

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	4687
----------------------	------

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: ΜΠΕΖΙΡΓΙΑΝΝΙΔΟΥ ΒΑΣΙΛΙΚΗ  
ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΚΟΣ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΣΠΗΛΙΩΠΟΥΛΟΣ

**ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΜΕ ΘΕΜΑ**

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ HACCP ΣΤΑ CATERING ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΒΑΘΜΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ

ΠΑΤΡΑ 2004



## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

## ΣΕΛΙΔΑ

<u>ΕΙΣΑΓΩΓΗ</u>	3
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1</b>	
1. ΤΙ ΕΙΝΑΙ HACCP	4
1.1 ΠΕΔΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	4-5
1.2 ΣΚΟΠΟΣ	5
1.3 ΜΕΘΟΔΟΣ	5
1.3.1 ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ	5
1.3.2 ΙΧΝΗΛΑΣΙΑ – ΤΑΥΤΟΠΟΙΗΣΗ	5
1.4 ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ	6
1.5 ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ	6
2. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP	7-9
<u>Ζ ΑΡΧΕΣ</u>	
3. ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP ( ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ SIMANDRO BEACH)	10
3.1 ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ	11
4. ΧΑΣΑΠΙΚΟ	12-14
5. ΜΠΟΥΦΕΣ	14-16
6. ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ	17-18
7. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ	18
8. ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ	19
9. ΣΗΜΕΙΑ ΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ	20
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup></b>	
1. CATERING	21
2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ CATERING	22-23
3. ΠΑΡΟΧΕΣ CATERING	23-24
4. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ CATERING	25
5. ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ CATERING	26-27
6. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ CATERING	27
6.1 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ	27
7. ΛΟΓΟΙ ΠΟΥ ΣΥΜΒΑΛΛΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ CATERING	28
8. ΜΕΝΟΥ (ΣΙΑΥΓΗ CATERING)	29-32

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>**

1. ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ	33-34
2. ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ	34
3. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ	35
4. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ	35
5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ	36
6. ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ	36
7. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΠΟΥ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ	37-38
8. ΦΟΡΕΙΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ	39-40
- ΜΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ	
- ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ	
9. ΙΘΥΝΟΝΤΕΣ- ΟΡΓΑΝΩΤΕΣ- ΣΥΝΕΔΡΟΙ	40-43
10. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ	44

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4<sup>ο</sup>**

1. ΡΟΛΟΣ HACCP ΣΤΑ CATERING	45
2. ΒΗΜΑΤΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP	46-47
3. ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ	47
4. ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP	48
5. ΒΗΜΑΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ	49-50
6. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ	51
7. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ HACCP	52-53

### **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5<sup>ο</sup>**

1. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΒΑΘΜΗΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ	54-55
----------------------------------	-------

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ	56
------------	----

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ	57
-----------	----

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	58-66
-------------------------------	-------

93/43/ΕΟΚ (HACCP) ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ

ΠΗΓΕΣ	67-68
-------	-------

## **ΕΙΣΑΓΩΓΗ**

Στην εργασία αυτή με θέμα Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ HACCP ΣΤΑ CATERING ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΒΑΘΜΗΣΗ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ, θα αναλυθεί αρχικά τι είναι:

- ✓ HACCP
- ✓ CATERING
- ✓ ΣΥΝΕΔΡΙΑ

Έπειτα θα δούμε:

- ✓ ΠΩΣ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ
- ✓ ΤΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ
- ✓ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Ξεκινώντας θα κάνουμε μια αναφορά στο τι σημαίνει HACCP:

Ο όρος H.A.C.C.P προκύπτει από τα αρχικά που τον συνιστούνε και σημαίνει:

- Hazard
- Analysis (and)
- Critical
- Control
- Point

Στα ελληνικά σημαίνει **ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΛΥΣΗΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ**

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1<sup>ο</sup>**

### **1. ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΟ HACCP**

Ο όρος HACCP και η δημιουργία του αντίστοιχου συστήματος ακολουθεί, και ακολουθείται από διάφορες προδιαγραφές, ανάλογα με τις επί μέρους οδηγίες ανά είδος τροφίμου-ποτού που αφορά. Εναπόκειται στον κατασκευαστή - παραγωγό να θέσει τις δικές του - πολύ ή λιγότερο αυστηρές προδιαγραφές έλεγχου - αρκεί να αντιστοιχούν στις εθνικές ή διεθνείς οδηγίες και κανονισμούς που διέπουν το προϊόν του. Σε κάθε περίπτωση οι απαιτήσεις για ασφάλεια που διέπουν κάθε τρόφιμο ή ποτό είναι προσδιορισμένες και συμφωνημένες σε διεθνή βάση και δεν πρέπει να συγχέονται με την επί μέρους διαφοροποίηση των προϊόντων κάθε εταιρίας παραγωγής.

#### **1.1 ΠΕΔΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**

Το HACCP και η εφαρμογή του αφορά την παραγωγή τροφίμων και ποτών και μπορεί να εφαρμοστεί σε όλους τους τομείς παραγωγής, διανομής, τροφοδοσίας και πώλησης των προϊόντων. Κύρια πεδία ενδοεπιχειρησιακής εφαρμογής του είναι όσα επηρεάζουν και αφορούν θέματα:

- **Ποιότητας προϊόντος** : το σύνολο των ιδιοτήτων και χαρακτηριστικών του προϊόντος, που εξυπηρετούν προκαθορισμένες ανάγκες και -ειδικά για τα τρόφιμα- η δυνατότητα και ο βαθμός ανταπόκρισής τους στις απαιτήσεις του καταναλωτή, που τελικά καθορίζουν τον βαθμό αποδοχής του προϊόντος.
- **Ασφάλειας προϊόντος και καταναλωτή** : ένα από τα βασικά χαρακτηριστικά της ποιότητας του προϊόντος, που διασφαλίζει την μη πρόκληση προβλήματος (π.χ. ασθένεια) από την χρήση του, εφόσον καταναλώνεται εντός ορισμένων ποσοτικών και ποιοτικών ορίων.
- **Υγιεινής** : η διατήρηση κανόνων υγιεινής στις βιομηχανικές εγκαταστάσεις, και ιδίως τροφίμων, έχει καθοριστικό ρόλο στην διασφάλιση της παραγωγής ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων. Η υγιεινή αφορά, με την σειρά της, όλους τους τομείς της παραγωγικής

μονάδας, δηλαδή τους χώρους και το περιβάλλον εργασίας, την αποθήκευση και φύλαξη των πρώτων και βοηθητικών υλών, την διαδικασία παραγωγής, συσκευασίας, μεταφοράς, αποθήκευσης και φύλαξης των προϊόντων καθώς και την υγιεινή του προσωπικού και των χώρων όπου αυτό κινείται πριν και μετά το πέρας της παραγωγικής διαδικασίας.

## **1.2 ΣΚΟΠΟΣ**

1.2 Η Διαδικασία αυτή περιγράφει τον τρόπο της ταυτοποίησης (αναγνώρισης) των εμπορευμάτων ώστε να αποτρέπεται η λανθασμένη χρήση τους. Επίσης περιγράφει την μέθοδο με την οποία εξασφαλίζεται η ιχνηλασία, δηλαδή η δυνατότητα ανίχνευσης του ιστορικού των προϊόντων. Τέλος αναλύεται πως γίνεται η σήμανση εμπορευμάτων με κατάλληλα μέσα, ώστε να φαίνεται με σαφήνεια εάν είναι κατάλληλα για εισαγωγή στους θαλάμους, συντήρηση και παράδοση στον πελάτη ή αν είναι μη συμμορφούμενα.

## **1.3 ΜΕΘΟΔΟΣ**

### **1.3.1 Ταυτοποίηση**

1.3.1 Η αναγνώριση του τύπου των εμπορευμάτων εξασφαλίζεται με την αναγραφή της εμπορικής ονομασίας στην συσκευασία τους συμπεριλαμβανομένου του παραγωγού. Εάν η εμπορική ονομασία των εισερχόμενων προϊόντων δεν αναγράφεται στην συσκευασία, τότε ο Υπ. Παραλαβής είναι υπεύθυνος για την κατάλληλη σήμανσή τους, καθώς και για την διατήρηση της σήμανσης κατά την διακίνησή τους.

### **1.3.2 Ιχνηλασία-Ανάκληση**

1.3.2 Σε κάθε τεμάχιο προϊόντος αναγράφεται η ημερομηνία λήξης και επικολλάται ο αριθμός μερίδας του πελάτη. Από τα στοιχεία αυτά και από τα αρχεία που τηρεί η επιχείρηση είναι γνωστά για κάθε παρτίδα: οι ποιοτικοί έλεγχοι στους οποίους υποβλήθηκε κατά την παραλαβή και από ποιούς έγιναν, οι παραγωγοί και οι πελάτες στους οποίους στάλθηκε το προϊόν. Από τα παραπάνω προκύπτει ότι αν χρειαστεί, η επιχείρηση είναι σε θέση να συμβάλει στην διαδικασία ανάκλησης εμπορευμάτων που μπορεί να θέσουν σε εφαρμογή οι πελάτες της.

## **1.4 ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΩΝ**

1.4.1 Το σύστημα σήμανσης των προϊόντων που έχει καθιερωθεί στην επιχείρηση είναι ενιαίο και ισχύει για όλα τα στάδια, στα οποία γίνεται έλεγχος ποιότητας (με μετρήσεις ή με οπτικό έλεγχο).

1.4.2 Εισερχόμενα προϊόντα τα οποία βρίσκονται μη συμμορφούμενα ως προς τις προδιαγραφές της επιχείρησης ή γενικότερα ακατάλληλα σημαίνονται με κόκκινο χρώμα και απομονώνονται εάν είναι δυνατόν σε ξεχωριστούς αποθηκευτικούς χώρους, ώστε να αποκλείεται η προώθησή τους σε πελάτες. Μόνον κατόπιν εντολής του Υπεύθυνου HACCP μπορεί να αποσυρθεί η κόκκινη σήμανση.

1.4.3 Εισερχόμενα προϊόντα, για τα οποία υπάρχει αμφιβολία ως προς την ποιότητά τους ή τα οποία αναμένουν τα αποτελέσματα του ποιοτικού ελέγχου σημαίνονται με κίτρινο χρώμα και απομονώνονται εάν είναι δυνατόν σε ξεχωριστούς θαλάμους, ώστε να αποκλείεται η προώθησή τους σε πελάτες. Μόνον κατόπιν εντολής του Υπεύθυνου HACCP μπορεί να αποσυρθεί η κίτρινη σήμανση.

1.4.4 Προϊόντα τα οποία έχουν περάσει από όλους τους προβλεπόμενους ελέγχους και έχουν βρεθεί εντός προδιαγραφών δεν φέρουν καμία σήμανση και επομένως θεωρούνται κατάλληλα για παράδοση στους πελάτες.

## **1.5 ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1.5.1 Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την εποπτεία και την σωστή λειτουργία του συστήματος ταυτοποίησης, ιχνηλασίας και σήμανσης.

1.5.2 Ο Υπ. Παραλαβής είναι υπεύθυνος για την κατάλληλη σήμανση προϊόντων στους ψυκτικούς θαλάμους.

1.5.3 Ο Υπεύθυνος HACCP επιθεωρεί τους ψυκτικούς θαλάμους ώστε να είναι βέβαιο ότι οι σημάσεις δείχνουν την καταλληλότητα ή μη των προϊόντων.

1.5.4 Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την σύνταξη και την αναθεώρηση της διαδικασίας αυτής.

## **2. ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**

Η συνήθης εφαρμογή στην καθιέρωση του HACCP έχει σύμφωνα με το CODEX ALIMENTARIUS 7 αρχές οι οποίες είναι οι παρακάτω:

### **Αρχή 1η**

Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή τροφίμων σε όλα τα στάδια, από την ανάπτυξη, την συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και την διανομή των προϊόντων, μέχρι την τελική επεξεργασία και την κατανάλωσή τους.

- **Αξιολόγηση των πιθανών κινδύνων**
- **της πιθανότητας εμφάνισής τους**
- **της σοβαρότητάς τους και**
- **προσδιορισμός προληπτικών μέτρων για τον έλεγχό τους**

Η πρώτη αρχή τελειώνει με την απεικόνιση της παραγωγικής διαδικασίας, σε ένα διάγραμμα. Υπάρχουν 3 ειδών διαδικασίες που απεικονίζονται στην σελίδα 57.

### **Αρχή 2η**

Προσδιορισμός των σημείων, διεργασιών, φάσεων λειτουργίας που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξαφανίσουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του.

- **Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου**

Πρέπει να τονίσουμε ότι στην κουζίνα, τα κρίσιμότερα σημεία ελέγχου είναι η παρασκευή και η ψύξη των τροφίμων.

Πρέπει να θέσουμε τις παρακάτω ερωτήσεις:

- Υπάρχουν σε αυτό το σημείο προδιαγραφές για την αντιμετώπιση του κινδύνου;
- Μπορούμε να ελαττώσουμε ή να εξαλείψουμε τον κίνδυνο;
- Μπορεί στο σημείο αυτό να αυξηθεί ο κίνδυνος;



- Θα μπορέσουμε να εξαλείψουμε τον κίνδυνο ή να τον ελαττώσουμε σε επόμενο σημείο της διαδικασίας;

Με αυτές τις ερωτήσεις μπορούμε να διαπιστώσουμε εάν υπάρχει κρίσιμο σημείο ελέγχου σε κάθε φάση της διαδικασίας.

### **Αρχή 3η**

Καθορισμός των κρίσιμων ορίων, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο. Καθορισμός λειτουργιών που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξλείψουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισής του.

- **Όρια κρισιμότητας**

Για παράδειγμα σε μια κουζίνα, πρέπει να ληφθούν υπόψη οι παράγοντες ώρα και θερμοκρασία, καθώς επίσης ψύξη και απομάκρυνση μικροβίων κ.τ.λ

### **Αρχή 4η**

Δημιουργία και εγκατάσταση συστήματος παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών συλλογής και επεξεργασίας των στοιχείων, με σκοπό την ρύθμιση της παραγωγής και την διατήρησή της υπό έλεγχο.

- **Σχέδιο παρακολούθησης κρίσιμων σημείων**

### **Αρχή 5η**

Καθορισμός συστήματος διορθωτικών ενεργειών, που θα πραγματοποιούνται σε περιπτώσεις που κάποιο κρίσιμο σημείο βρίσκεται εκτός ελέγχου ή / και εμφανίζει απόκλιση από τα προκαθορισμένα κρίσιμα όρια.

- **Σχέδιο διορθωτικών ενεργειών**

Πρέπει να γνωρίζουμε εξ'αρχής τι θα κάνουμε σε κάθε περίπτωση καθώς επίσης και ποιος θα είναι υπεύθυνος, με τι μέσα θα αντιμετωπίσουμε το πρόβλημα και τι θα κάνουμε με τα προϊόντα.

Για παράδειγμα σε περίπτωση που θα χαλάσει κάποιο ψυγείο ή καταψύκτης θα πρέπει να γνωρίζουμε τι θα κάνουμε με τα προϊόντα που βρίσκονται μέσα. Αν έχουμε σκοπό να τα αποθηκεύσουμε σε άλλο χώρο ή να προχωρήσουμε στην επεξεργασία των προϊόντων.

### **Αρχή 6η**

Σχεδιάσμός και εγκατάσταση συστήματος τεκμηρίωσης και αρχειοθέτησης του HACCP, ώστε να διασφαλίζεται η ανιχνευσιμότητα των προϊόντων ως προς τα κρίσιμα συστατικά τους και του παράγοντες παραγωγής και κατά συνέπεια, να διασφαλίζεται η δυνατότητα ανάκλησής τους.

Τα αρχεία χρησιμοποιούνται / απαιτούνται και για πιστοποιήσεις από τις αρμόδιες υπηρεσίες υγιεινής κατά τις επιθεωρήσεις που διεξάγουν.

- **Αρχεία - ανιχνευσιμότητα**

### **Αρχή 7η**

Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης της αποτελεσματικής και ορθής λειτουργίας του συστήματος. Οι διαδικασίες επαλήθευσης διεξάγονται είτε εσωτερικά από την επιχείρηση, είτε και από τρίτους αρμόδιους φορείς και περιλαμβάνουν έλεγχο αρχείων, αλλά και επιτόπιο εργαστηριακό έλεγχο.

- **Επαλήθευση**

### **3. ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ HACCP**

**Παρακάτω, υπάρχουν αναλυτικά τα βασικά βήματα και οι προϋποθέσεις που χρειάζονται για την εφαρμογή του συστήματος HACCP στο ξενοδοχείο Simandro Beach:**

- 1) Εγκαταστάσεις, θα πρέπει να πληρούν τις προϋποθέσεις.
- 2) Μηχανήματα και εξοπλισμός τμημάτων, πρέπει να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές.
- 3) Επάνδρωση τμημάτων με προσωπικό άρτιο σε αριθμό και σε κατάρτιση αντικειμένου.
- 4) Σεμινάρια εκπαίδευσης του προσωπικού σχετικά με το αντικείμενο εφαρμογής του σχεδίου HACCP.
- 5) Καταγραμμένες διαδικασίες αντικειμένου εργασίας και ανάλυση αντικειμένου.
- 6) Καταγραμμένος τρόπος λειτουργίας τμημάτων που αφορούν το σύστημα εφαρμογής HACCP.
- 7) Εξακρίβωση θερμοκρασιών ψυγείων και θερμοθαλάμων με θερμόμετρο εξακρίβωσης.
- 8) Επιτροπή παραλαβής τροφίμων και αναλωσίμων καθώς και ορισμός αρμοδιοτήτων αυτής.
- 9) Τυποποίηση εγγράφων καταγραφής θερμοκρασιών ψυγείων.
- 10) Τυποποίηση εγγράφων καταγραφής και κίνησης τροφίμων.
- 11) Τήρηση αρχείου από όλες τις καταγραφές θερμοκρασιών ψυγείων και κίνησης των τροφίμων.
- 12) Ορισμός υπευθύνου εφαρμογής του συστήματος HACCP.
- 13) Επιστημονική υποστήριξη από γιατρό υγειονομολόγο.
- 14) Ορισμός σημείων ελέγχου επικινδυνότητας.
- 15) Τήρηση αρχείου αποτελεσμάτων ελέγχου σημείων επικινδυνότητας.

### **3.1 ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΙΣ ΚΟΥΖΙΝΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

- 1) Όλα τα πόμολα στις βρύσες πρέπει να είναι με μοχλούς ή με πάτημα του ποδιού, ώστε να μην χρειάζεται να πιάνονται με τις παλάμες και να μολύνονται τα χέρια που θα πιάσουν τρόφιμα.
- 2) Χαρτί χεριών μιας χρήσεως σε όλα τα τμήματα της κουζίνας (5) σε βάσεις μετακινούμενες, πρέπει να χρησιμοποιείται για να σκουπίζονται χέρια, επιφάνειες σκευή και εργαλεία αντί διαφόρων πανιών που χρησιμοποιούνται μέχρι τώρα.
- 3) Οι κάδοι των σκουπιδιών πρέπει να φέρουν μία βάση με ρόδες για να μη χρειάζεται οι εργαζόμενοι να τους πιάνουν με τα χέρια αλλά απλώς με το πόδι να μπορούν να τους παραμερίσουν.
- 4) Οι μυοκτονίες και οι εντομοκτονίες θα πρέπει να είναι συχνές, ειδικά τους μήνες Ιούλιο και Αύγουστο σε καθημερινή βάση. Οι εντομοκτονίες θα πραγματοποιούνται από συγκεκριμένο άτομο το οποίο θα πρέπει να εκπαιδευτεί ειδικά για το σκοπό αυτό.
- 5) Οι σχάρες των αποχετεύσεων και τα σιφώνια της κουζίνας θα πρέπει να καθαρίζονται καθημερινά μετά το τέλος της εργασίας.
- 6) Τα στοιχεία από τις καταγραφές των θερμοκρασιών των ψυγείων και από την κίνηση των τροφίμων θα παραδίδονται από τους εργαζόμενους που έχουν οριστεί υπεύθυνοι στους Maitre και Chef σε καθημερινή βάση και αυτοί μαζί με τα στοιχεία του αποθηκάρου, στο Διευθυντή κάθε μήνα.
- 7) Μία φορά κάθε 15 ημέρες ή δύο φορές το μήνα θα λαμβάνονται δείγματα για ανάλυση από τα σημεία που θα κριθούν ως πλέον επικίνδυνα για να ελέγχονται συνεχώς.
- 8) Τον έλεγχο των λειτουργιών έχει ο αποθηκάριος για την αποθήκη, ο Chef για την κουζίνα και ο Maitre για το εστιατόριο και την παράθεση εδεσμάτων και επικαλυπτικά ο Διευθυντής του Ξενοδοχείου.
- 9) Θα υπάρχει βιβλίο παρατηρήσεων στο γραφείο του Chef όπου ο Διευθυντής του Ξενοδοχείου και ο εκάστοτε ελεγκτής του HACCP θα σημειώνει τις παραλείψεις που διαπίστωσε.

Παρακάτω θα κάνουμε μια ανάλυση, για κάθε τμήμα της κουζίνας χωριστά:

#### **4. ΧΑΣΑΠΙΚΟ**

- 1) Ο χασάπης είναι υπεύθυνος για την απόψυξη, κοπή, επεξεργασία και μεριδοποίηση των κρεάτων και των αλιευμάτων.
- 2) Τα κατεψυγμένα κρέατα και τα αλιεύματα μετά την παραλαβή τους τοποθετούνται στις καταψύξεις της αποθήκης.
- 3) Τα αποψυγμένα κρέατα τοποθετούνται στα ψυγεία συντήρησης που υπάρχουν στο χασάπικο.
- 4) Τα κατεψυγμένα κρέατα και αλιεύματα θα μεταφέρονται από τις καταψύξεις της αποθήκης, με μεταλλικό καροτσάκι, στις συντηρήσεις του χασάπικου, όπου θα παραμένουν όπως είναι για περίπου δύο ημέρες με τις χάρτινες και πλαστικές συσκευασίες τους. Στη συνέχεια θα βγαίνουν από τη συσκευασία τους και θα τοποθετούνται κατά είδος μέσα σε πλαστικές λεκάνες οι οποίες θα έχουν σχάρες εσωτερικά, έτσι ώστε τα αλιεύματα και τα κρέατα να αποψύχονται τελείως χωρίς να εμβαπτίζονται μέσα στους οπούς της απόψυξης.

Με τον τρόπο αυτό της απόψυξης επιτυγχάνονται τα εξής αποτελέσματα.

α) Η ποιότητα του αποψυγμένου κρέατος ή αλιεύματος είναι η επιθυμητή.

β) Αποφεύγονται οι μολύνσεις που θα μπορούσαν να προκληθούν:

- από έντομα που πιθανόν να κυκλοφορούν ειδικά κατά τους θερμούς καλοκαιρινούς μήνες.
- Από την εμβάπτηση και διατήρησή τους σε νερό (καθαρότητα νερού στον περιβάλλοντα χώρο) από την ώρα παραμονής τους σε θερμό περιβάλλον (ειδικά στα μέσα του καλοκαιριού) με τους οπούς, χυμούς και υγρά των αποψυγμένων κρεάτων σε επαφή με την επιφάνεια αυτών επί 10 έως 14 ώρες και μάλιστα σκεπασμένα με πανιά αμφιβόλου καθαριότητας. Υπ' όψιν ότι οι οποιί, χυμοί και υγρά που αποβάλλονται από την βίαια απόψυξη των κρεάτων και αλιευμάτων είναι πολύ περισσότερα σε ποσότητα από αυτήν που προέρχονται από την βραδεία απόψυξη εντός ψυγείου συντηρήσεως.
- Επί πλέον, οι οποιί, χυμοί και υγρά που αποβάλλονται από τα προς απόψυξη κρέατα, αποτελούν θρεπτικά υποστρώματα για τυχόν μικρόβια που είτε υπάρχουν στην επιφάνεια των κρεάτων (απόρροια της κακής επεξεργασίας τους), είτε υφίστανται στον περιβάλλοντα χώρο.

5) Μετά την απόψυξη των κρέατων και αλιευμάτων, παραλαμβάνονται από τον χασάπη και μεταφέρονται μέσα στις πλαστικές λεκάνες στο χώρο του νεροχύτη του χασάπικου. Εκεί αποκαλύπτονται από το σελοφάν και μεταφέρονται τα αποψυχθέντα πλέον τεμάχια μέσα σε σουρωτήρι κάτω από τη βρύση όπου ξεπλένονται με άφθονο τρεχούμενο νερό για να καθαρίσουν από τα υπολείμματα των οπών, χυμών και υγρών που τυχόν παρέμειναν στην επιφάνειά τους κατά την απόψυξη. Οι πλαστικές λεκάνες μαζί με τις σχάρες δίδονται στη λάντζα για να σαπουνιστούν και να απολυμανθούν με τα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά, ώστε να είναι έτοιμα να ξαναχρησιμοποιηθούν μόλις στεγνώσουν.

6) Το ξύλο κοπής και ο ανοξείδωτος πάγκος του χασάπικου πρέπει να καθαρίζεται, να πλένεται με άφθονο νερό και σαπούνι, να ξεπλένεται με ξύδι και εν συνεχεία με νερό, κάθε ημέρα πριν και μετά από κάθε χρήση. Δεν πρέπει να παραλείπεται να γίνεται αυτή η διαδικασία καθαριότητας στα ενδιάμεσα διαστήματα εργασίας κάθε ενός είδους και κάθε μιας κατηγορίας κρέατος ή αλιεύματος. Επίσης αυτή η διαδικασία καθαριότητας αποτελεί την πρωταρχική εργασία του χασάπη που κάθε πρωί αναλαμβάνει εργασία, όπως επίσης και το μεσημέρι που αποχωρεί από τον εργασιακό χώρο. Μάλιστα στο ξύλο κοπής να τοποθετείται στρώμα μαγειρικού άλατος και να σκεπάζεται το ξύλο με λαδόκολλα και από πάνω με σελοφάν.

7) Τα μαχαίρια και τα μεταλλικά σκεύη που χρησιμοποιεί ο χασάπης πρέπει να πλένονται κατά τον ίδιο τρόπο ως ανωτέρω, πρώτα το πρωί με την ανάληψη υπηρεσίας, ενδιάμεσα των χρήσεων κατά τη διάρκεια της ημέρας και με το τέλος της βάρδιας του χασάπη. Υπόψιν ως σκεύη λογίζονται όλα τα μεταλλικά, ανοξείδωτα και πλαστικά αντικείμενα που χρησιμοποιεί για να τεμαχίζει, να επεξεργάζεται, να μεριδοποιεί κρέατα και αλιεύματα. Σε αυτά περιλαμβάνεται και η μηχανή παρασκευής κιμά η οποία πρέπει να καθαρίζεται πριν από κάθε χρήση και ιδιαίτερα όταν γίνεται αλλαγή είδους κρέατος ή αλιεύματος (δηλαδή αν παρασκευάζεται κιμάς από κρέας χοιρινό και μετά θα παρασκευαστεί κιμάς από κάποιο αλίευμα, τότε θα πρέπει να καθαριστεί με νερό – σαπούνι – ξύδι πριν αρχίσει η παρασκευή κιμά από αλίευμα).

8) Μία σημαντική υποχρέωση του χασάπη είναι να καταγράφει λεπτομερώς όλες τις παραλαβές, διακινήσεις, παρασκευές και επεξεργασίες που εκτελεί καθημερινά.

9) Σε όλα τα σκεύη που περιέχουν κρέας – κρεατοσκευάσματα – ψάρι και έχουν σκεπαστεί με σελοφάν και έχει μπει σε ψυγείο ή κατάψυξη τοποθετείται αυτοκόλλητη λευκή ετικέτα όπου αναγράφεται η ημερομηνία που έγινε η ενέργεια. Υπόψιν, εάν το κρέας- κρεατοσκευάσμα – ψάρι προέρχεται από σκεύος που έφερε ήδη αυτοκόλλητη λευκή ετικέτα, τότε στο σελοφάν που σκεπάζει τη νέα μορφή (εννοείται λόγω της

κάποιας επεξεργασίας) και θα γραφεί η ημερομηνία και ώρα της ενέργειας, θα πρέπει να υπάρξει και νέα αυτοκόλλητη λευκή ετικέτα με την ημερομηνία και ώρα που έφερε το σελοφάν που ανοίχτηκε.

## **5. ΜΠΟΥΦΕΣ**

- 1) Το προσωπικό που απασχολείται σε αυτόν τον τομέα προετοιμάζουν τα πρωινά γεύματα, δηλαδή τα πλατό και τους δίσκους με τυριά και αλλαντικά καθώς επίσης και τα «gastronome» με μπέικον, αυγά βραστά, ομελέτες κ.λ.π. Ταυτόχρονα προετοιμάζουν τα αφεψήματα όπως ( καφέ , τσάι κ.λ.π.) και φροντίζουν για τον εφοδιασμό των ψυγείων του μπουφέ με αναψυκτικά, ποτά και νερά.
- 2) Η κοπή όλων των αλλαντικών και όλων των τυριών γίνεται σε ειδική μηχανή κοψίματος. Το μαχαίρι της μηχανής καθώς επίσης και οι βραχίονες όπου στηρίζονται τα μπαστούνια του αλλαντικού και τυριού ή όπου καταλήγουν οι φέτες από το κόψιμο πρέπει να καθαρίζεται με νερό – σαπούνι – απολυμαντικό και τέλος με ξύδι πριν από κάθε εργασία, όταν είναι να γίνει αλλαγή είδους (π.χ. από αλλαντικά Α σε αλλαντικά Β ή σε τυρί) και με το τέλος του κοψίματος. Με αυτή την καθαριότητα επιτυγχάνεται η ελαχιστοποίηση μεταφοράς τυχόν μικροβίων από ένα είδος σε κάποιο άλλο. Ταυτόχρονα πρέπει να γίνεται και σχολαστική καθαριότητα των χεριών του μπουφετζή, για τον ίδιο λόγο. Υπόψιν ότι το σκούπισμα είτε των χεριών είτε των σκευών από τα υπολείμματα νερού γίνεται με χαρτί χεριών.
- 3) Οι φέτες των αλλαντικών και τυριών τοποθετούνται σε δίσκους ( οι οποίοι πρέπει να έχουν πλυθεί καλά με νερό και σαπούνι απολυμαντικό και ξύδι ακριβώς προτού χρησιμοποιηθούν) σκεπάζονται με σελοφάν και τοποθετούνται στο ψυγείο. Το σελοφάν τοποθετείται μικρή αυτοκόλλητη ετικέτα με την ημερομηνία και την ώρα της ενέργειας.
- 4) Τα πλατό, οι δίσκοι και τα «gastronome» που χρησιμοποιούνται για να παρατεθούν τα είδη του πρωινού πρέπει να καθαριστούν με νερό – σαπούνι- απολυμαντικό και ξύδι πριν χρησιμοποιηθούν, ανεξάρτητα εάν ήταν πλυμένα και καθαρισμένα από την προηγούμενη. Αφού στρωθούν οι φέτες αλλαντικού ή τυριού, σκεπάζονται με σελοφάν και τοποθετούνται στο ψυγείο μέχρι την ώρα που θα παρατεθούν στον πρωινό μπουφέ. Αντίστοιχα, τα ζεστά αλλαντικά, ομελέτες και αυγά που είναι στα «gastronome» σκεπάζονται με σελοφάν και τοποθετούνται στο μπαιν μαρί μέχρι την ώρα που θα τοποθετηθούν στα μπαιν μαρί του μπουφέ. Υπόψιν ότι τα μπαιν

μαρί πρέπει να λειτουργούν με τέτοιο τρόπο ώστε η θερμοκρασία των τροφίμων να διατηρείται πάνω από τους +60 βαθμούς Κελσίου. Τέλος σε ότι αφορά το γάλα, τα γιαούρτια και τα άλλα παρασκευάσματα που έχουν ως βάση το γάλα, κρέμα γάλακτος, αυγά και βούτυρο και καταναλώνονται σε κρύα μορφή θα πρέπει να τοποθετούνται σε σκεύη που διαθέτει το ξενοδοχείο, να σκεπάζονται με σελοφάν και να συντηρούνται στο ψυγείο μέχρι την ώρα που θα παρατεθούν στο μπουφέ. Με αυτόν τον τρόπο θα ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες μόλυνσεως των τροφίμων και ανάπτυξης μικροβίων που ήδη υπάρχουν στα τρόφιμα, καθότι η μέγιστη ανάπτυξη των μικροβίων συμβαίνει όταν οι θερμοκρασίες των αναλλοίωτων αυτών τροφίμων κυμαίνεται μεταξύ των θερμοκρασιών 14 μέχρι 45 βαθμών Κελσίου και βεβαίως υπάρχουν μικρόβια μπορούν να αναπτυχθούν σε χαμηλές θερμοκρασίες όπως η *Listeria monocytogenes* μέχρι και κάτω από τους +4 βαθμούς Κελσίου. Επομένως η προσπάθεια είναι να διατηρούμε τα ευαλλοιώτα αυτά τρόφιμα σε θερμοκρασίες χαμηλότερες των +4 και υψηλότερες από τους +60 βαθμούς Κελσίου. Ειδικά για το γάλα όταν φθάσει η ώρα του σερβιρίσματος, πρέπει να τοποθετείται σε γυάλινες κανάτες, που μόλις έχουν πλυθεί – απολυμανθεί και σκουπιστεί προσεκτικά με το υπάρχον χαρτί χεριών. Στη συνέχεια, βγαίνει στο μπουφέ όπου οι κανάτες τοποθετούνται πάντοτε σε επιφάνειες που ψύχονται, ώστε η συντήρηση του γάλατος στο εξωτερικό περιβάλλον να είναι η καλύτερη δυνατή.

- 5) Τα αλλαντικά και τα τυριά που είναι ευαλλοιώτα υλικά, θα πρέπει να παρατίθενται σε ανοξείδωτους δίσκους και όταν βγαίνουν στο μπουφέ να τοποθετούνται πάνω σε επιφάνειες που ψύχονται.
- 6) Τα ζεστά εδέσματα του μπουφέ θα πρέπει να διατηρούνται στους + 60 βαθμούς Κελσίου καθ' όλη την παραμονή τους εκεί.
- 7) Μετά το τέλος του μπουφέ τα εδέσματα μαζεύονται με την ακόλουθη σειρά
  - α) αλλαντικά – τυριά
  - β) γάλα – γιαούρτι
  - γ) προϊόντα που έχουν στη σύνθεσή τους γάλα, κρέμα γάλακτος, αυγά, βούτυρο
  - δ) ζεστά παρασκευάσματα
  - ε) όλα τα υπόλοιπα (ψωμί, μαρμελάδες, δημητριακά κ.λ.π.)
- 8) Τα εδέσματα του μπουφέ μόλις φθάνουν στον πάγκο της κουζίνας σκεπάζονται με σελοφάν και τακτοποιούνται στα ψυγεία ή στους κατάλληλους χώρους, ξεκινώντας πάντοτε από τα ευαλλοιώτα.



- 9) Μικρές ποσότητες προϊόντων τα οποία δεν θα χρησιμοποιηθούν όπως είναι την επόμενη ή τις αμέσως επόμενες ημέρες, θα παραλαμβάνονται από τους εργαζόμενους της κρύας ή της ζεστής κουζίνας και θα τακτοποιούνται στα ψυγεία έτσι ώστε να χρησιμοποιηθούν το συντομότερο δυνατόν στην παρασκευή άλλων παρασκευασμάτων.
- 10) Έξω από κάθε ψυγείο θα υπάρχει ειδικός φάκελος στον οποίο θα τοποθετείται το έντυπο με την ημερομηνία και όλα τα εδέσματα που εισήλθαν και εξήλθαν από αυτό.
- 11) Επίσης πρέπει να επισημανθεί ότι, εκτός των μικροβίων και ιών, στα ευαλλοιώτα τρόφιμα μπορεί να υπάρξουν τοξίνες. Οι τοξίνες είναι τα παράγωγα αποτελέσματα της ανάπτυξης των μικροβίων. Επομένως, όταν οι περιβαλλοντολογικές συνθήκες το επιτρέπουν (π.χ. θερμοκρασία) τα μικρόβια αναπτύσσονται με επακόλουθο την παραγωγή τοξινών. Η θέρμανση (π.χ. βρασμός) τροφίμων όπου έχουν αναπτυχθεί μικρόβια ενδεχόμενα να συνεπάγεται την καταστροφή των μικροβίων (εφόσον η θέρμανση είναι παρατεταμένη και ο πληθυσμός των μικροβίων μικρός) αλλά σίγουρα δεν συνεπάγεται την καταστροφή των τοξινών. Μία τοξίνη που είναι ανθεκτική στη θέρμανση, είναι αυτή του *Staphylococcus aureus*, υπάρχει σε μικρό αριθμό στη φυσιολογική χλωρίδα του δέρματος του ανθρώπου. Επομένως η σχολαστική καθαριότητα αποτελεί πρωταρχικό παράγοντα υγιεινής παρασκευής τροφίμων.

## **6. ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ**

- 1) Υπεύθυνος της κρύας κουζίνας είναι ο Κρύος μάγειρας. Στην κρύα κουζίνα παρασκευάζονται σαλάτες και κρύα πιάτα.
- 2) Οι πάγκοι όπου θα γίνει η κοπή της κάθε σαλάτας πρέπει να καθαριστούν – πλυθούν – απολυμανθούν, καθώς επίσης θα πρέπει να γίνει το ίδιο στα μηχανήματα (π.χ. κοπής αλλαντικών τυριών) και στα εργαλεία (μαχαίρια κουτάλια κ.λ.π.) που θα χρησιμοποιηθούν, πριν αρχίσει οποιαδήποτε παρασκευή.
- 3) Εν συνεχεία γίνεται παραλαβή των ειδών που θα χρησιμοποιηθούν κατά τη διάρκεια της ημέρας είτε από το ψυγείο, δίνοντας πάντοτε προτεραιότητα στα υπολείμματα των προηγούμενων ημερών, λαμβάνοντας υπόψιν τη μέθοδο FIFO (first in first out) δηλαδή τα προϊόντα που εισήλθαν πρώτα θα επεξεργαστούν πρώτα και για τα ευαλλοίωτα τη μέθοδο LIFO (last in first out) δηλαδή αυτά που εισήλθαν τελευταία θα επεξεργαστούν πρώτα.
- 4) Οι ποσότητες των νωπών φυτικών ειδών που είναι αναγκαία για τα παρασκευάσματα για τα παρασκευάσματα της ημέρας παραλαμβάνονται και καταγράφονται στα έντυπα. Στη συνέχεια πλένονται σχολαστικά στο νεροχύτη και τίθενται σε τρυπητό σκεύος για να στεγνώσουν. Μετά αποφλυώνονται στο ειδικό μηχανήμα τα είδη που έχουν φλούδα (πατάτες, καρότα κ.λ.π.), πλένονται ξανά και τοποθετούνται σε τρυπητό σκεύος (που έχει πλυθεί-καθαριστεί-απολυμανθεί προτού να χρησιμοποιηθεί). Τέλος γίνεται η κοπή τους σε τεμάχια ανάλογα με τις απαιτήσεις του εδέσματος και τη μορφή που προσδοκάται να δοθεί.
- 5) Αντίστοιχα τα κατεψυγμένα φυτικά είδη, που παραλαμβάνονται στις μεγάλες συσκευασίες (χαρτοκιβώτια), είναι είτε τεμαχισμένα είτε στην αυτούσιά τους μορφή, πρέπει να πλένονται ως ανωτέρω πριν χρησιμοποιηθούν.
- 6) Όλα τα παρασκευάσματα της κρύας κουζίνας καθώς και όλα τα γαρνιρίσματα θα πρέπει να γίνονται το κάθε ένα χωριστά και στον πάγκο θα πρέπει να βρίσκονται τα τελείως απαραίτητα υλικά. Με τον τρόπο αυτό ελαχιστοποιούμε το χρόνο έκθεσης των προϊόντων σε μη επιθυμητές θερμοκρασίες. Μόλις τελειώσει κάποιο παρασκεύασμα ή γαρνίρισμα, τοποθετείται αμέσως στο κατάλληλο ψυγείο και συμπληρώνεται το έντυπο.

- 7) Όταν ολοκληρώνεται το γαρνίρισμα, οι πιατέλες και τα πιατό σκεπάζονται με σελοφάν και τοποθετούνται στο ψυγείο μέχρι την ώρα που θα εξέλθουν στο μπουφέ. Όταν επιστρέψουν τα πιατό και οι δίσκοι από το μπουφέ, τότε γίνεται σύμπτυξη κατά είδος σε ανοξειδωτα σκεύη (που πρώτα έχουν καθαριστεί – πλυθεί- απολυμανθεί) σκεπάζονται με σελοφάν, όπου τοποθετείται λευκό αυτοκόλλητο χαρτί με ημερομηνία, μπαίνουν στο ψυγείο και συμπληρώνεται το έντυπο.

## **7. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ**

- 1) Στο ζαχαροπλαστείο παρασκευάζονται γλυκά, βουτήματα, κέικ, τσουρέκια και τούρτες.
- 2) Ο πάγκος και τα σκεύη που θα χρησιμοποιηθούν καθαρίζονται –πλένονται- απολυμαίνονται πριν αρχίσει οποιαδήποτε εργασία της ημέρας.
- 3) Όλα τα ευαλλοίωτα υλικά (βούτυρα, κρέμες, αυγά κ.λ.π.) που χρησιμοποιεί το ζαχαροπλαστείο φυλάσσονται σε ψυγείο.
- 4) Όταν τελειώσει η παρασκευή των προϊόντων τοποθετούνται στο ειδικό ψυγείο, μέχρι να τα βγάλουμε στο μπουφέ.
- 5) Κουλουράκια, βάσεις για γλυκά και στερεά παρασκευάσματα που γίνονται περιοδικά και χρησιμοποιούνται σε καθημερινές παρασκευές πρέπει να τοποθετούνται σε σκεύη (τα οποία έχουν καθαριστεί – πλυθεί – απολυμανθεί) σκεπάζονται με σελοφάν και τοποθετείται χαρτάκι λευκό αυτοκόλλητο με την ημερομηνία παρασκευής.
- 6) Τα γλυκά που στη σύνθεσή τους φέρουν ευαλλοίωτα υλικά, θα πρέπει να τοποθετούνται όταν βγαίνουν στο μπουφέ πάνω σε επιφάνειες που ψύχονται.
- 7) Υπολείμματα γλυκών, που στη σύνθεσή τους φέρουν ευαλλοίωτα υλικά και επιστρέφουν από το μπουφέ θα καλύπτονται αμέσως με σελοφάν και θα συντηρούνται στο ψυγείο, αφού γραφεί η ημερομηνία σε λευκό αυτοκόλλητο χαρτί και τοποθετηθεί αυτό πάνω στο σελοφάν.
- 8) Την επομένη ο ζαχαροπλάστης είτε θα επιδιορθώσει τα εναπομείναντα γλυκά (εφόσον επιδέχονται επιδιόρθωση) είτε θα τα χρησιμοποιήσει ως βάση σε καινούρια παρασκευάσματα.
- 9) Ο ζαχαροπλάστης καταγράφει καθημερινά τις θερμοκρασίες των ψυγείων στα ειδικά έντυπα καθώς και την κίνηση όλων των υλικών και παρασκευασμάτων του ζαχαροπλαστείου.

## **8. ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ**

- 1) Υπεύθυνος για τη ζεστή κουζίνα είναι ο Α' μάγειρας της κάθε βάρδιας και επικαλυπτικά ο Sous Chef και εκεί παρασκευάζονται ζεστά εδέσματα.
- 2) Στη διαχείριση της ζεστής κουζίνας είναι το ψυγείο ημέρας, στο οποίο τοποθετούνται παρασκευάσματα τελειωμένα ή μισοτελειωμένα ή επιστροφές φαγητών από το μπουφέ.
- 3) Με ευθύνη του Α' μάγειρα της βάρδιας καταγράφονται οι θερμοκρασίες των ψυγείων της αρμοδιότητάς, στα κατάλληλα έντυπα καθώς επίσης και η κίνηση των υλικών και παρασκευασμάτων της ζεστής κουζίνας.
- 4) Μετά το τέλος της παρασκευής των εδεσμάτων αυτά είτε ως έχουν στις μαρμίτες και τις μπρεζιέρες είτε αφού τοποθετηθούν σε «gastronome» τοποθετούνται στο ψυγείο, όπου φυλάσσονται μέχρι την ώρα παρασκευής του μεσημβρινού γεύματος ή του βραδινού δείπνου οπότε ζεσταίνονται και στην συνέχεια μπαίνουν στα μπέν μαρί και τους θερμοθαλάμους και βγαίνουν για σερβίρισμα.
- 5) Τα ζεστά εδέσματα στο μπουφέ τοποθετούνται είτε σε μπεν μαρί είτε σε θερμαινόμενες επιφάνειες που ρυθμίζονται για να διατηρούν τα εδέσματα στους +60 βαθμούς Κελσίου.
- 6) Υπόψιν ότι τα εδέσματα που είναι στις μαρμίτες ή σε άλλα σκεύη καλύπτονται με σελοφάν πριν μπουν στο ψυγείο.
- 7) Μετά την επιστροφή από το σερβίρισμα τα υπολείμματα συμπυκνώνονται κατά είδος στα «gastronome», σκεπάζονται με σελοφάν, τοποθετείται λευκό αυτοκόλλητο χαρτί με την ημερομηνία παρασκευής και τοποθετούνται στο ψυγείο.

## **9. ΣΗΜΕΙΑ ΟΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ Ο ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΜΙΚΡΟΜΕΘΟΔΟ ΑΝΙΧΝΕΥΣΗΣ**

- 1) Ξύλο χασάπη
- 2) Κόπτης αλλαντικών – τυριών του Μπουφέ
- 3) Κόπτης αλλαντικών – τυριών της κρύας κουζίνας
- 4) Λαμαρίνα σιδερένια
- 5) Λεκάνη πλαστική
- 6) Μηχανή κοπής τυριού
- 7) Μηχανή κοπής κιμά
- 8) Καθρέπτης
- 9) Πάγκος κοπής λαχανικών
- 10) Πάγκος ζαχαροπλαστέιου
- 11) «gastronome»
- 12) Πάγκος παρασκευής κρεάτων-ψαριών Ταβέρνας
- 13) Σκεύος διατήρησης κρεάτων ψαριών Ταβέρνας

## **ΧΗΜΙΚΕΣ & ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΝΕΡΟΥ ΑΠΟ ΤΑ ΕΞΗΣ ΣΗΜΕΙΑ**

- 1) Κεντρική δεξαμενή ύδρευσης
- 2) Κρουνό ύδρευσης του Δήμου
- 3) Κρουνό μαγειρείων
- 4) Κρουνό δωματίων
- 5) Κρουνό ταβέρνας
- 6) Κρουνό «Pool Bar»
- 7) Πισίνα I
- 8) Πισίνα II
- 9) Δεξαμενή άντλησης για πότισμα βιολογικού

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2<sup>ο</sup>**

### **1. CATERING**

Ως Catering περιγράφουμε την δραστηριότητα εκείνη που έχει σαν στόχο την τροφοδοσία μονάδων μαζικής εστίασης όπως εστιατόρια, ξενοδοχεία, αεροπλάνα, πλοία, σχολεία, νοσοκομεία, εργοστάσια, κατασκηνώσεις, όπως και μαζικές συγκεντρώσεις δεξιώσεις, συνέδρια.

Οι βασικές μορφές Catering είναι οι παρακάτω:

- **Αεροπορικό Catering.** Είναι η σημαντικότερη μορφή Catering. Επίσης είναι η πρώτη μορφή που εμφανίστηκε στην Ελλάδα και αναπτύχθηκε παράλληλα με την αύξηση του τουριστικού ρεύματος και την ανάπτυξη των αεροπορικών συγκοινωνιών. Περιλαμβάνεται η τροφοδοσία και η εξυπηρέτηση των αεροσκαφών των αεροπορικών εταιριών. Επίσης μπορεί να συμπεριληφθεί και η εκμετάλλευση κυλικείων και εστιατορίων σε αεροδρόμια.
- **Βιομηχανικό Catering.** Αυτή η μορφή Catering ασχολείται κυρίως με τη καθημερινή ή όχι τροφοδοσία μεγάλων μονάδων. Αυτές οι μονάδες μπορεί να είναι επιχειρήσεις, σχολεία, κατασκηνώσεις ή και ξενοδοχεία που έχουν αναθέσει σε άλλους την τροφοδοσία των εργαζομένων ή πελατών τους.
- **Διοργάνωση εκδηλώσεων – κοινωνικών – επαγγελματικών.** Αυτή είναι ακόμη μια μορφή Catering. Ο όρος διοργάνωση εκδηλώσεων περιέχει πολλές και διαφορετικές εργασίες. Περιλαμβάνει τη διοργάνωση δεξιώσεων για κάθε σκοπό – γάμο, βάφτιση, γενέθλια – και κάθε μορφή καθιστό δείπνο, μπουφέ, cocktail. Ακόμη περιλαμβάνει τη διοργάνωση συνεδρίων, σεμιναρίων και ό,τι άλλο έχει σχέση με επαγγελματικές εκδηλώσεις.

Ο διαχωρισμός που γίνεται δεν είναι περιοριστικός για τις επιχειρήσεις. Μια επιχείρηση που ασχολείται με το αεροπορικό Catering δεν σημαίνει ότι δεν μπορεί να διοργανώνει δεξιώσεις. Σήμερα οι περισσότερες εταιρίες ασχολούνται με το μεγαλύτερο μέρος των εργασιών του Catering. Ελάχιστες είναι οι εταιρίες που ασχολούνται π.χ. μόνο με την διοργάνωση συνεδρίων.

## **2. ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ CATERING**

Στα πρώτα χρόνια της εμφάνισης των εταιριών τροφοδοσίας στην αγορά οι υπηρεσίες που προσέφεραν ήταν πολύ λίγες, τα φαγητά ήταν φτιαγμένα πολύ πρόχειρα και γρήγορα. Ήθελαν να κερδίσουν χρόνο και έτσι δεν πρόσφεραν ποιότητα. Επίσης το μόνο που παρείχαν ήταν μόνο φαγητό και τίποτα άλλο.

Σήμερα όλες οι εταιρίες που ασχολούνται με το Catering προσφέρουν όχι μόνο υψηλού επιπέδου υπηρεσίες στον πελάτη αλλά και ό,τι ακριβώς επιθυμεί.

Υπάρχει μεγάλος ανταγωνισμός και αυτό συμβάλλει θετικά στην βελτίωση των υπηρεσιών.

Παλαιότερα όποιος επιθυμούσε μπορούσε να εισέλθει στον κλάδο και να προσφέρει φαγητό. Σήμερα όμως υπάρχουν κάποια στάνταρς που πρέπει να τηρούνται, υπάρχει ειδική νομοθεσία που προστατεύει τόσο τους επαγγελματίες όσο και τους πελάτες. Ακόμη υπάρχουν κανόνες υγιεινής και κάποιες προδιαγραφές (HACCP).

Σήμερα υπάρχουν πολλές **εταιρίες** που ασχολούνται καθαρά με το Catering. Εκτός όμως από αυτές τις εταιρίες ασχολούνται επίσης **εστιατόρια** με την τροφοδοσία αφού αυτό είναι το αντικείμενό τους. Συνήθως εκτός από τους πελάτες που ήδη φιλοξενούν διοργανώνουν εκδηλώσεις στους χώρους που ήδη διαθέτουν.

Επίσης με το Catering ασχολούνται τα τελευταία χρόνια και τα **ξενοδοχεία**. Τα ξενοδοχεία έχουν χώρους που τους χρησιμοποιούσαν μόνο για πελάτες που μένανε εκεί, ενώ τώρα τους διαμορφώνουν ανάλογα με τους πελάτες που επιθυμούν την διοργάνωση μιας δεξίωσης. Τα ξενοδοχεία συνήθως διαθέτουν τμήμα Outside Catering.

Στο χώρο υπάρχουν επίσης μερικά ζαχαροπλαστεία που ασχολούνται με το Catering. Έχουν πλήρως οργανωμένα τμήματα και προσφέρουν υπηρεσίες υψηλού επιπέδου. Οργανώνουν εκδηλώσεις για ιδιώτες και για επιχειρήσεις.

Οι δεξιώσεις που διοργανώνονται στα πλαίσια του Catering καλύπτουν όλων των ειδών τις κοινωνικές και επαγγελματικές απαιτήσεις. Ο πελάτης το μόνο που χρειάζεται να κάνει είναι να πάρει την απόφαση και να υπολογίσει τον αριθμό των ατόμων που θα συμμετάσχουν στην εκδήλωση.

Οι δεξιώσεις έχουν τη μορφή επισήμων γευμάτων banquet, bouffet ή coctail. Μπορεί να είναι διεξιώσεις γάμου, βαφτίσεων, φιλικές συγκεντρώσεις, επέτειοι, χοροί, πάρτι και ότι άλλο προσφέρεται για γιορτή.

Όσον αφορά τις επαγγελματικές υποχρεώσεις, αυτές αφορούν σεμινάρια, συνέδρια, επαγγελματικές συναντήσεις, συσκέψεις εταιριών κ.ά. Ακόμη πολλές είναι οι εταιρίες Catering που οργανώνουν επιδείξεις μόδας, εγκαίνια και ότι άλλο επιθυμεί ο πελάτης.

### **3. ΠΑΡΟΧΕΣ CATERING**

Οι παροχές των εταιριών τροφοδοσίας έχουν αυξηθεί πάρα πολύ τα τελευταία χρόνια καθώς έχει αυξηθεί και σημαντικά ο ανταγωνισμός.

Εκτός από την τροφοδοσία μιας εκδήλωσης οι εταιρίες οργανώνουν την εκδήλωση από την αρχή ως το τέλος, ικανοποιώντας όλες τις απαιτήσεις των πελατών.

Οι εταιρίες διαθέτουν:

- Υπερσύγχρονες εγκαταστάσεις όπου παρασκευάζονται τα φαγητά και τα εδέσματα.
- Τα πιο σύγχρονα μηχανήματα και μπορούν να εξυπηρετήσουν έναν μεγάλο αριθμό ατόμων.
- Πορσελάνες, λινά, ασημικά, κρύσταλλα. Τραπέζια, καρέκλες, μπουφέδες, καρότσια. Ακόμη διαθέτουν τέντες μετακινούμενες, πίστες, ομπέλες. Χρησιμοποιούν ειδικούς φωτισμούς, εφέ και ό,τι άλλο χρειάζεται για το στολισμό των τραπεζιών και των χώρων.
- Χώρους και αίθουσες όπου μπορούν να διοργανώσουν εκδηλώσεις. Αυτοί οι χώροι είτε είναι ιδιόκτητοι είτε τους νοικιάζουν.
- Μηχανήματα για παρασκευή φαγητών στο χώρο της εκδήλωσης, καθώς και αυτοκίνητα για τη μεταφορά φαγητών και εξοπλισμού όπου επιθυμεί ο πελάτης.
- Οπτικοακουστικά μέσα, projectors, videos, ηχητικές εγκαταστάσεις, computers. Ακόμη και αν δεν τα διαθέτουν οι ίδιες συνεργάζονται με άλλες εταιρίες.



Πολλές εταιρίες έχουν την δυνατότητα για περισσότερες υπηρεσίες όπως για παράδειγμα:

- ✓ Δελτία τύπου
- ✓ Κάλυψη εκδηλώσεων από Μ.Μ.Ε

Πολλές εταιρίες συνεργάζονται με ειδικά γραφεία και προσφέρουν υπηρεσίες όπως μεταφράσεις και ό,τι άλλο προσωπικό χρειάζεται η εκδήλωση.

Ακόμη έχουν μόνιμο και έκτακτο προσωπικό το οποίο προσλαμβάνουν οπότε χρειάζεται. Το προσωπικό είναι εκπαιδευμένο και έμπειρο σε αυτό που κάνει. Είναι εκπαιδευμένο ή εκπαιδεύεται μετά την πρόσληψη του μέσα στην επιχείρηση. Πολλές μεγάλες επιχειρήσεις διαθέτουν σχολή γι' αυτό το σκοπό.

Το εκπαιδευμένο προσωπικό συμβάλλει στη σωστή διοργάνωση της κάθε εκδήλωσης είτε πρόκειται για πελάτη είτε για επιχείρηση. Ξέρει τη δουλειά του και αυτό που κάνει το κάνει σωστά. Έτσι το σέρβις που παρέχεται είναι άψογο και η επιχείρηση δημιουργεί καλή εικόνα στην αγορά.

Ακόμη πρέπει να αναφερθεί ότι οι εταιρίες κυρίως οι μικρότερες, συχνά συνεργάζονται με άλλους για να καλύψουν τις ελλείψεις τους. Αυτοί οι εξωτερικοί συνεργάτες αναλαμβάνουν από τη διακόσμηση μέχρι τη μουσική κάλυψη της βραδιάς καθώς και ό,τι άλλο δεν προσφέρει η ίδια η εταιρία.

Οι χώροι και οι αίθουσες που προαναφέρθηκε ότι διαθέτουν οι εταιρίες συχνά χωρίζονται ή συνδέονται με κινητούς τοίχους. Αυτοί οι κινητοί τοίχοι χωρίζουν τις αίθουσες σε μικρότερες για μικρές εκδηλώσεις ή συνδέουν γειτονικές αίθουσες για μεγαλύτερες εκδηλώσεις.

Οι εκδηλώσεις μπορούν να διοργανωθούν σε ανοιχτούς ή κλειστούς χώρους. Σε κήπους, αίθουσες ακόμη και σε γιότ, εάν το επιθυμεί ο πελάτης.

Οι εταιρίες που δεν ασχολούνται αποκλειστικά με το Catering π.χ. ξενοδοχεία και εστιατόρια αναλαμβάνουν και Outside Catering. Δηλαδή έχουν και τμήμα εκδηλώσεων το οποίο αναλαμβάνει τη διοργάνωση διάφορων εκδηλώσεων έξω από τους δικούς τους χώρους.

#### **4. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ CATERING**

Το μεγαλύτερο πλεονέκτημα για όσων απευθύνονται σε κάποιο Catering, και κυρίως για τις νοικοκυρές είναι ότι τους μένει ελεύθερος χρόνος. Δεν κάνουν μόνες τους τις προετοιμασίες άρα δεν κουράζονται και έτσι έχουν και την διάθεση και τον χρόνο να απολαύσουν την εκδήλωσή τους.

Επίσης η οικοδέσποινα γλυτώνει τον κόπο από την μετέπειτα καθαριότητα. Ο χώρος της παραδίδεται καθαρός και συμμαζεμένος.

Ακόμη, οι πελάτες πρέπει να γνωρίζουν ότι το να απευθυνθούν σε ένα Catering δεν είναι τόσο ακριβό όσο νομίζουν. Αν υπολογίσουν πόσο θα στοιχίζε αν κάνανε όλες τις προετοιμασίες μόνοι τους, θα ξοδεύανε τα ίδια χρήματα. Αυτό είναι πολύ θετικό. Με το ίδιο ποσό κάνουν την δουλεία τους χωρίς κούραση και κόπο.

Ένα μεγάλο πλεονέκτημα, είναι επίσης η μεγάλη ποικιλία φαγητών και εδεσμάτων. Τόση μεγάλη ποικιλία από την οποία μπορεί να επιλέξει ο πελάτης, που θα ήταν τρομερά δύσκολο για μια νοικοκυρά να την προσφέρει.

Άλλο μεγάλο πλεονέκτημα είναι η άριστη ποιότητα αλλά και οι πρωτότυπες ιδέες. Οι εταιρίες διακοσμούν κατάλληλα τους χώρους για κάθε περίπτωση, κάτι που θα ήταν πολύ δύσκολο για κάθε άτομο.

## **5. ΜΕΙΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ CATERING**

Τα Catering παρόλα τα θετικά τους και τις υπηρεσίες που προσφέρει έχει και κάποια μειονεκτήματα.

Πρώτων οι αλεξιπτωτιστές – όπως ονομάζονται – οι οποίοι είναι εταιρίες που εισχωρούν στον κλάδο και έχουν σκοπό το γρήγορο και εύκολο κέρδος. Οι υπηρεσίες που προσφέρουν δεν είναι πάντα καλές. Αυτό βλάπτει την εμπιστοσύνη του κόσμου και βλάπτει τον κλάδο.

Δεύτερο σημαντικό μειονέκτημα είναι η έλλειψη του εξειδικευμένου προσωπικού στην αγορά. Αυτό είναι πολύ αρνητικό για το Catering. Αυτή η έλλειψη οδήγησε πολλές εταιρίες, ξενοδοχεία και άλλου είδους εταιρίες τροφοδοσίας να στείλουν το προσωπικό τους σε εκπαιδευτικά κέντρα και σχολές. Στις σχολές αυτές εκπαιδεύουν το προσωπικό τους, είτε είχε κάποια προηγούμενη εκπαίδευση είτε όχι. Εκεί το προσωπικό παίρνει κατάρτιση υψηλών προδιαγραφών και προετοιμάζεται σωστά και υπεύθυνα ώστε να αποδίδει καλά και αποδοτικά στη δουλειά του.

Εκτός από αυτά τα δύο μειονεκτήματα, άλλο ένα είναι η παραπληροφόρηση του κόσμου. Αν και όλοι γνωρίζουν τι σημαίνει Catering πιστεύουν ότι δεν μπορεί να προσφέρει αυτό που ο καθένας θέλει.

Ο κόσμος πρέπει να μάθει ότι οι υπηρεσίες που παρέχονται από αυτούς που ασχολούνται με το Catering είναι απεριόριστες και ο κάθε πελάτης που απευθύνεται σε μια εταιρία Catering φεύγει πάντα ευχαριστημένος και ικανοποιημένος. Σκοπός των επιχειρήσεων είναι η ικανοποίηση των πελατών γιατί έτσι έχουν πάντα και εκείνες όφελος.

Ένα ακόμη μειονέκτημα, κυρίως για τις μικρές επιχειρήσεις είναι η έλλειψη ιδιόκτητων χώρων και ο αριθμός ατόμων που μπορούν να εξυπερητήσουν σε σχέση με τις μεγάλες. Για αυτό τον λόγο απευθύνονται σε αυτούς μόνο για μικρές εκδηλώσεις. Έτσι δεν έχουν οι εταιρίες αυτές την δυνατότητα να αναπτυχθούν.

Αρνητικό για την ανάπτυξη του κλάδου είναι οι παρεχόμενες υπηρεσίες οι οποίες είναι πολλές, αλλά δεν είναι όλες του ίδιου ποιοτικού επιπέδου. Έτσι συμβαίνει πελάτες να είναι δυσαρεστημένοι από τις υπηρεσίες των εταιριών.

Ακόμη, ένα σημαντικό μειονέκτημα είναι το κόστος των υπηρεσιών. Αλλά ο πελάτης θα πρέπει να γνωρίζει ότι δεν είναι όλα ακριβά και η τιμή εξαρτάται από το τι ζητάει. Όπως έχει προαναφερθεί, συχνά συμφέρει πιο πολύ να απευθυνθούμε σε εταιρία Catering παρά να κάνουμε μόνοι μας τις προετοιμασίες. Δυστυχώς όμως ο πελάτης δεν

το βλέπει έτσι γιατί πιστεύει ότι θα πληρώσει άδικα περισσότερα χρήματα και αυτό το θεωρεί σπατάλη. Η νοοτροπία λοιπόν του πελάτη είναι ένα ακόμη μειονέκτημα για την ανάπτυξη του Catering. Οπότε οι πελάτες θα πρέπει να γνωρίζουν ότι πληρώνουν ότι ακριβώς επιθυμούν.

## **6. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ CATERING**

### **6.1 ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ**

Η ανάπτυξη του Catering τα τελευταία χρόνια, τόσο στη χώρα μας, όσο και σε άλλες χώρες είναι σημαντικές σε ό,τι αφορά τις υπηρεσίες που προσφέρουνε.

Σήμερα, δεν υπάρχει άτομο που να μην γνωρίζει την έννοια του όρου Catering. Όλο και πιο πολύ ζητάνε τα έτοιμα ή τα ημιέτοιμα προϊόντα. Ήδη, από πάρα πολύ παλιά οι νοικοκυρές κατέφευγαν στα ημιέτοιμα φαγητά που έπαιρναν από τα ράφια των Super Market.

Η εξέλιξη προχωράει και τόσο ο κόσμος όσο και οι επιχειρήσεις συμβιβάζονται με τα νέα δεδομένα. Οι μικρές επιχειρήσεις προσπαθούν να αντεπεξέλθουν και να γίνουν μεγαλύτερες ώστε να αντιμετωπίσουν τον ανταγωνισμό.

Οι μεγάλες εταιρίες έχουν την δυνατότητα να προσφέρουν μεγάλες ποσότητες φαγητού σε πολύ λίγο χρόνο και σε άριστη ποιότητα. Οι μικρότερες επιχειρήσεις αγωνίζονται να ξεπεράσουν τις χρονικές καθυστερήσεις που έχουν λόγω του μεγέθους τους.

Οι προοπτικές ανάπτυξης του κλάδου είναι πολύ καλές. Εκτός από την μεγάλη ζήτηση που υπάρχει πολύ θετική είναι και η δημιουργία του νέου αεροδρομίου στα Σπάτα. Έχει δημιουργήσει νέες βάσεις στην αγορά του Catering από τις οποίες επηρεάστηκαν ή θα επηρεαστούν σημαντικά οι εταιρίες που ασχολούνται με την τροφοδοσία αεροπλάνων.

Επίσης σημαντικές είναι και οι προοπτικές ανάπτυξης και για τις επιχειρήσεις της Βόρειας Ελλάδας και της Θεσσαλονίκης. Αυτές οι επιχειρήσεις βρίσκονται πιο κοντά στα σύνορα με τα άλλα Βαλκανικά κράτη.

Στις γειτονικές χώρες έχει αρχίσει να διαμορφώνεται κάποια πολιτική, οικονομική και κοινωνική σταθερότητα. Έτσι οι εταιρίες θα έχουν την δυνατότητα να εξαπλωθούν και στο εξωτερικό.

## **ΛΟΓΟΙ ΠΟΥ ΣΥΜΒΑΛΛΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΟΥ CATERING**

Όπως έχει προαναφερθεί το Catering έχει αναπτυχθεί πάρα πολύ τα τελευταία χρόνια. Αυτό δεν συνέβη αυθαίρετα αλλά υπάρχουν κάποιοι λόγοι που συνέβαλαν στην ανάπτυξη.

Ένας σημαντικός λόγος για την ανάπτυξη του Catering είναι η αλλαγή που έγινε στις συνήθειες και στον τρόπο ζωής των Ελλήνων. Επηρεάστηκαν από τις χώρες της Δυτικής Ευρώπης βελτίωσαν το βιοτικό επίπεδο και έχουν αρχίσει να προτιμούν τις έτοιμες λύσεις.

Επίσης θεωρούν τις υπηρεσίες των Catering σαν ένδειξη υψηλού κοινωνικού και οικονομικού επιπέδου. Αν και αυτό είναι σφάλμα, γιατί το Catering έχει προσιτές και οικονομικές προτάσεις και λύσεις για όλους.

Λόγω των απαιτήσεων της σύγχρονης ζωής οι γυναίκες εργάζονται. Μετά πρέπει να φροντίζουν το σπίτι και τα παιδιά και έτσι δεν τους μένει καθόλου ελεύθερος χρόνος. Κουράζονται και προτιμούν λίγη ησυχία από την κούραση και φασαρία που θα είχαν αν κάνανε οι ίδιες την προετοιμασία.

Δεν έχουν τον χρόνο και την όρεξη που απαιτείται για να οργανώσουν μια εκδήλωση και έτσι απευθύνονται στους ειδικούς, με αποτέλεσμα να μην κουραστούνε και να περάσουν καλά και να διασκεδάσουνε.

Τέλος, και τα σπίτια δεν είναι πλέον μεγάλα όπως ήταν παλαιότερα και έτσι δεν είναι βολικά για να φιλοξενήσουν πολύ κόσμο. Οι εταιρίες όμως έχουν χώρους που μπορούνε να τους εξυπηρετήσουν, καθώς και τον απαιτούμενο εξοπλισμό.

Έτσι, μπορούνε να οργανώσουν μια εκδήλωση χωρίς κόπο και σε κάποιο χώρο έξω από τον δικό τους.

## **8. ΜΕΝΟΥ**

Συνήθως με τον όρο μενού εννοείται ο κατάλογος με τα διάφορα πιάτα από τα οποία ο πελάτης επιλέγει, αλλά σημαίνει και τα φαγητά μιας επιχείρησης Catering. Κάθε επιχείρηση έχει κάποια χαρακτηριστικά όπως:

- Τοποθεσία εγκατάστασης
- Μέγεθος
- Προσωπικό
- Εξοπλισμό
- Ποικιλία φαγητών

Τα φαγητά αναγράφονται συνήθως στον κατάλογο. Ο σωστός σχεδιασμός του καταλόγου είναι σημαντικός για δύο λόγους:

- Το κέρδος της επιχείρησης
- Ευχαρίστηση πελατών

Ο κατάλογος περιλαμβάνει κυρίως τα φαγητά που ζητούνται περισσότερο.

Σε ένα Catering που προσφέρει εδέσματα από την Διεθνή κουζίνα είναι δύσκολο να διαθέτει πλήρες κατάλογο φαγητών. Γι' αυτόν τον λόγο διαθέτει έναν με τα κυριότερα πιάτα του και έπειτα κάνει κάποιες προτάσεις στους πελάτες.

Ο κατάλογος πρέπει να έχει ωραία εμφάνιση και να περιέχει τα φαγητά σε κατηγορίες. Πρέπει δηλαδή να χωρίζει τα φαγητά σε κύρια πιάτα, κρύα και ζεστά ορεκτικά, σαλάτες, επιδόρπια, κρασία κ.τ.λ.

Τα φαγητά και τα εδέσματα που μπορεί να επιλέξει ο πελάτης μπορεί να είναι διάφορα. Προσφέρεται για παράδειγμα, Ελληνική, Μεσογειακή, Ιταλική, Γαλλική, Πολυνησιακή, Κινέζικη, Μεξικάνικη, Ανατολική, Διεθνή και φυσικά ό,τι άλλο επιθυμεί ο πελάτης.

Παρακάτω υπάρχουν μερικά είδη μενού απο το Σιαυγή Catering.

### ΜΕΝΟΥ ΤΑΜΟΥ ΣΕΡΒΙΤΣΙΟ

#### COCTAIL

1. Χαβιάρι μεπελούγκα

#### ΠΡΩΤΟ ΠΙΑΤΟ

1. Αστακός σχάρας και αυγά ορτυκίων

#### ΔΕΥΤΕΡΟ ΠΙΑΤΟ

1. Φέτα σφुरίδα σχάρας με ψητό φινόκιο και δεντρολίβανο

#### ΕΠΙΛΟΓΗ

1. Πάγωτό χωνάκι
2. Σβίγγοι
3. Παστάκια
4. Τούρτα μαρέγκα

### ΜΕΝΟΥ ΤΑΜΟΥ ΒΟΥΦΕΤ

#### 1. BAR

1. Ψωμάκια χειροποίητα (παρουσία καλεσμένων)
2. Άυθη γαρίδας (παρουσία καλεσμένων)
3. Σέρβ flambe (παρουσία καλεσμένων)
4. Φιλέτο σολομού

#### 2. ΒΟΥΦΕΤ

1. Ντομάτα με ρόκα και παρμεζάνα
2. Γαλλικό μαρούλι με βινεγκρέτ
3. Ταμπουλέ
4. Πέστροφα (σέλερι, ντοματίνια, κολοκυθάκια βραστά, μανιτάρια φρέσκα, βινεγκρέτ μέλι)
5. Αστακοί με sauce tartare
6. Καρρέ χοιρινά μπραϊζέ
7. Κοτόπουλα oriental
8. Σεφταλιές (BBQ)
9. Ιταλικό stand (παρουσία καλεσμένων)
  - Βίδες με γαρίδες
  - Rigatoni με αραμπιάττα
  - Pipe regatte με cafe de Paris

10. Σύθεση με τυριά
11. Ψωμιά χειροποίητα
12. Σύθεση με φρούτα

### ΜΕΝΟΥ ΕΤΚΑΙΝΙΩΝ (ΣΥΝΘΕΣΕΙΣ)

1. Ολόκληρες παρμεζάνες
2. Φιλέτα σολομού
3. Συνθέσεις τυριών
4. Συνθέσεις αλλαντικών
5. Καλάθια με χειροποίητα τυριά
6. Φράουλες με ζεστή σοκολάτα
7. Φρούτα flambé

### ΜΕΝΟΥ COCTAIL ΕΤΚΑΙΝΙΩΝ

1. Φετούλα αυγό με άνθος γαρίδας
2. Μελba toast με ομελέτα σολομού
3. Τηγαυιτές πατάτες με μους πέστροφα
4. Σουβλάκια κοτόπουλο με ντοματίνια cherry
5. Μπροσκέτες με ντομάτα, porchutto και μοτσαρέλα
6. Αρνίσια πιπιφτέκια σε φρυγανισμένο ψωμί
7. Φακελάκια με σπανάκι και τυρί cantal
8. Βολοβάν με αυθότυρο και σπαράγγια

Γλυκό: Ανεμώνες με φύλλο κρούστας και μους σοκολάτας

### STANDS

1. **ΙΤΑΛΙΚΟ STAND**
  - Ντομάτα με μοτσαρέλα
  - Capraccio με ρόκα και παρμεζάνα
  - Βιτέλο τονάτο
  - Φρυκατόνι πουτανέσκα (παρουσία καλεσμένων)
  - Πέννες αλ πέστο (παρουσία καλεσμένων)
  - Τυραμισού - Γκράμπια
2. **ΙΣΠΑΝΙΚΟ STAND**
  - Μεξικάνικη σαλάτα
  - Τάκος
  - Τουακαμόλε
  - Φαχίτας
  - Παέγια (παρουσία καλεσμένων)
  - Κρέμα καταλάνα (παρουσία καλεσμένων) - Sangria



### 3. ΓΑΛΛΙΚΟ STAND

- Νισουάζ
- Κρέπες Νορμάντ
- Μύδια φαρσί (παρουσία καλεσμένων)
- Πατέ *de* φουά
- Φοντύ μπουργκιγιόν (παρουσία καλεσμένων)
- Μηλόπιτα Βρετάνης - *Calvaos*

### 4. ΚΙΝΕΖΙΚΟ STAND

- Σασάτα νουντλς με καρδιές φοίνικα και τοφού
- Ρύζι Yangzhou (παρουσία καλεσμένων)
- Σούσι Πάπια Πεκίνου
- Γλυκόξινο χοιρινό
- *Spring rolls*
- Μηλα με καραμέλα - Σακέ

### 5. ΕΛΛΗΝΙΚΟ STAND

- Χωριάτικη
- Μουσακάς
- Τύρος με πίτες
- Τζατζίκι
- Άρνι γιουβέτσι
- Ντολμαδάκια αυγολέμονο
- Μπακλαβάς - Ούζο

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3<sup>ο</sup>****1. ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ**

Μια από τις πιο δυναμικές μορφές του σύγχρονου τουρισμού αποτελεί ο τουρισμός των συνεδρίων. Με την τυπική έννοια του όρου, η μετακίνηση προς ένα τόπο συνάντησης ατόμων με κοινά ενδιαφέροντα και στόχους, που δεν προέρχονται από τον ίδιο γεωγραφικό χώρο, είναι τουριστική μετακίνηση που σε συνάρτηση με τον ταξιδιωτικό σκοπό αποτελεί τον συνεδριακό τουρισμό. Με την ουσιαστική έννοια του όρου, συνεδριακός τουρισμός σημαίνει επέκταση των τουριστικών δυνατοτήτων, προσαρμογή στις νέες μορφές τουριστικής διακίνησης, περισσότερο συνάλλαγμα, τουρίστες μορφωμένοι, με απαιτήσεις και μεγαλύτερη οικονομική δυνατότητα, επιμήκυνση της τουριστικής *season*, και αύξηση στον τουρισμό των μεγαλουπόλεων. Με τον όρο συνέδριο εννοούμε τη γενική και επίσημη συνεδρίαση ενός νομοθετικού σώματος, μιας κοινωνικής ή οικονομικής ομάδας με σκοπό την παροχή πληροφοριών για μια συγκεκριμένη κατάσταση και τη μελέτη των δεδομένων, που ως αποτέλεσμα θα έχει τη συναίνεση των συνέδρων για την ακολούθηση συγκεκριμένης πολιτικής. Συνήθως είναι περιορισμένης διάρκειας με προκαθορισμένους στόχους αλλά όχι σταθερή συχνότητα. Στις ΗΠΑ ο όρος *Convention* χρησιμοποιείται για να περιγράψει μεγάλα διεθνή αλλά κυρίως εθνικής εμβέλειας επιχειρηματικά συνέδρια για ενημερωτικούς και εμπορικούς σκοπούς.

Με τον όρο συνέδριο περιγράφουμε συνήθως τακτικές συναθροίσεις, σε επίπεδο αντιπροσώπων, εκατοντάδων ή ακόμη χιλιάδων συνέδρων που ανήκουν σε μια επαγγελματική, κοινωνική, θρησκευτική ή άλλη ομάδα με σκοπό την ανάπτυξη ενός θέματος. Στην παρουσίαση και την ανάπτυξη των θεμάτων συμμετέχουν μόνο μέλη του διοργανωτή-φορέα. Η συχνότητα τους μπορεί να είναι ανά δύο και πλέον χρόνια ή ετήσια. Συνήθως διαρκούν αρκετές ημέρες με αρκετές συνεδριάσεις.

Ο συνεδριακός τουρισμός για τα ελληνικά δεδομένα παρουσιάζεται με αισιόδοξες προοπτικές και το κυριότερο, ενισχύει με ποιοτικές παραμέτρους, αυτό που ονομάζουμε ελληνικό τουριστικό προϊόν και που για χρόνια στηρίζεται περισσότερο στις υπεροχές της γεωγραφίας και της ιστορίας και λιγότερο στην υψηλή ποιοτικά τουριστική υποδομή.

Η ανάπτυξη του συνεδριακού τουρισμού και βέβαια όλων των μορφών που περικλείει ο όρος ποιοτικές μορφές τουρισμού, όχι μόνο δεν έρχεται σε αντίθεση με το τουριστικό προφίλ της χώρας, αλλά και ενισχύει με τον καλύτερο τρόπο την ανταγωνιστικότητα της Ελλάδας στην διεθνή τουριστική αγορά.

Ξεκινώντας, θα έπρεπε να διευκρινιστεί για το συνέδριο ότι δεν πρόκειται για μια καινούρια δραστηριότητα η οποία είναι ανακάλυψη των καιρών μας. Έχει και αυτό τις ρίζες του στην αρχαία Ελλάδα, όταν κατά την περίοδο της αρχαιότητας αντιπρόσωποι του κάθε έθνους συγκεντρώνονταν για να συζητήσουν κοινά προβλήματα και να πάρουν αποφάσεις πάνω σε θέματα θρησκευτικής και πολιτικής σημασίας. Στο νεότερο κόσμο, άρχισαν να ξεφεύγουν από τα πλαίσια των συνόρων τους με την βελτίωση των μεταφορικών μέσων ασφαλώς, έχοντας όμως αρχικά ενδιαφέρον για γνωριμίες και ενημέρωση. Στη δεύτερη φάση άρχισε να υπεισέρχεται και το ενδιαφέρον για τον τουρισμό.

## **2. ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Στην Ελλάδα, πηγές ενίσχυσης για ένα συνέδριο μπορούν να είναι εκτός από χορηγούς εταιρίες και όλα σχεδόν τα Υπουργεία, τα Πανεπιστήμια και οι Δήμοι. Οι κυριώτεροι όμως είναι το Υπουργείο Πολιτισμού, ο Ε.Ο.Τ και η γενική Γραμματεία Έρευνας και Τεχνολογίας.

Κριτήρια για το ύψος των χρημάτων και το είδος της βοήθειας που θα δοθεί, αποτελούν η **εποχή διεξαγωγής** του συνεδρίου, όπου προτιμούνται οι εκτός τουριστικής αιχμής μήνες. Επίσης ο **τόπος διεξαγωγής** με προτεραιότητα τα νησιά και την επαρχία, κάτι όμως που δεν εμποδίζει την Αθήνα να κατέχει τον μεγαλύτερο αριθμό συνεδρίων κυρίως λόγω υποδομής.

Οι επιτροπές έγκρισης είναι άτοπες και ορίζονται κατά περίπτωση ανάλογα με το θέμα του συνεδρίου. Σε αυτό το σημείο υπάρχει ο φόβος ότι τα άτομα τα οποία αναλαμβάνουν τις αιτήσεις χρηματοδότησης δεν είναι πάντα τα κατάλληλα γιατί υπάρχει η περίπτωση να μην διεξαχθεί αξιοκρατικά, αλλά να υπάρχουνε λόγοι προσωπικοί ή πολιτικοί.

### **3. ΤΑΥΤΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Πρόκειται για αμετάθετο προϊόν (καταναλώνεται δηλαδή στον τόπο παραγωγής του). Αποτελεί βασικό κομμάτι της γενικότερης έννοιας του τουρισμού για επιχειρηματικούς λόγους και επειδή συνδιάζει ταξίδι και εργασία, αποτελεί ένα είδος τουρισμού λιγότερο ευάλωτο στις οικονομικές υφέσεις και πληθωρηστικές τάσεις. Δεν το καθορίζει η ηλιοφάνεια και η θερμοκρασία του καλοκαιριού, δίνει εργασία σε μια σειρά από επαγγέλματα και προσφέρει καλύτερα οικονομικά αποτελέσματα όσων αφορά το συνάλλαγμα σε επιχειρήσεις, πόλεις και χώρες.

Μέσα από την εξέλιξη του στον χρόνο, παίρνει όλο και πιο σταθερή μορφή και αποδεικνύεται πώς ο οποιοδήποτε υποψήφιος συνεδριακός τουρίστας ξοδεύει περισσότερα χρήματα στο ταξίδι του, εκτιμά περισσότερο τις πολιτιστικές και ιστορικές ρίζες ενός τόπου, αναζητά την ποιότητα στην εξυπηρέτηση και αν μείνει ικανοποιημένος από την εικόνα που σχημάτισε πιθανώς να αποζητήσει την ίδια χώρα για τις διακοπές του.

### **4. ΔΙΑΚΡΙΣΕΙΣ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Θεωρούμε σκόπιμο να αναφέρουμε τις διακρίσεις των συνεδρίων αυτών καθ'αυτών, εφόσον αυτά αποτελούν τον αυτοσκοπό του συνεδριακού τουρισμού.

Τα συνέδρια λοιπόν διακρίνονται με βάση:

- Τη διάρκεια
- Το μέγεθος
- Την εθνική ή διεθνή συμμετοχή των συνεδρίων
- Τον τρόπο χρηματοδότησης
- Την κοινή ιδιότητα κατά την οποία οι σύνεδροι, που φανερώνει όπως είναι φυσικό το φορέα υπό την αιγίδα του οποίου συγκαλείται το συνέδριο

## **5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Τα ξενοδοχεία τα οποία έχουν αίθουσες κατάλληλες για τη διοργάνωση συνεδρίων και διάφορων εκδηλώσεων, έχουν τμήμα που επιμελείται όλες τις ενέργειες και φροντίδες μιας σωστής και άριστα οργανωμένης εκδήλωσης το τμήμα **Convention and Banquets Department** – τμήμα συνεδρίων και εκδηλώσεων μπανκέ.

Μέσα στα πλαίσια της εργασίας κάθε αρμόδιου αυτού του τμήματος δεν είναι μόνο η εσωτερική πλευρά της τέλειας οργάνωσης και εκτέλεσης των εκδηλώσεων όσον αφορά το ξενοδοχείο, αλλά και η πληροφόρηση και η καθοδήγηση των ενδιαφερόμενων πελατών, οι οποίοι θα τύχει ορισμένες φορές να μην είναι ενήμεροι ή και γνώστες του τρόπου και της μεθόδου ενεργειών οργάνωσης των συνεδρίων και εκδηλώσεων.

Σε αυτές τις περιπτώσεις, είναι επιβεβλημένη η ενεργός συμπάρσταση σε όλα τα βήματα και όχι η απλή πληροφόρηση.

## **6. ΧΡΟΝΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΣΥΝΕΔΡΙΟΥ**

Οι φορείς κάτω από την αιγίδα των οποίων πραγματοποιείται το συνέδριο, λαμβάνουν σοβαρά υπόψη τους το χρόνο διεξαγωγής του. Η επιλογή γίνεται με βασικό γνώμονα την προσέλκυση του μεγαλύτερου δυνατού αριθμού συνέδρων. Για το λόγο αυτό, γίνεται συνδιασμός των κλιματολογικών συνθηκών που επικρατούν στον τόπο επιλογής για τη διεξαγωγή του συνεδρίου και του βαθμού της επαγγελματικής απασχόλησης των υποψηφίων συνέδρων του φορέα τη συγκεκριμένη χρονική περίοδο. Ενώ ο Σεπτέμβριος και ο Μάιος είναι οι μήνες που πραγματοποιούνται τα περισσότερα συνέδρια, αντίθετα ο Ιανουάριος εμφανίζει το μικρότερο αριθμό διεξαγωγής. Αυτό μάλλον οφείλεται στην εορταστική ατμόσφαιρα των ημερών και των διακοπών που τις συνοδεύουν και οι οποίες έχουν ήδη απομακρύνει πολλούς από τις εργασίες τους.

Η επιλογή θερινών μηνών για διεξαγωγή, συνδιάζεται με προορισμούς που δεν έχουν ιδιαίτερα ζεστό κλίμα και προσφέρουν παράλληλα με το συνέδριο και εναλλακτική θεώρηση διακοπών έστω και ολιγομερών.

## **7. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Τα κριτήρια που παίζουν σημαντικό ρόλο στην επιλογή του τόπου διεξαγωγής των συνεδρίων είναι:

- Η ύπαρξη της απαραίτητης συνεδριακής υλοτεχνικής υποδομής. Είναι το σημαντικότερο κριτήριο από τη σκοπία του φορέα που θα πραγματοποιήσει το συνέδριο.
- Η εύκολη πρόσβαση σε συνάρτηση με τη χώρα ή τον τόπο προέλευσης του κυρίου όγκου των συνεδρίων.
- Η απόσταση, ή καλύτερα η χρονοαπόσταση μεταξύ του τόπου προορισμού και προέλευσης των συνέδρων. Φυσικά, η χρονοαπόσταση παίζει ρόλο που τον διαβαθμίζει η διάρκεια του συνεδρίου.
- Η ύπαρξη της γενικότερης υποδομής που προσφέρει η χώρα αλλά και της ειδικότερης που σχετίζεται με το συγκεκριμένο τουριστικό „πακέτο“ του συνεδρίου. Πρόσθετες ψυχαγωγικές εκδηλώσεις κ.λ.π..
- Η γενικότερη εικόνα που έχει καταφέρει να προβάλλει ο συγκεκριμένος τόπος σαν τόπος διεξαγωγής συνεδρίων: πόλη με ήσυχο και γραφικό χρώμα, με πολιτιστική υπόσταση, με επιστημονική έρευνα, με επιχειρησιακή και εμπορική δραστηριότητα, με ειρηνευτικές πρωτοβουλίες, κ.λ.π..
- Και φυσικά οι κλιματολογικές συνθήκες που επικρατούν.

Σαν πρόσθετα στοιχεία επιλογής λειτουργούν και άλλα. Φύσικα, πάντα παράλληλα θα λέγαμε με τα ορθολογιστικά. Πολλά συνέδρια δεν πραγματοποιούνται στην ίδια πόλη γιατί υπάρχει μια επιλογή μεταξύ των κάθε φορά επικρατέστερων χωρών. Όταν υπάρχουν χορηγοί είναι φυσικό να προσπαθούν να επηρεάσουν, για τη διεξαγωγή τους, υποψηφιότητες χωρών ή πόλεων στις οποίες εστιάζουν την όποια δραστηριότητά τους.

Εθνικοί φορείς, όταν πραγματοποιούν συνέδρια με ευρεία δεθνή συμμετοχή είναι αυτονόητο πως επιλέγουν τόπο διεξαγωγής μέσα στα εθνικά τους όρια.

Η σειρά του ξενοδοχείου έρχεται μετά. Αφού δηλαδή έγινε η επιλογή της χώρας και της πόλης που θα διεξαχθεί το συνέδριο. Τότε δηλαδή λειτουργεί ο ανταγωνισμός σε επίπεδο ξενοδοχείου. Πολλοί όμως είναι αυτοί που ισχυρίζονται ότι ήδη οι ξενοδοχειακές μονάδες έχουν δώσει το παρόν τους στο αρχικό στάδιο της επιλογής.

Εμείς συμφωνούμε με το σκεπτικό αυτό, διότι το ξενοδοχειακό κατάλυμα με τις όποιες συνεδριακές του δυνατότητες βαραίνει σημαντικά στην απόφαση της επιλογής της χώρα ή και της πόλης, με δεδομένο ότι αποτελεί τμήμα όλης της απαραίτητης συνεδριακής υλικοτεχνικής υποδομής της.

Τα κρουαζιερόπλοια την τελευταία δεκαετία αποτελούν ένα δημοφιλή χώρο διεξαγωγής μικρών και μεσαίων συνεδρίων.

## **8. ΦΟΡΕΙΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΩΝ ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ**

Η διεξαγωγή ενός συνεδρίου προϋποθέτει την ύπαρξη του αντίστοιχου φορέα ο οποίος αποφασίζει την πραγμάτωση του. Ο φορέας έχει και την τελική ευθύνη για την επιτυχία του συνεδρίου, άσχετα αν σε κάποιες φάσεις τη μεταβιβάζει σε εξουσιοδοτημένα όργανα.

Οι φορείς διακρίνονται από τη σκοπιά κάτω απο την οποία κάθε φορά εξετάζονται.

Έτσι μπορεί να έχουμε διάκριση ανάλογα με τα κριτήρια και σε φορείς με βάση:

- ✓ Την υπόστασή τους, από καθαρά νομική άποψη
- ✓ Τον εθνικό ή διεθνή χαρακτήρα
- ✓ Το αντικείμενο της δραστηριότητάς τους (στόχοι)
- ✓ Τον επιχειρησιακό ή μη χαρακτήρα της λειτουργίας τους

### **A. ΦΟΡΕΙΣ ΜΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΥ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**

Τέτοιοι φορείς είναι τα επιμελητήρια, κρατικοί οργανισμοί, διεθνείς οργανισμοί. Είναι επίσης συνδικαλιστικές οργανώσεις και σωματεία, κοινωφελείς οργανισμοί, εθνικοτοπικοί σύλλογοι πολιτιστικοί και επιμορφωτικοί, επιστημονικές ενώσεις, επαγγελματικές, εμπορικές ενώσεις ή ομοσπονδίες.

Οι επωνυμίες που χρησιμοποιούνται είναι πολλές και συνήθως αυτό συμβαίνει στο χώρο των σωματείων μη συνδικαλιστικού χαρακτήρα. Ένα τέτοιο σωματείο ιδρύεται και με τις επωνυμίες σύλλογος, εταιρία, σύνδεσμος κ.τ.λ..

### **B. ΦΟΡΕΙΣ ΜΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ**

Τέτοιοι φορείς είναι κυρίως οι επιχειρήσεις με κάθε είδους νομική υπόσταση, με εθνικό ή διεθνή χαρακτήρα. Είναι επίσης και συνασπισμοί επιχειρήσεων και φυσικά οι φορείς αυτοί μπορεί να είναι και πολυεθνικοί εφόσον οι δραστηριότητες τους επεκτείνονται και σε περισσότερες χώρες της αλλοδαπής.

Ο επιχειρησιακός χαρακτήρας των φορέων αυτών και οι συγκεκριμένες ανάγκες τους, προδικάζουν και το είδος των εκδηλώσεων που πραγματοποιούν. Οι εκδηλώσεις αυτές είναι καθαρά ενδοεπιχειρησιακού χαρακτήρα και ενδιαφέροντος και αποτελούν τις λεγόμενες επιχειρησιακές ή εταιρικές συναντήσεις, οι οποίες αν και δεν έχουν



συνεδριακό χαρακτήρα με την ευρεία έννοια του όρου, ωστόσο αποτελούν μια σημαντική αγορά προς την οποία υπάρχει έντονο ενδιαφέρον.

Οι συναντήσεις που πραγματοποιούν οι φορείς με επιχειρησιακό χαρακτήρα είναι δυνατόν να αφορούν:

- ✓ Συναντήσεις επιχειρησιακών στελεχών για σοβαρά θέματα (οργάνωσης, παραγωγής, πωλήσεων, κ.τ.λ.)
- ✓ Συναντήσεις ολιγομελών διοικητικών οργάνων όπως διοικητικών συμβούλων, επιτροπών κ.τ.λ
- ✓ Παρουσιάσεις νέων προϊόντων
- ✓ Σεμινάρια και γενικά συναντήσεις εκπαιδευτικού χαρακτήρα
- ✓ Συνελεύσεις μετόχων
- ✓ Συναντήσεις και ταξίδια κινήτρων

## **9. ΙΘΥΝΟΝΤΕΣ – ΟΡΓΑΝΩΤΕΣ – ΣΥΝΕΔΡΟΙ**

Για την πραγμάτωση οποιουδήποτε συνεδρίου είναι απαραίτητη η ύπαρξη και ενεργοποίηση, για διαφορετικούς λόγους ίσως και με διαφορετικά κίνητρα, του ανθρώπινου τρίπτυχου των **ιθύνοντων** ή **εντεταλμένων**, των **οργανωτών** και των **συνέδρων**.

Κάποια πρόσωπα με την υψηλή ιεραρχική θέση που κατέχουν, έχουν την δυνατότητα να συναποφασίσουν για τη διεξαγωγή, τον τόπο και το χρόνο του συνεδρίου. Αυτούς γενικά ονομάζουμε ιθύνοντες ή εντεταλμένους. Δεν είναι απαραίτητο οι ιθύνοντες να αποφασίζουν πάντα οι ίδιοι για όλες τις τεχνικές διαδικασίες του συνεδρίου. Αυτό είναι δουλειά των οργανωτών του.

Ιθύνοντες και οργανωτές στοχεύουν ίσως από διαφορετική σκοπιά στην επιτυχία του συνεδρίου και φυσικά στην ικανοποίηση των συνέδρων.

## **A. ΙΘΥΝΟΝΤΕΣ**

Από τα κοινά σημεία των συνεδρίων είναι ότι ο καθε ιθύνων έχει μια προσωπική και συγκεκριμένη άποψη γαι το σκοπό των συγκεντρώσεων και τον τρόπο διεξαγωγής τους.

Ανάμεσα στο πλήθος των ενδεχομένων απόψεων και στόχων αναφέρονται:

- ❖ Η επιθυμία να γίνει το συνέδριο γνωστό στο ευρύ κοινό, που συνεπάγεται την αναζήτηση και επαφή με τα μέσα μαζικής ενημέρωσης.
- ❖ Η έμφαση στο να συμπεριληφθούν στο πρόγραμμα κοσμικές εκδηλώσεις και εορτασικά γεύματα.
- ❖ Ή αντίθετα από τα προηγούμενα, η επιδίωξη μιας οικογενειακής ατμόσφαιρας, για την προώθηση των επαφών μεταξύ των συμμετεχοντών και την αύξηση της συνοχής τους.

Γενικά μπορούμε να πούμε πως οι ιθύνοντες επιδιώκουν την προβολή, τόσο του φορέα που εκπροσωπούν όσο και την δική τους, μέσω της επιτυχίας του συνεδρίου και αυτό βέβαια διότι είτε είναι αιρετοί στην διοίκηση του φορέα, είτε όχι, η επιτυχία του συνεδρίου θα τους επιτρέψει να χρησιμοποιήσουν την επιτυχία τους αυτή ανάλογα.

## **B. ΟΡΓΑΝΩΤΕΣ ΤΩΝ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Οι οργανωτές των συνεδρίων μπορεί να ανήκουν σε μια από τις παρακάτω κατηγορίες:

- I. Εξουσιοδοτημένη επιτροπή από τη διοίκηση του φορέα. Αυτή μπορεί να είναι μόνιμης σύνθεσης και λειτουργίας, ιδίως μάλιστα εάν ο φορέας πραγματοποιεί συχνά συνέδρια ή εκδηλώσεις συναφούς χαρακτήρα. Είναι γνωστή σαν οργανωτική επιτροπή. Στην επιτροπή αυτή μπορεί να συμμετέχουν και κάποιοι από τους ιδύνοντες.
- II. Επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων που λειτουργούν συνήθως μεσώ γραφείων δημοσίων σχέσεων, είτε γενικού χαρακτήρα, είτε ειδικευμένου στην οργάνωση αποκλειτικά συνεδρίων.
- III. Ταξιδιωτικά γραφεία. Αρκετά ταξιδιωτικά γραφεία με εμπειρίες στο συνεδριακό τουριστικό πακέτο, έχουν προσλάβει εξειδικευμένο προσωπικό στη οργάνωση των συνεδρίων, κυρίως από το ευρύτερο χώρο των δημοσίων σχέσεων. Με τον τρόπο αυτό στοχεύουν σε κέρδος που δεν προέρχεται μόνο από το συνεδριακό τουριστικό πακέτο, αλλά και από άλλες σχετικές δραστηριότητες που το εξυπηρετούν.

Θα πρέπει επίσης να τονιστεί ότι αυτόνομα συνεδριακά κέντρα και μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις, με κύριο όγκο εργασιών τα συνέδρια, λειτουργούν και σαν επαγγελματίες οργανωτές συνεδρίων, εφόσον τούτο ζητηθεί από τον πελάτη-φορέα του συνεδρίου.

Οι οργανωτές επιδιώκουν να μείνουν ικανοποιημένοι τόσο οι ιδύνοντες όσο και οι σύνεδροι διότι ενδιαφέρονται και για τη δική τους προβολή.

Οι επαγγελματίες οργανωτές πρόσθετα ενδιαφέρονται για το κέρδος τους αλλά και για την καλή τους φήμη, που θα τους επιτρέψει όχι μόνο να διατηρήσουν τον πελάτη-φορέα και στο μέλλον, αλλά και στο να αποκτήσουν και καινούριους.

## **Γ. ΣΥΝΕΔΡΟΙ**

Οι σύνεδροι αποτελούν πολυπληθέστερη κατηγορία από τις δύο προηγούμενες. Σε ό,τι αφορά τις επιθυμίες τους, αυτές διαφοροποιούνται από το φύλο των συνέδρων, από την ηλικία τους, από την ιδιότητα με την οποία λαμβάνουν μέρος και από το γεγονός εάν συνοδεύονται από τους/τις συζύγους τους σε αυτό.

Όπως σημειώνει ο Raymond Jaussi, οι σύνεδροι σε γενικές γραμμές, εκδηλώνουν πολύ διαφορετικό ενδιαφέρον ακόμη και ενθουσιασμό για τους σκοπούς και την επιτυχία του συνεδρίου. Ενδιαφέρον, που ίσως σε μέγεθος ξεπερνά και το ενδιαφέρον των ιθύνοντων και οργανωτών. Συχνά, το συνέδριο είναι μια ευκαιρία για τους συμμετέχοντες να αλλάξουν περιβάλλον, ατμόσφαιρα, να διασκεδάσουν, ακόμη και αν οι ιθύνοντες και οι οργανωτές δεν δίνουν πολύ σημασία σε αυτή τη πλευρά του συνεδρίου..."

Η ψυχαγωγία, σαν απαραίτητο στοιχείο του όλου συνεδριακού ταξιδιού, αποτελεί πρόσθετη πηγή εσόδων τόσο για την ξενοδοχειακή μονάδα όσο και για τον τόπο φιλοξενίας του συνεδρίου γενικότερα.

Από την άλλη πλευρά, οι σύνεδροι, λόγω του αριθμού τους αλλά και κυρίως λόγω της υψηλής κοινωνικοοικονομικής θέσης, αποτελούν μια τεράστια και φημιστική δύναμη τόσο για τον τόπο διεξαγωγής του συνεδρίου όσο και για το ξενοδοχείο. Ο ενθουσιασμός που μετά το συνεδριακό ταξίδι μπορεί κανείς να διακρίνει στη φωνή τους, όταν αναφέρονται στον τόπο διεξαγωγής ή στο συγκεκριμένο ξενοδοχείο, σημαίνει πολλά χωρίς να κοστίζει σαν διαφήμιση (Marketing through servicing).

## **10. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΚΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ**

Τα οφέλη που ο συνεδριακός τουρισμός έχει την δυνατότητα να προσφέρει στον τόπο υποδοχής του είναι τα εξής:

- Συμβάλλει στη προβολή του τόπου διεξαγωγής του συνεδρίου, με ανάλογο σε αυτό επίπεδο (τοπικό, περιφερειακό, εθνικό, διεθνές, παγκόσμιο).
- Επιτρέπει ανέξοδη διαφήμιση μέσω των συνεδρων, που λόγω της υψηλής κοινωνικοοικονομικής τους θέσης αποτελούν σημαντικό διαφημιστικό μοχλό.
- Δημιουργεί προϋποθέσεις για επαναλαμβανόμενες διεξαγωγές συνεδρίων, αλλά και για νέες επισκέψεις των συνεδρων στον τόπο με άλλη σύνθεση και ιδιότητα.
- Επιτρέπει τη διασπορά της τουριστικής κίνησης σε ευρύτερα χρονικά και γεωγραφικά πλαίσια:
  - i. μπορεί να κατευθύνει σε μη κατ'ανάγκη παραδοσιακούς τουριστικούς προορισμούς,
  - ii. μπορεί να λειτουργήσει και εκτός τουριστικής αιχμής, με όλα τα ευεργετικά επακόλουθα για τον τόπο και για τις εμπλεκόμενες με προσφορά σχετικών υπηρεσιών, επιχειρήσεις.
- Συνεπάγεται υψηλή τουριστική δαπάνη και από την άποψη αυτή αποτελεί τουρισμό επιλεκτικό ή υψηλής εισοδηματικής στάθμης.

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4**

### **1. Ο ΡΟΛΟΣ ΤΟΥ HACCP ΣΤΑ CATERING**

Αρχίζοντας το κεφάλαιο αυτό, θα δούμε πρώτα τι πρέπει να γνωρίζει μια επιχείρηση Catering, πριν εφαρμόσει το σύστημα Haccp.

#### **ΚΙΝΔΥΝΟΙ**

Το HACCP προσδιορίζει και ελέγχει τους υγειονομικούς κινδύνους που επηρεάζουν δυσμενώς την ασφάλεια των προϊόντων που παρασκευάζει η επιχείρηση. Οι κίνδυνοι αυτοί είναι:

- Μικροβιολογικοί (παθογόνοι μικροοργανισμοί: salmonella, staphylococcus, κ.ά.).
- Χημικοί (υπολείμματα καθαριστικών/απολυμαντικών, φυτοφαρμάκων, υπερβολική χρήση πρόσθετων, τοξίνες, κ.ά.).
- Φυσικοί (υλικά ξένα ως προς τα τρόφιμα: μέταλλα, πέτρες, ξύλα, πλαστικά, ζώφια, κ.ά.).

### **2. ΒΗΜΑΤΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP**

Επομένως τα εστιατόρια καταστημάτων, ξενοδοχείων, Catering τα οποία εφαρμόζουν το HACCP, προϋποθέτει ότι αναγνωρίζουνε τους παραπάνω κινδύνους κατά τη διάρκεια της παρασκευής έτοιμων φαγητών, στις πραγματικές συνθήκες που επικρατούν σε κάθε εστιατόριο (η εφαρμογή αφορά το συγκεκριμένο εστιατόριο και μόνο). Στη συνέχεια, οι κίνδυνοι πρέπει να αξιολογούνται ως προς τη σπουδαιότητά τους (Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) και να επινοούνται τρόποι για τον έλεγχό τους σε συνεχή βάση, ώστε να εξασφαλίζεται η καθημερινή παραγωγή υγιεινών τροφίμων.

Η αρχική εφαρμογή του HACCP απαιτεί αρκετούς μήνες δουλειάς με τη βοήθεια εξειδικευμένου επιστημονικού προσωπικού (επιστήμονες τροφίμων, όπως τεχνολόγους τροφίμων, χημικούς). Εάν το εστιατόριο δεν διαθέτει τέτοιο προσωπικό, θα πρέπει να χρησιμοποιήσει εξωτερικό έμπειρο συνεργάτη - Σύμβουλο του HACCP.

Το σύστημα εφαρμόζεται αποτελεσματικά μόνο στην περίπτωση που η επιχείρηση έχει εξασφαλίσει ένα βασικό επίπεδο υγιεινής, δηλαδή όταν ικανοποιεί πλήρως τις απαιτήσεις υγιεινής που αναφέρει η Οδηγία 93/43 στο ειδικό Παράρτημα (σελ.58-66) ή

άλλες σχετικές απαιτήσεις, όπως η σημαντική Υγειονομική Διάταξη Α1β/8577/83 (ΦΕΚ 526/83/τ.Β').

Με λίγα λόγια η επιχείρηση πρέπει να κάνει τις παρακάτω ενέργειες πριν εφαρμόσει το σύστημα HACCP στην επιχείρηση:

**I. Να ενημερωθεί** από ειδικούς συμβούλους σε βάθος για το σύστημα HACCP (τι είναι, γιατί εφαρμόζεται, από ποιά νομοθεσία - εθνική και κοινοτική - επιβάλλεται η εφαρμογή του, ποιές είναι οι αρμόδιες ελεγκτικές αρχές που θα εξετάζουν αν οι επιχειρήσεις εφαρμόζουν σύστημα HACCP).

Στα πλαίσια αυτής της ενημέρωσης θα πρέπει να κατανοήσει ότι η εφαρμογή και η πιστοποίηση του HACCP, απαιτεί τη δημιουργία θέσης ή υπευθυνότητας μέσα στην επιχείρηση που θα ασχολείται με τη διαχείριση του συστήματος HACCP, και επίσης απαιτεί την εκτεταμένη εκπαίδευση του προσωπικού στην τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής, πρακτικής (Good Hygiene Practice). Ανάλογα με το εύρος των δραστηριοτήτων της επιχείρησης, η θέση του υπεύθυνου HACCP, μπορεί να είναι πλήρους ή μερικής απασχόλησης.

**II. Να προϋπολογίσει** τις δαπάνες που σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό απαιτούνται για την ανάπτυξη και εφαρμογή του συστήματος, όπως:

- Κατασκευή ή αναδιάταξη ή ανακατασκευή των αποθηκών – ψυγείων, κουζίνας, δαπέδων και τοίχων, φρεατίων, φωτισμού κ.τ.λ..
- Δειγματοληψία και έλεγχο των τροφίμων από εξειδικευμένα εργαστήρια.
- Κατάλληλο ιματισμό του προσωπικού.
- Αγορά και διακρίβωση συσκευών μέτρησης (π.χ. θερμομέτρα, ζυγούς, υγρασιόμετρα, πεχάμετρα).

**III. Να ερευνήσει** εξαντλητικά την αγορά και να αναθέσει το έργο κατά προτίμηση σε αποδεδειγμένα έμπειρη εταιρία συμβούλων η οποία να έχει τη δυνατότητα να της παρέχει το σύνολο των απαιτούμενων τεχνικών συμβουλών και να μπορεί να την υποστηρίξει μέχρι και την απόκτηση του πιστοποιητικού.

Αφού οργανώσουμε την επιχείρηση με βάση τα παραπάνω βήματα μπορούμε να ξεκινήσουμε με την εφαρμογή του συστήματος.

### **3. ΙΔΙΑΙΤΕΡΟΤΗΤΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΥΠΤΟΥΝ**

Οι ιδιαιτερότητες που μπορεί να συνατήσουμε κατά την εφαρμογή του συστήματος HACCP σε μία μονάδα μαζικής εστίασης σχετίζονται, τόσο με τη δομή και οργάνωση της μονάδας όσο και με τη φύση και τον αριθμό των παραγόμενων προϊόντων και των διαδικασιών παραγωγής. Δεν είναι τυχαίο το γεγονός ότι οι χώροι μαζικής εστίασης κατέχουν διεθνώς την πρώτη θέση από όλα τα σημεία που μπορεί να παρουσιαστεί πρόβλημα από την κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων.

Σύνηθες πρόβλημα, των μικρών κυρίως μονάδων εστίασης, αποτελεί ο περιορισμένος χώρος τον οποίο έχουν στη διάθεσή τους για τις πολλές λειτουργικές τους ανάγκες.

Το πρόβλημα αυτό εντείνεται περισσότερο από την ιδιαιτερότητα του μεγάλου αριθμού των προϊόντων (κρύα και ζεστά, ωμά και μαγειρεμένα, λαχανικά, κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα, σάλτσες, γλυκά κ.ά.), τα οποία απαιτούν διαφορετικούς χειρισμούς και συνήθως διαφορετικούς χώρους και βοηθητικά σκεύη για την επεξεργασία τους.

Ένα πρόβλημα, που είναι γενικό και δεν αποτελεί ιδιαιτερότητα των μονάδων μαζικής εστίασης, είναι η χρήση ακατάλληλου, από υγιεινής άποψης, μερικές φορές εξοπλισμού.

Ένα ακόμη σημαντικό πρόβλημα και ίσως το κυριότερο που αντιμετωπίζεται από τις επιχειρήσεις του κλάδου της μαζικής εστίασης, ιδίως τους μη επαγγελματίες του χώρου, είναι η μη τήρηση των κανόνων υγιεινής, στο βαθμό εκείνο που επιβάλλεται και από τη νομοθεσία, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Ένα εξίσου σημαντικό πρόβλημα, αποτελεί η έλλειψη εξειδικευμένων στελεχών με την κατάλληλη επιστημονική και τεχνική κατάρτιση και εμπειρία, καθώς και η σχεδόν παντελής έλλειψη εκπαίδευσης, σε θέματα υγιεινής.

Αρχικά, η διοίκηση της επιχείρησης πρέπει να δεσμευτεί στην εγκατάσταση και κυρίως στη συνεχή υποστήριξη του συστήματος. Πρέπει να εξασφαλίσει τους διαθέσιμους πόρους, όπως κατάλληλες εγκαταστάσεις, εξοπλισμό, προσωπικό, εκπαίδευση. Θα πρέπει να εξασφαλιστεί η επάρκεια σε εξοπλισμό υγιεινής και ασφάλειας (π.χ. προστατευτικός ρουχισμός, καθαριστικά και απολυμαντικά για τρόφιμα, θερμομέτρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας) και κυρίως οι κατάλληλες εγκαταστάσεις (υγειονομικά σχεδιασμένους χώρους, αποχετευτικό δίκτυο, επαρκείς και καθαρές



τουαλέτες, καλοσυντηρούμενα ψυγεία, χωριστές αποθήκες, χώρους απορριμμάτων, κ.τ.λ.).

#### **4. ΒΗΜΑΤΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ**

Αφού οργανώσουμε την επιχείρηση κατάλληλα όπως προαναφέρθηκε παραπάνω, μπορεί η επιχείρηση να αρχίσει με την εφαρμογή του συστήματος.

Η εφαρμογή του συστήματος HACCP προϋποθέτει κάποιες αλλαγές, τόσο στον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις όσο και στην οργάνωση και λειτουργία της μονάδας, που συνήθως συνοδεύονται από χρηματικές δαπάνες.

Σημαντικό πρώτο βήμα είναι η ουσιαστική απόφαση της διοίκησης της εταιρίας για την εφαρμογή του συστήματος. Πρέπει δηλαδή η διοίκηση της εταιρίας να έχει κατανοήσει τι πρέπει να γίνει, να θέλει πραγματικά να το κάνει και να έχει πειστεί ότι τα οικονομικά οφέλη από την εφαρμογή του συστήματος HACCP είναι πολλαπλάσια των δαπανών εγκατάστασης και λειτουργίας του.

Πρέπει να προσδιορισθούν οι πιθανές ανάγκες βελτίωσης, τόσο σε θέματα υποδομής όσο και σε θέματα διαδικασιών. Όταν γίνουν αυτές η συνέχεια είναι απλή και ακολουθεί τα συνηθισμένα στάδια της εφαρμογής του συστήματος HACCP.

Αυτό που πρέπει να γίνει κατανοητό είναι ότι η εγκατάσταση του συστήματος HACCP σε μία μονάδα μαζικής εστίασης είναι διαδικασία η οποία αφορά απόλυτα τη συγκεκριμένη μονάδα και τις συγκεκριμένες παραγωγικές διαδικασίες της και ότι είναι διαδικασία ομαδική.

Στην ομάδα που θα μελετήσει και εγκαταστήσει το σύστημα HACCP πρέπει να συμμετέχουν άτομα τα οποία γνωρίζουν τα προϊόντα και τις παραγωγικές διαδικασίες τους, έχουν γνώσεις σε θέματα τεχνολογίας, μικροβιολογίας και υγιεινής τροφίμων, αλλά και γνώσεις του συστήματος HACCP.

Αν η μονάδα δε διαθέτει το κατάλληλο προσωπικό τότε η συνεργασία με κάποιο εξειδικευμένο στα θέματα αυτά σύμβουλο είναι η πιο πρόσφορη λύση.

## **5. ΤΑ ΒΗΜΑΤΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**

Τα βήματα που πρέπει να ακολουθήσει μια επιχείρηση που επιθυμεί να αναπτύξει και εφαρμόσει ένα σύστημα HACCP εξαρτάται από πολλές παραμέτρους, η λεπτομερής εξέταση των οποίων μπορεί να οδηγήσει σε μια αρχική αποτίμηση της παρούσας κατάστασης καθορίζοντας έτσι και τα κατάλληλα βήματα που πρέπει να ακολουθηθούν για την επιτυχή εφαρμογή ενός τέτοιου συστήματος. Συνοπτικά αυτές οι παράμετροι είναι:

- Δραστηριότητα επιχείρησης.
- Τόπος εγκατάστασης (ύπαρξη υποδομής ύδρευσης, αποχέτευσης, άλλων δημόσιων παροχών, γειτνίαση με άλλες βιομηχανίες με επιβαρυντικές δραστηριότητες για το περιβάλλον κ.λπ.).
- Επίπεδο εγκαταστάσεων επιχείρησης από άποψη τήρησης μέτρων υγιεινής και ασφάλειας - τήρηση βασικών κανόνων ορθής βιομηχανικής πρακτικής (π.χ. λήψη μέτρων για την υγιεινή του περιβάλλοντος εργασίας, την υγιεινή των πρώτων υλών και συστατικών, τις συνθήκες υγιεινής κατά την παραγωγική διαδικασία, την αποθήκευση και τη μεταφορά του προϊόντος, τον καθαρισμό και την προσωπική υγιεινή του εργατικού προσωπικού).

Η ανάπτυξη και εφαρμογή Συστημάτων HACCP στους χώρους μαζικής εστίασης από πλευράς επενδύσεων σε υλικοτεχνική υποδομή και έμψυχο δυναμικό υπόκεινται στις ίδιες γενικές παραμέτρους με αυτές που έχουν ήδη προαναφερθεί.

Ειδικότερα όμως, θα μπορούσε να ειπωθεί ότι οι διαδικασίες που σχετίζονται με την παραγωγή και διάθεση των φαγητών, χωρίζονται σε τρία επίπεδα διαχείρισης που καθορίζονται από τη ροή της παραγωγικής διαδικασίας, που αρχίζει με την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι τη διάθεση των έτοιμων φαγητών στο τραπέζι του καταναλωτή. Συγκεκριμενοποιώντας τα τρία αυτά επίπεδα διαχείρισης θα μπορούσε κανείς να αναφέρει:

1. Την καταλληλότητα των πρώτων υλών, παραλαβή και συντήρησή τους.
2. Την παρασκευή των φαγητών και την εφαρμογή κατάλληλου εξοπλισμού συντήρησης.

### 3. Τη διάθεση των έτοιμων προϊόντων.

Εξετάζοντας συνοπτικά καθένα από τα παραπάνω στάδια της παραγωγικής διαδικασίας θα μπορούσε κανείς να αναφέρει μερικά σημεία που παρουσιάζουν ιδιαιτερότητες και χρήζουν ιδιαίτερης προσοχής:

- Παραλαβή πρώτων υλών (μακροσκοπικός έλεγχος, έλεγχος οργανοληπτικών χαρακτηριστικών).
- Πρόετοιμασία και μέθοδοι συντήρησης τροφίμων ανάλογα με τις διαδικασίες παραγωγής (ύπαρξη θερμικού σταδίου θερμικής καταστροφής βακτηρίων - μαγειρεμένα φαγητά, ψητά - ή μη ύπαρξη τέτοιου σταδίου - σαλάτες ορεκτικά).
- Διάθεση φαγητού και ανάγκη εκπαίδευσης προσωπικού (άμεση εξάρτηση της ασφαλούς διάθεσης του φαγητού από το χρόνο που μεσολαβεί από τη στιγμή της παρασκευής, μέχρι την κατανάλωσή του, καθώς και της θερμοκρασίας συντήρησής του, εκπαίδευση προσωπικού σε θέματα σωστού καθαρισμού και απολύμανσης χώρων και συσκευών, γνώση κανόνων σωστής προσωπικής υγιεινής).

## **6. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ**

Παρακάτω θα γίνει μια μικρή αναφορά για το θέμα του **προσωπικού** το οποίο είναι πολύ σημαντικό.

Η υγιεινή του προσωπικού, όσο και η συμπεριφορά αυτού αποτελούν τους σημαντικότερους συντελεστές εγγύησης λειτουργίας ενός αποδοτικού και αποτελεσματικού Συστήματος Ασφάλειας του προϊόντος. Η εκπαίδευση όλου του προσωπικού που απασχολείται σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, ξενοδοχείων κ.λπ., στην εφαρμογή απλών και πρακτικών κανόνων υγιεινής, θα πρέπει εκτός από πρώτης προτεραιότητας να είναι συνεχής και ουσιαστική. Για να βρίσκεται το προσωπικό σε συνεχή ετοιμότητα αποτροπής και κατάλληλης αντιμετώπισης κάθε δυνητικού κινδύνου, εκτιμάται ότι κάθε εργαζόμενος θα πρέπει να γνωρίζει κατ' ελάχιστο:

- τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, να είναι εφοδιασμένο με βιβλιάριο υγείας, και να γνωρίζει τι πρέπει να κάνει όταν αντιμετωπίζει κάποιο προσωπικό πρόβλημα υγείας - π.χ. γρίπη, διάρροια κ.λπ.
- τι να προσέχει όταν προμηθεύεται πρώτες ύλες, κρέατα, λαχανικά, φρούτα, ποτά κ.λπ. και πώς να τα αποθηκεύει
- ποιες είναι οι σωστές πρακτικές για την προετοιμασία, το μαγείρεμα, ή ακόμη και κατά την επαναθέρμανση τροφίμων
- τι να προσέχει σε περιπτώσεις διάθεσης προϊόντων σε προθήκες αυτοεξυπηρέτησης
- τι να προσέχει κατά την προετοιμασία των τραπεζιών, κατά το σερβίρισμα, ή ακόμη κατά το καθάρισμα των τραπεζιών
- τη σημασία της σωστής αποθήκευσης των τροφίμων και του ελέγχου των συνθηκών αποθήκευσης
- πώς θα πρέπει να καθαρίζει και να απολυμαίνει κάθε επιφάνεια, σκεύος ή και χώρο
- πώς θα πρέπει να διαχειρίζεται κάθε διαφορετικό είδος απορριμμάτων, καθώς και- πώς θα πρέπει να αντιδρά σε κάθε μη συνηθισμένη κατάσταση

## **7. ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ HACCP**

Τα οφέλη - πλεονεκτήματα που μπορεί να προσφέρει σε κάθε ξενοδοχειακή επιχείρηση η εφαρμογή ενός αποδοτικού και αποτελεσματικού Συστήματος HACCP, μπορούν να συνοψισθούν ως εξής:

1. Προσφέρει επιστημονική, συστηματική και αποτελεσματική τεκμηρίωση της ασφάλειας του προϊόντος. Με το HACCP μια επιχείρηση είναι σίγουρη ότι η ασφάλεια είναι δεδομένη έχοντας την γνώμη κάποιων ειδικών επιστημόνων και συνεργατών.
2. Λειτουργεί προληπτικά, καθώς με την εφαρμογή του HACCP έχει μελετηθεί πως να αποφευχθεί ο κίνδυνος, που υπάρχει περίπτωση να παρουσιαστεί σε κάποιο προϊόν.
3. Είναι ανταποδοτικό, όσον αφορά το κόστος εφαρμογής του, γιατί έχει μεν κάποιο κόστος για την εφαρμογή του, αλλά η επιχείρηση γλυτώνει πολλά έξοδα αφού το χρησιμοποιήσει.
4. Προλαμβάνοντας τα προβλήματα, συμβάλλει στη μείωση των απωλειών και ως εκ τούτου του κόστους και ταυτόχρονα διατηρεί πολύ υψηλά το επίπεδο των παρεχόμενων υπηρεσιών προς τους πελάτες της επιχείρησης.
5. Δρα συμπληρωματικά σε άλλα συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας (π.χ. ISO 9000). Συμπερασματικά, το σύστημα HACCP γίνεται όλο και περισσότερο μέρος των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας στον τομέα των τροφίμων. Εάν εφαρμόζεται σωστά, τότε παρέχει πολύ μεγάλο βαθμό υγιεινής και ασφάλειας στα τρόφιμα και ξεπερνά κάθε μειονέκτημα που μπορεί να παρουσιασθεί, έτσι ώστε να αποτελεί ένα ολοκληρωμένο προληπτικό σύστημα ελέγχου.
6. Υποστηρίζει κάθε ενέργεια βελτίωσης της ασφάλειας του προϊόντος.
7. Εφαρμόζεται σε όλη την τροφική αλυσίδα.
8. Προσδίδει αυτοπεποίθηση στην επιχείρηση όσον αφορά την ασφάλεια των προϊόντων που παρέχει στους πελάτες της. Με το σύστημα αυτό η επιχείρηση μπορεί να είναι σίγουρη ότι αυτό που προσφέρει στους πελάτες είναι ελεγμένο και δεν υπάρχει κανένας κίνδυνος.
9. Αποτελεσματική προστασία της υγιεινής των ειδών διατροφής σε όλο το βιομηχανικό κύκλο ζωής τους (από τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα προϊόντα παραγωγής μέχρι και το τελικό προϊόν).

10. Μείωση του κόστους ποιότητας από τη μείωση των απορρίψεων παρτίδων έτοιμων προϊόντων, λόγω εφαρμογής σωστών προληπτικών μέτρων κατά την εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας.
11. Ενίσχυση της φήμης της εταιρίας ως προς την πλήρη δυνατότητά της να προστατεύσει την υγεία των καταναλωτών.
12. Προετοιμασία για πιθανά προβλήματα, πριν ακόμα αυτά παρουσιαστούν και έγκαιρη πρόληψη και ελαχιστοποίηση της επίδρασης των κινδύνων στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των προϊόντων.
13. Πλήρης ικανοποίηση των απαιτήσεων των καταναλωτών σε θέματα υγιεινής τροφίμων, τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο, καθώς και συνεπαγόμενη πλήρωση των νομικών απαιτήσεων.
14. Αυξημένη βεβαιότητα για την παρεχόμενη ασφάλεια του τροφίμου.
15. Αποτελεσματικός έλεγχος του κόστους στους δυνητικούς κινδύνους, τους προερχόμενους από το ίδιο το τρόφιμο.
16. Η έμφαση μετατοπίζεται από τον εκ υστέρων έλεγχο της ποιότητας στην προληπτική διασφάλισή της.
17. Άνοιγμα ευρωπαϊκών και άλλων αγορών και παροχή επιπλέον ευκαιριών διείσδυσης.

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5****1. ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΑΝΑΒΑΘΜΗΣΗ ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ**

Την εποχή αυτή που στο επίκεντρο του ενδιαφέροντος βρίσκεται περισσότερο από κάθε άλλη περίοδο «ο πελάτης», ο κλάδος των ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, καθώς και άλλοι κλάδοι όπως είναι αυτοί της μαζικής εστίασης, της διασκέδασης, της ζαχαροπλαστικής, της αρτοποιίας κ.ά., καλείται να αναδιοργανωθεί με στόχο να αντιμετωπίσει το διεθνή ανταγωνισμό, προσφέροντας σύγχρονες υπηρεσίες υψηλής ποιότητας σε ανταγωνιστικές τιμές - χρησιμοποιώντας αποδοτικότερες μεθόδους και διεθνώς αναγνωρισμένες πρακτικές, καθώς και αποτελεσματικότερα «εργαλεία».

Ένα από τα «εργαλεία» αυτά είναι και το HACCP, το οποίο εκτός του γεγονότος ότι απαιτείται από την ισχύουσα νομοθεσία, τους Tour Operators κ.ά., δημιουργεί κατάλληλες συνθήκες και ευνοϊκό περιβάλλον το οποίο προσφέρει τη δυνατότητα να προσελκύσει νέους και πιο απαιτητικούς πελάτες, διατηρώντας συνεχώς ικανοποιημένους τους ήδη υπάρχοντες, διαφοροποιώντας ως εκ τούτου κάθε ξενοδοχειακή μονάδα που το εφαρμόζει.

Η εφαρμογή του HACCP συμβάλλει αποτελεσματικά στον έλεγχο και ως εκ τούτου στη μείωση του κόστους αυτής, ελαχιστοποιώντας ταυτόχρονα πιθανούς κινδύνους οι οποίοι θα μπορούσαν να δημιουργήσουν ανεπανόρθωτα προβλήματα σε αυτήν, όπως είναι η τροφική δηλητηρίαση, με επακόλουθα αρνητικά αποτελέσματα και κινδύνους όχι μόνο βλάβης της υγείας των πελατών αλλά και άμεσους οικονομικούς - επιχειρηματικούς κινδύνους λόγω μείωσης ή και απώλειας της φήμης, η οποία μπορεί να έχει ως συνέπεια ακυρώσεις, αναδιαπραγματεύσεις - μειώσεις των τιμών ή ακόμη και κλείσιμο των εγκαταστάσεων.

Επιπλέον δεν θα πρέπει να ξεχνάμε και τους επικείμενους Ολυμπιακούς αγώνες που θα λάβουν χώρα στην Ελλάδα. Είναι πολύ σημαντικό για την χώρα μας να μπορεί να προσφέρει άριστη ποιότητα σε όλους τους τομείς και ειδικά στην τροφοδοσία, αφού εξαρτάται πολύ από αυτό το μέλλον της χώρας σε σχέση με τον συνεδριακό τουρισμό. Εάν οι τουρίστες που θα έρθουν από όλο τον κόσμο μείνουν ευχαριστημένοι από την ποιότητα και την εξυπηρέτηση, είναι πολύ πιθανό να επιλέγουν πιο συχνά την χώρα μας για μεγάλα συνέδρια. Σε αυτό εκτός των άλλων παίζει και ένα μεγάλο ρόλο η εφαρμογή του HACCP, που εκτός από σιγουριά για τον επιχειρηματία προσφέρει και κάποιο κύρος για την επιχείρηση.

Το HACCP είναι παγκοσμίως γνωστό και ειδικά στις δυτικές και υπερατλαντικές χώρες, οι οποίες θα εκτιμήσουν πολύ το γεγονός ότι στην χώρα μας είναι το HACCP πλέον υποχρεωτικό και εφαρμόζεται σε όλες σχεδόν τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης.

Εκτός αυτών το HACCP προσφέρει και άλλα επιπλέον πλεονεκτήματα που συμβάλλουν στην ανάπτυξη των συνδερίων και τα οποία είναι τα παρακάτω:

- ✓ Υπάρχει μεγαλύτερη εμπιστοσύνη από οργανωτές
- ✓ Συχνότερη επιλογή χώρας
- ✓ Αύξηση συνεδριακού και κατ'επέκταση λοιπού τουρισμού
- ✓ Άνοιγμα νέων αγορών
- ✓ Μείωση παραπόνων
- ✓ Εργαλείο Marketing και Δημοσίων Σχέσεων
- ✓ Προβολή ξενοδοχείων και Συνεδριακών κέντρων καθώς και της χώρας
- ✓ Αναβάθμιση ποιότητας
- ✓ Μεγαλύτερο κύρος στην αγορά
- ✓ Δημιουργία νέων συνεδριακών κέντρων

Όπως βλέπουμε η εφαρμογή του HACCP συμβάλλει σημαντικά στην αναβάθμιση των συνεδρίων. Τα παραπάνω δείχνουν ότι είναι πλέον αναγκαίο, για να μπορέσει η Ελλάδα να μπει στον ανταγωνισμό των μεγάλων συνεδρίων και να μπορέσει να αποκομήσει ένα μέρος από τα διεθνή συνέδρια. Με την εφαρμογή του HACCP ανοίγουν νέες πόρτες για ένα άλλο είδος τουρισμού και συγκεκριμένα του συνεδριακού, που σημαίνει τουρίστες μορφωμένους, υψηλού εισοδήματος και απαιτητικούς. Είναι δεδομένο ότι οι οργανωτές προτιμούν τις χώρες οι οποίες εφαρμόζουν ποιοτικούς ελέγχους για την διεξαγωγή συνεδρίων και επιλέγουν χώρες στις οποίες εφαρμόζεται, ώστε να μην υπάρχει η πιθανότητα προβλημάτων και παραπόνων.



## **ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑ**

Το HACCP είναι ένα σύστημα ελέγχου της ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων και ποτών, σε συνδυασμό και συμφωνία με τους κανονισμούς, διατάξεις, νομοθεσίες κ.λ.π. που διέπουν σε εθνικό, ευρωπαϊκό ή διεθνές επίπεδο το προϊόν αυτό. Η καταγραφή και τήρηση ενός πλήρους σχεδίου διάγνωσης και πρόληψης των κινδύνων, που απορρέουν από την διαδικασία παραγωγής, συμπεριλαμβανομένης της διαδικασίας προμηθειών υλικών, της διανομής και πώλησης των προϊόντων, επιδρά καταλυτικά και ιδιαίτερα ευνοϊκά για την επιχείρηση η οποία κατοχυρώνει με τον τρόπο αυτό την παρουσία της και απαλείφει τους κινδύνους εμφάνισης προβλήματος στο προϊόν, όταν αυτό θα είναι πλέον στα χέρια του καταναλωτή, πράγμα που ενδεχομένως θα σημαίνει μεγάλη εμπορική ζημιά για την επιχείρηση.

Το HACCP δίνει μεγάλη σιγουριά στην επιχείρηση και της αφαιρεί την ανησυχία προβληματικών προϊόντων. Επίσης μειώνονται τα παράπονα τα οποία μπορούν να δημιουργήσουν μια αρνητική φήμη για την επιχείρηση και που απαιτούν πολύ χρόνο ώστε να μπορέσει η επιχείρηση να επαναφέρει την καλή της φήμη και της δίνει την δυνατότητα να ασχολείται με άλλα θέματα σημαντικά για την επιχείρηση.

**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ**

ΧΩΡΙΣ ΣΤΑΔΙΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΗΝ ΙΔΙΑ ΩΡΑ	ΣΥΝΘΕΤΕΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΕΣ
ΠΑΡΑΛΑΒΗ	ΠΑΡΑΛΑΒΗ	ΠΑΡΑΛΑΒΗ
ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ	ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ
ΔΙΑΘΕΣΗ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ	ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ
	ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ	ΨΥΞΗ
	ΔΙΑΘΕΣΗ	ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ
		ΖΕΣΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ
		ΔΙΑΘΕΣΗ

Σχεδιάγραμμα:

ΓΕΩΡΓΙΟΥ ΓΙΑΝΝΑ ΚΑΙ ΕΥΑΓΓΕΛΙΑΣ ΜΠΙΝΤΟΥ

## **ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

### **Η Υπουργική Απόφαση για την Εναρμόνιση της Ελληνικής Νομοθεσίας με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ (HACCP)**

Υπεγράφη από τους συναρμόδιους Υπουργούς Οικονομίας, Ανάπτυξης και Δικαιοσύνης η Κοινή Υπουργική Απόφαση που αφορά στην εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας με την Κοινοτική Οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την Ασφάλεια και Υγιεινή των τροφίμων. Η παραπάνω απόφαση, όπως είναι φυσικό, δημιουργεί καινούργια δεδομένα για τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την εισαγωγή, παρασκευή, διακίνηση, επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και εμπορία τροφίμων, αφού τις υποχρεώνει να τηρούν όλους τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής που επιβάλλει η κοινοτική νομοθεσία. Η ανάπτυξη και εφαρμογή Συστήματος HACCP αποτελεί πλέον υποχρέωση των επιχειρήσεων, ενώ με βάση την παρούσα Υπουργική Απόφαση ιδιαίτερα σημαντικά εποπτικό και σύντονιστικό ρόλο αναλαμβάνει ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Στη συνέχεια παρατίθενται τα κύρια άρθρα της Απόφασης.

#### **Άρθρο 1**

(άρθρο 1 και 12 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

Η παρούσα απόφαση εναρμονίζει το ελληνικό δίκαιο προς την 93/43/ΕΟΚ Οδηγία του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης (Ε.Ε. L 175/19.7.93) και θεσπίζει τους γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων και τις διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των κανόνων αυτών, υπό τη ρητή επιφύλαξη των κανόνων που θεσπίζονται στα πλαίσια ειδικότερων κοινοτικών κανόνων στον τομέα της υγιεινής των τροφίμων. Αρμόδιος Φορέας για τον έλεγχο της τήρησης των γενικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με την παρούσα απόφαση είναι το ΝΠΔΔ "Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων - ΕΦΕΤ".

#### **Άρθρο 2**

(άρθρο 2 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς της παρούσας απόφασης νοούνται ως:

- "Υγιεινή των τροφίμων", εφεξής καλούμενη "υγιεινή": όλα τα μέτρα που απαιτούνται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Τα μέτρα αυτά καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή (η οποία περιλαμβάνει, για παράδειγμα, τη συγκομιδή, τη σφαγή, το άρμεγμα), δηλαδή την παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση ή την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή.
- "Επιχείρηση τροφίμων": κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μία ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες, κερδοσκοπικές ή μη: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων,
- "Υγιεινή τροφή": τροφή η οποία, από άποψη υγιεινής, είναι κατάλληλη προς βρώση από τον άνθρωπο.

#### **Άρθρο 3**

(άρθρο 3 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

1. Η παρασκευή, η μεταποίηση, η παραγωγή, η συσκευασία, η αποθήκευση, η μεταφορά, η διανομή, η διακίνηση και η προσφορά προς πώληση ή τη διάθεσή των τροφίμων οφείλουν να πραγματοποιούνται με υγιεινό τρόπο.

2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων, όπως αυτές ορίζονται στο άρθρο 2 της παρούσας, οφείλουν να εφαρμόζουν, να διατηρούν και να αναθεωρούν μια μόνιμη διαδικασία, η οποία αναπτύσσεται και υλοποιείται σύμφωνα με τις ακόλουθες αρχές του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP):

- α) Εντοπίζονται οι τυχόν κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα, με σκοπό την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.
- β) Εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων ή για τη μείωσή του, ώστε να καταστεί δυνατή η επίτευξη του στόχου παραγωγής ασφαλών τροφίμων.
- γ) Καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη

αποδεκτό, όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπιστεί.

δ) Καθορίζονται και εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου.

ε) Καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα, όταν η παρακολούθηση υποδεικνύει ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου βρίσκεται εκτός ελέγχου.

3. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων καθορίζουν διαδικασίες για να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 2 λειτουργούν αποτελεσματικά. Οι διαδικασίες επαλήθευσης πρέπει να εκτελούνται περιοδικά και κάθε φορά που η λειτουργία της επιχείρησης τροφίμων μεταβάλλεται με τρόπο που θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων.

4. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων προβλέπουν τη χρήση εγγράφων και την τήρηση αρχείων, ανάλογων με τη φύση και τό μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να εξασφαλίζεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 3 και να καθίστανται δυνατοί οι επίσημοι έλεγχοι.

5. Οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται προς τους κανόνες υγιεινής που παρατίθενται στο παράρτημα. Παρεκκλίσεις από ορισμένες διατάξεις του παραρτήματος μπορούν να εγκριθούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 14 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ.

6. Ο ΕΦΕΤ ελέγχει την προσήκουσα ανάπτυξη, εφαρμογή και τήρηση των παραπάνω αρχών και υποχρεώσεων των παραγράφων 2, 3, 4 και 5.

7. Στο πλαίσιο του συστήματος που αναφέρεται στις παραγράφους 2, 3 και 4 οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής σε συνδυασμό με τους οδηγούς εφαρμογής του συστήματος HACCP. Οι οδηγοί αυτοί πρέπει να είναι κατάλληλοι για τις εργασίες και για τα τρόφιμα στα οποία θα εφαρμοστούν από τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων.

#### Άρθρο 4

(άρθρο 4 και άρθρο 7, παρ. 2 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη ειδικότερων κοινοτικών διατάξεων, είναι δυνατόν να θεσπίζονται μικροβιολογικά κριτήρια και κριτήρια ελέγχου της θερμοκρασίας για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων, σύμφωνα με τη διαδικασία του άρθρου 14 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ. Μέχρι να θεσπιστούν τα ανωτέρω κριτήρια, διατηρούνται σε ισχύ τα κριτήρια ελέγχου της θερμοκρασίας και τα μικροβιολογικά κριτήρια που προβλέπονται από την κείμενη νομοθεσία.

#### Άρθρο 5

(άρθρο 5 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

1. Ο ΕΦΕΤ ενθαρρύνει τη σύνταξη οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής από τις επιχειρήσεις τροφίμων, οι οποίοι μπορούν να χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων ως οδηγοί συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του άρθρου 3 της παρούσας απόφασης.

2. Η εκπόνηση οδηγιών ορθής υγιεινής πρακτικής γίνεται:

- από τους κλάδους των επιχειρήσεων τροφίμων ή από άλλους ενδιαφερόμενους φορείς, με τη συνδρομή του ΕΦΕΤ,
- από τον ΕΦΕΤ.

3. Οι οδηγοί συντάσσονται, όπου αρμόζει, με βάση το συνιστώμενο διεθνή κώδικα πρακτικής - γενικές αρχές υγιεινής τροφίμων του Codex Alimentarius.

4. Οι οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής μετά την ολοκλήρωση της σύνταξής τους υποβάλλονται στον ΕΦΕΤ για την αξιολόγησή τους. Ελέγχονται από ειδική Επιτροπή αξιολόγησης που συγκροτείται στο πλαίσιο του ΕΦΕΤ και αποτελείται από επιστήμονες που ορίζονται από τον ΕΦΕΤ, από εκπροσώπους του επαγγελματικού κλάδου που υποβάλλει τους προς αξιολόγηση οδηγούς, των καταναλωτών, του Ελληνικού Οργανισμού Τυποποίησης (ΕΛΟΤ)

και του Οργανισμού Πιστοποίησης Γεωργικών Προϊόντων (ΟΠΕΓΕΠ). Η Επιτροπή αυτή αξιολογεί τους οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής προκειμένου να καθορίσει το βαθμό συμμόρφωσης προς τις διατάξεις του άρθρου 3 της παρούσας απόφασης.

5. Οι οδηγοί επικυρώνονται με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΕΦΕΤ.

6. Ο ΕΦΕΤ διαβιβάζει στην Επιτροπή τους οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής, οι οποίοι πληρούν απαιτήσεις των διατάξεων του άρθρου 3 και έχουν επικυρωθεί σύμφωνα με τα παραπάνω.

7. Ο ΕΦΕΤ προτείνει στην Επιτροπή την εκπόνηση οδηγών ορθής υγιεινής πρακτικής σε ευρωπαϊκή βάση, εάν κρίνει ότι είναι αναγκαίο για λόγους εναρμόνισης.

8. Ο ΕΦΕΤ μεριμνά για την ενημέρωση των επιχειρήσεων τροφίμων και των αρμοδίων αρχών για τους δημοσιευμένους οδηγούς.

#### **Άρθρο 6**

**(άρθρο 6 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)**

Ο ΕΦΕΤ συνιστά, εφόσον το κρίνει σκόπιμο, στις επιχειρήσεις τροφίμων να εφαρμόζουν τα ευρωπαϊκά πρότυπα της σειράς EN 29000, ώστε να τηρούνται οι γενικοί κανόνες υγιεινής και οι κανόνες των οδηγών ορθής υγιεινής

πρακτικής.

#### **Άρθρο 7**

**(άρθρο 7 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)**

Ειδικότερες τυχόν ισχύουσες εθνικές διατάξεις ή διατάξεις που θεσπίζονται για την υγιεινή των τροφίμων ισχύουν, εφόσον δεν είναι λιγότερο αυστηρές από αυτές που αναφέρονται στο παράρτημα του άρθρου 12 της παρούσας και δεν συνιστούν απαγόρευση ή φραγμό για το εμπόριο τροφίμων που παράγονται σύμφωνα με τις διατάξεις της.

#### **Άρθρο 8**

**(άρθρο 8 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)**

1. Ο ΕΦΕΤ διενεργεί ελέγχους σύμφωνα με τη διάταξη της παραγράφου 5 του άρθρου 1 του Ν. 2741/1999 (ΦΕΚ Α' 99) ή συντονίζει και διευθύνει τις άλλες υπάρχουσες αρχές ελέγχου κατά τη διενέργεια τέτοιων ελέγχων σύμφωνα με την ΚΥΑ 11/92 (Β 313), για να εξασφαλίζει τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων τροφίμων προς τις διατάξεις του άρθρου 3 και του παραρτήματος του άρθρου 12 της παρούσας απόφασης, και όπου απαιτείται, προς κάθε διάταξη που έχει θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας απόφασης. Κατά τους ελέγχους αυτούς λαμβάνονται δεόντως υπόψη οι αναφερόμενοι στο άρθρο 5 της παρούσας απόφασης οδηγοί ορθής υγιεινής πρακτικής, εφόσον υπάρχουν.

2. Κατά τις επιθεωρήσεις του ΕΦΕΤ, που διενεργούνται με βάση το τηρούμενο από αυτόν μητρώο επιχειρήσεων τροφίμων, αξιολογούνται οι κίνδυνοι οι σχετικοί με την ασφάλεια των τροφίμων που συνδέονται με την άσκηση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης. Ο ΕΦΕΤ δίνει ιδιαίτερη προσοχή στα κρίσιμα σημεία ελέγχου που επισημαίνουν οι επιχειρήσεις τροφίμων, προκειμένου να κρίνει αν η εποπτεία και ο έλεγχός τους εκτελούνται δεόντως.

Ο ΕΦΕΤ καθορίζει ελέγχους και επιθεωρήσεις στους χώρους των επιχειρήσεων τροφίμων με συχνότητα ανάλογη προς τους κινδύνους που εγκυμονούν οι χώροι αυτοί.

3. Ο ΕΦΕΤ μεριμνά ώστε οι έλεγχοι των τροφίμων που εισάγονται στην Κοινότητα από τρίτες - μη κοινοτικές - χώρες να διεξάγονται σύμφωνα με την ΚΥΑ 11/92 ( Β 313) ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των διατάξεων του άρθρου 3 της παρούσας απόφασης και όπου απαιτείται, κάθε διάταξης που έχει θεσπισθεί σύμφωνα με το άρθρο

4 της παρούσας απόφασης.

#### **Άρθρο 9**

##### **(άρθρο 9 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)**

1. Εάν, κατά τη διεξαγωγή των ελέγχων που αναφέρονται στο άρθρο 8 της παρούσας απόφασης, διαπιστωθεί ότι με τη μη τήρηση των διατάξεων του άρθρου 3 και όπου απαιτείται των διατάξεων που έχουν θεσπιστεί σύμφωνα με το άρθρο 4, διακυβεύεται η ασφάλεια ή η υγιεινή των τροφίμων, ο ΕΦΕΤ μεριμνά για τη λήψη των αναγκαίων μέτρων που μπορεί να περιλαμβάνουν την απόσυρση ή/και την καταστροφή των τροφίμων ή την αναστολή της λειτουργίας ολόκληρης ή μέρους της επιχείρησης για κατάλληλη χρονική περίοδο, σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα, τα οποία αφορά ο έλεγχος, έχουν δικαίωμα προσφυγής κατά των μέτρων της προηγούμενης παραγράφου σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις.

Για τον προσδιορισμό του κινδύνου για την ασφάλεια ή την υγιεινή των τροφίμων, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η φύση των τροφίμων, ο τρόπος με τον οποίο έχει γίνει η επεξεργασία και η συσκευασία τους και κάθε άλλη διαδικασία στην οποία έχουν υποβληθεί τα τρόφιμα προτού διατεθούν στον καταναλωτή, καθώς και οι συνθήκες έκθεσης ή/και αποθήκευσης.

#### **Άρθρο 10**

##### **(άρθρο 10 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)**

1. Εάν στο έδαφος μιας τρίτης χώρας εμφανισθεί ή εξαπλωθεί πρόβλημα υγιεινής, που μπορεί να αποτελέσει σοβαρό κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, ο ΕΦΕΤ μπορεί να εισηγείται στην Επιτροπή τη λήψη μέτρων διασφάλισης σύμφωνα με το άρθρο 10, παράγραφος 1 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ.

2. Σε περίπτωση που ο ΕΦΕΤ έχει ενημερώσει επίσημα την Επιτροπή για την ανάγκη να ληφθούν μέτρα διασφάλισης και εφόσον η Επιτροπή δεν έχει προσφύγει στις διατάξεις των παραγράφων 1 και 2 του άρθρου 10 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ, ο ΕΦΕΤ μπορεί να λάβει μέτρα διασφάλισης που μπορεί να περιλαμβάνουν την αναστολή των εισαγωγών ή τον καθορισμό ειδικών όρων για τα τρόφιμα που προέρχονται εν όλω ή εν μέρει από τρίτη χώρα.

3. Στην περίπτωση της παραγράφου 2 ο ΕΦΕΤ ενημερώνει την Επιτροπή και τα άλλα κράτη-μέλη για τα μέτρα που λαμβάνει.

4. Στην περίπτωση που η Επιτροπή με δική της πρωτοβουλία αποφασίζει να λάβει μέτρα διασφάλισης, ο ΕΦΕΤ παρέχει τη γνώμη του πριν από τη λήψη των μέτρων, εκτός από τις επείγουσες περιπτώσεις,

5. Ο ΕΦΕΤ μπορεί να παραπέμψει στο Συμβούλιο απόφαση της Επιτροπής με την οποία επιβάλλονται μέτρα, εντός προθεσμίας τριάντα ημερών από την κοινοποίηση σε αυτόν της απόφασης από την Επιτροπή.

#### **Άρθρο 11**

##### **(άρθρο 11 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)**

Όταν ο ΕΦΕΤ, μετά από νέες πληροφορίες ή μετά από επανεκτίμηση υπαρχουσών πληροφοριών, έχει βάσιμους λόγους να υποψιάζεται ότι η εφαρμογή των διατάξεων που θεσπίζονται σύμφωνα με το άρθρο 4 της παρούσας απόφασης αποτελεί κίνδυνο για την υγεία, μπορεί να εισηγείται την προσωρινή αναστολή ή περιορισμό της εφαρμογής των εν λόγω διατάξεων στο έδαφός του, με απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης. Ο ΕΦΕΤ ενημερώνει αμέσως σχετικά τους αρμόδιους φορείς στα υπόλοιπα κράτη-μέλη και την Επιτροπή και αιτιολογεί την απόφασή του.

#### **Άρθρο 12**

Προσαρτάται και αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του παρόντος άρθρου το παρακάτω παράρτημα:

## **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ**

### **Εισαγωγή**

1. Τα κεφάλαια V έως X του παραρτήματος ισχύουν για όλα τα στάδια μετά την αρχική παραγωγή, κατά την παρασκευή, τη μεταποίηση, την παραγωγή, τη συσκευασία, την αποθήκευση, τη μεταφορά, τη διανομή, τη διακίνηση και την προσφορά προς πώληση ή τη διάθεση στον καταναλωτή. Από τα λοιπά κεφάλαια του παραρτήματος:

- Το κεφάλαιο I ισχύει για όλους τους χώρους, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III.
- Το κεφάλαιο II ισχύει για όλους τους χώρους εντός των οποίων παρασκευάζονται και υφίστανται επεξεργασία ή μεταποίηση τα τρόφιμα, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III και των τραπεζαριών.
- Το κεφάλαιο III ισχύει για όλους τους χώρους που απαριθμούνται στον τίτλο του κεφαλαίου.
- Το κεφάλαιο IV ισχύει για όλες τις μεταφορές.

2. Οι λέξεις "όπου αρμόζει" και "όπου είναι αναγκαίο", που χρησιμοποιούνται στο παρόν παράρτημα, σημαίνουν "με σκοπό την εξασφάλιση της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων".

### I. Γενικές απαιτήσεις για τους χώρους (εκτός όσων ορίζονται στο κεφάλαιο III)

1. Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:
  - α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή/και απολύμανση.
  - β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας, ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.
  - γ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της επιμόλυνσης, μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζόμενους, και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.
  - δ) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων.
3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.
4. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.
5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

6. Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.

7. Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή/και τεχνητό φωτισμό.

8. Οι αποχετευτικές εγκαταστάσεις πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

9. Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται αποδυτήρια σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό.

### II. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων

### (εξαιρουμένων των τραπεζαριών και των χώρων που ορίζονται στο κεφάλαιο III)

1. Σε χώρους όπου γίνεται παρασκευή, επεξεργασία ή μεταποίηση τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών):

α) Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει, τα πατώματα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας.

β) Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία να πλένονται. Πρέπει επίσης να είναι λείες μέχρι ύψους καταλλήλου για τις εργασίες εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

γ) Οι οροφές, ψευδοροφές και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων.

δ) Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα προστασίας από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

ε) Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

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

2. Όπου είναι αναγκαίο, προβλέπονται κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

3. Όπου αρμόζει, λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού, ανάλογα με τις ανάγκες, και να καθαρίζεται τακτικά.

**III. Απαιτήσεις για κινητούς ή/και προσωρινούς χώρους (όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορές, οχήματα πώλησης τροφίμων), για χώρους που χρησιμοποιούνται κυρίως σε ιδιωτικές κατοικίες, για χώρους που χρησιμοποιούνται περιστασιακά προς τροφοδοσία και για αυτόματους πωλητές**

1. Οι χώροι και οι αυτόματοι πωλητές πρέπει να είναι κατάλληλα χωροθετημένοι, σχεδιασμένοι και κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, ούτως ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, η μόλυνση των τροφίμων και η παρουσία εντόμων και άλλων επιβλαβών ζώων.

2. Ειδικότερα, και όπου χρειάζεται:

α) Προβλέπονται οι κατάλληλες εγκαταστάσεις για τη διατήρηση επαρκούς ατομικής υγιεινής (μεταξύ άλλων, για να μπορούν οι ενδιαφερόμενοι να πλένουν και να στεγνώνουν τα χέρια τους και να εκτελούν τις σωματικές τους ανάγκες με υγιεινό τρόπο, καθώς και κατάλληλα αποδυτήρια).

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



- γ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και όπου είναι αναγκαίο, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού.
- δ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για να διατηρούνται τα τρόφιμα καθαρά.
- ε) Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού.
- στ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή σχετικές διευθετήσεις που διασφαλίζουν την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των τυχόν επικίνδυνων ή/και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών.
- ζ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή/και σχετικές διευθετήσεις που διασφαλίζουν τη διατήρηση των τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για τον έλεγχο αυτών.
- η) Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, ο κίνδυνος μόλυνσης.

#### IV. Μεταφορά

1. Τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται δεόντως.
2. Τα βυτία στα οχήματα ή/και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.  
Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και περιέκτες/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη "μόνο για τρόφιμα".
3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.
4. Όταν μεταφορικά οχήματα ή/και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.
5. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή/και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.
6. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

#### V. Απαιτήσεις εξοπλισμού

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή οι τροφές, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:

- α) Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.
  - β) Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, 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 για τους οποίους προορίζονται.
- γ) Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

#### VI. Απορρίμματα τροφών

1. Απορρίμματα τροφών και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρευτούν σε χώρους τροφίμων, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης.

2. Τα απορρίμματα τροφίμων και τα άλλα απορρίμματα πρέπει να εναποτίθενται σε περιέκτες που να κλείνουν, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν χρησιμοποιηθέντες άλλοι τύποι περιεκτών είναι κατάλληλοι. Αυτοί οι περιέκτες πρέπει να είναι κατάλληλα κατασκευασμένοι, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και εφόσον απαιτείται, να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

3. Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφών ή άλλων απορριμμάτων. Οι χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων πρέπει να σχεδιάζονται και να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να διατηρούνται πάντα καθαροί και να προλαμβάνεται η διείσδυση εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, καθώς και η μόλυνση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.

#### **VII. Παροχή νερού**

1. Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή πόσιμου νερού, όπως ορίζεται στην Υπουργική Απόφαση Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986) περί της ποιότητας του πόσιμου νερού. Το πόσιμο αυτό νερό πρέπει να χρησιμοποιείται, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων.

2. Όπου χρειάζεται πάγος, 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).

Αυτός ο πάγος πρέπει να χρησιμοποιείται κάθε φορά που χρειάζεται, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων. Πρέπει να παράγεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από κάθε μόλυνση.

3. 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.

4. Το μη πόσιμο νερό, το οποίο χρησιμοποιείται για παραγωγή ατμού, ψύξη, κατάσβεση πυρκαγιάς και άλλους παρεμφερείς σκοπούς που δεν σχετίζονται με τρόφιμα, πρέπει να διοχετεύεται μέσω χωριστών δικτύων, τα οποία να αναγνωρίζονται εύκολα και να μη συνδέονται καθόλου με τα συστήματα πόσιμου νερού, ούτε να υπάρχει δυνατότητα αναρρόφησης στα συστήματα πόσιμου νερού.

#### **VIII. Ατομική υγιεινή**

1. Απαιτείται 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.

2. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται διά των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

#### **IX. Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα**

1. Η επιχείρηση τροφίμων δεν πρέπει να δέχεται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζει ότι έχει βάσιμους λόγους να υποπτεύεται ότι έχει προσβληθεί από παράσιτα, παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξικές, αποσυντεθειμένες ή ξένες ουσίες σε βαθμό που, μετά τη συνήθη διαλογή ή/και τις προπαρασκευαστικές διαδικασίες ή διαδικασίες επεξεργασίας που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής, θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς βρώση.

2. Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά που αποθηκεύονται στην επιχείρηση πρέπει να διατηρούνται υπό κατάλληλες συνθήκες, ούτως ώστε να αποφεύγεται κάθε επιβλαβής αλλοίωση και να προφυλάσσονται από μολύνσεις.

3. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για

την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση. Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα τρωκτικά.

4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία. Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.

5. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας υπό θερμότητα, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θερμότητα, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

6. Οι επικίνδυνες ή/και μη εδώδιμες ουσίες, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών, πρέπει να φέρουν την κατάλληλη σήμανση και να αποθηκεύονται σε χωριστούς και ασφαλείς περιέκτες.

#### **X. Κατάρτιση**

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν την επίβλεψη και την καθοδήγηση ή/και κατάρτιση σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων όσων χειρίζονται τρόφιμα, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες.

#### **Άρθρο 13**

Η παρούσα απόφαση ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευτεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως (σ.σ. δημοσιεύθηκε στο Τεύχος Δεύτερο, Αρ. φύλλου 1219, 4.10.2000 ως Απόφαση Αριθ. 487).

Αθήνα, 21 Σεπτεμβρίου 2000

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ  
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
Ν. ΧΡΙΣΤΟΔΟΥΛΑΚΗΣ

ΔΙΚΑΙΟΣΥΝΗΣ  
Μ. ΣΤΑΘΟΠΟΥΛΟΣ

**ΠΗΓΕΣ****ΒΙΒΛΙΑ**

EINFÜHRUNG IN DIE LEBENSMITTELHYGIENE

HANS JÜRGEN SINELL

VERLAG PAUL PAREY

HYGIENESCHULUNG LEBENSMITTEL

KLAUS PICHHARDT

SPRINGER, 1998

WORKBOOK HACCP

JÜRGEN P. BLÄSING

SPRINGER

HACCP UMSETZEN

QUALITÄTSSICHERUNG BEI LEBENSMITTEL

HANSER

POCKET POWER 29

MESSEN UND VERANSTALTUNGEN

HEINRICH B.

HANSEN

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ: ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΚΙΝΗΤΡΩΝ ΕΚΘΕΣΕΩΝ, ΟΡΓΑΝΩΣΗ  
ΣΥΝΕΔΡΙΩΝ ΣΤΑ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ

ΚΡΑΒΑΡΙΤΗΣ Κ.

INTERBOOKS

ΑΘΗΝΑ 1992

**INTERNET**

[www.hotel-restaurant.gr](http://www.hotel-restaurant.gr)

[www.presspoint.gr](http://www.presspoint.gr)

---

**ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ**

Κ. ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΙΧΟΣ

HOTELMANAGER SIMANDRO BEACH HOTEL

ΣΙΑΥΓΗ CATERING

KONGRESSBÜRO STUTTGART

HOTEL FORA REUTLINGEN

