



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

1 Ιουλίου 2020

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 2678

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. Δ1γ/Γ.Π/38282

Προτυποποιημένα Έντυπα Ελέγχου Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον α.ν. 2520/1940 «περί Υγειονομικών Διατάξεων» (Α' 273) όπως συμπληρώθηκε και τροποποιήθηκε μεταγενέστερα.

2. Τον ν. 4025/2011 «Ανασυγκρότηση φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση ΕΣΥ, και Άλλες Διατάξεις» (Α' 228), όπως τροποποιήθηκε.

3. Τους ν. 3172/2003 (Α' 197), 3370/2005 (Α' 176), ν. 3918/2011 (Α' 31) όπως αυτοί τροποποιήθηκαν και ισχύουν (Α' 31).

4. Το ν. 3852/2010 «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της αποκεντρωμένης Διοίκησης-Πρόγραμμα Καλλικράτης» (Α' 87).

5. Τον ν. 4442/2016 «Νέο θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις» (Α' 230).

6. Το ν. 4512/2018 « Ρυθμίσεις για την εφαρμογή των Διαθρωπικών Μεταρρυθμίσεων του προγράμματος Οικονομικής Προσαρμογής και άλλες διατάξεις» (Α' 5) και ειδικότερα, μέρος Δ «Καθορισμός πλαισίου εποπτείας των οικονομικών δραστηριοτήτων και της αγοράς προϊόντων και λοιπές διατάξεις.

7. Τον Υγειονομικό Κανονισμό «Περί καθηκόντων των Υγειονομικών Επιτροπών Δήμων και Κοινοτήτων και λήψεως μέτρων προστασίας της δημόσιας υγείας εν τω Νόμο Αττικό Βοιωτίας» (Β' 275).

8. Το π.δ. 121/2017 «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας» (Α' 148).

9. Το π.δ. 83/2019 «Διορισμός Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών» (Α' 121).

10. Τον ν. 4622/2019 «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» (Α' 133).

11. Την υπ' αρ. Υ3/2020 απόφαση του Πρωθυπουργού «Καθορισμός σειράς τάξης Υπουργείων» (Β' 48).

12. Την υπ' αρ. 16228/2017 κοινή απόφαση των Υπουργών Εσωτερικών, Οικονομίας και Ανάπτυξης, Υγείας, Πολιτισμού και Αθλητισμού και Περιβάλλοντος και Ενέργειας «Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, θεάτρων και Κινηματογράφων» (Β' 1723).

13. Την υπ' αρ. 8592/2017 κοινή απόφαση των Υπουργών Οικονομίας και Ανάπτυξης και Τουρισμού «Απλούστευση της διαδικασίας έναρξης λειτουργίας τουριστικών καταλυμάτων» (Β' 1750).

14. Την υπ' αρ. οικ. 32790/392/Φ.15 απόφαση του Αναπληρωτή Υπουργού Οικονομίας και Ανάπτυξης «Απλούστευση πλαισίου άσκησης μεταποιητικών και συναφών δραστηριοτήτων τροφίμων και ποτών και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας» (Β' 1061).

15. Την υπ' αρ. Υ.Δ.Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 απόφαση του Υπουργού Υγείας «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες Διατάξεις» (Β' 2161) όπως ισχύει.

16. Την υπ' αρ. Υ1γ/Γ.Π/9516/2009 απόφαση του Υπουργού Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης «Αδειοδότηση καταστημάτων περιποίησης χεριών ή και ποδιών» (Β' 139).

17. Το από 3/7/2018 πρακτικό της Ομάδας Εργασίας για την διαμόρφωση του μεταρρυθμιστικού πλαισίου στον Τομέα των Υγειονομικών Ελέγχων στο πλαίσιο του έργου για την απλούστευση της αδειοδοτικής διαδικασίας που ορίστηκε με την υπ' αρ. Α1β/Γ.Π/οικ.23502/20-3-2018 απόφαση, (ΑΔΑ: 7ΣΓΜ465ΦΥΟ-Τ02).

18. Το γεγονός ότι η έκδοσή της επιβάλλεται από επιτακτικούς λόγους Δημοσίου συμφέροντος που σχετίζονται άμεσα με την προστασία της Δημόσιας υγείας, τηρώντας την αρχή της αναλογικότητας.

19. Την υπ' αρ. Β1α/οικ.30574/15-5-2020 εισήγηση της Γεν. Διεύθυνσης Οικονομικών Υπηρεσιών ότι από την έκδοση της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού και του προϋπολογισμού των εποπτευόμενων φορέων, αποφεύζουμε:

Άρθρο 1

Την έκδοση προτυποποιημένων εντύπων ελέγχου, σύμφωνα με το άρθρο 3 της υπ' αρ. Υ1γ/ΓΠ/47829/2017

απόφασης του Υπουργού Υγείας «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες Διατάξεις» (Β' 2161) για τις κατηγορίες:

1. Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης παρασκευής και διάθεσης πλήρους επεξεργασίας.
2. Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης παρασκευής και διάθεσης μερικής επεξεργασίας.
3. Επιχειρήσεις Λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών.
4. Επιχειρήσεις παροχής Υπηρεσιών Υγειονομικού Ενδιαφέροντος (Κουρείο, Κομμωτήριο).

Κατάστημα περιποίησης χεριών-ποδιών, εργαστήριο δερματοσσιζιάς).

Σκοπός της προτυποποίησης είναι να επιτευχθεί ομοιομορφία και αντικειμενικότητα των υγειονομικών ελέγχων στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι εκείνες, στις εγκαταστάσεις των οποίων γίνεται παρασκευή ή/και διάθεση σε πελάτες (καθισμένους, όρθιους, περαστικούς) ή διανομή γευμάτων ή οποιουδήποτε άλλου παρασκευάσματος τροφίμων ή ποτών ή αποθήκευση ή συντήρηση ή εμπορία κάθε είδους τροφίμων ή ποτών, καθώς επίσης και τα καταστήματα προσφοράς υπηρεσιών, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί βλάβη στη δημόσια υγεία, όπως αναλυτικά αναφέρονται στις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Τα προτυποποιημένα έντυπα ελέγχου Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος ανταποκρίνονται στις κατηγορίες των επιχειρήσεων σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή και Ενωσιακή νομοθεσία και επικαιροποιούνται όταν κρίνεται σκόπιμο.

Τα προτυποποιημένα έντυπα ελέγχου αποτελούν φύλλα ελέγχου και χρησιμοποιούνται για την λεπτομερή καταγραφή και αποτύπωση των παραμέτρων του υγειονομικού ελέγχου. Η βεβαίωση των υγειονομικών παραβάσεων καθώς επίσης και η εισήγηση διοικητικών και ποινικών κυρώσεων γίνεται κατόπιν της έκθεσης ελέγχου που υπογράφουν οι εισηγητές υγειονομικοί υπάλληλοι που διενήργησαν τον έλεγχο.

Θα ακολουθήσει έκδοση νέας υπουργικής απόφασης με προτυποποιημένα έντυπα ελέγχου για τις κατηγορίες που δεν συμπεριλαμβάνονται στην παρούσα.

Άρθρο 2

Κατά την άσκηση του Υγειονομικού ελέγχου εφαρμόζονται τα οριζόμενα σύμφωνα με το άρθρο 15 της υπ' αρ.

Υ1γ/ΓΠ/47829/2017 απόφασης του Υπουργείου Υγείας (Β' 2161).

Τα έντυπα (φύλλα ελέγχου) συμπληρώνονται από τους επιθεωρητές των αρμοδίων υπηρεσιών εις διπλούν παρουσία του εκπροσώπου της επιχείρησης υπογράφονται και το αντίγραφο δίδεται στον ενδιαφερόμενο.

Το αποτέλεσμα του ελέγχου κατατάσσει τις επιχειρήσεις σε τρεις κατηγορίες Χαμηλού, Μεσαίου και Υψηλού κινδύνου.

Κατά την άσκηση του Υγειονομικού Ελέγχου ακολουθούνται τα οριζόμενα από τα άρθρα 15 και 16 της υπ' αρ. 47829/2017 απόφασης του Υπουργού Υγείας «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων, ποτών και άλλες διατάξεις» (Β' 2161), όπως κάθε φορά ισχύει.

Άρθρο 3

Τα παραρτήματα Α και Β της παρούσας αποτελούν αναπόσπαστο μέρος αυτής

Το Παράρτημα Α περιλαμβάνει:

1. Οδηγίες για την συμπλήρωση του φύλλου ελέγχου (Έντυπο Ελέγχου).

2. Προτυποποιημένο έντυπο ελέγχου επιχειρήσεων Μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας με διαπιστώσεις μη συμμορφώσεων, οδηγίες προς τους επιθεωρητές.

3. Προτυποποιημένο έντυπο ελέγχου επιχειρήσεων Μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας με διαπιστώσεις μη συμμορφώσεων, οδηγίες προς τους επιθεωρητές.

4. Προτυποποιημένο έντυπο ελέγχου επιχειρήσεων Λιανικής διάθεσης τροφίμων/ποτών με διαπιστώσεις μη συμμορφώσεων, οδηγίες προς τους επιθεωρητές.

5. Προτυποποιημένο έντυπο ελέγχου επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών (κουρείο, κομμωτήριο, κατάστημα περιποίησης χεριών-ποδιών, εργαστήριο δερματοσσιζιάς) με διαπιστώσεις μη συμμορφώσεων, οδηγίες προς τους επιθεωρητές.

6. Διαπιστώσεις μη συμμορφώσεων (χρησιμοποιείται για την διαμόρφωση της έκθεσης ελέγχου).

Το παράρτημα Β περιλαμβάνει:

Κατευθυντήριες οδηγίες προς κάθε ενδιαφερόμενο για την λειτουργία επιχειρήσεων μαζικής εστίασης (πλήρους-μερικής επεξεργασίας).

Η χρήση των προτυποποιημένων εντύπων ελέγχου μπορεί να γίνεται και σε ηλεκτρονική μορφή από τις αρμόδιες αρχές.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α΄

1. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΦΥΛΛΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ)

Για τη συμπλήρωση των προτυποποιημένων εντύπων ελέγχου όλων των κατηγοριών των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος της παρούσας παρατίθενται οι ακόλουθες οδηγίες:

1. Η υγειονομική επιθεώρηση εξετάζει το επίπεδο υγιεινής μέσω της διερεύνησης του βαθμού κινδύνου που μπορεί να προκληθεί στις επιμέρους ενότητες

2. Οι βαθμολογίες αποδίδονται κατά τη διάρκεια του ελέγχου.

Προσοχή!!!!: Δεν μπορείτε να δώσετε περισσότερους ή λιγότερους βαθμούς από αυτούς που αναγράφονται

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΑ

1. Η κάθε ενότητα περιλαμβάνει τις απαιτήσεις που θα εξετασθούν είτε αρνητικά δίνοντας 6, 9, 12 βαθμούς στην στήλη ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ, είτε δίνοντας λιγότερους βαθμούς (3) όταν υπάρχει ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ είτε 0 βαθμούς για την ΠΛΗΡΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ/ΔΕΝ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ

ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ		
Πλήρης συμμόρφωση / Δεν εφαρμόζεται	Μερική Συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση
0	3	6

Το σύνολο βαθμών μη συμμόρφωσης ανά ενότητα
 Το 6 σημαίνει ότι δόθηκαν 6 βαθμοί (maximum) για τη ΜΗ

2. Η βαθμολογία σε μία ενότητα είναι το άθροισμα των βαθμών που δόθηκαν στις επιμέρους απαιτήσεις της ενότητας. Στο τέλος κάθε ενότητας, αναγράφονται οι συνολικοί βαθμοί και αντιστοιχούν σε τρεις κατηγορίες κινδύνου. Το συνολικό αποτέλεσμα των βαθμών ανά ενότητα αντιστοιχεί σε μια κατηγορία κινδύνου της συγκεκριμένης ενότητας.

Ας δούμε ένα παράδειγμα: Το σύνολο των βαθμών είναι 30, επομένως από το εύρος της βαθμολογίας των κινδύνων ανά ενότητα, συμπεραίνουμε ότι για τη συγκεκριμένη ενότητα, η επιχείρηση βρίσκεται στην κατηγορία του υψηλού κινδύνου.

ΑΘΡΟΙΣΜΑ ΒΑΘΜΩΝ

30

Κίνδυνος συγκεκριμένης ενότητας	Βαθμοί	Αξιολόγηση	Σημαντικό
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	42-26	X	
ΜΕΣΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	25-7		
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	6-0		

3. Εάν σε κάποια ενότητα, η σημαντική απαίτηση (επιλεγμένες απαιτήσεις μεγάλης σημασίας σημειώνονται με κόκκινο) θεωρήθηκε μη τηρηθείσα, ανεξαρτήτως της αξιολόγησης της ενότητας, το αποτέλεσμα για όλη την ενότητα θα αντιμετωπίζεται ως Υψηλού κινδύνου. Αυτό θα σημειώνεται με βαθμολογία στη Στήλη «ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ».

Ας δούμε ένα παράδειγμα: Στην παρακάτω ενότητα υπάρχει ένα σημαντικό σημείο για το οποίο δεν υπάρχει συμμόρφωση. Παρόλο που η ενότητα έχει αξιολογηθεί ως χαμηλού κινδύνου, η μη συμμόρφωση με το σημαντικό σημείο, οδηγεί σε τροποποίηση της βαθμολογικής κατάταξης στη συγκεκριμένη ενότητα σε ΕΝΟΤΗΤΑ ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ.

ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ

1

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (μιας ενότητας)	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	42-30		
ΜΕΣΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	29-13		X
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	12-0	X	

4. Η κατηγοριοποίηση με ένδειξη «Σημαντικό» δίνεται εάν βαθμολογηθεί ως «Σημαντικό» τουλάχιστον ένα σημείο από μια ενότητα και η ενότητα κατατάσσεται στην κατηγορία του υψηλού κινδύνου.

5. Στο τέλος του εντύπου ελέγχου υπάρχει ένας πίνακας ανά ενότητα και επίπεδα κινδύνου για τη συνολική αξιολόγηση του αποτελέσματος ελέγχου.

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΜΕΣΑΙ ΟΣ ΚΙΝΔΥΝ ΟΣ	ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ
ΕΝΟΤΗΤΑ 1			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 2			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 3			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 4			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 5			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 6		X	
ΕΝΟΤΗΤΑ 7		X	
ΕΝΟΤΗΤΑ 8		X	
ΕΝΟΤΗΤΑ 9	X		
ΕΝΟΤΗΤΑ 10		X	
ΕΝΟΤΗΤΑ 11			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 12			X
ΕΝΟΤΗΤΑ 13			X
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ		

6. Η τελική βαθμολογία εξαρτάται από τις επιμέρους βαθμολογίες στις ενότητες κάθε εντύπου. Για κάθε έντυπο ελέγχου υπάρχει πίνακας που αξιολογεί τη

συνολική βαθμολογία και με βάση τον πίνακα δίνεται το αποτέλεσμα του ελέγχου. Ακολουθεί ένα παράδειγμα τέτοιου πίνακα.

Συνολικά υψηλός κίνδυνος:	3 ενότητες ΥΚ και άνω
Συνολικά μεσαίου κινδύνου:	10 ενότητες ΜΚ ή από 4 & άνω ΜΚ & μέχρι το πολύ 2 ΥΚ & με οποιοδήποτε άλλο συνδυασμό ΜΚ&ΥΚ
Συνολικά χαμηλός κίνδυνος :	10 ενότητες ΧΚ +3 ενότητες ΜΚ

7. Ενδεικτικά οι ενέργειες ανάλογα με το αποτέλεσμα του ελέγχου είναι:

α)Αποτέλεσμα χαμηλού κινδύνου: Παραδίδεται το αντίγραφο του εντύπου ελέγχου χωρίς άλλη ενέργεια από την υπηρεσία.

β)Μεσαίου κινδύνου: Ορίζεται ημερομηνία επανελέγχου και επαναλαμβάνεται ο έλεγχος προκειμένου να διαπιστωθεί η συμμόρφωση ως προς τις παρατηρήσεις των εντύπων ελέγχου.

- I. Σε περίπτωση συμμόρφωσης η υπόθεση τίθεται στο αρχείο και ορίζεται επανέλεγχος με βάση το επίπεδο αξιολόγησης του κινδύνου που ανήκει η επιχείρηση.
- II. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης ακολουθεί έγγραφο της υπηρεσίας σύμφωνα με τα άρθρα 15 & 16 της Υ.Α 47829/2017 (ΦΕΚ 2161/τ.Β') Απόφαση του Υπουργού Υγείας «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων, ποτών και άλλες διατάξεις», όπως κάθε φορά ισχύει.

γ) Υψηλού κινδύνου: Δίνονται αυστηρές συστάσεις για συμμόρφωση με έγγραφο από την υπηρεσία (έμφαση δίνεται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου).

- I. Σε περίπτωση συμμόρφωσης, η υπόθεση τίθεται στο αρχείο και ορίζεται επανέλεγχος με βάση το επίπεδο αξιολόγησης του κινδύνου που ανήκει η επιχείρηση.
- II. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης ακολουθούνται οι διαδικασίες σύμφωνα με τα άρθρα 15 & 16 της Υ.Α 47829/2017(ΦΕΚ 2161/τ.Β) Απόφαση του Υπουργού Υγείας «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων, ποτών και άλλες διατάξεις», όπως κάθε φορά ισχύει.

8. Ο τελικός χαρακτηρισμός της επιχείρησης σύμφωνα με την τελική βαθμολογία είναι αυτός που αποδίδεται στην επιχείρηση κατά τον πρώτο έλεγχο.

9. Παρέχονται και οδηγίες προς τους επιθεωρητές προκειμένου να αξιολογούν τις απαιτήσεις και πως αυτές εφαρμόζονται από κάθε είδους επιχείρηση

ΠΑΡΤΗΡΗΜΑ Α'

2. ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΠΛΗΡΟΥΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επωνυμία Εγκατάστασης:
 Ιδιοκτήτης:
 Εκπρόσωπος Επιχείρησης (Υγειονομικά Υπεύθυνος):
 Τηλ./ΦΑΞ: EMAIL:
 Διεύθυνση:
 Πόλη: Τ.Κ.:
 ΑΦΜ:
 Αριθμός γνωστοποίησης/άδειας:

Αριθμός εξυπηρετούμενων/καθήμενων ατόμων:
 Παραγόμενες μερίδες (αριθμός - κατά δήλωση):
 Ημερομηνία τελευταίου ελέγχου και
 χαρακτηρισμός επιχείρησης από τον
 προηγούμενο έλεγχο:
 Αριθμός υπαλλήλων:
 Αριθμός Υπαλλήλων ανά Βάρδια:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Όνοματεπώνυμο Επιθεωρητών:
 Ημερομηνία Ελέγχου: Έναρξη: Λήξη:
 Ημερομηνία Επανελέγχου:
 Κατηγορία Επιχείρησης:
 Είδος Δραστηριότητας:

Είδος ελέγχου:

- Πρώτος έλεγχος
- Προγραμματισμένος
- Κατόπιν καταγγελίας
- Άλλο, (σημειώστε άλλο λόγο)
- Επανελέγχος (στο ίδιο φύλλο ελέγχου)

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Αριθμός σημαντικών μη-συμμορφώσεων:
 Αριθμός άλλων μη-συμμορφώσεων:
 Αριθμός επαναλαμβανόμενων μη-συμμορφώσεων:

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ:

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
(κυκλώστε) ΧΑΜΗΛΟΥ
ΜΕΣΟΥ ΥΨΗΛΟΥ

	ΒΑΘΜΟΙ	Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση	Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
1.0	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ					
1.1	Αρχείο προσωπικού	0	3	6		
1.2	Αρχείο Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα/κατόψεις επιχείρησης-διαγράμματα ροής)	0	3	6		
1.3	Αρχείο νερού	0	3	6		
1.4	Αρχείο καθαρισμού - απολύμανσης	0	3	6		
1.5	Αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονίας	0	3	6		
1.6	Αρχείο θερμοκρασιών	0	3	6		
1.7	Αρχείο πρώτων υλών/προμηθευτών	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	42-30		0
Μεσαίου Κινδύνου	29-12		
Χαμηλού Κινδύνου	11-0		

	ΒΑΘΜΟΙ	Πλήρης συμμόρφωση/Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση	Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
2.0	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ					
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	0	3	6		
2.2	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα & διατηρούνται καθαρά					
	α. Δάπεδα	0	3	9		
	β.Τοίχοι	0	3	9		
	γ. Οροφές	0	3	9		
2.3	Επαρκή και κατάλληλα επιδαπέδια σιφόνια	0	3	9		
2.4	Τα παράθυρα είναι καθαρά και όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα	0	3	6		
2.5	Οι πόρτες της κουζίνας που επικοινωνούν με τους εξωτερικούς χώρους κλείνουν ερμητικά	0	3	9		
2.6	Επαρκής φωτισμός τεχνητός /φυσικός ,οι λαμπτήρες στο παρασκευαστήριο φέρουν προστατευτικά καλύμματα	0	3	6		
2.7	Το σύστημα εξαερισμού είναι επαρκές & καθαρό	0	3	9		
2.8	Το σύστημα απαγωγής καπνού στο παρασκευαστήριο είναι επαρκές /καθαρό φιλικό στο περιβάλλον	0	3	6		
2.9	Αυτόνομο σύστημα τεχνικού εξαερισμού στα αποχωρητήρια όταν δεν υπάρχει φυσικός εξαερισμός	0	3	9		
2.10	Τα ανοίγματα του εξαερισμού φέρουν προστατευτικά πλέγματα	0	3	6		
2.11	Υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού προσβάσιμοι & εξοπλισμένοι	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Υψηλού Κινδύνου	102-69		0
Μεσαίου Κινδύνου	68-37		
Χαμηλού Κινδύνου	36-0		

				ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
				Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
3.0	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΑ	0	15	42				
3.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους	0	3	9				
3.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών	0	3	6				
3.3	Χρήση λιπосуλλεκτών / αποθήκευση των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων (όπου απαιτείται)	0	3	6				
3.4	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων	0	3	9				
3.5	Σωστή διαχείριση υπολειμμάτων τροφίμων προς απόρριψη	0	3	12				
ΣΥΝΟΛΟ								
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ				1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	42-30		.../1
Μεσαίου Κινδύνου	29-13		
Χαμηλού Κινδύνου	12-0		

				ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
				Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
4.0	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ	0	9	27				
4.1	Επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων για πελάτες και ΑμΕΑ με εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα/αεριζόμενα	0	3	9				
4.2	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου	0	3	9				
4.3	Υπαρξη χωριστών αποχωρητηρίων προσωπικού/πελατών χωρίς απευθείας πρόσβαση στο παρασκευαστήριο	0	3	9				
ΣΥΝΟΛΟ								
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ				0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	27-15		0
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	14-0		

				ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
				Πλήρης συμμόρφωση/Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
5.0	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	0	18	60				
5.1	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για την φύλαξη των ενδυμάτων του προσωπικού της επιχείρησης	0	3	6				
5.2	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & είναι σε καλή κατάσταση	0	3	9				
5.3	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής	0	3	9				
5.4	Οι εργαζόμενοι δεν φέρουν ανοιχτές πληγές & είναι εμφανώς υγιείς	0	3	12				
5.5	Οι εργαζόμενοι δεν καπνίζουν στο χώρο παραγωγής και διάθεσης	0	3	12				
5.6	Οι εργαζόμενοι δεν τρώνε/πίνουν στους χώρους παραγωγής (παρασκευαστήριο ταυτόχρονα με την διεξαγωγή της εργασίας/παρασκευής)	0	3	12				
ΣΥΝΟΛΟ								
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ				3				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	60-36		.../3
Μεσαίου Κινδύνου	35-13		
Χαμηλού Κινδύνου	12-0		

				ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
				Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
6.0	ΝΕΡΟ & ΠΑΓΟΣ	0	12	42				
6.1	Επαρκής και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστού / κρύου	0	3	12				
6.2	Παραγωγή πάγου από πόσιμο νερό	0	3	12				
6.3	Η παγομηχανή είναι καθαρή και λειτουργεί σωστά	0	3	9				
6.4	Αποθήκευση / χειρισμός πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμόλυνση	0	3	9				
ΣΥΝΟΛΟ								
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ				2				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	42-32		.../2
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	31-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
7.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ – ΤΡΟΚΤΙΚΩΝ	0	9	33		
7.1	Δεν υπάρχουν έντομα, παράσιτα, πουλιά ή άλλα ζώα εντός της επιχείρησης	0	3	12		
7.2	Χρήση προληπτικών μέτρων	0	3	9		
7.3	Δεν υπάρχει επαφή, μεταξύ παγίδων, εντομοκτόνων & τροφίμων	0	3	12		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	33-10		.../1
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	9-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
8.0	ΧΗΜΙΚΑ/ΠΡΟΣΘΕΤΑ	0	6	24		
8.1	Οι τυχόν τοξικές ουσίες είναι κατάλληλα αποθηκευμένες, εντοπίζονται και χρησιμοποιούνται εύκολα. Τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με χημικές ή άλλες τοξικές ουσίες	0	3	12		
8.2	Σωστή αποθήκευση/επισήμανση πρόσθετων τροφίμων	0	3	12		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		2				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	24-15		.../2
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	14-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
9.0	ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	0	24	75		
9.1	Ο χώρος είναι καλά αεριζόμενος και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ανοίγματα εξαερισμού φέρουν προστατευτικό κάλυμα.	0	3	6		
9.2	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος/κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	3	12		
9.3	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	0	3	9		
9.4	Εξωχωριστή επισήμανση/αποθήκευση ληγμένων τροφίμων	0	3	12		
9.5	Τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες φέρουν ετικέτες με ημερομηνία & είδος	0	3	9		
9.6	Δεν υπάρχουν μη ασφαλή τρόφιμα	0	3	9		
9.7	Τα υλικά συσκευασίας είναι σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.	0	3	9		
9.8	Οι χώροι αποθήκης & ψυγείων είναι καθαροί.	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		2				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	75-51		.../2
Μεσαίου Κινδύνου	50-22		
Χαμηλού Κινδύνου	21-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
10.0	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ	0	42	114		
10.1	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες ,καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	0	3	9		
10.2	Σκεύη/εργαλεία διατηρούνται σε καλή κατάσταση,καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται	0	3	9		
10.3	Ο εξοπλισμός είναι σε καλή κατάσταση, καθαρίζεται τακτικά	0	3	9		
10.4	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών/εξοπλισμού (καθαρά-ακάθαρτα)	0	3	12		
10.5	Η διαχείριση υμνού κρέατος/ψαριών/πουλερικών γίνεται ξεχωριστά (χωρικός ή χρονικός διαχωρισμός) από άλλα τρόφιμα	0	3	9		
10.6	Διαφορετικός χειρισμός & διατήρηση υμνών φρούτων /λαχανικών από άλλα τρόφιμα	0	3	6		
10.7	Διαφορετικός χειρισμός/διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων & ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων από άλλα τρόφιμα	0	3	6		
10.8	Υπάρχουν χρωματικές σανίδες/μαχαίρια κοπής ανάλογα με το είδος του τροφίμου	0	3	6		
10.9	Ξηρά τρόφιμα και μπαχαρικά αποθηκεύονται ανάλογα/φέρουν επισήμανση	0	3	9		
10.10	Εξωχωριστή είσοδος υμνών τροφίμων και εξόδου τελικών προϊόντων ή μετασπίση χρόνου	0	3	9		

10.11	Το μαγειρέμα / πλύσιμο σκευών γίνεται εντός της επιχείρησης	0	3	9	
10.12	Σαφώς διαχωρισμένοι νεροχύτες για πλύσιμο ωμών τροφίμων/πιάτων/χεριών	0	3	6	
10.13	Τακτικός καθαρισμός νεροχυτών & πλυντηρίων	0	3	6	
10.14	Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	0	3	9	
				ΣΥΝΟΛΟ	
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1			

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	114-84		.../1
Μεσαίου Κινδύνου	83-46		
Χαμηλού Κινδύνου	45-0		

	ΒΑΘΜΟΙ	Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση	Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
11.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	0	33	99		
11.1.	Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται με υγιεινό τρόπο	0	3	6		
11.2	Εφαρμογή σωστού χρόνου μαγειρέματος	0	3	6		
11.3	Εφαρμογή κατάλληλης διαδικασίας αναθέρμανσης για φαγητά που προσφέρονται ζεστά	0	3	6		
11.4	Τήρηση σωστής διαδικασίας για το κρύωμα του ζεστού φαγητού	0	3	6		
11.5	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά	0	3	12		
11.6	Τήρηση θερμοκρασιών για τα τρόφιμα που διατηρούνται κρύα	0	3	12		
11.7	Ημιπεξεργασμένα & έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα διατηρούνται στην αποθήκη/ψυγεία με επισήμανση (είδος,ώρα,ημερομηνία παραγωγής)	0	3	9		
11.8	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5o C	0	3	12		
11.9	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18oC	0	3	12		
11.10	Κατάλληλα θερμόμετρα για ψυγεία/καταψύκτες/θερμοθαλάμους	0	3	9		
11.11	Θερμοκρασία για το παγωτό	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		4				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	99-52		.../4
Μεσαίου Κινδύνου	51-34		
Χαμηλού Κινδύνου	33-0		

	ΒΑΘΜΟΙ	Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση	Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
12.0	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	0	6	18		
12.1	Χρησιμοποιούνται ξεχωριστά μέσα καθαρισμού για τον χώρο του παρασκευαστηρίου	0	3	9		
12.2	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση /καθαρίζονται τακτικά	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	18-7		0
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	6-0		

	ΒΑΘΜΟΙ	Πλήρης συμμόρφωση/Δ εν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση	Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
13.0	ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ	0	21	51		
13.1	Χρήση κατάλληλων και καθαρών σκευών για την διάθεση γευμάτων	0	3	6		
13.2	Κατάλληλα, επαρκή και καθαρά εργαλεία/σκεύη σερβιρίσματος	0	3	6		
13.3	Τα δοχεία για την παράδοση των τροφίμων είναι κατάλληλα για τρόφιμα και καθαρίζονται τακτικά και να φυλάσσονται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής	0	3	9		
13.4	Η διατήρηση της θερμοκρασίας της παράδοσης είναι εξασφαλισμένη	0	3	6		
13.5	Τα οχήματα μεταφοράς καθαρίζονται τακτικά και τα μεταφερόμενα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με μη τρόφιμα	0	3	9		
13.6	Ενημέρωση των καταναλωτών για τα αλλεργιογόνα	0	3	6		
13.7	Η αποθήκευση / χειρισμός των συσκευασιών, σκευών μιας χρήσης γίνεται με υγιεινό τρόπο	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	51-37		0
Μεσαίου Κινδύνου	36-19		
Χαμηλού Κινδύνου	18-0		

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
--

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.	ΜΕΣΟΣ ΚΙΝΔ.	ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.
ΕΝΟΤΗΤΑ 1			
ΕΝΟΤΗΤΑ 2			
ΕΝΟΤΗΤΑ 3			
ΕΝΟΤΗΤΑ 4			
ΕΝΟΤΗΤΑ 5			
ΕΝΟΤΗΤΑ 6			
ΕΝΟΤΗΤΑ 7			
ΕΝΟΤΗΤΑ 8			
ΕΝΟΤΗΤΑ 9			
ΕΝΟΤΗΤΑ 10			
ΕΝΟΤΗΤΑ 11			
ΕΝΟΤΗΤΑ 12			
ΕΝΟΤΗΤΑ 13			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ			

Συνολικά υψηλός κίνδυνος (ΥΚ): 3 ενότητες ΥΚ και άνω

Συνολικά μεσαίος κίνδυνος (ΜΚ): 10 ενότητες ΜΚ ή από 4 και άνω & μέχρι το πολύ 2 ΥΚ & με οποιοδήποτε άλλο συνδυασμό μεσαίου και χαμηλού κινδύνου

Συνολικά χαμηλός κίνδυνος (ΧΚ): 10 ενότητες ΧΚ και 3 ενότητες ΜΚ το πολύ

ΣΥΝΤΑΣΣΕΤΑΙ ΕΙΣ ΔΙΠΛΟΥΝ – ΥΠΟΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΚΑΙ ΕΝΑ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ

ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΠΑΗΡΟΥΣ ΓΕΥΜΑΤΟΣ

	ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	ΟΔΗΓΙΕΣ
1.0	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ	Αρθ. 6 της Υ14/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/04 Ε.Ε. ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησής τους.
1.1	Υγεία /Υγιεινή /εκπαίδευση προσωπικού	α) Αρθ.6 & 9 της Υ14/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) ΕΚ 852/2004	Περιέχει ανήγωνα κατάσταση απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγιεινής του προσωπικού καθώς και πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα.
1.2	Αρχείο Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα & κατόψεις επιχείρησης-διαγράμματα ροής)	Αρθ.5 & 6 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Περιέχει αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης ή άδεια λειτουργίας, κατόψεις /τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού και διαγράμματα ροής των εργασιών της επιχείρησης με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται. [Για τις επιχειρήσεις του Επιπέδου ΙΙ (Μεσαίου κλάδου) § Επιπέδου ΙΙΙ (Υψηλού κλάδου) όπου υπάρχει παραγωγική διαδικασία, τα διαγράμματα ροής συνοδεύονται από περιγραφική έκθεση]
1.3	Ποιότητα νερού	Αρθ. 6 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.
1.4	Διαδικασίες εξυγίανσης (καθαρισμός- απολύμανση)	α) Αρθ.6 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Παραρτ. ΙΙ, ΚΕΦ. V του Κανονισμού 852/2004.	Περιέχει τα πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό (καθαριότητα χώρων, συντήρηση καθαριότητα εξοπλισμού, Θερμοθάλαμοι, ψυγείων, παγομηχανής, κ.λπ) της επιχείρησης τροφίμων και ποτών καθώς και των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων και ποτών, τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντιστοιχά πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων.
1.5	Διαδικασίες ελέγχου επιβαρύνων ζώων (απενδημόση-μυκοντία)	α) Αρθ.6 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Παραρτ. ΙΙ, ΚΕΦ. ΙΧ του Κανονισμού 852/2004.	Περιέχει τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, της εγκριθείσας αεροκυψέλης και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται, το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και ενόμων, κάποιη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και τα έντυπα αποτελεσματικότητας / τεκμηρίωσης των εφαρμογών.
1.6	Τήρηση ψυκτικής αλυσίδας/διατήρηση σε θερμό περιβάλλον	α) Αρθ.6 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Παραρτ. ΙΙ, ΚΕΦ.Ι του Κανονισμού 852/2004.	Περιέχει τα στοιχεία τεκμηρίωσης της παρακολούθησης της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια (μηνιαία, καταψύξεις, θερμοθάλαμοι, μαγειρεία, κ.λπ.).
1.7	Ταυτοποίηση προμηθευτών/έλεγχος πρώτων υλών	α) Αρθ.6 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Άρθρο 18, Καν. 178/2002	Περιέχει τα στοιχεία των προμηθευτών της επιχείρησης και υπάρχουν τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της χρησιμότητας (στοχεία προμηθευτή, πχ.όνομα, Δ/νση, ΑΦΜ).
2.0	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ		
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	Υγειονομικός Κανονισμός Αποκαθάρσεως (ΦΕΚ279Β/1938) & η γ.Δ.Α.Υ.Α.7527 (ΦΕΚ 320/97) "Πλήρ εφαρμογής Υγειονομικού Κανονισμού"	Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης να μην υπάρχουν πηγές μόλυνσης (συσσώρευση παλιών και άχρηστων αντικειμένων, ξερά χόρτα, αδρανή υλικά, απορρίμματα, ανοιχτά φρέατα, στάσιμα νερά κ.α που δύνανται να προσελεύθουν αδίστακτα ζώα, πτηνά και να αποτελέσουν ενυπόκο περιβάλλον για την ανάπτυξη τρωκτικών και εντόμων υγειονομικής σημασίας)
2.2	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα & διατηρούνται καθαρά		
α. Δάπεδα	α) Αρθ.5 § 4 της Υ14 /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Παραρτ. ΙΙ, Ε.Κ. 852/2004	Τα δάπεδα των επιχειρήσεων πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό για τη χρήση του κάθε χώρου, καλής κατασκευής, ανθεκτικό, λείο, αδιαβόητο, μη εύφραστο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρύπους που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί. Τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας. Οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων. Κατά τον έλεγχο να είναι σε καλή κατάσταση, καθαρά, απολαμνόμενα από ακρόνη και ρύπους.	
β. Τοίχοι	α) Αρθ.5 § 4 της Υ14 /47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Παραρτ. ΙΙ, Ε.Κ. 852/2004	Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων, οι τοίχοι πρέπει να είναι καλής κατασκευής, αδιάβροχοι και στεγανοί από υλικό που επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό και την απολύμανση όταν είναι αναγκαίο. Να είναι κατά προτίμηση λείο (μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης μπορούν να αποδείξουν ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα) και να μην ενυσιώνουν τη συσσώρευση ακρόνης. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδροχρωματίζεται ή ελασχοχρωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες. Κατά τον έλεγχο να είναι σε καλή κατάσταση, καθαροί, απολαμνόμενα από ακρόνη και ρύπους.	
γ. Οροφές	α) Αρθ.5 § 4 της Υ14 /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Παραρτ. ΙΙ, Ε.Κ. 852/2004	Οι οροφές πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά με λεία επιφάνεια και να καθαρίζονται εύκολα ώστε να μην επιτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών/ανάπτυξη μούχλας και η πίεση σωματιδίων. Οι ψευδοροφές πρέπει να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχές τρόπο, δεν θα πρέπει να φέρουν ριγμές ή σπείρες ή άλλα παρόμοια ανομιγμένα. Αν η οροφή είναι ξύλινη, θα πρέπει να είναι ελασχοχρωματισμένη ή σιλαβωμένη, αν είναι τοιχοσκόλια θα πρέπει να είναι υδροχρωματισμένη. Κατά τον έλεγχο η οροφή της επιχείρησης πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς ενδείξεις ανάπτυξης μούχλας ή άλλων φθορών.	
2.3	Επαρκή και κατάλληλα επιδοπέδια σφόνδα	Αρθ.5 § 4 της Υ14 / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Πρέπει να υπάρχουν επαρκή επιδοπέδια σφόνδα ή φρέατα και κατάλληλη κλίση του δαπέδου προς αυτά. Οι σφόνδες ή τα φρέατα να εξασφαλίζουν την αποστράγγιση εσόδου ενόμων (π.χ. με χρήση σχαρών ή στήσιων μικρής διατομής ή με άλλο αποδεκτό τρόπο) και δε θα επιτρέπουν τη διαφυγή οσμών. Να υπάρχει μέριμνα για την πρόληψη τυχόν ανεπισημοφών των λυμάτων.
2.4	Τα παράθυρα είναι καθαρά και όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα	§ 4 Αρθ.5 της Υ14 /47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Σε όλους τους χώρους τα παράθυρα να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ενυσιώνουν τη δημιουργία οξείδωσης. Για την χρήση του παραθύρου ως μέσο φυσικού αερισμού της επιχείρησης, πρέπει να εξασφαλίζονται η αποτροπή εισόδου ενόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών, η αποτροπή εισόδου ακρόνης και η αποτροπή όχλησης των περικοκ. Θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιό παράθυρο θα ανοίγουν προς το ύπαιθρο και, αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα, αεροκυρτίνες ή άλλα κούδωμα μέσα.
2.5	Οι πόρτες της κουζίνας που επικοινωνούν με τους εξωτερικούς χώρους κλειδώνονται ερμητικά	Αρθ.5 § 4 της Υ14/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/2017.1.β) Υγ. Δ/σης	Σε όλους τους χώρους οι πόρτες να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση, λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ενυσιώνουν τη δημιουργία οξείδωσης. Όταν οι πόρτες χρησιμοποιούνται για το διαχωρισμό χώρων ανόμιου επιπέδου υγιεινής (π.χ. αποχωρητήρια από αίθουσα πελατών, κουζίνα από αίθουσα πελατών, αίθουσα πελατών από ύπαιθρο χώρο κλπ), πρέπει να είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επανασφράγισης ή άλλο μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος.
2.6	Επαρκής φωτισμός τεχνητός /φυσικός οι λαμπτήρες στο παρασκευαστήριο φέρουν προστατευτικά καλύμματα	§8 Αρθ.5 της Υ14 /47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους όπου επεξεργάζονται και αποθηκεύονται τρόφιμα. Οι συσκευές φωτισμού θα πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από ενδογενή έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα. Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρεθούν προκειμένου να καθαρίζονται.
2.7	Το σύστημα εξαερισμού είναι επαρκές & καθαρό	α) Αρθ.5, § 9 της Υ14 /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παραρτ. ΙΙ, Κεφ. Ι	Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού ώστε όλοι οι χώροι να αερίζονται επαρκώς για την πρόληψη της αερογενούς μετάδοσης λοιμωγόνων παραγόντων αλλά και για να δημιουργείται ευχάριστη ατμόσφαιρα για τους θαμώνες και τους εργαζόμενους. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση. Ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο.
2.8	Το σύστημα απαγωγής καπνού στο παρασκευαστήριο είναι επαρκές /καθαρό φίλτρο στο περιβάλλον	Αρθ.5, §10 της Υ14/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης	Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, ψήσιμο κρέατος κ.λπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε αυτό να μη διαφεύγει στο περιβάλλον και να μην ενυσιώνεται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περικοκ. Το απαγωγικό σύστημα θα πρέπει να συντηρείται και να καθαρίζεται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η κανονιστική λειτουργία του και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων. Η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει αποδεικτικό συντήρησης και καθαρισμού και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος στο φάκελό της. Αν η επιχείρηση διαθέτει συστήματα λήψης νέων μηχανολογικών που από τις προδιαγραφές τους δεν απαιτείται απαγωγικό σύστημα ελέγχεται αν υπάρχει σχετική βεβαίωση του κατασκευαστή ή του αρμόδιου μηχανικού. Ελέγχεται το ύψος της καπνοδόχου του απαγωγικού συστήματος σύμφωνα με την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία και όπου απαιτείται η εγκατάσταση φίλτρων να υπάρχει σχετική μελέτη υπεύθυνου Μηχανικού.
2.9	Αυτόνομο σύστημα τεχνικού εξαερισμού στα αποχωρητήρια όταν δεν υπάρχει φυσικός εξαερισμός	α) Αρθ.5 §9, της Υ14/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17.1.β) Υγ. Δ/σης β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παραρτ. ΙΙ, Κεφ. Ι	Όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξαερισμού απαιτείται αυτόνομο σύστημα τεχνητού εξαερισμού στα αποχωρητήρια. Σε όλες τις περιπτώσεις ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο.

2.10	Τα αναλήματα του εξερισμού φέρουν προστατευτικά πλέγματα	Αρθ 5 §8 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Στα παράθυρα που χρησιμοποιούνται για τον φυσικό αερισμό των χώρων της επιχείρησης καθώς και στα αναλήματα του τεχνητού εξερισμού θα τοποθετούνται τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα (σίτα Νο 16) για την αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και πτηνών εντός της επιχείρησης.
2.11	Υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού πρόσβασης & εξοπλισμένοι	α) Αρθ. 14 της Υ1/47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παράρ. II, Κεφ. I	Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να λειτουργούν με υγειονομικά αποδοτικό τρόπο (ποδοκίνητη βρύση, βρύση με φωτοκύτταρο κλπ.), να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικό για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Το πλύσιμο των τροφίμων να γίνεται σε διαφορετικούς νιπτήρες από το νιπτήρα που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των χεριών, όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο.
3.0	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΑ		
3.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους	α) Αρθ.5, §7 της Υ1/47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ. II, ΚΕΦ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολεοδομικού Κανονισμού. Το αποχετευτικό σύστημα της επιχείρησης κατασκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν επιμολύνονται τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι, ολκίως ή μερικώς ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο, ιδιαίτερα σε χώρο που γίνεται χειρισμός τροφίμων και που ενδέχεται να παρουσιαστεί υψηλός κίνδυνος για τον τελικό καταναλωτή. Η κατασκευή του αποχετευτικού δικτύου πρέπει να αποκλείει περιπτώσεις ανεπισημοφών λυμάτων. Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης. Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του. Στις περιπτώσεις ύπαρξης βόθρου οι επιχειρήσεις διατηρούν παραστατικά εκκένωσης του βόθρου στο αρχείο τους.
3.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών	α) Αρθ.5 της Υ1/47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ. II, ΚΕΦ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Πρέπει να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος ή άλλο υγειονομικά αποδοτικό τρόπο. Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολο καθαριζόμενο, θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων. Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση. Οι χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και να προλαμβάνεται η είσοδος ζώων, τρωκτικών και εντόμων.
3.3	Χρήση λιποσυλλεκτών / αποθήκευση των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων (όπου απαιτείται)	Αρθ.5, §7 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παράγουν απόβλητα μαγειρικών λιπών οφείλουν: α) Να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λιπών και έλαια πριν αυτά εισέλθουν στο δίκτυο αποχέτευσης και να τα συλλέγουν συνάπτοντας συμβάσεις με εγκεκριμένες επιχειρήσεις αποκομιδής λιπών και ελαίων, β) Να εγκαθιστούν και να λειτουργούν κατάλληλους λιποσυλλεκτές, ώστε όσο λιπών και έλαια δεν είναι δυνατόν να διαχωριστούν στην πηγή τους να πλαισιώνονται σε αυτούς, γ) Να τηρούν στο αρχείο καθαρισμό (συμβάσεις, παραστατικά) και λοιπά στοιχεία που να τεκμαίρουν την εφελκυστική των παραστάσεων απαιτείται.
3.4	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων	α) Παρ. VI, Ε.Κ. 852/2004 β) Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Τα απορρίμματα τροφίμων, τα μη εδωδία υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από τους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η ουσιοποίηση τους.
3.5	Σωστή διαχείριση υπολειμμάτων τροφίμων προς απόρριψη	Παρ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει άμεσα με ευθύνη του να απομακρύνει από το χώρο παρασκευής και προφοράς τροφίμων τα υπολείμματα τροφίμων, άλλα απορρίμματα και μη εδωδία υποπροϊόντα ανάλογα με το χαρακτήρα τους, εξασφαλίζοντας ότι δεν αποτελούν πηγή μόλυνσης για τους χώρους της επιχείρησης και τα άλλα τρόφιμα. Τρόφιμα που μπορούν να επανορθωθούν θα πρέπει να φέρουν επισήμανση με την ημερομηνία χρήσης τους και να διατηρούνται σε κατάλληλες συνθήκες (ψυγείο, περιβάλλον, κλπ).
4.0	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ		
4.1	Επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων για πελάτες και ΑΜΕΑ με εγκαταστάσεις πλύσιματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα/αεριζόμενα	Αρθ.5, §11 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Σε κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητηρίων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της. Τα αποχωρητήρια και οι προβάλλοι (επιπέδεται κοινός προβάλλοι) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων με υγειονομικά αποδοτικό μηχανισμό, οι οποίοι θα είναι εγκατεστημένοι στους προβάλλοις των αποχωρητηρίων και διασυνδεδεμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων. Στα αποχωρητήρια να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων. Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προβαλλών τους να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικά είτε τεχνητά. Για τον τεχνητό εξερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση εξερισμού (συνήθως αγωγούς επαρκούς διαμέτρου με εξεριστήρα) και σίτα Νο 16 στα αναλήματα του εξερισμού.
4.2	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου	Αρθ.5, §11 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποχωρητηρίων και των προβαλλών τους να γίνεται με ευθύνη του καταστηματοφύλακα ή του νόμιμου εκπροσώπου του. Θα ορίζεται υπεύθυνος καθαριότητας. Όπου επιτρέπεται η τοποθέτηση των χημικών-βιολογικών αποχωρητηρίων πρέπει να διασφαλίζει την προστασία της Δημόσιας Υγείας, η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να καθορίζονται σε καθημερινή βάση. Να υπάρχει βεβαίωση πιστοποίησης της εταιρείας κατασκευής καθώς και βεβαίωση του τρόπου μεταφοράς και διάθεσης των λυμάτων σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση επεξεργασίας λυμάτων.
4.3	Υπαρξη χωριστών αποχωρητηρίων προσωπικού/πελατών χωρίς απευθείας πρόσβαση στο παρασκευαστήριο	Αρθ.5, §11 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Στις επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες, θα υπάρχουν αποχωρητήρια προσωπικού αν αποσπαστούν α' αυτές περισσότερα από 5 (πέντε) άτομα ανά βάρδια. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται, τα οποία δύνανται να συνυπολογίζονται στον συνολικό αριθμό χώρων υγιεινής που επιβάλλονται ανά κτίριο.
5.0	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ		
5.1	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για την φύλαξη των ενδυμάτων του προσωπικού της επιχείρησης	Αρθ.5, §12 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Σε όλες τις επιχειρήσεις που απαιτείται ενδυμασία εργασίας απαιτείται ύπαρξη ερμαρίων για τη φύλαξη της στολής εργασίας και των προσωπικών του ειδών. Τα ερμάρια δεν θα έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων και θα βρίσκονται σε ξεχωριστό χώρο.
5.2	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & είναι σε καλή κατάσταση	α) Αρθ. 8 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ. II, ΚΕΦ. VIII, Ε.Κ. 852/2004	Ο εργαζόμενος πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.
5.3	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής	Αρθ. 8 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν καλές συνήθειες και να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής να πλένουν τα χέρια τους πριν αναλάβουν εργασία. Οι χειριστές των τροφίμων να φορούν πάντα καθαρή ποδιά, να μη φορούν κοσμήματα όπως ρολόγια, σκουλαρίκια, δακτυλίδια, βραχιόλια κ.α. να έχουν κομμένα και καθαρά νύχια και όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια. Να υπάρχουν αναρτημένες οδηγίες προς τους εργαζόμενους.
5.4	Οι εργαζόμενοι δεν φέρουν ανοιχτές πληγές & είναι εφελκυσμένοι	α) Αρθ. 8 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ. II, ΚΕΦ. VIII Ε.Κ. 852/2004.	Απαγορεύεται ο χειρισμός τροφίμων και η, με οποιαδήποτε διάθεση, είσοδος σε χώρους εργασίας με τρώφιμο οποιουδήποτε προσώπου πάχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφίμων ή πρόσωπο με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλξη ή διάβρωση. (Οι εργαζόμενοι μακροσκοπικά θα πρέπει να φαίνονται υγιείς, να μην έχουν καταρροή από τη μύτη, βήχα, εκκρίσεις από τα μάτια, να μην έχουν ανοιχτές πληγές).
5.5	Οι εργαζόμενοι δεν καπνίζουν στο χώρο παραγωγής και διάθεσης	Αρθ. 8 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι εργαζόμενοι απαγορεύεται να καπνίζουν, να πίνουν ή να τρώνε στον χώρο παρασκευαστηρίου. Πρέπει να υπάρχουν ειδικές σημάνσεις (αυτοκόλλητες) στους χώρους που να υπενθυμίζουν στο προσωπικό τις παραπάνω καλές πρακτικές.
5.6	Οι εργαζόμενοι δεν τρώνε/πίνουν στους χώρους παραγωγής (παρασκευαστήριο ταυτόχρονα με την διεξαγωγή της εργασίας/παρασκευής	Αρθ. 8 της Υ1/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι εργαζόμενοι δε θα πρέπει να διατηρούν ή καταναλώνουν φαγητό ή ποτό στον χώρο του παρασκευαστηρίου κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Πρέπει να ορίζεται χώρος όπου το προσωπικό μπορεί να κάνει διάλειμμα.
6.0	ΝΕΡΟ & ΠΑΓΟΣ		

6.1	Επαρκή και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστό/κρύου	α) Αρθ.5, §6 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της β) Κ.Υ.Α. Γ1(8) / Γ1 ακ. 67322/ΦΕΚ2282/19-09-2017	Το νερό θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας. Στις περιπτώσεις που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης, αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού. Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή/γέφυρα/ή μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε δεξαμενές, θα πρέπει να υποβάλλεται σε ενδεχόμενες επεξεργασίες, ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πριν χρησιμοποιηθεί και αυτό να αποδεικνύεται
6.2	Παραγωγή πάγου από πόσιμο νερό	Αρθ.5, §6 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της	Μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί πάγο για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά (ροφήματα, ποτά, ορισμένα γλυκά ή φρουτοσαλάτες κλπ) ή για ψύξη τροφίμων ή για διατήρηση τροφίμων (π.χ. βιρίνες), πρέπει να εξασφαλίσει ότι το νερό από το οποίο παρασκευάζεται ο πάγος είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τους παραπάνω σκοπούς, θα χρησιμοποιείται και θα αποθηκεύεται όπως και τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφευχθεί η επιμύληση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα.
6.3	Η παγομηχανή είναι καθαρή και λειτουργεί σωστά	α) Αρθ.5, §6 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της β) Παρ. II, ΚΕΦ. V, Ε.Κ.852/2004	Τα εσωτερικά τοιχώματα της παγομηχανής που έρχονται σε επαφή με τον πάγο, να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Να ακολουθείται πρόγραμμα τεκμηριωμένης διαδικασίας (τουλάχιστον 2 φορές ετησίως) υγιεινομικής συντήρησης - καθαρισμού και απολύμανσης, ώστε να αποφευχθεί ο κίνδυνος μόλυνσης. Οι λαβίδες ή σέσουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι λαβίδες ή σέσουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών καθαρών πιακιών.
6.4	Αποθήκευση χειρισμού πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμύληση	§6 Αρθ.5, §6 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της	Ο πάγος που θα χρησιμοποιείται για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφευχθεί η επιμύληση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα. Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέψει την επιμύληση του πάγου
7.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ – ΤΡΟΧΤΙΚΩΝ		
7.1	Δεν υπάρχουν έντομα, παράσιτα, πουλιά ή άλλα ζώα εντός της επιχείρησης	Αρθ.12, §1 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της	Οι χώροι της επιχείρησης, τα τρόφιμα και ποτά θα προφυλάσσονται από τρωκτικά, έντομα ή άλλα ζώα οικίστα ή μη. Τυχόν ενδείξεις από τα παραπάνω κρινοίται κατά περίπτωση.
7.2	Χρήση προληπτικών μέτρων	Αρθ.5, §4 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της	Θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιες πόρτες και παράθυρα θα ανοίγονται προς το υπαίθριο και αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα (σίτα Νο16), αεροκυρίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα για την αποτροπή εισόδου εντόμων υγιεινομικής σημασίας, τρωκτικών & πτηνών εντός της επιχείρησης τροφίμων.
7.3	Δεν υπάρχει επαφή, μεταξύ παιγνιδιών, εντομοκτόνων & τροφίμων	Αρθ.12, §1 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της	Σε κάθε περίπτωση δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με χημικά και γεωργικά φάρμακα.
8.0	ΧΗΜΙΚΑ ΠΡΟΣΘΕΤΑ		
8.1	Οι τυχόν τοξικές ουσίες είναι κατάλληλα αποθηκευμένες, εντοπισμένες και χρησιμοποιούνται εύκολα. Τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με χημικές ή άλλες τοξικές ουσίες	Κεφ. IX, Ε.Κ. 852/2004	Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με λιπαντικά, απορρυπαντικά, καθαριστικά, λιποδολυντικά κ.λπ. Επιστημονικά κατάλληλα (π.χ. χρήση επικέτας) για να εντοπιστούν από τα τρόφιμα. Τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να είναι κατάλληλα προς τούτο.
8.2	Σωστή αποθήκευση/επίσημανση πρόσθετων τροφίμων	Αρ.33 Κώδικας Τροφίμων & Ποτών όπως σχετά κείμενα	Τα πρόσθετα των τροφίμων θα είναι σύμφωνα με τη λίστα του (άρθρου 33, Κώδικας Τροφίμων & Ποτών) σε ξεχωριστές προθήκες και θα φέρουν επισήμανση
9.0	ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ			
9.1	Ο χώρος είναι καλά αεριζόμενος και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ανώμαλα εξαρτήματα φέρουν προστατευτικό κάλυμμα.	α) Αρθ. 5 & 14 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της, β) Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Ο αερισμός των χώρων αποθήκευσης επιτυγχάνεται με φυσικά ή τεχνητά μέσα για την αποφυγή υγρασίας, υψηλής θερμοκρασίας. Κατά τον φυσικό αερισμό τα παράθυρα θα καλύπτονται με σίτα Νο 16. Τα ανώμαλα του τεχνητού αερισμού θα καλύπτονται από προστατευτικό κάλυμμα.
9.2	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος/κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμύληση	Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Τα τρόφιμα θα είναι τοποθετημένα κατά είδος (ζυμικά, φυτικά, σύνθετα τρόφιμα) και κατά κατηγορία/θερμοκρασία περιβάλλοντος, ψύξη, κατάψυξη).
9.3	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Τα τρόφιμα θα είναι τοποθετημένα έτσι ώστε να υπάρχει απόσταση από το δάπεδο, τους τοίχους και την οροφή.
9.4	Εξωριστή επίσημανση/αποθήκευση λιγνένων τροφίμων	α) ΕΚ 178/2002 β) Αρ. 13, παρ. ΔΙΕΠΙΤΥ 91354/17 (ΦΕΚ 2363/β) γ) Ν. 4238 (ΦΕΚ 32/Α/11-02-14 δ) Αρθ.11 της Υ11/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 1.β') Υγ. Δ/της	Τοποθέτηση των λιγνένων τροφίμων σε διαχωρισμένο χώρο όπου φέρει και την κατάλληλη επισήμανση. Πρέπει να προβλέπεται ιδιαίτερος χώρος για την τοποθέτηση των προϊόντων που προορίζονται για αποτροφή, καταστροφή κλπ κατά τρόπο ώστε να μην επηρεάζονται τα ασφαλή τρόφιμα.
9.5	Τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες φέρουν επικέτες με ημερομηνία & είδος	Αρ. 62 & 62α, Κώδικας τροφίμων & ποτών	Τα τρόφιμα στην ψύξη και κατάψυξη θα φέρουν επισήμανση με ημερομηνία και είδος και θα είναι αποθηκευμένα σύμφωνα με το FIFO.
9.6	Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα, μη ασφαλή τρόφιμα	Αρ.14, Ε.Κ. 178/2002	Απαγορεύεται η αποθήκευση μη ασφαλών, επιβλαβών για την υγεία τροφίμων και απομακρύνονται το ταχύτερο δυνατό από την επιχείρηση. Μέχρι την απομάκρυνσή τους αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο.
9.7	Τα υλικά συσκευασίας είναι σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.	Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ.	Τα υλικά συσκευασίας θα αποθηκεύονται κατά τρόπο που θα προστατεύονται από επιμύληση από το περιβάλλον και με τήξη ώστε να αποφεύγονται φθορές στη συσκευασία τους και αλλοιώσεις.
9.8	Οι χώροι αποθήκης & ψυγείων είναι καθαροί.	Αρ.5, Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ.	Οι αποθήκες, τα ψυγεία και οι καταψύκτες θα καθαρίζονται τακτικά σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης. Να μην υπάρχουν οριζόμενες σχέρες στα ψυγεία.
10.0	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ		
10.1	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	α) Αρ.14, Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ 2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004	Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα είναι από κατάλληλα υλικά, μη απορροφητικά που καθαρίζονται εύκολα και θα διατηρούνται καθαρές
10.2	Σκεύη/εργαλεία διατηρούνται σε καλή κατάσταση καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται	Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004	Τα σκεύη και τα εργαλεία θα είναι από κατάλληλα υλικά για επαφή με τρόφιμα, δεν θα φέρουν διαφορετικές χρωματικές συνθέσεις κοπής και μαχαιρώ για τους χειρισμούς που κίνδυνος μόλυνσης.
10.3	Ο εξοπλισμός είναι σε καλή κατάσταση, καθαρίζεται τακτικά	Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004	Ο εξοπλισμός θα είναι σε καλή κατάσταση κατάλληλος για τις εκτελούμενες εργασίες χωρίς φθορές και θα καθαρίζεται τακτικά.
10.4	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών/εξοπλισμού (καθαρά-ακάθαρα)		Θα υπάρχει σαφής διαχωρισμός των εργασιών (χειρισμός τροφίμων/πλύση σκευών και εργαλείων) και σε περίπτωση μη επαρκούς χώρου οι εκτελούμενες εργασίες θα γίνονται σε διαφορετικούς χώρους.
10.5	Η διαχείριση υμώδ κρέας/ψαριών/πουλερικών γίνεται ξεχωριστά (χωρικός ή χρονικός διαχωρισμός) από άλλα τρόφιμα	α) Αρ.14 Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Το υμώδ κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα αστροκακόβη θα πρέπει να διαχωρίζονται από τα βραστά και από τα προμαγειρευμένα φαγητά για την αποφυγή μεταδόσης τροφιμογόνων παθογόνων που φέρουν στο προγενέστερο αυτό στάδιο. Ο χειρισμός, η επεξεργασία τους και η προσωρινή φύλαξη τους μέχρι την τελική διάθεση πρέπει να γίνεται με τρόπο που να αποφεύγονται οι επιμύλησεις (διαφορετικά πιάκια, χαμηλές θέσεις ψυγείου κλπ).
10.6	Διαφορετικός χειρισμός & διατήρηση υμίων φρούτων/λαχανικών από άλλα τρόφιμα	α) Αρ.14 Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Τα υμώδη φρούτα και τα λαχανικά θα προστατεύονται σε διαφορετικούς χώρους από τα υπόλοιπα τρόφιμα και θα διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία και σε ανάλογες θέσεις στη ψύξη για αποφυγή επιμύλησης.
10.7	Διαφορετικός χειρισμός/διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων & ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων από άλλα τρόφιμα	α) Αρ.14 Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Ο χειρισμός και η διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων και ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων θα γίνεται σε διαφορετικούς χώρους και χρόνους από τα άλλα τρόφιμα προς αποφυγή διασταυρούμενης επιμύλησης.
10.8	Υπάρχουν χρωματικές συνθέσεις/μαχαιρώ κοπής ανάλογα με το είδος του τροφίμου	α) Αρ.14 Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Ανάλογα με το είδος του τροφίμου κρέας, ψάρια, πουλερικά, λαχανικά να υπάρχουν διαφορετικές χρωματικές συνθέσεις κοπής και μαχαιρώ για τους χειρισμούς προς αποφυγή διασταυρούμενης επιμύλησης. Συνιστάται πράσινο για τα λαχανικά, κίτρινο για το κοτόπουλο, κόκκινο για το κρέας και άσπρο για το ψάρι, & καφέ για λυγισμένα αρνιά.
10.9	Ξηρά τρόφιμα και μπαχαρικά αποθηκεύονται ανάλογα/φέρουν επισήμανση	α) Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Τα ξηρά τρόφιμα και τα μπαχαρικά θα αποθηκεύονται στις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας, με αποφυγή υγρασίας, σε διαφορετική θέση στην ξηρά αποθήκη και θα φέρουν επισήμανση στους περιέκτες τους.
10.10	Εξωριστή διαχείριση υμίων προϊόντων ή μεταποίηση γαλακτωμάτων	α) Αρ.14 Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Διαφορετική είσοδος υμίων προϊόντων από την τελική έξοδο του έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου, διαφορετικός πάγκος εργασίας για την μερσίωση των ετοιμών φαγητών
10.11	Το μαγειρέμα/πλύσιμο σκευών γίνεται εντός της επιχείρησης	α) Αρ.14 Υ11/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και οι διαρρυθμίσεις (απλές-σύνθετες) χειρισμού των τροφίμων θα γίνονται εντός της επιχείρησης.

10.12	Σαφώς διαχωρισμένοι νεροχύτες για πλύσιμο υγιών τροφίμων/πιάτων/παιχνιδιών	α) Αρ.14.Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Ο εξοπλισμός του παρασκευαστηρίου (εστίες βήσης, φούρνοι, νεροχύτες κ.λ.τ.) καθαρίζει και όλες οι διαδικασίες προετοιμασίας των γευμάτων θα γίνονται εντός αυτού. Στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος θα υπάρχουν ένα τετραπλό σύστημα νεροχύτεων ή ένα τριπλό και ένα πλυτήριο πιάτων. Στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος θα υπάρχει ένα διπλό σύστημα νεροχύτεων ή ένας νεροχύτης και ένα πλυτήριο. Στο χώρο επεξεργασίας θα υπάρχει και ένας νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, κατάλληλα εξοπλισμένος για το πλύσιμο και στέγνωμα των χεριών των εργαζομένων
10.13	Τακτικός καθαρισμός νεροχύτεων & πλυτηρίων	α) Αρ.14.Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Οι νεροχύτες και τα πλυτήρια πιάτων θα καθαρίζονται και θα απολυμνούνται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης.
10.14	Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	α) Αρ.14.Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Τα μέσα καθαρισμού όπως σφουγγάρια, πανάκια καθαρισμού, σκούπες, σφουγγαριότες, κ.λ.π. θα είναι για κάθε χώρο ξεχωριστά και θα αποθηκεύονται κατάλληλα. Κατά την αποθήκευσή τους θα είναι καθαρά και δε θα παραμένει το νερό, ακάθαρτο, στον κάδο του απορριμματού.
11.0 ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ			
11.1	Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται με υγιεινό τρόπο	ΕΚ 178/2002 & 852/2004	Η απόψυξη των τροφίμων θα γίνεται στο ψυγείο στους 2°- 5° C σε ειδικούς περιέκτες ή σε θάλαμο απόψυξης, ή σε τρεχούμενο πόσιμο νερό, ή σε φούρνο μικροκυμάτων εάν ακολουθεί μετέπειτα ή κατάψυξη μαγειρέματος εάν υπάρχει σχετική προδιαγραφή στην επισήμανσή του και δεν έχει μεγάλο όγκο.
11.2	Εφαρμογή σωστού χρόνου μαγειρέματος	ΕΚ 178/2002 & 852/2004	Για το μαγείρεμα πρέπει σωστή θερμοκρασία και χρόνος, 75° ή 70° C (για χοιρινό ή μπριζέτα 88,3° C) για δύο λεπτά στο εσωτερικό του τροφίμου. Για γεμιστά φαγητά προτιμάται να γίνεται επαρκές μαγείρεμα στο υλικό γέμισμα. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται σε δύο σημεία του προϊόντος, χρησιμοποιούνται καθαρά και απολυμνωμένα θερμόμετρα, ανακατεύεται το φαγητό τακτικά (ρούτες, κρέμες, σάλτσες, κ.λ.π.). Χρησιμοποιούνται καθαρά δαδία (φιλτράρονται κάθε μέρα πριν τη χρήση, μέγιστη θερμοκρασία 180° C , τακτικός οργανοληπτικός έλεγχος ή με ειδικά τεύτα).
11.3	Εφαρμογή κατάλληλης διαδικασίας αναθέρμανσης για φαγητά που προσφέρονται ζεστά	ΕΚ 178/2002 & 852/2004	Η αναθέρμανση γίνεται σε εστία, σε φούρνο ή σε φούρνο μικροκυμάτων. Η θερμοκρασία του πιο χοντρού τμήματος του τροφίμου που αναθέρμανται να είναι τουλάχιστον 74° C για 15 λεπτά. Κατά την αναθέρμανση ανακατεύεται τακτικά το τρόφιμο για να θερμαίνεται πιο ομοιόμορφα. Δεν θα αναθέρμανται τρόφιμα για δεύτερη φορά.
11.4	Τήρηση σωστής διαδικασίας για το κρύωμα του ζεστού φαγητού	ΕΚ 178/2002 & 852/2004	Τα ζεστά φαγητά με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 85° C τοποθετούνται στο ψυγείο (στους 5° C) εφόσον αποκτήσει θερμοκρασία 21° C σε χρόνο μικρότερο των δύο ωρών. Διαδικασία κρυώματος: Μείωση της ποσότητας ή του όγκου των μεγάλων τεμαχίων, χρησιμοποίηση δυνατής ψύξης όπως (λουτρό πάγου, blast chillers, κ.λ.π.). Δεν θα τοποθετούνται ζεστά τρόφιμα στο ψυγείο.
11.5	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά	α) Αρ.13.Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. Κεφάλαιο IX, Ε.Κ. 852/2004	Τα ζεστά με μαγειρεμένα φαγητών πρέπει να είναι ταχύ, ώστε η τροφή περνά γρήγορα μέσω του επικίνδυνου εύρους θερμοκρασίας που είναι μεταξύ 10ο C και 60ο C. Μετά το μαγείρεμα τα ζεστά φαγητά τοποθετούνται σε σκεπασμένο θερμοθάλαμο που εξασφαλίζει στο φαγητό θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60ο C στο εσωτερικό τους, διατηρούνται για τέσσερις ώρες στην ανώτερη θερμοκρασία και μετά απορρίπτονται.
11.6	Τήρηση θερμοκρασιών για τα τρόφιμα που διατηρούνται κρύα	ΕΚ 178/2002 & 852/2004	Τα τρόφιμα που έχουν παραμείνει στη θερμοκρασία ανάμεσα στους 5ο C μέχρι 60ο C για δύο ώρες πρέπει να καταναλωθούν ή να μπουν στο ψυγείο. Εάν έχουν παραμείνει από δύο έως τέσσερις ώρες πρέπει να καταναλωθούν και να μην ψυχθούν εάν έχουν μείνει πάνω από τέσσερις ώρες στις θερμοκρασίες από 5ο C μέχρι 60ο C απορρίπτονται.
11.7	Ημετεξεργασμένα & έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα διατηρούνται στην αποθήκη/ψυγείο με επισήμανση (είδος, ώρα, ημερομηνία παραγωγής)	ΕΚ 178/2002 & 852/2004	Για την διατήρηση των ημετεξεργασμένων & ετοίμων προς κατανάλωση τροφίμων στο ψυγείο θα πρέπει να ελεγχεται τακτικά η θερμοκρασία. Τα τρόφιμα να τοποθετούνται σε καθαρό και κατάλληλο περιέκτη και να είναι πάντα καλυμμένα. Οι περιέκτες θα έχουν σωστές ενδείξεις επισήμανσης όπως παραγραφή του είδους, ημερομηνία παρασκευής, ψύξης και κατάψυξης, ημερομηνία λήξης κ.α. Απαιτείται να εφαρμόζεται το σύστημα FIFO. Τα ψυγεία δεν θα υπερφορτώνονται και δεν θα καλύπτονται οι αεραγωγοί τους.
11.8	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5ο C	α) ΕΚ 178/2002 & 852/2004 Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β)	Τα μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται στη ψύξη σε θερμοκρασία < 5ο C για (το πολύ) πέντε μέρες συμπεριλαμβανομένου τόσο την ημέρα του μαγειρέματος όσο και την ημέρα της κατανάλωσης. Η θερμοκρασία ελέγχεται τακτικά. Να τίθενται σημάδιας επί αυτών, παρουσιάζονται παρασκευαστικές πληροφορίες, θερμοκρασία.
11.9	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤ -18οC	ΕΚ 852/2004 & β) Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ.	Τα μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται στη κατάψυξη σε θερμοκρασία<-18οC. Τίθενται σημάδιας επί αυτών, ημερομηνία παρασκευής/διατήρησης, θερμοκρασία. Η θερμοκρασία ελέγχεται τακτικά. Σε περίπτωση απόψυξης απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη. Τα παγωτά στην κατάψυξη διατηρούνται στους< -18ο C και στη ψυχρότερη βιτρίνα <-14ο C.
11.10	Κατάλληλα θερμόμετρα για ψυγεία/καταψύξεις/θερμοθάλαμους	α) Αρ.62 862Α Κωδικός Τροφίμων & Ποτών β) Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ.	Τα θερμόμετρα των ψυγείων, καταψυκτών και θερμοθαλάμων καθώς και τα υγρασιόμετρα θα διαθέτουν σύστημα αυτόματης καταγραφής όπου απαιτείται από τις κείμενες διατάξεις, θα έχουν το απαιτούμενο εύρος μέτρησης και την απαιτούμενη ακρίβεια σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Τα θερμόμετρα, υγρασιόμετρα θα επιθεωρούνται σε τακτική βάση τουλάχιστον δύο φορές ημερησίως. Ανεξάρτητα από την αυτόματη καταγραφή θα υπάρχει και τήρηση ανάλογο αρχείου.
11.11	Θερμοκρασία για το παγωτό	α) Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κωδικός Τροφίμων & Ποτών	Σε περίπτωση απόψυξης απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη. Τα παγωτά στην κατάψυξη διατηρούνται στους< -18οC και στη ψυχρότερη βιτρίνα <-14οC
12.0 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ -ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ			
12.1	Χρησιμοποιούνται ξεχωριστά μέσα καθαρισμού για τον χώρο του παρασκευαστηρίου	Κεφ. V, Ε.Κ. 852/2004	Τα μέσα καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό του παρασκευαστηρίου φιλδσσονται σε ξεχωριστό χώρο και χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό.
12.2	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση /καθαρίζονται τακτικά	Κεφ. I, Ε.Κ. 852/2004	Τα εργαλεία καθαρισμού είναι σε καλή κατάσταση και καθαρίζονται τακτικά. Οι σκούπες να είναι καθαρές το ίδιο και οι σφουγγαριότες. τα πανάκια καθαρισμού να είναι καθαρά, να μην παραμένει ακάθαρτο νερό στον κάδο μετά το σφουγγάρισμα, κ.λ.τ.
13.0 ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ			
13.1	Χρήση κατάλληλων και καθαρών σκευών για την διάθεση γευμάτων	ΕΚ 852/2004 & αρ.14. Υ1γ/Γ.Πακ47829/17 (ΦΕΚ 2161/Β /2017) Υ.Δ.	Τα σκεύη και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση των γευμάτων θα είναι κατασκευασμένα από υλικό το οποίο δεν μεταδίδει τοξική ουσία, οσμή ή γεύση, είναι μη απορροφητικό, είναι ανθεκτικό στη διάβρωση και επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή τους. Όταν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσης θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένα είναι κατάλληλο για το σερβίρισμα ζεστών τροφίμων ή ροφημάτων.
13.2	Κατάλληλα, επαρκή και καθαρά εργαλεία/σκεύη σερβιρίσματος	α) ΕΚ 852/2004 & β) αρ.14. Υ1γ/Γ.Πακ47829/17 (ΦΕΚ 2161/Β /2017) Υ.Δ.	Τα σκεύη και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα των γευμάτων πρέπει να φιλδσσονται καθαρά σε κατάλληλες κλειστές προθήκες. Τα σκεύη σερβιρίσματος θα πρέπει να είναι κατάλληλα και επαρκή (π.χ. ξεχωριστή λαβίδα για κάθε είδος προσφερόμενου τροφίμου).Τα τραπεζία και τα καθίσματα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά,καθώς επίσης τα τραπεζομάντλια, πιάτα, ποτήρια,κ.λ.π.
13.3	Τα δοχεία για την παράδοση των τροφίμων είναι κατάλληλα για τρόφιμα και καθαρίζονται τακτικά και να φιλδσσονται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής	α) Αρ.12. Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο IV, Ε.Κ. 852/2004	Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων είναι καθαρά από κατάλληλο υλικό για το είδος του τροφίμου και ακολουθείται πρόγραμμα καθαρισμού.
13.4	Η διατήρηση της θερμοκρασίας της παράδοσης είναι εξασφαλισμένη	α) Η Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφ. IV, Ε.Κ. 852/2004	Λαμβάνονται μέτρα για τη διατήρηση της θερμοκρασίας του τροφίμου κατά τη διανομή του.
13.5	Τα οχήματα μεταφοράς καθαρίζονται τακτικά και τα μεταφερόμενα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με μη τρόφιμα	α) Αρ.12. Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο IV, Ε.Κ. 852/2004	Τα οχήματα μεταφοράς πρώτων υλών είναι ανάλογα για το μεταφερόμενο είδος, διαθέτουν άδεια κυκλοφορίας για μεταφορά τροφίμων σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Μεταφέρουν τα τρόφιμα για τα οποία έχει εκδοθεί η σχετική άδεια, τηρούν τις ανάλογες θερμοκρασίες. Ο καθαρισμός τους εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαρισμού της επιχείρησης. Οι περιέκτες των οχημάτων διανομής γευμάτων (delivery) να είναι καθαρά και να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα μεταφοράς.
13.6	Ενημέρωση των καταναλωτών για τα αλλεργιογόνα	Ε.Κ. 1169/2011	Οι επιχειρήσεις πρέπει να ενημερώνουν τους καταναλωτές για τυχόν ύπαρξη αλλεργιογόνων με αναρτημένους καταλόγους στην επιχείρησή τους, με επισήμανση στον κατάλογο παραγγελίας, κ.λ.π., σύμφωνα με τον ΕΚ 1169/2011
13.7	Η αποθήκευση / χειρισμός των συσκευασιών, σκευών μιας χρήσης γίνεται με υγιεινό τρόπο	α) Αρ.14. Υ1γ/Γ.Πακ47829/2017 (ΦΕΚ2161/β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο I, Ε.Κ. 852/2004	Η αποθήκευση και ο χειρισμός σκευών μιας χρήσης που βρίσκονται στο παρασκευαστήριο για τα προς διανομή τρόφιμα γίνεται με υγιεινό τρόπο, ώστε να προστατεύεται από επιμολύνσεις από το περιβάλλον και με τάξη και να αποφεύγονται φθορές στη συσκευασία τους και αλλοιώσεις

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

3. ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΕΡΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επωνυμία Εγκατάστασης
 Ιδιοκτήτης:
 Εκπρόσωπος Επιχείρησης (Υγειονομικά Υπεύθυνος):
 Τηλ./ΦΑΞ: EMAIL:
 Διεύθυνση: Πόλη: Τ.Κ.
 ΑΦΜ:
 Αριθμός γνωστοποίησης/άδειας:
 Αριθμός εξυπηρετούμενων/καθήμενων ατόμων
 Παραγόμενες μερίδες (αριθμός - κατά δήλωση):
 Ημερομηνία τελευταίου ελέγχου και χαρακτηρισμός επιχείρησης από τον προηγούμενο έλεγχο:
 Αριθμός υπαλλήλων:
 Αριθμός Υπαλλήλων ανά βάρδια:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Όνοματεπώνυμο Επιθεωρητών:
 Ημερομηνία Ελέγχου: Έναρξη: Λήξη:
 Ημερομηνία Επανελέγχου:
 Κατηγορία Επιχείρησης:
 Είδος Δραστηριότητας:
 Είδος ελέγχου:

- Πρώτος έλεγχος
- Προγραμματισμένος
- Κατόπι καταγγελίας
- Άλλο, (σημειώστε άλλο λόγο)
- Επανελέγχος (στο ίδιο φύλλο ελέγχου)

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Αριθμός σημαντικών μη-συμμορφώσεων:
 Αριθμός άλλων μη-συμμορφώσεων:
 Αριθμός επαναλαμβανόμενων μη-συμμορφώσεων:

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ:

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ (κυκλώστε)	ΧΑΜΗΛΟΥ ΜΕΣΟΥ ΥΨΗΛΟΥ
---------------------------------	----------------------

1.0	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
1.1	Αρχείο προσωπικού	0	3	6		
1.2	Αρχείο Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα/κατόψεις επιχείρησης-διαγράμματα ροής)	0	3	6		
1.3	Αρχείο νερού	0	3	6		
1.4	Αρχείο καθαρισμού - απολύμανσης	0	3	6		
1.5	Αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονίας	0	3	6		
1.6	Αρχείο θερμοκρασιών	0	3	6		
1.7	Αρχείο πρώτων υλών/προμηθευτών	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	42-30		0
Μεσαίου Κινδύνου	29-12		
Χαμηλού Κινδύνου	11-0		

2.0	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	0	3	6		
2.2	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα & διατηρούνται καθαρά					
	α. Δάπεδα	0	3	9		
	β. Τοίχοι	0	3	9		
	γ. Οροφές	0	3	9		
2.3	Οι πόρτες και τα παράθυρα είναι καθαρά, όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα και κλείνουν ερμητικά	0	3	6		
2.4	Επαρκής φωτισμός τεχνητός / φυσικός ,οι λαμπτήρες στο παρασκευαστήριο φέρουν προστατευτικά καλύμματα	0	3	6		
2.5	Το σύστημα εξαερισμού είναι επαρκές & καθαρό και τα ανοίγματα του εξαερισμού φέρουν προστατευτικά πλέγματα	0	3	9		
2.6	Το σύστημα απαγωγής καπνού (απορροφητήρας) στο παρασκευαστήριο είναι επαρκές /καθαρό φιλικό στο περιβάλλον	0	3	6		
2.7	Υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού προσβάσιμοι & εξοπλισμένοι	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	69 - 51		0
Μεσαίου Κινδύνου	50 - 16		
Χαμηλού Κινδύνου	15 - 0		

3.0	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΑ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
3.0	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΑ	0	9	27		

3.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους	0	3	9	
3.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών	0	3	9	
3.3	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων	0	3	9	
				ΣΥΝΟΛΟ	
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0			

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	27-15		0
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	14-0		

	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
4.0	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ	0	9	24		
4.1	Επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων για πελάτες και ΑμΕΑ με εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα, χωρίς απευθείας πρόσβαση στο παρασκευαστήριο	0	3	6		
4.2	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου	0	3	9		
4.3	Αυτόνομο σύστημα τεχνικού εξαερισμού στα αποχωρητήρια όταν δεν υπάρχει φυσικός εξαερισμός και προστατευτικά πλέγματα στα παράθυρα	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	24-15		0
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	14-0		

	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
5.0	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	0	9	27		
5.1	Οι εργαζόμενοι φυλάσσουν τα ρούχα εργασίας και τα προσωπικά τους είδη σε ερμάρια/αποδυτήρια	0	3	6		
5.2	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & είναι σε καλή κατάσταση	0	3	9		
5.3	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής, είναι εμφανείς υγιείς και δεν καπνίζουν στο χώρο της επιχείρησης	0	3	12		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	27-13		.../1
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	12-0		

	ΝΕΡΟ & ΠΑΓΟΣ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
6.0	ΝΕΡΟ & ΠΑΓΟΣ	0	12	42		
6.1	Επαρκής και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστού /κρύου	0	3	12		
6.2	Παραγωγή πάγου από πόσιμο νερό	0	3	12		
6.3	Η παγομηχανή είναι καθαρή και λειτουργεί σωστά	0	3	9		
6.4	Αποθήκευση /χειρισμός πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμόλυνση	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		2				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	42-30		.../2
Μεσαίου Κινδύνου	29-18		
Χαμηλού Κινδύνου	17-0		

	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ –ΤΡΟΚΤΙΚΩΝ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
7.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ –ΤΡΟΚΤΙΚΩΝ	0	6	24		
7.1	Δεν υπάρχουν έντομα, παράσιτα, πουλιά ή άλλα ζώα εντός της επιχείρησης με χρήση κατάλληλων προληπτικών μέτρων όπου απαιτούνται	0	3	12		
7.2	Δεν υπάρχει επαφή, μεταξύ παγιδιών, εντομοκτόνων & τροφίμων	0	3	12		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	24-6		.../1
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	5-0		

	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ –ΤΡΟΚΤΙΚΩΝ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
7.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ –ΤΡΟΚΤΙΚΩΝ	0	6	24		
7.1	Δεν υπάρχουν έντομα, παράσιτα, πουλιά ή άλλα ζώα εντός της επιχείρησης με χρήση κατάλληλων προληπτικών μέτρων όπου απαιτούνται	0	3	12		
7.2	Δεν υπάρχει επαφή, μεταξύ παγιδιών, εντομοκτόνων & τροφίμων	0	3	12		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

8.0	ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	0	24	81	
8.1	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	0	3	9	
8.2	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος/κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	3	12	
8.3	Τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες φέρουν ετικέτες με ημερομηνία & είδος	0	3	9	
8.4	Δεν υπάρχουν μη ασφαλή τρόφιμα	0	3	12	
8.5	Τα υλικά συσκευασίας και σκεύη μιας χρήσης είναι σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.	0	3	9	
8.6	Οι χώροι αποθήκης & ψυγείων είναι καθαροί.	0	3	9	
8.7	Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	0	3	9	
8.8	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με χημικές ή άλλες τοξικές ουσίες, οι οποίες βρίσκονται αποθηκευμένες σε χώρους μακριά από τρόφιμα	0	3	12	
				ΣΥΝΟΛΟ	
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		3			

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	81-48		.../3
Μεσαίου Κινδύνου	47-22		
Χαμηλού Κινδύνου	21-0		

9	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
9.1	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	0	3	9		
9.2	Σκεύη/εργαλεία διατηρούνται σε καλή κατάσταση, καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται	0	3	9		
9.3	Ο εξοπλισμός είναι σε καλή κατάσταση, καθαρίζεται τακτικά	0	3	9		
9.4	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών και του εξοπλισμού για τη μικρή επεξεργασία (καθαρές- ακάθαρτες εργασίες, χρονική μετατόπιση)	0	3	12		
9.5	Το σερβίρισμα του παρασκευασμένου τροφίμου που απαιτεί μικρή επεξεργασία (κρέπα, βάφλα, λουκουμάς, κλπ.) γίνεται σε ξεχωριστούς πάγκους από εκεί όπου γίνεται επεξεργασία και χειρισμός ωμών τροφίμων	0	3	12		
9.6	Διαφορετικός χειρισμός & διατήρηση ωμών φρούτων / λαχανικών από άλλα τρόφιμα	0	3	6		
9.7	Διαφορετικός χειρισμός/διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων & ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων από άλλα τρόφιμα	0	3	6		
9.8	Το μαγειρέμα / πλύσιμο σκευών γίνεται εντός της επιχείρησης	0	3	9		
9.9	Σαφώς διαχωρισμένοι νεραχύτες για πλύσιμο τροφίμων/πιάτων και χεριών	0	3	6		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		2				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	78-60		.../2
Μεσαίου Κινδύνου	59-25		
Χαμηλού Κινδύνου	24-0		

10	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση / Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
10.1	Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται με υγιεινό τρόπο	0	3	6		
10.2	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά (> 60o C)	0	3	12		
10.3	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5o C	0	3	12		
10.4	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18oC	0	3	12		
10.5	Ημιεπεξεργασμένα & έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα διατηρούνται σε κατάλληλους περιέκτες στην αποθήκη/ψυγεία με επισήμανση (είδος, ώρα, ημερομηνία παραγωγής)	0	3	9		
10.6	Θερμοκρασία για το παγωτό	0	3	9		
10.7	Κατάλληλα θερμομέτρα για ψυγεία/ καταψύκτες / θερμοθαλάμους	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ						

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	69-51		.../3
Μεσαίου Κινδύνου	50-19		
Χαμηλού Κινδύνου	18-0		

11	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ -ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
11.1	Χρησιμοποιούνται ξεχωριστά μέσα (εργαλεία) καθαρισμού για τον χώρο του παρασκευαστηρίου	0	3	9		
11.2	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση/ καθαρίζονται τακτικά	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	18-7		0

Μεσαίου Κινδύνου	
Χαμηλού Κινδύνου	6-0

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
12.0	ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ	0	9	21		
12.1	Κατάλληλα, επαρκή και καθαρά εργαλεία/σκεύη σερβιρίσματος	0	3	6		
12.2	Τα δοχεία για την παράδοση των τροφίμων (στα οχήματα μεταφοράς) είναι κατάλληλα για τρόφιμα και καθαρίζονται τακτικά και να φυλάσσονται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής	0	3	9		
12.3	Ενημέρωση των καταναλωτών για τα αλλεργιογόνα	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ		ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ		
Υψηλού Κινδύνου		21-15		0		
Μεσαίου Κινδύνου						
Χαμηλού Κινδύνου		14-0				

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.	ΜΕΣΟΣ ΚΙΝΔ.	ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.
ΕΝΟΤΗΤΑ 1			
ΕΝΟΤΗΤΑ 2			
ΕΝΟΤΗΤΑ 3			
ΕΝΟΤΗΤΑ 4			
ΕΝΟΤΗΤΑ 5			
ΕΝΟΤΗΤΑ 6			
ΕΝΟΤΗΤΑ 7			
ΕΝΟΤΗΤΑ 8			
ΕΝΟΤΗΤΑ 9			
ΕΝΟΤΗΤΑ 10			
ΕΝΟΤΗΤΑ 11			
ΕΝΟΤΗΤΑ 12			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ			

Συνολικά υψηλός κίνδυνος (ΥΚ): 3 ενότητες ΥΚ και άνω
Συνολικά μέσος κίνδυνος (ΜΚ): 12 ενότητες ΜΚ ή από 4 & άνω ΜΚ & μέχρι το πολύ 2 ενότητες ΥΚ & με οποιοδήποτε άλλο συνδυασμό ΜΚ & ΧΚ
Συνολικά χαμηλός κίνδυνος (ΧΚ): 9 ενότητες ΧΚ και 3 ενότητες ΜΚ το πολύ

ΣΥΝΤΑΣΣΕΤΑΙ ΕΙΣ ΔΙΠΛΟΥΝ – ΥΠΟΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΚΑΙ ΕΝΑ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ

ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΩΝ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΕΡΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ			
	ΕΝΟΤΗΤΕΣ	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	ΟΔΗΓΙΕΣ
1.0	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ	Αρθ. 6 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/04 Ε.Ε, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης.
1.1	Υγεία/Υγιεινή/εκπαίδευση προσωπικού	α) ΕΚ 852/2004 β) Αρθ. 6 & 9 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Περιέχει αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού καθώς και πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα, όπως προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα Εθνική Νομοθεσία, ΥΑ 14708/2007(ΦΕΚ1616/τβ/17-8-2007), όπως ισχύει κάθε φορά.
1.2	Αρχείο Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα & κατόψεις επιχείρησης-διαγράμματα ροής)	Αρθ.5 & 6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Περιέχει αποδεικτικά υποβολής γνωστοποίησης ή άδεια λειτουργίας, κατόψεις/τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού και διαγράμματα ροής των εργασιών της επιχείρησης με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται. [Για τις επιχειρήσεις του Επιπέδου ΙΙ (Μεσαίου κινδύνου) & Επιπέδου ΙΙΙ (Υψηλού κινδύνου) όπου υπάρχει παραγωγική διαδικασία, τα διαγράμματα ροής συνοδεύονται από περιγραφική έκθεση]
1.3	Ποιότητα νερού	Αρθ. 6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.
1.4	Διαδικασίες εξυγίανσης (καθαρισμός-απολύμανση)	α) Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. II, ΚΕΦ. V του Κανονισμού 852/2004,	Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό (καθαριότητα χώρων, συντήρηση καθαριότητα εξοπλισμού, θερμοθαλάμου, ψυγείων, παγομηχανής, κλπ) της επιχείρησης τροφίμων και ποτών καθώς και των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων και ποτών, τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων.
1.5	Διαδικασίες ελέγχου επιβαθμών ζώων (απεντόμωση-μυοκτονία)	α) Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. II, ΚΕΦ. IX του Κανονισμού 852/2004,	Περιέχει τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, τις εγκρίσεις κυκλοφορίας και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται, το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, κάτωψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και τα έντυπα αποτελεσματικότητας / τεκμηρίωσης των εφαρμογών.
1.6	Τήρηση ψυκτικής αλυσίδας/διατήρηση σε θερμό περιβάλλον	Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. II, ΚΕΦ. I του Κανονισμού 852/2004,	Περιέχει τα στοιχεία τεκμηρίωσης της παρακολούθησης της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια (ψυγεία, καταψύκτες, θερμοθάλαμοι, μαγείρεμα, κ.λπ.).
1.7	Ταυτοποίηση προμηθευτών/έλεγχος πρώτων υλών	α) Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Αρθ. 18, Καν. 178/2002	Περιέχει τα στοιχεία των προμηθευτών της επιχείρησης και υπάρχουν τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας (στοιχεία προμηθευτή, τχ.όνομα, δίνση, ΑΦΜ).
2.0	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ		
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	Υγειονομικός Κανονισμός Αττικοβιοψίας (ΦΕΚ275/Β/1998) & η Υ.Δ.Δ.Υ.Α 7327(ΦΕΚ 360/67) Περί εφαρμογής Υγειονομικού Κανονισμού)	Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης να μην υπάρχουν πηγές μόλυνσης (συσσώρευση παλιών και άχρηστων αντικειμένων, ξερά χόρτα, αδρανή υλικά, απορρίμματα, ανοιχτά φρεάτια, στάσιμα νερά κ.α που δύνανται να προσελεύθουν αδέσποτα ζώα, πτηνά και να αποτελέσουν ευνοϊκό περιβάλλον για την ανάπτυξη τρωκτικών και εντόμων υγειονομικής σημασίας)
2.2	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα & διατηρούνται καθαρά α. Δάπεδα	α) Αρθ.5 § 4 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. II, Ε.Κ. 852/2004	Τα δάπεδα των επιχειρήσεων πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό για τη χρήση του κάθε χώρου, καλής κατασκευής, ανθεκτικό, λείο, αδιαπύκνιστο, μη εύθραυστο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρυθμούς που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί. Τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας. Οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων. Κατά τον έλεγχο να είναι σε καλή κατάσταση, καθαρά, απαλλαγμένα από σκόνη και ρύπους.
	β. Τοίχοι	α) Αρθ.5 § 4 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. II, Ε.Κ. 852/2004	Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων, οι τοίχοι πρέπει να είναι καλής κατασκευής, αδιαβροχοί και στεγανοί από υλικό που επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό και την απολύμανση όταν είναι αναγκαίο. Να είναι κατά προτίμηση λείο (μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης μπορούν να αποδείξουν ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα) και να μην ευνοούν τη συσσώρευση σκόνης. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδροχρωματίζεται ή να ελαιοχρωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες. Κατά τον έλεγχο να είναι σε καλή κατάσταση, καθαροί, απαλλαγμένοι από σκόνη και ρύπους.
	γ. Οροφές	α) Αρθ.5 § 4 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. II, Ε.Κ. 852/2004	Οι οροφές πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά με λεία επιφάνεια και να καθαρίζονται εύκολα ώστε να μην επιτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να περιορίζεται η συμπίκνωση υδρατμών ή ανάπτυξη μούχλας και η πτώση σωματιδίων. Οι ψευδοροφές πρέπει να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο, δεν θα πρέπει να φέρουν ρωγμές ή σπείρες ή άλλα παρόμοια ανοίγματα. Αν η οροφή είναι ξύλινη, θα πρέπει να είναι ελαιοχρωματισμένη ή σπλινθωμένη, αν είναι τοιμενοκονία θα πρέπει να είναι υδροχρωματισμένη. Κατά τον έλεγχο η οροφή της επιχείρησης πρέπει να είναι καθαρή, χωρίς ενδείξεις ανάπτυξης μούχλας ή άλλων φθορών.
2.3	Οι πόρτες και τα παράθυρα είναι καθαρά, όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα	§ 4 Αρθ.5 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε όλους τους χώρους τα παράθυρα να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων. Για την χρήση του παραθύρου ως μέσο φυσικού αερισμού της επιχείρησης, πρέπει να εξασφαλίζονται η αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών, η αποτροπή εισόδου σκόνης και η αποτροπή όχλησης των περιοίκων. Θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιά παράθυρα θα ανοίγουν προς το ύπαιθρο και, ανάλογως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα, αεροκουρτίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα.
2.4	Επαρκής φωτισμός τεχνητός /φυσικός ,οι λαμπτήρες στο παρασκευαστήριο φέρουν προστατευτικά καλύμματα	§8 Αρθ.5 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους όπου επεξεργάζονται και αποθηκεύονται τρόφιμα. Οι συσκευές φωτισμού θα πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από ενδεχόμενη έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα. Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται προκειμένου να καθαρίζονται.

2.5	Το σύστημα εξαερισμού είναι επαρκές & καθαρό & τα ανοίγματα εξαερισμού φέρουν προστατευτικά πλέγματα	α) Αρθ.5 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παρart.ΙΙ, Κεφ.Ι	Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού ώστε όλοι οι χώροι να αερίζονται επαρκώς για την πρόληψη της αερογενούς μετάδοσης λοιμογόνων παραγόντων αλλά και για να δημιουργείται ευχάριστη ατμόσφαιρα για τους θαμώνες και τους εργαζόμενους. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση. Ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο.
2.6	Το σύστημα απαγωγής καπνού (απορροφητήρας) στο παρασκευαστήριο είναι επαρκές /καθαρό φιλικό στο περιβάλλον	Κεφ. Ι του Ε.Κ 852/2004 & Αρθ.5, της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση. Στις επιχειρήσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλιβανοί, ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο ή φυσικό αέριο μπορεί να επιτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος (π.χ. φίλτρων ενεργού άνθρακα ή άλλου υλικού) κατάλληλου για την εξουδετέρωση των αερίων σσμών κ.λπ. και το οποίο θα πρέπει να συντηρείται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα της όλης εγκατάστασης, δηλαδή η μη δημιουργία οχλήσεων
2.7	Υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού προσβάσιμοι & εξοπλισμένοι	α) Αρθ. 14 της Υ1γ/47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παρart.ΙΙ,Κεφ.Ι	Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να λειτουργούν με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο (ποδοκίνητη βρύση, βρύση με φωτοκύτταρο κλπ.), να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Το πλύσιμο των τροφίμων να γίνεται σε διαφορετικούς νιπτήρες από το νιπτήρα που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των χεριών, όταν αυτό κρίνεται αναγκαίο.
3.0	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΑΠΟΡΡΙΜΑΤΑ		
3.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους	α) Αρθ.5, §7 της Υ1γ/47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. ΙΙ, ΚΕΦ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολεοδομικού Κανονισμού. Το αποχετευτικό σύστημα της επιχείρησης κατασκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν επιμολύνονται τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι, ολκίως ή μερικώς ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο, ιδιαίτερα σε χώρο που γίνεται χειρισμός τροφίμων και που ενδέχεται να παρουσιαστεί υψηλός κίνδυνος για τον τελικό καταναλωτή. Η κατασκευή του αποχετευτικού δικτύου πρέπει να αποκλείει περιπτώσεις αντεπιστροφής λυμάτων. Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης. Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του. Στις περιπτώσεις ύπαρξης βόθρου οι επιχειρήσεις διατηρούν παραστατικά εκκένωσης του βόθρου στο αρχείο τους.
3.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών	α) Αρθ.5 της Υ1γ/47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ ΙΙ, ΚΕΦ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Πρέπει να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος ή άλλο υγειονομικά αποδεκτό τρόπο. Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθαριζόμενο, θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων. Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση. Οι χώροι αποθήκευσης των απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και να προλαμβάνεται η είσοδος ζώων, τρωκτικών και εντόμων.
3.3	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων	Παρ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Τα απορρίμματα τροφίμων, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από τους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση τους.
4.0	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ		
4.1	Επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων για πελάτες και ΑμΕΑ με εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα/αεριζόμενα	Αρθ.5, §11 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητηρίων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της. Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι (επιτρέπεται κοινός προθάλαμος) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων με υγειονομικά αποδεκτό μηχανισμό, οι οποίοι θα είναι εγκατεστημένοι στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων και εφοδιασμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων. Στα αποχωρητήρια να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων. Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικά είτε τεχνητά.
4.2	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου	Αρθ.5, §11 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να γίνεται με ευθύνη του καταστημάτρχη ή του νόμιμου εκπροσώπου του. Θα ορίζεται υπεύθυνος καθαριότητας. Όπου επιτρέπεται η τοποθέτηση των χημικών-βιολογικών αποχωρητηρίων πρέπει να διασφαλίζεται η προστασία της Δημόσιας Υγείας, η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να καθαρίζονται σε καθημερινή βάση. Να υπάρχει βεβίωση πιστοποίησης της εταιρείας κατασκευής καθώς και βεβαίωση του τρόπου μεταφοράς και διάθεσης των λυμάτων σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση επεξεργασίας λυμάτων.
4.3	Αυτόνομο σύστημα τεχνικού εξαερισμού στα αποχωρητήρια όταν δε υπάρχει φυσικός εξαερισμός ,προστατευτικά πλέγματα στα παράθυρα	Αρθ.5, §11 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό. Για τον τεχνητό εξαερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση εξαερισμού (σωλήνας απαγωγής επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα) και σίτα Νο 16 στα ανοίγματα του εξαερισμού.
5.0	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ		
5.1	Οι εργαζόμενοι φυλάσσουν τα ρούχα εργασίας και τα προσωπικά τους είδη σε ερμάρια/αποδυτήρια	Αρθ.5, §12 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε όλες τις επιχειρήσεις που απαιτείται ενδυμασία εργασίας απαιτείται η ύπαρξη ερμαρίων για τη φύλαξη της στολής εργασίας και των προσωπικών του ειδών. Τα ερμάρια δεν θα έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων και θα βρίσκονται σε ξεχωριστό χώρο.
5.2	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & είναι σε καλή κατάσταση	α) Αρθ. 8 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ ΙΙ, ΚΕΦ. VIII, Ε.Κ. 852/2004	Ο εργαζόμενος πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όταν είναι αναγκαίο προστατευτικό ρουχισμό.

5.3	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής, είναι εμφανώς υγιείς και δεν καπνίζουν στο χώρο της επιχείρησης	Αρθ. 8 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν καλές συνήθειες και να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής να πλένουν τα χέρια τους πριν αναλάβουν εργασία. Οι χειριστές των τροφίμων να φορούν πάντα καθαρή ποδιά, να μη φορούν κοσμήματα όπως ρολόγια, σκουλαρίκια, δακτυλίδια, βραχιόλια κ.α, να έχουν κοντά και καθαρά νύχια και όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια. Να υπάρχουν αναρτημένες οδηγίες προς τους εργαζόμενους. Οι εργαζόμενοι απαγορεύεται να καπνίζουν, να πίνουν ή να τρώνε στον χώρο της επιχείρησης. Πρέπει να υπάρχουν ειδικές σημάσεις (αυτοκόλλητες) στους χώρους που να υπενθυμίζουν στο προσωπικό τις παραπάνω καλές πρακτικές.
6.0	ΝΕΡΟ & ΠΑΓΟΣ		
6.1	Επαρκή και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστού κρύου	α) Αρθ.5, §5 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Κ.Υ.Α. Γ1(6) / ΓΠ οικ. 67322(ΦΕΚ3282/19-09-2017)	Το νερό θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας. Στις περιοχές που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης, αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού. Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή/γέυτρηση ή μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε δεξαμενές, θα πρέπει να υποβάλλεται σε ενδεχόμενη επεξεργασία, ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πριν χρησιμοποιηθεί και αυτό να αποδεικνύεται
6.2	Παραγωγή πάγου από πόσιμο νερό	Αρθ.5, §6 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί πάγο για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά (ροφήματα, ποτά, ορισμένα γλυκά ή φρουτοσαλάτες κλπ) ή για ψύξη τροφίμων ή για διατήρηση τροφίμων (π.χ. βιτρίνες), πρέπει να εξασφαλίζει ότι το νερό από το οποίο παρασκευάζεται ο πάγος είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τους παραπάνω σκοπούς, θα χρησιμοποιείται και θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα.
6.3	Η παγομηχανή είναι καθαρή και λειτουργεί σωστά	α) Αρθ.5, §6 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ II, ΚΕΦ. V, Ε.Κ.852/2004	Τα εσωτερικά τοιχώματα της παγομηχανής που έρχονται σε επαφή με τον πάγο, να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση. Να ακολουθείται πρόγραμμα τεκμηριωμένης διαδικασίας (τουλάχιστον 2 φορές ετησίως) υγιεινομικής συντήρησης - καθαρισμού και απολύμανσης, ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης. Οι λαβίδες ή σέσουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι λαβίδες ή σέσουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών καθαρών περιεκτών.
6.4	Αποθήκευση /χειρισμός πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμόλυνση	§6 Αρθ.5, §6 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Ο πάγος που θα χρησιμοποιείται για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα. Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέπει την επιμόλυνση του πάγου
7.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ – ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ		
7.1	Δεν υπάρχουν έντομα, παράσιτα, πουλιά ή άλλα ζώα εντός της επιχείρησης με χρήση κατάλληλων προληπτικών μέτρων όπου απαιτούνται.	Αρθ.12, §1 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Οι χώροι της επιχείρησης, τα τρόφιμα και ποτά θα προφυλάσσονται από τρωκτικά, έντομα ή άλλα ζώα οκόστω ή μη. Τυχόν ενδείξεις από τα παραπάνω κρίνονται κατά περίπτωση να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα (στα Νο16), αεροκουρτίνες ή άλλα ισόδυναμα μέσα για την αποτροπή εισόδου εντόμων υγιεινομικής σημασίας, τρωκτικών & πτηνών εντός της επιχείρησης τροφίμων.
7.2	Δεν υπάρχει επαφή, μεταξύ παιδιών, εντομοκτόνων & τροφίμων	Αρθ.12, §1 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε κάθε περίπτωση δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με χημικά και γεωργικά φάρμακα.
8.0	ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ		
	ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ		
8.1	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	α) Παρ. IX, ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Τα τρόφιμα θα είναι τοποθετημένα έτσι ώστε να υπάρχει απόσταση από το δάπεδο, τους τοίχους και την οροφή.
8.2	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος/κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση	α) Παρ. IX, ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Τα τρόφιμα θα είναι τοποθετημένα κατά είδος (ζωικά, φυτικά, σύνθετα τρόφιμα) και κατά κατηγορία(θερμοκρασία περιβάλλοντος, ψύξη, κατάψυξη) .
8.3	Τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες φέρουν ετικέτες με ημερομηνία & είδος	α) Αρ. 62 & 62α, Κώδικας τροφίμων & ποτών	Τα τρόφιμα στην ψύξη και κατάψυξη θα φέρουν επισήμανση με ημερομηνία και είδος και θα είναι αποθηκευμένα σύμφωνα με το FIFO.
8.4	Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα, μη ασφαλή τρόφιμα	α) Αρ.14, Ε.Κ. 178/2002	Απαγορεύεται η αποθήκευση μη ασφαλών, επιβλαβών για την υγεία τροφίμων και απομακρύνονται το ταχύτερο δυνατό από την επιχείρηση. Μέχρι την απομάκρυνσή τους αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο.
8.5	Τα υλικά συσκευασίας και σκεύη μιας χρήσης είναι σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Τα υλικά συσκευασίας και τα σκεύη μιας χρήσης θα αποθηκεύονται κατά τρόπο που θα προστατεύονται από επιμολύνσεις από το περιβάλλον και με τάξη ώστε να αποφεύγονται φθορές στη συσκευασία τους και αλλοιώσεις
8.6	Οι χώροι αποθήκης & ψυγείων είναι καθαροί.	Αρ.6, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Οι αποθήκες, τα ψυγεία και οι καταψύκτες θα καθαρίζονται τακτικά σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης. Να μην υπάρχουν οξειδωμένες σχάρες στα ψυγεία.
8.7	Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	α) αρ.14, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Τα μέσα καθαρισμού όπως σφουγγάρια, πανάκια καθαρισμού, σκούπες, σφουγγαρίστρες, κ.λ.π. θα είναι για κάθε χώρο ξεχωριστά και θα αποθηκεύονται κατάλληλα. Κατά την αποθήκευσή τους θα είναι καθαρά και δε θα παραμένει το νερό, ακάθαρτο, στον κάδο του σφουγγαρίσματος.
8.8	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με χημικές ή άλλες τοξικές ουσίες, οι οποίες βρίσκονται αποθηκευμένες σε χώρους μακριά από τρόφιμα	Κεφ.ΙΧ, Ε.Κ. 852/2004	Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με λιπαντικά, απορρυπαντικά, καθαριστικά, λιποδιαλυτικά κ.λπ. Επισημαίνονται κατάλληλα (π.χ. χρήση ετικέτας) για να εντοπίζονται και διακρίνονται από τα τρόφιμα. Τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να είναι κατάλληλα προς τούτο.
9.0	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ		
9.1	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	α) Αρ.14, Υ1γ/Γ.Ποικ47829 /2017 (ΦΕΚ 2161/τ.β' /2017) Υ.Δ β) Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004	Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα είναι από κατάλληλα υλικά, μη απορροφητικά που καθαρίζονται εύκολα και θα διατηρούνται καθαρές
9.2	Σκεύη/εργαλεία διατηρούνται σε καλή κατάσταση, καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται	α) Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Τα σκεύη και τα εργαλεία θα είναι από κατάλληλο υλικό για επαφή με τρόφιμα, δεν θα φέρουν φθορές, θα διατηρούνται καθαρά και θα αποθηκεύονται κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
9.3	Ο εξοπλισμός είναι σε καλή κατάσταση, καθαρίζεται τακτικά	α) Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Ο εξοπλισμός θα είναι σε καλή κατάσταση κατάλληλος για τις εκτελούμενες εργασίες χωρίς φθορές και θα καθαρίζεται τακτικά.
9.4	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών και του εξοπλισμού για τη μικρή επεξεργασία (καθαρές-ακάθαρτες εργασίες, χρονική μετατόπιση)	α) Κεφ.Ι του ΕΚ 852/2004 & β) Αρ.14, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β' /2017) Υ.Δ.	Θα υπάρχει σαφής διαχωρισμός των εργασιών (χειρισμός τροφίμων/πλύση σκευών και εργαλείων) και σε περίπτωση μη επαρκούς χώρου οι εκτελούμενες εργασίες θα γίνονται σε διαφορετικούς χρόνους.

9.5	Το σερβίρισμα του παρασκευασμένου τροφίμου που απαιτεί μικρή επεξεργασία (κρέπτα, βόφλα, λουκουμάς, κλπ.) γίνεται σε ξεχωριστούς πάγκους από εκεί όπου γίνεται επεξεργασία και χειρισμός ωμών τροφίμων	Αρ.14,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Ο χειρισμός, η επεξεργασία και η προσωρινή φύλαξη ευαλλοίωτων ενδιάμεσων προϊόντων (χυλός κρέπτας, βόφλας κ.α.) μέχρι την τελική διάθεσή τους πρέπει να γίνεται με τρόπο που να αποφεύγονται οι επιμολύνσεις (διαφορετικοί πάγκοι, διαχωρισμός θέσεων ψυγείου, αποθήκευση μέσα σε κλειστούς περιέκτες κλπ).
9.6	Διαφορετικός χειρισμός & διατήρηση ωμών φρούτων /λαχανικών από άλλα τρόφιμα	α)Αρ.14,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Τα ωμα φρούτα και τα λαχανικά θα προετοιμάζονται σε διαφορετικούς χώρους από τα υπόλοιπα τρόφιμα και θα διατηρούνται σε κατάλληλη θερμοκρασία και σε ανάλογες θέσεις στη ψύξη για αποφυγή επιμολύνσης
9.7	Διαφορετικός χειρισμός/διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων & ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων από άλλα τρόφιμα	α)Αρ.14,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Ο χειρισμός και η διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων και ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων θα γίνεται σε διαφορετικούς χώρους και χρόνος από τα άλλα τρόφιμα προς αποφυγή διασταυρούμενης επιμολύνσης
9.8	Το μαγείρεμα / πλύσιμο σκευών γίνεται εντός της επιχείρησης	α)Αρ.14,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Η επεξεργασία των τροφίμων, καθώς και το πλύσιμο των σκευών θα γίνεται στους αντίστοιχους χώρους εντός της επιχείρησης ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμολύνση.
9.9	Σαφώς διαχωρισμένοι νεροχύτες για πλύσιμο τροφίμων/πίατων και χειρών	α)Αρ.14,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο 2, Ε.Κ. 852/2004	Στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος θα υπάρχει ένα διπλό σύστημα νεροχυτών ή ένας νεροχύτης και ένα πλυντήριο. Στον χώρο επεξεργασίας θα υπάρχει και ένας νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, κατάλληλα εξοπλισμένος για το πλύσιμο και στέγνωμα των χειρών των εργαζομένων
10.0	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ		
10.1	Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται με υγιεινό τρόπο	α) ΕΚ 178/2002 & β) ΕΚ 852/2004	Η απόψυξη των τροφίμων θα γίνεται στο ψυγείο στους 2 ^ο - 5 ^ο C σε ειδικούς περιέκτες ή σε θάλαμο απόψυξης, ή σε τρεχούμενο πόσιμο νερό, ή σε φούρνο μικροκυμάτων εάν ακολουθεί μαγείρεμα, ή κατευθείαν μαγείρεμα εάν υπάρχει σχετική προδιαγραφή στην επισήμανσή του και δεν έχει μεγάλο όγκο.
10.2	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά	α) Αρ.13,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ β) Κεφάλαιο ΙΧ, Ε.Κ. 852/2004	Το ζεστό των μαγειρεμένων φαγητών πρέπει να είναι ταχύ, ώστε η τροφή περνά γρήγορα μέσω του επικίνδυνου εύρους θερμοκρασίας που είναι μεταξύ 10ο C και 60ο C. Μετά το μαγείρεμα τα ζεστά φαγητά τοποθετούνται σε σκεπασμένο θερμοθάλαμο που εξασφαλίζει στο φαγητό θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60ο C στο εσωτερικό τους, διατηρούνται για τέσσερις ώρες στην ανωτέρω θερμοκρασία και μετά απορρίπτονται.
10.3	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5ο C	α) ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ	Τα μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται στη ψύξη σε θερμοκρασία < 5ο C για (το πολύ) πέντε μέρες συμπεριλαμβανομένου τόσο την ημέρα του μαγειρέματος όσο και την ημέρα της κατανάλωσης. Η θερμοκρασία ελέγχεται τακτικά. Να τίθενται σημάνσεις επί αυτών, ημερομηνία παρασκευής/διατήρησης, θερμοκρασία.
10.4	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18οC	α) ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ	Τα μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται στη κατάψυξη σε θερμοκρασία ≤-18οC. Τίθενται σημάνσεις επί αυτών, ημερομηνία παρασκευής/διατήρησης, θερμοκρασία. Η θερμοκρασία ελέγχεται τακτικά. Σε περίπτωση απόψυξης απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη. Τα παγωτά στην κατάψυξη διατηρούνται στους < -18ο C και στη ψυχόμενη βιτρίνα < -14ο C.
10.5	Ημιεπεξεργασμένα & έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα διατηρούνται σε κατάλληλους περιέκτες στην αποθήκη/ψυγεία με επισήμανση (είδος,ώρα,ημερομηνία παραγωγής)	α) ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ	Για την διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων & ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων στο ψυγείο θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά η θερμοκρασία. Τα τρόφιμα να τοποθετούνται σε καθαρό και κατάλληλο περιέκτη και να είναι πάντα καλυμμένα. Οι περιέκτες θα έχουν σωστές ενδείξεις επισήμανσης όπως ημερομηνία λήξης κ.α. Απαιτείται να εφαρμόζεται το σύστημα FIFO.Τα ψυγεία δεν θα υπερφορτώνονται και δεν θα καλύπτονται οι αεραγωγοί τους.
10.6	Θερμοκρασία για το παγωτό	α) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κώδικας Τροφίμων & Ποτών	Σε περίπτωση απόψυξης απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη. Τα παγωτά στην κατάψυξη διατηρούνται στους < -18ο C και στη ψυχόμενη βιτρίνα < -14ο C.
10.7	Κατάλληλα θερμόμετρα για ψυγεία/καταψύκτες/θερμοθαλάμους	α) Αρ.62 &62Α Κώδικας Τροφίμων & Ποτών	Τα θερμόμετρα των ψυγείων, καταψυκτών και θερμοθαλάμων καθώς και τα υγρασιόμετρα θα διαθέτουν σύστημα αυτόματης καταγραφής όπου απαιτείται από τις κείμενες διατάξεις, θα έχουν το απαιτούμενο εύρος μέτρησης και την απαιτούμενη ακρίβεια σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις. Τα θερμόμετρα, υγρασιόμετρα θα επιθεωρούνται σε τακτική βάση τουλάχιστον δύο φορές ημερησίως. Ανεξάρτητα από την αυτόματη καταγραφή θα υπάρχει και τήρηση ανάλογου αρχείου.
11.0	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ -ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ		
11.1	Χρησιμοποιούνται ξεχωριστά μέσα (εργαλεία) καθαρισμού για τον χώρο του παρασκευαστηρίου	Κεφ. V, Ε.Κ. 852/2004	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό του παρασκευαστηρίου φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο και χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό.
11.2	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση /καθαρίζονται τακτικά	Κεφ. Ι, Ε.Κ. 852/2004	Τα εργαλεία καθαρισμού είναι σε καλή κατάσταση και καθαρίζονται τακτικά. Οι σκούπες να είναι καθαρές το ίδιο και οι σφουγγαριστές, τα πανιά καθαρισμού να είναι καθαρά, να μην παραμένει ακάθαρτο νερό στον κάδο μετά το σφουγγάρισμα, κλπ.
12.0	ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΔΟΣΗ		
12.1	Κατάλληλα, επαρκή και καθαρά εργαλεία/σκεύη σερβιρίσματος	α) ΕΚ 852/2004 β) αρ.14, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/2017) Υ.Δ.	Τα σκεύη και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα των γευμάτων πρέπει να φυλάσσονται καθαρά σε κατάλληλες κλειστές προθήκες. Τα σκεύη σερβιρίσματος θα πρέπει να είναι κατάλληλα και επαρκή (π.χ. ξεχωριστή λαβίδα για κάθε είδος προσφερόμενου τροφίμου).Τα τραπέζια και τα καθίσματα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά,καθώς επίσης και, πιάτα, ποτήρια,κ.λπ.
12.2	Τα δοχεία για την παράδοση των τροφίμων (στα οχήματα μεταφοράς) είναι κατάλληλα για τρόφιμα και καθαρίζονται τακτικά και να φυλάσσονται υπό κατάλληλες συνθήκες υγιεινής	α) Αρ.12, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Κεφάλαιο ΙV, Ε.Κ. 852/2004	Τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων είναι καθαρά από κατάλληλο υλικό για το είδος του τροφίμου και ακολουθείται πρόγραμμα καθαρισμού.
12.3	Ενημέρωση των καταναλωτών για τα αλλεργιογόνα	Ε.Κ 1169/2011	Οι επιχειρήσεις πρέπει να ενημερώνουν τους καταναλωτές για τυχόν ύπαρξη αλλεργιογόνων με αναρτημένους καταλόγους στην επιχείρησή τους, με επισήμανση στον κατάλογο παραγγελίας, κ.λ.π. σύμφωνα με τον ΕΚ 1169/2011

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

4. ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επωνυμία Εγκατάστασης
 Ιδιοκτήτης:
 Εκπρόσωπος Επιχείρησης (Υγειονομικά Υπεύθυνος):
 Τηλ./ΦΑΞ: EMAIL:
 Διεύθυνση: T.K.
 Πόλη:
 ΑΦΜ:
 Αριθμός γνωστοποίησης/άδειας:

Ημερομηνία τελευταίου ελέγχου και χαρακτηρισμός επιχείρησης από τον προηγούμενο έλεγχο:
 Αριθμός υπαλλήλων:
 Αριθμός Υπαλλήλων ανά βάρδια:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Όνοματεπώνυμο Επιθεωρητών:
 Ημερομηνία Ελέγχου: Έναρξη: Λήξη:
 Ημερομηνία Επανελέγχου:
 Κατηγορία Επιχείρησης:
 Είδος Δραστηριότητας
Είδος ελέγχου:
 Πρώτος έλεγχος
 Προγραμματισμένος
 Κατόπιν καταγγελίας
 Άλλο, (σημειώστε άλλο λόγο)
 Επανελέγχος (στο ίδιο φύλλο ελέγχου)

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	
Αριθμός σημαντικών μη-συμμορφώσεων:	
Αριθμός άλλων μη-συμμορφώσεων:	
Αριθμός επαναλαμβανόμενων μη-συμμορφώσεων:	

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ:	
ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ (κυκλώστε)	ΧΑΜΗΛΟΥ ΜΕΣΟΥ ΥΨΗΛΟΥ

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
1	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ	0	21	42		
1.1	Αρχείο Προσωπικού	0	3	6		
1.2	Αρχείο Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα & κατόψεις επιχείρησης-διαγράμματα ροής)	0	3	6		
1.3	Αρχείο νερού	0	3	6		
1.4	Αρχείο καθαρισμού - απολύμανσης	0	3	6		
1.5	Αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονίας	0	3	6		
1.6	Αρχείο θερμοκρασιών	0	3	6		
1.7	Αρχείο προμηθευτών	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	42-28		0
Μεσαίου Κινδύνου	27-7		
Χαμηλού Κινδύνου	6-0		

ΓΕΝΙΚΟΙ ΥΓΙΕΙΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
2	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	0	21	57		
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	0	3	6		
2.2	Τα δάπεδα, οι τοίχοι, οι οροφές κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα & διατηρούνται καθαρά	0	3	9		
2.3	Τα παράθυρα είναι καθαρά και όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα	0	3	9		
2.4	Οι πόρτες που επικοινωνούν με τους εξωτερικούς χώρους κλείνουν ερμητικά	0	3	9		
2.5	Επαρκής φωτισμός τεχνικός/φυσικός	0	3	6		

2.6	Το τεχνητό σύστημα εξαερισμού είναι επαρκές & καθαρό και τα ανοίγματα του εξαερισμού φέρουν προστατευτικά πλέγματα	0	3	9	
2.7	Υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού προσβάσιμοι & εξοπλισμένοι	0	3	9	
ΣΥΝΟΛΟ					
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0			

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	57 - 40		0
Μεσαίου Κινδύνου	39 - 10		
Χαμηλού Κινδύνου	9 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
3	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ/ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ	0	12	36		
3.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση (μέσω επιδαπέδιων σιφωνιών π.χ. ιχθυοπωλεία) ακαθάρτων υδάτων & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους	0	3	9		
3.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών	0	3	6		
3.3	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων	0	3	9		
3.4	Σωστή διαχείριση των προς απόρριψη τροφίμων.	0	3	12		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	36 - 27		.../1
Μεσαίου Κινδύνου	26 - 18		
Χαμηλού Κινδύνου	17 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
4	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ - ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ	0	12	33		
4.1	Κατάλληλα και επαρκή αποχωρητήρια, συμπεριλαμβανομένων ΑμΕΑ όπου απαιτείται	0	3	9		
4.2	Υπάρχει σύστημα φυσικού ή τεχνητού εξαερισμού, είναι καθαρό και λειτουργεί	0	3	9		
4.3	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου	0	3	9		
4.4	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για την φύλαξη των ενδύμάτων του προσωπικού της επιχείρησης	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	33 - 27		0
Μεσαίου Κινδύνου	26 - 7		
Χαμηλού Κινδύνου	6 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
5	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	0	12	36		
5.1	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & η υγεία τους είναι σε καλή κατάσταση	0	3	9		
5.2	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής	0	3	9		
5.3	Οι εργαζόμενοι δεν φέρουν ανοιχτές πληγές & είναι εμφανώς υγιείς	0	3	12		
5.4	Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός της επιχείρησης	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	36 - 27		.../1
Μεσαίου Κινδύνου	26 - 18		

Χαμηλού Κινδύνου	18 - 0		
------------------	--------	--	--

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
6	ΥΔΡΕΥΣΗ-ΠΑΓΟΣ	0	6	21		
6.1	Επαρκή και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστού /κρύου	0	3	12		
6.2	Αποθήκευση /χειρισμός πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμόλυνση	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	21 - 7		.../1
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	6 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
7	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ- ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ	0	6	21		
7.1	Δεν υπάρχουν σημάδια από έντομα, τρωκτικά, πουλιά και άλλα ζώα	0	3	9		
7.2	Χρήση προληπτικών μέτρων (σίτες, αεροκουρτίνες, άλλοι προστατευτικού χαρακτήρα μηχανισμοί)	0	3	9		
7.3	Δεν υπάρχει επαφή μεταξύ παγίδων, εντομοκτόνων & τροφίμων	0	3	12		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	30 - 21		.../1
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	20 - 0		

ΕΙΔΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
8	ΠΑΡΑΛΑΒΗ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	0	33	111		
8.1	Ο χώρος παραλαβής και αποθήκης των προϊόντων είναι επαρκής, καθαρός και προστατεύεται από το εξωτερικό περιβάλλον	0	3	9		
8.2	Ο χώρος είναι καλά αεριζόμενος και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ανοίγματα εξερισμού φέρουν προστατευτικό κάλυμμα.	0	3	6		
8.3	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	0	3	12		
8.4	Αποθήκευση σε συνθήκες θερμοκρασίας-υγρασίας αναλογα με το είδος του τροφίμου	0	3	12		
8.5	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος /κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	3	9		
8.6	Εξωριστή επισήμανση /αποθήκευση ληγμένων τροφίμων	0	3	12		
8.7	Η αποθήκευση /χειρισμός των συσκευασιών, σκευών μιας χρήσης γίνεται με υγιεινό τρόπο	0	3	9		
8.8	Τα ψυγεία, οι καταψύκτες και οι ψυκτικοί θάλαμοι είναι καθαροί και δε φέρουν φθορές	0	3	9		
8.9	Τρόφιμα & αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με χημικές ουσίες	0	3	12		
8.10	Τήρηση διαδικασίας FIFO(First in-First out)	0	3	9		
8.11	Δεν υπάρχουν μη ασφαλή τρόφιμα	0	3	12		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		5				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	111-87		.../5
Μεσαίου Κινδύνου	86-16		

Χαμηλού Κινδύνου	15-0		
------------------	------	--	--

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
9	ΧΩΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗΣ (ΜΙΚΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΙΔΙΟ ΧΩΡΟ)	0	24	69		
9.1	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές .	0	3	9		
9.2	Ο εξοπλισμός, τα σκεύη/εργαλεία ανά τμήμα διατηρούνται σε καλή κατάσταση,καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται.	0	3	12		
9.3	Υπάρχει νεροχύτης για το πλύσιμο χεριών / εργαλείων όπου απαιτείται	0	3	6		
9.4	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα στα ράφια ανά είδος, μακριά από μη τρόφιμα (εντομοκτόνα, καθαριστικά, κλπ)	0	3	6		
9.5	Οι χώροι πώλησης ανά τμήμα είναι καθαροί	0	3	9		
9.6	Στους πάγκους πώλησης τα μη συσκευασμένα τρόφιμα προστατεύονται από προστατευτικά καλύμματα (προστασία από την εγγύτητα του καταναλωτή)	0	3	12		
9.7	Δεν υπάρχουν τρόφιμα και εξοπλισμός στον εξωτερικό χώρο της επιχείρησης εκτός των περιπτώσεων που προβλέπεται	0	3	6		
9.8	Τα οχήματα μεταφοράς καθαρίζονται τακτικά και τα μεταφερόμενα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με μη τρόφιμα	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		2				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	69-49		.../2
Μεσαίου Κινδύνου	48-13		
Χαμηλού Κινδύνου	12-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
10	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	0	24	51		
10.1	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα	0	3	12		
10.2	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5οC	0	3	12		
10.3	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18οC	0	3	12		
10.4	Κατάλληλα θερμομετρα καταγραφή (αν απαιτείται)για ψυγεία/καταψύκτες/θερμοθαλάμους	0	3	9		
10.5	Η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας κατά την παράδοση των τροφίμων	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		3				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	51-36		.../3
Μεσαίου Κινδύνου	35-13		
Χαμηλού Κινδύνου	12-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
11	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ -ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	0	6	18		
11.1	Τα μέσα(εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση και χρησιμοποιούνται σωστά	0	3	9		
11.2	Σωστή χρήση/αποθήκευση απολυμαντικών-καθαριστικών	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Υψηλού Κινδύνου	18 - 9		0
Μεσαίου Κινδύνου			
Χαμηλού Κινδύνου	8 - 0		

12	ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
12.1	Οι επιφάνειες που γίνεται η μικρή επεξεργασία είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	0	3	9		
12.2	Τα σκεύη/εργαλεία και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται για τη μικρή επεξεργασία διατηρούνται σε καλή κατάσταση και είναι καθαρά	0	3	12		
12.3	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών /εξοπλισμού (καθαρά-ακάθαρτα)	0	3	9		
12.4	Το Τμήμα έψησης προμαγειρεμένων /προπαρασκευασμένων τροφίμων είναι κατάλληλα εξοπλισμένο και γίνεται σωστή εφαρμογή του χρόνου έψησης	0	3	12		
12.5	Ακολουθούνται οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό για τη μικρή επεξεργασία	0	3	12		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		3				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
Υψηλού Κινδύνου	54 - 39		.../3
Μεσαίου Κινδύνου	38 - 13		
Χαμηλού Κινδύνου	12 - 0		

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.	ΜΕΣΟΣ ΚΙΝΔ.	ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.
ΕΝΟΤΗΤΑ 1			
ΕΝΟΤΗΤΑ 2			
ΕΝΟΤΗΤΑ 3			
ΕΝΟΤΗΤΑ 4			
ΕΝΟΤΗΤΑ 5			
ΕΝΟΤΗΤΑ 6			
ΕΝΟΤΗΤΑ 7			
ΕΝΟΤΗΤΑ 8			
ΕΝΟΤΗΤΑ 9			
ΕΝΟΤΗΤΑ 10			
ΕΝΟΤΗΤΑ 11			
ΕΝΟΤΗΤΑ 12			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ			

ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΥΚ): 3 ΥΚ και άνω
ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΜΚ): τουλάχιστον 4 ενότητες ΜΚ ή το πολύ 1 ενότητα ΥΚ και οποιοσδήποτε άλλος συνδυασμός ΧΚ και ΜΚ (6 ΧΚ+ 4ΜΚ +1ΥΚ)
ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΧΚ): όλες οι ενότητες ΧΚ ή το πολύ 3 ΜΚ (8 ΧΚ + 3ΜΚ)

ΣΥΜΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 12
ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΥΚ): 3 ΥΚ και άνω
ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΜΚ): τουλάχιστον 4 ενότητες ΜΚ ή το πολύ 1 ενότητα ΥΚ και οποιοσδήποτε άλλος συνδυασμός ΧΚ και ΜΚ (7 ΧΚ+ 4ΜΚ +1ΥΚ)
ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΧΚ): όλες οι ενότητες ΧΚ ή το πολύ 3 ΜΚ (9 ΧΚ + 3ΜΚ)

ΣΥΝΤΑΣΣΕΤΑΙ ΕΙΣ ΔΙΠΛΟΥΝ – ΥΠΟΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΚΑΙ ΕΝΑ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ/ΠΟΤΩΝ			
1	ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ	Αρθ. 6 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/04 Ε.Ε. ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης.
1.1	Υγεία /Υγιεινή /εκπαίδευση προσωπικού	α) ΕΚ852/2004 β) Αρθ.6 & 9 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Περιέχει αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού καθώς και πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα, όπως προβλέπεται στην εκάστοτε ισχύουσα Εθνική Νομοθεσία, ΥΑ 14708/2007(ΦΕΚ1616/17-8-2007), όπως ισχύει κάθε φορά.
1.2	Αρχείο Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα & κατόψεις επιχείρησης-διαγράμματα ροής)	Αρθ.5 & 6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Περιέχει αποδεικτικά υποβολής γνωστοποίησης ή άδεια λειτουργίας , κατόψεις / τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού και διαγράμματα ροής των εργασιών της επιχείρησης με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται (σε περιπτώσεις ύπαρξης παρασκευαστηρίου)
1.3	Ποιότητα νερού	Αρθ. 6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.
1.4	Διαδικασίες εξυγιάνσης (καθαρισμός-απολύμανση)	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/17/2017) Υ.Δ.	Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης τροφίμων και ποτών καθώς και των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων και ποτών, τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων.
1.5	Διαδικασίες ελέγχου επιβλαβών ζώων (απεντόμωση-μυακτονία)	α) Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παρ. ΙΙ, ΚΕΦ. ΙΧ του Κανονισμού 852/2004,	Περιέχει τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, τις εγκρίσεις κυκλοφορίας και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται, το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και τα έντυπα αποτελεσματικότητας / τεκμηρίωσης των εφαρμογών.
1.6	Τήρηση ψυκτικής αλυσίδας/διατήρηση σε θερμό περιβάλλον	α)Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) ΠΑΡΑΡΤΙ ΙΙ, ΚΕΦ.Ι του Κανονισμού 852/2004,	Περιέχει τα στοιχεία τεκμηρίωσης της παρακολούθησης της θερμοκρασίας σε όλα τα στάδια (ψυγεία, καταψύκτες, θερμοθάλαμοι, μαγειρέμα, κ.λπ.).
1.7	Ταυτοποίηση προμηθευτών/έλεγχος πρώτων υλών	α) Αρθ.6 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Αρθρο 18, Καν. 178/2002	Περιέχει τα στοιχεία των προμηθευτών της επιχείρησης και υπάρχουν τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας (στοιχεία προμηθευτή, πχ όνομα, δ/νση, ΑΦΜ).
ΓΕΝΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ			
2	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ & ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ		
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	Υ.Δ. (ΦΕΚ 275/τ.Β/10-12-1938) Υγειονομικός Κανονισμός Αττικής Νοτιοανατολίας άρθρο 22.	Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης να μην υπάρχουν πηγές μόλυνσης (συσσώρευση παλιών και άχρηστων αντικειμένων, ξερά χόρτα, αδρανή υλικά, απορρίμματα, ανοιχτά φρέατα, στάσιμα νερά κ.α που δύνανται να προσελκύσουν αδέσποτα ζώα, πτηνά και να αποτελέσουν ευνοϊκό περιβάλλον για την ανάπτυξη τρωκτικών και εντόμων υγειονομικής σημασίας)
2.2	Τα δάπεδα, οι τοίχοι, οι οροφές κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα & διατηρούνται καθαρά	α) Αρθ.5 § 4 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Παράρτ ΙΙ, Ε.Κ. 852/2004	Τα δάπεδα των επιχειρήσεων πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό για τη χρήση του κάθε χώρου, καλής κατασκευής, ανθεκτικά, λείο, αδιαπέραστο, μη εύφραστο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρυθμούς που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί. Τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας. Οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων. Κατά τον έλεγχο να είναι σε καλή κατάσταση, καθαρά, απαλλαγμένα από σκόνη και ρύπους. Οι τοίχοι πρέπει να είναι καλής κατασκευής, αδιάβροχοι και στεγανοί από υλικό που επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό και την απολύμανση όταν είναι αναγκαίο. Να είναι κατά προτίμηση λείο (μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης μπορούν να αποδείξουν ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα) και να μην ευνοούν τη συσσώρευση σκόνης. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδρορροματίζεται ή να ελασιωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες. Κατά τον έλεγχο να είναι σε καλή κατάσταση, καθαροί, απαλλαγμένοι από σκόνη και ρύπους.
2.3	Τα παράθυρα είναι καθαρά και όπου επιβάλλεται φέρουν προστατευτικά πλέγματα	§ 4 Αρθ.5 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε όλους τους χώρους τα παράθυρα να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων. Για την χρήση του παραθύρου ως μέσο φυσικού αερισμού της επιχείρησης, πρέπει να εξασφαλίζονται η αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών, η αποτροπή εισόδου σκόνης και η αποτροπή όχλησης των πελατών. Θα πρέπει να καθαρίζεται από την επιχείρηση ποιά παράθυρα θα ανοίγουν προς το υπαίθριο και, αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα, αεροκουρτίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα.
2.4	Οι πόρτες που επικοινωνούν με τους εξωτερικούς χώρους κλείνουν ερμητικά	Αρθ.5 § 4 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε όλους τους χώρους οι πόρτες να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση, λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων. Όταν οι πόρτες χρησιμοποιούνται για το διαχωρισμό χώρων ανάμιξης επιπέδου υγιεινής (π.χ. αποχωρητήρια από αίθουσα πελατών, κουζίνα από αίθουσα πελατών, αίθουσα πελατών από υπαίθριο χώρο κλπ), πρέπει να είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επαναφοράς ή άλλο μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος.
2.5	Επαρκής φωτισμός τεχνικός /φυσικός	§8 Αρθ.5 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους τους. Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται προκειμένου να καθαρίζονται.
2.6	Το τεχνητό σύστημα εξαερισμού είναι επαρκές & καθαρό και τα ανοίγματα του εξαερισμού φέρουν προστατευτικά πλέγματα	α) Αρθ.5, § 9 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παράρτ.ΙΙ, Κεφ.Ι	Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού ώστε όλοι οι χώροι να αερίζονται επαρκώς για την πρόληψη της αερογενούς μετάδοσης λοιμογόνων παραγόντων αλλά και για να δημιουργείται ευχάριστη σφόδρα για τους θεατές και τους εργαζόμενους. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση. Ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο. Στα παράθυρα που χρησιμοποιούνται για τον φυσικό αερισμό των χώρων της επιχείρησης καθώς και στα ανοίγματα του τεχνητού εξαερισμού θα τοποθετούνται τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα (στα Νο 16) για την αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και πτηνών εντός της επιχείρησης.
2.7	Υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού προβάσιμοι & εξοπλισμένοι	α) Αρθ. 14 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) Ο Κανονισμός (Ε. Κ.) 852/2004, Παράρτ.ΙΙ,Κεφ.Ι	Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να λειτουργούν με υγειονομικά αποδοτικό τρόπο (ποδοκνητή βρύση, βρύση με φωτοκύτταρο κλπ.), να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι χώροι για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστά από τις εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών, εξαιρούνται οι επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου που πωλούν μόνο τυποποιημένα τρόφιμα.
3	ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ		
3.1	Αποτελεσματική απομάκρυνση (μέσω επιδαπέδιων σιφωνίων π.χ. ιχθυοπυλεια) ακαθάρτων υδάτων & διάθεση λυμάτων με υγειονομικούς όρους	α) Αρθ.5, §7 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης β) ΠΑΡ. ΙΙ, ΚΕΦ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολεοδομικού Κανονισμού. Το αποχετευτικό σύστημα της επιχείρησης κατασκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν επιμολύνονται τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι, ολκώς ή μερικώς ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπο ώστε να διασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο, ιδιαίτερα σε χώρο που γίνεται χειρισμός τροφίμων και που ενδέχεται να παρουσιάζονται υψηλός κίνδυνος για τον τελικό καταναλωτή. Η κατασκευή του αποχετευτικού δικτύου πρέπει να αποκλείει περιπτώσεις ανεπιτηροφής λυμάτων. Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης. Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του. Στις περιπτώσεις ύπαρξης βόθρου οι επιχειρήσεις διατηρούν παραστατικά εκκένωσης του βόθρου στο αρχείο τους.

3.2	Επαρκής αριθμός κάδων απορριμμάτων / τακτικός καθαρισμός αυτών	α) Αρθ.5 της Υ1γ /47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ ΙΙ, ΚΕΦ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Πρέπει να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτομάτο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος ή άλλο υγειονομικά αποδεκτό τρόπο. Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθαριζόμενο, θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων. Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση. Να εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων ώστε να μη συσσωρεύονται στους κάδους. Τα απορρίμματα θα απομακρύνονται στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και να εμποδίζεται η είσοδος ζώων καθώς και εντόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών.
3.3	Τακτική απομάκρυνση στερεών αποβλήτων	Παρ. VI, Ε.Κ. 852/2004	Τα απορρίμματα τροφίμων, τα μη εδωμένα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από τους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση τους.
3.4	Σωστή διαχείριση των προς απόρριψη τροφίμων.	Παρ VI, Ε.Κ. 852/2004	Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει άμεσα με ευθύνη του να απομακρύνει από το χώρο παρασκευής και προσφοράς τροφίμων τα υπολείμματα τροφίμων, άλλα απορρίμματα και μη εδωμένα υποπροϊόντα ανάλογα με το χαρακτήρα τους, εξασφαλίζοντας ότι δεν αποτελούν πηγή μόλυνσης για τους χώρους της επιχείρησης και τα άλλα τρόφιμα. Τρόφιμα που μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν θα πρέπει να φέρουν επισήμανση με την πρώτη ημερομηνία χρήσης τους και να διατηρούνται σε κατάλληλες συνθήκες (ψυγείο, περιβάλλον, κλπ). Να υπάρχει κατάλληλος χώρος με ιδιαίτερη σήμανση για τα προς επιστροφή τρόφιμα.
4 ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ -ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ			
4.1	Κατάλληλα και επαρκή αποχωρητήρια,συμπεριλαμβανομένων & των ΑμΕΑ, όπου απαιτείται	Αρθ.5, §11 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Σε κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητηρίων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της. Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι (επιτρέπεται κοινός προθάλαμος) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων με υγειονομικά αποδεκτό μηχανισμό, οι οποίοι θα είναι εγκατεστημένοι στους προθάλαμους των αποχωρητηρίων και εφοδιασμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων. Στα αποχωρητήρια να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων. Σε μικτές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών(λιανικής με μαζικής) που εξυπηρετούν καθημερινούς πελάτες καθώς επίσης και σε υπεραγορές τροφίμων πρέπει να υπάρχουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται, τα οποία δύνανται να συνημιολογούνται στον συνολικό αριθμό χώρων υγιεινής που επιβάλλονται ανά χρήση.
4.2	Υπάρχει σύστημα φυσικού ή τεχνητού εξερισμού, είναι καθαρό και λειτουργεί	Αρθ.5, §11 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να φυλάσσονται και να αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικά είτε τεχνητά. Για τον τεχνητό εξερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση εξερισμού (σωλήνας απαγωγής επαρκούς διαμέτρου με εξεριστήρα) και σίτα Νο 16 στα ανοίγματα του εξερισμού. Όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξερισμού απαιτείται αυτόνομο σύστημα τεχνητού εξερισμού στα αποχωρητήρια. Σε όλες τις περιπτώσεις ο εξερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο.
4.3	Διατήρηση καθαριότητας του χώρου	Αρθ.5, §11 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να γίνεται με ευθύνη του καταστηματαρχή ή του νόμιμου εκπροσώπου του. Θα ορίζεται υπεύθυνος καθαριότητας. Όπου επιτρέπεται η τοποθέτηση των χημικών - βιολογικών αποχωρητηρίων, πρέπει να διασφαλίζεται η προστασία της Δημόσιας Υγείας, η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και να καθαρίζονται σε καθημερινή βάση. Να υπάρχει βεβαίωση πιστοποίησης της εταιρείας κατασκευής καθώς και βεβαίωση του τρόπου μεταφοράς και διάθεσης των λυμάτων σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση επεξεργασίας λυμάτων.
4.4	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για την φυλάξη των ενδυμάτων του προσωπικού της επιχείρησης	Αρθ.5, §12 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Σε όλες τις επιχειρήσεις που απαιτείται ενδυμασία εργασίας και αποσπολούν έως έξι (6) άτομα προσωπικό, κατά βάρδια, απαιτείται η ύπαρξη ενός ερμαρίου για κάθε εργαζόμενο για τη φυλάξη της στολής εργασίας και των προσωπικών του ειδών. Τα ερμάρια δεν θα έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων. Στις επιχειρήσεις που απασχολούν επτά (7) και άνω άτομα προσωπικό, κατά βάρδια, απαιτείται η ύπαρξη χώρου αποδυτηρίων, εντός του οποίου θα υπάρχουν ερμάρια -ένα (1) ανά εργαζόμενο - και ο οποίος θα πρέπει να είναι διαφορετικός για κάθε φύλο.
5 ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ & ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ			
5.1	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & η υγεία τους είναι σε καλή κατάσταση	α) Αρθ. 8 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ ΙΙ, ΚΕΦ. VIII, Ε.Κ. 852/2004	Ο εργαζόμενος πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.
5.2	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής	Αρθ. 8 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν καλές συνήθειες και να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής. Οι χειριστές των τροφίμων να φορούν πάντα καθαρή ποδιά, να μην φορούν κοσμήματα όπως ρολόγια, σκουλαρίκια, δακτυλίδια, βραχιόλια κ.α, να έχουν κοντά και καθαρά νύχια και όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια. Να πλένουν τα χέρια τους και μετά το πλύσιμο των χεριών να ακολουθεί πάντα η απολύμανση τους με κατάλληλο απολυμαντικό. Όταν χρησιμοποιούνται γάντια αυτά δεν υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών, ενώ συνιστάται να τα αλλάζουν όταν λερωθούν ή σχιστούν, ή όταν αλλάξει η εργασία ή το είδος του τροφίμου που χειρίζονται (π.χ. από ωμό κρέας σε έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο).
5.3	Οι εργαζόμενοι δεν φέρουν ανοιχτές πληγές & είναι εμφανώς υγιείς	α) Αρθ. 8 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ ΙΙ, ΚΕΦ. VIII Ε.Κ.852/2004.	Απαγορεύεται ο χειρισμός τροφίμων και η με οποιοδήποτε ιδιότητα, είσοδος σε χώρους εργασίας με τρώφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφίμων ή προσωπικά με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάφορα. (Οι εργαζόμενοι μακροσκοπικά θα πρέπει να φαίνονται υγιείς, να μην έχουν καταρροή από τη μύτη, βήχα, εκκρίσεις από τα μάτια, να μην έχουν ανοιχτές πληγές). Σε αυτές τις περιπτώσεις απαγορεύεται η παραμονή σε χώρους που διαχειρίζονται τρόφιμα (π.χ. προετοιμασία,επεξεργασία, διάθεση). Να επιστρέφουν στην εργασία τους μόνο με ιατρική βεβαίωση. Να καλύπτουν τις πληγές, εγκαύματα, δερματικές μολύνσεις, με έντονα χρωματιστό αδιάβροχο επίδεσμο.
5.4	Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός της επιχείρησης	Αρθ. 8 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι εργαζόμενοι απαγορεύεται να καπνίζουν στις επιχειρήσεις. Πρέπει να υπάρχουν ειδικές σημάνσεις (αυτοκόλλητες) στους χώρους που να υπενθυμίζουν στο προσωπικό τις παραπάνω καλές πρακτικές.
6 ΥΔΡΕΥΣΗ-ΠΑΓΟΣ			
6.1	Επαρκή και ασφαλή παροχή πόσιμου νερού, ζεστού /κρύου	α) Αρθ.5, §5 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Κ.Υ.Α. Γ 1(δ) / ΓΠ οικ. 67322(ΦΕΚ3282/19-09-2017)	Το νερό θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας. Στις περιοχές που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης, αντηγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού. Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή/γέωτρηση ή μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε δεξαμενές, θα πρέπει να υποβάλλεται σε ενδεχόμενη επεξεργασία, ώστε να αναπληρώνεται στις απαιτήσεις του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πριν χρησιμοποιηθεί και αυτό να αποδεικνύεται
6.2	Αποθήκευση /χειρισμός πάγου με τρόπο που προλαμβάνεται η επιμόλυνση	α)Αρθ.5, §6 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της β) Παρ ΙΙ, ΚΕΦ. V, Ε.Κ.852/2004	Ο πάγος που θα χρησιμοποιείται για ανάμειξη με τρόφιμα και ποτά θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα έτσι ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα. Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέψει την επιμόλυνση του πάγου. Οι λαβίδες ή σέσουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι λαβίδες ή σέσουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών καθαρών περιεκτών.
7 ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΝΤΟΜΩΝ- ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ			
7.1	Δεν υπάρχουν σημάδια από έντομα, τρωκτικά, πουλιά & άλλα ζώα	Αρθ.12, §1 της Υ1γ /47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/της	Οι χώροι της επιχείρησης, τα τρόφιμα και ποτά θα προφυλάσσονται από τρωκτικά, έντομα ή άλλα ζώα οικίστα ή μη.

7.2	Χρήση προληπτικών μέτρων (οίτες, αεροκουρίνες, άλλοι προστατευτικοί χαρακτήρα μηχανισμού)	Αρθ.5, §4 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιες πόρτες και παράθυρα θα ανοίγουν προς το ύπαιθρο και, αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα (σίτα Νο16), αεροκουρίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα για την αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας, τρωκτικών & πτηνών εντός της επιχείρησης τροφίμων.
7.3	Δεν υπάρχει επαφή μεταξύ παγιδιών, εντομοκτόνων & τροφίμων	Αρθ.12, §1 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Σε κάθε περίπτωση δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με χημικά και γεωργικά φάρμακα.
ΕΙΔΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ			
8	ΠΑΡΑΛΑΒΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ		
8.1	Ο χώρος παραλαβής των προϊόντων είναι επαρκής, καθαρός και προστατεύεται από το εξωτερικό περιβάλλον	α)ΕΚ 852/2004 β)Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης.	Ο χώρος της παραλαβής των προϊόντων πρέπει να είναι επαρκής για τις ανάγκες της επιχείρησης και σε καμία περίπτωση να μην παραμένουν τρόφιμα στον εξωτερικό χώρο και εκτός ψυκτικής αλυσίδας. Η εξωτερική πόρτα του χώρου παραλαβής των προϊόντων να κλείνει ερμητικά.
8.2	Ο χώρος είναι καλά αεριζόμενος και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ανοίγματα εξεραισμού φέρουν προστατευτικό κάλυμα.	α) Αρθ. 5 & 14 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης, β) Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Ο αερισμός των χώρων αποθήκευσης επιτυγχάνεται με φυσικά ή τεχνητά μέσα για την αποφυγή υγρασίας - υψηλής θερμοκρασίας. Κατά τον φυσικό αερισμό τα παράθυρα θα καλύπτονται με σίτα Νο 16. Τα ανοίγματά του τεχνητού αερισμού του θα καλύπτονται από προστατευτικό κάλυμα.
8.3	Τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Τα τρόφιμα θα είναι τοποθετημένα έτσι ώστε να υπάρχει απόσταση από το δάπεδο, τους τοίχους και την οροφή.
8.4	Αποθήκευση σε συνθήκες θερμοκρασίας - υγρασίας ανάλογα με το είδος του τροφίμου	α) Αρθ. 5 & 14 της Υ1γ/47829/17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης, β) Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Το κάθε είδος τροφίμου να αποθηκεύεται σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή και ανάλογα με το είδος του τροφίμου (ψύξη, κατάψυξη, συνθήκες περιβάλλοντος κλπ)
8.5	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος /κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση	Παρ. ΙΧ, ΕΚ 852/2004	Τα τρόφιμα θα είναι τοποθετημένα κατά είδος (ζωικά, φυτικά, σύνθετα τρόφιμα) και κατά κατηγορία(θερμοκρασία περιβάλλοντος, ψύξη, κατάψυξη).
8.6	Ξεχωριστή επισήμανση /αποθήκευση ληγμένων τροφίμων	α) Αρ.13, παρ. ΔΙΕΠΠΥ 91354/17 (ΦΕΚ2983/φβ) Ν. 4235 (ΦΕΚ 32/τ.Α'/11-02-14 τ.β') Υγ. Δ/ξης, β) Αρθ.11 της Υ1γ / 47829 /17 (Φ.Ε.Κ 2161/17 τ.β') Υγ. Δ/ξης	Τοποθέτηση των ληγμένων τροφίμων σε διαχωρισμένο χώρο όπου φέρει και την κατάλληλη επισήμανση. Πρέπει να προβλέπεται ιδιαίτερος χώρος για την τοποθέτηση των προϊόντων που προορίζονται για επιστροφή, καταστροφή κλπ κατά τρόπο ώστε να μην επηρεάζονται τα ασφαλή τρόφιμα.
8.7	Η αποθήκευση /χειρισμός των συσκευασιών, σκευών μιας χρήσης γίνεται με υγιεινό τρόπο	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ.	Τα υλικά συσκευασίας και τα σκεύη μιας χρήσεως θα αποθηκεύονται κατά τρόπο που θα προστατεύονται από επιμολύνσεις από το περιβάλλον και με τάξη ώστε να αποφεύγονται φθορές στη συσκευασία τους και αλλοιώσεις
8.8	Τα ψυγεία, οι καταψύκτες και οι ψυκτικοί θάλαμοι είναι καθαροί και δε φέρουν φθορές	κεφ.ν του ΕΚ 852/04, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ.	Ο εξοπλισμός είναι κατασκευασμένος με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης. Οι Ψυκτικοί θάλαμοι είναι ανάλογης δυναμικότητας, φέρουν κατάλληλα υλικά επένδυσης και δάπεδα με δυνατότητα καθαρισμού και αποστράγγισης, καταγραφικά μηχανήματα θερμοκρασίας για τα ευαίσθητα προϊόντα.
8.9	Τρόφιμα & αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με χημικές ουσίες	Κεφ.ΙΧ, Ε.Κ. 852/2004	Τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και τυχόν τοξικά υλικά θα αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ιδιαίτερο ο οποίος θα κλειδώνει.
8.10	Τήρηση διαδικασίας FIFO(First in-First out)	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ.	Τα αποθηκευμένα τρόφιμα και τα τρόφιμα προς πώληση θα τοποθετούνται σύμφωνα με το FIFO.
8.11	Δεν υπάρχουν αλλοιωμένα μη ασφαλή τρόφιμα	α) Αρ.14, Ε.Κ. 178/2002	Απαγορεύεται η αποθήκευση μη ασφαλών, επιβαλίων για την υγεία τροφίμων και απομακρύνονται το ταχύτερο δυνατό από την επιχείρηση. Μέχρι την απομάκρυνσή τους αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο.
9	ΧΩΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗΣ (ΜΙΚΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΙΔΙΟ ΧΩΡΟ)		
9.1	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	α) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ 2161/τ.β'/2017) Υ.Δ β) Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004	Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα είναι από κατάλληλα υλικά, μη απορροφητικά που καθαρίζονται εύκολα και θα διατηρούνται καθαρές
9.2	Ο εξοπλισμός τα σκεύη/εργαλεία ανά τμήμα διατηρούνται σε καλή κατάσταση,καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται	Κεφάλαιο V, Ε.Κ. 852/2004	Ο εξοπλισμός θα είναι σε καλή κατάσταση κατάλληλος για τις εκτελούμενες εργασίες χωρίς φθορές και θα καθαρίζεται τακτικά.Τα σκεύη και τα εργαλεία θα είναι από κατάλληλο υλικό για επαφή με τρόφιμα, δεν θα φέρουν φθορές, θα διατηρούνται καθαρά και θα αποθηκεύονται κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
9.3	Υπάρχει νεροχύτης για το πλύσιμο των χεριών /εργαλείων όπου απαιτείται	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ 2161/τ.β'/2017) Υ.Δ	Κατάλληλος εξοπλισμός για το πλύσιμο των εργαλείων και χεριών. Θα υπάρχει ο απαραίτητος αριθμός νεροχυτών ανάλογα με την επεξεργασία του τροφίμου. Στο χώρο επεξεργασίας θα υπάρχει και ένας νιπτήρας με παροχή ζεστού και κρύου νερού, κατάλληλα εξοπλισμένος για το πλύσιμο και στέγνωμα των χεριών των εργαζομένων
9.4	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα στα ράφια ανά είδος, μακριά από μη τρόφιμα (εντομοκτόνα, καθαριστικά κλπ)	α)Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β)ΕΚ 852/2004 ΠΑΡ. ΧΙ.	Να υπάρχει επάρκεια χώρων και σχεδιασμός ανάλογα με τα διατιθέμενα τρόφιμα και ποτά ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.Οι πρώτες ύλες και όλα τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.
9.5	Οι χώροι πώλησης ανά τμήμα είναι καθαροί	Αρ.13,Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ.	Οι χώροι όπου στεγάζονται, οι επιχειρήσεις της παρούσας παραγράφου, πρέπει να τηρούν τους όρους υγιεινής που απαιτούνται για τον τομέα δραστηριότητας και το είδος του τροφίμου που διαχειρίζονται
9.6	Τα προς πώληση τρόφιμα στις εγκαταστάσεις σερβιρίσματος προστατεύονται από προστατευτικά καλύμματα (προστασία από την εγγύτητα του καταναλωτή)	α)Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ β) Ε.Κ 1169/2011	Για τα προμαγειρευμένα και μαγειρευμένα τρόφιμα στις εγκαταστάσεις αυτοεξυπηρέτησης το σύστημα σερβιρίσματος πρέπει να είναι τέτοιο, ώστε οι τροφές που προσφέρονται να προστατεύονται από την άμεση μόλυνση που θα μπορούσε να προκύψει από την εγγύτητα ή την δράση του καταναλωτή Οι επιχειρήσεις πρέπει να ενημερώνουν τους καταναλωτές για τυχόν ύπαρξη αλλεργιογόνων με αναρτημένους καταλόγους στην επιχείρησή τους, με επισήμανση στον κατάλογο παραγγελίας, κ.λ.π., σύμφωνα με τον ΕΚ 1169/2011
9.7	Δεν υπάρχουν τρόφιμα και εξοπλισμός στον εξωτερικό χώρο της επιχείρησης εκτός περιπτώσεων που προβλέπεται	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ	Απαγορεύεται η έκθεση των ειδών πώλησης, έξω από την οικοδομική γραμμή του κτηρίου, στην προαία ή στο πεζοδρόμιο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και τα φρούτα, τα οποία μπορεί να εκθέτονται έξω από την επιχείρηση, εφόσον η επιχείρηση έχει δικαίωμα χρήσης, ο χώρος είναι κατάλληλα προστατευμένος και τούτο δεν έρχεται σε αντίθεση με άλλες διατάξεις.
9.8	Τα οχήματα μεταφοράς καθαρίζονται τακτικά και τα μεταφερόμενα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με μη τρόφιμα	α)Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. β) Ε.Κ. 852/2004	Τα οχήματα και οι περιέκτες που προορίζονται για μεταφορά τροφίμων συνιστάται να είναι μόνο για αυτή τη χρήση. Αν μαζί με τα τρόφιμα μεταφέρονται και άλλα είδη,θα υπάρχει απομονωμένος χώρος για την αποθήκευσή τους και σε καμία περίπτωση δεν θα μεταφέρονται είδη που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα.
10	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ		

10.1	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά μαγειρευμένα τρόφιμα	α) Αρ.13.Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.β'/2017) Υ.Δ. Κεφάλαιο ΙΧ, Ε.Κ. 852/2004	β)	Για προϊόντα συσκευασμένα που προσφέρονται σε θερμαινόμενες βιτρίνες αυτοεξυπηρέτησης (θερμοθαλάμους) δύναται να γίνει χρήση αυτών εφόσον τηρείται η επιθυμητή θερμοκρασία συντήρησης των προς διάθεση προϊόντων. Η εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων θα πρέπει πάνω από 60 °C. Η αναθερμάνση γίνεται σε εστία, σε φούρνο ή σε φούρνο μικροκυμάτων με βάση τη σωστή σχέση χρόνου-θερμοκρασίας μέχρι τη τελική διάθεση. Η θερμοκρασία του τμήματος του τροφίμου με τον μεγαλύτερο όγκο που αναθερμαίνεται να είναι τουλάχιστον 74° C για 15 λεπτά. Κατά την αναθερμάνση ανακατεύεται τακτικά το τρόφιμο για να θερμαίνεται πιο γρήγορα. Δεν θα αναθερμαίνεται τρόφιμο για δεύτερη φορά. Τα τρόφιμα που έχουν παραμείνει στη θερμοκρασία ανάμεσα στους 5ο C μέχρι 60ο C για δύο ώρες πρέπει να καταναλωθούν ή να μπουν στο ψυγείο. Εάν έχουν παραμείνει από δύο έως τέσσερις ώρες πρέπει να καταναλωθούν και να μην ψυχθούν, εάν έχουν μείνει πάνω από τέσσερις ώρες στις θερμοκρασίες από 5ο C μέχρι 60ο C απορρίπτονται. Ενδεικνύται τα μαγειρευμένα φαγητά να διατηρούνται στη ψύξη σε θερμοκρασία < 5ο C για (το πολύ) πέντε μέρες συμπεριλαμβανομένου τόσο την ημέρα του μαγειρέματος όσο και την ημέρα της κατανάλωσης. Η θερμοκρασία πρέπει να ελέγχεται τακτικά. Να τίθενται σημάνσεις επί αυτών, ημερομηνία παρασκευής/διατήρησης, θερμοκρασία. Να υπάρχει καταγεγραμμένη ή δραστηριότητα στο διάγραμμα ρολής.
10.2	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5οC	α)Ε.Κ 852/2004. β)Υ1γ/ΓΠ/οικ.47829/17		Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξίνων, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Η εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων θα πρέπει να είναι κάτω των 4 ° C (διατήρηση εν ψυχρώ)
10.3	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18οC	α)Ε.Κ 852/2004, β)Υ1γ/ΓΠ/οικ.47829/17		Τα τρόφιμα στην κατάψυξη θα φέρουν σημάνσεις με ημερομηνία παρασκευής/διατήρησης, θερμοκρασία. Να υπάρχει καταγεγραμμένη ή δραστηριότητα στο διάγραμμα ρολής. Η θερμοκρασία ελέγχεται τακτικά. Σε περίπτωση απόψυξης απαγορεύεται η εκ νέου κατάψυξη. Τα παγωτά στην κατάψυξη διατηρούνται στους< -18ο C και στην ψυχόμενη βιτρίνα < -14ο C.
10.4	Κατάλληλα θερμόμετρα καταγραφή (αν απαιτείται) για ψυγεία /καταψυκτικές /θερμοθαλάμους	α) ΕΚ 852/2004 β)Υ1γ/ΓΠ/οικ.47829/17,		Θα υπάρχουν θερμόμετρα σε όλα τα ψυγεία και τις καταψυκτικές/θερμοθαλάμους και θερμόμετρα χειρός για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των ευαλλοίωτων πρώτων υλών
10.5	Η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας κατά την παράδοση των τροφίμων	α) ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/2017) Υ.Δ.,		Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να μην επιμολύνονται ή υποβαθμίζονται από εξωγενείς παράγοντες (περιβάλλον). Όταν πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης και όταν μεταφέρονται ζεστά τρόφιμα, τα οχήματα ή οι περιέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες συνθήκες με κατάλληλο τρόπο (αυτοδύναμο ψυκτικό μηχανήμα, ισοθερμική επένδυση, κ.λπ.) ανάλογα με τον προβλεπόμενο χρόνο μεταφοράς και το είδος των τροφίμων
11	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ -ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ			
11.1	Τα μέσα (εργαλεία) καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση & χρησιμοποιούνται σωστά	α) Ε.Κ. 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/2017) Υ.Δ.		Τα εργαλεία καθαρισμού διατηρούνται σε καλή κατάσταση χωρίς να υπάρχουν φθορές. Οι σκούπες να είναι καθαρές το ίδιο και οι σφουγγαριτσές, τα πανιά καθαρισμού να είναι καθαρά, να μην παραμένει ακαθάρτο νερό στον κάδο μετά το σφουγγάρισμα, κ.λπ. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και, όταν είναι αναγκαίο, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας.
11.2	Σωστή χρήση/αποθήκευση απολυμαντικών-καθαριστικών	α) ΕΚ 852/2004 β) Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/2017) Υ.Δ.		Η χρήση των καθαριστικών - απολυμαντικών να γίνεται σωστά σύμφωνα με τις φερόμενες οδηγίες χρήσης και να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ο οποίος φέρει την σχετική επισήμανση. Οι συσκευασίες των καθαριστικών φέρουν επισήμανση με το είδος και τη σύσταση του καθαριστικού.
12	ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΜΙΚΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ			
12.1	Οι επιφάνειες που γίνεται η μικρή επεξεργασία είναι κατάλληλες, καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές .	α)Ε.Κ 852/2004, β)Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β' /2017) Υ.Δ.		Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων, και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Πλάγκοι εργασίας, επιφάνειες κοπής, σκεύη κ.λπ. ανάλογα με τα πωλούμενα είδη, από κατάλληλα υλικά που θα μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ευχερώς.
12.2	Τα σκεύη/εργαλεία και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται για τη μικρή επεξεργασία διατηρούνται σε καλή κατάσταση και είναι καθαρά	αρ.13, Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β' /2017) Υ.Δ.		Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την τμηματική πώληση των τροφίμων ή καθαρισμό πρέπει να φυλάσσονται καθαρά σε κατάλληλες κλειστές προθήκες για να προφυλάσσονται από ρύπους, σκόνη και μικροοργανισμούς εντός του καταστήματος, να ελέγχονται αν φέρουν φθορές και σε αυτή την περίπτωση να αντικαθίστανται. Οι μηχανές άλεσης, τεμαχισμού, φρούξης, έψησης πρέπει να διατηρούνται καθαρές και ο καθαρισμός τους να εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαρισμού της επιχείρησης.
12.3	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών /εξοπλισμού (καθαρά-ακάθαρτα)	α)Ε.Κ 852/2004, β)Υ1γ/ΓΠ/οικ.47829/17 (φεκ 2161/Β)		Τα σκεύη, εργαλεία και περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη διάθεση-σερβίρισμα των τροφίμων πρέπει να φυλάσσονται καθαρά σε κατάλληλες κλειστές προθήκες για να προφυλάσσονται από ρύπους, σκόνη και μικροοργανισμούς εντός του καταστήματος. Τα σκεύη σερβιρίσματος θα πρέπει να είναι κατάλληλα και επαρκή (π.χ. ξεχωριστή λαβίδα για κάθε είδος προσφερόμενου τροφίμου) και δεν θα πρέπει να παραμένουν εντός ή πάνω στα τρόφιμα όταν δε χρησιμοποιούνται. Τα τρόφιμα διατηρούνται σε βιτρίνες έκθεσης ή κατάλληλες κλειστές προθήκες ώστε να εμποδίζεται η επιμολύνσή τους από τη δράση ή την εγγύτητα του καταναλωτή π.χ από ψηλάφηση, φτέρημα κ.α. Τα τρόφιμα ή ποτά που διατίθενται γρήγορα θα φυλάσσονται σε κατάλληλους για τρόφιμα κλειστούς περιέκτες. Τα φρούτα και κηπευτικά μπορεί να εκτίθενται έξω από την επιχείρηση στην πρασιά ή στο πεζοδρόμιο, εφόσον ο χώρος είναι κατάλληλα προστατευμένος.
12.4	Το Τμήμα έψησης προμαγειρευμένων /προπαρασκευασμένων τροφίμων είναι κατάλληλα εξοπλισμένο και γίνεται σωστή εφαρμογή του χρόνου έψησης	Υ1γ/Γ.Ποικ47829/17 (ΦΕΚ 2161/τ.Β' /2017) Υ.Δ.		Ο εξοπλισμός των τμημάτων έψησης να είναι ανάλογος της δραστηριότητας. Ο έλεγχος της θερμοκρασίας γίνεται σε δύο σημεία του προϊόντος, χρησιμοποιούνται καθαρά και απολυμασμένα θερμόμετρα.
12.5	Ακολουθούνται οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό για τη μικρή επεξεργασία	Ε.Κ. 852/2004 Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 (ΦΕΚ2161/τ.Β' /2017) Υ.Δ.		Απαγορεύεται ο χειρισμός τροφίμων και η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσωπικού πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται δια των τροφίμων ή προσωπικά με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάφρασα. Οι εργαζόμενοι μακροσκοπικά θα πρέπει να φαίνονται υγιείς, να μην έχουν καταρροή από τη μύτη, βίχτι, εκκρίσεις από τα μάτια, να μην έχουν ανοιχτές πληγές. Τηρούνται οι οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών των εργαζομένων καθώς και όλα τα απαραίτητα μέτρα που οφείλει να παίρνει ο εργαζόμενος προκειμένου να προστατέψει το τρόφιμο που επεξεργάζεται από πιθανή διαστραυμένη επιμολύνση.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

5. ΠΡΟΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ (ΚΟΥΡΕΙΟ, ΚΟΜΜΩΤΗΡΙΟ, ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗΣ ΧΕΡΙΩΝ- ΠΟΔΙΩΝ, ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΔΕΡΜΑΤΟΣΤΙΞΙΑΣ)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ

Επωνυμία Εγκατάστασης
 Ιδιοκτήτης:
 Εκπρόσωπος Επιχείρησης
 (Υγειονομικά Υπεύθυνος):
 Τηλ./ΦΑΞ:
 Email:
 Διεύθυνση:
 Πόλη:
 ΑΦΜ:
 Αριθμός γνωστοποίησης/άδειας:

Αριθμός υπαλλήλων:

Ημερομηνία τελευταίου ελέγχου/
 χαρακτηρισμός επιχείρησης από τον
 προηγούμενο έλεγχο:

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Όνοματεπώνυμο Επιθεωρητών:
 Ημερομηνία Ελέγχου:

Έναρξη: Λήξη:

Ημερομηνία Επανελέγχου:

Κατηγορία Επιχείρησης:

Είδος Δραστηριότητας

Είδος ελέγχου:

- Πρώτος έλεγχος
 Προγραμματισμένος
 Κατόπιν καταγγελίας
 Άλλο, (σημειώστε άλλο λόγο)
 Επανελέγχος (στο ίδιο φύλλο ελέγχου)

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Αριθμός σημαντικών μη-συμμορφώσεων:
 Αριθμός άλλων μη-συμμορφώσεων:
 Αριθμός επαναλαμβανόμενων μη-συμμορφώσεων:

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ:

ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ (κυκλώστε)	ΧΑΜΗΛΟΥ ΜΕΣΟΥ ΥΨΗΛΟΥ
------------------------------------	----------------------------

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
1	ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	0	12	30		
1.1	Αρχεία Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα - κατόψεις Επιχείρησης)	0	3	6		
1.2	Αρχεία Προσωπικού (πιστοποιητικό υγείας, βεβαίωση συνδρομής νόμιμων προϋποθέσεων για την άσκηση του επαγγέλματος)	0	3	12		
1.3	Αρχεία Καθαρισμού & Απολύμανσης	0	3	6		
1.4	Αρχεία Προμηθευτών	0	3	6		
		ΣΥΝΟΛΟ				
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	30-21		.../1
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	20-10		
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	9-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
2	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ	0	24	54		
2.1	Άπουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου	0	3	6		
2.2	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα (οροφή, τοίχοι, δάπεδα)	0	3	6		
2.3	Επαρκείς / κατάλληλες θέσεις εργασίας	0	3	6		
2.4	Κατάλληλος χώρος αναμονής πελατών	0	3	6		
2.5	Κατάλληλα μέσα & καθαριστικά ανάλογα των χώρων	0	3	6		
2.6	Καθαρές πόρτες/παράθυρα	0	3	9		
2.7	Επαρκής φωτισμός (τεχνητός/φυσικός)	0	3	6		
2.8	Επαρκές σύστημα εξαερισμού (φυσικός ή τεχνητός)	0	3	9		
		ΣΥΝΟΛΟ				
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	54-42		0
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	41-13		
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	12-0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
3	ΥΔΡΕΥΣΗ / ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ / ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ	0	15	36		
3.1	Σύνδεση με σύστημα ύδρευσης	0	3	6		
3.2	Σύνδεση με σύστημα αποχέτευσης	0	3	6		
3.3	Κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών	0	3	9		
3.4	Τακτική απομάκρυνση απορριμμάτων	0	3	9		
3.5	Παροχή κρύου - ζεστού νερού με μίκτη	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	36-27		0
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	26 - 13		
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	12 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
4	ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ / ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ	0	6	15		
4.1	Επαρκή και κατάλληλα αποχωρητήρια / προθάλαμοι με εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα.	0	3	9		
4.2	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για την φύλαξη των ενδυμάτων του προσωπικού της επιχείρησης	0	3	6		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	15 - 12		0
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ			
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	11 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
5	ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	0	12	33		
5.1	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & είναι σε καλή κατάσταση	0	3	6		
5.2	Οι εργαζόμενοι δε φέρουν ανοικτές πληγές και δεν πάσχουν από δερματολογικά νοσήματα	0	3	9		
5.3	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής	0	3	9		
5.4	Οι εργαζόμενοι δεν καπνίζουν εντός της επιχείρησης	0	3	9		
ΣΥΝΟΛΟ						
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		0				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	33 - 24		0
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	23 - 10		
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	9 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
6	ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	0	12	33		
6.1	Χρήση κατάλληλου καθαρού μπιασιμού (πετσέτες-μπλούζες) για τους πελάτες	0	3	9		
6.2	Κατάλληλος και επαρκής εξοπλισμός (μηχανήματα, όργανα, συσκευές και σκεύη)	0	3	12		
6.3	Σωστή αποθήκευση μπιασιμού και εξοπλισμού	0	3	9		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	30-21		.../1
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	20 - 9		
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	8 - 0		

		ΒΑΘΜΟΙ			Βαθμολογία	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ
		Πλήρης συμμόρφωση/ Δεν εφαρμόζεται	Μερική συμμόρφωση	Μη συμμόρφωση		
7	ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ - ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ - ΥΛΙΚΑ ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗΣ	0	6	21		
7.1	Τα υλικά περιποίησης (κρέμες, βερνίκια νυχιών, μελάνια κλπ) είναι κατάλληλα και εγκεκριμένα όπου απαιτείται	0	3	9		
7.2	Τα εργαλεία είναι καθαρά, απολυμαίνονται ή αποστειρώνονται και φυλάσσονται εντός κλειστών προθηκών	0	3	12		
				ΣΥΝΟΛΟ		
ΣΥΝΟΛΟ ΣΗΜΑΝΤΙΚΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ		1				

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΝΟΤΗΤΑΣ	ΒΑΘΜΟΙ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ	ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ
ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	21 - 12		.../1
ΜΕΣΑΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ			
ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ	11 - 0		

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΕΝΟΤΗΤΩΝ	ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.	ΜΕΣΟΣ ΚΙΝΔ.	ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔ.
ΕΝΟΤΗΤΑ 1			
ΕΝΟΤΗΤΑ 2			
ΕΝΟΤΗΤΑ 3			
ΕΝΟΤΗΤΑ 4			
ΕΝΟΤΗΤΑ 5			
ΕΝΟΤΗΤΑ 6			
ΕΝΟΤΗΤΑ 7			
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ			

ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΥΚ):	2 ΥΚ και άνω
ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΜΚ):	τουλάχιστον 4 ενότητες ΜΚ ή το πολύ 1 ενότητα ΥΚ και οποιοσδήποτε άλλος συνδυασμός ΧΚ και ΜΚ
ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ (ΧΚ):	όλες οι ενότητες ΧΚ ή το πολύ 3 ΜΚ

**ΣΥΝΤΑΣΣΕΤΑΙ ΕΙΣ ΔΙΠΛΟΥΝ – ΥΠΟΓΡΑΦΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ
ΚΑΙ ΕΝΑ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΠΑΡΑΔΙΔΕΤΑΙ ΣΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ**

Υπογραφή Εκπροσώπου

Υπογραφή Επιθεωρητών

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

1 ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ			
1.1	Αρχεία Επιχείρησης (σχεδιαγράμματα -κατόψεις Επιχείρησης)	α) ΥΔ 47829/17(ΦΕΚ 2161/Β) β)Υ1γ/ΓΠ/9516/2009 (ΦΕΚ139/Β') γ)Υ1γ/ΓΠ/οικ21172/2003 (ΦΕΚ 306/Β) δ)Κ.Υ.Α 16228/17(ΦΕΚ 1723/Β) ε) Ν. 4281/14 (ΦΕΚ 160/Α) άρθρο 241	Περιέχει αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης ή άδεια λειτουργίας, κατόψεις/τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού.
1.2	Αρχεία Προσωπικού (πιστοποιητικό υγείας, βεβαίωση συνδρομής νόμιμων προϋποθέσεων για την άσκηση του επαγγέλματος)		Περιέχει αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού, καθώς και τη βεβαίωση συνδρομής νόμιμων προϋποθέσεων για την άσκηση του επαγγέλματος του υγειονομικά υπεύθυνου της επιχείρησης
1.3	Αρχεία Καθαρισμού & Απολύμανσης		Περιέχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης, καθώς και των συσκευών/εργαλείων/ιματισμού που χρησιμοποιούνται, με καθαριστικά/απολυμαντικά που θα φέρουν τα αντίστοιχα πιστοποιητικά για τη χρήση τους.
1.4	Αρχεία Προμηθευτών		Περιέχει αρχεία με τους προμηθευτές των προϊόντων τους.
2 ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΚΑΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ			
2.1	Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από την επιχείρηση, υγιεινή του περιβάλλοντος χώρου		Στον περιβάλλοντα χώρο της επιχείρησης να μην υπάρχουν πηγές μόλυνσης (συσσώρευση παλιών και άχρηστων αντικειμένων, ξερά χόρτα, απορρίμματα, ανοιχτά φρέατα, στάσιμα νερά κ.α. που δύνανται να προσελεύσουν αδέσποτα ζώα, πτηνά και να αποτελέσουν ευνοϊκό περιβάλλον για την ανάπτυξη τρωκτικών και εντόμων υγειονομικής σημασίας)
2.2	Κατασκευή από κατάλληλα υλικά που καθαρίζονται εύκολα (οροφή, τοίχοι, δάπεδα)		Τα δάπεδα, οι τοίχοι και οι οροφές των επιχειρήσεων πρέπει να είναι καλής κατασκευής, από κατάλληλο υλικό ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μην επιτρέπεται η συσσώρευση ρύπων. Ειδικότερα οι ψευδοροφές πρέπει να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο ώστε να μην φέρουν σπές ή άλλα ανοίγματα. Στα κομμητήρια-κουρέια οι τοίχοι όπου βρίσκονται οι λουτήρες πρέπει να είναι από κατάλληλο, αδιάσπαστο μη απορροφητικό υλικό για να πλένεται και να καθαρίζεται εύκολα.
2.3	Επαρκείς/κατάλληλες θέσεις εργασίας		α) Ο χώρος της επιχείρησης πρέπει να είναι επαρκής ώστε να επιτρέπεται η απρόσκοπτη εκτέλεση των εργασιών. β) Για τα εργαστήρια δερματοσυστίδας, οι χώροι εργασίας θα είναι απομονωμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή με ειδική συμρρόμενη κατασκευή.
2.4	Κατάλληλος χώρος αναμονής πελατών		α) Για τα καταστήματα περιποίησης χεριών και ποδιών θα ορίζεται χώρος αναμονής πελατών ώστε να παρεμποδίζεται η άμεση οπτική επαφή με τον χώρο παροχής υπηρεσιών. β) Για τα εργαστήρια δερματοσυστίδας, ο χώρος αναμονής είναι υποχρεωτικός και θα είναι τελείως απομονωμένος από το χώρο εργασίας με τοίχο.
2.5	Κατάλληλα μέσα & καθαριστικά ανάλογα των χώρων		Τα χρησιμοποιούμενα εργαλεία καθαρισμού είναι σε καλή κατάσταση και καθαρίζονται τακτικά. Τα μέσα και τα είδη καθαρισμού καθώς και τα απολυμαντικά φυλάσσονται σε ειδικό χώρο και φέρουν τα αντίστοιχα πιστοποιητικά για τη χρήση τους.
2.6	Καθαρές πόρτες /παράθυρα		Κατά τον έλεγχο οι πόρτες και τα παράθυρα της επιχείρησης πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση, καθαρά, απαλλαγμένα από σκόνη και ρύπους και στα παράθυρα του αποχωρητηρίου να φέρουν προστατευτικά πλέγματα
2.7	Επαρκής φωτισμός (τεχνητός /φυσικός)		Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό, ώστε να επιτελούνται σωστά και χωρίς κίνδυνο όλες οι εργασίες.
2.8	Επαρκές σύστημα εξαερισμού (φυσικός ή τεχνητός)		Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή τεχνητού αερισμού που θα εξασφαλίζουν την ανανέωση του αέρα εντός της επιχείρησης.
3 ΥΔΡΕΥΣΗ / ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ / ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ			
3.1	Σύνδεση με σύστημα ύδρευσης		Στις περιοχές που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού.
3.2	Σύνδεση με σύστημα αποχέτευσης		Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολεοδομικού Κανονισμού.
3.3	Κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων/ τακτικός καθαρισμός αυτών		Πρέπει να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων που θα διαθέτουν κάλυμμα με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο. Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθαριζόμενο και ο καθαρισμός τους θα εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και θα περιλαμβάνει και απολύμανση. Στα εργαστήρια δερματοσυστίδας θα υπάρχει δοχείο απόρριψης βελονών μιάς χρήσης (ειδικό δοχείο με σήμανση χρώματος) για την ρίψη των επικινδύνων υγειονομικά αποβλήτων (βελόνες, ξυραφάκια κ.α.)
3.4	Τακτική απομάκρυνση απορριμμάτων		Θα εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των στερεών απορριμμάτων ώστε να μην συσσωρεύονται στους κάδους κατά προτίμηση στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας. Ειδικότερα για τα εργαστήρια δερματοσυστίδας τα απόβλητα ιατρικού χαρακτήρα θα μεταφέρονται είτε στο πλησιέστερο νοσοκομείο, ή σε άλλη περίπτωση φαρμακείο ή εργαστήριο που εξυπηρετείται από νοσοκομείο για την απόρριψη ιατρικής φύσεως απορριμμάτων. Θα τηρείται αρχείο με τα αποδεικτικά παράδοσης παραλαβής των δοχείων απόρριψης των χρησιμοποιημένων αιχιών/αντικειμένων (βελονών, κλπ).
3.5	Παροχή κρύου -ζεστού νερού με μίκτη		Σε όλες τις βρύσες της επιχείρησης απαιτείται να υπάρχει ταυτόχρονη παροχή ζεστού και κρύου νερού με μίκτη. Ειδικότερα στα εργαστήρια δερματοσυστίδας θα υπάρχει σε κάθε θέση εργασίας, πληθύν του πάγκου εργασίας νιπτήρας με εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού με ρυθμιζόμενο κρουνο.

4 ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ / ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ		
4.1	Επαρκή και κατάλληλα αποχωρητήρια/προθαλάμιο με εγκαταστάσεις πλύσιματος χεριών, κατάλληλα εξοπλισμένα.	Σε κάθε επιχείρηση πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητηρίων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της. Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι (επιτρέπεται κοινός προθάλαμος) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με αποχετευτικό σύστημα. Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτηρών με υγειονομικά αποδοκτό τρόπο και θα είναι εφοδιασμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών, καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό. Όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξαερισμού, απαιτείται σύστημα τεχνητού εξαερισμού. Επίσης, εντός των αποχωρητηρίων θα τοποθετείται άγκιστρο για τα προσωπικά είδη.
4.2	Υπάρχουν αποδυτήρια / ερμάρια για την φύλαξη των ενδυμάτων του προσωπικού της επιχείρησης	Σε όλες τις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών θα υπάρχει ερμάριο ή χώρος αποδυτηρίων- ανάλογα με το απασχολούμενο προσωπικό- για τη φύλαξη της στολής εργασίας και των προσωπικών ειδών των εργαζομένων.
5 ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ		
5.1	Οι εργαζόμενοι φορούν κατάλληλα ρούχα εργασίας & είναι σε καλή κατάσταση	Οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό και να φέρουν ειδή ατομικής προστασίας.
5.2	Οι εργαζόμενοι δε φέρουν ανοικτές πληγές και δεν πάσχουν από δερματολογικά νοσήματα	Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να μην πάσχουν από δερματολογικά νοσήματα και να μη φέρουν ανοικτές πληγές, εγκαύματα κ.α. Σε περίπτωση που φέρουν πληγές, αυτές θα καλύπτονται με αδιάβροχο επίδεσμο και θα χρησιμοποιούν γάντια μιας χρήσης.
5.3	Οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής	Όλοι οι εργαζόμενοι ακολουθούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής. Πρέπει να έχουν καλές συνήθειες και να πλένουν τα χέρια τους πριν αναλάβουν εργασία.
5.4	Οι εργαζόμενοι δεν καπνίζουν εντός της επιχείρησης	Απαγορεύεται το κάπνισμα εντός της επιχείρησης. Πρέπει να υπάρχουν ειδικές αυτοκόλλητες σημάνσεις που να το υπενθυμίζουν στα προσωπικά.
6 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ		
6.1	Χρήση κατάλληλου καθαρού ιματισμού (πετσέτες-μπλούζες) για τους πελάτες	Ο ιματισμός που χρησιμοποιείται για τους πελάτες θα είναι πάντα καθαρός και θα φυλάσσεται σε κλειστές προθήκες ή σε ειδικές ατομικές συσκευασίες. Για κάθε πελάτη θα χρησιμοποιείται καθαρή πετσέτα ή πετσέτα μιας χρήσης. Οι καθαρές πετσέτες θα φυλάσσονται εντός κλειστών προθηκών και σε διαφορετικό χώρο από τις χρησιμοποιημένες – ακάθαρτες.
6.2	Κατάλληλος και επαρκής εξοπλισμός (μηχανήματα, όργανα, συσκευές και σκεύη).	Πρέπει να διαθέτουν κατάλληλα εργαλεία και εξοπλισμό για την εκτέλεση των εργασιών τους, συσκευές. Τα εργατήρια δερματοσπίξιας πρέπει να έχουν κατάλληλο εξοπλισμό και θέσεις εργασίας για την εκτέλεση των εργασιών. Ειδικότερα, δερματοσπίκτη με πετάλι και καλώδιο, λαβές δερματοσπίκτη, μπάρες βελονών, ειδικές μεταλλικές ανοξείδωτες βελόνες, καλάνι ανοξείδωτο, μεγενθυντικός φακός, συσκευή καθαρισμού υπερήχων, αποστειρωτή, υγρό απολύμανσης επιφανειών, κάδους απορριμμάτων, ειδικό δοχείο απόρριψης βελονών
6.3	Σωστή αποθήκευση ιματισμού και εξοπλισμού	Ο ιματισμός και τα εργαλεία ή ο εξοπλισμός να αποθηκεύονται σε κατάλληλους χώρους έτσι ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης.
7 ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ - ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ - ΥΛΙΚΑ ΠΕΡΙΠΟΙΗΣΗΣ		
7.1	Τα υλικά περιποίησης (κρέμες, βερνίκια νυχιών, μελάνια κλπ) είναι κατάλληλα και εγκεκριμένα όπου απαιτείται	Τα προϊόντα (χρώματα, βαφές, κρέμες, βερνίκια νυχιών κ.α.) που χρησιμοποιούνται στα κομμωτήρια και στα καταστήματα περιποίησης χεριών και ποδιών θα φέρουν πιστοποιητικά καταλληλότητας και θα είναι εγκεκριμένα από τον ΕΟΦ. β) Τα προϊόντα (χρώματα -βαφές) που χρησιμοποιούνται στα εργατήρια δερματοσπίξιας, θα έχουν πιστοποιητικά καταλληλότητας του αρμόδιου επίσημου φορέα της χώρας προέλευσης ή σχετική βεβαίωση κρατικού φορέα από την οποία προκύπτει ότι η επιχείρηση παρασκευής των προϊόντων αυτών λειτουργεί σύμφωνα με τις ισχύουσες στη χώρα προέλευσης διατάξεις.
7.2	Τα εργαλεία είναι καθαρά, απολυμαίνονται ή αποστειρώνονται και φυλάσσονται εντός κλειστών προθηκών	Τα εργαλεία (βούρτσες, χτένες, ψαλίδια, κ.α), θα είναι πάντα καθαρά, θα απολυμαίνονται με ειδικά απολυμαντικά και σε περίπτωση που αυτό απαιτείται θα αποστειρώνονται σε κατάλληλες συσκευές ώστε να είναι απαλλαγμένα από κάθε παθογόνο μικροοργανισμό. Τα εργατήρια δερματοσπίξιας πρέπει να έχουν ειδικό κλίβανο για την αποστείρωση των εργαλείων τους



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΖΩΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
(ΠΛΗΡΟΥΣ – ΜΕΡΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ)



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι αλλαγές της υγειονομικής νομοθεσίας δημιούργησαν ένα νέο πλαίσιο λειτουργίας για τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Το Υπουργείο Υγείας προσπαθώντας να προλάβει τις διαρκώς μεταβαλλόμενες ανάγκες, αφενός των επιχειρήσεων και αφετέρου των καταναλωτών, με στόχο το υγιεινό και ασφαλές τρόφιμο, επιχειρεί με το παρόν έντυπο να παρέχει οδηγίες.

Οι κατευθυντήριες οδηγίες που αναπτύσσονται στη συνέχεια αποτελούν τη βάση λειτουργίας των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης με κύριο στόχο τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Αρχικά γίνεται αναφορά στους ορισμούς των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και στους κινδύνους επιμόλυνσης των τροφίμων. Στη συνέχεια επισημαίνονται τα κύρια σημεία που αφορούν στους γενικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας, για τα οποία οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να μεριμνήσουν για να διαθέτουν ασφαλή τρόφιμα και να εκπληρώνουν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας, προστατεύοντας τους καταναλωτές και τη Δημόσια Υγεία. Στις οδηγίες περιλαμβάνονται αρχές που εφαρμόζονται κατά τα στάδια προετοιμασίας των γευμάτων ώστε να επιτυγχάνονται ορθές πρακτικές κατά την προετοιμασία και ολοκλήρωση της διαδικασίας της παρασκευής αλλά και της εξυπηρέτησης των πελατών των επιχειρήσεων. Τέλος, δίνονται υποδείγματα, τα οποία μπορεί να χρησιμοποιηθούν από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων ώστε να τηρούν, σύμφωνα με τη νομοθετική απαίτηση, τα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών.

Συμπερασματικά, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων στο πλαίσιο των υποχρεώσεών τους με τη βοήθεια του τεύχους αυτού, μπορούν να ενημερωθούν και να εφαρμόσουν πληρέστερα τα μέτρα αυτοελέγχου, ώστε να διασφαλιστεί η αξιοπιστία της επιχείρησης υγειονομικού ενδιαφέροντος και η προστασία των καταναλωτών.

Την επιστημονική επιμέλεια του παρόντος τεύχους με τις κατευθυντήριες οδηγίες για τη λειτουργία των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης παρείχε η ομάδα εργασίας, που συστάθηκε από το Υπουργείο Υγείας, για τη διαμόρφωση του μεταρρυθμιστικού πλαισίου στον Τομέα των Υγειονομικών Ελέγχων στο γενικότερο πλαίσιο του έργου για την απλούστευση της αδειοδοτικής διαδικασίας (ΑΔΑ: 7ΣΓΜ465ΦΥΟ-ΤΟ2).

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο :

Εισαγωγή

1.1. Πεδίο εφαρμογής – Ορισμοί επιχειρήσεων

A) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας(πρόχειρου γεύματος)

B) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος)

Γ) Στεγασμένοι και Υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων

Δ) Κέντρα διασκέδασης.

E) Επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο :

Κίνδυνοι Επιμόλυνσης Τροφίμων (Βιολογικοί, Χημικοί, Φυσικοί)

2.1. Βιολογικοί παράγοντες κινδύνου

2.2. Χημικοί παράγοντες κινδύνου

2.3. Φυσικοί παράγοντες κινδύνου

2.4. Αλλεργιογόνα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο :

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ-ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

3.1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

3.2. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

3.2.1. Οίκημα – Χωροθέτηση - Κτίρια και εγκαταστάσεις

3.2.2. Ροή εργασιών στην κουζίνα

3.2.3. Υγιεινή εγκαταστάσεων

3.2.4. Διαχείριση αποβλήτων και απορριμμάτων

3.2.5. Προστασία από έντομα, τρωκτικά και άλλα επιβλαβή ζώα

3.2.6. Νερό & πάγος που χρησιμοποιούνται στις επιχειρήσεις εστίασης

3.2.7. Πάγος για παρασκευή/ψύξη τροφίμων & ποτών

3.2.8. Υγιεινή εργαζομένων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο :

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

4.1 Παραλαβή & αποθήκευση πρώτων υλών ,προϊόντων και μπαχαρικών

4.2 Έλεγχος θερμοκρασίας

4.2.1 Ψύξη φαγητού

4.2.2 Απόψυξη τροφίμων

4.2.3 Μαγείρεμα

4.2.4 Αναθέρμανση φαγητού

4.3 Δοκιμή φαγητού

4.4 Χειρισμός διαφορετικών ειδών τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο :

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

5.1 Αυτοεξυπηρέτηση (Σελφ Σέρβις) – Μπουφές

5.2 Αίθουσα πελατών – Υπαίθριος χώρος

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6^ο :

Αρχεία Τεκμηρίωσης διαδικασιών (προαπαιτούμενα προγράμματα)

6.1 Αρχεία σχετικά με την επιχείρηση

6.2 Αρχείο Προσωπικού

6.3 Αρχείο Νερού

6.4 Αρχείο Καθαρισμού και Απολύμανσης

6.5 Αρχείο Διαχείρισης Επιβλαβών Ζώων & Εντόμων (Εντομοκτονία - Μυοκτονία)

6.6 Αρχείο Θερμοκρασιών

6.7 Σύστημα Ιχνηλασιμότητας

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο:

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ – ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

7.1. Αυτοέλεγχος Επιχείρησης

7.2. Υγειονομικός Έλεγχος

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Υποδείγματα τήρησης αρχείων τεκμηρίωσης διαδικασιών

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι τροφιμογενείς επιδημίες συχνά συνδέονται με την κατανάλωση φαγητού σε διάφορα είδη επιχειρήσεων εστίασης. Εάν δύο ή περισσότερα άτομα νοσήσουν λόγω κατανάλωσης τροφής, η οποία παρασκευάστηκε ή διατέθηκε σε κάποια επιχείρηση εστίασης, πρόκειται ήδη για μια επιδημία. Η ελλιπής υγιεινή, σε συνδυασμό με την κακή διαχείριση των τροφίμων και τον ακατάλληλο έλεγχο της θερμοκρασίας, συχνά αποτελεί αιτία μόλυνσης των τροφίμων από διάφορους μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες. Ορισμένοι μικροβιακοί μολυσματικοί παράγοντες μετά την πρόσληψη τους μέσω της τροφής, έχουν την τάση να παραμένουν στον ανθρώπινο οργανισμό και σε αυτήν την περίπτωση, ο άνθρωπος μπορεί να προκαλεί διασπορά των παραγόντων στο περιβάλλον για χρόνια, προκαλώντας νέες περιπτώσεις νοσημάτων που μεταδίδονται μέσω των τροφίμων.

Όταν αποδεδειγμένα μια επιδημία έχει προκληθεί από την κατανάλωση τροφίμων που παρασκευάστηκαν ή διατέθηκαν σε μια συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης, αυτό το γεγονός μπορεί να προκαλέσει δυσφήμιση του ονόματος της επιχείρησης. Κατά τον ίδιο τρόπο, όταν οι τουρίστες παραπονιούνται για το υψηλό ποσοστό τροφικών δηλητηριάσεων σε κάποια χώρα, η εν λόγω χώρα δυσφημίζεται ως τουριστικός προορισμός.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων φέρουν την πρωταρχική ευθύνη για τη διάθεση ασφαλών τροφίμων στα όρια της επιχείρησης υπό τον έλεγχό τους. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να διαθέτουν ως ένα ορισμένο επίπεδο, γνώσεις σχετικά με την παραγωγή και την υγιεινή των τροφίμων, καθώς επίσης να είναι εξοικειωμένοι με τις καλές πρακτικές διαχείρισης των τροφίμων. Επιπλέον, οι υπεύθυνοι εποπτεύουν τους χειριστές τροφίμων σχετικά με την εφαρμογή ορθών πρακτικών και διορθώνουν όλες τις ελλείψεις και τις εσφαλμένες πρακτικές καθώς επίσης μεριμνούν σχετικά με την εκπαίδευση του προσωπικού του στην υγιεινή των τροφίμων.

Σκοπός των κατευθυντήριων οδηγιών είναι να αποτελέσουν αρωγό των υπευθύνων των επιχειρήσεων σχετικά με την εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής και διαχείρισης στις επιχειρήσεις εστίασης και στην εκπλήρωση απαιτήσεων της νομοθεσίας που αφορούν ειδικά τον κλάδο της μαζικής εστίασης. Ταυτόχρονα, οι κατευθυντήριες οδηγίες είναι ακόλουθες των απαιτήσεων που περιλαμβάνονται στα φύλλα ελέγχου (checklist) που χρησιμοποιούν οι Επιθεωρητές (Επόπτες Δημόσιας Υγείας) κατά τον υγειονομικό έλεγχο των επιχειρήσεων.

1.1. Πεδίο εφαρμογής – Ορισμοί επιχειρήσεων

Οι παρούσες οδηγίες εφαρμόζονται στις παρακάτω κατηγορίες επιχειρήσεων:

A) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος)

Πρόκειται για επιχειρήσεις που διαθέτουν ροφήματα πάσης φύσεως, αναψυκτικά, οινοπνευματώδη ποτά, γλυκίσματα και πρόχειρα γεύματα (ζεστής ή κρύας κουζίνας) που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία (απλή διεργασία) και σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης, με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν επαρκή υποδομή (χώροι, εξοπλισμός, προσωπικό κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Τα γλυκίσματα και τα πρόχειρα γεύματα μπορεί να παρασκευάζονται από άλλες νόμιμες επιχειρήσεις.

Η εμπορική ή και παραγωγική δραστηριότητα των επιχειρήσεων αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνει τα πρώην καταστήματα:

- ❖ Αναψυκτήρια
- ❖ Μπουγατσάδικα
- ❖ Λουκουματζίδικα για καθήμενους πελάτες
- ❖ Γαλακτοπωλεία
- ❖ Σχολικά κυλικεία – κυλικεία
- ❖ Παγωτοπωλεία
- ❖ Καφενεία, Καφετέριες, ιντερνέτ καφέ, μπαρ, open bar

B) Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος)

Πρόκειται για επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και διαθέτουν πλήρη γεύματα (παρασκευή με πολλούς & σύνθετους χειρισμούς) τα οποία περιλαμβάνουν κάθε είδος τροφίμου, γλυκίσματος, ροφήματος, αναψυκτικού ή αλκοολούχου ποτού και σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης, με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν επαρκή υποδομή (χώροι, εξοπλισμός, προσωπικό κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Τα πλήρη γεύματα μπορεί να προέρχονται από άλλες νόμιμες επιχειρήσεις. Η εμπορική ή και παραγωγική δραστηριότητα των επιχειρήσεων αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνει τα πρώην καταστήματα:

- ❖ Εστιατόρια (Ψαροταβέρνες, ταβέρνες, οινομαγειρεία κ.τ.ό.)
- ❖ Ψητοπωλεία
- ❖ Πιτσαρίες
- ❖ Σνακ μπαρ, ουζερί, μπιραρίες, μεζεδοπωλεία
- ❖ Οβελιστήρια, παραδοσιακά καφενεία με παρασκευαστήριο
- ❖ Ζαχαροπλαστεία με παρασκευαστήριο

Γ) Στεγασμένοι και Υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων

Στεγασμένοι ή υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων είναι οι χώροι στους οποίους κατά τη διάρκεια πάσης φύσεως εκδηλώσεων προσφέρονται τρόφιμα ή ποτά, τα οποία παρασκευάζονται και προετοιμάζονται σε άλλους χώρους που διαθέτουν την απαιτούμενη γνωστοποίηση λειτουργίας (παρασκευαστές/συσκευαστές - εργαστήρια τροφίμων κ.λπ.) και μεταφέρονται στους εν λόγω χώρους για σερβίρισμα και τελική

διάθεση. Η παρασκευή και προετοιμασία των γευμάτων μπορεί να γίνεται και στους χώρους στεγασμένων εκδηλώσεων εφόσον διαθέτουν κατάλληλους χώρους με την απαραίτητη συγκρότηση μαζικής εστίασης.

Δ) Κέντρα διασκέδασης.

Πρόκειται για επιχειρήσεις στεγασμένες ή υπαίθριες όπου γίνεται συνάθροιση κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικού (κυρίως μουσικού) προγράμματος, σε συνδυασμό με την παροχή φαγητού ή και ποτών με τις προϋποθέσεις των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης πρόχειρου ή πλήρους γεύματος. Η διαφοροποίηση σε σχέση με τα τελευταία, συνίσταται στα επιτρεπόμενα, από τη νομοθεσία, μέγιστα επίπεδα θορύβου από τη λειτουργία μουσικών οργάνων, που για τα κέντρα διασκέδασης ορίζεται στα 100 dB(A), ενώ για τις υπόλοιπες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών ορίζεται στα 80 dB(A).

Ε) Επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους:

Οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται με απλές διεργασίες και διατίθενται τρόφιμα και ποτά. Στην κατηγορία περιλαμβάνονται: οι καντίνες (αυτοκινούμενες ή μη), σκηνές, πάγκοι, περίπτερα εκθέσεων, τροχήλατα οχήματα πάσης φύσεως σε εκθέσεις, αγορές, πανηγύρια, πλατείες κ.λπ. καθώς και η υπαίθρια παρασκευή ή/και διάθεση τροφίμων και ποτών (street food), πλανόδιοι μικροπωλητές, κ.λπ., τηρώντας τις διατάξεις περί πλανόδιου - υπαίθριου εμπορίου, όπως κάθε φορά ισχύουν.

Στο πεδίο εφαρμογής περιλαμβάνονται και οι επιχειρήσεις που δεν απαγορεύεται από άλλες διατάξεις να ιδρύονται και να λειτουργούν σε χώρους νοσοκομείων, ξενοδοχείων, κατασκηνώσεων, βρεφονηπιακών σταθμών και γενικά κλινικών και λοιπών ιδρυμάτων και στα πάσης φύσεως μεταφορικά μέσα (τραίνα, πλοία, αεροπλάνα κλπ).

Όλες οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης μπορούν να προσφέρουν τα προϊόντα τους στο κατάστημα, σε καθήμενους ή όρθιους ή περαστικούς πελάτες. Επίσης μπορούν να διανέμουν τα προϊόντα τους κατ' οίκον (delivery).

Οι επιχειρήσεις του πεδίου εφαρμογής μπορούν να συνδυάζονται μεταξύ τους ή και με τις υπόλοιπες κατηγορίες επιχειρήσεων της Υπουργικής Απόφασης Υ1γ/Γ.Π/οικ. 47829/2017(ΦΕΚ 2161/τ.Β), όμως η κάθε επιχείρηση θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις της αντίστοιχης κατηγορίας (π.χ. επιχείρηση λιανικού εμπορίου που θα λειτουργεί μέσα σε επιχείρηση μαζικής εστίασης θα πληροί τους όρους των οδηγιών του λιανικού εμπορίου).



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο

ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ, ΧΗΜΙΚΟΙ, ΦΥΣΙΚΟΙ)



2.1. ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Μικροοργανισμοί όπως βακτήρια, ιοί, παράσιτα, ζύμες και μύκητες μπορούν να προκαλέσουν αλλοίωση των τροφίμων και ορισμένοι από αυτούς μπορεί να είναι νοσογόνοι για τους ανθρώπους. Αυτοί οι μικροοργανισμοί ονομάζονται παθογόνοι. Μετά την πρόσληψη μολυσμένων τροφίμων, είτε οι μικροοργανισμοί είτε οι τοξίνες τους μπορούν να είναι νοσογόνοι. Η παρουσία τους σπάνια προκαλεί ορατές αλλαγές στα τρόφιμα, η εξάλειψή τους από τα τελικά προϊόντα έχει ύψιστη σημασία.

Τι απαιτείται για την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών;

Τροφή – κυρίως πρωτεΐνες και υδατάνθρακες για να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν.

Οξύτητα – το pH σε εύρος τιμών από 4,6 έως 7,5 είναι ιδανικό για την ανάπτυξή τους. Τρόφιμα όπως το ψωμί, το ωμό κρέας, το γάλα και τα μαγειρεμένα λαχανικά έχουν αυτήν την οξύτητα. Από την άλλη πλευρά, η χαμηλή οξύτητα με pH 1-4 (χυμός λεμονιού, ξύδι) εμποδίζει την ανάπτυξη μικροβίων.

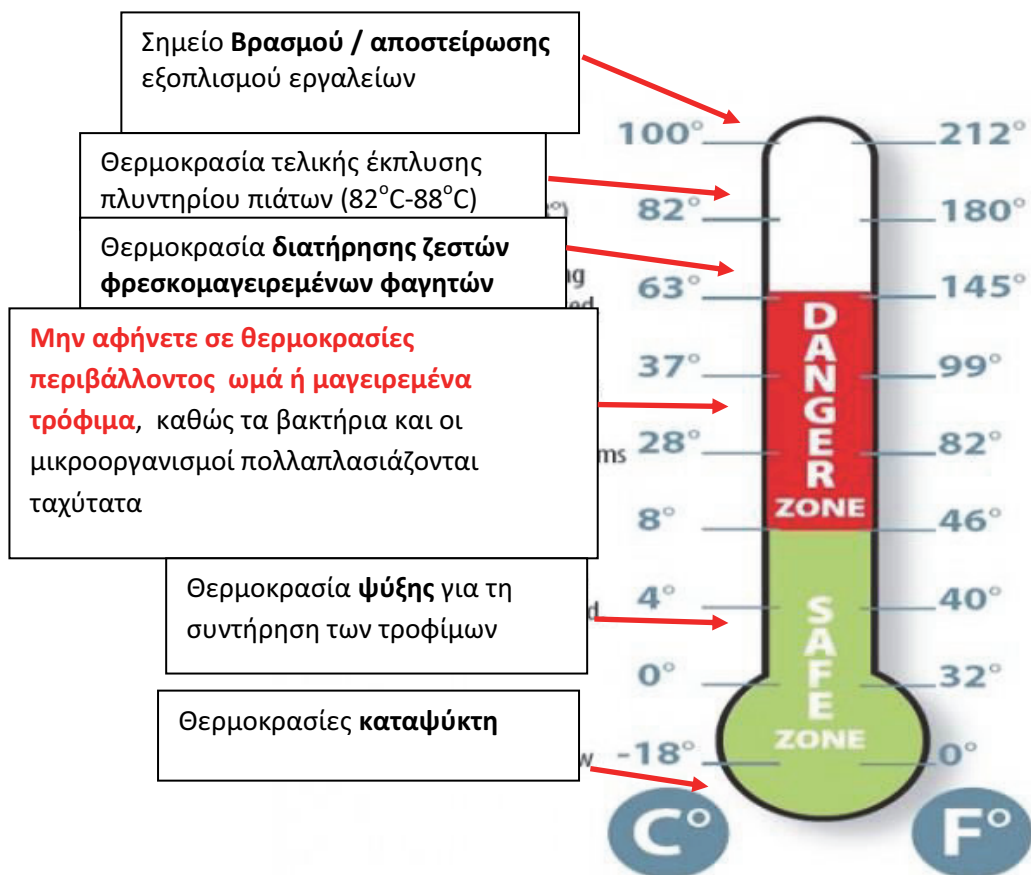
Θερμοκρασία – η ανάπτυξη των παθογόνων ευνοείται σε θερμοκρασίες που κυμαίνονται από 5 °C έως 60 °C, την επονομαζόμενη ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΖΩΝΗ.

Χρόνος – όσο μεγαλύτερη είναι η διάρκεια παραμονής των τροφίμων στην επικίνδυνη ζώνη, τόσο περισσότερες αποικίες μικροβίων αναπτύσσονται στα τρόφιμα. Μετά από 4

ώρες σε αυτό το θερμοκρασιακό εύρος, τα τρόφιμα μπορούν να περιέχουν αρκετά μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών, ικανό για να προκαλέσουν νόσημα.

Οξυγόνο – ορισμένα μικρόβια χρειάζονται οξυγόνο για να πολλαπλασιαστούν. Γι' αυτόν τον λόγο, η ανάπτυξή τους ευνοείται σε μαγειρεμένο ρύζι, μείγματα ωμού σκόρδου με λάδι και σε βραστές / ψητές πατάτες που διατηρούνται για πολλές ώρες. Ωστόσο, υπάρχουν μικρόβια όπως το *Clostridium Botulinum* που προτιμούν αναερόβιες συνθήκες και απελευθερώνουν την τοξίνη τους σε κονσερβοποιημένα προϊόντα (κρέας σε κονσέρβα, κρέας σε άλμη που δεν υποβλήθηκε σε ορθή επεξεργασία, κονσέρβες με κρέας και λαχανικά).

Υγρασία – όσο μεγαλύτερη είναι η περιεκτικότητα των τροφίμων σε νερό, τόσο ευνοϊκότερο είναι το περιβάλλον που προσφέρεται για την ανάπτυξη των παθογόνων μικροοργανισμών.



Εικόνα 1 Η θερμοκρασία ως παράγοντας κινδύνου αλλά και ελέγχου για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων

Πίνακας 1: Πηγές των συνηθέστερων παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα

Παθογόνα	Πηγές
<i>Listeria monocytogenes</i>	Προϊόντα κρέατος, μη παστεριωμένα γαλακτοκομικά προϊόντα, μαλακά τυριά, λαχανικά, προϊόντα ντελικάτέσεν, θαλασσινά
<i>Shigella</i>	Ακατέργαστα λαχανικά, έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα(σαλάτες, σάντουιτς κλπ)
<i>Escherichia coli</i>	Νερό, φαγητό με προσθήκη νερού, σαλάτες
<i>Escherichia coli O157</i>	Γάλα, χοιρινό, αβγά, σαλάτες, νερό
<i>Campylobacter</i>	Ωμά πουλερικά, γάλα, προϊόντα κρέατος
<i>Bacillus cereus</i>	Ρύζι, πουρές πατάτας, νουντλς, βραστά λαχανικά, προϊόντα με βάση το κρέας, κρέμες, γάλα, σούπες
<i>Staphylococcus aureus</i>	Γάλα, κρέας, ντελικάτέσεν, αβγά, κρέμες
<i>Clostridium perfringens</i>	Κρέας, πουλερικά, σάλτσες και βραστά, μπαχαρικά
<i>Clostridium botulinum</i>	Κονσερβοποιημένα τρόφιμα, πατάτες με τη φλούδα, μη επεξεργασμένα μείγματα σκόρδου και λαδιού
<i>Yersinia enterocolitica</i>	Προϊόντα κρέατος, λαχανικά, γάλα και γαλακτοκομικά
<i>Salmonella</i>	Χοιρινό, πουλερικά, αβγά και προϊόντα αβγών, νωπό γάλα
<i>Hepatitis A</i>	Ατελώς καθαρισμένα και ψημένα οστρακοειδή από μολυσμένα νερά, μολυσμένο πόσιμο νερό, άψητα τρόφιμα και μαγειρεμένα τρόφιμα που δεν αναθερμαίνονται μετά από επαφή με μολυσμένο χειριστή τροφίμων

2.2. ΧΗΜΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Χημικές ουσίες όπως φυτοφάρμακα, μυκητοκτόνα (χρησιμοποιούνται σε εσπεριδοειδή και άλλα φρούτα με σκοπό την αποτροπή της αλλοίωσης) και άλλες αγροχημικές ουσίες καθώς επίσης απορρυπαντικά, λιπαντικά, σιλβωτές, αντισηπτικά, βαφές, κ.λπ. μπορεί να εντοπιστούν στα τρόφιμα. Έχουν παρατηρηθεί σκάνδαλα με χημικές ουσίες που είχαν προστεθεί για τη νόθευση των τροφίμων (μελαμίνη, τοξικά χρώματα). Η θερμική κατεργασία δεν τις εξαλείφει και μόνο οι ορθές γεωργικές πρακτικές σε συνδυασμό με τις ορθές πρακτικές μεταφοράς και παρασκευής μπορούν να αποτρέψουν την παρουσία χημικών ουσιών στα τρόφιμα. Το ξεφλούδισμα ορισμένων ειδών φρούτων και λαχανικών μπορεί να μειώσει την ποσότητα φυτοφαρμάκων σε αυτά και μέρος τους σε λαχανικά με φύλλα θα ξεπλυθεί με τρεχούμενο νερό. Ωστόσο, μπορούν επίσης να εμφανιστούν σε κρέας, γάλα, σιτηρά, ξηρούς καρπούς και άλλα προϊόντα, απ' όπου δεν μπορούν να εξαλειφθούν.

Χημικές ουσίες μπορεί ήδη να υπάρχουν σε πρώτες ύλες, αλλά σε κάποιες περιπτώσεις εισχωρούν στα τελικά προϊόντα επειδή βρίσκονται πολύ κοντά στα ήδη παρασκευασμένα φαγητά.

Πώς να αποφεύγετε να έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα με χημικές ουσίες μέσα στην κουζίνα;

- Αποθηκεύετε τις χημικές ουσίες μακριά από τρόφιμα, σκεύη, κατσαρόλες, ταψιά και άλλα εργαλεία.
- Διατηρείτε τις χημικές ουσίες στους αρχικούς περιέκτες τους στην αποθήκη.
- Αφήνετε πάντοτε την ετικέτα πάνω στις χημικές ουσίες και αν πρόκειται να τις μεταφέρετε σε άλλο περιέκτη, επισημαίνετε τον περιέκτη με το όνομα της χημικής ουσίας.
- Τηρείτε αυστηρά τις οδηγίες του παρασκευαστή για τη χρήση της χημικής ουσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο χημικές ουσίες που είναι επιτρεπτές στη βιομηχανία τροφίμων.
- Λαμβάνετε προληπτικά μέτρα για να αποτρέπεται κάθε επαφή μεταξύ τροφίμων και χημικών ουσιών.



Εικόνα 2: Η χρήση χημικών ουσιών από περιέκτες χωρίς ετικέτες δεν επιτρέπεται

2.3 ΦΥΣΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

Φυσικοί παράγοντες όπως πέτρες, κομμάτια ξύλου, κομμάτια πλαστικού, γυαλί, κόκαλα, νεκρά έντομα, ακαθαρσίες, βίδες, εξαρτήματα μηχανημάτων ή εργαλείων, τρίχες μαλλιών, κ.λπ. που είναι δυνατόν να εμφανιστούν στα τρόφιμα υποδηλώνουν ελλιπή προληπτικά μέτρα και δημιουργούν υπόνοιες για πιθανή μόλυνση των τροφίμων και από άλλους παράγοντες.



Εικόνα 3: Οι πιθανές πηγές των φυσικών κινδύνων στα τρόφιμα

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να φροντίσουν να εξαλείψουν παράγοντες ανθρωπογενείς ή και λειτουργικούς με σκοπό να προστατεύσουν τα τρόφιμα από την παρουσία φυσικών κινδύνων. Έτσι μεταξύ άλλων μέτρων είναι απαραίτητο να τηρούν τα ακόλουθα:

- Να επιβλέπουν την τήρηση των μέτρων ατομικής υγιεινής από τους εργαζόμενους
- Να οργανώνουν προγράμματα εκπαίδευσης για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων για το προσωπικό ή να μεριμνούν για τη συμμετοχή του προσωπικού σε όμοια προγράμματα έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι εργαζόμενοι γνωρίζουν τους κανόνες ασφάλειας, υγιεινής και ασφάλειας των παραγόμενων στην επιχείρηση τροφίμων
- Να επιβλέπουν και να καθοδηγούν το προσωπικό κατά την εκτέλεση της εργασίας τους.
- Να ενημερώνουν το προσωπικό για τις διαδικασίες παραγωγής των τροφίμων και την τήρηση των σχετικών εγχειριδίων
- Να φροντίζουν για τη σωστή τήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχων κατά την παραγωγική διαδικασία των τροφίμων
- Να εφαρμόζουν σωστά τα προγράμματα συντήρησης των μηχανημάτων, του εξοπλισμού και των εργαλείων ενός παρασκευαστηρίου τροφίμων
- Να υπάρχει καλή καθαριότητα στους χώρους των επιχειρήσεων
- Να εφαρμόζονται προγράμματα εντομοκτονίας και μυοκτονίας
- Να υπάρχουν επαρκείς αποθηκευτικοί χώροι, σωστή διάταξη των χώρων εργασίας

- Να έχει σχεδιαστεί σωστά η παραγωγική διαδικασία, να υπάρχει κατάλληλος εξοπλισμός και η ροή της επεξεργασίας των τροφίμων να γίνεται υπό το πρίσμα της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων.

2.4 Αλλεργιογόνα

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να τηρούν τις υποχρεωτικές ενδείξεις του Κανονισμού (Ε.Ε) αριθ. 1169/2011 (ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες) πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο πώλησης-προσφοράς των μη προσυσκευασμένων τροφίμων ή στις περιπτώσεις της πώλησης εξ' αποστάσεως πριν την πραγματοποίηση της αγοράς. Θα πρέπει να είναι ευανάγνωστες και να παρέχονται στον καταναλωτή οπωσδήποτε πριν την πώληση-διάθεσή των τροφίμων. Πρέπει να δίνονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα ενώ επιτρέπεται επιπλέον και η πολύγλωσση παροχή της πληροφορίας.



Εικόνα 4: Είναι υποχρεωτική η πληροφόρηση για την ύπαρξη αλλεργιογόνων στα τρόφιμα

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο

ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗ - ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ & ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

3.1. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Για την έναρξη λειτουργίας μιας επιχείρησης Μαζικής εστίασης τροφίμων/ποτών, απαιτείται η διαδικασία της γνωστοποίησης όπου ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει **ηλεκτρονικά** μέσω της ιστοσελίδας <https://notifybusiness.gov.gr> τα προβλεπόμενα, λαμβάνοντας το αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (το οποίο διατηρεί στο αρχείο του). Για τα κέντρα διασκέδασης εξακολουθεί και ισχύει η διαδικασία της αδειοδότησης. Για να ξεκινήσει να λειτουργεί μια επιχείρηση μαζικής εστίασης θα πρέπει να επιλέξει κατ' αρχήν τον κατάλληλο χώρο. Ο χώρος αυτός πρέπει να συγκεντρώνει τα παρακάτω χαρακτηριστικά, τουλάχιστον:

- α) τη νομιμότητα της κατασκευής του κτηρίου και του προς επιλογή ειδικότερου χώρου για να λειτουργήσει επιχείρηση μαζικής εστίασης
- β) το χαρακτήρα της περιοχής και οι επιτρεπόμενες χρήσεις γης του συγκεκριμένου οικοδομικού τετραγώνου όπου βρίσκεται το προς επιλογή κτήριο θα πρέπει να συμφωνούν με τη χρήση την οποία επιθυμεί ο επιχειρηματίας.
- γ) το εμβαδόν του προς επιλογή χώρου να είναι επαρκές για την κατηγορία και τις δραστηριότητες της επιχείρησης που πρόκειται να λειτουργήσει.
- δ) τις γενικότερες υποδομές της περιοχής δηλαδή δίκτυο διανομής ηλεκτρικού ρεύματος, δίκτυο παροχής νερού ανθρώπινης κατανάλωσης (πόσιμου) και αποχετευτικό δίκτυο ή άλλος σωστός τρόπος διάθεσης λυμάτων απαιτούνται για να λειτουργήσει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης

3.2 ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό του Ευρωπαϊκό Κοινοβουλίου (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να θεσπίζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων ελέγχου (HACCP).

Ένα σύστημα αυτοελέγχου βάσει των αρχών HACCP περιλαμβάνει τα εξής :

- Ορθές πρακτικές υγιεινής και ορθές πρακτικές παρασκευής τροφίμων οι οποίες αποκαλούνται από κοινού **προαπαιτούμενα προγράμματα**.
- Διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP (σύσταση πολύ-επιστημονικής ομάδας, περιγραφή προϊόντων και προσδιορισμός προβλεπομένης χρήσης, διαγράμματα ροής, κατάρτιση λίστας κινδύνων, προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου και κρίσιμων ορίων και επιτήρηση αυτών, διορθωτικές ενέργειες, επαλήθευση και τεκμηρίωση).
- Άλλες πολιτικές διαχείρισης και αμφίδρομη ανταλλαγή πληροφοριών (ιχνηλασιμότητα)

Οι μεγάλες επιχειρήσεις θα εγκαθιστούν και θα εφαρμόζουν σύστημα HACCP σε πλήρη ανάπτυξη, εφόσον αυτό απαιτείται για τον έλεγχο των κινδύνων. Οι μικρές επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία (εφαρμογή προαπαιτούμενων προγραμμάτων). Η επιλογή του προτύπου βάσει του οποίου θα εκπονηθεί η μελέτη HACCP είναι επιλογή του υπεύθυνου της επιχείρησης, αρκεί να περιλαμβάνονται όλες οι διεργασίες της επιχείρησης που εμπλέκονται στην παραγωγή και προσφορά τροφίμων.

3.2.1. Οίκημα – Χωροθέτηση-Κτίρια και εγκαταστάσεις

Το οίκημα θα πληροί τους όρους του εκάστοτε ισχύοντος Οικοδομικού Κανονισμού. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρέπει να λειτουργούν σε κτήρια που είναι χώροι κύριας χρήσεως, προοριζόμενοι για κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Οι χώροι που θα απαιτηθούν για την λειτουργία τέτοιου είδους επιχειρήσεων πρέπει να είναι ικανοποιητικοί σε μέγεθος ώστε να επιτρέπεται ο εύκολος χειρισμός και η ευχέρεια των κινήσεων του προσωπικού και να τηρούνται οι βασικές αρχές της υγιεινής στο χώρο. Η θέση της εγκατάστασης και ο περιβάλλον χώρος πρέπει να είναι τέτοια που να μην προκαλείται με οποιονδήποτε τρόπο επιβάρυνση (επιμόλυνση, ρύπανση, υποβάθμιση της ποιότητας κλπ) των τροφίμων.

Πρέπει να προβλέπεται ότι η ροή της παραγωγής θα είναι τέτοια ώστε να περιορίζεται η πιθανότητα διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Ενδεικτικά, η ροή ακολουθεί την παρακάτω πορεία με την κάθε διεργασία να λαμβάνει χώρα σε ιδιαίτερο (νοητά ή μη) χώρο:

- ❖ *παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας*
- ❖ *αποθήκευση (ξηρό φορτίο, ψυγεία, καταψύξεις)*
- ❖ *προετοιμασία*
- ❖ *επεξεργασία*
- ❖ *μεριδοποίηση/πακετάρισμα (όπου εφαρμόζει)*
- ❖ *διατήρηση (όπου εφαρμόζει)*
- ❖ *προσφορά*

Κτίρια και εγκαταστάσεις

- Το οίκημα θα πληροί τους όρους του εκάστοτε ισχύοντος Οικοδομικού Κανονισμού. Σύμφωνα με τη νομοθεσία, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρέπει να λειτουργούν σε κτήρια που είναι χώροι κύριας χρήσεως, προοριζόμενοι για κατάσταση υγειονομικού ενδιαφέροντος.
- Τα κτίρια όπου παρασκευάζονται τρόφιμα πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά και σε περιοχή που δεν διατρέχει κίνδυνο πλημμύρας και δεν λυμαίνεται από αρουραίους, παράσιτα, έντομα. Επιπλέον δεν πρέπει να υπάρχουν διασκορπισμένα απορρίμματα στο χώρο που περιβάλλει την

εγκατάσταση τροφίμων ούτε άλλα άχρηστα αντικείμενα που επιτρέπουν την ανάπτυξη ανθυγιεινών εστιών εντόμων και τρωκτικών.

- Στην κουζίνα, πρέπει να εξασφαλιστεί αρκετός χώρος για όλες τις εργασίες, καθώς και για την απόρριψη εργαλείων και εξοπλισμού.
- Ο χώρος μεταξύ τοίχων / δαπέδων / οροφών και εξοπλισμού πρέπει να επιτρέπει τον εύκολο χειρισμό και την ευχέρεια κινήσεων του προσωπικού κατά τη διατήρηση της υγιεινής των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού (δεν πρέπει να υπάρχουν απροσπέλαστα σημεία στο χώρο της εγκατάστασης που δεν μπορούν να καθαριστούν)
- Τα δάπεδα:
 - Είναι λεία, χωρίς ρωγμές, καθαρίζονται και συντηρούνται καλά
 - Είναι υδατοστεγανά
 - Δεν είναι ολισθηρά
 - Οι έξοδοι αποχέτευσης είναι καθαρές και καλύπτονται από σταθερά σιφόνια
- Οι τοίχοι:
 - Είναι λείοι, χωρίς ρωγμές οπές, ανοίγματα
 - Είναι βαμμένοι σε φωτεινά χρώματα
 - Καθαρίζονται και συντηρούνται
 - Καλύπτονται με πλακάκια ή άλλο υλικό που μπορεί να πλένεται τακτικά
- Τα σημεία ένωσης μεταξύ τοίχων και δαπέδων πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απομακρύνονται οι ρύποι.



Εικόνα 5: Παραδείγματα καλής κατασκευής τοίχων, δαπέδων, οροφής

- Η παρασκευή τροφίμων, το πλύσιμο πιάτων και η αποθήκευση ωμών και επεξεργασμένων τροφίμων δεν μπορούν να πραγματοποιούνται σε υπαίθριο ή ανοιχτό χώρο ή σε χώρο που δεν περικλείεται ολοκληρωτικά από τοίχους και οροφές.
- Οι οροφές:
 - Είναι λείες, χωρίς ρωγμές, φθορές, ανοίγματα
 - Είναι βαμμένες σε φωτεινά χρώματα
 - Καθαρίζονται και συντηρούνται
 - Είναι ενιαίες και καλύπτουν όλη την επιφάνεια της κουζίνας και του αποθηκευτικού χώρου.
- Τα παράθυρα κλείνουν ερμητικά ή διαθέτουν σίτες με άριστη εφαρμογή.
- Οι πόρτες:
 - Κλείνουν ερμητικά και, όπου χρειαστεί, διαθέτουν μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος
 - Κουφώματα που χρησιμοποιούνται συχνά μπορούν να καλύπτονται με κατακόρυφες πλαστικές λωρίδες
- Οι θύρες κουζίνας ή αποθηκευτικού χώρου που ανοίγουν απευθείας στην αυλή (υπαίθριος χώρος) πρέπει να καλύπτονται με οροφή, ώστε να αποτρέπεται τυχόν βροχόπτωση εντός του χώρου του καταστήματος. Αυτές οι θύρες πρέπει να παραμένουν κλειστές συνεχώς και να ανοίγουν μόνο όταν παραδίδονται ωμά τρόφιμα ή απορρίπτονται σκουπίδια.
- Η πρόσβαση για τα αποχωρητήρια δεν είναι δυνατόν να γίνεται μέσα από την αίθουσα του παρασκευαστηρίου (δηλαδή πρέπει να υπάρχει διάδρομος).
- Τα φωτιστικά σώματα των χώρων πρέπει να είναι έτσι κατασκευασμένα ώστε οι λαμπτήρες σε περίπτωση θραύσης να μην μπορούν να επηρεάσουν τα τρόφιμα (π.χ. κομμάτια γυαλιού να μην εισχωρήσουν στα τρόφιμα).



Εικόνα 6: Επαρκής χώρος στην κουζίνα για όλες τις εργασίες, Σωστή χωροθέτηση και τακτοποίηση εξοπλισμού.

- Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες πρέπει να διαθέτουν αποχωρητήρια κατάλληλα και να διατηρούνται καθαρά για τους πελάτες τους καθώς και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται, τα οποία δύναται να συνυπολογίζονται στον συνολικό αριθμό χώρων υγιεινής που επιβάλλονται ανά χρήση.

Ο αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθημένων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στην επιχείρηση (δυναμικότητα) ή των απασχολουμένων στην επιχείρηση, σύμφωνα με τον σχετικό πίνακα:

Πίνακας 2: Πίνακας αριθμού αποχωρητηρίων ανάλογα με τον αριθμό των εξυπηρετούμενων ατόμων

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
μέχρι 40 καθημένους	1 αποχωρητήριο (ανδρών & γυναικών)
41-120 καθημένους	2 αποχωρητήρια (1 ανδρών & 1 γυναικών)
121-250 καθημένους	4 αποχωρητήρια (2 ανδρών & 2 γυναικών)
251-500 καθημένους	6 αποχωρητήρια (3 ανδρών & 3 γυναικών)

Από 501 και πάνω εξυπηρετούμενα άτομα, για κάθε μια επί πλέον 500/άδα ατόμων, ή μέρος αυτής, δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

Τα αποχωρητήρια του προσωπικού θα είναι ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων κατά βάρδια.

Πίνακας 3: Πίνακας αριθμού αποχωρητηρίων ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων

Αριθμός εργαζομένων	Αριθμός αποχωρητηρίων προσωπικού
Μέχρι 15 άτομα / βάρδια	1 αποχωρητήριο
16 – 40 άτομα / βάρδια	2 αποχωρητήρια
41 – 70 άτομα / βάρδια	3 αποχωρητήρια
71 – 100 άτομα / βάρδια	4 αποχωρητήρια

Πάνω από 100 άτομα εργαζόμενους ανά βάρδια και για κάθε επιπλέον 50αδα, απαιτείται ένα αποχωρητήριο πέραν των προβλεπόμενων για τα 100 άτομα. Η κατά φύλο κατανομή του αριθμού των αποχωρητηρίων του προσωπικού θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολουμένων στην επιχείρηση.

- Σε όλους τους χώρους της επιχείρησης πρέπει να υπάρχει επαρκής αερισμός, μέσω φυσικών ανοιγμάτων (παραθύρων, κλπ) ή τεχνητού συστήματος (μηχανολογική εγκατάσταση εξαερισμού). Ο καλός αερισμός των χώρων της επιχείρησης δεν επιτρέπει τη συγκέντρωση υδρατμών σε τοίχους, οροφές και εξοπλισμό και φυσικά εξασφαλίζει

υγιεινό και ασφαλές περιβάλλον εργασίας για το προσωπικό αλλά και ευχάριστο και άνετο περιβάλλον για τους πελάτες. Σε όλες τις περιπτώσεις που υπάρχει τεχνητό σύστημα εξαερισμού, ο εξαερισμός πρέπει να γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο και λαμβάνοντας μέτρα ώστε να μη δημιουργούνται οχλήσεις στους περιοίκους από τις οσμές.

- Το απαγωγικό σύστημα της επιχείρησης πρέπει να λειτουργεί ικανοποιητικά έτσι ώστε οι καπνοί, τα αέρια καύσεις και οι οσμές από την παρασκευή του φαγητού να απάγονται, να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μη δημιουργούν οχλήσεις σε εργαζόμενους, πελάτες και περιοίκους. Οι επιχειρήσεις πρέπει να φροντίζουν για τη συντήρηση, τον καθαρισμό και την καλή λειτουργία των απαγωγικών τους συστημάτων. Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κλπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από την στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή εργαστήριο, και σε ύψος κατάλληλα ψηλότερο από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, υψηλότερα από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά. Αν, παρόλα αυτά, δημιουργούνται οχλήσεις στους περιοίκους, η επιχείρηση θα πρέπει να λαμβάνει όλα τα προβλεπόμενα τεχνικά μέτρα (φίλτρα, κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η αποφυγή οχλήσεων στους περιοίκους, όπως ορίζεται και στο άρθρο 5 της Υγειονομικής Διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ. 47829/21-06-2017 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/23-06-2017).

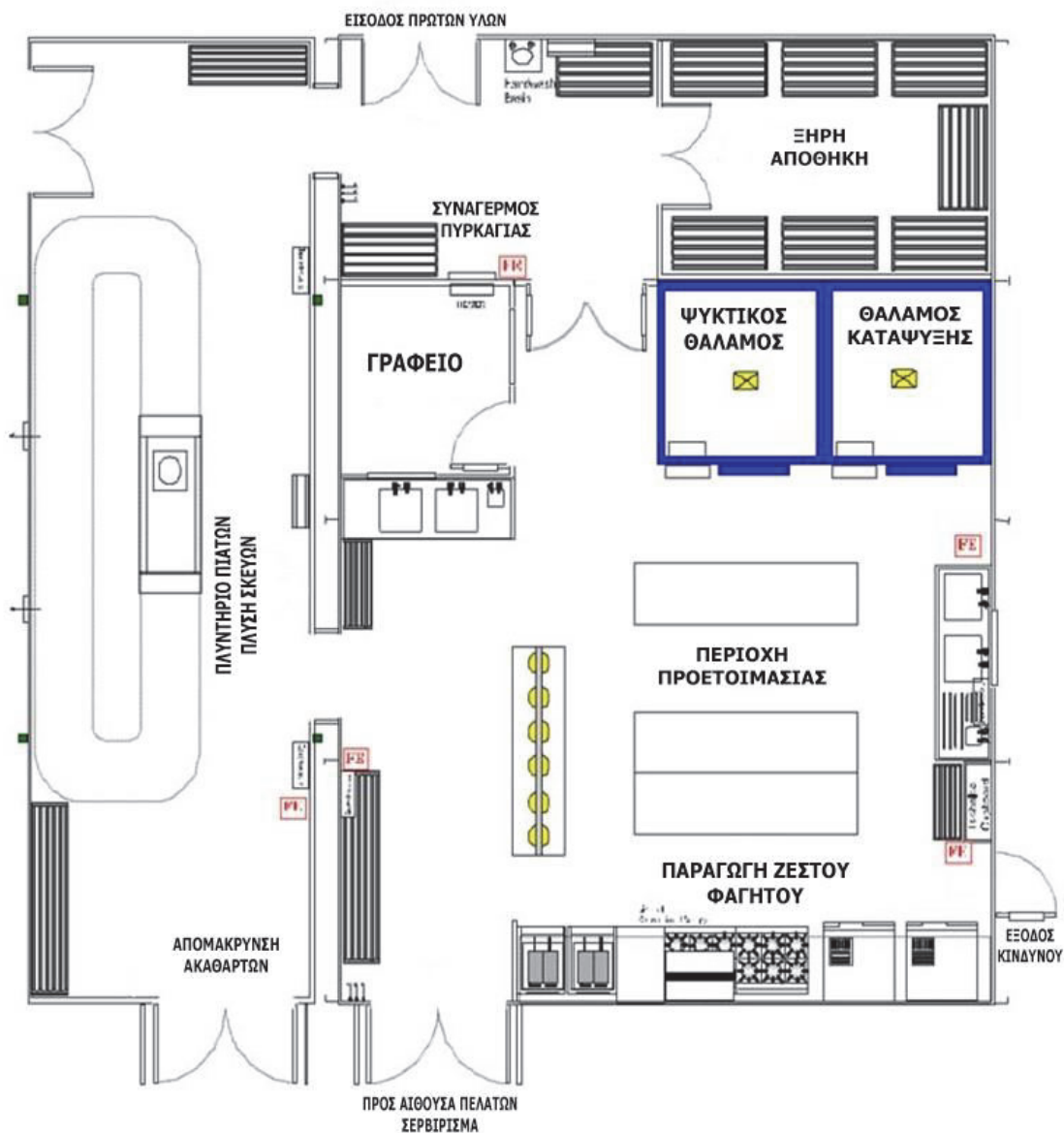
3.2.2. Ροή εργασιών στην κουζίνα

Η ροή εργασιών παίζει καθοριστικό ρόλο στην αποτροπή της επιμόλυνσης:

- Τα ωμά υλικά πρέπει να παραδίδονται από ξεχωριστές εισόδους ή νωρίς το πρωί, πριν ξεκινήσει οποιαδήποτε άλλη εργασία
- Μετά τον έλεγχο, πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως σύμφωνα με τις ιδιαιτερότητες κάθε τροφίμου
- Οι ποσότητες για μια ημέρα εργασίας μπορούν να αφαιρούνται από τον αποθηκευτικό χώρο και να διατηρούνται στην κουζίνα
- Οι πάγκοι εργασίας όπου θα δουλεύουν ωμά προϊόντα δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται και για τελικά προϊόντα. Εάν υπάρχει μόνο ένας πάγκος εργασίας στην κουζίνα, τότε πρέπει να πλένεται πολύ προσεκτικά και να απολυμαίνεται πριν χρησιμοποιηθεί για τελικά προϊόντα.
- Το πλύσιμο ωμών τροφίμων και των πιάτων μπορεί να επιφέρει τη μόλυνση επιφανειών και άλλων τροφίμων με βακτήρια και ακαθαρσίες. Καλύτερα να διαχωριστεί ένα μέρος της κουζίνας όπου θα πλένονται τα ωμά τρόφιμα και τα πιάτα. Ο διαχωρισμός μπορεί να γίνει με σταθερούς τοίχους ή με κάποιο ελαφρύ υλικό (πλαστικό).
- Στην κουζίνα θα πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένας ξεχωριστός νεροχύτης με βρύση υγειονομικά αποδεκτή (φωτοκύτταρο, ποδοκίνητο διακόπτη, κλπ) και παροχή ζεστού και κρύου νερού, όπου θα πλένονται μόνο τα χέρια. Απαραίτητη η ύπαρξη σαπουνιού σταθερά στερεωμένου

στον τοίχο και συστήματος για το στέγνωμα των χεριών (χάρτινες χειροπετσέτες, στεγνωτήρες χεριών, κλπ).

- Σε περίπτωση που υπάρχει μόνο ένας νεροχύτης για το πλύσιμο ωμών τροφίμων και πιάτων, ο νεροχύτης πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται πριν από το πλύσιμο των πιάτων.
- Όποτε είναι δυνατό, χρησιμοποιείτε πλυντήριο πιάτων. Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά το πλυντήριο πιάτων. Μην το γεμίζετε υπερβολικά. Χρησιμοποιείτε ειδικό διάλυμα για την αφαίρεση των αλάτων.



Εικόνα 7: Παράδειγμα καλά οργανωμένης κουζίνας

3.2.3. Υγιεινή εγκαταστάσεων και διαδικασίες εξυγίανσης

Οι εγκαταστάσεις, όλες οι επιφάνειες, τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά, μαχαιροπίρουνα, πιάτα, κλπ) και ο εξοπλισμός (στόφες, φούρνοι, ψυγεία / μονάδες ψύξης, καταψύκτες, νεροχύτες, φούρνοι μικροκυμάτων, άλλα) πρέπει να υπόκεινται τακτικά σε καθαρισμό και συντήρηση προκειμένου να διατηρείται το κατάλληλο επίπεδο υγιεινής.

- Ο **καθαρισμός** είναι μια σειρά εργασιών με σκοπό την απομάκρυνση των ορατών ακαθαρσιών και υπολειμμάτων τροφίμων από τραπεζαρίες, όλους τους χώρους παρασκευής τροφίμων, τα σκεύη, τα πιάτα και τον εξοπλισμό σερβιρίσματος φαγητού. Είναι ένα καθήκον που μπορεί να κατανοηθεί από τους εργαζομένους πολύ εύκολα επειδή συνδέεται με κάτι που μπορούν να δουν ή να αισθανθούν.
- Η **απολύμανση** είναι η διαδικασία μείωσης του αριθμού των παθογόνων μικροοργανισμών σε μια καθαρή επιφάνεια (δηλαδή χώρος προετοιμασίας των τροφίμων, εξοπλισμός, κ.λπ.) σε ασφαλή επίπεδα. Πρόκειται για κρίσιμη σημασίας διεργασία καθώς αποτρέπει την εξάπλωση νοσογόνων παραγόντων από επιφάνεια σε επιφάνεια και από τρόφιμο σε τρόφιμο.

Βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν σε οποιαδήποτε ακάθαρτη επιφάνεια με την οποία έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα. Επομένως, όταν εξοπλισμός και σκεύη όπως μύλοι, μαχαίρια, εργαλεία κοπής, επιφάνειες κοπής ρυπαίνονται με τρόφιμα, τα υπολείμματα των τροφίμων θα ευνοήσουν την ανάπτυξη βακτηρίων. Με τον καθαρισμό, απομακρύνονται υπολείμματα τροφίμων, λίπη και ακαθαρσίες.

- Ορισμένα είδη εξοπλισμού καθαρίζονται και ελέγχονται εύκολα ως προς την παρουσία υπολειμμάτων τροφών.
- Οι μύλοι μπορούν να καθαριστούν σε βάθος μόνο όταν αποσυναρμολογούνται τελείως.
- Ο εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται, πλέον, πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους παρασκευής, διαφορετικά μπορεί να λειτουργήσει ως φωλιά παρασίτων.
- Τα σκεύη που δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να αποθηκεύονται με υγειονομικά ορθό τρόπο έως την επόμενη χρήση (καθαρά πάνω σε ράφια, σε καθαρούς περιέκτες, σε τοίχους). Δεν θα πρέπει ποτέ να τοποθετούνται απευθείας πάνω στο δάπεδο ή να μένουν ακάθαρτα.



Εικόνα 8: Σκουριά πάνω στις επιφάνειες επειδή δεν αποσυναρμολογήθηκε, δεν καθαρίστηκε και δεν στέγνωσε όπως έπρεπε

Βήματα καθαρισμού επιφανειών: τοίχοι, δάπεδα, πάγκοι εργασίας, κάδοι απορριμμάτων

- Μηχανικός καθαρισμός: απομάκρυνση όλων των ρύπων και απορριμμάτων.
- Ξέπλυμα ή μούλιασμα
- Πλύσιμο με καθαριστικά διαλύματα ή υγρό σαπούνι και ζεστό νερό (43 °C)
χρησιμοποιείτε καθαριστικά διαλύματα σύμφωνα με τις οδηγίες του παραγωγού
- Ξέπλυμα
- Απολύμανση με σόδα ή άλλο απολυμαντικό διάλυμα
- Αφήνετε την επιφάνεια να στεγνώσει στον αέρα

Χρησιμοποιείτε μόνο πόσιμο νερό για τον καθαρισμό μέσα στην κουζίνα

Πρέπει να υπάρχουν γραπτές οδηγίες σχετικά με τον καθαρισμό και τη συντήρηση εγκαταστάσεων, σκευών και εργαλείων καθαρισμού, εξοπλισμού, ψυγείων/καταψυκτών και αποθηκευτικών χώρων. Στις οδηγίες πρέπει πάντοτε να περιλαμβάνονται οι διαδικασίες για το πώς να καθαρίζονται πλυντήρια πιάτων, σάρωθρα, σφουγγαρίστρες, βούρτσες, σφουγγάρια και άλλα εργαλεία καθαρισμού και πλυσίματος.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Οδηγίες για τον καθαρισμό δαπέδων

- Απομακρύνετε τυχόν χώμα ή θραύσματα από το δάπεδο (π.χ. με σάρωθρα ή φτυάρια), εάν είναι απαραίτητο
- Καθαρίζετε τα υπόλοιπα θραύσματα από το δάπεδο
- Ξεπλένετε το δάπεδο με νερό χρησιμοποιώντας λάστιχο με νερό χαμηλής πίεσης/ χαμηλού όγκου
- Χρησιμοποιείτε μια ειδική βούρτσα ή μηχανήμα πλύσης δαπέδου για να τρίψετε το δάπεδο με ισχυρό καθαριστικό, ρίχνοντας νερό όπου χρειάζεται
- Ξεπλένετε το δάπεδο πολύ καλά χρησιμοποιώντας λάστιχο με νερό χαμηλής πίεσης / χαμηλού όγκου
- Απολυμαίνετε το δάπεδο και
- Απομακρύνετε τα πλεονάζοντα νερά από το δάπεδο, όπου είναι απαραίτητο



Εικόνα 9: Οι καθαρές επιφάνειες αποτρέπουν τη μόλυνση των τροφίμων και την εκκόλαψη εντόμων και παρασίτων

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Οδηγίες για τον καθαρισμό εξοπλισμού

- Απομακρύνετε το χώμα ή θραύσματα από τον εξοπλισμό, εάν είναι απαραίτητο
- Πριν από τη χρήση, ξεπλένετε τον εξοπλισμό
- Βυθίζετε τον εξοπλισμό σε αφρώδες, ισχυρό καθαριστικό και τρίβετε
- Ξεπλένετε τον εξοπλισμό μετά τη χρήση του καθαριστικού

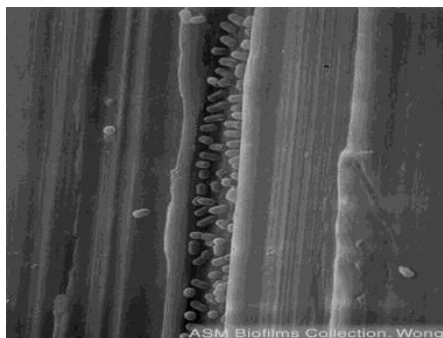
- Απολυμαίνετε τον εξοπλισμό και
- Ελέγχετε οπτικά τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για τυχόν υπολείμματα προϊόντων καθαρισμού ή απολύμανσης.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ: Οδηγίες για τον καθαρισμό μαχαιριών

- Λειαίνετε
- Ακονίζετε
- Καθαρίζετε με βούρτσα και τρίβετε με απορρυπαντικό
- Καθαρίζετε με βούρτσα και τρίβετε με διάλυμα τεταρτοταγούς αμμωνίου 2% ή με απολυμαντικά με υπεροξικό οξύ ή διάλυμα σόδας για εξάλειψη της βιολογικής μεμβράνης
- Χρησιμοποιείτε τα απολυμαντικά εναλλάξ ώστε τα βακτήρια να μην μπορούν να αναπτύξουν αντίσταση σε αυτά



Εικόνα 10: Τα μαχαίρια με φθορές καθαρίζονται δύσκολα και τα βακτήρια προσκολλώνται στα σημεία φθοράς χάρη στις επονομαζόμενες «βιολογικές μεμβράνες» (biofilms)



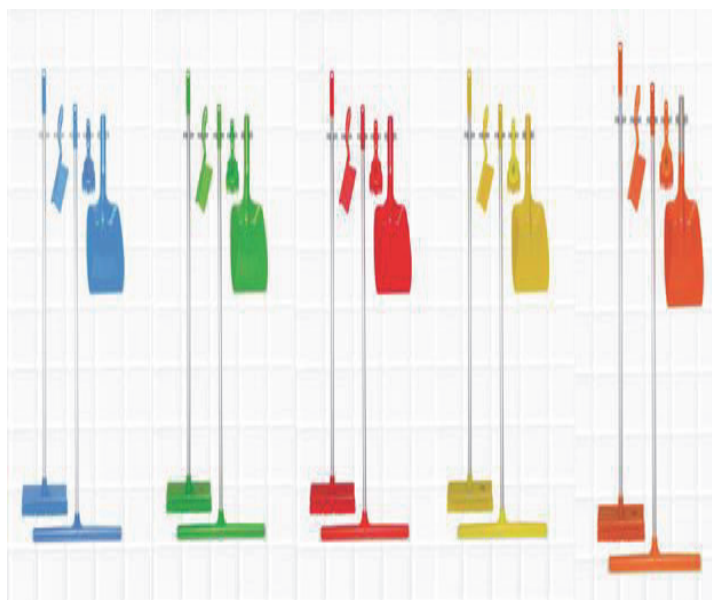
Εικόνα 11: Στρώματα «βιολογικών μεμβρανών» βακτηρίων σε φθαρμένη επιφάνεια καθαρού μαχαιριού

**Συχνότητα καθαρισμού επιφανειών με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα
(επιφάνειες κοπής, πάγκοι, εξοπλισμός και σκεύη):**

Όλες οι επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα πρέπει να πλένονται, να ξεπλένονται και να απολυμαίνονται:

- Μετά από κάθε χρήση
- Κάθε φορά που ξεκινάτε εργασίες με άλλο είδος τροφίμου
- Ανά 4 ώρες εάν χρησιμοποιούνται συνεχώς
- Στο τέλος της εργάσιμης ημέρας

Τα εργαλεία για τον καθαρισμό της κουζίνας πρέπει να διατηρούνται αυστηρά χωριστά από αυτά που χρησιμοποιούνται για άλλους χώρους (χώροι εκτός της κουζίνας, τουαλέτες και αυλή). Προτείνεται η χρήση εργαλείων σε διαφορετικά χρώματα (ή με ευκρινή ετικέτα) για διαφορετικούς σκοπούς. Ο χώρος υγειονομικής απόρριψής τους πρέπει να είναι προσδιορισμένος. Επίσης, πρέπει να διατηρούνται καθαρά τα εργαλεία καθαρισμού.



Εικόνα 12: Χρωματική κωδικοποίηση για τη διάκριση μεταξύ εργαλείων προς χρήση εντός και εκτός της κουζίνας

**Οδηγίες για τον καθαρισμό εργαλείων
(βούρτσες, σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, κ.λπ.):**

- Ξεπλένετε πριν από την αρχική χρήση
- Πλένετε με απορρυπαντικό
- Πραγματοποιείτε οπτικό έλεγχο για υπολείμματα τροφίμων / ακαθαρσιών
- Ξεπλένετε
- Απολυμαίνετε με απολυμαντικό διάλυμα
- Στεγνώνετε με έκθεση στον αέρα

Χρησιμοποιείτε πάντοτε πόσιμο νερό

Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την απολύμανση πρέπει να διατηρούνται σε σφραγισμένους με επισήμανση περιέκτες, ειδικούς χώρους ή ερμάρια, χωρίς να έρχονται καθόλου σε επαφή με τρόφιμα.



Εικόνα 13: Υγειονομική αποθήκευση εργαλείων καθαρισμού και χημικών ουσιών

3.2.4. Διαχείριση αποβλήτων και απορριμμάτων

Τα απόβλητα μπορούν να αποτελέσουν πηγή μόλυνσης και μπορούν επίσης να προσελκύσουν παράσιτα. Η τακτική αποκομιδή υγρών και στερεών αποβλήτων αποτρέπει τη μόλυνση των τροφίμων.

- Οι σωλήνες αποχέτευσης όμβριων υδάτων πρέπει να διαχωρίζονται από τους σωλήνες των χώρων υγιεινής (δηλαδή τους σωλήνες αποχέτευσης νερού από τουαλέτες, λουτρά) ώστε να αποτρέπεται η υπερχειλίση κατά τη διάρκεια βροχών ή όποτε λιώνει το χιόνι.
- Οι αγωγοί αποχέτευσης στους οποίους ρέουν τα απόνερα της κουζίνας δεν πρέπει να περνάνε από το εσωτερικό της εγκατάστασης και την αυλή.
- Τα απόνερα από τις αυλές δεν πρέπει να αποστραγγίζονται στους χώρους παραγωγής και σερβιρίσματος φαγητού.
- Πριν απορρίψετε τα απόνερα της κουζίνας στο δοχείο αποκομιδής, πρέπει να απομακρύνετε όλα τα στερεά σώματα και τα λίπη.
- Τα σιφόνια πρέπει να προστατεύονται με επαρκή σκληρά δικτυωτά με καλή εφαρμογή και στο εσωτερικό της κουζίνας τα δικτυωτά πρέπει να μπορούν να απομακρυνθούν εύκολα προκειμένου τα σιφόνια να καθαρίζονται από τα στερεά σώματα και να πλένονται σε τακτά διαστήματα.
- Τα στερεά απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται τακτικά από την κουζίνα και οι περιέκτες απορριμμάτων πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από υλικά κατάλληλα για καθαρισμό και απολύμανση. Περιέκτες με καπάκι και πεντάλ κατά προτίμηση πρέπει να τοποθετούνται στην κουζίνα σε σημεία όπου παράγονται απορρίμματα.
- Τα υγρά απορρίμματα εκτός του κτιρίου πρέπει να αποθηκεύονται στον χώρο (ή σε περιέκτες) που έχει προκαθοριστεί για την αποθήκευσή τους. Αυτοί οι χώροι πρέπει να επισημαίνονται κατάλληλα, να μην υπάρχουν διαρροές, να μη στάζουν υγρά απορριμμάτων και να σφραγίζονται κατάλληλα έως ότου απομακρυνθούν οριστικά από το κτιριακό συγκρότημα.

Κάδοι απορριμμάτων που πρέπει να χρησιμοποιούνται στην κουζίνα:

- Πρέπει να είναι κατασκευασμένοι κατά τρόπο, ώστε να γίνεται απόρριψη χωρίς επαφή με τα χέρια
- Πρέπει να τοποθετούνται κατά τρόπο, ώστε να μην έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, εξοπλισμό, εργαλεία
- Πρέπει να έχουν κατάλληλα καπάκια που εμποδίζουν την επιμόλυνση
- Δεν πρέπει ποτέ να υπερχειλίζουν και πρέπει να ανοίγουν μόνο όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν



Εικόνα 14: Κάδοι απορριμμάτων κατά προτίμηση με πεντάλ



Εικόνα 15: Ανοιχτοί κάδοι, ρυπαροί και γεμάτοι σκουπίδια αποτελούν εστία μόλυνσης

3.2.5. Προστασία από έντομα, τρωκτικά και άλλα επιβλαβή ζώα

Τα παράσιτα αποτελούν μεγάλη απειλή για την ασφάλεια των τροφίμων. Η προσβολή από παράσιτα μπορεί να προκληθεί σε χώρους όπου μπορούν να αναπαραχθούν και σε χώρους που τους επιτρέπουν πρόσβαση σε τρόφιμα. Πρέπει να εφαρμόζονται ορθές πρακτικές υγιεινής ώστε να μη δημιουργείται ένα περιβάλλον που διευκολύνει την αναπαραγωγή των παρασίτων. Με το καθαρό και τακτικό περιβάλλον, την επίβλεψη των εισερχόμενων υλικών για τυχόν ύπαρξη παρασίτων και τον ορθό έλεγχο για παράσιτα γύρω από την εγκατάσταση και στο εσωτερικό της, η χρήση χημικών ουσιών καθαρισμού ελαχιστοποιείται ενώ επίσης μειώνεται η χρήση δηλητηρίων για τα παράσιτα.

Ο όρος «προστασία από παράσιτα» αναφέρεται κατά κύριο λόγο στην προστασία από έντομα και τρωκτικά. Πρέπει να επισημανθεί ότι απαγορεύεται η είσοδος κατοικίδιων και άγριων ζώων και πτηνών στην κουζίνα και σε χώρους σερβιρίσματος φαγητού.

Υπάρχουν δύο διαφορετικά είδη προστασίας από τα παράσιτα:

- Παθητικός έλεγχος: συντήρηση του περιβάλλοντος και των χώρων εκτός του κτιρίου ώστε να μην εισέρχονται παράσιτα. Συσκευές παγίδευσης παρασίτων πρέπει να τοποθετηθούν γύρω από το κτίριο. Πλέγματα, σίτες, κλειστές πόρτες είναι μέσα που εξασφαλίζουν και αυτά παθητικό έλεγχο.
- Ενεργός έλεγχος: πρόληψη, εντοπισμός και εξάλειψη παρασίτων εντός του κτιρίου.



Εικόνα 16: Συσκευές για την πρόληψη εμφάνισης μυγών, κουνουπιών και άλλων εντόμων και τρωκτικών που χρησιμοποιούνται σε εγκαταστάσεις τροφίμων

Χρήσιμες συμβουλές για την προστασία από παράσιτα:

- Τοποθετήστε πλέγματα σε όλα τα παράθυρα και τα κουφώματα
- Κρατάτε τις θύρες κλειστές
- Κλείνετε όλες τις οπές σε τοίχους, οροφές, θύρες
- Καθαρίζετε πολύ καλά τους χώρους
- Συχνός καθαρισμός των φρεατίων της αποχέτευσης στο χώρο της κουζίνας με πιεστικό μηχάνημα

- Καθαρίζετε αμέσως κάθε τροφή και ποτό που χύνεται
- Διατηρείτε καθαρά τα ντουλάπια, τα ράφια και τα συρτάρια
- Αδειάζετε το νερό από τους κουβάδες
- Καλύπτετε τους περιέκτες και τους κάδους απορριμμάτων
- Πλένετε τακτικά τα πιάτα
- Κρατάτε όλες τις προμήθειες τροφίμων μακριά από τους τοίχους και σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από το δάπεδο
- Διατηρείτε υπό έλεγχο την υγρασία του αέρα (καλύτερα κάτω από 50%) και αερίζετε τα δωμάτια
- Τοποθετείτε στο ψυγείο γάλα σε σκόνη, κακάο, ξηρούς καρπούς (εάν βρίσκονται έντομα στα τρόφιμα, θα καταστούν ανενεργά σε θερμοκρασία 5 °C)
- Μετακινείτε τακτικά τα αποθηκευμένα προϊόντα (προκειμένου τα παράσιτα να μην μπορούν να φτιάξουν φωλιά και να επωαστούν)

3.2.6. Νερό & πάγος που χρησιμοποιούνται στις επιχειρήσεις εστίασης

Το νερό που αποτελεί μέρος τροφίμου ή χρησιμοποιείται στην παραγωγή τροφίμων αποτελεί σημαντική πηγή δυνητικής μόλυνσης. **Μόνο πόσιμο νερό** μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το πλύσιμο ωμών τροφίμων, την προετοιμασία φαγητού και ποτών, το πλύσιμο πιάτων, σκευών και εξοπλισμού, το πλύσιμο επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, καθώς και το πλύσιμο τοίχων και δαπέδων στην κουζίνα.

Το νερό από υπόγειες πηγές καθώς και τα επιφανειακά ύδατα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία προτού χρησιμοποιηθούν. Σε περιοχές όπου η έλλειψη νερού είναι συνηθισμένη, ακόμα και αν προέρχεται από την κεντρική παροχή νερού και κεντρικούς σωλήνες, το νερό πρέπει να απολυμαίνεται πριν χρησιμοποιηθεί (καθώς, κατά τη διάρκεια του χρόνου που το νερό δεν κυλά διαμέσου των σωλήνων, οι βρομιές απορροφώνται στους σωλήνες και μόλις το νερό αρχίσει να κυλά ξανά, μολύνεται από αυτές τις βρομιές). Σε περιοχές με πλημμύρες, έντονες βροχοπτώσεις, εκτεταμένο λιώσιμο χιονιού, το νερό δεν είναι πόσιμο και πρέπει να υποβάλλεται σε επεξεργασία. Σε περιοχές με ενδημικές υδατογενείς νόσους (ιός ηπατίτιδας, Cyclospora, κ.λπ.), το νερό πρέπει πάντα να υποβάλλεται σε επεξεργασία πριν από τη χρήση.

Μη επεξεργασμένο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για το πλύσιμο χώρων εκτός των εγκαταστάσεων.

Επεξεργασία νερού:

- Βρασμός
 - για ≥ 3 λεπτά σε υψόμετρο 2000 μέτρων και άνω
 - για ≥ 1 λεπτό σε υψόμετρο κατώτερο των 2000 μέτρων
 - Μετά τον βρασμό, το νερό πρέπει να διατηρείται σε περιέκτες επαρκούς χωρητικότητας που προορίζονται ειδικά γι' αυτήν τη χρήση, είναι καλυμμένοι και προστατεύονται από την επίδραση της θερμότητας, από παράσιτα και ζώα
 - Η βρύση στον περιέκτη πρέπει να αποστειρώνεται τακτικά.
- Χημική επεξεργασία
 - Μόνο οι χημικές ουσίες που είναι επιτρεπτές στην επεξεργασία πόσιμου νερού μπορούν να χρησιμοποιούνται
 - Οι χημικές ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή
 - Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να καταρτίζουν σαφείς οδηγίες χρήσης των χημικών ουσιών και να επιβλέπουν τον τρόπο που χρησιμοποιούνται.



Εικόνα 17: Συσκευές επεξεργασίας νερού

Πώς να υπολογίζονται οι ποσότητες πόσιμου νερού που είναι απαραίτητες για την καθημερινή λειτουργία;

Οι ποσότητες υπολογίζονται καλύτερα όταν λαμβάνεται υπόψη ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται σε καθημερινή βάση στην επιχείρηση.

Εκτιμάται ότι χρησιμοποιούνται 10 - 20 λίτρα νερού ανά άτομο που εξυπηρετείται σε επιχειρήσεις εστίασης (νερό που χρησιμοποιείται σε όλες τις εργασίες: πλύσιμο και μαγείρεμα τροφίμων, πλύσιμο πιάτων, καθαρισμός της εγκατάστασης, χρήση και καθαρισμός τουαλετών)

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων = Αριθμός θέσεων x Αριθμό διαδοχικών πελατών

Για παράδειγμα: 10 θέσεις x 5 διαδοχικούς πελάτες = 50 πελάτες εξυπηρετούνται καθημερινά

50 x 10 lt = 500 lt είναι αναγκαία σε επιχειρήσεις που πωλούν φαγητό σε πακέτο και σερβίρουν φαγητό σε περαστικούς και εξυπηρετούν καθημερινά 50 πελάτες

50 x 20 lt = 1000 lt είναι απαραίτητα για πλήρη γεύματα σε εστιατόρια που εξυπηρετούν καθημερινά 50 πελάτες

Η αποδοτικότητα της επεξεργασίας νερού πρέπει να ελέγχεται σε καθημερινή βάση και να τηρούνται φάκελοι στο σχετικό αρχείο. Στην αγορά κυκλοφορούν τεστ άμεσων ενδείξεων (εμπορικά kit) μέτρησης pH και χλωρίου. Το pH πόσιμου νερού πρέπει να κυμαίνεται εντός του προκαθορισμένου εύρους από 6,5 έως 8,5. Το υπολειμματικό (ελεύθερο) χλώριο στο δίκτυο του πόσιμου νερού, δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 0,5 mg/l, ενώ στα πιο απομακρυσμένα σημεία του δικτύου να φτάνει έως 0,2 – 0,3 mg/l.



Τοποθετήστε τη λωρίδα δοκιμής κάτω από τρεχούμενο νερό και συγκρίνετε τα αποτελέσματα με την κλίμακα που παρέχεται στο kit

Εικόνα 18: Εμπορικά τεστ άμεσης ένδειξης (kit) για τον έλεγχο του pH του νερού

3.2.7. Πάγος για Παρασκευή/ψύξη τροφίμων & ποτών

Ο πάγος που χρησιμοποιείται **πρέπει να δημιουργείται μόνο από πόσιμο νερό**. Μέχρι να χρησιμοποιηθεί, πρέπει να διατηρείται σε κλειστούς περιέκτες. Οι περιέκτες για την αποθήκευση πάγου πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται τακτικά.

Τα σκεύη κοπής πάγου, τα ειδικά φτυαράκια και τα άλλα μαχαιροπίρουνα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.

Χρήσιμες συμβουλές για την υγιεινή χρήση του πάγου

- Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τον κάδο πάγου σε καθημερινή βάση
- Αποθηκεύετε το ειδικό φτυαράκι πάγου μέσα στον πάγο με τη λαβή προς τα πάνω ή πάνω σε καθαρή, στεγνή επιφάνεια
- Καλύπτετε τον κάδο όταν δεν είναι σε χρήση
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ένα εύθραυστο γυάλινο ποτήρι ως φτυαράκι πάγου (προτιμώνται τα μεταλλικά είδη ή τα είδη από σκληρό πλαστικό)



Εικόνα 19: Υγιεινομικός χειρισμός πάγου

3.2.8. Υγιεινή εργαζομένων

Οι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις εστίασης πρέπει να διατηρούν υψηλό επίπεδο ατομικής υγιεινής. Οι εργαζόμενοι και όλοι οι επισκέπτες που εισέρχονται στους χώρους παρασκευής πρέπει να φορούν προστατευτικές στολές.

Στην εγκατάσταση θα πρέπει:

- Να υπάρχουν επαρκείς χώροι για την αποθήκευση των στολών και υποδημάτων εργασίας
- Να υπάρχει επαρκής αριθμός από τουαλέτες και νιπτήρες με υγρό σαπούνι και απολυμαντικά διαλύματα για πλύσιμο των χεριών, καθώς και χαρτί κουζίνας και κάδοι απορριμμάτων για τα χρησιμοποιημένα χαρτιά
- Να υπάρχουν αρκετές καθαρές προστατευτικές στολές, ώστε οι εργαζόμενοι να τις αλλάζουν συχνά.

**Καλύμματα
κεφαλιού**



**Καθαρές
στολές εργασίας**

Εικόνα 20: Στολές εργασίας για το προσωπικό σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

- Οι εργαζόμενοι που χειρίζονται τρόφιμα πρέπει να αποφεύγουν να φορούν κοσμήματα (ιδίως με λίθους, παντατίφ και άλλα κομμάτια που μπορεί να "πέσουν" στα τρόφιμα). Επιτρέπονται μόνο απλές βέρες. Τα νύχια πρέπει να είναι κοντοκομμένα, καθαρά, χωρίς μανικιούρ. Γραπτές οδηγίες (ή αφίσες) για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι αναρτημένες πάνω από τον νιπτήρα όπου οι εργαζόμενοι πλένουν τα χέρια τους. Επίσης, οι οδηγίες για τις ενδεδειγμένες περιστάσεις που πρέπει να πλένουν τα χέρια τους αποτελούν άριστη υπενθύμιση των ορθών πρακτικών υγιεινής.

Οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών

- Αφαιρείτε τα κοσμήματα
- Βρέχετε τα χέρια με όσο πιο ζεστό νερό μπορείτε να αντέξετε ($\geq 45^{\circ}\text{C}$)
- Τρίβετε προσεκτικά και πλένετε όλη την περιοχή του χεριού (τρίβετε τουλάχιστον επί 20 δευτερόλεπτα)
- Ξεπλένετε πολύ καλά με τρεχούμενο νερό
- Απολυμαίνετε με ειδικό διάλυμα
- Στεγνώνετε με χαρτί (ή σε μηχανήμα θερμού αέρα)



Εικόνα 21: Νιπτήρας με βρύση που λειτουργεί με το γόνατο για το πλύσιμο των χεριών, αντλία υγρού σαπουνιού, χαρτί μιας χρήσης για το στέγνωμα των χεριών



Εικόνα 22: Αφίσες με οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι αναρτημένες στον τοίχο πάνω από τον νιπτήρα

Οι εργαζόμενοι πρέπει να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά αφού:

- Επισκεφθούν την τουαλέτα
- Χειριστούν ωμά τρόφιμα
- Φυσήξουν τη μύτη τους
- Χειριστούν απορρίμματα
- Καπνίσουν, φάνε, πιουν
- Αγγίξουν αυτιά, μύτη, στόμα ή άλλα μέρη του σώματος
- Κάνουν διάλειμμα

Και συχνά κατά τη διάρκεια της παρασκευής τροφίμων εφόσον λερωθούν και γεμίσουν λάδια



Εικόνα 23: Καλύψτε τις πληγές, τα κοψίματα και τα καψίματα με πλαστικά καλύμματα, κατά προτίμηση έγχρωμα ή πλαστικούς επιδέσμους

Απαγορεύεται το κάπνισμα καθώς και η κατανάλωση φαγητού και ποτού στο εσωτερικό της κουζίνας. Πρέπει να προβλεφθούν ειδικόι χώροι για τους εργαζομένους όπου θα μπορούν να καπνίσουν και να γευματίσουν.

Οι εργαζόμενοι δεν πρέπει να φέρνουν το δικό τους φαγητό όμως, σε περίπτωση που αυτό συμβαίνει, πρέπει να το διατηρούν σε σφραγισμένο περιέκτη και εκτός της κουζίνας ή του αποθηκευτικού χώρου. Άλλα προσωπικά αντικείμενα όπως κινητά τηλέφωνα, μουσικά όργανα, προσωπικά είδη ρουχισμού, κ.λπ. δεν μπορούν να τοποθετηθούν οπουδήποτε στην κουζίνα ή στον αποθηκευτικό χώρο των τροφίμων (μπορούν να τοποθετηθούν στην ντουλάπα του εργαζόμενου, στον χώρο των αποδυτηρίων).

Οι εργαζόμενοι είναι υποχρεωμένοι να αναφέρουν όλα τα συμπτώματα που μπορεί να υποδηλώνουν ασθένεια (όπως διάρροια, εμετοί, κρύωμα, βήχας, φταρνίσματα, φλεγμονώδεις μεταβολές του δέρματος, εκκρίματα από μάτια ή αυτιά, καταρροή) και δεν πρέπει να τους επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. Μπορούν να εργάζονται στην αυλή ή σε άλλες βοηθητικές εργασίες που δεν έχουν σχέση με τρόφιμα, κατά τη διάρκεια της αδιαθεσίας τους. Μόνο μετά την πάροδο τουλάχιστον 48 ωρών από την εκδήλωση συμπτωμάτων σε οξεία μορφή, οι εργαζόμενοι μπορούν να αναλάβουν ξανά τα καθήκοντα χειρισμού τροφίμων.



Εικόνα 24: Χρησιμοποιείτε γάντια όταν χειρίζεστε ευαλλοίωτα τρόφιμα

Οι εργαζόμενοι δεν μπορούν να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όταν υποφέρουν από:

- Διάρροια
- Εμετούς
- Πυρετό, καταρροή, βήχα, φταρνίσματα.
- Εμφανίζουν ανοιχτές πληγές, πύον, έλκη στο δέρμα
- Είναι φορείς σαλμονέλας
- Έχουν μολυνθεί από το βακτήριο της σιγκέλλας
- Έχουν μολυνθεί και είναι φορείς του ιού της ηπατίτιδας Α
- Είναι φορείς παρασίτων (κρυπτοσπορίδια, λάμβλια κ.λπ.)

Εάν χειρίζονται ευαλλοίωτα τρόφιμα, συνιστάται στους εργαζομένους να φορούν γάντια μίας χρήσης. Προτού φορέσουν τα γάντια, πρέπει να πλύνουν σωστά τα χέρια τους. Πρέπει να αλλάζουν τα γάντια μίας χρήσης μετά την επαφή με δοχεία απορριμμάτων, με ακάθαρτες επιφάνειες ή ωμά υλικά. Τα γάντια μίας χρήσης πρέπει να απορρίπτονται μετά τη χρήση και δεν πρέπει να πλένονται ή να χρησιμοποιούνται ξανά.

Οδηγίες χρήσης των γαντιών:

- Πάντα να πλένετε και να στεγνώνετε τα χέρια σας προτού φορέσετε γάντια
- Φοράτε το κατάλληλο μέγεθος
- Αλλάζετε τα γάντια τακτικά, όπως ακριβώς θα πλένατε τακτικά τα χέρια σας αν δεν φορούσατε γάντια
- Βγάζετε τα γάντια κάθε φορά που βγαίνετε από την κουζίνα
- Χρησιμοποιείτε ξεχωριστά γάντια για ωμά τρόφιμα, έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά, το πλύσιμο επιφανειών και πιάτων

ΤΑ ΓΑΝΤΙΑ ΔΕΝ ΑΝΤΙΚΑΘΙΣΤΟΥΝ ΤΟ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4^ο

ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

4.1 Παραλαβή & αποθήκευση πρώτων υλών, προϊόντων και μπαχαρικών

Κάθε παράδοση πρώτων υλών, προϊόντων και συστατικών (μπαχαρικά και τα συναφή) πρέπει να ελέγχεται από εκπαιδευμένο εργαζόμενο και όλα τα τρόφιμα και τα προϊόντα που φαίνονται ύποπτα ή έχουν εμφανώς υποστεί ζημιά/αλλοίωση πρέπει να απορρίπτονται και να διατηρούνται μακριά από τις τακτικές προμήθειες.

Οι αποστολές φορτίων είναι καλύτερο να παραδίδονται εκτός των ωρών αιχμής και όλα τα τρόφιμα που χρειάζονται ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να αποθηκεύονται αμέσως σύμφωνα με τον δέοντα κανονισμό θερμοκρασίας.

Ορθές πρακτικές παραλαβής:

- Αγοράζετε από αξιόπιστους προμηθευτές
- Προγραμματίζετε τις παραλαβές εκτός των ωρών αιχμής
- Διατηρείτε πάντοτε τον χώρο παραλαβής καθαρό
- Ελέγχετε όλα τα φορτία προτού τα τοποθετήσετε στον αποθηκευτικό χώρο
- Απορρίπτετε όλα τα ύποπτα και αλλοιωμένα τρόφιμα και ενημερώνετε τον προμηθευτή για τους λόγους απόρριψης
- Τηρείτε το αρχείο προμηθειών (ημερομηνία προμήθειας, ποσότητα, είδος τροφίμου)
- Μην αποδέχεστε ακάθαρτα ή σπασμένα αβγά
- Μην αποδέχεστε σκουριασμένες, φθαρμένες ή ογκώδεις κονσέρβες
- Πρέπει να απορρίπτετε ψάρια και κρέατα που μυρίζουν, έχουν κολλώδη υφή ή είναι στεγνά
- Ξινισμένο και πικρό γάλα και βούτυρο, προϊόντα με μούχλα και κακή οσμή είναι αλλοιωμένα
- Προϊόντα σε σχισμένες συσκευασίες ή προϊόντα που στάζουν από τη συσκευασία πρέπει να απορρίπτονται
- Μουχλιασμένα, σάπια και χαλασμένα φρούτα και λαχανικά δεν πρέπει να γίνονται δεκτά

Ορθές πρακτικές αποθήκευσης:

- Επισημαίνετε με ετικέτα όλα τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (ημερομηνία παραλαβής, είδος)
- Εναλλάσσετε τα προϊόντα και φροντίζετε να χρησιμοποιούνται πρώτα τα παλαιότερα προϊόντα - Εφαρμογή της διαδικασίας «First in – First out» (FiFo – δηλαδή τα προϊόντα που αγοράζονται πρώτα είναι αυτά που πρέπει να πωλούνται και πρώτα) όσον αφορά όλα τα ξηρά, παγωμένα και κατεψυγμένα προϊόντα
- Χρησιμοποιείτε περιέκτες τροφίμων για όλα τα προϊόντα που δεν είναι συσκευασμένα
- Απορρίπτετε όλα τα τρόφιμα που έχουν λήξει
- Εξετάζετε προσεκτικά τον αποθηκευτικό χώρο και απορρίπτετε τακτικά όλα τα ύποπτα/ αλλοιωμένα τρόφιμα
- Ελέγχετε τη θερμοκρασία των τροφίμων και των χώρων αποθήκευσης τροφίμων
- Μην αποθηκεύετε τρόφιμα κοντά σε χημικές ουσίες ή υλικά καθαρισμού
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ξανά παλιούς περιέκτες από χημικές ουσίες ή υλικά καθαρισμού για την αποθήκευση τροφίμων
- Διατηρείτε τα ράφια μακριά από τους τοίχους και σε απόσταση τουλάχιστον 15 εκ. από το δάπεδο
- Διατηρείτε τον αποθηκευτικό χώρο καθαρό και στεγνό
- Η θερμοκρασία σε θαλάμους ψύξης πρέπει να είναι κάτω από 4 °C, σε καταψύκτες κάτω από -18 °C και σε στεγνό αποθηκευτικό χώρο πρέπει να κυμαίνεται από 10°C έως 21 °C

Σε ψυγείο/ καταψύκτη/ θάλαμο συντήρησης:

- Τα ωμά προϊόντα **ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΠΟΤΕ να αποθηκεύονται** πάνω από έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά
- Αποθηκεύετε μαγειρεμένα και έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά πάνω από ωμά τρόφιμα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση.
- Καλύπτετε πάντοτε τα τρόφιμα για λόγους προστασίας (εκτός εάν είναι ακόμα ζεστά και πρέπει να κρυώσουν).
- Τοποθετείτε τις κασαρόλες με τρόφιμα μέσα σε μονάδες ψύξης σε κατάλληλη απόσταση μεταξύ τους ώστε ο αέρας να μπορεί να κυκλοφορεί γύρω από αυτές. Αποφεύγετε να τοποθετείτε πάρα πολύ καυτές κασαρόλες στο ψυγείο.

Προτεινόμενη τακτοποίηση μέσα στο ψυγείο από πάνω προς τα κάτω:

1. Έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά
2. Ολόκληρο ψάρι
3. Ολόκληρο κρέας
4. Αλεσμένο κρέας
5. Πουλερικά
6. Πλυμένα φρούτα και λαχανικά σε κλειστούς περιέκτες



Εικόνα 25: Υγιονομικά ορθή αποθήκευση σε ψυκτικό θάλαμο



Εικόνα 26: Τρόφιμα χωρίς σήμανση, κακή διαχείριση ψυγείου



Εικόνα 27: Καθαρό και τακτοποιημένο ψυγείο, τρόφιμα με σήμανση

4.2 Έλεγχος θερμοκρασίας

Η θερμοκρασία μπορεί να επηρεάσει τον αριθμό των βακτηρίων/ιών με δύο τρόπους:

α) μπορεί να τα αυξήσει ή

β) να εξαλείψει, μειώσει ή αποτρέψει την αναπαραγωγή τους.

Μόνο η θερμοκρασία που είναι κατάλληλη για κάποια εργασία μπορεί να εξασφαλίσει την αποτελεσματικότητα της θερμικής κατεργασίας. Επομένως, ο έλεγχος της θερμοκρασίας μπορεί να έχει πολύ μεγάλη σημασία για την ασφάλεια των προϊόντων.

Η θερμοκρασία μπορεί να ελέγχεται:

- κατά την παραλαβή πρώτων υλών, συστατικών
- κατά την επεξεργασία
- κατά την αποθήκευση
- κατά την παραμονή σε θερμοθαλάμους ή θαλάμους συντήρησης
- κατά τη μεταφορά (φαγητό σε πακέτο).

Οι θερμοκρασίες των τροφίμων πρέπει να μετρώνται. Εάν χρησιμοποιούνται θερμομέτρα με ακίδα, η ακίδα πρέπει να πλένεται και να αποστειρώνεται μετά από κάθε χρήση.



Εικόνα 28: Θερμόμετρα- με ακίδα και τηλεχειρισμό για τη μέτρηση της θερμοκρασίας

Διάφορα μέτρα τίθενται σε εφαρμογή για να αποτρέπεται η ανάπτυξη βακτηρίων:

- Προετοιμάζετε μικρές ποσότητες φαγητού που θα σερβιριστεί αμέσως
- Ημιτελώς παρασκευασμένα φαγητά δεν πρέπει να μένουν εκτός ψυγείου/ καταψύκτη παραπάνω από 20 λεπτά - φροντίζετε να κρυώσουν γρήγορα
- Καλύπτετε τα τρόφιμα στον αποθηκευτικό χώρο
- Ελέγχετε τακτικά τη θερμοκρασία όλων των μονάδων ψύξης και διατηρείτε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία $\leq 4^{\circ}\text{C}$ ή $\leq -18^{\circ}\text{C}$, ανάλογα με το είδος του τροφίμου
- Διατηρείτε τα αβγά σε θερμοκρασία 7°C
- Τακτοποιείτε τα τρόφιμα στα ψυγεία/ τους καταψύκτες κατά τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται η μέγιστη κυκλοφορία αέρα. Τα ψυγεία πρέπει να διαθέτουν ανοιχτά ράφια με σχισμές, ώστε ο ψυχρός αέρας να κυκλοφορεί γύρω από τα τρόφιμα. Μην καλύπτετε τα ράφια με αλουμινόχαρτο ή χαρτί και μην υπερφορτώνετε το ψυγείο. Αφήνετε χώρο μεταξύ των προϊόντων ώστε να εξασφαλίζεται η κυκλοφορία του αέρα
- Αποθηκεύετε τα κατεψυγμένα είδη σε περιέκτες ανθεκτικούς στην υγρασία ή σε περιέκτες ώστε να ελαχιστοποιείτε την απώλεια γεύσης και να αποφεύγετε ο αποχρωματισμός, η αφυδάτωση και η απορρόφηση των οσμών
- Παρακολουθείτε τακτικά τη θερμοκρασία του ψυγείου / καταψύκτη με θερμόμετρα και να την καταγράφετε
- Αποφεύγετε να αυξάνετε τη θερμοκρασία του καταψύκτη ανοίγοντας και κλείνοντας συχνά τις πόρτες του ψυγείου/καταψύκτη ή τοποθετώντας μεγάλες ποσότητες ζεστού φαγητού

- Φροντίζετε να κρυώσει το ζεστό φαγητό τοποθετώντας το σε ρηχά πιάτα ή μικρά δοχεία αποθήκευσης πριν το ψύξετε. Για να κρυώσει το φαγητό, ορισμένες ασφαλείς μέθοδοι που χρησιμοποιούνται ευρέως είναι ο διαχωρισμός του σε μικρότερες μερίδες για να κρυώσει στο ψυγείο, η τοποθέτησή του σε ρηχά πιάτα στο ψυγείο, η χρήση λουτρού πάγου/ύδατος και το ανακάτεμα με κρύες σπάτουλες



Εικόνα 29: Είναι σημαντικό να κρυώσει γρήγορα το ζεστό φαγητό, πριν το τοποθετήσετε στην ψύξη

- Οι κρύες σπάτουλες πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση
- Ποτέ μην καταψύχετε ξανά-αποψυγμένο φαγητό
- Τα έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά πρέπει να χρησιμοποιούνται ή να απορρίπτονται εντός 5 ημερών από την παρασκευή τους ή το άνοιγμα της συσκευασίας ή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του παραγωγού.



Εικόνα 30:Θερμομέτρηση ψυκτικού θαλάμου

4.2.1 Ψύξη φαγητού

Το μαγείρεμα δεν καταστρέφει όλα τα βακτήρια. Λόγω ακατάλληλης ψύξης ή διάσπασης της ψυκτικής αλυσίδας, τα βακτήρια που θα επιβιώσουν θα μπορέσουν να πολλαπλασιαστούν και να προξενήσουν νοσήματα.

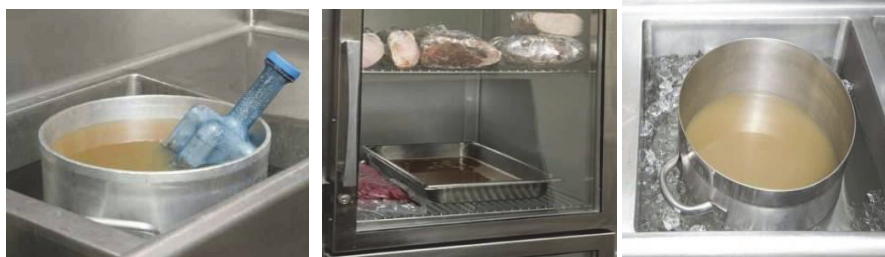
Δυνητικά επικίνδυνες τροφές πρέπει να ψύχονται σε θερμοκρασία:

ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΓΕΥΜΑΤΑ:

60 °C έως 21 ° C εντός 2 ωρών και από 21°C έως ≤ 4° C εντός 4 ωρών.

Ψύξη φαγητού

- Χωρίζετε σε μικρά δοχεία αποθήκευσης, κατά προτίμηση από ανοξείδωτο ατσάλι
- Βυθίζετε σε λουτρό πάγου/ύδατος
- Το τοποθετείτε στο blast chiller ή στο ψυγείο
- Ανακατεύετε με το ειδικό φτυαράκι πάγου
- Τα δοχεία αποθήκευσης **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι καθαρά
- Ο πάγος πρέπει να προέρχεται από πόσιμο νερό
- Το blast chiller πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται τακτικά
- Οι σπάτουλες πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται



Τρόφιμα που κρυώνουν γρήγορα

4.2.2 Απόψυξη τροφίμων

Υπάρχουν τέσσερις ασφαλείς τρόποι απόψυξης τροφίμων:

- **Στο ψυγείο.** Είναι ο ασφαλέστερος τρόπος, αλλά μπορεί να διαρκέσει από λίγες ώρες έως λίγες ημέρες. Προβλέψτε μία ημέρα ή παραπάνω για μεγάλα τεμάχια όπως γαλοπούλες και ψητά.
- **Κάτω από κρύο, τρεχούμενο νερό.** Χρησιμοποιήστε έναν καθαρό, απολυμασμένο νεροχύτη, πόσιμο νερό και απομακρύνετε το φαγητό αμέσως μόλις αποψυχθεί. **Μην** αποψύχετε τροφές με ζεστό νερό, καυτό νερό ή στάσιμο νερό.

- **Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.** Αυτή η διαδικασία αποδίδει καλά με τροφές όπως τηγανητές πατάτες, δαχτυλίδια κρεμμυδιού ή μπιφτέκια. Δεν αποδίδει καλά με μεγάλα τεμάχια.

- **Σε φούρνο μικροκυμάτων.** Τα τρόφιμα πρέπει να μαγειρεύονται ή να σερβίρονται αμέσως. Αυτή η μέθοδος δεν έχει καλά αποτελέσματα με μεγάλα τεμάχια.



Εικόνα 31: Απόψυξη κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό

Ποτέ μην αποψύχετε σε θερμοκρασία δωματίου!

Η τοποθέτηση τροφών στον πάγκο ή τον νεροχύτη για να αποψυχθούν σε θερμοκρασία δωματίου **δεν είναι ασφαλής** διότι επιτρέπει την ταχεία ανάπτυξη βακτηρίων.

4.2.3 Μαγείρεμα

Πάντοτε να μαγειρεύετε τα τρόφιμα στην απαιτούμενη ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία και τηρώντας τον κατάλληλο χρόνο. Ποτέ μη διακόπτετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Μερικώς μαγειρεμένα πουλερικά ή κρέατα ενδέχεται να δημιουργήσουν συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη βακτηρίων. Υπολογίζετε τη θερμοκρασία στο μέσο του κρέατος ή του ψαριού. Χρησιμοποιείτε θερμόμετρα για να ελέγχετε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί. Εάν δεν μετρήσετε τη θερμοκρασία, τότε εκτιμήστε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί με βάση την εμφάνισή του, αν έχει αλλάξει χρώμα ή αν στάζουν υγρά. Ελέγξτε αν το φαγητό έχει μαγειρευτεί σε αρκετά σημεία, ιδίως τα πιο παχιά.

Πίνακας 4: Προτεινόμενες ελάχιστες θερμοκρασίες στις οποίες πρέπει να μαγειρευτούν τα τρόφιμα

Είδος τροφίμου	Θερμοκρασία που πρέπει να επιτευχθεί στο μέσο ελάχ. °C	Χρόνος (δευτερόλεπτα, λεπτά)
----------------	--	------------------------------

Πουλερικά, αλεσμένος μοσχαρίσιος κιμάς	74 ⁰ C	15 δευτ.
Γεμιστό κρέας, ψάρι, πουλερικά, ζυμαρικά	75 ⁰ C	15 δευτ.
Χοιρινά παϊδάκια	63 ⁰ C	15 δευτ.
Ψητό μοσχάρι και χοιρινό	54 ⁰ C 58 ⁰ C 63 ⁰ C	112 λεπτά 28 λεπτά 4 λεπτά
Χοιρομέρι σε άλμη ωμό	63 ⁰ C	1 λεπτό
Μαγειρεμένο	60 ⁰ C	1 λεπτό
Ψάρι	63 ⁰ C	15 δευτ.
Αβγά	63 ⁰ C	15 δευτ.



Εικόνα 32: Οι θερμοκρασίες μαγειρέματος πρέπει να μετρώνται



Εικόνα 33: Κρίνετε αν είναι έτοιμο χρησιμοποιώντας τις αισθήσεις σας

Αντί να μετράτε τη θερμοκρασία στο κέντρο, το χρώμα του κρέατος μπορεί να δείχνει αν είναι έτοιμο για σερβίρισμα:

- Μετρίως ωμό (έντονο ρόδινο χρώμα στο κέντρο): θερμοκρασία στο κέντρο 63°C
- Μισοψημένο (απαλό ρόδινο χρώμα στο κέντρο): θερμοκρασία στο κέντρο 71°C
- Καλοψημένο (δεν έχει ρόδινο χρώμα): θερμοκρασία στο κέντρο 77 °C

Μερικές χρήσιμες συμβουλές για να αυξήσετε την ασφάλεια του μαγειρεμένου φαγητού:

- Ανακατεύετε συχνά το φαγητό που μαγειρεύεται σε βαθιές κατσαρόλες για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη κατανομή θερμότητας και μαγείρεμα σε βάθος.
- Αποφεύγετε να γεμίζετε υπερβολικά το τηγάνι. Αφήνετε τη θερμοκρασία του λαδιού να επανέλθει στο απαιτούμενο θερμοκρασιακό όριο ανάμεσα σε διαδοχικά τηγανίσματα.
- Ρυθμίζετε το μέγεθος και το πάχος κάθε μερίδας ώστε να εξασφαλίσετε ενιαίο χρόνο μαγειρέματος που μπορεί να προβλεφθεί. Μαγειρεύετε μαζί μερίδες παρόμοιου μεγέθους.

Αλλάζετε τακτικά το λάδι μαγειρέματος. Μην προσθέτετε νέο λάδι σε λάδι παλιό και με άσχημη οσμή.

4.2.4 Αναθέρμανση φαγητού

- Για άμεση χρήση: ξαναζεστάνετε σε εσωτερική θερμοκρασία 74 °C (για 15 δευτερόλεπτα)
- Για διατήρηση σε θερμοθάλαμους: η θερμοκρασία του νερού στον θερμοθάλαμο πρέπει να είναι 65 °C
- Μετά από δύο ώρες στον θερμοθάλαμο, το φαγητό πρέπει να ξαναζεσταθεί σε εσωτερική θερμοκρασία 74 °C για 15 δευτερόλεπτα
- Μη χρησιμοποιείτε τους θερμοθάλαμους για την αναθέρμανση του φαγητού, αλλά μεταφέρετε το φαγητό στην κατσαρόλα και ξαναζεστάνετε στη στόφα/ στον φούρνο
- Το φαγητό μπορεί να ξαναζεσταθεί μόνο μία φορά (μετά το πρώτο δίωρο διάστημα), ενώ βρίσκεται στον θερμοθάλαμο
- Αφού παρέλθει το δεύτερο δίωρο διάστημα, πρέπει να απορρίψετε όλα τα υπολείμματα τροφών.



Εικόνα 34: Σύγχρονες στόφες για την αναθέρμανση φαγητού



Εικόνα 35: Θερμοθάλαμος για τη διατήρηση του ζεστού φαγητού

Διατηρείτε τον θερμοθάλαμο σε θερμοκρασία 63–65 °C για 2 ώρες το ανώτερο.
Ανακατεύετε περιοδικά το φαγητό για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη θερμοκρασία.
Μετά από 2 ώρες, ξαναζεστάνετε σε εσωτερική θερμοκρασία 74 °C για 15 δευτερόλεπτα.

Θάλαμος συντήρησης

- Σερβίρετε φαγητό που έχει ήδη ψυχθεί στους 4 °C.
- Ή σερβίρετε μόνο μικρές μερίδες, αντικαταστήστε γρήγορα
- Φροντίστε ο θάλαμος συντήρησης να διατηρήσει θερμοκρασία 4 °C, εάν το φαγητό παραμείνει πάνω από 2 ώρες
- Αλλάζετε συχνά τα εργαλεία!!!
- Καλύπτετε το φαγητό κατά τέτοιο τρόπο, ώστε οι πελάτες να μην έχουν τη δυνατότητα να αναπνέουν ή να ομιλούν πάνω από αυτό



Εικόνα 36: Θάλαμος συντήρησης στους +4 °C. Ανακατεύετε τακτικά το φαγητό για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφη ψύξη.



Εικόνα 37: Μαρινάρετε μόνο στο ψυγείο και ΠΟΤΕ στον πάγκο σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

4.3 Δοκιμή φαγητού

Κακές πρακτικές κατά τη δοκιμή του φαγητού μπορεί να μολύνουν το φαγητό.

- Τοποθετήστε μια μικρή ποσότητα φαγητού από τον περιέκτη σε μικρό μπολ ή κουτάλι
- Απομακρυνθείτε από τον περιέκτη του φαγητού και δοκιμάστε το φαγητό με κουταλάκι
- Τοποθετήστε το χρησιμοποιημένο μπολ και το κουταλάκι στον χώρο του πλυντηρίου πιάτων

- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε ξανά ένα μπόλ ή ένα κουτάλι που έχετε ήδη χρησιμοποιήσει για δοκιμή
- Πλύνετε τα χέρια σας πριν και μετά τη δοκιμή.



Εικόνα 38: Αριστερή εικόνα – ΚΑΚΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ / Δεξιά εικόνα – Υγιεινή δοκιμή φαγητού

4.4 Χειρισμός διαφορετικών ειδών τροφίμων

Στην κουζίνα, χρησιμοποιούνται ταυτόχρονα διαφορετικά είδη τροφίμων. Έχει ύψιστη σημασία να διαχωρίζετε τις επιφάνειες κοπής και τα άλλα σκεύη, κάτι που μπορείτε να επιτύχετε χρησιμοποιώντας διαφορετικά χρώματα:

- Κόκκινο κρέας: ΚΟΚΚΙΝΟ
- Πουλερικά: ΚΙΤΡΙΝΟ
- Φρούτα και λαχανικά: ΠΡΑΣΙΝΟ
- Ψάρι: ΜΠΛΕ
- Ψωμί και έτοιμα προς κατανάλωση φαγητά: ΑΣΠΡΟ.



Εικόνα 39: Επιφάνεια κοπής και μαχαίρια σε διαφορετικά χρώματα

Διαδικασία για το πλύσιμο ωμών φρούτων και λαχανικών

- Πλένετε τα φρούτα και τα λαχανικά ακριβώς πριν από το σερβίρισμα
- Αφού αφαιρέσετε τα εξωτερικά φύλλα από τις σαλάτες, χωρίζετε τελείως τα φύλλα και πλένετε με ΠΟΣΙΜΟ νερό
- Βυθίζετε σε διάλυμα υπερμαγγανικού καλίου 0,001%, εάν υπάρχουν ανεπαρκείς ποσότητες πόσιμου νερού ή σε περιοχές με ενδημικές ασθένειες όπως ο τύφος ή η ηπατίτιδα Α. Χρησιμοποιείτε νέο διάλυμα για κάθε παρτίδα.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με επιφάνειες, όπου τοποθετούνται ωμό κρέας και πουλερικά
- Πλένετε τα φρούτα με λεπτή και παχιά φλούδα πριν τα κόψετε
- Χρησιμοποιείτε βούρτσα για να τρίψετε προϊόντα με παχιά φλούδα



Εικόνα 40: Χρησιμοποιείτε τρεχούμενο νερό ή μουλιάστε σε ένα πιάτο, ξεπλύνετε με φρέσκο νερό και μουλιάστε σε απολυμαντικό διάλυμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5^ο

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

5.1 Αυτοεξυπηρέτηση (Self-service) – Μπουφές

Προσέχετε τη συμπεριφορά των πελατών:

- Ειδικά τα παιδιά μπορούν να μολύνουν τα φαγητά αγγίζοντάς τα με τα χέρια, διαλέγοντας μερικά φαγητά με τα δάχτυλα και ξαναβάζοντας φαγητό πάνω στους δίσκους σερβιρίσματος.
- Οι καταναλωτές ενδέχεται να μη χρησιμοποιούν σκεύη σερβιρίσματος αλλά να διαλέγουν το φαγητό με τα δικά τους μαχαιροπίρουνα ή με γυμνά χέρια
- Το φαγητό στη σειρά του self-service μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση
- Τοποθετώντας στα φαγητά πλαστικό κάλυμμα, εμποδίζετε τους πελάτες να φταρνιστούν/ αναπνεύσουν απευθείας πάνω τους
- Επιστρέψτε το φαγητό στους δίσκους σερβιρίσματος



Εικόνα 41:Φροντίστε να υπάρχουν τα κατάλληλα εργαλεία σερβιρίσματος σε ένα σύστημα αυτοεξυπηρέτησης (self-service)

5.2 Αίθουσα πελατών – Υπαίθριος χώρος

Στην αίθουσα των πελατών στον εσωτερικό ή τον υπαίθριο χώρο, πρέπει να φροντίζετε ώστε:

- Τα τραπέζια και τα καθίσματα να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά. Το ίδιο τα τραπεζομάντηλα, τα πιάτα, τα ποτήρια κλπ.
- Δε θα πρέπει να γίνεται σερβίρισμα σε πιάτα ή ποτήρια που έχουν ρωγμές, δεν είναι λεία ή έχουν χάσει την αδιαπερατότητά τους.
- Όταν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσης, να διασφαλίζεται ότι τα σκεύη αυτά είναι κατάλληλα για το σερβίρισμα ζεστών τροφίμων ή ροφημάτων.
- Αυτοσχέδια σκεύη εστίασης που γενικά προβλέπονται για άλλη χρήση ή

αντικείμενα που έχουν μετατραπεί ή σκεύη που χρωματίστηκαν – επενδύθηκαν – επεξεργάστηκαν εκ των υστέρων, καθώς και σκεύη που δεν επιτρέπουν τον πλήρη καθαρισμό ή είναι απορροφητικά (π.χ. ξύλινα, από ψάθα, καλάμια κλπ) δεν είναι αποδεκτά.

- Τα τραπεζομάντηλα, τα πιάτα και τα ποτήρια που πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για εστίαση, τοποθετούνται μετά την έλευση του πελάτη.

Κάθε κατάστημα μαζικής εστίασης μπορεί να εξυπηρετεί ταυτόχρονα τόσους πελάτες, όσοι αναλογούν στο καθαρό εμβαδό της αίθουσας πελατών διαιρεμένου με τον συντελεστή 1,30, ανεξάρτητα αν οι πελάτες είναι καθήμενοι ή όρθιοι (δυναμικότητα επιχείρησης). Ο αριθμός των εξυπηρετούμενων ατόμων στην κλειστή αίθουσα πολλαπλασιαζόμενος με τον συντελεστή 1,30 δε θα πρέπει να υπερβαίνει το καθαρό εμβαδό του χώρου. Ο αριθμός των εξυπηρετούμενων ατόμων στον υπαίθριο χώρο πολλαπλασιαζόμενος με τον συντελεστή 0,70 δε θα πρέπει να υπερβαίνει το εμβαδό του υπαίθριου χώρου (πρασιά) του καταστήματος ή άλλου εξωτερικού χώρου για το οποίο υπάρχει δικαίωμα χρήσης από τη δημοτική, λιμενική ή άλλη αρχή. Ας σημειωθεί, εδώ, ότι λαμβάνεται υπόψη η συνολική δυναμικότητα του καταστήματος (άθροισμα δυναμικότητας εντός και εκτός καταστήματος), προκειμένου να προσδιοριστούν οι νομοθετικές απαιτήσεις για τον αριθμό των αποχωρητηρίων.



Εικόνα 42: Η συνολική δυναμικότητα μιας επιχείρησης συσχετίζεται με τον αριθμό των αποχωρητηρίων που πρέπει να διαθέτει

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6°

ΑΡΧΕΙΑ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ (προαπαιτούμενα προγράμματα)

Σύμφωνα με το άρθρο 6 της υγειονομικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/21-06-2017 (ΦΕΚ 2161/τ.Β'/23-06-2017) και το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/04 της Ε.Ε., όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται να τηρούν αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης και συγκεκριμένα:

6.1 ΑΡΧΕΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ



Εικόνα 43: Παραδείγματα εγγράφων σχετικών με την επιχείρηση

α) Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (ή άδειας λειτουργίας για κέντρα διασκέδασης)

β) Κατόψεις / Τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού όπου θα αποτυπώνονται όλοι οι χώροι του καταστήματος με τα αντίστοιχα τ.μ. των επιμέρους χώρων, περιλαμβανομένων και αυτών που προβλέπονται από ειδικές διατάξεις του ισχύοντος νομικού πλαισίου (π.χ. χώροι υγιεινής για Α.Μ.Ε.Α.). Επίσης θα αποτυπώνονται η συγκρότηση, ο εξοπλισμός και οι χώροι των καθημένων πελατών. Πάνω στα σχεδιαγράμματα θα υπάρχει η βεβαίωση μηχανικού ότι πληρούνται οι κτιριολογικές προϋποθέσεις και υποχρεώσεις του ισχύοντος θεσμικού πλαισίου για το κατάστημα, ότι πληροί τις προϋποθέσεις χώρου κύριας χρήσης, ότι ο χώρος είναι κατάλληλος για τη συγκεκριμένη χρήση σύμφωνα με τον Οικοδομικό και τον Κτιριοδομικό Κανονισμό, τις προϋποθέσεις του Κανονισμού Πυροπροστασίας, καθώς και των εκάστοτε ισχυουσών πολεοδομικών διατάξεων, καθώς και περιγραφή αναλυτικά των νομιμοποιητικών στοιχείων του καταστήματος (π.χ. άδεια δόμησης, τυχόν αναθεωρήσεις αυτής, δήλωση αυθαιρέτου, εξαίρεση από κατεδάφιση, ενημέρωση φακέλου άδειας δόμησης, προϋφιστάμενο κτίριο του 1955 κ.λπ.). Η κάτοψη θα συνοδεύεται από αντίγραφα των στοιχείων νομιμότητας του χώρου, στα οποία αναφέρεται (π.χ. άδεια δόμησης, δήλωση αυθαιρέτου με τις εκάστοτε περί αυθαιρέτων διατάξεις, απόφαση εξαίρεσης από κατεδάφιση, βεβαίωση παλαιότητας κ.λπ.).

- γ) Αποδεικτικό καθαρισμού, συντήρησης & καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος (όπου απαιτείται) – (Υπόδειγμα Α)
- δ) Απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις για τη χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και κέντρα διασκέδασης

6.2 ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού με τα πιστοποιητικά υγείας & πιστοποιητικά εκπαίδευσης για κάθε εργαζόμενο - (Υπόδειγμα Β)



6.3 ΑΡΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

Όταν υπάρχει σύνδεση με το κεντρικό δίκτυο ύδρευσης, αυτό θα αποδεικνύεται με το απόκομμα του λογαριασμού της Δημοτικής Επιχείρησης Ύδρευσης. Για τις επιχειρήσεις που υδρεύονται ιδιωτικά, θα διεξάγεται έλεγχος του νερού έτσι ώστε τα ποιοτικά του χαρακτηριστικά να είναι σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Κ.Υ.Α. υπ' αρ. Γ1(δ)/ΓΠ οικ.67322 (ΦΕΚ 3282/τ.Β'/19-09-2017) «Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, της 3ης Νοεμβρίου 1998 όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία (ΕΕ) 2015/1787 (L260, 7.10.2015), ή ό,τι κάθε φορά ισχύει. (υπόδειγμα Γ)



6.4 ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- Επικαιροποιημένο πρόγραμμα καθαριότητας (καθαρισμός επιφανειών, εξοπλισμού, συχνότητα καθαρισμού, υπεύθυνος καθαρισμού, κλπ)
- Δελτίο τήρησης του προγράμματος καθαριότητας/εγκεκριμένα σκευάσματα/οδηγίες χρήσης αυτών.
- Επαλήθευση του προγράμματος καθαριότητας (π.χ. χρωματικά τεστ) (Υπόδειγμα Δ)

6.5 ΑΡΧΕΙΟ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ & ΕΝΤΟΜΩΝ (ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ)

- Σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία απολυμάνσεων
- Οδηγίες χρήσης χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων
- Χαρτογράφηση συστήματος μυοκτονίας και συστήματος παρακολούθησης της εφαρμογής με αρίθμηση των τοποθετημένων δολωματικών σταθμών, παγίδων σύλληψης, ηλεκτρικών εντομοπαγίδων κλπ.
- Πιστοποιητικό με τα αντίδοτα των χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων
- Τεχνικό δελτίο εργασιών και ευρημάτων, διορθωτικών και προληπτικών ενεργειών



6.6 ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

- Καταγραφή θερμοκρασιών των τροφίμων κατά την παραλαβή τους (διατήρηση ψυκτικής αλυσίδας)
- Καταγραφή θερμοκρασιών ψυγείων, καταψύξεων, θερμοθαλάμων, blast chillers κλπ
- Καταγραφή θερμοκρασιών των τροφίμων κατά τη θερμική τους επεξεργασία (σε περίπτωση που αποτελεί Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου Κ.Σ.Ε.) (Υπόδειγμα Ε, ΣΤ)

6.7 ΣΥΣΤΗΜΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

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



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7^ο

ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΣ - ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ

7.1 Αυτοέλεγχος Επιχείρησης

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων στα πλαίσια των υποχρεώσεων τους λαμβάνουν όλα τα ενδεχόμενα υγειονομικά μέτρα μέσω της εφαρμογής των αρχών HACCP και της κατάρτισης αρχείων ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων αυτοελέγχου της επιχείρησης.

Ο επιχειρηματίας με την έναρξη λειτουργίας της επιχείρησής του καλείται:

- α) να αξιολογήσει τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα που παράγει η επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος
- β) να εντοπίσει αστοχίες της παραγωγικής διαδικασίας από την πλευρά της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων
- γ) να προσδιορίσει ενέργειες που είναι δυνατόν να επιφέρουν επιμόλυνση των παραγόμενων τροφίμων και τον κίνδυνο εμφάνισης τροφιμογενούς λοίμωξης στους πελάτες της επιχείρησης και τέλος
- δ) να λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα που θα διασφαλίσουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που παράγει η επιχείρησή του, την προστασία των καταναλωτών και τη διατήρηση της καλής φήμης της επιχείρησης για υψηλή ποιότητα στο παραγόμενο προϊόν τους

7.2 Υγειονομικός Έλεγχος

Οι Υγειονομικοί Επιθεωρητές (Υγεινολόγοι/Επόπτες Δημόσιας Υγείας) είναι υπεύθυνοι για τη λήψη μέτρων Δημόσιας Υγιεινής καθώς και την εφαρμογή της νομοθεσίας σχετικά με την περιβαλλοντική υγιεινή με στόχο την προστασία της Δημόσιας Υγείας.

Οι αρμόδιες αρχές που πραγματοποιούν τους υγειονομικούς ελέγχους σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος αξιολογούν όλα τα παραπάνω στοιχεία αυτοελέγχου των επιχειρήσεων και επιβεβαιώνουν ότι η επιχείρηση λειτουργεί ικανοποιητικά από υγειονομικής απόψεως. Οι επιθεωρητές για την προτυποποίηση του υγειονομικού ελέγχου συμπληρώνουν φύλλα ελέγχου (Checklist) και ανάλογα με τα αποτελέσματα του ελέγχου προβαίνουν στις προβλεπόμενες από το νόμο ενέργειες.

Η διαπίστωση μη συμμορφώσεων ως προς τα οριζόμενα της νομοθεσίας στην έκθεση ελέγχου των Υγειονομικών Επιθεωρητών (Υγεινολόγων/Εποπτών Δημόσιας Υγείας) συνεπάγεται λήψη μέτρων συμμόρφωσης ως προς τη νομοθεσία, την επιβολή διοικητικών κυρώσεων (προστίμων) ή την άσκηση της ποινικής δίωξης του παραβάτη σε περίπτωση κινδύνου για τη Δημόσια Υγεία.

Το σημαντικότερο σημείο της συνολικής προσπάθειας της αναμόρφωσης της υγειονομικής νομοθεσίας είναι ότι ο υγειονομικός έλεγχος που διενεργείται από τους επιθεωρητές βασίζεται σε μια εντελώς διαφορετική βάση από ότι τα προηγούμενα χρόνια.

Ο επιθεωρητής που θα διενεργήσει τον υγειονομικό έλεγχο θα βασιστεί σε προτυποποιημένα φύλλα ελέγχου με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά. Οι ερωτήσεις / παρατηρήσεις των φύλλων ελέγχου εντοπίζονται στην αξιολόγηση των μέτρων που λήφθηκαν από τον επιχειρηματία και το προσωπικό της επιχείρησης υγειονομικού ενδιαφέροντος για τη μη εμφάνιση πιθανών κινδύνων για την υγεία του καταναλωτή σε σχέση με τους όρους για την προστασία της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Επίσης ο έλεγχος που βασίζεται στα φύλλα ελέγχου ιεραρχεί τους κινδύνους για την υγιεινή των τροφίμων ανάλογα με τη σοβαρότητα της εμφάνισής τους και τις συνέπειες για την υγεία του καταναλωτή, ενώ προσπαθεί να αυξήσει την αντικειμενικότητα της υγειονομικής επιθεώρησης. Το αποτέλεσμα του ελέγχου έχει και βαθμολογικό ενδιαφέρον για τον επιχειρηματία, το οποίο θα κατατάσσει την Επιχείρηση Υγειονομικού Ενδιαφέροντος σε μια κατηγορία (χαμηλού, μέσου ή υψηλού κινδύνου) ανάλογα με την οποία θα καθορίζεται και η συχνότητα επανελέγχου από την Υγειονομική Υπηρεσία.

Τελικός στόχος για τους επιχειρηματίες είναι η παραγωγή και τελική διάθεση υγιεινών και ασφαλών τροφίμων και για τους επιθεωρητές η προστασία της Δημόσιας Υγείας. Για την επίτευξη των στόχων αυτών απαιτείται η συνεργασία και των δυο πλευρών μέσα στα πλαίσια που ορίζει το νομοθετικό πλαίσιο και η εφαρμογή των υγειονομικών διατάξεων.

ΣΧΕΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Κανονισμός (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 ασφαλείας των τροφίμων»
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 «Για την υγιεινή των τροφίμων»
- Ο Ν. 4442/2016 (ΦΕΚ 230/τ. Α' /7-12-2016) «Νέο θεσμικό πλαίσιο για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις».
- Ο Ν. 4512/2018 (ΦΕΚ 5/ τ. Α') «Ρυθμίσεις για την εφαρμογή των Διαρθρωτικών Μεταρρυθμίσεων του Προγράμματος Οικονομικής Προσαρμογής και άλλες διατάξεις» και ειδικότερα το άρθρο 127 «Καθορισμός Πλαισίου Εποπτείας των Οικονομικών Δραστηριοτήτων και της αγοράς προϊόντων και λοιπές διατάξεις».
- Η Κ.Υ.Α οικ. 16228/2017(ΦΕΚ 1723/τ.Β') «Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, Θεάτρων και Κινηματογράφων».
- Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 47829/2017(ΦΕΚ 2161/τ.Β) Υπουργική Απόφαση «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ ποτών & άλλες διατάξεις»
- Κώδικας τροφίμων και Ποτών, (άρθρα 61, 62 και 62^α)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

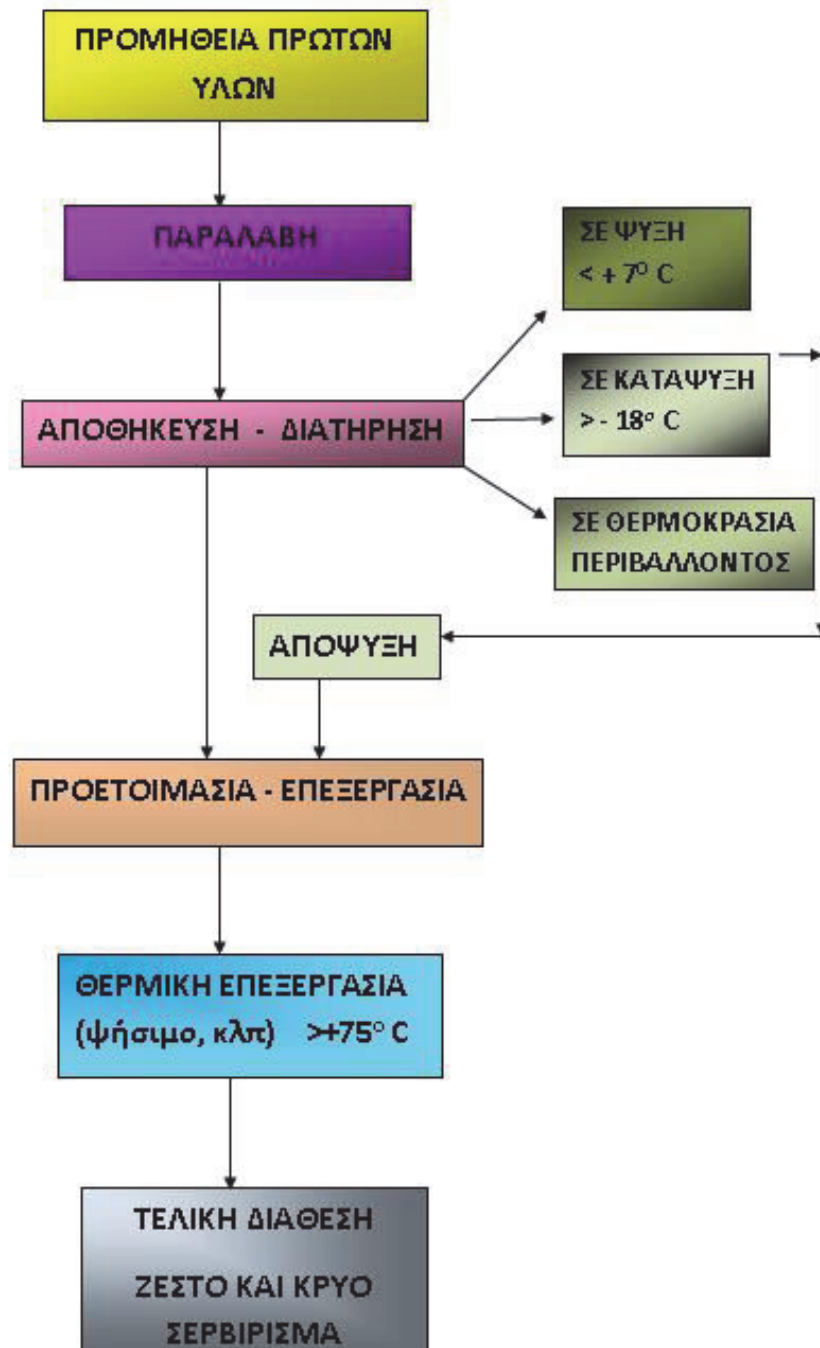
Τα αρχεία που παραθέτονται είναι ενδεικτικά & οι επιχειρήσεις τα διαμορφώνουν ανάλογα με το είδος και την κατηγορία τους.

ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**✓ ΑΡΧΕΙΟ 1 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ :**

- α) Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (ή άδειας λειτουργίας για κέντρα διασκέδασης)
- β) Κατόψεις / Τομείς σχεδιαγραμμάτων μηχανικού όπως προβλέπεται
- γ) Διαγράμματα ροής με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται συμπεριλαμβανομένης της συνολικής δυναμικότητας
- δ) Αποδεικτικό καθαρισμού , συντήρησης & καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος (όπου απαιτείται)—Υπόδειγμα: 1(ε)
- ε) Τις απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις για τη χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και κέντρα διασκέδασης
- στ) Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού(πιστοποιητικά υγείας, εκπαίδευσης)—Υπόδειγμα: 1(δ)

✓ ΑΡΧΕΙΟ 2 ΝΕΡΟΥ**✓ ΑΡΧΕΙΟ 3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ****✓ ΑΡΧΕΙΟ 4 ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ****✓ ΑΡΧΕΙΟ 5 ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ****✓ ΑΡΧΕΙΟ 6 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ**

ΠΡΟΤΥΠΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ
ΓΙΑ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ



Δ) ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ – Υπόδειγμα αρχείου για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, εξοπλισμού, εργαλείων που τηρεί η επιχείρηση

ΑΡΧΕΙΟ 3 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ							
	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ					ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	Μέθοδος καθαρισμού αναλυτικά
	πριν τη χρήση	μετά τη χρήση	καθημερινά	εβδομαδιαία	όποτε χρειάζεται (άλλο)		
ΧΩΡΟΙ							
Πάτωμα							
Πόρτες-παράθυρα							
Τοίχοι							
Οροφή							
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ							
Πάγκος παρασκευής τροφίμων							
Μηχανή κοπής							
Παγομηχανή							
κλπ.							
ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ							
ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ					ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ		

Άρθρο 4
Έναρξη Ισχύος.

Η ισχύς της παρούσας απόφασης ισχύει από την δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.
Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 18 Ιουνίου 2020

Ο Υπουργός

ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ ΚΙΚΙΛΙΑΣ



ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Το Εθνικό Τυπογραφείο αποτελεί δημόσια υπηρεσία υπαγόμενη στην Προεδρία της Κυβέρνησης και έχει την ευθύνη τόσο για τη σύνταξη, διαχείριση, εκτύπωση και κυκλοφορία των Φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (ΦΕΚ), όσο και για την κάλυψη των εκτυπωτικών - εκδοτικών αναγκών του δημοσίου και του ευρύτερου δημόσιου τομέα (ν. 3469/2006/Α' 131 και π.δ. 29/2018/Α' 58).

1. ΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ (ΦΕΚ)

- Τα **ΦΕΚ σε ηλεκτρονική μορφή** διατίθενται δωρεάν στο **www.et.gr**, την επίσημη ιστοσελίδα του Εθνικού Τυπογραφείου. Όσα ΦΕΚ δεν έχουν ψηφιοποιηθεί και καταχωριστεί στην ανωτέρω ιστοσελίδα, ψηφιοποιούνται και αποστέλλονται επίσης δωρεάν με την υποβολή αίτησης, για την οποία αρκεί η συμπλήρωση των αναγκαίων στοιχείων σε ειδική φόρμα στον ιστότοπο **www.et.gr**.

- Τα **ΦΕΚ σε έντυπη μορφή** διατίθενται σε μεμονωμένα φύλλα είτε απευθείας από το Τμήμα Πωλήσεων και Συνδρομητών, είτε ταχυδρομικά με την αποστολή αιτήματος παραγγελίας μέσω των ΚΕΠ, είτε με ετήσια συνδρομή μέσω του Τμήματος Πωλήσεων και Συνδρομητών. Το κόστος ενός ασπρόμαυρου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,00 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,20 €. Το κόστος ενός έγχρωμου ΦΕΚ από 1 έως 16 σελίδες είναι 1,50 €, αλλά για κάθε επιπλέον οκτασέλιδο (ή μέρος αυτού) προσαυξάνεται κατά 0,30 €. Το τεύχος Α.Σ.Ε.Π. διατίθεται δωρεάν.

• Τρόποι αποστολής κειμένων προς δημοσίευση:

Α. Τα κείμενα προς δημοσίευση στο ΦΕΚ, από τις υπηρεσίες και τους φορείς του δημοσίου, αποστέλλονται ηλεκτρονικά στη διεύθυνση **webmaster.et@et.gr** με χρήση προηγμένης ψηφιακής υπογραφής και χρονοσήμανσης.

Β. Κατ' εξαίρεση, όσοι πολίτες δεν διαθέτουν προηγμένη ψηφιακή υπογραφή μπορούν είτε να αποστέλλουν ταχυδρομικά, είτε να καταθέτουν με εκπρόσωπό τους κείμενα προς δημοσίευση εκτυπωμένα σε χαρτί στο Τμήμα Παραλαβής και Καταχώρισης Δημοσιευμάτων.

- Πληροφορίες, σχετικά με την αποστολή/κατάθεση εγγράφων προς δημοσίευση, την ημερήσια κυκλοφορία των Φ.Ε.Κ., με την πώληση των τευχών και με τους ισχύοντες τιμοκαταλόγους για όλες τις υπηρεσίες μας, περιλαμβάνονται στον ιστότοπο (**www.et.gr**). Επίσης μέσω του ιστότοπου δίδονται πληροφορίες σχετικά με την πορεία δημοσίευσης των εγγράφων, με βάση τον Κωδικό Αριθμό Δημοσιεύματος (ΚΑΔ). Πρόκειται για τον αριθμό που εκδίδει το Εθνικό Τυπογραφείο για όλα τα κείμενα που πληρούν τις προϋποθέσεις δημοσίευσης.

2. ΕΚΤΥΠΩΤΙΚΕΣ - ΕΚΔΟΤΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΣΙΟΥ

Το Εθνικό Τυπογραφείο ανταποκρινόμενο σε αιτήματα υπηρεσιών και φορέων του δημοσίου αναλαμβάνει να σχεδιάσει και να εκτυπώσει έντυπα, φυλλάδια, βιβλία, αφίσες, μπλοκ, μηχανογραφικά έντυπα, φακέλους για κάθε χρήση, κ.ά.

Επίσης σχεδιάζει ψηφιακές εκδόσεις, λογότυπα και παράγει οπτικοακουστικό υλικό.

Ταχυδρομική Διεύθυνση: Καποδιστρίου 34, τ.κ. 10432, Αθήνα

Ιστότοπος: **www.et.gr**

ΤΗΛΕΦΩΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ: 210 5279000 - fax: 210 5279054

Πληροφορίες σχετικά με την λειτουργία του ιστότοπου: **helpdesk.et@et.gr**

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΚΟΙΝΟΥ

Πωλήσεις - Συνδρομές: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279178 - 180)

Πληροφορίες: (Ισόγειο, Γρ. 3 και τηλεφ. κέντρο 210 5279000)

Παραλαβή Δημ. Ύλης: (Ισόγειο, τηλ. 210 5279167, 210 5279139)

Αποστολή ψηφιακά υπογεγραμμένων εγγράφων προς δημοσίευση στο ΦΕΚ: **webmaster.et@et.gr**

Ωράριο για το κοινό: Δευτέρα ως Παρασκευή: 8:00 - 13:30

Πληροφορίες για γενικό πρωτόκολλο και αλληλογραφία: **grammateia@et.gr**

Πείτε μας τη γνώμη σας,

για να βελτιώσουμε τις υπηρεσίες μας, συμπληρώνοντας την ειδική φόρμα στον ιστότοπό μας.

