

## IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ  
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

## ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

## ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

για την παροχή καθοδήγησης σχετικά με τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων που αφορούν τις δραστηριότητες λιανικής πώλησης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των δωρεών τροφίμων

(2020/C 199/01)

## 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σύμφωνα με το άρθρο 4 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου<sup>(1)</sup>, όλοι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων (YET) συμμορφώνονται με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στα παραρτήματα I (πρωτογενής παραγωγή και συναφείς εργασίες) ή II (άλλοι YET) του κανονισμού. Επιπλέον, το άρθρο 5 προβλέπει ότι οι YET, πλην των παραγωγών πρωτογενών προϊόντων, πρέπει να θεσπίσουν, να εφαρμόσουν και να διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP).

Οι γενικές απαιτήσεις υγιεινής, σε συνδυασμό με τις ειδικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στο παράρτημα III του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου<sup>(2)</sup> θεωρούνται προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP)<sup>(3)</sup>, τα οποία, σε συνδυασμό με τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, πρέπει να οδηγήσουν σε ένα ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων (FSMS) για κάθε επιχείρηση τροφίμων, όπως εξηγείται στην «Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP) και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων»<sup>(4)</sup>, η οποία εκδόθηκε το 2016 («ανακοίνωση της Επιτροπής του 2016»).

Στο πλαίσιο των διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP πρέπει, ως μέρος της ανάλυσης κινδύνων, να εντοπίζονται οι τυχόν πηγές κινδύνου οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα, το οποίο αποτελεί την πρώτη αρχή HACCP σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Η ανάγκη συμπληρωματικών σταδίων στις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP [άρθρο 5 παράγραφος 2 στοιχεία β) έως ζ)] εξαρτάται από το αποτέλεσμα της ανάλυσης κινδύνων, π.χ. αν από την ανάλυση κινδύνων προκύπτει ανάγκη εντοπισμού των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCP). Στην αιτιολογική σκέψη 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 αναγνωρίζεται ότι, σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου και ότι, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι ορθές πρακτικές υγιεινής (οι γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής που αναφέρονται ανωτέρω) μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου.

Στην αιτιολογική σκέψη 15 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 γίνεται ρητή αναφορά στην ανάγκη αυτής της ευελιξίας στην περίπτωση των μικρών επιχειρήσεων. Σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 στοιχείο α), η φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP.

<sup>(1)</sup> Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1).

<sup>(2)</sup> Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55).

<sup>(3)</sup> Κυρίως οι διαδικασίες για τη διασφάλιση της ανιχνευσιμότητας των τροφίμων και της ανάκλησής τους σε περίπτωση μη συμμόρφωσης θεωρούνται προαπαιτούμενα προγράμματα και μέρος του FSMS. Πρέπει να εφαρμόζονται από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων, ωστόσο η παρούσα ανακοίνωση δεν περιέχει περαιτέρω καθοδήγηση όσον αφορά τις δραστηριότητες λιανικού εμπορίου.

<sup>(4)</sup> ΕΕ C 278 της 30.7.2016, σ. 1.

Το πρώην Γραφείο Τροφίμων και Κτηνιατρικών Θεμάτων (ΓΤΚΘ) της Γενικής Διεύθυνσης Υγείας και Ασφάλειας των Τροφίμων της Επιτροπής πραγματοποίησε επιτελική μελέτη, διερευνητικές αποστολές και διαβουλεύσεις με τα κράτη μέλη και με οργανώσεις ενδιαφερόμενων φορέων από τον ιδιωτικό τομέα σχετικά με την κατάσταση της εφαρμογής της HACCP στην ΕΕ και τους τομείς που επιδέχονται βελτίωση. Βάσει της διαδικασίας αυτής, το ΓΤΚΘ δημοσίευσε το 2015 «Έκθεση επισκόπησης σχετικά με την κατάσταση της εφαρμογής της HACCP στην ΕΕ και τομείς βελτίωσης»<sup>(1)</sup> («έκθεση του ΓΤΚΘ του 2015»). Στην έκθεση του ΓΤΚΘ του 2015 συνιστάται η επέκταση του εγγράφου καθοδήγησης για το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων και διατυπώνονται συστάσεις για βελτίωση, συμπεριλαμβανομένων κατευθύνσεων για την ανάλυση κινδύνων και τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου. Στην ανακοίνωση της Επιτροπής του 2016 εξετάζονται οι συστάσεις της έκθεσης του ΓΤΚΘ, ωστόσο δεν εξετάζεται κάθε δραστηριότητα χωριστά.

Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων (π.χ. εστιατόρια, κρεοπωλεία, αρτοποιεία, εταιρείες τροφοδοσίας, οπωροπωλεία, παμπ κ.λπ.) είναι συχνά μικρές επιχειρήσεις που δεν διαθέτουν τις αναγκαίες επιστημονικές γνώσεις και πόρους για να διενεργούν ανάλυση κινδύνων όπως προβλέπεται στο πλαίσιο της υποχρέωσής τους να εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Η δωρεά τροφίμων συχνά πραγματοποιείται σε επίπεδο λιανικής πώλησης και η εξέταση και ο ενδεχόμενος εντοπισμός πρόσθετων κινδύνων που προκύπτουν από αυτή τη δραστηριότητα πρέπει να περιλαμβάνονται στην ανάλυση κινδύνων. Η διευκόλυνση της δωρεάς τροφίμων αποτελεί προτεραιότητα του σχεδίου δράσης της ΕΕ για την κυκλική οικονομία<sup>(2)</sup> ως μέσο πρόληψης της σπατάλης τροφίμων και προώθησης της επισιτιστικής ασφάλειας, σύμφωνα με τους στόχους βιώσιμης ανάπτυξης των Ηνωμένων Εθνών. Ο στόχος αυτός ενδέχεται, σε ορισμένες περιπτώσεις, να αποτελεί πρόκληση από άποψη ασφάλειας των τροφίμων, λαμβανομένης υπόψη της συμμετοχής επιπλέον φορέων (π.χ. τραπέζων τροφίμων και άλλων φιλανθρωπικών οργανώσεων) και δεδομένου ότι τα τρόφιμα που αναδιανέμονται μπορεί να πλησιάζουν στο τέλος της διάρκειας ζωής τους όταν εξετάζεται το ενδεχόμενο δωρεάς τους.

Προκειμένου να παρασχεθεί στήριξη στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης στο πλαίσιο της ανάλυσης κινδύνων που υποχρεούνται να διενεργούν, η Επιτροπή ζήτησε καταρχάς από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) να παράσχει συστάσεις σχετικά με προσεγγίσεις ανάλυσης κινδύνων για τα καταστήματα λιανικής πώλησης. Η EFSA εξέδωσε δύο γνωμοδοτήσεις. Το 2017 εξέδωσε γνωμοδότηση με τίτλο «*Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*»<sup>(3)</sup> (Προσεγγίσεις ανάλυσης πηγών κινδύνου για ορισμένα μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης ενόψει της εφαρμογής των οικείων συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων), η οποία επικεντρώνεται στα κρεοπωλεία, τα οπωροπωλεία, τα αρτοποιεία, τα ιχθυοπωλεία και τα παγωτοπωλεία. Το 2018 η EFSA εξέδωσε τη γνωμοδότηση με τίτλο «*Second scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations*»<sup>(4)</sup> (Δεύτερη επιστημονική γνωμοδότηση σχετικά με τις προσεγγίσεις ανάλυσης πηγών κινδύνου για ορισμένα μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης και τις δωρεές τροφίμων), η οποία επικεντρώνεται στα κέντρα διανομής, στα σουπερμάρκετ (συμπεριλαμβανομένων των παμπ και των εταιρειών τροφοδοσίας) και εξετάζει, στο πλαίσιο της ανάλυσης κινδύνων, ενδεχόμενους επιπλέον κινδύνους που μπορεί να προκύψουν σε περίπτωση δωρεών τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης.

## 2. ΣΚΟΠΟΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

Σκοπός του παρόντος εγγράφου καθοδήγησης είναι να διευκολύνει και να εναρμονίσει την εφαρμογή των απαιτήσεων της ΕΕ για το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων δίνοντας στην ανάλυση κινδύνων κεντρικό ρόλο για τις ακόλουθες επιχειρήσεις λιανικής πώλησης: κρεοπωλεία, οπωροπωλεία, αρτοποιεία, ιχθυοπωλεία και παγωτοπωλεία, κέντρα διανομής, σουπερμάρκετ, εστιατόρια, υπηρεσίες τροφοδοσίας και παμπ.

Κατά συνέπεια, η παρούσα ανακοίνωση παρέχει κατευθύνσεις σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι εν λόγω επιχειρήσεις λιανικής πώλησης, στο πλαίσιο της δραστηριότητάς τους, μπορούν να εφαρμόσουν τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, και ειδικότερα το άρθρο 4 και το παράρτημα II όσον αφορά τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής, καθώς και το άρθρο 5 όσον αφορά τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP. Παράλληλα, αποτελεί ένα υπόδειγμα για τον τρόπο με τον οποίο ο τομέας λιανικής πώλησης μπορεί να εφαρμόσει συγκεκριμένα τις κατευθυντήριες γραμμές, συμπεριλαμβανομένων εκείνων για τη διευκόλυνση/ευελιξία, όπως συνιστάται στην ανακοίνωση της Επιτροπής του 2016, ειδικά σε επίπεδο λιανικής πώλησης. Οι αρμόδιες αρχές μπορούν επίσης να χρησιμοποιήσουν το παρόν έγγραφο καθοδήγησης για να επαληθεύσουν την εφαρμογή των απαιτήσεων της ΕΕ από τις εν λόγω επιχειρήσεις τροφίμων.

Τα μέρη που αφορούν τη δωρεά τροφίμων συμπληρώνουν τις κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ σχετικά με τη δωρεά τροφίμων<sup>(5)</sup>, οι οποίες αποσαφηνίζουν σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας, προκειμένου να διευκολυνθεί η συμμόρφωση των δωρητών και των αποδεκτών πλεονασμάτων τροφίμων με τις σχετικές απαιτήσεις όπως ορίζονται στο κανονιστικό πλαίσιο της ΕΕ (π.χ. ασφάλεια των τροφίμων, υγιεινή των τροφίμων, παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα, ανιχνευσιμότητα, ευθύνη κ.λπ.). Για παράδειγμα, στον τομέα της υγιεινής τροφίμων, στις κατευθυντήριες γραμμές επισημαίνεται η ανάγκη να εφαρμόζουν οι YET (συμπεριλαμβανομένων των τραπέζων τροφίμων και άλλων φιλανθρωπικών ιδρυμάτων) ορθές πρακτικές υγιεινής και να διαθέτουν σύστημα αυτοελέγχου βάσει των αρχών της HACCP σε σχέση με τις δραστηριότητες αναδιανομής τροφίμων.

<sup>(1)</sup> [http://ec.europa.eu/food/fvo/overview\\_reports/details.cfm?rep\\_id=78](http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78)

<sup>(2)</sup> COM(2015) 614 final.

<sup>(3)</sup> EFSA Journal 2017-15(2):4697, 62 σ.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2018-16(11):5432, 64 σ.

<sup>(5)</sup> EE C 361 της 25.10.2017, σ. 1.

Η παρούσα ανακοίνωση εξετάζει σειρά συστάσεων που διατυπώνονται στην έκθεση του ΓΤΚΘ και μεταφράζει τις επιστημονικές συμβουλές που παρέχονται στις δύο γνωμοδοτήσεις της EFSA σε έγγραφο έτοιμο προς χρήση από τους YET.

Η παρούσα ανακοίνωση ξεκινά με γενικές κατευθύνσεις σύμφωνα με τις γνωμοδοτήσεις της EFSA για την εφαρμογή απλουστευμένης προσέγγισης όσον αφορά το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης στην ενότητα 3. Παρέχεται επισκόπηση συγκεκριμένων προαπαιτούμενων προγραμμάτων, τα οποία χρησιμεύουν ως βάση για το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης στην ενότητα 4 και τα οποία συμπληρώνονται στην ενότητα 5 από τα προαπαιτούμενα προγράμματα που αποσκοπούν συγκεκριμένα στη διασφάλιση της ασφάλειας των καταναλωτών σε περίπτωση δωρεών τροφίμων.

Η απλουστευμένη προσέγγιση στην ενότητα 3 χρησιμοποιήθηκε για να παράσχει καθοδήγηση σχετικά με την ανάλυση κινδύνων, το επόμενο στάδιο του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων το οποίο ξεκινά από την κατάρτιση διαγράμματος ροής, όπως εξηγείται στην ενότητα 6. Με αφετηρία συγκεκριμένο διάγραμμα ροής, στις ενότητες 7 έως 14 παρέχεται γενική ανάλυση κινδύνων ως κατεύθυνση για κάθε δραστηριότητα, η οποία αποτελεί απλώς ένα παράδειγμα και είναι πιθανόν να χρειαστεί προσαρμογή στις συγκεκριμένες δραστηριότητες των επιχειρήσεων λιανικής πώλησης (μπορούν να προστεθούν ή να διαγραφούν διαδικασίες ή στάδια). Στην ενότητα 15 παρέχεται οριζόντια καθοδήγηση σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι ενδεχόμενοι κίνδυνοι σε περίπτωση δωρεών τροφίμων μπορούν να συμπεριληφθούν στη ανάλυση κινδύνων, καθώς μπορεί να εφαρμοστεί με παρόμοιο τρόπο στις διάφορες δραστηριότητες λιανικής πώλησης.

Οι συστάσεις που περιέχονται στο παρόν έγγραφο καθοδήγησης δεν είναι δεσμευτικές και ενδέχεται να μην αφορούν όλες τις δραστηριότητες λιανικής πώλησης που περιλαμβάνονται. Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης μπορούν να εφαρμόσουν την «απλουστευμένη προσέγγιση» ως προς τη διαχείριση ασφάλειας των τροφίμων, όπως περιγράφεται στην παρούσα ανακοίνωση και στις γνωμοδοτήσεις της EFSA («απλουστευμένο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων»). Ωστόσο, εάν το διάγραμμα ροής που παρουσιάζει τις λεπτομερείς δραστηριότητές τους δεν αντιστοιχεί σε εκείνες που απεικονίζονται στο παρόν έγγραφο καθοδήγησης, είναι σημαντικό τα επιμέρους καταστήματα λιανικής πώλησης να προσαρμόζουν το οικείο σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων με σαφή και εύχρηστο τρόπο, με βάση τις ειδικές διαδικασίες (στάδια) και προϊόντα που σχετίζονται με την επιχειρηματική τους δραστηριότητα. Αυτό θα μπορούσε να γίνει με την προσαρμογή του σχετικού διαγράμματος ροής.

Το παρόν έγγραφο καθοδήγησης της ΕΕ μπορεί να συμπληρωθεί ή να αντικατασταθεί από εθνικό έγγραφο καθοδήγησης προκειμένου να ληφθούν καλύτερα υπόψη οι ειδικές τοπικές ή εθνικές καταστάσεις. Επιπλέον, μπορεί να υπάρχουν εθνικοί κανόνες σε θέματα που δεν ρυθμίζονται ούτε εναρμονίζονται σε επίπεδο ΕΕ (για παράδειγμα, όσον αφορά τις δωρεές τροφίμων). Ως εκ τούτου, συνιστάται η διαβούλευση με τις εθνικές αρχές σχετικά με την πιθανή ύπαρξη τέτοιων εθνικών κανόνων και/ή εγγράφων καθοδήγησης. Με στόχο να διευκολυνθεί η ανταλλαγή πληροφοριών σχετικά με τις εθνικές πρακτικές δωρεάς τροφίμων, η Επιτροπή δημοσιεύει τις κατευθυντήριες γραμμές που ισχύουν στα κράτη μέλη της ΕΕ στον ειδικό δικτυακό τόπο της για την πρόληψη της σπατάλης τροφίμων <sup>(10)</sup>.

Η Επιτροπή συμβουλευτήκε εμπειρογνώμονες από τα κράτη μέλη, με σκοπό να εξεταστούν τα εν λόγω θέματα και να επιτευχθεί συναίνεση επ' αυτών. Εξετάστηκαν οι εμπειρίες των κρατών μελών, τα οποία εφαρμόζουν ήδη ορισμένες συστάσεις της EFSA, όσον αφορά τις πρακτικές εφαρμογές της απλουστευμένης προσέγγισης, προκειμένου να βελτιωθούν περαιτέρω οι ισχύουσες κατευθυντήριες γραμμές.

Η παρούσα ανακοίνωση προορίζεται να βοηθήσει ορισμένες επιχειρήσεις λιανικής πώλησης ως προς την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Μόνο το Δικαστήριο της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι αρμόδιο να ερμηνεύει έγκυρα το δίκαιο της Ένωσης.

### 3. ΚΑΘΟΔΗΓΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΑ ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

Βάσει των συστάσεων που διατυπώνονται στις γνωμοδοτήσεις της EFSA, η «απλουστευμένη» προσέγγιση για το σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, μπορεί να περιγραφεί ως εξής:

- 1) το κατάστημα λιανικής πώλησης πρέπει απλώς να γνωρίζει τις ομάδες κινδύνων (βιολογικών, χημικών, φυσικών ή αλλεργιογόνων) που ενδέχεται να παρουσιαστούν σε συγκεκριμένο στάδιο, χωρίς να χρειάζεται να διαθέτει εις βάθος γνώση για κάθε είδος κινδύνου (π.χ. να γνωρίζει ότι ενδέχεται να παρουσιαστεί βιολογικός κίνδυνος σε σχέση με το νωπό κρέας χωρίς να γνωρίζει αν μπορεί να είναι σαλμονέλα, καμπυλοβακτηρίδιο ή κολοβακτηρίδιο που παράγει Shiga-τοξίνη)· αυτό είναι δυνατό επειδή οι δραστηριότητες ελέγχου για κάθε ομάδα κινδύνων είναι οι ίδιες σε επίπεδο λιανικής πώλησης·
- 2) το κατάστημα λιανικής πώλησης πρέπει να κατανοεί ότι η μη εκτέλεση ορισμένων δραστηριοτήτων μείωσης των κινδύνων, όπως ο διαχωρισμός νωπών και έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων, συνιστά κίνδυνο·
- 3) δεν απαιτείται η κατανόηση ή η εφαρμογή ταξινόμησης των κινδύνων·
- 4) τα αλλεργιογόνα θεωρούνται χωριστός κίνδυνος, σε αντίθεση με τον χημικό κίνδυνο· και

<sup>(10)</sup> [https://ec.europa.eu/food/safety/food\\_waste/library\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en)

- 5) πρέπει πάντα να εφαρμόζονται τα προαπαιτούμενα προγράμματα και, εάν δικαιολογείται από το αποτέλεσμα του υποχρεωτικού εντοπισμού κινδύνων και (της απουσίας) εντοπισμού κρίσιμων σημείων ελέγχου (ανάλυση κινδύνων), τα εν λόγω προαπαιτούμενα προγράμματα ενδέχεται να είναι επαρκή και να μην χρειάζεται να συμπληρωθούν με πρόσθετα στάδια στις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP (π.χ. εντοπισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου).

**Πώς να χρησιμοποιήσετε αυτόν τον οδηγό στην πράξη για να επιτύχετε ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων για την επιχείρησή σας;**

- 1) Προσδιορίστε την επιχείρησή σας λιανικής πώλησης (π.χ. κρεοπωλείο, οπωροπωλείο).
- 2) Ελέγξτε στον δικτυακό τόπο των αρμόδιων αρχών της χώρας σας αν υπάρχει εθνικός οδηγός για τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τις αρχές HACCP για την επιχείρησή σας. Συχνά οι εθνικοί οδηγοί είναι καλύτερα προσαρμοσμένοι στις επιχειρήσεις της κάθε χώρας και μπορούν να σας δώσουν όλες τις πληροφορίες που χρειάζεστε.
- 3) Σε αντίθετη περίπτωση, ή εάν ενδιαφέρεστε να μάθετε περισσότερα για το συγκεκριμένο θέμα, εξετάστε το διάγραμμα ροής για την επιχείρησή σας σε μία από τις ενότητες 7 έως 15. Απεικονίζει όλες τις δραστηριότητες και τα διαδοχικά στάδια στην επιχείρησή σας:
  - α. εάν ναι, μεταβείτε στο σημείο 4.
  - β. αν όχι, πρέπει να σχεδιάσετε το δικό σας διάγραμμα ροής ξεκινώντας από τα παραδείγματα και προσθέτοντας ή αφαιρώντας ορισμένες δραστηριότητες.
- 4) Μεταβείτε στον πίνακα ανάλυσης κινδύνων που ακολουθεί το διάγραμμα ροής για την επιχείρησή σας. Στην πρώτη στήλη θα βρείτε όλα τα στάδια που επισμαίνονται στο διάγραμμα ροής. Σε περίπτωση που χρειάζεται να τροποποιήσετε το διάγραμμα ροής [βλέπε σημείο 3 β)], θα πρέπει επίσης να τροποποιήσετε και τον πίνακα προσθέτοντας ή αφαιρώντας επιπλέον στάδια.
- 5) Οι άλλες στήλες του πίνακα απεικονίζουν την ανάλυση κινδύνων για την επιχείρησή σας:
  - οι στήλες 2 και 3 απεικονίζουν τον εντοπισμό των κινδύνων σε κάθε στάδιο και συγκεκριμένα:
    - τους «κινδύνους»: εντοπίστε τις ομάδες κινδύνων που ενδέχεται να παρουσιαστούν σε κάθε στάδιο και που χρειάζεται να ελεγχθούν, δηλαδή «βιολογικούς» (αυτή η ομάδα περιλαμβάνει π.χ. τη σαλμονέλα), «χημικούς» (αυτή η ομάδα περιλαμβάνει π.χ. ένα απολυμαντικό που χρησιμοποιείτε, μια ουσία που γίνεται τοξική εάν υπάρχει σε ένα τρόφιμο σε πολύ μεγάλες ποσότητες...), «φυσικούς» (αυτή η ομάδα περιλαμβάνει π.χ. ένα κομμάτι σπασμένου γυαλιού, ένα τσιγάρο...) και «αλλεργιογόνα» (αυτή η ομάδα περιλαμβάνει τρόφιμα ή συστατικά στα οποία μπορεί να είναι αλλεργικά ορισμένα άτομα)·
    - τις δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου·
  - η στήλη 4 απεικονίζει τις «δραστηριότητες ελέγχου» για την πρόληψη της εμφάνισης ενός κινδύνου. Οι εν λόγω δραστηριότητες ελέγχου αποτελούν τα σχετικά προαπαιτούμενα προγράμματα που περιγράφονται στην ενότητα 4 της παρούσας ανακοίνωσης.
- 6) Όταν δωρίζετε τρόφιμα, θα πρέπει επιπλέον να λαμβάνετε υπόψη την ενότητα 15: το διάγραμμα ροής που απεικονίζει τις δωρεές ως δωρητής και τον πίνακα 11 που παρουσιάζει την ανάλυση κινδύνων για τις δωρεές τροφίμων. Τα μέτρα ελέγχου που μπορούν να λαμβάνονται περιγράφονται αναλυτικά στην ενότητα 5.
- 7) Εάν είστε φιланθρωπική οργάνωση αποδέκτης δωρεών, θα πρέπει να λάβετε υπόψη στην ενότητα 15 το δεύτερο μέρος του διαγράμματος ροής και τον πίνακα 12 (μαζί με την ενότητα 5).
- 8) Εάν δεν δραστηριοποιείστε στις δωρεές τροφίμων, το προαπαιτούμενο πρόγραμμα 14 στην ενότητα 5 ενδέχεται, παρ' όλα αυτά, να αφορά την επιχείρησή σας.

**4. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΚΑΘΕ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ**

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα αποτελούν πρακτικές και προϋποθέσεις πρόληψης που απαιτούνται τόσο πριν από την εφαρμογή του συστήματος HACCP όσο και κατά την εφαρμογή του και είναι ουσιαστικής σημασίας για την ασφάλεια των τροφίμων. Η επιλογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων εξαρτάται από το τμήμα της τροφικής αλυσίδας στο οποίο δραστηριοποιείται ο κλάδος και από το είδος δραστηριότητας. Παραδείγματα ισοδύναμων όρων για συγκεκριμένες δραστηριότητες σε διαφορετικά στάδια της παραγωγής τροφίμων είναι οι ορθές γεωργικές πρακτικές, οι ορθές κτηνιατρικές πρακτικές, οι ορθές παρασκευαστικές πρακτικές, οι ορθές πρακτικές υγιεινής, οι ορθές πρακτικές παραγωγής, οι ορθές πρακτικές διανομής και οι ορθές εμπορικές πρακτικές. Στα κείμενα του Codex Alimentarius<sup>(1)</sup>, τα προαπαιτούμενα προγράμματα αναφέρονται ως «κώδικες πρακτικής» ή «ορθές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ)» υπό ευρεία έννοια. Περισσότερες λεπτομέρειες για τα προαπαιτούμενα προγράμματα εν γένει παρέχονται στην ανακοίνωση της Επιτροπής του 2016, ενώ περισσότερες λεπτομέρειες για τα προαπαιτούμενα προγράμματα που αφορούν συγκεκριμένα τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης παρέχονται στις γνωμοδοτήσεις της EFSA.

Ο πίνακας 1 κατωτέρω (και ο πίνακας 2 στην ενότητα 5) παρέχει για κάθε προαπαιτούμενο πρόγραμμα καθοδήγηση σχετικά με το πώς μπορούν να ελεγχθούν οι κίνδυνοι από το προαπαιτούμενο πρόγραμμα (στήλη 2), αν και πώς η εφαρμογή του προαπαιτούμενου προγράμματος θα πρέπει να παρακολουθείται στην επιχείρηση τροφίμων (στήλη 3), αν είναι απαραίτητη η τήρηση αρχείου για την παρακολούθηση (στήλη 4) και ποια διορθωτικά μέτρα θα πρέπει να εφαρμοστούν όταν τα αποτελέσματα της παρακολούθησης δείχνουν ότι το προαπαιτούμενο πρόγραμμα δεν εφαρμόζεται ορθά (στήλη 5).

<sup>(1)</sup> <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

## Σύνοψη των προαπαιτούμενων προγραμμάτων που αφορούν τις δραστηριότητες λιανικής πώλησης βάσει της ανακοίνωσης της Επιτροπής του 2016 και των γνωμοδοτήσεων της EFSA

PRP	Υποδομές/δραστηριότητες ελέγχου	Παρακολούθηση	Τήρηση αρχείου (ναι/όχι) (*)	Διορθωτικά μέτρα
PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων κινητών και/ή προσωρινών εγκαταστάσεων).	Υποδομές υγιεινής και κατάλληλα για τον επιδιωκόμενο σκοπό κτίρια και εξοπλισμός.	Μηνιαίος οπτικός έλεγχος βάσει καταλόγου ελέγχου των υποδομών (υγιεινή και κατάσταση).	Ναι, ωστόσο μόνο στις περιπτώσεις όπου απαιτείται εφαρμογή διορθωτικών μέτρων.	Κατάλληλη συντήρηση των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού.
PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση.	Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης και/ή πολιτική «clean as you go» (καθαρίζω ενώ δουλεύω).	Δειγματοληπτικοί οπτικοί έλεγχοι. Καθημερινοί οπτικοί έλεγχοι. Τακτικός μικροβιολογικός έλεγχος. Η συχνότητα μπορεί να εξαρτάται από το μέγεθος της εγκατάστασης και από τα αποτελέσματα προηγούμενων ελέγχων.	Ναι, στις περιπτώσεις όπου διαπιστώνεται μη συμμόρφωση.	Καθαρισμός και απολύμανση του επηρεαζόμενου χώρου/εξοπλισμού. Αξιολόγηση και, εάν απαιτείται, εκ νέου κατάρτιση του προσωπικού και/ή επανεξέταση της συχνότητας και της μεθόδου απολύμανσης.
PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη.	Δραστηριότητες ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών.	Εβδομαδιαίος εσωτερικός έλεγχος.	Ναι, ωστόσο μόνο στις περιπτώσεις όπου απαιτείται εφαρμογή διορθωτικών μέτρων ή αρχείο καταγραφής όταν χρησιμοποιείται εξωτερική εταιρεία.	Επανεξέταση και/ή ανανέωση των δραστηριοτήτων ελέγχου των επιβλαβών οργανισμών.
PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση.	Συντήρηση του συνόλου του εξοπλισμού. Βαθμονόμηση των συσκευών μέτρησης (π.χ. θερμόμετρο, ζυγός κ.λπ.).	Συνεχής παρακολούθηση του εξοπλισμού. Περιοδική κατάσταση βαθμονόμησης και έλεγχος διασταύρωσης με χρήση διαφορετικού θερμόμετρου.	Όχι. Ναι, κατάσταση βαθμονόμησης/έλεγχος διασταύρωσης.	Επισκευή ή αντικατάσταση του εξοπλισμού σύμφωνα με τις ανάγκες. Αναθεώρηση του προγράμματος συντήρησης και βαθμονόμησης.
PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής.	Μέριμνα για την ορθή αποθήκευση του συνόλου των υλικών. Μέριμνα ώστε όλες οι επιφάνειες να ξεπλένονται/σκουπίζονται κατάλληλα μετά την απολύμανση σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή.	Οπτικός έλεγχος κατά την επεξεργασία. Μηνιαίος έλεγχος βάσει καταλόγου ελέγχου ή οπτικής επιθεώρησης των υποδομών (υγιεινή και κατάσταση).	Ναι, ωστόσο μόνο στις περιπτώσεις όπου απαιτείται εφαρμογή διορθωτικών μέτρων.	Αναθεώρηση των διαδικασιών αποθήκευσης, καθαρισμού και απολύμανσης κ.λπ.
Για τα προϊόντα αρτοποιίας, οι υψηλές θερμοκρασίες ευνοούν τον σχηματισμό ακρυλαμιδίου.	Διασφάλιση ορθών συνθηκών ψησίματος (θερμοκρασία/διάρκεια).	Οπτικός έλεγχος κατά την επεξεργασία, και του τελικού προϊόντος.	Όχι.	Απόρριψη «υπερβολικά ψημένων» προϊόντων.

PRP	Υποδομές/δραστηριότητες ελέγχου	Παρακολούθηση	Τήρηση αρχείου (ναι/όχι) (*)	Διορθωτικά μέτρα
PRP 6: Αλλεργιογόνα.	Έλεγχος της απουσίας ανεπιθύμητων αλλεργιογόνων στις πρώτες ύλες. Τήρηση επικαιροποιημένου καταλόγου τροφίμων με πιθανά αλλεργιογόνα, συμπεριλαμβανομένων των πηγών (π.χ. πρώτη ύλη, διασταυρούμενη επιμόλυνση κ.λπ.) Προσδιορισμός και έλεγχος δυνητικών πηγών διασταυρούμενης επιμόλυνσης.	Προδιαγραφές πρώτων υλών από τους προμηθευτές. Εφαρμογή των δραστηριοτήτων πρόληψης της διασταυρούμενης επιμόλυνσης σε συνεχή βάση.	Όχι. Θα πρέπει να τηρούνται ορισμένα αρχεία (τουλάχιστον σχετικά με διορθωτικά μέτρα) εάν διαπιστωθεί παρουσία αλλεργιογόνου.	Διακοπή χρήσης δυνητικά «μολυσμένων» πρώτων υλών. Αξιολόγηση των προμηθευτών/των απαιτήσεων των προμηθευτών. Επανεξέταση κριτηρίων αποδοχής. Αναθεώρηση και διόρθωση δραστηριοτήτων που είναι σχεδιασμένες για την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Εάν, παρ' όλες τις δραστηριότητες που αναφέρονται ανωτέρω, δεν μπορεί να αποφευχθεί η διασταυρούμενη επιμόλυνση, οι ΥΕΤ θα πρέπει να αξιολογούν, κατόπιν εκτίμησης κινδύνου, αν θα πρέπει να παράσχουν πληροφορίες σχετικά με την ενδεχόμενη και ακούσια παρουσία αλλεργιογόνων στα τρόφιμα.
PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων.	Πλήρης διαχωρισμός των απορριμμάτων από τις πρώτες ύλες ή τα τρόφιμα. Συμμόρφωση με τις ειδικές νομικές απαιτήσεις για την αποθήκευση και τη διάθεση των απορριμμάτων για τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ζωικά υποπροϊόντα).	Οπτικός έλεγχος ρουτίνας ώστε να διασφαλίζεται η πλήρης συμμόρφωση με την πολιτική της επιχείρησης τροφίμων για τη διαχείριση των απορριμμάτων.	Όχι.	Απομάκρυνση απορριμμάτων χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση από χώρους χειρισμού τροφίμων. Αναθεώρηση και επανεξέταση των τρεχουσών δραστηριοτήτων διαχείρισης απορριμμάτων. Εκ νέου κατάρτιση του προσωπικού, σύμφωνα με τις ανάγκες.
PRP 8: Έλεγχος νερού, συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής πάγου (εάν χρησιμοποιείται άλλο νερό πλην του πόσιμου νερού από το δημοτικό δίκτυο ύδρευσης).	Έλεγχος της πηγής και της καλής κατάστασης των υποδομών διανομής νερού και της απουσίας τοξικών υλικών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.	Συνεχής παρακολούθηση της επεξεργασίας νερού. Περιοδικός μικροβιολογικός και χημικός έλεγχος.	Ναι, αποτελέσματα μικροβιολογικού και χημικού ελέγχου.	Επανεξέταση της επεξεργασίας του νερού.
PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας).	Ύπαρξη κανόνων υγιεινής και συμφορών με το προσωπικό σχετικά με την υγιεινή, προσαρμοσμένων στη φύση των δραστηριοτήτων. Κατάσταση υγείας του προσωπικού.	Καθημερινός οπτικός έλεγχος κατά την επεξεργασία. Ιατρικός έλεγχος και κατάρτιση ευαισθητοποίησης για το σύνολο του προσωπικού.	Τεκμηρίωση οδηγιών υγιεινής. Τήρηση αρχείου σχετικά με τους ιατρικούς ελέγχους και την κατάρτιση.	Άμεση αντιμετώπιση ζητημάτων που αφορούν το προσωπικό. Παροχή συμβουλών και ενημέρωσης στο προσωπικό.

PRP	Υποδομές/δραστηριότητες ελέγχου	Παρακολούθηση	Τήρηση αρχείου (ναι/όχι) (*)	Διορθωτικά μέτρα
PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές).	Οι πρώτες ύλες πληρούν τις νομικές απαιτήσεις. Οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης διαθέτουν κριτήρια αποδοχής με βάση, κατά προτίμηση, γραπτές προδιαγραφές (π.χ. οσμή, μυρωδιά, ...).	Υπαρξη προδιαγραφών από τους προμηθευτές ή ύπαρξη ετικετών συσκευασμένων υλικών. Έλεγχος των κριτηρίων αποδοχής σε κάθε παράδοση.	Ναι, ωστόσο μόνο στις περιπτώσεις όπου διαπιστώνεται μη συμμόρφωση, π.χ. οι πρώτες ύλες δεν παραδόθηκαν στη σωστή θερμοκρασία.	Μην χρησιμοποιείτε πρώτες ύλες που έχουν επηρεαστεί. Αξιολόγηση των προμηθευτών/των απαιτήσεων των προμηθευτών. Επανεξέταση κριτηρίων αποδοχής.
PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης.	Η θερμοκρασία του περιβάλλοντος αποθήκευσης (ψύξη ή βαθιά κατάψυξη) είναι επαρκής ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις θερμοκρασίας των προϊόντων.	Αυτόματη παρακολούθηση με συναγερμό και/ή αυτοματοποιημένη τήρηση αρχείου. Μη αυτόματη παρακολούθηση/καθημερινός έλεγχος ή περισσότεροι έλεγχοι της θερμοκρασίας των εγκαταστάσεων αποθήκευσης και του προϊόντος.	Κατά περίπτωση (βλέπε ανακοίνωση της Επιτροπής του 2016).	Αντικατάσταση/επισκευή/επαναρρύθμιση εξοπλισμού ψύξης/κατάψυξης. Βάσει του βαθμού μη συμμόρφωσης, να εξετάζεται το ενδεχόμενο απόρριψης του επηρεαζόμενου προϊόντος.
PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας.	Το προσωπικό ακολουθεί σαφείς, κατά προτίμηση γραπτές, οδηγίες εργασιών [τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας (ΤΔΛ)], συμπεριλαμβανομένων οδηγιών όσον αφορά τα προϊόντα που πλησιάζουν στο τέλος της διάρκειας ζωής τους. Για τα προϊόντα αρτοποιίας, όπου οι υψηλές θερμοκρασίες ευνοούν τον σχηματισμό ακρυλαμιδίου, θα πρέπει να προστίθενται οδηγίες απόρριψης «υπερβολικά ψημένων» προϊόντων.	Καθημερινός οπτικός έλεγχος.	Όχι.	Εκ νέου κατάρτιση του προσωπικού.
PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή.	Το σύνολο των προϊόντων στο επίπεδο λιανικής πώλησης θα πρέπει να συνοδεύεται από επαρκείς προφορικές ή γραπτές πληροφορίες για την προαγωγή του κατάλληλου χειρισμού, αποθήκευσης και παρασκευής από τους καταναλωτές. Εφόσον συντρέχει περίπτωση, θα πρέπει επίσης να παρέχονται πληροφορίες σχετικά με τα αλλεργιογόνα και τη διάρκεια ζωής.	Έλεγχοι ρουτίνας προκειμένου να διασφαλίζεται ότι παρέχονται οι εν λόγω πληροφορίες.	Όχι.	Αναθεώρηση και επανεξέταση των πληροφοριών όπως απαιτείται.

(\*) Όταν δεν συνιστάται η τήρηση αρχείου, πρέπει παρ' όλα αυτά να υπάρχει διαθέσιμο πρόγραμμα/σχέδιο.

## 5. ΕΠΙΣΚΟΠΗΣΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΚΥΡΙΩΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΠΟΥ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΗ ΔΩΡΕΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όσον αφορά τις δωρεές τροφίμων, η EFSA έχει προτείνει την εφαρμογή τεσσάρων επιπλέον προαπαιτούμενων προγραμμάτων, τα οποία παρατίθενται κατωτέρω, σε όλους τους YET που δραστηριοποιούνται στη δωρεά τροφίμων, τόσο δωρητές όσο και αποδέκτες.

Παρότι ενδέχεται να αλληλεπικαλύπτονται εν μέρει με τα 13 προαπαιτούμενα προγράμματα του πίνακα 1, τα τέσσερα αυτά προαπαιτούμενα προγράμματα ενδέχεται να απαιτούνται για τη διασφάλιση ελέγχου σχετικά με συγκεκριμένες δραστηριότητες σε σουπερμάρκετ, εστιατόρια, κέντρα διανομής τροφίμων και άλλες επιχειρήσεις λιανικής πώλησης (ιδίως τα προαπαιτούμενα προγράμματα 14 και 15), ειδικότερα δε όσον αφορά τις δωρεές τροφίμων που ενέχουν ιδιαίτερες προκλήσεις σε σχέση με τη διάρκεια ζωής, τον χειρισμό των επιστραφέντων τροφίμων και την κατάψυξη για τη συντήρηση των τροφίμων που προορίζονται για δωρεά.

### 5.1. PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής

Διάρκεια ζωής είναι η χρονική περίοδος κατά την οποία το τρόφιμο διατηρεί τα αποδεκτά ή επιθυμητά χαρακτηριστικά του υπό καθορισμένες συνθήκες αποθήκευσης και χειρισμού. Τα εν λόγω αποδεκτά ή επιθυμητά χαρακτηριστικά μπορεί να αφορούν την ασφάλεια ή την ποιότητα των τροφίμων και να είναι μικροβιολογικού, χημικού ή φυσικού χαρακτήρα. Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 στοιχείο στ) και το άρθρο 24, καθώς και το παράρτημα X σημεία 1 και 2 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (<sup>12</sup>), τα τρόφιμα πρέπει να φέρουν επισήμανση είτε με την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας («ανάληψη κατά προτίμηση πριν από») είτε με την τελική ημερομηνία ανάλωσης («ανάληψη έως»). Οι YET (συνήθως οι παρασκευαστές τροφίμων) είναι υπεύθυνοι να αποφασίζουν αν απαιτείται ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή τελική ημερομηνία ανάλωσης, καθώς και για τη διάρκεια ζωής.

Πολλά τρόφιμα των οποίων η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας έχει παρέλθει μπορεί να εξακολουθούν να είναι ασφαλή για κατανάλωση, ωστόσο η ποιότητά τους ενδέχεται να έχει υποβαθμιστεί. Αντίθετα, ορισμένα ευπαθή τρόφιμα μπορεί να αποτελούν άμεσο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία έπειτα από σχετικά σύντομο χρονικό διάστημα και, για τα τρόφιμα αυτά, η διάρκεια ζωής αναγράφεται στην επισήμανση ως τελική ημερομηνία ανάλωσης, δηλαδή ημερομηνία έως την οποία το τρόφιμο μπορεί να καταναλωθεί με ασφάλεια, υπό την προϋπόθεση της ορθής αποθήκευσής του. Τελική ημερομηνία ανάλωσης χρησιμοποιείται συχνά για το ωπό κρέας, τα ωπά ψάρια και τα ψυγμένα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Αφού παρέλθει η τελική ημερομηνία ανάλωσης, το τρόφιμο θεωρείται μη ασφαλές σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφοι 2 έως 5 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (<sup>13</sup>)· ως εκ τούτου, απαγορεύεται η διάθεση στην αγορά τροφίμων των οποίων η τελική ημερομηνία ανάλωσης έχει παρέλθει, και το τρόφιμο δεν θα πρέπει να καταναλώνεται. Οι YET θα πρέπει να ελέγχουν συστηματικά τα τρόφιμα ώστε να διασφαλίζουν την απόσυρση των τροφίμων πριν από την παρέλευση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης που αναγράφεται στην επισήμανση και, στην περίπτωση δωρεάς τροφίμων, την αναδιανομή πριν από την παρέλευση αυτής της ημερομηνίας.

Δεν απαιτείται ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας («ανάληψη κατά προτίμηση πριν από») για ορισμένα προσυσκευασμένα τρόφιμα (π.χ. ολόκληρα ωπά φρούτα και λαχανικά, οίνους και άλλα ποτά με κατ' όγκον περιεκτικότητα σε αιθυλική αλκοόλη τουλάχιστον 10 %, ορισμένα είδη αρτοποιίας, ξίδι, μαγειρικό άλας, σάκχαρα σε στερεά μορφή, σακχαρώδη προϊόντα και τσίχλες).

Όσον αφορά τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα, η αναγραφή ημερομηνίας δεν απαιτείται από τους κανόνες της ΕΕ σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Ωστόσο, είναι δυνατή η θέσπιση ειδικών υποχρεώσεων στην εθνική νομοθεσία.

### 5.2. PRP 15: Χειρισμός επιστραφέντων τροφίμων (π.χ. επιστροφές τροφίμων από σουπερμάρκετ σε κέντρα διανομής)

Οι YET θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα επιστραφέντα τρόφιμα διατηρούνται και φυλάσσονται χωριστά έως ότου:

- α) εξακριβωθεί ότι είναι ασφαλή και κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
- β) καταστραφούν ή χρησιμοποιηθούν κατ' άλλον τρόπο ή διατεθούν με ασφαλή και νόμιμο τρόπο·
- γ) επιστραφούν στον προμηθευτή τους·
- δ) αποσταλούν για δωρεά εάν το προϊόν είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση· ή
- ε) υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία.

Είναι σημαντικό να υπάρχει πλήρης ανιχνευσιμότητα των επιστραφέντων τροφίμων.

<sup>12</sup>) Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και (ΕΚ) αριθ. 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 608/2004 της Επιτροπής (ΕΕ L 304 της 22.11.2011, σ. 18).

<sup>13</sup>) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1).



### 5.3. PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης εκτίμησης της υπόλοιπης διάρκειας ζωής

1. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για δωρεά τροφίμων τα ακόλουθα είδη τροφίμων:

- α) προσσκευασμένα τρόφιμα που φέρουν ένδειξη ημερομηνίας·
- β) προσσκευασμένα τρόφιμα που δεν χρειάζεται να φέρουν ένδειξη ημερομηνίας· και
- γ) μη προσσκευασμένα τρόφιμα που είναι πιθανόν να χρειάζεται να έχουν συσκευαστεί σε πρώτη και δεύτερη συσκευασία προτού να είναι δυνατή η δωρεά, π.χ. νωπά φρούτα και λαχανικά, νωπό κρέας, νωπά ψάρια, προϊόντα αρτοποιίας, πλεονάσματα τροφίμων από υπηρεσίες τροφοδοσίας/εστιατόρια.

2. Τα τρόφιμα που προορίζονται για δωρεά δεν θα πρέπει να διανέμονται ούτε να καταναλώνονται μετά την τελική ημερομηνία ανάλωσης που αναγράφεται στην επισήμανση. Ωστόσο, στην περίπτωση τροφίμων στα οποία αναγράφεται ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, δεδομένου ότι δεν επηρεάζεται άμεσα η ασφάλεια των τροφίμων, τα προϊόντα των οποίων έχει παρέλθει αυτή η ημερομηνία θα μπορούσαν ακόμη να διανεμηθούν για σκοπούς δωρεάς τροφίμων, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

- α) δεν έχει τεθεί σε κίνδυνο η ακεραιότητα/ολότητα του υλικού συσκευασίας (π.χ. δεν έχει φθαρεί, δεν έχει ανοιχτεί, δεν παρουσιάζει συμπύκνωση υδρατμών κ.λπ.)·
- β) τα τρόφιμα έχουν αποθηκευτεί καταλλήλως σύμφωνα με την απαιτούμενη θερμοκρασία και άλλες συνθήκες (π.χ. βαθιά κατάψυξη στους -18 °C ή αποθήκευση εν ξηρώ)·
- γ) στην περίπτωση τροφίμων που καταψύχθηκαν πριν από το τέλος της διάρκειας ζωής τους για σκοπούς δωρεάς τροφίμων, έχουν ελεγχθεί οι παρεχόμενες πληροφορίες όσον αφορά την ημερομηνία κατάψυξης (η οποία, σε ορισμένες περιπτώσεις, μπορεί να αναγράφεται στην επισήμανση)·
- δ) τα τρόφιμα εξακολουθούν να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (π.χ. οργανοληπτικώς αποδεκτά, απουσία μούχλας, τάγγισης κ.λπ.)· και
- ε) δεν έχουν εκτεθεί σε οποιονδήποτε άλλο σημαντικό κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων ή την υγεία (π.χ. ραδιενέργεια).

Σε κάθε περίπτωση, η αρχική ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας θα πρέπει να παραμένει ορατή, ώστε ο δωρητής και ο αποδέκτης να μπορούν να λάβουν οι ίδιοι απόφαση για την αναδιανομή και/ή την κατανάλωση των τροφίμων.

Η υπόλοιπη διάρκεια ζωής των τροφίμων πρέπει να αξιολογείται τόσο κατά την αποστολή όσο και κατά την παραλαβή των προϊόντων που διατίθενται για δωρεά.

3. Οι υποχρεώσεις των δωρητών σε σχέση με τη διάρκεια ζωής των τροφίμων περιλαμβάνουν τα εξής:

- α) για τα τρόφιμα που φέρουν επισήμανση με ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, εάν η δωρεά πραγματοποιείται πριν από την εν λόγω ημερομηνία, δεν απαιτείται καμία περαιτέρω ενέργεια από τον δωρητή, πέρα από τη διατήρηση της ακεραιότητας της συσκευασίας και τη διασφάλιση της τήρησης των απαιτούμενων συνθηκών αποθήκευσης. Στις περιπτώσεις που η δωρεά πραγματοποιείται μετά την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, σύμφωνα με τους κανόνες της ΕΕ, επιτρέπεται η αναδιανομή των προϊόντων αυτών, υπό την προϋπόθεση ότι εξακολουθούν να είναι ασφαλή και ότι δεν υπάρχει καμία αμφισβήτηση στις πληροφορίες που παρέχονται στους καταναλωτές <sup>(14)</sup>·
- β) Όσον αφορά τα τρόφιμα που φέρουν τελική ημερομηνία ανάλωσης, οι δωρητές τροφίμων θα πρέπει να διασφαλίζουν ότι απομένει επαρκής διάρκεια ζωής κατά την παράδοση των εν λόγω προϊόντων σε τράπεζες τροφίμων και άλλες φιλανθρωπικές οργανώσεις ώστε να είναι δυνατή η ασφαλής αναδιανομή και η χρήση τους από τον τελικό καταναλωτή πριν από την αναγραφόμενη τελική ημερομηνία ανάλωσης·
- γ) τα προσσκευασμένα τρόφιμα για τα οποία δεν απαιτείται η αναγραφή ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας, π.χ. νωπά φρούτα και λαχανικά, προϊόντα ζαχαροπλαστικής κ.λπ., πρέπει να υποβάλλονται σε κατάλληλο χειρισμό και αποθήκευση και να ελέγχονται προκειμένου να διασφαλίζεται ότι εξακολουθούν να είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση·
- δ) στην περίπτωση δωρεάς μη προσσκευασμένων τροφίμων, είναι δυνατό να απαιτείται δεύτερη συσκευασία ή ανασυσκευασία από τον δωρητή προκειμένου να καθίσταται δυνατή η αναδιανομή στους αποδέκτες.

4. Οι δωρητές και οι αποδέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν την έγκαιρη μεταφορά των τροφίμων σε κάθε στάδιο της αναδιανομής τους, υπό κατάλληλες και τεκμηριωμένες συνθήκες αποθήκευσης και στη θερμοκρασία που αναγράφεται στην επισήμανση, ώστε να διατηρείται η υπόλοιπη διάρκεια ζωής των προϊόντων τους.

<sup>(14)</sup> Ορισμένα κράτη μέλη έχουν καταρτίσει ενδεικτικές κατευθυντήριες γραμμές για την αναδιανομή των τροφίμων των οποίων έχει παρέλθει η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας και οι δωρητές θα πρέπει να τις συμβουλευονται όταν αξιολογούν την καταλληλότητα των τροφίμων για τους σκοπούς της δωρεάς. Είναι δυνατή η χωριστή διάθεση αυτών των προϊόντων στην αγορά με πληροφορίες με τις οποίες επισημαίνεται ότι έχει παρέλθει η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς τους και, κατά περίπτωση, συνιστάται η άμεση κατανάλωση.

#### 5. Υποχρεώσεις των αποδεκτών σε σχέση με τη διάρκεια ζωής των τροφίμων:

- α) οι αποδέκτες θα πρέπει να επιθεωρούν τα τρόφιμα προκειμένου να αξιολογούν, στο μέτρο του δυνατού, την υγιεινή, την ασφάλεια και την ποιότητα όλων των τροφίμων που έχουν παραληφθεί, συμπεριλαμβανομένων των συσκευασιών· αυτό μπορεί να γίνει με καταστροφικές (π.χ. άνοιγμα της συσκευασίας, οργανοληπτική αξιολόγηση κ.λπ.) ή με μη καταστροφικές μεθόδους (π.χ. καταγραφή της θερμοκρασίας, οπτική επιθεώρηση της συνολικής εμφάνισης, απώλεια υγρών/ποσότητα νερού, μαλάκωμα, καστανώση και ακεραιότητα της συσκευασίας κ.λπ.)·
- β) για τα τρόφιμα στα οποία αναγράφεται τελική ημερομηνία ανάλωσης, οι αποδέκτες θα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα παραλαμβάνονται σε ψυγμένη ή κατεψυγμένη μορφή και να μπορούν να αξιολογούν, για παράδειγμα μέσω τεκμηρίωσης που παρέχεται από τον δωρητή, αν οι θερμοκρασίες αποθήκευσης που αναγράφονται στην επισήμανση διατηρήθηκαν σε όλο το μήκος της ψυκτικής αλυσίδας·
- γ) παρότι η αναγραφή τελικής ημερομηνίας ανάλωσης δεν είναι υποχρεωτική για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα <sup>(15)</sup>, αυτό δεν αποκλείει τη δωρεά μη προσυσκευασμένων, εξαιρετικά ευπαθών τροφίμων, όπως το νωπό κρέας, ψάρια ή πλεονάσματα τροφίμων από εστιατόρια/υπηρεσίες τροφοδοσίας, υπό την προϋπόθεση ότι, για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, εφαρμόζονται εθνικά μέτρα που επιτρέπουν αυτές τις πρακτικές εάν είναι περιθωριακές, τοπικές και περιορισμένες δραστηριότητες (βλέπε προαπαιτούμενο πρόγραμμα 17 κατωτέρω). Κατά κανόνα, τα τρόφιμα αυτά θα πρέπει να καταναλώνονται το ταχύτερο δυνατόν και, εάν δεν καταναλωθούν, μπορούν να αποθηκεύονται στην απαιτούμενη θερμοκρασία ή να καταψύχονται, εάν συνοδεύονται από γραπτές πληροφορίες που περιγράφουν το ιστορικό των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της τήρησης του απαιτούμενου χρόνου και συνθηκών αποθήκευσης.

#### 5.4. PRP 17: Κατάψυξη τροφίμων που προορίζονται για δωρεά

Η κατάψυξη τροφίμων πριν από την παρέλευση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης που αναγράφεται στην επισήμανση, προκειμένου να επεκταθεί η διάρκεια ζωής και να διευκολυνθεί η ασφαλής αναδιανομή, θα διευκόλυνε τη δωρεά, καθώς τα τρόφιμα που παραλαμβάνονται από τους οργανισμούς αναδιανομής και τα φιλανθρωπικά ιδρύματα δεν μπορούν πάντα να παραδίδονται στον πελάτη πριν από την εν λόγω ημερομηνία. Ωστόσο, για λόγους υγιεινής, ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 <sup>(16)</sup> ορίζει ότι το κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά την παραγωγή. Η απαίτηση αυτή ισχύει για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άλλους YET όπως τράπεζες τροφίμων και, επομένως, η κατάψυξη του κρέατος στο σημείο λιανικής πώλησης δεν επιτρέπεται στην περίπτωση αυτή. Ωστόσο, τα κράτη μέλη μπορούν να θεσπίσουν εθνικά μέτρα ώστε να επιτρέπουν την κατάψυξη του κρέατος για τους σκοπούς της αναδιανομής, εφόσον η εν λόγω δραστηριότητα λιανικής πώλησης είναι περιθωριακή, τοπική και περιορισμένη σύμφωνα με το άρθρο 1 παράγραφος 5 στοιχείο β) σημείο ii) του εν λόγω κανονισμού. Θα πρέπει, επομένως, να θεσπίζονται αναλόγως εθνικά μέτρα, τα οποία και θα πρέπει να κοινοποιούνται στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη.

Η κατάψυξη τροφίμων που φέρουν επισήμανση με τελική ημερομηνία ανάλωσης θα πρέπει να πραγματοποιείται το συντομότερο δυνατόν και οπωσδήποτε πριν από την παρέλευση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης που αναγράφεται στην επισήμανση και σε θερμοκρασία -18 °C ή χαμηλότερη. Αυτή η θερμοκρασία πρέπει να διατηρείται καθ' όλη τη διάρκεια της διανομής.

Στην περίπτωση μη προσυσκευασμένων τροφίμων που δωρίζονται, όπως μη προσυσκευασμένο νωπό κρέας, νωπά ψάρια, πλεονάσματα τροφίμων από εστιατόρια/υπηρεσίες τροφοδοσίας, τα οποία δεν χρειάζεται να έχουν τελική ημερομηνία ανάλωσης, ο αποδέκτης θα πρέπει να είναι ενημερωμένος σχετικά με τον χρόνο και τις συνθήκες αποθήκευσης των τροφίμων αυτών, ώστε να είναι δυνατή η αξιολόγηση της καταλληλότητας για κατάψυξη ή κατανάλωση (πίνακας 2).

Η κατάψυξη των τροφίμων μπορεί να πραγματοποιηθεί τόσο από τους δωρητές όσο και από τους αποδέκτες τροφίμων, εάν αυτό επιτρέπεται από το κράτος μέλος και εφόσον τηρούνται οι εθνικές διατάξεις. Στην περίπτωση αυτή, η χρονική περίοδος κατά την οποία μπορεί το τρόφιμο να χρησιμοποιηθεί ή να καταναλωθεί ή να επεκταθεί η διάρκεια ζωής, εφόσον δεν παραπλανάται ο καταναλωτής ούτε κατ' άλλον τρόπο μειώνεται το επίπεδο προστασίας του καταναλωτή, λαμβανομένων υπόψη των σχετικών εθνικών διατάξεων ή εγγράφων καθοδήγησης στον τομέα αυτόν. Τα κράτη μέλη μπορούν να εξετάσουν επιπλέον προϋποθέσεις, όπως τη χρήση των τροφίμων εντός ορισμένης περιόδου, την αναγραφή της αρχικής τελικής ημερομηνίας ανάλωσης ή της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας (εάν παρέχεται) των τροφίμων, την ημερομηνία κατάψυξης, την ενδεχόμενη παροχή πληροφοριών σχετικά με τη χρονική περίοδο κατά την οποία το τρόφιμο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ή να καταναλωθεί, καθώς και οδηγίες για ορθές πρακτικές απόψυξης ή χρονικό όριο κατανάλωσης μετά την απόψυξη.

<sup>(15)</sup> Παρότι βάσει των κανόνων της ΕΕ για την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα απαιτείται μόνο η παροχή πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα, οι εθνικοί κανόνες που θεσπίζονται από τα κράτη μέλη μπορεί να απαιτούν την παροχή και άλλων υποχρεωτικών πληροφοριών, συμπεριλαμβανομένης της αναγραφής ημερομηνίας.

<sup>(16)</sup> Παράρτημα III τμήμα I κεφάλαιο VII παράγραφος 4 και τμήμα II κεφάλαιο V παράγραφος 5.

Σύνοψη και σχετικές δραστηριότητες παρακολούθησης, τήρησης αρχείου και διορθωτικών μέτρων με τα επιπλέον προαπαιτούμενα προγράμματα 14, 15, 16 και 17 που αφορούν ειδικότερα τις δωρεές τροφίμων

PRP	Υποδομές/δραστηριότητες ελέγχου που εκτελούνται από δωρητές και αποδέκτες	Παρακολούθηση	Τήρηση αρχείου (*)	Διορθωτικά μέτρα
PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής.	Συμμόρφωση με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για την ένδειξη της ημερομηνίας («τελική ημερομηνία ανάλωσης» και «ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας»). Κατάλληλη αποθήκευση των τροφίμων ανάλογα με τις συνθήκες θερμοκρασίας, φωτισμού και υγρασίας που συνιστά ο παρασκευαστής.	Τα τρόφιμα θα πρέπει να ελέγχονται συστηματικά ώστε να διασφαλίζεται η απομάκρυνση των προϊόντων πριν από την παρέλευση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης. Οι YET μπορούν επίσης να αξιοποιήσουν αυτή την ευκαιρία για να ελέγξουν την ακεραιότητα της συσκευασίας, τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης κ.λπ.	Όχι	Διάθεση ή απόρριψη ή επιστροφή των τροφίμων στις ακόλουθες περιπτώσεις: 1. ανεπαρκής διαθέσιμη υπόλοιπη διάρκεια ζωής του προϊόντος, 2. παραλαβή μετά την παρέλευση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης, 3. εάν ανιχνευτεί φθορά της (εσωτερικής) συσκευασίας, 4. ακατάλληλη ή ανεπαρκής (ασαφής ή μη εμφανής) επισήμανση, 5. τρόφιμα που δεν είναι πλέον οργανοληπτικώς αποδεκτά.
PRP 15: Χειρισμός επιστραφέντων τροφίμων.	Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης για τους διάφορους τύπους αποθήκευσης (ψύξη, κατάψυξη, θερμοκρασία περιβάλλοντος) με διαχωρισμό από τα μη επιστραφέντα προϊόντα. Συστήματα εφοδιαστικής και ανιχνευσιμότητας που βασίζονται στην αρχή «πρώτη εισαγωγή-πρώτη εξαγωγή» (first in-first out, FIFO).	Επιδεώρηση της ακεραιότητας της συσκευασίας και άλλων ελαττωμάτων εμφάνισης ανά παρτίδα, χωρίς εμφανή σημεία αλλοίωσης. Παρακολούθηση θερμοκρασίας κατά την παραλαβή. Απόφαση για την αποδοχή της δωρεάς.	Ναι. Αρχείο της βασικής περιγραφής των επιστραφέντων τροφίμων, ημερομηνία επιστροφής, αιτιολόγηση επιστροφής, προέλευση των τροφίμων και προορισμός τους.	Διάθεση των τροφίμων που κρίθηκαν ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ή δεν αποθηκεύτηκαν εγκαίρως σε κατάλληλες συνθήκες. Εκ νέου επεξεργασία των τροφίμων ώστε να καταστούν ασφαλή.
PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση της υπόλοιπης διάρκειας ζωής.	Προϊόντα με βάση την αρχή της εφοδιαστικής συντομότερη υπόλοιπη διάρκεια ζωής - πρώτη εξαγωγή για την παράδοση ψυγμένων τροφίμων και τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Εγκαταστάσεις και μεθοδολογία εργασίας για οργανοληπτική αξιολόγηση. Συστήματα ανιχνευσιμότητας.	Αναζήτηση ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας ή τελικής ημερομηνίας ανάλωσης στα προσυσκευασμένα τρόφιμα και απόφαση σχετικά με τον χρόνο που μπορεί ακόμη να διατεθεί. Στην περίπτωση προσυσκευασμένων τροφίμων για τα οποία δεν απαιτείται ελάχιστη ημερομηνία διατηρησιμότητας (π.χ. προσυσκευασμένα φρούτα και λαχανικά, αρτοσκευάσματα, οίνος κ.λπ. – βλέπε κατάλογο στο PRP 14), οργανοληπτική αξιολόγηση (π.χ. οσμή, γεύση, χρώμα...) και απόφαση για το αν είναι κατάλληλα για κατανάλωση.	Ναι, καταγραφή της αρχικής επισήμανσης ή των αρχικών πληροφοριών κατά την παραλαβή.	Διάθεση ή ανάκληση τροφίμων των οποίων έχει παρέλθει η τελική ημερομηνία ανάλωσης. Διάθεση τροφίμων για τα οποία απαιτείται αλλά δεν έχουν ημερομηνία διάρκειας ζωής.

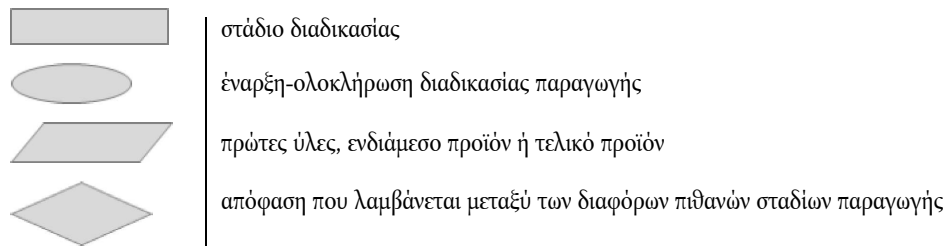
PRP	Υποδομές/δραστηριότητες ελέγχου που εκτελούνται από δωρητές και αποδέκτες	Παρακολούθηση	Τήρηση αρχείου (*)	Διορθωτικά μέτρα
		<p>Τρόφιμα με ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας η οποία έχει παρέλθει μπορούν να χρησιμοποιηθούν για δωρεά, αλλά τα εν λόγω τρόφιμα θα πρέπει να ελέγχονται συστηματικά προκειμένου να διασφαλίζεται: 1) η ακεραιότητα του υλικού συσκευασίας (δεν έχει φθαρεί, δεν έχει ανοιχτεί, δεν παρουσιάζει συμπύκνωση υδρατμών κ.λπ.), 2) η κατάλληλη αποθήκευση των τροφίμων σύμφωνα με την απαιτούμενη θερμοκρασία και τις άλλες συνθήκες (π.χ. βαθιά κατάψυξη στους -18 °C ή αποθήκευση εν ξηρώ), 3) στην περίπτωση τροφίμων που καταψύχθηκαν πριν από τη λήξη της διάρκειας ζωής τους για σκοπούς δωρεάς, ο έλεγχος των πληροφοριών που αφορούν την ημερομηνία κατάψυξης, 4) η αξιολόγηση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων (είναι ακόμη κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, π.χ. απουσία μούχλας, τάγγισης κ.λπ.) και 5) ότι δεν έχουν εκτεθεί σε κανέναν άλλο σημαντικό κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων ή άλλο κίνδυνο για την υγεία.</p>		
PRP 17: Κατάψυξη τροφίμων με σκοπό τη δωρεά.	<p>Υποδομές ταχείας κατάψυξης και αποθήκευσης υπό κατάψυξη. Εφοδιαστική. Συμμόρφωση με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για την ένδειξη της ημερομηνίας (τελική ημερομηνία ανάλωσης και ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας). Συμμόρφωση με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης.</p>	<p>Παρακολούθηση θερμοκρασίας. Επιθεώρηση της ακεραιότητας της συσκευασίας. Επιθεώρηση της επισήμανσης. Έλεγχος των πληροφοριών σχετικά με την ημερομηνία κατάψυξης και τυχόν άλλων πληροφοριών που παρέχονται σχετικά με τη χρονική περίοδο κατά την οποία το τρόφιμο μπορεί να χρησιμοποιηθεί ή να καταναλωθεί (όπου είναι διαθέσιμη, θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη τυχόν επιπλέον καθοδήγηση που έχει καταρτιστεί σε εθνικό επίπεδο).</p>	Όχι.	<p>Διάθεση τροφίμων στις ακόλουθες περιπτώσεις:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. παραλαβή μετά την παρέλευση της τελικής ημερομηνίας ανάλωσης,</li> <li>2. εάν ανιχνευτεί φθορά της (εσωτερικής) συσκευασίας,</li> <li>3. ακατάλληλη ή ανεπαρκής (ασαφής ή μη εμφανής) επισήμανση,</li> <li>4. τρόφιμα τα οποία δεν έχουν τοποθετηθεί εγκαίρως σε κατάλληλη αποθήκευση,</li> <li>5. τρόφιμα τα οποία δεν είναι πλέον οργανοληπτικώς αποδεκτά.</li> </ol>

(\*) Παρότι δεν απαιτείται η τήρηση αρχείου σε σχέση με τη διάρκεια ζωής, οι δωρεές τροφίμων υπόκεινται σε απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας.

## 6. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

Γενικά διαγράμματα ροής και ανάλυση κινδύνων για κρεοπωλεία, οπωροπωλεία (οπωροκηπευτικά), αρτοποιεία, ιχθυοπωλεία, παγωτοποιεία, κέντρα διανομής (συμπεριλαμβανομένων των τραπεζών τροφίμων), σουπερμάρκετ και εστιατόρια, υπηρεσίες τροφοδοσίας και παμπ παρέχονται στις ενότητες 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 και 14 αντίστοιχα.

Το υπόμνημα των διαγραμμάτων ροής έχει ως εξής:



Κάθε υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων θα πρέπει να διενεργεί ανάλυση κινδύνων αρχίζοντας με την κατάρτιση διαγράμματος ροής. Το διάγραμμα ροής θα πρέπει να απεικονίζει όλες τις δραστηριότητες και τα διαδοχικά στάδια σε μια επιχείρηση τροφίμων. Τα γενικά διαγράμματα ροής στις ενότητες 7 έως 14 μπορεί να απεικονίζουν τις δραστηριότητες, ωστόσο ενδέχεται να χρειαστεί η προσθήκη ή η αφαίρεση ορισμένων δραστηριοτήτων ώστε να αποτυπώνεται μια συγκεκριμένη επιχείρηση τροφίμων.

Οι πίνακες ανάλυσης κινδύνων (πίνακες 3 έως 10) ακολουθούν τα στάδια ή τις δραστηριότητες που επισημαίνονται στο διάγραμμα ροής μιας επιχείρησης τροφίμων (στήλη 1).

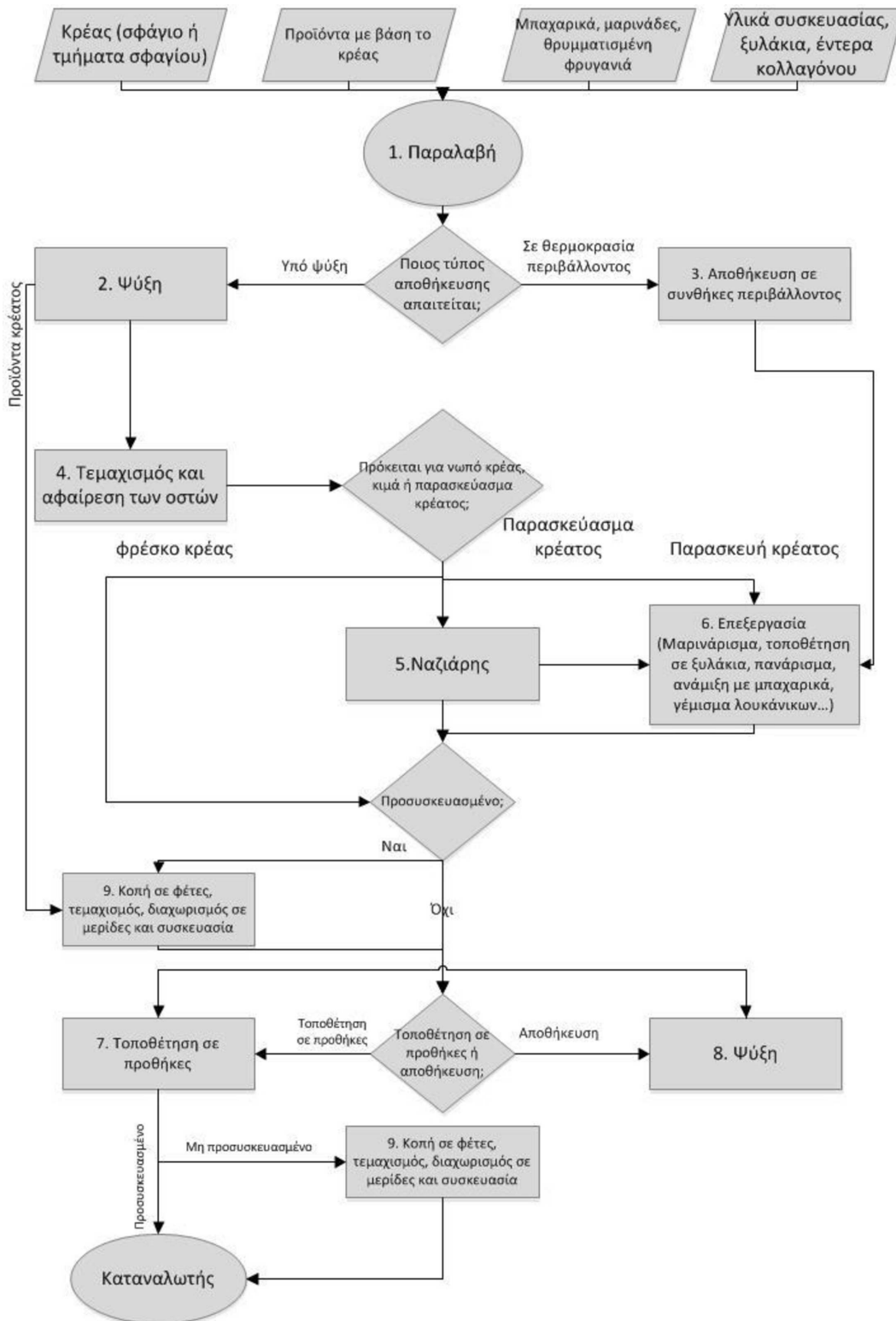
Οι άλλες στήλες των πινάκων απεικονίζουν αυτή καθαυτή την ανάλυση κινδύνων:

- οι στήλες 2 και 3 απεικονίζουν τον εντοπισμό των κινδύνων σε κάθε στάδιο και συγκεκριμένα:
  - τους «κινδύνους»: βιολογικούς παράγοντες, χημικές ουσίες και φυσικούς κινδύνους. Τα αλλεργιογόνα είναι χημικοί κίνδυνοι, ωστόσο έχουν εξεταστεί χωριστά, δεδομένου ότι απαιτούν ειδικές δραστηριότητες ελέγχου· ενδέχεται να εμφανιστούν σε κάθε στάδιο και πρέπει να ελέγχονται·
  - τις δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου·
- η στήλη 4 απεικονίζει τις «δραστηριότητες ελέγχου» για την πρόληψη της εμφάνισης ενός κινδύνου. Οι εν λόγω δραστηριότητες ελέγχου αποτελούν τα σχετικά προαπαιτούμενα προγράμματα που περιγράφονται στην ενότητα 4 της παρούσας ανακοίνωσης.

7. ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ

Διάγραμμα 1

Γενικό διάγραμμα ροής για κρεσπολείο



## Γενική ανάλυση κινδύνων για κρεοπωλείο

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών  Παρουσία χημικών ή φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Αποθήκευση υπό ψύξη και υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης  Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση  PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Τεμαχισμός και διαχωρισμός σε μερίδες	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού, έλλειψης προσωπικής υγιεινής, μαχαριών και εξοπλισμού, διασταυρούμενης επιμόλυνσης απορρίμματα	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	Β	Χ	Φ	Α		
Άλεση	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	<p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από βιολογικούς κινδύνους λόγω ακατάλληλου καθαρισμού, απολύμανσης και αποθήκευσης του εξοπλισμού ή έλλειψης προσωπικής υγιεινής</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Μεταποίηση	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους λόγω ακατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού, έλλειψης προσωπικής υγιεινής, περιβάλλοντος, υψηλότερης περιεκτικότητας σε πρόσθετα από την επιτρεπόμενη</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση (ζύγιση προσθέτων)</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Τοποθέτηση σε προθήκες	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από βιολογικούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>



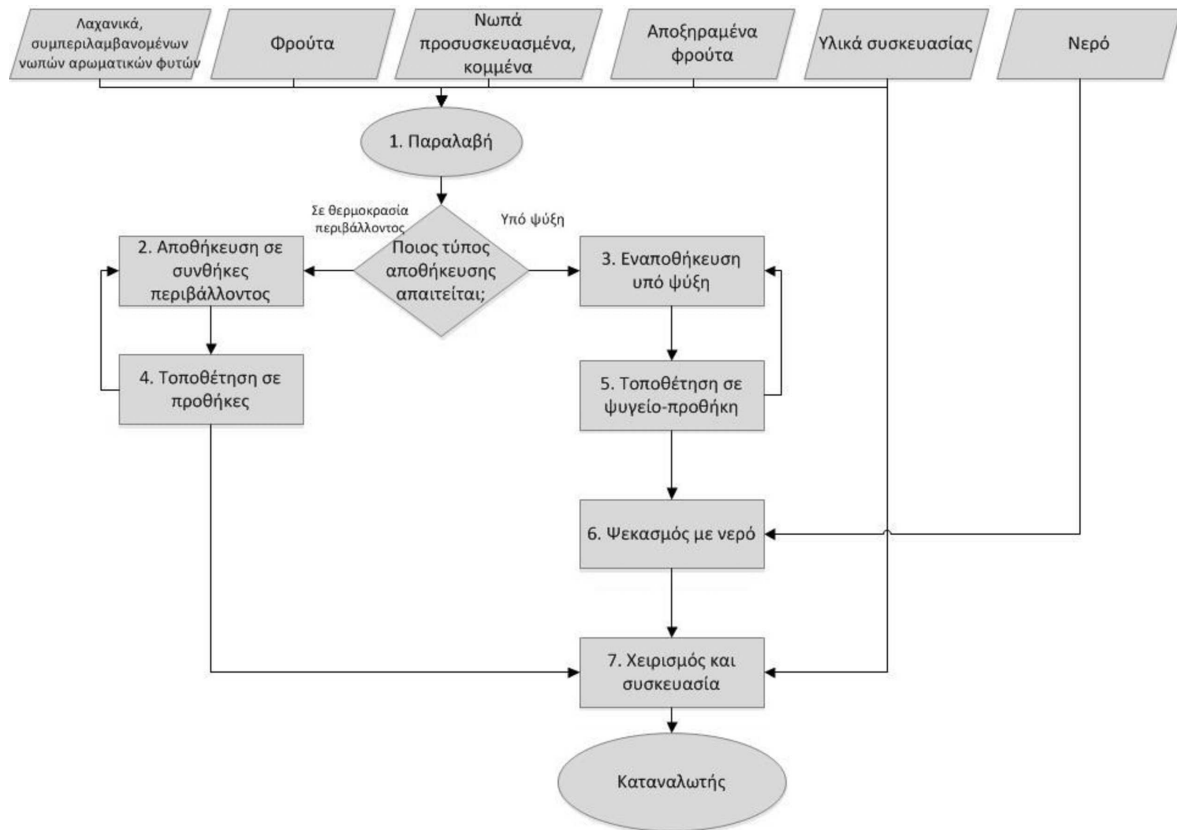
Στάδιο	Κίνδυνοι (4)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Κοπή σε φέτες, σεβίρισμα και συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα λόγω αστοχιών στη μεθοδολογία εργασίας και έλλειψης προσωπικής υγιεινής.</p> <p>Παράλειψη ενημέρωσης του καταναλωτή για τα πιθανά αλλεργιογόνα και τον τρόπο και χρόνο αποθήκευσης κ.λπ.</p>	<p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή</p>

(4) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

## 8. ΟΠΩΡΟΠΩΛΕΙΟ (ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΑ)

Διάγραμμα 2

## Γενικό διάγραμμα ροής για οπωροπωλείο



## Γενική ανάλυση κινδύνων για σποροπωλείο (σποροκηπευτικά)

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών  Παρουσία χημικών ή φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Αποθήκευση υπό ψύξη και υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Πλύση	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους από το νερό, το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)
Έκθεση	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων

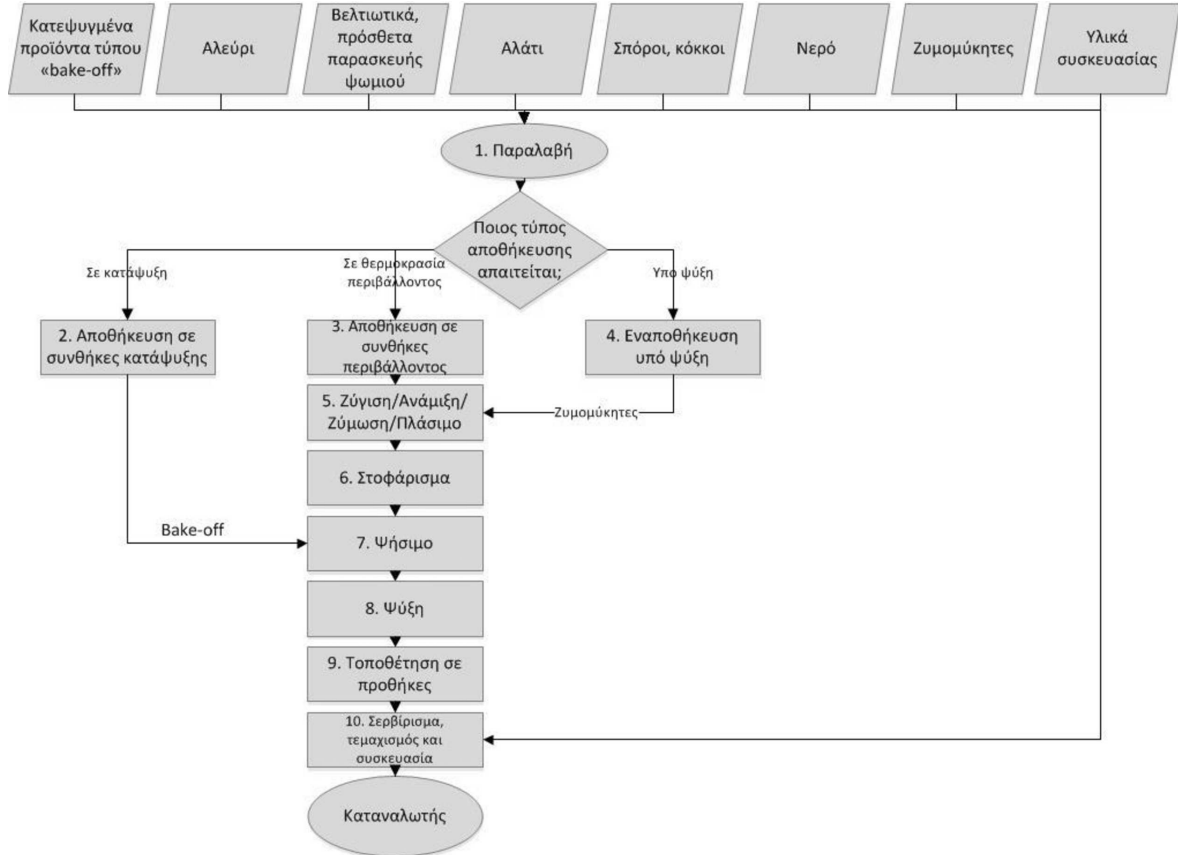
Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Τοποθέτηση σε ψυγείο-προθήκη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης  Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων
Ψεκάσμος	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους από το νερό, το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)
Σερβίρισμα και συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Παράλειψη ενημέρωσης του καταναλωτή για τα πιθανά αλλεργιογόνα και τον τρόπο και χρόνο αποθήκευσης κ.λπ.	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή

(\*) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

9. ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

Διάγραμμα 3

Γενικό διάγραμμα ροής για αρτοποιείο



## Γενική ανάλυση κινδύνων για αρτοποιείο

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών  Παρουσία χημικών ή φυσικών κινδύνων ή μη δηλωμένων αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση  PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Αποθήκευση υπό ψύξη και υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης  Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Ζύγιση, ανάμειξη και ζύμωση	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό, υψηλότερα επίπεδα προσθέτων από τα επιτρεπόμενα κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση (ζύγιση πρόσθετων) PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας

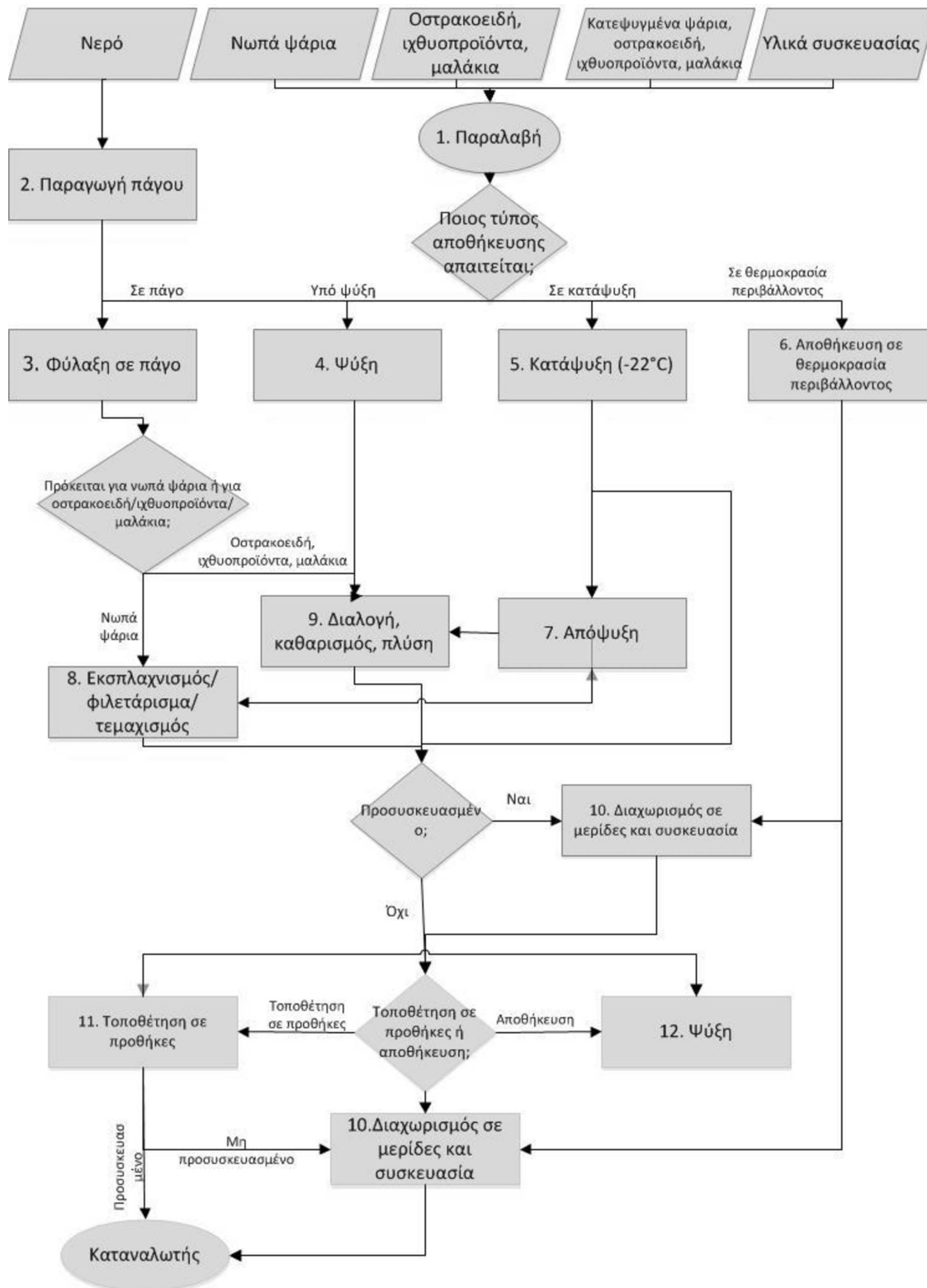
Στάδιο	Κίνδυνοι (4)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Στοφάρισμα	Όχι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ. Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας PRP 6: Αλλεργιογόνα
Ψήσιμο	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Επιβίωση μικροβιακών κινδύνων λόγω μη επίτευξης αρκούντως υψηλών θερμοκρασιών Σχηματισμός ακρυλαμίδιου λόγω υπερβολικού ψησίματος	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Ψύξη	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη ταχείας ψύξης Μόλυνση από χημικούς κινδύνους	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής
Έκθεση	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων
Σερβίρισμα, τεμαχισμός και συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού. Παράλειψη ενημέρωσης του καταναλωτή για τα πιθανά αλλεργιογόνα και τον τρόπο και χρόνο αποθήκευσης κ.λπ.	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή

(4) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

10. ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΟ

Διάγραμμα 4

Γενικό διάγραμμα ροής για ιχθυοπωλείο





## Γενική ανάλυση κινδύνων για ιχθυοπωλείο

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Παρουσία βιολογικών κινδύνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες</p> <p>Παρουσία χημικών ή φυσικών κινδύνων ή μη δηλωμένων αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες</p>	<p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>
Παραγωγή πάγου	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	<p>Παρουσία χημικών ή φυσικών κινδύνων λόγω μη διασφάλισης της ποιότητας του χρησιμοποιούμενου νερού</p> <p>Επιβίωση βιολογικών ή φυσικών κινδύνων λόγω μη συντήρησης, καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p>
Φύλαξη σε πάγο	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης</p> <p>Ανάπτυξη μικροβίων και επακόλουθη παραγωγή ισταμίνης λόγω ακατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης (χρόνος/θερμοκρασία)</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους</p>	<p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p> <p>Ανάπτυξη μικροβίων και επακόλουθη παραγωγή ισταμίνης λόγω ανεπαρκών συνθηκών αποθήκευσης (χρόνος/θερμοκρασία)</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης</p> <p>Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p>
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες</p> <p>Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός)</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός)</p> <p>PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Απόψυξη	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη διατήρησης χαμηλών θερμοκρασιών</p> <p>Ανάπτυξη μικροβίων και επακόλουθος σχηματισμός ισταμίνης λόγω ακατάλληλων συνθηκών (χρόνος/θερμοκρασία)</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους</p>	<p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Εκσπλαχνισμός	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	<p>Εντοπισμός ορατών παρασίτων από το έντερο ή τους μύες</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από βιολογικούς κινδύνους από το έντερο στη σάρκα</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p>
Διαλογή, καθαρισμός και πλύση	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους από το νερό, το περιβάλλον, το προσωπικό, τη μέθοδο εργασίας κ.λπ.</p>	<p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>
Τεμαχισμός	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού, ή από το περιβάλλον, το προσωπικό, τα απορρίμματα ή τη μέθοδο εργασίας.</p>	<p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα</p> <p>Ανάπτυξη μικροβίων και επακόλουθος σχηματισμός ισταμίνης λόγω ακατάλληλων συνθηκών (συνδυασμός χρόνου/θερμοκρασίας)</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>

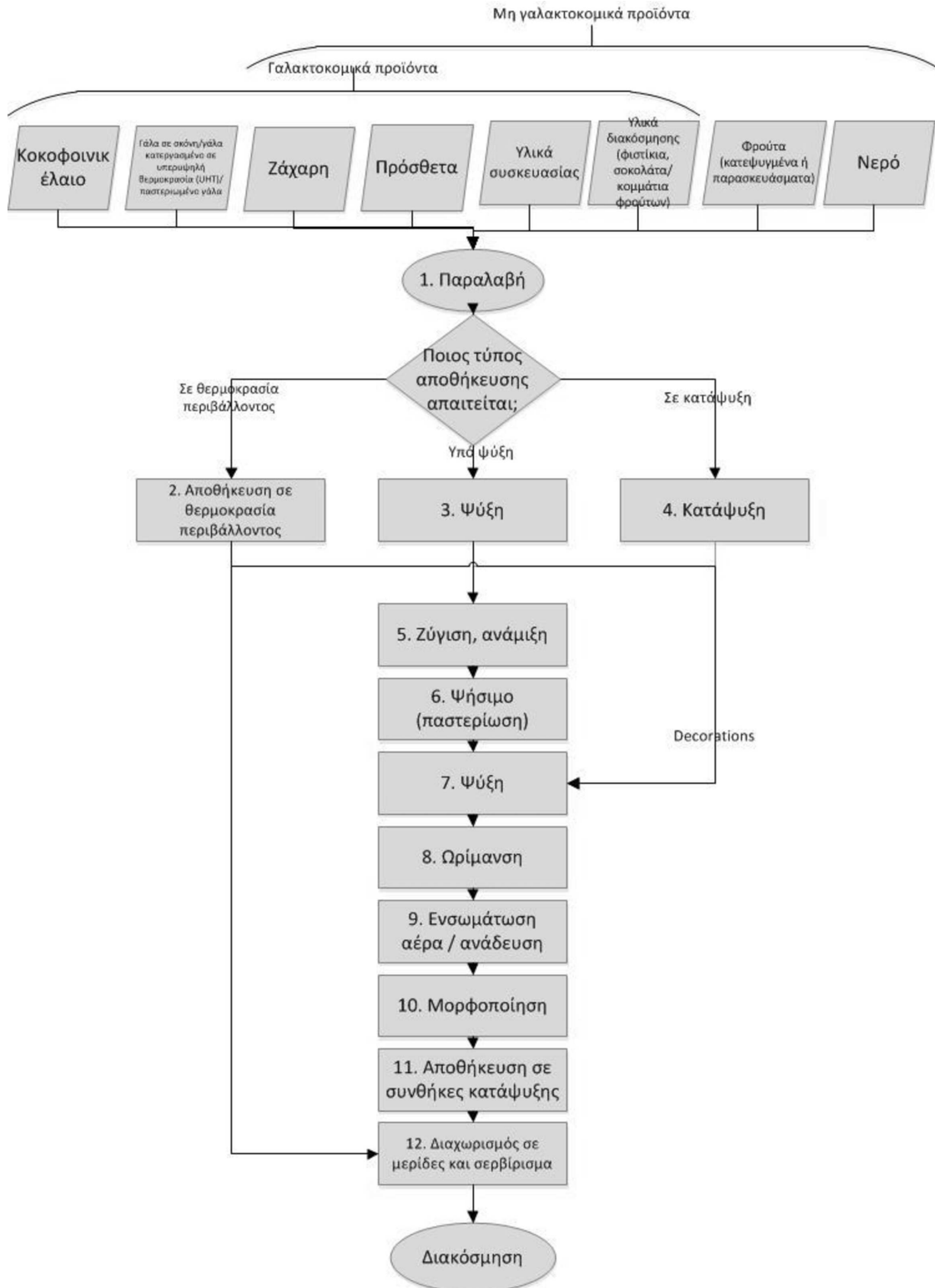
Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Τοποθέτηση σε ψυγείο-προθήκη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Ανάπτυξη μικροβίων και επακόλουθος σχηματισμός ισταμίνης λόγω ακατάλληλων συνθηκών (χρόνος/θερμοκρασία)</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός)</p> <p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>
Σερβίρισμα και συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Παράλειψη ενημέρωσης του καταναλωτή για τα πιθανά αλλεργιογόνα και τον τρόπο και χρόνο αποθήκευσης κ.λπ.</p>	<p>PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας)</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή</p>

(\*) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

### 11. ΠΑΓΩΤΟΠΩΛΕΙΟ

Διάγραμμα 5

Γενικό διάγραμμα ροής για παγωτοπωλείο



## Γενική ανάλυση κινδύνων για παγωτοπωλείο

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών  Παρουσία χημικών ή φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση  PRP 1: Υποδομές (κτίριο και εξοπλισμός) PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης  Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.  Μόλυνση από αλλεργιογόνα	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 3: Έλεγχος των επιβλαβών οργανισμών: έμφαση στην πρόληψη PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής  PRP 6: Αλλεργιογόνα
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	Χ	Φ	A		
Ζύγιση και ανάμειξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μακράς διάρκειας ζύγισης και ανάμειξης  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Ψήσιμο (παστερίωση)	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Μη επίτευξη αρκούντως υψηλών θερμοκρασιών  Μόλυνση από χημικούς κινδύνους	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής
Ψύξη	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Μη ταχεία ψύξη  Μόλυνση από χημικούς κινδύνους	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής
Ωρίμανση	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης
Ενσωμάτωση αέρα/ανά-δευση	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης  Μόλυνση από χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης  PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 8: Έλεγχος αέρα και νερού PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας
Συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Όχι	Μόλυνση από μικροβιακούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους από τα υλικά συσκευασίας, το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας

Στάδιο	Κίνδυνοι (4)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Μορφοποίηση	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης Μόλυνση από χημικούς κινδύνους	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Όχι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης Μόλυνση από χημικούς κινδύνους	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας του περιβάλλοντος αποθήκευσης PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής
Διαχωρισμός σε μερίδες και σερβίρισμα	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού.  Παράλειψη ενημέρωσης του καταναλωτή για τα πιθανά αλλεργιογόνα και τον τρόπο και χρόνο αποθήκευσης κ.λπ.	PRP 2: Καθαρισμός και απολύμανση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 9: Προσωπικό (υγιεινή, κατάσταση υγείας) PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή

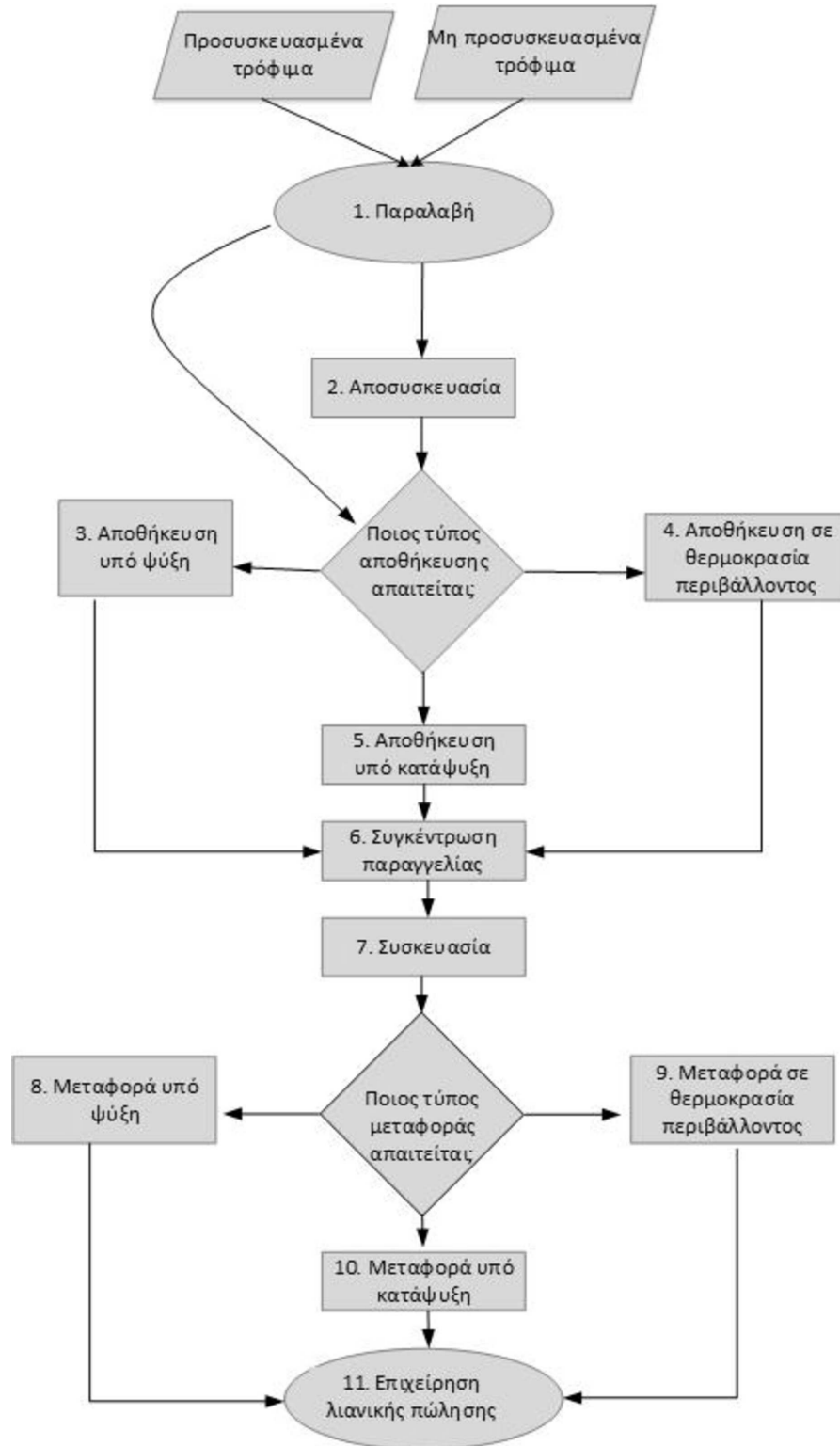
(4) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο



12. ΚΕΝΤΡΑ ΔΙΑΝΟΜΗΣ

Διάγραμμα 6

Γενικό διάγραμμα ροής για κέντρο διανομής τροφίμων



## Γενική ανάλυση κινδύνων για κέντρο διανομής τροφίμων

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
<b>Όλα τα στάδια</b>						<b>PRP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών</p> <p>Παρουσία χημικών/φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλειπών/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή κινδύνους αλλεργιογόνων λόγω ανάμιξης των επιστραφέντων με άλλα προϊόντα</p>	<p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 15: Διαχείριση επιστροφών</p>
Αποσυσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Ελευθέρωση χημικών ουσιών από υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλειπών/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους λόγω του περιβάλλοντος</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Συγκέντρωση παραγωγής	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Ελευθέρωση χημικών ουσιών από υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλείπων/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p>
Μεταφορά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Μεταφορά υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

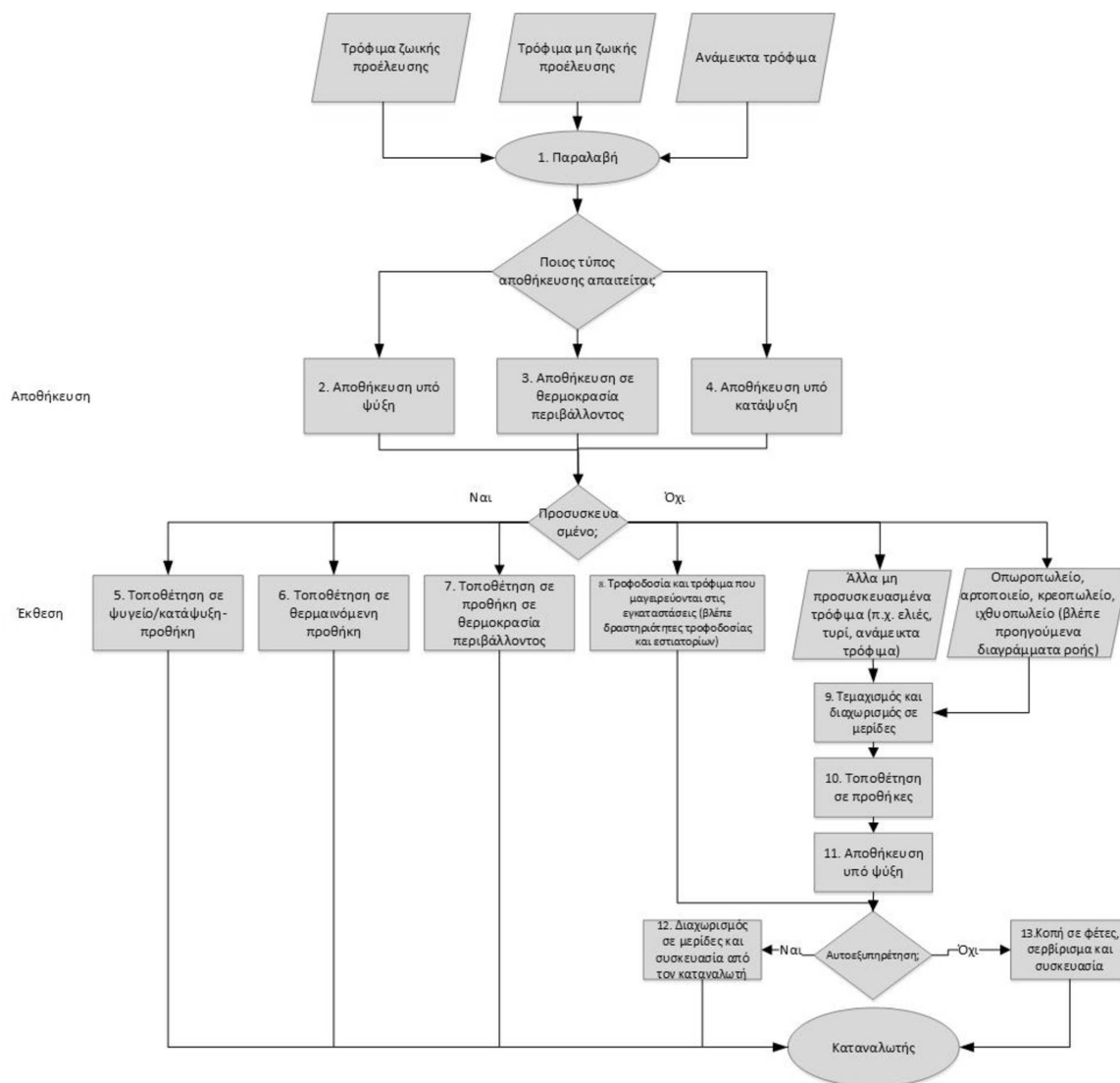
Στάδιο	Κίνδυνοι (ε)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Δραστηριότητες ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Μεταφορά υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους λόγω του περιβάλλοντος</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

(ε) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

## 13. ΣΟΥΠΕΡΜΑΡΚΕΤ

## Διάγραμμα 7

## Γενικό διάγραμμα ροής για σουπερμάρκετ



## Γενική ανάλυση κινδύνων για σουπερμάρκετ

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
<b>Όλα τα στάδια</b>						<b>PRP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών</p> <p>Παρουσία χημικών/φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλειπών/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή κινδύνους αλλεργιογόνων λόγω ανάμειξης των επιστραφέντων με άλλα προϊόντα</p>	<p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 15: Διαχείριση επιστροφών</p>
Αποθήκευση (όχι ακόμη σε προθήκες)						
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα μέσω μολυσμένων ειδών σερβιρίσματος και/ή ακατάλληλου χειρισμού</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Προσκευασμένα τρόφιμα σε προθήκη (έκθεση και αυτοεξυπηρέτηση από τον πελάτη)						
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όπως ανωτέρω	Όπως ανωτέρω
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όπως ανωτέρω	Όπως ανωτέρω
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όπως ανωτέρω	Όπως ανωτέρω
Μη προσκευασμένα σε προθήκη						
Τρόφιμα σε προθήκες κρεπωλείων, ιχθυοπωλείων, αρτοποιείων και/ή οπωροκηπευτικά					<p>Βλέπε: EFSA (2017) Scientific opinion on hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems (Επιστημονική γνωμοδότηση σχετικά με τις προσεγγίσεις ανάλυσης των πηγών κινδύνου για ορισμένα μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης ενόψει της εφαρμογής των οικείων συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων). EFSA Journal 2017·15 (3):4697, 52 σ. doi:10.2903/j.efsa.2017.4697</p>	



Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		

Άλλα μη προσσκευασμένα τρόφιμα σε προθήκη

1. Προϊόντα ντελικατέσεν σε προθήκη (π.χ. τυρί, ελιές, σύνθετα προϊόντα)

Τεμαχισμός και/ή διαχωρισμός σε μερίδες	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού, έλλειψης προσωπικής υγιεινής	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα
Τοποθέτηση σε προθήκες (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, υπό ψύξη ή θερμαινόμενες)	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης στην απαιτούμενη θερμοκρασία  Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση  PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα
Τοποθέτηση σε προθήκες (υπό κατάψυξη)	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης  Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης  PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Όπως ανωτέρω	Όπως ανωτέρω
Αυτοεξυπηρέτηση από τον καταναλωτή: διαχωρισμός σε μερίδες και συσκευασία από τον καταναλωτή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από μικροβιακούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα λόγω αστοχιών στη μεθοδολογία εργασίας και έλλειψης προσωπικής υγιεινής των καταναλωτών. Παρότι η υγιεινή στο πλαίσιο της αυτοεξυπηρέτησης εξαρτάται από τον καταναλωτή, οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης μπορούν να τη διευκολύνουν παρέχοντας εποπτεία, καθοδήγηση, καθώς και καθαρά σκεύη, γάντια κ.λπ. και κατάλληλο υλικό συσκευασίας	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		

2. Τροφοδοσία και τρόφιμα μαγειρεμένα στις εγκαταστάσεις (π.χ. ψητό κοτόπουλο, λουκάνικα, πίτσα κ.λπ.)

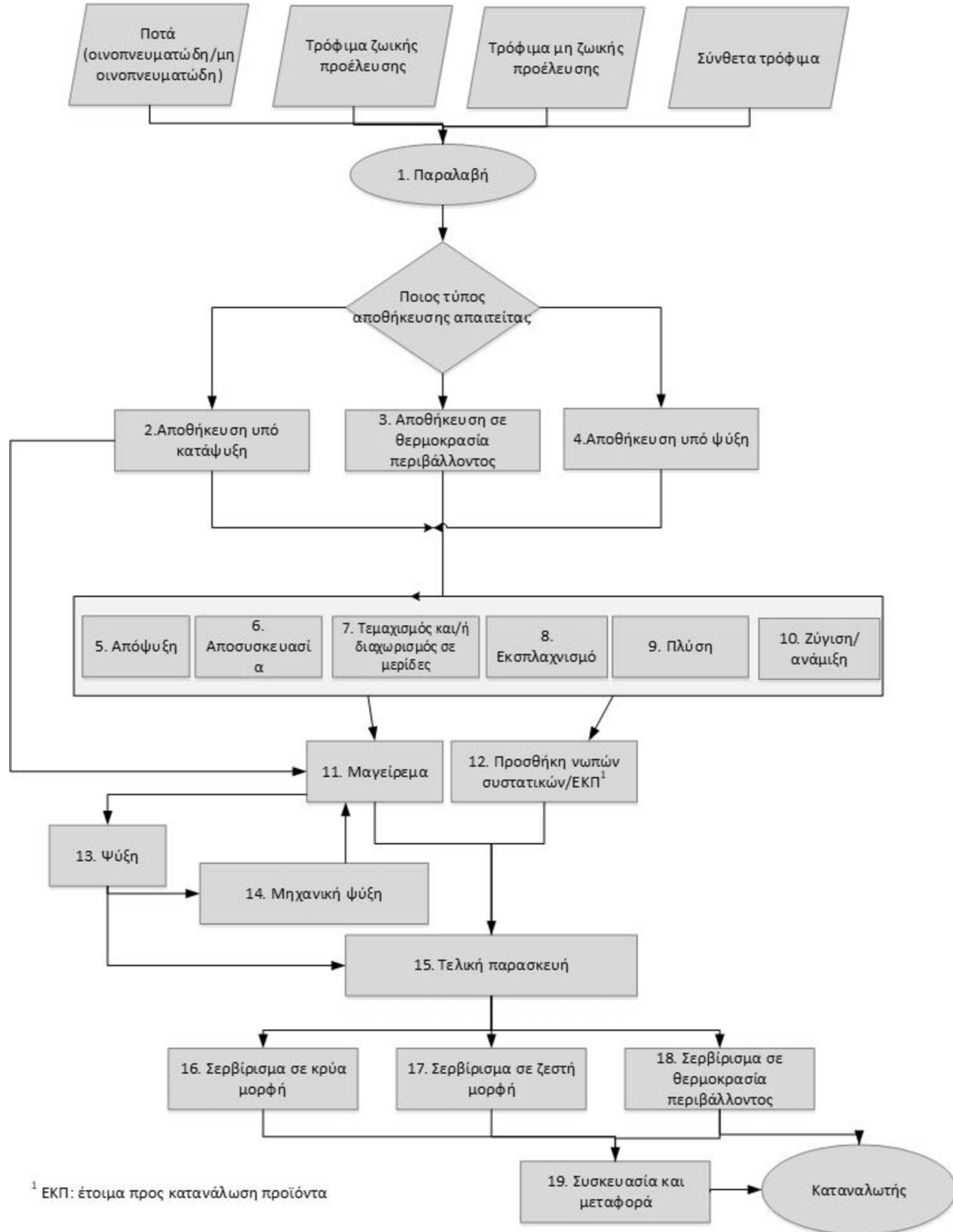
Μαγείρεμα	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	<p>Επιβίωση παθογόνων παραγόντων ή παρουσία τοξινών λόγω μη επίτευξης επαρκών θερμοκρασιών/επαρκούς χρόνου</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων παραγόντων και βακτηρίων που προκαλούν αλλοίωση λόγω ανεπαρκών θερμοκρασιών, λόγω χαμηλής μεταφοράς θερμότητας, λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού των θερμαινόμενων δοχείων ή ελαττωματικού εξοπλισμού</p> <p>Σχηματισμός ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία, π.χ. ακρυλαμιδίου ή πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα μέσω εργαλείων μαγειρέματος που δεν έχουν καθαριστεί κατάλληλα ή επαναχρησιμοποιημένου ελαίου και νερού</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Ψύξη	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης χαμηλών θερμοκρασιών σε συγκεκριμένο χρόνο</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

(\*) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

14. ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ, ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΚΑΙ ΠΑΜΠ

Διάγραμμα 8

Γενικό διάγραμμα ροής για εστιατόριο, υπηρεσίες τροφοδοσίας και παμπ



## Γενική ανάλυση κινδύνων για εστιατόρια, υπηρεσίες τροφοδοσίας και παμπ

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
<b>Όλα τα στάδια</b>						<b>PRP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών</p> <p>Παρουσία χημικών/φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλειπών/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή κινδύνους αλλεργιογόνων λόγω ανάμειξης των επιστραφέντων με άλλα προϊόντα</p>	<p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 15: Διαχείριση επιστροφών</p>
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα μέσω μολυσμένων ειδών σερβιρίσματος και/ή ακατάλληλου χειρισμού</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Παρασκευή/χειρισμός/επεξεργασία						
Απόψυξη	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη διατήρησης χαμηλών θερμοκρασιών και κατάλληλου χρόνου	PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας
Τεμαχισμός και/ή διαχωρισμός σε μερίδες	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού, έλλειψης προσωπικής υγιεινής	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα
Εκσπλαχνισμός (ψάρια)	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους από το έντερο στη σάρκα</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Πλύση	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Συσσώρευση μικροβιακών και χημικών κινδύνων στο νερό πλύσης. Ανεπαρκής αφαίρεση μικροβιακών και χημικών κινδύνων από το πλυμένο ύφασμα. Ακατάλληλη χρήση διαλυμάτων απολύμανσης και συσσώρευση χημικών καταλοίπων.</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων</p> <p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές κ.λπ.)</p>
Ζύγιση/ανάμειξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p>
Αποσυσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από χημικές ουσίες που ελευθερώνονται από υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλειπών/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Μαγείρεμα	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	<p>Επιβίωση μικροβίων λόγω μη επίτευξης επαρκών θερμοκρασιών/επαρκούς χρόνου για την εξάλειψη των παθογόνων παραγόντων και λόγω μη ελέγχου της πιθανής ανάπτυξης και του σχηματισμού τοξινών</p> <p>Ανάπτυξη παθογόνων παραγόντων και βακτηρίων που προκαλούν αλλοίωση λόγω ανεπαρκών θερμοκρασιών, λόγω χαμηλής μεταφοράς θερμότητας, λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού των θερμαινόμενων δοχείων ή ελαττωματικού εξοπλισμού</p> <p>Σχηματισμός ουσιών που επιμολύνουν τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία, π.χ. ακρυλαμίδιου ή πολυκυκλικών αρωματικών υδρογονανθράκων</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα μέσω εργαλείων μαγειρέματος που δεν έχουν καθαριστεί κατάλληλα ή επαναχρησιμοποιημένου ελαίου και νερού</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Προσθήκη νωπών συστατικών/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ., λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού και λόγω έλλειψης προσωπικής υγιεινής</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων.</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση μέσω μολυσμένων επιφανειών που χρησιμοποιούνται από κοινού για νωπά και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 12: Μεθοδολογία εργασίας Φ</p> <p>RP 12: Μεθοδολογία εργασίας</p>
Ψύξη	Ναι	Ναι	Όχι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης χαμηλών θερμοκρασιών σε συγκεκριμένο χρόνο</p> <p>Μόλυνση από χημικούς κινδύνους και αλλεργιογόνα</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Τελική παρασκευή/παρουσίαση	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ., λόγω μη κατάλληλου καθαρισμού και απολύμανσης του εξοπλισμού και λόγω έλλειψης προσωπικής υγιεινής</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων.</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση μέσω μολυσμένων επιφανειών που χρησιμοποιούνται από κοινού για νωπά και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα</p>	<p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 7: Διαχείριση απορριμμάτων</p>
Σερβίρισμα (κρύα και/ή ζεστά)	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης και υπέρβασης της θερμοκρασίας των προϊόντων για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο από το καθορισμένο</p> <p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης, μέσω θέρμανσης, και μη διατήρησης υψηλών θερμοκρασιών που εμποδίζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα μέσω μολυσμένων ειδών σερβιρίσματος και/ή ακατάλληλου χειρισμού</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του πελάτη</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του πελάτη</p>



Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Σερβίρισμα (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα μέσω μολυσμένων ειδών σερβιρίσματος και/ή ακατάλληλου χειρισμού</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής προϊόντων ή συστατικών που περιέχουν αλλεργιογόνα με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του πελάτη</p>

Μεταφορά σε εξωτερικό χώρο

Μεταφορά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα μέσω μολυσμένων ειδών σερβιρίσματος και/ή ακατάλληλου χειρισμού</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Μεταφορά σε ζεστή μορφή	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης, μέσω θέρμανσης, και μη διατήρησης υψηλών θερμοκρασιών που εμποδίζουν τον πολλαπλασιασμό των μικροβίων</p> <p>Μόλυνση από φυσικούς κινδύνους από το περιβάλλον μεταφοράς, το προσωπικό κ.λπ. ή λόγω φθοράς της συσκευασίας</p>	<p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

(\*) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

### 15. ΔΩΡΕΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

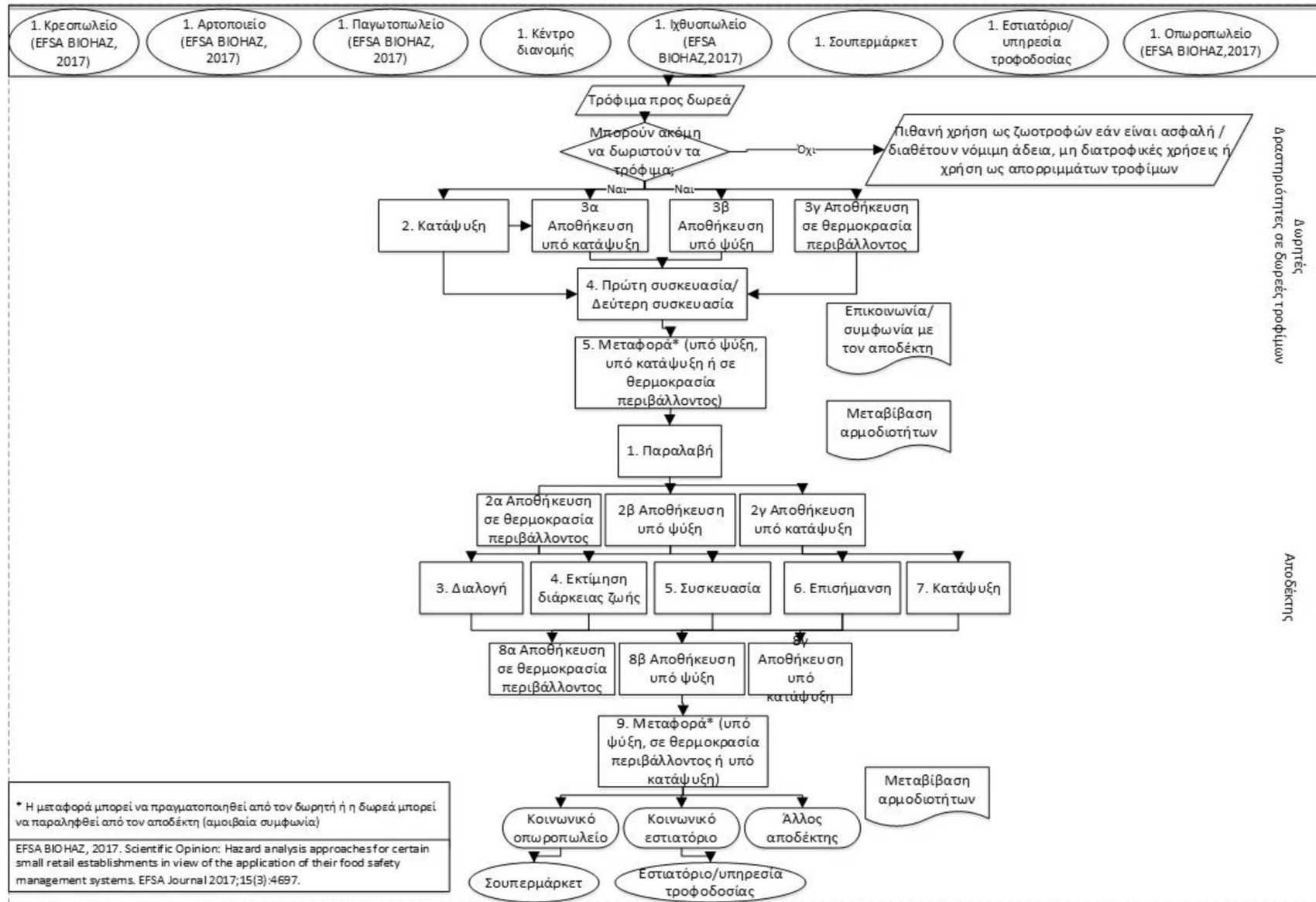
Οι παρασκευαστές και οι έμποροι λιανικής πώλησης τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των κέντρων διανομής, των σουπερμάρκετ, των εστιατορίων κ.λπ. μπορούν να προσφέρουν μέρος των μη πωληθέντων τροφίμων τους για δωρεά. Η αλυσίδα δωρεάς τροφίμων χωρίζεται συνήθως σε δωρητές τροφίμων (δηλαδή ΥΕΤ σε οποιοδήποτε στάδιο της τροφικής αλυσίδας, όπως παρασκευαστές και έμποροι λιανικής πώλησης τροφίμων) και σε αποδέκτες τροφίμων (δηλαδή ΥΕΤ όπως οργανισμοί αναδιανομής και φιλανθρωπικές οργανώσεις). Οι μη κερδοσκοπικοί οργανισμοί αναδιανομής και οι φιλανθρωπικές οργανώσεις συμμετέχουν στην αναδιανομή αυτών των τροφίμων στον τελικό καταναλωτή. Οι δωρητές και οι αποδέκτες θεωρούνται ΥΕΤ και, συνεπώς, πρέπει να εφαρμόζεται σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων.

Το 2017 η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εξέδωσε κατευθυντήριες γραμμές σχετικά με τη δωρεά τροφίμων [ανακοίνωση (2017)/C 361/01 της Επιτροπής] προκειμένου να αποσαφηνίσει τις σχετικές διατάξεις της ενωσιακής νομοθεσίας και να συμβάλει στην άρση των εμποδίων που αντιμετωπίζει η αναδιανομή τροφίμων βάσει του υφιστάμενου κανονιστικού πλαισίου της ΕΕ. Οι εν λόγω κατευθυντήριες γραμμές συμπληρώνουν εκείνες που ενδεχομένως έχουν καταρτιστεί από τις εθνικές αρχές προκειμένου να καθοριστούν για όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη οι κανόνες και το καθεστώς λειτουργίας που ισχύουν σε εθνικό επίπεδο, συμπεριλαμβανομένων των υποχρεώσεων των βασικών ενδιαφερομένων.

Τα στάδια της δωρεάς τροφίμων συνοψίζονται στο διάγραμμα ροής (διάγραμμα 9) που ακολουθεί. Όπως διευκρινίζεται στις κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ σχετικά με τη δωρεά τροφίμων, η φύση της δραστηριότητας ενός οργανισμού (οργανισμοί αναδιανομής και φιλανθρωπικές οργανώσεις) καθορίζει τους ειδικούς κανόνες που έχουν εφαρμογή βάσει του κανονιστικού πλαισίου της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων και την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές. Ειδικότερα, το αν ένας οργανισμός αναδιανέμει τρόφιμα σε άλλον οργανισμό (μοντέλο «επιχείρηση προς επιχείρηση», το οποίο λειτουργεί ως κέντρο διανομής) ή απευθείας σε έναν τελικό δικαιούχο (μοντέλο «επιχείρηση προς καταναλωτή», όπως σουπερμάρκετ), καθώς και το είδος της δραστηριότητας που ασκεί (π.χ. παρασκευή γευμάτων, όπως κοινωνικό εστιατόριο) μπορούν να συνεπάγονται διαφορετικές απαιτήσεις όσον αφορά την ανιχνευσσιμότητα, την υγιεινή των τροφίμων και την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα. Επομένως, τα διαγράμματα ροής που εφαρμόζονται στα κέντρα διανομής, στα σουπερμάρκετ και/ή στα κοινωνικά εστιατόρια μπορούν να εφαρμόζονται επίσης στους οργανισμούς που δραστηριοποιούνται στη δωρεά τροφίμων.

Διάγραμμα 9

Γενικό διάγραμμα ροής για δωρεά τροφίμων



## Γενική ανάλυση κινδύνων από τον δωρητή στην περίπτωση δωρεάς τροφίμων

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
<b>Όλα τα στάδια</b>						<b>PRP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Απόφαση για τα τρόφιμα προς δωρεά						
Μπορούν ακόμη να δωριστούν τα τρόφιμα; απόφαση για το αν είναι αποδεκτά τα τρόφιμα προς δωρεά	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ο οργανισμός δωρητής πρέπει να προβεί σε κριτική επανεξέταση προκειμένου να διαπιστωθεί αν τα τρόφιμα εξακολουθούν να είναι κατάλληλα για δωρεά βάσει της εκτίμησης της διάρκειας ζωής, της κατάστασης του υλικού συσκευασίας, των πληροφοριών επισήμανσης κ.λπ.	PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής
Κατάψυξη						
Κατάψυξη (προσυσκευασμένα τρόφιμα)	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Απόφαση αν τα προσυσκευασμένα τρόφιμα μπορούν ακόμη να καταψυχθούν και διασφάλιση επαρκούς υπόλοιπης διάρκειας ζωής  Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των τροφίμων προς κατάψυξη (ταχεία κατάψυξη)  Εκ νέου αναγραφή ημερομηνίας κατάψυξης - επισήμανση	PRP17: Κατάψυξη δωρεών τροφίμων  PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας  PRP17: Κατάψυξη δωρεών τροφίμων
Αποθήκευση						
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης  Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής  PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		

Πρώτη συσκευασία/Δεύτερη συσκευασία

Συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι		
					Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα
					Διασταυρούμενη επιμόλυνση από μικροβιακούς κινδύνους λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων	PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση
					Ελευθέρωση χημικών ουσιών από υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)
					Ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών ή μικροοργανισμών που προκαλούν αλλοίωση λόγω ελλειπών/λανθασμένων δεδομένων σχετικά με τη διάρκεια ζωής ή τις συνθήκες αποθήκευσης	PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής
					Ανάπτυξη μικροβίων λόγω λανθασμένης αναγραφής διάρκειας ζωής στα τρόφιμα που έχουν συσκευαστεί σε πρώτη συσκευασία/προσυσκευασμένα τρόφιμα	PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής

Επικοινωνία/συμφωνίες με τον αποδέκτη

Επικοινωνία/συμφωνίες με τον αποδέκτη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι		
					Είναι απαραίτητη η σαφής επικοινωνία με τον αποδέκτη όσον αφορά τα δωρηθέντα τρόφιμα, π.χ. διάρκεια ζωής, έλεγχος θερμοκρασίας, συνθήκες μεταφοράς, συνθήκες κατάψυξης κ.λπ.	PRP 13: Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής PRP 17: Κατάψυξη δωρεών τροφίμων (ημερομηνία διάρκειας ζωής και συνθήκες κατάψυξης)

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
Μεταφορά						
Μεταφορά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη αποθήκευσης υπό ξηρές συνθήκες</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p> <p>Μόλυνση από αλλεργιογόνα λόγω επαφής τροφίμων ή συστατικών τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα (συμπεριλαμβανομένης σκόνης, αερολυμάτων, ...) με τρόφιμα ή συστατικά τροφίμων που δεν περιέχουν αλλεργιογόνα.</p>	<p>PRP 8: Έλεγχος νερού και αέρα</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Μεταφορά υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επαρκούς ψύξης (δηλαδή σε σωστή θερμοκρασία και χρόνο) ή λόγω αποθήκευσης για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα</p> <p>Διασταυρούμενη επιμόλυνση λόγω μη διαχωρισμού νωπών και ψημένων/έτοιμων προς κατανάλωση προϊόντων</p> <p>Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>
Μεταφορά υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	<p>Ανάπτυξη μικροβίων λόγω μη επίτευξης θερμοκρασίας κατάψυξης</p> <p>Μόλυνση από μικροβιακούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους λόγω του περιβάλλοντος</p>	<p>PRP 4: Τεχνική συντήρηση και βαθμονόμηση</p> <p>PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής</p> <p>PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής</p> <p>PRP 6: Αλλεργιογόνα</p>

(\*) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο

## Γενική ανάλυση κινδύνων από τον αποδέκτη στην περίπτωση δωρεάς τροφίμων

Στάδιο	Κίνδυνοι (*)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
<b>Όλα τα στάδια</b>						<b>PRP 1, 2, 3, 9, 12</b>
Παραλαβή	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	Μη διασφάλιση της μικροβιολογικής ποιότητας των εισερχόμενων πρώτων υλών  Παρουσία χημικών/φυσικών κινδύνων ή αλλεργιογόνων στις εισερχόμενες πρώτες ύλες  Ανάπτυξη παθογόνων παραγόντων λόγω παρέλευσης της διάρκειας ζωής ως αποτέλεσμα ελλειπών/εσφαλμένων δεδομένων για τη διάρκεια ζωής  Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή κινδύνους αλλεργιογόνων λόγω ανάμειξης των επιστραφέντων με άλλα προϊόντα	PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές) PRP 11: Έλεγχος θερμοκρασίας PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής  PRP 6: Αλλεργιογόνα PRP 10: Πρώτες ύλες (επιλογή προμηθευτή, προδιαγραφές)  PRP 14: Έλεγχος διάρκειας ζωής  PRP 15: Διαχείριση επιστροφών
Αποθήκευση						
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Διαλογή						
Επιθεώρηση και διαλογή	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Μικροβιακή μόλυνση τροφίμων μετά τη διαλογή (π.χ. ανάπτυξη μούχλας στα φρούτα)  Μόλυνση από βιολογικούς/χημικούς/φυσικούς κινδύνους ή αλλεργιογόνα από το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.	Κανένα πρόσθετο προαπαιτούμενο πρόγραμμα  PRP 5: Φυσική και χημική μόλυνση από το περιβάλλον παραγωγής PRP 6: Αλλεργιογόνα



Στάδιο	Κίνδυνοι (4)				Δραστηριότητες που συμβάλλουν σε αυξημένη/μειωμένη εμφάνιση του κινδύνου	Μέτρα ελέγχου
	B	X	Φ	A		
<b>Εκτίμηση διάρκειας ζωής</b>						
Εκτίμηση διάρκειας ζωής	Ναι	Όχι	Όχι	Όχι	Προτού τα τρόφιμα φθάσουν στον οργανισμό δωρεάς τροφίμων, πρέπει να εκτιμηθεί η διάρκεια ζωής που τους έχει αποδοθεί και αν τα προϊόντα μπορούν ακόμη να δωριστούν, να αποθηκευτούν, να καταψυχθούν, να αναεπισημανθούν κ.λπ.	PRP 16: Αξιολόγηση δωρεών τροφίμων και εκτίμηση υπόλοιπης διάρκειας ζωής PRP 17: κατάψυξη δωρεών τροφίμων
<b>Νέα συσκευασία/νέα επισήμανση</b>						
Συσκευασία	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
<b>Κατάψυξη</b>						
Κατάψυξη (προσυσκευασμένα τρόφιμα)	Ναι	Όχι	Ναι	Όχι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
<b>Αποθήκευση</b>						
Αποθήκευση σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Αποθήκευση υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Αποθήκευση υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
<b>Μεταφορά</b>						
Μεταφορά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Μεταφορά υπό ψύξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω
Μεταφορά υπό κατάψυξη	Ναι	Ναι	Ναι	Ναι	βλέπε ανωτέρω	βλέπε ανωτέρω

(4) B = βιολογικός, X = χημικός, Φ = φυσικός, A = αλλεργιογόνο