ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΦΕΤ

ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΘΗΝΑ 2017

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Με το Ν. 4235/2014 και την ΥΑ 4912/120862/2015, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, δίνεται η δυνατότητα στον επαγγελματία αγρότη και στα μέλη της οικογένειάς του να κάνουν παραγωγή τροφίμων, μεταποιώντας τα αγροτικά προϊόντα δικής του παραγωγής. Τα τρόφιμα αυτά παρασκευάζονται στο χώρο της αγροτικής εκμετάλλευσης ή της αγροτικής κατοικίας, ο οποίος ονομάζεται **μονάδα τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής (ή Οικοτεχνία)**.

ΣΚΟΠΟΣ

Ο σκοπός του Οδηγού Ορθής Πρακτικής για τις Μονάδες Τροφίμων Οικοτεχνικής Παρασκευής είναι να συμβάλλει στη συμμόρφωση με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής και να ευαισθητοποιήσει τους παραγωγούς που επιθυμούν να λειτουργήσουν Μονάδες Τροφίμων Οικοτεχνικής Παρασκευής, σχετικά με τις υποχρεώσεις τους ως προς τη νομοθεσία των τροφίμων.

Ο παρών οδηγός **αφορά** την παραγωγή των παρακάτω προϊόντων:

Α. Προϊόντα δημητριακών π.χ. πλιγούρι, μπομπότα
Β. Αρτοσκευάσματα π.χ. παξιμάδια, φρυγανιές, αρτίδια, σταφιδόψωμα, κριτσίνια, βουτήματα, λουκουμάδες με μέλι, κουλούρια, λαγάνες, διπυρίτης άρτος (γαλέτα), φύλλο κρούστας, σφολιάτα, πίτες (αλμυρές και γλυκές)
Γ. Ζυμαρικά π.χ. τραχανάς, χυλοπίτες, λαζάνια, ξυνόχονδρος
Δ. Γλυκίσματα π.χ. χαλβάς με σιμιγδάλι, σάμαλι, ραβανί
Ε. Προϊόντα φυτικής προέλευσης με ή χωρίς γλυκαντικές ύλες, π.χ. γλυκά κουταλιού, μαρμέλαδες, κομπόστες, ζελέ φρούτων, γλυκά αλείμματα και γλυκές πάστες φρούτων και λαχανικών, φρουί γλασέ, πετιμέζι, μουσταλευριά, αμυγδαλωτά, εργολάβους, χαρουπόμελο, προϊόντα από σουσάμι
ΣΤ. Προϊόντα με extra παρθένα και παρθένα ελαιόλαδα που έχουν προστεθεί αρωματικά φυτά, μπαχαρικά, αιθέρια έλαια, κ.α. σε συσκευασία έως δύο (2) λίτρων

Ζ. Προϊόντα φυτικής προέλευσης διατηρημένα με αλάτι, ξύδι και λάδι, επιτραπέζιες ελιές, πάστες ελιάς, τουρσιά, σάλτσες.
Η. Αποξηραμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης φρούτα και λαχανικά, ξηροί καρποί, όσπρια, αρωματικά φυτά
Θ. Προϊόντα με μέλι που έχουν προστεθεί ξηροί καρποί, αποξηραμένα φρούτα, μαστίχα, κρόκος κ.α. τρόφιμα
Ι. Λοιπά τρόφιμα, π.χ. ξύδι, χυμοί φρούτων και λαχανικών σε συσκευασία έως ενός (1) λίτρου.

Ο συγκεκριμένος οδηγός **ΔΕΝ** καλύπτει:
- την παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων όπως τυρί, βούτυρο, γιαούρτι, καθότι ισχύουν οι απαιτήσεις και προϋποθέσεις της υπ. Αριθμ. 3724/162303/22-12-2014 ΚΥΑ (ΦΕΚ 3438/Β΄/2014)
- την παραγωγή προϊόντων σαπωνοποιίας από ελαιόλαδο

Υπενθυμίζουμε ότι στα πλαίσια της οικοτεχνίας **ΔΕΝ** επιτρέπεται η παραγωγή ποτών τα οποία περιέχουν αλκοόλη.

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΜΙΑΣ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ

Η έναρξη λειτουργίας μιας οικοτεχνίας για την παρασκευή τροφίμων, είναι πράγματι μια πρόκληση η οποία μπορεί να υποστηρίξει το αγροτικό εισόδημα και την αγροτική οικογένεια. Όμως, μια τέτοια πρωτοβουλία θα πρέπει να ληφθεί μόνο από όσους είναι αποφασισμένοι να κρατούν ένα υψηλό επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας για τα παραγόμενα τρόφιμα. Παρασκευάζοντας τρόφιμα σε επίπεδο οικοτεχνίας είναι κάτι πολύ σοβαρότερο από το να φτιάχνουμε τρόφιμα απλά για την οικογένειά μας.

Υπεύθυνος μονάδας τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής: Όπως ορίζεται και στην ΥΑ, ο νομικά υπεύθυνος της οικοτεχνίας είναι ο επαγγελματίας αγρότης.

ΠΡΟΣΟΧΗ, η ευθύνη η οποία φέρει είναι κάτι πολύ περισσότερο από την αγροτική του ιδιότητα, είναι δηλαδή ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων. Οφείλει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας των τροφίμων και κυρίως έχει την πρωταρχική ευθύνη για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει και διαθέτει στην αγορά.

Η παραγωγή **ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή**, είναι υποχρέωση όλων των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων. Όλοι όσοι ασχολούνται με τη διαχείριση τροφίμων (από την παρασκευή έως τη διάθεση), συμβάλουν στην ασφάλεια των τροφίμων, ώστε να μην προκαλούνται ανεπιθύμητες ενέργειες στους καταναλωτές.

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. ΥΠΟΔΟΜΗ-ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ για το ΧΩΡΟ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο χώρος παρασκευής των τροφίμων μπορεί να είναι είτε κάποιος χώρος στην αγροτική εκμετάλλευση, είτε ακόμα και η οικιακή κουζίνα. Οι οικιακές κουζίνες δε σημαίνει απαραίτητα ότι είναι κατάλληλες για παρασκευή τροφίμων για επαγγελματική χρήση. Σε κάθε περίπτωση όμως, η υποδομή του χώρου πρέπει να είναι τέτοια έτσι ώστε να παρεμποδίζεται η επιμόλυνση του παραγόμενου τροφίμου. Για το λόγο αυτό θα πρέπει να τηρούνται τα παρακάτω:

- Είναι σημαντικό οι ποσότητες οι οποίες επεξεργάζονται για την παρασκευή τροφίμων να μην ξεπερνούν τη δυνατότητα του συγκεκριμένου χώρου
    - Ο χώρος θα πρέπει να αερίζεται επαρκώς ώστε να αποφεύγεται η συγκέντρωση υδρατμών, η ανάπτυξη μούχλας.
    - Τα παράθυρα θα πρέπει να έχουν σίτες για την αποφυγή εισόδου εντόμων
    - Δεν υπάρχουν οικόσιτα, κατοικίδια ζώα εντός του χώρου παρασκευής τροφίμων. Επίσης, κατά τη διάρκεια παρασκευής τροφίμων οικοτεχνίας, πρόσβαση θα πρέπει να έχουν μόνο

όσοι εργάζονται για το σκοπό αυτό (π.χ. αποφυγή εισόδου σε παιδιά και επισκέπτες).

- Οι τοίχοι, τα πατώματα, τα ντουλάπια, οι επιφάνειες (π.χ. πάγκοι, νεροχύτες) καθώς και ο εξοπλισμός (π.χ. μαχαίρια, μαγειρικά σκεύη) πρέπει να είναι από υλικά που μπορούν εύκολα να καθαριστούν και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.
- Οι επιφάνειες οι οποίες έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (επιφάνειες εργασίας, επιφάνειες κοπής) θα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Η κλασική υποδομή της οικιακής κουζίνας μπορεί να είναι ικανοποιητική εάν διατηρείται καθαρή και σε καλή κατάσταση συντήρησης
- Ύπαρξη ικανοποιητικού αποθηκευτικού χώρου, τόσο για ξηρά τρόφιμα όσο και για τρόφιμα που διατηρούνται υπό ψύξη και κατάψυξη.

Προτείνεται η ύπαρξη διαφορετικών ραφιών-ντουλαπιών για τρόφιμα ιδιωτικής κατανάλωσης και για τα τρόφιμα οικοτεχνίας, ή τουλάχιστον νοητός διαχωρισμός εντός του αποθηκευτικού χώρου για τρόφιμα ιδιωτικής κατανάλωσης και τρόφιμα οικοτεχνίας. Θα πρέπει να υπάρχει αρκετός χώρος ώστε να αποφεύγεται το άναρχο στοίβγμα. Επίσης, το ψυγείο

δεν πρέπει να υπερφορτώνεται ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του.

2. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ, ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ

Στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα συχνά συναντώνται κάποιοι βλαβεροί οργανισμοί όπως τρωκτικά, έντομα και πουλιά. Η είσοδος και η παρουσία τους θα πρέπει να αποτρέπεται διότι αφενός καταστρέφουν τα τρόφιμα και αφετέρου δυνητικά μπορεί να μεταφέρουν και να μεταδώσουν ασθένειες στον άνθρωπο.

Στη συνέχεια, παρατίθενται οδηγίες για την πρόληψη του εν λόγω προβλήματος:

- Φροντίστε ώστε οι πόρτες και τα παράθυρα να παραμένουν κλειστά ή να έχουν σήτες. Τυχόν φθορές και ανοίγματα πρέπει να επισκευάζονται άμεσα
- Διατηρείτε όλους τους χώρους σχολαστικά καθαρούς, δίνοντας σημασία σε λεπτομέρειες, καθαρίζοντας τις γωνίες, τις αποχετεύσεις και τις σχισμές.
- Απομακρύνετε τα απορρίμματα από τους χώρους των τροφίμων και αδειάζετε, καθαρίζετε και απολυμαίνετε τους κάδους των απορριμμάτων τακτικά.
- Λήψη μέτρων πρόληψης και καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών. Συστήνεται η χρήση μηχανικών παγίδων σύλληψης. **Δεν χρησιμοποιούνται χημικά σκευάσματα στον χώρο κατά τη διάρκεια παρασκευής, ούτε σε αποθηκευτικούς χώρους με τρόφιμα.** Κατά τη χρήση σκευασμάτων, ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες χρήσης. Επαναφέρετε τα τρόφιμα στο χώρο όταν παρέλθει το προτεινόμενο χρονικό διάστημα που αναγράφεται στις οδηγίες του σκευάσματος. Τηρείτε αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονίας όπου αναφέρονται οι εφαρμογές που έχουν γίνει, τα ευρήματα από τις παγίδες και σε ποια σημεία έχουν τοποθετηθεί αυτές.
- Μην τοποθετείτε τίποτε στο πάτωμα αλλά μόνο πάνω σε ράφια ή παλέτες. Ελέγχετε τα αποθηκευμένα τρόφιμα για ίχνη από έντομα και τρωκτικά.

3. ΖΗΤΗΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑΣ

Για τα αγροτικά προϊόντα ιδίας παραγωγής:

Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να έχουν τα «**φυσιολογικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**» (χρώμα, εμφάνιση, οσμή κλπ), μετά από μακροσκοπικό έλεγχο. Προϊόντα με ανεπιθύμητες οσμές (όπως για παράδειγμα από χημικές ουσίες ή καύσιμα) ή σημάδια αλλοίωσης (μούχλα ή σήψη) ή μόλυνσης πρέπει να απομακρύνονται.

Προτού χρησιμοποιηθούν για επεξεργασία, απαιτείται η απομάκρυνση των ακαθαρσιών, (π.χ. χώματα και άλλες ξένες ύλες), η διαλογή για την απόρριψη όσων παρουσιάζουν αλλοιώσεις, σκώληκες και άλλα μειονεκτήματα.. Τα φρούτα και τα λαχανικά πλένονται επιμελώς κάτω από τρεχούμενο νερό, ώστε να απομακρυνθούν το χώμα και άλλοι ρύποι, πριν από την κοπή, το μαγείρεμα ή την ανάμειξη με άλλα συστατικά. Ειδικότερα για φυλλώδη λαχανικά, όπως το μαρούλι και το σπανάκι, τα εξωτερικά φύλλα απομακρύνονται, ενώ τα υπόλοιπα πλένονται επιμελώς.

Κατά την παρασκευή των προϊόντων, δε χρησιμοποιούνται επιφάνειες οι οποίες έχουν εκτεθεί σε ωμό κρέας και κοτόπουλο. Τα εργαλεία και οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν τη χρήση.

Τα άλευρα θα πρέπει να είναι απαλλαγμένα από έντομα, σκώληκες και καλά κοσκινισμένα για απομάκρυνση ξένων υλών.

Για τα αποξηραμένα προϊόντα

Σε περίπτωση φυσικού τρόπου αποξήρανσης, θα πρέπει το προϊόν να τοποθετείται πάνω σε καθαρές, υπερυψωμένες επιφάνειες ή να κρέμονται κάτω από στεγανά στέγαστρα και επ' ουδενί να μην είναι σε απευθείας επαφή με το έδαφος. Η επιφάνεια της ξήρανσης θα πρέπει να είναι προστατευμένη από επαφή με ανεπιθύμητους εχθρούς ή ζώα. Τα ξηρά φρούτα ή βότανα συνιστάται να αναστρέφονται με επιμέλεια, ώστε όλη η επιφάνεια αυτών να εκτίθεται στον ήλιο προκειμένου να αποβληθεί το μέγιστο ποσοστό της υγρασίας.

Για τα θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα (με ψήσιμο, βράσιμο) θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη προσοχή στη σχολαστικότητα της τήρησης του χρόνου και της θερμοκρασίας στην οποία επεξεργάζονται. Το στάδιο αυτό εξυγιαίνει σε μεγάλο βαθμό το προϊόν, όμως θα πρέπει να δοθεί εξίσου μεγάλη προσοχή στους μετέπειτα χειρισμούς, όπως π.χ. κατά την πλήρωση των περιεκτών. Σε περίπτωση χρησιμοποίησης γυάλινων περιεκτών, αυτοί θα πρέπει να είναι καινούριοι, καθαροί και να υφίστανται ικανοποιητική θερμική επεξεργασία (πριν ή μετά την πλήρωσή τους).

Φροντίζετε ώστε αυτά τα τρόφιμα να μην παραμένουν στην επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασιών (5-60° C) για πάνω από 4 ώρες. Προτείνεται, πριν το πέρας του χρονικού αυτού διαστήματος, να τοποθετείται το τελικό προϊόν στο ψυγείο. Ποτέ όμως, μην τοποθετείτε ζεστό φαγητό στο ψυγείο: Με τον τρόπο αυτό μπορεί να αυξηθεί η εσωτερική θερμοκρασία του ψυγείου τόσο ώστε να θέσει σε κίνδυνο άλλα τρόφιμα.

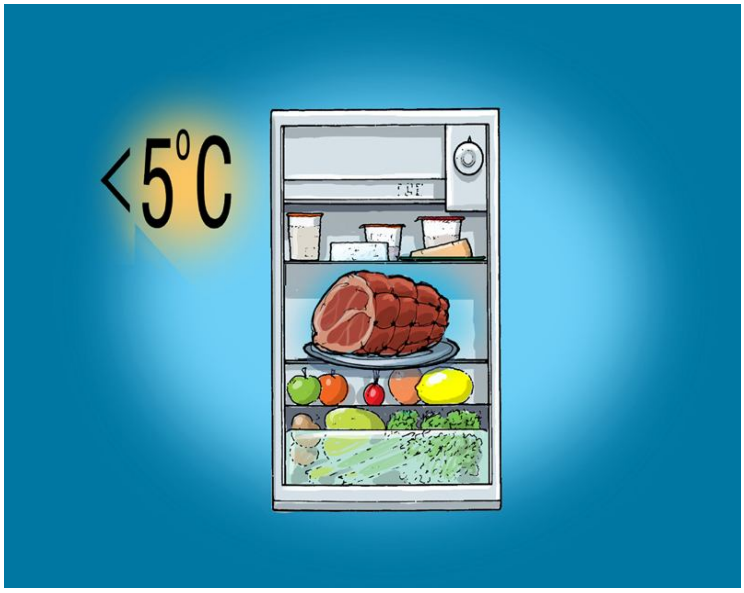
Σε ότι αφορά **τα έλαια,** θα πρέπει να είναι αποθηκευμένα σε συνθήκες οι οποίες δεν συντελούν στην υποβάθμισή τους. Απαιτείται να βρίσκονται σε χώρο δροσερό και μακριά από το φως.

Για τις λοιπές πρώτες ύλες:

Εκτός των αγροτικών προϊόντων ιδίας παραγωγής, χρησιμοποιούνται και άλλες πρώτες ύλες για την παραγωγή των προϊόντων οικοτεχνίας. Τα σημεία στα οποία πρέπει να δοθεί προσοχή είναι:

- Η συσκευασία των πρώτων υλών θα πρέπει να είναι ακέραια, καθαρή και χωρίς σημάδια αλλοιώσεων, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.
- Η αναγραφόμενη ημερομηνία λήξης
- Η αποθήκευση των πρώτων υλών γίνεται υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας. Τα ξηρά προϊόντα αποθηκεύονται, σε κλειστούς περιέκτες, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (περίπου 20° C) και σε ξηρό περιβάλλον. Τα προϊόντα ψύξης πρέπει να αποθηκεύονται σε

θερμοκρασίες 0-5° C και τα προϊόντα κατάψυξης σε θερμοκρασία περί -18° C και χαμηλότερα.



4. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για κάθε προϊόν το οποίο παράγετε θα πρέπει να έχετε καταγράψει τα στάδια παρασκευής, τα σημαντικότερα μέτρα τα οποία λαμβάνετε και τα οποία πρέπει να εφαρμοστούν. Καταγράψτε σε ένα αρχείο ημερήσιας παραγωγής, τις δραστηριότητές σας. Κάτι τέτοιο θα βοηθήσει και εσάς για την οργάνωση της παραγωγής σας και τις Αρμόδιες Αρχές οι οποίες μπορεί να κάνουν επίσημο έλεγχο.

Ενδεικτικά σημεία που απαιτούν προσοχή από τον χειριστή:

- Χρησιμοποιείτε πάντα κατάλληλα, καθαρά σκεύη και αποφεύγετε να προετοιμάζετε και να μεταφέρετε τα τρόφιμα με γυμνά χέρια.
- Μην καθυστερείτε. Ο χειρισμός των τροφίμων, ιδίως αυτών που διατηρούνται υπό συνθήκες ψύξης και κατάψυξης, κατά την προετοιμασία πρέπει να είναι όσο το δυνατόν περισσότερο σύντομος.
- Πλένετε τα χέρια σας και τις επιφάνειες εργασίας τακτικά.

- Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τους δίσκους κοπής/ τεμαχισμού, τα γυαλικά, τα σκεύη και τους πάγκους εργασίας ενδιάμεσα της προετοιμασίας των διαφόρων τροφίμων.
- Αντικαταστήστε τον εξοπλισμό και τα εργαλεία που έχουν φθαρεί ή δεν μπορούν να καθαριστούν.
- Καθαρίζετε ότι χυθεί αμέσως και απομακρύνετε τα σκουπίδια και τα υπολείμματα τροφών τακτικά.

5. ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Το προσωπικό που εργάζεται σε μία επιχείρηση τροφίμων, μπορεί να αποτελεί την σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων. Είναι ηθική αλλά και νομική υποχρέωση των εργαζόμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων να φροντίζουν την καθαριότητά τους και την υγεία τους κατά τη διάρκεια της εργασίας τους.

Εκτός του πιστοποιητικού υγείας το οποίο θα πρέπει να έχουν όσοι εργάζονται στην οικοτεχνία, η τήρηση κάποιων απλών κανόνων προστατεύει το τρόφιμο και τους καταναλωτές από ανεπιθύμητους μικροοργανισμούς. Συγκεκριμένα:

- Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται σωστά με ζεστό νερό και σαπούνι και όχι επιπόλαια ή βιαστικά.
- Το πλύσιμο των χεριών γίνεται απαραίτητα:

- πριν την επαφή με τα τρόφιμα
- μετά το χειρισμό ωμών τροφίμων
- όταν τα χέρια δείχνουν ακάθαρτα
- μετά από επίσκεψη στην τουαλέτα
- μετά από φτέρνισμα, βήξιμο
- μετά από επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το στόμα
- μετά από επαφή με σκουπίδια ή χημικά (καθαριστικά, απολυμαντικά

- Κατά την παρασκευή των τροφίμων όσοι εργάζονται πρέπει να φορούν καθαρή και κατάλληλη ενδυμασία
- Τα νύχια διατηρούνται πάντα κομμένα, κοντά και καθαρά. Η βαφή των νυχιών και τα ψεύτικα προστιθέμενα νύχια μπορεί να αποκολληθούν και να μολύνουν τα τρόφιμα και γι αυτό απαγορεύονται.
- Τα μαλλιά πρέπει να είναι μαζεμένα και καλυμμένα
- Δεν πρέπει να φοράμε κοσμήματα ούτε έντονα αρώματα
- Δεν καπνίζουμε
- Φοράμε γάντια, εφόσον χρειάζεται
- Τυχόν πληγές πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο αυτοκόλλητο επίδεσμο, ώστε να αποφευχθεί η μόλυνση των τροφίμων με αίμα και μικροοργανισμούς
- Δεν βήχουμε πάνω από τρόφιμα, δεν βάζουμε το δάχτυλο στο στόμα/μύτη, δεν δοκιμάζουμε φαγητό με κουτάλι ή πιρούνι που έχει ξαναχρησιμοποιηθεί

- Δεν χειριζόμαστε τρόφιμα όταν είμαστε άρρωστοι (με εμετούς, διάρροιες, άλλες ιώσεις).

ΚΑΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΕΤΑ ΤΟ ΠΕΡΑΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

Ο σωστός καθαρισμός και απολύμανση αποτελεί βασικό μέτρο για την προστασία επιμόλυνσης των τροφίμων.

- Βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό. Τοποθετείστε τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα στους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους (αποθήκες, ψυγεία, καταψύκτες κλπ). Σκεπάστε τα τρόφιμα που δεν είναι δυνατόν να απομακρυνθούν. Μην ξεκινήσετε την διαδικασία του καθαρισμού και απολύμανσης αν δεν έχετε βεβαιωθεί ότι όλα τα καθαρά σκεύη είναι αποθηκευμένα ή κατάλληλα προστατευμένα.

ΜΗΝ ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΟΤΑΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΕΚΤΕΘΕΙΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ!!

- Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες ουσίες καθαρισμού, διαβάζοντας τις οδηγίες χρήσης τους προσεκτικά. Τα απορρυπαντικά και απολυμαντικά πρέπει να έχουν έγκριση των αρμοδίων αρχών για χώρους παρασκευής

τροφίμων. Τα δοχεία των παραπάνω ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα με το όνομά τους και με τις οδηγίες χρήσης τους. Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες δόσεις, και μην αναμιγνύετε τις χημικές ουσίες καθαρισμού μεταξύ τους. Για να μετρήσετε την κατάλληλη δόση, χρησιμοποιείτε τα δοσομετρικά δοχεία και ποτέ τα δοχεία που μπορεί να χρησιμοποιηθούν για τρόφιμα. Μετά τη χρήση τους, τοποθετήστε τις χημικές ουσίες καθαρισμού μέσα σε ντουλάπες που κλειδώνουν. Πετάξτε τις άδειες, σπασμένες ή φθαρμένες συσκευασίες των απορρυπαντικών. Ποτέ μην αλλάζετε τις ετικέτες στις συσκευασίες των χημικών ουσιών.

- Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία καθαρισμού. Τα εργαλεία (βούρτσες, σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, κουβάδες κλπ) πρέπει να διατηρούνται καθαρά, απολυμασμένα και σε καλή κατάσταση και πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην "τραυματίζουν" τον εξοπλισμό (π.χ. συρμάτινες βούρτσες σε ανοξείδωτο εξοπλισμό), ούτε και να αφήνουν μικρά κομμάτια που μπορεί να επιμολύνουν το προϊόν. Αντικαταστήστε τις βούρτσες που έχουν φθαρεί με καινούργιες, διότι υπάρχει κίνδυνος οι τρίχες τους να βρεθούν στα τρόφιμα.
- Χρησιμοποιείτε διαφορετικά εργαλεία καθαρισμού ανάλογα με τις απαιτήσεις υγιεινής του χώρου (π.χ. διαφορετικοί κουβάδες και σφουγγαρίστρες για τις τουαλέτες, διαφορετικοί για την κουζίνα κλπ). Τα σφουγγάρια που χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο σκευών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κανέναν άλλο λόγο. Οι βούρτσες και τα υπόλοιπα υλικά (βέτεξ κ.λπ.) για το καθάρισμα του νεροχύτη, δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα των σκευών.
- Χρησιμοποιείτε πάντα καθαρό πόσιμο νερό για την διαδικασία του καθαρισμού και το ξέπλυμα.
- Καθαρίζετε τακτικά. Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά κλπ), τα εργαλεία (μαχαίρια, σπάτουλες κλπ) και απολυμαίνετε τις επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα τρόφιμα (πάγκοι, επιφάνειες κοπής κλπ) και τον εξοπλισμό.
- Καθαρίζετε σχολαστικά τους χώρους, τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια (πόμολα ψυγείου), τα ψηλά σημεία, τις γωνίες, τα

αποχετευτικά κανάλια. Ξεκινήστε τον καθαρισμό από τα ψηλά προς τα χαμηλά σημεία των χώρων και του εξοπλισμού.

- Απαγορεύεται να ψεκάζετε με απορρυπαντικά ή απολυμαντικά, επιφάνειες όπου υπάρχουν τρόφιμα.
- Ξεπλένετε καλά. Μετά τη χρήση απορρυπαντικών ή απολυμαντικών ουσιών, ο εξοπλισμός, οι επιφάνειες και τα εργαλεία θα πρέπει να ξεπλένονται καλά με άφθονο νερό.
- Μην επιτρέπετε να συσσωρεύονται απορρίμματα.

ΥΛΙΚΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στα υλικά συσκευασίας. Αυτά δεν πρέπει να επιδρούν αρνητικά στα τρόφιμα επιμολύνοντάς τα με ουσίες που μεταφέρονται από αυτά στα τρόφιμα, προκαλώντας αλλοίωση στη σύνθεση του τροφίμου ή βλάβη στην ανθρώπινη υγεία.

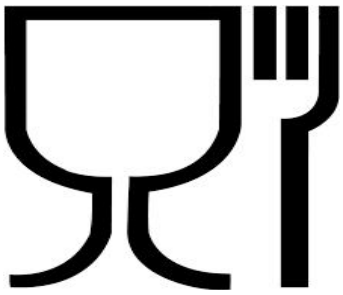
Σε περίπτωση που η προμήθεια τέτοιων υλικών γίνεται απευθείας από τη λιανική πώληση θα πρέπει να ελέγχεται η ύπαρξη πληροφοριών σχετικά με:

- Σήμανση καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα. Αυτή επισημαίνεται με τους ακόλουθους τρόπους:

- τη φράση «για επαφή με τρόφιμα» ή

- ειδική ένδειξη σχετικά με τη χρήση τους, όπως «μηχανή του καφέ», «φιάλη κρασιού», «κουτάλι σούπας» ή

- το παρακάτω σύμβολο



- Οδηγίες χρήσης όπου απαιτείται

Σε ορισμένες περιπτώσεις θα πρέπει να αναγράφονται ειδικές οδηγίες που πρέπει να τηρούνται για την ασφαλή και ορθή χρήση τους, όπως οδηγίες σχετικές με:

- το εύρος επιτρεπόμενων/κατάλληλων θερμοκρασιών χρήσης (αντοχή τους ή όχι σε υψηλές θερμοκρασίες)
- το είδος του τροφίμου κατάλληλο σε επαφή
- τον τρόπο καθαρισμού (π.χ. «κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων», είδος απορρυπαντικού που θα πρέπει να χρησιμοποιείται κ.τ.λ. (π.χ. σε πλαστικούς περιέκτες ή κούπες κεραμικές υπάρχει ένδειξη μη χρήσης πλυντηρίου πιάτων
- οδηγίες σχετικές με τη συμβατότητα ή όχι με φούρνο μικροκυμάτων ή απλό φούρνο (π.χ. πλαστικά σκεύη μικροκυμάτων δε μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συμβατικό φούρνο)
- άλλες οδηγίες χρήσης (π.χ. περιορισμούς χρήσης, όπως αποφυγή επαφής με όξινα τρόφιμα)

- Διεύθυνση κατασκευαστή, μεταποιητή ή πωλητή που είναι υπεύθυνος για τη διάθεσή του στο εμπόριο και επισήμανση ή ταυτοποίηση που εξασφαλίζει την ιχνηλασιμότητα του αντικειμένου (π.χ. «barcode», ημερομηνία παραγωγής, αριθμός παρτίδας κ.τ.λ.)

Στην περίπτωση που αγοράζονται απευθείας από τον προμηθευτή, ζητείται από μέρους του σχετικό πιστοποιητικό καταλληλότητας (Δήλωση Συμμόρφωσης) σύμφωνα με την Ενωσιακή Νομοθεσία 1935/2004 και 10/2011, αφού πρώτα έχει ενημερωθεί ο προμηθευτής για την χρήση των σκευών (θερμοκρασία χρήσης, είδος τροφίμου που θα έρθει σε επαφή).

Για τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει γενικά να γνωρίζετε ότι:

- Το γυαλί είναι ένα κατά κανόνα αδρανές υλικό και δεν επηρεάζει το τρόφιμο.
- Τα χαρτί μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφόσον πληροί τις προδιαγραφές του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Αποφεύγεται η χρήση ανακυκλωμένου χαρτιού σε άμεση επαφή με τρόφιμο.

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

Η ενωσιακή νομοθεσία ορίζει την υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων ως προς την τήρηση συστήματος ιχνηλασιμότητας. Η ιχνηλασιμότητα έχει ιδιαίτερη σημασία διότι στην περίπτωση κατά την οποία προκύψει κάποιο ζήτημα ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων μπορεί να απαιτηθεί η ανάκληση των προϊόντων τα οποία έχουν διατεθεί. Για την ικανοποίηση της απαίτησης αυτής, ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να γνωρίζει για κάθε προϊόν που παρασκευάζει από πού έχει προμηθευτεί τις πρώτες ύλες και πού έχει διαθέσει τα τελικά προϊόντα.

Στο πλαίσιο αυτό, οφείλει να τηρεί ένα αρχείο στο οποίο θα περιλαμβάνονται τουλάχιστον:

1. Τα παραστατικά των πρώτων υλών τα οποία έχει προμηθευτεί από τρίτους
2. Τα παραστατικά πώλησης των τελικών προϊόντων που παράγει σε τρίτους με πληροφορίες όπως, είδος προϊόντος, ποσότητα, αριθμός παρτίδας, ημερομηνία ανάλωσης

Για την περίπτωση που ο ίδιος κάνει λιανική πώληση των προϊόντων δεν απαιτείται η τήρηση κάποιου αρχείου στα πλαίσια της ιχνηλασιμότητας.

Επιπλέον, είναι απαραίτητο να τηρείτε ένα αρχείο με τις εργασίες και τα τρόφιμα τα οποία παρασκευάσατε και προορίζονται για πώληση ως προϊόντα οικοτεχνίας.

Ενδεικτικά παρατίθεται το check list ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Ημερομηνία παραγωγής: Ημερομηνία ανάλωσης:	
Περιγραφή προϊόντος:	
Ποσότητα που παρασκευάστηκε:	
Αποδέκτης:	

Η λειτουργία μιας οικοτεχνίας μπορεί να παρουσιάσει συγκεκριμένα προβλήματα τα οποία οφείλετε να γνωρίζετε και να αποφύγετε:

1. **Επιμόλυνση των τροφίμων εξαιτίας:**
   - **Καθημερινών οικιακών δραστηριοτήτων. Θα πρέπει η προετοιμασία των τροφίμων που προορίζονται για οικιακή κατανάλωση (καθημερινό μαγείρεμα) να γίνονται εντελώς ξεχωριστά (σε άλλο χρόνο αν όχι σε άλλο χώρο) από τα τρόφιμα τα οποία θα παραχθούν με σκοπό την πώληση**
   - **Ελλιπούς υγιεινής. Όταν δεν πλένετε συχνά και καλά τα χέρια σας, ειδικά μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα, την επαφή σας με σκουπίδια ή με βρώμικες πετσέτες, ακάθαρτα εργαλεία, εξοπλισμό κτλ.**
   - **Εργασίας όταν είστε ασθενείς, ειδικά όταν έχετε συμπτώματα όπως ο εμετός, διάρροια, ανοιχτές δερματικές πληγές, βήχα, συμπτώματα γρίπης και μολύνσεις στο στόμα, στο λαιμό, στα μάτια ή τα αυτιά**
   - **Όταν αλλάζετε ή ταΐζετε μωρά στους χώρους που παρασκευάζετε τρόφιμα**
   - **Περνούν κατοικίδια ή άλλα ζώα από το χώρο παρασκευής**
   - **Όταν ο χώρος παρασκευής είναι πολύ μικρός**
2. **Παραγωγή μεγάλης ποσότητας τροφίμων σε σχέση με το μέγεθος του χώρου παρασκευής**
3. **Ανεπαρκές ή ακατάλληλο ψυγείο για να κρατά τα τρόφιμα που απαιτούν ψύξη**
4. **Έλλειψη εξοπλισμού ώστε να κάνει γρήγορη ψύξη μετά το ζέσταμα**

Να θυμάστε ότι το τρόφιμο μπορεί να καταναλωθεί από ευπαθείς ομάδες πληθυσμού όπως είναι τα παιδιά, οι έγκυες και ηλικιωμένοι.