

2^ο Διαδικτυακό σεμινάριο Ασφάλεια Τροφίμων



Εισηγήτρια: Ρούλα Μπιρμπατάκου
Χημικός Μηχανικός ΕΜΠ-Σύμβουλος Ποιότητας
10 Φεβρουαρίου 2022

Περιεχόμενα Σεμιναρίου

- ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ - ΣΤΟΧΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ -
- ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ & ΟΡΙΣΜΟΙ
- ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ – ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ
- ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ
- ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΣΔΑΤ), βάση των αρχών HACCP
- ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΔΑΤ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ
- ΠΙΛΟΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ (έντυπα παρακολούθησης)

Σε ποιους απευθύνεται

1. Στους επιχειρηματίες / υπευθύνους των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης
2. Στο προσωπικό των επιχειρήσεων αυτών που εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα με τη διαχείριση των τροφίμων
3. Στο νεοπροσληφθέν προσωπικό επιχειρήσεων μαζικής εστίασης
4. Στους νέους επιχειρηματίες που θέλουν να δραστηριοποιηθούν στο χώρο της μαζικής εστίασης

Στόχος του σεμιναρίου

Είναι η ενημέρωση και εξοικείωση όλων όσων χειρίζονται τρόφιμα σχετικά με τη εφαρμογή των υγειονομικών μέτρων, με βάση τις αρχές HACCP, προκειμένου να διασφαλίζεται:

- η παραγωγή ασφαλών τροφίμων
- η προστασία της υγείας του καταναλωτή και
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία.

Στόχος του σεμιναρίου

Πιο συγκεκριμένα:

Το σεμινάριο αυτό δίνει τη δυνατότητα στον υπεύθυνο μιας επιχείρησης μαζικής εστίασης να γνωρίσει:

- τους κινδύνους που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων της επιχείρησης του,
- τα προληπτικά μέτρα που πρέπει να εφαρμόσει για την εξάλειψη των κινδύνων αυτών
- Πως να εφαρμόσει αυτά τα προληπτικά μέτρα
- Τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την παραγωγή ασφαλών προϊόντων

Βασικές έννοιες – Ορισμοί:

➤ Τι είναι τρόφιμο;

Τρόφιμα, σύμφωνα με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, νοούνται όλα τα στερεά ή υγρά προϊόντα, που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως τροφή από τον άνθρωπο. Ο όρος τρόφιμα συμπεριλαμβάνει τα κάθε είδους ποτά και ευφραντικά, το νερό, τα κόμμεα και μαστίχες (τσίχλες), καθώς και κάθε ουσία ή μίγμα ουσιών που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα

➤ Τι είναι ασφαλές τρόφιμο;

Ασφαλές χαρακτηρίζεται ένα τρόφιμο, η κατανάλωση του οποίου δε θα προκαλέσει ασθένεια ή τραυματισμό στον καταναλωτή, με την προϋπόθεση ότι χρησιμοποιείται σωστά και ότι η κατανάλωσή του δεν υπερβαίνει κάποια ανώτατα όρια

Βασικές έννοιες - Ορισμοί

ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ασφαλών τροφίμων

- Ικανοποίηση πελατών
- Καλή φήμη
- Αύξηση πελατείας
- Ελεγχόμενο λειτουργικό κόστος (μείωση απορρίψεων)
- Αύξηση κέρδους επιχείρησης
- Ευχάριστο και ασφαλές περιβάλλον εργασίας

ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ & ΚΟΣΤΟΣ μη ασφαλών τροφίμων

- Νομικές κυρώσεις – πρόστιμα
- Δυσφήμιση – καταγγελίες
- Απώλεια πελατείας
- Υψηλότερο λειτουργικό κόστος λόγω καταστροφής τροφίμων
- Μείωση κέρδους – κλείσιμο επιχείρησης

Βασικές έννοιες - Ορισμοί

➤ Τι είναι κίνδυνος

Οποιοσδήποτε βιολογικός , χημικός ή φυσικός παράγοντας που δύναται να επιφέρει δυσμενείς επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή, σε περίπτωση που δεν ελεγχθεί

➤ Τι είναι επικινδυνότητα;

- Επικινδυνότητα είναι η πιθανότητα ενός κινδύνου να εκδηλωθεί και η πιθανή σοβαρότητα των συνεπειών εάν αυτό συμβεί.
- Ως σοβαρότητα ορίζεται το μέγεθος του κινδύνου ή έκταση των συνεπειών στην ανθρώπινη υγεία που απορρέουν, όταν ο κίνδυνος παραμείνει στο τελικό προϊόν.
- Η πιθανότητα του κινδύνου είναι η εκτίμηση της δυνατότητας να συμβεί ο συγκεκριμένος κίνδυνος

Βασικές έννοιες - Ορισμοί

► Τι εννοούμε Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων;

Όταν μιλάμε για ασφάλεια τροφίμων μιλάμε για την αναγνώριση των κινδύνων και το σύνολο των προληπτικών μέτρων που πρέπει να εφαρμόσουμε προκειμένου να μειώσουμε την επικινδυνότητα (δηλ. την πιθανότητα εκδήλωσης και το μέγεθος των συνεπειών)

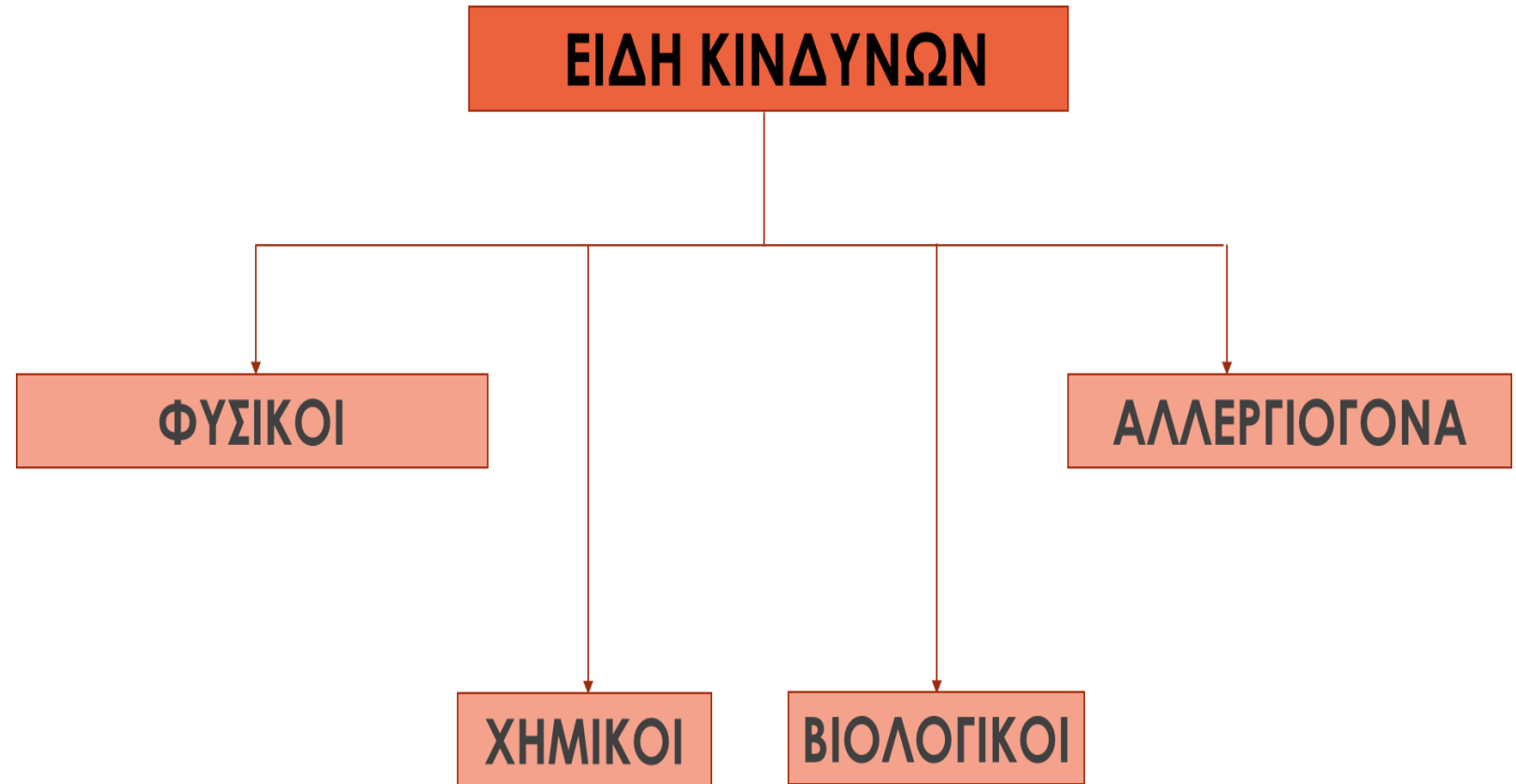
Νομοθετικό Πλαίσιο της Ασφάλειας Τροφίμων

- Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η διαφύλαξη της υγείας του καταναλωτή είναι ηθική και νομική υποχρέωση όλων των απασχολούμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων
- Η νομοθεσία σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να προστατεύει τους καταναλωτές από ασθένειες και σωματικές βλάβες. Την κύρια ευθύνη για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων την έχουν οι ίδιες οι επιχειρήσεις που τα παράγουν σύμφωνα με την ευρωπαϊκή νομοθεσία

Νομοθετικό Πλαίσιο της Ασφάλειας Τροφίμων

- Ακρογωνιαίο λίθο της νομοθεσίας τροφίμων αποτελεί ο **Κανονισμός 178/2002** ο οποίος εξασφαλίζει ένα υψηλό επίπεδο προστασίας της ανθρώπινης υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών σε σχέση με τα τρόφιμα, εξασφαλίζοντας παράλληλα την αποτελεσματική λειτουργία της εσωτερικής αγοράς της Ε.Ε.
- Βάσει του Κανονισμού αυτού εκδόθηκε στη συνέχεια το αποκαλούμενο «Πακέτο Υγιεινής» - Hygiene Package το οποίο αποτελείται από 4 κανονισμούς και 1 οδηγία
- Σε εθνικό επίπεδο: η υγειονομική διάταξη **Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829** περιγράφει τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών

Κίνδυνοι Τροφίμων



Κίνδυνοι Τροφίμων – Φυσικοί Κίνδυνοι

➤ ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Ως φυσικοί κίνδυνοι νοούνται όλα τα ξένα αντικείμενα στα προϊόντα που εξετάζουμε και μπορούν να επιφέρουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή (τραυματισμό, θάνατο), όπως:

- Κομμάτια από γυαλί ή πορσελάνη
- Κομμάτια από χαρτί, σπάγγο ή πλαστικό
- Κοσμήματα, τρίχιες, νύχια, κουμπιά
- Έντομα
- Πέτρες, μέταλλα
- Σκόνη και ρύποι που μεταφέρονται με τον αέρα, τα απορρίμματα ή το βρώμικο εξοπλισμό
- Βίδες, παξιμάδια ή ροδέλες από μηχανήματα ή τον εξοπλισμό

Κίνδυνοι Τροφίμων - Φυσικοί Κίνδυνοι

➤ ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΥΣΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

- Κατάλληλος χειρισμός ή αποφυγή χρήσης γυάλινων αντικειμένων στην παραγωγή
- Κάλυψη ηλεκτρικών λαμπτήρων με πλαστικά καλύμματα
- Σωστή συντήρηση εξοπλισμού και κτηριακών εγκαταστάσεων
- Προσεκτικό άνοιγμα μεταλλικών περιεκτών
- Αποφυγή χρήσης μεταλλικών σφουγγαριών
- Προσεκτική συγκομιδή των α' υλών
- Αποφυγή χρήσης ξύλινων παλετών και εισαγωγής ξύλινων αντικειμένων στους χώρους παραγωγής
- Κατάλληλος χειρισμός των πλαστικών περιεκτών
- Χρήση χρωματιστών γαντιών
- Αντιμετώπιση εντόμων και τρωκτικών
- Εκπαίδευση των εργαζομένων

Κίνδυνοι Τροφίμων – Χημικοί κίνδυνοι

➤ ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Χημικούς κινδύνους ονομάζουμε οποιαδήποτε χημική ουσία μπορεί να βρεθεί στο τρόφιμο και να έχει αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία μας όπως :

- Υπολείμματα καθαριστικών
- υπολείμματα αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων
- Βαρέα μέταλλα
- Εντομοκτόνα
- Τοξίνες μικροοργανισμών
- Πρόσθετα τροφίμων για συντήρηση, βελτίωση γεύσης ή χρώματος
- Μη ασφαλή υλικά συσκευασίας (π.χ. όταν περιέχουν καρκινογόνες ουσίες)

Κίνδυνοι Τροφίμων – Χημικοί κίνδυνοι

➤ ΕΛΕΓΧΟΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

- Προμήθεια α' υλών από αξιόπιστους προμηθευτές
- Χρήση υλικών συσκευασίας που ικανοποιούν τις προδιαγραφές
- Συστηματική προσπάθεια απομάκρυνσης των χημικών κινδύνων κατά την επεξεργασία (π.χ. πλύσιμο λαχανικών & φρούτων πριν την αποθήκευση τους)
- Καλό ξέβγαλμα των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα μετά τη χρήση απορρυπαντικού ή απολυμαντικού
- Σωστή χρήση χημικών προσθέτων, σύμφωνα με την νομοθεσία
- Φύλαξη απορρυπαντικών και απολυμαντικών, εντομοκτόνων ή άλλων τοξικών ουσιών σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν.
- Η καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων γίνεται από εξειδικευμένο συνεργείο ενώ απαγορεύεται ο ψεκασμός πάνω σε τρόφιμα

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΪ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Βιολογικούς κίνδυνους ονομάζουμε τους κινδύνους που οφείλονται σε κάποιο βιολογικό παράγοντα. Σε αυτούς περιλαμβάνονται:

- τα παθογόνα βακτήρια (σαλμονέλα, σταφυλόκοκκος κ.α.),
- οι μύκητες,
- οι παθογόνοι ιοί (π.χ. ηπατίτιδα),
- τα παράσιτα (π.χ. ταινία) καθώς και
- τα τοξικά παράγοντα αυτών (π.χ. οι αφλατοξίνες που παράγονται από ορισμένους μύκητες).

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΩΝ

1. Βρίσκονται παντού και επιβιώνουν κάτω από οποιεσδήποτε συνθήκες
2. Δεν διακρίνονται με γυμνό μάτι
3. Κάθε βακτήριο χρειάζεται μόνο 10 έως 12 λεπτά για να πολλαπλασιαστεί. Είναι πιθανό ένα και μόνο βακτήριο να οδηγήσει στην παραγωγή εκατομμυρίων βακτηρίων μόνο σε λίγες ώρες

(βλ. παρακάτω)

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΥΞΗΣΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

9.00		1		0 ΛΕΠΤΑ
9.20		2		20 ΛΕΠΤΑ
9.40		4		40 ΛΕΠΤΑ
10.00		8		1 ΩΡΑ
11.00		64		2 ΩΡΕΣ
13.00		4096		4 ΩΡΕΣ
15.00		262144		6 ΩΡΕΣ
16.00		2097152		7 ΩΡΕΣ



Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ ΠΗΓΕΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- Ωμά τρόφιμα (κρέας, πουλέρικά οστραροκοειδή, αυγά, λαχανικά κ.λ.π.)
- Άνθρωποι (π.χ. μη πλύσιμο χεριών μετά τη χρήση τουαλέτας, φτέρνισμα ή βήξιμο πάνω στα τρόφιμα)
- Χώμα (καλό ξέπλυμα λαχανικών)
- Έντομα, τρωκτικά, πτηνά και ζώα (μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια κ.λ.π.)
- Αέρας και σκόνη
- Νερό (χρήση μη επεξεργασμένου νερού ή ελλιπώς επεξεργασμένου νερού)
- Απορρίμματα (συχνή απομάκρυνσή τους)
- Επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων, εξοπλισμός, σκεύη (καθαρισμός & απολύμανση)

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΒΑΚΤΗΡΙΩΝ

Οι κύριες συνθήκες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των βακτηρίων είναι:

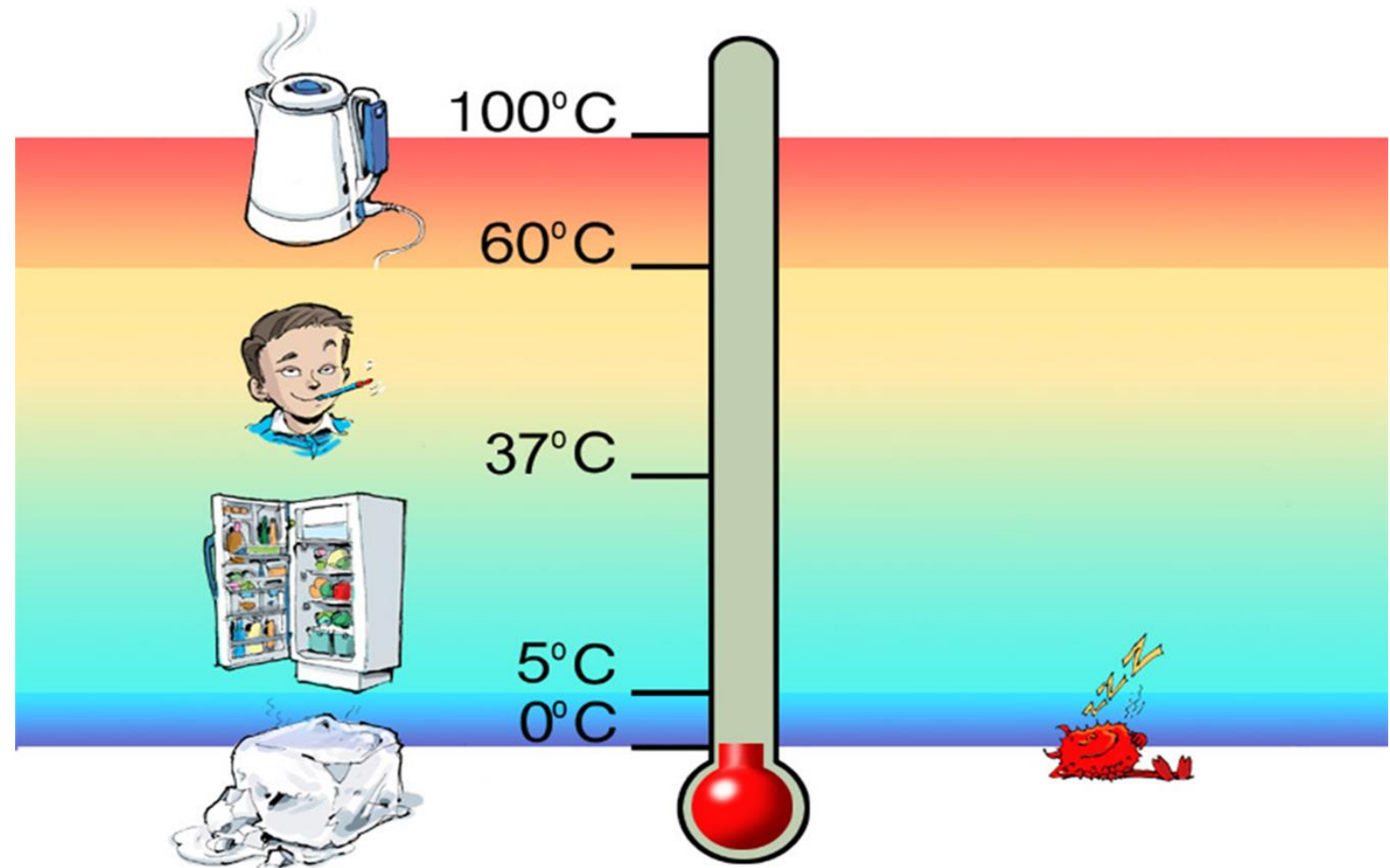
- ✓ Η θερμοκρασία (σε συνάρτηση πάντα με το χρόνο)
- ✓ Η υγρασία
- ✓ Το PH
- ✓ Το Οξυγόνο

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

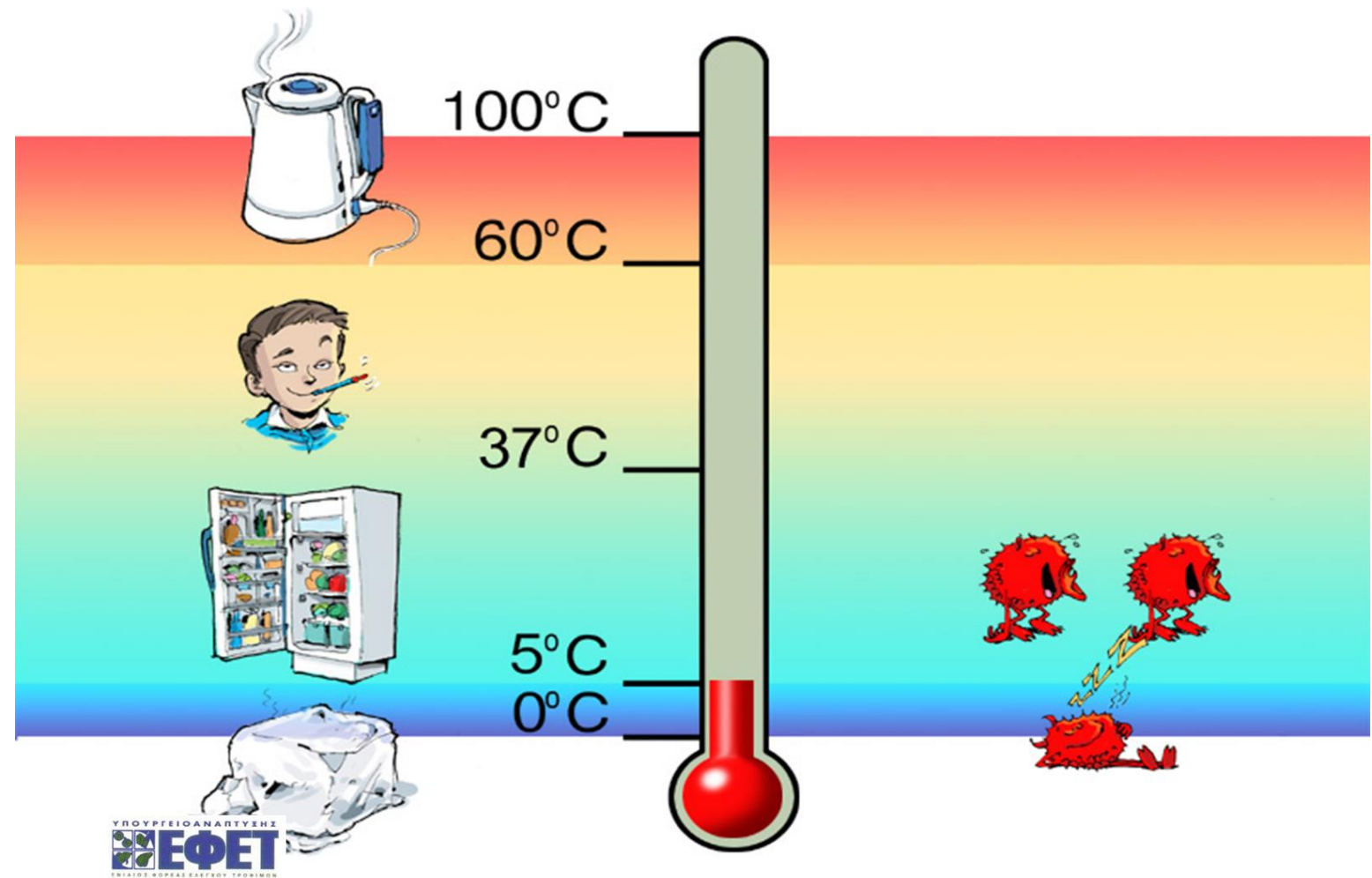
Ως **ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΗ ΖΩΝΗ** για την ανάπτυξη των βακτηρίων χαρακτηρίζεται η ζώνη των θερμοκρασιών όπου τα βακτήρια αναπτύσσονται γρήγορα στα τρόφιμα και έτσι τα τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση.

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

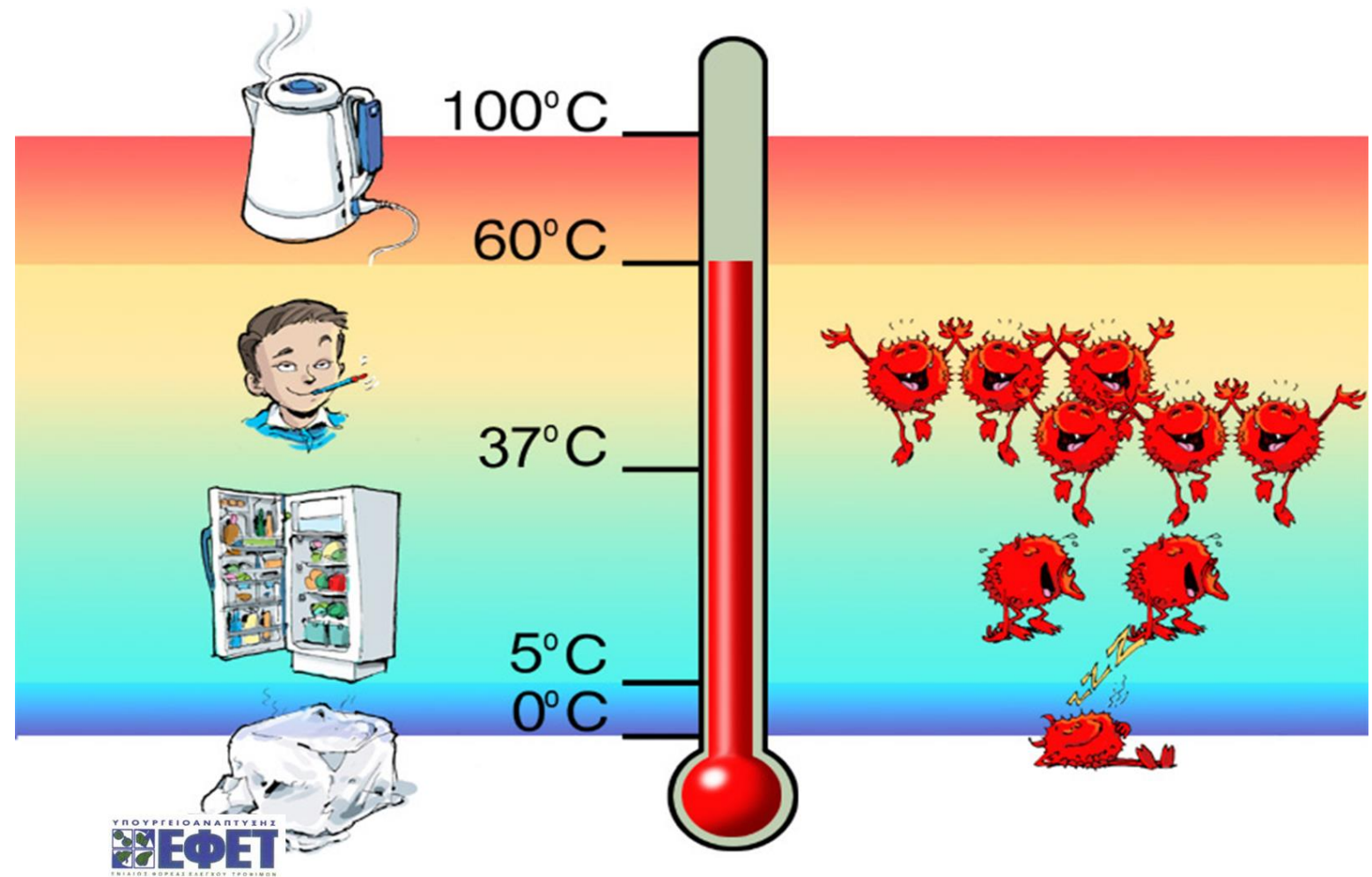


ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΦΕΤ

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

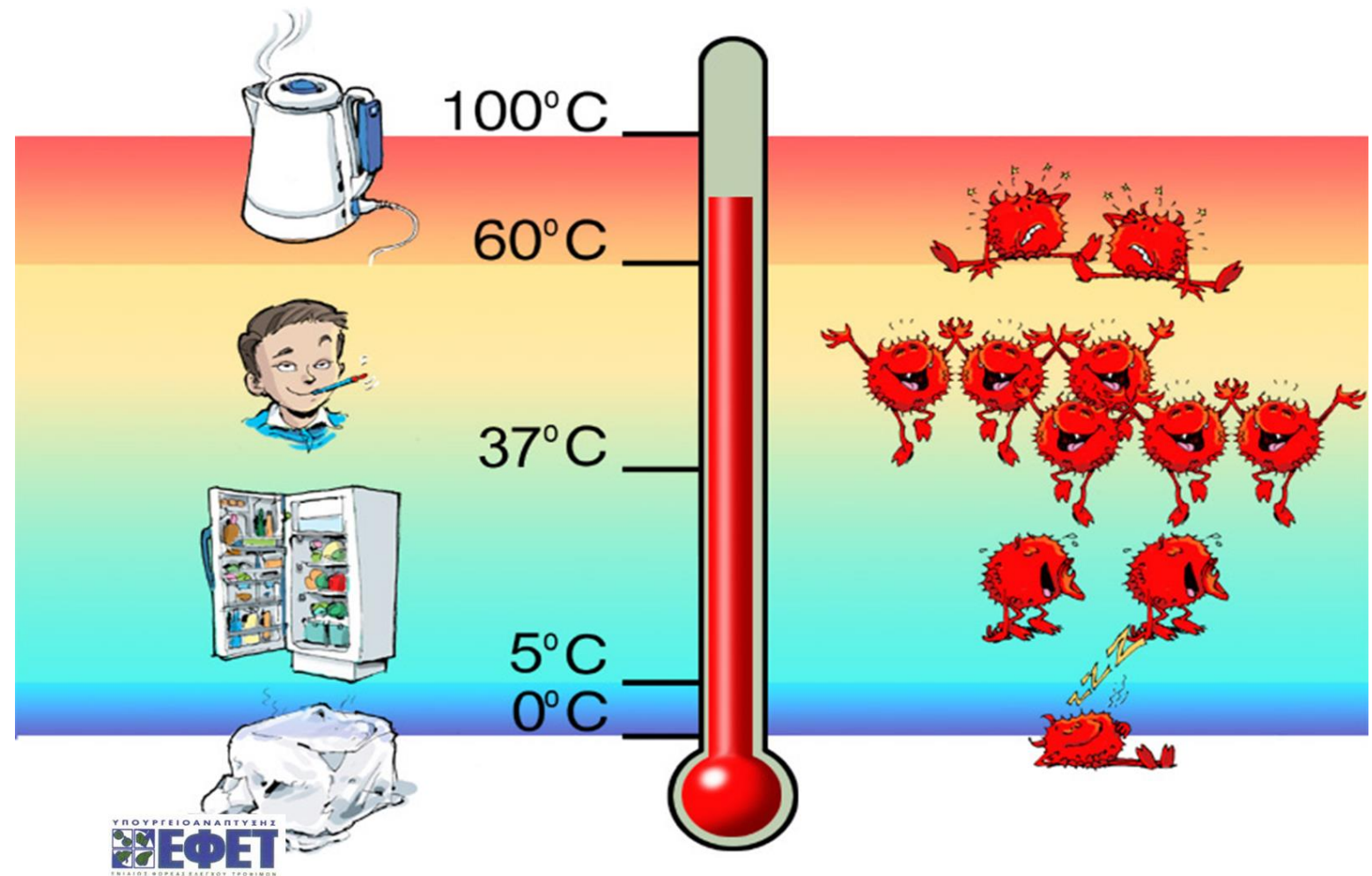


Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι



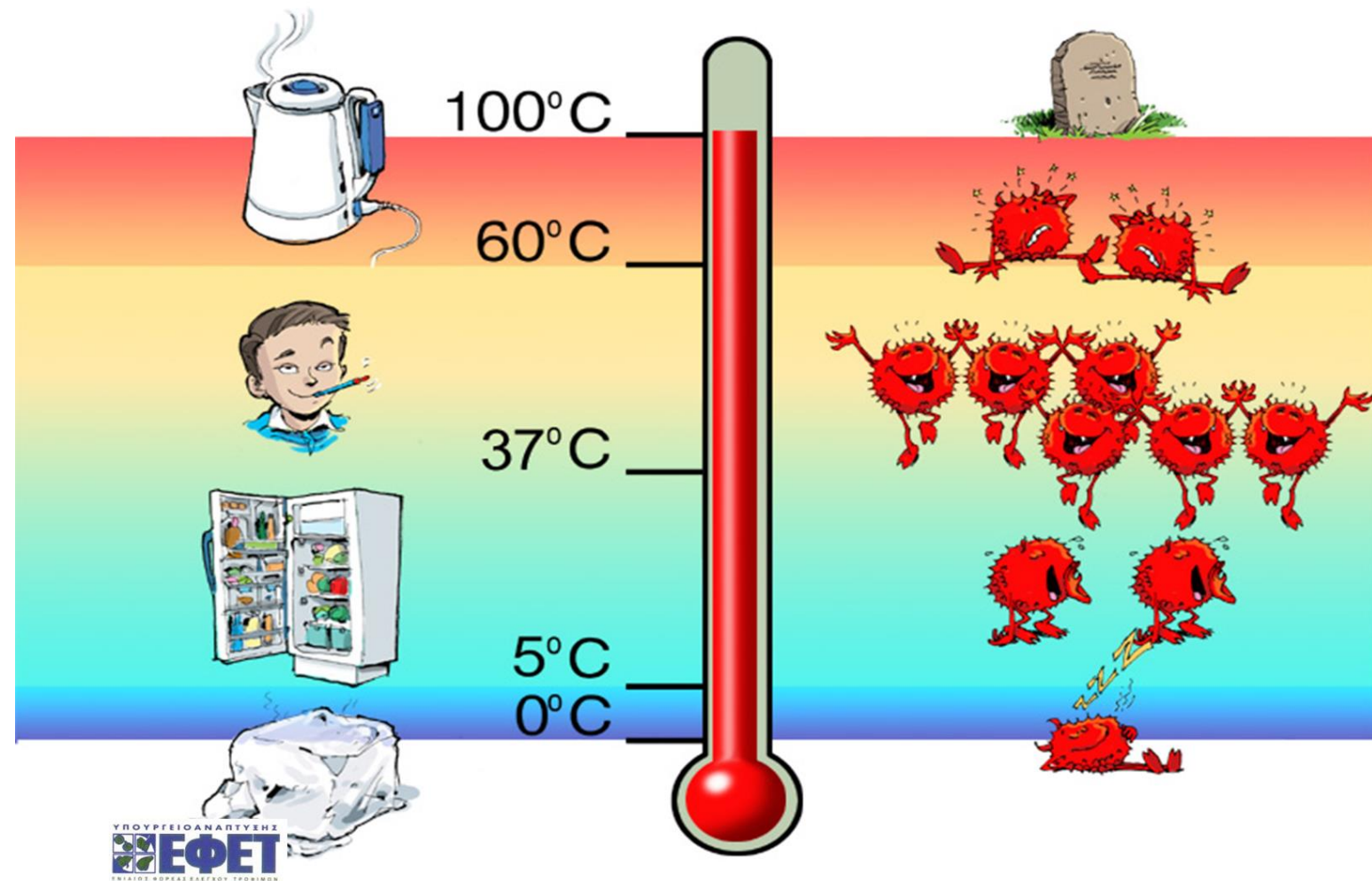
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΦΕΤ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΕΦΕΤ
ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΛΗΨΗΣ
ΝΟΣΗΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι



Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ

- Προκαλούνται από μολυσμένα τρόφιμα και συνήθως επηρεάζουν το στομάχι και τα έντερα
- Συμπτώματα: πόνοι στην κοιλιά, εμετός, διάρροια, ναυτία, πυρετός, πονοκέφαλος
- Ομάδες υψηλού κινδύνου:
 - ✓ άτομα νεαρής ηλικίας
 - ✓ ηλικιωμένα άτομα,
 - ✓ άτομα άρρωστα ή σε ανάρρωση
 - ✓ έγκυες γυναίκες ή γυναίκες που έχουν γεννήσει πρόσφατα
 - ✓ άτομα με εξασθετισμένο ανοσοποιητικό σύστημα

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ Για να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση ΠΡΕΠΕΙ να **συνυπάρχουν τρία στοιχεία:**

1. Το τρόφιμο να έχει επιμολυνθεί από παθογόνους οργανισμούς
2. Το μολυσμένο τρόφιμο να παραμείνει για αρκετό διάστημα σε κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας
3. Κατανάλωση αρκετής ποσότητας τροφίμου ώστε να υπάρχει σε αυτή τέτοιος πληθυσμός μικροοργανισμών που θα είναι ικανός να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση.

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ Ως **τρόφιμο υψηλού κινδύνου** χαρακτηρίζεται το τρόφιμο στο οποίο αναπτύσσονται εύκολα παθογόνα βακτήρια

Παραδείγματα τροφίμων υψηλού κινδύνου:

- ✓ Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (σάντουιτς, πίτες με γέμιση, πίτσες, τυρόπιτες, σαλάτες κ.λ.π.)
- ✓ Αυγά, γάλα, γαλακτοκομικά προϊόντα και ωμά ή ελαφρώς μαγειρευμένα τρόφιμα από αυτά (μαγιονέζα, μους κ.λ.π.)
- ✓ Κρέας και κρεατοσκευάσματα
- ✓ Προϊόντα ζαχαροπλαστικής (π.χ. τούρτες, κρέμες, παγωτά)

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

➤ ΕΛΕΓΧΟΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

- Συμμόρφωση με τους κανόνες Ατομικής Υγιεινής
- Εκπαίδευση προσωπικού στα μέτρα υγιεινής που πρέπει να εφαρμόζονται κατά την παραλαβή, την αποθήκευση, την προετοιμασία, το ψήσιμο και τη διατήρηση των τροφίμων
- Προμήθεια α' υλών από αξιόπιστους προμηθευτές
- Εφαρμογή προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων
- Εφαρμογή αποτελεσματικού προγράμματος καθαρισμού – απολύμανσης
- Διαχωρισμός ωμών και μαγειρεμένων/ έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων
- Όταν ο φυσικός διαχωρισμός δεν είναι εφικτός θα πρέπει να γίνεται χρονικός διαχωρισμός. Στο ενδιάμεσο των διεργασιών απαραίτητος είναι ο καθαρισμός και η απολύμανση
- Τα γάντια που χρησιμοποιούνται για το χειρισμό των ωμών τροφίμων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το χειρισμό μαγειρεμένων/έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων

Κίνδυνοι Τροφίμων – Βιολογικοί κίνδυνοι

- Χρήση επιφανειών κοπής, κατά την προετοιμασία, διαφορετικού χρώματος ανάλογα με το είδος του τροφίμου:



- Το κτίριο να είναι κατασκευασμένο και ο εξοπλισμός τοποθετημένος με τρόπο ώστε να εξασφαλίζουν το σωστό χειρισμό και την σωστή επεξεργασία των τροφίμων π.χ. διαφορετικές επιφάνειες τεμαχισμού νωπών και ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων, διαφορετικοί νεροχύτες κ.λ.π.

Κίνδυνοι Τροφίμων – Αλλεργιογόνα

➤ **Ουσίες που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες:**

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη
2. Γάλα
3. Αυγά
4. Οστρακόδερμα (οστρακοειδή)
5. Μαλάκια
6. Ψάρια
7. Φιστίκια
8. Σουσάμι
9. Σόγια
10. Διοξείδιο του θείου
11. Ξηροί καρποί
12. Σέλινο
13. Μουστάρδα
14. Λούπινο

Κίνδυνοι Τροφίμων – Αλλεργιογόνα

➤ Υποχρέωση για παροχή πληροφόρησης για τα αλλεργιογόνα τρόφιμα.

- Ο Κανονισμός 1169/2011 καθιέρωσε την υποχρεωτική παροχή πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα για όλα τα τρόφιμα που προσφέρονται μη προσυσκευασμένα για πώληση στον καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης.
- Κάθε μονάδα εστίασης οφείλει να αναρτά σε εμφανές σημείο πινακίδα, αλλά και ένδειξη στους τιμοκαταλόγους, όπου θα καλεί τον καταναλωτή-πελάτη να απευθυνθεί στο προσωπικό της για να ενημερωθεί για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχει.
- Ακολουθεί παράδειγμα σήμανσης:
«Παρακαλούμε ενημερώστε το προσωπικό της επιχείρησης για τυχόν αλλεργίες ή δυσανεξίες που μπορεί να έχετε, το μενού μας μπορεί (ή είναι πιθανό) να περιέχει αλλεργιογόνες ουσίες».

Προ - απαιτούμενα προγράμματα

- Με τον όρο **προ απαιτούμενα προγράμματα** (Prerequisite Programs - PRP's) εννοούμε:
 - τις βασικές συνθήκες και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για την διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας, για το χειρισμό και την παραγωγή ασφαλών τροφίμων
 - τρόπο λειτουργίας της παραγωγής και το πως αυτός μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων.
- Τα προ απαιτούμενα προγράμματα
 - εφαρμόζονται πρωταρχικά σε μια επιχείρηση τροφίμων
 - αποτελούν το θεμέλιο για την εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων

ΣΤΟΧΟΣ → **ΑΙΣΘΗΤΗ ΜΕΙΩΣΗ ΤΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ**

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Ατομική Υγιεινή &
Εκπαίδευση
προσωπικού

➤ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

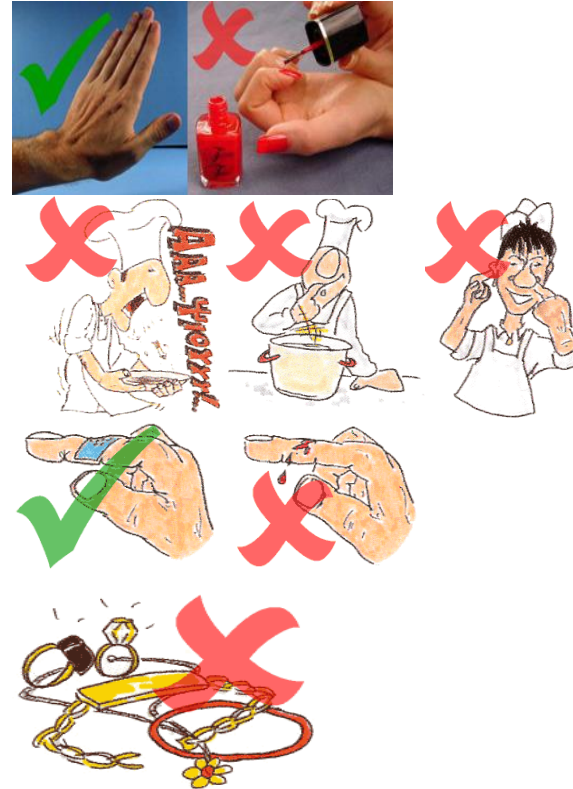
Κατάσταση υγείας εργαζομένου:

- Όσοι εργάζονται ως χειριστές τροφίμων ή εμπλέκονται στη διαχείριση τροφίμων θα πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας στο οποίο βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του δεν πάσχει από μεταδοτικό νόσημα και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών και παρασίτων
- Σε περίπτωση που ο εργαζόμενος υποφέρει από:
 - ✓ διάρροια ή εμετό
 - ✓ Άσχημο κρύωμα
 - ✓ Ερεθισμένο λαιμό
 - ✓ Πυρετό
 - ✓ Κόψιμοθα πρέπει να το αναφέρει αμέσως στον υπεύθυνο και να μην έρχεται σε επαφή με τρόφιμα

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Ατομική Υγιεινή &
Εκπαίδευση
προσωπικού

Κύριες πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό:

- Τα χέρια
- Τα νύχια
- Η μύτη
- Το στόμα
- Τα αυτιά
- Οι πληγές
- Τα κοσμήματα
- Η ενδυμασία
- Το τσιγάρο



Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Ατομική Υγιεινή &
Εκπαίδευση
προσωπικού

Ενδυμασία εργαζομένων:

- Στολή εργασίας: καθαρή, σε καλή κατάσταση, λευκή ή ανοιχτόχρωμη, χωρίς κουμπιά και εξωτερικές τσέπες



- Καπέλο ή κάλυμμα κεφαλιού: να καλύπτει το σύνολο του κεφαλιού, να είναι άνετο, να τοποθετείται και να αφαιρείται εκτός χώρου εργασίας, η τοποθέτησή του να γίνεται πριν το πλύσιμο χεριών



Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Ατομική Υγιεινή &
Εκπαίδευση
προσωπικού

- Γάντια : συχνή αλλαγή γαντιών μιας χρήσης



- Υποδήματα: συνίσταται κυρίως σε χώρους υψηλής επικινδυνότητας ή σε χώρους όπου το δάπεδο είναι ολισθηρό

Προ απαιτούμενα Προγράμματα (PRPs) – Ατομική Υγιεινή & Εκπαίδευση προσωπικού



Βρέχετε καλά τα χέρια σας με άφθονο καθαρό (πόσιμο) νερό θερμοκρασίας περίπου 40°C



Βάλτε στα χέρια σας σαπούνι με απολυμαντικό από τη δοσομετρική συσκευή



Απλώστε το σαπούνι στα χέρια σας τρίβοντας τις παλάμες και τους καρπούς. Τρίψτε καλά με τα χέρια σας ή με βούρτσα τις δύσκολες περιοχές (ανάμεσα στα δάχτυλα, νύχια, κλπ.)



Ξεπλύνετε πολύ καλά τα χέρια σας, με άφθονο καθαρό (πόσιμο) νερό



Στεγνώστε τα χέρια σας στον στεγνωτήρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως.

ΜΗΝ σκουπίζετε τα χέρια σας πάνω στην ενδυμασία σας ή με άλλα πανιά ή πετσέτες

Εφαρμόστε στα χέρια σας το απολυμαντικό τζελ με περιστροφικές κινήσεις για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα και στεγνώστε στον αέρα.



Ελέγξτε ότι τα χέρια είναι καθαρά αλλιώς **επαναλάβετε** την διαδικασία από την αρχή

ΠΡΙΝ...

- ...φορέσετε τη στολή εργασίας
- ...φορέσετε γάντια
- ...την είσοδο στον χώρο παρασκευής τροφίμων
- ...αρχίσετε την εργασία σας
- ...τον χειρισμό τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας

ΜΕΤΑ...

- ...την επίσκεψη στην τουαλέτα
- ...το διάλειμμα, το κάπνισμα και τη κατανάλωση τροφής
- ...το φτέρνισμα ή το βήξιμο
- ...την επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το πρόσωπο ή το στόμα
- ...τον χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, ψάρια, λαχανικά, αυγά, κλπ.)
- ...την επαφή με χημικά καθαριστικά
- ...την επαφή με υλικά συσκευασίας, χρήματα, κλπ.
- ...την επαφή με σκουπίδια ή απορρίμματα τροφών
- ...την λήξη της εργασίας σας

ΤΑΚΤΙΚΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ...

- ...μετά από χειρισμό αντικείμενου που έχει πέσει στο δάπεδο
- ...κάθε φορά που εναλλάσσεται η παραγωγική διαδικασία

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Ατομική Υγιεινή &
Εκπαίδευση
προσωπικού

➤ Αρχείο Προσωπικού – Εκπαίδευσης Προσωπικού:

Περιέχει:

1. Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (άδεια λειτουργίας για τα κέντρα διασκέδασης), κατόψεις/τομές σχεδιαγραμμάτων μηχανικού και διαγράμματα ροής των εργασιών της επιχείρησης με περιγραφική έκθεση όπου απαιτείται.
2. Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού,
3. Πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού καθώς και
4. Πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών, σε θέματα Υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων,
5. Για την χρήση μουσικής ή μουσικών οργάνων σε υπαίθριο χώρο και στα κέντρα διασκέδασης, τις απαιτούμενες τεχνικές εκθέσεις.
6. Αποδεικτικό καθαρισμού, συντήρησης και καλής λειτουργίας του απαγωγικού συστήματος όπου απαιτείται.

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Έλεγχος
Προμηθευτών /
Παραλαβή &
Αποθήκευση
α΄ και β΄ υλών

➤ Η προμήθεια των α΄ & β΄ υλών αλλά και των υλικών συσκευασίας πραγματοποιείται μόνο από **αξιόπιστους προμηθευτές** που διασφαλίζουν ότι η ποιότητα των προϊόντων αυτών θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας και της επιχείρησης. Οι προμήθειες αυτές, όπου αυτό είναι εφικτό, γίνονται από προμηθευτές που εφαρμόζουν και τηρούν σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων ενώ για τα υλικά συσκευασίας υπάρχουν οι αντίστοιχες δηλώσεις συμμόρφωσης.

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Έλεγχος
Προμηθευτών

➤ Αρχείο Πρώτων Υλών & Προμηθευτών

Περιέχει:

- Λίστα α΄ & β΄ υλών και υλικών συσκευασίες που προμηθεύεται η επιχείρηση
- Τεχνικές προδιαγραφές τους
- Κατάλογο εγκεκριμένων προμηθευτών
- Πιστοποιητικά ποιότητας των προμηθευτών
- Αξιολόγηση των προμηθευτών

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Παραλαβή
α΄ και β΄ υλών

➤ Βασικοί έλεγχοι κατά την παραλαβή α΄ & β΄ υλών:

- Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά (χρώμα, οσμή, εμφάνιση)
- Την θερμοκρασία των φορτηγών ψυγείων & των προϊόντων
- Την καθαριότητα των μεταφορικών μέσων
- Την ημερομηνία λήξης των προϊόντων
- Την κατάσταση της εξωτερικής συσκευασίας
- Τη φυσική επιμόλυνση (π.χ. ξύλο, μέταλλο κ.λ.π.)
- Την μικροβιακή επιμόλυνση (π.χ. σημάδια μούχλας)
- Την επιμόλυνση από έντομα και τρωκτικά
- Τη χημική επιμόλυνση π.χ. από καθαριστικά χημικά
- Για οσμές και μολύνσεις από ατμούς διαλυτών και αναθυμιάσεις από πετρέλαιο
- Την επισήμανση (ετικέτα) των συσκευασμένων τροφίμων

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Παραλαβή
α΄ και β΄ υλών

➤ Αρχείο Παραλαβών

Περιέχει:

- Τα έντυπα ελέγχου παραλαβής στα οποία αποτυπώνονται όλοι οι πιο πάνω έλεγχοι

Επίσης, το αρχείο αυτό είναι πολύ βασικό για την εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Αποθήκευση
α΄ και β΄ υλών

➤ Γενικοί κανόνες για ασφαλή αποθήκευση

- Άμεση αποθήκευση τροφίμων μετά την παραλαβή & έλεγχο τους : πρώτα τα ευπαθή, υψηλού κινδύνου και κατεψυγμένα και στη συνέχεια τα υπόλοιπα
- Αποθήκευση σε ράφι ή παλέτα (όχι στο πάτωμα)
- Αποθηκευτικοί χώροι καθαροί, με τάξη, καλά αεριζόμενοι & στεγνοί
- Ανακύκλωση των προϊόντων σύμφωνα με την αρχή **FIFO & FEFO**
- Διαχωρισμός των πρώτων υλών από τελικά & ημιέτοιμα προϊόντα
- Διαχωρισμός των αλλοιωμένων προϊόντων ή αυτών που έχει περάσει η ημερομηνία λήξης τους σε κατάλληλα επισημασμένους χώρους
- Αποθήκευση απορρυπαντικών και χημικών σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν
- Αποθήκευση των υλικών συσκευασίας σε ξεχωριστούς χώρους

➤ Αποθήκευση σε ψύξη

- Ελέγχετε τη θερμοκρασία των ψυγείων τακτικά (θ: 1-5°C)
- Αποψύχετε, καθαρίζετε και απολυμαίνετε τα ψυγεία τακτικά
- Μην αφήνετε τις πόρτες του ψυγείου ανοικτές
- Μην υπερφορτώνετε τα ψυγεία
- Ελέγχετε πάντα την ημερομηνία λήξης των προϊόντων
- Χρησιμοποιείτε δοχεία ή περιέκτες για την αποθήκευση πρώτων υλών σε ψυγεία - όλα τα τρόφιμα καλυμμένα και με επισήμανση
- Διαχωρίστε ωμά τρόφιμα από έτοιμα & ημιέτοιμα (χρήση διαφορετικών ψυκτικών θαλάμων)
- Προσοχή στις επιμολύνσεις (π.χ. όταν αποψύχετε κατεψυγμένες πρώτες ύλες , να τοποθετούνται σε κατάλληλα δοχεία ώστε να μην στάζουν σε άλλα τρόφιμα)

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Αποθήκευση
α΄ και β΄ υλών

➤ **Αποθήκευση σε κατάψυξη**

- Ελέγχετε τη θερμοκρασία των καταψυκτών τακτικά (< - 18°C)
- Ελέγχετε πάντα την ημερομηνία λήξης
- Εφαρμόστε σωστή ανακύκλωση
- Τοποθετήστε στην κατάψυξη συσκευασμένες ή καλυμμένες πρώτες ύλες
- Προσοχή στις επιμολύνσεις (Διαχωρισμός ωμών πρώτων υλών από έτοιμα και ημιέτοιμα)
- Μην ξανακαταψύχετε πρώτες ύλες οι οποίες έχουν αποψυγχεί
- Μην υπερφορτώνετε τους καταψύκτες

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Αποθήκευση
α΄ και β΄ υλών

➤ Αρχείο Θερμοκρασιών

Περιέχει:

- Τα έντυπα καταγραφής θερμοκρασιών όλων των ψυκτικών θαλάμων (συντήρησης και κατάψυξης)
- Τα έντυπα καταγραφής θερμοκρασίας / υγρασίας των αποθηκών

Προετοιμασία Τροφίμων

➤ Οδηγίες για υγιεινή προετοιμασία των τροφίμων

- Χρήση διαφορετικών χώρων για την προετοιμασία των ωμών τροφίμων και των τροφίμων υψηλού κινδύνου
- Χρήση πάντα κατάλληλων καθαρών σκευών
- Αποσυσκευασία των πρώτων υλών σε ειδικούς χώρους
- Όσο το δυνατό πιο σύντομος ο χειρισμός των τροφίμων
- Τμηματική προετοιμασία των τροφίμων ώστε να μένουν τα τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα σε ζεστή και υγρή ατμόσφαιρα
- Τακτικό πλύσιμο χεριών και επιφανειών
- Καθαρισμός επιφανειών και χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού ανάμεσα στην προετοιμασία των διαφόρων τροφίμων
- Αντικατάσταση φθαρμένων εργαλείων και εξοπλισμού
- Τακτική απομάκρυνση των απορριμμάτων

Προετοιμασία Τροφίμων

➤ Οδηγίες για σωστό πλύσιμο των τροφίμων:

- Χρήση διαφορετικών νεροχυτών για
 - ✓ Ωμών τροφίμων ζωικής προέλευσης
 - ✓ Λαχανικών και φρούτων
 - ✓ Σκευών, εργαλείων, εξοπλισμού
 - ✓ χεριών
- Σχολαστικός καθαρισμός και απολύμανση νεροχύτη μετά τη χρήση του
- Μην χρησιμοποιείτε τους νεροχύτες που έχουν σχεδιαστεί για το πλύσιμο των τροφίμων για άλλες χρήσεις (π.χ. πλύσιμο χεριών)
- Σχολαστικό πλύσιμο λαχανικών

Προετοιμασία Τροφίμων

➤ Οδηγίες για τη σωστή απόψυξη των τροφίμων:

- Η απόψυξη των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε θερμοκρασίες από 2 -5°C ή άφθονο τρεχούμενο νερό $\theta < 21^{\circ}\text{C}$
- Μην αποψύχετε τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου
- Μην αποψύχετε τρόφιμα με ζεστό νερό
- Ακολουθείτε τις οδηγίες απόψυξης
- Μην μαγειρεύετε μεγάλα τεμάχια κρέατος ή πουλερικών που δεν έχουν ξεπαγώσει τελείως
- Χρησιμοποιείτε αμέσως ή τοποθετήστε στο ψυγείο τα τρόφιμα που αποψύχθηκαν
- Να μην καταψύχετε ξανά τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί
- Προσοχή στις επιμολύνσεις: να τοποθετείτε σε κατάλληλα δοχεία τα τρόφιμα που πρόκειται να αποψυχθούν ώστε τα υγρά τους να μην στάζουν και επιμολύνουν τα άλλα τρόφιμα
- Χρησιμοποιείτε ξεχωριστούς χώρους για την απόψυξη

Προετοιμασία Τροφίμων

➤ Οδηγίες για τον σωστό τεμαχισμό των τροφίμων

- Προσοχή στις διασταυρούμενες επιμολύνσεις; Χρήση διαφορετικών επιφανειών κοπής, εργαλείων και σκευών για τα ωμά και τα έτοιμα προ κατανάλωση τρόφιμα
- Χρήση σωστής επιφάνειας κοπής:
 - ✓ Για το ωμό κρέας κόκκινο χρώμα
 - ✓ Για τα ωμά πουλερικά κίτρινο χρώμα
 - ✓ Για τα ωμά ψάρια λευκό χρώμα
 - ✓ Για τα λαχανικά πράσινο χρώμα

Προετοιμασία Τροφίμων

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΨΗΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Προετοιμασία Τροφίμων

➤ Οδηγίες για το σωστό μαγείρεμα / ψήσιμο των τροφίμων:

- Μαγείρεμα/ ψήσιμο στη σωστή θερμοκρασία ($\theta_{\text{κέντρου}} > 75^{\circ}\text{C}$ ή στους 75°C για 2min ή άλλο ισοδύναμο θερμοκρασίας/χρόνου)
- Τακτικό ανακάτεμα σουπών, σαλτσών κ.λ.π. για ομοιόμορφο ψήσιμο
- Χρήση καθαρών σκευών
- Χρήση κατάλληλων λαδιών για τηγάνισμα και μαγείρεμα και όχι θέρμανσή τους σε $\theta > 180^{\circ}\text{C}$
- Μην δοκιμάζετε τα τρόφιμα με λερωμένα κουτάλια ή με τα δάκτυλα
- Μαγειρεύετε τα τρόφιμα την ημέρα της διάθεσής τους ή λίγο πριν τη διάθεσή τους
- Έλεγχος καταλληλότητας λαδιών που χρησιμοποιούνται για το τηγάνισμα
- Παρακολούθηση χρόνου που μεσολαβεί από το μαγείρεμα ως την ψύξη ή την κατανάλωση

Διάθεση Τροφίμων

➤ Οδηγίες για τη σωστή ψύξη των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων:

- Ποτέ μην τοποθετείτε ζεστά φαγητά κατευθείαν στο ψυγείο
- Αφήστε να κρυώσουν για 1 ώρα (max) σε κρύο και καθαρό σημείο της κουζίνας και στη συνέχεια τοποθετείστε τα στο ψυγείο στους 0-5° C
- Η θερμοκρασία των φαγητών πρέπει μέσα σε 2 ώρες να έχει κατέβει στους 10° C
- Όταν παγώνετε υγρά τρόφιμα θα πρέπει να βρίσκεται σε αβαθή δοχεία για να διευκολύνεται η γρήγορη ψύξη.
- Χρησιμοποιείτε ειδικό εξοπλισμό (blast chiller) για τη γρήγορη ψύξη – κατάψυξη των προϊόντων όπου αυτό είναι δυνατό
- Διατηρείστε τα τρόφιμα καλυμμένα και με σήμανση

Διάθεση Τροφίμων

➤ Ο χρόνος ζωής των ψυγμένων τροφίμων είναι:

- ❑ 24h από το μαγείρεμά αν πρόκειται να καταναλωθούν κρύα
- ❑ 48h από το μαγείρεμά τους αν πρόκειται να αναθερμανθούν
- ❑ 72h από το μαγείρεμά τους αν έχουν ψυχθεί με blast chiller

➤ Διατήρηση με ψύξη

- ❑ Ευαλοίωτα τρόφιμα $T < 5^{\circ} C$
- ❑ Γλυκίσματα – Τούρτες $T < 8^{\circ} C$
- ❑ Σοκολατοειδή $T < 12-13^{\circ} C$

➤ Διατήρηση με θέρμανση

- ❑ Η διατήρηση με θέρμανση ΠΡΕΠΕΙ να γίνεται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των $60^{\circ} C$.

➤ Σερβίρισμα φαγητού

- ❑ Ευπαθή τρόφιμα που βρίσκονται σε θερμοκρασίες μεταξύ 5° - 60° C:

ΑΝ ΠΑΡΑΜΕΙΝΟΥΝ	ΤΟΤΕ ΠΡΕΠΕΙ
ΕΩΣ 2 ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα ή να μπουν στο ψυγείο.
ΑΠΟ 2 ΕΩΣ 4 ΩΡΕΣ	Να καταναλωθούν άμεσα. Απαγορεύεται η ψύξη τους.
ΠΑΝΩ ΑΠΟ 4 ΩΡΕΣ	Να απορρίπτονται.

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Καθαρισμός –
Απολύμανση
Χώρων &
Εξοπλισμού

➤ Τι είναι καθαρισμός;

- Καθαρισμός ορίζεται ως η μηχανική απομάκρυνση (π.χ. με τρίψιμο) των ρίπων από μία επιφάνεια, από ένα εργαλείο, ή από τα χέρια με αποτέλεσμα τη μείωση του μικροβιακού φορτίου. Σαν διαδικασία ο καθαρισμός είναι απαραίτητο να προηγείται της απολύμανσης. Ο καθαρισμός **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι ένα προληπτικό και όχι κατασταλτικό μέτρο.

➤ Τι είναι απολύμανση;

- Απολύμανση είναι η διαδικασία με την οποία επιτυγχάνεται η καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών με χημικές ουσίες (π.χ. αλκοόλη) ή φυσικές μεθόδους (π.χ. υψηλή θερμοκρασία) σε αντικείμενα, εργαλεία και επιφάνειες.

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Καθαρισμός –
Απολύμανση
Χώρων &
Εξοπλισμού

➤ Με τι καθαρίζουμε:

Ο αποτελεσματικός καθαρισμός απαιτεί ένα συνδυασμό των τεσσάρων παραγόντων:

1. Θερμότητα, όπως πολύ ζεστό νερό
2. Χημικά, όπως απορρυπαντικά, απολυμαντικά & εξυγιαντικά
3. Χρόνος παραμονής καθαριστικού
4. Μηχανική δράση όπως τρίψιμο ή πλυντήρια

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Καθαρισμός –
Απολύμανση
Χώρων &
Εξοπλισμού

➤ Το Πρόγραμμα καθαρισμού – Απολύμανσης πρέπει να καλύπτει τα παρακάτω:

1. Σημείο καθαρισμού
2. Προϊόντα & εργαλεία καθαρισμού
3. Εφαρμογή – μεθοδολογία καθαρισμού
4. Συχνότητα καθαρισμού
5. Διαδικασία ελέγχου
6. Τον υπεύθυνο ελέγχου

Προ απαιτούμενα Προγράμματα (PRPs) – Καθαρισμός – Απολύμανση Χώρων & Εξοπλισμού

➤ Υπόδειγμα προγράμματος Καθαρισμού – Απολύμανσης

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ	ΔΑΠΕΔΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (με σφουγγαρίστρα)	ΤΟΙΧΟΙ – ΠΟΡΤΕΣ – ΠΟΜΟΛΑ - ΔΙΑΚΟΠΤΕΣ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ & ΛΟΙΠΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ
ΠΡΟΪΟΝ			
ΔΙΑΛΥΣΗ			
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	περιβάλλοντος	περιβάλλοντος	περιβάλλοντος
ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ	Σφουγγαρίστρα, σκούπα, σπάτουλα	Κουβάς, σφουγγάρι, πανί	Κουβάς, σφουγγάρι, πανί
ΜΕΘΟΔΟΣ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σκουπίστε το δάπεδο. 2. Απλώστε το διάλυμα με τη σφουγγαρίστρα και αφήστε το να δράσει για μερικά λεπτά. Τρίψτε με μια σκούπα. 3. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Καλύψτε τις πρίζες και τις ηλεκτρικές συσκευές 2. Απλώστε το διάλυμα και τρίψτε καλά με σφουγγάρι ή πανί 3. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό βρεγμένο σφουγγάρι ή πανί 4. Απομακρύνετε τα καλύμματα από τις πρίζες 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Σκουπίστε τις επιφάνειες από τους ρύπους 2. Απλώστε το διάλυμα και τρίψτε καλά με σφουγγάρι ή πανί 3. Αφήστε να δράσει για 15min 4. Ξεπλύνετε καλά με καθαρό βρεγμένο σφουγγάρι ή πανί
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ	Κάθε μέρα	Μία φορά ανά 2 εβδομάδες	Κάθε μέρα
ΕΛΕΓΧΟΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ	ΟΠΤΙΚΟΣ

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Καθαρισμός –
Απολύμανση
Χώρων &
Εξοπλισμού

➤ **Αρχείο Καθαρισμού – Απολύμανσης χώρων & εξοπλισμού:**

Περιέχει:

- Το πρόγραμμα καθαρισμού – απολύμανσης
- Λίστα με τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά & απολυμαντικά, τα οποία θα **ΠΡΕΠΕΙ** να είναι κατάλληλα για χώρους μαζικής εστίασης
- Για τα απορρυπαντικά – καθαριστικά: τα Δελτία Δεδομένων Ασφάλειας Προϊόντος (MSDS) και έγκριση του Γενικού Χημείου του Κράτος (Γ.Χ.Κ.) ή αρ. εγγραφής στο Ε.Μ.Χ.Π.
- Για τα απολυμαντικά: τα Δελτία Δεδομένων Ασφάλειας Προϊόντος (MSDS) και τον αρ. πρωτ. ΕΟΦ
- Τα έντυπα καταγραφής & ελέγχου καθαρισμού – απολύμανσης χώρων & εξοπλισμού

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Απεντόμωση -
Μυοκτονία

➤ Αρχείο Απεντόμωσης – Μυοκτονίας

Περιέχει:

- τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών,
- τις εγκρίσεις κυκλοφορίας και τις τεχνικές προδιαγραφές των σκευασμάτων που χρησιμοποιούνται,
- το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων,
- κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και
- τα έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης των εφαρμογών

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Συντήρηση
εξοπλισμού /
Διακρίβωση
εξοπλισμού

➤ **Αρχείο Συντήρησης Εξοπλισμού & Χώρων – Διακρίβωσης* Εξοπλισμού**

Περιέχει:

- Λίστα του εξοπλισμού της επιχείρησης
- Έντυπα συντήρησης εγκαταστάσεων & εξοπλισμού
- Λίστα οργάνων που απαιτούν εξωτερική διακρίβωση
- Έντυπο εσωτερικών διακριβώσεων οργάνων

*Η Διακρίβωση ή αλλιώς Βαθμονόμηση μιας συσκευής καταδεικνύει την ποιότητα των μετρήσεων που καταγράφονται με τη χρήση ενός εξοπλισμού. Η διακρίβωση μιας συσκευής, ορίζεται στον χώρο της μετρολογίας, ως η σύγκριση ανάμεσα στην προς μελέτη συσκευή και σε ένα πρότυπο βαθμονόμησης γνωστής ακρίβειας.

Προ απαιτούμενα Προγράμματα (PRPs) – Έλεγχος Νερού

➤ Το νερό που χρησιμοποιείται σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής διαδικασίας ΠΡΕΠΕΙ είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας

➤ Αρχείο νερού

Περιέχει:

- Μία κάτοψη της επιχείρησης πάνω στην οποία θα πρέπει να σημειωθούν τα σημεία υδροληψίας καθώς και
- Αποδεικτικό σύνδεσης με την δημοτική υπηρεσία ύδρευσης (π.χ. ένα λογαριασμό νερού). Εννοείται βέβαια ότι το νερό πρέπει να είναι πόσιμο.
- Αποτελέσματα δειγματοληψίας όπου απαιτείται

Προ απαιτούμενα Προγράμματα (PRPs) – Διαχείριση Απορριμμάτων

- Τα απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους τροφίμων.
 - Να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος και οι οποίοι θα χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό
 - Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθαριζόμενο.
 - Οι κάδοι απορριμμάτων θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων.

Προ απαιτούμενα Προγράμματα (PRPs) – Διαχείριση Απορριμμάτων

- Να εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων ώστε να μη συσσωρεύονται στους κάδους.
- Τα απορρίμματα θα απομακρύνονται στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας. Οι κάδοι απορριμμάτων να παραμένουν κλειστοί όταν δεν χρησιμοποιούνται.
- Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Διαχείριση Υγρών
Αποβλήτων

➤ **Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παράγουν απόβλητα μαγειρικών λιπών οφείλουν:**

- Να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λίπη και έλαια πριν αυτά εισέλθουν στο δίκτυο αποχέτευσης και να τα συλλέγουν προς αξιοποίηση ή διάθεση σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία όπως κάθε φορά ισχύουν.
- Να εγκαθιστούν κατάλληλους λιποσυλλέκτες, ώστε όσα λίπη και έλαια δεν είναι δυνατό να διαχωριστούν στην πηγή τους να παγιδεύονται σε αυτούς.
- Να συνάπτουν συμβάσεις με εγκεκριμένες επιχειρήσεις αποκομιδής λιπών και ελαίων.
- Να τηρούν στο αρχείο καθαρισμού (συμβάσεις, παραστατικά) και λοιπά στοιχεία που να τεκμηριώνουν την εφαρμογή των παραπάνω απαιτήσεων.
- Να εξασφαλίζουν υγιεινό τρόπο αποθήκευσης των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων, ώστε να μην επιβαρύνονται οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα τρόφιμα.
- Να εγκαθιστούν τη δεξαμενή του λιποσυλλέκτη σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή τεχνικά πρότυπα.

Προ απαιτούμενα
Προγράμματα
(PRPs) –
Ιχνηλασιμότητα /
Ανάκληση

➤ **Τι είναι ιχνηλασιμότητα;**

- Σαν ιχνηλασιμότητα ορίζεται η δυνατότητα παρακολούθησης της διακίνησης ενός προϊόντος κατά τις φάσεις της παραγωγής επεξεργασίας και διανομής του. Στον τομέα των τροφίμων η ιχνηλασιμότητα σχετίζεται κυρίως με την ασφάλεια των τροφίμων. Στόχος της είναι να μπορεί να ταυτοποιήσει μια ένοχη ή ύποπτη παρτίδα προϊόντος, καθώς και τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του και στη συνέχεια να αναζητήσει την παρτίδα αυτή μέσα στην αλυσίδα παραγωγής και της διανομής μέχρι τον τελικό καταναλωτή (απόσυρση / ανάκληση)

Προ απαιτούμενα Προγράμματα (PRPs) – Ιχνηλασιμότητα / Ανάκληση

➤ τα βήματα για την επιτυχή εφαρμογή της ιχνηλασιμότητας είναι τα ακόλουθα:

1. τήρηση αρχείου κατά την παραλαβή των πρώτων υλών,
2. αναγνώριση και προσδιορισμός των εισερχόμενων υλικών (είτε μέσω της παρτίδας είτε μέσω της ημ. Παραλαβής),
3. τήρηση αρχείων ανάλυσης πρώτων υλών με βάση τον κωδικό παρτίδας τους ή την ημερομηνία παραλαβής τους
4. ορισμός και ταυτοποίηση παρτίδας του τελικού προϊόντος
5. η τήρηση αρχείων διανομής (τι πήγε σε ποιόν, σε τι ποσότητες και πότε).

Επιχειρήσεις Μαζικής εστίασης προχείρου γεύματος

➤ Οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει βάση της υγειονομικής διάταξης
Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 να τηρούν τα κάτωθι αρχεία:

1. ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ – ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ
2. ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ
3. ΑΡΧΕΙΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ – ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ
4. ΑΡΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ
5. ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ
6. ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ & ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Σύστημα
Διαχείρισης
Ασφάλειας
Τροφίμων, βάση
των αρχών HACCP

➤ Τι είναι το HACCP ;

Το HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) είναι ένα προληπτικό σύστημα που έχει σα στόχο τον εντοπισμό όλων των δυνητικών κινδύνων που θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή και στη συνέχεια τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία οι κίνδυνοι αυτοί θα ήταν δυνατό να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα. Απώτερος σκοπός του συστήματος είναι η ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΑΠΟΛΥΤΑ ΑΣΦΑΛΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ στο σημερινό ευαισθητοποιημένο καταναλωτή.

Πρόκειται λοιπόν για μια προληπτική μέθοδο που στηρίζεται στις παρακάτω 7 αρχές:

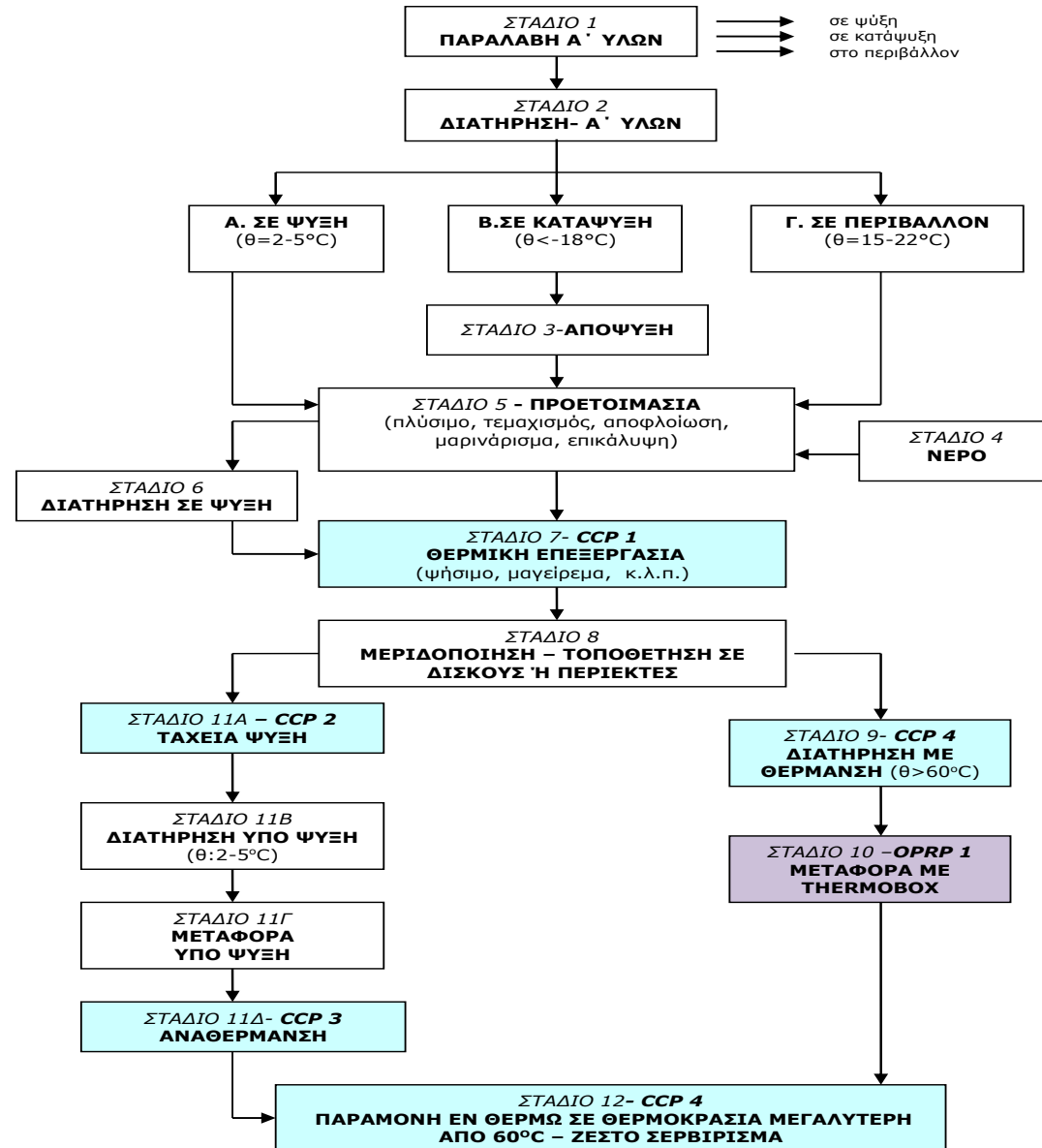
Αρχές HACCP

- ✓ **Αρχή 1η:** Αναγνώριση όλων των πιθανών κινδύνων και προσδιορισμός προληπτικών μέτρων .
- ✓ **Αρχή 2η:** Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points)
- ✓ **Αρχή 3η:** Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων (Critical Limits), τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.
- ✓ **Αρχή 4η:** Καθορισμός συστήματος παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, με σκοπό την ρύθμιση τους εντός των Κρίσιμων Ορίων

Αρχές HACCP

- ✓ **Αρχή 5η:** Καθιέρωση διορθωτικών ενεργειών που πρέπει να λαμβάνονται όταν η παρακολούθηση δείχνει απόκλιση από τα καθορισμένα Κρίσιμα Όρια
- ✓ **Αρχή 6η:** Καθιέρωση διαδικασιών επαλήθευσης της σωστής λειτουργίας και της αποτελεσματικότητας του συστήματος (verification).
- ✓ **Αρχή 7η:** Καθιέρωση διαδικασιών τεκμηρίωσης του συστήματος

Επιχειρήσεις
Μαζικής Εστίασης
Πλήρους Γεύματος
(catering) –
Διάγραμμα ροής
Ζεστής Κουζίνας



Σχέδιο HACCP – Ζεστή Κουζίνα (1)

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ Ή ΟΡΡΡ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
CCP 1 ΣΤΑΔΙΟ 7 ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Επιβίωση παθογόνων Παρουσία τοξινών από τη μη αντικατάσταση πολυχρησιμοποιήμενου ελαίου τηγανίσματος	Επαρκής θερμική επεξεργασία Εσωτερικό τροφίμων: 75°C στιγμιαία ή 70°C για 2min ή άλλο ισοδύναμο χρόνου θερμοκρασίας Συχνή αντικατάσταση και εκτίμηση της καταλληλότητας των τηγανισμένων ελαίων με ειδικό test. Αποφυγή θέρμανσης των ελαίων σε θ>180°C	Η θερμοκρασία (κέντρο) ≥ 75°C	Η μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του φαγητού ή/και στο κέντρο των επιμέρους τεμαχίων αυτού (π.χ. κομμάτια κρέατος)	1 είδος /παρτίδα/ ημέρα. Η μέτρηση γίνεται περίπου 10min πριν ολοκλήρωση της διαδικασίας του μαγειρέματος ή ψησίματος. Ανάμεσα στις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με χρήση απολυμαντικού ή οινόπνευματος	Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας	EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»	Σε περίπτωση διαπίστωσης ανεπαρκούς θερμικής επεξεργασίας παρατίθεται η θέρμανση του φαγητού έτσι που να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των κρίσιμων ορίων. Άμεση αντικατάσταση των ελαίων τηγανίσματος	Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
CCP 2 ΣΤΑΔΙΟ 11Α ΤΑΧΕΙΑ ΨΥΞΗ	Ανάπτυξη σπορογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης λόγω μεγάλου χρόνου ελάττωσης της θερμοκρασίας στο περιβάλλον	Παρακολούθηση της ελάττωσης της θερμοκρασίας του ετοιμίου σε σχέση με το χρόνο.	Χρόνος για την ψύξη στους 21°C < 2 ώρες Χρόνος για την ψύξη από τους 21°C μέχρι στους 5°C < 4 ώρες Ύψος σκεύους < 5cm	Μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του φαγητού. Ανάμεσα από τις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με απολυμαντικό ή οινόπνευμα	1 είδος /παρτίδα / ημέρα	Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας	EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»	Εάν ο σρόνος ψύξης είναι >6ώρες , επαναθέρμανση του φαγητού στους 75°C και ψύξη με ρυθμό που να ικανοποιείται η απαίτηση των κρίσιμων ορίων	Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

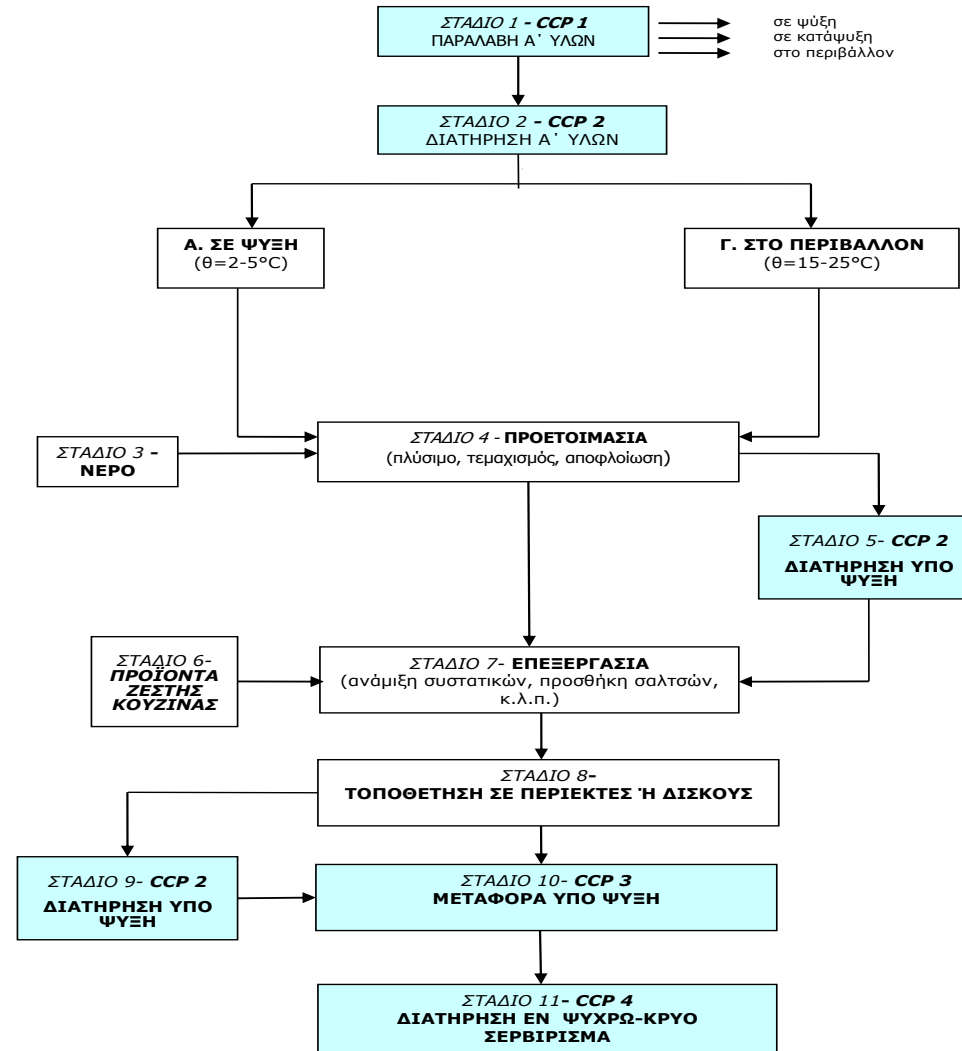
Σχέδιο HACCP – Ζεστή Κουζίνα (2)

CCP 3										
ΣΤΑΔΙΟ 11Δ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ	Επιβίωση παθογόνων	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος	Θερμοκρασία επαναθέρμανσης 75°C στο κέντρο των φαγητών ή των τεμαχίων που περιέχουν	Μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο τέλος της διαδικασίας επαναθέρμανσης. Ανάμεσα από τις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με απολυμαντικό ή οινόπνευμα	1 είδος / παρτίδα / ημέρα	Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας	EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)»	Σε περίπτωση που η θερμοκρασία είναι < 75°C συνεχίζεται η θερμική επεξεργασία μέχρις ότου ικανοποιηθεί η απαίτηση των κρίσιμων ορίων	Υπεύθυνος παραγωγής Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
CCP 4										
ΣΤΑΔΙΟ 9 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες διατήρησης	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος	Θ>63°C (για τα φαγητά που διατηρούνται εν θερμώ)	✓ Μέτρηση της θερμοκρασίας σε ένα σκέυος που διατηρείται σε θερμοθάλαμο ή μπαιν μαρί 10min πριν την έναρξη του σερβιρίσματος	1 είδος / παρτίδα / ημέρα	Υπεύθυνος Παράθεσης	EN 14 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ)» EN 15 A «ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΘΕΣΗ»	Τρόφιμα που έχουν μείνει σε θερμοκρασίες < 60°C : i) για t< 2h ψύχονται άμεσα και αποθηκεύονται στο ψυγείο ii) για 2-4 h καταναλώνονται άμεσα (π.χ. προωθούνται στο προσωπικό του ξενοδοχείου για άμεση κατανάλωση και δεν επιτρέπεται να οδηγηθούν στο ψυγείο. iii) παραπάνω από 4h απορρίπτονται ή αναθερμαίνονται σε θερμοκρασία >90°C στο κέντρο	Υπεύθ. Παράθεσης	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
ΣΤΑΔΙΟ 12 ΠΑΡΑΜΟΝΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ > 63°C – ΖΕΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ	Ανάπτυξη παθογόνων & μικροοργανισμών αλλοίωσης λόγω μεγάλης διάρκειας σερβιρίσματος.		Στον μπουφέ, τρόφιμα που <u>δεν</u> διατηρούνται εν θερμώ (θ>63°C) πρέπει να καταναλωθούν εντός 2 - 4h Τα φαγητά που σερβίρονται στο πιάτο πρέπει να μεταφέρονται γρήγορα και άμεσα στους πελάτες	✓ Μέτρηση της θερμοκρασίας ενός τροφίμου κατά την παράθεση, 30min πριν την λήξη του σερβιρίσματος						

Σχέδιο HACCP – Ζεστή Κουζίνα (3)

OPRP 1										
ΣΤΑΔΙΟ 10 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΜΕ ΤΗΡΜΟΒΟΧ	<ul style="list-style-type: none"> Επιμόλυνση από : 1. κακή υγιεινή Thermobox 2. φθαρμένο εξοπλισμό 3. χειρισμούς 4. προσωπικό διανομής <p>Ανάπτυξη & πολ/σμός M/O λόγω ακαταλλήλων θερμοκρασιών μεταφοράς των ετοιμών προϊόντων</p>	Καθαρισμός – απολύμανση μέσου μεταφοράς Κανόνες υγιεινής προσωπικού Μικρή διάρκεια μεταφοράς των προϊόντων στο χώρο παράθεσης	Διάρκεια μεταφοράς των προϊόντων στο χώρο παράθεσης < 2h	Οπτικός έλεγχος Ρολόι	Σε κάθε διανομή	Ο Υπεύθυνος Διανομής	EN 16 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ – ΔΙΑΝΟΜΗΣ»	<ol style="list-style-type: none"> Επανάληψη καθαρισμού φορτηγού / Thermobox πριν τη φόρτωση επανεκπαίδευση προσωπικού σε περίπτωση που η διάρκεια της μεταφοράς >2h τότε πραγματοποιείται μέτρηση θερμοκρασίας προϊόντος. Σε περίπτωση που είναι <63°C για πάνω από 2 ώρες τότε επαναθέρμανση στους 75°C για 15min 	Υπεύθυνος HACCP	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης Πλήρους Γεύματος (catering) – Διάγραμμα ροής Κρύας Κουζίνας



Σχέδιο HACCP – Κρύα Κουζίνα (1)

ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΟ ΜΕΤΡΟ	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ				ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		
				ΠΩΣ	ΠΟΤΕ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ	ΤΙ	ΠΟΙΟΣ	ΕΝΤΥΠΑ
CCP1										
ΣΤΑΔΙΟ1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α΄ΥΛΩΝ (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΨΥΞΗΣ – ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ)	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες μεταφοράς	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος θ<+5°C (Προϊόντα ψύξης) θ<-18°C (Προϊόντα κατάψυξης)	Απόκλιση: +1°C (για προϊόντα ψύξης) Απόκλιση: +3°C (για προϊόντα κατάψυξης)	✓ Θερμόμετρο ακίδας	Σε κάθε παραλαβή	Υπεύθυνος Παραλαβών	EN 06 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΩΝ»	1. εάν η απόκλιση είναι μεγαλύτερη από την αποδεκτή τότε επιστροφή στον προμηθευτή ή απόρριψη 2. ενημέρωση υπευθύνου HACCP	Υπεύθ. HACCP	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
CCP2										
ΣΤΑΔΙΟ 2 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Α΄ΥΛΩΝ ΣΤΑΔΙΟ 5 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΨΥΞΗ (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ) ΣΤΑΔΙΟ 9 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΨΥΞΗ (ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ)	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες αποθήκευσης	Έλεγχος θερμοκρασίας ✓ Θαλ άμω ν αποθ ήκευ σης	Ευαλλοίωτα τρόφιμα < +5°C Κατεψυγμένα < -18°C Συνθήκες ξηρής αποθήκευσης: θ<25°C & σχετική υγρασία <75%	1. Έλεγχος & καταγραφή θερμοκρασιών ψυκτικών θαλάμων 2. Έλεγχος & καταγραφή θερμοκρασίας / υγρασίας σε ξηρά αποθήκη 1. Σήμανση επί της συσκευασίας με την ημερομηνία παρασκευής	1. Καταγραφή 2 φορές /ημέρα Καθημερινώς	Προσωπικό παραγωγής Προσωπικό παραγωγής	EN 07 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑ-ΣΙΩΝ» EN 08 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ» EN 14* «ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ)» Δεν υπάρχουν σχετικά έντυπα	1. άμεση επιδιόρθωση βλάβης 2. περιορισμός χρήσης για 8 ώρες. Μετά τις 8 ώρες έλεγχος του περιεχομένου των θαλάμων, μεταφορά σε άλλο θάλαμο, άμεση χρήση ή απόρριψη εκτίμηση του βαθμού αλλοίωσης των μαγειρεμένων τροφίμων ώστε να αποφασιστεί η άμεση αναθερμανση και διάθεση τους ή η απόρριψή τους	Υπεύθ. HACCP	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Σχέδιο HACCP – Κρύα Κουζίνα (2)

CCP 3										
ΣΤΑΔΙΟ 10 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΥΠΟ ΨΥΞΗ	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες μεταφοράς	Έλεγχος θερμοκρασίας θαλάμου μέσου μεταφοράς θ<+5°C	Απόκλιση: +1°C	✓ Καταγραφή θερμοκρασίας θερμομέτρου μεταφορικού μέσου	2 φορές / ημέρα	Υπεύθυνος Διανομής	EN 16 «ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΟΡΤΩΣΗΣ – ΔΙΑΝΟΜΗΣ»	Όταν η θερμοκρασία κατά την μεταφορά ήταν >6°C για πάνω από 3 ώρες, άμεση κατανάλωση	Υπεύθυνος Διανομής	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
CCP 4										
ΣΤΑΔΙΟ 11 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΨΥΧΡΩ - ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ	Μικροβιακή ανάπτυξη από μη σωστές θερμοκρασίες διατήρησης Μικροβιακή ανάπτυξη λόγω αυξημένης παραμονής εκτός ψύξης	Έλεγχος θερμοκρασίας προϊόντος Σταδιακή τροφοδοσία του μπουφέ με μικρές ποσότητες ώστε να μην παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για t> 2h. Σε περίπτωση που η διάρκεια σερβιρίσματος υπολογίζεται ότι θα διαρκέσει πέραν των 2h, τα τρόφιμα σερβίρονται υπό ψύξη	θ <5°C Μέγιστη διάρκεια σερβιρίσματος t<2h	Έλεγχος με φορητό θερμομετρο ακίδας δειγματοληπτικά με ευθύνη του υπεύθυνου παράθεσης	1 είδος /παρτίδα /ημέρα	Υπεύθ. παραθεσης	EN 15 A «ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΘΕΣΗ »	Σε περίπτωση αποτυχίας στην διατήρηση της ενδεδειγμένης θερμοκρασίας: <ul style="list-style-type: none"> • Προώθηση των τροφίμων για άμεση κατανάλωση όταν έχουν παραμείνει για 2-4h σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος • απόρριψη του φαγητού που έχει παραμείνει για t> 4h σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος. 	Υπεύθ. παραθεσης	ΑΝΑΦΟΡΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Έντυπα
Παρακολούθησης:
**ΕΝ 01 – ΛΙΣΤΑ
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΩΝ
ΥΓΕΙΑΣ**

A/A	ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				
1.				

Έντυπα
Παρακολούθησης:
**ΕΝ 02 – ΑΤΟΜΙΚΟ
ΑΡΧΕΙΟ
ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥ					
ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ					
ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ					
ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ					
ΘΕΜΑΤΟΛΟΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ / ΤΟΠΟΣ ΔΙΑΞΑΓΩΓΗΣ	ΔΙΑΡΚΕΙΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜ ΕΝΟΥ
<p>Εισαγωγή στις βασικές αρχές Υγιεινής για τα τρόφιμα:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κίνδυνοι τροφίμων • Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών • Τροφικές δηλητηριάσεις και η παρεμπόδισή τους • Παραλαβή – αποθήκευση – προετοιμασία – επεξεργασία - διάθεση • Ατομική Υγιεινή • Καθαρισμός – απολύμανση χώρων & εξοπλισμού • Κοινά μιάσματα και έλεγχος αυτών • Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων 					

Έντυπα Παρακολούθησης: ΕΝ 04 – ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΓΚΕΚΡΙΜΜΕΝΩΝ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ	ΠΡΟΜΗΘΕΥΟΜΕΝΟ ΠΡΟΪΟΝ	ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ	ΣΔΠ		ΣΔΑΤ	
			ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ
ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ						

Έντυπα
Παρακολούθησης:
**EN 07 –
ΕΛΕΓΧΟΣ
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ
(ψυγείων /
καταψυκτών /
θερμοθαλάμων)**

ΗΜ	ΩΡΑ	°C	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ	ΗΜ	ΩΡΑ	°C	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ
1				1			
2				2			
3				3			
4				4			
5				5			
6				6			
7				7			
8				8			
9				9			
10				10			
11				11			
12				12			
13				13			
14				14			
15				15			
16				16			
17				17			
18				18			
19				19			
20				20			
21				21			
22				22			
23				23			
24				24			
25				25			
26				26			
27				27			
28				28			
29				29			
30				30			
31				31			

Έντυπα Παρακολούθησης: EN 08 – ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ

ΗΜ	ΩΡΑ	% ΥΓΡΑΣΙΑ	°C	ΟΝΟΜΑ	ΩΡΑ	% ΥΓΡΑΣΙΑ	°C	ΟΝΟΜΑ
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								
08								
09								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								

Έντυπα
Παρακολούθησης:
EN 09 –
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ &
ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ			
ΠΡΟΪΟΝ			
ΔΙΑΛΥΣΗ			
ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ			
ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ			
ΜΕΘΟΔΟΣ			
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ			
ΕΛΕΓΧΟΣ			

Έντυπα Παρακολούθησης: EN 10 – ΗΜΕΡΗΣΙΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΧΩΡΩΝ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ & ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Ημέρα:	Δευτέρα		Τρίτη		Τετάρτη		Πέμπτη		Παρασκευή		Σάββατο		Κυριακή	
Έλεγχος:	Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό		Αποδεκτό	
Κατάσταση/Διαδικασία	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ	ΟΧΙ	ΝΑΙ
Πριν από την αρχή της βάρδιας ή στο τέλος της βάρδιας:														
Περιβάλλον χώρος και κάδοι απορριμμάτων άδαιοι και καθαροί														
Κατάσταση δαπέδων - τοίχων														
Σκεύη – εργαλεία καθαρά και τακτοποιημένα στις θέσεις τους														
Κατάσταση επιφανειών εργασίας , πάγκων εργασίας, ραφιών, συρταριών κ.λ.π														
Κατάσταση ψυκτικών θαλάμων														
Αποθηκευτικοί χώροι τακτοποιημένοι - Όλα τα προϊόντα τοποθετημένα σε ράφια ή παλέτες														
Όλα τα προϊόντα (τελικά , ημιτέτοιμα, α' και β' ύλης) καλυμμένα και με σωστή επισήμανση														
Κατάσταση φορητών ψυγείων														
Κατά τη διάρκεια της βάρδιας:														
Χημικές ενώσεις φέρουν ευδιάκριτη επισήμανση και φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο														
Υγιεινή κατάσταση εργαζομένων αποδεκτή														
Πρακτικές εργαζομένων αποδεκτές που δεν προκαλούν διασταυρούμενη επιμόλυνση														
Ασθένεια εργαζομένων														
Συχνότητα αλλαγής γαντιών / πλύσιμο χεριών														
Είσοδος τρίτων προσώπων στους χώρους παραγωγής														
Όχι έντομα και ζώα στην εγκατάσταση														
Απομάκρυνση απορριμμάτων από το χώρο σε τακτά χρονικά διαστήματα														
Σκεύη και επιφάνειες εργασίας														
Σκεύη – εργαλεία και επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα														
Χρόνος αποθήκευσης τροφίμων με σωστή ανακύκλωση της αρχής FIFO και ημερ. λήξης														
Εργαλεία και υλικά καθαρισμού φυλάσσονται σε ξεχωριστό χώρο														
Παρατηρήσεις:														

Έντυπα Παρακολούθησης: EN 15 – ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΗΜΕΡΑ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΒΙΣΤΡΙΝΑΣ(Θ>63°C)		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ (Θ>63°C)		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ(Θ<5°C)		ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ ΚΡΥΑΣ ΒΙΤΡΙΝΑΣ (Θ<5°C)	
	(στο τέλος της έψησης)		(σφολιατιέρα)		Ωρα:		Ωρα:	
	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C	ΠΡΟΪΟΝ	°C
ΔΕΥΤΕΡΑ								
ΤΡΙΤΗ								
ΤΕΤΑΡΤΗ								
ΠΕΜΠΤΗ								
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ								
ΣΑΒΒΑΤΟ								
ΚΥΡΙΑΚΗ								