

ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ 2009

www.goldenkitchen.eu

ΤΙ ΕΙΝΑΙ?

- Η χρυσή κουζίνα είναι ένα αναγνωρίσιμο σήμα ποιότητας, που μπορεί οποιαδήποτε επιχείρηση η οποία προσφέρει έτοιμο φαγητό, να αποκτήσει, στην περίπτωση κατά την οποία περάσει επιτυχώς έναν απροειδοποίητο έλεγχο από έμπειρους επιθεωρητές υγιεινής επιχειρήσεων τροφίμων.



ΓΙΑΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ? ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Η εφαρμογή των απαιτήσεων της χρυσής κουζίνας αποτελούν νομοθετική απαίτηση
- Προσδίδει ανταγωνιστικό πλεονέκτημα έναντι ομοειδών επιχειρήσεων-αναγνωρισιμότητα
- Ελαχιστοποιεί την πιθανότητα απώλειας πελατών από λόγους υγιεινής (εκπομπές tv.)
- Παρέχει χρήσιμες πληροφορίες για τις καλές πρακτικές στην κουζίνα(GHP)

ΓΙΑΤΙ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ?

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Χαμηλό κόστος εφαρμογής και συντήρησης
- Ιδανικό για εποχιακές επιχειρήσεις λόγω χαμηλού κόστους
- Εκπαιδεύει το προσωπικό
- Η εφαρμογή είναι απλούστερη των συστημάτων ασφάλειας και υγιεινής(iso 22000 κτλ)
- Διάφανος ο τρόπος ελέγχου και αστεροποίησης

Τι ελέγχει η επιθεώρηση χρυσής κουζίνας?

- Εφαρμογή του σύστημα HACCP
- επίπεδο υγείας και υγιεινής του προσωπικού
- καθαριότητα των χώρων και του εξοπλισμού.
- τα προληπτικά μέτρα για να προστατεύει τα τρόφιμα από τις επιμολύνσεις
- Επαλήθευση με δειγματοληπτικούς μικροβιολογικούς ελέγχους και swab tests

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΙΚΑ

Ελέγχονται κατά την επιθεώρηση χρυσής κουζίνας:

- επίπεδο πρακτικών υγιεινής στη κουζίνα
- Χρήση swab tests για υγιεινή επιφανειών και σκευών
- Δειγματοληψία προϊόντος για μικροβιολογικό φορτίο
- Ατομική υγιεινή προσωπικού

Σύμφωνα με την βαθμολογία που τελικά συγκεντρώνει η επιχείρηση, αποδίδεται το σήμα χρυσή κουζίνα με την αντίστοιχη αστεροποίηση

Και ενημερώνεται το σχετικό site. www.xrisikouzina.gr

(Holiday Inn, Crowne Plaza, Μύθος)



- Το σήμα της χρυσής κουζίνας παρέχει εμπιστοσύνη στον καταναλωτή ότι η επιχείρηση αυτή έχει ελεγχθεί υγειονομικά και ως εκ τούτου μπορεί να μπει με ασφάλεια.



ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ 2009

www.goldenkitchen.eu