



ΔΗΜΟΣ ΛΕΜΕΣΟΥ

ΟΙ ΠΕΡΙ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ ΤΟΥ 2002

ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

1. Όλοι οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων πρέπει:
 - Να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση
 - Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ακαθαρσίας, την επαφή με τοξικά υλικά, το σχηματισμό υγρασίας ή μούχλας σε επιφάνειες.
 - Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής (πρόληψη αλληλομόλυνσης μεταξύ των εργασιών και κατά τη διάρκεια αυτών), από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό εργαζομένους και εξωτερικές πηγές μόλυνσης όπως έντομα και ζώα.
 - Οι διαστάσεις των χώρων εργασίας να είναι ικανοποιητικές για την καλή και ορθή λειτουργία του υποστατικού.
3. **Αποθηκευτικοί χώροι**
 - Να υπάρχει ικανοποιητικός αριθμός κατάλληλων αποθηκών, εφοδιασμένων με κατάλληλα ράφια, ξεχωριστά για πρώτες ύλες, έτοιμα προϊόντα, υλικά συσκευασίας καθώς και για υλικά καθαρισμού και απολύμανσης.
4. **Πάτωμα**
 - Να είναι κατασκευασμένο από στεγανό, μη απορροφητικό και μη τοξικό υλικό που να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται.
 - Να είναι σε καλή κατάσταση.
 - Να έχει στρογγυλεμένες γωνίες.
 - Να διαθέτει κλίση και σύστημα για επαρκή αποστράγγιση.
5. **Τοίχοι**
 - Να είναι στεγανοί, μη απορροφητικοί και μη τοξικοί που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.
 - Οι επιφάνειες τους να είναι λείες, μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες της κάθε επιχείρησης.
6. **Οροφή**
 - Να είναι σχεδιασμένη, κατασκευασμένη ή επενδυμένη κατάλληλα έτσι ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση ακαθαρσίας, η συμπύκνωση υδρατμών και η ανάπτυξη μούχλας.
7. **Παράθυρα και πόρτες**
 - Να είναι κατασκευασμένα από τέτοιο υλικό και με τέτοιο τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ακαθαρσίας και η είσοδος εντόμων, τρωκτικών και ζώων.
 - Όσα ανοίγουν προς το ύπαιθρο να είναι εφοδιασμένα με συρμάτινο πλέγμα το οποίο θα πρέπει να μετακινείται εύκολα για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.
 - Οι εξωτερικές θύρες να είναι εφοδιασμένες με σύστημα αυτόματης επαναφοράς.

8. Νιπτήρες

- Να υπάρχει επαρκής αριθμός, εγκατεστημένοι σε κατάλληλα σημεία ειδικά για το πλύσιμο των χεριών.
- Να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο νερό και κατάλληλα μέσα καθαρισμού και στεγνώσεως.

9. Νεροχύτες

- Να υπάρχει επαρκής αριθμός (ξεχωριστά για το πλύσιμο κάθε είδους τροφίμων και σκευών).
- Να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου πόσιμου νερού.
- Να είναι κατασκευασμένοι από ανθεκτικά στη διάβρωση υλικά που να καθαρίζονται αποτελεσματικά.
- Να βρίσκονται σε τέτοια θέση που να μην επηρεάζεται η ασφάλεια των τροφίμων.

10. Αποχωρητήρια - Ουρητήρια

- Να υπάρχει επαρκής αριθμός αποχωρητηρίων - ουρητηρίων τόσο για το προσωπικό όσο και για πελάτες (ξεχωριστά για άνδρες και γυναίκες).
- Να υπάρχει τουλάχιστο ένα αποχωρητήριο, με ικανοποιητικό εμβαδό και ανοίγματα για ανάπηρους.
- Να είναι εφοδιασμένα με επαρκή αριθμό νιπτήρων, εφοδιασμένων με κατάλληλα μέσα καθαρισμού και στεγνώσεως.
- Δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.

11. Ντους

- Να υπάρχει επαρκής αριθμός (ξεχωριστά για άνδρες και γυναίκες) , εφοδιασμένα με ζεστό και κρύο νερό, και θα διαθέτουν κατάλληλα μέσα καθαρισμού και στεγνώσεως.

11. Αποδυτήρια

- Να υπάρχει επαρκής αριθμός (ξεχωριστά για άνδρες και γυναίκες) τα οποία θα διαθέτουν ικανοποιητικό αριθμό ερμαριών.

12. Αερισμός – Εξαερισμός

- Να υπάρχει επαρκής φυσικός ή μηχανικός αερισμός. Να υπάρχει ικανοποιητική πρόσβαση στα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του μηχανικού συστήματος εξαερισμού για σκοπούς καθαρισμού, συντήρησης, ή αντικατάστασης.
- Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.

13. Φωτισμός

- Όλοι οι χώροι να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό.

14. Παροχή νερού – υδατοπρομήθεια

- Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού που να είναι καθαρό και υγιεινό όπως ορίζεται στη Νομοθεσία Περί της Ποιότητας του νερού Ανθρώπινης Κατανάλωσης Νόμο του 2001.
- Οι δεξαμενές αποθήκευσης του νερού να είναι σε καλή κατάσταση, κατασκευασμένες από κατάλληλο υλικό, μη διαβρωτικό και μη τοξικό, που να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.
- Όπου χρησιμοποιείται πάγος, πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό που να είναι καθαρό και υγιεινό. Να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση.
- Ο ατμός που χρησιμοποιείται και έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν.

15. Απαιτήσεις για εξοπλισμό

- Να είναι σε καλή διάταξη ώστε να διευκολύνεται η διακίνηση του προσωπικού, των τροφίμων και η καθαριότητα του χώρου.
- Να είναι κατασκευασμένος από κατάλληλο υλικό και με τέτοιο τρόπο σχεδιασμένος ώστε να συντηρούνται ικανοποιητικά, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.

16. Ψυγεία/Καταψύκτες/Δωμάτια ψυγεία (chill rooms)

- Να υπάρχει επαρκής αριθμός ψυγείων, καταψύκτων δωματίων, δωματίων ψυγείων, τα οποία να είναι καλά συντηρημένα (καθαρά και να λειτουργούν στη κατάλληλη θερμοκρασία) και εφοδιασμένα με κατάλληλα και επαρκή ράφια.
- Για παρακολούθηση ελέγχου της θερμοκρασίας να υπάρχουν εγκατεστημένα ευδιάκριτα θερμόμετρα.

17. Επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού)

- Να είναι σε καλή κατάσταση.
- Να είναι κατασκευασμένες από λεία και μη τοξικά υλικά έτσι ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.

18. Αποχετευτικό σύστημα

- Το υποστατικό να διαθέτει κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.
- Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς, σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

19. Σκύβαλα

- Το υποστατικό να διαθέτει κατάλληλα σκυβαλοδοχεία καθώς και κατάλληλες σκυβαλαποθήκες, που να είναι με τέτοιο τρόπο σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.
- Οι χώροι φύλαξης των σκυβάλων να είναι τέτοιοι έτσι ώστε να παρεμποδίζεται η διείσδυση εντόμων, ζώων καθώς και η μόλυνση των τροφίμων, του πόσιμου νερού του εξοπλισμού κ.λ.π.

20. Μεταφορικά μέσα

- Να είναι καθαρά, σε καλή κατάσταση, σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.
- Τα μέσα μεταφοράς (ψυγεία) να πληρούν τις πρόνοιες των Περί Τροφίμων Βαθείας Κατάψυξης Κανονισμών και να διατηρούν τη θερμοκρασία των τροφίμων στα επιτρεπτά επίπεδα.
- Τα βυτία και οι δεξαμενές των μεταφορικών μέσων και οι άλλοι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά οτιδήποτε αλλού εκτός τροφίμων. Σ' αυτά να αναγράφεται με καθαρούς και ευανάγνωστους και ανεξίτηλους χαρακτήρες η ένδειξη ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ .

21. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

- Το απασχολούμενο προσωπικό να είναι εφοδιασμένο με έγκυρο πιστοποιητικό υγείας και κατάλληλη προστατευτική στολή. Να εφαρμόζει καλές συνήθειες υγιεινής κατά το χειρισμό των τροφίμων ακολουθώντας και τηρώντας το εγχειρίδιο κανόνων υγιεινής που εφαρμόζει η κάθε επιχείρηση.
- Να είναι κατάλληλα καταρτισμένοι σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

22. Καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών

- Να εφαρμόζεται συστηματικό πρόγραμμα καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών το οποίο να περιλαμβάνει σχεδιάγραμμα τοποθέτησης μόνιμων δολωμάτων.