
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ &
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

**ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΚΑΙ
ΔΙΑΝΟΜΗΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

*Οδηγίες για την αδειοδότηση
& τη λειτουργία*

**ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΝΟΕΜΒΡΙΟΣ 2012**

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο: ΕΙΣΑΓΩΓΗ	3
1.1. Πεδίο εφαρμογής	3
1.2. Σκοπός	3
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο: ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΣΗ	4
2.1. Διαδικασία αδειοδότησης (ως προς την Υγειονομική Υπηρεσία)	4
2.2. Προδιαγραφές για τη θετική γνωμοδότηση χορήγησης άδειας	5
2.2.1. Οίκημα – Χωροθέτηση	5
2.2.2. Προμήθειες	5
2.2.3. Παραλαβή	6
2.2.4. Αποθήκευση	6
2.2.5. Αποθήκευση υπό ψύξη ή κατάψυξη	7
2.2.6. Οχήματα	8
2.2.7. Δάπεδα	9
2.2.8. Τοίχοι – Οροφές.....	10
2.2.9. Παράθυρα – Πόρτες	10
2.2.10. Εξοπλισμός	11
2.2.11. Ύδρευση	11
2.2.12. Αποχέτευση	12
2.2.13. Απορρίμματα	12
2.2.14. Φωτισμός	13
2.2.15. Αερισμός	14
2.2.16. Αποχωρητήρια	14
2.2.17. Αποδυτήρια	15
2.2.18. Θερμόμετρα – Υγρασιόμετρα	16
2.2.19. Καθαρισμός – Απολύμανση	17
2.2.20. Ιχνηλασιμότητα – Ανιχνευσιμότητα	18
2.2.21. Λοιποί όροι	18
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο: ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	20
ΣΧΕΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ	21

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1^ο: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

1.1. Πεδίο εφαρμογής

Οι παρούσες οδηγίες εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων και ποτών. Ως αποθήκες τροφίμων και ποτών νοούνται οι επιχειρήσεις τροφίμων που αποθηκεύουν (σε συνθήκες ψύξης, κατάψυξης ή θερμοκρασίας περιβάλλοντος) και διαθέτουν τρόφιμα, νωπά ή επεξεργασμένα, συσκευασμένα ή χύδην στο χονδρικό ή λιανικό εμπόριο.

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται και οι επιχειρήσεις που φυλάσσουν και διαθέτουν τρόφιμα που ανήκουν σε τρίτους και διακινούν αυτά μετά από εντολή τους (διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας - Logistics providers) με οριζόμενο υγειονομικό υπεύθυνο.

Στις επιχειρήσεις αυτές μπορούν να διατηρούνται και να διανέμονται μη τρόφιμα, είδη οικιακής χρήσεως, ευρείας κατανάλωσης οικιακού και επαγγελματικού εξοπλισμού. Επίσης οι επιχειρήσεις εγκατάστασης και τροφοδοσίας μηχανημάτων αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών.

1.2. Σκοπός

Αυτές οι οδηγίες σχεδιάστηκαν για τη διευκόλυνση αυτών που ενδιαφέρονται να ξεκινήσουν μια επιχείρηση τροφίμων του παραπάνω πεδίου εφαρμογής, παρέχοντας πληροφορίες από τη σχετική νομοθεσία, εφαρμοστικές διατάξεις, κανονισμούς κλπ. Ο ενδιαφερόμενος θα πρέπει για την πληρέστερη ενημέρωσή του να ανατρέξει στη σχετική νομοθεσία που παρατίθεται στο τέλος των οδηγιών, ώστε από μόνος του ή συμβουλευόμενος και τους αρμόδιους υπαλλήλους της Υπηρεσίας (βλ. Κεφ. Διαδικασία) να αποφασίζει για την επαρκέστερη και αποτελεσματικότερη, σε σχέση και με το κόστος, δομής της επιχείρησής του.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2^ο: ΑΔΕΙΟΔΟΤΗΣΗ

2.1. Διαδικασία αδειοδότησης (ως προς την Υγειονομική Υπηρεσία)

- Μετά την επιλογή του χώρου όπου θα εγκατασταθεί η επιχείρηση, ο ενδιαφερόμενος μπορεί να προσέρχεται στην Υγειονομική Υπηρεσία οποιαδήποτε στιγμή κατά τον σχεδιασμό της επιχείρησής του, ακόμα και πριν την έκδοση προέγκρισης και να υποβάλει εις διπλούν τεχνική έκθεση – περιγραφή, συνοδευόμενη από σχεδιάγραμμα κάτοψης, όπου θα υπάρχει πλήρης αποτύπωση των χώρων με τις χρήσεις τους, της ροής εργασιών, του σταθερού εξοπλισμού, των προϊόντων που η επιχείρηση σκοπεύει να προσφέρει, των τρόπων αποθήκευσης και διατήρησης τροφίμων κ.τ.λ. Επί της τεχνικής έκθεσης – περιγραφής και επί της κάτοψης θα τίθεται σύμφωνη γνώμη της Υπηρεσίας.
- Αντί της τεχνικής έκθεσης μπορεί να προσκομίζεται το σχέδιο HACCP, εφόσον έχει συνταχθεί.
- Σε περίπτωση αλλαγής των αρχικών πλάνων από την πλευρά της επιχείρησης, ο ενδιαφερόμενος θα το δηλώνει στην Υπηρεσία.
- Η παραπάνω διαδικασία δεν είναι δεσμευτική για άλλες Υπηρεσίες, αλλά κατοχυρώνει τον ενδιαφερόμενο ως προς την ορθή διαμόρφωση της δομής και της χωροθέτησης της επιχείρησης από πλευράς υγιεινής.
- Είναι επίσης ευνόητο ότι αν δεν έχει τηρηθεί η ανωτέρω διαδικασία από την πλευρά του ενδιαφερομένου, η Υπηρεσία θα προβαίνει σε απευθείας έλεγχο και γνωμοδότηση για χορήγηση άδειας ή μη. Όμως στην περίπτωση αυτή τυχόν ελλείψεις ή λάθη κλπ μπορεί να οδηγήσουν σε αρνητική γνωμοδότηση αν οι ελλείψεις δεν επιδέχονται συμπλήρωσης/αποκατάστασης εντός εύλογου χρονικού διαστήματος.
- Κατά τη διαδικασία της αδειοδότησης και εφόσον στην Υπηρεσία έχουν διαβιβαστεί τα προβλεπόμενα δικαιολογητικά από την αρμόδια αδειοδοτούσα αρχή (οικείος Δήμος, Δ/νση Ανάπτυξης κ.τ.λ.), θα πραγματοποιείται αυτοψία στην επιχείρηση προκειμένου να διαπιστωθεί αν πληρούνται οι όροι της ισχύουσας Νομοθεσίας. Στη συνέχεια θα αποστέλλεται η σχετική γνωμοδότηση (θετική ή αρνητική) προς την αδειοδοτούσα αρχή.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

2.2. Προδιαγραφές για τη θετική γνωμοδότηση χορήγησης άδειας

Οι επιχειρήσεις του πεδίου εφαρμογής αυτών των οδηγιών, θα εγκαθιστούν, θα εφαρμόζουν και θα διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές του HACCP είτε αυτοτελώς είτε στο σύνολο της τροφοδοτικής αλυσίδας που εξυπηρετούν. Η επιλογή του προτύπου βάσει του οποίου θα εκπονηθεί η μελέτη HACCP είναι επιλογή του ενδιαφερόμενου, αρκεί να περιλαμβάνονται όλες οι διεργασίες της.

Δεν είναι υποχρεωτική η υποβολή του συστήματος αυτοελέγχου (HACCP) ως δικαιολογητικού για την αδειοδότηση, όμως κατά την αδειοδότηση θα ελέγχονται οι παρακάτω παράμετροι, πάνω στις οποίες θα στηριχθεί ούτως ή άλλως η εγκατάσταση οποιουδήποτε συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP.

2.2.1. Οίκημα - Χωροθέτηση

- 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.
- Το οίκημα θα πληροί τους όρους του εκάστοτε ισχύοντος Οικοδομικού Κανονισμού.
- Πρέπει να προβλέπεται ότι η **ροή εργασιών** θα είναι τέτοια ώστε να τηρούνται οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής. Συνήθως, περιλαμβάνονται τα εξής στάδια:
(προμήθεια) → παραλαβή → αποθήκευση → φόρτωση → μεταφορά – διανομή → εκφόρτωση
Από το παραπάνω σχήμα είναι δυνατό να υπάρχουν μικρές ή μεγαλύτερες αποκλίσεις, όμως θα είναι χρήσιμη σε κάθε περίπτωση η συμβουλή των επιθεωρητών της Δ/σης Υγείας, που τελικά θα διενεργήσουν τον έλεγχο (βλ. κεφ. “Διαδικασία”).

2.2.2. Προμήθειες

- Πριν ακόμα την έναρξη λειτουργίας, η επιχείρηση θα πρέπει να έχει οργανώσει σύστημα για την αξιολόγηση των προμηθευτών από τους οποίους θα παραγγέλνει τις πρώτες ύλες (τρόφιμα), τα σκεύη και τα υλικά ταχείας ανακύκλωσης (πλαστικοί περιέκτες, είδη εστίασης κλπ), τα υλικά συσκευασίας και τα μέσα και υλικά καθαρισμού. Το ίδιο ισχύει και για τους

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

προμηθευτές υπηρεσιών που σχετίζονται με την υγιεινή των τροφίμων άμεσα ή έμμεσα (π.χ. εταιρεία απεντόμωσης – μυοκτονίας) και τυχόν υπεργολάβους της.

- Ενδεικτικά κριτήρια για την αξιολόγηση ενός προμηθευτή πριν την έναρξη της συνεργασίας μαζί του, που μπορεί να λαμβάνει υπόψη της η επιχείρηση, είναι η ύπαρξη ή μη συστήματος HACCP, η αξιολόγηση των προϊόντων του μετά από δοκιμή δείγματος ή εξέταση αναλυτικών φυλλαδίων (prospects) ή επίσκεψης στην ίδια την εγκατάστασή του, η γενική παρουσία και η φερεγγυότητά του στην αγορά, τυχόν προηγούμενη συνεργασία μαζί του κ.ά.

2.2.3. Παραλαβή

- Ο χώρος παραλαβής (ράμπες εκφόρτωσης και φόρτωσης) θα είναι προφυλαγμένος από τις συνθήκες του περιβάλλοντος.
- Οι πόρτες των χώρων φόρτωσης και εκφόρτωσης, θα πρέπει να κλείνουν χωρίς κενά.
- Η παράδοση όλων των προϊόντων θα γίνεται αυστηρά παρουσία εκπροσώπου της επιχείρησης (που παραλαμβάνει).
- Μετά την παραλαβή τους, τα ευαλλοίωτα προϊόντα θα πρέπει να οδηγούνται άμεσα στους χώρους αποθήκευσης (ψυγεία, καταψύκτες).

2.2.4. Αποθήκευση

- Οι χώροι αποθήκευσης θα πρέπει να κατασκευασμένοι από υλικά που θα παρέχουν επαρκή προστασία στα τρόφιμα από επιδράσεις των καιρικών φαινομένων (βροχή, σκόνες, έκθεση στον ήλιο, υψηλές θερμοκρασίες) ή επιμολύνσεις από το περιβάλλον και να τα προστατεύουν.
- Τα αποθηκευμένα προϊόντα θα πρέπει να τοποθετούνται με τάξη και με κατάλληλες διαδικασίες ώστε να μην προκαλούνται φθορές ή αλλοιώσεις στη συσκευασία τους
- Όλοι οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζονται εύκολα και αποτελεσματικά.
- Τα τρόφιμα και ποτά θα πρέπει να προφυλάσσονται από τρωκτικά, έντομα ή άλλα ζώα οικόσιτα ή μη.
- Τα δάπεδα να είναι ανθεκτικά προς αποφυγή ρωγμών.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Συστήνεται η εφαρμογή του συστήματος FIFO ή άλλου κατάλληλου συστήματος για τη διαχείριση των αποθηκευμένων προϊόντων. Σε κάθε περίπτωση το προϊόν που πρόκειται να διανεμηθεί θα πρέπει να έχει συντηρηθεί σωστά και να εκπληρώνει τους όρους της ισχύουσας Νομοθεσίας
- Επιτρέπεται η αποθήκευση στους χώρους των επιχειρήσεων της κατηγορίας αυτής και άλλων προϊόντων μη τροφίμων υπό την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται η αποφυγή επιμόλυνσης.
- Σε κάθε περίπτωση δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με καύσιμα, χημικά, γεωργικά φάρμακα και προϊόντα με έντονες οσμές.
- Τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης, καθώς και τυχόν τοξικά υλικά, θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο
- Για τη φύλαξη των υλικών καθαρισμού, θα υπάρχει ιδιαίτερος χώρος ή ντουλάπι που θα κλειδώνει.
- Στις αποθήκες ξηρού φορτίου η θερμοκρασία και η υγρασία θα είναι κατάλληλες, ανάλογα με τη φύση των αποθηκευόμενων τροφίμων και το ρυθμό ανακύκλωσής τους. Η θερμοκρασία και η υγρασία των αποθηκών ξηρού φορτίου θα ελέγχονται, καταγράφονται και τηρούνται σε αρχείο έστω και χειρόγραφα (βλ. Κεφ. Θερμόμετρα – Υγρασιόμετρα).
- Θα πρέπει να προβλέπεται ιδιαίτερος χώρος για την τοποθέτηση των προϊόντων που προορίζονται για επιστροφή, καταστροφή κ.τ.λ. και κατά τρόπο ώστε να μην επηρεάζονται τα ασφαλή τρόφιμα. Στο χώρο αυτό θα υπάρχει ανάλογη σήμανση. Απαγορεύεται η συναποθήκευση μη ασφαλών, επιβλαβών για την υγεία τροφίμων με ασφαλή τρόφιμα και αυτά θα απομακρύνονται το ταχύτερο δυνατό από την εγκατάσταση. Μέχρι την απομάκρυνση μπορούν να διατηρούνται σε απομονωμένο χώρο κατά τρόπο ώστε να μην είναι δυνατό να επηρεαστούν άμεσα ή έμμεσα τα ασφαλή τρόφιμα.

2.2.5. Αποθήκευση υπό ψύξη ή κατάψυξη

- Όταν τα αποθηκευόμενα τρόφιμα και ποτά απαιτούν ειδικές συνθήκες αποθήκευσης (ψύξη, κατάψυξη) θα διαθέτουν επαρκή εξοπλισμό και μέσα επιτήρησης και καταγραφής των συνθηκών αποθήκευσης (βλ. Κεφ. Θερμόμετρα – Υγρασιόμετρα).

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Τα τρόφιμα που είναι σε ψύξη ή κατάψυξη θα πρέπει να αποθηκεύονται με επιμέλεια και τάξη, χωριστά κατά είδος και σε ράφια. Η τοποθέτησή των προϊόντων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην υπάρχει συμφόρηση και να είναι εφικτός ο έλεγχος τους.
- Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο και ψυκτικό χώρο γενικά πρέπει να τηρείται πλήρης καθαριότητα σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, ιδιαίτερα εάν τα τρόφιμα που είχαν αποθηκευτεί προηγούμενα ανέδιναν βαριά οσμή ή οποιαδήποτε οσμή που θα μπορούσε να μεταδοθεί στα τρόφιμα που θα αποθηκευτούν μετά.
- Πρέπει να αποκλείεται εντελώς ο κίνδυνος να επηρεάσει το ένα εμπόρευμα τις οργανοληπτικές ιδιότητες του άλλου (οσμή, γεύση κλπ).
- Σε έναν ψυκτικό θάλαμο θα αποθηκεύονται τρόφιμα που οι συνθήκες αποθήκευσής τους απαιτούν τα ίδια περίπου όρια θερμοκρασίας και υγραμετρικής κατάστασης.
- Η κατάλληλη θερμοκρασία, η υγραμετρική κατάσταση και ο χρόνος διατήρησης ανάλογα με το είδος των τροφίμων αναφέρονται ενδεικτικά στο άρθρο 62 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Οι θερμοκρασιακές διακυμάνσεις των ευαλλοίωτων τροφίμων που πρόκειται να διανεμηθούν, θα πρέπει να είναι σύμφωνες με τα όρια που καθορίζονται στο άρθρο 62 και 62^α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
- Γενικά θα πρέπει τα αποθηκευμένα ευαλλοίωτα τρόφιμα να οδηγούνται το συντομότερο δυνατό στα οχήματα διανομής.

2.2.6. Οχήματα

- Οι χώροι των οχημάτων και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να είναι άρτιοι, καθαροί και κατάλληλοι για τα τρόφιμα που θα μεταφέρονται. Οι επιφάνειες θα πρέπει να είναι ανθεκτικές για τα μεταφερόμενα φορτία και όταν απαιτείται πλενόμενες και ανθεκτικές στα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά και απολυμαντικά σκευάσματα.
- Τα οχήματα (δεν περιλαμβάνονται τα βυτιοφόρα 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

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

αποθήκευσή τους και σε καμία περίπτωση δε θα μεταφέρονται είδη που μπορεί να επηρεάσουν τα τρόφιμα.

- Πριν τη φόρτωση των τροφίμων θα προηγείται υποχρεωτικά καθαρισμός και απολύμανση όταν:
 - Τα είδη τροφίμων που είχαν προηγουμένως μεταφερθεί μπορεί να επιμολύνουν το νέο φορτίο τροφίμων
 - Έχει προηγηθεί μεταφορά μη τροφίμων, εφόσον αυτό μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση του προς μεταφορά φορτίου
 - Ο χώρος ή ο περιέκτης είναι ακάθαρτος και χρίζει καθαρισμού
- Τα τρόφιμα θα μεταφέρονται κατά τρόπο ώστε να μην επιμολύνονται ή υποβαθμίζονται από εξωγενείς παράγοντες (περιβάλλον).
- Όταν πρέπει να διατηρείται η αλυσίδα ψύξης, τα οχήματα ή οι περιέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν τις απαιτούμενες συνθήκες με κατάλληλο τρόπο (αυτοδύναμο ψυκτικό μηχάνημα, κρυογονική ψύξη, ισοθερμική επένδυση κλπ) ανάλογα με τον προβλεπόμενο χρόνο μεταφοράς και το είδος των τροφίμων.
- Τα οχήματα, ανάλογα με το είδος των μεταφερόμενων τροφίμων, λαμβάνουν βεβαιώσεις καταλληλότητας από τις αντίστοιχες αρμόδιες Υπηρεσίες.

2.2.7. Δάπεδα

- Το δάπεδο της επιχείρησης θα είναι κατάλληλο για τη χρήση του κάθε χώρου και καλής κατασκευής, λαμβάνοντας υπόψη παραμέτρους που μπορεί κατά περίπτωση να είναι αναγκαίες όπως να είναι ανθεκτικό, λείο, αδιαπότιστο, μη εύθρυπτο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρύπους που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί. Δεν είναι υποχρεωτικό όλοι οι χώροι της επιχείρησης να έχουν δάπεδο από το ίδιο υλικό.
- Θα πρέπει να παρέχει δυνατότητα εύκολου και αποτελεσματικού καθαρισμού και απολύμανσης. Για το λόγο αυτό, οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους συνιστάται να είναι στρογγυλεμένες, με συμπαγή κατασκευή ώστε να μη δημιουργείται κενό όπου μπορεί να φωλιάσουν παράσιτα (μυρμήγκια, κατσαρίδες κλπ).
- Συνιστάται η ύπαρξη επαρκών επιδαπέδιων σιφώνων ή φρεατίων και κατάλληλη κλίση του δαπέδου προς αυτά. Οι σίφωνες ή τα φρεάτια θα εξασφαλίζουν την αποτροπή

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

εισόδου παρασίτων (π.χ. με χρήση σακάρων ή σιτών μικρής διατομής ή με άλλο αποδεκτό τρόπο) και δε θα επιτρέπουν τη διαφυγή οσμών. Θα υπάρχει μέριμνα για την πρόληψη τυχόν αντεπιστροφής των λυμάτων.

- Απαγορεύεται η χρήση τοξικών ουσιών ως συστατικών ή για την επικάλυψη των δαπέδων.
- Γενικά θα πρέπει να προτιμώνται τα ανοιχτά χρώματα.

2.2.8. Τοίχοι - Οροφές

- Σε όλους τους χώρους οι τοίχοι θα είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείοι και δε θα ευνοούν τη συσσώρευση σκόνης. Προς το σκοπό αυτό είναι χρήσιμη η στρογγυλοποίηση των ενώσεων μεταξύ των τοίχων με συμπαγή κατασκευή, ώστε να μη δημιουργείται κενό όπου μπορεί να φωλιάσουν παράσιτα (μυρμήγκια, αράχνες κλπ).
- Η επιφάνεια των οροφών, ψευδοροφών ή η εσωτερική επιφάνεια της στέγης θα πρέπει να είναι λεία και συνεχής, χωρίς κενά και να κατασκευάζεται από υλικό και με τρόπο που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση σκόνης.
- Τυχόν αντικείμενα που διέρχονται ή και είναι στερεωμένα στους τοίχους και στην οροφή (π.χ. κανάλια καλωδίων, σωληνώσεις ύδρευσης κ.ά.) θα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι δε συσσωρεύεται σκόνη, ότι ο καθαρισμός τους είναι εφικτός και ότι δε δημιουργείται κίνδυνος πτώσης υλικών (π.χ. βίδες, τσέρκια κλπ) ή σταλαγμάτων. Για τους παραπάνω λόγους είναι προτιμότερο τέτοια αντικείμενα να εγκυβωτίζονται, επιτρέποντας όμως την πρόσβαση για επιθεώρηση όπου απαιτείται.
- Οι οροφές προτείνεται να υδροχρωματίζονται (όταν είναι τσιμεντοκονία). Τυχόν ξύλινες οροφές θα πρέπει να είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες.
- Η παρουσία μούχλας ή υγρασίας στις οροφές και τους τοίχους μπορεί να είναι αιτία για αρνητική γνωμοδότηση της Υπηρεσίας κατά τον έλεγχο αδειοδότησης.
- Απαγορεύεται η χρήση τοξικών ουσιών ως συστατικών ή για την επικάλυψη των τοίχων και των οροφών.
- Γενικά θα πρέπει να προτιμώνται τα ανοιχτά χρώματα.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

2.2.9. Παράθυρα - Πόρτες

- Σε όλους τους χώρους οι πόρτες και τα παράθυρα θα είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και δε θα ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων.
- Το οίκημα εντός του οποίου στεγάζεται η επιχείρηση θα πρέπει να μπορεί να κλείνει ικανοποιητικά από όλες τις πλευρές. Οι πόρτες και τα παράθυρα πρέπει να μπορούν να εξασφαλίζουν αυτή την προϋπόθεση. Για το λόγο αυτό θα λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη παραμένουν κενά μεταξύ των θυρών ή των παραθύρων και των κουφωμάτων ή του δαπέδου.
- Όταν δεν δημιουργείται κίνδυνος αερομεταφερόμενης επιμόλυνσης των τροφίμων, ορισμένα παράθυρα και πόρτες μπορεί να χρησιμοποιούνται για τον φυσικό αερισμό των χώρων. Όμως θα πρέπει να εξασφαλίζονται:
 - Η αποτροπή εισόδου παρασίτων (μύγες, ποντικοί κλπ)
 - Η αποτροπή εισόδου σκόνης
 - Η αποτροπή όχλησης των περιοίκων

Για τους παραπάνω λόγους συνιστάται 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, αεροκουρτίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα. Δεν αποτελεί ορθή υγιεινή πρακτική η παραμονή ολόκληρης ή μέρους της πρόσοψης του οικήματος μονίμως.

2.2.10. Εξοπλισμός

- Τα ράφια και τα ντουλάπια σε όλους τους χώρους θα πρέπει να μην επιτρέπουν την οξείδωση και να είναι ανθεκτικά στην υγρασία. Δε συνιστάται η χρήση ξύλινων ντουλαπιών και ραφιών. Τα οριζόντια και κάθετα στηρίγματα είναι προτιμότερο να είναι από αδρανές υλικό (ανοξείδωτο, αλουμινίου, πλαστικό κλπ). Όπου απαιτείται θα πρέπει να μπορούν να πλένονται.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Αν χρησιμοποιούνται παλέτες, συνιστάται να είναι πλαστικές. Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να είναι άρτιες και σε καλή κατάσταση. Όταν πρόκειται για θαλάμους ψύξης ή κατάψυξης οι παλέτες θα είναι οπωσδήποτε πλαστικές.

2.2.11. Ύδρευση

- Το νερό θα είναι πόσιμης ποιότητας, κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και θα πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας (βλ. Κεφ. Σχετική Νομοθεσία).
- Στις περιοχές που υπάρχει Δημοτικό Δίκτυο Ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης θα προέρχεται από εκεί και θα αποδεικνύεται με την τήρηση αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού.
- Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα προσκομίζεται η σχετική άδεια της αρμόδιας Αρχής για την καταλληλότητα του νερού για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Σε όσες βρύσες της επιχείρησης απαιτείται, θα υπάρχει ταυτόχρονη παροχή ζεστού και κρύου νερού με μίκτη. Αυτό είναι υποχρεωτικό τουλάχιστον για τις βρύσες των αποχωρητηρίων και των σταθμών πλύσης χεριών.
- Τυχόν φίλτρα θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και θα αλλάζονται τακτικά σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Σε κάθε περίπτωση πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα φίλτρα δε δημιουργούν επιβάρυνση του νερού.
- Αν χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, όπως για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη κλπ., θα κυκλοφορεί σε ξεχωριστό δίκτυο που θα έχει σχετική ένδειξη.

2.2.12. Αποχέτευση

- 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. Αυτό περιλαμβάνει:
 - Η ροή των λυμάτων γίνεται από τις περιοχές υψηλότερου προς τις περιοχές χαμηλότερου επιπέδου υγιεινής
 - Αποκλείονται περιπτώσεις αντεπιστροφής λυμάτων και γενικά διαρροών

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης
- Οι αγωγοί αποχέτευσης δεν περνούν πάνω από γραμμές παραγωγής ή από αποθηκευμένα προϊόντα, αλλά κάτω από το δάπεδο
- Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του

2.2.13. Απορρίμματα

- Θα υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδόπληκτρο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος και οι οποίοι θα χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό, αποκλειόμενης κάθε άλλης χρήσης.
- Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα πλενόμενο.
- Θα εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων ώστε να μη συσσωρεύονται στους κάδους. Τα απορρίμματα θα απομακρύνονται στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας.
- Οι κάδοι απορριμμάτων θα παραμένουν κλειστοί όταν δεν χρησιμοποιούνται.
- Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων θα εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και θα περιλαμβάνει απολύμανση.
- Όταν λόγω της θέσης της επιχείρησης, της φύσης των παραγόμενων απορριμμάτων και της συχνότητας αποκομιδής τους από τον αρμόδιο φορέα, είναι πιθανό η αλλοίωση των απορριμμάτων στη θέση προσωρινής αποθήκευσης να δημιουργεί ανθυγιεινή κατάσταση δυνάμενη να επηρεάσει την ίδια την επιχείρηση ή τη δημόσια υγεία, τότε συστήνεται η κατασκευή ψυχόμενων θαλάμων απορριμμάτων. Στην παραπάνω έννοια δεν υπάγονται καταστάσεις έκτακτης ανάγκης (π.χ. απεργία φορέων αποκομιδής).
- Αν υπάρχουν ψυγεία απορριμμάτων, αυτά θα εγκαθίστανται έξω από την επιχείρηση.

2.2.14. Φωτισμός

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Οι επιχειρήσεις εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους όπου αποθηκεύονται τρόφιμα. Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα επαρκούς φωτισμού και των υπόλοιπων χώρων για τη διαπίστωση του επιπέδου καθαριότητας.
- Ο φωτισμός θα πρέπει να προσομοιάζει το φυσικό φως, ώστε να γίνονται ευκολότερα αντιληπτές τυχόν αλλοιώσεις ή ελαττώματα των τροφίμων.
- Η ένταση του φωτισμού είναι τέτοια που επιτρέπει την ευχερή εκτέλεση των εργασιών, αλλά δεν προκαλεί θάμβωση.
- Όπου είναι αναγκαίο, οι συσκευές φωτισμού εξασφαλίζουν προστασία από ενδεχόμενη έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα. Είναι πιθανό, ανάλογα με την επιχείρηση, να απαιτούνται ειδικοί τύποι λαμπτήρων σε σημεία με ιδιαίτερη υγρασία ή μέσα σε θαλάμους ψύξης και κατάψυξης.
- Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται προκειμένου να καθαρίζονται.

2.2.15. Αερισμός

- Ο αέρας σε όλους τους χώρους της επιχείρησης θα πρέπει να μπορεί να ανανεώνεται επαρκώς.
- Όταν ο επαρκής εξαερισμός δε μπορεί να επιτευχθεί με φυσικό τρόπο, τότε θα εγκαθίσταται μηχανολογική εγκατάσταση.
- Απαιτείται αυτόνομο σύστημα εξαερισμού στα αποχωρητήρια, όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξαερισμού. Το βεντιλατέρ θα τοποθετείται στο κυρίως διαμέρισμα και όχι στον προθάλαμο των αποχωρητηρίων.
- Σε όλες τις περιπτώσεις ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο.

2.2.16. Αποχωρητήρια

- Όλες οι επιχειρήσεις των παρουσών οδηγιών πρέπει να διαθέτουν αποχωρητήρια, εκτός ορισμένων εξαιρέσεων, όπως αυτές προσδιορίζονται στην Υπ. Απόφαση Υ1γ/Γ.Π/οικ.96967/08-10-2012 (ΦΕΚ Β' 2718/2012) αρ. 5. Τα αποχωρητήρια ανήκουν στην ίδια την επιχείρηση και είναι εντός των ορίων της, συμπεριλαμβανομένων των βοηθητικών χώρων.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Συνιστάται να υπάρχει τουλάχιστον ένα αποχωρητήριο ανά 15 εργαζόμενους.
- Τα αποχωρητήρια δε θα πρέπει να ανοίγουν προς την πλευρά των αποθηκών όπου φυλάσσονται τρόφιμα ακόμα κι αν τα τρόφιμα είναι εντός ψυγείων/καταψυκτών ή ψυχόμενων θαλάμων.
- Ο αριθμός των αποχωρητηρίων και οι διαστάσεις τους καθορίζονται από τον επιχειρηματία βάσει των δυνατοτήτων της. Έτσι, ο επιχειρηματίας κατά το σχεδιασμό της επιχείρησης θα πρέπει να προβλέπει επαρκή σε αριθμό και διαστάσεις αποχωρητήρια, ώστε να επιτυγχάνεται ικανοποιητικό επίπεδο υγιεινής (χρόνος ενδιάμεσης καθαριότητας).
- Τα αποχωρητήρια θα διαθέτουν προθάλαμο, όπου θα εγκαθίσταται ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και ο παρελκόμενος εξοπλισμός, δηλαδή (κατ'ελάχιστο) υγρό σαπούνι, χειροπετσέτες από χαρτί ή ύφασμα *μιας χρήσης* ή αεροστεγνωτήρας χεριών και κλειστός κάδος απορριμμάτων με κάλυμμα που ανοίγει ποδοκίνητα ή με φωτοκυτόταρο.
- Στο νιπτήρα θα παρέχεται κάθε στιγμή κατά τη λειτουργία της επιχείρησης ζεστό νερό. Συστήνεται οι βρύσες των νιπτήρων να είναι ποδοκίνητες ή με φωτοκυτόταρο, όμως δε θα πρέπει να παραβλέπεται η δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας του νερού από τον πελάτη (π.χ. με μίκτη).
- Μεταξύ του προθαλάμου και του κυρίως διαμερίσματος θα μεσολαβεί πόρτα που θα μπορεί να κλειδώνει. Πόρτα θα υπάρχει και στην είσοδο - έξοδο του προθαλάμου. Οι πόρτες και τα κουφώματα θα έχουν καλή συναρμογή και δε θα αφήνουν κενά πάνω ή κάτω και στα πλαϊνά. Οι πόρτες αυτές δε θα επιτρέπουν την οπτική επαφή με το εσωτερικό των χώρων του προθαλάμου και του αποχωρητηρίου. Κάθε άλλη περίπτωση μπορεί να επιφέρει αρνητική γνωμοδότηση της Υπηρεσίας για χορήγηση άδειας.
- Τα τοιχώματα, οι πόρτες και το δάπεδο των αποχωρητηρίων θα είναι επενδυμένα με υλικά που επιτρέπουν τον καθαρισμό με υγρή μέθοδο. Θα εξασφαλίζουν στεγανότητα και αντοχή στη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών σκευασμάτων.
- Οι υδραυλικές εγκαταστάσεις θα συνδέονται αποκλειστικά με το σύστημα αποχέτευσης, όπως προβλέπουν οι ισχύουσες Πολεοδομικές Διατάξεις. Θα εξασφαλίζουν την πλήρη και ταχεία απομάκρυνση των λυμάτων χωρίς διαφυγές και την αποτροπή δημιουργίας οσμών (π.χ. σιγμοειδείς σωλήνες όπου απαιτείται).

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Οι τοίχοι, τα δάπεδα, η οροφή, οι πόρτες, τα παράθυρα και ο εξοπλισμός (όσα εφαρμόζουν) θα πληρούν τους γενικούς όρους του αντίστοιχου κεφαλαίου των παρουσών οδηγιών.

2.2.17. Αποδυτήρια

- Οι επιχειρήσεις του πεδίου εφαρμογής των παρουσών οδηγιών θα διαθέτουν επαρκή αποδυτήρια, ανάλογου με τον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων εμβαδού. Στα αποδυτήρια θα υπάρχει ένα ερμάρι για κάθε εργαζόμενο.
- Οι επιχειρήσεις του πεδίου εφαρμογής των παρουσών οδηγιών που απασχολούν (ή προβλέπεται ότι θα απασχολούν μετά τη λήψη της άδειας λειτουργίας) πάνω από 5 άτομα προσωπικό ανά βάρδια, εξαιρουμένων των υπαλλήλων γραφείου, πρέπει να διαθέτουν ξεχωριστά αποδυτήρια ανδρών και γυναικών, όταν εργάζονται ταυτόχρονα άντρες και γυναίκες.
- Η διαπίστωση του αριθμού εργαζομένων θα γίνεται από την Υπηρεσία με κάθε πρόσφορο τρόπο (κατάσταση προσωπικού της επιθεώρησης εργασίας, αυτοψία ή άλλο).
- Ο ιδιοκτήτης ή οι ιδιοκτήτες της επιχείρησης δεν είναι προσωπικό κατά την έννοια που τίθεται στα προηγούμενα και επομένως δεν προσμετρώνται στον αριθμό των απασχολούμενων κατά βάρδια ατόμων.
- Ο διαχωρισμός των αποδυτηρίων μεταξύ ανδρών και γυναικών δε θα αποτελεί σε καμία περίπτωση κριτήριο για την επιλογή ατόμων του ενός ή του άλλου φύλου κατά τη διαδικασία επιλογής προσωπικού. Για το λόγο αυτό η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί σε μικρές επιχειρήσεις να δέχεται το διαχωρισμό των αποδυτηρίων με απλή κατασκευή.
- Οι τοίχοι, τα δάπεδα, η οροφή, οι πόρτες, τα παράθυρα και ο εξοπλισμός (όσα εφαρμόζουν) θα πληρούν τους γενικούς όρους του αντίστοιχου κεφαλαίου των παρουσών οδηγιών.

2.2.18. Θερμόμετρα - Υγρασιόμετρα

- Οι επιχειρήσεις των παρουσών οδηγιών θα διαθέτουν θερμόμετρα και όταν πρέπει και υγρασιόμετρα σε όλο τον εξοπλισμό (ψυγεία, καταψύξεις, θαλάμους κλπ) όπου απαιτείται έλεγχος των συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας διατήρησης των τροφίμων.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- Θερμόμετρα και αντίστοιχα υγρασιόμετρα θα υπάρχουν και στις αποθήκες όπου η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών γίνεται με ιδιαίτερες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.
- Στα οχήματα μεταφοράς ευαλλοιώτων τροφίμων θα υπάρχουν θερμομόμετρα κατάλληλου εύρους μέτρησης ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μεταφέρονται (προϊόντα ψυγείου, κατάψυξης).
- Τα παραπάνω θερμομόμετρα και υγρασιόμετρα θα διαθέτουν σύστημα αυτόματης καταγραφής όταν αυτό προβλέπεται από την ισχύουσα κάθε φορά νομοθεσία (ΚΤΠ αρ. 62 και αρ. 62^α, Οδηγοί Υγιεινής του ΕΦΕΤ βλ. Κεφ. Σχετική Νομοθεσία).
- Οι τιμές των θερμομέτρων και των υγρασιόμετρων, ανεξάρτητα αν αυτά είναι καταγραφικά ή όχι, θα επιθεωρούνται σε τακτική βάση, αλλά τουλάχιστον δύο φορές την ημέρα. Θα σχεδιάζεται τόσο ο τρόπος λήψης όσο και ο τρόπος καταγραφής των λαμβανόμενων τιμών και η τήρηση του ανάλογου αρχείου.
- Θα υπάρχουν θερμομόμετρα χειρός για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των παραλαμβανόμενων και των αποθηκευμένων τροφίμων.
- Τα θερμομόμετρα θα έχουν το απαιτούμενο εύρος μέτρησης και την απαιτούμενη ακρίβεια, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.
- Θα είναι καλής κατασκευής ώστε να μη δημιουργούν κίνδυνο για τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα και δε θα περιέχουν τοξικές ουσίες (π.χ. υδράργυρο).
- Ο ενδιαφερόμενος προτρέπεται να διενεργεί ενδελεχή έρευνα αγοράς όταν πρόκειται να εγκαταστήσει καταγραφικά συστήματα, ώστε να επιλέγει τα πιο κατάλληλα για την περίπτωση του μέσα από την πληθώρα διαφορετικών τύπων και κοστολογίων που είναι σήμερα διαθέσιμα.
- Όλα τα θερμομόμετρα και τα υγρασιόμετρα θα ρυθμίζονται και θα διακριβώνονται όταν πρέπει.

2.2.19. Καθαρισμός - Απολύμανση

- Για όλους τους χώρους της εγκατάστασης σχεδιάζεται Πρόγραμμα Καθαρισμού & Απολύμανσης, το οποίο περιλαμβάνει για κάθε διακριτό χώρο και εξοπλισμό τα παρακάτω:
 - τον υπεύθυνο για τον καθαρισμό - απολύμανση

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

- τη συχνότητα καθαρισμού - απολύμανσης
- το χρησιμοποιούμενο καθαριστικό - απολυμαντικό
- τον τρόπο εφαρμογής
- το χρόνο εφαρμογής εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο.
 - Παράλληλα, εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο, συντάσσονται οδηγίες εργασίας στις οποίες αναπτύσσεται με μεγαλύτερη λεπτομέρεια ο τρόπος καθαρισμού χώρων, συσκευών ή εξαρτημάτων που απαιτούν ιδιαίτερες τεχνικές καθαρισμού (π.χ. απαγωγικό σύστημα).
 - Η εκτέλεση της καθαριότητας και της απολύμανσης θα τεκμηριώνεται με κατάλληλο τρόπο (π.χ. με check list) και θα τηρείται σχετικό αρχείο.
 - Περιοδικά θα επαληθεύεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού των χώρων και του εξοπλισμού με κατάλληλες μεθόδους (π.χ. χρωματικά τεστ) και όταν απαιτείται θα επικυρώνεται με μεθόδους όπως η χρήση λουμινόμετρου, η διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων (swab test).

2.2.20. Ιχνηλασιμότητα - Ανιχνευσιμότητα

- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων του πεδίου εφαρμογής των παρουσών οδηγιών πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν κάθε προμηθευτή από τον οποίο έχουν παραλάβει ένα τρόφιμο που χρησιμοποιούν για την παραγωγή των προϊόντων της επιχείρησής τους.
- Οι υπεύθυνοι πρέπει επίσης να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν όλα τα προϊόντα που έχουν παράγει από ή με κάθε συγκεκριμένο τρόφιμο καθώς επίσης και τυχόν αποθέματα αυτών στην επιχείρηση.
- Οι υπεύθυνοι είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και τις άλλες επιχειρήσεις, που ενδεχομένως έχουν προμηθεύσει με τα προϊόντα τους.
- Οι επιχειρήσεις οφείλουν να αναπτύσσουν και να εφαρμόζουν συστήματα και διαδικασίες που θα επιτρέπουν τη συλλογή των απαιτούμενων για το σκοπό αυτό πληροφοριών. Αυτά τα συστήματα και οι διαδικασίες θα είναι διαθέσιμα στις αρμόδιες αρχές ελέγχου, αν το ζητήσουν.

2.2.21. Λοιποί όροι

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

Εκτός από όσα ως αυτό το σημείο αναφέρθηκαν, ως προϋπόθεση για τη θετική γνωμοδότηση της Υπηρεσίας τίθενται και οι παρακάτω γενικοί όροι:

- 1) Ο επιχειρηματίας πρέπει να διαθέτει πρόσφατο πιστοποιητικό εκπαίδευσης σύμφωνα με τις διατάξεις του ΦΕΚ 1616/2007 και να είναι παρών στον έλεγχο.
- 2) Το προσωπικό που έχει προσληφθεί θα είναι επαρκώς εκπαιδευμένο ανάλογα με τα καθήκοντά του και παρόν στον έλεγχο.
- 3) Πρέπει να έχει εφαρμοστεί εντομοκτονία – μυοκτονία και να υπάρχει ο σχετικός φάκελος (βλ. υποχρεώσεις κατά τη λειτουργία).
- 4) Πρέπει να υπάρχει ηλεκτροδότηση και υδροδότηση. Η ύπαρξη ζεστού νερού μπορεί να ελέγχεται ενδεικτικά στις βρύσες.
- 5) Πρέπει να έχει σχεδιαστεί το σύστημα ιχνηλασιμότητας – ανιχνευσιμότητας και να τεκμηριώνεται ότι είναι αποτελεσματικό.
- 6) Πρέπει να έχει οργανωθεί το αρχείο θερμοκρασιών και να υπάρχει σύντομη οδηγία εργασίας για τον τρόπο λήψης των θερμοκρασιών.
- 7) Θα είναι διαθέσιμα τα πιστοποιητικά ή βιβλιάρια υγείας του επιχειρηματία και όλων των εργαζομένων.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3^ο: ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Κατά τη λειτουργία των επιχειρήσεων του πεδίου εφαρμογής αυτών των οδηγιών, θα ελέγχονται από τις αρμόδιες Υπηρεσίες όλες οι προϋποθέσεις με βάση τις οποίες εκδόθηκε η άδεια (βλ. όλα τα προηγούμενα Κεφάλαια), καθώς επίσης και το σύστημα αυτοελέγχου (HACCP) και η εφαρμογή του.

ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ & ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Οδηγίες για την αδειοδότηση και τη λειτουργία

ΣΧΕΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- ΕΚ 852/2004 «Για την υγιεινή των τροφίμων»
- 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»
- Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967/ΦΕΚ 2718/τ.β'./8-10-2012 Υπουργική Απόφαση «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών»
- Η Απόφαση 14708/17-8-2007 (ΦΕΚ 1616/β/2007) «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επίσημου Ελέγχου Τροφίμων»
- Κώδικας τροφίμων και Ποτών, άρθρα 62, 62Α και 63
- Οδηγός Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Αποθήκευσης και Διανομής Τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης του ΕΦΕΤ
- Η ΚΥΑ Υ2/2600/2001 «Περί ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης»
- Η υπ' αριθμ. Υ.Α. ΔΥΓ2/Γ.Π. οικ. 38295/2007 «Τροποποίηση της Υγειονομικής Διάταξης ΚΥΑ Υ2/2600/2001 περί Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης»