

Ενδεικτικά κάποιες Απαιτήσεις για την υγιεινή των τροφίμων.

- 1.Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.**
- 2.Η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις πρέπει:**
 - α) να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση και καθαρισμό,**
 - β) να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής των προϊόντων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και**
 - γ) να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των προϊόντων στην κατάλληλη θερμοκρασία και υγρασία με δυνατότητα καταγραφής της θερμοκρασίας στα σημεία που απαιτείται.**
- 3.Οι επιφάνειες των τοίχων και οι θύρες πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών (πχ πλακάκια, εποξειδικές ρητίνες, panel κλπ) που να μπορούν να πλένονται, οι δε επιφάνειες πρέπει να είναι λείες μέχρις ύψους κατάλληλου για τις εργασίες.**
- 4.Τα δάπεδα από κατάλληλα υλικά κατασκευής, σε καλή κατάσταση συντήρησης και με δυνατότητα καθαρισμού, αποστράγγισης.**
- 5.Οι οροφές (ή εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι ώστε να περιορίζεται η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων.**
- 6.Τα παράθυρα τα οποία μπορούν να ανοίγουν προς την ύπαιθρο πρέπει να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα τα τζάμια πρέπει να έχουν προστασία από σπάσιμο (π.χ. παρουσία κατάλληλου διάφανου αυτοκόλλητου πλαστικού κ.ά.). Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει την οποιαδήποτε μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.**
- 7.Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού. Συνίσταται η χρήση συσκευής παραγωγής ατμού για τον αποτελεσματικό καθαρισμό των διαφόρων επιφανειών.**

8.Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παραγωγής.

9.Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα.

10.Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού αερισμού. Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

11.Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.

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

13.Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποκλείει τον κίνδυνο μόλυνσης των χώρων παραγωγής.

14.Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια του προσωπικού.

15.Τα προϊόντα καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να είναι καταχωρημένα στο μητρώο του Γενικού Χημείου του Κράτους και δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους παραγωγής.

16. Τα μηχανήματα, οι συσκευές και γενικά ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη παραγωγή θα πρέπει:

α) Να καθαρίζεται αποτελεσματικά και όταν είναι εντελώς αναγκαίο να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται συχνά ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης.

β)Να καθαρίζεται αποτελεσματικά και όταν είναι εντελώς αναγκαίο να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται συχνά ώστε να αποφεύγεται κάθε κίνδυνος μόλυνσης.

γ)Να είναι κατασκευασμένο με κατάλληλο τρόπο, από κατάλληλα υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.

δ)Να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό του λοιπού εξοπλισμού και των πέριξ χώρων.

ε)Να μην υπάρχει περίπτωση να μπορεί να προκαλέσει την επιμόλυνση των προϊόντων με χημικούς ρυπαντές (πχ τα λιπαντικά των μηχανημάτων, τα επιχρίσματα των επιφανειών τους κλπ).

στ)Τα μηχανήματα, οι συσκευές, ο εξοπλισμός και οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή, καθαριότητα και συντήρηση πρέπει να είναι κατάλληλα για τρόφιμα και να αποκλείεται κάθε περίπτωση μετανάστευσης ουσιών από αυτά στα προϊόντα. Να υπάρχει πιστοποιητικό καταλληλότητας στο οποίο να αναγράφονται τα στοιχεία του εργοστασίου παραγωγής αυτών.

17.Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή νερού για ανθρώπινη κατανάλωση. Προσδιορισμός προέλευσης πόσιμου νερού (δημόσιο δίκτυο ύδρευσης-γεώτρηση) ,το μη πόσιμο νερό έχει χωριστό δίκτυο παροχής με ειδική σήμανση

18. Υγιεινή προσωπικού & πρακτικές χειρισμού

α)Ικανοποιητικές διαδικασίες ατομικής υγιεινής & χειρισμοί κατά την παραγωγή προϊόντων

β)Πιστοποιητικά υγείας εργαζομένων (ύπαρξη, ανανέωση)

γ)Απαγόρευση χειρισμού τροφίμων από εργαζόμενους που ασθενούν

δ)Υπαρξη προγράμματος εκπαίδευσης σε θέματα υγιεινής & ασφάλειας τροφίμων

19. Καταπολέμηση τρωκτικών – εντόμων

α) Χρήση προληπτικών μέτρων (σήτες, αεροκουρτίνες, άλλοι προστατευτικοί μηχανισμοί)

β)Εφαρμογή επαρκούς συστήματος απεντομώσεων – μυοκτονιών(Σύμβαση)

γ)Χρήση εγκεκριμένων σκευασμάτων

δ)Κάτοψη με αριθμημένα σημεία παγίδων. Ικανοποιητική κάλυψη

ε) Συχνότητα επιθεωρήσεων - καταγραφή ευρημάτων

20.Ιχνηλασιμότητα-Επσηήμανση-Υπαρξη Αρχείων

21.Εφαρμογή συστήματος HCCP

22.Σχέδιο κάτοψης κύριων και βοηθητικών χώρων-αναλυτική περιγραφή εξοπλισμού-διάγραμμα ροής.