



**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ**  
**ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΘΡΑΚΗΣ**  
**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΔΡΑΜΑΣ**  
**ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΚΑΙ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ**

# **Οδηγός υγιεινής νωπών οπωροκηπευτικών**

Με βάση το έγγραφο καθοδήγησης της  
Ευρωπαϊκής Επιτροπής 2017/C 163/01



**Δράμα, Μάρτιος, 2023**

# ΟΔΗΓΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

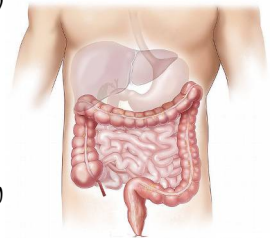
## ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΗΤΕΣ ΝΩΠΩΝ ΟΠΩΡΟΚΗΠΕΥΤΙΚΩΝ

Το παρόν φυλλάδιο έχει σκοπό να ενημερώσει όλους τους ενδιαφερόμενους καλλιεργητές σχετικά με **έγγραφο καθοδήγησης** της Ευρωπαϊκής Επιτροπής που αφορά στις ορθές πρακτικές υγιεινής και στις ορθές γεωργικές πρακτικές που εφαρμόζονται στην πρωτογενή παραγωγή νωπών οπωροκηπευτικών, για την **καλύτερη αντιμετώπιση των μικροβιολογικών κινδύνων** που μπορεί να προκύψουν και την ασφάλεια των τροφίμων.



### – Τι είναι το έγγραφο καθοδήγησης;

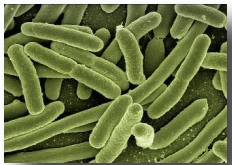
Είναι ένας οδηγός που στοχεύει να βοηθήσει τους καλλιεργητές να εφαρμόσουν πιο εύκολα τις απαιτήσεις υγιεινής κατά την παραγωγή και το χειρισμό των νωπών οπωροκηπευτικών.



### – Τί είναι η μικροβιολογική επιμόλυνση νωπών οπωροκηπευτικών;

Είναι η παρουσία μικροβιακών παθογόνων σε νωπά οπωροκηπευτικά που προκαλούν γαστρεντερική νόσο κατά την κατανάλωση αυτών.

### – Ποια είναι τα σημαντικότερα παθογόνα που προκαλούν μικροβιολογικές μολύνσεις σε νωπά οπωροκηπευτικά;



Τα σημαντικότερα είναι το βακτήριο *Escherichia coli*, η σαλμονέλα, ο νοροϊός, η υερσίνια και η σιγκέλλα.

### – Ποιοι είναι οι βασικοί παράγοντες που επηρεάζουν την εμφάνιση μικροβιακών παθογόνων σε νωπά οπωροκηπευτικά;

Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) είναι το περιβάλλον, τα οργανικά λιπάσματα, το νερό της άρδευσης, ο εξοπλισμός και οι εγκαταστάσεις που χρησιμοποιούνται, καθώς και η υγεία τού εργατικού προσωπικού.

### – Με ποια μέτρα μειώνεται ο κίνδυνος εμφάνισης μικροβιακών παθογόνων σε νωπά οπωροκηπευτικά;

Συνιστώνται γενικότερα τα παρακάτω μέτρα:

#### **A. Έλεγχος των περιβαλλοντικών παραγόντων και της τοποθεσίας τού χωραφιού**

Πραγματοποίηση κατάλληλων αναλύσεων και όπου χρειάζεται συμβουλή τεχνικού εμπειρογνώμονα.

Επιμελής απομάκρυνση των αποβλήτων από τυχόν γειτονικά κατοικημένα κτήρια.

Δημιουργία αναχωμάτων, διαχωριστικών ζωνών με φυτοκάλυψη ή τάφρους για τη μείωση των κινδύνων από τις απορροές των εργασιών ζωικής παραγωγής ή της διαχείρισης αποβλήτων.

Τοποθέτηση μέσων απομάκρυνσης των εκτρεφόμενων ή άγριων ζώων (π.χ. περίφραξης, μηχανών εκπομπής θορύβων ή κραυγών, σκιάχτρα κ.α.).

Αποφυγή χρήσης ηλεκτροφόρων φρακτών για την αποτροπή μολύνσεων από νεκρά πτηνά που πιθανόν να έρχονται σε επαφή με τα καλώδια.

Δεν καταναλώνουμε ωμά νωπά οπωροκηπευτικά που συγκομίστηκαν από προσφάτως πλημμυρισμένες καλλιέργειες.

## **B. Έλεγχος της χρήσης οργανικών λιπασμάτων**

Εφαρμογή προγράμματος διαχείρισης της κόπρου ή των άλλων οργανικών λιπασμάτων για να προσδιορίζεται ο κατάλληλος χρόνος και ο σωστός τρόπος εφαρμογής και να αποφεύγονται προβλήματα κακής διασποράς.

Επεξεργασία ή αποθήκευση των οργανικών λιπασμάτων μακριά από καλλιέργειες νωπών οπωροκηπευτικών.

Προσεκτικός καθαρισμός τού εξοπλισμού που χρησιμοποιείται κατά τη χρήση οργανικών λιπασμάτων.



## **Γ. Έλεγχος τού νερού άρδευσης**

Αποφυγή άρδευσης των καλλιεργειών με μη επεξεργασμένα (αστικά) ύδατα υπονόμων.



Αποφυγή πρόσβασης εκτρεφόμενων ή άγριων ζώων σε πηγές και χώρους άντλησης νερού.

Επιμελής καθαρισμός των χώρων αποθήκευσης υδάτων (λεκανών, δεξαμενών κ.α.), καθώς και λήψη επιπρόσθετων μέτρων προστασίας όπου ενδείκνυται (π.χ. χρήση πλεγμάτων για σκουπίδια).

Πραγματοποίηση μικροβιολογικών αναλύσεων τού νερού.

Τακτικός καθαρισμός τού δικτύου άρδευσης και όταν απαιτείται απολύμανση τού συστήματος άντλησης.

Συνιστάται τα φαγώσιμα μέρη των νωπών οπωροκηπευτικών να μην έρχονται σε επαφή με το νερό πριν τη συγκομιδή τους.

**Όλοι οι καλλιεργητές είναι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων (παρ. 4.1β τού εγγράφου καθοδήγησης)**

*«Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής μέσα στην επιχείρηση που βρίσκεται υπό τον έλεγχό τους, ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα οι οποίες αφορούν στις δραστηριότητές τους» [άρθ. 14(1) τού Καν. (ΕΚ) 178/2002].*

Χρησιμοποίηση πόσιμου νερού στις περιπτώσεις που τα νωπά οπωροκηπευτικά κατά τη συγκομιδή τους ψεκάζονται για σκοπούς ενυδάτωσης ή για να καθαριστούν από τυχόν σκόνες.

Επικοινωνία με τις αρμόδιες αρχές διότι η χρήση χημικών απολυμαντικών υπόκειται στην εθνική νομοθεσία.

#### **Δ. Έλεγχος της υγιεινής και της κατάστασης της υγείας των εργαζομένων στις γεωργικές δραστηριότητες**

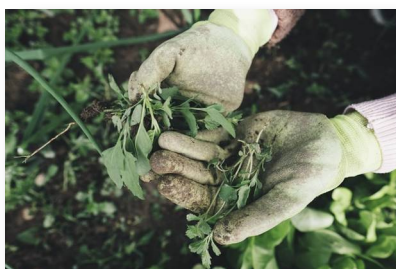


Ενημέρωση των εργαζόμενων στις γεωργικές δραστηριότητες (αγρούς, θερμοκήπια κ.λ.π.) για τις βασικές αρχές υγιεινής, καθώς και για τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με τις μολύνσεις των προϊόντων.

Λήψη μέτρων ατομικής καθαριότητας (καλό πλύσιμο και στέγνωμα των χεριών κ.λ.π.).

Αποχή των ασθενών από τις εργασίες.

Χρήση κατάλληλων προστατευτικών ρούχων, υποδημάτων ή γαντιών.



Αποφυγή κατανάλωσης τροφίμων στους χώρους παραγωγής για την αποτροπή τυχόν μόλυνσης των νωπών οπωροκηπευτικών από αλλεργιογόνα τροφίμων.

Στο μέτρο τού δυνατού, οι εγκαταστάσεις υγιεινής είναι καλό να βρίσκονται κοντά στους τόπους παραγωγής.

Προσεκτικός και συχνός καθαρισμός των χώρων αποθήκευσης και των οχημάτων μεταφοράς των νωπών οπωροκηπευτικών.

Επιμελής καθαρισμός τού εξοπλισμού συγκομιδής.

Απομάκρυνση των υπολειμμάτων από υλικά συσκευασίας ή ακατάλληλων προς κατανάλωση νωπών οπωροκηπευτικών.

Τα υλικά καθαρισμού που χρησιμοποιούνται (π.χ. απορρυπαντικά) πρέπει να είναι εγκεκριμένα και να αποθηκεύονται χωριστά από τα συγκομισμένα προϊόντα.



#### **Ε. Τήρηση αρχείων και ιχνηλασιμότητα**

Οι καλλιεργητές θα πρέπει να τηρούν αναλυτικά αρχεία (τουλάχιστον για τρία χρόνια) στα οποία θα περιλαμβάνονται:

- α) η προέλευση τού πολλαπλασιαστικού υλικού,
- β) η χρήση λιπασμάτων και γεωργικών φαρμάκων,
- γ) αρχεία για την εκπαίδευση των εργαζόμενων σε θέματα υγιεινής,



- δ) στοιχεία για κάθε αποστολή προϊόντων νωπών οπωροκηπευτικών (είδος, ποικιλία, ημερομηνία συσκευασίας, αριθμός παρτίδας κ.λ.π.),
- ε) οι καταγραφές που αφορούν στις ημερομηνίες των φυτεύσεων, της συγκομιδής, των αρδεύσεων ή άλλων καλλιεργητικών εργασιών, καθώς και στις μεθόδους που εφαρμόζονται,
- στ) στοιχεία αναγνώρισης τού τύπου παραγωγής (π.χ. ονομασία θέσης αγροτεμαχίου κ.λ.π.),
- ζ) αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων,
- η) τυχόν καταγραφές συντήρησης, καθαρισμού ή απολύμανσης των εγκαταστάσεων ή τού εξοπλισμού που χρησιμοποιείται.

### – Είναι υποχρεωτική η εφαρμογή των οδηγιών τού εγγράφου καθοδήγησης;

Όλοι οι καλλιεργητές πρέπει να συμμορφώνονται με τους σχετικούς κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Επιτροπής που αφορούν στις πρακτικές που περιγράφονται στο έγγραφο καθοδήγησης, ενώ σε κάθε περίπτωση πρέπει να ακολουθούνται οι γενικές απαιτήσεις υγιεινής που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι τού Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.



Περισσότερες πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω θέματα περιλαμβάνονται στο έγγραφο της Ευρωπαϊκής Επιτροπής το οποίο βρίσκεται αναρτημένο στον παρακάτω σύνδεσμο της Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2017:163:FULL&from=EL>



και στον ιστοχώρο τού Τμήματος Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου:

<https://planthealthdrama.wordpress.com>

©: Δ.Α.Ο.Κ. Δράμας, 2023



Το φυλλάδιο αυτό χορηγείται δωρεάν υπό την άδεια:

[Creative Commons: Αναφορά Δημιουργού-Μη Εμπορική Χρήση-Όχι Παράγωγα Έργα 4.0 - Διεθνές](#)

Κείμενα: Νικόλαος Μπαλκαντζόπουλος, Γεωπόνος

Σχεδιασμός-επιμέλεια φυλλαδίου: Κωνσταντίνος Β. Σίμογλου, Γεωπόνος.

Πληροφορίες: [pfedaokdramas@vivaldi.net](mailto:pfedaokdramas@vivaldi.net), <https://planthealthdrama.wordpress.com>

Δήλωση πνευματικών δικαιωμάτων: Τα πνευματικά δικαιώματα ανήκουν στο Τμήμα Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου της Δ.Α.Ο.Κ. Δράμας, δυνάμει τού άρθ.1 τού Ν. 2121/03-03-1993 (Α' 25). Επιτρέπεται η χρήση και αναδιανομή τού παρόντος ως έχει, με αναφορά στην πηγή, για μη κερδοσκοπικούς λόγους. Απαγορεύεται η μερική αναδημοσίευση τού παρόντος χωρίς τη γραπτή άδεια της Δ.Α.Ο.Κ. Δράμας.