

ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α' ΥΛΩΝ

Οι ορθές πρακτικές που προβλέπει η νομοθεσία

Οι ψυποώλες απαιτείται να εφαρμόζουν τις γνώσεις, την εμπειρία και τις ικανότητές τους για να εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα που εισάγονται στους κώρους για παραπέρα επεξεργασία, είναι ασφαλή και ποιοτικά.



Άρθρο του:
κ. Σοφοκλή
Κουρτίδη,
Επόπτη
Δημόσιας Υγείας

Tο στάδιο ελέγχου των Α' υλών σε κάθε επικείρωση είναι ομολογουμένων εξαιρετικά σημαντικό. Όπως έκει και' επονάληψη τονιστεί, η μεγιονομική νομοθεσία, καθορίζει ριπά την υποχρέωση των ιδιοκτητών των καταστημάτων να προμηθεύνουν τις πρώτες ύλες από επικείρωσης που διαθέτουν την προβλεπόμενη άσβετη λειτουργίας.

Οι πρώτες ύλες που προέρχονται από επικείρωσης που δεν είναι νόμιμες, δηλαδή δεν έχουν άσβετη λειτουργία, θεωρούνται και χαρακτηρίζονται κατά τους ελέγχους των Αρχών (Υγειονομικές Υπηρεσίες, ΕΦΕΤ κ.λπ.), ως «καταλλάλιας ιρφάμια και για το λόγο αυτού δεσμεύονται και καταστρέφονται». Οι δε επικείρωσης υφίστανται που προβλεπόμενες από το νόμο κυρώσης. Για τους λόγους αυτούς, οι επαγγελματίες εσιμάστηκαν πρέπει να συνεργάζονται πάντα με επινόμιους και αξιόθετους προμηθευτές, καθώς πρώτες ύλες θα πρέπει να φέρουν τις προβλεπόμενες από τη νομοθεσία σημαντικές μεταφοράς των Α' υλών από το εργοστάσιο ή την αποθήκη των προμηθευτών,

Νομοθετικό καθεστώς –
βάση αναφοράς:

Λαϊκός 652/2005 της Ε.Ε.

ΚΥΑ 1553/2006 Διαρκεία:

Αιρ/8577/93 Ημερομετα-

διάστημα δύο τριοποιη-

τικές και αυτομάτησης

μερική αίρεση

Κανόνες ορθής υγειονής

πρακτικής Οδηγός υγει-

νης και εργασίας

διεύθυνσης του ΕΦΕΤ

ιρφίμων, κονδρεμπόριο, εισαγωγές κ.λπ.), εξασφαλίζει στους επαγγελματίες ότι τα «επώνυμα» αυτά προϊόντα προέρχονται από εγκαταστάσεις που υπόκεινται σε έλεγχο από τις αρμόδιες Κρατικές Αρχές και διαθέτουν υψηλό βαθμό ασφαλείας. Πέραν της επιλογής των προμηθευτών, μεγάλη ομασία έκει και ο έλεγχος των πρώτων υλών καί την παραλαβή τους. Όσο και να φαίνεται υπερβολικό, ο έλεγχος αυτός που πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη επιμέλεια και δεν πρέπει να υπολείπεται των υπολογίστων ελέγχων, συνιστάται να επεκεννεγεί ακόμα και στον τρόπο και στις ουσιώνης μεταφοράς των Α' υλών από το εργοστάσιο ή την αποθήκη των προμηθευτών,

οποιεσδήποτε. Αποτελεί ένδειξη μεθόδικου και υπεύθυνου επικείρωματος και δεν θεωρείται καθόδου υπερβολικός ο έλεγχος για παράδειγμα από τις ιδιοκτήτη Ψηφιοπλάσιου, του φορτηγού μεταφοράς των νωπών κοτόπουλων για να



διαπιστώσει αν μεταφέρονται στη σωστή θερμοκρασία και με το σωστό τρόπο. Αν διαπιστώσει ότι δεν προύνται κατά τη μεταφορά οι κανόνες ασφαλείας (λ.χ. εντός του οχήματος υπάρχουν υψηλές θερμοκρασίες, ακατάλληλα ψυγεία, ρυπαροί περιέκτες κ.λπ.), θα πρέπει να αρνείται την παραλαβή τους.

Σχεδιασμός ψυγείων

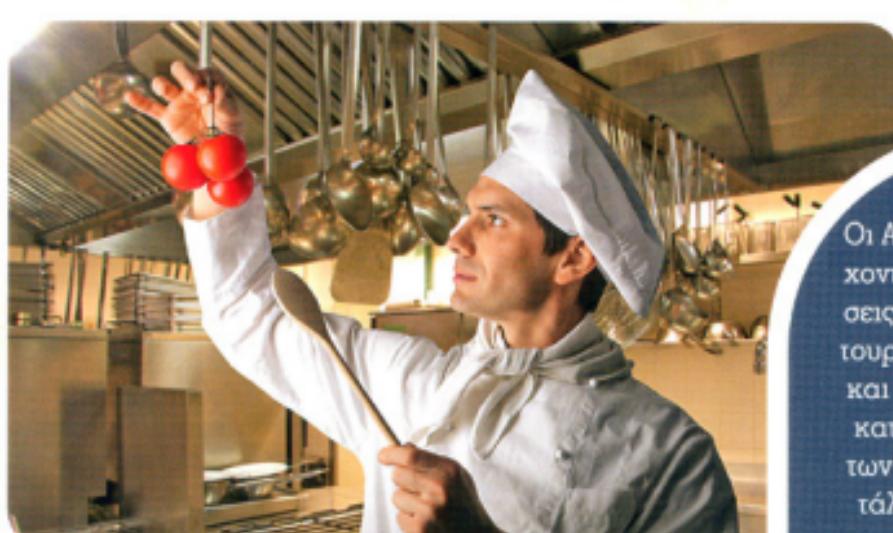
Επειδή η επιλογή και ο έλεγχος των πρώτων υλών είναι καθοριστικός για την ποιότητα των ειδών που παρασκευάζονται, θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα

κατά τον σκεδιασμό του καταστήματος, εξασφάλισης ιδιαίτερου και άνετου χώρου – όπου βέβαια αυτό είναι εφικτό, κυρίως στα μεγάλα καταστήματα- δύνη θα γίνεται ο έλεγχος των πρώτων υλών πριν τοποθετηθών στα ψυγεία και στις προθήκες του καταστήματος. Το είδος και η συκνότητα των ελέγχων, εξαρτάται πάντα από τον βαθμό επικινδυνότητας των τροφίμων. Δεν ελέγχονται λ.χ. με τον ίδιο τρόπο και συκνότητα, οι πρώτες ύλες έτοιμων σαλατών (αλοιφές) που είναι ιδιαίτερα ευαλλοίωτες και απαιτούν ιδιαίτερες συνθήκες συντήρησης,

με τις τυποποιημένες και μη ιδιαίτερα ευαλλοίωτες πατάτες για τηγάνισμα. Οι έλεγχοι θα πρέπει να επιβεβαιώνουν την άριστη κατάσταση και την ασφάλεια των πρώτων υλών πριν από τη χρήση τους για την παρασκευή των διαφόρων εδεσμάτων. Οι έλεγχοι αυτοί διακωρίζονται τόσο σε εκείνους όπου για τη διαπίστωση της ποιότητας χρονιμοποιούνται οι ανθρώπινες αισθήσεις (όψη, γεύση, οσμή, αφή) και αποκαλούνται μακροσκοπικοί έλεγχοι όσο και στους αντικειμενικούς ελέγχους όπου για τη διαπίστωση της ποιότητας και των συνθηκών τους χρονιμοποιούνται κατάλληλα εργαλεία και ενδείξεις (έλεγχοι θερμοκρασίας, υγρασίας, πμερομηνίας λήπης κτλ.). Ο έμπειρος και σωστός επαγγελματίας πρέπει να έχει την ικανότητα να διενεργεί και τους δύο παραπάνω τύπους ελέγχων γι' αυτό και θα πρέπει να έχει λάβει τις απαραίτητες βασικές γνώσεις μέσω εκπαίδευσης στην ασφάλεια των τροφίμων.

Σύμφωνα με τους ορισμούς που δίδονται:

Αποτελεί ένδεικνυ μεθοδικού και υπεύθυνου επιχειρηματία ο έλεγχος από τον ψυποπώλη, του φορητού μεταφοράς νωπών κοτόπουλων, για να διαπιστώσει αν μεταφέρονται στη σωστή θερμοκρασία και με το σωστό τρόπο τα συγκεκριμένα προϊόντα



Οι Α' ύλες που προέρχονται από επιχειρήσεις χωρίς άδεια λειτουργίας, θεωρούνται και χαρακτηρίζονται κατά τους ελέγχους των Αρχών ως «ακατάλληλα» τρόφιμα.

ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΗ

Ως μη ασφαλή τρόφιμα θεωρούνται τα τρόφιμα που δεν πληρούν τους υγειονομικούς όρους που επιβάλλεται στην Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία. Τα μη ασφαλή τρόφιμα διακωρίζονται σε: α) ακαταλλήλα για ανθρώπινη κατανάλωση και β) επιβλαβή για την υγεία.



α. Ακαταλλήλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

1. Παρουσιάζουν μη κανονική οσμή, γεύση, χρώμα, σύσταση, ανεξάρτητα από τις επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.
2. Έχουν ζένες προσμίξεις που δεν έχουν οκέαν με την φυσική κατάσταση της τρόπου παρασκευής τους.
3. Έχουν υπέρβαση του χρόνου διατηρησιμότητας. («ληγμένα» προϊόντα).
4. Έχουν παραχθεί ή αποθηκευθεί ή διατίθενται από μη νομιμά δειπνογρύοντας επικειρότητες.
5. Υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις χρηματοποίησης με ασφαλών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
6. Έχουν παρασκευαστεί ή συντηρεθεί ή συσκευαστεί ή διατηρηθεί κάτω από συνθήκες που δεν πληρούν τις ειδικές διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.
7. Στερεύονται υγειονομικών επισημάνσεων, σήμανσης καταλληλότητας ή καταλληλούν αναγνωριστικού σήματος, όπως προβλέπεται από ειδικές διατάξεις.
8. Έχουν υποστεί απόψυξη και επανακατάψυξη.

β. Επιβλαβή για την υγεία.

1. Τρόφιμα με εκτεταμένη αλοίωση ή αποσύνθεση που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες βλαπτικές συνέπειες στην υγεία του καταναλωτή.
2. Τρόφιμα που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες ή μορφές παρασίτων ή ιούς.
3. Τρόφιμα που περιέχουν κυρικές τοξικές ουσίες.
4. Υπάρχει ζένων σωμάτων σε τρόφιμα με άμεσες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.
5. Τρόφιμα που έχουν επιμολυνθεί με νεκρά ή ζωτικά έντομα αρθρόποδα ή απεκκρίματα αυτών.

Κανονικά τρόφιμα. Θεωρούνται εκείνα που πληρούν τους όρους της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.
Μη κανονικά τρόφιμα. Θεωρούνται τα ασφαλή μεν τρόφιμα, αλλά αυτά τα οποία δεν πληρούν τις απαιτήσεις των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς τις σταθερές ποιότητας και ως προς την επισιτισμόν, την παρουσίαση και τη διαφρίση. Στην παραπάνω κατηγορία μπορούν να καταταγούν όσα τρόφιμα:

- α) έχουν διαφορετική ή επισημανθεί μη παρουσιασθεί κατά τρόπον που αντίκειται στις ισχύουσες διατάξεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας,
- β) είναι νοθευμένα.



από την εθνική νομοθεσία και τους Κανονισμούς της Ε.Ε., για τις ανάγκες των ελέγχων που διενεργούνται στα τρόφιμα, ασφαλή θεωρούνται τα τρόφιμα τα οποία δικαιορύουνται η ειδικούς για κάθε είδους οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, σύσταση, γεύση, χρώμα), δεν παρουσιάζουν μεταβολές οφειλόμενες σε αλλοιώσεις, αποσύνθεση, βιολογική μόλυνση, κηρυκή ή φυσική ρύπανση και πληρούν διάλογος τους υγειονομικούς όρους της Κοινοπολιτικής και Εθνικής νομοθεσίας. Για τα χαρακτηριστικά των τροφίμων λαμβάνονται υπόψη οι κανονικές για κάθε προϊόν συνθήκες κρήπης του και οι πιλοτοφορίες που είναι διαθέσιμες κάθε φορά στον καταναλωτή (βλ. όλο αριστερά).

Τι κάνουμε με τις μη ασφαλείς τροφές;

Απαγορεύεται η παρασκευή, μεταποίηση, διανομή, μεταφορά, έκθεση προς πώληση και κατοχή μη ασφαλών τροφίμων. Οι μη ασφαλείς πρώτες ώλες τρόφιμα, πρέπει να απορρίπτονται ή να επιστρέφονται αρέσως στον προμηθευτή. Αν αυτό δεν είναι δυνατό άμεσα, πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν αναγνωριστική ενδείξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου επιστρέψουν ή απορριφθούν. Κατά την παραγγελία των πρώτων υλών από τους προμηθευτές, θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι τρέκουσες πραγματικές ανάγκες του καταστήματος, για να μη «αποκρύπτονται» δικτύως λόγω τρόφιμα στην αποθήκη.

Επίσης, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η αποθήκη.



πούρη κατά τον υπολογισμό της ποσότητας των υλών και ο διαθέσιμος στο κατιστήματα χώρος αποθήκευσης ώστε να μην υπερφορτώνονται οι χώροι των καταστήματος και παρουσιάζεται δυσκολεία τούτο στον κειρό των καθαρισμών όσο και στην έτοιμη παράδοση των εμπορευμάτων – ειδικά των ευαλωτών – στο κατάστημα, ώστε να υπάρχει μέγιστο διαθέσιμο το απαραίτημένο προσωπικό για τον έλεγχο και την αποτομή κευτών τους, για να μη παραμένουν επικρήνες μετά την επένδυση.

Ελέγχετε το όχημα μεταφοράς

Κατά την παραλαβή των εμπορευμάτων, πρέπει να ελέγχεται το όχημα μεταφοράς, το οποίο πρέπει να είναι καθόρι, καλά συντηρημένο και να μη μεταφέρει ταυτόχρονα άλλα αντικείμενα πάλι ώλες που μπορεί να επιπρέσσουν αποφάσια των τροφίμων. Εάν πρόκειται για όχημα – ψυγείο που μεταφέρει ευαλωτών προϊόντων, επιβάλλεται ο όρος λεγχος της θερμοκρασίας των φυτικών θαλάμου. Οι θάλαμοι ψυχήσουν πρέπει να έχουν θερμοκρασία κάτια από 5 βαθμούς Κελσίου, ενώ οι θάλαμοι κατόψυχης έχουν κάτια από -18 βαθμούς Κελσίου. Οι λεγχος μπορεί να γίνεται στις ενδιβεβαιώσεις του θερμόμετρου του φυτικού θαλάμου που πρέπει να υπάρχει στο όχημα υπερκρύολη υπικά. Παράλληλα, μπορεί να τεκμηριωθεί πάλι μέσω της έτοιμης παράδοσης από το ίδιο τον παραγγελματικό επαγγελματία, με απλές συσκευές θερμομέτρων.

τρων λ.χ υπέρυθρης ακινοβολίας που κυκλοφορούν στο εμπόριο με μικρό κόστος. Οι πρώτες όλες - τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται με τάξη στα σχήματα μεταφοράς και να μην παραφοριώνται. Δεν πρέπει να παραλαμβάνουμε λ.χ. κρέατα ή άλλα ευαλλοίωτα προϊόντα που φέρονται ασυκεύαστα και 'πεταμένα' στο δάπεδο, αναμηγμένα μεταξύ τους. Οι συσκευασίες των πρώτων υλών πρέπει να είναι ακέραιες, δημια αυτές παραλαμβάνονται κάθε φορά. Να μη παραλαμβάνονται προϊόντα σε κατεστραμμένες ή φθαρμένες συσκευασίες, διότι μπορεί να έχουν ήδη επιμολυθεί. Σε όπι αφορά τις πρώτες όλες που φέρονται σε κονσέρβες, θα πρέπει να γίνεται έλεγχος ώστε να μη παρουσιάζουν κακώσεις/στρεβλώσεις ή να είναι διογκωμένες. Σε κάθε τέτοια περίπτωση, πρέπει να απορρίπτονται. Επίσης, θα πρέπει να θεωρείται ύποπτο και να επιστρέφεται ή να απορρίπτεται κάθε προϊόν το οποίο παρουσιάζει ιδιαίτερη - άγνωστη μέχρι σήμερα - οσμή, ή γεύση ή χρώμα ή οποιοδήποτε άλλο χαρακτηριστικό, όχι κατ' ανάγκη δυσάρεστο. Λεπτομερής έλεγχος πρέπει να γίνεται και στις επικέιτες στα συσκευασμένα τρόφιμα, οι οποίες θα πρέπει να ανταποκρίνονται στο περιεχόμενο της συσκευασίας, να είναι ευανάγνωστες και όχι καταστραμμένες. Τρόφιμα που παρήλ-

θε ή πράκτει να παρέλθει άμεσα η ελάχιστη πμερομηνία διατηρούμενότητάς τους, δεν πρέπει να παραλαμβάνονται. Αποτελεί αρθρή υγειεινή πρακτική, ο έλεγχος κατά την παραλαβή των α' υλών, να γίνεται κατ' αρχήν στα ευαλλοίωτα και μετά στα ξηράς αποθήκευσης προϊόντα. Με τον τρόπο αυτό, ελαχιστοποιούμε τον χρόνο έκθεσης των ευαλλοίωτων υλών σε υψηλές θερμοκρασίες, που «επάζει την αλυσίδα ψύκους» και υποβαθμίζει τα τρόφιμα. Μία συνήθης δυστυχώς πρακτική που πρέπει να αποφεύγεται οι ιδιοκτήτης του καταστήμα-

τος, είναι να επιτρέπει την είσοδο των οδηγών των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων, στους χώρους κουζίνας. Η πρακτική αυτή δημιουργεί κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων από επιμολύνσεις. Υπενθυμίζεται τέλος η νομική υποχρέωση των επαγγελματιών να διαθέτουν μεταξύ των προβλεπόμενων αρχείων της επικείρωσής τους και τον φάκελο - αρχείο «Προμηθευτών και Α' υλών» το οποίο πρέπει να διατηρούν επίκαιρο και ενήμερο με κάθε τους αλλαγή, ώστε να επιδιύκτεται σε κάθε ζητηση των ελεγκτικών αρχών. ■



Απαγορεύεται ρητά από την υγειονομική νομοθεσία η παρασκευή, μεταποίηση, διανομή, μεταφορά, έκθεση προς πώληση, αλλά και κατοχή μη ασφαλών τροφίμων

Λεπτομερής έλεγχος πρέπει να γίνεται και στις επικέιτες στα συσκευασμένα τρόφιμα, οι οποίες θα πρέπει να ανταποκρίνονται στο περιεχόμενο της συσκευασίας καν είναι ευανάγνωστες