

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ  
ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ  
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ - ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

Ια. Οδηγίες για ατομική υγιεινή των εργαζομένων που ασχολούνται με την παρασκευή και προσφορά των γευμάτων:

- 1) Τα χέρια πλένονται καλά:
    - μετά τη χρήση τουαλέτας
    - πριν ξεκινήσει το μαγείρεμα
    - μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, κοτόπουλο, αυγά κ.α.)
    - μετά το πλύσιμο λερωμένων πιάτων - σκευών
    - μετά το άγγιγμα ή ξύσιμο περιοχών του σώματος (όπως αυτιά, στόμα, μύτη, μαλλιά)
    - μετά από φύσημα της μύτης, φτάρνισμα, βήχα
    - μετά τη χρήση τηλεφώνου
    - μετά από κάπνισμα
    - μετά από χειρισμό σκουπιδιών
    - μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντα καθαρισμού)
  - 2) Τα νύχια πρέπει να είναι πάντα κομμένα και καθαρά.
  - 3) Τα μακριά μαλλιά πρέπει να μαζεύονται πίσω και να καλύπτονται με σκούφο ή μαντίλι.
  - 4) Κατά το μαγείρεμα χρησιμοποιείται πάντα καθαρή ποδιά.
  - 5) Δε βήχουμε και δεν φταρνιζόμαστε πάνω από τα τρόφιμα.
  - 6) Προστατεύουμε τα κοψίματα ή άλλες πληγές που υπάρχουν στα χέρια με καθαρό, αδιάβροχο επίδεσμο και πρέπει να φοράμε γάντια μιας χρήσης, τα οποία θα αλλάζονται τακτικά.
  - 7) Δεν μαγειρεύουμε όταν είμαστε άρρωστοι (όταν έχουμε πυρετό, διάρροια, εμετούς, ναυτία)
  - 8) Δεν ξύνουμε το κεφάλι ή τα μαλλιά
  - 9) Δε σκουπίζουμε το στόμα ή την μύτη με τα δάκτυλα
  - 10) Δε φοράμε κοσμήματα όταν μαγειρεύουμε
  - 11) Το προσωπικό της κουζίνας και οι χειριστές τροφίμων ή οι τραπεζοκόμοι δεν πρέπει να συμμετέχουν στην αλλαγή της πάνας των παιδιών ή σε άλλες εργασίες καθαριότητας.
- ΙΙβ. Τρόφιμα
- Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών προσέχουμε την ποιότητα των προϊόντων και ιδιαίτερα την ημερομηνία λήξης αυτών.
  - Πετάμε τα ληγμένα τρόφιμα και δεν τα χρησιμοποιούμε ποτέ.
  - Τα τρόφιμα μετά την παραλαβή τους αποθηκεύονται σε χώρους που διασφαλίζουν την διατήρησή τους (ψυγεία, προθήκες), τηρώντας την διαδικασία FIFO (first in -first out) ότι αποθηκεύεται πρώτο χρησιμοποιείται πρώτο.
  - Τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση διατηρούνται σε καθαρό χώρο και θα πρέπει να είναι ξεχωριστά και μακριά τοποθετημένα από άλλα προϊόντα όπως καθαριστικά, εντομοκτόνα κ.α. προς αποφυγή μόλυνσης των τροφίμων.
  - Η αποθήκευση των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε κλειστούς περιέκτες κατάλληλους μόνο για τρόφιμα μέσα σε προθήκες-ντουλάπια σε χώρο όπου δεν θα υπάρχει υγρασία και μακριά από πηγές θερμότητας.

- Πλένονται πολύ καλά τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δε θα μαγειρευτούν (π.χ. φρούτα, λαχανικά).

- Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα, μέχρι να καταναλωθούν, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοθάμους, με θερμοκρασία από 60ο C (βαθμούς Κελσίου) και πάνω, έως 4 ώρες και μετά απορρίπτονται.

- Σε περίπτωση που οι γονείς προσκομίζουν σε μπουκάλι το μητρικό γάλα ή το γάλα σε φόρμουλα, το μπουκάλι πρέπει να φέρει ετικέτα με το όνομα του παιδιού και την ημερομηνία λήψης και πρέπει να φυλάσσεται στο ψυγείο (όχι στην πόρτα) για έως και 48 ώρες.

- Το γάλα σε σκόνη πρέπει να παρασκευάζεται σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία και κατά προτίμηση για άμεση χρήση, ενώ εάν παρασκευαστεί εκ των προτέρων, πρέπει να διατηρείται στις συνιστώμενες συνθήκες συντήρησης και να χρησιμοποιείται αυθημερόν. Τα μπουκάλια δε θερμαίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων ενώ το αχρησιμοποίητο γάλα απορρίπτεται. Όλα τα μπουκάλια, θηλές, και σκεύη πλένονται με απορρυπαντικό και νερό και κατόπιν απολυμαίνονται κατάλληλα.

- Η πρόσβαση σε χώρους αποθήκευσης, προετοιμασίας, παρασκευής και κατανάλωσης τροφίμων θα πρέπει να περιορίζεται στο προσωπικό τροφοδοσίας και της κουζίνας.

- Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα μπορούν να παραμείνουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για διάστημα μικρότερο των δύο ωρών.

ΙΙγ. Υγιεινή στο χώρο του παρασκευαστηρίου

- Διατηρούμε το χώρο του μαγειρείου πάντα καθαρό. Σκουπίζουμε και πλένουμε το δάπεδο καθημερινά.

- Προστατεύουμε το μαγειρείο από μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια, βάζοντας προστατευτικά πλέγματα (σίτες), όπου υπάρχουν ανοίγματα (π.χ. παράθυρα).

- Χρησιμοποιούμε ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία διαφορετικές χρωματικές επιφάνειες και μαχαίρια κοπής ανάλογα με το είδος του τροφίμου, (π.χ διαφορετικά για ωμά τρόφιμα και διαφορετικά για μαγειρεμένα όπως επίσης διαφορετικά για κόκκινα κρέατα, πουλερικά, ψάρια, λαχανικά)

- Καθαρίζουμε καλά και πλένουμε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό - απολυμαντικό τους πάγκους εργασίας, τα τραπέζια, τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά), τα εργαλεία και τα μηχανήματα μετά το τέλος του μαγειρέματος.

- Φροντίζουμε να υπάρχουν αρκετά δοχεία απορριμμάτων στο χώρο, κλειστού τύπου (με καπάκι), ποδοκίνητα με πεντάλ, για να μην χρειάζεται να πιάνεται με τα χέρια το καπάκι, τα οποία θα διατηρούνται πάντα καθαρά, θα πλένονται και θα απολυμαίνονται τακτικά.

- Να μην χρησιμοποιούνται σπασμένα ή ραγισμένα σκεύη, πιάτα, ποτήρια κ.λπ.

- Οι επιφάνειες κοπής που έχουν ρωγμές να αλλάζονται γιατί μπορεί να "φωλιάζουν" μικρόβια.

- Να μην παραμένουν ακάλυπτα τρόφιμα πάνω στους πάγκους.

- Να μην ψεκάζεται εντομοκτόνο πάνω ή κοντά σε τρόφιμα, σκεύη, πιάτα, ποτήρια. Εάν χρειαστεί ψεκασμός στους πάγκους εργασίας, τότε οι πάγκοι θα πρέπει να πλυθούν καλά και να απολυμανθούν μετά.

• Προϊόντα καθαρισμού, εντομοκτόνα, απολυμαντικά κ.α. θα πρέπει να φυλάσσονται σε ξεχωριστά ντουλάπια από αυτά που φυλάσσονται τα τρόφιμα, που θα κλειδώνουν και θα είναι σε ειδικό χώρο.

• Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.

ΙΙδ. Ψυγεία

• Στο ψυγείο δεν βάζουμε ποτέ τα τρόφιμα ανακατεμένα. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται στα επάνω ράφια και τα νωπά στα κάτω, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των έτοιμων τροφίμων.

• Δεν παραφορτώνουμε το ψυγείο για να διασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα και η σωστή λειτουργία της ψύξης.

• Στα ψυγεία πρέπει να υπάρχουν ειδικά θερμόμετρα για ψυγεία (Προσοχή! όχι με Υδράργυρο)

• Η θερμοκρασία του ψυγείου να ελέγχεται καθημερινά.

• Οι θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων θα πρέπει να είναι:

• Για την συντήρηση 2ο έως 5ο C (βαθμούς Κελσίου)

• Για την κατάψυξη -18ο C (βαθμούς Κελσίου)

• Απαγορεύεται να καταψύξουμε ξανά κάποιο προϊόν το οποίο έχει ξεπαγώσει

• Καθαρίζουμε τακτικά τα ψυγεία

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 12 Οκτωβρίου 2017

Ο Υπουργός

**ΑΝΔΡΕΑΣ ΞΑΝΘΟΣ**

Αριθμ. 3122.1-Τ60/73060/2017 (2)

**Ορισμός Αποφαινομένων Οργάνων για την εκτέλεση του έργου «Αλιευτικό Καταφύγιο Σκαλέτας Ρεθύμνου.**

**Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ**

**ΝΑΥΤΙΛΙΑΣ ΚΑΙ ΝΗΣΙΩΤΙΚΗΣ ΠΟΛΙΤΙΚΗΣ**

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του ν. 2932/2001 (ΦΕΚ Α' 145), άρθρο δέκατο όγδοο, «Αρμοδιότητες Γενικής Γραμματείας Λιμένων και Λιμενικής Πολιτικής».

β. Του ν.3044/2002 (ΦΕΚ Α' 197) (άρθρο 14 παρ. 1 περίπτωση δ) όπως αντικαταστάθηκε από το ν. 3153/2003 (Άρθρο 44 παρ. 1) «Θέματα Λιμενικής Πολιτικής».

γ. Του π.δ. 81/2014 (ΦΕΚ Α' 125): «Αναδιάρθρωση Περιφερειακών Διοικήσεων Λιμενικού Σώματος - Ελληνικής Ακτοφυλακής (Λ.Σ.-ΕΛ.ΑΚΤ.) και Λιμενικών Αρχών και ρύθμιση θεμάτων στελέχωσης αυτών».

δ. Του π.δ. 103/2014 (ΦΕΚ Α' 170): «Οργανισμός Υπουργείου Ναυτιλίας και Αιγαίου».

ε. Του π.δ. 70/2015 (ΦΕΚ Α'114): «...Ανασύσταση του Υπουργείου Ναυτιλίας και Αιγαίου και μετονομασία του σε Υπουργείο Ναυτιλίας και Νησιωτικής Πολιτικής...».

στ. Του π.δ. 125/2016 (ΦΕΚ 210 Α'), «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών».

2. Το αρ.πρωτ. 3263/14-09-2017 έγγραφο του Δημοτικού Λιμενικού Ταμείου Ρεθύμνου με το οποίο μας διαβιβάστηκε η αρ. 259/2017 απόφαση ΔΣ του Δημοτικού Λιμενικού Ταμείου Ρεθύμνου.

3. Την αριθμ. 100/2017 (πρακτικό Νο 11/18-09-2017) απόφαση Περιφερειακού Συμβουλίου/Περιφέρεια Κρήτης.

4. Το γεγονός ότι από την παρούσα δεν προκαλείται επιπλέον δαπάνη, αποφασίζουμε:

1. Τον ορισμό της Περιφέρειας Κρήτης διά των αρμοδίων Υπηρεσιών της: Οικονομική Επιτροπή και Διεύθυνση Τεχνικών Έργων Περιφερειακής Ενότητας Ρεθύμνου ως Προϊσταμένη Αρχή και την Περιφέρειας Κρήτης διά των αρμοδίων Υπηρεσιών της: Διεύθυνση Τεχνικών Έργων-Τμήμα Συγκοινωνιακών Έργων Περιφερειακής Ενότητας Ρεθύμνου ως Διευθύνουσα Υπηρεσία για την εκτέλεση του έργου: «Αλιευτικό Καταφύγιο Σκαλέτας», προϋπολογισμού 5.965.893,60 ευρώ (συμπεριλαμβανομένου Φ.Π.Α.).

2. Να ληφθούν όλες οι απαιτούμενες από τη νομοθεσία άδειες και εγκρίσεις που αφορούν στην εκτέλεση του εν λόγω έργου.

Η παρούσα απόφαση ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Πειραιάς, 13 Οκτωβρίου 2017

Ο Υπουργός

**ΠΑΝΑΓΙΩΤΗΣ ΚΟΥΡΟΥΜΠΛΗΣ**