

□ ΣΤΑΔΙΑ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- ΚΡΥΩΜΑ - ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ - ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ
- Μετά το μαγείρεμα ή ψήσιμο, απαιτείται μεγάλη προσοχή στο χειρισμό των τροφίμων, από το προσωπικό

Σκοπός:

- Να μην επιμολυνθούν τα τρόφιμα
- Να μην αυξηθεί ο αριθμός των μικροοργανισμών, που μπορεί να έχουν επιζήση από το ψήσιμο ή το μαγείρεμα



- Ενοτ. 12 -

1

□ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΦΑΓΗΤΩΝ ΜΕΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ

Τα μαγειρεμένα φαγητά, θα πρέπει να τοποθετούνται στην σωστή θερμοκρασία, ανάλογα με το σκοπό που αυτά προορίζονται:

- α) Σε **θέρμανση**, για ζεστό σερβίρισμα (ή μεταφορά για διάθεση)
- β) Σε **ψύξη**, για βραχεία παραμονή ή διάθεση
- γ) Σε **κατάψυξη**, για μακρά παραμονή ή διάθεση
- δ) Στο **περιβάλλον**, για παραμονή ή διάθεση
 - Για την περίπτωση **α**, τα ζεστά φαγητά, θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60 °C (και το περίσσευμα να απορρίπτεται)
 - Για τις περιπτώσεις **β** και **γ**, τα φαγητά, θα πρέπει να κρυώσουν γρήγορα και να **μην τοποθετούνται ζεστά στο ψυγείο**
 - Για την περίπτωση **δ**, τα φαγητά για διάθεση να διατηρούνται έως 4 ώρες και μετά να απορρίπτονται.



- Ενοτ. 12 -

2

□ ΣΩΣΤΟΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΙ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Για την **αποτροπή επιμολύνσεων** του έτοιμου φαγητού, το προσωπικό πρέπει:

- Να χειρίζεται κατάλληλα τα έτοιμα τρόφιμα, τηρώντας τους **κανόνες υγιεινής** κατά τα ακόλουθα στάδια μετά το μαγείρεμα, καθώς και κατά τη διαδικασία μετακίνησής τους:
 - την ψύξη/κρύωμα,
 - τη διατήρηση
 - την ανάμιξη, την μεριδοποίηση κλπ
 - την αναθέρμανση
 - το σερβίρισμα
 - την διανομή
- Να εφαρμόζει αυστηρά τους **κανόνες ατομικής υγιεινής**, πχ. να χρησιμοποιεί **γάντια** μιας χρήσης σε κάθε επαφή με έτοιμο φαγητό



- Ενοτ. 12 -

3

□ ΨΥΞΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ή/και ΗΜΙΕΤΟΙΜΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

- Το φαγητό μετά το μαγείρεμα, καθώς είναι ζεστό (>65°C) και στην περίπτωση που δεν προορίζεται για άμεσο σερβίρισμα, θα πρέπει να αποκτήσει **21°C** σε χρόνο μικρότερο των **2 ωρών** και κατόπιν να τοποθετηθεί στο ψυγείο (≤5°C)
- Για να επιτύχει η διαδικασία του **κρυώματος**, θα πρέπει:
 - Να μειώνετε την ποσότητα ή τον όγκο των μεγάλων τεμαχίων με:
 - τεμαχισμό μεγάλων κομματιών (πχ έως 2.5 Kg)
 - μετάγγιση υγρών σε μικρότερους περιέκτες / δοχεία
 - Να χρησιμοποιείτε δυνατή ψύξη, όπως blast chillers, λουτρό πάγων κ.ά
- Για το **κρύωμα** σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, θα πρέπει τα τρόφιμα να είναι καλυμμένα για τον αποκλεισμό πιθανών επιμολύνσεων

ΜΗΝ τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα στο ψυγείο



- Ενοτ. 12 -

4

□ ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΠΑΡΑΜΟΝΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕΤΑ ΤΟ ΚΡΥΩΜΑ

- Τα τρόφιμα μετά το κρύωμα, (< 21 °C), θα πρέπει **αμέσως** να τοποθετούνται, ανάλογα με το σκοπό που προορίζονται, στην κατάλληλη θερμοκρασία, όπως:
 - **Περιβάλλοντος:** 10°C - 21°C
 - **Ψύξης:** ≤ 5°C
 - **Κατάψυξης:** ≤ -18°C (πχ. Παγωτά, κατεψυγμένα τρόφιμα)
- Απαραίτητη προϋπόθεση για την **ασφάλεια των τροφίμων**, στο στάδιο της μετακίνησής τους, από **ζεστό σε κρύο** περιβάλλον, είναι η σωστή **τήρηση των κανόνων υγιεινής**.



- Ενοτ. 12 -

5

□ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΤΟΙΜΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ ΣΕ ΨΥΞΗ ή ΚΑΤΑΨΥΞΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

- Το ψυγείο πρέπει να λειτουργεί σωστά και να ελέγχεται τακτικά για την θερμοκρασία του. Δεν πρέπει να υπερφορτώνεται ή να καλύπτονται οι αεραγωγοί του
- Σε περίπτωση που η λειτουργία του ψυγείου σταματήσει, τότε τα τρόφιμα **θα πρέπει να ελεγχθούν για την καταλληλότητά τους**, και να μεταφερθούν **ΑΜΕΣΑ** σε άλλο ψυγείο.
- Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε καθαρό και κατάλληλο περιέκτη και να είναι πάντα καλυμμένα
- Οι περιέκτες πρέπει να έχουν σωστές ενδείξεις (επισήμανση), όπως: περιγραφή του είδους, ημερομηνία ψύξης ή κατάψυξης, ημερομηνία λήξης κα.
- Να εφαρμόζεται σύστημα ανακύκλωσης (FIFO)



- Ενοτ. 12 -

6

❑ ΣΤΑΔΙΟ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

- Το στάδιο αυτό εφαρμόζεται σε κρύα τρόφιμα, με σκοπό τη ζεστή διάθεση ή/και διατήρηση τους ($>60^{\circ}\text{C}$)
- ΠΟΥ μπορεί να γίνει αναθέρμανση:
 - ✓ Σε εστία
 - ✓ Σε φούρνο
 - ✓ Σε φούρνο μικροκυμάτων
- Η θερμοκρασία, που πρέπει να επιτευχθεί στο κέντρο του πιο χοντρού τμήματος του τροφίμου που αναθερμαίνεται, να είναι **τουλάχιστον 74°C για 15 sec**
- Κατά την αναθέρμανση, να ανακατεύετε τακτικά το τρόφιμο, για να θερμαίνεται πιο γρήγορα/ομοιόμορφα, και να ελέγχετε τη θερμοκρασία

ΜΗΝ ΑΝΑΘΕΡΜΕΝΕΤΕ ΤΡΟΦΙΜΟ ΓΙΑ 2η ΏΡΑ



- Ενοτ. 12 -

7

❑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- **Συνθήκες Διατήρησης:**
 - Στο περιβάλλον ($10-21^{\circ}\text{C}$)
 - Με ψύξη ($\leq 5^{\circ}\text{C}$)
 - Με κατάψυξη ($\leq -18^{\circ}\text{C}$, παγωτά σε βιτρίνα $\leq -14^{\circ}\text{C}$)
 - Με θέρμανση (σε θερμοθάλαμο $>60^{\circ}\text{C}$)
- Τα τρόφιμα πρέπει να είναι διαχωρισμένα σε **μικρές μερίδες**
- Για την **αποφυγή επιμολύνσεων** στα τρόφιμα, πρέπει να αποφεύγονται:
 - **επιπλέον επεξεργασίες**, άχρηστοι χειρισμοί & επαφές με γυμνά χέρια (μόνο με γάντια μιας χρήσεως και με κατάλληλα εργαλεία)
 - **η μίξη** φρεσκομαγειρεμένων με ήδη διατηρημένα (πχ προσθήκη σε δίσκους) ή ωμά τρόφιμα
- Χρειάζεται να γίνεται **τακτικός έλεγχος της θερμοκρασίας** των προϊόντων (εκτός από τα διατηρούμενα στο περιβάλλον)



- Ενοτ. 12 -

8

❑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Τρόφιμα που **δεν** χρειάζονται ψύξη/θέρμανση για συντήρηση
- Τρόφιμα που **χρειάζονται** ψύξη για τη συντήρησή τους:
 - Πάνω από 4 ώρες: απόρριψη
- Τρόφιμα που **χρειάζονται** κατάψυξη για τη συντήρησή τους:
 - Έως 20 λεπτά: Επανατοποθέτηση στην κατάψυξη
 - Έως 1 ώρα: άμεση κατανάλωση
 - Πάνω από 1 ώρα: απόρριψη

Προσοχή στις επιμολύνσεις από το προσωπικό και τους πελάτες (ή από το περιβάλλον)!!!



- Ενοτ. 12 -

9

❑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Μετά το μαγείρεμα, να τοποθετείτε **άμεσα** τα ζεστά φαγητά σε σκεπασμένο θερμοθάλαμο, που να εξασφαλίζει στο φαγητό, **θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60°C** (πχ τοποθέτηση τροφίμων σε καθαρούς θερμαινόμενους δίσκους, ή σε προθερμασμένα τραπέζια ατμού)
- Να διατηρείται τα τρόφιμα **σκεπασμένα** ή τοποθετημένα σε ειδικό καλυπτόμενο θερμό χώρο (πχ βιτρίνα έκθεσης), για την **αποφυγή επιμολύνσεων**
- Τα περισσεύματα τροφών μετά την απομάκρυνση τους από τον θερμοθάλαμο θα πρέπει να πετιούνται.

Προσοχή στις επιμολύνσεις από το προσωπικό και τους πελάτες (ή από το περιβάλλον)!!!



- Ενοτ. 12 -

10

❑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΜΕ ΨΥΞΗ ΠΡΙΝ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Ισχύουν όσα αναφέρθηκαν στην διατήρηση των τροφίμων
- ΠΡΟΣΟΧΗ πρέπει να δίνεται, εάν το μέσο που χρησιμοποιείται για ψύξη, είναι ο **πάγος**.
 - ✓ Στην περίπτωση αυτή τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι μέσα σε σκεύος, ή να χρησιμοποιείται ενδιάμεση μεμβράνη και **ποτέ να μην έρχονται κατευθείαν σε επαφή με τον πάγο** (εξαίρεση αποτελούν τα ολόκληρα φρούτα ή ακατέργαστα λαχανικά, που θα ξεφλουδιστούν ή θα πλυθούν).

Προσοχή στις επιμολύνσεις από το προσωπικό και τους πελάτες (ή από το περιβάλλον)!!!



- Ενοτ. 12 -

11

❑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

- **Κίνδυνοι κατά το σερβίρισμα:**
 - Ο πολλαπλασιασμός των **παθογόνων βακτηρίων**
 - Η **επιμόλυνση** από **χειριστές, εξοπλισμό σκεύη και ωμά τρόφιμα**
 - Η **επιμόλυνση** από **καταναλωτή**.
- Για να **αποφύγετε** τους κινδύνους πρέπει να:
 - Να φυλάσσετε τα τρόφιμα στην κατάλληλη για το είδος **θερμοκρασία**. Ακολουθείτε τις προβλεπόμενες ενέργειες αν ο χρόνος παραμονής τους ξεπεράσει το επιτρεπόμενο όριο
 - Να τηρείτε σχολαστικά τους **κανόνες ατομικής υγιεινής**
 - Να τηρείτε τις **οδηγίες σωστού σερβιρίσματος**



- Ενοτ. 12 -

12

□ ΣΩΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- **Οδηγίες για σωστό σερβίρισμα:**
 - **Σκέπασμα** των τροφίμων με κατάλληλα υλικά
 - **Αποφυγή** επαφής των τροφίμων με **γυμνά χέρια**
 - Να τηρείτε και να ελέγχετε τις **θερμοκρασίες & χρόνους** προσωρινής παραμονής των τροφίμων
 - **Μην χρησιμοποιείτε ξανά**, ήδη σερβιρισμένα τρόφιμα ή χρησιμοποιημένα σκεύη
 - Τα **σκεύη/εργαλεία** να είναι κατάλληλα, **καθαρά** και στεγνά
 - Τα **εργαλεία σερβιρίσματος** & τα μαχαιροπήρουνα να πιάνονται από τις λαβές τους και τα ποτήρια από τη βάση τους
 - Τα **ωμά** να τοποθετούνται και να σερβίρονται **ξεχωριστά** από τα **έτοιμα φαγητά**
 - Να διατηρείτε τους **χώρους** σερβιρίσματος **καθαρούς**



- Ενοτ. 12 -

13

□ ΣΩΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ!!

- Δεν πρέπει να **αγγίζετε** τις επιφάνειες των σκευών ή εργαλείων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
- Ποτέ να **μην μεταφέρετε** για σερβίρισμα ένα πιάτο ή ποτήρι μέσα ή πάνω από κάποιο άλλο
- **Ο πάγος, η ζάχαρη** και άλλα παρόμοια να σερβίρονται μόνο με πλαστικό ή μεταλλικό κουτάλι
- Επιτρέπεται να **σερβιριστούν ξανά**, μόνο όσα **συσκευασμένα** τρόφιμα δεν έχουν χρησιμοποιηθεί (εφόσον κατά το σερβίρισμα και παραμονή τηρήθηκαν οι προβλεπόμενες θερμοκρασίες!)



- Ενοτ. 12 -

14

□ ΣΩΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Στους **ΜΠΟΥΞΕΔΕΣ** πρέπει να :

- Υπάρχουν **ασπίδες/προστατευτικά** μεταξύ τροφίμων και πελατών
- Διαχωρίζονται τα **νωπά** από τα **έτοιμα φαγητά**
- Δίνεται **νέο πιάτο** σε κάθε καινούρια επίσκεψη του καταναλωτή στον μπουφέ
- Ακολουθούνται για τα προσφερόμενα είδη, οι κανόνες σχετικά με την **επισήμανση σκευών**, με την παρακολούθηση **θερμοκρασιών** και με την εφαρμογή του **FIFO**



- Ενοτ. 12 -

15

□ ΣΩΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ-ΔΙΑΝΟΜΗ

Διανομή εκτός επιχείρησης (delivery)

- Τα τρόφιμα να τοποθετούνται σε **καθαρούς & κατάλληλους** περιέκτες μέσα σε **θερμομονωτικά κουτιά** (για τήρηση $>60^{\circ}\text{C}$ ή $\leq 5^{\circ}\text{C}$)
- Να **μην τοποθετούνται άλλα είδη** (εκτός τροφίμων) στα κουτιά.
- Να γίνεται τακτικός **καθαρισμός/απολύμανση** των μέσων διανομής (οχημάτων, περιεκτών)
- Οι διανομείς να τηρούν τους **κανόνες ατομικής υγιεινής**
- Να **ελέγχεται** η εσωτερική **θερμοκρασία** του κουτιού ή/και ο **χρόνος** παραμονής σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Να δίδονται **οδηγίες σε καταναλωτές** (σχετικά με συστατικά, αναθέρμανση, διατήρηση κλπ)



- Ενοτ. 12 -

16

□ ΑΣΚΗΣΗ

- Να αναφέρετε οδηγίες για σωστό σερβίρισμα



- Ενοτ. 12 -

17

□ ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΣΗΜΕΙΑ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ ΚΑΙ ΠΡΑΤΗΡΙΑ ΑΡΤΟΥ



- Ενот.13-

1

□ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ για τους χώρους και τον εξοπλισμό στα αρτοποιεία

- Σχετικά με τους χώρους:
 - Ύπαρξη χωριστού χώρου Ζαχαροπλαστικής (τουλάχιστον 30 τμ)
- Σχετικά με τον εξοπλισμό:
 - Διαφορετικές επιφάνειες και εξοπλισμός για άρτο και αρτοσκευάσματα
 - Απαγορεύεται η χρήση ξυραφιού ή γυάλινων δοχείων



- Ενот.13-

2

□ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ χώρων και εξοπλισμού στα αρτοποιεία

Στα αρτοποιεία θα πρέπει:

- Να ελέγχονται και να συντηρούνται τα μηχανήματα
- Να ελέγχονται τα κόσκινα τουλάχιστον 1 φορά την εβδομάδα



- Ενот.13-

3

□ Μικροβιολογικοί κίνδυνοι του άρτου και των προϊόντων του

Ο άρτος και τα προϊόντα του μολύνονται από:

- Μύκητες και ζύμες (Μούχλες)
- Βακτήρια που προκαλούν τη σχοινιώδη αλλοίωση
- Σπανιότερα από παθογόνα βακτήρια που προκαλούν ασθένειες



- Ενот.13-

4

□ Χημικοί και Φυσικοί κίνδυνοι του άρτου και των προϊόντων του

- Σχετικά με χημικούς κινδύνους:
Προσοχή στις οσμές που απορροφούν τα άλευρα
- Σχετικά με φυσικούς κινδύνους:
Παρουσία μετάλλων, βιδών, τριχών και εντόμων



- Ενот.13-

5

□ Καθαρισμοί & απολυμάνσεις σε επιχειρήσεις άρτου

- Σε χώρους και εξοπλισμό παραγωγής γίνεται υγρός καθαρισμός και απολύμανση
- Σε αποθήκες γίνεται ξηρός καθαρισμός



- Ενот.13-

6

□ Καθαρισμοί & απολυμάνσεις σε επιχειρήσεις άρτου

➤ Ειδικοί χειρισμοί για:

- Μεταφορικές ταινίες
- Λεπίδες τεμαχισμού
- Μηχανές τεμαχισμού

Προσοχή στη χρήση καθαρών πανιών για το φούσκωμα της ζύμης



- Ενот.13-

7

□ Καταπολέμηση εντόμων, τρωκτικών και επιβλαβών ζώων στα αρτοποιεία

➤ Συνεχείς έλεγχοι στις αποθήκες και στο αλεύρι για:

- Σκαθάρια
- Ψείρες
- Πτεταλούδες ή σκουλήκια (Ephestia)

➤ Άμεση ενέργεια σε περίπτωση προβλήματος



- Ενот.13-

8

□ Μεταφορά άρτου και αρτοσκευασμάτων

➤ Οι άρτοι μεταφέρονται:

- Από το αρτοποιείο στα πρατήρια σε ατομική συσκευασία
- Από το αρτοποιείο σε εστιατόρια ασυσκευάστοι αλλά σε κατάλληλους περιέκτες
- Οι άρτοι μεταφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- Τα ευπαθή αρτοσκευάσματα μεταφέρονται σε κατάλληλες συνθήκες (ψύξη, κατάψυξη, με θέρμανση)



- Ενот.13-

9

□ Αποθήκευση-διατήρηση άλευρων

➤ Η αποθήκη αλεύρου θα πρέπει να παρακολουθείται-ελέγχεται συνεχώς για θερμοκρασίες, υγρασίες και εμφάνιση εντόμων

➤ Τα άλευρα θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρούς, καλά αεριζόμενους και ξηρούς χώρους, και να τοποθετούνται σε παλέτες με περιθώρια αναπνοής (χωρίς συμπίεση)

➤ Η δεύτερη συσκευασία θα πρέπει να αφαιρείται κατά την παραλαβή



- Ενот.13-

10

□ Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο του άρτου και των προϊόντων του

Οδηγίες κατά το ζύμωμα:

- Το σάκι πριν το άνοιγμα πρέπει να τοποθετείται δίπλα στο ζυμωτήριο
- Το άνοιγμα του σακίου πρέπει να γίνεται έτσι ώστε να μην έρχεται σε επαφή το αλεύρι με το εξωτερικό μέρος της συσκευασίας
- Το αλεύρι πρέπει να μεταφέρεται στο ζυμωτήριο με σέσουλα ή μηχανικό σύστημα
- Πρέπει να κοσκινίζεται το αλεύρι πριν τη χρήση με πλαστικά κόσκινα (όπου εφικτό)
- ΠΟΤΕ να μην αδειάζετε το αλεύρι κατευθείαν από το σάκι στο ζυμωτήριο
- Η προσθήκη του νερού και των λοιπών υλικών πρέπει να γίνεται με προσοχή για αποφυγή επιμόλυνσης με ξένα σώματα. ΠΡΟΣΟΧΗ στις δΟΣΟΛΟΓΙΕΣ των προσθέτων
- Το ζυμωτήριο πρέπει να έχει κάλυμμα και να κλείνει κατά τη διάρκεια του ζυμώματος



- Ενот.13-

11

□ Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο του άρτου και των προϊόντων του

Οδηγίες κατά το πλάσιμο - μορφοποίηση

- **Αν γίνεται με τα χέρια:** η κάλυψη να γίνεται με καθαρό πανί, και να χρησιμοποιούνται ανοξείδωτοι πάγκοι (ξύλινοι πάγκοι επιτρέπονται μόνο αν είναι από ξύλο οξιάς, συντηρούνται τακτικά με ουδέτερο λινέλαιο και δεν χρησιμοποιούνται μεταλλικά εργαλεία που τους χαράζουν)
- **Αν γίνεται με μηχανικά μέσα:** θα πρέπει να εξασφαλίζεται η καθαριότητα των μερών (ταινίες, θήκες, μανίκια κλπ) και η προστασία τους από λιπαντικά (να χρησιμοποιούνται λιπαντικά μόνο κατάλληλα για τρόφιμα)

Κατά την ωρίμανση τα τελάρα, τα πανιά, η στόφα, και γενικότερα οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι καθαροί



- Ενот.13-

12

□ Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο του άρτου και των προϊόντων του

- Κατά το ψήσιμο η θερμοκρασία θα πρέπει να φτάσει τουλάχιστον τους 75 °C. Για να γίνει αυτό εύκολα θα πρέπει να δοθεί προσοχή:
 - Στις αποστάσεις των προϊόντων πάνω στις πλάκες και τις λαμαρίνες
 - Στην καθαριότητα και κατάσταση των λαμαρινών
 - Στη θερμοκρασία των πλακών
 - Στη θερμοκρασία των φούρνων



- Ενот.13-

13

□ Οδηγίες για τη συσκευασία του άρτου (και αρτοσκευασμάτων) μετά το ψήσιμο

- Ο άρτος και τα προϊόντα του πρέπει να «κρυώσουν» γρήγορα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Τα υλικά συσκευασίας μπορεί να είναι:
 - Χαρτί συσκευασίας
 - Αναγεννημένη κυτταρίνη (σελοφάν)
 - Πλαστικό υλικό κατάλληλο για τρόφιμα
- **Επιστημονικές :**
 - Το όνομα της επιχείρησης
 - Η διεύθυνση του αρτοποιείου
 - Το είδος του ψωμιού ή προϊόντος
 - Το καθαρό βάρος
 - Η ημερομηνία παρασκευής (με ανεξίτηλη σφραγίδα)



- Ενот.13-

14

□ Διάθεση τροφίμων - Βιτρίνες έκθεσης για πώληση

- Έκθεση του άρτου στα αρτοποιεία:
 - Σε ειδικές προθήκες (70 cm από το έδαφος), ασυσκεύαστος
- Πώληση του άρτου στα αρτοποιεία:
 - Με τη χρήση λευκού χαρτιού
- Πώληση του άρτου στα πρατήρια και στα καταστήματα λιανικής πώλησης:
 - Ο άρτος θα πρέπει να παραλαμβάνεται, να τοποθετείται και να πωλείται **συσκευασμένος**



- Ενот.13-

15

□ Διάθεση - Βιτρίνες έκθεσης για πώληση

- Η έκθεση αρτοσκευασμάτων πρέπει να γίνεται σε γυάλινες προθήκες έκθεσης ή σε περιέκτες που φέρουν κάλυμμα.
- Τα ειδικά αρτοσκευάσματα/σφολιατοειδή θα πρέπει να πωλούνται στον καταναλωτή με ειδικό περιτύλιγμα ή με κατάλληλη συσκευασία

ΑΠΟ ΠΛΑΝΟΔΙΟΥΣ ΠΩΛΗΤΕΣ επιτρέπεται ΜΟΝΟ η έκθεση και πώληση κουλουριών Θεσσαλονίκης



- Ενот.13-

16

❑ **ΣΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ**
Υπάρχουν Κίνδυνοι Επιμόλυνσης:

- Αγορά & παραλαβή
- Αποθήκευση - διατήρηση
- Προετοιμασία
- Μαγείρεμα
- Ψύξη, Αναθέρμανση
- Διατήρηση για διάθεση
- Μεταφορά - Σερβίρισμα - Διάθεση



- Ενοτ. 14 -

1

- Αγοράζετε μόνο από ΑΞΙΟΠΙΣΤΟΥΣ προμηθευτές
- ΕΛΕΓΧΕΤΕ σχολαστικά τα προϊόντα κατά την παραλαβή (τα ευαλλοίωτα πρώτα!)
- ΜΗΝ ΠΑΡΑΛΑΜΒΑΝΕΤΕ ή εισάγετε στις αποθήκες ακατάλληλες Α' ύλης ή υλικά συσκευασίας
- Να ΜΕΤΑΦΕΡΕΤΕ ΓΡΗΓΟΡΑ στις αποθήκες τις αποδεκτές Α' ύλης (τα ευαλλοίωτα πρώτα!)



- Ενοτ. 14 -

2

- ΠΑΝΤΑ να εξασφαλίζετε τις ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ κατά την παραλαβή, αποθήκευση, προετοιμασία, επεξεργασία και διάθεση.
- Γι'αυτό να ελέγχετε ΤΑΚΤΙΚΑ την θερμοκρασία, και κατά την ΜΕΤΡΗΣΗ της, να χρησιμοποιείτε το κατάλληλο ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ με την κατάλληλη ΜΕΘΟΔΟ



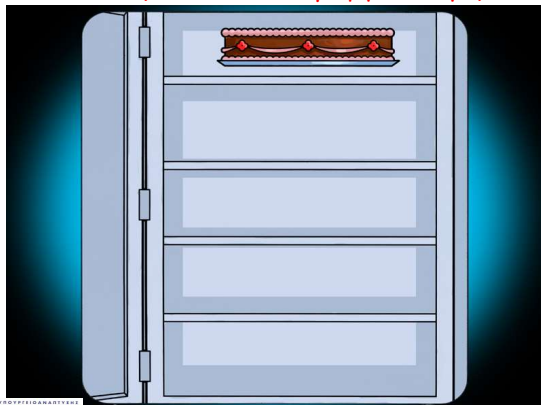
- Ενοτ. 14 -

3

ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ



Τοποθετήστε σωστά τα τρόφιμα στο ψυγείο



- Ενοτ. 14 -

6

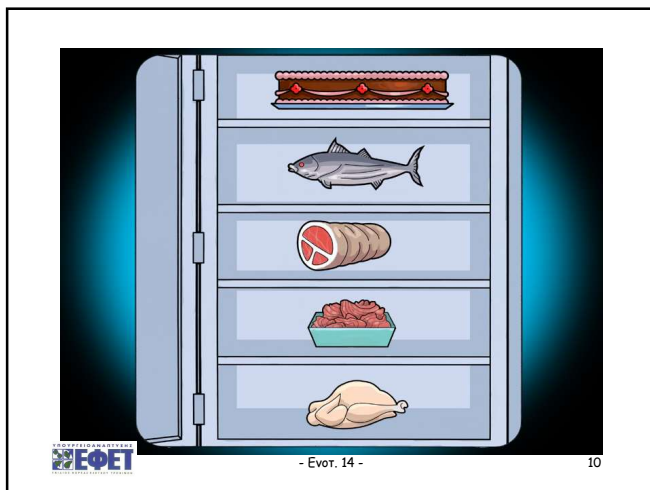
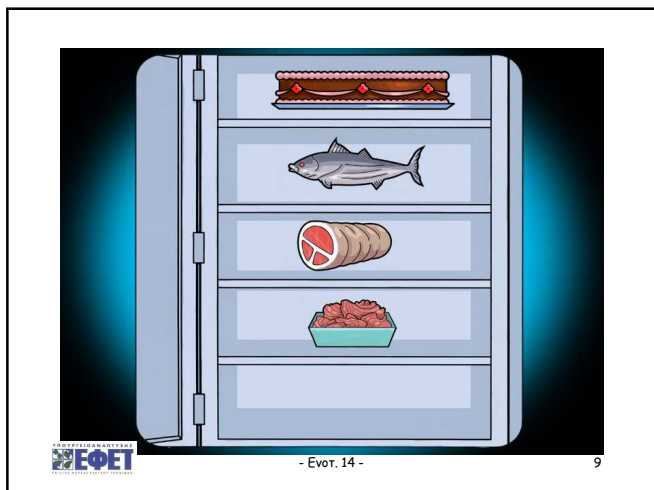
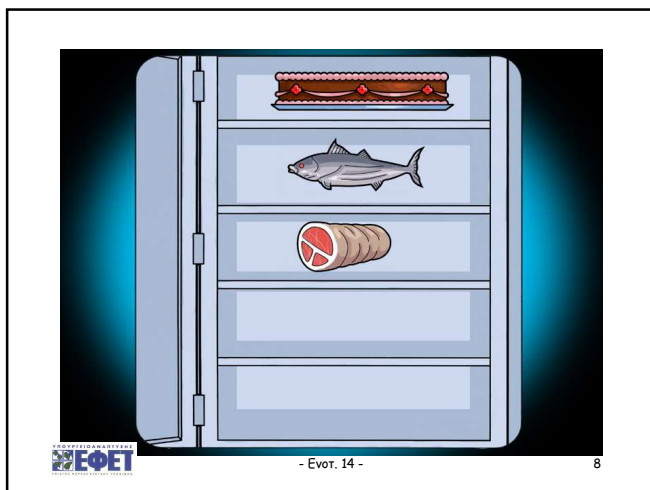
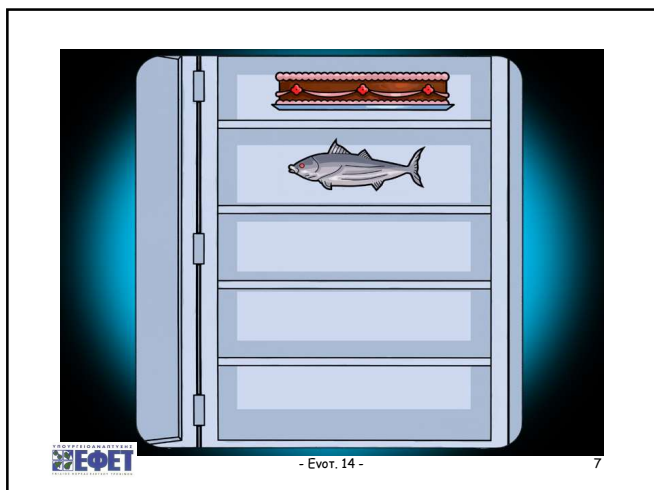
❑ **Κάθε τρόφιμο να αποθηκεύεται στον σωστό χώρο και με τον σωστό τρόπο:**

- σε κατάλληλες θερμοκρασίες
- με σωστή επισήμανση
- ακολουθώντας τις αρχές του FIFO
- τοποθέτηση σε ράφια ή παλέτες, ώστε να αποτρέπονται οι επιμολύνσεις

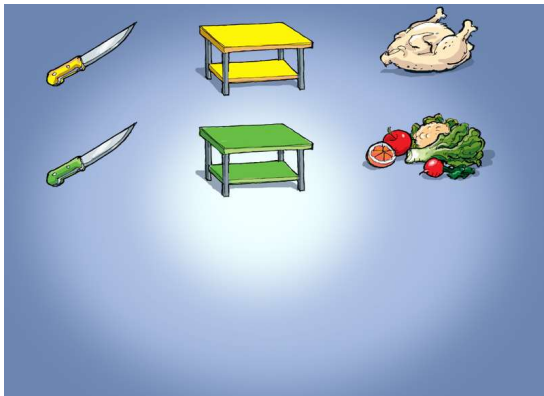


- Ενοτ. 14 -

5



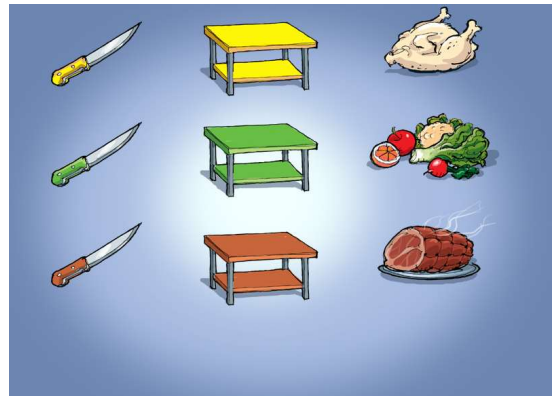
Χρησιμοποιείτε χρωματικό διαχωρισμό επιφανειών & εργαλείων



- Ενοτ. 14 -

13

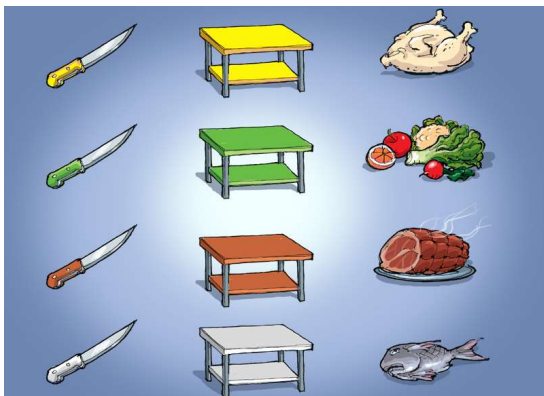
Χρησιμοποιείτε χρωματικό διαχωρισμό επιφανειών & εργαλείων



- Ενοτ. 14 -

14

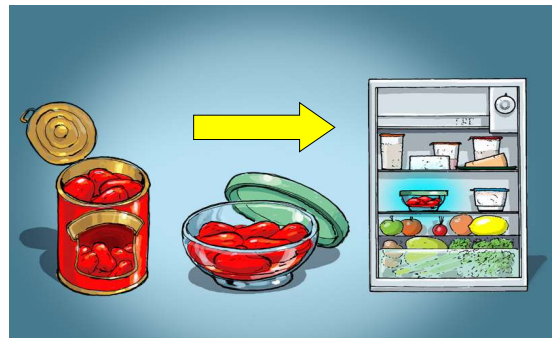
Χρησιμοποιείτε χρωματικό διαχωρισμό επιφανειών & εργαλείων



- Ενοτ. 14 -

15

**ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΣΤΙΣ ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ
ΜΕΤΑ ΤΟ ΑΝΟΙΓΜΑ ΤΟΥΣ. ΜΕΤΑΦΕΡΕΤΕ ΤΑ ΣΕ
ΚΑΘΑΡΑ & ΚΛΕΙΣΤΑ ΔΟΧΕΙΑ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ**



- Ενοτ. 14 -

16

**ΑΝΑΣΥΣΤΑΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ
(ΣΚΟΝΕΣ ΣΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΠΡΟΣΤΕΘΗΚΕ ΝΕΡΟ)
ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΟΥΝΤΑΙ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ**

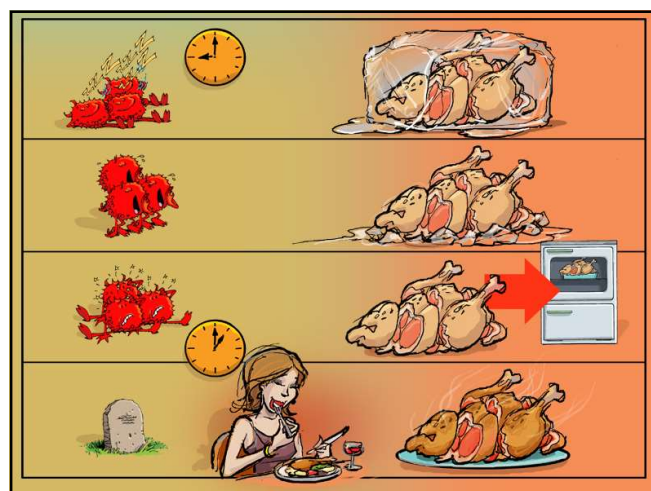


- Ενοτ. 14 -

18

ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΗΝ ΑΠΟΨΥΞΗ !!

- Μην αποψύχετε μεγάλους όγκους τροφίμων
- Αποψύξτε τα τρόφιμα με τον κατάλληλο τρόπο στον κατάλληλο χρόνο και μέχρι την πλήρη απόψυξή τους
- Ποτέ μην αποψύχετε τρόφιμα για 2η φορά

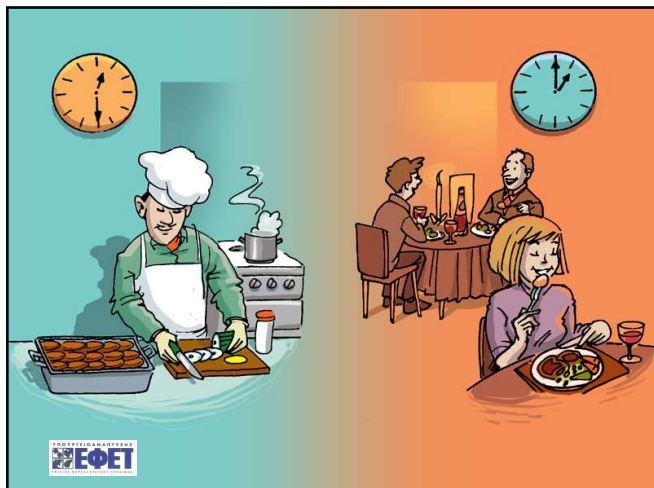


Μαγειρέψτε τα τρόφιμα σωστά

Επιτυγχάνοντας την κατάλληλη θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου για τον σωστό χρόνο

❑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΕ ΑΜΕΣΑ ΤΟ ΦΑΓΗΤΟ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΤΟΥ

- Προλαμβάνονται οι Τροφοδηλητηριάσεις
- Ικανοποιείτε ο πελάτης



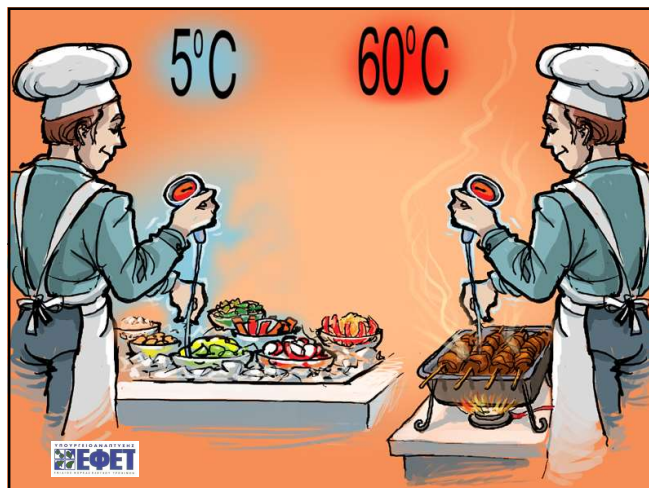
❑ **ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ κρατήστε τα ευαλλοίωτα:**

- είτε ζεστά (πάνω από 60°C)
- είτε κρύα (κάτω από 5°C)



- Ενот. 14 -

27



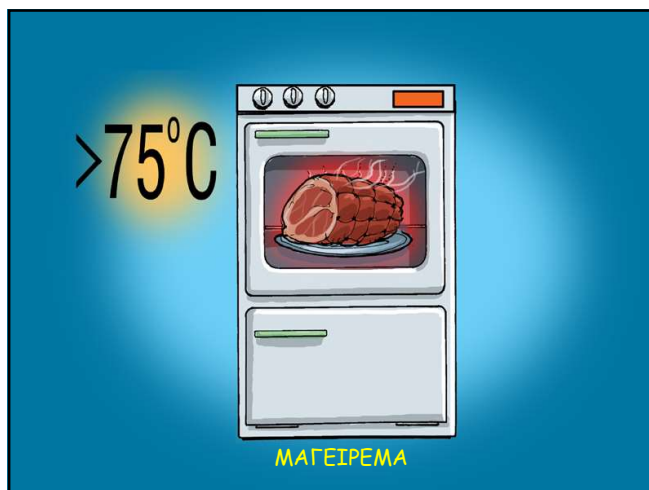
❑ **ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΗΝ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ !!**

- Αναθερμάνετε τα τρόφιμα σωστά (75°C)
- Ποτέ μην αναθερμάνετε ίδιο τρόφιμο για δεύτερη φορά



- Ενот. 14 -

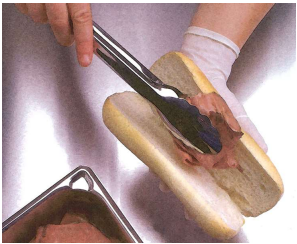
29





☐ **Προσοχή στις επιμολύνσεις των μαγειρεμένων και των ετοιμών για κατανάλωση**

- Αποφύγετε την επαφή με τα χέρια
- Χρησιμοποιήστε γάντια ή / και λαβίδες



- Ενот. 14 -

33

☐ **Διατηρήστε και προσφέρετε σωστά τα τρόφιμα σε μπουφές, σε βιτρίνες έκθεσης ή σε άλλο προσωρινό χώρο διατήρησης για διάθεση:**

- στη σωστή θερμοκρασία
- το σωστό χρόνο
- με κατάλληλο εξοπλισμό, εργαλεία και σκεύη

- Ενот. 14 -

34



Ασφαλής Χειρισμός των σκευών σερβιρίσματος

ΣΩΣΤΟ

ΛΑΘΟΣ

ΣΩΣΤΟ

ΛΑΘΟΣ



❑ ΕΦΑΡΜΟΣΤΕ ΠΙΣΤΑ τους κανόνες υγιεινής κατά την διατήρηση, το σερβίρισμα / διάθεση και την μεταφορά ετοιμών για κατανάλωση

❑ Τηρείστε το όριο των 4 ωρών για ευπαθή που βρίσκονται στην επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη. Μετά ΠΕΤΑΞΤΕ ΤΑ.

❑ ΜΗ σερβίρετε ξανά τρόφιμα που έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί.
ΝΑ ΠΕΤΑΓΟΝΤΑΙ ΑΜΕΣΩΣ.



- Ενот. 14 -

38

❑ Χώροι, Εξοπλισμός κλπ

- Εγκαταστάσεις λειτουργικές με σωστή ροή - διάταξη και σε καλή κατασκευαστική κατάσταση
- Αεροκουρτίνες και ηλεκτρικές εντομοπαγίδες
- Κατάλληλες και καθαρές επιφάνειες εργασίας
- Κατάλληλος αριθμός, μέγεθος και τοποθέτηση νεροχυτών
- Κατάλληλος εξοπλισμός νεροχυτών
- Παροχή κρύου - ζεστού νερού
- Επαρκής φωτισμός
- Χώροι προσωπικού (Τουαλέτες, νιπτήρες, βεστιάρια, καντίνες κλπ)
- Καθαρές τουαλέτες πελατών



-Ενот. 15 -

1

❑ Τήρηση αλυσίδας ψύξης-θέρμανσης

- Σχέση θερμοκρασίας & χρόνου
- Ελεύθερη διακίνηση αέρα
- Απόκλιση από επιθυμητή θερμοκρασία
- Ικανότητα καλής λειτουργίας ψυκτικών & θερμικών μέσων
- Ημερήσιος έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας
- Θερμόμετρο που να λειτουργεί σωστά



-Ενот. 15 -

2

❑ Ατομική Υγιεινή

- Προσωπική καθαριότητα και κατάλληλη ενδυμασία (2 ποδιές, κάλυμμα μαλλιών, γάντια κλπ)
- Τακτικό και σωστό πλύσιμο χεριών
- Αποφυγή κακών συνθηκών στον χώρο τροφοίμων
- Κάλυψη τραυματισμών, δερματικών παθήσεων κλπ
- Αποφυγή κοσμημάτων, βαμμένων νυχιών, αρωμάτων κλπ
- Ενημέρωση υπευθύνου για ασθένειες
- Ενημερωμένα βιβλιάρια υγείας



-Ενот. 15 -

3

❑ Καθαρισμός & Απολύμανση

- Σχεδιασμός Πλάνου εφαρμογής Καθαρισμού & Απολύμανσης
- Αφορά χώρους, εξοπλισμό, εργαλεία, σκεύη, επιφάνειες
- Ο χώρος βοηθά την αποτελεσματικότητα του καθαρισμού
- Χρήση κατάλληλων καθαριστικών
- Λειτουργικά και όχι φθαρμένα μέσα καθαρισμού
- Σχολαστική τήρηση προδιαγραφών & μεθόδων καθαρισμού
- Προστασία τροφοίμων & υλικών συσκευασίας
- Τήρηση προγράμματος & συχνότητας
- Ορθή αποθήκευση υλικών και εξοπλισμού καθαρισμού
- Παρακολούθηση & Έλεγχος αποτελεσματικότητας καθαρισμού



-Ενот. 15 -

4

❑ Διαχείριση Απορριμμάτων

- Χώρος ακατάλληλων με σήμανση και απομονωμένος από τα υγιή τρόφιμα
- Κατάλληλος αριθμός, κατασκευή και τοποθέτηση κάδων
- Κατάλληλη χρήση κάδων (με σακούλα και να κλείνουν ερμητικά)
- Άμεση απομάκρυνση σκουπιδιών και ακαταλλήλων προϊόντων



-Ενот. 15 -

5

❑ Μυοκτονία & Απεντόμωση

- Εφαρμογή πλάνου μυοκτονίας & απεντόμωσης
- Αντιστοιχία στοιχείων φακέλου με το χώρο
- Αποτελεσματικότητα παγίδων
- Παρουσία ξενιστών ή σημάδια αυτών στο χώρο, σημαίνει την άμεση λήψη μέτρων
- Πλήρης αποκλεισμός πρόσβασης ξενιστών στο χώρο (αεροκουρτίνες, καλή κατάσταση κτιρίου κλπ)
- Εξάλειψη τροφής και καταφυγίου για τους ξενιστές (καθαρισμοί, καλή κατάσταση κτιρίου κλπ)



-Ενот. 15 -

6

❑ Νομοθεσία

- Τήρηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων πχ Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας των τροφίμων, HACCP, Καθαρισμό & Απολύμανση κα.
- Τήρηση της νόμιμης επισήμανσης των προϊόντων
- Όλα τα προϊόντα, εντός της επιχείρησης πρέπει να είναι άρτια και φρέσκα
- Να βρίσκονται στους σωστούς χώρους & θερμοκρασίες
- Να τηρείται σύστημα ανακύκλωσης (όχι ληγμένα προϊόντα)
- Να τηρούνται τα απαραίτητα αρχεία



-Ενот. 15 -

7

❑ Αγορές & Παραλαβή

- Αγορά από αξιόπιστους προμηθευτές
- Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς & παράδοσης
- Έλεγχος προϊόντων και οχημάτων κατά την παραλαβή, βάσει συγκεκριμένων προδιαγραφών (θερμοκρασίας, ημερομηνίας λήξης και μακροσκοπικών χαρακτηριστικών)
- Κατάλληλος χώρος, εξοπλισμός και επαρκές προσωπικό για την παραλαβή
- Στην περίπτωση που τα προϊόντα είναι εκτός προδιαγραφών, τότε είτε θα οδηγηθούν στον χώρο ακαταλλήλων είτε θα επιστραφούν στον προμηθευτή
- Προσοχή στην τήρηση της αλυσίδας ψύξης, ιδίως για τα ευπαθή ή υψηλού κινδύνου προϊόντα



-Ενот. 15 -

8

❑ Αποθήκευση

- Αποθήκη καθαρή και τακτοποιημένη
- Χρήση παλετών ή ραφιών
- Τήρηση των αποστάσεων από τους τοίχους
- Τήρηση FIFO
- Ομαδοποίηση των προϊόντων (ποτέ νωπά σε επαφή, μαζί ή πάνω από έτοιμα)
- Προστασία των προϊόντων
- Ποτέ νωπά σε επαφή, μαζί ή πάνω από έτοιμα
- Έλεγχος θερμοκρασιών, ημερομηνιών λήξης και μακροσκοπικών χαρακτηριστικών



-Ενот. 15 -

9

❑ Χειρισμός Προϊόντων

- Ανακύκλωση (FIFO)
- Προστασία προϊόντων από ανοιχτές συσκευασίες
- Ορθή και γρήγορη μετακίνηση ευπαθών προϊόντων
- Αποφυγή επιμόλυνσης από άλλο τρόφιμο (άμεσα ή έμμεσα)
- Αποφυγή επιμόλυνσης από εξοπλισμό, εργαλείο, σκεύος, επιφάνεια
- Αποφυγή επιμόλυνσης από το περιβάλλον
- Αποφυγή επιμόλυνσης από υλικό συσκευασίας
- Αποφυγή επιμόλυνσης από το προσωπικό



-Ενот. 15 -

10

❑ Επεξεργασία Τροφίμων:

- Εκπαίδευση του προσωπικού στην Ατομική Υγιεινή
- Τήρηση των Κανόνων Υγιεινής από το προσωπικό
- Χρήση καθαρού εξοπλισμού, σκευών, εργαλείων και επιφανειών εργασίας
- Ελάττωση χρόνου παραμονής ευαλλοίωτων προϊόντων εκτός ψύξης (ΕΘΖ)
- Διαχωρισμός ωμών από έτοιμα
- Χρωματικός διαχωρισμός επιφανειών εργασίας και εργαλείων
- Αποτελεσματική απόψυξη, με ελεγχόμενες θερμοκρασίες



-Ενот. 15 -

11

❑ Μαγείρεμα:

- Επίτευξη συγκεκριμένων θερμοκρασιών (ανά είδος φαγητού), για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα, στο κέντρο των τροφίμων
- Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας του μαγειρεμένου φαγητού
- Ημερήσιο φιλτράρισμα των λαδιών πριν την χρήση τους και μέγιστη θερμοκρασία τηγανίσματος 180 °C



-Ενот. 15 -

12

❑ Κρύωμα-ψύξη:

- Άμεση ψύξη του μαγειρεμένου φαγητού (α' φάση: από 75 °C στους 21 °C σε χρόνο 2 ωρών & β' φάση: από 21 °C στους 5 °C σε χρόνο 4 ωρών)
- Σκέπασμα τροφίμων
- Άμεση τοποθέτηση σε ψυγείο
- Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας ψύξης

❑ Αναθέρμανση:

- Επίτευξη 74 °C για τουλάχιστον 15 δευτερόλεπτα, στο κέντρο του τροφίμου
- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασιών



-Ενот. 15 -

13

❑ Διατήρηση για διάθεση (σε ψύξη, κατάψυξη, θέρμανση ή περιβάλλον):

- Τήρηση θερμοκρασιών και χρόνων παραμονής
- Τήρηση συστήματος ανακύκλωσης
- Χρήση καθαρού εξοπλισμού και εργαλείων
- Σκέπασμα τροφίμων



-Ενот. 15 -

14

❑ Διάθεση-σερβίρισμα:

- Τήρηση μέγιστων χρόνων παραμονής, πριν την κατανάλωση (4 ώρες)
- Τήρηση κανόνων ατομικής υγιεινής
- Αποφυγή επαφής χεριών με τρόφιμα ή επιφάνειες σκευών (και κατάλληλο πιάσιμο εργαλείων)
- Για διανομή φαγητών κατ'οίκον, οι μεταφορές, πρέπει να γίνονται με κατάλληλους & καθαρούς περιέκτες σε κατάλληλο χρόνο και θερμοκρασία.
- Ενημέρωση πελατών (όπου απαιτείται)



-Ενот. 15 -

15

ΚΡΙΣΙΜΑ ΘΕΜΑΤΑ

- Ατομική υγεία & υγιεινή
- Καθαρισμός & Απολύμανση
- Μυοκτονία & Απεντόμωση
- Σωστή διαχείριση ακατάλληλων & απορριμμάτων
- Αξιοπίστοι προμηθευτές
- Σωστή μεταφορά τροφίμων
- Κατάλληλη προετοιμασία, επεξεργασία & διάθεση
- Αλυσίδα ψύξης
- Ανακύκλωση Προϊόντων (FIFO)
- Ιχνηλασιμότητα
- Διαδικασίες ανάκλησης προϊόντων & αντιμετώπισης κρίσεων
- Παρακολούθηση, μέτρηση, έλεγχος & επιθεώρηση
- Τήρηση Αρχείων
- Διορθωτικές Ενέργειες



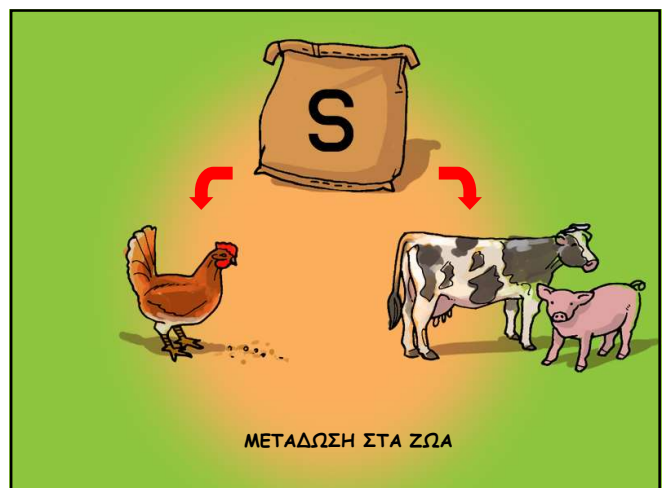
-Ενот. 15 -

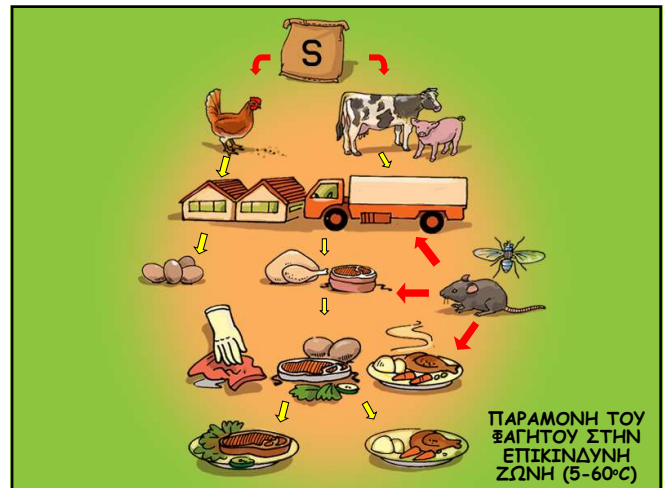
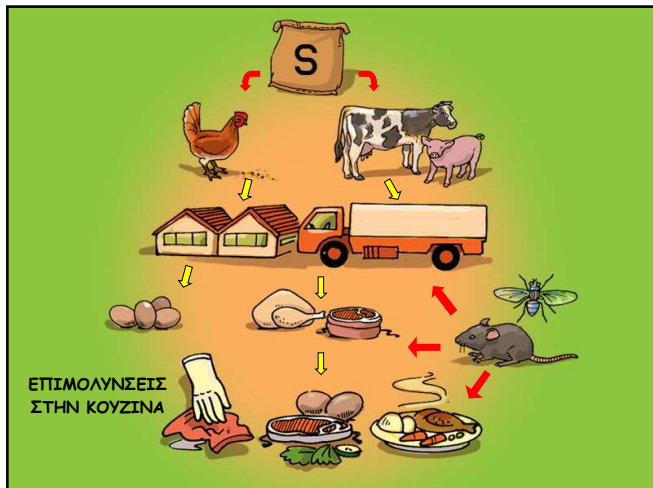
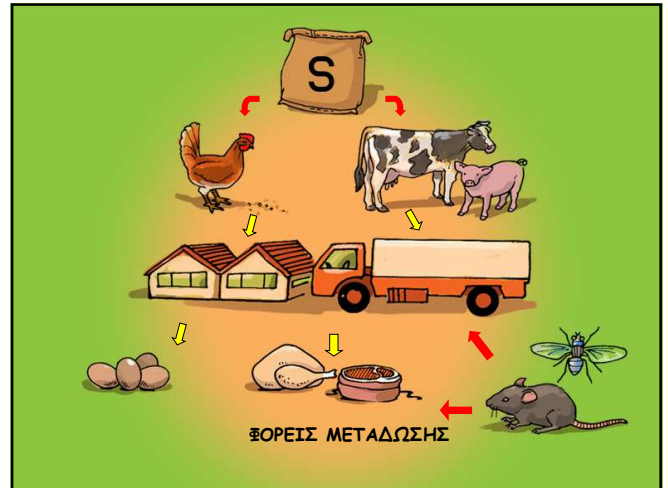
16

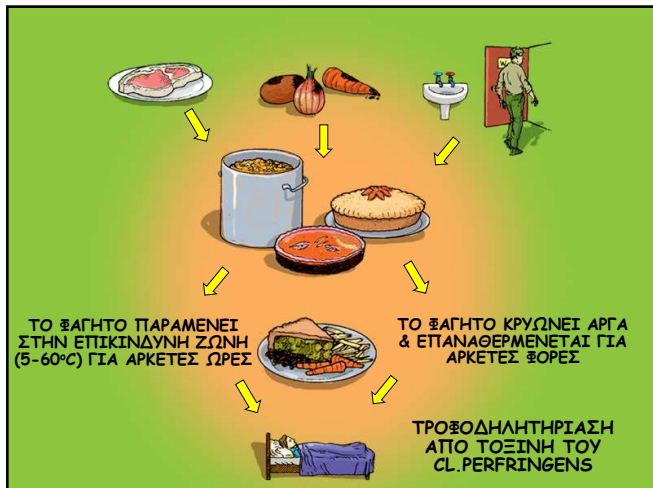
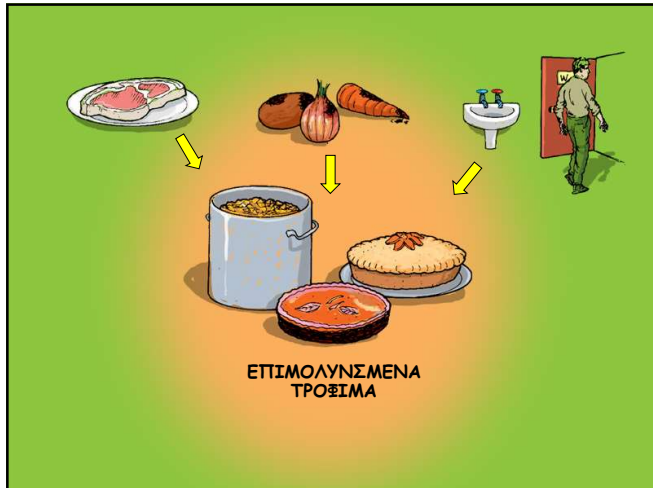
ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΜΕ SALMONELLA



ΖΩΟΤΡΟΦΗ ΜΟΛΥΝΣΜΕΝΗ ΜΕ ΣΑΛΜΟΝΕΛΛΑ







ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΜΕ *BACILLUS CEREUS*

