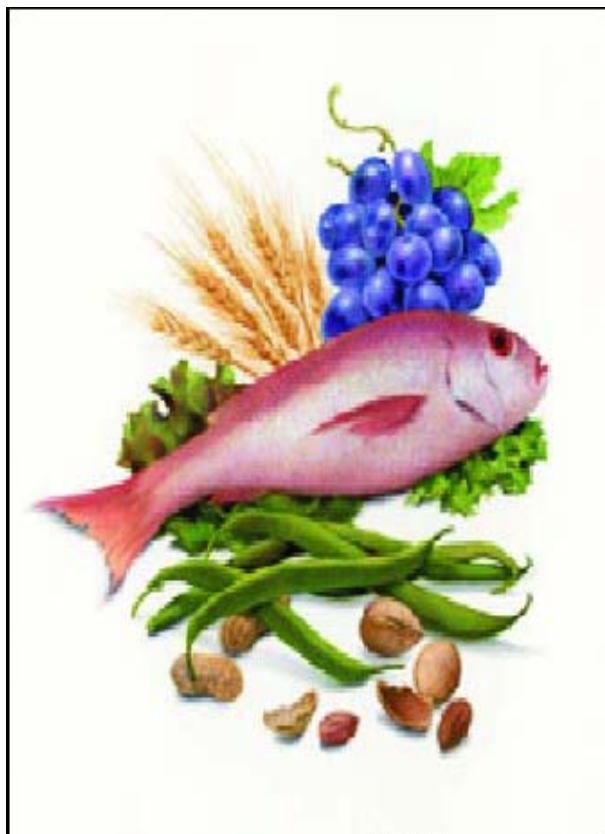




ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ



ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΩΛΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ
ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 12

Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Θεσσαλονίκης
Συντονιστική Επιτροπή για τον Επίσημο
έλεγχο Τροφίμων

ΑΘΗΝΑ 2003

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(Α.Υ.Ο. 3012862/ 559/ 0078/ 23.04.97, ΦΕΚ Β' 552)

ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΕΣ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4: Έμποροι (λιανικό εμπόριο)

Οι κατηγορίες καθορίζονται σύμφωνα με τις κατευθυντήριες γραμμές για τη σύγκλιση των όρων διαβίβασης των στατιστικών αποτελεσμάτων των ετήσιων προγραμμάτων ελέγχου των κρατών μελών (άρθρο 14 της οδηγίας 89/397/ΕΟΚ), όπως αναφέρονται στο EL /03/95/51200100.P00 (EN) 01.02.1996 έγγραφο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (Κεφ. 2, σημείο α).

Υποκατηγορία 2: ΠΩΛΗΤΕΣ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ

Αγαίου 15 & Σολωμού 1 ● 54008, Θεσσαλονίκη

Τηλ.: 2310 478 311, 478 324 ● fax: 2310 478 334

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	σελ. 5
1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ	7
1.1. Επιτρεπόμενα είδη τροφίμων προς πώληση στις Λαϊκές Αγορές	8
2. ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΙΣ ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ	9
2.1. Κανόνες σχετικοί με τα πωλούμενα τρόφιμα	9
2.1.1. Βασικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης	14
2.1.2. Διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση	16
2.1.3. Περιέκτες και υλικά συσκευασίας τροφίμων και ποτών στις λαϊκές αγορές	17
2.1.4. Μεταφορικά οχήματα και περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων	18
2.2. Καθαριότητα των μεταφορικών οχημάτων και των περιεκτών που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων, καθώς και του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί ο κάθε πωλητής λαϊκών αγορών.	19
2.3. Καθαριότητα του χώρου στις λαϊκές αγορές.	20
3. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ	21
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι	23

Ο Οδηγός αυτός αξιολογήθηκε και εγκρίθηκε
από τον Εθνικό Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)
του Υπουργείου Ανάπτυξης.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η Συντονιστική Επιτροπή για τον Επίσημο Έλεγχο των Τροφίμων που συστάθηκε με την υπ' αριθ. 3012862/ 6559/ 0078/ 23.6.97 απόφαση του Υπουργού Οικονομικών και λειτουργεί υπό την εποπτεία και καθοδήγηση του Νομάρχη Θεσ/νίκης, έκρινε απαραίτητη την έκδοση Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις επιχειρήσεις τις σχετικές με τρόφιμα.

Οι οδηγίες που ακολουθούν απευθύνονται στους ιδιοκτήτες επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος τις σχετικές με τρόφιμα, στα πλαίσια της γενικότερης πληροφόρησης και της καλύτερης δυνατής προετοιμασίας τους, όσον αφορά στους υγειονομικούς κανόνες λειτουργίας των συγκεκριμένων επιχειρήσεων. Είναι γεγονός πως ένας καλά πληροφορημένος επαγγελματίας μπορεί να συμβάλει στο μεγαλύτερο δυνατό βαθμό στην προσπάθεια για την προστασία της δημόσιας υγείας και του καταναλωτή γενικότερα.

Πιστεύοντας ότι η πληροφόρηση αυτή θα αποβεί χρήσιμη και ότι θα διευκολύνει την επικοινωνία των επαγγελματιών με τις ελεγκτικές υπηρεσίες, υποσχόμαστε την καλύτερη δυνατή συνεργασία μας.

Ο Πρόεδρος της Συντονιστικής Επιτροπής
για τον Επίσημο Έλεγχο των Τροφίμων
Δ/ντής Κτην/κής Θεσ/νίκης



Μενέλαος Πατίκας

Τα μέλη της ομάδας εργασίας που ασχολήθηκε με τη δημιουργία των Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, στα πλαίσια του έργου της Συντονιστικής Επιτροπής για τον Επίσημο Έλεγχο Τροφίμων της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης Θεσσαλονίκης (Ν.Α.Θ.), είναι:

Ο Πρόεδρος: **Μενέλαος Πατίκας**, Διευθυντής Κτηνιατρικής της Ν.Α.Θ.

Η Αντιπρόεδρος: **Δήμητρα Σωτηροπούλου**, Προϊσταμένη Β΄Χημικής Υπηρεσίας,

Η Γραμματέας: **Σοφία Βασιλειάδου**, κτηνίατρος του Τμήματος Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής της Ν.Α.Θ.

Το τακτικό μέλος: **Ηλίας Τυχαλάκης**, νυν Προϊστάμενος της Δ/σης Εμπορίου της Ν.Α.Θ.

Το αναπληρωματικό μέλος: **Βασίλειος Τσαγανός**, Προϊστάμενος του Τμήματος Ποιοτικού Ελέγχου και Γεωργικών Βιομηχανιών της Δ/σης Αγροτικής Ανάπτυξης της Ν.Α.Θ.

Οι παρακάτω εκπρόσωποι - υπάλληλοι των υπηρεσιών που συμμετέχουν στη Συντονιστική Επιτροπή για τον Επίσημο Έλεγχο Τροφίμων της Ν.Α.Θ.:

1. **Ιωάννης Τουλουμίδης**, Επόπτης Υγείας της Δ/σης Υγείας της Ν.Α.Θ.
2. **Γεώργιος Λαζαρίδης**, αστυκτηνίατρος της Δ/σης Αστυνομίας Θεσ/νίκης (νυν υπάλληλος του Ε.Φ.Ε.Τ.)
3. **Παύλος Ταχτεβρενίδης**, κτηνίατρος του Τμήματος Ελέγχου Τροφίμων Ζωϊκής Προέλευσης της Δ/σης Κτην/κής της Ν.Α.Θ. (νυν υπάλληλος του Ε.Φ.Ε.Τ.).

.....
Ο σχεδιασμός των βιβλίων των οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής έγινε από τον κ. Βασίλειο Σολιόπουλο, υπεύθυνο του Γραφείου Τύπου του Νομάρχη (2001).

Ο οδηγός ορθής υγιεινής πρακτικής για τους πωλητές Λαϊκών Αγορών προήλθε από τον αρχικό οδηγό (2001 Κατηγορία 4 υποκατηγορία 2, Βιβλίο 2). Οι απαραίτητες τροποποιήσεις πραγματοποιήθηκαν κατά το έτος 2002 από τη Γραμματέα της Συντονιστικής Επιτροπής για τον Επίσημο Έλεγχο Τροφίμων της Ν.Α.Θ. Δρ. Σοφία Βασιλειάδου, υπό την επίβλεψη του Προέδρου Μενέλαου Πατίκα, ενώ ο σχεδιασμός για την έκδοσή του (σελιδοποίηση) από τον Βασίλη Σολιόπουλο.

1. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

Ο κάθε πωλητής λαϊκής αγοράς είναι υποχρεωμένος να:

- έχει νόμιμη **άδεια** που εκδίδεται από το Τμήμα Λαϊκών Αγορών της Δ/νσης Εμπορίου. Οι άδειες παραγωγών κι επαγγελματιών στην περιοχή Αθηνών - Πειραιώς εκδίδονται από το Δ.Σ. του Ταμείου Λαϊκών Αγορών (Τ.Λ.Α.).

Η άδεια αυτή θα είναι τοποθετημένη σε εμφανές σημείο της ενδυμασίας του ή του χώρου που κατέχει και θα είναι πάντα στη διάθεση του κάθε εκπροσώπου των αρμόδιων προς έλεγχο υπηρεσιών.

- διατηρεί **βιβλίο Υγειονομικού Ελέγχου** και εφ' όσον πωλεί τρόφιμα ζωϊκής προέλευσης και **βιβλίο Αστοκτηνιατρικού Ελέγχου**, τα οποία θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των εκπροσώπων των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών.
- έχει **βιβλιάριο υγείας**, το οποίο θεωρείται αρχικά από τη Δ/νση Δημόσιας Υγείας και Υγιεινής, επαναθεωρείται κάθε πενταετία και βεβαιώνει ότι ο κάτοχος του:
 - ❖ δεν πάσχει από κάποιο μεταδοτικό νόσημα (φυματίωση, δερματοπάθεια, σύφιλη, κ.ά.),
 - ❖ δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών και παρασίτων.

Για τη θεώρηση του βιβλιαρίου υγείας ο ενδιαφερόμενος πρέπει να υποβάλλεται στις απαραίτητες ιατρικές εξετάσεις.

Το βιβλιάριο υγείας θα επιδεικνύεται στους εκπροσώπους των αρμοδίων ελεγκτικών αρχών, κάθε φορά που ζητείται.

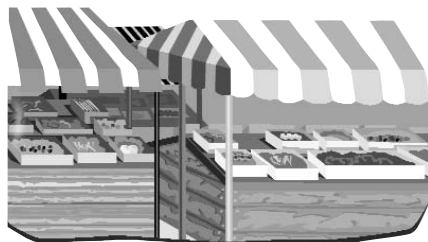
- έχει **βεβαίωση καταλληλότητας αυτοκινήτου** για τη μεταφορά και πώληση κάθε είδους τροφίμων και ποτών, από τη Δ/νση Υγείας της Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης, εκτός από τα αυτοκίνητα για την πώληση αλιευμάτων, νωπών και κατεψυγμένων, για τα οποία η βεβαίωση καταλληλότητας χορηγείται από τη Δ/νση Κτηνιατρικής.

Η βεβαίωση αυτή θα είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των εκπροσώπων των αρμοδίων ελεγκτικών αρχών.

1.1. Επιτρεπόμενα είδη τροφίμων προς πώληση στις Λαϊκές Αγορές

Σύμφωνα με την Υ.Α. Α-2- 2502/2001 (ΦΕΚ 1434/ Β΄ /22.10.01) του Υπουργού Ανάπτυξης, οι επαγγελματίες πωλητές Λαϊκών Αγορών μπορούν να διαθέτουν μόνο μία από τις παρακάτω κατηγορίες τροφίμων:

1. Οπωροκηπευτικά
2. Αυγά
3. Νωπά ψάρια
4. Κατεψυγμένα ψάρια και λαχανικά
5. Είδη Παντοπωλείου - όσπρια
6. Ξηροί καρποί, μέλι, ζαχαρώδη προϊόντα
7. Είδη κυλικείου
8. Βιολογικά προϊόντα.



Υπάρχουν όμως περιπτώσεις όπου αυτή η λίστα μπορεί να διαφοροποιείται ελαφρά από περιοχή σε περιοχή με Απόφαση Νομάρχη.

Όλα τα συσκευασμένα είδη τροφίμων που διατίθενται προς πώληση στη λαϊκή αγορά θα πρέπει να έχουν παραχθεί, επεξεργασθεί και συσκευασθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, γεγονός που θα αποδεικνύεται από σχετικά παραστατικά (τιμολόγια πώλησης, κ.τ.λ.).

2. ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΙΣ ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ.

2.1. Κανόνες σχετικοί με τα πωλούμενα τρόφιμα

Τα πωλούμενα είδη τροφίμων πρέπει να εκτίθενται:

- ❖ πάνω σε κατάλληλους πάγκους οι οποίοι πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση, κάτω από καθαρές προστατευτικές τέντες ή
- ❖ σε ειδικά οχήματα.

Όσον αφορά στα **συσκευασμένα τρόφιμα** γενικά, πρέπει να φέρουν τις **υποχρεωτικές ενδείξεις** σύμφωνα με τον Κ.Τ. & Π. (άρθρο 11), όπως:

- ♦ ονομασία πώλησης,
- ♦ κατάλογο των συστατικών,
- ♦ καθαρή ποσότητα του προϊόντος,
- ♦ χρονολογία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευαλλοιώτα από μικροβιολογική άποψη, την τελική χρονολογία ανάλωσης,
- ♦ τις ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης
- ♦ το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της Ε.Ε.
- ♦ τον τόπο παραγωγής ή προέλευσης, στην περίπτωση που η παράλειψη μπορεί να οδηγήσει σε πλάνη τον καταναλωτή ως προς τον πραγματικό τόπο παραγωγής ή προέλευσης του τροφίμου,
- ♦ οδηγίες χρήσης, στην περίπτωση που η παράλειψη τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου,

καθώς και **τις επί μέρους ειδικές ενδείξεις** για κάθε είδος τροφίμων και ποτών, σύμφωνα με τον Κ.Τ. & Π. και με τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές και κτηνιατρικές υγειονομικές διατάξεις.

Εφ' όσον πρόκειται για προϊόντα εισαγωγής οι ενδείξεις θα αναγράφονται και στην ελληνική γλώσσα.

Αναφορικά με τα **συσκευασμένα προϊόντα ζωϊκής προέλευσης** (κατεψυγμένα ψάρια κ.ά.), θα πρέπει στη συσκευασία τους να φέρουν απαραίτητα την **άδεια λειτουργίας της εγκατάστασης του προμηθευτή ή το σήμα καταλληλότητας**, που διασφαλίζουν το ελάχιστο των υγειονομικών απαιτήσεων για κάθε είδος και δηλώνουν ότι η εγκατάσταση παραγωγής, επεξεργασίας ή συσκευασίας είναι εγκεκριμένη και βρίσκεται υπό κτηνιατρικό έλεγχο.

Το σήμα καταλληλότητας περιλαμβάνει εντός ωοειδούς πλαισίου τα εξής στοιχεία: στο πάνω μέρος με κεφαλαία τα αρχικά της χώρας προέλευσης, στη μέση τον κωδικό αριθμό έγκρισης και στο κάτω μέρος τα αρχικά Ε.Ε. ή EC π.χ.

EL

18.A.1054

EC

Τα είδη των τροφίμων που χρήζουν ψύξης ή κατάψυξης θα είναι τοποθετημένα με τάξη, κατά συναφές είδος τροφίμου, ανάλογα με την προέλευσή τους (φυτικής ή ζωϊκής), την ύπαρξη συσκευασίας τους ή όχι και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η ανάμειξη και η μεταξύ τους επαφή και να εξασφαλίζεται ο επαρκής αερισμός τους.

Οι συνθήκες διατήρησης των διαφόρων τροφίμων σε ψυκτικούς θαλάμους, εκείνες της θερμοκρασίας και υγρασίας, καθώς και η διάρκεια συντήρησης τους αναφέρονται στο παράρτημα Ι.

Τα προϊόντα χωρίς δεύτερη συσκευασία πρέπει να αποθηκεύονται χωριστά από εκείνα με δεύτερη συσκευασία.

Γενικά, για τους **ψυκτικούς χώρους** (ψυγείο, κατάψυξη) όπου αποθηκεύονται τρόφιμα θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- τρόφιμα τα οποία είναι δυνατόν να ρυπάνουν, επιμολύνουν ή να επηρεάσουν με οποιονδήποτε τρόπο τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, κλπ.) άλλων τροφίμων θα τοποθετούνται σε ξεχωριστούς ψυκτικούς χώρους. Για τον λόγο αυτό:
- τα τρόφιμα πρέπει να είναι τοποθετημένα με τάξη και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η ανάμειξη και η μεταξύ τους επαφή και να εξασφαλίζεται ο επαρκής αερισμός τους.
- Δεν πρέπει να υπερφορτώνουμε τα ψυγεία και τους καταψύκτες γιατί αυτό οδηγεί συχνά σε μείωση της αποτελεσματικότητας τους και στην ανάπτυξη μικροοργανισμών.
- **Απαγορεύεται** η τοποθέτηση στους ψυκτικούς χώρους κάθε είδους αντικειμένων (δέματα κλπ.) που είναι δυνατόν να ρυπάνουν αυτούς ή τα συντηρούμενα σε αυτούς τρόφιμα.
- Σε όλους τους ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να υπάρχει ο κατάλληλος **αερισμός** ώστε να μην υφίσταται μέσα σε αυτούς καμία δυσάρεστη οσμή.
- Όλοι οι ψυκτικοί χώροι πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με **θερμόμετρο** για τον έλεγχο των τιμών της θερμοκρασίας που επικρατούν σε κάθε στιγμή, τοποθετημένο, εάν υπάρχει η δυνατότητα, κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να ελέγχεται η θερμοκρασία από τον εξωτερικό χώρο.

Απαγορεύεται η διατήρηση **ευαλλοίωτων τροφίμων** (γαλακτοκομικά προϊόντα, κ.τ.λ.) εκτός ψυκτικού χώρου.

Τα τρόφιμα αυτά πρέπει να διακινούνται και να διατίθενται σε κατάλληλους ψυκτικούς χώρους και εφόσον είναι συσκευασμένα, σε **ανοικτές ψυχόμενες προθήκες**, ή σε ειδικά **διασκευασμένα οχήματα**, ανάλογα με την ενδεικνυόμενη για τη συντήρησή τους θερμοκρασία.

Απαγορεύεται η έκθεση των κατεψυγμένων ειδών τροφίμων εκτός του κατάλληλου ψυκτικού χώρου, η απόψυξη και επανακατάψυξη τους.

Αναφορικά με τα **οπωροκηπευτικά**, τα πωλούμενα μη συσκευασμένα είδη πρέπει να εκτίθενται με τάξη σε κατάλληλους για τρόφιμα, καθαρούς περιέκτες (δίσκους, τελάρα, παλέτες,)



απαλλαγμένα από ξένες ύλες όπως χώμα, φυτικά υπολείμματα, σπόρους ζιζανίων και υπολείμματα φυτοφαρμάκων.



Φρούτα και λαχανικά πρέπει να είναι υγιή, ακέραια και να έχουν νωπή εμφάνιση.

Η επισήμανση (ενδείξεις) των τελάρων δεν θα πρέπει να παραπλανά τον καταναλωτή ως προς την ποικιλία και τη χώρα προέλευσης του προϊόντος. Επίσης, δεν θα πρέπει να υπάρχει ανάμιξη ποικιλιών και προϊόντων από διάφορες χώρες προέλευσης.

Απαγορεύεται η πώληση μανιταριών ελεύθερης συλλογής. Η πώληση αυτών επιτρέπεται μόνο από συστηματικούς παραγωγούς.

Τα **όσπρια**, το **ρύζι**, τα **δημητριακά**, τα **μπαχαρικά** και **αποξηραμένα φυτά** για την παρασκευή αφεψημάτων θα πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλους, καθαρούς περιέκτες που θα είναι τοποθετημένοι πάνω σε πάγκους ή παλέτες, κάτω από τις προβλεπόμενες συνθήκες συντήρησης (αποφυγή υγρασίας και υψηλής θερμοκρασίας), προστατευμένοι από παντός είδους ρύπανση (έντομα, σκόνη, καυσαέρια, κλπ.).

Τα **τρόφιμα που τρώγονται ως έχουν**, χωρίς προηγουμένως να αποφλοιωθούν, ή να υποστούν κάποια θερμική επεξεργασία όπως ελιές, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, κλπ, θα τοποθετούνται μέσα σε υαλόφρακτες θήκες ή θα καλύπτονται με λεπτό ύφασμα (τούλι), ανάλογα με τη φύση του τροφίμου, ώστε να προστατεύονται από τη σκόνη, τα έντομα και κάθε είδους άλλη ρύπανση.

Η λήψη των προαναφερόμενων τροφίμων για την προσφορά τους στον πελάτη θα γίνεται με ειδικά για τον σκοπό αυτό προοριζόμενα μέσα (λαβίδες, σπάτουλες, γάντια κατάλληλα για τον χειρισμό των τροφίμων, μιας χρήσεως, κλπ) και όχι με τα χέρια.

Απαγορεύεται η ψηλάφηση τέτοιου είδους τροφίμων από τους πελάτες ή τον πωλητή με ευθύνη του δεύτερου.

Οι πωλητές είναι υποχρεωμένοι να τοποθετούν πινακίδες πάνω σε κάθε είδος τροφίμου όπου θα αναγράφονται:

- η τιμή πώλησής του,
- ο τόπος παραγωγής για τα Ελληνικά προϊόντα και η χώρα προέλευσης για τα εισαγόμενα.

2.1.1. Βασικοί Κανόνες Υγιεινής για τα τρόφιμα ζωϊκής προελεύσεως

Τα τρόφιμα ζωϊκής προελεύσεως που μπορούν να διατίθενται στην αγορά και οι θερμοκρασίες συντήρησής τους παρατίθενται στον παρακάτω πίνακα.

Είδος τροφίμου	Θερμοκρασίες συντήρησης
Αυγά	Σε δροσερό και σκιερό χώρο (όχι πάνω από + 18 ⁰ C), προστατευμένα από κάθε είδους ρύπανση
Μέλι	Σε δροσερό και σκιερό χώρο.
Αλιεύματα νωπά	Στη θερμοκρασία τήξης του πάγου
Αλιεύματα κατεψυγμένα	Σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας (συνήθως -18 ⁰ C).
Αλιεύματα καπνιστά	Σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως + 2 ⁰ C.
Αλιεύματα σε κονσέρβες	Στις τιμές θερμοκρασίας που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία
Γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα	Σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας. (όρια: 0 έως +6 ⁰ C) .
Προϊόντα με βάση το κρέας όπως σαλάμια, λουκάνικα, καπνιστά και κονσέρβες	Σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας. Προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία (βραστά, καπνιστά) διατηρούνται σε θερμοκρασία ψύξης (+2 έως - 2 ⁰ C), ενώ τα προϊόντα ωρίμανσης (αέρος) και οι κονσέρβες πρέπει να διατηρούνται σε δροσερό και ξηρό χώρο. Απαραίτητη προϋπόθεση για τα μη εγκυτωμένα τρόφιμα είναι η αποφυγή της ρύπανσης τους από σκόνη, έντομα κ.τ.λ.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1: Τρόφιμα ζωϊκής προελεύσεως που μπορούν να διατίθενται στη λαϊκή αγορά και θερμοκρασίες συντήρησής τους

Τα **νωπά αλιεύματα** θα συντηρούνται με καθαρό πάγο, παρασκευαζόμενο από πόσιμο νερό και διακινούμενο κάτω από υγιεινές συνθήκες, σε αναλογία δύο κιλά αλιευμάτων προς ένα κιλό πάγου.

Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την έκθεση των αλιευμάτων θα πρέπει να είναι είτε μιας χρήσεως, από κατάλληλο υλικό για τρόφιμα (φελιζόλ, ξύλο, κλπ.), είτε από ειδικό πλαστικό για τρόφιμα, πολλαπλών χρήσεων (για το είδος αυτό των περιεκτών προβλέπεται σύστημα καθαρισμού και απολύμανσης τους). Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να αποφεύγεται η δημιουργία εξωτερικών τραυματισμών των προς πώληση αλιευμάτων γιατί αποτελούν αιτία της ποιοτικής τους υποβάθμισης λόγω της ανάπτυξης διάφορων μικροοργανισμών.

Τα **νωπά κοτόπουλα**, εφόσον η πώλησή τους επιτρέπεται με απόφαση Νομάρχη, θα διατίθενται ακέραια και θα προέρχονται από εγκεκριμένα πτηνοσφαγεία ή σε τεμάχια, προσυσκευασμένα από εγκεκριμένη εγκατάσταση. Στην ετικέτα με το σήμα καταλληλότητας θα αναγράφεται και η ημερομηνία ανάλωσης, η οποία δεν μπορεί να είναι πάνω από 5 ημέρες.

Υπεύθυνος για την τήρηση των ημερομηνιών είναι βάσει νόμου ο τελικός διαθέτης.

Απαγορεύεται ο τεμαχισμός πουλερικών στις λαϊκές αγορές.

Τα **προϊόντα με βάση το κρέας** όπως είναι τα σαλάμια και τα λουκάνικα θα διατίθενται ολόκληρα. **Απαγορεύεται** ο τεμαχισμός τους.

2.1.2. Διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση

Στην περίπτωση των τροφίμων που δεν πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας όπως π.χ.:

- προκειμένου για **συσκευασμένα τρόφιμα** γενικά:
 - ⇒ λήξη της ημερομηνίας ανάλωσης,
 - ⇒ αλλοιώσεις ή καταστροφή της συσκευασίας (ειδικά στα εγκυτιωμένα τρόφιμα: διόγκωση, οξείδωση του κυτίου κλπ.),
 - ⇒ αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων του προϊόντος (χρώματος, οσμής, γεύσης, υφής),
- προκειμένου για **τρόφιμα που καταναλώνονται ως έχουν**:
 - ⇒ αλλοίωση των μακροσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτήρων (ευρωτίαση, αλλοιώσεις από την ανάπτυξη μικροβίων, παρασίτωση, ανάπτυξη ανώμαλης οσμής, χρώματος και γεύσης), κλπ.,

αυτά απομακρύνονται από τους χώρους όπου αποθηκεύονται ή και διατίθενται κατάλληλα για βρώση προϊόντα ή απορρίπτονται, κατά την κρίση του πωλητού και σε περίπτωση αμφιβολίας, μετά από γνωμοδότηση των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών.

Απαγορεύεται η συναποθήκευση τους με τα υπόλοιπα τρόφιμα.

Αυτά πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ή αποθήκη που φέρει ενδεικτική επιγραφή.

2.1.3. Περιέκτες και υλικά συσκευασίας τροφίμων και ποτών στις λαϊκές αγορές

Όλα τα είδη υλικών συσκευασίας των τροφίμων πρέπει να προέρχονται από νόμιμα λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια και στην επισήμανση τους **να αναφέρεται ότι είναι κατάλληλα για τρόφιμα.**

Απαγορεύεται η προσυσκευασία τροφίμων και ποτών από τους πωλητές λαϊκών αγορών.

Το χαρτί ή χαρτόνι που χρησιμοποιείται για την περιτύλιξη των τροφίμων γενικά πρέπει να είναι απόλυτα καθαρό, χρώματος λευκού ή χρωματισμένο με αβλαβείς χρωστικές, μη μεταχειρισμένο και όταν απαιτείται αδιάβροχο.

Απαγορεύεται η χρήση εφημερίδων ή σελίδων περιοδικών (γενικά έντυπου υλικού) και ανακυκλωμένου χαρτιού για την περιτύλιξη των τροφίμων.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον χειρισμό του χαρτιού περιτύλιξης γενικότερα, έτσι ώστε **η δέσμη του χαρτιού να είναι προφυλαγμένη από κάθε είδους ρύπανση κατά τη διάρκεια της πώλησης** και ειδικότερα κατά τον αποχωρισμό των φύλλων χαρτιού από τη δέσμη που πρέπει να γίνεται με καθαρά χέρια.

Απαγορεύεται η διαβροχή του δακτύλου με σάλιο για τον αποχωρισμό του χαρτιού, διαδικασία που πρέπει να γίνεται με καθαρά χέρια.

Επιτρέπεται η χρήση **μεμβράνης αναγεννημένης κυτταρίνης** για την περιτύλιξη των τροφίμων που μπορεί να είναι και καλυμμένη από τη μία πλευρά της. Απαγορεύεται η επαφή των τροφίμων με την έγχρωμη όψη των μεμβρανών αναγεννημένης κυτταρίνης.

Οι **χαρτοσακούλες** και οι **πλαστικές σακούλες** που προορίζονται για την τοποθέτηση διαφόρων τροφίμων (αλιευμάτων, φρούτων, κηπευτικών, ξηρών καρπών κλπ.) πρέπει να είναι απόλυτα καθαρές και μη μεταχειρισμένες.



Οι **πλαστικοί περιέκτες τροφίμων** που χρησιμοποιούνται για την πώληση μη συσκευασμένων τροφίμων (π.χ. ελιές, σαλάτες, κλπ.) πρέπει να είναι απόλυτα καθαροί, προστατευμένοι από κάθε είδους ρύπανση.

Οι **πλαστικοί ή γυάλινοι περιέκτες υγρών** που χρησιμοποιούνται για τη χύμα πώληση ποτών θα πρέπει να είναι κατάλληλοι για την επαφή τους με τα εν λόγω προϊόντα και απόλυτα καθαροί. Σε περίπτωση επανειλημμένης χρήσης αυτών, θα πρέπει κάθε φορά να πλένονται με ζεστό πόσιμο νερό και κατάλληλο απορρυπαντικό, η δε έκπλυση τους να γίνεται με άφθονο ζεστό κατ' αρχήν και κρύο στη συνέχεια πόσιμο νερό.

Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών περιεκτών που προέρχονται από απορρυπαντικά ή χημικά προϊόντα για την πώληση ποτών, όπως επίσης απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση περιεκτών μιας χρήσης (π.χ. πλαστικά δοχεία αναψυκτικών, χυμών, νερού κλπ.).

2.1.4. Μεταφορικά οχήματα και περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων.

Γενικά, τα μεταφορικά οχήματα ή οι περιέκτες (π.χ. ισοθερμικά ιχθυοκιβώτια) που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων από τους πωλητές λαϊκών αγορών πρέπει:

- να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα, απο ενδεδειγμένο ανθεκτικό υλικό για τρόφιμα, έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται εύκολα,
- να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από κάθε είδους μόλυνση ή ρύπανση και

- ➔ να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά μόνο τροφίμων και όχι άλλων προϊόντων. Στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

Τα ειδικά διασκευασμένα οχήματα για τη μεταφορά, συντήρηση και έκθεση των προς πώληση νωπών τροφίμων ζωϊκής προέλευσης και κατεψυγμένων τροφίμων ζωϊκής ή φυτικής προέλευσης, με *ενσωματωμένους ή φορητούς ψυκτικούς χώρους*, πρέπει να **διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση και να ελέγχονται τακτικά οι μηχανισμοί ψύξης ή κατάψυξης, για την αποφυγή της ποιοτικής υποβάθμισης των προς πώληση προϊόντων.**

2.2. Καθαριότητα των μεταφορικών οχημάτων και περιεκτών που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων, καθώς και του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί ο κάθε πωλητής λαϊκών αγορών.

- ✳ **Οι επιφάνειες των διαφόρων αποθηκευτικών χώρων (απλών και ψυκτικών) των μεταφορικών οχημάτων και περιεκτών που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων και των χώρων χειρισμού τροφίμων ή/και ποτών κατά την πώληση, όπως επίσης και τα κάθε είδους έπιπλα, σκεύη, εργαλεία, συσκευές, είδη ιματισμού κλπ. που χρησιμοποιεί ο κάθε πωλητής λαϊκών αγορών, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση με τη φροντίδα και ευθύνη του ιδίου.**
- ✳ Τα μεταφορικά οχήματα και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων, καθώς και ο εξοπλισμός πρέπει να **καθαρίζονται** και όταν απαιτείται να **απολυμαίνονται** με τις προβλεπόμενες διαδικασίες: χρήση κατάλληλων απορρυπαντικών, εγκεκριμένων από το Γ.Χ.Κ. και απολυμαντικών μέσων, χρήση ζεστού νερού, κατά προτίμηση

υπό πίεση για τον καθαρισμό, υλικά καθαρισμού καθαρά, φυλασσόμενα υπό υγιεινές συνθήκες, σχολαστική έκπλυση με ζεστό και στη συνέχεια κρύο νερό.

Πρέπει να καταρτίζεται πρόγραμμα καθαρισμού ή/και απολύμανσης σε ημερήσια και εβδομαδιαία βάση. Το εβδομαδιαίο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να είναι πληρέστερο και σχολαστικότερο. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στη χρήση διαφορετικών απορρυπαντικών και απολυμαντικών στα δύο προγράμματα, ώστε να αποφεύγεται η πιθανότητα ανάπτυξης ανθεκτικότητας των μικροοργανισμών σε κάποια από αυτά.

❖ **Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά κλπ. πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών** έτσι ώστε να μη βλάπτουν με οποιοδήποτε τρόπο τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό και τα τρόφιμα. Η χρήση τους δεν πρέπει να αφήνει κατάλοιπα επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία ή να προσδίδει οσμές και ουσίες που μπορούν να μεταφερθούν στα τρόφιμα και να αλλοιώσουν τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες (οσμή, γεύση, κλπ.). Μετά τη χρήση τους πρέπει να ακολουθεί σχολαστική έκπλυση των διαφόρων επιφανειών και του εξοπλισμού με πόσιμο νερό, εκτός εάν οι οδηγίες χρήσης αυτών την καθιστούν περιττή.

❖ Για όλες τις χρήσεις οι πωλητές λαϊκών αγορών πρέπει να χρησιμοποιούν **νερό ανθρώπινης κατανάλωσης** (πόσιμο, όπως προβλέπεται από την Κοινή Υπουργική Απόφαση Υ2/2600/2001, σε προσαρμογή προς την οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης - ΕΕ L330/98).

2.3. Καθαριότητα του χώρου στις λαϊκές αγορές

▲ Ο κάθε πωλητής θα πρέπει να συγκεντρώνει τα **απορρίμματα** που προκύπτουν κατά τη διάρκεια της εργασίας του σε ειδικές, **ανθεκτικές σακούλες που κλείνουν**, οι οποίες στη συνέχεια θα μεταφέρονται στους κάδους απορριμμάτων του Δήμου.



- ▲ Τα **χαρτοκιβώτια** θα συγκεντρώνονται όλα μαζί και θα μεταφέρονται στους κάδους ανακύκλωσης.
- ▲ Στην περίπτωση των **νερών που προέρχονται από την τήξη του πάγου που χρησιμοποιείται για τη συντήρηση των νωπών αλιευμάτων**, αυτά θα πρέπει να διοχετεύονται με ειδικό σωλήνα σε ειδική δεξαμενή ή δοχείο, ικανού όγκου, που προορίζονται για το συγκεκριμένο σκοπό και να απομακρύνονται από το χώρο της Λαϊκής με την ευθύνη του πωλητή.

3. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ.

α. Απαγορεύεται να εργάζονται και να χειρίζονται τρόφιμα άτομα που είναι δυνατόν να τα μολύνουν και συγκεκριμένα κάθε άτομο που παρουσιάζει **συμπτώματα διάρροιας, αναπνευστικές λοιμώξεις ή δερματικές αλλοιώσεις**, έως ότου αποδειχθεί ότι αυτά δεν αντιπροσωπεύουν πλέον κανένα κίνδυνο.



β. Οι πωλητές που ασχολούνται με τον χειρισμό και την πώληση τροφίμων ζωϊκής προέλευσης πρέπει να φέρουν κατάλληλο και πάντα **καθαρό μαιτισμό** εργασίας: *λευκή ή ανοιχτόχρωμη ποδιά, σκούφο που να καλύπτει τελείως τα μαλλιά ώστε να μην πέφτουν τρίχες στα τρόφιμα και γάντια κατάλληλα για τον χειρισμό τροφίμων (μιας χρήσεως).*

γ. Οι πωλητές τροφίμων και ποτών στις λαϊκές αγορές είναι υπεύθυνοι για την ατομική τους καθαριότητα.

Τα άτομα αυτά είναι υποχρεωμένα να εφαρμόζουν τους κανόνες ατομικής υγιεινής:

- Να έχουν καλά κομμένα, καθαρά νύχια και καθαρά μαλλιά.
- Να πλένουν τα χέρια τους με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι:



- ♦ οπωσδήποτε μετά την επαφή με νωπά προϊόντα ζωϊκής προέλευσης (ωμά κρέατα, ψάρια, αυγά κλπ.),
- ♦ αμέσως πριν και μετά την επίσκεψή τους στους χώρους υγιεινής.

Πρέπει να αφαιρούνται όλα τα κοσμήματα από τα χέρια (δαχτυλίδια, ρολόγια) πριν την έναρξη της εργασίας, γιατί δυσκολεύουν το πλύσιμο των χεριών και το καθιστούν λιγότερο αποτελεσματικό.



Το στέγνωμα των χεριών πρέπει να γίνεται με καθαρά υλικά μιας χρήσεως.

- Να χρησιμοποιούν χαρτομάντηλα μιας χρήσεως όταν φταρνίζονται ή βήχουν για να συγκρατούν τα σταγονίδια, ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων, δεδομένου ότι όλοι οι άνθρωποι, ακόμη και οι υγιείς, φιλοξενούν συχνά κάποιους επικίνδυνους μικροοργανισμούς στο στόμα, τη μύτη και το φάρυγγα. Αμέσως μετά θα πρέπει να πλένουν τα χέρια τους.

- **Απαγορεύεται το κάπνισμα κατά την ώρα της εργασίας** για να μην πέφτουν στάχτες στα τρόφιμα.



- Τα τραύματα που ενδεχόμενα υπάρχουν στα χέρια πρέπει να καλύπτονται από αδιάβροχους επιδέσμους και οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν γάντια κατάλληλα για τον χειρισμό τροφίμων (μιας χρήσεως) μέχρι την ίασή τους.



Στην περίπτωση που υπάρχουν πυορροούσες πληγές, το άτομο αυτό απομακρύνεται από την εργασία και τον χειρισμό των τροφίμων μέχρι την αποθεραπεία του.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

**Πίνακας Θερμοκρασιών, Υγρομετρικής
Κατάστασης και Χρόνου Διατήρησης Τροφίμων
σε Ψυκτικούς Θαλάμους**

**Πίνακας Θερμοκρασιών, Υγρομετρικής Κατάστασης και Χρόνου Λιατηρήσεως
Τροφίμων σε Ψυκτικούς Θαλάμους**

<i>α/α</i>	<i>Είδος τροφίμων</i>	<i>Θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου (°C)</i>	<i>Υγρομετρική Κατάσταση (%)</i>	<i>Διάρκεια Λιατηρήσεως</i>
1.	Κρέας νωπό	0 έως +2	75 - 85	-
2.	Κρέας κατεψυγμένο	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας (συνήθως κάτω από τους - 15)	πάνω από 85	Σύμφωνα με τη σχετική ένδειξη της συσκευασίας
3.	Πουλερικά – Φηράματα κατεψυγμένα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας (συνήθως κάτω των -18)	πάνω από 85	«
4.	Λιάστα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	70 - 80	«
5.	Αλλαντικά	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους - 2 έως +2	70 - 80	«
6.	Ψάρια κατεψυγμένα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά κάτω των -18	πάνω από 85	Σύμφωνα με τη σχετική ένδειξη της συσκευασίας.
7.	Ψάρια καπνιστά	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	70 - 80	«
8.	Ρέγγες καπνιστές	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους - 2 έως +2	70 - 80	«

9.	Βακαλάος αλίπαστος	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	80 - 90	«
10.	Λακέρδα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	70 - 80	«
11.	Τυρός μαλακός	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	85 - 95	«
12.	Τυρός σε λευκοσιδηρά δοχεία	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	-	«
13.	Τυρός σκληρός	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +1	75 - 85	Σύμφωνα με τη σχετική ένδειξη της συσκευασίας.
14.	Το τυρί μυζήθρα, ανάλογα με το είδος του (σκληρή ή μαλακή), υπάγεται στους μαλακούς ή σκληρούς τυρούς			
15.	Τυρός τετηγμένος (εκτός από τους συσκευασμένους σε κονσέρβια)	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +15	75 - 85	Σύμφωνα με τη σχετική ένδειξη της συσκευασίας.
16.	Γάλα νοτιό	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	-	«
17.	Γάλα κατεψυγμένο	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους - 15 τουλάχιστον	-	«

18.	Γιαούρτη	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +2	πάνω από 80	«
19.	Γιαούρτη στραγγισμένη (σακούλας)	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +6	πάνω από 80	Σύμφωνα με τη σχετική ένδειξη της συσκευασίας.
19 ^α .	Γιαούρτη στραγγισμένη σε αεροστεγή συσκευασία	«	πάνω από 80	«
20.	Βούτυρο νοπό	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους +2 έως +4	75 - 85	«
21.	Βούτυρο νοπό παστεριωμένο	«	75 - 85	«
22.	Βούτυρο κατεγυγμένο	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους -10 έως -8	75 - 85	«
23.	Βούτυρο τετηγμένο	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους -8 έως +2	75 - 85	«
24.	Μαργαρίνη ζωϊκής προελεύσεως	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους -8 έως 0	75 - 85	«
25.	Μαργαρίνη φυτικής προελεύσεως	-2 έως +3	75 - 85	12 μήνες
26.	Κρέμα αφογάλα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +4	75 - 85	«

27.	Λίπη ζωϊκά	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους - 8 τουλάχιστον	75 - 85	«
28.	Λίπη φυτικά	- 2 έως 0	-	8 μήνες
29.	Λιγνά υπό ψύξη	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως + 1	85 - 90	«
30.	Ζύμη νοπή πιεστή	0 έως + 2	65 - 80	30 ημέρες
31.	Ζύμη ξηρή	0 έως + 4	κάτω από 70	6 μήνες
32.	Γεώμηλα (πατάτες)	+ 4 έως + 10	πάνω από 85	8 μήνες
33.	Γεώμηλα (πατάτες) σποράς	+ 2 έως + 7	πάνω από 85	διατηρούνται στο σκοτάδι 8 μήνες
34.	Ντομάτες	+ 2 έως + 10	πάνω από 85	1 μήνα
35.	Μπάμες	+ 5 έως + 10	πάνω από 85	10 ημέρες
36.	Πορτοκάλια	+ 2 έως + 7	πάνω από 85	6 μήνες
37.	Λεμόνια πράσινα	+ 10 έως + 14	πάνω από 85	4 μήνες
38.	Λεμόνια κίτρινα	0 έως + 5	πάνω από 85	6 μήνες

39.	Χυμοί φρούτων - χωρίς - συντηρητικά - με συντηρητικά	- 1 έως +2	-	6 μήνες 12 μήνες 30 ημέρες
40.	Σταφύλια	- 1 έως + 7	πάνω από 85	30 ημέρες
41.	Μήλα	0 έως + 4	πάνω από 85	7 μήνες
42.	Αχλάδια	- 1 έως + 1	πάνω από 85	6 μήνες
43.	Βερίκοκα	0 έως + 2	πάνω από 85	30 ημέρες
44.	Ροδάκινα	0 έως + 2	πάνω από 85	30 ημέρες
45.	Φράουλες	- 1 έως + 1	πάνω από 85	15 ημέρες
46.	Κεράσια	0 έως + 2	πάνω από 85	15 ημέρες
47.	Μπανάνες	+ 11 έως + 15	πάνω από 85	10 ημέρες
48.	Ρόδια	0 έως + 2	πάνω από 85	4 μήνες
49.	Σύκα νοπά	- 1 έως + 1	πάνω από 85	15 ημέρες
50.	Μελιτζάνες	+ 7 έως + 10	πάνω από 85	10 ημέρες
51.	Λιπελόφυλλα	0 έως + 6	πάνω από 85	30 ημέρες
52.	Γαραμιάς	- 5 έως - 2	70 - 80	12 μήνες

53.	Κάστανα	0 έως + 2	κάτω από 70	8 μήνες
54.	Ξηροί καρποί	+ 5 έως + 10	κάτω από 75	12 μήνες
55.	Κρεμμύδια σκόρδα	- 1 έως + 2	κάτω από 70	6 μήνες
56.	Οπωροκηπευτικά σε κατάψυξη	- 18 τουλάχιστον	πάνω από 85	12 μήνες

- ✓ Οι χρόνοι διατήρησης που αναγράφονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί και δεν αποτελούν και τους χρόνους ελάχιστης διατηρησιμότητας των τροφίμων αυτών.
- ✓ Η ανοχή διακύμανσης της θερμοκρασίας από τα όρια του πίνακα ορίζεται στους $\pm 1^{\circ} \text{C}$, με εξαίρεση τα οπωροκηπευτικά για τα οποία η ανοχή μπορεί να είναι μόνο $+ 2^{\circ} \text{C}$.
- ✓ Η ανοχή διακύμανσης της υγραμετρικής κατάστασης από τα όρια του πίνακα ορίζεται στο ποσοστό του $\pm 8\%$, συμπεριλαμβανομένου και του σφάλματος του οργάνου.

ΝΟΜΑΡΧΙΑΚΗ ΑΥΤΟΔΙΟΙΚΗΣΗ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

**ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ
ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

(Α.Υ.Ο. 3012862/ 559/ 0078/ 23.04.97, ΦΕΚ Β' 552)

**ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ
ΓΙΑ ΠΩΛΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΤΙΣ ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ**



ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ 2002