



ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

***ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ
ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ***

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 1

ΑΘΗΝΑ 20012

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων-ΕΦΕΤ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Μέρος 1	Γενικά.....	4
1.1.	Εισαγωγή.....	4
1.2.	Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής».....	5
1.3.	Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP).....	7
1.4.	Σήμα Ελληνικής Κουζίνας.....	8
Μέρος 2	Εκπαίδευση προσωπικού σε κανόνες υγιεινής.....	10
2.1.	Εισαγωγή.....	10
2.2.	Επίπεδα Εκπαίδευσης.....	11
2.3.	Εκπαίδευση επιπέδου 1 (Βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων).....	11
2.4.	Εκπαίδευση επιπέδου 2.....	12
2.5.	Κατηγορίες προσωπικού και επίπεδα εκπαίδευσης.....	13
Μέρος 3	Κανόνες υγιεινής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.....	14
Κεφάλαιο I	Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.....	14
	Σχεδιασμός και κατασκευή επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.....	14
	Χώροι πλύσεως, νιπτήρες και τουαλέτες.....	19
	Εξαερισμός.....	21
	Φωτισμός.....	22
	Αποχετεύσεις.....	22
	Αποδυτήρια.....	22
Κεφάλαιο II	Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων	24
	Δάπεδα.....	24
	Τοίχοι.....	25
	Οροφές.....	26
	Πόρτες – παράθυρα.....	26
	Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.....	27
	Καθαρισμός / απολύμανση.....	28
	Πλύσιμο τροφίμων.....	31
Κεφάλαιο III	Απαιτήσεις για κινητούς ή /και προσωρινούς χώρους μαζικής εστίασης...	32
	A.Κινητοί ή /και προσωρινοί χώροι τροφίμων.....	32
	B.Αυτόματοι πωλητές τροφίμων.....	39
Κεφάλαιο IV	Μεταφορά.....	43
Κεφάλαιο V	Απαιτήσεις Εξοπλισμού.....	48
Κεφάλαιο VI	Απορρίμματα τροφών.....	52

Κεφάλαιο VII	Παροχή νερού.....	56
	Πόσιμο νερό.....	56
	Πάγος.....	57
	Ατμός.....	57
	Μη πόσιμο νερό.....	57
Κεφάλαιο VIII	Προσωπικό, υγεία και ατομική υγιεινή.....	58
Κεφάλαιο IX	Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.....	62
	Παραλαβή πρώτων υλών.....	62
	Αποθήκευση – Διατήρηση.....	63
	Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.....	65
	Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.....	68
	Επικίνδυνες ουσίες.....	69
	Θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων.....	70
	Κατάρτιση προσωπικού.....	70
Μέρος 4	Σημεία Ελέγχου.....	71
Μέρος 5	Παραρτήματα Οδηγού.....	75
	Παράρτημα 1. Διαγράμματα ροής διαφόρων κατηγοριών επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής.....	76
	Παράρτημα 2. Γενικές οδηγίες για την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες.....	82
	Παράρτημα 3: Τρόφιμα υψηλής, μέσης και χαμηλής επικινδυνότητας.....	87
	Παράρτημα 4. Ατομικό αρχείο εκπαίδευσης.....	93
	Παράρτημα 5. Ορολογία.....	94
	Παράρτημα 6. Βιβλιογραφία.....	102