



ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

**ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ
ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥ**

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΝΟ 7

ΑΘΗΝΑ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΣ 2003



**Το παρόν εγχειρίδιο αξιολογήθηκε
και επικυρώθηκε από το ΔΣ του ΕΦΕΤ
με την υπ' αριθμ. 100/18-9-2003 απόφαση.**

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Σελίδες

Μέρος 1	Γενικά.....	4
1.1.	Εισαγωγή.....	4
1.2.	Σκοπός του οδηγού, πεδία εφαρμογής.....	5
1.3.	Ορισμοί.....	5
1.4.	Κίνδυνοι που απειλούν το ελαιόλαδο.....	8
1.5.	Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP).....	9
1.6.	Ισχύουσα Νομοθεσία.....	11
Μέρος 2	Κανόνες υγιεινής για τις επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίων	15
Κεφάλαιο I	Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους.....	
	Σχεδιασμός και κατασκευή	15
	Χώροι πλύσεως, νιπτήρες και τουαλέτες.....	19
	Εξαερισμός.....	20
	Φωτισμός.....	21
	Αποχετεύσεις.....	21
	Αποδυτήρια.....	22
Κεφάλαιο II	Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίων	23
	Δάπεδα.....	23
	Τοίχοι.....	24
	Οροφές.....	24
	Πόρτες – παράθυρα.....	25
	Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα έλαια.....	25
	Καθαρισμός απολύμανση.....	27
Κεφάλαιο III	Μεταφορά.....	29
Κεφάλαιο IV	Απαιτήσεις Εξοπλισμού.....	31
Κεφάλαιο V	Απορρίμματα τροφών.....	33

Κεφάλαιο VI	Παροχή νερού.....	36
	Πόσιμο νερό.....	36
	Ατμός.....	37
	Μη πόσιμο νερό.....	37
Κεφάλαιο VII	Προσωπικό, υγεία και ατομική υγιεινή.....	38
Κεφάλαιο VIII	Προστασία της ασφάλειας του ελαιολάδου και των πυρηνελαιίων	40
	Παραλαβή πρώτων υλών.....	40
	Αποθήκευση Διατήρηση.....	40
	Προστασία της ασφάλειας του ελαιολάδου και των πυρηνελαιίων.....	41
	Καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων.....	42
	Επικίνδυνες ουσίες.....	43
	Κατάρτιση προσωπικού.....	44
Μέρος 3. Σημεία ελέγχου κατά τον εξευγενισμό και την τυποποίηση του Ελαιολάδου και των πυρηνελαιίων		45
	Σημεία ελέγχου κατά τον εξευγενισμό του ελαιολάδου και των πυρηνελαιίων	45
	Σημεία ελέγχου κατά την τυποποίηση του ελαιολάδου και των πυρηνελαιίων	47
Μέρος 4 Παραρτήματα Οδηγού Υγιεινής		49
	Παράρτημα 1. Διαγράμματα ροής.....	50
	Παράρτημα 2. Γενικές οδηγίες και πληροφορίες για τη εφαρμογή του συστήματος HACCP στις δραστηριότητες εξευγενισμού και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελαιίου.....	56
	Παράρτημα 3. Διαδικασίες πρόληψης των κυριότερων κινδύνων.....	59
	Παράρτημα 4. Οδηγίες και κανόνες για την εφαρμογή από τις επιχειρήσεις του κλάδου ενός ειδικού συστήματος HACCP προσαρμοσμένου στις πραγματικές τους ανάγκες	61
	Παράρτημα 5 Πολιτική ασφαλούς διαχείρισης γυάλινων συσκευασιών.....	64
	Παράρτημα 6 Ρυπαντές ελαίων – Όρια	66
	Παράρτημα 7 Ορολογία.....	67
	Παράρτημα 8 Βιβλιογραφία.....	71

ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

1.1. Εισαγωγή.

Ο «Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους υπευθύνους των επιχειρήσεων τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου για την συμμόρφωση με την ΚΥΑ 487/ ΦΕΚ 1219Β' 4.10.2000 «σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων», η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση προς τη κοινοτική οδηγία 93/43/ ΕΟΚ του Συμβουλίου.

Η εκπόνηση του παρόντος οδηγού πραγματοποιήθηκε λαμβάνοντας υπόψη την οδηγία 93/43/ΕΟΚ, η οποία ενθαρρύνει τις επιχειρήσεις τροφίμων, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και οι επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου, να εφαρμόζουν κανόνες υγιεινής σε συνδυασμό με ένα σύστημα διασφάλισης της παραγωγής υγιεινών προϊόντων (Hazard Analysis Critical Control Points – HACCP).

Στον οδηγό αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Υγιεινής στις επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου. Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας παρατίθενται στο σκουρόχρωμο τμήμα του κειμένου (Απαιτήσεις της νομοθεσίας, Γενικές και Ειδικές απαιτήσεις), ενώ στο ανοιχτόχρωμο τμήμα δίνονται σαφείς οδηγίες για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία (“Οδηγίες για συμμόρφωση με τη νομοθεσία”).

Ο «Οδηγός Υγιεινής» περιγράφει σε ολοκληρωμένη μορφή τα μέτρα που θα πρέπει να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου, προκειμένου να ακολουθούν τους συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής. Επιπροσθέτως δίνει πληροφορίες για την ορθή πρακτική και τους παράγοντες που επιδρούν περισσότερο στην ποιότητα και στη ασφάλεια των τροφίμων.

Ο «Οδηγός Υγιεινής» εκπονήθηκε από τον ΣΕΒΙΤΕΛ. Η αξιολόγησή του έγινε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ (αρ. απόφ. 46/15-4-03) και στην οποία συμμετείχαν υπό την Προεδρία της Αντιπροέδρου του ΕΦΕΤ κας Δ. Βασιλειάδου, (Καθηγήτρια Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων, Α.Π.Θ.), οι εξής: η κα Λυχνάρη - Εκπρόσωπος του Υπ. Γεωργίας, ο κ. Τζαμτζής - Εκπρόσωπος του ΓΧΚ, ο κ. Σαριδάκης - Εκπρόσωπος του ΕΛΟΤ, η κα Σπέντζου - Εκπρόσωπος του ΟΠΕΓΕΠ, οι εκπρόσωποι του ΣΕΒΙΤΕΛ κ.κ. Μπάστας, Σειραγάκης και Οικονόμου, ο κ. Καραντώνης - Εκπρόσωπος της Εθνικής Διεπαγγελματικής ελαιολάδου και ελιάς, (ΕΣΒΙΤΕ), ο κ. Πάνου -

Εκπρόσωπος του Εθνικού Συμβουλίου Καταναλωτών, και οι κ.κ. Μπαρμπέρης και Ζαρμπούτης – Εκπρόσωποι του ΕΦΕΤ.

1.2 Σκοπός του Οδηγού Υγιεινής , πεδία εφαρμογής

Οι σκοποί του παρόντος Οδηγού Υγιεινής είναι :

A) Να προσδιορίσει τους πιθανούς κινδύνους επιμόλυνσης του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου και τα μέτρα για την εξάλειψη των κινδύνων αυτών, ξεκινώντας από τον έλεγχο των πρώτων υλών και παρακολουθώντας όλες τις επεξεργασίες και / ή τις εργασίες που πραγματοποιούνται στα διάφορα στάδια του εξευγενισμού, της εμπορίας «χύμα» και της τυποποίησης του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου.

B) Να υποδείξει τις μεθόδους και τα κριτήρια για την αξιολόγηση των πιθανών αυτών κινδύνων.

Γ) Να προτείνει συστήματα για τη σχετική τεκμηρίωση με σκοπό την πρόληψη των κινδύνων αυτών.

Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής» περιλαμβάνονται οι Επιχειρήσεις Τυποποίησης και Εξευγενισμού Ελαιολάδου και Πυρηνελαίου.

1.3 Ορισμοί

1.3.1 Κατηγορίες - Ορισμοί πρώτων υλών και προϊόντων, όπως ορίζονται στον Καν. ΕΟΚ 136/66 παρ. άρθρου 35 , όπως τροποποιήθηκε με τον Καν. (ΕΚ) 1513/2001

A. ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

Έλαια λαμβανόμενα από τον ελαιόκαρπο μόνο με μηχανικές μεθόδους ή άλλες φυσικές επεξεργασίες με συνθήκες που δεν προκαλούν αλλοίωση του ελαίου, και τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία άλλη επεξεργασία πλην της πλύσης, της μετάγγισης, της φυγοκέντρισης και της διήθησης· εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διαλύτες, με βοηθητικές ύλες παραλαβής που έχουν χημική ή βιοχημική δράση, ή με μεθόδους επανεστεροποίησης ή πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης.

Τα έλαια αυτά κατατάσσονται στην αναλυτική ταξινόμηση με τις ακόλουθες ονομασίες:

α) Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 0,8 g ανά 100 g και τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

β) Παρθένο ελαιόλαδο

Παρθένο ελαιόλαδο του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν υπερβαίνει τα 2 g ανά 100 g και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

γ) Ελαιόλαδο λαμπάντε

Παρθένο ελαιόλαδο με περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, που υπερβαίνει τα 2 g ανά 100 g και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Β. ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

Ελαιόλαδο λαμβανόμενο από τον εξευγενισμό παρθένων ελαιολάδων, των οποίων η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν είναι δυνατό να υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g και των οποίων τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Γ. ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ

ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ ΚΑΙ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ
Έλαιο που αποτελείται από ανάμειξη εξευγενισμένου ελαιόλαδου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν είναι δυνατό να υπερβαίνει το 1 g ανά 100 g και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Δ. ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Έλαιο που λαμβάνεται από τους πυρήνες της ελιάς κατόπιν επεξεργασίας με διαλύτες ή με φυσικά μέσα ή έλαιο που αντιστοιχεί, με εξαίρεση ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, σε ελαιόλαδο λαμπάντε· εξαιρούνται τα έλαια που λαμβάνονται με διεργασίες επανεστεροποίησης και κάθε πρόσμειξης με έλαια άλλης φύσης και των οποίων τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

Ε. ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΟ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Έλαιο που λαμβάνεται από τον εξευγενισμό του ακατέργαστου πυρηνελαίου, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφρασμένη σε ελαϊκό οξύ, δεν είναι δυνατό να υπερβαίνει τα 0,3 g ανά 100 g και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι

σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

ΣΤ. ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟ

Έλαιο που αποτελείται από μείγμα εξευγενισμένου πυρηνελαίου και παρθένων ελαιολάδων, εκτός από το ελαιόλαδο λαμπάντε, του οποίου η περιεκτικότητα σε ελεύθερα λιπαρά οξέα, εκφραζόμενη σε ελαϊκό οξύ, δεν είναι δυνατό να υπερβαίνει το 1 g ανά 100 g και του οποίου τα άλλα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι σύμφωνα με τα προβλεπόμενα για την κατηγορία αυτή.

1.3.2. Ορισμοί διεργασιών παραγωγής

A. Εξευγενισμός

Οι χημικές ή φυσικές διεργασίες που γίνονται με σκοπό την παρασκευή βρώσιμου ελαιόλαδου που πληροί τις προδιαγραφές της ισχύουσας Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας και οι οποίες δεν οδηγούν σε τροποποίηση της αρχικής τριγλυκεριδικής δομής του, ούτε σε οποιαδήποτε άλλη τροποποίηση της δομής των περιεχόμενων λιπαρών οξέων.

Οι διεργασίες κατά τον εξευγενισμό μπορεί να είναι :

- Η εξουδετέρωση
- Ο αποχρωματισμός
- Η απόσμηση
- Η διήθηση
- Η αποκομμίωση
- Η απομαργαρινοποίηση

Οι διεργασίες κατά τον εξευγενισμό δεν μπορεί να είναι :

- Η υδρογόνωση
- Η ενδοεστεροποίηση

B. Τυποποίηση

Η παραγωγή ελαιολάδου, έτοιμου προς διάθεση στην κατανάλωση ανάλογα με την κατηγορία του, με τρόπο σύμφωνο με τα ισχύοντα πρότυπα της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

Η συμφωνία με τα ανωτέρω πρότυπα περιλαμβάνει :

- Τον τρόπο παραγωγής ελαιολάδου ανά κατηγορία
- Τα κριτήρια της γνησιότητας
- Τα κριτήρια της ποιότητας

- Τα πρόσθετα
- Τους επιμολυντές
- Την υγιεινή
- Την συσκευασία
- Την ανοχή ως προς τον συγκεκριμένο όγκο
- Την επισήμανση.

1.4 Κίνδυνοι που απειλούν ελαιόλαδο και πυρηνέλαιο.

Το ελαιόλαδο είναι πηγή υγείας και ζωής. Είναι ένα πλούσιο φυσικό προϊόν με υψηλή θρεπτική και βιολογική αξία το οποίο όμως μπορεί να επιμολυνθεί με επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία ουσίες και ξένα σώματα, κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής, του εξευγενισμού, της τυποποίησης και της εμπορίας του.

Μεταξύ των **χημικών ουσιών** ιδιαίτερη σπουδαιότητα έχουν:

- 1. Τα υπολείμματα των γεωργικών φαρμάκων** που οφείλονται στην μη εφαρμογή των κανόνων ορθής γεωργικής πρακτικής στο στάδιο παραγωγής του ελαιοκάρπου.
- 2. Οι πτητικοί αλογονωμένοι διαλύτες** (τετραχλωροαιθυλένιο, FREON, τριχλωροαιθάνιο και τριχλωροαιθυλένιο). Η παρουσία του τετραχλωροαιθυλενίου έχει αποδοθεί στην προσθήκη υπολειμμάτων ελαίου από τον ποσοτικό προσδιορισμό ελαίου σε ελιές ο οποίος γίνεται με διαλύτη τετραχλωροαιθυλένιο. Η παρουσία FREON σε ελαιόλαδο αποδίδεται κυρίως σε διαρροές ψυγείων οινοποιητικών μονάδων που γειτνιάζουν με ελαιουργεία ή τυποποιητήρια ελαιολάδου. Η προέλευση των άλλων δύο χλωριωμένων διαλυτών έχει αποδοθεί σε διαλύτες κόλας λάστιχου σε πάματα βυτίων μεταφοράς ελαιολάδου, σε διαλύτες λιπαντικών, καθαρισμού, κλπ.
- 3. Τα βαρέα μέταλλα** των οποίων η παρουσία στα έλαια οφείλεται στην επαφή τους με τα μεταλλικά μέρη των μηχανημάτων ή των δεξαμενών . Τα έλαια μπορούν επίσης να επιμολυνθούν με βαρέα μέταλλα και κατά το στάδιο της παραγωγής τους από την μη τήρηση κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής.
- 4. Οι πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (ΠΑΥ).** Η παρουσία των επικίνδυνων αυτών ουσιών κυρίως στα πυρηνέλαια σχετίζεται με τον τρόπο παραγωγής τους και ιδιαίτερα με την ξήρανση του ελαιοπυρήνα.
- 5. Οι περιβαλλοντικοί ρυπαντές.** Είναι κυρίως οι διοξίνες, τα πολυχλωριωμένα διφαινύλια

(PCBs) και οι αρωματικοί υδρογονάνθρακες, (βενζόλιο, τολουόλιο, αιθυλοβενζόλιο, ξυλόλιο, κλπ.).

- 6. Επικίνδυνες ουσίες που μεταναστεύουν στα έλαια από τα υλικά συσκευασίας** οι οποίες οφείλονται στη χρήση ακατάλληλων υλικών. Υλικά συσκευασίας μπορούν για διάφορους λόγους (κακή κατασκευή, εγκλεισμός μονομερούς κλπ.) να επιμολύνουν τα έλαια με ξένες ουσίες π.χ. πλαστικοποιητές, μονομερές VC (βινυλοχλωρίδιο) προερχόμενο από PVC.

Οι φυσικοί κίνδυνοι αφορούν κυρίως στην **παρουσία ξένων σωμάτων** όπως θραύσματα γυαλιού, πλαστικών, μετάλλων, σκόνης και ακαθαρσιών.

1.5 Συστήματα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP)

Η ασφάλεια των τροφίμων, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αποτελεί ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή και των δημοσίων αρχών αλλά και πρωταρχικής σημασίας απαίτηση του καταναλωτή.

Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP (Hazard Analysis – Critical Control Point – Ανάλυση Κινδύνων – Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) είναι ικανή να διασφαλίσει την παραγωγή ασφαλούς ελαιολάδου και πυρηγελαίου.

Το σύστημα HACCP αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων της παραγωγικής διαδικασίας, στην εκτίμηση των κινδύνων και τελικά στον έλεγχο τους.

Το σύστημα HACCP έχει ως στόχο τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και εντοπίζει σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, τους πιθανούς μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, διερευνά τις πιθανές αιτίες και τα αναμενόμενα αποτελέσματα, και εγκαθιστά τους αναγκαίους μηχανισμούς ελέγχου.

Το σύστημα HACCP, τονίζει το ρόλο που έχει ο κάθε παραγωγός τροφίμων στη πρόληψη και επίλυση προβλημάτων. Η διαπίστωση της απώλειας ελέγχου δεν γίνεται πλέον μόνο από τις αρμόδιες αρχές με τη βοήθεια επιθεωρήσεων και αναλύσεων στα τελικά προϊόντα. Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP, εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια του τροφίμου, συμβάλλει στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές αλλά και στην αύξηση της εμπιστοσύνης στον τομέα της ασφάλειας της παγκόσμιας εμπορίας τροφίμων. Το σύστημα HACCP, βασίζεται σε 7 βασικές αρχές οι οποίες παρατίθενται

παρακάτω :

Αρχή 1 Προσδιορισμός και ανάλυση των κινδύνων (Hazard Analysis) και καθορισμός των απαραίτητων προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους

Αρχή 2 :Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points)

Τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (C.C.P.) είναι τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο προσδιορισμός ενός Κρίσιμου Σημείου Ελέγχου απαιτεί μια λογική προσέγγιση.

Αρχή 3 : Καθιέρωση κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Τα κρίσιμα όρια αναφέρονται σε καθοριζόμενα όρια μιας παρατήρησης, μέτρησης ή παραμέτρου και αποτελούν τα «απόλυτα όρια αποδοχής» για το κάθε κρίσιμο σημείο. Το κρίσιμο όριο είναι η τιμή / κριτήριο το οποίο διαχωρίζει το αποδεκτό από τη μη αποδεκτό.

Αρχή 4 :Σύστημα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου.

Δημιουργείται ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται σαφώς οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής για τη διατήρηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου εντός των Κρισίμων Ορίων.

Αρχή 5 :Καθιέρωση των διορθωτικών ενεργειών για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου

Καθορίζονται οι διαδικασίες για την ανάληψη διορθωτικών ενεργειών σε περιπτώσεις κατά τις οποίες διαπιστώνονται αποκλίσεις και κατανέμονται οι αρμοδιότητες για την εφαρμογή τους. Στις διορθωτικές ενέργειες περιέχονται τόσο όσες αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, όσο και όσες αφορούν στη διαχείριση των παραχθέντων προϊόντων κατά το χρόνο στον οποίο η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

Αρχή 6 :Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης και επικύρωσης του συστήματος HACCP

Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος HACCP και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

Αρχή 7 :Καθιέρωση της τεκμηρίωσης της λειτουργίας του συστήματος HACCP

Είναι επιβεβλημένο, να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία μέσω των οποίων θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος HACCP, θα ελέγχεται η εκτέλεση

των διορθωτικών ενεργειών (στις περιπτώσεις απόκλισης) και κατά τον τρόπο αυτό θα αποδεικνύεται η παραγωγή ασφαλών προϊόντων στις ελεγκτικές αρχές .

1.6 Ισχύουσα Νομοθεσία

Κατά τη διάρκεια της αξιολόγησης του «Οδηγού Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Τυποποίησης και Εξευγενισμού Ελαιολάδου και Πυρηνελαίου» ίσχυε η παρακάτω κοινοτική και εθνική νομοθεσία:

1.6.1. Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία για το Ελαιόλαδο

Κανονισμός αριθ. 136/66/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22ας Σεπτεμβρίου 1966 περί δημιουργίας κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, P 172/3025, 30.09.66*

Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 της Επιτροπής της 11ης Ιουλίου 1991 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις μεθόδους προσδιορισμού. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 248/1, 05.09.91*

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2472/97 της Επιτροπής της 11ης Δεκεμβρίου 1997 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2568/91 σχετικά με τον προσδιορισμό των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και των πυρηνελαίων καθώς και με τις σχετικές μεθόδους προσδιορισμού και του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2658/87 του Συμβουλίου σχετικά με τη δασμολογική και στατιστική ονοματολογία και το κοινό δασμολόγιο. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 341/25, 12.12.97*

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1638/1998 του Συμβουλίου της 20ής Ιουλίου 1998 για την τροποποίηση του κανονισμού αριθ. 136/66/ΕΟΚ περί δημιουργίας κοινής οργανώσεως αγοράς στον τομέα των λιπαρών ουσιών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 210/32, 28.07.98*

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1513/2001 του Συμβουλίου, της 23^{ης} Ιουλίου 2001, για την τροποποίηση των κανονισμών αριθ. 136/66/ΕΟΚ και (ΕΚ) αριθ. 1638/98, όσον αφορά την παράταση του καθεστώτος ενισχύσεων και τη στρατηγική για την ποιότητα του ελαιολάδου. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L201/4, 26.07.01*

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2152/2001 της Επιτροπής, της 31^{ης} Οκτωβρίου 2001, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2815/98 σχετικά με τα εμπορικά πρότυπα για το ελαιόλαδο. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L288/36, 01.11.01*

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 της Επιτροπής της 13^{ης} Ιουνίου 2002, για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L155/27, 14.06.02

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1964/2002 της Επιτροπής, της 4^{ης} Νοεμβρίου 2002, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L300/3, 05.11.02

Οδηγία 2000/24/ΕΚ της Επιτροπής, της 28ης Απριλίου 2000, για τροποποίηση των παραρτημάτων των οδηγιών του Συμβουλίου 76/895/ΕΟΚ, 86/362/ΕΟΚ, 86/363/ΕΟΚ και 90/642/ΕΟΚ που αφορούν, αντιστοίχως, τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικότητων για τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων πάνω και μέσα στα σιτηρά, στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 107/28 της 04.05.00

Υπουργική Απόφαση του Υπουργού Γεωργίας (ΥΑ) 220426 / 03-03-2003 (ΦΕΚ τ. Β΄ 285/11.03.03) « Διαδικασία έγκρισης για την αναγραφή της προέλευσης του ελαιολάδου»

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 70, εδάφιο 3. Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2000 (Αποφ. ΑΧΣ 388/96, ΦΕΚ 54/97, τ. Β΄) Εναρμόνιση με κανονισμό (ΕΚ), αριθ. 2472/97 της Επιτροπής της 11ης Δεκεμβρίου 1997

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 70, εδάφιο 6.γ), Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2000 (Αποφ. ΑΧΣ 528/96, ΦΕΚ 54/97, τ. Β΄), σχετικά με την παρουσία βαρέων μετάλλων σε έλαια.

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 70, εδάφιο 6.ζ), Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2001 (Αποφ. ΑΧΣ 145/96, ΦΕΚ 485/96, τ. Β΄) Εναρμόνιση με την Οδηγία 2/95/Ε.Κ. σχετικά με την απαγόρευση χρήσης προσθέτων.

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 72, Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 1998 (Αποφ. ΑΧΣ 172/95, ΦΕΚ 661/95, τ. Β΄) (Υπουργικής Απόφασης 100/13-3-2002 ΦΕΚ 355/2002), σχετικά με την παρουσία πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων σε πυρηνέλαια.

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, σελ. 58-11, τμήμα 5, Πίνακας 5.5., Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2002, σχετικά με την παρουσία διοξινών σε έλαια.

1.6.2. Γενική Νομοθεσία

Οδηγία 75/106/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 19^{ης} Δεκεμβρίου 1974 περί προσεγγίσεως των νομοθεσιών των Κρατών μελών των αναφερόμενων στην προσυσκευασία κατ όγκο ορισμένων προσυσκευασμένων υγρών. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, ν 42/1, 15.2.75. Η εναρμόνιση έγινε με την Υπουργική Απόφαση Αρ. Φ1-6909 (Φ.Ε.Κ. 784/Β'/31-12-85).

Οδηγία 82/711/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 18^{ης} Οκτωβρίου 1982 για τον καθορισμό των βασικών κανόνων που είναι αναγκαίοι για τον έλεγχο της μετανάστευσης των συστατικών των υλικών και αντικειμένων από πλαστική ύλη που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 297/26, 23.10.82. Η εναρμόνιση έγινε με το Άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών «Πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα».

Οδηγία 85/7 ΕΟΚ του Συμβουλίου της 19^{ης} Δεκεμβρίου 1984, για την τροποποίηση μιας πρώτης σειράς οδηγιών για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών των σχετικών με τα τρόφιμα, όσον αφορά την παρέμβαση της Μόνιμης Επιτροπής Τροφίμων. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 2/22, 3.1.85.

Οδηγία 89/109/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 21^{ης} Δεκεμβρίου 1988, για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 40/38, 11.2.89. Η εναρμόνιση έγινε με το Άρθρο 21 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών «Γενικοί όροι χρήσης-Επισήμανση».

Οδηγία 90/128/ΕΟΚ της Επιτροπής της 23^{ης} Φεβρουαρίου 1990, σχετικά με τα πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 75/19. 21.3.90. Η εναρμόνιση έγινε με το Άρθρο 26 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών «Πλαστικά υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα».

Οδηγία 92/59/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29^{ης} Ιουνίου 1992, για τη γενική ασφάλεια των προϊόντων. Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων, L 228/24, 11.8.92. Η εναρμόνιση προς την Οδηγία έγινε με την Υπουργική Απόφαση Αρ. Φ1-503 (ΦΕΚ 98/Β'/1996) «Γενική Ασφάλεια των Προϊόντων – Εναρμόνιση με την **Οδηγία του**

Συμβουλίου 92/59/ΕΟΚ της 29^{ης} Ιουνίου 1992».

Οδηγία 93/43/ΕΚ του Συμβουλίου της 14.06.93 περί υγιεινής των τροφίμων. Η εναρμόνιση προς την Οδηγία έγινε με την Κ.Υ.Α. 487 (ΦΕΚ 1219/Β'/4-10-2000).

Οδηγία 2001/22/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2001 για την καθιέρωση τρόπων δειγματοληψίας και μεθόδων ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των συγκεντρώσεων μολύβδου, καδμίου, υδραργύρου και 3-MCPD στα τρόφιμα. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L077/14, 16.03.01.

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 466/2001 της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2001 για τον καθορισμό μέγιστων τιμών ανοχής για ορισμένες προσμειξείς στα τρόφιμα. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, αριθ. L 077/1, 16.03.01

Κανονισμός 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων L31/24, 1.2.2002.

**ΜΕΡΟΣ 2 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΙ
ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥ**

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ

Αυτό το κεφάλαιο αναφέρεται στους χώρους εξευγενισμού και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελαίου και σε όλους τους βοηθητικούς, αποθηκευτικούς χώρους, τουαλέτες, χώρους για το προσωπικό.

ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας
(Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)**

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

**Απαιτήσεις για καθαρισμό και απολύμανση των
χώρων.**

Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί.

- Η υποδομή του εργοστασίου στο οποίο πραγματοποιείται ο εξευγενισμός και η τυποποίηση του ελαιολάδου και του πυρηνελαίου, θα πρέπει να είναι κατάλληλη έτσι ώστε να πετυχαίνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του εργοστασίου.
- Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Ο εξοπλισμός του εργοστασίου θα πρέπει να είναι κινητός όπου είναι δυνατόν ή να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, τους τοίχους και τις συσκευές για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.
- Η επιχείρηση θα πρέπει να καθορίζει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό του εργοστασίου, το οποίο και εφαρμόζει.
- Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης, έτσι ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός του εργοστασίου αλλά και να μην επιμολύνονται τα παραγόμενα προϊόντα.

<p>Γενικές απαιτήσεις για την συντήρηση του κτιρίου.</p>	
<p>Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται σε καλή κατάσταση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα παραγόμενα προϊόντα. Με την συντήρηση επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών και διασφαλίζεται η προστασία της υγιεινής των τροφίμων από τυχόν επιμολύνσεις. • Πρέπει να γίνεται έλεγχος (δάπεδα, τοίχοι, οροφές, πόρτες, παράθυρα) για την ύπαρξη προβλημάτων (π.χ. ρωγμές, σπασμένα τζάμια κ.λ.π.) και να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα επιδιόρθωσης αυτών. • Η επιχείρηση πρέπει να διατηρεί αρχείο συντήρησης του κτιρίου και του εξοπλισμού.
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον σχεδιασμό και την κατασκευή του κτιρίου.</p>	
<p>Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:</p>	
<p>(α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή /και την απολύμανση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Το κτίριο πρέπει να είναι μόνιμης κατασκευής και να έχει το κατάλληλο ύψος ανάλογα με την δυναμικότητα της επιχείρησης, όπως ορίζεται από τις πολεοδομικές ή άλλες σχετικές διατάξεις. • Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και τα υλικά κατασκευής του κτιρίου, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανσή του. • Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης το οποίο θα χρησιμοποιηθεί εξαρτάται από το χώρο του εργοστασίου στον οποίο πρόκειται να εφαρμοστεί.
<p>(β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή του εργοστασίου θα πρέπει

	<p>να είναι κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι εύκολος ο καθαρισμός. Πρέπει να ελαχιστοποιούνται τα σημεία που ο καθαρισμός γίνεται με δυσκολία.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά κατασκευής του εργοστασίου και του εξοπλισμού, δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες, οι οποίες μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα με την άμεση επαφή ή αποβάλλοντας πτητικές ουσίες. Τα υλικά κατασκευής θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. • Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε η οροφή να καθαρίζεται αποτελεσματικά και να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα παραγόμενα προϊόντα.
(γ) Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο σχηματισμός υγρασίας πάνω στις επιφάνειες τόσο του κτιρίου όσο και του εξοπλισμού, οδηγεί στην ανάπτυξη μούχλας η οποία είναι ανεπιθύμητη. • Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή του κτιρίου θα πρέπει να γίνονται έτσι που να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υγρασίας. • Στις περιπτώσεις που παράγεται ατμός πρέπει να υπάρχει σύστημα εξαερισμού και να παρακολουθείται ώστε να επιτυγχάνεται η αποτελεσματική απομάκρυνση των υδρατμών.
(δ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της επιμόλυνσης (αλληλομόλυνσης), μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τρόφιμα,	<ul style="list-style-type: none"> • Οι χώροι παραλαβής, προετοιμασίας, επεξεργασίας συσκευασίας, αποθήκευσης πρώτων υλών, έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων και υλικών συσκευασίας θα πρέπει σαφώς να καθορίζονται και να διαχωρίζονται σε μία επιχείρηση και να είναι επαρκείς για τις δραστηριότητες και τη δυναμικότητα της επιχείρησης, ώστε να προλαμβάνεται η αλληλομόλυνση των τροφίμων.
	<ul style="list-style-type: none"> • Σε περίπτωση τυποποίησης ελαιολάδων και σπορελαίων στην ίδια μονάδα παραγωγής η αποφυγή πρόσμιξης διασφαλίζεται, εφόσον χρησιμοποιούνται

	<p>διαφορετικές δεξαμενές και σωληνώσεις, έστω και αν αυτές καταλήγουν στη ίδια γραμμή συσκευασίας, η οποία κατά τα λοιπά της μέρη μπορεί να είναι κοινή για τη συσκευασία ελαιολάδων και σπορελαίων.(πχ. ανορθωτής φιαλών, πωματιστικό, ετικετέζα, κλπ).</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Οι δεξαμενές και οι σωληνώσεις θα πρέπει να έχουν κατάλληλη επισήμανση ανάλογα με τον σκοπό για τον οποίο προορίζονται , οι δε σωληνώσεις ανά δεξαμενή θα πρέπει να είναι μόνιμες.
από τον εξοπλισμό,	<ul style="list-style-type: none"> • Η κατασκευή και η τοποθέτηση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια ώστε να μην επιμολύνονται τα προϊόντα που παράγονται και να διασφαλίζεται η παραπάνω ορθή υγιεινή πρακτική.
από τα υλικά,	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά, ανάλογα με τον σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιούνται, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανση τους.
από το νερό,	<ul style="list-style-type: none"> • Το νερό που χρησιμοποιείται στην επιχείρηση θα πρέπει να είναι «πόσιμο νερό». • Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στην αποφυγή τυχαίων επιμολύνσεων των ελαίων, όπως για παράδειγμα είναι η παρουσία στάσιμου νερού στους χώρους αποθήκευσης των υλικών συσκευασίας και στους χώρους των δεξαμενών, η οποία μπορεί να προκαλέσει οξείδωση του εξοπλισμού ή δυσάρεστη οσμή στα έλαια.
από τον παρεχόμενο αέρα,	<ul style="list-style-type: none"> • Ο εξοπλισμός παροχής αέρα στο εργοστάσιο δεν θα πρέπει να επιτρέπει την είσοδο αέρα που περιέχει σκόνη, καυσαέρια ή άλλους λιπόφιλους ρύπους στο εργοστάσιο.
από τους εργαζομένους,	<ul style="list-style-type: none"> • Οι εργαζόμενοι σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να έχουν δεχτεί ανάλογη εκπαίδευση σε θέματα προστασίας του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων και να προσέχουν την προσωπική τους υγεία και υγιεινή. • Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να

	<p>προβλέπονται εγκαταστάσεις που εξυπηρετούν την προσωπική υγιεινή προσωπικού.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στους χώρους εξευγενισμού και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελαίου δεν θα πρέπει να εισέρχονται επισκέπτες χωρίς την απαιτούμενη ενδυμασία.
από εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.	<ul style="list-style-type: none"> • Το εργοστάσιο θα πρέπει να σχεδιάζεται και να κατασκευάζεται έτσι ώστε να αποτρέπει την είσοδο, εντόμων, τρωκτικών, πτηνών ή ζώων. • Στους χώρους του εργοστασίου απαγορεύεται και η είσοδος κατοικίδιων ζώων.
ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για τους νιπτήρες και τουαλέτες: Απαιτήσεις της νομοθεσίας (ΚΥΑ 487/ΦΕΚ1219Β-4.10.2000)</p>	
Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.	<ul style="list-style-type: none"> • Νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στις εγκαταστάσεις του προσωπικού και στους χώρους εξευγενισμού και τυποποίησης του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων. • Στους χώρους αυτούς οι νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών. • Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων εξευγενισμού και τυποποίησης του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων.
(α) Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός τουαλετών με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.	<ul style="list-style-type: none"> • Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μία τουαλέτα ή WC ανά 12 άτομα. • Οι τουαλέτες θα πρέπει να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα .
(β) Οι τουαλέτες δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.	<ul style="list-style-type: none"> • Οι πόρτες από τις τουαλέτες δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους εξευγενισμού και τυποποίησης του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων. • Οι τουαλέτες θα πρέπει να

<p>(γ) Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι: - με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό - με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα</p>	<p>κατασκευάζονται με προθάλαμο .</p> <ul style="list-style-type: none"> • Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στον νιπτήρα, θα πρέπει να γίνεται από μία βρύση . • Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι. • Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: <ul style="list-style-type: none"> ○ χαρτί μιας χρήσης ○ ρολά πετσέτας μίας χρήσης ○ με συσκευή παροχής θερμού αέρα
ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον εξαερισμό Απαιτήσεις της νομοθεσίας (ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/4.10.2000)</p>	
<p>Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η ατμόσφαιρα στους χώρους στους οποίους διακινείται αποθηκεύεται και τυποποιείται ελαιόλαδο / πυρηνέλαιο οποιασδήποτε κατηγορίας, εξευγενισμένο ή μη, θα πρέπει να είναι χωρίς ρύπους που μπορούν να προσροφηθούν από αυτό, όπως καυσαέρια {πάσης φύσεως μηχανών και θερμαστών), διαλύτες κλπ. • Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να λειτουργούν σωστά, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις της ανωτέρω παραγράφου για την καθαρότητα της ατμόσφαιρας στην οποία διαχειρίζονται και αποθηκεύονται τα έλαια.
<p>(α) Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους του εργοστασίου δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους ή χώρους απορριμμάτων .
<p>(β) Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγισή τους άμεσα ή έμμεσα και θα πρέπει να καθαρίζονται σε

αντικατάσταση.	τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά στους εξαεριστήρες που βρίσκονται μέσα στους χώρους εξευγενισμού και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελαίων.
(γ) Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.	<ul style="list-style-type: none"> • Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών.
ΦΩΤΙΣΜΟΣ	
Γενικές απαιτήσεις για τον φωτισμό Απαιτήσεις της νομοθεσίας (ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/4.10.2000)	
Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.	<ul style="list-style-type: none"> • Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των προϊόντων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών. • Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των προϊόντων σε περίπτωση θραύσης τους.
ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ	
Γενικές απαιτήσεις για τις αποχετεύσεις Απαιτήσεις της νομοθεσίας (ΚΥΑ 487/ΦΕΚ 1219/Β/4.10.2000)	
Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μην δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των ελαίων.	<ul style="list-style-type: none"> • Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους του εργοστασίου. • Είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων για να αποφευχθεί η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις. • Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά), τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.

	<ul style="list-style-type: none"> • Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι ολικώς ή μερικώς ανοικτοί, θα πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δε ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ένα καθαρό χώρο ή στο χώρο όπου γίνεται ο εξευγενισμός και η τυποποίηση του ελαιολάδου και των πυρηγελαίων.
ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ	
Γενικές απαιτήσεις για τα αποδυτήρια	
<p>Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια, σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Στο σχεδιασμό του εργοστασίου θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια), στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη. • Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. • Τα ερμάρια αυτά θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. • Το προσωπικό, δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας θα πρέπει να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του. • Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Π ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ.

ΔΑΠΕΔΑ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας
(Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)**

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

Γενικές απαιτήσεις για τα δάπεδα :

Στους χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών):

(α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

- Στο εργοστάσιο θα πρέπει τα δάπεδα, οι οροφές και οι τοίχοι να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.
- Η απολύμανση στους χώρους παραγωγής πρέπει να γίνεται με μία συχνότητα ανάλογη της επικινδυνότητας και του όγκου παραγωγής.

Πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

- Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά, τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά. Δάπεδα τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές, είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση όμως ότι τοποθετούνται σωστά.
- Είναι δυνατόν να χρησιμοποιηθούν δάπεδα από διαφορετικά υλικά, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει στις αρχές ελέγχου την καταλληλότητά τους.

Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

- Τα δάπεδα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση των υδάτων.
- Στην περίπτωση που ρίχνεται νερό στο δάπεδο ή χρησιμοποιείται υγρός καθαρισμός, θα πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με τη κατασκευή αποχετεύσεων, και σιφωνίων. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μη λιμνάζουν.
- Όλες οι συνδέσεις τους με τους τοίχους θα

	πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.
ΤΟΙΧΟΙ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γενικές απαιτήσεις για τους τοίχους :	
Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται .	<ul style="list-style-type: none"> • Για την κατασκευή του εργοστασίου συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.
ΟΡΟΦΕΣ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γενικές απαιτήσεις για τις οροφές :	
Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε : -να μην συσσωρεύονται ρύποι,	<ul style="list-style-type: none"> • Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να: <ul style="list-style-type: none"> ➤ κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά ➤ προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο, ώστε να μην δημιουργούνται ρωγμές.
- να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, και η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων.	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά κατασκευής της οροφής, ο σχεδιασμός της και το σύστημα αερισμού έχουν σημαντικό ρόλο στον περιορισμό του σχηματισμού υγρασίας στην οροφή. • Η οροφή θα πρέπει να συντηρείται τακτικά για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα έλαια. • Σε περίπτωση ύπαρξης ψευδοροφών, αυτές θα πρέπει να είναι ερμητικά κλειστές και να ελέγχονται σε τακτά διαστήματα.

ΠΟΡΤΕΣ – ΠΑΡΑΘΥΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γενικές απαιτήσεις για τα παράθυρα	
<p>Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων.</p> <p>Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα (σίτες) προστασίας από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν.</p> <p>Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια της παραγωγής.</p>	
Γενικές απαιτήσεις για τις πόρτες	
<p>Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Οι επιφάνειές τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά. • Οι πόρτες στις τουαλέτες (και στους προθαλάμους τους) του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα.
ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΟ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΚΑΙ ΤΑ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΑ	
Γενικές απαιτήσεις για τις επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα:	
<p>Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού), που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.</p> <p>Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια κατά τον εξευγενισμό και τη τυποποίησή τους. Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας. Συνιστάται η χρήση ανοξειδωτων ή εποξειδικά βαμμένων υλικών για την κατασκευή δεξαμενών ή η χρήση κατάλληλων για τα έλαια πλαστικών.
	<ul style="list-style-type: none"> • Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα προϊόντα αυτά, βρίσκονται όμως κοντά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού, και μπορούν να επιμολύνουν τα παραγόμενα

προϊόντα , θα πρέπει να κατασκευάζονται σύμφωνα με την παραπάνω απαίτηση. Οι επιφάνειες αυτές θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ / ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού

Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας πρέπει να προβλέπονται, εάν χρειάζονται, κατάλληλες εγκαταστάσεις.

Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

- Η αποτελεσματική καθαριότητα και η απολύμανση του εξοπλισμού και όλων των χώρων του εργοστασίου βοηθούν σημαντικά στην προστασία των παραγομένων προϊόντων από πιθανές επιμολύνσεις όπως βοηθούν και στην προστασία της υγείας των εργαζομένων.
- Η επιχείρηση θα πρέπει να τηρείται αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.
- Η επιχείρηση θα πρέπει να καθορίζει το προσωπικό που θα ασχολείται με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης. Το προσωπικό αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται ειδικά για το σκοπό αυτό ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων με υπολείμματα απορρυπαντικών και απολυμαντικών ουσιών και παράλληλα να προστατεύεται όλο το προσωπικό της επιχείρησης από τον κίνδυνο της χρήσης των απολυμαντικών ουσιών.
- Η καθαριότητα και η απολύμανση του εξοπλισμού και όλων των χώρων του εργοστασίου για να είναι αποτελεσματικές, θα πρέπει να βασίζονται σε συγκεκριμένο πρόγραμμα το οποίο θα πρέπει να προκύπτει από το σύστημα HACCP της επιχείρησης.
- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους.
- Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τη συχνότητα και τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνται.

- Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση από τις χημικές ουσίες, ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες.
- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να έχει τα χαρακτηριστικά του «πόσιμου νερού».
- Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται τα παραγόμενα προϊόντα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ ΜΕΤΑΦΟΡΑ	
Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
<p>Γενικές απαιτήσεις για τα μεταφορικά μέσα:</p> <p>1. Τα μεταφορικά οχήματα ή /και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις. Πρέπει δε όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή /και να απολυμαίνονται δεόντως.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κατά τη μεταφορά του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων θα πρέπει να εφαρμόζονται με ιδιαίτερη προσοχή οι κανόνες υγιεινής για την προστασία των προϊόντων αυτών από πιθανές επιμολύνσεις και για την διατήρηση της υγιεινής τους κατάστασης. • Τα οχήματα μεταφοράς θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη άδεια από την αρμόδια αρχή. • Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών θα πρέπει να είναι λεία ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα για να μην επιμολύνονται το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια. τα οποία μεταφέρονται με αυτά • Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση και να αντικαθίσταται όταν χρειάζεται.
<p>2. Τα βυτία στα οχήματα ή /και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα. Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή /και περιέκτες /δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνον για την μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη «μόνον για τρόφιμα».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Τα βυτία ή / και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ελαιολάδου και πυρηνελαίων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων και μόνο και θα πρέπει να αναγράφεται σε αυτά καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα». Θα πρέπει δε να τηρείται αρχείο μεταφοράς προηγούμενων φορτίων και των σχετικών παραστατικών εγγράφων. Τα βυτία αυτά απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές.
<p>3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή /και περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά συσκευασμένου ελαιολάδου και πυρηνελαίων τα προϊόντα αυτά, να

<p>διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα, όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.</p>	<p>διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα με τα οποία μεταφέρονται συγχρόνως και τα οποία μπορεί να τους προκαλέσουν επιμόλυνση . Είναι δυνατόν να διανέμονται ταυτόχρονα, με άλλα προϊόντα από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι επαρκώς διαχωρισμένα ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης .</p>
<p>4. Όταν μεταφορικά οχήματα ή /και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για τον καθαρισμό βυτίων συνιστάται η χρήση αλκαλικών απορρυπαντικών, κατάλληλων για έλαια. • Σε περίπτωση μεταφοράς ελαίων από πλοία, εφαρμόζονται οι προδιαγραφές του FOSFA INTERNATIONAL (FOSFA Qualifications and Operational Procedures for Ships Engaged in the Carriage of Oils and Fats in Bulk for Edible and Oleo-chemical use. January 2002).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον εξοπλισμό.</p> <p>Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή οι τροφές, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:</p> <p>(α) Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Ο εξοπλισμός της επιχείρησης σχεδιάζεται, κατασκευάζεται, εγκαθίστανται και συντηρείται έτσι ώστε να είναι κατάλληλος για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθεί και για να διασφαλίζει την προστασία του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων για τα οποία θα χρησιμοποιηθεί από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις.• Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τον εξευγενισμό και την τυποποίηση του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων και κάθε άλλο αντικείμενο (υλικά και αντικείμενα συσκευασίας) που μπορεί να έρθει σε επαφή με το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια θα πρέπει να κατασκευάζεται από υλικά που δεν μολύνουν τα προϊόντα αυτά .• Τα λιπαντικά και τα καθαριστικά του εξοπλισμού των δεξαμενών, των βυτίων, κλπ, τα οποία ενδέχεται να έλθουν σε επαφή με το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια, πρέπει να είναι κατάλληλα για το σκοπό αυτό και αυτό να πιστοποιείται από τον προμηθευτή.• Με τον όρο «επαφή» εννοείται η άμεση επαφή ή η στενή εγγύτητα με τα παραγόμενα προϊόντα η οποία μπορεί να προκαλέσει την επιμόλυνσή τους.• Τα υλικά αυτά θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά.• Ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και όπου είναι δυνατό να αποσυναρμολογείται για να διασφαλίζεται η αποτελεσματικότητα του καθαρισμού. Είναι καλή πρακτική ο σχεδιασμός του εξοπλισμού να επιτρέπει την εύκολη αποσυναρμολόγηση του ώστε να καθαρίζονται όλα τα μέρη του.

	<ul style="list-style-type: none"> • Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την κατασκευή του εξοπλισμού θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
<p>(β) Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένο έτσι ώστε να έχει λείες και ανθεκτικές επιφάνειες που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους. • Ο εξοπλισμός σχεδιάζεται και κατασκευάζεται έτσι ώστε να μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και προεξοχές, που δεν καθαρίζονται αποτελεσματικά. Τα σημεία ενώσεως θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα. • Συνίσταται η χρήση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, για κάθε τμήμα του εξοπλισμού (κεφάλαιο II) και απαιτείται η τήρηση αρχείων καθαρισμού και απολύμανσης.
<p>(γ) Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η εγκατάσταση του εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων. • Η συχνότητα και το είδος του καθαρισμού που απαιτείται, εξαρτάται από τον χώρο που είναι τοποθετημένος ο εξοπλισμός και από τον σκοπό για τον οποίο τοποθετήθηκε.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα	
<p>1. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλοι περιέκτες (ποδοκίνητοι κάδοι και δοχεία) για τη συλλογή των απορριμμάτων κατά τη διάρκεια της εργασίας.• Η συχνότητα απομάκρυνσης των απορριμμάτων προσδιορίζεται από την παραγωγή και από την ποσότητα των παραγομένων απορριμμάτων.• Οι περιέκτες ή τα δοχεία θα πρέπει:<ul style="list-style-type: none">ο να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα, (συνιστάται να είναι ποδοκίνητοι με καπάκι και εσωτερική σακούλα η οποία να αλλάζει).ο να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις,ο να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους παραγωγής.• Για την σωστή πρακτική, θα πρέπει τα απορρίμματα να απομακρύνονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, από τους χώρους του εργοστασίου..
<p>2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι.</p> <p>Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφόσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Οι περιέκτες ή τα δοχεία των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά, που να επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανση τους και θα πληρούν τους κατωτέρω όρους:<ul style="list-style-type: none">ο Να έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπτόιστο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.ο Η κατασκευή τους να είναι αρκετά

	<p>ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> ο Η χωρητικότητά τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης. ο Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.
<p>3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, καθώς και η μόλυνση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από το εργοστάσιο , θα πρέπει να γίνεται τουλάχιστον, στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνσή τους, εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους. • Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό. Είναι σωστή πρακτική ο σχεδιασμός ειδικών εξωτερικών χώρων για την αποθήκευση των απορριμμάτων με σταθερό δάπεδο και σε κάδους με ικανοποιητικά καλύμματα. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπάρχει παροχή νερού για τον καθαρισμό τους και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων. • Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης απορριμμάτων επιτρέπουν τη λιγότερο συχνή απομάκρυνση των απορριμμάτων από την επιχείρηση. • Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους εξευγενισμού και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελείων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα. • Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η αποθήκευση ή μεταφορά ελαιολάδου και πυρηνελείων ή από τους χώρους εργασίας.

- Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, και γι' αυτό οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα ή να χρησιμοποιούνται κάδοι με κατάλληλα καλύμματα.
- Τα υγρά απόβλητα, στις περιπτώσεις όπου υπάρχουν, θα πρέπει να απομακρύνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων/απορριμμάτων όπως κατάλοιπα της παραγωγικής διαδικασίας ή χημικά καθαρισμού πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ.Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)

Γενικές απαιτήσεις για την παροχή πόσιμου νερού

Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή «πόσιμου νερού», όπως ορίζεται στην Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986) περί της ποιότητας του πόσιμου νερού.

Το πόσιμο αυτό νερό πρέπει να χρησιμοποιείται, ώστε διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

- Το νερό θεωρείται «πόσιμο» όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης από τον οποίο προμηθεύεται νερό η επιχείρηση, ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό».
- Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή τότε το νερό της πηγής θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου νερού». Σε αυτή την περίπτωση ο επιχειρηματίας έχει την ευθύνη όπως ορίζεται από την Α5/288/86.
- Θα πρέπει να τηρείται αρχείο νερού. :
- «Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται:
 - για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με ελαιολάδο και πυρηνέλαιο
 - για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών
 - για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- Το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην ασφάλεια και υγιεινή των παραγομένων προϊόντων.
- Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα θα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών τους.

ΑΤΜΟΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για τον ατμό Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για την παραγωγή ατμού, που μπορεί να έρθει σε επαφή με τα παραγόμενα προϊόντα, θα πρέπει να χρησιμοποιείται νερό τέτοιας ποιότητας που να διασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα προϊόντα αυτά. • Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η διεργασία αφαλάτωσης του νερού για την παραγωγή ατμού, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Εάν χρησιμοποιούνται ιονοανταλλακτικές ρητίνες ή άλλα πρόσθετα στην παραγωγή ατμού, αυτά θα πρέπει να είναι κατάλληλα.
ΜΗ ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για το μη πόσιμο νερό Το μη «πόσιμο νερό», το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαϊάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, που δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα «πόσιμου νερού», ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα «πόσιμου νερού».</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Για το πλύσιμο των δαπέδων και για την πυρόσβεση μπορούν να χρησιμοποιηθούν μάνικες που συνδέονται με παροχές μη «πόσιμου νερού». Σε αυτές τις παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησής τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Απαιτήσεις της νομοθεσίας (Κ.Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)	Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία
Γενικές απαιτήσεις για την ατομική υγιεινή	
<p>1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας, από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει προστατευτικό ρουχισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Η επιχείρηση έχει την ευθύνη για την τήρηση των κανόνων υγιεινής που έχουν σχέση με την υγιεινή του προσωπικού. • Η ατομική καθαριότητα του προσωπικού θα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων έτσι ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις. • Το προσωπικό της επιχείρησης θα πρέπει να φορά κατάλληλη στολή εργασίας ανάλογα με τη θέση εργασίας του. Η στολή αυτή θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζεται τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της επιχείρησης, για να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων. • Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παραγωγής των ελαίων θα πρέπει να εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής: <ul style="list-style-type: none"> ο Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα τους. ο Να μην καπνίζουν στους χώρους εργασίας ο Να μην τρώνε ή πίνουν κατά τον χειρισμό των προϊόντων ο Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματός τους. Να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος, εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν.
<p>2. Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Το προσωπικό της επιχείρησης θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα • Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί

δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

προϋπόθεση για την πρόσληψή του.

- Κάθε άτομο που εργάζεται στην επιχείρηση θα πρέπει να ενημερώνει τους ανωτέρους του, σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσής της με τα τρόφιμα. Θα πρέπει να ενημερώνει επειγόντως:
- Όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα
- Όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό, διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή.
- Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας. Απαγορεύεται, η με οποιαδήποτε ιδιότητα, επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος ατόμων, που δεν έχουν την κατάλληλη ενδυμασία και άδεια από τον υπεύθυνο της επιχείρησης για την είσοδό τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ

ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

**Απαιτήσεις της νομοθεσίας
(Κ.Υ. Α. 487 / ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000)**

Οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία

Γενικές απαιτήσεις για την παραλαβή πρώτων υλών

1. Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι, έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/ και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.

- Κατά την παραλαβή των πρώτων και βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας θα πρέπει να ελέγχεται και να βεβαιώνεται η συμφωνία με την κείμενη νομοθεσία με ελέγχους που διενεργεί η επιχείρηση ή θα πρέπει να διασφαλίζεται η καταλληλότητά τους βάσει πιστοποιητικών ελέγχου ή δειγματοληψιών.
- Εάν διαπιστωθεί ακαταλληλότητα των πρώτων ή των βοηθητικών υλών, τότε αυτές θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα.
- Τα κρίσιμα σημεία και οι έλεγχοι καθορίζονται από το σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP), το οποίο αναφέρθηκε στο Μέρος 1 του παρόντα «Οδηγού Υγιεινής» και το οποίο θα πρέπει υποχρεωτικά να εφαρμόζεται από κάθε επιχείρηση.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

Γενικές απαιτήσεις για την αποθήκευση πρώτων υλών

1. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.

- Οι πρώτες και οι βοηθητικές ύλες, τα ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα και τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να αποθηκεύονται με κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- Οι αποθηκευτικοί χώροι, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσής των προϊόντων τα οποία αποθηκεύονται σε αυτούς από ξένα σώματα, από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά.

	<ul style="list-style-type: none"> • Η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται. • Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσής τους. • Τα υλικά και προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τη νομοθεσία θα πρέπει να επισημαίνονται ειδικά και να διαχειρίζονται κατάλληλα ώστε να αποκλείεται η χρήση τους. • Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους ή δυνατόν διακριτούς, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.
--	--

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ

<p>1. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει (α) ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία, ή</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια θεωρούνται μη ασφαλή όταν έχουν μολυνθεί με τοξικές ουσίες (π.χ. υπολείμματα φυτοφαρμάκων) ή περιέχουν ανεπιθύμητες ξένες ύλες.
<p>(β) μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται η κατανάλωσή τους σε αυτή τη κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια δεν θα πρέπει να καταναλώνονται εάν περιέχουν υπολείμματα επικίνδυνων χημικών ουσιών, ή επικίνδυνες ξένες ύλες. • Η προστασία έναντι αυτών των κινδύνων εξαρτάται από : <ul style="list-style-type: none"> ο Τον ενδεχόμενο κίνδυνο, ο Το είδος του ελαίου και πώς αυτό πρόκειται να χρησιμοποιηθεί. <p>Μερικοί κίνδυνοι, όταν παρουσιαστούν, καθιστούν το προϊόν κατευθείαν ακατάλληλο και επικίνδυνο για την υγεία (π.χ. τοξικές ουσίες ή γυαλιά). Για αυτούς τους κινδύνους απαιτείται να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση αυτή. Για παράδειγμα στη φάση της συσκευασίας προτείνεται η χρήση μεταλλικής σήτας στο στόμιο του γεμιστικού ενώ για την περίπτωση</p>

εναλλάκτη θερμότητας, θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το μέσο εναλλαγής είναι κατάλληλο για τρόφιμα και δεν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης.

ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

Γενικές απαιτήσεις για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων

Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τρωκτικά.

- Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής από την επιχείρηση. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμησή τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή και εξειδικευμένη γνώση για τη χρησιμοποίησή τους.
- Στους χώρους συσκευασίας ελαιολάδου και πυρηνελαίων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μη τοξικοί δολωματικοί ή μηχανικοί σταθμοί καταπολέμησης τρωκτικών.
- Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος των εντόμων, τρωκτικών και πουλιών.
- Για τον έλεγχό τους θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν :
- Τον περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση
- Τις τακτικές επιθεωρήσεις και εάν χρειαστεί με τη βοήθεια ειδικών συμβούλων
- Τη χρήση συγκεκριμένων και εγκεκριμένων εντομοκτόνων
- Κατά τη χρήση των εντομοκτόνων θα

	<p>πρέπει να μην ψεκάζονται τα προϊόντα και οι επιφάνειες να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τον ψεκασμό.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στους χώρους συσκευασίας δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικές ουσίες για την καταπολέμηση των εντόμων, αλλά εντομοπαγίδες με κολλητικές επιφάνειες. • τα εντομοκτόνα να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους παραγωγής τροφίμων. • Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν ανάλογο αρχείο.
ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	
<p>Γενικές απαιτήσεις για τις επικίνδυνες ή και μη εδώδιμες ουσίες Οι επικίνδυνες ή /και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Πρώτες και βοηθητικές ύλες, ενδιάμεσα και τελικά προϊόντα που έχουν μολυνθεί ή αυτά που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησής τους, πρέπει να διαχωρίζονται στους αποθηκευτικούς χώρους και να επισημαίνονται κατάλληλα ώστε να διευκολύνεται η αναγνώρισή τους. • Δοχεία ή περιέκτες κατασκευασμένοι για μη βρώσιμα και επικίνδυνα υλικά, όπως υλικά για τον καθαρισμό, πρέπει να είναι ευδιάκριτα σημασμένοι, κλειστοί και να αποθηκεύονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων . Δεν πρέπει με οποιοδήποτε τρόπο τα παραπάνω υλικά να έρθουν σε επαφή με τους περιέκτες του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων. • Χημικές ουσίες (π.χ. εντομοκτόνα, υλικά καθαρισμού) ή άλλες μη εδώδιμες ουσίες που μπορούν να προκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία πρέπει να φέρουν κατάλληλη σήμανση με προειδοποίηση για την τοξικότητα και χρήση τους, να αποθηκεύονται σε ειδικούς χώρους που κλειδώνουν και να ορίζεται άτομο υπεύθυνο για τη διαχείρισή τους.

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Γενικές απαιτήσεις για την κατάρτιση

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/ και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

- Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο σε βασικές αρχές υγιεινής τροφίμων, στην ορθή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής που περιγράφονται στον παρόντα «Οδηγό Υγιεινής» αλλά και στις απαιτήσεις ανά θέση εργασίας που προκύπτουν από το σύστημα HACCP. **Στις επιχειρήσεις που καλύπτει ο παρών «Οδηγός Υγιεινής», απαιτείται η εγκατάσταση και εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP.**
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να φροντίζουν επίσης , ώστε οι αρμόδιοι για την διατήρηση του συστήματος HACCP σε κάθε επιχείρηση ,να έχουν καταρτισθεί επαρκώς στις αρχές που αυτό ορίζει.
- Το προσωπικό της κάθε επιχείρησης, θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο ανάλογα με τη θέση εργασίας και την ευθυνότητα που έχει στην επιχείρηση. Ειδικότερα κατά την εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:
 - Για τα άτομα των οποίων η μητρική γλώσσα δεν είναι η ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται ειδική εκπαίδευση.
 - Το προσωπικό που κινείται στους χώρους παραγωγής των ελαίων, χωρίς όμως να ασχολείται ενεργά με αυτούς, όπως οι καθαριστές, συντηρητές κλπ., χρειάζονται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την εφαρμογή κανόνων υγιεινής.

ΜΕΡΟΣ 3 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ
ΤΩΝ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ

ΜΕΡΟΣ 3.1 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΟΝ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
1. Προμήθεια πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας	<ul style="list-style-type: none"> • Η προμήθεια πρώτων υλών, βοηθητικών υλών και συστατικών που περιέχουν επικίνδυνες χημικές ουσίες ή ξένα σώματα 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθορισμός προδιαγραφών ασφάλειας κατά την προμήθεια • Προμήθεια πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας από αξιόπιστους προμηθευτές. Αξιολόγηση και έγκριση προμηθευτή. • Πιστοποιητικό ποιότητας των πρώτων και βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας από τον προμηθευτή 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση προμηθευτών • Δειγματοληπτικές αναλύσεις επιμολυντών σε ετήσια βάση
2. Μεταφορά πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση με επικίνδυνες χημικές ουσίες 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση μεταφορικών μέσων αποκλειστικά για τρόφιμα • Διαχωρισμός χώρων /εγκαταστάσεων και επισήμανση για χύδην υλικά. • Καθαρισμός μεταφορικών μέσων 	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή προηγούμενων φορτίων • Παραστατικά έγγραφα καθαρισμού • Επιθεώρηση εφαρμογής
3. Παραλαβή και έλεγχος πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας	<p>Παραλαβή προϊόντων που δεν πληρούν τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας & ασφάλειας</p> <p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή κωδικών παρτίδων παραλαμβανόμενων α' και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας (ιχνηλασιμότητα) • Έλεγχος των πιστοποιητικών ασφάλειας των προϊόντων • Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς / παραλαβής ανάλογα με το προϊόν • Επιβεβαίωση του απαραβίαστου και της επισήμανσης των πρωτογενών συσκευασιών κατά την παραλαβή 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
4. Εκφόρτωση και αποθήκευση	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φίλτρα στις αντλίες εκφόρτωσης • Κλειστοί εύκαμπτοι σωλήνες • Έλεγχος φίλτρων μετά την εκφόρτωση 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
5.Α. Φυσικός εξευγενισμός			

Όλα τα μέρη της παραγωγικής διαδικασίας	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιμόλυνση με λιπαντικά ▪ Επιμόλυνση με επικίνδυνες χημικές ουσίες 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λιπαντικά κατάλληλα για τρόφιμα σε πιθανή επαφή με το τρόφιμο ▪ Εκπαίδευση χειριστών ▪ Φωσφορικό και κιτρικό οξύ κατάλληλο για τρόφιμα 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
Αποξόνιση με ατμό	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιμόλυνση με τοξικό θερμικό μέσο ▪ Δημιουργία τοξικών χημικών ουσιών λόγω υψηλής θερμοκρασίας στην αποστακτική στήλη 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση επιτρεπόμενου θερμικού μέσου ή μόνο ατμού για την θέρμανση ▪ Αυτόματος έλεγχος μέγιστης θερμοκρασίας και χρόνου παραμονής στην αποστακτική στήλη 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
Στίλβωση	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιμόλυνση με ξένες ύλες 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Εγκατάσταση δεύτερου φίλτρου ασφαλείας ▪ Περιοδικοί έλεγχοι φίλτρων ▪ Συνεχής παρακολούθηση της πίεσης των φίλτρων 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
5.B. Χημικός εξευγενισμός			
Εξουδετέρωση	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση με λιπαντικά • Επιμόλυνση με επικίνδυνες χημικές ουσίες 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Λιπαντικά κατάλληλα για τρόφιμα σε πιθανή επαφή με το τρόφιμο ▪ Εκπαίδευση χειριστών ▪ Καυστική σόδα κατάλληλη για τρόφιμα 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
Αποχρωματισμός & Διήθηση	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιμόλυνση με προσροφητικές γαίες ▪ ΠΑΥ στο πυρηνέλαιο ▪ Βαρέα Μέταλλα 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Τακτός έλεγχος φίλτρου ▪ Φίλτρο ασφαλείας προ της απόσμισης ▪ Χρήση ενεργού άνθρακα για αποχρωματισμό πυρηνελαίου και δέσμευση των ΠΑΥ 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος ΠΑΥ σε κάθε παρτίδα • Έλεγχος αρχείων
Απόσμιση	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Επιμόλυνση με τοξικό θερμικό μέσο ▪ Δημιουργία τοξικών χημικών ουσιών λόγω υψηλής θερμοκρασίας στην αποστακτική στήλη 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Χρήση επιτρεπόμενου θερμικού μέσου ή μόνο ατμού για την θέρμανση ▪ Αυτόματος έλεγχος μέγιστης θερμοκρασίας και χρόνου παραμονής στην αποστακτική στήλη 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
6. Αποθήκευση Εξευγενισμένων Ελαίων	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φίλτρα στις αντλίες εκφόρτωσης • Κλειστοί εύκαμπτοι σωλήνες • Έλεγχος φίλτρων μετά την εκφόρτωση 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων

ΜΕΡΟΣ 3.2 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΩΝ

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Παρακολούθηση
1. Προμήθεια πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας	<ul style="list-style-type: none"> • Η προμήθεια πρώτων υλών, βοηθητικών υλών και συστατικών που περιέχουν επικίνδυνες χημικές ουσίες ή ξένα σώματα 	<ul style="list-style-type: none"> • Καθορισμός προδιαγραφών ασφάλειας κατά την προμήθεια • Προμήθεια πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας από αξιόπιστους προμηθευτές. Αξιολόγηση και έγκριση προμηθευτή. • Πιστοποιητικό ποιότητας των πρώτων και βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας από τον προμηθευτή 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση προμηθευτών • Δειγματοληπτικές αναλύσεις επιμολυντών σε ετήσια βάση
2. Μεταφορά πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας	<ul style="list-style-type: none"> • Επιμόλυνση με επικίνδυνες χημικές ουσίες 	<ul style="list-style-type: none"> • Χρήση μεταφορικών μέσων αποκλειστικά για τρόφιμα • Διαχωρισμός χώρων /εγκαταστάσεων και επισήμανση για χύδην υλικά. • Καθαρισμός μεταφορικών μέσων 	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή προηγούμενων φορτίων • Παραστατικά έγγραφα καθαρισμού • Επιθεώρηση εφαρμογής
3. Παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας	<p>Παραλαβή προϊόντων που δεν πληρούν τις καθορισμένες προδιαγραφές ποιότητας & ασφάλειας</p> <p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή κωδικών παρτίδων παραλαμβανομένων α' και βοηθητικών υλών και υλικών συσκευασίας (ιχνηλασιμότητα) • Έλεγχος των πιστοποιητικών ασφάλειας των προϊόντων • Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς / παραλαβής ανάλογα με το προϊόν • Επιβεβαίωση του απαραβίαστου και της επισήμανσης των πρωτογενών συσκευασιών κατά την παραλαβή 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
4. Εκφόρτωση και αποθήκευση	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Φίλτρα στις αντλίες εκφόρτωσης • Κλειστοί εύκαμπτοι σωλήνες • Έλεγχος φίλτρων μετά την εκφόρτωση 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων
5. Προετοιμασία ελαίων Ανάμιξη/ομογενοποίηση/φιλτράρισμα/διαύγαση/στίλβωση	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Εκπαίδευση προσωπικού • Πρόγραμμα και οδηγίες καθαρισμού • Κλειστά κυκλώματα • Προστατευτικές στολές προσωπικού • Πρόγραμμα εντομοκτονίας-μυοκτονίας • Φίλτρα στους αεραγωγούς 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων

		<ul style="list-style-type: none"> • Σήτες στα παράθυρα • Πλαστικές κουρτινωρίδες στις πόρτες • Χρήση λιπαντικοπαγίδων • Σήμανση και ελεγχόμενη πρόσβαση σε χώρους αποθήκευσης τοξικών χημικών 	
6.Συσκευασία	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Πρόγραμμα και οδηγίες συντήρησης εξοπλισμού • Εκπαίδευση προσωπικού • Πρόγραμμα και οδηγίες καθαρισμού • Κλειστά κυκλώματα • Προστατευτικές στολές προσωπικού • Πρόγραμμα εντομοκτονίας-μυοκτονίας • Φίλτρα στους αεραγωγούς • Σήτες στα παράθυρα • Πλαστικές κουρτινωρίδες στις πόρτες • Χρήση λιπαντικοπαγίδων • Σήμανση και ελεγχόμενη πρόσβαση σε χώρους αποθήκευσης τοξικών χημικών • Εφαρμογή της πολιτικής ασφαλούς διαχείρισης γυάλινων περιεκτών (παράρτημα 5) • Έλεγχος καταλληλότητας συμπιεστών διαμόρφωσης πλαστικών φιαλών (oil-free compressors) 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής • Έλεγχος αρχείων • Έλεγχος ιχνηλασιμότητας προϊόντος
7. Αποθήκευση τελικών προϊόντων	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιβεβαίωση του απαραβίαστου των πρωτογενών συσκευασιών 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής
8. Αποστολή /Διανομή τελικών προϊόντων	<p>Επιμόλυνση με:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επικίνδυνες χημικές ουσίες • Ξένα αντικείμενα 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιβεβαίωση του απαραβίαστου των πρωτογενών συσκευασιών 	<ul style="list-style-type: none"> • Επιθεώρηση εφαρμογής

ΜΕΡΟΣ 4 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΟΔΗΓΟΥ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ

- 1.1. Ενδεικτικό Διάγραμμα Ροής
Τυποποίηση Εξαιρετικού Παρθένου + Παρθένου Ελαιολάδου

- 1.2. Ενδεικτικό Διάγραμμα Ροής
Τυποποίηση Ελαιολάδου – Αποτελουμένου από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα

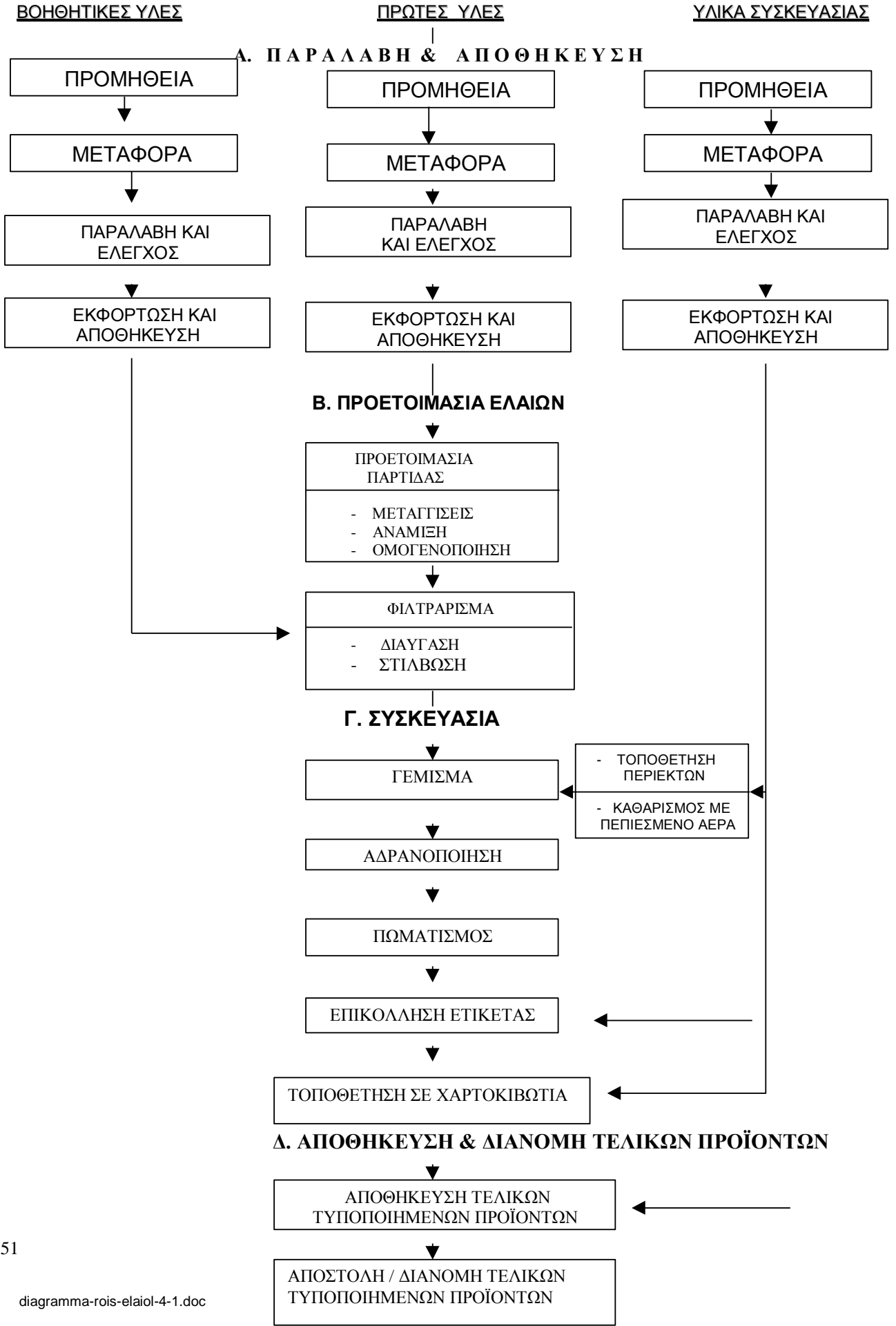
- 1.3. Ενδεικτικό Διάγραμμα Ροής
Τυποποίηση Πυρηγελαίου – Αποτελούμενου από εξευγενισμένα πυρηγέλαια και παρθένα ελαιόλαδα

- 1.4. Ενδεικτικό Διάγραμμα Ροής
Εξευγενισμός Ελαιολάδου

- 1.5. Ενδεικτικό Διάγραμμα Ροής
Εξευγενισμός Πυρηγελαίου

1.1. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟΥ ΠΑΡΘΕΝΟΥ & ΠΑΡΘΕΝΟΥ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ



1.3. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

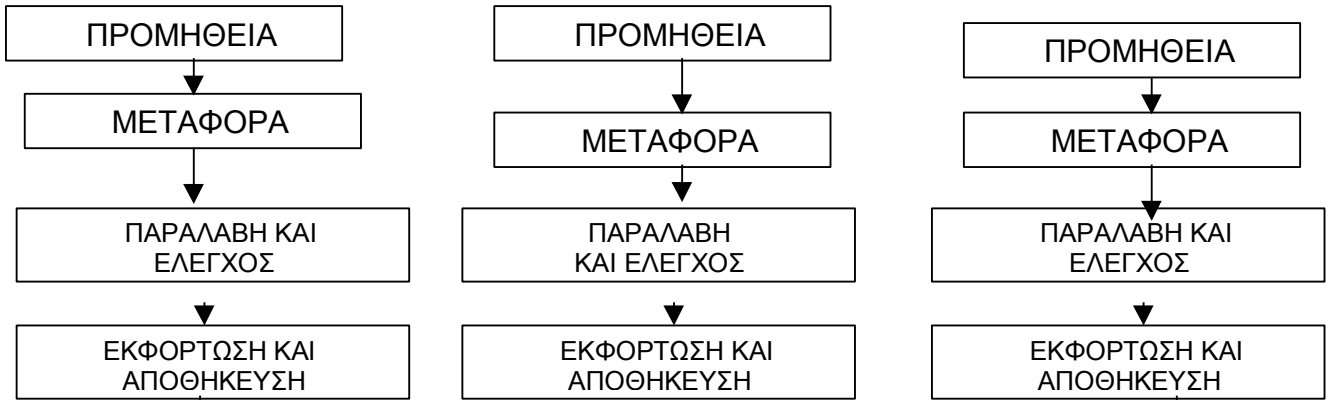
ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥ – ΑΠΟΤΕΛΟΥΜΕΝΟΥ ΑΠΟ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΕΝΑ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΑ ΚΑΙ ΠΑΡΘΕΝΑ ΕΛΑΙΟΛΑΔΑ

ΒΟΗΘ. ΥΛΕΣ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ

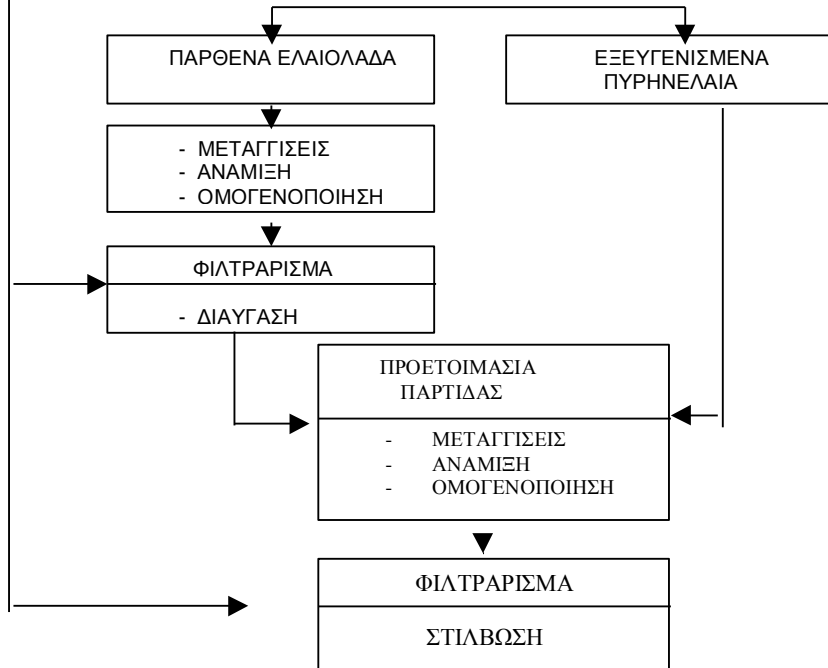
ΠΡΟΤΕΣ ΥΛΕΣ

ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

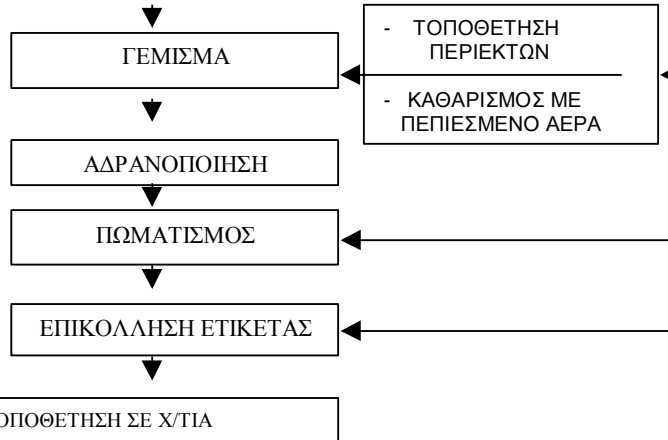
Α. ΠΑΡΑΛΑΒΗ & ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ



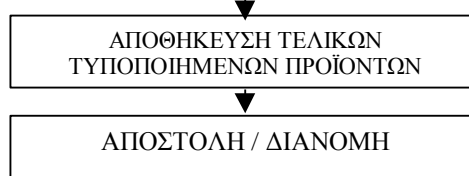
Β. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΕΛΑΙΩΝ



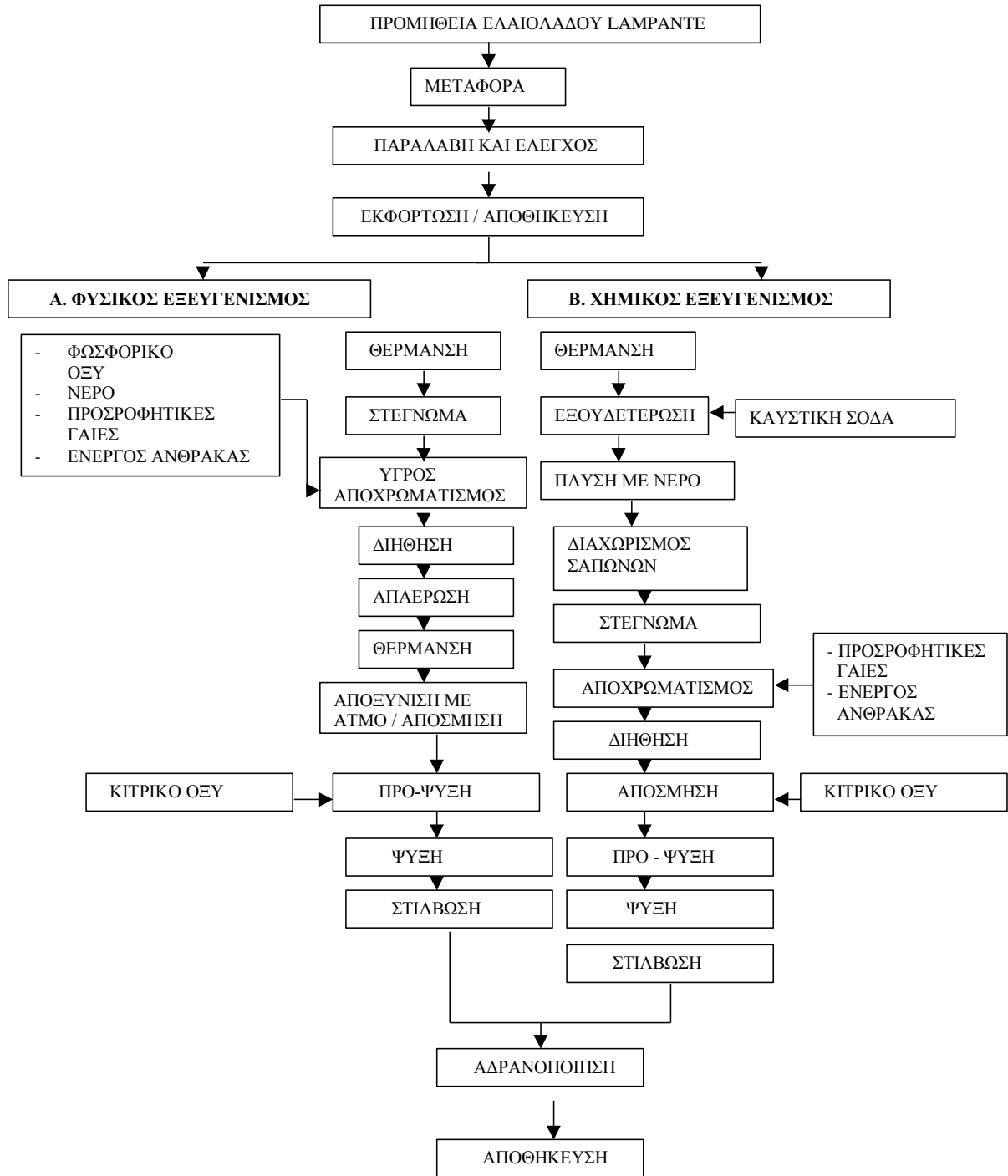
Γ. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



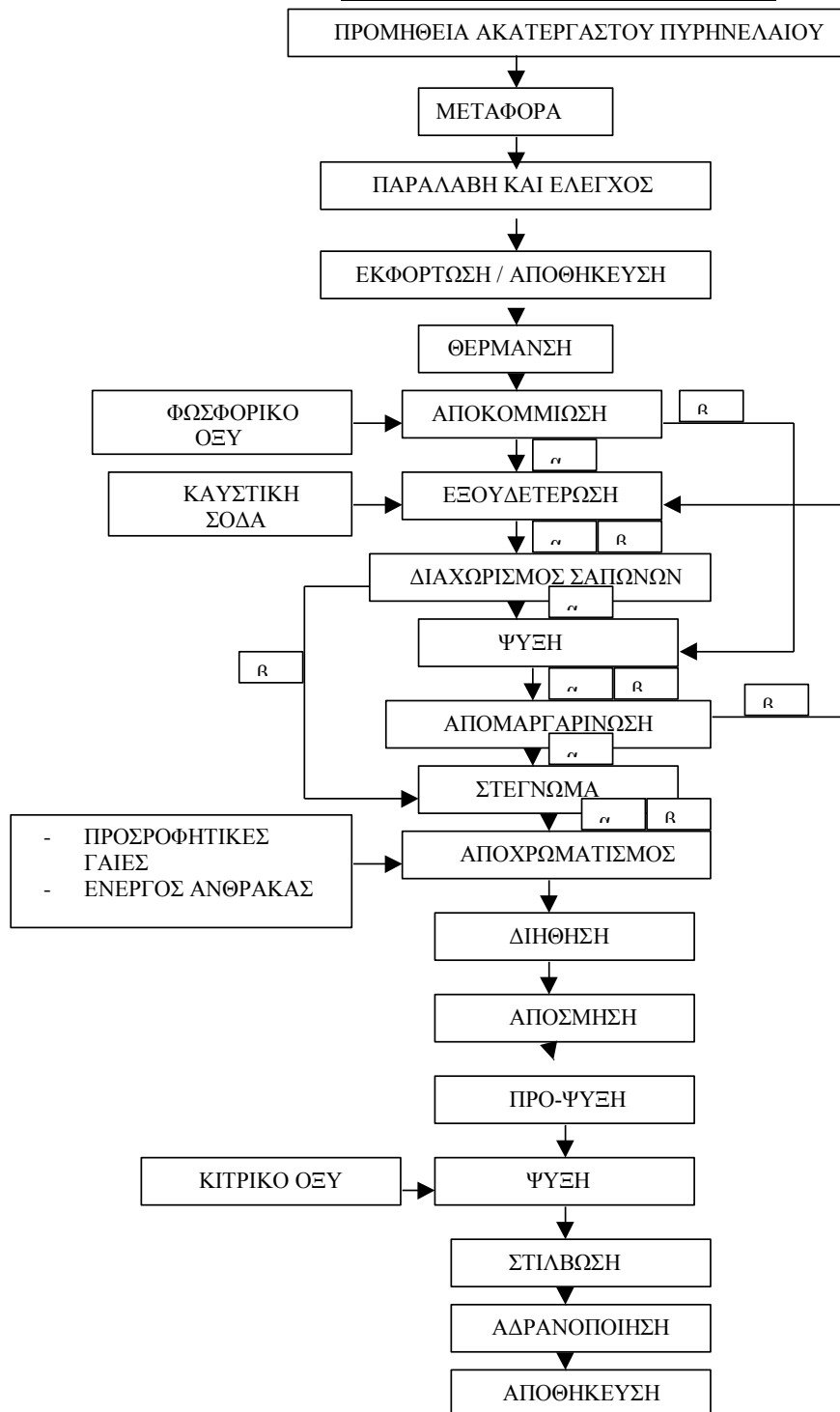
Δ. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ & ΔΙΑΝΟΜΗ ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ



**1.4. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ
ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ**



1.5. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΣ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥ



Σημείωση: Η διεργασία της απομαργαρίνωσης μπορεί να έπεται της εξουδετέρωσης (πορεία α) ή να προηγείται (πορεία β)

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΤΙΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΕΞΕΥΓΕΝΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΠΥΡΗΝΕΛΑΙΟΥ

A. ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Άρθρο 35 Καν(ΕΟΚ) 136/66

Στο λιανικό εμπόριο μπορούν να διατίθενται σύμφωνα με τον Καν.(ΕΚ) 1019/2002 & Κ.Τ.Π. οι εξής κατηγορίες ελαιολάδου και πυρηνελαίου:

- Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο
- Παρθένο ελαιόλαδο
- Ελαιόλαδο – αποτελούμενο από εξευγενισμένα ελαιόλαδα και παρθένα ελαιόλαδα.
- Πυρηνέλαιο

Οι ορισμοί των παραπάνω κατηγοριών δόθηκαν αναλυτικά στο Μέρος 1 του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής», παράγραφος 1.3

B. ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Κατά την παραγωγική διαδικασία εξευγενισμού και τυποποίησης ελαιολάδου και πυρηνελαίου, χρησιμοποιούνται βοηθητικές ύλες και υλικά συσκευασίας που μπορούν να χωριστούν σε δύο γενικές κατηγορίες:

1. Αυτών που έρχονται σε άμεση επαφή με τα προϊόντα και
2. Αυτών που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα προϊόντα

1.α) Αποχρωστική Γη

Είναι ένα υλικό σε μορφή σκόνης, λευκό – γκρίζο, αργιλικής προέλευσης, κατά βάση πυριτικού αργιλίου, ενεργοποιημένου με οξέα. Διατίθεται σε σάκους, Big Bags ή χύμα με ειδικά οχήματα – δεξαμενές. Χρησιμοποιείται για τον αποχρωματισμό των λαδιών, τόσο στο χημικό όσο και στο φυσικό εξευγενισμό.

B) Κανστική Σόδα

Διατίθεται σε υγρή μορφή υψηλής περιεκτικότητας, με ειδικά βυτιοφόρα ή σε μορφή φυλλιδίων εντός πλαστικών σάκων.

Χρησιμοποιείται κατά το στάδιο της εξουδετέρωσης των λαδιών, στο Χημικό εξευγενισμό και χρειάζεται ειδική μέριμνα και προσοχή από το προσωπικό, κατά την αραίωση των διαλυμάτων της υγρής μορφής ή τη διάλυση των φυλλιδίων. Είναι απαραίτητα: προστατευτικές στολές, πλαστικά γάντια, κράνη και προστατευτικά γυαλιά.

Γ) Άλλες βοηθητικές ύλες

Φωσφορικό οξύ, κιτρικό οξύ, γη διατόμων, αντιοξειδωτικά, αλάτι, άζωτο, φιλτρόχαρτα, φιλτρόπανα και πόσιμο νερό.

Ειδικά για το νερό πρέπει:

- Να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, όπως ορίζεται στην οδηγία 80/778 ΕΟΚ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ/15-7-1980.
- Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα λάδια, πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν.
- Το μη πόσιμο νερό που τυχόν χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού θέρμανσης των λαδιών, ψύξη, πυρόσβεση και άλλους σκοπούς που δεν σχετίζονται με τα λάδια, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστικών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα δίκτυα του πόσιμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρροής στα δίκτυα του πόσιμου νερού.

Στις παροχές μη πόσιμου νερού, πρέπει να υπάρχει πινακίδα με την ένδειξη:

ΜΗ ΠΟΣΙΜΟ

Δ) Υλικά Συσκευασίας

- PVC (φιάλες)
- PE (φιάλες και δοχεία)
- PET (φιάλες)
- Γυαλί (φιάλες)
- Λευκοσίδηρος (δοχεία)
- Βαρέλια πλαστικά και μεταλλικά
- Υαλοποιημένα κεραμικά
- Πώματα πλαστικά, αλουμινίου – με εσωτερική επιφάνεια από PE – φελλού

2. α) Ετικέτες, απλές και αυτοκόλλητες

β) Χαρτόνι, κιβώτια, βάσεις και χωρίσματα

γ) Κόλλες, θερμής ή ψυχρής εφαρμογής στην ετικεττέζα

δ) Μελάνη επισήμανσης παρτίδας ή ημερομηνίας λήξης

ε) Βουλοκέρι

στ) Κόλλες, αυτοκόλλητες ταινίες ή μεταλλικοί συνδετήρες για το κλείσιμο των κιβωτίων

ζ) Θερμοσυρρικνούμενο πλαστικό

η) Παλέτες ξύλινες ή πλαστικές

θ) Πλαστικό περιτυλίγματος παλετών

Γ. ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. Εξευγενισμένο ελαιόλαδο και εξευγενισμένο πυρηνέλαιο, που προορίζονται για το τμήμα τυποποίησης της ίδιας επιχείρησης ή διατίθενται στο εμπόριο χύμα με βυτιοφόρα αυτοκίνητα ή συσκευασμένα σε βαρέλια, με προορισμό άλλες τυποποιητικές επιχειρήσεις ή άλλες μεταποιητικές βιομηχανίες τροφίμων.

Στον καταναλωτή φθάνουν σε ωμή κατάσταση (σαλάτες, σάλτσες, μαγιονέζες, κονσέρβες κλπ) ή μετά από περαιτέρω επεξεργασία (προτηγανισμένα, προψημένα και προμαγειρευμένα φαγητά, μπισκότα, μαργαρίνες κλπ).

2. Εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, παρθένο ελαιόλαδο, ελαιόλαδο και πυρηνέλαιο, (κατά τους ορισμούς του άρθρου 35 του ΚΑΝ ΕΟΚ 136/66), διατίθενται στο εμπόριο με προορισμό την άμεση χρήση τους από τον καταναλωτή, ανάλογα με την εμπορική πολιτική και τις προδιαγραφές κάθε επιχείρησης, στις ακόλουθες συσκευασίες:

- Φιάλες 100ml, 250ml, 500ml, 1lt και 2lt από PVC, PE, PET διαφόρων σχημάτων.
- Φιάλες 100ml, 250ml, 500ml, 750ml και 1lt, από γυαλί άχρωμο ή χρωματιστό σε διάφορα σχήματα.
- Δοχεία πλαστικά 3lt και 5lt διαφανή ή κυρίως αδιαφανή σε διάφορα σχήματα.
- Λευκοσιδηρά δοχεία 250ml, 500ml, 1lt, 3lt 1u.s. GAL (=3,785lt), 4lt και 5lt, λιθογραφημένα σε διάφορα σχήματα (κυλινδρικά ή ορθογώνια παραλληλεπίπεδα, διαφόρων διαστάσεων).
- Υαλοποιημένος κεραμικός περιέκτης και άλλες εξεζητημένες ειδικές συσκευασίες, αμελητέας εμπορικής χρήσης.

Απαγορεύεται η διάθεση στο καταναλωτικό κοινό χύμα ελαιολάδου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΠΡΟΛΗΨΗΣ ΤΩΝ ΚΥΡΙΟΤΕΡΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

A. ΚΙΝΔΥΝΟΙ

3. A.1 Φυσικοί Κίνδυνοι

Οι φυσικοί κίνδυνοι μπορούν να προκύψουν από μόλυνση ή / και ελλιπείς διαδικασίες σε πολλά σημεία της τροφικής αλυσίδας, από την συγκομιδή έως την κατανάλωση.

ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΠΗΓΗ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
Κομμάτια γυαλιού	Υλικά συσκευασίας	Πολιτική ασφαλείας γυαλιού, οδηγίες που καλύπτουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές.
Πέτρες, άλλες ξένες ύλες	Πρώτες ύλες	Επιλογή προμηθευτών, προδιαγραφές που καλύπτουν τα απαιτούμενα πρότυπα και μεταφορά με προσήλωση στις οδηγίες καθαρισμού. Εξακρίβωση Ελεγκτών.
Έντομα	Περιβάλλον	Πρόγραμμα ελέγχου εντόμων. Φυσικά προστατευτικά.
Ανθρώπινες τρίχες / νύχια, κοσμήματα	Χειριστές	Διαδικασίες υγιεινής και εκπαίδευσης, κατάλληλη προστατευτική ένδυση, τακτική ασφαλείας κοσμημάτων για τους χειριστές μηχανημάτων.
Σκόνη	Περιβάλλον	Κλειστές πόρτες και παράθυρα, διατήρηση κτηρίου και πρόγραμμα καθαρισμού.
Ύνες από καθαρισμό ρούχων	Ύλες καθαρισμού	Πλήρως εξειδικευμένες διαδικασίες καθαρισμού και εκπαίδευσης.
Μπουλόνια, παξιμάδια βιδών κλπ από τον γεμιστικό εξοπλισμό	Γεμιστικός εξοπλισμός	Σχεδιασμένη συντήρηση εξοπλισμού και πρόγραμμα επιθεώρησης, προστατευτικά στους σωλήνες και μπροστά από τις αντλίες.

3. Α.2 ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Το ελαιόλαδο και τα πυρηνέλαια μπορεί να επιμολυνθούν με χημικές ουσίες οι οποίες προέρχονται από διεργασίες που γίνονται εκτός και εντός του εργοστασίου. Οι κυριότερες επιμολύνσεις δίνονται στον πίνακα που ακολουθεί

	ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ	ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ
Διαδικασίες που γίνονται εκτός του εργοστασίου	Από τα γεωργικά φάρμακα (κατάλοιπα φυτοφαρμάκων και λιπασμάτων) Επιμόλυνση των πρώτων υλών από τα γεωργικά φάρμακα	Η επιχείρηση καθορίζει τις προδιαγραφές ποιότητας που πρέπει να πληρούν οι πρώτες ύλες και εφαρμόζει ένα αναλυτικό πλάνο ελέγχου κατά την παραλαβή τους.
	Από ΠΑΥ Επιμόλυνση των πρώτων υλών από το περιβάλλον	
	Από βαρέα μέταλλα Επιμόλυνση των πρώτων υλών από τον εξοπλισμό των ελαιοτριβείων	
	Από διάφορες επικίνδυνες ουσίες από άλλα τρόφιμα κατά τη μεταφορά	Χρησιμοποίηση για την μεταφορά βυτιών ή περιεκτών μόνο για τρόφιμα Βεβαιώσεις καθαρισμού των βυτιών ή των περιεκτών ανά φορτίο
Διαδικασίες που γίνονται εντός του εργοστασίου	Από βαρέα μέταλλα Κατά την επεξεργασία και τυποποίηση του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων	Εφαρμογή Κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής Χρησιμοποίηση κατάλληλων υλικών εξοπλισμού
	Από λιπαντικά Κατά την επεξεργασία και τυποποίηση του ελαιολάδου και των πυρηνελαίων από τον εξοπλισμό	Χρησιμοποίηση κατάλληλων λιπαντικών για τρόφιμα Τήρηση αρχείου συντήρησης του εξοπλισμού
	Από ΠΑΥ Κατά την παραγωγή πυρηνελαίων	Εφαρμογή Κανόνων Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής
	Από υπολείμματα καθαρισμού Κατά τον καθαρισμό του εξοπλισμού	Τήρηση προγράμματος καθαρισμού Χρησιμοποίηση κατάλληλων απορριπτικών Χρησιμοποίηση μόνο καθαρού εξοπλισμού
	Από διαλύτες (τετραχλωροαιθυλένιο, τριχλωροαιθάνιο, τριχλωροαιθυλένιο) Κατά την αποθήκευση	Εφαρμογή GMP
	Από μετανάστευση επικίνδυνων ουσιών που προέρχονται από τα συσκευαστικά υλικά	Κατάλληλα υλικά συσκευασίας

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4 ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ ΕΝΟΣ ΕΙΔΙΚΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP, ΠΡΟΣΑΡΜΟΣΜΕΝΟΥ ΣΤΙΣ ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΕΣ ΤΟΥ ΑΝΑΓΚΕΣ

A. ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΟΥ ΠΑΡΟΝΤΟΣ ΟΔΗΓΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΠΟΝΗΣΗ ΤΟΥ ΕΙΔΙΚΟΥ ΟΔΗΓΟΥ ΚΑΘΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Για να επιτευχθεί μία σωστή εφαρμογή του συστήματος από τις επιχειρήσεις του κλάδου, πρέπει κάθε μία από αυτές να προχωρήσει στα επόμενα βήματα:

1. Να συγκροτήσει Ομάδα HACCP.
2. Να σχεδιάσει το Διάγραμμα Ροής της παραγωγής της.
3. Να διαθέτει πλήρη μηχανολογικά σχέδια του εργοστασίου της.
4. Να εκπονήσει Προγράμματα Συντήρησης, Καθαριότητας, με σαφείς και κωδικοποιημένες οδηγίες και αντίστοιχες καρτέλες εφαρμογής των προγραμμάτων.
5. Να προσδιορίσει με ακρίβεια τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP), σε κάθε φάση των διεργασιών παραγωγής.
6. Να καθιερώσει προληπτικά και διορθωτικά μέτρα για την αντιμετώπιση κάθε πιθανού κινδύνου.
7. Να σχεδιάσει τους Τεχνικούς Πίνακες – Οδηγούς Ελέγχου για κάθε στάδιο της επεξεργασίας.
8. Να εκπαιδεύσει όλο το προσωπικό και να το ευαισθητοποιήσει για τη σωστή εφαρμογή του Συστήματος.
9. Να εγκαταστήσει το Σύστημα και να επανεξετάσει περιοδικά την λειτουργία του.
10. Να καθορίζει σαφή κριτήρια και όρια, για τον εντοπισμό των κινδύνων και να τα επανεξετάζει περιοδικά ώστε να είναι πάντοτε επίκαιρα.

B. ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Για την καλύτερη εφαρμογή του συστήματος, για τη διευκόλυνση των Ελεγκτικών Αρχών και για την επαλήθευση του συστήματος είναι απαραίτητα τα ακόλουθα έντυπα:

- Εγχειρίδιο Διεργασιών
Περιλαμβάνει και περιγράφει κάθε διεργασία που λαμβάνει χώρα στην επιχείρηση, με πληρότητα και ακρίβεια, που να διασφαλίζουν την τέλεια επαναληψιμότητά της. Περιέχει πληροφορίες για το τι πρέπει να γίνει, ποιος πρέπει να το κάνει, πότε, πώς, πού, με ποια υλικά, με ποια μηχανήματα και πως θα γίνει ο έλεγχος και η καταγραφή της διεργασίας και των αποτελεσμάτων. Είναι καλό να είναι ενσωματωμένα στο εγχειρίδιο και τα Προγράμματα Συντήρησης, Καθαριότητας και Απολύμανσης.
- Οδηγίες
Είναι έντυπα που περιέχουν πληροφορίες και κανόνες για την εκτέλεση ειδικών εργασιών, όπως συντήρηση μιας μηχανής, εκτέλεση μιας χημικής ανάλυσης, καθαριότητας κλπ. Πρέπει να περιλαμβάνουν και σχήματα, διαγράμματα, σκίτσα ή εικόνες, για να γίνεται σαφώς κατανοητή η περιγραφόμενη εργασία.
- Προδιαγραφές

Είναι έντυπα που περιέχουν λεπτομερώς τις απαιτήσεις από ένα προϊόν ή μία διεργασία, με παραμέτρους, τιμές (ελάχιστες και μέγιστες) και άλλα στοιχεία.

- Καρτέλες καταγραφής

Είναι έντυπα, που σχεδιάζονται από την επιχείρηση, για την καταγραφή των πραγματοποιούμενων διεργασιών και αποτελεσμάτων.

- Τεχνικοί Πίνακες – Οδηγοί Ελέγχου συστήματος HACCP

Θα εκπονηθούν από τις επιχειρήσεις κατά τα πρότυπα των υποδειγμάτων του παραρτήματος του παρόντος οδηγού, προσαρμοσμένοι στις δραστηριότητες και ανάγκες τους.

Γ. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ανεξάρτητα και παράλληλα με την εκπαίδευση της Ομάδας HACCP, ο επικεφαλής και υπεύθυνος για την εφαρμογή του συστήματος, είναι απαραίτητο να μεταδώσει σε ολόκληρο το προσωπικό της επιχείρησης μία επαρκή ενημέρωση για τη σημασία του Συστήματος. Οι κύριες γραμμές, στις οποίες πρέπει να επικεντρωθεί αυτή η ενημέρωση είναι:

- Το Σύστημα HACCP είναι ένα σύστημα πρόληψης των κινδύνων.
- Η εμφάνιση προβλημάτων και μεμονωμένων ατυχημάτων σε μία διεργασία δεν είναι τόσο σοβαρό, ΑΝΤΙΘΕΤΑ είναι πολύ σοβαρό να μην έχει προβλεφθεί αυτή η πιθανότητα και να μην αντιμετωπίζονται έγκαιρα και αποτελεσματικά με Διορθωτικά Μέτρα.
- Η ύπαρξη και εφαρμογή ενός ορθού συστήματος ελέγχου είναι το εργαλείο που βελτιώνει συνολικά την ποιότητα της επιχείρησης και αυτό θα έχει θετικό αντίκτυπο στην εκτίμησή της από τους πελάτες.

ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ			
ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ			
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ			
ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ			
ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ			
ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ
Επίπεδο 1			
Επίπεδο 2			

Δ. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Σε περίπτωση διαπίστωσης μίας μόλυνσης του προϊόντος στη φάση της διανομής και διάθεσης στα σημεία πώλησης, η επιχείρηση ενημερώνει ΑΜΕΣΩΣ τις Αρμόδιες Αρχές και προβαίνει στην ολική απόσυρση του αντίστοιχου φορτίου ή παρτίδας.

Για τις αποσυρθείσες ποσότητες, καθώς και εκείνες που προέρχονται από επιστροφές πελατών ή από μόλυνση κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, εφαρμόζεται η προγραμματισμένη διαδικασία αποσυσκευασίας και εξευγενισμού ή διάθεσης στα απόβλητα, κατά τα προβλεπόμενα από τις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις σε σχέση με το είδος της μόλυνσης που έχει προκληθεί:

Καταγράφεται λεπτομερώς το συμβάν και οι επακόλουθες ενέργειες και συνεδριάζει η Διοίκηση μαζί με την Ομάδα HACCP για αν εντοπίσει την αιτία και να αποφασίσει την ανάγκη αναθεώρησης ή τροποποίησης του συστήματος HACCP.

Ε. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΗΣ ΤΕΚΜΗΡΙΩΣΗΣ

Πέραν της τεκμηρίωσης των εκπαιδευτικών διαδικασιών, πρέπει να θεσπιστεί η καταγραφή κατά το πρότυπο των Τεχνικών Πινάκων – Οδηγών Ελέγχου :

- Των μεμονωμένων συμβάντων που εκτιμάται ότι θα μπορούσαν να προκαλέσουν επικίνδυνη κατάσταση μόλυνσης.
- Των μέτρων που έχουν υιοθετηθεί για τον αποκλεισμό του κινδύνου.

Είναι υποχρεωτική η καταγραφή όλων των πληροφοριών, ενδείξεων και συμβάντων, σε κάθε στάδιο της επεξεργασίας και των ενεργειών που πραγματοποιούνται σε κάθε περίπτωση.

Η επιχείρηση, ανάλογα με τις δικές της προδιαγραφές, μπορεί να χρησιμοποιεί επιπλέον ειδική συμπληρωματική τεκμηρίωση και αρχείο, που θα είναι συμβατό με το σύστημα HACCP.

Τα συμπεράσματα που προκύπτουν από το σύστημα τεκμηρίωσης του HACCP, καταγράφονται και διανέμονται σε όλα τα επίπεδα της επιχείρησης και χρησιμοποιούνται για την εκπόνηση εξειδικευμένων οδηγιών προς τους εργαζομένους, οι οποίες, όταν απευθύνονται στο εργατικό – τεχνικό προσωπικό, είναι καλό να συνοδεύονται και από σχηματικές απεικονίσεις και να αναρτώνται σε εμφανή και επίκαιρα σημεία.

Είναι τέλος καθήκον του υπεύθυνου εφαρμογής του συστήματος HACCP, να τηρεί ενημερωμένο το αρχείο τεκμηρίωσης και να απομακρύνει τα παλαιά στοιχεία τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία και έχουν διανεμηθεί στα αρμόδια πρόσωπα της επιχείρησης.

ΣΤ. ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΚΑΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Η ανάλυση εφαρμογής του συστήματος που προηγήθηκε πρέπει να θεωρηθεί ότι έχει γενική αξία, δεδομένου ότι αναφέρεται στο σύνολο των επιχειρήσεων του κλάδου εξευγενισμού, τυποποίησης και εμπορίας ελαιολάδου και πυρηνελαίου. Είναι δυνατόν, σε ειδικές περιπτώσεις, οι επιχειρήσεις να πρέπει να δώσουν μεγαλύτερη βαρύτητα σε ορισμένες καταστάσεις ή στάδια επεξεργασίας και επομένως ανήκει στον τομέα ευθύνης τους να αξιολογήσουν το «δέον γενέσθαι», βασιζόμενες στη γνώση, την εμπειρία και τη βοήθεια των τεχνικών τους συμβούλων.

Επίσης είναι προφανές ότι η παρούσα ανάλυση αντιπροσωπεύει το αποτέλεσμα γνώσεων και εμπειριών που έχουν αποκτηθεί και των επιστημονικών ερευνών που έχουν πραγματοποιηθεί μέχρι σήμερα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 5. ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΓΥΑΛΙΝΩΝ ΠΕΡΙΕΚΤΩΝ

Η παρουσία θραυσμάτων από γυαλί θεωρείται σαν ένα μείζον πρόβλημα όσον αφορά την ασφάλεια προϊόντων..

Με στόχο την προστασία του καταναλωτή αλλά και της εταιρίας, είναι αναγκαίο να πάρουμε όλες τις λογικές προφυλάξεις έτσι ώστε να αποτρέψουμε τέτοια συμβάντα. Συνεπώς, σκοπός της πολιτικής αυτής είναι να διασφαλίσει ότι τέτοιοι κίνδυνοι είναι ελαχιστοποιημένοι μέσω του σχεδιασμού.

Υπάρχουν διάφορες πηγές προέλευσης του γυαλιού, όπως παρουσία στις πρώτες ύλες θραύσματα παραθύρων και εξαρτημάτων φωτισμού. Η πολιτική αυτή σκοπεύει μόνο στην αντιμετώπιση των κινδύνων από γυάλινα θραύσματα που προέρχονται από μερική ή ολική θράυση γυάλινων περιεκτών.

Επί του παρόντος, η εκτίμηση της επικινδυνότητας της παρουσίας γυαλιού και αναβάθμισης των γραμμών των προμηθευτών, και των γραμμών παραγωγής γίνεται από το εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Σκοπός είναι η τυποποίηση αυτής της διαδικασίας εκτίμησης με την εφαρμογή του HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Είναι η συστηματική προσέγγιση της ταυτοποίησης του φυσικού κινδύνου (ξένου σώματος) και εκτίμηση επικινδυνότητας που συσχετίζεται με την παραγωγή, διακίνηση και χρήση ενός συγκεκριμένου προϊόντος καθώς και τον προσδιορισμό των μέσων ελέγχου του κινδύνου αυτού.

Κατά την εκτίμηση της επικινδυνότητας, η ομάδα HACCP και τα εμπλεκόμενα με τον έλεγχο άτομα, θα πρέπει να εξετάσουν τα παρακάτω θέματα:

- πρόληψη της επιμόλυνσης κατά την υαλοργία
- πρόληψη του θρυμματισμού του γυαλιού από ποιοτικές ατέλειες
- πρόληψη του θρυμματισμού του γυαλιού από θερμικό ή μηχανικό σοκ κατά την χρήση του στην ολική εφοδιαστική αλυσίδα (total supply chain)
- πρόληψη της μεταφοράς σε αποδεκτές φιάλες, θραυσμάτων που προήλθαν από άλλες φιάλες που θρυμματίστηκαν.

Κατά την εκτίμηση του συνολικού επιπέδου της επικινδυνότητας που παρουσιάζεται σε κάθε συνδυασμό γραμμής παραγωγής φιαλών, συστήματος μεταφοράς και συσκευαστικής γραμμής πρέπει να εξεταστούν τα ακόλουθα και να πραγματοποιηθούν, όπου χρειάζεται, κάτω από το σκοπό του glass policy:

1. Γυάλινοι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλου σχεδιασμού και προδιαγραφών.
2. Γυάλινοι περιέκτες πρέπει να αγοράζονται μόνο από ένα προμηθευτή που είναι αποδεκτός με βάση προηγηθείσα αξιολόγηση. Πρέπει να υπάρχει τακτική πληροφόρηση στον προμηθευτή όσον αφορά την ποιοτική απόδοση του και πρέπει να έχουν ένα πρόγραμμα δραστηριότητας συνεχούς βελτίωσης που θα πρέπει να υπόκειται σε τακτή αναθεώρηση.

3. Οι γυάλινοι περιέκτες πρέπει πάντα να είναι επιστρωμένοι για την ελαχιστοποίηση της επικινδυνότητας σπασίματος και για την βελτίωση των χαρακτηριστικών χειρισμού της γραμμής.
4. Σε εισερχόμενες παλέτες, εάν ανιχνευτεί σπασμένο γυαλί, τότε θα πρέπει αυτές να απορριφθούν.
5. Ο έλεγχος της γραμμής θα πρέπει να είναι επαρκής στα κατάλληλα βήματα στην παραγωγική και συσκευαστική διαδικασία.
6. Επαρκή μέσα πρόληψης της δια-επιμόλυνσης (cross contamination) μεταξύ γραμμών για την περίπτωση θρυμματισμού.
7. Επαρκής καθαρισμός με αναστροφή, φύσημα ή ξέπλυμα. Πρέπει να αποφεύγεται η επι-επιμόλυνση από άλλους γυάλινους περιέκτες που καθαρίζονται για την απομάκρυνση γυάλινων θραυσμάτων.
8. Οι λειτουργίες θέρμανσης και ψύξης πρέπει να είναι σχεδιασμένες έτσι ώστε να αποφεύγεται θερμικό σοκ.
9. Όλα τα βήματα χειρισμού, μεταφοράς και συσκευασίας πρέπει να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται το μηχανικό σοκ.
10. Εάν ένα βάζο / φιάλη σπάσει σε κάποιο στάδιο πριν το κλείσιμο, θα πρέπει υποχρεωτικά να απομακρυνθούν και να καταστραφούν οι φιάλες που είναι μέσα στην περιοχή και γύρω από το συμβάν. Ο σχεδιασμός της γραμμής πρέπει να είναι τέτοιος, με διαφράγματα και σκέπαστρα, που να ελαχιστοποιεί την περιοχή που επηρεάστηκε από την θραύση. Πρέπει να υπάρχουν επαρκής οδηγίες καθαρισμού της περιοχής από γυάλινα θραύσματα.
11. Η ποσοτικοποιημένη πληροφόρηση σχετικά με τα παράπονα που έχουν σχέση με γυαλί και on-line ατέλειες πρέπει να είναι μέρος των τακτών αναθεωρήσεων του συστήματος HACCP που έχουν στόχο την συνεχή βελτί

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 6 ΡΥΠΑΝΤΕΣ ΕΛΑΙΩΝ - ΟΡΙΑ

ΡΥΠΑΝΤΕΣ	Εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο	Παρθένο ελαιόλαδο	Ελαιόλαδο λαμπάντε	Εξευγενισμένο ελαιόλαδο	Ελαιόλαδο	Ακατέργαστο πυρηνέλαιο	Εξευγενισμένο πυρηνέλαιο	Πυρηνέλαιο
Αλογονομένοι διαλύτες Κάθε διαλύτης που ανιχνεύθηκε	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg		≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Άθροισμα διαλυτών που ανιχνεύθηκαν	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg		≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg
Φυτοφάρμακα (εντομοκτόνα)	1 p.p.m ή 0.001%							
Μέταλλα								
Σίδηρος (Fe)	5mg/kg	5mg/kg	5mg/kg	1,5 mg/kg	1,5 mg/kg	1,5 mg/kg	1,5 mg/kg	1,5 mg/kg
Χαλκός (Cu)	0,4mg/kg	0,4mg/kg	0,4mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg
Μόλυβδος (Pb)	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg
Αρσενικό (As)	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg	0,1 mg/kg
Πολυκυκλικοί Αρωματικοί Υδρογονάνθρακες								
Βενζο(a)πυρένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Βενζο(e)πυρένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Βενζο(a)ανθρακένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Βενζο(b)φλουορανθένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Βενζο(k)φλουορανθένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Διβενζο(a,h)ανθρακένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Βενζο(g,h,i)περυλένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Ινδενο(1,2,3-cd)πυρένιο							2 µg/kg	2 µg/kg
Άθροισμα όλων πιθανών συνδυασμών των παραπάνω							5 µg/kg	5 µg/kg
Διοξίνες	0,75 pg WHO-PCDD/F-TEQ/g λίπους							

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 7 ΟΡΟΛΟΓΙΑ

Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)	<ul style="list-style-type: none"> Ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας που θα πρέπει να εφαρμόζεται σε κάθε επιχείρηση τροφίμων και το οποίο προάγει την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων των τροφίμων και συνιστά τους ελέγχους που απαιτούνται για την πρόληψη και την μείωση των κινδύνων αυτών.
Αποθήκευση	<ul style="list-style-type: none"> Η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών και αντικειμένων συσκευασίας και των ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας, ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με φίλτρα, ατμόσφαιρας CO₂. κ.α.).
Απολύμανση	<ul style="list-style-type: none"> Η χρησιμοποίηση χημικών υλών ή / και φυσικών μεθόδων που έχει σκοπό τον περιορισμό της ανάπτυξης μικροοργανισμών σε επίπεδα που είναι ασφαλή για την ποιότητα των τροφίμων.
Αρχεία	<p>Έγγραφα που περιέχουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> Πληροφορίες για την διαδικασία παραγωγής ή τον ποιοτικό έλεγχο Αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία, στα πλαίσια της εφαρμογής των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας ISO και HACCP.
Ασφάλεια των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> Η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν παραχθεί με υγιεινές συνθήκες, δεν είναι πιθανή η ύπαρξη κινδύνου για την υγεία του καταναλωτή και δεν θίγονται τα οικονομικά του συμφέροντα.
Ασφαλής κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων	<ul style="list-style-type: none"> Η κατασκευή του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων που δεν εγκυμονεί τον κίνδυνο πιθανής επιμόλυνσης των τροφίμων από ανεπάρκεια ή βλάβη του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων.
Διορθωτική ενέργεια	<ul style="list-style-type: none"> Η διαδικασία που πραγματοποιείται από τους υπεύθυνους μιας επιχείρησης τροφίμων όταν αποδειχθεί από τους ελέγχους των κρίσιμων σημείων ότι οι τιμές των παραμέτρων έχουν αποκλίνει από τα όρια που τους έχουν τεθεί.
Εγκατάσταση ή κτίριο	<ul style="list-style-type: none"> Το κτίριο ή ο χώρος που στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων και μέσα στον οποίο παρασκευάζονται τρόφιμα.
Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου	<ul style="list-style-type: none"> Οι ενέργειες που γίνονται για την διαπίστωση της παραγωγής ασφαλών και υγιεινών προϊόντων και οι οποίες περιλαμβάνουν μια σειρά παρατηρήσεων, μετρήσεων, ή / και δειγματοληψιών για την διεξαγωγή των εξετάσεων.
Εξυγίανση	<ul style="list-style-type: none"> Η εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.
Επαρκές	<ul style="list-style-type: none"> Ικανοποιητικό αποτέλεσμα για κάποιο προκαθορισμένο στόχο.
Επεξεργασία	<ul style="list-style-type: none"> Διεργασίες που διέπουν την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.
Επιμόλυνση	<ul style="list-style-type: none"> Η εμφάνιση μικροοργανισμών ή χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων ή δυσάρεστων κηλίδων ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.
Επιχείρηση τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> Κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες κερδοσκοπικές ή μη: μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση. Μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.
Καθαρισμός	<p>Η απομάκρυνση απορριμμάτων τροφών, ξένων σωμάτων, σκόνης, ρύπανσης.</p>
Κίνδυνος των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> Η ανάπτυξη μικροοργανισμών ή η παρουσία χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων στα τρόφιμα, με αποτέλεσμα τα τρόφιμα να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση

Κρίσιμα όρια	<ul style="list-style-type: none"> • Οι τιμές των παραμέτρων που εξετάζονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και θα πρέπει να εξασφαλίζεται η σταθερότητά τους για να μην παρουσιάζεται κίνδυνος για την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.
Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (ΚΣΕ)	<ul style="list-style-type: none"> • Κάθε σημείο της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι δυνατή η εξάλειψη ή ο περιορισμός των κινδύνων που εμφανίζονται και έχουν σχέση με την ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.
Παραγωγή	<ul style="list-style-type: none"> • Οι ενέργειες που πραγματοποιούνται κατά την διαδικασία της παραγωγής των τροφίμων και στις οποίες ανήκουν: η προμήθεια, η παραλαβή, η αποθήκευση, η επεξεργασία των πρώτων και βοηθητικών υλών, όπως και η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά/ διανομή/ διακίνηση των τελικών προϊόντων.
Παρτίδα (lot)	<ul style="list-style-type: none"> • Το σύνολο των μονάδων του τροφίμου που παράγεται ή συσκευάζεται στις ίδιες συνθήκες.
Περιοχές κινδύνου	υψηλού <ul style="list-style-type: none"> • Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντική η παρουσία του κινδύνου της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.
Περιοχές κινδύνου	χαμηλού <ul style="list-style-type: none"> • Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.
Πόσιμο νερό	<ul style="list-style-type: none"> • Το νερό που πληρεί τις απαιτήσεις της οδηγίας 80/778/EEC 15.7.1980
Προδιαγραφές ποιότητας	<ul style="list-style-type: none"> • Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών προδιαγραφών χρησιμοποιούνται για την έκφραση τους σταθερότυποι και επιτρεπτά όρια.
Προληπτικά μέτρα	<ul style="list-style-type: none"> • Όλες οι διαδικασίες που εκτελούνται για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων.
Συσκευαστικό υλικό	<ul style="list-style-type: none"> • Το υλικό που χρησιμοποιείται για την κάλυψη των προϊόντων όπως αλουμίνιο, μεμβράνη, χαρτί ή κάθε περιέκτης που είναι κατασκευασμένος από μέταλλο, γυαλί, πλαστικό ή χαρτί.
Συσκευασία πρώτη	<ul style="list-style-type: none"> • Η κάλυψη ενός προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη, τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με το προϊόν και αποσκοπούν στην προστασία του προϊόντος.
Συσκευασία δεύτερη	<ul style="list-style-type: none"> • Η κάλυψη επίσης ήδη συσκευασμένου προϊόντος με κάποιο υλικό ή η εισαγωγή του σε περιέκτη. Η δεύτερη συσκευασία χρησιμοποιείται για τη μεταφορά του προϊόντος στα σημεία διάθεσης ή πώλησης του.
Συστατικά	<ul style="list-style-type: none"> • Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία για την παραγωγή του τελικού προϊόντος.
Τρόφιμα	<ul style="list-style-type: none"> • Όλα τα προϊόντα σε στερεή ή υγρή μορφή που χρησιμοποιούνται για την θρέψη του ανθρώπου. Σε αυτά ανήκουν επίσης και τα ποτά, ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα, οι μαστίχες και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προστίθεται στα τρόφιμα.
Τρόφιμα επικινδυνότητας	υψηλής <ul style="list-style-type: none"> • Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.
Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης	<ul style="list-style-type: none"> • Η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανσή τους.
Υγιεινή τροφή	<ul style="list-style-type: none"> • Τροφή η οποία από άποψη υγιεινής, είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο.
Υγιεινή των τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> • Όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα

	<p>μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή).</p>
--	--

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 8 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Codex Alimentarius CAC/RCP, 1-1969(1997)

ΕΛΟΤ 1416 2000-10-26

Καλογρίδου-Βασιλειάδου Δ., Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων (Γενικοί-Ειδικοί), Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων, University StudioPress, Θεσσαλονίκη 1999.

Κανονισμός 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας τροφίμων L 31/24, 1.2.2002

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 της Επιτροπής της 13^{ης} Ιουνίου 2002, για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L155/27, 14.06.02

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1964/2002 της Επιτροπής, της 4^{ης} Νοεμβρίου 2002, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1019/2002 για τις προδιαγραφές εμπορίας του ελαιολάδου. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L300/3, 05.11.02

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 70, εδάφιο 6.γ), Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2000 (Αποφ. ΑΧΣ 528/96, ΦΕΚ 54/97, τ. Β')

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 70, εδάφιο 6.ζ), Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2001 (Αποφ. ΑΧΣ 145/96, ΦΕΚ 485/96, τ. Β') Εναρμόνιση με την Οδηγία 2/95/Ε.Κ.

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Άρθρο 72, Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 1998 (Αποφ. ΑΧΣ 172/95, ΦΕΚ 661/95, τ. Β') (Υπουργικής Απόφασης 100/13-3-2002 ΦΕΚ 355/2002).

Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, 58-11, τμήμα 5, Πίνακας 5.5., Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 2002

Οδηγία 2000/24/ΕΚ της Επιτροπής, της 28ης Απριλίου 2000, για τροποποίηση των παραρτημάτων των οδηγιών του Συμβουλίου 76/895/ΕΟΚ, 86/362/ΕΟΚ, 86/363/ΕΟΚ και

90/642/ΕΟΚ που αφορούν, αντιστοίχως, τον καθορισμό των ανωτάτων περιεκτικοτήτων για τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων πάνω και μέσα στα σιτηρά, στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και σε ορισμένα προϊόντα φυτικής προέλευσης, συμπεριλαμβανομένων των οπωροκηπευτικών. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L 107/28 της 04.05.00

Οδηγία 2001/22/ΕΚ της Επιτροπής της 8ης Μαρτίου 2001 για την καθιέρωση τρόπων δειγματοληψίας και μεθόδων ανάλυσης για τον επίσημο έλεγχο των συγκεντρώσεων μολύβδου, καδμίου, υδραργύρου και 3-MCPD στα τρόφιμα. *Επίσημη Εφημερίδα των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων*, L077/14, 16.03.01.

Υπουργική Απόφαση 487 «Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την προς την οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου». Εφημερίς της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος δεύτερο, αρ φύλλου 12, 4 Οκτωβρίου 2000.