μετά από κάθε χρήση
- Κάθε φορά που ξεκινάτε εργασίες με άλλο είδος τροφίμου
- Ανά 4 ώρες εάν χρησιμοποιούνται συνεχώς
- Στο τέλος της εργάσιμης ημέρας

Τα εργαλεία για τον καθαρισμό της κουζίνας πρέπει να διατηρούνται αυστηρά χωριστά από αυτά που χρησιμοποιούνται για άλλους χώρους (χώροι εκτός της κουζίνας, τουαλέτες και αυλή). Προτείνεται η χρήση εργαλείων σε διαφορετικά χρώματα (ή με ευκρινή ετικέτα) για διαφορετικούς σκοπούς. Ο χώρος υγειονομικής απόρριψής τους πρέπει να είναι προσδιορισμένος. Επίσης, πρέπει να διατηρούνται καθαρά τα εργαλεία καθαρισμού.



Εικόνα 12: Χρωματική κωδικοποίηση για τη διάκριση μεταξύ εργαλείων προς χρήση εντός και εκτός της κουζίνας

**Οδηγίες για τον καθαρισμό εργαλείων
(βούρτσες, σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, κ.λπ.):**

- Ξεπλένετε πριν από την αρχική χρήση
- Πλένετε με απορρυπαντικό
- Πραγματοποιείτε οπτικό έλεγχο για υπολείμματα τροφίμων / ακαθαρσιών
- Ξεπλένετε
- Απολυμαίνετε με απολυμαντικό διάλυμα
- Στεγνώνετε με έκθεση στον αέρα

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πόσιμο νερό

Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την απολύμανση πρέπει να διατηρούνται σε σφραγισμένους με επισήμανση περιέκτες, ειδικούς χώρους ή ερμάρια, χωρίς να έρχονται καθόλου σε επαφή με τρόφιμα.



Εικόνα 13: Υγειονομική αποθήκευση εργαλείων καθαρισμού και χημικών ουσιών

3.2.4. Διαχείριση αποβλήτων και απορριμμάτων

Τα απόβλητα μπορούν να αποτελέσουν πηγή μόλυνσης και μπορούν επίσης να προσελκύσουν παράσιτα. Η τακτική αποκομιδή υγρών και στερεών αποβλήτων αποτρέπει τη μόλυνση των τροφίμων.

- Οι σωλήνες αποχέτευσης όμβριων υδάτων πρέπει να διαχωρίζονται από τους σωλήνες των χώρων υγιεινής (δηλαδή τους σωλήνες αποχέτευσης νερού από τουαλέτες, λουτρά) ώστε να αποτρέπεται η υπερχειλίση κατά τη διάρκεια βροχών ή όποτε λιώνει το χιόνι.
- Οι αγωγοί αποχέτευσης στους οποίους ρέουν τα απόνερα της κουζίνας δεν πρέπει να περνάνε από το εσωτερικό της εγκατάστασης και την αυλή.
- Τα απόνερα από τις αυλές δεν πρέπει να αποστραγγίζονται στους χώρους παραγωγής και σερβιρίσματος φαγητού.
- Πριν απορρίψετε τα απόνερα της κουζίνας στο δοχείο αποκομιδής, πρέπει να απομακρύνετε όλα τα στερεά σώματα και τα λίπη.
- Τα σιφόνια πρέπει να προστατεύονται με επαρκή σκληρά δικτυωτά με καλή εφαρμογή και στο εσωτερικό της κουζίνας τα δικτυωτά πρέπει να μπορούν να απομακρυνθούν εύκολα προκειμένου τα σιφόνια να καθαρίζονται από τα στερεά σώματα και να πλένονται σε τακτά διαστήματα.
- Τα στερεά απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται τακτικά από την κουζίνα και οι περιέκτες απορριμμάτων πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από υλικά κατάλληλα για καθαρισμό και απολύμανση. Περιέκτες με καπάκι και πεντάλ κατά προτίμηση πρέπει να τοποθετούνται στην κουζίνα σε σημεία όπου παράγονται απορρίμματα.
- Τα υγρά απορρίμματα εκτός του κτιρίου πρέπει να αποθηκεύονται στον χώρο (ή σε περιέκτες) που έχει προκαθοριστεί για την αποθήκευσή τους. Αυτοί οι χώροι πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα, να μην υπάρχουν διαρροές, να μη στάζουν υγρά απορριμμάτων και να σφραγίζονται κατάλληλα έως ότου απομακρυνθούν οριστικά από το κτιριακό συγκρότημα.

Κάδοι απορριμμάτων που πρέπει να χρησιμοποιούνται στην κουζίνα:

- Πρέπει να είναι κατασκευασμένοι κατά τρόπο, ώστε να γίνεται απόρριψη χωρίς επαφή με τα χέρια
- Πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο, ώστε να μην έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, εξοπλισμό, εργαλεία
- Πρέπει να έχουν κατάλληλα καπάκια που εμποδίζουν την επιμόλυνση
- Δεν πρέπει ποτέ να υπερχειλίζουν και πρέπει να ανοίγουν μόνο όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν



Εικόνα 14: Κάδοι απορριμμάτων κατά προτίμηση με πεντάλ



Εικόνα 15: Ανοιχτοί κάδοι, ρυπαροί και γεμάτοι σκουπίδια αποτελούν εστία μόλυνσης

3.2.5. Προστασία από έντομα, τρωκτικά και άλλα επιβλαβή ζώα

Τα παράσιτα αποτελούν μεγάλη απειλή για την ασφάλεια των τροφίμων. Η προσβολή από παράσιτα μπορεί να προκληθεί σε χώρους όπου μπορούν να αναπαραχθούν και σε χώρους που τους επιτρέπουν πρόσβαση σε τρόφιμα. Πρέπει να εφαρμόζονται ορθές πρακτικές υγιεινής ώστε να μη δημιουργείται ένα περιβάλλον που διευκολύνει την αναπαραγωγή των παρασίτων. Με το καθαρό και τακτικό περιβάλλον, την επίβλεψη των εισερχόμενων υλικών για τυχόν ύπαρξη παρασίτων και τον ορθό έλεγχο για παράσιτα γύρω από την εγκατάσταση και στο εσωτερικό της, η χρήση χημικών ουσιών καθαρισμού ελαχιστοποιείται ενώ επίσης μειώνεται η χρήση δηλητηρίων για τα παράσιτα.

Ο όρος «προστασία από παράσιτα» αναφέρεται κατά κύριο λόγο στην προστασία από έντομα και τρωκτικά. Πρέπει να επισημανθεί ότι απαγορεύεται η είσοδος κατοικίδιων και άγριων ζώων και πτηνών στην κουζίνα και σε χώρους σερβιρίσματος φαγητού.

Υπάρχουν δύο διαφορετικά είδη προστασίας από τα παράσιτα:

- Παθητικός έλεγχος: συντήρηση του περιβάλλοντος και των χώρων εκτός του κτιρίου ώστε να μην εισέρχονται παράσιτα. Συσκευές παγίδευσης παρασίτων πρέπει να τοποθετηθούν γύρω από το κτίριο. Πλέγματα, σίτες, κλειστές πόρτες είναι μέσα που εξασφαλίζουν και αυτά παθητικό έλεγχο.
- Ενεργός έλεγχος: πρόληψη, εντοπισμός και εξάλειψη παρασίτων εντός του κτιρίου.



Εικόνα 16: Συσκευές για την πρόληψη εμφάνισης μυγών, κουνουπιών και άλλων εντόμων και τρωκτικών που χρησιμοποιούνται σε εγκαταστάσεις τροφίμων

Χρήσιμες συμβουλές για την προστασία από παράσιτα:

- Τοποθετήστε πλέγματα σε όλα τα παράθυρα και τα κουφώματα
- Κρατάτε τις θύρες κλειστές
- Κλείνετε όλες τις οπές σε τοίχους, οροφές, θύρες
- Καθαρίζετε πολύ καλά τους χώρους
- Συχνός καθαρισμός των φρεατίων της αποχέτευσης στο χώρο της κουζίνας με πιεστικό μηχάνημα

- Καθαρίζετε αμέσως κάθε τροφή και ποτό που χύνεται
- Διατηρείτε καθαρά τα ντουλάπια, τα ράφια και τα συρτάρια
- Αδειάζετε το νερό από τους κουβάδες
- Καλύπτετε τους περιέκτες και τους κάδους απορριμμάτων
- Πλένετε τακτικά τα πιάτα
- Κρατάτε όλες τις προμήθειες τροφίμων μακριά από τους τοίχους και σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από το δάπεδο
- Διατηρείτε υπό έλεγχο την υγρασία του αέρα (καλύτερα κάτω από 50%) και αερίζετε τα δωμάτια
- Τοποθετείτε στο ψυγείο γάλα σε σκόνη, κακάο, ξηρούς καρπούς (εάν βρίσκονται έντομα στα τρόφιμα, θα καταστούν ανενεργά σε θερμοκρασία 5 °C)
- Μετακινείτε τακτικά τα αποθηκευμένα προϊόντα (προκειμένου τα παράσιτα να μην μπορούν να φτιάξουν φωλιά και να επωαστούν)

3.2.6. Νερό & πάγος που χρησιμοποιούνται στις επιχειρήσεις εστίασης

Το νερό που αποτελεί μέρος τροφίμου ή χρησιμοποιείται στην παραγωγή τροφίμων αποτελεί σημαντική πηγή δυνητικής μόλυνσης. **Μόνο πόσιμο νερό** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το πλύσιμο ωμών τροφίμων, την προετοιμασία φαγητού και ποτών, το πλύσιμο πιάτων, σκευών και εξοπλισμού, το πλύσιμο επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, καθώς και το πλύσιμο τοίχων και δαπέδων στην κουζίνα.

Το νερό από υπόγειες πηγές καθώς και τα επιφανειακά ύδατα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία προτού χρησιμοποιηθούν. Σε περιοχές όπου η έλλειψη νερού είναι συνηθισμένη, ακόμα και αν προέρχεται από την κεντρική παροχή νερού και κεντρικούς σωλήνες, το νερό πρέπει να απολυμαίνεται πριν χρησιμοποιηθεί (καθώς, κατά τη διάρκεια του χρόνου που το νερό δεν κυλά διαμέσου των σωλήνων, οι βρομίες απορροφώνται στους σωλήνες και μόλις το νερό αρχίσει να κυλά ξανά, μολύνεται από αυτές τις βρομίες). Σε περιοχές με πλημμύρες, έντονες βροχοπτώσεις, εκτεταμένο λιώσιμο χιονιού, το νερό δεν είναι πόσιμο και πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία. Σε περιοχές με ενδημικές υδατογενείς νόσους (ιός ηπατίτιδας, Cyclospora, κ.λπ.), το νερό πρέπει πάντα να υποβάλλεται σε επεξεργασία πριν από τη χρήση.

Μη επεξεργασμένο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για το πλύσιμο χώρων εκτός των εγκαταστάσεων.

Επεξεργασία νερού:

- Βρασμός
 - για ≥ 3 λεπτά σε υψόμετρο 2000 μέτρων και άνω
 - για ≥ 1 λεπτό σε υψόμετρο κατώτερο των 2000 μέτρων
 - Μετά τον βρασμό, το νερό πρέπει να διατηρείται σε περιέκτες επαρκούς χωρητικότητας που προορίζονται ειδικά γι' αυτήν τη χρήση, είναι καλυμμένοι και προστατεύονται από την επίδραση της θερμότητας, από παράσιτα και ζώα
 - Η βρύση στον περιέκτη πρέπει να αποστειρώνεται τακτικά.
- Χημική επεξεργασία
 - Μόνο οι χημικές ουσίες που είναι επιτρεπτές στην επεξεργασία πόσιμου νερού μπορούν να χρησιμοποιούνται
 - Οι χημικές ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
 - Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να καταρτίζουν σαφείς οδηγίες χρήσης των χημικών ουσιών και να επιβλέπουν τον τρόπο που χρησιμοποιούνται.



Εικόνα 17: Συσκευές επεξεργασίας νερού

**Πώς να υπολογίζονται οι ποσότητες πόσιμου νερού
που είναι απαραίτητες για την καθημερινή λειτουργία;**

Οι ποσότητες υπολογίζονται καλύτερα όταν λαμβάνεται υπόψη ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται σε καθημερινή βάση στην επιχείρηση.

Εκτιμάται ότι χρησιμοποιούνται 10 - 20 λίτρα νερού ανά άτομο που εξυπηρετείται σε επιχειρήσεις εστίασης (νερό που χρησιμοποιείται σε όλες τις εργασίες: πλύσιμο και μαγείρεμα τροφίμων, πλύσιμο πιάτων, καθαρισμός της εγκατάστασης, χρήση και καθαρισμός τουαλετών)

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων = Αριθμός θέσεων x Αριθμό διαδοχικών πελατών

Για παράδειγμα: 10 θέσεις x 5 διαδοχικούς πελάτες = 50 πελάτες εξυπηρετούνται καθημερινά

50 x 10 lt = 500 lt είναι αναγκαία σε επιχειρήσεις που πωλούν φαγητό σε πακέτο και σερβίρουν φαγητό σε περαστικούς και εξυπηρετούν καθημερινά 50 πελάτες

50 x 20 lt = 1000 lt είναι απαραίτητα για πλήρη γεύματα σε εστιατόρια που εξυπηρετούν καθημερινά 50 πελάτες

Η αποδοτικότητα της επεξεργασίας νερού πρέπει να ελέγχεται σε καθημερινή βάση και να τηρούνται φάκελοι στο σχετικό αρχείο. Στην αγορά κυκλοφορούν τεστ άμεσων ενδείξεων (εμπορικά kit) μέτρησης pH και χλωρίου. Το pH πόσιμου νερού πρέπει να κυμαίνεται εντός του προκαθορισμένου εύρους από 6,5 έως 8,5. Το υπολειμματικό (ελεύθερο) χλώριο στο δίκτυο του πόσιμου νερού, δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 0,5 mg/l, ενώ στα πιο απομακρυσμένα σημεία του δικτύου να φτάνει έως 0,2 – 0,3 mg/l.



*Τοποθετήστε τη λωρίδα δοκιμής κάτω από
τρεχούμενο νερό και συγκρίνετε τα αποτελέσματα
με την κλίμακα που παρέχεται στο kit*

Εικόνα 18: Εμπορικά τεστ άμεσης ένδειξης (kit) για τον έλεγχο του pH του νερού

3.2.7. Πάγος για Παρασκευή/ψύξη τροφίμων & ποτών

Ο πάγος που χρησιμοποιείται **πρέπει να δημιουργείται μόνο από πόσιμο νερό**. Μέχρι να χρησιμοποιηθεί, πρέπει να διατηρείται σε κλειστούς περιέκτες. Οι περιέκτες για την αποθήκευση πάγου πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται τακτικά.

Τα σκεύη κοπής πάγου, τα ειδικά φτυαράκια και τα άλλα μαχαιροπίρουνα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.

Χρήσιμες συμβουλές για την υγιεινή χρήση του πάγου

- Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τον κάδο πάγου σε καθημερινή βάση
- Αποθηκεύετε το ειδικό φτυαράκι πάγου μέσα στον πάγο με τη λαβή προς τα πάνω ή πάνω σε καθαρή, στεγνή επιφάνεια
- Καλύπτετε τον κάδο όταν δεν είναι σε χρήση
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα εύθραυστο γυάλινο ποτήρι ως φτυαράκι πάγου (προτιμώνται τα μεταλλικά είδη ή τα είδη από σκληρό πλαστικό)



Εικόνα 19: Υγιονομικός χειρισμός πάγου

3.2.8. Υγιεινή εργαζομένων

Οι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις εστίασης πρέπει να διατηρούν υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής. Οι εργαζόμενοι και όλοι οι επισκέπτες που εισέρχονται στους χώρους παρασκευής πρέπει να φορούν προστατευτικές στολές.

Στην εγκατάσταση θα πρέπει:

- Να υπάρχουν επαρκείς χώροι για την αποθήκευση των στολών και υποδημάτων εργασίας
- Να υπάρχει επαρκής αριθμός από τουαλέτες και νιπτήρες με υγρό σαπούνι και απολυμαντικά διαλύματα για πλύσιμο των χεριών, καθώς και χαρτί κουζίνας και κάδοι απορριμμάτων για τα χρησιμοποιημένα χαρτιά
- Να υπάρχουν αρκετές καθαρές προστατευτικές στολές, ώστε οι εργαζόμενοι να τις αλλάζουν συχνά.

**Καλύμματα
κεφαλιού**



**Καθαρές
στολές εργασίας**

Εικόνα 20: Στολές εργασίας για το προσωπικό σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

- Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται τρόφιμα πρέπει να αποφεύγουν να φορούν κοσμήματα (ιδίως με λίθους, παντατίφ και άλλα κομμάτια που μπορεί να "πέσουν" στα τρόφιμα). Επιτρέπονται μόνο απλές βέρες. Τα νύχια πρέπει να είναι κοντοκομμένα, καθαρά, χωρίς μανικιούρ. Γραπτές οδηγίες (ή αφίσες) για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι αναρτημένες πάνω από τον νιπτήρα όπου οι εργαζόμενοι πλένουν τα χέρια τους. Επίσης, οι οδηγίες για τις ενδεδειγμένες περιστάσεις που πρέπει να πλένουν τα χέρια τους αποτελούν άριστη υπενθύμιση των ορθών πρακτικών υγιεινής.

Οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών

- Αφαιρείτε τα κοσμήματα
- Βρέχετε τα χέρια με όσο πιο ζεστό νερό μπορείτε να αντέξετε ($\geq 45^{\circ}\text{C}$)
- Τρίβετε προσεκτικά και πλένετε όλη την περιοχή του χεριού (τρίβετε τουλάχιστον επί 20 δευτερόλεπτα)
- Ξεπλένετε πολύ καλά με τρεχούμενο νερό
- Απολυμαίνετε με ειδικό διάλυμα
- Στεγνώνετε με χαρτί (ή σε μηχανήμα θερμού αέρα)



Εικόνα 21: Νιπτήρας με θρύση που λειτουργεί με το γόνατο για το πλύσιμο των χεριών, αντλία υγρού σαπουνιού, χαρτί μιας χρήσης για το στέγνωμα των χεριών



Εικόνα 22: Αφίσες με οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι αναρτημένες στον τοίχο πάνω από τον νιπτήρα

Οι εργαζόμενοι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά αφού:

- Επισκεφθούν την τουαλέτα
- Χειριστούν ωμά τρόφιμα
- Φυσήξουν τη μύτη τους
- Χειριστούν απορρίμματα
- Καπνίσουν, φάνε, πουν
- Αγγίξουν αυτιά, μύτη, στόμα ή άλλα μέρη του σώματος
- Κάνουν διάλειμμα

Και συχνά κατά τη διάρκεια της παρασκευής τροφίμων εφόσον λερωθούν και γεμίσουν λάδια



Εικόνα 23: Καλύψτε τις πληγές, τα κοψίματα και τα καψίματα με πλαστικά καλύμματα, κατά προτίμηση έγχρωμα ή πλαστικούς επιδέσμους

Απαγορεύεται το κάπνισμα καθώς και η κατανάλωση φαγητού και ποτού στο εσωτερικό της κουζίνας. Πρέπει να προβλεφθούν ειδικοί χώροι για τους εργαζομένους όπου θα μπορούν να καπνίσουν και να γευματίσουν.

Οι εργαζόμενοι δεν πρέπει να φέρνουν το δικό τους φαγητό όμως, σε περίπτωση που αυτό συμβαίνει, πρέπει να το διατηρούν σε σφραγισμένο περιέκτη και εκτός της κουζίνας ή του αποθηκευτικού χώρου. Άλλα προσωπικά αντικείμενα όπως κινητά τηλέφωνα, μουσικά όργανα, προσωπικά είδη ρουχισμού, κ.λπ. δεν μπορούν να τοποθετηθούν οπουδήποτε στην κουζίνα ή στον αποθηκευτικό χώρο των τροφίμων (μπορούν να τοποθετηθούν στην ντουλάπα του εργαζόμενου, στον χώρο των αποδυτηρίων).

Οι εργαζόμενοι είναι υποχρεωμένοι να αναφέρουν όλα τα συμπτώματα που μπορεί να υποδηλώνουν ασθένεια (όπως διάρροια, εμετοί, κρύωμα, βήχας, φταρνίσματα, φλεγμονώδεις μεταβολές του δέρματος, εκκρίματα από μάτια ή αυτιά, καταρροή) και δεν πρέπει να τους επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. Μπορούν να εργάζονται στην αυλή ή σε άλλες βοηθητικές εργασίες που δεν έχουν σχέση με τρόφιμα, κατά τη διάρκεια της αδιαθεσίας τους. Μόνο μετά την πάροδο τουλάχιστον 48 ωρών από την εκδήλωση συμπτωμάτων σε οξεία μορφή, οι εργαζόμενοι μπορούν να αναλάβουν ξανά τα καθήκοντα χειρισμού τροφίμων.



Εικόνα 24: Χρησιμοποιείτε γάντια όταν χειρίζεστε ευαλλοίωτα τρόφιμα

Οι εργαζόμενοι δεν μπορούν να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όταν υποφέρουν από:

- Διάρροια
- Εμετούς
- Πυρετό, καταρροή, βήχα, φταρνίσματα.
- Εμφανίζουν ανοιχτές πληγές, πύον, έλκη στο δέρμα
- Είναι φορείς σαλμονέλας
- Έχουν μολυνθεί από το βακτήριο της σιγκέλλας
- Έχουν μολυνθεί και είναι φορείς του ιού της ηπατίτιδας Α
- Είναι φορείς παρασίτων (κρυπτοσπορίδια, λάμβλια κ.λπ.)

Εάν χειρίζονται ευαλλοίωτα τρόφιμα, συνιστάται στους εργαζομένους να φορούν γάντια μίας χρήσης. Προτού φορέσουν τα γάντια, πρέπει να πλύνουν σωστά τα χέρια τους. Πρέπει να αλλάζουν τα γάντια μίας χρήσης μετά την επαφή με δοχεία απορριμμάτων, με ακάθαρτες επιφάνειες ή ωμά υλικά. Τα γάντια μίας χρήσης πρέπει να απορρίπτονται μετά τη χρήση και δεν πρέπει να πλένονται ή να χρησιμοποιούνται ξανά.

Οδηγίες χρήσης των γαντιών:

- Πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε τα χέρια σας προτού φορέσετε γάντια
- Φοράτε το κατάλληλο μέγεθος
- Αλλάζετε τα γάντια τακτικά, όπως ακριβώς θα πλένατε τακτικά τα χέρια σας αν δεν φορούσατε γάντια
- Βγάζετε τα γάντια κάθε φορά που βγαίνετε από την κουζίνα
- Χρησιμοποιείτε ξεχωριστά γάντια για ωμά τρόφιμα, έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά, το πλύσιμο επιφανειών και πιάτων

ΤΑ ΓΑΝΤΙΑ ΔΕΝ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΟΥΝ ΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

4.1 Παραλαβή & αποθήκευση πρώτων υλών, προϊόντων και μπαχαρικών

Κάθε παράδοση πρώτων υλών, προϊόντων και συστατικών (μπαχαρικά και τα συναφή) πρέπει να ελέγχεται από εκπαιδευμένο εργαζόμενο και όλα τα τρόφιμα και τα προϊόντα που φαίνονται ύποπτα ή έχουν εμφανώς υποστεί ζημιά/αλλοίωση πρέπει να απορρίπτονται και να διατηρούνται μακριά από τις τακτικές προμήθειες.

Οι αποστολές φορτίων είναι καλύτερο να παραδίδονται εκτός των ωρών αιχμής και όλα τα τρόφιμα που χρειάζονται ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως σύμφωνα με τον δέοντα κανονισμό θερμοκρασίας.

Ορθές πρακτικές παραλαβής:

- Αγοράζετε από αξιόπιστους προμηθευτές
- Προγραμματίζετε τις παραλαβές εκτός των ωρών αιχμής
- Διατηρείτε πάντοτε τον χώρο παραλαβής καθαρό
- Ελέγχετε όλα τα φορτία προτού τα τοποθετήσετε στον αποθηκευτικό χώρο
- Απορρίπτετε όλα τα ύποπτα και αλλοιωμένα τρόφιμα και ενημερώνετε τον προμηθευτή για τους λόγους απόρριψης
- Τηρείτε το αρχείο προμηθειών (ημερομηνία προμήθειας, ποσότητα, είδος τροφίμου)
- Μην αποδέχεστε ακάθαρτα ή σπασμένα αβγά
- Μην αποδέχεστε σκουριασμένες, φθαρμένες ή ογκώδεις κονσέρβες
- Πρέπει να απορρίπτετε ψάρια και κρέατα που μυρίζουν, έχουν κολλώδη υφή ή είναι στεγνά
- Ξινισμένο και πικρό γάλα και βούτυρο, προϊόντα με μούχλα και κακή οσμή είναι αλλοιωμένα
- Προϊόντα σε σχισμένες συσκευασίες ή προϊόντα που στάζουν από τη συσκευασία πρέπει να απορρίπτονται
- Μουχλιασμένα, σάπια και χαλασμένα φρούτα και λαχανικά δεν πρέπει να γίνονται δεκτά

Ορθές πρακτικές αποθήκευσης:

- Επισημαίνετε με ετικέτα όλα τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (ημερομηνία παραλαβής, είδος)
- Εναλλάσσετε τα προϊόντα και φροντίζετε να χρησιμοποιούνται πρώτα τα παλαιότερα προϊόντα - Εφαρμογή της διαδικασίας «First in – First out» (FiFo – δηλαδή τα προϊόντα που αγοράζονται πρώτα είναι αυτά που πρέπει να πωλούνται και πρώτα) όσον αφορά όλα τα ξηρά, παγωμένα και κατεψυγμένα προϊόντα
- Χρησιμοποιείτε περιέκτες τροφίμων για όλα τα προϊόντα που δεν είναι συσκευασμένα
- Απορρίπτετε όλα τα τρόφιμα που έχουν λήξει
- Εξετάζετε προσεκτικά τον αποθηκευτικό χώρο και απορρίπτετε τακτικά όλα τα ύποπτα/ αλλοιωμένα τρόφιμα
- Ελέγχετε τη θερμοκρασία των τροφίμων και των χώρων αποθήκευσης τροφίμων
- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα κοντά σε χημικές ουσίες ή υλικά καθαρισμού
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ξανά παλιούς περιέκτες από χημικές ουσίες ή υλικά καθαρισμού για την αποθήκευση τροφίμων
- Διατηρείτε τα ράφια μακριά από τους τοίχους και σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από το δάπεδο
- Διατηρείτε τον αποθηκευτικό χώρο καθαρό και στεγνό
- Η θερμοκρασία σε θαλάμους ψύξης πρέπει να είναι κάτω από 4 °C, σε καταψύκτες κάτω από -18 °C και σε στεγνό αποθηκευτικό χώρο πρέπει να κυμαίνεται από 10°C έως 21 °C

Σε ψυγείο/ καταψύκτη/ θάλαμο συντήρησης:

- Τα ωμά προϊόντα **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΠΟΤΕ να αποθηκεύονται** πάνω από έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά
- Αποθηκεύετε μαγειρεμένα και έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά πάνω από ωμά τρόφιμα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση.
- Καλύπτετε πάντοτε τα τρόφιμα για λόγους προστασίας (εκτός εάν είναι ακόμα ζεστά και πρέπει να κρυώσουν).
- Τοποθετείτε τις κατσαρόλες με τρόφιμα μέσα σε μονάδες ψύξης σε κατάλληλη απόσταση μεταξύ τους ώστε ο αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί γύρω από αυτές. Αποφεύγετε να τοποθετείτε πάρα πολύ καυτές κατσαρόλες στο ψυγείο.

Προτεινόμενη τακτοποίηση μέσα στο ψυγείο από πάνω προς τα κάτω:

1. Έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά
2. Ολόκληρο ψάρι
3. Ολόκληρο κρέας
4. Αλεσμένο κρέας
5. Πουλερικά
6. Πλυμένα φρούτα και λαχανικά σε κλειστούς περιέκτες



Εικόνα 25: Υγειονομικά ορθή αποθήκευση σε ψυκτικό θάλαμο



Εικόνα 26: Τρόφιμα χωρίς σήμανση, κακή διαχείριση ψυγείου



Εικόνα 27: Καθαρό και τακτοποιημένο ψυγείο, τρόφιμα με σήμανση

4.2 Έλεγχος θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία μπορεί να επηρεάσει τον αριθμό των βακτηρίων/ιών με δύο τρόπους:

- α) μπορεί να τα αυξήσει ή
- β) να εξαλείψει, μειώσει ή αποτρέψει την αναπαραγωγή τους.

Μόνο η θερμοκρασία που είναι κατάλληλη για κάποια εργασία μπορεί να εξασφαλίσει την αποτελεσματικότητα της θερμικής κατεργασίας. Επομένως, ο έλεγχος της θερμοκρασίας μπορεί να έχει πολύ μεγάλη σημασία για την ασφάλεια των προϊόντων.

Η θερμοκρασία μπορεί να ελέγχεται:

- κατά την παραλαβή πρώτων υλών, συστατικών
- κατά την επεξεργασία
- κατά την αποθήκευση
- κατά την παραμονή σε θερμοθαλάμους ή θαλάμους συντήρησης
- κατά τη μεταφορά (φαγητό σε πακέτο).

Οι θερμοκρασίες των τροφίμων πρέπει να μετρώνται. Εάν χρησιμοποιούνται θερμόμετρα με ακίδα, η ακίδα πρέπει να πλένεται και να αποστειρώνεται μετά από κάθε χρήση.



Εικόνα 28: Θερμόμετρα- με ακίδα και τηλεχειρισμό για τη μέτρηση της θερμοκρασίας

Διάφορα μέτρα τίθενται σε εφαρμογή για να αποτρέπεται η ανάπτυξη βακτηρίων:

- Προετοιμάζετε μικρές ποσότητες φαγητού που θα σερβιριστεί αμέσως
- Ημιτελώς παρασκευασμένα φαγητά δεν πρέπει να μένουν εκτός ψυγείου/ καταψύκτη παραπάνω από 20 λεπτά - φροντίζετε να κρυώσουν γρήγορα
- Καλύπτετε τα τρόφιμα στον αποθηκευτικό χώρο
- Ελέγχετε τακτικά τη θερμοκρασία όλων των μονάδων ψύξης και διατηρείτε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ή $\leq -18^{\circ}\text{C}$, ανάλογα με το είδος του τροφίμου
- Διατηρείτε τα αβγά σε θερμοκρασία 7°C
- Τακτοποιείτε τα τρόφιμα στα ψυγεία/ τους καταψύκτες κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η μέγιστη κυκλοφορία αέρα. Τα ψυγεία πρέπει να διαθέτουν ανοιχτά ράφια με σχισμές, ώστε ο ψυχρός αέρας να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα. Μην καλύπτετε τα ράφια με αλουμινόχαρτο ή χαρτί και μην υπερφορτώνετε το ψυγείο. Αφήνετε χώρο μεταξύ των προϊόντων ώστε να εξασφαλίζεται η κυκλοφορία του αέρα
- Αποθηκεύετε τα κατεψυγμένα είδη σε περιέκτες ανθεκτικούς στην υγρασία ή σε περιέκτες ώστε να ελαχιστοποιείτε την απώλεια γεύσης και να αποφεύγετε ο αποχρωματισμός, η αφυδάτωση και η απορρόφηση των οσμών
- Παρακολουθείτε τακτικά τη θερμοκρασία του ψυγείου / καταψύκτη με θερμόμετρα και να την καταγράφετε
- Αποφεύγετε να αυξάνετε τη θερμοκρασία του καταψύκτη ανοίγοντας και κλείνοντας συχνά τις πόρτες του ψυγείου/καταψύκτη ή τοποθετώντας μεγάλες ποσότητες ζεστού φαγητού

- Φροντίζετε να κρυώσει το ζεστό φαγητό τοποθετώντας το σε ρηχά πιάτα ή μικρά δοχεία αποθήκευσης πριν το ψύξετε. Για να κρυώσει το φαγητό, ορισμένες ασφαλείς μέθοδοι που χρησιμοποιούνται ευρέως είναι ο διαχωρισμός του σε μικρότερες μερίδες για να κρυώσει στο ψυγείο, η τοποθέτησή του σε ρηχά πιάτα στο ψυγείο, η χρήση λουτρού πάγου/ύδατος και το ανακάτεμα με κρύες σπάτουλες



Εικόνα 29: Είναι σημαντικό να κρυώσει γρήγορα το ζεστό φαγητό, πριν το τοποθετήσετε στην ψύξη

- Οι κρύες σπάτουλες πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση
- Ποτέ μην καταψύχετε ξανά-αποψυγμένο φαγητό
- Τα έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά πρέπει να χρησιμοποιούνται ή να απορρίπτονται εντός 5 ημερών από την παρασκευή τους ή το άνοιγμα της συσκευασίας ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του παραγωγού.



Εικόνα 30:Θερμομέτρηση ψυκτικού θαλάμου

4.2.1 Ψύξη φαγητού

Το μαγείρεμα δεν καταστρέφει όλα τα βακτήρια. Λόγω ακατάλληλης ψύξης ή διάσπασης της ψυκτικής αλυσίδας, τα βακτήρια που θα επιβιώσουν θα μπορέσουν να πολλαπλασιαστούν και να προξενήσουν νοσήματα.

Δυνητικά επικίνδυνες τροφές πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία:

ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ:

60 °C έως 21 ° C εντός 2 ωρών και από 21°C έως ≤ 4° C εντός 4 ωρών.

Ψύξη φαγητού

- Χωρίζετε σε μικρά δοχεία αποθήκευσης, κατά προτίμηση από ανοξείδωτο ατσάλι
- Βυθίζετε σε λουτρό πάγου/ύδατος
- Το τοποθετείτε στο blast chiller ή στο ψυγείο
- Ανακατεύετε με το ειδικό φτυαράκι πάγου
- Τα δοχεία αποθήκευσης **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι καθαρά
- Ο πάγος πρέπει να προέρχεται από πόσιμο νερό
- Το blast chiller πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται τακτικά
- Οι σπάτουλες πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται



Τρόφιμα που κρυώνουν γρήγορα

4.2.2 Απόψυξη τροφίμων

Υπάρχουν τέσσερις ασφαλείς τρόποι απόψυξης τροφίμων:

- **Στο ψυγείο.** Είναι ο ασφαλέστερος τρόπος, αλλά μπορεί να διαρκέσει από λίγες ώρες έως λίγες ημέρες. Προβλέψτε μία ημέρα ή παραπάνω για μεγάλα τεμάχια όπως γαλοπούλες και ψητά.
- **Κάτω από κρύο, τρεχούμενο νερό.** Χρησιμοποιήστε έναν καθαρό, απολυμασμένο νεροχύτη, πόσιμο νερό και απομακρύνετε το φαγητό αμέσως μόλις αποψυχθεί. **Μην** αποψύχετε τροφές με ζεστό νερό, καυτό νερό ή στάσιμο νερό.

- **Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.** Αυτή η διαδικασία αποδίδει καλά με τροφές όπως τηγανητές πατάτες, δαχτυλίδια κρεμμυδιού ή μπιφτέκια. Δεν αποδίδει καλά με μεγάλα τεμάχια.

- **Σε φούρνο μικροκυμάτων.** Τα τρόφιμα πρέπει να μαγειρεύονται ή να σερβίρονται αμέσως. Αυτή η μέθοδος δεν έχει καλά αποτελέσματα με μεγάλα τεμάχια.



Εικόνα 31: Απόψυξη κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό

Ποτέ μην αποψύχετε σε θερμοκρασία δωματίου!
Η τοποθέτηση τροφών στον πάγκο ή τον νεροχύτη για να αποψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου **δεν είναι ασφαλής**
διότι επιτρέπει την ταχεία ανάπτυξη βακτηρίων.

4.2.3 Μαγείρεμα

Πάντοτε να μαγειρεύετε τα τρόφιμα στην απαιτούμενη ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία και τηρώντας τον κατάλληλο χρόνο. Ποτέ μη διακόπτετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Μερικώς μαγειρεμένα πουλερικά ή κρέατα ενδέχεται να δημιουργήσουν συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη βακτηρίων. Υπολογίζετε τη θερμοκρασία στο μέσο του κρέατος ή του ψαριού. Χρησιμοποιείτε θερμόμετρα για να ελέγχετε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί. Εάν δεν μετρήσετε τη θερμοκρασία, τότε εκτιμήστε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί με βάση την εμφάνισή του, αν έχει αλλάξει χρώμα ή αν στάζουν υγρά. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί σε αρκετά σημεία, ιδίως τα πιο παχιά.

Πίνακας 4: Προτεινόμενες ελάχιστες θερμοκρασίες στις οποίες πρέπει να μαγειρευτούν τα τρόφιμα

Είδος τροφίμου	Θερμοκρασία που πρέπει να επιτευχθεί στο μέσο ελάχ. ° C	Χρόνος (δευτερόλεπτα, λεπτά)
----------------	---	------------------------------

Πουλερικά, αλεσμένος μοσχαρίσιος κιμάς	74°C	15 δευτ.
Γεμιστό κρέας, ψάρι, πουλερικά, ζυμαρικά	75°C	15 δευτ.
Χοιρινά παϊδάκια	63°C	15 δευτ.
Ψητό μοσχάρι και χοιρινό	54°C 58°C 63°C	112 λεπτά 28 λεπτά 4 λεπτά
Χοιρομέρι σε άλμη ωμό	63°C	1 λεπτό
Μαγειρεμένο	60°C	1 λεπτό
Ψάρι	63°C	15 δευτ.
Αβγά	63°C	15 δευτ.



Εικόνα 32: Οι θερμοκρασίες μαγειρέματος πρέπει να μετρώνται



Εικόνα 33: Κρίνετε αν είναι έτοιμο χρησιμοποιώντας τις αισθήσεις σας

Αντί να μετράτε τη θερμοκρασία στο κέντρο, το χρώμα του κρέατος μπορεί να δείχνει αν είναι έτοιμο για σερβίρισμα:

- Μετρίως ωμό (έντονο ρόδινο χρώμα στο κέντρο): θερμοκρασία στο κέντρο 63°C
- Μισοψημένο (απαλό ρόδινο χρώμα στο κέντρο): θερμοκρασία στο κέντρο 71°C
- Καλοψημένο (δεν έχει ρόδινο χρώμα): θερμοκρασία στο κέντρο 77 °C

Μερικές χρήσιμες συμβουλές για να αυξήσετε την ασφάλεια του μαγειρεμένου φαγητού:

- Ανακατεύετε συχνά το φαγητό που μαγειρεύεται σε βαθιές κατσαρόλες για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας και μαγείρεμα σε βάθος.
- Αποφεύγετε να γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι. Αφήνετε τη θερμοκρασία του λαδιού να επανέλθει στο απαιτούμενο θερμοκρασιακό όριο ανάμεσα σε διαδοχικά τηγανίσματα.
- Ρυθμίζετε το μέγεθος και το πάχος κάθε μερίδας ώστε να εξασφαλίσετε ενιαίο χρόνο μαγειρέματος που μπορεί να προβλεφθεί. Μαγειρεύετε μαζί μερίδες παρόμοιου μεγέθους.

Αλλάζετε τακτικά το λάδι μαγειρέματος. Μην προσθέτετε νέο λάδι σε λάδι παλιό και με άσχημη οσμή.

4.2.4 Αναθέρμανση φαγητού

- Για άμεση χρήση: ξαναζεστάνετε σε εσωτερική θερμοκρασία 74 °C (για 15 δευτερόλεπτα)
- Για διατήρηση σε θερμοθαλάμους: η θερμοκρασία του νερού στον θερμοθάλαμο πρέπει να είναι 65 °C
- Μετά από δύο ώρες στον θερμοθάλαμο, το φαγητό πρέπει να ξαναζεσταθεί σε εσωτερική θερμοκρασία 74 °C για 15 δευτερόλεπτα
- Μη χρησιμοποιείτε τους θερμοθαλάμους για την αναθέρμανση του φαγητού, αλλά μεταφέρετε το φαγητό στην κατσαρόλα και ξαναζεστάνετε στη στόφα/ στον φούρνο
- Το φαγητό μπορεί να ξαναζεσταθεί μόνο μία φορά (μετά το πρώτο δώρο διάστημα), ενώ βρίσκεται στον θερμοθάλαμο
- Αφού παρέλθει το δεύτερο δώρο διάστημα, πρέπει να απορρίψετε όλα τα υπολείμματα τροφών.



Εικόνα 34: Σύγχρονες στόφες για την αναθέρμανση φαγητού



Εικόνα 35: Θερμοθάλαμος για τη διατήρηση του ζεστού φαγητού

*Διατηρείτε τον θερμοθάλαμο σε θερμοκρασία 63–65 °C για 2 ώρες το ανώτερο.
Ανακατεύετε περιοδικά το φαγητό για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη θερμοκρασία.
 Μετά από 2 ώρες, ξαναζεστάνετε σε εσωτερική θερμοκρασία 74 °C για 15 δευτερόλεπτα.*

Θάλαμος συντήρησης

- Σερβίρετε φαγητό που έχει ήδη ψυχθεί στους 4 °C.
- Ή σερβίρετε μόνο μικρές μερίδες, αντικαταστήστε γρήγορα
- Φροντίστε ο θάλαμος συντήρησης να διατηρήσει θερμοκρασία 4 °C, εάν το φαγητό παραμείνει πάνω από 2 ώρες
- Αλλάζετε συχνά τα εργαλεία!!!
- Καλύπτετε το φαγητό κατά τέτοιο τρόπο, ώστε οι πελάτες να μην έχουν τη δυνατότητα να αναπνέουν ή να ομιλούν πάνω από αυτό



Εικόνα 36: Θάλαμος συντήρησης στους +4 °C. Ανακατεύετε τακτικά το φαγητό για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη ψύξη.



Εικόνα 37: Μαρινάρετε μόνο στο ψυγείο και ΠΟΤΕ στον πάγκο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

4.3 Δοκιμή φαγητού

Κακές πρακτικές κατά τη δοκιμή του φαγητού μπορεί να μολύνουν το φαγητό.

- Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα φαγητού από τον περιέκτη σε μικρό μπολ ή κουτάλι
- Απομακρυνθείτε από τον περιέκτη του φαγητού και δοκιμάστε το φαγητό με κουταλάκι
- Τοποθετήστε το χρησιμοποιημένο μπολ και το κουταλάκι στον χώρο του πλυντηρίου πιάτων

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ξανά ένα μπουλ ή ένα κουτάλι που έχετε ήδη χρησιμοποιήσει για δοκιμή
- Πλύνετε τα χέρια σας πριν και μετά τη δοκιμή.



Εικόνα 38: Αριστερή εικόνα – ΚΑΚΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ / Δεξιά εικόνα – Υγιεινή δοκιμή φαγητού

4.4 Χειρισμός διαφορετικών ειδών τροφίμων

Στην κουζίνα, χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα διαφορετικά είδη τροφίμων. Έχει ύψιστη σημασία να διαχωρίζετε τις επιφάνειες κοπής και τα άλλα σκεύη, κάτι που μπορείτε να επιτύχετε χρησιμοποιώντας διαφορετικά χρώματα:

- Κόκκινο κρέας: ΚΟΚΚΙΝΟ
- Πουλερικά: ΚΙΤΡΙΝΟ
- Φρούτα και λαχανικά: ΠΡΑΣΙΝΟ
- Ψάρι: ΜΠΛΕ
- Ψωμί και έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά: ΑΣΠΡΟ.



Εικόνα 39: Επιφάνεια κοπής και μαχαίρια σε διαφορετικά χρώματα

Διαδικασία για το πλύσιμο ωμών φρούτων και λαχανικών

- Πλένετε τα φρούτα και τα λαχανικά ακριβώς πριν από το σερβίρισμα
- Αφού αφαιρέσετε τα εξωτερικά φύλλα από τις σαλάτες, χωρίζετε τελείως τα φύλλα και πλένετε με ΠΟΣΙΜΟ νερό
- Βυθίζετε σε διάλυμα υπερμαγγανικού καλίου 0,001%, εάν υπάρχουν ανεπαρκείς ποσότητες πόσιμου νερού ή σε περιοχές με ενδημικές ασθένειες όπως ο τύφος ή η ηπατίτιδα Α. Χρησιμοποιείτε νέο διάλυμα για κάθε παρτίδα.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με επιφάνειες, όπου τοποθετούνται ωμό κρέας και πουλερικά
- Πλένετε τα φρούτα με λεπτή και παχιά φλούδα πριν τα κόψετε
- Χρησιμοποιείτε βούρτσα για να τρίψετε προϊόντα με παχιά φλούδα



Εικόνα 40: Χρησιμοποιείτε τρεχούμενο νερό ή μουλιάστε σε ένα πιάτο, ξεπλύνετε με φρέσκο νερό και μουλιάστε σε απολυμαντικό διάλυμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

5.1 Αυτοεξυπηρέτηση (Self-service) – Μπουφές

Προσέχετε τη συμπεριφορά των πελατών:

- Ειδικά τα παιδιά μπορούν να μολύνουν τα φαγητά αγγίζοντάς τα με τα χέρια, διαλέγοντας μερικά φαγητά με τα δάχτυλα και ξαναβάζοντας φαγητό πάνω στους δίσκους σερβιρίσματος.
- Οι καταναλωτές ενδέχεται να μη χρησιμοποιούν σκεύη σερβιρίσματος αλλά να διαλέγουν το φαγητό με τα δικά τους μαχαιροπίρουνα ή με γυμνά χέρια
- Το φαγητό στη σειρά του self-service μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση
- Τοποθετώντας στα φαγητά πλαστικό κάλυμμα, εμποδίζετε τους πελάτες να φταρνιστούν/ αναπνεύσουν απευθείας πάνω τους
- Επιστρέψτε το φαγητό στους δίσκους σερβιρίσματος



Εικόνα 41:Φροντίστε να υπάρχουν τα κατάλληλα εργαλεία σερβιρίσματος σε ένα σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self-service)

5.2 Αίθουσα πελατών – Υπαίθριος χώρος

Στην αίθουσα των πελατών στον εσωτερικό ή τον υπαίθριο χώρο, πρέπει να φροντίζετε ώστε:

- Τα τραπέζια και τα καθίσματα να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά. Το ίδιο τα τραπεζομάντηλα, τα πιάτα, τα ποτήρια κλπ.
- Δε θα πρέπει να γίνεται σερβίρισμα σε πιάτα ή ποτήρια που έχουν ρωγμές, δεν είναι λεία ή έχουν χάσει την αδιαπερατότητά τους.
- Όταν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσης, να διασφαλίζεται ότι τα σκεύη αυτά είναι κατάλληλα για το σερβίρισμα ζεστών τροφίμων ή ροφημάτων.
- Αυτοσχέδια σκεύη εστίασης που γενικά προβλέπονται για άλλη χρήση ή

αντικείμενα που έχουν μετατραπεί ή σκεύη που χρωματίστηκαν – επενδύθηκαν – επεξεργάστηκαν εκ των υστέρων, καθώς και σκεύη που δεν επιτρέπουν τον πλήρη καθαρισμό ή είναι απορροφητικά (π.χ. ξύλινα, από ψάθα, καλάμια κλπ) δεν είναι αποδεκτά.

- Τα τραπεζομάντηλα, τα πιάτα και τα ποτήρια που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για εστίαση, τοποθετούνται μετά την έλευση του πελάτη.

Κάθε κατάστημα μαζικής εστίασης μπορεί να εξυπηρετεί ταυτόχρονα τόσους πελάτες, όσοι αναλογούν στο καθαρό εμβαδό της αίθουσας πελατών διαιρεμένου με τον συντελεστή 1,30, ανεξάρτητα αν οι πελάτες είναι καθήμενοι ή όρθιοι (δυναμικότητα επιχείρησης). Ο αριθμός των εξυπηρετούμενων ατόμων στην κλειστή αίθουσα πολλαπλασιαζόμενος με τον συντελεστή 1,30 δε θα πρέπει να υπερβαίνει το καθαρό εμβαδό του χώρου. Ο αριθμός των εξυπηρετούμενων ατόμων στον υπαίθριο χώρο πολλαπλασιαζόμενος με τον συντελεστή 0,70 δε θα πρέπει να υπερβαίνει το εμβαδό του υπαίθριου χώρου (πρασιά) του καταστήματος ή άλλου εξωτερικού χώρου για το οποίο υπάρχει δικαίωμα χρήσης από τη δημοτική, λιμενική ή άλλη αρχή. Ας σημειωθεί, εδώ, ότι λαμβάνεται υπόψη η συνολική δυναμικότητα του καταστήματος (άθροισμα δυναμικότητας εντός και εκτός καταστήματος), προκειμένου να προσδιοριστούν οι νομοθετικές απαιτήσεις για τον αριθμό των αποχωρητηρίων.



Εικόνα 42: Η συνολική δυναμικότητα μιας επιχείρησης συσχετίζεται με τον αριθμό των αποχωρητηρίων που πρέπει να διαθέτει

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο

ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ (προαπαιτούμενα προγράμματα)

Σύμφωνα με το άρθρο 6 της υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21-06-2017 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/23-06-2017) και το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/04 της Ε.Ε., όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται να τηρούν αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης και συγκεκριμένα:

6.1 ΑΡΧΕΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



Εικόνα 43: Παραδείγματα εγγράφων σχετικών με την επιχείρηση

α) Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (ή άδειας λειτουργίας για κέντρα διασκέδασης)

β) Κατόψεις / Τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού όπου θα αποτυπώνονται όλοι οι χώροι του καταστήματος με τα αντίστοιχα τ.μ. των επιμέρους χώρων, περιλαμβανομένων και αυτών που προβλέπονται από ειδικές διατάξεις του ισχύοντος νομικού πλαισίου (π.χ. χώροι υγιεινής για Α.Μ.Ε.Α.). Επίσης θα αποτυπώνονται η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και οι χώροι των καθημένων πελατών. Πάνω στα σχεδιαγράμματα θα υπάρχει η βεβαίωση μηχανικού ότι πληρούνται οι κτιριολογικές προϋποθέσεις και υποχρεώσεις του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου για το κατάστημα, ότι πληροί τις προϋποθέσεις χώρου κύριας χρήσης, ότι ο χώρος είναι κατάλληλος για τη συγκεκριμένη χρήση σύμφωνα με τον Οικοδομικό και τον Κτιριοδομικό Κανονισμό, τις προϋποθέσεις του Κανονισμού Πυροπροστασίας, καθώς και των εκάστοτε ισχυουσών πολεοδομικών διατάξεων, καθώς και περιγραφή αναλυτικά των νομιμοποιητικών στοιχείων του καταστήματος (π.χ. άδεια δόμησης, τυχόν αναθεωρήσεις αυτής, δήλωση αυθαιρέτου, εξαίρεση από κατεδάφιση, ενημέρωση φακέλου άδειας δόμησης, προϋφιστάμενο κτίριο του 1955 κ.λπ.). Η κάτοψη θα συνοδεύεται από αντίγραφα των στοιχείων νομιμότητας του χώρου, στα οποία αναφέρεται (π.χ. άδεια δόμησης, δήλωση αυθαιρέτου με τις εκάστοτε περί αυθαιρέτων διατάξεις, απόφαση εξαίρεσης από κατεδάφιση, βεβαίωση παλαιότητας κ.λπ.).

- γ) Αποδεικτικό καθαρισμού , συντήρησης & καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος (όπου απαιτείται) – (Υπόδειγμα Α)
- δ) Απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις για τη χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και κέντρα διασκέδασης

6.2 ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού με τα πιστοποιητικά υγείας & πιστοποιητικά εκπαίδευσης για κάθε εργαζόμενο - (Υπόδειγμα Β)



6.3 ΑΡΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

Όταν υπάρχει σύνδεση με το κεντρικό δίκτυο ύδρευσης, αυτό θα αποδεικνύεται με το απόκομμα του λογαριασμού της Δημοτικής Επιχείρησης Ύδρευσης. Για τις επιχειρήσεις που υδρεύονται ιδιωτικά, θα διεξάγεται έλεγχος του νερού έτσι ώστε τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Κ.Υ.Α. υπ' αρ. Γ1(δ)/ΓΠ οικ.67322 (ΦΕΚ 3282/τ.Β'/19-09-2017) «Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, της 3ης Νοεμβρίου 1998 όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία (ΕΕ) 2015/1787 (L260, 7.10.2015), ή ό,τι κάθε φορά ισχύει. (υπόδειγμα Γ)



6.4 ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- Επικαιροποιημένο πρόγραμμα καθαριότητας (καθαρισμός επιφανειών, εξοπλισμού, συχνότητα καθαρισμού, υπεύθυνος καθαρισμού, κλπ)
- Δελτίο τήρησης του προγράμματος καθαριότητας/εγκεκριμένα σκευάσματα/οδηγίες χρήσης αυτών.
- Επαλήθευση του προγράμματος καθαριότητας (π.χ. χρωματικά τεστ) (Υπόδειγμα Δ)

6.5 ΑΡΧΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ & ΕΝΤΟΜΩΝ (ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ)

- Σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία απολυμάνσεων
- Οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων
- Χαρτογράφηση συστήματος μυοκτονίας και συστήματος παρακολούθησης της εφαρμογής με αρίθμηση των τοποθετημένων δολωματικών σταθμών, παγίδων σύλληψης, ηλεκτρικών εντομοπαγίδων κλπ.
- Πιστοποιητικό με τα αντίδοτα των χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων
- Τεχνικό δελτίο εργασιών και ευρημάτων, διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών



6.6 ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

- Καταγραφή θερμοκρασιών των τροφίμων κατά την παραλαβή τους (διατήρηση ψυκτικής αλυσίδας)
- Καταγραφή θερμοκρασιών ψυγείων, καταψύξεων, θερμοθαλάμων, blast chillers κλπ
- Καταγραφή θερμοκρασιών των τροφίμων κατά τη θερμική τους επεξεργασία (σε περίπτωση που αποτελεί Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου Κ.Σ.Ε.) (Υπόδειγμα Ε, ΣΤ)

6.7 ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Όλα τα απαραίτητα αρχεία, παραστατικά (τιμολόγια, δελτία αποστολής, στοιχεία προμηθευτών, κλπ) και διαδικασίες που είναι αναγκαία για την αναγνώριση σε όλα τα στάδια παραγωγής της προέλευσης των τροφίμων, των αποθεμάτων τους στην επιχείρηση, καθώς και των αποδεκτών των παραγόμενων προϊόντων (όταν γίνεται μεταπώληση).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ - ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

7.1 Αυτοέλεγχος Επιχείρησης

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων στα πλαίσια των υποχρεώσεων τους λαμβάνουν όλα τα ενδεχόμενα υγειονομικά μέτρα μέσω της εφαρμογής των αρχών HACCP και της κατάρτισης αρχείων ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων αυτοελέγχου της επιχείρησης.

Ο επιχειρηματίας με την έναρξη λειτουργίας της επιχείρησής του καλείται:

- α) να αξιολογήσει τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα που παράγει η επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος
- β) να εντοπίσει αστοχίες της παραγωγικής διαδικασίας από την πλευρά της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων
- γ) να προσδιορίσει ενέργειες που είναι δυνατόν να επιφέρουν επιμόλυνση των παραγόμενων τροφίμων και τον κίνδυνο εμφάνισης τροφιμογενούς λοίμωξης στους πελάτες της επιχείρησης και τέλος
- δ) να λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα που θα διασφαλίσουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που παράγει η επιχείρησή του, την προστασία των καταναλωτών και τη διατήρηση της καλής φήμης της επιχείρησης για υψηλή ποιότητα στο παραγόμενο προϊόν τους

7.2 Υγειονομικός Έλεγχος

Οι Υγειονομικοί Επιθεωρητές (Υγιεινολόγοι/Επόπτες Δημόσιας Υγείας) είναι υπεύθυνοι για τη λήψη μέτρων Δημόσιας Υγιεινής καθώς και την εφαρμογή της νομοθεσίας σχετικά με την περιβαλλοντική υγιεινή με στόχο την προστασία της Δημόσιας Υγείας.

Οι αρμόδιες αρχές που πραγματοποιούν τους υγειονομικούς ελέγχους σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος αξιολογούν όλα τα παραπάνω στοιχεία αυτοελέγχου των επιχειρήσεων και επιβεβαιώνουν ότι η επιχείρηση λειτουργεί ικανοποιητικά από υγειονομικής απόψεως. Οι επιθεωρητές για την προτυποποίηση του υγειονομικού ελέγχου συμπληρώνουν φύλλα ελέγχου (Checklist) και ανάλογα με τα αποτελέσματα του ελέγχου προβαίνουν στις προβλεπόμενες από το νόμο ενέργειες.

Η διαπίστωση μη συμμορφώσεων ως προς τα οριζόμενα της νομοθεσίας στην έκθεση ελέγχου των Υγειονομικών Επιθεωρητών (Υγιεινολόγων/Εποπτών Δημόσιας Υγείας) συνεπάγεται λήψη μέτρων συμμόρφωσης ως προς τη νομοθεσία, την επιβολή διοικητικών κυρώσεων (προστίμων) ή την άσκηση της ποινικής δίωξης του παραβάτη σε περίπτωση κινδύνου για τη Δημόσια Υγεία.

Το σημαντικότερο σημείο της συνολικής προσπάθειας της αναμόρφωσης της υγειονομικής νομοθεσίας είναι ότι ο υγειονομικός έλεγχος που διενεργείται από τους επιθεωρητές βασίζεται σε μια εντελώς διαφορετική βάση από ότι τα προηγούμενα χρόνια.

Ο επιθεωρητής που θα διενεργήσει τον υγειονομικό έλεγχο θα βασιστεί σε προτυποποιημένα φύλλα ελέγχου με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Οι ερωτήσεις / παρατηρήσεις των φύλλων ελέγχου εντοπίζονται στην αξιολόγηση των μέτρων που λήφθηκαν από τον επιχειρηματία και το προσωπικό της επιχείρησης υγειονομικού ενδιαφέροντος για τη μη εμφάνιση πιθανών κινδύνων για την υγεία του καταναλωτή σε σχέση με τους όρους για την προστασία της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Επίσης ο έλεγχος που βασίζεται στα φύλλα ελέγχου ιεραρχεί τους κινδύνους για την υγιεινή των τροφίμων ανάλογα με τη σοβαρότητα της εμφάνισής τους και τις συνέπειες για την υγεία του καταναλωτή, ενώ προσπαθεί να αυξήσει την αντικειμενικότητα της υγειονομικής επιθεώρησης. Το αποτέλεσμα του ελέγχου έχει και βαθμολογικό ενδιαφέρον για τον επιχειρηματία, το οποίο θα κατατάσσει την Επιχείρηση Υγειονομικού Ενδιαφέροντος σε μια κατηγορία (χαμηλού, μέσου ή υψηλού κινδύνου) ανάλογα με την οποία θα καθορίζεται και η συχνότητα επανελέγχου από την Υγειονομική Υπηρεσία.

Τελικός στόχος για τους επιχειρηματίες είναι η παραγωγή και τελική διάθεση υγιεινών και ασφαλών τροφίμων και για τους επιθεωρητές η προστασία της Δημόσιας Υγείας. Για την επίτευξη των στόχων αυτών απαιτείται η συνεργασία και των δυο πλευρών μέσα στα πλαίσια που ορίζει το νομοθετικό πλαίσιο και η εφαρμογή των υγειονομικών διατάξεων.

ΣΧΕΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 *«Για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων»*
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ ΕΚ 852/2004 *«Για την υγιεινή των τροφίμων»*
- Ο Ν. 4442/2016 (ΦΕΚ 230/τ. Α' /7-12-2016) *«Νέο θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις».*
- Ο Ν. 4512/2018 (ΦΕΚ 5/ τ. Α') *«Ρυθμίσεις για την εφαρμογή των Διαρθρωτικών Μεταρρυθμίσεων του Προγράμματος Οικονομικής Προσαρμογής και άλλες διατάξεις»* και ειδικότερα το άρθρο 127 *«Καθορισμός Πλαισίου Εποπτείας των Οικονομικών Δραστηριοτήτων και της αγοράς προϊόντων και λοιπές διατάξεις».*
- Η Κ.Υ.Α οικ. 16228/2017(ΦΕΚ 1723/τ.Β') *«Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Θεάτρων και Κινηματογράφων».*
- Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 47829/2017(ΦΕΚ 2161/τ.Β) Υπουργική Απόφαση *«Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ ποτών & άλλες διατάξεις»*
- Κώδικας τροφίμων και Ποτών, (άρθρα 61, 62 και 62^α)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Τα αρχεία που παραθέτονται είναι ενδεικτικά & οι επιχειρήσεις τα διαμορφώνουν ανάλογα με το είδος και την κατηγορία τους.

ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

✓ ΑΡΧΕΙΟ 1 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ :

- α) Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (ή άδειας λειτουργίας για κέντρα διασκέδασης)
- β) Κατόψεις / Τομείς σχεδιαγραμμάτων μηχανικού όπως προβλέπεται
- γ) Διαγράμματα ροής με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται συμπεριλαμβανομένης της συνολικής δυναμικότητας
- δ) Αποδεικτικό καθαρισμού , συντήρησης & καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος (όπου απαιτείται)---Υπόδειγμα: 1(ε)
- ε) Τις απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις για τη χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και κέντρα διασκέδασης
- στ) Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού(πιστοποιητικά υγείας, εκπαίδευσης)---Υπόδειγμα: 1(δ)

✓ ΑΡΧΕΙΟ 2 ΝΕΡΟΥ

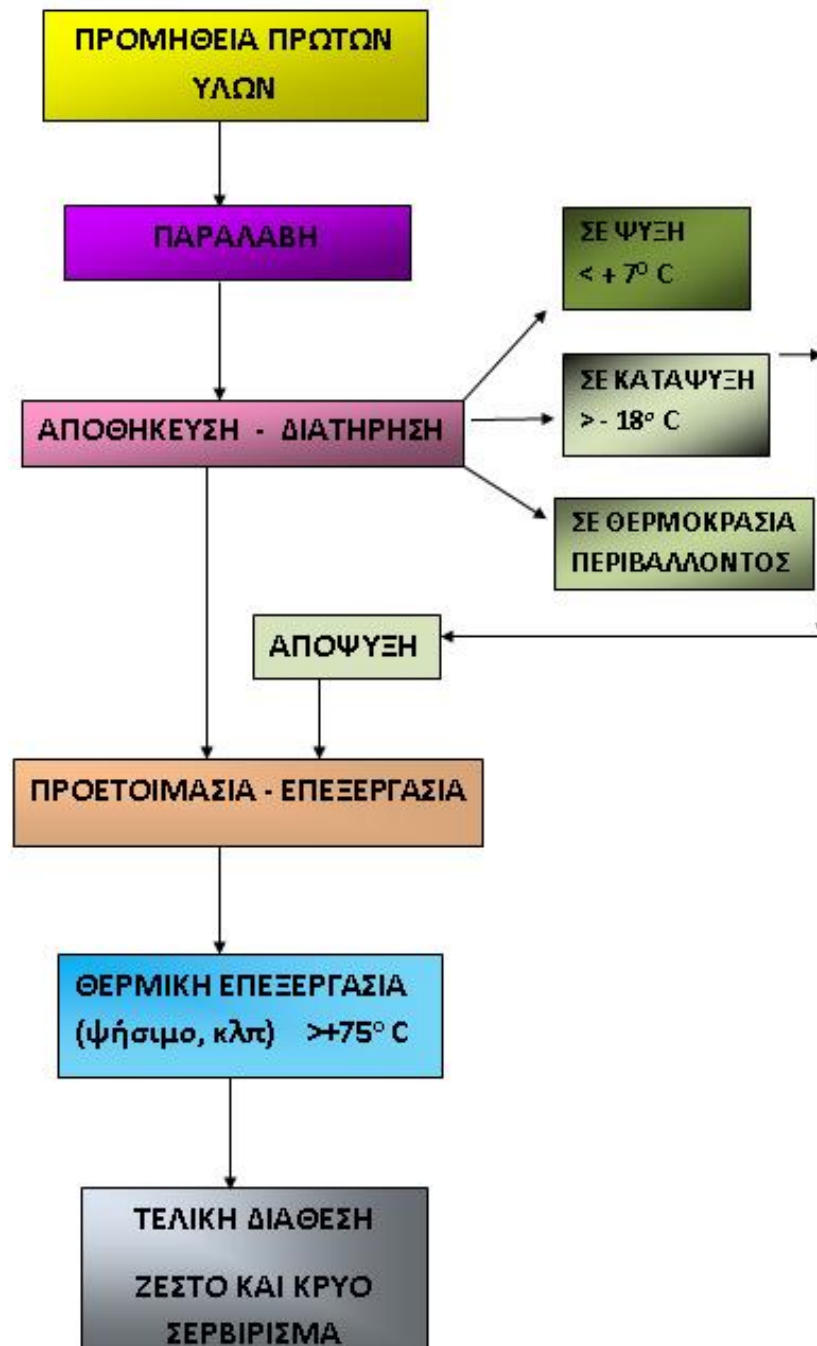
✓ ΑΡΧΕΙΟ 3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

✓ ΑΡΧΕΙΟ 4 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ

✓ ΑΡΧΕΙΟ 5 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

✓ ΑΡΧΕΙΟ 6 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΠΡΟΤΥΠΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ
ΓΙΑ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



A) ΑΡΧΕΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ - Υπόδειγμα αρχείου για τον καθαρισμό και τη συντήρηση του απαγωγικού συστήματος

ΑΡΧΕΙΟ 1 - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ					
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΠΑΓΩΓΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ					
Ημερομηνία καθαρισμού - συντήρησης	Ώρα	Λόγος συντήρησης	Ευρήματα	Διορθωτικές ενέργειες	Όνομα - Υπογραφή

Β) ΑΡΧΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – Υπόδειγμα αρχείου για τα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού της επιχείρησης και των πιστοποιητικών εκπαίδευσης

[illegible]

Γ) ΑΡΧΕΙΑ ΝΕΡΟΥ – Υπόδειγμα αρχείου με στοιχεία για τον έλεγχο του νερού στην επιχείρηση

[illegible]

Δ) ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ – Υπόδειγμα αρχείου για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, εξοπλισμού, εργαλείων που τηρεί η επιχείρηση

ΑΡΧΕΙΟ 3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ							
	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ						
	πριν τη χρήση	μετά τη χρήση	καθημερινά	εβδομαδιαία	όποτε χρειάζεται (άλλο)	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	Μέθοδος καθαρισμού αναλυτικά
ΧΩΡΟΙ							
Πάτωμα							
Πόρτες-παράθυρα							
Τοίχοι							
Οροφή							
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ							
Πάγκος παρασκευής τροφίμων							
Μηχανή κοπής							
Παγομηχανή							
κλπ.							
ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ							
ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ					ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ		

ΣΤ) ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ – Υπόδειγμα τήρησης θερμοκρασιών ψυγείων – καταψύξεων

ΑΡΧΕΙΟ 5 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Έντυπο καταγραφής θερμοκρασιών ψυγείων

Κρίσιμο όριο θερμοκρασίας συντήρησης < 5 βαθμούς C

Κρίσιμο όριο θερμοκρασίας κατάψυξης >= -18 βαθμούς C

Καταγραφή 2-3 φορές την ημέρα

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΟΝΟΜΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ

1. Καταστροφή τροφίμων
2. Μετακίνηση σε άλλο ψυγείο
3. Διόρθωση ψυγείου