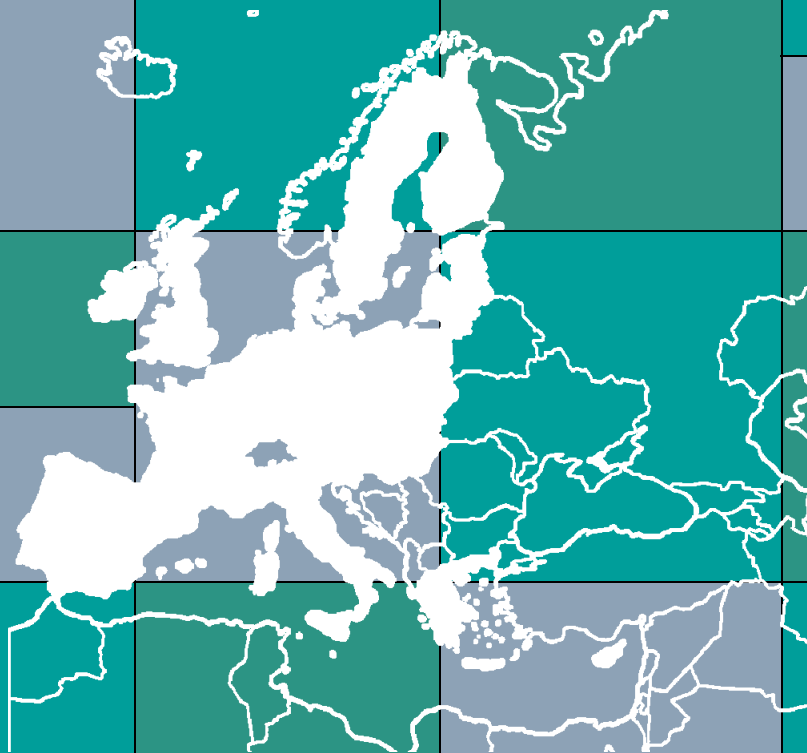


ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΈΝΩΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ

ΚΟΙΝΟΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΩΝ ΧΟΝΔΡΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΈΝΩΣΗ



WUWM
www.wuwm.org

Αναθεωρημένο προσχέδιο

Νοέμβριος 2009

WORLD UNION OF WHOLESALE MARKETS	ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΈΝΩΣΗ ΧΟΝΔΡΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ
EUROPEAN REGIONAL SECTION	ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟ ΤΜΗΜΑ
PROMOTING WHOLESALE AND RETAIL MARKETS WORLD-WIDE	ΠΡΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΧΟΝΔΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΙΑΝΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΣΕ ΟΛΟΚΛΗΡΟ ΤΟΝ ΚΟΣΜΟ
COMMUNITY GUIDE TO GOOD HYGIENIC PRACTICES SPECIFIC TO WHOLESALE MARKET MANAGEMENT IN THE EUROPEAN UNION	ΚΟΙΝΟΤΙΚΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΙΔΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΩΝ ΧΟΝΔΡΙΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΈΝΩΣΗ

Υπό την προεδρία του κ. Marc Spielrein, προέδρου και γενικού διευθυντή της χονδρικής αγοράς Paris-Rungis, για την αρχική κατάρτιση του παρόντος οδηγού σχηματίστηκε μια ομάδα εργασίας για τον οδηγό ορθών πρακτικών (GPG), μέλος της WUWM. Οι συγγραφείς είναι οι εξής:

- κ. Rolf Brauer, αγορά Βερολίνου, Γερμανία (έως τον Ιούνιο του 2005)
- κ. Michel Escoffier, Γαλλική Ομοσπονδία Χονδρικών Αγορών (FFMIN), Γαλλία
- κ. Andreas Foidl, αγορά Βερολίνου, Γερμανία (από τον Ιούνιο του 2005)
- κ. Michel Ganneau, αγορά Paris-Rungis, Γαλλία
- κ. Wolf Rohde, αγορά Αμβούργου, Γερμανία
- κ. Graham Wallace, αγορές Γλασκώβης, Σκωτία, ΗΒ
- κ. Matthias Wegner, αγορά Αμβούργου, Γερμανία



© 2003 – 2009 WUWM



WUWM

World Union of Wholesale Markets

Promoting wholesale and retail markets world-wide

Εκδίδεται από την Παγκόσμια Ένωση Χονδρικών Αγορών
(WUWM)

IOC, Molenstraat 15
2513 BH, The Hague
Κάτω Χώρες

Τηλ. +31 70 361 1728
Φαξ +31 70 360 6908
E-mail: info@wuwmm.org
Internet: www.wuwmm.org

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η Παγκόσμια Ένωση Χονδρικών Αγορών (WUWM) είναι μία μη κερδοσκοπική ένωση με μέλη από ολόκληρο τον κόσμο, η οποία ασχολείται με όλα τα πεδία και τις δραστηριότητες που έχουν σχέση με την προώθηση, την ανάπτυξη και τη διεθνή ανταλλαγή τεχνογνωσίας και ενημέρωσης σχετικά με τις χονδρικές αγορές τροφίμων. Επί του παρόντος, η WUWM διαθέτει 200 μέλη σε 45 χώρες διεθνώς.

Χάρη στις περίπου 110 χονδρικές αγορές μέλη που εκπροσωπούν 21 διαφορετικές χώρες της ΕΕ, το Ευρωπαϊκό Περιφερειακό Τμήμα της WUWM διαδραματίζει ηγετικό ρόλο στην Παγκόσμια Ένωση Χονδρικών Αγορών. Αυτές οι ευρωπαϊκές χονδρικές αγορές επί του παρόντος απασχολούν περισσότερους από 1.000.000 μόνιμους υπαλλήλους που εργάζονται στις αντίστοιχες περιοχές, ενώ οι εταιρείες που δραστηριοποιούνται στις αγορές εμφανίζουν κύκλο εργασιών ίσο με περίπου 42 δισεκατομμύρια ευρώ ανά έτος.

Ο συνολικός όγκος των προϊόντων που κυκλοφορούν στο εμπόριο ανέρχεται σε περίπου 26 εκατομμύρια τόνους ανά έτος, μέγεθος που ισοδυναμεί κατά προσέγγιση με το 40% των αποθεμάτων φρούτων και λαχανικών στην Ευρώπη (24 εκατομμύρια τόνοι ανά έτος), το 10% των αποθεμάτων ιχθύων και προϊόντων ιχθύων στην Ευρώπη (1 εκατομμύριο τόνοι ανά έτος) και το 2% των αποθεμάτων κρέατος και προϊόντων κρέατος στην Ευρώπη (1 εκατομμύριο τόνοι ανά έτος).

Παράλληλα με την προετοιμασία της νέας νομοθεσίας της ΕΕ για τα τρόφιμα, η οποία είναι γνωστή ως «πακέτο υγιεινής», το Ευρωπαϊκό Περιφερειακό Τμήμα της WUWM αποφάσισε το 2001 να δημιουργήσει τον οδηγό ορθών πρακτικών (GPG) με αντικείμενο τη λειτουργία και τη διοίκηση των χονδρικών αγορών στο πλαίσιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας.

Η πρώτη έκδοση αυτού του οδηγού εγκρίθηκε επισήμως από όλα τα μέλη του περιφερειακού τμήματος της ΕΕ κατά τη διάρκεια του 25ου συνεδρίου της WUWM στη Βαλτιμόρη των Η.Π.Α. (Σεπτέμβριος 2005).

Έκτοτε και κατόπιν ενημέρωσης:

1. Η πιο πρόσφατη έκδοση του παρόντος οδηγού στην αγγλική γλώσσα αποτελεί το μοναδικό επίσημο έγγραφο που η WUWM εξουσιοδοτεί τα μέλη της να χρησιμοποιούν.
2. Κάθε μετάφραση σε άλλη γλώσσα πρέπει να συμμορφώνεται πάντοτε πλήρως στην παρούσα αγγλική έκδοση.
3. Όλες οι εκδόσεις που μεταφράζονται, τροποποιούνται ή βελτιώνονται με οποιονδήποτε τρόπο πρέπει να αποστέλλονται στην WUWM για σκοπούς επαλήθευσης και ελέγχου.

Κάθε εγκεκριμένη αλλαγή που πρόκειται να εισαχθεί στον παρόντα κοινοτικό οδηγό πρέπει στη συνέχεια να μεταφράζεται και να ενσωματώνεται στις εκδόσεις των άλλων γλωσσών.

Για περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την WUWM ή τον παρόντα οδηγό, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τη Maria Cavit, γενικό γραμματέα της WUWM, στα στοιχεία επικοινωνίας που παρέχονται στο επάνω μέρος αυτής της σελίδας.

**Κοινοτικός οδηγός για τις ορθές
πρακτικές υγιεινής
ειδικά για τη
διοίκηση των χονδρικών αγορών
στην Ευρωπαϊκή Ένωση**

Πίνακας περιεχομένων

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	3
I – ΕΙΣΑΓΩΓΗ	1
II – ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΟΔΗΓΟΥ	3
III – ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	4
IV – ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΩΝ ΕΥΘΥΝΩΝ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ	7
<i>ΠΑΡΟΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ</i>	<i>8</i>
<i>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ</i>	<i>14</i>
<i>ΑΕΡΙΣΜΟΣ</i>	<i>16</i>
<i>ΦΩΤΙΣΜΟΣ</i>	<i>17</i>
<i>ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΕΣ</i>	<i>19</i>
<i>ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ</i>	<i>21</i>
<i>ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ</i>	<i>22</i>
<i>ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΣΙΤΩΝ</i>	<i>24</i>
<i>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ</i>	<i>25</i>
V – ΛΕΠΤΟΜΕΡΗΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	26
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ I: ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ</i>	<i>28</i>
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ II: ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (εκτός των τραπεζαριών και των χώρων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III)</i>	<i>40</i>
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ</i>	<i>49</i>
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</i>	<i>52</i>
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ</i>	<i>56</i>
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ</i>	<i>60</i>
<i>ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII: ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ</i>	<i>62</i>
VI – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP	64
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α	77
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.1	80
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.2	81

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.3	82
ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ	84
ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ	89

Κοινοτικός οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής ειδικά για τη διοίκηση των χονδρικών αγορών στην Ευρωπαϊκή Ένωση

I – Εισαγωγή

Ο ορισμός της χονδρικής αγοράς αναφέρεται στο παράρτημα 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 στο σημείο 8 «Λοιποί ορισμοί», μαζί με τον ορισμό για τα «προϊόντα ζωικής προέλευσης».

«Χονδρική αγορά»: η επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει διάφορες χωριστές μονάδες με κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα όπου τα τρόφιμα πωλούνται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων.»

Ο ορισμός του όρου «επιχείρηση τροφίμων» δίνεται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 που καθορίζει τις γενικές αρχές και απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα (άρθρο 3, «Άλλοι ορισμοί»):

«Επιχείρηση τροφίμων»: κάθε επιχείρηση, κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με οιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων.»

Ο παρών οδηγός **προορίζεται ειδικά για εταιρείες που διαχειρίζονται χονδρικές αγορές**, οι οποίες αγορές έχουν δημιουργηθεί με σκοπό την οργάνωση και τη διευκόλυνση του εμπορίου τροφίμων. Η διοίκηση μπορεί να είναι το ίδιο το κράτος ή η τοπική κυβέρνηση ή μια δημόσια ή ιδιωτική εταιρεία που λαμβάνει την εξουσιοδότηση από το κράτος ή την τοπική κυβέρνηση.

Σε τέτοιου είδους χονδρικές αγορές, υπάρχουν δύο τύποι επιχειρήσεων τροφίμων:

- **Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς** είναι μια επιχείρηση τροφίμων με την ειδική απαίτηση οργάνωσης της γενικής δραστηριότητας όλων των μεμονωμένων επιχειρήσεων τροφίμων που βρίσκονται στη χονδρική αγορά, χωρίς να παρεμβαίνουν στη διεξαγωγή των εμπορικών τους δραστηριοτήτων. Παρόλο που πρόκειται για επιχείρηση τροφίμων, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς δεν πωλεί προϊόντα.
- **Οι μεμονωμένες επιχειρήσεις τροφίμων είναι άμεσα υπεύθυνες για τα τρόφιμά τους** και, ιδίως, υπεύθυνες για την εκπλήρωση των απαιτήσεων της νομοθεσίας τροφίμων για αυτά τα προϊόντα. Αυτές οι επιχειρήσεις τροφίμων συναλλάσσονται κυρίως με λιανοπωλητές, αλλά σε ορισμένες χονδρικές αγορές ενδέχεται να επιτρέπεται σε μεμονωμένα άτομα να αγοράζουν υπό ορισμένες προϋποθέσεις από χονδρεμπόρους που ασκούν και λιανική δραστηριότητα ή από λιανοπωλητές που δραστηριοποιούνται στη χονδρική αγορά.

Όσον αφορά στην ευθύνη για την οργάνωση του χώρου στο πλαίσιο μιας χονδρικής αγοράς, ισχύουν τα εξής:

- **Δημόσιοι χώροι** – Διευθύνονται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς δηλ. αίθουσες και χώροι πωλήσεων, δημόσιες τουαλέτες. Οι χώροι αυτοί κατά γενικό κανόνα χτίζονται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και διατίθενται στους εμπόρους. Ο παρών οδηγός ορθών πρακτικών ισχύει για τους χώρους που βρίσκονται υπό την ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς.

- **Ιδιωτικοί χώροι** – Διευθύνονται από **μεμονωμένες** επιχειρήσεις τροφίμων. Όταν αυτοί οι ιδιωτικοί χώροι έχουν χτιστεί ή παρέχονται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, η κατασκευή πρέπει να πληροί της απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Ωστόσο, η επιχείρηση τροφίμων είναι αποκλειστικά υπεύθυνη για τον καθορισμένο χώρο.

Σε κάθε περίπτωση, κανένας χώρος δεν μπορεί να υφίσταται χωρίς να βρίσκεται υπό την ευθύνη μιας καθορισμένης οντότητας.

Οι κύριες ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς είναι οι εξής:

- Ενοικίαση κατάλληλης στέγης σε επιχειρήσεις τροφίμων προκειμένου να διεκπεραιώνουν τις δραστηριότητές τους στους δικούς τους τομείς ευθύνης, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.
- Διαχείριση όλων των κοινόχρηστων χώρων, όπως: χώροι προβολής και πωλήσεων, κοινόχρηστες εγκαταστάσεις αποθήκευσης (δηλ. διαχείριση όλων των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με τον καθαρισμό, την απολύμανση, τη συντήρηση, την κατάψυξη, την ψύξη κ.λπ.).
- Παροχή ή/και οργάνωση ορισμένων ή όλων των παροχών κοινής ωφέλειας και υπηρεσιών στις επιχειρήσεις τροφίμων (π.χ. ύδρευση, αέριο, θέρμανση, ψύξη, κατάψυξη, αερισμός, ηλεκτρικό ρεύμα κ.λπ.).
- Παροχή ή/και οργάνωση επαρκούς αποχέτευσης και ελέγχου μόλυνσης.
- Επίβλεψη της διαχείρισης απορριμμάτων της αγοράς, καταπολέμηση παρασίτων κ.λπ., λαμβάνοντας υπόψη τις περιβαλλοντικές και τις οικονομικές παραμέτρους.
- Σχεδιασμός και παροχή κτιρίων που θα καταληφθούν από τις επιχειρήσεις τροφίμων και η λειτουργία τους θα πραγματοποιείται υπό τον άμεσο έλεγχο των επιχειρήσεων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.
- Οργάνωση και διαχείριση της κυκλοφορίας οχημάτων εντός της τοποθεσίας.

Επειδή η νομοθεσία που διέπει τη διοίκηση των χονδρικών αγορών διαφέρει από χώρα σε χώρα της ΕΕ, δεν είναι δυνατό να παρασχεθεί ένας κατάλογος με όλους τους τομείς αρμοδιοτήτων. Ωστόσο, η διάκριση μεταξύ δημόσιων και ιδιωτικών χώρων είναι κοινή σε όλες τις οντότητες.

Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι άμεσα υπεύθυνη για τη διασφάλιση εκπλήρωσης των απαιτήσεων που προβλέπει η νομοθεσία τροφίμων ΜΟΝΟ στους χώρους που βρίσκονται υπό τον έλεγχό της. ΔΕΝ ευθύνεται για τις δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρα εντός των ιδιωτικών λειτουργικών χώρων των μεμονωμένων επιχειρήσεων τροφίμων.

Παρ' όλα αυτά, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς έχει το δικαίωμα να ενημερώσει την κατάλληλη αρμόδια εθνική αρχή, η οποία είναι υπεύθυνη για την επιβολή του κανονισμού, προκειμένου να είναι δυνατή η λήψη διορθωτικών μέτρων στην περίπτωση που μια επιχείρηση τροφίμων παραβιάσει τους υγειονομικούς κανονισμούς εντός των λειτουργικών χώρων που παρέχονται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς.

II – Στόχοι του οδηγού

Είναι σημαντικό να θυμόμαστε ότι η διοίκηση μιας χονδρικής αγοράς είναι μια επιχείρηση τροφίμων και, ως εκ τούτου, πρέπει να συμμορφώνεται με όλους τους κανονισμούς ΕΚ, συμπεριλαμβανομένων αυτών που έχουν σχέση με θέματα υγιεινής τροφίμων. Ο παρών οδηγός αποσκοπεί στο να παράσχει συμβουλές στη διοίκηση μιας χονδρικής αγοράς σχετικά με αυτό το θέμα, ιδίως όταν στην τοποθεσία αυτή πωλούνται τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

Σχετικά με αυτά τα προϊόντα ζωικής προέλευσης και όπως περιγράφεται στο άρθρο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, στον οποίο καθορίζονται συγκεκριμένοι υγειονομικοί κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να εγκριθεί και να καταχωριστεί εάν στην εν λόγω τοποθεσία πωλούνται τέτοιου είδους προϊόντα. Η δέσμευση αυτή είναι υποχρεωτική και αποτελεί προϋπόθεση για την έγκριση και την καταχώριση των υπόλοιπων επιχειρήσεων τροφίμων που μοιράζονται κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα.

Εφόσον η διοίκηση μιας χονδρικής αγοράς δεν πωλεί τρόφιμα αλλά παραμένει παρ' όλα αυτά υπεύθυνη για τις εγκαταστάσεις και τα τμήματα που χρησιμοποιούνται από κοινού με τις επιχειρήσεις τροφίμων που πωλούν τρόφιμα, ο παρών οδηγός αναπτύχθηκε ειδικά για τη διοίκηση χονδρικής αγοράς με ειδικές απαιτήσεις όταν στη χονδρική αγορά πωλούνται προϊόντα ζωικής προέλευσης.

Ο παρών οδηγός δεν αποσκοπεί στο να υπονομεύσει ή να θίξει τους διάφορους οδηγούς ορθών πρακτικών υγιεινής που ενδέχεται να υπάρχουν ήδη ή αυτούς που μπορεί να αναπτυχθούν στο μέλλον από κλάδους επιχειρήσεων τροφίμων ή επαγγελματίες που δραστηριοποιούνται σε χονδρικές αγορές. Ομοίως, δεν απευθύνεται σε εφοδιαστικές δραστηριότητες, όπως οι παραγωγικές ή οι μεταφορικές δραστηριότητες ή οι δραστηριότητες λιανικής.

Αναπτύχθηκε ως κοινοτικός οδηγός, το καθεστώς του οποίου καθορίζεται με βάση τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 (άρθρο 9).

Το έγγραφο προορίζεται για δημόσιες ή/και ιδιωτικές εταιρείες που είναι υπεύθυνες για τη διοίκηση χονδρικών αγορών στην Ευρωπαϊκή Ένωση, με γενικό στόχο να τους παράσχει καθοδήγηση σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων καθώς και σχετικά με την υλοποίηση διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP (ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου), αλλά μόνο σε σχέση με τις παραμέτρους που τις αφορούν άμεσα.

Το έγγραφο έχει γίνει αποδεκτό από εκπροσώπους του Ευρωπαϊκού Περιφερειακού Τμήματος της Παγκόσμιας Ένωσης Χονδρικών Αγορών (WUWM) και κατόπιν διαβούλευσης με εκπροσώπους άλλων ενδιαφερόμενων μερών, όπως οι αρμόδιες αρχές και οι σχετικές ενώσεις και ομοσπονδίες σε διάφορες χώρες της ΕΕ. Λαμβάνει υπόψη τον συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής, τις γενικές αρχές υγιεινής τροφίμων, τον κώδικα Codex Alimentarius και τους υπάρχοντες εθνικούς οδηγούς.

Ο παρών οδηγός αναπτύχθηκε σύμφωνα με τους ακόλουθους κανονισμούς:

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων.

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων και ιδίως τα άρθρα 9 «Κοινοτικοί Οδηγοί» και 6 «Επίσημοι έλεγχοι, καταχώριση και έγκριση».
 - Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τον καθορισμό ειδικών υγειονομικών κανόνων για την υγιεινή τροφίμων και, ιδίως, το άρθρο 4 «Καταχώριση και έγκριση εγκαταστάσεων».
 - Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο και, ιδίως, το άρθρο 3 «Έγκριση εγκαταστάσεων».
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ης Οκτωβρίου 2002 για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.**

Σημείωση:

Παρόλο που οι ιχθυόσκαλες αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 (Παράρτημα ΙΙΙ, Τμήμα VIII, Κεφάλαιο ΙΙ, σημείο 2) μαζί με τις αγορές χονδρικής πώλησης, ο παρών κοινοτικός οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής δεν καλύπτει αυτό το είδος δραστηριότητας, η οποία διαφέρει από τις δραστηριότητες που λαμβάνουν χώρα σε μια χονδρική αγορά.

ΙΙΙ – Πεδίο εφαρμογής

Η δραστηριότητα στην οποία εστιάζει ο παρών κοινοτικός οδηγός είναι η οργάνωση του τομέα χονδρικών αγορών που έχουν σχέση με τα τρόφιμα, εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Όπως έχει ήδη σημειωθεί, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς δεν εμπορεύεται τρόφιμα η ίδια. Ο σκοπός της είναι να διευκολύνει το ελεύθερο εμπόριο μεταξύ των προμηθευτών (παραγωγοί, χονδρέμποροι, διάφοροι ενδιάμεσοι) και των αγοραστών (λιανοπωλητές, εμπορική ή συλλογική τροφοδοσία, λιανοπωλητές υπαίθριων αγορών κ.λπ.).

Ο παρών κοινοτικός οδηγός ισχύει επίσης στην περίπτωση των χονδρικών αγορών που επιτρέπουν σε μεμονωμένα άτομα να αγοράσουν από τους λειτουργικούς χώρους τους, είτε από χονδρεμπόρους που ασκούν και λιανική δραστηριότητα είτε από λιανοπωλητές που δραστηριοποιούνται στην αγορά. Τα άτομα αυτά πρέπει να τηρούν τους διάφορους κανόνες που ισχύουν για τους επαγγελματίες αγοραστές, όπως περιγράφονται στον οδηγό, ιδίως όσον αφορά στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (δηλ. προστατευτικός ρουχισμός και κάλυμμα κεφαλής.)

Ως παροχές υπηρεσιών, οι ευθύνες της διοίκησης μιας χονδρικής αγοράς όσον αφορά στην υγιεινή και την ποιότητα των προϊόντων, διαφέρουν θεμελιωδώς σε σχέση με τις επιχειρήσεις τροφίμων που σχετίζονται άμεσα με τα τρόφιμα, παρόλο που συνδέονται εγγενώς. Παρόλα αυτά, μπορεί να αντιμετωπίζουν τους ίδιους τύπους κινδύνων.

Ο παρών κοινοτικός οδηγός έχει ως στόχο να ασχοληθεί με τα σημεία στα οποία μπορούν να αναγνωριστούν οι ευθύνες της διοίκησης μιας χονδρικής αγοράς καθώς και με τους τομείς ευθύνης που μπορεί να είναι κοινοί στις ανεξάρτητες επιχειρήσεις τροφίμων και στη διοίκηση της αγοράς.

Δεν υπεισέρχεται στην ουσία της δραστηριότητας των ανεξάρτητων επιχειρήσεων, οι οποίες με τη σειρά τους πρέπει να ανατρέξουν στους οδηγούς ειδικά για κάθε κλάδο που συνήθως αναπτύσσονται ανάλογα με τον τύπο του προϊόντος (δηλ. οδηγοί για τη διακίνηση φρούτων και λαχανικών, οδηγοί για τη μεταποίηση του κρέατος κ.λπ.).

Οι χονδρικές αγορές μπορεί να εξειδικεύονται σε έναν τύπο τροφίμων (π.χ. φρούτα και λαχανικά, κρέας, ιχθύες και προϊόντα ιχθύος) ή, εναλλακτικά, μπορεί να πωλούν ευρεία γκάμα μικτών τροφίμων.

Ο παρακάτω πίνακας εμφανίζει το επίπεδο υγειονομικού κινδύνου για διάφορα είδη τροφίμων και το βαθμό ευθύνης από την πλευρά της διοίκησης μιας χονδρικής αγοράς καθώς και άλλων επιχειρήσεων τροφίμων.

Προϊόν	Κατά- σταση	Επίπεδο υγειονομικού κινδύνου	Επίπεδο ευθύνης	
			Για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς	Για άλλες επιχειρήσεις τροφίμων
Φρούτα και λαχανικά	Φρέσκα	Χαμηλό	Υψηλό	Υψηλό
	Μεταποι- ημένα	Υψηλό	Περιορισμένο ή μηδενικό	Υψηλό
Κρέας και προϊόντα κρέατος	Φρέσκα	Πολύ υψηλό	Υψηλό	Πολύ υψηλό
	Κομμένα	Πολύ υψηλό	Περιορισμένο ή μηδενικό	Πολύ υψηλό
	Τυλιγμένα	Υψηλό	Υψηλό	Υψηλό
Ιχθύες και προϊόντα ιχθύος	Ζωντανά/ Φρέσκα	Πολύ υψηλό	Υψηλό	Πολύ υψηλό
	Σε φιλέτα	Πολύ υψηλό	Περιορισμένο ή μηδενικό	Πολύ υψηλό
	Τυλιγμένα	Υψηλό	Υψηλό	Υψηλό
Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	Φρέσκα	Υψηλό	Υψηλό	Πολύ υψηλό
	Μεταποι- ημένα	Υψηλό	Περιορισμένο ή μηδενικό	Πολύ υψηλό
	Τυλιγμένα	Υψηλό	Υψηλό	Υψηλό
Κατεψυγμένα προϊόντα		Πολύ υψηλό	Περιορισμένο ή μηδενικό	Πολύ υψηλό
Καπνιστά/μεταποι ημένα προϊόντα		Υψηλό	Περιορισμένο ή μηδενικό	Υψηλό

Λόγω του γενικού και προσαρμόσιμου χαρακτήρα τους, οι συστάσεις του παρόντος οδηγού ισχύουν για όλους τους τύπους χονδρικών αγορών, ανεξάρτητα από το είδος των τροφίμων που πωλούνται εκεί.

Η ανάλυση των κινδύνων σε μια χονδρική αγορά δείχνει ότι η κύρια απειλή όσον αφορά στην υγιεινή των τροφίμων είναι η πιθανότητα μόλυνσης των τροφίμων. Το σύστημα HACCP προτείνεται ως εργαλείο προς υλοποίηση από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς για τον έλεγχο των φυσικών, μικροβιολογικών και χημικών κινδύνων μόνο στους τομείς για τους οποίους φέρει ευθύνη η διοίκηση. Ως εκ τούτου, ο παρών οδηγός επικεντρώνεται στην αντιμετώπιση του κινδύνου μόλυνσης, ιδίως αναφορικά προς το σχεδιασμό και τη διαρρύθμιση των κτιρίων καθώς και τις συνθήκες και τα συστήματα λειτουργίας.

Ωστόσο, σύμφωνα με όσα αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, κεφάλαιο III, άρθρο 7 (κατάρτιση, διάδοση και χρήση των οδηγιών ορθών πρακτικών), είναι σαφές ότι ο παρών οδηγός δεν είναι υποχρεωτικός και θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε προαιρετική βάση.

IV – Αναγνώριση συγκεκριμένων ευθυνών της διοίκησης χονδρικής αγοράς

Αναφορικά προς την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων, όταν οι υπηρεσίες διοίκησης της χονδρικής αγοράς παρέχονται στις ανεξάρτητες επιχειρήσεις τροφίμων ή προς όφελος των επιχειρήσεων αυτών, στις ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς μπορεί να περιλαμβάνονται τα εξής:

1. Παροχή λειτουργικών χώρων – κυρίως κτίρια ή/και εκτάσεις
2. Συντήρηση των λειτουργικών χώρων
3. Ευθύνη για τους εξοπλισμούς
4. Έλεγχος θερμοκρασίας
5. Καθαρισμός των «κοινόχρηστων» χώρων
6. Αερισμός – περιλαμβάνει τον κλιματισμό, την ψύξη, την κατάψυξη, τη θέρμανση κ.λπ.
7. Φωτισμός των κοινόχρηστων χώρων εντός ή εκτός των κτιρίων
8. Παροχή βασικών υπηρεσιών: όπως ηλεκτρικό ρεύμα, αέριο, ζεστό και κρύο νερό, αποστράγγιση, αποχετευτικό δίκτυο κ.λπ.
9. Ατομική υγιεινή: συμπεριλαμβάνονται οι τουαλέτες, οι νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών, τα ντους, τα βεστιάρια κ.λπ., όταν βρίσκονται εντός κοινόχρηστων χώρων
10. Διάθεση απορριμμάτων, συλλογή και απομάκρυνση
11. Καταπολέμηση των παρασίτων
12. Εκπαίδευση

Κίνδυνοι και νομοθεσία που έχουν σχέση με τις ευθύνες

Για καθεμία από τις υπηρεσίες που αναγνωρίστηκαν παραπάνω και σχετίζονται με τις συγκεκριμένες ευθύνες της διοίκησης μιας χονδρικής αγοράς, στις επόμενες σελίδες μπορείτε να βρείτε τα εξής:

- Αναγνώριση των κύριων κινδύνων στις περιπτώσεις όπου τελικώς υπάρχει αλληλοεπικάλυψη ευθυνών για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
- Σύντομη ανάλυση των περιορισμών στις ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς
- Σύνοψη των παραπομπών στην κοινοτική νομοθεσία σε κάθε περίπτωση, μαζί με ορισμένα επεξηγηματικά σχόλια εκεί όπου κρίνεται απαραίτητο.

Σημείωση: Οι αριθμοί που δίνονται ως παραπομπές στη νομοθεσία της ΕΕ στις ακόλουθες σελίδες, αντιστοιχούν στα κεφάλαια και τα υποκεφάλαια του παραρτήματος II του κανονισμού αριθ. 852/2004 σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων ή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, αναλόγως. Οι ίδιες παραπομπές ισχύουν για το κεφάλαιο VI του παρόντος εγγράφου: λεπτομερής οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής.

1η δραστηριότητα

ΠΑΡΟΧΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς παρέχει λειτουργικούς χώρους σε επιχειρήσεις τροφίμων. Κατά γενικό κανόνα, υπάρχουν δύο πιθανές περιπτώσεις:

- Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι ο ιδιοκτήτης των λειτουργικών χώρων που ενοικιάζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή, ο κύριος κίνδυνος είναι η παροχή λειτουργικών χώρων σε ακατάλληλη κατάσταση οπότε δεν συμμορφώνονται με τους υφιστάμενους κανονισμούς και δεν είναι δυνατή η χορήγηση επίσημης έγκρισης (από κτηνιατρικές υπηρεσίες κ.λπ.).
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι οι ιδιοκτήτες των λειτουργικών χώρων που καταλαμβάνουν. Στην περίπτωση αυτή, κάθε παράμετρος των κανονισμών που σχετίζεται με τους λειτουργικούς χώρους αποτελεί δική τους ευθύνη.

Κατά το κτίσιμο, την ανακαίνιση ή την αποκατάσταση, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να λαμβάνει υπόψη συγκεκριμένες απαιτήσεις που αντιστοιχούν στον τύπο των επιχειρήσεων τροφίμων που εμπλέκονται, όσον αφορά τόσο στα προϊόντα όσο και στις ποσότητες των σχετικών προϊόντων.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Οι ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς μπορεί να αφορούν διάφορα επίπεδα, για παράδειγμα:

- Σχεδιασμός νέων λειτουργικών χώρων ή ανακαίνιση, όταν πραγματοποιούνται υπό τον έλεγχό της.
- Συντήρηση λειτουργικών χώρων υπό την κατοχή ή/και την ευθύνη της.
- Έλεγχος διαδικασιών, επιβολή κανονισμών κ.λπ.

Φυσικά, το επίπεδο ευθύνης διαφέρει σε πολύ μεγάλο βαθμό για τους «κοινόχρηστους» χώρους (πλήρης ευθύνη) και τους «ιδιωτικούς» χώρους (ευθύνη από κοινού ή μηδενική ευθύνη).

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Γενικές απαιτήσεις για τη διαρρύθμιση, το σχεδιασμό, τη χωροθέτηση και τις διαστάσεις των λειτουργικών χώρων	I.2	Ισχύει για νέα κτίρια και ανακαίνισεις, εφόσον διεξάγονται από ή υπό την ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς. Όλες οι παράμετροι είναι σημαντικές και πρέπει να είναι κατάλληλες για τα σχετικά προϊόντα: σχεδιασμός, υλικά, παρακολούθηση και καταγραφή θερμοκρασίας κ.λπ.
Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους μεταποίησης αναφορικά με τη διαρρύθμιση και τον σχεδιασμό	II.1 (α) έως (στ)	Οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι κατά γενικό κανόνα οι ιδιοκτήτες και, ως εκ τούτου, ευθύνονται για αυτό το είδος εξοπλισμού. Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς κατά γενικό κανόνα δεν είναι υπεύθυνη για την επιλογή ή τη συντήρηση του εξοπλισμού. Τα συγκεκριμένα πρότυπα για τους χώρους μεταποίησης είναι πολύ υψηλότερα σε σχέση με αυτά που ισχύουν για τους χώρους γενικής χρήσης.

Καθαρισμός Αερισμός Φωτισμός Υπηρεσίες Ατομική υγιεινή Διάθεση απορριμμάτων Καταπολέμηση παρασίτων		Ανατρέξτε στα ειδικά φύλλα
Εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό των σκευών και του εξοπλισμού	Π.2	Κατά γενικό κανόνα, δεν αφορούν τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, εκτός από ορισμένες περιπτώσεις νέων κτιρίων και εργασιών ανακαίνισης ή αποκατάστασης.

2η δραστηριότητα

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

α) Κύριοι κίνδυνοι:

- Ζημιά στους λειτουργικούς χώρους, με τα ακόλουθα πιθανά αποτελέσματα: έκθεση στην εξωτερική ατμόσφαιρα, συσσώρευση ρύπων, συσσώρευση παρασίτων, μούχλα...
- Διαρροές ή χαλαροί σύνδεσμοι υγρών, αερίων, αποχέτευσης κ.λπ.
- Πιθανές ανεπιθύμητες χημικές αντιδράσεις μεταξύ υλικών κατασκευής και προϊόντων, συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων καθαρισμού.
- Κίνδυνος, οι έλεγχοι αερισμού και θερμοκρασίας να μην πληρούν τα απαιτούμενα επίπεδα συμμόρφωσης.

β) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Οι «κοινόχρηστοι» χώροι εμπίπτουν εξ ολοκλήρου στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς.

Αναφορικά προς τους «κοινόχρηστους» χώρους, κατά γενικό κανόνα, υπάρχουν δύο πιθανές περιπτώσεις:

- Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι ο ιδιοκτήτης των λειτουργικών χώρων που ενοικιάζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων. Η σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της αγοράς και τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να καθορίζει τις αντίστοιχες ευθύνες σχετικά με τη συντήρηση.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι οι ιδιοκτήτες των λειτουργικών χώρων που καταλαμβάνουν. Στην περίπτωση αυτή, κάθε παράμετρος που σχετίζεται με τους λειτουργικούς χώρους αποτελεί δική τους ευθύνη.

γ) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Διατήρηση των χώρων τροφίμων σε καλή κατάσταση	I.1	Προγραμματισμένα χρονοδιαγράμματα συντήρησης και αντικατάστασης. Τα χρονοδιαγράμματα πρέπει να βασίζονται στην ποιότητα των υλικών, την κατασκευή, την πιθανή χρήση και τη φθορά.
Οι λειτουργικοί χώροι πρέπει να προστατεύονται από τα εξής: <ul style="list-style-type: none">- Συσσώρευση ρύπων- Επαφή με τοξικά υλικά- Πτώση σωματιδίων- Υδρατμούς	I.2 (β)	Τακτική παρακολούθηση, καταγραφή και συντήρηση για: <ul style="list-style-type: none">- Όλες τις επιφάνειες, ιδίως τους τοίχους και την οροφή- Διαρροές και χαλαρούς συνδέσμους υγρών, αερίων, αποχέτευσης- Συστήματα ελέγχου αερισμού και θερμοκρασίας.

3η δραστηριότητα

ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

α) Κύριοι κίνδυνοι:

- Κίνδυνος χημικής/βιολογικής ρύπανσης

β) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Οι «κοινόχρηστοι» χώροι εμπίπτουν εξ ολοκλήρου στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς.

Αναφορικά προς τους «κοινόχρηστους» χώρους, κατά γενικό κανόνα, υπάρχουν δύο πιθανές περιπτώσεις:

- Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι ο ιδιοκτήτης των λειτουργικών χώρων που ενοικιάζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων. Η σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της αγοράς και τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να καθορίζει τις αντίστοιχες ευθύνες σχετικά με τη συντήρηση.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι οι ιδιοκτήτες των λειτουργικών χώρων που καταλαμβάνουν. Στην περίπτωση αυτή, κάθε παράμετρος που σχετίζεται με τους λειτουργικούς χώρους αποτελεί δική τους ευθύνη.

γ) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Ο εξοπλισμός με τον οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα πρέπει να είναι κατασκευασμένος έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται κάθε κίνδυνος μόλυνσης	V. 1 (β)	Όταν η διοίκησης της χονδρικής αγοράς είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση του εξοπλισμού, όλα τα άρθρα πρέπει να συμμορφώνονται με τους κανονισμούς που έχουν σχέση με τα υλικά που επιτρέπεται να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Εδώ περιλαμβάνεται ο ανοξείδωτος χάλυβας, πλαστικοί περιέκτες κατάλληλοι για χρήση στα τρόφιμα και τα κεραμικά.
Ο εξοπλισμός με τον οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνεται	V.1 (α)	Ανατρέξτε επίσης στην 5η δραστηριότητα, «Καθαρισμός και απολύμανση». Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να αποσταλεί σε έγγραφη μορφή ένα σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης. Το αντίστοιχο χρονοδιάγραμμα πρέπει να ελεγχθεί και να εγκριθεί από τη διοίκηση. Αυτό ισχύει επίσης όταν οι εργασίες καθαρισμού μεταβιβάζονται με σύμβαση σε τρίτο μέρος.

4η δραστηριότητα

ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

α) Κύριοι κίνδυνοι:

- Κίνδυνος ανάπτυξης βακτηρίων που καθιστούν τα τρόφιμα δηλητηριώδη
- Σχηματισμός τοξινών λόγω βακτηρίων που καθιστούν τα τρόφιμα δηλητηριώδη

β) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Οι «κοινόχρηστοι» χώροι εμπίπτουν εξ ολοκλήρου στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς.

Αναφορικά με τους «κοινόχρηστους» χώρους, κατά γενικό κανόνα, υπάρχουν δύο πιθανές περιπτώσεις:

- Ένα κοινό σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας παρέχεται ως εγκατάσταση από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, οπότε η διοίκηση είναι εξ ολοκλήρου υπεύθυνη γι' αυτό.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων διαθέτουν το δικό τους σύστημα ελέγχου θερμοκρασίας. Στην περίπτωση αυτή, κάθε παράμετρος που σχετίζεται με τους λειτουργικούς χώρους αποτελεί δική τους ευθύνη.

γ) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Η διαρρύθμιση, ο σχεδιασμός, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει να παρέχουν κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία, για τη συντήρηση των τροφίμων σε κατάλληλες θερμοκρασίες. Επιπλέον, πρέπει να σχεδιάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπεται η παρακολούθηση και, στις περιπτώσεις που είναι απαραίτητο, η καταγραφή των εν λόγω θερμοκρασιών.	I.2 (δ)	<p>Τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες κατάλληλες ανάλογα με τον αντίστοιχο τύπο του προϊόντος και σύμφωνα με τους επίσημους κανονισμούς, εφόσον υπάρχουν.</p> <p>Τα συστήματα δημιουργίας ψυχρού κλίματος πρέπει να βαθμονομούνται έτσι ώστε να αποδίδουν αποτελεσματικά αυτές τις θερμοκρασίες, λαμβάνοντας υπόψη το γεγονός ότι οι ενεργειακές απαιτήσεις είναι διαφορετικές για την ψύξη και την κατάψυξη.</p> <p>Σε όλους τους υπό ψύξη ή/και κατάψυξη χώρους πρέπει να εγκατασταθεί μια συσκευή ή ένα σύστημα παρακολούθησης και καταγραφής της θερμοκρασίας, με ενσωματωμένες ειδοποιήσεις (καταγράψιμες, ηχητικές και οπτικές). Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση και την καταγραφή των θερμοκρασιών πρέπει να βαθμονομείται και να ελέγχεται σε τακτική βάση.</p>

5η δραστηριότητα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Μόλυνση των τροφίμων λόγω των ακόλουθων αιτιών:

- Ανεπαρκής ή ακατάλληλος καθαρισμός των λειτουργικών χώρων, των χώρων κοινής χρήσης, του εξοπλισμού κ.λπ.
- Ανεπαρκής σχεδιασμός των λειτουργικών χώρων, γεγονός που καθιστά τον καθαρισμό μη αποτελεσματικό
- Ακατάλληλη χρήση χημικών προϊόντων καθαρισμού και απολύμανσης

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Κοινόχρηστοι χώροι: πλήρης ευθύνη. Αυτό σημαίνει ότι η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να προσδιορίσει τα εξής:

- Σημεία καθαρισμού και απολύμανσης, εσωτερικά και εξωτερικά, ανάλογα με τον τύπο χρήσης.
- Τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης: συχνότητα, ποιότητα.
- Επιλογή υλικού για τη διευκόλυνση του καθαρισμού και της απολύμανσης, εσωτερικά και εξωτερικά.
- Σχεδιασμός λειτουργικών χώρων έτσι ώστε να επιτρέπεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και η απολύμανση.
- Ανιχνευσιμότητα, επιθεώρηση κ.λπ.

Ιδιωτικοί χώροι: Δεν υπάρχει άμεση ευθύνη για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς. Ενδέχεται να υπάρχει ευθύνη από κοινού, ιδιαίτερα ανάλογα με το σχεδιασμό των λειτουργικών χώρων, των μέτρων ελέγχου κ.λπ.

Η τυπική μορφή και το περιεχόμενο ενός χρονοδιαγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης δίδεται στο κεφάλαιο 5 (ανατρέξτε στην ενότητα I.1)

Σε κάθε περίπτωση, είναι σημαντικό να σημειωθεί ότι η έγκριση πρέπει να ληφθεί από την αρμόδια αρχή σχετικά με την επιλογή των χημικών προϊόντων, της χρήσης αυτών και των συνθηκών αποθήκευσής τους.

Η εν λόγω έγκριση αποτελεί μία από τις προϋποθέσεις για την καταχώριση των επιχειρήσεων τροφίμων – συμπεριλαμβανομένης της διοίκησης της χονδρικής αγοράς – σύμφωνα με όσα περιγράφονται στο άρθρο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, ο οποίος καθορίζει συγκεκριμένους υγειονομικούς κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Γενικός καθαρισμός της αγοράς	I.1.	Από όλους τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων απαιτείται να διατηρούν τους λειτουργικούς τους χώρους καθαρούς, με επαρκές επίπεδο απολύμανσης.
Διαρρύθμιση /	I.2 / VI.3	Ισχύει για νέα κτίρια και εργασίες ανακαίνισης ή

σχεδιασμός		αποκατάστασης που διευθετούνται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, όπου πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ο καθαρισμός και η απολύμανση.
Αποθήκευση προϊόντων καθαρισμού και απολύμανσης	I.10	Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται σε σκεύος που κλειδώνει ή σε συγκεκριμένο χώρο αποθήκευσης, μακριά από τους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων. Οι χώροι/εγκαταστάσεις αποθήκευσης για τα προϊόντα και τα υλικά καθαρισμού πρέπει να αναγνωρίζονται με τη βοήθεια κατάλληλης σήμανσης.
Δάπεδο	II.1.α	<p>Αναφέρεται στις ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής τροφίμων</p> <p>. Ισχύει μόνο για νέα, ανακαινισμένα ή αποκατεστημένα κτίρια.</p> <p>Ισχύει επίσης για τους ελέγχους.</p>
Τοίχοι	II.1.β	
Οροφές	II.1.γ	
Θύρες	II.1.δ	
Παράθυρα	II.1.ε	
Επιφάνειες	II.1.στ	
Εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού	II.2	Κατά γενικό κανόνα, δεν αφορούν τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, εκτός από ορισμένες περιπτώσεις νέων, ανακαινισμένων ή αποκατεστημένων κτιρίων.
Είδη, σύνδεσμοι και εξοπλισμοί	V. 1, 2, 3	Κατά γενικό κανόνα, δεν αφορούν τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς.
Δοχεία απορριμμάτων τροφίμων	VI.2	Αναφέρεται στις απαιτήσεις για τα δοχεία υπολειμμάτων τροφίμων, μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων δοχείων απορριμμάτων. Οι ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς είναι σημαντικές σε αυτό το επίπεδο.
Νεροχύτες, νιπτήρες πλύσης και άλλες βοηθητικές εγκαταστάσεις	II.3	Αναφέρεται στις απαιτήσεις για όλους τους νεροχύτες και τις άλλες βοηθητικές εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται για την πλύση των τροφίμων, προκειμένου να διατηρούνται καθαρά και απολυμασμένα. Οι ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς ισχύουν μόνο για τους κοινόχρηστους χώρους.

6η δραστηριότητα

ΑΕΡΙΣΜΟΣ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Ο κίνδυνος για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι η μόλυνση των τροφίμων ή του προσωπικού λόγω ανεπαρκούς αερισμού.

Στην έννοια του «αερισμού» περιλαμβάνονται τα εξής:

- Μηχανικός / μη μηχανικός αερισμός
- Αέρας περιβάλλοντος / ψύξης / κατάψυξης / θέρμανσης
- Φιλτραρισμένος / μη φιλτραρισμένος αέρας
- Κοινόχρηστοι / ιδιωτικοί χώροι
- Καταλληλότητα εξοπλισμού (για συγκεκριμένο σκοπό)
- Συντήρηση
- Συμπύκνωση ατμών
- Υγρά συμπιεστών
- Σωλήνες, φίλτρα κ.λπ.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Στις ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς μπορεί να περιλαμβάνονται τα εξής:

- Σχεδιασμός για τους κοινόχρηστους χώρους (νέα κατασκευή, ανακαίνιση ή αποκατάσταση) και τους ιδιωτικούς χώρους (όταν είναι υπεύθυνη για τον σχεδιασμό ή/και το κτίσιμο).
- Λειτουργία, έλεγχος, επιθεωρήσεις.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Διαρρύθμιση και σχεδιασμός των εγκαταστάσεων	I.2 (α), I.2 (γ) και I.2 (δ)	Όταν βρίσκεται υπό τον έλεγχο της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, ο σχεδιασμός της παροχής αέρα πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους κανονισμούς. Τα φίλτρα και άλλα μέρη του συστήματος πρέπει να είναι προσπελάσιμα για λόγους συντήρησης.
Λειτουργία αερισμού, παροχή αέρα	I.5	Όταν παρέχεται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, ο αερισμός, ο κλιματισμός ή η ψύξη πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να τηρείται αρχείο των καταγραφών.
Αερισμός υγειονομικών εγκαταστάσεων	I.6	Ο σχεδιασμός πρέπει να είναι επαρκής.

7η δραστηριότητα

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Φυσική ή μικροβιολογική μόλυνση των τροφίμων λόγω ακατάλληλων εγκαταστάσεων φωτισμού ή/και ανεπαρκούς συντήρησης.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Στις ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς μπορεί να περιλαμβάνονται τα εξής:

- Σχεδιασμός για τους κοινόχρηστους χώρους (νέα κατασκευή, ανακαίνιση ή αποκατάσταση) και τους ιδιωτικούς χώρους, όταν είναι υπεύθυνη για τον σχεδιασμό ή/και το κτίσιμο (χωροθέτηση, επίπεδο φωτισμού, τύπος φωτιστικών κ.λπ.).
- Καθαρισμός.
- Συντήρηση.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Επαρκής φυσικός φωτισμός Επαρκής τεχνητός φωτισμός Φυσικός ή/και τεχνητός φωτισμός	I.7	<p>Όλα τα παράθυρα που βρίσκονται στους χώρους, εντός των οποίων γίνεται χειρισμός τροφίμων και τα οποία είναι δυνατό να ανοιχτούν, πρέπει να προστατεύονται από δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα.</p> <p>Στις περιπτώσεις χειρισμού ακάλυπτων τροφίμων, τα φώτα πρέπει να είναι καλυμμένα για να αποτρέπεται η μόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση βλάβης του φωτιστικού, αλλά και για να διευκολύνεται ο καθαρισμός.</p> <p>Ορισμένα παραδείγματα σε επίπεδο σχεδιασμού:</p> <ul style="list-style-type: none">• Πρέπει να παρέχονται φωτιστικά με λαμπτήρες φθορισμού είτε με διατάξεις διάχυσης φωτός είτε με προστατευμένους σωλήνες.• Τα φωτιστικά πρέπει να τοποθετούνται χωνευτά, εφόσον είναι δυνατό, και να μην αναρτώνται σε κρεμαστές αλυσίδες.• Τα καλώδια πρέπει να καλύπτονται εντός των τοίχων ή της οροφής. <p>Οι συνθήκες καθαρισμού πρέπει να καθοριστούν με</p>

		<p>ακρίβεια και να επιθεωρούνται στους κοινόχρηστους χώρους.</p> <p>Σε κάθε περίπτωση, ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέψει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων και τον αποτελεσματικό καθαρισμό.</p>
--	--	---

8η δραστηριότητα

ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΚΑΙ ΕΥΘΥΝΕΣ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Ο κίνδυνος για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι η μόλυνση των τροφίμων λόγω παροχής ανεπαρκών υπηρεσιών στις επιχειρήσεις.

Στην έννοια των «υπηρεσιών» περιλαμβάνονται τα εξής:

- Ηλεκτρικό ρεύμα
- Αέριο
- Νερό (ζεστό και κρύο, πάγος, πόσιμο και μη, για καθαρισμό, για πυρόσβεση, ψύξη, ψεκαστές πυρόσβεσης κ.λπ.)
- Αποχέτευση (σχεδιασμός, συντήρηση)
- Αποχετευτικό δίκτυο (σχεδιασμός, συντήρηση)

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Παρόλο που μπορεί να υποτεθεί ότι το πόσιμο νερό παρέχεται από εταιρείες ύδρευσης, πρέπει να δοθεί προσοχή στην επαρκή τροφοδοσία που θα ταιριάζει με την αντίστοιχη λειτουργία.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Διαρρύθμιση και σχεδιασμός των εγκαταστάσεων	I.2 (γ)	Ο σχεδιασμός της παροχής νερού, όταν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, πρέπει να διασφαλίζει επαρκή ποσότητα νερού για κάθε χρήση, καθώς και πόσιμο, για όλες τις εργασίες που έχουν άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα.
Αποχέτευση	I.8	Οι εγκαταστάσεις αποχέτευσης πρέπει να σχεδιάζονται, να κατασκευάζονται, να συντηρούνται και να καθαρίζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.
Νερό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σκευών εργασίας	II.2	Πρέπει να είναι πόσιμο και να υποβάλλεται σε τακτικό έλεγχο και επιθεώρηση. Κατά γενικό κανόνα, αποτελεί ευθύνη των επιχειρήσεων.
Νερό για το ξέπλυμα των τροφίμων	II.3	Πρέπει να είναι πόσιμο και να υποβάλλεται σε τακτικό έλεγχο και επιθεώρηση. Κατά γενικό κανόνα, αποτελεί ευθύνη των επιχειρήσεων.
Παροχή νερού	VII.1	Είναι ορθή η πρακτική της διασφάλισης επαρκούς τροφοδοσίας πόσιμου νερού, για παράδειγμα φροντίζοντας η ποιότητα του νερού να ελέγχεται σε

		ετήσια βάση από εγκεκριμένο εργαστήριο.
Ανακυκλωμένο νερό	VII.3	} Κατά γενικό κανόνα, αποτελεί ευθύνη των επιχειρήσεων.
Πάγος	VII.4	
Ατμός	VII.5	
Μη πόσιμο νερό (έλεγχος πυρκαγιών κ.λπ.)	VII.2	
Θερμική επεξεργασία	VII.6	

9η δραστηριότητα

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Ο μη αποδεκτός κίνδυνος της μόλυνσης τροφίμων λόγω του προσωπικού και τρίτων ατόμων, ιδίως όταν πάσχουν από ασθένειες ή μολυσμένα τραύματα, δερματικές νόσους κ.λπ.

Στα θέματα της ατομικής υγιεινής περιλαμβάνονται τα εξής: τουαλέτες, νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών, νεροχύτες, ντους, βεστίαρια, ρουχισμός, κοσμήματα κ.λπ.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Οι ευθύνες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς περιορίζονται μόνο στους κοινόχρηστους χώρους (ιδίως για τις τουαλέτες).

Μπορεί, επίσης, να περιλαμβάνουν τον σχεδιασμό ή/και το κτίσιμο (νέες κατασκευές και ανακαινίσεις ή αποκαταστάσεις), τον καθαρισμό, τη συντήρηση, τον έλεγχο, την επιθεώρηση κ.λπ.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Ατομική καθαριότητα και προστατευτικός ρουχισμός	VIII. 1	Πολιτική υγιεινής για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς σχετικά με την καθαριότητα και την ατομική υγιεινή των εργαζομένων.
Ασθένειες και μολυσμένα τραύματα των εργαζομένων	VIII.2	Πολιτική της διοίκησης της χονδρικής αγοράς σχετικά με την αναφορά οποιασδήποτε νόσου ή προβλήματος που ενδέχεται να μεταδοθεί.
Σχεδιασμός και διαρρύθμιση των εγκαταστάσεων	I.2 (γ)	Όταν αποτελούν ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση των εγκαταστάσεων πρέπει να πραγματοποιούνται σύμφωνα με τον κανονισμό (παραδείγματος χάρη, για την αποφυγή διασταυρούμενης μόλυνσης).
Αριθμός, θέση των νιπτήρων πλύσης, τουαλέτες...	I.3, I.4	Ο αριθμός και η θέση των νιπτήρων πλύσης πρέπει να καθορίζεται κατά το κτίσιμο, την ανακαίνιση ή την αποκατάσταση, λαμβάνοντας υπόψη τον αριθμό ατόμων του προσωπικού, τη διαρρύθμιση των λειτουργικών χώρων, τον τύπο των τροφίμων κ.λπ.
Παροχή ζεστού νερού στους νιπτήρες πλύσης	I.4	Η θερμοκρασία του νερού είναι σημαντική (επαρκής για τη χρήση και την αποφυγή μόλυνσης των σωλήνων).
Αποδυτήρια διαθέσιμα για το προσωπικό	I.9	Ξεχωριστοί χώροι κυκλοφορίας του προσωπικού ανάμεσα στο δρόμο και τους χώρους/εγκαταστάσεις. Προστατευτικός ρουχισμός (τρόφιμα ζωικής προέλευσης).

10η δραστηριότητα

ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Συσσώρευση απορριμμάτων και μόλυνση των τροφίμων.

Η διάθεση απορριμμάτων περιλαμβάνει τα απορρίμματα τροφίμων, τα εδάδιμα υποπροϊόντα και άλλα απορρίμματα.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς δεν ευθύνεται άμεσα για τα απορρίμματα των τροφίμων ή άλλα υπολείμματα που διατηρούνται σε ιδιωτικούς λειτουργικούς χώρους. Ωστόσο, κατά γενικό κανόνα αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς η παροχή εγκαταστάσεων για την απομάκρυνση των απορριμμάτων των τροφίμων και άλλων απορριμμάτων.

Για άλλα απορρίμματα, εκτός από τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να καθορίσει το βαθμό των ευθυνών της στις επιχειρήσεις τροφίμων που υπάρχουν στην τοποθεσία:

- Τρόπος συλλογής των απορριμμάτων (ανάλογα με τον τύπο των απορριμμάτων: ζωικά, φυτικά και άλλα, στερεά και υγρά κ.λπ.).
- Τύπος δοχείων που θα χρησιμοποιούνται.
- Καθαρισμός και απολύμανση.
- Οργάνωση της αποκομιδής απορριμμάτων (μέθοδος αποκομιδής, συχνότητα, ώρες).
- Επιμερισμός του κόστους.

Σε κάθε περίπτωση, τα υπολείμματα ή/και τα απορρίμματα δεν πρέπει να αποθηκεύονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποτελούν πόλο έλξης παρασίτων.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Αποκομιδή απορριμμάτων	VI.1	Τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης αποτελούν κατά γενικό κανόνα ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων που δραστηριοποιούνται στην τοποθεσία και απαιτούν εξειδικευμένες εταιρείες.
Τύποι δοχείων και εκκένωση απορριμμάτων τροφίμων	VI.2 (1)	Πρέπει να υπάρχουν διαφορετικά δοχεία για τους διάφορους τύπους προϊόντων, πρέπει να μπορούν να πλένονται και να είναι σε καλή κατάσταση.
Χώροι αποθήκευσης κάδων: σχεδιασμός και διαχείριση	VI.3	Η διαχείριση, ο καθαρισμός και η λειτουργία πρέπει να είναι οργανωμένα κατάλληλα.
Περιβαλλοντικοί	VI.4	Περιορισμός του κινδύνου για το περιβάλλον

περιορισμοί		(ανακύκλωση χαρτονένιων κουτιών, ξύλινων κουτιών και παλετών, κομπόστα). Ειδική επεξεργασία των υγρών αποβλήτων.
-------------	--	---

(1) Ανατρέξτε στον Κανονισμό (ΕΚ) με αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ης Οκτωβρίου 2002, ο οποίος καθορίζει υγειονομικούς κανόνες σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

11η δραστηριότητα

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΣΙΤΩΝ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Πολλαπλασιασμός παρασίτων με παρεπόμενα προβλήματα υγιεινής και μόλυνση τροφίμων.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Περιορίζεται στους κοινόχρηστους χώρους.

Ενδεχόμενος έλεγχος και παρακολούθηση στους ιδιωτικούς χώρους.

Ο τύπος καταπολέμησης παρασίτων, η συχνότητα και η παρακολούθηση πρέπει να καθοριστούν με σαφήνεια.

c) Παραπομπή στον κανονισμό της ΕΕ και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Διαρρύθμιση και σχεδιασμός των εγκαταστάσεων	I.2 (γ)	Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να καταρτίσει ένα γενικό σχέδιο για ολόκληρη τη χονδρική αγορά για την καταπολέμηση των παρασίτων, στο οποίο θα συμπεριλαμβάνονται όλες οι κοινόχρηστες ζώνες που εμπίπτουν στο πεδίο ευθύνης της.
Διαχείριση απορριμμάτων	VI.3	Σε κάθε περίπτωση, τα υπολείμματα ή/και τα απορρίμματα δεν πρέπει να αποθηκεύονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποτελούν πόλο έλξης παρασίτων. Το σχέδιο πρέπει να καλύπτει τη γενική καθαριότητα της αγοράς (απορρίμματα τροφίμων καθώς και άλλα απορρίμματα).

Χρήσιμη συμβουλή:

Παρόλο που η οντότητα που είναι υπεύθυνη για την καταπολέμηση των παρασίτων είναι διαφορετική για τους κοινόχρηστους και τους ιδιωτικούς χώρους, κατά γενικό κανόνα συνιστάται να υπάρχει ένα κοινό χρονοδιάγραμμα για την αγορά.

Ένα χρονοδιάγραμμα τέτοιου είδους αποτρέπει τη μεταφορά των παρασίτων από μια ελεγχόμενη ζώνη σε μία μη ελεγχόμενη ζώνη και καθιστά πιο αποτελεσματικά τα μέτρα που λαμβάνονται ενάντια στην εισβολή των παρασίτων.

12η δραστηριότητα

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

a) Κύριοι κίνδυνοι:

Παραβίαση υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων λόγω ανεπαρκώς εκπαιδευμένου προσωπικού.
Κίνδυνοι ατομικής υγιεινής που οδηγούν σε μόλυνση των τροφίμων.

b) Ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Το προσωπικό που ανήκει στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς ή στους συμβαλλόμενους εκπροσώπους της δεν πρέπει να ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων. Ως εκ τούτου, οι εν λόγω νομικές απαιτήσεις δεν ισχύουν άμεσα για αυτά τα πρόσωπα.

Ωστόσο, πρέπει να λαμβάνουν υπόψη το γεγονός ότι εργάζονται σε χώρους με φρέσκα προϊόντα και ότι οι ενέργειές τους ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων. Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να λαμβάνουν οδηγίες για την υγιεινή που σχετίζονται ειδικά τις δραστηριότητές τους και, ιδίως, για τους κινδύνους που αφορούν τα τρόφιμα και τα μέτρα ελέγχου που προσδιορίζονται από την ανάλυση κινδύνων.

c) Παραπομπή στον κανονισμό και σχόλια

Κεφαλίδα	Κανονισμός ΕΕ αριθ. 852/2004	Σχόλια και απαιτήσεις για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς
Εκπαίδευση όλων όσοι διαχειρίζονται τρόφιμα, σε θέματα υγιεινής τροφίμων	XII	Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να λαμβάνουν οδηγίες υγιεινής που έχουν σχέση ειδικά με τις δραστηριότητές τους.

V – Λεπτομερής οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής

Αυτό το τμήμα του οδηγού για τις ορθές πρακτικές υγιεινής εξετάζει λεπτομερώς 7 θέματα, καθένα από τα οποία αναφέρεται σε συγκεκριμένο κεφάλαιο εντός του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 της 29ης Απριλίου 2004.

Τα συγκεκριμένα 7 κεφάλαια έχουν αναπτυχθεί λεπτομερώς επειδή παρουσιάζουν άμεσο ενδιαφέρον για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς.

- Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των εξωτερικών χώρων (κεφάλαιο I)
- Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων (κεφάλαιο II)
- Απαιτήσεις σχετικά με τον εξοπλισμό (κεφάλαιο V)
- Απορρίμματα τροφίμων (κεφάλαιο VI)
- Παροχή νερού (κεφάλαιο VII)
- Ατομική υγιεινή (κεφάλαιο VIII)
- Εκπαίδευση (κεφάλαιο XII)

ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

Ο παρών οδηγός καταρτίστηκε σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων και, όπου ισχύει, με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004, ο οποίος καθορίζει συγκεκριμένους υγειονομικούς κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων. Σκοπός του είναι να παράσχει έναν οδηγό συμμόρφωσης με τη νομοθεσία για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς στο πλαίσιο της σχέσης της με τις επιχειρήσεις τροφίμων που λειτουργούν στην τοποθεσία, ανεξάρτητα από το εάν είναι έμποροι τροφίμων ή εταιρείες που ασχολούνται με την παρασκευή και την επεξεργασία τροφίμων.

Τα διάφορα κεφάλαια του παρόντος οδηγού παραπέμπουν στο παράρτημα ΙΙ του κανονισμού αριθ. 852/2004 Γενικές απαιτήσεις υγιεινής για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων (εκτός από την πρωτογενή παραγωγή), το οποίο περιέχει ΧΙΙ κεφάλαια. Ωστόσο, στον παρόντα οδηγό έχουν αναπτυχθεί μόνο τα κεφάλαια που παρουσιάζουν άμεσο ενδιαφέρον για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι: ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p>1. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση</p>	<p>Όλοι οι χώροι πρέπει να τεθούν υπό την ευθύνη συγκεκριμένης επιχείρησης τροφίμων, ανεξάρτητα εάν πρόκειται για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς ή για άλλη επιχείρηση τροφίμων. Δεν είναι δυνατό να υπάρχει χώρος που να μην βρίσκεται υπό την ευθύνη μιας επιχείρησης τροφίμων.</p> <p>Όταν δύο ή περισσότερες επιχειρήσεις τροφίμων χρησιμοποιούν τον ίδιο χώρο, μία από τις δύο πρέπει να είναι υπεύθυνη για το χώρο. Οι κανονισμοί για τη χονδρική αγορά ή/και οι συμβάσεις ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και τις επιχειρήσεις τροφίμων καθορίζουν τις αντίστοιχες ευθύνες εντός των χώρων τροφίμων.</p> <p>Όλα τα τμήματα των χώρων τροφίμων (δάπεδα, τοίχοι, οροφές, φωτιστικά, συστήματα αερισμού, σταθερός εξοπλισμός, νεροχύτες, νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών και τουαλέτες) πρέπει να είναι εμφανώς καθαρά και σε καλή κατάσταση.</p>	<p>Συνιστάται ιδιαίτερα να τεθούν σε εφαρμογή χρονοδιαγράμματα τακτικού καθαρισμού και απολύμανσης, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι όλα τα τμήματα των λειτουργικών χώρων και του εξοπλισμού καθαρίζονται αποτελεσματικά και αποδοτικά σε τακτική βάση.</p> <p>Το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης, ανεξαρτήτως εάν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς ή τρίτου μέρους βάσει σύμβασης, πρέπει να υπάρχει σε έγγραφη μορφή και να περιλαμβάνει τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Χώρος</u>: σαφείς ορισμοί των χώρων προς καθαρισμό/απολύμανση, των μεθόδων που θα χρησιμοποιούνται, των προκαθορισμένων προτύπων και τυχόν προφυλάξεων υγείας και ασφάλειας που απαιτούνται για καθένα από αυτά. - <u>Συχνότητα και διάρκεια</u> της διαδικασίας καθαρισμού / απολύμανσης, ανάλογα με τον κίνδυνο, για κάθε καθορισμένο χώρο. - <u>Προϊόν και υλικά που θα χρησιμοποιούνται</u> σε κάθε καθορισμένο χώρο, συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων χημικής ισχύος, των οδηγιών χρήσης τους και

		<p>της καταλληλότητάς τους για χρήση με τρόφιμα ή πλησίον αυτών.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Επαλήθευση και καταγραφή</u> της συχνότητας εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας του προτύπου καθαρισμού / απολύμανσης σε κάθε χώρο. - <u>Ευθύνες:</u> Καταγραφή του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την πραγματοποίηση καθαρισμού / απολύμανσης και για τον έλεγχο της διαδικασίας. <p>Η διοίκηση πρέπει να ελέγχει και να εγκρίνει το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης (ανατρέξτε στο μοντέλο χρονοδιαγράμματος στο παράρτημα Α) και να ενθαρρύνει το προσωπικό να καθαρίζει αμέσως μετά από κάθε δραστηριότητα.</p>
	<p>Η επιχείρηση τροφίμων, η οποία φέρει την ευθύνη, πρέπει να διασφαλίζει ότι πραγματοποιούνται τακτικές επιθεωρήσεις για τον προσδιορισμό τυχόν δομικών ελαττωμάτων ή κατεστραμμένου εξοπλισμού και να φροντίζει για τη λήψη διορθωτικών μέτρων.</p>	<p>Αποτελεί ορθή πρακτική η αποφυγή διαταραχής στη λειτουργία της επιχείρησης λόγω ελαττωματικού ή κατεστραμμένου εξοπλισμού, χάρη στα σχέδια προγραμματισμένης συντήρησης και αντικατάστασης για τους λειτουργικούς χώρους και τον εξοπλισμό. Τα χρονοδιαγράμματα συντήρησης και αντικατάστασης πρέπει να βασίζονται στην ποιότητα των υλικών, την κατασκευή, την πιθανή χρήση και τη φθορά. Οι λειτουργικοί χώροι και ο εξοπλισμός πρέπει να βρίσκονται σε καλή κατάσταση, να λειτουργούν αποδοτικά, να είναι ασφαλείς και να είναι δυνατό να καθαριστούν.</p>
<p>2. Η διαρρύθμιση, ο σχεδιασμός, η</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να λαμβάνει υπόψη</p>	

<p>κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:</p>	<p>συγκεκριμένες απαιτήσεις που αντιστοιχούν στον τύπο των επιχειρήσεων τροφίμων που εμπλέκονται, όσον αφορά τόσο στα προϊόντα όσο και στις αντίστοιχες ποσότητες.</p>	
<p>(a) Να επιτρέπουν την επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή/και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο τη μόλυνση από αιωρήματα και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών.</p>	<p>Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή πρέπει να λαμβάνουν υπόψη το είδος καθαρισμού που είναι κατάλληλο για το χώρο. Η διαρρύθμιση και ο σχεδιασμός των χώρων τροφίμων πρέπει να επιτρέπει την πρόσβαση για καθαρισμό σε όλα τα σημεία των χώρων. Ο σχεδιασμός, η κατασκευή και το φινιρίσμα των επιφανειών εντός των χώρων τροφίμων καθορίζουν το βαθμό ευκολίας του καθαρισμού τους.</p> <p>Είναι ουσιαστικής σημασίας να επιλέγονται τα σωστά υλικά για όλα τα φινιρίσματα των οροφών, των τοίχων και των δαπέδων, ενώ η τοποθέτηση ή η εφαρμογή πρέπει να πραγματοποιηθεί με τον ενδεδειγμένο τρόπο.</p> <p>Ο αερισμός, ο κλιματισμός ή η ψύξη πρέπει να ελέγχονται τακτικά και να τηρείται αρχείο των καταγραφών.</p> <p>Η ροή αερισμού, κλιματισμού ή ψύξης πρέπει να είναι ανάλογη των διαστάσεων των χώρων και του όγκου των τροφίμων που διαχειρίζεται ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων.</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς ή/και οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να διασφαλίζουν ότι υφίστανται κατάλληλα συστήματα και προφυλάξεις προκειμένου να αποτρέπονται ανεπιθύμητες χημικές αντιδράσεις ανάμεσα στα προϊόντα καθαρισμού ή/και τα υλικά κατασκευής.</p> <p>Πρέπει να υπάρχει σαφής διαχωρισμός ανάμεσα στις καθαρές και τις μη καθαρές διεργασίες προκειμένου να ελαττωθεί η διασταυρούμενη μόλυνση.</p> <p>Τα χρώματα και τα υλικά πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση με τρόφιμα.</p>
<p>(b) Να είναι τέτοια ώστε να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υδρατμών ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.</p>	<p>Η εσωτερική διαρρύθμιση των λειτουργικών χώρων πρέπει να αποτρέπει τη συσσώρευση ρύπων σε σημεία που δεν είναι προσπελάσιμα για καθαρισμό. Τα ήδη υφιστάμενα κτίρια πρέπει να συντηρούνται καταλλήλως, π.χ. να ελαχιστοποιούνται τα περβάζια. Τα υλικά κατασκευής δεν πρέπει να περιέχουν ουσίες που μπορεί να προσθέσουν, άμεσα ή έμμεσα, τοξικά υλικά στα τρόφιμα.</p> <p>Κατά το σχεδιασμό και την κατασκευή, ιδίως επιφανειών μεγάλης</p>	<p>Οι αρμοί των τοίχων και των δαπέδων πρέπει να είναι καλυμμένοι (με κοίλα καλουπάκια) για να διευκολύνεται ο καθαρισμός σε βάθος. Κατά την ανακαίνιση ή την αποκατάσταση, όλα τα περβάζια πρέπει να καλύπτονται, εφόσον είναι δυνατό.</p> <p>Οι λειτουργικοί χώροι πρέπει να επιθεωρούνται τακτικά για διαρροές, χαλαρούς συνδέσμους</p>

κλίσης, πρέπει να αποφεύγονται τα φινιρίσματα που μπορεί να έχουν ως αποτέλεσμα την πτώση σωματιδίων όπως αποκολλήσεις βαφής, σοβάδες και συναφή.

Η κατασκευή, η διαρρύθμιση και οι διαστάσεις των λειτουργικών χώρων πρέπει να σχεδιάζονται λαμβάνοντας υπόψη τον τύπο του συστήματος αέρα που πρόκειται να εγκατασταθεί, π.χ. κλιματισμός, αερισμός ή ψύξη, προκειμένου να αποφεύγεται η συσσώρευση υδρατμών.

κ.λπ. προκειμένου να μειώνονται οι πιθανότητες συσσώρευσης παρασίτων. Η χρήση τοίχων με κοιλότητες πρέπει να αποφεύγεται επειδή παρέχουν χώρο για συσσώρευση παρασίτων. Πρέπει να διασφαλίζεται ότι αυτά τα σημεία ελέγχονται από τον ανάδοχο που είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο των παρασίτων.

Σε χώρους, στους οποίους σχηματίζονται ατμοί και υγρασία, πρέπει να εγκαθίστανται και να μονώνονται επιφάνειες, όπως οι οροφές, προκειμένου να ελαχιστοποιείται ο σχηματισμός σταγονιδίων υδρατμών. Οι βαμμένες επιφάνειες πρέπει να είναι ποιότητας κατάλληλης για τρόφιμα. Ο εξοπλισμός τροφίμων, οι επιφάνειες εργασίας, οι σύνδεσμοι και τα υλικά συνήθως αποτελούν ιδιοκτησία του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων και, ως εκ τούτου, εμπίπτουν στην αποκλειστική του ευθύνη.

(c) Να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και, ιδίως, της καταπολέμησης των παρασίτων.

Στους περισσότερους χώρους τροφίμων διεξάγονται διάφορες δραστηριότητες, όπως καθαρισμός, αποθήκευση, παρασκευή και διάθεση απορριμμάτων. Πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος στους χώρους τροφίμων προκειμένου να είναι δυνατός ο διαχωρισμός των καθαρών από τις «μη καθαρές» διεργασίες και η παρασκευή τροφίμων με χαμηλό και υψηλό κίνδυνο.

Πρέπει να καθοριστεί ένα ειδικό μέρος για τη διατήρηση των υλικών συσκευασίας μακριά από τα σημεία όπου παρασκευάζονται τα τρόφιμα.

Το παρεχόμενο νερό, όταν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, πρέπει να είναι πόσιμο για όλες τις εργασίες που έχουν άμεση σχέση με τα τρόφιμα.

Ο αερισμός πρέπει να είναι κατάλληλος και αποτελεσματικός, ενώ πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε ο μολυσμένος αέρας (π.χ. από τις τουαλέτες ή τους χώρους αποθήκευσης των κάδων) να μη μεταφέρεται στους χώρους τροφίμων. Τα φίλτρα και άλλα μέρη του συστήματος πρέπει να είναι προσπελάσιμα είτε απευθείας είτε μέσω πινάκων πρόσβασης.

Τα φίλτρα πρέπει να συντηρούνται και να καθαρίζονται. Στους χώρους τροφίμων πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα αερισμού.

Πρέπει να παρέχονται εγκαταστάσεις για τη σωστή υγιεινή του προσωπικού (ανατρέξτε στα σημεία 3 και 9).

Οι χώροι πρέπει να έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να αποτρέπουν την πρόσβαση σε παράσιτα και τη συσσώρευση αυτών. Οι θύρες, τα

Η σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και την επιχείρηση τροφίμων πρέπει να καθορίζει ποιος είναι ο υπεύθυνος για τη συντήρηση και τον καθαρισμό του συστήματος παροχής αέρα (κοινόχρηστα ή/και ιδιωτικά τμήματα).

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να χρησιμοποιούν κάθε δυνατό αμυντικό μέτρο ενάντια στα παράσιτα μέσα στους χώρους (δολώματα, ηλεκτρικά συστήματα εξολόθρευσης κ.λπ.).

Οι χώροι και ο εξοπλισμός πρέπει να σχεδιάζονται, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται με σκοπό τον έλεγχο του κινδύνου μόλυνσης των προϊόντων και πρέπει να συμμορφώνονται με κάθε σχετική νομοθεσία. Σε κάθε περίπτωση που οι εξωτερικές θύρες των χώρων χειρισμού, μεταποίησης, συσκευασίας και αποθήκευσης πρώτων υλών διατηρούνται ανοιχτές, πρέπει να λαμβάνονται κατάλληλες προφυλάξεις για να αποτρέπεται η είσοδος των παρασίτων.

Η διαρρύθμιση των παγίδων πρέπει να καταγράφεται. Οι θέσεις όλων των μέτρων καταπολέμησης των παρασίτων πρέπει να προσδιορίζονται σε ένα σχέδιο/διάγραμμα της τοποθεσίας.

	<p>παραθυρόφυλλα και τυχόν άλλα ανοίγματα πρέπει να είναι τέτοιου τύπου ώστε να εφαρμόζουν καλά.</p> <p>Όλα τα παράθυρα που βρίσκονται στους χώρους, εντός των οποίων γίνεται χειρισμός τροφίμων και τα οποία είναι δυνατό να ανοιχτούν, πρέπει να προστατεύονται με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα.</p> <p>Επιπλέον, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να καταρτίσει ένα γενικό σχέδιο για την καταπολέμηση των παρασίτων για όλους τους κοινόχρηστους χώρους εντός της αγοράς, για τους οποίους είναι υπεύθυνη. Το σχέδιο αυτό πρέπει, επίσης, να λαμβάνει υπόψη τη γενική καθαριότητα της αγοράς (απορρίμματα τροφίμων καθώς και άλλα απορρίμματα). Κάθε τέτοιο σχέδιο μαζί με τα σχετικά σχεδιαγράμματα, πρέπει να έχει ως στόχο την καταγραφή ευθυνών για τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων.</p>	<p>Οι επιθεωρήσεις πρέπει να καταγράφονται.</p> <p>Εάν η καταπολέμηση παρασίτων δοθεί με σύμβαση σε τρίτο μέρος, είναι σημαντικό η σύμβαση να ενσωματώνει τις προαναφερθείσες απαιτήσεις.</p> <p>Η εκπαίδευση του προσωπικού πρέπει να περιλαμβάνει την αναγνώριση των συνηθισμένων παρασίτων και τις ενδείξεις εισβολής παρασίτων.</p>
<p>(d) Όταν είναι αναγκαίο, να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα, για τη συντήρηση των τροφίμων σε κατάλληλη θερμοκρασία και πρέπει να σχεδιάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπεται η παρακολούθηση και, στις περιπτώσεις που είναι απαραίτητο, η καταγραφή των θερμοκρασιών αυτών.</p>	<p>Όταν ο σχεδιασμός και η κατασκευή των χώρων αποθήκευσης, των θαλάμων κατάψυξης και των καταψυκτών εμπίπτουν στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, πρέπει να είναι δυνατό να διατηρούν τα τρόφιμα σε θερμοκρασία κατάλληλη για το προϊόν και σύμφωνα με τους επίσημους κανονισμούς, εφόσον υπάρχουν.</p> <p>Ο σχεδιασμός και η κατασκευή των χώρων παρασκευής τροφίμων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να αποτρέπεται ο σχηματισμός υπερβολικής θερμοκρασίας.</p> <p>Σε όλους τους υπό ψύξη χώρους, συμπεριλαμβανομένων των εφεδρικών ψυκτών και καταψυκτών, πρέπει να εγκατασταθεί μια αυτόματη διάταξη ή ένα αυτόματο σύστημα παρακολούθησης και καταγραφής της θερμοκρασίας, με ενσωματωμένες ειδοποιήσεις (καταγράψιμες, ηχητικές και οπτικές). Ο εξοπλισμός που</p>	<p>Η σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και την επιχείρηση τροφίμων πρέπει να καθορίζει ποιος είναι ο αρμόδιος, στην ευθύνη του οποίου εμπίπτει η παρακολούθηση, η καταγραφή και η συντήρηση αυτών των εγκαταστάσεων.</p> <p>Πρέπει να γίνεται διάκριση μεταξύ των κοινόχρηστων και των ιδιωτικών χώρων.</p>

	<p>χρησιμοποιείται για την παρακολούθηση και την καταγραφή των θερμοκρασιών πρέπει να βαθμονομείται και να ελέγχεται σε τακτική βάση.</p>	
<p>3. Πρέπει να υπάρχει διαθέσιμος επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων με καζανάκι, τα οποία να είναι συνδεδεμένα σε κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν απευθείας σε χώρους, στους οποίους γίνεται χειρισμός τροφίμων.</p>	<p>Πρέπει να υπάρχει ένας ενδιάμεσος χώρος ανάμεσα στην τουαλέτα και σε κάθε χώρο όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.</p> <p>Οι τουαλέτες πρέπει να είναι συνδεδεμένες σε αποχετευτικό σύστημα μέσω κατάλληλου σιφονιού. Οι τουαλέτες (είτε συνηθισμένες λεκάνες είτε απλοί ουρητήρες) δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας σε χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.</p> <p>Στις επιχειρήσεις που δέχονται μεγάλο αριθμό επισκέψεων πελατών επιτόπου, συνιστάται να υπάρχουν ξεχωριστές τουαλέτες για τους πελάτες και όχι αυτές που χρησιμοποιούνται από τους εργαζομένους.</p>	<p>Κοντά σε κάθε τουαλέτα που χρησιμοποιείται από άτομα που χειρίζονται τα τρόφιμα, πρέπει να τοποθετούνται σε κατάλληλα σημεία πινακίδες που να ενημερώνουν τους χρήστες ότι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους μετά τη χρήση της τουαλέτας.</p> <p>Κατά γενικό κανόνα, η επιχείρηση τροφίμων είναι υπεύθυνη για το τμήμα της αποχέτευσης που βρίσκεται εντός των ιδιωτικών της χώρων. Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι συνήθως υπεύθυνη για την αποχέτευση εκτός των ιδιωτικών χώρων, έως τα σημεία σύνδεσης με το σύστημα των τοπικών αρχών ή το δημόσιο σύστημα αποχέτευσης. Οι ευθύνες αυτές πρέπει να καθορίζονται στις συμβάσεις.</p> <p>Και στις δύο περιπτώσεις, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να διασφαλίζεται ότι ολόκληρο το σύστημα λειτουργεί στην εντέλεια.</p>
<p>4. Πρέπει να υπάρχει διαθέσιμος επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία, που να προορίζονται για το πλύσιμο των χεριών. Οι</p>	<p>Κάθε μέλος του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να έχει πρόσβαση οποιαδήποτε στιγμή σε έναν νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών.</p> <p>Εάν το προσωπικό δεν είναι δυνατό να εγκαταλείψει το χώρο για</p>	<p>Η σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να καθορίζει ποιος είναι ο υπεύθυνος για τον καθαρισμό και τη συντήρηση των διαφόρων διαθέσιμων νιπτήρων στους</p>

<p>νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και για το υγιεινό τους στέγνωμα. Εφόσον είναι απαραίτητο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι διαφορετικές από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.</p>	<p>να πλύνει τα χέρια του, οι νιπτήρες πρέπει να παρέχονται απευθείας στους χώρους αυτούς.</p> <p>Ο αριθμός και οι θέσεις των νιπτήρων πρέπει να προσδιορίζονται λαμβάνοντας υπόψη τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τον αριθμό των μελών του προσωπικού που εργάζεται στις διάφορες επιχειρήσεις τροφίμων (π.χ. 1 νιπτήρας για 7 άτομα προσωπικού). - Τη διαρρύθμιση των λειτουργικών χώρων. - Τον τύπο των τροφίμων. - Το βαθμό χειρισμού των τροφίμων. <p>Οι νιπτήρες πρέπει να βρίσκονται κοντά στις εγκαταστάσεις τουαλέτας και σε στρατηγικά σημεία των λειτουργικών χώρων, ούτως ώστε κάθε εργαζόμενος να μπορεί να έχει άνετα πρόσβαση σε αυτούς. Οι νιπτήρες πρέπει κατά προτίμηση να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. Στις περιπτώσεις ύπαρξης μη αποδεκτού κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι διαφορετικές από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.</p> <p>Οι νιπτήρες πρέπει να παρέχονται στην είσοδο κάθε χώρου παρασκευής τροφίμων.</p> <p>Πρόσθετες εγκαταστάσεις μπορούν επίσης να τοποθετηθούν στις αποβάθρες φόρτωσης και διεκπεραίωσης.</p> <p>Μια απλή βρύση με αναμίκτη είναι αποδεκτή, καθώς επίσης και νερό που παρέχεται σε ρυθμιζόμενη θερμοκρασία από παροχή μέσω σωληνώσεων ή από μονάδα θέρμανσης. Ωστόσο, πρέπει να ληφθεί υπόψη το γεγονός ότι το ζεστό νερό στους σωλήνες</p>	<p>ιδιωτικούς και τους κοινόχρηστους χώρους.</p> <p>Πρέπει να αναφέρεται η συχνότητα καθαρισμού.</p> <p>Στα κατάλληλα υλικά για νιπτήρες περιλαμβάνεται ο ανοξείδωτος χάλυβας, τα πλαστικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα και τα κεραμικά. Στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός ακάλυπτων τροφίμων, συνιστάται ιδιαίτερα οι νιπτήρες να παρέχονται εντός των χώρων αυτών και να μη χρησιμοποιούνται κοινόχρηστες εγκαταστάσεις.</p> <p>Κατά γενικό κανόνα, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι υπεύθυνη για την παροχή νερού (ζεστού και κρύου), καθώς για τη γενική ανάλυση της ποιότητας του νερού. Ωστόσο, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να παρακολουθούν και να ελέγχουν το πλύσιμο των χεριών, καθώς είναι δεδομένο ότι εάν δεν τηρούνται οι κανόνες και τα πρότυπα μπορεί να προκύψει ταχύτατα μόλυνση των τροφίμων.</p> <p>Οι επιχειρήσεις τροφίμων είναι κατά γενικό κανόνα υπεύθυνες για στοιχεία όπως:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ο τύπος του χρησιμοποιούμενου σαπουνιού (εάν είναι δυνατό, βακτηριοκτόνο αλλά χωρίς άρωμα, ιδίως σε χώρους παρασκευής τροφίμων). - Κάδοι (κατά προτίμηση, χειριζόμενοι με το πόδι στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται χαρτιά μίας χρήσης).
---	---	--

	<p>υπερβολικά μεγάλου μήκους μπορεί να προκαλέσει μακροπρόθεσμα βακτηριδιακή μόλυνση.</p> <p>Κατά προτίμηση, οι νιπτήρες δεν πρέπει να λειτουργούν χειροκίνητα.</p> <p>Εάν πρέπει να γίνει πλύση εξοπλισμού ή τροφίμων, συνιστάται αυτή να πραγματοποιηθεί σε ειδικούς νιπτήρες, διαφορετικούς από αυτούς που χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο των χεριών. Αυτός ο τύπος ειδικού εξοπλισμού πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά το κτίσιμο, την ανακαίνιση ή την αποκατάσταση.</p>	<p>- Στεγνωτήρια με αέρα ή πετσέτες σε ρολό δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται σε χώρους παρασκευής τροφίμων, επειδή η εγκατάστασή τους ενδέχεται να αποτελέσει πηγή μόλυνσης (για παράδειγμα, κίνδυνος διασποράς μικροβίων μέσω των μετακινήσεων του αέρα για τα στεγνωτήρια). Συνιστάται η χρήση χαρτιού.</p>
<p>5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους προς καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να επιτρέπουν την εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα τμήματα που χρειάζονται καθαρισμό, συντήρηση ή αντικατάσταση.</p>	<p>Πρέπει να παρέχεται φυσικός ή μηχανικός αερισμός προκειμένου να διασφαλίζεται ότι η θερμότητα και η υγρασία δεν συσσωρεύονται σε τέτοια επίπεδα ώστε να μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων.</p> <p>Ο βαθμός αερισμού εξαρτάται από τη δομή, την τοποθεσία, τη χωροθέτηση και τη χρήση του χώρου.</p> <p>Τα φίλτρα και άλλα μέρη του συστήματος πρέπει να είναι προσπελάσιμα και να είναι εύκολη η αντικατάσταση και η συντήρησή τους, είτε απευθείας είτε μέσω πινάκων πρόσβασης.</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς είναι κατά γενικό κανόνα υπεύθυνη για τον έλεγχο του αερισμού όταν ρυθμίζεται συνολικά για ένα κτίριο. Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να γνωρίζουν ότι δεν πρέπει να τροποποιούν το σύστημα των αγωγών αερισμού στους ιδιωτικούς λειτουργικούς χώρους, επειδή αυτή η ενέργεια μπορεί να επηρεάσει το σύνολο του συστήματος αερισμού.</p> <p>Ο καθαρισμός του συστήματος αερισμού αποτελεί, επίσης, κατά γενικό κανόνα ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς επειδή απαιτείται η εκτέλεσή του από ειδικευμένη εταιρεία.</p> <p>Οι συμβάσεις με τις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να αναφέρουν ποιος είναι υπεύθυνος για τον καθαρισμό, τη συχνότητα αυτού του καθαρισμού, την τήρηση αρχείων και την οικονομική εισφορά που πρέπει να καταβάλλεται από τους διάφορους χρήστες. Η μηχανική ροή</p>

		αέρα και τα φίλτρα πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.
6. Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή μηχανικό αερισμό.	<p>Οι τουαλέτες πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό αερισμό για να αποτρέπεται η διείσδυση των ενοχλητικών οσμών και αερολυμάτων στους χώρους τροφίμων.</p> <p>Στους εσωτερικούς χώρους των εγκαταστάσεων, οι τουαλέτες πρέπει να διαθέτουν μηχανικό αερισμό. Ο σχεδιασμός πρέπει να είναι τέτοιος ώστε αυτά τα συστήματα να εκκενώνονται μακριά από τους χώρους τροφίμων.</p>	
7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό.	<p>Ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων και τον αποτελεσματικό καθαρισμό.</p> <p>Τα επίπεδα φωτισμού πρέπει να αντιστοιχούν στο είδος του εκάστοτε χώρου και να μην επηρεάζουν το επίπεδο της θερμοκρασίας στους χώρους.</p> <p>Τα φώτα πρέπει να προστατεύονται με τη βοήθεια διατάξεων διάχυσης φωτός με γυαλί ασφαλείας, σε όλους τους χώρους εκτός από τα γραφεία.</p>	<p>Στις περιπτώσεις χειρισμού ακάλυπτων τροφίμων, τα φώτα πρέπει να είναι καλυμμένα για να αποτρέπεται η μόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση βλάβης του φωτιστικού, αλλά και για να διευκολύνεται ο καθαρισμός. Για παράδειγμα, πρέπει να παρέχονται φωτιστικά με λαμπτήρες φθορισμού είτε με διατάξεις διάχυσης φωτός είτε με προστατευμένους σωλήνες.</p> <p>Συνιστάται η χρήση λαμπτήρων με γυαλί ασφαλείας.</p> <p>Τα φωτιστικά πρέπει να τοποθετούνται χωνευτά, εφόσον είναι δυνατό και να μην αναρτώνται σε κρεμαστές αλυσίδες, επειδή αποτελούν παγίδες συσσώρευσης ρύπων.</p> <p>Εφόσον είναι δυνατό, τα καλώδια πρέπει να καλύπτονται εντός των τοίχων ή της οροφής. Η</p>

		<p>χρήση επιφανειακά τοποθετημένων αγωγών και επιφανειακά τοποθετημένων κιβωτίων διακλάδωσης πρέπει να αποφεύγεται.</p>
<p>8. Οι εγκαταστάσεις αποχέτευσης πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό για τον οποίο προορίζονται. Πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εντελώς ή κατά ένα μέρος ανοιχτοί, πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ή σε έναν καθαρό χώρο, ιδίως σε χώρο όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων με ενδεχόμενο να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να διασφαλίζει ότι οι αποχετευτικοί σωλήνες είναι επαρκώς κατωφερείς για να επιτρέπεται η απομάκρυνση δια της ροής όλων των στερεών και υγρών αποβλήτων.</p> <p>Η ροή πρέπει να έχει κατεύθυνση από τους καθαρούς προς τους βρώμικους χώρους.</p> <p>Οι τουαλέτες πρέπει να ανήκουν σε διαφορετικό σύστημα από τους σωλήνες αποστράγγισης των χώρων παρασκευής τροφίμων.</p> <p>Η απορροή στους σωλήνες πρέπει να διέρχεται μέσω αποτελεσματικής διάταξης παγίδευσης.</p> <p>Οι σωλήνες αποχέτευσης και τα καλύμματα αποστράγγισης πρέπει κατά προτίμηση να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα.</p> <p>Πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμα σημεία επιθεώρησης, αλλά τα σημεία αυτά πρέπει να είναι επαρκώς στεγανά ώστε η πρόσβαση να επιτρέπεται μόνο σε εξειδικευμένες εταιρείες καθαρισμού. Οι διατάξεις παγίδευσης λιπών μπορούν να είναι τοποθετημένες στους χώρους τροφίμων, εφόσον δεν είναι πρακτικό να βρίσκονται εκτός των χώρων αυτών.</p> <p>Οι σωλήνες αποχέτευσης πρέπει να έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να αποτρέπουν την πρόσβαση σε παράσιτα από το κύριο αποχετευτικό</p>	<p>Οι συμβάσεις ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και τις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να καθορίζουν τις αντίστοιχες ευθύνες σχετικά με τη φροντίδα και τη συντήρηση των αποχετευτικών εγκαταστάσεων.</p> <p>Σε κάθε περίπτωση, η τακτική συντήρηση και οι ορθές διαχειριστικές πρακτικές μπορούν να αποτρέψουν τη διείσδυση στο σύστημα υπερβολικών απορροών λίπους, ελαίου ή γράσου.</p> <p>Τα φίλτρα και οι ηθμοί πρέπει να επιθεωρούνται και να συντηρούνται τακτικά.</p>

	σύστημα.	
9. Εφόσον είναι απαραίτητο, πρέπει να παρέχονται κατάλληλα αποδυτήρια για το προσωπικό.	<p>Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να λαμβάνεται πρόνοια ώστε να επιτρέπεται στους χειριστές να αλλάζουν και να αποθηκεύουν τα ρούχα και τα προσωπικά αντικείμενα που φορούν έξω. Αυτό είναι σημαντικό για το προσωπικό και τους επισκέπτες.</p> <p>Όταν το προσωπικό πρέπει να φοράει προστατευτικό ρουχισμό, η διαρρύθμιση των αποδυτηρίων, τα οποία κατά κανόνα εμπίπτουν στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, πρέπει να είναι τέτοια ώστε να παρέχονται ξεχωριστοί χώροι κίνησης του προσωπικού με τα κανονικά του ρούχα και του προσωπικού που φοράει προστατευτικό ρουχισμό.</p> <p>Όταν είναι υποχρεωτικό, η πρόσβαση στους διαδρόμους πωλήσεων πρέπει να απαγορεύεται στους πελάτες που δεν φορούν προστατευτικό ρουχισμό.</p>	<p>Πρέπει να παρέχονται κατάλληλα ντουλαπάκια αποδυτηρίων για την αποθήκευση του κανονικού ρουχισμού και των προσωπικών αντικειμένων. Η θέση των ντουλαπιών αυτών πρέπει να είναι τέτοια ώστε το προσωπικό να διέρχεται από αυτά κατά την είσοδο ή την έξοδο από τους χώρους τροφίμων.</p> <p>Οι χώροι με τα ντουλαπάκια πρέπει να είναι εξοπλισμένοι με κατάλληλα σημεία πλυσίματος χεριών.</p>
10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων.	<p>Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται σε σκεύος που κλειδώνει ή σε συγκεκριμένο χώρο αποθήκευσης, έξω από τους χώρους στους οποίους γίνεται ο χειρισμός των τροφίμων. Στην περίπτωση που πρέπει να χρησιμοποιούνται τέτοιου είδους προϊόντα, ο περιορισμός αυτός πρέπει να λαμβάνεται υπόψη στο σχεδιασμό του κτιρίου, τόσο για τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων όσο και για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς.</p>	<p>Οι χώροι/εγκαταστάσεις αποθήκευσης για τα προϊόντα και τα υλικά καθαρισμού πρέπει να αναγνωρίζονται με τη βοήθεια κατάλληλης σήμανσης.</p>

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ: ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (εκτός των τραπεζαριών και των χώρων που καλύπτονται από το κεφάλαιο ΙΙΙ)

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p><i>1. Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εκτός των τραπεζαριών και των χώρων που απαριθμούνται στο κεφάλαιο ΙΙΙ, αλλά συμπεριλαμβανομένων των χώρων εντός των μεταφορικών μέσων), ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα:</i></p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να λαμβάνει υπόψη τις ειδικές απαιτήσεις ανάλογα με τον τύπο του υπό χειρισμού προϊόντος.</p>	<p>Η σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και τις επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να καθορίζει τον υπεύθυνο για τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Καθαρισμός και απολύμανση - Συντήρηση - Ανανέωση.
<p><i>(a) Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση</i></p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να χρησιμοποιεί υλικά και τεχνικές που πληρούν αυτόν τον κανονισμό.</p> <p>Όλες οι επιφάνειες πρέπει να είναι αντιολισθητικές. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν υλικά όπως πλακίδια δαπέδου, δάπεδα ασφαλείας από βινύλιο χωρίς αρμούς, terrazzo, εποξειδική ρητίνη, πλακίδια</p>	<p>Όσον αφορά στον καθαρισμό, είναι προφανές ότι ορισμένα είδη δραστηριοτήτων απαιτούν πολύ υψηλή συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης. Αυτό ισχύει ιδιαίτερα στην περίπτωση των χώρων παρασκευής κρέατος και ιχθύων.</p>

στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα. Ενδεχομένως, τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

γρανίτο κ.λπ., αλλά σε κάθε περίπτωση πρέπει να στεγανοποιηθούν τέλεια.

Τα δάπεδα πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να αποτρέπουν το λίμνασμα ή τη συσσώρευση νερού. Όταν υπάρχει σημαντική ποσότητα εκχυόμενου νερού ή όταν χρησιμοποιείται υγρό καθάρισμα μπορούν να παρέχονται αγωγοί αποστράγγισης δαπέδου. Η κλίση των δαπέδων πρέπει να είναι κατωφερής, με κατεύθυνση προς τους αγωγούς αποστράγγισης δαπέδου.

Τα φρεάτια απορροής πρέπει να είναι εφυσωμένα, κεραμικά ή από ανοξείδωτο χάλυβα με κατάλληλους αρμούς μεταξύ αυτών και της επιφάνειας του δαπέδου.

Τα καλύμματα των αγωγών αποστράγγισης πρέπει να είναι από ανοξείδωτο χάλυβα, διπλά σφραγισμένα και βιδωμένα με μπουλόνια.

Οι αγωγοί αποστράγγισης μπορεί να έχουν τοποθετημένα επάνω τους συστήματα παγίδευσης λιπών και γράσου για να αιχμαλωτίζουν τα σωματίδια μεγάλου μεγέθους. Τέτοιου είδους συστήματα παγίδευσης πρέπει να τοποθετούνται εξωτερικά σε αυτούς τους χώρους.

Οι αγωγοί αποστράγγισης πρέπει να έχουν σχεδιαστεί έτσι ώστε να αποτρέπουν την πρόσβαση σε παράσιτα από το κύριο αποχετευτικό σύστημα.

Το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης, ανεξαρτήτως εάν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς ή τρίτου μέρους βάσει σύμβασης, πρέπει να υπάρχει σε έγγραφη μορφή και να περιλαμβάνει τα εξής:

- Χώρος: σαφείς ορισμοί των χώρων προς καθαρισμό/απολύμανση, των μεθόδων που θα χρησιμοποιούνται, των προκαθορισμένων προτύπων και τυχόν προφυλάξεων υγείας και ασφάλειας που απαιτούνται για καθένα από αυτά.
- Συχνότητα και διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού / απολύμανσης, ανάλογα με τον κίνδυνο, για κάθε καθορισμένο χώρο.
- Προϊόν και υλικά που θα χρησιμοποιούνται σε κάθε καθορισμένο χώρο, συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων χημικής ισχύος, των οδηγιών χρήσης τους και της καταλληλότητάς τους για χρήση με τρόφιμα ή πλησίον αυτών.
- Επαλήθευση και καταγραφή της συχνότητας εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας του προτύπου καθαρισμού / απολύμανσης σε κάθε χώρο.
- Ευθύνες: Καταγραφή του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την πραγματοποίηση καθαρισμού / απολύμανσης και για τον έλεγχο της διαδικασίας.

Η διοίκηση πρέπει να ελέγχει και να εγκρίνει το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης (ανατρέξτε στο μοντέλο χρονοδιαγράμματος στο

		παράρτημα Α) και να ενθαρρύνει το προσωπικό να καθαρίζει αμέσως μετά από κάθε δραστηριότητα.
<p>(b) Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που είναι δυνατό να πλένονται, οι δε επιφάνειες πρέπει να είναι λείες σε βαθμό κατάλληλο για τις διεργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<p>Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι τέτοιας ποιότητας ώστε να πληρούν αυτή την προϋπόθεση. Εδώ περιλαμβάνεται ο βαμμένος σοβάς, η εποξειδική ρητίνη, το πολυβινυλοχλωρίδιο (PVC), το πλαστικό ενισχυμένο με ίνες υάλου (GRP) και άλλα συναφή ειδικά φύλλα, κεραμικά πλακίδια, φύλλα από ανοξείδωτο χάλυβα και πλαστισόλη, μονωμένα πάνελ κ.λπ. Οι κατεστραμμένες ή σπασμένες επιφάνειες πρέπει να επιδιορθώνονται ή να αντικαθίστανται αμέσως ή όσο το δυνατό γρηγορότερα από πρακτική άποψη.</p> <p>Όλοι οι αρμοί ανάμεσα στα δάπεδα και τους τοίχους καθώς και οι κατακόρυφες γωνίες τοίχων πρέπει να καλύπτονται (με κοίλα καλουπώματα) και να στεγανοποιούνται κατάλληλα για να διευκολύνεται ο καθαρισμός.</p> <p>Όταν χρησιμοποιούνται φύλλα, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή για να διασφαλίζεται ότι οι αρμοί είναι κατάλληλα στεγανοποιημένοι.</p> <p>Όλες οι επιφάνειες και ιδιαίτερα οι κατακόρυφες γωνίες πρέπει να προστατεύονται από τη φυσική φθορά.</p>	<p>Ανατρέξτε στα σχόλια που έχουν ήδη αναφερθεί στις παραγράφους I. και II (α) & (β).</p>
<p>(c) Οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και οτιδήποτε είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να έχουν κατασκευαστεί και να διαθέτουν τέτοιο φινίρισμα</p>	<p>Οι οροφές πρέπει να είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να επιτρέπουν την πραγματοποίηση αποτελεσματικού περιοδικού καθαρισμού και κατάλληλης συντήρησης.</p> <p>Όλες οι επιφάνειες πρέπει να είναι δυνατό να καθαρίζονται.</p> <p>Στα υλικά που συμμορφώνονται με αυτή την απαίτηση περιλαμβάνεται ο βαμμένος σοβάς, τα σταθερά συστήματα οροφής,</p>	<p>Ίδια σχόλια με αυτά που έχουν ήδη αναφερθεί στις παραγράφους I. και II (α).</p> <p>Οι οροφές και οτιδήποτε είναι στερεωμένο σε αυτές πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.</p>

<p>ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να ελαττώνεται ο σχηματισμός υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων.</p>	<p>οι ψευδοροφές, η πλαστισόλη και τα μονωμένα πάνελ. Τα πλακίδια από πολυστερένιο ή ίνες δεν συνιστώνται επειδή είναι δύσκολο να στεγανοποιηθούν. Οι ανοιχτές δομές από χάλυβα πρέπει να στεγανοποιούνται κατάλληλα. Όλες οι ψευδοροφές πρέπει να είναι προσπελάσιμες για το σκοπό της παρακολούθησης παρασίτων. Η επιλογή του υλικού, ο σχεδιασμός της οροφής και οι μονωτικές ιδιότητες μπορεί να είναι σημαντικές για τη μείωση των υδρατμών. Στην πλειονότητα των περιπτώσεων, τα υλικά που αναφέρονται παραπάνω παρέχουν αποδεκτή επιφάνεια, με την προϋπόθεση ότι βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Ο επαρκής αερισμός σε συνδυασμό με την ορθή χρήση υλικών είναι ύψιστης σημασίας κατά το σχεδιασμό μιας κατασκευής. Οι οροφές πρέπει να συντηρούνται σε περιοδικά διαστήματα για να απομακρύνεται τυχόν μούχλα που έχει συσσωρευτεί ή άλλα σωματίδια ή υπολείμματα που μπορεί να πέσουν στα τρόφιμα. Τυχόν ανάπτυξη μούχλας πρέπει να απομακρύνεται αμέσως μόλις εντοπιστεί και εφόσον είναι απαραίτητο. Τα φωτιστικά πρέπει να έχουν τοποθετημένες διατάξεις διάχυσης φωτός. Στις περιπτώσεις που είναι απαραίτητο, πρέπει να παρέχονται εγκαταστάσεις για τη συντήρηση και τον καθαρισμό των οροφών. Στους χώρους παρασκευής τροφίμων συνιστάται η χρήση παραθύρων με σταθερό τζάμι.</p>	<p>Οι βαμμένες επιφάνειες πρέπει να είναι ποιότητας κατάλληλης για τρόφιμα. (Ανατρέξτε επίσης στα σχόλια στο κεφάλαιο I, υπ' αριθ. 2 β) Οι λειτουργικοί χώροι πρέπει να επιθεωρούνται τακτικά για διαρροές, χαλαρούς συνδέσμους κ.λπ. προκειμένου να μειώνονται οι πιθανότητες συσσώρευσης παρασίτων. Πρέπει να διασφαλίζεται ότι οι χώροι αυτοί ελέγχονται από τον ανάδοχο που είναι υπεύθυνος για την καταπολέμηση των παρασίτων.</p>
<p>(d) Τα παράθυρα και άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση σκόνης. Σε αυτά που μπορούν να ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, εφόσον είναι απαραίτητο, να τοποθετούνται δικτυωτά πλέγματα</p>	<p>Όλα τα ανοιχτά παράθυρα στους χώρους παρασκευής τροφίμων πρέπει να καλύπτονται επαρκώς με δικτυωτά πλέγματα όταν είναι ανοιχτά κατά τη διάρκεια της παρασκευής τροφίμων. Αυτή η κάλυψη είναι απαραίτητη για να αποτρέπεται ο κίνδυνος εισβολής ή/και μόλυνσης. Τα δικτυωτά πλέγματα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλα ανθεκτικά υλικά, στην ιδανική περίπτωση, πλαστικά ή αλουμινένια πλαίσια με πλέγμα από πλαστικό ή ανοξείδωτο χάλυβα.</p>	<p>Ανατρέξτε στα σχόλια που έχουν ήδη αναφερθεί στις παραγράφους I. και II (α). Τα δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης. Τα γυάλινα παράθυρα στους χώρους μεταποίησης και συσκευασίας πρέπει να είναι</p>

<p><i>προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρούνται εύκολα για καθαρισμό. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.</i></p>	<p>Η συσσώρευση ρύπων/υπολειμμάτων στα δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, ενδέχεται να ενέχει κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων οπότε τα πλέγματα πρέπει να είναι δυνατό να αφαιρούνται εύκολα για καθαρισμό.</p>	<p>κατασκευασμένα από κρύσταλλο ασφαλείας.</p>
<p>(e) Οι θύρες πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων και μη απορροφητικών επιφανειών, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<p>Κάθε θύρα, με την οποία μπορεί να έρθει σε επαφή το προσωπικό που διαχειρίζεται τρόφιμα, πρέπει να μπορεί να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα. Αυτό ισχύει επίσης και για τα εξαρτήματα των θυρών, όπως οι κλειδαριές και τα πόμολα.</p> <p>Οι πόρτες πρέπει να είναι χωνευτές για να αποφεύγονται οι γωνίες ή τα καλουπώματα, στα οποία μπορούν να συσσωρευτούν ρύποι. Οι περιστρεφόμενες θύρες, οι οποίες δεν είναι κατασκευασμένες από PVC ή άλλο συναφές ειδικό υλικό, πρέπει να έχουν τοποθετηθεί με πλαίσια πίεσης ή λεπτά φύλλα μετάλλου για πόρτες κατά προτίμηση στα πόμολα.</p> <p>Στα φινιρίσματα των θυρών που πληρούν αυτή την προϋπόθεση περιλαμβάνεται το βαμμένο ξύλο, το βαμμένο μέταλλο και το PVC.</p> <p>Επίσης, επιτρέπεται η χρήση ξύλου καλυμμένου με κατάλληλο στεγανό υλικό, όπως PVC, GRP ή άλλο ειδικό φύλλο. Το μη στεγανοποιημένο ξύλο δεν πληροί τις προδιαγραφές. Δεν συνιστάται η χρήση βερνικωμένου ξύλου.</p> <p>Το πλαίσιο των θυρών πρέπει να είναι επίσης κατασκευασμένο με το</p>	<p>Ίδια σχόλια με αυτά που έχουν ήδη αναφερθεί στις παραγράφους I και II (α).</p> <p>Οι θύρες πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.</p> <p>Οι θύρες πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες, στεγανές και εύκολες στον καθαρισμό επιφάνειες, οι οποίες πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.</p> <p>Η χρήση όλων των υλικών και φινιρισμάτων πρέπει να υπόκειται σε ενδελεχή έλεγχο καταλληλότητας της τεχνικής τους απόδοσης ανάλογα με τον σκοπό για τον οποίο προορίζονται.</p>

	<p>απαραίτητο φινίρισμα, π.χ. από ομαλό και μη απορροφητικό υλικό. Εάν οι θύρες διαθέτουν υαλόφρακτο άνοιγμα παρατήρησης, το χρησιμοποιούμενο υλικό πρέπει να είναι άθραυστο. Όταν χρησιμοποιείται γυαλί, πρέπει να είναι ενισχυμένο.</p> <p>Εάν χρησιμοποιείται επένδυση στις θύρες, πρέπει να είναι ερμητικά σφραγισμένη στην επιφάνεια για να αποφεύγεται η μόλυνση.</p>	
<p>(f) Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών του εξοπλισμού) στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός των τροφίμων και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών και ανθεκτικών στη διάβρωση υλικών που να μπορούν να πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<p>Αυτός ο κανονισμός καλύπτει τις επιφάνειες παρασκευής τροφίμων και τον εξοπλισμό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα.</p> <p>Αυτός ο εξοπλισμός συνήθως ανήκει στην ιδιοκτησία του μισθωτή.</p> <p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς θα είναι υπεύθυνη για το είδος του εγκατεστημένου εξοπλισμού ή για τις επιφάνειες και τα τμήματα του εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, μόνο στην περίπτωση που αυτό δηλώνεται ειδικά.</p>	<p>Στις επιφάνειες που πληρούν αυτή την απαίτηση περιλαμβάνεται ο ανοξείδωτος χάλυβας, τα πλαστικά που είναι κατάλληλα για τρόφιμα και τα κεραμικά.</p> <p>Τα πλαστικά, όπως το πολυπροπυλένιο, δεν πρέπει να επιτρέπεται να χαράσσονται ή να ραγίζουν, επειδή στην περίπτωση αυτή δεν θα είναι δυνατό να καθαριστούν και να απολυμανθούν αποτελεσματικά.</p> <p>Το μη στεγανοποιημένο ξύλο (εκτός από τις επιφάνειες κοπής των κρεοπωλείων, οι οποίες μπορούν να καθαριστούν αποτελεσματικά) δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε οποιαδήποτε εφαρμογή.</p> <p>Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών του εξοπλισμού) στους χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός των τροφίμων και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.</p> <p>Το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού/απολύμανσης</p>

		<p>πρέπει να υπάρχει σε έγγραφη μορφή και πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Καθορισμό της περιοχής προς καθαρισμό / απολύμανση - Προϊόν και υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, καθώς και η χημική ισχύς τους - Οδηγίες για τη χρήση τους - Καταλληλότητα για χρήση με τρόφιμα - Συχνότητα και διάρκεια των προγραμμάτων καθαρισμού και απολύμανσης - Μέθοδος και πρότυπο που απαιτείται - Επαλήθευση της αποτελεσματικότητας του καθαρισμού και συχνότητα ανάλογη προς τον κίνδυνο - Τυχόν προφυλάξεις για την υγιεινή και την ασφάλεια - Τον υπεύθυνο για τον καθαρισμό - Τον υπεύθυνο για τον έλεγχο <p>Εάν οι εργασίες καθαρισμού δοθούν με σύμβαση σε τρίτο μέρος, είναι σημαντικό η σύμβαση να ενσωματώνει τις προαναφερθείσες απαιτήσεις.</p> <p>Η διοίκηση πρέπει να ελέγχει και να εγκρίνει το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης (ανατρέξτε στο μοντέλο χρονοδιαγράμματος στο παράρτημα Α) και να ενθαρρύνει το προσωπικό να καθαρίζει αμέσως μετά από κάθε δραστηριότητα.</p>
<p>2. Πρέπει να παρέχονται κατάλληλες εγκαταστάσεις, όπου είναι απαραίτητο, για τον</p>	<p>Όπως αναφέρθηκε στην προηγούμενη παράγραφο, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία αποτελούν κατά γενικό κανόνα ιδιοκτησία των επιχειρήσεων τροφίμων.</p>	<p>Τα πρωτόκολλα καθαρισμού αποτελούν κατά γενικό κανόνα ευθύνη της επιχείρησης τροφίμων εκτός και αν δηλωθεί διαφορετικά ότι εμπίπτει</p>

<p>καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.</p>	<p>Ωστόσο, οι εγκαταστάσεις των νιπτήρων συνήθως εμπίπτουν στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς. Στην περίπτωση αυτή, συνιστάται η χρήση ανοξειδώτου χάλυβα.</p> <p>Μια απλή βρύση με αναμίκτη είναι αποδεκτή, καθώς επίσης και νερό που παρέχεται σε ρυθμιζόμενη θερμοκρασία από παροχή μέσω σωληνώσεων ή από μονάδα θέρμανσης.</p> <p>Σε ορισμένες περιπτώσεις, οι αποστειρωτές ή/και τα στεγνωτήρια των σκευών μπορεί να παρέχονται από τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς. Αυτός ο εξοπλισμός πρέπει να είναι ανθεκτικής κατασκευής και να παρουσιάζει αντοχή στη διάβρωση.</p>	<p>στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς στο πλαίσιο μιας σύμβασης ή των ίδιων των κανόνων της αγοράς.</p> <p>Το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης, ανεξαρτήτως εάν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς ή τρίτου μέρους βάσει σύμβασης, πρέπει να υπάρχει σε έγγραφη μορφή και να περιλαμβάνει τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Χώρος</u>: σαφείς ορισμοί των χώρων προς καθαρισμό/απολύμανση, των μεθόδων που θα χρησιμοποιούνται, των προκαθορισμένων προτύπων και τυχόν προφυλάξεων υγείας και ασφάλειας που απαιτούνται για καθένα από αυτά. - <u>Συχνότητα και διάρκεια</u> της διαδικασίας καθαρισμού / απολύμανσης, ανάλογα με τον κίνδυνο, για κάθε καθορισμένο χώρο. - <u>Προϊόν και υλικά που θα χρησιμοποιούνται</u> σε κάθε καθορισμένο χώρο, συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων χημικής ισχύος, των οδηγιών χρήσης τους και της καταλληλότητάς τους για χρήση με τρόφιμα ή πλησίον αυτών. - Επαλήθευση και καταγραφή της συχνότητας εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας του προτύπου καθαρισμού / απολύμανσης σε κάθε χώρο. - <u>Ευθύνες</u>: Καταγραφή του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την πραγματοποίηση καθαρισμού / απολύμανσης και για τον έλεγχο της διαδικασίας.
--	---	--

		Οι εγκαταστάσεις πρέπει να σχεδιάζονται, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να αποτρέπεται ο κίνδυνος μόλυνσης των προϊόντων.
<p><i>Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα, όταν είναι απαραίτητο, για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση που παρέχεται για το πλύσιμο των τροφίμων, πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού, σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στο κεφάλαιο VII και πρέπει να διατηρείται καθαρή και, εφόσον είναι απαραίτητο, να απολυμαίνεται.</i></p>	<p>Πρέπει να παρέχονται ξεχωριστοί νεροχύτες για την παρασκευή των τροφίμων και την πλύση του εξοπλισμού.</p> <p>Σε μικρές επιχειρήσεις, είναι δυνατό να χρησιμοποιείται ένας νεροχύτης για το πλύσιμο του εξοπλισμού και των τροφίμων, υπό την προϋπόθεση ότι και οι δύο δραστηριότητες μπορούν να πραγματοποιηθούν αποδοτικά και χωρίς να προκαλείται πρόβλημα στην ασφάλεια των τροφίμων (ο νεροχύτης πρέπει να καθαρίζεται ενδελεχώς και να απολυμαίνεται προτού χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή τροφίμων).</p> <p>Μια απλή βρύση με αναμίκτη είναι αποδεκτή, καθώς επίσης και νερό που παρέχεται σε ρυθμιζόμενη θερμοκρασία από παροχή μέσω σωληνώσεων ή από μονάδα θέρμανσης.</p>	Οι νιπτήρες πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V: ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p>1. Κάθε αντικείμενο, συσκευή και εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει:</p> <p>(a) Να μπορεί να καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p> <p>(b) Να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p> <p>(c) Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μίας χρήσεως, να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς κατά γενικό κανόνα δεν είναι υπεύθυνη για αυτόν τον εξοπλισμό.</p> <p>Στην περίπτωση ευθύνης για εξοπλισμούς με βάση όσα αναφέρονται στη σύμβαση ανάμεσα στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και τις άλλες επιχειρήσεις τροφίμων, πρέπει να εφαρμόζονται οι συμβουλές που αναφέρονται στη δεξιά στήλη.</p>	<p>Κατά γενικό κανόνα, οι επιχειρήσεις τροφίμων που βρίσκονται στην αγορά είναι αποκλειστικά υπεύθυνες για αυτόν τον εξοπλισμό.</p> <p>Κάθε σχετικός εξοπλισμός πρέπει να υπόκειται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.</p> <p>Η συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης εξαρτάται από το βαθμό του κινδύνου.</p> <p>Το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης, ανεξαρτήτως εάν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς ή τρίτου μέρους βάσει σύμβασης, πρέπει να υπάρχει σε έγγραφη μορφή και να περιλαμβάνει τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Χώρος: σαφείς ορισμοί των χώρων προς καθαρισμό/απολύμανση, των μεθόδων που θα χρησιμοποιούνται, των προκαθορισμένων προτύπων και τυχόν προφυλάξεων υγείας και ασφάλειας που απαιτούνται για καθένα από αυτά. - Συχνότητα και διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού / απολύμανσης, ανάλογα με τον κίνδυνο, για κάθε καθορισμένο χώρο. - Προϊόν και υλικά που θα χρησιμοποιούνται σε κάθε καθορισμένο χώρο,

<p><i>ανάγκη, να απολυμαίνεται. Τέλος,</i></p> <p><i>(d) Να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.</i></p>		<p>συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων χημικής ισχύος, των οδηγιών χρήσης τους και της καταλληλότητάς τους για χρήση με τρόφιμα ή πλησίον αυτών.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Επαλήθευση και καταγραφή</u> της συχνότητας εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας του προτύπου καθαρισμού / απολύμανσης σε κάθε χώρο. - <u>Ευθύνες</u>: Καταγραφή του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την πραγματοποίηση καθαρισμού / απολύμανσης και για τον έλεγχο της διαδικασίας. <p>Η διοίκηση πρέπει να ελέγχει και να εγκρίνει το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης (ανατρέξτε στο μοντέλο χρονοδιαγράμματος στο παράρτημα Α) και να ενθαρρύνει το προσωπικό να καθαρίζει αμέσως μετά από κάθε δραστηριότητα.</p> <p>Ο εξοπλισμός πρέπει να περιλαμβάνεται στα χρονοδιαγράμματα συντήρησης.</p>
<p><i>2. Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να διαθέτει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να διασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.</i></p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς κατά γενικό κανόνα δεν είναι υπεύθυνη για αυτόν τον εξοπλισμό.</p>	<p>Κατά γενικό κανόνα, οι επιχειρήσεις τροφίμων που βρίσκονται στην αγορά είναι αποκλειστικά υπεύθυνες για αυτόν τον εξοπλισμό.</p>
<p><i>3. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται</i></p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς κατά γενικό κανόνα δεν είναι</p>	<p>Κατά γενικό κανόνα, οι επιχειρήσεις τροφίμων</p>

<i>χημικά πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική.</i>	υπεύθυνη για αυτόν τον εξοπλισμό.	που βρίσκονται στην αγορά είναι αποκλειστικά υπεύθυνες για αυτόν τον εξοπλισμό.
--	-----------------------------------	---

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI: ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p>1. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και άλλα υπολείμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους.</p>	<p>Τα υπολείμματα που υπάρχουν στους κοινόχρηστους χώρους αφορούν άμεσα τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς.</p> <p>Ως εκ τούτου, πρέπει να τοποθετούνται δοχεία απορριμμάτων σε στρατηγικά σημεία της αγοράς και να φέρουν κατάλληλη ένδειξη που να υποδηλώνει τη χρήση τους για «απορρίμματα τροφίμων εκτός από τρόφιμα ζωικής προέλευσης» ή απλώς «απορρίμματα».</p> <p>Επίσης, κατά γενικό κανόνα, η παροχή εγκαταστάσεων για την απομάκρυνση των απορριμμάτων τροφίμων και άλλων υπολειμμάτων που δημιουργούνται σε ιδιωτικούς χώρους αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς.</p> <p>Ωστόσο, τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης που παράγονται από τις επιχειρήσεις τροφίμων εμπίπτουν στην άμεση ευθύνη τους.</p> <p>Σε κάθε περίπτωση, τα υπολείμματα ή/και τα απορρίμματα δεν πρέπει να αποθηκεύονται κατά τρόπο που να αποτελούν πόλο έλξης παρασίτων [ανατρέξτε στο κεφάλαιο I.2(γ)].</p> <p>Για άλλα απορρίμματα, εκτός από τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης, η σύμβαση ανάμεσα στις επιχειρήσεις τροφίμων και τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να καθορίζει τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τον τρόπο αποκομιδής των απορριμμάτων (απευθείας από τις επιχειρήσεις τροφίμων, από καθορισμένα σημεία κεντρικής αποκομιδής κ.λπ.) 	<p>Τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης και οι άλλοι τύποι απορριμμάτων πρέπει να απορρίπτονται σε ξεχωριστά δοχεία.</p> <p>Σύμφωνα με τους υφιστάμενους κανονισμούς, τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης εμπίπτουν στην άμεση ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων. Τα απορρίμματα τροφίμων ζωικής προέλευσης πρέπει να απορρίπτονται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων σε ειδικά δοχεία και να απομακρύνονται ανάλογα με τις ανάγκες, αλλά τουλάχιστον σε καθημερινή βάση.</p> <p>Η διαχείριση της απομάκρυνσης των απορριμμάτων τροφίμων ζωικής προέλευσης πρέπει να πραγματοποιείται απευθείας από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων χρησιμοποιώντας ειδικευμένες εταιρείες.</p> <p>Το χρονοδιάγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης, ανεξαρτήτως εάν αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς ή τρίτου μέρους βάσει σύμβασης, πρέπει να υπάρχει σε έγγραφη μορφή και να περιλαμβάνει τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Χώρος: σαφείς ορισμοί των χώρων προς

	<ul style="list-style-type: none"> - Το όνομα του ιδιοκτήτη, στην περίπτωση που πρέπει να χρησιμοποιούνται ειδικοί τύποι δοχείων - Τον προμηθευτή των δοχείων - Τον υπεύθυνο για τον καθαρισμό και την απολύμανση των δοχείων - Στην περίπτωση αποκομιδής ειδικών απορριμμάτων, πρέπει να καθορίζεται η μέθοδος αποκομιδής και το χρώμα των χρησιμοποιούμενων δοχείων καθώς και η συχνότητα και οι ώρες αποκομιδής - Τον τρόπο επιμερισμού του κόστους μιας τέτοιας δραστηριότητας ανάμεσα στις επιχειρήσεις τροφίμων και τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς. 	<p>καθαρισμό/απολύμανση, των μεθόδων που θα χρησιμοποιούνται, των προκαθορισμένων προτύπων και τυχόν προφυλάξεων υγείας και ασφάλειας που απαιτούνται για καθένα από αυτά.</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Συχνότητα και διάρκεια</u> της διαδικασίας καθαρισμού / απολύμανσης, ανάλογα με τον κίνδυνο, για κάθε καθορισμένο χώρο. - <u>Προϊόν και υλικά που θα χρησιμοποιούνται</u> σε κάθε καθορισμένο χώρο, συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων χημικής ισχύος, των οδηγιών χρήσης τους και της καταλληλότητάς τους για χρήση με τρόφιμα ή πλησίον αυτών. - <u>Επαλήθευση και καταγραφή</u> της συχνότητας εφαρμογής και της αποτελεσματικότητας του προτύπου καθαρισμού / απολύμανσης σε κάθε χώρο. - Ευθύνες: Καταγραφή του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την πραγματοποίηση καθαρισμού / απολύμανσης και για τον έλεγχο της διαδικασίας.
--	--	---

<p>2. Τα απορρίμματα τροφίμων, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και άλλα απορρίμματα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλοι τύποι χρησιμοποιούμενων δοχείων ή συστημάτων απομάκρυνσης είναι κατάλληλοι. Τα δοχεία αυτά πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένα, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι απαραίτητο, να απολυμαίνονται εύκολα.</p>	<p>Τα υπολείμματα ή/και τα απορρίμματα δεν πρέπει να αποθηκεύονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποτελούν πόλο έλξης παρασίτων.</p> <p>Οι εσωτερικές και εξωτερικές επιφάνειες των επαναχρησιμοποιούμενων δοχείων απορριμμάτων πρέπει να μπορούν να πλένονται και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.</p> <p>Για επιχειρήσεις που παράγουν μόνο ξηρά απόβλητα, όπως συσκευασίες, τα δοχεία απορριμμάτων μπορεί να μην είναι κλειστά.</p> <p>Στην περίπτωση υγρών απορριμμάτων που δεν συνδέονται απευθείας στο κεντρικό σύστημα αποχέτευσης, πρέπει να χρησιμοποιούνται δεξαμενές κατακράτησης (τα δοχεία απορριμμάτων και οι δεξαμενές απορριμμάτων πρέπει να επισημαίνονται σαφώς ως τέτοιες). Σε κάθε περίπτωση, πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για να μη μολύνεται το περιβάλλον.</p>	<p>Η πλαστική εσωτερική επένδυση καθιστά ευκολότερη την απομάκρυνση των σκουπιδιών και τον καθαρισμό των κάδων. Όταν τα σκουπίδια απομακρύνονται σε έναν κεντρικό χώρο αποθήκευσης, πρέπει να τοποθετούνται πλαστικοί σάκοι σε κλειστά δοχεία με σύστημα ασφαλείας από τρωκτικά και πουλιά.</p> <p>Όταν γίνεται χειρισμός ακάλυπτων τροφίμων, εκτός από ολόκληρα φρούτα και λαχανικά, όλοι οι κάδοι πρέπει να διαθέτουν καπάκια που να ανοίγουν με το πόδι, το γόνατο ή τον αγκώνα.</p>
<p>3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και την απόρριψη απορριμμάτων τροφίμων, μη εδωδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Ο σχεδιασμός και η διαχείριση</p>	<p>Όταν η διοίκηση της χονδρικής αγοράς διαθέτει κεντρικούς χώρους αποθήκευσης απορριμμάτων, πρέπει να ισχύουν τα εξής:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι με πλύσιμο σε τακτική βάση των ανοιγμάτων προς τους αγωγούς ρίψης σκουπιδιών και τα δάπεδα γύρω από αγωγούς ρίψης σκουπιδιών, ανοιχτούς κάδους, δοχεία και άλλες επιφάνειες του εδάφους και του εξοπλισμού. 	<p>Οι κεντρικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να υπόκεινται σε σχέδιο καθαρισμού/απολύμανσης.</p> <p>(Ανατρέξτε επίσης στις σημειώσεις που αναφέρονται στο κεφάλαιο I, υπ' αριθ. 1, καθαρισμός)</p>

<p><i>των χώρων αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να είναι δυνατό να διατηρούνται καθαροί και, εφόσον είναι απαραίτητο, να αποτρέπεται η είσοδος ζώων και παρασίτων.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> - Η διαχείριση και επίβλεψή τους πρέπει να πραγματοποιείται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι διατηρούνται καθαροί και ότι δεν γίνεται κακή χρήση τους. - Να διατηρούνται μακριά παράσιτα όπως τρωκτικά, πουλιά, σαρκοβόρα, αρθρόποδα κ.λπ. Οι κάδοι πρέπει να είναι κλειστοί και οι χώροι των συμπιεστών πρέπει να είναι ξεχωριστοί από τους χώρους στους οποίους αποθηκεύονται ή παρασκευάζονται τα τρόφιμα. Κάθε προσαρμογή πρέπει να προστατεύεται από τη διείσδυση παρασίτων. Πρέπει να πραγματοποιείται τακτικός καθαρισμός. 	
<p>4. Όλα τα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα κοινοτική νομοθεσία και δεν πρέπει να αποτελούν άμεση ή έμμεση πηγή μόλυνσης.</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς, όταν είναι υπεύθυνη για την απομάκρυνση των απορριμμάτων και των υπολειμμάτων, πρέπει να λαμβάνει όλες τις δυνατές προφυλάξεις για τον περιορισμό του κινδύνου μόλυνσης του περιβάλλοντος.</p> <p>Εφόσον είναι πρακτικά δυνατό, η ανακύκλωση (χαρτονένια κουτιά, ξύλινα κουτιά, παλέτες, λιπασματοποίηση φυτικών απορριμμάτων κ.λπ.) είναι προτιμητέα έναντι της καύσης.</p> <p>Όταν τα απορρίμματα καίγονται επιτόπου, τα αέρια που εκπέμπονται πρέπει να συνάδουν με την κοινοτική νομοθεσία.</p> <p>Τα υγρά απόβλητα δεν πρέπει να κατευθύνονται απευθείας στο κεντρικό αποχετευτικό σύστημα χωρίς την προηγούμενη συγκατάθεση της αρμόδιας αρχής.</p>	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII: ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p>1. α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται όποτε χρειάζεται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα.</p> <p>β) Για τα ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα είναι δυνατό να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα είναι δυνατό να χρησιμοποιείται καθαρό θαλασσινό νερό. Καθαρό θαλασσινό νερό μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται για εξωτερικό πλύσιμο. Όταν χρησιμοποιείται τέτοιο νερό, πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμες κατάλληλες εγκαταστάσεις για την παροχή του.</p>	<p>Όταν η τροφοδοσία των επιχειρήσεων τροφίμων με νερό αποτελεί ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, πρέπει να δίνεται προσοχή προκειμένου να διασφαλίζεται ότι υπάρχει διαθέσιμη επαρκής παροχή πόσιμου νερού.</p> <p>Πρέπει να πραγματοποιείται τακτικά παρακολούθηση της ποιότητας του νερού προκειμένου να ελέγχεται ότι το νερό που διατίθεται στις επιχειρήσεις τροφίμων πληροί τα όσα ορίζονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ.</p> <p>Πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό στις εξής εργασίες:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Πλύσιμο χειρών - Πλύσιμο τροφίμων, εφόσον είναι απαραίτητο - Χρήση σε τρόφιμα και ποτά - Μαγείρεμα τροφίμων - Καθαρισμό εξοπλισμού τροφίμων - Καθαρισμό επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή με τα χέρια όσων χειρίζονται τρόφιμα - Κάθε άλλη διαδικασία, κατά την οποία υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης τροφίμων. <p><i>Έχετε υπόψη ότι κατ' εξαίρεση, είναι δυνατό να χρησιμοποιηθεί καθαρό νερό για ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα έως τις 31 Δεκεμβρίου 2009 (κανονισμός ΕΚ αριθ. 2076/2005, ο οποίος καθορίζει τις μεταβατικές διατάξεις).</i></p> <p>Στις περισσότερες περιπτώσεις, η τροφοδοσία των επιχειρήσεων τροφίμων με θαλασσινό νερό δεν αφορά τη διοίκηση της χονδρικής</p>	<p>Παρόλο που μπορεί να υποτεθεί ότι όλες οι εταιρείες ύδρευσης παρέχουν πόσιμο νερό σύμφωνα με όσα ορίζονται στην οδηγία του Συμβουλίου 98/83/ΕΚ, η ορθή πρακτική είναι να πραγματοποιείται έλεγχος της ποιότητας του νερού σε ετήσια βάση από εγκεκριμένο εργαστήριο. Ενδέχεται να είναι απαραίτητο να γίνεται πιο συχνός έλεγχος σχετικά με το εάν το νερό είναι πόσιμο, στην περίπτωση που παρουσιάζονται διακοπές ή τροποποιήσεις στην παροχή.</p> <p>Τα δείγματα πρέπει να λαμβάνονται από συγκεκριμένα σημεία που καθορίζονται ανάλογα με τη σημασία της παροχής νερού και κατά τέτοιο τρόπο ώστε να είναι αντιπροσωπευτικά της ποιότητας του νερού που καταναλώνεται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.</p> <p>Όταν η ευθύνη βαρύνει τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς, πρέπει να τεθεί σε εφαρμογή ένα πρόγραμμα επαρκούς συντήρησης προκειμένου να διασφαλίζεται η ορθή συντήρηση των συστημάτων θέρμανσης και ανάμιξης.</p>

	αγοράς.	Όταν χρησιμοποιούνται αποσκληρυντικά ή/και φίλτρα νερού, πρέπει να πραγματοποιείται τακτικά παρακολούθηση και συντήρηση σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, συμπεριλαμβανομένης της αντικατάστασης των φίλτρων.
2. <i>Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, για παράδειγμα για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμών, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε ξεχωριστό δίκτυο που να φέρει σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα πόσιμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα πόσιμου νερού.</i>	<p>Πρέπει να απαγορεύεται η παροχή μη πόσιμου νερού στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</p> <p>Ορισμένες εφαρμογές, όπως οι πυροσβεστικοί σωλήνες ή τα συστήματα ψεκαστήρων πυρόσβεσης, στις οποίες μπορεί να χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, πρέπει να επισημαίνονται σαφώς.</p> <p>Συνιστάται η χρήση χρωματικών κωδικών για την αναγνώριση των συστημάτων πόσιμου και μη πόσιμου νερού.</p>	Εάν το ίδιο κεντρικό δίκτυο ύδρευσης χρησιμοποιείται τόσο για εργασίες καθαρισμού όσο και για βοηθητικές εργασίες, όπως τα συστήματα ψεκαστήρων πυρόσβεσης, οι πυροσβεστικοί σωλήνες κ.λπ., πρέπει να τοποθετηθεί στα συστήματα αυτά κατάλληλη βαλβίδα αντεπιστροφής για να διασφαλίζεται ότι δεν επιτρέπεται η αντίστροφη ροή του νερού. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη σήμανση σε εμφανές σημείο που να αναφέρει τον περιορισμό χρήσης των εν λόγω συστημάτων.
3. <i>Το ανακυκλωμένο νερό που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση ή ως συστατικό, δεν πρέπει να παρουσιάζει κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να ανταποκρίνεται στο ίδιο πρότυπο με το πόσιμο νερό, εκτός εάν αποδειχθεί στην</i>	<p>Στην περίπτωση που οι επιχειρήσεις τροφίμων χρησιμοποιούν ανακυκλωμένο νερό, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να καθορίζει ότι το νερό αυτό εμπίπτει στην αποκλειστική ευθύνη των σχετικών επιχειρήσεων τροφίμων.</p> <p>Σε κάθε περίπτωση, δεν πρέπει να υπάρχει δυνατότητα σύνδεσης του ανακυκλωμένου νερού στην κεντρική παροχή του δικτύου.</p>	<p>Παρόλο που θεωρείται ότι το νερό αυτό είναι πόσιμο, στο ανακυκλωμένο νερό που χρησιμοποιείται για τη μεταποίηση ή ως συστατικό προστίθενται βιολογικά, χημικά και φυσικά στοιχεία, η περιεκτικότητα των οποίων αυξάνει με το χρόνο.</p> <p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να</p>

<p><i>αρμόδια αρχή ότι η ποιότητα του νερού δεν μπορεί να επηρεάσει την καταλληλότητα των τροφίμων στην τελική τους μορφή.</i></p>		<p>επιδείξει ιδιαίτερη προσοχή όταν αυτό το ανακυκλωμένο νερό πρόκειται να εισέλθει στο αποχετευτικό σύστημα καθώς αποτελεί δυνητικό ρυπογόνο παράγοντα. Ως εκ τούτου, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να επεξεργάζονται κατάλληλα αυτά τα απόβλητα νερού με δική τους επιβάρυνση, πριν από την εισαγωγή τους στο αποχετευτικό σύστημα. Εάν δεν είναι δυνατή η πραγματοποίηση μιας τέτοιας επεξεργασίας, πρέπει να καταβάλλεται ένα τέλος για την επιπλέον δημιουργούμενη μόλυνση. Η σύμβαση ανάμεσα στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων και τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να καθορίζει αυτά τα σημεία.</p>
<p>4. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να προέρχεται από πόσιμο νερό ή, όταν χρησιμοποιείται για την ψύξη ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων, από καθαρό νερό. Η παρασκευή, η διακίνηση και η αποθήκευσή του πρέπει να πραγματοποιούνται υπό συνθήκες τέτοιες που να τον προστατεύουν από κάθε μόλυνση.</p>	<p>Αυτό σημαίνει ότι ο πάγος πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό.</p> <p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς συνήθως δεν εμπλέκεται άμεσα στην παρασκευή πάγου, αλλά εάν ο πάγος παρασκευάζεται στην αγορά πρέπει να δίνεται πρόσβαση σε πόσιμο νερό.</p>	<p>Στην περίπτωση πάγου που παρασκευάζεται στην αγορά, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να διασφαλίζει ότι η διαδικασία παρασκευής πληροί όλους τους σχετικούς κανονισμούς. Για τη διασφάλιση αυτής της συμμόρφωσης, συνιστάται να τεθεί σε εφαρμογή μια επίσημη συμφωνία.</p>
<p>5. Ο ατμός που χρησιμοποιείται</p>	<p>Εάν υπάρχει περίπτωση ο ατμός, που προέρχεται συνήθως από τον</p>	

<p><i>σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που ενέχει κίνδυνο για την υγεία ή είναι πιθανό να μολύνει τα τρόφιμα.</i></p>	<p>εξοπλισμό καθαρισμού, να έρθει σε επαφή με τρόφιμα, ο ατμός πρέπει να παρασκευάζεται από πόσιμο νερό (ανατρέξτε στην παράγραφο 1).</p>	
<p>6. <i>Όταν τα τρόφιμα υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μέσα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία, πρέπει να διασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των δοχείων μετά τη θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων.</i></p>	<p>Το νερό που χρησιμοποιείται για τη θέρμανση ή την ψύξη των τροφίμων μέσα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία πρέπει να είναι πόσιμο (ανατρέξτε στην παράγραφο 1).</p>	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII: ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p>1. Κάθε άτομο που εργάζεται σε χώρο χειρισμού τροφίμων πρέπει να τηρεί υψηλό βαθμό ατομικής καθαριότητας και πρέπει να φοράει κατάλληλο, καθαρό και, όπου είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.</p>	<p>Οι εργαζόμενοι στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και οι ανάδοχοί τους συνήθως δεν ασχολούνται με το χειρισμό των τροφίμων.</p> <p>Ως εκ τούτου, επειδή δεν υπάρχει σωματική επαφή ανάμεσα σε αυτά τα άτομα και τα τρόφιμα ή τις συσκευασίες τους, οι ειδικοί κανονισμοί που αφορούν τα άτομα που χειρίζονται τρόφιμα δεν ισχύουν για αυτούς.</p> <p>Ωστόσο, επειδή αυτά τα άτομα ενδέχεται να χρειάζεται να εισέρχονται στους λειτουργικούς χώρους εν ώρα εργασίας, πρέπει να εφαρμόζονται οι βασικοί κανόνες ατομικής υγιεινής, ανεξάρτητα από το είδος των προϊόντων:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Να φορούν καθαρό ατομικό ρουχισμό. - Να αποφεύγουν τις μη υγιεινές πρακτικές, συμπεριλαμβανομένου του καπνίσματος, του φαγητού ή των ροφημάτων. <p>Στους λειτουργικούς χώρους όπου ο υγειονομικός κίνδυνος είναι υψηλός, δηλ. στους χώρους στους οποίους γίνεται χειρισμός προϊόντων ζωικής προέλευσης, πρέπει να χρησιμοποιείται προστατευτικός ρουχισμός και κάλυμμα κεφαλής,</p>	<p>Η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να διαθέτει πολιτική για υγειονομικά θέματα ή/και κανόνες ατομικής υγιεινής, ενώ όλο το προσωπικό πρέπει να είναι ενήμερο και να κατανοεί τη σχετική πολιτική ή/και κανόνες.</p> <p>Οι κανόνες πρέπει να εμφανίζονται σε περίοπτο σημείο για να λειτουργούν ως συνεχής υπενθύμιση προς το προσωπικό.</p> <p>Σε περίοπτο σημείο πρέπει να εμφανίζονται και πινακίδες για το πλύσιμο των χεριών για να λειτουργούν ως συνεχής υπενθύμιση προς το προσωπικό.</p> <p>Πρέπει να παρέχονται εγκαταστάσεις για κατανάλωση φαγητού και ροφημάτων.</p>

	<p>σύμφωνα με τους ειδικούς κανονισμούς που ισχύουν για αυτά τα προϊόντα.</p> <p>Ο προστατευτικός ρουχισμός και το κάλυμμα κεφαλής πρέπει να πλένονται τακτικά.</p>	
<p>2. Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή που πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης. Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα και ει δυνατόν τα αίτιά τους, στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.</p>	<p>Είναι απαραίτητο η διοίκηση της χονδρικής αγοράς να διασφαλίζει την ύπαρξη σαφούς πολιτικής σχετικά με γνωστές ή πιθανές μολύνσεις του προσωπικού ή των αναδόχων της, οι οποίες μπορεί να οδηγήσουν σε μικροβιολογική μόλυνση.</p> <p>Κάθε άτομο που είναι πιθανό να εισέλθει εντός των λειτουργικών χώρων στους οποίους γίνεται χειρισμός τροφίμων, πρέπει να αναφέρει ορισμένες ασθένειες ή συμπτώματα όταν είναι πιθανό να μολύνει, άμεσα ή έμμεσα, τρόφιμα.</p>	

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII: ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Νομικές απαιτήσεις	Οδηγία προς συμμόρφωση	Συμβουλές σχετικά με την ορθή πρακτική
<p>Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν:</p> <p>1. Ότι τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα, επιβλέπονται, καθοδηγούνται ή/και εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.</p> <p>2. Ότι τα πρόσωπα που είναι υπεύθυνα για την κατάρτιση και τη διατήρηση της διαδικασίας που αναφέρεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 του παρόντος κανονισμού ή για την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών, έχουν εκπαιδευθεί κατάλληλα στην εφαρμογή των αρχών HACCP. Και</p>	<p>Οι εργαζόμενοι στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς και οι ανάδοχοί τους συνήθως δεν ασχολούνται με το χειρισμό των τροφίμων.</p> <p>Ως εκ τούτου, οι εν λόγω νομικές απαιτήσεις δεν ισχύουν άμεσα για αυτά τα πρόσωπα. Ωστόσο, πρέπει να λαμβάνουν υπόψη το γεγονός ότι εργάζονται σε χώρους με φρέσκα προϊόντα και ότι οι ενέργειές τους ενδέχεται να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων.</p> <p>Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να λαμβάνουν οδηγίες υγιεινής που έχουν σχέση ειδικά με τις δραστηριότητές τους. Οι οδηγίες αυτές πρέπει να καλύπτουν τους κινδύνους για τα τρόφιμα και τα μέτρα ελέγχου που προσδιορίζονται από την ανάλυση κινδύνων για τις εκτελούμενες εργασίες. Οι οδηγίες αυτές πρέπει να δίνονται πριν από την πραγματοποίηση των συγκεκριμένων δραστηριοτήτων και πρέπει να αναθεωρούνται μετά από οποιαδήποτε αλλαγή στις εργασιακές πρακτικές.</p> <p>Η ανάγκη για δομημένη εκπαίδευση εξαρτάται από τον κίνδυνο για την ασφάλεια τροφίμων και πρέπει να λαμβάνει υπόψη το πρόβλημα του υψηλού ρυθμού ανανέωσης του προσωπικού.</p> <p>Πρέπει να δοθούν σε όλους τους εργαζομένους γενικές πληροφορίες για την ανάπτυξη του συστήματος HACCP καθώς και ένα ειδικό μάθημα σε όλους όσους έχουν άμεση σχέση με την εφαρμογή αυτής της μεθόδου.</p>	<p>Αποτελεί ορθή πρακτική η παροχή τόσο κατατοπιστικών οδηγιών όσο και οδηγιών συγκεκριμένα για κάποια εργασία σε άτομα που δεν χειρίζονται τρόφιμα και τα οποία εργάζονται σε χώρους τροφίμων, σχετικά με τον καθαρισμό ή άλλες υποστηρικτικές δραστηριότητες (π.χ. εξωτερικοί ανάδοχοι). Οι οδηγίες αυτές πρέπει να εστιάζουν στον τρόπο, με τον οποίο οι δραστηριότητές τους αλλά και η ατομική τους υγιεινή μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την ασφάλεια τροφίμων. Πρέπει να πραγματοποιείται τακτικά αξιολόγηση των γνώσεων για να διασφαλίζεται ότι οι οδηγίες έχουν γίνει κατανοητές.</p> <p>Οι οδηγίες πρέπει, εφόσον είναι δυνατό, να περιλαμβάνουν μια εξήγηση σχετικά με τους λόγους για τους οποίους τα μέτρα είναι απαραίτητα και σχετικά με το πώς εγγυώνται την ασφάλεια τροφίμων. Αυτό μπορεί να ενθαρρύνει τη συμμόρφωση μέσω της κατανόησης για την ανάγκη προστασίας των τροφίμων από επιβλαβείς μολύνσεις, της προστασίας των καταναλωτών και της αποτροπής της διάδοσης μιας νόσου. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό για περιστασιακό ή προσωρινό προσωπικό που δεν εκπαιδεύεται τακτικά.</p>

<p>3. Τη συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις του εθνικού δικαίου σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα για τα πρόσωπα που απασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.</p>	<p>Η εκπαίδευση δεν πρέπει να δίνεται αυτόματα από διαπιστευμένο εκπαιδευτικό φορέα, αλλά πρέπει να πληροί κατάλληλο πρότυπο. Μπορεί να διοργανωθεί εντός της εταιρείας, μέσω εκπαίδευσης από απόσταση ή μέσω εξωτερικών εκπαιδευτικών οργανισμών, ενώ πρέπει να επαναλαμβάνεται σε τακτικά διαστήματα ανάλογα με τις ανάγκες.</p> <p>Η εκπαίδευση παρέχει καλύτερη κατανόηση για τους τρόπους μόλυνσης των τροφίμων και σχετικά με το πώς μπορούν να αποφευχθούν οι ασθένειες που μεταφέρονται στα τρόφιμα, μέσω κατάλληλων πρακτικών χειρισμού τροφίμων.</p> <p>Αποτελεί ορθή πρακτική για μια επιχείρηση να διαθέτει ένα σχέδιο εκπαίδευσης για τον προσδιορισμό των εκπαιδευτικών αναγκών κάθε μέλους του προσωπικού.</p> <p>Επίσης, αποτελεί ορθή πρακτική η τήρηση αρχείων για την εκπαίδευση που ολοκληρώνει κάθε μέλος του προσωπικού.</p> <p>Οι εκπαιδευτικές ανάγκες πρέπει να αναθεωρούνται σε τακτική βάση και πρέπει να κρίνονται σε σύγκριση με τον ρόλο και τις αρμοδιότητες, τις υφιστάμενες δεξιότητες, την πείρα και την προηγούμενη εκπαίδευση του προσωπικού.</p>	<p>Οι οδηγίες πρέπει να επαναλαμβάνονται σε κατάλληλα χρονικά διαστήματα ή να επεξηγούνται ανάλογα με τις ανάγκες, όπως αυτές διαπιστώνονται μέσω της παρατήρησης και της επίβλεψης.</p> <p>Η εκπαίδευση αποσκοπεί στη διασφάλιση ότι τα μεμονωμένα μέλη του προσωπικού κατανοούν τους λόγους για τους οποίους κρίνονται απαραίτητες συγκεκριμένες προφυλάξεις. Συνεπώς, αποτελεί ορθή πρακτική η εκπαίδευση όλου του προσωπικού στις αρχές υγιεινής τροφίμων που σχετίζονται με την εργασία τους, προκειμένου να ελαττώνεται ο βαθμός της απαραίτητης επιτήρησης.</p> <p>Οι επιτηρητές ή οι διευθυντές, οι οποίοι δεν ασχολούνται με το χειρισμό των τροφίμων αλλά ενδέχεται να επηρεάζουν άμεσα τον τρόπο χειρισμού των διαδικασιών σε ό,τι αφορά στην υγιεινή, πρέπει να λαμβάνουν δομημένη εκπαίδευση ανάλογα με τις ανάγκες.</p>
---	---	---

VI – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

A – Διαδικασίες των χονδρικών αγορών βασισμένες στο σύστημα HACCP

Ο Κανονισμός (ΕΚ) με αριθ. 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων ορίζει στο άρθρο 5 ότι:

«1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP».

Το παρόν κεφάλαιο παρέχει ορισμένες συμβουλές στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς σχετικά με τις διαδικασίες που πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά την παροχή των λειτουργιών για τις οποίες είναι υπεύθυνη η διοίκηση σε μια χονδρική αγορά και σχετικά με την τήρηση των αρχών του συστήματος HACCP.

Όπως έχει ήδη αναφερθεί, η χονδρική αγορά βρίσκεται στη μέση της αλυσίδας τροφοδοσίας, ανάμεσα στην παραγωγή και την κατανάλωση. Όπως καθορίζεται στον Κανονισμό (ΕΚ) με αριθ. 853/2004, η χονδρική αγορά είναι «η επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει διάφορες χωριστές μονάδες με κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα όπου τα τρόφιμα πωλούνται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων».

Ο ορισμός αυτός σημαίνει ότι ολόκληρη η διοίκηση της χονδρικής αγοράς πρέπει να θεωρείται ως οποιαδήποτε άλλη επιχείρηση τροφίμων και, συνεπώς, πρέπει να λειτουργεί σύμφωνα με τους κανονισμούς της ΕΕ για τα τρόφιμα, παρόλο που η ίδια δεν πωλεί τρόφιμα. Οντας υπεύθυνη για το χώρο, η διοίκηση της χονδρικής αγοράς μοιράζεται από κοινού την ευθύνη για την εκπλήρωση των σχετικών υγειονομικών απαιτήσεων για τα προϊόντα τροφίμων που διέρχονται από την αγορά και πρέπει να δραστηριοποιείται σε θέματα υγιεινής τροφίμων.

Σημείωση προς τον αναγνώστη:

Οι ακόλουθες σελίδες σχετικά με τις διαδικασίες που βασίζονται στο σύστημα HACCP, έχουν δημιουργηθεί από το έγγραφο «Έγγραφο καθοδήγησης για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών της HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών της HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων.» (Εκδόθηκε στις 16 Νοεμβρίου 2005 από τη Γενική Διεύθυνση Υγείας και Προστασίας των Καταναλωτών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής) (1).

B – ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΒΑΣΙΣΜΕΝΕΣ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP ΚΑΙ ΑΝΑΓΚΑΙΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Η υγιεινή των τροφίμων είναι το αποτέλεσμα της εφαρμογής από τις επιχειρήσεις τροφίμων των αναγκαίων απαιτήσεων και διαδικασιών βάσει των αρχών του συστήματος HACCP.

Πρέπει, ιδιαιτέρως, να έχουμε υπόψη ότι πριν από τη θεσμοθέτηση των διαδικασιών HACCP, πρέπει να υφίστανται «αναγκαίες» απαιτήσεις για την υγιεινή τροφίμων. Αυτό υπήρξε αντικείμενο προηγούμενων κεφαλαίων του παρόντος οδηγού για τις ορθές πρακτικές σε θέματα όπως:

- Απαιτήσεις υποδομών και εξοπλισμού
- Έλεγχος θερμοκρασίας και αερισμός
- Φωτισμός
- Υγειονομικές διαδικασίες
- Διάθεση απορριμμάτων (2)
- Καταπολέμηση των παρασίτων
- Ατομική υγιεινή
- Εκπαίδευση

(1) Ανατρέξτε στο Κεφάλαιο «Παραπομπές».

(2) Ανατρέξτε στον Κανονισμό (ΕΚ) με αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ης Οκτωβρίου 2002, ο οποίος καθορίζει υγειονομικούς κανόνες σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.

Αυτές οι αναγκαίες απαιτήσεις αποσκοπούν στον έλεγχο των κινδύνων με γενικό τρόπο και παρέχουν τη βάση για την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος HACCP. **Οι απαιτήσεις αυτές πρέπει να τεθούν σε εφαρμογή πριν από την υλοποίηση μιας διαδικασίας που βασίζεται στο σύστημα HACCP.**

Γ – Γενικές αρχές του HACCP

Το σύστημα HACCP (Ανάλυση κινδύνων – Κρίσιμα σημεία ελέγχου) προσδιορίζει συγκεκριμένους κινδύνους και μέτρα για τον έλεγχό τους με σκοπό τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων.

Το σύστημα HACCP είναι ένα εργαλείο για την αξιολόγηση κινδύνου και την κατάρτιση συστημάτων ελέγχου που εστιάζουν περισσότερο στην πρόληψη και λιγότερο στον έλεγχο του τελικού προϊόντος. Κάθε σύστημα HACCP είναι προσαρμόσιμο στις αλλαγές, όπως εξελίξεις στο σχεδιασμό του εξοπλισμού, στις διαδικασίες μεταποίησης ή τεχνολογικές εξελίξεις.

Το σύστημα HACCP μπορεί να εφαρμοστεί σε ολόκληρη την αλυσίδα τροφίμων. Εκτός από τη βελτίωση της ασφάλειας τροφίμων, η εφαρμογή του HACCP μπορεί να έχει και άλλα σημαντικά οφέλη, δηλ. η εφαρμογή του HACCP μπορεί να βοηθήσει την επιθεώρηση από τις ρυθμιστικές αρχές και να προάγει το διεθνές εμπόριο αυξάνοντας το βαθμό εμπιστοσύνης στην ασφάλεια των τροφίμων.

Η επιτυχής εφαρμογή του HACCP απαιτεί την πλήρη δέσμευση και ενασχόληση της διοίκησης και του εργατικού δυναμικού. Επίσης, απαιτεί μια πολυεπίπεδη προσέγγιση.

Πριν από την εφαρμογή του HACCP σε οποιαδήποτε επιχείρηση τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της διοίκησης της χονδρικής αγοράς, πρέπει να έχουν υλοποιηθεί οι αναγκαίες απαιτήσεις για την υγιεινή τροφίμων.

Η δέσμευση της διοίκησης είναι απαραίτητη για την εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος HACCP. Κατά τον προσδιορισμό και την αξιολόγηση των κινδύνων καθώς και στις παρεπόμενες διαδικασίες σχεδιασμού και εφαρμογής του HACCP, πρέπει να εξεταστεί η επίδραση των ενεργειών που αναλαμβάνει η διοίκηση της χονδρικής αγοράς για τον έλεγχο των κινδύνων καθώς και τα επιδημιολογικά αποδεικτικά στοιχεία που έχουν σχέση με την ασφάλεια τροφίμων.

Ο σκοπός του HACCP είναι να εστιάσει τον έλεγχο στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP), ενώ το σύστημα HACCP πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε δεδομένη διαδικασία ξεχωριστά.

Η εφαρμογή του HACCP πρέπει να επανεξετάζεται και να πραγματοποιούνται οι απαραίτητες αλλαγές στην περίπτωση πραγματοποίησης τροποποιήσεων σε οποιοδήποτε βήμα. Είναι σημαντική η ευελιξία κατά την εφαρμογή του HACCP, στις περιπτώσεις που είναι απαραίτητο, δεδομένου του πλαισίου εφαρμογής λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος της διαδικασίας.

Οι 7 αρχές του HACCP

1 – Προσδιορισμός κάθε κινδύνου που πρέπει να προληφθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί σε επιτρεπτά επίπεδα (ανάλυση κινδύνων).

- 2 – Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια όπου ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή για τη μείωσή του σε επιτρεπτά επίπεδα.
- 3 – Καθορισμός κρίσιμων ορίων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά στην πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπισθεί.
- 4 – Καθορισμός και εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.
- 5 – Καθορισμός διορθωτικών μέτρων, όταν διαπιστώνεται από την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου.
- 6 – Καθορισμός διαδικασιών, οι οποίες πρέπει να διεξάγονται τακτικά για να εξακριβώνεται κατά πόσον τα μέτρα που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 5 λειτουργούν αποτελεσματικά.
- 7 – Κατάρτιση εγγράφων και μητρώων ανάλογων με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στις παραγράφους 1 έως 6.

Δ – Εφαρμογή των 7 αρχών στη διοίκηση της χονδρικής αγοράς

Συνιστάται η εκτέλεση των ακόλουθων ενεργειών με τη σειρά.

1. ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

1.1. Συγκρότηση διεπιστημονικής ομάδας (ομάδα HACCP)

Η ομάδα αυτή, η οποία θα περιλαμβάνει όλα τα άτομα που έχουν σχέση με την ενέργεια που πρέπει να εκτελεστεί, πρέπει να διαθέτει όλο το φάσμα ειδικών γνώσεων και εμπειρογνωμοσύνης που απαιτούνται για την υπό εξέταση ενέργεια και τους σχετικούς δυνητικούς κινδύνους, ενώ η συμμετοχή των ανώτερων βαθμίδων διοίκησης πρέπει να είναι όσο το δυνατόν μεγαλύτερη.

Εφόσον είναι απαραίτητο, η ομάδα μπορεί να δέχεται τη συνδρομή ειδικών, οι οποίοι θα τη βοηθούν να επιλύει προβλήματα σχετικά με την αξιολόγηση και τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων.

Στην ομάδα μπορεί να περιλαμβάνονται ειδικοί, οι οποίοι:

- Κατανοούν τους βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους που σχετίζονται με συγκεκριμένη ομάδα προϊόντων.
- Φέρουν την ευθύνη για την ενέργεια που πρόκειται να εκτελεστεί ή έχουν άμεση σχέση με αυτή.
- Έχουν πρακτική γνώση σχετικά με αυτή την ενέργεια, ειδικότερα σχετικά με την υγιεινή και τον εξοπλισμό.
- Κάθε άλλο άτομο με ειδικές γνώσεις στη μικροβιολογία, την υγιεινή ή την τεχνολογία τροφίμων.

Είναι δυνατόν ένα μόνο άτομο να συγκεντρώνει αρκετές από τις αρμοδιότητες αυτές, με την προϋπόθεση ότι όλες οι σχετικές πληροφορίες καθίστανται διαθέσιμες στην ομάδα και ότι χρησιμοποιούνται για να διασφαλίζεται η αξιοπιστία του συστήματος που αναπτύχθηκε. Εάν η εμπειρογνωμοσύνη αυτή δεν είναι διαθέσιμη στην εγκατάσταση, πρέπει να αναζητηθούν συμβουλευτικές υπηρεσίες από άλλες πηγές (συμβουλευτική κ.λπ.).

Πρέπει να προσδιοριστεί το πεδίο εφαρμογής του HACCP. Στο πεδίο εφαρμογής πρέπει να περιγράφεται το εμπλεκόμενο τμήμα της αλυσίδας τροφίμων και οι γενικές κατηγορίες κινδύνων που πρόκειται να αντιμετωπιστούν (βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί).

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Διαθέτουμε ή μπορούμε να αποκτήσουμε τις απαραίτητες δεξιότητες για τον προσδιορισμό των κινδύνων και των ελέγχων;

Διαθέτουμε ένα άτομο που να ευθύνεται συνολικά για το πρόγραμμα ασφάλειας τροφίμων;

Το υπεύθυνο άτομο έχει εκπαιδευτεί στις απαιτήσεις του συστήματος HACCP;

Το άτομο αυτό διαθέτει την εξουσία να καταρτίζει και να διατηρεί το πρόγραμμα;

Είναι το προσωπικό ενήμερο σχετικά με τη σημασία της ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων;

Διαθέτει η επιχείρησή μας εκπαιδευτικό πρόγραμμα;

Το προσωπικό γνωρίζει τι πρέπει να κάνει και ποιος είναι ο αρμόδιος για τη λήψη αποφάσεων στην περίπτωση λάθους;

1.2. Περιγραφή των δραστηριοτήτων που εμπíπτουν στην ευθύνη της διοίκησης της χονδρικής αγοράς

Επειδή η διοίκηση της χονδρικής αγοράς δεν ασχολείται ούτε πωλεί τρόφιμα, η παράγραφος αυτή ισχύει για τις διάφορες δραστηριότητες της διοίκησης της χονδρικής αγοράς κατά τη σχέση της με τις διάφορες επιχειρήσεις τροφίμων που εδρεύουν στην αγορά.

Πρέπει να καταρτιστεί η πλήρης περιγραφή της δραστηριότητας, μαζί με τα αντίστοιχα βήματα.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Ποια είναι τα διάφορα βήματα που συνδέονται με κάθε δραστηριότητα και ποιοι είναι οι σχετικοί κίνδυνοι;

Έχουν εξεταστεί όλα τα βήματα;

Μήπως παραβλέφθηκαν κάποια βήματα της δραστηριότητας;

1.3. Προσδιορισμός των εργασιών που αντιστοιχούν σε κάθε βήμα

Η ομάδα HACCP πρέπει επίσης να προσδιορίσει και να καθορίσει τις διάφορες εργασίες που θα πραγματοποιούνται σε κάθε βήμα, μαζί με την πιθανή αλληλεπίδραση μεταξύ αυτών των εργασιών και δραστηριοτήτων, τις οποίες διαχειρίζονται οι άλλες επιχειρήσεις τροφίμων στη χονδρική αγορά.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Έχουμε σκεφτεί όλες τις πιθανές εργασίες που αντιστοιχούν σε κάθε βήμα;

Έχουμε λάβει υπόψη όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων που σχετίζονται με την υπό εκτέλεση εργασία;

Έχουμε παράσχει τις κατάλληλες πληροφορίες μαζί με την υπό εκτέλεση εργασία;

1.4. Κατασκευή ενός διαγράμματος ροής (ανατρέξτε στο παράρτημα Β.1)

Ανεξάρτητα από τη μορφή που θα επιλεγεί, όλα τα βήματα που εμπλέκονται στη δραστηριότητα πρέπει να μελετηθούν διαδοχικά και να παρουσιαστούν υπό μορφή λεπτομερούς διαγράμματος ροής, συνοδευόμενου με επαρκή τεχνικά δεδομένα.

Στα είδη αυτών των δεδομένων μπορεί να περιλαμβάνονται, ενδεικτικά και όχι περιοριστικά, τα εξής:

- Σχέδιο των λειτουργικών χώρων εργασίας και των βοηθητικών χώρων
- Διαρρύθμιση και χαρακτηριστικά εξοπλισμού
- Σειρά όλων των βημάτων
- Τεχνικές παράμετροι των διαδικασιών
- Ροή των τροφίμων (συμπεριλαμβανομένης της ενδεχόμενης διασταυρούμενης μόλυνσης)

- Διαχωρισμό μεταξύ των καθαρών και των μη καθαρών χώρων (ή μεταξύ χώρων υψηλού/χαμηλού κινδύνου)

Οι ακόλουθες απαιτήσεις αποτελούν προαπαιτούμενο για την ενσωμάτωση στο σύστημα HACCP:

- Διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης
- Υγιεινό περιβάλλον της εγκατάστασης
- Πρακτικές κυκλοφορίας και υγιεινής του προσωπικού
- Συνθήκες αποθήκευσης και διανομής των προϊόντων.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Έχουμε καθορισμένες διαδικασίες για τον έλεγχο και την έγκριση κάθε βήματος;

Διαθέτουμε ένα σύστημα για την παρακολούθηση της ποιότητας της αναληφθείσας ενέργειας;

Διαθέτουμε όλες τις πληροφορίες που χρειαζόμαστε για τον προσδιορισμό των ενδεχόμενων κινδύνων;

1.5. Επί τόπου επιβεβαίωση του διαγράμματος ροής

Μετά την κατάρτιση του διαγράμματος ροής, η διεπιστημονική ομάδα πρέπει να προβεί στην επιτόπου επιβεβαίωσή του κατά τη διάρκεια του ωραρίου λειτουργίας. Κάθε παρατηρούμενη απόκλιση πρέπει να οδηγεί σε τροποποίηση του αρχικού διαγράμματος ροής ώστε να διασφαλίζεται η ακρίβειά του.

Παρατηρήστε τη διαδικασία με κριτικό οφθαλμό και αντιπαραβάλλοντάς την με το διάγραμμα ροής ανά χείρας.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Μήπως παραβλέφθηκαν κάποια βήματα ή άλλου είδους πληροφορίες;

Ακολουθούμε πράγματι τον τρόπο που εμφανίζεται στο διάγραμμα ροής;

1.6. Καταγραφή των κινδύνων και των μέτρων ελέγχου

1.6.1. Καταγραφή όλων των ενδεχόμενων βιολογικών, χημικών ή φυσικών κινδύνων που αναμένεται να παρουσιαστούν, σε εύλογα πλαίσια, σε οποιοδήποτε βήμα (η έννοια του κινδύνου έχει καθοριστεί στο άρθρο 3 παράγραφος 14 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 – ανατρέξτε επίσης στο γλωσσάριο του παρόντος εγγράφου).

Η ομάδα HACCP πρέπει να διεξαγάγει ανάλυση κινδύνων για να προσδιορίσει αναφορικά με το σχέδιο HACCP τους κινδύνους τέτοιας φύσης, των οποίων η εξάλειψη ή η μείωση σε αποδεκτά επίπεδα είναι σημαντική για τη διατήρηση της ασφάλειας των τροφίμων.

Κατά τη διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- Η πιθανότητα εμφάνισης των κινδύνων και η σοβαρότητα των ανεπιθύμητων επιπτώσεών τους για την υγεία
- Η ποιοτική ή/και η ποσοτική αξιολόγηση της παρουσίας κινδύνων

1.6.2. Εξέταση και περιγραφή των μέτρων ελέγχου, εφόσον υπάρχουν, τα οποία μπορεί να εφαρμοστούν σε κάθε περίπτωση κινδύνου.

Τα μέτρα ελέγχου είναι οι ενέργειες και οι δραστηριότητες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την πρόληψη των κινδύνων, την εξάλειψη ή τη μείωση της επίδρασης ή της εμφάνισής τους σε αποδεκτά επίπεδα.

Είναι δυνατόν να απαιτούνται περισσότερα από ένα μέτρα για τον έλεγχο ενός εντοπιζόμενου κινδύνου, ενώ με ένα μέτρο είναι δυνατό να ελέγχονται περισσότεροι του ενός κίνδυνοι.

Τα μέτρα ελέγχου πρέπει να υποστηρίζονται από λεπτομερείς διαδικασίες και προδιαγραφές προκειμένου να διασφαλίζεται η αποτελεσματική εφαρμογή τους. Για παράδειγμα, λεπτομερή προγράμματα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τους ισχύοντες κοινοτικούς κανόνες.

Σημείωση:

*Όσοι ασχολούνται για πρώτη φορά με τη σύνταξη εγγράφων στο πλαίσιο του συστήματος HACCP, πολύ συχνά εντοπίζουν **υπερβολικά πολλούς** κινδύνους! Αυτό αποτελεί πρόβλημα επειδή υπάρχει πιθανότητα υποβάθμισης της ικανότητας ενός μεταποιητή να εστιάσει τις προσπάθειές του και να ελέγξει τους πραγματικά σημαντικούς κινδύνους. Το δίλημμα έγκειται στη λήψη απόφασης σχετικά με το τι είναι σημαντικό.*

Ένας κίνδυνος πρέπει να βρίσκεται υπό έλεγχο στις ακόλουθες περιπτώσεις:

1) Εάν είναι πιθανό να συμβεί μέσα σε εύλογα πλαίσια

και

2) Εάν δεν ελέγχεται κατάλληλα, είναι πιθανό να καταστεί μη αποδεκτός κίνδυνος για την υγεία των καταναλωτών.

Στην περίπτωση κινδύνων, για τους οποίους έχουν καθιερωθεί από άποψη ασφαλείας ρυθμιστικά επίπεδα δράσης, ανοχές ή άλλου είδους όρια (π.χ. χημικά καθαριστικά, παρασιτοκτόνα...), ένας μη αποδεκτός κίνδυνος για την υγεία είναι ο κίνδυνος υπέρβασης του ορίου και όχι αυτή καθαυτή η παρουσία της ουσίας σε ανιχνεύσιμο επίπεδο. Συνεπώς, εάν είναι πιθανό, σε εύλογα πλαίσια, να παρουσιαστεί υπέρβαση ενός επιπέδου δράσης σε αυτό το είδος τροφίμων, τότε η ανάλυση κινδύνων του μεταποιητή πρέπει να προσδιορίζει αυτόν τον κίνδυνο ως κίνδυνο που πρέπει να τεθεί υπό έλεγχο μέσω του συστήματος HACCP που διαθέτει.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Εξετάσαμε όλες τις πηγές κινδύνων;

Χρησιμοποιήσαμε διαγράμματα των λειτουργικών χώρων και του περιβάλλοντος χώρου για τον προσδιορισμό των κινδύνων;

Χρησιμοποιήσαμε το διάγραμμα ροής για τον προσδιορισμό των δυνητικών κινδύνων στη σχετική διαδικασία;

Προσδιορίσαμε τους κινδύνους που σχετίζονται με το ίδιο το βήμα, όπως για παράδειγμα η πιθανότητα εσφαλμένης ή υπερβολικής χρήσης (για παράδειγμα, χημικά καθαριστικά;)

2. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)

Ο προσδιορισμός ενός κρίσιμου σημείου για τον έλεγχο κινδύνου απαιτεί λογική προσέγγιση. Μια προσέγγιση τέτοιου είδους μπορεί να διευκολυνθεί με τη χρησιμοποίηση διαγράμματος αποφάσεων (ανατρέξτε στο παράρτημα Β.2).

Ωστόσο, η ομάδα μπορεί να χρησιμοποιήσει άλλες μεθόδους, ανάλογα με τις γνώσεις και την πείρα της.

Για την εφαρμογή των αποφάσεων, εξετάζεται διαδοχικά κάθε βήμα που έχει προσδιοριστεί στο διάγραμμα ροής. Σε κάθε βήμα, το διάγραμμα αποφάσεων πρέπει να εφαρμόζεται για ένα κίνδυνο που ευλόγως αναμένεται να παρουσιαστεί ή να υπείσθεται καθώς και για ένα μέτρο ελέγχου που έχει προσδιοριστεί. Η εφαρμογή του διαγράμματος αποφάσεων πρέπει να πραγματοποιείται με ευελιξία και υπό το πρίσμα της συνολικής διαδικασίας προκειμένου να αποφεύγονται, στις περιπτώσεις που είναι δυνατό, τυχόν περιττά κρίσιμα σημεία.

Συνιστάται η εκπαίδευση στην εφαρμογή του διαγράμματος αποφάσεων.

Ο προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου έχει δύο συνέπειες για την ομάδα HACCP, η οποία θα πρέπει:

- Να διασφαλίσει ότι έχουν σχεδιαστεί και υλοποιηθεί αποτελεσματικά τα κατάλληλα μέτρα ελέγχου. Ειδικότερα, εάν έχει προσδιοριστεί ένας κίνδυνος σε κάποιο βήμα, στο οποίο είναι απαραίτητος ο έλεγχος για την ασφάλεια των τροφίμων και δεν υφίσταται κανένα μέτρο ελέγχου στο βήμα αυτό, ούτε σε κανένα άλλο βήμα, πρέπει να τροποποιηθεί η διαδικασία στο βήμα αυτό ή σε κάποιο προηγούμενο ή επόμενο βήμα, προκειμένου να περιλαμβάνεται ένα μέτρο ελέγχου.
- Να καθιερώσει και να εφαρμόσει ένα σύστημα επιτήρησης για κάθε κρίσιμο σημείο.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Έχουν προσδιοριστεί έλεγχοι για κάθε κίνδυνο;

Οι έλεγχοι αυτοί απομακρύνουν ή ελαχιστοποιούν αποτελεσματικά την πιθανότητα να εμφανιστεί ο κίνδυνος;

Μπορούμε να τροποποιήσουμε τη διαδικασία στις περιπτώσεις που δεν υπάρχουν προληπτικά μέτρα;

Το προσωπικό κατανοεί τις απαιτήσεις των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP);

3. ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ ΣΕ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Κάθε μέτρο ελέγχου που συνδέεται με ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου πρέπει να δίνει αφορμή για τον καθορισμό κρίσιμων ορίων.

Τα κρίσιμα όρια αποτελούν τις ακραίες αποδεκτές τιμές αναφορικά προς την ασφάλεια των τροφίμων.

Αποτελούν τα διαχωριστικά όρια ανάμεσα στην αποδοχή και την απόρριψη. Ορίζονται για παρατηρήσιμες ή μετρήσιμες παραμέτρους, οι οποίες μπορούν να αποδείξουν ότι το κρίσιμο σημείο βρίσκεται υπό έλεγχο.

Πρέπει να βασίζονται σε τεκμηριωμένα στοιχεία που θα αποδεικνύουν ότι οι τιμές που έχουν επιλεγεί θα έχουν ως αποτέλεσμα τον έλεγχο της διαδικασίας.

Παραδείγματα τέτοιων παραμέτρων είναι η θερμοκρασία, ο χρόνος, το pH, η περιεκτικότητα σε υγρασία, αισθητήριες παράμετροι όπως η εξωτερική όψη κ.λπ.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, για να ελαττωθεί ο κίνδυνος υπέρβασης ενός κρίσιμου ορίου λόγω διακυμάνσεων της διαδικασίας, ενδέχεται να είναι απαραίτητο να οριστούν αυστηρότερα όρια (δηλ. επίπεδα – στόχος) για να διασφαλίζεται η τήρηση των κρίσιμων ορίων.

Τα κρίσιμα όρια μπορούν να προέρχονται από διάφορες πηγές. Όταν δεν λαμβάνονται από ρυθμιστικά πρότυπα ή από οδηγούς ορθών υγιεινών πρακτικών, η ομάδα πρέπει να εξακριβώνει την εγκυρότητά τους σχετικά με τον έλεγχο των προσδιορισμένων κινδύνων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Καθιερώσαμε όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου;

Τηρούμε τα όρια που καθορίστηκαν;

Είναι επαρκώς ακριβή τα όργανα μέτρησης που διαθέτουμε;

Τα συστήματα μέτρησης που διαθέτουμε πληρούν τα αναγνωρισμένα πρότυπα;

Έχει ληφθεί απόφαση σχετικά με τη διορθωτική ενέργεια που θα τεθεί σε πράξη στην περίπτωση κατάστασης εκτός ελέγχου;

Διαθέτουμε σύστημα για τη διαχείριση των παραπόνων;

Είναι κατάλληλη η συχνότητα παρακολούθησης και καταγραφής που τηρούμε;

4. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΣΕ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Το πρόγραμμα παρατηρήσεων ή μετρήσεων που εκτελούνται σε κάθε κρίσιμο σημείο για να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τα καθορισμένα κρίσιμα όρια, αποτελεί ουσιαστικό τμήμα των διαδικασιών που βασίζονται στο HACCP.

Οι παρατηρήσεις ή οι μετρήσεις αυτές πρέπει να επιτρέπουν τον εντοπισμό των περιπτώσεων απώλειας ελέγχου σε κρίσιμα σημεία και να παράσχουν εγκαίρως ενημέρωση προκειμένου να είναι δυνατή η ανάληψη διορθωτικών ενεργειών.

Εφόσον είναι δυνατό, πρέπει να πραγματοποιούνται προσαρμογές στη διαδικασία όταν τα αποτελέσματα της παρακολούθησης υποδηλώνουν την τάση απώλειας ελέγχου σε ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου. Οι προσαρμογές πρέπει να πραγματοποιούνται πριν από την εμφάνιση μιας απόκλισης. Τα δεδομένα που προκύπτουν από την παρακολούθηση πρέπει να αξιολογούνται από συγκεκριμένο άτομο, το οποίο διαθέτει τις κατάλληλες γνώσεις και αρμοδιότητες για να πραγματοποιεί διορθωτικές ενέργειες κατά περίπτωση.

Οι παρατηρήσεις ή οι μετρήσεις μπορούν να εκτελούνται συνεχώς ή περιοδικά. Όταν οι παρατηρήσεις ή οι μετρήσεις δεν είναι συνεχείς, είναι απαραίτητο να καθοριστεί η συχνότητα των παρατηρήσεων ή των μετρήσεων έτσι ώστε οι παρεχόμενες πληροφορίες να είναι αξιόπιστες.

Το πρόγραμμα πρέπει να περιγράφει τις μεθόδους, τη συχνότητα των παρατηρήσεων ή των μετρήσεων και τη διαδικασία καταγραφής. Επίσης, πρέπει να προσδιορίζει τα εξής για κάθε κρίσιμο σημείο:

- Ποιος θα εκτελεί την παρακολούθηση και τον έλεγχο;
- Πότε θα εκτελείται η παρακολούθηση και ο έλεγχος;

- Πώς θα εκτελείται η παρακολούθηση και ο έλεγχος;

Τα αρχεία που σχετίζονται με την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου πρέπει να υπογράφονται από το άτομο ή τα άτομα που πραγματοποιούν την παρακολούθηση και, εφόσον επαληθεύονται, από τον αρμόδιο ή τους αρμόδιους εποπτεύοντες υπαλλήλους της εταιρείας.

5. ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου πρέπει να έχουν προγραμματιστεί εκ των προτέρων διορθωτικές ενέργειες από την ομάδα HACCP, προκειμένου να μπορούν να εφαρμοστούν χωρίς ενδοιασμό στην περίπτωση που κατά την παρακολούθηση διαπιστωθεί απόκλιση από το κρίσιμο όριο.

Κάθε διορθωτική ενέργεια αυτού του είδους πρέπει να περιλαμβάνει τα εξής:

- Σαφή προσδιορισμό του(των) προσώπου(-ων) που είναι υπεύθυνο(-α) για την υλοποίηση της διορθωτικής ενέργειας.
- Περιγραφή των μέσων και των ενεργειών που απαιτούνται για τη διόρθωση της παρατηρηθείσας απόκλισης.
- Τις προς εκτέλεση ενέργειες όταν η διαδικασία βρισκόταν εκτός ελέγχου.
- Έγγραφο καταχώριση των ληφθέντων μέτρων με υπόδειξη όλων των σχετικών πληροφοριών (για παράδειγμα: ημερομηνία, ώρα, τύπος ενέργειας, υπεύθυνος εκτέλεσης και επακόλουθος έλεγχος επαλήθευσης).

Από την παρακολούθηση μπορεί να προκύψει ότι πρέπει να ληφθούν προληπτικά μέτρα (έλεγχος του εξοπλισμού, έλεγχος του ατόμου που είναι υπεύθυνο για την εργασία, έλεγχος της αποδοτικότητας προηγούμενων διορθωτικών μέτρων κ.λπ.) στην περίπτωση που πρέπει να εκτελούνται επανειλημμένα διορθωτικές ενέργειες για την ίδια διαδικασία.

6. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ

6.1. Η ομάδα HACCP πρέπει να καθορίσει τις μεθόδους και τις διαδικασίες που πρέπει να χρησιμοποιούνται για να διαπιστώνεται εάν το σύστημα HACCP λειτουργεί σωστά. Στις μεθόδους επαλήθευσης μπορεί να περιλαμβάνεται ειδικότερα η τυχαία δειγματοληψία και ανάλυση και η ενισχυμένη ανάλυση ή οι δοκιμές σε επιλεγμένα κρίσιμα σημεία.

Η συχνότητα επαλήθευσης πρέπει να είναι τέτοια ώστε να επιβεβαιώνεται ότι οι διαδικασίες που βασίζονται στο HACCP λειτουργούν αποτελεσματικά. Η συχνότητα της επαλήθευσης εξαρτάται από τα χαρακτηριστικά της διοίκησης της χονδρικής αγοράς (αριθμός εργαζομένων, φύση των τροφίμων...), από τη συχνότητα παρακολούθησης, το βαθμό ακρίβειας των εργαζομένων, τον αριθμό των αποκλίσεων που εντοπίζονται με την πάροδο του χρόνου και τους σχετικούς κινδύνους.

Οι διαδικασίες επαλήθευσης περιλαμβάνουν:

- Ελέγχος του HACCP και των αρχείων αυτού
- Επιθεώρηση των διαδικασιών
- Επιβεβαίωση ότι τα κρίσιμα σημεία ελέγχου διατηρούνται υπό έλεγχο
- Επικύρωση των κρίσιμων ορίων
- Επισκόπηση αποκλίσεων και απορρίψεων προϊόντων, αναληφθείσες διορθωτικές ενέργειες.

Η συχνότητα της επαλήθευσης επηρεάζει σε εξαιρετικά σημαντικό βαθμό τον αριθμό των επανελέγχων που απαιτούνται στην περίπτωση εντοπισμού μιας απόκλισης, η οποία υπερβαίνει τα κρίσιμα όρια. Η επαλήθευση πρέπει να περιλαμβάνει όλα τα ακόλουθα στοιχεία, όχι όμως απαραίτητα όλα ταυτοχρόνως:

- Έλεγχος της ορθότητας των αρχείων και ανάλυση των αποκλίσεων
- Έλεγχος του ατόμου που παρακολουθεί τις δραστηριότητες επεξεργασίας, αποθήκευσης ή/ και μεταφοράς
- Φυσικός έλεγχος της υπό παρακολούθηση διαδικασίας
- Βαθμονόμηση των οργάνων που χρησιμοποιούνται για την παρακολούθηση.

Η επαλήθευση πρέπει να εκτελείται από άτομο διαφορετικό από εκείνο που είναι υπεύθυνο για την παρακολούθηση και την εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών. Σε περίπτωση που ορισμένες ενέργειες επαλήθευσης δεν είναι δυνατό να πραγματοποιηθούν εντός της επιχείρησης, η επαλήθευση πρέπει να εκτελείται εξ ονόματος της επιχείρησης από εξωτερικούς εμπειρογνώμονες ή από πιστοποιημένα τρίτα μέρη.

6.2. Εφόσον είναι δυνατό, οι δραστηριότητες επαλήθευσης πρέπει να περιλαμβάνουν ενέργειες για την επιβεβαίωση της αποτελεσματικότητας όλων των στοιχείων του σχεδίου HACCP. Σε περίπτωση αλλαγής είναι απαραίτητο να γίνει επανέλεγχος του συστήματος, προκειμένου να διασφαλιστεί ότι το σχέδιο εξακολουθεί να είναι (ή θα είναι) έγκυρο.

Εφόσον είναι απαραίτητο, ο επανέλεγχος αυτός πρέπει να έχει ως αποτέλεσμα την τροποποίηση των καθορισμένων διαδικασιών. Οι αλλαγές πρέπει να ενσωματώνονται πλήρως στην τεκμηρίωση και στο σύστημα τήρησης αρχείων, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι οι διαθέσιμες πληροφορίες είναι ενημερωμένες και ακριβείς.

7. ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

Η αποτελεσματική και ακριβής τήρηση αρχείων είναι ουσιαστικής σημασίας για την εφαρμογή ενός συστήματος HACCP.

Οι διαδικασίες HACCP πρέπει να τεκμηριώνονται. Η τεκμηρίωση και η τήρηση αρχείων πρέπει να είναι ανάλογες της φύσης και του μεγέθους της επιχείρησης, ενώ πρέπει να είναι και επαρκείς προκειμένου να βοηθούν την επιχείρηση να επαληθεύει ότι οι έλεγχοι του HACCP υφίστανται και τηρούνται. Τα έγγραφα και τα αρχεία πρέπει να τηρούνται για εύλογο χρονικό διάστημα, προκειμένου η αρμόδια αρχή να έχει τη δυνατότητα να ελέγχει το σύστημα HACCP. Τα έγγραφα πρέπει να υπογράφονται από τον υπάλληλο της επιχείρησης που είναι αρμόδιος για τον έλεγχο.

Παραδείγματα τεκμηρίωσης:

- Ανάλυση κινδύνων
- Προσδιορισμός κρίσιμου σημείου ελέγχου
- Προσδιορισμός κρίσιμου ορίου
- Τροποποιήσεις στο σύστημα HACCP.

Παραδείγματα αρχείων:

- Δραστηριότητες παρακολούθησης κρίσιμων σημείων ελέγχου
- Αποκλίσεις και σχετικές διορθωτικές ενέργειες
- Δραστηριότητες επαλήθευσης.

Ένα απλό σύστημα τήρησης αρχείων μπορεί να είναι αποτελεσματικό και να συμβάλει στην εύκολη ενημέρωση των εργαζομένων.

Μπορεί να ενσωματωθεί στις υπάρχουσες διαδικασίες και να αξιοποιεί τα υπάρχοντα έντυπα.

Λίστα ελέγχου

Ερωτήσεις που πρέπει να τεθούν:

Διαθέτουμε ικανοποιητικό επίπεδο τήρησης αρχείων;

Αρχειοθετούμε και αποθηκεύουμε τα αρχεία με ασφάλεια;

Καταγράφουμε και ενεργούμε στα κρίσιμα σημεία ελέγχου;

Έχουμε καταγράψει τα όρια για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου;

Τηρείται κατάλληλο αρχείο των μέτρων ελέγχου που διαθέτουμε;

Παρακολουθούμε και αξιολογούμε τις μεθόδους μας;

Τηρούμε αρχεία των βαθμονομήσεων που διενεργούμε;

Φροντίζουμε για τη διεξαγωγή ανεξάρτητων ελέγχων του προγράμματός μας;

Ποια μέτρα λαμβάνουμε για να ελέγχουμε τη διεκπεραίωση του προγράμματός μας;

Τηρούμε αρχεία των ελέγχων του συστήματός μας;

Στο παράρτημα Β.3 θα βρείτε υπόδειγμα από ένα φύλλο εργασίας HACCP για την ανάπτυξη σχεδίου HACCP. Αφορά μια ψυκτική αποθήκη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ – ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΒΟΛΗΣ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

Χώρος	Προϊόν καθαρισμού	Διαδικασία	Συχνότητα	Προφυλάξεις για την υγιεινή και την ασφάλεια	Υπεύθυνο άτομο (ορισμός)	Έλεγχος από (ορισμός)
Δάπεδο	Ονοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.	Κάθε έκχυση ποσότητας πρέπει να αντιμετωπίζεται αμέσως. Στο τέλος της δραστηριότητας, σκουπίστε και ξεπλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.	Ημερησίως	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)		
Τοίχοι: - Έως... m: - Άνω των...m:	Ονοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ. Ονοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.	Χρησιμοποιήστε απορρυπαντικό, ξεπλύνετε με ζεστό καθαρό νερό και εφαρμόστε αποστειρωτικό (1) εφόσον είναι απαραίτητο. Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό	Ημερησίως Περιοδικά (2)	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)		
Οροφή	Ονοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.	Στεγνό ή υγρό καθαρίσμα ανάλογα με τη φύση της επιφάνειας	Περιοδικά (2)	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)		

				είναι απαραίτητο)		
Θύρες	Όνοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.	Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό	Περιοδικά (2)	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)		
Παράθυρα	Όνοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.	Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό	Περιοδικά (2)	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)		
Νιπτήρες ή/και νεροχύτες	Όνοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.	Στο τέλος κάθε ημέρας, τρίψτε, πλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλύνετε	Ημερησίως	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)		
Φωτισμός	Όνοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.		Περιοδικά (2)	Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον		

				είναι απαραίτητο)		
<p>Αερισμός</p> <ul style="list-style-type: none"> - Μηχανική ροή αέρα - Φίλτρα 	<p>Όνοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.</p>	<p>Καθαρισμός σε κενό. Ξεπλύνετε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Επανατοποθετήστε στη θέση του μόνο όταν έχει στεγνώσει.</p>	<p>Μηνιαίως Μηνιαίως</p>	<p>Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)</p>		
<p>Δοχεία απορριμμάτων</p>	<p>Όνοματεπώνυμο Συμφωνία αριθ.</p>	<p>Τρίψτε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό</p>	<p>Ημερησίως</p>	<p>Ανατρέξτε στην ετικέτα του προϊόντος και στο αρχείο τεχνικών προδιαγραφών (να διατηρούνται διαθέσιμα εφόσον είναι απαραίτητο)</p>		

- (1) Το «αποστειρωτικό» είναι ένα απολυμαντικό κατάλληλο για χρήση σε επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα και πρέπει να είναι μη τοξικό και χωρίς ανεπιθύμητα στοιχεία.
- (2) «Περιοδικά» σημαίνει ανάλογα με τις ανάγκες και πρέπει να σχετίζεται με τη συσσώρευση ρύπων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.1

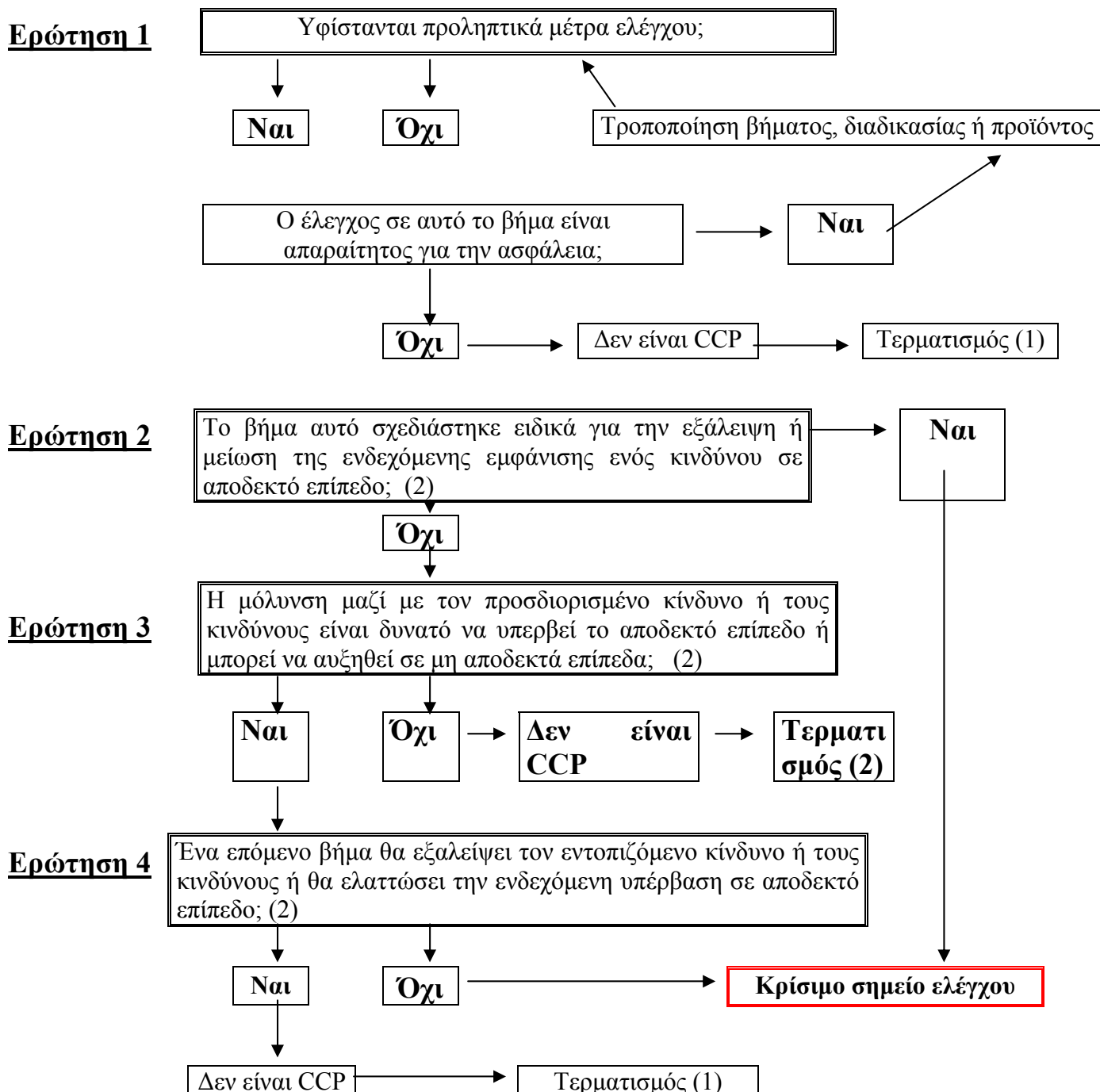
ΛΟΓΙΚΗ ΣΕΙΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΒΑΣΙΣΜΕΝΩΝ ΣΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP ΑΠΟ ΤΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ

- | | |
|----|--|
| 1 | Σχηματισμός ομάδας HACCP |
| 2 | Καθορισμός έργου του συστήματος διαχείρισης υγιεινής |
| 3 | Κατασκευή διαγράμματος ροής |
| 4 | Επί τόπου επιβεβαίωση του διαγράμματος ροής |
| 5 | Καταγραφή όλων των δυνητικών κινδύνων
Διεξαγωγή ανάλυσης κινδύνων
Εξέταση μέτρων ελέγχου |
| 6 | Προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου |
| 7 | Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου |
| 8 | Καθιέρωση συστήματος παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου |
| 9 | Καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών |
| 10 | Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης |
| 11 | Δημιουργία τεκμηρίωσης και τήρηση αρχείων |

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.2

ΑΡΧΗ ΤΗΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)

(Απαντήστε τις ερωτήσεις με τη σειρά)



(1) Προχωρήστε στον επόμενο εντοπισμένο κίνδυνο στη διαδικασία που περιγράφηκε.

(2) Τα αποδεκτά και τα μη αποδεκτά επίπεδα πρέπει να καθορίζονται στο πλαίσιο των συνολικών στόχων κατά τον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου του σχεδίου HACCP

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β.3

ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΤΗΣ ΧΟΝΔΡΙΚΗΣ ΑΓΟΡΑΣ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ HACCP (Ψυκτική αποθήκη)

1 Περιγραφή εργασίας για τη διοίκηση της χονδρικής αγοράς

Διασφάλιση ότι τα τρόφιμα διατηρούνται:

- Σε θερμοκρασίες κατάλληλες για τον κάθε τύπο προϊόντος
- Σύμφωνα με τους κανονισμούς της ΕΕ που έχουν σχέση με τον τύπο του προϊόντος.

2 Διάγραμμα της ροής διαδικασιών

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ						
Βήμα	Κίνδυνος(-οι)	Μέτρο(-α) ελέγχου		Διαδικασία(-ες) παρακολούθησης	Διορθωτική(-ές) ενέργεια(-ες)	Αρχείο(-α)
Ψυκτική αποθήκη	<u>Διασταυρούμενη μόλυνση</u>	Τα καλυμμένα ή τυλιγμένα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά από τα ακάλυπτα τρόφιμα		Οπτικός έλεγχος	Αναδιοργάνωση διαρρύθμισης για το διαχωρισμό των διαφόρων τύπων τροφίμων	Αναφορά διορθωτικών ενεργειών
		Διατήρηση του χώρου αποθήκευσης καθαρού		Υγειονομική κατάσταση του χώρου αποθήκευσης	Άμεσος καθαρισμός του χώρου αποθήκευσης	Αναφορά διορθωτικών ενεργειών
	<u>Ανάπτυξη βακτηριδίων που δηλητηριάζουν τα τρόφιμα</u>	Θερμοκρασία αποθήκευσης: 4°C ή μικρότερη Χώρος αποθήκευσης με καλή κυκλοφορία αέρα		Παρακολούθηση των σχετικών παραμέτρων της ψύξης (συνεχώς ή σε τακτικά διαστήματα) (π.χ. θερμοκρασία αέρα, ταχύτητα αέρα, βαθμός φόρτωσης, θερμοκρασία προϊόντων) Οπτικός έλεγχος	Προσαρμογή θερμοκρασίας ή επισκευή του ψύκτη, αναλόγως. Αύξηση της συχνότητας παρακολούθησης έως ότου διασφαλιστεί ότι η διαδικασία βρίσκεται υπό έλεγχο. Αναδιοργάνωση διαρρύθμισης αποθήκευσης	Φύλλο καταγραφής θερμοκρασίας για τον ψύκτη Αναφορά διορθωτικών ενεργειών

Χώρος αποθήκευσης κατεψυγμένων	<u>Ανάπτυξη βακτηριδίων που δηλητηριάζουν τα τρόφιμα</u>	Θερμοκρασία καταψύκτη: – 18°C ή μικρότερη			Παρακολούθηση των σχετικών παραμέτρων της ψύξης (συνεχώς ή σε τακτικά διαστήματα) (π.χ. θερμοκρασία αέρα, ταχύτητα αέρα, βαθμός φόρτωσης, θερμοκρασία προϊόντων)	Προσαρμογή θερμοκρασίας ή επισκευή του καταψύκτη, αναλόγως Αύξηση της συχνότητας παρακολούθησης έως ότου διασφαλιστεί ότι η διαδικασία βρίσκεται υπό έλεγχο.	Φύλλο καταγραφής θερμοκρασίας για τον καταψύκτη
		Χώρος αποθήκευσης με καλή κυκλοφορία αέρα			Οπτικός έλεγχος	Αναδιοργάνωση διαρρύθμισης αποθήκευσης	Αναφορά διορθωτικών ενεργειών

3	Επαλήθευση
----------	-------------------

Εδώ πρέπει να περιλαμβάνονται τα εξής:

- Επικύρωση των παραμέτρων κατάψυξης
- Βαθμονόμηση των συσκευών μέτρησης
- Τέλος:
 - o Εσωτερικός έλεγχος
 - o Εξωγενής έλεγχος
 - o Επισκόπηση HACCP.

ΓΛΩΣΣΑΡΙΟ

- **HACCP (Ανάλυση κινδύνων – Κρίσιμα σημεία ελέγχου):** Σύστημα που προσδιορίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους που είναι σημαντικοί για την ασφάλεια τροφίμων.
- **WM (XA):** Συντόμευση για τη χονδρική αγορά.
- **Ακάλυπτα τρόφιμα:** Τρόφιμα που δεν περιέχονται σε κάλυμμα ή δοχείο που αποκλείει τον κίνδυνο μόλυνσης από το περιβάλλον.
- **Ανάλυση επικινδυνότητας:** Διαδικασία που αποτελείται από τρεις παραμέτρους που σχετίζονται μεταξύ τους: αξιολόγηση κινδύνων, διαχείριση κινδύνων και ενημέρωση για τους κινδύνους.
- **Ανάλυση κινδύνων:** Η διαδικασία συλλογής και αξιολόγησης πληροφοριών σχετικά με τους κινδύνους και τις συνθήκες που οδηγούν στην παρουσία τους, προκειμένου να αποφασιστεί ποιοι είναι σημαντικοί για την ασφάλεια των τροφίμων και, ως εκ τούτου, πρέπει να αντιμετωπιστούν με το σχέδιο HACCP.
- **Ανιχνευσιμότητα:** Η ικανότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμου, ζωοτροφής, ζώου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσίας που προορίζεται για τον σκοπό αυτό, ή αναμένεται να ενσωματωθεί σε τρόφιμα ή ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής.
- **Αξιολόγηση κινδύνων:** Διαδικασία με επιστημονική βάση που αποτελείται από τέσσερα βήματα: προσδιορισμός κινδύνων, χαρακτηρισμός κινδύνων, αξιολόγηση έκθεσης και αξιολόγηση κινδύνων.
- **Απολύμανση:** Η ελάττωση των επιπέδων μόλυνσης στον εξοπλισμό ή τους χώρους τροφίμων με χρήση ενός απολυμαντικού.
- **Απολυμαντικό:** Χημική ουσία που χρησιμοποιείται για την εξολόθρευση των μικροοργανισμών και τη μείωση των επιπέδων μόλυνσης στον εξοπλισμό ή τους χώρους τροφίμων. Τα χρησιμοποιούμενα απολυμαντικά πρέπει να είναι κατάλληλα για χρήση σε χώρους τροφίμων.
- **Απορρυπαντικό:** Καθαριστική ουσία που διαφέρει από το σαπούνι, αλλά μπορεί επίσης να γαλακτωματοποιήσει έλαια και να κρατήσει τους ρύπους μακριά.
- **Αποστειρωμένο:** Διαδικασία που σκοτώνει όλα τα μικρόβια.
- **Αρμόδια αρχή:** Είναι η κεντρική αρχή ενός κράτους μέλους, η οποία είναι αρμόδια για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού ή οποιαδήποτε άλλη αρχή, στην οποία η κεντρική αρχή έχει εκχωρήσει αυτή την αρμοδιότητα. Επίσης, περιλαμβάνει, όπου αυτό ισχύει, την αντίστοιχη αρχή μιας τρίτης χώρας.
- **Ατομική καθαριότητα:** Μέτρα που λαμβάνονται από το προσωπικό για τον εαυτό τους με σκοπό την προστασία των τροφίμων από τη μόλυνση.
- **Άτομο που χειρίζεται τρόφιμα:** Κάθε άτομο που σχετίζεται με μια επιχείρηση τροφίμων και χειρίζεται τρόφιμα στο πλαίσιο της εργασίας του ή ως τμήμα των καθηκόντων του σε οποιονδήποτε βαθμό, ανεξάρτητα εάν τα τρόφιμα είναι ακάλυπτα ή προτυλιγμένα.
- **Διασταυρούμενη μόλυνση:** Η μετάδοση ενός κινδύνου από ένα τρόφιμο σε άλλο. Μπορεί να πραγματοποιηθεί με απευθείας επαφή, με στάλαξη, μέσω των ατόμων που χειρίζονται τρόφιμα ή από τον εξοπλισμό και τις επιφάνειες εργασίας.

- **Διαχείριση κινδύνων:** Διαδικασία, διαφορετική από την αξιολόγηση κινδύνων, που αφορά την εξέταση των παραμέτρων εναλλακτικών πολιτικών σε διαβούλευση με τα ενδιαφερόμενα μέρη, λαμβάνοντας υπόψη την αξιολόγηση κινδύνων και άλλους θεμιτούς παράγοντες και, εφόσον είναι απαραίτητο, επιλέγοντας κατάλληλες δυνατότητες πρόληψης και ελέγχου.
- **Δικτυωτό πλέγμα για τα έντομα:** Δικτυωτό πλέγμα με λεπτό δίχτυ που τοποθετείται σε παράθυρα ή άλλα ανοίγματα για να ανακόψει την είσοδο των εντόμων και άλλων αρθροπόδων.
- **Διοίκηση της χονδρικής αγοράς:** Υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων (ιδιωτικής ή δημόσιας) με συγκεκριμένη ευθύνη για τη συνολική διοίκηση και οργάνωση μιας χονδρικής αγοράς, εντός των ορίων της οποίας λειτουργούν οι ανεξάρτητες επιχειρήσεις τροφίμων.
- **Εγκατάσταση:** Κάθε μονάδα μιας επιχείρησης τροφίμων που εδρεύει σε μια χονδρική αγορά.
- **Εκπαίδευση κατατόπισης:** Εκπαίδευση που ακολουθούν οι νέοι εργαζόμενοι.
- **Ενδιάμεσος αεριζόμενος χώρος:** Κλειστός χώρος που διαχωρίζει τα τμήματα τουαλέτας από τους χώρους τροφίμων και ο οποίος αερίζεται με εξωτερικό αέρα, με μηχανικό ή φυσικό τρόπο.
- **Ενημέρωση για τους κινδύνους:** Η αλληλεπιδραστική ανταλλαγή πληροφοριών και απόψεων καθ' όλη τη διαδικασία ανάλυσης κινδύνων σχετικά με τους κινδύνους, τους παράγοντες που έχουν σχέση με κάθε κίνδυνο και την αντίληψη για τον κίνδυνο, ανάμεσα στους αξιολογητές των κινδύνων, τους διαχειριστές κινδύνων, τους καταναλωτές, τις επιχειρήσεις ζωοτροφών και τροφίμων, την ακαδημαϊκή κοινότητα και άλλα ενδιαφερόμενα μέρη, συμπεριλαμβανομένης της εξήγησης των ευρημάτων της αξιολόγησης κινδύνων και του σκεπτικού των αποφάσεων διαχείρισης κινδύνων.
- **Επικινδυνότητα:** Συνάρτηση της πιθανότητας να συμβεί μια ανεπιθύμητη επίδραση στην υγεία και η σοβαρότητα αυτής της επίδρασης που οφείλεται σε έναν κίνδυνο.
- **Επιφάνεια επαφής με τρόφιμα:** Κάθε επιφάνεια που έρχεται, ή μπορεί να έρθει, σε επαφή με τρόφιμα είτε απευθείας είτε σε τόσο κοντινή απόσταση ώστε θα μπορούσε να μολύνει τα τρόφιμα εφόσον είναι λερωμένη (περιλαμβάνονται οι επιφάνειες εργασίας, τα δοχεία και ο εξοπλισμός).
- **Επιχείρηση τροφίμων:** Κάθε επιχείρηση, κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με οιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων.
- **Εποπτεία/παρακολούθηση:** Η ενέργεια διεξαγωγής μιας προγραμματισμένης σειράς παρατηρήσεων ή μετρήσεων των παραμέτρων ελέγχου, με σκοπό να αξιολογηθεί εάν ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.
- **Ερμητικά σφραγισμένο δοχείο:** Δοχείο με προστασία από διαρροή.
- **Ευπαθή:** Τρόφιμα που αλλοιώνονται γρήγορα ή μπορεί να μολυνθούν με βακτήρια, τα οποία, εφόσον βρουν τις κατάλληλες συνθήκες, μπορούν να πολλαπλασιαστούν και να προκαλέσουν αλλοίωση στα τρόφιμα ή να τα καταστήσουν δηλητηριώδη.
- **Ηλεκτρικό σύστημα εξολόθρευσης εντόμων:** Εξοπλισμός για τον έλεγχο των μυγών και άλλων ιπτάμενων αρθροπόδων. Τα έντομα ελκύνονται από τις λάμπες υπεριώδους φωτός και εξολοθρεύονται σε πλέγμα υψηλής τάσης.
- **Ιδιωτική παροχή νερού:** Νερό που δεν προέρχεται από το δημόσιο κεντρικό δίκτυο.

- **Ιδιωτικοί χώροι:** Χώροι που καταλαμβάνονται από μια επιχείρηση της χονδρικής αγοράς, στον οποίο παραμένει η ευθύνη της διαχείρισης του χώρου.
- **Ισοδύναμο:** Όταν αναφέρεται σε διαφορετικά συστήματα, σημαίνει την ικανότητα επίτευξης των ίδιων στόχων.
- **Κάδος αποθήκευσης απορριμμάτων:** Κάδοι ή δοχεία που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση των απορριμμάτων έξω από τους χώρους παρασκευής τροφίμων, κατά το διάστημα αναμονής έως την απομάκρυνσή τους από τους λειτουργικούς χώρους.
- **Κάδος μεταφοράς απορριμμάτων:** Κάδοι, σάκοι ή άλλα δοχεία που χρησιμοποιούνται για την προσωρινή αποκομιδή των απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων.
- **Καθαρό θαλάσσιο νερό:** Φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες τέτοιες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων.
- **Καθαρό νερό:** Καθαρό θαλάσσιο νερό και γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας
- **Κίνδυνος:** Κάποιος βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας ή συνθήκη στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει ανεπιθύμητη επίδραση στην υγεία.
- **Κοινόχρηστοι χώροι:** Χώροι που χρησιμοποιούνται από όλους και βρίσκονται υπό τη διαχείριση της διοίκησης της χονδρικής αγοράς.
- **Κρίσιμα σημεία:** Βήματα στα οποία οι κίνδυνοι πρέπει να βρίσκονται υπό έλεγχο προκειμένου να διασφαλίζεται η εξάλειψή τους ή η μείωσή τους σε ασφαλές επίπεδο.
- **Κρίσιμο σημείο ελέγχου:** Βήμα κατά την παρασκευή των τροφίμων, το οποίο πρέπει να εκτελεστεί σωστά προκειμένου να διασφαλιστεί η εξάλειψη ή η μείωση ενός κινδύνου σε ασφαλές επίπεδο.
- **Μεταποίηση:** Κάθε ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξηήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων.
- **Μεταποιημένα προϊόντα:** Τρόφιμα που προέρχονται από τη μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.
- **Μέτρα ελέγχου:** Οι ενέργειες που πρέπει να εκτελεστούν για την απομάκρυνση ενός εντοπισμένου κινδύνου ή για τη μείωσή του σε ασφαλές επίπεδο.
- **Μη απορροφητικό:** Κάθε υλικό, μέσω του οποίου δεν μπορεί να διέλθει το νερό.
- **Μη μεταποιημένα προϊόντα:** Τρόφιμα τα οποία δεν έχουν υποστεί μεταποίηση και τα οποία περιλαμβάνουν τα προϊόντα που έχουν υποστεί διαίρεση, χωρισμό, αποκοπή, κοπή, αφαίρεση οστών, πολτοποιήση, αποφλοιώση, εκδορά, κονιοποίηση, τεμαχισμό, καθαρισμό, καλλωπισμό, άλεση, αφαίρεση του κελύφους, ψύξη, κατάψυξη, βαθιά κατάψυξη ή απόψυξη.
- **Μόλυνση:** Η παρουσία ή η εισαγωγή πηγών κινδύνου. Η εισαγωγή, σε ένα μέσο, ρυπογόνων ή/και τοξικών στοιχείων (χημικές ουσίες μικροοργανισμών) που είναι πιθανό να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια ή την ακεραιότητα των μέσων.
- **Μούχλα:** Μικροσκοπικός οργανισμός που αναπτύσσεται στην επιφάνεια των τροφίμων σε συνθήκες υγρασίας και μπορεί να διεισδύσει στα τρόφιμα.

- **Νομοθεσία τροφίμων:** Οι νόμοι, οι κανονισμοί και οι διοικητικές διατάξεις που διέπουν τα τρόφιμα γενικώς και ειδικότερα την ασφάλεια τροφίμων, είτε σε κοινοτικό είτε σε εθνικό επίπεδο. Καλύπτει κάθε στάδιο της παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής τροφίμων, καθώς επίσης και των ζωοτροφών που παράγονται για ή καταναλώνονται από ζώα που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή τροφίμων (πρβλ. κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων).
- **Ορθές πρακτικές:** Σύνολο αρχών που εφαρμόζονται στις αντίστοιχες διαδικασίες, οδηγώντας σε ασφαλή και υγιεινά τρόφιμα, λαμβάνοντας ταυτόχρονα υπόψη την οικονομική, κοινωνική και περιβαλλοντική βιωσιμότητα.
- **Παγίδα συσσώρευσης ρύπων:** Κάθε χώρος που μπορεί να παγιδεύσει ρύπους. Μπορεί να είναι κενά ανάμεσα σε τμήματα του εξοπλισμού, ραγίσματα και σύνδεσμοι στο φινίρισμα επιφανειών ή στις διαδρομές λειτουργίας σωλήνων μεγάλου μήκους. Οι παγίδες συσσώρευσης ρύπων πρέπει να εξαλείφονται ή να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τον καθαρισμό.
- **Παθογόνος:** Μικροοργανισμός που μπορεί να προκαλέσει ασθένεια.
- **Παρακολούθηση:** Τακτικοί έλεγχοι για τη διασφάλιση της ορθής λειτουργίας ενός συστήματος. Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης συνήθως καταγράφονται σε έγγραφη μορφή.
- **Παράσιτα τροφίμων:** Ζωικές μορφές ζωής, ανεπιθύμητες στους χώρους τροφίμων. Ειδικότερα, αρθρόποδα, πουλιά, αρουραίοι, ποντίκια και άλλα τρωκτικά, τα οποία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα.
- **Πόσιμο νερό:** Νερό που πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις που καθορίζονται στην οδηγία αριθ. 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της 3ης Νοεμβρίου 1998 σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.
- **Προστατευτικός ρουχισμός:** Ρουχισμός κατάλληλος για την υπό εκτέλεση εργασία. Πρέπει να καλύπτει εξ ολοκλήρου τα κανονικά ρούχα.
- **«Στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής»:** Κάθε στάδιο, όπου συμπεριλαμβάνεται η εισαγωγή, από την πρωτογενή παραγωγή τροφίμων έως και την αποθήκευση, τη μεταφορά ή την τροφοδοσία στον τελικό καταναλωτή και, όπου ισχύει, η εισαγωγή, η παραγωγή, η παρασκευή, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η πώληση και η τροφοδοσία ζωοτροφών.
- **Στεγανός:** Δεν επιτρέπει τη διείσδυση ή τη διέλευση υγρού. Αδιαπέραστος.
- **Συσκευασία:** Η τοποθέτηση ενός ή περισσότερων τυλιγμένων τροφίμων σε δεύτερο δοχείο. Επίσης, με τον όρο αυτό υπονοείται και το ίδιο το δοχείο.
- **Σχέδιο HACCP:** Έγγραφο που συντάσσεται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος HACCP για να διασφαλίζεται ο έλεγχος των κινδύνων που είναι σημαντικοί για την ασφάλεια τροφίμων.
- **Τακτικά/περιοδικά:** Σημαίνει «ανάλογα με τις ανάγκες» και πρέπει να σχετίζεται με τη συσσώρευση ρύπων ή το ρυθμό αλλοίωσης και φθοράς και το πώς επηρεάζεται η ασφάλεια τροφίμων.
- **Τελικός καταναλωτής:** Ο τελικός καταναλωτής των τροφίμων, ο οποίος δε θα χρησιμοποιήσει τα τρόφιμα σε επιχείρηση τροφίμων ή άλλη σχετική δραστηριότητα.
- **Τρόφιμα:** Κάθε ουσία ή προϊόν, μεταποιημένο, μερικώς επεξεργασμένο ή ανεπεξεργαστο, το οποίο προορίζεται ή αναμένεται ευλόγως να καταναλωθεί από ανθρώπους.

- **Τόλιγμα:** Η τοποθέτηση ενός τροφίμου σε κάλυμμα ή δοχείο που έρχεται σε άμεση επαφή με το εν λόγω τρόφιμο και στο ίδιο το κάλυμμα ή δοχείο.
- **Υγιεινή τροφίμων (ή απλώς υγιεινή):** Τα μέτρα και οι συνθήκες που είναι απαραίτητες για τον έλεγχο των κινδύνων και για τη διασφάλιση της καταλληλότητας ενός τροφίμου για κατανάλωση από τον άνθρωπο, λαμβάνοντας υπόψη την προβλεπόμενη χρήση του.
- **Υδρατμοί (συμπύκνωση):** Ο σχηματισμός σταγονιδίων νερού ως αποτέλεσμα της επαφής θερμού υγρού αέρα, όπως π.χ. ατμοί, με μια συγκριτικά ψυχρότερη επιφάνεια.
- **Υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων:** Το φυσικό ή νομικό πρόσωπο που είναι υπεύθυνο για τη διασφάλιση εκπλήρωσης των απαιτήσεων της νομοθεσίας τροφίμων εντός της επιχείρησης τροφίμων που βρίσκεται υπό τον έλεγχό της.
- **Χονδρέμπορος:** Ενδιάμεσος στην αλυσίδα διανομής, ο οποίος αγοράζει το προϊόν σε μαζικές ποσότητες από την παραγωγή και το πουλάει σε μικρότερες ποσότητες σε διανομείς ή λιανοπωλητές.
- **Χονδρική αγορά:** Η επιχείρηση τροφίμων που περιλαμβάνει διάφορες χωριστές μονάδες με κοινές εγκαταστάσεις και τμήματα όπου τα τρόφιμα πωλούνται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων.
- **Χρονοδιάγραμμα καθαρισμού:** Έγγραφο που περιγράφει τον τρόπο τήρησης καθαριότητας στους χώρους τροφίμων.
- **Χώροι κοινής χρήσης:** Χώροι που χρησιμοποιούνται από μία ή περισσότερες επιχειρήσεις εντός κάποιας χονδρικής αγοράς (WM) και υπόκεινται στη διοίκηση της αρχής της χονδρικής αγοράς (WMA).

ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

Παραπομπές στην αγγλική γλώσσα:

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/21002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων (ΕΕ L 31/1 της 1.2.2001)
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139/1 της 30.4.2004)
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139/55 της 30.4.2004)
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 3ης Οκτωβρίου 2002 για τον καθορισμό υγειονομικών κανόνων σχετικά με τα ζωικά υποπροϊόντα που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
- Σχέδιο εγγράφου κατευθύνσεων για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών της HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών της HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων (16 Νοεμβρίου 2005, Γενική Διεύθυνση Υγείας και Καταναλωτών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής)
- Codex Alimentarius FAO/Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας, 20 avenue Appia CH – 1211 Γενεύη 27 Ελβετία
- Προτεινόμενος Διεθνής Κώδικας Πρακτικής – Γενικές αρχές υγιεινής τροφίμων (CAC/RCP 1- 1969, Αναθ. 4 – 2003)
- Νοτιοαφρικανική Ένωση για την Επιστήμη και την Τεχνολογία των Τροφίμων: ορθές πρακτικές παρασκευής στον κλάδο των τροφίμων. (Νότια Αφρική)
- Καναδική Υπηρεσία Επιθεώρησης Τροφίμων: υλοποίηση προγράμματος βελτίωσης της ασφάλειας των τροφίμων. (Καναδάς)
- Κλαδικός οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων: οδηγός τροφοδοσίας: Chadwick House Group Ltd. (Ηνωμένο Βασίλειο)
- Κλαδικός οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων: οδηγός αγορών και εκθέσεων: Chadwick House Group Ltd. (Ηνωμένο Βασίλειο)
- Κλαδικός οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων: οδηγός διανομών χονδρικής: Chadwick House Group Ltd. (Ηνωμένο Βασίλειο)
- Ιρλανδική Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων: κώδικας πρακτικής για την ασφάλεια τροφίμων στην εφοδιαστική αλυσίδα φρέσκων προϊόντων στην Ιρλανδία. Κώδικας πρακτικής με αρ. 4. (Ιρλανδία)
- Συστήματα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Ένα εκπαιδευτικό εγχειρίδιο για την υγιεινή των τροφίμων και το σύστημα ανάλυσης κινδύνων και τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) – Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) του Οργανισμού Ηνωμένων Εθνών, Ρώμη 1998. Publishing Management Group. Τμήμα πληροφόρησης του FAO.

Παραπομπές στη γαλλική γλώσσα:

- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Détaillant en produits laitiers. Les éditions des Journaux officiels – 1998 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Fruits et légumes frais non transformés. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Poissonnier détaillant. Les éditions des Journaux officiels - 2001 (France)
- Guide de bonnes pratiques d'hygiène : Poissonnier détaillant. Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du poisson et de la Conchyliculture. (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Boucher. Les éditions des Journaux officiels - 1999 (France)
- Guides de bonnes pratiques hygiéniques : Distribution des produits surgelés. Les éditions des Journaux officiels - 2002 (France)

Παραπομπές στη γερμανική γλώσσα:

- Handbuch zur wahrnehmung von hygieneaufgaben im fruchthandel (German Hygiene Guide for Fruit-Companies) zur Festlegung von Hygienestandards und Erarbeitung und Dokumentation von "Betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen" gemäß § 4 der Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV). Herausgeber: Bundesverband Deutscher Fruchthandelsunternehmen E.V. Zentralverband Des Deutschen Früchte-Import und - Großhandel E.V. Bundesvereinigung Der Erzeugerorganisationen Obst Und Gemüse E.V. Hamburg / Berlin / Bonn August 1998