

**ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ  
(HACCP)  
ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

# ΤΙ ΣΗΜΑΙΝΕΙ HACCP;

**H** A Z A R D

**A** N A L Y S I S &

**C** R I T I C A L

**C** O N T R O L

**P** O I N T S

# ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ HACCP;

Το **HACCP** είναι μία συστηματική προσέγγιση (μέσω της ανάπτυξης ενός Συστήματος) με την οποία αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και εκτιμούνται :

*η επικινδυνότητα (πιθανότητα παρουσίας) και η σοβαρότητα (ένταση και έκταση συμπτωμάτων που προκαλούνται)*

ΤΩΝ

- ✓ μικροβιολογικών κινδύνων
- ✓ χημικών κινδύνων και
- ✓ φυσικών κινδύνων

*οι οποίοι επηρεάζουν δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων και ποτών.*

# ΤΕΛΙΚΟΣ ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ HACCP

Να θέσει κάτω από έλεγχο όλους τους κινδύνους, έτσι ώστε το παραγόμενο τρόφιμο ή ποτό, να είναι **σχετικά ασφαλές**, δηλαδή, δεν θα προκληθεί ασθένεια ή τραυματισμός από την κατανάλωση ενός τροφίμου ή συστατικού με την προϋπόθεση ότι αυτό χρησιμοποιείται σωστά και η κατανάλωσή του δεν υπερβαίνει κάποια ανώτατα όρια.

## **ΠΡΟΣΟΧΗ**

Η ασφάλεια των τροφίμων δεν εξαρτάται μόνο από τα ίδια τα τρόφιμα, αλλά και από τα άτομα που τα καταναλώνουν. Τρόφιμα ασφαλή για τους περισσότερους καταναλωτές (όταν χρησιμοποιούνται σωστά και καταναλώνονται σε φυσιολογικές ποσότητες) μπορεί να είναι **τοξικά ή θανατηφόρα για ευαίσθητα ή αλλεργικά άτομα.**

# ΗΑCСP & ΠΡΟΛΗΨΗ

Το Σύστημα ΗΑCСP λειτουργεί **προληπτικά**, ελέγχοντας με συστηματικό τρόπο τα μεγέθη (μέσω των ορίων τους), που ελέγχουν τους εν δυνάμει **κινδύνους**, σε αντιδιαστολή με την πρακτική της εκ των υστέρων επαλήθευσης ή μη, της ασφάλειας

# ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Μείωση κόστους – Αύξηση κέρδους
- Καλύτερη εργασία
- Βελτίωση ποιότητας γεύσης, οσμής, εμφάνισης κλπ
- Καλή φήμη, ευχαριστημένοι πελάτες
- Επιχειρηματική επιτυχία (αύξηση πελατείας, αύξηση κέρδους)
- Συμφωνία με τη νομοθεσία

# ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Νομικές κυρώσεις, πρόστιμα ή/και κλείσιμο επιχείρησης
- Απώλεια εργασίας
- Δυσφήμιση, καταγγελίες, απώλεια φήμης και υπόληψης
- Απώλεια πελατών
- Μείωση ηθικού εργασίας
- Ανάγκες επανεκπαίδευσης κ.ά.

# ΟΡΙΣΜΟΙ

## **Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP)**

Κάθε σημείο, στάδιο ή διαδικασία στο οποίο μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος με σκοπό ένας αναγνωρισμένος κίνδυνος να προληφθεί, να απαλειφθεί ή να ελαττωθεί σε αποδεκτά όρια.

## **Παρακολούθηση**

Σχεδιασμένη ακολουθία παρατηρήσεων ή μετρήσεων ελέγχου των κρίσιμων ορίων και δημιουργίας γραπτών αντικειμενικών βεβαιώσεων (αρχεία).

## **Κρίσιμο όριο**

Κριτήριο που πρέπει να ικανοποιηθεί για κάθε μέτρηση σχετικά με ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου. Τιμή μεγέθους που διαχωρίζει την αποδοχή ή όχι.

## **Διορθωτική Ενέργεια**

Μέτρα-Διαδικασίες που ακολουθούνται όταν τα αποτελέσματα παρακολούθησης των σημείων ελέγχου ή των κρίσιμων σημείων ελέγχου υποδεικνύουν τάση για απόκλιση από τα απαιτούμενα κρίσιμα όρια.



# ΟΙ 7 ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

## **Αρχή 1**

Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων σε όλα τα στάδια της παραγωγής του προϊόντος. Κατά την εφαρμογή της αρχής αυτής γίνεται αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων καθώς επίσης και προσδιορισμός προληπτικών μέτρων για αποφυγή των κινδύνων αυτών.

## **Αρχή 2**

Προσδιορισμός των σημείων / διεργασιών / φάσεων / λειτουργίας, που μπορεί να ελεγχθούν ώστε να εξαφανίσουν τον κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του (CCP's).

## **Αρχή 3**

Καθορισμός των Κρισίμων Ορίων για τις ελεγχόμενες παραμέτρους σε κάθε CCP, ώστε να εξασφαλιστεί αργότερα ότι κάθε CCP θα βρίσκεται υπό έλεγχο

# ΟΙ 7 ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

## **Αρχή 4**

Εγκατάσταση μηχανισμών (μέσω Ανάπτυξης Συστήματος) παρακολούθησης (monitoring) των CCP's μέσα από πρόγραμμα δοκιμών ή παρατηρήσεων. Καθιέρωση διαδικασιών (οδηγιών) επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης, για την ρύθμιση της παραγωγής και τη διατήρησή της "Υπό Έλεγχο".

## **Αρχή 5**

Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών οι οποίες πρέπει να εκτελεστούν όταν οι μηχανισμοί παρακολούθησης δείξουν ότι κάποιο CCP είναι εκτός ελέγχου (απόκλιση από Κρίσιμο Όριο).

## **Αρχή 6**

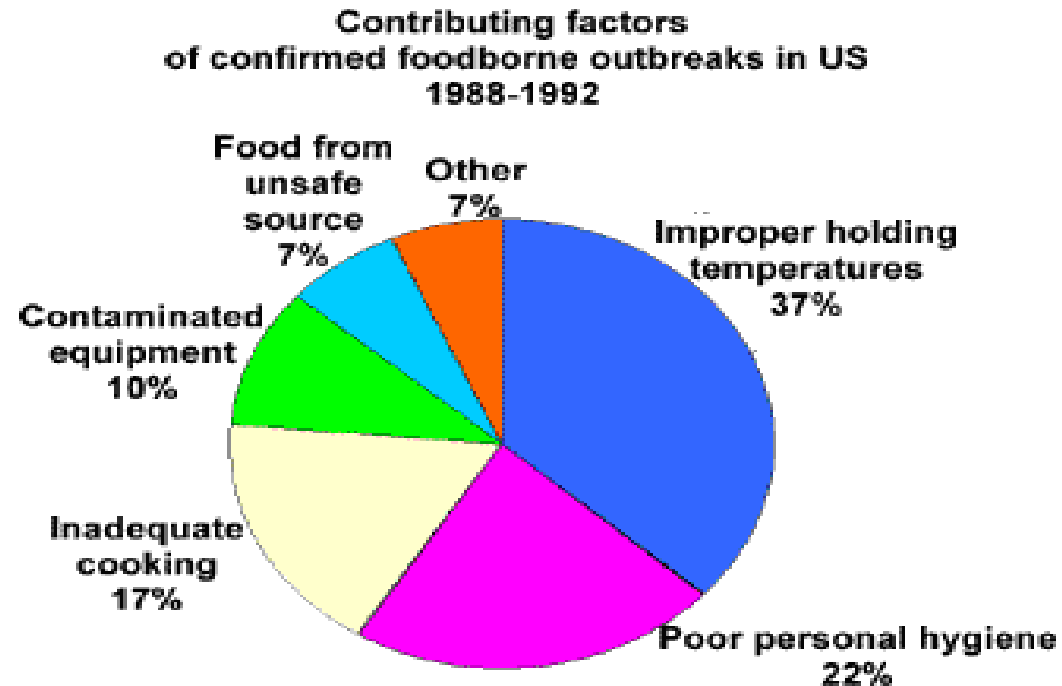
Εγκατάσταση συστήματος τεκμηρίωσης και αρχειοθέτησης.

## **Αρχή 7**

Εγκατάσταση Συστήματος επαλήθευσης της αποτελεσματικής λειτουργίας του Συστήματος HACCP.

# ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΡΟΦΙΜΑ

*Στατιστικές έχουν αποδείξει ότι ασθένειες προκαλούνται από τρόφιμα, οφείλονται σε μεγάλο ποσοστό, από κακούς χειρισμούς τροφίμων.*



Source: US Department of Health & Human Services, Public Health Service, Morbidity and Mortality Report, Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks--US, 1988-1992, Vol. 45, No. SS-5, October 25, 1996.

# ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

*Τα τρόφιμα γίνονται επικίνδυνα όταν υπάρχουν **επιμολύνσεις***

Επιμόλυνση είναι η παρουσία επικίνδυνων ουσιών ή μικροοργανισμών στο τρόφιμο. Τα τρόφιμα επιμολύνονται από τις κάτωθι πηγές:

- ✓ Βιολογικές
- ✓ Χημικές
- ✓ Φυσικές

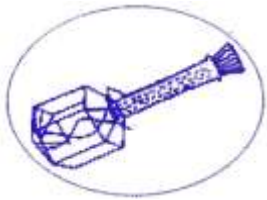
**Βιολογικοί Κίνδυνοι:** Παρουσία επικίνδυνων μικροοργανισμών

**Χημικοί Κίνδυνοι:** Παρουσία υπολειμμάτων χημικών ουσιών

**Φυσικοί Κίνδυνοι:** Παρουσία ξένων σωμάτων

# ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

*Οι κύριοι μικροοργανισμοί που αποτελούν σημαντικούς βιολογικούς κινδύνους είναι:*



**Ιοί:** Οι ιοί είναι οι απλούστερες μορφές ζώντων οργανισμών. Κάποιοι είναι αρκετά ανθεκτικοί σε υψηλές θερμοκρασίες



**Παράσιτα:** Οργανισμοί που αναπτύσσονται μέσα σε / τρέφονται από άλλους οργανισμούς



**Μύκητες:** Οι μύκητες μπορεί να είναι από μικροσκοπικοί έως πολύ μεγάλοι όσο ένα μανιτάρι.

**Βακτήρια:** Τα βακτήρια είναι οι πιο επικίνδυνοι μ/ο για τα τρόφιμα, αφού σε κατάλληλες συνθήκες αναπτύσσονται πολύ γρήγορα

# ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- ✓ Τα τρόφιμα περιέχουν ένα αρχικό μικροβιολογικό φορτίο. Η ορθή παραλαβή των τροφίμων και ο κατάλληλος έλεγχος των προμηθευτών, βοηθούν στην όσο το δυνατό μείωση της πιθανότητας αυξημένου αρχικού μικροβιολογικού φορτίου στα τρόφιμα.
- ✓ Έχοντας εξασφαλίσει την ορθή παραλαβή των τροφίμων, η περαιτέρω επεξεργασία που υπόκειται το τρόφιμο, μπορεί να οδηγήσει στην μείωση, καταστροφή ή αντιθέτως στην αύξηση των παθογόνων μ/ο.

# ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

## ✓ ΕΝΔΟΓΕΝΕΙΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

- pH:

Τρόφιμα που έχουν χαμηλό pH (όξινα), είτε φυσικώς (φρούτα), είτε τεχνητώς χρησιμοποιώντας κάποιο μέσο οξίνισης (γιαούρτι, τουρσί, κ.λ.π.), τείνουν να διατηρούνται περισσότερο χρονικό διάστημα, αφού οι συνήθειες μ/ο χρειάζονται περιβάλλον με  $pH > 6$  για να αναπτυχθούν

- Περιεκτικότητα σε υγρασία:

Οι μ/ο για να επιβιώσουν χρειάζονται αποθέματα σε νερό. Τρόφιμα χαμηλής περιεκτικότητας σε υγρασία (αποξηραμένα, σκόνες, κ.λ.π.), μπορούν να διατηρούνται καλύτερα.

# ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

## ✓ ΕΞΩΓΕΝΕΙΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ

### - Θερμοκρασία:

Θερμοκρασιακά **επικίνδυνη ζώνη** για την ανάπτυξη των μ/ο θεωρείται μεταξύ **5 °C** και **63 °C**

Εξαιρούνται οι μύκητες που είναι ανθεκτικοί και σε χαμηλές θερμοκρασίες

### - Σχετική υγρασία περιβάλλοντος χώρου:

Μεγάλη υγρασία περιβάλλοντος χώρου, σημαίνει δυνατότητα δημιουργίας υδρατμών και αυτό σημαίνει αύξηση της εσωτερικής υγρασία του τροφίμου

### - Συγκέντρωση αερίων:

Π.χ. μίγματα CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, στα οποία είναι ευαίσθητα τα αερόβια βακτήρια



# ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι κύριες κατηγορίες χημικών κινδύνων στα τρόφιμα είναι:

α) φυσικώς απαντώμενες χημικές ουσίες – ενώσεις  
(Μυκοτοξίνες, Θαλάσσιες βιοτοξίνες, τοξίνες μανιταριών,  
κ.λ.π.)

β) πρόσθετες χημικές ενώσεις (για λόγους τεχνολογίας,  
συντήρησης, κ.λ.π.)  
(Γεωργικά χημικά, Βαρέα μέταλλα, Συντηρητικά, Χημικά  
εγκατάστασης)

# ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι σημαντικότεροι φυσικοί κίνδυνοι σε συνάρτηση με τις επιπτώσεις που προκαλούνται στην υγεία των καταναλωτών και με τις πηγές προέλευσής τους είναι οι κάτωθι:

<b>ΥΛΙΚΟ</b>	<b>ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ</b>	<b>ΠΗΓΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ</b>
ΓΥΑΛΙ	Τραύματα, αιμάτωμα	Φιάλες, σκεύη, φωτιστικά
ΞΥΛΟ	Τραύματα, μόλυνση, πνιγμός	Παλέτες, κουτιά
ΠΕΤΡΕΣ	Πνιγμός, σπάσιμο δοντιών	Χωράφια, κτίρια
ΜΕΤΑΛΛΑ	Τραύματα, μόλυνση	Εξοπλισμός, εργαζόμενοι
ΟΣΤΑ	Πνιγμός, τραύματα	Επεξεργασία
ΠΛΑΣΤΙΚΑ	Τραύματα, μόλυνση, πνιγμός	Υλικά συσκευασίας
ΥΛΙΚΑ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΑ ΑΠΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	Τραύματα, σπάσιμο δοντιών, μόλυνση, πνιγμός	Εργαζόμενοι (κουμπιά, καρφίτσες, κοσμήματα)

# ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Οι προϋποθέσεις προσδιορίζονται από την **Ορθή Βιομηχανική & Υγιεινή Πρακτική** (GMP/GHP's) και την εφαρμογή της Ευρωπαϊκής και της Ελληνικής Νομοθεσίας και των Διεθνών Πρακτικών, και αφορούν:

- ✓ Κτιριακές εγκαταστάσεις (εξωτερικές ιδιότητες, εσωτερική κατάσταση, διευκολύνσεις υγιεινής, καθαρισμοί, ποιότητα νερού κλπ).
- ✓ Παραλαβή, μεταφορά, αποθήκευση (πρώτες και βοηθητικές ύλες, υλικά συσκευασίας κοκ).
- ✓ Γενικός σχεδιασμός εξοπλισμού, εγκατάσταση, συντήρηση, καθαρισμοί, απολύμανση
- ✓ Πρόγραμμα εκπαίδευσης προσωπικού
- ✓ Υγιεινή (πρόγραμμα υγιεινής, πρόγραμμα ελέγχου μολυσματικών παραγόντων προσωπικού, πρόληψη λοιμώξεων, pest & fly control, διάθεση απορριμμάτων κλπ ).

# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ

α) Χώροι υψηλών απαιτήσεων υγιεινής → Χώροι παρασκευής εδεσμάτων

- ✓ Ποδιές λευκού χρώματος χωρίς εξωτερικές τσέπες, οι οποίες διατηρούνται καθαρές, δεν φοριούνται εκτός εργασιακού χώρου στη διαδρομή από ή προς την εργασία, τα χέρια και τα εργαλεία δεν σκουπίζονται σ' αυτές.
- ✓ Καλύμματα κεφαλής που φοριούνται με τρόπο που να καλύπτεται το τριχωτό της κεφαλής.
- ✓ Γάντια (όπου χρειάζεται) δεν φοριούνται πάνω από 2 ώρες και πρέπει να αλλάζονται όταν αλλάζει το αντικείμενο εργασίας. Νωπά και μαγειρεμένα τρόφιμα δεν χειρίζονται με τα ίδια γάντια. Εργασίες που δεν μπορούν να γίνουν με τα γάντια, γίνονται με καλά πλυμένα χέρια.
- ✓ Προσωπικά είδη και ρούχα δεν αφήνονται στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα

# ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑΣ

ΣΩΣΤΕΣ

ΛΑΘΟΣ



# Ο ΣΩΣΤΟΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΦΟΡΑΕΙ



- ΚΑΘΑΡΗ ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ
- ΚΑΛΥΜΜΑ ΣΤΟ ΚΕΦΑΛΙ
- ΓΑΝΤΙΑ
- ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΥΠΟΔΗΜΑΤΑ

# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ

β) Χώροι μέτριων απαιτήσεων υγιεινής → Χώροι εστίασης & έκθεσης  
εδεσμάτων

- ✓ Καθαρές στολές εργασίας
- ✓ Τακτικό πλύσιμο χεριών



# ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΛΥΣΙΜΑΤΟΣ ΧΕΡΙΩΝ



➤ Βρέξτε τα χέρια σας με τρεχούμενο νερό γύρω στους 40°C



➤ Βάλτε σαπούνι



➤ Τρίψτε καλά τα χέρια μέχρι τους αγκώνες για περίπου 20 sec



➤ Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για τον καθαρισμό των νυχιών



➤ Ξεβγάλετε καλά με τρεχούμενο νερό



➤ Στεγνώστε τα χέρια σας με πετσέτα μιας χρήσης



# ΕΞΑΣΦΑΛΙΣΤΕ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ

ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ

ΧΕΙΡΟΠΕΤΕΣΤΕΣ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΣΑΠΟΥΝΟΘΗΚΗ



ΣΥΣΚΕΥΗ ΖΕΣΤΟΥ  
ΑΕΡΑ

ΠΟΔΟΚΙΝΗΤΗ  
ΒΑΛΒΙΔΑ ΓΙΑ  
ΖΕΣΤΟ ΚΑΙ  
ΚΡΥΟ ΝΕΡΟ

ΠΟΔΟΚΙΝΗΤΟΣ ΚΑΔΟΣ  
ΑΠΟΡΡΥΜΑΤΩΝ

# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ

## ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΧΩΡΩΝ

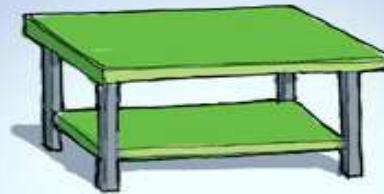
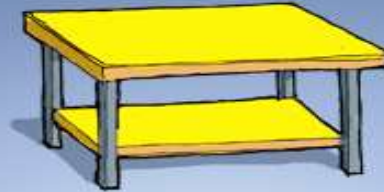
### **Πρόγραμμα Καθαρισμού**

- ✓ Επιφάνειες κοπής και παρασκευής τροφίμων (πάγκοι εργασίας, επιφάνειες κοπής τροφίμων, κλπ)
- ✓ Εξοπλισμός εστίασης και σκεύη (δίσκοι, πιάτα, μαχαιροπήρουνα, κατσαρολικά, κλπ)
- ✓ Εξοπλισμός διατήρησης και παρασκευής τροφίμων (ψυγεία, φούρνοι, ψυγεία mini bar, κ.λ.π.)
- ✓ Τοίχοι, Παράθυρα (και σίτες), Πόρτες
- ✓ Πατώματα (και σχάρες αποχετεύσεων)
- ✓ Οροφές (και φωτιστικά ή τυχόν αγωγούς)

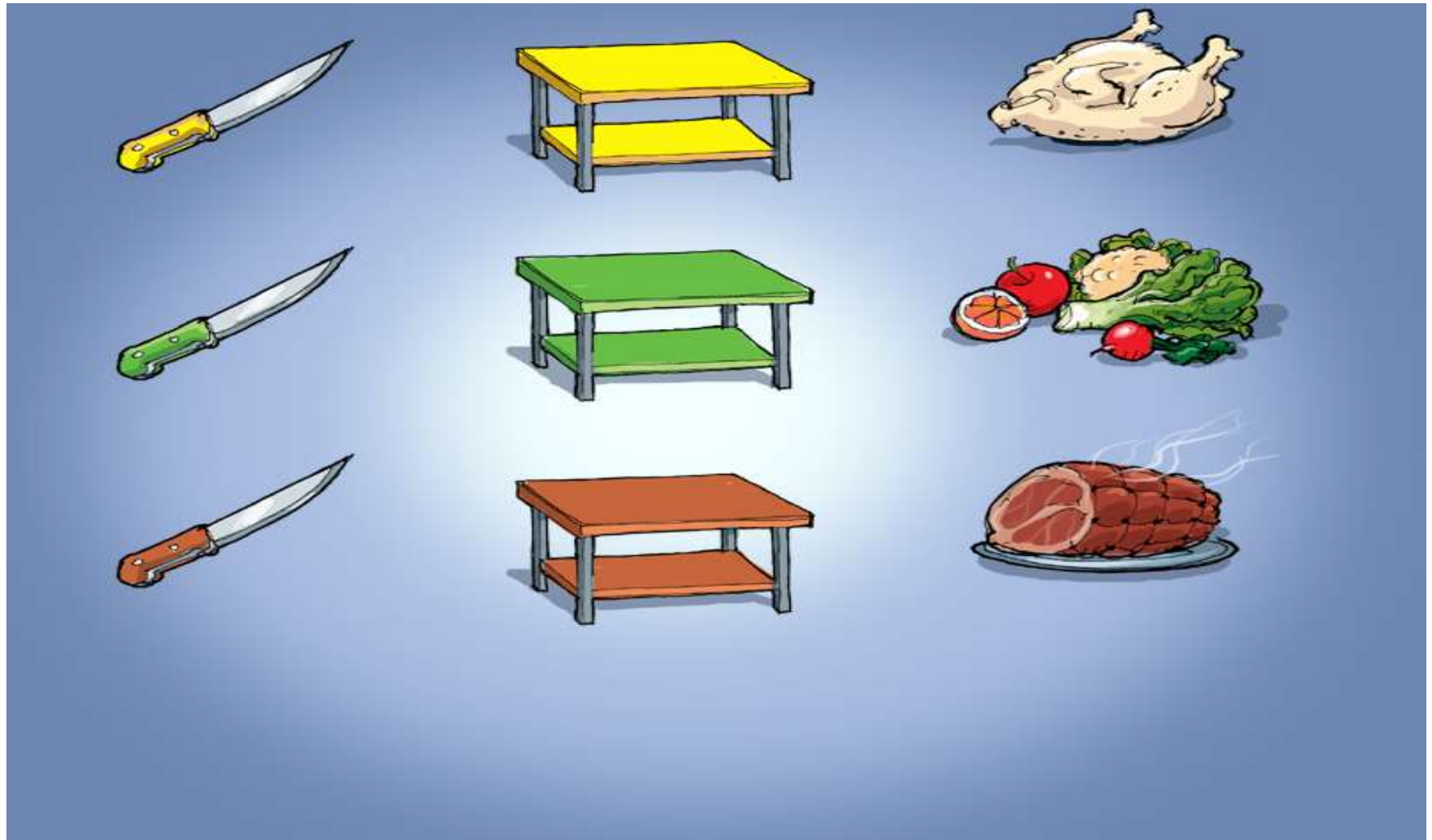
### **Χρήση Ειδικών Καθαριστικών / Απολυμαντικών**

- ✓ ΠΡΟΣΟΧΗ!!! Στις Οδηγίες χρήσης

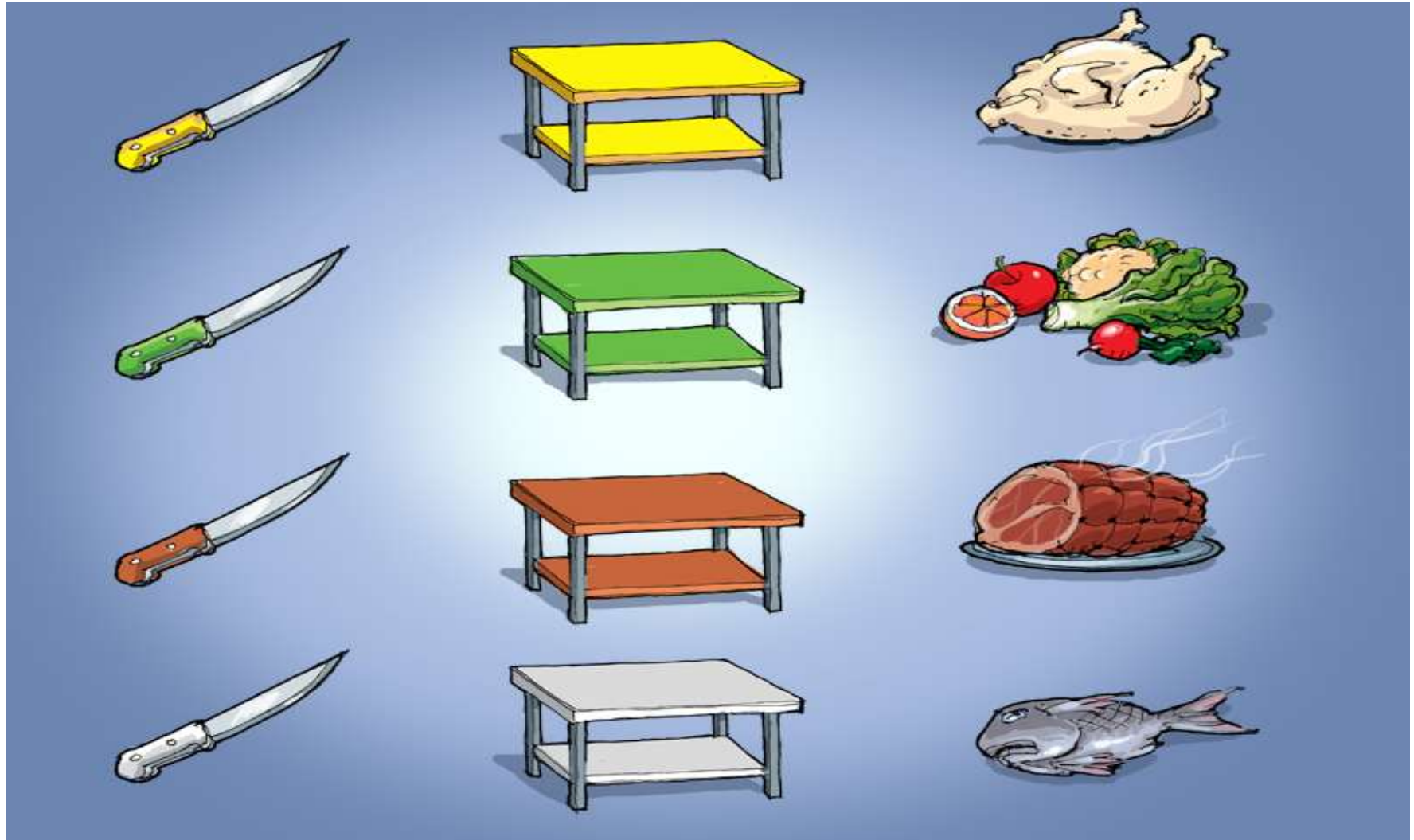
# ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΧΡΩΜΑΤΙΚΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ



# ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΧΡΩΜΑΤΙΚΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ



# ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΧΡΩΜΑΤΙΚΟ ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ





# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ

## ΜΥΟΚΤΟΝΙΕΣ -ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΕΙΣ

- ✓ Οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν στους χώρους παρασκευής εδεσμάτων και στους λοιπούς χώρους εστίασης είναι πάντα κλειστές.
- ✓ Τα σκεπάσματα φρεατίων και οι σχάρες αποχέτευσης διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ενώ όταν τα φρεάτια δεν χρησιμοποιούνται καλύπτονται με ειδικά καλύμματα.
- ✓ Το πρόγραμμα καθαρισμού εφαρμόζεται κανονικά ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υπολειμμάτων και απορριμμάτων πλησίον του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων.
- ✓ Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται εντός του χώρου των κουζινών αδειάζονται τακτικά και διατηρούνται καθαρά. Τα απορρίμματα δεν παραμένουν **ΠΟΤΕ** στο χώρο παρασκευής εδεσμάτων, στους λοιπούς χώρους εστίασης ή στους διπλανούς χώρους κατά τη διάρκεια της νύχτας.

# ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

## Πρόληψη

- **Συνεργασία με πιστοποιημένη εταιρία Μυοκτονίας & Απεντόμωσης** (ή η επιχείρηση μόνη της, στην περίπτωση που υπάρχει η απαιτούμενη γνώση)
- **Συνεργασία με προμηθευτές (ά & βοηθητικών υλών) που εφαρμόζουν σύστημα μυοκτονίας και απεντόμωσης**
- **Εξάλειψη οποιασδήποτε εισόδου, σφραγίζοντας το χώρο**
  - τοποθέτηση σήτας, πλέγματος ή ειδικές σχάρες, σε κάθε άνοιγμα που δεν σφραγίζεται (παράθυρα, αεραγωγοί, λούκια, αποχετεύσεις)
  - σφράγιση στα κενά, γύρω και κάτω από κλειστές πόρτες
  - ελεγχόμενο άνοιγμα στις πόρτες παραγωγής. Να μην αφήνονται άσκοπα ανοικτές
  - χρήση αεροκουρτινών και εντομοπαγίδων

## Πρόληψη

- **Τήρηση κανόνων σωστής αποθηκευτικής πρακτικής**
  - άμεση τοποθέτηση των προϊόντων στην αποθήκη
  - τα προϊόντα να βρίσκονται επάνω σε παλέτες και ράφια
  - να μην ακουμπούν στους τοίχους ή το δάπεδο
  - να ανακυκλώνονται σωστά (τήρηση FIFO ή FEFO)
  - να μην τοποθετούνται κάτω από σημεία που στάζουν υγρά
  - τακτικός έλεγχος των προϊόντων και υλικών συσκευασίας, κατά την παραλαβή και κατά την αποθήκευσή τους
  - κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας, υγρασίας και επαρκής εξαερισμός



# ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

## Αντιμετώπιση - Εξυγίανση

- Χρήση κατάλληλων, αποτελεσματικών και εγκεκριμένων μεθόδων και υλικών, από ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό
  - Φυσικές μέθοδοι πχ. Ηλεκτρικές συσκευές υπέρηχων, παγίδες για τρωκτικά, εντομοπαγίδες κα.
  - Χημικές μέθοδοι πχ. Εντομοκτόνα, δολώματα κα.

Οι χημικές ουσίες, αποθηκεύονται πάντα στις αρχικές τους συσκευασίες ή σε άλλες με σωστή επισήμανση και φυλάσσονται μακριά από τα τρόφιμα σε ντουλάπια που κλειδώνουν

Απαγορεύεται η εφαρμογή, χημικών ουσιών, επάνω ή κοντά σε τρόφιμα και επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων

**Προσοχή στις φυσικές και χημικές επιμολύνσεις των τροφίμων, κατά την εφαρμογή των ανωτέρω μεθόδων**

# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΠΕΡΙΒΑΛΛΩΝ ΧΩΡΟΣ

## ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

- ✓ Χρησιμοποιούνται σακούλες απορριμμάτων μιας χρήσεως που αντικαθίστανται πριν γεμίσουν τελείως.
- ✓ Οι κάδοι αδειάζονται, καθαρίζονται και στεγνώνουν καθημερινά από το προσωπικό που έχει αναλάβει τον καθαρισμό των αντίστοιχων χώρων.
- ✓ Ο χειρισμός των απορριμμάτων επιδιώκεται να μην γίνεται από το προσωπικό των χώρων παρασκευής εδεσμάτων που χειρίζεται τρόφιμα.
- ✓ Κατά την μεταφορά των απορριμμάτων αποφεύγεται η διέλευση μέσω περιοχών μεταφοράς α' υλών και παρασκευής και μεταφοράς εδεσμάτων.
- ✓ Τα απορρίμματα μεταφέρονται εκτός των χώρων παρασκευής εδεσμάτων και των λοιπών χώρων εστίασης και τοποθετούνται σε μεγαλύτερους κάδους, οι οποίοι δεν παραμένουν παρά μόνο για τον απολύτως απαραίτητο χρόνο κοντά στους χώρους εστίασης/ παρασκευής εδεσμάτων. Με τους κάδους αυτούς τα απορρίμματα μεταφέρονται σε ειδικά σχεδιασμένο και προστατευμένο χώρο (ψυχόμενο και με φρεάτιο αποστράγγισης υδάτων), απ' όπου απομακρύνονται σε τακτική βάση.
- ✓ Οι περιοχές συγκέντρωσης απορριμμάτων διατηρούνται σε τάξη και πλένονται καθημερινά.

# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΕΙΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

- ✓ Παρακολούθηση και έγκαιρη ενημέρωση των Βιβλιαρίων Υγείας
- ✓ Αν οποιοσδήποτε εργαζόμενος που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων και ποτών αρρωστήσει ή υποφέρει από διάρροια, έμετο, ναυτία, ο Υπεύθυνος φροντίζει ώστε τα άτομα που παρουσιάζουν αντίστοιχα συμπτώματα ασθένειας να μην απασχολούνται για όσο καιρό νοσοούν σε εργασίες που σχετίζονται με τον χειρισμό τροφίμων.
- ✓ Πληγές, Εκδορές, Εγκαύματα  
Καλύπτονται με αδιάβροχο, αυτοκόλλητο επίδεσμο και γάντια, ώστε να μην υπάρχει δυνατότητα επαφής τους με τα τρόφιμα.

# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ

- ✓ Απαγορεύεται κατά την ώρα εργασίας οι εργαζόμενοι να φορούν κοσμήματα (ρολόγια, δακτυλίδια, κλπ.).
- ✓ Τα νύχια του προσωπικού που απασχολείται με εργασίες χειρισμού τροφίμων (κυρίως παρασκευής) είναι κομμένα, καθαρά και όχι βαμμένα.
- ✓ Απαγορεύεται το κάπνισμα, μάσημα τσίχλας, φαγητό, φτύσιμο, κλπ.
- ✓ Οι συνήθειες όπως ξύσιμο κεφαλιού, μύτης, αυτιών, κλπ. πρέπει κατά το δυνατό να αποφεύγονται ή/και να έπεται προσεκτικό πλύσιμο των χεριών.
- ✓ Απαγορεύεται το βήξιμο ή το φτάρνισμα πάνω στα τρόφιμα παρά μόνο σε χαρτομάντιλο και καλό πλύσιμο των χεριών μετά.

# ΚΑΚΕΣ ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ





# ΟΡΘΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΑΚΤΙΚΗ (GMP/GHP) – ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

## ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ

Το πλύσιμο των χεριών, συμπεριλαμβανομένων και των βραχιόνων, γίνεται με χρήση σαπουνιού και ζεστού νερού:

- α. πριν ξεκινήσει η εργασία
- β. κατά τη διάρκεια της εργασίας όσο συχνά χρειάζεται
- γ. μετά το διάλειμμα
- δ. μεταξύ των χειρισμών ωμών και ψημένων τροφίμων
- ε. μεταξύ των χειρισμών κρεάτων και λαχανικών
- στ. μετά την επαφή με οτιδήποτε δυνατόν να τα επιμολύνει π.χ. τηλέφωνο, χρήματα, απορρίμματα, ωμά τρόφιμα, εξοπλισμό.
- ζ. μετά τη χρήση καθαριστικών ή χημικών
- η. μετά από κάπνισμα, φαγητό, ξύσιμο (κεφαλής, μύτης, αυτιών)
- θ. μετά από επίσκεψη στην τουαλέτα
- ι. μετά από χειρισμό αντικειμένου που έχει πέσει στο δάπεδο.

# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ





# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ





# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



# ΠΛΕΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ

## ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ✓ Διατηρείτε το χώρο παραλαβής καθαρό απαλλαγμένο από απορρίμματα, νερά ή οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης.
- ✓ Ο Υπεύθυνος Παραλαβών ελέγχει:
  - α. Τα έγγραφα ασφάλειας τροφίμων που συνοδεύουν τα προμηθευόμενα είδη
  - β. Την κατάσταση του εκάστοτε μεταφορικού μέσου
  - γ. Την συσκευασία των παραλαμβανόμενων τροφίμων και ποτών
  - δ. Την σήμανση επί της συσκευασίας των τροφίμων/ ποτών (ονομασία του προϊόντος, προέλευση, ημερομηνία λήξης, αριθμός παρτίδας).
  - ε. Την ποιότητα των παραλαμβανόμενων τροφίμων/ ποτών
  - στ. Την θερμοκρασία παραλαβής (κυρίως για τρόφιμα που διατηρούνται σε ψύξη ή κατάψυξη, αλλά και για προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος).

# ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**Λόγοι** για τους οποίους πρέπει να γνωρίζουμε τη θερμοκρασία των προϊόντων:

- Η μέτρηση της θερμοκρασίας των προϊόντων και η τήρηση σχετικού αρχείου, αποτελεί **νομική απαίτηση**
- Διασφαλίζουμε την **ασφάλεια των τροφίμων**
- Διασφαλίζουμε τα **οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά**
- Η θερμοκρασία των προϊόντων, αποτελεί αντικειμενικό κριτήριο **αποδοχής ή απόρριψής τους**

**Ο πιο αξιόπιστος τρόπος λήψης θερμοκρασίας, είναι η απευθείας μέτρηση της τιμής στο προϊόν**



# ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Η μέτρηση της θερμοκρασίας των προϊόντων γίνεται στα παρακάτω **στάδια**:

- Κατά την **παραλαβή**
- Κατά την **αποθήκευση - διατήρηση**
- Κατά την **επεξεργασία** (τεμαχισμό, απόψυξη, μαγείρεμα, κρύωμα, αναθέρμανση κ.λ.π.)
- Κατά την **πώληση** (και διάθεση)
- Κατά τη **μεταφορά**

**Τήρηση Αρχείου καταγραφής Θερμοκρασιών**

# ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τα **θερμόμετρα** πρέπει:

- Να λειτουργούν σωστά
- Να είναι καθαρά και απολυμασμένα πριν και μετά από κάθε χρήση, και να φυλάσσονται σε ασφαλή μέρη για προφύλαξη από απορυθμίσεις ή από ακαθαρσίες
- Να διακριβώνονται
- Να βαθμονομούνται τακτικά
- Να μην είναι γυάλινα ή σε ξύλινες θήκες (όταν χρησιμοποιούνται σε άμεση επαφή με τρόφιμα)

# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΠΑΡΑΛΑΒΗ

## ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

✓ Έλεγχος Θερμοκρασίας

Σε κάθε παραλαβή διενεργείται **δειγματοληπτικός** έλεγχος της θερμοκρασίας των τροφίμων με την χρήση κατάλληλου θερμομέτρου.

Κατεψυγμένα τρόφιμα παραλαμβάνονται εάν η θερμοκρασία τους είναι:

α. Για τα αλιεύματα, λαχανικά:  $\Theta \leq -18^{\circ}\text{C}$

β. Για τα κρεατικά:  $\Theta \leq -15^{\circ}\text{C}$

γ. Για τα παγωτά (κοινά):  $\Theta \leq -18^{\circ}\text{C}$

Τρόφιμα που διατηρούνται υπό ψύξη δεν παραλαμβάνονται εάν η θερμοκρασία τους είναι πάνω από  $6^{\circ}\text{C}$ .

# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- ✓ Οι συνθήκες ξηρής αποθήκευσης είναι επιθυμητό να είναι:
  - $\theta \leq 25 \text{ }^{\circ}\text{C}$  και
  - σχετική υγρασία,  $\text{RH} \leq 70\%$ .

Καταγραφή θερμοκρασίας και υγρασίας των χώρων ξηρής αποθήκευσης

- ✓ Οι συσκευασίες τροφίμων **ΔΕΝ** ακουμπούν στα δάπεδα ή στους τοίχους.
- ✓ Τοποθέτηση των τροφίμων ανάλογα με το είδος στα σημασμένα ράφια.
- ✓ Κανόνες FIFO – FEFO
- ✓ Προσοχή στους ειδικούς κανόνες αποθήκευσης, ανάλογα με το είδος του τροφίμου.

# ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΩΣΤΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΗΝ ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΗ





# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ

✓ Ξεχωριστή αποθήκευση:

- α. των μαγειρευμένων από τα ωμά τρόφιμα
- β. των ωμών κρεατικών/ αλιευμάτων από τα φρούτα και λαχανικά
- γ. των γλυκισμάτων από τα λοιπά εδέσματα
- δ. των αυγών από τα υπόλοιπα τρόφιμα
- ε. των οσμηρών τροφίμων από τα τρόφιμα που μπορεί να απορροφήσουν οσμές.

Όπου αυτό δεν είναι εφικτό:

- α. οι διαφορετικές κατηγορίες τροφίμων τοποθετούνται σε ξεχωριστά ράφια
- β. τα εδέσματα τοποθετούνται σε κλειστούς περιέκτες ή σκεπάζονται
- γ. τα πιο στεγνά τρόφιμα τοποθετούνται σε ράφια πάνω από τρόφιμα που πιθανόν να αποβάλλουν υγρά
- δ. τα μαγειρευμένα τρόφιμα τοποθετούνται σε ράφια πάνω από τα ωμά τρόφιμα.

**ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΑΠ' ΕΥΘΕΙΑΣ ΣΤΟ ΔΑΠΕΔΟ ΤΟΥ ΘΑΛΑΜΟΥ**

# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ

✓ Έλεγχος Θερμοκρασίας

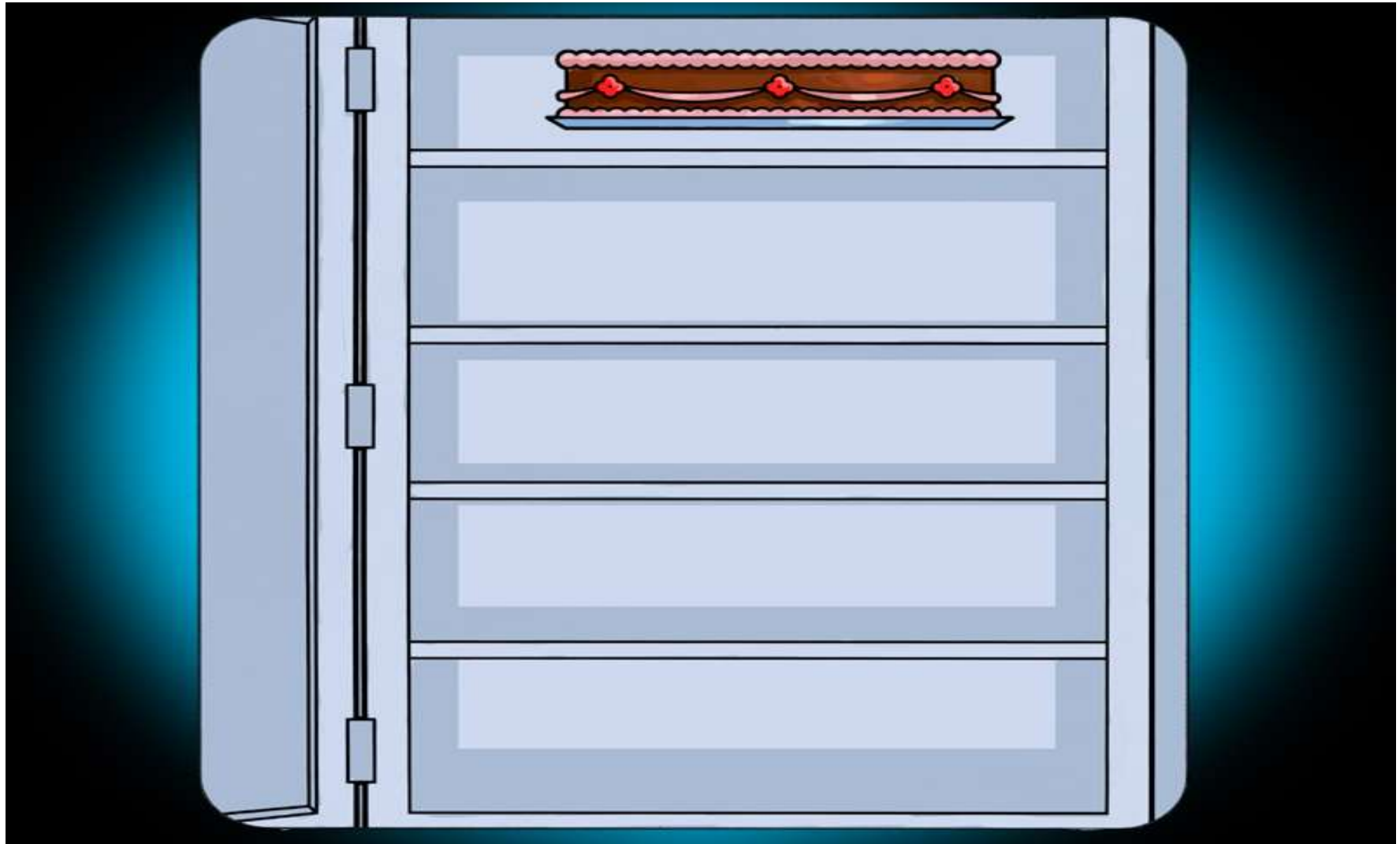
Ισχύουν οι εξής κανόνες:

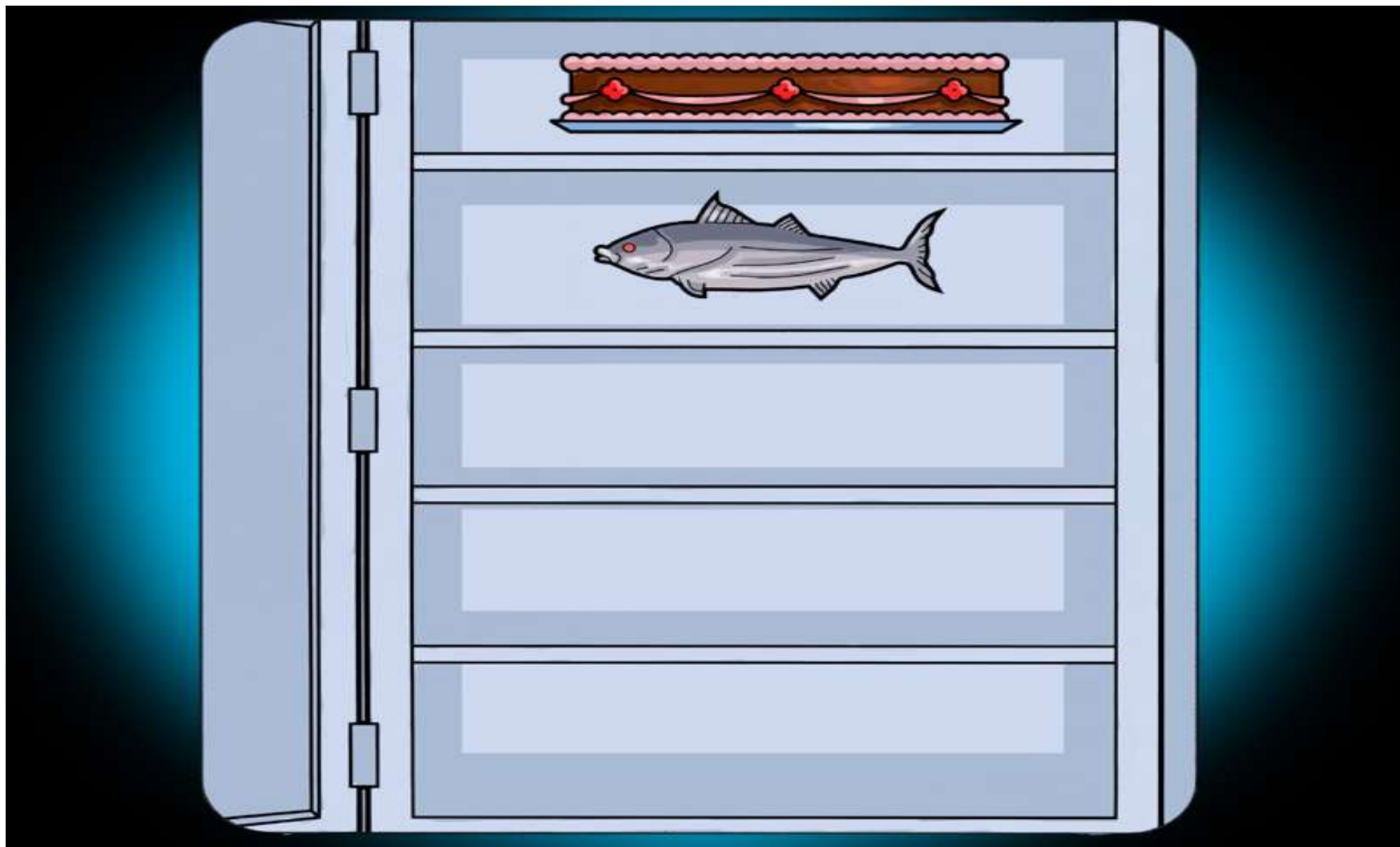
- α. ευαλλοίωτα τρόφιμα (κρεατικά, γαλακτοκομικά, κλπ) διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\Theta \leq 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$
- β. έτοιμα μαγειρεμένα εδέσματα διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\Theta \leq 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$
- γ. γλυκίσματα που περιέχουν σοκολάτα διατηρούνται σε  $\Theta \leq 8 \text{ }^{\circ}\text{C}$
- δ. φρούτα και λαχανικά διατηρούνται σε θερμοκρασία και υγρασία κατάλληλη για την διατήρησή τους (εν γένει σε θερμοκρασίες  $\Theta \leq 10 \text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

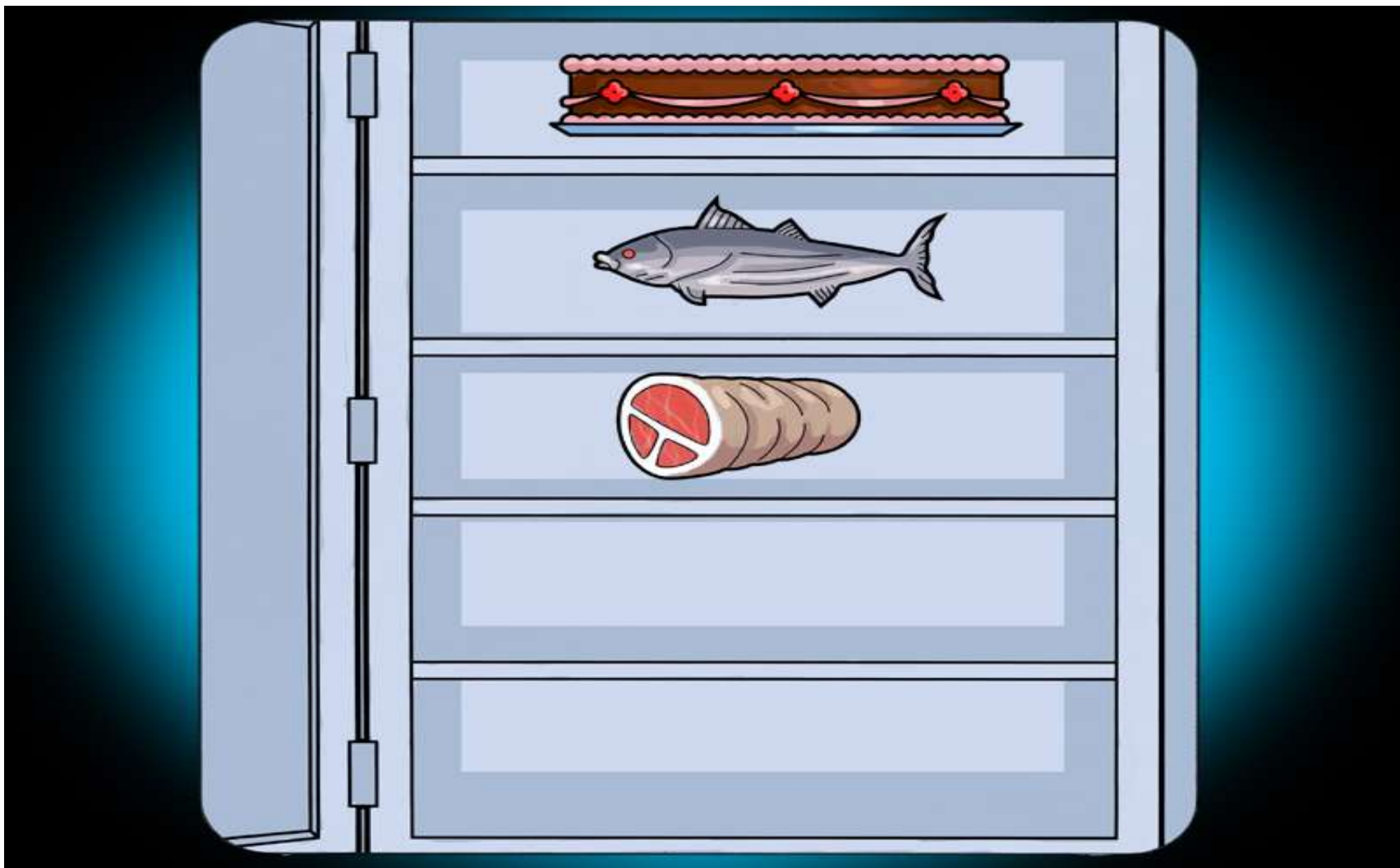
## **ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ**



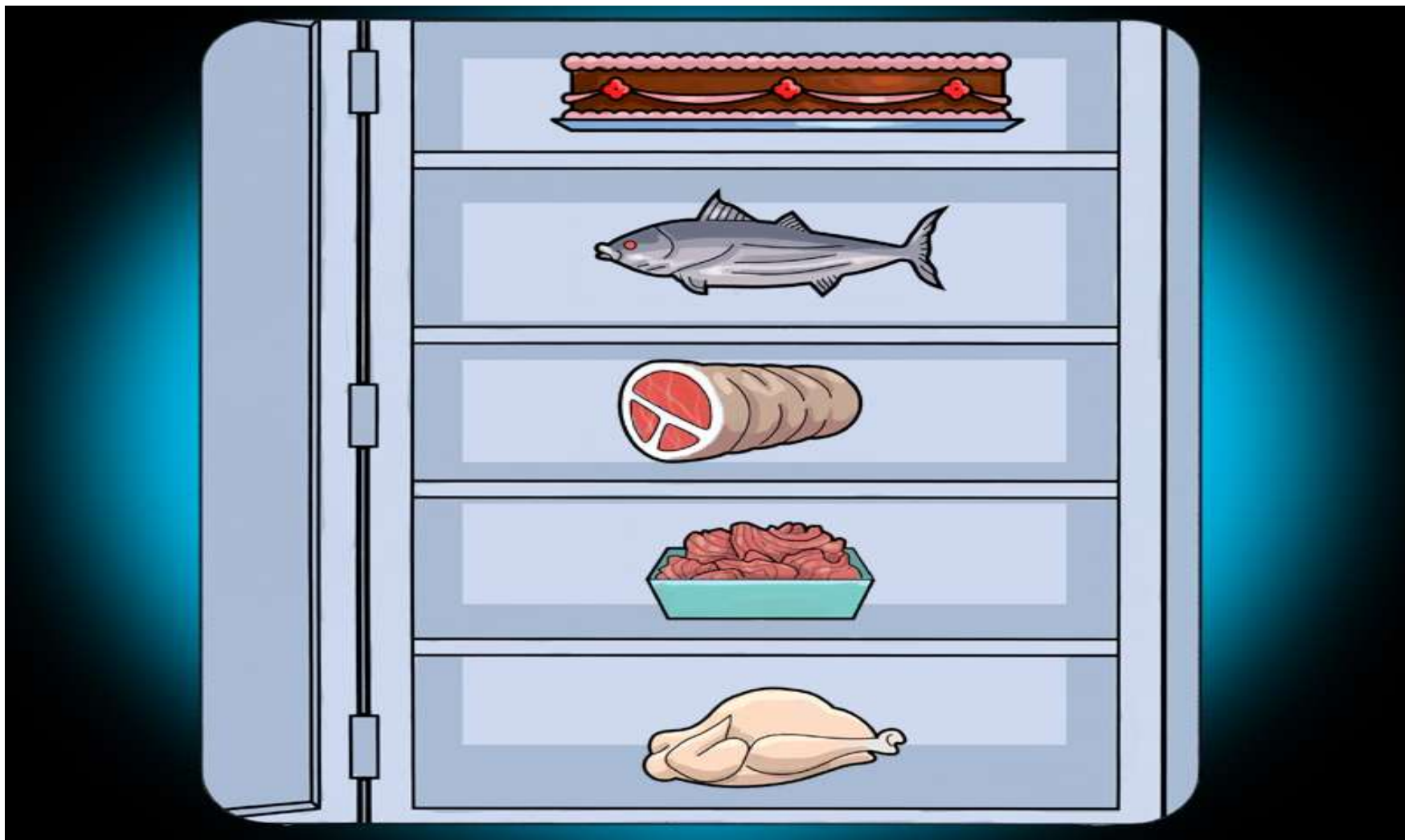
# ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΣΩΣΤΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ











# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ

- ✓ Ισχύουν οι γενικοί κανόνες που αναφέρθηκαν για την αποθήκευση υπό ψύξη
- ✓ Έλεγχος Θερμοκρασίας  
Ισχύουν οι εξής κανόνες:
  - α. τρόφιμα και γλυκίσματα διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\Theta \leq -18 \text{ }^\circ\text{C}$
  - τα παγωτά διατηρούνται σε θερμοκρασία  $\Theta \leq -20 \text{ }^\circ\text{C}$ ).

## **ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ**

# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΑΠΟΨΥΞΗ

## ΑΠΟΨΥΞΗ

- ✓ Η απόψυξη διενεργείται με έναν από τους παρακάτω τρόπους:
  - α. Σε ψυγείο με  $\Theta \leq 5$  °C.
  - β. Ειδικό θάλαμο, κατασκευασμένο για απόψυξη
  - γ. Φούρνο μικροκυμάτων με κατάλληλο κύκλο απόψυξης (**ΜΟΝΟ αν πρόκειται το τρόφιμο να μαγειρευτεί ΑΜΕΣΑ μετά την απόψυξη**)
  - δ. Με τρεχούμενο – πόσιμο νερό ( $\Theta \leq 21$  °C, για χρόνο όχι πάνω από 3 ώρες)
  
- ✓ Αποψυχθέντα τρόφιμα **δεν** επανακαταψύχονται.



# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-ΠΛΥΣΙΜΟ ΦΡΟΥΤΩΝ - ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

## ΠΛΥΣΙΜΟ ΦΡΟΥΤΩΝ - ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

- ✓ Καλή πλύση λαχανικών ή φρούτων. Στην περίπτωση που χρησιμοποιηθεί χημικό απολυμαντικό ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες του προμηθευτή τόσο ως προς την παρασκευή του διαλύματος, όσο και ως προς τον τρόπο διενέργειας του πλυσίματος / ξεπλύματος (π.χ χρόνος επαφής, αλλαγή νερού κ.λ.π).
- ✓ Τα επιμέρους συστατικά της κάθε σαλάτας τοποθετούνται σε ξεχωριστούς, καθαρούς περιέκτες. Οι ποσότητες των επιμέρους συστατικών που βγαίνουν από το ψυγείο είναι τέτοιες ώστε να μειώνεται ο χρόνος παραμονής τους σε υψηλές θερμοκρασίες.
- ✓ Στον χώρο όπου παρασκευάζονται οι σαλάτες δεν γίνεται χειρισμός ωμού κρέατος, ψαριού, φρέσκων αυτών ή/ και δεν λαμβάνει χώρα διαδικασία απόψυξης.
- ✓ Πριν την ανάμιξη των συστατικών αυτά έχουν την ίδια θερμοκρασία. Τα συστατικά που είναι μαγειρευμένα προψύχονται.
- ✓ Οι χειρισμοί γίνονται γρήγορα και μετά την παρασκευή τους οι σαλάτες καλύπτονται και οδηγούνται χωρίς καθυστέρηση στο ψυγείο ( $\theta < 5 \text{ }^{\circ}\text{C}$ ).

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- ✓ Πλήρης απόψυξη των τροφίμων πριν το μαγείρεμα τους
- ✓ Η θερμοκρασία στο κέντρο των τροφίμων πρέπει να φτάνει τους 75 °C (63 °C για rare cooked)
- ✓ Ωμό (με το αίμα του) κρέας δεν σερβίρεται ποτέ (παρά μόνο μετά από ειδική απαίτηση πελάτη).
- ✓ Κατά το μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες (π.χ. σάλτσες, κρέμες) η ποσότητα δεν υπερβαίνει τα 25 lit.
- ✓ Η γέμιση για μεγάλα πουλερικά ή/ και κρέατα πρέπει προηγουμένως να μαγειρεύεται χωριστά από το ψητό.
- ✓ Η θερμοκρασία των ελαίων που χρησιμοποιούνται στο τηγάνισμα πρέπει να είναι  $\Theta \leq 180$  °C. Συχνός οργανοληπτικός έλεγχος των ελαίων τηγανίσματος.

## ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ – ΖΕΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

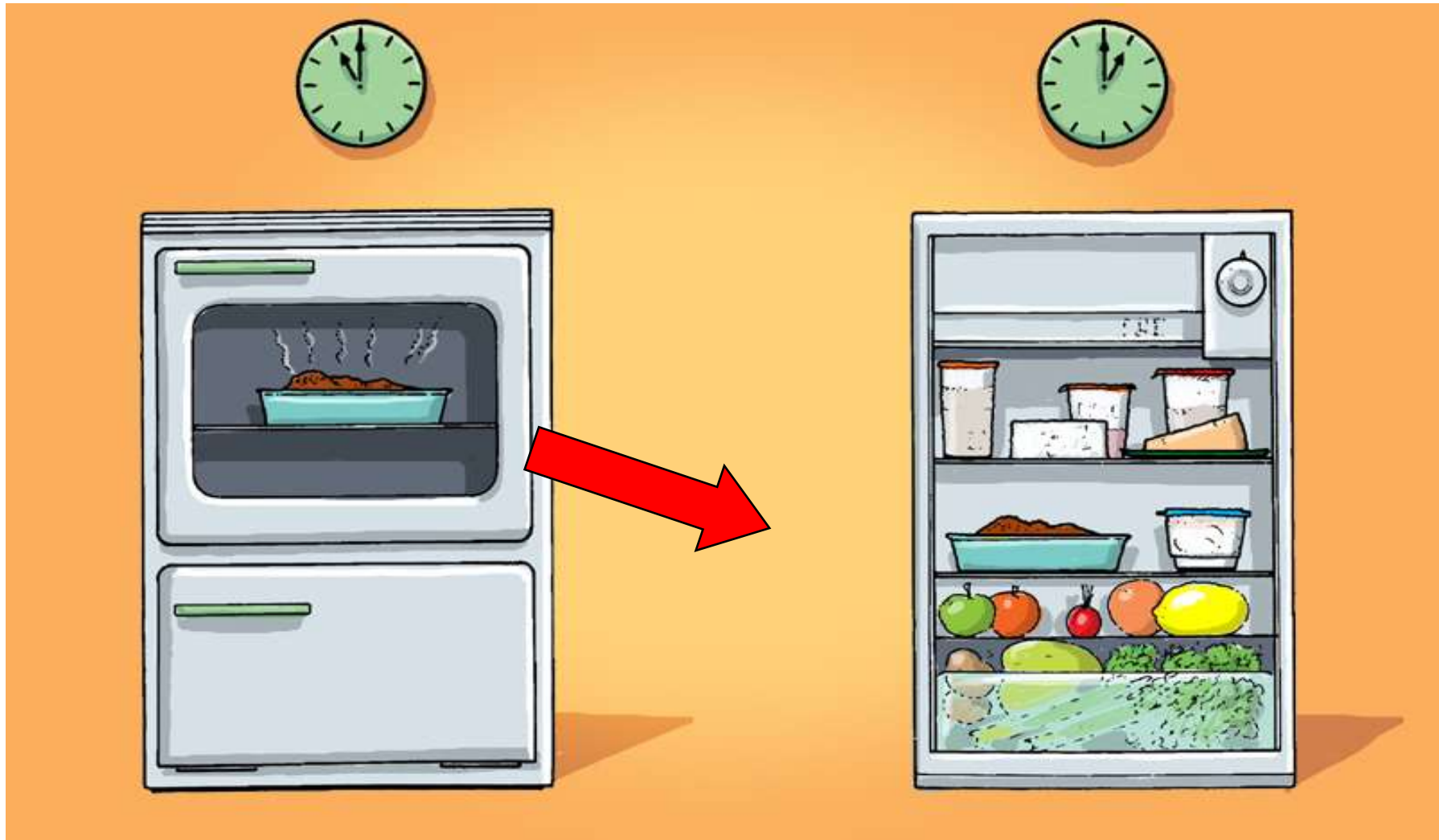
- ✓ Ζεστά εδέσματα που πρόκειται να διατεθούν άμεσα διατηρούνται σε  $\theta \geq 63^{\circ}\text{C}$  για χρόνο που ΔΕΝ υπερβαίνει τις 3 ώρες.
- ✓ Το μαγειρευμένο φαγητό μεταφέρεται στους θερμοθάλαμους ή τους πάγκους σερβιρίσματος (θερμοτράπεζες, bain mari, rechaud) χωρίς καθυστέρηση. Το φαγητό διατηρείται κατά το δυνατό σκεπασμένο, εκτός από την ώρα που σερβίρεται.

# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΨΥΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

## ΨΥΞΗ ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ

- ✓ Η Θερμοκρασία στο κέντρο του εδέσματος πριν την τοποθέτησή σε ψύξη, πρέπει να είναι  $\theta < 10$  °C ή χαμηλότερα σε διάστημα 2 ωρών και μετά να τοποθετηθούν στο ψυγείο.
- ✓ Υποβοήθηση με χρήση χαμηλών σκευών ή/και τοποθέτησή τους σε πάγο.
- ✓ Κατά τη διάρκεια της ψύξης τα φαγητά αναδεύονται (όπου είναι εφαρμόσιμο) με συχνότητα 1 φορά/15min με σκοπό την αύξηση της ταχύτητας ψύξης.
- ✓ Εναλλακτικά: Χρήση blast chiller.

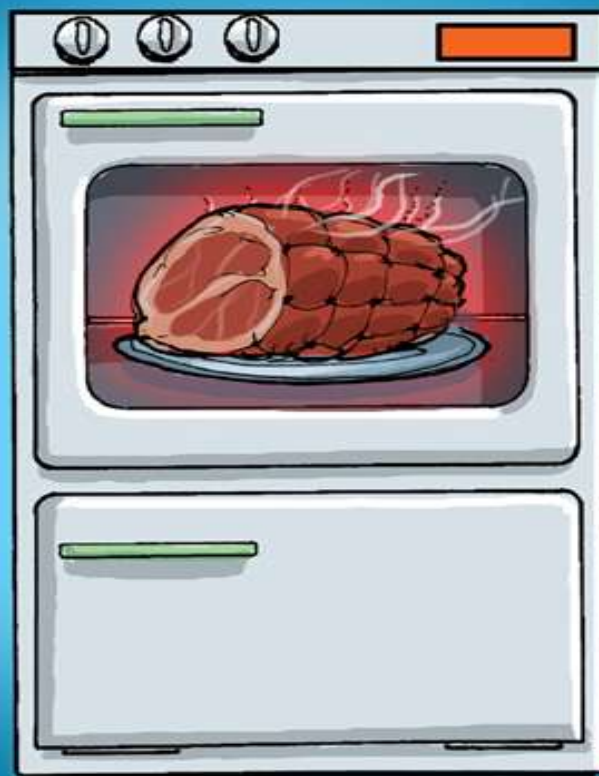
**ΚΡΥΩΣΤΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΓΡΗΓΟΡΑ (ΜΑΧ 2 ΩΡΕΣ)  
ΚΑΙ ΜΕΤΑ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ**



## ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

- ✓ Η επαναθέρμανση αποφεύγεται, αλλά αν είναι αναγκαία τότε το προϊόν θερμαίνεται τουλάχιστον σε  $\theta \geq 75^{\circ}\text{C}$ , για 2min.
- ✓ Τρόφιμα που έχουν επαναθερμανθεί σε φούρνο μικροκυμάτων αφήνονται για λίγα λεπτά ώστε να διαχυθεί η θερμότητα ομοιόμορφα σε όλη τη μάζα τους. Τρόφιμα που έχουν επαναθερμανθεί σε φούρνο μικροκυμάτων προορίζονται για άμεση κατανάλωση και **όχι** για διατήρηση εν θερμώ.
- ✓ Ότι φαγητό περισσεύει από επαναθέρμανση απορρίπτεται (επαναθέρμανση επιτρέπεται **μόνο 1 φορά**). Σε καμία περίπτωση δεν αναμιγνύονται επαναθερμασμένα με πρόσφατα μαγειρευμένα εδέσματα.
- ✓ Απαγορεύεται η επαναθέρμανση φαγητών σε θερμοθάλαμους που έχουν σχεδιασθεί για την εν θερμώ διατήρηση των εδεσμάτων.

>75°C



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



$< 5^{\circ}\text{C}$



ΨΥΓΕΙΟ

75°C



1η ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

75°C



2η ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

# ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ- ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΣΕ ΨΥΞΗ & ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

## ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ ΣΕ ΨΥΞΗ & ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- ✓ Ο χρόνος συντήρησης των εδεσμάτων πριν την κατανάλωσή τους επιδιώκεται να είναι ο ελάχιστος δυνατός.
- Τα κρύα εδέσματα διατηρούνται κατά προτίμηση σε  $\Theta < 5^{\circ}\text{C}$  πριν και κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος. Στην περίπτωση που κάτι τέτοιο δεν είναι δυνατό λαμβάνεται μέριμνα (π.χ. με κατάλληλη επιλογή δροσερού χώρου, υποβοήθηση με πάγο) ώστε η θερμοκρασία του χώρου σε άμεση γειτνίαση με το τρόφιμο να μην υπερβαίνει τους  $25^{\circ}\text{C}$ .
- Τρόφιμα που έχουν διατηρηθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- α) μέχρι 2 ώρες καταναλώνονται αμέσως ή ψύχονται
  - β) για χρονικό διάστημα μεταξύ 2 με 4 ωρών πρέπει να καταναλωθούν αμέσως
  - γ) για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτονται.

## ΔΙΑΝΟΜΗ ΕΔΕΣΜΑΤΩΝ – ΑΠΟΚΟΜΜΙΔΗ ΥΠΟΛΕΙΜΑΤΩΝ

- ✓ Το προσωπικό των τοποθετεί τα εδέσματα που σερβίρει στους πελάτες σε καθαρούς δίσκους, ελέγχοντας ταυτόχρονα ότι όλα τα σκεύη είναι καθαρά.
- ✓ Οι δίσκοι σερβιρίσματος ή τα σκεύη με τα εδέσματα που πρόκειται να μεταφερθούν σε σχετικά μεγάλες αποστάσεις τοποθετούνται με τάξη και σκεπασμένα στα τροχήλατα μεταφοράς και μεταφέρονται.
- ✓ Η αποκομιδή των υπολειμμάτων των εδεσμάτων από τους χώρους εστίασης του Ξενοδοχείου διενεργείται σε τακτικά διαστήματα ώστε να μην δημιουργούνται εστίες μόλυνσης.
- ✓ Το προσωπικό παραλαμβάνει τα ακάθαρτα σκεύη και υπόλοιπα εδεσμάτων, από τους χώρους εστίασης και τα τοποθετεί σε κατάλληλο τροχήλατο μεταφοράς.
- ✓ Τα τροχήλατα μεταφοράς με τα ακάθαρτα σκεύη και τα υπόλοιπα εδεσμάτων μεταφέρονται στο χώρο, όπου διενεργείται ο καθαρισμός των σκευών (διαφορετική διαδρομή).

# ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

ΣΩΣΤΟ

ΛΑΘΟΣ

ΣΩΣΤΟ

ΛΑΘΟΣ

