

7. ΤΗΡΗΣΗ ΕΝΤΥΠΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ

Σύμφωνα με την υφιστάμενη νομοθεσία όλες οι Εστίες που εποπτεύονται από το Ι.ΝΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ. (φοιτητικές, σπουδαστικές και μαθητικές) οι οποίες λειτουργούν Εστιατόρια και παράγουν φαγητό υποχρεούνται στην Εφαρμογή Συστήματος HACCP.

- Οι διαδικασίες που εφαρμόζονται στο Σύστημα HACCP θα πρέπει να τεκμηριώνονται με την δημιουργία αρχείου έξι (6) φακέλων ως εξής:

ΑΡΧΕΙΟ 1 - ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού,
- Πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού
- Πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα, όπως περιγράφεται στην Ενότητα 6.1 ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.

ΑΡΧΕΙΟ 2- ΦΑΚΕΛΟΣ ΝΕΡΟΥ & ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ

Περιέχει

- αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης (Σύνδεση με το Τοπικό Δίκτυο πχ λογαριασμός υδροδότησης)
- Τα αποτελέσματα των αναλύσεων νερού της δειγματοληψίας αυτοελέγχου
- Τα αποτελέσματα των αναλύσεων τροφίμων (πρώτη ύλη, μαγειρεμένο τρόφιμο, σαλάτα)
- Τα αποτελέσματα των αναλύσεων επιφανειών και σκευών.
- Η συχνότητα διενέργειας των αναλύσεων εξαρτάται από τη δυναμικότητα των εστιών και γίνεται ως εξής:

Συχνότητα Δειγματοληψιών:

Πραγματικοί Σιτιζόμενοι Ανά ημέρα / Ένοικοι:	Νερό Ντους από τα Δωμάτια	Νερό Μαγειρειών	Τρόφιμα (α' ύλη, σαλάτα, μαγειρεμένο τρόφιμο)	Επιφάνειες (επιφάνεια εργασίας, σκεύος ή εργαλείο)
0-500	2 φορές το χρόνο	2 φορές το χρόνο	Ανά 2 μήνες	Ανά 2 μήνες
501-1000	Ανά 3 μήνες	2 φορές το χρόνο	Ανά μήνα	Ανά μήνα
1001-2000	Ανά μήνα	4 φορές το χρόνο	Ανά μήνα	Ανά μήνα
2001+	Ανά μήνα	Ανά 2 μήνες	Ανά 15 ημέρες	Ανά 15 ημέρες

ΑΡΧΕΙΟ 3- ΦΑΚΕΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Περιέχει

- το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της εστίας (6.4 της παρούσας)
- τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά για τη χρήση τους σε χώρους τροφίμων.
- τα έντυπα καταγραφής των καθαριοτήτων

ΑΡΧΕΙΟ 4- ΦΑΚΕΛΟΣ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

Πρέπει να περιέχει

- τη σύμβαση με τη εταιρεία μυοκτονίας και την άδεια λειτουργίας της
- το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων
- την κατάσταση και τα επίσημα πιστοποιητικά των χρησιμοποιούμενων εντομοκτόνων και τρωκτικοκτόνων με το αντίδοτα τους
- κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται αριθμημένοι οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί

- πιστοποιητικά των εφαρμογών
- ανάλυση της υγειονομικής πορείας

ΑΡΧΕΙΟ 5- ΦΑΚΕΛΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Περιέχει τα στοιχεία καταγραφής παρακολούθησης όλων των ψυκτικών θαλάμων, θερμοθαλάμων & επεξεργασιών.

Όπου υπάρχουν αυτόματα καταγραφικά, η τήρηση μπορεί να γίνεται ηλεκτρονικά.

ΑΡΧΕΙΟ 6- ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Περιλαμβάνεται:

- Λίστα των Προμηθευτών
- Τα συμπληρωμένα έντυπα Παραλαβής του HACPP με τα στοιχεία Ικνηλασιμότητας (Ημερομηνίες παραλαβής, λήξης, lot number κλπ)
- Να υπάρχει η δυνατότητα διασταύρωσης με τα τιμολόγια παραλαβής

ΑΡΧΕΙΟ 7- ΦΑΚΕΛΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Περιλαμβάνονται:

- Εντολές Προμήθειας
- Πρακτικά Παραλαβής Τροφίμων
- Αρχείο Η.Δ.Σ.
- Πρακτικά Σιτιζομένων
- Καρτέλες Αποθήκης
- Συγκεντρωτικές Καταστάσεις Σίτισης

ΑΡΧΕΙΟ 8 - ΝΟΜΙΜΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΈΓΓΡΑΦΑ

Θα πρέπει να είναι άμεσα προσβάσιμα και να επιδεικνύονται ανά πάσα στιγμή στις αρμόδιες ελεγκτικές Υπηρεσίες:

1. Η άδεια λειτουργίας των μαγειρείων και το θεωρημένο σχεδιάγραμμα κάτοψης των μαγειρείων.
2. Οι εκθέσεις υγειονομικών επιθεωρήσεων που έχουν συνταχθεί για την επιχείρηση από τις αρμόδιες Υπηρεσίες. (ΕΦΕΤ, Υγειονομικό Περιφέρειας κ.λπ)
3. Το βιβλίο ελέγχων για την απαγόρευση του καπνίσματος (Νόμος 3868/2010)

ΑΡΧΕΙΟ 9 - ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΓΓΡΑΦΑ

Πρέπει να είναι διαθέσιμα σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή τα ακόλουθα:

- Οδηγός Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 1 - Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης & Ζαχαροπλαστικής
- Οδηγός Υγιεινής του ΕΦΕΤ Νο 9 - Για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης.
- Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων του ΕΦΕΤ.
- Η ισχύουσα Υγειονομική Διάταξη (κατά την σύνταξη της παρούσας η με Υ.Α. Αριθμ.Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις).

- - Ο Κώδικας Τροφίμων & Ποτών είναι διαθέσιμος ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του Γενικού Χημείου του Κράτους στη διεύθυνση:

<http://www.gcsf.gr/media/trofima/Table-of-Index-Nov-2016.pdf>