

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΕΜΠΟΡΙΟΥ  
ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

---

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ 7/2009

---

(ΦΕΚ 1388/ Β' / 13-7-09)

Πού ισχύει από 13-7-09

Περί τροποποιήσεως και νέας κωδικοποιήσεως Αγορανομικών  
Διατάξεων, εκδοθεισών μέχρι και την 14 Μαΐου 2009

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 29 ΨΥΓΕΙΑ

### Άρθρο 352

#### **Υποχρέωση καταγραφής θερμοκρασιών στους ψυκτικούς θαλάμους**

1. α) Οι θάλαμοι των ψυγείων ψύξης και απλής κατάψυξης, ιδιωτικής ή δημόσιας χρήσης, χωρητικότητας από 50 m<sup>3</sup> και άνω, πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για τη συνεχή ή σε τακτά χρονικά διαστήματα (ανά 15 λεπτά τουλάχιστον) παρακολούθηση της θερμοκρασίας και της υγρασίας του αέρα, στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.  
β) Επίσης οι θάλαμοι βαθείας κατάψυξης (θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των -18<sup>0</sup>C) των χώρων αποθήκευσης και φύλαξης, πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για τη συνεχή ή σε τακτά χρονικά διαστήματα (ανά 15 λεπτά τουλάχιστον) παρακολούθηση της θερμοκρασίας του αέρα, στην οποία βρίσκονται τα τρόφιμα βαθείας κατάψυξης που προορίζονται για ανθρώπινη διατροφή. Από το παραπάνω μέτρο εξαιρούνται οι θάλαμοι βαθείας κατάψυξης, χωρητικότητας κάτω των 10 M<sup>3</sup>, που χρησιμοποιούνται για τη διατήρηση εφεδρικών αποθεμάτων σε πρατήρια λιανικής πώλησης.  
γ) Οι καταγραφόμενες ενδείξεις των παραπάνω οργάνων, που θα πρέπει να παρέχουν κατά το δυνατόν τη μέση θερμική ή/ και υγρασιμετρική κατάσταση του χώρου του ψυγείου, χρονολογούνται, ταυτοποιούνται ως προς το θάλαμο και φυλάσσονται για ένα τουλάχιστον έτος.  
δ) Τα όργανα καταγραφής ελέγχονται από τις αρμόδιες Δ/σεις και Τμήματα Εμπορίου των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων με βάση τις οδηγίες που εκδίδονται από την αρμόδια Υπηρεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης.
2. α) Για τα συστήματα συνεχούς καταγραφής - εκτύπωσης των θερμομέτρων και υγρασιμέτρων των θαλάμων των ψυγείων η θεώρηση των παραστατικών στοιχείων του συστήματος, διενεργείται από τις αρμόδιες ως άνω Υπηρεσίες Εμπορίου.  
Οι ιδιοκτήτες και οι ενοικιαστές των ψυγείων αυτών υποχρεούνται να προσκομίζουν στις εν λόγω υπηρεσίες, όπου αυτοί ανήκουν, τα ανωτέρω παραστατικά στοιχεία, π.χ. τις ταινίες των αυτογραφικών θερμομέτρων πριν τη χρησιμοποίησή τους, για θεώρηση και να τα διατηρούν στη διάθεση των ελεγκτικών αρχών για το χρονικό διάστημα τουλάχιστον ενός (1) έτους.  
β) Σε περίπτωση που η καταγραφή της θερμοκρασίας ή και της υγρασίας γίνεται από ηλεκτρονικά μηχανήματα εφοδιασμένα με μνήμη, αυτά θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα καταγραφής στη μνήμη τους των τιμών θερμοκρασίας ή και υγρασίας κατά τακτά χρονικά διαστήματα (τουλάχιστον ανά 15 λεπτά), χρονολόγησης και διατήρησης των στοιχείων αυτών για ένα τουλάχιστον έτος, καθώς και δυνατότητα αναπαραγωγής και εκτύπωσης μέρους των στοιχείων αυτών που μπορεί να ζητείται από τις ελεγκτικές αρχές, κατά τη διενέργεια των «επί τόπου» ελέγχων.  
Τα εν λόγω μηχανήματα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με :  
α) πιστοποιητικό διαπιστευμένης αρχής ότι πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα βαθείας κατάψυξης ή αντίστοιχης εθνικής νομοθεσίας Κράτους Μέλους της Ε.Ε, και  
β) Έγγραφο βεβαίωση του κατασκευαστή τους ότι οι χρήστες τους δεν μπορούν να μεταβάλλουν τις μετρούμενες τιμές που αποθηκεύονται στη μνήμη τους.

..

### **Άρθρο 353**

#### **Υποβολή στοιχείων ψυγείων**

Τα ψυγεία και οι ψυκτικές επιχειρήσεις υποχρεούνται να υποβάλλουν στις Νομαρχιακές Υπηρεσίες Εμπορίου, μέσα στο πρώτο δεκαήμερο από το τέλος κάθε τριμήνου, υπεύθυνη δήλωση, στην οποία να αναφέρεται ο συνολικός όγκος κατάψυξης και απλής ψύξης, χωριστά (αριθμός θαλάμων και όγκος καθενός σε Μ<sup>3</sup>), η διακίνηση των φθαρτών προϊόντων στα ψυγεία καθώς και οι μεταβολές, που επήλθαν, ως προς την επωνυμία, τοποθεσία, επέκταση ψυκτικού χώρου, διακοπή εργασίας, επαναλειτουργία κ.λ.π.

#### **Άρθρο 354** **Τρόπος στοιβασίας**

Κατά την αποθήκευση των διαφόρων ειδών στα ψυγεία, πρέπει να ακολουθούνται τα παρακάτω:

1. Κατά μήκος και κατά πλάτος των θαλάμων πρέπει να υπάρχουν διάδρομοι που να καλύπτουν περίπου το 15% της επιφάνειας του δαπέδου του θαλάμου.
2. Τα εφόδια που συντηρούνται δεν πρέπει να εφάπτονται στους τοίχους των θαλάμων αλλά να απέχουν από αυτούς τουλάχιστον 10 εκατοστά.
3. Το επάνω μέρος της επιφάνειας κάθε στιβάδας πρέπει να απέχει από την οροφή τουλάχιστον 50 εκατοστά.
4. Η στοιβαξη γενικά των ειδών στα ψυγεία πρέπει να πραγματοποιείται με την προσοχή που επιβάλλεται και με τεχνική ορθολογική τάξη, για να επιτυγχάνεται η αξιολόγηση του χώρου, ο καλός αερισμός, η διευκόλυνση της επιθεώρησης των εν λόγω ειδών από τα αρμόδια όργανα, η προστασία του καταναλωτικού κοινού και να αποφεύγονται ζημιές λόγω αλλοίωσης ή καταστροφής αυτών.

## **Άρθρο 355**

### **Καθαριότητα ψυγείων**

1. Σε κάθε ψυκτικό χώρο πρέπει να τηρείται πλήρης καθαριότητα. Για το σκοπό αυτό, πρέπει το δάπεδο, πριν από την αποθήκευση νέων ειδών τροφίμων για ψύξη, να πλένεται, ιδιαίτερα αν τα τρόφιμα που προϋπήρχαν ανάδιδαν βαριά οσμή ή οποιαδήποτε οσμή που μπορεί να μεταδοθεί στα νέα τρόφιμα που αποθηκεύονται.
2. Απαραίτητο, πριν από κάθε αποθήκευση, οι θάλαμοι των ψυγείων πρέπει να εξαερίζονται.
3. Στους ψυκτικούς θαλάμους πρέπει να υπάρχει ο κατάλληλος αερισμός και να μην υπάρχει σε αυτούς δυσάρεστη οσμή..

### **Άρθρο 356**

#### **Συναποθήκευση τροφίμων**

Απαγορεύεται μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους και ψυκτικούς χώρους να συναποθηκεύονται τρόφιμα, που αναδίδουν βαριά ή ιδιάζουσα οσμή, όπως π.χ. ψάρια συντηρημένα ή μη, χαβιάρι, ταραμάς, βακαλάος κ.λ.π. με άλλα τρόφιμα που απορροφούν οσμή, όπως π.χ. κρέας, λαρδί, αλλαντικά κ.λ.π.

### **Άρθρο 357**

#### **Διατήρηση αλλοιωμένων τροφίμων**

1. Απαγορεύεται μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους να διατηρούνται αλλοιωμένα και επομένως ακατάλληλα για βρώση τρόφιμα, εκτός αν υπάρχει σχετική άδεια αρμόδιας Υπηρεσίας.
2. Απαγορεύεται μέσα στους προθαλάμους ή βοηθητικούς χώρους των ψυγείων να αποθηκεύονται τρόφιμα αλλοιωμένα ή ακατάλληλα για βρώση, τα οποία και πρέπει να απομακρύνονται από εκεί το ταχύτερο

### **Άρθρο 358**

#### **Συναποθήκευση τροφίμων με διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης**

1. Απαγορεύεται μέσα στον ίδιο ψυκτικό θάλαμο να αποθηκεύονται τρόφιμα, που απαιτούν διαφορετικές θερμοκρασίες συντήρησης και υγρομετρικές καταστάσεις.
2. Μικρές ποσότητες διαφόρων εμπορευμάτων επιτρέπεται να τοποθετούνται στον ίδιο χώρο χωριστά, εφόσον για την συναποθήκευση απαιτούνται περίπου τα ίδια όρια θερμοκρασίας και υγρομετρικής κατάστασης και αποκλείεται εντελώς ο κίνδυνος να επηρεάσει το ένα εμπόρευμα τις οργανοληπτικές ιδιότητες του άλλου (π.χ. οσμή, γεύση κ.λ.π.).



### **Άρθρο 359**

#### **Ανάρτηση πινακίδας**

Στην πόρτα κάθε ψυκτικού θαλάμου πρέπει να υπάρχει αναρτημένη πινακίδα, που να αναγράφει όλα τα τρόφιμα που είναι αποθηκευμένα στο θάλαμο. Οι βιομηχανίες ψύχους υποχρεούνται να τηρούν βιβλία, στα οποία να καταχωρούνται τα ονοματεπώνυμα και διευθύνσεις κατοικίας των ιδιοκτητών των τροφίμων, που συντηρούνται καθώς και το είδος και η ποσότητα σε δέματα ή χιλιόγραμμα, για ευχερή αγορανομικό έλεγχο.

### Άρθρο 360

#### Θερμοκρασίες και υγρομετρικές συνθήκες συντήρησης

1. Οι κανονικές θερμοκρασίες και η υγρομετρική κατάσταση διαφύλαξης και συντήρησης στα ψυγεία των διαφόρων τροφίμων, καθορίζονται όπως παρακάτω:

A/α	Είδος τροφίμων	Θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου	Υγρομετρική κατάσταση	Διάρκεια διατήρησης	Παρατηρήσεις
1	Κρέας κατεψυγμένο	Κάτω -15° C	Άνω 85	9 έως 14 μήνες	
2	Πουλερικά-θηράματα κατεψυγμένα	Κάτω -18° C	Άνω 85	9 έως 12 μήνες	
3	Αλίπαστα	0° έως + 2° C	70 έως 80	-	
4	Αλλαντικά	-2° έως + 2° C	70 έως 80	10 έως 12 μήνες	
5	Ψάρια κατεψυγμένα	Κάτω -18° C	Άνω 85	9 μήνες	
6	Ψάρια καπνιστά	0° έως + 2° C	70 έως 80	12 μήνες	
7	Βακαλάος Αλίπαστος	0° έως + 2° C	80 έως 90	10 μήνες	
8	Ρέγγες καπνιστές	-2° έως + 2° C	70 έως 80	12 μήνες	
9	Λακέρδα	0° έως + 2° C	70 έως 80	7 μήνες	
10	Τυρί μαλακό	+1° έως +8° C	Άνω 85	12 μήνες	
11	Τυρί σε λευκοσιδηρά δοχεία	+3° έως +8° C	-	10 μήνες	
12	Τυρί σκληρό	0° έως + 1° C	75 έως 85	1 έτος	
13	Τυρί μυζήθρα ανάλογα με το είδος (μαλακή ή σκληρή) υπάγεται στα μαλακά ή σκληρά τυριά	-	-	-	
14	Τυρί τετηγμένο (εκτός των συσκευασμένων σε κονσέρβες)	0° έως + 15° C	75 έως 85	12 μήνες	
15	Γάλα νοπό	0° έως + 2° C	-	2 έως 6 ημέρες	
16	Γάλα κατεψυγμένο	-15° C τουλάχιστον	-	1 έτος	
17	Γιαούρτη	0° έως + 2° C	Άνω 80	15 ημέρες	
18	Γιαούρτη (στραγ.) Σακούλας	0° έως + 6° C	Άνω 80	20 ημέρες	

19	Γιαούρτη σε αεροστεγή συσκευασία	0° έως + 2° C	Άνω 80	40 ημέρες	
20	Βούτυρο νωπό	+ 2° έως +4° C	75 έως 85	30 ημέρες	
21	Βούτυρο «νωπό» παστεριωμένο	+ 2° έως +4° C	75 έως 85	3 μήνες	
22	Βούτυρο κατεψυγμένο	-10° έως -8° C	75 έως 85	4 μήνες	
23	Βούτυρο τετηγμένο	-8° έως +2° C	75 έως 85	12 μήνες	
24	Μαργαρίνη (ζωικής προέλευσης)	-8° έως 0° C	75 έως 85	10 μήνες	
25	Μαργαρίνη (φυτικής προέλευσης)	-2° έως +3° C	75 έως 85	12 μήνες	
26	Κρέμα (αφρόγαλα)	0° έως + 4° C	75 έως 85	10 ημέρες	
27	Λίπη ζωικά	-8° C τουλάχιστον	75 έως 85	6 μήνες	
28	Λίπη φυτικά	-2° έως 0° C	-	8 μήνες	
29	Αυγά υπό ψύξη	0° έως + 1° C	85 έως 90	6 μήνες	
30	Ζύμη νωπή πειστή	0° έως + 2° C	75 έως 80	30 ημέρες	
31	Ζύμη ξηρά	Έως + 4° C	Μικρ. 70	6 μήνες	
32	Πατάτες	+4° έως + 10° C	Άνω 85	8 μήνες	Πρέπει να διατηρούνται στο σκοτάδι
33	Πατάτες σποράς	+2° έως + 7° C	Άνω 85	8 μήνες	Πρέπει να διατηρούνται στο σκοτάδι
34	Μπάμιες	+5° έως + 10° C	Άνω 85	10 ημέρες	
35	Τομάτες	+2° έως +10° C	Άνω 85	1 μήνα	
36	Πορτοκάλια	+2° έως + 7° C	Άνω 85	6 μήνες	
37	Λεμόνια πράσινα	+10° έως + 14° C	Άνω 85	4 μήνες	
38	Λεμόνια κίτρινα	0° έως + 5° C	Άνω 85	6 μήνες	
39	Χυμοί φρούτων	-1° έως + 2° C	Άνω 85	6 μήνες	
40	Σταφύλια	-1° έως + 1° C	Άνω 85	30 ημέρες	
41	Μήλα	0° έως + 4° C	Άνω 85	7 μήνες	
42	Αχλάδια	-1° έως + 1° C	Άνω 85	6 μήνες	
43	Βερούκοκκα	0° έως + 2° C	Άνω 85	30 ημέρες	

44	Ροδάκινα	0° έως +2° C	Άνω 85	30 ημέρες	
45	Φράουλες	-1° έως +1° C	Άνω 85	15 ημέρες	
46	Κεράσια	0° έως +2° C	Άνω 85	15 ημέρες	
47	Μπανάνες	+11° έως +15° C	Άνω 85	10 ημέρες	
48	Μπανάνες ώριμες	+11° έως +15° C	Άνω 85	10 ημέρες	
49	Ρόδια	0° έως +2° C	Άνω 85	14 ημέρες	
50	Σύκα νωπά	-1° έως +1° C	Άνω 85	15 ημέρες	
51	Μελιτζάνες	+7° έως +10° C	Άνω 85	10 ημέρες	
52	Αμπελόφυλλα	0° έως +6° C	Άνω 85	30 ημέρες	
53	Ταραμάς	-5° έως -2° C	70 έως 80	12 μήνες	
54	Κάστανα	0° έως +2° C	Μικρ. 70	8 μήνες	
55	Ξηροί καρποί	+5° έως +10° C	Μικρ. 75	12 μήνες	
56	Κρεμμύδια-σκόρδα	-1° έως +2° C	Μικρ. 70	6 μήνες	
57	Οπωροκηπευτικά σε κατάψυξη	-1° C τουλάχιστον	Άνω 85	12 μήνες	

2. Η ανοχή διακύμανσης θερμοκρασίας από τα παραπάνω όρια, ορίζεται  $\pm 1^\circ \text{C}$ , με εξαίρεση τα οπωροκηπευτικά για τα οποία η ανοχή μπορεί να είναι μόνο  $+2^\circ \text{C}$ .
3. Η ανοχή διακύμανσης υγρομετρικής κατάστασης από τα παραπάνω όρια ορίζεται  $\pm 8\%$ , στην οποία περιλαμβάνεται και το σφάλμα του οργάνου.

## **Άρθρο 361**

### **Βιβλίο εισόδου-εξόδου στους θαλάμους**

Οι θερμοκρασίες και υγρομετρικές καταστάσεις, που αναφέρονται στο προηγούμενο άρθρο, δεν ισχύουν κατά τον χρόνο εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων από τους ψυκτικούς θαλάμους και μέχρι 8 ώρες, πράγμα πού διαπιστώνεται από τα βιβλία εισαγωγής-εξαγωγής, που υποχρεούνται να τηρούν τα ψυγεία. Το εν λόγω βιβλίο είναι αριθμημένο και θεωρημένο, κατά φύλλο, από την αρμόδια Νομαρχιακή Υπηρεσία Εμπορίου.

Σε αυτό θα αναγράφεται ο αριθμός του ψυκτικού θαλάμου, στον οποίο γίνεται εισαγωγή ή εξαγωγή, η ώρα έναρξης και η ώρα λήξης.

## **Άρθρο 362**

### **Τρόφιμα σε λευκοσιδηρά δοχεία -Τυριά**

1. Τρόφιμα που φυλάσσονται σε λευκοσιδηρά δοχεία, τυρί τετηγμένο-τελεμές, κονσέρβες και λοιπά είδη, που από τη φύση τους και παρασκευή τους πρέπει να διατηρούνται σε ψυχρό περιβάλλον, πρέπει να διατηρούνται σε ψυκτικούς θαλάμους, των οποίων η υγρομετρική κατάσταση να κυμαίνεται μεταξύ 60% και 70%.  
Η χρονική διάρκεια συντήρησης ορίζεται σε ένα έτος.
2. Τα τυριά για διαφύλαξη πρέπει να έχουν πλήρως ωριμάσει, απαγορεύεται δε η διαφύλαξη μη ωρίμων τυριών στις θερμοκρασίες, που αναφέρονται στο άρθρο 360.

### **Άρθρο 363**

#### **Υπέρβαση χρόνου συντήρησης**

Σε περίπτωση υπέρβασης ή αμφιβολίας γύρω από τον καθορισμένο χρόνο συντήρησης, πρέπει να καλείται αρμόδιο επιστημονικό όργανο, που θα γνωματεύσει για τη δυνατότητα περαιτέρω παραμονής.

Η σχετική υγρασία μπορεί να μειωθεί στο 70% για σύνολο 24 ωρών σε χρονική διάρκεια μίας εβδομάδας.

## ΑΡΘΡΟ ΔΕΥΤΕΡΟ

1. Με την έναρξη ισχύος της παρούσας καταργούνται :
  - α) Η Αγορανομική Διάταξη 14/89 «Περί κωδικοποίησης Αγορανομικών Διατάξεων εκδοθεισών μέχρι 16-2-89 »
  - β) Οι λοιπές ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις, που εκδόθηκαν μέχρι και την 14<sup>η</sup> Μαΐου 2009.
2. Ρυθμίσεις που έγιναν με Αγορανομικές Διατάξεις Νομαρχών, ύστερα από σχετικές εξουσιοδοτήσεις, εξακολουθούν να ισχύουν, εφόσον βέβαια δεν αντίκεινται στις διατάξεις της παύσας.
3. Οι παραβάτες των διατάξεων της παρούσας,διώκονται και τιμωρούνται κατά τις διατάξεις του Ν.Δ 136/46 «Περί Αγορανομικού Κώδικος», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
4. Η παρούσα τίθεται σε ισχύ σε όλη την Χώρα από την δημοσίευσή της στη Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.
5. Η παρούσα να ανακοινωθεί στον ημερήσιο τύπο και να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

Γεώργιος Βλάχος