

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**Τμήμα Τροφίμων Φυτικής Προέλευσης -**  
**Λοιπών Τροφίμων και Υλικών και**  
**Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα**  
 Κηφισίας 124 &  
 Ιατρίδου 2, Τ.Κ.115 26, Αθήνα

Αθήνα 14.09.2026

Αριθ. Πρωτ. 11286

Προς: ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

- Α. Αποδέκτες προς ενέργεια  
 Β. Κοινοποίηση  
 Γ. Εσωτερική διανομή

Πληροφορίες : Γ. Τσαγγρής  
 Τηλ. : 213 2145887  
 Email : tsaggris@efet.gr

**Θέμα:** Ενημέρωση για την ισχύουσα νομοθεσία για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης και για τους Ελέγχους νερού στις επιχειρήσεις τροφίμων

**Σχετ.:** α) Η Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/Τ.Β'/25-05-2023, Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2020 (L435/1, 23.12.2020).  
 β) Η Αριθμ. ΚΥΑ Δ1(δ)/ ΓΠ οικ. 30621/09-07-2025 με θέμα "Καθορισμός του «αθροίσματος των PFAS» (υπερ-φθοροαλκυλιωμένων και πολυφθοροαλκυλιωμένων ουσιών) ως παραμέτρου παρακολούθησης των PFAS στο νερό ανθρώπινης κατανάλωσης." (Β' 3869)  
 γ) Η Αριθμ. ΚΥΑ Δ1(δ)/ ΓΠ οικ. 35986/12-08-2025 με θέμα "Τροποποίηση της Δ1δ/ΓΠ οικ. 27829/15.5.2023 (Β' 3525) ΚΥΑ «Ποιότητα νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς τις διατάξεις της Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 ...» (Β' 4401)  
 δ) Το με αριθμ. Πρωτ. 4024/16-03-2015 έγγραφο της Κ.Υ του ΕΦΕΤ με θέμα «Έλεγχοι νερού στις επιχειρήσεις τροφίμων»

Σε συνέχεια της έκδοσης της (α) σχετικής κρίθηκε σκόπιμη η ανασκόπηση του (δ) σχετικού εγγράφου μας προκειμένου οι σχετικές πληροφορίες να είναι επικαιροποιημένες.

**Α) Διαφοροποιήσεις της νέας Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 16ης Δεκεμβρίου 2020 σε σχέση με την προηγούμενη Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης, της 3ης Νοεμβρίου 1998 όπως τροποποιήθηκε με την Οδηγία (ΕΕ) 2015/1787**

Παρακάτω αναφέρονται επιγραμματικά οι κυριότερες προσθήκες στις απαιτήσεις της νέας νομοθεσίας που κρίθηκαν αναγκαίες λόγω της τεχνικής και επιστημονικής προόδου που έχει μεσολαβήσει, καθώς και προσθήκες που προέκυψαν μετά την παρέμβαση της ευρωπαϊκής πρωτοβουλίας πολιτών για το δικαίωμα στο νερό, («η πρωτοβουλία Right2Water»).

Για αναλυτικότερη ενημέρωση ως προς το περιεχόμενο των νέων απαιτήσεων ο ενδιαφερόμενος μπορεί να ανατρέξει τόσο στην Οδηγία ( <https://eur-lex.europa.eu/eli/dir/2020/2184> ), όσο και στην μεταφορά της στο εθνικό δίκαιο (<https://search.et.gr/el/fek/?fekId=611567> ).

Επίσης στο παρακάτω σύνδεσμο του Υπουργείου Υγείας, (<https://www.moh.gov.gr/articles/health/dieythynsh-dhmosias-ygieinhs/ygieinh-periballontos/prostasia-poiothtas-ydatwn/prostasia-neroy-anthrwpinhs-katanalwshs> ) είναι διαθέσιμες διευκρινιστικές εγκύκλιοι, και εγκύκλιοι εφαρμογής για τις νέες απαιτήσεις. Οι κυριότερες προσθήκες έχουν ως εξής:

- Προσέγγιση βάσει κινδύνου για την ασφάλεια του νερού (άρθρο 7 της Οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184)
- Ελάχιστες υγειονομικές απαιτήσεις για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης (Άρθρο 11 Οδηγίας 2020/2184/ΕΕ)
- Ελάχιστες απαιτήσεις για τις χημικές ουσίες επεξεργασίας και τα μέσα διήθησης που έρχονται σε επαφή με νερό ανθρώπινης κατανάλωσης (Άρθρο 12 Οδηγίας 2020/2184/ΕΕ)
- Πρόσβαση σε νερό ανθρώπινης κατανάλωσης (Άρθρο 16 Οδηγίας 2020/2184/ΕΕ)
- Πληροφόρηση του κοινού (Άρθρο 17 Οδηγίας 2020/2184/ΕΕ)

Παράρτημα Ι, Μέρος Β, Χημικές παράμετροι, προσθήκες:

- Δισφαινόλη Α, (ενδοκρινικός διαταράκτης)
- Χλωρικά, (όταν για την απολύμανση του νερού χρησιμοποιείται μέθοδος απολύμανσης που παράγει χλωρικά)
- Χλωριώδη, (όταν για την απολύμανση του νερού χρησιμοποιείται μέθοδος απολύμανσης που παράγει χλωριώδη άλατα)
- Αλογονοοξικά οξέα (HAAS), (όταν για την απολύμανση του νερού χρησιμοποιείται μέθοδος απολύμανσης που μπορεί να τα δημιουργήσει)
- Μικροκυστίνη- LR, (μόνο όταν υπάρχει πιθανότητα ανάπτυξης φυτοπλαγκτού)
- Σύνολο PFAS, (νοείται το σύνολο των υπερ- και πολυφθοροαλκυλιωμένων ουσιών)
- Άθροισμα των PFAS, (πρόκειται για υποσύνολο ουσιών του «συνόλου PFAS»)
- Ουράνιο
- Επίσης με την Εκτελεστική Απόφαση (ΕΕ) 2022/679 της Επιτροπής της 19ης Ιανουαρίου 2022 για την κατάρτιση καταλόγου επιτήρησης ουσιών και ενώσεων που προκαλούν ανησυχία για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης, όπως προβλέπεται στην οδηγία (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, προστέθηκαν η 17β-οιστραδιόλη και η εννεύλοφαινόλη, (ενδοκρινικοί διαταράκτες).
- Και με την κατ' εξουσιοδότηση Απόφαση (ΕΕ) 2024/1441 της Επιτροπής της 11ης Μαρτίου 2024 για τη συμπλήρωση της οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθορίστηκε μεθοδολογία για τη μέτρηση των μικροπλαστικών σε νερό ανθρώπινης κατανάλωσης

**Β) Βασικές απαιτήσεις της νομοθεσίας για το νερό στις επιχειρήσεις τροφίμων.**

1) Ορισμοί, (άρθρο 2 της Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/τ.Β' /25-05-2023)

- «Νερό ανθρώπινης κατανάλωσης»:

α) το νερό, είτε στη φυσική του κατάσταση είτε μετά από επεξεργασία, που προορίζεται για πόση, μαγείρεμα, προπαρασκευή τροφής ή άλλες οικιακές χρήσεις τόσο σε δημόσιες όσο και σε ιδιωτικές εγκαταστάσεις, ανεξάρτητα από την προέλευσή του και από το εάν παρέχεται από δίκτυο διανομής, παρέχεται από βυτίο ή τοποθετείται σε φιάλες ή δοχεία, συμπεριλαμβανομένων των νερών πηγής,

β) το νερό που χρησιμοποιείται σε οποιαδήποτε επιχείρηση τροφίμων για την παρασκευή, επεξεργασία, συντήρηση ή εμπορία προϊόντων ή ουσιών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση. Για τις επιχειρήσεις τροφίμων το σημείο τήρησης των παραμετρικών τιμών που ορίζει η Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023 είναι το σημείο όπου το νερό χρησιμοποιείται στην επιχείρηση.

- «Εγκαταστάσεις προτεραιότητας»:

μεγάλες, μη οικιακές εγκαταστάσεις με πολλούς χρήστες δυνητικά εκτεθειμένους σε κινδύνους που συνδέονται με το νερό, ιδίως μεγάλες εγκαταστάσεις για δημόσια χρήση οι οποίες είναι:

- νοσοκομεία, ιδιωτικές κλινικές, μονάδες φροντίδας ηλικιωμένων, σωφρονιστικά ιδρύματα ανεξαρτήτως μεγέθους,
- τουριστικές εγκαταστάσεις δυναμικότητας 250 κλινών και άνω,
- κατασκηνώσεις δυναμικότητας 250 ατόμων και άνω, δομές φιλοξενίας ομάδων πληθυσμού δυναμικότητας 250 ατόμων και άνω.

2) Γενικές Υποχρεώσεις (άρθρο 4 της Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/Τ.Β'/25-05-2023)

Για τους σκοπούς των ελαχίστων απαιτήσεων της παρούσας Υγειονομικής Διάταξης, το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης είναι υγιεινό και καθαρό εφόσον:

α) είναι απαλλαγμένο μικροοργανισμών και παρασίτων, και οποιωνδήποτε ουσιών, σε αριθμούς και συγκεντρώσεις, που αποτελούν ενδεχόμενο κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία και

β) πληροί τις ελάχιστες απαιτήσεις του Παραρτήματος Ι μέρη Α και Β, και εφόσον σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις των άρθρων 5 έως 9, οι υπεύθυνοι σε συνεργασία με τις αρμόδιες Αρχές λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα προκειμένου να εξασφαλιστεί ότι, το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης συμμορφούται προς τις απαιτήσεις της παρούσας διάταξης.

3) Ποιοτικές προδιαγραφές (άρθρο 5 της Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/Τ.Β'/25-05-2023)

Οι τιμές των παραμέτρων του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης καθορίζονται στο Παράρτημα Ι. Ειδικότερα όσον αφορά στις παραμέτρους του Παραρτήματος Ι μέρος Γ, οι τιμές αυτές καθορίζονται μόνον για λόγους παρακολούθησης και για την τήρηση των υποχρεώσεων του άρθρου 8.

4) Σημείο τήρησης (άρθρο 6 της Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/ΦΕΚ 3525/Τ.Β'/25-05-2023)

Οι παραμετρικές τιμές που καθορίζονται σύμφωνα με το άρθρο 5, πρέπει να τηρούνται: Για το νερό που χρησιμοποιείται σε επιχείρηση παραγωγής τροφίμων, στο σημείο όπου το νερό χρησιμοποιείται στην επιχείρηση.

5) Ορισμοί του Κανονισμού(ΕΚ) 852/2004 και «πόσιμο νερό»

α) «πόσιμο νερό»: το νερό που πληροί τις προδιαγραφές της οδηγίας (ΕΕ) 2020/2184 σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.

β) «καθαρό θαλάσσιο νερό»: το φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλάγκτον σε ποσότητες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων.

γ) «καθαρό νερό»: το καθαρό θαλάσσιο νερό και το γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας.

**Γ) Έλεγχος των απαιτήσεων της νομοθεσίας για το νερό σε διάφορα στάδια της παραγωγής τροφίμων.**

Σύμφωνα με το Παράρτημα Ι του (Ε.Κ) 852/2004, «Στο μέτρο του δυνατού, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν ότι τα πρωτογενή προϊόντα προστατεύονται από τη μόλυνση, λαμβάνοντας υπόψη οιαδήποτε επεξεργασία πρόκειται να υποστούν στην συνέχεια». Επίσης σε άλλο σημείο «Να χρησιμοποιούν πόσιμο νερό ή καθαρό νερό, οσάκις χρειάζεται, προς αποφυγή μόλυνσης».

α) Νωπά οπωροκηπευτικά.

Στην «Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με έγγραφο καθοδήγησης για την αντιμετώπιση μικροβιολογικών κινδύνων σε νωπά οπωροκηπευτικά στην πρωτογενή παραγωγή μέσω ορθών πρακτικών υγιεινής», (2017/С 163/01), ([https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/Oporokipeytika/anakoinoshOJ\\_C\\_2017\\_163\\_FULL\\_EL\\_TXT.pdf](https://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/Oporokipeytika/anakoinoshOJ_C_2017_163_FULL_EL_TXT.pdf)), υπάρχουν αναλυτικές οδηγίες για την αξιολόγηση του νερού που χρησιμοποιείται στις γεωργικές εργασίες, ανάλογα με την πηγή προέλευσης του, (π.χ επιφανειακά ύδατα, υπόγεια ύδατα, όμβρια ύδατα, κ.λπ.), και την προοριζόμενη χρήση του. Επίσης δίνονται αναλυτικές συστάσεις ορθής πρακτικής για τις πηγές, την αποθήκευση και τη διανομή του νερού, για την ενδεχόμενη επεξεργασία του νερού, για τις μεθόδους άρδευσης, καθώς και για το νερό που χρησιμοποιείται κατά τη συγκομιδή και το μετασυλλεκτικό στάδιο. Επίσης υπάρχουν συστάσεις ορθής πρακτικής σχετικά με τις αναλύσεις των γεωργικών υδάτων.

β) Αλιεύματα.

Για ολόκληρα αλιευτικά προϊόντα είναι δυνατό να χρησιμοποιείται καθαρό νερό. Για τα ζώντα δίθυρα μαλάκια, τα εχινόδερμα, τα χιτωνοφόρα και τα θαλάσσια γαστερόποδα είναι δυνατό να χρησιμοποιείται καθαρό θαλάσσιο νερό· είναι επίσης δυνατό να χρησιμοποιείται καθαρό νερό για το εξωτερικό πλύσιμο.

Όταν χρησιμοποιείται καθαρό νερό, πρέπει να υπάρχουν επαρκείς εγκαταστάσεις και διαδικασίες για την παροχή του ώστε να εξασφαλίζεται ότι η χρήση αυτή δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης για τα τρόφιμα.

Καθαρό θαλάσσιο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το χειρισμό και το πλύσιμο προϊόντων αλιείας, την παραγωγή πάγου για τη διατήρηση προϊόντων αλιείας και την ταχεία ψύξη καρκινοειδών και μαλακίων μετά το βράσιμο.

Για τα σκάφη που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή αλιευτικών προϊόντων από το φυσικό τους περιβάλλον ή για την εν γένει επεξεργασία τους μετά τη συλλογή, και τα πλοία-ψυγεία, όταν διαθέτουν αγωγούς άντλησης νερού για το νερό που χρησιμοποιείται για τα αλιευτικά προϊόντα, οι αγωγοί αυτοί πρέπει να βρίσκονται σε τέτοια θέση ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση της παροχής νερού. Η άντληση νερού για τα πλοία που αλιεύουν σε ανοικτή θάλασσα πρέπει να γίνεται από επαρκές βάθος και μακριά από μολυσμένες περιοχές. Αν υπάρχει εκτίμηση για πιθανούς κινδύνους τότε θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα επεξεργασίας του νερού (π.χ φίλτρα κατακράτησης σωματιδίων, διαδικασία απολύμανσης, κ.λπ.), ώστε το νερό να μην αποτελεί πηγή μόλυνσης για προϊόντα αλιείας ή ζώντα δίθυρα μαλάκια

#### **Δ) Έλεγχος των απαιτήσεων της νομοθεσίας για το νερό στις επιχειρήσεις τροφίμων, (σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης, διανομής και χρήσης τροφίμων).**

Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004, Παράρτημα ΙΙ, Κεφ. VII, πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, το οποίο πρέπει να χρησιμοποιείται οσάκις χρειάζεται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν μολύνονται τα τρόφιμα.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να έχουν καθιερώσει διαδικασίες και να λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα για την παρακολούθηση και την τεκμηρίωση της ασφάλειας / ποιότητας του νερού. Τα μέτρα αυτά πρέπει να εντάσσονται στα συστήματα αυτοελέγχου (HACCP) που οφείλουν να τηρούν. Ανάλογα με την πηγή προέλευσης του νερού διακρίνουμε τις παρακάτω περιπτώσεις.

##### **1) Νερό που παρέχεται από δημόσιο δίκτυο διανομής**

Στην περίπτωση αυτή η ευθύνη για την τήρηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας του νερού που φθάνει μέχρι και τον καταμετρητή (ρολόι) ύδρευσης της επιχείρησης τροφίμων, ανήκει στον υπεύθυνο φορέα ύδρευσης που είναι για τις υδρεύσεις Δήμων ο φορέας λειτουργίας του δικτύου (Δήμοι, Σύνδεσμοι Δήμων, Δ.Ε.Υ.Α, Διαδημοτικές Ε.Υ.Α., με όρια ευθύνης όπως περιγράφονται στο καταστατικό σύστασης τους, Εταιρείες Ύδρευσης, η ΕΥΔΑΠ Α.Ε. για την πόλη των Αθηνών σύμφωνα με τα προβλεπόμενα όρια ευθύνης της, η ΕΥΑΘ Α.Ε. για την πόλη της Θεσσαλονίκης σύμφωνα με τα προβλεπόμενα όρια ευθύνης της). Για τις επιχειρήσεις τροφίμων που ευρίσκονται μέσα σε βιομηχανικές περιοχές με κεντρικό δίκτυο ύδρευσης, η ΕΤΒΑ ή ο φορέας λειτουργίας τους.

Από το σημείο του καταμετρητή και μετά (σημείο υδροληψίας) που το νερό εισέρχεται στο εσωτερικό δίκτυο ύδρευσης της επιχείρησης η ευθύνη ανήκει στον νόμιμο εκπρόσωπο της.

Σε περιπτώσεις που υπάρχει στην επιχείρηση και δίκτυο μη πόσιμου νερού που μπορεί να χρησιμοποιηθεί π.χ για πυροσβεστική χρήση ή ψύξη ή παραγωγή ατμού, αυτό θα πρέπει να είναι διακριτό μέσω σήμανσης (π.χ χρωματική ένδειξη) και δεν θα πρέπει να υπάρχει σύνδεση σε κανένα σημείο με το δίκτυο πόσιμου νερού.

Εάν στην παραγωγική δραστηριότητα της επιχείρησης υπάρχει στάδιο χρήσης ατμού που έρχεται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα.

Επίσης εάν στην παραγωγική διαδικασία παράγεται ή χρησιμοποιείται πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή που μπορεί να μολύνει τρόφιμα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό. Εάν χρησιμοποιείται για την ψύξη ολόκληρων αλιευτικών προϊόντων μπορεί να παράγεται από καθαρό νερό. Πρέπει να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.

Επιλεγμένα σημεία ελέγχου ανάλογα με το είδος της επιχείρησης τροφίμων:

- Για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεωτικά θα τηρείται **αρχείο/φάκελος νερού**. Το αρχείο θα περιέχει αποδεικτικά στοιχεία για τον τρόπο υδροδότησης (λογαριασμός φορέα ύδρευσης). Ο υπεύθυνος φορέας ύδρευσης είναι υποχρεωμένος σύμφωνα με το άρθρο 17 της ΚΥΑ Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023 να διαθέτει στους καταναλωτές επαρκείς, επικαιροποιημένες

πληροφορίες σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, περιλαμβανομένων των ενδεικτικών παραμέτρων, τουλάχιστον μία φορά ανά έτος. Η επιχείρηση τροφίμων θα πρέπει στο σχετικό αρχείο νερού να φυλάσσει ένα αντίγραφο.

Για επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων (παρασκευαστές) και τις «Εγκαταστάσεις προτεραιότητας» όπως αναφέρονται στο σημείο Β1 – «Ορισμοί» του παρόντος εγγράφου

- Έλεγχος σχεδιαγράμματος/κάτοψης του εσωτερικού δικτύου ύδρευσης μετά το σημείο υδροληψίας. Αποτύπωση και αρίθμηση των κρουνών δειγματοληψίας όπου υπάρχουν.
- Έλεγχος του είδους του υλικού κατασκευής των σωληνώσεων του εσωτερικού δικτύου, των εξαρτημάτων/συσκευών και των βρυσών, καθώς και έλεγχος της κατάστασης του, (φθορές, οξειδώσεις, συγκολλήσεις, κ.λπ.). Εάν υπάρχουν σωληνώσεις ή εξαρτήματα από μολυβδό θα πρέπει εφόσον είναι τεχνικά εφικτό να υπάρξει αντικατάσταση τους από άλλο κατάλληλο υλικό.
- Οι επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων (παρασκευαστές) και οι «Εγκαταστάσεις προτεραιότητας» όπως αναφέρονται στο σημείο Β1 – «Ορισμοί» του παρόντος εγγράφου, ανεξαρτήτως δυναμικότητας και μεγέθους, θα πρέπει να ελέγχουν περιοδικά το νερό που χρησιμοποιούν στην εγκατάσταση (π.χ μία φορά τον χρόνο και εφόσον δεν παρατηρείται κάποιο πρόβλημα να μειώνεται η συχνότητα) ώστε να υπάρχει δυνατότητα εντοπισμού ενδεχόμενης επιμόλυνσης ή υποβάθμισης του νερού κατά τη μεταφορά του μέσα από τις εσωτερικές υδραυλικές εγκαταστάσεις. Η παρακολούθηση αυτή περιλαμβάνει τον έλεγχο των ακόλουθων παραμέτρων: Escherichia coli (E. coli), εντερόκοκκοι, κολοβακτηριοειδή, αριθμός αποικιών σε 22 °C και στους 36 °C, χρώμα, θολότητα, γεύση, οσμή, pH, αγωγιμότητα, και υπολειμματικό χλώριο. Σε περιπτώσεις που η επιχείρηση χρησιμοποιεί νερό δικτύου το οποίο για οποιοδήποτε λόγο το αποθηκεύει σε δεξαμενές πριν τη χρήση του, η συχνότητα των παραπάνω ελέγχων θα πρέπει να αυξάνεται σε τουλάχιστο 2 εξετάσεις/έτος (εφόσον σε επανειλημμένους ελέγχους δεν διαπιστώνονται μη συμμορφώσεις ή εν λόγω συχνότητα μπορεί επίσης να μειώνεται). Η δεξαμενή πρέπει να αποτελεί μέρος ενός προγράμματος τακτικού καθαρισμού.
- Στις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων που το νερό (πόσιμο), αποτελεί το κύριο συστατικό του παραγόμενου τροφίμου, (π.χ παραγωγή αναψυκτικών ποτών, παραγωγή πάγου), η ποιότητά του πρέπει να συμμορφώνεται με επιπλέον προδιαγραφές γιατί έχει άμεσες επιπτώσεις στην ποιότητα του τελικού προϊόντος. Για να διασφαλίσουν οι επιχειρήσεις ότι η ποιότητα του νερού είναι εντός των προδιαγραφών που έχουν θέσει προχωρούν στην επεξεργασία του η οποία ποικίλλει ανάλογα με την πηγή του νερού και την αρχική χημική του σύσταση. Η επεξεργασία του νερού μπορεί να περιλαμβάνει τα παρακάτω στάδια: τη διήθηση (π.χ μέσω φίλτρων από γη διατόμων και ενεργού άνθρακα), τις χημικές επεξεργασίες, (π.χ ρύθμιση pH, οξείδωση, μείωση της σκληρότητας) και τις διαδικασίες απολύμανσης, (π.χ χλωρίωση και μετά απομάκρυνση του υπολειμματικού χλωρίου μέσω διέλευσης από φίλτρα ενεργού άνθρακα, ή χρήση υπεριώδους ακτινοβολίας (UV). Εννοείται ότι όλα τα παραπάνω στάδια είναι ενταγμένα στο σύστημα αυτοελέγχου (HACCP) της επιχείρησης το οποίο ελέγχεται, παρακολουθείται και τεκμηριώνεται. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται (π.χ μηχανικά και κεραμικά φίλτρα, συσκευές διήθησης με ενεργό άνθρακα, ηλεκτρικές συσκευές με λυχνία υπεριώδους ακτινοβολίας (UV), συσκευές αντίστροφης ώσμωσης, συσκευές ανταλλαγής ιόντων, αποσκληρυντές), θα πρέπει να συνοδεύονται από τα κατάλληλα πιστοποιητικά καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα και το νερό, να είναι συμμορφούμενα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004 (όπου εφαρμόζεται) και να διαθέτουν τις δηλώσεις συμμόρφωσης ανά περίπτωση. Επίσης θα πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση προκειμένου να μπορεί να γίνει ταυτοποίηση. Ο εξοπλισμός αυτός θα πρέπει περιοδικά να συντηρείται. Τα φίλτρα /λυχνίες UV, να αντικαθίστανται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, και να τηρούνται τα σχετικά αρχεία τα οποία πρέπει να είναι διαθέσιμα προς έλεγχο. Για επιπλέον πληροφορίες σχετικά με τις διαδικασίες

ελέγχου των συγκεκριμένων επιχειρήσεων μπορείτε να ανατρέξετε στις οδηγίες που συνοδεύουν τα φύλλα ελέγχου των επιχειρήσεων παρασκευής αναψυκτικών και αντίστοιχα των επιχειρήσεων εμφιάλωσης νερού και παραγωγής πάγου.

- Για τις επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων, (π.χ επιχειρήσεις επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών) που μπορεί να περιλαμβάνουν σε κάποιο στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας την χρήση **ανακυκλωμένου νερού**, ο Καν. (ΕΚ) 852/2004 ορίζει ότι το ανακυκλωμένο νερό δεν πρέπει να παρουσιάζει κίνδυνο μόλυνσης και πρέπει να ανταποκρίνεται στις ίδιες προδιαγραφές με το πόσιμο νερό. Η επιχείρηση θα πρέπει να έχει εντάξει στο σύστημα αυτοελέγχου HACCP που εφαρμόζει, ένα ολοκληρωμένο σχέδιο διαχείρισης του νερού στο οποίο θα πρέπει να έχουν αναγνωριστεί οι πιθανοί κίνδυνοι από την χρήση του ανακυκλωμένου νερού, οι τρόποι αντιμετώπισης τους, (π.χ διήθηση, απολύμανση, ρύθμιση θερμοκρασίας και pH), ο τρόπος παρακολούθησης των παραμέτρων, ώστε η μικροβιολογική και χημική ποιότητα του νερού να βρίσκεται συνεχώς υπό έλεγχο. Τα παραπάνω θα πρέπει να τα τεκμηριώνει και να τηρεί κατάλληλα αρχεία. Η EFSA προκειμένου να διευκολύνει τις επιχειρήσεις του κλάδου ανέπτυξε ένα δωρεάν διαδικτυακό εργαλείο (*WaterManage4You*, <https://www.efsa.europa.eu/en/news/new-advice-and-app-manage-process-water-fruit-vegetables-and-herbs>), που αφού λάβει υπόψη παραμέτρους όπως ο όγκος και η αναπλήρωση του νερού, η συγκέντρωση απολυμαντικού χλωρίου, ο συνολικός όγκος του προϊόντος που πλένεται, προσομοιώνει με βάση μαθηματικό μοντέλο, τις επιπτώσεις στον συνολικό αριθμό μικροοργανισμών και κατά συνέπεια την καταλληλότητα του νερού.
- Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (ή και άλλες επιχειρήσεις τροφίμων) που διαθέτουν **μηχανές παρασκευής παγοκύβων** για κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης (όχι για μεταπώληση) θα πρέπει να φροντίζουν για την υγιεινή παραγωγή, αποθήκευση και χρήση των παγοκύβων. Εάν πριν την είσοδο του νερού στην μηχανή παρασκευής παγοκύβων έχει εγκατασταθεί φίλτρο ή οποιοσδήποτε μηχανισμός εξυγίανσης του νερού ισχύουν όσα αναφέρθηκαν παραπάνω σχετικά με τον έλεγχο καταλληλότητας και περιοδικής συντήρησης τους/αντικατάστασης τους σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. Η μηχανή πρέπει να είναι τοποθετημένη εντός της επιχείρησης (όχι σε υπαίθριο χώρο), σε σημείο που να προστατεύεται από αερόφερτη ρύπανση ή από ρύπανση λόγω γειτνίασης με ακάθαρτους χώρους. Η μηχανή πρέπει να είναι τοποθετημένη με τρόπο ώστε γύρω και κάτω από αυτήν να είναι δυνατός ο εύκολος και αποτελεσματικός καθαρισμός. Η συντήρηση της μηχανής πρέπει να γίνεται στα χρονικά διαστήματα που ορίζει ο κατασκευαστής της. Ο καθαρισμός - απολύμανση της θα πρέπει να γίνεται επίσης σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή της και με τα υλικά που προτείνει. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στο εσωτερικό τοίχωμα του θαλάμου αποθήκευσης των παγοκύβων καθώς οι συνθήκες στην περίπτωση ανεπαρκούς καθαρισμού/απολύμανσης ευνοούν τον σχηματισμό βιομεμβράνης (biofilm). Επομένως απαιτείται καθημερινός οπτικός έλεγχος και πιστή τήρηση της συχνότητας καθαρισμού/απολύμανσης που προτείνει ο κατασκευαστής. Όταν γίνονται οι εργασίες καθαρισμού/απολύμανσης ο θάλαμος αποθήκευσης των παγοκύβων πρέπει να αδειάζει και τα καθαριστικά -απολυμαντικά πρέπει να είναι κατάλληλα για επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα και μετά το πέρας του καθαρισμού/απολύμανση να διενεργείται ξέπλυμα με πόσιμο νερό. Η εκτέλεση των εργασιών αυτών πρέπει να τεκμηριώνεται (αρχείο καθαρισμού/απολύμανσης) και περιοδικά με ευθύνη της επιχείρησης θα πρέπει να διενεργείται δειγματοληπτικός έλεγχος για τις μικροβιολογικές παραμέτρους που έχουν αναφερθεί παραπάνω (*Escherichia coli* (*E. coli*), εντερόκοκκοι, κολοβακτηριοειδή, αριθμός αποικιών σε 22 °C και στους 36 °C). Τα άτομα που χειρίζονται και σερβίρουν τον πάγο πρέπει να προσέχουν την ατομική τους υγιεινή και να τηρούν υψηλό βαθμό ατομικής καθαριότητας. Δεν θα αγγίζουν τον πάγο με γυμνά χέρια, αλλά θα χρησιμοποιούν σπάτουλα από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό, η οποία θα διατηρείται καθαρή. Οι σπάτουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κατάλληλων δοχείων. Αν οι παγοκύβοι μεταφέρονται στον χώρο σερβιρίσματος με ισοθερμικά δοχεία, αυτά θα πρέπει να διαθέτουν κάλυμμα, να είναι απολύτως καθαρά και ο

χειρισμός των παγοκύβων στο σερβίρισμα πρέπει να γίνεται με λαβίδα από κατάλληλο υλικό που δεν θα παραμένει εντός του ισοθερμικού δοχείου σε επαφή με τους παγοκύβους. Στο τέλος των εργασιών της ημέρας το ισοθερμικό δοχείο και οι λαβίδες χειρισμού του πάγου θα πρέπει να πλένονται σχολαστικά.

**2) Νερό που παρέχεται από ιδιωτικό δίκτυο ύδρευσης, η δε προέλευση του νερού μπορεί να είναι επιφανειακή ή φυσική πηγή ή γεώτρηση ή συνδυασμός αυτών.**

Επιλεγμένα σημεία ελέγχου:

- Απαιτείται άδεια χρήσης ύδατος η οποία παρέχεται από τη Διεύθυνση Υδάτων της οικείας Αποκεντρωμένης Διοίκησης όπου δραστηριοποιείται ο ιδιωτικός φορέας ύδρευσης σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΚΥΑ 146896 ΦΕΚ 2878Β/27-10-2014 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει. Η άδεια χρήσης θα αναφέρει και την προβλεπόμενη χρήση (π.χ ύδρευση για πόση, άρδευση, κ.λπ.).
- Οι Υπηρεσίες Περιβαλλοντικής Υγιεινής και Υγειονομικού Ελέγχου των οικείων Περιφερειακών Ενοτήτων όπου δραστηριοποιείται ο ιδιωτικός φορέας ύδρευσης τον εντάσσουν στο τακτικό πρόγραμμα των υγειονομικών ελέγχων που ασκούν και των δειγματοληψιών που πραγματοποιούν.
- Ο ιδιοκτήτης ή ο νομέας της ιδιωτικής εγκατάστασης ύδρευσης είναι ο υπεύθυνος φορέας ύδρευσης σύμφωνα με το άρθρο 19 της ΚΥΑ Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023 και έχει όλες τις υποχρεώσεις που αναφέρει η νομοθεσία. Οι βασικές υποχρεώσεις των υπευθύνων φορέων ύδρευσης αφορούν στην παρακολούθηση του νερού που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση μέσω προγραμμάτων παρακολούθησης όπως αναφέρεται στα Μέρη Α έως Ε του Παραρτήματος ΙΙ της ΚΥΑ Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023, σε Εργαστήρια όπως προσδιορίζεται στο Παράρτημα ΙΙΙ της ΚΥΑ Αριθμ. Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023 και στη λήψη γενικά κάθε μέτρου που θα διασφαλίζει κανονική παροχή υγιεινού νερού σε μόνιμη βάση.
- Εάν η επιχείρηση τροφίμων υδροδοτείται από ιδιωτικό δίκτυο ύδρευσης ισχύουν όσα αναφέρθηκαν παραπάνω στην υδροδότηση από δημόσιο δίκτυο ύδρευσης.
- Εάν η επιχείρηση τροφίμων είναι ταυτόχρονα και ο ιδιωτικός φορέας ύδρευσης (π.χ δική της γεώτρηση), τότε πέραν της άδειας χρήσης ύδατος και των υποχρεώσεων της ως φορέας ύδρευσης θα πρέπει ως επιχείρηση τροφίμων να εφαρμόζει και τα παρακάτω:
  - να έχει εντάξει στο σύστημα αυτοελέγχου HACCP που εφαρμόζει, ένα ολοκληρωμένο σχέδιο διαχείρισης του νερού με αναγνώριση των πιθανών κινδύνων και τους τρόπους εξάλειψής τους ή μείωσης τους σε αποδεκτά επίπεδα.
  - οι μικροβιολογικές και φυσικοχημικές προδιαγραφές του νερού είτε χωρίς επεξεργασία είτε μετά από επεξεργασία πρέπει να είναι αυτές του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, (παραμετρικές τιμές που ορίζει η Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023).
  - να υπάρχει διάγραμμα ροής νερού (από την πηγή υδροληψίας, του συστήματος επεξεργασίας εάν υπάρχει, των αριθμημένων κρουσών δειγματοληψίας, των αριθμημένων δεξαμενών αποθήκευσης που τυχόν υπάρχουν).
  - να υπάρχει αναλυτική περιγραφή του συστήματος επεξεργασίας του νερού με όλα τα στάδια που τυχόν υπάρχουν. Για παράδειγμα αφαλάτωση, διήθηση (π.χ μέσω φίλτρων από γη διατόμων και ενεργού άνθρακα), τις χημικές επεξεργασίες, (π.χ ρύθμιση pH, οξείδωση, μείωση της σκληρότητας) και τις διαδικασίες απολύμανσης, (π.χ χλωρίωση, μέτρηση του υπολειμματικού χλωρίου, ή χρήση υπεριώδους ακτινοβολίας (UV). Το σύστημα επεξεργασίας του νερού πρέπει να παρακολουθείται συνεχώς για την ορθή λειτουργία του και να τηρούνται τα αρχεία παρακολούθησης. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται (π.χ μηχανικά και κεραμικά φίλτρα, συσκευές διήθησης με ενεργό άνθρακα, ηλεκτρικές συσκευές με λυχνία υπεριώδους ακτινοβολίας (UV), συσκευές αντίστροφης ώσμωσης, συσκευές ανταλλαγής ιόντων, αποσκληρυντές), θα πρέπει να συνοδεύονται από τα κατάλληλα πιστοποιητικά καταλληλότητας για επαφή με τρόφιμα και το νερό, να είναι συμμορφούμενα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004 (όπου

εφαρμόζεται) και να διαθέτουν τις δηλώσεις συμμόρφωσης ανά περίπτωση. Επίσης θα πρέπει να φέρουν την κατάλληλη επισήμανση προκειμένου να μπορεί να γίνει ταυτοποίηση. Ο εξοπλισμός αυτός θα πρέπει περιοδικά να συντηρείται. Τα φίλτρα /λυχνίες UV, να αντικαθίστανται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή, και να τηρούνται τα σχετικά αρχεία τα οποία πρέπει να είναι διαθέσιμα προς έλεγχο.

- Το υλικό των σωληνώσεων του δικτύου ύδρευσης και των δεξαμενών αποθήκευσης που τυχόν υπάρχουν επίσης πρέπει να είναι κατάλληλο για επαφή με το νερό, να είναι συμμορφούμενο με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004 (όπου εφαρμόζεται) και να υπάρχουν οι δηλώσεις συμμόρφωσης ανά περίπτωση.
- Να υπάρχει περιοδικός μικροβιολογικός και φυσικοχημικός έλεγχος του νερού. Η συχνότητα των δειγματοληψιών και των αναλύσεων θα είναι κατ' ελάχιστον αυτή που ορίζει η Δ1(δ)/ΓΠ οικ. 27829/2023.
- Να τηρεί ενημερωμένο το σχετικό αρχείο/φάκελο του νερού όπου θα είναι διαθέσιμα όλα τα παραπάνω αναφερθέντα.
- Να υπάρχει σχέδιο διορθωτικών ενεργειών για τις περιπτώσεις που από τις αναλύσεις προκύπτει ότι το νερό δεν πληροί τις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Να ενημερώνει και να συνεργάζεται με την αρμόδια Υπηρεσία Περιβαλλοντικής Υγιεινής σε αυτές τις περιπτώσεις.

#### **Ε. Ενέργειες σε περίπτωση διαπίστωσης μη συμμορφώσεων σχετικές με το νερό, σε επιχείρηση τροφίμων.**

1) Στις περιπτώσεις που το κλιμάκιο ελέγχου κρίνει ότι πρέπει να προχωρήσει σε δειγματοληψία νερού από μία επιχείρηση τροφίμων υπάρχουν αναλυτικές οδηγίες δειγματοληψίας νερού ανθρώπινης κατανάλωσης για μικροβιολογική ανάλυση καθώς και δελτία δειγματοληψίας για μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις στην ιστοσελίδα του ΕΟΔΥ στον παρακάτω σύνδεσμο: [https://eody.gov.gr/el/diktyo-ergastirion/kentriko-ergastirio-dimosias-ygeias-kedy.html#section\\_main\\_subform3](https://eody.gov.gr/el/diktyo-ergastirion/kentriko-ergastirio-dimosias-ygeias-kedy.html#section_main_subform3)

2) Εάν από τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων προκύψει ότι το νερό δεν είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, (μη συμμόρφωση υψηλού κινδύνου που θέτει σε κίνδυνο την δημόσια υγεία), τότε σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 3 του Ν. 4235/2014 όπως ισχύει, λαμβάνονται άμεσα μέτρα συμμόρφωσης, υποδεικνύονται οι διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να υλοποιηθούν προκειμένου να αποκατασταθεί η καταλληλότητα του νερού.

Στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση και συνεργασία.

**Ο Αντιπρόεδρος Δ.Σ του ΕΦΕΤ**

**ΜΑΡΚΑΚΗΣ ΙΔΟΜΕΝΕΑΣ**

**ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ**

(Αποστολή με ηλεκτρονικό ταχυδρομείο)

**Α. ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΠΡΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑ**

1. Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ
2. Γενικές Διευθύνσεις και Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής των Περιφερειών και Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας
3. Γενικές Διευθύνσεις και Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών και Περιφερειακών Ενοτήτων της χώρας

**Β. ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

1. Υπουργείο Υγείας, Γενική Διεύθυνση Δημ. Υγείας και Ποιότητας Ζωής, Διεύθυνση Δημ. Υγείας και Υγιεινής Περιβάλλοντος, Τμήμα Υγιεινής και Υγειονομικών Ελέγχων, e-mail: [tyk@moh.gov.gr](mailto:tyk@moh.gov.gr)
2. Ένωση Επαγγελματιών Διασφάλισης Όρων Υγιεινής και Ποιότητας Πόσιμου Πάγου (ΕΕΔΥΠΠΠ), e-mail: [info@eedyppt.gr](mailto:info@eedyppt.gr)

**Γ. ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ**

1. Γραφείο Προέδρου, e-mail: [gramm1@efet.gr](mailto:gramm1@efet.gr)
2. Γραφείο Αντιπροέδρου, e-mail: [gaefet@efet.gr](mailto:gaefet@efet.gr)
3. Δ/νση Προστασίας Καταναλωτών, e-mail: [lfoukaraki@efet.gr](mailto:lfoukaraki@efet.gr)
4. Δ/νση Αξιολόγησης Επικινδυνότητας & Διατροφής, e-mail: [ftzoumanika@efet.gr](mailto:ftzoumanika@efet.gr)
5. Δ/νση Εργαστηριακών Δομών, e-mail: [akarpouza@efet.gr](mailto:akarpouza@efet.gr)
6. Αυτοτελές Τμήμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων, Ποιότητας & Αποδοτικότητας, e-mail: [avakalopoulos@efet.gr](mailto:avakalopoulos@efet.gr), [rploumidou@efet.gr](mailto:rploumidou@efet.gr)