



ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

**ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ
(ΒΛΑΛΗ), ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ
ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ**

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 6

ΑΘΗΝΑ 2003



Το παρόν εγχειρίδιο ανατυπώνεται και διανέμεται

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ από τον **ΕΦΕΤ**

σύμφωνα με την απόφαση 63/22.5.2003 του **ΔΣ** του **ΕΦΕΤ**

Απαγορεύεται η αναδημοσίευση, παραγωγή ή διάθεση
του παρόντος έργου ή μέρους αυτού.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Εισαγωγή.....	8
1.2 Επιχειρήσεις που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής».....	9

ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

2.1 Εισαγωγή.....	11
-------------------	----

ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....

12

– Σχεδιασμός και κατασκευή των κοινόχρηστων χώρων	12
– Δάπεδα κοινόχρηστων χώρων.....	13
– Τοίχοι κοινόχρηστων χώρων.....	14
– Οροφές κοινόχρηστων χώρων.....	14
– Πόρτες – παράθυρα κοινόχρηστων χώρων.....	15
– Αποχετεύσεις.....	16
– Εξαερισμός.....	17
– Κοινόχρηστος φωτισμός.....	17
– Κοινόχρηστοι χώροι υγιεινής.....	17
– Ύδρευση στους κοινόχρηστους χώρους.....	18
– Διαχείριση απορριμμάτων στους κοινόχρηστους χώρους.....	19
– Καθαρισμός κοινόχρηστων χώρων.....	20
– Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων στους κοινόχρηστους χώρους.....	21
– Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.....	21

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΚΑΙ ΝΙΠΤΗΡΕΣ) ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ

22.

– Τουαλέτες	23
– Νιπτήρες.....	24
– Αποδυτήρια.....	24

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΟΥ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....

25

– Προσωπικό, υγεία και ατομική υγιεινή.....	25
– Προσωπική καθαριότητα και προστατευτική ενδυμασία.....	26

– Υποχρεώσεις των πωλητών τροφίμων.....	28
ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι V ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ <u>ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ</u>	
ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....	30
– Μέσα μεταφοράς και περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά.....	30
A. Καθαρισμός μεταφορικών μέσων	30
B. Συνθήκες μεταφοράς.....	30
– B.1. Γενικές απαιτήσεις για ειδικές υποδοχές στα οχήματα και/ή περιέκτες.....	31
– B.2. Γενικές απαιτήσεις για τον διαχωρισμό των προϊόντων.....	31
– B.3. Γενικές απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης.....	31
– B.4. Γενικές απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας στα μεταφορικά μέσα.....	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΠΑΡΟΧΗ <u>ΝΕΡΟΥ</u> ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΠΑΝΙ ,	
ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....	32
– Πόσιμο νερό	32
– Πάγος.....	32
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ <u>ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ</u> ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ	
ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....	34
– Διάθεση απορριμμάτων.....	34
– Κάδοι απορριμμάτων.....	34
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ	
ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ	
ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.	35
– Καθαρισμός των καταστημάτων και του εξοπλισμού.....	35
– Εγκατάσταση που επιτρέπει τον καθαρισμό του περιβάλλοντος χώρου.....	37
ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ <u>ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ</u> ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ ,	
ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	39
– Πρόληψη εισόδου τρωκτικών και εντόμων.....	39
– Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.....	39
ΚΕΦΑΛΑΙΟ IX ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ <u>ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ</u>	
<u>ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ</u>	41
A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	41
A.1. Φωτισμός καταστημάτων.....	41
A.2. Δάπεδα καταστημάτων.....	42
A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	42

A.4. Οροφές καταστημάτων.....	42
A.5. Παράθυρα και πόρτες καταστημάτων.....	43
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	43
– B.1. Απαιτήσεις για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα	43
– B.2. Απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης.....	45
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	45
– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.....	45
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.....	47
– Γ.3. Απαιτήσεις για τους χώρους αποθήκευσης του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων του...47	
– Γ.4. Απαιτήσεις για την αποθήκευση-διατήρηση του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους48	
– Γ.5. Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.....	48
– Γ.6.. Ανακύκλωση και διαχείριση αποθήκης.....	49
– Γ.7. Απαιτήσεις για τον χειρισμό του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.....	49
– Γ.8.Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους έκθεσης του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων του.49	
– Γ.9. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες.....	51
– Γ.10. Απαιτήσεις για τη διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση.....	51
 ΚΕΦ. X ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΚΑΙ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ	
<u>ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ, ΜΟΛΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....</u>	52
A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	52
– A.1. Φωτισμός καταστημάτων.....	52
– A.2. Δάπεδα καταστημάτων.	52
– A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	52
– A.4. Οροφές καταστημάτων.....	53
– A.5. Πόρτες καταστημάτων.....	53
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	53
– B.1. Απαιτήσεις για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.....	53
– B.2. Απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης.....	54
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	54
– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των οπωροκηπευτικών.....	54
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των οπωροκηπευτικών	55
– Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των οπωροκηπευτικών	55
– Γ.4. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και την έκθεση των οπωροκηπευτικών.....	56
– Γ.5. Απαιτήσεις για τους περιέκτες και υλικά συσκευασίας	57
– Γ.6. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες.....	57

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....	59
A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	59
– A.1. Φωτισμός	59
– A.2. Δάπεδα καταστημάτων.....	60
– A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	60
– A.4. Οροφές καταστημάτων.....	60
– A.5. Πόρτες – Παράθυρα καταστημάτων.....	61
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	61
– B.1. Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.....	61
– B.2. Γενικές απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης.....	62
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	62
– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των αλιευμάτων.....	62
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των αλιευμάτων	63
– Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των αλιευμάτων	63
– Γ.4. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και την έκθεση των σπωροκηπευτικών	64
– Γ.5. Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.....	64
– Γ.6. Απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες.....	64
– Γ.7. Απαιτήσεις για τη διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση.....	65
 ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΛΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (όσπρια, δημητριακά, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, μπαχαρικά) ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ, ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.....	 66
A. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	66
– A.1. Φωτισμός	66
– A.2. Δάπεδα καταστημάτων.....	66
– A.3. Τοίχοι καταστημάτων.....	67
– A.4. Οροφές καταστημάτων.....	67
– A.5. Πόρτες και παράθυρα καταστημάτων.....	67
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ.....	68
– B.1. Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.....	68
– B.2. Ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης.....	68
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	69
– Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των τροφίμων.....	69
– Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των τροφίμων	69
– Γ.3. Απαιτήσεις για την διατήρηση σε ψύξη των τροφίμων	69
– Γ.4. Απαιτήσεις για την διατήρηση σε κατάψυξη των τροφίμων.....	70

– Γ.5. Απαιτήσεις για την διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	70
– Γ.6. Απαιτήσεις για την ανακύκλωση και διαχείριση της αποθήκης.....	70
– Γ.7. Απαιτήσεις για την έκθεση και τον χειρισμό των τροφίμων.....	71

ΜΕΡΟΣ 4 ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ / ΑΡΧΕΙΑ ΓΙΑ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ

ΓΕΝΙΚΑ ΑΡΧΕΙΑ/ΕΓΓΡΑΦΑ.....	72
– Αρχείο Κανόνων Υγιεινής.....	72
– Αρχείο Καθαρισμού – Απολύμανσης	72
– Αρχείο Καταπολέμησης Τρωκτικών και Εντόμων	73
– Αρχείο Ελέγχου Νερού.....	74
– Αρχείο Προσωπικού.....	74
– Αρχείο Συντήρησης Κοινόχρηστων Χώρων	74

ΜΕΡΟΣ 5 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ_...

<u>Α. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</u>	76
<u>Β. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ</u>	81

ΜΕΡΟΣ..6..ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....

Παράρτημα 1 : Γενικές οδηγίες για την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες.....	93
Παράρτημα 2 : Ορολογία	96
Παράρτημα 3 : Βιβλιογραφία.....	100

ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Εισαγωγή.

Αυτός ο «Οδηγός Υγιεινής» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στις επιχειρήσεις εμπορίας προϊόντων που βρίσκονται εγκατεστημένες στις αγορές Μοδιάνο , Καπάνι και Βατικιώτη με σκοπό την συμμόρφωσή τους με τη νομοθεσία (ΚΥΑ 487/ ΦΕΚ 4.10.2000 σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων), η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση με την κοινοτική οδηγία 93/43/ ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Ο «Οδηγός Υγιεινής », εκπονήθηκε με βάση τον διεθνή κώδικα πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius - και τις νομοθετικές διατάξεις (Υπουργική Απόφαση 487/ 4.10.2000, Οδηγία 93/43/ ΕΟΚ, Υγειονομική Διάταξη Α1β/8577/83, Οδηγία 64/433/ ΕΟΚ, Οδηγία 71/118/ ΕΟΚ, Οδηγία 77/99/ ΕΟΚ Π.Δ 410/ 1994, Π.Δ. 291/1996, Π.Δ 204/1996 κλπ) οι οποίες ενθαρρύνουν τις επιχειρήσεις τροφίμων να εφαρμόζουν κανόνες υγιεινής πρακτικής. Επιπλέον, λήφθηκαν υπόψη οι ιδιαιτερότητες των αγορών αυτών, ώστε να εντοπιστούν οι ανάγκες για διαμόρφωση κοινόχρηστων εγκαταστάσεων που θα διευκολύνουν τη πρακτική εφαρμογή των απαιτήσεων του ‘Οδηγού Υγιεινής’ στις επιχειρήσεις τροφίμων των αγορών αυτών.

Σκοπός της συγγραφής του “Οδηγού Υγιεινής” είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εγχειριδίου για τις επιχειρήσεις λιανικής εμπορίας τροφίμων υγειονομικού ενδιαφέροντος στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη όπως αυτές οριοθετούνται παρακάτω:

- Αγορά Καπάνι (Βλάλη) στο εξής αποκαλούμενη Καπάνι : περικλείεται από τις οδούς Βενιζέλου, Εγνατία, Αριστοτέλους και Ερμού.
- Αγορά Μοδιάνο και Νέα Αγορά: περικλείεται από τις οδούς Ερμού, Κομνηνών, Β. Ηρακλείου και Αριστοτέλους.
- Αγορά Άθωνος – Βατικιώτη : περικλείεται από τις οδούς Εγνατία , Αριστοτέλους , Ερμού και Καρόλου Ντηλ (Μητροπολίτου Γεναδίου).Η αγορά Βατικιώτη περιελήφθη στον «Οδηγό Υγιεινής» διότι σε αυτή δραστηριοποιείται μικρός αριθμός καταστημάτων για τα οποία επιλαμβάνεται ο παρόν «Οδηγός Υγιεινής». Οι απαιτήσεις του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής» αναφέρονται μόνο σε αυτά τα καταστήματα.

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 Υγιεινής» αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Υγιεινής στις επιχειρήσεις λιανικής εμπορίας τροφίμων στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι, και Βατικιώτη. 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 στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη, προκειμένου να ακολουθούν τους συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής. Τον παρόντα «Οδηγό Υγιεινής» πρέπει να ακολουθούν και οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται εκτός και δίπλα στις εν λόγω αγορές. Επιπροσθέτως ο «Οδηγός Υγιεινής» δίνει πληροφορίες για την ορθή πρακτική και τους παράγοντες που επιδρούν περισσότερο στην ποιότητα και στην ασφάλεια των τροφίμων.

Η αξιολόγηση του «Οδηγού Υγιεινής» έγινε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ και στην οποία συμμετείχαν υπό την Προεδρία της Αντιπροέδρου του ΕΦΕΤ κ. Δ. Βασιλειάδου (Καθηγήτρια Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Α.Π.Θ.) οι εξής:

- Ο κ. Μ. Ανδρεάδης, εκπρόσωπος του Σ.Ε.Π.Ι.Κ. (Σύλλογος Επαγγελματικού και Ιστορικού Κέντρου Θεσσαλονίκης), συνοδευόμενος από τους κ.κ. Χρ. Νικολόπουλο και Γιώργο Καλοχριστιανάκη
- Ο κ. Φ. Σέκκας, εκπρόσωπος του ΟΠΕΓΕΠ
- Η κ. Α. Ρεμούνδου, χημικός μηχανικός, εκπρόσωπος του ΕΛΟΤ
- Ο κ. Ι. Σιδηρόπουλος, εκπρόσωπος του ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ
- Ο κ. Α. Κιντάογλου, κτηνίατρος, εκπρόσωπος της Περιφερειακής Δ/σης Κ. Μακεδονίας του ΕΦΕΤ
- Η κ. Χ. Παυλάκου, επόπτη υγείας, εκπρόσωπος της Περιφερειακής Δ/σης Αττικής του ΕΦΕΤ

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

Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής» περιλαμβάνονται όλες οι παρακάτω κατηγορίες επιχειρήσεων:

Για τις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη.

- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπού κρέατος, κατεψυγμένου κρέατος, παραπροϊόντων κρέατος, νωπών προϊόντων κρέατος
- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπού και κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, παραπροϊόντων κρέατος πουλερικών, προϊόντων κρέατος πουλερικών
- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπών αλιευμάτων.
- Επιχειρήσεις εμπορίας νωπών και κατεψυγμένων οπωροκηπευτικών
- Επιχειρήσεις εμπορίας τυποποιημένων προϊόντων
- Επιχειρήσεις εμπορίας ξηρών καρπών, μπαχαρικών, ζαχαρωδών, οσπρίων

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

Στις παραπάνω αγορές δραστηριοποιούνται επιχειρήσεις εστίασης (εστιατόρια, ψητοπωλεία, καφετέριες, κέντρα διασκέδασης) 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 οδηγού υγιεινής του ΕΦΕΤ («Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής» και «Οδηγός Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Αρτοποιίας»).

Σύμφωνα με το ΠΔ 273(1)/11-4-2001, καθορίζονται ειδικές χρήσεις γης στο Ιστορικό Εμπορικό κέντρο Θεσσαλονίκης και ειδικότερα στις αγορές «Βατικιώτη», «Βλάλη» και «Μπεζεστένι». Ιδιαίτερα στην αγορά «Βλάλη» (Καπάνι) επιτρέπονται:

A) Επαγγελματικά εργαστήρια χαμηλής όχλησης

B) Εμπορικά καταστήματα και καταστήματα τροφίμων

Γ) Παραδοσιακά εστιατόρια, καφενεία, σε ποσοστό 5% του συνόλου των αρχικών ιδιοκτησιών, για την εξυπηρέτηση της αγοράς και μόνο, που θα λειτουργούν κατά τις ώρες λειτουργίας της αγοράς, προκειμένου να διατηρηθεί ο υφιστάμενος λειτουργικός χαρακτήρας της συγκεκριμένης αγοράς.

Δεν επιτρέπεται η λειτουργία οποιασδήποτε χρήσης από τις καθορισθείσες, που, ανεξάρτητα από το είδος της ή το μέγεθός της, αποτελεί πηγή όχλησης ή αλλοίωσης του περιβάλλοντος.

ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

2.1 Εισαγωγή

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την ορθή εφαρμογή των μέτρων προσωπικής υγιεινής που περιγράφονται στον παρόν «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 των προϊόντων τα οποία διατίθενται προς πώληση. Ιδιαίτερα η πώληση κρέατος και πουλερικών στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι πρέπει να γίνεται από άτομα τα οποία έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων και εργαστηριακές επιδείξεις από τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος Αθηνών ή Θεσσαλονίκης, και τα οποία φέρουν τα σχετικά αποδεικτικά (**βεβαίωση εκπαίδευσης χειριστού κρέατος**) που πιστοποιούν την κατάρτισή τους, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία. Επιπλέον, η κατάρτιση των ατόμων αυτών, μπορεί να επιβεβαιώνεται συμπληρωματικά από το Σωματείο Κρεοπωλών Νομού Θεσσαλονίκης, με τη χορήγηση σχετικής γνωμοδότησης.

Σε κάθε επιχείρηση, πρέπει να τηρείται αρχείο προσωπικού στο οποίο θα περιλαμβάνονται εκτός των άλλων (Μέρος 4) και τα πιστοποιητικά ή οι βεβαιώσεις **εκπαίδευσης του προσωπικού** που εργάζεται στις επιχειρήσεις αυτές. Η εκπαίδευση μπορεί να παρέχεται από τους εργοδότες, από τις αρμόδιες αρχές, ή / και ή 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 επαγγελματικής κατάρτισης.

Η εκπαίδευση αυτή πρέπει να αποδεικνύεται ότι έγινε κατά την πρόσληψη του προσωπικού και ότι επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

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

- Το προσωπικό που χειρίζεται κρέατα πρέπει να έχει στη κατοχή του απαραίτητα τη βεβαίωση εκπαίδευσης χειριστού κρέατος
- Για τα άτομα των οποίων 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 εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.
- Η εποπτεία του προσωπικού για την σωστή τήρηση των κανόνων υγιεινής, είναι απαραίτητη

ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ , ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ

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

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

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 και το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.

- Το κτίριο της αγοράς Μοδιάνο κατασκευάστηκε στα μέσα της δεκαετίας του 1920-1930 και ένα μέρος του ανακατασκευάστηκε πρόσφατα. Λόγω της παλαιότητας παρουσιάζει ανάγκες υποστήλωσης και αναστήλωσης, ενώ κρίνεται απαραίτητο να ολοκληρωθούν τα έργα, σε όλη την έκταση της αγοράς.
- Μετά την απομάκρυνση των επιχειρήσεων χονδρικής πώλησης κρέατος από τη «Νέα Αγορά» Μοδιάνο, επιβάλλεται η εκτέλεση των απαραίτητων έργων ώστε να πληρούνται και σε αυτήν οι όροι του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής», εαν χρησιμοποιηθεί το τμήμα αυτό της αγοράς για λιανική εμπορία τροφίμων.
- Ο εσωτερικός χώρος της αγοράς Μοδιάνο, θα πρέπει να διατηρείται καθαρός. Οι κοινόχρηστοι διάδρομοι, τα υπόγεια αλλά και τα υπερώα της αγοράς πρέπει να καθαρίζονται και να συντηρούνται με τρόπο ώστε να αποτρέπεται η ανάπτυξη ανθυγιεινών συνθηκών ή εστιών ανάπτυξης τρωκτικών και εντόμων υγειονομικής σημασίας.
- Ο καθαρισμός του υπογείου στην αγορά Μοδιάνο, σε συνδυασμό με την υποστήλωση των θεμελίων της αγοράς, μπορεί να οδηγήσει στην αξιοποίηση του υπογείου χώρου με τη κατασκευή κοινόχρηστων χώρων υγιεινής ή χώρων στάθμευσης.
- Στην αγορά Καπάνι οι προσόψεις των καταστημάτων πρέπει να αναστηλωθούν. Λόγω των σεισμών, η κατάρρευση των υπογείων των καταστημάτων οδήγησε στην σφράγιση αυτών από τους καταστηματάρχες. Η δυνατότητα αναστήλωσης και χρήσης των υπογείων για την εξυπηρέτηση των αναγκών των καταστημάτων θα πρέπει να διαπιστωθεί από τις αρμόδιες υπηρεσίες.
- Ο καθαρισμός των υπογείων των καταστημάτων στην αγορά Καπάνι θεωρείται απαραίτητος για τη παρεμπόδιση φωλεασμού τρωκτικών και εντόμων σε αυτά.
- Η περιοχή περιφερειακά των αγορών Μοδιάνο και Καπάνι, θα πρέπει να είναι καλυμμένη με ασφαλτόστρωση για να μην σχηματίζεται σκόνη από την κίνηση των οχημάτων, από τον αέρα και για να μην σχηματίζονται λάκκοι με λιμνάζοντα νερά.
- Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των κοινόχρηστων δρόμων και διαδρόμων στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι, 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 πάγκων πώλησης ή έκθεσης τροφίμων των καταστημάτων πρέπει να εξασφαλίζουν την υγιεινή πώληση των προϊόντων, την άνετη και ασφαλή κυκλοφορία των πεζών αλλά και την προστασία του ιστορικού, πολεοδομικού και αρχιτεκτονικού χαρακτήρα της κάθε αγοράς. • Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής και των στεγάστρων στους κοινόχρηστους διάδρομους και δρόμους στις αγορές Μοδιάνο , Καπάνι και Βατικιώτη θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα. • Οι επιγραφές των καταστημάτων δεν επιτρέπεται να αποτελούν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (λόγω συσσώρευσης ρύπων ή πτώσεις σωματιδίων σε αυτά) αλλά ούτε να καλύπτουν, να αλλοιώνουν ή να καταστρέφουν αρχιτεκτονικά και μορφολογικά στοιχεία του κτιρίου. • Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στον σχολαστικό καθαρισμό και στο σύστημα αποχέτευσης του κτιρίου της αγοράς Μοδιάνο, 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 κάθε αγοράς πρέπει να διαχωρίζονται επαρκώς και να προσδιορίζεται η χρήση τους. Οι επιχειρηματίες και το προσωπικό πρέπει να γνωρίζουν τη λειτουργία του κάθε χώρου. • Η ομαδοποίηση των χώρων αγοράς ανάλογα με το είδος του πωλούμενου τρόφιμου (πχ πώληση ιχθύων, πώληση κρεάτων, πώληση πουλερικών κλπ) αποτελεί επιθυμητή πρακτική. Με το τρόπο αυτό θα αποφεύγεται η πιθανή επιμόλυνση των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων (συσκευασμένα ή άλλα τρόφιμα) από τα νωπά τρόφιμα • Οι εργαζόμενοι στους κοινόχρηστους χώρους των αγορών, θα πρέπει να έχουν δεχτεί ανάλογη εκπαίδευση ώστε να προσέχουν την προσωπική τους υγιεινή, αλλά και την αποφυγή επιμόλυνσης των προς έκθεση τροφίμων από μη σωστούς χειρισμούς. • Στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι θα πρέπει να προβλέπονται κοινόχρηστες εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την προσωπική υγιεινή του προσωπικού. • Στους χώρους των αγορών απαγορεύεται η παραμονή κατοικίδιων και αδέσποτων ζώων. Πρέπει να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα για την απομάκρυνση τους.
(ε) να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων.	• Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των κοινόχρηστων χώρων των αγορών, θα πρέπει να είναι τέτοιος ώστε να αποφεύγεται η ανάπτυξη υψηλών θερμοκρασιών. Κρίνεται απαραίτητη η ομοιόμορφη τοποθέτηση αντλητικών φύλλων ανακλαστικής μεμβράνης, επί των υαλοπινάκων των στεγάστρων που βρίσκονται στις εισόδους των οδών Μενεξέ, Βλάχη, Ασκητού (αγορά Βλάχη), προκειμένου να αποφευχθεί η ανάπτυξη υπερβολικής θερμότητας.
ΔΑΠΕΔΑ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
	• Οι κοινόχρηστοι πεζόδρομοι της αγοράς Καπάνι προορίζονται για την αποκλειστική κυκλοφορία των

	πεζών, οι οποίοι έχουν το δικαίωμα να χρησιμοποιούν όλο το πλάτος της οδού. Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται καθ' όλο το 24ωρο η κυκλοφορία των εξής οχημάτων: ⇒ Παροχής Α' Βοηθειών ⇒ Οργανισμών Κοινής Ωφελείας ⇒ Αστυνομίας ⇒ Πυροσβεστικής Υπηρεσίας ⇒ Μεταφοράς σκυροδέματος και συναφών υλικών εφόσον έχει εκδοθεί οικοδομική άδεια και μετά από σχετική άδεια της αρμόδια υπηρεσίας του Δήμου. • Το δάπεδο των κοινόχρηστων χώρων (διάδρομοι, εσωτερικοί δίοδοι κλπ.) πρέπει να είναι κατασκευασμένο από ισχυρό, σκληρό, ανθεκτικό, και αντλιοσητικό υλικό και η επιφάνεια του να έχει τη δυνατότητα να καθαρίζεται εύκολα. • Το δάπεδο πρέπει να αντέχει στον εξοπλισμό φορτοεκφόρτωσης, την μηχανική τριβή, το βάρος του εξοπλισμού, και την διαβρωτική δράση των καθαριστικών. • Το δάπεδο πρέπει να επιθεωρείται τακτικά. Στα σημεία όπου τα ήδη υπάρχοντα δάπεδα δεν πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής και παρουσιάζουν ρωγμές ή φθορές επιβάλλεται να συντηρηθούν, να επισκευαστούν ή να αντικατασταθούν. • Δεδομένου ότι τόσο στην αγορά Καπάνι όσο και στην αγορά Μοδιάνο 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 αποχετευτικών φρεατίων.
ΤΟΙΧΟΙ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
	• Οι επιφάνειες των τοίχων και των άλλων κατασκευών πρέπει να είναι κατά προτίμηση λείες και αδιαπότιστες, ανοικτού χρώματος και να διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση. • Η απαίτηση αυτή βρίσκει εφαρμογή μόνο στην αγορά Μοδιάνο όπου η κατασκευή του κτιρίου της αγοράς προϋποθέτει και την ύπαρξη κοινόχρηστων τοίχων αλλά και εξώστες και κοινόχρηστες σκάλες . • Οποιαδήποτε ζημιά ή φθορά στην επιφάνεια των τοίχων του κτιρίου της αγοράς Μοδιάνο δυσκολεύει τον καθαρισμό επιτρέποντας έτσι την προσέλκυση και την εγκατάσταση εντόμων ή τρωκτικών. Κάθε φθορά πρέπει να επισκευάζεται ταχέως ώστε να μην δημιουργούνται προβλήματα.
ΟΡΟΦΕΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
	• Η οροφή και οι φεγγίτες που υπάρχουν στην αγορά Μοδιάνο, πρέπει να συντηρούνται και να διατηρούνται καθαροί. Τα σπασμένα τζάμια πρέπει να αντικαθίστανται άμεσα. • Η ανακατασκευή της οροφής πρέπει να επεκταθεί σε όλη την έκταση της αγοράς. • Η στέγαση των εισόδων των οδών Μενεξέ, Βλάλη , Ασκητού στην αγορά Καπάνι από τις οδούς Ερμού, Αριστοτέλους και Εγνατία , έχει γίνει με ελαφρές κατασκευές, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία.

	• Η κατασκευή των στεγάστρων αυτών πρέπει να προστατεύει την αγορά και τα καταστήματα από τις εξωτερικές κλιματολογικές συνθήκες (πχ βροχή). Στα σημεία όπου κάτι τέτοιο δεν επιτυγχάνεται (λόγω μη ύπαρξης τζαμιών, καλυμμάτων, προεκτάσεων, ακατάλληλων αποχετεύσεων του βρόχινου νερού κλπ), πρέπει, κατόπιν της σχετικής μελέτης και της προβλεπόμενης από το νόμο οικοδομικής αδείας, να πραγματοποιηθεί επέκταση ή τροποποίηση των υπαρχόντων στεγάστρων. • Απαγορεύεται η ανάρτηση επί των επιφανειών των στεγάστρων τεντών, λαμαρινών και άλλων πρόσθετων αντικειμένων. • Οι τέντες και οι λαμαρίνες που έχουν τοποθετηθεί στην αγορά Καπάνι για την επιπλέον 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 και του παραδοσιακού χαρακτήρα της αγοράς. Η αφαίρεση των παραπάνω κατασκευών πρέπει να γίνει μετά την επισκευή ή / και την επέκταση των στεγάστρων που αναφέρονται στη προηγούμενη παράγραφο. • Τα στέγαστρα της αγοράς Καπάνι πρέπει να διατηρούνται καθαρά και να συντηρούνται ώστε να μην προκύπτει κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Απαγορεύεται η ρύπανση των στεγάστρων καθοιονδήποτε τρόπο. • Προκειμένου να διατηρηθεί ο παραδοσιακός χαρακτήρας της αγοράς αλλά και για την αποφυγή της επιμόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα, απαγορεύεται η ανάρτηση επί των στεγάστρων οποιουδήποτε αντικειμένου, φωτιστικών, τσιγκελιών, πινακίδων με ενδείξεις τιμών ή αναγραφή προϊόντων, διαφημιστικών πινακίδων, ζυγαριών, καλαθιών, χαρτιών περιτυλίγματος, κ.λ.π. Στα κτίρια που βρίσκονται μέσα στην περιοχή απαγορεύεται η τοποθέτηση επιγραφών όπως αυτές περιγράφονται στο Π.Δ. 273(1)/11-4-2001.
--	--

ΠΟΡΤΕΣ – ΠΑΡΑΘΥΡΑ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Γενικές απαιτήσεις για τις πόρτες και τα παράθυρα

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.

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.

- Η απαίτηση αυτή βρίσκει εφαρμογή στην αγορά Μοδιάνο όπου υπάρχουν κοινόχρηστες πόρτες (ανοίγματα, είσοδοι στην αγορά) και παράθυρα (γύρω από την οροφή).
- Τα ρολά ή οι πόρτες που κλείνουν τους κοινόχρηστους χώρους της αγοράς πρέπει
 - ⇒ να εφαρμόζουν καλά και να μη δημιουργούν κενά από όπου μπορεί να εισέλθουν ζώα και τροφικά στον χώρο της αγοράς
 - ⇒ να καθαρίζονται τακτικά
- Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων της αγοράς δεν απαιτείται να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σήτες) για την προστασία της αγοράς από τα έντομα, εφόσον όλα τα τρόφιμα τα οποία εκτίθενται προς πώληση είναι καλυμμένα, τοποθετημένα σε βιτρίνες ή προστατευμένα από τα έντομα και τη σκόνη κατά άλλο τρόπο από τους καταστηματάρχες.

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 στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι, θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των αγορών, και να αποτρέπεται η είσοδος εντόμων και τρωκτικών από το αποχετευτικό σύστημα στους χώρους των καταστημάτων. • Στην αγορά Μοδιάνο, η αποχέτευση των καταστημάτων πραγματοποιείται μέσα από ανοικτά κανάλια που περνάνε έξω από κάθε κατάστημα. Τα αποχετευτικά κανάλια καλύπτονται στα σημεία όπου υπάρχει δίοδος των αγοραστών (διάδρομοι). • Το πρόβλημα απόφραξης που αντιμετωπίστηκε μετά την κατασκευή αποχετευτικών καναλιών με ανοξείδωτα κινητά πλέγματα στην αγορά Καπάνι οδήγησε στο σφράγισμα των καναλιών αυτών και την παροχή των υγρών και στερεών αποβλήτων σε ανοικτά κανάλια στην άκρη του κοινόχρηστου δρόμου. • Επιβάλλεται η μελέτη και η κατασκευή νέων αποχετευτικών αγωγών, στις αγορές Καπάνι , Μοδιάνο και Βατικιώτη έτσι ώστε να απομακρύνονται τα λύματα των επιχειρήσεων με υγιεινό τρόπο χωρίς να δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων. • Οι αποχετεύσεις των καταστημάτων πρέπει να συνδέονται με το κεντρικό αποχετευτικό σύστημα της αγοράς. • Το μέγεθος (διατομή) των αποχετευτικών αγωγών πρέπει να είναι ανάλογο με το μέγεθος των προβλεπόμενων αποβλήτων ώστε να μην υπάρξει κίνδυνος υπερχειλίσης σε περιόδους υψηλού φορτίου. • Οι αποχετευτικοί αγωγοί θα είναι κλειστοί σε όλο το μήκος τους, εκτός από τα σημεία εκείνα (φρεάτια απορροής) που θα χρησιμοποιούνται για την απορροή των νερών πλύσης ή των όμβριων υδάτων . Απαγορεύεται αποχετευτικά κανάλια (ανοιχτοί αγωγοί) με λύματα να διέρχονται από τους χώρους που υπάρχουν τρόφιμα • Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία (φρεάτια ελέγχου και συντήρησης), τα οποία θα καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά ανοξείδωτα κινητά πλέγματα, τα οποία και θα περιορίζουν την έξοδο εντόμων και τρωκτικών . • Η απόφραξη, ο καθαρισμός και η συντήρηση των αποχετευτικών αγωγών πρέπει να γίνεται σε τακτική ή/ και καθημερινή βάση (μετά το κλείσιμο της αγοράς) ώστε να μην συσσωρεύονται λύματα τα οποία μπορούν να αποτελέσουν εστίες ανάπτυξης μικροοργανισμών και δυσοσμίας. • Τα λύματα από το πλύσιμο των καταστημάτων των αγορών δεν επιτρέπεται να προωθούνται στο αποχετευτικό σύστημα όμβριων υδάτων του δρόμου. • Η αποχέτευση των χώρων υγιεινής (τουαλέτες) στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι, θα πρέπει να είναι ανεξάρτητη της αποχέτευσης των χώρων επεξεργασίας και διάθεσης των προϊόντων. • Όπου είναι απαραίτητη η ύπαρξη θαλάμων για εσωτερική επιθεώρηση των αγωγών του αποχετευτικού συστήματος σε χώρους των αγορών, αυτοί πρέπει να είναι προσβάσιμοι και να σφραγίζονται αποτελεσματικά. Κατά την επιθεώρηση των αγωγών, δεν επιτρέπεται η λειτουργία

	των καταστημάτων με πώληση μη συσκευασμένων τροφίμων, διότι μπορεί να επέλθει η επιμόλυνσή τους.
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.	• Ο εξαερισμός της αγοράς Μοδιάνο γίνεται με φυσικό τρόπο, από τις πόρτες, τους φεγγίτες της οροφής και τα παράθυρα. Τα παραπάνω συμβάλουν στον σωστό εξαερισμό της αγοράς, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, και της υγρασίας σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. • Στο Καπάνι, ο εξαερισμός των κοινόχρηστων χώρων επηρεάζεται σημαντικά από τη κατασκευή των στεγάστρων της αγοράς. Κατόπιν σχετικής μελέτης, πρέπει να δημιουργηθούν ή/ και να παραμένουν ανοικτά τα τμήματα των στεγάστρων που εξασφαλίζουν τον σωστό εξαερισμό αλλά και ταυτόχρονα προστατεύουν από τις ηλιακές ακτίνες και τη βροχή τους κοινόχρηστους διαδρόμους και τα καταστήματα της αγοράς.
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 τρωκτικών και εντόμων. • Επειδή ο φυσικός φωτισμός δεν είναι συνήθως επαρκής, χρειάζεται η παροχή τεχνητού φωτισμού. • Ο ηλεκτροφωτισμός των στεγασμένων κοινόχρηστων χώρων της αγοράς Καπάνι (Βλάβη) είναι δημοτικός. • Ο φωτισμός δεν πρέπει να αλλοιώνει τα χρώματα και να σχηματίζει έντονες σκιάσεις. • Για τους κοινόχρηστους χώρους η ένταση του φωτισμού πρέπει να είναι περίπου 300 lux. • Οι λάμπες και τυχόν εξαρτήματα τους θα πρέπει να είναι ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους καθώς και οι τραυματισμοί.
ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΙ ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ)	
Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας σε χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα. Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.	• Η κατασκευή των κοινόχρηστων τουαλετών προσωπικού στην αγορά Καπάνι επιβάλλεται για την εξυπηρέτηση των επιχειρήσεων που δεν έχουν επαρκείς ή κατάλληλες τουαλέτες για την εξυπηρέτηση του προσωπικού τους. • Οι ήδη υπάρχουσες τουαλέτες στην αγορά Καπάνι χρησιμοποιούνται για την εξυπηρέτηση του αγοραστικού κοινού (δημόσια αποχωρητήρια). Η ανακατασκευή, ο καθαρισμός, η συντήρηση και ο προσδιορισμός της χρήσης τους είναι απαραίτητος. Χώροι που δεν χρησιμοποιούνται ή που παλαιότερα ήταν τουαλέτες (πχ. στοά Ασκητού – Βλάβη), μπορούν να αξιοποιηθούν για την κατασκευή κοινόχρηστων τουαλετών που θα εξυπηρετούν τις ανάγκες των καταστημάτων. • Προτείνεται, η είσοδος στις τουαλέτες εξυπηρέτησης του προσωπικού των καταστημάτων να είναι ελεγχόμενη (να μη χρησιμοποιούνται από τους καταναλωτές τα ίδια αποχωρητήρια). • Την κατασκευή των κοινόχρηστων τουαλετών έχει υποχρέωση να την αναλάβει ο φορέας που νέμεται την

	αγορά . • Οι τουαλέτες εξυπηρέτησης του προσωπικού της αγοράς πρέπει να κλείνουν (να κλειδώνουν) όταν η αγορά δεν λειτουργεί. • Τα καταστήματα πώλησης τροφίμων στην αγορά Μοδιάνο έχουν πολύ μικρές διαστάσεις και δεν έχουν τη δυνατότητα της κατασκευής τουαλέτας στα καταστήματα έτσι ώστε να εξυπηρετείται το προσωπικό των καταστημάτων αυτών. • Οι κοινόχρηστες τουαλέτες των αγορών θα πρέπει : - Να έχουν προθάλαμο με νιπτήρα. Σε κάθε νιπτήρα, πρέπει να υπάρχει παροχή ζεστού και κρύου νερού, κατά προτίμηση ποδοκίνητου τύπου υγρό σαπούνι σε ειδικό περιέκτη ή/και απολυμαντικό για το πλύσιμο των χεριών. - Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με χαρτί μίας χρήσης. ή κατά προτίμηση μέσω συσκευής παροχής θερμού αέρα. - Να έχουν εσωτερικές διαστάσεις τέτοιες που να καθίσταται άνετη η χρήση του χώρου. - Οι επιφάνειες των τοίχων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων να είναι καλυμμένες με πλακίδια ή άλλο κατάλληλο λείο και μη απορροφητικό υλικό, μέχρι ύψους 1,80 μ - Τα δάπεδα να είναι λεία , αδιαπότιστα , με κατάλληλη κλίση προς τα φρεάτια αποχέτευσης, και οι συνδέσεις τους με τους τοίχους να είναι κοίλες. - Να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή τεχνητό εξαερισμό, η έξοδος του οποίου να μη βρίσκεται σε χώρους τροφίμων. Εάν υπάρχει φυσικός εξαερισμός , τότε θα πρέπει στα παράθυρα να τοποθετηθούν σίτες Νο 16 για την αποτροπή εισόδου εντόμων. - Να έχουν πάντα χαρτί καθαριότητας σε κατάλληλες θήκες . - Να έχουν πόρτες που να κλείνουν αυτόματα, - Να συνδέονται κατάλληλα (υδραυλικά σιφόνια) με το αποχετευτικό σύστημα, - Να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και αποτελεσματικά (κάθε μέρα) - Να έχουν είδη υγιεινής «ευρωπαϊκού τύπου», από πορσελάνη κατάλληλα εξοπλισμένα με καζανάκια. - Να υπάρχουν ποδοκίνητοι κάδοι απορριμμάτων που κλείνουν καλά. • Το προσωπικό που θα ασχολείται με τον καθαρισμό των χώρων υγιεινής δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα.
--	--

ΥΔΡΕΥΣΗ ΣΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού , όπως ορίζεται στην Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986) περί της ποιότητας του πόσιμου.

(1). Το πόσιμο αυτό νερό πρέπει να χρησιμοποιείται , ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.

(2). Το μη πόσιμο νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς που

- Το νερό που χρησιμοποιείται στους κοινόχρηστους χώρους επιβάλλεται να είναι “πόσιμο” διότι η χρήση "μη πόσιμου νερού" αποτελεί κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και των προϊόντων.
- Οι σωληνώσεις του νερού πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και ελέγχονται συστηματικά για την ανίχνευση πιθανών επιμολύνσεων.
- Αν χρησιμοποιούνται πλαστικές μάνικες ή σωλήνες για τον καθαρισμό , αυτές πρέπει:
 - ⇒ να διατηρούνται πάντα καθαρές
 - ⇒ να τακτοποιούνται αμέσως μετά τη χρήση τους σε βάσεις

δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μην συνδέονται καθόλου με τα συστήματα πόσιμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα πόσιμου νερού.	στερεωμένες στον τοίχο και πιο ψηλά από το δάπεδο. • Δεν συνιστώνται παροχές μη «πόσιμου νερού» στους χώρους των αγορών αυτών. • Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές νερού. Σε αυτές τις παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ	
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. 2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν. 3. 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 των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.	Απαγορεύεται η συσσώρευση απορριμμάτων στο δάπεδο των κοινοχρήστων χώρων. • Ο δήμος εξασφαλίζει χώρους στην περίμετρο της αγοράς και σε συγκεκριμένες θέσεις για την τοποθέτηση μεγάλων κάδων συλλογής απορριμμάτων που χρησιμοποιούνται για την συγκέντρωση των σάκων με τα απορρίμματα, έως την απομάκρυνσή τους από τον ευρύτερο χώρο της κάθε αγοράς. • Οι μεγάλοι κάδοι συλλογής απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανση τους. • Οι μεγάλοι κάδοι θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων. • Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά. Καθορίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των κάδων. • Η ευθύνη για τον καθαρισμό των μεγάλων κάδων συγκέντρωσης απορριμμάτων των αγορών, ανήκει στον Δήμο Θεσσαλονίκης. • Είναι απαραίτητη η ύπαρξη καθορισμένης περιοχής (σαφώς επισημασμένης) για την συγκέντρωση των απορριμμάτων που αναμένονται να απορριφθούν. Λόγω της γειτνίασης του χώρου αποκομιδής των απορριμμάτων με τις ευρύτερες εγκαταστάσεις της αγοράς, η αποκομιδή πρέπει να γίνεται απαραίτητα σε ώρες που τα καταστήματα δεν λειτουργούν. • Οι χώροι συγκέντρωσης των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατά προτίμηση κλειστοί και προστατευμένοι, και όπου αυτό δεν είναι εφικτό, να είναι σε θέσεις κατά το δυνατό απομονωμένες αλλά και ευχερώς προσπελάσιμες από τα απορριμματοφόρα. • Το δάπεδο του χώρου συγκέντρωσης των απορριμμάτων, θα πρέπει να είναι από λείο και αδιαπότιστο υλικό με κατάλληλη κλίση προς τα φρεάτια αποχέτευσης, τα οποία θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες των οποίων τα ανοίγματα δεν θα είναι μεγαλύτερα των 5 χιλιοστών. • Φροντίδα πρέπει να λαμβάνεται ώστε να διασφαλιστεί ότι τα απορρίμματα και τα υλικά που πρόκειται να προωθηθούν για ανακύκλωση δεν αποτελούν εστίες προσέλκυσης επιβλαβών ζώων, τρωκτικών, εντόμων, σκύλων κλπ. Προστατευτικά μέτρα όπως η αποτελεσματική προστασία του χώρου, η τήρηση σχολαστικής καθαριότητας, η τακτική αποκομιδή προς αποφυγή συγκέντρωσης των απορριμμάτων, και η εφαρμογή προγράμματος απεντόμωσης - μυοκτονίας,

	πρέπει να επιβάλλονται. • 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 Θεσσαλονίκης.
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.	• Όλοι οι κοινόχρηστοι χώροι των αγορών πρέπει να καθαρίζονται συστηματικά και καθημερινά από ειδικά συνεργεία καθαρισμού. • Η διατήρηση της καθαριότητας της περιοχής συντελείται με συνυπευθυνότητα του Δήμου και των καταστηματαρχών της αγοράς. • Όλα τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται καθημερινά από τους κοινόχρηστους χώρους, ενώ οι κάδοι απορριμμάτων πρέπει να εκκενώνονται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά. Οι δημιουργία χώρων πλύσεως των κάδων θα ήταν ιδανική κατάσταση. • 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. • Το σάρωμα και το πλύσιμο των κοινόχρηστων διαδρόμων και δρόμων της αγοράς Καπάνι, πραγματοποιείται με υδροφόρες του Δήμου και με ειδικά μηχανήματα καθαρισμού, αμέσως μετά την διαδικασία αποκομιδής των απορριμμάτων. • Ο δήμος διαθέτει ειδικό συνεργείο στην αγορά καθ' όλη τη διάρκεια της ημέρας για τον καθαρισμό του δημόσιου χώρου και των μικρών κάδων αχρήστων. • Οι κοινόχρηστοι διάδρομοι στην αγορά καθαρίζονται με τα ανάλογα απορρυπαντικά και με τη χρήση ειδικών εργαλείων (βούρτσες κλπ) ή μηχανημάτων καθαρισμού, από ειδικό συνεργείο (υπεύθυνοι) καθαρισμού. • Η διαδικασία καθαρισμού που πρέπει να τηρείται από το συνεργείο του Δήμου είναι : (1) ΣΑΡΩΣΗ→ (2) ΠΛΥΣΙΜΟ → (3) ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ • Οι κοινόχρηστες τουαλέτες πρέπει να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και να απολυμαίνονται τακτικά διότι είναι χώροι υψηλής επικινδυνότητας για την πρόκληση επιμολύνσεων στα τρόφιμα. • Όλες οι επικίνδυνες ουσίες, απορρυπαντικά κλπ. αποθηκεύονται σε ειδικά απομονωμένους χώρους (κλειδωμένους – στον χώρο εποπτείας καθαριότητας), μακριά από τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, και χρησιμοποιούνται μόνο από εκπαιδευμένο προσωπικό. Τα δοχεία των παραπάνω ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα με το όνομά τους και με τις οδηγίες χρήσης τους. • Το συνεργείο καθαρισμού και ο Δήμος πρέπει να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία σχετικά με τον καθαρισμό των

	κοινόχρηστων χώρων (βλέπε Μέρος 4).
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ ΣΤΟΥΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ	
ΠΡΟΛΗΨΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ	
Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα, τρωκτικά και έντομα	• Πρέπει να λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για τη πρόληψη εισόδου και εγκατάστασης επιβλαβών ζώων, τρωκτικών και εντόμων στους χώρους της αγοράς. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμησή τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στη χρησιμοποίησή τους. • Τέτοια μέτρα είναι: - Ο σχολαστικός και καθημερινός καθαρισμός των κοινόχρηστων δρόμων ή διαδρόμων της κάθε αγοράς από τον Δήμο ή από ειδικό συνεργείο καθαρισμού. - Ο καθαρισμός και η στεγανότητα των θυρών ή των ρολών κλεισίματος των καταστημάτων που δεν λειτουργούν. - Ο καθαρισμός των υπογείων , ακάλυπτων χώρων ή κτισμάτων από ειδικά συνεργεία του Δήμου ή τους ιδιοκτήτες των χώρων αυτών. - Η απομάκρυνση των άχρηστων υλικών από τους χώρους των αγορών, όπου μπορεί να φωλιάσουν ζώα, τρωκτικά και έντομα - Η κατάργηση των αποχετευτικών καναλιών (ανοιχτοί αγωγοί) , και η αντικατάστασή τους από κλειστό αποχετευτικό σύστημα με τις κατάλληλες προδιαγραφές. - Η καθαριότητα των χώρων και των κάδων συγκέντρωσης και αποκομιδής των απορριμμάτων . - Η διενέργεια τακτικών επιθεωρήσεων, εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων.
ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ	

- Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την **καταπολέμηση των τρωκτικών και εντόμων** στους κοινόχρηστους χώρους, αλλά και σε επιχείρηση των αγορών.
- Ο Δήμος ή οι Διοικήσεις των αγορών οφείλουν να μεριμνούν για την καταπολέμηση των τρωκτικών και εντόμων και να συνεργάζονται για το σκοπό αυτό με αρμόδια εταιρεία απεντόμωσης και μυοκτονίας, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία (συμβόλαιο).
- Σε περίπτωση εντοπισμού τρωκτικών ή εντόμων σε κάποια επιχείρηση που στεγάζεται στον χώρο των αγορών, ή τους κοινόχρηστους χώρους θα πρέπει να λαμβάνονται επιπρόσθετα μέτρα για την καταπολέμησή τους.
- Η καταπολέμηση των τρωκτικών γίνεται με την τοποθέτηση δολωματικών σταθμών στους χώρους, οι οποίοι είναι προσεκτικά επιλεγμένοι, και καθορισμένοι από ειδικό συνεργείο, επισκέψιμοι, τακτικά επιθεωρήσιμοι, και αποτυπωμένοι σε κάτοψη του χώρου.
- Οι παγίδες (δολωματικοί σταθμοί) δεν πρέπει να αποτελούν κίνδυνο για τα προϊόντα που διατηρούνται ή αποθηκεύονται στο χώρο αυτό.
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός ή η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους επεξεργασίας και πώλησης τροφίμων. 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 εντόμων
- Τα υλικά και ο εξοπλισμός απεντόμωσης και μυοκτονίας θα πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους σε κατάλληλα διαχωρισμένους των αγορών, οι οποίοι κλειδώνουν και βρίσκονται μακριά από τους χώρους των τροφίμων.
- Οι ηλεκτρικές ή άλλες παγίδες για τα έντομα πρέπει να καθαρίζονται. Η τοποθέτησή τους να μην γίνεται πάνω από χώρους όπου γίνονται χειρισμοί ή διάθεση τροφίμων.
- Όταν απαιτείται ψεκασμός για τη καταπολέμηση εντόμων, να γίνεται από ειδικούς και να τηρούνται πιστά οι οδηγίες χρήσης του παρασκευαστή των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ, ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ) ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΠΑΝΙ, ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ	
Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα. 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. Τουαλέτες σε κάθε κατάστημα της Αγοράς Καπάνι • Πολλά καταστήματα πώλησης τροφίμων στην αγορά Καπάνι έχουν τη δυνατότητα αξιοποίησης των υπόγειων, των ορόφων ή άλλων χώρων των καταστημάτων για την κατασκευή τουαλέτας έτσι ώστε να εξυπηρετείται το προσωπικό των καταστημάτων αυτών. • Σε περίπτωση που οι διαστάσεις της επιχείρησης το επιτρέπουν, η εγκατάσταση της τουαλέτας πρέπει να πληροί ορισμένες προϋποθέσεις: ⇒ να έχει προθάλαμο με νιπτήρα. Στον προθάλαμο, πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον βρύση κρύου και ζεστού νερού. 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 ή κατά προτίμηση μέσω συσκευής παροχής θερμού αέρα. ⇒ να έχουν εσωτερικές διαστάσεις τέτοιες που να καθίσταται άνετη η χρήση του χώρου. ⇒ οι επιφάνειες των τοίχων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων να είναι καλυμμένες με πλακίδια ή άλλο κατάλληλο λείο και μη απορροφητικό υλικό, μέχρι ύψους 1,80 μ ⇒ τα δάπεδα να είναι λεία , αδιαπότιστα , με κατάλληλη κλίση προς τα φρεάτια αποχέτευσης, και οι συνδέσεις τους με τους τοίχους να είναι κοίλες. ⇒ να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή τεχνητό εξαερισμό, η έξοδος του οποίου να μη βρίσκεται σε χώρους τροφίμων. Εάν υπάρχει φυσικός εξαερισμός , τότε θα πρέπει στα παράθυρα να τοποθετηθούν σίτες Νο 16 για την αποτροπή εισόδου εντόμων ⇒ να έχουν πάντα χαρτί καθαριότητας σε κατάλληλες θήκες . ⇒ να υπάρχουν ποδοκίνητοι κάδοι απορριμμάτων που κλείνουν καλά. ⇒ η πόρτα της θα πρέπει να ανοίγει προς τα μέσα και να κλείνει μόνη της (αυτόματα με ειδικό μηχανισμό). ⇒ να συνδέεται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα . ⇒ να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα και αποτελεσματικά. Ο καθαρισμός και η απολύμανσή της πρέπει να γίνεται καθημερινά. ⇒ να έχει είδη υγιεινής «ευρωπαϊκού τύπου», κατάλληλα εξοπλισμένα με καζανάκια. • Είναι καλή πρακτική, να υπάρχουν αναρτημένες οδηγίες που να υπενθυμίζουν στο προσωπικό ότι μετά από κάθε χρήση της τουαλέτας να πλένουν και να απολυμαίνουν τα χέρια τους. • 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.
ΝΙΠΤΗΡΕΣ	
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.	• Σε κάθε επιχείρηση πώλησης τροφίμων στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη, πρέπει να είναι εγκατεστημένος τουλάχιστον ένας νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών. • Οι νιπτήρες θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να επισημαίνεται ότι η χρήση τους είναι αποκλειστικά για τα πλύσιμο των χεριών. • Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα, θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον από μία βρύση. Συνιστάται 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. Συνιστάται η χρησιμοποίηση αντιβακτηριδιακού απορρυπαντικού. • Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: - Χαρτί μιας χρήσης - Ή κατά προτίμηση μέσω συσκευής παροχής θερμού αέρα. • Η χρήση των υφασμάτων 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 δοχείου απορριμμάτων για απόρριψη των άχρηστων χαρτιών είναι απαραίτητη. • Στις επιχειρήσεις πώλησης αλιευμάτων πρέπει να προβλέπεται επίσης 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 αποχετευτικό κανάλι 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.
ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ	
Γενικές απαιτήσεις για τα αποδυτήρια:	
Επαρκής αριθμός αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεικτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες και ντους.	• Στα καταστήματα των αγορών θα πρέπει να υπάρχουν αποδυτήρια , και όπου αυτό δεν είναι εφικτό ,λόγω στενότητας του χώρου ειδικά (διπλά) ερμάρια, επαρκή σε αριθμό, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη και η ενδυμασία του προσωπικού. • Τα ερμάρια αυτά θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. Πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρό χώρο, να διατηρούνται καθαρά και να χρησιμοποιούνται μόνο για τον σκοπό για τον οποίον προορίζονται. • Στο κάθε κατάστημα θα πρέπει να υπάρχει νιπτήρας για την φροντίδα της προσωπικής υγιεινής του προσωπικού. • Τα αποδυτήρια, πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι

	ώστε να διαθέτουν λείους και στεγανούς τοίχους και δάπεδα που πλένονται και απολυμαίνονται εύκολα. Τα αποδυτήρια πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά.
--	--

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΠΟΥ ΕΡΓΑΖΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ	
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 στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι, και Βατικιώτη, θα πρέπει να είναι υγιή και να έχουν 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 μη συσκευασμένα τρόφιμα (κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα, οπωροκηπευτικά, κλπ). - Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να εκδίδεται με μέριμνα του εργαζόμενου και με τη συνδρομή της επιχείρησης στην οποία απασχολείται. - Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που μεταδίδεται με τις τροφές, ή άτομο που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, οι υπεύθυνοι των καταστημάτων έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό 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 μη συσκευασμένων τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει τους εργοδότες του, σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσής της. Θα πρέπει να ενημερώνει επειγόντως: ⇒ Όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα προϊόντα. ⇒ Όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή. - Τα άτομα που έχουν πληγές ή κοψίματα ή τα αποκτούν κατά τη διάρκεια της εργασίας, θα πρέπει να αναφέρουν το τραύμα τους στον υπεύθυνο της επιχείρησης να δέχονται τις πρώτες βοήθειες (πχ. τοποθέτηση αδιάβροχου επιδέσμου στη πληγή), για να μην επιμολύνουν τα τρόφιμα - Δεν πρέπει να επιστρέψει στην εργασία του κανένα άτομο που μολύνθηκε με μολυσματική ασθένεια πριν επιβεβαιωθεί η θεραπεία του από τον ιατρό - Οι υπεύθυνοι των αγορών, 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.
ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ	
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 των αγορών Μοδιάνο και Καπάνι πρέπει να φορά κατάλληλη και καθαρή στολή εργασίας. • Στολή εργασίας φορά το προσωπικό όλων των επιχειρήσεων που εμπορεύονται και τα άτομα εκείνα που εργάζονται έστω και περιστασιακά στους χώρους αυτούς. • Η στολή εργασίας στις επιχειρήσεις κρέατος, πουλερικών και αλιευμάτων περιλαμβάνει ποδιά, ή φόρμα ή ρόμπα ανοικτού χρώματος, που καλύπτει τους βραχίονες και το υπόλοιπό σώμα και φτάνει σε μάκρος κάτω από τη μέση, κατάλληλο καπέλο ή σκούφο και μπότες ή ειδικά υποδήματα. Η στολή εργασίας πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να προστατεύει τον εργαζόμενο και τα προϊόντα συγχρόνως. • Για την πώληση οπωροκηπευτικών και συσκευασμένων τροφίμων, απαιτείται η χρησιμοποίηση διαφορετικής στολής εργασίας η οποία περιλαμβάνει φόρμα, ρόμπα ή ποδιά και καπέλο. • Ειδικός προστατευτικός ρουχισμός όπως καλύμματα μανικών και μονωμένα σακάκια πρέπει να παρέχονται όπου θεωρούνται απαραίτητα. Αν απαιτείται (επιχειρήσεις πώλησης κρέατος) η χρησιμοποίηση καλυμμάτων αυχένα για τη μεταφορά κρέατος, αυτά πρέπει να είναι καθαρά πριν από τη χρήση τους. • Το προσωπικό όλων των επιχειρήσεων που εμπορεύονται ανοιχτά ευαλλοίωτα τρόφιμα (κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα), πρέπει να φορά στολή εργασίας ανοικτού χρώματος η οποία να είναι καθαρή και να έχει το κατάλληλο μέγεθος. • Η στολή πρέπει να αλλάζεται καθημερινά ή τακτικά ανάλογα με την έκταση της βρωμιάς. • Το προσωπικό που εργάζεται στις επιχειρήσεις πώλησης τροφίμων των αγορών αυτών πρέπει: - Να έχει φροντίσει για την γενική καθαριότητα του σώματός του. - Να αφήνει το επανωφόρι του και τα άλλα προσωπικά του είδη και να φορά τη στολή του με την έναρξη της εργασίας του. • Το σωστό πλύσιμο των χεριών περιλαμβάνει: - χρησιμοποίηση σαπουνιού για τη διάσπαση των λιπών, της ρύπανσης και την απομάκρυνση 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, δηλαδή να μη καπνίζει, να μη φτύνει, να μη τρώει, να μην πίνει και να μην μασάει (τσίχλες, καραμέλες κ.ά.). - Να μην αναδιπλώνει τα μανίκια και 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. • Το κάπνισμα απαγορεύεται αυστηρά κατά την ώρα εξυπηρέτησης των πελατών στους χώρους πώλησης των τροφίμων. • Τα μαλλιά μπορούν απευθείας να μολύνουν τα τρόφιμα και είναι πηγή βακτηρίων. Οι χειριστές ασυσκεύαστων τροφίμων πρέπει να διατηρούν τα μαλλιά τους καθαρά, και σε περίπτωση που είναι μακριά πρέπει να δένονται πίσω και να φορούν προστατευτικό καπέλο. Δίκτυα μαλλιών ή φιλέ μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως αντικατάστατα ή μαζί με καπέλα. • Οι πωλητές τροφίμων που έχουν τραύματα ή γδαρσίματα πρέπει να φροντίζουν να τα έχουν καλά καλυμμένα με ειδικούς αδιάβροχους επιδέσμους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων. Πρέπει να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος, εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν. • 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 • Το προσωπικό που επισκέπτεται τις τουαλέτες : - Πρέπει πριν εισέλθει στην τουαλέτα να αφαιρεί την στολή εργασίας (ποδιά ή ρόμπα) την οποία πρέπει να κρεμάει σε κατάλληλο σημείο εκτός της τουαλέτας - Πρέπει να μην συναθροίζεται στις τουαλέτες με άλλα άτομα, να μην ακουμπά στους τοίχους, να μην κάθεται στο πάτωμα - Πρέπει, μετά την χρήση της τουαλέτας, να πλένει τα χέρια του σχολαστικά, να τα σκουπίζει σε χαρτί μιας χρήσεως • Οι πλαστικές ποδιές δεν επιτρέπεται να πλένονται στο πάτωμα.
--	--

	• Για την εφαρμογή της προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας της εργασίας τους βαρύνουν το κατάστημα στο οποίο απασχολούνται.
ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
	• Σε κάθε κατάσταση, πρέπει να τηρείται αρχείο προσωπικού στο οποίο θα περιλαμβάνονται τα βιβλιάρια υγείας, οι κανόνες υγιεινής του προσωπικού και οι βεβαιώσεις εκπαίδευσης του προσωπικού και των υπεύθυνων των καταστημάτων. Η εκπαίδευση μπορεί να παρέχεται από τους εργοδότες ή / και από τις αρμόδιες αρχές. • Κατά την πρόσληψή του προσωπικού πρέπει να επιβεβαιώνεται ότι δεν νοσεί 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 (και των υπεύθυνων ή των ιδιοκτητών των επιχειρήσεων που απασχολούνται στις αγορές Μοδιάνο ή Καπάνι) πρέπει να ενημερώνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα και να επιδεικνύεται στις αρμόδιες αρχές όταν ζητηθεί. • Η εκπαίδευση του προσωπικού των χώρων πώλησης των τροφίμων θα πρέπει να περιλαμβάνει κανόνες σχετικά 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. • Η εκπαίδευση αυτή πρέπει να αποδεικνύεται ότι έγινε κατά την πρόσληψη του προσωπικού και ότι επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα. • Η πώληση κρέατος πρέπει να γίνεται από άτομα τα οποία έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων και εργαστηριακές επιδείξεις από τις Σχολές Επαγγελμάτων Κρέατος Αθηνών ή Θεσσαλονίκης, και τα οποία φέρουν τα σχετικά αποδεικτικά (ή πιστοποιητικό επαγγελματικής ικανότητας) που πιστοποιούν την κατάρτισή τους, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΚΑΠΑΝΙ, ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
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
<i>Η στάθμευση οχημάτων τροφοδοσίας των αγορών Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη, δεν πρέπει να παρεμποδίζει την κυκλοφορία των πεζών. Η ταχύτητα κίνησης των οχημάτων στα όρια της αγοράς δεν πρέπει να υπερβαίνει αυτή των πεζών. Οι οδηγοί των οχημάτων δεν επιτρέπεται να θέτουν σε κίνδυνο την σωματική ακεραιότητα των πεζών ούτε να τους παρεμποδίζουν. Απαγορεύεται η όπισθεν κίνηση των οχημάτων εκτός αν καθοδηγούνται από πεζό. Απαγορεύονται οι επί τόπου στροφές.</i>	
Α. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΩΝ ΜΕΣΩΝ	
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. 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 ευαλλοίωτα. Η απολύμανσις δέον όπως διενεργείται δ' ουσιών μη δυνάμενων να επηρεάσουν την υγείαν των ζώων ουδέ να επηρεάσουν δυσμενώς επί των προϊόντων. 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.	• Ο σχεδιασμός και κατασκευή των μεταφορικών μέσων και περιεκτών των προϊόντων πρέπει να ικανοποιούν τις ειδικές απαιτήσεις για τη μεταφορά τροφίμων ανάλογα με το είδος των επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στις Αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη. Συγκεκριμένα για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης κρέατος και πουλερικών στο κεφάλαιο ΙΧ , για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης οπωροκηπευτικών προϊόντων στο κεφάλαιο Χ , για τις επιχειρήσεις πώλησης αλιευμάτων στο κεφάλαιο ΧΙ και για τις επιχειρήσεις πώλησης άλλων ειδών τροφίμων στο κεφάλαιο ΧΙΙ. • 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 που διαθέτουν παροχή πόσιμου νερού και κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. • Τα καθαριστικά μέσα (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 μέσα μεταφοράς κρέατος, πουλερικών, αλιευμάτων και οπωροκηπευτικών πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά των αντίστοιχων προϊόντων. • Τα μέσα μεταφοράς νωπών φρούτων και λαχανικών πρέπει να καθαρίζονται ή / και να πλένονται τακτικά και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.
Β. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	
Β.1. Γενικές απαιτήσεις για την υποδομή και τη χρήση των οχημάτων ή και των περιεκτών των τροφίμων	
Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή	• Οι περιέκτες των τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλα προϊόντα πλην των τροφίμων, όπως για παράδειγμα για τις χημικές ουσίες του καθαρισμού.

να υπάρχει η ένδειξη «μόνον για τρόφιμα».	• Πρέπει να αναγράφουν ότι χρησιμοποιούνται «μόνον για τρόφιμα». • Για μη συσκευασμένα τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας (κρέας, πουλερικά, αλιεύματα κλπ) μπορούν να χρησιμοποιηθούν περιέκτες από πλαστικό, μέταλλο ή άλλο υλικό που καθαρίζονται εύκολα. • Συνιστάται η χρήση διαφορετικών χρωμάτων για τους διαφορετικούς τύπους των προϊόντων. Οι περιέκτες των τροφίμων που χρησιμοποιούνται στα μεταφορικά μέσα πρέπει να περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα καθαρισμού.
B.2. Γενικές απαιτήσεις για τον διαχωρισμό των προϊόντων .	
Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή /και περιέκτες 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.	• Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα, που μπορεί να τα επιμολύνουν. Στα προϊόντα αυτά ανήκουν οι χημικές ουσίες καθαρισμού ή απολυμάνσεων οι οποίες είναι τοξικές ή μπορεί να μολύνουν τα τρόφιμα .
B.3. Γενικές 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 μη συσκευασμένα προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται με μεταφορικά μέσα που κλείνουν κατάλληλα ή μέσα σε κλειστούς περιέκτες.
B.4. Γενικές 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 αυτογραφικά συσκευές δια την καταγραφήν ανά πάσαν στιγμήν της κρατούσης, εις το αμάξιωμα ή εις έκαστον κόστον του πλοίου- ψυγείου, θερμοκρασίας.	• Η θερμοκρασία μεταφοράς των προϊόντων ζωικής προέλευσης αναφέρεται στις ειδικές απαιτήσεις για τα μέσα μεταφοράς, ανάλογα με το είδος του προϊόντος. • Τα τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη, πρέπει να μεταφέρονται με την ίδια θερμοκρασία με την οποία διατηρούνται για να αποφευχθούν τυχόν αλλοιώσεις. • Όργανα που μετρούν άμεσα τη θερμοκρασία του προϊόντος , είτε μετρούν έμμεσα τη θερμοκρασία του με τη μέτρηση της θερμοκρασίας του αέρα, θα πρέπει υποχρεωτικά να υπάρχουν στη περίπτωση που μεταφέρονται προϊόντα ψύξης ή κατάψυξης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ	
Η επιχείρηση πρέπει να έχει επαρκή παροχή «πόσιμου νερού» όπως 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. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν.	• Το νερό θεωρείται πόσιμο διότι προέρχεται από τον Οργανισμό Ύδρευσης της Θεσσαλονίκης • 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. • 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 • Οι σωληνώσεις του νερού πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και να ελέγχονται συστηματικά για την ανίχνευση πιθανών επιμολύνσεων. • Αν χρησιμοποιούνται πλαστικές μάνικες ή σωλήνες από τις επιχειρήσεις που στεγάζονται στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι (πχ για το πλύσιμο των δαπέδων), 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» στους χώρους των αγορών αυτών. • Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές νερού. Σε αυτές τις παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.
ΠΑΓΟΣ	
Γενικές απαιτήσεις για παραγωγή πάγου	
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°C, εάν απαιτούνται, πρέπει να γίνονται από «πόσιμο» νερό. Μετά την παραγωγή τους, πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλες κλειστές δεξαμενές στις οποίες προστατεύονται από πιθανές επιμολύνσεις. • Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την διατήρηση των αλιευτικών προϊόντων πρέπει να προέρχεται από «πόσιμο νερό» και να τηρεί όλους τους κανόνες υγιεινής σύμφωνα με την υπάρχουσα νομοθεσία, (ΥΑ Α5/288/86 και Ι/2/2600/01). • Στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη, η παραγωγή πάγου γίνεται από παγομηχανές σε ορισμένα καταστήματα πώλησης αλιευμάτων ή από ένα κατάστημα πώλησης

	πάγου. • Τα μέρη της συσκευής παραγωγής πάγου πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά του πάγου, πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά ώστε να μην σπάνε από το κρύο και υπάρξει ο κίνδυνος της παρουσίας ξένων σωμάτων στον πάγο. • Η μεταφορά πάγου από την ιχθυόσκαλα στα καταστήματα πρέπει να γίνεται με καθαρούς περιέκτες. • Στα καταστήματα ο πάγος πρέπει να αποθηκεύεται με υγιεινές συνθήκες μέσα σε δοχεία που είναι κατάλληλα κατασκευασμένα για τον σκοπό αυτό. • 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 VI ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΚΑΠΑΝΙ, ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΔΙΑΘΕΣΗ 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 πρέπει να έχει σε επαρκή αριθμό, δοχεία απορριμμάτων σύμφωνα με την ποσότητα των απορριμμάτων που παράγει και να φροντίζει για την καθημερινή απομάκρυνση τους. Τα δοχεία αυτά πρέπει να τοποθετούνται κοντά στα σημεία παραγωγής απορριμμάτων. Η απαίτηση αυτή πρέπει να τηρείται από όλες τις επιχειρήσεις των αγορών που εμπορεύονται τρόφιμα (κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα, οπωροκηπευτικά κλπ). - Απαγορεύεται η συσσώρευση απορριμμάτων τροφίμων στο δάπεδο. - Οι καταστηματάρχες πρέπει να διατηρούν τα απορρίμματα που παράγονται κατά τις ώρες εργασίας εντός των καταστημάτων τους και τα μεταφέρουν μέσα σε πλαστικούς σάκους κατά το κλείσιμο της αγοράς για την αποκομιδή τους από τις υπηρεσίες καθαριότητας του Δήμου.
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.	- Τα δοχεία ή οι κάδοι που κατασκευάζονται ειδικά για να δεχτούν απορρίμματα, υποπροϊόντα μη βρώσιμα και τοξικά ή επικίνδυνα υλικά θα πρέπει: - Να είναι κατασκευασμένοι από ουδέτερα και αδιαπέραστα υλικά που να μπορούν να πλυθούν - Να είναι κατασκευασμένοι 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 να είναι ανθεκτική, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους. - Η χωρητικότητά τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης. - Το σχήμα τους να επιτρέπει την πλήρη εκκένωση και τον καθαρισμό τους. - Να φέρουν κάλυμμα που κλείνει καλά ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από τα αναζητούμενα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται. - Να είναι ευδιάκριτα επισημασμένοι. Προτείνεται η χρήση χρωματιστών δοχείων ή κάδων. - Να πλένονται εύκολα και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά - Να μην χρησιμοποιούνται σε καμιά περίπτωση για τη μεταφορά τροφίμων. - Να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των καταστημάτων, - Να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους.

	- Να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους της επιχείρησης - Να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων. • Για τη συλλογή των απορριμμάτων, είναι απαραίτητη 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, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους. • Οι σάκοι απορριμμάτων πρέπει να έχουν διαφορετικό χρώμα από τυχόν άλλες σακούλες που χρησιμοποιεί η επιχείρηση. • Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να δένονται και να απομακρύνονται από το εσωτερικό του καταστήματος, αμέσως μετά το γέμισμά τους ή με το τέλος της εργασίας. • 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 καταστημάτων αμέσως μόλις είναι πρακτικά εφικτό. • Απορρίμματα όπως χαρτόνια, καθαρά συσκευαστικά υλικά, χαρτί ή άλλα μη μολυσμένα περιτυλίγματα που πρόκειται να ανακυκλωθούν δεν πρέπει να τοποθετούνται μαζί με τα υπόλοιπα απορρίμματα, αλλά χωριστά ώστε να μην αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των προϊόντων. • Τα είδη των τροφίμων που δεν πρόκειται να πωληθούν αλλά να προορίζονται να επιστραφούν στον προμηθευτή, πρέπει να αποθηκεύονται σε συγκεκριμένα σημεία του καταστήματος. Αν αυτά βρίσκονται σε ασφαλή συσκευασία δεν είναι απαραίτητη η χρήση κλειστών δοχείων απορριμμάτων. • Σπασμένες συσκευασίες προϊόντων πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία απορριμμάτων.
--	--

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΤΩΝ ΑΓΟΡΩΝ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	
Καταστήματα πώλησης κρέατος, πουλερικών και αλιευμάτων	• Οι καταστηματάρχες είναι υπεύθυνοι για την καθαριότητα του καταστήματός τους και για το χώρο που βρίσκεται

	μπροστά από αυτό. • Τα καταστήματα πώλησης κρέατος ή πουλερικών ή αλιευμάτων στις αγορές πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να διατηρούνται καθαρά. • Ο τύπος καθαρισμού που πρέπει να εφαρμόζεται, είναι ο υγρός καθαρισμός, ο οποίος γίνεται με τη χρήση νερού, απορρυπαντικού ή/ και απολυμαντικού. Συχνά συνδυάζεται ο καθαρισμός με την απολύμανση. • Όλοι οι χώροι των καταστημάτων και οι βιτρίνες ή οι ψυχόμενες επιφάνειες έκθεσης των προϊόντων προς πώληση, πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα με το τέλος της εργασίας. • Τα φρεάτια 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 και των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά, που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους τροφίμων, (τα μεν απορρυπαντικά, αριθμό καταχώρισης από το Γενικό Χημείο του Κράτους, (ΓΧΚ), τα δε απολυμαντικά, αριθμό καταχώρισης από το ΓΧΚ αλλά και έγκριση από τον ΕΟΦ). • Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα. (κρέας, αλιεύματα κλπ), τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα, θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά. • Ο καθαρισμός των επιφανειών του εξοπλισμού που δεν έρχεται σε επαφή με το κρέας και τα αλιεύματα πρέπει να είναι τόσο συχνός ώστε να μην συσσωρεύεται σκόνη και να μην επιτρέπει 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 καταστηματάρχων, πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά απομονωμένους χώρους (κλειδωμένους), μακριά από τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, και να χρησιμοποιούνται μόνο από 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 ερμάριο που κλειδώνεται 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 για σημεία του καταστήματος που έχουν 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 στις αγορές πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να διατηρούνται καθαρά. • Πρέπει να διαθέτουν νιπτήρα ή ειδική εγκατάσταση για το πλύσιμο των λαχανικών.. • Ο καθαρισμός των χώρων και του εξοπλισμού πρέπει να γίνεται τόσο συχνά ώστε να μην επιτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης, η ανάπτυξη μυκήτων (μούχλας) ή η 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 τακτικά. Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί. • Ο καθαρισμός μπορεί να είναι ξηρός (με τη χρήση κατάλληλων εργαλείων –σκουπών κλπ) ή υγρός (με τη χρησιμοποίηση κατάλληλων εργαλείων, απορρυπαντικών και νερού). Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση για σημεία του καταστήματος με τις 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 νερά πρέπει να αποστραγγίζονται αποτελεσματικά. • Ιδιαίτερη φροντίδα πρέπει να λαμβάνεται για τον καθαρισμό του χώρου διατήρησης των καφασιών ή των άλλων υλικών συσκευασίας, ώστε να μην αποτελούν εστίες προσέλκυσης επιβλαβών ζώων • Όλες οι επικίνδυνες ουσίες, απορρυπαντικά, εντομοκτόνα κλπ. αποθηκεύονται σε ειδικά ερμάρια (κλειδωμένα) και χρησιμοποιούνται μόνο από αρμόδιο προσωπικό. • Οι τουαλέτες (σε όποια καταστήματα υπάρχουν) πρέπει να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και να απολυμαίνονται τακτικά διότι είναι οι χώροι των μεγάλων επιμολύνσεων.
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	

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 με τον τοίχο, γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους. • Οι πάγκοι, τα τραπέζια, οι βιτρίνες, οι ψυχόμενες επιφάνειες και ο λοιπός εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στα καταστήματα πώλησης τροφίμων, πρέπει να ανοίγουν επαρκώς για τον καθαρισμό τους και να μετακινούνται εύκολα ώστε να επιτρέπεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του γύρω χώρου.
---	---

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
ΠΡΟΛΗΨΗ ΕΙΣΟΔΟΥ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ	
Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα, τρωκτικά και έντομα	• Πρέπει να λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για τη πρόληψη εισόδου επιβλαβών ζώων, τρωκτικών και εντόμων στους χώρους των καταστημάτων της αγοράς. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμησή τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή στη χρησιμοποίησή τους. • Τέτοια μέτρα είναι: - Η στεγανότητα των θυρών ή ρολών κλεισίματος του κάθε καταστήματος και το κλείσιμο αυτών όταν η αγορά δεν λειτουργεί - Η κάλυψη των παραθύρων των καταστημάτων (θέσεις πάνω από τα ρολά κλεισίματος) με σήτες. - Η τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα - Η απομάκρυνση των άχρηστων υλικών από τους χώρους των καταστημάτων, όπου μπορεί να φωλιάσουν ζώα, τρωκτικά και έντομα - Η καθαριότητα των χώρων και των δοχείων συγκέντρωσης των απορριμμάτων . - Η διενέργεια τακτικών επιθεωρήσεων και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων. - Η σχολαστική και αποτελεσματική καθαριότητα των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού των καταστημάτων . - Η 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 ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ	
	• Πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την καταπολέμηση των τρωκτικών και εντόμων στους κοινόχρηστους χώρους, αλλά και σε κάθε επιχείρηση των αγορών. • Ο Δήμος ή οι Διοικήσεις των αγορών οφείλουν να μεριμνούν για την καταπολέμηση των τρωκτικών και των εντόμων και να συνεργάζονται για το σκοπό αυτό με αρμόδια εταιρεία απεντόμωσης και μυοκτονίας, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία τους , (συμβόλαιο). • Σε περίπτωση εντοπισμού τρωκτικών ή εντόμων σε κάποια επιχείρηση που στεγάζεται στον χώρο των

	αγορών, ή τους κοινόχρηστους χώρους θα πρέπει να λαμβάνονται επιπρόσθετα μέτρα για την καταπολέμησή τους. • Η καταπολέμηση των τρωκτικών γίνεται με την τοποθέτηση δολωματικών σταθμών στους χώρους, οι οποίοι είναι προσεκτικά επιλεγμένοι, και καθορισμένοι από ειδικό συνεργείο, επισκέψιμοι, τακτικά επιθεωρήσιμοι, και αποτυπωμένοι σε κάτοψη του χώρου. • Οι παγίδες (δολωματικοί σταθμοί) δεν πρέπει να αποτελούν κίνδυνο για τα προϊόντα που διατηρούνται ή αποθηκεύονται στο χώρο αυτό. • Απαγορεύεται ο ψεκασμός ή η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους πώλησης τροφίμων. Όταν απαιτείται, γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα από πολύ καλό καθαρισμό και απολύμανση. Όταν απαιτείται ψεκασμός για τη καταπολέμηση εντόμων, θα πρέπει να γίνεται από ειδικούς και να τηρούνται πιστά οι οδηγίες χρήσης των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται. • Πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε καθαρισμός και απολύμανση του εξοπλισμού στην περίπτωση που χρειάστηκε εφαρμογή φαρμάκου για τη καταπολέμηση εντόμων • Τα υλικά και ο εξοπλισμός απεντόμωσης και μυοκτονίας των κοινοχρήστων χώρων πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους που κλειδώνουν μακριά από τρόφιμα. • Οι ηλεκτρικές ή άλλες παγίδες για τα έντομα πρέπει να μη τοποθετούνται πάνω από χώρους όπου γίνονται χειρισμοί ή διάθεση τροφίμων.
--	--

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΚΡΕΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
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 που δραστηριοποιούνται στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη πρέπει να έχουν την απαιτούμενη από τη νομοθεσία άδεια • Αποτελεί ορθή πρακτική ο σαφής διαχωρισμός της κατεύθυνσης της επιχείρησης (πώληση πουλερικών / πώληση κρέατος / πώληση παραπροϊόντων κλπ) . Αν μια επιχείρηση συνδυάζει πώληση των παραπάνω προϊόντων, προτείνεται να διαθέτει σαφώς διαχωρισμένες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό (πχ διαχωρισμός των βιτρινών ή των ψυχόμενων επιφανειών για πώληση πουλερικών από εκείνες για πώληση κρέατος, διαφορετικές επιφάνειες κοπής κλπ) • Η πώληση άλλων προϊόντων (όπως οπωροκηπευτικά προϊόντα, θερμικά επεξεργασμένα προϊόντα κρέατος, γαλακτοκομικά προϊόντα κλπ) από τα καταστήματα πώλησης κρέατος, παραπροϊόντων ή πουλερικών μπορεί να γίνει μόνο σε διαχωρισμένους χώρους, με διαφορετικές βιτρίνες- ψυγεία πώλησης. • Σε κάθε κατάστημα πώλησης κρέατος, πουλερικών ή και παραπροϊόντων, στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη, πρέπει να υπάρχει: – Εξοπλισμός για την έκθεση των προϊόντων στις κατάλληλες θερμοκρασίες (πχ. ψυχόμενες βιτρίνες ή ψυχόμενες επιφάνειες) – Εξοπλισμός για τη διατήρηση των προϊόντων (πχ. ψυγείο, ψυκτικός θάλαμος, κατάψυξη) – Νιπτήρας για το πλύσιμο των χειρών. – Τουαλέτες, εάν το επιτρέπουν οι διαστάσεις του καταστήματος. – Ερμάριο που κλειδώνει για την τοποθέτηση των υλικών καθαρισμού , απολύμανσης, εντομοκτονίας και μυοκτονίας. – Ερμάριο ή κρεμάστρα για την τοποθέτηση της ενδυμασίας του προσωπικού. • Οι εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός πρέπει να συντηρούνται κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν ρωγμές στα δάπεδα ή στους τοίχους, φθαρμένες εγκαταστάσεις, σωλήνες με διαρροές κλπ.
Α.1. Φωτισμός καταστημάτων	
Οι χώροι των τροφίμων πρέπει να έχουν επαρκή φυσικό ή/ και τεχνητό φωτισμό	• Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό του κρέατος και των πουλερικών, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού, την επιθεώρηση των εργασιών καθαρισμού και των σημείων εγκατάστασης τρωκτικών και εντόμων. • Ο φωτισμός δεν πρέπει να αλλοιώνει τα χρώματα και να σχηματίζει έντονες σκιάσεις. • Οι λάμπες οροφής πρέπει να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η ρύπανση του κρέατος σε περίπτωση θραύσης τους.

	• Οι λάμπες 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. • 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. • 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 απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται.	• Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί μέχρι ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου της αποθηκεύσεως. • Οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να μπορούν να πλένονται και να απολυμαίνονται περιοδικά. • Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες και ανοικτού χρώματος. Οι επιφάνειες των τοίχων μπορούν να κατασκευαστούν από κεραμικά πλακάκια, εποξειδικές ρητίνες, ή άλλα κατάλληλα υλικά. Συχνά χρησιμοποιούνται υλικά σε συνδυασμό. • Όπου υπάρχει μεγάλη πιθανότητα φθοράς πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την προστασία των τοίχων, όπως πχ με μεταλλική επικάλυψη. • Ράφια, κοιλώματα και εσοχές στους τοίχους πρέπει να αποφεύγονται όσο το δυνατόν περισσότερο καθώς μπορεί να γίνουν εστίες συσσώρευσης σκόνης, τρωκτικών και εντόμων. • Κάθε φθορά των τοίχων πρέπει να επισκευάζεται ταχέως ώστε να μην δημιουργούνται προβλήματα.
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 κάθε καταστήματος πρέπει να είναι λεία, χωρίς ρωγμές, ανοικτού χρώματος. Όλες οι συνδέσεις της οροφής με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανές. • Τόσο στην αγορά Μοδιάνο όσο και στην αγορά Καπάνι. σε πολλές περιπτώσεις οι οροφές των καταστημάτων καλύπτονται από ψευδοροφές. Εφόσον υπάρχουν ψευδοροφές, αυτές πρέπει: – να είναι στεγανές και επισκέψιμες – να μην είναι διακοσμητικά διάτρητες – να επιτρέπουν τον καθαρισμό ή/ και το πλύσιμό τους. • 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. Παράθυρα και πόρτες 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 ή/ και τα ρολά κλεισίματος των καταστημάτων πρέπει να εφαρμόζουν καλά και να μη δημιουργούν κενά από όπου μπορεί να εισέλθουν έντομα και τρωκτικά στον χώρο του καταστήματος, όταν η αγορά παραμένει κλειστή. • 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. • Τα παράθυρα που βρίσκονται πάνω από τα ρολά κλεισίματος των καταστημάτων στην αγορά Μοδιάνο και που χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων, θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα (σήτες). • Τα δικτυωτά πλέγματα (σήτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν και να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων.
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
B.1. 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, τα πουλερικά και τα ιχθυηρά, όπως πάγκοι κοπής, δίσκοι και εξαρτήματα. Επίσης εφαρμόζεται και για τα εσωτερικά τμήματα των ψυγείων, των καταψυκτών ή των βιτρινών 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 τα τρόφιμα θα πρέπει να γίνονται από αδρανή υλικά τα οποία δεν αντιδρούν με τα τρόφιμα, ούτε ελευθερώνουν ουσίες που μεταναστεύουν ή απορροφώνται από το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά. Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών • Το ανοξείδωτο υλικό είναι ιδανικό για την κατασκευή επιφανειών που έρχονται σε επαφή με το κρέας, τα παραπροϊόντα, τα πουλερικά και τα ιχθυηρά. Οι πλατφόρμες των ζυγών, τα τσιγκέλια, οι πολυγάντζοι, και οι ψυχόμενες επιφάνειες πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο υλικό. Οι επιφάνειες από σκληρό και

	ανθεκτικό πλαστικό (τεφλόν) είναι κατάλληλος σαν επιφάνειες εργασίας ή τεμαχισμού κρέατος, αρκεί να μην έχουν φθαρεί ή καταστραφεί σε σημείο που να μην μπορούν να καθαριστούν και απολυμανθούν αποτελεσματικά. • Οι ξύλινες επιφάνειες απαγορεύονται. Όλα τα ξύλινα αντικείμενα, π.χ. παλέτες, συνίσταται να αντικατασταθούν, διότι δεν μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν αποτελεσματικά. • Επιφάνειες τεμαχισμού κρέατος: Ο τεμαχισμός του κρέατος θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλη επιφάνεια από πλαστικό (τεφλόν) ή ανοξείδωτο υλικό. Συνιστάται να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες για τον τεμαχισμό πουλερικών, οι οποίες θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. Το φθαρμένο πλαστικό (τεφλόν) πρέπει να συντηρείται τακτικά ή να αντικαθίστανται ώστε να μην παρουσιάζει ρωγμές που δεν μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν αποτελεσματικά. Επιτρέπεται η χρήση ξύλου (κούτσουρο κοπής), μόνο για τα μεγάλα (χονδρά) τεμάχια κρέατος. • 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 και πρέπει 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 με άλλα που έχουν λαβές 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. Παρομοίως, τα μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό πουλερικών πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό • Εξοπλισμός κοπής κιμά: Πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστές μηχανές κοπής κιμά για κάθε είδος κρέατος. Οι μηχανές κοπής, τα εργαλεία και ο υπόλοιπος εξοπλισμός πρέπει να αποσυναρμολογούνται και να καθαρίζονται συχνά και τουλάχιστον μια φορά την ημέρα. • Βιτρίνες έκθεσης: Οι βιτρίνες έκθεσης κρέατος πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Τα διαχωριστικά, τα ράφια και οι πόρτες πρέπει να μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν εύκολα • Ψυχόμενες επιφάνειες: Οι ψυχόμενες επιφάνειες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από κατάλληλο ανοξείδωτο υλικό και να καθαρίζονται καθημερινά. • Δίσκοι έκθεσης: Οι δίσκοι έκθεσης που τοποθετούνται σε ψυχόμενους χώρους ή βιτρίνες έκθεσης πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από πλαστικό ή ανοξείδωτο υλικό. Δεν επιτρέπεται η έκθεση κρέατος σε ξύλινες επιφάνειες • Ο εξοπλισμός ψύξης στα ψυγεία ή τους ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να έχει κατάλληλο σύστημα αποστράγγισης ώστε οι συμπυκνούμενοι υδρατμοί να μην
--	---

	στάζουν και επιμολύνουν το κρέας.
B.2. Απαιτήσεις για ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης	
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.	• Ο εξοπλισμός πρέπει να επιθεωρείται τακτικά και σε περίπτωση φθοράς πρέπει να απομακρύνεται διότι μπορεί να προκληθούν 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. • 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 • Οι ταμπέλες με τις τιμές ή τις 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 και η χρήση συρμάτων, αυτοκόλλητης ταινίας, συρραπτικών και συνδετήρων. Οι ταμπέλες πρέπει να είναι αδιάβροχες και να πλένονται συστηματικά.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
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, παράτμημα 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 : ⇒ Ισόθερμα: 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. ⇒ Αυτοδύναμου ψύξεως: 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	• Τα εσωτερικά τοιχώματα των μέσων μεταφοράς πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο υλικό κατάλληλο, λείο και αδιαπτόιστο 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.

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 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.	• Απαγορεύεται η μεταφορά κρέατος με άλλα οχήματα (ιδιωτικής χρήσεως επιβατικά αυτοκίνητα) που δεν πληρούν τις σχετικές με τη μεταφορά κρέατος προδιαγραφές. • 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 περιέκτες προτείνεται η χρησιμοποίηση ανθεκτικών πλαστικών παλετών ή σχαρών και 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 ασυσκευάστο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκευάστο 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 πρέπει να μεταφέρεται με ξεχωριστά μεταφορικά μέσα από το ασυσκευάστο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκευάστο κρέας από το συσκευασμένο. • Το συσκευασμένο κρέας πουλερικών πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ότι το ασυσκευάστο • Δεν επιτρέπεται η μεταφορά ασυσκευάστου νωπού ή κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, άλλων κρεάτων ή παραπροϊόντων με κοινά χαρτοκιβώτια (χωρίς πλαστική επικάλυψη) ή ξύλινα τελάρα • Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά κρέατος πουλερικών πρέπει να πλένονται 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

Γ.2. Απαιτήσεις κατά 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 τροφοδοσία των καταστημάτων στην αγορά Καπάνι πρέπει να πραγματοποιείται κατά τις ώρες από 05.00 μέχρι 09.00 και από 15.30 μέχρι 16.30. Το παραπάνω ωράριο τροφοδοσίας προτείνεται να τηρηθεί και για την αγορά Μοδιάνο. • Ο χρόνος στάθμευσης για τροφοδοσία πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο δυνατό. Η στάθμευση αυτοκινήτων τροφοδοσίας δεν πρέπει να παρεμποδίζει την τροφοδοσία άλλων καταστημάτων καθώς επίσης και την κυκλοφορία πεζών. • 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. • Για τα σφάγια βοοειδών, αυτά 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 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 τους χώρους αποθήκευσης του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.	
	• Κάθε επιχείρηση πώλησης κρέατος και πουλερικών πρέπει να έχει τουλάχιστον έναν ψυκτικό θάλαμο ή ψυγείο ή κατάψυξη (αν δραστηριοποιείται στη πώληση κατεψυγμένων προϊόντων), διαστάσεων ανάλογων με την δυναμικότητά της. • Οι ψυκτικοί θάλαμοι αποθήκευσης του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένοι και εξοπλισμένοι για την διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προϊόντων.

	• Οι ψυκτικοί θάλαμοι πρέπει να έχουν δάπεδο ανθεκτικό, άσηπτο 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 το εξωτερικό περιβάλλον (να ανοίγουν προς το κατάστημα). • Ο εξοπλισμός στους χώρους ψύξης νωπών σφαγίων (γάντζοι ανάρτησης, τσιγκέλια) που έρχεται σε άμεση επαφή με το κρέας 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.
Γ.4. 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	• Οι ψυκτικοί θάλαμοι αποθήκευσης του κρέατος, των πουλερικών και των παραπροϊόντων, πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένοι και εξοπλισμένοι για την διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προϊόντων. Στους χώρους αυτούς πρέπει να υπάρχει κατάλληλος ψυκτικός μηχανισμός για τη διατήρηση της θερμοκρασίας ίση ή κατώτερη από τους 7°C για το κρέας, από τους 3°C για τα παραπροϊόντα (πχ. συκώτια) και από τους 4°C για τα πουλερικά. Για τη καλύτερη διατήρηση του κρέατος, προτείνεται η θερμοκρασία των ψυγείων να μην υπερβαίνει τους 2 έως 4°C. Η διατήρηση σε κατάψυξη πρέπει να διασφαλίζει εσωτερική θερμοκρασία του κρέατος το πολύ στους -18°C Το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει τους -12°C • Η αποθήκευση σε ψύξη συσκευασμένου κρέατος ή πουλερικών πρέπει να γίνεται σε διατάξεις τέτοιες που εξασφαλίζουν τον αποτελεσματικό διαχωρισμό και την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης μεταξύ των προϊόντων. Είναι προτιμότερο, το συσκευασμένο κρέας να μην αποθηκεύεται στους ίδιους θαλάμους με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας • Δεν πρέπει να αποθηκεύονται άλλα προϊόντα ή υλικά στους ψυκτικούς χώρους, όπως υλικά συσκευασίας, προσωπικά αντικείμενα, άλλα τρόφιμα.
Γ.5. Απαιτήσεις για τον έλεγχο της θερμοκρασίας	
	• Για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των ψυγείων διατήρησης του κρέατος, των πουλερικών και των παραπροϊόντων, θα πρέπει να υπάρχει στο εσωτερικό τους θερμόμετρο, 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 θερμόμετρων που ενδέχεται να σπάσουν και να επιμολύνουν το κρέας.
Γ.6. Απαιτήσεις κατά τη διαχείριση της αποθήκης	

	Είναι σημαντικό να εφαρμόζεται σωστό σύστημα διαχείρισης της αποθήκης. Πρέπει τακτικά να ελέγχονται οι ημερομηνίες σφαγής, παραγωγής ή λήξεως των αποθηκευμένων προϊόντων.
Γ.7. Απαιτήσεις για τον χειρισμό 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.	- Το προσωπικό που εργάζεται στις αγορές θα πρέπει να φροντίζει για την ατομική του υγιεινή κατά το χειρισμό των προϊόντων. Οι απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή και την εκπαίδευση του προσωπικού που εργάζεται στις αγορές, αναφέρονται στο Κεφάλαιο ΙΙΙ. 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 της μηχανής πρέπει να γίνεται τακτικά και οπωσδήποτε στο τέλος κάθε ημέρας. - 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. - Η έκθεση κρέατος, πουλερικών και παραπροϊόντων προτείνεται να γίνεται σε διαφορετικό εξοπλισμό έκθεσης (ξεχωριστές βιτρίνες ή ψυχόμενες επιφάνειες). 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 πώληση ασυσκευαστων έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων (πχ. θερμικά επεξεργασμένων αλλαντικών) στις ίδιες βιτρίνες με το νωπό κρέας ή τα πουλερικά. - Απαγορεύεται η τοποθέτηση ζωντανών φυτών μέσα ή πάνω σε χώρους επεξεργασίας ή έκθεσης κρεάτων και πουλερικών
Γ.8. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους έκθεσης του κρέατος, των πουλερικών και των προϊόντων τους.	

- Οι χώροι έκθεσης ή πώλησης του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να διασφαλίζουν την διατήρηση της κατάλληλης θερμοκρασίας των προϊόντων προς πώληση.
 - Η έκθεση για πώληση του κρέατος και των πουλερικών, στις αγορές μπορεί να γίνει:
- ⇒ Σε ψυχόμενες βιτρίνες, χωρητικότητας ανάλογης με τις ανάγκες της επιχείρησης. Δεν επιτρέπεται η στοίβαξη των προϊόντων στις βιτρίνες διότι δεν διασφαλίζεται η σωστή θερμοκρασία έκθεσης του κρέατος. Οι ψυχόμενες βιτρίνες πρέπει να διατηρούνται κλειστές ώστε να διασφαλίζουν τη σωστή θερμοκρασία αλλά και την προστασία του κρέατος από εξωτερικούς παράγοντες μόλυνσης (π.χ. έντομα, σκόνη κλπ). Τα κρέατα και τα πουλερικά πρέπει να εκτίθενται σε ελεγχόμενη θερμοκρασία (έως 4 °C) Η επιλογή των κρεάτων και των πουλερικών από τον καταναλωτή πρέπει να γίνεται χωρίς την ψηλάφησή τους. Επιβάλλεται η κατά το δυνατόν ομοιόμορφη κατασκευή των ψυχόμενων βιτρινών των καταστημάτων, για την προστασία του αρχιτεκτονικού χαρακτήρα της αγοράς.
- ⇒ Σε ψυχόμενες επιφάνειες, με τη προϋπόθεση ότι τηρούνται μέτρα για τη προστασία των προϊόντων από σκόνη, έντομα και άλλου είδους επιμόλυνσης. (σε περιέκτες και με κάλυμμα). Οι ψυχόμενες επιφάνειες πρέπει να λειτουργούν συνεχώς, ώστε η θερμοκρασία των προϊόντων που εκτίθενται σε αυτές να διατηρείται στα επιτρεπτά επίπεδα (έως 4 °C). Η κυκλοφορία του αέρα πάνω από τα προϊόντα δεν πρέπει να παρεμποδίζεται από επιγραφές τιμών ή άλλα αντικείμενα, διότι συμβάλει ουσιαστικά στη προστασία τους από τα έντομα. Οι ψυχόμενες επιφάνειες δεν πρέπει να υπερφορτώνονται με σωρούς προϊόντων, αλλά να έχουν μια μόνο στρώση προϊόντων ώστε να διασφαλίζεται η απαιτούμενη θερμοκρασία τους. Οι ψυχόμενες επιφάνειες πρέπει να τοποθετούνται σε σημείο που να μην ενθαρρύνουν την ψηλάφηση των προϊόντων από τον καταναλωτή. Η έκθεση του κρέατος και των πουλερικών με τον τρόπο αυτό μπορεί να βρει εφαρμογή εφόσον πληρούνται οι παραπάνω προϋποθέσεις.
- Απαγορεύεται η έκθεση σφαγίων ή κρέατος ή πουλερικών σε χώρους ή σε εξοπλισμό που έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος (πχ εξωτερικοί χώροι των εγκαταστάσεων).
- ⇒ Τα τσιγκέλια που βρίσκονται στους εξωτερικούς χώρους των καταστημάτων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για την έκθεση των προϊόντων, αλλά μπορούν να διατηρηθούν μόνο για παραδοσιακούς λόγους αρχιτεκτονικής των καταστημάτων.
- ⇒ Οι δίσκοι, τα τελάρα, οι επικαλυμμένες ή ακάλυπτες ξύλινες επιφάνειες που βρίσκονται στο εξωτερικό περιβάλλον ή στους διαδρόμους των αγορών πρέπει να καταργηθούν.
- Οι ψυχόμενες βιτρίνες και οι ψυχόμενες επιφάνειες, πρέπει να διαθέτουν θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.
 - Οι ψυχόμενες βιτρίνες των κρεάτων πρέπει να διαθέτουν εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και προστασία του κρέατος κατά την έκθεσή του (ανοξείδωτους ή κατάλληλους πλαστικούς δίσκους).

	• Ο καταστηματάρχης φέρει την ευθύνη για τη καθαριότητα των χώρων και του εξοπλισμού έκθεσης του κρέατος ή των πουλερικών .
Γ.9. 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.10. Απαιτήσεις για τη διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση	
	• Τα κρέατα, τα πουλερικά ή τα παραπροϊόντα τους που δεν προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση, καθώς και τα προϊόντα που έχουν μολυνθεί ή αλλοιωθεί, πρέπει να καταστρέφονται και να απορρίπτονται παρουσία της αρμόδιας αρχής. • Μέχρι την απόρριψή τους, τα προϊόντα αυτά πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους ή περιέκτες μακριά από τα προϊόντα που είναι προς πώληση. Οι περιέκτες αυτοί πρέπει να είναι στεγανοί, από ανοξείδωτο υλικό και να φέρουν κατάλληλη σήμανση ώστε να μην προκληθεί σύγχυση ως προς την ταυτότητά τους. Πρέπει να διατηρούνται ερμητικά κλειστοί.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Α. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
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	• Σε κάθε κατάσταση πώλησης οπωροκηπευτικών προϊόντων των αγορών Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη, πρέπει να υπάρχουν: – Πάγκοι και περιέκτες για την έκθεση των προϊόντων. – Νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών. – Ερμάριο που κλειδώνει για τη τοποθέτηση των υλικών καθαρισμού, απολύμανσης, εντομοκτονίας και μυοκτονίας. – Ερμάριο ή κρεμάστρα για τη τοποθέτηση της ενδυμασίας του προσωπικού. • Οι πάγκοι πώλησης οπωροκηπευτικών προϊόντων πρέπει να είναι κατάλληλοι και να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση, κάτω από στέγαστρα ή προστατευτικές τέντες (στα σημεία όπου η αγορά Καπάνι) δεν έχει τα κατάλληλα στέγαστρα). • Η πώληση ναπού κρέατος, πουλερικών, παραπροϊόντων κλπ απαγορεύεται από επιχειρήσεις πώλησης οπωροκηπευτικών ή άλλες επιχειρήσεις που δεν διαθέτουν τις κατάλληλες εγκαταστάσεις, την άδεια και τον εξοπλισμό που προβλέπεται.
A.1. Απαιτήσεις για τον φωτισμό των 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. Απαιτήσεις για τα δάπεδα των καταστημάτων	
Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση 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, μωσαϊκό, βιομηχανικό δάπεδο). Πρέπει να διατηρούνται καθαρά καθώς και να συντηρούνται σε καλή κατάσταση. • Όλες οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές.
A.3. Απαιτήσεις για τους τοίχους των 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	• Οι τοίχοι στους χώρους των καταστημάτων πρέπει να είναι λείοι, ανθεκτικοί, στεγανοί και κατά προτίμηση ανοιχτού χρώματος. • Οι τοίχοι πρέπει να έχουν όσο το δυνατό λιγότερες εσοχές και ανοίγματα. • Τοίχοι από νοβοπάν ή ψευδοκατασκευές, φθαρμένοι και μουχλιασμένοι ή άβαφοι τοίχοι πρέπει να αντικατασταθούν ή να επισκευαστούν. Συνιστάται μέχρι 2

εργασίες, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι επίσης κατάλληλα.	μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης, πλαστική βαφή ή άλλο κατάλληλο αδιαπότιστο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
A.4. Απαιτήσεις για τις οροφές των 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, όπου χρησιμοποιούνται για την προστασία των πάγκων, πρέπει να είναι αδιάβροχες και να καθαρίζονται εύκολα και τακτικά. • Η οροφή στο κατάστημα ή στον χώρο αποθήκευσης, πρέπει να είναι κατασκευασμένη έτσι ώστε να καθαρίζεται εύκολα και να διατηρείται καθαρή. • Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά, να βάζεται και να καθαρίζεται ώστε να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια και να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα προϊόντα .
A.5. Απαιτήσεις για τις πόρτες των 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	• Τα ρολά κλεισίματος στα καταστήματα των αγορών 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
B. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
B.1. 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.	• Τα μη συσκευασμένα οπωροκηπευτικά πρέπει να εκτίθενται με τάξη σε κατάλληλους για τρόφιμα, καθαρούς περιέκτες (δίσκους, τελάρια, 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 (πχ πιάτα ή άλλα δοχεία) 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 σπάσουν (πχ από κοινό γυαλί) θεωρείται ακατάλληλος. • Τα ψυγεία διατήρησης των οπωροκηπευτικών πρέπει να

	είναι κατασκευασμένα από υλικά που καθαρίζονται εύκολα όπως και τα διαχωριστικά, τα ράφια και οι πόρτες τους. Η συντήρηση των ψυγείων και ο καθαρισμός τους πρέπει να γίνεται τακτικά.
B.2. Απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης	
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 προστατεύονται από τυχόν επιμολύνσεις. • Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται για την αποφυγή επιμολύνσεων των οπωροκηπευτικών, όπως για παράδειγμα είναι η διαρροή νερού ή των αποχετεύσεων στους χώρους αποθήκευσης. • Οι χώροι αποθήκευσης των καταστημάτων πώλησης οπωροκηπευτικών θα πρέπει να κλείνουν αποτελεσματικά ώστε να μην επιτρέπεται η είσοδος εντόμων και τρωκτικών σε αυτούς.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
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. • 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. • Η μεταφορά φρούτων και λαχανικών με φορτηγά ψυγεία, αποτελεί σωστή πρακτική για ορισμένα είδη των προϊόντων αυτών. • Το ύψος στοιβάξης 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. • 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	• Η τροφοδοσία των καταστημάτων στην αγορά Καπάνι πρέπει να πραγματοποιείται κατά τις ώρες από 05.00 μέχρι 09.00 και από 15.30 μέχρι 16.30. Το παραπάνω ωράριο τροφοδοσίας προτείνεται να τηρηθεί και για την αγορά Μοδιάνο και Βατικιώτη. • Ο χρόνος στάθμευσης για τροφοδοσία πρέπει να περιορίζεται στο ελάχιστο δυνατό. Η στάθμευση αυτοκινήτων τροφοδοσίας δεν πρέπει να παρεμποδίζει την τροφοδοσία άλλων καταστημάτων καθώς επίσης και την κυκλοφορία πεζών. • Κατά την παραλαβή των οπωροκηπευτικών πρέπει να γίνεται έλεγχος ώστε να διαπιστωθεί ότι τα προϊόντα αυτά ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του αγοραστή. • Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οπωροκηπευτικών κατά τη παραλαβή τους πρέπει να ελέγχονται και να ανταποκρίνονται στην ποιοτική κατηγορία που ανήκουν. Δηλαδή να ανταποκρίνονται στις προδιαγραφές ως προς το χρώμα, το σχήμα, την σκληρότητα, την ομοιομορφία τους. • Τα οπωροκηπευτικά προϊόντα δεν πρέπει να φέρουν πολλαπλούς τραυματισμούς ή εμφανείς αλλοιώσεις που επιτρέπουν την ανάπτυξη βακτηρίων και μυκήτων. Ανάλογα με το κάθε είδος πρέπει να είναι: νωπά, ακέραια, πρόσφατου συλλογής, ίδιας ποικιλίας, στο κατάλληλο στάδιο ωρίμανσης. • Τα οπωροκηπευτικά πρέπει να είναι απαλλαγμένα από έντονες ξένες προσμίξεις, όπως πέτρες, χώματα, έντομα που επιβαρύνουν την ποιότητα του προϊόντος και συμβάλουν στην ταχύτερη αλλοίωση τους. • Πρέπει επίσης να ελέγχονται για τυχόν εντομολογικές προσβολές. Ένας οπτικός έλεγχος είναι επαρκής για να διαπιστωθεί σημαντική προσβολή από έντομα, μύκητες και λοιπές ασθένειες. • 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 πρέπει να είναι σωστά επισημασμένα ώστε να αποφευχθεί σύγχυση ως προς την ποιότητα τους και να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα, χρόνου διατήρησής τους.
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.	• Οι αποθηκευτικοί χώροι πρέπει να είναι κατάλληλοι για τα προϊόντα, να είναι καθαροί και να προφυλάσσουν τα προϊόντα από τρωκτικά, έντομα, πουλιά ή άλλα ζώα. • Τα αποθηκευμένα προϊόντα προτείνεται να αποθηκεύονται πάνω σε τελάρα ή παλέτες. Πρέπει να αποφεύγεται η απευθείας επαφή των προϊόντων με το δάπεδο ή με τον τοίχο. Πρέπει να δημιουργούνται διάδρομοι ανάμεσα τους ώστε να είναι δυνατή η επιθεώρηση των αποθηκών για την ύπαρξη τρωκτικών • Τα νωπά οπωροκηπευτικά διατηρούνται συνήθως σε θερμοκρασία γύρω στους 12°C ή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ανάλογα όμως πάντα με το είδος και την ποικιλία (βλέπε Παράρτημα 1, Πίνακας 1).

	• Τα φρούτα και λαχανικά δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου είναι αποθηκευμένα νωπά κρέατα ή αλιεύματα. • Τα συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή ή συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος 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 τους χώρους έκθεσης και τον χειρισμό 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 απαιτούν προσεκτικούς χειρισμούς ώστε να αποφευχθούν τραυματισμοί που μπορεί να συμβάλουν στην ανάπτυξη μικροοργανισμών και κατ' επέκταση στην αλλοίωση τους. • Κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση πρέπει να αποφεύγεται η καταστροφή των μέσων συσκευασίας. • Ο διαχωρισμός των φρούτων / λαχανικών κατά είδος και ποικιλία μπορεί να διευκολύνει τον χειρισμό τους κατά την μεταφορά, τη παραλαβή και τη 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. • Τα μη συσκευασμένα οπωροκηπευτικά, 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. • Τα ήδη συσκευασμένα οπωροκηπευτικά μπορούν να εκτίθενται σε πάγκους, τραπέζια χωρίς να είναι απαραίτητη η ύπαρξη δεύτερης συσκευασίας. • Κατά την έκθεση τους, τα οπωροκηπευτικά δεν πρέπει να εκτίθενται στις ακτίνες του ήλιου. Προστατευτικές τέντες, ή σκέπαστρα πρέπει να τα προστατεύουν επαρκώς. • Επιτρέπεται η έκθεση προς πώληση οπωροκηπευτικών χωρίς να είναι απαραίτητη η ύπαρξη βιτρίνας ή προστατευτικού υαλοπίνακα. Είναι σημαντικό όμως να εκτίθενται σε καθαρούς, κατάλληλους για τρόφιμα περιέκτες ή πάγκους • Η έκθεση των μη συσκευασμένων οπωροκηπευτικών πρέπει να γίνεται με τάξη, σε απόσταση τουλάχιστον 0,45 m από το έδαφος. • Οι πάγκοι έκθεσης φρούτων και λαχανικών πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από μη τοξικό, ανθεκτικό υλικό, που να πληροί τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών για υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Υλικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι ορισμένοι τύποι

	πλαστικών, ανοξείδωτα υλικά, ξύλινες επιφάνειες που έχουν βαφτεί και επικαλύπτει με κάποιο υλικό κλπ. • Οι αυτοσχέδιοι πάγκοι από τελάρα ή ξύλινα υλικά που βρίσκονται στην αγορά Μοδιάνο ή Καπάνι, πρέπει να καθαρίζονται αποτελεσματικά ή να αποσυναρμολογούνται για να καθαριστούν. Οι πάγκοι αυτοί πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση ώστε να μην τραυματίζουν τα προϊόντα. • Εφόσον είναι εφικτό, για τη διατήρηση του παραδοσιακού χαρακτήρα της αγοράς Μοδιάνο και Καπάνι, προτείνεται η έκθεση να γίνεται σε ομοιόμορφους κατά το δυνατόν πάγκους ή τελάρα. • Οι πάγκοι πρέπει να επιθεωρούνται τακτικά για την ακεραιότητα τους και να επισκευάζονται ή να αντικαθίστανται όταν φθείρονται. • Ο καταστηματάρχης φέρει την ευθύνη για τη καθαριότητα των χώρων και του εξοπλισμού έκθεσης των οπωροκηπευτικών προϊόντων • Δεν επιτρέπεται η χρήση για την εμπορία των οπωροκηπευτικών, περιεκτών που χρησιμοποιήθηκαν για να μεταφέρουν τα προϊόντα από το χωράφι (παραγωγικές κλούβες).
Γ.5. Απαιτήσεις για τους περιέκτες και τα υλικά συσκευασίας των οπωροκηπευτικών	• Οι περιέκτες (καφάσια, τελάρα κλπ) που χρησιμοποιούνται πρέπει να είναι ανθεκτικοί, καθαροί και κατάλληλοι για τα προϊόντα. • Οι περιέκτες μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν με την προϋπόθεση ότι καθαρίζονται επιμελώς. Δεν επιτρέπεται η χρήση τους εφόσον αυτοί είναι φθαρμένοι, βρώμικοι ή τραυματισμένοι. • Τα υλικά τα οποία πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν (τελάρα, καφάσια κλπ), δεν επιτρέπεται να στοιβάζονται σε χώρους μη ελεγχόμενους (εσωτερικοί ή εξωτερικοί δρόμοι της αγοράς). Ο καθαρισμός των τελάρων που πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν αλλά και η φύλαξη τους με υγιεινό τρόπο συμβάλουν ουσιαστικά στην αποφυγή προσέλευσης εντόμων, αδέσποτων ζώων και τρωκτικών στους χώρους των καταστημάτων αλλά και των αγορών γενικότερα.
Γ.6. 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 χημικές ουσίες καθαρισμού, απολύμανσης, εντομοκτονίας, μυοκτονίας ή λιπαντικά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα για να αποφευχθεί τυχαία επιμόλυνση. Οι περιέκτες των χημικών αυτών ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα που να υποδεικνύει ότι πρόκειται για χημική ουσία, πρέπει να κλείνουν καλά και να αποθηκεύονται σε ντουλάπι που να κλειδώνει.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ ΚΑΙ ΚΑΠΑΝΙ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Α. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
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	• Σε κάθε κατάσταση πώλησης νωπών αλιευμάτων στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι πρέπει να υπάρχει: – Εξοπλισμός για την έκθεση των προϊόντων στις κατάλληλες θερμοκρασίες (πχ. πάγκοι για την τοποθέτηση περιεκτών με θρυμματισμένο πάγο ή ψυχόμενες επιφάνειες). – Εξοπλισμός για τη διατήρηση των προϊόντων – εφόσον αυτή προβλέπεται (πχ. ψυγείο, ψυκτικός θάλαμος, κατάψυξη). – Νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών. – Νιπτήρας για το πλύσιμο των αλιευμάτων (εφόσον πραγματοποιείται καθαρισμός/ απεντέρωση των ψαριών παρουσία του πελάτη). – Ερμάριο που κλειδώνει για τη τοποθέτηση των υλικών καθαρισμού, απολύμανσης, εντομοκτονίας και μυοκτονίας. – Ερμάριο ή κρεμάστρα (ανάλογα με τις διαστάσεις του καταστήματος) για τη τοποθέτηση της ενδυμασίας του προσωπικού (Τα ερμάρια των ρούχων μπορεί να είναι κοινόχρηστα). • Οι χώροι για την έκθεση ή την αποθήκευση των νωπών αλιευμάτων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς. • Η έκθεση των νωπών αλιευμάτων μπορεί να γίνεται σε κατάλληλους περιέκτες, με τη χρησιμοποίηση θρυμματισμένου πάγου από «πόσιμο νερό» ή σε ειδικές ψυχόμενες επιφάνειες ή σε συνδυασμό αυτών ή σε ψυχόμενες βιτρίνες έκθεσης ώστε να διατηρείται η κατάλληλη θερμοκρασία έκθεσης αλιευμάτων. • Οι χώροι αποθήκευσης των αλιευμάτων πρέπει να είναι κατάλληλα διαμορφωμένοι και εξοπλισμένοι για την διατήρηση της απαιτούμενης θερμοκρασίας των προϊόντων. • Ο νιπτήρας για το πλύσιμο των αλιευμάτων πρέπει να συνδέεται με το αποχετευτικό σύστημα της αγοράς με αποχετευτικό σωλήνα , έτσι ώστε τα υγρά να μην ρίχνονται απευθείας στο δάπεδο. Στον νιπτήρα πρέπει να υπάρχει πλέγμα για τη κατακράτηση των λεπιών και των άλλων στερεών απόβλητων. Το πλέγμα αυτό πρέπει να αδειάζει και να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση του νιπτήρα και τα λέπια ή τα στερεά απόβλητα να τοποθετούνται στον κάδο απορριμμάτων.
Α.1. Απαιτήσεις για τον φωτισμό των 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. Απαιτήσεις για τα δάπεδα των καταστημάτων	
Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση 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	• Το δάπεδο στους χώρους στις οποίες εκτίθενται για πώληση ή αποθηκεύονται τα αλιευτικά προϊόντα πρέπει να είναι ανθεκτικό, αδιάβροχο, και να πλένεται και να απολυμαίνεται εύκολα. • 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 από τον καθαρισμό 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 διευκολύνεται η αποχέτευση των υγρών που προέρχονται από τη τήξη του πάγου.
A.3. Απαιτήσεις για τους τοίχους των 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.	• 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. • Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι λείες και ανοικτού χρώματος. Οι επιφάνειες των τοίχων μπορούν να κατασκευαστούν από κεραμικά πλακάκια, πλαστική επικάλυψη, εποξειδικές ρητίνες, ή άλλα κατάλληλα υλικά. Συχνά χρησιμοποιούνται υλικά σε συνδυασμό. • Ράφια, κοιλώματα και εσοχές στους τοίχους πρέπει να αποφεύγονται όσο το δυνατόν περισσότερο καθώς μπορεί να γίνουν εστίες συσσώρευσης σκόνης, τρωκτικών και εντόμων. • Κάθε φθορά των τοίχων πρέπει να επισκευάζεται γρήγορα ώστε να μην δημιουργούνται προβλήματα.
A.4. Απαιτήσεις για τις οροφές των 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	• Η οροφή στα καταστήματα 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 τον καθαρισμό τους και το συχνό έλεγχο για την

υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων.	εγκατάσταση εντόμων, τρωκτικών, κ.α. - 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. - Οι ψευδοροφές πρέπει να μειωθούν στο ελάχιστο. Εφόσον υπάρχουν πρέπει να είναι στεγανές και επισκέψιμες. Δεν πρέπει να είναι διακοσμητικά διάτρητες.
A.5. Απαιτήσεις για τις πόρτες και τα παράθυρα των 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	- Τα ρολά κλεισίματος ή οι πόρτες των καταστημάτων πρέπει να εφαρμόζουν καλά και να μη δημιουργούν κενά από όπου μπορεί να εισέλθουν έντομα και τρωκτικά στον χώρο του καταστήματος, όταν η αγορά παραμένει κλειστή. - 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	
B.1. Γενικές 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 πρέπει να προβλέπεται καθαρισμός και απολύμανση τους). Οι περιέκτες πρέπει να είναι ρηχοί. - Οι χρησιμοποιούμενοι περιέκτες πρέπει να επιτρέπουν την εύκολη εκροή του νερού που προέρχεται από την τήξη του πάγου ή να διαθέτουν ειδική διάταξη για τον σκοπό αυτό. Τα δοχεία και οι περιέκτες πολλαπλών χρήσεων που χρησιμοποιούνται για τα αλιεύματα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο πλαστικό ή ανοξείδωτο υλικό, να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τη χρήση τους. - Δεν επιτρέπεται η επαναχρησιμοποίηση των περιεκτών εφόσον αυτοί δεν έχουν κατασκευαστεί για τον σκοπό αυτό. - Τόσο στην αγορά Καπάνι όσο και στην αγορά Μοδιάνο, τα καταστήματα πώλησης αλιευμάτων χρησιμοποιούν στη πλειοψηφία τους ξυλοκιβώτια μιας χρήσης με τριμμένο πάγο, τα οποία και απορρίπτονται μετά τη χρήση τους 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. • Οι επιφάνειες από σκληρό και ανθεκτικό πλαστικό (τεφλόν) είναι κατάλληλες σαν επιφάνειες εργασίας, όταν δεν έχουν φθαρεί τόσο ώστε να μην μπορούν να καθαριστούν 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. • Το μηχάνημα της ψύξης στα ψυγεία ή τους ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να έχει κατάλληλο σύστημα αποστράγγισης ώστε οι συμπυκνούμενοι υδρατμοί να μην στάζουν και επιμολύνουν τα αλιεύματα.
B.2. Γενικές απαιτήσεις για την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης	
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	• Κανένα προϊόν που είναι δυνατό να επηρεάσει την ασφάλεια των αλιευμάτων δεν πρέπει να εκτίθεται ή να εναποθηκεύεται μαζί με αυτά. • Η επιφάνεια πάνω στην οποία γίνεται ο τεμαχισμός ή ο καθαρισμός των αλιευμάτων πρέπει να καθαρίζεται 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.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Γ.1. Απαιτήσεις κατά 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 τους όρους που καθορίζονται από το ΠΔ 40/1977 και επιπλέον: Το δάπεδο τους πρέπει να καθιστά ευχερή την απομάκρυνση ύδατος του τηκόμενου πάγου. Καθόλη τη διάρκεια της 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 της 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	• Τα οχήματα μεταφοράς αλιευμάτων πρέπει να είναι κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. • Τέτοια οχήματα είναι : ⇒ Ισόθερμα: 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. • Αυτοδύναμου ψύξεως: Ισόθερμα οχήματα τα οποία φέρουν μηχανικό εξοπλισμό ο οποίος επιτρέπει την μείωση και διατήρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του θαλάμου μέσα στα προβλεπόμενα κατά περίπτωση όρια. Τα οχήματα αυτά πρέπει να έχουν κατάλληλη μόνωση και μηχανήματα αυτοδύναμης ψύξης ώστε να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφοράς θερμοκρασία $\leq 5^{\circ}\text{C}$ για τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα προϊόντα κατάψυξης. • Τα οχήματα πρέπει να έχουν πόρτες με λάστιχα και μηχανισμό κλεισίματος για να μπορούν να σφαλίζονται. • Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή/ και των περιεκτών θα πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή άλλο κατάλληλο υλικό, λείο και αδιαπτόιστο ώστε να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται εύκολα και να μην

αυτό. Β) προς την περιφέρεια ετέρων Νομών με ισοθερμικά οχήματα ή κινητά ψυγεία αυτοδύναμης ψύξεως.	επιμολύνουν τα αλιεύματα. • Το δάπεδο των οχημάτων 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. Επίσης 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
5. Τα αλιευτικά προϊόντα δεν είναι δυνατόν να μεταφέρονται με μέσα ή σε περιέκτες που δεν είναι καθαροί και που, εάν κρίνεται αναγκαίο δεν έχουν απολυμανθεί/	• Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά αλιευτικών προϊόντων θα πρέπει να πλένονται μετά από κάθε χρήση αν πρόκειται να επαναχρησιμοποιηθούν. Για το σκοπό αυτό προτείνεται 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).
Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή των αλιευμάτων	
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 προμήθεια σε αλιεύματα των καταστημάτων των αγορών Μοδιάνο και Καπάνι γίνεται από την ιχθυόσκαλα. • Η τροφοδοσία των καταστημάτων στην αγορά Καπάνι (Βλάλη) πρέπει να πραγματοποιείται κατά τις ώρες από 05.00 μέχρι 09.00 και από 15.30 μέχρι 16.30. Το παραπάνω ωράριο τροφοδοσίας προτείνεται να τηρηθεί και για την αγορά Μοδιάνο. • Τα αλιεύματα τα οποία πωλούνται στα καταστήματα των αγορών πρέπει να είναι φρέσκα. • 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.
Γ.3. Απαιτήσεις για την αποθήκευση – διατήρηση των αλιευμάτων.	
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 αλιεύματα πρέπει να διατηρούνται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ώστε να επιβραδύνεται η ανάπτυξη μικροοργανισμών και κατά συνέπεια η αλλοίωση τους. • Συγκεκριμένα πρέπει : - Τα νωπά αλιεύματα: να διατηρούνται στην θερμοκρασία τήξης του πάγου. - Τα κατεψυγμένα αλιεύματα σε θερμοκρασία $\leq -18^{\circ}\text{C}$. • 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. • Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων αλιευμάτων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων. Τα κατεψυγμένα αλιεύματα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά και πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη.
Γ.4. Απαιτήσεις για τον χειρισμό και την έκθεση των αλιευμάτων	

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.	• Απαιτούνται υψηλά επίπεδα ατομικής υγιεινής του προσωπικού κατά τον χειρισμό νωπών αλιευμάτων. Οι απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή και την εκπαίδευση του προσωπικού που εργάζεται στις αγορές Μοδιάνο και Καπάνι αναφέρονται στο Κεφάλαιο ΙΙΙ. • Τα αλιεύματα πρέπει να εκτίθενται σε χώρους σκιερούς, δροσερούς, μακριά από τις επιβλαβείς ακτίνες του ήλιου. • 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. • Μετά τον εκσπλαχνισμό, τον τεμαχισμό κλπ των αλιευμάτων αυτά πρέπει να πλένονται με καθαρό πόσιμο νερό. • Κατά την χύμα έκθεση των αλιευμάτων πρέπει αυτά να τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες και να διατηρούνται 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	
	• Για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των ψυγείων διατήρησης των αλιευμάτων, θα πρέπει να υπάρχει στο εσωτερικό τους θερμόμετρο, 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 θερμόμετρων που ενδέχεται να σπάσουν και να επιμολύνουν τα αλιεύματα.
Γ.6. 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 χημικές ουσίες καθαρισμού, απολύμανσης, εντομοκτονίας, μυοκτονίας ή λιπαντικά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα για να αποφευχθεί η επιμόλυνση τους. Οι περιέκτες των χημικών ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα που να υποδεικνύει ότι πρόκειται για επικίνδυνη χημική ουσία, να κλείνουν καλά και να αποθηκεύονται σε ντουλάπι που να κλειδώνει.
Γ.7. Απαιτήσεις για τη διαχείριση 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 με κατάλληλη

	σήμανση, ώστε να μην προκληθεί σύγχυση ως προς την ταυτότητά τους. Πρέπει να διατηρούνται ερμητικά κλειστοί και μακριά από άλλα προϊόντα.
--	---

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΑΛΛΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΟΣΠΡΙΑ, ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ, ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΖΑΧΑΡΩΔΗ, ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ) ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ , ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Α. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
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	• Σε κάθε κατάσταση πώλησης άλλων ειδών τροφίμων και συσκευασμένων και μη στις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη πρέπει να υπάρχει: – Εξοπλισμός για την έκθεση των προϊόντων στις κατάλληλες θερμοκρασίες, ανάλογα με το προϊόν (πχ. πάγκοι ή ψυχόμενες βιτρίνες). – Εξοπλισμός για τη διατήρηση των προϊόντων (πχ. ψυγείο, ψυκτικός θάλαμος, κατάψυξη) . – Νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών. – Ερμάριο που κλειδώνει για τη τοποθέτηση των υλικών καθαρισμού, απολύμανσης, εντομοκτονίας και μυοκτονίας. – Ερμάριο για τη τοποθέτηση της ενδυμασίας του προσωπικού. • Προϊόντα τα οποία διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να πωλούνται σε ειδικές ψυχόμενες βιτρίνες καταστημάτων, όπου η διατήρηση της θερμοκρασίας στα επιθυμητά επίπεδα και ο έλεγχός της είναι εφικτά . • Οι πάγκοι πώλησης άλλων ειδών τροφίμων και συσκευασμένων και μη που δεν απαιτούν ειδικές συνθήκες διατήρησης, πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από μη τοξικό, ανθεκτικό υλικό και να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση • 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. 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 σε κατάλληλες βιτρίνες ή σε διαφανείς περιέκτες που κλείνουν για να προστατεύονται από πιθανές επιμολύνσεις.
A.1. Απαιτήσεις για τον φωτισμό των 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. Απαιτήσεις για τα δάπεδα των καταστημάτων	
Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να	• Τα δάπεδα στους χώρους των καταστημάτων πρέπει να είναι κατασκευασμένα από στεγανό και μη τοξικό υλικό (πχ πλακάκι δαπέδου, μωσαϊκό). Πρέπει να διατηρούνται

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	καθαρά και σε καλή κατάσταση.
A.3. Απαιτήσεις για τους τοίχους των 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.	• 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. Απαιτήσεις για τις οροφές των 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 .
A.5. Απαιτήσεις για τις πόρτες και τα παράθυρα των 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.

Β. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ	
B.1. 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 επιφάνειες , τα ράφια παρουσίασης και οι επιφάνειες προετοιμασίας των τροφίμων , πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Για τη κατασκευή των επιφανειών αυτών μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατάλληλα πλαστικά, επιχρωματισμένα ξύλα, μελαμίνες ή άλλες κατάλληλες επιφάνειες. • Κατά την πώληση των τροφίμων που καταναλώνονται χωρίς να απαιτούν περαιτέρω επεξεργασία, όπως ελιές, ξηροί καρποί, 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 χρησιμοποιούνται. Είναι καλό να χρησιμοποιηθούν σκεύη κατάλληλα σχεδιασμένα για τον σκοπό αυτό. • Δεν επιτρέπεται η ψηλάφηση των τροφίμων αυτών από τον πελάτη. • Τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη πρέπει να εκτίθενται σε ψυχόμενες προθήκες (βιτρίνες) έκθεσης προϊόντων • Τα προϊόντα που διατηρούνται με κατάψυξη πρέπει να εκτίθενται σε ειδικές προθήκες για κατεψυγμένα προϊόντα. Οι προθήκες αυτές (βιτρίνες) πρέπει να κλείνουν για να μην υπάρξει απώλεια θερμότητας και ανεπιθύμητη απόψυξη των προϊόντων. • 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 τους πρέπει να γίνεται τακτικά.
B.2. Ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης	
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	• Στα τυλιγμένα και συσκευασμένα προϊόντα καλύπτεται αυτή η απαίτηση. • Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται με το χέρι ή να αποσυναρμολογούνται και να καθαρίζονται με το χέρι ή με μηχανικά μέσα • Οι ταμπέλες με τις τιμές ή τις άλλες ενδείξεις στα προς πώληση προϊόντα (συνήθως αλλαντικά και τυριά), δεν πρέπει να επιμολύνουν τα προϊόντα. Πρέπει να αποφεύγεται το «κάρφωμα» των ταμπελών στα προϊόντα. Οι ταμπέλες πρέπει να είναι αδιάβροχες και να πλένονται συστηματικά. • Οι χώροι αποθήκευσης των καταστημάτων πώλησης τροφίμων θα πρέπει να κλείνουν αποτελεσματικά ώστε να μην επιτρέπουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών σε αυτούς. • Το προσωπικό της επιχείρησης πρέπει να φορά τη κατάλληλη στολή εργασίας, και να ακολουθεί τους κανόνες για τη προσωπική υγεία και υγιεινή, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κεφαλαίου III.
Γ. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
Γ.1. Απαιτήσεις για τη μεταφορά των	

τροφίμων	
	Τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να μεταφέρονται με την κατάλληλη θερμοκρασία ψύξης ή κατάψυξης και με καθαρά οχήματα.
Γ.2. Απαιτήσεις για την παραλαβή	
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 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. - Στα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας και καθαριότητας των μέσων μεταφοράς τους. Πρέπει να ακολουθείται ταχεία αποθήκευση τους σε ειδικούς χώρους ψύξης ή κατάψυξης. - 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.
Γ.3. Απαιτήσεις για την διατήρηση σε ψύξη	
	- Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των ψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ποιότητάς τους. - Η αποθήκευση αυτή γίνεται σε ειδικούς ψυκτικούς χώρους που φέρουν θερμομέτρα 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 διατηρούνται 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 διατήρηση σε κατάψυξη	
	• Η αποθήκευση αυτή γίνεται σε καταψύκτες που φέρουν θερμόμετρα για την μέτρηση της θερμοκρασίας. • Οι καταψύκτες πρέπει να ακολουθούν τους κανόνες υγιεινής. Δηλαδή πρέπει να διατηρούνται ιδιαίτερα καθαροί και να περιλαμβάνονται στο πρόγραμμα καθαρισμού της επιχείρησης. • Τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά. • Η χωρητικότητα των καταψύξεων πρέπει να είναι επαρκής για την αποθήκευση των προϊόντων
Γ.5. Απαιτήσεις για την διατήρηση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	
	• Οι αποθηκευτικοί χώροι που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση προϊόντων όπως αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς, όσπρια, δημητριακά πρέπει να διατηρούνται καθαροί και χωρίς συγκεντρώσεις υγρασίας που επιβαρύνει τη ποιότητα των προϊόντων αυτών. • 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. • Οι αποθηκευτικοί 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. • Τα συσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους • 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 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 τον χειρισμό και την έκθεση	

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.	• Κατά την εκφόρτωση πρέπει να αποφευχθεί η καταστροφή των μέσων συσκευασίας όσο το δυνατό περισσότερο. • Ο σωστός διαχωρισμός των προϊόντων είναι απαραίτητος για την προστασία τους. • Η αποθήκευση των συσκευασμένων προϊόντων πρέπει να γίνεται σε χώρους διαφορετικούς από τα μη συσκευασμένα. Δεν πρέπει να αποθηκεύονται στους ίδιους χώρους νωπά και έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα. • Η απομάκρυνση των τραυματισμένων ή φουσκωμένων συσκευασιών προϊόντων είναι απαραίτητη για αποφυγή της επιμόλυνσης των λοιπών προϊόντων. • 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 πρέπει να φέρουν όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας, όπως θερμομέτρα ή τηλεθερμόμετρα. • Είναι σημαντικό κατά την έκθεση των προϊόντων να υπάρχει σαφής διαχωρισμός των προϊόντων για να μην υπάρξει διασταυρούμενη επιμόλυνση. • Τα προϊόντα που καταναλώνονται χωρίς να απαιτούν περαιτέρω επεξεργασία, όπως ελιές, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη κ.λ.π. εκτίθενται είτε σε βιτρίνες έκθεσης στις οποίες θα πρέπει να τοποθετείται προστατευτικός υαλοπίνακας για την αποφυγή μόλυνσεως των τροφίμων από τον άνθρωπο (π.χ. φτέρνισμα), είτε σε διαφανείς περιέκτες που κλείνουν. • 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.
--	--

**ΜΕΡΟΣ 4 ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ/ ΑΡΧΕΙΑ ΣΤΙΣ ΑΓΟΡΕΣ ΜΟΔΙΑΝΟ, ΚΑΠΑΝΙ ΚΑΙ
ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ**

ΓΕΝΙΚΑ ΑΡΧΕΙΑ/ΕΓΓΡΑΦΑ	
	- Κάθε επιχείρηση που δραστηριοποιείται στις Αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη 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 ΚΑΝΟΝΩΝ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	
	Κάθε επιχείρηση τηρεί αρχείο το οποίο περιλαμβάνει τον «Οδηγό Υγιεινής για τις αγορές Μοδιάνο, Καπάνι και Βατικιώτη»
ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ	
	Κάθε επιχείρηση φροντίζει για τον καθαρισμό και την απολύμανση του καταστήματος και του χώρου μπροστά από αυτό και πρέπει να διατηρεί αρχείο καθαρισμού - απολύμανσης στο οποίο περιλαμβάνονται γραπτές οδηγίες και πρόγραμμα ημερήσιου και εβδομαδιαίου καθαρισμού, το όνομα του υπεύθυνου καθαρισμού, κατάλογο των απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών που χρησιμοποιούνται και οδηγίες για τη χρήση τους. - Οδηγίες καθαρισμού του εξοπλισμού, οι οποίες θα πρέπει να 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 (εάν είναι εφικτό) . Ο Δήμος Θεσσαλονίκης φροντίζει για τον καθαρισμό και την απολύμανση των κοινόχρηστων χώρων και οι αρμόδιες υπηρεσίες καθαρισμού – απολύμανσης πρέπει να διατηρούν αρχείο καθαρισμού – απολύμανσης των κοινόχρηστων χώρων που περιέχει: - Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης στο οποίο περιγράφεται: ⇒ η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης τα υλικά που χρησιμοποιούνται, οι συγκεντρώσεις τους

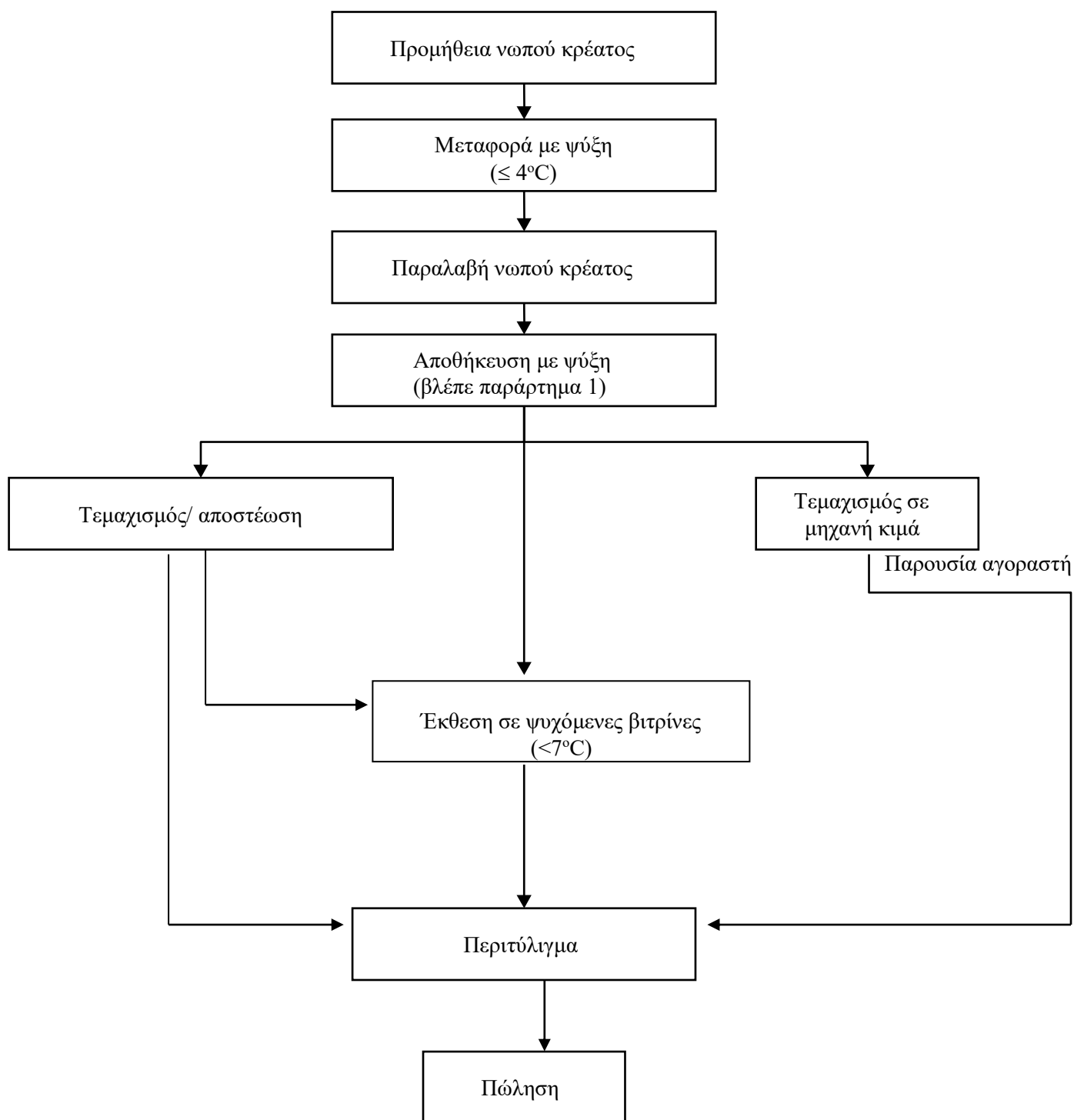
	(όπου χρειάζεται), οι απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία (όπου χρειάζεται). ⇒ η συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, ετήσιο) ⇒ τα υπεύθυνα άτομα - Κατάλογο του εξοπλισμού όπου εφαρμόζεται το κάθε υλικό. - Πιστοποιητικά καταλληλότητας/έγκρισης των χρησιμοποιούμενων χημικών καθαριστικών 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 ENTOMΩΝ	
	• Κάθε επιχείρηση τροφίμων πρέπει να φροντίζει για την απομάκρυνση των εντόμων και των τρωκτικών από τα καταστήματά τους και να μπορεί να αποδείξει στις αρχές ελέγχου την αποτελεσματικότητα των μέτρων που λαμβάνουν. • Ο Δήμος Θεσσαλονίκης φροντίζει για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών στους κοινόχρηστους χώρους και ακολουθεί πρόγραμμα καταπολέμησης τους τηρώντας τα κατάλληλα αρχεία 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 υπευθύνων 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 περίφραξης 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) στις Αγορές Καπάνι και Μοδιάνο, πρέπει να τεκμηριώνεται με τη διενέργεια μηνιαίων και ετήσιων μικροβιολογικών και φυσικοχημικών ελέγχων. Οι έλεγχοι αυτοί θα πρέπει να διενεργούνται από τον Δήμο Θεσσαλονίκης και τις αρμόδιες αρχές ελέγχου των αγορών. • Κάθε επιχείρηση πρέπει να διαθέτει τιμολόγιο με τον Οργανισμό Ύδρευσης Θεσσαλονίκης. • Ο Δήμος της Θεσσαλονίκης πρέπει να τηρεί 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). • Οι αρμόδιες αρχές ελέγχου των αγορών πρέπει να τηρούν αρχείο περιοδικών μικροβιολογικών και χημικών ελέγχων του νερού των αγορών.
ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	
	• Η κάθε επιχείρηση πρέπει να τηρεί αρχείο προσωπικού που περιέχει: ⇒ Βιβλιάρια υγείας του προσωπικού που εργάζεται στην επιχείρηση . ⇒ Τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρεί το προσωπικό προκειμένου να προστατεύει την ασφάλεια των τροφίμων που χειρίζεται. ⇒ Πιστοποιητικό ή βεβαίωση εκπαίδευσης του προσωπικού στους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
ΑΡΧΕΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΟΙΝΟΧΡΗΣΤΩΝ ΧΩΡΩΝ	
	• Ο Δήμος Θεσσαλονίκης μεριμνά για τη συνεχή και αποτελεσματική συντήρηση των κοινόχρηστων χώρων των αγορών με την οποία διασφαλίζεται η

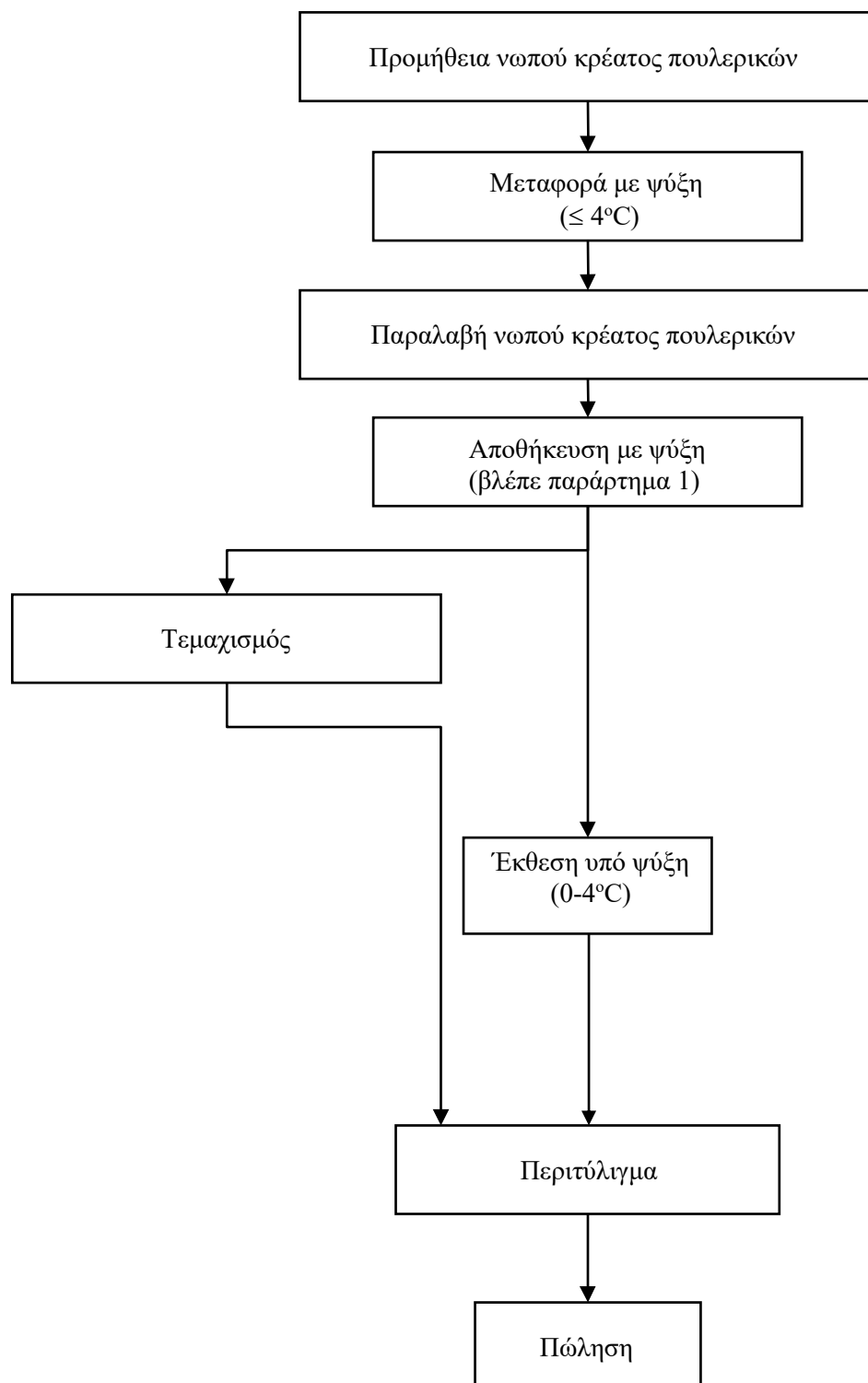
	προστασία των τροφίμων από τυχόν επιμολύνσεις και η τήρηση των συνθηκών υγιεινής για τα προϊόντα που διακινούνται στις αγορές .
--	--

Α. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

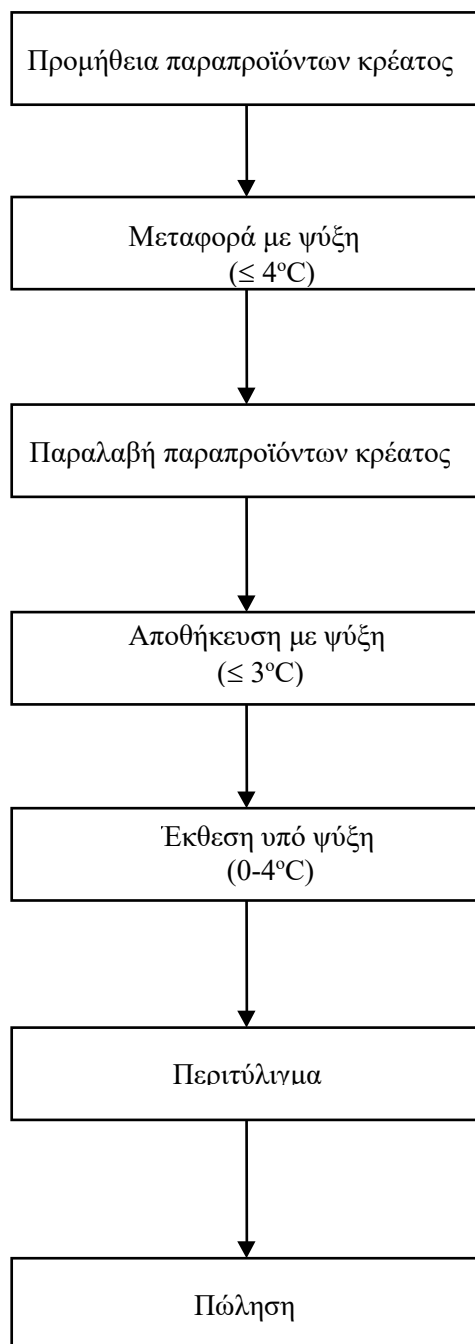
1. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπού κρέατος



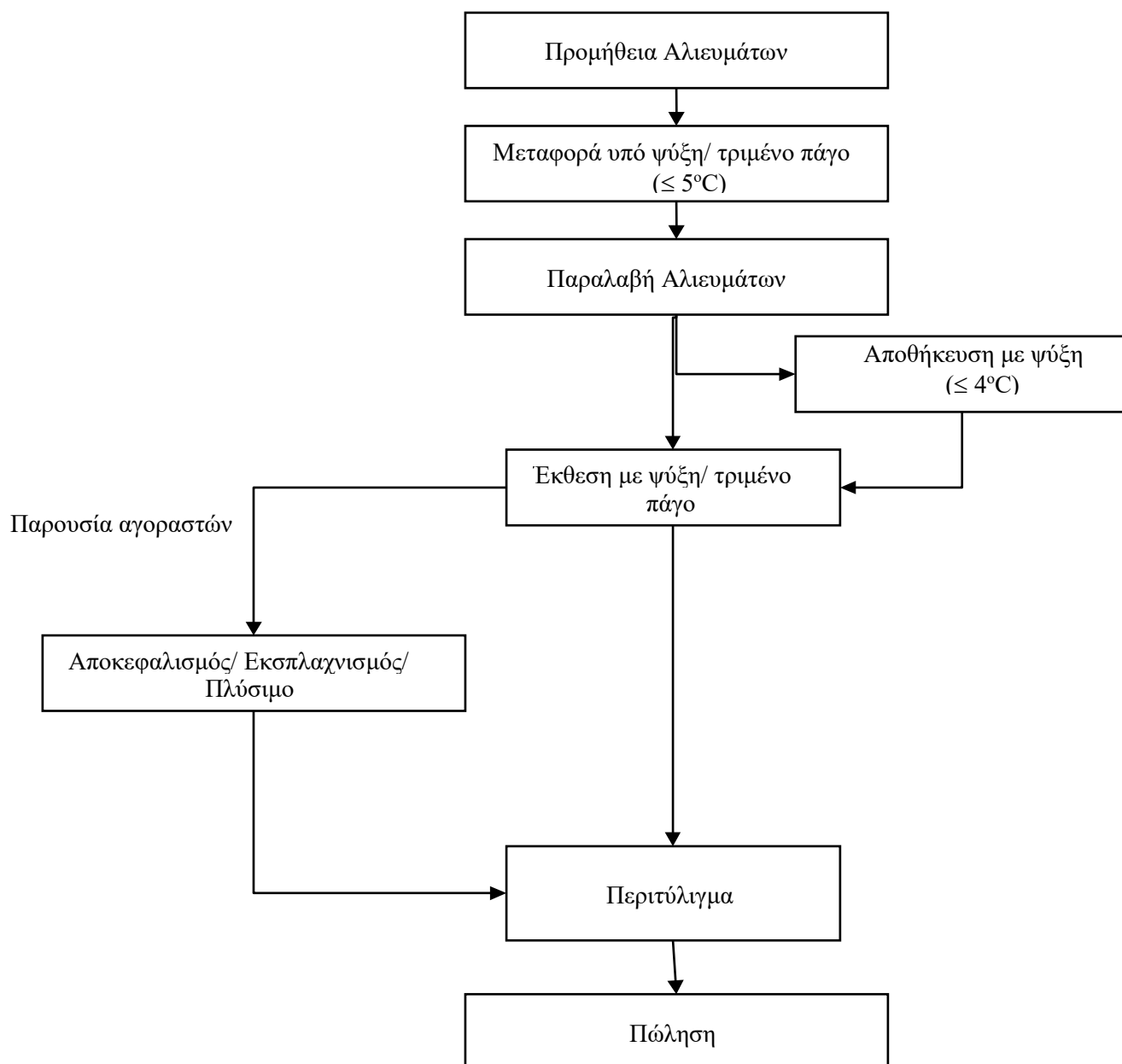
2. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών



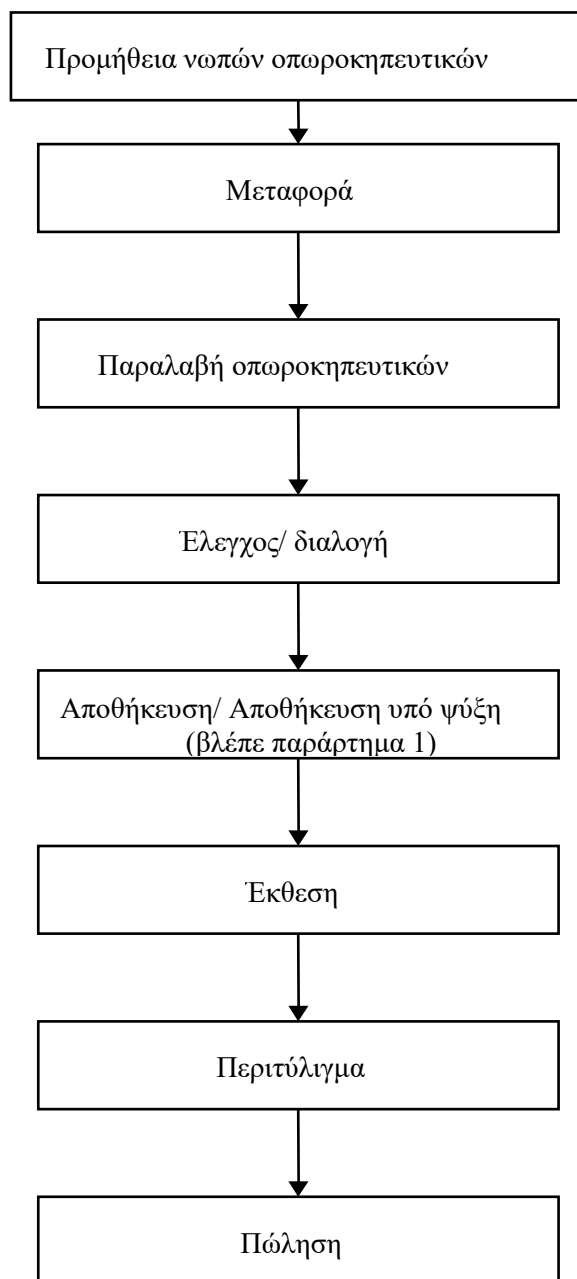
3. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπών παραπροϊόντων κρέατος



4. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπών αλιευμάτων



5. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπών 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 τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας κατά την παραλαβή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση των τροφίμων.

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	• Έλεγχος 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 προσωπικού και παρατεταμένου χρόνου παραλαβής και παραμονής των κρεάτων εκτός ψύξης	• Εκπαίδευση του προσωπικού • Σωστοί χειρισμοί κατά την παραλαβή • Αποφυγή καθυστερήσεων	• Έλεγχος των χειρισμών κατά την παραλαβή • Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή

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 σφάγιων 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 - 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 προσωπικού
Έκθεση νωπού κρέατος / νωπών πουλερικών με ψύξη	- Αύξηση μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας έκθεσης - Διασταυρούμενη επιμόλυνση από άλλα προϊόντα / κρέατα - Επιμόλυνση από τους καταναλωτές	- 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 . - Χρήση καθαρού εξοπλισμού - Έκθεση των τροφίμων με κάλυμμα (βιτρίνες), όπου είναι δυνατό - Διαχωρισμός προϊόντων όπου αυτό είναι δυνατό	- Έλεγχος της θερμοκρασίας έκθεσης - Έλεγχος της τήρησης των κανόνων υγιεινής κατά την έκθεση

Περίτλιγμα	• 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	- Έλεγχος κατά τη παραλαβή: - Έλεγχος θερμοκρασίας αλιευμάτων <5° C - Οργανοληπτικός έλεγχος αλιευμάτων, νωπότητας - Έλεγχος για δυσάρεστες οσμές/ αποσύνθεση - Έλεγχος σωστής ταυτοποίησης αλιευμάτων
Μεταφορά με 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: - 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 προσωπικού	- Έλεγχος εφαρμογής των κανόνων υγιεινής στα μέσα μεταφοράς - Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή για κακοποιημένα προϊόντα / συσκευασίες
Παραλαβή	Επιμόλυνση κατά την εκφόρτωση λόγω λάθους 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: - 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 /	Έκθεση σε περιέκτες (δίσκουσ, τελάρα) ή σε	Έλεγχος των διατάξεων και του εξοπλισμού

	φυσική από - το περιβάλλον - το προσωπικό	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	έκθεσης των οπωροκηπευτικών
Περίτλιγμα	• 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 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
Ή 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) - Πρόληψη και αντιμετώπιση τρωκτικών και εντόμων	- 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 σε υαλόφρακτες θήκες ή να καλύπτονται με λεπτό ύφασμα (τούλι) ή ειδικό πλαστικό καπάκι ανάλογα με το προϊόν - Απαγορεύεται η ψηλάφηση των τροφίμων αυτών από τους καταναλωτές	Έλεγχος των διατάξεων και του εξοπλισμού έκθεσης των προϊόντων
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 • Έλεγχος πλυσίματος των χεριών του προσωπικού με απορρυπαντικό, σε ειδικό νιπτήρα.
--	--	--	---

**ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΩΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΨΥΞΗ Ή 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	- Έλεγχοι κατά τη παραλαβή : - Οργανοληπτικός έλεγχος - Έλεγχος ακεραιότητας συσκευασίας (για τα συσκευασμένα) - Έλεγχος ημερομηνίας λήξεως - Έλεγχος επισήμανσης
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 κατάψυξη	- Αύξηση των μικροοργανισμών λόγω μη κατάλληλων συνθηκών: – 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	- Έλεγχος θερμοκρασίας των χώρων αποθήκευσης - Έλεγχος σωστής διακίνησης

	- Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό ή τους ψυκτικούς θαλάμους - Διασταυρούμενη επιμόλυνση ωμών με έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα	θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ για τα ψυγμένα και $\leq -18^{\circ}\text{C}$ για τα κατεψυγμένα - Αποθήκευση για περιορισμένο χρονικό διάστημα και σωστή διακίνηση (first in- first out) - 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 προθήκες (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 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 μην μπορούν να αναπτυχθούν παθογόνοι μικροοργανισμοί, να διασφαλίζεται η ποιότητα τους και να μπορούν να αποθηκευτούν για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. 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	ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ
Νωπό κρέας	<7° C	>85%	
Παραπροϊόντα κρέατος	<3° C		
Κατεψυγμένο κρέας	<-15	>85%	9-14 μήνες
Πουλερικά	4° C		
Κατεψυγμένα πουλερικά	<-12° C		
Αλιεύματα	<4° C		
Κατεψυγμένα αλιεύματα	<-18° C	>85%	9 μήνες
Τυρί μαλακό	0 έως 2° C	85-95	12 μήνες

Τυρί σκληρό	0 έως 1° C	75-85	12 μήνες
Γάλα νωπό	<4° C		2-6 ημέρες
Γιαούρτη	<4° C		
Βούτυρο νωπό	-2 έως 4° C	75-85%	30 ημέρες
Κρέμα (αφρόγαλα)	0 έως 4° C	75-85 %	10 ημέρες
Λίπη ζωικά	< -8	75-85%	6 μήνες
Αυγά σε ψύξη	0 έως 1	85-90	6 μήνες
Πατάτες	4 έως 10° C	>85%	8 μήνες *
Τομάτες πράσινες	10-18° C	>85%	1 μήνα
Τομάτες	8 έως 12° C	> 85%	
Μπάμιες	5 έως 10° C	> 85%	10 ημέρες
Πορτοκάλια	2 έως 10° C	> 85%	6 μήνες
Λεμόνια	10 έως 15° C	> 85%	4 μήνες
Σταφύλια	-1 έως 7° C	> 85%	30 ημέρες
Μήλα	0 έως 4° C	> 85%	7 μήνες
Αχλάδια	0 έως 5° C	> 85%	6 μήνες
Βερίκοκα	0 έως 2° C	> 85%	30 ημέρες
Ροδάκινα	0 έως 2° C	> 85%	30 ημέρες
Φράουλες	-1 έως 1° C	> 85%	15 ημέρες
Κεράσια	0 έως 2° C	> 85%	15 ημέρες
Καρπούζια	5 έως 10° C	> 85%	
Πεπόνια	7 έως 10° C	> 85%	
Μπανάνες	11 έως 15° C	> 85%	10 ημέρες
Ρόδια	0 έως 2° C	> 85%	4 μήνες
Σύκα νωπά	-1 έως 1° C	> 85%	15 ημέρες
Μελιτζάνες	7 έως 10° C	> 85%	10 ημέρες
Αμπελόφυλλα	0 έως 6° C	> 85%	30 ημέρες
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 %	12 μήνες
Κάστανα	0 έως 2° C	< 70%	8 μήνες
Ξηροί καρποί	5 έως 10° C	< 75%	12 μήνες
Κρεμμύδια, σκόρδα	-1 έως 2° C	<70 %	6 μήνες
Κατεψυγμένα οπωροκηπευτικά	< -18° C	> 85%	12 μήνες

* Διατήρηση στο σκοτάδι

Τα στοιχεία του πίνακα είναι από τον Κώδικα Τροφίμων και ποτών, άρθρο 62, σελ 240-242, κεφάλαιο 'Διατηρημένα τρόφιμα'.

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.
Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)	Ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας που θα πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε επιχείρηση τροφίμων και το οποίο προάγει την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων των τροφίμων και συνιστά τους ελέγχους που απαιτούνται για την πρόληψη και την μείωση των κινδύνων αυτών.
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, στα πλαίσια της εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ISO και HACCP.
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 τροφίμων των	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 ατμόσφαιράς, 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 Β΄ 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, μόνονπια).
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/EK. 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 ζώοντα 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 εμπορίας νωπού κρέατος

- πουλερικών, σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 92/116/ΕΟΚ του Συμβουλίου . *Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος 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, τεύχος 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, τεύχος 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, τεύχος 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: Markets and Fairs Guide (1995), Chadwick House Group, Ltd., London, UK.
 39. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Butchers' shop Licensing Supplement to the Retail Guide., Chadwick House Group LTD, London, 2001.
 40. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Fresh Produce, Chadwick House Group LTD, London, 1999.
 41. Industry Guide to Good Hygiene Practice: Wholesale Distributors 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. Τζιά, Κ., Τσιαπούρης, Α. Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) στη Βιομηχανία Τροφίμων: HACCP, Εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα, 1996.

