

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

για πωλητές τροφίμων στις
Λαϊκές Αγορές



Οδηγός Υγιεινής Νο. 7

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

2018

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

ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Νο 7

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

**Με την ευγενή παραχώρηση του δικαιώματος χρήσης
κειμένων από τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων – ΕΦΕΤ Ελλάδα**

ΓΕΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ: Γιώργος Γιωργαλλάς

Τέως Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών
Υπουργείο Υγείας

Αναθεωρημένη έκδοση 2018

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1 ΓΕΝΙΚΑ	5
1.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ	5
1.2 Πεδίο εφαρμογής	5
1.3 Ισχύουσα νομοθεσία	5
2 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	7
2.1 Ποιότητα τροφίμων	7
2.2 Αλλοίωση τροφίμων	8
2.3 Επιμόλυνση τροφίμων	8
2.4 Πέντε παράγοντες που ευνοούν τη μικροβιακή ανάπτυξη στα τρόφιμα	8
2.5 Πώς προλαμβάνεται η αλλοίωση και η επιμόλυνση των τροφίμων;	8
3 ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ	10
3.1 Επιτρεπόμενα είδη τροφίμων προς πώληση στις λαϊκές αγορές	10
4 ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΣΤΙΣ ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ	11
4.1 Κανόνες σχετικοί με τα πωλούμενα τρόφιμα	11
4.2 Βασικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης	13
4.3 Διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση	14
4.4 Περιέκτες και υλικά συσκευασίας τροφίμων και ποτών στις λαϊκές αγορές	14
4.5 Μεταφορικά οχήματα και περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων	15
4.6 Καθαριότητα των μεταφορικών οχημάτων και των περιεκτών που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά των τροφίμων καθώς και του εξοπλισμού που χρησιμοποιεί ο κάθε πωλητής σε λαϊκές αγορές	16
4.7 Καθαριότητα του χώρου στις λαϊκές αγορές	16
5 ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΣΕ ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ	17
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι	18

1. ΓΕΝΙΚΑ

1.1 Εισαγωγή

Ο «Οδηγός Υγιεινής για πωλητές τροφίμων στις λαϊκές αγορές» είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους πωλητές τροφίμων στις λαϊκές αγορές με σκοπό τη συμμόρφωσή τους προς τους περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου Τροφίμων Κανονισμούς του 2006, οι οποίοι εκδόθηκαν για την ολοκλήρωση της εναρμόνισης προς τον Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων, και θα χρησιμοποιείται από τους πωλητές τροφίμων στις λαϊκές αγορές σε συνδυασμό με τον Οδηγό Υγιεινής για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων (Οδηγός Υγιεινής Νο 4) καθώς και τον Οδηγό Υγιεινής για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης (Οδηγός Υγιεινής Νο 3)

1.2 Πεδίο εφαρμογής

Στο **πεδίο εφαρμογής** του παρόντος «Οδηγού Υγιεινής» περιλαμβάνονται όλοι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων και όλοι οι εργαζόμενοι στις λαϊκές αγορές πώλησης τροφίμων οι οποίοι πρέπει να συμμορφώνονται με την προαναφερθείσα νομοθεσία.

1.3 Ισχύουσα νομοθεσία

Στον «Οδηγό ορθής υγιεινής πρακτικής για πωλητές τροφίμων στις λαϊκές αγορές» γίνεται αναφορά στις απαιτήσεις των πιο κάτω Κανονισμών:

- **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.**
- **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.**
- **Οι περί της Υγιεινής και του Επίσημου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμοί του 2006 (ΚΔΠ 320/2006).**
- **Οι περί της Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμοί του 2002 έως 2010.**
- **Οι περί Κοινοτήτων νόμοι του 1999 έως 2001 και οι περί Διοίκησης των Τοπικών Υποθέσεων (Γενικοί) Κανονισμοί του εκάστοτε Κοινοτικού Συμβουλίου.**
- **Οι περί Δήμων Νόμοι και οι περί Δήμων (Γενικοί Κανονισμοί).**
- **Ο περί της ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001 - 2004.**
- **Οι περί Υλικών και Αντικειμένων για Επαφή με Τρόφιμα Κανονισμοί του 2004 έως (Αρ.2) του 2011.**
- **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των Οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.**
- **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1895/2005 της Επιτροπής της 18ης Νοεμβρίου 2005 για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.**

- **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.**
- **Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.**
- **Οι περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώληση) Νόμοι του 1996-2014.**
- **Ο περί της Ρύθμισης της Λειτουργίας των Λαϊκών Αγορών Νόμος του 2013 – 2015.**

Ο Οδηγός αυτός τυγχάνει εφαρμογής σε όλες τις λαϊκές αγορές σε συνδυασμό με την εφαρμογή ενός συστήματος διασφάλισης υγιεινής βάσει των αρχών του (HACCP) ως καθορίζονται στον Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004.

2. ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

2.1 Ποιότητα τροφίμων

Οι εργαζόμενοι στις λαϊκές αγορές, όπως και σε κάθε άλλη εγκατάσταση διάθεσης τροφίμων, έχουν την υποχρέωση να τηρούν τους βασικούς κανόνες υγιεινής προστασίας και ασφάλειας των τροφίμων έτσι ώστε οι καταναλωτές να προμηθεύονται τρόφιμα υψηλής ποιότητας και ασφαλή.

1. Τρόφιμα τα οποία είναι μη ασφαλή δεν διατίθενται στην αγορά.

2. Τα τρόφιμα θεωρούνται ως μη ασφαλή όταν εκτιμάται ότι είναι:

- α) επιβλαβή για την υγεία,
- β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

3. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- α) Οι κανονικές συνθήκες χρήσης του τροφίμου από τους καταναλωτές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής του, και
- β) Οι πληροφορίες που παρέχονται στον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που παρέχονται στην ετικέτα, ή άλλες πληροφορίες που γενικά είναι διαθέσιμες στον καταναλωτή σχετικά με την αποφυγή συγκεκριμένων αρνητικών συνεπειών για την υγεία από συγκεκριμένο τρόφιμο ή κατηγορία τροφίμων.

4. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι επιβλαβές για την υγεία, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

- α) οι πιθανές άμεσες ή/και βραχυπρόθεσμες ή/και μακροπρόθεσμες συνέπειες του τροφίμου αυτού στην υγεία όχι μόνον του ατόμου που το καταναλώνει αλλά, επίσης, στις επερχόμενες γενεές,
- β) οι πιθανές σωρευτικές τοξικές συνέπειες, και
- γ) οι ιδιαίτερες ευαισθησίες όσον αφορά την υγεία συγκεκριμένης κατηγορίας καταναλωτών, όταν το τρόφιμο προορίζεται για την εν λόγω κατηγορία καταναλωτών.

5. Κατά τον προσδιορισμό του κατά πόσον ένα τρόφιμο είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, δίδεται προσοχή στο κατά πόσον το εν λόγω **τρόφιμο δεν μπορεί να γίνει δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση** σύμφωνα με τη χρήση για την οποία προορίζεται, **λόγω μόλυνσης** προερχόμενης είτε από ξένες ουσίες είτε από άλλον παράγοντα, ή λόγω σήψης, αλλοίωσης ή αποσύνθεσης.

6. **Όταν ένα τρόφιμο που είναι μη ασφαλές αποτελεί μέρος στοίβας**, παρτίδας ή αποστελλόμενου φορτίου τροφίμων της ίδιας κατηγορίας ή περιγραφής, **θεωρείται ότι όλα τα τρόφιμα στην εν λόγω στοίβα, παρτίδα ή στο φορτίο είναι, επίσης, μη ασφαλή**, εκτός εάν ύστερα από λεπτομερή αξιολόγηση δεν βρεθούν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι και το υπόλοιπο της στοίβας, της παρτίδας ή του φορτίου είναι μη ασφαλές.

7. **Τα τρόφιμα που συμμορφώνονται προς ειδικές κοινοτικές διατάξεις** που διέπουν την ασφάλεια των τροφίμων **θεωρούνται ασφαλή όσον αφορά τις πτυχές που καλύπτονται από τις ειδικές κοινοτικές διατάξεις.**

8. Η συμμόρφωση ενός τροφίμου προς συγκεκριμένες διατάξεις που ισχύουν γι' αυτό, δεν εμποδίζει τη **λήψη κατάλληλων μέτρων από την πλευρά των αρμόδιων Αρχών** προκειμένου να επιβάλουν περιορισμούς στη διάθεσή του στην αγορά ή να απαιτήσουν την απόσυρσή του από την αγορά **όταν συντρέχουν λόγοι υποψίας ότι, παρά τη συμμόρφωση του, το τρόφιμο είναι μη ασφαλές.**

2.2 Αλλοίωση τροφίμων

Η αλλοίωση των τροφίμων προκαλείται από μικροοργανισμούς που βρίσκονται στα αρχικά συστατικά των τροφίμων ή μεταφέρονται στα τρόφιμα από τους ανθρώπους, τα έντομα, τις μολυσμένες επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη, τον εξοπλισμό και τον μολυσμένο αέρα.

Όταν τα τρόφιμα διατηρούνται σε συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών, τότε οι μικροοργανισμοί πολλαπλασιάζονται γρήγορα στο καινούριο τους περιβάλλον. Αν στα τρόφιμα αναπτυχθεί μεγάλος αριθμός παθογόνων μικροοργανισμών τότε είναι πιθανόν να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση. Η τροφική δηλητηρίαση μπορεί να είναι ιδιαίτερα σοβαρή.

Κοιλιακοί πόνοι, διάρροια και εμετός είναι τα πιο συνηθισμένα συμπτώματα της τροφικής δηλητηρίασης, τα οποία εμφανίζονται συνήθως σε 2 ως 36 ώρες αλλά και σε 72 ώρες μετά την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων. Μερικές φορές ακόμη και ένας στομαχόπονος που αντιπαρέχεται της προσοχής μας, μπορεί να είναι μια ήπια μορφή τροφικής δηλητηρίασης.

Τροφική δηλητηρίαση μπορεί να προκαλέσουν και τα τρόφιμα που έχουν καλή εμφάνιση, οσμή και γεύση.

2.3 Επιμόλυνση τροφίμων

Τα τρόφιμα επιμολύνονται με μικροοργανισμούς όχι μόνο από τους ανθρώπους αλλά και από:

- Μύγες, κατσαρίδες και τρωκτικά
- Ζώα πτηνά (γάτες, περιστέρια)
- Μολυσμένες επιφάνειες εργασίας, σκεύη και εξοπλισμό
- Μολυσμένο αέρα
- Μολυσμένο νερό
- Τρίχες
- Κομμάτια από βερνίκι νυχιών

Τα τρόφιμα επιμολύνονται επίσης με:

- Επικίνδυνα ξένα σώματα (σπασμένα γυαλιά ή πλαστικά)
- Επικίνδυνες χημικές ουσίες (εντομοκτόνα, καθαριστικά προϊόντα, κ.ά.)
- Αλλεργιογόνες ουσίες

2.4 Πέντε παράγοντες που ευνοούν τη μικροβιακή ανάπτυξη στα τρόφιμα:

1. Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (τυριά, γάλα, γιαούρτι, κρεατοπαρασκευάσματα) ευνοούν περισσότερο την ανάπτυξη των μικροοργανισμών γι' αυτό και χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή στον χειρισμό τους.
2. Η υγρασία των τροφίμων
3. Η θερμοκρασία στην οποία διατηρούνται τα τρόφιμα
4. Η οξύτητα των τροφίμων
5. Ο χρόνος διατήρησης των τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος

2.5 Πώς παρεμποδίζεται η αλλοίωση και η επιμόλυνση των τροφίμων;

Με την εφαρμογή μέτρων υγιεινής που παρεμποδίζουν την αλλοίωση ή την επιμόλυνση των τροφίμων.

Τα σπουδαιότερα μέτρα είναι:

- **Η καθαριότητα και η απολύμανση του χώρου έκθεσης των τροφίμων και του εξοπλισμού που παρασκευάζονται ή διατηρούνται τα τρόφιμα.**
- **Η διατήρηση των τροφίμων, ανάλογα με το είδος τους, σε κατάλληλες συνθήκες ψύξης ή περιβάλλοντος. Ο περιορισμένος χρόνος διατήρησης των ευαλλοίωτων τροφίμων σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 6°C ώστε να μην δίνεται ο απαιτούμενος χρόνος στα βακτήρια να πολλαπλασιαστούν σε πληθυσμούς ικανούς να προκαλέσουν ασθένεια.**
- **Η καθαριότητα, η υγεία και οι σωστοί χειρισμοί του προσωπικού** ώστε να αποφευχθούν οι επιμολύνσεις των τροφίμων που διαχειρίζονται.
- **Η αγορά μη αλλοιωμένων συστατικών** των τροφίμων ή τροφίμων.
- **Η απόρριψη αποθηκευμένων τροφίμων** που έχουν αλλοιωθεί κατά την αποθήκευση ή έχει λήξει η ημερομηνία διατηρησιμότητάς τους. Θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στα τρόφιμα που διατηρούνται σε ψύξη ή κατάψυξη. Και στις δύο περιπτώσεις θα πρέπει να ελέγχονται οι συνθήκες αποθήκευσής τους (θερμοκρασία και χρόνος αποθήκευσης, καθαριότητα ψυγείου ή καταψύκτη κ.ά.).
- **Πώληση τροφίμων σε κανονική και όχι παραβιασμένη ή παραμορφωμένη συσκευασία.** Θα πρέπει να αποφεύγεται η χρησιμοποίηση συσκευασιών με σχισμές, φουσκώματα, ατελή συγκόλληση, κ.ά.

3. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΛΑΪΚΩΝ ΑΓΟΡΩΝ

Ο κάθε πωλητής λαϊκής αγοράς είναι υποχρεωμένος:

- Να έχει νόμιμη άδεια που εκδίδεται από τον εκάστοτε Δήμο ή Κοινοτικό Συμβούλιο.
- Να τοποθετεί την άδεια σε εμφανές σημείο κατά τρόπο που να είναι πάντα στη διάθεση του κάθε εκπροσώπου των αρμόδιων προς έλεγχο Υπηρεσιών.
- Να διατηρεί Πιστοποιητικό Υγείας, το οποίο εκδίδεται ανά διαστήματα δώδεκα μηνών από Πρώτο Ιατρικό Λειτουργό, ή δημοτικό ιατρό ή άλλο εξουσιοδοτημένο ιατρό Δημοτικής Αρχής, το οποίο να πιστοποιεί ότι η κατάσταση της υγείας του εν λόγω προσώπου είναι τέτοια ώστε να μην ενέχει οιοδήποτε κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Να μην προβαίνει στην ετοιμασία ή/και πώληση τροφίμων ενόσω πάσχει από κάποιο νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή φέρει μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια.
- Να επιδεικνύει το Πιστοποιητικό Υγείας στους εκπροσώπους των αρμοδίων ελεγκτικών Αρχών, κάθε φορά που του ζητείται.
- Να έχει βεβαίωση καταλληλότητας αυτοκινήτου για τη μεταφορά και πώληση κάθε είδους τροφίμων και ποτών, από την Υγειονομική Υπηρεσία του Υπουργείου Υγείας, εκτός από τα αυτοκίνητα για την πώληση κρέατος, νωπού και κατεψυγμένου, για τα οποία η βεβαίωση καταλληλότητας χορηγείται από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Γεωργίας, Αγροτικής Ανάπτυξης και Περιβάλλοντος.

Η βεβαίωση αυτή πρέπει να είναι ανά πάσα στιγμή στη διάθεση των εκπροσώπων των αρμοδίων ελεγκτικών Αρχών.

3.1 Επιτρεπόμενα είδη τροφίμων προς πώληση στις λαϊκές αγορές

Η Δημοτική Αρχή ή το Κοινοτικό Συμβούλιο μπορεί να καθορίζει το είδος των εμπορευμάτων τα οποία θα εκτίθενται και πωλούνται σε κάθε χώρο (λαμβάνεται υπόψη και ο περί της Ρύθμισης της Λειτουργίας των Λαϊκών Αγορών Νόμος του 2013-2015).

Μερικά από αυτά μπορεί να είναι τα ακόλουθα:

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 (ζαχαρωτά –ταχινόπιτες – τυρόπιτες)
8. Βιολογικά προϊόντα

Όλα τα είδη τροφίμων που διατίθενται προς πώληση στη λαϊκή αγορά θα πρέπει να έχουν παραχθεί, επεξεργασθεί και συσκευασθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις, οι οποίες έχουν καταχωρηθεί στο μητρώο του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας, ή εγκεκριμένων εγκαταστάσεων από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες.

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

4.1. 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 τα προσυσκευασμένα τρόφιμα γενικά, αυτά πρέπει να φέρουν τις υποχρεωτικές ενδείξεις σήμανσης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, ήτοι:

1. ονομασία πώλησης του τροφίμου,
2. κατάλογο των συστατικών,
3. κάθε συστατικό ή τεχνολογικό βοήθημα που απαριθμείται στο Παράρτημα II του Κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ή προέρχεται από ουσία ή προϊόν που απαριθμείται στο Παράρτημα II και το οποίο προκαλεί αλλεργίες ή δυσανεξίες και χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή παρασκευή ενός τροφίμου και εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν, ακόμη και σε τροποποιημένη μορφή,
4. ποσότητα ορισμένων συστατικών ή κατηγοριών συστατικών εντός ή επί του τροφίμου,
5. την καθαρή ποσότητα του τροφίμου και, κατά περίπτωση, το καθαρό στραγγισμένο βάρος,
6. την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και στην περίπτωση τροφίμων που είναι ευαλλοίωτα από μικροβιολογική άποψη, την τελική ημερομηνία ανάλωσης, τις ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης και χρήσης,
7. τις ιδιαίτερες συνθήκες διατήρησης και χρήσης,
8. τις οδηγίες χρήσης του τροφίμου στην περίπτωση που η παράλειψή τους δεν επιτρέπει τη σωστή χρήση του τροφίμου,
9. το όνομα ή την εμπορική επωνυμία και τη διεύθυνση του παρασκευαστή ή του συσκευαστή ή ενός πωλητή εγκατεστημένου σε κράτος μέλος της ΕΕ,
10. 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,

καθώς και τις επί μέρους ειδικές ενδείξεις για κάθε είδος τροφίμων και ποτών, σύμφωνα με τους περί Σήμανσης Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικούς Κανονισμούς) του 2002 έως 2005.

Γενικά, οι ενδείξεις πρέπει να είναι εύκολα κατανοητές και:

- να αναγράφονται με ευδιάκριτους, ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες,
- να αναγράφονται στην **ελληνική** (η παρούσα διάταξη δεν απαγορεύει την αναγραφή των ενδείξεων και σε άλλες γλώσσες),
- να αναγράφονται σε εμφανές σημείο,
- να μην σκεπάζονται, κρύβονται ή διαχωρίζονται από άλλες ενδείξεις ή εικόνες, και
- να αναγράφονται με το ελάχιστο μέγεθος γραμματοσειράς που απαιτεί ο Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

Αναφορικά με τα συσκευασμένα προϊόντα ζωικής 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 ωσειδούς 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 ΕC π.χ.

CY
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 ζωικής), την ύπαρξη ή μη συσκευασίας τους 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 διάφορων τροφίμων σε ψυκτικούς θαλάμους, εκείνες της θερμοκρασίας και υγρασίας, καθώς και η διάρκεια συντήρησής 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, να επιμολύνουν ή να επηρεάσουν με οποιονδήποτε τρόπο τον οργανοληπτικό χαρακτήρα (οσμή, γεύση, κ.λπ.) άλλων τροφίμων θα τοποθετούνται σε ξεχωριστούς ψυκτικούς χώρους.
- 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 αποτελεσματικότητάς τους και στην ανάπτυξη μικροοργανισμών.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση στους ψυκτικούς χώρους κάθε είδους αντικειμένων (δέματα κ.λπ.) 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 επικρατεί 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.λπ.) 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 επανακατάψυξή τους.

Αναφορικά με τα **οπωροκηπευτικά**, τα πωλούμενα μη συσκευασμένα είδη πρέπει να εκτίθενται με τάξη, κατάλληλα προστατευμένα από επιμολύνσεις, σε κατάλληλους για τρόφιμα, καθαρούς περιέκτες (δίσκους, τελάρια, παλέτα,) απαλλαγμένα από ξένες ύλες όπως χώμα, φυτικά υπολείμματα, σπόρους ζιζανίων και υπολείμματα φυτοφαρμάκων.

Τα φρούτα και τα 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 ανάμειξη ποικιλιών και προϊόντων από διάφορες χώρες προέλευσης.

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 παλέτα, κάτω από τις προβλεπόμενες συνθήκες συντήρησης (αποφυγή υγρασίας και υψηλής θερμοκρασίας), προστατευμένοι από παντός είδους ρύπανση (έντομα, σκόνη, καυσαέρια, κ.λπ.).

Τα τρόφιμα που καταναλώνονται ως έχουν, χωρίς προηγουμένως να αποφλοιωθούν ή να υποστούν κάποια θερμική επεξεργασία όπως ελιές, ξηροί καρποί, ζαχαρώδη, κ.λπ., 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, κ.λπ.) και όχι απευθείας με γυμνά 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 πώλησης του, και
- ο τόπος παραγωγής για τα κυπριακά προϊόντα και η χώρα προέλευσης για τα εισαγόμενα.

4.2 Βασικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης 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°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°C).
Αλιεύματα καπνιστά	Σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως + 2°C.
Αλιεύματα σε κονσέρβες	Στις τιμές θερμοκρασίας που αναγράφονται επάνω στη συσκευασία.
Γαλακτοκομικά και τυροκομικά προϊόντα	Σύμφωνα με τις ενδείξεις της συσκευασίας, αλλά όχι άνω των +6°C.
Προϊόντα με βάση το κρέας όπως σαλάμια, λουκάνικα, καπνιστά και κονσέρβες	Προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία (βραστά, καπνιστά) διατηρούνται σε θερμοκρασία ψύξης (+2 έως - 2°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 ρύπανσής τους από σκόνη, έντομα κ.λπ.

Τα **νωπά αλιεύματα** 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, κ.λπ.), είτε από ειδικό πλαστικό για τρόφιμα, πολλαπλών χρήσεων (για το είδος αυτό των περιεκτών προβλέπεται σύστημα καθαρισμού και απολύμανσής 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 του Κοινοτικού Συμβουλίου ή του Δήμου, 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. Επαφίεται στον υπεύθυνο της εγκατάστασης να ορίσει τη διάρκεια ζωής των κοτόπουλων ή των τροφίμων γενικά.

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.**

4.3 Διαχείριση τροφίμων ακατάλληλων προς κατανάλωση

Στην περίπτωση των τροφίμων που δεν πληρούν τους όρους της ισχύουσας νομοθεσίας όπως παραδείγματος χάριν:

- **Για συσκευασμένα τρόφιμα γενικά:**

- λήξη της ημερομηνίας ανάλωσης, αλλοιώσεις ή καταστροφή της συσκευασίας (ειδικά στα εγκυτιωμένα τρόφιμα: διόγκωση, οξείδωση του κυτίου κ.λπ.), αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του προϊόντος (χρώμα, οσμή, γεύση, υφή),

- **Για τρόφιμα που καταναλώνονται ως έχουν:**

- αλλοίωση των μακροσκοπικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών (ευρωτίαση, αλλοιώσεις από την ανάπτυξη μικροβίων, μούχλα, παρασίτωση, ανάπτυξη ανώμαλης οσμής, χρώματος και γεύσης κ.λπ.),

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

Απαγορεύεται η συναποθήκευσή τους με τα υπόλοιπα τρόφιμα. Αυτά πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο ή αποθήκη που φέρει ενδεικτική επιγραφή.

4.4 Περιέκτες και υλικά συσκευασίας τροφίμων και ποτών στις λαϊκές αγορές

Τα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να συμμορφώνονται με τους πιο κάτω Κανονισμούς:

- Οι περί Υλικών και Αντικειμένων για Επαφή με Τρόφιμα Κανονισμοί του 2004 έως 2011.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 27ης Οκτωβρίου 2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των Οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1895/2005 της Επιτροπής της 18ης Νοεμβρίου 2005 για περιορισμό της χρήσης ορισμένων εποξεικών παραγώγων σε υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Σε γενικές γραμμές, όλα τα είδη υλικών συσκευασίας των τροφίμων πρέπει να προέρχονται από νόμιμα λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια και στη σήμανσή 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 διάφορων τροφίμων (αλιεύματα, φρούτα, κηπευτικά, ξηροί καρποί κ.λπ.) πρέπει να είναι απόλυτα καθαρές και μη μεταχειρισμένες.

Οι **πλαστικοί περιέκτες τροφίμων** που χρησιμοποιούνται για την πώληση μη συσκευασμένων τροφίμων (π.χ. ελιές, σαλάτες, κ.λπ.) 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 έκπλυσή τους να γίνεται με άφθονο πόσιμο νερό ζεστό στην αρχή και κρύο στη συνέχεια.

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 κ.λπ.).

4.5 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 από ενδεδειγμένο ανθεκτικό υλικό για τρόφιμα 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 ζωικής προέλευσης και κατεψυγμένων τροφίμων ζωικής 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.

4.6 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 διάφορων 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 κ.λπ. 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 και απολυμαντικών μέσων, χρήση ζεστού νερού, κατά προτίμηση υπό πίεση, για τον καθαρισμό, υλικά καθαρισμού καθαρά, φυλασσόμενα υπό υγιεινές συνθήκες, σχολαστικό ξέπλυμα 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 κ.λπ. πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις οδηγίες των παρασκευαστών έτσι ώστε να μην 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, κ.λπ.). 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 τον περί της Ποιότητας του Νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης (Παρακολούθηση και Έλεγχος) Νόμος του 2001 ο οποίος εναρμονίζει την Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης - ΕΕ L330/98).

4.7 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 ή του Κοινοτικού Συμβουλίου.

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 προορίζεται για τον συγκεκριμένο σκοπό και να απομακρύνονται από τον χώρο της λαϊκής με την ευθύνη του πωλητή, εκτός εάν υπάρχουν διευκολύνσεις για διοχέτευσή τους στο αποχετευτικό σύστημα.

5. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΤΩΝ ΣΕ ΛΑΪΚΕΣ ΑΓΟΡΕΣ

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 αποτελούν πλέον κανένα κίνδυνο.

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

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 και καθαρά νύχια και καθαρά μαλλιά.
- Να πλένουν τα χέρια τους με ζεστό νερό και υγρό σαπούνι:
 - οπωσδήποτε μετά την επαφή με νωπά προϊόντα ζωικής προέλευσης (ωμά κρέατα, ψάρια, αυγά κ.λπ.), και
 - αμέσως πριν και μετά την επίσκεψή τους στους χώρους υγιεινής.
- Πρέπει να αφαιρούν 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 τον φάρυγγα. Αμέσως μετά θα πρέπει να πλένουν τα χέρια τους.
- Απαγορεύεται το κάπνισμα κατά την ώρα της εργασίας.
- 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 epούλωσή 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

<i>α/α</i>	<i>Είδος τροφίμων</i>	<i>Θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου (°C)</i>	<i>Υγρομετρική Κατάσταση (%)</i>	<i>Λιάρκεια Διατηρήσεως</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 – Θηράματα κατεψυγμένα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας (συνήθως κάτω των -18)	πάνω από 85	«
4.	Λίπαστα	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως 12	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 12	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 κονσέρβες)	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως +15	75 - 85	Σύμφωνα με τη σχετική ένδειξη της συσκευασίας.
16.	Γάλα νοπό	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 κατεψυγμένο	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 αφρόγαλα	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.	Λυγά 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.	Μπάμιες	+ 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

27.	Λίπη ζωϊκά	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους - 8 τουλάχιστον	75 - 85	«
28.	Λίπη φυτικά	- 2 έως 0	-	8 μήνες
29.	Λυγιά υπό ψύξη	Σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, διαφορετικά στους 0 έως + 1	85 - 90	«
30.	Ζύμη νοπή πεστή	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.	Μπάμιες	+ 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 - με συντηρητικά	- 1 έως + 2	-	6 μήνες 12 μήνες
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.	Λιμπελόφυλλα	0 έως + 6	πάνω από 85	30 ημέρες
52.	Ταραμιάς	- 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.**



Γ.Τ.Π. 11/2018 - 50 ISBN 978-9963-38-478-5
Εκδόθηκε από το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών
Εκτύπωση: Zavallis Litho Ltd