

“The contents of this training material are sole responsibility of Life Long Learning Center of Region of Central Macedonia and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat”.



The Project is co-funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece-Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης & Ζαχαροπλαστικής

ΜΥΛΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ & ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΪΝΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ, ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Γενικές απαιτήσεις του οικήματος (παραλαβή, αποθήκευση, παρασκευαστήριο) – Χωροθέτηση
- Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα, τοίχους, οροφές, πόρτες και παράθυρα
- Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες, τις τουαλέτες και τα αποδυτήρια.
- Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό, τον φωτισμό και τις αποχετεύσεις.
- Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό.

Γενικές απαιτήσεις του οικήματος – Χωροθέτηση

Η θέση της εγκατάστασης και ο γύρω χώρος πρέπει να είναι τέτοια που να μην προκαλείται με οποιονδήποτε τρόπο επιβάρυνση (επιμόλυνση, ρύπανση, υποβάθμιση της ποιότητας κλπ) των τροφίμων.



Το οίκημα θα πληροί τους όρους του εκάστοτε ισχύοντος **Οικοδομικού Κανονισμού**.

Πρέπει να προβλέπεται ότι η ροή της παραγωγής θα είναι τέτοια ώστε να περιορίζεται η πιθανότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Ενδεικτικά, το διάγραμμα ροής ακολουθεί την παρακάτω πορεία

παραλαβή πρώτων, βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας ➡ αποθήκευση

(ξηρό φορτίο, ψυγεία, καταψύξεις) ➡ προετοιμασία ➡ επεξεργασία ➡

μεριδοποίηση/πακετάρισμα (όπου εφαρμόζει) ➡ διατήρηση (όπου εφαρμόζει) ➡

προσφορά ➡ επαναφορά και καθαρισμός μεταχειρισμένων μαγειρικών σκευών και ειδών εστίασης

Γενικές απαιτήσεις των χώρων παραλαβής

Μετά την παραλαβή τους, οι πρώτες και βοηθητικές ύλες και τα υλικά συσκευασίας μεταφέρονται στις αποθήκες και τους ψυχόμενους χώρους το ταχύτερο δυνατό και **χωρίς να διέρχονται μέσα από χώρους επεξεργασίας**. Κατ'εξάιρεση και μόνο όταν το τελευταίο είναι αναπόφευκτο, **οι παραλαβές θα γίνονται σε ώρες που η επιχείρηση δε λειτουργεί** και θα ακολουθεί καθαρισμός του χώρου επεξεργασίας.

Όπου υπάρχει δυνατότητα ο χώρος παραλαβής θα είναι προφυλαγμένος από τις συνθήκες του περιβάλλοντος, ιδιαίτερα όταν πρόκειται για παραλαβή μη συσκευασμένων τροφίμων (π.χ. σφάγια ζώων ή τμήματα) εκτός των οπωροκηπευτικών.

Η παράδοση/παραλαβή όλων των προϊόντων θα γίνεται αυστηρά παρουσία του υπευθύνου για την ασφάλεια των τροφίμων της επιχείρησης.

Γενικές απαιτήσεις των αποθηκών (1)

Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να είναι **επαρκείς**, ανάλογα με την προσχεδιαζόμενο όγκο πωλήσεων, τις ακολουθούμενες διεργασίες και τα είδη που θα προσφέρονται. Η **αποθήκη ξηρού φορτίου**, τα **ψυγεία** ή οι **ψυκτικοί θάλαμοι** και οι **καταψύξεις** ή οι **θάλαμοι κατάψυξης**, θα είναι σε μέγεθος και σε αριθμό τέτοια που να μη δημιουργείται **συμφόρηση των προϊόντων**, ώστε να διατηρείται η ποιότητά τους και να **αποτρέπεται τυχόν επιμόλυνση των τροφίμων**.

Όταν γίνεται **συσκευασία προϊόντων – πακετάρισμα** (π.χ. συσκευασία για το σπίτι, delivery κλπ), θα πρέπει να υπάρχει **αποθήκη υλικών συσκευασίας**, η οποία αν δεν είναι αυτοτελής και ανεξάρτητος χώρος μπορεί να βρίσκεται σε **τμήμα της αποθήκης ξηρού φορτίου** ή να βρίσκεται σε κατάλληλο κλειστό χώρο του τμήματος που κάνει τη συσκευασία. Σε κάθε περίπτωση θα εξασφαλίζεται τόσο η **μή επιμόλυνση των υπόλοιπων αποθηκευμένων τροφίμων** όσο και η ακεραιότητα των υλικών συσκευασίας και η μη επιμόλυνσή τους, ειδικά της εσωτερικής επιφάνειας των υλικών πρώτης συσκευασίας.

Γενικές απαιτήσεις των αποθηκών (2)

Για τη φύλαξη των υλικών καθαρισμού, θα υπάρχει ιδιαίτερος χώρος ή ντουλάπι που θα κλειδώνει. Όλοι οι προαναφερόμενοι χώροι και συσκευές μπορούν να βρίσκονται σε χώρο βοηθητικής χρήσης (π.χ. υπόγειο, πατάρι).

Στις αποθήκες ξηρού φορτίου η θερμοκρασία και η υγρασία θα είναι κατάλληλες, ανάλογα με τη φύση των αποθηκευόμενων τροφίμων και το ρυθμό ανακύκλωσής τους. Επίσης δε θα επιτρέπουν την πρόσβαση στους πελάτες.

Θα πρέπει να προβλέπεται ιδιαίτερος χώρος εντός των αποθηκών και εντός των ψυχόμενων χώρων για την τοποθέτηση των προϊόντων που προορίζονται για επιστροφή, καταστροφή κ.τ.λ. και κατά τρόπο ώστε να μην επηρεάζονται τα ασφαλή τρόφιμα. Στο χώρο αυτό θα υπάρχει ανάλογη σήμανση. Απαγορεύεται η συναποθήκευση μη ασφαλών, επιβλαβών για την υγεία τροφίμων με ασφαλή τρόφιμα και αυτά θα απομακρύνονται το ταχύτερο δυνατό από την εγκατάσταση. Μέχρι την απομάκρυνση μπορούν να διατηρούνται σε απομονωμένο χώρο κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατό να επηρεαστούν άμεσα ή έμμεσα τα ασφαλή τρόφιμα.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (1)

1. Προετοιμασία.

Θα πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος ώστε να γίνονται ανεμπόδιστα και με ασφάλεια όλοι οι απαιτούμενοι σχετικοί χειρισμοί. Όταν είναι απαραίτητο, **η προετοιμασία των επεξεργασμένων και των ανεπεξέργαστων προϊόντων θα γίνεται σε σαφώς διαχωρισμένο χώρο** από τον χώρο που γίνεται η θερμική επεξεργασία, η μεριδοποίηση και η διατήρηση των έτοιμων φαγητών.

Θα πρέπει να υπάρχει ανάλογα με τη δυναμικότητα της επιχείρησης ικανός αριθμός πάγκων εργασίας, κατ' ελάχιστο όμως θα υπάρχει **ένας πάγκος για τη μεταχείριση των τροφίμων που θα υποστούν θερμική επεξεργασία** και **ένας για τη μεταχείριση των τροφίμων που θα προσφερθούν χωρίς θερμική επεξεργασία** (εδέσματα κρύας κουζίνας).

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (2)

1. Προετοιμασία (συνέχεια).

Θα πρέπει να υπάρχουν επαρκείς **κατάλληλες φορητές επιφάνειες κοπής με διαφορετικό χρώμα** για κάθε κατηγορία τροφίμων. **Πράσινο για τα λαχανικά, κίτρινο για το κοτόπουλο, κόκκινο για το κρέας** και **άσπρο για το ψάρι**.

Θα υπάρχει υποχρεωτικά τουλάχιστον ένας νεροχύτης για το πλύσιμο των τροφίμων. Η εργασία αυτή δεν πρέπει να γίνεται στους νεροχύτες των ακάθαρτων σκευών, μαγειρέματος και ειδών εστίασης.

Όταν υπάρχει δυνατότητα, θα εγκαθίσταται διαφορετικός νεροχύτης για το πλύσιμο των τροφίμων που πρόκειται να σερβιριστούν χωρίς θερμική επεξεργασία (σαλάτες κλπ) αλλιώς θα εξασφαλίζεται προηγούμενος καθαρισμός και απολύμανση του νεροχύτη.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (3)

1. Προετοιμασία (συνέχεια).

Στον χώρο αυτό θα υπάρχει και **ένας νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών των εργαζομένων της κουζίνας**, εφοδιασμένος με **υγρό σαπούνι**, καθαρές **χειροπετσέτες μιας χρήσης** (από χαρτί ή ύφασμα) και **αντισηπτικό για τα χέρια**. Στο νιπτήρα θα παρέχεται **κάθε στιγμή κατά τη λειτουργία της επιχείρησης ζεστό νερό**. Οι βρύσες των νιπτήρων θα είναι **ποδοκίνητες ή με φωτοκύτταρο**. Ομοίως ο **κάδος απορριμμάτων**.

Στις επιχειρήσεις που στο διάγραμμα ροής προβλέπεται ότι θα υπάρχουν ευαλλοίωτα ενδιάμεσα προϊόντα (σάλτσες, κρέμες, ζύμες κλπ) θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι υπάρχει στο χώρο προετοιμασίας **ανάλογος αριθμός ψυγείων για την ασφαλή αποθήκευσή τους**. Αν δεν υπάρχει δυνατότητα ξεχωριστών ψυγείων, θα διασφαλίζεται ότι **η συναποθήκευση των ενδιάμεσων προϊόντων με τις πρώτες ύλες δε δημιουργεί κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσής τους** (διάκριση χώρων ή περιέκτες με καπάκι).

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (4)

2. (Θερμική) Επεξεργασία και μεριδοποίηση.

Στις επιχειρήσεις που θα προσφέρουν μαγειρεμένα εδέσματα (ζεστή κουζίνα), πρέπει να υπάρχει **επαρκής χώρος για τη θερμική επεξεργασία.**

Ο εξοπλισμός θα είναι ο αντίστοιχος για την προβλεπόμενη παραγωγική διαδικασία και επαρκής (φούρνοι, εστίες, πλάκες, ψησταριές, κοτοπουλιέρες κλπ). Το ίδιο ισχύει για τα εργαλεία (σπάτουλες, λαβίδες, μαχαίρια, κλπ), **τα σκεύη μαγειρέματος, τα σκεύη αποθήκευσης και τα θερμομέτρα – υγρασιόμετρα.**

Για τη μεριδοποίηση των μαγειρεμένων προϊόντων θα υπάρχει **ιδιαίτερος πάγκος εργασίας.** Η χρήση για το σκοπό αυτό του πάγκου εργασίας της κρύας κουζίνας μπορεί να γίνεται μόνο σε περίπτωση ανάγκης. Οι οριζόντιες επιφάνειες συσκευών (π.χ. ψυγείων, καταψυκτών) δεν είναι πάγκοι εργασίας, εκτός αν έχουν κατασκευαστεί για το σκοπό αυτό.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (5)

3. Θερμή διατήρηση.

Αν από το διάγραμμα ροής προβλέπεται θερμή διατήρηση των τροφίμων μέχρι τη διάθεση στον πελάτη, τότε θα πρέπει να υπάρχει επαρκής υποδομή αποτελούμενη από θερμοθάλαμους, μπεν μαρί ή άλλη θερμαινόμενη συσκευή (συνεχής διατήρηση του ψυχρού σημείου των τροφίμων σε θερμοκρασία ανώτερη των 60oC). Ο αριθμός και η χωρητικότητα των συσκευών θερμής διατήρησης θα είναι ανάλογος της δυναμικότητας της επιχείρησης και επαρκής.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (6)

4. Κρύα διατήρηση και διατήρηση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Θα πρέπει να **υπάρχει επαρκής υποδομή** (ψυγεία, ψυγεία βιτρίνες) για τη σωστή διατήρηση των εδεσμάτων κρύας κουζίνας. Οι συσκευές θα πρέπει να **προστατεύουν πλήρως τα προϊόντα από τις επιδράσεις του περιβάλλοντος** (σκόνη, μύγες, απευθείας έκθεση στον ήλιο) και **την ψηλάφηση των πελατών**.

Θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι υπάρχει ανάλογος αριθμός ψυγείων. **Αν δεν υπάρχει δυνατότητα ξεχωριστών ψυγείων, θα διασφαλίζεται ότι η συναποθήκευση των προϊόντων αυτών με τις πρώτες ύλες δε δημιουργεί κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσής τους**. Πριν την προσφορά τους τα προϊόντα αυτά αναθερμαίνονται σε συνθήκες που εξασφαλίζουν την εξυγίανσή τους (θερμοκρασία >75oC στο ψυχρό σημείο).

Τα προσφερόμενα σε θερμοκρασία δωματίου προϊόντα, θα διατηρούνται εντός κλειστών προθηκών ή κατάλληλα σκεπασμένα, τυλιγμένα κλπ.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (7)

5. Ταχεία ψύξη.

Αν από το διάγραμμα ροής προβλέπεται άμεση ψύξη των μαγειρεμένων τροφίμων για μεταγενέστερη χρήση (ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα), τότε θα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα ψύξης του θερμού σημείου των (σχεδιαζόμενων) προϊόντων από τους 60°C στους 10 °C ή λιγότερο, εντός 3 το πολύ ωρών. Για το σκοπό αυτό είναι πιθανό για ορισμένα τρόφιμα, να απαιτείται ειδικός εξοπλισμός (π.χ. blast chiller).

Τα παραπάνω τρόφιμα, μετά τη διαδικασία ψύξης αποθηκεύονται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (8)

6. Χώρος πλύσης σκευών.

Θα πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος για την πλύση των μαγειρικών σκευών, των εργαλείων και των εξαρτημάτων του εξοπλισμού καθώς και των ειδών εστίασης (πιάτα, ποτήρια κλπ).

Ο χώρος αυτός μπορεί να είναι ενιαίος με το παρασκευαστήριο εφόσον διασφαλίζεται ότι δε δημιουργείται κίνδυνος για τα τρόφιμα ή οχλήσεις των πελατών και των εργαζομένων. Για το σκοπό αυτό είναι πιθανό να απαιτείται η πρόβλεψη συστήματος απαγωγής των υδρατμών.

Κατά το σχεδιασμό της επιχείρησης, θα λαμβάνεται υπόψη ότι θα πρέπει κατά το δυνατό να αποφεύγεται η δίοδος μέσα από την κουζίνα των επιστρεφόμενων από την τραπεζαρία σκευών.

Γενικές απαιτήσεις του χώρου επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης έτοιμων φαγητών (παρασκευαστήριο) (9)

6. Χώρος πλύσης σκευών (συνέχεια)

Ο αριθμός των νεροχυτών θα πρέπει να επαρκεί για την κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης. Συνιστάται η χρήση επαγγελματικών πλυντηρίων, ώστε να υπάρχει δυνατότητα θερμικής απολύμανσης των ειδών εστίασης. Αν υπάρχει πλυντήριο, θα υπάρχει τουλάχιστον και ένας νεροχύτης για την απομάκρυνση των μεγαλύτερων ρύπων πριν την τοποθέτηση στο πλυντήριο και για την πλύση των σκευών που δεν πλένονται στο πλυντήριο.

Θα υπάρχει επαρκής εξοπλισμός για τη στράγγιση και το στέγνωμα, εκτός από τα είδη που στεγνώνουν στο πλυντήριο. Τα στεγνά σκεύη τοποθετούνται σε κλειστά ντουλάπια, ερμάρια κλπ, που πρέπει να είναι επαρκή για το σκοπό αυτό.

Σε επιχειρήσεις που διαθέτουν τα προϊόντα τους για κατανάλωση στο σπίτι διαθέτουν επίσης νεροχύτες πλύσης για τα σκεύη και το υπόλοιπο εξοπλισμό.

Γενικές απαιτήσεις για την απαγωγή καπνών και αερίων καύσης (1)

Όλες οι συσκευές που χρησιμοποιούνται για τη θερμική επεξεργασία των τροφίμων (όπως εστίες φωτιάς, θερμαινόμενες πλάκες, πλατώ, γκριλ, φούρνοι κλπ) **θα πρέπει να είναι εγκατεστημένες κάτω από απορροφητικό σύστημα, ώστε να συλλέγονται τα αέρια από το ψήσιμο των τροφών και ο καπνός και η αιθάλη της καύσιμης ύλης όταν χρησιμοποιείται ψησταριά με ξύλα ή κάρβουνα.**

Το απορροφητικό σύστημα αποτελείται από την απαγωγό χοάνη, τον απαγωγό σωλήνα, τα ελαιοφίλτρα, τα κανάλια υποδοχής των συμπυκνωμάτων και το μοτέρ.

Το απορροφητικό σύστημα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να μπορεί να εξουδετερώνει πλήρως τα αέρια που παράγονται κατά τη διάρκεια πλήρους και ταυτόχρονης λειτουργίας των υποκείμενων συσκευών μαγειρέματος.

Ο απαγωγός σωλήνας πρέπει να φτάνει σε **ύψος 0,50 (μισού) μέτρου πάνω από τη στέγη του κτιρίου στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση.** Αν όμως υπάρχει πιο ψηλό γειτονικό κτίριο, ο απαγωγός σωλήνας θα απολήγει 0,50 μέτρο ψηλότερα από τη στέγη του γειτονικού αυτού κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι.



Γενικές απαιτήσεις για την απαγωγή καπνών και αερίων καύσης (2)

Στις επιχειρήσεις που δε χρησιμοποιείται ξύλο ή κάρβουνο ως καύσιμη ύλη, μπορεί ο απαγωγός σωλήνας να μην απολήγει στη στέγη του κτιρίου, αλλά αντί αυτού να χρησιμοποιείται ειδικό σύστημα φίλτρων. Στην περίπτωση όμως αυτή θα εξασφαλίζεται η τακτική συντήρηση αυτών των φίλτρων.

Σε κάθε περίπτωση η όλη μελέτη και εγκατάσταση πρέπει να γίνεται από ειδικό επιστήμονα/μηχανικό. Η ελεγκτική αρχή μπορεί κατά περίπτωση να ζητάει υπεύθυνη δήλωση του εγκαταστάτη μηχανικού, που να βεβαιώνει τη σωστή και ασφαλή λειτουργία του απορροφητικού συστήματος.

Θα λαμβάνεται μέριμνα ώστε κατά τη διάρκεια που το απορροφητικό σύστημα είναι εκτός λειτουργίας, το άνοιγμα του απαγωγού σωλήνα **δε θα επιτρέπει την είσοδο εντόμων, τρωκτικών ή πουλιών στην εγκατάσταση.**

Όλα τα μέρη του απορροφητικού συστήματος θα περιλαμβάνονται **στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης** και θα τεκμηριώνεται ο τακτικός καθαρισμός και η συντήρησή του.



Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα (για χώρους παρασκευής, ή μεταποίησης τροφίμων εξαιρουμένων των τραπεζαριών) (1)

- Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να κατασκευάζονται από στεγανά, μη απορροφητικά, μη τοξικά υλικά, που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά, τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά.

Δάπεδα τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές, είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση όμως ότι τοποθετούνται σωστά.

Δάπεδα από διαφορετικά υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει, στις αρχές ελέγχου, την καταλληλότητα τους. Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού και ξύλου.

Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα (για χώρους παρασκευής, ή μεταποίησης τροφίμων εξαιρουμένων των τραπεζαριών) (2)

- Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

Τα δάπεδα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση των υδάτων.

Στην περίπτωση που ρίχνεται νερό στο δάπεδο ή χρησιμοποιείται υγρός καθαρισμός, θα πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή αποχετεύσεων, (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μη λιμνάζουν.

Όλες οι συνδέσεις τους με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

Γενικές απαιτήσεις για τους τοίχους (1)

- Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες της επιχείρησης τροφίμων, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, και μη τοξικών υλικών, που να πλένονται, εκτός εάν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί.

Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους παρασκευής των τροφίμων ή οι επιφάνειες του εξοπλισμού, θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.

Για να ικανοποιείται αυτή η απαίτηση, οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές

ρητίνες, πλακάκια, ανοξειδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.



Γενικές απαιτήσεις για τους τοίχους (2)

Επίσης θα πρέπει να επιτρέπεται ο καθαρισμός τους, σε τόσο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν οι τροφές κατά την επεξεργασία τους. Συνιστάται τουλάχιστον **μέχρι 2 μ. ύψος να καλύπτονται** με πλακάκια ή άλλο κατάλληλο αδιαπότιστο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.

Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει **να χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα**, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.

Στις επιχειρήσεις συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.



Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Γενικές απαιτήσεις για τις οροφές (1)

- Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένα, κατασκευασμένα και επι-στρωμένα έτσι ώστε:

1. να μη συσσωρεύονται ρύποι

Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να :

- κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά
- προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο

Γενικές απαιτήσεις για τις οροφές (2)

- Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένα, κατασκευασμένα και επιστρωμένα έτσι ώστε:

2. να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας

Τα υλικά κατασκευής της οροφής, ο σχεδιασμός της και το σύστημα αερισμού έχουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας στην οροφή.

3. να αποτρέπεται η πτώση σωματιδίων

Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα.

Η οροφή θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια της θα πρέπει να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι ασβεστοκονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό.

Γενικές απαιτήσεις για τα παράθυρα

- Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων.
- Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν.
- Στην περίπτωση που το άνοιγμα των παραθύρων ή των άλλων ανοιγμάτων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, αυτά πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια των εργασιών της επιχείρησης τροφίμων.

Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν τη συσσώρευση ρύπων.

Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων των τροφίμων ή του χώρου παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σίτες). Οι σίτες θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μη δημιουργούν

κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.



Γενικές απαιτήσεις για τις πόρτες

- Ο καθαρισμός και, όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη απορροφητικών επιφανειών, εκτός αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα

Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά αν οι εργαζόμενοι αγγίζουν τις πόρτες με γυμνά χέρια, και γι' αυτό θα πρέπει να γίνονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα.

Οι επιφάνειές τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, και εάν έχουν πόμολα αυτά να είναι απλά, λεία χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα.

Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθαλάμους τους) του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.



Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες (1)

- Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.

Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους παρασκευής τροφίμων.

Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών.

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων, θα πρέπει να πλένει τα χέρια του, σύμφωνα με τις υποδείξεις που του έχουν δοθεί και να φορά γάντια όταν χρειάζεται.

Συνιστάται η χρησιμοποίηση σαπουνιού με απολυμαντικό κατά το πλύσιμο των χεριών.

Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής των τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες (2)

- Όπου είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.

Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, θα πρέπει να υπάρχει νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση για το πλύσιμο των χεριών και νιπτήρας ή ειδική εγκατάσταση ή ειδικό σκεύος που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για πλύσιμο των τροφίμων.

Στην περίπτωση όπου η επιχείρηση διαχειρίζεται ωμό κρέας, πουλερικά και ιχθυηρά θα πρέπει για το πλύσιμο αυτών να χρησιμοποιείται διαφορετικός νιπτήρας ή εγκατάσταση από εκείνον για τα λαχανικά.

Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση, στην περίπτωση όπου η δυναμικότητα της επιχείρησης το απαιτεί.

Γενικές απαιτήσεις για τις τουαλέτες

- Πρέπει να υπάρχουν επαρκείς τουαλέτες με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Οι τουαλέτες δεν πρέπει να επικοινωνούν άμεσα με δωμάτια που παρασκευάζονται τρόφιμα. Θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλοι νιπτήρες εφοδιασμένοι, με κρύο και ζεστό νερό για το πλύσιμο των χεριών, είδη καθαρισμού χεριών για υγιεινό στέγνωμα.

Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας, καθορίζεται από σχετική νομοθεσία. Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μία τουαλέτα ή WC. Οι τουαλέτες θα πρέπει να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα.

Οι πόρτες από τις τουαλέτες δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων. Οι τουαλέτες θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο.

Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα, θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον από μία βρύση. Στους χώρους παρασκευής τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο. Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό και δοχείο απορριμμάτων.

Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με χαρτί μίας χρήσης, ρολά πετσέτας μίας χρήσης και με συσκευή παροχής θερμού αέρα.



Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό (1)

- **Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού**

Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες - παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, καπνών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών ώστε να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανέωσης του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilators) που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα.

Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να λειτουργούν σωστά, να συντηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό (2)

- Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους παρασκευής τροφίμων δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους απορριμμάτων ή από μη «καθαρούς» χώρους όπως είναι οι χώροι στους οποίους γίνεται το πλύσιμο.

Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγισή τους άμεσα ή έμμεσα. Τα φίλτρα θα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά στους εξαεριστήρες που βρίσκονται μέσα στους χώρους παρασκευής τροφίμων.

Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων

Γενικές απαιτήσεις για τον φωτισμό

- Οι χώροι πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.

Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.

Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.

Γενικές απαιτήσεις για τις αποχετεύσεις

- Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων.

Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων.

Είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων για να αποφευχθεί η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις. Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.

Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί έχουν ανοίγματα, θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς έναν καθαρό χώρο ή χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.

Γενικές απαιτήσεις για τα αποδυτήρια

- Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια, σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό

Θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια), στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη.

Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού και θα πρέπει να κλειδώνουν.

Το προσωπικό, δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας θα πρέπει να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του. Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τα οχήματα μεταφοράς

Οι χώροι των οχημάτων και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να είναι άρτιοι, καθαροί και κατάλληλοι για τα τρόφιμα που θα μεταφέρονται. Οι επιφάνειες θα πρέπει να είναι ανθεκτικές για τα μεταφερόμενα φορτία και όταν απαιτείται πλενόμενες και ανθεκτικές στα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά και απολυμαντικά σκευάσματα.

Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για μεταφορά τροφίμων συνιστάται να είναι μόνο για αυτή τη χρήση. **Αν μαζί με τα τρόφιμα μεταφέρονται και άλλα είδη, θα υπάρχει απομονωμένος χώρος για την αποθήκευσή τους και σε καμία περίπτωση δε θα μεταφέρονται είδη που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα.**

Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να μην επιμολύνονται ή υποβαθμίζονται από εξωγενείς παράγοντες (περιβάλλον).

Όταν πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης και όταν μεταφέρονται ζεστά τρόφιμα, τα οχήματα ή οι περιέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες συνθήκες.

Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (1)

- Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, και μη τοξικών υλικών που να πλένονται εύκολα, εκτός εάν αν ο κάτοχος ή ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να αποδείξει ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παρασκευή και διατήρησή τους.

Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού και μπορούν όμως να μολύνουν τα τρόφιμα, θα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με την παραπάνω απαίτηση.

Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (2)

Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Υλικά με τα οποία μπορούν να κατασκευάζονται είναι για παράδειγμα: ανοξείδωτος χάλυβας, κεραμικά υλικά, κατάλληλα πλαστικά.

Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνιστάται η χρήση ανοξείδωτων υλικών.

Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους. Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους εργασίας, θα πρέπει στους πάγκους εργασίας να τοποθετούνται ρόδες ώστε να είναι δυνατή η μετακίνησή τους και το τελευταίο ράφι, να απέχει από το πάτωμα 15 εκατοστά.

Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (3)

Ξύλινες επιφάνειες απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και στις επιφάνειες κοπής τροφίμων

Στις επιφάνειες κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα, τα οποία έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιείται.

Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (1)

- Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, το οποίο έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να διατηρείται καθαρό και:
- (α) να κατασκευάζεται και να συντηρείται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται κάθε κίνδυνος μόλυνσης ή ρύπανσης των τροφίμων.

Η απαίτηση αυτή της νομοθεσίας, αναφέρεται στα υλικά των επιφανειών εργασίας και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τροφίμων και κάθε άλλου αντικειμένου (υλικά και αντικείμενα συσκευασίας) που μπορεί να έρθουν τα τρόφιμα σε «επαφή» μαζί τους. Αφορά επίσης τα εργαλεία, τα σκεύη, τα μηχανήματα, τα γυαλικά και τα μαχαιροπήρουνα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ή διάθεση των τροφίμων, τα οποία θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που δεν μολύνουν τα τρόφιμα.

Με τον όρο «επαφή» εννοείται η άμεση επαφή ή η στενή εγγύτητα με τα τρόφιμα η οποία μπορεί να προκαλέσει την επιμόλυνση τους. Τα υλικά αυτά θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (2)

Ο βαθμός του καθαρισμού εξαρτάται από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός. Για παράδειγμα ο καθαρισμός μιας συσκευής τεμαχισμού τροφίμων σε φέτες είναι πιο κρίσιμης σημασίας από τον καθαρισμό της συσκευής αποφλοίωσης πατάτας. Οι οδηγίες για τον καθαρισμό του εξοπλισμού παρέχονται συνήθως από τους κατασκευαστές του.

Ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατό να αποσυναρμολογείται για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Είναι καλή πρακτική ο σχεδιασμός του εξοπλισμού να επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγηση του ώστε να καθαρίζονται όλα τα μέρη του.

Τα εργαλεία, τα σκεύη, και τα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να πλένονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν για πλύσιμο για την επόμενη μέρα ή και για την επόμενη βάρδια.

Επιπλέον, ο εξοπλισμός ή οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (3)

Τα σκεύη μαγειρέματος (χύτρες, κατσαρόλες, τηγάνια κ.λπ), οι φούρνοι, οι σχάρες, τα ηλεκτρικά μάτια, οι σούβλες, οι ψηστιέρες, οι τοστιέρες, οι κατσαρόλες **θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά** και να έχουν εξειδικευμένη χρήση.

Τα μαχαίρια, οι κοπτήρες κοκάλων (μπαλτάδες), ή άλλοι κόφτες, τα κοπτικά μηχανήματα που κόβουν τα τρόφιμα σε φέτες, οι επιφάνειες για κοπή των τροφίμων, οι τρίφτες, οι μηχανές κιμά, οι αναμίκτες (mixer), οι αποχυμωτές, οι βαριές για κτύπημα κρέατος καθώς και τα σκεύη σερβιρίσματος και μεταφοράς (τροχήλατα), θα πρέπει να είναι καθαρά και να λειτουργούν σωστά.

Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και περιλαμβάνουν μεταξύ άλλων: **ανοξειδωτο υλικό, πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά** εγκεκριμένα για τα τρόφιμα (αυτά είναι κατάλληλα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και για βαρύ εξοπλισμό), **αλουμίνιο** (είναι αποδεκτά αλλά λιγότερο ανθεκτικά), **τα πιατικά και τα μαχαιροπήρουνα** μπορούν να κατασκευαστούν από διάφορα υλικά.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (4)

Η χρησιμοποίηση ξύλου ή γαλβανισμένων μετάλλων απαγορεύεται για την κατασκευή εξοπλισμού που έχει άμεση επαφή με έτοιμα για κατανάλωση, τρόφιμα ή με προϊόντα υψηλού κινδύνου .

Απαγορεύεται επίσης οι επιφάνειες κοπής να είναι κατασκευασμένες από ξύλο. Συνιστάται οι επιφάνειες κοπής να είναι από σκληρό πλαστικό (τεφλόν) που δεν χαράζεται εύκολα και πλένεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά.

Θα πρέπει να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες κοπής για τα ωμά προϊόντα και για τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, τοποθετημένες κάθε μία στο χώρο που έχει καθοριστεί για κάθε προϊόν. Το χρώμα των επιφανειών κοπής των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων (μαγειρευμένα - ψημένα), θα πρέπει να είναι διαφορετικό (π.χ. μπλε) από τα χρώματα των επιφανειών κοπής των αντίστοιχων ωμών προϊόντων.



Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (5)

Τα εργαλεία (μαχαίρια, λαβίδες κ.λπ.) τα οποία χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό ωμού κρέατος, ωμών πουλερικών, ωμών ψαριών δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό (π.χ. τεμαχισμός λαχανικών, άρτου, γλυκισμάτων, ετοιμών προς κατανάλωση προϊόντων). Μετά από κάθε χρήση τα εργαλεία αυτά θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.

Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται.

Για τα ψυγεία που βρίσκονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων συνιστάται οι πόρτες να λειτουργούν με ποδοκίνηση.

Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (6)

- Κάθε αντικείμενο και εγκατάσταση με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσης, να κατασκευάζεται και να συντηρείται έτσι ώστε να μπορεί να καθαρίζεται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται.

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση του.

Ο εξοπλισμός θα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να μη σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές, που δεν καθαρίζονται αποτελεσματικά. Τα σημεία ένωσης θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα.

Η απολύμανση του εξοπλισμού, θα πρέπει να προβλέπεται τόσο στα προϊόντα χαμηλού κινδύνου όσο και στα προϊόντα υψηλού κινδύνου. Συνίσταται η χρήση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, για κάθε τμήμα του εξοπλισμού.

Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό (7)

- Κάθε αντικείμενο και εγκατάσταση να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

Η εγκατάσταση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των γύρω χώρων.

Σε άλλη περίπτωση ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός, ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή.

Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να απέχουν από το δάπεδο τουλάχιστον 15 εκ. ώστε να είναι δυνατός ο καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους. Συνιστάται η χρησιμοποίηση στη βάση των πάγκων μικρών τροχών, ώστε να είναι δυνατή η μετακίνηση των πάγκων και ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου.

Γενικές απαιτήσεις για την παροχή πόσιμου νερού (1)

- Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή «πόσιμου νερού» που να είναι καθαρό και υγιεινό.

Το νερό θεωρείται πόσιμο όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης που προμηθεύεται νερό η επιχείρηση, ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό». Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου νερού» και θα πρέπει να εξυγιαίνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης. «Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται: για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων, για το μαγείρεμα των τροφίμων, για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων, για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.

Γενικές απαιτήσεις για την παροχή πόσιμου νερού (2)

Το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων.

Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μη μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα θα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών τους.

Το νερό που έχει υποστεί αποσκλήρυνση δεν συνιστάται για την παρασκευή τροφών για βρέφη ή για άρρωστους ενήλικες.

Γενικές απαιτήσεις για τον πάγο

- Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό που να είναι καθαρό και υγιεινό. Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται, όπου είναι αναγκαίο, ώστε να μη μολύνονται ή ρυπαίνονται τα τρόφιμα και πρέπει να παράγεται, να διακινείται και αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση ή ρύπανση.

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

Γενικές απαιτήσεις για τον ατμό

- Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει ή ρυπάνει το προϊόν.

Για την παραγωγή ατμού που μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα ή περιέχεται σε αυτά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η αφαλάτωση των συσκευών ατμού, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Γενικές απαιτήσεις για το μη πόσιμο νερό

- Το μη «πόσιμο νερό», το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαϊάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, που δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, που να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα «πόσιμου νερού», ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα «πόσιμου νερού».

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

Γενικές υποχρεώσεις κατά τον έλεγχο της επιχείρησης (1)

Κατά τη λειτουργία των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης μπορούν να ελέγχονται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες όλες οι προϋποθέσεις με βάση τις οποίες εκδόθηκε η άδεια, το σύστημα αυτοελέγχου του HACCP και η εφαρμογή του. Για τις μικρότερες επιχειρήσεις, που θα εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία, θα ελέγχονται όλες οι προϋποθέσεις με βάση τις οποίες εκδόθηκε η άδεια καθώς επίσης και τα παρακάτω αρχεία:

1. ΦΑΚΕΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ

Επικαιροποιημένο πρόγραμμα καθαριότητας, Δελτίο τήρησης του προγράμματος καθαριότητας, -Φάκελος τεχνικών προδιαγραφών (MSDS) και οδηγιών χρήσης των χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων, Επαλήθευση του προγράμματος καθαριότητας (π.χ. χρωματικά τεστ), Επικύρωση της αποτελεσματικότητας του προγράμματος καθαρισμού όπου απαιτείται (π.χ. swab test κ.ά.).

Γενικές υποχρεώσεις κατά τον έλεγχο της επιχείρησης (2)

2. ΦΑΚΕΛΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ & ΕΝΤΟΜΩΝ (ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ)

Άδεια συμβεβλημένης εταιρείας, Συμβόλαιο, Τεχνικές προδιαγραφές (MSDS) και οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων, Χαρτογράφηση συστήματος μυοκτονίας και συστήματος monitoring με αρίθμηση των τοποθετημένων δολωματικών σταθμών, παγίδων σύλληψης, ηλεκτρικών εντομοπαγίδων κλπ., Πιστοποιητικό με τα αντίδοτα των χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων, Τεχνικό δελτίο εργασιών και ευρημάτων, διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών.

Γενικές υποχρεώσεις κατά τον έλεγχο της επιχείρησης (3)

3. ΦΑΚΕΛΟΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Διπλώματα, σεμινάρια επαγγελματικής κατάρτισης ανά εργαζόμενο, Επικαιροποιημένο πρόγραμμα εκπαίδευσης, Ατομική καρτέλα εκπαίδευσης εργαζομένου, Τυχόν υλικό εκπαίδευσης, Οδηγίες εργασίας

4. ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Παραλαμβανόμενων υλικών, Ψυγείων, καταψύξεων, θαλάμων, blast chillers κλπ., Θερμικής επεξεργασίας

5. ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ - ΑΝΙΧΝΕΥΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

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

Γενικές υποχρεώσεις κατά τον έλεγχο της επιχείρησης (4)

6. ΑΡΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

Όταν υπάρχει σύνδεση με το κεντρικό δίκτυο ύδρευσης, αυτό θα αποδεικνύεται με το απόκομμα του λογαριασμού της Δημοτικής Επιχείρησης Ύδρευσης.

Για τις επιχειρήσεις που υδρεύονται ιδιωτικά, θα υπάρχει περιοδικός μικροβιολογικός έλεγχος του νερού στις βρύσες που χρησιμοποιούνται για μαγείρεμα και για καθαριότητες.

7. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ. Το προσωπικό θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσής της με τα τρόφιμα.

8. ΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ σύμφωνα με τον αντίστοιχο οδηγό του ΕΦΕΤ.

Ευχαριστώ για την προσοχή σας !

