

❑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

- **Ορισμός:** Είναι τα προληπτικά μέτρα, που λαμβάνονται, για την καταπολέμηση τρωκτικών, εντόμων και γενικά όλων των επιβλαβών ζώων (ξενιστών), στους χώρους της επιχείρησης
- **Ξενιστές:** Είναι τα παράσιτα, έντομα (κατσαρίδες, μύγες, σκουλήκια, αράχνες, πεταλούδες, μυρμήγκια), τρωκτικά (ποντίκια, αρουραίοι), πτηνά (περιστερία) και ζώα (γάτες, σκύλοι)
- **Ο Ρόλος** της Μυοκτονίας & Απεντόμωσης, είναι η αποφυγή των επιμολύνσεων στα τρόφιμα, από άμεση προσβολή ή έμμεσα από τα παράγωγα του μεταβολισμού τους



- Ενот. 6 -

1

❑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Ξενιστές

- Καταστρέφουν τα τρόφιμα και τις συσκευασίες τους
- Προκαλούν στα τρόφιμα Επιμόλυνση
 - Μικροβιακή (μεταφέρουν μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών) και
 - Φυσική (τρίχες, περιττώματα κα)
- Αποτελούν κίνδυνο για την υγεία του προσωπικού και των καταναλωτών, διότι συμβάλουν στην διάδοση σοβαρών ασθενειών



- Ενот. 6 -

2

❑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Ξενιστές

- Η παρουσία τους δείχνει ότι, η επιχείρηση δεν εφαρμόζει τους Κανόνες Υγιεινής
- Αποτελούν δυσφήμιση για την επιχείρηση, διότι «ΦΑΙΝΟΝΤΑΙ»
- Προκαλούν βραχυπρόθεσμες & μακροπρόθεσμες οικονομικές επιπτώσεις στην επιχείρηση (κυρώσεις, αναστολή λειτουργίας κα)



- Ενот. 6 -

3

❑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Τρόπος αποφυγής προσβολής από ξενιστές

- Πρόληψη
- Αντιμετώπιση - Εξυγίανση



- Ενот. 6 -

4

❑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Πρόληψη

- **Συνεργασία με πιστοποιημένη εταιρία Μυοκτονίας & Απεντόμωσης** (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 εντομοπαγιδιών



- Ενот. 6 -

5

❑ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

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)
 - 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



- Ενот. 6 -

6

□ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Πρόληψη

- Σωστή διαχείριση απορριμμάτων
 - τα απορρίμματα, πρέπει να βρίσκονται εκτός της επιχείρησης και μακριά από τις εισόδους
 - τακτική, γρήγορη και σωστή απομάκρυνση των απορριμμάτων
- Σχολαστικός καθαρισμός του χώρου και του εξοπλισμού
 - καθαρισμός του περιβάλλοντα χώρου, από βλάστηση, χώματα και σκουπίδια
 - τήρηση πλάνου
 - καθαρισμού και απολύμανσης, με σκοπό την εξάλειψη τροφής, νερού και κατοικίας για τους ξενιστές και αποφυγή προσέλευσης
 - συστηματικός καθαρισμός των παγίδων



- Ενот. 6 -

7

□ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Πρόληψη

- Χρήση προληπτικού εξοπλισμού, πχ εντομοπαγίδες, δολωματικούς σταθμούς, κόλλες κα
 - Σωστή διαχείριση προϊόντων, από ανοιχτές συσκευασίες
 - ποτέ να μην μένουν τα τρόφιμα εκτεθειμένα
 - πάντα να σκεπάζονται, έστω και αν αποθηκεύονται προσωρινά
- Σε περίπτωση που κάποιο προϊόν προσβληθεί από ξενιστές, τότε θα πρέπει άμεσα να απομακρύνεται από τα υγιή προϊόντα και να τοποθετείται στο χώρο ακαταλλήλων ή να απορρίπτεται



- Ενот. 6 -

8

□ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Πρόληψη

- Εκπαίδευση προσωπικού, κάθε εργαζόμενος πρέπει να ακολουθεί συγκεκριμένους κανόνες και οδηγίες
 - εφαρμογή του προγράμματος μυοκτονίας και απεντόμωσης και τήρηση του σχετικού αρχείου
 - εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού & απολύμανσης καθώς και της πολιτικής «καθαρίζω ταυτόχρονα με την εργασία μου» (clean as you go)
 - εφαρμογή κανόνων σωστής αποθηκευτικής πρακτικής
 - σφράγιση του χώρου της επιχείρησης από τον περιβάλλοντα χώρο
 - σωστή διαχείριση απορριμμάτων
 - αναγνώριση ξενιστών, εντοπισμός τους από σημάδια και τρόπος δράσης (αυγά, νύμφες, τρίχες, ίχνη, ήχοι περιττώματα, φανωμένο ξύλο, καλώδιο, τρύπες, κα)



- Ενот. 6 -

9

□ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

Αντιμετώπιση - Εξυγίανση

- Άμεση αναγνώριση του προβλήματος και άμεση ενημέρωση του υπεύθυνου της επιχείρησης, ακόμη και αν υπάρχει απλή υποψία (περιεχόμενα προϊόντων έξω από τη συσκευασία τους, φθορές στο χώρο ή τον εξοπλισμό κα) για να λαμβάνονται γρήγορα και αποτελεσματικά οι κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες
- Άμεση γνωστοποίηση στη συνεργαζόμενη εταιρία. Αν υπάρχει μεγάλος πληθυσμός, τότε είναι δύσκολη η αντιμετώπισή τους. Για το λόγο αυτό, θα πρέπει να συμβουλευτούμε κάποια πιστοποιημένη εταιρία μυοκτονίας-απεντόμωσης.



- Ενот. 6 -

10

□ 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



- Ενот. 6 -

11

□ ΑΣΚΗΣΗ

- Ποια είναι τα βήματα για τον αποκλεισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στους χώρους της επιχείρησης;
- Ποια σημάδια μπορεί να οδηγήσουν στο συμπέρασμα πιθανής ύπαρξης ξενιστών;



- Ενот. 6 -

12

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή, είναι **ηθική ευθύνη** και **νομική υποχρέωση ΟΛΩΝ** των απασχολούμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων.



- Ενοτ.7 -

1

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η **Ηθική Ευθύνη** (θέματα αξιών & αρχών)

- Οι επιχειρηματίες και το προσωπικό, που διαχειρίζονται τρόφιμα, εμπλέκονται άμεσα με την υγεία και την καλή διαβίωση των ανθρώπων
- Ο κάθε εργαζόμενος γίνεται έξω από την επιχείρηση πελάτης, και για να έχει απαιτήσεις ως καταναλωτής πρέπει να ικανοποιεί ανάλογες απαιτήσεις ως εργαζόμενος.
- Ο επαγγελματίας, προϋποθέτει την τιμιότητα του «να προσφέρει ότι έχει υποσχεθεί ή υπονοείται». Η ασφάλεια τροφίμων είναι ταυτόχρονα υπόσχεση και υπονοούμενο.



- Ενοτ.7 -

2

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Ισχύον Θεσμικό πλαίσιο

- **Ελληνική**
 - ΚΥΑ 487/2000
 - Κώδικας Τροφίμων & Ποτιών
 - Κτηνιατρική Νομοθεσία
 - Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας
 - Αγορανομικός Κώδικας
- **Κοινοτική**
 - Οριζόντια Οδηγία 93/43/ΕΕC περί υγιεινής των τροφίμων
 - Κάθετες Οδηγίες για την υγιεινή διαφόρων προϊόντων
- **Διεθνείς**
 - Codex Alimentarius Commission (WHO/FAO)



- Ενοτ.7 -

3

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Νομική Υποχρέωση αποτελεί η υγιεινή των τροφίμων

- Υποχρεωτική τήρηση των κανόνων υγιεινής (ΚΥΑ 487/ ΦΕΚ 4.10.2000 σε εναρμόνιση προς οδηγία 93/43/ ΕΟΚ)
- Υποχρεωτική εφαρμογή των «Οδηγών Υγιεινής», που εκδίδει ο ΕΦΕΤ
- Έλεγχος από ΕΦΕΤ & αρμόδιες νομαρχιακές υπηρεσίες

Στην αγορά, πρέπει να πωλούνται μόνο Ασφαλή Τρόφιμα



- Ενοτ.7 -

4

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

- Οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων
- Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων
- Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- Κανονισμός 2073/2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα
- Κανονισμός 1169/2011 για την επισήμανση
- Κανονισμός 14708/2007 για την υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων

- Ενοτ.7 -

5

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η **επιχείρηση** πρέπει να φροντίζει για:

- την καταλληλότητα του κτιρίου & του εξοπλισμού
- την καταλληλότητα των περιβαλλοντικών συνθηκών παραγωγής τροφίμων
- την εφαρμογή του σχετικού «Οδηγού Υγιεινής» του ΕΦΕΤ, που αφορά την επιχείρηση
- Την εφαρμογή και τήρηση συστήματος HACCP, πλήρως τεκμηριωμένου, όπου απαιτείται
- την εκπαίδευση του προσωπικού
- την επίβλεψη της σωστής εφαρμογής των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό
- την τήρηση των απαιτούμενων αρχείων, για μικρομετρήσεις και μεγάλες επιχειρήσεις



- Ενοτ.7 -

6

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Το προσωπικό πρέπει να φροντίζει για:

- το υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής
- την ενημέρωση των σχετικών υπευθύνων σε περίπτωση προβλημάτων
- την καθαριότητα των χώρων - εξοπλισμού - επιφανειών
- Το μαγείρεμα και την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες
- την προστασία των τροφίμων από επιμολύνσεις
- την εφαρμογή των απαιτήσεων της εκπαίδευσης

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ
ακατάλληλα και αλλοιωμένα τρόφιμα**



- Ενοτ.7 -

7

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Παρακολούθηση & Τήρηση Αρχείων

Σκοπός είναι η συνεχής καταγραφή των συγκεκριμένων δεδομένων, που προκύπτουν από την εφαρμογή των διαδικασιών υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, και απαιτείται να αρχειοθετηθούν προκειμένου να αποδεικνύεται η ορθή λειτουργία του συστήματος ασφάλειας τροφίμων και να παρέχονται τα απαραίτητα δεδομένα για την απόφαση και λήψη των κατάλληλων μέτρων, όπου χρειάζεται



- Ενοτ.7 -

8

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Παρακολούθηση & Τήρηση Αρχείων από Μικρομεσαίες

Επιχειρήσεις

- Αρχείο συνοδευτικών εγγράφων παραλαβής
- Αρχείο Καθαρισμού και Απολύμανσης
- Αρχείο εφαρμογής συστήματος Απεντόμωσης και Μυοκτονίας
- Αρχείο λήψης θερμοκρασιών (σε ψυγεία & καταψύκτες)



- Ενοτ.7 -

9

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Παρακολούθηση & Τήρηση Αρχείων από Μικρομεσαίες

Επιχειρήσεις

- Αρχείο Προσωπικού (βιβλιάρια υγείας)
- Αρχείο Εκπαίδευσης Προσωπικού (βεβαιώσεις εκπαίδευσης και τα ατομικά αρχεία εκπαίδευσης σύμφωνα με το έντυπο του οδηγού)



- Ενοτ.7 -

10

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Παρακολούθηση & Τήρηση Αρχείων από Μεγάλες

Επιχειρήσεις

- Όλα τα Αρχεία των Μικρομεσαίων Επιχειρήσεων και επιπλέον,
- Αρχείο συντήρησης του κτιρίου, του εξοπλισμού και της διακρίβωσης των οργάνων μέτρησης (πχ θερμόμετρα)
- Αρχείο παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου του συστήματος HACCP



- Ενοτ.7 -

11

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Παρακολούθηση & Τήρηση Αρχείων από Μεγάλες

Επιχειρήσεις

- Αρχείο Διορθωτικών Ενεργειών
- Αρχείο Ανάκλησης προϊόντων
- Αρχείο Επαλήθευσης συστήματος HACCP (συμπεριλαμβανομένων Εσωτερικών & Εξωτερικών Επιθεωρήσεων του συστήματος της επιχείρησης),
- Αρχείο Ανασκόπησης του συστήματος HACCP
- Αρχείο συναντήσεων ομάδας HACCP



- Ενοτ.7 -

12

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Τήρηση καθοδηγητικών εγγράφων (Φακέλων) από Μικρομεσαίες Επιχειρήσεις

- Γενικοί κανόνες ή ο σχετικός «Οδηγός Υγιεινής» του ΕΦΕΤ
- Το εγχειρίδιο βασικής εκπαίδευσης στην Υγιεινή και το Χειρισμό τροφίμων
- Φάκελος Μυοκτονίας και Απεντόμωσης (κάτοψη του χώρου με επισημασμένους τους δολωματικούς σταθμούς και τις εντομοπαγίδες, πιστοποιητικά καταλληλότητας των υλικών και φαρμάκων)
- Φάκελος Νερού (κάτοψη της εγκατάστασης με όλες τις παροχές νερού, λογαριασμούς ή συμβόλαιο με την Υπηρεσία Υδροδότησης)



- Ενот.7 -

13

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Τήρηση καθοδηγητικών εγγράφων (Φακέλων) από Μεγάλες Επιχειρήσεις

- Το σχέδιο και το εγχειρίδιο HACCP
- Απεικόνιση των μελών της Ομάδας HACCP (τα πρακτικά των συναντήσεών της σε αρχεία)
- Προδιαγραφές των Α' υλών και προϊόντων (σύσταση, αποθήκευση, επεξεργασία κα)
- Διαγράμματα Ροής της επιχείρησης
- Στοιχεία που καθορίζουν την Ανάλυση Κινδύνων και την χρήση του Δένδρου Αποφάσεων
- Πίνακες τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (με κρίσιμα όρια, έντυπα παρακολούθησης, διορθωτικές ενέργειες κλπ)



- Ενот.7 -

14

❑ Η Σχολαστική-Αποτελεσματική Καθαριότητα και Απολύμανση Αποτελούν Υποχρέωση

❑ Ο Αποτελεσματικός Καθαρισμός και Απολύμανση επιτυγχάνεται όταν χρησιμοποιούμε τα Κατάλληλα Υλικά, Νερό, Εργαλεία & Μέθοδο στο Κατάλληλο Χρόνο και για το Κατάλληλο Αντικείμενο

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ:

- Πρώτα Καθαρίζουμε και μετά Απολυμαίνουμε
- Τηρούμε πάντα το Πρόγραμμα Καθαρισμού - Απολύμανσης «Clean as you go»-δεν αφήνουμε ποτέ να συσσωρεύεται βρωμιά

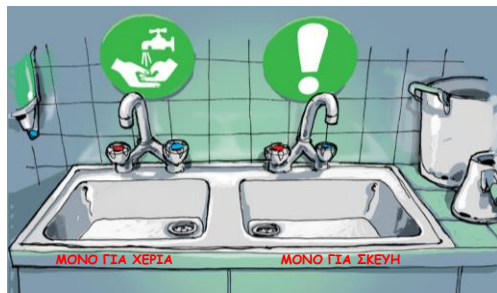


- Εκπ. Ενот. 8 -

1



ΜΗΝ ΠΛΕΝΕΤΕ ΧΕΡΙΑ, ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΑ ΟΠΟΥΔΗΠΟΤΕ



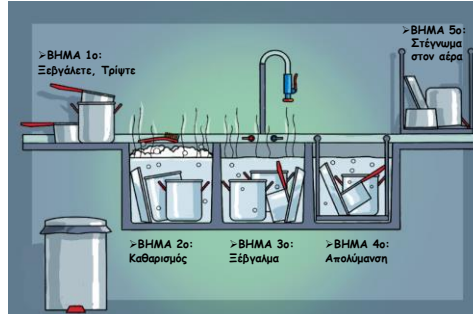
Χρησιμοποιήστε Διαφορετικούς & κατάλληλα Επισήμασμένους νιπτήρες-νεροχύτες.



- Εκπ. Ενот. 8 -

5

Αν πλένετε τα Σκεύη στο Χέρι χρησιμοποιήστε το Κατάλληλο σύστημα νεροχυτών, ακολουθώντας τα Σωστά Βήματα



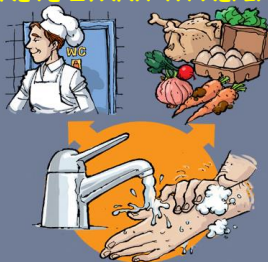
- Εκπ. Ενот. 8 -

6

ΠΛΑΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



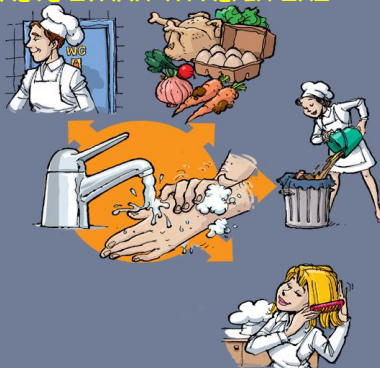
ΠΛΑΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



ΠΛΑΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



ΠΛΑΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



ΠΛΑΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ



ΠΛΑΝΕΤΕ ΣΥΧΝΑ ΤΑ ΧΕΡΙΑ ΣΑΣ





ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΕΙΣ
από τα Καθαριστικά-Απολυμαντικά.

ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:

- Να γίνεται κατάλληλο ξέπλυμα καθαριστικών & απολυμαντικών
- Τα χημικά να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα

ΕΦΕΤ

- Εκπ. Ενот. 8 -

15

ΧΕΙΡΙΣΤΕΙΤΕ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΑ ΤΑ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ:

- ☐ Χρησιμοποιήστε τους κατάλληλους κάδους απορριμμάτων και τοποθετήστε τους στον κατάλληλο χώρο
- ☐ Αποφύγετε την συσσώρευση σκουπιδιών
- ☐ Μαζεύετε & απομακρύνετε τακτικά τα σκουπίδια και πάντα με τον σωστό τρόπο

ΕΦΕΤ

- Εκπ. Ενот. 8 -

16



- ☐ Η αποτελεσματική καταπολέμηση εντόμων & τρωκτικών αποτελεί ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ
- ☐ Απαγορεύονται τα κατοικίδια σε χώρους τροφίμων

ΕΦΕΤ

- Εκπ. Ενот. 8 -

18

**Η ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΗ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΕΝΤΟΜΩΝ
ΚΑΙ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ:**

- μέτρα ΠΡΟΛΗΨΗΣ εισόδου
- μέτρα ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ - ΕΞΥΓΙΑΝΣΗΣ

Γι' αυτό ΘΥΜΗΘΕΙΤΕ:

- Κλείστε τις εισόδους/ανοίγματα στο κτίριο
- Διερευνήστε για σημάδια και ενημερώστε τους υπευθύνους
- Τοποθετήστε προσεκτικά τα υλικά απεντόμωσης & μυοκτονίας & χρησιμοποιήστε σωστά τον σχετικό εξοπλισμό
- Χρησιμοποιήστε αξιόπιστους συμβούλους απεντόμωσης - μυοκτονίας



- Εκπ. Ενот. 8 -

19

**ΑΣΧΟΛΟΥΜΕΝΟΙ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΕΧΕΤΕ
ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΣΟ ΩΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΣΟ
ΚΑΙ ΩΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΙ**

Γι' αυτό:

- Τηρείστε ΠΙΣΤΑ όσα απαιτεί ο ΝΟΜΟΣ (αλλά και υπαγορεύει η ηθική).
- Μην ξεχνάτε την υποχρέωση καταγραφής και τήρησης αρχείων



- Εκπ. Ενот. 8 -

20

□ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

Η **προμήθεια και η παραλαβή** των Α' υλών και των υλικών συσκευασίας, επηρεάζουν σημαντικά την **ποιότητα** και την **ασφάλεια** του τελικού προϊόντος

- Οι Α' ΥΛΕΣ μπορεί να περιέχουν **κινδύνους** όπως,
- μικροβιακούς, χημικούς και φυσικούς
 - οι κίνδυνοι αυτοί, μπορεί να **μην εξαλείφονται** σε επόμενο στάδιο επεξεργασίας
 - υπάρχει πιθανότητα να **επιμολύνουν** και άλλα τρόφιμα, από τη στιγμή που μπαίνουν στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης

Η επιχείρηση είναι απόλυτα υπεύθυνη για τις Α' ύλες που αγοράζει



- Evot. 9 -

1

□ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

Πριν την εντολή αγοράς πρέπει να εξασφαλιστεί ότι:

- Οι αγορές γίνονται από **αξιόπιστους προμηθευτές** (πχ εφαρμόζουν HACCP)
- Οι αγορές γίνονται σύμφωνα με **προδιαγραφές**, που αποτελούν τα κριτήρια αποδοχής ή απόρριψης των προϊόντων
 - Ποιότητας και Εμπορικότητας των Α' υλών
 - Συνθηκών διατήρησης και μεταφοράς τους
- Τα απαραίτητα **πιστοποιητικά**, είναι δυνατόν να προσκομισθούν, κατά την παράδοση
- Υπάρχει διαθέσιμο και κατάλληλο **προσωπικό** και μέσα για γρήγορη εκφόρτωση, παραλαβή και έλεγχο των προϊόντων
- Υπάρχει επαρκής και κατάλληλος **χώρος** για αποθήκευση των προϊόντων
- Υπάρχει **πλάνο χειρισμού, ύποπτων ή/και ακατάλληλων Α' υλών** κατά την παραλαβή (επιστροφή ή απόρριψη)



- Evot. 9 -

2

□ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

Η σωστή **Μεταφορά** προϊόντων προϋποθέτει:

- για τα μεταφορικά μέσα, να είναι **καθαρά** και να έχουν την **προβλεπόμενη θερμοκρασία**
- να μην μεταφέρονται μαζί με **τρόφιμα**, προϊόντα (**μη τρόφιμα**) που μπορεί να τα επιμολύνουν
- να τηρούνται οι **Κανόνες Υγιεινής κατά τη φόρτωση** (όχι επαφή προϊόντων με δάπεδο και τοιχώματα, όχι επαφή ωμών και ασυσκευαστων με έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα)
- για τα **ευαλλοίωτα προϊόντα** :
 - να μεταφέρονται πάντα με αντίστοιχες θερμοκρασίες **ψύξης ή κατάψυξης**
 - σε αντίθετη περίπτωση, να χρησιμοποιούνται **ισόθερμα μέσα** μεταφοράς για διαδρομές μικρότερες των 2 ωρών



- Evot. 9 -

3

□ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

Κατά την **Παραλαβή** ελέγχουμε δειγματοληπτικά:

- Τη **θερμοκρασία** των προϊόντων (όπου απαιτείται)
- Τις **ημερομηνίες λήξης** (όπου απαιτείται)
- Την ακεραιότητα των **συσκευασιών** και την **επισήμανση**
- Τα **οργανοληπτικά χαρακτηριστικά** τους
- Τυχόν σημάδια επιμόλυνσης (έντομα, ξένα σώματα κλπ)
- Την καταλληλότητα των **μεταφορικών μέσων** όσον αφορά τη θερμοκρασία, την καθαριότητα και υγιεινή, τα μεταφερόμενα είδη και τον τρόπο τοποθέτησής τους
- Πιστοποιητικά (όπου απαιτείται)
- Να διενεργούνται εργαστηριακοί έλεγχοι (όπου απαιτείται)
- Να διαχωρίζονται οι ύποπτες Α' ύλες (επιστροφή ή απόρριψη)



- Evot. 9 -

4

□ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

Βασικές προϋποθέσεις για τη σωστή παραλαβή

- Επαρκές & εκπαιδευμένο προσωπικό
- Ύπαρξη γραπτών οδηγιών ελέγχου (με σαφή κριτήρια αποδοχής - απόρριψης), που να συνοδεύονται από διορθωτικές ενέργειες
- Κατάλληλος προγραμματισμός χρόνου και τρόπου παραλαβών, για την εξασφάλιση διαθέσιμου προσωπικού, χώρου και χρόνου
- Διαθέσιμος, καθαρός & κατάλληλος χώρος για ταχεία εκφόρτωση, παραλαβή, έλεγχο & αποθήκευση των προϊόντων (20')



- Evot. 9 -

5

□ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

Βασικοί κανόνες κατά την παραλαβή:

- **Άμεσος έλεγχος** παραλαβανομένων, με προτεραιότητα στα ευαλλοίωτα (20')
- Σε περίπτωση **προβλήματος**, άμεση ενημέρωση του υπευθύνου, για γρήγορη επίλυση του προβλήματος
- **Κατάλληλη επισήμανση** των προϊόντων, πριν την αποθήκευση (όπου απαιτείται)
- **Απαγόρευση εισόδου**, σε προμηθευτές και άλλους μη αρμόδιους, στο χώρο παραλαβής
- **Τήρηση Αρχείου Παραλαβής**



- Evot. 9 -

6

□ 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



- Ενот. 9 -

7

□ 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



- Ενот. 9 -

8

□ 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 απορρομίες ή από ακαθαρσίες
- Να διακρίβώνονται
- Να βαθμονομούνται τακτικά
- Να μην είναι γυάλινα ή σε ξύλινες θήκες (όταν χρησιμοποιούνται σε άμεση επαφή με τρόφιμα)



- Ενот. 9 -

9

□ ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Διακρίβωση-βαθμονόμηση θερμομέτρου:

- Η **διακρίβωση** γίνεται σε εξωτερικό διαπιστευμένο εργαστήριο
- Η **βαθμονόμηση** γίνεται είτε με τη μέθοδο του σημείου πήξεως του νερού (πιο εύκολη μέθοδος στην εφαρμογή της), είτε με την μέθοδο εύρεσης σημείου ζέσεως



- Ενот. 9 -

10

□ ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Τρόποι λήψης θερμοκρασίας προϊόντων:

Ο πιο αξιόπιστος τρόπος λήψης θερμοκρασίας, είναι η απευθείας μέτρηση της τιμής στο εσωτερικό του

- **Καταστροφικός:**
 - γίνεται σε **συσκευασμένα** προϊόντα, με αποτέλεσμα να καταστρέφεται η συσκευασία και κατ' επέκταση το προϊόν (απόρριψη ή άμεση κατανάλωση)
- **Μη Καταστροφικός:**
 - γίνεται σε **χύμα** προϊόντα στο εσωτερικό τους (στο κέντρο ή το παχύτερο σημείο)
 - σε **συσκευασμένα** προϊόντα ανάμεσα σε δύο συσκευασίες ή στο εσωτερικό περιβάλλον του πακέτου/κιβωτίου (παραδοχή ότι η θερμοκρασία είναι μέχρι και 3 μονάδες μικρότερη της αναγραφόμενης)

Περιμένουμε την σταθεροποίηση της ένδειξης του θερμομέτρου, πριν την ανάγνωση



- Ενот. 9 -

11

□ Άσκηση

Τι πρέπει να ελέγχετε κατά την παραλαβή

- γαλακτοκομικών
- αυγών
- κρέατος
- πουλερικών



- Ενот. 9 -

12

□ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα προϊόντα αμέσως μετά την παραλαβή πρέπει να **αποθηκεύονται σωστά**, τηρώντας πάντα τους κανόνες **Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής**
- Η **Σωστή Αποθήκευση** προφυλάσσει τα τρόφιμα από:
 - γρήγορη ανάπτυξη των μικροβίων
 - πιθανές επιμολύνσεις



- Ενот. 10 -

1

□ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνθήκες Αποθήκευσης

- **Ξηρή Αποθήκευση**
 - Θερμοκρασία Περιβάλλοντος (10 - 21 °C) και Σχετική Υγρασία 50 - 60%
 - Είδη: κονσέρβες, ζυμαρικά, όσπρια, άλευρα, ψωμί, παξιμάδια, δημητριακά, μαρμελάδες, ξηροί καρποί, σοκολατοειδή κα.
- **Συντήρηση/Ψύξη**
 - Θερμοκρασία 1 - 5 °C και Σχετική Υγρασία 75%
 - Είδη: κρέας, ψάρια, τυριά, γαλακτοκομικά, αλλαντικά, ζύμες, Delicatessen (πχ σαλάτες), μερικά σπιρωροκηπευτικά κα
- **Κατάψυξη**
 - Θερμοκρασία <-18 °C
 - Είδη: κατεψυγμένο κρέας, ψάρια, λαχανικά κτλ



- Ενот. 10 -

2

□ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής

- Τα προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους με τις κατάλληλες συνθήκες, θερμοκρασίας και Υγρασίας που να ελέγχονται και να καταγράφονται
- Ο αποθηκευτικός χώρος, πρέπει να έχει σωστή κατασκευαστική υποδομή και να είναι κατάλληλος, για να πληρεί τις απαιτήσεις ως προς τη διατήρηση σωστής θερμοκρασίας και υγρασίας, εφαρμογής συστήματος καθαρισμού και συστήματος απεντόμωσης & μυοκτονίας
- Τακτική συντήρηση του τεχνικού εξοπλισμού
- Εφαρμογή συστήματος καθαρισμού & απολύμανσης
- Εφαρμογή συστήματος απεντόμωσης & μυοκτονίας



- Ενот. 10 -

3

□ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής

- Τα προϊόντα, δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοιχούς (απόσταση τουλάχιστον 15cm)
- Καμία παλέτα με προϊόντα, δεν πρέπει να βρίσκεται επάνω σε προϊόντα άλλης παλέτας
- Απαγορεύεται η αποθήκευση προϊόντων, κάτω από σημεία που δύναται να απορρέουν νερό ή ψυκτικά υγρά
- Συνιστάται η τοποθέτηση προϊόντων μέσου κινδύνου ή υμίων (κρέας, πουλερικά, αυγά και παραπροϊόντα αυτών κα) κάτω από προϊόντα υψηλού κινδύνου ή έτοιμα προς κατανάλωση (τυριά, αλλαντικά, delicatessen κα) ή με τρόπο που να αποφεύγονται οι επιμολύνσεις



- Ενот. 10 -

4

□ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής

- Τα προϊόντα, πρέπει να έχουν κατάλληλη συσκευασία και επισήμανση
- Σωστή ανακύκλωση των προϊόντων (**FIFO**)
- Σωστή διαχείριση Ακαταλλήλων και Δεσμευμένων προϊόντων.
- Απαγορεύεται η παρουσία ληγμένων και ακαταλλήλων στον ίδιο χώρο με τα υγιή
- Σε αντίθετη περίπτωση όπου τα υγιή προϊόντα συναποθηκεύονται με τα ακατάλληλα, τότε τα τελευταία θα πρέπει να φέρουν ειδική επισήμανση και να βρίσκονται μακριά από τα υγιή
- Σωστή διαχείριση Απορριμμάτων



- Ενот. 10 -

5

□ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής

- Άμεση ενημέρωση υπεύθυνου, σε περίπτωση προβλήματος, για τη λήψη Διορθωτικών Ενέργειών, πχ
- Το ψυγείο πρέπει να παραμένει κλειστό και να μην ανοιγοκλείνουν οι πόρτες του, εάν η βλάβη μπορεί να επιδιορθωθεί μέσα σε οχτώ (8) ώρες.
- Εάν για την επιδιόρθωση της βλάβης, χρειαστούν περισσότερες από οχτώ (8) ώρες, τότε τα προϊόντα πρέπει άμεσα να μεταφερθούν σε άλλο ψυγείο που να ικανοποιεί τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις τους.
- Σε κάθε άλλη περίπτωση, τα προϊόντα θα απορρίπτονται.



- Ενот. 10 -

6

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ειδικές Απαιτήσεις:

- Τα υλικά συσκευασίας ή περιτυλίγματος, να τοποθετούνται σε ξεχωριστούς χώρους
- Χημικές ουσίες, όπως απορρυπαντικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα κ.α, πρέπει να έχουν επισήμανση και να τοποθετούνται σε ξεχωριστό χώρο, που να κλειδώνει
- Τα προϊόντα, να τοποθετούνται με τρόπο ώστε να αποφεύγεται ο συνωστισμός αποθηκευόμενων και να αφήνεται χώρος/διάδρομος για αερισμό
- Τα συσκευασμένα προϊόντα, πρέπει να τοποθετούνται κατάλληλα, ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος για να πέσουν, να ανοίξουν ή να σπάσουν



- Ενот. 10 -

7

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ειδικές Απαιτήσεις:

- Μετά το άνοιγμα των συσκευασιών το περιεχόμενο πρέπει να μεταφέρεται σε καθαρό περιέκτη με καπάκι και να φέρει επισήμανση ή να ξανακλείνει ικανοποιητικά.
- Τα φωτοευαίσθητα προϊόντα (πχ πατάτες), πρέπει να τοποθετούνται σε σκοτεινό χώρο
- Τα άλευρα, οι αποξηραμένες τροφές και τα δημητριακά να τοποθετούνται σε κλειστά δοχεία
- Οι αποθήκες και τα αποθηκευμένα προϊόντα πρέπει να ελέγχονται τακτικά για την ύπαρξη ληγμένων, την παρουσία ξενιστών, για τυχόν αλλοιώσεις κτλ



- Ενот. 10 -

8

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ειδικές Απαιτήσεις (για ψυγεία/καταψύκτες)

- Ποτέ μην τοποθετείτε ασυσκευάστα τρόφιμα στο ψυγείο ή την κατάψυξη. Χρησιμοποιείτε δοχεία, περιέκτες ή διαφανείς μεμβράνες για το σκοπό αυτό
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα με τη σωστή σειρά
- Μην αφήνετε την πόρτα του ψυγείου ανοικτή
- Μην τοποθετείτε ποτέ ζεστό φαγητό στο ψυγείο
- Μην ανοιγοκλείνετε την πόρτα του ψυγείου χωρίς λόγο
- Βεβαιωθείτε για την καλή λειτουργία του ψυγείου
- Μην υπερφορτώνετε το ψυγείο και ποτέ μην τοποθετείτε τρόφιμα μπροστά από την έξοδο ή είσοδο του αέρα
- ΠΟΤΕ μην καταψύχετε προϊόντα που έχουν ήδη αποψυχθεί



- Ενот. 10 -

9

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ειδικές Απαιτήσεις

- Φρέσκο κρέας, ψάρι, πουλερικά τοποθετήστε τα σε περιέκτη που δεν στάζει και σκεπάστε τα με μεμβράνη
- Ιχθυηρά σε πάγο
 - Ολόκληρα ψάρια: άμεση επαφή με τον πάγο (χρήση αυτοαποστραγγιζόμενων περιεκτών με συχνή αλλαγή πάγου)
 - Φιλέτα ψαριών: όχι άμεση επαφή με τον πάγο, τοποθέτηση ενδιάμεσα μεμβράνης
 - Οστρακοειδή: τοποθέτηση σε δίσκο επάνω σε πάγο. Σε περίπτωση τοποθέτησης σε ψυγείο τότε στους 7°C (Υποχρέωση: Να είναι πάντα ζωντανά)



- Εнот. 10 -

10

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ειδικές Απαιτήσεις

- Λαχανικά, φρούτα (ψυγείου):
- Μην τα πλένετε πριν την αποθήκευση
- Τοποθετείστε τα χωριστά από τα υπόλοιπα τρόφιμα
- Αυγά, ασπράδια/κρόκοι ή ανασυσταμένες σκόνες αυγών, αποθήκευση σε ≤5°C
- УНТ, ασηπτικές συσκευασίες, κονσέρβες κ.ά., μετά το άνοιγμα να τοποθετούνται σε άλλο περιέκτη (με επισήμανση) και στο ψυγείο
- Προϊόντα τροποποιημένης ατμόσφαιρας, να απορρίπτονται, όταν παρουσιάζουν σχισμένη ή κατεστραμμένη συσκευασία
- Σοκολατοειδή ≤12-13°C, Γλυκίσματα, τούρτες ≤5°C



- Εнот. 10 -

11

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΛΗ ΕΙΚΟΝΑ αποθήκης:

- Υπάρχουν σωστές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, ανάλογα με το είδος που αποθηκεύουμε
- Υπάρχει καθαριότητα και τάξη
- Υπάρχει αρκετός χώρος
- Υπάρχουν ράφια ή παλέτες
- Υπάρχει κατάλληλος χώρος ανά είδος



- Εнот. 10 -

12

❑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

❑ **ΚΑΚΗ ΕΙΚΟΝΑ** αποθήκης:

- Υπάρχουν ξενιστές (έντομα, τρωκτικά, ζώα κτλ)
- Υπάρχουν προϊόντα τα οποία έχουν λήξει ή αλλοιωθεί χωρίς κατάλληλη επισήμανση
- Υπάρχουν διαρροές επάνω σε τρόφιμα
- Υπάρχουν προϊόντα στο δάπεδο
- Υπάρχουν σκόνη, ξένα σώματα, ανεπιθύμητες υγρασίες, λιμνάζοντα νερά ή οσμές.
- Υπάρχουν προϊόντα σε ανοιχτές συσκευασίες (ή δοχεία με ανοικτό καπάκι)



- Ενот. 10 -

13

❑ **Άσκηση**

- Υποδείξτε 5 βασικούς κανόνες που πρέπει να ακολουθούμε κατά την αποθήκευση τροφίμων (είτε σε ψυγείο, είτε σε κατάψυξη είτε σε ξηρό περιβάλλον).



- Ενот. 10 -

14

❑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Στάδια προετοιμασίας τροφίμων:
 - Απόψυξη
 - Πλύσιμο
 - Αποφλοιωση
 - Κόψιμο/Τεμαχισμός
 - Ανάμιξη
- Σε όλα τα στάδια, υπάρχει χειρισμός των τροφίμων από το προσωπικό και άρα μεγάλες πιθανότητες επιμόλυνσης ή/και ανάπτυξης μικροβίων



- Ενοτ.11 -

1

❑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Βασικοί Κανόνες που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία των τροφίμων:

- Ελαχιστοποίηση του χρόνου παραμονής των ευαλλοίωτων τροφίμων, εκτός ψυγείου
- Ξεχωριστή προετοιμασία νωπών και ετοιμών:
 - είτε σε διαφορετικούς χρόνους (όχι την ίδια στιγμή)
 - είτε χρησιμοποιώντας διαφορετικές επιφάνειες & εργαλεία επεξεργασίας:
 - με χρωματική διαφοροποίηση
 - Κόκκινο χρώμα (για το ωμό κρέας)
 - Κίτρινο χρώμα (για τα ωμά πουλερικά)
 - Λευκό χρώμα (για τα ωμά ψάρια)
 - Πράσινο χρώμα (για τα λαχανικά)
 - είτε με τη χρήση κατάλληλων επισημάνσεων



- Ενοτ.11 -

2

❑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Βασικοί Κανόνες που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία τροφίμων:

- Χρήση κατάλληλων και καθαρών σκευών
- Αποφυγή χρήσης γυμνών και ακάθαρτων χεριών, χρήση γαντιών μιας χρήσης
- Τακτικό πλύσιμο χεριών & επιφανειών
- Αποσυσκευασία Α' υλών σε ξεχωριστό χώρο
- Ελαχιστοποίηση του χρόνου παραμονής, των ευαλλοίωτων τροφίμων, εκτός ψυγείου (στην επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη)
 - Εξαγωγή από την αποθήκη, μόνο της απαραίτητης ποσότητας, που χρειαζόμαστε. Εργαζόμαστε με όσο το δυνατό μικρές ποσότητες
 - Κάθε ποσότητα που ετοιμάζεται, κατόπιν σκεπάζεται, επισημαίνεται και μεταφέρεται άμεσα σε ψυγείο



- Ενοτ.11 -

3

❑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Βασικοί Κανόνες που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία των τροφίμων:

- Καθαρισμός εργαλείων, εξοπλισμού και χώρου, ενδιάμεσα της προετοιμασίας των τροφίμων.
- Εφαρμόζουμε την πολιτική «καθαρίζουμε ταυτόχρονα με την εργασία»
- Αντικατάσταση φθαρμένου (ή ακατάλληλου) εξοπλισμού/εργαλείων



- Ενοτ.11 -

4

❑ ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Χρήση διαφορετικού νεροχύτη, με κατάλληλη επισήμανση για:
 - Ωμά τρόφιμα, ζωικής προέλευσης (κρέατα, πουλερικά, ψάρια κτλ)
 - Λαχανικά και φρούτα (με χλωριωμένο νερό)
 - Σκεύη, εργαλεία και εξοπλισμό
 - Χέρια
- Καθαρισμός και απολύμανση νεροχύτη μετά τη χρήση

**ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ
ΤΟ ΝΕΡΟΧΥΤΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΙΑ ΑΛΛΗ ΧΡΗΣΗ**



- Ενοτ.11 -

5

❑ ΑΠΟΨΥΞΗ

- Η ποσότητα των προϊόντων που καταψύχουμε, πρέπει να είναι όσο το δυνατό μικρότερη (max 2,5 Kg)
- Μέθοδοι Απόψυξης:
 - Στο ψυγείο (2-5°C) σε ειδικούς περιέκτες που αποτρέπουν επιμολύνσεις (ή σε θάλαμο απόψυξης)
 - Σε τρεχούμενο πόσιμο νερό (21°C)
 - Στο microwave (αν ακολουθήσει μαγείρεμα)
- Κατευθείαν μαγείρεμα, χωρίς απόψυξη, επιτρέπεται μόνο αν το τρόφιμο δεν έχει μεγάλο όγκο και εάν υπάρχει σχετική προδιαγραφή στην επισήμανσή του

**Απαιτείται οργάνωση εργασίας
προγραμματισμός χρόνου, χώρου, υποδομής**



- Ενοτ.11 -

6

❑ ΑΠΟΨΥΞΗ

Προσοχή:

- Εξασφαλίζουμε και ελέγχουμε τις κατάλληλες θερμοκρασίες, του χώρου απόψυξης
- Όταν αποψύχουμε μεγάλα κομμάτια τροφίμων:
 - Χρησιμοποιούμε διαφορετικούς χώρους απόψυξης, για κρέατα και για λοιπά τρόφιμα
 - Τα παραγόμενα υγρά, πρέπει να συγκεντρώνονται από τον περιέκτη (να μην στάζουν)
- Καθαρισμός & απολύμανση των χώρων και μέσων απόψυξης
- Τα αποψυγμένα τρόφιμα **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ να:**
 - ΕΠΑΝΑΚΑΤΑΨΥΧΟΝΤΑΙ
 - ΔΙΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 2 ΗΜΕΡΕΣ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ



- Ενοτ.11 -

7

❑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

- Σημαντική αιτία διασταυρούμενων επιμολύνσεων
- Απαγορεύονται οι ξύλινες επιφάνειες (εργασίας, κοπής κλπ) και τα εργαλεία κοπής με ξύλινες λαβές
- Χρησιμοποιούμε διαφορετικές επιφάνειες κοπής, εργαλεία και σκεύη:
 - για ωμά και έτοιμα τρόφιμα
 - για διαφορετικά είδη τροφίμων

Μην τοποθετείτε έτοιμα τρόφιμα σε επιφάνειες που ακουμπούσαν νωπά κρέατα, λαχανικά κλπ



- Ενοτ.11 -

8

❑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

- Είναι ιδιαίτερα σημαντικό στάδιο, γιατί καθορίζει την ασφάλεια των τροφίμων, αφού η θερμική επεξεργασία καταστρέφει τους μικροοργανισμούς
- Το ατελές ψήσιμο, βοηθά στην επιβίωση των μικροοργανισμών ή ακόμα και στον πολλαπλασιασμό τους, όταν γίνεται σε χαμηλές θερμοκρασίες και για μεγάλο χρονικό διάστημα
- Απαραίτητα εργαλεία: Θερμόμετρο & ρολόι



- Ενοτ.11 -

9

❑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

Οδηγίες για σωστό μαγείρεμα:

- Εφαρμόζουμε τη σωστή θερμοκρασία και χρόνο, 75°C ή 70°C για 2 λεπτά και για χοιρινό ή μπιφτέκι 68.3°C για 15" (στο εσωτερικό του τροφίμου)
- Σε περίπτωση γεμιστών φαγητών προτείνεται να γίνεται επαρκές μαγείρεμα των υλικών γέμισης
- Ελέγχουμε τη θερμοκρασία σε τουλάχιστον δύο σημεία του προϊόντος. Χρησιμοποιούμε καθαρά και απολυμασμένα θερμόμετρα
- Ανακατεύουμε το φαγητό, τακτικά (πχ σουπές, κρέμες, σάλτσες κτλ)



- Ενοτ.11 -

10

❑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

Οδηγίες για σωστό μαγείρεμα:

- Σκεπάζουμε τις κασαρόλες με καθαρά καπάκια
- Χρησιμοποιούμε πάντα καθαρά σκεύη και εργαλεία
- Χρησιμοποιούμε καθαρά λάδια (φιλτράρουμε κάθε μέρα πριν την χρήση, μέγιστη θερμοκρασία 180°C, τακτικός οργανοληπτικός έλεγχος ή με ειδικά τεστ)



- Ενοτ.11 -

11

❑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

Βασικοί Κανόνες:

- ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ η δοκιμή φαγητών, με λερωμένα κουτάλια ή με τα δάκτυλα και από άτομα που δεν έχουν αρμοδιότητα
- Τα μαγειρευμένα τρόφιμα, πρέπει να καταναλώνονται την ίδια ημέρα. Σε αντίθετη περίπτωση θα απορρίπτονται (εκτός αν μπουν μετά το μαγείρεμα σε ψυγείο)
- Τα μαγειρευμένα τρόφιμα, μπορεί να μπουνέ στο ψυγείο, αφού πρώτα κρυώσουν (21°C, και μέσα σε 2 ώρες το πολύ!)
- Μειώστε, όσο το δυνατό το χρόνο, παραμονής του μαγειρεμένου φαγητού στο σημείο διάθεσης (μέγιστο 4 ώρες)



- Ενοτ.11 -

12



ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ **(ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)**

Φούρνοι μικροκυμάτων:

- Εξασφαλίζουν αποτελεσματική θερμική επεξεργασία
- Απαιτείται σωστή χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- Απαιτείται τακτικό & σχολαστικό καθάρισμα
- Οι οικιακοί φούρνοι μικροκυμάτων είναι ακατάλληλοι για εμπορικές χρήσεις.

ΑΣΚΗΣΗ

- Αναφέρετε 5 βασικούς κανόνες που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία των τροφίμων
- Ποια είναι τα βήματα για σωστή απόψυξη (ξεπάγωμα) και για τον τεμαχισμό νωπού κρέατος;