



ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Για την Βαρβάκειο Αγορά

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 4

ΑΘΗΝΑ
Αύγουστος 2002



Το παρόν εγχειρίδιο ανατυπώνεται και διανέμεται
ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ από τον ΕΦΕΤ σύμφωνα με την
απόφαση 147 / 3.12.2002 του Δ.Σ του ΕΦΕΤ .
Απαγορεύεται η αναδημοσίευση , παραγωγή ή
διάθεση του παρόντος έργου ή μέρους αυτού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Εισαγωγή.....	7
1.2 Επιχειρήσεις που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής».....	8

ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

2.1 Γενικά.....	9
-----------------	---

ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ.....	10
– Σχεδιασμός και κατασκευή των κοινόχρηστων χώρων.....	10
– Αποχετεύσεις.....	12
– Εξαερισμός.....	13
– Κοινόχρηστος φωτισμός.....	13

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	14
– Δάπεδα κοινόχρηστων χώρων.....	14
– Τοίχοι κοινόχρηστων χωρών.....	14
– Οροφές κοινόχρηστων χώρων.....	15

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΣΤΟΥΣ

<u>ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ.....</u>	16
– Τουαλέτες	16
Τουαλέτες στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς.....	16
Τουαλέτες σε κάθε κατάστημα της Βαρβακείου Αγοράς.....	16
– Νιπτήρες	17
Νιπτήρες στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς.....	17
Νιπτήρες σε κάθε κατάστημα της Βαρβακείου Αγοράς.....	17
– Αποδυτήρια.....	18
Αποδυτήρια στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς.....	18
Αποδυτήρια σε κάθε κατάστημα της Βαρβακείου Αγοράς.....	19

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ <u>ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ</u> ΠΟΥ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΣΤΗ	
ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	20
– Υγεία Προσωπικού.....	20
– Καθαριότητα, ατομική υγιεινή και προστατευτική ενδυμασία του προσωπικού	21
– Εκπαίδευση του προσωπικού.....	23
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ <u>ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ</u> ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	24
– Καθαρισμός μεταφορικών οχημάτων και περιεκτών.....	24
– Συνθήκες μεταφοράς.....	24
Διαχωρισμός των προϊόντων κατά τη μεταφορά.....	24
Απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης.....	25
Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μεταφορικά μέσα.....	25
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI ΠΑΡΟΧΗ <u>ΝΕΡΟΥ</u> ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	26
– Νερό..	26
– Πάγος.....	27
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ <u>ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ</u> ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	28
– Διάθεση απορριμμάτων.....	28
– Κάδοι απορριμμάτων.....	28
– Αποθήκευση και αποκομιδή των απορριμμάτων τροφών.....	30
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ	
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	31
– Καταστήματα πώλησης κρέατος / πουλερικών και αλιευμάτων.....	31
– Καταστήματα πώλησης οπωροκηπευτικών και λοιπών προϊόντων	32
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ <u>ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ</u> ΣΤΗ	
ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	34
– Πρόληψη εισόδου τρωκτικών και εντόμων στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς.....	34
– Καταπολέμηση τρωκτικών.....	35
– Καταπολέμηση εντομών.....	35

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ.....	37
--	-----------

A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....37

A.1. Φωτισμός καταστημάτων.....	37
A.2. Δάπεδα καταστημάτων.....	38
A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	38
A.4. Οροφές καταστημάτων.....	39

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....40

Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....42

– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.....	42
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.....	44
– Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων του.....	44
– Γ.4. Ανακύκλωση και διαχείριση αποθήκης.....	45
– Γ.5. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και τον τεμαχισμό του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους....	46
– Γ.6. Απαιτήσεις για τη έκθεση του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.....	46
– Γ.7. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες.....	47
– Γ.8. Απαιτήσεις για τη διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση.....	47
– Γ.9. Διαδικασίες σε επείγουσες καταστάσεις.....	47

ΚΕΦ. ΧΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ.....	48
--	-----------

A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ48

A.1. Εξαερισμός καταστημάτων.....	48
A.2. Φωτισμός	49
A.3. Δάπεδα καταστημάτων.....	49
A.4. Τοίχοι καταστημάτων.....	49
A.5. Οροφές καταστημάτων.....	49

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....49

Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....49

– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των οπωροκηπευτικών.....	49
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των οπωροκηπευτικών	51
– Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των οπωροκηπευτικών	52
– Γ.4. Ανακύκλωση και διαχείριση αποθήκης.....	53

– Γ.5. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και την έκθεση των οπωροκηπευτικών	53
– Γ.6. Απαιτήσεις για τους περιέκτες και υλικά συσκευασίας	54
– Γ.7. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες	54

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧII ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ

ΑΓΟΡΑ.....	55
A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	55
– A.1. Φωτισμός	55
– A.2. Δάπεδα καταστημάτων.....	55
– A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	56
– A.4. Οροφές καταστημάτων.....	56
– A.5. Πόρτες – Παράθυρα καταστημάτων.....	57
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	57
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	58
– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των αλιευμάτων.....	58
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των αλιευμάτων	59
– Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των αλιευμάτων	60
– Γ.4. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και την έκθεση των οπωροκηπευτικών	61
– Γ.5. Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας- διατήρηση αποθήκευσης αλιευμάτων.....	61
– Γ.6. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες.....	61
– Γ.7. Απαιτήσεις για τη διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση.....	62

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧIII ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΛΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (όσπρια, δημητριακά, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, μπαχαρικά) ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ

ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ.....	63
A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	63
– A.1. Φωτισμός	63
– A.2. Δάπεδα καταστημάτων.....	64
– A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	64
– A.4. Οροφές καταστημάτων.....	64

B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	64
--	-----------

Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	65
---	-----------

– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των τροφίμων.....	65
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των τροφίμων	66
– Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση σε ψύξη των τροφίμων	67
– Γ.4. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση σε κατάψυξη των τροφίμων.....	67
– Γ.5. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	68
– Γ.6. Απαιτήσεις για την ανακύκλωση και διαχείριση της αποθήκης.....	68
– Γ.7. Απαιτήσεις για την έκθεση των τροφίμων.....	69

ΜΕΡΟΣ 4 ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ / ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

– Γενικά Αρχεία/έγγραφα.....	70
– Αρχείο καθαρισμού – απολύμανσης.....	70
– Αρχείο καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων	71
– Αρχείο Ελέγχου νερού.....	71
– Αρχείο Προσωπικού.....	72

ΜΕΡΟΣ 5 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

<u>A. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....</u>	<u>73</u>
---	-----------

<u>B. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ</u>	<u>78</u>
--------------------------------	-----------

ΜΕΡΟΣ 6 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....

Παράρτημα 1 : Γενικές οδηγίες για την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες.....	91
Παράρτημα 2 : Ορολογία	94
Παράρτημα 3 : Βιβλιογραφία.....	98

ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Εισαγωγή.

Η Βαρβάκειος Αγορά χτίστηκε περίπου το 1890 και είναι υπό την εποπτεία του Δήμου Αθηναίων. Είναι χωρισμένη στην αγορά κρέατος, στην αγορά αλιευμάτων και στην αγορά οπωροκηπευτικών. Τα καταστήματα της αγοράς κρέατος είναι περίπου 120 από τα οποία τα 50 είναι δημοτικά και τα 70 ιδιόκτητα. Τα καταστήματα της αγοράς αλιευμάτων, σύνολο 90, είναι όλα δημοτικά και διαχωρίζονται σε «κανονικά» καταστήματα (27 σε αριθμό) και σε καταστήματα «πάγκοι» (63 σε αριθμό). Από τα 90 καταστήματα της αγοράς οπωροκηπευτικών τα 43 είναι δημοτικά και 47 ιδιόκτητα. Αυτός ο «Οδηγός Υγιεινής» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους υπευθύνους των επιχειρήσεων εμπορίας τροφίμων που βρίσκονται εγκατεστημένες στην Βαρβάκειο Αγορά για την συμμόρφωση προς τους κανονισμούς της ΚΥΑ 487/ ΦΕΚ 4.10.2000 σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση προς τη κοινοτική οδηγία 93/43/ ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Ο «Οδηγός Υγιεινής για τη Βαρβάκειο Αγορά», εκπονήθηκε με βάση τον διεθνή κώδικα πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius - την Υπουργική Απόφαση 487/ 4.10.2000 (ενσωμάτωση της οδηγίας 93/43/ ΕΟΚ) η οποία ενθαρρύνει τις επιχειρήσεις τροφίμων να εφαρμόζουν κανόνες υγιεινής πρακτικής. Κατά την εκπόνηση του «Οδηγού Υγιεινής» ελήφθησαν υπόψη η Υγειονομική Διάταξη Αιβ/8577/8-9-1983, οι Οδηγίες 64/433/ ΕΟΚ, 71/118/ ΕΟΚ, 77/99/ΕΟΚ και τα Προεδρικά Διατάγματα 410/ 1994, 291/1996, 204/1996 κλπ) Ελήφθησαν υπόψη οι ιδιαιτερότητες της αγοράς, ώστε να εντοπιστούν οι ανάγκες για διαμόρφωση κοινόχρηστων εγκαταστάσεων που θα διευκολύνουν τη πρακτική εφαρμογή των απαιτήσεων του «Οδηγού Υγιεινής» στις επιχειρήσεις τροφίμων της Βαρβακείου αγοράς.

Σκοπός της συγγραφής του “Οδηγού Υγιεινής” είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εγχειριδίου για τις επιχειρήσεις λιανικής εμπορίας τροφίμων υγειονομικού ενδιαφέροντος στην Βαρβάκειο Αγορά. Στο εγχειρίδιο αυτό περιγράφονται τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται από τις εν λόγω επιχειρήσεις προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των τροφίμων και η συμμόρφωση με τη νομοθεσία.

Στον οδηγό αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Υγιεινής στις επιχειρήσεις λιανικής εμπορίας τροφίμων στην Βαρβάκειο Αγορά. Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας παρατίθενται στο σκουρόχρωμο τμήμα του κειμένου (Απαιτήσεις της νομοθεσίας, Γενικές και Ειδικές απαιτήσεις) ενώ στο ανοιχτόχρωμο τμήμα δίνονται σαφείς οδηγίες για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία (“Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία”).

Ο «Οδηγός Υγιεινής» περιγράφει σε ολοκληρωμένη μορφή τα μέτρα που θα πρέπει να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις λιανικής εμπορίας τροφίμων στην Βαρβάκειο Αγορά, προκειμένου να ακολουθούν τους συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής.

Η αξιολόγηση του «Οδηγού Υγιεινής» έγινε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ (62^α/25.04.02 του Δ.Σ. Νο 6) και στην οποία συμμετείχαν υπό την Προεδρία της

Αντιπροέδρου του ΕΦΕΤ κ. Δ. Βασιλειάδου (Καθηγήτρια Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Α.Π.Θ.) οι: η κ. Παντελεάκη Δήμητρα, Προϊσταμένη της Διεύθυνσης Αξιολόγησης – Εγκρίσεων ΕΦΕΤ, ο κ. Γενηγιώργης Κων/νος, Καθηγητής Υγιεινής Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Α.Π.Θ., μέλος του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ, η κ. Τσιγαρίδα Ειρήνη, Γεωπόνος, Διδάκτωρ Μικροβιολογίας κρέατος και προϊόντων του, Υπάλληλος του ΕΦΕΤ, ο κ. Σέκκας, Γεωπόνος - Εκπρόσωπος του ΟΠΕΓΕΠ, ο κ. Κρόκος Φ., Χημικός Τροφίμων – Εκπρόσωπος του ΕΛΟΤ, ο κ. Πλαστήρας - Πρόεδρος της Ένωσης Κρεοπωλών Βαρβακείου Αγοράς ο οποίος αντικαταστάθηκε από τον νέο Πρόεδρο κ. Κασμά, ο κ. Κ. Μπιλιλής – Πρόεδρος της Ένωσης Καταστηματαρχών Οπωροπωλών Βαρβακείου Αγοράς και ο κ. Πουλάκης – Γενικός Γραμματέας του Συνδέσμου Ιχθυεμπόρων – Ιχθυοπωλών Δημοτικής Αγοράς Αθήνας.

1.2 Επιχειρήσεις που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής»

Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «οδηγού» περιλαμβάνονται όλες οι παρακάτω κατηγορίες επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στη Βαρβάκειο Αγορά:

- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπού κρέατος, κατεψυγμένου κρέατος, παραπροϊόντων κρέατος και θηραμάτων.
- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπού και κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, παραπροϊόντων κρέατος πουλερικών.
- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπών και επεξεργασμένων αλιευμάτων.
- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπών και κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών.
- Επιχειρήσεις εμπορίας αλλαντικών.
- Επιχειρήσεις εμπορίας γαλακτοκομικών προϊόντων.
- Επιχειρήσεις εμπορίας συσκευασμένων προϊόντων.
- Επιχειρήσεις εμπορίας ξηρών καρπών, μπαχαρικών, ζαχαρωδών, οσπρίων.

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

Στη Βαρβάκειο Αγορά δραστηριοποιούνται επιχειρήσεις εστίασης (εστιατόρια, ψητοπωλεία κλπ) και αρτοποιίας οι οποίες περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος οδηγού σχετικά με τους κοινόχρηστους χώρους, αλλά παράλληλα και στο πεδίο εφαρμογής του αντίστοιχου για τον κλάδο οδηγό υγιεινής του ΕΦΕΤ («Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής» και «Οδηγός Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Αρτοποιίας»). Στον «Οδηγό Υγιεινής για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής» περιγράφονται επιπλέον οι απαιτήσεις για τους κινητούς ή / και προσωρινούς χώρους εστίασης (οχήματα πώλησης τροφίμων, περίπτερα σε αγορές) που δραστηριοποιούνται στην Βαρβάκειο Αγορά

ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

2.1 Γενικά

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την ορθή εφαρμογή των μέτρων προσωπικής υγιεινής που περιγράφονται στον παρόντα «Οδηγό Υγιεινής». Η εκπαίδευση του προσωπικού, πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση (Κοινή Υπ. Απόφαση 487/ 4.10.2000), αυξάνει την υπευθυνότητά του στην εργασία.

Το σύνολο του προσωπικού πρέπει να συνειδητοποιήσει το ρόλο του στην προστασία της ασφάλειας των προϊόντων τα οποία διατίθενται προς πώληση. Ιδιαίτερα στις επιχειρήσεις πώλησης κρέατος και πουλερικών στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να εργάζονται άτομα τα οποία έχουν παρακολουθήσει τα μαθήματα των Σχολών Επαγγελματιών Κρέατος Αθηνών ή Θεσσαλονίκης ή από Πανεπιστημιακά Τμήματα και τα οποία φέρουν τα σχετικά αποδεικτικά που πιστοποιούν την κατάρτισή τους, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία.

Σε κάθε επιχείρηση πρέπει να τηρείται **αρχείο προσωπικού** στο οποίο θα περιέχονται τα βιβλιάρια υγείας του προσωπικού, οι κανόνες υγιεινής για το προσωπικό και η τεκμηρίωση ότι έχουν εκπαιδευτεί στους κανόνες αυτούς. Η εκπαίδευση του προσωπικού μπορεί να παρέχεται από την συνεργασία των επιχειρήσεων τροφίμων με εξωτερικούς συμβούλους, από τις αρμόδιες αρχές ή και από άλλους εκπαιδευτικούς φορείς με την προϋπόθεση όμως ότι τα προγράμματα σπουδών και το υλικό εκπαίδευσης θα έχουν εγκριθεί από τον ΕΦΕΤ. Ο ΕΦΕΤ θα χορηγεί σχετική βεβαίωση εκπαίδευσης.

Για το ήδη υπάρχον προσωπικό της Βαρβακείου θα πρέπει να δημιουργηθούν άμεσα εκπαιδευτικά προγράμματα σε θέματα υγιεινής τροφίμων και η εκπαίδευση να επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Γενικότερα κατά την εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται κρέας πρέπει να έχει υποχρεωτικά στη κατοχή του το πιστοποιητικό επαγγελματικής ικανότητας από τη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος.
- Για τα άτομα των οποίων η μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται να γίνεται ειδική εκπαίδευση.
- Το προσωπικό που δεν ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων αλλά κινείται στους χώρους των αγορών, όπως τα συνεργεία καθαρισμού και άλλα άτομα που εμπλέκονται στην Αγορά, χρειάζονται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής.
- Η εποπτεία του προσωπικού για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής, είναι απαραίτητη

ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας
(Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)**

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση

- Το κτίριο της Βαρβακείου Αγοράς ανακατασκευάστηκε πρόσφατα. Λόγω της παλαιότητας παρουσιάζει ανάγκες διαρκούς συντήρησης, ενώ κρίνεται απαραίτητο να επεκταθούν τα έργα, σε όλη την έκταση της Αγοράς.
- Ο εσωτερικός χώρος της Βαρβακείου Αγοράς, θα πρέπει να διατηρείται καθαρός. Οι κοινόχρηστοι δρόμοι, διάδρομοι και το υπόγειο πρέπει να συντηρούνται με τρόπο ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης και να καθαρίζονται αποτελεσματικά.
- Ο καθαρισμός του κοινόχρηστου υπόγειου της Βαρβακείου Αγοράς, θεωρείται απαραίτητος για τη πρόληψη εγκατάστασης τρωκτικών και εντόμων στην Αγορά.
- Η περιοχή περιφερειακά της Βαρβακείου Αγοράς θα πρέπει είναι καλυμμένη με καλής ποιότητας ασφαλτοτάπητα ώστε να εξουδετερώνει τις τωρινές εμφανείς φθορές (ρωγμές, λακκούβες κλπ).
- Τα πλακίδια που έχουν σπάσει, αποκολληθεί ή χρειάζονται συντήρηση πρέπει να επισκευάζονται τακτικά ώστε να διευκολύνεται η μεταφορά των καροτσιών στον χώρο της Αγοράς.
- Στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς πρέπει να προβλέπεται ειδικός χώρος για τη στέγαση των συνεργείων που εξυπηρετούν τα καταστήματα της Αγοράς (παρακολούθηση των υδραυλικών και ηλεκτρολογικών εγκαταστάσεων καθώς και των αποχετεύσεων).
- Πρέπει να διερευνηθεί η δυνατότητα τοποθέτησης θυρών στους κοινόχρηστους χώρους της αγοράς κρέατος, οι οποίες θα κλείνουν όταν η Αγορά είναι κλειστή.
- Προτείνεται να πραγματοποιηθεί μελέτη για την διερεύνηση της δυνατότητας αξιοποίησης της πλατείας μεταξύ των οδών Αθηνάς και Σωκράτους, στην Αγορά οπωροκηπευτικών, με τη διαμόρφωση ράμπας εκφόρτωσης εμπορευμάτων, στο ύψος των οχημάτων.
- Όλοι οι κοινόχρηστοι χώροι της Βαρβακείου Αγοράς πρέπει να καθαρίζονται συστηματικά και καθημερινά από ειδικά συνεργεία καθαρισμού.
- Η διατήρηση της καθαριότητας της περιοχής συντελείται με συνυπευθυνότητα του Δήμου Αθηναίων και των καταστηματαρχών της Αγοράς.
- Τα υπόγεια τα οποία δεν χρησιμοποιούνται καθώς και τα καταστήματα τα οποία δεν λειτουργούν δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται ως αποθήκες άχρηστων υλικών. Τα παραπάνω πρέπει να καθαρίζονται από τα άχρηστα ή τα άλλα αντικείμενα και να διατηρούνται κλειστά με ενιαίο

	ρολό ή να σφραγίζονται ώστε να μην αποτελούν εστίες συγκέντρωσης τρωκτικών, ζώων ή εντόμων. • Η περιοδική επιθεώρηση όλων των κοινόχρηστων χώρων μπορεί να αναγνωρίσει τα προβλήματα και να καθορίσει τη συχνότητα καθαριότητας. Οι αποχετεύσεις πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά. • Οι κοινόχρηστες τουαλέτες πρέπει να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και να απολυμαίνονται τακτικά διότι είναι πηγές μεγάλης πιθανότητας επιμόλυνσης των τροφίμων. • Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένου του φωτισμού και των στεγάστρων θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα τρόφιμα. Οι κοινόχρηστοι τοίχοι πρέπει να βάφονται τακτικά, τα δάπεδα να αντικαθίστανται και να συντηρούνται όταν παρουσιάσουν ρωγμές, τα σπασμένα παράθυρα να αντικαθίστανται κλπ. • Ο σχεδιασμός και η κατασκευή πρέπει να διασφαλίζει την ασφάλεια των κοινόχρηστων χώρων και των καταστημάτων που δραστηριοποιούνται στη Βαρβάκειο Αγορά.
Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:	
(α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή/και την απολύμανση	• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των κοινόχρηστων δρόμων και διαδρόμων της Βαρβακείου Αγοράς, θα πρέπει να είναι κατάλληλες ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη όπου είναι δύσκολος ο καθαρισμός. • Ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση των καταστημάτων και των πάγκων πώλησης ή έκθεσης τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν την υγιεινή πώληση των προϊόντων και παράλληλα την άνετη και ασφαλή κυκλοφορία των πεζών.
(β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα.	• Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής των κοινόχρηστων διαδρόμων θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.
(γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.	• Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στο σύστημα εξαερισμού του κτιρίου της Βαρβακείου Αγοράς, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υγρασίας και μούχλας.
(δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα, από τον εξοπλισμό, από τα υλικά, από τον παρεχόμενο αέρα, από τους εργαζομένους, από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα	• Οι κοινόχρηστοι χώροι της Αγοράς πρέπει να διαχωρίζονται επαρκώς και να προσδιορίζεται η χρήση τους. Οι επιχειρηματίες και το προσωπικό πρέπει να γνωρίζει τη λειτουργία του κάθε χώρου. • Στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς θα πρέπει να προβλέπονται κοινόχρηστες εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την ατομική υγιεινή του προσωπικού (κοινόχρηστες τουαλέτες, αποδυτήρια κλπ) όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο III. • Στη Βαρβάκειο Αγορά, απαγορεύεται η παραμονή κατοικίδιων και αδέσποτων ζώων. Πρέπει να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα για την απομάκρυνση τους. • Το νερό που χρησιμοποιείται στην Αγορά δεν θα πρέπει να

	μολύνει τα τρόφιμα, και για το λόγο αυτό θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του "πόσιμου" όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο VI. • Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται για την αποφυγή τυχαίων επιμολύνσεων των τροφίμων, όπως για παράδειγμα είναι η διαρροή νερού στους χώρους αποθήκευσης.
(ε) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων	• Οι κοινόχρηστοι διάδρομοι της Βαρβακείου Αγοράς θα πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών.
ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ	
Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μην δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων .	• Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των αποχετεύσεων στη Βαρβάκειο Αγορά, θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους και να αποτρέπουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών από το αποχετευτικό σύστημα στους χώρους των καταστημάτων. • Προτείνεται να απομακρύνονται τα λύματα της κρεαταγοράς σε αποχετευτικό σύστημα που να διαχωρίζεται από το αποχετευτικό σύστημα των όμβριων υδάτων. • Όπου δεν υπάρχουν οι προβλεπόμενοι αποχετευτικοί αγωγοί, επιβάλλεται η κατασκευή τους κατά μήκος των κοινόχρηστων διαδρόμων (δεξιά και αριστερά), έτσι ώστε να απομακρύνονται τα υγρά απόβλητα των επιχειρήσεων με υγιεινό τρόπο. • Το μέγεθος των αποχετευτικών αγωγών πρέπει να είναι ανάλογο με το μέγεθος της επιχείρησης ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος υπερχειλίσσης. Η διατομή των αποχετευτικών αγωγών πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην δημιουργηθεί τέτοιο πρόβλημα. • Η αποχέτευση των χώρων υγιεινής (τουαλέτες) στη Βαρβάκειο Αγορά, θα πρέπει να είναι ανεξάρτητη της αποχέτευσης των χώρων επεξεργασίας και διάθεσης των προϊόντων, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων με απόβλητα τουαλετών. Αποχετευτικά κανάλια με μολυσμένα υγρά απαγορεύεται να διέρχονται του χώρου που υπάρχουν τρόφιμα. • Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην Αγορά. • Ιδιαίτερα στους χώρους όπου διακινείται νωπό κρέας, (κρεαταγορά) και αλιεύματα (ιχθυαγορά) επιβάλλεται η κατασκευή και η τακτική συντήρηση του αποχετευτικού δικτύου που θα συλλέγει τα λύματα μετά τον υγρό καθαρισμό των καταστημάτων. Τα λύματα από το πλύσιμο των καταστημάτων πώλησης κρέατος της Βαρβακείου Αγοράς δεν επιτρέπεται να προωθούνται στο αποχετευτικό σύστημα του δρόμου. Σε κάθε κατάσταση, όπως και στο δάπεδο των κοινόχρηστων διαδρόμων της Βαρβακείου Αγοράς, επιβάλλεται η κατασκευή αποχετευτικών

	καναλιών που καλύπτονται με ανοξείδωτα κινητά πλέγματα. • Ο καθαρισμός των αποχετευτικών καναλιών και η συντήρησή τους πρέπει να γίνεται τακτικά ώστε να μην συσσωρεύονται λύματα τα οποία μπορούν να αποτελέσουν εστίες ανάπτυξης μικροοργανισμών και δυσωδίας. • Όπου είναι απαραίτητη η ύπαρξη θαλάμων για εσωτερική επιθεώρηση των αγωγών του αποχετευτικού συστήματος σε χώρους της Αγοράς, αυτοί πρέπει να είναι προσβάσιμοι και να σφραγίζονται αποτελεσματικά. Κατά την επιθεώρηση των αγωγών, δεν επιτρέπεται η λειτουργία των καταστημάτων με πώληση ανοικτών τροφίμων, διότι μπορεί να επέλθει η επιμόλυνσή τους. • Οι αγωγοί πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από υλικό αδιάβροχο που να καθαρίζεται εύκολα και να είναι ανθεκτικό στις διαβρώσεις. • Ο εξαερισμός του αποχετευτικού συστήματος πρέπει να οδηγεί τον αέρα μακριά από τους χώρους πώλησης των τροφίμων και να είναι τοποθετημένος μακριά από τα λοιπά συστήματα εξαερισμού.
ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ	
Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. (α) Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. (β) Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση (γ) Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.	• Οι χώροι πώλησης τροφίμων στη Βαρβάκειο Αγορά θα πρέπει να έχουν φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό. Η διαμόρφωση του στεγάστρου στην κρεαταγορά θα μπορούσε να συμβάλει στη δημιουργία ρευμάτων αέρος, τέτοιων ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας και της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων.
ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΣ	
Οι χώροι των τροφίμων πρέπει να έχουν επαρκή φυσικό ή/ και τεχνητό φωτισμό	• Ο κοινόχρηστος φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των προϊόντων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου, την επιθεώρηση των εργασιών καθαρισμού και τη επισήμανση των σημείων τυχόν εγκατάστασης τροφικών και εντόμων. • Επειδή ο φυσικός φωτισμός δεν είναι συνήθως επαρκής, χρειάζεται η παροχή τεχνητού φωτισμού. • Ο φωτισμός δεν πρέπει να αλλοιώνει τα χρώματα και να σχηματίζει έντονες σκιάσεις. • Οι λάμπες και τυχόν εξαρτήματα τους θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους καθώς και οι τραυματισμοί. • Στους κοινόχρηστους χώρους, στις τουαλέτες και στα αποδυτήρια στη Βαρβάκειο Αγορά η ένταση του γενικού φωτισμού πρέπει να είναι περίπου 300 lux.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΔΑΠΕΔΑ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται. Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.	• Το δάπεδο των κοινόχρηστων χώρων (διάδρομοι, εσωτερικοί δίοδοι κλπ.) στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να είναι κατασκευασμένο από ισχυρό, σκληρό, ανθεκτικό, αδιάβροχο και αντιολισθητικό υλικό ώστε η επιφάνεια του να καθαρίζεται αποτελεσματικά και να αντέχει στις μετακινήσεις αυτοκινήτων ή καροτσιών. • Το δάπεδο πρέπει να αντέχει στον εξοπλισμό φορτοεκφόρτωσης, την μηχανική τριβή, το βάρος του εξοπλισμού, την διαβρωτική δράση των καθαριστικών. • Το δάπεδο πρέπει να επιθεωρείται τακτικά και να επισκευάζονται τυχόν ζημιές. Στα σημεία όπου τα ήδη υπάρχοντα δάπεδα δεν πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής επιβάλλεται η αντικατάστασή τους. Ρωγμές ή φθορές των δαπέδων πρέπει να επισημαίνονται και να επισκευάζονται άμεσα. • Το παλαιό οδόστρωμα περιφερειακά και μέσα στην Αγορά παρουσιάζει έντονα σημεία φθοράς και για τον λόγο αυτό επιβάλλεται η επισκευή ή/ και η αντικατάσταση του. • Δεδομένου ότι στη Βαρβάκειο Αγορά ρίχνονται μεγάλες ποσότητες νερού ή υγρών στο δάπεδο των κοινόχρηστων διαδρόμων (από τα καταστήματα ή κατά τον υγρό καθαρισμό) πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με τη κατασκευή της κατάλληλης κλίσης των δαπέδων αλλά και με τη κατασκευή των κατάλληλων αποχετεύσεων. • Οι λακκούβες στα πεζοδρόμια μπροστά από τα καταστήματα και κυρίως αυτά επί της οδού Αθηνάς, αποτελούν επιπλέον κίνδυνο για τους καταναλωτές και πρέπει να επισκευαστούν άμεσα. • Όσον αφορά τον χώρο στην πρόσοψη των καταστημάτων της Αγοράς οπωροκηπευτικών, πρέπει να γίνει εργασία εξομάλυνσης των ανισόπεδων κατασκευών και κατασκευής κλίσεως εξωτερικά αυτών. Τα σκαλιά, οι ζαρντινιέρες και τα φρεάτια που παρενοχλούν την καλή λειτουργία και καθαριότητα των καταστημάτων προτείνεται να κατεδαφιστούν.
ΤΟΙΧΟΙ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες εκτός εάν οι επιχειρηματίες του	• Οι κοινόχρηστοι τοίχοι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί. • Οποιαδήποτε ζημιά ή φθορά στην επιφάνεια των τοίχων του κτιρίου της Βαρβακείου Αγοράς δυσκολεύει ή αποτρέπει τον καθαρισμό και απολύμανση, ενώ επιτρέπει την συσσώρευση βρωμιάς και παρέχει κατάλληλο έδαφος για την ανάπτυξη βακτηρίων και προσέλκυση τρωκτικών. Κάθε φθορά πρέπει να επισκευάζεται ταχέως ώστε να μην

τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.	δημιουργούνται προβλήματα. • Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες και ανοικτού χρώματος. • Οι επιχειρηματίες οι οποίοι παρατηρούν φθορές ή ζημιές στους κοινόχρηστους χώρους, πρέπει να αναφέρουν τη ζημιά, την τοποθεσία και το μέγεθός της σε αρμόδιο υπάλληλο του Φορέα Διαχείρισης της Βαρβακείου Αγοράς, ώστε να αποφευχθεί η επέκταση της ή ο κίνδυνος ατυχήματος και παραλαμβάνουν αριθμό πρωτοκόλλου.
ΟΡΟΦΕΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε : - να μην συσσωρεύονται ρύποι, - να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας - και η αποκόλληση σωματιδίων.	• Η οροφή και οι φεγγίτες που υπάρχουν στη Βαρβάκειο Αγορά, πρέπει να συντηρούνται και να διατηρούνται καθαροί. Τα σπασμένα τζάμια πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. • Η κατασκευή των στεγάστρων και της οροφής στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να προστατεύει την αγορά και τα καταστήματα από τις εξωτερικές κλιματολογικές συνθήκες (πχ βροχή). Ιδιαίτερα στην Αγορά κρέατος της Βαρβακείου Αγοράς επιβάλλεται η κατασκευή νέας, ενιαίας διάφανης οροφής, που θα στεγάζει τους κοινόχρηστους διαδρόμους. Η κατασκευή μιας τέτοιας οροφής κατόπιν της σχετικής μελέτης και της προβλεπόμενης από το νόμο οικοδομικής άδειας θα πρέπει να διασφαλίζει την προστασία των προϊόντων που πωλούνται μέσα στην Αγορά από τις εξωτερικές κλιματολογικές συνθήκες (πχ βροχή, ήλιος, αέρας), από την είσοδο πουλιών και εντόμων αλλά και να μην επιτρέπει την ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών στην Αγορά. • Οι παλιές φθαρμένες λαμαρίνες και οι άλλες ελαφρές κατασκευές που έχουν τοποθετηθεί στην κρεαταγορά για την προστασία των καταστημάτων και των διαδρόμων της αγοράς από τις κλιματολογικές συνθήκες (ακτίνες ηλίου, βροχή κλπ) πρέπει να αφαιρεθούν, τόσο για τη προστασία της ασφάλειας των τροφίμων από την αποκόλληση σωματιδίων όσο και για τη διατήρηση της ομοιομορφίας της Αγοράς. • Η εσωτερική επιφάνεια της κατασκευής της οροφής πρέπει να παρέχει την αποδεκτή επιφάνεια, να μπορεί να διατηρηθεί καθαρή και να μην αποκολλούνται σωματίδια. • Ειδικά στην αγορά οπωροκηπευτικών, για τη προφύλαξη των προϊόντων από τις καιρικές συνθήκες προτείνεται να διερευνηθεί δυνατότητα κατασκευής στεγάστρου που να καλύπτει τις οδούς Αρμοδίου και Αριστογείτονος. Το στέγαστρο πρέπει να προφυλάσσει τα προϊόντα από τις δυσμενείς κλιματολογικές συνθήκες, χωρίς όμως να δημιουργεί πρόβλημα στον εξαερισμό και στον φωτισμό της αγοράς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΣΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ	
Πρέπει να υπάρχουν επαρκής αριθμός τουαλετών με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Οι τουαλέτες δεν πρέπει να οδηγούν κατευθείαν στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.	1.Τουαλέτες στους κοινόχρηστους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς • Η κατασκευή κοινόχρηστων τουαλετών στη Βαρβάκειο Αγορά και η βελτίωση των ήδη υπαρχόντων επιβάλλεται για την εξυπηρέτηση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται στην Βαρβάκειο και δεν υπάρχει η δυνατότητα της κατασκευής τουαλέτας στα καταστήματα τους λόγω μεγέθους αλλά και για τους επισκέπτες της Βαρβακείου Αγοράς. • Οι κοινόχρηστες τουαλέτες θα πρέπει να διαχωρίζονται μεταξύ επισκεπτών και προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων της Βαρβακείου Αγοράς και η είσοδος που εξυπηρετεί το προσωπικό των καταστημάτων να είναι ελεγχόμενη (να μη χρησιμοποιούνται από τους επισκέπτες της Βαρβακείου). • Οι τουαλέτες εξυπηρέτησης του προσωπικού της Αγοράς θα πρέπει να κλειδώνουν όταν η Αγορά δεν λειτουργεί. • Οι κοινόχρηστες τουαλέτες της Βαρβακείου Αγοράς πρέπει: • Να έχουν προθάλαμο • Να έχουν πόρτες που ανοίγουν προς τα μέσα και κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό • Να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα, • Να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και αποτελεσματικά (κάθε μέρα) • Να έχουν είδη υγιεινής «ευρωπαϊκού τύπου», κατάλληλα εξοπλισμένα με καζανάκια. • Να διαθέτουν βρύσες (κατά προτίμηση ποδοκίνητες ή με φωτοκύτταρο) κρύου και ζεστού νερού, συσκευές και εξοπλισμό για το στέγνωμα των χεριών • Να υπάρχουν ποδοκίνητοι κάδοι απορριμμάτων που κλείνουν καλά • Να τοποθετείται πινακίδα με σχετικές οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών. • Στις κοινόχρηστες τουαλέτες μπορεί να εγκατασταθεί ειδικό ερμάριο που θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την αποθήκευση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών που χρησιμοποιούνται για την καθαριότητα του χώρου. • Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους πώλησης των τροφίμων. Ο αέρας πρέπει να κατευθύνεται μακριά από άλλα συστήματα εξαερισμού ή παράθυρα.

	2. Τουαλέτες σε κάθε κατάσταση της Βαρβακείου Αγορά • Σε περίπτωση που οι διαστάσεις της επιχείρησης το επιτρέπουν κάποια καταστήματα πώλησης τροφίμων στην Βαρβάκειο Αγορά, ιδιαίτερα στην αγορά κρέατος και πουλερικών, έχουν τη δυνατότητα αξιοποίησης των υπόγειων ή άλλων χώρων των καταστημάτων για την κατασκευή τουαλέτας έτσι ώστε να εξυπηρετείται το προσωπικό των καταστημάτων αυτών. • Στη παραπάνω περίπτωση, η εγκατάσταση της τουαλέτας πρέπει να πληροί εκτός από τις προϋποθέσεις που αναφέρονται για τις κοινόχρηστες τουαλέτες και τις παρακάτω: ⇒ να διαθέτει σκάλα για ασφαλή πρόσβαση του προσωπικού που θέλει να επισκεφτεί τις τουαλέτες ⇒ σε περίπτωση που ο χώρος αυτός αξιοποιείται για άλλη χρήση πρέπει ο χώρος της τουαλέτας να έχει προθάλαμο με νιπτήρα με τις προδιαγραφές που αναφέρονται στις απαιτήσεις για τους κοινόχρηστους νιπτήρες.
ΝΙΠΤΗΡΕΣ	
Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών	1. Νιπτήρες στους κοινόχρηστους χώρους • Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στους κοινόχρηστους χώρους προσωπικού και στους προθάλαμους των τουαλετών. • Οι νιπτήρες αυτοί θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να επισημαίνεται ότι η χρήση τους είναι αποκλειστικά για τα πλύσιμα των χεριών. • Η εγκατάσταση κοινόχρηστων νιπτήρων θα πρέπει να προβλεφθεί και για την εξυπηρέτηση του προσωπικού των πάγκων πώλησης αλιευμάτων (στο κέντρο της ιχθυαγοράς) της Βαρβακείου Αγοράς. 2. Νιπτήρες σε κάθε κατάσταση της Βαρβακείου Αγοράς • Κάθε επιχείρηση τροφίμων που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά θα πρέπει να εξυπηρετείται από έναν τουλάχιστο νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών. Ο νιπτήρας αυτός θα πρέπει να είναι εγκατεστημένος μέσα στο κατάστημα. • Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα, θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον από μία βρύση. Προτείνεται η χρησιμοποίηση μηχανισμών (πχ ποδοκίνητες βρύσες) που διασφαλίζουν υψηλά επίπεδα υγιεινής, ιδιαίτερα στις επιχειρήσεις πώλησης κρέατος, πουλερικών και αλιευμάτων. • Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι σε ειδικό περιέκτη ή/ και απολυμαντικό για το πλύσιμο των χεριών. Συνίσταται η χρησιμοποίηση αντιβακτηριδιακού απορρυπαντικού.

	• Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι σε ειδικό περιέκτη ή/ και απολυμαντικό για το πλύσιμο των χεριών. Συνίσταται η χρησιμοποίηση αντιβακτηριδιακού απορρυπαντικού. • Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: - Χαρτί μιας χρήσης - Ρολά πετσέτας μίας χρήσης • Η χρήση των υφασμάτων των πετσετών δεν επιτρέπεται • Τα μέσα για τον καθαρισμό των χεριών (απορρυπαντικό, χαρτί κλπ) πρέπει να είναι επαρκή και να συμπληρώνονται ή να αντικαθίστανται καθημερινά • Η ύπαρξη ποδοκίνητου δοχείου απορριμμάτων για απόρριψη των άχρηστων χαρτιών είναι απαραίτητη. • Στα καταστήματα πώλησης αλιευμάτων πρέπει να προβλέπεται ένας νεροχύτης για το πλύσιμο των αλιευμάτων (μετά τον καθαρισμό και τον εκσπλαχνισμό τους). Ο νεροχύτης αυτός πρέπει να έχει κατάλληλη αποχέτευση που οδηγεί τα νερά απευθείας στο αποχετευτικό σύστημα της Αγοράς και όχι στο δάπεδο του κοινόχρηστου διαδρόμου. Πρέπει να προβλέπονται οι κατάλληλες διατάξεις (πλέγματα) για τη συλλογή των λεπιών και για την απόρριψή τους στα απορρίμματα με υγιεινό τρόπο. Για το λόγο αυτό προτείνεται αντικατάσταση του ήδη υπάρχοντος νιπτήρα στα καταστήματα με διπλό που να επιτρέπει τις ανάγκες απολέπισης και πλυσίματος των ψαριών και πλυσίματος των χεριών.
ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ	
Επαρκής αριθμός αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεικτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες.	1. Αποδυτήρια για τους κοινόχρηστους χώρους • Η κατασκευή των κοινόχρηστων αποδυτηρίων στη Βαρβάκειο Αγορά, προτείνεται για την εξυπηρέτηση των επιχειρήσεων που δεν έχουν επαρκείς διαστάσεις για τη κατασκευή αποδυτηρίων ή για την εγκατάσταση ερμαρίων ώστε να ικανοποιήσουν τις ανάγκες για υγιεινή ενδυμασία του προσωπικού τους. Τα κοινόχρηστα αποδυτήρια πρόκειται να εξυπηρετούν τα καταστήματα πώλησης οπωροκηπευτικών, τους πάγκους πώλησης αλιευμάτων και εκείνες τις επιχειρήσεις κρέατος και πουλερικών που δεν έχουν επαρκή χώρο για τη δημιουργία αποδυτηρίων. • Στον χώρο πώλησης των οπωροκηπευτικών προτείνεται η κατασκευή κοινόχρηστων αποδυτηρίων διαμορφώνοντας κατάλληλα κάποιο από τα υπάρχοντα άδεια καταστήματα. • Στους χώρους των κοινόχρηστων αποδυτηρίων, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή σε αριθμό, τα οποία θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. • Τα κοινόχρηστα αποδυτήρια, πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να διαθέτουν λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα. • Τα κοινόχρηστα αποδυτήρια πρέπει να έχουν νιπτήρες για την εξυπηρέτηση της υγιεινής του προσωπικού που τα

	χρησιμοποιεί και να διατηρούνται καθαρά. 2. Αποδυτήρια για τα καταστήματα της Βαρβακείου Αγοράς • Στα καταστήματα της Βαρβακείου Αγοράς, που διαθέτουν επαρκή χώρο, μπορούν να εγκαταστήσουν χώρους αποδυτηρίων στα υπόγεια ή στα πατάρια των καταστημάτων τους. Συγκεκριμένα, πρέπει να υπάρχουν ειδικά (διπλά) ερμάρια, επαρκή σε αριθμό, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη και η ενδυμασία του προσωπικού. • Τα ερμάρια αυτά πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού, να τοποθετούνται σε καθαρό χώρο, να διατηρούνται καθαρά και να χρησιμοποιούνται μόνο για τον σκοπό για τον οποίον προορίζονται.
--	--

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΟΥ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΥΓΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται με τις τροφές, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.	• Τα άτομα τα οποία απασχολούνται στους χώρους πώλησης των τροφίμων στη Βαρβάκειο Αγορά, θα πρέπει να είναι υγιή και να έχουν πρόσφατα ενημερωμένο βιβλιάριο υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. • Η απαίτηση αυτή αφορά όλες τις επιχειρήσεις που εμπορεύονται ανοιχτά τρόφιμα (κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα, οπωροκηπευτικά) στη Βαρβάκειο Αγορά. Από την απαίτηση εξαιρούνται τα άτομα που εργάζονται στα γραφεία και γενικότερα όσοι δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. • Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να εκδίδεται με μέριμνα του εργαζόμενου και τη συνδρομή της επιχείρησης στην οποία απασχολείται. • Κατά την πρόσληψή των ατόμων τα οποία θα ασχοληθούν στους χώρους επεξεργασίας πρέπει να επιβεβαιώνεται ότι δεν νοσούν από ασθένειες που είναι δυνατόν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα. Η επιβεβαίωση αυτή πρέπει να γίνεται με τις κατάλληλες ιατρικές εξετάσεις για την έκδοση βιβλιαρίου υγείας. • Το βιβλιάριο υγείας του προσωπικού πρέπει να ενημερώνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να επιδεικνύεται στις αρμόδιες αρχές όταν ζητηθεί. • Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που μεταδίδεται με τις τροφές, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη, διάρροια, εμετό ή στομαχικές διαταραχές, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό του ατόμου από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο. Σε περίπτωση επιδημιών, η κάθε επιχείρηση θα πρέπει να φροντίζει με την συνδρομή των υγειονομικών αρχών, να ενημερώνει το προσωπικό για τους πιθανούς κινδύνους των προϊόντων της και τα μέτρα πρόληψής τους. • Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους πώλησης ανοιχτών τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει άμεσα τους ανωτέρους του, σε περίπτωση προσβολής του από ασθένεια που μεταδίδεται με τα τρόφιμα. • Τα άτομα που έχουν πληγές ή κοψίματα ή τα αποκτούν κατά τη διάρκεια της εργασίας θα πρέπει να αναφέρουν το τραύμα τους και να δέχονται τις πρώτες βοήθειες (αδιάβροχος επίδεσμος στην πληγή). • Ο υπεύθυνος της κάθε επιχείρησης πώλησης τροφίμων θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για

	τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας. • Οι υπεύθυνοι της Βαρβακείου Αγοράς, πρέπει να αναλάβουν ή αναθέσουν την εκπαίδευση του προσωπικού που απασχολείται στις αγορές αυτές, σχετικά με την προσωπική υγεία και υγιεινή τους, ώστε να γίνουν κατανοητά τα μέτρα που λαμβάνονται για την αντιμετώπιση τυχόν επιμολύνσεων.
ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ, ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει προστατευτικό ρουχισμό	• Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους πώλησης τροφίμων της Βαρβακείου Αγοράς πρέπει να φορά κατάλληλη και καθαρή στολή εργασίας. Η απαίτηση αυτή αφορά το προσωπικό όλων των επιχειρήσεων που διαχειρίζονται τρόφιμα στη Βαρβάκειο Αγορά. Η απαίτηση αυτή αφορά επιπλέον τα άτομα τα οποία εργάζονται έστω και περιστασιακά στους χώρους αυτούς, όπως συνεργεία καθαρισμού κ.λ.π. Από την απαίτηση εξαιρούνται τα άτομα που εργάζονται στα γραφεία, και γενικότερα όσοι δεν έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. • Η στολή εργασίας περιλαμβάνει ποδιά, ή φόρμα , ή ρόμπα που καλύπτει τους βραχίονες και το υπόλοιπο σώμα και φτάνει σε μάκρος κάτω από το επίπεδο της μέσης, κατάλληλο καπέλο ή σκούφο και μπότες ή ειδικά υποδήματα. Η στολή εργασίας πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να προστατεύει ταυτόχρονα τον εργαζόμενο και το προϊόν να είναι ανοικτού χρώματος και να έχει όσο το δυνατόν λιγότερες τσέπες. • Οι ιχθυοπώλες υποχρεούνται σε ομοιόμορφη ανοικτού χρώματος στολή εργασίας (ρόμπα μήκους έως το ύψος του γονάτου, μακρυμάνικη κατά την χειμερινή περίοδο και κοντομάνικη ή με ανασηκωμένα μανίκια κατά την καλοκαιρινή περίοδο). • Ειδικός προστατευτικός ρουχισμός όπως καλύμματα μανικών, πλαστικές ποδιές ή μονωμένα σακάκια πρέπει να παρέχονται όπου θεωρούνται απαραίτητα. Αν χρειάζεται (επιχειρήσεις πώλησης κρέατος) η χρησιμοποίηση καλυμμάτων αυχένα, τότε αυτά πρέπει να είναι καθαρά πριν από τη χρήση τους. • Η στολή εργασίας πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρή. • Το προσωπικό πρέπει: - Να φροντίζει για την καθαριότητα του σώματός του - Να πηγαίνει κατευθείαν στα αποδυτήρια της επιχείρησης ή στα κοινόχρηστα αποδυτήρια, πριν αρχίσει την καθημερινή του εργασία, να αφήνει το επανωφόρι του και τα άλλα προσωπικά του είδη , να φορά τη στολή εργασίας και να πλένει σωστά τα χέρια του. • Το σωστό πλύσιμο των χεριών περιλαμβάνει: - χρησιμοποίηση σαπουνιού για τη διάσπαση των λιπών, της ρύπανσης και την μείωση των μικροοργανισμών - τρίψιμο των νυχιών και των χεριών, αν υπάρχουν ρωγμές, με κατάλληλη μικρή βούρτσα

	- καλό ξέπλυμα με νερό - στέγνωμα με χαρτί μιας χρήσεως ή άλλη συσκευή στεγνώματος - απολύμανση όπου αυτό είναι απαραίτητο (η απολύμανση είναι απαραίτητη στην περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται απολυμαντικό μαζί με το σαπούνι). • Το προσωπικό κατά την ώρα της εργασίας πρέπει: - Να φορά σωστά τη στολή εργασίας, η οποία πρέπει να είναι πάντα καθαρή. - Να αλλάζει τη στολή εργασίας ενδιάμεσα της εργασίας αν αυτή είναι λερωμένη σε βαθμό που να αποτελεί κίνδυνο για την επιμόλυνση των τροφίμων. - Να συμπεριφέρεται σωστά κατά την ώρα της εξυπηρέτησης, δηλαδή να μην καπνίζει, να μη φτύνει, να μη τρώει, να μην πίνει, να μην ακουμπά τα χέρια στη μύτη, στο στόμα, στα μαλλιά, στη στολή εργασίας και σε άλλα αντικείμενα εκτός των τροφίμων με τα οποία δουλεύει. - Να πλένει τα χέρια του τακτικά κατά τη διάρκεια της εργασίας του και όταν χρειάζεται. • Το κάπνισμα απαγορεύεται κατά την ώρα εξυπηρέτησης των πελατών στους χώρους πώλησης των τροφίμων, και ιδιαίτερα στους χώρους νωπού κρέατος, πουλερικών και αλιευμάτων της Βαρβακείου Αγοράς. • Με τα χέρια είναι δυνατόν να επιμολυνθούν τα τρόφιμα και να μεταφερθούν σημαντικές ασθένειες στον καταναλωτή. Γι' αυτό απαιτείται το προσωπικό που απασχολείται με το χειρισμό των νωπών τροφίμων να πλένει τα χέρια του: - πριν την έναρξη της εργασίας - μετά από φτέρνισμα ή βήξιμο μέσα στην παλάμη τους. - μετά τον χειρισμό απορριμμάτων, - μετά τον χειρισμό χημικών ουσιών, - πριν και μετά από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, - μετά την επαφή με μολυσμένα τρόφιμα, - μετά το κάπνισμα. - μετά από τη χρήση της τουαλέτας. - μετά τα διαλείμματα • Οι πλαστικές ποδιές απαγορεύεται να πλένονται στο πάτωμα. • Για την εφαρμογή τους ατομικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό τους ενδυμασίας τους εργασίας τους βαρύνουν την επιχείρηση στην οποία απασχολούνται.
--	---

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Η εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να περιλαμβάνει θέματα ασφάλειας τροφίμων και ειδικότερα θέματα που έχουν σχέση με :
 - την ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού
 - την ενδυμασία του προσωπικού κατά την εργασία
 - τη σωστή συμπεριφορά του προσωπικού κατά την ώρα της εργασίας
 - τη σωστή συμπεριφορά του προσωπικού κατά τους χειρισμούς των τουαλετών
 - τους γενικούς και ειδικούς κανόνες υγιεινών χειρισμών των τροφίμων.
- Για το ήδη υπάρχον προσωπικό της Βαρβακείου Αγοράς θα πρέπει να δημιουργηθούν άμεσα εκπαιδευτικά προγράμματα (διάρκειας 12 ωρών) σε θέματα υγιεινής τροφίμων και να επαναλαμβάνονται σε τακτά χρονικά διαστήματα .
- Για το νεοδιοριζόμενο προσωπικό της Βαρβακείου Αγοράς η εκπαίδευση αυτή πρέπει να αποδεικνύεται ότι έγινε κατά την πρόσληψη του.
- Η πώληση κρέατος στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να γίνεται από άτομα τα οποία έχουν παρακολουθήσει τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος Αθηνών ή Θεσσαλονίκης, και τα οποία φέρουν τα σχετικά αποδεικτικά (**πιστοποιητικό επαγγελματικής ικανότητας**) που πιστοποιούν την κατάρτισή τους, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
ΜΕΣΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΚΤΕΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΩΝ ΟΧΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ	
Τα μεταφορικά οχήματα ή /και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις. Πρέπει δε όπου είναι ανάγκη, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή /και να απολυμαίνονται δεόντως. Σε μεταφορικά οχήματα ή /και σε περιέκτες που έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος της μόλυνσης. ΠΔ. 40/77. Άρθρο 11. §4. Τα εν παρ. 2. Και 3 μέσα μεταφοράς, δέον να πληρούν τους όρους υγιεινής, να είναι απολύτου καθαριότητας και να πλένονται και απολυμαίνονται με έκαστην μεταφοράν και τα μεταφέρονται σφάγιο ζώα και προ εκάστης φορτώσεως για τα μεταφέροντα τρόφιμα, κυρίως δε δια τα ευαλλοιώτα. Η απολύμανσις δέον όπως διενεργείται δ' ουσιών μη δυνάμενων να επηρεάσουν την υγείαν των ζώων ουδέ να επηρεάσουν δυσμενώς επί των προϊόντων.	• Ο σχεδιασμός και κατασκευή των μεταφορικών μέσων και περιεκτών αναφέρονται στις ειδικές απαιτήσεις για τη μεταφορά για κάθε επιχείρηση τροφίμων που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά. Συγκεκριμένα για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης κρέατος και πουλερικών στο κεφάλαιο X , για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης οπωροκηπευτικών προϊόντων στο κεφάλαιο XI και επιχειρήσεις πώλησης αλιευμάτων στο κεφάλαιο XII. • Τα μεταφορικά μέσα προϊόντων ζωικής προέλευσης (κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα κλπ) πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται καθημερινά • Το πλύσιμο των μεταφορικών μέσων πρέπει να γίνεται αφού αυτά έχουν εκκενωθεί εντελώς από τα μεταφερόμενα προϊόντα • Απαγορεύεται το πλύσιμο των μέσων μεταφοράς σε χώρους όπου μπορεί να προκληθεί επιμόλυνση των τροφίμων δηλαδή γύρω από την Αγορά • Το πλύσιμο των μεταφορικών μέσων πρέπει να γίνεται σε εγκεκριμένα πλυντήρια, με παροχή πόσιμου νερού και κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. • Τα μέσα καθαρισμού (απορρυπαντικά και απολυμαντικά) πρέπει να είναι κατάλληλα για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των μέσων μεταφοράς και να ξεπλένονται καλά. Η απολύμανση των μέσων μεταφοράς μπορεί να γίνει και με ατμό. • Τα μεταφορικά μέσα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και πάντα καθαρά. • Τα μέσα μεταφοράς κρέατος, πουλερικών, αλιευμάτων και οπωροκηπευτικών πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά των αντίστοιχων προϊόντων. • Οι περιέκτες των τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλα προϊόντα πλην των τροφίμων, όπως για παράδειγμα τα χημικά καθαριστικά. • Η χρήση διαφορετικών χρωμάτων για διαφορετικούς τύπους προϊόντων είναι καλή πρακτική. Για τους περιέκτες πρέπει να προβλέπεται ειδικό πρόγραμμα καθαρισμού και εάν είναι δυνατόν κοινόχρηστες εγκαταστάσεις για το πλύσιμό τους.
ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	
Διαχωρισμός των προϊόντων κατά τη μεταφορά	
Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή /και περιέκτες	• Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα τρόφιμα να

χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.	διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα, που μπορεί να προκαλέσουν επιμόλυνση σε αυτά. Όπως χημικές ουσίες οι οποίες μπορεί να μολύνουν τα τρόφιμα ή είναι τοξικές.
Απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης κατά την μεταφορά	
Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή /και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι της μόλυνσης.	• Τα τυλιγμένα και συσκευασμένα προϊόντα γενικά να καλύπτουν αυτή την απαίτηση. • Τα ασυσκευαστα τρόφιμα πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλα κλειστά μεταφορικά μέσα ή σκεπαστούς περιέκτες.
Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μεταφορικά μέσα	
Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα ή /και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να διατηρούν τα τρόφιμα στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο της θερμοκρασίας. ΠΔ. 40/77. Άρθρο 11. §5γ) Τα μεταφέρονται τρόφιμα μέσα, δέον όπως είναι εφοδιασμένα με όργανα ελέγχου της θερμοκρασίας, ήτοι θερμόμετρα ή αυτογραφικές συσκευές δια την καταγραφήν ανά πάσαν στιγμήν της κρατούσης, εις το αμάξωμα ή εις έκαστον κόστον του πλοίου- ψυγείου, θερμοκρασίας. Ειδικώς δια τα πλοία – ψυγεία, είναι υποχρεωτική ή τήρησις ημερολογίου, εις το οποίον αναγράφεται τουλάχιστον ανά βώρον η θερμοκρασία έκαστου κύτους. Δ) αι καταγραφικαί ταινίαι των θερμομέτρων διατηρούνται υπ ευθύνη των πλοιάρχων και επιδεικνύονται εις τον ενεργούντα τον έλεγχον κτηνιάτρον, όστις υποχρεούνται εις την υπογραφήν της ταινίας.	• Οι απαιτήσεις για τη θερμοκρασία μεταφοράς των προϊόντων αναφέρονται στις ειδικές απαιτήσεις για τη μεταφορά, ανάλογα με την επιχείρηση που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά (Κεφ. X-XIII). • Τα τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να μεταφέρονται με θερμοκρασία ψύξης ή κατάψυξης για να αποφευχθούν τυχόν αλλοιώσεις. • Όργανα μέτρησης θερμοκρασίας, που μετρούν την θερμοκρασία του προϊόντος , είτε άμεσα είτε έμμεσα με μέτρηση της θερμοκρασίας του αέρα είναι υποχρεωτικά όταν γίνεται μεταφορά τροφίμων που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΠΑΓΟΥ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις τους νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΝΕΡΟ	
Η επιχείρηση πρέπει να έχει επαρκή παροχή «πόσιμου νερού» τους ορίζεται στην Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986(ΦΕΚ 53/Β/10.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986) περί της ποιότητας του πόσιμου νερού. Το «πόσιμο νερό» πρέπει να χρησιμοποιείται, ώστε διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.	• Το νερό που χρησιμοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του «πόσιμου». Το νερό του δικτύου έχει τα χαρακτηριστικά αυτά εκτός και εάν έχουν γίνει επεμβάσεις, τους σχηματισμός δεξαμενής κ.ά. • Το νερό θεωρείται πόσιμο όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης • Πόσιμο νερό πρέπει να χρησιμοποιείται: ⇒ για τον πλύσιμο των τροφίμων, όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο ⇒ για παραγωγή πάγου ⇒ για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα ⇒ για το πλύσιμο των χεριών των πωλητών και των χειριστών των τροφίμων ⇒ για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών και γενικότερα του εξοπλισμού των καταστημάτων πώλησης τροφίμων που στεγάζονται στη Βαρβάκειο Αγορά. • Το νερό που χρησιμοποιείται επιβάλλεται να είναι “πόσιμο” διότι η χρήση «μη πόσιμου νερού» αποτελεί κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού, και των προϊόντων • Η παροχή, η πίεση και η θερμοκρασία του νερού πρέπει να είναι επαρκείς για τους λειτουργικές ανάγκες τους κάθε επιχείρησης πώλησης τροφίμων. Η Αγορά πρέπει να είναι σε θέση να καλύπτει τους ανάγκες σε πόσιμο νερό των επιχειρήσεων που στεγάζονται σε αυτές. • Οι σωληνώσεις του νερού πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και ελέγχονται συστηματικά για την ανίχνευση πιθανών επιμολύνσεων. • Αν χρησιμοποιούνται πλαστικές μάνικες ή σωλήνες από τους επιχειρήσεις που στεγάζονται στη Βαρβάκειο Αγορά, αυτές πρέπει: ⇒ να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα ⇒ να διατηρούνται πάντα καθαρές ⇒ να τακτοποιούνται αμέσως μετά τη χρήση τους σε βάσεις στερεωμένες στον τοίχο και πιο ψηλά από το δάπεδο. • Δεν συνιστώνται παροχές μη «πόσιμου νερού» τους χώρους της Βαρβακείου Αγοράς. • Σε τους περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη πόσιμου νερού. Σε αυτές τους παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.

ΠΑΓΟΣ

Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τους όρους της Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986(ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986). Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται κάθε φορά που χρειάζεται, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.

Ο πάγος πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται με συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε επιμόλυνση.

- Η παραγωγή πάγου ή νερού ψύξης θερμοκρασίας $<10^{\circ}\text{C}$, θα πρέπει να γίνονται με «πόσιμο» νερό . Μετά την παραγωγή τους, θα πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλες κλειστές καθαρές δεξαμενές, οι οποίες τα προστατεύουν από πιθανές επιμολύνσεις.
- Κατά τη μεταφορά του πάγου από το κατάστημα παραγωγής πάγου στα καταστήματα τροφίμων της Βαρβακείου Αγοράς, πρέπει να τηρούνται οι κανόνες υγιεινής για να μη επιμολύνεται.
- Η συσκευή θρυμματισμού του πάγου πρέπει να είναι από ανοξείδωτο υλικό και για το λόγο αυτό πρέπει να αντικατασταθεί η υπάρχουσα.
- Τα μέρη της συσκευής παραγωγής πάγου και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του πάγου στα καταστήματα τροφίμων πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. Τα σκεύη πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά που αντέχουν στο κρύο και δεν υπάρχει κίνδυνος να σπάσουν και να βρεθούν ξένα σώματα στον πάγο.
- Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τον χειρισμό του πάγου πρέπει να έχουν διαφορετικό χρώμα από τα άλλα σκεύη της επιχείρησης..
- Ο πάγος πρέπει να αποθηκεύεται έτσι που αποφεύγεται η επιμόλυνσή του, μέσα σε κατάλληλα για το σκοπό αυτό δοχεία .
- Τα δοχεία πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Πρέπει να περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα τακτικού καθαρισμού της επιχείρησης και να πλένονται μετά την χρήση τους.
- Σε περίπτωση φθοράς των δοχείων, αυτά πρέπει να απομακρύνονται και να αντικαθίστανται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας
(Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

1. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται και να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.

- Κάθε επιχείρηση της Βαρβακείου Αγοράς πρέπει να φροντίζει για την καθημερινή απομάκρυνση των απορριμμάτων από το κατάστημα.
- Για την σωστή πρακτική, θα πρέπει τα απορρίμματα να απομακρύνονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, ή/ και ενδιάμεσα της ημέρας αν υπάρχει ανάγκη.
- Απαγορεύεται η συσσώρευση απορριμμάτων στο δάπεδο.
- Ο Δήμος Αθηναίων πρέπει να εξασφαλίζει χώρους στην περίμετρο της Αγοράς (ή σε άλλους χώρους όπου τα καταστήματα έχουν πρόσβαση) και σε συγκεκριμένες θέσεις για την τοποθέτηση **μεγάλων κάδων συλλογής απορριμμάτων** για τη συγκέντρωση των απορριμμάτων έως την τελική απομάκρυνσή τους από το χώρο της Αγοράς
- Ο χώρος συλλογής των απορριμμάτων δεν πρέπει να γειτονεύει με εισόδους ή παράθυρα που επικοινωνούν με τους χώρους πώλησης των τροφίμων.
- Επιβάλλεται η άμεση απομάκρυνση του αυτοκινήτου (σκουπιδιάρας) που εξυπηρετεί την Αγορά οπωροκηπευτικών της Βαρβακείου Αγοράς.
- Οι μεγάλοι κάδοι συλλογής απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανση τους. Πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων.
- Όλα τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται καθημερινά από τους κοινόχρηστους χώρους, ενώ οι κάδοι απορριμμάτων πρέπει να εκκενώνονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται στους ειδικούς χώρους πλύσεως των κάδων.

ΚΑΔΟΙ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι.

Οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφόσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

- Στις επιχειρήσεις τροφίμων της Βαρβακείου Αγοράς οι **περιέκτες ή τα δοχεία ή οι κάδοι** που κατασκευάζονται ειδικά για να δεχτούν απορρίμματα, υποπροϊόντα, μη βρώσιμα και τοξικά ή επικίνδυνα υλικά θα πρέπει:
 - να κατασκευάζονται από ουδέτερα και αδιαπέραστα υλικά που να μπορούν να πλυθούν
 - να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά, τα οποία δεν θα οξειδώνονται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφονται κατά τη χρήση τους. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό. Η κατασκευή τους πρέπει να είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.
 - Η χωρητικότητα τους και ο αριθμός τους πρέπει να

	ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης. - Το σχήμα τους πρέπει να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθορισμό τους. - Να φέρουν κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από το αναζητούντα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται. - Να είναι ευδιάκριτα επισημασμένοι Η χρήση χρωματιστά επισημασμένων δοχείων προτείνεται. Όταν χρησιμοποιούνται σακούλες απορριμμάτων πρέπει να διαχωρίζονται από τις υπόλοιπες σακούλες. - Να πλένονται εύκολα και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά - Να μην χρησιμοποιούνται σε καμιά περίπτωση για τα τρόφιμα - Να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των επιχειρήσεων, - Να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους, - Να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους - Να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων. • Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου. • Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους. • Η ευθύνη για τον καθαρισμό και την απολύμανση των κάδων μέσα σε κάθε κατάσταση πώλησης ανήκει στον υπεύθυνο της επιχείρησης. • Τα μεγάλα σε μέγεθος απορρίμματα όπως κουτιά, κιβώτια, κλπ, πρέπει να απομακρύνονται από τον χώρο των επιχειρήσεων αμέσως μόλις είναι πρακτικά εφικτό. • Απορρίμματα όπως χαρτόνια, καθαρά υλικά συσκευασίας, χαρτί ή άλλα μη μολυσμένα περιτυλίγματα που πρόκειται να ανακυκλωθούν δεν πρέπει να τοποθετούνται μαζί με τα υπόλοιπα απορρίμματα. • Πρέπει να προβλέπονται ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, προοριζόμενα για την τοποθέτηση των προϊόντων που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. • Τα είδη των τροφίμων που δεν πρόκειται να πωληθούν αλλά να επιστραφούν στον προμηθευτή πρέπει να φέρουν κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε συγκεκριμένη περιοχή. Αν αυτά βρίσκονται σε ασφαλή συσκευασία δεν είναι απαραίτητη η χρήση κλειστών
--	---

	δοχείων απορριμμάτων. • Άλλα απορρίμματα που περιλαμβάνουν τραυματισμένα και λάθος επισημασμένα προϊόντα πρέπει να απορρίπτονται σε δοχεία απορριμμάτων που μπορούν να κλείσουν.
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΚΟΜΙΔΗ ΤΩΝ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	
Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, καθώς και η μόλυνση του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.	• Είναι απαραίτητη η ύπαρξη καθορισμένης περιοχής για την αποθήκευση των απορριμμάτων που απομακρύνονται από τα καταστήματα τροφίμων. Λόγω της γειννίας του χώρου αποκομιδής των απορριμμάτων με τις εγκαταστάσεις της Αγοράς, η αποκομιδή πρέπει να γίνεται απαραίτητα σε ώρες που τα καταστήματα δεν λειτουργούν. • Η αποκομιδή των απορριμμάτων από την Αγορά, πρέπει να γίνεται μετά το κλείσιμο των εμπορικών καταστημάτων, και σε συγκεκριμένες ώρες • Φροντίδα πρέπει να λαμβάνεται ώστε να διασφαλιστεί ότι τα απορρίμματα και τα υλικά που πρόκειται να προωθηθούν για ανακύκλωση, να μην αποτελούν εστίες προσέλκυσης επιβλαβών ζώων, τρωκτικών, εντόμων, σκύλων κλπ. Προστατευτικά μέτρα όπως η αποτελεσματική περίφραξη, η αποθήκευση απορριμμάτων σε κλειστούς χώρους και σε κλειστούς μεταλλικούς κάδους, πρέπει να επιβάλλονται. • Τα απορρίμματα δεν επιτρέπεται να σκορπίζονται στην γύρω περιοχή, ή αν πρόκειται για ρευστά να μην διαφεύγουν σε αποχετεύσεις ή ρυάκια. • Ο χώρος συγκέντρωσης των απορριμμάτων προς αποκομιδή πρέπει να καθαρίζεται καθημερινά. Η ευθύνη για τον καθαρισμό του χώρου αποκομιδής όπως και των μεγάλων κάδων συγκέντρωσης απορριμμάτων των αγορών, ανήκει στον Δήμο Αθηναίων .

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, τα οποία έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπουν τον επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.	• Ο σταθερός εξοπλισμός θα πρέπει να τοποθετείται έτσι ώστε να επιτρέπει τον εύκολο και τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανσή του. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει να έχει ικανοποιητική απόσταση από το δάπεδο ή τον γύρω εξοπλισμό. Στην περίπτωση όμως όπου λόγω μεγέθους πρέπει να τοποθετηθεί επάνω στο δάπεδο, τότε πρέπει να στεγανοποιείται επαρκώς. • Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας του κρέατος και των πουλερικών εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους. • Οι πάγκοι, τα τραπέζια, οι βιτρίνες, οι ψυχόμενες επιφάνειες και ο λοιπός εξοπλισμός που χρησιμοποιεί ένα κατάστημα πώλησης τροφίμων, πρέπει να μπορούν να αποσυναρμολογούνται ή να ανοίγουν επαρκώς για τον καθαρισμό τους και να μετακινούνται εύκολα ώστε να επιτρέπεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του γύρω χώρου
Ειδικές απαιτήσεις για τα καταστήματα της Βαρβακείου Αγοράς	
Καταστήματα πώλησης κρέατος/ πουλερικών / αλιευμάτων στη Βαρβάκειο Αγορά	• Οι καταστηματάρχες είναι υπεύθυνοι για την καθαριότητα έμπροσθεν και μέσα του καταστήματος των. • Τα καταστήματα πώλησης κρέατος ή πουλερικών ή αλιευμάτων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να διατηρούνται καθαρά. • Ο τύπος καθαρισμού που χρησιμοποιείται συνήθως είναι ο υγρός καθαρισμός που γίνεται με τη χρήση νερού, απορρυπαντικού ή/ και απολυμαντικού. Συχνά συνδυάζεται ο καθαρισμός με την απολύμανση. • Όλοι οι χώροι του καταστήματος και οι βιτρίνες ή οι ψυχόμενες επιφάνειες έκθεσης προς πώληση, πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά κάθε μέρα εργασίας. Εάν χρησιμοποιούνται περιέκτες (δίσκοι) για την έκθεση των προϊόντων ή εργαλεία κοπής τροφίμων αυτά θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται καθημερινά. • Τα κανάλια αποχέτευσης που καταλήγουν τα υγρά λύματα από το κατάστημα πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά • Τα δοχεία απορριμμάτων πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται τακτικά. • Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών των επιφανειών, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά, που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους τροφίμων. • Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με το κρέας και τα αλιεύματα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά. • Η συχνότητα καθαρισμού των επιφανειών του εξοπλισμού

	που δεν έρχονται σε επαφή με το κρέας και τα αλιεύματα πρέπει να είναι τέτοια που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση ρύπανσης ή την εγκατάσταση εντόμων και τρωκτικών. • Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα. • Όλες οι επικίνδυνες ουσίες, απορρυπαντικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα κλπ.. των καταστηματαρχών, πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά απομονωμένους χώρους (κλειδωμένους), μακριά από τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, και χρησιμοποιούνται μόνο από το αρμόδιο προσωπικό. Τα δοχεία των παραπάνω ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα με το όνομά τους και με τις οδηγίες χρήσης τους • Τα εργαλεία καθαρισμού δεν πρέπει να "τραυματίζουν" τον εξοπλισμό (π.χ. Συρμάτινες βούρτσες σε ανοξείδωτο εξοπλισμό), ούτε και να αφήνουν μικρά κομμάτια που μπορεί να επιμολύνουν το προϊόν. • Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (όχι πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα στο νερό). • Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. • Οι τουαλέτες (σε όποια καταστήματα υπάρχουν) πρέπει να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και να απολυμαίνονται τακτικά διότι είναι οι χώροι των μεγάλων επιμολύνσεων. • Δεν επιτρέπεται το πλύσιμο του δαπέδου με νερό υπό πίεση, όταν βρίσκονται εκτεθειμένα κρέατα και πουλερικά στον χώρο. • Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα κρέατα • Τα κιβώτια πολλαπλών χρήσεων πώλησης αλιευμάτων πρέπει να καθαρίζονται και να ξεπλένονται εξωτερικά και εσωτερικά ύστερα από κάθε χρήση, με πόσιμο νερό και εφόσον κρίνεται απαραίτητο, θα πρέπει να απολυμαίνονται. Τα ξυλοκιβώτια μιας χρήσεως πρέπει να απορρίπτονται.
Καταστήματα πώλησης οπωροκηπευτικών, λοιπών προϊόντων (όσπρια, δημητριακά, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, μπαχαρικά) και συσκευασμένων τροφίμων	• Τα καταστήματα και ο εξοπλισμός των καταστημάτων πώλησης οπωροκηπευτικών, λοιπών προϊόντων (όσπρια, δημητριακά, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, μπαχαρικά) και συσκευασμένων τροφίμων στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να διατηρούνται καθαρά. • Η συχνότητα καθαρισμού των χώρων και του εξοπλισμού πρέπει να είναι τέτοια που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση ρύπανσης, την ανάπτυξη μυκήτων (μούχλας) ή την εγκατάσταση εντόμων και τρωκτικών στους αποθηκευτικούς χώρους. • Γενικά οι χώροι πώλησης (οι πάγκοι, τα ράφια, τα τραπέζια, οι βιτρίνες και οι ιδιοκατασκευές οι οποίες χρησιμοποιούνται για την έκθεση των προϊόντων) των οπωροκηπευτικών προϊόντων πρέπει να αποσυναρμολογούνται και να καθαρίζονται καθημερινά.

	Οι χώροι αποθήκευσης τακτικά, τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα. • Ο καθαρισμός μπορεί να είναι ξηρός (με τη χρήση κατάλληλων εργαλείων – βούρτσες, σκούπες κλπ) ή υγρός (με τη χρησιμοποίηση κατάλληλων εργαλείων, απορρυπαντικών και νερού). Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. • Κατά τον υγρό καθαρισμό των χώρων, και του εξοπλισμού θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην μολύνονται τα προϊόντα με τα απορρυπαντικά και το νερό ξεπλύματος. • Η παραμονή υγρασίας μετά τον υγρό καθαρισμό μπορεί να αποτελέσει κίνδυνο για την ανάπτυξη μούχλας. Για τον λόγο αυτό, τα υγρά πρέπει να αποστραγγίζονται αποτελεσματικά. • Ιδιαίτερη φροντίδα πρέπει να λαμβάνεται από τους καταστηματαρχες για τον καθαρισμό του χώρου συγκέντρωσης των καφασιών ή των άλλων υλικών συσκευασίας, ώστε να μην αποτελούν εστίες προσέλευσης επιβλαβών ζώων • Όλες οι επικίνδυνες ουσίες, απορρυπαντικά, εντομοκτόνα κλπ. αποθηκεύονται σε ειδικά ερμάρια (κλειδωμένα) και χρησιμοποιούνται μόνο από το αρμόδιο προσωπικό.
--	---

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΠΡΟΛΗΨΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ ΣΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΚΑΙ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ	
Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα, τρωκτικά και έντομα	• Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής στην Αγορά. • Πρέπει να λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για τη πρόληψη εισόδου επιβλαβών ζώων, τρωκτικών και εντόμων στους χώρους της Αγοράς. Τέτοια επιβλαβή ζώα, τρωκτικά και έντομα είναι ποντίκια, αρουραίοι, κατσαρίδες, μύγες, γάτες, σκύλοι, περιστέρια, άλλα πτηνά, και κάποια έντομα που προσβάλλουν τα αποθηκευμένα προϊόντα όπως σκουλήκια και πεταλούδες. • Ο Δήμος Αθηναίων, ως επόπτης της Βαρβακείου Αγοράς, πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την πρόληψη εισόδου τους στους χώρους της Αγοράς. Τέτοια μέτρα είναι: - Ο σχολαστικός και καθημερινός καθαρισμός των κοινόχρηστων χώρων της Αγοράς από ειδικό συνεργείο - Η τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα - Ο καθαρισμός των υπογείων ή των παρακείμενων κτισμάτων και η απομάκρυνση των άχρηστων υλικών όπου μπορεί να φωλιάσουν ζώα, τρωκτικά και έντομα - Η κάλυψη των αποχετευτικών καναλιών με ανοξείδωτα πλέγματα - Η δημιουργία κατάλληλων χώρων συγκέντρωσης απορριμμάτων και η τακτική απομάκρυνσή τους. - Ο τακτικός καθαρισμός και η απολύμανση των κάδων συγκέντρωσης απορριμμάτων. - Η σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος - Η διενέργεια τακτικών επιθεωρήσεων και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων • Η κάθε επιχείρηση πώλησης τροφίμων στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να μεριμνά για την πρόληψη της εισόδου τρωκτικών και εντόμων στο κατάστημα της φροντίζοντας για: - την κάλυψη των αποχετευτικών καναλιών με πλέγματα - την χρησιμοποίηση παγίδων για τα έντομα - την αποφυγή δημιουργίας εσοχών ή κοιλοτήτων στους τοίχους οι οποίες χρησιμοποιούνται για την εγκατάστασή των τρωκτικών ή εντόμων - την σχολαστική και αποτελεσματική καθαριότητα των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού

	- την καθημερινή απομάκρυνση των απορριμμάτων από το εσωτερικό της επιχείρησης και την όσο το δυνατόν γρηγορότερη απομάκρυνση των απορριμμάτων από την Αγορά. - την αποθήκευση των τροφίμων πάνω σε παλέτες ή ράφια. Οι παλέτες με τα συσκευασμένα τρόφιμα (ιδιαίτερα τα οπωροκηπευτικά) δεν πρέπει να ακουμπούν απευθείας στον τοίχο. Πρέπει να δημιουργούνται διάδρομοι ανάμεσα στα αποθηκευμένα προϊόντα ώστε να είναι δυνατή η επιθεώρηση των αποθηκών. • Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος των εντόμων, αρουραίων, ποντικών και πουλιών.
--	--

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ

	• Ο Δήμος Αθηναίων, ως επόπτης της Βαρβακείου Αγοράς πρέπει να λαμβάνει μέτρα για την καταπολέμηση τρωκτικών τους στους κοινόχρηστους χώρους της Αγοράς. Πρέπει να μεριμνεί για την καταπολέμησή τους και να συνεργάζεται για το σκοπό αυτό με αρμόδια εταιρεία καταπολεμήσεως τρωκτικών, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία (συμβόλαιο). Απαραίτητη είναι η τοποθέτηση δολωματικών σταθμών στα υπόγεια των κτιρίων της αγοράς. Σε περίπτωση εντοπισμού τρωκτικών από κάποια επιχείρηση που στεγάζεται στον χώρο της αγοράς, πρέπει να λαμβάνονται επιπρόσθετα μέτρα για τη καταπολέμηση των τρωκτικών στην επιχείρηση αυτή. • Η εξολόθρευση των τρωκτικών γίνεται με παγίδες ή με δηλητηριώδη δολώματα τα οποία προκαλούν εσωτερική αιμορραγία ή πνευμονικό οίδημα στα τρωκτικά. • Οι εσωτερικές παγίδες της Αγοράς δεν πρέπει να αποτελούν κίνδυνο για τα προϊόντα που παράγονται ή αποθηκεύονται στο χώρο αυτό. • Απαγορεύεται ο ψεκασμός ή η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους όπου διατηρούνται ή εκτίθενται τα προϊόντα. Όταν απαιτείται, γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα από πολύ καλό καθαρισμό και απολύμανση. • Πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού στην περίπτωση που χρειάστηκε εφαρμογή φαρμάκου για τη καταπολέμηση τρωκτικών
--	--

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ENTOMΩΝ

	• Η καταπολέμηση των εντόμων στηρίζεται στη χρήση εντομοκτόνων ενσωματωμένων με σκόνες, σε δολώματα ή σε παγίδες κόλλας. • Ο Δήμος Αθηναίων, ως επόπτης της Βαρβακείου Αγοράς ή/ και η κάθε επιχείρηση στην Αγορά πρέπει να μεριμνά για την καταπολέμησή τους και συνεργάζεται με αρμόδια εταιρεία για απεντομώσεις, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασίας της (συμβόλαιο).
--	--

	• Κατά τη χρήση των εντομοκτόνων θα πρέπει: - να μην ψεκάζονται τρόφιμα και οι επιφάνειες να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τον ψεκασμό με εντομοκτόνα - τα ψεκαστικά υλικά να φέρουν κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους των τροφίμων • Οι ηλεκτρικές ή άλλες παγίδες για τα έντομα πρέπει να καθαρίζονται. Η τοποθέτησή τους να μην γίνεται σε χώρους όπου τα έντομα μπορεί να πέσουν πάνω ή μέσα στα προϊόντα. • Πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, στην περίπτωση που χρειάστηκε εφαρμογή εντομοκτόνου.
--	--

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Α. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει (α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή /και την απολύμανση. (β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα. (γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες. (δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα, από τον εξοπλισμό, από τα υλικά, από τον παρεχόμενο αέρα, από τους εργαζομένους, από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα ε) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων	• Όλες οι επιχειρήσεις πώλησης κρέατος και πουλερικών στην Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να έχουν την απαιτούμενη από τη νομοθεσία άδεια. • Όταν τα καταστήματα πώλησης κρέατος, παραπροϊόντων ή πουλερικών στην Βαρβάκειο Αγορά, πωλούν παράλληλα και άλλα προϊόντα τα οποία μπορούν να επιμολυνθούν άμεσα από τα παραπάνω προϊόντα, τότε η έκθεση αυτών των προϊόντων πρέπει να γίνεται σε διαφορετικές βιτρίνες έκθεσης ή στην ίδια βιτρίνα έκθεσης με σαφώς διαχωριζόμενους χώρους. • Στις επιχειρήσεις πώλησης κρέατος και πουλερικών στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να προβλέπονται ειδικοί χώροι : ⇒ Για την έκθεση προς πώληση του κρέατος και πουλερικών. Η έκθεση του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις που περιγράφονται στην επόμενη παράγραφο (Χώροι έκθεσης προς πώληση του κρέατος και πουλερικών) ⇒ Για την αποθήκευση του κρέατος ή των πουλερικών σε ψύξη (ψυκτικοί θάλαμοι, ψυγείο) ή σε κατάψυξη (καταψύκτης). Η αποθήκευση σε ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να γίνεται σε χώρους που πληρούν τις απαιτήσεις που περιγράφονται παρακάτω (χώροι αποθήκευσης του κρέατος) ⇒ Για την εξυπηρέτηση του προσωπικού (νιπτήρες, ερμάρια κλπ) ⇒ Για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών, άλλων τοξικών ουσιών που χρησιμοποιούνται για τη καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων (χώρος ή ντουλάπα που κλειδώνει). • Οι σκάλες ή οι ανελκυστήρες που χρησιμοποιούνται στους χώρους των καταστημάτων πρέπει να είναι σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Οι σκάλες πρέπει να επισκευαστούν ή να αντικατασταθούν, ώστε να διασφαλίζουν την ασφαλή και εύκολη πρόσβαση του προσωπικού στο υπόγειο χώρο ή στις τουαλέτες που βρίσκονται σε αυτόν. • Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός πρέπει να συντηρούνται κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν ρωγμές ή φθαρμένες επιφάνειες στους τοίχους ή στα δάπεδα ή σωλήνες με διαρροές κλπ.
Α.1. Φωτισμός καταστημάτων	
Οι χώροι των τροφίμων πρέπει να έχουν επαρκή φυσικό ή/ και τεχνητό φωτισμό	• Ο φωτισμός στα καταστήματα θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό του κρέατος και των πουλερικών, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου, του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών

	καθαρισμού και επισήμανσης σημείων εγκατάστασης τρωκτικών και εντόμων. • Ο φωτισμός δεν πρέπει να αλλοιώνει τα χρώματα και να σχηματίζει έντονες σκιάσεις. • Η ένταση του γενικού φωτισμού πρέπει να είναι: - 540 lux στους χώρους προετοιμασίας κρέατος και λιανικής πώλησης. - 220 lux στις τουαλέτες και αποδυτήρια - 110 lux στους αποθηκευτικούς χώρους στο επίπεδο του εδάφους • Οι λάμπες και τυχόν εξαρτήματα θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση του κρέατος σε περίπτωση θραύσης τους. • Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση γυμνών γυάλινων λαμπτήρων πάνω από τα κρέατα ή τα πουλερικά. • Οι λάμπες ασφαλείας και τα προστατευτικά τους καλύμματα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά
A.2. Δάπεδα καταστημάτων	
Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται, εκτός και αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.	• Τα δάπεδα των καταστημάτων πώλησης κρέατος ή πουλερικών πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ισχυρό, σκληρό, ανθεκτικό, αδιάβροχο και αντιολισθητικό υλικό ώστε η επιφάνεια τους να παραμένει ανέπαφη και να καθαρίζεται εύκολα. Τα δάπεδα στους ψυκτικούς χώρους διατήρησης των προϊόντων πρέπει να γίνονται από αδιάβροχο υλικό που καθαρίζεται εύκολα. • Υπάρχει μεγάλη ποικιλία υλικών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την κατασκευή των δαπέδων όπως τα κεραμικά πλακάκια και οι βινυλοεποξιδικές ρητίνες • Δεν πρέπει να υπάρχουν ρωγμές στα δάπεδα διότι δεν καθαρίζονται εύκολα με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί και να αποτελούν εστίες επιμόλυνσης. Οι ρωγμές πρέπει να επιδιορθώνονται και τα σπασμένα πλακίδια να αντικαθίστανται. • Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση προς το αποχετευτικό σύστημα, ώστε τα νερά από τον καθαρισμό και τα υγρά απόβλητα να απομακρύνονται γρήγορα και να μη λιμνάζουν. • Σε περίπτωση που δεν υπάρχουν κατασκευασμένα αποχετευτικά δίκτυα στους χώρους των καταστημάτων, αρκεί η κλίση του δαπέδου να είναι τέτοια ώστε όλα τα υγρά απόβλητα από τους χώρους να οδηγούνται στο αποχετευτικό σύστημα (με κινητές ανοξείδωτες σχάρες) για κάθε κατάσταση που προβλέπεται από τη κατασκευή των κοινόχρηστων χώρων της Αγοράς. • Οι σκάλες ή οι ανελκυστήρες που χρησιμοποιούνται στους χώρους των καταστημάτων πρέπει να είναι σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
A.3. Τοίχοι καταστημάτων	
Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να	• Οι τοίχοι στα καταστήματα θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός στους και να διατηρούνται καθαροί μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο

απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται.	μέτρων και στους ψυκτικούς χώρους ή στους αποθήκες ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου στους αποθηκεύσεως. • Οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να μπορούν να πλένονται και να απολυμαίνονται περιοδικά. • Όλα τα σημεία σύνδεσης των δαπέδων με στους τοίχους συνίσταται να είναι στρογγυλεμένα για να διευκολύνεται ο καθαρισμός και η απολύμανσή τους. • Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες και ανοικτού χρώματος. Οι επιφάνειες των τοίχων προτείνεται να είναι καλυμμένες με κεραμικά πλακάκια. • Οποιαδήποτε ζημιά ή φθορά στην επιφάνεια του τοίχου δυσκολεύει ή αποτρέπει τον καθαρισμό και απολύμανση επιτρέποντας έτσι την συσσώρευση βρωμιάς και παρέχει κατάλληλο έδαφος για την ανάπτυξη βακτηρίων και προσέλκυση τρωκτικών. Κάθε φθορά πρέπει να επισκευάζεται ταχέως ώστε να μην δημιουργούνται προβλήματα. • Όπου υπάρχει μεγαλύτερη πιθανότητα φθοράς πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την προστασία των τοίχων, στους μεταλλική επικάλυψη. • Ράφια, κοιλώματα και εσοχές στους τοίχους πρέπει να αποφεύγονται όσο το δυνατόν περισσότερο καθώς μπορεί να γίνουν εστίες συσσώρευσης σκόνης.
A.4. Οροφές καταστημάτων Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι, να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων.	• Η οροφή του καταστήματος πρέπει να είναι λεία, χωρίς ρωγμές, ανοικτού χρώματος. Όλες οι συνδέσεις της οροφής με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανές. • Η οροφή πρέπει να κατασκευάζεται έτσι ώστε να επιτρέπει το συχνό έλεγχο για την εγκατάσταση εντόμων, τρωκτικών, κ.α. • Οι οροφές πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται. • Εξαρτήματα τα οποία είναι στερεωμένα στις οροφές θα πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται και να διατηρούνται καθαρά. Άλλα εξαρτήματα που είναι στερεωμένα στις οροφές (πχ ανεμιστήρες) και δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να απομακρύνονται από αυτές
Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται 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 (σήτες) προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια της παραγωγής. Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός αν οι επιχειρηματίες του	• Οι πόρτες και τα ρολά κλεισίματος πρέπει να εφαρμόζουν καλά και να μη δημιουργούν κενά από όπου μπορεί να εισέλθουν έντομα και τρωκτικά στον χώρο του καταστήματος. Τα ρολά κλεισίματος από δικτυωτό σιδερένιο πλέγμα δεν είναι κατάλληλα. • Τα σιδερένια ρολά τύπου πλέγματος που κλείνουν τις εισόδους των καταστημάτων, πρέπει να αντικατασταθούν άμεσα με κλειστού τύπου ρολά

τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα	
Β. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Απαιτήσεις για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα	
Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.	- Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα κρέατα, τα παραπροϊόντα και τα πουλερικά, όπως πάγκοι κοπής, δίσκοι και εξαρτήματα. Επίσης εφαρμόζεται και για τα εσωτερικά τμήματα των ψυγείων, των καταψυκτών ή των ραφιών παρουσίασης. - Οι επιφάνειες που βρίσκονται κοντά σε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά πρέπει να διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση. - Όλες οι επιφάνειες του εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να γίνονται από αδρανή υλικά τα οποία δεν αντιδρούν με αυτό, ούτε ελευθερώνουν ουσίες που μεταναστεύουν ή απορροφώνται από το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά. Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. - Το ανοξείδωτο ατσάλι είναι η ιδανική επιφάνεια για επαφή με το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά. Οι επιφάνειες από σκληρό και ανθεκτικό πλαστικό (τεφλόν) είναι κατάλληλες σαν επιφάνειες εργασίας, αρκεί να μην έχουν φθαρεί ή καταστραφεί σε σημείο που να μην μπορούν να καθαριστούν και απολυμανθούν αποτελεσματικά. Ζυγοί : Οι ζυγοί πρέπει να έχουν ανοξείδωτες πλατφόρμες Γάντζοι – Τσιγκέλια : Οι γάντζοι (τσιγκέλια) ή οι πολυγάντζοι που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι από ανοξείδωτο υλικό. Επιφάνειες τεμαχισμού κρέατος: Το κούτσουρο κοπής συνιστάται να χρησιμοποιείται μόνο για την κοπή μεγάλων τεμαχίων κρέατος. Η κοπή μικρότερων τεμαχίων κρέατος συνιστάται να γίνεται σε άλλα κατάλληλα υλικά π.χ. τεφλόν. Όλα τα ξύλινα αντικείμενα π.χ. παλέτες πρέπει να απομακρυνθούν, διότι έχουν πόρους και δεν μπορούν να απολυμανθούν. - Συνιστάται να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες για τον τεμαχισμό πουλερικών, οι οποίες θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό Δοχεία – περιέκτες: Τα δοχεία και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για το κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο πλαστικό ή ανοξείδωτο υλικό, να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τη χρήση τους. Γυάλινα δοχεία και σκεύη πρέπει να αντικαθίστανται από πλαστικά ή ανοξείδωτα Μαχαίρια – εργαλεία: Τα μαχαίρια και όλα τα υπόλοιπα εργαλεία πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να

	καθαρίζονται εύκολα και να μη σπάνε. Τα μαχαίρια που έχουν ευαίσθητες στη θραύση λεπίδες απαγορεύονται. Τα μαχαίρια με ξύλινες λαβές πρέπει να αντικατασταθούν. Οι λαβές πρέπει να είναι από πλαστικό ή άλλο κατάλληλο υλικό. Τα μαχαίρια και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. Τα μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό πουλερικών πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό • Εξοπλισμός κοπής κιμά: Οι μηχανές κοπής κιμά, τα εργαλεία και ο υπόλοιπος εξοπλισμός πρέπει να αποσυναρμολογείται και να καθαρίζεται αποτελεσματικά. • Βιτρίνες έκθεσης-ψύξεως: Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την έκθεση του κρέατος (βιτρίνες έκθεσης κρέατος) πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικά που να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Τα διαχωριστικά και οι πόρτες από ράφια πρέπει να μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν εύκολα • Δίσκοι επίδειξης: Οι δίσκοι επίδειξης που τοποθετούνται σε ψυχόμενους χώρους ή βιτρίνες έκθεσης πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από πλαστικό ή ανοξείδωτο υλικό. Γυαλί ανθεκτικό στην θέρμανση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για δίσκους επίδειξης. Δεν επιτρέπεται η έκθεση κρέατος σε ξύλινες επιφάνειες • Ο εξοπλισμός ψύξης πρέπει να έχει κατάλληλο σύστημα αποστράγγισης ώστε οι συμπυκνούμενοι υδρατμοί να μην στάζουν και επιμολύνουν το κρέας. • Επιφάνειες που έχουν κατασκευαστεί ειδικά για επαφή με το κρέας είναι κατάλληλες μόνο αν διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρές. • Ο εξοπλισμός πρέπει να επιθεωρείται τακτικά και σε περίπτωση φθοράς πρέπει να απομακρύνεται διότι μπορεί να προκαλέσει επιμολύνσεις. Γδαρσίματα, αμυχές και σχισμές και παρόμοιες φθορές μπορεί να καταστήσουν τον εξοπλισμό ακατάλληλο. Ο πολυχρησιμοποιημένος και παλαιός εξοπλισμός πρέπει να απομακρύνεται από την περιοχή εργασίας ώστε να μην χρησιμοποιηθεί κατά λάθος.
Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, τα οποία έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει : Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.	• Η παραλαβή, ο χειρισμός, η αποθήκευση, και η έκθεση για πώληση του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης. Για τον σκοπό αυτό, ο εξοπλισμός και οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας και τα πουλερικά πρέπει να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά και να είναι τοποθετημένες έτσι ώστε το κρέας να μην επιμολύνεται. • Οι ταμπέλες με τις τιμές ή άλλες ενδείξεις για τα προς πώληση κρέατα και πουλερικά, δεν πρέπει να επιμολύνουν τα προϊόντα. Πρέπει να αποφεύγεται το «κάρφωμα» των ταμπελών στο κρέας ή στα πουλερικά, καθώς επίσης και η χρήση συρμάτων, αυτοκόλλητης ταινίας, συρραπτικών και συνδετήρων. Οι ταμπέλες πρέπει να είναι αδιάβροχες και να πλένονται συστηματικά.

	• Απαγορεύεται η τοποθέτηση ζωντανών φυτών μέσα ή πάνω σε χώρους επεξεργασίας ή έκθεσης κρεάτων και πουλερικών. • Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας και τα πουλερικά θα πρέπει σχεδιάζονται έτσι ώστε να ελέγχονται εύκολα, διευκολύνουν τον έλεγχο του αποτελεσματικού καθαρισμού και να μειώνεται έτσι ο κίνδυνος επιμόλυνσης. • Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να μπορούν να καθαριστούν με το χέρι ή να αποσυναρμολογηθούν και να καθαριστούν με το χέρι ή με μηχανικά μέσα
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γ.1. Απαιτήσεις κατά την μεταφορά του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.	
ΠΔ. 40/77. Άρθρο 11. §2. Τα προοριζόμενα δια την μεταφοράν σφαγίων ζώων μέσα, δέον να είναι κατάλληλως προσηρμοσμένα εις τα διάφορα είδη ζώων, ώστε να μην επηρεάζεται η υγεία και η κατάστασις τούτων. Κατά παρέκκλιση από το πρώτο εδάφιο, τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια μπορούν να μεταφέρονται σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIV υπό προϋποθέσεις που θα καθοριστούν με την κοινοτική διαδικασία. ΠΔ. 410/1994 Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή για τη μεταφορά του κρέατος προς τα εργαστήρια τεμαχισμού ή τα κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τις 2 ώρες, και για λόγους τεχνικής της ωρίμανσης του κρέατος. (ΠΔ410/94, παράτημα Α, Κεφάλαιο XIV, σημείο 66, παράγ. Β, όπως τροποποιήθηκε με το ΠΔ 203/98)	• Τα οχήματα μεταφοράς κρέατος και πουλερικών πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. • Τέτοια οχήματα είναι : ⇒ <u>Ισόθερμα</u>: Με αμάξωμα ή κιβώτιο (θάλαμο) του οποίου τα τοιχώματα, οι πόρτες, η οροφή και τα δάπεδα φέρουν μόνωση για τον περιορισμό των εναλλαγών της θερμότητας μεταξύ του εσωτερικού τους και του περιβάλλοντος. Απαιτείται έγκριση από την Κτηνιατρική Υπηρεσία Νομαρχιακού επιπέδου για μέσα μεταφοράς κρέατος μέχρι 2 ώρες από το σφαγείο προς τα εργαστήρια τεμαχισμού ή κρεοπωλεία. ⇒ <u>Αυτοδύναμου ψύξεως</u>: Τα ισόθερμα τα οποία φέρουν μηχανικό εξοπλισμό ο οποίος επιτρέπει την πτώση και τήρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου μέσα στα προβλεπόμενα κατά περίπτωση επίπεδα. Με τα οχήματα αυτά πρέπει να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφοράς θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ για τα ψυγμένα και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα βαθιάς καταψύξεως κρέατα. Η θερμοκρασία αυτή μπορεί να ελέγχεται με τη χρήση κατάλληλων αυτογραφικών θερμομέτρων. • Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος που μπορεί να ασφαρίζεται.
ΠΔ.291/ 1996 ΠΔ. 410/1994 70. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος / πουλερικών αυτού πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις: α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους ή κάθε άλλο τμήμα που δύναται να έλθει σε επαφή με το κρέας πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση και μη δυνάμενα να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ούτε να το καταστήσουν επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία. Τα τοιχώματα αυτά	• Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπότιστο ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα • Τα οχήματα μεταφοράς ή / και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Επίσης να συντηρούνται ή να αντικαθίσταται όταν χρειάζεται. • Απαγορεύεται η μεταφορά κρέατος με άλλα οχήματα (ιδιωτικής χρήσεως επιβατικά αυτοκίνητα) που δεν πληρούν τις σχετικές με τη μεταφορά κρέατος προδιαγραφές.

πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα	
Γ) πρέπει για τη μεταφορά των σφαγίων, των ημιμορίων, των ημιμορίων που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή των τεταρτημορίων, καθώς και του μη συσκευασμένου σε δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένου κρέατος, να είναι εφοδιασμένα με στηρίγματα αναρτήσεως από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση τοποθετημένα σε τέτοιο ύψος ώστε το κρέας να μην εφάπτεται του δαπέδου. Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στο κατεψυγμένο κρέας που είναι εφοδιασμένο με υγιεινή δεύτερη συσκευασία ΠΔ. 40/77. Άρθρο 11. §5 Τα μεταφέροντα τρόφιμα μέσα, δέον, όπως είναι εφοδιασμένα με υλικά και όργανα ως κάτωθι: Α) εσχάρας μεταλλικής ή ξύλινας ύψους τουλάχιστον εκατοστόμετρων ή ράφια, δια την επ' αυτών τοποθέτησιν των τροφίμων. Απαγορεύεται η τοποθέτησις αυτών απ' ευθείας επί του δαπέδου. Β) άγκιστρα δια την ανάρτησιν των νωπών κρεάτων.	• Στο εσωτερικό των μέσων μεταφοράς σφαγίων κρέατος πρέπει να υπάρχουν επαρκή σε αριθμό ανοξείδωτα στηρίγματα αναρτήσεως (άγκιστρα, τσιγκέλια), τοποθετημένα σε ύψος ανάλογο με το μεταφερόμενο κρέας, έτσι ώστε αυτό να μην ακουμπά στο δάπεδο του μέσου μεταφοράς • Για τη μεταφορά συσκευασμένου κρέατος ή κρέατος σε δοχεία προτείνεται η χρησιμοποίηση ανθεκτικών πλαστικών παλετών ή η χρησιμοποίηση ανθεκτικών ραφιών. • Δεν επιτρέπεται η μεταφορά ασυσκευάστου κρέατος ή παρασκευασμάτων με τρόπο ώστε αυτά να στοιβάζονται ή να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο των μέσων μεταφοράς
ΠΔ. 40/77ΠΔ. 410/1994 , ΠΔ.291/ 1996 Κάθε άλλο προϊόν που δύναται να επηρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, εκτός εάν λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ότι το ασυσκεύαστο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκεύαστο κρέας από το συσκευασμένο. Επιπλέον, οι στόμαχοι πρέπει να μεταφέρονται μόνον εφόσον έχουν λευκανθεί ή καθαριστεί, οι Δε κεφαλές και τα άκρα μόνον εφόσον έχουν υποστεί εκδορά ή ζεματιστεί και αποτριχωθεί.	• Το συσκευασμένο κρέας και συσκευασμένο κρέας πουλερικών πρέπει να μεταφέρεται με ξεχωριστά μεταφορικά μέσα από το ασυσκεύαστο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει επαρκής διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκεύαστο κρέας από το συσκευασμένο. • Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά κρέατος πουλερικών πρέπει να πλένονται και αν είναι δυνατόν να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση εάν πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν.
Τα άλλα κομμάτια καθώς και τα παραπροϊόντα πρέπει να αναρτώνται ή να τοποθετούνται επί υποστηρίγμάτων, εφόσον δεν περιέχονται εντός δεύτερης συσκευασίας ή δεν ευρίσκονται εντός δοχείων από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση. Τα υποστηρίγματα αυτά, τα μέσα συσκευασίας ή τα δοχεία πρέπει να ανταποκρίνονται προς τις απαιτήσεις της υγιεινής και ιδίως, όσον αφορά τη δεύτερη συσκευασία, τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος. Τα εντόσθια πρέπει πάντοτε να μεταφέρονται εντός δεύτερης συσκευασίας ανθεκτικής και αδιάβροχης στα υγρά και τις λιπαρές ουσίες η οποία δύναται να επαναχρησιμοποιείται μόνον αφού καθαριστεί και απολυμανθεί.	• Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά παραπροϊόντων πρέπει να είναι ανθεκτικά και αδιάβροχα στα υγρά και τις λιπαρές ουσίες. • Τα δοχεία αυτά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλα προϊόντα ή για τοξικά υλικά, όπως για παράδειγμα για χημικά καθαριστικά. • Τα δοχεία αυτά πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά εφόσον πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν • Για το κρέας και τα πουλερικά μπορούν να χρησιμοποιούνται περιέκτες από κατάλληλο πλαστικό, μέταλλο ή άλλο υλικό που καθαρίζεται εύκολα .

Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.	
Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι, έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση	• Η παραλαβή κρέατος μπορεί να γίνει μόνο τις ώρες από τις 12 έως 7:00 πμ και όχι κατά τις ώρες πώλησης των εμπορευμάτων. Μετά την διέλευση των ωρών αυτών απαγορεύεται η διακίνηση των φορτηγών που χρησιμοποιούνται για την τροφοδοσία του κρέατος, στον χώρο της Αγοράς. • Κατά την παραλαβή θα πρέπει να γίνονται έλεγχοι από τον υπεύθυνο της επιχείρησης για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των κρεάτων ή/και των πουλερικών. • Τα κρέατα ή/και τα πουλερικά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις υγιεινής και να φέρουν σήμα ή σφραγίδα καταλληλότητας. • Τα σφάγια βοοειδών πρέπει να φέρουν ετικέτες για την επισήμανσή τους. Οι ετικέτες, πρέπει να είναι απαραβίαστες, ανθεκτικές στο σκίσιμο και καλά κολλημένες στο κάθε τεταρτημόριο, τεμάχιο κρέατος ή συσκευασία. Οι ενδείξεις που πρέπει να αναγράφονται πάνω σε κάθε ετικέτα αναφέρονται στη σχετική νομοθεσία. • Κατά την παραλαβή πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς τους, είτε πρόκειται για προϊόντα υπό ψύξη είτε υπό κατάψυξη. • Κατά την παραλαβή τα προϊόντα πρέπει να χειρίζονται ταχύτατα και να αποθηκεύονται το συντομότερο δυνατό στις ενδεδειγμένες συνθήκες ψύξεως ή κατάψυξης. • Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. • Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά αλλοιωμένα κρέατα ή πουλερικά ή παραπροϊόντα ή τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησής τους, ή τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς, ή τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία. Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα.
Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση του κρέατος των πουλερικών και των προϊόντων τους.	
Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά κατά την αποθήκευσή τους στην επιχείρηση, πρέπει να διατηρούνται με κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.	• Κάθε επιχείρηση λιανικής πώλησης κρέατος και πουλερικών πρέπει να έχει τουλάχιστον έναν ψυκτικό θάλαμο, διαστάσεων ανάλογων με την δυναμικότητα της επιχείρησης. • Οι χώροι αποθήκευσης του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένοι και εξοπλισμένοι για την διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προϊόντων. • Οι ψυκτικοί χώροι πρέπει να έχουν δάπεδο ανθεκτικό, άσπυρο που να μπορεί να καθαριστεί. Οι τοίχοι πρέπει να

	είναι λείοι, από ανθεκτικό και άσηπτο υλικό (πλακάκι, πλαστικό πάνελ κλπ). Η οροφή πρέπει να είναι κατασκευασμένη από αδιάβροχο ανθεκτικό υλικό (απαγορεύεται η χρήση απλής πολυουρεθάνης). Επίσης πρέπει να φέρουν πόρτες που δεν ανοίγουν άμεσα προς τα έξω και να υπάρχει προστασία με κλείσιμο της πόρτας. • Στους χώρους αυτούς πρέπει να υπάρχει κατάλληλος ψυκτικός μηχανισμός για τη διατήρηση της θερμοκρασίας ίση ή κατώτερη από τους 7°C για το κρέας, για τα παραπροϊόντα (πχ. συκώτια) στους 3°C και στους 4°C για τα πουλερικά. Για τη καλύτερη διατήρηση του κρέατος, προτείνεται η θερμοκρασία των ψυγείων να μην υπερβαίνει τους 2 έως 4°C. • Ο εξοπλισμός στους χώρους ψύξης νωπών σφαγίων (γάντζοι ανάρτησης, τσιγκέλια) πρέπει να είναι ανοξείδωτος • Οι χώροι αποθήκευσης του κρέατος ή των πουλερικών (ψυγεία, ψυκτικοί θάλαμοι, καταψύξεις) πρέπει να διαθέτουν θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους. • Οι ψυκτικές αυτές αποθήκες πρέπει να έχουν αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους που μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. • Θα πρέπει να υπάρχει ικανή και επαρκής απόσταση ανάμεσα στα αποθηκευμένα σφάγια / ή κρέατα για την καλύτερη λειτουργία των ψυκτικών θαλάμων και ψύξη τους. • Η αποθήκευση σε ψύξη συσκευασμένων προϊόντων κρέατος πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς θαλάμους, εκτός αν υπάρχει διαχωρισμός και διάταξη τέτοια που να διασφαλίζει την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης μεταξύ των προϊόντων . • Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία μικρότερη των -15 ° C και το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών στους -18° C. • Το συσκευασμένο κρέας πουλερικών δεν πρέπει να αποθηκεύεται στους ίδιους θαλάμους με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας • Δεν πρέπει να αποθηκεύονται άλλα προϊόντα ή υλικά στους ψυκτικούς χώρους, όπως υλικά συσκευασίας, απορρυπαντικά.
Γ.4. Ανακύκλωση και διαχείριση αποθήκης	
	• Είναι σημαντικό να εφαρμόζεται σωστό σύστημα διαχείρισης της αποθήκης. Πρέπει να ελέγχονται τακτικά οι ημερομηνίες σφαγής, παραγωγής ή λήξεως των αποθηκευμένων προϊόντων.

Γ.5. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και το τεμαχισμό του κρέατος, των πουλερικών και	
--	--

των προϊόντων τους	
Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει (α) ακατάλληλα προς βρώση, ή επιβλαβή για την υγεία, (β) μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται η κατανάλωσή τους σε αυτή τη κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης.	• Υψηλά επίπεδα ατομικής υγιεινής απαιτούνται για τον χειρισμό νωπού κρέατος και κρέατος πουλερικών. Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι απαραίτητη για να περιοριστούν οι μολύνσεις από την κακή υγεία και υγιεινή του προσωπικού. • Ο τεμαχισμός του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να γίνεται γρήγορα και σε διαφορετικές επιφάνειες κοπής. • Η κοπή κιμά πρέπει να γίνεται παρουσία του πελάτη. Δεν επιτρέπεται η παραμονή κιμά στις μηχανές κοπής κιμά. Ο καθαρισμός του εξοπλισμού αυτού πρέπει να γίνεται τακτικά και οπωσδήποτε στο τέλος κάθε ημέρας.
Γ.6. Απαιτήσεις για την έκθεση του κρέατος και των πουλερικών και των προϊόντων τους στα καταστήματα	
	• Η έκθεση του κρέατος και των πουλερικών, με τη προϋπόθεση όμως ότι πληρούνται οι κανόνες υγιεινής στους κοινόχρηστους διαδρόμους της Αγοράς, μπορεί να γίνει: ⇒ Σε βιτρίνες έκθεσης του κρέατος και των πουλερικών, οι οποίες πρέπει να είναι κλειστές και ψυχόμενες, και να έχουν χωρητικότητα ανάλογη με τις ανάγκες της επιχείρησης. Δεν επιτρέπεται η στοίβαξη των προϊόντων στις βιτρίνες αυτές διότι δεν διασφαλίζεται η σωστή θερμοκρασία κατά την έκθεσή τους. Οι βιτρίνες έκθεσης πρέπει να διατηρούνται κλειστές ώστε να διασφαλίζεται τη σωστή θερμοκρασία αλλά και την προστασία των προϊόντων από τα έντομα. Το νωπό κρέας και τα πουλερικά πρέπει να εκτίθενται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (Παράρτημα 1, Πίνακας 1). • Η επιλογή του κρέατος από τον καταναλωτή πρέπει να γίνεται χωρίς την ψηλάφησή τους. • Οι βιτρίνες έκθεσης πρέπει να διαθέτουν θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας και εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και προστασία των προϊόντων κατά την έκθεσή τους (ανοξείδωτους ή κατάλληλους πλαστικούς δίσκους). • Η έκθεση κρέατος, πουλερικών και παραπροϊόντων προτείνεται να γίνεται σε διαφορετικό εξοπλισμό έκθεσης (ξεχωριστές βιτρίνες). Αν η έκθεση πραγματοποιείται στον ίδιο εξοπλισμό (πχ βιτρίνα έκθεσης), τότε πρέπει να υπάρχει σαφής διαχωρισμός μεταξύ των προϊόντων (εσωτερικά διαχωριστικά από πλεξιγκλάς ή ανοξείδωτο ή πλαστικό υλικό) • Απαγορεύεται η έκθεση σφαγίων ή κρέατος ή πουλερικών σε τσιγκέλια ή σε χώρους που έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος (πχ εξωτερικοί χώροι των εγκαταστάσεων). - Τα τσιγκέλια που βρίσκονται στους εξωτερικούς χώρους των καταστημάτων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται. - Οι δίσκοι, τα τελάρα, οι επικαλυμμένες ή ακάλυπτες ξύλινες επιφάνειες που βρίσκονται στους εξωτερικούς χώρους των καταστημάτων πρέπει να αφαιρούνται. • Απαγορεύεται να τοποθετούνται οι γάντζοι (τσιγκέλια)

	έκθεσης των σφαγίων στους τοίχους ή πολύ κοντά στους τοίχους ή σε άλλες «ακάθαρτες» επιφάνειες, διότι μπορεί να επέλθει μόλυνση των σφαγίων - Απαγορεύεται η έκθεση προϊόντων κρέατος ή πουλερικών σε συνθήκες περιβάλλοντος ή σε επιφάνειες ή δοχεία που έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή σε επιφάνειες ή δοχεία που βρίσκονται κάτω ή δίπλα από τις βιτρίνες ή τις ψυχόμενες επιφάνειες. - Απαγορεύεται η πώληση ασυσκευάστων έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων (πχ. θερμικά επεξεργασμένων αλλαντικών) στις ίδιες βιτρίνες με το νωπό κρέας ή τα πουλερικά.
Γ.7. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες	
Οι επικίνδυνες ή / και μη εδώδιμες ουσίες συμπεριλαμβανομένων και των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς χώρους ή περιέκτες.	- Τα επικίνδυνα υλικά όπως χημικά καθαριστικά ή λιπαντικά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τρόφιμα για να αποφευχθεί τυχαία επιμόλυνση. - Οι περιέκτες των χημικών πρέπει να έχουν ετικέτα που να υποδεικνύει ότι πρόκειται για επικίνδυνο χημικό. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται περιέκτες τροφίμων για να αποθηκεύονται επικίνδυνα υλικά. - Οι περιέκτες πρέπει να κλείνουν καλά και να αποθηκεύονται σε ντουλάπι που να κλειδώνει.
Γ.8. Απαιτήσεις για τη διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση	
	- Τα κρέατα που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και για προϊόντα που έχουν μολυνθεί ή αλλοιωθεί, πρέπει να καταστρέφονται και να απορρίπτονται παρουσία της αρμόδιας αρχής. - Μέχρι την απόρριψή τους, τα κρέατα αυτά πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους ή περιέκτες μακριά από τα προς πώληση κρέατα. Οι περιέκτες αυτοί πρέπει να είναι στεγανοί, από ανοξείδωτο υλικό και κατάλληλα σημασμένοι ώστε να μην προκληθεί σύγχυση ως προς την ταυτότητά τους. Πρέπει να διατηρούνται ερμητικά κλειστοί και μακριά από άλλα προϊόντα.
Γ.9. Διαδικασίες σε επείγουσες καταστάσεις	
	- Η ύπαρξη επισήμανσης (σφραγίδες, ετικέτες, ταυτότητες) στο κάθε προϊόν πρέπει να βασίζεται σε κωδικούς αναγνώρισης της προέλευσης της παρτίδας και της ιστορίας της. - Η αρχειοθέτηση των δεδομένων, των εμπορικών εγγράφων, των πιστοποιητικών καταλληλότητας, των διαδικασιών ελέγχου και των αποτελεσμάτων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει την ανάχνυση της προέλευσης του προϊόντος, τον τρόπο και ημερομηνία μεταφοράς του, και την επεξεργασία που έχει υποστεί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Α. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Απαιτήσεις τις νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί.	Ο εξωτερικός χώρος πώλησης οπωροκηπευτικών θα πρέπει να διατηρείται καθαρός. Πρέπει να είναι ανοικτός και εκτεταμένος, ασφαλτοστρωμένος με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των νερών τις βροχής.
	Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού, θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα προϊόντα.
Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει: (α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή /και την απολύμανση. (β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα. (γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας τις επιφάνειες. (δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη τις αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα, από τον εξοπλισμό, από τα υλικά, από το νερό, από τον παρεχόμενο αέρα, από τις εργαζομένους, από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, τις έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα. Ε) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων	- Οι πάγκοι πρέπει να είναι κατάλληλοι και να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση, κάτω από καθαρές προστατευτικές τέντες. - Οι πάγκοι πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από μη τοξικό, ανθεκτικό υλικό. Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων κάθε επιχείρησης πώλησης οπωροκηπευτικών, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή του - Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται για την αποφυγή τυχαίων επιμολύνσεων των οπωροκηπευτικών, τις για παράδειγμα είναι η διαρροή νερού ή των αποχετεύσεων τις χώρους αποθήκευσης. - Οι χώροι αποθήκευσης των καταστημάτων πώλησης οπωροκηπευτικών θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μην επιτρέπουν την είσοδο, εντόμων και τρωκτικών. Σε περίπτωση εισόδου τις θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα για την καταπολέμησή τις. Τις πρέπει να μην υπάρχουν εσοχές που προσελκύουν τα πουλιά για τη δημιουργία φωλιών.
A.1. Εξαερισμός	
Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού (α) Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. (β) Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση. (γ) Τις οι εγκαταστάσεις υγιεινής τις χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό	Ο φυσικός εξαερισμός (από τις πόρτες ή τα παράθυρα) πρέπει να διασφαλίζει τη προστασία των αποθηκευμένων οπωροκηπευτικών προϊόντων από τα έντομα και τα τρωκτικά και προτείνεται η χρήση σήτας στα παράθυρα

A.2. Φωτισμός	
Οι χώροι τροφοίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.	Οι λάμπες και τυχόν εξαρτήματα θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των προϊόντων σε περίπτωση θραύσης τους
A.3. Δάπεδα καταστημάτων	
Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφοίμων (α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφοίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας	- Τα δάπεδα στους χώρους αποθήκευσης πρέπει να είναι κατασκευασμένα από στεγανό και μη τοξικό υλικό. Πρέπει να διατηρούνται καθαρά καθώς και να συντηρούνται σε καλή κατάσταση. - Τα δάπεδα στους χώρους αποθήκευσης θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων της βροχής και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγισή των υδάτων - Όλες οι συνδέσεις τους με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές.
A.4. Τοίχοι καταστημάτων	
Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών , μη απορροφητικών , μη τοξικών υλικών ,τα οποία να πλένονται . Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφοίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι επίσης κατάλληλα.	- Οι τοίχοι στους χώρους αποθήκευσης οπωροκηπευτικών πρέπει να είναι λείοι, ανθεκτικοί, στεγανοί και ανοιχτού χρώματος - Οι τοίχοι πρέπει να έχουν όσο το δυνατό λιγότερες εσοχές και ανοίγματα. - Οι τοίχοι πρέπει να βάφονται τακτικά, τα δάπεδα να επισκευάζονται όταν παρουσιάσουν φθορές. - Συνιστάται μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης, εποξειδικές ρητίνες ή άλλο κατάλληλο αδιαπώσιμο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους. - Οι τοίχοι στους χώρους αποθήκευσης πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που μπορούν να καθαριστούν, σε ύψος ανάλογο με το ύψος της αποθήκευσης.
A.5. Οροφές καταστημάτων	
Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε : -να μην συσσωρεύονται ρύποι, - να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων	- Οι τέντες για τη προστασία των πάγκων με τα οπωροκηπευτικά προϊόντα πρέπει να είναι αδιάβροχες και να καθαρίζονται εύκολα και τακτικά. - Η οροφή στους χώρους αποθήκευσης και ότι είναι στερεωμένο σε αυτή, πρέπει να είναι κατασκευασμένη έτσι ώστε να καθαρίζεται και να διατηρείται εύκολα καθαρή. - Η οροφή στους χώρους αποθήκευσης θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα, για να μην αποκολλώνται σωματίδια, για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα προϊόντα . Οι οροφές των καταστημάτων πρέπει να επιδιορθωθούν, ώστε να νερά της βροχής να μην δημιουργούν πρόβλημα συσσώρευσης υγρασίας και μούχλας.
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα οπωροκηπευτικά	
Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των	Κάθε κατάστημα πώλησης οπωροκηπευτικών πρέπει να

επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.	διαθέτει ένα τουλάχιστο ψυγείο διατήρησης των προϊόντων. • Τα μη συσκευασμένα οπωροκηπευτικά πρέπει να εκτίθενται με τάξη σε κατάλληλους για τρόφιμα, καθαρούς περιέκτες (δίσκους, τελάρα, παλέτες) ή σε κατάλληλες επιφάνειες (πάγκοι). • Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα συσκευασμένα οπωροκηπευτικά προϊόντα πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να μην τραυματίζουν τις συσκευασίες ή τα προϊόντα. • Η χρήση οικιακών σκευών δεν είναι καλή πρακτική, καθώς μπορεί να μην αντέξουν την χρήση για την οποία πρόκειται να χρησιμοποιηθούν. Είναι καλό να χρησιμοποιηθούν σκεύη κατάλληλα σχεδιασμένα για τον σκοπό αυτό. • Εξοπλισμός κατασκευασμένος από υλικά που μπορούν να σπασουν (πχ από κοινό γυαλί) θεωρείται ακατάλληλος. • Το κάθε κατάστημα πρέπει να διαθέτει επαρκή αριθμό κάδων απορριμμάτων (τουλάχιστον έναν ανά κατάστημα) . Οι κάδοι απορριμμάτων πρέπει να αδειάζουν καθημερινά στους κοινόχρηστους μεγάλους κάδους της Αγοράς, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VII. Τα δοχεία απορριμμάτων πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται τακτικά.
Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, τα οποία έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει : Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.	• Τα τυλιγμένα και συσκευασμένα οπωροκηπευτικά προϊόντα γενικά καλύπτουν αυτή την απαίτηση. • Τα υλικά συσκευασίας τα οποία πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν (τελάρα, καφάσια κλπ), δεν επιτρέπεται να στοιβάζονται σε χώρους μη ελεγχόμενους (εξωτερικοί δρόμοι της Αγοράς). Η φύλαξή τους πρέπει να γίνεται σε ειδικά προστατευμένους από τα έντομα και τρωκτικά χώρους. • Η πώληση νωπού κρέατος, πουλερικών, παραπροϊόντων κλπ απαγορεύεται από επιχειρήσεις πώλησης οπωροκηπευτικών ή άλλες επιχειρήσεις που δεν διαθέτουν τις κατάλληλες εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό που προβλέπεται από το μέρος Α του κεφαλαίου X. • Τα αποθηκευμένα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται πάνω σε παλέτες. Πρέπει να αποφεύγεται η απευθείας επαφή των προϊόντων με το δάπεδο. • Οι παλέτες με τα συσκευασμένα οπωροκηπευτικά προϊόντα δεν πρέπει να ακουμπούν απευθείας στον τοίχο. Πρέπει να δημιουργούνται διάδρομοι ανάμεσα στα αποθηκευμένα προϊόντα ώστε να είναι δυνατή η επιθεώρηση των αποθηκών για την ύπαρξη τρωκτικών.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γ.1. Απαιτήσεις κατά την μεταφορά των οπωροκηπευτικών	
	• Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται με προσοχή οι κανόνες υγιεινής ώστε να προστατεύονται τα οπωροκηπευτικά από πιθανές επιμολύνσεις και να

	διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση. • Η μεταφορά των οπωροκηπευτικών προϊόντων στα καταστήματα με φορτηγά ψυγεία, δεν είναι επιβεβλημένη, αποτελεί όμως σωστή πρακτική για ορισμένα μόνο είδη των προϊόντων. • Το ύψος στοίβαξης των οπωροκηπευτικών προϊόντων που μεταφέρονται υπό ψύξη δεν πρέπει να ξεπερνά το ύψος εκτόξευσης ψυκτικού αέρα από τη ψυκτική μονάδα. • Συνιστάται, κατά τη μεταφορά των νωπών προϊόντων με αυτοκίνητα – ψυγεία, αυτά να καλύπτονται με ειδικό χαρτί ή να αφήνεται ένα κενό (περίπου 40 εκατοστά) μεταξύ της οροφής και της ανώτερης στρώσης του φορτίου, ώστε να μη προκληθεί το πάγωμα των προϊόντων από τη ψυκτική μονάδα. • Προκειμένου να μεταφερθούν με το ίδιο μέσο οπωροκηπευτικά προϊόντα περισσότερα από ενός είδους, είναι απαραίτητο να συνδυάζονται τα είδη εκείνα τα οποία ταιριάζουν ως προς τις απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία, σε υγρασία, κλπ. Σημασία στον συνδυασμό έχουν και οι ιδιαίτερες οσμές που τυχόν αναδίδουν ορισμένα από αυτά και είναι δυνατόν να μεταδίδονται σε άλλα προϊόντα. • Μεταξύ των χρήσεων, τα μέσα μεταφοράς θα πρέπει να καθαρίζονται • Τα τελάρα που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά φρούτων και λαχανικών θα πρέπει να καθαρίζονται ή / και να πλένονται αποτελεσματικά σε τακτά χρονικά διαστήματα. • Τα φρούτα και τα λαχανικά πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλους περιέκτες που διασφαλίζουν την προστασία τους. Ακατάλληλοι περιέκτες (πχ μεγάλοι σάκοι, καλάθια από καλάμι, μεταχειρισμένα χάρτινα κιβώτια κλπ) επιτρέπουν τη σύνθλιψη, πρόκληση μωλώπων και τη διάτρηση ή τη καταστροφή των φρούτων. • Είναι καλή πρακτική τα φρούτα και λαχανικά να αντιμετωπίζονται ως διαφορετικά τρόφιμα
Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των οπωροκηπευτικών Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι, έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη ή/ και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση	• Κατά την παραλαβή των οπωροκηπευτικών πρέπει να γίνεται έλεγχος ώστε να διαπιστωθεί ότι τα προϊόντα αυτά ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές της νομοθεσίας και του αγοραστή. • Κατά τη παραλαβή των φρούτων και των λαχανικών πρέπει να γίνεται οπτικός έλεγχος για τη φυσική κατάσταση των προϊόντων (απουσία σοβαρών ελαττωμάτων, σήψης, μυκητιακής ανάπτυξης, εντομολογικών προσβολών κλπ.) Τα ακατάλληλα προϊόντα πρέπει να διαχωρίζονται και να απομακρύνονται. • Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οπωροκηπευτικών πρέπει να ανταποκρίνονται στην ποιοτική κατηγορία που ανήκουν. Δηλαδή να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές ως προς το χρώμα, το σχήμα, την σκληρότητα, την ομοιομορφία τους. Τα προϊόντα δεν πρέπει να φέρουν πολλαπλούς τραυματισμούς ή εμφανείς αλλοιώσεις που επιτρέπουν την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων.

	Ανάλογα με το κάθε είδος πρέπει γενικότερα: Να είναι νωπά, αέρια, πρόσφατου συλλογής, ίδιας ποικιλίας, στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. • Τα παραλαμβανόμενα προϊόντα πρέπει να είναι σωστά επισημασμένα ώστε να αποφευχθεί σύγχυση ως προς την ποιότητα τους. • Στα προϊόντα οπωροκηπευτικών που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να γίνεται έλεγχος την θερμοκρασίας μεταφοράς τους και ταχεία αποθήκευση τους σε ειδικούς χώρους ψύξης ή κατάψυξης. • Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. • Όπου είναι εφικτό, πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τον χειρισμό και τη διανομή των τροφίμων με ασφάλεια.
Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των οπωροκηπευτικών	
Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά κατά την αποθήκευσή τους στην επιχείρηση, πρέπει να διατηρούνται με κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.	• Τα νωπά οπωροκηπευτικά μπορούν να διατηρούνται συνήθως σε θερμοκρασία γύρω στους 12°C ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ανάλογα όμως πάντα με το είδος και την ποικιλία. Επιπλέον τα περισσότερα από αυτά διατηρούνται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασία ψύξης. (βλέπε παράρτημα 1, Πίνακας 1) • Η χωρητικότητα των αποθηκών πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των οπωροκηπευτικών προϊόντων • Εφόσον απαιτείται από το προϊόν διατήρηση σε θερμοκρασίες ψύξης, τα μέσα μεταφοράς και οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να είναι κατάλληλα για τα προϊόντα και να παρέχουν τις απαιτούμενες θερμοκρασίες. Πρέπει να είναι καθαροί και να προφυλάσσουν το προϊόν από τρωκτικά, έντομα, πουλιά ή άλλα ζώα. • Οι αποθήκες αυτές πρέπει να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής. Οι κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες αποθήκευσης των τροφίμων βοηθούν στην προστασία τους από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις. • Τα φρούτα και λαχανικά δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου είναι αποθηκευμένα νωπά κρέατα ή αλιεύματα. • Η αποθήκευση των οπωροκηπευτικών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, κ.λ.π.) ανάλογα με το προϊόν (βλέπε παράρτημα) • Τα συσκευασμένα οπωροκηπευτικά πρέπει να αποθηκεύονται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης • Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.

Γ.4. Απαιτήσεις για την ανακύκλωση και διαχείριση αποθήκης	
	• Τα φρούτα και τα λαχανικά που έχουν αλλοιωθεί ή υποβαθμιστεί πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους αποθήκευσης. • Είναι σημαντικό να εφαρμόζεται σωστό σύστημα διαχείρισης της αποθήκης. Πρέπει τακτικά να ελέγχονται οι ημερομηνίες παραγωγής, λήξεως ή προτεινόμενης χρήσης των αποθηκευμένων προϊόντων.
Γ.5. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και την έκθεση των οπωροκηπευτικών	
Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει (α) ακατάλληλα προς βρώση, ή επιβλαβή για την υγεία, (β) μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται η κατανάλωσή τους σε αυτή τη κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης	• Τα οπωροκηπευτικά πρέπει να χειρίζονται με προσοχή ώστε να αποφευχθούν τραυματισμοί που μπορεί να συμβάλουν στην ανάπτυξη μικροοργανισμών και κατ' επέκταση στην αλλοίωση τους. • Κατά την εκφόρτωση πρέπει να αποφευχθεί η καταστροφή των μέσων συσκευασίας όσο το δυνατό περισσότερο. • Ο διαχωρισμός των φρούτων / λαχανικών κατά είδος και ποικιλία μπορεί να διευκολύνει τον χειρισμό τους κατά την μεταφορά, παραλαβή και πώληση. • Η απομάκρυνση των τραυματισμένων ή αλλοιωμένων προϊόντων αποτρέπει την ανάπτυξη αλλοιογόνων μικροοργανισμών και εντόμων στα υγιή προϊόντα. • Η απομάκρυνση των χωμάτων και ξένων προσμίξεων είναι εξίσου καλή πρακτική. • Οι ενδείξεις των τελάρων που τοποθετούνται τα οπωροκηπευτικά για πώληση δεν πρέπει να παραπλανά τον καταναλωτή ως προς την ποικιλία και τη χώρα προέλευσης του προϊόντος. Δεν επιτρέπεται η ανάμειξη ποικιλιών και προϊόντων από διάφορες χώρες προέλευσης. • Η πώληση μανιταριών ελεύθερης συλλογής απαγορεύεται. Επιτρέπεται μόνο από συστηματικούς παραγωγούς. • Επιτρέπεται η έκθεση οπωροκηπευτικών χωρίς να είναι απαραίτητη η ύπαρξη βιτρίνα ή προστατευτικού υαλοπίνακα. Τα οπωροκηπευτικά, τα μη συσκευασμένα πρέπει να εκτίθενται με τάξη σε κατάλληλους για τρόφιμα, καθαρούς περιέκτες (δίσκους, τελάρα, παλέτες). Πρέπει να είναι διαχωρισμένα ανάλογα με το είδος, την ποικιλία και την ποιότητα τους. • Όταν τα τρόφιμα τοποθετούνται σε χώρους όπως πχ. πεζοδρόμια, πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση τουλάχιστον 0,5 μέτρο από το έδαφος και με ιδιαίτερη προσοχή ώστε να αποφευχθούν άλλες μορφές επιμόλυνσης • Τα ήδη συσκευασμένα οπωροκηπευτικά μπορούν να εκτίθενται σε πάγκους, τραπέζια χωρίς να είναι απαραίτητη η ύπαρξη δεύτερης συσκευασίας. • Κατά την έκθεσή τους, τα οπωροκηπευτικά δεν πρέπει να εκτίθενται στις βλαβερές ακτίνες του ήλιου. Προστατευτικές τέντες, ή σκέπαστρα μπορούν να τα προστατέψουν επαρκώς

Γ.6. Απαιτήσεις για τους περιέκτες και υλικά συσκευασίας τροφίμων	
	• Δεν επιτρέπεται η χρήση για την εμπορία των οπωροκηπευτικών, περιεκτών που χρησιμοποιήθηκαν για να μεταφέρουν τα προϊόντα από το χωράφι στο συσκευαστήριο ή τον αποθηκευτικό χώρο (παραγωγικές κλούβες). • Τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα οπωροκηπευτικά πρέπει να ανήκουν σε αυτά που επιτρέπεται η χρήση τους για τρόφιμα από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. • Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικά και να προστατεύουν αποτελεσματικά το προϊόν. • Τα μέσα συσκευασίας, γενικά, πρέπει να είναι καθαρά, απαλλαγμένα από οσμές, ξένα σώματα, υγρασία, και από κάθε είδους προσβολή ή μόλυνση. Το μέγεθος των συσκευασιών καθορίζεται από την φύση ου κάθε προϊόντος ώστε αυτό να χειρίζεται με ασφάλεια. • Όλα τα υλικά συσκευασίας που έρχονται σε άμεση επαφή με τα οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι καινούργια, καθαρά και σε άριστη κατάσταση. • Ορισμένα υλικά συσκευασίας μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν με την προϋπόθεση ότι αυτά καθαρίζονται επιμελώς. Δεν επιτρέπεται η χρήση τους εφόσον αυτά είναι φθαρμένα, βρώμικα ή τραυματισμένα.
Γ.7. Απαιτήσεις για τον χειρισμό επικίνδυνων ή/και μη εδώδιμων ουσιών	
Οι επικίνδυνες ή /και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων και των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς χώρους ή περιέκτες.	• Τα επικίνδυνα υλικά όπως χημικά καθαριστικά ή λιπαντικά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τρόφιμα για να αποφευχθεί τυχαία επιμόλυνση. Οι περιέκτες των χημικών πρέπει να έχουν ετικέτα που να υποδεικνύει ότι πρόκειται για επικίνδυνο χημικό. • Οι περιέκτες πρέπει να κλείνουν καλά και να αποθηκεύονται σε ντουλάπι που να κλειδώνει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΠ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ	
Α. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000) Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει: (α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή /και την απολύμανση. (β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα. (γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες. (δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα, από τον εξοπλισμό, από τα υλικά, από το νερό, από τον παρεχόμενο αέρα, από τους εργαζομένους, από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα. ε) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία • Τα καταστήματα πώλησης αλιευμάτων, στην Βαρβάκειο Αγορά ανακατασκευάστηκαν πρόσφατα και πληρούν κατά το μεγαλύτερο μέρος τους κανόνες υγιεινής όπως περιγράφονται παρακάτω: • Οι χώροι πώλησης των αλιευμάτων πρέπει να διευκολύνουν την πώληση και να προστατεύουν τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις. • Οι χώροι για την έκθεση ή την αποθήκευση των αλιευμάτων , πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο για την αποθήκευση των αλιευμάτων και όχι για άλλους σκοπούς. • Οι χώροι έκθεσης και αποθήκευσης των αλιευμάτων πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένοι και εξοπλισμένοι έτσι ώστε να διατηρούν την απαιτούμενη θερμοκρασία για την διατήρηση των προϊόντων. • Η έκθεση των αλιευμάτων πρέπει να γίνεται σε ανοξείδωτους ψυχομένους πάγκους ή ψυχόμενες βιτρίνες. Επιβάλλεται η χρησιμοποίηση θρυμματισμένου πάγου στις επιφάνειες έκθεσης των αλιευμάτων για τη διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προϊόντων. • Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός πρέπει να συντηρούνται κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν ρωγμές ή φθαρμένες επιφάνειες στους τοίχους ή στα δάπεδα ή σωλήνες με διαρροές κλπ.
A.1. Φωτισμός καταστημάτων Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό	• Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των αλιευμάτων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού την επιθεώρηση των εργασιών καθαρισμού και την επισήμανση σημείων εγκατάστασης τρωκτικών και εντόμων. • Ο φωτισμός δεν πρέπει να αλλοιώνει τα χρώματα και να σχηματίζει έντονες σκιάσεις. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τεχνητού ερυθρού φωτός ή άλλου χρώματος που παραλλάσσει τον φυσικό χρωματισμό των αλιευμάτων • Οι λάμπες και τυχόν εξαρτήματα θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των αλιευμάτων σε περίπτωση θραύσης τους. • Οι λάμπες ασφαλείας και τα προστατευτικά τους καλύμματα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά
A.2. Δάπεδα καταστημάτων Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να	• Το δάπεδο στους χώρους όπου εκτίθενται για πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να έχουν αδιάβροχο δάπεδο, που μπορεί να πλένεται και να απολυμαίνεται εύκολα, και του οποίου η κλίση να

καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας	επιτρέπει την εύκολη απορροή του νερού • Τα δάπεδα στους ψυκτικούς χώρους διατήρησης των προϊόντων πρέπει να γίνονται από αδιάβροχο υλικό που καθαρίζεται εύκολα • Υπάρχει μεγάλη ποικιλία υλικών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την κατασκευή των δαπέδων όπως τα κεραμικά πλακάκια και οι βινυλοεποξιδικές ρητίνες. • Δεν πρέπει να υπάρχουν ρωγμές διότι τα δάπεδα με ρωγμές δεν καθαρίζονται εύκολα με αποτέλεσμα να αναπτύσσονται μικροοργανισμοί και να αποτελούν εστίες επιμόλυνσης. • Τα δάπεδα στα καταστήματα πώλησης αλιευμάτων, θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά και τα υγρά απόβλητα να απομακρύνονται γρήγορα και να μη λιμνάζουν. • Τα νερά που προέρχονται από την τήξη του πάγου, πρέπει να συγκεντρώνονται και να διοχετεύονται στο αποχετευτικό σύστημα της Αγοράς. Η διάταξη των πάγκων έκθεσης πρέπει να είναι τέτοια ώστε να διευκολύνει την αποχέτευση των υγρών που προέρχονται από τη τήξη του πάγου.
A.3. Τοίχοι καταστημάτων Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι επίσης κατάλληλα.	• Η απαίτηση αυτή δεν βρίσκει εφαρμογή στους πάγκους πώλησης αλιευμάτων που βρίσκονται στο κέντρο της ιχθυαγοράς της Βαρβακείου Αγοράς. • Στα καταστήματα πώλησης αλιευμάτων, οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων • Οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να μπορούν να πλένονται και να απολυμαίνονται περιοδικά. • Οποιαδήποτε ζημιά ή φθορά στην επιφάνεια του τοίχου δυσκολεύει ή αποτρέπει τον καθαρισμό και απολύμανση επιτρέποντας έτσι την συσσώρευση βρωμιάς και παρέχει κατάλληλο έδαφος για την ανάπτυξη βακτηρίων και προσέλκυση τρωκτικών. Κάθε φθορά πρέπει να επισκευάζεται ταχέως ώστε να μην δημιουργούνται προβλήματα. • Ράφια, κοιλώματα και εσοχές στους τοίχους πρέπει να αποφεύγονται όσο το δυνατόν περισσότερο καθώς μπορεί να γίνουν εστίες συσσώρευσης σκόνης
A.4. Οροφές καταστημάτων Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε : - να μην συσσωρεύονται ρύποι, - να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας - και η αποκόλληση σωματιδίων.	• Η οροφή πρέπει να είναι λεία, χωρίς ρωγμές, ανοικτού χρώματος. Όλες οι συνδέσεις της οροφής με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανές. • Η οροφή πρέπει να κατασκευάζεται έτσι ώστε να επιτρέπει το συχνό έλεγχο για την εγκατάσταση εντόμων, τρωκτικών, κ.α. • Οι οροφές πρέπει να είναι κατασκευασμένες έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται. • Εξαρτήματα τα οποία είναι στερεωμένα στις οροφές θα πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται και να διατηρούνται καθαρά. Άλλα εξαρτήματα που είναι στερεωμένα στις

	οροφές (πχ ανεμιστήρες) και δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να απομακρύνονται από αυτές
A.5. Πόρτες – παράθυρα καταστημάτων	
Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται 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 (σήτες) προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια της παραγωγής. Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα	• Οι πόρτες και τα ρολά κλεισίματος πρέπει να εφαρμόζουν καλά και να μη δημιουργούν κενά από όπου μπορεί να εισέλθουν έντομα και τρωκτικά στον χώρο του καταστήματος. Τα ρολά κλεισίματος από δικτυωτό σιδερένιο πλέγμα δεν είναι κατάλληλα • Οι επιφάνειές τους θα πρέπει να είναι μη απορροφητικές, να καθαρίζονται τακτικά, και εάν έχουν πόμολα αυτά να είναι κατά προτίμηση απλά, λεία χωρίς διακοσμητικά ανάγλυφα.
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Απαιτήσεις για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα	
Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.	• Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την έκθεση των αλιευμάτων θα πρέπει να είναι, είτε μιας χρήσεως, από κατάλληλο υλικό για τρόφιμα (φελιζόλ, ξύλο, κλπ), είτε από ειδικό πλαστικό για τρόφιμα, πολλαπλών χρήσεων (για το είδος αυτό των περιεκτών προβλέπεται καθαρισμός και απολύμανσή τους). • Οι περιέκτες πρέπει να είναι ρηχοί. • Το ανοξείδωτο ατσάλι είναι η ιδανική επιφάνεια για την άμεση επαφή με τα αλιεύματα. Οι επιφάνειες από σκληρό και ανθεκτικό πλαστικό (τεφλόν) είναι κατάλληλες σαν επιφάνειες εργασίας, αρκεί να μην έχουν φθαρεί ή καταστραφεί σε σημείο που να μην μπορούν να καθαριστούν και απολυμανθούν αποτελεσματικά. • Τα μαχαίρια και όλα τα υπόλοιπα εργαλεία πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μη σπάνε. Οι λαβές πρέπει να είναι από πλαστικό ή άλλο κατάλληλο υλικό. Τα μαχαίρια και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό των αλιευμάτων πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. • Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την έκθεση των αλιευμάτων (βιτρίνες έκθεσης, ψυχόμενες επιφάνειες) πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικά που να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Οι ψυχόμενες επιφάνειες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλο ανοξείδωτο υλικό. • Ο εξοπλισμός ψύξης πρέπει να έχει κατάλληλο σύστημα

	αποστράγγισης ώστε οι συμπυκνούμενοι υδρατμοί στα ψυγεία να μην στάζουν και επιμολύνουν τα αλιεύματα
Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, τα οποία έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει : Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται	• Η παραλαβή, ο χειρισμός, η αποθήκευση, και η έκθεση για πώληση των αλιευμάτων πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης. Για τον σκοπό αυτό, ο εξοπλισμός και οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα αλιεύματα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλα υλικά και να είναι τοποθετημένα έτσι ώστε τα προϊόντα να μην επιμολύνονται. • Ο καθαρισμός του εξοπλισμού στον οποίο γίνεται ο τεμαχισμός ή ο καθαρισμός των αλιευμάτων πρέπει να γίνεται τακτικά, κατά τη διάρκεια της ημέρας. • Απαγορεύεται η έκθεση αλιευμάτων σε συνθήκες περιβάλλοντος (χωρίς πάγο) ή σε περιέκτες ή δοχεία που έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή σε περιέκτες ή δοχεία που βρίσκονται κάτω ή δίπλα από τις ψυχόμενες επιφάνειες. • Απαγορεύεται η ολική ή μερική απόψυξη των κατεψυγμένων αλιευμάτων.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	
Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των αλιευμάτων	
Άρθρο 7, 1. Τα μέσα, τα προοριζόμενα για τη μεταφορά νωπών ιχθύων και λοιπών εδώδιμων προϊόντων αλιείας, πρέπει να πληρούν όλους τις όρους που καθορίζονται από το ΠΔ 40/1977 και επιπλέον: Το δάπεδο τις πρέπει να καθιστά ευχερή την απομάκρυνση ύδατος του τηκόμενου πάγου. Καθόλη τη διάρκεια τις διαδρομής πρέπει να διατηρούνται οι προβλεπόμενες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας για τα μεταφερόμενα εδώδιμα αλιεύματα. 2. Η μεταφορά των νωπών εδώδιμων αλιευμάτων που τοποθετούνται εντός κιβωτίων λαμβάνει χώρα: α) εντός τις περιφέρειας του Νομού ή των όμορων αυτών κατά προτίμηση με ισοθερμικά οχήματα ή με αυτοκίνητα ψυγεία αυτοδύναμης ψύξεως. Ελλείψει αυτών, μπορεί να μεταφερθούν και με κοινά οχήματα καλώς καλυμμένα ή και με αυτά που διαθέτουν ισοθερμικά κινητά ερμάρια ή ευμεγέθη κιβώτια επενδεδυμένα εσωτερικώς με ανοξείδωτη ή πλαστική ύλη που εφαρμόζουν καλά και είναι καθαρά ανά πάσα στιγμή, και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό. Β) τις την περιφέρεια ετέρων Νομών με ισοθερμικά οχήματα ή κινητά ψυγεία αυτοδύναμης ψύξεως.	• Τα οχήματα μεταφοράς αλιευμάτων πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. • Τέτοια οχήματα είναι : ⇒ <u>Ισόθερμα</u>: Με αμάξωμα ή κιβώτιο (θάλαμο) του οποίου τα τοιχώματα, οι πόρτες, η οροφή και τα δάπεδα φέρουν μόνωση για τον περιορισμό των εναλλαγών τις θερμότητας μεταξύ του εσωτερικού τις και του περιβάλλοντος. • <u>Αυτοδύναμου ψύξεως</u>: Τα ισόθερμα τα οποία φέρουν μηχανικό εξοπλισμό ο οποίος επιτρέπει την πτώση και τήρηση τις θερμοκρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου μέσα στα προβλεπόμενα κατά περίπτωση επίπεδα. Πρέπει να έχουν την κατάλληλη μόνωση και μηχανήμα αυτοδύναμης ψύξης (ψυγείο) ώστε να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια τις μεταφοράς θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ για τα ψυγμένα και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα βαθιά καταψύξεως • Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος που μπορεί να ασφαρίζεται. • Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή/ και των περιεκτών θα πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο κατάλληλο υλικό, λείο και αδιαπότιστο ώστε να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα αλιεύματα. • Το δάπεδο στο εσωτερικό των μέσων μεταφοράς πρέπει να έχει κατάλληλο εξοπλισμό που να εξασφαλίζει την εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου ώστε να αποτρέπεται επαφή του νερού αυτού με τα προϊόντα.

	Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Τις να συντηρούνται ή να αντικαθίσταται όταν χρειάζεται.
4. Τα μεταφορικά μέσα που χρησιμοποιούνται για τα αλιευτικά προϊόντα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων που ενδέχεται να επηρεάσουν ή να μολύνουν τα αλιευτικά προϊόντα ούτε ταυτόχρονα ούτε σε διαφορετικό χρόνο.	- Τα οχήματα μεταφοράς αλιευμάτων πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. - Απαγορεύεται η μεταφορά αλιευμάτων με άλλα οχήματα (ιδιωτικής χρήσεως επιβατικά αυτοκίνητα) που δεν πληρούν τις σχετικές με τη μεταφορά προδιαγραφές
Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των αλιευμάτων	
Π.Α.786/1978 4. 1. Άπαντα τα νωπά εδωδιμα αλιεύματα, εξαιρέσει των ζώντων τίθενται εις ψύξιν εντός ελαχίστου δυνατού χρόνου από της στιγμής της αλιεύσεώς των. 2. Τα ως άνω αλιεύματα κατά τάς εν γένει διακινήσεις προς διάθεση των εις την κατανάλωσιν ή προς έναποθήκευσιν και μεταφορά, τοποθετούνται εντός κιβωτίων στερεάς και Ομοιομόρφου κατασκευής, κατά προτίμησιν τυποποιημένων τοιούτων εκ πλαστικής ύλης ή εξ ετέρων αδιαποτίστων υλικών, ή ξύλινων κιβωτίων, διάτρητων καταλλήλως δια την ευχερή έξοδον του ύδατος εκ του τηκόμενου πάγου, απαγορευομένης εις πασαν περίπτωσιν της παραμονής εδωδίων αλιευμάτων εντός τοιούτου ύδατος. Τα κιβώτια ταύτα δέον να είναι αβαθή για να αποφεύγεται ή υπερβολική συμπίεσις των εδωδίων αλιευμάτων εις τα εσωτερικά τοιχώματα αυτών. 3 Εντός των ανωτέρω κιβωτίων ή τοποθέτησις των εδωδίων αλιευμάτων γίνεται μετά καθαρού τετριμμένου πάγου, υπό αναλογίαν αναμίξεως δύο χιλιόγραμμων νωπών εδωδίων αλιευμάτων μεθ' ενός χιλιόγραμμου πάγου, τηρούμενης της αναλογίας ταύτης δια συνεχούς αναπαγωγέως εις τρόπον ώστε ή ψύξις να καθίσταται Ομοιογενής, να αποφεύγεται δε ή πρόκλησις διαφόρων κακώσεων των ιχθύων εκ των χρησιμοποιουμένων τεμαχίων του πάγου. 4. Ή ως άνω αναλογία αναμίξεως νωπών ετοιμών αλιευμάτων και πάγου εφαρμόζεται υποχρεωτικώς μετά την εκφόρτωσιν τούτων εκ των αλιευτικών. 5. 2. Τα προς πώλησιν νωπά εδωδιμα αλιεύματα τοποθετούνται εις χώρους μακράν των ηλιακών ακτίνων, φέρονται δε συσκευασμένα και συντηρημένα ως εις το προηγούμενο άρθρον ορίζεται ή τίθενται εντός ψυκτικών συντηρητών ή επί ψυχομένης επιφανείας εν γένει υπό την προϋπόθεσιν τηρήσεως της προβλεπομένης θερμοκρασίας συντηρήσεως των.	- Τα ψάρια μετά τη σύλληψή τους πρέπει να μεταφέρονται το συντομότερο από την ιχθυόσκαλα στην Αγορά. - Τα αλιευτικά προϊόντα τα οποία πωλούνται στην Αγορά πρέπει να έχουν όλα τα χαρακτηριστικά νωπότητας. - Τα ζώντα λεπιδοβράχια ή ελασματοβράχια (δίθυρα όπως στρείδια, μύδια, χάβαρα, κυδώνια, χτένια κλπ) πρέπει να παρουσιάζουν όλα τα σημεία που φανερώνουν ότι παραμένουν ζωντανά κατά τη πώλησή τους. - Τα νωπά αλιεύματα θα πρέπει να συντηρούνται με καθαρό πάγο, σε αναλογία δυο κιλά αλιευμάτων προς ένα κιλό πάγου. - Πρέπει να αποφεύγεται η δημιουργία εξωτερικών τραυματισμών των προς πώληση αλιευμάτων γιατί αποτελούν αιτία της ποιοτικής τους υποβάθμισης λόγω της ανάπτυξης διαφόρων μικροοργανισμών. - Τα χρησιμοποιούμενα καρότσια κατά την εκφόρτωση πρέπει να συντηρούνται σε καλή κατάσταση.

3. Εάν ιοβόλοι ιχθύες, ήτοι τα διάφορα είδη βατιδών, σκορπιών, οι δράκαινοι και οι σμέρνοι, διατίθενται εις την κατανάλωσιν ζώντες, δέον προηγουμένως να (έχουν αφαιρεθή οι ιοβόλοι άκανθοι, ειδικώς δε δια την σμέρναν οι οδόντες. Απαγορεύεται η πλάνησιν του καταναλωτικού κοινού, ήτοι αύξησιν του βάρους, παραλλαγήν του είδους εις ανήκουν, συγκάλυψιν ή απόκρυψιν της καταστάσεως συντηρήσεως των, κ.λπ.	
Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση - διατήρηση των αλιευμάτων	
Π.Α.786/1978. Οι χώροι εντός των οποίων εναποθηκεύονται νωπά εδώδιμα αλιεύματα προς συντήρησιν, δέον να είναι απολύτως υγιεινοί και να έχουν θερμοκρασίαν από 0° έως +5°C και ύγραμετρικήν κατάστασιν του περιβάλλοντος 90-100 %.	• Τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ώστε να επιβραδύνεται η ανάπτυξη μικροοργανισμών και η αλλοίωση τους. • Συγκεκριμένα πρέπει : - Τα νωπά αλιεύματα: να διατηρούνται στην θερμοκρασία τήξης του πάγου. - Τα κατεψυγμένα αλιεύματα σε θερμοκρασία <-18°C. - Ενώ τα μεταποιημένα (κονσέρβες ιχθύων, παστά) πρέπει να διατηρούνται στις θερμοκρασίες που προβλέπει ο παρασκευαστής τους, εκτός αν για το συγκεκριμένο προϊόν δίδεται ιδιαίτερη θερμοκρασία από την νομοθεσία. - Τα καπνιστά συνήθως διατηρούνται σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας (συνήθως 0-2°C) • Στους πάγκους πώλησης νωπών αλιευμάτων της Βαρβακείου Αγοράς, πρέπει να τοποθετηθεί ψυγείο (κάτω από τον κάθε πάγκο), για τη διατήρηση των αλιευμάτων. • Οι χώροι που χρησιμοποιούνται πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος από ξένα σώματα και από την εισβολή επιβλαβών ζώων, εντόμων και τρωκτικών. • Στους αποθηκευτικούς χώρους δεν πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα ή υλικά που μπορεί να επηρεάσουν την ποιότητα και την καταλληλότητα των αλιευτικών προϊόντων. • Επιτρέπεται η αποθήκευση τέτοιων υλικών μόνο όταν είναι συσκευασμένα αποτελεσματικά ώστε να μην αποτελούν κίνδυνο για τα αποθηκευμένα προϊόντα. • Η χρησιμοποίηση των συσκευασμένων τροφίμων πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). • Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των αλιευμάτων. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα αλιεύματα και με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να μολύνουν τα αλιεύματα. • Τα ωμά τρόφιμα θα πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από τα έτοιμα προς βρώση προϊόντα (πχ. νωπά ψάρια και έτοιμα προς κατανάλωση μαλάκια). Εάν κατ' ανάγκη πρέπει να αποθηκευτούν στον ίδιο ψυκτικό χώρο, πρέπει να διατηρούνται χωριστά ή/ και καλυμμένα για την

	πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Είναι δεδομένο ότι τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά και πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη.
Γ.4. Απαιτήσεις για τους χειρισμούς, τον τεμαχισμό και την έκθεση των αλιευμάτων	
Π.Δ.786/19786. Επιτρέπεται ή κοπή των νωπών Ιχθύων μεγάλου μεγέθους και ή πώλησης τούτων υπό μορφήν τεμαχίων, εξ'ων δύναται να έχει αφαιρεθή το δέρμα, εφ'όσον : α) Υφίστανται, αμέσως προ του τεμαχισμού των έκπλυσης δι'αφθόνου καθαρού ύδατος. β) Καθαρίζονται και πλύνονται ώστε να απομακρύνονται εκ των τεμαχίων οι θρόμβοι αίματος, υπολείμματα σπλάχνων, κ.λπ. γ) Διατηρούνται τα τεμάχια εις την προβλεπομένην θερμοκρασίαν συντηρήσεως, συσκευαζόμενα. εντός πλαστικών άχρουν και διαφανών σακιδίων, ίνα μη το κρέας τούτων εφάπτεται των τοιχωμάτων των κιβωτίων και του πάγου. 7. Καταστήματα πωλήσεως νωπών Ιχθύων μεγάλου μεγέθους δύναται να προβαίνουν εις τον τεμαχισμόν των υπ'αυτών πωλουμένων Ιχθύων, παρουσία των πελατών των, άνευ τηρήσεως της ως άνω· προβλεπομένης διαδικασίας.	- Υψηλά επίπεδα ατομικής υγιεινής απαιτείται όταν χειρίζονται νωπά αλιεύματα. Η εκπαίδευση του προσωπικού είναι απαραίτητη για να περιοριστούν οι μολύνσεις από την κακή υγεία και υγιεινή του προσωπικού που χειρίζεται τα νωπά αλιεύματα. - Τα νωπά αλιεύματα θα πρέπει να συντηρούνται με καθαρό πάγο, σε αναλογία δυο κιλά αλιευμάτων προς ένα κιλό πάγου. - Μετά τον εκσπλαχνισμό, τον τεμαχισμό κλπ των αλιευμάτων αυτά πρέπει να πλένονται με καθαρό πόσιμο νερό. - Κατά την έκθεση ανοιχτών αλιευτικών προϊόντων πρέπει να τοποθετούνται σε περιέκτες που ικανοποιούν τις προϋποθέσεις περί υγιεινής. - Τα αλιεύματα αυτά πρέπει να διατηρούνται στους χώρους έκθεσης είτε μέσα σε πάγο, είτε πάνω σε ψυχόμενες επιφάνειες ή σε συνδυασμό αυτών. Για την έκθεση των αλιευμάτων μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ψυχόμενη βιτρίνα. - Τόσο οι βιτρίνες όσο και οι ψυχόμενες επιφάνειες πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και αποτελεσματικά ώστε να μην αναπτύσσονται σε αυτά ψυχρότροφοι μικροοργανισμοί που μπορεί να αλλοιώσουν τα αλιευτικά προϊόντα.
Γ.5. Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας κατά τη διατήρηση – αποθήκευση των αλιευμάτων	- Για τον έλεγχο της ψύξεως των ψυγείων συντηρήσεως των αλιευμάτων, θα πρέπει να υπάρχει στο εσωτερικό τους θερμομέτρο, τοποθετημένο σε κατάλληλο σημείο για να μην καταστρέφεται. Εφόσον είναι εφικτό, θα πρέπει να τοποθετείται με τρόπο που να ελέγχεται η θερμοκρασία από τον εξωτερικό χώρο. - Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση γυάλινων υδραργυρικών θερμομέτρων που ενδέχεται να σπάσουν και να επιμολύνουν τα αλιεύματα.
Γ.6. Απαιτήσεις για τον χειρισμό επικίνδυνων ή/και μη εδώδιμων ουσιών	
Οι επικίνδυνες ή /και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων και των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς χώρους ή περιέκτες.	- Τα επικίνδυνα υλικά όπως χημικά καθαριστικά ή λιπαντικά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τρόφιμα για να αποφευχθεί τυχαία επιμόλυνση. Οι περιέκτες των χημικών πρέπει να έχουν ετικέτα που να υποδεικνύει ότι πρόκειται για επικίνδυνο χημικό. - Οι περιέκτες πρέπει να κλείνουν καλά και να αποθηκεύονται σε ντουλάπι που να κλειδώνει.

Γ.7. Απαιτήσεις για τη διαχείριση των τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση	
	• Τα αλιεύματα που έχουν μολυνθεί ή αλλοιωθεί πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους πώλησης και να απορρίπτονται ή να καταστρέφονται ή να φέρουν κάποιο διακριτικό γνώρισμα που να διευκολύνει την αναγνώρισή τους. • Μέχρι την απόρριψή τους, τα αλιεύματα αυτά προτείνεται να τοποθετούνται σε περιέκτες μακριά από τα προς πώληση αλιεύματα. Οι περιέκτες αυτοί πρέπει να είναι στεγανοί, από ανοξείδωτο υλικό και κατάλληλα σημασμένοι ώστε να μην προκληθεί σύγχυση ως προς την ταυτότητά τους. Πρέπει να διατηρούνται ερμητικά κλειστοί και μακριά από άλλα προϊόντα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙΠ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΛΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (όσπρια, δημητριακά, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, μπαχαρικά) ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

Α. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας
(Υ.Α 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)**

Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση
Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:
(α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή /και την απολύμανση.
(β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα.
(γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας τους επιφάνειες.
(δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη τους αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα, από τον εξοπλισμό, από τα υλικά, από το νερό, από τον παρεχόμενο αέρα, από τους εργαζομένους, από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, τους έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.
Ε) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τους κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

- Τα καταστήματα πώλησης άλλων ειδών τροφίμων στην Βαρβάκειο Αγορά θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε διασφαλίζουν τις κατάλληλες συνθήκες για την αποθήκευσή και για την έκθεσή των προς πώληση των τροφίμων . Θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να μην επιτρέπουν την είσοδο στο κατάστημα τρωκτικών και εντόμων.
- Τα καταστήματα αυτά θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν τους ειδικότερους κανόνες αποθήκευσης των προϊόντων που διαχειρίζονται.
- Οι κατάλληλες και οι υγιεινές συνθήκες αποθήκευσης και έκθεσης των τροφίμων βοηθούν στην προστασία τους από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- Η αποθήκευση και η έκθεση των τροφίμων μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με κατάλληλα φίλτρα, κ.ά.).
- Η επιλογή των συνθηκών αποθήκευσης και έκθεσης των προϊόντων εξαρτάται κυρίως από την επεξεργασία που έχουν δεχθεί , την σύνθεσή, την συσκευασία και τον χρόνο αποθήκευσης.
- Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα, τα υλικά και αντικείμενα συσκευασίας τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας.
- Οι χώροι αποθήκευσης των καταστημάτων πώλησης άλλων ειδών τροφίμων στη Βαρβάκειο Αγορά, θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μην επιτρέπουν την είσοδο, εντόμων και τρωκτικών. Σε περίπτωση εισόδου τους θα πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα για την καταπολέμησή τους.
- Στα καταστήματα απαγορεύεται η είσοδος κατοικίδιων ζώων .

Α.1. Φωτισμός καταστημάτων

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

- Οι λάμπες και τυχόν εξαρτήματα θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των προϊόντων σε περίπτωση θραύσης τους

A.2. Δάπεδα καταστημάτων	
Στους χώρους τροφίμων (α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας	Τα δάπεδα στους χώρους των καταστημάτων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από στεγανό και μη τοξικό υλικό (πχ πλακάκι δαπέδου, μωσαϊκό). Πρέπει να διατηρούνται καθαρά καθώς και να συντηρούνται σε καλή κατάσταση.
A.3. Τοίχοι καταστημάτων	
Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλήλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι επίσης κατάλληλα.	- Οι τοίχοι στους χώρους των καταστημάτων πρέπει να είναι λείοι, ανθεκτικοί, στεγανοί και κατά προτίμηση ανοιχτού χρώματος. - Συνιστάται μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με βαμμένο ασβεστοκονίαμα, πλαστική βαφή, πλακάκια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο αδιαπότιστο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
A.4. Οροφές - Ψευδοροφές καταστημάτων	
Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε : -να μην συσσωρεύονται ρύποι, - να περιορίζεται η συμπίκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων	- Η οροφή στο κατάστημα ή στον χώρο αποθήκευσης, πρέπει να είναι κατασκευασμένη έτσι ώστε να καθαρίζεται εύκολα και να διατηρείται εύκολα καθαρή. - Η οροφή μπορεί να είναι βαμμένο ασβεστοκονίαμα με αδιάβροχη μπογιά ή πλαστική ή άλλη επικάλυψη που καθαρίζεται εύκολα
Β ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα	
Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν τις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.	- Οι πάγκοι πώλησης εκείνων των τροφίμων που δεν απαιτούν ειδικές συνθήκες διατήρησης, πρέπει να είναι κατάλληλοι και να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση, κάτω από καθαρές προστατευτικές τέντες. - Οι πάγκοι πώλησης των τροφίμων πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από μη τοξικό, ανθεκτικό υλικό. - Οι επιφάνειες έκθεσης, τα ράφια και οι επιφάνειες προετοιμασίας, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά. Για τη κατασκευή των επιφανειών αυτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατάλληλα πλαστικά,

	μελαμίνες ή άλλες κατάλληλες επιφάνειες. • Κατά την πώληση χύμα τροφίμων που καταναλώνονται χωρίς να απαιτούν περαιτέρω επεξεργασία, όπως οι ελιές, οι ξηροί καρποί και τα ζαχαρώδη, πρέπει να χρησιμοποιούνται ειδικές λαβίδες, σπάτουλες, γάντια και ποτέ τα χέρια. • Η χρήση οικιακών σκευών δεν είναι καλή πρακτική, καθώς μπορεί να μην αντέξουν την χρήση για την οποία πρόκειται να χρησιμοποιηθούν. Είναι καλό να χρησιμοποιηθούν σκεύη κατάλληλα σχεδιασμένα για τον σκοπό αυτό. • Δεν επιτρέπεται η ψηλάφηση των τροφίμων από τον πελάτη. • Τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη, πρέπει να εκτίθενται βιτρίνες έκθεσης προϊόντων οι οποίες είναι ψυχόμενες. Απαγορεύεται η έκθεση των τροφίμων αυτών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος • Τα προϊόντα που διατηρούνται με κατάψυξη πρέπει να εκτίθενται σε ειδικές βιτρίνες έκθεσης για κατεψυγμένα προϊόντα. Οι βιτρίνες αυτές πρέπει να κλείνουν για να μην υπάρξει απώλεια θερμότητας και ανεπιθύμητη απόψυξη των προϊόντων. Απαγορεύεται η έκθεση των τροφίμων αυτών σε θερμοκρασία περιβάλλοντος • Τα ψυγεία αποθήκευσης των προϊόντων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από υλικά που να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Τα διαχωριστικά, τα ράφια και οι πόρτες πρέπει να μπορούν να καθαριστούν εύκολα. Η συντήρηση των ψυγείων και ο καθαρισμός τις πρέπει να γίνεται τακτικά.
Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, τα οποία έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει : Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, εν ανάγκη, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τις σκοπούς για τις οποίους προορίζονται	• Οι περιέκτες οι οποίοι πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν (τελάρια, καφάσια κλπ), πρέπει να διατηρούνται πάντα σε καλή κατάσταση και καθαροί. Δεν επιτρέπεται να στοιβάζονται σε χώρους μη ελεγχόμενους (εξωτερικοί δρόμοι τις Αγοράς). Η φύλαξή τους πρέπει να γίνεται σε ειδικά προστατευμένους από τα έντομα και τρωκτικά χώρους. • Τα αποθηκευμένα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται πάνω σε παλέτες. Πρέπει να αποφεύγεται η απευθείας επαφή των προϊόντων με το δάπεδο.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των τροφίμων	
	• Στα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να γίνεται έλεγχος την θερμοκρασίας και καθαριότητας των μέσων μεταφοράς. • Πρέπει να ακολουθείται ταχεία αποθήκευση τους σε ειδικούς χώρους ψύξης ή κατάψυξης.

Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των τροφίμων	
	• Κατά την παραλαβή των προϊόντων πρέπει να γίνεται έλεγχος ώστε να διαπιστωθεί ότι τα προϊόντα αυτά ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές της νομοθεσίας και του αγοραστή. • Τα παραλαμβανόμενα προϊόντα πρέπει να είναι σωστά επισημασμένα ώστε να αποφευχθεί σύγχυση ως προς την ποιότητα τους. • Κατά την παραλαβή πρέπει τα προϊόντα να συνοδεύονται , εφόσον είναι δυνατό, από πιστοποιητικά ποιότητας των προϊόντων. • Σε περίπτωση αποθήκευσης των προϊόντων, συνίσταται να εξετάζεται αντιπροσωπευτικό δείγμα αυτών ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι κατάλληλα για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθούν (ανάπτυξη μυκήτων, μυκοτοξίνες, κλπ). • Τα συσκευασμένα τρόφιμα, γενικά πρέπει να φέρουν τις υποχρεωτικές ενδείξεις που επιβάλλει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών, όπως: - Ονομασία πώλησης - Συστατικά - Καθαρή ποσότητα προϊόντος - Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή ημερομηνία λήξεως (ευαλλοίωτα τρόφιμα) - Οδηγίες συντήρησης - Όνομα ή εμπορική επωνυμία, διεύθυνση παρασκευαστή ή συσκευαστή ή πωλητή - Τόπο παραγωγής ή προέλευσης, όταν η παράλειψη μπορεί να παραπλανήσει τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής. - Οδηγίες χρήσεως (όταν είναι απαραίτητες). - Λοιπές ενδείξεις που επιβάλλει ο Κ.Τ.Π για το συγκεκριμένο προϊόν. • Όλα τα προϊόντα που παραλαμβάνονται πρέπει να συνοδεύονται από σχετικά παραστατικά • Όλα τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να έχουν παραχθεί, επεξεργασθεί και συσκευασθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, γεγονός που πρέπει να αποδεικνύεται από τιμολόγια πώλησης, κλπ. Επίσης θα πρέπει να φέρουν απαραίτητα την άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης του προμηθευτή ή το σήμα καταλληλότητας, που διασφαλίζουν το ελάχιστον των υγειονομικών απαιτήσεων για κάθε είδος και δηλώνουν ότι η εγκατάσταση παραγωγής, επεξεργασίας ή συσκευασίας είναι εγκεκριμένη και βρίσκεται υπό κτηνιατρικό έλεγχο. • Το σήμα καταλληλότητας περιλαμβάνει εντός πλαισίου τα εξής στοιχεία: στο πάνω μέρος με κεφαλαία τα αρχικά της χώρας προέλευσης, στη μέση τον κωδικό αριθμό έγκρισης και στο κάτω μέρος τα αρχικά Ε.Ο.Κ. ή Ε.Ε.С. Εφόσον πρόκειται για προϊόντα εισαγωγής, οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα. • Κατά την εκφόρτωση πρέπει να αποφευχθεί η καταστροφή των υλικών συσκευασίας των προϊόντων.

	• Η απομάκρυνση των τραυματισμένων ή φουσκωμένων συσκευασιών προϊόντων είναι απαραίτητη για αποφυγή της επιμόλυνσης των λοιπών προϊόντων.
Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση σε ψύξη των τροφίμων	
	• Η αποθήκευση των συσκευασμένων προϊόντων πρέπει να γίνεται σε χώρους διαφορετικούς από τα χύμα προϊόντα. Δεν πρέπει να αποθηκεύονται στους ίδιους χώρους νωπά και επεξεργασμένα έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα. • Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των ψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ποιότητας τους. • Η αποθήκευση αυτή γίνεται σε ειδικούς ψυκτικούς χώρους που φέρουν θερμόμετρα για την παρακολούθηση της θερμοκρασίας. • Οι αποθήκες αυτές πρέπει να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής, να διατηρούνται ιδιαίτερα καθαρές και να περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα καθαρισμού της επιχείρησης. • Τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται υπό ψύξη, σε θερμοκρασίες από 0-6°C, και για το χρονικό διάστημα που αναγράφεται στην συσκευασία τους (ημερομηνία λήξεως) • Τα αυγά πρέπει να διατηρούνται και να τοποθετούνται σε σκιερό και δροσερό μέρος, προστατευμένα από κάθε είδους ρύπανση. Πρέπει να φέρονται με προσοχή για να αποφευχθούν εξωτερικές ρωγμές στο κέλυφος του αυγού που θα επιτρέψει την ανάπτυξη μικροοργανισμών • Τέλος, το μέλι πρέπει να διατηρείται σε δροσερό και σκιερό χώρο.
Γ.4. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση σε κατάψυξη των τροφίμων	
	• Η χωρητικότητα των καταψύξεων πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των προϊόντων • Η αποθήκευση των τροφίμων μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία κατάψυξης και υγρασίας ανάλογα με την ενδεικνυόμενη για το κάθε προϊόν. • Η αποθήκευση αυτή γίνεται σε καταψύκτες που φέρουν θερμόμετρα ή τηλεθερμόμετρα για την συνεχή μέτρηση της θερμοκρασίας. • Οι καταψύκτες πρέπει να ακολουθούν συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής. Δηλαδή πρέπει να διατηρούνται ιδιαίτερα καθαροί και να περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα καθαρισμού της επιχείρησης. • Οι κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες αποθήκευσης των τροφίμων βοηθούν στην προστασία τους από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις. • Τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά.

Γ.5. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	
	• Η χωρητικότητα των αποθηκών πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των προϊόντων • Η αποθήκευση των ορισμένων τροφίμων μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, αν και πολλές φορές υπάρχει ανάγκη ρύθμισης της σχετικής υγρασίας του χώρου. • Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να διαθέτουν θερμομέτρα για να μην έχουμε υπερβολική ανάπτυξη θερμοκρασίας και όταν χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση προϊόντων όπως αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς, όσπρια, δημητριακά πρέπει να διαθέτουν και υγρασιόμετρο για έλεγχο της υγρασίας του χώρου. • Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής. Οι κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες αποθήκευσης των τροφίμων βοηθούν στην προστασία τους από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις. • Οι αποθηκευτικοί χώροι που χρησιμοποιούνται πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος από ξένα σώματα και την εισβολή επιβλαβών ζώων, εντόμων και τρωκτικών. • Τα συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων. • Τα όσπρια, το ρύζι, τα δημητριακά, τα μπαχαρικά και αποξηραμένα φυτά, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλους, καθαρούς περιέκτες που τοποθετούνται στους πάγκους ή σε παλέτες, κάτω από προβλεπόμενες συνθήκες συντήρησης (υγρασία, θερμοκρασία), προστατευμένοι από παντός είδους ρύπανση. • Τα τρόφιμα που καταναλώνονται χωρίς να απαιτούν περαιτέρω επεξεργασία, τους ελιές, ξηρούς καρπούς, ζαχαρώδη, πρέπει να τοποθετούνται σε ανοικτούς περιέκτες οι οποίοι τοποθετούνται σε βιτρίνες έκθεσης ή σε διαφανείς περιέκτες που κλείνουν ώστε να προφυλάσσονται από επιμολύνσεις από έντομα, τρωκτικά και σκόνη. • Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων. Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.
Γ.6. Απαιτήσεις για την ανακύκλωση και διαχείριση της αποθήκης	
	• Είναι σημαντικό να εφαρμόζεται σωστό σύστημα διαχείρισης της αποθήκης. Πρέπει τακτικά να ελέγχονται οι ημερομηνίες λήξεως ή προτεινόμενης χρήσης των αποθηκευμένων προϊόντων.

Γ.7. Απαιτήσεις για την έκθεση των τροφίμων	
	• Για να εκτεθούν τα προϊόντα στο κοινό πρέπει να ληφθεί ιδιαίτερη προσοχή στο σχεδιασμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την έκθεση των τροφίμων ο οποίος έχει σημαντικό ρόλο στην προστασία των τροφίμων. • Απαγορεύεται η έκθεση των ψυγμένων ή κατεψυγμένων ειδών τροφίμων εκτός του κατάλληλου ψυκτικού χώρου • Τα ψυγεία και οι καταψύκτες και οι βιτρίνες έκθεσης των προϊόντων που διατηρούνται και εκτίθενται με ψύξη ή κατάψυξη , πρέπει να φέρουν όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας, όπως θερμομέτρα ή τηλεθερμομέτρα. • Είναι σημαντικό κατά την έκθεση των προϊόντων να υπάρχει σαφής διαχωρισμός των προϊόντων για να μην υπάρξει διασταυρούμενη επιμόλυνση. Είναι σημαντικό να εκτίθενται σε διαφορετικούς χώρους ή επιφάνειες. • Στις βιτρίνες έκθεσης των τροφίμων θα πρέπει να τοποθετείται προστατευτικός υαλοπίνακας για την αποφυγή μόλυνσεως των τροφίμων από τον άνθρωπο (π.χ. φτέρνισμα). • Τα συσκευασμένα προϊόντα που δεν χρειάζονται ιδιαίτερες συνθήκες για τη διατήρησή τους δεν είναι απαραίτητο να εκτίθενται σε ειδικές προθήκες, ωστόσο είναι σημαντικό να εκτίθενται με τάξη και σαφή διαχωρισμό μεταξύ τους. • Τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα πρέπει να εκτίθενται σε βιτρίνες έκθεσης υπό ψύξη, σε θερμοκρασίες από 0-6°C, και για το χρονικό διάστημα που αναγράφεται στην συσκευασία τους (ημερομηνία λήξεως)

ΜΕΡΟΣ 4 ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ/ ΑΡΧΕΙΑ ΣΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

ΓΕΝΙΚΑ ΑΡΧΕΙΑ/ΕΓΓΡΑΦΑ

- Κάθε επιχείρηση πρέπει να διατηρεί τα απαραίτητα σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει (κρέατα, παραπροϊόντα, πουλερικά λαχανικά κλπ.)
- Τα απαραίτητα σε κάθε περίπτωση συνοδευτικά έγγραφα ορίζονται από τη σχετική νομοθεσία και περιλαμβάνουν εμπορικά συνοδευτικά έγγραφα και πιστοποιητικά καταλληλότητας.

ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- **Η κάθε επιχείρηση που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να διατηρεί αρχείο καθαρισμού - απολύμανσης** του μηχανολογικού εξοπλισμού, των χώρων παραγωγής και αποθήκευσης της κάθε επιχείρησης καθώς επίσης και ο **Δήμος Αθηναίων**, ως υπεύθυνος για την καθαριότητα –απολύμανση της Βαρβακείου Αγοράς **πρέπει να διατηρεί αρχείο καθαρισμού – απολύμανσης των κοινόχρηστων χώρων** που θα περιέχει:
 - Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης στο οποίο περιγράφεται:
 - ⇒ η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης
 - ⇒ τα υλικά που χρησιμοποιούνται
 - ⇒ οι συγκεντρώσεις τους (όπου χρειάζεται)
 - ⇒ οι απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία (όπου χρειάζεται)
 - ⇒ η συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, ετήσιο)
 - ⇒ τα υπεύθυνα άτομα
 - Οδηγίες χρήσης οι οποίες τοποθετούνται στον εξοπλισμό για τον οποίο χρησιμοποιούνται
 - Κατάλογο του εξοπλισμού όπου εφαρμόζεται το κάθε υλικό.
 - Πιστοποιητικά καταλληλότητας/έγκρισης των χρησιμοποιούμενων χημικών καθαριστικών ή/και απολυμαντικών.
 - Δελτία δεδομένων ασφάλειας (MSDS) για όλα τα χρησιμοποιούμενα υλικά.
 - Εκπαιδευτικό πρόγραμμα του προσωπικού. Το προσωπικό εκπαιδεύεται στο πρόγραμμα καθαρισμού ή απολύμανσης, στους σωστούς

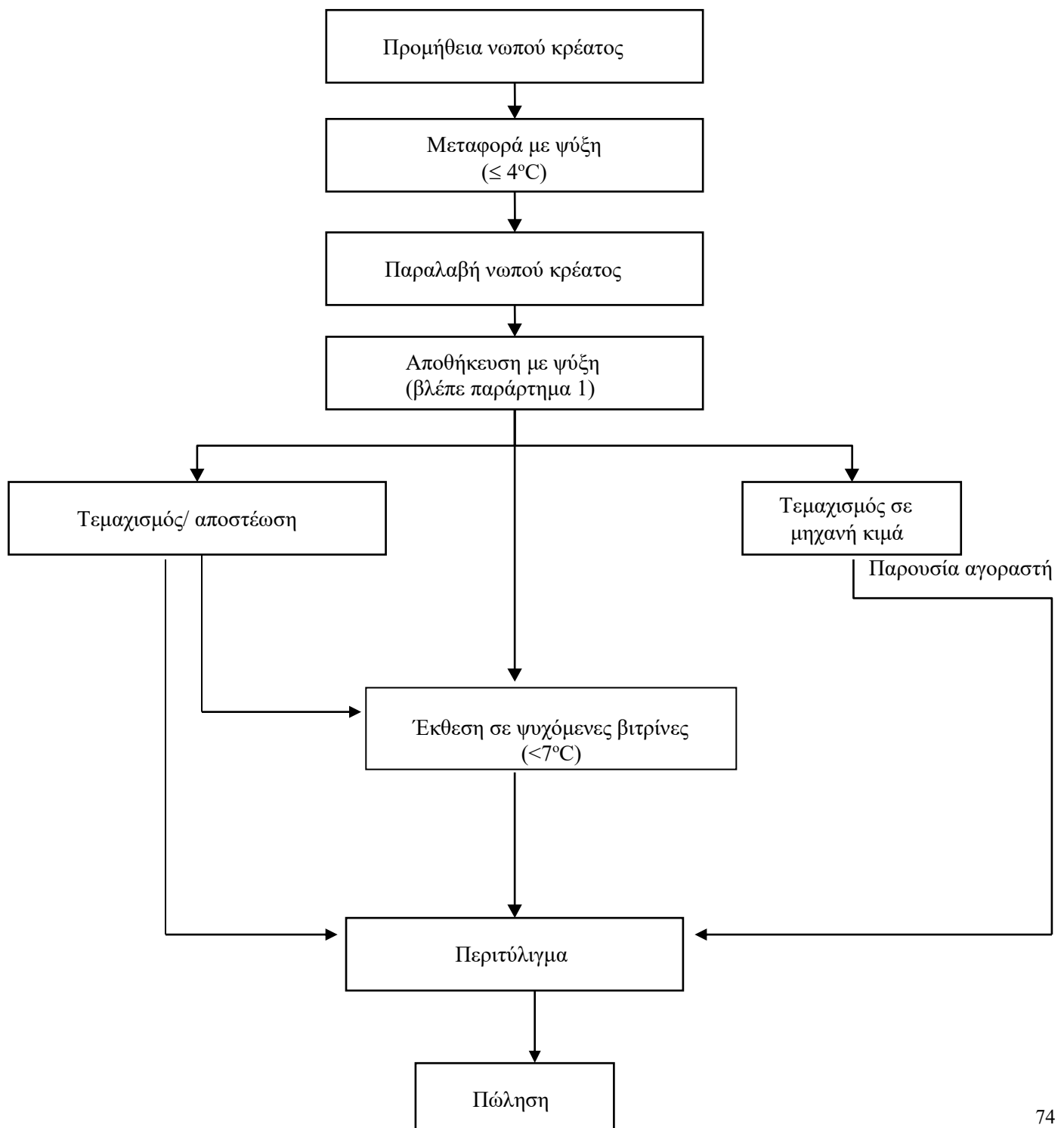
	χειρισμούς κατά τη χρήση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών και ενημερώνεται για τους πιθανούς κινδύνους που προκύπτουν από την εργασία αυτή και τις διορθωτικές ενέργειες.
ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ	
	• Ο Δήμος Αθηναίων, ως επόπτης της Βαρβακείου Αγοράς ή κάθε επιχείρηση τροφίμων που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά και ακολουθεί πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων πρέπει να τηρεί τα κατάλληλα αρχεία σχετικά με την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων που περιλαμβάνουν: - Κατάλογο των ατόμων ή συμβόλαιο που έχουν την ευθύνη για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων - Το “πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων” όπου πρέπει να αναφέρονται τα υλικά που χρησιμοποιούνται, οι συγκεντρώσεις τους, η θέση που χρησιμοποιούνται, η μέθοδος, η συχνότητα εφαρμογής τους και τα ονόματα των υπεύθυνων για την καταπολέμηση των τρωκτικών και των εντόμων - Πιστοποιητικά καταλληλότητας/έγκρισης/άδεια κυκλοφορίας των χημικών που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση των τρωκτικών και εντόμων. - Οι προδιαγραφές και οι οδηγίες χρήσης των υλικών που χρησιμοποιούνται (προσπέκτους) - Το σχέδιο κάτοψης της Αγοράς και της περιφράξης όπου ορίζονται και αριθμούνται οι θέσεις στις οποίες έχουν τοποθετηθεί παγίδες και μαρκάρονται έντονα οι εξωτερικές παγίδες. - Το “αρχείο ελέγχου των παγίδων ” όπου πρέπει να αναφέρεται ο χρόνος ελέγχου των παγίδων, το αποτέλεσμα του ελέγχου των παγίδων και τα ονόματα των υπευθύνων για την καταπολέμηση και τον έλεγχο. - Εκπαιδευμένο προσωπικό που εκτελεί απεντομώσεις/μυοκτονίες. - Διενεργείται έλεγχος των παγίδων των τρωκτικών ο οποίος πραγματοποιείται 1-2 φορές το μήνα και ενημερώνεται το αρχείο ελέγχου παγίδων. - Διενεργείται έλεγχος της σωστής εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας των εντομοκτόνων και τηρείται ανάλογο αρχείο.
ΑΡΧΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΝΕΡΟΥ	
	• Η καταλληλότητα του χρησιμοποιούμενου νερού και η συμφωνία του με τις προδιαγραφές του «πόσιμου» υπό την έννοια της Κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/ 10.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986) στη Βαρβάκειο Αγορά, πρέπει να τεκμηριώνεται με τη διενέργεια μηνιαίων και ετήσιων μικροβιολογικών και φυσικοχημικών ελέγχων. • Στον Δήμο Αθηναίων, ως επόπτης της Βαρβακείου

	Αγοράς πρέπει να τηρούνται τα κατάλληλα αρχεία σχετικά με την καταλληλότητα του νερού, τα αρχεία αυτά περιλαμβάνουν: ⇒ Σχεδιάγραμμα (κάτοψη) όπου παρουσιάζεται το δίκτυο παροχής νερού στην Αγορά και στα καταστήματα, με αριθμημένες τις παροχές του πόσιμου νερού ⇒ Αποτελέσματα ετήσιου φυσικοχημικού ελέγχου της παροχής του νερού και του ατμού (θέση δειγματοληψίας, αποτελέσματα αναλύσεων, ημερομηνία) ⇒ Αποτελέσματα ετήσιου μικροβιολογικών ελέγχων (θέση δειγματοληψίας, αποτελέσματα αναλύσεων, ημερομηνία). ⇒ Στοιχεία διαχείρισης του νερού στην περίπτωση δεξαμενής (αν υπάρχει η μέθοδος εξυγίανσης, θέση δειγματοληψίας, αποτελέσματα αναλύσεων, εξεταστής, ημερομηνία). • Η κάθε επιχείρηση που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να διαθέτει τιμολόγιο με την ΕΥΔΑΠ.
ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
	• Η κάθε επιχείρηση που δραστηριοποιείται στη Βαρβάκειο Αγορά πρέπει να τηρεί αρχείο προσωπικού που θα περιέχει: ⇒ Βιβλιάριο υγείας ⇒ Τους κανόνες υγιεινής του προσωπικού ⇒ Πιστοποιητικό εκπαίδευσης του προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

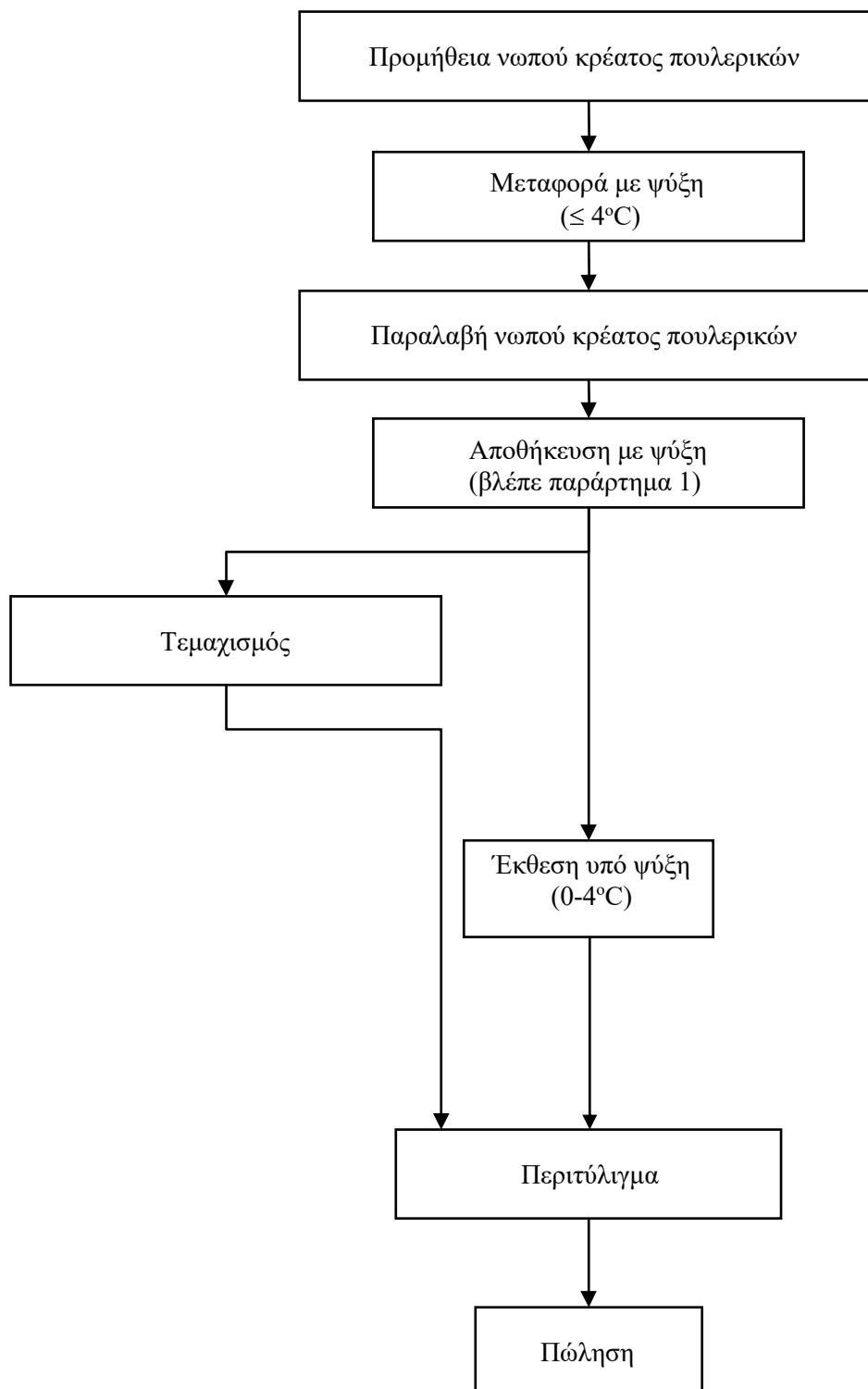
ΜΕΡΟΣ 5 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΗ ΒΑΡΒΑΚΕΙΟ ΑΓΟΡΑ

Α. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

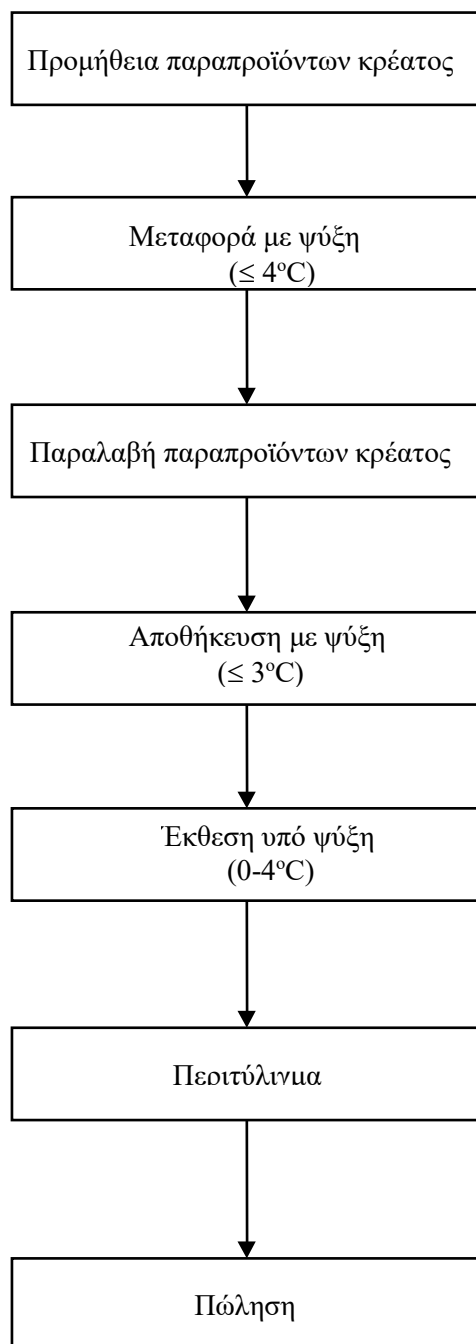
1. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπού κρέατος



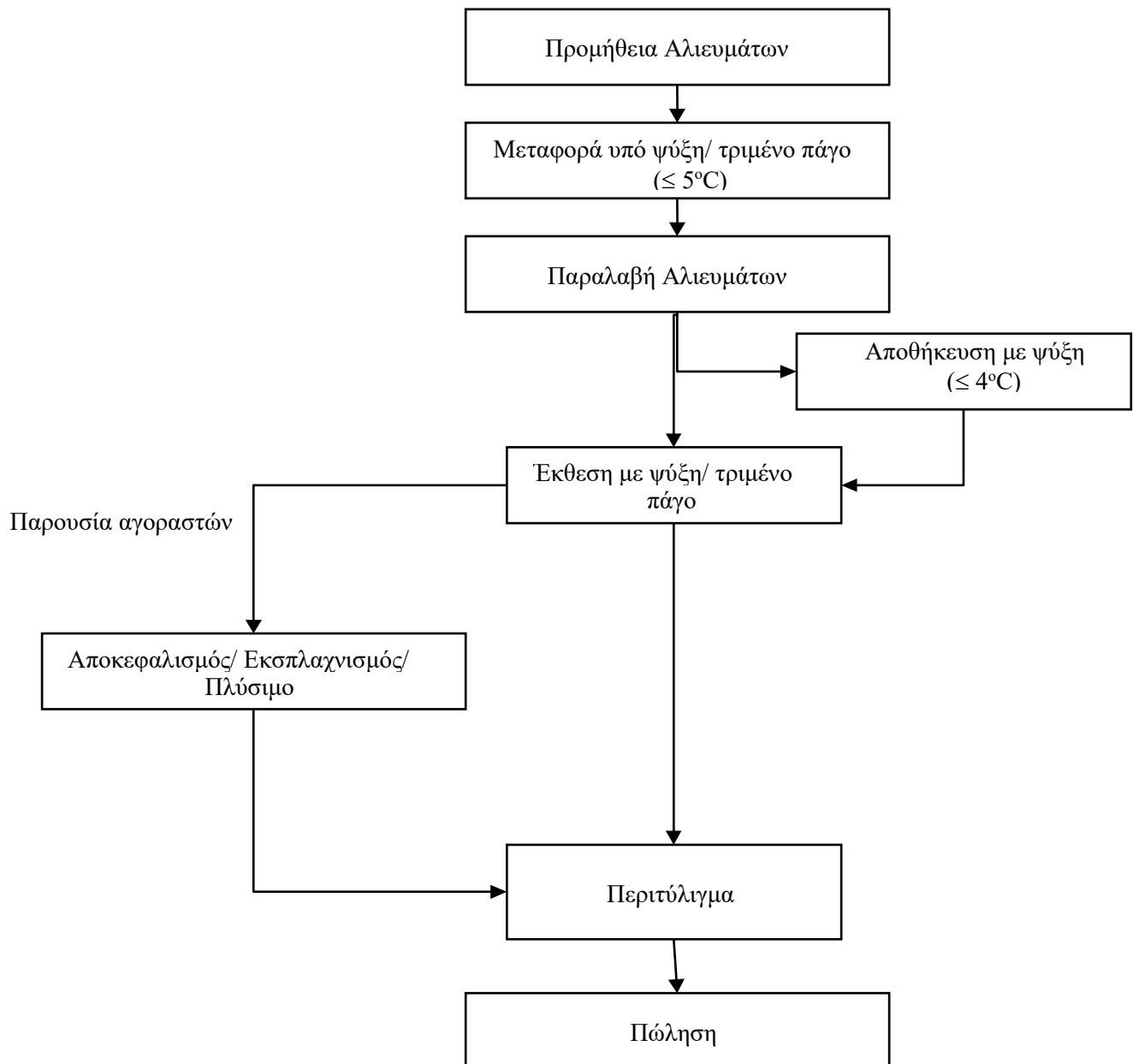
2. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών



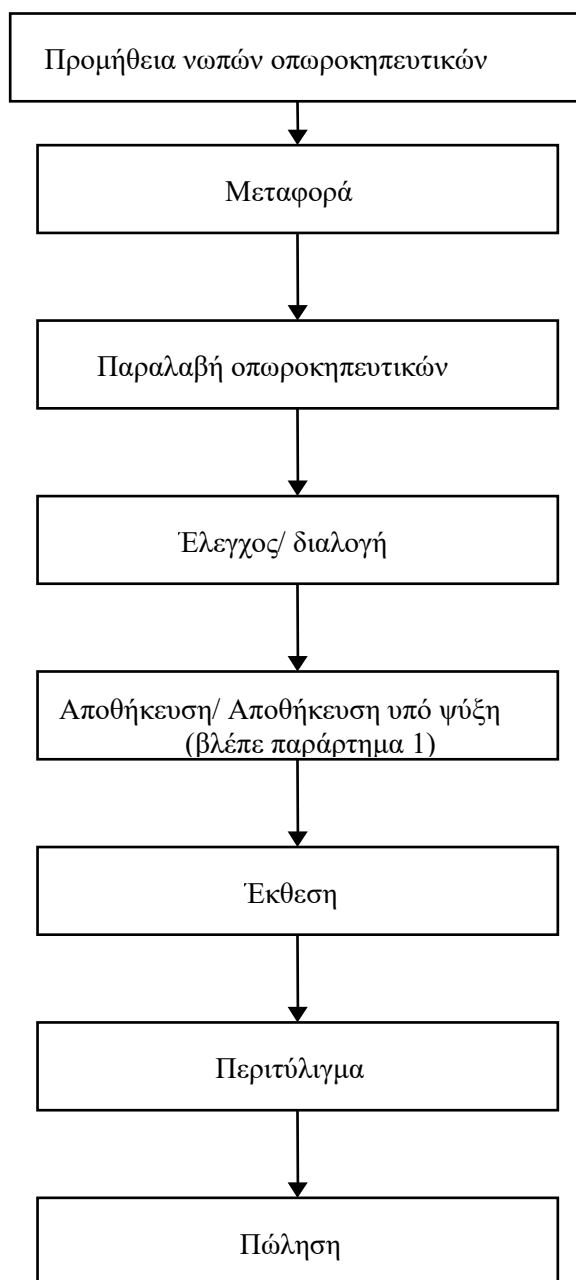
3. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπών παραπροϊόντων κρέατος



4. Διάγραμμα ροής εμπορίας νοπών αλιευμάτων



5. Διάγραμμα ροής εμπορίας νοπών οπωροκηπευτικών



B. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

- Τα προϊόντα, τα οποία προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.
- Πρέπει να αποφεύγεται η παραμονή των τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας κατά την παραλαβή, τη μεταφορά, την αποθήκευση και την έκθεση τους.

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ, ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου*	Παρακολούθηση
Προμήθεια	• Η προμήθεια προϊόντων ακατάλληλων για κατανάλωση, που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες.	• Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές/ εγκεκριμένα σφαγεία/ τεμαχιστήρια	• Έλεγχοι κατά τη παραλαβή : ⇒ Πιστοποιητικού καταλληλότητας / κτηνιατρικού – υγειονομικού ελέγχου / εγγράφων που συνοδεύουν τα εισαγόμενα κρέατα ⇒ Έλεγχος θερμοκρασίας νωπού κρέατος ⇒ Οργανοληπτικός έλεγχος κρέατος ⇒ Έλεγχος ακεραιότητας συσκευασίας (για τα συσκευασμένα τεμάχια κρέατος και πουλερικών) ⇒ Έλεγχος σφραγίδας / επισήμανσης/ ετικέτας
Μεταφορά	• Επιμόλυνση μικροβιολογική από το μεταφορικό μέσο ή αλλοίωση λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας μεταφοράς	• Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς κρέατος (ψύξη να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφοράς θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ για τα ψυγμένα και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα βαθιάς καταψύξεως κρέατα ή με ισόθερμα οχήματα για ορισμένο χρόνο μεταφοράς) • Για τα πουλερικά, μεταφορά υπό ψύξη ή υπό κατάψυξη	• Έλεγχος των θερμοκρασιών μεταφοράς, ή των θερμοκρασιών των προϊόντων • Έλεγχος μεταφορικών μέσων κατά τη παραλαβή για την εφαρμογή κανόνων υγιεινής • Έλεγχος του χρόνου μεταφοράς για τα ισόθερμα
Παραλαβή	• Μικροβιολογική επιμόλυνση κατά τη παραλαβή λόγω λάθος χειρισμών	• Εκπαίδευση του προσωπικού • Σωστοί χειρισμοί κατά την παραλαβή	• Έλεγχος των χειρισμών κατά την παραλαβή • Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή

	προσωπικού και παρατεταμένου χρόνου παραλαβής και παραμονής των κρεάτων εκτός ψύξης	Αποφυγή καθυστερήσεων	
Αποθήκευση προϊόντων με ψύξη	- Αύξηση των μικροοργανισμών λόγω μη κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης: - Θερμοκρασίας - παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης. - Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό ή τους ψυκτικούς θαλάμους	- Διατήρηση σφαγίων και τεμαχίων νωπού κρέατος σε $\theta/\alpha < 7^{\circ}\text{C}$ - Διατήρηση παραπροϊόντων νωπού κρέατος σε $\theta/\alpha < 3^{\circ}\text{C}$. - Διατήρηση νωπού κρέατος πουλερικών σε $\theta/\alpha < 4^{\circ}\text{C}$. - Αποθήκευση για περιορισμένο χρονικό διάστημα και σωστή διακίνηση (first in- first out) - Καθαρισμός ψυκτικών θαλάμων (δάπεδο, τοίχοι κλπ) και των τσιγκελιών ή των ραφιών	- Έλεγχος θερμοκρασίας των χώρων αποθήκευσης - Έλεγχος λειτουργίας θερμομέτρων - Έλεγχος σωστής τοποθέτησης στους ψυκτικούς χώρους - Έλεγχος σωστής διακίνησης - Οπτικός έλεγχος καθαριότητας
Τεμαχισμός μηχανή κιμά σε	Μικροβιολογική (παθογόνοι μικροοργανισμοί) επιμόλυνση / διασταυρούμενη επιμόλυνση από τον εξοπλισμό (μηχανές) τα εργαλεία το προσωπικό	- Καθορισμός και εφαρμογή κανόνων υγιεινής για τον εξοπλισμό (καθαρισμός μηχανών κοπής κιμά) τα εργαλεία (καθαρισμός) το προσωπικό (αυστηροί κανόνες ατομικής υγιεινής, χρήση γαντιών) - Εκπαίδευση προσωπικού στους κανόνες υγιεινής	- Έλεγχος τήρησης των κανόνων υγιεινής με επιθεώρηση - του εξοπλισμού - των εργαλείων - του προσωπικού
Τεμαχισμός/ αποστέωση κρέατος	Μικροβιολογική επιμόλυνση / διασταυρούμενη επιμόλυνση από τον εξοπλισμό (πάγκοι κοπής κρέατος) τα μαχαίρια το προσωπικό	- Καθορισμός και εφαρμογή κανόνων υγιεινής για τον εξοπλισμό (χρήση κατάλληλων επιφανειών κοπής, καθαρισμός επιφανειών) τα μαχαίρια (καθαρισμός μαχαιριών, αποκλειστική χρήση) το προσωπικό (αυστηροί κανόνες ατομικής υγιεινής) - Εκπαίδευση του προσωπικού	- Έλεγχος τήρησης των κανόνων υγιεινής με επιθεώρηση - του εξοπλισμού - των εργαλείων - του προσωπικού - Έλεγχος τακτικής απολύμανσης των χεριών με απορρυπαντικό και απολυμαντικό, σε ειδικό νιπτήρα. - Έλεγχος εκπαίδευσης του προσωπικού
Έκθεση νωπού κρέατος / νωπών πουλερικών με ψύξη	Αύξηση μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας έκθεσης	Έκθεση σε ψυχόμενες επιφάνειες/ βιτρίνες $\theta/\alpha < 7^{\circ}\text{C}$ για το νωπό κρέας, και $< 4^{\circ}\text{C}$ για το νωπό κρέας πουλερικών .	- Έλεγχος της θερμοκρασίας έκθεσης - Έλεγχος της τήρησης των κανόνων υγιεινής κατά την έκθεση

	• Διασταυρούμενη επιμόλυνση από άλλα προϊόντα / κρέατα • Επιμόλυνση από τους καταναλωτές	• Χρήση καθαρού εξοπλισμού • Έκθεση των τροφίμων με κάλυμμα (βιτρίνες), όπου είναι δυνατό • Διαχωρισμός προϊόντων όπου αυτό είναι δυνατό	
Περιτύλιγμα	• Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική / χημική από - το υλικό συσκευασίας - το προσωπικό	• Υγιεινή συσκευασία, σε κατάλληλο υλικό • Τήρηση κανόνων υγιεινής για τους χειρισμούς του προσωπικού • Εκπαίδευση προσωπικού	• Έλεγχος καθαριότητας και καταλληλότητας υλικού συσκευασίας • Έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χειρισμούς, τη συμπεριφορά, και την ενδυμασία του προσωπικού

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου*	Παρακολούθηση
Προμήθεια	Η προμήθεια προϊόντων ακατάλληλων για κατανάλωση, που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες.	Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές / ιχθυαγορά	- Έλεγχοι κατά τη παραλαβή: - Έλεγχος θερμοκρασίας αλιευμάτων <5° C - Οργανοληπτικός έλεγχος αλιευμάτων, νοψότητας - Έλεγχος για δυσάρεστες οσμές/ αποσύνθεση - Έλεγχος σωστής ταυτοποίησης αλιευμάτων
Μεταφοράμε ψύξη/ τριμμένο πάγο	Επιμόλυνση μικροβιολογική από το μεταφορικό μέσο ή αλλοίωση λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας μεταφοράς	- Εφαρμογή των κανόνων υγιεινής κατά την μεταφορά - Χρησιμοποίηση πάγου από καθαρό πόσιμο νερό ή καθαρό θαλασσινό νερό - Χρησιμοποίηση σωστής ποσότητας πάγου	- Έλεγχος των θερμοκρασιών μεταφοράς (ή με πάγο) - Έλεγχος μεταφορικών μέσων κατά τη παραλαβή για την εφαρμογή κανόνων υγιεινής
Παραλαβή	Μικροβιολογική επιμόλυνση κατά τη παραλαβή λόγω λάθος χειρισμών προσωπικού και παρατεταμένου χρόνου παραλαβής και παραμονής των αλιευμάτων εκτός ψύξης	- Εκπαίδευση του προσωπικού - Σωστοί χειρισμοί κατά την παραλαβή - Αποφυγή καθυστερήσεων	- Έλεγχος των χειρισμών κατά την παραλαβή - Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή
Αποθήκευση με ψύξη	- Αύξηση των μικροοργανισμών λόγω μη κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης: - Θερμοκρασίας - παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης	Διατήρηση αλιευμάτων σε θ/α<4° C.	- Έλεγχος θερμοκρασίας των χώρων αποθήκευσης - Έλεγχος λειτουργίας θερμομέτρων - Έλεγχος σωστής τοποθέτησης στους ψυκτικούς χώρους

Έκθεση με ψύξη/ τριμμένο πάγο	• Αύξηση μικροοργανισμών λόγω – ακατάλληλης θερμοκρασίας έκθεσης – Ακαταλληλότητας πάγου	• Έκθεση σε ψυχόμενες επιφάνειες σε $\theta/a \leq 4^{\circ}\text{C}$ ή στη θερμοκρασία τήξης του πάγου • Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την έκθεση των αλιευμάτων θα πρέπει να είναι είτε μιας χρήσεως, από κατάλληλο υλικό για τρόφιμα (φελιζόλ, ξύλο, κλπ), είτε από ειδικό πλαστικό για τρόφιμα, πολλαπλών χρήσεων (για το είδος αυτό των περιεκτών πρέπει να προβλέπεται καθαρισμός και απολύμανση τους). • Χρησιμοποίηση πάγου από καθαρό πόσιμο νερό • Χρησιμοποίηση σωστής ποσότητας πάγου : αναλογία δυο κιλά αλιευμάτων προς ένα κιλό πάγου • Διατήρηση με κατάψυξη (κατεψυγμένα) σε $\theta/a \leq -18^{\circ}\text{C}$ • Προστασία προϊόντων από τους καταναλωτές, όπου είναι δυνατό.	• Έλεγχος της θερμοκρασίας έκθεσης • Έλεγχος καθαριότητας περιεκτών • Έλεγχος προέλευσης πάγου και σωστής αναλογίας πάγου/αλιευμάτων
Καθαρισμός / εκσπλαχνισμός / Πλύσιμο	• Επιμόλυνση λόγω ακατάλληλων χειρισμών ή ακάθαρτων επιφανειών	• Σωστοί χειρισμοί παρουσία πελάτη • Χρησιμοποίηση τρεχούμενου πόσιμου νερού για το πλύσιμο • Αποκλειστική χρήση μαχαιριών για την επεξεργασία των αλιευμάτων	• Έλεγχος χειρισμών και ατομικής υγιεινής προσωπικού • Έλεγχος καθαριότητας επιφανειών πριν τη χρησιμοποίησή τους
Περιτύλιγμα	• Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική / χημική από - το υλικό συσκευασίας - το προσωπικό	• Υγιεινή συσκευασία, σε κατάλληλο υλικό • Τήρηση κανόνων υγιεινής για τους χειρισμούς του προσωπικού • Εκπαίδευση προσωπικού	• Έλεγχος καθαριότητας και καταλληλότητας υλικού συσκευασίας • Έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χειρισμούς, τη συμπεριφορά, και την ενδυμασία του προσωπικού

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
Προμήθεια λαχανικών / φρούτων	Η προμήθεια λαχανικών / φρούτων ακατάλληλων για κατανάλωση, που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες.	- Καθορισμός προδιαγραφών λαχανικών / φρούτων - Αξιολόγηση προμηθευτών - Επιθεώρηση χώρων αποθήκευσης του παραγωγού / χονδρέμπορου	- Έλεγχος κατά τη παραλαβή των λαχανικών / φρούτων σχετικά με: - Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά - Ξένες προσμίξεις - Εντομολογικές προσβολές - Παρουσία μυκήτων (μούχλας) - Ακεραιότητα συσκευασίας
Μεταφορά	Μηχανικές βλάβες στα φρούτα / λαχανικά λόγω κακοποίησης κατά τη μεταφορά	Καθορισμός και εφαρμογή κανόνων υγιεινής για τη μεταφορά, τη φόρτωση και την εκφόρτωση και εκπαίδευση του προ σωπικού	- Έλεγχος εφαρμογής των κανόνων υγιεινής στα μέσα μεταφοράς - Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή για κακοποιημένα προϊόντα / συσκευασίες
Παραλαβή	Επιμόλυνση κατά την εκφόρτωση λόγω λάθος χειρισμών προσωπικού	- Καθορισμός κανόνων υγιεινής για τη εκφόρτωση των συσκευασιών - Εκπαίδευση του προσωπικού - Σωστοί χειρισμοί κατά την παραλαβή - Στα οπωροκηπευτικά προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να γίνεται έλεγχος την θερμοκρασίας μεταφοράς τους και ταχεία αποθήκευση τους σε ειδικούς χώρους ψύξης ή κατάψυξης	- Έλεγχος των χειρισμών κατά την παραλαβή - Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή
Αποθήκευση σε ψύξη / σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	- Αύξηση των μικροοργανισμών λόγω μη κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης: - Θερμοκρασίας - παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης - Επιμόλυνση από παράσιτα/ έντομα, τρωκτικά	- Διατήρηση οπωροκηπευτικών σε κατάλληλη θερμοκρασία ανάλογα με το είδος τους - Καθαρισμός αποθηκευτικών χώρων (δάπεδο, τοίχοι κλπ) - Πρόληψη και αντιμετώπιση τρωκτικών και εντόμων	- Έλεγχος θερμοκρασίας των χώρων αποθήκευσης - Οπτικός έλεγχος καθαριότητας - Έλεγχος για ανάπτυξη τρωκτικών και εντόμων στους αποθηκευτικούς χώρους.

Έκθεση	• Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική από - το περιβάλλον - το προσωπικό	• Έκθεση σε περιέκτες (δίσκους, τελάρα) ή σε κατάλληλες επιφάνειες (πάγκοι), με τάξη, ανάλογα με το είδος, την ποικιλία και την ποιότητα τους και σε απόσταση τουλάχιστον 0,45 m από το έδαφος. • Τα οπωροκηπευτικά δεν πρέπει να εκτίθενται στις βλαβερές ακτίνες του ήλιου. Προστατευτικές καθαρές τέντες, ή σκέπαστρα μπορούν να τα προστατέψουν επαρκώς • Χρήση καθαρού εξοπλισμού	• Έλεγχος των διατάξεων και του εξοπλισμού έκθεσης των οπωροκηπευτικών
Περιτύλιγμα	• Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική / χημική από - το υλικό συσκευασίας - το προσωπικό	• Υγιεινή συσκευασία, σε κατάλληλο υλικό • Τήρηση κανόνων υγιεινής για τους χειρισμούς του προσωπικού • Εκπαίδευση προσωπικού	• Έλεγχος καθαριότητας και καταλληλότητας υλικού συσκευασίας • Έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χειρισμούς, τη συμπεριφορά, και την ενδυμασία του προσωπικού

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ ΧΥΜΑ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΑΠΑΙΤΟΥΝ ΨΥΞΗ Η ΚΑΤΑΨΥΞΗ (ΟΣΠΡΙΑ, ΕΛΙΕΣ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΖΑΧΑΡΩΔΗ ΚΛΠ)

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
Προμήθεια Παραλαβή -	Προμήθεια προϊόντων εκτός των προδιαγραφών που έχουν καθοριστεί	Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές	- Έλεγχος κατά τη παραλαβή των προδιαγραφών των προϊόντων σχετικά με: - Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, - Ξένες προσμίξεις - Εντομολογικές προσβολές
Αποθήκευση προϊόντων	Επιμόλυνση από παράσιτα/ έντομα, τρωκτικά, σκόνη	- Αποθήκευση σε κλειστά δοχεία / περιέκτες - Καθαρισμός αποθηκευτικών χώρων (δάπεδο, τοίχοι κλπ) - Καθορισμός προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων στους αποθηκευτικούς χώρους.	- Οπτικός έλεγχος καθαριότητας - Έλεγχος για ανάπτυξη τρωκτικών και εντόμων στους αποθηκευτικούς χώρους.
Έκθεση	- Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική από - το περιβάλλον - το προσωπικό - τους καταναλωτές	- Τα όσπρια, το ρύζι, τα δημητριακά, τα μπαχαρικά και αποξηραμένα φυτά, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλους, καθαρούς περιέκτες τοποθετημένους σε πάγκους ή σε παλέτες. - Δεν επιτρέπεται η απευθείας επαφή των προϊόντων ή των συσκευασιών τους με το δάπεδο. Προτείνεται η έκθεσή τους σε ύψος τουλάχιστο 0,45 m από το έδαφος - Τα τρόφιμα που καταναλώνονται χωρίς να απαιτούν περαιτέρω επεξεργασία, όπως ελιές, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, πρέπει να τοποθετούνται ανοικτούς περιέκτες που τοποθετούνται σε προθήκες έκθεσης ή σε διαφανείς περιέκτες που κλείνουν για να προστατεύονται από έντομα , σκόνες κ.λ.π. - Απαγορεύεται η ψηλάφηση των τροφίμων αυτών από τους καταναλωτές	Έλεγχος των διατάξεων και του εξοπλισμού έκθεσης των προϊόντων

Περιτόλιγμα	• Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική / χημική από - το υλικό συσκευασίας - το προσωπικό	• Υγιεινή συσκευασία, σε κατάλληλο υλικό • Τήρηση κανόνων υγιεινής για τους χειρισμούς του προσωπικού • Εκπαίδευση προσωπικού	• Έλεγχος καθαριότητας και καταλληλότητας υλικού συσκευασίας • Έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χειρισμούς, τη συμπεριφορά, και την ενδυμασία του προσωπικού • Έλεγχος πλυσίματος των χεριών του προσωπικού με απορρυπαντικό, σε ειδικό νιπτήρα.
--------------------	---	---	---

**ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΨΥΞΗ Η ΚΑΤΑΨΥΞΗ
(DELICATESSEN)**

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
Προμήθεια	Η προμήθεια προϊόντων ακατάλληλων για κατανάλωση, που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες.	- Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές - Τα συσκευασμένα τρόφιμα, γενικά πρέπει να φέρουν τις υποχρεωτικές ενδείξεις που επιβάλλει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών - Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να έχουν παραχθεί, επεξεργασθεί και συσκευασθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις	- Έλεγχος κατά τη παραλαβή : - Οργανοληπτικός έλεγχος - Έλεγχος ακεραιότητας συσκευασίας (για τα συσκευασμένα) - Έλεγχος ημερομηνίας λήξεως - Έλεγχος επισημάνσης
Μεταφορά	Επιμόλυνση μικροβιολογική από το μεταφορικό μέσο ή αλλοίωση λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας μεταφοράς	Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς (ψύξη να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφοράς): θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ για τα ψυγμένα και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα κατεψυγμένα	- Έλεγχος των θερμοκρασιών μεταφοράς, ή των θερμοκρασιών των προϊόντων - Έλεγχος μεταφορικών μέσων κατά τη παραλαβή για την εφαρμογή κανόνων υγιεινής
Παραλαβή	Μικροβιολογική επιμόλυνση κατά τη παραλαβή λόγω λάθος χειρισμών προσωπικού και παρατεταμένου χρόνου παραλαβής και παραμονής των προϊόντων εκτός ψύξης / κατάψυξης	- Σωστοί χειρισμοί κατά την παραλαβή - Αποφυγή καθυστερήσεων - ταχεία αποθήκευση τους σε ειδικούς χώρους ψύξης ή κατάψυξης	- Έλεγχος των χειρισμών κατά την παραλαβή - Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή
Αποθήκευση προϊόντων με ψύξη ή με κατάψυξη	- Αύξηση των μικροοργανισμών λόγω μη κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης: - Θερμοκρασίας - παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης.	- Τα γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη σε θερμοκρασίες από $0-6^{\circ}\text{C}$, και για το χρονικό διάστημα που αναγράφεται στην συσκευασία τους (ημερομηνία λήξεως) - Τα αυγά πρέπει να διατηρούνται και να τοποθετούνται σε σκιερό και δροσερό μέρος. - Το μέλι πρέπει να διατηρείται σε δροσερό και σκιερό χώρο. - Γενικά , διατήρηση σε θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ για τα	- Έλεγχος θερμοκρασίας των χώρων αποθήκευσης - Έλεγχος σωστής διακίνησης

		ψυγμένα και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα κατεψυγμένα Αποθήκευση για περιορισμένο χρονικό διάστημα και σωστή διακίνηση (first in- first out)	
	- Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό ή τους ψυκτικούς θαλάμους - Διασταυρούμενη επιμόλυνση ωμών με έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα	- Καθαρισμός ψυκτικών θαλάμων (δάπεδο, τοίχοι κλπ) - Διατήρηση των προϊόντων μέσα σε περιέκτες ή καλυμμένα - Διαχωρισμός ωμών – έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων - Χρησιμοποίηση ξεχωριστών θαλάμων ψύξης / ψυγείων / / καταψύξεων	- Οπτικός έλεγχος καθαριότητας - Έλεγχος κάλυψης προϊόντων - Έλεγχος διαχωρισμού προϊόντων
Προετοιμασία, τεμαχισμός, σερβίρισμα	Διασταυρούμενη / μικροβιολογική επιμόλυνση από ⇒ Τον εξοπλισμό (μηχανές τεμαχισμού, επιφάνειες εργασίας) ⇒ το προσωπικό	- Καθαρισμός μηχανών τεμαχισμού, επιφανειών εργασίας - Εφαρμογή αυστηρών κανόνων υγιεινής από το προσωπικό (στολή, καπέλο, γάντια) - Μετά τον τεμαχισμό, άμεση τοποθέτηση του προϊόντος (πχ ζαμπόν) στο ψυγείο ή στη ψυχόμενη βιτρίνα έκθεσης, αφού πρώτα καλυφθεί κατάλληλα	- Έλεγχος τήρησης των κανόνων υγιεινής με επιθεώρηση - του εξοπλισμού - του προσωπικού
Έκθεση προϊόντων	- Αύξηση μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας έκθεσης - Διασταυρούμενη επιμόλυνση από άλλα προϊόντα - Επιμόλυνση από τους καταναλωτές	- Έκθεση των προϊόντων υπό ψύξη σε ψυχόμενες βιτρίνες έκθεσης - Έκθεση των προϊόντων υπό κατάψυξη σε ειδικές προθήκες για κατεψυγμένα προϊόντα. - Χρήση καθαρού εξοπλισμού - Διαχωρισμός προϊόντων όπου αυτό είναι δυνατό - Προστασία των προϊόντων από τους καταναλωτές με τοποθέτηση σε ειδικές βιτρίνες ή προθήκες	- Έλεγχος της θερμοκρασίας έκθεσης - Έλεγχος της τήρησης των κανόνων υγιεινής κατά την έκθεση
Περιτύλιγμα	- Επιμόλυνση μικροβιολογική / φυσική / χημική από - το υλικό συσκευασίας - το προσωπικό	- Υγιεινή συσκευασία, σε κατάλληλο υλικό - Τήρηση κανόνων υγιεινής για τους χειρισμούς του προσωπικού	- Έλεγχος καθαριότητας και καταλληλότητας υλικού συσκευασίας - Έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χειρισμούς, τη συμπεριφορά, και την ενδυμασία του

			προσωπικού • Έλεγχος πλυσίματος των χεριών του προσωπικού με απορρυπαντικό, σε ειδικό νιπτήρα.
--	--	--	---

ΜΕΡΟΣ 6 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 : ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

Διατήρηση τροφίμων με ψύξη/ κατάψυξη

Τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται στην ενδεδειγμένη σύμφωνα με την νομοθεσία θερμοκρασία ώστε να ελαχιστοποιούνται οι πιθανότητες αύξησης των κινδύνων από παθογόνους μικροοργανισμούς, να διατηρείται η ποιότητα τους (φρεσκότητα) και να επιμηκύνεται η διατηρησιμότητά τους. Οι κατάλληλες θερμοκρασίες και συνθήκες αποθήκευσης δίδονται στον πίνακα 1. Προσοχή θα πρέπει να δίνεται στους θαλάμους-ψυγεία, στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις της θερμοκρασίας λόγω του συχνού ανοίγματος της πόρτας τους.

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

- τα προϊόντα αποθηκεύονται κατευθείαν μετά την μεταφορά τους,
- μεταφέρονται αρχικά, στους χώρους διατήρησης, τα προϊόντα ψύξης, μετά τα προϊόντα κατάψυξης και τέλος τα προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του εξοπλισμού ψύξης/ κατάψυξης, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα προϊόντα παραμένουν σε μη κανονική θερμοκρασία, για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται να υπάρχει ένα πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού.

Πίνακας 1. Ενδεδειγμένες συνθήκες διατήρησης / αποθήκευσης των τροφίμων

Είδος Τροφίμων	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΒΑΘΜΟΥΣ ΚΕΛΣΙΟΥ	ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ
Νωπό κρέας	<7° C	>85%
Παραπροϊόντα κρέατος	<3° C	
Κατεψυγμένο κρέας	<-15	>85%
Πουλερικά	4° C	
Κατεψυγμένα πουλερικά	<-18° C	
Αλιεύματα	<4° C	
Κατεψυγμένα αλιεύματα	<-18° C	
Τυρί μαλακό	0 έως 2° C	85-95
Τυρί σκληρό	0 έως 1° C	75-85
Γάλα νωπό	0-2° C	
Γιαούρτη	<4° C	

Βούτυρο νωπό	-2 έως 4° C	75-85%
Κρέμα (αφρόγαλα)	0 έως 4° C	75-85 %
Λίπη ζωικά	< -8	75-85%
Αυγά	0 έως 1	85-90
Πατάτες	4 έως 10° C	>85%
Τομάτες πράσινες	10-18° C	>85%
Τομάτες	8 έως 12° C	> 85%
Μπάμιες	5 έως 10° C	> 85%
Πορτοκάλια	2 έως 10° C	> 85%
Λεμόνια	10 έως 15° C	> 85%
Σταφύλια	0 έως 8° C	> 85%
Μήλα	3 έως 10° C	> 85%
Αχλάδια	0 έως 5° C	> 85%
Βερίκοκα	0 έως 2° C	> 85%
Ροδάκινα	0 έως 7° C	> 85%
Φράουλες	-1 έως 1° C	> 85%
Κεράσια	0 έως 4° C	> 85%
Καρπούζια	5 έως 10° C	> 85%
Πεπόνια	7 έως 10° C	> 85%
Μπανάνες	11 έως 15° C	> 85%
Ρόδια	0 έως 2° C	> 85%
Σύκα	-1 έως 1° C	> 85%
Μελιτζάνες	7 έως 10° C	> 85%
Αμπελόφυλλα	0 έως 6° C	> 85%
Αγγούρια	7 έως 10° C	> 85%
Κολοκύθες	10 έως 13° C	> 85%
Κολοκυθάκια	7 έως 10° C	> 85%
Πιπεριές	7 έως 10° C	> 85%
Φασολάκια	7 έως 10° C	> 85%
Αγκινάρες	-1 έως 1° C	> 85%
Καλαμπόκια	-1 έως 1° C	> 85%
Καρότα	-1 έως 1° C	> 85%
Μαϊντανός	-1 έως 1° C	> 85%
Μανιτάρια	-1 έως 1° C	> 85%
Μαρούλια, λάχανα	-1 έως 1° C	> 85%
Μπιζέλια	-1 έως 1° C	> 85%

Παντζάρια	-1 έως 1° C	> 85%
Πράσα, σπανάκι, σπαράγγια	0 έως 5° C	> 85%
Λάχανα Βρυξελλών	-1 έως 1° C	> 85%
Μπρόκολο	-1 έως 1° C	> 85%
Σέλινο	-1 έως 1° C	> 85%
Ταραμάς	-5 έως -2° C	70-80 %
Κάστανα	0 έως 2° C	< 70%
Ξηροί καρποί	5 έως 10° C	< 75%
Κρεμμύδια, σκόρδα	-1 έως 2° C	<70 %
Κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά	< -18° C	> 85%

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 : ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Αλιευτικά προϊόντα	Όλα τα ζώα ή μέρη ζώων, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, συμπεριλαμβανομένων των αυγών τους, εκτός από τα υδρόβια θηλαστικά, τους βατράχους και τα υδρόβια ζώα που καλύπτονται από άλλες κοινοτικές πράξεις.
Αποθήκευση	Η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών και αντικειμένων συσκευασίας και των ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με φίλτρα, ατμόσφαιρας CO₂, κα.)
Απολύμανση	Η χρησιμοποίηση χημικών υλών ή /και φυσικών μεθόδων που έχει σκοπό τον περιορισμό της ανάπτυξης μικροοργανισμών σε επίπεδα που είναι ασφαλή για την ποιότητα των τροφίμων.
Αρχεία	- Έγγραφα που περιέχουν: - Πληροφορίες για την διαδικασία παραγωγής ή τον ποιοτικό έλεγχο - Αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία.
Ασφάλεια των τροφίμων	Η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν παραχθεί με υγιεινές συνθήκες, δεν είναι πιθανή η ύπαρξη κινδύνου για την υγεία του καταναλωτή και δεν θίγονται τα οικονομικά του συμφέροντα.
Ασφαλής κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων	Η κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων που δεν εγκυμονεί τον κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των τροφίμων από ανεπάρκεια ή βλάβη του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων
Διορθωτικές ενέργειες	Η διαδικασία που πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους μιας επιχείρησης τροφίμων όταν αποδειχθεί από τους ελέγχους των κρίσιμων σημείων ότι οι τιμές των παραμέτρων έχουν αποκλίνουν από τα όρια που τους έχουν τεθεί.
Εγκατάσταση	Το κτίριο ή ο χώρος που στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων και μέσα στον οποίο πωλούνται τρόφιμα.
Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου	Οι ενέργειες που γίνονται για την διαπίστωση της παραγωγής ασφαλών και υγιεινών προϊόντων και οι οποίες περιλαμβάνουν μια σειρά παρατηρήσεων, μετρήσεων, ή /και δειγματοληψιών για την διεξαγωγή των εξετάσεων.
Εμπορικό δείγμα	Ένα δείγμα χωρίς εμπορική αξία το οποίο λαμβάνεται εξ ονόματος του ιδιοκτήτη ή του υπεύθυνου μιας εγκατάστασης, το οποίο είναι αντιπροσωπευτικό μιας συγκεκριμένης παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης της εγκατάστασης αυτής ή που αποτελεί πρότυπο για ένα προϊόν ζωικής προέλευσης του οποίου σχεδιάζεται η παραγωγή και το οποίο, για τη μετέπειτα εξέταση, πρέπει να φέρει ένδειξη του τύπου προϊόντος, της σύνθεσης του και του ζωικού είδους από το οποίο προέρχεται.
Εντόσθια	Τα παραπροϊόντα που βρίσκονται στην θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανομένου της τραχείας και του οισοφάγου.
Επαρκές	Ικανοποιητικό αποτέλεσμα για κάποιο προκαθορισμένο στόχο
Επεξεργασία	Διεργασίες που διέπουν την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση
Επιμόλυνση	Η παρουσία μικροοργανισμών, ή χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων, ή δυσάρεστων κηλίδων ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα
Επιτήρηση	Επίβλεψη, εξακρίβωση, συνεχείς ή περιοδικοί έλεγχοι της κατάστασης μιας

	οντότητας και ανάλυση όσων έχουν καταγραφεί έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι ικανοποιούνται οι συγκεκριμένες απαιτήσεις
Επιχείρηση τροφίμων	Κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική που ασκεί μια ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες κερδοσκοπικές ή μη: Παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων
Καθαρισμός	Απομάκρυνση απορριμμάτων, ξένων σωμάτων, σκόνης και ρύπανσης
Καρυκεύματα	Το αλάτι που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, η μουστάρδα, τα αρτύματα και τα αρωματικά εκχυλίσματά τους, τα αρωματικά φυτά και τα αρωματικά εκχυλίσματά τους.
Κιμάς	Το κρέας το οποίο έχει υποστεί άλεσμα σε τεμάχια ή έχει περάσει από κρεατομηχανή με ατέρμονα κοχλία.
Κίνδυνος των τροφίμων	Η ανάπτυξη μικροοργανισμών, ή η παρουσία χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων στα τρόφιμα με αποτέλεσμα τα τρόφιμα να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση
Κρέας	Όλα τα τμήματα των κατοικίδιων βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων, καθώς και των κατοικίδιων μονόπλων, που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
Κρέας Νωπό	Το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει συσκευαστεί σε πρώτη συσκευασία υπό κενό ή υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμία άλλη επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρηση του, εκτός από την ψύξη
Κρέας πουλερικών	Όλα τα μέρη που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση και τα οποία προέρχονται από κατοικίδια πουλερικά των εξής ειδών : κότες, γαλοπούλες, φραγκόκοτες, πάπιες και χήνες.
Κρέας πουλερικών Νωπό	Το κρέας πουλερικών, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που είναι συσκευασμένο υπό κενό ή εντός ελεγχόμενης ατμόσφαιρας, το οποίο, προκειμένου να διατηρηθεί, δεν έχει υποβληθεί σε καμία άλλη επεξεργασία εκτός από την ψύξη.
Κρίσιμα όρια	Οι τιμές των παραμέτρων που εξετάζονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και θα πρέπει να εξασφαλίζεται η σταθερότητά τους για να μην παρουσιάζεται κίνδυνος για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων
Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου	Κάθε σημείο της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι δυνατή η εξάλειψη ή ο περιορισμός των κινδύνων που εμφανίζονται και έχουν σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων.
Μεταφορικά μέσα	Τα μέρη των αυτοκινήτων, οχημάτων, των σιδηροδρομικών οχημάτων και των αεροσκαφών, τα οποία προορίζονται να περιέχουν το φορτίο, καθώς και τα κύτη των πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για χερσαίες, θαλάσσιες ή αεροπορικές μεταφορές.
Παθογόνοι παράγοντες	Κάθε συγκέντρωση ή καλλιέργεια οργανισμών ή οποιοδήποτε παράγωγό τους, είτε μόνο του, είτε σε συνδυασμό με μια τέτοια συγκέντρωση ή καλλιέργεια οργανισμών, που μπορεί να προκαλέσει ασθένεια σε οποιοδήποτε ζώντα οργανισμό, και κάθε τροποποιημένο παράγωγο των οργανισμών αυτών το οποίο μπορεί να φέρει ή να μεταδώσει ένα ζωικό παθογόνο, ή ο ιστός, ή κυτταροκαλλιέργεια, οι εκκρίσεις ή τα περιττώματα από τα οποία ή μέσω των οποίων είναι δυνατό να φέρεται ή να μεταδίδεται ένα ζωικό παθογόνο, ο παρών ορισμός δεν περιλαμβάνει τα ανοσολογικά κτηνιατρικά φάρμακα των οποίων η χρήση επιτρέπεται από την οδηγία 90/677/ΕΟΚ.
Παραγωγή	Οι ενέργειες που πραγματοποιούνται κατά την διαδικασία της παραγωγής των τροφίμων και στις οποίες ανήκουν: η προμήθεια, η παραλαβή, η αποθήκευση, η επεξεργασία των πρώτων και βοηθητικών υλών, όπως και η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά/ διανομή/ διακίνηση των τελικών προϊόντων
Παρασκευάσματα κρέατος	Το κρέας κατά την έννοια του άρθρου 2 των π.δ/των 410/1994, 291/ 1996 και 11/1995, καθώς και το κρέας που πληροί τις απαιτήσεις των άρθρων 23, 26, 28 του

	B' Μέρους του π.δ/τος 11/1995, στο οποίο έχουν προστεθεί τρόφιμα, καρυκεύματα ή πρόσθετα ή το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία που είναι ανεπαρκής για να μεταβάλλει την κυτταρική δομή του κρέατος στο κέντρο του και να εξαφανίσει έτσι τα χαρακτηριστικά του νωπού κρέατος.
Παραπροϊόντα	• Το νωπό κρέας, εκτός από το κρέας του σφαγίου, έστω και αν παραμένει προσκολλημένο στο σφάγιο.
Περιοχές υψηλού κινδύνου	• Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντική η παρουσία του κινδύνου της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.
Περιοχές χαμηλού κινδύνου	• Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.
Πόσιμο νερό	• Το νερό που πληροί τις απαιτήσεις της οδηγίας 80/778/EEC 15.7.1980.
Προδιαγραφές ποιότητας	• Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών προδιαγραφών χρησιμοποιούνται για την έκφραση τους σταθερότυποι και επιτρεπτά όρια.
Προϊόντα με βάση το κρέας	• Τα προϊόντα που έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας, το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία ώστε η επιφάνεια της εγκάρσιας τομής να επιτρέπει να διαπιστωθεί η απουσία των χαρακτηριστικών του νωπού κρέατος.
Προϊόντα υδατοκαλλιέργειας	• Όλα τα αλιευτικά προϊόντα που γεννώνται και εκτρέφονται υπό ελεγχόμενες συνθήκες έως ότου διατεθούν στην αγορά ως τρόφιμα. Ωστόσο, θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας και οι ιχθύες ή τα μαλακόστρακα, γλυκών ή αλμυρών υδάτων, τα οποία αλιεύονται σε νεαρή ηλικία στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται μέχρι να φτάσουν το εμπορικό μέγεθος που αλιεύονται στο φυσικό τους περιβάλλον και διατηρούνται στη ζωή ώστε να πωληθούν αργότερα δεν θεωρούνται ως προϊόντα υδατοκαλλιέργειας, εφόσον διατηρούνται απλώς στη ζωή και δεν καταβάλλεται καμία προσπάθεια για την αύξηση του μεγέθους ή του βάρους τους.
Προϊόντα ψύξης	• Τρόφιμα που διατηρούνται σε θερμοκρασίες κάτω των 5 °C.
Προϊόντα κατάψυξης	• Τρόφιμα που για την διατήρησή τους απαιτείται θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C. Κατά την κατάψυξη τα τρόφιμα περνούν από τη φάση της μέγιστης κρυστάλλωσης και μετά την αποκατάσταση της ισορροπίας της θερμότητας, τα προϊόντα έχουν σε όλα τα σημεία τους θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των -18 °C.
Προληπτικά μέτρα	• Όλες οι διαδικασίες που εκτελούνται για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων.
Ρύπανση	• Καλείται η παρουσία στο προϊόν κάθε ξένης ουσίας (οργανικής, ανόργανης, ακτινεργού ή βιολογικής), η οποία μπορεί να το καταστήσει επιβλαβές για την υγεία του ανθρώπου και ακατάλληλο για τις προβλεπόμενες χρήσεις του.
Συσκευαστικό υλικό	• Το υλικό που χρησιμοποιείται για την κάλυψη των προϊόντων όπως αλουμίνιο, μεμβράνη, χαρτί ή κάθε περιέκτης που είναι κατασκευασμένος από μέταλλο, γυαλί, πλαστικό ή χαρτί.
Συσκευασία πρώτη	• Η κάλυψη ενός προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη, τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με το προϊόν και αποσκοπούν στην προστασία του προϊόντος.
Συσκευασία δεύτερη	• Η κάλυψη ενός ήδη συσκευασμένου προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη. Η δεύτερη συσκευασία χρησιμοποιείται για τη μεταφορά του προϊόντος στα σημεία διάθεσης ή πώλησης του.
Συστατικά	• Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία για την παραγωγή του τελικού προϊόντος.
Σφάγιο	• Ολόκληρο το σώμα ζώου σφαγής μετά την αφαίμαξη, τον εκσπλαχνισμό, την αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, την αφαίρεση της

	κεφαλής, της ουράς, και των μαστών, και μετά την εκδορά (βοοειδή, αιγοπρόβατα, μόνοπλα).
Σφάγιο πουλερικών	• Ολόκληρο το σώμα ζώου ενός πουλερικού που αναφέρεται που μετά την αφαίμαξη, το μάδημα και τον εκσπλαχνισμό. Η αφαίρεση της καρδιάς, του συκωτιού, των πνευμόνων, του στομάχου, του πρόλοβου, και των νεφρών καθώς και η αποκοπή των ποδιών στο ύψος του ταρσού και η αποκοπή του κεφαλιού, του οισοφάγου και της τραχείας παραμένουν προαιρετικές.
Τρόφιμα	• Όλα τα προϊόντα σε στερεή ή υγρή μορφή που χρησιμοποιούνται για την θρέψη του ανθρώπου. Σε αυτά ανήκουν επίσης και τα ποτά, ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα, οι μαστίχες και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προστίθεται στα τρόφιμα.
Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας	• Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.
Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης	• Η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανση τους.
Υγιεινή των τροφίμων	• Όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3 : ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Codex Alimentarius. Meat and meat products including soups and broths. FAO/ WHO, Volume 10 Rome, 1993.
2. 64/433/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1964 για τον καθορισμό των υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 268/71, 24.9.91.
3. 80/778/ΕΟΚ Οδηγία του συμβουλίου της 15^{ης} Ιουλίου 1980 περί της ποιότητας του πόσιμου νερού. Επίσημη Εφημερίδα, αριθμ. Ν 229 της 30/08/80, σελ 11, Ελληνική Ειδική Έκδοση: Κεφάλαιο 15, Τόμος 01, σ 255.
4. 88/658/ΕΟΚ. Οδηγία του Συμβουλίου της 14^{ης} Δεκεμβρίου 1988 που τροποποιεί την 77/99/ΕΟΚ, περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών προϊόντων με βάση το κρέας. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 382/15, 31.12.88.
5. 89/662/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της 11^{ης} Δεκεμβρίου 1989 σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο με προοπτική την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, Αριθμ. L 395/13, 30.12.89
6. 90/425/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της 26^{ης} Ιουνίου 1990 σχετικά με τους κτηνιατρικούς ελέγχους και ζωοτεχνικούς ελέγχους που εφαρμόζονται στο ενδοκοινοτικό εμπόριο ορισμένων ζώων ζώων και προϊόντων με προοπτική την υλοποίηση της εσωτερικής αγοράς. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, Αριθμ. L 224/29, 18.08.90
7. 1583/89 Κανονισμός ΕΟΚ σχετικά με τη διαδικασία για τον καθορισμό της περιεκτικότητας σε κρέας και σε λίπος ορισμένων προϊόντων στον τομέα του χοιρινού κρέατος *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, Αριθμ. L 156/13, 08.06.89
8. 1906/90 Κανονισμός ΕΟΚ σχετικά με ορισμένους κανόνες εμπορίας για το κρέας πουλερικών *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, Αριθμ. L 173/1, 06.07.90
9. 91/492/ΕΟΚ. Οδηγία του Συμβουλίου για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και διάθεση στην αγορά ζώων δίθυρων μαλακίων. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 268/1.
10. 91/493/ΕΟΚ. Οδηγία του Συμβουλίου για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων που διέπουν την παραγωγή και διάθεση στην αγορά προϊόντων ψαριών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 264/15
11. 92/116/ΕΟΚ. Οδηγία του Συμβουλίου της 17^{ης} Δεκεμβρίου 1992 για την τροποποίηση και την ενημέρωση της οδηγίας 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των συναλλαγών νωπού κρέατος πουλερικών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 61/1, 15.03.93.

12. 92/118/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της 17^{ης} Δεκεμβρίου 1992 για τον καθορισμό των όρων υγειονομικού ελέγχου καθώς και των υγειονομικών όρων που διέπουν το εμπόριο και τις εισαγωγές στην κοινότητα προϊόντων που δεν υπόκεινται, όσον αφορά τους προαναφερόμενους όρους, στις ειδικές κοινοτικές ρυθμίσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ι του παραρτήματος Α της οδηγίας 89/662/ΕΟΚ και όσον αφορά τους παθογόνους παράγοντες, της οδηγίας 90/425/ΕΟΚ. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, Αριθμ. L 62/49, 15.03.93*
13. 94/65/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της 14^{ης} Δεκεμβρίου 1994 περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη θέση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, Αριθμ. L 368/10, 31.12.94*
14. 95/23/ΕΚ. Οδηγία του Συμβουλίου της 22ας Ιουνίου 1995, για την τροποποίηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ του Συμβουλίου περί καθορισμού των ορίων παραγωγής και εμπορίας νωπού κρέατος. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 243/7, 11.10.95.*
15. 95/68/ΕΟΚ. Οδηγία του Συμβουλίου της 22^{ης} Δεκεμβρίου 1995, για τροποποίηση της οδηγίας 77/99/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα της παραγωγής και εμπορίας προϊόντων με βάση το κρέας και ορισμένων άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 61/1, 15.03.95.*
16. 96/658/ΕΟΚ. Απόφαση Επιτροπής της 13^{ης} Νοεμβρίου 1996, σχετικά με τους ειδικούς όρους για την έγκριση των εγκαταστάσεων που βρίσκονται σε αγορές χονδρικής πώλησης. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 302/22, 26.11.96.*
17. 2200/96/ΕΚ. Κανονισμός του Συμβουλίου της 28^{ης} Οκτωβρίου 1996 για την κοινή οργάνωση των αγορών στον τομέα των οπωροκηπευτικών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 297/1, 21.11.96.*
18. 857/1999/ΕΚ. Κανονισμός του Συμβουλίου της 22^{ας} Απριλίου 1999 για την κοινή οργάνωση των αγορών στον τομέα των οπωροκηπευτικών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 108/7, 22.04.99.*
19. 404/93/ΕΚ. Κανονισμός του Συμβουλίου της 13^{ης} Φεβρουαρίου 1993 για την κοινή οργάνωση της αγοράς στον τομέα της μπανάνας. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 47/1, 25.02.93.*
20. 3290/94/ΕΚ. Κανονισμός του Συμβουλίου της 22^{ης} Δεκεμβρίου 1994 σχετικά με τις προσαρμογές και τα μεταβατικά μέτρα στον τομέα της γεωργίας που είναι αναγκαία για την εφαρμογή των συμφωνιών οι οποίες έχουν συναφθεί στο πλαίσιο των πολυμερών εμπορικών διαπραγματεύσεων του Γύρου της Ουρουγουάης. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 349/105, 31.12.94.*
21. 1637/98/ΕΚ. Κανονισμός του Συμβουλίου της 20^{ης} Ιουλίου 1998 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 404/93 για την κοινή οργάνωση της αγοράς στον τομέα της μπανάνας. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 210/28, 28.07.98.*
22. 1760/2000 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 17^{ης} Ιουλίου 2000, για τη θέσπιση συστήματος αναγνώρισης και καταγραφής των βοοειδών και την επισήμανση του βοείου κρέατος και των προϊόντων με βάση το βόειο κρέας, καθώς και για την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 820/97 του Συμβουλίου. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 204/1, 11.08.2000.*
23. 418/2000/ΕΚ. Απόφαση επιτροπής σχετικά με την αφαίρεση και την καταστροφή υλικών ειδικού κινδύνου.

24. 2001/471/EK. Απόφαση Επιτροπής της 8^{ης} Ιουνίου 2001 για τον καθορισμό κανόνων για τους τακτικούς ελέγχους γενικής υγιεινής που διεξάγουν στις εγκαταστάσεις τους οι υπεύθυνοι σύμφωνα με την οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών όρων παραγωγής και διάθεσης νωπού κρέατος στην αγορά και την οδηγία 71/118/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα της παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος πουλερικών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 165/48, 21.06.2001*
25. 40/1977 Προεδρικό Διάταγμα. Περί της κτηνιατρικής επιθεωρήσεως των σφαγίων ζώων και προϊόντων ζωικής προέλευσης. *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος πρώτο, αριθμός φύλλου 18, 21 Ιανουαρίου 1977.*
26. Α5/288/23-1-86 (Φ.Ε.Κ 379/β/86). Υπουργική απόφαση Ποιότητα του πόσιμου νερού σε συμμόρφωση προς την 80/778 οδηγία του συμβουλίου των Ευρωπαϊκών κοινοτήτων της 15/7/80. *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος δεύτερο, Αριθμός φύλλου 53, 20.02.1986.*
27. 445/1991 Προεδρικό διάταγμα. Υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα με βάση το κρέας στην εγχώρια παραγωγή και στις συναλλαγές της χώρας μας με τα άλλα κράτη μέλη των Ευρωπαϊκών κοινοτήτων και τροποποίηση του ΠΔ 485/1985 σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 88/658/ΕΟΚ, 88/660/ΕΟΚ, 89/227/ΕΟΚ του Συμβουλίου ΕΟΚ. *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος πρώτο, αρ. Φύλλου 164, 30 Οκτωβρίου 1991.*
28. 420/1993, Προεδρικό Διάταγμα. Κτηνιατρικοί έλεγχοι στα ζώντα ζώα και προϊόντα ζωικής προέλευσης στις συναλλαγές μεταξύ της Ελλάδας και των άλλων κρατών μελών για την υλοποίηση της Εσωτερικής Αγοράς και στις εισαγωγές αυτών στην Ελλάδα από τρίτες χώρες, σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες 89/562/ΕΟΚ, 90/425/ΕΟΚ (όσον αφορά τους κτηνιατρικούς ελέγχους), 90/675/ΕΟΚ και 91/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου . *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος πρώτο, αριθμός φύλλου 179, 6 Οκτωβρίου 1993.*
29. 410/1994. Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 91/497/ΕΟΚ, 91/498/ΕΟΚ (άρθρα 1, 4 και 7) και 92/120/ΕΟΚ (άρθρα 2, 3 και 4) του Συμβουλίου . *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος πρώτο, αριθμός φύλλου 231, 23 Δεκεμβρίου 1994.*
30. 412/1994. Υγειονομικοί όροι που διέπουν την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ζώντων δίθυρων μαλακίων και αλιευτικών προϊόντων σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 91/492/ΕΟΚ, 91/493/ΕΟΚ και 92/48/ΕΟΚ του Συμβουλίου. *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος πρώτο, αριθμός φύλλου 232, 27 Δεκεμβρίου 1994.*
31. 204/1996 Προεδρικό διάταγμα. Υγειονομικοί όροι που πρέπει να πληρούν τα προϊόντα με βάση το κρέας και ορισμένα άλλα προϊόντα ζωικής προέλευσης στην εγχώρια παραγωγή και στις συναλλαγές της χώρας με άλλα κράτη μέλη των Ευρωπαϊκών κοινοτήτων σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες του Συμβουλίου 92/5/ΕΟΚ, 92/45/ΕΟΚ, 92/116/ΕΟΚ, 92/188/ΕΟΚ, 92/120/ΕΟΚ *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος πρώτο, αρ. Φύλλου 162, 19 Ιουλίου 1996.*
32. 291/1996 Προεδρικό Διάταγμα. Υγειονομικοί όροι για την παραγωγή και εμπορία νωπού κρέατος πουλερικών, σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ του Συμβουλίου . *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως*

- της Ελληνικής Δημοκρατίας, τόμος πρώτο, αριθμός φύλλου 201, 27 Αυγούστου 1996.
33. 289/1997 Προεδρικό διάταγμα. περί καθορισμού των υγειονομικών κανόνων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά κιμάδων και παρασκευασμάτων κρέατος, ως και συμπλήρωση διατάξεων του πδ. 11/1995 σε συμμόρφωση προς την οδηγία του Συμβουλίου 94/65/ΕΟΚ. *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τόμος πρώτο, αρ. Φύλλου 210, 14 Οκτωβρίου 1997.*
 34. 487/2000, Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000) Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου . *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τόμος δεύτερο, αρ. Φύλλου 120, 4 Οκτωβρίου 2000.*
 35. Υ2/2600/2001 Υπουργική απόφαση Ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3^{ης} Νοεμβρίου 1998. *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τόμος δεύτερο, αρ. Φύλλου 892, 11 Ιουλίου 2001.*
 36. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών & Αντικειμένων Κοινής Χρήσης (Μέρος Α- Τρόφιμα και Ποτά). Άρθρο 62. Διατηρημένα με απλή ψύξη ή κατάψυξη νωπά τρόφιμα, *Συμπλήρωμα Νο3. Ιουν. 1994, σελ 238-243.Εθνικό Τυπογραφείο, Αθήνα 1988.*
 37. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Retail Guide (1995), Chadwick House Group, Ltd., London, UK.
 38. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Butchers' shop Licensing Supplement to the Retail Guide., Chadwick House Group LTD, London, 2001.
 39. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Fresh Produce, Chadwick House Group LTD, London, 1999.
 40. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Wholesale Distributors Guide, Chadwick House Group LTD, London, 1998
 41. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Markets and Fairs Guide, Chadwick House Group LTD, London, 1998
 42. United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service. Generic HACCP Model for fresh Ground Beef., *March 1994.*
 43. United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service. Generic HACCP Model for Raw Ground Meat and Poultry Products., *April 1997.*
 44. United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service. Generic HACCP Model for Raw Ground Meat and Poultry Products., *April 1997.*
 45. American Meat Institute. Guidelines for Development of Good Manufacturing Practices (GMPs), November 1997.
 46. United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service. Meat and Poultry Products Hazards and Control Guide, *April 1997.*
 47. Καλογρίδου- Βασιλειάδου, Δ. Γενικοί Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής. *Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, University Press, 1999.*
 48. Giannakourou M., K. Koutsoumanis, G.J.E. Nychas and P. S. Taoukis (2001) Development and assessment of an intelligent Shelf life Decision System (SLDS) for quality optimization of the food chill chain. *Journal of Food Protection* 64, 1051-1057