

Άρθρο 62

Διατηρημένα με απλή Ψύξη ή Κατάψυξη Νωπά Τρόφιμα

1. Ως «Διατηρημένα με απλή Ψύξη ή Κατάψυξη Νωπά Τρόφιμα» νοούνται τα κάθε φύσης τρόφιμα που επιτρέπονται και πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα, τα οποία έγιναν συντηρήσιμα με απλή ψύξη ή κατάψυξη στα ψυγεία.
2. Σε όλους τους θαλάμους των ψυγείων (ψύξης και κατάψυξης) δημόσιας και ιδιωτικής χρήσης, που έχουν όγκο πάνω από 25m^3 , πρέπει να είναι εγκατεστημένα αυτογραφικά θερμομέτρα και υγρόμετρα για την παρακολούθηση της ακριβούς θερμοκρασίας και υγρασίας των θαλάμων. Από την παραπάνω υποχρέωση εξαιρούνται ψυκτικοί θάλαμοι ιδιωτικής χρήσης, που προορίζονται για συντήρηση κρεάτων και ιχθύων, χωρητικότητας κάτω των 50m^3 .
3. Τα τρόφιμα που είναι σε ψύξη ή κατάψυξη πρέπει να αποθηκεύονται με επιμέλεια και τάξη, χωριστά κατά είδος και σε ξύλινα ράφια όπου θα υπάρχει πινακίδα με το είδος του τροφίμου, την ημερομηνία που προσκομίσθηκε, τον κάτοχο αυτού, καθώς και κάθε άλλο χρήσιμο για τον έλεγχο στοιχείο.
4. Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο και ψυκτικό χώρο γενικά πρέπει να τηρείται πλήρης καθαριότητα.
Γι' αυτό πρέπει να πλένεται το δάπεδο, πριν την αποθήκευση νέου είδους τροφίμου προς ψύξη, ιδιαίτερα εάν τα τρόφιμα που είχαν αποθηκευθεί προηγούμενα ανέδιναν βαρεία οσμή ή οπωσδήποτε οσμή που θα μπορούσε να μεταδοθεί στα τρόφιμα που θα αποθηκευθούν μετά.
5. Πριν από κάθε αποθήκευση τροφίμου οι θάλαμοι πρέπει να αερίζονται καλά.
6. Απαγορεύεται η μέσα σε ψυκτικούς θαλάμους και ψυκτικούς χώρους συναποθήκευση τροφίμων που αναδίδουν βαρεία ή ιδιάζουσα οσμή όπως π.χ. συντηρημένων ή μη ιχθύων, χαβιαρίου, ταραμά, βακαλάου κ.λπ. με άλλα τρόφιμα, τα οποία απορροφούν οσμές, όπως κρέας, λαρδί, αλλάντες κ.λπ.
7. Απαγορεύεται μέσα σε ψυγεία και ψυκτικούς χώρους γενικά η διατήρηση αλλοιωμένων και επομένως ακαταλλήλων για βρώση τροφίμων, εκτός αν υπάρχει σχετική άδεια αρμόδιας υπηρεσίας.
8. Τρόφιμα ακατάλληλα για βρώση πρέπει να απομακρύνονται το ταχύτερο. Αυτά απαγορεύεται να αποθηκεύονται σε οποιοδήποτε θάλαμο, προθάλαμο ή και βοηθητικό χώρο.
9. Σε κάθε ψυκτικό θάλαμο, πρέπει να υπάρχουν διάδρομοι κατά μήκος και κατά πλάτος αυτού, ώστε να είναι εφικτός ο έλεγχος των τροφίμων που αποθηκεύονται σ' αυτόν.
10. Απαγορεύεται η μέσα στον ίδιο θάλαμο αποθήκευση τροφίμων, που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης.
11. Επιτρέπεται να τοποθετούνται στον ίδιο χώρο μικρές ποσότητες διαφόρων εμπορευμάτων χωριστά, εφόσον αποκλείεται εντελώς ο κίνδυνος να επηρεάσει το ένα εμπόρευμα τις οργανοληπτικές ιδιότητες του άλλου (οσμή, γεύση) και εφόσον για τη συναποθήκευση απαιτούνται τα ίδια περίπου όρια θερμοκρασίας και υγρομετρικής κατάστασης.
12. Η κατάλληλη θερμοκρασία και υγρομετρική κατάσταση των θαλάμων για τη διατήρηση τροφίμων σ' αυτούς και ο χρόνος διατήρησής των, πρέπει ενδεικτικά να είναι όπως αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα:

Πίνακας Θερμοκρασιών, Υγρομετρικής Κατάστασης και Χρόνου Διατήρησης Τροφίμων σε Ψυκτικούς Θαλάμους

α/α	Είδος Τροφίμων	Θερμοκρασία σε Βαθμ. Κελσίου	Υγρομετρική Κατάσταση	Διάρκεια Διατήρησης	Παρατηρήσεις
		2	3	4	5
1.	Κρέας Κατεψυγμένο	κάτω των -15	άνω των 85	9-14 μην.	Συμφ. Σχετ. Διατ. 579/65
2.	Πουλερικά - Θηράματα κατεψυγμένα	κάτω των -18	άνω των 85	9-12 μην.	
3.	Αλίπαστα	0 έως +2	70-80		
4.	Αλλάντες	-2 έως +2	70-80	10-12 μην.	
5.	Ιχθείς Κατεψυγμένοι	κάτω των -18	άνω των 85	9 μήνες	
6.	Ιχθείς καπνιστοί	0 έως +2	70-80	12 μήνες	
7.	Βακαλάος αλίπαστος	0 έως +2	80-90	10 μήνες	
8.	Ρέγγες καπνιστές	-2 έως +2	70-80	12 μήνες	
9.	Λακέρδα	0 έως +2	70-80	7 μήνες	
10. ⁽⁴⁾	Τυρί μαλακό	0 έως +2	85-95	12 μήνες	
11. ⁽⁴⁾	Τυρί μαλακό σε λευκοσιδηρά δοχεία	0 έως +2	-	10 μήνες	
12.	Τυρί σκληρό	0 έως +1	75-85	12 μήνες	
13.	Τυρί μυζήθρα, ανάλογα με το είδος (μαλακή ή σκληρή) υπάγεται στους μαλακούς ή σκληρούς τυρούς				
14.	Τυρί τετηγμ. (πλήν των συσκευασμένων σε 0 έως +15 κονσέρβες)		75-85	12 μήνες	
15.	Γάλα νωπό	0 έως +2	-	2-6 ημέρες	
16.	Γάλα κατεψυγμένο	-15 τουλάχιστον	-	12 μήνες	
17.	Γιαούρτη	0 έως +2	άνω των 80	15 ημέρες	
18.	Γιαούρτη στραγγισμένη (σακκούλας)	0 έως +6	άνω των 80	20 ημέρες	
18α ⁽²⁾	Γιαούρτη σε αεροστεγή συσκευασία	0 έως +6	άνω των 80	40 ημέρες	
19.	Βούτυρο νωπό	-2 έως +4	75-85	30 ημέρες	
19α ⁽²⁾	Βούτυρο νωπό παστεριωμένο	+2 έως +4	75-85	3 μήνες	
20. ⁽¹⁾	Βούτυρο κατεψυγμένο	-10 έως -8	75-85	14 μήνες	
21. ⁽³⁾	Βούτυρο τηγμένο	-8 έως +2	75-85	18 μήνες	

α/α	Είδος Τροφίμων	Θερμοκρασία σε Βαθμ. Κελσίου	Υγρομετρική Κατάσταση	Διάρκεια Διατήρησης	Παρατηρήσεις
		2	3	4	5
22.	Μαργαρίνη (ζωϊκής προελεύσεως)	-8 έως 0	75-85	10 μήνες	
23.	Μαργαρίνη (φυτικής προελεύσεως)	-2 έως +3	75-85	12 μήνες	
24.	Κρέμα (αφρόγαλα)	0 έως +4	75-85	10 ημέρες	
25. ⁽¹⁾	Λίπη ζωϊκά	-8 τουλάχιστον	75-85	6 μήνες	
26. ⁽¹⁾	Λίπη φυτικά	-2 έως 0	-	8 μήνες	
27. ⁽¹⁾	Αυγά σε ψύξη	0 έως +1	85-90	6 μήνες	
28.	Ζύμη νωπή πιεστή	0 έως +2	65-80	30 ημέρες	
29.	Ζύμη ξηρά	0 έως +4	κάτω των 70	6 μήνες	
30.	Πατάτες	+4 έως +10	άνω των 85	8 μήνες	Διατηρ. στο σκοτάδι
31.	Πατάτες σποράς	+2 έως +7	άνω των 85	8 μήνες	Διατηρ. στο σκοτάδι
32.	Τομάτες	+2 έως +10	άνω των 85	1 μήνα	
33.	Μπάμιες	+5 έως +10	άνω των 85	10 ημέρες	
34.	Πορτοκάλια	+2 έως +7	άνω των 85	6 μήνες	
35.	Λεμόνια πράσινα	+10 έως +14	άνω των 85	4 μήνες	
36.	Λεμόνια κίτρινα	0 έως 5	άνω των 85	6 μήνες	
37.	Χυμοί φρούτων	-1 έως +2	-	6 μήνες 12 μήνες	Χωρίς συντηρητικά Με συντηρητικά
38.	Σταφύλια	-1 έως +7	άνω των 85	30 ημέρες	
39.	Μήλα	0 έως +4	άνω των 85	7 μήνες	
40.	Αχλάδια	-1 έως +1	άνω των 85	6 μήνες	
41.	Βερύκοκκα	0 έως +2	άνω των 85	30 ημέρες	
42.	Ροδάκινα	0 έως +2	άνω των 85	30 ημέρες	
43.	Φράουλες	-1 έως +1	άνω των 85	15 ημέρες	
44.	Κεράσια	0 έως +2	άνω των 85	15 ημέρες	
45.	Μπανάνες	+11 έως +15	άνω των 85	10 ημέρες	
46.	Μπανάνες ώριμες	+11 έως +15	άνω των 85	10 ημέρες	
47.	Ρόδια	0 έως +2	άνω των 85	4 μήνες	

α/α	Είδος Τροφίμων	Θερμοκρασία σε Βαθμ. Κελσίου	Υγρομετρική Κατάσταση	Διάρκεια Διατήρησης	Παρατηρήσεις
		2	3	4	5
48.	Σύκα νωπά	-1 έως +1	άνω των 85	15 ημέρες	
49.	Μελιτζάνες	+7 έως +10	άνω των 85	10 ημέρες	
50.	Αμπελόφυλλα	0 έως +6	άνω των 85	30 ημέρες	
51.	Ταραμάς	-5 έως -2	70-80	12 μήνες	
52.	Κάστανα	0 έως +2	κάτω των 70	8 μήνες	
53.	Ξηροί καρποί	+5 έως +10	κάτω των 75	12 μήνες	
54.	Κρεμμύδια, σκόρδα	-1 έως +2	κάτω των 70	6 μήνες	
55.	Οπωροκηπευτικά σε κατάψυξη	-18 τουλάχιστον	άνω των 85	12 μήνες	

13. Ανοχή στη διακύμανση της θερμοκρασίας από τα όρια του πίνακα ορίζεται $\pm 1^{\circ}$ Κελσίου, με εξαίρεση τα οπωροκηπευτικά στα οποία η ανοχή μπορεί να είναι μόνο $+2^{\circ}$ Κελσίου.
14. Η ανοχή στη διακύμανση της υγρομετρικής κατάστασης από τα όρια του πίνακα ορίζεται $\pm 8\%$ περιλαμβανομένου και του σφάλματος του οργάνου (εξαιτίας των συνθηκών που επικρατούν σήμερα στην Ελλάδα στις βιομηχανίες ψύχους με προοπτική μελλοντικής ρύθμισης του όλου θέματος στο καλύτερο).
15. Οι παραπάνω θερμοκρασίες και υγρομετρικές καταστάσεις δεν ισχύουν κατά τη διάρκεια εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων από τους ψυκτικούς θαλάμους και μέχρι 8 ώρες, το οποίο διαπιστώνεται από τα βιβλία εισαγωγής - εξαγωγής που υποχρεούνται να τηρούν τα ψυγεία.
- Τα βιβλία αυτά είναι αριθμημένα και θεωρημένα κατά φύλλο από την αρμόδια Αγορανομική Υπηρεσία.
- Σ' αυτά θ' αναγράφεται ο αριθμός του ψυκτικού θαλάμου στον οποίο γίνεται εισαγωγή ή εξαγωγή, η ώρα έναρξης και η ώρα λήξης.
16. Στους ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να γίνεται ο κατάλληλος αερισμός, ώστε να μην υπάρχει σ' αυτούς καμιά δυσάρεστη οσμή.
17. Τρόφιμα που διαφυλάσσονται σε λευκοσιδηρά δοχεία, όπως τηγμένο τυρί, τελεμές, τα οποία από την κατασκευή τους διατηρούνται σε ψύξη, πρέπει να διατηρούνται σε ψυκτικούς θαλάμους στους οποίους η Υγρομετρική κατάσταση να κυμαίνεται από 60 έως 70%. Η χρονική διάρκεια συντήρησης αυτών ορίζεται σ' ένα χρόνο.
18. Τα τυριά που προορίζονται για διαφύλαξη πρέπει να έχουν πλήρως ωριμάσει. Απαγορεύεται η διαφύλαξη μη ωρίμων τυριών στις παραπάνω θερμοκρασίες.
19. Σε περίπτωση υπέρβασης ή αμφιβολίας του χρόνου που έχει καθορισθεί για τη συντήρηση, πρέπει να καλείται το αρμόδιο επιστημονικό όργανο, το οποίο θα γνωματεύει εάν μπορούν να παραμείνουν ακόμη στους ψυκτικούς θαλάμους.
20. Η σχετική υγρασία μπορεί να κατέβει σε 70% για σύνολο 24 ωρών σε χρονική διάρκεια μιας εβδομάδας.
21. Τα κάθε φύσης τρόφιμα μετά την εξαγωγή τους από τα ψυγεία πρέπει όταν διατίθενται στην κατανάλωση να πληρούν όλους τους όρους που καθορίζονται γι' αυτά από τον παρόντα Κώδικα.

Παραπομπές

⁽¹⁾ Απόφ. ΑΧΣ 885/72, ΦΕΚ 397/Β/2.6.1972 και 420/Β/15.7.1972 «Περί τροποποίησης και συμπλήρωσης της 3000/1970 απόφ. ΑΧΣ» «Κώδικας Τροφίμων», Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης».

⁽²⁾ Απόφ. ΑΧΣ 1687/85, ΦΕΚ 822/Β/31.12.85 «Περί τροποποίησης του άρθρου 62 του Κώδικα Τροφίμων».

⁽³⁾ Απόφ. ΑΧΣ 1464/87, ΦΕΚ 529/Β/87 «Έγκριση των σημείων 20 και 21 του πίνακα της παραγρ. 12 του άρθρου 62 του Κ.Τ.».

⁽⁴⁾ Απόφ. ΑΧΣ 2125/88, ΦΕΚ 892/Β/88 «Έγκριση τροποπ. των άρθρ. 62, 79 και 85 του Κ.Τ.»

