



ΕΚΠΟΝΗΣΗ: **CMT Prooptiki**  
CONSULTING MANAGEMENT TRAINING

## ΠΑΡΑΔΟΤΕΟ 2.2.2.2

### ΟΔΗΓΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΤΗΣ ΔΡΑΣΗΣ ΤΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

**ΥΠΟΕΡΓΟ 2:** Δράση 2.2 «Ενίσχυση της επάρκειας και της διοικητικής και διαχειριστικής ικανότητας των Κοι.Σ.Π.Ε.»

**ΠΡΑΞΗ:**

«Ολοκληρωμένο πρόγραμμα παρέμβασης για την υποστήριξη των Κοινωνικών Συνεταιρισμών (Κοι.Σ.Π.Ε) του αρθ. 12 του Ν.2716/1999 στην κατεύθυνση βελτίωσης της διοικητικής και διαχειριστικής τους ικανότητας»

**ΚΩΔΙΚΟΣ:**

ΟΠΣ 5041861 στο Επιχειρησιακό Πρόγραμμα «Μεταρρύθμιση Δημόσιου Τομέα 2014-2020»  
(Κωδ. Πράξης ΣΑ: 2019ΣΕ49110002)

**ΦΟΡΕΑΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ:**

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ ΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ  
Κοι.Σ.Π.Ε.(Π.Ο.Κοι.Σ.Π.Ε.)  
Αρ. Πρωτ: 277/ΥΠ1/Π\_1/01-10-2020



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Επιχειρησιακό Πρόγραμμα

**ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΤΟΜΕΑ**

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Ιούλιος, 2022

**Το** παραδοτέο 2.2.2.2, αποτελεί μέρος μιας ευρύτερης σειράς εργαλείων και οδηγιών προτυποποίησης διαδικασιών, που υλοποίησε η Πανελλήνια Ομοσπονδία Κοινωνικών Συνεταιρισμών Περιορισμένης Ευθύνης (ΠΟΚοιΣΠΕ) στο πλαίσιο του έργου με τίτλο: «Ολοκληρωμένο πρόγραμμα παρέμβασης για την υποστήριξη των Κοινωνικών Συνεταιρισμών Περιορισμένης Ευθύνης (ΚοιΣΠΕ) του αρθρ. 12 του Ν. 2716/1999 στην κατεύθυνση βελτίωσης της διοικητικής και διαχειριστικής τους ικανότητας».

Κύριος σκοπός του έργου, που αναπτύχθηκε σε συνεργασία με τη CMT Proortiki, είναι η ανάπτυξη, προτυποποίηση και εφαρμογή εργαλείων υποστηριζόμενης απασχόλησης για άτομα με ψυχοκοινωνικά προβλήματα, καθώς και η ενίσχυση της επάρκειας και της διοικητικής και διαχειριστικής ικανότητας των ΚοιΣΠΕ, στο νέο πολλαπλά μεταβαλλόμενο κοινωνικό και οικονομικό πλαίσιο.

Φιλοδοξία του έργου ήταν να αποτελέσει μία πυξίδα στο δρόμο της εργασιακής ένταξης, αφενός για τα άτομα με σοβαρά ψυχοκοινωνικά προβλήματα, που παλεύουν καθημερινά για την κατάκτηση και εμπέδωση του δικαιώματος στην εργασία, αφετέρου για τους ΚοιΣΠΕ, οι οποίοι μέσα στην εικοσαετή τους -πλέον- διαδρομή, επιδιώκουν να ενισχύσουν τις λειτουργίες τους, με σκοπό την ενδυνάμωση του αποκαταστασιακού τους ρόλου και την επίτευξη της βιωσιμότητάς τους.

## Για την ΠΟΚοιΣΠΕ

Ο Πρόεδρος,  
Κουτίδης Σωτήρης

Η Γραμματέας,  
Πόλα Νικολάου

## ΠΡΟΦΙΛ ΠΟΚΟΙΣΠΕ & ΚΟΙΣΠΕ

Η ΠΟΚοιΣΠΕ αποτελεί Δευτεροβάθμιο Συλλογικό Όργανο των ΚοιΣΠΕ, οι οποίοι είναι Μονάδες Ψυχικής Υγείας με επιχειρηματική δραστηριότητα που εποπτεύονται από το Υπουργείο Υγείας. Θεσπίστηκαν με το άρθρο 12 του Ν.2716/1999 για την «Ανάπτυξη και τον εκσυγχρονισμό των υπηρεσιών ψυχικής υγείας». Επιπρόσθετα στο Ν.4430/2016 για την «Κοινωνική και Αλληλέγγυα Οικονομία» οι ΚοιΣΠΕ θεωρούνται αυτοδίκαια Κοινωνικές Συνεταιριστικές Επιχειρήσεις (ΚοινΣΕπ) Ένταξης.

Αποτελούν μια ιδιαίτερη μορφή Συνεταιρισμών, αφού μέσα από τις παραγωγικές και εμπορικές δραστηριότητες τους, δημιουργούν θέσεις απασχόλησης για άτομα με σοβαρά ψυχοκοινωνικά προβλήματα.

Οι ΚοιΣΠΕ διαδραματίζουν έναν ενεργό και καινοτόμο ρόλο στην κοινωνική ενσωμάτωση – επανένταξη ατόμων με σοβαρά ψυχοκοινωνικά προβλήματα, συμβάλλοντας σημαντικά στην ολοκλήρωση της ψυχιατρικής μεταρρύθμισης στη χώρα μας.

Στην Ελλάδα σήμερα λειτουργούν 32 ΚοιΣΠΕ, ενώ υπάρχουν 3 πρωτοβουλίες σύστασης νέων, και αριθμούν πάνω από 3.400 μέλη συνεταιριστές και 1238 εργαζόμενους, 581 εκ των οποίων είναι εργαζόμενοι - άτομα με σοβαρά ψυχοκοινωνικά προβλήματα. Ο κύκλος εργασιών των ΚοιΣΠΕ κατά το έτος 2022 έφτασε τα 11,38 εκ. ευρώ, καθιστώντας αυτούς μία σημαντική ομάδα αναφοράς του οικοσυστήματος Κοινωνικής Αλληλέγγυας Οικονομίας (ΚΑΛΟ), από την οποία παράχθηκαν οι περισσότερες ώρες εργασίας των ατόμων από ευπαθείς και ευάλωτες κοινωνικά ομάδες.

Οι ΚοιΣΠΕ δραστηριοποιούνται σε ένα πλήθος εμπορικών και παραγωγικών δραστηριοτήτων με βασικούς τομείς δραστηριότητας την παροχή υπηρεσιών καθαριότητας σε δημόσια κτήρια, την εστίαση, τον πρωτογενή τομέα αλλά και τη λειτουργία μικρών καταστημάτων εντός μεγαλύτερων χώρων, όπως για παράδειγμα μικρά καφέ και κυλικεία.

Μάθετε περισσότερα για την ΠΟΚοιΣΠΕ & τους ΚοιΣΠΕ :  
[www.pokoispe.gr](http://www.pokoispe.gr) ή [www.koispesupport.gr](http://www.koispesupport.gr).

## Πίνακας Περιεχομένων

Εισαγωγή.....	3
1. Βασικές έννοιες & Ορισμοί .....	4
2. Νομοθετικό πλαίσιο της Ασφάλειας Τροφίμων .....	5
3. Είδη κινδύνων στα τρόφιμα .....	6
3.1 Φυσικοί Κίνδυνοι .....	6
3.1.1 Έλεγχος Φυσικών Κινδύνων .....	6
3.2 Χημικοί Κίνδυνοι.....	7
3.2.1 Τεχνητές Χημικές Ουσίες.....	8
3.2.2 Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες .....	10
3.2.3 Έλεγχος Χημικών Κινδύνων .....	11
3.3 Μικροβιολογικοί κίνδυνοι.....	12
3.3.1 Είδη και χαρακτηριστικά μικροβιολογικών κινδύνων .....	12
3.3.2 Πηγές Προέλευσης Μικροοργανισμών .....	14
3.3.3 Συνθήκες Ανάπτυξης Μικροοργανισμών .....	14
3.3.4 Τροφικές Δηλητηριάσεις.....	18
3.3.5 Βαθμίδες Επικινδυνότητας Τροφίμων.....	20
3.3.6 Έλεγχος Μικροβιολογικών Κινδύνων.....	21
3.4 Αλλεργιογόνα .....	22
4. Κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής-προσπατούμενα προγράμματα.....	23
4.1 Γενικά .....	23
4.2 Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους επιχείρησης μαζικής εστίασης.....	23
4.3 Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων .....	25
4.4 Προσπατούμενα προγράμματα .....	26
4.4.1 Ατομική Υγιεινή Προσωπικού – Εκπαίδευση Προσωπικού.....	27
4.4.2 Αξιολόγηση Προμηθευτών - Παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών .....	28
4.4.3 Αποθήκευση πρώτων και βοηθητικών υλών .....	29
4.4.4 Προετοιμασία & Διάθεση Τροφίμων.....	31
4.4.5 Καθαρισμός & Απολύμανση Χώρων & Εξοπλισμού .....	32
4.4.6 Απεντόμωση – Μυοκτονία .....	32

4.4.7	Συντήρηση Εξοπλισμού & Χώρων - Διακρίβωση Εξοπλισμού.....	34
4.4.8	Έλεγχος Νερού.....	34
4.4.9	Διαχείριση Απορριμμάτων & Υγρών Αποβλήτων.....	36
4.4.10	Ιχνηλασιμότητα – Ανάκληση .....	37
5.	Σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (βάση των αρχών HACCP) .....	39
5.1	Η έννοια του HACCP – βασικές έννοιες & ορισμοί .....	39
5.2	Αρχές του HACCP .....	39
5.3	Βήματα ανάπτυξης ενός σχεδίου HACCP .....	40
5.3.1	Αναλυτική Περιγραφή Βημάτων Ανάπτυξης Συστήματος HACCP.....	41
6.	Εφαρμογή HACCP σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης.....	44
6.1	Γενικά .....	44
6.2	Επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος.....	44
6.2.1	Διάγραμμα Ροής Παραγωγικής Διαδικασίας.....	45
6.2.2	Ανάλυση Κινδύνων Παραγωγικής Διαδικασίας.....	48
6.3	Επιχείρηση μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος (Αναψυκτήρια, Κυλικεία, Καφετέριες, Snack Cafe) .....	72
6.3.1	Διάγραμμα Ροής Παραγωγικής Διαδικασίας.....	72
6.3.2	Αρχεία Επιχειρήσεων Μαζικής Εστίασης .....	74
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I. Προτυποποιημένες διαδικασίες συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων		77
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II. Προτυποποιημένες οδηγίες εργασίας.....		105
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III. Προτυποποιημένα έντυπα παρακολούθησης συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων .....		128
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV. Νομοθεσία Τροφίμων .....		154
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....		157

## Εισαγωγή

Ο συγκεκριμένος «**Οδηγός Ασφάλειας Τροφίμων**» απευθύνεται στους Κοι.Σ.Π.Ε που δραστηριοποιούνται ή που θέλουν να δραστηριοποιηθούν στο τομέα της μαζικής εστίασης (αναψυκτήρια, snack café, εστιατόριο, catering κ.λ.π.) και συγκεκριμένα στους υπευθύνους των επιχειρήσεων αυτών, αλλά και στο προσωπικό που εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα με τη διαχείριση των τροφίμων.

Στόχος του «Οδηγού Ασφάλειας Τροφίμων» είναι η ενημέρωση και εξοικείωση όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα σχετικά με τη εφαρμογή των υγειονομικών μέτρων που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης προκειμένου να διασφαλιζεται:

- η παραγωγή ασφαλών τροφίμων
- η προστασία της υγείας του καταναλωτή και
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία

Πιο συγκεκριμένα:

Ο οδηγός αυτός δίνει τη δυνατότητα στον υπεύθυνο μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης αλλά και στους εμπλεκόμενο προσωπικό με τη διαχείριση τροφίμων να γνωρίσουν:

- τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων της επιχείρησης
- τα προληπτικά μέτρα που πρέπει να εφαρμοστούν για την εξάλειψη των κινδύνων αυτών
- Τον τρόπο εφαρμογής και τήρησης των προληπτικών μέτρων μέσω προτυποποιημένων διαδικασιών, οδηγιών εργασίας και εντύπων παρακολούθησης.
- Τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων

Επιπλέον, στόχος του «Οδηγού Ασφάλειας Τροφίμων» είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εργαλείου για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που θέλουν να αναπτύξουν Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων βασισμένο στις αρχές HACCP.

## 1. Βασικές έννοιες & Ορισμοί

- **Τρόφιμα**, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, νοούνται όλα τα στερεά ή υγρά προϊόντα, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως τροφή από τον άνθρωπο. Ο όρος τρόφιμα συμπεριλαμβάνει τα κάθε είδους ποτά και ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα και μαστίχες (τσιχλες), καθώς και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα
- **Ασφαλές** χαρακτηρίζεται ένα τρόφιμο, η κατανάλωση του οποίου δε θα προκαλέσει ασθένεια ή τραυματισμό στον καταναλωτή, με την προϋπόθεση ότι χρησιμοποιείται σωστά και ότι η κατανάλωσή του δεν υπερβαίνει κάποια ανώτατα όρια
- **Κίνδυνος** είναι οποιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας που δύναται να επιφέρει δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή, σε περίπτωση που δεν ελεγχθεί
- **Επικινδυνότητα** είναι η πιθανότητα ενός κινδύνου να εκδηλωθεί και η πιθανή σοβαρότητα των συνεπειών εάν αυτό συμβεί.
  - Η πιθανότητα του κινδύνου είναι η εκτίμηση της δυνατότητας να συμβεί ο συγκεκριμένος κίνδυνος
  - Ως σοβαρότητα ορίζεται το μέγεθος του κινδύνου ή έκταση των συνεπειών στην ανθρώπινη υγεία που απορρέουν, όταν ο κίνδυνος παραμείνει στο τελικό προϊόν.
- **Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων** είναι ουσιαστικά η **αναγνώριση των κινδύνων** και το σύνολο των **προληπτικών μέτρων** που **πρέπει** να εφαρμόσει μια επιχείρηση τροφίμων προκειμένου να μειώσει την επικινδυνότητα ( δηλ. την πιθανότητα εκδήλωσης και το μέγεθος των συνεπειών)
- **Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων:** πρόκειται για δομημένο πλαίσιο διαχείρισης, σχεδιασμένο να βοηθήσει μια επιχείρηση τροφίμων να εξαφανίσει ή να ελαχιστοποιήσει την πιθανότητα εμφάνισης κινδύνου στα τρόφιμα. Είναι δηλαδή το σύνολο των μεθόδων & των διαδικασιών (υπευθυνότητες, πρακτικές, πόροι κ.λπ.) για την εφαρμογή της διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων αλλά & τη διατήρηση της πολιτικής που έχει υιοθετήσει μια επιχείρηση.

## 2. Νομοθετικό πλαίσιο της Ασφάλειας Τροφίμων

Η νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να προστατεύει τους καταναλωτές από ασθένειες και σωματικές βλάβες. Την κύρια ευθύνη για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων την έχουν οι ίδιες οι επιχειρήσεις που τα παράγουν σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία

### A. ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Ακρογωνιαίο λίθο της νομοθεσίας τροφίμων αποτελεί ο **Κανονισμός 178/2002** ο οποίος εξασφαλίζει ένα υψηλό επίπεδο προστασίας της ανθρώπινης υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών σε σχέση με τα τρόφιμα, εξασφαλίζοντας παράλληλα την αποτελεσματική λειτουργία της εσωτερικής αγοράς της Ε.Ε.

Βάσει του Κανονισμού αυτού εκδόθηκε στη συνέχεια το αποκαλούμενο «Πακέτο Υγιεινής» - Hygiene Package καλύπτοντας όλα τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης, της διανομής και διάθεσης στην αγορά των τροφίμων που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και τον έλεγχο αυτών. Περιλαμβάνουν τις εξής νομοθετικές πράξεις:

- **Κανονισμό (ΕΚ) 882/2004** για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και την υγεία των ζώων και των κανόνων καλής μεταχείρισης των ζώων
- **Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004** για την υγιεινή των τροφίμων
- **Κανονισμό (ΕΚ) 853/2004** για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- **Κανονισμό (ΕΚ) 854/2004** για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
- **Οδηγία 2004/41 / ΕΚ** για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση

### B. ΕΘΝΙΚΗ ΜΟΜΟΘΕΣΙΑ

- **Κώδικας Τροφίμων και Ποτών**
- **Υγειονομική διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21-6-2017** περιγράφει τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών

☞ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV – ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

### 3. Είδη κινδύνων στα τρόφιμα

#### 3.1 Φυσικοί Κίνδυνοι

Ως φυσικοί κίνδυνοι νοούνται όλα τα ξένα αντικείμενα στα προϊόντα που εξετάζουμε και μπορούν να επιφέρουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή (τραυματισμό ,θάνατο). Οι σημαντικότεροι φυσικοί κίνδυνοι σε συνάρτηση με τις πηγές προέλευσης και τις επιπτώσεις στην υγεία των καταναλωτών περιγράφονται παρακάτω:

<b>ΟΙ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΙ ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ</b>		
<b>ΥΛΙΚΟ</b>	<b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>	<b>ΒΛΑΒΗ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ</b>
Γυαλί	Φιάλες, εργαλεία, σκάφες, τζάμια, υλικά συσκευασίας	Τομές, αμυχές, αιμάτωση, βλάβες στο πεπτικό κ.λ.π
Ξύλο	Αγροί, παλέτες, κιβώτια, πάγκοι, υλικά συσκευασίας	Τομές, πνιγμός, μολύνσεις
Μέταλλα	Προσωπικά αντικείμενα εργαζομένων, κουτιά αναψυκτικών, μηχανικά τμήματα, σκεύη, εργαλεία, ξυραφάκια, μαχαίρια, βίδες	Τομές, πνιγμός, μολύνσεις
Πέτρες, σκόνη, έντομα, τρωκτικά κ.α.	Αγροί, νερό, χώρος παραγωγής, πρώτες ύλες -εγκαταστάσεις	Πνιγμός, σπάσιμο δοντιών, ασθένειες
Πλαστικά - σχοινί	Υλικά συσκευασίας, σκεύη, εργαλεία, προσωπικά αντικείμενα εργαζομένων	Μολύνσεις, πνιγμός βλάβες στο πεπτικό, κ.λ.π
Τσιγάρα, γόπες, τρίχες, λοιπά αντικείμενα εργαζομένων	Προσωπικό	Μολύνσεις, πνιγμός, τομές, σπάσιμο δοντιών, βλάβες στο πεπτικό κ.λ.π
Χρώματα, σκουριά, γράσο, μηχανικά λάδια, πετρέλαιο, απορρυπαντικά,	Προσωπικό, Μηχανήματα και εργαλεία	Δηλητηριάσεις , μολύνσεις

**Πίνακας 1:** Οι Σημαντικότεροι Φυσικοί Κίνδυνοι

#### 3.1.1 Έλεγχος Φυσικών Κινδύνων

Ο έλεγχος των φυσικών κινδύνων περιλαμβάνει σειρά προληπτικών μέτρων που καθορίζονται από τους κανόνες ορθής βιομηχανικής και υγιεινής πρακτικής, όπως είναι:

- Κατάλληλος χειρισμός ή αποφυγή χρήσης γυάλινων αντικειμένων στην παραγωγή
- Κάλυψη ηλεκτρικών λαμπτήρων με πλαστικά καλύμματα
- Σωστή συντήρηση εξοπλισμού και κτηριακών εγκαταστάσεων
- Προσεκτικό άνοιγμα μεταλλικών περιεκτών



- Αποφυγή χρήσης μεταλλικών σφουγγαριών
- Προσεκτική συγκομιδή των πρώτων υλών
- Αποφυγή χρήσης ξύλινων παλετών και εισαγωγής ξύλινων αντικειμένων στους χώρους παραγωγής
- Κατάλληλος χειρισμός των πλαστικών περιεκτών
- Χρήση χρωματιστών γαντιών
- Αντιμετώπιση εντόμων και τρωκτικών
- Εκπαίδευση των εργαζομένων

Στα κατασταλτικά μέτρα ελέγχου και αποτροπής της εμφάνισης φυσικών κινδύνων ανήκουν:

- Οι ανιχνευτές μετάλλων
- Οι ανιχνευτές ξένων σωμάτων, που η λειτουργία τους βασίζεται στη χρήση ακτίνων X
- Το κοσκίνισμα των πρώτων υλών
- Η χρήση χρωματικών διαλογέων που λειτουργούν με ακτίνες Laser και ακτίνες αέρα.
- Η χρήση μαγνητών σε κατάλληλα σημεία της ροής του προϊόντος, για την απομάκρυνση των μεταλλικών αντικειμένων

### 3.2 Χημικοί Κίνδυνοι

Ως χημικοί κίνδυνοι νοούνται διάφορες χημικές ουσίες, οι οποίες υπεισέρχονται με κάποιο τρόπο στα τρόφιμα και παρουσιάζουν τοξικότητα για τον άνθρωπο. Ενώ στους μικροβιολογικούς παράγοντες κινδύνου, τα αποτελέσματα είναι άμεσα με την εμφάνιση τροφικών λοιμώξεων και δηλητηριάσεων, οι χημικοί παράγοντες κινδύνου εγκυμονούν μακροπρόθεσμες συνέπειες όπως π.χ. καρκίνο. Οι χημικοί κίνδυνοι μπορούν να ταξινομηθούν σε δύο κατηγορίες:

- Τεχνητές χημικές ουσίες
- Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες

<b>ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΦΥΣΙΚΑ ΑΠΑΝΤΩΜΕΝΕΣ &amp; ΤΕΧΝΗΤΕΣ</b>	
<b>Τεχνητές χημικές ουσίες</b>	<b>Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες</b>
1. Πρόσθετα τροφίμων	1. Τοξίνες μικροβιακής προέλευσης
2. Γεωργικά υπολείμματα – φαρμακευτικά σκευάσματα	2. Τοξίνες φυτικής προέλευσης
3. Απορρυπαντικά –καθαριστικά-λιπαντικά	3. Τοξίνες ζωικής προέλευσης
4. Υλικά συσκευασίας	
5. Βαρέα μέταλλα –Τοξικά στοιχεία	

## Πίνακας 2: Χημικές Ουσίες Φυσικά Απαντώμενες & Τεχνητές

### 3.2.1 Τεχνητές Χημικές Ουσίες

#### **α. Πρόσθετα τροφίμων**

Οι προϋποθέσεις ασφαλούς χρήσης των προσθέτων τίθενται από τον F.D.A. (Food and Drug Administration των Η.Π.Α.) και από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Για να κυκλοφορήσει ένα πρόσθετο στο εμπόριο και για να πάρει τη σχετική άδεια πρέπει να εξετασθεί και ως προς τα εξής:

- Τη χημεία του, δηλ. : σύσταση, ιδιότητες, μέθοδοι ταυτοποίησης κ.α.
- Την ασφάλεια που παρέχει κατά την χρήση (να μη προκαλεί βλάβη στον καταναλωτή και να μην έχει αθροιστικές ιδιότητες).
- Την ποσότητα που θα χρησιμοποιηθεί.
- Τις μεθόδους παραγωγής ή επεξεργασίας του.
- Την ανάλυση των διαφόρων υπολειμμάτων που πιθανόν περιέχει.

Εδώ πρέπει να αναφερθεί ότι σε κάθε πρόσθετο που εγκρίνεται, δίδεται ένας αριθμός, ο αριθμός E ... (το γράμμα E ακολουθούμενο από ένα αριθμό που είναι ο χαρακτηριστικός της ουσίας και μόνο αυτής).

#### **β. Γεωργικά υπολείμματα – φαρμακευτικά σκευάσματα (αντιβιοτικά, οιστρογόνα κ.α)**

Τα **παρασιτοκτόνα – μυκητοκτόνα –εντομοκτόνα** που χρησιμοποιούνται σε χώρους παραγωγής τροφίμων **πρέπει** να επιλέγονται και να χρησιμοποιούνται προσεκτικά. Οι χρήσεις τους πρέπει να είναι σύμφωνες με τη νομοθεσία (περί επιτρεπόμενων) ώστε να μην υπάρχει τοξική δράση επί του ανθρώπου, υπολειμματική δράση, αθροιστικές ιδιότητες. Επίσης η χρήση τους πρέπει να γίνεται όταν το εργαστήριο δεν βρίσκεται σε λειτουργία.

Τα **λιπάσματα** και αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται με ορθολογιστική χρήση και κατόπιν οδηγιών. Στην σύνθεση τους περιλαμβάνονται πολύ τοξικές ουσίες που μεταφέρονται στα φυτικά προϊόντα.

Τα **αντιβιοτικά** αποτελούν μεγάλο κίνδυνο για την δημόσια υγεία και έχει πολλά δυσάρεστα επακόλουθα:

- α) Ευαισθητοποιεί τον οργανισμό του υγιούς καταναλωτή, ο οποίος μπορεί να υποστεί μια αλλεργική κρίση, κατά μια επείγουσα θεραπεία με αντιβιοτικά. Η αλλεργία μπορεί να είναι οξεία ή χρόνια.
- β) Προκαλεί τοξικά φαινόμενα στον άνθρωπο.
- γ) Προκαλεί ανάπτυξη ανθεκτικών στα αντιβιοτικά στελεχών βακτηρίων.
- δ) Ορισμένα αντιβιοτικά, κυρίως η πενικιλίνη ενοχοποιούνται ότι ευνοούν νοσήματα σοβαρά όπως η λευχαιμία.
- ε) Τέλος η παρουσία αντιβιοτικών στα τρόφιμα καθιστά ορισμένα από αυτά ακατάλληλα προς επεξεργασία.

#### **γ. Απορρυπαντικά – Καθαριστικά –Λιπαντικά**

**Απορρυπαντικά – Καθαριστικά:** Η επιβεβλημένη απορρύπανση του εξοπλισμού και των χώρων παραγωγής επιτυγχάνεται με την επιλογή και τον συνδυασμό κατάλληλων απορρυπαντικών – καθαριστικών παραγόντων.

**Λιπαντικά:** Αυτά είναι ουσίες λιπαρές (συνθετικά λιπαρά) που χρησιμοποιούνται σε μηχανικά μέρη ή στις λαμαρίνες ως αντικολλητικά. Κάποια απ' αυτά είναι τοξικά και αν καταναλωθούν σε μεγάλη ποσότητα δημιουργούν εντερικές διαταραχές, διάρροια κ.λ.π.

#### **δ. Υλικά συσκευασίας**

Παρ' ότι η συσκευασία εξ' ορισμού οφείλει να προστατεύει το περιεχόμενο τρόφιμο από πάσης φύσεως επιμολύνσεως, εν τούτοις πολλές φορές η ίδια η συσκευασία γίνεται αιτία αλλοιώσεως του συσκευασμένου προϊόντος λόγω μεταφοράς ορισμένων συστατικών της στο τελευταίο.

Η αλληλεπίδραση υλικού συσκευασίας/τρόφιμου μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα:

- 1) Την υποβάθμιση της ποιότητας του περιεχομένου προϊόντος λόγω πιθανών αλλοιώσεων των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του (γεύση, οσμή, χρώμα, υφή).
- 2) Την μόλυνση του προϊόντος με ουσίες που μπορεί να είναι τοξικές ή καρκινογόνες με αποτέλεσμα να καθίσταται ακατάλληλο για κατανάλωση.

Τα κυριότερα υλικά πλαστικής συσκευασίας που σήμερα κυκλοφορούν είναι:

- ✓ **ΧΗΜΙΚΑ ΠΟΛΥΜΕΡΗ** (Πολυαιθυλένιο (PE), Πολυπροπυλένιο (PP), Πολυβινυλοχλωρίδιο PVC και παράγωγα)
- ✓ **ΦΥΣΙΚΑ ΠΟΛΥΜΕΡΗ:** Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται η αναγεννημένη κυτταρίνη (cellorhane) και τα παράγωγα της, κυρίως η οξική κυτταρίνη.

- ✓ **LAMINATES:** Είναι νεότερα υλικά συσκευασίας που προέρχονται από συνδυασμό λεπτών μεμβρανών από πλαστικό χαρτί ή αλουμίνιο.

### **ε. Βαρέα μέταλλα**

Οι πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων με βαρέα μέταλλα μπορούν να διακριθούν σε δύο μεγάλες κατηγορίες. Η πρώτη περιλαμβάνει την επιβάρυνση των πρώτων υλών (φυτικών ή ζωικών) κατά την διάρκεια παραγωγής των, από εισροές βιομηχανικών ή αστικών αποβλήτων, από την ρύπανση της ατμόσφαιρας, από φυτοφάρμακα, λιπάσματα, από τον εξοπλισμό και από τη μόλυνση του νερού που χρησιμοποιεί στα στάδια επεξεργασίας. Η δεύτερη περιλαμβάνει την επιβάρυνση των τροφίμων από μέταλλα που διαλύονται από το υλικό συσκευασίας τους (κουτιά κονσερβών).

Τα κυριότερα βαρέα μέταλλα είναι ο μόλυβδος, ο κασσίτερος, το κάδμιο, ο ψευδάργυρος, το κοβάλτιο, το χρώμιο και ο υδράργυρος. Η λήψη υπερβολικής δόσης μπορεί να προκαλέσει τοξικότητα οξείας ή χρόνιας μορφής.

Όλες αυτές οι συνέπειες για τον ανθρώπινο οργανισμό οφείλονται στις αθροιστικές ιδιότητες επί των οργάνων και επί των αρθρώσεων.

#### **3.2.2 Φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες**

Διακρίνονται σε τρία είδη: μικροβιακής, φυτικής και ζωικής προέλευσης.

Οι **μικροβιακής προέλευσης** προέρχονται από μικροοργανισμούς που παράγουν βλαβερές τοξίνες που είναι συνήθως ανθεκτικές στις θερμικές επεξεργασίες. Τέτοια παραδείγματα είναι οι **μυκοτοξίνες**, οι βακτηριακές τοξίνες και τοξίνες από ευρωτομύκητες και αμανίτες.

Οι μυκοτοξίνες παράγονται από το γένος μυκήτων *Aspergillus* κατά τη διάρκεια της αλυσίδας παραγωγής σε δημητριακά, ξηρούς καρπούς, μπαχαρικά, όσπρια και φρούτα καθώς και στο γάλα που εκκρίνεται από ζώα μολυσμένα από ακατάλληλες ζωοτροφές. Οι σημαντικότερες μυκοτοξίνες είναι οι **αφλατοξίνες** που είναι ισχυρά καρκινογόνες και προκαλούν συμπτώματα αιμορραγίας, βλάβες στο συκώτι, ακόμη και θάνατο.

Για προφύλαξη τα παραπάνω τρόφιμα **πρέπει** να αγοράζονται από αξιόπιστους προμηθευτές και να διατηρούνται σε δροσερό και ξηρό μέρος. Οι σημαντικότερες **βακτηριακές τοξίνες** παράγονται από τα βακτήρια *Clostridium Botulinum* που προκαλεί αλλαντίαση ή βοτουλισμό κυρίως από κονσερβοποιημένα τρόφιμα και η *Escherichia Coli* O157:H7 που προκαλείται κυρίως από μολυσμένα βοδινά κρέατα και επιφέρει ισχυρές τροφοδοξινώσεις ακόμη και θάνατο. Θάνατοι επίσης έχουν προκληθεί από δηλητηριασμένα μανιτάρια (αμανίτες).

Οι χημικοί κίνδυνοι **φυτικής προέλευσης** προέρχονται από τα φυτά π.χ. φρούτα, λαχανικά, χορταρικά, όσπρια και ξηρούς καρπούς, και παρουσιάζουν τοξικότητα για τον άνθρωπο.

Τέτοιες ουσίες είναι οι σαπωνίνες (σόγια, φιστίκια, σπανάκι), οι αιμογλουτινίνες (σόγια, όσπρια), η γκοσσυπόλη (βαμβακόσπορος), οι θειογλυκοζίτες (λάχανα, μουστάρδα) και ουσίες που προκαλούν φαβισμό ή λαθουρισμό (κουκιά).

Οι τοξικές ουσίες **ζωικές προέλευσης** προέρχονται κυρίως από τα ψάρια – κυρίως τροπικών περιοχών - και τα οστρακοειδή (ιχθυοτοξίνες). Αυτές είναι η σιγκουατοξίνη, η σκομβροτοξίνη και οι τοξίνες οστρακοειδών (παραλυτικές, διάρροϊκές και νευροτοξικές τροφοτοξινώσεις. Γενικά οι ιχθυοτοξίνες είναι αρκετά επικίνδυνες και μπορούν να προκαλέσουν ακόμη και θάνατο. Το κυριότερο μέτρο προφύλαξης είναι η αγορά τέτοιων τροφίμων από αξιόπιστους προμηθευτές.

### 3.2.3 Έλεγχος Χημικών Κινδύνων

Ο έλεγχος των χημικών κινδύνων μπορεί να γίνει με:

- Προμήθεια πρώτων υλών από αξιόπιστους προμηθευτές
- Χορήγηση πιστοποιητικού από τον προμηθευτή ότι τα προϊόντα του είναι απαλλαγμένα από χημικά κατάλοιπα
- Χρήση υλικών συσκευασίας που ικανοποιούν τις προδιαγραφές
- Αξιολόγηση προμηθευτών
- Συστηματική προσπάθεια απομάκρυνσης των χημικών κινδύνων κατά την επεξεργασία (π.χ. πλύσιμο λαχανικών & φρούτων πριν την αποθήκευση τους)
- Καλό ξέβγαλμα των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά τη χρήση απορρυπαντικού ή απολυμαντικού
- Ορθή χρήση των χημικών προσθέτων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων, σύμφωνα με την νομοθεσία – καταγραφή των χρησιμοποιούμενων ποσοτήτων.
- Φύλαξη απορρυπαντικών και απολυμαντικών, εντομοκτόνων ή άλλων τοξικών ουσιών σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν.
- Η καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων γίνεται από εξειδικευμένο συνεργείο ενώ απαγορεύεται ο ψεκασμός πάνω σε τρόφιμα
- Εξασφάλιση κατάλληλων συνθηκών επεξεργασίας και αποθήκευσης των πρώτων υλών ώστε να αποφεύγονται οι συνθήκες που θα ευνοήσουν την ανάπτυξη ορισμένων τοξινών (π.χ. αφλατοξίνες, σκομβροτοξίνες)

### 3.3 Μικροβιολογικοί κίνδυνοι

#### 3.3.1 Είδη και χαρακτηριστικά μικροβιολογικών κινδύνων

Οι μικροβιολογικοί κίνδυνοι μπορούν να διακριθούν σε τρεις κατηγορίες :

- **Μικροοργανισμοί:** διακρίνονται ανάλογα με τη δράση τους σε : βακτήρια , ζύμες , και μύκητες. Τα μικρόβια προτιμούν τις πρώτες ύλες αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής γιατί περιέχουν μεγάλο αριθμό θρεπτικών συστατικών όπως πρωτεΐνες , ζάχαρα , λίπη κ.λ.π. που είναι απαραίτητα για την τροφή τους.

Στον παρακάτω **Πίνακα 3** αναφέρονται οι σημαντικότεροι παθογόνοι μικροοργανισμοί σε σχέση με τις κατηγορίες των τροφίμων που κυρίως απαντώνται σε επιχειρήσεις catering. Οι παθογόνοι γενικά κατατάσσονται σε δύο κατηγορίες, ανάλογα με τη διεργασία που απαιτείται για την καταστροφή τους: στην κατηγορία των μικροοργανισμών μολυσματικού τύπου, οι οποίοι μπορούν να απενεργοποιηθούν με τη σωστή εφαρμογή θερμοκρασίας σε σχέση με το χρόνο και στην κατηγορία των μικροοργανισμών τοξικού τύπου (παραγώγων τοξινών και / ή σπορίων), οι οποίοι δεν απενεργοποιούνται με τη συνήθη παστερίωση.

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ	
	ΜΟΛΥΣΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	ΤΟΞΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ
<b>Κρέας, πουλερικά, αυγά</b>	Salmonella spp, Campylobacter jejuni Escherichia coli , Yersinia Enterocolitica Listeria monocytogenes , Ιός της ηπατίτιδας A, Trichinella spiralis	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium perfringens Clostridium Botulinum Bacillus cereus
<b>Ψάρια</b>	Salmonella spp, Vibrio spp Yersinia Enterocolitica Ιός της ηπατίτιδας A, Anisakis spp.	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium Botulinum Μικροβιακά προϊόντα (histamine poisoning)
<b>Θαλασσινά</b>	Salmonella spp , Vibrio spp Shigella spp, Yersinia Enterocolitica Ιός της ηπατίτιδας A Ιοί τύπου Norwalk	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium Botulinum Μικροβιακά προϊόντα (παραλυτικές ιχθυοτοξίνες)

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ	
	ΜΟΛΥΣΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	ΤΟΞΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ
<b>Λαχανικά</b>	Salmonella spp, Listeria monocytogenes Shigella spp, Ιός της ηπατίτιδας A Ιοί τύπου Norwalk, Giardia lamblia	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium Botulinum Bacillus cereus
<b>Δημητριακά όσπρια</b>	Salmonella spp, Ιός της ηπατίτιδας A Ιοί τύπου Norwalk, Αφλατοξίνες	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium Botulinum Bacillus cereus
<b>Μπαχαρικά</b>	Salmonella spp	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium Botulinum Bacillus cereus Clostridium perfringens
<b>Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα</b>	Salmonella spp, Campylobacter jejuni Escherichia coli, Yersinia Enterocolitica Listeria monocytogenes, Shigella spp Ιός της ηπατίτιδας A, Ιοί τύπου Norwalk	Staphylococcus aureus (toxin) Clostridium Botulinum Bacillus cereus

**Πίνακας 3:** Παθογόνοι μικροοργανισμοί που απαντώνται στα τρόφιμα

- **Ιοί – Prions:** Οι ιοί δεν έχουν κυτταρική οργάνωση, αποτελούνται από ένα μόριο DNA ή ένα μόριο RNA σε περίβλημα αποτελούμενο από σάκχαρα, πρωτεΐνες και λίπη. Για να αναπτυχθούν χρειάζονται ένα κύτταρο – ξενιστή, και ως εκ τούτου είναι αδρανή στα τρόφιμα, όπου δεν μπορούν να πολλαπλασιαστούν. Μερικοί ιοί μπορούν να αδρανοποιηθούν με καλό μαγείρεμα ενώ άλλοι με ξήρανση. Γενικά, πρέπει να αποφεύγεται η μόλυνση του τροφίμου με ιούς. Το τρόφιμο μολύνεται άμεσα από εργαζόμενο που έχει μολυνθεί από τον ιό ή έμμεσα όταν το τρόφιμο έρθει σε επαφή ανεπεξέργαστα απόβλητα. Οι ιοί σχετίζονται κυρίως με θαλασσινά τρόφιμα και χαμηλές θερμοκρασίες. Οι κυριότεροι ιοί είναι:
- **Ιός τύπου Norwalk:** Η ασθένεια εμφανίζεται 24-48 ώρες μετά την κατανάλωση ύποπτου τροφίμου. Τα συμπτώματα είναι ναυτία, εμετός, διάρροια, κοιλιακός πόνος, εφίδρωση και εμπύρετος κατάσταση. Συνήθως ύποπτα προϊόντα είναι το νερό, τα φρούτα και τα αυγά.

- **Ιός ηπατίτιδας Α:** Η ασθένεια εμφανίζεται 10-30 ημέρες μετά την προσβολή του οργανισμού από τον ιό. Τα συμπτώματα που εμφανίζονται είναι ναυτία, υψηλός πυρετός, κοιλιακοί πόνοι και ηπατική ανεπάρκεια. Η μόλυνση μπορεί να προέλθει από κακή υγιεινή των χώρων επεξεργασίας. Τα τρόφιμα που σχετίζονται με την εμφάνιση του ιού αυτού είναι: τα φρούτα, τα γαλακτοκομικά, τα ποτά, οι κρέμες κ.λπ.
  - **Ιός Rotavirus** : Τα συμπτώματα που παρουσιάζονται είναι εμετός, υψηλός πυρετός, εφίδρωση, μετεωρισμός, σπασμοί, αφυδάτωση. Ο ιός είναι ιδιαίτερα θανατηφόρος
- **Παράσιτα (πρωτόζωα – σκώληκες):** Τα πρωτόζωα είναι οργανισμοί που αντλούν την τροφή τους από τον ξενιστή. Τα παράσιτα ου έχουν ενδιαφέρον για την βιομηχανία τροφίμων είναι τα πρωτόζωα, οι νηματώδεις σκώληκες, οι κεστώδεις σκώληκες και οι τρηματώδεις σκώληκες. Για να αποφεύγεται οι μετάδοσή τους στα τρόφιμα πρέπει να εφαρμόζονται Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής και Υγιεινής Πρακτικής, ενώ το επαρκές μαγείρεμα και η κατάψυξη καταστρέφουν τα υπάρχοντα παράσιτα.

### 3.3.2 Πηγές Προέλευσης Μικροοργανισμών

- Ωμά τρόφιμα (κρέας, πουλέρικά οστραροκοειδή, αυγά, λαχανικά κ.λ.π.)
- Άνθρωποι (π.χ. μη πλύσιμο χεριών μετά τη χρήση τουαλέτας, φτέρνισμα ή βήξιμο πάνω στα τρόφιμα)
- Χώμα (καλό ξέπλυμα λαχανικών)
- Έντομα, τρωκτικά, πτηνά και ζώα (μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια κ.λ.π.)
- Αέρας και σκόνη
- Νερό (χρήση μη επεξεργασμένου νερού ή ελλιπώς επεξεργασμένου νερού)
- Απορρίμματα (συχνή απομάκρυνσή τους)
- Επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων, εξοπλισμός, σκεύη (καθαρισμός & απολύμανση)

### 3.3.3 Συνθήκες Ανάπτυξης Μικροοργανισμών

Οι μικροοργανισμοί όπως όλοι οι ζωντανοί οργανισμοί, για να επιβιώσουν έχουν ανάγκη από ορισμένους βασικούς παράγοντες. Αυτοί είναι : ***ΥΓΡΑΣΙΑ, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ, ΟΞΥΓΟΝΟ, ΕΝΕΡΓΗ ΟΞΥΤΗΤΑ (ΡΗ), ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ.***

1. ***ΥΓΡΑΣΙΑ (η περιεκτικότητα του τροφίμου σε νερό):*** Το νερό των τροφίμων χρησιμοποιείται από τους μικροοργανισμούς για την αύξηση με δύο τρόπους:

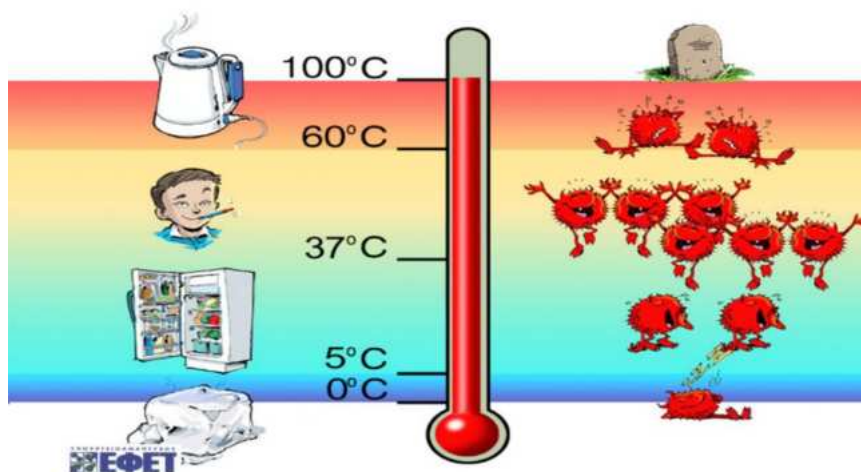


- i. Ως διαλύτης των θρεπτικών συστατικών ώστε αυτά να απορροφηθούν από τα μικροβιακά κύτταρα και
- ii. ως χημική ένωση που παίρνει μέρος σε πολλές μεταβολικές αντιδράσεις.

Οι απαιτήσεις των μικροοργανισμών σε νερό εκφράζονται χρησιμοποιώντας τον όρο ενεργότητα νερού ( $a_w$ ). Σε γενικές γραμμές τα βακτήρια χρειάζονται υψηλότερες τιμές ενεργότητας νερού από ότι οι μύκητες για να αναπτυχθούν. Μειώνοντας, λοιπόν, την  $a_w$  στα τρόφιμα, περιορίζεται η ανάπτυξη πολλών μικροοργανισμών. Η ενεργότητα νερού μπορεί να μειωθεί με απ' ευθείας απομάκρυνση του νερού, π.χ. ξήρανση ή με προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης, τα οποία δεσμεύουν το ελεύθερο νερό. Το απόλυτο όριο για την ανάπτυξη μικροοργανισμών είναι η ενεργότητα στην τιμή 0,61 (**Πίνακας 3**).

2. **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ:** Κάθε μικροοργανισμός αναπτύσσεται εντός ορισμένων θερμοκρασιακών ορίων, μάλιστα υπάρχουν περιοχές που αναπτύσσουν τη μέγιστη δράση τους (**Πίνακας 3**). Έχει βρεθεί ότι οι περισσότεροι μύκητες έχουν άριστη θερμοκρασία 25 – 30°C (μερικοί αναπτύσσονται στους – 10° C ή στους 37°C). Οι περισσότερες ζύμες έχουν άριστη θερμοκρασία 20 – 30° C (μερικές αναπτύσσονται ακόμη και στους 48° C). Τα βακτήρια έχουν άριστη θερμοκρασία 28-32° C (μερικά αναπτύσσονται – 7° C έως και 75° C). Παρατηρούμε ότι τα περισσότερα βακτήρια δεν μπορούν να δράσουν σε χαμηλές θερμοκρασίες συντήρησης (κάτω από –12° C) και όσο πιο χαμηλές θερμοκρασίες συντήρησης χρησιμοποιούμε τόσο πιο σίγουροι είμαστε.

Συνεπώς, για να παρεμποδιστεί η ανάπτυξη των βακτηρίων θα πρέπει να διασφαλιστεί ότι το τρόφιμο φυλάσσεται σε θερμοκρασίες κάτω των 5° C ή μεγαλύτερες των 63° C.



3. **ΟΞΥΓΟΝΟ:** Ορισμένοι μικροοργανισμοί χρειάζονται οξυγόνο για να παράγουν την απαραίτητη ενέργεια για την ανάπτυξή τους (αερόβιοι). Υπάρχει μια ομάδα μικροοργανισμών που μπορούν να αναπτυχθούν σε οποιοδήποτε περιβάλλον, είτε αερόβιο, είτε αναερόβιο. Άλλοι αναπτύσσονται απουσία οξυγόνου και τέλος υπάρχει μια ομάδα μικροοργανισμών, οι μικροαερόφιλοι, οι οποίοι επιβιώνουν μόνο όταν το οξυγόνο υπάρχει σε χαμηλή πίεση. Όταν το οξυγόνο απορροφάται από τα ζωντανά κύτταρα, παράγονται τοξικές, για αυτά, ουσίες, όπως το υπεροξειδίο του υδρογόνου. Αυτό συμβαίνει, τόσο στους αερόβιους, όσο και στους αναερόβιους μικροοργανισμούς. Ωστόσο, οι αερόβιοι έχουν κάποιο ένζυμο που διασπά αυτές τις τοξικές ουσίες, ενώ οι αναερόβιοι, δεν έχουν αυτό το ένζυμο και έτσι δεν μπορούν να αναπτυχθούν παρουσία οξυγόνου.
4. **ΕΝΕΡΓΟΣ ΟΞΥΤΗΤΑ (pH) :** Η τιμή του pH των τροφίμων έχει άμεση επίδραση στην ανάπτυξη μικροοργανισμών. Η οξύτητα ορισμένων φρούτων, σαλτσών για σαλάτες, ή παρόμοιων αποτελεί φυσικό εμπόδιο για την ανάπτυξη μικροβίων. Όσο χαμηλότερη είναι η τιμή του pH τόσο δυσκολότερος είναι ο πολλαπλασιασμός μικροβίων. Οι περισσότεροι μύκητες μπορούν να αναπτυχθούν από pH=3,25-6 με άριστο το pH=6. Οι περισσότερες ζύμες αναπτύσσονται σε όξινο περιβάλλον pH =3,26-6 με άριστο το pH4. Τα περισσότερα βακτήρια αναπτύσσονται σε ουδέτερα pH. *(Πίνακας 4).*

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ	ΕΝΕΡΓΟΤΗΤΑ ΥΔΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C		pH	
	Minimum a <sub>w</sub>	ΟΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ	ΙΔΑΝΙΚΟΤΕΡΗ	min	max
Pseudomonas	0,97-0,98	4-43	≈7	6,0	8,5
Alkaligenes	0,96	20-37	≈28	6,0	8,0
E.Coli	0,93-0,95	10-45	37	6,0	8,0
Bacillus subtilis	0,95	5-55	28	3,8	9,5
Clostridium botulinum	0,93-0,96	3-45	37	4,7	9,0
Staphylococcus aureus	0,86	6,5-4,6	38	4,2	9,3
Salmonella sp	0,96	7-46	25	6,0	10
Campylobacter Jejuni	0,99	30-45	44	4,9	8,0
Shigella sp	0,96	7-46	25	6,0	10
Listeria monocytogenes	0,92-0,95	0-45	≈37	4,8	9,6
Yersinia enterocolitica	0,95-0,96	-1-48	≈38	4,1	9,0
Vibrio parahaemolyticus	0,94	5-43	35	4,8	9,6

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ	ΕΝΕΡΓΟΤΗΤΑ ΥΔΑΤΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C		pH	
	Minimum $a_w$	ΟΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ	ΙΔΑΝΙΚΟΤΕΡΗ	min	max
Vibrio cholerae	0,95	8-46	32	3,6	9,6
Chromobacterium	0,95	10-44	25	6,0	9,0
Mycobacterium tuberculosis	0,93	30-40	37	-	-
Micrococcus	0,91	5-45	28	6,0	8,0
Streptococcus	0,91-0,89	0-44	37	7,0	7,5
Lactobacillus	0,91-0,95	5-53	48	4,0	8,0
Aspergillus	0,98	15-50	27	2,0	8,0
Rhizopus	0,998-0,98	15-50	28	2,0	7,9
Penicillium	0,9935	15-50	28	2,0	7,8

**Πίνακας 4:** Ιδανικές συνθήκες ανάπτυξης μικροοργανισμών

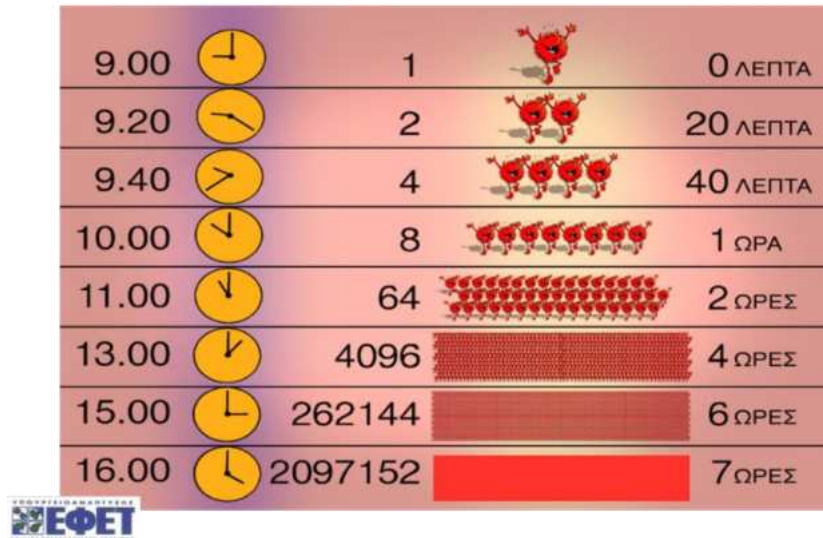
5. **ΘΡΕΠΤΙΚΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ :** Οι μικροοργανισμοί απαιτούν για την ανάπτυξη τους θρεπτικά συστατικά, τα οποία βρίσκουν στα τρόφιμα. Τα συστατικά αυτά μεταφέρονται στους μικροοργανισμούς και τους παρέχουν τα στοιχεία που τους είναι απαραίτητα, για να συνθέσουν τα συστατικά των κυττάρων τους. Έτσι, όλοι οι μικροοργανισμοί χρειάζονται νερό, πηγή άνθρακα, πηγή αζώτου, βιταμίνες (κυρίως βιταμίνη Β) και ιχνοστοιχεία.

- Οι μύκητες χρειάζονται για τροφή πηγή άνθρακα και πηγή αζώτου. Επιπλέον, χρειάζονται μέταλλα και συνθέτουν μόνοι τους τις βιταμίνες. Η πηγή άνθρακα προέρχεται από υδατάνθρακες και λιπαρές ύλες, ουσίες που τις διασπούν σε άλλες απλούστερες. Ως πηγή αζώτου χρησιμοποιούνται πρωτεΐνες, καθώς και αμμωνία.
- Οι ζύμες έχουν τις ίδιες θρεπτικές απαιτήσεις μόνο που απαιτούν μια ή περισσότερες βιταμίνες του συμπλέγματος Β.
- Τα βακτήρια απαιτούν πηγή άνθρακα, πηγή αζώτου, πηγή θείου, ορισμένους ουσιώδεις μεταβολίτες όπως τα αμινοξέα, βάσεις πουρίνης και πυριμιδίνης και βιταμινούχα συμπλέγματα. Ως πηγή άνθρακα χρησιμοποιούν ανόργανες ουσίες (φωτοσυνθετικά) και οργανικές. Ως πηγή αζώτου χρησιμοποιούν οργανικές αζωτούχες ενώσεις, αμμωνία, κ.λ.π. Ως πηγή θείου χρησιμοποιούν ανόργανες θειικές ενώσεις και οργανικές ενώσεις θείου.

6. **ΧΡΟΝΟΣ**

Με δεδομένες τις κατάλληλες συνθήκες (σύνθεση τροφίμου, υγρασία, θερμοκρασία), μερικά βακτήρια μπορούν να διπλασιάζονται κάθε 10 έως 20 λεπτά. Επομένως, είναι απαραίτητο, τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου, να μην αφήνονται σε βέλτιστες, για την ανάπτυξη των βακτηρίων, συνθήκες, για περισσότερο χρόνο, εκτός από τον απολύτως απαραίτητο.

### ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΥΞΗΣΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ



#### 3.3.4 Τροφικές Δηλητηριάσεις

Οι περισσότερες περιπτώσεις τροφιμογενών λοιμώξεων και δηλητηριάσεων προέρχονται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν παθογόνα βακτήρια (τροφολοίμωξη) ή από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να προέρχονται από μικροοργανισμούς, φυτικές ουσίες ή από το περιβάλλον (τροφοτοξίνωση).

Στον παρακάτω **Πίνακα 5** παρατίθενται τα κυριότερα παθογόνα βακτήρια, τα τρόφιμα που απαντούν και οι ασθένειες που προκαλούν:

Μικροοργανισμός	Τρόφιμα	Συμπτώματα
<b>Bacillus</b> <b>Cereus</b>	<p>Τύπος I: Κρέατα, λαχανικά, γάλα, γλυκά με κρέμα, σουπες και πουτίγκες</p> <p>Τύπος II: βρασμένο ή τηγανητό ρύζι, γενικά αμυλούχα τρόφιμα (π.χ. πατάτες, μακαρόνια)</p>	<p>Τύπος I: διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί, ναυτία, συνήθως χωρίς εμετό ή πυρετό</p> <p><b>Επώαση:</b> 6-15h,</p> <p><b>Διάρκεια ασθένειας:</b> ως 24h</p> <p>Τύπος II: Ναυτία και εμετός, κοιλιακοί σπασμοί και διάρροια εμφανίζονται κατά περίπτωση</p>

<b>Μικροοργανισμός</b>	<b>Τρόφιμα</b>	<b>Συμπτώματα</b>
		<b>Επώαση:</b> 0,5-6h, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> ως 24h
<b>Compylobacter jejuni</b>	Ακατέργαστο γάλα, κοτόπουλο, προϊόντα κρέατος	Πυρετός, πονοκέφαλος, ναυτία, μυϊκοί πόνοι και διάρροια <b>Επώαση:</b> 2-5 ημέρες, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> 7-10 ημέρες
<b>Clostridium botulinum</b>	Χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα, κρέας, ψάρι, λαχανικά, ιχθυρά	Νευροτοξικό, αναπνευστική δυσκολία, θολή όραση, απώλεια βασικών λειτουργιών, θάνατος <b>Επώαση:</b> 12-36h
<b>Clostridium perfringens</b>	Κακώς επεξεργασμένο βόειο κρέας, γαλοπούλα, χοιρινό, κοτόπουλο, σάλτσες, σουπές	Ναυτία, εμετός, διάρροια, και έντονοι κοιλιακοί πόνοι <b>Επώαση:</b> 8-22h, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> 12- 24h
<b>Listeria monocytogenes</b>	Ακατέργαστο γάλα, μαλακό τυρί, παγωτό, ακατέργαστα λαχανικά, λουκάνικα, ακατέργαστα και μαγειρεμένα πουλερικά, ακατέργαστα και καπνιστά ψάρια	Τα υγιή άτομα εμφανίζουν ελαφρά συμπτώματα. Η λιστερίωση σε έντονη μορφή προκαλεί σηψαιμία, μηνιγγίτιδα, εγκεφαλίτιδα και αποβολή σε έγκυες γυναίκες
<b>Salmonella</b>	Βοδινό, γαλοπούλα, χοιρινό, κοτόπουλο, αυγά, καβούρια, θαλασσινά, ζωοτροφές, σοκολάτα, σάλτσες	Ναυτία, εμετός, διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί, πυρετός και πονοκέφαλος <b>Επώαση:</b> 6-48h, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> 1-7 ημέρες
<b>Staphylococcus aureus</b>	Ζαμπόν, γαλοπούλα, κοτόπουλο, χοιρινό, ψημένο βοδινό, αυγά, σαλάτες, προϊόντα άρτου, γαλακτοκομικά προϊόντα, γλυκά με κρέμα	Ναυτία, εμετός, διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί και εξάντληση <b>Επώαση:</b> 0,5 -8h, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> 24-48h
<b>Vibrio parahaemolyticus</b>	Ακατέργαστα, κακώς μαγειρεμένα ή επιμολυσμένα ψάρια, θαλασσινά ή οστρακοειδή	Κοιλιακοί σπασμοί, ναυτία, εμετός, πονοκέφαλος, διάρροια και πυρετός <b>Επώαση:</b> 4-96h, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> 2-5 ημέρες

<b>Μικροοργανισμός</b>	<b>Τρόφιμα</b>	<b>Συμπτώματα</b>
<b>Vibrio cholerae</b>	Θαλασσινά, ακατέργαστα ψάρια και οστρακοειδή	Εμετός, εξάντληση , μυϊκοί σπασμοί, αφυδάτωση και κατά περίπτωση θάνατος. <b>Επώαση:</b> 1-5 ημέρες
<b>Shigella spp.</b>	Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ακατέργαστα λαχανικά, πουλερικά, σαλάτες	Διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί και πυρετός. Έντονα κρούσματα από S. dysenteriae μπορούν να προκαλέσουν σηψαιμία, πνευμονία η περιτονίτιδα. <b>Επώαση:</b> 0,5-2 ημέρες
<b>Yersinia enterocolitica</b>	Φρέσκο κρέας και τα προϊόντα του, φρέσκα λαχανικά, γαλακτοκομικά προϊόντα	Διάρροια και/ή εμετός, κοιλιακοί πόνοι, πυρετός <b>Επώαση:</b> 24-48h, <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> 1-2 ημέρες
<b>Escherichia coli</b>	Μαλακά ακατέργαστα κρέατα, και πουλερικά, ακατέργαστο γάλα, και γαλακτοκομικά προϊόντα, σαλάτες	Ήπια έως έντονη διάρροια, εμετός, σπασμοί, αφυδάτωση <b>Διάρκεια ασθένειας:</b> μέχρι 7 ημέρες

**Πίνακας 5:** Τα κυριότερα παθογόνα βακτήρια , τα τρόφιμα που απαντούν και οι ασθένειες που προκαλούν

### 3.3.5 Βαθμίδες Επικινδυνότητας Τροφίμων

#### A) Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου

Χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα εκείνα που ευνοούν τον πολλαπλασιασμό των παθογόνων βακτηρίων και τα οποία πρόκειται να καταναλωθούν, χωρίς περαιτέρω επεξεργασία, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τέτοιου είδους μικροοργανισμούς. Τα τρόφιμα αυτά έχουν, συνήθως, υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη και απαιτούν αποθήκευση υπό ψύξη. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν:

- ✓ Μαγειρεμένα κρέατα και πουλερικά
- ✓ Μαγειρεμένα κρεατοσκευάσματα, συμπεριλαμβανομένου του λίπους και του ζωικού κρέατος
- ✓ Γάλα, κρέμα, τεχνητή κρέμα και γαλακτοκομικά προϊόντα
- ✓ Μαγειρεμένα αβγά και σκευάσματα από αυγό
- ✓ Μαλακόστρακα και άλλα θαλασσινά

- ✓ Μαγειρεμένο ρύζι
- ✓ Σούπες και σάλτσες

## **B) Τρόφιμα Χαμηλού Κινδύνου**

Χαρακτηρίζονται τα τρόφιμα εκείνα στα οποία τα βακτήρια δεν πολλαπλασιάζονται εύκολα και επομένως η πιθανότητα να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση είναι μικρότερη. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν:

Ξηρά ή διατηρημένα σε άλμη τρόφιμα

Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε ζάχαρη

Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε αλάτι

Τρόφιμα με χημικά συντηρητικά

### 3.3.6 Έλεγχος Μικροβιολογικών Κινδύνων

Η εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων μπορεί να γίνει με τους παρακάτω τρόπους :

- Συμμόρφωση με τους κανόνες Ατομικής Υγιεινής
- Εκπαίδευση προσωπικού στα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται κατά την παραλαβή, την αποθήκευση, την προετοιμασία, το ψήσιμο και τη διατήρηση των τροφίμων
- Προμήθεια α' υλών από αξιόπιστους προμηθευτές
- Εφαρμογή προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων
- Εφαρμογή αποτελεσματικού προγράμματος καθαρισμού – απολύμανσης
- Διαχωρισμός ωμών και μαγειρεμένων/ έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων
- Όταν ο φυσικός διαχωρισμός δεν είναι εφικτός θα πρέπει να γίνεται χρονικός διαχωρισμός. Στο ενδιάμεσο των διεργασιών απαραίτητος είναι ο καθαρισμός και η απολύμανση
- Τα γάντια που χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των ωμών τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το χειρισμό μαγειρεμένων/έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων
- Χρήση επιφανειών κοπής, κατά την προετοιμασία, διαφορετικού χρώματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου
- Το κτίριο να είναι κατασκευασμένο και ο εξοπλισμός τοποθετημένος με τρόπο ώστε να εξασφαλίζουν το σωστό



χειρισμό και την σωστή επεξεργασία των τροφίμων π.χ. διαφορετικές επιφάνειες τεμαχισμού νωπών και ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων, διαφορετικοί νεροχύτες κ.λ.π.

### 3.4 Αλλεργιογόνα

Περίπου το 1% των ενηλίκων και το 1% - 2,5% των παιδιών παγκοσμίως εμφανίζει τροφική αλλεργία. Οι αλλεργίες χαρακτηρίζονται από άμεση έκκριση χημικών ενώσεων στον ανθρώπινο οργανισμό. Αυτές οι ενώσεις προκαλούν αλλεργικές αντιδράσεις μέσα σε λίγα λεπτά της ώρας.

Το είδος και η σοβαρότητα των συμπτωμάτων, εξαρτάται

- ✓ από την ποσότητα του αλλεργιογόνου που εισάγεται στον οργανισμό
- ✓ τον τρόπο παρασκευής του τροφίμου
- ✓ την γενικότερη κατάσταση υγείας του ατόμου

Τα πιο συνηθισμένα αλλεργιογόνα στα τρόφιμα είναι:

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη και προϊόντα με βάση τα προϊόντα αυτά
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια
5. Αραχίδες και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα
8. Καρποί με κέλυφος, δηλ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, φυστίκια και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. Διοξειδίο του θείου και θειώδης ενώσεις
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) **1169/2011** σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, είναι υποχρεωτική η παροχή πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα για όλα τα τρόφιμα που προσφέρονται για πώληση στον καταναλωτή.

Η παροχή των πληροφοριών αυτών μπορεί να γίνει με:



- ✓ Ετικέτες που συνοδεύουν το τρόφιμο
- ✓ Αναγραφή των αλλεργιογόνων συστατικών στους τιμοκαταλόγους
- ✓ Πινακίδες αναγράφουν τα αλλεργιογόνα συστατικά σε εμφανές σημείο ανά είδος τροφίμου
- ✓ Αναγραφή των αλλεργιογόνων συστατικών σε έντυπο ή ηλεκτρονικό υλικό, άμεσα διαθέσιμο στον πελάτη

Γενικά κάθε μονάδα εστίασης οφείλει να αναρτά σε εμφανές σημείο πινακίδα, αλλά και ένδειξη στους τιμοκαταλόγους, όπου θα καλεί τον καταναλωτή-πελάτη να απευθυνθεί στο προσωπικό της για να ενημερωθεί για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχει. Ακολουθεί παράδειγμα σήμανσης: **«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες».**

## 4. Κανόνες ορθής βιομηχανικής πρακτικής-προαπαιτούμενα προγράμματα

### 4.1 Γενικά

Οι **Κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής**, αποτελούν κατευθυντήριες οδηγίες που πρέπει να τηρούν οι επιχειρήσεις τροφίμων, προκειμένου οι εγκαταστάσεις και η λειτουργία τους να συμβάλουν στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων και ποτών.

Ουσιαστικά προδιαγράφουν τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις , από κατασκευαστική άποψη, για τους χώρους μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης ώστε να εξασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών τροφίμων

### 4.2 Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους επιχείρησης μαζικής εστίασης

Οι χώροι μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης θα πρέπει να είναι έτσι κατασκευασμένοι και σχεδιασμένοι ώστε:

- ✓ να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους
- ✓ να διευκολύνεται η εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής (προαπαιτούμενα προγράμματα) , προλαμβάνοντας κυρίως τις αλληλομολύνσεις κατά την διάρκεια των χειρισμών από εξοπλισμό, υλικά, νερό, εργαζόμενους καθώς και από ξένες ύλες, έντομα και τρωκτικά.

- ✓ να προσφέρουν τις κατάλληλες συνθήκες για την υγιεινή και ασφαλή επεξεργασία και αποθήκευση των παραγόμενων προϊόντων.

Συγκεκριμένα:

- Οι χώροι παραλαβής πρώτων υλών, προετοιμασίας, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης πρώτων υλών, ετοιμών για κατανάλωση τροφίμων και υλικών συσκευασίας θα πρέπει να είναι σαφώς καθορισμένοι και διαχωρισμένοι μεταξύ τους και επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητα της επιχείρησης.

Εργασίες όπως το πλύσιμο των λαχανικών, η προετοιμασία κρεάτων / πουλερικών / ψαριών, το πλύσιμο των σκευών θα πρέπει να γίνονται σε ξεχωριστές αίθουσες ή σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους μέσα στην ίδια αίθουσα, δεδομένου ότι πρόκειται για εργασίες που προκαλούν τις περισσότερες αλληλομολύνσεις.

- **ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ & ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ:** Σταθμοί πλύσης χεριών θα πρέπει να τοποθετούνται τόσο στις εγκαταστάσεις του προσωπικού όσο και στους χώρους παρασκευής τροφίμων και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. Θα πρέπει να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό. Επίσης σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι, απολυμαντικό σε ειδικούς περιέκτες, δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι και χαρτί μιας χρήσης για το σκούπισμα των χεριών

Οι τουαλέτες πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο και να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα, και να διαθέτουν μηχανικό σύστημα εξαερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων και δυσάρεστων οσμών στους χώρους τροφίμων.

- **ΦΩΤΙΣΜΟΣ:** Θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού αλλά και την επιθεώρηση των εργασιών. Οι δε λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι ασφαλείας και να φέρουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.

- **ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ:** Οι χώροι θα πρέπει να έχουν φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, ή συσσώρευση ατμών, καπνών, οσμών, η συμπύκνωση υδρατμών. Απαραίτητη είναι η ύπαρξη απαγωγικού συστήματος πάνω από τις εστίες το οποίο θα πρέπει να συντηρείται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρό, ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία του και να αποτρέπονται κίνδυνοι

επιμόλυνσης των τροφίμων. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει αποδεικτικό συντήρησης και καθαρισμού και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος στο φάκελο της.

- **ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ:** Θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων. Θα πρέπει να καλύπτονται με κινητά πλέγματα για τον περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών. Είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων για την αποφυγή συσσώρευσης λίπους στις αποχετεύσεις.
- **ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ:** Στους χώρους αυτούς θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια , τα οποία κλειδώνουν, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού της επιχείρησης στα οποία φυλάσσονται τα προσωπικά είδη ου προσωπικού. Οι χώροι αυτοί δεν πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων.

#### 4.3 Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων

- **ΤΟΙΧΟΙ:** κατασκευασμένοι από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, ανοξειδωτή επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά. Συνιστάται μέχρι 2 μέτρα τουλάχιστον ύψος να καλύπτεται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο αδιαπότιστο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους. Θα πρέπει να χρωματίζονται με ανοιχτόχρωμα χρώματα. Οι δε συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους θα πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες
- **ΔΑΠΕΔΑ :** κατασκευασμένα από υδατοστεγή, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά τα οποία πλένονται και δεν φέρουν ρωγμές (π.χ. πλακάκια, βιομηχανικά δάπεδα). Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού ή ξύλου. Οι δε συνδέσεις τους με τους τοίχους στεγανές και στρογγυλεμένες
- **ΟΡΟΦΕΣ:** Θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα. Η επιφάνεια τους θα πρέπει να είναι λεία (ώστε να καθαρίζονται αποτελεσματικά) και ελαιοχρωματισμένη ή στιβλωμένη αν είναι ξύλινη ή υδροχρωματισμένη αν είναι ασβεστοκονία. Ο επαρκής εξαερισμός και ο καλός κλιματισμός των χώρων συμβάλλουν στον περιορισμό σχηματισμού υγρασίας στην οροφή
- **ΠΟΡΤΕΣ :** Οι επιφάνειες τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά και αν έχουν πόμολα αυτά να είναι απλά και λεία. Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθαλάμους τους) θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν με αυτόματο μηχανισμό.

- **ΠΑΡΑΘΥΡΑ:** Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων θα πρέπει να έχουν ανοξειδωτες αποσπώμενες σίτες, ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μην δημιουργούν εστίες μόλυνσης
- **ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ:** θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά όπως : ανοξειδωτος χάλυβας, κεραμικά υλικά, κατάλληλα πλαστικά  
Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από κατάλληλα υλικά ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία, να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνίσταται η χρήση ανοξειδωτων υλικών. Επίσης, για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους θα πρέπει:
  - να φέρουν ρόδες, προκειμένου να μετακινούνται εύκολα και
  - το τελευταίο τους ράφι αν υπάρχει να απέχει από το έδαφος τουλάχιστον 15εκ.,Απαγορεύεται η χρήση ξύλινων επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Οι δε επιφάνειες κοπής θα πρέπει είναι από υλικά που δε χαράζουν εύκολα και να έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιείται:

**πράσινο** για τα λαχανικά

**κίτρινο** για το κοτόπουλο

**κόκκινο** για το κρέας

**άσπρο** για το ψάρι

#### 4.4 Προαπαιτούμενα προγράμματα

Με τον όρο **προ απαιτούμενα προγράμματα** (Prerequisite Programs - PRP's) εννοούμε:

- τις βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για την διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, για το χειρισμό και την παραγωγή ασφαλών τροφίμων
- τρόπο λειτουργίας της παραγωγής και το πως αυτός μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων.

Ουσιαστικά τα προαπαιτούμενα προγράμματα συνθέτουν τους **Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής** που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων

Τόσο οι κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής όσο και τα Προαπαιτούμενα Προγράμματα (Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής)

- εφαρμόζονται πρωταρχικά σε μια επιχείρηση τροφίμων

- αποτελούν απαίτηση για την λειτουργία της επιχείρησης πριν την εφαρμογή των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP

Παρακάτω πίνακα παρατίθενται τα βασικά προαπαιτούμενα προγράμματα που **πρέπει** να εφαρμόζει μία επιχείρηση μαζικής εστίασης:

1. Ατομική Υγιεινή Προσωπικού – Εκπαίδευση Προσωπικού
2. Αξιολόγηση Προμηθευτών - Παραλαβή πρώτων υλών
3. Αποθήκευση πρώτων υλών
4. Προετοιμασία & Διάθεση Τροφίμων
5. Καθαρισμός & Απολύμανση Χώρων & Εξοπλισμού
6. Απεντόμωση - Μυοκτονία
7. Συντήρηση Εξοπλισμού - Διακρίβωση Εξοπλισμού
8. Έλεγχος Νερού
9. Διαχείριση Απορριμμάτων & Υγρών Αποβλήτων
10. Ιχνηλασιμότητα - Ανάκληση

#### 4.4.1 Ατομική Υγιεινή Προσωπικού – Εκπαίδευση Προσωπικού

Το προσωπικό που εργάζεται σε μια επιχείρηση τροφίμων μπορεί να αποτελεί τη σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης τους. Και αυτό γιατί οι άνθρωποι είναι μία πηγή παθογόνων βακτηρίων. Οι κύριες πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό είναι:

- Τα χέρια
- Τα νύχια
- Η μύτη
- Το στόμα
- Τα αυτιά
- Οι πληγές
- Τα κοσμήματα
- Η ενδυμασία
- Το τσιγάρο

Συνεπώς, όποιος εμπλέκεται με τη διαχείριση τροφίμων θα πρέπει να διατηρεί υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής και να φροντίζει για :

- ✓ την καθημερινή του ατομική καθαριότητα,
- ✓ τη σωστή εμφάνιση και

- ✓ τη σωστή συμπεριφορά του κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Στην οδηγία εργασίας **ΟΕ 01 «ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»**, (βλ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ») περιγράφονται αναλυτικά οι κανόνες ατομικής υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζει το προσωπικό που εμπλέκεται με τη διαχείριση τροφίμων.

Τέλος το προσωπικό της επιχείρησης που εμπλέκεται στη διαχείριση τροφίμων πρέπει να είναι εκπαιδευμένο στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ και τις οδηγίες εργασίας ανάλογα με τη θέση εργασίας και την υπευθυνότητα που έχει.

#### 👉 **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΔΑΤ» : Δ 01 – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

#### 4.4.2 Αξιολόγηση Προμηθευτών - Παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών

Η προμήθεια και η παραλαβή των πρώτων και βοηθητικών υλών μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά την ποιότητα και την ασφάλεια του τελικού προϊόντος. Για το λόγο αυτό η επιχείρηση θα πρέπει να προμηθεύεται τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από αξιόπιστους προμηθευτές που διασφαλίζουν ότι η ποιότητα των προϊόντων αυτών θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας και της επιχείρησης. Οι προμήθειες, όπου αυτό είναι εφικτό, να γίνονται από προμηθευτές που εφαρμόζουν και τηρούν σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

#### **Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών πρέπει να ελέγχονται συστηματικά:**

- τα μεταφορικά μέσα (φορτηγά/ψυγεία) να είναι καθαρά και να μην μεταφέρουν άλλα αντικείμενα ή επικίνδυνες χημικές ουσίες. Η θερμοκρασία των θαλάμων ψύξης θα πρέπει είναι χαμηλότερη από 5°C και των θαλάμων κατάψυξης < -18°C
- η θερμοκρασία των προϊόντων (ομοίως για προϊόντα ψύξης θ< 5°C και για προϊόντα κατάψυξης θ<-18°C)
- τα προϊόντα να είναι τοποθετημένα με τάξη και υγιεινή στα μέσα μεταφοράς
- τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με μακροσκοπικό έλεγχο. Γίνεται έλεγχος για ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά οσμής από χημικές ουσίες, ή καύσιμα, σημάδια αλλοίωσης όπως μούχλα ή σήψη.
- η συσκευασία των πρώτων υλών να είναι ακέραια, καθαρή χωρίς σημάδια αλλοιώσεων, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.
- η ημερομηνία λήξης των πρώτων υλών να αναγράφεται σωστά πάνω στις συσκευασίες των προϊόντων.

- Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:
  - ⇒ αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά
  - ⇒ τρόφιμα τα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους
  - ⇒ τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς
  - ⇒ τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.

☞ **(ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ «ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ» : ΟΕ 03 «ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ)**

Τα τρόφιμα αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου να απορριφθούν αργότερα.

- η επισήμανση (ετικέτες ) στα συσκευασμένα προϊόντα να είναι σωστή, ακέραια και να ανταποκρίνεται στο προϊόν που παραλαμβάνεται.
- οι πρώτες ύλες να μην έχουν σημάδια επιμόλυνσης από ξένα σώματα (ξύλα, μέταλλα, πλαστικά) ή από έντομα και τρωκτικά(μύγες, σκουλήκια, ψείρες)
- Απαγόρευση είσοδου των προμηθευτών, των οδηγών ή άλλων άσχετων ατόμων στο χώρο της παραγωγής. Η είσοδος επισκεπτών επιτρέπεται μόνο εφόσον ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής και κατάλληλη προστατευτική ενδυμασία

☞ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΔΑΤ» : Δ 02 – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΩΝ ΥΛΩΝ**

#### 4.4.3 Αποθήκευση πρώτων και βοηθητικών υλών

Οι συνθήκες αποθήκευσης επηρεάζουν σημαντικά την ασφάλεια και την ικανότητα διατήρησης των πρώτων υλών. Πιο συγκεκριμένα, η σωστή αποθήκευση (σωστή θερμοκρασία και σωστό χρονικό διάστημα) βοηθά στην:

- αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών
- διατήρηση γεύσης, εμφάνισης κα διατροφικής αξίας τροφίμων
- αποφυγή αλλοίωσης και απώλειας τροφίμων
- αποφυγή πώλησης ακατάλληλων τροφίμων και άρα στην αποφυγή νομικών κυρώσεων

**Κατά την αποθήκευση τροφίμων πρέπει να ακολουθούνται οι κάτωθι κανόνες:**

- Οι χώροι αποθήκευσης των τροφίμων πρέπει να ικανοποιεί σε μέγιστο βαθμό τις προδιαγραφές κατασκευής και να εξασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Οι χώροι αυτοί είναι οι εξής:
    - ⇒ Αποθήκευση υπό συνθήκες περιβάλλοντος (σε ξηρό περιβάλλον:  $15^{\circ}\text{C} \leq \theta \leq 25^{\circ}\text{C}$  και υγρασία  $\leq 75\%$ ). Στο χώρο αυτό αποθηκεύονται τα συσκευασμένα τρόφιμα, οι κονσέρβες, τα σακιά και άλλα τρόφιμα μέσα σε κλειστούς περιέκτες.
    - ⇒ Αποθήκευση υπό συντήρηση (refrigerated storage, δηλαδή σε θερμοκρασία :  $2 - 5^{\circ}\text{C}$ )
    - ⇒ Αποθήκευση σε κατάψυξη (frozen storage, δηλαδή σε θερμοκρασία  $< -18^{\circ}\text{C}$ )
- Η θερμοκρασία όλων των χώρων πρέπει να ελέγχεται τακτικά (τουλάχιστον 2 φορές / ημέρα) και να καταγράφεται σε σχετικό έντυπο (βλ. Παράρτημα ΙΙΙ)
- Έγκαιρη αποθήκευση των πρώτων υλών μετά την παραλαβή τους, πρώτα των ευπαθών, των υψηλού κινδύνου και των κατεψυγμένων και στη συνέχεια των υπόλοιπων.
  - Τοποθέτηση όλων των προϊόντων σε παλέτες ή ράφια έτσι ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τοίχο, πάτωμα ή οροφή
  - Ορθή διάταξη μέσα στο χώρο με τρόπο που να αποφεύγεται η αλληλομόλυνση και η επιμόλυνση τροφίμων
  - Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καλά κλεισμένα δοχεία ή περιέκτες και **ΝΑ ΦΕΡΟΥΝ ΚΑΤΑΜΛΗΛΗ ΣΗΜΑΝΣΗ**: ημερομηνία ανοίγματος συσκευασίας για πρώτες ύλες ή ημερομηνία παραγωγής για ημιέτοιμα και έτοιμα προϊόντα
  - Οι ανοιγμένες κονσέρβες πρέπει να τοποθετούνται επίσης μέσα σε περιέκτη ή δοχείο
  - Χρόνος αποθήκευσης τροφίμων με σωστή ανακύκλωση βάση της αρχή FIFO (First In First Out) και των ημερομηνιών λήξης τους.
  - Προϊόντα και πρώτες ύλες που είναι ληγμένα ή αλλοιωμένα ή με κατεστραμμένες συσκευασίες πρέπει: να απομακρύνονται άμεσα από τους χώρους αποθήκευσης και να απομονώνονται στο «ΧΩΡΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ», με την ειδική σήμανση «ΑΚΑΤΑΜΛΗΛΑ» .
  - Κατεστραμμένοι εξωτερικοί περιέκτες (χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανοίγονται και να ελέγχεται η ακεραιότητα του περιεχομένου τους ώστε:
    - ⇒ Οι άθικτοι άμεσοι περιέκτες να μεταφέρονται σε νέο χαρτοκιβώτιο.
    - ⇒ Οι κατεστραμμένοι άμεσοι περιέκτες να απομονώνονται στο «ΧΩΡΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ».



- Τακτικός έλεγχος των αποθηκευμένων προϊόντων και πρώτων υλών για:
  - ⇒ Ληγμένα
    - ⇒ Αλλοιώσεις (π.χ. ανεπιθύμητες οσμές)
    - ⇒ Κατεστραμμένες συσκευασίες (π.χ. σκισμένες, βρώμικες)
  - Οι πόρτες των ψυγείων και των καταψυκτών πρέπει να παραμένουν ανοιχτές το λιγότερο δυνατό χρόνο
  - τα ψυγεία και οι καταψύκτες δεν πρέπει να υπερφορτώνονται
  - Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες πρέπει να αποθηκεύονται εντός του ψυγείου/ κατάψυξης με τάξη, ώστε να διασφαλίζεται η καλή κυκλοφορία του αέρα
  - Τα ψυγεία και οι καταψύκτες πρέπει να αποψύχονται, καθαρίζονται και απολυμνούνται τακτικά (σύμφωνα με τα προγράμματα καθαρισμού)
  - τα ψυγεία και οι καταψύκτες πρέπει να συντηρούνται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και το πρόγραμμα συντήρησης στο σχετικό έντυπο Συντήρησης Εξοπλισμού
  - Τα προϊόντα και τα υλικά πρέπει να αποθηκεύονται μέσα στη κατάψυξη συσκευασμένα ή καλά καλυμμένα (περιέκτες) προς αποφυγή των εγκαυμάτων κατάψυξης.
  - αποθήκευση των προϊόντων και υλικών Καθαρισμού και Απολύμανσης των επιφανειών και των σκευών και οποιοδήποτε άλλων χημικών προϊόντων γίνεται σε σαφώς διαχωρισμένο κλειστό και ασφαλισμένο χώρο.

☞ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΔΑΤ» : Δ 02 – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Α' ΚΑΙ Β' ΥΛΩΝ**

#### 4.4.4 Προετοιμασία & Διάθεση Τροφίμων

Η προετοιμασία, η επεξεργασία, η διατήρηση και η διάθεση των τροφίμων που παράγει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης περιλαμβάνει διαδοχικά στάδια και τη διάρκεια των οποίων υπάρχουν πολλές πιθανότητες επιμόλυνσης και πολλαπλασιασμού των βακτηρίων. Γι' αυτό η τήρηση των Κανόνων Υγιεινής Πρακτικής καθ' όλη τη διάρκεια των παραπάνω σταδίων είναι πολύ σημαντική για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.

Οι κανόνες αυτοί περιγράφονται αναλυτικά σε σχετική οδηγία εργασίας:

☞ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ «ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ»: ΟΕ 02 «ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»**

#### 4.4.5 Καθαρισμός & Απολύμανση Χώρων & Εξοπλισμού

➤ **Τι είναι καθαρισμός;**

Καθαρισμός ορίζεται ως η μηχανική απομάκρυνση (π.χ. με τρίψιμο) των ρίπων από μία επιφάνεια, από ένα εργαλείο, ή από τα χέρια με αποτέλεσμα τη μείωση του μικροβιακού φορτίου. Σαν διαδικασία ο καθαρισμός είναι απαραίτητο να προηγείται της απολύμανσης. Ο καθαρισμός **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι ένα προληπτικό και όχι κατασταλακτικό μέτρο.

➤ **Τι είναι απολύμανση;**

Απολύμανση είναι η διαδικασία με την οποία επιτυγχάνεται η καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών με χημικές ουσίες (π.χ. αλκοόλη) ή φυσικές μεθόδους (π.χ. υψηλή θερμοκρασία) σε αντικείμενα, εργαλεία και επιφάνειες

Συνεπώς, ο καθαρισμός και η απολύμανση απομακρύνουν τη βρωμιά, τα υπολείμματα τροφών και τα επικίνδυνα μικρόβια από τους χώρους, τον εξοπλισμό και τα σκεύη.

Ο αποτελεσματικός καθαρισμός απαιτεί ένα συνδυασμό των τεσσάρων παραγόντων:

1. Θερμότητα, όπως πολύ ζεστό νερό
2. Χημικά, όπως απορρυπαντικά, απολυμαντικά & εξυγιαντικά  
Απορρυπαντικά: Αφαιρούν λίπη και άλλα είδη ρύπων αλλά δε σκοτώνουν τα βακτήρια  
Απολυμαντικά: Μειώνουν τα βακτήρια σε ένα ασφαλές και αποδεκτό επίπεδο  
Εξυγιαντικά: Είναι ένας συνδυασμός απορρυπαντικών και απολυμαντικών. Χρησιμοποιούνται αποτελεσματικά σε επιφάνειες που δε λερώνονται πολύ
3. Χρόνος παραμονής καθαριστικού
4. Μηχανική δράση όπως τρίψιμο ή πλυντήρια

Αναλυτικές οδηγίες για τη διαδικασία του καθαρισμού περιέχονται στην αντίστοιχη διαδικασία

↪ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΔΑΤ» : Δ 03 –**

**ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΧΩΡΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

↪ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ «ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ»: ΟΕ 02 «ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» §4**

#### 4.4.6 Απεντόμωση – Μυοκτονία

Στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα συχνά συναντώνται κάποιοι βλαβεροί οργανισμοί όπως τρωκτικά, έντομα και πουλιά. Οι οργανισμοί αυτοί, αλλά και τα κατοικίδια ζώα, (όπως οι γάτες και

οι σκύλοι), απαγορεύεται να βρίσκονται σε χώρους παρασκευής τροφίμων. Θεωρούνται βλαβεροί διότι:

- μεταδίδουν ασθένειες
- μολύνουν τα τρόφιμα με παθογόνους μικροοργανισμούς και τα καταστρέφουν
- προκαλούν σοβαρές ζημιές σε καλώδια (μέχρι και πυρκαγιά)
- προκαλούν φυσική μόλυνση με τα περιττώματα, αυγά, τρίχες, ούρα, παράσιτα ή τα πτώματά τους
- Δυσφημίζουν την επιχείρηση
- Προκαλούν φόβο ή/και αηδία σε προσωπικό και πελάτες

➤ Οι Βλαβεροί Οργανισμοί εισέρχονται στις εγκαταστάσεις με έναν από τους παρακάτω τρόπους:

- Από κενά κάτω από κλειστές πόρτες
- Από πόρτες που μένουν ανοιχτές για μεγάλο χρονικό διάστημα
- Από ανοιχτά παράθυρα χωρίς σήτα
- Από τρύπες στον τοίχο
- Μέσα στις συσκευασίες προϊόντων που παραλαμβάνουμε
- Από λούκια ή αεραγωγούς που δεν έχουν πλέγμα στην είσοδο τους

➤ Ο αποτελεσματικός έλεγχος των επιβλαβών αυτών οργανισμών επιτυγχάνεται με :

- την παρεμπόδιση της εισόδου τους στις εγκαταστάσεις τροφίμων (π.χ. κλειστές πόρτες και παράθυρα, ειδικές σίτες σε πόρτες, παράθυρα, αεραγωγούς, κλείσιμο – σφράγισμα όλων των οπών του κτηρίου, κάλυψη των αποχετεύσεων με κινητά πλέγματα κ.λ.π.)
- τον σχολαστικό καθαρισμό χώρων και εξοπλισμού
- έγκαιρη απομάκρυνση απορριμμάτων από τους χώρους παραγωγής και τακτικός καθαρισμός - απολύμανση των κάδων απορριμμάτων
- αποθήκευση τροφίμων σε ραφια ή παλετες
- την προστασία των τροφίμων από μολύνσεις (σκεπασμένα τρόφιμα)
- προσεκτικός έλεγχος των πρώτων και βοηθητικών υλών κατά την παραλαβή
- Αναφορά στον υπεύθυνο της επιχείρησης για κάθε ένδειξη που μπορεί να σημαίνει την ύπαρξη εντόμων, τρωκτικών ή πτηνών

- Η πιο σωστή και ολοκληρωμένη λύση για την καταπολέμηση τρωκτικών, εντόμων και επιβλαβών ζώων είναι η συνεργασία της επιχείρησης μαζικής εστίασης με εταιρεία απεντομώσεων και μυοκτονίας ώστε να αντιμετωπίσει το πρόβλημα άμεσα, υπεύθυνα και με ασφάλεια.
- Η επιχείρηση θα πρέπει να τηρεί **αρχείο μυοκτονίας – εντομοκτονίας** το οποίο πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής:
  - τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών,
  - τις εγκρίσεις κυκλοφορίας και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται,
  - το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων,
  - κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και
  - τα έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης των εφαρμογών

#### 4.4.7 Συντήρηση Εξοπλισμού & Χώρων - Διακρίβωση Εξοπλισμού

Όλες οι εγκαταστάσεις πρέπει να συντηρούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φυσικής επιμόλυνσης στα τρόφιμα ή τραυματισμός του προσωπικού. Επίσης πολύ σημαντική είναι και η διακρίβωση του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση και των έλεγχων των κρίσιμων σημείων ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας.

➤ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΔΑΤ» : Δ 04 – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΧΩΡΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

#### 4.4.8 Έλεγχος Νερού

Σύμφωνα με την Υγειονομική διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21-6-2017 που περιγράφει τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών, το νερό που χρησιμοποιείται σε μια επιχείρηση τροφίμων και ποτών θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας. (Υπουργική Απόφαση Γ1 (δ)/ΓΠ οικ. 67322/ ΦΕΚ 3282 Β/19-9-2017, που αφορά την ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης)

Το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης είναι υγιεινό και καθαρό εφόσον:

α) είναι απαλλαγμένο μικροοργανισμών και παρασίτων, και οποιωνδήποτε ουσιών, σε αριθμούς και συγκεντρώσεις, που αποτελούν ενδεχόμενο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία και

β) πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις του Παραρτήματος Ι μέρη Α και Β της ανωτέρω Υπουργικής Απόφασης (**Γ1 (δ)/ΓΠ οικ. 67322/ ΦΕΚ 3282 Β/19-9-2017**)

➤ **Προσδιορισμός Της Χρήσης Του Νερού**

Σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης το νερό χρησιμοποιείται για:

- ◆ Την παραγωγή των προϊόντων
- ◆ Τον καθαρισμό και την εξυγίανση των χώρων, του εξοπλισμού των μηχανημάτων.
- ◆ Την προσωπική υγιεινή του προσωπικού

➤ **Πάγος**

Μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί πάγο για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά (ροφήματα, ποτά, ορισμένα γλυκά ή φρουτοσαλάτες κ.λπ.) ή για ψύξη τροφίμων ή για διατήρηση τροφίμων (π.χ. βιτρίνες), πρέπει να εξασφαλίζει ότι το νερό από το οποίο παρασκευάζεται ο πάγος είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τους παραπάνω σκοπούς, θα χρησιμοποιείται και θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση.
- Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα.
- Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέπει την επιμόλυνση του πάγου. Τα εσωτερικά τοιχώματα αυτής που έρχονται σε επαφή με τον πάγο, να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση και να ακολουθείται πρόγραμμα υγειονομικής συντήρησης - καθαρισμού και απολύμανσης.
- Οι λαβίδες ή σέσουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι λαβίδες ή σέσουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών περιεκτών.
- Τα δοχεία αποθήκευσης και σερβιρίσματος του πάγου θα είναι ανθεκτικά, λαμβάνοντας υπόψη τον αυξημένο κίνδυνο θραύσης τυχόν γυάλινων σκευών

Τέλος, σύμφωνα με την **Υγειονομική διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21-6-2017** που περιγράφει τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών, κάθε επιχείρηση τροφίμων πρέπει να τηρεί **αρχείο νερού** το οποίο περιέχει:

- Κάτοψη της επιχείρησης πάνω στην οποία με όλες τις παροχές νερού σημειωμένες και αριθμημένες.

- Αποδεικτικό σύνδεσης με την δημοτική υπηρεσία ύδρευσης (π.χ. ένα λογαριασμό νερού).
- Αποτελέσματα δειγματοληψίας όπου απαιτείται

#### 4.4.9 Διαχείριση Απορριμμάτων & Υγρών Αποβλήτων

##### **A. Απορρίμματα Τροφών**

Τα απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων.

- ⇒ Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους επεξεργασίας, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλα δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.
- ⇒ τα δοχεία των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι από υλικό αδιαπτόριστο και ανθεκτικό, δεν οξειδώνεται και γενικά δεν καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Η δε χωρητικότητά τους θα πρέπει να ικανοποιεί τις ανάγκες του εργαστηρίου. Επίσης, θα πρέπει να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα.
- ⇒ Συνίσταται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι τοποθετούνται στο εσωτερικών των δοχείων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου δοχείου.
- ⇒ Οι πλαστικού σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.
- ⇒ Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται σε καθημερινή βάση, γεγονός που προβλέπεται στο πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης που είναι εγκατεστημένο στην επιχείρηση.
- ⇒ Θα πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παραγωγής και να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος με τους πάγκους εργασίας ώστε να διευκολύνεται η χρήση τους.
- ⇒ Δε θα πρέπει να γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται όσο το δυνατό γρηγορότερα από τους χώρους των τροφίμων.
- ⇒ Μετά το τέλος της εργασίας, όλα τα δοχεία απορριμμάτων αδειάζονται και καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού - απολύμανσης.

##### **B. Υγρά Απόβλητα**

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παράγουν απόβλητα μαγειρικών λιπών οφείλουν:

- ⇒ Να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λίπη και έλαια πριν αυτά εισέλθουν στο δίκτυο αποχέτευσης και να τα συλλέγουν προς αξιοποίηση ή διάθεση σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία όπως κάθε φορά ισχύουν.
- ⇒ Να εγκαθιστούν και να λειτουργούν κατάλληλους λιποσυλλέκτες, ώστε όσα λίπη και έλαια δεν είναι δυνατό να διαχωριστούν στην πηγή τους να παγιδεύονται σε αυτούς.
- ⇒ Να συνάπτουν συμβάσεις με εγκεκριμένες επιχειρήσεις αποκομιδής λιπών και ελαίων.
- ⇒ Να τηρούν στο αρχείο καθαρισμού (συμβάσεις, πααστατικά) και λοιπά στοιχεία που να τεκμαίρουν την εφαρμογή των παραπάνω απαιτήσεων.
- ⇒ Να εξασφαλίζουν υγιεινό τρόπο αποθήκευσης των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων, ώστε να μην επιβαρύνονται οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα τρόφιμα.
- ⇒ Να εγκαθιστούν τη δεξαμενή του λιποσυλλέκτη σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή τεχνικά πρότυπα

#### 4.4.10 Ιχνηλασιμότητα – Ανάκληση

Η εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας είναι υποχρεωτική βάση του κανονισμού (ΕΚ)178/2002, αλλά αποτελεί και βασική απαίτηση του διεθνούς προτύπου ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018

- Τι εννοούμε όμως με τον όρο ιχνηλασιμότητα;

Στον κανονισμό (ΕΚ)178/2002 (άρθρο3, §15) ορίζεται ο όρος ανιχνευσιμότητα (ή ιχνηλασιμότητα, traceability) ως κάτωθι:

**Ανιχνευσιμότητα** είναι η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται στην παραγωγική διαδικασία ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφή, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους

Σύμφωνα με τον ίδιο κανονισμό (άρθρο 18, §5), όλα τα τρόφιμα και οι ζωοτροφές που διατίθενται ή ενδέχεται να διατεθούν στην στη αγορά της ΕΕ, πρέπει να φέρουν **κατάλληλη σήμανση** ώστε να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητα μέσω κατάλληλων εγγράφων ή πληροφοριών

- Είδη Ιχνηλασιμότητας

**Προς τα εμπρός Ιχνηλασιμότητα (downStream):** όπου από μια συγκεκριμένη παρτίδα πρώτης ύλης (Lot Number), μας δίδεται η δυνατότητα να εντοπίσουμε όλες τις παρτίδες των τελικών προϊόντων που παρήχθησαν και περιέχουν το Lot της πρώτης ύλης.

**Προς τα πίσω Ιχνηλασιμότητα (UpStream):** όπου από μια συγκεκριμένη παρτίδα τελικού προϊόντος (Lot Number), μας δίδεται η δυνατότητα να εντοπίσουμε όλες τις παρτίδες των πρώτων υλών που απαρτίζουν το τελικό προϊόν.

➤ Τι είναι σύστημα ιχνηλασιμότητας;

Ένα **Σύστημα Ιχνηλασιμότητας** είναι ένα διαχειριστικό σύστημα που **βοηθάει κάθε επιχείρηση τροφίμων** να παρακολουθεί τη διακίνηση ενός τροφίμου κατά τις φάσεις της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής. Στην πράξη ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας δημιουργεί μια μοναδική ταυτότητα για κάθε προϊόν, σε όλα τα στάδια της εφοδιαστικής αλυσίδας. Η ταυτότητα του κάθε προϊόντος έχει τη μορφή ενός κωδικού πάνω στο προϊόν (Lot No), όπου ο κάθε κωδικός αντιστοιχεί σε μία πηγή πληροφοριών για το συγκεκριμένο προϊόν.

Η επίτευξη πλήρους ιχνηλασιμότητας απαιτεί τόσο ατομική όσο και ομαδική προσπάθεια όλων των εμπλεκόμενων (άμεσων ή έμμεσων) φορέων. Αυτοί είναι:

#### ΑΜΕΣΟΙ ΦΟΡΕΙΣ

- Οι προμηθευτές (πρώτων υλών, ζωοτροφών, σπόρων, λιπασμάτων, κλπ.)
- Τα αγροκτήματα (αγροτοκαλλιέργειες, εκτροφείς ζώων, ιχθύων, κλπ.)
- Οι μεταφορείς (εταιρίες μεταφοράς, αποθήκευσης, Logistics, κλπ.)
- Οι βιομηχανίες επεξεργασίας και τυποποίησης.
- Οι εισαγωγείς και οι χονδρέμποροι (ετοιμών προϊόντων και πρώτων υλών).
- Τα καταστήματα λιανικής πώλησης (Super Markets, εταιρίες catering, κλπ.).
- Οι καταναλωτές (μεμονωμένα ή μέσω οργανωμένων ομάδων, π.χ. [INKA](#)).
- Οι κρατικοί φορείς ελέγχου ([ΕΦΕΤ](#), [ΕΟΦ](#), [Υπ. Γεωργίας](#), [Υπ. Ανάπτυξης](#), κλπ.)

#### ΕΜΜΕΣΟΙ ΦΟΡΕΙΣ

- Οι νομικοί, που εμπλέκονται σε θέματα ερμηνείας των κανονισμών, κλπ.
- Ο τύπος, που προβάλλει κάθε θέμα σχετικό με την ασφάλεια των καταναλωτών.
- Οι εταιρίες παροχής συμβουλών και υλοποίησης συστημάτων ιχνηλασιμότητας.

☞ **ΒΛ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι «ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΣΔΑΤ» : ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ – ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ & ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ**



## 5. Σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (βάση των αρχών HACCP)

### 5.1 Η έννοια του HACCP – βασικές έννοιες & ορισμοί

Ο όρος HACCP προέρχεται από τα αρχικά των λέξεων **Hazard Analysis and Critical Control Points** που στα ελληνικά αποδίδεται ως «Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου» η οποία βασίζεται στις αρχές της Επιτροπής Codex Alimentarius των FAO / WHO και περιλαμβάνει ένα σύνολο αρχών υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Αποτελεί ένα προληπτικό Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων, η εφαρμογή του οποίου είναι υποχρεωτική σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους ευρωπαϊκούς Κανονισμούς (ΕΚ) 178/2002 και 852/2004. Το σύστημα HACCP είναι ένα προληπτικό σύστημα που έχει σα στόχο τον εντοπισμό **όλων των δυνητικών κινδύνων** που θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή και στη συνέχεια τον καθορισμό **των κρίσιμων σημείων** της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία οι κίνδυνοι αυτοί θα ήταν δυνατό να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα. Απώτερος σκοπός του συστήματος είναι η **ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΠΟΛΥΤΑ ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ** στο σημερινό ευαισθητοποιημένο καταναλωτή.

Πρόκειται λοιπόν για μια προληπτική μέθοδο που στηρίζεται στις παρακάτω 7 αρχές:

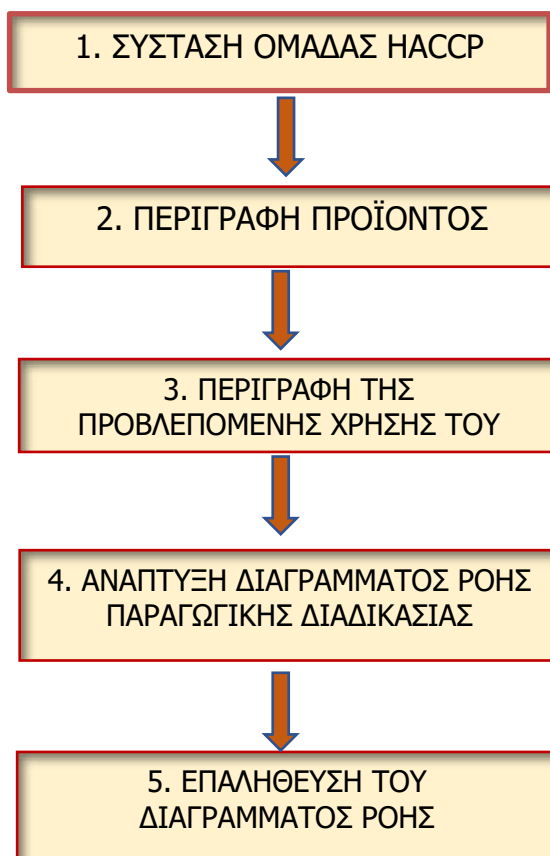
### 5.2 Αρχές του HACCP

<b>1<sup>η</sup> Αρχή</b>	Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική προετοιμασία και την κατανάλωσή τους. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.
<b>2<sup>η</sup> Αρχή</b>	Προσδιορισμός των σημείων / διεργασιών / φάσεων λειτουργίας, που μπορούν να ελεγχθούν, για να εξαφανίσουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του (Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου-CCP)
<b>3<sup>η</sup> Αρχή</b>	Καθορισμός των κρίσιμων ορίων, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε CCP βρίσκεται υπό έλεγχο.

<b>4<sup>η</sup> Αρχή</b>	Εγκατάσταση ενός συστήματος παρακολούθησης των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, με σκοπό τη ρύθμιση της παραγωγής και τη διατήρηση αυτής υπό έλεγχο.
<b>5<sup>η</sup> Αρχή</b>	Καθορισμός των διορθωτικών ενεργειών, οι οποίες πρέπει να πραγματοποιούνται, οπότε το σύστημα παρακολούθησης δείχνει ότι ένα συγκεκριμένο CCP βρίσκεται εκτός ελέγχου, δηλαδή ότι εμφανίζεται απόκλιση από ένα κρίσιμο όριο.
<b>6<sup>η</sup> Αρχή</b>	Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP
<b>7<sup>η</sup> Αρχή</b>	Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης, που επιβεβαιώνουν ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί σωστά και αποτελεσματικά

### 5.3 Βήματα ανάπτυξης ενός σχεδίου HACCP

Κατά την ανάπτυξη ενός Σχεδίου HACCP, **πρέπει** να πραγματοποιηθούν πέντε προκαταρκτικά βήματα, πριν την εφαρμογή των επτά αρχών που διέπουν το σύστημα, τα οποία καθιστούν ευκολότερη και σαφέστερη την εφαρμογή του συστήματος. Τα βήματα αυτά είναι:



### 5.3.1 Αναλυτική Περιγραφή Βημάτων Ανάπτυξης Συστήματος HACCP

#### **Βήμα 1. Σύσταση Ομάδας HACCP**

Το 1<sup>ο</sup> στάδιο για την ανάπτυξη ενός σχεδίου HACCP είναι η επιλογή των ατόμων που θα αποτελέσουν την ομάδα HACCP. Η ομάδα αυτή είναι υπεύθυνη για την ανάπτυξη όλων των σταδίων του σχεδίου HACCP και για την εφαρμογή του σχεδίου. Η ομάδα HACCP περιλαμβάνει άτομα διαφόρων ειδικοτήτων με κατάλληλη γνώση και εμπειρία σχετικά με το παραγόμενο προϊόν. **πρέπει** να περιλαμβάνει μέλη από το προσωπικό που έχουν σχέση με όλα τα παραγωγικά στάδια (από την παραγωγή έως και τη συσκευασία) και μπορεί να περιλαμβάνει και συμβούλους ποιότητας (εξωτερικούς συνεργάτες της επιχείρησης), με ειδικές γνώσεις για τα παραγόμενα προϊόντα και τους σχετιζόμενους κινδύνους.

π.χ. σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος (catering) η ομάδα HACCP μπορεί να αποτελείται από τα κάτωθι άτομα:

1. τον υπεύθυνο παραγωγής (σεφ)
2. τον υπεύθυνο παραλαβών & αποθηκών
3. ένα μέλος της διοίκησης
4. τον εξωτερικό σύμβουλο ποιότητας που έχει αναλάβει το σχεδιασμό και την ανάπτυξη του ΣΔΑΤ.

Ένας από τα μέλη της ομάδας HACCP ορίζεται συντονιστής/υπεύθυνος της ομάδας HACCP, ο οποίος έχει την δικαιοδοσία και υποχρέωση να διασφαλίσει την αποτελεσματική εφαρμογή των διεργασιών του ΣΔΑΤ στην επιχείρηση.

#### **Βήμα 2. Περιγραφή Προϊόντος**

Κατά το στάδιο αυτό η ομάδα HACCP πρέπει να περιγράψει πλήρως τα παραγόμενα τρόφιμα ή τις κατηγορίες τροφίμων (περίπτωση catering) που παράγονται. Η περιγραφή αυτή περιλαμβάνει τα απαραίτητα συστατικά και πρώτες ύλες, τη διαδικασία παρασκευής, τον τρόπο συσκευασίας και διανομής αλλά και τα τελικά χαρακτηριστικά των παραγόμενων προϊόντων.

#### **Βήμα 3. Περιγραφή της Προβλεπόμενης Χρήσης του Προϊόντος**

Το προϊόν πρέπει να συνοδεύεται από οδηγίες χρήσεως και συντηρήσεως. Η πιθανότητα να απευθύνεται σε ευαίσθητες ομάδες καταναλωτών, όπως μωρά, γυναίκες που κυοφορούν και ηλικιωμένους καθιστά αυτή την προϋπόθεση πολύ σημαντική.

#### **Βήμα 4. Ανάπτυξη Διαγράμματος Ροής Παραγωγικής Διαδικασίας**

Τα διαγράμματα ροής της παραγωγικής διαδικασίας απεικονίζουν τη ροή των πρώτων υλών από το σημείο που εισέρχονται στην εταιρεία, ακολουθούν την όλη παραγωγική διαδικασία και ολοκληρώνονται στο σημείο που το τελικό προϊόν διατίθεται προς κατανάλωση.

Περιλαμβάνονται όλα τα στάδια που προηγούνται και που ακολουθούν την παραγωγική διαδικασία, όπως είναι η ανάπτυξη, συγκομιδή, παραλαβή των πρώτων υλών, η αποθήκευση αυτών, η συσκευασία και η αποθήκευση των τελικών προϊόντων, η μεταφορά τους καθώς και η τελική χρήση από τον καταναλωτή.

Τα στοιχεία που περιλαμβάνει ένα λειτουργικό διάγραμμα ροής είναι :

- Δεδομένα για τις πρώτες ύλες και τις βοηθητικές πρώτες ύλες, όπως είναι η παραλαβή, η μεταφορά, η αποθήκευση αυτών.
- Στοιχεία που αφορούν την αλληλουχία των σταδίων παραγωγικής διαδικασίας ή πιθανές καθυστερήσεις.
- Τα σημεία που εισάγονται οι πρώτες ύλες και τα ενδιάμεσα των προϊόντων.
- Η κάτοψη των χώρων και του μηχανολογικού εξοπλισμού.
- Τα σημεία που γίνεται ανακύκλωση και επανακατεργασία.
- Τα σημεία που απομακρύνονται τα ενδιάμεσα και τα παραπροϊόντα.
- Οι συνθήκες θερμοκρασίας/ χρόνου όλων των διεργασιών.
- Τον τύπο του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού.
- Οι συνθήκες αποθήκευσης και διανομής των τελικών προϊόντων.

#### **Βήμα 6. Επαλήθευση Διαγράμματος Ροής**

Η ομάδα HACCP πρέπει να διεξάγει επιτόπια επιθεώρηση της λειτουργίας της μονάδας για να επαληθεύσει την ακρίβεια και την πληρότητα του διαγράμματος ροής. Αν κρίνεται απαραίτητο, το διάγραμμα ροής μπορεί να τροποποιηθεί στη συνέχεια.

#### **Βήμα 7. Τι περιλαμβάνει ένα σχέδιο HACCP**

Σε ένα σχέδιο HACCP πρέπει να προδιαγράφονται τα παρακάτω σημεία:

- Οι πιθανοί κίνδυνοι (φυσικοί, χημικοί, μικροβιολογικοί) που απαιτούν έλεγχο,

- Τα σημεία όπου ελέγχονται οι πιθανοί κίνδυνοι, τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου,
- Τα Κρίσιμα Όρια που τηρούνται για τις δεδομένες κρίσιμες παραμέτρους ελέγχου,
- Οι μέθοδοι παρακολούθησης που εφαρμόζονται,
- Οι διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να εκτελεστούν σε περίπτωση απόκλισης των κρίσιμων σημείων ελέγχου από τα κρίσιμα όρια,
- Ο Υπεύθυνος Παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου,
- Οι διαδικασίες που υποστηρίζουν συνολικά το Σχέδιο **HACCP**,
- Ο τρόπος τεκμηρίωσης της παρακολούθησης και τα αντίστοιχα αρχεία που διατηρούνται.

## 6. Εφαρμογή HACCP σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

### 6.1 Γενικά

**Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ταξινομούνται σε δύο κατηγορίες:**

1. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πλήρους επεξεργασίας, (πλήρους γεύματος). Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται τα εστιατόρια, catering κ.λ.π.
2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης μερικής επεξεργασίας, (πρόχειρου γεύματος). Στην κατηγορία αυτή ανήκουν τα αναψυκτήρια, καφετέριες, κυλικεία, τα snack café κ.λ.π.

### 6.2 Επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος

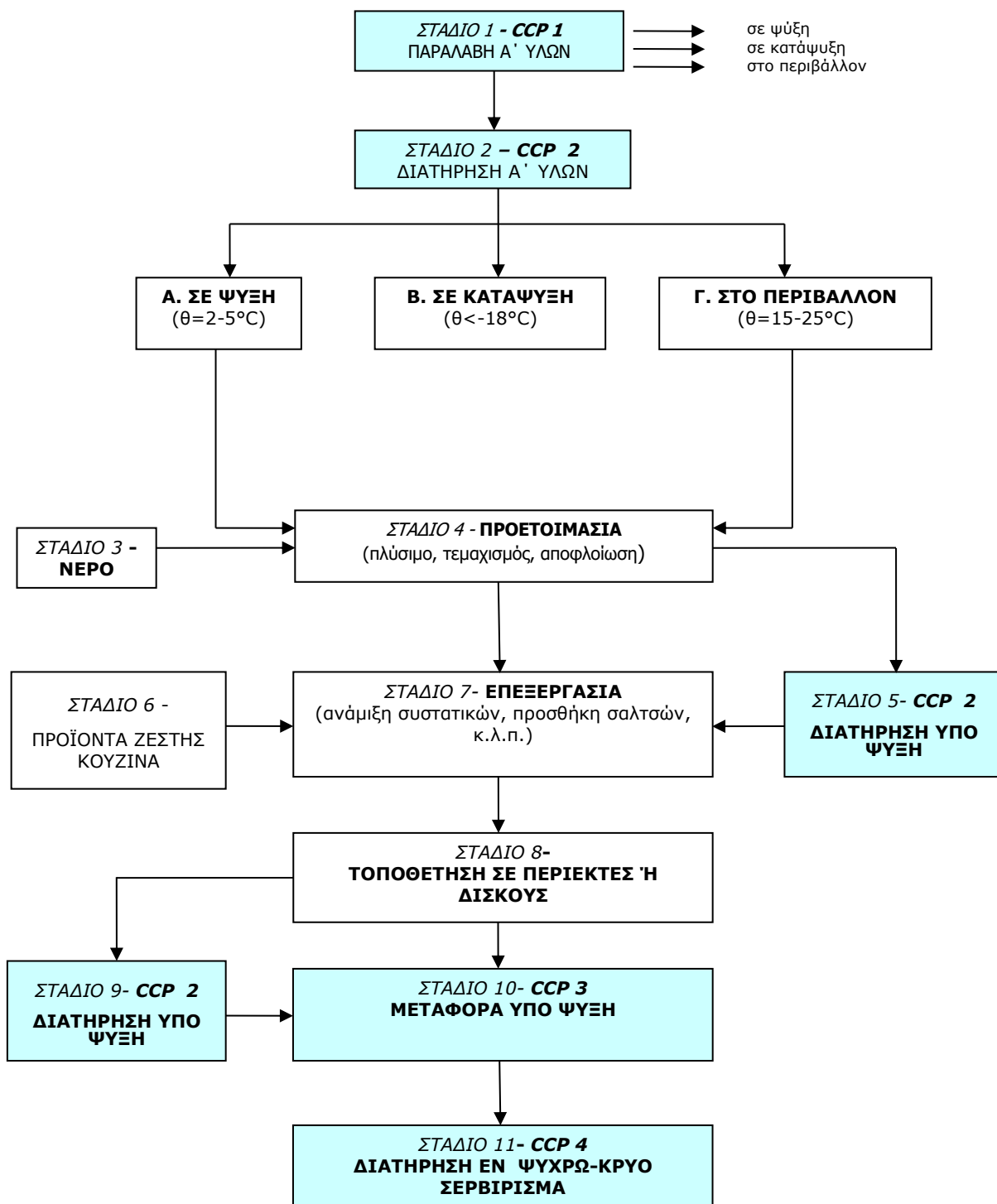
Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος (catering), αποτυπώνονται στα παρακάτω διαγράμματα ροής τα οποία αφορούν στην:

**A. Παραγωγή ειδών κρύας κουζίνας** (σαλάτες, σάντουιτς, κ.λ.π.) (Διάγραμμα ροής **Δ1**)

**B. Παραγωγή ειδών ζεστής κουζίνας** (φαγητά που υπόκεινται σε θερμική επεξεργασία) (Διάγραμμα ροής **Δ2**)

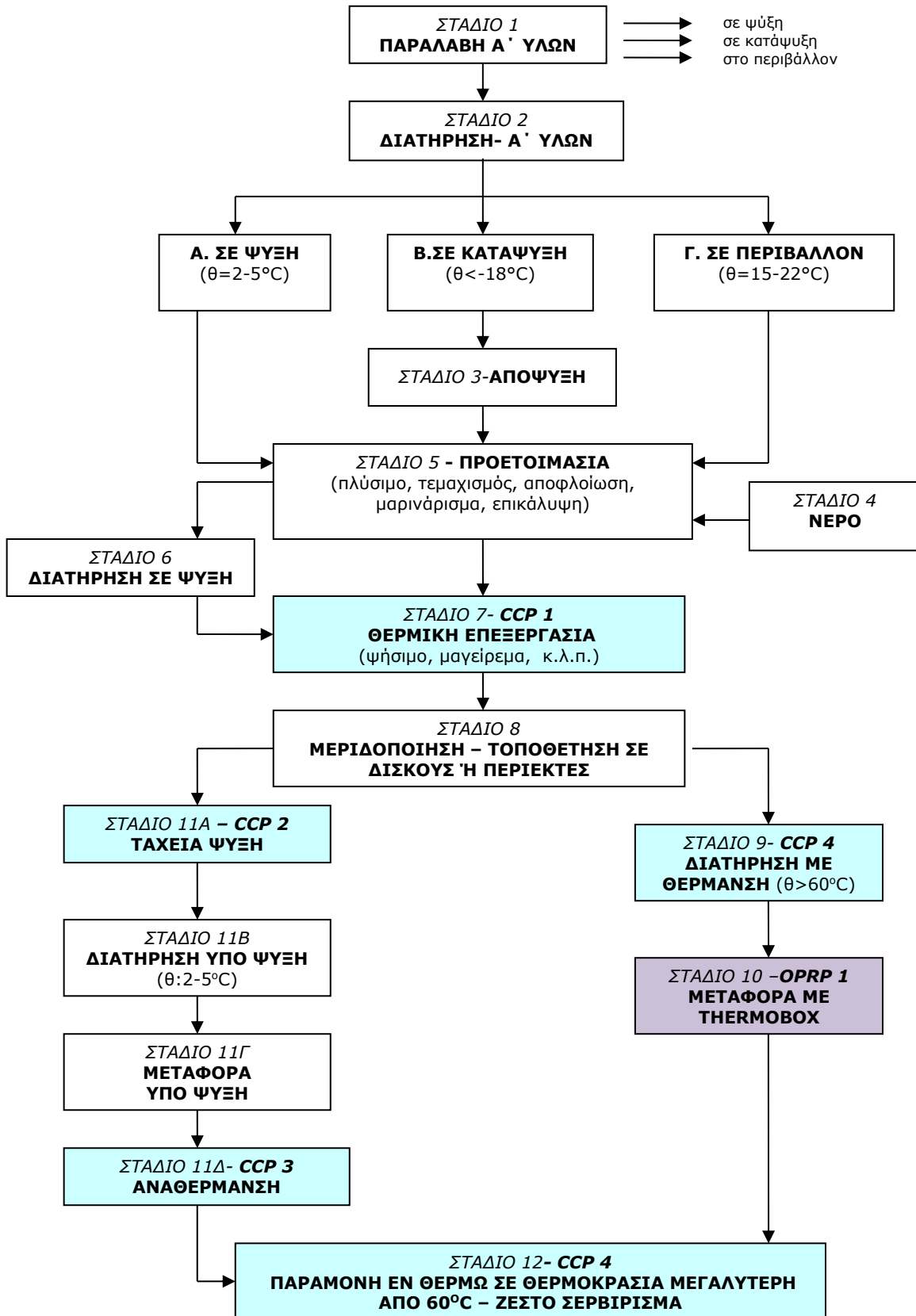
## 6.2.1 Διάγραμμα Ροής Παραγωγικής Διαδικασίας

### **A. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (Δ1)**



**Β. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (Δ2)**





## 6.2.2 Ανάλυση Κινδύνων Παραγωγικής Διαδικασίας

Μετά την αποτύπωση των διεργασιών της παραγωγικής διαδικασίας με τη χρήση των διαγραμμάτων ροής, στη συνέχεια αναγνωρίζονται και καταγράφονται όλοι οι πιθανοί παράγοντες κινδύνου, για όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, αξιολογείται η επικινδυνότητά τους λαμβάνοντας υπόψη τη σοβαρότητα και τη πιθανότητα εμφάνισής τους (βλ. Πίνακα 6) και αναφέρονται τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται ή πρόκειται να ληφθούν. Η αξιολόγηση της επικινδυνότητας ενός παράγοντα κινδύνου γίνεται με βάση τα δεδομένα που προκύπτουν από το διάγραμμα ροής, την εμπειρία των μελών της ομάδας HACCP για το συγκεκριμένο προϊόν αλλά και τις πληροφορίες που συλλέγονται και αφορούν επιδημιολογικά δεδομένα για το συγκεκριμένο τρόφιμο.

Πιθανότητα Σοβαρότητα	ΜΙΚΡΗ	ΜΕΤΡΙΑ	ΜΕΓΑΛΗ
ΜΙΚΡΗ	1	1	2
ΜΕΤΡΙΑ	1	2	3
ΜΕΓΑΛΗ	2	3	3

**Πίνακας 6:** Αβάκιο εκτίμησης επικινδυνότητας

**Σύμβολα:** **1 Όχι ιδιαίτερα σημαντικός κίνδυνος** > ελέγχεται με την εφαρμογή των Αρχών Καλής Βιομηχανικής & Υγιεινής Πρακτικής

**2 Σημαντικός Κίνδυνος** > Απαιτούνται: η εφαρμογή των Αρχών Καλής Βιομηχανικής & Υγιεινής Πρακτικής και η τεκμηριωμένη επαλήθευση των ελέγχων τους (εγκατάσταση PRPs)

**3 Ιδιαίτερα Σημαντικός Κίνδυνος** > Απαιτείται καθορισμένο Σημείο Ελέγχου (CCP ή OPRP) για την εξάλειψη ή την ελαχιστοποίηση της περίπτωσης εκδήλωσής του σε ικανοποιητικό επίπεδο

Ως Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (**CCP**) έχει οριστεί το σημείο, διεργασία ή το στάδιο επεξεργασίας, όπου ένας κίνδυνος μπορεί να μειωθεί, προληφθεί ή και να εξαλειφθεί. Σε περίπτωση που ο έλεγχος του σημείου αυτού δεν μπορεί να γίνει με συνεχή παρακολούθηση μιας μετρήσιμης παραμέτρου και να θεσπιστεί μετρήσιμο κρίσιμο όριο αποδοχής τότε μιλάμε για Λειτουργικό Προαπαιτούμενο Πρόγραμμα (**OPRP**).

Η αναγνώριση των CCP ή OPRP γίνεται με την εφαρμογή του διακλαδωτού μοντέλου αποφάσεων (δέντρο αποφάσεων), το οποίο ακολουθεί μια αλληλουχία τεσσάρων ερωτήσεων κατάλληλα σχεδιασμένων για την αντικειμενική εκτίμηση της αναγκαιότητας καθιέρωσης ενός Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου ή OPRP, για να επιτευχθεί ο έλεγχος ενός συγκεκριμένου κινδύνου που έχει αναγνωρισθεί σε ένα συγκεκριμένο στάδιο του διαγράμματος ροής της παραγωγικής διαδικασίας. Το διακλαδωτό δέντρο αποφάσεων έχει προταθεί από την NACMF (National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods) και εφαρμόζεται για κάθε αναγνωρισμένο κίνδυνο απαντώντας σε τέσσερις βασικές ερωτήσεις E1, E2, E3, E4.

Πιο συγκεκριμένα:

**E1: Υπάρχουν εγκατεστημένα μέτρα ελέγχου (προληπτικά μέτρα) για τον κίνδυνο;**

Εάν υπάρχουν προληπτικά μέτρα, τότε ακολουθεί η ερώτηση E2. Εάν δεν υπάρχουν προληπτικά μέτρα αλλά είναι απαραίτητος ο έλεγχος για την ασφάλεια του τροφίμου, τότε οδηγούμαστε στη μετατροπή της φάσης, της διεργασίας ή του προϊόντος προκειμένου να ελεγχθεί ο κίνδυνος.

Εάν δεν είναι απαραίτητα τα προληπτικά μέτρα ελέγχου, τότε δεν είναι το συγκεκριμένο σημείο Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου, οπότε η όλη διαδικασία σταματά.

**E2: Αυτό το στάδιο διεργασίας εξαλείφει ή μειώνει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;**

Η απάντηση σε αυτή την ερώτηση προκύπτει από την εξέταση των τεχνικών στοιχείων του προϊόντος και της παραγωγικής διαδικασίας. Εάν η φάση δεν είναι ειδικά σχεδιασμένη για την εξαφάνιση ή τη μείωση της πιθανότητας εμφάνισης του κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα, τότε ακολουθεί η ερώτηση E3. Εάν η φάση είναι ειδικά σχεδιασμένη για το σκοπό αυτό, τότε αποτελεί Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

**E3: Θα μπορούσε να συμβεί επιμόλυνση σε μη αποδεκτά επίπεδα ή αύξηση σε μη αποδεκτά επίπεδα;**

Για την απάντηση σε αυτή την ερώτηση λαμβάνεται υπόψη η συνολική αύξηση του κινδύνου σε μη επιτρεπτά επίπεδα και σε επόμενα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας μέχρι την τελική διάθεση στον Πελάτη. Εάν η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο δεν μπορεί να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια, τότε το στάδιο αυτό δεν είναι Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου. Εάν η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο μπορεί να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια, τότε ακολουθεί η ερώτηση E4.

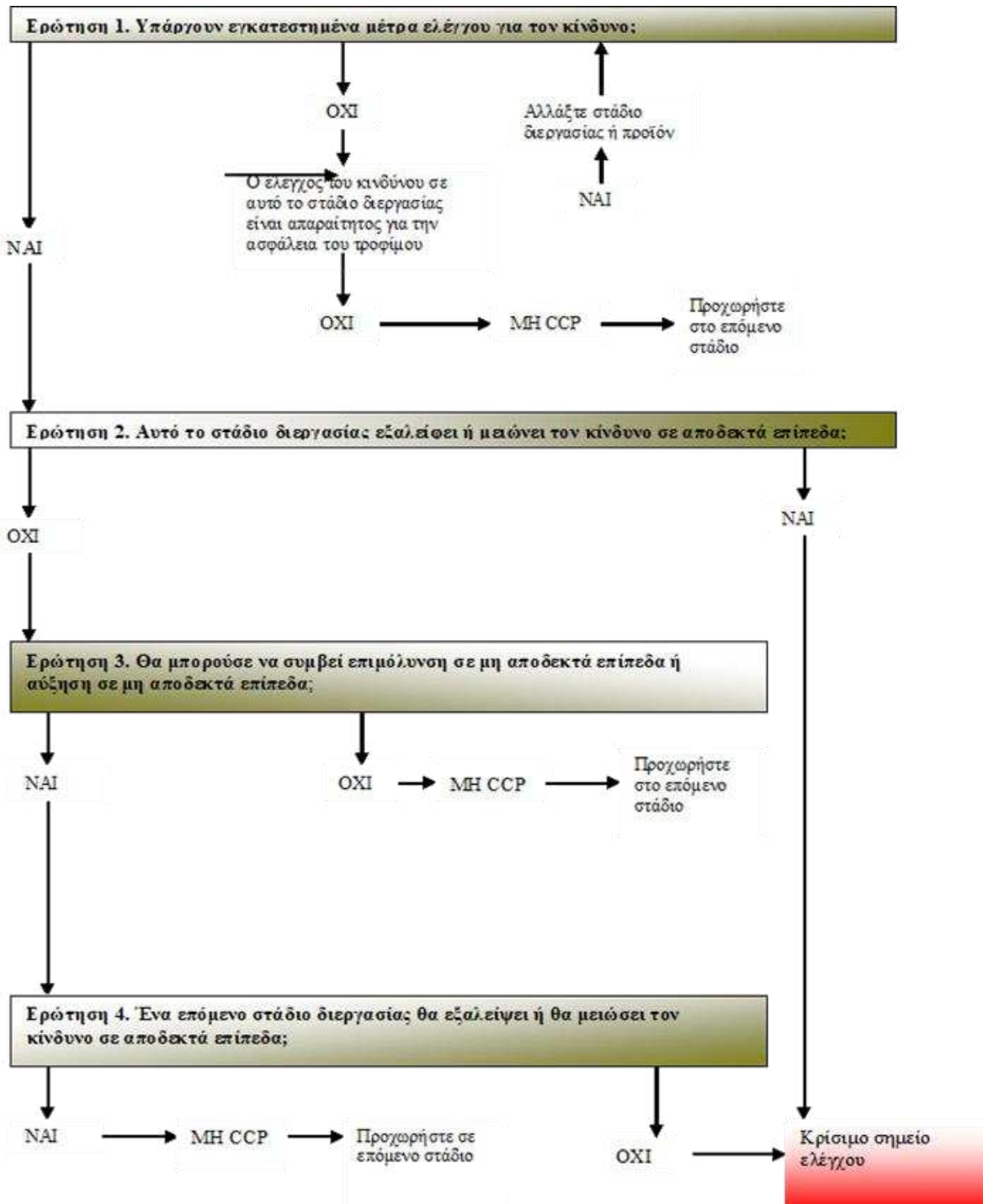
**E4: Ένα επόμενο στάδιο διεργασίας θα εξαλείφει ή θα μειώσει τον κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα;**

Εάν η απάντηση στην ερώτηση E3 είναι ΝΑΙ, τότε πρέπει σταδιακά να εξεταστούν τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας που απομένουν στο διάγραμμα ροής για να αποφασιστεί, εάν κάποιο από τα ακόλουθα στάδια η διεργασίες της παραγωγικής διαδικασίας μπορεί να εξαφανίσει τον κίνδυνο ή να τον μειώσει σε αποδεκτό επίπεδο.

Εάν η απάντηση στην ερώτηση E4 είναι ΟΧΙ, τότε το εξεταζόμενο στάδιο είναι Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

Εάν η απάντηση στην ερώτηση E4 είναι ΝΑΙ, τότε το εξεταζόμενο στάδιο δεν είναι Κρίσιμο σημείο Ελέγχου για τον συγκεκριμένο κίνδυνο και ακολουθεί η εφαρμογή του Δέντρου αποφάσεων για το επόμενο στάδιο ή το επόμενο σημείο.

Στο παρακάτω σχήμα παρουσιάζεται το Δέντρο Αποφάσεων για τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.



Ο **Υπεύθυνος HACCP** εφαρμόζει τις παραπάνω ερωτήσεις για εκείνα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία οι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι έχουν αξιολογηθεί ως «**Ιδιαίτερα Σημαντικοί Κίνδυνοι**», στην **ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ** που ακολουθεί:

## Α. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Παραλαβή μη αξιόπιστων τροφίμων (Μ,Χ,Φ)</li> <li>Παραλαβή επιμολυσμένων τροφίμων</li> <li>Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες μεταφοράς(Μ)</li> </ul>	Μεγάλη / μικρή  Μεγάλη /μέτρια	Σημαντικός  <b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>✓ Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Δ02) (λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών)</li> <li>✓ Πιστοποιητικά από τους προμηθευτές που βεβαιώνουν την απαλλαγή των τροφίμων από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>✓ Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός έλεγχος, μέτρηση θ°C, κ.λ.π.)</li> <li>✓ Δειγματοληψία &amp; έλεγχος επικίνδυνων προϊόντων από εξωτερικά εργαστήρια για τυχόν παθογόνα σύμφωνα με το πλάνο δειγματοληψίας.</li> <li>✓ Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 1 Παραλαβή τροφίμων)»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 2 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b>  Α. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ θ≤5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ α' υλών και ετοιμών προϊόντων</li> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ συσκευασμένων / ασυσκευαστων</li> <li>Επιμόλυνση λόγω ελλειπών υγιεινής των ψυκτικών θαλάμων</li> <li>Αύξηση της θερμοκρασίας / πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή  Μεγάλη/ Μέτρια	Σημαντικός  <b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή της θερμοκρασίας</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση ψυγείων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένα</li> <li>✓ Καλό κλείσιμο της συσκευασίας σε περίπτωση που έχει ανοιχτεί με επισήμανση της ημερομηνίας ανοίγματος</li> <li>✓ Διαφορετικοί ψυκτικοί χώροι για α' ύλες και έτοιμα προϊόντα</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 2 &amp; 3)»</li> </ul>
Β. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ θ≤-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αύξηση της θερμοκρασίας / απόψυξη τροφίμων / ανάπτυξη - πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο</li> <li>Επιμόλυνση λόγω ελλειπών υγιεινής των καταψυκτών</li> </ul>	Μεγάλη/ Μέτρια  Μεγάλη/μικρή	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>  Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση καταψυκτών</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 2 &amp; 3)»</li> </ul>

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ M: Μικροβιολογικοί X: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
Γ. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 15°C≤θ≤25°C Υ≤75%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιμόλυνση από έντομα και ξένα σώματα ή την παρουσία τρωκτικών</li> <li>Αύξηση υγρασίας / ανάπτυξη – πολ/σμός M/O</li> <li>Επιμόλυνση από συναποθηκεύσεις</li> <li>Επιμόλυνση λόγω ελλιπούς υγιεινής χώρου ξηρής αποθήκης</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας</li> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασίας – υγρασίας ξηρής αποθήκης</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ Χρήση μόνο συσκευασμένων υλικών</li> <li>✓ Καλό κλείσιμο της συσκευασίας σε περίπτωση που έχει ανοιχτεί με επισήμανση της ημερομηνίας ανοίγματος</li> <li>✓ Τακτοποίηση αποθηκών</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 2 &amp; 3)»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 3 ΝΕΡΟ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Παρουσία παθογόνων M/O</li> <li>Παρουσία χημικών ενώσεων</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Χρήση χλωριωμένου νερού δικτύου πόλεως 0.1ppm≤ελευθ.(υπολειμματικό)χλώριο ≤0.4ppm</li> <li>✓ Συμμόρφωση με Υπουργική Απόφαση Γ1 (δ)/ΓΠ οικ. 67322/ΦΕΚ 3282 Β/19-9-2017</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 4 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ</b> • Πλύση • Ξεφλούδισμα • Κοπή (κρεατών – ψαριών) • Τεμαχισμός • Μαρινάρισμα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση από ωμά τρόφιμα σε τρόφιμα υψηλού κινδύνου (έτοιμα) (M)</li> <li>Επιμόλυνση (Φ, M) από: <ol style="list-style-type: none"> <li>Χειρισμούς</li> <li>Προσωπικό</li> <li>σκεύη</li> <li>εξοπλισμό</li> </ol> </li> <li>Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων M/O λόγω αυξημένου χρόνου παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες</li> <li>Επιμόλυνση από φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμό (Φ)</li> </ul>	Μεγάλη /μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Απομάκρυνση υλικών συσκευασίας</li> <li>✓ Σαφώς διαχωρισμένοι &amp; επισημασμένοι χώροι : <ol style="list-style-type: none"> <li>προετοιμασίας κρεάτων – πουλερικών</li> <li>προετοιμασίας ψαρικών – θαλασσινών</li> <li>λαχανικών</li> <li>παραγωγή προϊόντων κρύας κουζίνας</li> <li>παραγωγή προϊόντων ζεστής κουζίνας</li> </ol> </li> <li>✓ Διατήρηση στο ελάχιστο ποσοτήτων τροφίμων στο χώρο παρασκευής προς χειρισμό</li> <li>✓ Μικροί χρόνοι παραμονής των τροφίμων στους χώρους παραγωγής</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης</li> <li>✓ Πλύσιμο/απολύμανση λαχανικών</li> <li>✓ Χρήση κώδικα χρωμάτων για τα κινητά εργαλεία και τα cutting boards</li> <li>✓ Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού</li> <li>✓ Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 5. Προετοιμασία τροφίμων)»</li> </ul>

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 5 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη, πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο λόγω ακαταλλήλων θερμοκρασιών συντήρησης &amp; χειρισμού προϊόντων</li> <li>Επιμόλυνση από ξένα σώματα, κακή υγιεινή ψυκτικών θαλάμων</li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση ψυκτικών θαλάμων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένα</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 6 -7 ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ - ΑΝΑΜΕΙΞΗ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιμόλυνση (Φ, Μ) από: <ol style="list-style-type: none"> <li>Χειρισμούς</li> <li>Προσωπικό</li> <li>σκεύη</li> <li>εξοπλισμό</li> </ol> </li> <li>Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξημένου χρόνου παραμονής στους χώρους επεξεργασίας</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή	Σημαντικός Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού</li> <li>✓ Μικροί χρόνοι παραμονής των τροφίμων σε υψηλές θερμοκρασίες</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 8 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ Ή ΔΙΣΚΟΥΣ</b>				
<b>ΣΤΑΔΙΟ 9 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη, πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο λόγω ακαταλλήλων θερμοκρασιών συντήρησης &amp; χειρισμού προϊόντων</li> <li>Επιμόλυνση από ξένα σώματα, κακή υγιεινή ψυκτικών θαλάμων</li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση ψυκτικών θαλάμων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένα</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 10 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΥΠΟ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη &amp; πολ/σμός Μ/Ο λόγω ακαταλλήλων θερμοκρασιών μεταφοράς των ετοιμών προϊόντων</li> <li>Επιμόλυνση από : <ol style="list-style-type: none"> <li>κακή υγιεινή του μέσου μεταφοράς</li> <li>φθαρμένο εξοπλισμό</li> <li>χειρισμούς</li> <li>προσωπικό διανομής</li> </ol> </li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου μεταφοράς: Θ° για μεταφορά εν ψυχρώ &lt; 5°C</li> <li>✓ Κατάλληλα οχήματα μεταφοράς</li> <li>✓ Σωστός προγραμματισμός δρομολογίων - μικροί χρόνοι μεταφοράς</li> <li>✓ Καθαρισμός – απολύμανση μέσου μεταφοράς</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> </ul>



ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 11 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΨΥΧΡΩ - ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη , πολ/σμός και τοξινογένεση παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξήσεως της θερμοκρασίας &gt;5°C</li> <li>Επιμόλυνση από : <ol style="list-style-type: none"> <li>χειρισμούς</li> <li>προσωπικό σερβιρίσματος</li> <li>εξοπλισμό</li> <li>σκεύη</li> </ol> </li> </ul>	Μεγάλη /μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Διατήρηση της θερμοκρασίας <math>\theta \leq 5^{\circ}\text{C}</math></li> <li>✓ Διατήρηση του φαγητού σκεπασμένου όπου είναι δυνατό</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>✓ Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 9. Παράθεση τροφίμων)»</li> </ul>

## B. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Παραλαβή μη αξιόπιστων τροφίμων (Μ,Χ,Φ)</li> <li>Παραλαβή επιμολυσμένων τροφίμων</li> <li>Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες μεταφοράς(Μ)</li> </ul>	Μεγάλη / μικρή Μεγάλη /μέτρια	Σημαντικός  <b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>✓ Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Δ02) (λίστα εγκεκριμένων προμηθευτών)</li> <li>✓ Πιστοποιητικά από τους προμηθευτές που βεβαιώνουν την απαλλαγή των τροφίμων από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>✓ Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός έλεγχος, μέτρηση <math>\theta^{\circ}\text{C}</math>, κ.λ.π.)</li> <li>✓ Δειγματοληψία &amp; έλεγχος επικίνδυνων προϊόντων από εξωτερικά εργαστήρια για τυχόν παθογόνα σύμφωνα με το πλάνο δειγματοληψίας.</li> <li>✓ Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 1 Παραλαβή τροφίμων)»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 2 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b> Α. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ $\theta \leq 5^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ α' υλών και ετοιμών προϊόντων</li> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ συσκευασμένων / ασυσκευάστων</li> <li>Επιμόλυνση λόγω ελλιπούς υγιεινής των ψυκτικών θαλάμων</li> <li>Αύξηση της θερμοκρασίας / πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή  Μεγάλη /Μέτρια	Σημαντικός  <b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή της θερμοκρασίας</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση ψυγείων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένα</li> <li>✓ Καλό κλείσιμο της συσκευασίας σε περίπτωση που έχει ανοιχτεί με επισήμανση της ημερομηνίας ανοίγματος</li> <li>✓ Διαφορετικοί ψυκτικοί χώροι για α' ύλες και έτοιμα προϊόντα</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 2 &amp; 3)»</li> </ul>
Β. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ $\theta \leq -18^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αύξηση της θερμοκρασίας / απόψυξη τροφίμων / ανάπτυξη - πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο</li> <li>Επιμόλυνση λόγω ελλιπούς υγιεινής των καταψυκτών</li> </ul>	Μεγάλη/ Μέτρια  Μεγάλη/μικρή	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>  Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση καταψυκτών</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 2 &amp; 3)»</li> </ul>

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
Γ. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ 15°C ≤ θ ≤ 25°C Υ ≤ 75%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιμόλυνση από έντομα και ξένα σώματα ή την παρουσία τρωκτικών</li> <li>Αύξηση υγρασίας / ανάπτυξη – πολ/σμός Μ/Ο</li> <li>Επιμόλυνση από συναποθηκεύσεις</li> <li>Επιμόλυνση λόγω ελλιπούς υγιεινής χώρου ξηρής αποθήκης</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Πρόγραμμα μυοκτονίας – εντομοκτονίας</li> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασίας – υγρασίας ξηρής αποθήκης</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> <li>✓ Χρήση μόνο συσκευασμένων υλικών</li> <li>✓ Καλό κλείσιμο της συσκευασίας σε περίπτωση που έχει ανοιχτεί με επισήμανση της ημερομηνίας ανοίγματος</li> <li>✓ Τακτοποίηση αποθηκών</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 2 &amp; 3)»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 3 ΑΠΟΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη / πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο λόγω έλλειψης ελέγχου θερμοκρασίας απόψυξης</li> <li>Ανεπαρκής απόψυξη με αποτέλεσμα ανεπαρκές μαγείρεμα και επιβίωση παθογόνων Μ/Ο</li> <li>Επιμόλυνση από εξοπλισμό και υγρά απόψυξης</li> </ul>	Μεγάλη/ μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Απόψυξη κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (σε ψυγείο θ &lt; 5°C)</li> <li>✓ Έλεγχος (οπτικός / μακροσκοπικός) της πλήρους απόψυξης</li> <li>✓ Απόψυξη σε σκεπασμένα σκεύη με απομάκρυνση των νερών απόψυξης</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 6 Απόψυξη τροφίμων)»</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 4 ΝΕΡΟ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Παρουσία παθογόνων Μ/Ο</li> <li>Παρουσία χημικών ενώσεων</li> </ul>	Μεγάλη / μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Χρήση χλωριωμένου νερού δικτύου πόλεως 0.1ppm ≤ ελευθ. (υπολειμματικό) χλώριο ≤ 0.4ppm Συμμόρφωση με Υπουργική Απόφαση Γ1 (δ)/ΓΠ οικ. 67322/ ΦΕΚ 3282 Β/19-9-2017</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 5 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση από ωμά τρόφιμα σε τρόφιμα υψηλού κινδύνου (έτοιμα) (Μ)</li> <li>Επιμόλυνση (Φ, Μ) από: <ul style="list-style-type: none"> <li>5. Χειρισμούς</li> <li>6. Προσωπικό</li> <li>7. σκεύη</li> <li>8. εξοπλισμό</li> </ul> </li> <li>Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξημένου χρόνου παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες</li> <li>Επιμόλυνση από φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμό (Φ)</li> </ul>	Μεγάλη / μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Απομάκρυνση υλικών συσκευασίας</li> <li>✓ Σαφώς διαχωρισμένοι &amp; επισήμασμένοι χώροι : <ol style="list-style-type: none"> <li>6. προετοιμασίας κρεάτων – πουλερικών</li> <li>7. προετοιμασίας ψαρικών – θαλασσινών</li> <li>8. λαχανικών</li> <li>9. παραγωγή προϊόντων κρύας κουζίνας</li> <li>10. παραγωγή προϊόντων ζεστής κουζίνας</li> </ol> </li> <li>✓ Διατήρηση στο ελάχιστο ποσοτήτων τροφίμων στο χώρο παρασκευής προς χειρισμό</li> <li>✓ Μικροί χρόνοι παραμονής των τροφίμων στους χώρους παραγωγής</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης</li> <li>✓ Πλύσιμο/απολύμανση λαχανικών</li> <li>✓ Χρήση κώδικα χρωμάτων για τα κινητά εργαλεία και τα cutting boards</li> <li>✓ Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού</li> <li>✓ Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 5 . Προετοιμασία τροφίμων)»</li> </ul>

ΣΤΑΔΙΟ / ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα / Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 6 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη, πλο/σμός Μ/Ο από αύξηση της θερμοκρασίας</li> <li>Μόλυνση από ξένα σώματα</li> </ul>	Μεγάλη / μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή της θερμοκρασίας του ψυκτικού θαλάμου διατήρησης</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένων</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 7 ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιβίωση παθογόνων Μ/Ο και τοξινών τους</li> <li>Επιβίωση σπόρων</li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 7. Μαγείρεμα -ψήσιμο τροφίμων)»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 8 ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΔΙΣΚΟΥΣ / ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διασταυρούμενη μόλυνση από ωμά τρόφιμα σε τρόφιμα υψηλού κινδύνου (έτοιμα) (Μ)</li> <li>Επιμόλυνση (Φ, Μ) από: <ul style="list-style-type: none"> <li>Χειρισμούς</li> <li>Προσωπικό</li> <li>σκεύη</li> <li>εξοπλισμό</li> </ul> </li> <li>Ανάπτυξη και πολλαπλασιασμός παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξημένου χρόνου παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες</li> <li>Επιμόλυνση από φθαρμένα ή σπασμένα σκεύη και εξοπλισμό (Φ)</li> </ul>	Μεγάλη/μικρή	Σημαντικός	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Μικροί χρόνοι παραμονής των τροφίμων στους χώρους παραγωγής</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης</li> <li>✓ Πλύσιμο – απολύμανση λαχανικών</li> <li>✓ Χρήση κώδικα χρωμάτων κατά κινητά εργαλεία και τα cutting boards</li> <li>✓ Αντικατάσταση των φθαρμένων σκευών και του εξοπλισμού</li> <li>✓ Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§5 – Προετοιμασία τροφίμων)</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 9 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ (θ&gt;60°C)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη, πολ/σμός βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο που προήλθαν από βλάστηση των σπόρων που επιβίωσαν κατά τη θερμική επεξεργασία</li> <li>Πολ/σμός st.aureus, που επιμόλυνε το φαγητό μετά την θερμική επεξεργασία και παραγωγή τοξίνης</li> </ul>	Μεγάλη / μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένων</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 10 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΜΕ ΘΕΡΜΟΒΟΧ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Εκβλάστηση των σπόρων που επιβίωσαν της θερμικής επεξεργασίας. Ανάπτυξη και πολ/σμος βλαστικών μορφών και παραγωγή τοξίνης</li> <li>Επιμόλυνση από : <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ κακή υγιεινή του thermobox</li> <li>✓ χειρισμούς</li> <li>✓ προσωπικό διανομής</li> </ul> </li> </ul>	Μεγάλη/ μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου μεταφοράς Θ° για μεταφορά εν θερμώ &gt;63°C</li> <li>✓ Κατάλληλα ισοθερμικά box</li> <li>✓ Σωστός προγραμματισμός δρομολογίων – μικροί χρόνοι μεταφοράς</li> <li>✓ Καθαρισμός - απολύμανση thermobox</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> </ul>

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 11Α ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη, πολ/σμός και παραγωγή τοξινών από παθογόνους Μ/Ο που είτε επιβίωσαν της θερμικής επεξεργασίας, είτε επιμόλυναν το φαγητό μετά από αυτήν, λόγω μεγάλου χρόνου παραμονής στην περιοχή θερμοκρασιών 5°C έως 60°C</li> <li>Επιμόλυνση από χειρισμούς / εξοπλισμό</li> <li>Επιμόλυνση από ξένα σώματα (Φ)</li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ταχεία ψύξη σε αβαθή σκεύη και σε χαμηλές θερμοκρασίες</li> <li>✓ Παρακολούθηση θερμοκρασίας / χρόνου κατά την ψύξη: Μέχρι τους 21°C σε t&lt; από 2ώρες Μέχρι τους 5°C σε t&lt; από 4ώρες</li> <li>✓ Διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα όπου είναι δυνατό και σήμανση ημερομηνίας παραγωγής</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης εξοπλισμού</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 8. Ψύξη &amp; Επαναθέρμανση Ετοιμών Τροφίμων)»</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 11Β ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη , πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο λόγω ακατάλληλων θερμοκρασιών συντήρησης &amp; χειρισμού προϊόντων</li> <li>Επιμόλυνση από ξένα σώματα , κακή υγιεινή ψυκτικών θαλάμων</li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων</li> <li>✓ Προληπτική συντήρηση ψυκτικών θαλάμων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων με κάλυμμα όπου είναι εφικτό</li> <li>✓ Πρόγραμμα καθαρισμού &amp; απολύμανσης</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 11Γ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΥΠΟ ΨΥΞΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη &amp; πολ/σμός Μ/Ο λόγω ακατάλληλων θερμοκρασιών μεταφοράς των ετοιμών προϊόντων</li> <li>Επιμόλυνση από : <ol style="list-style-type: none"> <li>κακή υγιεινή του μέσου μεταφοράς</li> <li>φθαρμένο εξοπλισμό</li> <li>χειρισμούς</li> <li>προσωπικό διανομής</li> </ol> </li> </ul>	Μεγάλη/μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου μεταφοράς: Θ° για μεταφορά εν ψυχρώ &lt;5°C</li> <li>✓ Κατάλληλα οχήματα μεταφοράς</li> <li>✓ Σωστός προγραμματισμός δρομολογίων - μικροί χρόνοι μεταφοράς</li> <li>✓ Καθαρισμός – απολύμανση μέσου μεταφοράς</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> </ul>
<b>ΣΤΑΔΙΟ 11Δ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Πολλά παθογόνα επιβιώνουν (σπόροι) ή επιμολύνουν τα φαγητά κατά την ψύξη και τη διατήρηση υπό ψύξη. Όταν οι συνθήκες θερμοκρασίας γίνουν κατάλληλες πολλαπλασιάζονται και δημιουργούν προβλήματα</li> </ul>	Μεγάλη /μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Αναθέρμανση των τροφίμων που διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία &gt;75°C (στο κέντρο)</li> <li>✓ Έλεγχος θερμοκρασίας / χρόνου αναθέρμανσης</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 8. Ψύξη &amp; Επαναθέρμανση Ετοιμών Τροφίμων)»</li> </ul>

ΣΤΑΔΙΟ/ ΔΙΕΡΓΑΣΙΑ	ΠΙΘΑΝΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ Μ: Μικροβιολογικοί Χ: Χημικοί Φ: Φυσικοί	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ Σοβαρότητα/ Πιθανότητα	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<b>ΣΤΑΔΙΟ 12 ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ &gt;63°C – ΖΕΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη, πολ/σμός βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο που προήλθαν από βλάστηση των σπόρων που επιβίωσαν κατά τη θερμική επεξεργασία</li> <li>• Πολ/σμός st.aureus, που επιμόλυνε το φαγητό μετά την θερμική επεξεργασία και παραγωγή τοξίνης</li> <li>• Επιμόλυνση από :             <ol style="list-style-type: none"> <li>5. χειρισμούς</li> <li>6. προσωπικό σερβιρίσματος</li> <li>7. εξοπλισμό</li> <li>8. σκεύη</li> </ol> </li> </ul>	Μεγάλη /μέτρια	<b>Ιδιαίτερα Σημαντικός</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>✓ Διατήρηση τροφίμων σκεπασμένων όπου είναι δυνατό</li> <li>✓ Ταχεία διαδικασία σερβιρίσματος (t&lt;3h)</li> <li>✓ Κατανάλωση εντός 4 ωρών</li> <li>✓ Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>✓ ΟΕ 0102: «Βασικές αρχές για την υγιεινή των τροφίμων (§ 9. Παράθεση τροφίμων)»</li> </ul>

## ΣΧΕΔΙΟ HACCP ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ Δ2 (ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ)



Επιχειρησιακό Πρόγραμμα  
ΜΕΤΑΡΡΥΘΜΙΣΗ ΔΗΜΟΣΙΟΥ ΤΟΜΕΑ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
CCP1										

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<p>• <b>ΣΤΑΔΙΟΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α΄ΥΛΩΝ</b></p> <p><b>(ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΨΥΞΗΣ – ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ)</b></p>	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες μεταφοράς	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος θ < +5°C (Προϊόντα ψύξης) θ < -18°C (Προϊόντα κατάψυξης)	Απόκλιση: +1°C (για προϊόντα ψύξης) Απόκλιση: +3° C (για προϊόντα κατάψυξης)	✓ Θερμόμετρο ακίδας	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος Παραλαβών	EN 06 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ»	<p>1. εάν η απόκλιση είναι μεγαλύτερη από την αποδεκτή τότε επιστροφή στον προμηθευτή ή απόρριψη</p> <p>2. ενημέρωση υπευθύνου ΣΔΑΤ</p>	Υπεύθ. ΣΔΑΤ	EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»



CCP2										
------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 2 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Α΄ ΥΛΩΝ</b></li> <li>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 8 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΨΥΞΗ (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ)</b></li> </ul>	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες αποθήκευσης	Έλεγχος θερμοκρασίας ✓ Θαλάμων αποθήκευσης	<p>Ευαλλοιώτα τρόφιμα &lt; +5°C Κατεψυγμένα &lt; -18°C Συνθήκες ξηρής αποθήκευσης: θ&lt;25°C &amp; σχετική υγρασία &lt;75%</p> <p>Διατήρηση των μαγειρεμένων τροφίμων σε θ&lt;4°C έως max 2 ημέρες.</p>	<p>1. Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασιών ψυκτικών θαλάμων</p> <p>2. Έλεγχος &amp; καταγραφή θερμοκρασίας / υγρασίας σε ξηρά αποθήκη</p> <p>3. Σήμανση επί της συσκευασίας με την ημερομηνία παρασκευής</p>	<p>1. Καταγραφή 2 φορές /ημέρα</p> <p>Καθημερινώς</p>	<p>Προσωπικό παραγωγής</p> <p>Προσωπικό παραγωγής</p>	<p>EN 07 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΓΕΙΩΝ» EN 08 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ – ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΩΝ»</p> <p>EN 14<sup>A</sup> «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ)</p>	<p>1. άμεση επιδιόρθωση βλάβης</p> <p>2. περιορισμός χρήσης για 8 ώρες. Μετά τις 8 ώρες έλεγχος του περιεχομένου των θαλάμων, μεταφορά σε άλλο θάλαμο, άμεση χρήση ή απόρριψη</p> <p>3. εκτίμηση του βαθμού αλλοίωσης των μαγειρεμένων τροφίμων ώστε να αποφασιστεί η άμεση αναθέρμανση και διάθεση τους ή η απόρριψή του</p>	Υπεύθ. ΣΔΑΤ	EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»
CCP 3										

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
• <b>ΣΤΑΔΙΟ 11 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΥΠΟ ΨΥΞΗ</b>	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες μεταφοράς	Έλεγχος θερμοκρασίας θαλάμου μέσου μεταφοράς θ<+5°C	Απόκλιση: +2°C	✓ Καταγραφή θερμοκρασίας θερμομέτρου μεταφορικού μέσου	✓2 φορές / ημέρα	Υπεύθυνος Διανομής	EN 16 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ – ΔΙΑΝΟΜΗΣ»	Όταν η θερμοκρασία κατά την μεταφορά ήταν >7°C για πάνω από 3 ώρες , άμεση κατανάλωση	Υπεύθυνος Διανομής	EN 17
<b>CCP 4</b>										

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<p>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 12 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΨΥΧΡΩ - ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b></p>	<p>Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες διατήρησης</p> <p>Μικροβιακή ανάπτυξη λόγω αυξημένης παραμονής εκτός ψύξης</p>	<p>Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος</p> <p>Σταδιακή τροφοδοσία του μπουφέ με μικρές ποσότητες ώστε να μην παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για <math>t &gt; 2h</math>. Σε περίπτωση που η διάρκεια σερβιρίσματος υπολογίζεται ότι θα διαρκέσει πέραν των 2h, τα τρόφιμα σεβίρονται υπό ψύξη</p>	<p><math>\theta &lt; 5^{\circ}C</math></p> <p>Μέγιστη διάρκεια σερβιρίσματος <math>t &lt; 2h</math></p>	<p>Έλεγχος με φορητό θερμόμετρο ακίδας δειγματοληπτικά με ευθύνη του υπεύθυνου παράθεσης</p>	<p>2 είδος /ημέρα</p>	<p>Υπεύθ. παράθεσης</p>	<p>EN 15<sup>A</sup> «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ»</p>	<p>Σε περίπτωση αποτυχίας στην διατήρηση της ενδεδειγμένης θερμοκρασίας:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Προώθηση των τροφίμων για άμεση κατανάλωση όταν έχουν παραμείνει για 2-4h σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος</li> <li>• απόρριψη του φαγητού που έχει παραμείνει για <math>t &gt; 4h</math> σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος.</li> </ul>	<p>Υπεύθ. παράθεσης</p>	<p>E 0501 EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»</p>

**ΣΧΕΔΙΟ HACCP ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ Δ2 (ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ)**

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ Ή ΟΡΡΡ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
CCP 1										

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ Ή ΟΡΡΡ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<p>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 7 ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ</b></p>	<p>Επιβίωση παθογόνων</p> <p>Παρουσία τοξινών από τη μη αντικατάσταση πολυχρησιμοποιήμενου ελαίου τηγανίσματος</p>	<p>Επαρκής θερμική επεξεργασία Εσωτερικό τροφίμων: 75°C στιγμιαία ή 70°C για 2min ή άλλο ισοδύναμο χρόνου θερμοκρασίας</p> <p>Συχνή αντικατάσταση και εκτίμηση της καταλληλότητας των τηγανισμένων ελαίων με ειδικό test. Αποφυγή θέρμανσης των ελαίων σε <math>\theta &gt; 180^\circ\text{C}</math></p>	<p>Η θερμοκρασία (κέντρο) <math>\geq 75^\circ\text{C}</math></p>	<p>Η μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του φαγητού ή/και στο κέντρο των επιμέρους τεμαχίων αυτού (π.χ. κομμάτια κρέατος)</p>	<p>1 είδος / παρτίδα. Η μέτρηση γίνεται περίπου 10min πριν την ολοκλήρωση της διαδικασίας του μαγειρέματος ή ψησίματος. Ανάμεσα στις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με χρήση απολυμαντικού ή οινόπνευματος</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας</p>	<p>EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»</p>	<p>Σε περίπτωση διαπίστωσης ανεπαρκούς θερμικής επεξεργασίας παρατείνεται η θέρμανση του φαγητού έτσι που να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των κρίσιμων ορίων.</p> <p>Άμεση αντικατάσταση των ελαίων τηγανίσματος</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας</p>	<p>EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»</p>
CCP 2										

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ Ή ΟΡΡΡ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<p>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 11Α ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ</b></p>	<p>Ανάπτυξη σπορογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης λόγω μεγάλου χρόνου ελάττωσης της θερμοκρασίας στο περιβάλλον</p>	<p>Παρακολούθηση της ελάττωσης της θερμοκρασίας του ετοιμού σε σχέση με το χρόνο.</p>	<p>Χρόνος για την ψύξη στους 21°C &lt; 2 ώρες Χρόνος για την ψύξη από τους 21°C μέχρι στους 5°C &lt; 4 ώρες Ύψος σκεύους &lt; 5cm</p>	<p>Μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του φαγητού. Ανάμεσα από τις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με απολυμαντικό ή οινόπνευμα</p>	<p>1 είδος/ παρτίδα</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας</p>	<p>EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»</p>	<p>Εάν ο σρόνος ψύξης είναι &gt;6ώρες , επαναθέρμανση του φαγητού στους 75°C και ψύξη με ρυθμό που να ικανοποιείται η απαίτηση των κρίσιμων ορίων</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας</p>	<p>EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»</p>
<p><b>CCP 3</b></p>										
<p>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 11Α ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ</b></p>		<p>Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος</p>	<p>Θερμοκρασία επαναθέρμανσης 75°C στο κέντρο των φαγητών ή των τεμαχίων που περιέχουν</p>	<p>Μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο τέλος της διαδικασίας επαναθέρμανσης. Ανάμεσα από τις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με απολυμαντικό ή οινόπνευμα</p>	<p>1 είδος / παρτίδα</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας</p>	<p>EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»</p>	<p>Σε περίπτωση που η θερμοκρασία είναι &lt; 75°C συνεχίζεται η θερμική επεξεργασία μέχρις ότου ικανοποιηθεί η απαίτηση των κρίσιμων ορίων</p>	<p>Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας</p>	<p>EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»</p>
<p><b>CCP 4</b></p>										

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ Ή ΟΡΡΡ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<p>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 9 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ</b></p> <p>• <b>ΣΤΑΔΙΟ 12 ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ <math>A &gt; 63^{\circ}\text{C}</math> – ΖΕΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b></p>	<p>Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες διατήρησης</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων &amp; μικροοργανισμών αλλοίωσης λόγω μεγάλης διάρκειας σερβιρίσματος.</p>	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος	<p><math>\Theta &gt; 63^{\circ}\text{C}</math> (για τα φαγητά που διατηρούνται εν θερμώ)</p> <p>Στον μπουφέ, τρόφιμα που <u>δεν</u> διατηρούνται εν θερμώ (<math>\Theta &gt; 63^{\circ}\text{C}</math>) πρέπει να καταναλωθούν εντός 2 - 4h</p> <p>Τα φαγητά που σερβίρονται στο πιάτο πρέπει να μεταφέρονται γρήγορα και άμεσα στους πελάτες</p>	<p>√ Μέτρηση της θερμοκρασίας σε ένα σκεύος που διατηρείται σε θερμοθάλαμο ή μπαιν μαρί 10min πριν την έναρξη του σερβιρίσματος</p> <p>√ Μέτρηση της θερμοκρασίας ενός τροφίμου κατά την παράθεση, 30min πριν την λήξη του σερβιρίσματος</p>	<p>1 είδος / παρτίδα</p> <p>2-3 είδη / ημέρα</p>	Υπεύθυνος Παράθεσης	<p>EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥζίΝΑ)»</p> <p>ΕΛ 15Α «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ»</p>	<p>Τρόφιμα που έχουν μείνει σε θερμοκρασίες <math>&lt; 60^{\circ}\text{C}</math> :</p> <p>i) για <math>t &lt; 2\text{h}</math> ψύχονται άμεσα και αποθηκεύονται στο ψυγείο</p> <p>ii) για 2-4 h καταναλώνονται άμεσα (π.χ. προωθούνται στο προσωπικό του ξενοδοχείου για άμεση κατανάλωση και δεν επιτρέπεται να οδηγηθούν στο ψυγείο.</p> <p>iii) παραπάνω από 4h απορρίπτονται ή αναθερμαίνονται σε θερμοκρασία <math>&gt; 90^{\circ}\text{C}</math> στο κέντρο</p>	Υπεύθ. παράθεσης	EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»



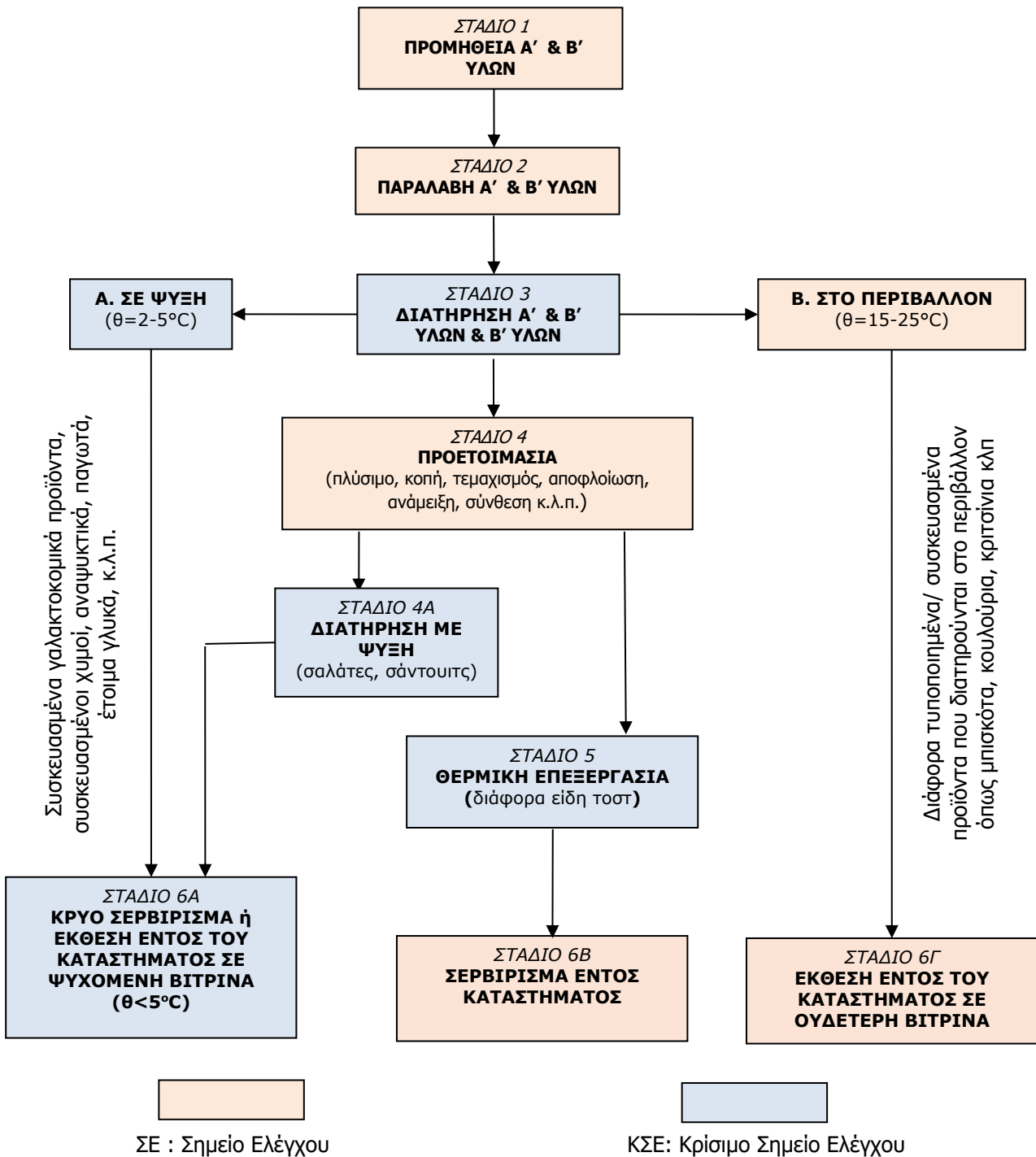
ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ Ή ΟΡΡΡ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
<b>ΟΡΡΡ 1</b>										
<b>• ΣΤΑΔΙΟ 10 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΜΕ ΤΗΡΜΟΒΟΧ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιμόλυνση από :                             <ol style="list-style-type: none"> <li>κακή υγιεινή Thermobox</li> <li>φθαρμένο εξοπλισμό</li> <li>χειρισμού</li> <li>προσωπικό διανομής</li> </ol>                             Ανάπτυξη &amp; πολ/σμός Μ/Ο λόγω ακατάλληλων θερμοκρασιών μεταφοράς των ετοιμών προϊόντων                         </li> </ul>	Καθαρισμός – απολύμανση μέσου μεταφοράς Κανόνες υγιεινής προσωπικού Μικρή διάρκεια μεταφοράς των προϊόντων στο χώρο παράθεσης	Διάρκεια μεταφοράς των προϊόντων στο χώρο παράθεσης < 2h	Οπτικός έλεγχος  Ρολόι	Σε κάθε διανομή	Ο Υπεύθυνος Διανομής	EN 16 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ - ΔΙΑΝΟΜΗΣ»	<ol style="list-style-type: none"> <li>Επανάληψη καθαρισμού φορτηγού / Thermobox πριν τη φόρτωση</li> <li>επανεκπαίδευση προσωπικού σε περίπτωση που η διάρκεια της μεταφοράς &gt;2h τότε πραγματοποιείται μέτρηση θερμοκρασίας προϊόντος. Σε περίπτωση που είναι &lt;63°C για πάνω από 2 ώρες τότε επαναθέρμανση στους 75°C για 15min</li> </ol>	Υπεύθυνος ΣΔΑΤ	EN 17 «ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ»

\***CCP ή ΟΡΡΡ**; : Ο έλεγχος του σημείου αυτού μπορεί να γίνει με συνεχή παρακολούθηση μιας μετρήσιμης παραμέτρου και να θεσπιστεί μετρήσιμο όριο αποδοχής; Εάν ΝΑΙ →**CCP**, Εάν ΟΧΙ→ **ΟΡΡΡ**

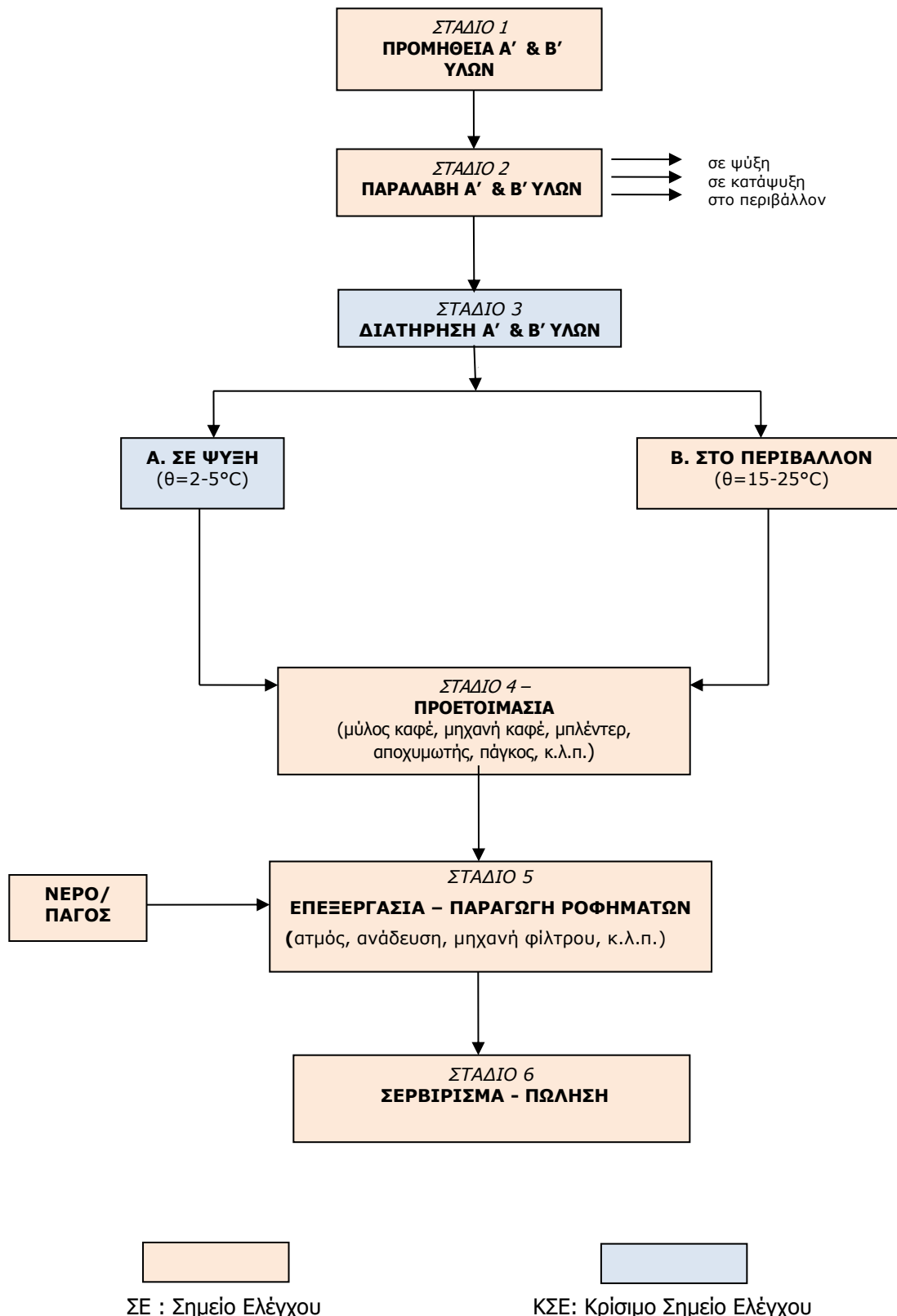
### 6.3 Επιχείρηση μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος (Αναψυκτήρια, Κυλικεία, Καφετέριες, Snack Cafe)

Το σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος (catering), αποτυπώνονται στα ακόλουθα διαγράμματα ροής.

#### 6.3.1 Διάγραμμα Ροής Παραγωγικής Διαδικασίας



**Β. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ - ΑΝΑΨΥΚΤΗΡΙΟ**



### 6.3.2 Αρχεία Επιχειρήσεων Μαζικής Εστίασης

Γενικά όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών πρέπει να ακολουθούν τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής εφαρμόζοντας και διατηρώντας πάγια διαδικασία ή διαδικασίες που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP (βλ. § 5.3), οι οποίες προσαρμόζονται ανάλογα με την επικινδυνότητα και το μέγεθος της επιχείρησης. Η κατηγορία αυτή των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (Προχείρου Γεύματος) αποτελούν χαμηλού ή μεσαίου κινδύνου επιχειρήσεις σύμφωνα με την άρθρο 5 της Υγειονομικής Διάταξης Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 (ΦΕΚ 2161/ τ.Β' / 23-6-2017), δεδομένου ότι εκτελούν μικρές διεργασίες παρασκευής ή κανένα χειρισμό. Οπότε, δύναται να προσαρμόσουν αναλόγως τις διαδικασίες που εφαρμόζουν σχετικά με τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής. Σε κάθε όμως περίπτωση πρέπει να τηρούν τα κάτωθι αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με το άρθρο 5 του Καν. 852/2004 ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της.

#### ➤ **Αρχείο 1ο ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ**

α. Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (άδεια λειτουργίας), κατόψεις/τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού και διαγράμματα ροής των εργασιών της επιχείρησης με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται.

β Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού καθώς και πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών, σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα, όπως προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα Εθνική Νομοθεσία.

Το προσωπικό να έχει λάβει εκπαίδευση πάνω στις βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων (πιστοποιητικό εκπαίδευσης ΕΦΕΤ). Όποιοι από το προσωπικό έχουν τέτοιο πιστοποιητικό ή κάποιο άλλο σχετικό σεμινάριο, θα πρέπει να το προσκομίσουν, προκειμένου να αρχειοθετηθεί στο φάκελο.

γ. Για την χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και στα κέντρα διασκέδασης, τις απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις.

δ. Αποδεικτικό καθαρισμού, συντήρησης και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος όπου απαιτείται.

➤ **Αρχείο 2ο ΝΕΡΟΥ** Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.

Συγκεκριμένα:

- Κάτοψη της επιχείρησης πάνω στην οποία με όλες τις παροχές νερού σημειωμένες και αριθμημένες.

- Αποδεικτικό σύνδεσης με την δημοτική υπηρεσία ύδρευσης (π.χ. ένα λογαριασμό νερού).
- Αποτελέσματα δειγματοληψίας όπου απαιτείται

➤ **Αρχείο 3ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ:** Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης τροφίμων και ποτών τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων.

Τα είδη των απορρυπαντικών – απολυμαντικών που συνήθως χρησιμοποιούνται στην εστίαση είναι:

- Καθαριστικό δαπέδων – γενικού καθαρισμού
- Υγρό λάντζας
- Υγρό πλυντηρίου σκευών
- Στεγνωτικό πλυντηρίου σκευών
- Καθαριστικό καρβουνίλας
- Απολυμαντικό επιφανειών
- Υγρό σαπούνι χεριών ήπιας αντισηψίας
- Απολυμαντικό χεριών

Όλα τα παραπάνω θα πρέπει να είναι κατάλληλα για χώρους εστίασης και να διαθέτουν τα εξής:

Απορρυπαντικά – καθαριστικά : MSDS (Δελτίο Δεδομένων Ασφάλειας Προϊόντος) και έγκριση του Γ.Χ.Κ (Γενικό Χημείο Κράτους) ή αρ. καταχώρησης στο ΕΜΠΧ

Απολυμαντικά : MSDS (Δελτίο Δεδομένων Ασφάλειας Προϊόντος) και αρ. πρωτ. ΕΟΦ.

Η λίστα με τα απορρυπαντικά – απολυμαντικά, τα αντίστοιχα πιστοποιητικά τους καθώς και το πρόγραμμα θα πρέπει να είναι αρχειοθετημένα στο εν λόγω αρχείο.

➤ **Αρχείο 4ο ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ:** Περιέχει:

- τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών,
- τις εγκρίσεις κυκλοφορίας και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται,
- το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων,
- κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και
- τα έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης των εφαρμογών

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης

➤ **Αρχείο 5ο ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ:** Περιέχει τα στοιχεία τεκμηρίωσης της παρακολούθησης της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια (ψυγεία, καταψύκτες, αποθήκες, θερμοθάλαμοι, μαγείρεμα, κ.λπ.). Αρχικά θα πρέπει να αριθμηθούν όλα τα ψυγεία / καταψύκτες. Όσα από αυτά δεν έχουν ψηφιακή ένδειξη θα πρέπει να τοποθετείται εσωτερικά θερμόμετρο

➤ **Αρχείο 6ο ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ:** Αναφέρονται οι προμηθευτές της επιχείρησης και υπάρχουν τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας καθώς και κάθε άλλο στοιχείο που προβλέπεται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία της Δημόσιας Υγείας. Στο φάκελο αυτό να αρχειοθετούνται όλα τα τιμολόγια αγοράς των α' και β' υλών.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. Προτυποποιημένες διαδικασίες συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ Δ01

#### ΤΗΡΗΣΗ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

##### 1. Σκοπός

Ο σκοπός και το αντικείμενο αυτής της διαδικασίας είναι να διασφαλίσει ότι:

- Όλα τα άτομα που εμπλέκονται με τη διαχείριση των τροφίμων είτε άμεσα είτε έμμεσα, έχουν κατανοήσει πλήρως και έχουν λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση στους κανόνες της ατομικής υγιεινής και της ορθής πρακτικής υγιεινής.
- Τα άτομα που εμπλέκονται στη διαχείριση των τροφίμων έχουν επιλεγθεί για τη θέση τους, λαμβάνοντας υπόψη την ικανότητα, την εμπειρία, την εκπαίδευση και την επιστημονική ή εμπειρική τους γνώση, όπως επίσης και τα τεχνικά και επαγγελματικά τους προσόντα.
- Την ανάλυση και τον εντοπισμό των πιθανών κινδύνων που αφορούν την ατομική υγιεινή των εργαζομένων και την παρουσία τους στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων.

##### 2. Αρμοδιότητες – Υπευθυνότητες

- Ο **Υπεύθυνος της επιχείρησης** έχει την ευθύνη για την σύνταξη, την εφαρμογή, και την εξασφάλιση των απαραίτητων μέσων και πόρων για την υλοποίηση, τη διατήρηση, την υποστήριξη και την έγκριση της παρούσας διαδικασίας.
- Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την διανομή, την παροχή της εκπαίδευσης σχετικά με τη διαδικασία, την παρακολούθηση, την εφαρμογή και την διατήρηση της παρούσας διαδικασίας. Επίσης είναι υπεύθυνος για την αποτύπωση των αναγκών και των απαιτήσεων σε πόρους και μέσα απαραίτητων για την εφαρμογή της διαδικασίας
- Όλοι οι εργαζόμενοι που εμπλέκονται άμεσα ή έμμεσα στη διαχείριση των τροφίμων, είναι υπεύθυνοι για την εφαρμογή της παρούσας διαδικασίας, η οποία εξασφαλίζει σε μέγιστο βαθμό την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

##### 3. Απαιτούμενα έντυπα – Οδηγίες - Αρχεία

- **ΕΝΤΥΠΑ :** **EN 01** «Λίστα πιστοποιητικών υγείας εργαζομένων»  
**EN 02** «Ατομικό Αρχείο Εκπαίδευσης»  
**EN 02/A** «Πλάνο Εκπαίδευσης Προσωπικού»  
**EN 02/B** «Περιγραφή Θέσης Εργασίας»

- **ΑΡΧΕΙΑ :** «**Αρχείο Προσωπικού - Εκπαίδευσης Προσωπικού**»  
«**Αρχείο Καθαρισμού - Απολύμανσης Εξοπλισμού & Χώρων**»
- **ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε.01** «Οδηγία Εργασίας της Ατομικής Υγιεινής του Προσωπικού»
- **ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε.02** «Οδηγία Εργασίας-Βασικές Αρχές Υγιεινής Τροφίμων»

#### **4. Αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας**

##### **4.1 Κατάσταση της Υγείας των Εργαζομένων**

Το κάθε μέλος του προσωπικού που εργάζεται στην παραγωγική μονάδα του και εμπλέκεται στη διαχείριση των τροφίμων **πρέπει** να είναι εφοδιασμένο με **πιστοποιητικό Υγείας** που πιστοποιεί και διαβεβαιώνει το γεγονός ότι ο κάτοχος του δεν πάσχει από μεταδοτικό νόσημα και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών και παρασίτων.

Το πιστοποιητικό αυτό είναι προϋπόθεση για την πρόσληψη του εργαζομένου στην εταιρεία.

Το πιστοποιητικό αυτό χορηγείται μετά από ιατρικές κλινικές και μικροβιολογικές εξετάσεις.

Οι εξετάσεις αυτές επαναλαμβάνονται κάθε φορά που παρατηρείται εντερική ασθένεια.

Ο **Υπεύθυνος HACCP** φροντίζει ώστε όλοι οι εργαζόμενοι να έχουν θεωρημένο το βιβλιάριο υγείας. Οι ημερομηνίες λήξης των πιστοποιητικών υγείας καταγράφονται στο έντυπο **EN 01** «Λίστα πιστοποιητικών υγείας εργαζομένων». Το έντυπο αυτό φυλάσσεται στο αρχείο «**Αρχείο Προσωπικού – Εκπαίδευσης Προσωπικού**» για διάστημα αόριστο χρονικό διάστημα.

##### **4.2 Κανόνες Ατομικής Υγιεινής των Εργαζομένων**

Η ατομική υγιεινή αποτελεί το πρωταρχικό και βασικό σημείο για την ύπαρξη υγιεινών συνθηκών και γενικά την καθαριότητα του περιβάλλοντος εργασίας. Απαιτείται από τη νομοθεσία υψηλός βαθμός υγιεινής από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνεται διαχείριση τροφίμων.

Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία των εργαζομένων διαφέρουν ανάλογα με την θέση του. Πιο συγκεκριμένα :

- Το προσωπικό που απασχολείται άμεσα στους χώρους παρασκευής και παραγωγής τροφίμων φορά πλήρη προστατευτική ενδυμασία.
- Το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ο οδηγός φορά πάντα καθαρή στολή εργασίας.
- Το προσωπικό που απασχολείται με τη διάθεση ή την προώθηση των τροφίμων, όπως είναι οι οι πωλητές, φορά πάντα καθαρή στολή εργασίας.



Η ενδυμασία των εργαζομένων στους χώρους που γίνεται διαχείριση τροφίμων περιλαμβάνει τα εξής:

- Ρουχισμό – Ποδιά
- Κάλυμμα Κεφαλής
- Υποδήματα
- Γάντια

Η εταιρεία παρέχει στους εργαζόμενους όλα τα απαραίτητα για την ενδυμασία των εργαζομένων κατά τη διάρκεια απασχόλησης τους χώρους που γίνεται διαχείριση τροφίμων.

Αναλυτικοί κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής που αφορούν στο προσωπικό, την υγεία του και την ατομική υγιεινή περιγράφονται στην σχετική οδηγία εργασίας **ΟΕ 01 «ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ»** (βλ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ)

Για την ορθή και αποτελεσματική τήρηση της ατομικής υγιεινής των εργαζομένων ο υπεύθυνος ΣΔΠΑΤ αποτυπώνει όλους τους ελέγχους που πραγματοποιεί στα έντυπο **ΕΝ 10 «Έλεγχος Υγιεινής Εξοπλισμού – Χώρων & Προσωπικού»** και το αρχειοθετεί στη συνέχεια στο αρχείο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΧΩΡΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ» και φυλάσσεται για ένα έτος.

### 4.3 Εκπαίδευση Προσωπικού

#### 4.3.1 Γενικά για την κάλυψη των εκπαιδευτικών αναγκών του προσωπικού

Ο σχεδιασμός και η κάλυψη των εκπαιδευτικών αναγκών σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων ή με οποιοσδήποτε άλλες θεματολογίες που αφορούν και ενισχύουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, πραγματοποιείται από τον **Υπεύθυνο της επιχείρησης**

Η θεματολογία των αναγκών εκπαίδευσης του προσωπικού αρχικά **πρέπει** να καλύπτει τη νομοθετική υποχρέωση εκπαίδευσης των εργαζομένων στα παρακάτω αντικείμενα:

- Εκπαίδευση που αφορά όλο το προσωπικό και το νεοδιοριζόμενο προσωπικό ή το ήδη υπάρχον προσωπικό που ασχολείται έμμεσα με την παρασκευή γευμάτων και γλυκισμάτων, στις «Βασικές Αρχές Υγιεινής των Τροφίμων».
- Εκπαίδευση που αφορά τους υπεύθυνους των τμημάτων όπως και το προσωπικό που συμμετέχει ενεργά στον χειρισμό των τροφίμων.

Άλλα θέματα που καλύπτουν οι ανάγκες εκπαίδευσης είναι:

- Χρήση χημικών ουσιών και τεχνικές ασφαλούς χειρισμού,
- Χρήση υλικών καθαρισμού και απολύμανσης,
- Έλεγχος των επιβλαβών ζώων,
- Λειτουργία εξοπλισμού,
- Διαδικασίες βαθμονόμησης,

- Ιδιαίτερος χειρισμός ευαλλοιώτων τροφίμων,
- Ποιοτικός έλεγχος,
- Σωστή τήρηση αρχείων και διαδικασιών.

#### 4.3.2 Υλοποίηση και Κάλυψη αναγκών εκπαίδευσης

Ο **Υπεύθυνος της επιχείρησης** αξιολογεί τις ανάγκες εκπαίδευσης του προσωπικού που απασχολούνται στη διαχείριση των τροφίμων και διαμορφώνει το πλάνο εκπαίδευσης προσωπικού μια φορά το χρόνο στο έντυπο **EN 02/A** «Πλάνο εκπαίδευσης προσωπικού».

Σε περίπτωση που προκύψει ανάγκη για εκπαίδευση εκτός των προγραμματισμένων τότε αυτή αξιολογείται και εγκρίνεται πάλι από τον **Υπεύθυνο της επιχείρησης** και γίνεται η αντίστοιχη εγγραφή στο έντυπο **EN 02/A** «Πλάνο Εκπαίδευσης Προσωπικού» με την ένδειξη «ΕΚΤΑΚΤΗ». Το υπογεγραμμένο **EN 02/A** «Πλάνο Εκπαίδευσης Προσωπικού» αρχειοθετείται από τον **Υπεύθυνο του** στο φάκελο με τίτλο «**Αρχείο Προσωπικού – Εκπαίδευσης Προσωπικού**» και φυλάσσεται για 3 χρόνια. Ο **Υπεύθυνο της επιχείρησης** φροντίζει για την υλοποίηση των εκπαιδεύσεων στη διάρκεια του επόμενου εξαμήνου.

Με βάση το έντυπο **EN 02/A** «Πλάνο Εκπαίδευσης Προσωπικού» γίνονται οι απαραίτητες ενέργειες για τη διεξαγωγή της εκπαίδευσης από τον **Υπεύθυνο της επιχείρησης** δηλ. πρόσκληση εκπαιδευτών, εσωτερικών ή εξωτερικών, εξεύρεση των μέσων (τόπος, υλικά), ενημέρωση των συμμετεχόντων.

Για κάθε εκπαιδευτικό πρόγραμμα που υλοποιείται, ενημερώνεται από τον **Υπεύθυνο HACCP** το έντυπο **EN 02** «Ατομικό Αρχείο Εκπαίδευσης» που σε αυτήν υπογράφουν οι συμμετέχοντες. Στις περιπτώσεις που η εκπαίδευση πραγματοποιείται από φορείς εκτός της εταιρείας ένα αντίγραφο του πιστοποιητικού παρακολούθησης θα επισυνάπτεται στο φάκελο Εκπαίδευσης του αντίστοιχου υπάλληλου.

Επίσης ενημερώνεται, από τον **Υπεύθυνο HACCP** στο έντυπο **EN 02/A** «Πλάνο Εκπαίδευσης Προσωπικού» ο ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΟΣ χρόνος διεξαγωγής του εκπαιδευτικού προγράμματος.

Μετά το πέρας τυχόν εκτάκτου εκπαιδευτικού προγράμματος συμπληρώνεται η σχετική εγγραφή στο έντυπο **EN 02/A** «Πλάνο Εκπαίδευσης Προσωπικού» και στη στήλη Πιθανός Χρόνος Διεξαγωγής αναγράφεται ΕΚΤΑΚΤΟ.

Το συμπληρωμένο **EN 02** «Ατομικό Αρχείο Εκπαίδευσης» φυλάσσεται στο φάκελο «**Αρχείο Προσωπικού – Εκπαίδευσης Προσωπικού**» στο αρχείο που δημιουργείται για κάθε εργαζόμενο ξεχωριστά.

Πιο συγκεκριμένα ο **Υπεύθυνος HACCP πρέπει** για κάθε εργαζόμενο να τηρεί τα εξής στοιχεία:

- Πιστοποιητικό Υγείας σε ισχύ ,
- Βιογραφικό σημείωμα, τίτλοι σπουδών ( όπου είναι απαραίτητο)
- Αντίγραφο βεβαιώσεων παρακολούθησης σεμιναρίων,

Όλα τα συμπληρωμένα έντυπα **EN 02** «Ατομικό Αρχείο Εκπαίδευσης» και κάθε άλλο στοιχείο που ο Υπεύθυνος HACCP κρίνει απαραίτητο.

Τα παραπάνω στοιχεία διατηρούνται για αόριστο χρονικό διάστημα για κάθε εργαζόμενο στο «**Αρχείο Προσωπικού – Εκπαίδευσης Προσωπικού**».

#### **4.4 Πρόσληψη και Εκπαίδευση Νέου Προσωπικού**

Για κάθε θέση εργασίας που υπάρχει στην εταιρεία συμπληρώνεται το έντυπο **EN 02/B** «Περιγραφή θέσης εργασίας» το οποίο αναφέρει τα στοιχεία που **πρέπει** να καλύπτει το νέο προσωπικό προκειμένου να προσληφθεί στην αντίστοιχη θέση. Τα στοιχεία αυτά είναι:

- Απαραίτητα & επιθυμητά προσόντα και κάλυψη του γνωστικού αντικειμένου της θέσης.
- Προϋπηρεσία και εμπειρία πάνω στις απαιτήσεις της θέσης εργασίας.
- Πιστοποιητικό Υγείας σε ισχύ, που πιστοποιεί τη καταλληλότητα του ατόμου για να απασχοληθεί στη διαχείριση τροφίμων.

Σε περίπτωση που ο εργαζόμενος προσληφθεί από την εταιρεία θα **πρέπει** να ακολουθεί πρόγραμμα εκπαίδευσης :

- «**Βασικές Αρχές Υγιεινής των Τροφίμων**», από τον **Υπεύθυνο HACCP** ή τον υπεύθυνο του τμήματος του.
- Εκπαίδευση πάνω στην δουλειά «επί τόπου», πάνω στις διαδικασίες που ο εργαζόμενος **πρέπει** να ακολουθεί.

Ο **Υπεύθυνος του καταστήματος** διανέμει τις σχετικές **ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 01** και **Ο.Ε. 02** κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης του νεοδιοριζόμενου προσωπικού.

Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την τακτική παρακολούθηση της εργασίας των νέων εργαζομένων και την αποτελεσματικότητα της εκπαίδευσης τους πάνω στους χειρισμούς τους στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την τήρηση όλων των απαραίτητων εντύπων που αφορούν τους νεοπροσληφθέντες εργαζομένους και για τη δημιουργία αρχείου με τα απαραίτητα στοιχεία που τηρούνται για κάθε εργαζόμενο.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 02

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ & ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ

#### 1. Σκοπός

Ο σκοπός και το αντικείμενο αυτής της διαδικασίας είναι να διασφαλίσει ότι:

- Η προμήθεια όλων των πρώτων και βοηθητικών υλών που χρησιμοποιούνται κατά την επεξεργασία των τροφίμων γίνεται από αξιόπιστους και εγκεκριμένους προμηθευτές, οι οποίοι είναι ικανοί να προμηθεύσουν προϊόντα των οποίων οι προδιαγραφές ποιότητας είναι σύμφωνες με την εθνική νομοθεσία και με τις προδιαγραφές που έχει θέσει η εταιρεία.
- Η παραλαβή και η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών γίνεται με τέτοιο τρόπο που να διασφαλίσει την προστασία τους από φυσικούς, χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους.
- Η εταιρεία έχει καθιερώσει τρόπους και μεθόδους ελέγχου των πρώτων και βοηθητικών υλών που εμπλέκονται στη διαχείριση των τροφίμων.

#### 2. Αρμοδιότητες – Υπευθυνότητες

- Ο **Υπεύθυνος της επιχείρησης** έχει την ευθύνη για την σύνταξη, την εφαρμογή, και την εξασφάλιση των απαραίτητων μέσων και πόρων για την υλοποίηση, τη διατήρηση, την υποστήριξη και την έγκριση της παρούσας διαδικασίας.
- Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την διανομή, την παροχή της εκπαίδευσης σχετικά με τη διαδικασία, την παρακολούθηση, την εφαρμογή και την διατήρηση της παρούσας διαδικασίας. Επίσης είναι υπεύθυνος για την αποτύπωση των αναγκών και των απαιτήσεων σε πόρους και μέσα απαραίτητων για την εφαρμογή της διαδικασίας και την τελική παρουσίαση τους στην Ανασκόπηση από τη Διοίκηση της εταιρείας.
- Ο **Υπεύθυνος Παραλαβών – Αποθήκης - Διανομής**, είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση και εφαρμογή της παρούσας διαδικασίας, ήτοι έχει την ευθύνη για:
  - ✓ τους ελέγχους όλων των πρώτων υλών από τους προμηθευτές
  - ✓ την ορθή τοποθέτηση τους στους χώρους αποθήκευσης
  - ✓ την ικανοποιητική λειτουργία και παρακολούθηση των αποθηκευτικών χώρων
  - ✓ τη διαδικασία μεταφοράς και διανομής των πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων

#### 3. Απαιτούμενα έντυπα – Οδηγίες - Αρχεία

- **ΈΝΤΥΠΑ :**
  - EN 03** «Αξιολόγηση Προμηθευτών»
  - EN 04** «Κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών»
  - EN 05** «Λίστα Πρώτων & Βοηθητικών Υλών»
  - EN 06** «Δελτίο ελέγχου παραλαβής»

**EN 07** «Έλεγχος Θερμοκρασίας (ψυγείων / καταψύξεων / θερμοθαλάμων)»

**EN 08** «Έλεγχος Θερμοκρασίας – υγρασίας Αποθηκών»

- **ΑΡΧΕΙΑ:** «**Αρχείο Προμηθευτών – Πρώτων & Βοηθητικών Υλών**»  
«**Αρχείο Παραλαβών**»  
«**Αρχείο Θερμοκρασιών**»

#### **4. Αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας**

##### **4.1 Αξιολόγηση προμηθευτών**

Η προμήθεια πρώτων και βοηθητικών υλών γίνεται βάσει προδιαγραφών και σαφώς καθορισμένων απαιτήσεων από εγκεκριμένους και αξιολογημένους προμηθευτές.

Όλες οι προμήθειες γίνονται από τον κατάλογο εγκεκριμένων προμηθευτών **EN 04** «Κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών».

Ο κατάλογος αποδεκτών προμηθευτών περιλαμβάνει κατ' ελάχιστον τα εξής στοιχεία :

- Όνομα και τηλέφωνο / fax προμηθευτή.
- Περιγραφή προμηθευόμενου προϊόντος ή υπηρεσίας
- Ύπαρξη Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας.
- Ύπαρξη Συστήματος Διαχείρισης Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP).

Σε αυτόν τον κατάλογο περιλαμβάνονται όλοι οι προμηθευτές της εταιρείας που έχουν αξιολογηθεί από τον **Υπεύθυνο της επιχείρησης** βάσει του εντύπου **EN 03** «Αξιολόγηση Προμηθευτών», σε χρονική περίοδο δώδεκα μηνών.

Η αξιολόγηση των προμηθευτών και επιχειρησιακών συνεργατών περιλαμβάνει τις παρακάτω παραμέτρους :

- Πιστοποίηση με σύστημα διασφάλισης ποιότητας ή Σύστημα Διασφάλισης Ασφάλειας Τροφίμων(ISO 9000 ή ISO 22000)
- Προμήθεια προϊόντων ή υπηρεσιών σύμφωνα με τις προδιαγραφές
- Αμεσότητα ανταπόκρισης σε έκτακτες περιπτώσεις
- Τήρηση χρόνων παράδοσης
- Ανταγωνιστικότητα στις τιμές
- Επαγγελματική συμπεριφορά – αξιοπιστία προμηθευτή

Κάθε μία από τις παραμέτρους λαμβάνει μία βαθμολογία όπως αυτή ορίζεται στο έντυπο **EN 03** «Αξιολόγηση Προμηθευτή». Στο τέλος διαμορφώνεται η τελική βαθμολογία του κάθε προμηθευτή. Οι προμηθευτές που συγκεντρώνουν βαθμολογία από 70 έως 100 και άρα ικανοποιούν σε μεγάλο βαθμό τα παραπάνω κριτήρια επιλογής, **Εγκρίνονται** και καταχωρούνται ή διατηρούνται στο έντυπο **EN 04** «Κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών» και αξιολογούνται περιοδικά με την παροχή προϊόντων ή υπηρεσιών.

Οι προμηθευτές εκείνοι που συγκεντρώνουν βαθμολογία από 50 έως 69 **Εγκρίνονται με Επιφύλαξη** και ειδοποιούνται ώστε να προβούν σε διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.

Τέλος οι προμηθευτές που συγκεντρώνουν βαθμολογία κάτω από 50 θεωρούνται μη αποδεκτοί προμηθευτές και **Απορρίπτονται**.

Οι προμηθευτές εκείνοι που αποτυγχάνουν στην εφαρμογή των διορθωτικών και προληπτικών μέτρων ή εκείνοι που επανειλημμένως αποτυγχάνουν να παρέχουν στην εταιρεία σύμφωνα την απαιτούμενη ποιότητα ή τις προδιαγεγραμμένες απαιτήσεις αποσύρονται από τον κατάλογο των εγκεκριμένων προμηθευτών.

Επίσης η ακύρωση αυτή θα μπορεί να προτείνεται και από οποιοσδήποτε εργαζόμενο, αλλά θα **πρέπει** να ενημερώνεται τόσο ο υπεύθυνος της επιχείρησης όσο και ο υπεύθυνος του καταστήματος.

Προμηθευτές που έχουν αποσυρθεί από τον κατάλογο των αποδεκτών προμηθευτών, για να επανέλθουν θα **πρέπει** να υποβάλλουν έγγραφο πρόγραμμα διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών για την επίλυση των προβλημάτων που τους έθεσαν εκτός καταλόγου.

Σε περίπτωση εξόδου προμηθευτή ή εισόδου νέου προμηθευτή από το κατάλογο εγκεκριμένων προμηθευτών, ο κατάλογος επανεκδίδεται και υπογράφεται από τον **Υπεύθυνο** της επιχείρησης. Τα έντυπα **EN 03** «Αξιολόγηση Προμηθευτών» και **EN 04** «Κατάλογος Εγκεκριμένων Προμηθευτών» διατηρούνται από τον **Υπεύθυνο HACCP** στο **Αρχείο Προμηθευτών – Πρώτων & Βοηθητικών Υλών** για αόριστο χρονικό διάστημα.

#### **04.02. Παραλαβή πρώτων υλών και βοηθητικών υλών**

Οι προμήθειες και η παραλαβή των πρώτων υλών και των βοηθητικών υλών γίνονται από **Υπεύθυνο** Παραλαβών - Αποθηκών ή κατάλληλα εξουσιοδοτημένο υπάλληλο ο οποίος διενεργεί τους κατάλληλους ελέγχους και επιθεωρήσεις στα παραλαμβανόμενα προϊόντα.

Στο στάδιο της παραλαβής πραγματοποιείται ο πρώτος οπτικός έλεγχος και πιθανόν και οργανοληπτικός έλεγχος που περιλαμβάνει τα εξής σημεία:

- Τήρηση των προδιαγραφών και των απαιτήσεων από το τμήμα των προμηθειών σύμφωνα με τα παραγγελθέντα (είδος, ποσότητα, ποιότητα, συσκευασία, προέλευση, κόστος).

- Ύπαρξη πιστοποιητικών που να αποδεικνύουν την καταλληλότητα των ευπαθών και ευαλλοίωτων κυρίως πρώτων υλών (φυσικοχημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις).
- Έλεγχος της σωστής και ορθής μεταφοράς των προϊόντων που παραλαμβάνονται.
- Έλεγχος των θερμοκρασιών παραλαβής (για τα προϊόντα που μεταφέρονται υπό ψύξη ή κατάψυξη).
- Έλεγχος της πληρότητας και της αρτιότητας της συσκευασίας των προϊόντων, που πολλές φορές αποδεικνύει την κακή διαχείριση που έχουν υποστεί.
- Έλεγχος των αναγραφέντων στοιχείων στη συσκευασία, των ημερομηνιών λήξης των προϊόντων (ιδιαίτερα για τα προϊόντα διατροφής).
- Έλεγχος της υγιεινής των μεταφορικών μέσων των προμηθευτών.
- Έλεγχος και επιβεβαίωση απουσίας μικροβιακής, χημικής και φυσικής επιμόλυνσης, ή απουσία οσμών ή άλλων μολύνσεων.
- Τοποθέτηση και αποθήκευση των πρώτων υλών, στις οποίες πρόκειται να διενεργηθεί επιπρόσθετος εργαστηριακός έλεγχος, σε ξεχωριστό κατάλληλο επισημασμένο σημείο, στο οποίο θα παραμείνουν μέχρι το πέρας των ελέγχων.

Όλες οι χρησιμοποιούμενες πρώτες και βοηθητικές ύλες είναι καταγεγραμμένες στο έντυπο **EN 05** «Λίστα Πρώτων και Βοηθητικών Υλών». Σε περίπτωση εξόδου ή εισόδου νέας πρώτης ή βοηθητικής ύλης, η λίστα επανεκδίδεται και υπογράφεται από τον **Υπεύθυνο** της επιχείρησης.

Για την ορθή και αποτελεσματική παραλαβή όλων των πρώτων υλών και βοηθητικών πρώτων υλών, ο **Υπεύθυνος Παραλαβών - Αποθηκών** αποτυπώνει όλους τους ελέγχους που πραγματοποιεί στο έντυπο **EN 06** «Δελτίο ελέγχου παραλαβής». Μαζί με το έντυπο επισυνάπτονται και τα πιστοποιητικά των προϊόντων ή άλλα παραστατικά έγγραφα που συνοδεύουν τα παραλαμβανόμενα προϊόντα.

Αν δεν τηρούνται οι ελάχιστες προδιαγραφές υγιεινής, θερμοκρασιών, ποιότητας των προϊόντων ή άλλων κρίσιμων στοιχείων που αφορούν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, ο παραλαμβάνων μπορεί να τα απορρίψει και να τα επιστρέψει στον προμηθευτή, τηρώντας τα κατάλληλα παραστατικά.

Αν η επιστροφή των προϊόντων ή των υλικών δεν γίνει απευθείας κατά τη διάρκεια της παραλαβής και πραγματοποιηθεί σε αργότερο χρόνο ο **Υπεύθυνος Παραλαβών - Αποθηκών** φροντίζει αυτά να επισημανθούν με κατάλληλο, χαρακτηριστικό σήμα **«ΠΡΟΣ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ»**.

Στη συνέχεια ο **Υπεύθυνος HACCP**, ενημερώνει το **EN 03** «Αξιολόγηση Προμηθευτών» του αντίστοιχου προμηθευτή, όπου θα καταγράψει το πρόβλημα ή τη μη συμμόρφωση που παρουσιάστηκε.

Μετά το πέρας της διαδικασίας παραλαβής των προϊόντων ακολουθεί η αποθήκευση των προϊόντων από το προσωπικό με άμεση προτεραιότητα στα ευπαθή προϊόντα, που διατηρούνται υπό ψύξη ή κατάψυξη. Τα έντυπα **EN 06** «Δελτίο ελέγχου παραλαβής» συλλέγονται στο **Αρχείο Παραλαβών** για χρονικό διάστημα ενός έτους.

## 4.2 Αποθήκευση πρώτων και βοηθητικών υλών

### 4.2.1 Αποθήκευση τροφίμων

Ο χώρος αποθήκευσης των τροφίμων **πρέπει** να ικανοποιεί σε μέγιστο βαθμό τις προδιαγραφές κατασκευής που να εξασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Οι χώροι αυτοί είναι οι εξής:

- Αποθήκευση υπό συνθήκες περιβάλλοντος (σε ξηρό περιβάλλον:  $15^{\circ}\text{C} \leq \theta \leq 25^{\circ}\text{C}$  και υγρασία  $\leq 75\%$ ). Στο χώρο αυτό αποθηκεύονται τα συσκευασμένα τρόφιμα, οι κονσέρβες, τα σακιά και άλλα τρόφιμα μέσα σε κλειστούς περιέκτες.
- Αποθήκευση υπό συντήρηση (refrigerated storage, δηλαδή σε θερμοκρασία :  $2 - 5^{\circ}\text{C}$ )
- Αποθήκευση σε κατάψυξη (frozen storage, δηλαδή σε θερμοκρασία  $< -18^{\circ}\text{C}$ )

Σε όλους τους αποθηκευτικούς χώρους τροφίμων, ο **Υπεύθυνος Παραλαβών - Αποθηκών** είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση των παρακάτω στοιχείων:

- Τόπος αποθήκευσης των διαφόρων προϊόντων ανάλογα με το είδος και τις οδηγίες του κατασκευαστή
- Έγκαιρη αποθήκευση των πρώτων υλών μετά την παραλαβή τους, πρώτα των ευπαθών, των υψηλού κινδύνου και των κατεψυγμένων και στη συνέχεια των υπόλοιπων.
- Τοποθέτηση όλων των προϊόντων σε παλέτες ή ράφια έτσι ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τοίχο, πάτωμα ή οροφή
- Ορθή διάταξη μέσα στο χώρο με τρόπο που να αποφεύγεται η αλληλομόλυνση και η επιμόλυνση τροφίμων
- Όλα τα προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καλά κλεισμένα δοχεία ή περιέκτες και ΝΑ ΦΕΡΟΥΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΣΗΜΑΝΣΗ: ημερομηνία ανοίγματος συσκευασίας για πρώτες ύλες ή ημερομηνία παραγωγής για ημιέτοιμα και έτοιμα προϊόντα
- Τα προϊόντα και τα υλικά πρέπει να αποθηκεύονται μέσα στη κατάψυξη συσκευασμένα ή καλά καλυμμένα (περιέκτες) προς αποφυγή των εγκαυμάτων κατάψυξης.
- Χρόνος αποθήκευσης τροφίμων με σωστή ανακύκλωση βάσει της αρχής FIFO (First In First Out) και των ημερομηνιών λήξης.
- Έλεγχο υγιεινής των χώρων



- Κατεστραμμένοι εξωτερικοί περιέκτες (χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανοίγονται και να ελέγχεται η ακεραιότητα του περιεχομένου τους ώστε:
  - ⇒ Οι άθικτοι άμεσοι περιέκτες να μεταφέρονται σε νέο χαρτοκιβώτιο.
  - ⇒ Οι κατεστραμμένοι άμεσοι περιέκτες να απομονώνονται στο «ΧΩΡΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ».
- Τακτικός έλεγχος των αποθηκευμένων προϊόντων και πρώτων υλών για:
  - ⇒ Ληγμένα
  - ⇒ Αλλοιώσεις (π.χ. ανεπιθύμητες οσμές)
- Προϊόντα και πρώτες ύλες που είναι ληγμένα ή αλλοιωμένα ή με κατεστραμμένες συσκευασίες πρέπει: να απομακρύνονται άμεσα από τους χώρους αποθήκευσης και να απομονώνονται στο «ΧΩΡΟ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ», με την ειδική σήμανση «ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ» .

Για την ορθή και αποτελεσματική αποθήκευση όλων των πρώτων - βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας ο **Υπεύθυνος HACCP** αποτυπώνει όλους τους ελέγχους που πραγματοποιεί στα έντυπο **EN 10/B** «Ημερήσιος έλεγχος Υγιεινής Εξοπλισμού , Χώρων & Προσωπικού».

- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασιών βάση των ενδείξεων των θαλάμων ψύξης και κατάψυξης που δεν είναι εφοδιασμένα με καταγραφικά θερμοκρασίας.
- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας/ υγρασίας της ξηράς αποθήκης

Οι έλεγχοι αυτοί γίνονται σε τακτική βάση (δύο φορές ημερησίως) και τα αποτελέσματα αυτών καταγράφονται στο έντυπο **EN 07** «Έλεγχος Θερμοκρασίας (ψυγείων / καταψύξεων / θερμοθαλάμων)» και **EN 08** «Έλεγχος Θερμοκρασίας – Υγρασίας Αποθηκών»

Τα έντυπων **EN 07 & EN 08** διατηρούνται στο «**Αρχείο Θερμοκρασιών**» για ένα έτος από τον **Υπεύθυνο HACCP**

Τέλος ο **Υπεύθυνος Παραλαβών - Αποθηκών** μεριμνά ώστε

↳ τα ψυγεία και οι καταψύκτες:

- ✓ να αποψύχονται, καθαρίζονται και απολυμαίνονται τακτικά (σύμφωνα με τα προγράμματα καθαρισμού)
- ✓ να μην υπερφορτώνονται
- ✓ να συντηρούνται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και το πρόγραμμα συντήρησης στο σχετικό έντυπο Συντήρησης Εξοπλισμού
- Οι πόρτες των ψυγείων και των καταψυκτών παραμένουν ανοιχτές το λιγότερο δυνατό χρόνο
- Τα προϊόντα και οι πρώτες ύλες που αποθηκεύονται εντός του ψυγείου/ κατάψυξης, να

#### **4.2.2 Αποθήκευση Υλικών Καθαρισμού – Απολύμανσης και χημικών προϊόντων**

Η αποθήκευση των προϊόντων και υλικών Καθαρισμού και Απολύμανσης των επιφανειών και των σκευών και οποιοδήποτε άλλων χημικών προϊόντων γίνεται σε σαφώς διαχωρισμένο κλειστό και ασφαλισμένο χώρο. Τη διαχείριση του χώρου έχει ο **Υπεύθυνος Παραλαβών - Αποθηκών**, ώστε να εξασφαλίζεται η απομάκρυνση πιθανού κινδύνου για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 03

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - ΧΩΡΩΝ

#### 1. Σκοπός

Ο σκοπός και το αντικείμενο αυτής της διαδικασίας είναι να διασφαλίσει την αποτελεσματική καθαριότητα και απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού του που χρησιμοποιούνται στη διαχείριση των τροφίμων και η οποία συντελεί στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

#### 2. Αρμοδιότητες – Υπευθυνότητες

- Ο **Υπεύθυνος της επιχείρησης** έχει την ευθύνη για την σύνταξη, την εφαρμογή, και την εξασφάλιση των απαραίτητων μέσων και πόρων για την υλοποίηση, τη διατήρηση, την υποστήριξη και την έγκριση της παρούσας διαδικασίας.
- Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την διανομή, την παροχή της εκπαίδευσης σχετικά με τη διαδικασία, την παρακολούθηση, την εφαρμογή και την διατήρηση της παρούσας διαδικασίας. Επίσης είναι υπεύθυνος για την αποτύπωση των αναγκών και των απαιτήσεων σε πόρους και μέσα απαραίτητων για την εφαρμογή της διαδικασίας και την τελική παρουσίαση τους στην Ανασκόπηση από τη Διοίκηση της εταιρείας.
- Όλο το προσωπικό που απασχολείται με την εφαρμογή και την υλοποίηση της παρούσας διαδικασίας.

#### 3. Απαιτούμενα έντυπα – Οδηγίες - Αρχεία

- **ΕΝΤΥΠΑ :** **EN 09** «Πρόγραμμα Καθαρισμού – Απολύμανσης Χώρων & Εξοπλισμού»  
**EN 09/A** «Κατάλογος Απορρυπαντικών – Απολυμαντικών»  
**EN 10** «Έλεγχος Υγιεινής Εξοπλισμού – Χώρων & Προσωπικού».
- **ΑΡΧΕΙΑ :** «**Αρχείο Καθαρισμού & Απολύμανσης**»
- **ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε.02** «Βασικές Αρχές Υγιεινής Τροφίμων»

#### 4. Αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας

##### 4.1 Βασικοί Τύποι Καθαρισμού

Οι βασικοί τύποι καθαρισμού που εφαρμόζονται στις επιφάνειες και τον εξοπλισμό είναι οι εξής:

**Α. Υγρός Καθαρισμός, που γίνεται με τη χρήση καθαρού νερού, καθαριστικού και απολυμαντικού.**

Περιλαμβάνει 5 βασικά στάδια :

1. Απομάκρυνση των υπολειμμάτων του προϊόντος
2. Ξέπλυμα με νερό, που έχει σκοπό την απομάκρυνση της ορατής ρύπανσης.
3. Πολύ καλό βούρτσισμα ή τρίψιμο με σύρμα ή άλλο εργαλείο (εφόσον η επιφάνεια ή το σκεύος το επιτρέπει), με ζεστό νερό και απορρυπαντικό , με σκοπό την απομάκρυνση της ορατής ρύπανσης και των υπολειμμάτων των τροφών.
4. Πολύ καλό ξέπλυμα με καθαρό νερό , για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα των τροφών και του απορρυπαντικού.
5. Εφαρμογή απολυμαντικού, σε όλη την επιφάνεια, για χρόνο 15 λεπτών
6. Πολύ καλό ξέπλυμα με καθαρό νερό (τρεις φορές – τέσσερις φορές) για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του απολυμαντικού.

## **B. Ξηρός καθαρισμός,**

Περιλαμβάνει τα εξής :

1. Τρίψιμο και αφαίρεση της ορατής ρύπανσης με ξύσιμο ή βούρτσα.
2. Απομάκρυνση της σκόνης και των ρύπων με χρήση απορροφητικής σκούπας ή απλής σκούπας.
3. Απολύμανση με χρήση θερμότητας ή ατμού, αν απαιτείται.

### **4.2 Βασικοί Μέθοδοι Καθαρισμού**

1. Πλύσιμο χειρωνακτικό ή με μηχανοκίνητο εξοπλισμό, που εφαρμόζεται σε μεγάλες και ανοικτές επιφάνειες, όπως είναι οι πάγκοι επεξεργασίας των τροφίμων, οι επιφάνειες των τοίχων, των δαπέδων όλων των χώρων όπου γίνεται διαχείριση τροφίμων (χώροι παραλαβής, αποθήκευσης και διατήρησης, προετοιμασίας και επεξεργασίας, παραμονής ετοιμών προϊόντων ή διατήρησης τους, χώροι διάθεσης τροφίμων)
2. Πλύσιμο επί τόπου, σε εξοπλισμό που δεν αφαιρείται, με χρήση σφουγγαριών ή μαλακών πανιών.
3. Πλυντήρια, όπου πλένονται τα ακάθαρτα σκεύη και ορισμένα εξαρτήματα του εξοπλισμού.
4. Χώρος πλύσης των σκευών (λάντζες), όπου εκεί πλένονται τα μικρά αντικείμενα και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία και την επεξεργασία των τροφίμων.

### **4.3 Εργαλεία Καθαρισμού & Απολύμανσης**

Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στα εργαλεία και τα μέσα καθαρισμού, πιο συγκεκριμένα:

- ✓ Όλα τα υλικά καθαρισμού και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται μετά το πέρας των καθαρισμών πρέπει να ξεπλένονται πολύ καλά με καθαρό νερό και να φυλάσσονται σε ειδικό σημείο ή προθήκες, προκειμένου να στεγνώσουν.
- ✓ Όταν είναι ορατή η φθορά τους, τα υλικά καθαρισμού (βούρτσες, σύρματα, σφουγγαράκια, σκούπες) θα πρέπει να αντικαθίστανται με καινούργια και αυτό γιατί είναι πιθανό να αποτελέσουν φυσικό κίνδυνο για τα τρόφιμα.
- ✓ Υπάρχει αυστηρός διαχωρισμός στα εργαλεία και μέσα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για διαφορετικές επιφάνειες εργασίας ή για διαφορετικά σημεία των χώρων. Ιδιαίτερα στο χώρο επεξεργασίας των τροφίμων κάθε τμήμα πρέπει να έχει τα δικά του επισημασμένα εργαλεία και μέσα καθαρισμού.

#### 4.4 Καθαριστικά – Απολυμαντικά

Τα καθαριστικά – Απολυμαντικά που χρησιμοποιεί η μονάδα για τον καθαρισμό και την απολύμανση περιγράφονται στον έντυπο **EN 09/A** «Κατάλογος Απορρυπαντικών – Απολυμαντικών»

#### 4.5 Πρόγραμμα Καθαρισμού – Απολύμανσης Χώρων και Εξοπλισμού

Ο **Υπεύθυνος της επιχείρησης** έχει δομήσει πρόγραμμα καθαρισμού στο **EN 09** «Πρόγραμμα Καθαρισμού - Απολύμανσης Χώρων & Εξοπλισμού» όπου εκεί ορίζεται:

- ✓ ο χώρος ή ο εξοπλισμός,
- ✓ τα χρησιμοποιούμενα προϊόντα και η δοσολογία τους,
- ✓ τα εργαλεία καθαρισμού,
- ✓ η συχνότητα,
- ✓ η μέθοδος εφαρμογής
- ✓ ο υπεύθυνος της εφαρμογής καθώς και
- ✓ ο τρόπος ελέγχου.

Το πρόγραμμα αυτό διανέμεται στο αρμόδιο προσωπικό και αναρτάται στο κάθε χώρο και τμήμα ξεχωριστά. Τα έντυπα **EN 09** διατηρούνται από τον **Υπεύθυνο HACCP** στο αρχείο «**Αρχείο Καθαρισμού & Απολύμανσης**» για αόριστο χρονικό διάστημα.

#### 4.6 Έλεγχος καθαρισμού & απολύμανσης Εξοπλισμού – Χώρων

Σε κάθε τμήμα της μονάδας ο **Υπεύθυνος HACCP** (ή άλλος ορισμένος υπεύθυνος ελέγχου) διενεργεί οπτικό έλεγχο για να διαπιστώσει την αποτελεσματικότητα της διαδικασίας, ο οποίος αποτυπώνεται στο έντυπο **EN 10** ««Έλεγχος Υγιεινής Εξοπλισμού – Χώρων & Προσωπικού»».

Για τον οπτικό και πρακτικό έλεγχο που γίνεται για να διαπιστώσουμε την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού, χρησιμοποιούμε τα παρακάτω κριτήρια :

- ✓ Δεν πρέπει να υπάρχει κανένα ορατό είδος μόλυνσης κάτω από δυνατό φως.
- ✓ Οι επιφάνειες, όταν σκουπίζονται με καθαρά δάκτυλα, δεν πρέπει να αφήνουν λιπαρή αίσθηση.
- ✓ Όταν περνάμε πάνω από μια ανοξειδωτή επιφάνεια ένα λευκό πανί, δεν θα πρέπει να αφήνει κανένα χρωματισμό.
- ✓ Δεν θα πρέπει να υπάρχουν δυσάρεστες οσμές.
- ✓ Όταν οι επιφάνειες διαβρέχονται δεν θα πρέπει να παρουσιάζουν σημάδια έντονου «διαχωρισμού του νερού».

Επίσης ανά τακτά χρονικά διαστήματα ο **Υπεύθυνος HACCP** δύναται να πραγματοποιεί και έλεγχο με swab test επιφανειών (το οποίο έχει την ικανότητα να ανιχνεύει υπολείμματα πρωτεΐνης) προκειμένου να διαπιστωθεί ο αποτελεσματικός καθαρισμός. Τα αποτελέσματα του ελέγχου αυτού αναγράφονται στις παρατηρήσεις του έντυπου **EN 10** «Έλεγχος Υγιεινής Εξοπλισμού – Χώρων & Προσωπικού».

Το έντυπο **EN 10** συμπληρώνεται για κάθε μέρα της εβδομάδας ξεχωριστά και συνυπογράφεται από τον **Υπεύθυνο HACCP**. Τα έντυπα **EN 10** διατηρούνται από τον **Υπεύθυνο HACCP** στο αρχείο «**Καθαρισμού & Απολύμανσης**» για χρονικό διάστημα ενός έτους.

Το αρχείο «**Καθαρισμού & Απολύμανσης**» περιέχει:

- Το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης
- Λίστα με τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά & απολυμαντικά, τα οποία θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι κατάλληλα για χώρους μαζικής εστίασης
- Για τα απορρυπαντικά – καθαριστικά: τα Δελτία Δεδομένων Ασφάλειας Προϊόντος (MSDS) και έγκριση του Γενικού Χημείου του Κράτος (Γ.Χ.Κ.) ή αρ. εγγραφής στο Ε.Μ.Χ.Π.
- Για τα απολυμαντικά: τα Δελτία Δεδομένων Ασφάλειας Προϊόντος (MSDS) και τον αρ. πρωτ. ΕΟΦ
- Τα έντυπα καταγραφής & ελέγχου καθαρισμού – απολύμανσης χώρων & εξοπλισμού

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 04

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΧΩΡΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

#### 1. Σκοπός

Ο σκοπός και το αντικείμενο αυτής της διαδικασίας είναι να διασφαλίσει ότι :

- 1) η επιχείρηση έχει καθορίσει και τηρεί ένα Πρόγραμμα Προληπτικής Συντήρησης των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού, που αποτελούν βασικό και ουσιώδη σημείο για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων.
- 2) οι μέθοδοι και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση και τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου διακριβώνεται και ελέγχεται σε σχέση με τα γνωστά εθνικά και διεθνή αναγνωρισμένα πρότυπα.

#### 2. Αρμοδιότητες – Υπευθυνότητες

- Ο **Υπεύθυνος** της **επιχείρησης** έχει την ευθύνη για την εφαρμογή, για την εξασφάλιση των απαραίτητων μέσων και πόρων για την υλοποίηση, τη διατήρηση, την υποστήριξη και την έγκριση της παρούσας διαδικασίας.
- Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την σύνταξη, την διανομή, την παρακολούθηση, την εφαρμογή και την διατήρηση της παρούσας διαδικασίας.
- Ο **Υπεύθυνος Συντήρησης** έχει την ευθύνη για την εφαρμογή της παρούσας διαδικασίας, την σύνταξη και την υλοποίηση του προγράμματος προληπτικής συντήρησης.

#### 3. Απαιτούμενα έντυπα – Οδηγίες - Αρχεία

- **ΕΝΤΥΠΑ** **EN 11** «Κατάλογος Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού»  
**EN 11/A** « Έντυπο Συντήρησης Εγκαταστάσεων & Εξοπλισμού»  
**EN 12** «Κατάλογος Οργάνων που απαιτούν Εξωτερική Διακρίβωση»  
**EN 12/A** «Καρτέλα Εσωτερικών Διακρίβώσεων Οργάνου»
- **ΑΡΧΕΙΑ** «**Συντήρηση Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού – Διακρίβωση εξοπλισμού**»

#### 4. Αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας

##### 4.1 Προληπτική Συντήρηση

Η εταιρεία πρέπει να υλοποιεί Ετήσιο Πρόγραμμα Προληπτικής Συντήρησης όλου του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων που εμπλέκονται στη διαχείριση των τροφίμων στην αρχή κάθε χρόνου.

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης

Αυτό πραγματοποιείται με την συμπλήρωση του εντύπου **EN 11** «Κατάλογος Εξοπλισμού και Εγκαταστάσεων», στο οποίο γίνεται καταγραφή όλων των συσκευών και του εξοπλισμού που βρίσκονται στην παραγωγική μονάδα, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή και διάθεση των τελικών προϊόντων, καθώς επίσης και του κύκλου Συντήρησης και των εργασιών που πραγματοποιούνται σε αυτήν.

Η συχνότητα των προληπτικών συντηρήσεων εξαρτάται από τον τύπο του μηχανήματος ή της συσκευής, την παλαιότητα του, τις βλάβες ή τα προβλήματα που έχει παρουσιάσει στο παρελθόν και τις οδηγίες του κατασκευαστή του.

Για τον εξοπλισμό ή τις συσκευές που δεν υπάρχουν σχετικές οδηγίες η περίοδος προληπτικής συντήρησης δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη από δώδεκα μήνες.

Σε κάθε περίπτωση ο **Υπεύθυνος HACCP** προγραμματίζει τις προληπτικές συντηρήσεις κατάλληλα ώστε να μην υπάρξει κανένα πρόβλημα και επιμόλυνση των τροφίμων.

Αφού ολοκληρωθεί η συντήρηση του εν λόγω εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων συμπληρώνεται από τον **Υπεύθυνο HACCP** το **EN 11/A** «Έντυπο Συντήρησης Εγκαταστάσεων & Εξοπλισμού» στο οποίο καταγράφονται οι εργασίες που πραγματοποιήθηκαν και υπογράφονται από τον **Υπεύθυνο Συντήρησης** (ή από εξωτερικό συνεργείο) και τον **Υπεύθυνο HACCP**.

Τα έντυπα **EN 11** «Κατάλογος Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού» και **EN 11/A** «Έντυπο Συντήρησης Εγκαταστάσεων & Εξοπλισμού» διατηρούνται από τον **Υπεύθυνο HACCP** στο αρχείο «**Συντήρηση εγκαταστάσεων και εξοπλισμού – Διακρίβωση Εξοπλισμού**» για χρονικό διάστημα πέντε ετών ή όσο υφίσταται ο εξοπλισμός σε λειτουργία.

#### 4.2 Έκτακτες Βλάβες

Σε περίπτωση έκτακτης βλάβης ή προβλήματος των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται στη διαχείριση των τροφίμων, ο χειριστής που το αντιλήφθηκε φροντίζει για την ενημέρωση του **Υπεύθυνου** της **επιχείρησης**

Εκείνος με την σειρά του ενημερώνει τον **Υπεύθυνο HACCP**, ο οποίος εξετάζει άμεσα τους πιθανούς κινδύνους για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων, και λαμβάνει αμέσως ενδεικνυόμενα μέτρα και διορθωτικές ενέργειες. Σε περίπτωση βλαβών που δεν μπορούν να αντιμετωπιστούν, καλείται εξωτερικό συνεργείο για την πραγματοποίηση της επισκευής.

Μετά την ολοκλήρωση της επισκευής, ο **Υπεύθυνος HACCP** συμπληρώνει την αντίστοιχη εγγραφή στο **EN 11/A** «Έντυπο Συντήρησης Εγκαταστάσεων & Εξοπλισμού» για το συγκεκριμένο μηχάνημα ή συσκευή.

#### 4.3 Διαδικασία Διακρίβωσης



#### **4.3.1 Ορισμοί**

**Εξωτερική Διακρίβωση:** Η σύγκριση του εξοπλισμού επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών με πρότυπα μεγέθη γνωστής και αναγνωρισμένης ακρίβειας για τον εντοπισμό και την διόρθωση τυχόν αποκλίσεων των ενδείξεων των οργάνων σε σχέση με τα πρότυπα.

**Εσωτερική Διακρίβωση:** Ένα τεκμηριωμένο σύστημα για την διασφάλιση του ότι ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών παράγει αποτελέσματα σε συμφωνία με τον αντίστοιχο διακριβωμένο.

#### **Περιγραφή Διαδικασίας**

Η πολιτική της επιχείρησης είναι να διαχωρίζει τον εξοπλισμό επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών σε δύο κατηγορίες:

##### **1) Όργανα που χρειάζονται εξωτερική διακρίβωση**

Όλος ο εξοπλισμός επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών που απαιτεί εξωτερική διακρίβωση έχει καταγραφεί από τον **Υπεύθυνο Συντήρησης** στο έντυπο **EN 12** «Κατάλογος Οργάνων που απαιτούν Εξωτερική Διακρίβωση».

Ο εξοπλισμός αυτός φέρει αριθμό οργάνου, με κατάλληλη αυτοκόλλητη ετικέτα, μέσω του οποίου γίνεται αναγνώριση της κατάστασης διακρίβωσής τους με αναφορά στο τηρούμενο αρχείο.

Τα προς εξωτερική διακρίβωση όργανα συγκεντρώνει ο **Υπεύθυνος Συντήρησης** και αποστέλλονται σε εξειδικευμένα και αναγνωρισμένα εργαστήρια διακριβώσεων. Η περίοδος ισχύος της διακρίβωσης ορίζεται αρχικά σύμφωνα με τις υποδείξεις του κατασκευαστή κάθε οργάνου. Για όσα όργανα δεν υπάρχουν σχετικές οδηγίες, η περίοδος ισχύος δεν μπορεί να είναι μεγαλύτερη των δώδεκα μηνών. Η περίοδος αυτή μπορεί στη διάρκεια ζωής του οργάνου να τροποποιηθεί με βάση τα ιστορικά δεδομένα για κάθε συγκεκριμένο όργανο μειούμενη ή αυξανόμενη.

Διακρίβωση οργάνου είναι δυνατόν να ζητηθεί και εκτάκτως εφ' όσον σημειωθεί πρόβλημα στη χρήση του οργάνου που θέτει υπό αμφισβήτηση την αξιοπιστία των μετρήσεων.

Ο **Υπεύθυνος Συντήρησης** τηρεί στο αρχείο «**Συντήρηση Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού – Διακρίβωση εξοπλισμού**» την τεκμηρίωση από την εξωτερική διακρίβωση των Οργάνων.

##### **2) Όργανα που χρειάζονται εσωτερική διακρίβωση.**

Τα όργανα που απαιτούν εσωτερική διακρίβωση υπόκεινται σε ένα περιοδικό σύστημα συντήρησης, ελέγχου και διακρίβωσης.

Ο **Υπεύθυνος Συντήρησης** τηρεί για κάθε όργανο που απαιτεί εσωτερική διακρίβωση το έντυπο **EN 12/A** «Καρτέλα Εσωτερικών Διακριβώσεων Οργάνου» στο αρχείο «**Συντήρηση Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού – Διακρίβωση εξοπλισμού**» για αόριστο χρονικό διάστημα. Στο έντυπο αναγράφεται ο κωδικός αριθμός του οργάνου, η ημερομηνία διακρίβωσης, η ημερομηνία επόμενης διακρίβωσης και το ιστορικό του οργάνου από άποψη ημερομηνιών

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης διακριβώσεων, επισκευών και ρυθμίσεων. Με βάση το αρχείο αυτό ο **Υπεύθυνος Συντήρησης** καταρτίζει το ετήσιο πρόγραμμα εσωτερικών διακριβώσεων των οργάνων.

Μετά την ολοκλήρωση του ελέγχου κάθε οργάνου (βλ. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ) συμπληρώνεται το έντυπο **EN 012/A** «Καρτέλα Εσωτερικών Διακριβώσεων Οργάνου», το οποίο τηρείται από τον **Υπεύθυνο Συντήρησης** στο **αρχείο «Συντήρηση Εγκαταστάσεων και Εξοπλισμού – Διακρίβωση εξοπλισμού»** για αόριστο χρονικό διάστημα.

Όλα τα νέα όργανα επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών διακριβώνονται εσωτερικά όπως συμβαίνει με τα ήδη χρησιμοποιούμενα που λήγει η διακρίβωσή τους.

Τα νέα όργανα που διαθέτουν πιστοποιητικό διακρίβωσης κατά την αγορά τους δεν απαιτούν διακρίβωση πριν προωθηθούν στον χώρο διαχείρισης τροφίμων για πρώτη φορά.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

### **A. Εσωτερική Διακρίβωση φορητών θερμομέτρων**

Το προς διακρίβωση θερμοόμετρο τοποθετείται δίπλα στο διακριβωμένο, σε θερμοκρασία που χρησιμοποιείται το πρώτο (π.χ. για θερμοόμετρο της κρύας κουζίνας: μέσα σε σαλάτα).

Τα δύο θερμοόμετρα παραμένουν μέσα στο ίδιο είδος μέχρι να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία τους. Οι ενδείξεις καταγράφονται στο έντυπο **EN 12/A** «Καρτέλα Εσωτερικών Διακριβώσεων Οργάνου».

### **B. Εσωτερική Διακρίβωση θερμομέτρων ψυκτικών θαλάμων**

Με το διακριβωμένο θερμοόμετρο υπερύθρων στοχεύουμε αρκετά κοντά στον αισθητήρα που βρίσκεται μέσα στο ψυγείο, οπότε λαμβάνεται άμεσα η ένδειξη του διακριβωμένου θερμομέτρου.

Οι ενδείξεις καταγράφονται στο έντυπο **EN 12/A** «Καρτέλα Εσωτερικών Διακριβώσεων Οργάνου».

## ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 05

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ – ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ & ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

#### 1. Σκοπός

Ο σκοπός και το αντικείμενο αυτής της διαδικασίας είναι να διασφαλίσει ότι εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητα κάθε προϊόντος από τις πρώτες ύλες που αποτελείται, τα ενδιάμεσα προϊόντα μέχρι και την τελική κατανάλωσή του, και ότι προβλέπονται διαδικασίες που αφορούν την κοινοποίηση και ανάκληση των προϊόντων και είναι ικανές να εφαρμοστούν, ώστε να αντιμετωπιστούν πιθανοί κίνδυνοι και μετά τη διάθεση των τελικών προϊόντων στους Πελάτες.

#### 2. Αρμοδιότητες – Υπευθυνότητες

- Ο **Υπεύθυνος** της **επιχείρησης** έχει την ευθύνη για την εφαρμογή, για την εξασφάλιση των απαραίτητων μέσων και πόρων για την υλοποίηση, τη διατήρηση, την υποστήριξη και την έγκριση της παρούσας διαδικασίας.
- Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την σύνταξη, την διανομή, την παρακολούθηση, την εφαρμογή και την διατήρηση της παρούσας διαδικασίας.

#### 3. Απαιτούμενα έντυπα – Οδηγίες – Αρχεία

- **ΕΝΤΥΠΑ:** **EN 13** «Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών»  
**EN 13/A** «Έντυπο Ανάκλησης Προϊόντος»  
**EN 14** «Έλεγχος Παραγωγής (Ζεστή Κουζίνα)»  
**EN 14/A** «Έλεγχος Παραγωγής (Κρύα Κουζίνα)»  
**EN 17** «Δελτίο μη Συμμορφώσεων – Απορρίψεων»
- **ΑΡΧΕΙΑ** «**Ημερήσια παραγωγή**»  
«**Μη Συμμορφώσεις-Διορθωτικές & Προληπτικές Ενέργειες**»

#### 4. Αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας

##### 4.1 Ιχνηλασιμότητα και ταυτοποίηση

Ιχνηλασιμότητα είναι η δυνατότητα ανίχνευσης εκ των υστέρων της πηγής προέλευσης του κάθε υλικού. Απαιτεί επισήμανση (αρ. παρτίδας, αγρός κ.λπ.) και τήρηση αρχείου.

Η παρτίδα των παραγόμενων προϊόντων σε μια επιχείρηση μαζικής εστίασης ορίζεται ως ημερομηνία παραγωγής. Τα προϊόντα που παράγει η εταιρεία καταναλώνονται την ίδια μέρα. Οπότε η ημερομηνία παραγωγής τους είναι και η ημερομηνία λήξης τους. Στα έντυπα **EN 14** «Έλεγχος Παραγωγής (Ζεστή Κουζίνα)» και **EN 14/A** «Έλεγχος Παραγωγής (Κρύα Κουζίνα)» καταγράφονται τα είδη και η ποσότητα των παραγόμενων προϊόντων.

Η ιχνηλασιμότητα και η ταυτοποίηση των τελικών προσφερόμενων γευμάτων της επιτυγχάνεται με την σύνδεση της ημερομηνίας παραγωγής των τελικών προϊόντων με τις πρώτες ύλες από τις οποίες αποτελούνται (οι οποίες εμπεριέχονται στο **EN 05** «Λίστα Πρώτων και Βοηθητικών Υλών») ως εξής: Κατά την παραλαβή όλων των πρώτων υλών, αυτές επισημαίνονται με ετικέτα όπου αναγράφεται η ημερομηνία παραλαβής κάθε προϊόντος.

Οι πρώτες ύλες, που χρησιμοποιούνται για την ημερήσια παραγωγή, καταγράφονται στο έντυπο **EN 13** «Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών». Σε αυτό το έντυπο καταγράφεται το είδος, η ημερομηνία παραλαβής των πρώτων υλών η οποία τα χαρακτηρίζει και έχει σημειωθεί κατά τη διάρκεια παραλαβής ή το lot No ή ημερομηνία λήξης (εφόσον δεν αναγράφεται η ημερομηνία παραλαβής) καθώς και η ποσότητα που χρησιμοποιήθηκε.

Τα έντυπα: **EN 13** «Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών» , **EN 14** «Έλεγχος Παραγωγής (Ζεστή Κουζίνα)» και **EN 14/A** «Έλεγχος Παραγωγής (Κρύα Κουζίνα)» διατηρούνται από τον **Υπεύθυνο HACCP** για χρονικό διάστημα ενός έτους στο αρχείο «**Ημερήσια Παραγωγή**».

#### **4.2 Κοινοποίηση και ανάκληση των τελικών προϊόντων**

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί πρόβλημα ή παράπονο σχετικά με ένα από τα προσφερόμενα γεύματα και τελικά προϊόντα της επιχείρησης και χρειαστεί να αποσυρθεί, υπάρχει η δυνατότητα

1. να εντοπιστούν οι πελάτες στους οποίους έχει διανεμηθεί η προβληματική παρτίδα μέσω των παραστατικών που έχουν εκδοθεί.

2. να εντοπιστούν τα συστατικά από τα οποία παράχθηκε το συγκεκριμένο έδεσμα. Αυτό είναι εφικτό από το έντυπο **EN 13** «Ημερήσιο Δελτίο Χρησιμοποιούμενων Πρώτων Υλών» της ημέρας παραγωγής του προϊόντος και έχουν αποθηκευτεί στους προσωρινούς χώρους αποθήκευσης) αφού σε αυτά τα έντυπα περιέχονται στοιχεία ταυτότητας των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών.

Μέσω αυτών των κωδικών και γνωρίζοντας την ημερομηνία παραγωγής των τελικών προϊόντων, ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι δυνατό να αξιολογήσει και να καταλήξει στην πιθανή αιτία του παρουσιαζόμενου προβλήματος. Η αξιολόγηση και το συμπέρασμα αυτής συζητείται από τον **Υπεύθυνο HACCP** και όποιο άλλο άτομο εμπλέκεται στη παραγωγική διαδικασία. Το αποτέλεσμα αυτής της συζήτησης καταγράφεται στο έντυπο **EN 17** «Δελτίο Μη Συμμορφώσεων/ Απορρίψεων» και εκεί ορίζονται οι διορθωτικές ενέργειες που θα **πρέπει** να ακολουθηθούν.

Σε περίπτωση ανάκλησης παρτίδας συμπληρώνεται το έντυπο **EN 13/A** «Έντυπο Ανάκλησης Προϊόντος»

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης

Η κοινοποίηση και ανάκληση των προβληματικών, μη συμμορφούμενων προϊόντων πραγματοποιείται με έγγραφη αναφορά προς τους Πελάτες και τις Δημόσιες Αρχές Ελέγχου, με την έγκριση του **Υπεύθυνου** της **επιχείρησης**.

## **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ 06** **ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ- ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**

### **1. Σκοπός**

Ο σκοπός και το αντικείμενο αυτής της διαδικασίας είναι να διασφαλίσει η επιχείρηση έχει καθιερώσει και εγκαταστήσει προληπτικά μέτρα ελέγχου για τα κρίσιμα σημεία ελέγχου, τα οποία αναφέρονται στο **ΣΧΕΔΙΟ HACCP** της μονάδας, καταγράφει τις μη συμμορφώσεις/αποκλίσεις που εμφανίζονται κατά τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου και εγκαθιστά και εφαρμόζει διορθωτικές ενέργειες που θα πρέπει να ακολουθούνται σε περίπτωση που ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου αποκλίνει από τα κρίσιμα όρια που έχουν τεθεί.

### **2. Αρμοδιότητες – Υπευθυνότητες**

- Ο **Υπεύθυνος** της εταιρείας έχει την ευθύνη για την εφαρμογή, για την εξασφάλιση των απαραίτητων μέσων και πόρων για την υλοποίηση, τη διατήρηση, την υποστήριξη και την έγκριση του παρόντος εδαφίου.
- Ο **Υπεύθυνος HACCP** είναι αρμόδιος για την σύνταξη, την διανομή, την παρακολούθηση, την εφαρμογή και την αναθεώρηση του παρόντος εδαφίου.

### **3. Απαιτούμενα έντυπα – Οδηγίες – Αρχεία**

- **ΕΝΤΥΠΑ:** **EN 17** «Αναφορά μη Συμμόρφωσης»  
**EN 18** «Προληπτικές Ενέργειες»
- **ΑΡΧΕΙΑ:** «Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές & Προληπτικές Ενέργειες»

### **4. Αναλυτική περιγραφή της διαδικασίας**

#### **4.1 Μη Συμμορφώσεις**

##### **4.1.1 Ορισμοί**

**Μη συμμόρφωση:** Κάθε απόκλιση (ελάττωμα, ατέλεια, φθορά) από συγκεκριμένα και σαφώς ορισμένα χαρακτηριστικά ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας που μπορεί να προκαλέσει προβλήματα όσον αφορά τα παρακάτω:

- ικανοποίηση που απολαμβάνει ο πελάτης,
- ασφάλεια χρήσης του προϊόντος από τον πελάτη,
- εμφάνιση του προϊόντος,
- διάρκεια ζωής του προϊόντος,
- εμπορική αξία του προϊόντος.

Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι τα ποιοτικά χαρακτηριστικά (σύσταση, μορφή, προδιαγραφές) που έχει θέσει η εταιρεία για κάθε προϊόν ή υπηρεσία που την αφορά.

Επίσης μη συμμόρφωση αποτελεί κάθε απόκλιση Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου ενός σταδίου ή διεργασίας που αφορά τη διαχείριση των προϊόντων, η οποία μπορεί να επηρεάσει την ασφάλειά τους.

**Απόκλιση Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου:** Απόκλιση από τα Κρίσιμα Όρια που έχουν καθοριστεί σε κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου, δηλαδή μετάβαση από ασφαλείς σε μη ασφαλείς συνθήκες λειτουργίας ενός σταδίου ή διεργασίας.

**Μη συμμορφούμενο προϊόν / υπηρεσία:** Κάθε προϊόν ή υπηρεσία που εμφανίζει μη συμμόρφωση σε κάποιο από τα ελεγχόμενα χαρακτηριστικά του.

#### 4.1.2 Έλεγχος μη συμμορφούμενων πρώτων υλών / προμηθευτών

Κάθε φορά που εισέρχονται στους χώρους της μονάδας πρώτες και βοηθητικές ύλες που είναι απαραίτητες κατά την επεξεργασία των τροφίμων πραγματοποιούνται οι έλεγχοι και οι ενέργειες που περιγράφονται στην **Δ. 02** «Διαδικασία Αξιολόγησης Προμηθευτών – Παραλαβή και Αποθήκευση Πρώτων & Βοηθητικών Υλών».

Σε περίπτωση που εντοπιστούν υλικά που δεν καλύπτουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας, ακολουθείται η παρακάτω διαδικασία.

Συντάσσεται από τον **Υπεύθυνο HACCP** το **EN 17** «Αναφορά μη Συμμόρφωσης» στο οποίο αναφέρει και αναλύει το ιστορικό της απόκλισης του εισερχόμενου προϊόντος και αναφέρει τις διορθωτικές ενέργειες που ακολούθησε.

Τα εισερχόμενα προϊόντα που δεν τηρούν τις προδιαγραφές, επισημαίνονται με το χαρακτηρισμό **«ΠΡΟΣ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ»**, τοποθετούνται σε κατάλληλο επισημασμένο χώρο μέχρι την επιστροφή τους στους προμηθευτές.

Σε περίπτωση που η μόνη διορθωτική ενέργεια που πρέπει να ληφθεί είναι η απόρριψη του προϊόντος (είτε πρόκειται για πρώτη ή βοηθητική πρώτη ύλη, είτε για ενδιάμεσο προϊόν της παραγωγικής διαδικασίας, είτε για τελικό προϊόν ή για σκεύος ή άλλο εργαλείο), αυτό επισημαίνεται με τον χαρακτηρισμό **«ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΟ»** και οδηγείται σε κατάλληλο επισημασμένο χώρο. Ο **Υπεύθυνος HACCP** μεριμνά για την άμεση απομάκρυνση αυτών που έχουν χαρακτηριστεί ως **ΑΠΟΡΡΙΠΤΕΑ**, ώστε να μην καθιστούν επισφαλή για την Υγιεινή και Ασφάλεια των υπολοίπων προϊόντων.

#### 4.1.3 Έλεγχος μη συμμορφούμενου προϊόντος κατά τη διαχείρισή του από την μονάδα

Σε κάθε περίπτωση που παρουσιαστεί μη συμμόρφωση κατά τη φάση της παραγωγικής διαδικασίας, δηλαδή κατά την παρακολούθηση ενός Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου προκύψει απόκλιση από το κρίσιμο όριο τότε ακολουθείται η παρακάτω διαδικασία.

Ο **Υπεύθυνος HACCP** εκδίδει το **EN 17** «Αναφορά μη Συμμόρφωσης», στο οποίο αναφέρει και αναλύει το ιστορικό της απόκλισης του κρίσιμου σημείου ελέγχου (μη συμμόρφωσης) καθώς και τις διορθωτικές ενέργειες που ακολούθησε, όπως αυτές περιγράφονται στο **Σχέδιο HACCP**

Αν η μη συμμόρφωση δεν σχετίζεται με θέματα ασφάλειας – δηλαδή δεν έχει ξεπεραστεί κάποιο κρίσιμο όριο που να απαιτεί την εφαρμογή διορθωτικής ενέργειας περιγραφόμενης στο Σχέδιο HACCP – τότε υπάρχει περίπτωση να εφαρμοστεί κάτι από τα παρακάτω: επανεκατεργασία ώστε να εκπληρώνει τις προδιαγραφές που έχουν καθοριστεί, αναβάθμιση για χρήση σε εναλλακτικές εφαρμογές, απόρριψη ή καταστροφή όπου αυτό είναι δυνατό.

Σε όλες τις περιπτώσεις περιγράφεται το πρόβλημα που παρουσιάστηκε στο **EN 17** καθώς κι ο τρόπος διευθέτησής του. Επίσης είναι πιθανό να εφαρμοστεί κάποια διορθωτική ενέργεια για την αποφυγή επανεμφάνισης του προβλήματος, στοιχείο που αναφέρεται στο «Δελτίο Μη Συμμόρφωσης / Απορρίψεων».

#### **4.1.4 Έλεγχος μη συμμορφούμενου προϊόντος μετά την παράδοση**

Σε περίπτωση που εντοπιστούν μη συμμορφούμενα προϊόντα μετά την παράδοσή τους στον τελικό καταναλωτή η διαδικασία που ακολουθείται είναι η απευθείας επιστροφή τους στο χώρο παραγωγής.

Στη συνέχεια ενημερώνεται άμεσα και αναλυτικά ο **Υπεύθυνος HACCP**, η οποία και εκδίδει το έντυπο **EN 17** «Αναφορά μη Συμμόρφωσης» και ακολουθεί την διαδικασία διευθέτησης του προβλήματος, έτσι όπως περιεγράφηκε αναλυτικά προηγουμένως (επανεπεξεργασία, καταστροφή κ.λ.π.).

Όλα τα έντυπα **EN 17** «Αναφορά μη Συμμόρφωσης», διατηρούνται από τον **Υπεύθυνο HACCP** για αόριστο χρονικό διάστημα, στο αρχείο «**Μη Συμμορφώσεις-Διορθωτικές Ενέργειες**».

## **4.2 Διορθωτικές Ενέργειες**

### **4.2.1 Ορισμοί**

**Διορθωτικές Ενέργειες:** Κάθε ενέργεια που πρέπει να αναληφθεί όταν διαπιστωθεί απώλεια ελέγχου κατά την παρακολούθηση ενός κρίσιμου σημείου ελέγχου ή μη συμμόρφωση σε πρώτες ύλες ή τελικά προϊόντα.

### **4.2.2 Εγκατάσταση Διορθωτικών Ενέργειών**



Σε περίπτωση που εντοπιστούν μη συμμορφώσεις που απειλούν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, η επιχείρηση έχει εγκαταστήσει συγκεκριμένες και τεκμηριωμένες διορθωτικές ενέργειες.

Αυτές εφαρμόζονται για κάθε περίπτωση μη συμμόρφωσης είτε αυτή αφορά πρώτη ύλη, είτε τελικό προϊόν ή τέλος απόκλιση από Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου.

Οι διορθωτικές ενέργειες έχουν ως στόχο να διασφαλίσουν ότι κάθε μη συμμόρφωση που προκύπτει αντιμετωπίζεται με τρόπο που οδηγεί σε παρεμπόδιση, εξάλειψη ή μείωση σε αποδεκτά επίπεδα κάθε κινδύνου που μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια του τροφίμου και είναι πιθανόν να προκαλέσει πρόβλημα στην ανθρώπινη υγεία.

Όσον αφορά τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου οι διορθωτικές ενέργειες εξασφαλίζουν ότι αυτό επαναφέρεται υπό έλεγχο και ότι τα προϊόντα χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις καθιερωμένες διαδικασίες. Οι διορθωτικές ενέργειες για απόκλιση των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου περιγράφονται αναλυτικά στο «Σχέδιο HACCP»

Σε περίπτωση εισαγωγής νέας διορθωτικής ενέργειας το «**Σχέδιο HACCP**» κ αναθεωρείται και και εκδίδεται με νέα ημερομηνία εκτύπωσης.

### 4.3 Προληπτικές ενέργειες ή προληπτικά μέτρα ελέγχου

#### 4.3.1 Ορισμοί

**Προληπτικές Ενέργειες ή Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου:** Κάθε ενέργεια που μπορεί να προλάβει, να εξαφανίσει ή να μειώσει σε αποδεκτό επίπεδο έναν πιθανό κίνδυνο που θα επηρεάσει την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

#### 4.3.2 Εγκατάσταση Προληπτικών Μέτρων Ελέγχου

Η επιχείρηση, προσβλέποντας στη διαρκή παρακολούθηση και έλεγχο του **Συστήματος HACCP**, και κατά συνέπεια της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, έχει εγκαταστήσει συγκεκριμένα και τεκμηριωμένα προληπτικά μέτρα ελέγχου.

Τα Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου περιγράφονται αναλυτικά στο «**Σχέδιο HACCP**»

Όταν εντοπιστούν νέοι κίνδυνοι που απειλούν την υγιεινή και ασφάλεια των προϊόντων, είναι πιθανόν να εισάγει και νέες προληπτικές ενέργειες ή νέα προληπτικά μέτρα ελέγχου (εκτός από αυτές που αναφέρονται στο σχέδιο HACCP) για την αποφυγή απόκλισης από τα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Σε αυτή τη περίπτωση ο **Υπεύθυνος HACCP** συντάσσει το έντυπο **EN 18** «Προληπτικές Ενέργειες» και στη συνέχεια γίνεται μια εμπειριστατωμένη ανάλυση των συνεπειών της υλοποίησης της προτεινομένης προληπτικής ενέργειας.

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης

Αφού υλοποιηθεί πλέον η προληπτική ενέργεια, ο **Υπεύθυνος HACCP** ενημερώνει σχετικά το **EN 0502** «Προληπτικές Ενέργειες», το οποίο και αρχειοθετεί στο αρχείο «**Μη Συμμορφώσεις – Διορθωτικές & Προληπτικές Ενέργειες**», που φυλάσσεται για τρία χρόνια. Σε περίπτωση εισαγωγής νέας προληπτικής ενέργειας το Σχέδιο HACCP αναθεωρείται και εκδίδεται με νέα ημερομηνία εκτύπωσης.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. Προτυποποιημένες οδηγίες εργασίας

### ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 01 – ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να τηρούν τον παρακάτω κώδικα υγιεινής. Η μη ορθή τήρηση του κώδικα αυτού, πρέπει να σημειωθεί ότι είναι αντίθεση με την τρέχουσα νομοθεσία περί υγιεινής των τροφίμων και πιθανόν να προκαλέσει σοβαρή επαγγελματική ζημιά για την μονάδα και απώλεια θέσεων εργασίας.

#### 1. ΑΤΟΜΙΚΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Πλύσιμο των χεριών πολύ συχνά, χρησιμοποιώντας υγρό σαπούνι, πολύ καλό σκούπισμα των χεριών με χαρτί μιας χρήσης (όχι χαρτί υγείας) και απόρριψη στο ειδικό καλάθι και στη συνέχεια απολύμανση με χρήση κατάλληλου απολυμαντικού.

#### ➤ ΠΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΛΕΝΟΥΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΜΑΣ:

- Κατά την είσοδο και την έξοδο από το χώρο εργασίας
- Στην αρχή των εργασιών
- Μετά το χειρισμό των ακάθαρτων αντικειμένων , όπως είναι οι ακάθαρτες επιφάνειες, σκεύη, τα απορρίμματα και τα υπολείμματα των τροφών .
- Μετά από το χειρισμό ανεπεξέργαστων, επιβαρημένων μικροβιολογικά πρώτων υλών, όπως είναι το ωμό κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια, τα λαχανικά, τα προϊόντα του αυγού και τα γαλακτοκομικά προϊόντα.
- Μετά από κάθε επίσκεψη στα αποδυτήρια και στην τουαλέτα.
- Μετά από το χειρισμό των χρημάτων
- Πριν τη χρήση των γαντιών (τα γάντια θα πρέπει να είναι μιας χρήσεως και να αντικαθίστανται όταν λερωθούν ή σκιστούν ή σε τακτά χρονικά διαστήματα).
- Μετά από κάθε επαφή με τα μαλλιά, το δέρμα, τα μάτια, τα αυτιά ή άλλο σημείο του σώματος.
- Μετά από το κάπνισμα, το βήξιμο, ή το φτέρνισμα.

#### ➤ ΠΟΥ ΠΛΕΝΟΥΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΜΑΣ

Τέτοιοι χώροι είναι οι νιπτήρες που βρίσκονται εγκαταστημένοι στους χώρους επεξεργασίας και παραγωγής των τροφίμων και τα αποδυτήρια. Είναι αυστηρά απαγορευμένο να γίνεται το πλύσιμο των χεριών να γίνεται σε οποιουδήποτε άλλους χώρους που γίνεται διαχείριση των τροφίμων. Στα σχετικά σημεία που πρέπει να γίνεται είναι αναρτημένες ενδείξεις και πινακίδες, με οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών.

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης  
Ο Υπεύθυνος του καταστήματος μεριμνά την ανάρτηση των σχετικών πινακίδων και την διατήρησή τους στους ειδικά διαμορφωμένους χώρους.

### ➤ **ΠΩΣ ΠΛΕΝΟΥΜΕ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΜΑΣ**

Ο τρόπος σωστού και αποτελεσματικού πλύσιματος των χεριών περιγράφεται αναλυτικά στην ειδική Πινακίδα, όπου γίνεται παρουσίαση της ορθής μεθόδου για την απομάκρυνση πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την ασφαλή διαχείριση των τροφίμων. (βλ. παράρτημα 1: Πλύσιμο χεριών)

## **2. ΕΜΦΑΝΙΣΗ**

Οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν συνεχώς τα καλύμματα τριχωτού της κεφαλής, που παρέχει η επιχείρηση. Όλα τα μαλλιά πρέπει να καλύπτονται και τα καπέλα να παραμένουν σφιχτά στη θέση τους. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κοκαλάκια και τσιμπιδάκια μαλλιών. Επίσης, πρέπει να φοριούνται πριν το πλύσιμο των χεριών και να αφαιρούνται εκτός του χώρου εργασίας.

Η κάλυψη της κεφαλής με τα ειδικά σκουφάκια για τα μαλλιά είναι υποχρεωτική για όλους τους εργαζόμενους που απασχολούνται άμεσα με τη διαχείριση των τροφίμων, όπως είναι χώροι παραγωγής τροφίμων ή γευμάτων, χώροι προετοιμασίας, χώροι πλύσης του κινητού εξοπλισμού, των σκευών, των εργαλείων και οποιοδήποτε χώρος που μπορεί να κριθεί από τον Υπεύθυνο της μονάδας χώρος πιθανής επιμόλυνσης των τροφίμων.

Οι εργαζόμενοι πρέπει να διατηρούν τα νύχια των χεριών καθαρά και καλά κομμένα. Οποιαδήποτε βαφή νυχιών ή άλλο διακοσμητικό απαγορεύεται.

Δεν επιτρέπεται οι εργαζόμενοι να φορούν κοσμήματα ή ψεύτικα νύχια.

Όσο αφορά το ρουχισμό των εργαζομένων αυτός πρέπει να φέρει τα εξής χαρακτηριστικά:

- Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι καθαρή και ανοιχτόχρωμη
- Το ύφασμα της στολής δεν θα πρέπει να είναι από μάλλινο ύφασμα ή πλεκτά, αλλά κατά προτίμηση από νάιλον ή βαμβακερό ύφασμα .
- Να έχει μια ή δύο εξωτερικές τσέπες όπου θα πρέπει οι εργαζόμενοι να προσέχουν τα περιεχόμενα της.
- Η στολή εργασίας δεν θα πρέπει να φέρει κουμπιά αλλά φερμουάρ για την αποφυγή φυσικού κινδύνου.
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να αλλάζεται από τον εργαζόμενο στο τέλος της εργασίας ή της βάρδιας και σε κάθε περίπτωση που έχει λερωθεί.
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να τοποθετείται στα ερμάρια των αποδυτηρίων, χωριστά από τα υπόλοιπα ρούχα
- Η στολή εργασίας θα πρέπει να πλένεται σε υψηλές θερμοκρασίες > 60°C με ένα

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης  
απορρυπαντικό με απολυμαντική δράση και ξεχωριστά από τα υπόλοιπα ρούχα.

- Δεν επιτρέπεται οι εργαζόμενοι να φορούν κατά τις ώρες εργασίας μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από τον προστατευτικό ρουχισμό.

Πρέπει οι εργαζόμενοι να χρησιμοποιούν γάντια μίας χρήσεως ιδιαίτερα για τα τρόφιμα που παρασκευάζονται και διατίθενται κρύα χωρίς ψήσιμο ή άλλη θερμική κατεργασία. Τα γάντια πρέπει να χρησιμοποιούνται για συγκεκριμένη εργασία κάθε φορά και να απορρίπτονται μόλις λερώνονται. (βλ. παράρτημα 2: οδηγίες χρήσης γαντιών)

Τα ρούχα και τα προσωπικά αντικείμενα πρέπει να τα φυλάσσονται, μακριά από τους χώρους χειρισμού τροφίμων, μόνο στα αποδυτήρια.

### 3. ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ

Πρέπει οι εργαζόμενοι που εργάζονται στους χώρους παρασκευής ή στο σερβίρισμα των τροφίμων, πρέπει να είναι υγιείς και να πιστοποιητικό υγείας σε ισχύ που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.

Όλοι οι εργαζόμενοι ενημερώνουν τους ανωτέρους κάθε φορά που γνωρίζουν ή έχουν υποψίες ότι ασθενούν από μια μεταδοτική ασθένεια, η οποία θα μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα και θα πρέπει να αναφέρονται ασθένειες όπως :

- Ηπατίτιδα Α ( ίκτερος)
  - Διάρροια
  - Γαστρεντερική μόλυνση
  - Εμετός
  - Πυρετός
  - Βήχας
  - Δύσπνοια -Αναπνευστικές δυσκολίες
  - Πονόλαιμος
  - Δερματικές παθήσεις
  - Πόνοι στομάχου
  - Μολυσμένες πληγές
  - Τραυματισμοί. Ασθένειες των ματιών – των αυτιών ή της μύτης.
- Ειδικά για τις περιπτώσεις πανδημίας (π.χ. COVID -19) (βλ. σχετικές οδηγίες στην Μελέτη Εκτίμησης Επαγγελματικού Κινδύνου)

Δεν επιτρέπεται το φαγητό, το κάπνισμα, μέσα στους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης των τροφίμων.

Κανένα αντικείμενο γυάλινο, ή από υλικό που μοιάζει με γυαλί, δεν επιτρέπεται στο χώρο της παραγωγής.

Απαγορεύεται αυστηρώς το κάπνισμα εντός του καταστήματος.

Απαγορεύεται στους χώρους χειρισμού τροφίμων το φτύσιμο, το μάσημα μαστίχας, ο βήχας, το φτάρνισμα κλπ.





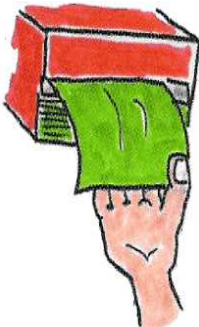

- Ειδικά για τις περιπτώσεις πανδημίας (π.χ. COVID -19) επιβάλλεται η χρήση μάσκας (βλ. παράρτημα 3 – Οδηγίες για τη σωστή χρήση μάσκας)

Απαγορεύεται η δοκιμή των τροφίμων κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας με τέτοιο τρόπο που μπορεί να επιμολύνει το τρόφιμο.

Αν ο εργαζόμενος φέρει μια πληγή στην παλάμη ή στο σημείο που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα αυτή θα καλύπτεται με κατάλληλο αυτοκόλλητο επίδεσμο με εμφανή χρωματισμό που να διακρίνεται εύκολα. Πάνω από τον επίδεσμο θα πρέπει να φορεθεί προστατευτικό γάντι. Ο σκοπός του είναι συγκρατεί τον επίδεσμο και να διατηρεί στεγνή την αμυχή ή εκδορά του δέρματος.

Απαγορεύεται η είσοδος όλων των ατόμων (ανεξαρτήτου ιδιότητας) στους χώρους επεξεργασίας των τροφίμων που δεν φέρουν την κατάλληλη ενδυμασία και άδεια από τον υπεύθυνο της επιχείρησης. Το προσωπικό της συντήρησης όταν εισέρχεται, στους χώρους επεξεργασίας, θα πρέπει να φορά κατάλληλο προστατευτικό ρουχισμό, κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), μάσκα, γάντια και καλύμματα υποδημάτων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 – ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ

Πώς	Πότε
 <p>Βρέχετε καλά τα χέρια σας με άφθονο καθαρό (πόσιμο) νερό θερμοκρασίας περίπου 40°C</p>  <p>Βάλτε στα χέρια σας σαπούνι με απολυμαντικό από τη δοσομετρική συσκευή</p>  <p>Απλώστε το σαπούνι στα χέρια σας τρίβοντας τις παλάμες και τους καρπούς Τρίψτε καλά με τα χέρια σας ή με βούρτσα τις δύσκολες περιοχές (ανάμεσα στα δάχτυλα, νύχια, κλπ.)</p>  <p>Ξεπλύνετε πολύ καλά τα χέρια σας, με άφθονο καθαρό (πόσιμο) νερό</p>  <p>Στεγνώστε τα χέρια σας στον στεγνωτήρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως. <b>ΜΗΝ</b> σκουπίζετε τα χέρια σας πάνω στην ενδυμασία σας ή με άλλα πανιά ή πετσέτες Εφαρμόστε στα χέρια σας το απολυμαντικό τζελ με περιστροφικές κινήσεις για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα και στεγνώστε στον αέρα.</p>  <p>Ελέγξτε ότι τα χέρια είναι καθαρά αλλιώς <b>επαναλάβετε</b> την διαδικασία από την αρχή</p>	<p><b>ΠΡΙΝ...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ...φορέσετε τη στολή εργασίας</li><li>• ...φορέσετε γάντια</li><li>• ...την είσοδο στον χώρο παρασκευής τροφίμων</li><li>• ...αρχίσετε την εργασία σας</li><li>• ...τον χειρισμό τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας</li></ul> <p><b>ΜΕΤΑ...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ...την επίσκεψη στην τουαλέτα</li><li>• ...το διάλειμμα, το κάπνισμα και τη κατανάλωση τροφής</li><li>• ...το φτέρνισμα ή το βήξιμο</li><li>• ...την επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το πρόσωπο ή το στόμα</li><li>• ...τον χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, ψάρια, λαχανικά, αυγά, κλπ.)</li><li>• ...την επαφή με χημικά καθαριστικά</li><li>• ...την επαφή με υλικά συσκευασίας, χρήματα, κλπ.</li><li>• ...την επαφή με σκουπίδια ή απορρίμματα τροφών</li><li>• ...την λήξη της εργασίας σας</li></ul> <p><b>ΤΑΚΤΙΚΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• ...μετά από χειρισμό αντικειμένου που έχει πέσει στο δάπεδο</li><li>• ...κάθε φορά που εναλλάσσεται η παραγωγική διαδικασία</li></ul>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΑΝΤΙΩΝ**

- 1.** Πριν φορέσετε τα γάντια, πάντα πλένετε τα χέρια σας με σαπούνι για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα και τα σκουπίζετε
- 2.** Φοράτε το σωστό μέγεθος
- 3.** Αλλάζετε γάντια, όπως θα πλένατε τα χέρια σας αν δεν φορούσατε γάντια, τουλάχιστον κάθε 4 ώρες
- 4.** Τα γάντια θα πρέπει να αφαιρούνται κάθε φορά που χρησιμοποιείτε την τουαλέτα ή τρώτε ή χειρίζεστε σκουπίδια ή καθαρίζετε επιφάνειες
- 5.** Δε θα πρέπει να αγγίζετε το πρόσωπό σας ενώ φοράτε τα γάντια
- 6.** Το γάντι του χεριού που θα χρησιμοποιηθεί για τη χρηματική συναλλαγή πρέπει να αντικαθίσταται.
- 7.** Αντικαταστήστε κατεστραμμένα ή σκισμένα γάντια αμέσως
- 8.** Μην επαναχρησιμοποιείτε γάντια φορεμένα
- 9.** Αφαιρείτε το κάθε γάντι χωριστά πιάνοντάς το από τη μανσέτα
- 10.** Πλύνετε τα χέρια σας ακόμα και αν φοράτε γάντια, καθώς τα μολυσμένα γάντια όταν αφαιρεθούν μπορεί να μεταδώσουν τον ιό στα χέρια σας



### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

#### ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΧΡΗΣΗ ΜΑΣΚΑΣ

- Πριν βάλετε μια μάσκα, καθαρίστε τα χέρια με τρίψιμο με αλκοολούχο διάλυμα καθαρισμού χεριών ή σαπούνι και νερό.
- Καλύψτε το στόμα και τη μύτη με μάσκα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν κενά μεταξύ του προσώπου και της μάσκας.
- Αποφύγετε να αγγίζετε τη μάσκα ενώ τη χρησιμοποιείτε. Εάν το κάνετε, καθαρίστε τα χέρια σας με αλκοολούχο διάλυμα καθαρισμού χεριών ή σαπούνι και νερό.
- Αντικαταστήστε τη μάσκα με καινούργια μόλις γίνει νωπή και μην ξαναχρησιμοποιείτε μάσκες μίας χρήσης.
- Για να αφαιρέσετε τη μάσκα: αφαιρέστε την από πίσω (μην αγγίζετε το μπροστινό μέρος της μάσκας). Απορρίψτε αμέσως σε κλειστό κάδο. Καθαρίστε τα χέρια με αλκοολούχο διάλυμα καθαρισμού χεριών ή σαπούνι και νερό.

#### ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΥΦΑΣΜΑΤΙΝΗΣ ΜΑΣΚΑΣ:

1. Πρέπει να πλένετε την υφασμάτινη μάσκα κάθε φορά που τη φοράτε. Μόλις επιστρέψετε στο σπίτι, βάλτε κατευθείαν τη μάσκα στον νεροχύτη ή στο πλυντήριο. Αν δεν μπορείτε να την πλύνετε εκείνη τη στιγμή, κλείστε την καλά σε μια πλαστική σακούλα. Πρέπει να φροντίσετε να μην ακουμπήσει η μάσκα τα μάτια, τη μύτη και το στόμα όταν τη βγάξετε. Αφαιρέστε τη με προσοχή όταν τη βγάξετε και πλύνετε τα χέρια σας αμέσως μετά.
2. Να την πλένετε στο **πλυντήριο**. Ρυθμίστε το **στην υψηλότερη θερμοκρασία και χρησιμοποιήστε το απορρυπαντικό που βάζετε συνήθως**. «Αν η μάσκα έχει λάστιχο για τα αυτιά, στεγνώστε τη στην απλώστρα, αν είναι όλη υφασμάτινη μπορείτε να τη βάλετε και στο στεγνωτήριο»
3. **Αν δεν έχετε πλυντήριο**, πλύντε τη πολύ καλά στο χέρι με απορρυπαντικό και ύστερα αφήστε τη σε νερό που βράζει για πέντε λεπτά. Απλώστε τη για να στεγνώσει και ύστερα σιδερώστε τη.
4. Ένα πολύ σημαντικό βήμα είναι, μετά το πλύσιμο της μάσκας, να **απολυμάνετε τα χέρια σας, τον νιπτήρα και ό,τι άλλο χρησιμοποιήσατε**. Φυλάξτε την καθαρή μάσκα σε μια καθαρή πλαστική σακούλα, την οποία θα έχετε κλείσει καλά, μέχρι να την ξαναφορέσετε.

## ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 02 –

### ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η κατανάλωση μολυσμένης ή δηλητηριώδους τροφής προκαλεί στον ανθρώπινο οργανισμό τροφικές δηλητηριάσεις. Μία τροφική δηλητηρίαση μπορεί να εκδηλωθεί μέσα σε 1 ώρα έως και 3 ημέρες και να διαρκέσει από λίγες ώρες μέχρι αρκετές ημέρες. Οι περισσότερες δηλητηριάσεις οφείλονται στην επιμόλυνση λόγω κακού χειρισμού των τροφίμων.

Μπορούμε να τις αποφύγουμε ακολουθώντας τους παρακάτω Βασικούς Κανόνες Υγιεινής των Τροφίμων:

#### 1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ελέγχετε προσεκτικά τις πρώτες ύλες κατά την παραλαβή τους.
- Ελέγχετε την θερμοκρασία μεταφοράς των πρώτων υλών:  
ΨΥΓΜΕΝΑ < 5° C      ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ < - 18° C
- Ελέγχετε την καθαριότητα του μέσου μεταφοράς και αν είναι τακτοποιημένα με τάξη και υγιεινή οι πρώτες ύλες.
- Ελέγχετε τις συσκευασίες, ώστε να μην έχουν εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.
- Ελέγχετε την ημερομηνία λήξης.
- Ενημερώστε τον Υπεύθυνο HACCP αν εντοπίσετε ύποπτα ή αλλοιωμένα προϊόντα.

#### 2. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Στους αποθηκευτικούς χώρους **ΠΡΕΠΕΙ** να επικρατεί καθαριότητα και τάξη.
- Ποτέ **Μην** αποθηκεύετε τα τρόφιμα στο πάτωμα. **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι πάντα πάνω σε ράφια ή παλέτες.
- Τα συσκευασμένα τρόφιμα **ΠΡΕΠΕΙ** να τοποθετούνται με τρόπο ώστε να μην υπάρξει κίνδυνος να πέσουν, να ανοίξουν ή να σπάσουν.
- Φροντίστε για την σωστή ανακύκλωση των πρώτων υλών, δηλαδή εκείνες που τοποθετούνται στην αποθήκη πρώτες, χρησιμοποιούνται πρώτες («First In First Out»).
- Απομακρύνετε αμέσως ή επισημάνετε εμφανώς προϊόντα που έχουν λήξει ή αλλοιωθεί.
- Αν χυθεί κάποιο προϊόν, **ΠΡΕΠΕΙ** να το καθαρίσετε αμέσως.
- Προσέξτε για τυχόν σταξίματα, διαρροές ή τρόφιμα στο δάπεδο.
- Επιπλέον προσέξτε για ανεπιθύμητες συγκεντρώσεις υγρασίας ή οσμές αλλοιωμένων τροφίμων.

- Στα τρόφιμα που ανοίγεται η συσκευασία, **ΠΡΕΠΕΙ** να ξανακλείνει καλά ή να μεταφέρεται το περιεχόμενό τους σε δοχείο με καπάκι.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά να τοποθετούνται σε χωριστούς χώρους ή σε χαμηλά ράφια, ώστε να μην μολύνουν με χρώμα τα άλλα τρόφιμα.
- Ελέγχετε τακτικά φρούτα και λαχανικά για ανάπτυξη μούχλας, εντόμων ή άλλων αλλοιώσεων.
- Τα λαχανικά που είναι ευαίσθητα στο φως (π.χ. πατάτες) να βρίσκονται πάντα σε σκοτεινό χώρο.
- Τα άλευρα, οι αποξηραμένες τροφές και τα δημητριακά να είναι αποθηκευμένα σε κλειστά δοχεία και σε ράφια που δεν ακουμπούν στο πάτωμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση υγρασίας ή εντόμων.
- Τα υλικά συσκευασίας ή περιτυλίγματος **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι αποθηκευμένα σε διαφορετικούς χώρους.
- Τα απορρυπαντικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα ή άλλες χημικές και τοξικές ουσίες **ΠΡΕΠΕΙ** να φέρουν κατάλληλες ετικέτες και να είναι αποθηκευμένα σε χωριστές αποθήκες ή ντουλάπια που κλειδώνουν.
- Αν εντοπιστεί οποιοδήποτε πρόβλημα **ΠΡΕΠΕΙ** να ενημερωθεί άμεσα ο Υπεύθυνος της επιχείρησης.

### 3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕ ΨΥΞΗ Η' ΜΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ

- Ελέγχετε τη θερμοκρασία των ψυγείων τακτικά (τουλάχιστον 2 φορές την ημέρα). Η θερμοκρασία τους **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι μεταξύ 1° και 5° C.
- Ελέγχετε τη θερμοκρασία των καταψύξεων τακτικά. Η θερμοκρασία τους **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι μικρότερη των - 18° C.
- Αποψύχετε, καθαρίζετε και απολυμαίνετε τα ψυγεία, τα ράφια και τα δοχεία τους τακτικά, τουλάχιστον μία φορά την εβδομάδα.
- **Μην** αφήνετε τις πόρτες των θαλάμων ψύξης και κατάψυξης ανοικτές.
- **Μην** υπερφορτώνετε τους ψυκτικούς θαλάμους και **Μην** τοποθετείτε τρόφιμα & αντικείμενα μπροστά στη μονάδα ψύξης διότι δεν κυκλοφορεί άνετα ο ψυχρός αέρας. Επίσης **Μην** τοποθετείτε τρόφιμα πάνω από τη γραμμή φορτίου του καταψύκτη.
- Ελέγχετε πάντα την ημερομηνία λήξης των πρώτων υλών. Πετάξτε τα τρόφιμα που έχουν λήξει ή αλλοιωθεί. **Μην** διατηρείτε στην κατάψυξη τρόφιμα για περισσότερο χρόνο από αυτό που προτείνει ο παρασκευαστής τους.

- Εφαρμόστε σωστή ανακύκλωση. Χρησιμοποιήστε πρώτα τις ύλες που μπήκαν πρώτες στο ψυγείο ή την κατάψυξη.
- **Μην** βάζετε στο ψυγείο και την κατάψυξη τρόφιμα αν δεν τα έχετε πρώτα καλύψει ή τοποθετήσει σε κλειστούς περιέκτες ή δοχεία. Όσον αφορά τα κατεψυγμένα με τον τρόπο αυτό αποφεύγετε τα εγκαύματα κατάψυξης.
- Διαχωρίστε τα ωμά τρόφιμα. Βάλετε τα ωμά (ειδικά το κρέας και τα πουλερικά) χωριστά από τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου (μαγειρεμένα προϊόντα κρέατος και πουλερικών, μαγειρεμένο ρύζι, γλυκά κτλ). Χρησιμοποιήστε διαφορετικούς θαλάμους ή τοποθετήστε τα ωμά τρόφιμα στα χαμηλά ράφια του ψυγείου.
- Προσοχή στις επιμολύνσεις! **Μην** αφήνεται ποτέ τα ωμά κρέατα ή πουλερικά να στάζουν πάνω σε τρόφιμα που βρίσκονται σε χαμηλότερα ράφια.
- Όταν ξεπαγώνετε τις κατεψυγμένες πρώτες ύλες στο ψυγείο τοποθετήστε τις σε κατάλληλα δοχεία ώστε να μη στάζουν σε άλλα τρόφιμα. (βλ. § 6)
- **Μην** καταψύχετε ποτέ πρώτες ύλες οι οποίες είχαν προηγουμένως αποψυχθεί (ξεπαγώσει). (βλ. § 6)
- Αν εντοπίσετε κάποιο πρόβλημα (χαλασμένη πόρτα, υψηλές θερμοκρασίες κτλ) ενημερώστε άμεσα τον Υπεύθυνο της επιχείρησης.

#### 4. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Κρατήστε μακριά από τις εγκαταστάσεις τα κατοικίδια ζώα.
- Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε και απολυμάνετε τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά κτλ), τα εργαλεία (μαχαίρια, σπάτουλες κτλ) που ήρθαν σε επαφή με τα τρόφιμα και τον εξοπλισμό (πάγκοι, επιφάνειες κοπής κτλ).
- **ΠΡΕΠΕΙ** να πλένετε και να απολυμαίνετε και τα πλαστικά 'κορνέ' μετά από κάθε χρήση ή να χρησιμοποιείται κορνέ μιας χρήσης.
- Πριν ξεκινήσετε οποιοδήποτε καθαρισμό (ξηρό ή υγρό) βεβαιωθείτε ότι έχετε απομακρύνει όλα τα τρόφιμα.
- Χρησιμοποιήστε πάντα καθαρό πόσιμο νερό για την διαδικασία του καθαρισμού και το ξέπλυμα.
- Καθαρίστε προσεκτικά από τα υπολείμματα τροφών & απολυμάνετε με το ειδικό καθαριστικό τον πάγκο επεξεργασίας τροφίμων μετά το τέλος κάθε εργασίας.
- **Μην** ψεκάζετε ποτέ επικίνδυνες χημικές ουσίες, όπως καθαριστικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα πάνω από τρόφιμα.
- Απομακρύνετε τα υλικά συσκευασίας των τροφίμων από τους χώρους παραγωγής.

- Τοποθετήστε τα υπολείμματα τροφών και τα άλλα απορρίμματα πάντα μέσα στη σακούλα απορριμμάτων του κάδου.
- **Μην** αφήνετε τα απορρίμματα να συσσωρεύονται. Απομακρύνετε τα απορρίμματα και τα ακατάλληλα τρόφιμα με προσοχή από τον χώρο εργασίας μετά το τέλος της εργασίας.
- **ΠΡΕΠΕΙ** να πλένετε και να απολυμαίνετε τα χέρια σας τακτικά κατά τη διάρκεια της εργασίας.

## 5. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ακολουθείτε τις οδηγίες για το σωστό πλύσιμο, τη σωστή απόψυξη και το σωστό τεμαχισμό των τροφίμων:

- Τα ωμά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα **ΠΡΕΠΕΙ** να χειρίζονται χωριστά, δηλ. σε διαφορετικά τραπέζια, με ξεχωριστό και καθαρό εξοπλισμό, σκεύη και εργαλεία (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες κτλ).
- Βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που βάζετε τα τρόφιμα, ειδικά τα μαγειρεμένα, είναι καθαρά και στεγνά.
- Αποφύγετε να χειρίζεστε, να προετοιμάζετε και να μεταφέρετε τα τρόφιμα με τα χέρια.
- Όλες οι πρώτες ύλες που λαμβάνονται από τα ψυγεία και τις αποθήκες να ελέγχονται ως προς την ημερομηνία λήξης καθώς και ως προς την ακεραιότητα της συσκευασίας τους.
- Οι πρώτες ύλες **ΠΡΕΠΕΙ** να αποσυσκευάζονται σε ειδικούς χώρους και όχι απευθείας στην κουζίνα π.χ. κοντά σε δοχεία ανάμιξης. Μετά δε την αποσυσκευασία τους να ελέγχονται μακροσκοπικά.
- Να γίνετε από πριν εκτίμηση της ποσότητας των α' υλών που θα βγουν από το ψυγείο για χειρισμό, ώστε να μην περισσεύει μεγάλη ποσότητα α' υλών η οποία θα έχει παραμείνει για χρονικό διάστημα σε υψηλές θερμοκρασίες (εκτός ψύξης)
- Η θερμοκρασία του χώρου να **μην** ξεπερνά τους 20°C.
- **Μην** καθυστερείτε! Ο χειρισμός των τροφίμων **πρέπει** να είναι το δυνατόν σύντομος.
- **Μην** αφήνετε τα τρόφιμα σε ζεστή και υγρή ατμόσφαιρα. Κάθε ποσότητα τροφίμων που προετοιμάζεται **ΠΡΕΠΕΙ** να σκεπάζεται και να μεταφέρεται αμέσως στο ψυγείο ή να επεξεργάζεται παραπέρα (πχ μαγείρεμα).
- Αν κατά την παρασκευή σαλατών χρησιμοποιούνται υλικά τα οποία έχουν υποστεί νωρίτερα κάποια θερμική επεξεργασία (π.χ. ψητό κοτόπουλο), θα ψύχονται σε θερμοκρασίας κάτω των 5°C και μετά θα γίνεται η ανάμιξη.
- Ιδιαίτερη προσοχή **πρέπει** να δίδεται στον χειρισμό των αβγών. Τα σημεία που ακουμπά καρτέλα αβγού ή νωπό αβγό θα καθαρίζεται και θα απολυμαίνεται. Επίσης κατά τη φύλαξη

νωπών αβγών στο ψυγείο αυτά τοποθετούνται χαμηλά στο ψυγείο και οι καρτέλες είναι πάντα σε κουτί.

- Χρησιμοποιείτε διαφορετικούς νεροχύτες για το πλύσιμο:
  - Ωμών τροφίμων ζωικής προέλευσης (κρέατα, πουλερικά, ψάρια κλπ.)
  - Λαχανικών και φρούτων
  - Σκευών, εργαλείων, εξοπλισμού
  - Χεριών
- Καθαρίζετε και απολυμαίνετε σχολαστικά τον νεροχύτη μετά τη χρήση του.
- Σκεύη και εξοπλισμός που χρησιμοποιείται σπάνια ή φυλάσσεται σε ανοικτούς χώρους έξω από την κουζίνα, καθαρίζονται επιμελώς πριν την χρήση τους.
- Οι δίσκοι αποψύξεως δε θα χρησιμοποιούνται παρά μόνο για το σκοπό αυτό και πλένονται στη λάντζα σκευών.
- Όλος ο εξοπλισμός χειρισμού μαγειρεμένων τροφίμων καθαρίζεται λεπτομερώς πριν από κάθε χρήση.
- **Μην** χρησιμοποιείτε τους νεροχύτες που έχουν σχεδιαστεί για το πλύσιμο των τροφίμων, για άλλες χρήσεις.
- Στο χώρο της κρύας κουζίνας και στα ψυγεία της δεν **πρέπει** να γίνεται επεξεργασία ωμού κρέατος ή ψαριού ή να λαμβάνει χώρα διαδικασία απόψυξης.
- **ΠΡΕΠΕΙ** να προβλέπονται διαφορετικοί και ειδικά διαμορφωμένοι χώροι για την προετοιμασία:
  - a) Κρεάτων – πουλερικών
  - b) Ψαριών – θαλασσινών
  - c) Λαχανικών - φρούτων
- Το χώμα **πρέπει** να ξεπλένεται καλά από τα λαχανικά γιατί μεταφέρει παθογόνα βακτήρια.
- Τα λαχανικά και τα φρούτα θα απολυμαίνονται κάνοντας χρήση ειδικού απολυμαντικού και κατόπιν θα ξεπλένονται με άφθονο νερό.
- Τα λαχανικά που μπαίνουν στην κρύα κουζίνα θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι πλυμένα.
- Όταν ανοίγετε κονσέρβες, **ΠΡΕΠΕΙ** να μεταφέρετε το κονσερβοποιημένο τρόφιμο που δεν χρησιμοποιήθηκε σε ένα κατάλληλο δοχείο και να φυλάσσεται στο ψυγείο.
- Το προσωπικό πριν την αποθήκευση στο ψυγείο ετοιμών ή ημιετοιμών προϊόντων κρύας κουζίνας τοποθετεί σήμανση στην οποία αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής του.
- Χρησιμοποιήστε διαφορετικές επιφάνειες κοπής, διαφορετικά μαχαίρια και διαφορετικά εργαλεία και σκεύη για τα ωμά και τα μαγειρεμένα τρόφιμα.

- **ΠΡΕΠΕΙ** να χρησιμοποιείτε για τα **έτοιμα προς κατανάλωση** προϊόντα **επιφάνειες κοπής από τεφλόν** με διαφορετικό χρώμα από εκείνες που χρησιμοποιείτε για την κοπή νωπών τροφίμων.



- **ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ** οι ξύλινες επιφάνειες στους πάγκους εργασίας.
- **ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ** οι ξύλινες επιφάνειες κοπής και επεξεργασίας τροφίμων.

## 6. ΑΠΟΨΥΞΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

↪ **ΠΡΕΠΕΙ** να αποψύχεται τα τρόφιμα:

- είτε σε ψυγεία θερμοκρασίας 2-5 °C,
- είτε με άφθονο τρεχούμενο, πόσιμο νερό θερμοκρασίας μικρότερης των 21 °C,
- είτε σε φούρνο μικροκυμάτων, εφόσον πρόκειται να μαγειρέψετε το τρόφιμο αμέσως μετά.



↪ **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να αποψύχετε τρόφιμα σε:

- × Θερμοκρασία δωματίου,
- × Ζεστό νερό.

↪ **ΠΡΕΠΕΙ** να ακολουθείτε τις οδηγίες απόψυξης του παρασκευαστή των τροφίμων.

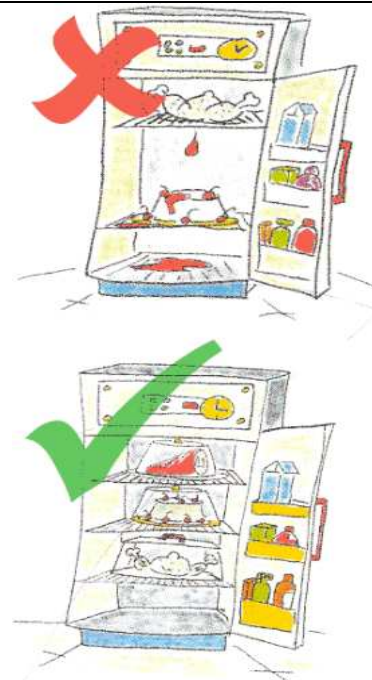
↪ **ΠΡΕΠΕΙ** να αποψύχεται τα νωπά κρέατα σε ξεχωριστούς χώρους από άλλα τρόφιμα (μαγειρεμένα, φύλλα σφολιάτας, κλπ.).

↪ **Προσέχετε τις επιμολύνσεις !**

↪ Τα καταψυγμένα που αποψύχονται μέσα σε ψυγείο θερμοκρασίας 2-5°C **ΠΡΕΠΕΙ** να βρίσκονται

μέσα σε κατάλληλους περιέκτες ή δοχεία προς αποφυγή επιμολύνσεως άλλων τροφίμων με τα υγρά τους (σταξίματα).

- ↻ **ΜΗΝ** μαγειρεύετε μεγάλα τεμάχια πουλερικών που δεν έχουν ξεπαγώσει τελείως.
- ↻ Μετά την απόψυξη (περιπτώσεις α και β ανωτέρω) **ΠΡΕΠΕΙ** να ελέγχετε με θερμόμετρο τη θερμοκρασία στο κέντρο του προϊόντος ή του υλικού. Αυτή θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι 2 - 5°C.
- ↻ Προϊόντα που έχουν αποψυχθεί **ΠΡΕΠΕΙ** να χρησιμοποιούνται αμέσως ή να αποθηκεύονται στο ψυγείο.
- ↻ **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να καταψύχεται ξανά τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί.
- ↻ **ΠΡΕΠΕΙ** να καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά τους χώρους απόψυξης σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού.



## 7. ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΑ / ΨΗΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όταν το μαγείρεμα ή ψήσιμο των τροφίμων είναι ατελές, οι μικροοργανισμοί μπορεί να επιβιώσουν ή να πολλαπλασιαστούν σε επικίνδυνα επίπεδα και να οδηγήσουν σε σοβαρά προβλήματα ή τροφικές δηλητηριάσεις.

- Μαγειρεύετε / ψήνετε τα τρόφιμα στη σωστή θερμοκρασία. Η θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου **ΠΡΕΠΕΙ** να φτάσει στους 75° C ή τους 70° C για 2 λεπτά ή άλλο ισοδύναμο χρόνου- θερμοκρασίας. Ακολουθήστε την σχετική οδηγία εργασίας **Ο.Ε. 05 «Θερμοκρασίες Ασφαλούς Ψησίματος»**
- Ο προϊστάμενος – σεφ ή άλλο καθορισμένο προσωπικό, 10 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, θα μετρά τη θερμοκρασία στο κέντρο δύο ειδών φαγητού η οποία θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι τουλάχιστον 75°C . Αν κάτι τέτοιο δεν επιτευχθεί, θα παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Το είδος του φαγητού και η θερμοκρασία καταγράφεται στο έντυπο ΕΛ 01 «Έντυπο Ελέγχου Θερμοκρασιών»
- Ανακατεύετε τις σούπες, τις σάλτσες, τις κρέμες και τα άλλα τρόφιμα κατά το μαγείρεμα, ώστε το ψήσιμο να είναι ομοιόμορφο.
- Σκεπάζετε τις κατσαρόλες ή τους βραστήρες με καθαρά καπάκια. **ΠΡΕΠΕΙ** να παραμένουν σκεπασμένα όταν το τρόφιμο δεν ανακατεύεται.
- Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα λάδια για το τηγάνισμα και το μαγείρεμα. Τα λάδια πρέπει να διηθούνται πριν τη χρησιμοποίησή τους και να **Μην** θερμαίνονται σε θερμοκρασία πάνω των 180° C.



- Ελέγχετε τακτικά την ποιότητα των λαδιών που χρησιμοποιούνται για το τηγάνισμα ως προς τα χαρακτηριστικά τους (οσμή, χρώμα, γεύση κτλ) ή με ειδικά τεστ και αντικαταστήστε τα αμέσως μόλις διαπιστώσετε κάποια αλλοίωση.
- Νερό που προστίθενται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι βραστό.
- Η ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος θα γίνεται πάντα. Δε θα μισοψήνεται ένα προϊόν για να ολοκληρωθεί η προετοιμασία του την άλλη μέρα.
- **Μην** δοκιμάζετε τα τρόφιμα με λερωμένα κουτάλια ή με τα δάκτυλα. Μετά τη δοκιμή **Μην** χρησιμοποιείτε ξανά το ίδιο κουτάλι.

## 8. ΨΥΞΗ & ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- Παρακολουθείτε τον χρόνο που μεσολαβεί από το μαγείρεμα μέχρι την ψύξη ή την κατανάλωση. **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι ο ελάχιστος δυνατός.
- Διατηρείστε τα πολύ ζεστά τρόφιμα εκτός ψυγείου (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) το πολύ για 1 ώρα και μετά τοποθετήστε τα στο ψυγείο.
- Ψύχετε τα μαγειρεμένα τρόφιμα που δεν θα μεταφερθούν άμεσα με thermobox όσο το δυνατόν πιο γρήγορα (μέχρι τους 21° C σε t< από 2 ώρες, μέχρι τους 5° C σε t< από 4 ώρες ).
- Χρησιμοποιήστε ειδικό εξοπλισμό (blast chiller) για τη γρήγορη ψύξη – κατάψυξη των προϊόντων όπου αυτό είναι δυνατό ή επιβάλλεται. Ο προϊστάμενος – σεφ ή άλλο καθορισμένο προσωπικό θα ελέγχει την ορθή λειτουργία του μηχανήματος και σε ενδεχόμενη βλάβη (μεγάλος χρόνος ψύξης) ειδοποιεί τεχνικό για επιδιόρθωση της βλάβης.
- Σε περίπτωση όπου γίνεται η χρήση του blast chiller για το κρύωμα των φαγητών δεν κρίνεται αναγκαία η ενημέρωση του εντύπου ΕΛ 01 «Έντυπο Ελέγχου Θερμοκρασιών» ως προς το χρόνο και τη θερμοκρασία του φαγητού που κρυώνει. Ακολουθούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή και απλά ελέγχεται η θερμοκρασία του φαγητού στο τέλος της διαδικασίας.
- Τεμαχίζετε τα μεγάλα τεμάχια κρέατος για γρηγορότερη ψύξη (μέγιστο βάρος 2,5 κιλά).
- Χρησιμοποιήστε ρηγά σκεύη για διευκόλυνση της ψύξης.
- Τοποθετείτε τα υγρά τρόφιμα σε μικρούς περιέκτες για να επιταχυνθεί η ψύξη τους
- Προϊόντα που πρέπει να αναθερμανθούν πριν τη διάθεσή τους, **ΠΡΕΠΕΙ** να αποκτήσουν θερμοκρασία τουλάχιστον 75° C στο κέντρο τους. Το είδος και η θερμοκρασία κατά την επαναθέρμανση θα σημειώνονται στο έντυπο **EN 14** «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»

- Μόνο το φαγητό το οποίο έχει μαγειρευτεί καλώς, έχει ψυχθεί κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες και έχει διατηρηθεί υπό ψύξη μπορεί να επαναθερμανθεί

## 9. ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Να τοποθετούνται μικρές ποσότητες φαγητού στους περιέκτες στο χώρο παράθεσης ώστε να ελαχιστοποιείται ο χρόνος παραμονής του τροφίμου σε ακατάλληλες συνθήκες.
- Ο πάγος στο salad bar να ανανεώνεται τακτικά και να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να επιταχύνεται η μεγαλύτερη επαφή των περιεκτών με τον πάγο. Το νερό στο μπεν μαρί να αλλάζεται τακτικά
- Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στο salad bar να **Μην** είναι από θερμομονωτικό υλικό
- Τα dispenser με το ketchup (και τη μαγιονέζα όπου υπάρχει) θα τοποθετούνται στο ψυγείο μεταξύ των παραθέσεων
- Σε περίπτωση διάθεσης τροφίμου εν θερμώ θα **πρέπει** να αποφεύγεται η απομάκρυνση του καπακιού στα σκεύη που τοποθετείται το τρόφιμο, για την αποφυγή απώλειας θερμότητας και να ληφθεί μέριμνα για την ανάδευση του νερού θερμάνσεως για την αποφυγή ψυχρών σημείων
- Σε περίπτωση διάθεσης τροφίμου σε ψύξη θα **πρέπει**:
  1. να λαμβάνεται μέριμνα ώστε η πόρτα να παραμένει κλειστή για καλή λειτουργία σε περίπτωση που το τρόφιμο τοποθετείται σε κλειστό θάλαμο ψύξης με φυσική μετάδοση θερμότητας
  2. να αποτρέπεται θέρμανση βιτρίνας από το ηλιακό φως ή λάμπες
  3. το τρόφιμο να είναι λεπτό, αν η ψύξη γίνεται με πάγο που έρχεται σε άμεση επαφή με τα πιάτα
- Σε περίπτωση παρασκευής εδεσμάτων μπροστά στον πελάτη (BBQ, action παράθεση κτλ)
  1. τα προς παρασκευή υλικά τηρούνται σκεπασμένα και για όσα απαιτούνται σε ψύξη (ψυγείο, ισόθερμα box ή πάγο)
  2. οι ποσότητες που παρασκευάζονται είναι μικρές και ρυθμίζονται ανάλογα με τη ζήτηση του
  3. ο τεμαχισμός και ο χειρισμός ετοιμών γίνεται με φροντίδα αποφυγής επιμολύνσεων από σκεύη και εξοπλισμό νωπών υλικών.
- Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα που διατηρούνται υπό ψύξη πρέπει να βρίσκονται στις παρακάτω θερμοκρασίες:
-

<b>ΤΡΟΦΙΜΟ</b>	<b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ °C</b>
Έτοιμα μαγειρευμένα	< 5
Έτοιμα ωμά	< 5
Τούρτες – Γλυκίσματα	< 8
Σοκολατοειδή	< 13
Σοκολάτες	< 18
Παγωτό	<-20

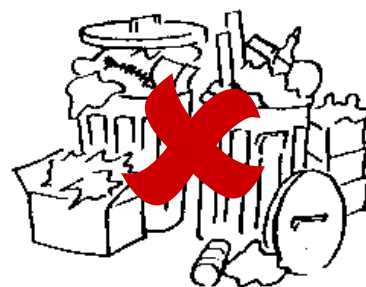
- 2) Τα τρόφιμα που διατηρούνται ζεστά χρησιμοποιώντας μια ζεστή πηγή πρέπει να έχουν θερμοκρασία μεγαλύτερη των 63° C.
- 3) Όπου το σερβίρισμα γίνεται από τον καταναλωτή λαμβάνεται μέριμνα ώστε ο εξοπλισμός σερβιρίσματος να έχει μεγάλο βραχίονα έτσι ώστε αυτός να μην πέφτει εύκολα στο εσωτερικό του περιέκτη αλλά και το χέρι του καταναλωτή να μην περνά πάνω από τους περιέκτες των τροφίμων.
- 4) Ευπαθή τρόφιμα που βρίσκονται στους μπουφές σε θερμοκρασίες μεταξύ 5° - 60° C:

<b>ΑΝ ΠΑΡΑΜΕΙΝΟΥΝ</b>	<b>ΤΟΤΕ πρέπει</b>
ΕΩΣ 2 ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα ή να μπουν στο ψυγείο.
ΑΠΟ 2 ΕΩΣ 4 ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα. <b>Απαγορεύεται</b> η ψύξη τους.
ΠΑΝΩ ΑΠΟ 4 ΩΡΕΣ	Να απορρίπτονται.

## 10. ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

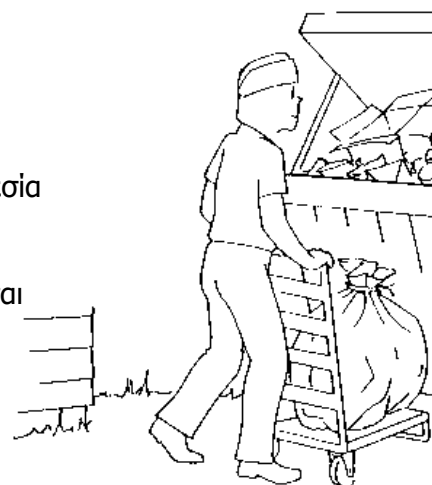
Τα υπολείμματα τροφών και τα απορρίμματα :

- ✘ **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να συσσωρεύονται.
- ✘ **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να τοποθετούνται σε άλλα δοχεία ή περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τρόφιμα ή άλλη χρήση.
- ✘ **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ** να αφήνετε το καπάκι του κάδου ανοιχτό.
- ✘ **πρέπει** να τοποθετούνται μέσα σε κάδους απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό και με σακούλες καλά προσαρμοσμένες στα χείλη του κάδου.
- ✘ **πρέπει** να αδειάζετε τους κάδους τακτικά χωρίς να τους αφήνετε να γεμίζουν ή να ξεχειλίζουν από τα απορρίμματα.
- ✘ **πρέπει** να απομακρύνετε τις σακούλες των κάδων απορριμμάτων από το χώρο εργασίας μετά το τέλος της εργασίας ,αφού βεβαιωθείτε ότι είναι πολύ καλά κλεισμένες.  
**πρέπει** να διατηρείτε τους κάδους και τα καπάκια τους καθαρά και απολυμασμένα σύμφωνα με το πρόγραμμα Καθαρισμού – Απολύμανσης Χώρων & Εξοπλισμού
- ✘ **πρέπει** να πλένετε πολύ καλά τα χέρια σας μετά την επαφή με απορρίμματα σύμφωνα με την οδηγία εργασίας Ο.Ε. 01 «Ατομική Υγιεινή Προσωπικού»



### Μετά την απομάκρυνση των απορριμμάτων από το χώρο εργασίας θα πρέπει:

- ✘ Τα απορρίμματα **πρέπει** να τοποθετούνται σε ειδικούς κάδους έξω από την επιχείρηση
- ✘ Οι κάδοι των απορριμμάτων **πρέπει**:
  - να κλείνουν,
  - να είναι σε καλή κατάσταση, και
  - να αδειάζονται καθημερινά (π.χ. αποκομιδή από την Υπηρεσία Καθαριότητας του Δήμου).
- ✘ Οι κάδοι όπως και ο περιβάλλον χώρος **πρέπει** να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται σύμφωνα με το πρόγραμμα Καθαρισμού – Απολύμανσης Χώρων & Εξοπλισμού
- ✘ Αν υπάρχουν ψυχόμενοι χώροι για τη φύλαξη απορριμμάτων, **πρέπει** να αδειάζουν και να καθαρίζονται τακτικά, σύμφωνα με το πρόγραμμα Καθαρισμού – Απολύμανσης Χώρων & Εξοπλισμού



**ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 03 –  
ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ**

1. Χρησιμοποιείτε **ΠΑΝΤΑ** θερμομέτρο :

- κατάλληλο για τρόφιμα
- με μεταλλική ακίδα
- **καθαρό** ( πλένοντας την ακίδα σε χλιαρό νερό με απορρυπαντικό) και **απολυμασμένο** (εμβαπτίζοντάς την ακίδα σε κατάλληλο διάλυμα πχ οινόπνευμα ) πριν από κάθε χρήση και εναλλασσόμενο προϊόν



2. Παραλαβή προϊόντων:

- Η θερμοκρασία των προϊόντων κατά την παραλαβή, πρέπει να λαμβάνεται μέσα στο ψυχόμενο χώρο του οχήματος που τα μετέφερε.
- Δειγματοληπτικός έλεγχος της θερμοκρασίας των προϊόντων από τα σημεία εκείνα του φορτίου, τα οποία εκτιμάται ότι είναι πιο ευαίσθητα στην απώλεια ψύξης, λόγω της θέσης τους μέσα στο μεταφορικό μέσο όπως για παράδειγμα τα φορτία τα οποία βρίσκονται κοντά σε πόρτα ή περιμετρικά της παλέτας.
- Θα πρέπει να λαμβάνονται περισσότερες της μίας φορές, ενδείξεις θερμοκρασίας και να λαμβάνεται υπόψη η χειρότερη τιμή.

3. Σωστό τρόπος λήψης θερμοκρασιών:

- η ακίδα του θερμομέτρου βρίσκεται 6-8 εκατοστά εντός του προϊόντος, να έχει προηγηθεί πρόψυξη της ακίδας, σε θερμοκρασία που προσεγγίζει τη θερμοκρασία του προϊόντος (για προϊόντα συντήρησης, εμβάπτιση της ακίδας σε παγόνερο και για προϊόντα κατάψυξης, τρυπάμε μία φορά το προϊόν για να πλησιάσει η ακίδα το  $-12^{\circ}\text{C}$  και κατόπιν ξανατρυπάμε το προϊόν, σε άλλο σημείο, γειτονικό, για να λάβουμε τη θερμοκρασία του) η ακίδα του θερμομέτρου εφάπτεται εξολοκλήρου στο προϊόν.

4. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας είναι δυνατόν να είναι καταστροφικός. Ανάλογα λοιπόν το προϊόν είτε θα καταστρέφεται, ή θα προωθείται για άμεση διανομή, χωρίς να υπόκειται στους κανόνες του FIFO (ανάλογα με την περίπτωση).

Σε περίπτωση στην οποία δεν είναι εφικτή η καταστροφή του προϊόντος, θα μετράται η θερμοκρασία εντός του κιβωτίου, ή ενδιάμεσα των επιμέρους συσκευασιών του κιβωτίου, όπου θα

Οδηγός διαδικασιών της δράσης της εστίασης σύμφωνα με το πρότυπο HACCP εστίασης  
γίνεται η παραδοχή, ότι η θερμοκρασία του προϊόντος μπορεί να είναι μέχρι 3 °C μικρότερη της αναγραφόμενης ένδειξης του θερμομέτρου.

5. Η λήψη της τελικής τιμής της θερμοκρασίας γίνεται όταν έχει πλέον σταθεροποιηθεί η ένδειξη του θερμομέτρου, για χρονικό διάστημα 30 δευτερολέπτων.

6. Για την λήψη θερμοκρασίας κατεψυγμένων όπου η μάζα των προϊόντων είναι πολύ σκληρή και παρεμποδίζεται η εισχώρηση της ακίδας του θερμομέτρου, προτείνεται η ενδεικτική λήψη θερμοκρασίας, από προϊόντα όπως το καλαμπόκι και ο αρακάς ή ενδιάμεσα των επιμέρους συσκευασιών του κιβωτίου, όπου θα γίνεται η παραδοχή, ότι η θερμοκρασία του προϊόντος μπορεί να είναι μέχρι 3 °C μικρότερη της αναγραφόμενης ένδειξης του θερμομέτρου.

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 04 – ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ</b>		
<b>Προϊόν</b>	<b>Ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος κατά το ψήσιμο</b>	<b>Άλλες απαιτήσεις μαγειρέματος και συστάσεις</b>
<b>Κοτόπουλο (ολόκληρο )</b>	<b>74 °C για 15 δευτερόλεπτα</b>	Το κοτόπουλο συνήθως επιμολύνεται με μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών σε σχέση με τα άλλα κρέατα και γι' αυτό πρέπει να μαγειρεύεται καλά
<b>Γέμιση και γεμιστό κρέας Πιάτα που συνδυάζουν ωμό και μαγειρεμένο κρέας</b>	<b>74 °C για 15 δευτερόλεπτα</b>	Η γέμιση συμπεριφέρεται ως μονωτής θερμότητας εμποδίζοντας τη να φτάσει στο κέντρο του κρέατος και γι αυτό πρέπει να μαγειρεύεται ξεχωριστά
<b>ΚΙΜΑΣ (μοσχάρι, χοιρινό ή άλλο κρέας ή ψάρι)</b>	<b>68 °C για 15 δευτερόλεπτα</b>	Η κιμαδοποίηση έχει ως αποτέλεσμα τη μεταφορά και την ανάμειξη των μικροοργανισμών από την επιφάνεια σε όλη τη μάζα του κρέατος. Εναλλακτικές (ισοδύναμες) ελάχιστες εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος: <b>70 °C για 1 δευτερόλεπτο</b> <b>68 °C για 15 δευτερόλεπτα</b> <b>66 °C για 1 λεπτό</b> <b>63 °C για 3 λεπτά</b>
<b>Καπνιστά αλατισμένα αλίπαστα κρέατα</b>	<b>Μπριζόλες: 68 °C για 15 δευτερόλεπτα Ζαμπόν / Βραστά: 68 °C για 15 δευτερόλεπτα</b>	Κατά τη διαδικασία της αλιπάσωσης – αλατίσματος (σπετσάρισμα), οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορεί από την επιφάνεια να μεταφερθούν στο εσωτερικό του κρέατος
<b>Χοιρινό, μοσχάρι και αρνί</b>	<b>Μπριζόλες – Παντσέτα - Παιδάκια: 63 °C για 15 δευτερόλεπτα Ψητά: 63 °C για 4 λεπτά</b>	Εναλλακτικές εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος για ψητά κρέατα μόσχου και χοιρινού: <b>54 °C για 112 λεπτά</b> <b>56 °C για 56 λεπτά</b> <b>57 °C για 36 λεπτά</b> <b>58 °C για 28 λεπτά</b> <b>59 °C για 18 λεπτά</b> <b>60 °C για 12 λεπτά</b> <b>61 °C για 8 λεπτά</b> <b>62 °C για 5 λεπτά</b> <b>63 °C για 4 λεπτά</b>

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 04 –</b> <b>ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ</b>		
<b>Προϊόν</b>	<b>Ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος κατά το ψήσιμο</b>	<b>Άλλες απαιτήσεις μαγειρέματος και συστάσεις</b>
<b>Ψάρι</b>	<b>63 °C για 15 δευτερόλεπτα</b>	<p>Ψάρι το οποίο έχει τεμαχισθεί σε μεγάλα ή πολύ μικρά κομμάτια ή έχει αλεσθεί πρέπει να μαγειρευτεί σε μια εσωτερική θερμοκρασία των <b>68 °C για 15 δευτερόλεπτα</b></p> <p>Το <b>γεμιστό ψάρι</b> πρέπει να μαγειρευτεί σε μια εσωτερική θερμοκρασία των <b>74 °C για 15 δευτερόλεπτα</b></p>
<b>Αυγά με κέλυφος (για άμεσο σερβίρισμα)</b>	63 °C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Εάν τα αυγά μαγειρεύονται και διατηρούνται για αργότερο σερβίρισμα ζεστά, τότε πρέπει να μαγειρευτούν σε μια εσωτερική θερμοκρασία των <b>63°C ή υψηλότερη για 15 δευτερόλεπτα και ύστερα να διατηρηθούν στους 60 °C.</b></li> <li>▪ Πιάτα που περιέχουν αυγά πρέπει να μαγειρευτούν σε μια εσωτερική θερμοκρασία των <b>74 °C για 15 δευτερόλεπτα</b></li> <li>▪ <b>Μαγειρέψτε τόσα αυγά όσα χρειάζονται για τις ανάγκες σας ή τις παραγγελίες σας. Ποτέ μην τοποθετείται τα αυγά κοντά στον φούρνο ή την ψησταριά.</b></li> </ul>



ΟΔΗΓΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ Ο.Ε. 05 –  
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ / ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ & Α΄ΥΛΩΝ

Τρόφιμο	Μέγιστη Θερμοκρασία παραλαβής	Παραλαβή	Απόρριψη
<b>Κρέας και κιμάς</b>	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρώμα κόκκινο με φυσικό χρώμα λίπους</li> <li>- Δομή σφιχτή και ελαστική</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρώμα καφέ (κυρίως στο εσωτερικό του κιμά ή πράσινο, κηλίδες λευκές, μαύρες, πράσινες</li> <li>- Δομή γλοιώδης, βλενώδης, σαν κόλλα</li> <li>- Μυρωδιά ξινή</li> </ul>
<b>Πουλερικά</b>	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρώμα φυσικό</li> <li>- Δομή σφικτή και ελαστική</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρώμα μοβ, πράσινο (σημείο ευκολότερης διαπίστωσης γύρω από το λάρυγγα)</li> <li>- Δομή γλοιώδης, βλενώδης, σαν κόλλα</li> <li>- Μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ul>
<b>Αυγά</b>	7°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Κέλυφος καθαρό και ανέπαφο</li> <li>- Ασπράδι συνδεδεμένο με τον κρόκο</li> <li>- Κρόκος αέριος, ανέπαφος, διακριτός</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Κέλυφος σπασμένο ή ραγισμένο ή με ρύπους</li> <li>- Μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ul>
<b>Ψάρια</b>	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρώμα ζωηρό, δέρμα γυαλιστερό, βράγχια ζωηρά, κόκκινα, μάτια γυαλιστερά, γεμάτα</li> <li>- Μυρωδιά θάλασσας</li> <li>- Δομή σάρκας σφικτή και ελαστική</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χρώμα θαμπό, γκριζα βράγχια, στεγνό δέρμα</li> <li>- Μάτια θολά περιφερειακά κόκκινα</li> <li>- Μυρωδιά έντονη ψαρίλα, αμμωνίας</li> <li>- Δομή χαλαρή, μαλακή «παραμένει επάνω το αποτύπωμα κατά την πίεση</li> </ul>
<b>Όστρακα</b>	7°C και ζωντανά	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Μυρωδιά θάλασσας</li> <li>- Κελύφη κλειστά και γερά</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Κελύφη ανοικτά</li> <li>- Περιεχόμενο μαλακό, γλοιώδες</li> <li>- Μυρωδιά έντονη ψαρίλας</li> </ul>
<b>Οπωρο-κηπευτικά</b>	5°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Φρεσκότητα</li> <li>- Χρώμα</li> <li>- Μυρωδιά</li> <li>- Ακεραιότητα</li> <li>- Καθαρότητα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Κηλίδες από φυτοφάρμακα</li> <li>- Ύπαρξη παρασίτων</li> <li>- Ύπαρξη αλλοιώσεων</li> <li>- Μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ul>
<b>Κονσέρβες και Συσκευασμένα τρόφιμα</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ακεραιότητα συσκευασίας</li> <li>- Εντός της αναγραφόμενης ημερομηνίας λήξης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Χτυπήματα</li> <li>- Κατεστραμμένες ή αλλοιωμένες συσκευασίες</li> <li>- Αλλοιωμένες / σχισμένες ετικέτες</li> <li>- Ληγμένα</li> </ul>
<b>Κατεψυγμένα τρόφιμα</b>	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ακεραιότητα συσκευασίας</li> <li>- Απουσία κρυστάλλων πάγου</li> <li>- Εντός της αναγραφόμενης ημερομηνίας λήξης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Κατεστραμμένη συσκευασία</li> <li>- Ύπαρξη κρυστάλλων πάγου (φαινόμενο «χιονισμού»)</li> <li>- Ληγμένα</li> </ul>
<b>Έτοιμα / Μαγειρεμένα φαγητά</b>	10°C	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Φρεσκότητα</li> <li>- Μυρωδιά</li> <li>- Καθαρότητα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ύπαρξη αλλοιώσεων</li> <li>- Μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ul>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ. Προτυποποιημένα έντυπα παρακολούθησης συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων

### Δ01 -ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

#### ΕΝ 01- ΛΙΣΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Α/Α	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP - ΥΠΟΓΡΑΦΗ:

**Δ01 -ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ  
ΕΝ 02 -ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

<b>ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ</b>					
<b>ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>					
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ</b>					
<b>ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ</b>					
<b>ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ</b>					
<b>ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ</b>	<b>ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ / ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ</b>	<b>ΔΙΑΡΚΕΙΑ Α</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ Α ΟΛΟΚΛΗΡΩΣ ΗΣ</b>	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΗΣ</b>	<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ Η ΕΚΠΑΙΔΕΥ- ΟΜΕΝΟΥ</b>
Εισαγωγή στις βασικές αρχές Υγιεινής για τα τρόφιμα: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κίνδυνοι τροφίμων</li> <li>• Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών</li> <li>• Τροφικές δηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους</li> <li>• Παραλαβή – αποθήκευση – προετοιμασία – επεξεργασία - διάθεση</li> <li>• Ατομική Υγιεινή</li> <li>• Καθαρισμός – απολύμανση χώρων &amp; εξοπλισμού</li> <li>• Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών</li> <li>• Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων</li> </ul>					

**Δ01 -ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ  
ΕΝ 02/Α -ΠΛΑΝΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΤΟΥΣ.....**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:		ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:						
A/A	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΠΙΘΑΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)	ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ / ΦΟΡΕΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ (ΩΡΕΣ)	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1								
2								
3								
4								

ΘΕΣΗ:	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΟΝΑΔΑΣ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP
ΟΝΟΜΑ:		
ΗΜ/ΝΙΑ – ΥΠΟΓΡΑΦΗ:		

**Δ01 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΤΗΡΗΣΗΣ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ  
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ  
ΕΝ 02/Β - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

<b>ΤΜΗΜΑ:</b>	
<b>ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΘΕΣΗ:</b>	
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΘΕΣΗΣ:</b>	
<b>ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΘΕΣΗΣ:</b>	
<b>ΡΟΛΟΣ:</b>	
<b>ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ:</b>	
<b>ΕΠΙΘΥΜΗΤΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ:</b>	

**Δ02 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ  
ΠΡΩΤΩΝ & ΔΕΥΤΕΡΩΝ ΥΛΩΝ  
ΕΝ 03 -ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ**

**ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ:**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ:**

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΕΙΔΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ</b>				
<b>Α/Α</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ</b>	<b>ΕΤΟΣ</b>		
1.	Ύπαρξη Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας ή Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων	/20	/20	/20
2.	Προμήθεια προϊόντων ή υπηρεσιών σύμφωνα με τις προδιαγραφές	/20	/20	/20
3.	Ανταπόκριση σε περίπτωση πιθανών προβλημάτων - επιστροφών ή έκτακτων αναγκών ή παραπόνων	/20	/20	/20
4.	Τήρηση χρόνου παράδοσης	/15	/15	/15
5.	Ανταγωνιστικότητα τιμών – αναγνώριση πολιτικής για ελαχιστοποίηση κόστους	/10	/10	/10
6.	Επαγγελματική συμπεριφορά – αξιοπιστία προμηθευτή	/15	/15	/15
	<b>ΣΥΝΟΛΟ</b>			
	<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΒΑΣΕΙ ΕΠΕΞΗΓΗΜΑΤΙΚΟΥ ΠΙΝΑΚΑ (βλ. παρακάτω)</b>			

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:**

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ / ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ HACCP:

**ΑΠΟΦΑΣΗ:**

<b>ΕΠΕΞΗΓΗΜΑΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ</b>	
ΑΠΟ 70 ΕΩΣ 100	ΈΓΚΡΙΣΗ (Ε)
ΑΠΟ 50 ΕΩΣ 69	ΈΓΚΡΙΣΗ ΜΕ ΕΠΙΦΥΛΑΞΗ (ΕΕ)
<50	ΟΡΙΣΤΙΚΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ (ΟΑ)

**Δ02 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΠΡΩΤΩΝ & ΔΕΥΤΕΡΩΝ ΥΛΩΝ**  
**ΕΝ 04-ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ**

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	ΠΡΟΜΗΘΕΥΟΜΕΝ Ο ΠΡΟΪΟΝ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	ΣΔΠ		ΣΔΑΤ	
			ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
<b>ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ &amp; ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ</b>						

Ημερομηνία:

Υπεύθυνος HACCP:





**Δ02 - ΔΙΑΔΙΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ & ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ –ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Α' & Β' ΥΛΩΝ**  
**ΕΝ 06 - ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ ΠΡΩΤΩΝ & ΔΕΥΤΕΡΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ**

ΠΡΟΪΟΝ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΑΡΤΙΔΑΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ	ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ					ΑΠΟΔΕΚΤΟ	
				Οπτικός έλεγχος συσκευασίας	Οπτικός έλεγχος προϊόντος	Κατάσταση μεταφορικού μέσου	Ημερομηνία λήξης	Θερμοκρασία παραλαβής (προϊόντος)	ΝΑΙ	ΟΧΙ
<b><u>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ:</u></b>										

Ημερομηνία:  
Υπεύθυνος Παραλαβών - Υπογραφή

**Δ02 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ –ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ  
ΠΡΩΤΩΝ & ΔΕΥΤΕΡΩΝ ΥΛΩΝ  
ΕΝ 07- ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ (ψυγείων/ καταψύξεων / θερμοθαλάμων)**

**ΜΗΝΑΣ/ ΕΤΟΣ:**

**ΧΩΡΟΣ:**

ΗΜ	ΩΡΑ	°C	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΗΜ	ΩΡΑ	°C	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
1				1			
2				2			
3				3			
4				4			
5				5			
6				6			
7				7			
8				8			
9				9			
10				10			
11				11			
12				12			
13				13			
14				14			
15				15			
16				16			
17				17			
18				18			
19				19			
20				20			
21				21			
22				22			
23				23			
24				24			
25				25			
26				26			
27				27			
28				28			
29				29			
30				30			

Ημερομηνία:

Υπεύθυνος Ελέγχου - Υπογραφή:

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΓΕΙΟΥ < 5°C, ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ < -18°C, ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ > 60°C**

**Δ02 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ – ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

**ΠΡΩΤΩΝ & ΔΕΥΤΕΡΩΝ**

**ΕΝ 08 - ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ- ΥΓΡΑΣΙΑΣ ΑΠΟΘΗΚΩΝ**

**ΜΗΝΑΣ/ΕΤΟΣ:**

**ΧΩΡΟΣ:**

ΗΜ	ΩΡΑ	% ΥΓΡΑΣΙΑ	°C	ΟΝΟΜΑ	ΩΡΑ	% ΥΓΡΑΣΙΑ	°C	ΟΝΟΜΑ
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								
08								
09								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								

Ημερομηνία:

**ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ: < 25 °C , ΜΕΓΙΣΤΗ ΥΓΡΑΣΙΑ < 75%**

Υπεύθυνος Ελέγχου - Υπογραφή:

**Δ03 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΧΩΡΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ  
ΕΝ 09 –**

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΧΩΡΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

<b>ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ</b>			
ΠΡΟΪΟΝ			
ΔΙΑΛΥΣΗ			
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			
ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ			
ΜΕΘΟΔΟΣ			
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ			
ΕΛΕΓΧΟΣ			

**Δ03 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΧΩΡΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ  
EN 10 – ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ – ΧΩΡΩΝ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Ημέρα:	Δευτέρα		Τρίτη		Τετάρτη		Πέμπτη		Παρασκευή		Σάββατο		Κυριακή	
Ημερομηνία:														
Έλεγχος:	Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό	
Κατάσταση/Διαδικασία	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ
<b>Πριν από την αρχή της βάρδιας ή στο τέλος της βάρδιας:</b>														
Περιβάλλον χώρος και κάδοι απορριμμάτων άδειοι και καθαροί														
Κατάσταση δαπέδων - τοίχων														
Σκεύη – εργαλεία καθαρά και τακτοποιημένα στις θέσεις τους														
Κατάσταση επιφανειών εργασίας, πάγκων εργασίας, ραφιών, συρταριών κ.λ.π														
Κατάσταση ψυκτικών θαλάμων														
Αποθηκευτικοί χώροι τακτοποιημένοι - Όλα τα προϊόντα τοποθετημένα σε ράφια ή παλέτες														
Όλα τα προϊόντα (τελικά, ημιέτοιμα, α' και β' ύλης) καλυμμένα και με σωστή επισήμανση														
Κατάσταση φορτηγών ψυγείων														
<b>Κατά τη διάρκεια της βάρδιας:</b>														
Χημικές ενώσεις φέρουν ευδιάκριτη επισήμανση και φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο														
Υγιεινή κατάσταση εργαζομένων αποδεκτή														
Πρακτικές εργαζομένων αποδεκτές που δεν προκαλούν διασταυρούμενη επιμόλυνση														
Ασθένεια εργαζομένων														
Συχνότητα αλλαγής γαντιών / πλύσιμο χεριών														
Είσοδος τρίτων προσώπων στους χώρους παραγωγής														
Όχι έντομα και ζώα στην εγκατάσταση														
Απομάκρυνση απορριμμάτων από το χώρο σε τακτά χρονικά διαστήματα														
Σκεύη και επιφάνειες εργασίας														
Σκεύη – εργαλεία και επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα														
Χρόνος αποθήκευσης τροφίμων με σωστή ανακύκλωση της αρχής FIFO και ημερ. λήξης														
Εργαλεία και υλικά καθαρισμού φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο														
<b>Παρατηρήσεις:</b>														

Υπεύθυνος Ελέγχου - Υπογραφή:

**Δ04 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΧΩΡΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

ΕΝ 11 - ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ & ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ								
Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ Ή ΣΥΣΚΕΥΗΣ	ΜΟΝΤΕΛΟ	ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΗ ΕΤΑΙΡΕΙΑ - ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ		ΚΥΚΛΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΗΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ
					ΝΑΙ	ΟΧΙ		

Υπεύθυνος Συντήρησης - Υπογραφή

**Δ04 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΧΩΡΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

<b>ΕΝ 11Α - ΕΝΤΥΠΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ &amp; ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ</b>						
<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΟΣ Ή ΣΥΣΚΕΥΗΣ</b>	<b>ΚΩΔΙΚΟΣ/SN</b>	<b>ΕΙΔΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΤΑΚΤΙΚΗ Ή ΕΚΤΑΚΤΗ</b>	<b>ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΑΝ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>	<b>ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ</b>

Υπεύθυνος Συντήρησης – Υπογραφή

**Δ04 - ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΧΩΡΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

<b>EN 12 - ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΟΡΓΑΝΩΝ ΠΟΥ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ</b>				
<b>A/A</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΡΓΑΝΟΥ</b>	<b>ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ</b>	<b>ΜΟΝΤΕΛΟ</b>	<b>ΕΤΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ</b>

Υπεύθυνος HACCP - Υπογραφή



**Δ04 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΧΩΡΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

<b>EN -12/A ΕΝΤΥΠΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΕΩΝ ΟΡΓΑΝΟΥ</b>						
<b>A/A</b>	<b>ΗΜ/ΝΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ</b>	<b>ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΟΡΓΑΝΟΥ</b>	<b>ΕΝΔΕΙΞΗ ΟΡΓΑΝΟΥ ΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟ</b>	<b>ΕΝΔΕΙΞΗ ΔΙΑΚΡΙΒΩΜΕΝΟΥ ΟΡΓΑΝΟΥ</b>	<b>ΑΠΟΚΛΙΣΗ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						

Υπεύθυνος HACCP - Υπογραφή

**Δ 05 – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ  
ΕΝ 13 - ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΔΕΛΤΙΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:**

**ΤΜΗΜΑ:**

<b>A/ A</b>	<b>ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ</b>	<b>LOT NUMBER</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ</b>

Υπεύθυνος Παραγωγής - Υπογραφή:



**Δ 05 – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ  
ΕΝ 13/A – ΕΝΤΥΠΟ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ**

Ημερομηνία ανάκλησης: \_\_\_\_\_

Περιγραφή προϊόντος: \_\_\_\_\_

Ημερομηνία παραγωγής: \_\_\_\_\_

Λόγος ανάκλησης προϊόντος: \_\_\_\_\_

Υπεύθυνος ανάκλησης: \_\_\_\_\_

Πελάτες στους οποίους έχει διανεμηθεί το ύποπτο προϊόν:

ΠΕΛΑΤΗΣ	ΜΕΡΙΔΕΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΕΙ (μερίδες)

Διαχείριση ύποπτης παρτίδας	Εκτελέστηκε (ΝΑΙ/ΟΧΙ)	Αιτιολόγηση	Υπεύθυνος / ημερομηνία
Δέσμευση ύποπτου προϊόντος			
Έλεγχος ύποπτου προϊόντος			

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**ΣΧΕΔΙΟ HACCP – ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ CCPs / OPRPs**

<b>EN 14 - ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)</b>												
<b>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	<b>CCP 1 ΘΕΡΜ. ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (°C)</b>	<b>CCP 2 ΘΕΡΜ. ΨΥΞΗΣ (°C)</b>	<b>CCP 2 ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΙΤΕΥΞΗΣ ΨΥΞΗΣ (MIN )</b>	<b>ΓΕΥΣΗ</b>	<b>ΩΣΜΟΣ</b>	<b>ΥΦΗ</b>	<b>ΕΜΦΑΝΙΣΗ</b>	<b>CCP 3 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ (&gt;75°C)</b>	<b>CCP 4 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ (&gt;63°C)</b>	<b>ΜΕΡΙΔΕΣ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>	<b>Ο ΕΛΕΓΧΩΝ (ΑΡΧΙΚΑ)</b>

**EN 14A – ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ)**

ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΓΕΥΣΗ	ΟΣΜΗ	ΥΦΗ	ΕΜΦΑΝΙΣΗ	CCP 2 ΘΕΡΜ. ΔΙΑΤΗΡΗ ΣΗΣ ΜΕ ΨΥΞΗ ( < 5°C )	ΜΕΡΙΔΕΣ	Ο ΕΛΕΓΧΩΝ (ΑΡΧΙΚΑ)

Παρατηρήσεις:



**ΣΧΕΔΙΟ HACCP – ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ CCPs / OPRPs  
EN 15 - ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ  
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ:**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:**

ΗΜΕΡΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΒΙΣΤΡΙΝΑΣ(Θ>63°C) (στο τέλος της έψησης)		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ (Θ>63°C) (σφολιατιέρα)		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ(Θ<5°C) Ωρα:		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ (Θ<5°C) Ωρα:	
	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C
ΔΕΥΤΕΡΑ								
ΤΡΙΤΗ								
ΤΕΤΑΡΤΗ								
ΠΕΜΠΤΗ								
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ								
ΣΑΒΒΑΤΟ								
ΚΥΡΙΑΚΗ								

**Ευπαθή τρόφιμα που βρίσκονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 5° - 60° C:**

Υπεύθυνος Καταστήματος:

ΑΝ ΠΑΡΑΜΕΙΝΟΥΝ	ΤΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ
ΕΩΣ 2 ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα ή να μπουν στο ψυγείο.
ΑΠΟ 2 ΕΩΣ 4 ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα. Απαγορεύεται η ψύξη τους.

ΠΑΝΩ ΑΠΟ 4 ΩΡΕΣ	Να απορρίπτονται.
-----------------	-------------------

**ΣΧΕΔΙΟ HACCP – ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ CCPs / OPRPs  
EN 15<sup>A</sup> -ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΘΕΣΗ  
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ:**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:**

ΗΜΕΡΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (Θ>63°C)						ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (Θ<5°C)			
	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C
ΔΕΥΤΕΡΑ										
ΤΡΙΤΗ										
ΤΕΤΑΡΤΗ										
ΠΕΜΠΤΗ										
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ										
ΣΑΒΒΑΤΟ										
ΚΥΡΙΑΚΗ										

**Ευπαθή τρόφιμα που βρίσκονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 5° - 60° C:**

<b>ΑΝ ΠΑΡΑΜΕΙΝΟΥΝ</b>	<b>ΤΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ</b>
ΕΩΣ <b>2</b> ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα ή να μπουν στο ψυγείο.
ΑΠΟ <b>2</b> ΕΩΣ <b>4</b> ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα. Απαγορεύεται η ψύξη τους.
ΠΑΝΩ ΑΠΟ <b>4</b> ΩΡΕΣ	Να απορρίπτονται.

Υπεύθυνος Παράθεσης:



**ΣΧΕΔΙΟ HACCP – ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ CCPs / OPRPs  
EN 16 – ΈΛΕΓΧΟΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ / ΔΙΑΝΟΜΗΣ -OPRP 1**

ΜΗΝΑΣ / ΕΤΟΣ: ΑΥΤΟΚΙΝΗΤΟΥ:					ΑΡ.
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ				
	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΦΟΡΤΗΓΟΥ (ΑΡΙΣΤΗ)	ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ / ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ (καθαριότητα, φθορές)	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΦΟΡΤΩΣΗ (<5°C)	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΣΤΟ ΕΝΔΙΑΜΕΣΟ ΤΟΥ ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΟΥ (<5°C)	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΔΡΟΜΟΛΟΓΙΟΥ * t<2h
01					
02					
03					
04					
05					
06					
07					
08					
09					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
ΠΑΡΑΤΗΤΗΣΕΙΣ:					

**Δ 06 – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ  
ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ  
EN 17 – ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ**

**Α/Α ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ:**

Ημερομηνία:	Τμήμα:
<b>A. Περιγραφή μη συμμόρφωσης:</b>	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ – ΥΠΟΓΡΑΦΗ/ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP – ΥΠΟΓΡΑΦΗ/ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	
<b>B. Στοιχεία αξιολόγησης και χειρισμού μη συμμόρφωσης:</b>	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP – ΥΠΟΓΡΑΦΗ/ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	
<b>Γ. Διορθωτικές Ενέργειες</b> (αναφέρονται οι υπεύθυνοι υλοποίησης Διορθωτικών ενεργειών καθώς και τα χρονικά πλαίσια)	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP – ΥΠΟΓΡΑΦΗ/ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	
<b>Δ. Αποκατάσταση της μη συμμόρφωσης:</b>	
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP – ΥΠΟΓΡΑΦΗ/ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:	

Επισυνάψατε, αν απαιτείται, σχετικά έγγραφα , σχέδια – σκαριφήματα, έγγραφα αλληλογραφίας (πελάτες, προμηθευτές κ.λπ.) , μετρήσεις κλπ.

**Δ 06 – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ – ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ & ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ  
ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ  
EN 18 – ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**

**ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

**ΠΡΟΤΑΘΗΚΕ ΑΠΟ:**

**ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:**

**ΕΞΕΤΑΣΗ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

**ΑΠΟΦΑΣΗ ΓΙΑ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ:  
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ  
ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :**

**ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**

(Αναφέρονται οι Υπεύθυνοι Υλοποίησης Ενεργειών καθώς και τα χρονικά πλαίσια)

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ  
ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :**

**ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ**

**ΣΧΟΛΙΑ-ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP  
ΥΠΟΓΡΑΦΗ / ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ**

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV. Νομοθεσία Τροφίμων

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΙΣΧΥΟΣ
1.	<b>ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ &amp; ΠΟΤΩΝ</b>	Γ.Χ.Κ.	ΕΚΔΟΣΗ 2009
2.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 178/2002</b> « Καθορισμός γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την ασφάλεια των τροφίμων και του καθορισμού διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	28/1/2002
3.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 852/2004</b> «για την υγιεινή των τροφίμων»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	29/4/2004
4.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 853/2004</b> «για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	29/4/2004
5.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 854/2004</b> «για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	29/4/2004
6.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 882/2004</b> «για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και καλή διαβίωση των ζώων»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	29/4/2004
7.	<b>ΟΔΗΓΙΑ 2004/41/ΕΚ:</b> με την οδηγία αυτή καταργούνται συγκεκριμένες οδηγίες περί υγιεινής τροφίμων	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	21/4/2004
8.	<b>Κανονισμός – Πλαίσιο (ΕΚ) αριθμ. 1935/2004, θέτει τις γενικές απαιτήσεις που ισχύουν για όλα τα Υ.Α.Ε.Τ.</b>	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	
9.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2073/2005</b> «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	15/11/2005
10.	<b>ΚΥΑ 15523/ΦΕΚ 1187 τ.Β' /31.08.2006</b> «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα των κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ.178/2002, 852/2004, 854/2004, 882/2004 & εναρμόνιση της οδηγίας 2004/41/ΕΚ	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	31/8/2006
11.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 1924/2006</b> σχετικά με τους ισχυρισμούς επί θεμάτων διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	20/12/2006

<b>A/A</b>	<b>ΤΙΤΛΟΣ</b>	<b>ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΙΣΧΥΟΣ</b>
12.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1881/2006</b> για καθορισμό μέγιστων επιτρεπτών επιπέδων για ορισμένες ουσίες οι οποίες επιμολύνουν τα τρόφιμα	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	19/12/2006
13.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1441/2007</b> για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	5/12/2007
14.	<b>ΟΔΗΓΙΑ 2007/68/ΕΚ</b> «για την τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙΙα της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου όσον αφορά ορισμένα συστατικά τροφίμων»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	27/11/2007
15.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1333/2008</b> που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	16/12/2008
16.	<b>Οδηγία 98/83/ΕΚ</b> «σχετικά με την ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης»	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	3/11/1998
17.	<b>ΚΥΑ Υ2/2600/2001</b> «Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης», σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3 <sup>ης</sup> Νοεμβρίου 1998	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	11/7/2001
18.	<b>ΟΔΗΓΙΑ 2003/89/ΕΚ</b> για την τροποποίηση της 2000/13/ΕΚ όσο αφορά την αναγραφή συστατικών των τροφίμων	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	10/11/2003
19.	<b>ΥΑ 14708/10-08-2007/ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007</b> όροι , προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	17/08/2007
20.	<b>Εγγύκλιος Αρ. Πρωτ.: 4879/12.04.2017</b> ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΥΑ 14708/2007	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	12/04/2017
21.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 16/2011</b> Για τον καθορισμό μέτρων εφαρμογής του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τρόφιμα και ζωοτροφές	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	10/01/2011
22.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 1169/2011</b> σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	25/10/2011

A/A	ΤΙΤΛΟΣ	ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΙΣΧΥΟΣ
23.	<b>Εγκύκλιος ΕΦΕΤ 22.12.2014, Αρ. Πρωτ/λου 20303</b> – άρθρο 44 του Κανονισμού (ΕΕ) αριθμ. 1169/2011 Εγκύκλιος για την παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	22/12/2014,
24.	<b>ΚΥΑ Υ1γ/Γ.Π./οικ 35797</b> πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	11/4/2012
25.	<b>ΥΑ Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829</b> Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις.	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	23/06/2017
26.	<b>ΥΑ Αριθμ. 91354</b> Κωδικοποίηση Κανόνων Διακίνησης και Εμπορίας Προϊόντων και Παροχής Υπηρεσιών (Κανόνες ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ.).	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	30/08/2017
27.	Ανακοίνωση της Επιτροπής για την εφαρμογή της αρχής της ποσοτικής αναγραφής των συστατικών <b>(QUID) (2017/C 393/05)</b>	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	21/11/2017
28.	<b>ΚΥΑ Αριθμ. Γ1(δ)/ ΓΠ οικ.67322</b> 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)	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	19/09/2017
29.	<b>ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/2158</b> για τη θέσπιση μέτρων άμβλυνσης του κινδύνου και επιπέδων αναφοράς για τον περιορισμό της παρουσίας ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα (Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)	ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	20/11/2017
30.	<b>ΥΑ Αριθμ. Δ1γ/Γ.Π/38282</b> Προτυποποιημένα Έντυπα Ελέγχου Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος	ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	01/07/2020

#### ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:

- ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ: <https://www.efet.gr/index.php/el/nomothesia/koinotiki-nomothesia>
- ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ: <https://www.efet.gr/index.php/el/nomothesia/ethniki-nomothesia>

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Αμβροσιάδης, Ι., *Εφαρμογή και Έλεγχος του Συστήματος HACCP*, Εκδ. Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη, 2005
2. Αρβανιτογιάννης, Ι., Τζούρος, Ν., *Το νέο πρότυπο ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 Παρουσίαση & Ερμηνεία*, Εκδ. Αθ. Σταμούλης, Αθήνα, 2006
3. Αρβανιτογιάννης, Ι., Τζούρος, Ν., *Οδηγός Καταναλωτή για Ασφαλή Μεταχείριση Τροφίμων*. Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης, 2004
4. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σάνδρου, Δ., Κούρτης, Λ., *Ασφάλεια Τροφίμων – Εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) στις Βιομηχανίες Τροφίμων*, University Studio Press, Θεσσαλονίκη, 2001
5. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων: *Οδηγός Ορθής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Ζαχαροπλαστικής και Συναφών Επαγγελματών*, Αθήνα, 2016
6. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων: *Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια Τροφίμων*, 2004
7. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων: *Οδηγός Υγιεινής Νο1, για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής*, Αθήνα, 2001
8. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων: *Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην υγιεινή και τον χειρισμό των τροφίμων για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής*, Αθήνα, 2001
9. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων: *Βασικές Αρχές Υγιεινής για τα Τρόφιμα*, Αθήνα, 2001
10. Ζαμπετάκης, Γ., Γδοντέλης, Ν., *HACCP από το Η έως το Ρ*, Αθήνα, P.I.PUBLISHING, 2006
11. Καλογρίδου-Βασιλειάδου, Δ., *Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων*, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, University Studio Press, 2008
12. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης, Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2009
13. Microorganisms in Foods 7, International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), Kluwer, 2002
14. Microorganisms in Foods 4: *Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System to Ensure Microbiological Safety and Quality*, International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF), Blackwell Scientific Publications, Oxford, UKM 1998
15. Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 22000:2018, *Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας Τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων*, ΕΛΟΤ, 2018

16. Πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2015, *Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας - Απαιτήσεις*, ΕΛΟΤ, 2015
17. Τζανετάκης, Ν., *Υγιεινή Τροφίμων – Τοξικολογία*, Υπηρεσία Δημοσιευμάτων Α.Π.Θ., Θεσσαλονίκη, 1993
18. Τζια, Κ., Παππά, Φ., *Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) σε χώρους μαζικής εστίασης*, Αθήνα, Εκδ. Παπασωτηρίου, 2005
19. Τζια, Κ., Τσιαπουρής, Α., *Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) στη Βιομηχανία Τροφίμων*, Αθήνα, Εκδ. Παπασωτηρίου, 1996
20. Τσάκνης, Ι., *Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών*, Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, εκδόσεις Τζιόλα, 2018
21. Τσακνής, Ι., *Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων*, Εκδ. Παπασωτηρίου, 2009
22. Walker, E., Prichard, C. and Forsythe, S., *Hazard Analysis Critical Control Point and Prerequisite Program implementation in small and medium size food business*, Food Control, 2003

Πηγές - Διαδίκτυο

- <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
- <https://www.iso.org/home.html>
- <https://efet.gr/>
- <https://elot.gr/>
- <https://www.aade.gr/polites/ypiresies-genikoy-himeioy-toy-kratoys-ghk/trofima-ylika-se-epafi-me-trofima/himeio/kodikas-trofimon-kai-poton>
- <https://www.e-nomothesia.gr/kat-agoranomikes-diatakseis/>
- <https://foodlaw.web.auth.gr/>
- [https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety\\_el](https://european-union.europa.eu/priorities-and-actions/actions-topic/food-safety_el)
- <http://www.minagric.gr/index.php/el/>