

Α.Τ.Ε.Ι. ΠΑΤΡΩΝ  
ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ & ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ: ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΘΕΜΑ ΠΤΥΧΙΑΚΗΣ ΜΕΛΕΤΗΣ:

<<Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

**HACCP**

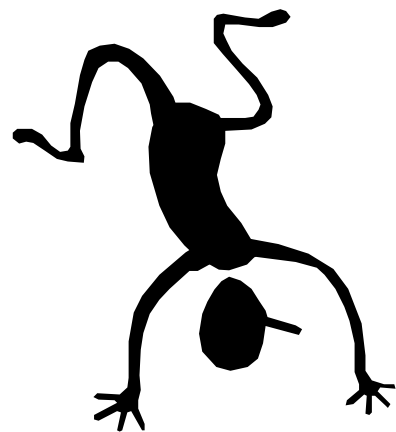
ΣΤΟΥΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΟΥΣ ΚΛΑΔΟΥΣ>>

Μαυροειδή Δέσποινα  
Πετρούλη Αλίκη

<<Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ  
**ΗΑССР**  
ΣΤΟΥΣ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΟΥΣ ΚΛΑΔΟΥΣ>>

ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:  
ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΠΗΛΙΟΠΟΥΛΟΣ

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ:  
Μαυροειδή Δέσποινα  
Πετρουλή Αλίκη



ΠΑΤΡΑ, 2005

## Περιεχόμενα

<b>πρόλογος</b> .....	<b>σελ. 6</b>
<b><u>Κεφάλαιο 1<sup>ο</sup> : Ορισμοί Ποιότητας</u></b>	
1.1 Ορισμοί.....	σελ. 9
1.2 Διοίκηση Ολικής Ποιότητας .....	σελ.10
1.3 Ποιότητα στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις.....	σελ.10
1.4 Διασφάλιση Ποιότητας Στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις.....	σελ.11
1.5 Εφημερίδα της Κυβέρνησης.....	σελ.13
<b><u>Κεφάλαιο 2<sup>ο</sup> : Κανόνες Υγιεινής</u></b>	
2.1 Γενική προσέγγιση.....	σελ.20
2.2 Υγιεινή στο εστιατόριο.....	σελ.21
2.2.1 Αίθουσα πελατών.....	σελ.22
2.2.2 Παρασκευαστήριο.....	σελ.22
2.2.3 Χώρος πλύσεως σκευών.....	σελ.25
2.2.4 Ύδρευση .....	σελ.26
2.2.5 Εξαερισμός .....	σελ.28
2.2.6 Φωτισμός .....	σελ.29
2.2.7 Αποχέτευση .....	σελ.29
2.2.8 Αποχωρητήρια .....	σελ.30
2.2.9 Αποδυτήρια προσωπικού .....	σελ.30
2.2.10 Αποθήκες .....	σελ.31
2.2.11 Χώροι διατήρησης απορριμμάτων .....	σελ.31
2.3 Η υγιεινή στον εξοπλισμό .....	σελ.32
2.3.1 Έπιπλα – πάγκοι .....	σελ.33

2.3.2 Επιφάνειες που Έρχονται σε Επαφή με τα Τρόφιμα .	σελ.33
2.3.3 Ψυγεία .....	σελ.35
2.3.4 Θερμοθάλαμοι.....	σελ.35
2.3.5 Εργαλεία ~ Μηχανήματα .....	σελ.35
2.3.6 Επιτραπέζια σκεύη.....	σελ.36
2.4 Υγιεινή στον ιματισμό.....	σελ.36
2.5 Υγιεινή στα τρόφιμα.....	σελ.37
2.6 Υγιεινή στο προσωπικό – Ατομική υγιεινή.....	σελ.51
2.7 Οδηγίες για την Υγιεινή στο χώρο εργασίας.....	σελ.55
2.8 Ερωτηματολόγιο Υγιεινής.....	σελ.65

### **Κεφάλαιο 3<sup>ο</sup> : Μικροοργανισμοί & Μολύνσεις**

3.1 ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΜΟΛΥΝΣΕΙΣ .....	σελ.68
3.2 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ Τροφίμων .....	σελ.69
3.3 ΚΙΝΔΥΝΟΙ – ΑΙΤΙΕΣ .....	σελ.71
3.3.1 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ .....	σελ.71
3.3.2 ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ .....	σελ.72
3.3.3 ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ .....	σελ.73
3.4 ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ & ΜΟΛΥΝΣΗ .....	σελ.74
3.5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ .....	σελ.75

### **Κεφάλαιο 4<sup>ο</sup> : Ο Ρόλος του ΕΦΕΤ**

4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....	σελ.78
4.2 Ο ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	σελ.79
4.2.1 ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΡΧΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ..	σελ.79
4.2.2 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ .....	σελ.80
4.2.3 ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΝΕΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΦΕΤ .....	σελ.80
4.3 ΔΕΛΤΙΑ ΤΥΠΟΥ – ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ...	σελ.81
4.4 ΠΡΟΛΗΨΗ όχι ΔΙΟΡΘΩΣΗ .....	σελ.83
4.5 ΣΚΟΠΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ .....	σελ.84
4.5.1 ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ή ΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ.....	σελ.85
4.5.2 ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΤΥΠΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ .....	σελ.86
4.6 Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ .....	σελ.87

### **Κεφάλαιο 5<sup>ο</sup> : Μικροοργανισμοί & Μολύνσεις**

5.1 . ΕΙΣΑΓΩΓΗ .....	σελ.90
5.2. ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP .....	σελ.91

5.2.1 ΟΡΙΣΜΟΙ & ΕΝΝΟΙΕΣ .....	σελ.91
5.2.2 ΑΡΧΕΣ HACCP .....	σελ.92
5.2.3 ΣΤΑΔΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP .....	σελ.93
5.3 ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ΠΣΣΠ) .....	σελ.116
5.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟ ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ (Σύστημα ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων στα ξενοδοχεία) .....	σελ.121
<b>Συμπεράσματα .....</b>	<b>σελ.128</b>
<b>Βιβλιογραφία .....</b>	<b>σελ.130</b>

## πρόλογος

Στις δεκαετίες 1970 και 1980 αλλά και στις αρχές του 1990, ο τουρισμός είχε σημαντική ανάπτυξη και μαζικότητα λόγω της συμπίεσης των τιμών. Η οργάνωση και οι τεχνικές λειτουργίες των επισιτιστικών μονάδων, που είχαν αναπτυχθεί κατά την περίοδο του μεσοπολέμου στη Δυτική Ευρώπη και την Αμερική, άρχισε να φθίνει εξαιτίας της ανάγκης προσαρμογής στα δεδομένα του μαζικού τουρισμού.

Έγινε επίσης επιτακτική η ανάγκη δημιουργίας και άλλων μορφών εστιατορικών χώρων, εκτός του κλασικού, με ανάλογες τεχνικές και όρους λειτουργίας, που προσαρμόζονται στα δεδομένα του καλού service.

Στόχος λοιπόν αυτής της μελέτης είναι οι διαδικασίες εκείνες που θα οδηγήσουν τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης στην κατάκτηση της ποιότητας. Θεωρίες όμως, που αφορούν στον τουρισμό, όπως η ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΗ ΠΟΛΙΤΙΚΗ, η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΗ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΟΛΟΓΙΑ, το ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ MARKETING και το MANAGEMENT απαιτούν έγγραφη πιστοποίηση όσων κανόνων ποιότητας τηρούνται από τις επιχειρήσεις.

Σκόπιμη σε αυτό το σημείο κρίνεται η παράθεση των μορφών επιχειρήσεων εστίασης σε ένα συνοπτικό πίνακα παραλληλισμένο με τον τύπο της πελατείας που εξυπηρετούν:

<b>ΜΟΡΦΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ</b>	<b>ΕΙΔΟΣ ΠΕΛΑΤΕΙΑΣ</b>
<b>Ε</b> στιατόριο <b>Ξ</b> ενοδοχειακής <b>Ε</b> πιχείρησης	<b>Έ</b> νοικοι ή διερχόμενοι πελάτες που ζητούν γεύμα ή ποτό που προσφέρεται με τυπικό τρόπο
<b>Ε</b> στιατόριο πόλεως	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν γεύμα ή και ποτό με τυπικό τρόπο
<b>Μ</b> πιστρό	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν γεύμα ή ποτό που τους προσφέρεται με ημιεπίσημο τρόπο
<b>Φ</b> αστ- <b>Φ</b> ουντ	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν γρήγορο φαγητό, προερχόμενο από προπαρασκευασμένα προϊόντα
<b>Ε</b> στιατόρια σε αεροδρόμια, λιμάνια, οδικούς άξονες,	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν ελαφρά Παρασκευάσματα και ποτά
<b>Μ</b> παρ	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν αλκοολούχα και μη ποτά και ελαφρές Παρασκευές Τροφών
<b>Ψ</b> ητοπωλείο ~ <b>Ψ</b> ησταριά	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν παρασκευάσματα από κρέας ψημένα σε ξυλοκάρβουνα ή σε κατάλληλες μεταλλικές πλάκες
<b>Ψ</b> αροταβέρνα	<b>Π</b> ελάτες που ζητούν κυρίως ψάρια συνοδευόμενα σε αλλά εδέσματα που να αποτελούν πλήρες γεύμα.
<b>Π</b> ιτσαρία	<b>Σ</b> ε καθιστούς ή περαστικούς πελάτες προσφέρονται κυρίως πίτσες και Δευτερεύοντα παρασκευάσματα με βάση την ζύμη.
<b>Ο</b> ινομαγειρείο	<b>Ε</b> στιατόριο που διαθέτει λαϊκή συγκρότηση

Στα κεφάλαια της μελέτης αυτής γίνεται προσπάθεια μιας σφαιρικής προσέγγισης του HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Point). Η κατανόηση αυτού του συστήματος πιστοποίησης θέτει απαραίτητη προϋπόθεση την γνώση άλλων παραπλήσιων θεμάτων. Σύμφωνα με την παραπάνω λογική το κεφάλαιο που περιγράφει το σύστημα HACCP έπεται άλλων. Ο όρος ποιότητα προηγείται όλων και η πλήρης κατανόηση του καλύπτει ένα ολόκληρο κεφάλαιο. Έπειτα, η ισχύουσα νομοθεσία και οι κανόνες υγιεινής αποτελούν την βάση ανάπτυξης ενός συστήματος ποιότητας και πιστοποίησης αυτής και παραθέτονται στο δεύτερο (2<sup>ο</sup>) κεφάλαιο. Η τήρηση των κανόνων υγιεινής κρίνεται απαραίτητη λόγω ύπαρξης κινδύνων, κινδύνων που αναφέρονται στο τρίτο (3<sup>ο</sup>) κατά σειρά κεφάλαιο. Ποιος είναι όμως ο ρόλος του ΕΦΕΤ; Αρκετά στοιχεία για τον ΕΦΕΤ παρουσιάζονται στο τέταρτο (4<sup>ο</sup>) κεφάλαιο. Εν κατακλείδι, περιγράφεται το σύστημα HACCP και φυσικά η προσφορά και η αναγκαιότητα της ύπαρξής του.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1



ΟΡΙΣΜΟΙ

ΟΡΙΣΜΟΙ

ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



Η άγνοια της ποιότητας από την πλευρά της επιχείρησης,  
με τις τρέχουσες συνθήκες, ισοδυναμεί με αφανισμό.

N. Λογοθέτης  
(MANAGEMENT ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ)

Η διασφάλιση της ποιότητας ανυψώνεται σε στόχο των ανεπτυγμένων κοινωνιών εφόσον αποτελεί τον καθοριστικό παράγοντα βιωσιμότητας τους στο έντονα διεθνώς ανταγωνιστικό οικονομικό γίγνεσθαι.

Ο επιχειρηματικός κόσμος βρίσκεται σε εγρήγορση προσπαθώντας να κατανοήσει την έννοια της ποιότητας και πως θα την διασφαλίσει. Το υπουργείο Ανάπτυξης περνά το μήνυμα 'ΤΑ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΑ ΣΥΝΟΡΑ ΠΕΦΤΟΥΝ, ΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ ΣΥΝΟΡΑ ΟΡΘΩΝΟΝΤΑΙ'. Οι ίδιοι οι καταναλωτές επιζητούν συνεχώς ποιοτικότερα αγαθά και υπηρεσίες. Ποία η βαθύτερη όμως έννοια της ποιότητας; Είναι ανακάλυψη της δικής μας εποχής;

## 1.1 Ορισμοί

Ξεκινώντας από το πρώτο ερώτημα, οι ορισμοί είναι πολλοί. Ένας σύγχρονος και ευρύτερα αποδεκτός ορισμός της ποιότητας είναι: 'Το σύνολο των ιδιοτήτων και χαρακτηριστικών ενός προϊόντος ή υπηρεσίας που αφορούν στην ικανότητα του να ικανοποιήσει τις ανάγκες του πελάτη εκφρασμένες ή συναγόμενες'. Η διασφάλιση ωστόσο της ολικής ποιότητα αποτελεί μια ολόκληρη φιλοσοφία που ωθεί στον ολικό μετασχηματισμό των επιχειρήσεων. Υπάρχει μια ιαπωνική λέξη που περιγράφει την βαθμιαία βελτίωση της ποιότητα με τη συμμετοχή όλων: KAIZEN. Η φιλοσοφία KAIZEN εστιάζει σε δύο σημεία:

- § Στην ανάγκη για συνεχείς προσπάθειες βελτίωσης και βαθμιαία αλλαγή προς το καλύτερο. Η στασιμότητα θεωρείται αρνητικός και ανασταλτικός παράγοντας προόδου.
- § Δίνεται έμφαση περισσότερο στην παραγωγική διαδικασία παρά στο παραγόμενο προϊόν ή υπηρεσία. Ο έλεγχος του αποτελέσματος είναι μια διαδικασία που δεν προσθέτει αξία και είναι ανίκανη να βελτιώσει την ποιότητα. Η ποιότητα βελτιώνεται κατά την παραγωγική διαδικασία του προϊόντος ή της υπηρεσίας.

Ο όρος ποιότητα δεν ανακαλύφθηκε ξαφνικά στα τέλη του 20ου αιώνα, οι ρίζες της φθάνουν βαθιά στην αρχαιότητα. Οι πρόγονοι μας λειτουργούσαν στη βάση ενός καλά οργανωμένου μηχανισμού ελέγχου ποιότητας των προϊόντων, εφήρμοσαν πρότυπα με αυστηρές προδιαγραφές και επέβαλαν αυστηρές ποινές στους παραβάτες. Τα πρότυπα αυτά κάλυπταν όλο το φάσμα των παραγομένων

προϊόντων, από τα μέταλλα και τα κράματα μέχρι τα γεωργικά προϊόντα, τα τρόφιμα και τα ποτά.

## 1.2 Διοίκηση Ολικής Ποιότητας

Σε αυτό το σημείο χρήσιμη είναι και η αναφορά του όρου Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ). Στον όρο αυτό συμπεριλαμβάνεται το σύνολο των δραστηριοτήτων και μεθόδων που εφαρμόζονται από την επιχείρηση, με στόχο την ικανοποίηση του πελάτη και την ταυτόχρονη ενεργοποίηση του έμψυχου και άψυχου δυναμικού την επιχείρησης με το μικρότερο δυνατό κόστος.

Τα βασικά στάδια για την εφαρμογή Ολικής Ποιότητας είναι:

1. Ενδιαφέρον και πίστη της διοίκησης της επιχείρησης στη φιλοσοφία της Ολικής Ποιότητας
2. Ενημέρωση όλων για την εφαρμογή Ολικής Ποιότητας
3. Σύσταση επιτροπής ποιότητας
4. Συνεργασία της Διοίκησης και της Επιτροπής για τη δημιουργία οράματος, αποστολής και στόχων ποιότητας.
5. Μέτρηση της ικανοποίησης των πελατών. Ανάλυση αποτελεσμάτων και έλεγχος των στόχων ποιότητας.
6. Διάδοση της φιλοσοφίας της ποιότητας. Συνεχής ενημέρωση και εκπαίδευση όλων όσων εμπλέκονται στην επίτευξη της ποιότητας.
7. Εφαρμογή προγραμμάτων ποιότητας. Τα προγράμματα ποιότητας αποτελούν μια συνεχή διαδικασία.
8. Καθορισμός στόχων ποιότητας για κάθε εργασία και δέσμευση των ατόμων- ομάδων για την υλοποίησή τους.
9. Αξιολόγηση των αποτελεσμάτων.
10. Επαναπροσδιορισμός στόχων.

## 1.3 Ποιότητα στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

Ανεξάρτητα από το είδος ή την κατηγορία της επισιτιστικής επιχείρησης, σχεδόν κάθε στοιχείο που σχετίζεται με την εμπειρία ενός γεύματος (ποικιλία φαγητών, τρόπος σερβιρίσματος, περιβάλλον, χρόνος εξυπηρέτησης, θερμοκρασία φαγητού κ.τ.λ.) αποτελεί και έναν δείκτη ποιότητας.

Η ποιότητα προσδιορίζεται από τα standards που θέτουν οι υπεύθυνοι σε ότι αφορά τα προσφερόμενα προϊόντα- υπηρεσίες. Η βασική διαδικασία επίτευξης της ολικής ποιότητας είναι φαινομενικά απλή:

1. Αρχίζει με την μέτρηση του βαθμού ικανοποίησης του πελάτη, των απόψεων, των επιθυμιών και προσδοκιών του.
2. Η επισιτιστική επιχείρηση προσαρμόζει τα προϊόντα- υπηρεσίες της, τη νοοτροπία, τις λειτουργίες και τις διαδικασίες τις με τρόπο ώστε να καλύπτουν τις απαιτήσεις του πελάτη.

3. Αναπτύσσει συστήματα ελέγχου, ώστε να αξιολογεί συνεχώς τα αποτελέσματα των προσπαθειών της και να λαμβάνει διορθωτικά μέτρα όταν κρίνεται απαραίτητο.
4. Εξασφαλίζει την συμμετοχή του συνόλου του προσωπικού και καθιερώνει πολιτική συνεχούς βελτίωσης.

Ο μέσος καταναλωτής σχετίζει την ποιότητα με υποκειμενικές προσωπικές προτιμήσεις με συνέπεια ο όρος ποιότητα αν δεν προσδιοριστεί με σαφήνεια σε σχέση με ορισμένα κριτήρια να σημαίνει πολλά και τίποτα. Γίνεται αντιληπτό ότι η ποιότητα στο φαγητό είναι σύνθετη και πολύπλοκη. Από τεχνικής ή επιστημονικής άποψης η ποιότητα μπορεί να οριστεί βάσει φυσικής ή χημικής μέτρησης του φαγητού, η οποία περιλαμβάνει το περιβάλλον, τα έπιπλα, τα σκεύη και τα λοιπά στοιχεία της επισιτιστικής επιχείρησης. Η γεύση, η υφή, η εμφάνιση, η σύσταση, η θρεπτική αξία είναι στοιχεία που αφορούν στην αποδοχή του φαγητού από τον πελάτη. Όλα τα παραπάνω εξαρτώνται και επηρεάζονται από την τεχνική ποιότητα ωστόσο κρίσιμο ρόλο παίζει και η λειτουργική ποιότητα. Πρόκειται για όλα τα στοιχεία που σχετίζονται με τις αλληλεπιδράσεις μεταξύ των πελατών και μεταξύ των πελατών και του ανθρώπινου δυναμικού της επιχείρησης. Η ανάπτυξη ενός προϊόντος ποιότητας, η δημιουργία καλής εικόνας της επιχείρησης, σε συνδυασμό με συνεχείς προσπάθειες προώθησης μπορούν να βελτιώσουν την ανταγωνιστικότητα της επισιτιστικής επιχείρησης.

## 1.4 Διασφάλιση Ποιότητας Στις Επισιτιστικές Επιχειρήσεις

Διασφάλιση ποιότητας είναι όλες οι σχεδιασμένες και συστηματικές ενέργειες, οι οποίες θεωρούνται απαραίτητες για να δημιουργήσουν τις προϋποθέσεις ώστε το προϊόντα ικανοποιεί τις ανάγκες του καταναλωτή. Πιο συγκεκριμένα, διασφάλιση ποιότητας είναι ένα πλήρες σύστημα οδηγιών και κριτηρίων, ελέγχου των διαδικασιών, συνεχή ελέγχου των κρίσιμων σημείων και ελέγχου του συνολικού συστήματος προκειμένου να διασφαλιστεί η ποιότητα. Η ευθύνη για 'ποιοτική τροφή' βαρύνει την επιχείρηση παραγωγής, την ίδια δηλαδή επισιτιστική μονάδα και η διασφάλιση της ποιότητας διαβεβαιώνει τον πελάτη ότι τα προσφερόμενα προϊόντα είναι 'ποιοτικά'.

Ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας στις επισιτιστικές επιχειρήσεις πρέπει να καθορίζει κριτήρια για:

- § Την υγιεινή και την ασφάλεια
- § Τον εξοπλισμό
- § Τις Ά ύλες
- § Τις συνθήκες παραγωγής
- § Τους χειρισμούς και τις διαδικασίες παραγωγής των φαγητών
- § Τον έλεγχο των φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών χαρακτηριστικών των τελικών προϊόντων

- § Τους χειρισμούς και τις διαδικασίες διάθεσης των φαγητών
- § Το προσωπικό

Όμως, για την αποτελεσματική εφαρμογή των παραπάνω απαιτείται:

- § Σαφής προσδιορισμός του προγράμματος διασφάλισης της ποιότητας
- § Πλήρης και σαφείς ενημέρωση όλων των εργαζομένων ( περιλαμβανόμενης της διοίκησης, των προμηθευτών, των εργαζομένων)
- § Κατανόηση του συστήματος από όλους όσους εμπλέκονται
- § εφαρμογή

Η διασφάλιση της ποιότητας αρχίζει από την τήρηση των κανόνων υγιεινής, την αποφυγή των κινδύνων που μπορούν να προσβάλλουν τα τρόφιμα, τα σημεία ελέγχου και την τελική πιστοποίηση των επισιτιστικών μονάδων. Όλα τα παραπάνω σημεία λόγω της βαρύτητας και της πολυπλοκότητας τους αναλύονται λεπτομερέστατα στα επόμενα κεφάλαια.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση, θέλοντας να διασφαλίσει την παραγωγή, την διακίνηση και την διάθεση **υγιεινών** και **ασφαλή** τροφίμων στα κράτη μέλη, δημοσιεύει συνεχώς σχετικές νομοθεσίες, οι οποίες δημιουργούν ιδιαίτερες υποχρεώσεις στις επιχειρήσεις τροφίμων και στις αρχές ελέγχου της κάθε χώρας. Στα πλαίσια αυτής της πρακτικής, δημοσίευσε το 1993 την οδηγία 93/43/ΕΟΚ με την οποία απαιτεί από τις επιχειρήσεις τροφίμων την εφαρμογή **Κανόνων Υγιεινής** σε συνδυασμό με την εφαρμογή συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων (HACCP ~ Hazard Analysis Critical Control Points) της επιχείρησης.

Μέγιστη βοήθεια κατανόησης των αποφάσεων και των νόμων περί ποιότητας δίνει η ΕΦΙΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ της ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ. Στις ακόλουθες σελίδες παρατίθεται αυτοτελές το δεύτερο τεύχος, με αριθμό φύλλου 1219, όπου προβλέπει την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2



ΚΑΝΟΝΕΣ

ΚΑΝΟΝΕΣ

ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΥΓΙΕΙΝΗΣ

## 2.1 Γενική προσέγγιση

Στην υγιεινή μέχρι πρότινος, τουλάχιστον, δεν είχε δοθεί η πρέπουσα σημασία. Ωστόσο περιστατικά όπως η εκδήλωση μιας τροφικής δηλητηρίασης ή ενός ατυχήματος στο χώρο της εργασίας κοστίζουν πολύπλευρα. Αρκεί να αναφέρουμε το κόστος της απουσίας ή της ιατροφαρμακευτικής περίθαλψης εάν πρόκειται για εργαζόμενο ή το κόστος της δυσφήμισης εάν πρόκειται για πελάτη. Η υγιεινή οφείλει να αποτελεί ζήτημα μεγάλης προσοχής σε κάθε στάδιο της διαδικασίας χειρισμού των τροφίμων.

Τι εννοούμε όμως με τον όρο υγιεινή; Η υγιεινή είναι η επιστήμη που ερευνά και μελετά το μηχανισμό δράσης διαφόρων ενδογενών και εξωγενών παραγόντων που επηρεάζουν την υγεία του ανθρώπου και υποδεικνύει τα κατάλληλα μέτρα και μέσα για τη διατήρηση, τη βελτίωση και την προσαρμογή αυτής. Για την επίτευξη του στόχου αυτού χρησιμοποιούνται τα συμπεράσματα ειδικοτήτων της ιατρικής επιστήμης καθώς και άλλων επιστημών. Η επιστήμη της υγιεινής προτείνει επίσης τη θεσμοθέτηση νόμων που υποχρεώνουν την εφαρμογή ορισμένων κανόνων και ενεργειών που συμβάλουν στην επίτευξη των στόχων αυτών. Κατά συνέπεια, δημιουργήθηκαν δύο τομείς επιστημονικού ενδιαφέροντος που αφορούν στην ατομική και την δημόσια υγιεινή.

Η δημόσια υγιεινή εξετάζει με ιδιαίτερη έμφαση τον παράγοντα **διατροφή**. Το εστιατόριο, επίσης, σχετίζεται στενά με τη δημόσια υγιεινή, γιατί ασχολείται με την παραγωγή και την πώληση τροφίμων σε μεγάλες ομάδες πληθυσμού. Κατά την οργάνωση και την λειτουργία του πρέπει να συμμορφώνεται με τις διατάξεις του υγειονομικού κανονισμού. Έτσι, τα τρόφιμα θα πρέπει να πληρούν συγκεκριμένες προδιαγραφές υγιεινής και οι επιχειρήσεις που τα διαθέτουν συγκεκριμένους κανόνες λειτουργίας.

Οι **Γενικοί Κανόνες Υγιεινής** είναι τα ελάχιστα μέτρα που οφείλει να εφαρμόζει μία επιχείρηση τροφίμων. Τα μέτρα αυτά θα πρέπει να εξειδικεύονται για κάθε κατηγορία επιχειρήσεων τροφίμων. Σε πολλές περιπτώσεις θα παρουσιαστεί η ανάγκη οι κανόνες αυτοί να συμπληρώνονται και με ειδικότερα μέτρα, τα οποία σχετίζονται με τις ιδιαιτερότητες κάθε επιχείρησης και καθορίζονται από το σύστημα HACCP.

Ο **Οδηγός Υγιεινής** εκπονήθηκε από τον ΕΦΕΤ και η αξιολόγηση του πραγματοποιήθηκε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ ( αρ. απόφασης 1/11-02-2004 του ΔΣ). Στη επιτροπή συμμετείχαν υπό την Προεδρία της Αντιπροέδρου του ΕΦΕΤ κ. Δ. Βασιλειάδου ( Καθηγήτριας Μικροβιολογίας και Υγιεινής τροφίμων, Α.Π.Θ.), οι εξής : κ. Α. Χριστίδου (εκπρόσωπος του Ξενοδοχειακού Επιμελητηρίου Ελλάδος), η κ. Τ. Συλλαιδή (εκπρόσωπος του ΕΟΤ), η κ. Ρεμούνδου (εκπρόσωπος του ΕΛΟΤ), η κ. Τσιμπουξή (εκπρόσωπος του ΟΠΕΓΕΠ) και η κ.

Κ. Ράντσιου (Ειδική Επιστημών του ΕΦΕΤ). Ο **Οδηγός Υγιεινής** που δημιουργήθηκε σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Κοινοτικής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ και του Codex Alimentarius (General Principles of Food Hygiene) σκοπό έχει να χρησιμοποιείται ως βάση για τις ενέργειες των επιχειρήσεων τροφίμων κατά την προετοιμασία των τροφών.

### **Ισχύουσα νομοθεσία**

Κατά τη διάρκεια αξιολόγησης του Οδηγού Υγιεινής ίσχυε η παρακάτω εθνική και κοινοτική νομοθεσία:

- § ΚΥΗ 487/2000, (ΦΕΚ 1219B-04.10.2000). Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου. Εφημερίδα της Κυβέρνησεως της Ελληνικής Δημοκρατίας, τεύχος δεύτερο, αρ. φύλλου 120, 4 Οκτωβρίου 2000.
- § Κανονισμός 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28<sup>ης</sup> Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας αυτών.
- § Υ.Δ. Αιβ/8577/08-09-1983 (ΦΕΚ 526/Τ.Β./24.9.83) περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και των καταστημάτων τροφίμων και ποτών.
- § Υ.Δ. Αιβ/3659/27.4.1982 (ΦΕΚ 297/Τ.Β./24.5.82), όπως συμπληρώθηκε με την Υ.Δ. Αιβ/11804/83 (ΦΕΚ 683/Τ.Β./24.11.83) σχετικά με την λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχεία.
- § ΚΥΑ Υ2/2600/2001 (ΦΕΚ 892/11.7.2001) ποιότητα του νερού σε συμμόρφωση προς την Οδηγία 98/83/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης της 3<sup>ης</sup> Νοεμβρίου 1998.

## **2.2 Υγιεινή στο εστιατόριο**

Η δημιουργία και η ορθή λειτουργία μιας επιχείρησης εστίασης ή ενός καταστήματος επεξεργασίας και πώλησης τροφίμων οφείλει να στηρίζεται στις αρχές του υγειονομικού κανονισμού, ΚΥΗ 487/2000, ( ΦΕΚ 1219B-04.10.2000). Στον κανονισμό αυτό τονίζεται με έμφαση ότι σε όλους τους χώρους εσωτερικούς και εξωτερικούς των εστιατορίων οφείλεται να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες για την υγιεινή και την ανεμπόδιστη εκτέλεση των προβλεπομένων εργασιών, αλλά και την άνετη παραμονή των πελατών.

Γενικότερα, ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις πρέπει να επιτρέπουν τον καθαρισμό και την απολύμανση. Ο χώρος του κάθε

εστιατορίου πρέπει να περιλαμβάνει τα παρακάτω τμήματα, τα οποία πρέπει να πληρούν τους όρους που επιβάλλουν οι ισχύουσες τεχνικές, υγειονομικές και αγορανομικές διατάξεις. Ειδικότερα:

### 2.2.1 Αίθουσα πελατών

Στην αίθουσα πελατών τοποθετούνται τα τραπέζια και τα καθίσματα καθώς και μέρος του εξοπλισμού (συνήθως στο οφίς μεταξύ αίθουσας πελατών και κουζίνας) όπως κάποιο ψυγείο, ερμάρια στα οποία φυλάσσονται ορισμένα είδη εστίασης ή άλλα είδη που είναι απαραίτητα για την κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης στο χώρο αυτό.

Οι ισχύουσες διατάξεις αναφέρουν με λεπτομέρειες διάφορες τεχνικού περιεχομένου προδιαγραφές, όπως:

- § Το δάπεδο να είναι από λείο και αδιαπέραστο υλικό.
- § Η επικάλυψη των τοίχων με ψάθες ή λινάτσα απαγορεύεται, αντίθετα επιτρέπεται η επικάλυψη τους με στιλβωμένο ξύλο.
- § Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων ισοδυναμεί με το πηλίκο της διαίρεσης του ωφέλιμου εμβαδού της αίθουσας με τον απαιτούμενο για κάθε κάθισμα χώρο, που υπολογίζεται σε 1,40 αν τα καθίσματα είναι κινητά και σε 0,70 αν είναι σταθερά.

### 2.2.2 Παρασκευαστήριο

Στο χώρο αυτό γίνεται η προετοιμασία και η παρασκευή των κάθε είδους εδεσμάτων. Ο χώρος του παρασκευαστηρίου είναι ιδιαίτερος και χωρίζεται από την αίθουσα των πελατών. Από την υποχρέωση να διαθέτουν ειδικό παρασκευαστήριο εξαιρούνται τα αμιγή μπαρ, στα οποία δεν παρασκευάζονται καφές και άλλα ροφήματα. Επίσης οι καφετέριες, τα καφενεία και τα κυλικεία ,εφόσον ο καφές και τα άλλα ροφήματα παρασκευάζονται με ειδική ηλεκτρική συσκευή. Η νομοθεσία Κ.Υ.Α. 487/ ΦΕΚ 1219Β/04.10.2000 για το χώρο αυτό προβλέπει (εξαιρούνται οι τραπεζαρίες, οι κινητοί ή ακίνητοι χώροι εστίασης ή οι αυτόματοι πωλητές) :





### Ολική επιφάνεια:

- § 4τ.μ. για εστιατόρια με δυναμικότητα 50-100 καθισμάτων και για κάθε 100 επιπλέον καθίσματα, η επιφάνεια αυξάνεται κατά 2 τ.μ. Τα καταστήματα που βρίσκονται σε περιοχές αγορών, εργοστασίων ή άλλων χώρων εργασίας με δυναμικότητα 20 καθισμάτων το παρασκευαστήριο πρέπει να είναι 8τ.μ.

### Δάπεδα:

- § Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από **στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά**, τα οποία να πλένονται αποτελεσματικά.
- § Δάπεδα τα οποία πληρούν τις προϋποθέσεις αυτές είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση όμως ότι τοποθετούνται σωστά. Μπορούν επίσης να χρησιμοποιηθούν δάπεδα από διαφορετικά υλικά άλλα στην περίπτωση αυτή θα πρέπει η επιχείρηση να αποδείξει στις αρχές ελέγχου, την καταλληλότητα τους. Ωστόσο, απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού και ξύλου.
- § Τα δάπεδα θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να μην επιτρέπουν τη **συσσώρευση υδάτων** και να πετυχαίνεται η αποτελεσματική στράγγιση των υδάτων. Στην περίπτωση που ρίχνεται νερό στο δάπεδο ή χρησιμοποιείται υγρός καθαρισμός, θα πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή **αποχετεύσεων** (με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες) και σιφωνίων. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα νερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μην λιμνάζουν.
- § Όλες οι **συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους** θα πρέπει να είναι στεγανές και συνίσταται να είναι στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

### Τοίχοι:

- § Οι τοίχοι θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους και **να διατηρούνται πάντα καθαροί**.
- § Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων θα πρέπει να μπορούν **να απολυμαίνονται** περιοδικά, για να μειώνεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων. Για να ικανοποιείται αυτή η απαίτηση, οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, ανοξείδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά.
- § Επίσης θα πρέπει να επιτρέπεται ο καθαρισμός τους, σε τόσο ύψος στο οποίο μπορεί αν φθάσουν οι τροφές κατά την επεξεργασία τους. Συνίσταται, οι επιφάνειες των τοίχων μέχρι ύψος 2μ να είναι **λείες και αδιαπότιστες** επενδυμένες με πλακάκια εφυαλωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες.

- § Οι επιφάνειες των τοίχων στους χώρους τροφίμων, θα πρέπει να χρωματίζονται με **ανοιχτά χρώματα**, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.
- § Στις επιχειρήσεις συνίσταται οι **συνδέσεις των τοίχων** μεταξύ τους να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.

#### **Οροφές:**

- § Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, για να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένες με τρόπο που **να μην επιτρέπουν την συσσώρευση ρύπων**. Κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια και να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό και συνεχή τρόπο.
- § Η κατασκευή τους έπειτα πρέπει να περιορίζει την συμπύκνωση υδρατμών, την ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και την επικόλληση σωματιδίων. Τα υλικά κατασκευής, ο σχεδιασμός και το σύστημα αερισμού έχουν σημαντικό ρόλο στην αποφυγή των παραπάνω. Η οροφή θα πρέπει **να συντηρείται τακτικά** για να μη σχηματίζεται μούχλα ή για να μην αποκολλώνται σωματίδια ή για να μην σχηματίζονται ρύποι που θα μπορούσαν να επιμολύνουν τα τρόφιμα. Εκτός, την συντήρησης όμως η αποφυγή των παραπάνω εξασφαλίζεται και από την **καλή κατασκευή** της οροφής, η οποία δεν θα έχει ρωγμές, οπές ή παρόμοια ανοίγματα και η επιφάνεια της θα είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη αν είναι ξύλινη ή υδροχρωματισμένη αν είναι ασθεστοκονία. Το χρώμα της κατά προτίμηση να είναι λευκό.

#### **Πόρτες ~ Παράθυρα:**

Τα παράθυρα και τα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων.

- § Τα παράθυρα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με **δικτυωτά πλέγματα προστασίας** από έντομα. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση στα τρόφιμα, τότε αυτά παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια της παραγωγής.
- § Τα παράθυρα που χρησιμοποιούνται για τον **εξαερισμό των χώρων** των τροφίμων καλύπτονται υποχρεωτικά από δικτυωτά πλέγματα. Τα δικτυωτά πλέγματα προστασίας (σήτες) θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε να μπορούν να αφαιρούνται για να καθαρίζονται. Συνίσταται, να είναι κατασκευασμένα από υλικό που δεν οξειδώνεται.
- § Ο **καθαρισμός** και όπου είναι απαραίτητο η απολύμανση των θυρών πρέπει να γίνεται εύκολα. Οι πόρτες που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό, αποτελούν πηγή μόλυνσης για τα τρόφιμα, ειδικά αν αγγίζονται με γυμνά χέρια. Οι επιφάνειες θα πρέπει να είναι λείες, μη απορροφητικές, να

καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά. Τα πόμολά τους να είναι λεία χωρίς ανάγλυφα σχέδια. Τέλος, οι πόρτες στις τουαλέτες του προσωπικού θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό. Το ίδιο συνίσταται και για όλες τις πόρτες στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων.

### 2.2.3 Χώρος πλύσεως σκευών

Στα καταστήματα παρασκευής και προσφοράς φαγητών υπάρχει πάντα ένας ιδιαίτερος χώρος, ανάλογος προς το είδος και το μέγεθος του καταστήματος, στον οποίο γίνεται η πλύση των χρησιμοποιούμενων σκευών:

- § Ο χώρος αυτός χωρίζεται από του υπολοίπους με **διαχωριστικό τοίχο** ή άλλη κατασκευή ανθεκτική στην υγρασία, η οποία έχει ύψος τουλάχιστον 2 μ, εκτός αν από ειδικές διατάξεις προβλέπεται κάτι διαφορετικό.
- § Το δάπεδο πρέπει να **καλύπτεται από ενιαίο και αδιαπóτιστο λείο υλικό** με κλίσεις προς φρεάτιο δαπέδου και με σιφόνια για εύκολο καθαρισμό.
- § Οι επιφάνειες πρέπει να είναι μέχρι **ύψους 1,80 μ** επενδυμένες με πλακάκια ή ελαιοχρωματισμένες.
- § Ο χώρος έχει **εμβαδόν ανάλογο της δυναμικότητας των καθισμάτων**. Στα καταστήματα με δυναμικότητα ανάπτυξης 50-100 καθισμάτων, το εμβαδόν του χώρου πρέπει να είναι 3 τ.μ. τουλάχιστον. Για κάθε 100 επιπλέον καθίσματα η επιφάνεια του αυξάνεται κατά 1τ.μ.

Κατ' εξαίρεση των παραπάνω, το παρασκευαστήριο και ο χώρος πλύσεως των σκευών, σε καταστήματα δυναμικότητας μέχρι 120 καθισμάτων, αποτελούν ένα ενιαίο χώρο.

- § Ο χώρος διαθέτει **σύστημα πλύσεως** με 2 λεκάνες. Σε καταστήματα άνω των 200 καθισμάτων είναι απαραίτητο το ηλεκτρικό πλυντήριο και εφεδρικό διπλό σύστημα πλύσεως. Με τον όρο “σύστημα πλύσεως” εννοείται το σύνολο των λεκανών που βρίσκονται στη σειρά και προορίζονται για την πλύση ορισμένου είδους σκευών. Είναι συνδεδεμένο με την εσωτερική εγκατάσταση αποχέτευσης με παρεμβολή από υδραυλικό σιφόνι και διαθέτει εγκατάσταση κρύου και ζεστού νερού με ανάλογο αριθμό ρυθμιζόμενων κρουστών. Οι λεκάνες είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο μέταλλο και χωρίς εσωτερικές γωνίες. Κάθε μια φέρει στον πυθμένα οπή με ελαστικό πώμα για την κατακράτηση του νερού. Δεν αποκλείεται η χρησιμοποίηση λεκανών από μάρμαρο ή άλλο αδιαπóτιστο υλικό, εφόσον πληροί τους όρους που προαναφέρθηκαν.
- § Τα εστιατόρια που διαθέτουν **ηλεκτρικό πλυντήριο** σκευών πρέπει απαραίτητως να διαθέτουν ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων για την κάλυψη των αναγκών σε περίπτωση βλάβης του πλυντηρίου. Σε περίπτωση βλάβης του πλυντηρίου το προσωπικό οφείλει να είναι ενήμερο για τον ορθό τρόπο πλύσεως των σκευών στο σύστημα πλύσεως.

- § Ο απαραίτητος **σχετικός εξοπλισμός** στο εστιατόριο περιλαμβάνει ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων και μαχαιροπίρουνων, ένα διπλό σύστημα ποτηριών και ένα μεγάλο νεροχύτη για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών. Τα ποτήρια σαπουνίζονται στην πρώτη λεκάνη του διπλού συστήματος με ζεστό νερό και έπειτα ξεπλένονται στη δεύτερη με άφθονο τρεχούμενο ζεστό νερό. Τα πιάτα, τα μαχαιροπίρουνα και τα λοιπά σκεύη, αφού απαλλαγούν από τα κατάλοιπα των τροφών, προπλένονται στην πρώτη λεκάνη του τριπλού συστήματος με άφθονο ζεστό νερό και σαπουνι ή άλλο αποδεκτό από τις υγειονομικές αρχές υλικό, ώστε να διαλυθούν λίπη και σάλτσες, ακολούθως σαπουνίζονται στη δεύτερη λεκάνη με ζεστό νερό και ξεπλένονται στην τρίτη με άφθονο τρεχούμενο ζεστό νερό. Δεν επιτρέπεται η πλύση σκευών σε κοινό δοχείο (μαστέλο) καθώς και η πλύση ποτηριών στο ίδιο σύστημα που πλένονται τα σκεύη που έχουν λερωθεί με λίπη και σάλτσες.
- § Τα σκεύη αφού πλυθούν τοποθετούνται σε **ειδικό κλίβανο για στέγνωμα** ή σε σχάρα για στράγγιση, απ' όπου σκουπίζονται με καθαρές άσπρες ή ανοιχτόχρωμες πετσέτες και μετά τοποθετούνται στις κατάλληλες προθήκες ή ντουλάπια για προστασία από σκόνες και άλλες ρυπάνσεις. Οι σχάρες στράγγισης πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο μέταλλο ή πλαστικό. Η χρήση ξύλινων σχαρών ακόμα και αν είναι επενδυμένες με μέταλλο απαγορεύονται.

#### 2.2.4 Ύδρευση

Η καταλληλότητα του νερού καθορίζεται βάση της Οδηγίας 80/778/ΕΟΚ. Συγκεκριμένα, ορίζει ότι η ύδρευση των καταστημάτων γίνεται υποχρεωτικά απευθείας από το δίκτυο ύδρευσης του δήμου ή της κοινότητας, αν υπάρχει τέτοιο δίκτυο. Διαφορετικά, για την κάλυψη των αναγκών χρησιμοποιείται νερό διαφορετικής προέλευσης, το οποίο έχει χαρακτηριστεί πόσιμο από τις αρμόδιες αρχές. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όταν δεν είναι δυνατή η απευθείας υδροδότηση, το νερό μεταφέρεται με ειδικά βυτιοφόρα ή με δοχεία και αποθηκεύεται σε κατάλληλη υδατοδεξαμενή. Ο υγειονομικός κανονισμός περιγράφει τα υλικά από τα οποία πρέπει να κατασκευάζονται τα δοχεία μεταφοράς του νερού καθώς και τις τεχνικές προστασίας της υδατοδεξαμενής.

#### **Πόσιμο νερό:**

Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, Διορθ. Σφαλ. ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986)

- § Το νερό θεωρείται πόσιμο όταν προέρχεται από **οργανισμό ύδρευσης** που ικανοποιεί τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το πόσιμο νερό.

- § Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του πόσιμου. Το νερό από ιδιωτική πηγή εξυγιάνεται και ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης του.
- § Πόσιμο νερό θα πρέπει να **χρησιμοποιείται**:
1. Για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων.
  2. Για το μαγείρεμα των τροφίμων.
  3. Για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
  4. Για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων.
  5. Για το πλύσιμο των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- § Το μη πόσιμο νερό μπορεί μόνο να χρησιμοποιείται στις δραστηριότητες που δεν επιδρούν στην ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων.
- § Εάν χρησιμοποιούνται **συσκευές αποσκλήρυνσης νερού** τα φίλτρα να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην μολύνουν το νερό. Τα φίλτρα πρέπει να αλλάζονται τακτικά και σύμφωνα με τις οδηγίες των κατασκευαστών τους.
- § Το νερό που έχει υποστεί αποσκλήρυνση δεν συνίσταται για την παρασκευή τροφών για βρέφη ή για άρρωστους ενήλικες.

#### **Πάγος:**

Ο πάγος που χρησιμοποιείται από τα καταστήματα πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τους όρους της Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986).

- § Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να **παράγεται από πόσιμο νερό**.
- § Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων όταν αυτά σεββίρονται σε ανοιχτές βιτρίνες θα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό.
- § Έπειτα, να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που **προφυλάσσουν από μολύνσεις**.
- § Οι **συσκευές παραγωγής πάγου**, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και την διάθεση του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης. Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. Τα σκεύη πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά ώστε να μην σπάνε και υπάρχει ο κίνδυνος παρουσίας ξένων σωμάτων στον πάγο.
- § Ο χειρισμός του πάγου που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν θα πρέπει να γίνεται με γυμνά χέρια, όπως επίσης **δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη ή διαφανή πλαστικά για το ‘φτυάρισμα’ του πάγου**.

## Ατμός:

Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει το προϊόν.

- § Για την παραγωγή του ατμού, που μπορεί να έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα ή περιέχονται σε αυτά θα πρέπει να χρησιμοποιείται **από πόσιμο νερό**.
- § Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η **αφαλάτωση των σκευών ατμού**, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

## Μη πόσιμο νερό:

- § Το μη πόσιμο νερό, το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς, που δεν σχετίζεται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα πόσιμου νερού. **Δεν συνιστώνται παροχές μη πόσιμου νερού στους χώρους παρασκευής τροφίμων**. Επίσης, να μην υπάρχει δυνατότητα αναρροής στο πόσιμο νερό.
- § Σε μερικές περιπτώσεις, για την πυρόσβεση πυρκαγιάς χρησιμοποιούνται μάνικες που συνδέονται με παροχές μη πόσιμου νερού. Σε αυτές τις περιπτώσεις θα πρέπει να **αναγράφεται ο σκοπός της χρησιμοποίησης τους** και οι σωληνώσεις τους να έχουν διαφορετικό χρώμα. Οι μάνικες αυτές δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό.

### 2.2.5 Εξαερισμός

Οι επισιτιστικές επιχειρήσεις πρέπει να διαθέτουν κατάλληλα και επαρκεί μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού.

- § Οι χώροι τροφίμων οφείλεται να διαθέτουν **φυσικό (πόρτες~ παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό**, για να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση των υδρατμών, των καπνών, των οσμών σε επίπεδα που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια των τροφίμων. Συνίσταται η μηχανολογική εγκατάσταση πλήρους και συνεχούς ανανεώσεως του αέρα στις επιχειρήσεις με μεγάλη παραγωγή αερίων και η χρήση ειδικών ανεμιστήρων (ventilateurs) στις επιχειρήσεις με μικρή παραγωγή αερίων.
- § **Κατάλληλοι απορροφητήρες** θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω από εστίες ψησίματος ή μαγειρέματος για την απομάκρυνση των ατμών, καπνών και οσμών και να καλύπτουν το σύνολο των εστιών.
- § Στην περίπτωση του μηχανικού εξαερισμού, οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους να **λειτουργούν σωστά, να συντηρούνται σε καλή κατάσταση και να είναι καθαρά**.

- § Η μηχανική ροή αέρα πρέπει να αποφεύγεται από μολυσμένους (αποθηκευτικοί χώροι απορριμμάτων ή χώροι πλυσίματος) σε καθαρούς χώρους.
- § Τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα του συστήματος εξαερισμού και των απορροφητήρων θα πρέπει να επιτρέπουν την προσέγγιση τους άμεσα ή έμμεσα, ώστε να καθαρίζονται τακτικά.
- § Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.

### 2.2.6 Φωτισμός

Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή και τεχνικό φωτισμό.

- § Ο φωτισμός πρέπει να είναι επαρκής για να επιτρέπει τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και τη επιθεώρηση των εργασιών.
- § Παράλληλα, θα πρέπει να μην αλλοιώνει το χρώμα των τροφίμων και να μην κουράζει τα μάτια των χειριστών.
- § Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας να είναι ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται ή επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.

### 2.2.7 Αποχέτευση

Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες~κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργούν κίνδυνο μόλυνσης των τροφίμων. Τα λύματα από τα καταστήματα απομακρύνονται σε κλειστούς αγωγούς υποχρεωτικά προς το δίκτυο υπονόμων του δήμου ή της κοινότητας. Αν δεν υπάρχει τέτοιο δίκτυο, διοχετεύονται σε σηπτική δεξαμενή και απορροφητικό βόθρο ή σε στεγανή δεξαμενή, όπως ορίζεται από τις σχετικές διατάξεις.

- § Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση λυμάτων στους δρόμους, στις αυλές, στους ακάλυπτους χώρους ή στους δημοτικούς υπονόμους, που προορίζονται μόνο για την απομάκρυνση των όμβριων υδάτων.
- § Ο σχεδιασμός των αποχετευτικών εγκαταστάσεων πρέπει να είναι τέτοιος που να απομακρύνονται όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων.
- § Είναι απαραίτητη η χρήση λιποπαγίδων για να αποφευχθεί η συσσώρευση του λίπους στις αποχετεύσεις.
- § Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία και περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση.

- § Όταν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι εν όλω ή εν μέρει ανοιχτοί, θα πρέπει να είναι σχεδιασμένοι κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται ότι τα απόβλητα δεν ρέουν από μολυσμένο χώρο προς έναν καθαρό ή από χώρο χειρισμού τροφίμων που ενδέχεται παρουσία κινδύνου για τον τελικό καταναλωτή.

### 2.2.8 Αποχωρητήρια

Ο αριθμός τους είναι ανάλογος με τον αριθμό των καθισμάτων που αναπτύσσονται στην αίθουσα των πελατών ή σε ανοιχτό υπαίθριο χώρο, καθώς και με τον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων. Κατασκευάζονται δε σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις:

- § Για καταστήματα που εξυπηρετούν μέχρι 40 άτομα απαραίτητη είναι η ύπαρξη ενός αποχωρητηρίου. Από 41 έως 120 άτομα απαραίτητα είναι δύο αποχωρητήρια ένα αντρών και ένα γυναικών. Από 121 και μέχρι 250 άτομα απαραίτητα είναι τέσσερα αποχωρητήρια κ.τ.λ
- § Τα αποχωρητήρια πρέπει να κατασκευάζονται με **προθάλαμο** και οι πόρτες τους να μην οδηγούν κατευθείαν στους χώρους τροφίμων.
- § Τα αποχωρητήρια πρέπει να διαθέτουν κατάλληλες και επαρκείς **αποχετευτικές εγκαταστάσεις**, καθώς και τον κατάλληλο εξαερισμό.
- § Οι νιπτήρες των αποχωρητηρίων να είναι εφοδιασμένοι με **ζεστό και κρύο νερό και υλικά για τον καθαρισμό και το στέγνωμα των χεριών**. Επίσης, δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι και οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών.
- § Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με χαρτί μιας χρήσης, ρολά πετσέτας μιας χρήσης ή με συσκευή παροχής θερμού αέρα.

### 2.2.9 Αποδυτήρια

Σε καταστήματα με προσωπικό μέχρι τριών ατόμων τη βάρδια, μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίου πρέπει να υπάρχει όμως ανάλογος χώρος ιματιοφυλακίων. Τα αποδυτήρια είναι χώροι στους οποίους το προσωπικό φόρα την στολή εργασίας του αφαιρώντας τα προσωπικά του είδη.

- § Στους χώρους αυτούς θα πρέπει να υπάρχουν **ειδικά ερμάρια** (τα οποία υποχρεωτικά κλειδώνουν), επαρκή για τον αριθμό του προσωπικού, όπου φυλάσσονται τα προσωπικά είδη των εργαζομένων.
- § Το προσωπικό, δεν θα πρέπει **σε καμία περίπτωση, να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία**. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας θα πρέπει να σχετίζεται με την θέση εργασίας.
- § Τα αποδυτήρια **δεν πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους τροφίμων**.

### 2.2.10 Αποθήκες



Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος στα καταστήματα που εξυπηρετούν περισσότερα από 150 άτομα και έχει **εμβαδόν τουλάχιστον 5τ.μ.** Όταν βέβαια εξυπηρετεί περισσότερα άτομα το εμβαδόν αυξάνεται σύμφωνα με τις διατάξεις.

Ο χώρος της αποθήκης **δεν είναι ενιαίος αλλά διαιρείται σε διάφορα τμήματα**, στα οποία τα προϊόντα διαχωρίζονται, ταξινομούνται και φυλάσσονται ασφαλή και απαλλαγμένα από την επιρροή εξωγενών παραγόντων. Ο χώρος διαιρείται σε αποθήκη:

- § Τροφίμων (που διαιρείται με την σειρά της σε αποθήκη ξηρή και σε αποθήκη ψύξεως και χαμηλής θερμοκρασίας)
- § Κρασιών ( κάβα)
- § Ποτών
- § Υλικών καθαρισμού
- § Ειδών εξοπλισμού

Στο σύνολό της η αποθήκη πρέπει να είναι:

- § Ευρύχωρη.
- § Καθαρή.
- § να διαθέτει εξαερισμό.
- § τα παράθυρα της να είναι καλυμμένα με σήτες.
- § τα ράφια να είναι μετακινούμενα, να μην εφαρμόζουν στον τοίχο και το κατώτερο να απέχει από το έδαφος τουλάχιστον 25 cm.
- § τα ψυγεία αποθήκες πρέπει να διαθέτουν σύστημα αποχέτευσης και φωτισμό, τα τοιχώματα τους να είναι λεία και να προστατεύονται από υπερψύξη.

### 2.2.11 Χώροι διατήρησης απορριμμάτων

Τα προερχόμενα από τη λειτουργία των καταστημάτων απορρίμματα πρέπει να φυλάσσονται προσωρινά (σε περιόδους αιχμής της εργασίας) σε κατάλληλα και ειδικά για το σκοπό αυτό προορισμένα **δοχεία**, που θα πληρούν τους παρακάτω όρους:

- § Θα έχουν κατασκευαστεί από υλικό αδιαπότιστο και ανθεκτικό (γαλβανισμένη λαμαρίνα, πλαστικό), το οποίο δε θα οξειδώνεται εύκολα. Να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά την χρήση.
- § Η χωρητικότητα τους θα επιτρέπει ευχερείς χειρισμούς, να μπορούν δηλαδή να **μετακινηθούν εύκολα** από τους χώρους τροφίμων.
- § Το σχήμα τους θα παρέχει ευστάθεια και θα επιτρέπει **την εύκολη εκκένωση και καθαρισμό.**
- § Θα φέρουν **κάλυμμα που θα εφαρμόζει** στεγανά στα χείλη.
- § Θα φέρουν **ειδικούς πλαστικούς σάκους**, για να μην ρυπαίνεται εύκολα το εσωτερικό τους και για να μην φθείρονται. Οι σάκοι αυτοί να τοποθετούνται κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνουν περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.

**§** Θα διατηρούνται σε **καλή κατάσταση και καθαρά**.

Απαγορεύεται η συγκέντρωση των απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα κιβώτια, σε καλάθια ή καφάσια και σε κάθε είδους καλυμμένα ή ακάλυπτα δοχεία. Στα μεγάλα καταστήματα πρέπει να υπάρχουν **ειδικοί χώροι για την τοποθέτηση των** σάκων ή των δοχείων με τα απορρίμματα μέχρι τη στιγμή παραλαβής τους από τα συνεργεία καθαριότητας. Οι χώροι αυτοί πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

**§** Να είναι **απομονωμένοι και ευχερώς προσπελάσιμοι**. Να διατηρούνται κλειστοί και να αερίζονται καλά. Να διαθέτουν σύστημα παροχής νερού.

**§** Το **δάπεδο και οι τοίχοι να είναι από αδιαπώσιμο υλικό** που καθαρίζονται εύκολα.

**§** Το **δάπεδο να έχει κλίση προς φρεάτιο δαπέδου** εφοδιασμένο με σιφόνι, του οποίου το στόμιο να καλύπτεται από μεταλλική σχάρα με άνοιγμα μικρότερο των 5 χιλιοστών.

**§** Στα **ανοίγματα φωτισμού και αερισμού** να τοποθετούνται συρματοπλέγματα Νο 15, για να εμποδίζεται η είσοδος εντόμων.

**§** **Να παρεμποδίζεται η είσοδος τρωκτικών**.

Τα **υγρά απόβλητα** να απομακρύνονται με φιλικό και υγιεινό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, και να μην αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων άμεσα ή έμμεσα. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων, όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού, σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα, δεν επιτρέπεται.

Οι **γεμάτοι σάκοι ή τα δοχεία των απορριμμάτων** πρέπει να μεταφέρονται στις καθορισμένες για την αποκομιδή τους θέσεις λίγο πριν περάσει το συνεργείο καθαριότητας. Η τοποθέτηση των σάκων ή των δοχείων έξω από τα καταστήματα κατά τις βραδινές ώρες της προηγούμενης μέρας απαγορεύεται. Όπου υπάρχει Δημοτική Υπηρεσία Καθαριότητας, τα απορρίμματα αποκομίζονται από τα συνεργεία της υπηρεσίας αυτής. Διαφορετικά, απομακρύνονται και θάβονται σε βαθύς λάκκους, όπως ορίζουν οι σχετικές υγειονομικές διατάξεις, με τη φροντίδα του καταστηματούχου ή του νομικού εκπροσώπου της επιχείρησης.

## **2.3 Η υγιεινή στον εξοπλισμό**

Οι απαιτήσεις του εξοπλισμού κατά την νομοθεσία καθορίζονται από την Κ.Υ.Α. 487/ ΦΕΚ 1219Β~04.10.2000, η οποία προβλέπει ότι κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διατηρείται καθαρό.

**§** Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε **να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων**. Η απαίτηση αυτή της νομοθεσίας

αφορά στα υλικά των επιφανειών εργασίας και του εξοπλισμού, τα εργαλεία, τα σκευή, τα μηχανήματα, τα γυαλικά και τα μαχαιροπίρουνα που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα. Με τον όρο επαφή εννοείται η στενή εγγύτητα με τα τρόφιμα η οποία μπορεί να προκαλέσει την επιμόλυνση τους.

- § Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσης, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να **καθαρίζονται σε βάθος** και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς που προορίζονται.
- § Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπεται ο επαρκής καθαρισμός των πέριξ χώρων.

### 2.3.1 Έπιπλα – πάγκοι

Η νομοθεσία προβλέπει όλους του όρους που θα πρέπει να διέπουν τον εξοπλισμό και την υγιεινή αυτού:

- § Τα έπιπλα που θα τοποθετούνται στους χώρους πρέπει να **είναι καλής ποιότητας, με λείες στιλβωμένες και ανθεκτικές επιφάνειες και να διατηρούνται καθαρά.**
- § Τα έπιπλα θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να **μην σχηματίζουν αιχμηρές γωνίες και προεξοχές**, που δεν καθαρίζονται αποτελεσματικά. Τα σημεία ένωσης θα πρέπει να είναι στρογγυλεμένα.
- § Οι προθήκες και τα ερμάρια που χρησιμοποιούνται για την έκθεση και φύλαξη τροφίμων ή σκευών θα πρέπει να κλείνουν ερμητικά, ώστε να **εμποδίζεται η είσοδος τρωκτικών, εντόμων και σκόνης.**
- § Ο εξοπλισμός για την καλύτερη καθαριότητα και απολύμανση του θα πρέπει **όπου δύναται να είναι κινητός.**
- § Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων πάνω στους οποίους γίνονται οι διάφορες εργασίες να είναι **καλυμμένες με μαρμάρινη πλάκα ή με ανοξείδωτο χάλυβα**, όπου δεν παρουσιάζουν ρωγμές και άλλες φθορές.

### 2.3.2 Επιφάνειες που Έρχονται σε Επαφή με τα Τρόφιμα

Οι επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται καθαρές, σε καλή κατάσταση και να απολυμαίνονται. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που πλένονται εύκολα, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

- § Αυτή η απαίτηση αφορά όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παραγωγή, τη διατήρηση, την έκθεση και το σερβίρισμά τους. Όλες επίσης οι επιφάνειες που δεν έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, βρίσκονται όμως κοντά και μπορούν να **τα επιμολύνουν.**

- § Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να κατασκευάζονται από **υλικά κατασκευής που πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών** και περιλαμβάνουν μεταξύ των άλλων:
1. ανοξείδωτο υλικό,
  2. κεραμικά υλικά,
  3. πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά εγκεκριμένα για τα τρόφιμα (κατάλληλα για τα επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και για τον βαρύ εξοπλισμό).
  4. αλουμίνιο και επικασιτερωμένο χαλκό(αποδεκτά αλλά λιγότερο ανθεκτικά)
- § Οι πάγκοι εργασίας να κατασκευάζονται από υλικά **ανθεκτικά στην υγρασία, τη θερμότητα, στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεξεργασία**. Επίσης, θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Συνίσταται η χρήση ανοξείδωτων υλικών.
- § Για να διευκολύνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους εργασίας θα πρέπει αυτοί να διαθέτουν ρόδες ώστε να είναι **δυνατή η μετακίνησή τους** και το τελευταίο ράφι να απέχει από το έδαφος δεκαπέντε (15) εκατοστά.
- § Στην περίπτωση που οι πάγκοι εργασίας εφάπτονται των τοίχων, δεν θα πρέπει να δημιουργείται κενό, γεγονός που καθιστά δύσκολο τον καθαρισμό τους.
- § **Ξύλινες επιφάνειες απαγορεύονται** να χρησιμοποιούνται στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα όπως και στις επιφάνειες κοπής των τροφίμων. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται ξύλα κοπής ιδιαίτερα κρέατος πρέπει να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση. Στο τέλος της εργασίας, η επιφάνεια του ξύλου κοπής, αφού αφαιρεθεί το στρώμα λίπους, σάρκας και αίματος που σχηματίζεται κατά τον τεμαχισμό του κρέατος, να πλένεται με άφθονο νερό και ποτάσα. Τέλος μετά τον καθαρισμό τα ξύλα κοπής καλύπτονται με καθαρό κάλυμμα από λαμαρίνα που εφαρμόζει τέλεια.
- § Στις επιφάνειες ή τις **πλάκες κοπής** τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα. Συνίσταται το σκληρό πλαστικό. Ο διαφορετικός χρωματισμός ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιείται βοηθά στην αποφυγή επιμόλυνσης, για παράδειγμα μπορούν να χρησιμοποιηθούν:
1. Πράσινες πλάκες κοπής για τα λαχανικά
  2. Κίτρινες για το κοτόπουλο
  3. Κόκκινες για το κρέας
  4. Άσπρες για το ψάρι
- § Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να **απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση**.

### 2.3.3 Ψυγεία

Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να διατηρούνται σε ηλεκτρικά ψυγεία με επαρκή χωρητικότητα και σταθερή ψύξη, ανάλογα με το είδος και τον επιθυμητό χρόνο συντήρησης. Μετά το τέλος των εργασιών της ημέρας, τα φαγητά που δεν καταναλώθηκαν τοποθετούνται στα ψυγεία για συντήρηση, αφού προηγουμένως κρυώσουν και έρθουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Τα ψυγεία που βρίσκονται στους χώρους παρασκευής τροφίμων συνίσταται να λειτουργούν με ποδοκίνηση.

Προσοχή ιδιαίτερη θα πρέπει να γίνεται στους θαλάμους-ψυγεία, στους οποίους εμφανίζονται αυξήσεις της θερμοκρασίας λόγω συχνού ανοίγματος της πόρτας τους.

### 2.3.4 Θερμοθάλαμοι

Τα είδη των φαγητών που προσφέρονται ζεστά διατηρούνται σε θερμοθαλάμους ή σε ειδικές συσκευές μπεν-μαρί με θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60° C. Οι θερμοθάλαμοι πρέπει να κλείνουν ερμητικά και να διατηρούνται καθαροί. Αν χρησιμοποιούνται συσκευές μπεν-μαρί, τα σκεύη που περιέχουν φαγητά διατηρούνται συνεχώς καλυμμένα, εκτός αν οι συσκευές αυτές καλύπτονται με υαλόφρακτες προθήκες ανοιχτές προς το μέρος του σερβιρίσματος. Τόσο στους θερμοθαλάμους όσο και στις συσκευές μπεν-μαρί υπάρχουν μόνιμα τοποθετημένα θερμομέτρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας.

### 2.3.5 Εργαλεία ~ Μηχανήματα

Τα εργαλεία, τα σκεύη και τα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να **πλένονται άμεσα μετά την χρήση τους**. Ο βαθμός του καθαρισμού εξαρτάται από το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται ο εξοπλισμός. Για παράδειγμα, ο καθαρισμός μιας συσκευής τεμαχισμού τροφίμων σε φέτες είναι πιο κρίσιμος από τον καθαρισμό της συσκευής αποφλοιώσης πατάτας. Οι οδηγίες για τον καθαρισμό του εξοπλισμού παρέχεται συνήθως από τον κατασκευαστή του.

Τα σκεύη μαγειρέματος (χύτρες, κατσαρόλες, τηγάνια), οι φούρνοι, οι σχάρες, τα ηλεκτρικά μάτια, οι σούβλες, οι ψηστιέρες, οι τοστιέρες να διατηρούνται καθαρά και να **έχουν εξειδικευμένη χρήση**.

Τα μαχαίρια, οι κοπτήρες κοκάλων, τα κοπτικά μηχανήματα, οι επιφάνειες κοπής, οι τρίφτες, οι μηχανές κιμά, οι ανάμεικτες, οι αποχυμωτές, οι βαριές για το χτύπημα του κρέατος, τα σκεύη σερβιρίσματος και μεταφοράς (τροχήλατα) να είναι καθαρά και να **λειτουργούν σωστά**.

Τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό ώμων κρεάτων, πουλερικών, ψαριών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό. Μετά την χρήση πλένονται και απολυμαίνονται αποτελεσματικά και **φυλάσσονται χωριστά**.

Ο εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε φυσικό κίνδυνο τα τρόφιμα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται. Και εφόσον δεν χρησιμοποιείται θα πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους τροφίμων.

### 2.3.6 Επιτραπέζια σκεύη

Τα καταστήματα πρέπει να διαθέτουν επαρκή αριθμό από απαραίτητα για την εύρυθμη λειτουργία τους σκεύη μαγειρικής και εστίασης.

- § Τα σκεύη να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη νομοθεσία υλικό, που **δεν θα παρουσιάζουν φθορές, ρωγμές, οξειδώσεις ή παραμορφώσεις**. Πρέπει να φυλάσσονται σε καθαρές κατάλληλες κλειστές προθήκες ή συρτάρια.
- § Τα καλαμάκια και τα κουταλάκια **μιας χρήσης να είναι αποστειρωμένα** από το εργοστάσιο παραγωγής τους και να είναι τοποθετημένα κατά τεμάχιο σε κλειστή αδιάβροχη πλαστική ή χάρτινη θήκη.
- § Τα είδη των απαραίτητων σκευών εστίασης **καθορίζονται ανάλογα με το είδος του καταστήματος και των προσφερόμενων από αυτό φαγητών και ποτών**, σε κάθε δε κάθισμα αναλογούν δύο τουλάχιστον τεμάχια από το κάθε είδος.
- § Για την **προσθήκη αλατιού και πιπεριού** στο φαγητό χρησιμοποιούνται οι αλατιέρες και οι πιπεριέρες. Οι οδοντογλυφίδες τοποθετούνται σε κλειστή θήκη, κατασκευασμένη κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να παρέχεται η δυνατότητα να βγαίνει κάθε φορά μια οδοντογλυφίδα χωριστά.
- § Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως, υπάρχει αναρτημένη επιγραφή σε εμφανές σημείο του καταστήματος η οποία υποδεικνύει στους πελάτες να καταστρέφουν μόνοι τους τα παραπάνω σκεύη αμέσως μετά τη χρήση τους.

## 2.4 Υγιεινή στον ιματισμό

Τα τραπέζια καλύπτονται πάντα με καθαρά άσπρα ή χρωματιστά **τραπεζομάντιλα**, τα οποία είναι είτε πολλαπλής χρήσης (ύφασμα, μουσαμάς, κ.τ.λ.) είτε μιας χρήσεως (λεπτό πλαστικό, χαρτί), ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκει το κατάστημα με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις.

Η αντικατάσταση των μεταχειρισμένων τραπεζομάντιλων με καθαρά γίνεται παρουσία του πελάτη όπου τα μεν υφασμάτινα απομακρύνονται για να πλυθούν

και να ξαναχρησιμοποιηθούν τα δε χάρτινα ή πλαστικά αχρηστεύονται. Τα πολλαπλής χρήσης που είναι από άλλη επιτρεπόμενη ύλη καθαρίζονται κατά την προσέλευση του πελάτη με καθαρό βρεγμένο ύφασμα. Μετά το τέλος της εργασίας, μεσημέρι και βράδυ ή πριν την έναρξη αυτής τα τραπεζομάντιλα αυτά πλένονται με ζεστό νερό και σαπούνι.

Τα υφασμάτινα τραπεζομάντιλα επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν περισσότερες από μία φορές με την προϋπόθεση ότι διατηρούνται καθαρά και καλύπτονται από επιτραπεζομάντιλα ή ναπερον, η αντικατάσταση των οποίων γίνεται μετά από κάθε χρήση και παρουσία πελάτη.

Στους πελάτες προσφέρονται είτε **καθαρές υφασμάτινες πετσέτες**, οι οποίες απομακρύνονται ύστερα από κάθε χρήση τους για πλύσιμο είτε ειδικές χάρτινες μιας χρήσης (απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται αντί χαρτοπετσετών φύλλα κοινού χαρτιού).

Δεν επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σε αυτά των σκευών εστίασης πριν την άφιξη του πελάτη. Τα τραπέζια επιτρέπεται να είναι καλυμμένα με υφασμάτινα τραπεζομάντιλα, εάν αυτά πρόκειται να καλυφθούν με ναπερον ή με τραπεζομάντιλα από άλλη επιτρεπόμενη ύλη κατά την άφιξη του πελάτη και παρουσία αυτού. Πάνω στα τραπέζια μπορούν να τοποθετηθούν τα μαχαιροπίρουνα με την πετσέτα αν είναι αεροστεγώς συσκευασμένα και τα ανθοδοχεία αν προβλέπονται. Όλα τα σκεύη εστίασης τοποθετούνται στο τραπέζι, κατά κανόνα, μετά την άφιξη του πελάτη. Κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση των σκευών εστίασης σε περιπτώσεις γαμήλιων γευμάτων, συνεστιάσεων κ.τ.λ

## 2.5 Υγιεινή στα τρόφιμα

Η υγιεινή των τροφίμων αποτελεί το μεγαλύτερο κομμάτι της υγιεινής και αυτό γιατί σε αυτό το σημείο δίνεται η μεγαλύτερη βαρύτητα από τους υγειονομικούς έλεγχους και από τους ελεγκτές ποιότητας. Για να χαρακτηριστεί ένα τρόφιμο κατάλληλο προς βρώση απαιτείται να αξιολογηθούν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή, δηλαδή:

**μεταφορά των Α' υλών**

**παραλαβή των Α' υλών**

**αποθήκευση των Α' υλών**

**προετοιμασία, καθαρισμός, τεμαχισμός, μαγείρεμα**

**διάθεση**

Χρήσιμη λοιπόν είναι η ανάλυση των παραπάνω σταδίων, ξεκινώντας από το πρώτο εξ' αυτών που αφορά στην:

## μεταφορά των Α΄ υλών.

Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων, καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής κατά την μεταφορά τροφίμων. Κατά τη μεταφορά τροφίμων στο χώρο της επισιτιστικής μονάδος, ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία. Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορους ή άλλες πηγές, οι επιχειρηματίες έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων στους χώρους αποθήκευσης και της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία που διέπει την μεταφορά.

Η οποιαδήποτε επισιτιστική μονάδα οφείλει να συνεργάζεται με προμηθευτές, με τους οποίους όχι μόνο συμφωνεί με τις τιμές αλλά και με την συνέπεια τους στην παράδοση των Α΄ υλών εφόσον ο **χρόνος παράδοσης** παίζει σημαντικό ρόλο στην άριστη διατήρηση των υλών και ιδιαίτερα της κατηγορίας των ευπαθών.

Ένα άλλο σημείο κρίσιμο κατά την μεταφορά των Α΄ υλών είναι και η **κατάσταση των οχημάτων**. Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας Κ.Υ.Α. 487/ΦΕΚ 1219Β~04.10.2000:

1. Στα **μεταφορικά οχήματα** ή και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να τηρούνται οι παρακάτω οδηγίες για συμμόρφωση με την νομοθεσία:
  - § Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή των περιεκτών να είναι λεία και όπου είναι αναγκαίο να είναι κατάλληλα σχεδιασμένα και κατασκευασμένα ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα τρόφιμα.
  - § Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις. Επίσης, να συντηρούνται ή να αντικαθίστανται όταν αυτό χρειάζεται.
  - § Κατά τη μεταφορά να εφαρμόζονται οι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις. Μεταξύ των φορτώσεων να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός, όταν είναι απαραίτητο.
  - § Στους περιέκτες περιλαμβάνονται καροτσάκια, σάκοι, κουτιά, δίσκοι και ανοιχτά κιβώτια μεταφοράς που μπορεί να είναι κατασκευασμένα από ένα ευρύ φάσμα υλικών. Το είδος του περιέκτη που θεωρείται κατάλληλο για κάθε τρόφιμο και ο καθαρισμός που χρειάζεται, εξαρτάται από το είδος του τροφίμου και από τον σκοπό για τον οποίο θα χρησιμοποιηθεί. Για παράδειγμα, τα ξύλινα και ανοιχτά κιβώτια μεταφοράς που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά ωμών λαχανικών, δεν είναι κατάλληλα για τη μεταφορά κρύων προπαρασκευασμένων τροφίμων.
  - § Τα καφάσια που χρησιμοποιούνται για την μεταφορά φρούτων και λαχανικών πρέπει να πλένονται αποτελεσματικά και σε τακτά χρονικά διαστήματα. Τα καφάσια που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ωμού κρέατος, πουλερικών και ιχθυηρών να πλένονται μετά από κάθε χρήση.



2. Τα **βυτία** στα οχήματα ή και οι περιέκτες να χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων.
- § Τα τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σε σκόνη, όταν αυτά είναι ασυσκευάστα μεταφέρονται από βυτία που χρησιμοποιούνται μόνο για την μεταφορά τροφίμων. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να αναγράφεται καθαρά και ανεξίτηλα η ένδειξη **ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**.
- § Η μεταφορά τοξικών ή χημικών ουσιών, φορτίων με έντονες μυρωδιές απαγορεύεται να μεταφέρονται στα ίδια βυτία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων.
- § Θα πρέπει να μη χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά προϊόντων ή αντικειμένων τα οποία μπορούν να αλλοιώσουν ή να επιμολύνουν τα τρόφιμα.
3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για την **μεταφορά άλλων προϊόντων** και όχι τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών **ειδών τροφίμων** απαιτείται:
- § Τα προϊόντα να διατηρούνται χωριστά κατά είδος, τα τρόφιμα να διατηρούνται χωριστά από τα άλλα προϊόντα, που μπορούν να προκαλέσουν επιμόλυνση σε αυτά. Στα προϊόντα αυτά ανήκουν οι χημικές και οι τοξικές ουσίες οι οποίες μπορεί να μολύνουν τα τρόφιμα καθώς επίσης και τρόφιμα που μπορεί να έχουν μεγαλύτερο βαθμό μόλυνσης. Για παράδειγμα, αναφέρεται το ωμό κρέας, το οποίο πρέπει να διατηρείται χωριστά από το θερμικά επεξεργασμένο, έτοιμο προς κατανάλωση κρέας.
- § Τρόφιμα, μπορεί να διανέμονται ταυτόχρονα, με άλλα προϊόντα από το ίδιο μέσο μεταφοράς, με την προϋπόθεση όμως ότι είναι συσκευασμένα. Με αυτόν τον τρόπο μειώνεται ο κίνδυνος της επιμόλυνσης ή της επαφής η οποία μπορεί να επιφέρει επιμόλυνση. Η κατάλληλη συσκευασία περιορίζει την επιμόλυνση. Ειδικά για το ψωμί επιβάλλεται η ομαδική του συσκευασία κατά τη μεταφορά ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση του.
- § Όταν τα μεταφορικά οχήματα έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά διαφορετικών τροφίμων πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης. Η σπουδαιότητα αυτής της απαίτησης εξαρτάται από τη φύση του προϊόντος που έχει μεταφερθεί και από το είδος του προϊόντος που πρόκειται να μεταφερθεί έπειτα. Αποτελεσματικός καθαρισμός πρέπει να γίνεται όταν το προϊόν που έχει μεταφερθεί είναι μολυσμένο σε μεγάλο βαθμό ή όταν το προϊόν που θα μεταφερθεί ανήκει στην κατηγορία των προϊόντων υψηλού κινδύνου. Τέλος, όταν το μεταφερόμενο προϊόν χαρακτηρίζεται από υψηλό μικροβιακό φορτίο, όπως για παράδειγμα ορισμένα ωμά προϊόντα, θα πρέπει να ακολουθεί αποτελεσματική απολύμανση.

4. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα ή και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων, πρέπει να έχουν την ικανότητα να διατηρούν την **κατάλληλη θερμοκρασία**, η οποία θα ελέγχεται επιμελώς. Να σημειωθεί ότι ο έλεγχος θερμοκρασίας αφορά στην θερμοκρασία του τροφίμου και όχι του οχήματος.
- § Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να μεταφέρονται υπό **κατάλληλη θερμοκρασία και η θερμοκρασία τους να ελέγχεται**. Η συχνότητα του ελέγχου θερμοκρασίας έχει σχέση με το χρόνο που διαρκεί η μεταφορά των προϊόντων και με τη συχνότητα, με την οποία ανοίγει το μεταφορικό μέσο κατά τη μεταφορά. Για μεταφορά που διαρκεί μεγάλο χρονικό διάστημα ή με πολλές φορτώσεις και εκφορτώσεις χρειάζεται μηχανική ή κρυογονική ψύξη για την διατήρηση της θερμοκρασίας του προϊόντος.
- § Σε άλλες περιπτώσεις είναι δυνατή η **χρήση μονωμένων περιεκτών**, με την προϋπόθεση όμως, ότι ο χρόνος μεταφοράς είναι τέτοιος που δεν μεταβάλλεται η αρχική θερμοκρασία του προϊόντος. Όταν, χρησιμοποιείται η μόνωση μόνο του μεταφορικού μέσου, για την διατήρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων κατά τη μεταφορά, τότε θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν ψυχθεί ή θερμανθεί στην κατάλληλη θερμοκρασία πριν την τοποθέτησή τους στο όχημα. Για τα ευαλλοίωτα προϊόντα ο χρόνος μεταφοράς με χρήση μονωμένων περιεκτών δεν θα πρέπει να ξεπερνά τις δύο (2) ώρες.
- § Όταν μεταφέρονται τρόφιμα που μπορούν εύκολα να αλλοιωθούν, τότε πρέπει η θερμοκρασία να **ελέγχεται με θερμομέτρα** (απαιτείται προσοχή στην ανάγνωση της θερμοκρασίας και στον τρόπο με τον οποίο αντιστοιχεί στην πραγματική θερμοκρασία του προϊόντος), με τον κατάλληλο εξοπλισμό καταγραφής και ελέγχου των συνθηκών μεταφοράς (ψύξης, κατάψυξης κ.α) και με φορητά θερμομέτρα ως μια εναλλακτική πρόταση.
- § Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που διανέμονται σε κατοικίες θα πρέπει να προστατεύονται με την πρώτη τους συσκευασία επαρκώς. Να τοποθετούνται δηλαδή είτε σε **ερμητικά κλειστά δοχεία από ανοξείδωτο μέταλλο** είτε σε **ξύλινα δοχεία επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα** είτε σε **πλαστικά δοχεία**, ανάλογα με το είδος του τροφίμου. Να μεταφέρονται με οχήματα ειδικά διασκευασμένα, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τις μεταβολές της θερμοκρασίας, τη σκόνη και άλλες ρυπάνσεις.
- § Εάν τη μεταφορά αναλαμβάνει **μεταφορική εταιρεία** σημαντικό στοιχείο **εμπιστοσύνης** θα αποτελούσε ο έλεγχος των εγκαταστάσεων του από τον ίδιο τον ιδιοκτήτη της επισιτιστικής μονάδος ή από έναν εξουσιοδοτημένο άτομο του. Και αν αυτή η τελευταία λεπτομέρεια φαντάζει ουτοπική, φρόνιμο θα ήταν να επιζητήσει συνεργασία με προμηθευτές που διαθέτουν αναγνωρισμένο πιστοποιητικό ποιότητας. Θα πρέπει, δηλαδή, να έχει ειδική άδεια μεταφοράς τροφίμων και ειδικά διασκευασμένα οχήματα που να πληρούν τις προϋποθέσεις ασφαλούς μεταφοράς, Για τη μεταφορά γευμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων υπό τις περιγραφόμενες ανωτέρω συνθήκες

υπεύθυνη είναι η μεταφορική εταιρεία για οποιαδήποτε καταστροφή ή επιμόλυνση στα τρόφιμα.

- § Σε τοπικές διανομές, οι διακυμάνσεις της θερμοκρασίας για τα προϊόντα κατάψυξης δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 3°C, ενώ για τα προϊόντα ψύξης τον 1°C.

### παραλαβή των Α' υλών

Σε αυτό το δεύτερο στάδιο, τα άτομα που παραλαμβάνουν τα προϊόντα οφείλουν να είναι καταρτισμένα και να γνωρίζουν όλα τα στοιχεία εκείνα που θα καθιστούσαν μία Α' ύλη ακατάλληλη. Στην περίπτωση που οι Α' ύλες αποδειχθούν ακατάλληλες μπορούν να δεσμευθούν και κατόπιν συνεννόησης με τον προμηθευτή να επιστραφούν.

Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ή έχει βάσιμους λόγους ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες. Την απόρριψη των πρώτων υλών καθορίζει ο βαθμός, μετά τη συνήθη διαλογή και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ακαταλληλότητας προς βρώση.

Τα τρόφιμα θεωρούνται μη ασφαλή όταν έχουν μολυνθεί με τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς, σε επίπεδα που μπορούν να βλάψουν τους καταναλωτές. Θεωρούνται, επίσης, μη ασφαλή όταν είναι αλλοιωμένα ή περιέχουν ανεπιθύμητες ξένες ύλες. Μερικοί κίνδυνοι όταν παρουσιάζονται καθιστούν το προϊόν κατευθείαν ακατάλληλο και επικίνδυνο για την υγεία. Για αυτούς τους κινδύνους απαιτείται να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση. Τι πρέπει όμως να ελεγχθεί κατά την παραλαβή;

- § Το πρώτο πράγμα που ελέγχεται είναι η **αξιοπιστία των προμηθευτών**. Οι προμηθευτές να διασφαλίζουν ότι η ποιότητα των προϊόντων αυτών να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις τις νομοθεσίας. Είναι καλύτερο, οι προμήθειες, όπου είναι εφικτό, να γίνονται από επιχειρήσεις που να εφαρμόζουν και να τηρούν σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).
- § Κατά την παραλαβή ελέγχονται τα παρακάτω, ώστε να διασφαλίζεται η ποιότητα των προϊόντων που παραλαμβάνονται:
1. Η κατάσταση υγιεινής και θερμοκρασίας των **μεταφορικών μέσων**.
  2. Η **θερμοκρασία** των Α' υλών πρέπει να είναι συγκεκριμένη και ως εξής:

Φρούτα και λαχανικά	2° με 6°C
Κρέατα	1° με 3.5 °C
Ψάρια	1° με 4°C
Αυγά	2° με 6°C
Βούτυρο και τυριά	2.5° με 6.5°C
Εμφιαλωμένα	2° με 6°C
Κατεψυγμένα	-12° με -1°C
Παγωτά	-16° με -12°C

3. Η τοποθέτηση των προϊόντων μέσα στα μεταφορικά μέσα και ο ταυτόχρονος έλεγχος για παρουσία αντικειμένων ή προϊόντων που δυνητικά θέτουν σε κίνδυνο τα τρόφιμα.

4. Τα **οργανοληπτικά χαρακτηριστικά**, με μακροσκοπικό έλεγχο. Γίνεται έλεγχος για ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά όπως οσμή από χημικές ουσίες ή καύσιμα, σημάδια αλλοίωσης όπως μούχλα και σήψη. Ο πιο κάτω πίνακας δίνει ένα παράδειγμα.

<b>Τρόφιμο</b>	<b>Παραλαβή</b>	<b>Απόρριψη</b>
Κρέας και κιμάς (μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 5°C)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Χρώμα κόκκινο με φυσικό χρώμα λίπους</li> <li>2. Δομή σφιχτή και ελαστική</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. χρώμα καφέ (κυρίως στο εσωτερικό) ή πράσινο, κηλίδες λευκές, μαύρες, πράσινες</li> <li>2. δομή γλοιώδης, βλενώδης, σαν κόλλα με μυρωδιά ξινή</li> </ol>
Κοτόπουλα (μέγιστη θερμοκρασία 5°C)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. χρώμα φυσικό</li> <li>2. δομή σφιχτή και ελαστική</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. χρώμα μοβ, πράσινο (σημείο ευκολότερης διαπίστωσης γύρω από το λάρυγγα)</li> <li>2. δομή γλοιώδης, βλενώδης, σαν κόλλα</li> <li>3. μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ol>
Αυγά (μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 7°C)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. κέλυφος καθαρό και ανέπαφο</li> <li>2. ασπράδι συνδεδεμένο με τον κρόκο</li> <li>3. κρόκος ακέραιος, ανέπαφος, διακριτός</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. κέλυφος σπασμένο, ραγισμένο, με ρύπους</li> <li>2. μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ol>
Ψάρια (μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 5°C)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. χρώμα ζωνρό, δέρμα γυαλιστερό, βράγχια ζωνρά και κόκκινα, μάτια γυαλιστερά και γεμάτα</li> <li>2. μυρωδιά θάλασσας</li> <li>3. δομή σάρκας σφιχτή και ελαστική</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. χρώμα θαμπό, βράγχια γκρίζα, στεγνό δέρμα</li> <li>2. μάτια θολά περιμετρικά κόκκινα</li> <li>3. μυρωδιά έντονης ψαρίλας, αμμωνίας</li> <li>4. δομή χαλαρή, μαλακή 'παραμένει επάνω το αποτύπωμα κατά την πίεση'</li> </ol>
Όστρακα (μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 7°C και ζωντανά)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. μυρωδιά θάλασσας</li> <li>2. κελύφη κλειστά και γερά</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. κελύφη ανοιχτά</li> <li>2. περιεχόμενο μαλακό, γλοιώδες</li> <li>3. μυρωδιά έντονης ψαρίλας</li> </ol>

5. Η **συσκευασία** των πρώτων υλών, η οποία θα πρέπει να είναι άθικτη, καθαρή και ακέραια. Οι συσκευασίες δεν θα πρέπει να είναι παραμορφωμένες, σπασμένες, λερωμένες και με υπολείμματα σκουριάς, μούχλας, ή άλλων ξένων ουσιών.

6. Έπειτα οφείλεται να ελεγχθεί η **ημερομηνία παραγωγής και λήψεως** των Α υλών κάτι που θα αποτρέψει τον κίνδυνο παραλαβής ληγμένων προϊόντων αλλά θα διευκολύνει και τον τρόπο αποθήκευσης τους, ο οποίος θα ανεπτόχθη παρακάτω.

- § Γενικότερα, δεν θα πρέπει να γίνονται αποδεκτές οι αλλοιωμένες πρώτες ύλες, τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους, τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς και τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.
- § Τα **συσκευασμένα προϊόντα** να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησης τους. Συνίσταται ο χρόνος αυτός να είμαι μικρότερος. Για τη διατήρηση της ποιότητας ελέγχεται η ημερομηνία στην ένδειξη ‘ανάλωση κατά προτίμηση πριν από...’
- § Κατά διαστήματα συνίσταται να γίνονται **δειγματοληπτικοί έλεγχοι** για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των πρώτων υλών και των συστατικών, σύμφωνα με το σύστημα HACCP της επιχείρησης. Οι έλεγχοι προσδιορίζουν την γενική κατάσταση των προϊόντων και συμπεριλαμβάνουν τις πλέον εξειδικευμένες μικροβιολογικές και χημικές εξετάσεις. Όπου είναι εφικτό, να εξετάζεται και η ικανότητα των προμηθευτών για ασφαλή διανομή και χειρισμό των τροφίμων.

### αποθήκευση των Α υλών

Η αποθήκευση των Α υλών αποτελεί το Α και το Ω στην αρίστη λειτουργία μιας επισιτιστικής μονάδος. Σε αυτό το στάδια οι κίνδυνοι είναι τεράστιοι και η ευθύνη στο ακέραιο καταλογίζονται στον επιχειρηματία και στο προσωπικό που χειρίζεται τα τρόφιμα. Ο χώρος της αποθήκης και οι διαχωρισμοί του έχουν αναλυθεί σε προηγούμενο κεφάλαιο. Σε αυτό το σημείο θα αναφερθούν οι κανόνες που οφείλονται να τηρούνται κατά την αποθήκευση των τροφίμων. Ο νόμος αναφέρει το εξής: Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό τις κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις. Στους αποθηκευτικούς χώρους τοποθετούνται τα προϊόντα τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας. Η αποθήκευση γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωρισμένους από τους χώρους των εργαστηρίων και του παρασκευαστηρίου. Με την ίδια φιλοσοφία αποθηκεύονται και τα μη βρώσιμα προϊόντα (π.χ. υλικά καθαρισμού), τα οποία για την ασφάλεια των τροφίμων αποθηκεύονται σε διαφορετικούς αποθηκευτικούς χώρους.

Η αποθήκευση των προϊόντων πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες **θερμοκρασίες** ανάλογα με το είδος τους. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι απαιτήσεις της νομοθεσίας αφορούν την θερμοκρασία των τροφίμων και όχι την θερμοκρασία του αέρα του αποθηκευτικού χώρου. Οι θερμοκρασίες διατήρησης των τροφίμων θα πρέπει να είναι οι ακόλουθες:

Κατάψυξη	-18°C
Ξηρά τρόφιμα	10°C
Συντήρηση ψυγείου	2° με 7°C
Υγρασία	50% με 60%

Η **αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων** γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρχει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης τους (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και οι κονσέρβες). Τα προϊόντα των οποίων η συσκευασία έχει ανοιχτεί θα πρέπει να μεταφέρονται σε καθαρό περιέκτη για συντήρηση εφόσον δεν θα χρησιμοποιηθούν άμεσα. Σε μερικές περιπτώσεις είναι καλύτερα να μεταφέρεται το περιεχόμενο της ανοιχτής συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα.

Η διατήρηση των τροφίμων που δεν αποθηκεύονται σε ράφια γίνεται σε παλέτες και καρότσια ακόμα και αν είναι σε δοχεία. Τρόφιμα όπως η ζάχαρη, το ρύζι, τα όσπρια, το αλεύρι αποθηκεύονται σε **μεταλλικά ειδικά ερμάρια**.

Τα τρόφιμα αποθηκεύονται πάντοτε **κατά κατηγορίες** τόσο στην ξηρή αποθήκη, όσο και στα ψυγεία. Όπου τα τρόφιμα με την πιο πρόσφατη ημερομηνία παραγωγής τοποθετούνται πίσω από τα 'παλιά'. Η κατάλληλη ανακύκλωση των προϊόντων είναι σημαντική στην ποιότητα των τροφίμων αλλά αφορά λιγότερο στην ασφάλεια τους. Η εφαρμογή σωστής ανακύκλωσης σύμφωνα με την **αρχή FIFO** (First In First Out) διευκολύνει την παρακολούθηση των προϊόντων και των ημερομηνιών λήψεως, την έγκαιρη χρησιμοποίηση των προϊόντων και την απομάκρυνση αυτών που έχουν λήξει. Για αυτό το λόγο άλλωστε οι επισιτιστικές μονάδες οφείλουν να τηρούν ειδικές καρτέλες αποθήκης.

Τα νωπά προϊόντα αποθηκεύονται σε διαφορετικά ψυγεία από τα έτοιμα προς κατανάλωση ή σε περίπτωση που αποθηκεύονται στο ίδιο ψυγείο να διατηρούνται χωριστά και καλυμμένα και με την εξής σειρά:

**Τα έτοιμα προς κατανάλωση πάνω από τα νωπά**

**Τα φυτικά πάνω από τα ζωικά**

Τα ψυγεία βέβαια σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να υπερφορτώνονται. Ακολουθούνται επίσης πάντα υπό τις οδηγίες του κατασκευαστή τους προγράμματα απόψυξης, καθαρισμού, απολύμανσης και συντήρησης.

Όταν **μαγειρεμένα τρόφιμα** πρόκειται να αποθηκευτούν στην ψύξη θα πρέπει πριν να έχουν κρυώσει τουλάχιστον στους 21°C. Αυτή η διαδικασία θα πρέπει να γίνει μέσα σε δύο ώρες από την θερμική επεξεργασία.



Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων. Είναι δεδομένο ότι τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώνουν και να καταψύχονται ξανά.

Στις περιπτώσεις θαλάμων ψύξεως χωρητικότητας μεγαλύτερης των δέκα κυβικών μέτρων, οι χώροι αυτοί πρέπει οπωσδήποτε να είναι εφοδιασμένοι με κατάλληλα όργανα αυτόματης καταγραφής για την παρακολούθηση σε συχνά και τακτά χρονικά διαστήματα, της θερμοκρασίας του αέρα στην οποία βρίσκονται τα προϊόντα βαθιάς κατάψυξης.

Τέλος, είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των αποθηκευτικών χώρων. Η **επιθεώρηση** των χώρων αποθήκευσης οφείλεται να πραγματοποιείται από αρμόδιους υπαλλήλους.

### **προετοιμασία, καθαρισμός, τεμαχισμός, μαγείρεμα**

Οι παραπάνω εργασίες πραγματοποιούνται στο παρασκευαστήριο, εκτός των διατάξεων που αφορούν στην σωστή λειτουργία του παρασκευαστηρίου, υπάρχουν και κάποιοι κανόνες που αφορούν στον χειρισμό των τροφίμων.

Κατά την προετοιμασία, τα **κατεψυγμένα προϊόντα** δεν πρέπει να αφήνονται να ξεπαγώνουν εκτεθειμένα σε θερμοκρασία δωματίου, αλλά να χρησιμοποιείται ένας από τους ακόλουθους τρόπους:

- § σε μονάδες συντήρησης ή σε κατάλληλο για το σκοπό αυτό θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία ίση ή και χαμηλότερη των 5°C
- § κάτω από τρεχούμενο νερό με θερμοκρασία περίπου 20°C, για χρονικό διάστημα όχι μεγαλύτερο των 3 ωρών
- § σε φούρνο μικροκυμάτων εάν το προϊόν μεταφερθεί αμέσως σε άλλο μαγειρικό σκεύος

Απαραίτητη προϋπόθεση αποφυγής κινδύνων οποιαδήποτε μορφής, να έχουν ακολουθηθεί οι **διαδικασίες διατήρησης των τροφίμων σε ψύξη**, που αναφέρονται πιο κάτω.

- § Καταρχήν αναφέρονται οι λόγοι που πρέπει ή όχι τα τρόφιμα να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη.

Λόγοι διατήρησης σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη	Λόγοι μη διατήρησης σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη
Διασφάλιση ποιότητα	Τρόφιμα τα οποία πρόκειται να σερβιριστούν άμεσα και ζεστά
Αποθήκευση για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.	Τρόφιμα τα οποία λόγω της σύστασης ή της επεξεργασίας τους διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών αλλοίωσης	Κονσερβοποιημένα ή αποστειρωμένα τρόφιμα έως ότου ανοιχτεί η συσκευασία τους
πρόληψη ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών	Κονσερβοποιημένα τρόφιμα με υψηλή οξύτητα (φρούτα, ντομάτες κ.α.)
	Τρόφιμα που βρίσκονται στο στάδιο της ωρίμανσης και η ωρίμανση τους δεν απαιτεί ψύξη

- § Τα συστατικά ή τα τρόφιμα που διατηρούνται σε ψύξη μεταφέρονται εκτός ψύξης σε **μικρές ποσότητες** ώστε η επεξεργασία τους να επιτελείται γρήγορα και να μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους.
- § Ο χρόνος που μπορούν τα τρόφιμα να παραμείνουν **εκτός μη κατάλληλη θερμοκρασία** εξαρτάται από την θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας και από το είδος της επεξεργασίας. Για παράδειγμα, ωμά κρέατα, πουλερικά, ψάρια πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη, για την διατήρηση της ποιότητας τους, τη αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών αλλοίωσης και την πρόληψη ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών.
- § Η **μεταφορά των τροφίμων σε ψύξη** οργανώνεται με τρόπο που να περιορίζεται η παραμονή σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος και η αύξηση της θερμοκρασίας τους. Αυτό επιτυγχάνεται όταν τα τρόφιμα αποθηκεύονται



απευθείας μετά τη μεταφορά τους και όταν μεταφέρονται με την εξής σειρά πρώτα τα τρόφιμα ψύξης, έπειτα τα κατάψυξης και τέλος τα μαναβικής. Κάθε ευάλωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο, το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C και 60°C (επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας):

1. για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως
2. για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως
3. για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται

**§ Τα ξεπαγωμένα προϊόντα** δεν πρέπει να καταψύχονται εκ νέου.

Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται ή ψήνονται πρέπει να αφήνονται σε θερμοκρασία, στο κέντρο της μάζας τους, 75 °C ή 70 °C για 2 λεπτά και χωρίς διακοπές στη διαδικασία αυτή. Οι **θερμοκρασίες ασφαλούς ψησίματος** αναφέρονται στον ακόλουθο πίνακα:

<b>ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>		
<b>ΠΡΟΪΟΝ</b>	<b>ΕΛΑΧΙΣΤΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ</b>	<b>ΆΛΛΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ</b>
<b>Κοτόπουλο</b> (ολόκληρο)	74 °C για 15 δευτερόλεπτα	Το κοτόπουλο συνήθως επιμολύνεται με μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών σε σχέση με τα άλλα κρέατα και για αυτό πρέπει να μαγειρεύεται καλά
<b>Γέμιση &amp; κρέας γεμιστό</b>	74 °C για 15 Δευτερόλεπτα	Η γέμιση συμπεριφέρεται ως μονωτής θερμότητας εμποδίζοντας τη να φτάσει στο κέντρο του κρέατος και για αυτό πρέπει να μαγειρεύεται χωριστά
<b>Κιμάς</b>	68 °C για 15 Δευτερόλεπτα	Η κιμαδοποίηση έχει ως αποτέλεσμα την μεταφορά και την ανάμειξη των μικροοργανισμών από την επιφάνεια σε όλη τη μάζα του κρέατος. Εναλλακτικές (ισοδύναμες) θερμοκρασίες: 70 °C για 1 Δευτερόλεπτα 66 °C για 1 λεπτό 63 °C για 3 λεπτά
<b>Καπνιστά αλατισμένα αλίπαστα κρέατα</b>	Μπριζόλες, Ζαμπόν, βραστά:: 68 °C για 15 Δευτερόλεπτα	Κατά τη διαδικασία αλίπαστωσης ~ αλατίσματος, οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορούν από την επιφάνεια να μεταφερθούν στο εσωτερικό του κρέατος
<b>Χοιρινό Μοσχάρι</b>	Μπριζόλες,	Εναλλακτικές εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος για ψητά κρέατα:

<b>Αρνί</b>	Πανζέτα, Παϊδάκια: 68 °C για 15 Δευτερόλεπτα ψητά: 63 °C για 4 λεπτά	54 °C για 112 λεπτά 56 °C για 56 λεπτά 57 °C για 36 λεπτά 58 °C για 28 λεπτά 59 °C για 18 λεπτά 60 °C για 12 λεπτά 61 °C για 8 λεπτά 62 °C για 5 λεπτά
<b>Ψάρι</b>	63 °C για 15 δευτερόλεπτα	Ψάρι το οποίο έχει τεμαχιστεί σε μεγάλα ή πολύ μικρά κομμάτια ή έχει αλεστεί πρέπει να μαγειρεύετε σε εσωτερική θερμοκρασία 68 °C για 15 δευτερόλεπτα Το γεμιστό ψάρι πρέπει να μαγειρευτεί σε εσωτερική θερμοκρασία 68 °C για 15 δευτερόλεπτα
<b>Αυγά με κέλυφος</b>	63 °C για 15 Δευτερόλεπτα	Εάν τα αυγά μαγειρεύονται και διατηρούνται για αργότερα ζεστά, τότε μαγειρεύονται με εσωτερική θερμοκρασία 68 °C ή υψηλότερη για 15 δευτερόλεπτα και έπειτα να διατηρούνται στους 60 °C Πιάτα που περιέχουν αυγά πρέπει να μαγειρεύονται σε εσωτερική θερμοκρασία των 74°C για 15 Δευτερόλεπτα Μαγειρέψτε τόσα αυγά όσα χρειάζεστε για τις ανάγκες ή τις παραγγελίες. Ποτέ μην τοποθετείτε τα αυγά δίπλα σε φούρνο ή σε ψησταριά.

Τα λίπη και τα έλαια που χρησιμοποιούνται για τηγάνισμα μπορούν να αποκαλέσουν κίνδυνο στην υγεία των καταναλωτών. Είναι λοιπόν αναγκαίο να ελέγχεται αυστηρά η ποιότητα τους. Για το τηγάνισμα, πρέπει να χρησιμοποιούνται λίπη και έλαια κατάλληλα για το σκοπό αυτό. Έπειτα, να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή σχετικά με την μέγιστη θερμοκρασία που επιτρέπεται να θερμαίνονται, η οποία σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να ξεπερνά τους 180°C. Τα λίπη και τα έλαια φιλτράρονται με ειδικό φίλτρο πριν από κάθε χρήση έτσι ώστε να απομακρύνονται κομμάτια καμένων τροφίμων (οι φριτέζες πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ειδική βρύση που να επιτρέπει το άδειασμα τους από το κάτω μέρος). Η ποιότητα τους ελέγχεται τακτικά ως προς την οσμή, τη γεύση και το χρώμα και αλλάζονται αμέσως μόλις παρατηρηθεί κάποια αλλοίωση σε ένα από τα παραπάνω χαρακτηριστικά. Στο εμπόριο διατίθεται ειδικά κιτ για τον έλεγχο της ποιότητας των ελαίων και των λιπών.

Ένα πολύ σημαντικό σημείο είναι το **πλύσιμο των τροφίμων**, το οποίο γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τα σκευή και γενικότερα τον εξοπλισμό. Για αυτό άλλωστε ευδιάκριτες πινακίδες τοποθετούνται για να αναγνωρίζεται ο

σκοπός για τον οποίο χρησιμοποιείται ο κάθε νεροχύτης. Σε κάθε νεροχύτη ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των τροφίμων, θα πρέπει να έχει επαρκή παροχή νερού στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα **ωμά λαχανικά και φρούτα** πρέπει να πλένονται σχολαστικά πριν την χρήση τους. Για το πλύσιμο των τροφίμων δεν είναι απαραίτητη η παροχή ζεστού νερού, συνίσταται ωστόσο το πλύσιμο των λαχανικών να γίνεται σε χλωριωμένο νερό. Στις μικρές επιχειρήσεις (με περιορισμένες δραστηριότητες) δύναται να χρησιμοποιείται ένας νεροχύτης για περισσότερες από μία εργασίες, με την προϋπόθεση ότι οι εργασίες εκτελούνται αποτελεσματικά και χωρίς να προκαλείται κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο νεροχύτης πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά μετά το τέλος κάθε εργασίας.

Η **αποσυσκευασία** των πρώτων υλών θα πρέπει να γίνεται αμέσως πριν αυτές χρησιμοποιηθούν και κατά προτίμηση σε διαφορετικό χώρο από αυτόν της προετοιμασίας. Επίσης, οι συσκευασίες γενικότερα πρέπει να ανοίγονται με προσοχή, ώστε να μην πέσουν μέσα ξένα σώματα όπως πλαστικό, μέταλλο, σκοινί κ.τ.λ. Οι **κονσέρβες** να ελέγχονται πριν ανοιχτούν και να καθαρίζεται η πάνω επιφάνεια τους.

Ο χειρισμός διαφορετικών ειδών τροφίμων, όπως φρέσκα λαχανικά, κρέας, θα πρέπει να γίνεται σε **διαφορετικές επιφάνειες, επιφάνειες κοπής και εργαλεία**.

Οι τροφές **δεν πρέπει να αγγίζονται με τα χέρια**. Τσιμπίδες, λαβίδες, σπάτουλες, κουτάλες είναι απαραίτητα όργανα γι' αυτό το σκοπό, τα οποία θα πρέπει να καθαρίζονται σωστά και να απολυμαίνονται. Εάν παρατηρηθούν φθορές, τα εργαλεία, τα σκευή και οι επιφάνειες επεξεργασίας αντικαθίστανται άμεσα.

Απαγορεύεται η **μεταποίηση** μαγειρεμένων φαγητών καθώς και υπολειμμάτων ποτών. Καθώς επίσης η παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων από υποπροϊόντα ζωικής ή φυτικής προέλευσης ή από προϊόντα που παρουσιάζουν ενδείξεις αλλοίωσης ή ρύπανσης.

Αν και είναι αυτονόητο, στην παρασκευή εδεσμάτων δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται **Α ύλες ληγμένες ή ύποπτες** που παρουσιάζουν άσχημη εμφάνιση, οσμή ή γεύση.



Κεφ. 2: Κανόνες Υγιεινής **49**

## Διάθεση ~ έκθεση σε προθήκες ή μπουφέ ~ σερβίρισμα

Σε αυτό το σημείο περνάμε στο αποτέλεσμα, στην εικόνα, στον καθρέπτη της επιχείρησης και την αποδοχή αυτής από τους πελάτες. Όσοι κανόνες έπρεπε να τηρηθούν κατά τα προηγούμενα στάδια και οι τυχόν παρατυπίες έρχονται να καθρεπτιστούν στην εμφάνιση του μενού και στην γεύση των φαγητών.

Πρώτος κανόνας είναι ότι η **μεταφορά των πιάτων** πρέπει να γίνεται με δίσκους και κατά τρόπο που να μην τοποθετείται το ένα πιάτο πάνω στο άλλο. Η επαφή των χεριών με τα σκεύη θα πρέπει να γίνεται ως εξής: τα πιάτα από τις άκρες της επιφάνειάς τους, τα φλυτζάνια από τα χερούλια, τα ποτήρια από τις βάσεις τους και τα σκεύη από τις λαβές τους.

Το φαγητό πρέπει να σερβίρεται στο πιάτο ή την πιατέλα την τελευταία στιγμή. Ο **χρόνος μεταξύ μαγειρέματος και διάθεσης** να είναι ο συντομότερος δυνατός. Τα ζεστά πιάτα διατηρούνται μέχρι τους 63°C και τα κρύα πάνω από 5°C

Στις **βιτρίνες έκθεσης** των τροφίμων τοποθετείται απαραίτητα προστατευτικός υαλοπίνακας, για την αποφυγή μολύνσεων των τροφίμων από τον άνθρωπο. Τα σκεύη και τα εργαλεία για τον χειρισμό των τροφίμων να διατηρούνται καθαρά, να είναι διαφορετικά για κάθε είδος τροφίμου και να συντηρούνται. Τα εργαλεία σερβιρίσματος που χρησιμοποιούνται πρέπει να έχουν λαβή μακρύτερη από το ύψος του μπόλ σερβιρίσματος και φυσικά απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων με γυμνά χέρια.

Και σε αυτό το στάδιο ισχύει ότι τα τρόφιμα που έχουν παραμείνει σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C και 60°C για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως, για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως και για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται.



## 2.6 Υγιεινή στο προσωπικό – Ατομική υγιεινή

Η ισχύουσα νομοθεσία (Κ.Υ.Α. 487/ ΦΕΚ 1219Β~04.10.2000) απαιτεί από το προσωπικό που εργάζεται στις επισιτιστικές επιχειρήσεις να τηρεί τις εξής δυο ομάδες κανόνων:

**§** Υψηλός βαθμός **ατομικής καθαριότητας** από κάθε πρόσωπο, που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όπου αρμόζει, προστατευτικό ρουχισμό.

1. Οι απασχολούμενοι, ως χειριστές τροφίμων είναι **υπεύθυνοι** για την ατομική τους υγιεινή και οφείλουν να ελέγχουν την καθαριότητα του τμήματος τους και του εξοπλισμού. Συνυπεύθυνος είναι ο επιχειρηματίας, εκτός και αν αποδειχτεί ότι δεν παρέχει τα απαιτούμενα μέσα καθαριότητας οπότε αποκλειστικά υπεύθυνος είναι ο ίδιος.
2. Η ατομική καθαριότητα περιλαμβάνει πρακτικές που διασφαλίζουν την υγιεινή του ατόμου για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές **επιμολύνσεις**.
3. Η **ενδυμασία** του προσωπικού πρέπει να είναι πάντα καθαρή και να αλλάζει τακτικά σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής της επιχείρησης, για να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων. Οι απαιτήσεις της ενδυμασίας διαφέρουν ανάλογα με την φύση της εργασίας. Κατά την διάρκεια της εργασίας, το προσωπικό οφείλει να φορούν λευκή ή ανοιχτόχρωμη μπλούζα, καθώς και ομοιόμορφη ποδιά και κάλυμμα κεφαλής, αν απασχολείται στην παρασκευή και επεξεργασία ποτών και τροφίμων. Από το προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγοί απαιτείται καθαρή στολή εργασίας το ίδιο ισχύει και για τους σερβιτόρους. Για την τήρηση της καθαριότητας του ιματισμού συνυπεύθυνοι είναι οι εργαζόμενοι και ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης, ενώ οι δαπάνες για την προμήθεια και τον καθαρισμό βαρύνουν τον επιχειρηματία.
4. Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας των τροφίμων εφαρμόζουν απαραίτητα τους εξής **κανόνες**:
  1. Να έχουν φροντίσει για την καθαριότητα των χεριών τους. Να χρησιμοποιούν γάντια μιας χρήσης στα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση, τα οποία να αλλάζονται όταν αυτά σχιστούν και τουλάχιστον κάθε δύο (2) ώρες ανάλογα με την εργασία που κάνουν.
  2. Να πλένουν τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους.
  3. Να μην καπνίζουν στους χώρους των τροφίμων.

4. Να μην τρωνε ή πίνουν στον χώρο των τροφίμων και κατά τον χειρισμό των τροφίμων.
  5. Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματος τους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση των τροφίμων. Να χρησιμοποιούν έντονου χρώματος επιδέσμους ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα αν αποκολληθούν.
  6. Να μην φορούν κοσμήματα, να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια. Τα κοσμήματα να αφαιρούνται πριν την εργασία.
  7. Να μην μετακινούνται άσκοπα έκτος του χώρου και να επιστρέφουν πάλι.
  8. Η ατομική υγιεινή πρέπει να περιλαμβάνει το τακτικό πλύσιμο ολόκληρου του σώματος, την περιποίηση των νυχιών, το λούσιμο των μαλλιών και το συχνό πλύσιμο των χεριών πριν και κατά την διάρκεια του χειρισμού των τροφίμων.
  9. Οφείλεται να αποφεύγεται η χρήση μάλλινων ρούχων. Αν δεν είναι εφικτό τότε πρέπει να καλύπτονται από την μπλούζα εργασίας. Κατ' εξαίρεση στα καταστήματα πολυτελείας επιτρέπεται η χρήση ζακέτας, ακόμα και μάλλινης, από τους τραπεζοκόμους με την προϋπόθεση να διατηρείται καθαρή.
5. Οι **επισκέπτες** στην κουζίνα, συμπεριλαμβανομένου και του προσωπικού συντήρησης, πρέπει να φορά προστατευτικό ρουχισμό, κάλυμμα της κεφαλής και κάλυμμα υποδημάτων.
  6. Το προσωπικό που παρασκευάζει προϊόντα υψηλού κινδύνου , δεν θα πρέπει να κυκλοφορεί στους άλλους χώρους της επιχείρησης με την στολή εργασίας. Η στολή θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.

**§** Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από **νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών** ή πάσχει από ασθένεια που υπάρχει άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

1. Οι απασχολούμενοι στις επισιτιστικές μονάδες πρέπει να είναι υγιείς και να έχουν **ατομικό βιβλιάριο υγείας**, που πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από κάποιο νόσημα. Τα βιβλιάρια υγείας είναι δύο ειδών, το πρώτο αφορά στους ξενοδοχοϋπάλληλους και το δεύτερο στους απασχολούμενους σε εστιατόρια, καφετέριες, κ.τ.λ. *(Το βιβλιάριο ξενοδοχοϋπάλληλων εκδίδεται σύμφωνα με τις διατάξεις των Ν. 1077/80 και Α.Ν 2520/40 και την κοινή απόφαση των Υπουργών Εργασίας και Κοινωνικών Υπηρεσιών. Ενώ, το βιβλιάριο εργαζομένων σε καταστήματα – εργαστήρια και*

*εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος εκδίδεται σύμφωνα με τις διατάξεις του Α.Ν. 2520/40 και της Υγειονομικής Διάταξης Α1β/8577/839(ΦΕΚ 526/83τΒ') με Απόφαση του Υπουργού Υγείας Πρόνοιας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων. Τα δύο αυτά βιβλιάρια υγείας περιλαμβάνουν τις υποχρεώσεις του εργαζόμενου να τηρεί τους κανόνες της ατομικής υγιεινής)*

2. Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψη του προσωπικού.

3. Σε περίπτωση που το προσωπικό παρουσιάζει κάποιο νόσημα, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης των τροφίμων. Αυτό περιλαμβάνει αποκλεισμό από την εργασία ή από συγκεκριμένους τομείς για όσο χρονικό διάστημα κριθεί αναγκαίο.
4. Κάθε άτομο που εργάζεται σε χώρους τροφίμων, ενημερώνει τους ανωτέρους τους, σε περίπτωση προσβολής του από κάποιά ασθένεια, όταν υπάρχει ο κίνδυνος μετάδοσης της με τα τρόφιμα. Θα πρέπει να ενημερώνει επείγοντως όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα και όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, ή κάποια στοματική διαταραχή. Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνει ο εργαζόμενος με γραπτή δήλωση την οποία υπογράφει κατά την πρόσληψή τους.
5. Ο υπεύθυνος του προσωπικού ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν προβλήματα υγείας του προσωπικού. Επίσης, ο υπεύθυνος του προσωπικού να δέχεται γραπτή γνωμάτευση ιατρού για την καταλληλότητα του εργαζομένου να επιστρέψει στην εργασία του.
6. Απαραίτητος είναι και ο εμβολιασμός των εργαζομένων κατά των λοιμωδών νόσων. Και σε περίπτωση ασθένειας, η εφαρμογή θεραπευτικής αγωγής αποτελεί την πιο ουσιαστική και απαραίτητη ενέργεια.



## **2.7 Οδηγίες για την Υγιεινή στο χώρο εργασίας**

Κάθε επιχειρηματίας εφαρμόζει ένα δικό του σύστημα διοίκησης προσαρμοσμένο στις ανάγκες του. Πολλοί συνηθίζουν να δίνουν γραπτές οδηγίες για κάθε εργασία που πρέπει οι εργαζόμενοι να εκτελούν και με ποιο τρόπο. Αυτές οι γραπτές περιγραφές εργασιών γίνονται σε κάθε εργαζόμενο. Οι οδηγίες αυτές περιλαμβάνουν και τις οδηγίες αυτές που αφορούν στην υγιεινή καθώς και τον τρόπο και τις διαδικασίες που αυτή θα εφαρμόζεται. Ακολουθεί ένα υπόδειγμα καταλόγου οδηγιών:

### **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

## **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ**

**Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΕΙΝΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ  
ΑΠΟ ΟΛΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

## ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ

### ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΓΕΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΧΩΡΩΝ

#### ΜΗΧΑΝΕΣ ΚΟΠΗΣ ΖΑΜΠΟΝ/ΚΙΜΑ – ΜΙΞΕΡ – ΣΥΣΚΕΥΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΑΤΑΤΩΝ – ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΚΑΦΕ/ΓΑΛΑΚΤΟΣ.ΧΥΜΩΝ:

Διαλύονται και καθαρίζονται καθημερινά.

#### ΑΝΟΙΧΤΗΡΙΑ ΚΟΝΣΕΡΒΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ/ΜΗΧΑΝΙΚΑ –ΣΤΟΦΕΣ – ΠΛΑΚΕΣ – ΦΡΙΤΕΖΕΣ – ΣΧΑΡΕΣ:

Καθαρίζονται καθημερινά από λίπη και κάπνες.

#### ΘΕΡΜΟΤΡΑΠΕΖΕΣ:

Καθαρίζονται καθημερινά και ελέγχονται οι θερμοκρασίες.

#### ΡΑΦΙΑ ΚΑΙ ΔΟΧΕΙΑ (CONTAINERS):

Καθαρίζονται πριν χρησιμοποιηθούν.

#### ΜΑΧΑΙΡΙΑ – ΣΠΑΤΟΥΛΕΣ-ΠΙΡΟΥΝΙΑ:

Ελέγχονται για σκουριές.

#### ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ:

Ελέγχεται η κατάσταση του.

#### ΛΑΝΤΖΕΣ:

Φροντίδα να είναι καθαρές και τακτοποιημένες. Έλεγχος για σκουριά. Το νερό πλύσεως αντικαθιστάται τακτικά.

#### ΣΩΛΗΝΕΣ ΠΑΡΟΧΩΝ:

Έλεγχος για άλατα.

#### ΜΗΧΑΝΕΣ ΠΛΥΣΕΩΣ ΣΚΕΥΩΝ:

Έλεγχος για καλή κατάσταση λειτουργίας (διαρροές, σκουριά, άλατα).

#### ΜΠΕΚ ΨΕΚΑΣΜΟΥ:

Καθαρίζονται καθημερινά ώστε να ψεκάζουν παντού με ικανοποιητική πίεση.

#### ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΟ ΚΑΙ ΣΤΕΓΝΩΤΙΚΟ:

Προστίθεται στις κανονικές ποσότητες, σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### ΣΚΕΥΗ:

Πλένονται και ξεβγάζονται μετά από κάθε χρήση και στεγνώνουν μόνα τους (χωρίς χρήση πιατόπανων). Το πλύσιμο, το ξέβγαλμα και το στέγνωμα γίνονται αντίστοιχα στους \_ \_ βαθμούς (αναφέρονται οι βαθμοί που προβλέπονται από τον κατασκευαστή του μηχανήματος. Τα καθαρά σκεύη τοποθετούνται σε ερμάρια για να προστατεύονται από σκόνη, βρωμιά, κ.τ.λ.

### ΣΤΑΘΕΡΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ:

Ελέγχεται αν επιτρέπει τον καθαρισμό του περιβάλλοντος χώρου.

### ΧΩΡΟΙ ΓΥΡΩ ΑΠΟ ΨΥΓΕΙΑ – ΠΑΓΚΟΥΣ – ΚΟΥΤΣΟΥΡΑ ΚΡΕΑΤΩΝ:

Ελέγχονται αν είναι καθαροί και αν έχουν υπολείμματα τροφών.

### ΕΞΑΕΡΙΣΤΗΡΕΣ – ΦΟΥΣΚΕΣ/ΚΑΝΑΛΙΑ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ – ΦΙΛΤΡΑ:

Ελέγχονται αν είναι καθαρά και σε καλή κατάσταση λειτουργίας.

### ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ:

Ελέγχονται αν λειτουργούν σωστά στις παροχές ξεβγάλματος και πλύσεως και εάν οι θερμοκρασίες που δείχνουν είναι οι σωστές.

### ΔΟΧΕΙΑ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ:

Καθαρίζονται καθημερινά.

### ΕΙΔΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (ΣΚΟΥΠΕΣ – ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΣΤΕΣ – ΣΑΠΟΥΝΙΑ – ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ κ.τ.λ)

Είναι τακτοποιημένα και το στοκ για κάθε είδος να είναι σταθερό (αναφέρεται η ποσότητα του στοκ).

## **ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΣΕ ΤΟΙΧΟΥΣ – ΠΑΤΩΜΑΤΑ - ΤΑΒΑΝΙΑ**

### ΤΟΙΧΟΥΣ – ΠΑΤΩΜΑΤΑ – ΤΑΒΑΝΙΑ:

Ελέγχεται εάν υπάρχουν σχισμές, ρωγμές ή λείπουν σοφάδες. Επίσης εάν παρουσιάζουν κενά μεταξύ των κουφωμάτων, των σωληνώσεων ή των καλωδίων. Στη συνέχεια ελέγχεται η καθαριότητα τους.

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### ΣΙΦΟΝΙΑ ΔΑΠΕΔΟΥ:

Ελέγχεται η καλή κατάσταση λειτουργίας τους. Καθαρίζονται κάθε εβδομάδα και απολυμαίνονται.

### ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑ:

Πραγματοποιείται κάθε \_ \_ εβδομάδες με την ευθύνη του τμήματος συντήρησης. Αποστέλλεται από το τμήμα συντήρησης έντυπο υπενθύμισης 14 ημέρες πριν την εντομοκτονία.

## **ΕΛΕΓΧΟΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ - ΑΕΡΙΣΜΟΥ- ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ**

### ΗΛΕΚΤΡΙΚΕΣ ΠΑΡΟΧΕΣ:

Ελέγχεται η καλή κατάσταση λειτουργίας τους.

### ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΛΑΜΠΕΣ:

Ελέγχονται αν είναι καθαρά από σκόνη, χνούδια,λίπη.

### ΑΕΡΙΣΜΟΣ:

Ελέγχεται αν λειτουργεί σωστά, κυρίως το χειμώνα.

### ΠΑΡΑΘΥΡΑ:

Ελέγχεται εάν τα τζάμια τους είναι καθαρά και εάν οι προστατευτικές σήτες είναι σε καλή κατάσταση.

### ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ:

Ελέγχεται εάν τηρείται το εβδομαδιαίο και το μηνιαίο πρόγραμμα καθαριότητας.

### ΣΤΕΓΝΟ ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ ΠΑΤΩΜΑΤΩΝ:

Πραγματοποιείται ως εξής: \_ \_ ( περιγράφεται η διαδικασία και τα υλικά που χρησιμοποιούνται και δίνονται οι σχετικές οδηγίες, όπως ότι απαγορεύεται η χρήση ηλεκτρικής σκούπας όταν το δάπεδο είναι βρεγμένο, για αποφυγή ηλεκτροπληξίας).

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ**

#### ΑΠΟΘΗΚΕΣ:

Ελέγχεται η ημερομηνία εντομοκτονίας. Επίσης, γίνονται τακτικοί έλεγχοι για ίχνη τρωκτικών και εντόμων.

#### ΠΛΑΤΦΟΡΜΕΣ – ΠΑΛΕΤΕΣ:

Επιβεβαιώνεται ότι είναι κινητές και ότι απέχουν είκοσι (20) εκατοστά από τους τοίχους.

#### ΔΙΕΡΧΟΜΕΝΟΙ ΑΓΩΓΟΙ:

Ελέγχονται για διαρροές.

#### ΑΕΡΙΣΜΟΣ:

Ελέγχεται εάν είναι ικανοποιητικός ο βαθμός του.

#### ΜΥΡΩΔΙΕΣ:

Ελέγχεται η προέλευση τους.

#### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ:

Ελέγχεται εάν είναι η καθορισμένη. Επίσης, ελέγχονται εάν λειτουργούν σωστά και εάν οι θερμοκρασίες που δείχνουν είναι οι σωστές.

#### ΥΓΡΑΣΙΑ:

Ελέγχεται εάν είναι η καθορισμένη και γενικότερα στα ανεκτά όρια. Επίσης εάν λειτουργεί το υγρόμετρο.

#### ΤΡΟΦΙΜΑ:

Ελέγχεται εάν είναι τοποθετημένα με τάξη επάνω στις παλέτες και τα ράφια μακριά από αγωγούς ζεστού νερού, ατμού και αποχετεύσεων. Δεν πρέπει να ακουμπούν στο πάτωμα.

#### ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΥΜΑ:

Ελέγχεται εάν είναι τοποθετημένα σε συρτάρια και δοχεία στεγανά, που προστατεύονται από τρωκτικά και έντομα. Ελέγχονται σε εβδομαδιαία βάση εάν έχουν υποστεί αλλοιώσεις και μολυνθεί.

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΨΥΓΕΙΩΝ – ΘΑΛΑΜΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ**

#### **ΠΑΤΟΣ ΚΑΙ ΤΟΙΧΩΜΑΤΑ ΨΥΓΕΙΩΝ:**

Ελέγχονται αν είναι καθαρά.

#### **ΡΑΦΙΑ:**

Ελέγχονται αν είναι καθαρά και καθαρίζονται κάθε φορά που αδειάζουν.

#### **ΔΟΧΕΙΑ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ:**

Ελέγχονται εάν είναι σκεπασμένα.

#### **ΤΣΙΓΚΕΛΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ:**

Ελέγχονται αν είναι καθαρά.

#### **ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ:**

Ελέγχεται εάν είναι η καθορισμένη. Επίσης, ελέγχονται εάν λειτουργούν σωστά και εάν οι θερμοκρασίες που δείχνουν είναι οι σωστές, τόσο στον εξωτερικό χώρο των ψυγείων όσο και των θαλάμων.

#### **ΜΥΡΩΔΙΕΣ:**

Ελέγχεται η προέλευση τους.

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΠΟΓΕΙΟΥ**

#### **ΥΠΟΓΕΙΟ:**

Ελέγχεται εάν είναι απαλλαγμένο από σκουπίδια και άχρηστα υλικά.

#### **ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟ ΥΛΙΚΟ:**

Ελέγχεται εάν είναι τακτοποιημένο.

#### **ΠΑΡΑΘΥΡΑ ΚΑΙ ΑΝΟΙΓΜΑΤΑ:**

Ελέγχεται εάν εμποδίζεται η είσοδος τρωκτικών και εντόμων.

#### **ΦΡΕΑΤΙΑ ΚΑΙ ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΕΣ:**

Ελέγχεται εάν τα καπάκια τους είναι καλά τοποθετημένα και εάν καθαρίζονται τακτικά.

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΩΝ – ΛΟΥΤΡΩΝ – W.C ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

#### **ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ:**

Ελέγχεται εάν είναι καθαρά, εάν αερίζονται ικανοποιητικά και εάν φωτίζονται σωστά. Επίσης, ελέγχεται εάν υπάρχουν καλάθια αχρήστων και εάν καθαρίζονται καθημερινά.

#### **ΝΤΟΥΛΑΠΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ:**

Ελέγχεται εάν είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση για αποφυγή μολύνσεων. Επίσης, εάν είναι αναρτημένη η πινακίδα με την ένδειξη ότι απαγορεύεται η διατήρηση τροφίμων μέσα στις ντουλάπες.

#### **ΛΟΥΤΡΑ:**

Ελέγχεται εάν είναι καθαρά, εάν αερίζονται ικανοποιητικά (εάν λειτουργεί ο τεχνικός εξαερισμός) και εάν φωτίζονται σωστά.

#### **ΛΕΚΑΝΕΣ – ΟΥΡΗΤΗΡΙΑ:**

Ελέγχονται αν είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση λειτουργίας. Επίσης εάν τα καζανάκια λειτουργούν χωρίς διαρροές.

#### **ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ ΛΕΚΑΝΩΝ:**

Ελέγχεται εάν υπάρχουν παντού, εάν είναι καλά στερεωμένα και χωρίς ρωγμές.

#### **ΝΙΠΤΗΡΕΣ:**

Ελέγχεται εάν υπάρχει παροχή ζεστού και κρύου νερού.

#### **ΣΑΠΟΥΝΙΑ – ΠΕΤΣΕΤΕΣ – ΧΑΡΤΙ ΥΓΕΙΑΣ:**

Ελέγχεται αν υπάρχουν σε επάρκεια και αν επίσης υπάρχουν και εφεδρικές ποσότητες.

#### **ΕΠΙΓΡΑΦΗ:**

Ελέγχεται εάν είναι αναρτημένη η επιγραφή που υπενθυμίζει ότι μετά τη χρήση της τουαλέτας πάντα σαπουνίζονται τα χέρια.

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### **ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΑΚΑΛΥΠΤΩΝ ΧΩΡΩΝ**

#### **ΑΥΛΗ:**

Ελέγχεται εάν είναι απαλλαγμένη από άχρηστα είδη, πεταμένα σκουπίδια και λιμνάζοντα νερά.

#### **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ:**

Ελέγχεται εάν έστω και προσωρινά αποθηκεύονται τρόφιμα, παρά την αυστηρή απαγόρευση από την επιχείρηση και την πινακίδα που υπενθυμίζει την συγκεκριμένη απαγόρευση.

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (CHECK LIST)**

#### **ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ:**

Ελέγχεται εάν βρίσκονται υπό ψύξη κατά το διάστημα που μεσολαβεί από την Παρασκευή ή την προμήθεια τους. Επίσης, γίνεται καθημερινή επιθεώρηση και καταστροφή για αλλοιωμένα τρόφιμα.

#### **ΣΑΛΤΣΕΣ (ΑΥΓΟΛΕΜΟΝΟ, ΜΠΕΣΑΜΕΛ, κ.τ.λ):**

Ελέγχεται εάν παρασκευάζονται καθημερινά και εάν πετιούνται στο τέλος της ημέρας.

#### **ΚΡΕΜΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ:**

Ελέγχεται εάν ψύχονται μετά την παρασκευή τους και εάν διατηρούνται σε κανονική ψύξη.

#### **ΓΑΛΑ:**

Ελέγχεται εάν μεταφέρεται με κατάλληλα δοχεία.

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΙΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ:**

Ελέγχεται εάν διατηρούνται καθαρές οι βιτρίνες και σκεπασμένοι οι δίσκοι, για να προφυλάσσονται από την σκόνη, τα έντομα, τα αγγίγματα.



## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΧΗΜΙΚΩΝ**

#### ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΣΗΜΙΚΩΝ:

Ελέγχεται μήπως περιέχουν απαγορευτικές ουσίες.

#### ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΑ:

Ελέγχεται εάν έχουν χαρακτηριστεί αβλαβή για τον άνθρωπο.

#### ΧΗΜΙΚΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ:

Ελέγχεται εάν χρησιμοποιούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μη μολύνουν τα τρόφιμα.

#### ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ:

Ελέγχεται κάθε ποτέ γίνεται η τακτική απολύμανση των χώρων.

### **ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΛΗΨΗ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ ΑΠΟ ΤΡΩΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΑ**

- § Όλα τα είδη να διατηρούνται καθαρά και οι χώροι είναι χωρίς σκουπίδια και κρύπτες, όπου τρωκτικά και έντομα μπορούν να δημιουργήσουν φωλιές.
- § Αποκλείονται όλες οι πιθανές εισοδοί τρωκτικών και εντόμων. Οι σχισμές και οι τρύπες στους τοίχους φράζονται με τσιμέντο ή μέταλλο, που δεν ροκανίζεται. Κάθε άνοιγμα μεγαλύτερο του ενός εκατοστού φράζεται.
- § Τα θεμέλια στεγανώνονται με τσιμεντοκονία ή οποί άλλο υλικό επιβάλλεται.
- § Για να στερείται από τα τρωκτικά η εύρεση τροφής, χρησιμοποιούνται στεγανά δοχεία απορριμμάτων που να είναι πάντα σκεπασμένα, διατηρούνται απολύτως καθαρά τα πατώματα στην κουζίνα, το εστιατόριο, την αποθήκη, τους διαδρόμους και τα τρόφιμα διατηρούνται σε απόσταση τουλάχιστον 25 εκατοστών από το δάπεδο.
- § Τα σκουπίδια απομακρύνονται αμέσως.
- § Χρησιμοποιούνται συστηματικά εντομοκτόνα με ιδιαίτερη προσοχή στα τρόφιμα.
- § όταν επιβάλλεται καλείται ειδικό συνεργείο για μυοκτονίες και εντομοκτονίες και ακολουθούνται οι υποδείξεις του.

## **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΑΛΦΑ**

### **ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.**

- § Αγοράζεται μόνο παστεριωμένο γάλα.
- § Αποφεύγεται η αγορά χτυπημένων κονσερβών.
- § Όλα τα φρούτα και τα λαχανικά πλένονται με αφθονό νερό.
- § Γίνεται επεξεργασία σε όσο το δυνατόν μικρότερη ποσότητα τροφίμων κάθε μέρα.
- § Αποφεύγεται η εναλλαγή της θερμοκρασίας των τροφίμων.
- § Τα υπόλοιπα πρέπει να χρησιμοποιούνται σε χρονικό διάστημα εντός των 24 ωρών, διαφορετικά πετιούνται.

### **ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΥΤΕΡΗ ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΟΥ ΨΥΓΕΙΟΥ**

- § Τα προϊόντα τοποθετούνται στα ψυγεία με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του ψυχρού αέρα.
- § Τα κρέατα αναρτώνται σε τσιγκέλια σε απόσταση από τους τοίχους, για καλύτερη κυκλοφορία του αέρα και λιγότερη υγρασία.
- § Τα τρόφιμα καλύπτονται με λαδόχαρτο ή ειδική μεμβράνη.
- § Αποφεύγεται το στάξιμο των τροφών σε άλλες.
- § Απομακρύνονται τα χαλασμένα τρόφιμα και αποφεύγεται η υπερφόρτωση του ψυγείου.
- § Τοποθετούνται οι νέες παραλαβές στο βάθος και αξιοποιούνται πρώτα οι παλαιότερες.
- § Γίνεται απόψυξη κάθε φορά που το πάχος του πάγου στο ψυκτικό στοιχείο πλησιάζει το ένα εκατοστό.
- § Πλένεται το ψυγείο με ξύδι και σόδα όσο το δυνατόν συχνότερα.
- § Αποφεύγεται να ανοίγονται οι πόρτες άσκοπα, γιατί δημιουργείται απώλεια ψύξης και άνοδος της θερμοκρασίας.

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

A/A	ΣΗΜΕΙΑ	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ	ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ
1	<u>ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ:</u> § Υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης από το περιβάλλον; § Είναι καλή η κατάσταση των δρόμων και του προαυλίου;		
2	<u>ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ:</u> § Είναι κατάλληλοι για την δυναμικότητα της παραγωγής; § Είναι κατάλληλα τα υλικά(πατώματα, τοίχοι, ταβάνια); § Υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης από τις εναέριες κατασκευές(σκάλες κ.τ.λ); § Υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης εξαιτίας των Παραθύρων; § Απομονώνουν οι πόρτες τον χώρο; § Υπάρχουν σημεία μόλυνσης(συνδέσεις τοίχων, πατωμάτων, ταβανιών); § Διαχωρίζονται ικανοποιητικά οι δραστηριότητες; § Είναι ομαλή η ροή της διεργασίας; § Είναι επαρκής ο φωτισμός; § Υπάρχει κίνδυνος από θραύση τζαμιού; § Είναι επαρκής η ανανέωση του αέρα;		
3	<u>ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ:</u> § Υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι; § Απομακρύνονται με κατάλληλη συχνότητα;		
4	<u>ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ:</u> § Διαθέτουν ζεστό, κρύο πόσιμο νερό, σαπούνι, απολυμαντικό, εξοπλισμό για στέγνωμα των χεριών; § Υπάρχουν και τηρούνται οι οδηγίες για το πλύσιμο των χεριών; § Είναι καθαρές;		
5	<u>ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:</u> § Αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων λόγω εγκατάστασης; § Αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων λόγω λειτουργίας; § Είναι κατάλληλες οι επιφάνειες για επαφή με τα τρόφιμα; § Συντηρείται κατάλληλα; § Χρησιμοποιείται χωριστός εξοπλισμός; § Είναι το νερό πόσιμο;		
6	<u>ΔΟΧΕΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ/ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ:</u> § Είναι κατάλληλα για τρόφιμα; § Καθαρίζονται/απολυμαίνονται; § Επιθεωρούνται πριν τη γέμιση; § Φέρουν καπάκια; § Χρησιμοποιούνται για άλλη χρήση;		

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

7	<u>ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ:</u> § Τηρούνται οι προβλεπόμενες θερμοκρασίες; § Ελέγχεται ο χρόνος αποθήκευσης, παραμονής εκτός ψύξης; § Χρησιμοποιούνται πρώτα τα παλιά υλικά; § Αποφεύγεται η χρήση ύποπτων υλικών;		
8	<u>ΧΗΜΙΚΑ:</u> § Αναγνωρίζονται κατάλληλα; § Αποθηκεύονται ξεχωριστά; § Αφήνονται ανεξέλεγκτα στον χώρο;		
9	<u>ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ:</u> § Τηρείται ατομική καθαριότητα; § Πλένονται τα χέρια; § Γίνεται χρήση απολυμαντικού χεριών; § Γίνεται χρήση προστατευτικού ρουχισμού; § Αποφεύγονται οι κακές συνήθειες; § Αποφεύγονται προσωπικά είδη/ρουχισμός στο χώρο επεξεργασίας; § Ελέγχεται η πρόσβαση αναρμόδιων στο χώρο επεξεργασίας; § Αποτρέπεται το προσωπικό από εργασία σε περίπτωση ασθένειας; § Καλύπτονται τα Τραύματα και οι πληγές;		
10	<u>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ/ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ:</u> § Εφαρμόζεται το πρόγραμμα και οι οδηγίες; § Είναι αποτελεσματικό; § Δημιουργείται κίνδυνος επιμόλυνσης;		
11	<u>ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ:</u> § Εφαρμόζεται πρόγραμμα; § Λειτουργούν και καθαρίζονται οι παγίδες; § Είναι αποτελεσματικό; § Δημιουργείται κίνδυνος επιμόλυνσης σε τρόφιμα και συσκευασίες;		
12	<u>ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ:</u> § Απαιτείται για τον σωστό χειρισμό εξοπλισμού, καθαρισμό κι απολύμανσης; § Απαιτείται σε θέματα υγιεινής;		
13	<u>ΆΛΛΑ:</u>		

Ο ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: .....

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: ...../...../.....

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3



ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ

&

&

ΜΟΛΥΝΣΕΙΣ

ΜΟΛΥΝΣΕΙΣ

### 3.1 ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΜΟΛΥΝΣΕΙΣ

Στο περιβάλλον ζουν πολλοί μονοκύτταροι μικροοργανισμοί αόρατοι με γυμνό μάτι. Διατηρούνται στη ζωή τρεφόμενοι από διάφορες ουσίες που βρίσκονται είτε στο φυσικό περιβάλλον είτε στο σώμα των οργανισμών στους οποίους βρίσκονται είτε και στα δύο. Η επικάθιση και ο πολλαπλασιασμός των παθογόνων μικροβίων, που προκαλούν διαταραχές στην υγεία του ανθρώπου, χαρακτηρίζεται ως μόλυνση. Η **μόλυνση** είναι ουσιαστικά η πρώιμη φάση, η οποία μπορεί να οδηγήσει σε λοίμωξη ή ασθένεια. Κατά την φάση της ασθένειας το άτομο παρουσιάζει και τα συμπτώματα της νόσου.

Η **λοίμωξη** αποτελεί μια παθολογική κατάσταση που προκαλείται από τα μικρόβια, παλαιότερα η φάση της μόλυνσης παρομοιαζόταν με έναν πόλεμο όπου αμυνόμενος ήταν ο άνθρωπος και εχθρός το μικρόβιο. Στην πραγματικότητα το μικρόβιο επιδιώκει να εγκατεστηθεί στον ανθρώπινο οργανισμό για να επιβιώσει, να γίνει δηλαδή παράσιτο. Το αποτέλεσμα: η εκδήλωση αντίδρασης με τη μορφή νόσου, η οποία σε ορισμένες περιπτώσεις οδηγεί και στο θάνατο.

Τα μικρόβια, ως ζωντανοί οργανισμοί, επηρεάζουν και επηρεάζονται από το περιβάλλον στο οποίο ζουν. Ο πολλαπλασιασμός τους εξαρτάται από δύο **κατηγορίες παραγόντων**: τους φυσικούς και τους χημικούς.

Οι βασικότεροι **φυσικοί παράγοντες** είναι η θερμοκρασία και η πίεση. Η έκθεση του μικροβίου σε υψηλή θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει την εξάλειψή του, ενώ η χαμηλή πίεση προκαλεί βλάβες στο μικρόβιο. Αντίθετα, η έκθεση του μικροβίου στο ψύχος δεν επηρεάζει τη δράση και την ανάπτυξή του.

Ένας από τους βασικότερους χημικούς παράγοντες είναι το υπόστρωμα που ζουν και αναπτύσσονται τα μικρόβια, γιατί ένα κατάλληλο υπόστρωμα τους προσφέρει τις απαραίτητες θρεπτικές ουσίες που χρειάζονται για να αναπτυχθούν. Στην περίπτωση που δεν τις βρουν, τα μικρόβια αποθνήσκουν.

Για την **καταστροφή** των μικροβίων χρησιμοποιούνται:

1. **φυσικά μέσα**, τα οποία είναι:
  - § Η θερμότητα, σε μορφή υγρή, ξηρή και ατμού
  - § Το ψύχος, που επιτυγχάνει κυρίως την αναστολή του πολλαπλασιασμού των μικροβίων, και όχι την εξάλειψή τους
  - § Το φως, καθώς το άμεσο ηλιακό φως έχει μικροβιοκτόνο δράση
  - § Η αποτέφρωση, που καταστρέφει τα μολυσμένα είδη
  - § Τα υπερηχητικά κύματα, τα οποία προκαλούν πήξη των πρωτεϊνών των μικροβίων και συνεπώς και την καταστροφή τους.
2. **χημικά μέσα**, ουσίες που δρουν είτε ως μικροβιοκτόνα, είτε ως ανασταλτικά της ανάπτυξης των μικροβίων, όπως:

- § το χλώριο
- § ο ασθέστης
- § η πενικιλίνη

### 3. ακτινοβολίες

- § οι υπεριώδεις, οι οποίες χρησιμοποιούνται για την αποστείρωση κυρίως επιφανειών, λόγω της μικρής ικανότητας διείσδυσης που έχουν
- § οι εξιονιζούσες, που δεν χρησιμοποιούνται συχνά, επειδή είναι πολύ διεισδυτικές άρα και επικίνδυνες για τον άνθρωπο

Τα παραπάνω μέσα είναι ουσιαστικά οι γνωστές διαδικασίες της *αποστείρωσης*<sup>1</sup> που προσδιορίζει την ολοκληρωτική καταστροφή των μικροοργανισμών, της *απολύμανσης*<sup>2</sup>, που προσδιορίζει την καταστροφή μόνο των παθογόνων μικροβίων, και της *αντισηψίας*<sup>3</sup>, που προσδιορίζει τη διαδικασία παρεμπόδισης ανάπτυξης των μικροβίων.

## 3.2 ΑΛΛΟΙΩΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι μικροοργανισμοί, που αναπτύσσονται στους χώρους παρασκευής εδεσμάτων και τρέφονται από τα τρόφιμά, προκαλούν τις αλλοιώσεις αυτών. Τα σημάδια αλλοίωσης των τροφίμων φαίνονται καταρχάς από τα εξωτερικά του χαρακτηριστικά, όπως το χρώμα, η οσμή και η υφή του. Για να εντοπισθούν τα αίτια που προκάλεσαν όμως την αλλοίωση πρέπει να γίνει εργαστηριακός έλεγχος, στον οποίο θα αναφερθούμε σε επόμενο κεφάλαιο.

---

1. ΑΠΟΣΤΕΙΡΩΣΗ: Έτσι ονομάζεται η καταστροφή όχι μόνο των βλαστικών μορφών των μικροβίων, αλλά και των γόνων που έχουν μεγαλύτερη αντοχή από τα ανεπτυγμένα μικρόβια και εξαφανίζονται δύσκολα. Αποστειρώνονται τροφές που δεν διατηρούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα καθώς και το νερό για να γίνει πόσιμο.

2. ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ: Ονομάζεται η διαδικασία καταστροφής κάθε παθογόνου μικροοργανισμού. Εφαρμόζεται κυρίως σε περιπτώσεις άκρας μεταδοτικών λοιμωδών νόσων, που μπορούν να προκαλέσουν επιδημία. Σκοπός της απολύμανσης είναι να διακόψει σε οποιοδήποτε σημείο την οδό μετάδοσης και ανάπτυξης του μικροοργανισμού. Έτσι, ανάλογα με την οδό διασποράς έχουμε και ειδικές μεθόδους απολύμανσης.

3. ΑΝΤΙΣΗΨΙΑ: Η καταπολέμηση της μόλυνσης. Χρησιμοποιήθηκε μόνο εμπειρικά από τον Ιπποκράτη. Ο Τζοζεφ Λιστερ στηρίχτηκε στην ανακάλυψη των μικροβίων από τον Παστερ και το 1889 εφαρμόστηκε για πρώτη φορά η ασηψία(πρόληψη).

4. ΤΟΞΙΝΕΣ: Ουσίες που εμφανίζουν τοξική δράση στους ζωντανούς οργανισμούς και έχουν προέλευση μικροβιακή, φυτική ή ζωική. Οι μικροβιακές τοξίνες παράγονται από τα μικρόβια και διακρίνονται σε εξωτοξίνες και ενδοτοξίνες. Κάθε τοξίνη παρουσιάζει μια περίοδο επώασης μέχρι να εκδηλωθούν τα συμπτώματα της παθογόνου δράσης στον οργανισμό.

Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, ένα τρόφιμο **ανάλογα με την ποιότητα και το περιεχόμενό του, χαρακτηρίζεται ως:**

- § **Κανονικό**, όταν πληροί όλους τους όρους και τις διατάξεις περί τροφίμων.
- § **Ακάθαρτο**, όταν περιέχει ξένες προσμείξεις που δεν προστέθηκαν σκόπιμα και δεν έχουν σχέση με τη φυσική του σύσταση ή τον τρόπο παρασκευής του (δε χαρακτηρίζεται δηλαδή ρυπαρό).
- § **Αλλοιωμένο**, όταν έχουν μεταβληθεί τα φυσικά χαρακτηριστικά του (όψη, χρώμα, γεύση, οσμή, υφή) χωρίς όμως να έχουν μεταβληθεί τα κύρια χαρακτηριστικά του.
- § **Μολυσμένο**, όταν περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες<sup>4</sup> ή παράσιτα ή αυγά αυτών και μπορεί να προκαλέσει δηλητηρίαση αν καταναλωθεί. Επίσης, μολυσμένο θεωρείται ένα τρόφιμο όταν παρασκευάζεται από άτομα για τα οποία υπάρχουν σαφείς αποδείξεις ότι είναι φορείς μικροβίων.
- § **Ρυπερό**, όταν περιέχει ζωντανά ή νεκρά έντομα ή παρουσιάζει σημεία ρύπανσης από ποντίκια ή απεκκρίματα αυτών. Επίσης, όταν έχει ευρωτίαση( η ανάπτυξη του εύρωτα, κοινώς το μούχλιασμα) ή βρίσκεται σε ακάθαρτα σκευή και παρασκευάζεται σε ακάθαρτους χώρους.
- § **Δηλητηριώδες**, όταν περιέχει χημικά δηλητήρια για την συντήρησή και τη νόθευσή του ή περιέχει γενικά οποιαδήποτε τοξική ουσία.
- § **Αποσυντεθειμένο**, όταν έχει υποστεί αλλαγή των αλλαγών των φυσιολογικών και χημικών χαρακτηριστικών του.

**Ανάλογα με τη θετική ή την αρνητική επίδραση ενός τροφίμου στην υγεία του ανθρώπου, ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται ως:**

- § **Κατάλληλο για βρώση**, όταν το τρόφιμο έχει τους συνηθισμένους οργανοληπτικούς χαρακτήρες.
- § **Ακατάλληλο για βρώση**, όταν οι οργανοληπτικοί χαρακτήρες του δεν είναι κανονικοί (τρόφιμα ακάθαρτα ή αλλοιωμένα).
- § **Επιβλαβές**, όταν είναι δυνατό να προκαλέσει βλάβη ή διαταραχές στο άτομο που το καταναλώνει (ρυπαρά τρόφιμα).
- § **Επικίνδυνο**, όταν μπορεί να προκαλέσει άμεσα ή μακροπρόθεσμα σοβαρή βλάβη, μόνιμη ή παροδική, στην υγεία του καταναλωτή (αποσυντεθειμένα, δηλητηριώδη και μολυσμένα τρόφιμα).



### 3.3 ΚΙΝΔΥΝΟΙ – ΑΙΤΙΕΣ

Βασική προϋπόθεση πριν σερβίρουμε ένα φαγητό είναι να γνωρίζουμε ποιες αιτίες μπορούν να το αλλοιώσουν. Τα τρόφιμα κινδυνεύουν από τρεις μεγάλες κατηγορίες κινδύνων.

#### 3.3.1 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Σε αυτή την κατηγορία εντάσσονται τέσσερις υποκατηγορίες που αφορούν στα τρόφιμα, οι οποίες είναι:

##### § ΒΑΚΤΗΡΙΑ

Μονοκύτταροι μικροοργανισμοί, που βρίσκονται σε όλα τα στρώματα της βιόσφαιρας. Είναι τα μικρότερα όντα και η χημική τους σύσταση διαφέρει από είδος σε είδος. Από τις ωφελιμότερες τους ιδιότητες είναι η ικανότητα τους να παράγουν αντιβιοτικά. Συχνά όμως προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις και τα παθογόνα τροφικές μολύνσεις. Συγκεκριμένα, τα πιο κάτω βακτήρια ευθύνονται για αυτές.

*Clostridium botulinum*

*Shigella* spp

*Clostridium perfringens*

*Vibrio parahaemolyticus*

*Salmonella* spp

*Vibrio cholerae*

*Listeria monocytogenes*

*Bacillus cereus*

*Campylobacter jejuni*

*Yersinia enterocolitica*

*Staphylococcus aureus*

*Escherichia coli*

##### § ΙΟΙ

Ιδιαίτερη κατηγορία παθογόνων μικροοργανισμών, που κατά κανόνα παρακρατούν τα συνήθη μικρόβια.

Ιός ηπατίτιδας

Ιοί τύπου Norwalk

Rotavirus

##### § ΠΑΡΑΣΙΤΑ

Οργανισμοί που για να επιβιώσουν και να αναπτυχθούν στηρίζονται αποκλειστικά σε έναν ή περισσότερους οργανισμούς, τους οποίους απομυζούν. Οι οργανισμοί

που εις βάρος τους ζει το παράσιτο ονομάζονται ξενιστές. Τα παράσιτα μπορούν να επιφέρουν μηδαμινές αλλοιώσεις ή ακόμα και να προκαλέσουν το θάνατο στον ξενιστή τους. Τα πρωτόζωα και οι σκώληκες είναι οι οργανισμοί από τους οποίους κινδυνεύουν περισσότερο τα τρόφιμα και κατά συνέπεια ο άνθρωπος.

#### 1. ΠΡΩΤΟΖΩΑ

Μονοκύτταροι ζωικοί οργανισμοί, οι οποίοι είναι ουσιαστικά ετερότροφοι. Σε αντίθεση με τα βακτήρια δεν έχουν πυρηνική μεμβράνη ούτε καλά εξατομικευμένο πυρήνα. Τα πρωτόζωα κατατάσσονται σε 20.000 περίπου είδη,

από τα οποία τα παρακάτω προκαλούν σοβαρές ή και θανατηφόρες ασθένειες στον άνθρωπο.

Toxoplasma gondii	Entamoeba histolytica
Giardia lamblia	Naegleria spp
Cryptosporidium parvum	Acanthamoeba spp

## 2. ΣΚΩΛΗΚΕΣ

Trichinella spiralis	Clonorchis sinensis
Thichuris trichiura	Taenia saginata
Ascaris lumbricoides	Taenia solium
Enterobius vermicularis	Diphyllobothrium latum
Anisakis spp	Fasciola hepatica
Pseudoterranova spp	Fasciola gigantika

### 3.3.2 ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Στους φυσικούς κινδύνους υπάγονται ουσιαστικά όλα τα ξένα σώματα που από αμέλεια μπορούν να πέσουν μέσα στα τρόφιμα σε οποιαδήποτε φάση της επεξεργασίας τους ή κατά την φάση της διάθεσης τους. Δηλαδή:

Μέταλλα	Κόκαλο
Πλαστικά	Σχοινί
Γυαλί	Σκουριά
Χαρτί	Γράσο
Ξύλο	Χρώμα
Πέτρες	Έντομα
Χώμα	Σκόνη κ.τ.λ

Οι πιο πάνω κίνδυνοι μπορούν όμως να αντιμετωπιστούν εφαρμόζοντας κάθε φορά τον κατάλληλο τρόπο έλεγχου. Κάποιοι από τους οποίους αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα:

Μαγνήτιση	Φιλτράρισμα
Φυγοκεντρικός διαχωρισμός	Συντήρηση Εξοπλισμού
Κοσκίνισμα	Πλύση
Ανίχνευση μετάλλου	Ανιχνευτής ακτινών X
Οπτική διαλογή	Πρακτική υγιεινή
Έλεγχος Τρωκτικών	Κ.τ.λ

### 3.3.3 ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Στους χημικούς κινδύνους υπάγονται δυο ομάδες ουσιών τις φυσικές και τις πρόσθετες, οι οποίες ταξινομούνται στον πιο κάτω πίνακα:

ΦΥΣΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ	ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΟΥΣΙΕΣ
ΜΥΚΟΤΟΞΙΚΕΣ (Αφλατοξίνες, B1, B2, G1, G2, patuline, ergot, μανιτάρια)	ΓΕΩΡΓΙΚΑ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΑ ΦΑΡΜΑΚΑ (εντομοκτόνα, Παρασιτογόνα, μυκητοκτόνα, λιπάσματα, αντιβιοτικά, ορμόνες)
ΙΣΤΑΜΙΝΗ	ΤΟΞΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ & ΕΝΩΣΕΙΣ (Pb, Hg, Cd, PCBs, κ.α.)
ΙΧΘΥΟΤΟΞΙΝΕΣ (PSP, DSP, NSP, ASP)	ΠΡΟΣΘΕΤΑ (συντηρητικά, βελτιωτικά, χρωστικές, κ.α.)
ΦΥΤΟΑΙΜΑΓΛΟΥΤΙΝΕΣ (πρωτεΐνες οσπρίων)	ΒΟΗΘΗΤΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ (καθαριστικά, απολυμαντικά, λιπαντικά)
	ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ (βινυλοχρωρίδιο, κ. α.)

Και αυτή η κατηγορία κινδύνων μπορεί να αντιμετωπιστεί με την κατάλληλη μέθοδο ελέγχου.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ
1. Σύμβαση προμηθευτή ~ Παραγωγού, για τις χρησιμοποιούμενες ουσίες
2. Επιθεώρηση προμηθευτή
3. Ά ύλες βάσει προδιαγραφών
4. Πιστοποιητικό προμηθευτή
5. Επιθεώρηση εισερχομένων υλικών
6. Κατάλληλη επεξεργασία και αποθήκευση, για αποφυγή ανάπτυξης τοξινών
7. Κατάλληλη επεξεργασία , για απομάκρυνση των ουσιών
8. Έλεγχος προστιθέμενων ποσοτήτων συντηρητικών, βελτιωτικών, κ.τ.λ.
9. Χρήση καθαριστικών, απολυμαντικών, λιπαντικών συμβατών με τα τρόφιμα
10. Υλικά συσκευασίας βάσει προδιαγραφών
11. GMP

## 3.4 ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ & ΜΟΛΥΝΣΗ

Οι ασθένειες που μπορούν να προκληθούν εξαιτίας των μικροβιολογικών, φυσικών και χημικών κινδύνων είναι δυο ειδών:

### 3.4.1 ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ

Προέρχεται από τα δηλητηριώδη απορρίμματα των μικροβίων που έχουν εισβάλλει στην τροφή. Πιο συγκεκριμένα, αυτό που προκαλεί την ασθένεια είναι το δηλητήριο και όχι αυτά καθ' αυτά τα μικρόβια. Αξιοσημείωτο είναι ότι εάν μολυνθεί η τροφή δεν υπάρχει τίποτα που να μπορεί να την καταστήσει εκ' νέου ασφαλή προς κατανάλωση. Για παράδειγμα, η θερμοκρασία του ψησίματος ή του βρασμού θα 'σκοτώσει' τα μικρόβια αλλά δεν θα εξουδετερώσει το δηλητήριο των απορριμμάτων τους. Ένα επιπλέον πρόβλημα με το δηλητήριο είναι ότι σε πολλές περιπτώσεις δεν έχει γεύση, οσμή και χρώμα και έτσι η συνηθισμένη πρακτική του να μυρίσεις ή να γευτείς την τροφή για να ελέγξεις εάν είναι κατάλληλη, αποδεικνύεται αναποτελεσματική.

Είδη τροφικής δηλητηρίασης:

#### § ΣΤΑΦΥΛΟΛΟΚΚΟΣ

Είναι συνηθισμένο είδος τροφικής δηλητηρίασης και οι τροφές που συχνά ευθύνονται για τα μικρόβια σταφυλόκοκκου, είναι τα κρέατα και οι κρέμες. Η ασθένεια αυτή της τροφικής δηλητηρίασης εκδηλώνεται εντός τεσσάρων ωρών από την λήψη της τροφής με συμπτώματα ναυτίας, τάση για έμετο, κοιλόπονοι και διάρροια.

#### § ΒΟΤΟΥΛΙΣΜΟΣ

Είναι πολύ σπάνιος στις μέρες μας, ωστόσο αν εκδηλωθεί μπορεί να αποδειχθεί και θανατηφόρος. Προέρχεται κυρίως από κονσερβοποιημένες τροφές που δεν έχουν υποστεί την κατάλληλη επεξεργασία και διαδικασία γι' αυτό. Σήμερα με την τεχνολογία και τις υγιεινές μεθόδους κονσερβοποίησης, οι περιπτώσεις βοτουλισμού από εμπορικές πηγές είναι σπάνιες.

Η παρουσία της τοξίνης που προκαλεί τον βοτουλισμό (βοτουλίνη), δεν μπορεί να ανιχνευτεί με το να δούμε, μυρίσουμε, γευτούμε την τροφή. Η ασθένεια εκδηλώνεται σε 12 έως 36 ώρες από την λήψη της μολυσμένης τροφής και τα συμπτώματα της είναι ζαλάδες, προβλήματα στην όραση, δυσκολία στην κατάποση, στην ομιλία, στην αναπνοή, μυϊκή αδυναμία και παράλυση.

### 3.4.2 ΤΡΟΦΙΚΗ ΜΟΛΥΝΣΗ

Προέρχεται από τα ίδια τα βακτήρια και τους ιούς και όχι από το δηλητήριο τους. Βρίσκονται στις τροφές και αναπαράγονται στο σώμα. Τα μολυσμένα τρόφιμα είναι ανιχνεύσιμα δια της οσμής και της γεύσης χωρίς αυτό να εγγυάται πάντα την αποτελεσματικότητα της διάγνωσης.

## Είδη τροφικής μόλυνσης:

### § Σαλμονέλα

Θεωρείται η συνηθέστερη μορφή τροφικής μόλυνσης και αυτό διότι το μικρόβιο βρίσκεται υπό ανθυγιεινές συνθήκες. Παρουσιάζεται στα περισσότερα τρόφιμα με λευκώματα ή πρωτεΐνες όπως τα κρέατα και τα γαλακτοκομικά. Η ασθένεια εκδηλώνεται σε χρονικό διάστημα 12 με 48 ώρες με συμπτώματα όπως κοιλιακοί πόνοι, διάρροια, πυρετός, τάση για έμμετο και ανατριχίλα.

### § *Glostridium perfringens*

Το μικρόβιο αυτό βρίσκεται σχεδόν παντού, δηλαδή στο χώμα και την σκόνη, στα έντερα των ανθρώπων και των ζώων. Προκαλεί ελαφρότερης μορφής τροφική μόλυνση κυρίως μέσω των σαλτσών, τις σούπες και τα φαγητά κατσαρόλας. Και αυτό γιατί αυτές οι τροφές παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα χλιαρά. Η ασθένεια εκδηλώνεται σε 8 με 12 ώρες με συμπτώματα τους κοιλιακούς πόνους και την διάρροια.

Άλλες μορφές τροφικών μολύνσεων με παρόμοια συμπτώματα είναι ο Στρεπτόκοκκος, η Τριχίνωση και η Φυματίωση.

## 3.5 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Το μεγαλύτερο όπλο των επιχειρήσεων για να αντιμετωπίσει τους κινδύνους είναι ο σχολαστικός καθαρισμός και η απολύμανση. Στις επιχειρήσεις που απαιτείται πλήρης εφαρμογή συστήματος HACCP, ο καθαρισμός περιλαμβάνει τον εξοπλισμό, τα εργαλεία, τα σκευή, τις εγκαταστάσεις βοηθητικές και μη, τις επιφάνειες εργασίας, τους χώρους και φυσικά την ατομική καθαριότητα.

Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί και σπανιότερα οι σπόροι τους. Για τον καθαρισμό χρησιμοποιούνται μόνο **κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά**. Ως κατάλληλα ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση των αρμοδίων αρχών για χρήση τους σε χώρους παρασκευής τροφίμων. Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής. Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θήκες μετά την χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση τους. Τέλος, κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολυνθούν τα τρόφιμα.

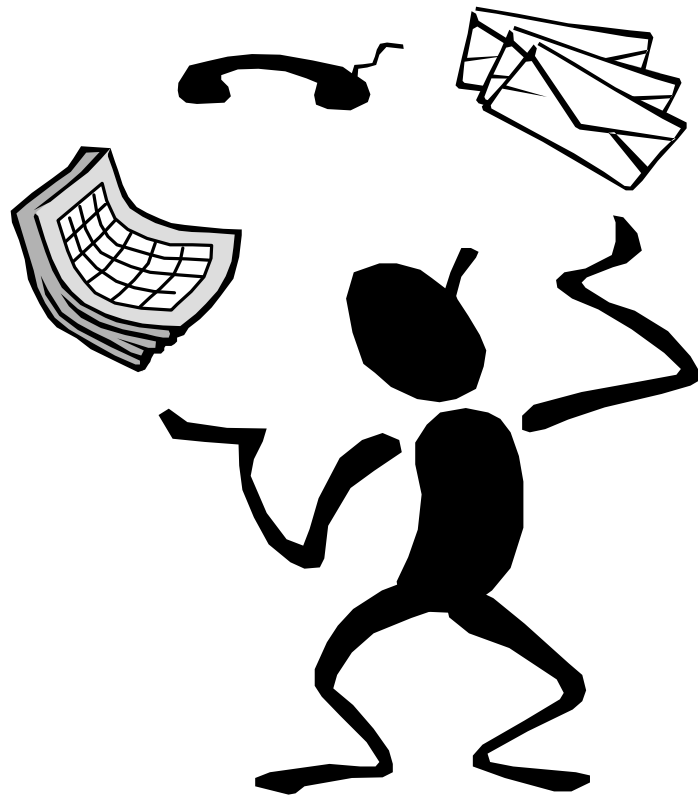
Οι επικίνδυνες χημικές ή και οι εδώδιμες ουσίες πρέπει να φέρουν κατάλληλη

σήμανση με προειδοποίηση για την τοξικότητα τους και την χρήση τους. Για αυτό άλλωστε αποθηκεύονται σε χωριστούς (μακριά από τα τρόφιμα) και ασφαλείς περιέκτες. Επιπλέον να καθορίζονται τα άτομα που θα τα χειρίζονται, τα οποία να έχουν δεχθεί και την ανάλογη εκπαίδευση για αυτό.

Ένα ολοκληρωμένο σύστημα καθαρισμού συμπεριλαμβάνει και την θέσπιση επαρκών διαδικασιών για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα τρωκτικά. Τα **έντομα και τα τρωκτικά** μεταφέρουν ένα μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών, καταστρέφουν τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας τους και αποτελούν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων και είναι δείκτες της τήρησης κακών συνθηκών υγιεινής από την επιχείρηση. Οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση τους είναι πολύ επικίνδυνες για τον άνθρωπο και απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή.

Σε κάθε επιχείρηση προβλέπεται έλεγχος των τρωκτικών και των εντόμων. Για τον έλεγχο τους θα πρέπει να φροντίζουν τον περιορισμό της εισόδου τους στην επιχείρηση. Η κάλυψη των παραθύρων με σήτες, η τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων, η σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, οι τακτικές επιθεωρήσεις, η χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων είναι μερικές από τις μεθόδους προστασίας από αυτού του είδους των κινδύνων. Ένα άλλο μέσο είναι η απεντομώσεις που καλό θα είναι να γίνονται από ειδικά για το σκοπό αυτό συνεργεία. Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν σχετικό αρχείο, Τέλος, στους χώρους παραγωγής, συνίσταται η χρήση χημικών για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων μόνο όταν υπάρχουν ενδείξεις για την παρουσία τους και όχι προληπτικά.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4



Ο ΡΟΛΟΣ

Ο ΡΟΛΟΣ

ΤΟΥ ΕΦΕΤ

ΤΟΥ ΕΦΕΤ

## 4.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο παρελθόν η αγορά αντιμετωπιζότο βάσει μιας καθαρά οικονομικής αντίληψης, σύμφωνα με την οποία επικρατούσαν μόνο δύο δυνάμεις. Της προσφοράς και της ζήτησης. Θεωρείτο δηλαδή, ότι ήταν ένας χώρος αυτοελεγχόμενος που τον χαρακτήριζε ισοστασία.

Η πραγματικότητα όμως είναι διαφορετική και αυτό, όχι γιατί, δεν ενεργούν αυτές οι δύο δυνάμεις στην αγορά, αλλά γιατί έχουν αλλάξει τα δεδομένα και το μέγεθος της. Με το άνοιγμα των αγορών και την εύκολη μετακίνηση των ανθρώπων σε πολύ μεγάλες αποστάσεις, μπορούμε να ισχυριστούμε ότι είμαστε καταναλωτές όλων των αγορών. Τα τρόφιμα που καταναλώνουμε έχουν ταξιδέψει από τα σημεία παραγωγής τους κατά μέσο όρο μερικές χιλιάδες χιλιόμετρα πριν καταλήξουν στην κουζίνα μας.

Η WHO, όμως, επισημαίνει και τους κινδύνους, υποστηρίζοντας ότι ο αριθμός των τροφοδηλητηριάσεων είναι τόσο μεγάλος που αντιπροσωπεύει το 1/3 του πληθυσμού. Ήδη στον FAO (Food and Agriculture Organization) έχουν πάψει να έχουν ως μοναδικό στόχο την εξασφάλιση των τροφίμων. Η ασφάλεια των τροφίμων έχει γίνει τόσο σημαντική όσο ποτέ άλλοτε. Και μόνος δρόμος για την κατάκτηση της ασφάλειας, είναι ο έλεγχος.

Τι εννοούμε όμως με τον όρο έλεγχο της ποιότητας; Έλεγχος της ποιότητας είναι όλες οι τεχνικές και οι δραστηριότητες της επιχείρησης οι οποίες διασφαλίζουν την ποιότητα του προϊόντος ή της υπηρεσίας, το οποίο ικανοποιεί συγκεκριμένες ή υπονοούμενες ανάγκες. Στις επισιτιστικές επιχειρήσεις, ένα αποτελεσματικό σύστημα ποιότητας, πρέπει να περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα μέσα για τον έλεγχο της ποιότητας των φαγητών.

Πιο συγκεκριμένα, ο έλεγχος της ποιότητας στις επισιτιστικές επιχειρήσεις περιλαμβάνει την αξιολόγηση και την εφαρμογή των επιθυμητών standards στα παραγόμενα προϊόντα. Ο έλεγχος της ποιότητας ορίζει την διαδικασία η οποία διαβεβαιώνει καθημερινά ότι το παραγόμενο προϊόν ή υπηρεσία παραμένει σταθερό στα προκαθορισμένα ποιοτικά πρότυπα.

Μέχρι πρόσφατα ο έλεγχος και ως εκ τούτου η ασφάλεια των τροφίμων αποτελούσε πεδίο ευθύνης και δράσης πέντε Υπουργείων:

- Υπουργείο Υγείας
- Υπουργείο Γεωργίας
- Υπουργείο Εμπορίου
- Υπουργείο Οικονομικών
- Υπουργείο Δημοσίας Τάξης

Τα αποτελέσματα όμως είχαν ως εξής:

- § Έλλειψη συντονισμού στον τρόπο με τον οποίο γινόταν η διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων



- § Έλλειψη αδειοδότησης και παρεκκλίσεις από τη νομοθεσία
- § Έλλειψη ή υπερβολή στους ελέγχους
- § Αδυναμία άμεσης αντιμετώπισης των διατροφικών κρίσεων
- § Απώλεια εμπιστοσύνης του καταναλωτή για την ποιότητα των τροφίμων
- § Έλλειξη εξειδικευμένου προσωπικού

Ο ΕΦΕΤ δημιουργήθηκε για να λύσει αυτά τα προβλήματα και να συντονίσει τους ελέγχους. Με βάση την εφαρμογή ενός μοντέλου που θα εξασφαλίζει στον καταναλωτή την πολυπόθητη ασφάλεια των τροφίμων.

## 4.2 Ο ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο ΕΦΕΤ ιδρύθηκε τον Οκτώβριο του 1999 και εποπτεύεται από το Υπουργείο ανάπτυξης. Εκτός από την Κεντρική Υπηρεσία, διαθέτει και τέσσερις Περιφερειακές Διευθύνσεις στην Κεντρική Μακεδονία με έδρα την Θεσσαλονίκη, στη Θεσσαλία με έδρα την Λάρισα, στην Αχαΐα με έδρα την Πάτρα και στην Κρήτη με έδρα το Ηράκλειο. Σύμφωνα με τον ιδρυτικό του νόμο, προβλέπεται να διαθέτει Περιφερειακές Διευθύνσεις και στις δεκατρείς περιφέρειες της χώρας. Έχει περισσότερο από 250 άτομα προσωπικό, το οποίο αποτελείται κυρίως από γεωπόνους, τεχνολόγους τροφίμων, κτηνιάτρους, χημικούς και χημικούς μηχανικούς.

**Κύριοι στόχοι του ΕΦΕΤ είναι:**

- § η ασφάλεια των τροφίμων
- § η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας των ελληνικών βιομηχανιών τροφίμων
- § η αντικειμενική, συστηματική και επιστημονικά τεκμηριωμένη ενημέρωση του καταναλωτή

### 4.2.1 ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΡΧΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Μετά τις πρόσφατες διατροφικές κρίσεις, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ίδρυσε το 2001 την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority, EFSA), η οποία καθορίζει την πολιτική της Ευρωπαϊκής Ένωσης σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και γνωμοδοτεί, δια των επιστημονικών επιτροπών της, σε θέματα της αρμοδιότητας της στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή και στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. Η EFSA είναι Ανεξάρτητη Αρχή, διοικείται από δεκαμελές Δ.Σ. και διαθέτει ένα γνωμοδοτικό όργανο (Advisory Board of EFSA) όπου εκπροσωπείται η κάθε χώρα μέλος. Έχει επίσης οκτώ επιστημονικές επιτροπές για βασικά θέματα τροφίμων. Για την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών, η EFSA διαθέτει σύστημα συναγερμού Rapid Alert System of Food and Feed (RASFF). Με το σύστημα αυτό η EFSA επικοινωνεί με τις χώρες ~ μέλη και αυτές με την σειρά τους αναλαμβάνουν πρωτοβουλίες για θέματα κινδύνου σε τρόφιμα και ζωοτροφές.

## **4.2.2 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ**

Στην ασφάλεια των τροφίμων ο ΕΦΕΤ έχει έναν επιτελικό συντονιστικό ρόλο συνεργαζόμενος με τις συναρμόδιες υπηρεσίες ελέγχου τροφίμων των άλλων υπουργείων. Η πολυδιάσπαση, η αποσπασματικότητα και η αλληλοεπικάλυψη των ελεγκτικών μηχανισμών διαφόρων υπουργείων ήταν το κύριο χαρακτηριστικό της αναποτελεσματικότητας των ελέγχων και της αναξιοπιστίας των καταναλωτών στην ποιότητα των τροφίμων.

Με πρόσφατη Κοινή Υπουργική Απόφαση των υπουργών Γεωργίας, Υγείας, Εσωτερικών και Εθνικής Οικονομίας, ο υπουργός Ανάπτυξης κ. Δ. Σιούφας ενίσχυσε ουσιαστικά τον επιτελικό συντονιστικό ρόλο του ΕΦΕΤ. Σύμφωνα με την απόφαση ο ΕΦΕΤ συντονίζει και συνεργάζεται με τις αρμόδιες διευθύνσεις των Νομαρχιών στον έλεγχο των τροφίμων. Ασφαλώς ο ΕΦΕΤ χρειάζεται προσωπικό, περισσότερο όμως απαραίτητη είναι η πολιτική βούληση να ενισχύσει τον επιτελικό συντονιστικό ρόλο του ΕΦΕΤ. Στόχος του ΕΦΕΤ είναι να πραγματοποιεί μόνο δευτεροβάθμιους ελέγχους. Οι πρωτοβάθμιοι έλεγχοι των τροφίμων θα υλοποιούνται από τις αρμόδιες διευθύνσεις των νομαρχιών και των άλλων ελεγκτικών μηχανισμών της πολιτείας.

Ο ΕΦΕΤ είναι υπεύθυνος έναντι της ΕΕ για τον έλεγχο των τροφίμων. Θα πρέπει να υπάρχει ένα ενιαίο σύστημα ελέγχων που θα ακολουθούν όλοι οι ελεγκτικοί μηχανισμοί της χώρας, ένα ενιαίο σύστημα αξιολόγησης τους και έναν φορέα με τον οποίο θα επικοινωνεί η ΕΕ. Αυτή είναι η μεγάλη προτεραιότητα για τον ΕΦΕΤ.

## **4.2.3 ΤΑ ΤΕΛΕΥΤΑΙΑ ΝΕΑ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΦΕΤ**

### **ΝΕΑ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:**

Τις παραιτήσεις τους υπέβαλαν στη ηγεσία του Υπουργείου Ανάπτυξης ο Πρόεδρος του ΕΦΕΤ Νίκος Κατσαρός και ο Γενικός Διευθυντής Χρήστος Αποστολόπουλος, μετά το θόρυβο που προκλήθηκε με την υπόθεση αλλοιωμένων γιουρτιών της εταιρείας ΦΑΓΕ.

Ο υφυπουργός ανάπτυξης Γιάννης Παπαθανασίου, είχε δηλώσει ότι η όλη υπόθεση γεννά ερωτηματικά και ότι θα αναζητηθούν ευθύνες όπου και αν υπάρχουν (Τετάρτη, 30 Μαρτίου 2005).

Τον καθηγητή της Κτηνιατρικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης Ιωάννη Βλέμμα προτείνει ως πρόεδρο του ΕΦΕΤ το υπουργείο Ανάπτυξης, σύμφωνα με το Αθηναϊκό Πρακτορείο. Σύμφωνα με την υφιστάμενη νομοθεσία για τη θέση του γ.γ. του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων θα γίνει προκήρυξη, ενώ ως αντιπρόεδρος του προτείνεται ο Ευάγγελος Λάζος.

Σε ανακοίνωση του υπουργείου σημειώνεται ότι υπήρξε αδικαιολόγητη καθυστέρηση στην διενέργεια των απαιτούμενων ελέγχων. Στην ίδια

ανακοίνωση υπογραμμίζεται ότι αποτελεί πολιτική επιλογή πρώτης προτεραιότητας η προστασία των καταναλωτών, ειδικά σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Η υπόθεση ΦΑΓΕ απασχολεί και την ΕΕ ‘ Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δεν ενημερώθηκε από τις ελληνικές αρχές μέσω του συστήματος άμεσης ειδοποίησης για την απόσυρση, από τέλος Φεβρουαρίου, ελληνικών γιαουρτιών από την αγορά, λόγω παρουσίας μούχλας σε αυτά, και λυπούμεθα γι’ αυτό’ δήλωσε ο Φιλίπ Τοντ (31/03/05, εκπρόσωπος του αρμοδίου για την δημόσια υγεία και την προστασία των καταναλωτών επιτρόπου, Μάρκου Κυπριανού)

## **1<sup>η</sup> ΣΥΝΑΝΤΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΩΝ ΤΟΥ ΕΦΕΤ**

Την Κυριακή 17/04/2005 στα γραφεία της Ένωσης Ελλήνων Χημικών, πραγματοποιήθηκε η πρώτη συνάντηση Πιστοποιημένων Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ κατόπιν πρωτοβουλίας όλων των ειδικοτήτων που συμπεριλαμβάνονται στο Μητρώο Πιστοποιημένων Εκπαιδευτών του ΕΦΕΤ για θέματα σχετικά με την παρεχόμενη εκπαίδευση στο προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων.

## **4.3 ΔΕΛΤΙΑ ΤΥΠΟΥ – ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ**

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ:** 18<sup>ης</sup> Φεβρουαρίου 2005

**ΘΕΜΑ:** ο ΕΦΕΤ έχει κάνει *’11 ΒΗΜΑΤΑ ΜΠΡΟΣΤΑ’*:

Σύμφωνα με το δελτίο τύπου αυτό:

**1 Πολιτεία, αποδεικνύει έμπρακτα την σημασία της ασφάλειας των τροφίμων και προχώρησε:**

§ στην έκτακτη επιχορήγηση του Φορέα με 1,2 εκατ. ευρώ, κατά την διάρκεια του 2004, για να αντιμετωπίσει τις έκτακτες ανάγκες που προέκυψαν για αποτελεσματικότερους και εντατικότερους ελέγχους στην αγορά ενόψει των Ολυμπιακών Αγώνων.

§ στην αύξηση του προϋπολογισμού για το έτος 2005 με 5, 35 εκατ ευρώ.

**2.** Για την αύξηση της αποτελεσματικότητας του ΕΦΕΤ ενισχύεται με **περισσότερο προσωπικό, 48%** περισσότερο σε σχέση με το 2004.

**3.** Αξιοποιούνται οι πόροι της Ευρωπαϊκής Ένωσης, το **κονδύλιο 10,9 εκατ. ευρώ** αποβλέπει:

§ στην βελτίωση της υλικοτεχνικής υποδομής του ΕΦΕΤ

§ στην ευαισθητοποίηση και την ενημέρωση του καταναλωτή

§ στην επίσημη εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

**4.** Έγινε η συγκρότηση του **Εθνικού Συμβουλίου Ποτών και Τροφίμων**, ενός συμβουλευτικού οργανισμού που αποτελείται από ανώτερα στελέχη των Υπουργείων. Στόχος του να ενισχύσει τη συνολική προσπάθεια του και την πολιτική του ΕΦΕΤ στην ασφάλεια των τροφίμων.

5. Ορίστηκαν εκπρόσωποι στην **Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας**, στο **Εθνικό Συμβούλιο Ποιότητας και Ανάπτυξης**, στον **Οργανισμό Λαϊκών Αγορών Αθηνών**, **Θεσσαλονίκης** και της **Ευρωπαϊκής Ένωσης** και άλλων **Διεθνών Οργανισμών**.

6. Στα πλαίσια εφαρμογής της υποχρεωτικής **Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ**, η οποία προβλέπει ότι όλοι οι εργαζόμενοι στις επισιτιστικές επιχειρήσεις πρέπει να λαμβάνουν εκπαίδευση πάνω στους κανόνες υγιεινής ξεκίνησε μια μεγάλη εκστρατεία. Από τον Ιούνιο του 2002 ως το τέλος του 2004 εκπαιδεύτηκαν 4.500 εργαζόμενοι.

7. Ενεργοποιήθηκε το **Μητρώο Εκπαιδευτών**.

8. Προγραμματίστηκε ίδρυση βάσης δεδομένων για τα **Μητρώα Επιχειρήσεων Τροφίμων**. Η εγγραφή είναι υποχρεωτική σύμφωνα με την **Οδηγία 178/2002**.

9. Ενεργοποιήθηκε η Οδηγία 93/43/ΕΟΚ, σύμφωνα με την οποία οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται να διαθέτουν σύστημα αυτοελέγχου με βάση τον **έλεγχο των Κινδύνων στα Κρίσιμα Σημεία (HACCP)** και να διαθέτουν σχετική βεβαίωση. Η υποχρέωση αυτή εκδόθηκε το 1993 και ενσωματώθηκε στην ελληνική αγορά έναν χρόνο αργότερα όπου και άρχισε ουσιαστικά να υλοποιείται.

10. Συστήθηκαν επιτροπές εμπειρογνομόνων σε θέματα Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας για:

- § την αξιολόγηση φακέλων για έγκριση ή μη κυκλοφορίας τροφίμων με γενετικά τροποποιημένα συστατικά.
- § τη διαδικασία επισημάνσης για τους αλλεργιογόνους ιούς στα τρόφιμα
- § την αποτύπωση των διατροφικών τάσεων και συνηθειών των πολιτών
- § τον εμπλουτισμό των τροφίμων με βιταμίνες και ιχνοστοιχεία
- § τον καθορισμό ορίων παρουσίας παραδιγλωροβενζολίου

11. Προωθείται σχέδιο νομοθετικής ρύθμισης, σύμφωνα με την οποία η χρήση κραμάτων που περιέχουν επικίνδυνες ουσίες στις συγκολλήσεις μεταλλικών αγωγών που σταδιακά μεταφέρονται στο πόσιμο νερό σε ποσοστό μη επιτρεπτών ορίων, απαγορεύεται.

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ:** 3<sup>ης</sup> Φεβρουαρίου 2005

**ΘΕΜΑ:** Τα αποτελέσματα των ελέγχων κατά το 2004

Σύμφωνα με αυτό το δελτίο τύπου:

1. Κατά την διάρκεια του 2004 το **ποσοστό ελέγχου** στις επιθεωρήσεις των επιχειρήσεων τροφίμων ήταν ως εξής:
  - § Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών( χώροι μαζικής εστίασης, catering, νοσοκομεία, κυλικεία κ.α.) ποσοστό 44%
  - § Λιανικό εμπόριο τροφίμων, ποσοστό 21%
  - § Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς, ποσοστό 12%
  - § Παρασκευή και συσκευασία τροφίμων, ποσοστό 6%

Στα πλαίσια του προγράμματος Ελληνική Κουζίνα διενεργήθηκαν έλεγχοι σε 1066 εστιατόρια. Τα δύο τρίτα των επιχειρήσεων τροφίμων δέκτηκαν λεπτομερείς υποδείξεις που σχετίζονταν με την βελτίωση και τη σωστή εφαρμογή των συστημάτων αυτοελέγχου.

**2.** Ο ΕΦΕΤ, το 2004, υλοποίησε συνολικά **είκοσι προγράμματα παρακολούθησης διατροφικών κινδύνων**. Από αυτά τα τέσσερα είναι από την Ε.Ε. και τα δεκαέξι εθνικά.

Οι προτεραιότητες των προγραμμάτων καθορίστηκαν κυρίως, για:

- § Την ασφάλεια των τροφίμων στα πλαίσια των Ολυμπιακών και Παραολυμπιακών Αγώνων, Αθήνα 2004
- § Την προστασία της υγείας των καταναλωτών
- § Τη συμμόρφωση με την Κοινοτική και την Εθνική Νομοθεσία

**3.** Από τις επιθεωρήσεις που πραγματοποιήθηκαν διαπιστώθηκαν συνολικά **825 παραβάσεις** που απεστάλησαν στον εισαγγελέα, δηλαδή ποσοστό 8%. Από τις δειγματοληψίες, οι παραβάσεις αφορούσαν σε:

- § Μικροβιολογική επιμόλυνση
- § Μη ασφαλή τρόφιμα
- § Μη τήρηση κανόνων υγιεινής
- § Επιβλαβής σύνθεση τροφίμων

Οι παραβάσεις αυτές συνδυάστηκαν, εκτός από παραπομπή στον εισαγγελέα με διακοπή της άδειας λειτουργίας σε 20 επιχειρήσεις και με εισήγηση για επιβολή προστίμων, τα οποία κυμαίνονται από 1500 ευρώ έως 40.000 ευρώ.

**4.** Ο ΕΦΕΤ διαχειρίζεται **34 σήματα** του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης Τροφίμων και Ζωοτροφών της Ευρωπαϊκής Ένωσης (RASSF), τα οποία αφορούσαν:

- § 13 σήματα, στην χρωστική Ερυθρό του Σουδάν
- § 5, στις αφλατοξίνες σε ξηρούς καρπούς
- § 16, σε διαφόρους χημικούς και βιολογικούς κινδύνους

**5.** Ο ΕΦΕΤ έχει καθοδηγητικό ρόλο για τις επιχειρήσεις τροφίμων, αφού παρέχει κατευθυντήριες γραμμές, με σκοπό την μείωση των παραβάσεων. Η δραστηριότητα αυτή κάλυψε σχεδόν όλες τις κατηγορίες (82 ετικέτες) στις οποίες διαμόρφωσε **310 συστάσεις**. Οι συστάσεις αυτές αφορούσαν κυρίως:

- § στον τρόπο αναγραφής των συστατικών
- § στην ορθότητα της ονομασίας πώλησης
- § στην λανθασμένη αναγραφή της ημερομηνίας παραγωγής και λήψεως
- § στους λανθασμένους διαθρεπτικούς ισχυρισμούς

#### **4.4 ΠΡΟΛΗΨΗ όχι ΔΙΟΡΘΩΣΗ**

Οι επισιτιστικές επιχειρήσεις έχουν ανάγκη τον έλεγχο μίας και τους δίνει την δυνατότητα να προλαμβάνουν καταστάσεις και να αποφεύγουν να φτάσουν στο πολλαπλά ανεπιθύμητο και πολυδάπανο στάδιο της διόρθωσης.

Η διαδικασία της πρόληψης η οποία πραγματοποιείται πριν αλλά και κατά την διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής προλαμβάνει καταρχάς την δημιουργία λαθών και σφαλμάτων κατά την παραγωγική διαδικασία. Έπειτα είναι η μόνη στρατηγική για συνεχή βελτίωση που επιτυγχάνει έναν απόλυτα ικανοποιημένο πελάτη. Από την άλλη μεριά, ο έλεγχος, που πραγματοποιείται αφού το προϊόν έχει παραχθεί, επαληθεύει αν αυτό είναι αποδεκτό ή όχι. Σε αντίθεση ο έλεγχος δεν προλαμβάνει την δημιουργία λαθών και αποτελεί κόστος για την επιχείρηση. Παράλληλα οι προϋποθέσεις που οφείλονται να τηρηθούν είναι πάρα πολλές με αποτέλεσμα ο έλεγχος να μην είναι απόλυτα αποτελεσματικός στο σύνολό του.

Η πιο πάνω επισήμανση δεν έχει ως στόχο την αποδυνάμωση την αξίας του ελέγχου. Φυσικά και είναι σπουδαίος ο ρόλος του, και γιατί;

## 4.5 ΣΚΟΠΟΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Στις ανταγωνιστικές οικονομίες, οι καταναλωτές έχουν την δυνατότητα να επιλέξουν τα προϊόντα που επιθυμούν στηριζόμενοι σε δεκάδες κριτήρια, όπως την ποσότητα, την διαθεσιμότητα, το μέγεθος, την αξία, την τιμή, την ποιότητα. Η διοίκηση της επιχείρησης είναι υπεύθυνη να καθορίζει την **‘ποιότητα αγοράς’** με βάση τις πληροφορίες που έχει για τις ανάγκες και τις προσδοκίες της αγοράς που εξυπηρετεί ή στοχεύει να εξυπηρετήσει. Τα χαρακτηριστικά της **‘ποιότητας αγοράς’** περιγράφονται και καθορίζονται. Το τμήμα παραγωγής, οφείλει να παράγει προϊόντα όπως ακριβώς έχουν προσδιοριστεί από την διεύθυνση επισιτιστικών τμημάτων.

Συχνά, πρέπει να επισημάνουμε, είναι δύσκολο να προσδιοριστούν τα ειδικά χαρακτηριστικά των επισιτιστικών επιχειρήσεων που διακρίνονται για την ποιότητα σε σχέση με άλλες. Φυσικά, οι επιχειρήσεις που υιοθετούν με επιτυχία τη φιλοσοφία της ποιότητας διευθύνονται από άτομα που επιμένουν στην ικανοποίηση των αναγκών και προσδοκιών του πελάτη- καταναλωτή. Παράλληλα και όπως έχουμε προαναφέρει ( κεφ. 2, παρ. 2.6) οι λειτουργίες που σχετίζονται με την διασφάλιση και τον έλεγχο της ποιότητας αφορά όλους τους εργαζόμενους.

Ειδικότερα, οι ευθύνες για την αποτελεσματική εφαρμογή συστημάτων διασφάλισης και ελέγχου ποιότητας αφορούν τις παρακάτω ομάδες:

- § Η διεύθυνση είναι υπεύθυνη για την ανάπτυξη πολιτικών και διαδικασιών σε σχέση με την διασφάλιση και τον έλεγχο της ποιότητας
  - ü Η πολιτική ποιότητας θα πρέπει να αποτελεί κυρίαρχο στόχο της επισιτιστικής επιχείρησης
  - ü Το σύστημα εφαρμογής ποιότητας πρέπει να είναι ξεκάθαρο και γραμμμένο
  - ü Οι διαδικασίες υγιεινής και οι μέθοδοι παραγωγής πρέπει να είναι προσδιορισμένοι με σαφήνεια

- § Οι υπεύθυνοι των επισιτιστικών τμημάτων λειτουργούν σε διαφορετικό επίπεδο για την εκπλήρωση του στρατηγικού στόχου ποιότητας της επιχείρησης.
  - ü Επαρκής πρωτοβουλία και αυτονομία στο προσωπικό είναι απαραίτητα στοιχεία για την εφαρμογή ενός αποτελεσματικού στόχου ποιότητας στην επιχείρηση.
  - ü Επίσης, απαιτείται καταμερισμός εργασίας και ευθυνών εάν θέλουμε η προσπάθεια για διασφάλιση και έλεγχο της ποιότητας να είναι αποτελεσματική.
- § Το προσωπικό παραγωγής έχει, επίσης, ευθύνη στην επίτευξη και στον έλεγχο της ποιότητας.
- § Το προσωπικό σερβιρίσματος πρέπει να ενθαρρύνεται ώστε να αναφέρονται τυχόν παράπονα των πελατών, τα οποία αναλύονται για να προσδιοριστούν οι αιτίες και να ληφθούν τα απαραίτητα διορθωτικά μέτρα.

#### **4.5.1 ΤΑ ΟΦΕΛΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΚΑΙ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ή ΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**

Ποια είναι όμως τα οφέλη με την εφαρμογή προγραμμάτων διασφάλισης και ελέγχου ποιότητας;

- § Η ποιότητα ενδιαφέρει την **επιχείρηση**, γιατί:
  - ü Διατηρεί και αυξάνει την πελατεία της. Σύμφωνα με διεθνείς έρευνες ο ευχαριστημένος πελάτης επηρεάζει μόνο 3 άτομα, ενώ ο δυσαρεστημένος 7. Επίσης, το 68% των πελατών χάνεται λόγω της κακής εξυπηρέτησης
  - ü Αποκτά ανταγωνιστικό πλεονέκτημα και η επιβίωση της εξαρτάται από αυτή.
  - ü Με την εφαρμογή προγράμματος ποιότητας αυξάνεται η παραγωγικότητα.
- § Η ποιότητα ενδιαφέρει τους **πελάτες**, γιατί:
  - ü Οι ίδιοι θέλουν αξιόπιστες και ποιοτικές υπηρεσίες.
  - ü Επιθυμούν να καλύψουν τις ανάγκες και τις προσδοκίες τους.
  - ü Απαιτούν καλή συμπεριφορά, προσοχή και πρόπουσα εξυπηρέτηση.
  - ü Επιζητούν καλή τοποθέτηση των χρημάτων τους.
- § Η ποιότητα ενδιαφέρει το **προσωπικό**, γιατί:
  - ü Εξασφαλίζει την ικανοποίηση από τον εργασιακό χώρο
  - ü Εξασφαλίζει καλό εργασιακό κλίμα και εργασιακή ασφάλεια
  - ü Αισθάνονται υπερήφανοι για την εργασία τους και για την επιχείρηση στην οποία εργάζονται.
  - ü Έχουν περισσότερο σεβασμό από τον πελάτη.

## 4.5.2 ΔΙΕΘΝΗ ΠΡΟΤΥΠΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

ISO 9000 -1 -2 -3 -4

BS 5750

EN 29000

ΕΛΟΤ EN 29000

Το βρετανικό πρότυπο BS 5750 υιοθετήθηκε το 1983 σαν εθνικό πρότυπο διασφάλισης της ποιότητας από την βρετανική βιομηχανία. Το 1987, το BS 5750 καθιερώθηκε από την διεθνή οργάνωση τυποποίησης - International Standardization Organization (ISO) – σαν σειρά προτύπων ISO 9000 –1 –2 –3 – 4. Τα πρότυπα αυτά έγιναν αποδεκτά από την ευρωπαϊκή επιτροπή τυποποίησης και μετονομάστηκαν σε σειρά προτύπων EN 29000 (European Norme 29000). Στη χώρα μας, ο ελληνικός οργανισμός τυποποίησης (ΕΛΟΤ) καθιέρωσε τα πρότυπα ΕΛΟΤ EN 29000, τα οποία είναι ταυτόσημα με τα αντίστοιχα της σειράς ISO 9000 και EN 29000.

Γενικός Κανονισμός Αξιολόγησης και Πιστοποίησης Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας (1994), ΕΛΟΤ(Διεύθυνση Πιστοποίησης)

ISO 9001 ~ ΕΛΟΤ EN 29001

Μοντέλο για τη διασφάλιση της ποιότητας στο σχεδιασμό, την ανάπτυξη, την παραγωγή, την εγκατάσταση, τη συντήρηση και την επισκευή.

ISO 9002 ~ ΕΛΟΤ EN 29002

Μοντέλο για τη διασφάλιση της ποιότητας στην παραγωγή και την εγκατάσταση.

ISO 9003 ~ ΕΛΟΤ EN 29003

Μοντέλο για τη διασφάλιση της ποιότητας στον τελικό έλεγχο και τη δοκιμή.

ISO 9000

Δεν αποτελεί πρότυπο, απλά προσδιορίζει και διευκρινίζει τις έννοιες Διοίκηση Ποιότητας και Διασφάλιση Ποιότητας. Ουσιαστικά αποτελεί βοηθητικό εργαλείο για τη διευκρίνιση διαφόρων στοιχείων μέσα στη σειρά ISO 9000.

Πρότυπο ISO 9000

Η σειρά ISO 9000 είναι ένα σύνολο προτύπων που υποδεικνύει σε μια επιχείρηση το πώς να εγκαθιδρύσει, οργανώσει, αρχειοθετήσει και διατηρήσει ένα ικανό σύστημα ποιότητας σε όλα τα στάδια και τις διαδικασίες που σχετίζονται με το παραγόμενο προϊόν.

Το ISO 9000 στηρίζεται σε πέντε βασικές αρχές:

### **Πολιτική Ποιότητας (Quality Policy)**

Είναι η συνολική κατεύθυνση της ποιότητας προς την οποία τείνει η επιχείρηση όπως εκφράζεται επίσημα από την διοίκησή της.



### **Διαχείριση Ποιότητας (Quality Management)**

Είναι η στρατηγική σαν μέρος της συνολικής διαχείρισης της επιχείρησης που θα καθορίσει και θα υλοποιήσει την πολιτική ποιότητας.

### **Σύστημα Ποιότητας (Quality System)**

Η οργανωτική δομή, οι αρμοδιότητες, οι ευθύνες, οι διαδικασίες και οι λοιπές απαραίτητες ενέργειες για την υλοποίηση της στρατηγικής.

### **Έλεγχος Ποιότητας (Quality Control)**

Το σύνολο των τεχνικών που θα χρησιμοποιήσει η επιχείρηση για την επίτευξη των στόχων της ποιότητας.

### **Διασφάλιση Ποιότητας (Quality Assurance)**

Το σύνολο των προγραμματισμένων και συστηματικών ενεργειών που θα δώσουν την απαραίτητη εμπιστοσύνη ότι τα παραγόμενα προϊόντα ικανοποιούν τις ανάγκες και τις απαιτήσεις του πελάτη.

Η χορήγηση Πιστοποιητικού συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας από τον ΕΛΟΤ απαιτεί την επιθεώρηση, τον έλεγχο και την αξιολόγηση του συστήματος διασφάλισης της ποιότητας της επιχείρησης. Αυτό όμως, δεν αποτελεί πιστοποίηση των προϊόντων, των διαδικασιών ή των μεθόδων παραγωγής και ελέγχου της επιχείρησης.

## **4.6. Η ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

Σύμφωνα με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ, η οποία ενσωματώθηκε στο ελληνικό δίκαιο με την ΚΥΑ 487/2000 με επτά χρόνια καθυστέρηση, προβλέπεται η εγκατάσταση συστήματος HACCP σε όλες τις βιομηχανίες τροφίμων. Μέχρι σήμερα, οι μεγάλες επιχειρήσεις διαθέτουν προηγμένα συστήματα HACCP, όχι όμως και οι μικρομεσαίες επισιτιστικές επιχειρήσεις. Για να βοηθήσει τους τελευταίους ο ΕΦΕΤ έχει εκδώσει δεκαοχτώ οδηγούς υγιεινής που αναφέρονται σε βασικούς κλάδους τροφίμων. Σε σχετικά μικρό χρονικό διάστημα περισσότερες από πεντακόσιες χιλιάδες επιχειρήσεις θα πρέπει να διαθέτουν σύστημα HACCP.

Ο ΕΦΕΤ θα χορηγεί την βεβαίωση HACCP μόνο σε επιχειρήσεις που το προσωπικό της έχει εκπαιδευτεί στους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Πρόκειται για μια τεράστια επιχείρηση που θα πρέπει να εκπαιδευτούν περισσότερο από ενάμισι εκατομμύριο προσωπικό των επιχειρήσεων των τροφίμων. Η κατάρτιση θα είναι συνεχής και πιο εξειδικευμένη στα επόμενα στάδια και αυτό γιατί η βεβαίωση HACCP απαιτεί την δια βίου εκπαίδευση.

Από 18 Απριλίου 2004 έχει εκδοθεί Κανονισμός της ΕΕ σύμφωνα με τον οποίο τρόφιμα και ζωοτροφές που περιέχουν πάνω από 0.9% σε μεταλλαγμένο συστατικό θα πρέπει να το αναγράφουν στην ετικέτα. Ο ΕΦΕΤ είναι ο αρμόδιος φορέας για την παρακολούθηση της εφαρμογής του κανονισμού. Και για την επιτυχία του έργου αυτού έχει ανάπτυξη συνεργασία με δίκτυο εργαστηρίων για

τις εργαστηριακές αναλύσεις και τα μητρώα των επιχειρήσεων για την παρακολούθηση της ιχνηλασιμότητας.

Παράλληλα με τις προσταγές της νομοθεσίας και τους ελέγχους του ΕΦΕΤ η ίδια η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει ένα σύστημα ελέγχου. Τα κριτήρια της ποιότητας μιας επισιτιστικής επιχείρησης καθορίζονται από τον Food and Beverage Manager και η εφαρμογή τους εξαρτάται από την συνεργασία του προσωπικού παραγωγής. Είναι άλλωστε αποδεκτό ότι μία επιχείρηση η οποία δεν εφαρμόζει ένα σύστημα ελέγχου ποιότητας δεν δύναται να επιτύχει σταθερά επίπεδα ποιότητας.

Στο σημείο αυτό οφείλεται να επισημανθεί ότι κανένα από τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας δεν προϋποθέτει μείωση του κόστους, αξιοποίηση καινοτομιών ή ολική συμμετοχή του προσωπικού και των λειτουργιών της επιχείρησης. Αυτές τις προϋποθέσεις τις εξασφαλίζει η ολική ποιότητα. Όπου, ο όρος 'ολικός ποιοτικός έλεγχος' (Total Quality Control), περιλαμβάνει διαδικασίες ελέγχου σε όλα τα στάδια παραγωγικής διαδικασίας από τις προμήθειες των Ά υλών μέχρι την διάθεση των τελικών προϊόντων. Απαιτείται λοιπόν, ειδική νοοτροπία του ανθρωπίνου δυναμικού και ένα ολοκληρωμένο σύστημα λειτουργίας της επιχείρησης. Γεγονός που αποδεικνύεται από τις επιχειρήσεις που διοικούνται και λειτουργούν επιτυχώς με την εφαρμογή της φιλοσοφίας της ολικής ποιότητας χωρίς να έχουν πιστοποιηθεί.

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5



ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ

HACCP

HACCP

## 5.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι επιχειρήσεις οφείλουν να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας και να διασφαλίζουν την ποιότητα των παραγομένων προϊόντων. Έπειτα, να αποφεύγουν την αντιμετώπιση των κινδύνων που απειλούν τα τρόφιμα και να βρίσκονται σε συνεχή εγρήγορση με σκοπό να προτιμούνται από το καταναλωτικό κοινό σε σχέση με άλλες όμοιου τύπου επιχειρήσεις. Για την επίτευξη μακράς βιωσιμότητας και κέρδους αντιτάχθηκαν ως εξής: Κατάρτισαν πίνακες στους οποίους περιγράφουν με ακριβείς λεπτομέρειες τις κινήσεις και τις εργασίες που οφείλονται να εκτελούνται σε κάθε δεδομένη περίπτωση από τους εργαζομένους. Οι διαδικασίες αυτές είναι στερεότυπες και στόχο έχουν να μην προκαλούν απώλεια χρόνου και παραγωγικότητας.

Οι περισσότερες επιχειρήσεις διαθέτουν την στοιχειώδη οργανωτική δομή και εφαρμόζουν αυτά τα οποία προδιαγράφουν τα πρότυπα πιστοποίησης. Ωστόσο δεν είναι καταγεγραμμένες ούτε οι διαδικασίες και οι οδηγίες ούτε και τα αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται.

Η κυριότερη δυσκολία που αντιμετωπίζουν στην υιοθέτηση ενός συστήματος ποιότητας είναι η ύπαρξη ελάχιστων διαθέσιμων μέσων. Έπειτα η δυσκολία κατανόησης και εφαρμογής των απαιτήσεων των προτύπων πιστοποίησης καθώς και το κόστος εγκατάστασης και συνεχούς τήρησης του συστήματος ποιότητας, που συχνά είναι αβάστακτο για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις.

Αναλογιζόμενες όμως τα πλεονεκτήματα που έχουν από την εφαρμογή ενός συστήματος ποιότητας:

- § Παροχή εμπιστοσύνης στον ιδιοκτήτη της επιχείρησης για την καλή λειτουργία της.
- § Παροχή εμπιστοσύνης στους πελάτες για την ικανότητα παραγωγής σταθερής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών, έγκαιρα και σύμφωνα με τις επιθυμητές προδιαγραφές
- § Είσοδος της επιχείρησης σε νέες αγορές, η πιστοποίηση παρέχει τις αποδείξεις συμμόρφωσης με τις κοινότητες οδηγίες.
- § Λιγότερες απώλειες.
- § Έγκαιρος εντοπισμός όλων των πιθανών πηγών λαθών.
- § Εργαλείο Μάρκετινγκ, Δημοσίων Σχέσεων και Προβολής της επιχείρησης.
- § Βελτίωση των διεργασιών και των διαδικασιών εφόσον η πιστοποίηση αποτελεί εργαλείο διαχείρισης για την βελτίωση της ίδιας της επιχείρησης.
- § Αύξηση κέρδους.
- § Μείωση ευθύνης λόγω ελαττωματικών προϊόντων.
- § Συμμετοχή σε διαγωνισμούς όπου απαιτούνται πιστοποιητικά ποιότητας.
- § Αύξηση ανταγωνιστικότητας,

οι δυσκολίες παραγκωνίζονται εύκολα. Η βάση είναι η αλλαγή της γενικότερης φιλοσοφίας της επιχείρησης, της στροφής προς την κατάκτηση της ποιότητας. Ο δρόμος για την κατάκτηση είναι να μην σύνθετος αλλά βασισμένος σε τόσο κατανοητά στάδια που δύναται να γίνει πολύ απλός.

Σκοπός αυτής της μελέτης είναι η καταγραφή όλων των στοιχείων που αφορούν στο Σύστημα HACCP και σε αυτό ακριβώς το σύστημα θα επικεντρωθεί. Ακολουθεί λοιπόν ανάλυση του συστήματος και όλες οι σχετικές προς αυτό μελέτες.

## 5.2. ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP

Η HACCP είναι ένα σύστημα διασφάλιση της υγιεινής των ειδών διατροφής, που καθιερώθηκε από την Ευρωπαϊκή Ένωση με την Οδηγία 93/43 και είναι υποχρεωτικό για τις βιομηχανίες τροφίμων. Για τις επισιτιστικές επιχειρήσεις δεν αποτελεί υποχρεωτικό θεσμό.

Η HACCP ( Hazard Analysis Critical Control Points) που στα ελληνικά αποδίδεται ως 'Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου', είναι μια προληπτική διαδικασία για τον έλεγχο της ποιότητας και αφορά στην υγιεινή των προσφερόμενων φαγητών.

Το σύστημα αυτό αποσκοπεί στην αναγνώριση των κινδύνων που συνδέονται με οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, της αποθήκευσης και της διακίνησης των προϊόντων μέχρι τον τελικό καταναλωτή και στην συνέχεια εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες ελέγχου με σκοπό την παραγωγή υγιεινών και ασφαλών προϊόντων. Είναι ένα προληπτικό μέσο, για αυτό άλλωστε βασική αρχή έχει την πρόληψη όχι την καταστολή.

### 5.2.1 ΟΡΙΣΜΟΙ & ΕΝΝΟΙΕΣ

- § **Κίνδυνος (Hazard) :** Ένας βιολογικός, χημικός, φυσικός παράγων ή κατάσταση που μπορεί να καταστήσει ένα τρόφιμο μη ασφαλές.
- § **Ανάλυση Κινδύνων (Hazard Analysis) :** Η διαδικασία της συλλογής και της αξιολόγησης στοιχείων για τους κινδύνους και τις συνθήκες που οδηγούν στην εμφάνιση τους, για να διαπιστωθεί ποιοι είναι σημαντικοί ( κρίσιμοι) για την ασφάλεια του τροφίμου και να αντιμετωπιστούν στο Σχέδιο HACCP.
- § **Σχέδιο HACCP ( HACCP Plan) :** Το έγγραφο που έχει συνταχθεί με τις Αρχές του HACCP και το οποίο περιγράφει τις διαδικασίες που ακολουθούνται προκειμένου να διασφαλιστεί ο έλεγχος των κινδύνων που είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια του τροφίμου.
- § **Σύστημα HACCP (HACCP System) :** Η οργανωτική δομή, οι διαδικασίες, οι διεργασίες και τα μέσα που απαιτούνται για την αναγνώριση, την αξιολόγηση και τον έλεγχο των πιθανών κινδύνων που είναι κρίσιμοι για την ασφάλεια του τροφίμου.

- § **Μέτρο Ελέγχου (Control Measure)** : Ενέργεια που απαιτείται για την πρόληψη ή την εξάλειψη ή την ελαχιστοποίηση ενός κινδύνου σε αποδεκτό επίπεδο.
- § **Προδιαγραφές Ποιότητας** : Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Στην περίπτωση των ποσοτικών προδιαγραφών χρησιμοποιούνται για την έκφραση τους σταθερότυποι και επιτρεπτά όρια.
- § **Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (Critical Control Point, CCP)** : Ένα σημείο, στάδιο ή διεργασία στα οποία μπορεί να ασκηθεί έλεγχος, ώστε ένας κίνδυνος να προληφθεί, να εξαλειφθεί ή να μειωθεί σε αποδεκτό επίπεδο.
- § **Κρίσιμο Όριο (Critical Limit)** : Κριτήριο που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.
- § **Παρακολούθηση (Monitoring)** : Μια σχεδιασμένη σειρά από παρατηρήσεις και μετρήσεις με σκοπό να διαπιστωθεί εάν ένα CCP είναι υπό έλεγχο.
- § **Διορθωτική Ενέργεια (Corrective Action)** : Η ενέργεια που οφείλεται να πραγματοποιηθεί όταν εμφανίζεται απόκλιση από τα Κρίσιμα Όρια στο CCP.
- § **Επαλήθευση (Verification)** : Η συστηματική εξέταση, για να διαπιστωθεί συμμόρφωση με το Σχέδιο HACCP. Περιλαμβάνει επιθεώρηση, δοκιμές και άλλες αξιολογήσεις και πραγματοποιούνται επιπλέον της Παρακολούθησης.

### 5.2.2. ΑΡΧΕΣ HACCP

Το σύστημα HACCP βασίζεται στην λειτουργία του σε επτά αρχές:

**Αρχή 1<sup>η</sup>** : Αναγνώριση των πιθανών κινδύνων που συνδέονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια (από την ανάπτυξη και την συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και την διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική προετοιμασία και την κατανάλωση τους). **Κίνδυνος** είναι οποιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας που είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή.

**Αρχή 2<sup>η</sup>** : Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points), Ουσιαστικός έλεγχος για την πρόληψη και την εξάλειψη του κινδύνου, για την ασφάλεια των τροφίμων ή για την μείωση του κινδύνου ώστε να καταστεί δυνατή η επίτευξη του στόχου παραγωγής ασφαλών τροφίμων. **Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου**, τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη, την εξάλειψη ή και την μείωση σε αποδεκτά επίπεδα ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων. Ο προσδιορισμός του απαιτεί μια λογική προσέγγιση.

**Αρχή 3<sup>η</sup>** : Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων (Critical Limits), τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. **Κρίσιμο όριο** είναι η τιμή, το κριτήριο που καθορίζει τι είναι αποδεκτό και τι μη αποδεκτό, όσων αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη και την μείωση των κινδύνων.

**Αρχή 4<sup>η</sup>** :Καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, με σκοπό την ρύθμιση τους εντός των Κρίσιμων Ορίων (monitoring & adjustment). Δημιουργείται, ένα ολοκληρωμένο σύστημα ελέγχου, στο οποίο καθορίζονται όλες οι απαιτήσεις εποπτείας, ελέγχου και καταγραφής.

**Αρχή 5<sup>η</sup>**: Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών που πρέπει να λαμβάνονται όταν η παρακολούθηση δείχνει απόκλιση από τα καθορισμένα Κρίσιμα Όρια (Corrective actions) και κατανομή αρμοδιοτήτων για την εφαρμογή τους. Στις διορθωτικές ενέργειες περιέχονται τόσο όσες αφορούν στην επαναφορά της διεργασίας εντός των αποδεκτών ορίων, όσο και όσες αφορούν στη διαχείριση των παραχθέντων προϊόντων κατά τον χρόνο στον οποίο η διαδικασία ήταν εκτός ελέγχου.

**Αρχή 6<sup>η</sup>**: Τήρηση διαδικασιών τεκμηρίωσης του συστήματος (documentation). Πρέπει να αναπτυχθούν όλες οι αναγκαίες διαδικασίες επαλήθευσης για τη σωστή συντήρηση του συστήματος και τη διασφάλιση της ομαλής και αποτελεσματικής του λειτουργίας.

**Αρχή 7<sup>η</sup>**: Τήρηση διαδικασιών επαλήθευσης της σωστής λειτουργίας και της αποτελεσματικότητας του συστήματος (verification). Είναι επιβεβλημένο, να ενημερώνονται και να τηρούνται αρχεία μέσω των οποίων θα πιστοποιείται η σωστή εφαρμογή του συστήματος, θα ελέγχεται η εκτέλεση των διορθωτικών ενεργειών (σε περιπτώσεις απόκλισης) και κατά τον τρόπο αυτό θα αποδεικνύεται η παραγωγή προϊόντων στις ελεγκτικές αρχές.

### 5.2.3. ΣΤΑΔΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Για την εφαρμογή του συστήματος HACCP οφείλεται να εκτελεστούν τα δέκα ακόλουθα στάδια:

**Στάδιο 1<sup>ο</sup>**: Καθορισμός των Στόχων.

Η δέσμευση της διοίκησης για την εφαρμογή ενός συστήματος ποιότητας. Λέγοντας δέσμευση εννοούμε καταρχάς την υπογραφή της πολιτικής ποιότητας και κατά δεύτερον έμπρακτη συμμετοχή της για την παροχή όλων εκείνων των μέσων που απαιτούνται για την διασφάλιση ποιότητας και την αποτελεσματική εφαρμογή του συστήματος.

**Στάδιο 2<sup>ο</sup>**: Δημιουργία Ομάδας HACCP.

Η ομάδα αυτή θα είναι ενήμερη πλήρως ή όσο το δυνατόν αρτιότερα για τα εξής:  
§ Την Διαχείριση του Έργου και τις Σχετικές Τεχνικές.

- § Τις Αρχές και την Μεθοδολογία του HACCP.
- § Τους Κινδύνους και τους Τρόπους Ελέγχου.
- § Την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (GMP).
- § Την Ορθή Υγιεινής Πρακτική (τα μέτρα που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων).
- § Τις Στατιστικές Τεχνικές.
- § Τις Εσωτερικές Επιθεωρήσεις.
- § Τις Διαδικασίες Τήρησης Αρχείων. (**Αρχεία:** όλα τα έγγραφα που περιέχουν πληροφορίες για την διαδικασία παραγωγής και τον ποιοτικό έλεγχο καθώς και τα αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία, στα πλαίσια της εφαρμογής του συστήματος).

Η ομάδα αυτή με την σειρά της θα είναι αυτή που θα εκπαιδεύσει το υπόλοιπο προσωπικό για:

- § Τις Αρχές του HACCP.
- § Την Κατανόηση των Κινδύνων.
- § Την Ορθή Βιομηχανική Πρακτική (GMP).
- § Τους Κανόνες Υγιεινής, Καθαρισμού και Απολύμανσης.
- § Την Παρακολούθηση των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points).
- § Τις Προληπτικές και τις Διορθωτικές Ενέργειες.
- § Την Τήρηση Αρχείων.

### Στάδιο 3<sup>ο</sup>: Συλλογή των Δεδομένων Προϊόντος.

Σε αυτό το σημείο η επιχείρηση κατηγοριοποιεί τα προϊόντα της. Μια επιχείρηση χρησιμοποιεί καταρχήν ανεπεξέργαστα ή **μη επεξεργασμένα προϊόντα**. Όπου σύμφωνα με την οδηγία 92/5/EK.L61/1/18.3.95 είναι τα προϊόντα τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία που να μεταβάλλει σημαντικά την αρχική τους κατάσταση. Είναι δυνατόν, όμως ανεξάρτητα από την συσκευασία τους να έχουν διαιρεθεί, διαχωριστεί, αποχωριστεί, να έχουν αφαιρεθεί οστά και δέρμα, να έχουν τεμαχιστεί σε μεγάλο βαθμό, να έχουν κοπεί τα άκρα τους, να έχουν αποφλοιωθεί, αλεσθεί, τεμαχιστεί, καθαριστεί, διατηρηθεί σε ψύξη, κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, φυσική ξήρανση, κονιοποιηθεί ή να έχει αφαιρεθεί το περίβλημά τους.

Βασική λειτουργία του εστιατορίου και συγκεκριμένα του παρασκευαστήριου είναι η επεξεργασία των πρώτων υλών. **Επεξεργασμένα προϊόντα** είναι αυτά που προκύπτουν από την επεξεργασία των πρώτων υλών κατά την οποία μεταβάλλεται σημαντικά η αρχική τους κατάσταση των υλών. Στις χρησιμοποιούμενες μεθόδους επεξεργασίας περιλαμβάνονται: η θερμική επεξεργασία, το κάπνισμα, το αλάτισμα, η διατήρηση σε άλμη, η αποξήρανση, το μαρινάρισμα, η ωρίμανση, η προσθήκη οξέων, η άλεση με σύγχρονη εφαρμογή θερμικής επεξεργασίας, η προσθήκη ουσιών για την βελτίωση του προϊόντος.



#### Στάδιο 4<sup>ο</sup>: Προσδιορισμός της Χρήσης του Προϊόντος.

Η επιχείρηση σύμφωνα με τα δεδομένα προϊόντος σχηματίζει και αναλυτικούς πίνακες κατατάσσοντας τα τρόφιμα σε υψηλής, μέσης και χαμηλής επικινδυνότητας, αναγνωρίζει τους κινδύνους, τα κρίσιμα σημεία και τους τρόπους παρακολούθησης. Η εργασία αυτή ολοκληρώνεται κατά το τέρας και του δέκατου σταδίου, ένα υπόδειγμα τέτοιών πινάκων θα παρατεθεί άμεσα εφόσον το στάδιο αυτό αφορά τα τρόφιμα.

**Περιοχές υψηλού κινδύνου :** οι περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντική η παρουσία του κινδύνου της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.

**Περιοχές χαμηλού κινδύνου :** οι περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου δεν παρουσιάζεται σημαντικός κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι κανόνες υγιεινής.

#### ΠΙΝΑΚΑΣ 1: ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΈΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<u>ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΖΟΝΤΑΙ/ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΕΠΙ ΤΟΠΟΥ</u> Σάντουιτς, πίτσα, σαλάτες, ψητά και άλλα ζεστά φαγητά	<u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ/ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ</u> Παθογόνα βακτήρια και ιοί μπορούν αν μπουν στα Τρόφιμα είτε στα συστατικά τους, κατά τη διάρκεια του χειρισμού, προετοιμασίας και συσκευασίας, είτε κατά μετά την προετοιμασία, κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και της αποθήκευσης. Τα	<u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ/ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ</u> 1. έλεγχος θερμοκρασίας καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς, αποθήκευσης και έκθεσης. 2. Προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης 3. καλή υγιεινή προσωπικού για την πρόληψη μεταφοράς βακτηρίων από αυτό στο προϊόν. 4. Κατάλληλη διάρκεια ζωής προϊόντος για την διαβεβαίωση μικροβιολογικής ασφάλειας και ποιότητας. 5. Κατάλληλα κτήρια και	Έλεγχος θερμοκρασίας  Επίβλεψη, οδηγίες και εκπαίδευση  Προσωπική υγιεινή  Ανακύκλωση προϊόντων  Δομή, εξοπλισμός και ευκολίες  Χειρισμοί
<u>ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ</u> Που Περιέχουν κρέας, ψάρι, αυγά, δημητριακά, πουλερικά. Πατέ κρεάτων και ψαριών. Πίτες. Πρόσθετα σάντουιτς.	βακτήρια μπορούν να αναπτυχθούν ταχύτατα στο Τρόφιμο αν δεν είναι στο ψυγείο		
<u>ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΑ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ</u>			

<p><u>ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ</u> Κρέας, ψάρι, πίτες, πίτσα, έτοιμα φαγητά, λουκάνικα, φρέσκα ζυμαρικά με κρέας ή ψάρι (π.χ. ραβιόλια)</p>	<p>και να προκαλέσουν ασθένεια αν καταναλωθούν. Διαφορετικά τα βακτήρια μπορεί να βρίσκονται σε λανθάνουσα κατάσταση και να προκαλέσουν δηλητηρίαση μόνο όταν η θερμοκρασία του προϊόντος επιτρέψει την ανάπτυξη τους σε επόμενο στάδιο.</p>	<p>εξοπλισμός ώστε να μην βρίσκουν καταφύγιο βακτήρια και βρώμιες και αν καθαρίζονται εύκολα</p>	<p>προϊόντος  Καθαρισμός</p>
<p><u>ΚΑΠΝΙΣΤΑ ή ΠΑΣΤΑ ΚΡΕΑΤΑ</u> Κομμένα σε φέτες μετά τον καπνισμό ή το αλάτισμα (π.χ. σαλάμι, λουκάνικα)</p>		<p>6. ταχεία μεταφορά κατεψυγμένων προϊόντων σε κάθε στάδιο της μεταφοράς. 7. επαρκής καθαρισμός για απομάκρυνση των εστιών μόλυνσης και επικάθισης βακτηρίων</p>	<p>Έκθεση μη συσκευασμένων προϊόντων  Έλεγχος μυοκτονίας και απεντόμωσης</p>
<p><u>ΚΑΠΝΙΣΤΑ ή ΠΑΣΤΑ ΨΑΡΙΑ</u> Ολόκληρα ή κομμένα σε φέτες μετά τον καπνισμό ή το αλάτισμα (π.χ. σολομός, πέστροφα, σκουμπρί, μπακαλιάρος και ρέγκα)</p>		<p>8. μέτρα προστασίας όπου εμπλέκεται μη συσκευασμένο φαγητό 9. μυοκτόνα/ απεντόμωσης για την αποφυγή βακτηρίων από έντομα και τρωκτικά 10. σωστή απόρριψη απορριμμάτων 11. άμεσες διαδικασίες σε περίπτωση που ο εξοπλισμός ψύξης τεθεί εκτός λειτουργίας.</p>	<p>Παρακολούθηση αρχείων  Απόρριψη αποβλήτων</p>
<p><u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙ ΚΑ ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ</u> Φρέσκα τυριά, μους, κρέμες καραμελέ, πουτίγκες, σαντιγί</p>	<p>~ ~ ~ ~ ~ <u>ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u> Αν το παρασκευασμένο τρόφιμο ή τα συστατικά έμειναν ακάλυπτα ή απροστάτευτα κατά τη διάρκεια του χειρισμού είναι πιθανόν να προκληθεί επιμόλυνση από ξένα αντικείμενα.</p>	<p>~ ~ ~ ~ ~ <u>ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u> 1. πρόνοια για έκθεση τροφίμων χωρίς συσκευασία 2. σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνση</p>	<p>Έκτακτα μέτρα</p>
<p><u>ΤΥΡΙ</u> Μαλακής ωρίμανσης ή με μύκητες (π.χ. μπλε τυρί Δανίας, μπρι, ροκφόρ, καμεμπερ</p>		<p>3. καλή υγιεινή προσωπικού 4. καλά συστήματα καθαρισμού. Κατάλληλος έλεγχος των χημικών καθαριστικών</p>	
<p><u>ΕΤΟΙΜΕΣ ΣΑΛΑΤΕΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ</u></p>	<p>Η παρουσία των οποίων μπορεί να προκαλέσει παράβαση και να οδηγήσει σε σοβαρή βλάβη ή παράπονα.</p>	<p>5. απεντόμωσης 6. σωστή απόρριψη αποβλήτων 7. προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο</p>	

~.~.~.~.~.~.~.~.	<u>ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ</u> Καταστροφή σε συσκευασίες και σακούλες μπορεί να δώσει την ευκαιρία σε βακτήρια να επιμολύνουν ή να μειώσουν την ασφάλεια του προϊόντος ή τη διάρκεια ζωής τους.	~.~.~.~.~.~.~.~.	<u>ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ</u> 1. σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν 2. απεντόμωσης 3. προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης 4. εξοπλισμός και εγκαταστάσεις ώστε να μην κινδυνεύει το προϊόν από καταστροφές 5. ανακύκλωση προϊόντων 6. επιπλέον μέτρα για μη συσκευασμένα τρόφιμα 7. διαδικασίες απόρριψης κατεστραμμένων προϊόντων
------------------	--	------------------	--

**ΠΙΝΑΚΑΣ 2 : ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

<b>ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΕΣΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ</b>	<b>ΚΙΝΔΥΝΟΙ</b>	<b>ΈΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ</b>	<b>ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ</b>
<u>ΣΚΛΗΡΑ ΤΥΡΙΑ</u>	<u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u> ~ <u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ</u> Έχει σαν αποτέλεσμα το σάπισμα και την ανάπτυξη παθογόνων βακτηρίων ή μυκήτων. Η ανάπτυξη τους μπορεί να μην είναι ταχεία αλλά μειώνουν την ασφάλεια των προϊόντων.	<u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ~ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ</u> 1. καλή υγιεινή προσωπικού 2. έλεγχος θερμοκρασίας κατά την μεταφορά, την αποθήκευση και την έκθεση 3. ταχεία μεταφορά μεταξύ συνθηκών ψύξης 4. προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης 5. καθαρισμός	Έλεγχος υγιεινής προσωπικού  Έλεγχος θερμοκρασίας  Χειρισμοί προϊόντος  Επίβλεψη,
<u>ΚΡΕΜΩΔΗ ή ΣΒΟΛΩΜΕΝΑ ΤΥΡΙΑ</u>			
<u>ΦΡΕΣΚΑ ΤΥΡΙΑ</u>			
<u>ΜΗ</u>			

<u>ΓΑΛΑΚΤΟΚΟ</u> <u>ΜΙΚΑ ΚΕΙΚ</u> <u>ΚΡΕΜΑΣ</u>		6. απεντόμωσης 7. εξοπλισμός που επιτρέπει την επαρκή απολύμανση 8. μέτρα για τα μη συσκευασμένα Τρόφιμα	οδηγίες και εκπαίδευση
<u>ΜΗ ΩΡΙΜΑ</u> <u>ΜΑΛΑΚΑ</u> <u>ΤΥΡΙΑ</u>	~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. <u>ΦΥΣΙΚΗ</u> <u>ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u>	~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. <u>ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u>	Καθαρισμός
<u>ΚΑΠΝΙΣΤΑ ή</u> <u>ΠΑΣΤΑ</u> <u>ΤΕΜΑΧΙΑ</u> <u>ΚΡΕΑΤΟΣ</u>	Μπορεί να προκληθεί από βρώμια, σκόνη, χαλαρή συσκευασία κ.α.	1. απαιτήσεις για την έκθεση μη συσκευασμένων τροφίμων 2. σωστή διαχείριση τροφίμων 3. υγιεινή προσωπικού 4. εντομολογικός έλεγχος 5. επαρκή πρότυπα καθαριστικών μέσων και απολύμανσης	Έλεγχος απεντόμωσης  Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις
<u>ΠΙΤΕΣ</u> <u>ΦΡΟΥΤΩΝ</u>		6. προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης	Έκθεση συσκευασμένων τροφίμων
<u>ΩΜΟ ΚΡΕΑΣ</u> <u>ΚΑΙ ΩΜΟ</u> <u>ΨΑΡΙ</u>		7. σωστή απόρριψη αποβλήτων 8. διαδικασίες χειρισμού έκτακτων αναγκών	Δομή
<u>ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ,</u> <u>ΜΠΕΙΚΟΝ</u>	~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. <u>ΦΥΣΙΚΗ</u> <u>ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ</u>	~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. ~. <u>ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ</u>	Υγιεινή προσωπικού
<u>ΦΡΕΣΚΟ</u> <u>ΓΑΛΑ</u>	Που σημαίνει υποβάθμιση του προϊόντος. Η αιτία μπορεί να είναι μηχανικός τραυματισμός ή αποθήκευση σε λάθος σημείο.	1. σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής 2. εντομολογικός έλεγχος 3. προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο και με γνώση των κινδύνων και των μέτρων πρόληψης	Απόρριψη αποβλήτων
<u>ΛΑΧΑΝΙΚΑ</u>		4. εξοπλισμός και αποθηκευτικοί χώροι από τους οποίους δεν κινδυνεύει το προϊόν	Επείγουσες διαδικασίες
<u>ΦΡΟΥΤΑ</u>		5. ανακύκλωση προϊόντων 6. μέτρα για τα μη συσκευασμένα τρόφιμα	

**ΠΙΝΑΚΑΣ 3 : ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

ΤΡΟΦΙΜΑ ΧΑΜΗΛΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΙ	ΈΛΕΓΧΟΙ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p>Τρόφιμα που διατηρούνται από μια διαδικασία θέρμανσης και συσκευασίας σε ερμητικά κλειστούς περιέκτες, όπως <u>ΚΟΝΣΕΡΒΟ~ ΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ, ΈΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ ΜΑΚΡΑΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ</u></p> <p><u>ΞΗΡΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ</u></p> <p><u>ΣΥΣΚΕΥΑ~ ΣΜΕΝΕΣ ΣΟΥΠΕΣ</u></p> <p><u>ΤΟΥΡΣΙΑ</u></p> <p><u>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ~ ΜΑ ΚΑΙ ΜΑΡΜΕΛΑΔΕ Σ</u></p> <p><u>ΞΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ</u></p> <p><u>ΞΗΡΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΚΡΕΜΑΣ ΚΑΙ ΞΗΡΑ ΜΙΓΜΑΤΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑ~ ΣΙΑΣ ΠΟΤΩΝ</u></p>	<p><u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ ~ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ</u></p> <p>Τα περισσότερα από αυτά τα προϊόντα δεν είναι ύποπτα για τροφικές δηλητηριάσεις όταν βρίσκονται σε κανονική κατάσταση. Μικροοργανισμοί που προκαλούν σήψη όπως μύκητες και ζύμες μπορεί να αναπτυχθούν αν δεν παρακολουθείται η διάρκεια ζωής.</p> <p><u>ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u></p> <p>Κάθε ανοιχτό μη συσκευασμένο προϊόν μπορεί να μολυνθεί από υλικά συσκευασίας ή άλλα ξένα αντικείμενα κατά τη διάρκεια διαχείρισης ή έκθεσης.</p> <p>~.~.~.~.~.~.~</p>	<p><u>ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ~ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ανακύκλωση προϊόντων ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα και η ασφάλεια</li> <li>2. επιπλέον απαιτήσεις όπου μη συσκευασμένα τρόφιμα εμπλέκονται</li> <li>3. γνώση των κινδύνων και των τρόπων αντιμετώπισης τους</li> <li>4. απεντόμωσης</li> <li>5. κατάλληλος εξοπλισμός και διευκολύνσεις για την σωστή παρακολούθηση της θερμοκρασίας</li> </ol> <p><u>ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. επιπλέον απαιτήσεις για έκθεση τροφίμων χωρίς συσκευασία</li> <li>2. σωστή απόρριψη αποβλήτων ώστε να αποφευχθεί κίνδυνος λιμού</li> <li>3. σωστή διαχείριση προϊόντων για την αποφυγή επιμόλυνσης από προσωπικό, κτήρια ή περιβάλλον</li> <li>4. εντομολογικός έλεγχος</li> <li>5. ανακύκλωση προϊόντων</li> <li>6. γνώση των κινδύνων και των τρόπων αντιμετώπισης τους</li> <li>7. ορθή δομή κτηρίων</li> </ol> <p>~.~.~.~.~.~.~.~.~.~</p>	<p>Έλεγχος υγιεινής προσωπικού</p> <p>Έλεγχος θερμοκρασίας</p> <p>Χειρισμοί προϊόντος</p> <p>Επίβλεψη, οδηγίες και εκπαίδευση</p> <p>Καθαρισμός</p> <p>Έλεγχος απεντόμωσης</p> <p>Εξοπλισμός και εγκαταστάσεις</p> <p>Έκθεση συσκευασμένων τροφίμων</p>
<p><u>ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ</u></p>	<p><u>ΦΥΣΙΚΗ</u></p>	<p><u>ΦΥΣΙΚΗ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ</u></p>	

<u>ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ</u> <u>ΚΑΙ</u> <u>ΖΑΧΑΡΩΤΩΝ</u>  <u>ΨΩΜΙ ΚΑΙ</u> <u>ΜΠΙΣΚΟΤΑ</u>  <u>ΚΕΙΚ ΚΑΙ</u> <u>ΓΛΥΚΑ ΜΕ</u> <u>ΚΡΕΜΕΣ</u>  <u>ΠΑΓΩΤΑ</u>  <u>ΚΑΤΕΨΥΓ~</u> <u>ΜΕΝΑ</u> <u>ΠΡΟΙΟΝΤΑ</u>	<u>ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ</u> Κάθε καταστροφή στη συσκευασία αυτών των προϊόντων μπορεί να αποτελέσει ένα επικίνδυνο σημείο μικροβιολογικής ή φυσικής επιμόλυνσης. Χτυπημένες κονσέρβες, πιεσμένα ή σχισμένα πακέτα μπορούν να προκαλέσουν μεταλλική επιμόλυνση ή εμφάνιση κηλίδων. Ακατάλληλη αποθήκευση μπορεί επίσης να μεταβάλλει την ποιότητα του προϊόντος.	1. σωστοί χειρισμοί για την αποφυγή καταστροφής στον περιέκτη ή στο προϊόν 2. εξοπλισμός και εγκαταστάσεις αποθήκευσης από τις οποίες το προϊόν Δεν κινδυνεύει 3. επιπλέον μέτρα για τα μη συσκευασμένα προϊόντα 4. γνώση των κινδύνων και των τρόπων αντιμετώπισης τους	Δομή  Υγιεινή προσωπικού  Απόρριψη αποβλήτων  Επείγουσες διαδικασίες
---	--	---	--

**Στάδιο 5<sup>ο</sup>:** Κατασκευή του Διαγράμματος Ροής Διεργασίας.

Η ανάλυση επικινδυνότητας αρχίζει με την ανάπτυξη ενός διαγράμματος της παραγωγικής διαδικασίας, το οποίο περιλαμβάνει όλα τα σχετικά στοιχεία και τις λεπτομέρειες που αφορούν στα τρόφιμα, τις διαδικασίες, τους χώρους και τον εξοπλισμό παραγωγής. Στο διάγραμμα φαίνεται η ροή για την παραγωγή και την διάθεση ‘beef sandwich’ σε ένα catering.

Η επιχείρηση παραγωγής είναι υπεύθυνη μέχρι το στάδιο της μεταφοράς και της παράδοσης. Μετά την παράδοση το διάγραμμα αφορά την επιχείρηση πώλησης.

Η ανάλυση επικινδυνότητας πρέπει να εξετάζει με λεπτομέρεια τα συστατικά και τα στάδια παραγωγής και η αξία του συστήματος έγκειται στη δυνατότητα που δίνει ώστε να προσδιορίζονται τα προβληματικά σημεία στις επισιτιστικές επιχειρήσεις.

Στις σελίδες που ακολουθούν παρουσιάζονται τα εξής διαγράμματα ροής. Πρώτο το ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ~ ΔΙΑΘΕΣΗΣ ‘beef sandwich’. Έπειτα τα διαγράμματα ροής προετοιμασίας γευμάτων και προετοιμασίας ειδών ζαχαροπλαστικής.

## **Στάδιο 6<sup>ο</sup>: Επιβεβαίωση Διαγράμματος Ροής.**

Η ιδέα δημιουργίας του Διαγράμματος Ροής Διεργασίας ( Παραγωγής – Διάθεσης) προσφέρει μια προληπτική προσέγγιση σχεδιασμένη να καταδείξει τους κινδύνους που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία. Ο στόχος είναι η ανάπτυξη μίας αντικειμενικής διαδικασίας η οποία λαμβάνει υπόψη τους κινδύνους παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων. Το HACCP είναι τελικά ένα εργαλείο επικοινωνίας και δράσης, σχεδιασμένο με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιούνται τα λάθη. Η επιβεβαίωση της άρτιας λειτουργίας του διαγράμματος ροής είναι η καλύτερη επιβεβαίωση της άρτιας λειτουργίας της επιχείρησης. Φυσικά βασική και ίσως μόνη προϋπόθεση ο άνογός σχεδιασμός του διαγράμματος. Φαίνεται άλλωστε μια εύκολη διαδικασία όταν όμως απαιτείται πείρα, γνώση, χρόνος και κόστος διεκπεραίωσης και απαίτηση ελαχιστοποίησης των λαθών, οι συνθήκες δυσχεραίνουν.

Το διάγραμμα ροής οφείλει να επαληθεύεται. Ο μόνος τρόπος επαλήθευσης είναι η χρήση του σε ζωντανά παραδείγματα. Οι άνθρωποι που σχεδιάζουν ένα διάγραμμα ροής και συγκεκριμένα η ομάδα HACCP οφείλει να επιβεβαιώνει την χρησιμότητα του διαγράμματος ροής χρησιμοποιώντας το στα τρόφιμα της συγκεκριμένης επισιτιστικής επιχείρησης. Μόνο όταν το διάγραμμα έχει σχεδιαστεί για τις ανάγκες της επιχείρησης, η ομάδα HACCP θα είναι σίγουρη ότι αποφέρει θετικά αποτελέσματα.

## **Στάδιο 7<sup>ο</sup>: Αναγνώριση των Κινδύνων και Προσδιορισμός των Προληπτικών Μέτρων.**

Η διαδικασία HACCP επικεντρώνεται στην αξιολόγηση και τον έλεγχο τεσσάρων περιοχών που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία:

**§ Έλεγχος των Ά υλών και των συνθηκών αποθήκευσης.**

1. Καθορισμός του αποθέματος.
2. Ποιότητα Ά υλών.
3. Ανάπτυξη προδιαγραφών αγορών.
4. Μέθοδοι αγορών.
5. Παραλαβή και έλεγχος (ποιοτικός και ποσοτικός).
6. Κατάλληλη αποθήκευση.

**§ Καθαριότητα και συντήρηση του εξοπλισμού παραγωγής.**

Η καθαριότητα, η συντήρηση και η ασφάλεια του εξοπλισμού είναι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου. Ο ανεπαρκής καθαρισμός και η ανεπαρκής απολύμανση του εξοπλισμού προκαλούν συχνά επιμόλυνση και αλλοιώσεις στα παραγόμενα εδέσματα. Και κατά συνέπεια, όλες τις επιπτώσεις προς τον άνθρωπο, οι οποίες έχουν ήδη αναφερθεί στο 3<sup>ο</sup> κεφάλαιο. Ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα καθαριότητας και συντήρησης του εξοπλισμού είναι θέμα σχεδιασμού, εκπαίδευσης του προσωπικού, στενής επίβλεψης των διαδικασιών καθαριότητας

και μεγάλης προσοχής στις λεπτομέρειες που ορίζουν τις διαδικασίες καθαριότητας. Ειδικότερα απαιτείται:

1. Η εφαρμογή ενός αποτελεσματικού προγράμματος καθαριότητας και συντήρησης του εξοπλισμού.
2. Γραπτές οδηγίες που αφορούν στους κανόνες συντήρησης, καθαριότητας και απολύμανσης.
3. Έλεγχος των δραστηριοτήτων καθαριότητας και συντήρησης του εξοπλισμού με την υιοθέτηση, ενδεχομένως, ενός καταλόγου ελέγχου.
4. Η συμμετοχή και η συναίνεση των εργαζομένων, είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την επιτυχία.

**§ Καθαριότητα και υγιεινή προσωπικού.**

Η καθαριότητα και η υγιεινή του προσωπικού παραγωγής είναι ένα πρόσθετο κρίσιμο σημείο ελέγχου. Μια από τις πιο σημαντικές ευθύνες της διοίκησης των επισιτιστικών επιχειρήσεων είναι να εκπαιδεύσει τους εργαζομένους στις αρχές και τις διαδικασίες υγιεινής(βλέπε κεφάλαιο 2)

**§ Συνδυασμός χρόνου και θερμοκρασίας για την συντήρηση και την διάθεση των φαγητών.**

Η διάρκεια και η θερμοκρασία αποθήκευσης των παραγομένων φαγητών είναι φανερό ότι αποτελούν κρίσιμα σημεία ελέγχου της παραγωγικής διαδικασίας. Ακατάλληλες συνθήκες και χρόνοι συντήρησης των φαγητών καθιστούν τα φαγητά ακατάλληλα και επικίνδυνα για κατανάλωση.

Ο χρόνος μεταξύ...

**Αποθήκευσης (ωμών και ενδιάμεσων τροφών) & επεξεργασίας**

**Επεξεργασίας & τοποθέτησης στο ψυγείο**

**Επεξεργασίας & διάθεση , κατανάλωσης**

... πρέπει να είναι ο **ελάχιστος**.

Οι τέσσερες αυτές περιοχές περιλαμβάνουν τον μεγαλύτερο όγκο κινδύνων. Χρήζουν εκτός της αναγνώριση των πιθανών κινδύνων και την ανάγκη προσδιορισμού των μέτρων πρόληψης. Ποίες, δηλαδή, οι ενέργειες που θα εξαλείψουν τις βλαβερές συνέπειες προς τον καταναλωτή και προς την φήμη και την ευημερία της επιχείρησης. Η κάθε επιχείρηση βασιζόμενη στην δική της πολιτική, στρατηγική και τις δικές της δυνατότητες καθορίζει διαφορετικά προληπτικά μέτρα.

**Στάδιο 8<sup>ο</sup>: Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.(αρχή 2<sup>η</sup>)**

Το σύστημα καθορίζει τα σημεία στα οποία οφείλεται να γίνεται έλεγχος ώστε το τελικό προϊόν να είναι απαλλαγμένο από κάθε υποψία μόλυνσης. Οι πιο κάτω προτεινόμενοι έλεγχοι είναι ενδεικτικοί της καλής πρακτικής και ισχύουν για



ορισμένες κατηγορίες τροφίμων. Για παράδειγμα, μερικά μικρά κομμάτια κρέατος ίσως δεν έχουν συγκεκριμένη μόλυνση στο κέντρο τους και το ψήσιμο τους σε θερμοκρασίες μικρότερες των 75°C είναι αποδεκτό. Από την άλλη μερικά τρόφιμα ή και ποτά απαιτούν διαφορετική προετοιμασία και μεταχείριση. Ο πιο κάτω πίνακας γίνει συνοπτικά όλα τα σημεία έλεγχου:

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου	Παρακολούθηση
<b>Προμήθεια Παραλαβή Συστατικών</b>	Η παραλαβή συστατικών που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές</li> <li>2. Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς, Παραλαβής (θερμοκρασίες, ημερομηνίες λήξης και παραλαβής)</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Έλεγχος των οχημάτων διανομής</li> <li>2. Έλεγχος των κωδικών ημερομηνίας, των θερμοκρασιών μεταφοράς, της κατάστασης του τροφίμου και της συσκευασίας</li> </ol>
<b>Διατήρηση πρώτων υλών και Συστατικών</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ανάπτυξη μικροοργανισμών από ακατάλληλες συνθήκες ή παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης</li> <li>2. επιμόλυνση των τροφίμων από μη τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την αποθήκευση</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες</li> <li>2. τήρηση ανακύκλωσης των προϊόντων</li> <li>3. κάλυψη, πακετάρισμα των προϊόντων και σωστή τοποθέτηση στα ψυγεία</li> <li>4. διαχωρισμός ωμών και μαγειρεμένων τροφίμων</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>2. έλεγχος ημερομηνίας λήξης</li> <li>3. εποπτικοί έλεγχοι</li> </ol>
<b>Απόψυξη Συστατικών ή και τροφίμων</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών	Απόψυξη των συστατικών ή των τροφίμων σε θερμοκρασία 2°C έως 5°C ή σε τρεχούμενο νερό θερμοκρασίας μικρότερης των 21°C	Έλεγχος θερμοκρασιών απόψυξης
<b>Προετοιμασία</b>	1. ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω παραμονής των τροφίμων σε	1. περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στην θερμοκρασία της κουζίνας	1. εποπτικοί έλεγχοι

	<p>θερμοκρασία περιβάλλοντος</p> <p>2. αλληλομόλυνση των τροφίμων (επιμόλυνση των τροφίμων με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες, ξένα σώματα)</p>	<p>2. χρήση καθαρού εξοπλισμού</p> <p>3. καλή ατομική υγιεινή του προσωπικού</p> <p>4. εφαρμογή κανόνων υγιεινής για την αποφυγή αλληλοεπιμόλυνσης ~ εκπαίδευση του προσωπικού</p> <p>5. διαχωρισμός μαγειρεμένων και ωμών τροφίμων</p>	<p>2. εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού</p> <p>3. έλεγχος βιβλιαρίων υγείας</p> <p>4. εποπτικός έλεγχος για τους χειρισμούς του προσωπικού</p> <p>5. έλεγχος αρχείων εκπαίδευσης του προσωπικού</p>
<b>Θερμική επεξεργασία</b>	<p>1. επιβίωση μικροοργανισμών</p> <p>2. χημική επιμόλυνση λόγω επανειλημμένης χρήσης λιπών και ελαίων κατά το τηγάνισμα</p>	<p>1. η θερμοκρασία στο εσωτερικό των Τροφίμων να φτάνει τους 75°C ή τους 70°C για 2 min</p> <p>2. στην περίπτωση του χοιρινού ή των μπιφτεκιών τους 68.3°C για 15 sec</p>	<p>1. έλεγχος των θερμοκρασιών</p> <p>2. εποπτικός οργανοληπτικός έλεγχος (οσμή, χρώμα, γεύση)</p>
<b>Ψύξη</b>	<p>1. ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών, που επιβίωσαν της θέρμανσης</p> <p>2. επιπλέον επιμόλυνση</p>	<p>1. ταχεία ψύξη των τροφίμων από 60°C σε 10°C σε χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 2 ωρών, αλλά να μην υπερβαίνει τις 3 ώρες</p> <p>2. διατήρηση μετά την ταχεία ψύξη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 5°C</p> <p>3. καθορισμός κατάλληλου χρονικού διαστήματος για σερβίρισμα</p> <p>4. διατήρηση των τροφίμων καλυμμένων, όπου είναι δυνατόν</p>	<p>Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης</p>

<b>Διατήρηση με ψύξη</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>επιπλέον επιμόλυνση</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>διατήρηση σε θερμοκρασία μεγαλύτερης των 5°C</li> <li>χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα, όπου είναι δυνατόν</li> <li>σωστή τοποθέτηση των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων στο ψυγείο</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας διατήρησης</li> <li>εποπτικοί έλεγχοι</li> </ol>
<b>Επαναθέρμανση</b>	Επιβίωση μικροοργανισμών	Αναθέρμανση των τροφίμων που διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 75°C (στο εσωτερικό)	Έλεγχος της θερμοκρασίας αναθέρμανσης
<b>Διατήρηση σε κατάψυξη</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>επιπλέον επιμόλυνση</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>διατήρηση σε θερμοκρασία &lt; -18°C</li> <li>κάλυψη των τροφίμων, σωστή τοποθέτηση στον καταψύκτη</li> <li>ανακύκλωση των προϊόντων</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας κατάψυξης</li> <li>εποπτικοί έλεγχοι</li> <li>έλεγχος ημερομηνίας λήξεως</li> </ol>
<b>Διατήρηση σε θέρμανση</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>ανάπτυξη σπορογόνων μικροοργανισμών, που επιβίωσαν της θέρμανσης</li> <li>επιπλέον επιμόλυνση</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 60°C</li> <li>χρήση καθαρού εξοπλισμού, σκευών και</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>εποπτικοί έλεγχοι</li> </ol>

		εργαλείων 3. χρήση κατάλληλων βιτρινών έκθεσης των Τροφίμων 4. διατήρηση με κάλυμμα, όπου είναι δυνατόν	
<b>Ζεστό σερβίρισμα</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών	Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα	
<b>Κρύο σερβίρισμα</b>	Ανάπτυξη μικροοργανισμών	Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα	

**Στάδιο 9<sup>ο</sup>:** Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων (αρχή 3<sup>η</sup>).

Σε αυτό το στάδιο καθορίζονται οι τιμές των παραμέτρων που εξετάζονται στα κρίσιμα σημεία ελέγχου και θα πρέπει να εξασφαλίζεται η σταθερότητα τους για να μην παρουσιάζεται κίνδυνος για την ασφάλεια και την ποιότητα.

**Στάδιο 10<sup>ο</sup>:** Θεσμοθέτηση Διαδικασιών Παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Έλεγχου (αρχή 4<sup>η</sup>), Διαδικασιών Διορθωτικών Ενεργειών (αρχή 5<sup>η</sup>), Διαδικασιών Τεκμηρίωσης του Συστήματος (αρχή 6<sup>η</sup>), Διαδικασιών Επαλήθευσης του Συστήματος (αρχή 7<sup>η</sup>).

Στα επόμενα στάδια καθορίζονται οι διαδικασίες. Οι πρώτες εκ των οποίων είναι αυτές που τίθενται να παρακολουθούν τα κρίσιμα σημεία ελέγχου. Έπειτα οι διαδικασίες διορθωτικών ενεργειών, αυτές της τεκμηρίωσης του συστήματος και τέλος οι διαδικασίες επαλήθευσης του συστήματος.

Η συνέχεια της μελέτης απαιτεί την παράθεση ορισμένων πινάκων. Ο πρώτος (1<sup>ος</sup>) πίνακας παρουσιάζει το πρόγραμμα του συστήματος HACCP κατανεμημένο σε έξι (6) τμήματα. Έπειτα, παρατίθενται δύο (2) διαγράμματα ανίχνευσης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (CCPs) και τέλος μια (1) άσκηση εφαρμογής του συστήματος.

### **5.3 ΦΟΡΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**

Η απόφαση για το πιο πρότυπο πιστοποίησης θα χρησιμοποιηθεί από την επιχείρηση αρχίζει με την καταγραφή των διαδικασιών, την αξιολόγηση τους και την εφαρμογή τυχόν αλλαγών. Η διαδικασία ένταξης σε ένα μηχανισμό ποιότητας περιλαμβάνει δυο μεγάλες ομάδες.

Στην πρώτη ομάδα ανήκουν η εφαρμογή του συστήματος ποιότητας, η συνεχής παρακολούθησή του, ο έλεγχος της αποτελεσματικότητας του, η εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών που προκύπτουν κατά την εφαρμογή (κομμάτια τα οποία έχουν αναπτυχθεί στο προηγούμενο υποκεφάλαιο). Έπειτα, η διαδικασία της πιστοποίησης. Η διαβεβαίωση από ένα τρίτο ανεξάρτητο μέρος ότι το σύστημα που έχει εφαρμόσει η επιχείρηση ικανοποιεί τις απαιτήσεις του προτύπου πιστοποίησης.

Η όλη διαδικασία μπορεί να πραγματοποιηθεί από την ίδια την επιχείρηση ή με την βοήθεια συμβούλου. Στην δεύτερη περίπτωση πολύ σημαντικό ρόλο παίζει η επιλογή του τελευταίου. Αφού διερευνηθεί η αγορά των συμβούλων επιλέγεται εκείνος που έχει την εμπειρία να βοηθήσει την επιχείρηση η οποία έχει τις συγκεκριμένες ανάγκες και χρήζει ειδικής βοήθειας. Ο σωστός σύμβουλος θα αφιερώσει χρόνο ώστε να κατανοήσει τις λειτουργίες της επιχείρησης και να καταγράψει τις ανάγκες της και φυσικά με την συνδρομή της επιχείρησης.

Οι **κυριότεροι φορείς** που ασχολούνται με την πιστοποίηση των επισιτιστικών μονάδων είναι οι ακόλουθοι:

- 1. ΕΛΟΤ**
- 2. EUROCERT ΑΕ**
- 3. BVQI (BUREAU VERITAS QUALITY INTERNATIONAL)**
- 4. TUV AUSTRIAS ΕΛΛΑΣ ΕΠΕ**
- 5. SCS**
- 6. L. LOYOLS**
- 7. TUV ΕΛΛΑΣ (RWTUV) ΑΕ**

#### **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ HACCP**

Η διαδικασία πιστοποίησης περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια:

1. Αρχικές συνομιλίες και ανταλλαγή πληροφοριών
2. Προπαρασκευαστικές συναντήσεις, επικοινωνία και προκαταρτική επίσκεψη αξιολόγησης
3. Επιθεώρηση αξιολόγησης
4. Επιθεωρήσεις επιτήρησης
5. Επαναληπτικές επιθεωρήσεις αξιολόγησης
6. Ειδικές επιθεωρήσεις

Υπό τα ανώτερα στάδια εφαρμόζονται οι αρχές που διέπουν το σύστημα HACCP (υποκεφάλαιο 5.1.2) . Η διαδικασία της πιστοποίησης περιλαμβάνει αξιολόγηση της πληρότητας και της ορθότητας του Εγχειριδίου του συστήματος HACCP της επιχείρησης και τη διεξαγωγή επιθεωρήσεων για τον έλεγχο της εφαρμογής του συστήματος, σύμφωνα με τις συστάσεις της Διεθνούς Επιτροπής Υγιεινής Τροφίμων FAO/WHO Codex Alimentarius. Η επισιτιστική επιχείρηση οφείλει κατά τις επιθεωρήσεις να γνωστοποιεί τις απαιτήσεις, οι οποίες καθορίζονται από την νομοθεσία (Εθνική και Κοινοτική) και υπάγονται τα παραγόμενα από αυτήν προϊόντα. Οι επιθεωρήσεις θα εξακριβώσουν εάν οι απαιτήσεις αυτές έχουν δεόντως ενσωματωθεί στο σύστημα ποιότητας της επιχείρησης. Η επαλήθευση έρχεται από μέρους των Αρμοδίων Αρχών και Υπηρεσιών εφόσον έχουν διενεργηθεί όλοι οι απαραίτητοι έλεγχοι που προβλέπονται από την ισχύουσα κατά περίπτωση νομοθεσία.

Η χορήγηση του πιστοποιητικού αποφασίζεται από το **Συμβούλιο Πιστοποίησης του κάθε φορέα πιστοποίησης** μετά από εισήγηση της **Διεύθυνσης Πιστοποίησης**, εάν η έκθεση **Επιθεώρησης Αξιολόγησης** δείχνει ότι το **Σύστημα Ποιότητας** της επιχείρησης συμμορφώνεται πλήρως με τα **καθορισμένα Πρότυπα** και τον **παρόντα Κανονισμό** και έχει υπάρξει διευθέτηση για τις διαπιστωθείσες **μη συμμορφώσεις**. Η μορφή της διαδικασίας πιστοποίησης είναι κοινή για όλους τους φορείς. Οι ακόλουθοι παράγραφοι αναπτύσσουν την διαδικασία πιστοποίησης του ΕΛΟΤ και την χορήγηση του Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης Συστήματος Ποιότητας (ΠΣΣΠ).

## **1<sup>ον</sup> : ΑΙΤΗΣΗ**

Οι επιχειρήσεις οι οποίες επιθυμούν την αξιολόγηση και την πιστοποίηση του Συστήματος Ποιότητας, υποβάλλουν στον ΕΛΟΤ αίτηση σύμφωνα με το **ειδικό έντυπο αιτήσεων**, μαζί με το **ερωτηματολόγιο Αυτοαξιολόγησης** και το **Εγχειρίδιο Ποιότητας του ΕΛΟΤ**.

Κάθε αίτηση που υποβάλλεται και κάθε πιστοποιητικό που χορηγείται με βάση αυτή αφορά μόνο μια μονάδα παραγωγής ή έναν τομέα δραστηριότητας της επιχείρησης, σύμφωνα με τον Πίνακα Τομέων Πιστοποίησης της ΕΑΚ. Απονέμεται δηλαδή χωριστό ΠΣΣΠ σε κάθε μονάδα παραγωγής ή δραστηριότητας ή για επέκταση σε νέους τομείς. Στην αίτηση του ενδιαφερόμενος πρέπει να **δηλώσει το Πρότυπο βάσει του οποίου επιθυμεί να πιστοποιηθεί** το Σύστημα Ποιότητας του καθώς και το **πεδίο εφαρμογής της πιστοποίησης**. Η επιχείρηση υποβάλλει επίσης Εγχειρίδιο Ποιότητας, στο οποίο περιγράφεται η διάρθρωση και η οργάνωση της επιχείρησης σε θέματα ποιότητας καθώς και ο εκπρόσωπος της Διοίκησης σε θέματα ποιότητας και ο αναπληρωτής του.

Μετά την υποβολή της αίτησης και των συνοδευτικών εγγράφων συγκροτείται από την Διεύθυνση Πιστοποίησης η **Ομάδα Επιθεώρησης του Συστήματος**

**Ποιότητας της επιχείρησης.** Η Ομάδα Επιθεώρησης αποτελείται από το Συντονιστή Επιθεώρησης και τουλάχιστον έναν επιθεωρητή ή εκπαιδευόμενο επιθεωρητή, οι οποίοι πρέπει να είναι εγκεκριμένοι από το Συμβούλιο Πιστοποίησης του ΕΛΟΤ. Σε περίπτωση που απαιτείται εξειδικευμένοι επιστήμονες στην τεχνολογία και στην εφαρμογή συγκεκριμένων προϊόντων ή υπηρεσιών που προσφέρει η επιχείρηση, οι οποίοι δεν διατίθενται μεταξύ των επιθεωρητών του ΕΛΟΤ, αυτοί μπορούν να προέρχονται από Δημόσιες Υπηρεσίες, Εκπαιδευτικά Ιδρύματα, Τεχνολογικά ή Ερευνητικά Κέντρα.

Όταν κοινοποιηθεί η σύνθεση της ομάδας επιθεώρησης, η ενδιαφερόμενη επιχείρηση έχει το δικαίωμα να ζητήσει αντικατάσταση μέλους μόνο στην περίπτωση που συντρέχουν σοβαροί λόγοι (όπως όταν θίγεται η ανταγωνιστικότητα της επιχείρησης ή όταν συντρέχει κίνδυνος ασφάλειας της τεχνογνωσίας της).

## **2<sup>ο</sup>Ν ΑΡΧΙΚΕΣ ΣΥΝΟΜΙΛΙΕΣ & ΑΝΤΑΛΛΑΓΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ**

Πριν την έναρξη της διαδικασίας αξιολόγησης, η Διεύθυνση Πιστοποίησης πληροφορεί όλους τους ενδιαφερόμενους για την **αξιολόγηση** και την **πιστοποίηση** του συστήματος, για τις κατάλληλες **διαδικασίες**, την **χρονική διάρκεια** και το **κόστος** κάθε αξιολόγησης. Οι Αρχικές συνομιλίες δεν έχουν κανένα κόστος για την επιχείρηση.

## **3<sup>ο</sup>Ν ΠΡΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΙΚΕΣ ΣΥΝΑΝΤΗΣΕΙΣ, ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ & ΠΡΟΚΑΤΑΡΤΙΚΗ ΕΠΙΣΚΕΨΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ.**

Μετά από τις αρχικές συνομιλίες ξεκινούν οι προπαρασκευαστικές συναντήσεις μεταξύ του ενδιαφερομένου και του Συντονιστή Επιθεώρησης. Κατά την φάση αυτή η ομάδα επιθεώρησης μελετά το Εγχειρίδιο Ποιότητας και το Ερωτηματολόγιο Αξιολόγησης καθώς και όποιο έγγραφο έχει τεθεί υπόψη από τον ενδιαφερόμενο. Η διάρκεια των προπαρασκευαστικών συναντήσεων δεν μπορεί να υπερβαίνει συνολικά τις δυο (2) ανθρωποημέρες. Εάν κατά την διάρκεια της ανασκόπησης της τεκμηρίωσης του συστήματος **εντοπιστούν κύριες μη συμμορφώσεις** ως προς τις απαιτήσεις του πρότυπου πιστοποίησης και του παρόντος κανονισμού, η επιχείρηση ενημερώνεται γραπτώς ώστε να προβεί στις **αντίστοιχες διορθωτικές ενέργειες**.

## **4<sup>ο</sup>Ν ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

Ο Συντονιστής Επιθεώρησης βασιζόμενος στο Ερωτηματολόγιο Αυτοαξιολόγησης, στην μελέτη τεκμηρίωσης, στις Προπαρασκευαστικές Συναντήσεις και στην Προκαταρτική Επίσκεψη Αξιολόγησης καθορίζει σε συνεργασία με τον ενδιαφερόμενο, το Πρόγραμμα **Επιθεώρησης Αξιολόγησης**. Καθορίζει, δηλαδή, την ακριβή διαδικασία, το χρονοδιάγραμμα και την έκταση

που θα λάβει η αξιολόγηση καθώς και τους τομείς της επιχείρησης που θα γίνει η αξιολόγηση. Συγκεκριμένα γίνονται **επιθεωρήσεις** για την ορθότητα και την σωστή λειτουργία:

1. της ανάπτυξης και της εφαρμογής του συστήματος HACCP
2. των κανόνων υγιεινής των εγκαταστάσεων εταιρειών τροφίμων
3. της παραγωγής και της διαχείρισης των τροφίμων από τους προμηθευτές
4. των εγκαταστάσεων
5. των σεμιναρίων των συστημάτων HACCP

Η διενέργεια της επιθεώρησης απαιτεί την πλήρη εφαρμογή του προς πιστοποίηση συστήματος ποιότητας και η ύπαρξη αντίστοιχων αρχείων ποιότητας, για διάστημα τεσσάρων (4) μηνών. Απαραίτητη λοιπόν προϋπόθεση, μια ολοκληρωμένη **εσωτερική επιθεώρηση** του συστήματος από την Διοίκηση. Συγκεκριμένα εξετάζονται:

1. η τεκμηρίωση του Συστήματος Ποιότητας με τις απαιτήσεις του Προτύπου βάσει του οποίου θα διενεργηθεί η αξιολόγηση,
2. η εφαρμογή της τεκμηρίωσης αυτής,
3. η καταλληλότητα και η αποτελεσματικότητα του Συστήματος Ποιότητας αναφορικά με τους στόχους και την πολιτική ποιότητας της επιχείρησης.

Ο ΕΛΟΤ **δεν προβαίνει στην χορήγηση** Πιστοποιητικού Συμμόρφωσης Συστήματος Ποιότητας μέχρι την διαπίστωση **άρσης όλων των κυρίων μη συμμορφώσεων** (παντελής έλλειψη, μη εφαρμογή κάποιας διαδικασίας, μη τήρηση των απαιτήσεων) και μέχρι την **δέσμευση της επιχείρησης για την άρση των απλών μη συμμορφώσεων** σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα. Η ολοκλήρωση των παραπάνω πρέπει να έχει πραγματοποιηθεί το αργότερο σε τρεις (3) μήνες μετά την διενέργεια της επιθεώρησης αξιολόγησης.

Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της Επιθεώρησης Αξιολόγησης οι επιθεωρητές του ΕΛΟΤ παραδίδουν στην επιχείρηση την Έκθεση Επιθεώρησης η οποία υποβάλλεται και στην Διεύθυνση Πιστοποίησης του ΕΛΟΤ. Η Διεύθυνση πιστοποίησης του ΕΛΟΤ εισηγείται στο Συμβούλιο Πιστοποίησης εφόσον έχουν υποβληθεί τεκμήρια από την επιχείρηση για την εφαρμογή των απαιτούμενων διορθωτικών ενεργειών και έχει γίνει η σχετική επαλήθευση από την ομάδα επιθεώρησης.

#### **5<sup>ον</sup> ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΕΠΙΤΗΡΗΣΗΣ**

Οι επιθεωρήσεις επιτήρησης πραγματοποιούνται από μια έως τέσσερις φορές κατά έτος. Η συχνότητα τους καθορίζεται από την Διεύθυνση Πιστοποίησης του ΕΛΟΤ και εξαρτάται από τα ευρήματα των προηγούμενων επιθεωρήσεων και την απαιτούμενη παρακολούθηση της εφαρμογής τους. Σκοπός των επιθεωρήσεων αυτών είναι η διασφάλιση της σωστής εφαρμογής των διαδικασιών του Συστήματος Ποιότητας και η ικανοποίηση των απαιτήσεων του ΕΛΟΤ.



Σε κάθε επιθεώρηση επιτήρησης ελέγχονται τα ακόλουθα σημεία:

1. η εφαρμογή και η αποτελεσματικότητα των διορθωτικών ενεργειών που προέκυψαν από προηγούμενες επιθεωρήσεις
2. οι εσωτερικές επιθεωρήσεις
3. τα αποτελέσματα των ανασκοπήσεων από την Διοίκηση
4. τα αρχεία μη συμμορφώσεων και οι διορθωτικές ενέργειες
5. οι αλλαγές στην οργανωτική δομή, το αντικείμενο και τις δραστηριότητες της επιχείρησης
6. η χρήση του ΠΣΣΠ
7. οποιαδήποτε ληφθέντα νέα μέτρα
8. τα σημεία που δεν επιθεωρήθηκαν σε προηγούμενη επιθεώρηση επιτήρησης.

#### **6<sup>ον</sup> ΕΠΑΝΑΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ**

Πριν το τέλος της περιόδου ισχύος του ΠΣΣΠ και εφόσον έχει ζητηθεί ανανέωση του διενεργείται Επαναληπτική Επιθεώρηση Αξιολόγησης. Ξεκινά από μια προπαρασκευαστική συνάντηση με τους εκπροσώπους της επιχείρησης για να σχεδιαστεί το νέο πρόγραμμα αξιολόγησης. Η Επαναληπτική Επιθεώρηση Αξιολόγησης διενεργείται σύμφωνα με τις αρχές που ορίζονται για την Επιθεώρηση Επιτήρησης.

#### **7<sup>ον</sup> ΕΙΔΙΚΕΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΙΣ**

Οι Ειδικές Επιθεωρήσεις διενεργούνται όταν:

απαιτείται επιτόπια επαλήθευση διορθωτικών ενεργειών προς άρση μη συμμορφώσεων που εντοπίστηκαν κατά την διάρκεια της Επιτήρησης Αξιολόγησης το Σύστημα Ποιότητας δεν ικανοποιεί τις απαιτήσεις του σχετικού Προτύπου και του απόντος Κανονισμού μετά την χορήγηση του Πιστοποιητικού ή της ανανέωσης του γίνουν τροποποιήσεις στο Σύστημα Ποιότητας υπάρχουν ενδείξεις ότι δεν ικανοποιούνται πλέον οι απαιτήσεις του σχετικού Προτύπου και του παρόντος κανονισμού είναι απαίτηση άλλων οργανισμών πιστοποίησης ή ζητηθεί από οποιοδήποτε φυσικό ή νομικό πρόσωπο.

Τα παραπάνω στοιχεία έδωσαν μια ιδέα την διαδικασίας πιστοποίησης από τον ΕΛΟΤ, τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης. Όμοια διαδικασία πιστοποίησης ακολουθούν και οι υπόλοιποι φορείς. Η σπουδαιότητα της πιστοποίησης, ο τρόπος και ο ρόλος της στους επισιτιστικούς κλάδους παρουσιάστηκε. Τα στοιχεία δίνουν μια διαφορετική εικόνα και ο ΕΦΕΤ τονίζει **τέσσερα στα δέκα εστιατόρια δεν πληρούν τους όρους λειτουργίας.**

## 5.4 ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΠΟ ΜΕΛΕΤΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ

### (Σύστημα ασφαλούς διαχείρισης τροφίμων στα ξενοδοχεία)

Η παρούσα εισήγηση βασίζεται σε Μελέτες Περιπτώσεων, κατά την Εγκατάσταση και την Εφαρμογή Συστήματος Διαχείρισης και Ασφάλειας των Τροφίμων (ΣΔΑΤ) σε ξενοδοχεία. Παρουσιάζονται ενδιαφέροντα θέματα, που δημιουργούνται τόσο κατά την εγκατάσταση του ΣΔΑΤ, κατά HACCP, όσο και κατά την εφαρμογή του.

Σε ένα ξενοδοχείο οι συνηθέστερες δραστηριότητες, που γίνονται αντιληπτές από τους πελάτες, είναι το check in και το check out, η διανομή( δωμάτιο και κοινόχρηστοι χώροι), η εστίαση( εστιατόριο, bars κ.α) και οι δραστηριότητες εκδηλώσεων και αναψυχής. Ωστόσο, υπάρχει ένα πλήθος υποστηρικτικών δραστηριοτήτων, το οποίο κινείται πίσω από τη 'σκηνή' και δεν γίνεται αντιληπτό από τους πελάτες. Σε αυτή την παρουσίαση το σημαντικότερο ρόλο παίζει η 'παρασκευή των εδεσμάτων', εμπεριέχοντας ως όρος, όλες τις δραστηριότητες της παραλαβής, της αποθήκευσης, της προετοιμασίας, της διανομής και της παράθεσης. Έτσι, η τροφή αναδεικνύεται σε σημαντικό παράγοντα ο οποίος, τουλάχιστον από πλευρά ασφάλειας, μπορεί να επιβαρύνει την κατάσταση της υγείας των καταναλωτών και θα πρέπει να παρακολουθείται τόσο για ουσιαστικούς όσο για νομικούς λόγους.

### ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

Για την εξυπηρέτηση των δραστηριοτήτων εστίασης, το ξενοδοχείο διαθέτει την εκάστοτε υλικοτεχνική υποδομή του, σε συνδυασμό με τις ειδικότητες και τις εξειδικεύσεις του εμπλεκόμενου προσωπικού και τις απαιτήσεις του Marketing, σε μια μεγάλη ποικιλία προσφερομένων υπηρεσιών εστίασης.

Οι υπηρεσίες εστίασης διαχωρίζονται:

- § Ανάλογα με τους **τρόπους προσφοράς** των εδεσμάτων σε: μπουφέ ( επιλογή σύνθεσης πιάτου από τον πελάτη), αλά κάρτ (επιλογή έτοιμου πιάτου από κάθε πελάτη μέσω καταλόγου), μενού (επιλογή συγκεκριμένων πιάτων) και συνδυασμός των παραπάνω.
- § Ανάλογα με τους **χρόνους προσφοράς** των γευμάτων, σε: πρωινό, γεύμα, δείπνο και ενδιάμεσα γεύματα (καθ' όλη την διάρκεια της ημέρας ή για συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα και σε διάφορα σημεία διάθεσης).
- § Ανάλογα με τα **σημεία διάθεσης** των εδεσμάτων στους καταναλωτές σε: εστιατόρια, bars (για ποτά, χυμούς, ελαφρά εδέσματα κρύας και ζεστής κουζίνας), pools bars / εστιατόρια, δωμάτια (μέσω room service) και mini bars.

Άλλα σημεία διάθεσης είναι αυτά όπου καταναλώνονται είτε προϊόντα catering του ξενοδοχείου( εντός ή εκτός του ξενοδοχείου) είτε picnic baskets( lunch boxes).

- § Ανάλογα με τα **είδη της κουζίνας** που προσφέρεται στους καταναλωτές, σε: ζεστή κουζίνα, κρύα κουζίνα και ζαχαροπλαστείο.

§ Ανάλογα με τις ανάγκες και τις ευπάθειες των καταναλωτών, σε: μέσος άνθρωπος (ικανός για κατανάλωση όλων των ειδών των τροφίμων) και ευαίσθητος καταναλωτής (π.χ. γλουτένης, λακτόζης, διαβητικός κ.λπ), ο οποίος έχει ειδικές ευπάθειες σε ορισμένες κατηγορίες τροφής.

Συμπερασματικά, μπορεί να σημειωθεί ότι οδηγούσα δύναμη για την εφαρμογή ΣΔΑΤ κατά HACCP, από τα ξενοδοχεία είναι καταρχάς η τήρηση του νομικού πλαισίου, οι αρχές του Marketing, για την ικανοποίηση των travel agents του εξωτερικού και τέλος η ίδια η ευαισθησία των ξενοδοχείων, για την σχετική εφαρμογή.

#### **5.4.1 ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ & ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ**

Από πλευράς Συμβουλίου Ανάπτυξης ενός ΣΔΑΤ, υπάρχουν ειδικά στα ξενοδοχεία πολλές ιδιαιτερότητες και τεχνικές δυσκολίες, όπως οι κάτωθι:

1. Οι Ά υλές που πρέπει να περιγραφούν, εμπίπτουν σχεδόν σε όλο το φάσμα των Ά υλών τροφίμων.
2. Εν γένει, οι υφιστάμενοι προμηθευτές των Ά υλών τροφίμου, δεν καλύπτουν τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας.
3. Τα τελικά προϊόντα τροφίμου είναι συνήθως πάρα πολλά, αλλά όλα θα πρέπει να περιγραφούν σύμφωνα με τις απαιτήσεις προτύπων πιστοποίησης ( Codex Alimentarius, ΕΛΟΤ 1416).
4. Τα ροικά διαγράμματα παρασκευής είναι εν γένει πολύπλοκα (αλλά μπορούν να τυποποιηθούν).
5. Οι αναλύσεις κινδύνων και προληπτικών μέτρων, μπορεί να είναι πολύπλοκες ανάλογα με την περίπτωση και πρέπει να προετοιμάζονται με προσοχή.
6. Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου ( CCPs ) είναι αρκετά σε αριθμό και ο αριθμός τους εξαρτάται από τις δραστηριότητες κάθε ξενοδοχείου, ωστόσο είναι εύκολο να βρεθούν, εκτός των ορίων των μικροβιολογικών κριτηρίων, για τα οποία δεν υπάρχει πλήρης ελληνική νομοθεσία.
7. Η παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου ή της εφαρμογής παρακολούθησης επί των προληπτικών μέτρων είναι ευέλικτη, ώστε να μην επιβαρύνει χρονικά το προσωπικό.

#### **5.4.2 ΑΝΑΚΥΠΤΟΝΤΑ ΘΕΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ HACCP.**

Στην εν λόγω μελέτη περιπτώσεων το δείγμα των ξενοδοχείων, αποτελείται από δεκαπέντε ( 15 ) ξενοδοχεία σε Ελλάδα και Κύπρο. Τα ξενοδοχεία αυτά ανήκουν σε διάφορες κατηγορίες αστέρων.

Κατά την εγκατάσταση ΣΔΑΤ στα ξενοδοχεία μπορεί να προκύψουν διάφοροι τύποι θεμάτων ή άλλων δυσκολιών, πέραν των δυσκολιών ανάπτυξης, που

μπορούν να εξομαλυνθούν άμεσα, μεσοπρόθεσμα ή μακροπρόθεσμα. Συνήθως οι άμεσα υλοποιήσιμες ενέργειες είναι η συντριπτική πλειοψηφία των ενεργειών και οφείλουν χρονικά να προηγούνται των μεσοπρόθεσμων και των μακροπρόθεσμων ενεργειών και αυτό πριν την πιστοποίηση. Οι μεσοπρόθεσμες και οι μακροπρόθεσμες ενέργειες συνήθως υλοποιούνται από τα ξενοδοχεία μόνο μετά την παρέμβαση των Οργανισμών Πιστοποίησης και των ελεγκτικών αρχών. Έτσι, οι διάφοροι τύποι ενεργειών χωρίζονται στις εξής κατηγορίες, με βάση κυρίως το κόστος και την απαιτούμενη ταχύτητα επέμβασης:

Ενέργειες χειρισμών από το προσωπικό, μικρού έως ασήμαντου πάγιου κόστους και μικρού εν γένει χρόνου υλοποίησης

1. οριστικοποίηση ομάδας HACCP.
  2. προμήθεια σχετικής νομοθεσίας, κανονισμών και επιστημονικών δεδομένων εστίασης.
  3. αξιόπιστο πρόγραμμα καθαρισμών και απολυμάνσεων σε όλους τους χώρους και τον εξοπλισμό εστίασης, συμπεριλαμβανομένων και των τουαλετών του προσωπικού (πληρότητα εφαρμογής GHPs ) και αποφυγή επιμόλυνσης.
  4. καλύτερη αποθήκευση, προετοιμασία και προφύλαξη των τροφίμων στις εγκαταστάσεις με βάση τους περιορισμούς που προβλέπονται από τις GMPs(σωστές παραγωγικές πρακτικές).
  5. συντήρηση του εξοπλισμού εστίασης που μπορεί να προβλέπεται και από υπάρχον Σύστημα Διαχείρισης κατά ISO 9001.
  6. υγιεινή προσωπικού.
  7. ορθός χειρισμός απορριμμάτων.
  8. διαδρομές κίνησης καθαρών – ακάθαρτων σκευών, τροφίμων – υπολειμμάτων τροφίμων.
  9. συνέχιση των αναλύσεων τροφίμων που διενεργούνται σε τακτική βάση.
  10. αποκατάσταση του θέματος της αποτελεσματικότητας μυοκτονίων και απεντομώσεων χώρου όπου υπήρχαν ευρήματα μη αποτελεσματικότητας.
  11. σήμανση χώρων και τροφίμων στην παρασκευή και τις αποθήκες.
- Οι ενέργειες αυτές μπορούν να εκτελεστούν από τα ξενοδοχεία άμεσα. Κρίνονται ενέργειες μικρού έως ασήμαντου κόστους και άπτονται σε θέματα τήρησης των GMPs και GHPs.

Ενέργειες μέτριας παρέμβασης αποκατάστασης εξοπλισμού και αποκατάστασης χώρων εστίασης, μεσαίου πάγιου κόστους και εν γένει μεσαίου χρόνου υλοποίησης

§ Αποκαταστάσεις :

1. πατωμάτων, αποχετεύσεων, τοίχων και θυρών
2. παλαιού και οξειδωμένου εξοπλισμού
3. βλαβών σωληνώσεων και ψευδοροφών
4. ζημιών

5. μη αποδεκτών επιφανειών
6. όπου υπάρχει εμφανής φθορά

§ τοποθετήσεις :

1. πλακιδίων επιφανειών,
2. σήτας και πλαστικών μεμβρανών (αεροκουρτίνες) στα παράθυρα
3. πλαστικών και άθραυστων καλυμμάτων στους λαμπτήρες

§ προμήθειες :

1. πλαστικών επιφανειών και εργαλείων διαφόρων χρωματισμών για την κοπή των τροφίμων
2. προμήθεια και τοποθέτηση αξιόπιστων θερμόμετρων όπου λείπουν ή είναι αναξιόπιστα τα οποία θα πρέπει να διακριβωθούν με βάση σχετικές διαδικασίες
3. κάδων απορριμμάτων με βάση τις απαιτήσεις.
4. ραφιών για τα ψυγεία και τις κουζίνες.
5. κλειστών θερμομονωμένων τρόλεϋ μεταφοράς τροφίμων όπου διανύονται μεγάλες αποστάσεις.
6. καινούργιων ιματιοθηκών.
7. ΜΑΠ για ψυγεία (όπου το προσωπικό εκτελεί εργασίες για μεγάλο χρονικό διάστημα).
8. καθαριστικού εξοπλισμού κ.α

Οι ενέργειες αυτές μπορούν να εκτελεστούν από τα ξενοδοχεία άμεσα. Κρίνονται ως ενέργειες μεσαίου κόστους (που υπάρχει, συχνά, δυσκολία από τα ξενοδοχεία να το διαθέσουν) και απαιτούν μέσο χρόνο υλοποίησης, εντός των ορίων πιστοποίησης.

Ενέργειες σοβαρής παρέμβασης αποκατάστασης εξοπλισμού και χώρων μεγάλου πάγιου κόστους και μεγαλύτερου χρόνου υλοποίησης τους, που μπορούν να περιλαμβάνουν εκτεταμένη ή και μερική ανακαίνιση

1. αύξηση του εμβαδού των χώρων επεξεργασίας των τροφίμων και πλήρη ή μερικό διαχωρισμό των κουζινών ανά είδος
2. δημιουργία χώρων του προσωπικού
3. εκτεταμένη προμήθεια εξοπλισμού
4. εκτεταμένη αποκατάσταση τοίχων, ορόφων και πατωμάτων
5. αντικατάσταση εξαερισμού, κλιματισμού και φωτισμού κ.α

Οι ενέργειες αυτές μπορούν να υλοποιηθούν από τα ξενοδοχεία μερικώς και άμεσα (μερική ανακαίνιση) ή ολικώς και μεσοπρόθεσμα ή μακροπρόθεσμα (εκτεταμένη ανακαίνιση). Κρίνονται ως ενέργειες μεγάλου κόστους και απαιτούν μεγάλο χρόνο υλοποίησης. Να σημειωθεί ότι κατά την ανακαίνιση διορθώνονται και όσα αναφέρθησαν στην δεύτερη κατηγορία.

### **5.4.3 ΠΡΟΚΥΠΤΟΝΤΑ ΘΕΜΑΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ HACCP.**

Κατά την εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης τροφίμων μπορούν να προκύψουν ορισμένα θέματα (δυσκολίες) από την πλευρά του ξενοδοχείου, όπως τα παρακάτω:

#### **§ Δυσκολία κατανόησης και εφαρμογής του συστήματος από το προσωπικό.**

Η αιτία στην περίπτωση αυτή είναι η δυσκολία προσαρμογής του προσωπικού στα νέα δεδομένα, είτε λόγω φόρτου εργασίας είτε λόγω χαμηλού επιπέδου εκπαίδευσης. Το βάρος εφαρμογής συνήθως αναλαμβάνουν οι σεφ και οι μάγειροι.

#### **§ Έλλειψη παραγωγικού εξοπλισμού που να επικουρεί στην ασφαλή παραγωγή, διανομή και παράθεση των τροφίμων όπως προκύπτει κατά την εφαρμογή του Συστήματος.**

Ενδέχεται, και ανάλογα με το είδος των υπηρεσιών εστίασης, που προσφέρει το ξενοδοχείο, να μην είναι ικανό να αντεπεξέλθει στις διάφορες ανάγκες, είτε παραγωγικά είτε σε θέματα διανομής και παράθεσης στο σημείο κατανάλωσης. Παρουσιάζονται στην συντριπτική πλειοψηφία των περιπτώσεων προβλήματα στην ψύξη και τη διατήρηση των τροφίμων μετά το μαγείρεμα και στον αποδεκτό χρόνο διατήρησης των τροφίμων στις διάφορες θερμοκρασίες. Τα προβλήματα αυτά μπορούν να λυθούν με αναδιάρθρωση των παραγωγικών πρακτικών ή με αγορά επιπλέον εξοπλισμού ή και αποκατάσταση του (συνήθως όμως δεν υπάρχει διαθεσιμότητα για σχετικές επενδύσεις).

Αναφορικά με την **διανομή**, τα προβλήματα προέρχονται είτε από την έλλειψη κατάλληλου εξοπλισμού διατήρησης είτε από την ακαταλληλότητα των μέσων μεταφοράς.

Τέλος, η **παράθεση** ενδέχεται για λόγους εξυπηρέτησης των πελατών να γίνει υπέρβαση του χρόνου διατήρησης των εδεσμάτων σε διαφορές θερμοκρασίες και συνακόλουθη δυνητική ανάπτυξη μικροοργανισμών και επιμολύνσεων.

#### **§ Θέματα δυσκολιών εφαρμογής του θεσμικού πλαισίου, των κανονισμών και των νέων επιστημονικών δεδομένων.**

Τα θέματα παρακολούθησης της νομοθεσίας, των κανονισμών και των νέων επιστημονικών δεδομένων μπορούν να λυθούν μόνο μέσω εξειδικευμένου προσωπικού ή εμπειρών συνεργατών. Κυριότερα προβλήματα η άγνοια της νομοθεσία και των κανονισμών από πολλές ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, η έλλειψη εξειδικευμένου προσωπικού και η μεγάλη ταχύτητα των δεδομένων. Σε αυτά τα προβλήματα αντιστέκεται είτε το εξειδικευμένο προσωπικό εξωτερικών συνεργατών είτε η αποδεδειγμένη γνώση και εμπειρία της ομάδας HACCP.

### **§ Πολυπλοκότητα δραστηριοτήτων των ξενοδοχείων, αναφορικά με την εστίαση.**

Όπως έχει σημειωθεί και ανωτέρω, πολλές φορές οι δραστηριότητες ενός ξενοδοχείου είναι τόσο πολύπλοκες που η εφαρμογή του συστήματος δεν μπορεί να επισέλθει μέχρι το προσωπικό να συνηθίσει την υλοποίηση των πρακτικών (συμπλήρωση εντύπων και εν γένει Monitoring).

### **§ Έλλειψη αξιολογημένων προμηθευτών, που να τηρούν το νομοθετικό πλαίσιο.**

Αυτή τη στιγμή δεν υπάρχουν πολλοί σε αριθμό οργανωμένοι (που αξιολογούμενοι να καλύπτουν τις απαιτήσεις του νομικού πλαισίου) προμηθευτές Α' υλών τροφίμου. Κύριος λόγος η έλλειψη εντατικών ελέγχων από τις επίσημες ελεγκτικές αρχές του κράτους. Ο ΕΦΕΤ άλλωστε πρόσφατα άρχισε να δραστηριοποιείται σε θέματα εντατικών ελέγχων.

### **§ Υψηλό κόστος ελέγχων (μικροβιολογικών, χημικών, φυσικών), και επικύρωση του συστήματος.**

Τα ίδια τα συστήματα πιστοποίησης θεωρούνται ακριβά, με την έννοια του υψηλού κόστους εγκατάστασης και εφαρμογής. Ένα σημαντικό σημείο που αυξάνει στην αύξησης του λειτουργικού κόστους είναι οι διάφοροι έλεγχοι (μικροβιολογικοί, χημικοί, φυσικοί) των τροφίμων. Ένας τυπικός αριθμός μπορεί να είναι τρία (3) έως έξι (6) δείγματα μηνιαίως για μικροβιολογικούς και μόνο ελέγχους. Αυτό το κόστος σε συνδυασμό με τους ακριβούς χημικούς ελέγχους σε εξωτερικά εργαστήρια ενδέχεται να προκύψει πάγιο κόστος που ένας επιχειρηματίας δυσκολεύεται αρχικά να διαθέσει. Για την μείωση του κόστους ζητούνται από τους προμηθευτές ελεγχόμενες Α' ύλες.

### **§ Έλλειψη προσωπικού επίβλεψης της εφαρμογής του Συστήματος.**

Η τουριστική βιομηχανία, όπως και κάθε παραγωγικός κλάδος, λειτουργεί με γνώμονα το ελάχιστο δυνατό προσωπικό για την κάλυψη των λειτουργικών του αναγκών. Έτσι, πολλές φορές ένα σύστημα HACCP δυσκολεύεται να εφαρμοστεί, λόγω έλλειψης εξειδικευμένου (ή ικανού να εκπαιδευτεί) σε ικανό αριθμό προσωπικού.

## **5.4.4 ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ**

Έχουν ήδη παρουσιαστεί κάποιες προτάσεις αναφορικά με τους τρόπους αντιμετώπισης των ανωτέρω θεμάτων από την ίδια την επιχείρηση. Οι φορείς πιστοποίησης μπορούν και αυτοί να συνεισφέρουν προς την κατεύθυνση του συγκερασμού των όποιων θεμάτων ή προβλημάτων.

**§** Κατά την εγκατάσταση συστήματος πιστοποίησης οι φορείς δείχνουν την εύλογη ευελιξία σε θέματα ανωριμότητας αναφορικά με το επίπεδο εκπαίδευσης του προσωπικού στο Σύστημα και της πληρότητας εφαρμογής του.

- § Πιστοποιούν, ακόμη και αν υπάρχουν προβλήματα στην εφαρμογή των Συστημάτων. Ζητούν βέβαια από την επιχείρηση εγγύηση άμεσων διορθωτικών ενεργειών που αφορούν ελλείψεις χώρων και εξοπλισμού καθώς και τήρηση καλών πρακτικών.
- § Οι φορείς πιστοποίησης δρουν ως διακόμιστες νέων πληροφοριών (σε θέματα νομοθεσίας και κανονισμών) καθώς κατά την διάρκεια των επιθεωρήσεων πιστοποίησης διαχέουν στην επιχείρηση όλες τις νεότερες πληροφορίες.
- § Αναφορικά με την πολυπλοκότητα των δραστηριοτήτων των ξενοδοχείων, έχουν στο παρελθόν διαπιστωθεί φαινόμενα, τόσο απλοποίησης αντιμετώπισης ορισμένων θεμάτων όσο και αύξηση της συνθετότητας άλλων. Το γενικό συμπέρασμα όμως είναι πως οποιοδήποτε από τα δυο συμβεί ένα ορθά δομημένο και εφαρμοσμένο σύστημα μπορεί να ενσωματώσει τις αλλαγές προς το καλύτερο.
- § Η μεγαλύτερη συνδρομή των φορέων πιστοποίησης στα ξενοδοχεία προκύπτει στα θέματα κόστους των ελέγχων. Η ύπαρξη επιστημονικού προσωπικού που δρα ως εμπειρογνώμονες συνδράμει στη συμφωνία ελέγχων σε εφικτό αριθμό ώστε το κόστος να μην είναι υπερβολικό. Να σημειωθεί εδώ ότι το core business του ξενοδοχείου είναι η παροχή υπηρεσιών και σε καμία περίπτωση δεν μπορεί και δεν πρέπει να υποκαταστεί τις αρμόδιες κρατικές ελεγκτικές αρχές.
- § Η έλλειψη προσωπικού εφαρμογής μπορεί να καλύπτεται σε βραχυπρόθεσμη ή μακροπρόθεσμη βάση από τους φορείς πιστοποίησης. Εάν ένα σύστημα διαχείρισης δεν εφαρμόζεται παύει να είναι πιστοποιημένο.

Τα ξενοδοχεία πρέπει να αποκαθιστούν όλα τα προβλήματα έως την πιστοποίηση με προτεραιότητα στα άμεσα και εύκολα. Οι ενέργειες που δεν δύναται να αποκατασταθούν άμεσα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν λίγες σε αριθμό και να εντάσσονται σε πρόγραμμα αποκατάστασης με την υπόσχεση στον φορέα πιστοποίησης ότι θα υλοποιηθούν με σχετικές ενέργειες. Είναι σχεδόν σίγουρο ότι οι φορείς πιστοποίησης το αποδέχονται, εκτός αν υφίσταται πρόβλημα υγιεινής. Η αίσθηση είναι ότι όσο το δυνατόν λιγότερα είναι τα προβλήματα έως την πιστοποίηση τόσο καλύτερο και προδικασμένο θετικό αποτέλεσμα θα υπάρξει. Τέλος, υπάρχει πάντα και η αναμονή των τυχόν υποδείξεων των κρατικών αρχών που εφαρμόζουν την κείμενη νομοθεσία.



## Συμπεράσματα...

Ο επιχειρηματικός κόσμος βρίσκεται σε εγρήγορση προσπαθώντας να κατανοήσει την έννοια της ποιότητας και πως θα την διασφαλίσει. Η έννοια **ποιότητα** έχει ως τώρα ερμηνευτεί ποικιλοτρόπως και οι τρόποι διασφάλισης της έχουν διαμορφώσει ολόκληρα συστήματα διοίκησης. Η βιωσιμότητα μιας επιχείρησης όμως οφείλει να στηρίζεται σε βήματα απλά, κατανοητά και εφικτά. **Μόνο στοιχείο διασφάλισης της ποιότητας: η γνώση.** Η γνώση των κανόνων υγιεινής, των διαδικασιών τήρησης της, των κινδύνων και των τρόπων αποφυγής τους, των απαιτήσεων των Αρχών. Η πιο πάνω μέθοδος έχει συνδράμει στην βιωσιμότητα πολλών επιχειρήσεων έως τώρα. Τα δεδομένα όμως αλλάζουν, οι απαιτήσεις αυξάνονται, η ανταγωνιστικότητα μπορεί κάλλιστα να παρομοιαστεί με ένα τεντωμένο σχοινί που πάνω του μοχθούν οι σύγχρονες επιχειρήσεις να ισορροπήσουν.

Η καλύτερη οργάνωση, η παροχή υψηλής ποιότητας προϊόντων, η μείωση των οικονομικών απωλειών, η ελαχιστοποίηση των δαπανηρών ελέγχων των τελικών προϊόντων, η βελτίωση των σχέσεων με τις Κρατικές Υπηρεσίες Ελέγχου, το πλεονέκτημα έναντι των ανταγωνιστών, η πολυπόθητη φήμη. Τι θα έκανε άραγε μια επιχείρηση να κατακτήσει τα παραπάνω; Ένα σύστημα πιστοποίησης.

Οι περισσότερες επιχειρήσεις διαθέτουν την στοιχειώδη οργανωτική δομή και εφαρμόζουν αυτά τα οποία προδιαγράφουν τα πρότυπα πιστοποίησης. Ωστόσο, δεν είναι καταγεγραμμένες ούτε οι διαδικασίες, οι οδηγίες αλλά και τα αποτελέσματα των ελέγχων που πραγματοποιούνται. Αυτή η μελέτη βασίστηκε στο HACCP, το οποίο αποτελεί ένα ολοκληρωμένο προληπτικό σύστημα ασφάλειας των τροφίμων, που ως στόχο έχει να αναγνωρίσει, να εκτιμήσει και να ελέγξει τους πιθανούς κινδύνους. Το Σύστημα HACCP στηρίζεται σε επτά (7) αρχές που για την εφαρμογή του οφείλεται να εκτελεστούν δέκα (10) διαδοχικά και αλληλένδετα στάδια. Ακολουθεί η διαδικασία πιστοποίησης από εγκεκριμένους φορείς και υπό την επίβλεψη και τις τυχόν υποδείξεις των κρατικών αρχών που εφαρμόζουν την κείμενη νομοθεσία.

Η πιστοποίηση αποτελεί αναγκαιότητα και Κοινοτική Νομοθετική Απαιτήση σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων. Παράλληλα, είναι το εργαλείο της επιβεβαιωμένης διασφάλισης της ποιότητας. Τα πλεονεκτήματα της πιστοποίησης πολλά: η μείωση των οικονομικών απωλειών, η εγκατάσταση τεκμηριωμένων διαδικασιών, η αύξηση της υπευθυνότητας και του επιπέδου

εκπαίδευσης του προσωπικού, η βελτίωση της οργάνωσης της επιχείρησης, η αύξηση των πωλήσεων, η διαφήμιση, η ροή νέων μεθόδων διοίκησης και έπεται συνέχεια.

Οι μελέτες απογοητευτικές. Ο ΕΦΕΤ αναφέρει ότι τέσσερα στα δέκα εστιατόρια δεν πληρούν τους κανόνες υγιεινής. Οι ελληνικές επιχειρήσεις τροφίμων δεν διαθέτουν τα μέσα ή τις γνώσεις για να αναγνωρίσουν το όφελος τους; Επιθυμούν μονάχα το πρόσκαιρο κέρδος; Οι κυβερνητικές αρχές αδιαφορούν για την ανάπτυξη; Και η αδιαφορία αυτή φθάνει σε επίπεδο απαξίωσης για τις νέες απαιτήσεις; Οι ίδιοι οι καταναλωτές δεν σέβονται το βιοτικό τους επίπεδο και δεν ενδιαφέρονται για την υγεία τους; Κανείς δεν θα μπορούσε να δώσει μια τεκμηριωμένη απάντηση στα παραπάνω ερωτηματικά. Είναι αληθινά δύσκολο να εντοπιστεί από πού πηγάζει αυτή η αδράνεια.

Δυστυχώς, αυτά ήταν τα συμπεράσματα βασισμένα σε μελέτες και σε πρόσφατα στοιχεία. Ευχή όσων πραγματικά ενδιαφέρονται, η κατάκτηση της γνώσης και της ποιότητας. Αυτών των δυο εννοιών που δεν έχουν τύχει της δέουσας προσοχής.

В В  
І І  
В В  
Λ Λ  
І І  
О О  
В І В Λ І О Г Р А Ф І А  
Р Р  
А А  
Φ Φ  
І І  
А А

## Βιβλιογραφία

### Ελληνική

**ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΣΙΤΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ - FOOD AND BEVERAGE MANAGEMENT**, Τζωρακολευθεράκης Ζαχαρίας, Interbooks 1999

**ΣΥΣΤΗΜΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ - ΣΧΕΔΙΑΣΗΣ - ΑΝΑΨΗΣ**, Κων. Ν. Δερβιτσιώτης, εκδόσεις: Α.Σταμούλης 1989

**ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ - ΤΕΧΝΙΚΗ - ΕΛΕΓΧΟΣ - ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**, Κ. Αρβανίτης, εκδόσεις: Προπομπός

**MANAGEMENT ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**, Ν. Λογοθέτης, Interbooks 1992

**ΟΡΓΑΝΩΣΗ - ΤΕΧΝΙΚΗ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ**, Αθαν. Γ. Μάρας, Interbooks 1997

### Σημειώσεις σεμιναρίων

**“HACCP ή ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΚΑΙ ΚΡΙΣΙΜΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ”**  
εισηγητής: Λουρμπόπουλος Σταύρος (Πλέγμα Εκπαιδευτική)

υλοποίηση: Ιούνιος 2001

**“Η ΦΙΛΟΣΟΦΙΑ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP”**

εισηγητής: Μυλώνας Ιωάννης (Ολυμπιακό ΚΕΚ)

υλοποίηση: Φεβρουάριος 2005

### Δικτυακός τόπος

§ <http://www.biotechnology-food.gr/in/programma.html>

§ <http://www.hotel-restaurant.gr/online/article.asp?returnPage=SECTION&group=2&sec...>

§ <http://www.hotel-restaurant.gr/online/article.asp?returnPage=ARTICLE&group=2&sec...>

§ <http://www.touristnews.gr./index.php/articleprint/39/-1/31/>

§ [http://64.233.183.104/search?q=cache:15mefH\\_xn6MJ:www.gge.gr./7/sub.asp%3F748...](http://64.233.183.104/search?q=cache:15mefH_xn6MJ:www.gge.gr./7/sub.asp%3F748...)

§ <http://www.hotel-restaurant.gr/online/section.asp?section=10>

§ <http://64.233.183.104/search?q=cache-pGIP9hVSAcJ:www.acsmi.gr./xrisimi/haccp.ht...>

§ [http://64.233.183.104/search?q=cache:bcV\\_VTE5HUMJ:www.bbc.co.k/greek/domestic...](http://64.233.183.104/search?q=cache:bcV_VTE5HUMJ:www.bbc.co.k/greek/domestic...)

§ [http://www.gsrt.gr./default.asp?V\\_ITEM\\_ID=3671](http://www.gsrt.gr./default.asp?V_ITEM_ID=3671)