

**ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ  
ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ  
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

**ΑΠΡΙΛΙΟΣ 2013**

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγού Ορθής Πρακτικής για τις επιχειρήσεις παραγωγής ζαχαρωδων προϊόντων

## ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Εισαγωγή.....	4
1.2 Επιχειρήσεις παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Ορθής Πρακτικής».....	6
1.3 Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (HACCP).....	7

## ΜΕΡΟΣ 2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΚΑΝΟΝΕΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

2.1 ΓΕΝΙΚΑ.....	9
-----------------	---

## ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ</b> .....	10
– Σχεδιασμός και κατασκευή εγκαταστάσεων παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων.....	11
– Χώροι πλύσεως, νιπτήρες και τουαλέτες. Αποχετεύσεις.....	13
– Εξαερισμός.....	14
– Φωτισμός.....	14
– Αποχετεύσεις.....	15
– Αποδυτήρια.....	15

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Ή ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

– Δάπεδα .....	17
– Τοίχοι .....	18
– Οροφές .....	18
– Πόρτες – Παράθυρα.....	19
– Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα .....	20
– Καθαρισμός/ απολύμανση .....	20
– Πλύσιμο τροφίμων .....	23

<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ</b>	<b>ΜΕΤΑΦΟΡΑ</b> .....	24
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV</b>	<b>ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ</b> .....	27
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ V</b>	<b>ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ</b> .....	30
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI</b>	<b>ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ.</b>	
	- ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ.....	32
	-ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ.....	32
	-ΠΑΓΟΣ.....	33
	-ΑΤΜΟΣ.....	33
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII</b>	<b>ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ</b> .....	34
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII</b>	<b>ΠΑΡΑΛΑΒΗ - ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΙΝΤΩΝ</b>	
	Παραλαβή πρώτων υλών.....	37.
	Αποθήκευση – Διατήρηση.....	38
	Προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.....	40
	Θερμοκρασία διατήρησης των τροφίμων.....	42
	Επικίνδυνες ουσίες.....	43
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙX</b>	<b>ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b> .....	44
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ X</b>	<b>ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ</b> .....	46
<b>ΜΕΡΟΣ 4</b>	<b>Σημεία Ελέγχου</b> .....	48.
<b>ΜΕΡΟΣ 5</b>	<b>Παραρτήματα Οδηγού</b> .....	52
	Παράρτημα 1 Διαγράμματα ροής διαφόρων κατηγοριών επιχειρήσεων Ζαχαρωδών προϊόντων .....	52
	Παράρτημα 2 Υπόδειγμα εντύπου για την τήρηση καθαρισμού και απολύμανσης .....	74
	Παράρτημα 3 Υπόδειγμα εντύπου για την τήρηση θερμοκρασιών.....	75
	Παράρτημα 4 Πρόσθετα τροφίμων.....	77
	Παράρτημα 5 Ατομικό αρχείο εκπαίδευσης.....	100
	Παράρτημα 6 Ορολογία.....	101
	Παράρτημα 7 Βιβλιογραφία.....	106

## ΜΕΡΟΣ 1 ΓΕΝΙΚΑ

### 1.1 Εισαγωγή.

Ο παρών «Οδηγός Ορθής Πρακτικής» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους υπευθύνους των επιχειρήσεων παραγωγής Ζαχαρωδών προϊόντων για την συμμόρφωση προς τις διατάξεις της **ΚΥΑ 15523 ΦΕΚ 1187Β' 31-08-2006** σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων η οποία εκδόθηκε συμπληρωματικά προς τον Κοινοτικό Κανονισμό ΕΚ/852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου & Συμβουλίου.

Η εκπόνηση του παρόντος οδηγού πραγματοποιήθηκε λαμβάνοντας υπόψη τον Κοινοτικό Κανονισμό ΕΚ/852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου & Συμβουλίου, η οποία ενθαρρύνει τις επιχειρήσεις τροφίμων, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνονται και οι επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων, να εκδίδουν Οδηγούς Ορθής Πρακτικής.

**Σκοπός της συγγραφής του "Οδηγού Ορθής Πρακτικής" είναι η δημιουργία ενός χρήσιμου εγχειριδίου για τις επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων. Στο εγχειρίδιο αυτό περιγράφονται μεταξύ άλλων, τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται από τις επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των τροφίμων και η συμμόρφωση με τη νομοθεσία.**

Η εκπόνηση του Οδηγού πραγματοποιήθηκε με βάση:

- τον διεθνή κώδικα πρακτικής – γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex Alimentarius (Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene of the Codex Alimentarius)
- την **ΚΥΑ 15523 ΦΕΚ 1187Β' 31-08-2006** σε εφαρμογή του Κοινοτικού Κανονισμού 852/2004/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου.
- την ισχύουσα Νομοθεσία για τον συγκεκριμένο επαγγελματικό κλάδο
- τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών,
- την Υγειονομική Διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718/τεύχος β'/8-10-2012)
- την σχετική Βιβλιογραφία (Παράρτημα 7)
- Νομοθεσία για Υλικά σε επαφή με τρόφιμα **Κανονισμός 1935/2004/ΕΚ** και Κανονισμός 10/2011/ΕΚ
- Νομοθεσία για Πρόσθετα **Κανονισμός ΕΚ 1131/2011, Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ. 1130/2011, Κανονισμό (ΕΕ) 1131/2011, Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008**
- ΥΑ Α5/288/23-01-86 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει

Στον οδηγό αναφέρονται οι γενικές και οι ειδικές απαιτήσεις που αφορούν την εφαρμογή των Κανόνων Ορθής Πρακτικής στις επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων. Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας παρατίθενται στο αριστερό τμήμα του κειμένου (Απαιτήσεις της νομοθεσίας, Γενικές και Ειδικές απαιτήσεις), ενώ στο δεξιό τμήμα δίνονται σαφείς οδηγίες για τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία ("Συμβουλές Ορθής Πρακτικής").

Ο οδηγός περιγράφει σε ολοκληρωμένη μορφή τα μέτρα που θα πρέπει να εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων, προκειμένου να ακολουθούν τους συγκεκριμένους κανόνες ορθής πρακτικής. Επιπροσθέτως ο οδηγός δίνει πληροφορίες για την ορθή πρακτική και τους παράγοντες που επιδρούν περισσότερο στην ποιότητα και στην ασφάλεια των τροφίμων

Η εκπόνηση του «Οδηγού Ορθής Πρακτικής» έγινε από τον κ. Θεόδωρο Καπούταγλη, σύμβουλο της ΕΝΩΣΗΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ (ΕΒΒΖΕ).

Η αξιολόγηση του «Οδηγού Ορθής Πρακτικής» έγινε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ και στην οποία συμμετείχαν οι:

- ο κ. Παναγιώτης Αξιώτης, ειδικό επιστημονικό προσωπικό του ΕΦΕΤ,
- ο κ. Δημήτριος Καριώτογλου, Γεωπόνος - Δρ. Χημείας, υπάλληλος του ΕΦΕΤ
- ο κ. Ευάγγελος Μουρελάτος Χημικός Μηχανικός, MBA υπάλληλος του ΕΦΕΤ,

## **1.2 Επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων που περιλαμβάνονται στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού Ορθής Πρακτικής»**

A. Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος «Οδηγού» περιλαμβάνονται όλες οι επιχειρήσεις παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων και συγκεκριμένα:

- Σοκολατοποιίας (τρούφα, κουβερτούρα, σοκολατάκια)
- Κουφετοποιίας (με γέμιση αμυγδάλου, σοκολάτας)
- Χαλβαδοποιίας-Ταχινοποιίας
- Λουκουμοποιίας
- Καραμελοποιίας (καραμέλες, γλειφιτζούρια, τσίχλες, παστίλιες, φρουί ζελέ, φρουί γλασσέ)
- Μαρμελαδοποιίας
- Σιροπιαστών και Γλυκών ταψιού
- Αρτοποιημάτων (κουλουράκια, μπισκότα, είδη αρτοποιίας)
- Γλυκών κουταλιού

### **1.3 Σύστημα διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων βασισμένο στις αρχές του 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 μιας διαδικασίας βασισμένης στις αρχές του HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Ανάλυση Κινδύνων Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) είναι ικανή να διασφαλίσει την παραγωγή ασφαλών προϊόντων και αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση των μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων της παραγωγικής διαδικασίας, στην εκτίμηση των κινδύνων και τελικά στον έλεγχο τους.

Η εφαρμογή της ανωτέρω διαδικασίας 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.

Επισης 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 μιας διαδικασίας βασισμένης στις αρχές του HACCP, εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια του τροφίμου, συμβάλλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας επιχείρησης και στην αποτελεσματικότερη ανταπόκριση σε πιθανά προβλήματα. Επιπλέον, μπορεί να συμβάλλει στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές αλλά και στη 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 έλεγχο τους***

Το πρώτο βήμα κατά την ανάπτυξη ενός σχεδίου HACCP είναι ο προσδιορισμός και αναγνώριση των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια που περιλαμβάνει την παραλαβή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων μέχρι την τελική κατανάλωσή τους. Περιλαμβάνει επίσης την αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης των κινδύνων και προσδιορισμό των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.

## **Αρχή 2 Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Point)**

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 .



### 2.1 Γενικά

Οι μη ορθές πρακτικής υγιεινής του προσωπικού μιας επιχείρησης **ζαχαρωδών προϊόντων**, αποτελούν μεγάλο κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό το προσωπικό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε οδηγίες εργασίας και σε κανόνες ορθής πρακτικής ανάλογα με τη θέση του στην επιχείρηση. Η εκπαίδευση του προσωπικού, είναι νομική απαίτηση (Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004). Οι προϋποθέσεις υλοποίησης των προγραμμάτων εκπαίδευσης καθορίζονται από την Υπ. Απόφαση 14708 (ΦΕΚ 1616Β') 17.08.2007.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει επικίνδυνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα ως εξής:

- Κατά τις μετακινήσεις του προσωπικού μεταξύ των διαφόρων τμημάτων των εγκαταστάσεων της επιχείρησης και ιδιαίτερα κατά την επίσκεψη τους σε βοηθητικούς χώρους όπως π.χ. στις τουαλέτες.
- Με επιμόλυνση των χεριών τους από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή την μύτη τους Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα. Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.
- Σε προβλήματα υγείας που οφείλονται σε μικροοργανισμούς οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.

Γενικότερα κατά την εκπαίδευση του προσωπικού θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- Το προσωπικό που χειρίζεται **άμεσα** τα προϊόντα της κάθε επιχείρησης, θα πρέπει να δέχεται εκτός από την γενική εκπαίδευση στις βασικές αρχές υγιεινής για τα τρόφιμα και ειδική εκπαίδευση που σχετίζεται με τα παραγόμενα προϊόντα της επιχείρησης.
- Για τα άτομα των οποίων μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή κατά την εκπαίδευση.
- Απαιτείται ειδική εποπτεία του νεοπροσληθέντος προσωπικού για την σωστή τήρηση των κανόνων ορθής πρακτικής διότι δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων.

## ΜΕΡΟΣ 3 ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Νομική Απαίτηση Κανον. (ΕΚ) 852/2004	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα ΙΙ Κεφάλαιο Ι. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων	
1. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η υποδομή των χώρων θα πρέπει να είναι σχεδιασμένη κατάλληλα για κάθε είδος επιχείρησης και ειδικότερα για κάθε είδος τροφίμου που παρασκευάζεται σε αυτό το χώρο, ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός και να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση/</li> <li>• Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.</li> <li>• Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.</li> <li>• Ο εξοπλισμός των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, τους τοίχους και τις συσκευές για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.</li> <li>• Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό που εφαρμόζεται και παρακολουθείται.</li> <li>• Το πρόγραμμα θα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες/ υποδείξεις καθαρισμού και απολυμάνσεων για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό, τις μικρο-συσκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη παρασκευής των τροφίμων και να είναι εύκολα εφαρμόσιμο από το προσωπικό.</li> <li>• Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης στους χώρους και στον εξοπλισμό, έτσι ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να</li> </ul>

	<p>μη επιμολύνονται τα τρόφιμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα ζαχαρώδη προϊόντα.</li> <li>• Με τον τρόπο αυτό επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών και διασφαλίζεται η προστασία της υγιεινής των τροφίμων από τυχόν επιμολύνσεις</li> <li>• Πρέπει να γίνεται έλεγχος (σε δάπεδα, τοίχους, οροφές, πόρτες, παράθυρα) για τον εντοπισμό προβλημάτων (π.χ. ρωγμές) και να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα επιδιόρθωσης αυτών.</li> </ul>
<p>2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή, η χωροθέτηση και οι διαστάσεις των χώρων των τροφίμων πρέπει:</p> <p>(α) Να επιτρέπουν επαρκή συντήρηση, καθαρισμό ή /και απολύμανση, να αποτρέπουν ή να περιορίζουν στο ελάχιστο την αερόφερτη μόλυνση και να διαθέτουν κατάλληλο χώρο εργασίας που να επιτρέπει την υγιεινή εκτέλεση όλων των εργασιών</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή του κτιρίου, θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή και την απολύμανση του. Η χρήση του κτιρίου να είναι σύμφωνη με τις σχετικές νομοθετικές διατάξεις.</li> <li>• Το είδος του καθαρισμού ή και της απολύμανσης εξαρτάται από το χώρο στον οποίο πρόκειται να χρησιμοποιηθεί και από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται</li> <li>• Οι κτιριακές πρέπει να έχουν το κατάλληλο ύψος, όπως αυτό ορίζεται από τις πολεοδομικές ή άλλες σχετικές διατάξεις.</li> <li>• Ορθή πρακτική είναι η τοποθέτηση τάπητος με απολυμαντικό υποδημάτων στις εισόδους της εγκατάστασης, όπου απαιτείται για την αποφυγή επιμολύνσεων.</li> </ul>
<p>(β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και την συμπύκνωση υδρατμών ή τον σχηματισμό ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η διαρρύθμιση, οι διαστάσεις και η κατασκευή των χώρων των τροφίμων, θα πρέπει να είναι κατάλληλα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων, ιδιαίτερα σε μέρη που δεν είναι δυνατός ο καθαρισμός.</li> <li>• Δεν θα πρέπει να υπάρχουν νεκρά σημεία τα οποία θα μπορούσαν να είναι εστίες επιμόλυνσης.</li> <li>• Ο σχηματισμός υγρασίας πάνω στις επιφάνειες τόσο του κτιρίου όσο και του εξοπλισμού, οδηγεί στην ανάπτυξη μούχλας η οποία είναι ανεπιθύμητη. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στους χώρους όπου δημιουργούνται ατμοί και κατά συνέπεια υγρασία κατά την προετοιμασία των τροφίμων. Σε περιπτώσεις που παράγεται ατμός, πρέπει να υπάρχει σύστημα εξαερισμού, φυσικού ή τεχνητού, που να παρακολουθείται, ώστε να επιτυγχάνεται η αποτελεσματική απομάκρυνση των υδρατμών</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά κατασκευής των χώρων 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 (ιδιαίτερα αυτά που προορίζονται να έρθουν σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα να πληρούν τις απαιτήσεις του Κανονισμού 1935/2004/EK και του Κανονισμού 10/20011/EK).</li> <li>• Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.</li> <li>• Ψευδοροφές και κενά χωρίσματα θα πρέπει να αποφεύγονται όπου είναι δυνατόν.</li> </ul>
<p>(γ) Να επιτρέπουν ορθές πρακτικές υγιεινής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της προστασίας από μόλυνση και ιδίως του ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών, και</p> <p>δ) όταν είναι αναγκαίο, να παρέχουν τις κατάλληλες συνθήκες χειρισμού και αποθήκευσης υπό ελεγχόμενη θερμοκρασία και με επαρκή χωρητικότητα για τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένοι έτσι ώστε να ελέγχεται και, όταν είναι αναγκαίο, να καταγράφεται το επίπεδο θερμοκρασίας.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εργασίες όπως ο καθαρισμός και το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων και των μηχανημάτων αποτελούν πηγές επιμολύνσεων. Οι εργασίες αυτές θα πρέπει να πραγματοποιούνται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους μέσα στην ίδια αίθουσα.</li> <li>• Οι χώροι τροφίμων πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται με τέτοιο τρόπο ώστε να αποτρέπουν την είσοδο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών ή /και ζώων (και κατοικίδιων). Σε περίπτωση εισόδου τους πρέπει να προβλέπονται τα κατάλληλα μέτρα αντιμετώπισης τους.</li> <li>• Οι χώροι παραλαβής πρώτων υλών, 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.</li> <li>• Στα ψυγεία και τους καταψύκτες, θα πρέπει τα τρόφιμα να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο (σκεπασμένα) ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση. Επίσης θα πρέπει να τηρείται η βασική αρχή που ορίζει ότι οι πρώτες ύλες τοποθετούνται στο κάτω μέρος του ψυκτικού θαλάμου, στα ενδιάμεσα ράφια τα ημιέτοιμα προϊόντα, ενώ τέλος στα επάνω ράφια τα έτοιμα προϊόντα. Τα τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται στα ψυγεία και τους καταψύκτες με τέτοιο τρόπο ώστε να μην παρεμποδίζεται η καλή κυκλοφορία του αέρα.</li> <li>• Οι χώροι διατήρησης των προϊόντων θα</li> </ul>

	<p>πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, ώστε να πετυχαίνεται η διατήρηση των προϊόντων στην απαιτούμενη θερμοκρασία.</p>
<p>3. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα . Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων</p> <p>4. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για τον καθαρισμό των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι χώροι για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να είναι χωριστοί από τις εγκαταστάσεις πλυσίματος των χεριών.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο αριθμός των τουαλετών στους χώρους εργασίας, καθορίζεται από την την Υγειονομική Διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718/τεύχος β’/8-10-2012)</li> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να συνδέονται κατάλληλα με αποχετευτικό σύστημα</li> <li>• Οι πόρτες από τις τουαλέτες δεν θα πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων</li> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να κατασκευάζονται με προθάλαμο.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στους χώρους παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων, οι νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους, και χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών (τοποθέτηση ειδικής σήμανσης)</li> <li>• Ο αριθμός των νιπτήρων έχει σχέση με το μέγεθος της επιχείρησης και με τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων .</li> <li>• Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων, θα πρέπει να πλύνει τα χέρια του, σύμφωνα με τις υποδείξεις που του έχουν δοθεί και να φορά γάντια όταν χρειάζεται.</li> <li>• Συνίσταται η χρησιμοποίηση σαπουνιού με απολυμαντικό κατά το πλύσιμο των χεριών.</li> <li>• Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπουνί με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.</li> <li>• Στους χώρους παρασκευής τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο.</li> <li>• Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με: <ul style="list-style-type: none"> <li>-χαρτί μιας χρήσης</li> <li>- ρολά πετσέτας μίας χρήσης</li> </ul> </li> <li>• Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση, στην περίπτωση όπου η δυναμικότητα</li> </ul>

	της επιχείρησης το επιτρέπει.(αλλιώς με χρονικό διαχωρισμό)
<p>5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους.Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες - παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών, καπνών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων.</li> <li>• Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμα.</li> <li>• Τα φίλτρα θα πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα, ειδικά των εξαεριστήρων που βρίσκονται μέσα στους χώρους παρασκευής τροφίμων.</li> <li>• Συνιστάται η εγκατάσταση ειδικών μηχανολογικών εγκαταστάσεων πλήρους και συνεχούς ανανεώσεως του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων ή /και παρουσία σκόνης ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilateurs) που ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα, στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων ή σκόνης.</li> <li>• Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού θα πρέπει οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να λειτουργούν σωστά, να συντηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά.</li> <li>• Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε «καθαρούς» χώρους παρασκευής τροφίμων δεν θα πρέπει να προέρχεται από αποθηκευτικούς χώρους, χώρους απορριμμάτων ή από μη «καθαρούς» χώρους όπως είναι οι αποθήκες ή οι χώροι που συλλέγονται τα απορρίμματα.</li> </ul>
<p>6.Οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι τουαλέτες θα πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα αερισμού έτσι ώστε να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων (αεροζόλ) και δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων.</li> </ul>
<p>7.Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή /και τεχνητό φωτισμό.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών.</li> <li>• 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 τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους. Το ίδιο πρέπει να συμβαίνει και για τις λάμπες μέσα στα ψυγεία, καταψύκτες, φούρνους</li> </ul>

<p>8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό που προορίζονται. Πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποκλείει τον κίνδυνο μόλυνσης. Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι, εν όλω ή εν μέρει, ανοικτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς ή σε ένα καθαρό χώρο, ιδίως σε χώρο όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων που ενδέχεται να παρουσιάσουν υψηλό κίνδυνο για τον τελικό καταναλωτή.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να απομακρύνονται αποτελεσματικά όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων.</li> <li>• 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.</li> </ul>
<p>9. Όταν είναι αναγκαίο, πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια του προσωπικού.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια) στους οποίους το προσωπικό θα φορά τη στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη.</li> <li>• Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους παραγωγής των τροφίμων</li> <li>• Στους χώρους αυτούς, θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια, επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. Ο αριθμός ερμαρίων καθορίζεται από την Υγειονομική Διάταξη Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718/τεύχος β'/8-10-2012)</li> <li>• Τα ερμάρια αυτά θα πρέπει να κλειδώνουν ώστε να προστατεύονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού.</li> <li>• Για τις πολύ μικρές επιχειρήσεις (μικρής επιφάνειας) μπορεί να τοποθετείται ένας μικρός φοριαμός (πχ ενδεικτικά στον προθάλαμο της τουαλέτας)</li> <li>• Το προσωπικό, δεν θα πρέπει σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Εάν είναι δυνατόν το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας να έχει σχέση με τη θέση εργασίας του.</li> <li>• Το κάπνισμα εκτός από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να απαγορεύεται και στους χώρους των αποδυτηρίων.</li> </ul>

<p>10. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης δεν πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους όπου γίνεται χειρισμός τροφίμων</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να φυλάσσονται σε ειδικά ερμάρια..</li><li>• Τα ερμάρια που φυλλάσσονται τα καθαριστικά πρέπει να είναι χαμηλά και όσο το δυνατόν μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων.</li><li>• Εάν είναι δυνατόν να κλειδώνουν με την ειδική ένδειξη ότι πρόκειται για απολυμαντικά - καθαριστικά ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα</li></ul>
---	---



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Π ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΙΝΤΩΝ

<b>Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
Παράρτημα Π Κεφάλαιο Π. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους τροφίμων	
<p>1) Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων, ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της αλληλομόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα.</p> <p>α) οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα· ενδεχομένως, τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, για να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα</li> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να καθαρίζονται κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων την ημέρα και κατά το τέλος στις εργασίας, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων. Ο καθαρισμός συνιστάται να γίνεται μετά την απομάκρυνση των προϊόντων από τον χώρο που πρόκειται να καθαριστεί για να μην επιμολυνθούν</li> <li>• Τα δάπεδα στους χώρους παραγωγής πρέπει να απολυμαίνονται (όπου είναι αναγκαίο) κατά διαστήματα, ώστε να προστατεύονται τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις. Η συχνότητα απολύμανσης πρέπει να είναι ανάλογη της επικινδυνότητας των προϊόντων και του όγκου παραγωγής</li> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να κατασκευάζονται από σκληρό, ανθεκτικό, μη-απορροφητικό, μη-τοξικό υλικό, το οποίο να μπορεί να πλένεται αποτελεσματικά</li> <li>• Συνιστάται η χρησιμοποίηση υλικών όπως: κεραμικά πλακάκια, τσιμέντο που έχει επικαλυφθεί με μονωτικό υλικό (όπως εποξικές ρητίνες), πλακάκια κ.ά.</li> <li>• Δάπεδα από διαφορετικά υλικά μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αλλά στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει, στις αρχές ελέγχου, την καταλληλότητά τους</li> <li>• Τα δάπεδα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη συσσώρευση υδάτων και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση των υδάτων</li> </ul>

β) οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών και μη τοξικών υλικών που να μπορούν να πλένονται, οι δε επιφάνειες πρέπει να είναι λείες μέχρις ύψους κατάλληλου για τις εργασίες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

γ) οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ό,τι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση

- Στην περίπτωση που απαιτείται υγρός καθαρισμός στην επιχείρηση, τότε πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή αποχετεύσεων (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνιών τα οποία να προστατεύονται με πλέγμα. Τα δάπεδα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μην λιμνάζουν
- Οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανές και αν είναι δυνατόν στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
- Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και να διατηρούνται καθαροί.
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους παρασκευής των τροφίμων ή οι επιφάνειες του εξοπλισμού, θα πρέπει να μπορούν να απολυμαίνονται περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.
- Επίσης θα πρέπει να επιτρέπεται ο καθαρισμός τους, σε τόσο ύψος στο οποίο μπορεί να φθάσουν οι τροφές κατά την επεξεργασία τους.
- Για να ικανοποιείται αυτή η απαίτηση, οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, πανελς πολυουρεθάνης, ανοξείδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.
- Συνιστάται μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος να καλύπτονται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο αδιαπότιτο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
- Οι τοίχοι πρέπει να πλένονται σε τακτά χρονικά διαστήματα με ζεστό νερό και απορρυπαντικό.
- Πρέπει να γίνεται τακτικός έλεγχος ώστε να διασφαλίζεται η καλή τους κατάσταση και η μη ανάπτυξη μυκήτων. Εάν υπάρξει ανάπτυξη μυκήτων, είναι απαραίτητο να ξυθεί επιφανειακά η μολυσμένη περιοχή, να ξεπλυθεί με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και αφού στεγνώσει να γίνει επικάλυψη με αντιμυκητιακό διάλυμα, που δεν περιέχει τοξικές ενώσεις
- Στις επιχειρήσεις συνιστάται οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.
- Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.
- Οι οροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και μπορούν να καθαρίζονται <αποτελεσματικά> προσαρμολούνται στους τοίχους με στεγανό και

υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων·

δ) τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία μπορούν να ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

ε) Ο καθαρισμός και, όταν είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα

συνεχή τρόπο.

- 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 μη αποκολλώνται σωματίδια ή για να μη σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα
- Η οροφή θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια της θα πρέπει να είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι ασβεστοκονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό
- Σε περίπτωση κατασκευής ψευδοροφής αυτή πρέπει να είναι λεία και να κλείνει ερμητικά με τους κάθετους τοίχους.

- Τα παράθυρα πρέπει να εφαρμόζουν καλά με στις τοίχους και να μην δημιουργούν κενά, να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν την συσσώρευση ρύπων
- Τα παράθυρα που ανοίγουν και χρησιμοποιούνται για τον εξαερισμό των χώρων των τροφίμων ή του χώρου παρασκευής των τροφίμων θα πρέπει να καλύπτονται με δικτυωτά πλέγματα (σίτες).
- Τα δικτυωτά πλέγματα (σίτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων
- Παράθυρα που δεν ανοίγουν δεν χρειάζονται δικτυωτά πλέγματα
- Τα παράθυρα θα πρέπει να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους και να εμποδίζουν την συσσώρευση ρύπων.

- Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό της επιχείρησης, αποτελούν πηγή επιμόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά αν οι εργαζόμενοι αγγίζουν τις πόρτες με γυμνά χέρια, και γι' αυτό θα πρέπει να γίνονται από υλικά που καθαρίζονται και απολυμάνονται εύκολα.
- Οι επιφάνειες τους θα πρέπει να είναι λείες, να μην απορροφούν, να καθαρίζονται και να απολυμάνονται αποτελεσματικά, και εάν έχουν προθαλάμους θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.
- Εξωτερικές πόρτες που παραμένουν ανοιχτές θα πρέπει να είναι εφοδιασμένες με δικτυωτό πλέγμα.

στ) οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων, και ιδίως αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να είναι ανθεκτικά στη διάβρωση και να μπορούν να πλένονται, εκτός εάν οι υπεύθυνοι της επιχείρησης τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα.

2) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες υποδομές, όταν είναι αναγκαίο, για τον καθαρισμό, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού

- Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παρασκευή και διατήρησή τους
- Οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά, όπως για παράδειγμα τα εξωτερικά τμήματα του εξοπλισμού, και μπορούν όμως να μολύνουν τα τρόφιμα, 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 .
- Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από κατάλληλα υλικά ώστε να αντέχουν στην υγρασία, στη θερμοκρασία, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνιστάται η χρήση ανοξειδωτών υλικών.
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του κανονισμού 1935/2004/EK . Υλικά με τα οποία μπορούν να κατασκευάζονται είναι ενδεικτικά ανοξειδωτος χάλυβας κεραμικά υλικά, κατάλληλα πλαστικά.
- Η χρήση ξύλου είναι αποδεκτή, όπου θεωρείται απαραίτητο, με την προϋπόθεση ότι διατηρείται σε καλή κατάσταση, δεν χαράζεται εύκολα, μπορεί να καθαριστεί ώστε να μην αποτελεί ενδεχόμενη πηγή μόλυνσης για τα ζαχαρώδη προϊόντα, είτε από ξένα σώματα είτε από μικροβιολογικούς παράγοντες
- Απαιτείται η αντικατάσταση των τμημάτων των επιφανειών όταν φθείρονται, ειδικά στην περίπτωση χρησιμοποίησης ξύλου
- Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι δεν δημιουργείται κενό γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους
- Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου οι παγκοι εργασίας προτείνεται να είναι τροχήλατοι ή να διαθέτουν άλλο μηχανισμό μετακίνησής τους. Το τελευταίο ράφι, εάν υπάρχει, να απέχει από το έδαφος min 15 εκατοστά.
- Η υγιεινή των ζαχαρώδων προϊόντων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνονται οι ορατοί ρύποι από τις επιφάνειες, ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί.
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμού πρέπει να εφαρμόζεται υγρός ή ξηρός καθαρισμός, ανάλογα με το είδος των προϊόντων που παράγονται

- Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των προϊόντων για τα οποία χρησιμοποιούνται
- Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα ευαλλοίωτα προϊόντα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, πρέπει να παρέχονται κατάλληλες βοηθητικές υποδομές.
- Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά, ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση από στις αρμόδιες αρχές ( ΓΧΚ και ΕΟΦ αντίστοιχα) για χρήση σε χώρους παρασκευής τροφίμων
- Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην μολύνονται τα τρόφιμα με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξέπλυματος. Μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πρέπει να γίνεται καλό ξέπλυμα των επιφανειών.
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα
- Τα μηχανήματα για την στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού πρέπει να βρίσκονται κοντά στις χώρους όπου πλένεται ο εξοπλισμός
- Ανάλογα με τη δυναμικότητα στις επιχείρησης, πρέπει να υπάρχουν οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για το πλύσιμο του εξοπλισμού. Σε μικρές επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση ευρύχωρου νεροχύτη με δύο λεκάνες, μία για το πλύσιμο και μία για το ξέπλυμα
- Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού /απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από:
  - Νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή και την απολύμανση
  - Μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση των εργαλείων και των σκευών
  - Εργαλεία καθαρισμού
  - Απορρυπαντικά και απολυμαντικά
  - Μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού
- Το στέγνωμα του εξοπλισμού πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην προκαλείται η

επιμόλυνσή του, που για παράδειγμα μπορεί να προκαλέσει η χρήση ακάθαρτου υφάσματος.

Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως

- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του «πόσιμου»
- Τα εργαλεία καθαρισμού πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία, σύμφωνα με τις απαιτήσεις καθαρισμού. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (π.χ. εργαλεία καθαρισμού για τους νεροχύτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και στα σκεύη)
- Τα εργαλεία καθαρισμού πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (όχι πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα στο νερό)
- Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται τα προϊόντα
- Οι μεταφορικές ταινίες που οδηγούν στη μηχανή τεμαχισμού, όπου χρησιμοποιούνται, πρέπει να τρίβονται και να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα
- Οι λεπίδες τεμαχισμού πρέπει να αλλάζουν συχνά ή να βουρτσίζονται και να ξύνονται συχνά, ώστε να αφαιρούνται τα τυχόν ζαχαρώδη υπολείμματα μετά το τέλος της εργασίας
- Οι μηχανές τεμαχισμού των τελικών προϊόντων σε φέτες και οι μηχανές συσκευασίας (περιτύλιγμα) πρέπει να καθαρίζονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε να απομακρύνονται τα υπολείμματα γύρω τους. Στο τέλος της εργασίας συνιστάται να σκουπίζεται η μηχανή με απολυμαντικό διάλυμα, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και μετά να αφαιρείται με τέτοιο τρόπο που να διασφαλίζεται η πλήρης απομάκρυνσή του ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων
- Τα ράφια και οι ταινίες μεταφοράς πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση υπολειμμάτων τροφίμων, τα οποία αποτελούν άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη μυκήτων
- Στις μεταφορικές ταινίες πρέπει να αφαιρείται κάθε συσσώρευση γράσου. Πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο Food Grade γράσο το οποίο κατά προτίμηση να είναι πιστοποιημένο κατά CFR21. Επίσης πρέπει να απομακρύνονται υπολείμματα τροφίμων, κάτω από τις ταινίες, τους

3. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα όταν είναι αναγκαίο για το πλύσιμο των τροφίμων Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού σύμφωνα προς τις απαιτήσεις του κεφαλαίου VI και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.

- κυλίνδρους και τα πλευρικά σημεία των ζωνών.
- Εάν χρησιμοποιείται απολυμαντικό θα πρέπει να χρησιμοποιείται με τρόπο ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τελικών προϊόντων με υπολείμματα απολυμαντικών. Να συμβουλευονται πάντα τις οδηγίες του κατασκευαστή.
  - Όλων των ειδών τα απορρίμματα πρέπει να κρατούνται σε κατάλληλα δοχεία απορριμμάτων με καπάκι και να αδειάζονται καθημερινά. Κατά τη μεταφορά τους δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τις πρώτες ύλες, τα συστατικά τις επιφάνειες ή τα προϊόντα.
  - Οι χώροι παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων πρέπει να διατηρούνται, όσο είναι δυνατόν, στεγνοί
- 
- Κατά την παραγωγή ζαχαρωδών προϊόντων, όπου απαιτείται πλύσιμο των συστατικών, αυτό συνιστάται να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από εκείνους που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό, όταν το επιτρέπει το μέγεθος του χώρου πλύσης ή του χώρου παραγωγής. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα για να αναγνωρίζεται ο σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης
  - Σε κάθε νεροχύτη ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο τροφίμων και εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα.
  - Στους νεροχύτες ή στις εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων, η παροχή ζεστού νερού δεν είναι απαραίτητη.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής κατά την μεταφορά τροφίμων</li> <li>• Κατά τη μεταφορά τροφίμων σε μια επιχείρηση ζαχαρωδών προϊόντων, ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.</li> <li>• Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορους ή από άλλες πηγές, οι επιχειρήσεις ζαχαρωδών προϊόντων έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων από τους χώρους αποθήκευσης και της συμμόρφωσης με την νομοθεσία που διέπει την μεταφορά.</li> </ul>	
<p><b>Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004</b></p>	<p><b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b></p>
<p>Παράρτημα ΙΙ Κεφάλαιο ΙV. Μεταφορά</p>	
<p>Ι. Τα μεταφορικά οχήματα ή/και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε τα τρόφιμα να προφυλάσσονται από μολύνσεις, και πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται κατάλληλα</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά την μεταφορά των ζαχαρωδών προϊόντων με περιέκτες (κιβώτια), πρέπει να διασφαλίζεται η καθαριότητα των περιεκτών αυτών. Οι περιέκτες (τα κιβώτια) πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να προστατεύουν τα ζαχαρώδη από ξένα σώματα</li> <li>• Τα οχήματα μεταφοράς και οι περιέκτες (κιβώτια) που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζαχαρωδών προϊόντων, πρέπει να πληρούν τις παρακάτω απαιτήσεις:             <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ Κατα την μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση</li> <li>➢ Τα εσωτερικά των οχημάτων πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ώστε να μην επιμολύνουν τα τρόφιμα</li> <li>➢ Να διασφαλίζουν την προστασία των ζαχαρωδών από κάθε μικροβιολογική ή χημική επιμόλυνση, όπως επίσης από προσβολές εντόμων ή από την καταστροφή της συσκευασίας τους</li> <li>➢ Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να διασφαλίζεται η ακεραιότητά τους και να αποφεύγεται η οποιαδήποτε επιμόλυνσή τους.</li> <li>➢ Τα οχήματα πρέπει να είναι κλειστά από όλες τις πλευρές και να διασφαλίζουν τα προϊόντα από τη σκόνη, τη βροχή και τα καυσαέρια, τις ανεπιθύμητες οσμές και την υγρασία.</li> </ul> </li> <li>• Τα οχήματα και οι περιέκτες πρέπει να διατηρούνται καθαρά, σε καλή κατάσταση και να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.</li> <li>• Επίσης, να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να απολυμαίνονται, όταν είναι απαραίτητο, μεταξύ των φορτώσεων</li> <li>• Τα είδη των περιεκτών (κιβωτίων) που θα χρησιμοποιηθούν και ο καθαρισμός που χρειάζονται, εξαρτώνται από το είδος των</li> </ul>



<p>2. Τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.</p> <p>3. Τα χύδινη τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, υπό μορφή κόκκων ή σε σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και δοχεία –δεξαμενές που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά τροφίμων. Στα δοχεία αυτά 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> <p>4. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά και άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων ταυτόχρονα τα προϊόντα πρέπει, όταν είναι αναγκαίο, να διατηρούνται χωριστά</p> <p>5. Όταν τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά άλλων προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης</p>	<p>ζαχαρωδών για τα οποία θα χρησιμοποιηθούν</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στην περίπτωση της χρησιμοποίησης χαρτοκιβωτίων για τη μεταφορά ζαχαρωδών, αυτά μετά τη χρήση τους θα πρέπει να καταστρέφονται και να μην επαναχρησιμοποιούνται</li> <li>• Απαγορεύεται η μεταφορά ζαχαρωδών προϊόντων με μεταφορικά μέσα χρησιμοποιούμενα και για άλλους σκοπούς, όπως είναι η μεταφορά ατόμων ή ειδών ασχέτων με τα ανωτέρω είδη</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα βυτία στα οχήματα ή /και οι περιέκτες πρέπει να χρησιμοποιούνται <b>μόνο</b> για τη μεταφορά τροφίμων, όταν αυτά είναι ασυσκευαστα σε υγρή μορφή, σε κόκκους ή σε σκόνη. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να αναγράφεται καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη «μόνο για τρόφιμα»</li> <li>• Πρέπει να μη χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα</li> <li>• Πρέπει να μη χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τοξικών ουσιών ή άλλων φορτίων που έχουν έντονες μυρωδιές</li> <li>• Πρέπει να εφαρμόζονται τα κατάλληλα μέτρα για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από ξένες ουσίες που μπορεί να μεταφερθούν μαζί με τα τρόφιμα (π.χ. χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό)</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Είναι απαραίτητο κατά τη μεταφορά, τα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά από άλλα προϊόντα (π.χ. χημικές ουσίες), που μπορεί να προκαλέσουν μόλυνση σε αυτά.</li> <li>• Τρόφιμα, μπορεί να διανέμονται ταυτόχρονα με άλλα προϊόντα, από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι επαρκώς διαχωρισμένα και συσκευασμένα ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης ή της επαφής τους, η οποία μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η σπουδαιότητα αυτής της απαίτησης εξαρτάται από τη φύση του προϊόντος που έχει μεταφερθεί και από το είδος του προϊόντος που πρόκειται να μεταφερθεί μετά.</li> <li>• Θα πρέπει να ακολουθεί αποτελεσματική απολύμανση, όταν το μεταφερόμενο προϊόν χαρακτηρίζεται από υψηλό μικροβιακό φορτίο, όπως για παράδειγμα ορισμένα ωμά προϊόντα</li> </ul>
--	---

6. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα βυτία των οχημάτων ή/και στα δοχεία και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης.

7. Όταν είναι αναγκαίο, τα βυτία των οχημάτων ή/και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να επιτρέπουν τη διατήρηση των τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία και τον έλεγχο του επιπέδου θερμοκρασίας

- Όταν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης, τα τρόφιμα πρέπει να συσκευάζονται ή /και να διαχωρίζονται από τα άλλα προϊόντα μέσα στα μεταφορικά οχήματα. Η κατάλληλη συσκευασία περιορίζει την επιμόλυνση.
- Ορισμένα προϊόντα πρέπει να μεταφέρονται με ειδικές συνθήκες θερμοκρασίας και η θερμοκρασία τους πρέπει να ελέγχεται
- Η συχνότητα του ελέγχου της θερμοκρασίας πρέπει να έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των προϊόντων και με τη συχνότητα με την οποία ανοίγεται το μεταφορικό μέσο κατά τη μεταφορά
- Για μεταφορά που διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα ή για πολλές φορτώσεις-εκφορτώσεις, χρειάζεται μηχανική ψύξη για την διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος
- Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται επαρκώς με την πρώτη τους συσκευασία
- Εάν τη μεταφορά αναλαμβάνει μεταφορική εταιρεία θα πρέπει να έχει όπου απαιτείται ειδική άδεια μεταφοράς τροφίμων (πχ υγρά τρόφιμα) και ειδικά κατασκευασμένα / διασκευασμένα οχήματα που θα πληρούν τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς. Στην περίπτωση αυτή η μεταφορική εταιρεία είναι υπεύθυνη για οποιαδήποτε καταστροφή ή επιμόλυνση στα τρόφιμα.
- Δεν πρέπει να παραλαμβάνονται πρώτες ύλες ή συστατικά για τα οποία δεν τηρήθηκαν οι απαραίτητες συνθήκες μεταφοράς

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV      ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

<b>Νομική Απαίτηση</b> <b>κανον. (ΕΚ) 852/2004 (1935/2004)</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
Παράρτημα II Κεφάλαιο V. Απαιτήσεις Εξοπλισμού	
<p>1.Κάθε αντικείμενο, συσκευή ή εξοπλισμός, με το οποίο έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα, πρέπει</p> <p>α) να καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης·</p> <p>β) να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης·</p> <p>γ) με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζεται με κατάλληλο τρόπο και υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι ανάγκη, να απολυμαίνεται, και</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η παρούσα απαίτηση αναφέρεται στις επιφάνειες εργασίας και στα μηχανήματα και εργαλεία που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των ζαχαρωδών προϊόντων, όπως επίσης και σε κάθε άλλο αντικείμενο (π.χ. υλικά συσκευασίας) με τα οποία μπορεί να έρθουν σε επαφή μαζί τους. Τα υλικά κατασκευής τους πρέπει να είναι επαρκώς αδρανή ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή επιφέρουν απαράδεκτες τροποποιήσεις στη σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών.</li> <li>• Η συχνότητα και ο βαθμός καθαρισμού των επιφανειών και του εξοπλισμού, εξαρτάται από το είδος των τροφίμων, την επικινδυνότητά τους και την ποσότητα παραγωγής τους. Ο σταθερός εξοπλισμός πρέπει να τοποθετείται με τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός του. Τα αντικείμενα καθαρισμού, ανάλογα με το σκοπό που προορίζονται και το βαθμό επικινδυνότητας που εμπεριέχουν, στη μεταφορά και ανάπτυξη μικροβίων, μπορούν να ομαδοποιηθούν σύμφωνα με το πόσο τακτικά πρέπει αυτά να καθαρίζονται. Έτσι έχουμε αντικείμενα που πρέπει να καθαρίζονται στο πέρας κάθε βάρδιας (δύο ή τρεις φορές την ημέρα), άλλα που πρέπει να καθαρίζονται σε ημερήσια, εβδομαδιαία και μηνιαία βάση.</li> <li>• Ο εξοπλισμός της επιχείρησης σχεδιάζεται, κατασκευάζεται, εγκαθίσταται και συντηρείται έτσι ώστε να είναι κατάλληλος για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθεί και για να διασφαλίζει την προστασία των προϊόντων, για τα οποία θα χρησιμοποιηθεί, από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις</li> <li>• Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, του <b>Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ</b> και του <b>Κανονισμού 10/2011/ΕΚ</b> και μεταξύ άλλων</li> </ul>

δ) να είναι εγκατεστημένο κατά τρόπο που να επι-  
τρέπει επαρκή καθαρισμό του εξοπλισμού και των  
πέριξ χώρων

2. Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να  
φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να  
εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος  
κανονισμού.

3. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά  
πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του  
εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά  
πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή  
πρακτική.

πρέπει:

- Να είναι κατάλληλα για το σκοπό που θα  
χρησιμοποιηθούν
  - Να μη μεταδίδουν χρώμα, οσμές ή γεύση στα  
τρόφιμα
  - Να μη μεταφέρουν τοξικές ουσίες στα  
τρόφιμα σε ποσότητα που είναι δυνατόν να  
θέσουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία
  - Να μην επιφέρουν απαράδεκτη τροποποίηση  
στην σύσταση των τροφίμων ή αλλοίωση των  
οργανοληπτικών τους χαρακτηριστικών.
  - Να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητά τους σε  
όλα τα στάδια προκειμένου να διευκολύνεται  
ο έλεγχος και η ανάκληση των τυχόν ελατ-  
τωματικών παραγόμενων προϊόντων
  - Να μην διαβρώνονται, οξειδώνονται,  
ραγίζουν, σπάνε, γδέρνονται, παραμορφώ-  
νονται και αποσυντίθενται
  - Να έχουν λεία και μη απορροφητική  
επιφάνεια
  - Να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα  
και αποτελεσματικά, ώστε να μη σχηματίζον-  
ται σχισμές οι οποίες αποτελούν εστίες για  
την εγκατάσταση και τον πολλαπλασιασμό  
επικίνδυνων μικροοργανισμών
- Στην περίπτωση που χρησιμοποιείται ξύλο, αυτό  
θα πρέπει να διατηρείται σε πολύ καλή κατά-  
σταση
- Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα  
τρόφιμα, πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να  
ελέγχονται εύκολα ή να αποσυναρμολογούνται  
εύκολα για να διευκολύνουν τον έλεγχο του  
καθαρισμού και να μειώνεται έτσι ο κίνδυνος  
επιμόλυνσης των τροφίμων
- Ο εξοπλισμός πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να  
μην σχηματίζονται αιχμηρές γωνίες και  
προεξοχές, που δεν καθαρίζονται αποτελεσμα-  
τικά. Τα σημεία ενώσεως συνιστάται να είναι  
στρογγυλεμένα.
  - Τα μηχανήματα πρέπει να ελέγχονται και  
συντηρούνται τακτικά ώστε να μην εισάγονται  
στα ζαχαρώδη, βίδες, λάδια, παξιμάδια κλπ
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την  
παρασκευή ζαχαρωδών προϊόντων, πρέπει να  
κατασκευάζεται έτσι ώστε να λειτουργεί σωστά  
και να επιτρέπει τον καθαρισμό και την  
απολύμανσή του, όπου κρίνεται απαραίτητο
  - Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη  
διατήρηση πρώτων υλών ή προϊόντων σε ψύξη,

πρέπει να κατασκευάζεται έτσι ώστε:

- να μπορεί να καθαρίζεται εύκολα και να μην επιτρέπει τη συσσώρευση ρύπων
  - να εξασφαλίζει γρήγορα και αποτελεσματικά την απαιτούμενη θερμοκρασία στα προϊόντα που χρειάζεται να διατηρηθούν με ψύξη
  - να διατηρεί την απαιτούμενη θερμοκρασία χωρίς σημαντικές διακυμάνσεις ή απώλειες
  - να επιτρέπει τη ρύθμιση, τη μέτρηση ή την καταγραφή της θερμοκρασίας και σε ειδικές περιπτώσεις και άλλων παραμέτρων (π.χ. υγρασίας), όπου είναι απαραίτητο
- 
- Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε κίνδυνο τα τρόφιμα, πρέπει να αντικαθίσταται
  - Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων
  - Τα κόσκινα για τα λεπτόκοκκα συστατικά πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα για τυχόν φθορές
  - Τα θερμόμετρα, τα ρολόγια και οι λάμπες φωτός που υπάρχουν στους χώρους επεξεργασίας πρέπει να προστατεύονται από ενδεχόμενη θραύση
  - Απαγορεύεται η χρήση γυάλινων δοχείων, ποτηριών, φλιτζανιών και μπουκαλιών στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας
  - Είναι απαραίτητη η εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης, για κάθε τμήμα της επιχείρησης, όπως και η τήρηση σχετικού αρχείου
  - Η εγκατάσταση σταθερού εξοπλισμού πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων
  - Σε κάθε άλλη περίπτωση, ο εξοπλισμός πρέπει να είναι κινητός ώστε να είναι εφικτός ο καθαρισμός και η απολύμανσή του
  - Οι πάγκοι εργασίας πρέπει να απέχουν από το δάπεδο τουλάχιστον 15εκ. ώστε να είναι δυνατός ο καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους. Συνιστάται η χρήση μικρών τροχών ώστε να είναι δυνατή η μετακίνηση των πάγκων και ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ V ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΩΝ

<b>Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
Παράρτημα II Κεφάλαιο VI . Απορρίμματα τροφών	
<p>Τα απορρίμματα τροφών , τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο από χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα , ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευσή τους</p> <p>1.. Τα απορρίμματα τροφών, τα μη εδώδιμα υποπροϊόντα και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να τοποθετούνται σε δοχεία που κλείνουν. Τα δοχεία αυτά πρέπει να είναι κατάλληλα σχεδιασμένα, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλοι περιέκτες ή και δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.</li> <li>• <b>Οι περιέκτες ή τα δοχεία</b> θα πρέπει: να             <ul style="list-style-type: none"> <li>- σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,</li> <li>- να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους,</li> <li>- να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παρασκευής τροφίμων,</li> <li>- να μην γεμίζουν πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων.</li> </ul> <p>Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σε αυτά εντόμων και ποντικών. Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Τα δοχεία ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την συλλογή των απορριμμάτων των τροφίμων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν για τη τοποθέτηση τροφίμων.</li> </ul> </li> <li>• 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. Αναλυτικότερα τα προερχόμενα από τη λειτουργία των επιχειρήσεων ζαχαρωδών προϊόντων απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους κατωτέρω όρους:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Να έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπύκνιστο 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.</li> <li>- Η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή,</li> </ul> </li> </ul>

<p>2. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την αποθήκευση και την απομάκρυνση μη εδώδιμων υποπροϊόντων και άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντοτε καθαροί και, όταν είναι αναγκαίο, να προλαμβάνεται η διείσδυση ζώων και επιβλαβών οργανισμών.</p> <p>3. Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική εφαρμοστέα κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης, είτε άμεσα είτε έμμεσα</p>	<p>ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Η χωρητικότητα τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης.</li> <li>- Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου οι οποίοι θα πρέπει να δένονται και να απομακρύνονται εύκολα</li> <li>• Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά, ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου όπου η απολύμανση τους πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα.</li> <li>• Πρέπει να καθορίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των κάδων</li> <li>• Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τον χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Πάντα βέβαια η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνση τους από τους χώρους των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους</li> <li>• Τα απορρίμματα διαχωρίζονται ανάλογα με το είδος και τοποθετούνται σε ειδικούς επισημασμένους χώρους ή/και επισημασμένους κάδους που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό.</li> <li>• Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα</li> <li>• Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους προτείνεται να μην γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων στους ή από τους χώρους εργασίας.</li> </ul> <p>Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα.</p>
---	---

Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004	Συμβουλές Ορθής Πρακτικής
Παράρτημα II Κεφάλαιο VII. Πόσιμο νερό	
<p>1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται οσάκις χρειάζεται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα</p> <p>2. Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, παραγωγή ατμού, ψύξη και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, πρέπει να κυκλοφορεί σε χωριστό δίκτυο που να φέρει τη σχετική ένδειξη. Το μη πόσιμο νερό δεν πρέπει να συνδέεται με τα δίκτυα πόσιμου νερού ούτε να υπάρχει δυνατότητα διαρροής στα δίκτυα πόσιμου νερού</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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».</li> <li>• Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληρεί τις προδιαγραφές του «πόσιμου» όπως αυτές καθορίζονται από την ΥΑ Α5/288/23-01-86 όπως έχει τροποποιηθεί και ισχύει. Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιάνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης.</li> <li>• «Πόσιμο νερό» θα πρέπει να χρησιμοποιείται: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων</li> <li>➤ για το μαγείρεμα των τροφίμων</li> <li>➤ για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα</li> <li>➤ για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων</li> <li>➤ για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, ηχανημάτων και γενικότερο του εξοπλισμού.</li> </ul> </li> <li>• Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές οποσκήρυνσης 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.</li> <li>• Το μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν αφορούν στην ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων. Δεν συνιστώνται παροχές μη «πόσιμου νερού» στους χώρους παρασκευής τροφίμων. Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη «πόσιμου νερού». Σε αυτές τις παροχές θα πρέπει να αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησης τους και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.</li> </ul>



<p>3. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό. Πρέπει να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση την τελική του μορφή</p> <p>5. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».</li><li>• Οι συσκευές παραγωγής του πάγου, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεση του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης. Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. Τα σκεύη πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά ώστε να μην σπάνε και υπάρξει ο κίνδυνος της παρουσίας ξένων σωμάτων στον πάγο.</li><li>• Για την παραγωγή ατμού, που μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα ή περιέχεται σε αυτά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται «πόσιμο νερό».</li><li>• Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η αφαλάτωση των συσκευών ατμού, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του Κατασκευαστή</li></ul>
---	---

<b>Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
Παράρτημα II Κεφάλαιο VII. Ατομική Υγιεινή	
<p>1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό..</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ο υπεύθυνος της επιχείρησης φροντίζει και έχει την ευθύνη μαζί με τον εργαζόμενο για την τήρηση των κανόνων υγιεινής που έχουν σχέση με την υγιεινή του προσωπικού. Η απαίτηση αυτή αφορά κάθε εργαζόμενο.</li> <li>• Η ατομική καθαριότητα θα πρέπει να περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.</li> <li>• Η ενδυμασία του προσωπικού θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της επιχείρησης, για να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.</li> <li>• Οι απαιτήσεις για την ενδυμασία στον χώρο εργασίας διαφέρουν ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου.</li> <li>• Οι επισκέπτες στους χώρους παραγωγής συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκουφους), όπως και καλύμματα υποδημάτων, εάν παρουσιάζεται κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>• Το προσωπικό του χώρου τροφίμων, σε κάθε επιχείρηση, θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο ανάλογα με τη θέση εργασίας και την ευθύνη που έχει στην επιχείρηση.</li> <li>• Το προσωπικό των επιχειρήσεων θα πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα</li> <li>• Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη του.</li> </ul> <p>Παρακάτω αναφέρονται οι απαιτήσεις που πρέπει να εκπληρώνονται από το προσωπικό που απασχολείται στους χώρους παρασκευής τροφίμων απαιτείται</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- καθαρή ποδιά (στολή εργασίας ή παρόμοιο ένδυμα), κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκουφός) και γάντια ή όχι ανάλογα με την εργασία του εργαζομένου,</li> <li>- Από το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγός απαιτείται καθαρή ποδιά ή άλλη στολή .</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζουν τους παρακάτω κανόνες υγιεινής:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα των χεριών τους.</li> </ul> </li> </ul>

2. . Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης. Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα, και ει δυνατόν τα αίτιά τους, στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

- Να χρησιμοποιούν γάντια μίας χρήσεως όπου και όταν χρειάζεται στα τρόφιμα που παρασκευάζονται και διατίθενται κρύα.
  - Να πλένουν τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους.
  - Να μην καπνίζουν στους χώρους των τροφίμων.
  - Να μην τρώνε ή πίνουν στον χώρο των τροφίμων και κατά το χειρισμό των τροφίμων.
  - Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματος τους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων. Να χρησιμοποιούν επιδέσμους έντονου χρώματος, εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα εάν αποκολληθούν.
  - Να μην φορούν κοσμήματα, να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.
  - Να μην μετακινούνται άσκοπα εκτός του χώρου και να επιστρέφουν πάλι στον ίδιο χώρο.
- Απαγορεύεται, η με οποιαδήποτε ιδιότητα, επίσκεψη, απασχόληση ή είσοδος σε χώρους τροφίμων ατόμων, που δεν έχουν την κατάλληλη ενδυμασία και άδεια από τον υπεύθυνο της επιχείρησης για την είσοδο τους.
  - Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων Ζαχαρωδών προϊόντων έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς της εργασίας για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.
  - Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας. Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να δέχεται γραπτή γνωμάτευση από ιατρό για την καταλληλότητα του ασθενούς εργαζομένου να επιστρέψει στην εργασία του.
  - Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να ενημερώνει τους ανωτέρους του, σε περίπτωση προσβολής του από κάποια ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσης της με τα τρόφιμα. Θα πρέπει να ενημερώνει επείγοντως: 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. Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωση, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψη τους.
- Για την εφαρμογή της προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι
- Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας της εργασίας τους βαρύνουν την επιχείρηση. Το ανωτέρω προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορεί κατά τις ώρες της εργασίας τους μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την στολή εργασίας

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII ΠΑΡΑΛΑΒΗ – ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ – ΠΑΡΑΓΩΓΗ -  
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ**

<b>Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
<p>I. Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό ούτε κανένα άλλο υλικό που χρησιμοποιείται κατά τη μεταποίηση προϊόντων, εάν είναι γνωστό, ή υπάρχουν βάσιμοι λόγοι υποψίας, ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες, σε τέτοιο βαθμό ώστε, ακόμη και μετά τις συνήθεις διαδικασίες διαλογής ή/και προπαρασκευής ή μεταποίησης που εφαρμόζει ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, να είναι και πάλι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να προμηθεύονται τις πρώτες ύλες και συστατικά (πχ προσθετα τροφίμων) από επιλεγμένους προμηθευτές. Κύριο κριτήριο για την επιλογή πρέπει να είναι η προμήθεια πρώτων υλών και συστατικών, επιθυμητής ασφάλειας και ποιότητας. Τα προσθετα τροφίμων τα οποία παραλαμβάνονται πρέπει να είναι τα επιτρεπομενα σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 1333/2008 για την συγκεκριμενη κατηγορια τροφίμων οπως προβλεπει το παράρτημα II του πιο πανω κανονισμού. Τα πρόσθετα τροφίμων που χρησιμοποιούνται απο τις επιχειρήσεις Ζαχαρωδών αναφέρονται στο Παράρτημα 4 του παρόντος οδηγού.</li> <li>• Οι έλεγχοι θα πρέπει να προσδιορίζουν την γενική κατάσταση των προϊόντων και να συμπεριλαμβάνουν ελέγχους όπως αυτούς της ημερομηνίας λήξεως ή της θερμοκρασίας μεταφοράς των προϊόντων και λοιπούς μακροσκοπικούς (οργανοληπτικούς) ελέγχους.</li> <li>• Όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τη διανομή και τον χειρισμό των τροφίμων κατά τη διανομή με ασφάλεια.</li> <li>• Κατά διαστήματα θα πρέπει να γίνονται έλεγχοι για την αξιολόγηση των προμηθευτών αφενός των πρώτων υλών και αφετέρου των υλικών συσκευασίας.</li> <li>• Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησης τους. Συνιστάται ο χρόνος αυτός να είναι μεγάλος. Για τη διατήρηση της ποιότητας πρέπει να ελέγχεται η ημερομηνία στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από.. ». Σε πρώτες ύλες και συστατικά που διατηρούνται με ψύξη ή κατάψυξη θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία μεταφοράς τους και σε περίπτωση που βρεθούν εκτός ορίων αυτά να μη γίνονται αποδεκτά κατά την παραλαβή.</li> <li>• Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά: <ul style="list-style-type: none"> <li>- αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά ,</li> <li>- τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους,</li> <li>- τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς,</li> <li>- τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.</li> <li>- Αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στον προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητας</li> </ul> </li> </ul>

2. Οι πρώτες ύλες και όλα τα συστατικά που αποθηκεύονται σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις .

τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα. Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, κ.λ.π.)

- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά πρέπει να αποθηκεύονται με κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις.
- Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται μόνο τα προϊόντα (πρώτες ύλες, συστατικά, υλικά και αντικείμενα συσκευασίας και προϊόντα ημικατεργασμένα ή τελικά) τα οποία πληρούν τις συμφωνημένες προδιαγραφές ποιότητας.
- Κατά την μετακίνηση των συσκευασιών μέσα και έξω από τον χώρο αποθήκευσης πρέπει οι συσκευασίες να μην σύρονται στο δάπεδο της αποθήκης διότι επιμολύνονται
- Κατά την αποθήκευση των συσκευασιών, αυτές θα πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρούς δοκούς ή σε μεταλλικά ράφια ή σε άλλους μηχανισμούς που εξυπηρετούν αυτόν το σκοπό
- Η αποθήκευση των πρώτων υλών και των συστατικών, θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωριζόμενους στην περίπτωση των παρασκευαστηρίων-εργαστηρίων. Στις μικρού μεγέθους επιχειρήσεις, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, θα πρέπει ειδικά ο χώρος αποθήκευσης των πρώτων υλών και των συστατικών να καθορίζεται σαφώς και να είναι διαμορφωμένος έτσι ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπολοίπων χώρων της επιχείρησης.
- Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης τους (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). Στα προϊόντα στα οποία έχει ανοιχθεί η συσκευασία, θα πρέπει η συσκευασία τους να ξανακλείνεται ικανοποιητικά, για να προλαμβάνεται η επιμόλυνση τους. .
- Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.
- Κατά την αποθήκευση των πρώτων υλών και συστατικών, πρέπει οι συνθήκες να είναι τέτοιες που να διασφαλίζουν ότι αυτά δεν θα αλλοιωθούν και δεν θα μολυνθούν με ξένα σώματα
- Οι χώροι αποθήκευσης πρέπει να διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους της επιχείρησης
- Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης που χρησιμοποιούνται, πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης
- Κατά την αποθήκευση πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις συνθήκες διατήρησης των υλικών

συσκευασίας που έρχονται σε επαφή με τα τελικά προϊόντα. Αυτά πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις με μικροοργανισμούς και με ξένα σώματα. Τα υλικά συσκευασίας απαιτούν την ίδια φροντίδα κατά την διατήρηση, όπως και οι πρώτες ύλες και τα συστατικά. Υλικά συσκευασίας, όπως επικερωμένο χαρτί ή μεμβράνη κυτταρίνης, πρέπει να διατηρούνται σε ιδιαίτερα καθαρό αποθηκευτικό χώρο

- Οι αποθηκευμένες πρώτες ύλες και συστατικά πρέπει, σε τακτά χρονικά διαστήματα να δέχονται οπτικό έλεγχο (εξωτερικά) για έντομα και τρωκτικά. Τα συστατικά που είναι ευαίσθητα στις προσβολές των εντόμων πρέπει να ελέγχονται, επίσης, και εσωτερικά, χρησιμοποιώντας μια κατάλληλη μέθοδο δειγματοληψίας
- Η θερμοκρασία και η υγρασία αποθήκευσης είναι σημαντικοί παράγοντες που καθορίζουν τον ρυθμό ανάπτυξης των εντόμων και της μούχλας
- Είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση το οποίο αποτελεί ουσιαστικό παράγοντα διατήρησης της ποιότητας και υγιεινής κατάστασης ορισμένων πρώτων και βοηθητικών υλών στο επιθυμητό επίπεδο.
- Σε μερικές περιπτώσεις, είναι καλύτερα να μεταφέρεται το περιεχόμενο της ανοιγμένης συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα .
- Η κατάλληλη ανακύκλωση των ξηρών προϊόντων ίσως είναι σημαντική στην ποιότητα των τροφίμων αλλά αφορά λιγότερο την ασφάλεια τους
- Οι αποθηκευτικοί χώροι, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά. Η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται.
- Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. υλικά καθαρισμού). Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τέτοιο τροπο ώστε να μην μπορούν να τα μολύνουν
- Οι πρώτες ύλες πρέπει να διατηρούνται σε καθαρούς, καλά εξαεριζόμενους και ξηρούς αποθηκευτικούς χώρους (για τις περιπτώσεις που δεν απαιτούνται άλλες ιδιαίτερες συνθήκες) και για καθορισμένο χρόνο έτσι ώστε να αποφεύγεται η αλλοίωσή τους έως ότου χρησιμοποιηθούν. Θα πρέπει να προστατεύονται από συμπυκνώσεις της υγρασίας, ακαθαρσίες, σκόνη και τοξικές χημικές ουσίες
- Συνιστάται καλός αερισμός των χώρων αποθήκευσης των πρώτων υλών, με την τοποθέτησή τους σε παλέτες με περιθώρια «αναπνοής»
- Κατά την αποθήκευση πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη

3. Σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής, τα τρόφιμα πρέπει να προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν εύλογο να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση.

- προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία των προϊόντων.
- Κατά την αποθήκευση, τα συστατικά που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ . Κατεψυγμένα συστατικά πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία  $-18^{\circ}\text{C}$  και κάτω.
  - Κατά την αποθήκευση, οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διαχειρίζονται με σωστές αποθηκευτικές πρακτικές (FIFO-LIFO) .
  - Να δίδεται ιδιαίτερη προσοχή στην γειτνίαση των πρώτων υλών με τις αντίστοιχες των προσθέτων (πχ να μην γειτνιάζουν ασύμβατες πρώτες ύλες με αντίστοιχα πρόσθετα τροφίμων)
  - Να αποθηκεύονται έτσι ώστε να γίνεται εύκολα και με ασφάλεια η πρόσβαση, η λήψη και η μεταφορά των πρώτων υλών και των αντίστοιχων προσθέτων τροφίμων στον χώρο χρησιμοποίησής τους
  - Οι παλέτες πρέπει να διατηρούνται καθαρές και σε καλή κατάσταση. Μετά το πλύσιμο θα πρέπει να στεγνώνονται πριν από την χρήση
  - Τυχόν επιστρεφόμενα προϊόντα δεν πρέπει να τοποθετούνται στους χώρους επεξεργασίας ή στους αποθηκευτικούς χώρους
- 
- Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας των πρώτων υλών και συστατικών, πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζουν και να διατηρούν την υγιεινή των προϊόντων κατά την προετοιμασία και την επεξεργασία
  - Τα φρούτα και οι ξηροί καρποί πρέπει να ελέγχονται μακροσκοπικά πριν από την χρήση τους
  - Κατά την ανάμιξη των συστατικών ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην προσθήκη των προσθέτων και να ακολουθούνται αυστηρά οι οδηγίες του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Στην περίπτωση δε των προσθέτων τροφίμων λόγω του ότι οι ποσότητες αυτές είναι σχετικά μικρές θα πρέπει να προετοιμάζονται ξεχωριστά βάσει γραπτών διαδικασιών οι οποίες θα αποκλείουν τα λάθη κατά το στάδιο της ανάμιξης. Οι ζυγοί που χρησιμοποιούνται για τη ζύγιση των προσθέτων θα πρέπει να είναι διακριβωμένοι.
  - Για την ασφάλεια των προϊόντων θα πρέπει να διασφαλίζεται ο έλεγχος της θερμικής επεξεργασίας των προϊόντων. Στις περιπτώσεις που απαιτείται θερμική επεξεργασία, είναι απαραίτητο αυτή να πραγματοποιείται κάτω από αυστηρό έλεγχο θερμοκρασίας και χρόνου. Ανεπαρκής θερμική επεξεργασία είναι μια από τις κυριότερες αιτίες αλλοίωσης των τελικών προϊόντων.



4. Πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες για να διασφαλίζεται ότι ελέγχονται τα επιβλαβή ζώα. Πρέπει επίσης να υπάρχουν κατάλληλες διαδικασίες για να εμποδίζονται τα οικιακά ζώα να εισέρχονται σε χώρους όπου παρασκευάζονται, διακινούνται ή αποθηκεύονται τρόφιμα (ή, εάν το επιτρέπει η αρμόδια αρχή σε ειδικές περιπτώσεις, να εμποδίζεται η μόλυνση λόγω της εισόδου αυτής).

- Τα μηχανήματα καταγραφής των θερμοκρασιών θα πρέπει να ελέγχονται για την ακρίβειά τους σε τακτά χρονικά διαστήματα από εκπαιδευμένο προσωπικό της επιχείρησης.
- Κατά τα στάδια της επεξεργασίας θα πρέπει να τηρούνται με ακρίβεια, οι παράμετροι εκείνες που είναι καθοριστικοί στην σωστή παραγωγή των τελικών προϊόντων. Η τήρηση των τιμών των παραμέτρων αυτών στα επιθυμητά όρια θα πρέπει να διαπιστώνεται με παρατηρήσεις, επιθεωρήσεις ή δειγματοληψίες για τη διενέργεια των απαραίτητων ελέγχων.
- Κατά τα στάδια της επεξεργασίας θα πρέπει να διενεργούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι για την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής σχετικά με τους χειρισμούς του προσωπικού, την καθαριότητα και την απολύμανση του χώρου και του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται κατά την επεξεργασία.
- Θα πρέπει να διενεργούνται οι απαραίτητοι έλεγχοι για τη διαπίστωση της υγιεινής των προϊόντων στα διάφορα στάδια της επεξεργασίας τους.
- Αν παρουσιαστεί πρόβλημα πρέπει να γίνεται καταστροφή των προϊόντων βάσει προδιαγεγραμμένων διαδικασιών. Στην συνέχεια να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα προϊόντα αυτά.
- Τα έντομα και τα τρωκτικά μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της ύπαρξης κακών συνθηκών υγιεινής στην 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
- Η επιχείρηση πρέπει να μεριμνά για την καταπολέμηση των τρωκτικών και των εντόμων και θα πρέπει να συνεργάζεται, όταν δεν υπάρχει η απαιτούμενη γνώση, με εταιρεία ειδική, που να διαθέτει την κατάλληλη άδεια από το ΥΠΑΑΤ για απεντομώσεις και καταπολεμήσεις τρωκτικών, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία της (συμβόλαιο). Επίσης να μεριμνάται η αντιμετώπιση των πουλιών
- Για τον έλεγχο των τρωκτικών και εντόμων πρέπει οι επιχειρήσεις να λαμβάνουν προληπτικά

5. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία που δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται. Εντούτοις, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση των τροφίμων, υπό τον όρον ότι αυτό δεν συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία. Οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, διακινούν και συσκευάζουν σε πρώτη συσκευασία μεταποιημένα τρόφιμα πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες ευρύχωρες αίθουσες για την αποθήκευση των πρώτων υλών χωριστά από τις πρώτες ύλες και τα μεταποιημένα προϊόντα, και να διαθέτουν κατάλληλο ψυχόμενο χώρο αποθήκευσης

6. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το στάδιο θερμικής επεξεργασίας ή, εάν δεν γίνεται θερμική επεξεργασία, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής, σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για

μέτρα όπως:

- Τον περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση
- Την κάλυψη των παραθύρων με σίτες
- Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα
- Τη σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων
- Την ορθή απόρριψη των απορριμάτων
- Απαγορεύεται ο ψεκάσμος ή η προσθήκη δολωμάτων με φάρμακο στους χώρους παραγωγής και στα μηχανήματα παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων. Όταν απαιτείται, γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα από πολύ καλό καθαρισμό και απολύμανση. Μετά τον ψεκάσμό η εταιρία που τον διενήργησε θα πρέπει να τεκμηριώνει εισηγητικά ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα των ουσιών που χρησιμοποίησε, επάνω στον εξοπλισμό και τα προϊόντα.
- Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν ανάλογο **αρχείο**.
- Εάν η επιχείρηση διαχειρίζεται πρώτες ύλες, συστατικά ή προϊόντα που αλλοιώνονται εύκολα, αυτά θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητά τους και να μπορούν να αποθηκεύονται για μεγάλο χρονικό διάστημα. Οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει να διαθέτουν ψυγεία ή καταψύκτες σε αριθμό και μέγεθος ανάλογα με την παραγωγή τους
- Τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη, όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, θα πρέπει να φέρονται εκτός ψύξης σε μικρές ποσότητες, ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμείνουν σε μη κατάλληλη θερμοκρασία, εξαρτάται από τη θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας που πρόκειται να υποστούν.
- Τα αυγά θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό ψυγείο ή σε ξεχωριστό χώρο στο ίδιο ψυγείο και να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους
- Εάν η επιχείρηση διαχειρίζεται προϊόντα τα οποία μεταφέρονται με ψύξη, τότε η μεταφορά τους θα πρέπει να οργανώνεται έτσι ώστε να μη μεταβάλλεται η θερμοκρασία τους
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη

<p>την υγεία.</p> <p>7. Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη, τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν συνεπάγονται κίνδυνο στην υγεία. Όταν τα υγρά που παράγονται από τη διαδικασία απόψυξης ενδέχεται να συνιστούν κίνδυνο για την υγεία, πρέπει να αποστραγγίζονται επαρκώς. Μετά την απόψυξή τους, ο χειρισμός των τροφίμων πρέπει να γίνεται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή τον σχηματισμό τοξινών.</p> <p>8. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστά και ασφαλή δοχεία</p>	<p>λειτουργία του ψυγείου, θα πρέπει να ακολουθείται αυστηρά συγκεκριμένη διορθωτική ενέργεια η οποία να είναι καταγεγραμμένη στο σύστημα διασφάλισης ποιότητας ή στα αρχεία της επιχείρησης. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται η ύπαρξη προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των <math>-18\text{ }^{\circ}\text{C}</math></li> <li>• Η απόψυξη των προϊόντων αυτών πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα.</li> <li>• Η απόψυξη πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των <math>5\text{ }^{\circ}\text{C}</math></li> <li>• Τα τρόφιμα που έχουν μολυνθεί ή αυτά που έχει λήξει ο χρόνος διατήρησης τους πρέπει να απομακρύνονται από τους χώρους των τροφίμων ή /και να φέρουν κάποιο διακριτικό γνώρισμα που να διευκολύνει την αναγνώρισή τους. Πρέπει να τοποθετούνται σε ξεχωριστούς χώρους από τα άλλα προϊόντα για να αποφεύγεται η οποιαδήποτε επιμόλυνση.</li> <li>• 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</li> <li>• Δοχεία ή περιέκτες κατασκευασμένοι για μη βρώσιμα και επικίνδυνα υλικά, όπως υλικά για τον καθαρισμό, πρέπει να είναι ευδιάκριτα σηματοδοτημένοι, κλειστοί και να αποθηκεύονται μακριά από τους χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης των τροφίμων. Δεν πρέπει με οποιοδήποτε τρόπο τα παραπάνω υλικά να έρθουν σε επαφή με τους περιέκτες των τροφίμων.</li> <li>• Η προστασία έναντι αυτών των κινδύνων εξαρτάται από τον ενδεχόμενο κίνδυνο, το είδος του προϊόντος και πώς αυτό πρόκειται να χρησιμοποιηθεί</li> </ul>
--	---

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

<b>Νομική Απαίτηση κανον. (ΕΚ) 852/2004 (1935/2004)</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
Παράρτημα ΙΙ Κεφάλαιο Χ Πρώτη και δεύτερη συσκευασία	
Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Όλα τα είδη υλικών συσκευασίας των τροφίμων που προορίζονται για την συσκευασία προϊόντων πρέπει να προέρχονται από νόμιμα λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια και στην επισήμανση τους να αναγράφεται ότι είναι κατάλληλα για τρόφιμα. Επιπλέον τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας (1935/2004/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να ερθουν σε επαφή με τρόφιμα) και σε συνδυασμό με τον Κ.Τ.Π. (Μερος Α΄ Κεφάλαιο ΙΙ: Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα).</li> <li>• Τα υλικά συσκευασίας θα πρέπει να συνοδεύονται υποχρεωτικά από δήλωση συμμόρφωσης η οποία να έχει την μορφή που προβλέπεται από την κείμενη νομοθεσία, και από την οποία να προκύπτει ότι τα υλικά είναι κατάλληλα για το είδος του τροφίμου, την χρήση και στα διαστήματα θερμοκρασιών στα οποία προορίζεται να χρησιμοποιηθούν. Θα πρέπει να ζητείται σε τακτά χρονικά διαστήματα η τεκμηρίωση (χημικές δοκιμές, δοκιμές αντοχής) που συνοδεύει τη δήλωση συμμόρφωσης.</li> <li>• Να κατασκευάζονται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές κατασκευής ώστε υπό τις κανονικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρησιμοποίησής τους, να μην μεταφέρουν στα τρόφιμα συστατικά σε ποσότητα που είναι δυνατόν :                         <ul style="list-style-type: none"> <li>α) να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία</li> <li>β) να επιφέρει απαράδεκτη τροποποίηση στη σύσταση των τροφίμων</li> <li>γ) να επιφέρει αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους</li> </ul> </li> <li>• να είναι επαρκώς αδρανή ώστε να αποκλείεται η μεταφορά ουσιών στα τρόφιμα σε ποσότητες τέτοιες που θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία</li> <li>• Να προστατεύουν τα προϊόντα από πιθανές επιμολύνσεις μετά την επεξεργασία τους και έως την τελική κατανάλωσή τους</li> <li>• Να εξασφαλίζεται η ιχνηλασιμότητά τους σε όλα τα στάδια προκειμένου να διευκολύνεται ο έλεγχος και η ανάκληση των τυχόν ελαττωματικών</li> </ul>

<p>2. Τα υλικά πρώτης συσκευασίας πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης</p> <p>3 Οι εργασίες πρώτης και δεύτερης Συσκευασίας πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των προϊόντων. Ανάλογα με την περίπτωση, ιδίως όταν χρησιμοποιούνται γυάλινα βαζάκια, πρέπει να ελέγχεται η ακεραιότητα και η καθαριότητα του δοχείου.</p>	<p>παραγόμενων προϊόντων.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Να είναι ορθά επισημασμένα σύμφωνα με το άρθρο 15 του Κανονισμού 1935/2004/ΕΚ.</li> <li>• να είναι κατάλληλα για το προϊόν που πρόκειται να συσκευαστεί και για τις συνθήκες που πρόκειται να διατηρηθεί το συγκεκριμένο προϊόν,</li> <li>• να μην έχουν επιμολυνθεί με ξένα σώματα (έντομα, σκόνες, κα), και με παθογόνους μικροοργανισμούς</li> <li>• οι άδειοι περιέκτες θα πρέπει να ελέγχονται μόλις παραλαμβάνονται για να διαπιστώνεται ότι συμφωνούν με τις καθορισμένες προδιαγραφές. Θα πρέπει να διατηρούνται έτσι ώστε να προφυλάσσονται από μολύνσεις ή φθορές.</li> <li>• Οι άδειοι περιέκτες θα πρέπει να επιθεωρούνται πριν από τη χρήση ώστε να επιβεβαιώνεται η καταλληλότητά τους.</li> <li>• Όταν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν θα πρέπει να μεταφέρονται στο χώρο συσκευασίας με τέτοιο τρόπο ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή τους</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η αποθήκευσή τους να γίνεται σε κατάλληλους χώρους και σε συνθήκες υγιεινής</li> <li>• Επίσης σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα τα υλικά συσκευασίας πρέπει να μην βλάπτουν τα ίδια ή τα τρόφιμα. Συνεπώς τα υλικά πρέπει να επιλέγονται προσεκτικά λαμβάνοντας υπόψιν τα παραπάνω.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά της πρώτης συσκευασίας κατά την παραλαβή τους θα πρέπει να ελέγχονται όσον αφορά την αριότητά τους. Δεν πρέπει να είναι βρώμικα , η συσκευασία τους να είναι χωρίς φθορές και σκόνες και δεν πρέπει να έχουν σημάδια υγρασίας.</li> <li>• Τα υλικά της πρώτης συσκευασίας (αλλά και της δεύτερης) που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία πρέπει να διατηρούν τα τρόφιμα και παράλληλα να τα προστατεύουν από αλλοιώσεις, εξωτερικές μολύνσεις και φθορές κατά τη διανομή και αποθήκευση .</li> </ul>
---	---

<b>Νομική Απαίτηση</b> <b>Κανον (ΕΚ) 178/2002 άρθρα 17,18,19</b>	<b>Συμβουλές Ορθής Πρακτικής</b>
<p>Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα τροφιμα σε όλα τα στάδια της παραγωγής ,μεταποίησης και διανομής μέσα στην επιχείρηση που βρίσκεται υπο τον έλεγχο τους ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.</p> <p>Τα τρόφιμα που διατίθενται ή ενδέχεται να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας πρέπει να φέρουν κατάλληλη επισήμανση ή σήμα αναγνώρισης ώστε να διευκολύνεται η ανιχνευσιμότητά τους μέσω κατάλληλων εγγράφων ή πληροφοριών σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις των ειδικότερων διατάξεων.</p> <p>Ειδικότερα οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να</p> <p>α) Είναι σε θέση να αναγνωρίζουν κάθε πρόσωπο από το οποίο έχουν προμηθευτεί ένα τρόφιμο, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων ή οποιαδήποτε άλλη ουσία που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο ή αναμένεται ότι θα ενσωματωθεί σε αυτά.</p>	<p>Θα πρέπει να λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για την ορθή επισήμανση των τελικών προϊόντων που διατίθενται στο λιανικό εμπόριο. Θα πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις των άρθρων 11 και 11<sup>α</sup> του Κώδικα Τροφίμων &amp; Ποτών και του νέου Κανονισμού 1169/2011/ΕΚ.</p> <p>Στόχοι της διαδικασίας αυτής είναι:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- η ασφάλεια των τροφίμων,</li> <li>- η δυνατότητα απομάκρυνσης επικίνδυνου τροφίμου, από την αγορά,</li> <li>- η αξιοπιστία της πληροφορίας, που διαχέεται, στον καταναλωτή</li> </ul> <p>Οι επιχειρήσεις παραγωγής Ζαχαρωδων προϊόντων οφείλουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• να μπορούν να ταυτοποιήσουν από ποιόν προέρχεται (άμεσος προμηθευτής) και σε ποιόν καταλήγει ένα προϊόν (άμεσος πελάτης).</li> <li>• να μπορούν να δώσουν άμεσα τις σχετικές πληροφορίες στις αρμόδιες αρχές και φορείς, όταν ζητούνται.</li> <li>• Σύμφωνα με τον Κανονισμό 178/2002, η επιχείρηση θα πρέπει να είναι ικανή να ταυτοποιήσει όλους τους άμεσους προμηθευτές της, από τους οποίους προμηθεύεται πρώτες ύλες ή τρόφιμα και σε αυτούς περιλαμβάνονται είτε επιχειρήσεις, είτε μεμονωμένοι παραγωγοί.</li> <li>• <b>Ποια συστατικά - προϊόντα περιλαμβάνει;</b> Η διαδικασία περιλαμβάνει οποιαδήποτε συστατικά αναφέρονται, στην επισήμανση του τροφίμου και φυσικά όλα τα τρόφιμα που παράγει η επιχείρηση. Τα υλικά συσκευασίας όσον αφορά την ιχνηλασιμότητά τους καλύπτονται από τις διατάξεις του Κανονισμού 1935/2004.</li> </ul>

β) Για το σκοπό αυτό οι υπεύθυνοι των Επιχειρήσεων εγκαθιδρύουν συστήματα και διαδικασίες που καθιστούν τις πληροφορίες αυτές διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, εάν αυτές το ζητήσουν.

γ) Εάν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο που έχει εισαγάγει, παραγάγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει ή διανείμει, δεν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, ξεκινά αμέσως διαδικασίες για την απόσυρση του εν λόγω τροφίμου από την αγορά εφόσον το τρόφιμο απομακρύνθηκε από τον άμεσο έλεγχο αυτού του αρχικού υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων και ενημερώνει σχετικά τις αρμόδιες αρχές.

- Η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει σύστημα ιχνηλασιμότητας το οποίο να προβλέπει τεκμηριωμένες (σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή) διαδικασίες ιχνηλασίας τόσο των τροφίμων που παράγει όσο και των Αΰλων που προμηθεύεται και ενσωματώνει στα προϊόντα. Η επιχείρηση θα πρέπει να τηρεί κατάλληλα αρχεία βάσει των προβλεπόμενων από το ανωτέρω σύστημα ιχνηλασιμότητας και να τα διατηρεί για εύλογο χρονικό διάστημα. Ως εύλογο χρονικό διάστημα μπορεί να θεωρηθεί ενδεικτικά ο χρόνος 6 μήνών μετά την ημερομηνία λήξης του τροφίμου. Αυτά τα αρχεία είτε σε έντυπη είτε σε ηλεκτρονική μορφή πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμες στις αρχές.
- Είναι σημαντικό (χωρίς να αποτελεί νομική απαίτηση), επίσης, να υπάρχει εσωτερική ιχνηλασιμότητα, μέσα στην επιχείρηση, η οποία θα βοηθήσει να γίνεται ακριβής και πλήρης ανάκληση (ιχνηλασιμότητα προς τα πίσω) να συνδέονται δηλαδή εσωτερικοί προμηθευτές και ημιέτοιμα προϊόντα (ποια ημιέτοιμα προϊόντα προέρχονται από ποιούς «εσωτερικούς προμηθευτές»), αλλά και προς τους άμεσους εσωτερικούς πελάτες (ιχνηλασιμότητα προς τα εμπρός) δηλ. ποιοι εσωτερικοί πελάτες προμηθεύτηκαν ποια προϊόντα
- Ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων ενημερώνει αμέσως τις αρμόδιες αρχές εάν κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο το οποίο διέθεσε στην αγορά ενδέχεται να είναι επιβλαβές για την υγεία των καταναλωτών. Ενημερώνει τις αρμόδιες αρχές για τα μέτρα που λαμβάνει προκειμένου να αποτρέψει τους κινδύνους για τον τελικό καταναλωτή, και δεν εμποδίζει ούτε αποθαρρύνει οποιοδήποτε πρόσωπο να συνεργαστεί, σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία και τη νομική πρακτική, με τις αρμόδιες αρχές, όταν τούτο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την αποφυγή, τη μείωση ή την εξάλειψη κινδύνου προερχόμενου από τρόφιμο.
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνονται για την αποφυγή ή τη μείωση των κινδύνων που προκαλεί ένα τρόφιμο, το οποίο αυτοί προμηθεύουν ή έχουν προμηθεύσει.
- Προκειμένου η επιχείρηση να είναι σε θέση να τεκμηριώσει ότι πληροί τις ανωτέρω νομικές υποχρεώσεις θα πρέπει να ενσωματώνει στο

	<p>σύστημα ιχνηλασιμότητάς της διαδικασίες από τις οποίες να προβλέπονται ασκήσεις ανάκλησης/απόσυρσης των προϊόντων της σε τακτά χρονικά διαστήματα.</p>
--	---



## ΜΕΡΟΣ 4. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.</li> <li>• Επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για ορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται από πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά την παρασκευή, τη μεταφορά και την αποθήκευση</li> <li>• Όταν τα τρόφιμα διατηρούνται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά την τελευταία θέρμανση, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θέρμανση τότε τα τρόφιμα ψύχονται μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε τέτοια θερμοκρασία που προστατεύεται η ασφάλεια τους.</li> </ul>					
Σημεία Ελέγχου	Πιθανός Κίνδυνος	Παρακολούθηση			Διορθωτικές Ενέργειες
		Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
<b>Παραλαβή πρώτων υλών / βοηθητικών υλών και Υλικών συσκευασίας</b>	<p>Πρώτες ύλες και βοηθητικές ύλες που δεν έχουν τις καθορισμένες προδιαγραφές ασφαλείας</p> <p>Επιμόλυνση με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες</p>	Έλεγχος των πιστοποιητικών ποιότητας των πρώτων υλών	Τακτά χρονικά διαστήματα	Υπεύθυνος Παραλαβής/ποιοτικού ελέγχου	Μη αποδοχή Α' Υλών και ενημέρωση προμηθευτή
		Μακροσκοπικός έλεγχος (έλεγχος συσκευασίας, επισήμανσης, θερμοκρασίας και Οργανοληπτικός έλεγχος προϊόντος)	Σε κάθε παραλαβή		
		Έλεγχος συνθηκών μεταφοράς και υγιεινής κατάστασης μεταφορικού μέσου	Σε κάθε παραλαβή		
		Περιοδική αξιολόγηση προμηθευτών	Τακτά χρονικά διαστήματα		
<b>Αποθήκευση / Διατήρηση πρώτων υλών / βοηθητικών υλών και Υλικών συσκευασίας</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλων συνθηκών (θερμοκρασία / υγρασία) αποθήκευσης ή παρέλευση χρόνου διατήρησης Α' Υλών	Αποθήκευση σε κατάλληλες συνθήκες (π.χ. ψύξη $\leq 5^{\circ}\text{C}$ , κατάψυξη $-18^{\circ}\text{C}$ ) Έλεγχος θερμοκρασίας και υγρασίας, χρόνου αποθήκευσης, ημερομηνίας λήξης και τηρηση αρχείων	Βάσει συγκεκριμένων Εντολών του συστήματος αυτοελέγχου που τηρεί η επιχείρηση. Βάσει προδιαγραφών Α Υλών	Υπεύθυνος ποιοτικού ελέγχου ή /και υπεύθυν. αποθήκης	Δέσμευση ή απομάκρυνση συγκεκριμένων παρτίδων πρώτων υλών / βοηθητικών υλών. Επισκευή Ψυγείου, μετακίνηση του περιεχομένου σε άλλο ψυγείο

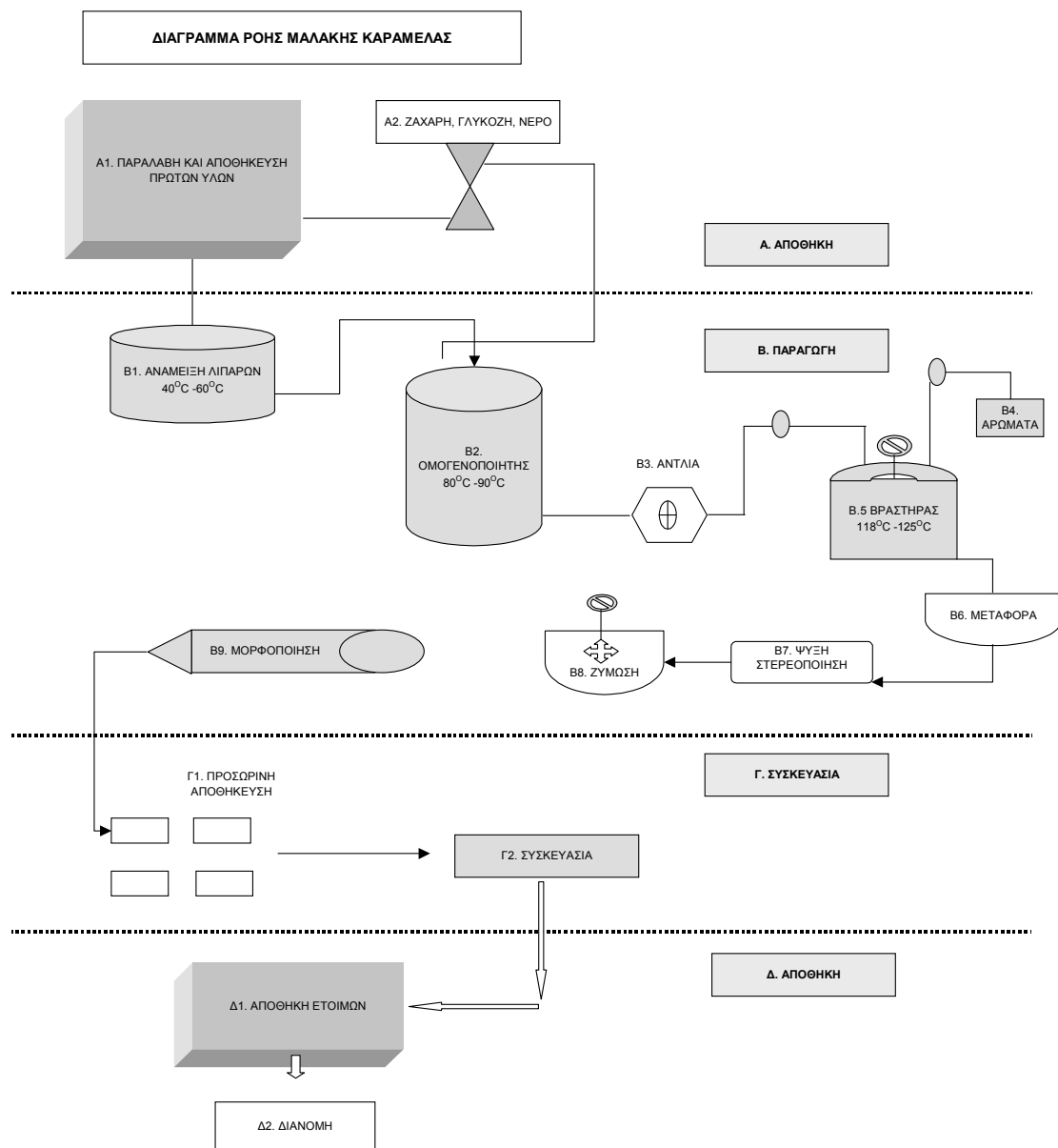
Σημεία Ελέγχου	Πιθανός Κίνδυνος	Παρακολούθηση			Διορθωτικές Ενέργειες
		Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
	<p>Επιμόλυνση από μη τηρηση κανόνων υγιεινής κατά την αποθήκευση</p> <p>Επιμόλυνση από υπολείμματα υλικών καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και απεντόμωσης και μυοκτονίας</p>	<p>Πλάνο ζωής και χρήσης πρώτων υλών (π.χ. αρχή FIFO: First In First Out)</p> <p>Καλό κλείσιμο της συσκευασίας. Μεταφορά σε περιέκτες με καπάκι</p> <p>Ορθή χρήση και εφαρμογή των εν λόγω σκευασμάτων βάσει των προγραμμάτων καθαρισμού / απολύμανσης και απεντόμωσης / μυοκτονίας</p> <p>Μακροσκοπικοί έλεγχοι</p>	Βάσει προγράμματος		Αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών και ορθή εφαρμογή των ενδεδειγμένων προγραμμάτων
<b>Προετοιμασία</b>	<p>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</p> <p>Επιμόλυνση από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα</p>	<p>Τήρηση και εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού</p> <p>Χρήση καθαρού εξοπλισμού, μακροσκοπικός έλεγχος</p> <p>Συντήρηση του εξοπλισμού</p> <p>Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</p> <p>Εκπαίδευση προσωπικού</p> <p>Χρήση και έλεγχος νερού από το δίκτυο (χαρακτηριστικά πόσιμου)</p>	Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου	<p>Υπεύθυνος παραγωγής</p> <p>Δνση επιχείρησης</p> <p>Υπεύθυνος παραγωγής</p>	<p>Αλλαγή προγράμματος καθαρισμού με στοχο την βελτίωσή του.</p> <p>Βελτίωση του προγράμματος συντήρησης του εξοπλισμού</p> <p>Επανεκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>Επανελέγχος εσωτερικού δικτύου ύδρευσης της επιχείρησης</p>

Σημεία Ελέγχου	Πιθανός Κίνδυνος	Παρακολούθηση			Διορθωτικές Ενέργειες
		Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
<b>Κυρίως επεξεργασία (πχ θερμική επεξεργασία)</b>	Επιβίωση σπορογόνων μικροοργανισμών	Καθορισμός και έλεγχος χρόνου / θερμοκρασίας επεξεργασίας	Κατά την εφαρμογή	Υπεύθυνος παραγωγής	Επανάληψη της θερμικής επεξεργασίας ή απόρριψη του προϊόντος.
<b>Παραμονή σε θερμοκρασία περιβάλλοντος</b>	Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό περιβάλλον, εξοπλισμό ή από το προσωπικό	Τήρηση του προβλεπόμενου χρόνου παραμονής του ενδιάμεσου προϊόντος μέχρι να κρυώσει  Τήρηση Κανόνων Ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό  Εκπαίδευση προσωπικού	Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου  Συνεχής	Υπεύθυνος παραγωγής  Δνση επιχείρησης	Θερμική επεξεργασία στην περίπτωση που επιτρέπεται από την τεχνολογία του προϊόντος, αλλιώς απόρριψη.  Επανεκπαίδευση του προσωπικού
<b>Μορφοποίηση</b>	Μικροβιακή επιμόλυνση από μη καθαρό εξοπλισμό ή από το προσωπικό	Τήρηση προγραμμάτων καθαρισμού / απολύμανσης και απεντόμωσης / μυοκτονίας προγράμματος καθαρισμού  Μακροσκοπικός έλεγχος  Τήρηση Κανόνων Ορθής υγιεινής πρακτικής από το προσωπικό  Εκπαίδευση προσωπικού	Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου  Συνεχής	Υπεύθυνος παραγωγής  Δνση επιχείρησης	Βελτίωση των σχετικών προγραμμάτων  Επανεκπαίδευση του προσωπικού
<b>Συσκευασία</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω δημιουργίας συνθηκών από πρόωρη ή καθυστερημένη συσκευασία του τελικού προϊόντος. (πχ σχηματισμός υγρασίας)	Συσκευασία στον ενδεδειγμένο χρόνο σύμφωνα με το διάγραμμα ροής πχ συσκευασία μόνων προϊόντων που έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος	Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου	Υπεύθυνος παραγωγής	Δέσμευση ή απόρριψη υπόπτου παρτίδας είτε υλικών συσκευασίας είτε συσκευασμένου προϊόντος

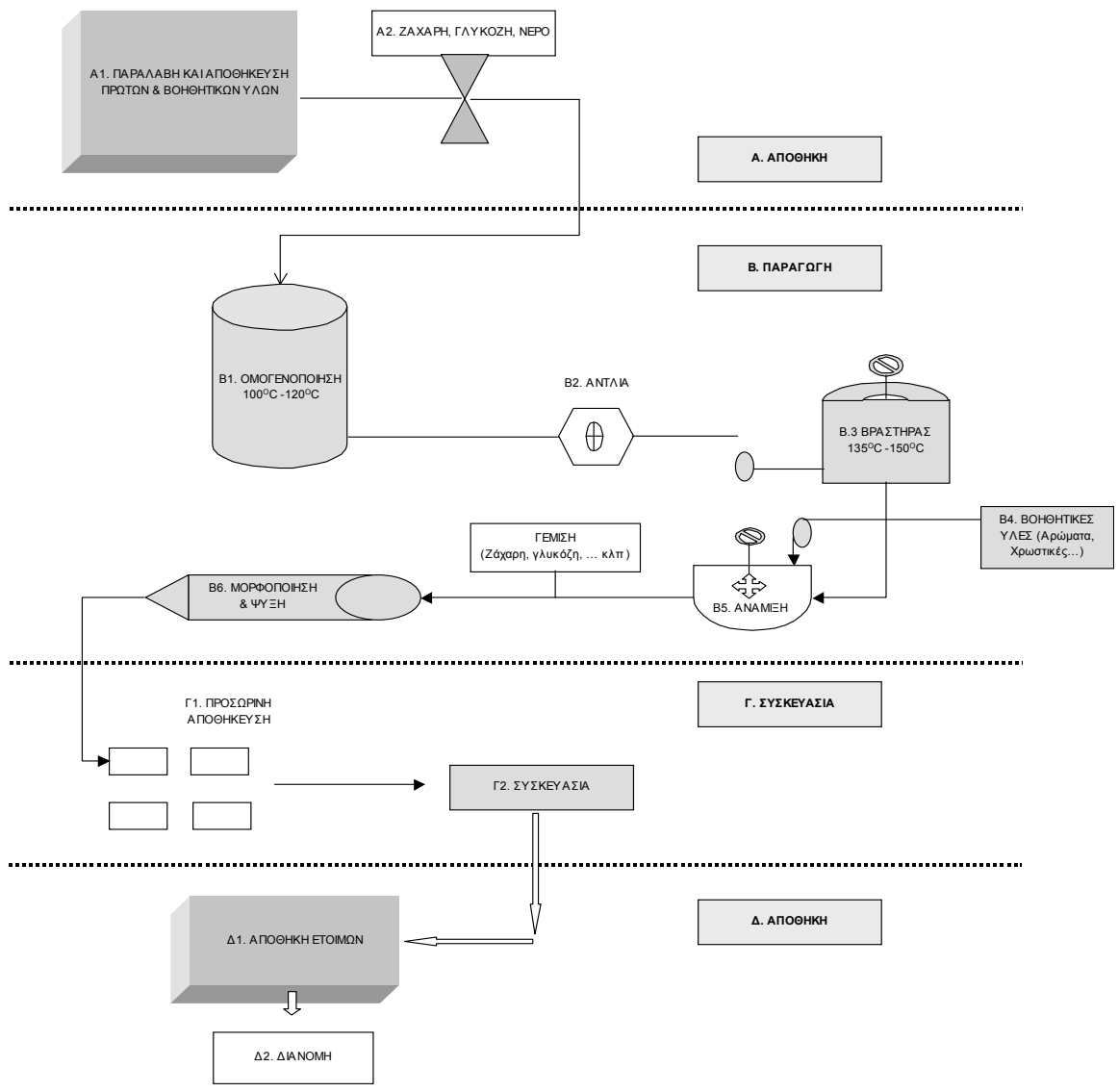
Σημεία Ελέγχου	Πιθανός Κίνδυνος	Παρακολούθηση			Διορθωτικές Ενέργειες
		Προληπτικά μέτρα ελέγχου	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
	Επιμόλυνση του προϊόντος λόγω ακατάλληλων υλικών συσκευασίας	Μακροσκοπικός έλεγχος  Πιστοποιητικό προμηθευτή για τα υλικά συσκευασίας Χρησιμοποίηση κατάλληλης και καθαρής συσκευασίας  Εκπαίδευση προσωπικού	Συνεχής  Όπως προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου	Δνση επιχείρησης	Επανεκπαίδευση του προσωπικού
<b>Μεταφορά</b>	Η ανάπτυξη μικροβιακού φορτίου λόγω χρήσης ακατάλληλων μεταφορικών μέσων (βρώμικα και μη σωστών συνθηκών θερμοκρασίας και υγρασίας)	Χρησιμοποίηση καθαρών και κατάλληλων μεταφορικών μέσων  Οπτικός έλεγχος των μέσων μεταφοράς  Τήρηση προγράμματος καθαρισμού-απολύμανσης των μέσων μεταφοράς  Υγιεινή προσωπικού  Εκπαίδευση προσωπικού	Συνεχής  Καθημερινά  Όπως προβλέπει το σύστημα αυτοελέγχου  Καθημερινά  Όπως προβλέπεται από το σύστημα αυτοελέγχου	Υπεύθυνος Αποθήκης      Δνση επιχείρησης	Συχνότερος καθαρισμός μεταφορικών μέσων ή αλλαγή του μεταφορικού μέσου   Βελτίωση του προγράμματος καθαρισμού   Επανεκπαίδευση του προσωπικού

## ΜΕΡΟΣ 5 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ ΟΔΗΓΟΥ

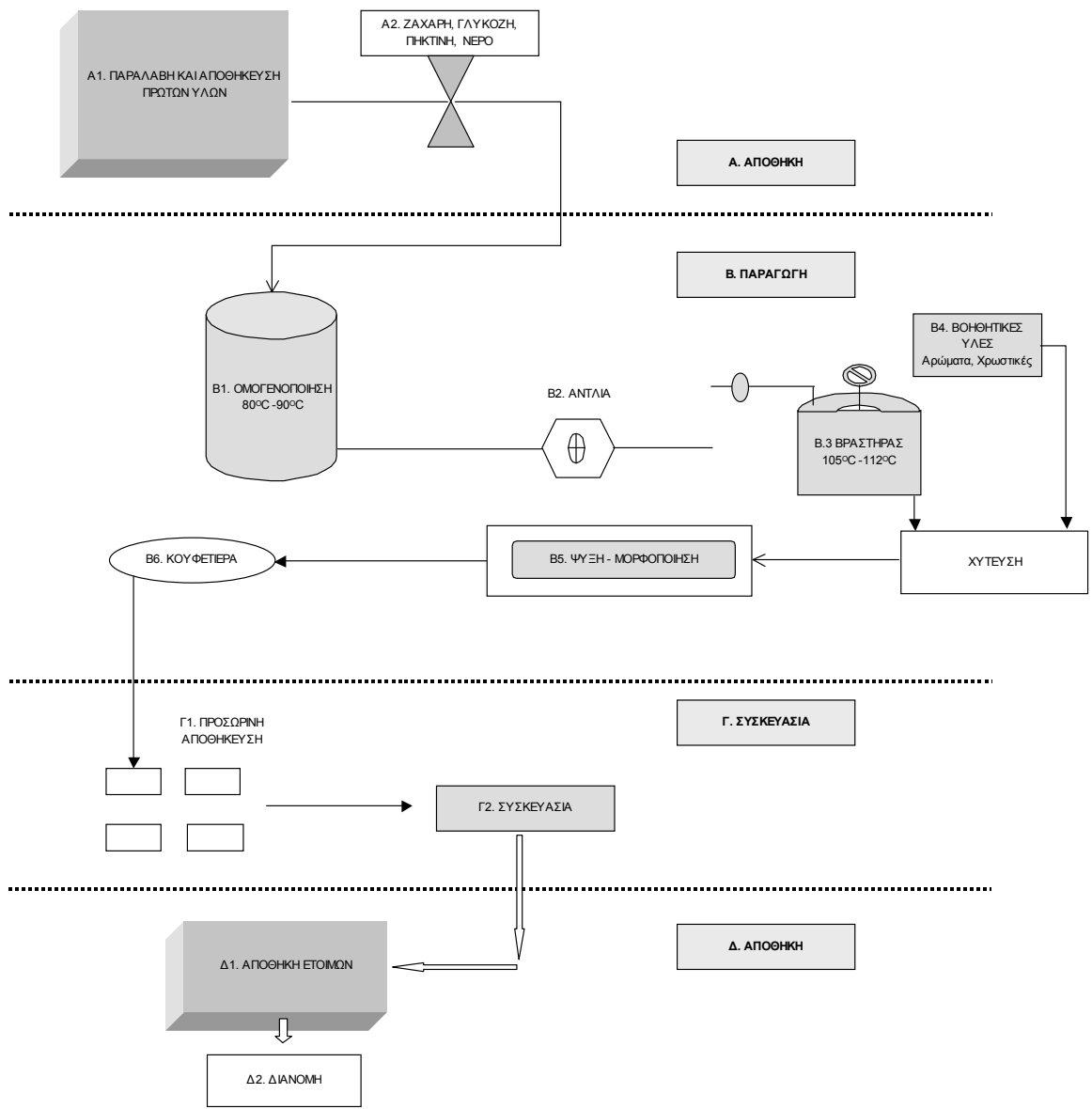
### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΑ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΔΙΑΦΟΡΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



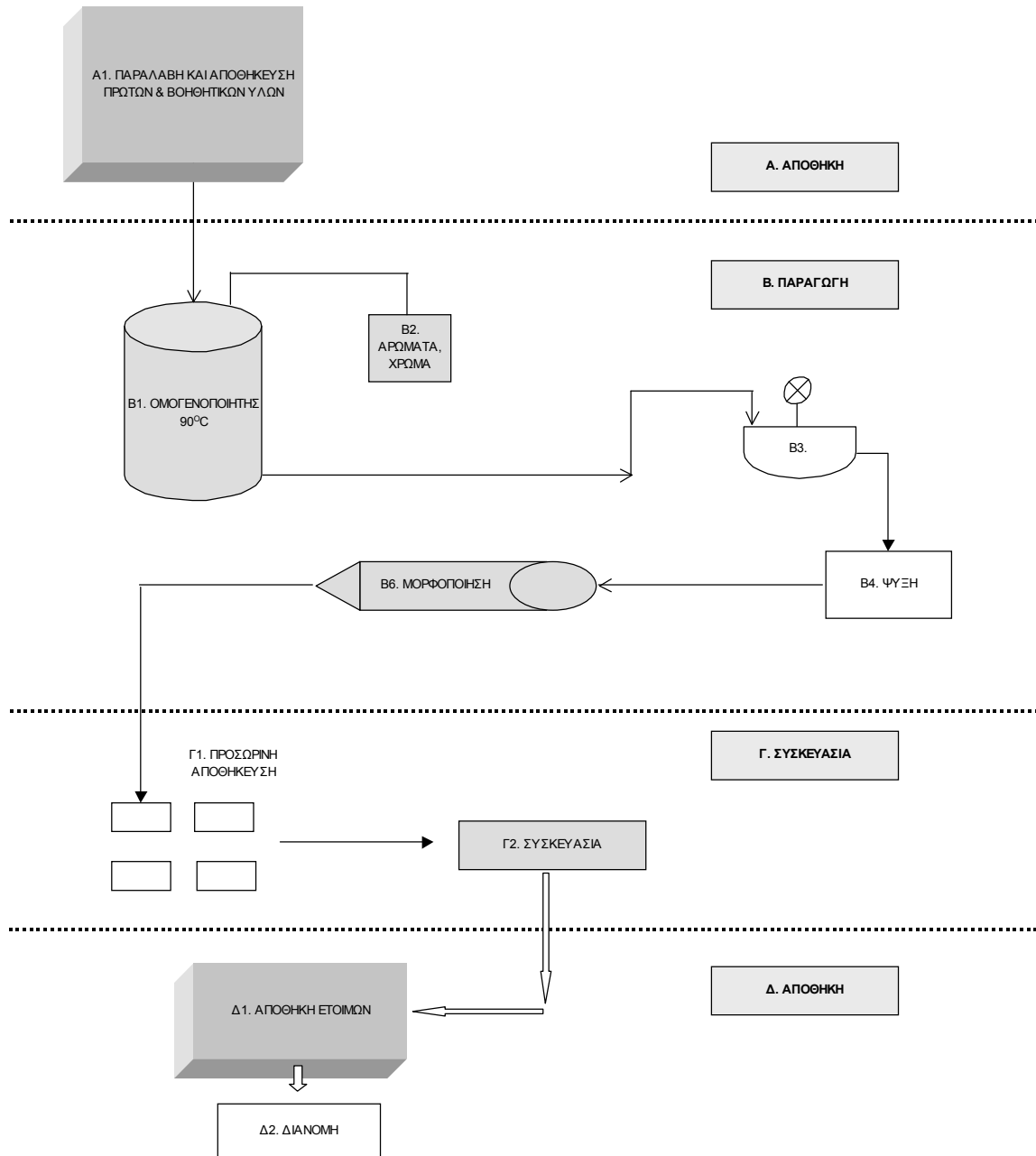
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΡΥΣΤΑΛΛΙΚΗΣ & ΓΕΜΙΣΤΗΣ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ**



**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΖΕΛΕ ΚΑΡΑΜΕΛΑΣ**

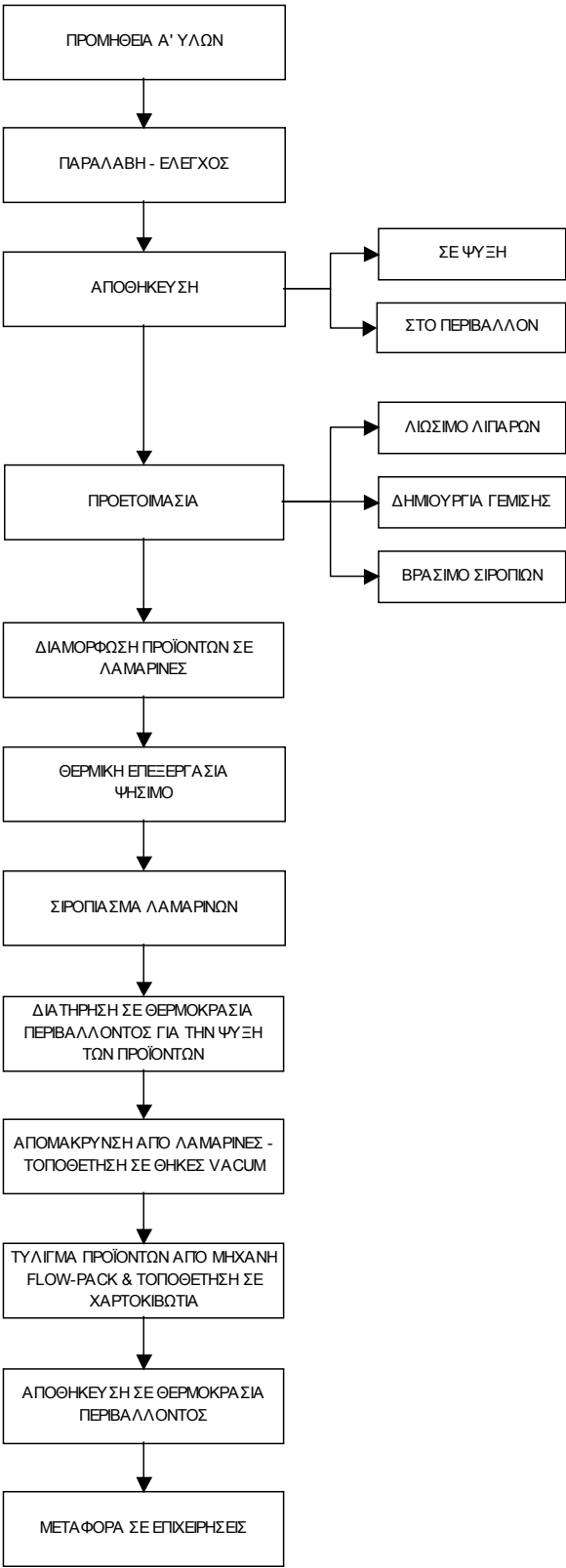


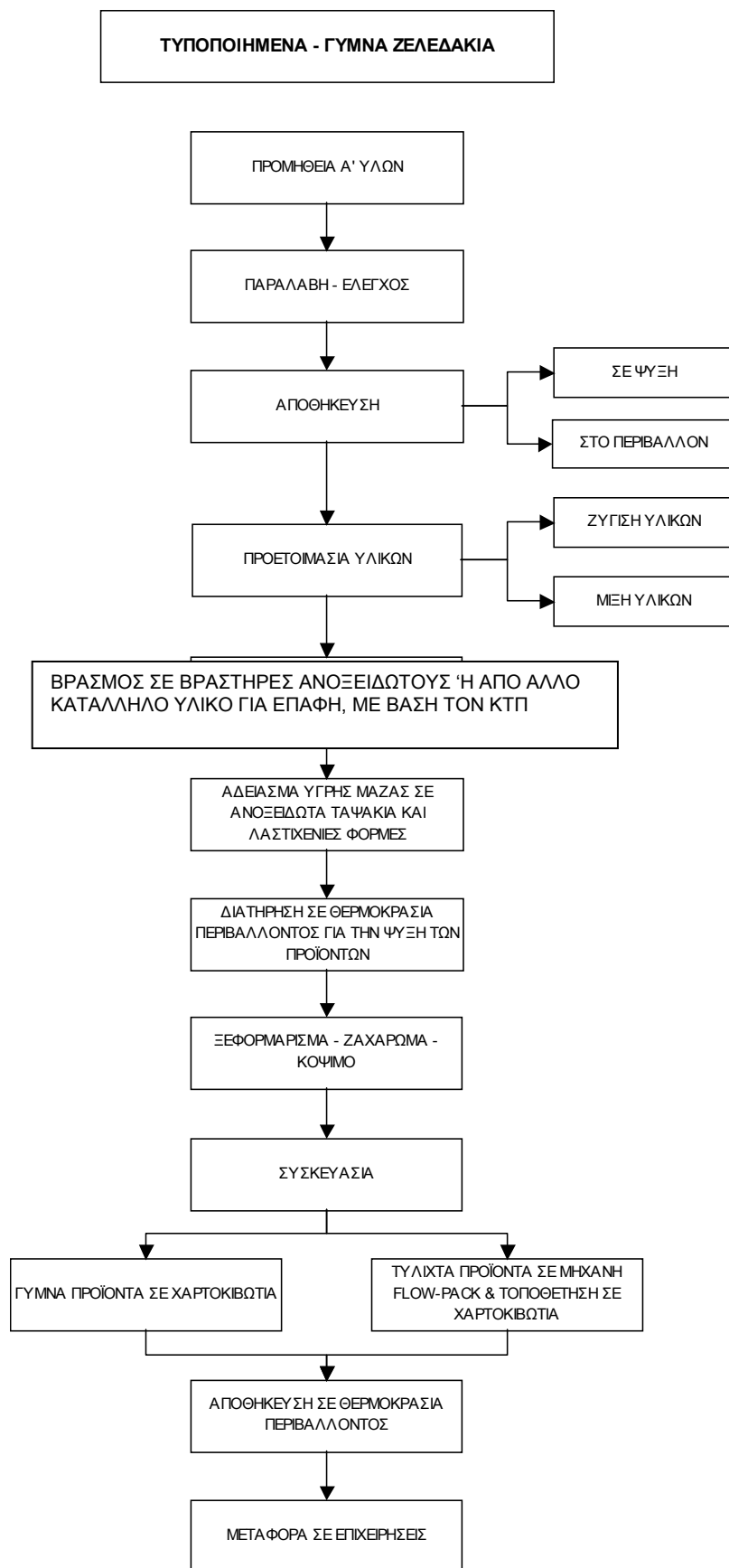
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΤΣΙΧΛΑΣ**

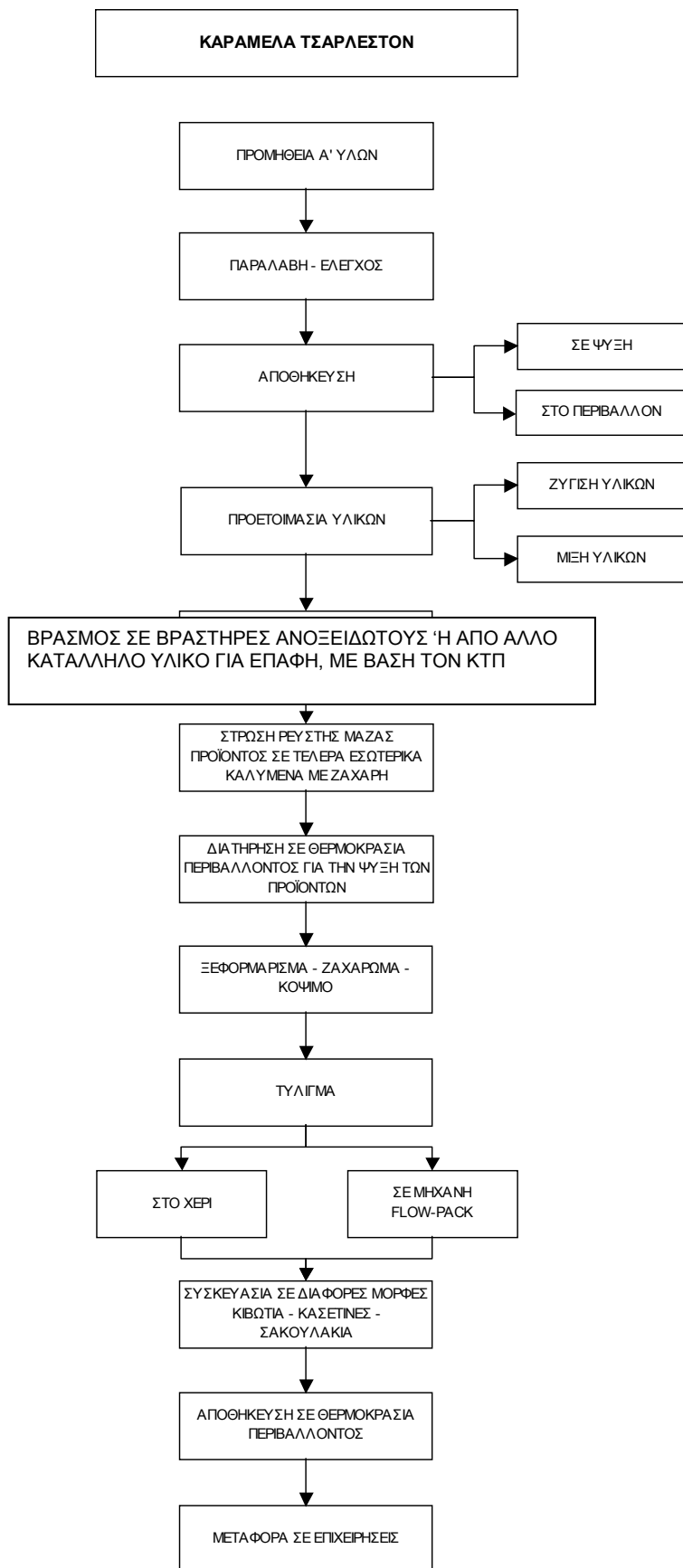


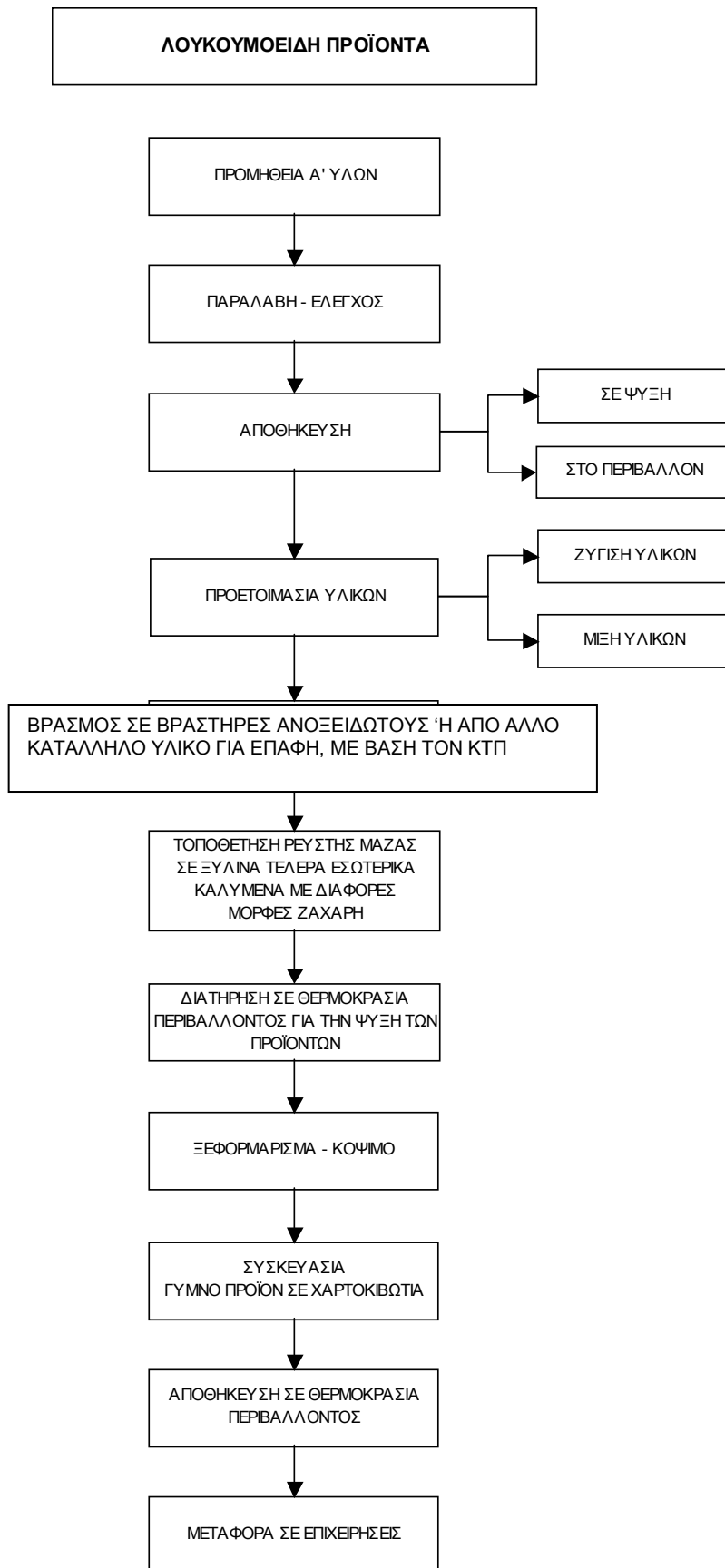


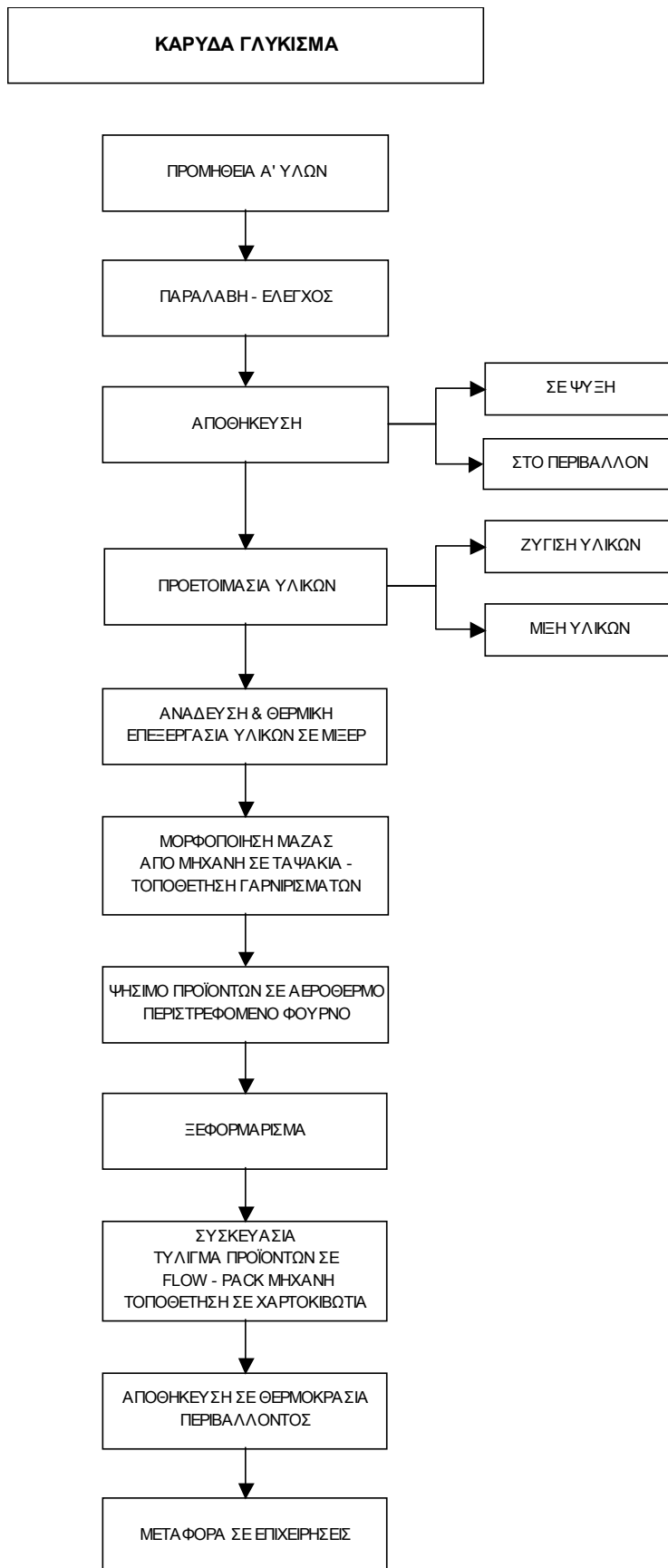
**ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΣΙΡΟΠΙΑΣΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ  
ΜΠΑΚΛΑΒΑΣ - ΚΑΤΑΪΦΙ - ΣΑΡΑΓΛΙ**



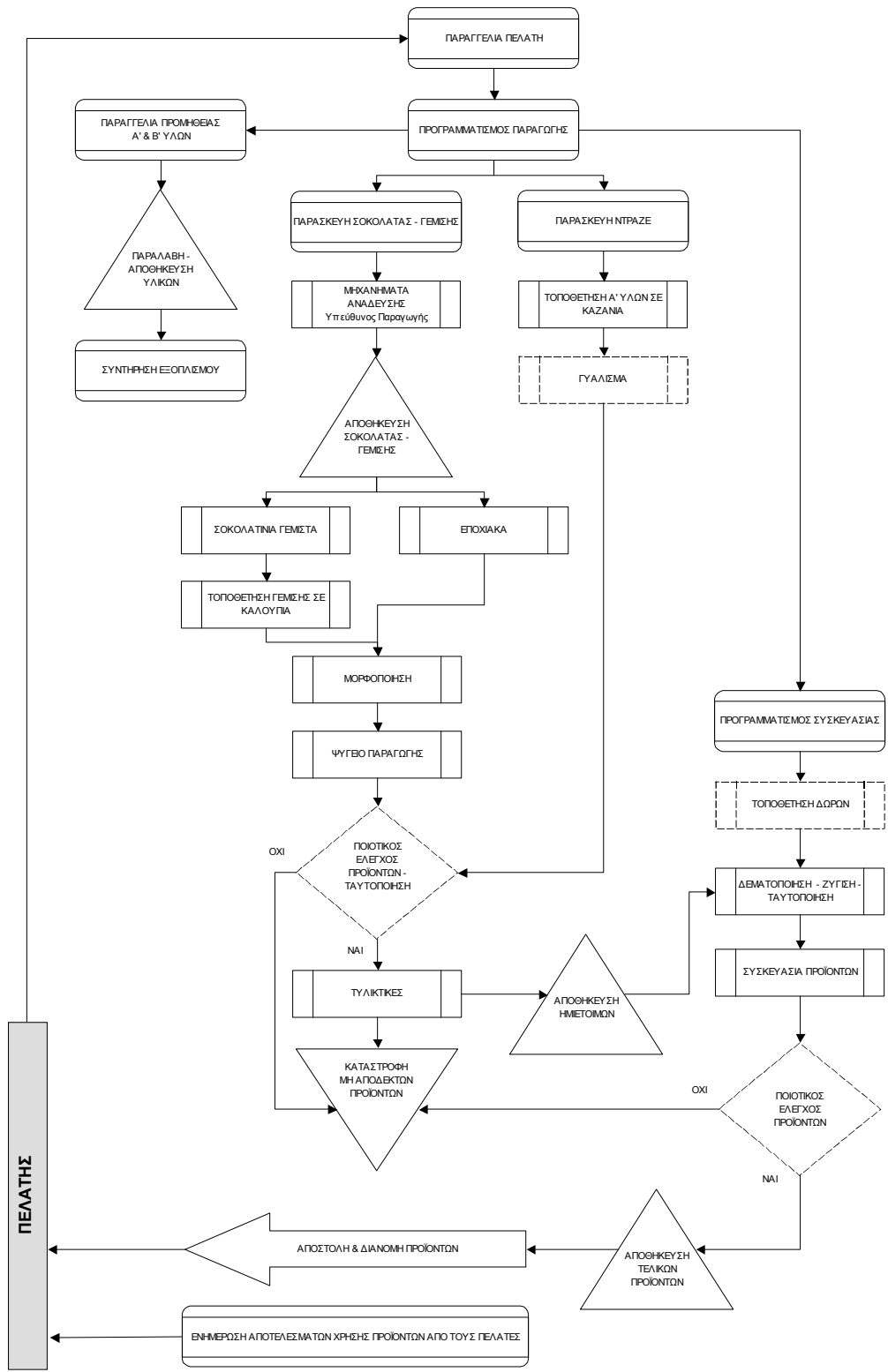


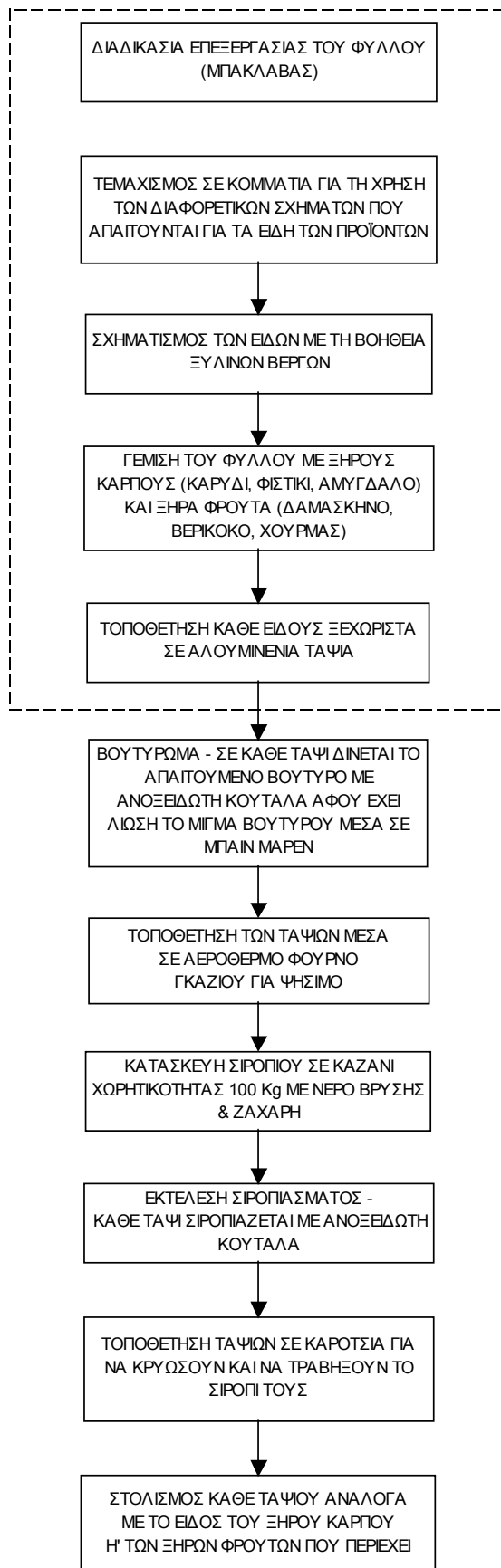




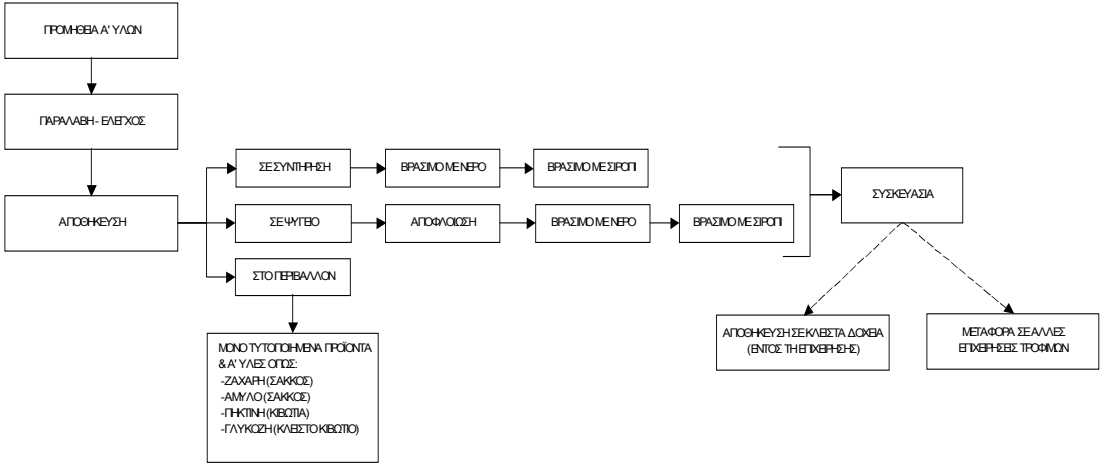


**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ  
ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ**

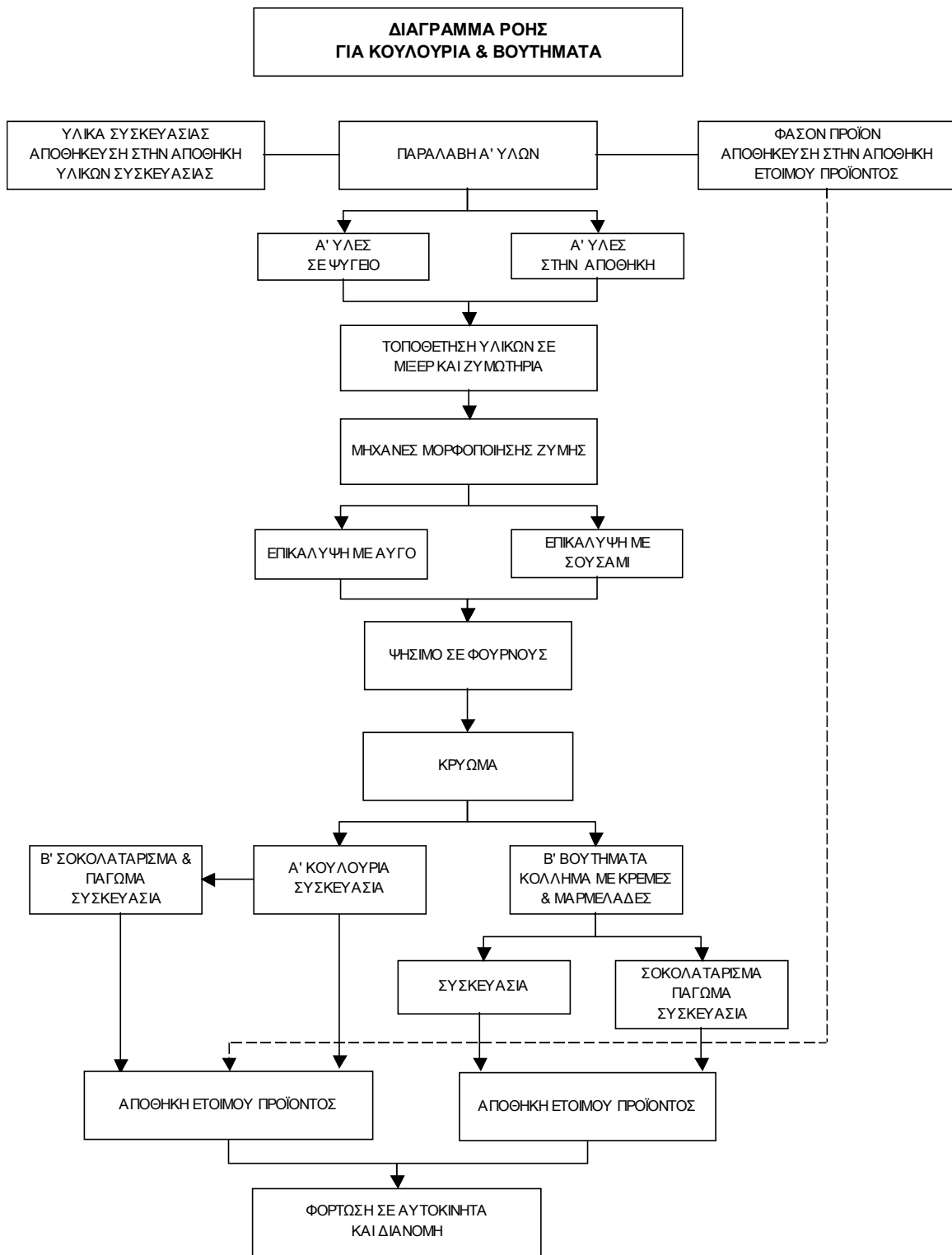




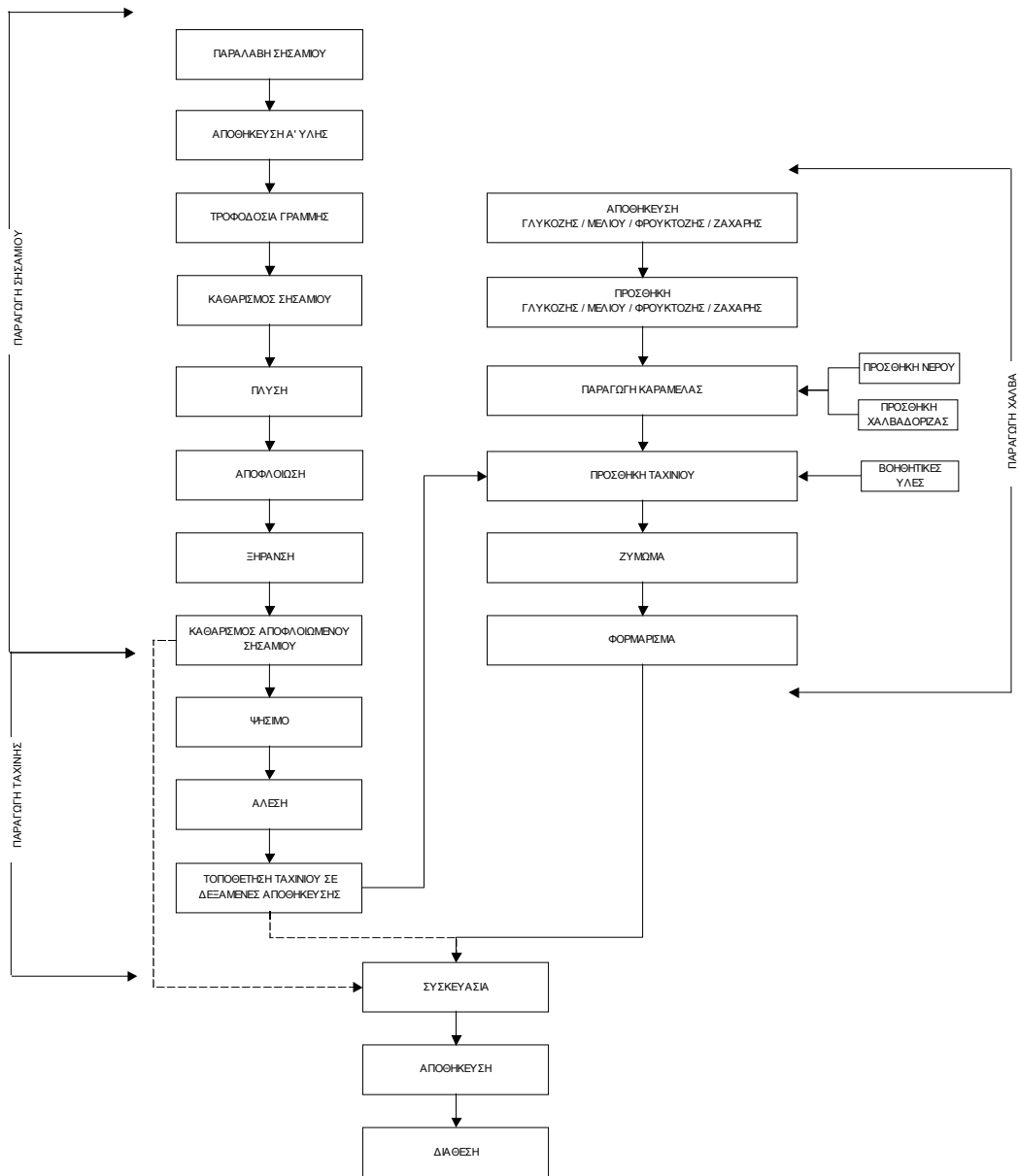
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ  
ΦΡΟΥΤΩΝ & ΚΑΡΤΩΝ**



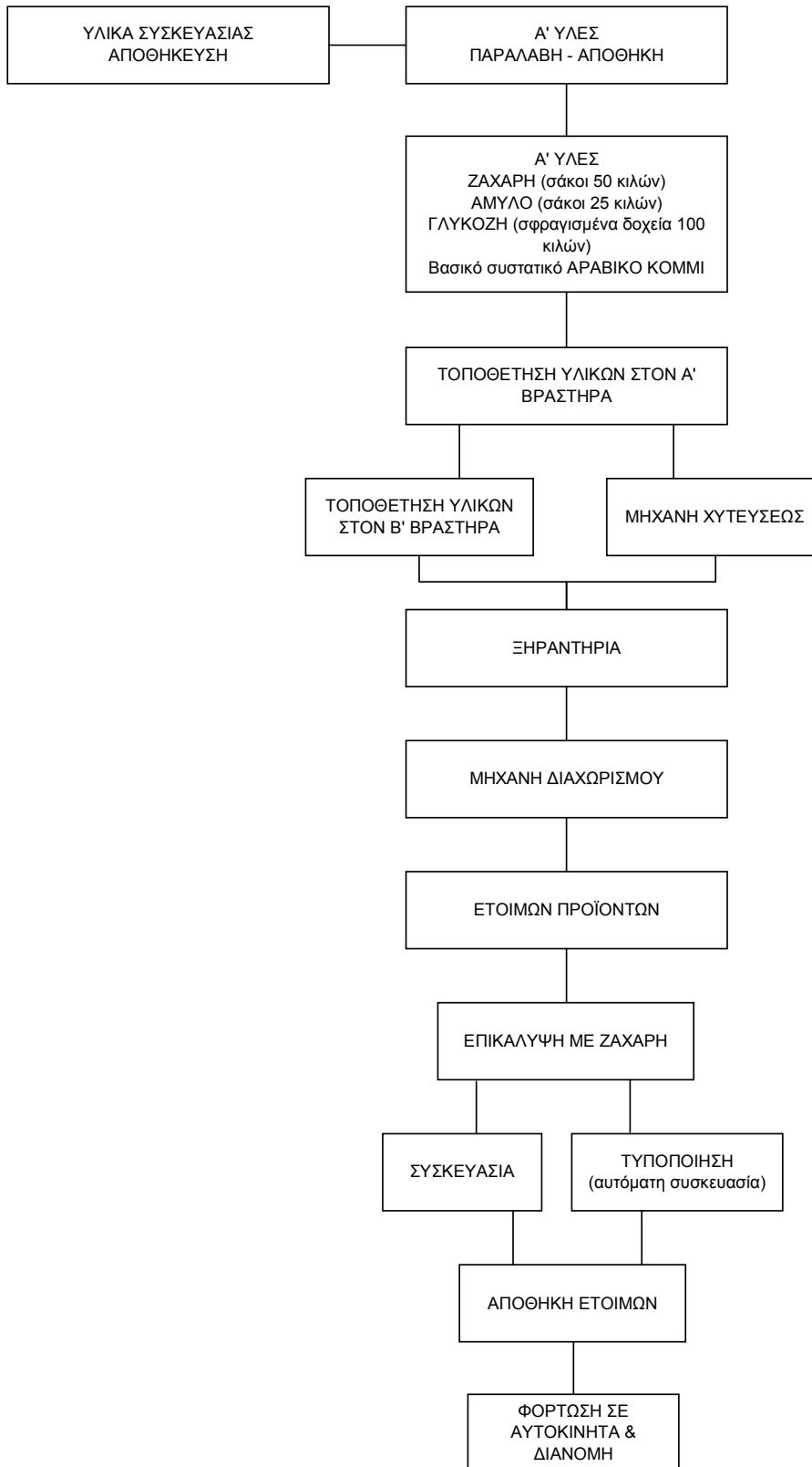




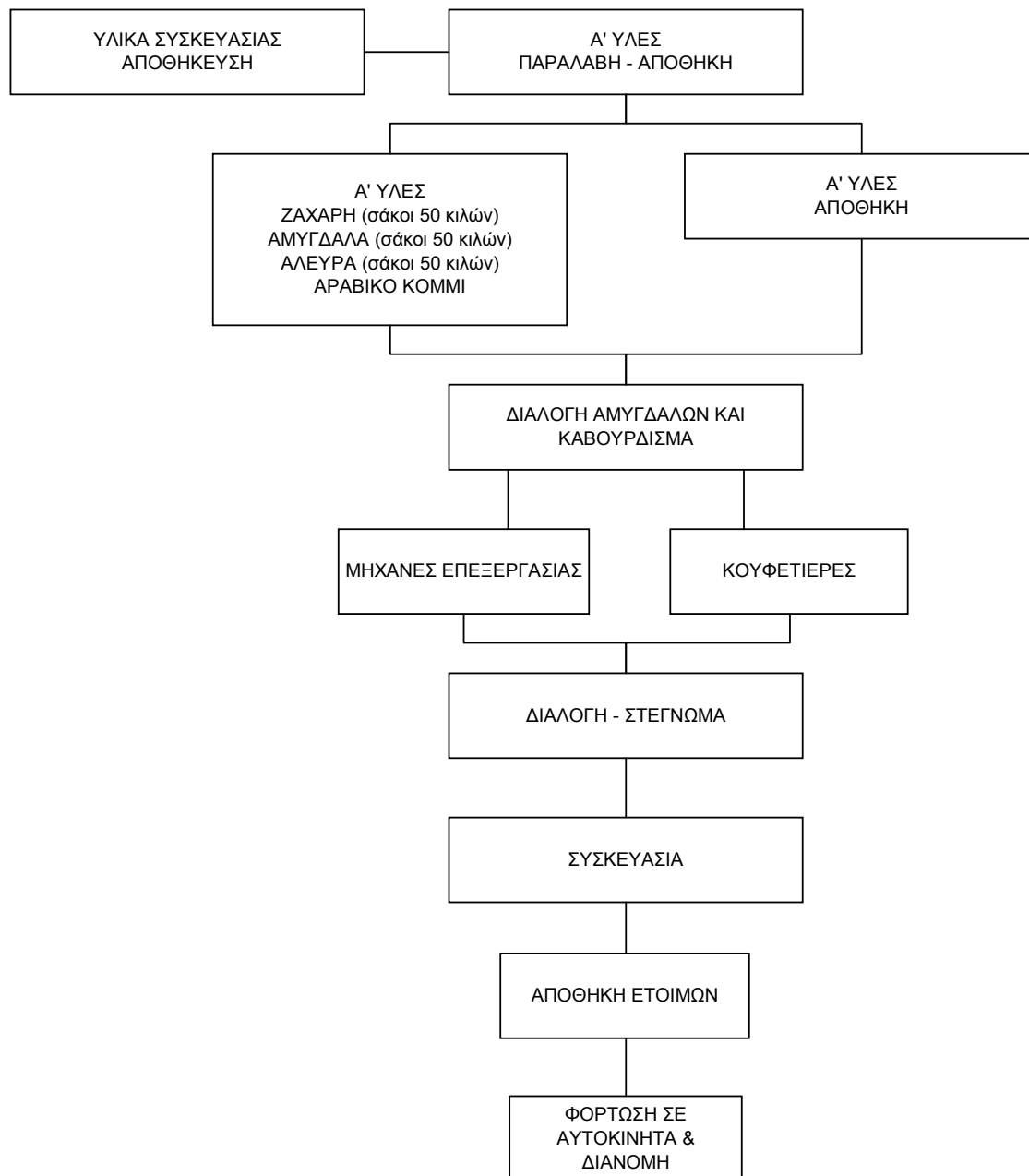
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΧΑΛΒΑ**



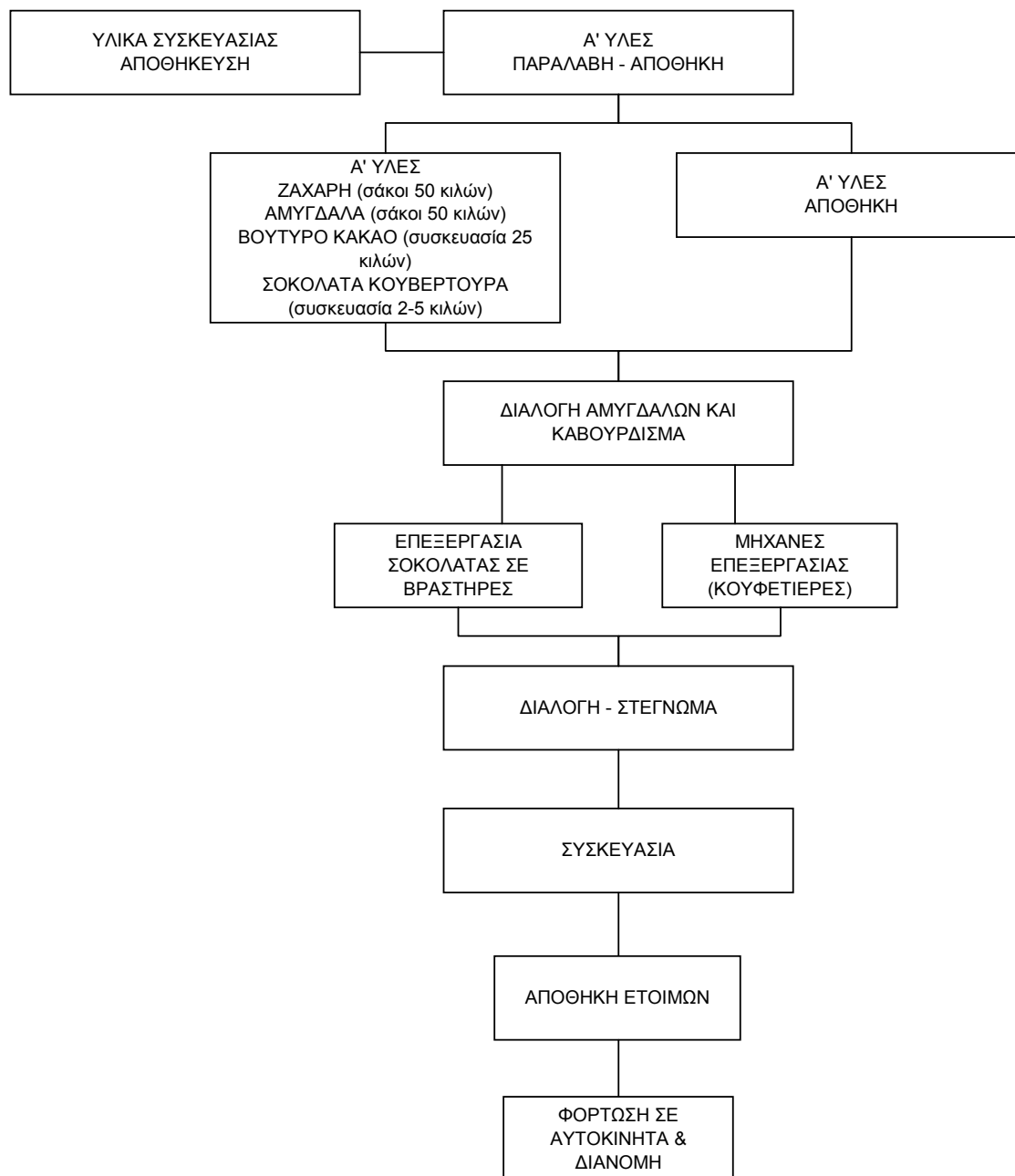
ΠΑΣΤΙΛΙΕΣ - ΚΑΡΑΜΕΛΕΣ



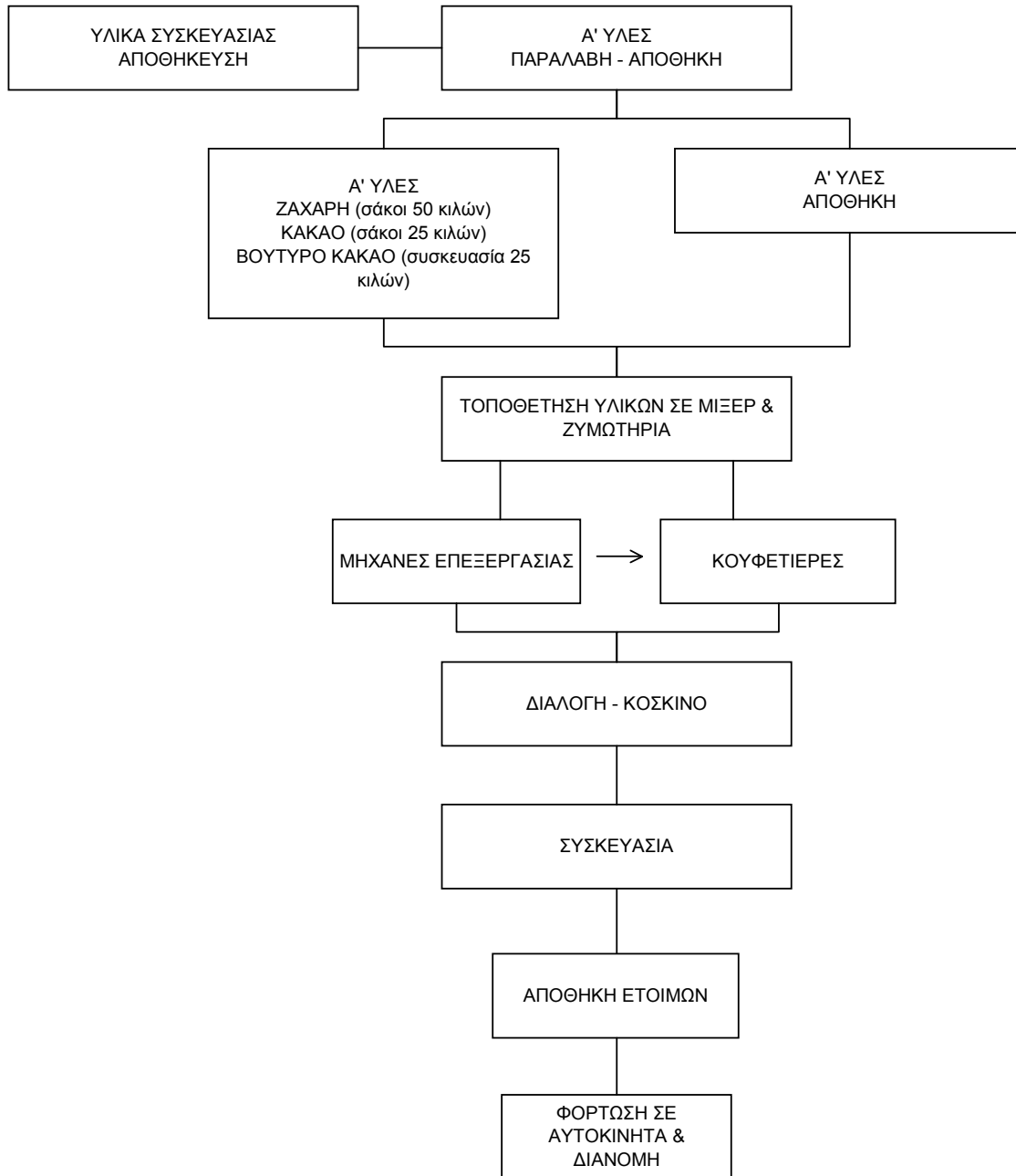
# ΚΟΥΦΕΤΑ ΓΑΜΟΥ



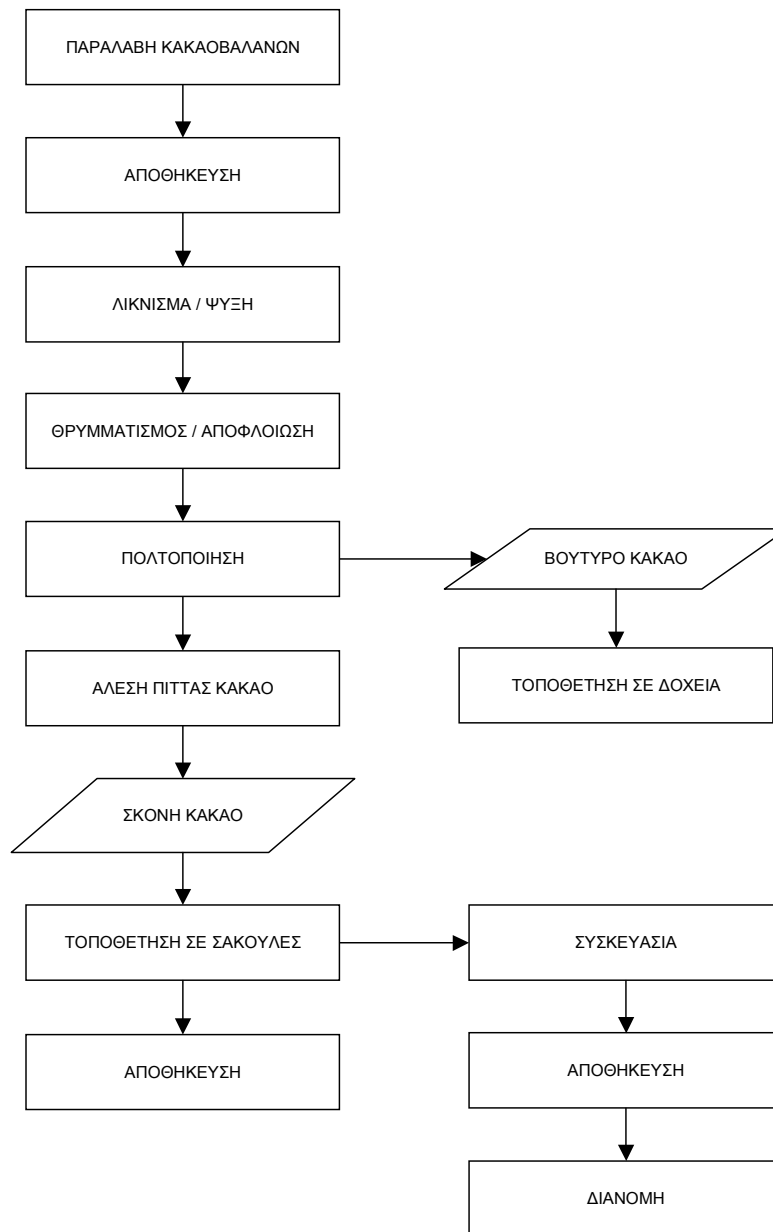
DRACE (ΕΛΙΕΣ ΑΜΥΓΔΑΛΟΥ)



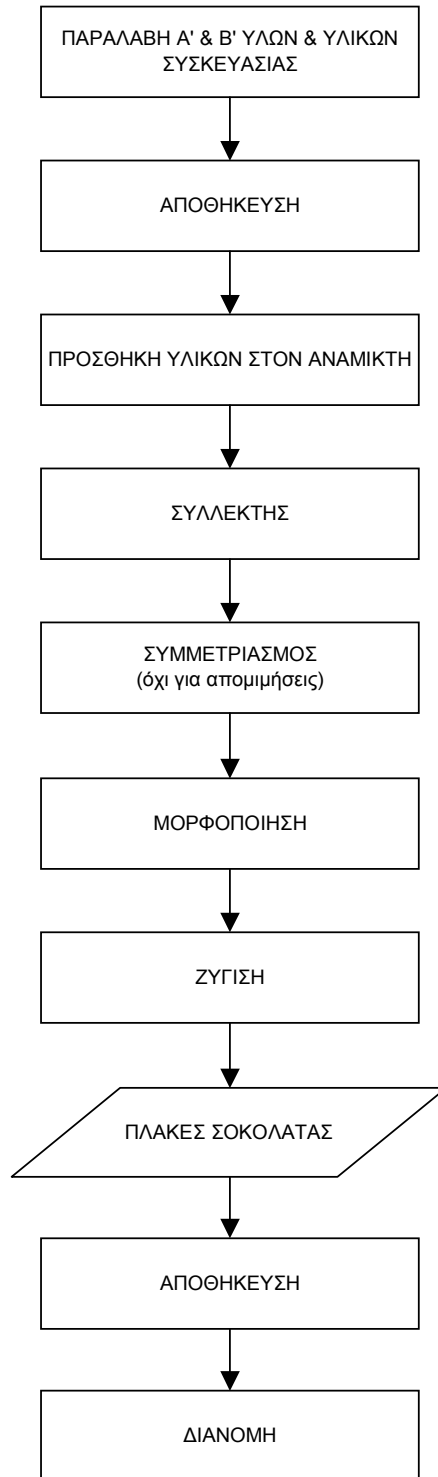
ΤΡΟΥΦΑ - ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΚΑΟΒΑΛΑΝΩΝ

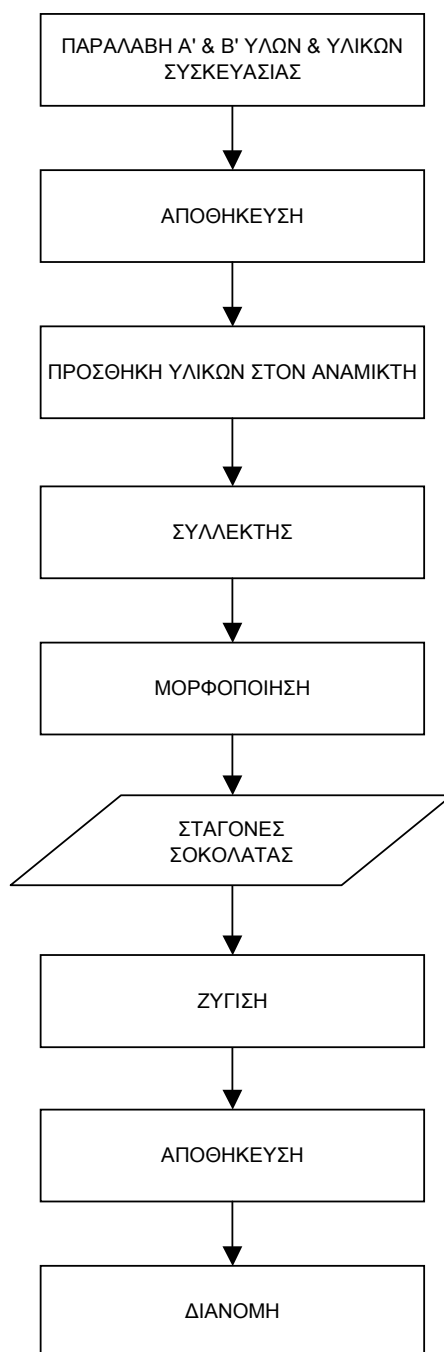


ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΛΑΚΑΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ

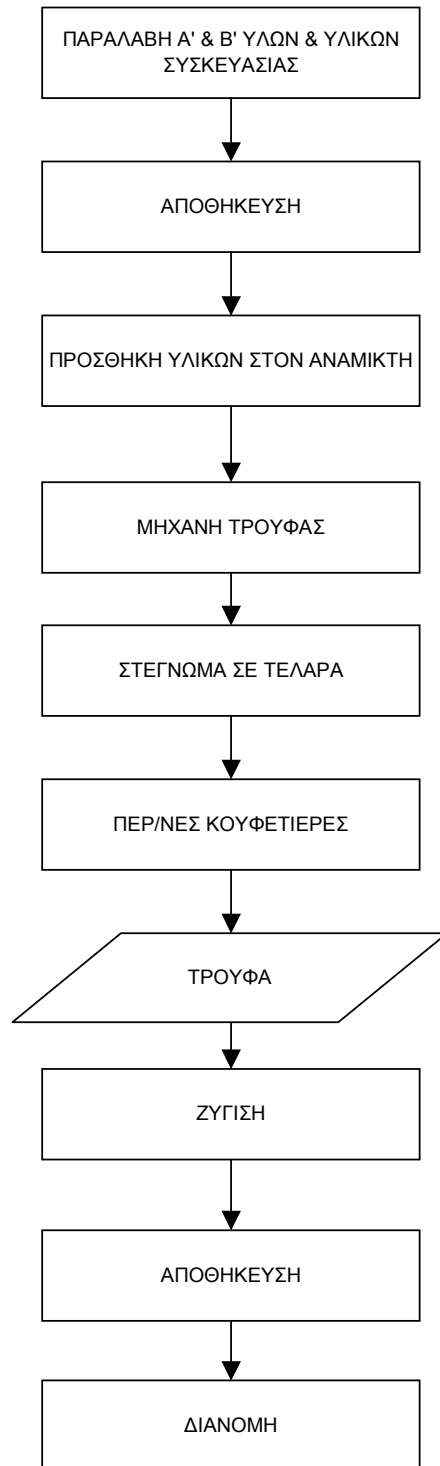




ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΤΑΓΟΝΩΝ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΥΦΑΣ





**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ : ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΝΤΥΠΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΡΗΣΗ  
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ**

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΨΥΓΕΙΩΝ  
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ (Σ): 0 - 5 C      ΚΑΤΑΨΥΚΤΗΣ (Κ) : < -18 C  
ΩΡΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ : 7:00 & 17:00**

ΗΜΕ ΡΟΜ	ΨΥΓΕΙΟ 1		ΨΥΓΕΙΟ 2		ΨΥΓΕΙΟ 3		ΨΥΓΕΙΟ 4		ΨΥΓΕΙΟ 5		ΨΥΓΕΙΟ 6		ΨΥΓΕΙΟ 7		ΨΥΓΕΙΟ 8		ΨΥΓΕΙΟ 9		ΨΥΓΕΙΟ 10		
	(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		(Σ) ή (Κ)		
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					
6																					
7																					
8																					
9																					
10																					
11																					
12																					
13																					
14																					
15																					
16																					
17																					
18																					
19																					
20																					
21																					
22																					
23																					
24																					
25																					
26																					
27																					
28																					
29																					
30																					
31																					
<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ / ΑΙΤΙΑ ΑΠΟΚΛΙΣΗΣ:</b>																					

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV : ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα πρόσθετα τροφίμων είναι ουσίες οι οποίες δεν καταναλώνονται, ως τρόφιμα αυτά καθ' εαυτά αλλά προστίθενται στα ζαχαρώδη για να εκτελέσουν ορισμένες τεχνολογικές λειτουργίες. Η προσθήκη μπορεί να έχει κύριο σκοπό:

- τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών,
- τη σταθερότητα,
- τη συντήρηση των τροφίμων.

Η προσθήκη π.χ. συντηρητικού εμποδίζει την ανάπτυξη μικροοργανισμών που θα μπορούσε να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση, με αποτέλεσμα να αυξάνεται η διάρκεια συντήρησης του τροφίμου. Η προσθήκη χρωστικής βελτιώνει την εμφάνιση του τροφίμου αντίστοιχα. Πολλά πρόσθετα ζαχαρώδων τροφίμων υπάρχουν στη φύση (π.χ. η ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων), άλλα ενώ υπάρχουν στη φύση παρασκευάζονται συνθετικά (π.χ. το ασκορβικό οξύ). Τέλος υπάρχουν πρόσθετα που δεν βρίσκονται στη φύση αλλά παρασκευάζονται συνθετικά (π.χ. το συνθετικό γλυκαντικό ασπαρτάμη, που χρησιμοποιείται αντί ζάχαρης). Τα πρόσθετα των ζαχαρώδων θα πρέπει να εγκρίνονται και να χρησιμοποιούνται μόνο εφόσον πληρούν τα κριτήρια που ορίζονται στον Κανονισμό ΕΚ1333/2008. Σε κάθε πρόσθετο αντιστοιχεί ένας τριψήφιος ή τετραψήφιος αριθμός. Πριν από τον αριθμό υπάρχει η ένδειξη Ε που δηλώνει ότι έχει εγκριθεί η κυκλοφορία του στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Χρησιμοποιώντας τον κωδικό αριθμό δεν συγχέονται τα πρόσθετα που έχουν περισσότερα από ένα ονόματα, ή παρόμοια ονόματα. Επίσης εξοικονομείται χώρος κατά την επισήμανση του τροφίμου.

Στη συσκευασία όλων των τροφίμων υπάρχει υποχρεωτικά ο κατάλογος των συστατικών του, ο οποίος συνίσταται στην παράθεση όλων των συστατικών του τροφίμου συμπεριλαμβανομένων των πρόσθετων. Οι κατηγορίες των πρόσθετων στα ζαχαρώδη καθώς και η λειτουργία τους είναι οι εξής:

**Χρωστικές:** προσθέτουν ή αποκαθιστούν το χρώμα ενός τροφίμου που έχει χαθεί κατά την επεξεργασία του.

**Συντηρητικά:** παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από τους μικροοργανισμούς.

**Αντιοξειδωτικά:** παρατείνουν το χρόνο διατήρησης των τροφίμων προστατεύοντάς τα από τις αλλοιώσεις που προκαλούνται από την οξείδωση (όπως το τάγγισμα των λιπών και οι μεταβολές χρώματος).

**Γαλακτωματοποιητές:** επιτρέπουν το σχηματισμό ή τη διατήρηση ομοιογενούς μείγματος δύο ή περισσότερων μη μειγνυόμενων φάσεων, όπως το λάδι και το νερό, σε τρόφιμο.

**Πυκνωτικά μέσα:** αυξάνουν το ιξώδες ενός τροφίμου.

**Σταθεροποιητές:** επιτρέπουν τη διατήρηση της φυσικοχημικής κατάστασης ενός τροφίμου, δηλαδή επιτρέπουν τη διατήρηση της ομοιογενούς διασποράς δύο ή περισσότερων μη μειγνυόμενων ουσιών σε ένα τρόφιμο. Περιλαμβάνουν επίσης ουσίες που σταθεροποιούν, συντηρούν ή εντείνουν το υπάρχον χρώμα ενός τροφίμου.

**Ενισχυτικά γεύσης:** ενισχύουν την υπάρχουσα γεύση ή / και οσμή του τροφίμου.

**Ρυθμιστές οξύτητας:** μεταβάλλουν ή ελέγχουν την οξύτητα ή την αλκαλικότητα του τροφίμου.

**Γλυκαντικά:** χρησιμοποιούνται για να προσδώσουν γλυκιά γεύση στα τρόφιμα ή ως επιτραπέζια γλυκαντικά. Η χρήση γλυκαντικών υλών αντί της ζάχαρης είναι δικαιολογημένη για την παραγωγή τροφίμων μειωμένων θερμίδων, τροφίμων που δεν προκαλούν τερηδόνα ή τροφίμων χωρίς προσθήκη ζάχαρης για την παράταση του χρόνου διατήρησης χάρις στην αντικατάσταση της ζάχαρης, καθώς και για την παραγωγή διαιτητικών προϊόντων.

**Διογκωτικά αρτοποιίας:** αυξάνουν τον όγκο της ζύμης ή του παναρίσματος ελευθερώνοντας αέριο.

**Υλικά για γλασάρισμα** (συμπεριλαμβανομένων των λιπαντικών μέσων) προσδίδουν στιλπνότητα ή παρέχουν προστατευτική επικάλυψη, τοποθετούμενα στην εξωτερική επιφάνεια του τροφίμου.

**Βελτιωτικό αλεύρων:** προστίθενται στο αλεύρι ή στη ζύμη προκειμένου να βελτιώσουν την αρτοποιητική ικανότητά τους.

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ

### 1) ΠΑΓΩΤΑ

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
Ομάδα I Πρόσθετα (Βλ. σελ. 93-96)		
Ομάδα II Χρωστικές <i>quantum satis</i> (Βλ. σελ. 97)	<i>quantum satis(a)</i>	
Ομάδα III Χρωστικές με ανώτατο συνδυασμένο όριο (Βλ. σελ. 97)	150	(25)
Ομάδα IV Πολυόλες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis</i>	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 160b Αννάττο, μιξίνη, νορμιξίνη	20	7
E 160d Λυκοπένιο	40	
E 338 – 452 Φωσφορικό οξύ – φωσφορικά άλατα – διφωσφορικά – τριφωσφορικά και πολυφωσφορικά	1 000	(1) (4)
E 405 Αλγινική προπανοδιόλη-1,2	3 000	μόνο παγωτά με βάση το νερό
E 427 Κόμι κασσίας	2 500	
E 432 – 436 Πολυσορβικά	1 000	(1)
E 473 – 474 Εστέρες λιπαρών οξέων με σακχαρόζη	5 000	(1)
E 477 Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη- 1,2	3 000	
E 491 – 495 Εστέρες της σορβιτάνης	500	(1)
E 901 Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος	<i>quantum satis</i>	μόνο προσυσκευασμένες γκοφρέτες που περιέχουν παγωτό
E 950 Ακε σουλφάμη Κ	800	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 951 Ασπαρτάμη 800		μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 954 Σακχαρίνες 100 (52)		μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη 320		μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 957 Θαυματίνη 50		μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC 50		μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
E 961 Νεοτάμη 26 μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα		
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης 800 (11)β (49) (50) μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα		

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

(1): Τα πρόσθετα μπορούν να προστεθούν μεμονωμένα ή σε συνδυασμό.

(2): Το ανώτατο επίπεδο εφαρμόζεται στο άθροισμα και τα επίπεδα εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.

(4): Το ανώτατο επίπεδο εκφράζεται ως P 2O 5.

(11): Τα όρια εκφράζονται είτε ως α) ισοδύναμα ακεσουλφάμης K είτε ως β) ισοδύναμα ασπαρτάμης.

(25): Οι ποσότητες για καθεμιά από τις χρωστικές E 110, E 122, E 124 και E 155 δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 50 mg/kg ή mg/l.

(49): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης προκύπτουν από τα ανώτατα επίπεδα χρήσης των επιμέρους συστατικών, της ασπαρτάμης (E 951) και της ακεσουλφάμης K (E 950).

(50): Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση των επιπέδων για τα E 951 και E 950 με τη χρήση του άλατος ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης, είτε μόνου του είτε σε συνδυασμό με E 950 ή E 951.

(51): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.

(52): Τα ανώτατα επίπεδα εκφράζονται ως ελεύθερο ιμίδιο.



**2) ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΚΑΙ ΖΕΛΕ ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΟΠΩΣ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ  
ΟΔΗΓΙΑ 2001/113/ΕΚ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
Ομάδα IV Πολυόλες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis (a)</i>	μόνο μαρμελάδες, ζελέ, μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 200 – 213 Σορβικό οξύ – σορβικά άλατα: βενζοϊκό οξύ – βενζοϊκά άλατα	1 000	(1) (2) μόνο προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και παρόμοια προϊόντα με χαμηλή ενεργειακή αξία ή χωρίς ζάχαρη, <i>marmeladas</i>
E 210 – 213 Βενζοϊκό οξύ – βενζοϊκά άλατα	500	(1) (2) μόνο προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και παρόμοια προϊόντα με χαμηλή ενεργειακή αξία ή χωρίς ζάχαρη, <i>marmeladas</i>
E 220 – 228 Διοξειδίο του θείου – θειώδη άλατα	100	(3) μόνο μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών από φρούτα επεξεργασμένα με θειώδη
E 270 Γαλακτικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 296 Μηλικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 327 Γαλακτικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>	
E 300 Ασκορβικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 330 Κιτρικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 331 Κιτρικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>	
E 333 Κιτρικά άλατα του ασβεστίου	<i>quantum satis</i>	
E 334 Τρυγικό οξύ L+(-)	<i>quantum satis</i>	
E 335 Τρυγικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>	
E 350 Μηλικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>	
E 440 Πηκτίνες	<i>quantum satis</i>	
E 471 Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>	
E 950 Ακεσουλφάμη Κ	1 000	μόνο μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 951 Ασπαρτάμη	1 000	μόνο μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 952 Κυκλαμικό οξύ και τα άλατα νατρίου και ασβεστίου του	1 000	μόνο μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 954 Σακχαρίνες	200	(51) μόνο μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 955 Σουκραλόζη	400	(52) μόνο μαρμελάδες, ζελέ και μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	50	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 961 Νεοτάμη	32	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 961 Νεοτάμη	2	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία, ως ενισχυτικό της γεύσης
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	1 000	(11)β (49) (50) μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

(1): Τα πρόσθετα μπορούν να προστεθούν μεμονωμένα ή σε συνδυασμό.

(2): Το ανώτατο επίπεδο εφαρμόζεται στο άθροισμα και τα επίπεδα εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.

(3) Τα ανώτατα επίπεδα εκφράζονται ως SO<sub>2</sub> και αφορούν τη συνολική ποσότητα από όλες τις πηγές: περιεκτικότητα σε SO<sub>2</sub> μικρότερη ή ίση προς 10 mg/kg ή 10 mg/l θεωρείται ως μη υπάρχουσα.

(11): Τα όρια εκφράζονται είτε ως α) ισοδύναμα ακεσουλφάμης K είτε ως β) ισοδύναμα ασπαρτάμης.

(49): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης προκύπτουν από τα ανώτατα επίπεδα χρήσης των επιμέρους συστατικών, της ασπαρτάμης (E 951) και της ακεσουλφάμης K (E 950).

(50): Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση των επιπέδων για τα E 951 και E 950 με τη χρήση του άλατος ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης, είτε μόνου του είτε σε συνδυασμό με E 950 ή E 951.

(51): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.

(52): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο υμίδιο

**3) ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΚΑΙ ΖΕΛΕ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕΣ ΕΣΠΕΡΙΔΟΕΙΔΩΝ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΚΑΣΤΑΝΟΥ ΟΠΩΣ ΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΣΤΗΝ ΟΔΗΓΙΑ 2001/113/ΕΚ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
Ομάδα IV Πολυόλες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis</i>	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 100 Κουρκουμίνη	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 104 Κίτρινο κινολίνης	100	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 110 Κίτρινο Sunset FCF/Κιτρινοπορτοκαλί S	100	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 120 Κοχενίλη, καρμινικό οξύ, καρμίνες	100	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 124 Πονσώ 4R, ερυθρό της κοχενίλης Α	100	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 140 Χλωροφύλλες, χλωροφυλλίνες	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 141 Σύμπλοκα των χλωροφυλλών και χλωροφυλλινών με χαλκό	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 142 Πράσινο S	100	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 150a-d Καραμελοχρώματα	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 160a Καροτένια	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 160c Εκχύλισμα πάπρικας, καψανθίνη, καψορουμπίνη	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 160d Λυκοπένιο	10	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 161b Λουτεΐνη	100	(31) εκτός από κρέμα κάστανου
E 162 Ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων, βετανίνη	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 163 Ανθοκυανίνες	<i>quantum satis</i>	εκτός από κρέμα κάστανου
E 200 – 213 Σορβικό οξύ – σορβικά άλατα· βενζοϊκό οξύ – βενζοϊκά άλατα	1 000	(1) (2) μόνο προϊόντα για επάλειψη με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και παρόμοια προϊόντα με χαμηλή ενεργειακή αξία ή χωρίς ζάχαρη, <i>mermeladas</i>
E 210 – 213 Βενζοϊκό οξύ – βενζοϊκά άλατα	500	(1) (2) μόνο προϊόντα με χαμηλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και παρόμοια προϊόντα με χαμηλή ενεργειακή αξία ή χωρίς ζάχαρη, <i>mermeladas mermeladas</i>
E 220 – 228 Διοξείδιο του θείου – θειώδη άλατα	50	(3)
E 220 – 228 Διοξείδιο του θείου – θειώδη άλατα	100	(3) μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών από φρούτα επεξερασμένα με θειώδη
E 270 Γαλακτικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 296 Μηλικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 300 Ασκορβικό οξύ	<i>quantum satis</i>	
E 327 Γαλακτικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>	
E 330 Κιτρικό οξύ	<i>quantum satis</i>	

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
E 350 Μηλικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i> (α)	
E 331 Κιτρικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>	
E 333 Κιτρικά άλατα του ασβεστίου	<i>quantum satis</i>	
E 334 Τρυγικό οξύ L+(-)	<i>quantum satis</i>	
E 335 Τρυγικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>	
E 400 – 404 Αλγινικό οξύ – αλγινικά	10 000	(32)
E 406 Άγαρ	10 000	(32)
E 407 Καραγενάνη	10 000	(32)
E 410 Κόμμι χαρουπιών	10 000	(32)
E 412 Κόμμι γκουάρ	10 000	(32)
E 415 Κόμμι ξανθάνης	10 000	(32)
E 418 Κόμμι τζελάν	10 000	(32)
E 440 Πηκτίνες	<i>quantum satis</i>	
E 471 Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>	
E 493 Μονολαυρική σορβιτάνη	25	μόνο μαρμελάδες ζελέ
E 509 Χλωριούχο ασβέστιο	<i>quantum satis</i>	
E 524 Υδροξείδιο του νατρίου	<i>quantum satis</i>	
E 900 Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο	10	
E 950 Ακεσουλφάμη Κ	1 000	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 951 Ασπαρτάμη	1 000	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 952 Κυκλαμικό οξύ και τα άλατα νατρίου και ασβεστίου του	1 000	(51) μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 954 Σακχαρίνες	200	(52) μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 955 Σουκραλόζη	400	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	50	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	5	μόνο ζελέφρουτων ως ενισχυτικό γεύσης
E 961 Νεοτάμη	32	μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	1 000	(11)β (49) (50) μόνο μαρμελάδες, ζελέκαι μαρμελάδες εσπεριδοειδών με μειωμένη ενεργειακή αξία

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

- (1): Τα πρόσθετα μπορούν να προστεθούν μεμονωμένα ή σε συνδυασμό.
- (2): Το ανώτατο επίπεδο εφαρμόζεται στο άθροισμα και τα επίπεδα εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.
- (3): Τα ανώτατα επίπεδα εκφράζονται ως SO<sub>2</sub> και αφορούν τη συνολική ποσότητα από όλες τις πηγές: περιεκτικότητα σε SO<sub>2</sub> μικρότερη ή ίση προς 10 mg/kg ή 10 mg/l θεωρείται ως μη υπάρχουσα.
- (11): Τα όρια εκφράζονται είτε ως α) ισοδύναμα ακεσουλφάμης K είτε ως β) ισοδύναμα ασπαρτάμης.
- (49): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης προκύπτουν από τα ανώτατα επίπεδα χρήσης των επιμέρους συστατικών, της ασπαρτάμης (E 951) και της ακεσουλφάμης K (E 950).
- (50): Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση των επιπέδων για τα E 951 και E 950 με τη χρήση του άλατος ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης, είτε μόνου του είτε σε συνδυασμό με E 950 ή E 951.
- (51): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.
- (52): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο ιμίδιο.
- (31): Το ανώτατο επίπεδο μεμονωμένα ή σε συνδυασμό με E 104, E 110, E 120, E 124, E 142, E 160d και E 161b.
- (32): Το ανώτατο επίπεδο μεμονωμένα ή σε συνδυασμό με E 400 – 404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 και E 418.

**4) ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΚΑΚΑΟ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΟΠΩΣ ΕΜΠΗΠΤΟΥΝ ΣΤΗΝ ΟΛΗΓΙΑ**

**2000/36/ΕΚ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
Ομάδα Ι (Βλ. σελ. 93-96)	Πρόσθετα	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
Ομάδα ΙV Πολυόλες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis</i>	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 170 Ανθρακικό ασβέστιο	70 000	(*)
E 322 Λεκιθίνες	<i>quantum satis</i>	
E 330 Κιτρικό οξύ	5 000	
E 334 Τρυγικό οξύ L+(-)	5 000	
E 414 Αραβικό κόμμι (κόμμι ακακίας)	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 422 Γλυκερόλη	<i>quantum satis</i>	
E 440 Πηκτίνες	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 442 Φωσφατίδια του αμμωνίου	10 000	
E 471 Μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>	
E 472γ Εστέρες του κιτρικού οξέος με μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>	
E 476 Πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος	5 000	
E 492 Τριστεατική σορβιτάνη	10 000	
E 500 – 504 Ανθρακικά άλατα	70 000	(*)
E 524 – 528 Υδροξείδια	70 000	(*)
E 530 Οξειδίο του μαγνησίου	70 000	(*)
E 901 Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 902 Κανδελίλλικός κηρός	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 903 Καρναουβικός κηρός	500	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 904 Σελάκ	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 950 Ακεσουλφάμη Κ	500	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 951 Ασπαρτάμη	2 000	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 954 Σακχαρίνες	500	(52) μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη	800	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 957 Θαυματίνη	50	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	100	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 961 Νεοτάμη	65	μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	500	(11)α (49) (50) μόνο προϊόντα με μειωμένη

## ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
		νεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

(\*) E 170, E 500 – 504, E 524 – 528 και E 530: 7 % επί ξηρού υπολείμματος χωρίς λιπαρές ουσίες εκφραζόμενα ως ανθρακικά άλατα του καλίου.

(11): Τα όρια εκφράζονται είτε ως α) ισοδύναμα ακεσουλφάμης K είτε ως β) ισοδύναμα ασπαρτάμης.

(49): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης προκύπτουν από τα ανώτατα επίπεδα χρήσης των επιμέρους συστατικών, της ασπαρτάμης (E 951) και της ακεσουλφάμης K (E 950).

(50): Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση των επιπέδων για τα E 951 και E 950 με τη χρήση του άλατος ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης, είτε μόνου του είτε σε συνδυασμό με E 950 ή E 951.

(52): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο ιμίδιο.

**5) ΤΣΙΧΛΕΣ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
Ομάδα I Πρόσθετα (Βλ. σελ. 93-96)		
Ομάδα II Χρωστικές <i>quantum satis</i> (Βλ. σελ. 97)	<i>quantum satis</i> (α)	
Ομάδα III Χρωστικές με ανώτατο συνδυασμένο όριο (Βλ. σελ. 97)	300	(25)
Ομάδα IV Πολύζες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis</i>	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 160d Λυκοπένιο	300	
E 200 – 213 Σορβικό οξύ – σορβικά άλατα· βενζοϊκό οξύ – βενζοϊκά άλατα	1 500	(1) (2)
E 297 Φουμαρικό οξύ	2 000	
E 310 – 321 Εστέρες του γαλλικού οξέος, TBHQ, BHA και BHT	400	(1)
E 338 – 452 Φωσφορικό οξύ – φωσφορικά άλατα – διφωσφορικά – τριφωσφορικά και πολυφωσφορικά	<i>quantum satis</i>	(1) (4)
E 392 Εκχυλίσματα δενδρολίβανου	200	(46)
E 405 Αλγινική προπανοδιόλη <sup>1,2</sup>	5 000	
E 416 Κόμμι καράγια	5 000	
E 432 – 436 Πολυσορβικά	5 000	(1)
E 473 – 474 Εστέρες των λιπαρών οξέων με σακχαρόζη – σακχαρογλυκερίδια	10 000	(1)
E 475 Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων	5 000	
E 477 Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανο- διόλη- 1,2	5 000	
E 481 – 482 Στεαρόλο-2-γαλακτυλικά άλατα	2 000	(1)
E 491 – 495 Εστέρες της σορβιτάνης	5 000	(1)
E 551 Διοξειδίο του πυριτίου	<i>quantum satis</i>	επιφανειακή επεξεργασία μόνο
E 552 Πυριτικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>	επιφανειακή επεξεργασία μόνο
E 553a Ορθοπυριτικό μαγνήσιο	<i>quantum satis</i>	επιφανειακή επεξεργασία μόνο
E 553b Τάλκης	<i>quantum satis</i>	
E 650 Οξικός ψευδάργυρος	1 000	
E 900 Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο	100	
E 901 Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 902 Κανδελιλλικός κηρός	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 903 Καρναουβικός κηρός	1 200	(47) ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 904 Σελάκ	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 905 Μικροκρυσταλλικός κηρός	<i>quantum satis</i>	μόνο επιφανειακή επεξεργασία
E 907 Υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο	2 000	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο



## ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

E 927β Καρβαμίδιο	30 000	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
Αριθμός E και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
E 950 Ακεσουλφάμη K	800	(12) μόνο μεπρόσθετα σάκχαρα ή πολυόλες, ως ενισχυτικό γεύσης και αρώματος
E 951 Ασπαρτάμη	2 500	(12) μόνο με πρόσθετα σάκχαρα ή πολυόλες, ως ενισχυτικό γεύσης και αρώματος
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	150	(12) μόνο με πρόσθετα σάκχαρα ή πολυόλες, ως ενισχυτικό γεύσης και αρώματος
E 957 Θαυματίνη	10	(12) μόνο με πρόσθετα σάκχαρα ή πολυόλες, ως ενισχυτικό γεύσης και αρώματος
E 961 Νεοτάμη	3	(12) μόνο με πρόσθετα σάκχαρα ή πολυόλες, ως ενισχυτικό γεύσης και αρώματος
E 950 Ακεσουλφάμη K	2 000	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 951 Ασπαρτάμη	5 500	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 954 Σακχαρίνες	1 200	(52) μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη	3 000	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 957 Θαυματίνη	50	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	400	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 961 Νεοτάμη	250	μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	2 000	(11)α (49) (50) μόνο χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 1518 Τριακετίνη (τριγλυκερίδιο του οξικού οξέος)	<i>quantum satis</i>	

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.

- (1): Τα πρόσθετα μπορούν να προστεθούν μεμονωμένα ή σε συνδυασμό.
- (2): Το ανώτατο επίπεδο εφαρμόζεται στο άθροισμα και τα επίπεδα εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.
- (4): Το ανώτατο επίπεδο εκφράζεται ως P ≥ 0.5.
- (11): Τα όρια εκφράζονται είτε ως α) ισοδύναμα ακεσουλφάμης K είτε ως β) ισοδύναμα ασπαρτάμης.
- (49): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης προκύπτουν από τα ανώτατα επίπεδα χρήσης των επιμέρους συστατικών, της ασπαρτάμης (E 951) και της ακεσουλφάμης K (E 950).
- (50): Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση των επιπέδων για τα E 951 και E 950 με τη χρήση του άλατος ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης, είτε μόνου του είτε σε συνδυασμό με E 950 ή E 951.
- (52): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης εκφράζονται ως ελεύθερο ιμίδιο.
- (12): Εάν τα E 950, E 951, E 957, E 959 και E 961 χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό στις τσίγλες, το ανώτατο επίπεδο καθενός μειώνεται ανάλογα.
- (25): Οι ποσότητες για καθεμιά από τις χρωστικές E 110, E 122, E 124 και E 155 δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 50 mg/kg ή mg/l.
- (46): Εκφραζόμενα ως το άθροισμα καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος.
- (47): Η ανώτατη ποσότητα εφαρμόζεται σε όλες τις χρήσεις που καλύπτονται από τον παρόντα κανονισμό, συμπεριλαμβανομένων των διατάξεων του παραρτήματος III.

**6) ΥΛΙΚΑ ΔΙΑΚΟΣΜΗΣΗΣ, ΕΠΙΚΑΛΥΨΗΣ ΚΑΙ ΓΕΜΙΣΗΣ (ΕΞΑΙΡΟΥΜΕΝΩΝ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΓΕΜΙΣΗΣ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ)**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
Ομάδα I Πρόσθετα (Βλ. σελ. 93-96)		
Ομάδα II Χρωστικές <i>quantum satis</i> (Βλ. σελ. 97)	<i>quantum satis</i>	
Ομάδα III Χρωστικές με ανώτατο συνδυασμένο όριο (Βλ. σελ. 97)	500	μόνο υλικά διακόσμησης, επικάλυψης και σάλτσες, εκτός από υλικά γέμισης
Ομάδα III Χρωστικές με ανώτατο συνδυασμένο όριο (Βλ. σελ. 97)	300	(25) μόνο υλικά γέμισης
Ομάδα IV Πολυόλες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis</i>	μόνο υλικά διακόσμησης, επικάλυψης και γέμισης χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
Ομάδα IV Πολυόλες (Βλ. σελ. 98)	<i>quantum satis</i>	μόνο σάλτσες
E 160b Αννάττο, μπιξίνη, νορμπιξίνη	20	μόνο υλικά διακόσμησης και επικάλυψης
E 160d Λυκοπένιο	30	εκτός από την κόκκινη επικάλυψη σε γλυκίσματα σοκολάτας με σκληρή επικάλυψη ζάχαρης
E 173 Αργίλιο	<i>quantum satis</i>	μόνο εξωτερική επικάλυψη ζαχαρωδών προϊόντων για τη διακόσμηση κέικ και προϊόντων ζαχαροπλαστικής
E 174 Άργυρος	<i>quantum satis</i>	μόνο διακόσμηση σε σοκολάτες
E 175 Χρυσός	<i>quantum satis</i>	μόνο διακόσμηση σε σοκολάτες
E 200 – 203 Σορβικό οξύ – σορβικά άλατα	1 000	(1) (2) μόνο επικαλύψεις (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για μιλκσέικ και παγωτά· παρόμοια προϊόντα)
E 200 – 219 Σορβικό οξύ – σορβικά άλατα· βενζοϊκό οξύ – βενζοϊκά άλατα· p-υδροξυβενζοϊκές ενώσεις	1 500	(1) (2) (5)
E 220 – 228 Διοξείδιο του θείου – θειώδη άλατα	50	(3) μόνο είδη ζαχαροπλαστικής με βάση το σιρόπι γλυκόζης (μεταφορά από το σιρόπι γλυκόζης μόνο)
E 220 – 228 Διοξείδιο του θείου – θειώδη άλατα )	40	(3) μόνο ύλες για γαρνίρισμα (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για μιλκσέικ και παγωτά· παρόμοια προϊόντα)
E 220 – 228 Διοξείδιο του θείου – θειώδη άλατα	100	(3) μόνο υλικά γέμισης από φρούτα για προϊόντα ζαχαροπλαστικής
E 297 Φουμαρικό οξύ	1 000	
E 297 Φουμαρικό οξύ	2 500	μόνο υλικά γέμισης και γαρνιρίσματος για εκλεκτά αρτοσκευάσματα
E 338 – 452 Φωσφορικό οξύ – φωσφορικά άλατα – διφωσφορικά – τριφωσφορικά και πολυφωσφορικά	5 000	(1) (4) μόνο ύλες για γαρνίρισμα (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για μιλκσέικ και παγωτά· παρόμοια προϊόντα)
E 338 – 452 Φωσφορικό οξύ – φωσφορικά άλατα – διφωσφορικά – τριφωσφορικά και	3 000	(1) (4) μόνο ύλες για γαρνίρισμα (σιρόπια για τηγανίτες, αρωματισμένα σιρόπια για

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
πολυφωσφορικά		μilkσέικ και παγωτά: παρόμοια προϊόντα)
E 355 – 357 Αδιπικό οξύ – αδιπικά άλατα	2 000	(1) μόνο υλικά γέμισης και γαρνιρίσματος για εκλεκτά αρτοσκευάσματα
E 392 Εκχυλίσματα δενδρολίβανου	100	(41) (46) μόνο σάλτσες
E 405 Αλγινική προπανοδιόλη-1,2	1 500	
E 405 Αλγινική προπανοδιόλη-1,2	5 000	μόνο υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και επιδόρπια
E 416 Κόμμι καράγια	5 000	μόνο υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και επιδόρπια
E 426 Ημικυτταρίνη σόγιας	10 000	μόνο είδη ζαχαροπλαστικής υπό μορφή ζελέ (εκτός από ζελεδομπουκίτσες)
E 427 Κόμμι κασσίας	2 500	μόνο υλικά γέμισης, επίστρωσης και τελικής επικάλυψης για εκλεκτά αρτοσκευάσματα και επιδόρπια
E 432 – 436 Πολυσορβικά	1 000	(1)
E 442 Φωσφατίδια του αμμωνίου	10 000	μόνο είδη ζαχαροπλαστικής με βάση κακάο
E 473 – 474 Εστέρες των λιπαρών οξέων με σακχαρόζη – σακχαρογλυκερίδια	5 000	
E 475 Πολυγλυκερίδια λιπαρών οξέων	2 000	
E 476 Πολυγλυκερίδια του πολυρικινελαϊκού οξέος	5 000	μόνο είδη ζαχαροπλαστικής με βάση κακάο
E 477 Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη- 1,2	5 000	
E 477 Εστέρες λιπαρών οξέων με προπανοδιόλη- 1,2	30 000	μόνο κτυπημένεςζύλες για γαρνίρισμα, εκτός από κρέμα γάλακτος, για επιδόρπια
E 481 – 482 Στεαρόλο-2-γαλακτυλικά άλατα	5 000	(1)
E 491 – 495 Εστέρες της σορβιτάνης	5 000	(1)
E 492 Τριστεατική σορβιτάνη	10 000	μόνο είδη ζαχαροπλαστικής με βάση κακάο
E 551 – 559 Διοξειδίο του πυριτίου – πυριτικά άλατα	<i>quantum satis</i>	μόνο επιφανειακή επεξεργασία
E 900 Διμεθυλοπολυσιλοξάνιο	10	
E 901 Κηρός μελισσών, λευκός και κίτρινος	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 902 Κανδελιλλικός κηρός	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 903 Καρναουβικός κηρός	500	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 903 Καρναουβικός κηρός	200	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο για μικρά εκλεκτά αρτοσκευάσματα με επικάλυψη σοκολάτας
E 904 Σελάκ	<i>quantum satis</i>	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο
E 905 Μικροκρυσταλλικός κηρός	<i>quantum satis</i>	μόνο επιφανειακή επεξεργασία
E 907 Υδρογονωμένο πολυ-1-δεκένιο	2 000	ως υλικό για γλασάρισμα μόνο

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Αριθμός Ε και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
E 950 Ακεσουλφάμη Κ	1 000	μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 951 Ασπαρτάμη	2 000	μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 954 Σακχαρίνες	300	(52) μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη	1 000	μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	150	μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 961 Νεοτάμη	65	μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 961 Νεοτάμη	2	μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα, ως ενισχυτικό γεύσης
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	1 000	(11)α (49) (50) μόνο γλυκίσματα με βάση το άμυλο, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 950 Ακεσουλφάμη Κ	500	μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 951 Ασπαρτάμη	1 000	μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 954 Σακχαρίνες	500	(52) μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη	1 000	μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 957 Θαυματίνη	50	μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	100	μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 961 Νεοτάμη	32	μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	500	(11)α, (49), (50) μόνο γλυκίσματα χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 950 Ακεσουλφάμη Κ	500	μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 951 Ασπαρτάμη	2 000	μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 954 Σακχαρίνες	500	(52) μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη	800	μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 955 Σουκραλόζη	50	μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα

## ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

Αριθμός E και Ονομα	Ανώτατα επίπεδα (mg/l ή mg/kg Ανάλογα με την περίπτωση)	Υποσημειώσεις περιορισμοί/εξαιρέσεις
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	100	μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 961 Νεοτάμη	65	μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	500	(11)α (49) (50) μόνο γλυκίσματα με βάση κακάο ή αποξηραμένα φρούτα, με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
E 950 Ακεσουλφάμη-K	350	μόνο σάλτσες
E 951 Ασπαρτάμη	350	μόνο σάλτσες
E 954 Σακχαρίνες	160	(52) μόνο σάλτσες
E 959 Νεοεσπεριδίνη DC	50	μόνο σάλτσες
E 955 Σουκραλόζη	450	μόνο σάλτσες
E 961 Νεοτάμη	12	μόνο σάλτσες
E 961 Νεοτάμη	2	μόνο σάλτσες ως ενισχυτικό γεύσης
E 962 Άλας ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης	350	(11)β (49) (50) μόνο σάλτσες

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή

- (1): Τα πρόσθετα μπορούν να προστεθούν μεμονωμένα ή σε συνδυασμό.
- (2): Το ανώτατο επίπεδο εφαρμόζεται στο άθροισμα και τα επίπεδα εκφράζονται ως ελεύθερο οξύ.
- (3): Τα ανώτατα επίπεδα εκφράζονται ως SO<sub>2</sub> και αφορούν τη συνολική ποσότητα από όλες τις πηγές: περιεκτικότητα σε SO<sub>2</sub> μικρότερη ή ίση προς 10 mg/kg ή 10 mg/l θεωρείται ως μη υπάρχουσα.
- (4): Το ανώτατο επίπεδο εκφράζεται ως P 2O<sub>5</sub>.
- (5): E 214 – 219: p-υδροξυβενζοϊκές ενώσεις (PHB), κατ' ανώτατο όριο 300 mg/kg.
- (11): Τα όρια εκφράζονται είτε ως α) ισοδύναμα ακεσουλφάμης K είτε ως β) ισοδύναμα ασπαρτάμης.
- (41): Εκφραζόμενα επί της λιπαρής ύλης.
- (46): Εκφραζόμενα ως το άθροισμα καρνοσόλης και καρνοσικού οξέος.
- (49): Τα ανώτατα επίπεδα χρήσης προκύπτουν από τα ανώτατα επίπεδα χρήσης των επιμέρους συστατικών, της ασπαρτάμης (E 951) και της ακεσουλφάμης K (E 950).
- (50): Δεν πρέπει να γίνεται υπέρβαση των επιπέδων για τα E 951 και E 950 με τη χρήση του άλατος ασπαρτάμης-ακεσουλφάμης, είτε μόνου του είτε σε συνδυασμό με E 950 ή E 951.

**ΟΜΑΔΕΣ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ**

**1) Ομάδα I**

Αριθμός Ε	Όνομα	Συγκεκριμένο ανώτατο επίπεδο
E 170	Ανθρακικό ασβέστιο	<i>quantum satis(a)</i>
E 260	Οξικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 261	Οξικό κάλιο	<i>quantum satis</i>
E 262	Οξικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 263	Οξικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 270	Γαλακτικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 290	Διοξειδίο του άνθρακα	<i>quantum satis</i>
E 296	Μηλικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 300	Ασκορβικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 301	Ασκορβικό νάτριο	<i>quantum satis</i>
E 302	Ασκορβικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 304	Εστέρες λιπαρών οξέων με ασκορβικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 306	Εκχύλισμα πλούσιο σε τοκοφερόλες	<i>quantum satis</i>
E 307	α-τοκοφερόλη	<i>quantum satis</i>
E 308	γ-τοκοφερόλη	<i>quantum satis</i>
E 309	δ-τοκοφερόλη	<i>quantum satis</i>
E 322	Λεκιθίνες	<i>quantum satis</i>
E 325	Γαλακτικό νάτριο	<i>quantum satis</i>
E 326	Γαλακτικό κάλιο	<i>quantum satis</i>
E 327	Γαλακτικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 330	Κιτρικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 331	Κιτρικά άλατα νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 332	Κιτρικά άλατα καλίου	<i>quantum satis</i>
E 333	Κιτρικά άλατα ασβεστίου	<i>quantum satis</i>
E 334	Τρυγικό οξύ L+-	<i>quantum satis</i>
E 335	Τρυγικά άλατα νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 336	Τρυγικά άλατα καλίου	<i>quantum satis</i>
E 337	Τρυγικό καλιονάτριο	<i>quantum satis</i>
E 350	Μηλικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 351	Μηλικό κάλιο	<i>quantum satis</i>
E 352	Μηλικά άλατα του ασβεστίου	<i>quantum satis</i>
E 354	Τρυγικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 380	Κιτρικό αμμώνιο	<i>quantum satis</i>
E 400	Αλγινικό οξύ	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 401	Αλγινικό νάτριο	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 402	Αλγινικό κάλιο	<i>quantum satis</i> (1)

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Αριθμός E	Όνομα	Συγκεκριμένο ανώτατο επίπεδο
E 403	Αλγινικό αμμώνιο	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 404	Αλγινικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 406	Άγαρ	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 407	Καραγενάνη	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 407a	Επεξεργασμένα φύκη Euchema	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 410	Κόμμι χαρουπιών	<i>quantum satis</i> ( 1 ) ( 2 )
E 412	Κόμμι γκούαρ	<i>quantum satis</i> ( 1 ) ( 2 )
E 413	Τραγακάνθινο κόμμι	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 414	Κόμμι ακακίας (αραβικό κόμμι)	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 415	Κόμμι ξανθάνης	<i>quantum satis</i> ( 1 ) ( 2 )
E 417	Κόμμι τάρα	<i>quantum satis</i> ( 1 ) ( 2 )
E 418	Κόμμι τζελάν	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 422	Γλυκερόλη	<i>quantum satis</i>
E 425	Konjac i) Κόμμι konjac ii) Γλυκομανάνη konjac	10 g/kg, μόνα τους ή σε συνδυασμό ( 1 ) ( 3 )
E 440	Πηκτίνες	<i>quantum satis</i> ( 1 )
E 460	Κυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 461	Μεθυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 462	Αιθυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 463	Υδροξυπροπυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 464	Υδροξυπροπυλομεθυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 465	Αιθυλομεθυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 466	Καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 469	Ενζυματικά υδρολυμένα καρβοξυμεθυλοκυτταρίνη	<i>quantum satis</i>
E 470a	Άλατα λιπαρών οξέων με νάτριο, κάλιο και ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 470b	Άλατα λιπαρών οξέων με μαγνήσιο	<i>quantum satis</i>
E 471	Μono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>
E 472b	Εστέρες του γαλακτικού οξέος με mono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>
E 472c	Εστέρες του κιτρικού οξέος με mono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>
E 472d	Εστέρες του τρυγικού οξέος με mono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>
E 472e	Εστέρες του mono- και δι-ακετυλο- τρυγικού οξέος με mono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>
E 472f	Μεικτοί εστέρες του οξικού και τρυγικού οξέος με mono- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων	<i>quantum satis</i>
E 500	Ανθρακικά άλατα νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 501	Ανθρακικά άλατα καλίου	<i>quantum satis</i>
E 503	Ανθρακικά άλατα αμμωνίου	<i>quantum satis</i>
E 504	Ανθρακικά άλατα μαγνησίου	<i>quantum satis</i>
E 507	Υδροχλωρικό οξύ	<i>quantum satis</i>

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Αριθμός E	Όνομα	Συγκεκριμένο ανώτατο επίπεδο
E 508	Χλωριούχο κάλιο	<i>quantum satis</i>
E 509	Χλωριούχο ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 511	Χλωριούχο μαγνήσιο	<i>quantum satis</i>
E 513	Θειικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 514	Θειικά άλατα του νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 515	Θειικά άλατα του καλίου	<i>quantum satis</i>
E 516	Θειικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 524	Υδροξείδιο του νατρίου	<i>quantum satis</i>
E 525	Υδροξείδιο του καλίου	<i>quantum satis</i>
E 526	Υδροξείδιο του ασβεστίου	<i>quantum satis</i>
E 527	Υδροξείδιο του αμμωνίου	<i>quantum satis</i>
E 528	Υδροξείδιο του μαγνησίου	<i>quantum satis</i>
E 529	Οξείδιο του ασβεστίου	<i>quantum satis</i>
E 530	Οξείδιο του μαγνησίου	<i>quantum satis</i>
E 570	Λιπαρά οξέα	<i>quantum satis</i>
E 574	Γλυκονικό οξύ	<i>quantum satis</i>
E 575	Γλυκονο-δ-λακτόνη	<i>quantum satis</i>
E 576	Γλυκονικό νάτριο	<i>quantum satis</i>
E 577	Γλυκονικό κάλιο	<i>quantum satis</i>
E 578	Γλυκονικό ασβέστιο	<i>quantum satis</i>
E 640	Γλυκίνη και το άλας της με νάτριο	<i>quantum satis</i>
E 920	L-κυστεΐνη	<i>quantum satis</i>
E 938	Αργό	<i>quantum satis</i>
E 939	Ήλιο	<i>quantum satis</i>
E 941	Άζωτο	<i>quantum satis</i>
E 942	Υποξείδιο του αζώτου	<i>quantum satis</i>
E 948	Οξυγόνο	<i>quantum satis</i>
E 949	Υδρογόνο	<i>quantum satis</i>
E 1103	Ιμβερτάση	<i>quantum satis</i>
E 1200	Πολυδεξτρόζη	<i>quantum satis</i>
E 1404	Οξειδωμένο άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1410	Δισόξινο φωσφορικό άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1412	Όξινο φωσφορικό άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1413	Φωσφορυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1414	Ακετυλιωμένο όξινο φωσφορικό άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1420	Ακετυλιωμένο άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1422	Ακετυλιωμένο όξινο αδιπικό άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1440	Υδροξυπροπυλάμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1442	Όξινο φωσφορικό υδροξυπροπυλ άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 1450	Οκτενυλ-ηλεκτρικό αμυλονάτριο	<i>quantum satis</i>



## ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

Αριθμός E	Όνομα	Συγκεκριμένο ανώτατο επίπεδο
E 1451	Ακετυλωμένο οξειδωμένο άμυλο	<i>quantum satis</i>
E 620	Γλουταμικό οξύ	10 g/kg, μόνα τους ή σε συνδυασμό, υπολογιζόμενα ως γλουταμικό οξύ
E 621	Όξινο γλουταμινικό νάτριο	
E 622	Όξινο γλουταμινικό κάλιο	
E 623	Όξινο γλουταμινικό ασβέστιο	
E 624	Όξινο γλουταμινικό αμμώνιο	
E 625	Όξινο γλουταμινικό μαγνήσιο	
E 626	Γουανιλικό οξύ	500 mg/kg, μόνα τους ή σε συνδυασμό, υπολογιζόμενα ως γουανιλικό οξύ
E 627	Γουανιλικό νάτριο	
E 628	Γουανιλικό κάλιο	
E 629	Γουανιλικό ασβέστιο	
E 630	Ινοσινικό οξύ	
E 631	Ινοσινικό νάτριο	
E 632	Ινοσινικό κάλιο	
E 633	Ινοσινικό ασβέστιο	
E 634	Άλατα με ασβέστιο των 5'-ριβονουκλεοτιδίων	
E 635	Άλατα με νάτριο των 5'-ριβονουκλεοτιδίων	
E 420	Σορβιτόλες	<i>Quantum satis</i> (για άλλους σκοπούς εκτός από γλύκανση)
E 421	Μαννιτόλη	
E 953	Isomalt	
E 965	Μαλτιτόλες	
E 966	Λακτιτόλη	
E 967	Ξυλιτόλη	
E 968	Ερυθριτόλη	

(α) Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή

(1) Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ζελεδομπουκίτσες

(2) Οι ουσίες αυτές δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται σε αφυδατωμένα τρόφιμα που επανυδατώνονται κατά τη λήψη.

(3) Δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί στην παρασκευή ζελεδών

**2) Ομάδα II: Χρωστικές τροφίμων βάσει της αρχής *quantum satis***

Αριθ. Ε	Όνομα
E 101	Ριβοφλαβίνες
E 140	Χλωροφύλλες και χλωροφυλλίνες
E 141	Σύμπλοκα των χλωροφυλλών και χλωροφυλλινών με χαλκό
E 150a	Απλό καραμελόχρωμα
E 150b	Καυστικό θειώδες καραμελόχρωμα
E 150c	Εναμμώνιο καραμελόχρωμα
E 150d	Εναμμώνιο θειώδες καραμελόχρωμα
E 153	Φυτικός άνθρακας
E 160a	Καροτένια
E 160c	Εκχύλισμα πάπρικας, καψανθίνη, καγορουμπίνη
E 162	Ερυθρά χρωστική της ρίζας των τεύτλων, βετανίνη
E 163	Ανθοκυανίνες
E 170	Ανθρακικό ασβέστιο
E 171	Διοξείδιο του τιτανίου
E 172	Οξειδία και υδροξειδία του σιδήρου

**3) Ομάδα III: Χρωστικές τροφίμων με συνδυασμένο ανώτατο επιτρεπτό επίπεδο**

Αριθ. Ε	Όνομα
E 100	Κουρκουμίνη
E 104	Κίτρινο της κινολίνης
E 110	Κίτρινο Sunset FCF/ Κιτρινοπορτοκαλί S
E 120	Κοχενίλη, καρμινικό οξύ, καρμίνες
E 122	Αζωρουμπίνη, καρμοϊσίνη
E 124	Πονσώ 4R, ερυθρό της κοχενίλης A
E 129	Ερυθρό Allura AC
E 131	Patent Blue V
E 132	Ινδικοτίνη, ινδικοκαρμίνη
E 133	Λαμπρό κυανό FCF
E 142	Πράσινο S
E 151	Λαμπρό μαύρο BN, μαύρο PN
E 155	Καστανό HT
E 160e	β-απο-8'-καροτενάλη (C30)
E 161b	Λουτεΐνη

**4) Ομάδα IV: Πολυόλες**

Αριθ. Ε	Όνομα
E 420	Σορβιτόλες
E 421	Μαννιτόλη
E 953	Isomalt
E 965	Μαλτιτόλες
E 966	Λακτιτόλη
E 967	Ξυλιτόλη
E 968	Ερυθριτόλη



**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI : ΟΡΟΛΟΓΙΑ**

<b>Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)</b>	Ένα σύστημα διαχείρισης της υγιεινής & ασφάλειας των τροφίμων (που πρέπει να εφαρμόζει κάθε επιχείρηση τροφίμων & ποτών), το οποίο βοηθά στην αναγνώριση των πιθανών κινδύνων των τροφίμων και προτείνει την εφαρμογή των απαραίτητων ελέγχων για την πρόληψη ή τη μείωση των κινδύνων αυτών σε αποδεκτά επίπεδα
<b>Αποθήκευση</b>	Η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών και αντικειμένων συσκευασίας και των ημι-κατεργασμένων ή τελικών προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας, ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με φίλτρα, κ.ά.)
<b>Απολύμανση</b>	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
<b>Αρχεία</b>	Έγγραφα που περιέχουν: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Πληροφορίες για την διαδικασία παραγωγής ή τον ποιοτικό έλεγχο</li> <li>- Αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία, στα πλαίσια της εφαρμογής των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας ISO και HACCP</li> <li>-</li> </ul>
<b>Ασφάλεια των τροφίμων</b>	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
<b>Γλυκίσματα</b>	Είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμειξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρώσιμων υλών, φυτικής ή ζωικής προελεύσεως, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι κ.τ.όμ.), ώστε να αποκτούν γλυκεία ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρουτί γλασέ, γλυκά ταψιού, πάστες, παγωτά κ.τ.όμ.)
<b>Διορθωτικές ενέργειες</b>	Οι ενέργειες που πρέπει να ληφθούν όταν τα αποτελέσματα της παρακολούθησης στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου δείξουν ότι ο έλεγχος στα σημεία αυτά έχει χαθεί
<b>Εγκατάσταση ή κτήριο</b>	Το κτήριο ή ο χώρος που στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων και μέσα στον οποίο παρασκευάζονται τρόφιμα
<b>Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου (ΚΣΕ)</b>	Οι ενέργειες που γίνονται για τη διαπίστωση της παραγωγής ασφαλών και υγιεινών προϊόντων και οι οποίες περιλαμβάνουν μια σειρά παρατηρήσεων, μετρήσεων, ή /και δειγματοληψιών για την διεξαγωγή των εξετάσεων

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

<b>Εξυγίανση</b>	Η εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
<b>Επαρκές</b>	Ικανοποιητικό αποτέλεσμα για κάποιο προκαθορισμένο στόχο
<b>Επεξεργασία</b>	Διεργασίες που διέπουν την παραγωγή ενός
<b>Επιμόλυνση</b>	Η εμφάνιση μικροοργανισμών ή χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων ή δυσάρεστων κηλίδων ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα
<b>Επιτήρηση</b>	Επίβλεψη, εξακρίβωση, συνεχείς ή περιοδικοί έλεγχοι της κατάστασης μιας οντότητας και ανάλυση όσων έχουν καταγραφεί, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι ικανοποιούνται οι συγκεκριμένες απαιτήσεις
<b>Επιχείρηση τροφίμων</b>	Κάθε επιχείρηση, δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μια ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες (κερδοσκοπικές ή μη): παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων
<b>Καθαρισμός</b>	Η απομάκρυνση απορριμμάτων τροφών, ξένων σωμάτων, σκόνης, ρύπανσης
<b>Κίνδυνος των τροφίμων</b>	Η ανάπτυξη μικροοργανισμών ή η παρουσία χημικών ουσιών ή ξένων σωμάτων στα τρόφιμα, με αποτέλεσμα τα τρόφιμα να καθίστανται ακατάλληλα προς βρώση
<b>Κρίσιμα όρια</b>	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
<b>Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP)</b>	Κάθε σημείο της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι δυνατή η εξάλειψη ή ο περιορισμός των κινδύνων που εμφανίζονται και έχουν σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων
<b>Ορθή υγιεινή πρακτική</b>	Τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων
<b>Παραγωγή</b>	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 και των υλικών συσκευασίας, η αποθήκευση, η μεταφορά /διανομή /διακίνηση των τελικών προϊόντων
<b>Παρτίδα</b>	Το σύνολο των μονάδων του τροφίμου που παράγεται ή συσκευάζεται στις ίδιες συνθήκες
<b>Περιοχές υψηλού κινδύνου</b>	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

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

<b>Περιοχές χαμηλού κινδύνου</b>	Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής
<b>Πιθανότητες κινδύνου</b>	Πιθανότητα καταστρεπτικού συμπτώματος για την υγεία και η σοβαρότητα ενός τέτοιου γεγονότος το οποίο απορρέει από ένα ή περισσότερους κινδύνους
<b>Πόσιμο νερό</b>	Το νερό που πληροί τις απαιτήσεις της ΥΑ Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986) Από τις 25.12.2003 θα πρέπει να πληρούνται οι προδιαγραφές για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης, όπως αναφέρονται στην ΚΥΑ Υ2/2600/2001 (ΦΕΚ 892/Β/11.7.2001, «Περί της ποιότητας νερού ανθρώπινης κατανάλωσης» σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ε.Ε. της 3 <sup>ης</sup> 11.1998)
<b>Προδιαγραφές ποιότητας</b>	Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών προδιαγραφών χρησιμοποιούνται για την έκφρασή τους σταθερότυποι και επιτρεπτά όρια
<b>Προληπτικές ενέργειες</b>	Όλες οι διαδικασίες που εκτελούνται για τον περιορισμό ή την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων
<b>Πρόσθετα Τροφίμων</b>	Τα πρόσθετα τροφίμων είναι ουσίες οι οποίες δεν καταναλώνονται, ως τρόφιμα αυτά καθ' εαυτά αλλά προστίθενται στα τρόφιμα για να εκτελέσουν ορισμένες τεχνολογικές λειτουργίες
<b>Συσκευασία δεύτερη</b>	Η κάλυψη ενός 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 πώλησής του
<b>Συσκευασία πρώτη</b>	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
<b>Συστατικά</b>	Οι πρώτες και βοηθητικές ύλες που υποβάλλονται σε επεξεργασία για την παραγωγή του τελικού προϊόντος
<b>Τρόφιμα</b>	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
<b>Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας</b>	Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών
<b>Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης</b>	Η κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης που επιτρέπει τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανσή τους
<b>Υγιεινή τροφή</b>	Τροφή η οποία από άποψη υγιεινής είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο

**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

<b>Υγιεινή των τροφίμων</b>	Όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα 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)
<b>Υλικό συσκευασίας</b>	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
<b>χρονικός διαχωρισμός</b>	Διαδικασίες που γίνονται στον ίδιο χώρο αλλά πρέπει να έχουν διαφορετικό χρόνο υλοποίησης για λόγους ασφαλείας.
<b>Ιχνηλασιμότητα</b>	Ιχνηλασιμότητα ή ανιχνευσιμότητα (traceability) ορίζεται, στον Κανονισμό 178/2002, ως "η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, που χρησιμοποιούνται, για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών, που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν, σε τρόφιμα σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους".
<b>quantum satis</b>	Η έκφραση "quantum satis" σημαίνει ότι δεν ορίζεται ανώτατο επίπεδο. Ωστόσο, τα πρόσθετα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική παρασκευής, σε επίπεδο που δεν υπερβαίνει το επίπεδο που είναι αναγκαίο για την επίτευξη του επιδιωκόμενου σκοπού και υπό την προϋπόθεση ότι δεν παραπλανούν τον καταναλωτή.
<b>Μαρμελάδα (όπως ορίζεται στην Οδηγία 2001/113/ΕΚ)</b>	Μαρμελάδα είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων, πούλπας ή/και πολτού από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων και νερού.
<b>Μαρμελάδα εσπεριδοειδών (όπως ορίζεται στην Οδηγία 2001/113/ΕΚ)</b>	Η «μαρμελάδα εσπεριδοειδών» είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη σύσταση, νερού, σακχάρων και ενός ή περισσότερων από τα ακόλουθα προϊόντα που λαμβάνονται από εσπεριδοειδή: πούλπα, πολτός, χυμός, υδατικό εκχυλίσμα και φλοιοί. Η μαρμελάδα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.
<b>Μαρμελάδα έξτρα (όπως ορίζεται στην Οδηγία 2001/113/ΕΚ)</b>	Η «μαρμελάδα» έξτρα είναι μείγμα, με την κατάλληλη πηκτωματώδη υφή, σακχάρων και μη συμπυκνωμένης πούλπας ενός ή περισσότερων ειδών φρούτων και νερού. Η μαρμελάδα έξτρα από εσπεριδοειδή μπορεί να παρασκευάζεται από ολόκληρα φρούτα, κομμένα σε λωρίδες ή/και σε φέτες.
<b>Ζελέ (όπως ορίζεται στην Οδηγία 2001/113/ΕΚ)</b>	Το ζελέ είναι ένα επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων.
<b>Ζελέ έξτρα (όπως ορίζεται στην Οδηγία 2001/113/ΕΚ)</b>	Το «ζελέ έξτρα», είναι ένα επαρκώς πηκτωματώδες μείγμα σακχάρων και χυμού ή/και υδατικού εκχυλίσματος από ένα ή περισσότερα είδη φρούτων του οποίου όμως η ποσότητα χυμού φρούτων ή/και υδατικού εκχυλίσματος που χρησιμοποιείται για την παρασκευή 1 000 gr τελικού προϊόντος δεν πρέπει να είναι μικρότερη από εκείνη που καθορίζεται για την παρασκευή μαρμελάδας έξτρα



**ΕΒΒΖΕ ΕΝΩΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ-ΒΙΟΤΕΧΝΙΩΝ ΖΑΧΑΡΩΔΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

<b>Σοκολάτα ( όπως εμπίπτει στην οδηγία 2000/36/ΕΚ )</b>	<b>Σοκολάτα</b> είναι το προϊόν που λαμβάνεται από προϊόντα κακάο και σάκχαρα και περιέχει ολικά ξηρά στερεά κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 35 %, από το οποίο τουλάχιστον 18 % πρέπει να είναι βούτυρο κακάο και τουλάχιστον 14 % απολιπασμένα ξηρά στερεά κακάο
<b>Κακάο σε σκόνη, κακάο ( όπως εμπίπτει στην οδηγία 2000/36/ΕΚ )</b>	<b>Κακάο σε σκόνη, κακάο</b> είναι το προϊόν που λαμβάνεται με κονιοποίηση καθαρισμένων, αποφλοιωμένων και καβουρδισμένων κυάμων κακάο και περιέχει βούτυρο κακάο σε ποσοστό τουλάχιστον 20 %, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας, και νερό 9 % κατ' ανώτατο όριο.
<b>Κακάο αποβουτυρωμένο, αποβουτυρωμένη σκόνη κακάο ( όπως εμπίπτει στην οδηγία 2000/36/ΕΚ )</b>	Είναι η σκόνη κακάο, η οποία περιέχει λιγότερο από 20 % βούτυρο κακάο, υπολογιζόμενο επί ξηράς ουσίας.
<b>Σοκολάτα σε σκόνη ( όπως εμπίπτει στην οδηγία 2000/36/ΕΚ )</b>	Είαι το προϊόν που λαμβάνεται από μείγμα σκόνης κακάο και σακχάρων, το οποίο περιέχει τουλάχιστον 32 % σκόνη κακάο.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VII : ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

- Bryan, F.L.**, Hazard Analysis Critical Control Point Evaluations: A Guide to Identifying Hazards and Assessing Risks Associated With Food Preparation and Storage., World Health Organization, Geneva, 1992
- Chilled Food Association:** Guidelines for food Hygienic Practice in the Manufacture, Distribution and Retail Sale of Chilled Foods., London, 1989
- Εφημερίδα της Κυβερνήσεως της Ελληνικής Δημοκρατίας Κοινή Υπουργική Απόφαση (Κ.Υ.Α. 15523/ΦΕΚ1187Β-31.08.2006) σε\_σχέση με τον κανον. (ΕΚ) 852**
- FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering. Publication: CAC/RCP 39-1993
- FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** Codex Guidelines For the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System. Publication: CAC/GL 18-1993
- FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. Publication: CAC/RCP 1-1969, Rev 2, 1985
- Harrigan, W.F. & Park, R.W.A.:** Making safe food: a management guide for microbiological quality, Academic Press, London, 1991
- Institute of Food Science & Technology,** Food and drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management., 3<sup>rd</sup> Edition, , London, 1991
- Institute of Food Science & Technology-IFS7";** Food and Drink - Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management, 3<sup>rd</sup> Edition, London, 1991
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods-ICMSF:** HACCP in Microbiological Safety and Quality, In Microorganisms in Foods, book 4, Blackwell, London, 1988
- Καλογρίδου-Βασιλειάδου Α.** Γενικοί Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής , Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων University Press, 1999
- Kenber, M., McCurrach,W.,** Mastercraft, Health, Hygiene and Safety in the Hotel and Catering Industry., London, 1990
- Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης. Κεφάλαιο XIV.** Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 1998

**Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας (2<sup>η</sup> έκδοση) Κεφάλαιο Γ 1997**

**Mortimore, S., Wallace, C, Practical Approaches to Food Control and Food Quality Series: HACCP**  
A practical approach., Chapman & Hall, London, 1994

**Τζιά , Κ. Τσιαπούρης Α.** Ανάλυση Επικινδυνότητας στα κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP)στην  
Βιομηχανία Τροφίμων HACCP, Εκδόσεις Παπασωτηρίου Αθήνα 1996

**Γεωργακόπουλος, Β.** (2000). Η προέλευση και ιστορία του συστήματος HACCP. *Τρόφιμα & Ποτά*, **Vol.**  
**231**, 140-142, 144.