

Έμφαση στο διάγραμμα ροής

Βασική προϋπόθεση για την ορθή λειτουργία μιας επιχείρησης αποτελεί η σχεδίαση του καταστήματος με βάση ένα συγκεκριμένο «διάγραμμα ροής» των διεργασιών επί των τροφίμων από την ώρα που εισέρχονται σαν Α' ύλης ως την τελική τους διάθεση. Στο διάγραμμα ροής πρέπει να λαμβάνονται υπόψη όλοι οι κίνδυνοι που μπορούν να απειλήσουν την ασφάλεια των τροφίμων και η διάταξη των χώρων να γίνεται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται η «διασταυρούμενη επιμόλυνση». Παρακάτω απεικονίζονται δύο ενδεικτικά διαγράμματα ροής ενός καταστήματος μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος (μικρής και μεγάλης δυναμικότητας). Βασικό μέλημα του υπευθύνου της επιχείρησης αποτελεί η επιλογή των προμηθευτών των Α' υλών τροφίμων, των διαφόρων υλικών συσκευασίας και επεξεργασίας, καθώς και αυτών που παρέχουν τις απαιτούμενες υπηρεσίες (καθαρισμός, απολύμανση κ.λπ.) που θα πρέπει να γίνεται με καθορισμένα κριτήρια όπως λ.χ. το να κατέχουν νόμιμη άδεια, να εφαρμόζουν σύστημα HACCP, να είναι συνεπείς στην αγορά κ.λπ.

Βασική υποχρέωση επίσης του ιδιοκτήτη κάθε επιχείρησης μαζικής εστίασης, είναι να εγκαθιστά, να εφαρμόζει και να διατηρεί διαδικασίες που βασίζονται στις «επτά αρχές του συστήματος HACCP».

Στις επιχειρήσεις όμως με μικρή δυναμικότητα από πλευράς αριθμού εξυπηρετούμενων πελατών ή με περιορισμένη παραγωγή, ο νόμος παρέχει ευελιξία σε ό,τι αφορά την εφαρμογή των αρχών του HACCP, ώστε να μπορεί να λειτουργήσει δίχως προβλήματα, τηρώντας τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής (GHP) και εκπληρώνοντας τις καθοριζόμενες λοιπές προδιαγραφές του νόμου.

Χώροι και διαμερίσματα

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Προμήθεια Α' υλών

Παραλαβή Α' υλών και υλικών συσκευασίας

Αποθήκευση

Προετοιμασία

Παρασκευή - επεξεργασία

Διατήρηση - μεριδοποίηση - έκθεση

Διάθεση - πώληση

Παραλαβή Α' υλών – υλικών συσκευασίας – βοηθητικών υλικών

Το διαμέρισμα που βρίσκεται πρώτο στο διάγραμμα ροής είναι συνήθως αυτό της παραλαβής των πρώτων υλών τροφίμων και υλικών. Πρέπει να είναι ανεξάρτητο, ευρύχωρο, φωτεινό και απαλλαγμένο από εστίες ρύπων. Στις μικρές επιχειρήσεις με περιορισμένο εμβαδόν, οι σχετικές εργασίες μπορούν να γίνονται σε βοηθητικό χώρο (λ.χ. αποθήκη) όσο το δυνατό μακρύτερα από τους χώρους παρασκευής και εάν είναι εφικτό, κατά τις ώρες μη λειτουργίας αυτού, ώστε να επακολουθεί καλός καθαρισμός.

• Αποθηκευτικοί χώροι:

Ο αριθμός και το είδος των αποθηκών αποτελεί συνάρτηση του μεγέθους του καταστήματος. Στις μεγάλες επιχειρήσεις επιβάλλεται γενικά η ύπαρξη αποθηκών για κάθε κατηγορία Α' υλών καθώς και των μη τροφίμων (υλικά συσκευασίας, καθαρισμού κτλ) που θα διατάσσονται με τέτοια σειρά ώστε να αποτρέπεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση. Εάν υπάρχει περιορισμός χώρων, οι αποθήκες μπορούν να εγκαθίστανται και σε υπόγειους βοηθητικής χρήσης χώρους, με την προϋπόθεση της ασφαλούς εγκατάστασης και πρόσβασης των εργαζομένων και της εξασφάλισης των απαραίτητων συνθηκών υγιεινής. Στις μικρές επιχειρήσεις περιορισμένου εμβαδού, μπορεί να υπάρχει ένας ενιαίος αποθηκευτικός χώρος, όπου θα εγκαθίστανται και θα λειτουργούν ψυγεία για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα παράλληλα με την αποθήκευση ξηρού φορτίου και λοιπών υλικών. Εδώ όμως πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα για την αποφυγή συμφόρησης των προϊόντων και την αποφυγή δημιουργίας ανθυγιεινών συνθηκών (λ.χ. τοποθέτηση των μηχανών των ψυγείων σε άλλο χώρο, επαρκής αερισμός, καθημερινό πρόγραμμα καθαριότητας κ.λπ.)

Περιγραφή χώρων – διάγραμμα ροής

1. Χώρος παραλαβής και ελέγχου α' υλών, υλικών συσκευασίας και λοιπών εμπορευμάτων 2. Αποθήκη επιστροφών – ακατάλληλων – ανακυκλούμενων 3. Αποθήκη ποτών – κάβα 4. Αποθήκη καθαριστικών/απορρυπαντικών/απολυμαντικών 5. Αποθήκη υλικών συσκευασίας 6. Αποθήκη α' υλών που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ('ξηρά' φόρτιση) 7. Αποθήκη οπωροκηπευτικών και λοιπών τυποποιημένων ειδών και α' υλών που διατηρούνται υπό ψύξη (θάλαμος συντήρησης) 8. Ψυγείο κρεάτων και ζωικών προϊόντων 9. Διάδρομος (βοηθητικά υλικά) 10. Αποθήκη παρασκευασμένων - ετοιμών προϊόντων (υπό συνθήκες ψύξης) 11. Μηχανοστάσιο 12. Χώρος πλύσης σκευών – εξοπλισμού 13. Χώρος προπαρασκευής – προετοιμασίας 14. Κυρίως παρασκευαστήριο – μαγειρείο 15. Μεριδοποίηση – έκθεση 16. Ταμείο – οργάνωση delivery 17. Χώρος κρύας κουζίνας 18. Χώρος διατήρησης απορριμμάτων 19. Καφέ – μπαρ, αναψυκτήριο, μπουφέ 20. Χώροι προσωπικού, αποδυτήρια, wc εργαζομένων 21. Τουαλέτα ΑΜΕΑ 22. Τουαλέτες πελατών 23. Βοηθητικός χώρος

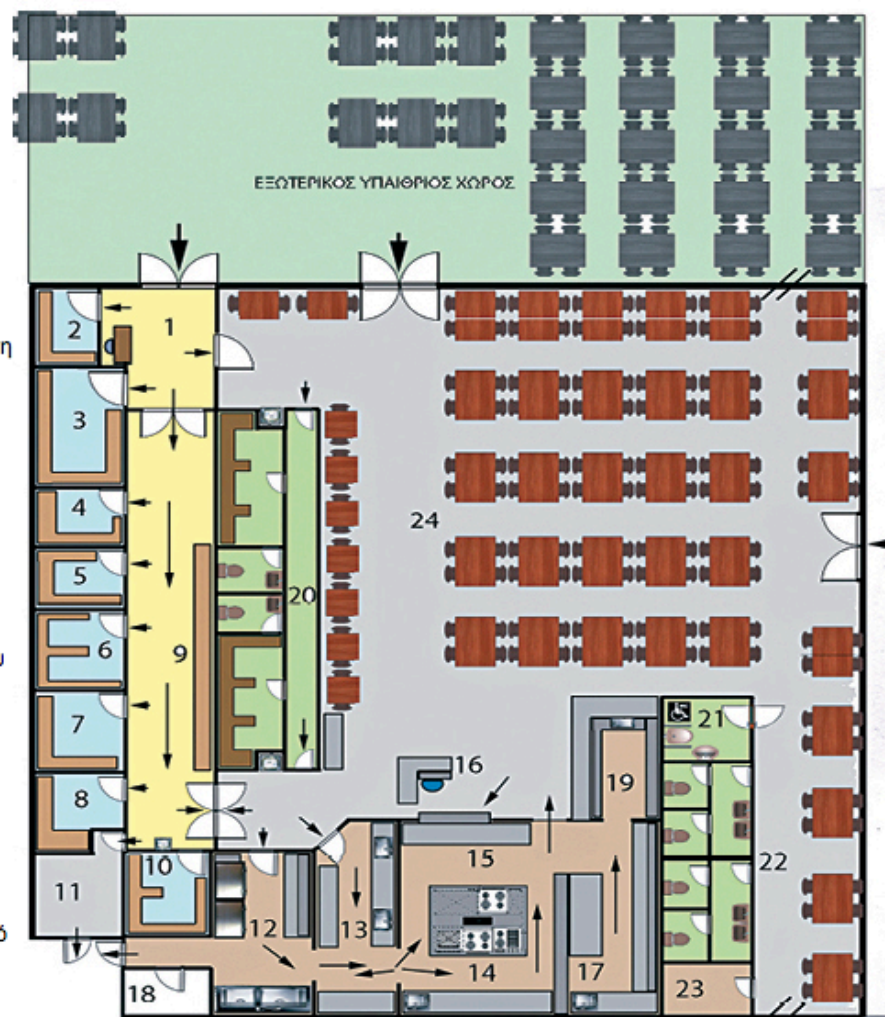
Προετοιμασία έτοιμων φαγητών

• Προπαρασκευαστήριο:

Η επεξεργασία των Α' υλών σαν διαδικασία ενέχει σημαντικούς κινδύνους για την ασφάλεια των γευμάτων που παρασκευάζονται λόγω του αυξημένου μικροβιακού φορτίου των ανεπεξεργαστων υλικών, όπως λ.χ. των λαχανικών, του ωμού κρέατος κ.λπ. Γι' αυτό και η εγκατάσταση του χώρου προπαρασκευής πρέπει να γίνεται σε σημείο μακριά από όπου εκτίθενται έτοιμες τροφές, ώστε να αποκλείεται η έμμεση ή άμεση επαφή με αυτές.

Ο χώρος προπαρασκευαστηρίου στις μεγάλες επιχειρήσεις πρέπει να είναι ανεξάρτητος και με επαρκές εμβαδόν ώστε να γίνονται ανεμπόδιστα οι διάφορες εργασίες (καθάρισμα και πλύσιμο λαχανικών, κρεάτων κ.λπ.). Πρέπει να βρίσκεται σε συνέχεια των αποθηκών πρώτων υλών ή σε μικρή απόσταση από αυτές, για να μη μολύνονται οι λοιποί χώροι από τις μεταφορές των υλικών. Στον χώρο θα υπάρχει ο απαιτούμενος εξοπλισμός (λεκάνες πλύσης, εργαλεία κοπής, καθαρισμού, ειδικά δοχεία απορριμμάτων κτλ) για την πλήρη προετοιμασία των πρώτων υλών πριν εισέλθουν στο παρασκευαστήριο. Επιβάλλεται η ύπαρξη διαφορετικών λεκανών πλύσης για τα κρέατα και τα λαχανικά καθώς και πάγκων με επαρκείς επιφάνειες καθώς και κινητές επιφάνειες κοπής με χρωματικό διαχωρισμό για τα βασικά είδη τροφίμων (πράσινο για την μανιακή, κόκκινο για το κρέας κτλ).

Στις μικρές επιχειρήσεις όπου δεν μπορεί λόγω του περιορισμένου εμβαδού να υπάρξει ανεξάρτητο διαμέρισμα προπαρασκευής, οι εργασίες πρέπει να γίνονται εντός του παρασκευαστηρίου αλλά σε ειδικό πάγκο που θα εγκαθίσταται μακριά από τα σημεία όπου εκτίθενται έτοιμα τρόφιμα. Προτείνεται δε να παρεμβάλλεται ειδικό χώρισμα ή παρόμοια κατασκευή (λ.χ. ραφιέρα) για την αποφυγή επιμολύνσεων. Θα υπάρχει στο σημείο αυτό τουλάχιστον μία λεκάνη πλύσης πρώτων υλών και κινητές επιφάνειες κοπής με χρωματικό διαχωρισμό. Η ύπαρξη εγκατάστασης συνεχούς παροχής ζεστού νερού επιβάλλεται στο χώρο αυτό.



• Παρασκευαστήριο:

Ο χώρος αυτός πρέπει να είναι σε κάθε περίπτωση ανεξάρτητος και διαχωρισμένος από το υπόλοιπο κατάστημα, ώστε να λειτουργεί με ελεγχόμενες συνθήκες και να προστατεύεται από τους ρύπους του λοιπού περιβάλλοντος. Πρέπει να είναι απροσπέλαστος από τους πελάτες και να έχει ιδιαίτερη είσοδο από την αίθουσα, όπου θα εγκαθίσταται και θα λειτουργεί νιπτήρας ειδικού τύπου ποδοκίνησης, για την πλύση των χεριών του προσωπικού που εισέρχεται στο χώρο.

Στις μεγάλες επιχειρήσεις, ο χώρος θα βρίσκεται σε συνέχεια του προπαρασκευαστηρίου και θα διαθέτει επαρκές εμβαδόν και πλήρη εξοπλισμό χωριστά για κάθε εργασία. Οι πάγκοι εργασίας θα διαχωρίζονται ανάλογα με τη χρήση τους ώστε να επεξεργάζονται σε διαφορετικά σημεία τα τρόφιμα που υφίστανται θερμική επεξεργασία (ψήσιμο, τηγάνισμα, βράσιμο) από τα εδέσματα κρύας κουζίνας, τα γλυκίσματα ή τον καφέ.

Όλες οι συσκευές θερμικής επεξεργασίας που παράγουν καπναέριο ή οσμές, όπως και οι κάθε είδους και μορφής εστίες, οι φριτέζες, οι βραστήρες κτλ, θα τοποθετούνται κάτω από την ειδική χοάνη του συστήματος συγκέντρωσης και απαγωγής ή εξουδετέρωσης οσμών που πρέπει να εγκαθίσταται υποχρεωτικά σε κάθε κατάστημα. Η εν λόγω χοάνη, στην οποία τοποθετούνται τα ειδικά φίλτρα κατακράτησης λιπών, πρέπει να καλύπτει πλήρως τις εστίες πυρός, ώστε να μη διαχέονται οσμές και καπνοί στον χώρο παρασκευής και δημιουργούν ανθυγιεινές συνθήκες για τους εργαζόμενους, τους πελάτες και τους περιοίκους.

Η μεριδοποίηση ή ο τεμαχισμός των παρασκευασμένων κρεάτων και λοιπών ψημένων εδεσμάτων της ζεστής κουζίνας πρέπει απαραίτητα να γίνονται σε ιδιαίτερες για το σκοπό αυτό προστατευόμενες και επαρκούς έκτασης επιφάνειες, μακριά από κάθε δραστηριότητα ή εργασία που μπορεί να επιμολύνει τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Σε συνέχεια του χώρου αυτού, θα υπάρχει ο εξοπλισμός και οι συσκευές διατήρησης και έκθεσης των τροφίμων «ζεστής κουζίνας» (θερμοθάλαμοι, μπεν μαρί κτλ) και «κρύας κουζίνας» (σαλατών, σως κτλ), όπου με ειδικά θερμόμετρα θα ελέγχεται η τήρηση των ορίων θερμοκρασιών διατήρησης.

Στον χώρο παρασκευής θα υπάρχει επαρκής αριθμός κλειστών ντουλαπιών κατά προτίμηση ανοξείδωτων, για την αποθήκευση των εργαλείων και σκευών παρασκευής.

Το δάπεδο, η οροφή και οι τοίχοι του χώρου του παρασκευαστηρίου πρέπει να επενδύονται με κατάλληλα, λεία και ανθεκτικά στην υγρασία υλικά που δεν συσσωρεύουν ρύπους και διευκολύνουν την τήρηση της καθαριότητας (πλακάκια, βιομηχανικό δάπεδο, οροφές με επένδυση μετάλλου κτλ)

Χώρος πλύσης σκευών – εξοπλισμού

Ο χώρος αυτός έχει αυξημένο μικροβιακό φορτίο γι' αυτό και πρέπει να διαχωρίζεται από τους χώρους παρασκευής. Στις μεγάλες επιχειρήσεις, επιβάλλεται να είναι τελείως ανεξάρτητος, σε συνέχεια των χώρων παρασκευής και με ιδιαίτερη είσοδο.

Θα πρέπει να διαθέτει **επαρκές εμβαδόν και ειδικούς πάγκους** και εξοπλισμό από κατάλληλα ανθεκτικά στην υγρασία υλικά (ανοξείδωτοι πάγκοι, ράφια, λεκάνες πλύσης) που θα διατάσσονται με λογική σειρά ώστε οι εργασίες καθαρισμού και απολύμανσης να γίνονται ανεμπόδιστα.

Λόγω της δημιουργίας υδρατμών, επιβάλλεται η ύπαρξη ικανοποιητικού φυσικού ή τεχνητού αερισμού του χώρου.

Στον χώρο θα εγκαθίστανται και θα λειτουργούν επαγγελματικά πλυντήρια σκευών καθώς και λεκάνες πλύσης σκευών, ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης. Θα υπάρχει δε συνεχής παροχή ζεστού νερού.

Τα μαγειρικά σκεύη μετά τη διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης, θα αποθηκεύονται μέχρι την επόμενη χρήση τους σε ειδικά κλειστά κατά προτίμηση ανοξείδωτα ντουλάπια και σε σημεία όπου αποκλείεται να επιμολυνθούν από άλλα ρυπαρά σκεύη.

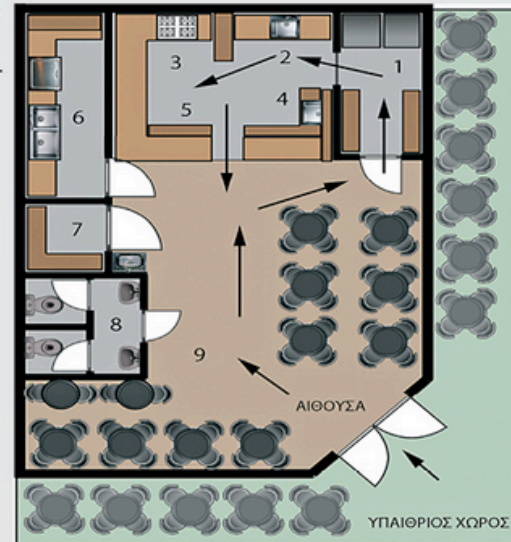
Στις μικρές επιχειρήσεις περιορισμένου εμβαδού, όπου είναι αδύνατη η ύπαρξη ιδιαίτερου διαμερίσματος πλύσης σκευών, οι εργασίες αυτές θα γίνονται εντός του χώρου παρασκευής αλλά σε **ειδικό απομονωμένο πάγκο με πλήρη εξοπλισμό** και ικανό αριθμό λεκανών, ο οποίος θα διαχωρίζεται από την υπόλοιπη εγκατάσταση με οποιαδήποτε σταθερή κατασκευή

ΧΩΡΟΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΜΙΚΡΗΣ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑΣ

Κάτοψη καταστήματος (δυναμικότητας κάτω των 100 ατόμων)

Περιγραφή χώρων – διάταξη:

1. Αποθήκη-ψυγείο/καταψύκτης
2. Χώρος προετοιμασίας
3. Χώρος παρασκευής-ψισίματος
4. Χώρος κρύας κουζίνας-καφέ
5. Χώρος μεριδοποίησης-διάθεσης-delivery
6. Χώρος πλύσης σκευών
7. Χώρος προσωπικού-Αποδυτήρια
8. Τουαλέτες πελατών-προσωπικού
9. Αίθουσα πελατών



Αίθουσα πελατών

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος μπορούν να διαθέτουν κλειστή αίθουσα για την εξυπηρέτηση των καθισμένων πελατών, καθώς επίσης και – αν το επιθυμούν – ιδιωτικό υπαίθριο χώρο ή δημοτικό χώρο (πεζοδρόμιο-πλατεία), κατόπιν αδείας της Δημοτικής Αρχής. Στους χώρους αυτούς γίνεται η ανάπτυξη τραπέζοκαθισμάτων των πελατών και με βάση το ωφέλιμο εμβαδόν τους γίνεται από την Υγειονομική Υπηρεσία κατά την διαδικασία αδειοδότησης ο υπολογισμός της δυναμικότητας του καταστήματος, ο οποίος με τη νέα υγειονομική διάταξη αναφέρεται πλέον σε «αριθμό εξυπηρετούμενων ατόμων» και όχι σε «αριθμό καθισμάτων» όπως ίσχυε μέχρι σήμερα. Η συνολική δε δυναμικότητα προκύπτει με την διαίρεση του ωφέλιμου εμβαδού με τον συντελεστή 1,20. Επισημαίνεται ότι και εδώ έχουμε σημαντική αλλαγή σε σχέση με το παλαιό καθεστώς υπολογισμού της δυναμικότητας που ήταν με την διαίρεση του ωφέλιμου εμβαδού με τον συντελεστή 1,40. Έτσι παρέχεται πλέον η δυνατότητα στις εν λειτουργία επιχειρήσεις που επιθυμούν αύξηση της δυναμικότητάς τους, να λάβουν νέα άδεια με αυξημένη δυναμικότητα στον ίδιο χώρο αίθουσας ή υπαίθριου χώρου.

Στην κλειστή αίθουσα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα επαρκούς αερισμού, με την τοποθέτηση μηχανικών αεριστήρων ή, στις μεγάλες επιχειρήσεις, με εγκατάσταση ειδικού συστήματος εξαερισμού, ώστε να ανανεώνεται ο αέρας της αίθουσας και να μη δημιουργούνται ανθυγιεινές συνθήκες από την παραμονή πελατών.

Για την επένδυση των δαπέδων, της οροφής και των τοίχων δεν υπάρχει περιορισμός υλικών από την ισχύουσα διάταξη. Συνιστάται γενικά στους ιδιοκτήτες των καταστημάτων να επιλέγουν για τις επενδύσεις των επιφανειών υλικά ανθεκτικά, που δεν συσσωρεύουν ρύπους, σκόνη κτλ, όσο το δυνατόν λεία και μη ολισθηρά (για το δάπεδο). Δεν συνιστώνται λ.χ. υφάσματα, αφρώδη υλικά κτλ

• **Τουαλέτες πελατών και προσωπικού – αποδυτήρια προσωπικού.** Σε κάθε επιχείρηση θα υπάρχει υποχρεωτικά χώρος αποδυτηρίων όπου θα εγκαθίστανται τα ερμάρια ένδυσης του προσωπικού. Κάθε εργαζόμενος επιβάλλεται να έχει το δικό του ερμάριο όπου θα φυλάσσεται ο ιματισμός εργασίας και τα προσωπικά του είδη. Στις μεγάλες επιχειρήσεις με πάνω από πέντε (5) εργαζόμενους ανά βάρδια, θα κατασκευάζονται χωριστά αποδυτήρια ανδρών και γυναικών. Συνιστάται παράλληλα και η κατασκευή τουαλέτας προσωπικού, σε συνέχεια των αποδυτηρίων, όπου θα υπάρχει νιπτήρας και ο λοιπός απαραίτητος εξοπλισμός

Για τον υπολογισμό του χώρου των αποδυτηρίων συνιστάται να αντιστοιχεί ένα (1) τετραγωνικό μέτρο ανά εργαζόμενο.

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος που εξυπηρετούν καθήμενους πελάτες, υποχρεούνται να διαθέτουν τουαλέτες για την εξυπηρέτηση των πελατών τους. Ο αριθμός τους δεν καθορίζεται με τη νέα διάταξη, αλλά τίθεται η προϋπόθεση να είναι επαρκής ανάλογα με την δυναμικότητα της επιχείρησης. Οι επιχειρήσεις έχουν επίσης υποχρέωση να διαθέτουν και τουαλέτα για άτομα με ειδικές ανάγκες (ΑΜΕΑ) σύμφωνα με την Πολεοδομική νομοθεσία, όπου από αυτήν προβλέπεται.

Γενικά στους χώρους των τουαλετών για την επένδυση των τοίχων και του δαπέδου θα χρησιμοποιούνται λεία και ανθεκτικά στην υγρασία υλικά, ώστε να τηρείται ανεμπόδιστα το πρόγραμμα καθαρισμού. Θα υπάρχει επαρκής φωτισμός και αερισμός των χώρων. Για τον τεχνικό αερισμό που στις περισσότερες περιπτώσεις επιβάλλεται λόγω των συνθηκών (περιορισμένος χώρος, αυξημένη χρήση, ρύποι), θα εγκαθίστανται ειδικό δίκτυο σωλήνων εξαερισμού ή θα τοποθετούνται επί των εξωτερικών τοίχων μηχανικοί αεριστήρες.

• **Εκπαίδευση προσωπικού.** Όλοι οι απασχολούμενοι στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με το προβλεπόμενο πιστοποιητικό υγείας 5-ετούς διάρκειας, που πρόσφατα αντικατέστησε το βιβλιάριο υγείας. Το πιστοποιητικό υγείας εκδίδεται μετά από συγκεκριμένες ιατρικές εργαστηριακές εξετάσεις, από Ιατρό ιδιώτη ή δημοσίου, τον οποίο επιλέγει ο ίδιος ο εργαζόμενος. Παράλληλα, οι εργαζόμενοι και χειριστές τροφίμων πρέπει απαραίτητα να εκπαιδεύονται υποχρεωτικά στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Τα σχετικά παραστατικά (βεβαιώσεις σπουδών, βεβαίωση παρακολούθησης ειδικού σεμιναρίου κτλ) θα τηρούνται υποχρεωτικά για κάθε εργαζόμενο, μαζί με τα πιστοποιητικά υγείας στο «φάκελο προσωπικού».

Απαραίτητα αρχεία επιχειρήσεων

Όλες οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης υποχρεούνται να διατηρούν συγκεκριμένους φακέλους με αρχεία τεκμηρίωσης των διαδικασιών που γίνονται στους χώρους. Με τα αρχεία αυτά, οι υπεύθυνοι θα αποδεικνύουν στις ελεγκτικές Αρχές ότι τηρούν όλες τις προβλεπόμενες διαδικασίες για την ασφάλεια των τροφίμων. Έτσι, οι φάκελοι διακρίνονται σε:

- 1. Αδειών:** Περιέχει τις άδειες λειτουργίας, μουσικής, κατάληψης πεζοδρομίου κτλ
- 2. Προσωπικού:** Με αντίγραφο της κατάστασης προσωπικού, τα βιβλιάρια και πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων, Εγχειρίδια Βασικής Εκπαίδευσης και βεβαιώσεις εκπαίδευσης.
- 3. Προγραμμάτων καθαρισμού και απολύμανσης:** Περιέχει το πρόγραμμα καθαριότητας, τα αντίστοιχα δελτία τήρησης του προγράμματος, τα σκευάσματα και υλικά που χρησιμοποιούνται και λοιπά σχετικά στοιχεία.
- 4. Προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.** Περιέχει τις συμβάσεις με τις εταιρίες που διενεργούν την καταπολέμηση και τα αντίστοιχα πιστοποιητικά των εργασιών.
- 5. Νερού:** Περιέχει ένα αποδεικτικό έγγραφο (λ.χ. συμβόλαιο με τον πάροχο νερού) του τρόπου υδροληψίας της επιχείρησης
- 6. Ελέγχου θερμοκρασιών ψυκτικών θαλάμων:** Με συμπληρωμένους πίνακες των θερμοκρασιών των ψυγείων και των καταψυκτών
- 7. Πρώτων υλών:** περιέχει συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων και πρώτων υλών που χρησιμοποιεί η επιχείρηση
- 8. Ανακύκλωσης λιπών και ελαίων.** Περιέχει τη σύμβαση με τις εταιρίες συλλογής και τα σχετικά παραστατικά παράδοσης.
- 9. HACCP (για τις μεγάλες επιχειρήσεις).** Με το αντίγραφο της μελέτης, τις τυχόν σχετικές διαπιστεύσεις και τα αρχεία τεκμηρίωσης.

