



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ  
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ  
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &  
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ  
Π.Ε. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ & ΣΠΟΡΑΔΩΝ  
ΤΜΗΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ,  
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ &  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

\*\*\*\*\*

Ταχ. Δ/νση: Διοικητήριο  
(Αντωνοπούλου – Δημ. Γεωργιάδου)  
Ταχ. Κωδικός: 38001  
Πληροφορίες: Γρ. Εποπτών  
Τηλέφωνο: 24213-52611-616  
Fax : 24213-52632

**ΠΡΟΣ:**  
Δ/ΝΣΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΠΕΜΣ

**ΚΟΙΝ:**  
1. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ  
2. ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ Π.Ε.  
ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ & ΣΠΟΡΑΔΩΝ  
3. ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
& ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ  
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥ 17,  
10433, ΑΘΗΝΑ

**ΘΕΜΑ: «ΛΗΨΗ ΜΕΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΝΤΟΝΑ ΚΑΙΡΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΜΜΥΡΙΚΑ ΦΑΙΝΟΜΕΝΑ».**

Σχετ.: α) Η υπ' αριθ. πρωτ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 46748/08-09-2023 εγκύκλιος του Υπουργείου Υγείας.

Σε ενέργεια του ανωτέρω (α) σχετικού και μετά από τα πρόσφατα έντονα καιρικά φαινόμενα που έπληξαν τον Ν. Μαγνησίας, θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία στη διασφάλιση της υγιεινής διάθεσης ασφαλών τροφίμων με τα οποία σιτίζονται οι πληγέντες, οι οποίοι είναι ήδη καταπονημένοι και επιπλέον λόγω των συνθηκών διαβίωσής τους, ελλοχεύει αυξημένος κίνδυνος τροφιμογενών και άλλων λοιμώξεων .

**ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**

**Απαγορεύεται η λειτουργία Εργαστηρίων τροφίμων που δεν έχουν καθόλου παροχή νερού.**

**Τα Εργαστήρια τροφίμων που έχουν παροχή νερού ακατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση θα το χρησιμοποιούν μόνο για την έκπλυση των λεκανών των αποχωρητηρίων.**

**Τα Εργαστήρια τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούν μόνο νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση**

-Τα Εργαστήρια τροφίμων θα χρησιμοποιούν **μόνο νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση (εμφιαλωμένο νερό )** σε όλες τις φάσεις της αλυσίδας παραγωγής των τροφίμων (προετοιμασία, παρασκευή, διατήρηση, κ.λ.π.), και για την καθαριότητα της επιχείρησής τους.

- Θα γίνεται σχολαστική καθαριότητα στις επιφάνειες που χρησιμοποιούνται κατά την προετοιμασία των τροφίμων καθώς και στα σκεύη με εμφιαλωμένο νερό και κατάλληλα απορρυπαντικά – απολυμαντικά με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά για την χρήση τους σε χώρους τροφίμων πριν, κατά τη διάρκεια και μετά την προετοιμασία του φαγητού.

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΔΑ' με UID: 64ff3289b04a8e2f87f1e3d4 στις 11/09/23 18:31

-Τα φρούτα και τα λαχανικά να πλένονται πολύ καλά πριν καταναλωθούν με νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση (εμφιαλωμένο νερό) .

-Αν διαπιστωθεί οποιαδήποτε αλλοίωση στην οσμή, τη γεύση, το χρώμα και την υφή των τροφίμων πρέπει οπωσδήποτε να απορριφθούν, μαγειρεμένα ή όχι.

-Θα πρέπει να αποφεύγεται η παραμονή των τροφίμων εκτός ψυγείου.

-Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίδεται στο γάλα, στα γιαούρτια, στα τυροκομικά προϊόντα, στα σάντουιτς και στα γλυκά, τα οποία πρέπει να διατηρούνται εντός ψυγείου.

-Πρέπει πάντοτε να ελέγχεται η ημερομηνία λήξης στα συσκευασμένα τρόφιμα.

-Θα πρέπει να τηρούνται οι κανόνες ατομικής υγιεινής των χειριστών τροφίμων και συγκεκριμένα τακτικό και σωστό πλύσιμο χεριών με νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση (εμφιαλωμένο νερό) - Καθαρή ποδιά .Μετά το πλύσιμο των χεριών με εμφιαλωμένο νερό και σαπούνι, ακολουθεί η απολύμανση τους με απολυμαντικό.

### **Χρησιμοποιούμε γάντια μίας χρήσης, κάθε φορά που χειριζόμαστε τρόφιμα**

ΓΑΝΤΙΑ μιας ΧΡΗΣΗΣ:

-Χρησιμοποιούμε γάντια μίας χρήσης, μετά το πλύσιμο των χεριών Αλλάζουμε τα γάντια μιας χρήσης κάθε 30 λεπτά εργασίας- Όταν λερωθούν- Όταν αλλάξει η εργασία - Όταν αλλάξει το είδος του τροφίμου που χειριζόμαστε (πχ από ωμό κρέας σε έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο)

### **ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ**

- ΠΑΡΑΛΑΒΗ

-Έλεγχος στον προμηθευτή (εφαρμογή συστήματος ασφάλειας & υγιεινής, απολύμανση οχήματος βάσει προγράμματος, ύπαρξη καταγραφικού θερμοκρασίας) - Έλεγχος της συσκευασίας & της ετικέτας του τροφίμου (σημάδια επιμόλυνσης από τρωκτικά, ημερομηνία παραγωγής & λήξεως, προέλευση τροφίμου, πιστοποιητικό κτηνιατρικού ελέγχου εάν πρόκειται για προϊόντα ζωικής προέλευσης) - Μακροσκοπικός έλεγχος & προληπτικοί δειγματοληπτικοί έλεγχοι σε όλα τα προϊόντα

- ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ / ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Αποθήκευση με τάξη ( κανόνας FIFO) - Αποθήκευση τροφίμου στις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες - Διαχωρισμός τροφίμων (π.χ λαχανικά από νωπό κρέας ή πουλερικά) - Έλεγχος θερμοκρασίας ψυκτικών θαλάμων.

- ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-Συνθήκες Αποθήκευσης Ξηρή αποθήκευση Θερμοκρασία Περιβάλλοντος (10-21 C) και Σχετική Υγρασία 50- 60% Είδη: κονσέρβες, ζυμαρικά, όσπρια, αλεύρα, ψωμί, παξιμάδια,λ δημητριακά, μαρμελάδες, ξηροί καρποί, σοκαλοτοειδή κ. α.

-Συντήρηση / Ψύξη Θερμοκρασία 1 – 5 C και Σχετική Υγρασία 75%λ  
Είδη: κρέας, ψάρια, τυριά, γαλακτοκομικά, αλλαντικά, ζύμες,, μερικά  
οπωροκηπευτικά Κατάψυξη Θερμοκρασία ≤ 180Cλ Είδη: κατεψυγμένο  
κρέας, ψάρια, λαχανικά κτλ

- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-Ελαχιστοποίηση του χρόνου παραμονής των ευαλλοίωτων τροφίμων,  
εκτός ψυγείου Ξεχωριστή προετοιμασία νωπών και έτοιμων - είτε σε  
διαφορετικούς χρόνους - είτε σε διαφορετικές επιφάνειες και εργαλεία  
επεξεργασίας Χρήση καθαρών σκευώνλ & γαντιών Τακτικό πλύσιμο χεριών  
και επιφανειών, Καθαρισμός εργαλείων, εξοπλισμού και χώρου

- ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-Χρήση διαφορετικού νεροχύτη για:λ - Ωμά τρόφιμα ( κρέας, πουλερικά,  
ψάρια) - Λαχανικά & φρούτα - Σκεύη, εργαλεία και εξοπλισμό - Χέρια  
Καθαρισμός και απολύμανση νεροχύτη μετά τη χρήση

- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

-Σημαντική αιτία διασταυρούμενων επιμολύνσεων Χρησιμοποιούμε  
διαφορετικές επιφάνειες κοπής, εργαλεία και σκεύη: - ωμά και έτοιμα  
τρόφιμα - για διαφορετικά είδη τροφίμων

- ΣΤΑΔΙΑ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ - ΨΗΣΙΜΟ

-Μετά το μαγείρεμα απαιτείται μεγάλη προσοχή στο χειρισμό των τροφίμων  
από το προσωπικό Να μην επιμολυνθούν τα τρόφιμα. Να μην αυξηθεί το  
μικροβιακό φορτίο Τα μαγειρεμένα φαγητά πριν τη διανομή θα πρέπει: - να  
διατηρούνται ζεστά σε θερμοκρασία > 60 C ή - στο περιβάλλον για χρονικό  
διάστημα 4 ωρών το μέγιστο

**Τα ανωτέρω ισχύουν έως ότου αποδειχθεί η καταλληλότητα του νερού  
για ανθρώπινη κατανάλωση.**

Παρακαλείται η Διεύθυνση Ανάπτυξης ΠΕΜΣ στην οποία αποστέλλεται το  
παρόν όπως ενημερώσει τους ιδιοκτήτες των ανωτέρω εργαστηρίων που  
λειτουργούν στην περιοχή ευθύνης της .

Συνημμένα (2)

**ΜΕ Ε.Π.  
Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ**

**ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΚΟΛΗΜΗΤΡΑ  
ΜΑΙΕΥΤΗΡΑΣ ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΟΣ**

