

**Τ.Ε.Ι. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

**ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ&ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

# **ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ**

## **ΗΑΣΣΡ ΚΑΙ Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ CRETA PALACE**

**ΦΟΙΤΗΤΕΣ : ΚΟΝΤΑΞΑΚΗΣ ΜΙΧΑΗΛ - ΠΕΡΑΝΤΩΝΑΚΗΣ ΓΙΩΡΓΟΣ**

**ΕΙΣΗΓΗΤΗΣ: ΤΖΩΡΑΚΟΕΛΕΥΘΕΡΑΚΗΣ ΖΑΧΑΡΙΑΣ**

**2007**

# ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

|   |    |
|---|----|
| <b>ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ</b> .....   | 4  |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1</b> .....   | 5  |
| 1. ΓΕΝΙΚΑ.....  | 6  |
| 1.1.ΓΕΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....                         | 6  |
| 1.2.ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ.....   | 9  |
| 1.3.ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ.....  | 12 |
| 1.4. ΟΡΙΣΜΟΙ.....   | 14 |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2</b> .....   | 17 |
| ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ.....  | 17 |
| 1. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.....                                    | 18 |
| 2. ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.....  | 25 |
| 3.ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ.....   | 26 |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3</b> .....   | 27 |
| ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ.....                           | 27 |
| ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΟΥΖΙΝΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΖΟΜΕΝΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ..... | 27 |
| 3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....   | 28 |
| 3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ.....                                    | 29 |
| 3.3 ΔΑΠΕΔΑ.....   | 29 |
| 3.4 ΤΟΙΧΟΙ.....   | 30 |
| 3.5 ΟΡΟΦΕΣ.....   | 31 |
| 3.6 ΠΑΡΑΘΥΡΑ.....   | 31 |
| 3.7 ΠΟΡΤΕΣ.....   | 32 |
| 3.8 ΦΩΤΙΣΜΟΣ.....   | 32 |
| 3.9 ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ.....   | 33 |
| 3.10 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....                   | 33 |
| 3.11 ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....                                      | 34 |
| 3.12 ΝΙΠΤΗΡΕΣ.....  | 34 |
| 3.13 ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ.....                             | 35 |
| 3.14 ΣΚΕΥΗ ΦΑΓΗΤΟΥ.....   | 35 |
| 3.15 ΝΕΡΟΧΥΤΕΣ.....   | 36 |
| 3.16 ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ.....                                      | 37 |
| 3.17 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ-ΠΑΓΟΥ-ΑΤΜΟΥ.....                                | 40 |
| 3.18 ΜΥΟΚΤΟΝΙΕΣ - ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΕΣ.....                                | 42 |
| 3.19 ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.....  | 42 |
| 3.20 ΠΑΡΑΘΕΣΗ.....  | 43 |
| 3.21 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ.....   | 43 |
| 3.22 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ.....  | 44 |
| 3.23 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ.....   | 46 |
| 3.24 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ.....  | 48 |
| 3.25 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....   | 50 |
| <b>ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΡΟΣ</b> .....   | 51 |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4</b> .....   | 52 |
| ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΑ.....  | 53 |
| ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ HACCP.....   | 54 |
| ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ.....  | 55 |
| ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ.....                                 | 60 |
| ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ.....                           | 65 |

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΝΤΥΠΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

|  |   |            |
|--|---|------------|
| ΟΕ 1   | ΟΔΗΓΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄ ΥΛΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....   | 69         |
| Ε ΟΕ 1-1   | ΕΝΤΥΠΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ .....  | 78         |
| ΟΕ 2   | ΟΔΗΓΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ Α΄ ΥΛΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....                                       | 79         |
| Ε ΟΕ 2-1   | ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΨΥΞΗ .....                         | 83         |
| Ε ΟΕ 2-2   | ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ .....                     | 84         |
| Ε ΟΕ 2-3   | ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΞΗΡΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ .....                                     | 85         |
| ΟΕ 3   | ΟΔΗΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ .....  | 86         |
| ΟΕ 4   | ΟΔΗΓΙΑ PEST - FLY CONTROL .....   | 88         |
| ΟΕ 5   | ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ..... | 90         |
| ΟΕ 6   | ΟΔΗΓΙΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....                               | 93         |
| ΟΕ 7   | ΟΔΗΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ .....   | 94         |
| ΟΕ 8   | ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ .....                 | 96         |
| Ε ΟΕ 8-1   | ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....                                      | 99         |
| ΟΕ 9   | ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΘΕΣΗ .....                 | 100        |
| Ε ΟΕ 9-1   | ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ .....                                     | 102        |
| ΟΕ 10  | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ .....   | 103        |
| ΟΕ 11  | ΟΔΗΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ .....   | 105        |
| Ε ΟΕ 11-1  | ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΧΩΡΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....                                     | 106        |
| ΟΕ 12  | ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ .....   | 113        |
| ΟΕ 13  | ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ .....                             | 115        |
| Ε ΟΕ 13-1  | ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ .....                              | 117        |
| ΟΕ 14  | ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ .....       | 118        |
| ΟΕ 15  | ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΩΝ ΚΑΙ ΖΥΓΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ .....                                 | 119        |
| Ε ΟΕ 15-1  | ΑΡΧΕΙΟ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΩΝ ΚΑΙ ΖΥΓΩΝ .....                                  | 121        |
| ΟΕ 16  | ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ HACCP .....  | 122        |
| Ε ΟΕ 16-1  | ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ .....   | 125        |
| ΟΕ 17  | ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ .....                              | 126        |
| Ε ΟΕ 17-1  | ΕΤΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ .....            | 127        |
| Ε ΟΕ 17-2  | ΠΑΡΟΥΣΙΟΛΟΓΙΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΩΝ .....  | 129        |
| ΟΕ 18  | ΟΔΗΓΙΑ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ .....                | 130        |
| Ε ΟΕ 18-1  | ΕΝΤΥΠΟ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ .....   | 132        |
| ΟΕ 19  | ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ .....  | 133        |
| Ε ΟΕ 19-1  | ΕΝΤΥΠΟ 15ΗΜΕΡΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ CCP's .....   | 134        |
| ΟΕ 20  | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ HACCP .....  | 136        |
| Ε ΟΕ 20-1  | ΠΡΑΚΤΙΚΑ ΣΥΝΑΝΤΗΣΗΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP .....  | 140        |
| Ε ΟΕ 20-2  | ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ .....   | 142        |
| <b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5</b>                                      | .....   | <b>143</b> |
| ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ   | .....   | 143        |
| 5.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ   | .....   | 144        |
| 5.2 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α΄ ΥΛΩΝ                                   | .....   | 145        |
| 5.3 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Α΄ ΥΛΩΝ                                 | .....   | 146        |
| 5.4 ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ                                 | .....   | 147        |
| 5.5 PEST-FLY CONTROL                                   | .....   | 148        |
| 5.6 ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ | .....   | 148        |
| 5.7 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ                            | .....   | 149        |
| 5.8 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ-ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ             | .....   | 150        |
| 5.9 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ                                     | .....   | 151        |
| 5.10 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ                              | .....   | 152        |
| 5.11 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ                                      | .....   | 153        |
| ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ  | .....   | 154        |
| ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ   | .....   | 160        |

# **ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ**

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1**

# 1. ΓΕΝΙΚΑ

## 1.1. ΓΕΝΙΚΗ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Το HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) είναι μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, αξιολόγηση και εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας διαφόρων μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια παραγωγής ενός τροφίμου, από την ανάπτυξη και συγκομιδή των πρώτων υλών μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος.

Σκοπός του συστήματος HACCP είναι αφού αναγνωρίσει, να θέσει κάτω από έλεγχο όλους αυτούς τους κινδύνους έτσι που το παραγόμενο τρόφιμο να είναι ασφαλές.

Μέχρι τώρα ο έλεγχος της ασφάλειας των τροφίμων στηριζόταν σε εργαστηριακές εξετάσεις και δοκιμές σε δείγματα του τελικού προϊόντος. Μια παρτίδα παραγωγής, π.χ. χαρακτηριζόταν σαν ασφαλής όταν από την εξέταση των δειγμάτων αυτής προέκυπτε απουσία μικροβιολογικών, χημικών ή φυσικών κινδύνων.

Η παραδοσιακή όμως αυτή προσέγγιση έχει πολλές αδυναμίες που σχετίζονται τόσο με τα συστήματα δειγματοληψίας και το επίπεδο αβεβαιότητας που αυτά εισάγουν όσο και με τα χαρακτηριστικά της μεθόδου ανάγνωσης (όριο ανίχνευσης, ακρίβεια, επαναληψιμότητα κτλ.).

Τα κύρια προβλήματα που αντιμετωπίζει η παραδοσιακή προσέγγιση της ασφάλειας των τροφίμων είναι:

- α. Ποια είναι η κατανομή του κινδύνου στην προς εξέταση ποσότητα και ποια η συχνότητα εμφάνισης αυτού;
- β. Πως είμαστε σίγουροι ότι «παγιδέψαμε» τον κίνδυνο στο προς εξέταση δείγμα;

Και αυτά όμως να απαντηθούν ένα είναι σίγουρο ότι δεν έχει ελεγχθεί το 100% των μονάδων παραγωγής.

Αντίθετα το σύστημα HACCP λειτουργεί προληπτικά, εξετάζοντας με συστηματικό τρόπο τους εν δυνάμει κινδύνους και ελέγχοντας αυτούς με απλά μέσα.

Το σύστημα HACCP εφαρμόζεται ανά βιομηχανία, ανά γραμμή και ανά προϊόν. Έτσι γίνεται φανερό κάτι που στο παρελθόν ήταν δύσκολο να γίνει κατανοητό ότι δηλαδή το κάθε τρόφιμο έχει μία μοναδικότητα, ενσωματώνοντας τόσο την ιστορία των πρώτων υλών όσο και την μέθοδο παραγωγής και τις ιδιαιτερότητες της εγκατάστασης.

Η μελέτη HACCP σε κουζίνες και γενικότερα σε δομές μαζικής εστίασης, εκτός από την εγγύηση για μια μεγαλύτερη ασφάλεια στα παραγόμενα τρόφιμα, συμβάλλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας εταιρείας και στην ταχεία ανταπόκριση σε προκύπτοντα προβλήματα. Επιπλέον αυξάνει την εμπιστοσύνη της κοινής γνώμης και ενισχύει την σιγουριά που αισθάνεται ο πελάτης κάνοντας χρήση δομών μαζικής εστίασης που εφαρμόζουν σύστημα HACCP.

Η ανάπτυξη των σχεδίων HACCP γίνεται με εφαρμογή των 7 αρχών του συστήματος HACCP που είναι οι εξής:

- **Αρχή 1η:** Αναγνώριση κινδύνων και προσδιορισμός προληπτικών μέτρων .
- **Αρχή 2η:** Προσδιορισμός των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (Critical Control Points)
- **Αρχή 3η:** Καθορισμός των Κρίσιμων Ορίων (Critical Limits), τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να εξασφαλίζεται ότι κάθε Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου βρίσκεται υπό έλεγχο.
- **Αρχή 4η:** Θεσμοθέτηση διαδικασιών παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου, με σκοπό την ρύθμιση τους εντός των Κρίσιμων Ορίων
- **Αρχή 5η:** Θεσμοθέτηση διορθωτικών ενεργειών που πρέπει να λαμβάνονται όταν η παρακολούθηση δείχνει απόκλιση από τα καθορισμένα Κρίσιμα Όρια

- **Αρχή 6η:** Θεσμοθέτηση διαδικασιών επαλήθευσης της σωστής λειτουργίας και της αποτελεσματικότητας του συστήματος (verification).
- **Αρχή 7η:** Θεσμοθέτηση διαδικασιών τεκμηρίωσης του συστήματος



## 1.2 ΙΣΧΥΟΥΣΑ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Η νομοθεσία της χώρας μας περιλαμβάνει όλες τις διατάξεις, από ιδρύσεως του επίσημου Ελληνικού Κράτους, αποτελούμενες από :

1. Νόμους
2. Διατάγματα
3. Κανονιστικές Πράξεις Διοικητικών Οργάνων
  - Αποφάσεις (Υπουργικές, Νομαρχιακές)
  - Εγκύκλιοι
  - Άλλες Διατάξεις (Υγειονομικές, Αγορανομικές)

Η Ελληνική νομοθεσία τροφίμων κατά το μεγαλύτερο μέρος της είναι εναρμονισμένη με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία.

Η Ευρωπαϊκή Νομοθεσία αποτελείται από:

- Κανονισμούς
  - Οδηγίες
  - Αποφάσεις
  - Συστάσεις - Γνωμοδοτήσεις
- **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ** (Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, Επιτροπής): έχει γενικό πεδίο εφαρμογής, καθορίζει το αντικείμενο και τον τρόπο πραγμάτωσης του, είναι υποχρεωτικός σε όλα του τα σημεία και εφαρμόζεται από τη στιγμή της δημοσίευσης του στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (δεν απαιτείται δημοσίευση στην Ελληνική Εφημερίδα της Κυβερνήσεως).
- **ΟΔΗΓΙΑ**: ορίζει το αντικείμενο και αφήνει στις εθνικές αρχές τον τρόπο επίτευξης του (εν μέρει), συνήθως αφήνει χρονικά περιθώρια εφαρμογής, δημοσιεύεται στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης, αλλά αντίθετα με τον Κανονισμό, αυτή δεν είναι προϋπόθεση για την εφαρμογή της, μεταφέρεται στο ελληνικό δίκαιο σαν Διάταγμα ή Απόφαση.
- **ΑΠΟΦΑΣΗ** (Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, Επιτροπής): έχει ειδικό πεδίο εφαρμογής (π.χ κράτος, επιχείρηση, άτομο), είναι υποχρεωτική σε όλα της τα σημεία και η δημοσίευση στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δεν αποτελεί προϋπόθεση για την εφαρμογή της, δεν απαιτείται δημοσίευση στην

Ελληνική Εφημερίδα της Κυβερνήσεως. **ΣΥΣΤΑΣΗ, ΓΝΩΜΟΔΟΤΗΣΗ**  
(Ευρωπαϊκού Συμβουλίου, Επιτροπής): διατυπώνουν απόψεις για ειδικά  
θέματα, δεν είναι υποχρεωτικές στην εφαρμογή.

Η Νομοθεσία Τροφίμων, Ελληνική ή Ευρωπαϊκή, αναφέρεται είτε σε γενικά θέματα τροφίμων (οριζόντιες διατάξεις), είτε σε κατηγορίες τροφίμων (κάθετες διατάξεις).

## **ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**

### **I. ΟΡΙΖΟΝΤΙΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

|                           |                                 |                    |
|---------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Υγιεινή                   | 93/43                           | Υ.Α 487/4-10-2000  |
| Επισήμανση & Διαφήμιση    | 79/112                          | ΚΤΠ11              |
| Διαθρεπτική Επισήμανση    | 90/496                          | ΚΤΠ11α             |
| Αναγραφή Παρτίδας         | 89/396,                         |                    |
|                           | 91/238, 2001/10                 | ΚΤΠ11              |
| Υλικά σε Επαφή με Τροφιμά | 89/109/, 83/229 84/500, 2002/72 |                    |
|                           |                                 | ΚΤΠ2 1, 26, 25, 24 |

### **II. ΚΑΘΕΤΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

|                       |                        |           |
|-----------------------|------------------------|-----------|
| Γαλακτοκομικά         | 92/46, 94/71, 2001/114 | ΚΤΠ 79-87 |
| Κρέατα & Προϊόντα     | 92/5/, 94/65           | ΚΤΠ 88-91 |
| Ψάρια & Προϊόντα      | 91/439, 94/356         | ΚΤΠ 92-99 |
| Φυσικά Μεταλλικά Νερά | 80/777                 | ΚΤΠ 149   |
| Πόσιμο Νερό           | 98/83                  | ΚΤΠ 149   |

## **ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ**

- 1. Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης**
- 2. Υγειονομικές Διατάξεις** καθορίζουν
  - υγειονομικούς ελέγχους
  - ποιότητα εμφιαλωμένων νερών
- 3. Αγορανομικές Διατάξεις** καθορίζουν:
  - εμπορία και διακίνηση τροφίμων
- 4. Υπουργικές Αποφάσεις Υπ. Γεωργίας** καθορίζουν:
  - κτηνιατρικούς ελέγχους
  - ποιοτικό έλεγχο σπωροκηπευτικών
  - προστατευόμενες νομοθεσίες προελεύσεως και γεωγραφικές ενδείξεις

## **ΕΛΕΓΧΟΣ HACCP**

Ο έλεγχος της εφαρμογής του HACCP από τις επιχειρήσεις τροφίμων στην Ε.Ε, διενεργείται από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους. Στην Ελλάδα από τον Ε.Φ.Ε.Τ . Ο έλεγχος από τον Ε.Φ.Ε.Τ είναι υποχρεωτικός και απροειδοποίητος. Αν διαπιστώσει μη εφαρμογή του HACCP, των κανόνων υγιεινής και των κριτηρίων (μικροβιολογικών, θερμοκρασίας) που επιβάλλει η επιμέρους νομοθεσία τροφίμων, τότε μπορεί να επιβάλει απόσυρση ή και καταστροφή των τροφίμων, επιβολή οικονομικών προστίμων, αναστολή λειτουργίας μέρους ή ολόκληρης της επιχείρησης.

### 1.3. ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ

Η ιδέα της νέας αυτής προσέγγισης μέσω της εφαρμογής του προληπτικού συστήματος HACCP είναι αρκετά παλαιά. Παρακάτω παρουσιάζονται οι κυριότεροι σταθμοί στην εξέλιξη του συστήματος HACCP.

1959. Ανάθεση στην αμερικάνικη εταιρεία Pillsbury Co από την NASA (Αμερικάνικη Επιτροπή Αεροναυτικής και Διαστήματος) και τα εργαστήρια του Αμερικάνικου Στρατού (U.S. Army Natick Research and Development Laboratories, U.S Air Force Space Laboratory Project Group) ενός project για την παραγωγή τροφίμων που θα καταναλωθούν από τα πληρώματα των διαστημικών αποστολών.
- Τότε για πρώτη φορά διαπιστώνεται η αδυναμία των υπάρχόντων τεχνικών ελέγχων της ασφάλειας των τροφίμων και υιοθετείται ένα προληπτικό σύστημα ελέγχου της παραγωγής με σκοπό τον έλεγχο του 100% των παραγομένων μονάδων. Η προσέγγιση αυτή αποτελεί και την πρώτη αναφορά στο σύστημα HACCP.
1971. Για πρώτη φορά παρουσιάζεται το σύστημα HACCP στο πρώτο Εθνικό συνέδριο για την προστασία των τροφίμων (National Conference on Food Protection).
1973. Εκδίδεται το πρώτο έγγραφο με αντικείμενο το HACCP που χρησιμοποιείται για την εκπαίδευση των επιθεωρητών του FDA στις αρχές του HACCP.

1980. Το σύστημα HACCP αναγνωρίζεται από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (WHO).
1985. Προτείνεται από την NAS (Αμερικάνικη Ακαδημία Επιστημών) η χρήση του συστήματος HACCP για τον έλεγχο των μικροβιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα ενώ για πρώτη φορά αναγνωρίζεται η ανεπάρκεια των παραδοσιακών τεχνικών ελέγχου στον έλεγχο της ασφάλειας των τροφίμων.
1986. Το Αμερικάνικο Κογκρέσο (US Congress) ζητά από τον NMFS την κατάρτιση ενός προγράμματος επιθεώρησης των μονάδων παραγωγής ιχθυηρών το οποίο να βασίζεται στις αρχές του HACCP.
1988. Εκδίδεται το βιβλίο «Microorganisms in foods 4: application of the hazard analysis critical control point (HACCP) system to ensure microbiological safety and quality» από την Διεθνή Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές των Τροφίμων (ICMSF).
1989. Εκδίδεται από την NACMCF ένας οδηγός για την εφαρμογή του HACCP («HACCP Principles for Food Production»).
1991. Ολοκληρώνεται η έρευνα του NMFS με την ονομασία MSSP (Model Sea Food Surveillance Project) με την εφαρμογή του HACCP στις Βιομηχανίες Ιχθυηρών.

1992. Εκδίδεται η αναθεωρημένη μορφή του οδηγού από την NACMCF για την εφαρμογή του HACCP όπου συμπεριλαμβάνεται και το διάγραμμα αποφάσεων για τον προσδιορισμό κρίσιμων σημείων.
1993. Εκδίδονται οδηγίες από τον FAO/WHO Codex Alimentarius Commission για την εφαρμογή του HACCP («Codex Guidelines for the Application of the HACCP System»).

Επίσης η Ευρωπαϊκή Κοινότητα εκδίδει οδηγίες:

- 92/5/ΕΟΚ για κρέας
- 92/46/ΕΟΚ για γάλα
- 91/ 493/ ΕΟΚ και 92/48/ ΕΟΚ για ιχθυηρά.
- 93/43/ ΕΟΚ, οριζόντια για την υγιεινή παραγωγής τροφίμων όπου τονίζεται η σημασία της καλής υγιεινής και της χρήσης του HACCP.

#### 1.4. ΟΡΙΣΜΟΙ

- Δένδρο απόφασης κρίσιμων σημείων ελέγχου

Ακολουθία ερωτήσεων για προσδιορισμό αν το σημείο ελέγχου είναι κρίσιμο.

- Παρακολούθηση

Σχεδιασμένη ακολουθία παρατηρήσεων ή μετρήσεων κρίσιμων ορίων καθορισμένων ως εκτιμητών ελέγχου κρίσιμου σημείου ελέγχου (CCP) και παραγωγής ακριβών γραπτών αντικειμενικών βεβαιώσεων (αρχεία).

- Έλεγχος

Η διαχείριση των όρων μιας διεργασίας ώστε να παραμείνει σύμφωνη με τα προκαθορισμένα κριτήρια.

- Κρίσιμο σημείο ελέγχου

Κάθε σημείο, στάδιο ή διαδικασία στο οποίο μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος με σκοπό ένας αναγνωρισμένος κίνδυνος να προληφθεί, να απαλειφθεί ή να ελαττωθεί σε αποδεκτά όρια.

- Κριτήριο

Απαιτήση ή ανάγκη επί της οποίας βασίζεται μια απόφαση ή ενέργεια.

- Διορθωτική Ενέργεια

Μέτρα - Διαδικασίες που ακολουθούνται όταν τα αποτελέσματα παρακολούθησης των σημείων ελέγχου ή των κρίσιμων σημείων ελέγχου υποδεικνύουν τάση για απόκλιση από τα απαιτούμενα κρίσιμα όρια.

- Κρίσιμα όρια

Κριτήριο που πρέπει να ικανοποιηθεί για κάθε μέτρηση σχετικά με ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου. Τιμή μεγέθους που διαχωρίζει την αποδοχή ή όχι.

- Απόκλιση

Αποτυχία ικανοποίησης κρίσιμου ορίου.

- Σχεδιασμός HACCP

Αντικειμενική και συστηματική αναγνώριση κινδύνων και περιγραφή των διαδικασιών που οδηγούν σε έλεγχο αυτών καθώς και τρόπων - μεθόδων που διορθώνουν ενδεχόμενη απόκλιση από τα προκαθορισμένα όρια ακολουθώντας τις αρχές του HACCP.

- Σύστημα HACCP

Τα αποτελέσματα υλοποίησης του σχεδιασμού HACCP.

- Ομάδα HACCP

Ομάδα ανθρώπων, ειδικών κυρίως, υπευθύνων για την ανάπτυξη, την ορθή εφαρμογή και την αναθεώρηση του συστήματος HACCP.

- Αξιολόγηση σχεδιασμού HACCP

Επισκόπηση από την ομάδα HACCP για την διαπίστωση της ακρίβειας όλων των στοιχείων του σχεδιασμού HACCP.

- Κίνδυνος

Βιολογική, χημική, φυσική ιδιότητα που γίνεται αιτία που καθιστά το τρόφιμο επικίνδυνο για ανθρώπινη κατανάλωση.

- Ευαίσθητα υλικά

Υλικά που είναι γνωστή η σχέση τους με διάφορους κινδύνους ή που παραδοσιακά συνδέονται με εμφάνιση επικινδυνότητας.

- Επαλήθευση

Η χρήση μεθόδων, διαδικασιών ή ελέγχων επιπλέον αυτών της παρακολούθησης με σκοπό την διαπίστωση του αν το σύστημα HACCP λειτουργεί σύμφωνα με τον σχεδιασμό και αν είναι αποτελεσματικό ή χρήζει τροποποίησης.



# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2**

## **ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ**

## 1. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι κίνδυνοι αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνουν μικρόβια, παράσιτα και ιούς, που είναι σε θέση να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του ανθρώπου.

Ο κάθε κίνδυνος διακρίνεται από δύο χαρακτηριστικά:

- α. Την επικινδυνότητα, που σχετίζεται με την πιθανότητα παρουσίας του.
- β. Την σοβαρότητα, που σχετίζεται με την ένταση και έκταση των συμπτωμάτων που προκαλεί.

Οι μικροοργανισμοί κατατάσσονται με βάση τα δύο παραπάνω χαρακτηριστικά σε :  
(ICMSF 1986)

1. Μικροβιολογικός κίνδυνος υψηλής επικινδυνότητας και σοβαρότητας.  
Ως τέτοιος κίνδυνος ορίζεται αυτός που σχετίζεται με την παρουσία παθογόνου μικροοργανισμού ή τοξίνης σε τρόφιμο, το οποίο όταν καταναλωθεί προκαλεί σοβαρές ασθένειες σε υγιή άτομα ή σε άτομα υψηλής επικινδυνότητας (νεογέννητα ασθενείς, διαβητικοί, υπέρτασικοί και ανοσοκατεστραμμένα άτομα όπως πχ. οι πάσχοντες από AIDS).
2. Μικροβιολογικός κίνδυνος μέτριας επικινδυνότητας και σοβαρότητας.  
Έτσι ορίζεται ο κίνδυνος του οποίου η παρουσία σε ένα τρόφιμο και η κατανάλωση αυτού οδηγούν σε παροδικές και με μη σοβαρά συμπτώματα ασθένειες σε υγιή άτομα.

Οι κίνδυνοι αυτού του τύπου διακρίνονται σε:

- 2α. Κίνδυνοι μέτριας επικινδυνότητας και σοβαρότητας με πιθανότητα εκτεταμένης εξάπλωσης.

Σ' αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται οι κίνδυνοι οι οποίοι μπορούν να εξαπλωθούν με αλληλομόλυνση στους χώρους επεξεργασίας, η δε ασθένεια προκαλείται από μικρούς πληθυσμούς του μικροοργανισμού.

- 2β. Κίνδυνοι μέτριας επικινδυνότητας και σοβαρότητας με περιορισμένη εξάπλωση. Εδώ περιλαμβάνονται οι κίνδυνοι που απαιτείται υψηλός μικροβιακός πληθυσμός στο τρόφιμο για να προκληθεί ασθένεια και τα κρούσματα αυτής περιορίζονται μόνο στο άτομο που καταναλώνει το «ύποπτο» τρόφιμο.

Τα κυριότερα παθογόνα βακτήρια καθώς και οι ασθένειες που προκαλούν όπως επίσης και τα τρόφιμα που σχετίζονται με αυτά φαίνονται στον ΠΙΝΑΚΑ : Π1

Επίσης στον ΠΙΝΑΚΑ : Π2 φαίνονται τα παράσιτα, πρωτόζωα και ιοί που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.

**Π1 : Κυριότερα παθογόνα βακτήρια, χαρακτηριστικά ασθενειών που προκαλούν και τρόφιμα που σχετίζονται με αυτά.**

| <b>ΒΑΚΤΗΡΙΑ</b>         | <b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ</b>  | <b>ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b>   |
|-------------------------|--|--|
| Clostridium botulinun   | Νευροτοξικό σύνδρομο, αναπνευστική δυσκολία, θολή όραση, απώλεια βασικών λειτουργιών, θάνατος. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 12 έως 36 ώρες.           | Χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα, κρέας, ψάρι, λαχανικά.  |
| Clostridium perfringens | Ναυτία, εμετός, διάρροια και έντονο κοιλιακό άλγος. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 8 έως 22 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας είναι μικρή (12-24h).        | Κακώς επεξεργασμένο βόειο κρέας (roast beef)   |
| Salmonella spp          | Ναυτία, εμετός, κοιλιακό άλγος, διάρροια, πυρετός. Ο χρόνος επώασης είναι 6-48 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας 1-7 ημέρες.                                | Βοδινό, γαλοπούλα, χοιρινό, κοτόπουλο, αυγά, ψαρικά, σοκολάτα, ζωοτροφές.  |
| Listeria monocytogenes  | Τα υγιή άτομα εμφανίζουν ελαφριά συμπτώματα. Έντονες μορφές λιστερίωσης προκαλούν σηψαιμία ,μηνιγγίτιδα, εγκεφαλίτιδα και αποβολές στις έγκυες γυναίκες. | Ακατέργαστο γάλα, μαλακό τυρί, παγωτό, ακατέργαστα λαχανικά και προϊόντα κρέατος, μαγειρεμένα πουλερικά και καπνιστά κρέατα - ψάρια. |
| <b>ΒΑΚΤΗΡΙΑ</b>         | <b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ</b>  | <b>ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b>   |

|                       | <b>ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ</b>   |   |
|-----------------------|--|---|
| Campylobacter jejuni  | Πυρετός, πονοκέφαλος, ναυτία, μυϊκοί πόνοι, διάρροια. Ο χρόνος επώασης είναι 2-5 ημέρες και η ασθένεια διαρκεί 7-10 ημέρες.  | Ακατέργαστο γάλα, κοτόπουλο, προϊόντα κρέατος.  |
| Staphylococcus aureus | Ναυτία, εμετός, διάρροια κοιλιακοί σπασμοί και εξάντληση. Τα συμπτώματα είναι έντονα. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 30 min έως 8 ώρες. Η διάρκεια είναι συνήθως από 24-48h.  | Ζαμπόν, γαλοπούλα, κοτόπουλο, χοιρινό, βοδινό, αυγά, σαλάτες, προϊόντα άρτου, γάλα και γαλακτοκομικά. |
| Shigella spp          | Διάρροια, κοιλιακοί σπασμοί και πυρετός. Έντονα κρούσματα από S.dysenterie δυνατόν να προκαλέσουν σηψαιμία, πνευμονία και περιτονίτιδα. Ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 1-2 ημέρες και σε μερικές περιπτώσεις μέχρι και 7 ημέρες. Η ανάρρωση είναι αργή. | Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, ακατέργαστα λαχανικά, πουλερικά, σαλάτες.                            |

| ΒΑΚΤΗΡΙΑ                | ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ   | ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ  |
|-------------------------|--|--|
| Vibrio parahaemolyticus | Κοιλιακοί σπασμοί, ναυτία, εμετός, πονοκέφαλος, διάρροια και πυρετός. Η επώαση κυμαίνεται από 4 έως 96 ώρες. Τα συμπτώματα διαρκούν 2-5 ημέρες.  | Ακατέργαστα, κακώς μαγειρεμένα ή επαναμολυσμένα ψαριά – οστρακοειδή.   |
| Vibrio cholerae         | Εμετός, εξάντληση, μυϊκοί σπασμοί, αφυδάτωση και κατά περίπτωση θάνατος. Η επώαση κυμαίνεται από 1 έως 5 ημέρες.   | Οστρακοειδή, ακατέργαστα ιχθυηρά.  |
| Bacillus cereus         | <p><u>Τύπος I:</u> Διάρροια, κοιλιακό άλγος, ναυτία, συνήθως χωρίς εμετό ή πυρετό. Ο χρόνος επώασης είναι 6-15 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας είναι μικρή (24 ώρες).</p> <p><u>Τύπος II:</u> Ναυτία και εμετός εντός 1-6 ωρών, κοιλιακοί σπασμοί και διάρροια εμφανίζονται κατά περίπτωση. Η διάρκεια της ασθένειας είναι μικρή (24h).</p> | <p><u>Τύπος I:</u> κρέατα, λαχανικά, γάλα, γλυκά με κρέμα, σουπές και πουτίγκες.</p> <p><u>Τύπος II:</u> Βρασμένο ή τηγανητό ρύζι και άλλα αμυλούχα τρόφιμα (π.χ. πατάτες, μακαρόνια).</p> |

| <b>ΒΑΚΤΗΡΙΑ</b>         | <b>ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ<br/>ΑΣΘΕΝΕΙΩΝ</b>   | <b>ΣΧΕΤΙΖΟΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b>  |
|-------------------------|---|---|
| Yersinia enterocolitica | Διάρροια ή / και εμετός, πυρετός και κοιλιακοί σπασμοί. Η διάρκεια επώασης είναι 24 έως 48 ώρες. Η διάρκεια της ασθένειας είναι 1-2 ημέρες.   | Φρέσκο κρέας και προϊόντα κρέατος (εδικά χοίρου), φρέσκα λαχανικά, γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα. |
| E.Coli 0157:H7          | Αιμορραγική κολίτιδα (HC) αιμολυτικό ουρεμικό σύνδρομο (HUS) και θρομβωτική θρομβοκυταροπενική πουρπουρέα (TTP) ή απλή διάρροια. Η διάρκεια της νόσου είναι μέχρι 7 η-μέρες ενώ ο χρόνος επώασης κυμαίνεται από 24 έως 48 ώρες. | Ακατέργαστο κρέας (κυρίως βοδινό), πουλερικά. Ακατέργαστο γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, σαλάτες. |

**Π2 : Κυριότερα πρωτόζωα, παράσιτα και ιοί που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων.**

**ΠΡΩΤΟΖΩΑ**

Giardia lamblia  
Entamoeba histolitica  
Gyptosporidium parvum  
Toxoplasma gondii  
Naeglezia spp  
Acanthamoeba spp

**ΠΑΡΑΣΙΤΑ**

- ΝΗΜΑΤΩΔΗ

Ascaris Lubricoides  
Trichuris trichiura  
Trichinella spiralis  
Enterobius vermicularis  
Anisakis spp  
Pseudoterranova spp

- ΚΕΣΤΩΔΗ

Taenia saginata  
Taenia solium  
Dirhylobothrium latun

- ΤΡΗΜΑΤΩΔΗ

Fasciola hepatica  
Fasciola gigantia

**ΙΟΙ**

Hepatitis A virus  
Norwalk virus  
Rotavirus



## 2. ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι κύριες κατηγορίες χημικών κινδύνων στα τρόφιμα είναι :

- α. οι φυσικώς απαντώμενες χημικές ουσίες - ενώσεις
- β. οι πρόσθετες χημικές ενώσεις (για λόγους τεχνολογίας, συντήρησης κτλ.)

| <u>ΦΥΣΙΚΩΣ ΑΠΑΝΤΩΜΕΝΕΣ</u><br><u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ</u>  | <u>ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ</u><br><u>ΧΗΜΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ</u>  |
|--|---|
| 1. Μυκοτοξίνες (πχ.αφλατοξίνες)  | 1.Γεωργικά χημικά(εντο-<br>μοκτόνα, μυκητοκτόνα,<br>λιπάσματα, αντιβιοτι-<br>κά θυροστατικά, ορμό-<br>νες κτλ). |
| 2. Ισταμίνη  | 2.Τοξικά βαρέα μέταλλα<br>και ενώσεις (Pb, Cb,<br>Hg, As, Sb).  |
| 3. Ciguatera τοξίνη  | 3.Συντηρητικά- τεχνολο-<br>γικά πρόσθετα (νιτρι-<br>κά,νιτρώδη, χρωστικές<br>κτλ.)                              |
| 4. Τοξίνες μανιταριών  | 4.Χημικά εγκατάστασης<br>(λιπαντικά,καθαριστι-<br>κά, απολυμαντικά κτλ)   |
| 5. Θαλάσσιες βιοτοξίνες<br>- παραλυτική (PSP)<br>- διαρροϊκή (DSP)<br>- νευροτοξική (NSP)<br>- αμνησιακή (ASP) | 5.Πλαστικοποιητές από<br>υλικά συσκευασίας.   |
| 6. Διάφορα αλκαλοειδή<br>(π.χ. σολανίνη)   |   |
| 7. Φυτοαιμαγλουτινίνες   |   |

### 3. ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

Οι σημαντικότεροι φυσικοί κίνδυνοι σε συνάρτηση με τις επιπτώσεις που προκαλούν στην υγεία των καταναλωτών και με τις πηγές προέλευσής τους είναι οι κάτωθι:

| ΥΛΙΚΟ  | ΕΠΙΠΤΩΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ                       | ΠΗΓΗ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ                  |
|--|---|----------------------------------|
| Γυαλί  | Τραύματα, αιμάτωμα                          | Φιάλες, σκεύη, φωτιστικά         |
| Ξύλο   | Τραύματα, μόλυνση, πνιγμός                  | Χωράφια, παλέτες, κουτιά, κτίρια |
| Πέτρες   | Πνιγμός, σπάσιμο δοντιών                    | Χωράφια, κτίρια                  |
| Μέταλλα  | Τραύματα, μόλυνση                           | Εξοπλισμός, σύρματα, εργαζόμενοι |
| Οστά   | Πνιγμός, τραύματα                           | Επεξεργασία                      |
| Πλαστικά   | Τραύματα, μόλυνση, πνιγμός                  | Υλικά συσκευασίας                |
| Υλικά προερχόμενα από προσωπικό (κουμπιά καρφίτσες κτλ.) | Τραύματα, σπάσιμο δοντιών, μόλυνση, πνιγμός | Εργαζόμενοι                      |

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3**

## **ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΚΟΥΖΙΝΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΖΟΜΕΝΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ**

### 3.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων και η διεύθυνση του εξοπλισμού στις κουζίνες των ξενοδοχείων επιδρά άμεσα στο επίπεδο της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και φαγητών που παρασκευάζονται. Χώροι τροφίμων, θεωρούνται όλοι οι χώροι του κτιρίου στους οποίους παρασκευάζονται, διατίθενται ή αποθηκεύονται τρόφιμα ή ποτά. Χώροι παρασκευής τροφίμων θεωρούνται οι χώροι του κτιρίου στους οποίους τα τρόφιμα προετοιμάζονται, παρασκευάζονται, επεξεργάζονται, μεταποιοούνται και τοποθετούνται σε περιέκτες.

Η απουσία σχεδιασμού για την κατασκευή μιας κουζίνας καθώς και η προμήθεια ακατάλληλου εξοπλισμού για την προετοιμασία, μαγείρεμα και συντήρηση των τροφίμων οδηγούν στην μόλυνση αυτών και την παραγωγή μη ασφαλών φαγητών.

Η κατασκευή της κουζίνας πρέπει να είναι τέτοια ώστε να υπάρχει επαρκής χώρος για εργασία και αποθήκευση και η παρασκευή του φαγητού να μπορεί να οργανωθεί σωστά και σύμφωνα με τις υγειονομικές πρακτικές.

Αυτό το κεφάλαιο αναφέρεται στην κουζίνα και σε όλους τους βοηθητικούς χώρους των τροφίμων, αποθηκευτικούς χώρους, κάβες, τουαλέτες, χώρους για το προσωπικό.

### **3.2 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ**

Όλο το προσωπικό που εμπλέκεται στις διαδικασίες της κουζίνας και χειρίζεται ή όχι τρόφιμα είναι υπεύθυνο για την έγκαιρη αναγνώριση και την άμεση ειδοποίηση και ενημέρωση του προϊσταμένου τους αναφορικά με αδυναμίες και ελαττώματα στην κατασκευή ή τον εξοπλισμό.

Τα ελαττώματα που αναφέρονται ή που προκύπτουν κατά την διάρκεια εσωτερικών επιθεωρήσεων πρέπει να καταγράφονται και να διορθώνονται από τον τεχνικό υπεύθυνο.

Για την αποτελεσματικότερη αποκατάσταση των αδυναμιών και ελαττωμάτων καθώς και για τυχόν σχεδιαστικές εργασίες των χώρων της κουζίνας παρατίθενται ορισμένες υγειονομικές προδιαγραφές και κριτήρια.

### **3.3 ΔΑΠΕΔΑ**

Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να είναι σκληρές, μη απορροφητικές, αντιολισθητικές και κατά την επαφή τους με τον τοίχο να μην εμφανίζουν ρωγμές.

Όλες οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και συνιστάται να είναι στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στην πιθανή διάβρωση της επιφάνειας, στο τρόπο καθαρισμού και στην αντοχή των υλικών σε συγκεκριμένα χημικά Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού και ξύλου.

Οι χώροι προετοιμασίας και επεξεργασίας (μαγειρέματος ή και ψησίματος) τροφίμων, θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί και να απολυμαίνονται κατά διαστήματα, ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις.

Το δάπεδο πρέπει να είναι κατασκευασμένο με τρόπο ώστε ο καθαρισμός του να είναι εύκολος και αποτελεσματικός.

Οποιοσδήποτε ελαττωματικές ενώσεις ή χαλασμένες και διαβρωμένες επιφάνειες πρέπει να επισκευάζονται.

Οι κλίσεις του δαπέδου πρέπει να είναι τέτοιες που να οδηγούν το νερό και τα υγρά καθαρισμού στις αποχετεύσεις χωρίς να παρατηρείται στάση αυτών σε κανένα σημείο. Τα κανάλια αποχέτευσης πρέπει να εφαρμόζουν καλά στο δάπεδο, να επιθεωρούνται και να καθαρίζονται συχνά. Τα δε φρεάτια πρέπει να είναι ερμητικά κλειστά.

### **3.4 ΤΟΙΧΟΙ**

Οι τοίχοι πρέπει να είναι συμπαγείς και να μην σχηματίζουν, εφόσον είναι δυνατόν, γωνία στις συνδέσεις τους με τα δάπεδα και τις οροφές.

Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει να είναι επίπεδες και αδιάβροχες. Όλες οι ρωγμές πρέπει να διορθώνονται αμέσως. Όταν οι τοίχοι είναι επενδυμένοι με ανοξειδωτά μέσα, αλουμίνιο ή πλαστικά το κενό μεταξύ του τοίχου και της επένδυσης πρέπει να είναι το μικρότερο δυνατό. Οι άκρες δε της επένδυσης, στα σημεία επαφής με τον τοίχο πρέπει να σφραγίζονται αποτελεσματικά για την αποφυγή ανάπτυξης μικροοργανισμών ή/και συσσώρευση σκόνης και οργανικής ύλης.

Όταν οι τοίχοι είναι επενδυμένοι με πλακάκια πρέπει να αποφεύγονται οι αρμοί και να διατηρούνται οι σύνδεσμοι σε καλό επίπεδο. Στις περιπτώσεις όπου οι τοίχοι είναι βαμμένοι δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται συνθετικές βαφές ή απορροφητικά γαλακτώματα.

Επίσης για την επικάλυψη του τοίχου μπορούν να χρησιμοποιούνται λαδομπογιές ή άλλα κατάλληλα, μη απορροφητικά, μέσα που θα πρέπει ταυτόχρονα να είναι ανθεκτικά και να καθαρίζονται εύκολα.

Σχετικά με το χρώμα του τοίχου προτιμούνται τα ανοιχτόχρωμα χρώματα και το λευκό για να γίνεται εμφανής η παρουσίαση του ρύπου.

Οι επιφάνειες των τοίχων γύρω από νιπτήρες και νεροχύτες καθώς επίσης αυτές που βρίσκονται πίσω από ράφια και πάγκους εργασίας πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς. Ο εξοπλισμός να είναι έτσι εγκατεστημένος που να επιτρέπει τον επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

Θα πρέπει να ληφθούν τα κατάλληλα μέτρα (π.χ. τοποθέτηση stop για πόρτες) ώστε να αποφεύγεται η καταστροφή των επιφανειών. Τα stop αυτά πρέπει να τοποθετούνται με τρόπο που να μην δημιουργούνται ρωγμές και κενά στους τοίχους και τα πατώματα.

Προστατευτικές στερεές ράγες και γωνίες πρέπει να τοποθετούνται σε σημεία του τοίχου που υπάρχει πιθανότητα να καταστραφούν από την διακίνηση του κινητού εξοπλισμού (καρότσια, κλπ.).

Οι αγωγοί και σωλήνες πρέπει να τοποθετούνται σε απόσταση 15cm τουλάχιστον από τους τοίχους ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

Τέλος, οποιοδήποτε θερμομονωτικό περίβλημα των αγωγών χρησιμοποιείται, πρέπει να είναι λείο, αδιαπέραστο και να καθαρίζεται εύκολα.

### **3.5 ΟΡΟΦΕΣ**

Οι οροφές πρέπει να είναι λείες, αδιάβροχες και να καθαρίζονται εύκολα.

Σε περίπτωση ψευδοροφής πρέπει να έχει εξασφαλιστεί η ελεύθερη πρόσβαση για λόγους επιθεώρησης, επισκευής, καθαρισμού και απολύμανσης.

Στις συμπαγείς οροφές πρέπει να υπάρχει μόνωση, εφόσον αυτό είναι εφικτό, προκειμένου να αποφεύγονται προβλήματα συμπύκνωσης υδρατμών.

### **3.6 ΠΑΡΑΘΥΡΑ**

Τα παράθυρα και τα κουφώματα πρέπει να επιτρέπουν τον εύκολο και αποτελεσματικό καθαρισμό τους.

Πρέπει να παρέχεται προστασία από έντομα και πτηνά για τα ανοίγματα στα παράθυρα. Στην περίπτωση που προσαρμόζονται σήτες στα παράθυρα πρέπει να είναι από υλικά που να καθαρίζονται εύκολα και ο τρόπος τοποθέτησης να είναι τέτοιος που να διευκολύνει την απομάκρυνσή τους.

Τα “πρεβάζια” των παραθύρων πρέπει να έχουν κλίση τουλάχιστον 30° είτε πρόκειται για καινούριες είτε για αναπαλαιωμένες κουζίνες.

### **3.7 ΠΟΡΤΕΣ**

Οι πόρτες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό υλικό και οι επιφάνειές τους πρέπει να είναι λείες, μη απορροφητικές και να καθαρίζονται εύκολα.

Όλες οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν σε χώρους κουζινών ή αποθηκών τροφίμων πρέπει να έχουν αρκετή προστασία για τρωκτικά (το κάτω μέρος τους να είναι επενδεδυμένο με ανοξειδωτο φύλλο λαμαρίνας) .

Πόρτες οι οποίες λόγω συνθηκών μένουν συνεχώς ανοικτές, θα πρέπει να έχουν ενισχυθεί με ειδικές σήτες για προστασία από έντομα και πτηνά.

### **3.8 ΦΩΤΙΣΜΟΣ**

Στις περιοχές παρασκευής του φαγητού απαιτείται ισχυρός φωτισμός προκειμένου, αφενός να διασφαλίζονται ικανοποιητικές συνθήκες εργασίας και αφετέρου να ανιχνεύονται εύκολα τυχόν ρύποι και σκόνη. Επίσης, θα πρέπει να μην αλλοιώνει το χρώμα των τροφίμων και να μην κουράζει τα μάτια των χειριστών.

Προτιμούνται οι εγκαταστάσεις φωτισμού οροφής με λαμπτήρες φθορισμού που να φέρουν μηχανισμό προστασίας κατά των αντανακλάσεων και των υδρατμών.

Οι λαμπτήρες αυτοί απαραίτητως πρέπει να φέρουν εξωτερικά, κατάλληλο πλαστικό κάλυμμα ώστε να αποφεύγονται ατυχήματα από σπάσιμο του λαμπτήρα ή του καλύμματος.

### **3.9 ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ**

Ο εξαερισμός θα πρέπει να είναι τέτοιος ώστε:



- να εξασφαλίζει την απομάκρυνση του “μολυσμένου” αέρα
- να αποφεύγεται η υπερβολική αύξηση της θερμοκρασίας
- να παρεμποδίζεται η συγκέντρωση υδρατμών
- να απομακρύνονται οι οσμές και ο καπνός
- να παρέχει ασφάλεια έναντι της εισόδου εντόμων και ζιζανίων καθώς και σκόνης.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο ότι τα παρεχόμενα ρεύματα αέρα σε “καθαρό χώρο” δεν πρέπει να οδεύουν μέσω ενός “ακάθαρτου χώρου” και θα πρέπει να φιλτράρονται ώστε να αποφεύγεται η είσοδος εντόμων.

### **3.10 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Οι εγκαταστάσεις των αποδυτηρίων πρέπει να επαρκούν ώστε να διευκολύνεται το προσωπικό στην αλλαγή των ρούχων του και την χρήση καθαρού προστατευτικού ρουχισμού πριν την είσοδό τους σε χώρους παρασκευής τροφίμων.

Οι νιπτήρες πρέπει να διαθέτουν ζεστό και κρύο νερό, κατάλληλο απορρυπαντικό ή/και απολυμαντικό και διευκολύνσεις για το υγιεινό στέγνωμα των χεριών (πετσέτες μιας χρήσης ή μηχανισμό στεγνώματος).

Στα αποδυτήρια πρέπει να υπάρχουν ντουλάπες κατάλληλου μεγέθους και κατάλληλης διαρρύθμισης ώστε να φυλάσσονται ξεχωριστά ο καθαρός από τον λερωμένο ιματισμό εργασίας. Ο κάθε εργαζόμενος να έχει το δικό του ντουλάπι που θα κλειδώνει και μέσα στο οποίο θα φυλάσσει τα προσωπικά του αντικείμενα (ρολόγια, δαχτυλίδια, κοσμήματα κλπ) κατά τη διάρκεια της εργασίας του.

Τα αποδυτήρια πρέπει να διατηρούνται καθαρά και τακτοποιημένα και να διαθέτουν επαρκή φωτισμό και εξαερισμό.

### **3.11 ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Όπου είναι δυνατόν θα υπάρχουν ξεχωριστές εγκαταστάσεις υγιεινής για το προσωπικό που χειρίζονται τρόφιμα. Επίσης, όπου κρίνεται αναγκαίο, θα πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστές εγκαταστάσεις υγιεινής για τα δύο φύλα.

Οι νιπτήρες πρέπει να έχουν ζεστό και κρύο νερό, απορρυπαντικό χεριών και μηχανισμό στεγνώματος χεριών ή πετσέτες μίας χρήσεως.

Στον τοίχο της τουαλέτας, πρέπει να αναρτάται πινακίδα που θα συμβουλεύει τον χρήστη της τουαλέτας να πλένει τα χέρια του μετά από κάθε χρήση των χώρων υγιεινής.

Οι εγκαταστάσεις υγιεινής θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρές και τακτοποιημένες.

### **3.12 ΝΙΠΤΗΡΕΣ**

Εγκαταστάσεις νιπτήρων πρέπει να υπάρχουν όπου λαμβάνει χώρα απ' ευθείας χειρισμός τροφίμων.

Στους χώρους παρασκευής τροφίμων, νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζομένους, και θα πρέπει να είναι διαφορετικοί αυτοί που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών και άλλοι αυτοί που χρησιμοποιούνται για πλύσιμο τροφίμων.

Οι νιπτήρες πρέπει να διαθέτουν ζεστό και κρύο νερό ή νερό κατάλληλης θερμοκρασίας (προανάμιξη) και καθαριστικό για τα χέρια και να λειτουργούν με ποδοκίνηση.

Στο νιπτήρα πρέπει να υπάρχουν διευκολύνσεις για το στέγνωμα των χεριών (πετσέτες μίας χρήσεως ή μηχανισμός στεγνώματος).

Οι κάδοι απορριμμάτων, για τις χρησιμοποιημένες χαρτοπετσέτες, πρέπει να κλείνουν ερμητικά και να ανοίγουν με μηχανισμό (ποδοκίνηση).

### **3.13 ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΦΑΓΗΤΩΝ**

Οι επιφάνειες, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι είτε από ανοξείδωτο χάλυβα είτε από Teflon ή Artalon. Ξύλινες επιφάνειες απαγορεύεται να χρησιμο-

ποιούνται στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα όπως και στις επιφάνειες κοπής τροφίμων.

Στις επιφάνειες ή πλάκες κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα, συνιστάται σκληρό πλαστικό, (τεφλόν) τα οποία έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιείται:

- πράσινο για τα λαχανικά,
- κίτρινο για το κοτόπουλο,
- κόκκινο για το κρέας και,
- άσπρο για το ψάρι.

Από τις επιφάνειες χειρισμού τροφίμων πρέπει να απουσιάζουν κάθε μορφής σύνδεσμοι.

Τράπεζες και πάγκοι πρέπει να βρίσκονται σε απόσταση από τους τοίχους.

Στην περίπτωση που υπάρχει εντοιχισμένη κατασκευή πάγκου εργασίας πρέπει να διαθέτει μία συνεχόμενη επιφάνεια που θα επιτρέπει το σωστό καθαρισμό.

Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού. Επίσης πρέπει να ελέγχονται τακτικά για την κατάστασή τους (διάβρωση, χάραξη, σπάσιμο, κλπ.).

### **3.14 ΣΚΕΥΗ ΦΑΓΗΤΟΥ**

Μόνο τα εργαλεία τρέχουσας χρήσης θα υπάρχουν στο χώρο της κουζίνας. Χαλασμένα και πολυχρησιμοποιημένα εργαλεία που δεν επιτρέπουν τον εύκολο και ασφαλή καθαρισμό πρέπει να αντικαθίστανται.

Ο εξοπλισμός, που χρησιμοποιείται για την παρασκευή του φαγητού θα καθαρίζεται αμέσως μετά την χρήση του.

Εργαλεία, δοχεία φαγητού και σκεύη θα πλένονται με χρησιμοποίηση ζεστού νερού και απορρυπαντικού και κατόπιν θα ξεπλένονται με νερό ελάχιστης θερμοκρασίας 80° για να διασφαλίζεται επαρκής απολύμανση.

Οι εγκαταστάσεις ραφιών αποθήκευσης σκευών πρέπει να είναι αρκετές ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση σκευών και εξοπλισμού.

Ο εξοπλισμός μαγειρέματος και τα ράφια αποθήκευσης θα βρίσκονται σε τέτοιο σημείο και θα είναι κατά τέτοιο τρόπο τοποθετημένα ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός των περιοχών γύρω και κάτω απ' αυτά.

Εξοπλισμός, που δεν χρησιμοποιείται συχνά πρέπει να αποθηκεύεται σε ξεχωριστό, ελεγχόμενο χώρο και να πλένεται καλά πριν από κάθε χρήση.

Ο εξοπλισμός, που χρησιμοποιείται για τον χειρισμό ωμού κρέατος, ψαριών και λαχανικών δεν θα χρησιμοποιείται για μαγειρεμένα φαγητά.

### **3.15 ΝΕΡΟΧΥΤΕΣ**

Οι νεροχύτες κατασκευάζονται από ανοξείδωτο χάλυβα και έχουν την δυνατότητα εύκολου καθαρισμού.

Πρέπει να διαθέτουν άφθονο κρύο και ζεστό πόσιμο νερό και απολυμαντικό, όπου κρίνεται αναγκαίο.

Ο εξοπλισμός παρασκευής φαγητού δεν πρέπει να αποθηκεύεται κάτω από τους νεροχύτες.

Πρέπει να υπάρχουν ξεχωριστοί νεροχύτες για κάθε είδος τροφίμου (π.χ. ωμό κρέας, λαχανικά, ψάρι, κλπ.). Η χρήση του κάθε νεροχύτη θα πρέπει να φαίνεται από αναρτημένη, σε εμφανές σημείο, πινακίδα. Οι νεροχύτες δεν χρησιμοποιούνται για προσωπική υγιεινή (π.χ. πλύσιμο χεριών) και καθαρίζονται καλά μετά από κάθε χρήση.

### **3.16 ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ**

Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για τον σκοπό αυτό θα πρέπει να

προβλέπονται κατάλληλα δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Για την σωστή πρακτική, θα πρέπει τα απορρίμματα να απομακρύνονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, από τους χώρους τροφίμων.

Τα δοχεία απορριμμάτων θα πρέπει:

- να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων,
- να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους,
- να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παρασκευής τροφίμων,
- να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων.

Για την σωστή πρακτική, θα πρέπει τα απορρίμματα να απομακρύνονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, από τους χώρους τροφίμων.

Τα δοχεία των απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά, που να επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και την απολύμανση τους. Αναλυτικότερα τα προερχόμενα από τη λειτουργία της επιχείρησης απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους κατωτέρω όρους:

Να έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπτόιστο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση του. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.

Η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.

Η χωρητικότητά τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης.

Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.

Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από τα αναζητούμενα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται.

Τα δοχεία ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για την συλλογή των απορριμμάτων των τροφίμων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.

Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.

Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.

Είναι καλύτερα οι σάκοι με τα απορρίμματα να αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος ή σε μεταλλικό περιέκτη, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, ώστε να μην προσβάλλονται από ζωύφια.

Μεγάλοι κάδοι που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων ή των σάκων με τα απορρίμματα, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, θα πρέπει επίσης να είναι κατασκευασμένοι από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανση τους.

Οι κάδοι θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων.

Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά, ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου όπου η απολύμανσή τους πρέπει να γίνεται σε συχνότερα χρονικά διαστήματα.

Καθορίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία προβλέπουν τον συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των κάδων.

Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τον χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνσή τους από τους χώρους των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους.

Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό. Είναι σωστή πρακτική ο σχεδιασμός ειδικών εξωτερικών χώρων για την αποθήκευση των απορριμμάτων με σταθερό δάπεδο και σε κάδους με ικανοποιητικά καλύμματα. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να υπάρχει παροχή νερού για τον καθαρισμό τους και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων.

Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης απορριμμάτων επιτρέπουν τη λιγότερο συχνή απομάκρυνση των απορριμμάτων από την επιχείρηση .

Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα.

Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων στους ή από τους χώρους εργασίας.

Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων, και γι' αυτό οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να κλείνουν κατάλληλα ή να χρησιμοποιούνται κάδοι με κατάλληλα καλύμματα.

Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων, είτε άμεσα είτε έμμεσα. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων/απορριμμάτων των τροφίμων, όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού, πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα.

Στην περίπτωση όπου τα απορρίμματα βρίσκονται για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται καθημερινά, συνιστάται τότε να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους οι οποίοι θα βρίσκονται εξωτερικά της επιχείρησης.

### **3.17 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ-ΠΑΓΟΥ-ΑΤΜΟΥ**

Ως νερό ανθρώπινης κατανάλωσης νοείται το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή, επεξεργασία, συντήρηση ή εμπορία προϊόντων ή ουσιών που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Το νερό θεωρείται «πόσιμο» όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης από τον οποίο προμηθεύεται νερό η επιχείρηση, ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό».

Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου». Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιάνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης.

Όλα τα κράτη μέλη λαμβάνουν τα αναγκαία μέτρα για να εξασφαλίσουν ότι παρακολουθείται τακτικά η ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, προκειμένου να ελέγχεται αν το νερό που διατίθεται πληροί καθορισμένες απαιτήσεις και παραμετρικές τιμές και να ελέγχεται επίσης και η αποτελεσματικότητα της επεξεργασίας (ιδίως της απολύμανσης) εφόσον βέβαια κάτι τέτοιο γίνεται.

Αν το νερό σε κάποιο έλεγχο βρεθεί εκτός ορίων των παραμέτρων που έχουν καθοριστεί, λαμβάνονται αμέσως τα απαραίτητα μέτρα και οι απαιτούμενες διορθωτικές ενέργειες για την αποκατάσταση της ποιότητας του.

Στον παρακάτω πίνακα αναφέρονται οι παράμετροι του νερού που πρέπει να ελέγχονται και τα αντίστοιχα όρια .

| <b>ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ</b>              | <b>ΟΡΙΑ</b> |
|--------------------------------|-------------|
| Coliforms                      | 0 / 100 ml  |
| <i>E. coli</i>                 | 0 / 100 ml  |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 0 / 100 ml  |
| Συνολικά Βακτήρια (37 °C)      | 20 / ml     |
| <i>Salmonella spp</i>          | 0 / 5 lt    |
| <i>Streptococcus faecalis</i>  | 0 / 100 ml  |



|                      |               |
|----------------------|---------------|
| Υπολειμματικό Χλώριο | 0,1 – 0,4 ppm |
|----------------------|---------------|

Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».

Ο πάγος που χρησιμοποιείται για την ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων όταν αυτά σερβίρονται σε ανοιχτές βιτρίνες θα πρέπει να παράγεται από «πόσιμο νερό».

Οι συσκευές παραγωγής του πάγου, οι περιέκτες και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση και διάθεση του, θα πρέπει να είναι τοποθετημένοι σε σημεία που εξασφαλίζουν ότι δεν υφίσταται κίνδυνος μόλυνσης. Τα μέρη της συσκευής και τα σκεύη που έρχονται σε επαφή με τον πάγο πρέπει να απολυμαίνονται περιοδικά. Τα σκεύη πρέπει να κατασκευάζονται από ανθεκτικά υλικά ώστε να μην σπάνε και υπάρξει ο κίνδυνος της παρουσίας ξένων σωμάτων στον πάγο.

Ο χειρισμός του πάγου που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν θα πρέπει να γίνεται με γυμνά χέρια, όπως επίσης δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη ή διαφανή πλαστικά για το «φτυάρισμα» του πάγου.

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

Για την παραγωγή ατμού, που μπορεί να έρθει σε επαφή με τρόφιμα ή περιέχεται σε αυτά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται «πόσιμο νερό».

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτεί η αφαλάτωση των συσκευών ατμού, η οποία και θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

### **3.18 ΜΥΟΚΤΟΝΙΕΣ - ENTOMOKTONIEΣ**

Πρέπει να υπάρχει αναλυτικό πρόγραμμα εντομοκτονιών και μυοκτονιών. Οι εργασίες θα πραγματοποιούνται από εξειδικευμένο συνεργείο και θα γίνονται με ιδιαίτερη προσοχή.

Πρέπει να υπάρχει κάτοψη του χώρου που καλύπτει η μυοκτονία, στην οποία θα σημαίνονται και θα αριθμούνται οι δολωματικοί σταθμοί.

Το συνεργείο που εκτελεί τις εργασίες να έχει άδεια από το Υπουργείο Γεωργίας.

Τα χρησιμοποιούμενα φάρμακα να είναι εγκεκριμένα από το Υπουργείο Γεωργίας και τον ΕΟΦ και να φυλάσσεται σε φαρμακείο το αντίστοιχο αντίδοτο.

Μετά από κάθε επέμβαση θα συμπληρώνεται αναφορά των πραγματοποιούμενων ενεργειών και των ευρημάτων.

Οι εργαζόμενοι να αναφέρουν αμέσως στον προϊστάμενό τους την παρουσία ή την υποψία παρουσίας τρωκτικών έτσι ώστε να λαμβάνονται αμέσως τα απαραίτητα μέτρα.

### **3.19 ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα θα πρέπει να δίνει ιδιαίτερη προσοχή στην υγιεινή του καθώς και στις πρακτικές του.

Οποιαδήποτε ασθένεια ή δημιουργία πληγής στο χέρι θα αναφέρεται αμέσως στον υπεύθυνο του τμήματος.

Το προσωπικό της κρύας κουζίνας καθώς και της ζεστής (όταν θα ασχολείται με τη μεριδοποίηση), θα χρησιμοποιεί πάντοτε γάντια τα οποία θα τα αλλάζει όταν έρχονται σε επαφή με ρυπαρές επιφάνειες (χειρισμός απορριμμάτων, ξύσιμο μύτης-κεφαλιού κλπ, αντικείμενο που έχει πέσει στο έδαφος κτλ).

Πριν από το χειρισμό τροφίμων θα γίνεται καλό πλύσιμο και απολύμανση των χεριών. Το ίδιο θα γίνεται και μετά από επεξεργασία ωμού λαχανικού, κρέατος ή ψαριού. Όλο το προσωπικό της κουζίνας θα φορά καθαρή ενδυμασία, δε θα σκουπίζει τα χέρια του πάνω της και θα χρησιμοποιεί σκουφάκια τα οποία θα καλύπτουν όλο το τριχωτό της κεφαλής.

Τα προσωπικά αντικείμενα θα αφαιρούνται και θα φυλάσσονται στα ερμάρια, κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Απαγορεύεται το κάπνισμα σε όλους τους χώρους της κουζίνας καθώς και στους αποθηκευτικούς χώρους.

### **3.20 ΠΑΡΑΘΕΣΗ**

Ο χώρος παράθεσης να έχει τον κατάλληλο εξοπλισμό για την τοποθέτηση και παραμονή των τροφίμων μέχρι την κατανάλωσή τους.

Θα πρέπει να υπάρχουν salad bar για τα τρόφιμα που παρατίθενται υπό ψύξη (σαλάτες, αλλαντικά, τυριά κλπ) και στα οποία ο πάγος να αλλάζεται συστηματικά.

Συστηματική αλλαγή νερού να γίνεται και στις θερμοτράπεζες και στα ρεσό για τα τρόφιμα που παρατίθενται εν θερμώ.

Θα τοποθετούνται μικρές ποσότητες κάθε φορά στους περιέκτες για να μειώνεται ο χρόνος που παραμένουν εκτεθειμένα σε ακατάλληλες συνθήκες.

Για να μην γίνεται επιμόλυνση των παρατιθεμένων τροφίμων από το περιβάλλον ή από τον καταναλωτή, οι περιέκτες να σκεπάζονται (όπου κάτι τέτοιο είναι εφικτό) και να χρησιμοποιείται ξεχωριστός εξοπλισμός σε κάθε περιέκτη.

### **3.21 ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ**

Το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα θα πρέπει να έχει εκπαιδευτεί στο αντικείμενο με το οποίο θα ασχοληθεί.

Η εκπαίδευση να έχει γίνει στην αρχή της σεζόν ώστε οι εργαζόμενοι να προσαρμοστούν το συντομότερο δυνατό στην εργασία τους.

Οι υπεύθυνοι του κάθε τμήματος θα επιθεωρούν τον τομέα τους για να παρατηρούν τις πρακτικές υγιεινής του προσωπικού και να διαπιστώνουν τυχόν ανάγκες για επανεκπαίδευση.

Ανάλογα με τις ανάγκες που θα διαπιστώνονται από την επιθεώρηση, θα διοργανώνονται έκτακτα εκπαιδευτικά σεμινάρια πέρα από τα καθιερωμένα.

### **3.22. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ**

Ο αποτελεσματικός καθαρισμός των εργαλείων των σκεύων και των εγκαταστάσεων επηρεάζει άμεσα την ασφάλεια των τροφίμων. Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από

τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται.

Τα εργαλεία, ανάλογα με τη χρήση τους, θα πρέπει να τοποθετούνται, κατά τη διάρκεια της εργασίας και σε συχνότητα που καθορίζεται από το είδος της εργασίας και οπωσδήποτε κάθε βράδυ, να απολυμαίνονται. Τα εργαλεία, τα σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.

Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να υπάρχουν βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις. Για όλες τις επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού. Εάν δεν υπάρχει πλυντήριο συνιστάται η χρήση δύο ευρύχωρων νεροχυτών, ένας για το πλύσιμο και ένας άλλος για το ξέπλυμα οι οποίοι θα πρέπει να βρίσκονται σε σαφώς διαχωρισμένο χώρο μέσα στην κουζίνα νοητά ή με μόνιμη κατασκευή.

Η δίοδος των άπλυτων πιάτων δεν θα πρέπει κατά το δυνατόν να γίνεται μέσα από το χώρο παραγωγής και θα πρέπει να επιδιώκεται η δημιουργία ιδιαίτερου χωρίσματος που να διαθέτει παράθυρο για το σκοπό αυτό (πάσο). Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού / απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από:

- Νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή και την απολύμανση,
- Μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση των εργαλείων και των σκευών ,
- Εργαλεία καθαρισμού,
- Απορρυπαντικά και απολυμαντικά,
- Μάνικες ή λάστιχα και άλλο απαραίτητο εξοπλισμό για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.

Το στέγνωμα του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που δεν προκαλείται επιμόλυνσή του, όπως για παράδειγμα μπορεί να προκαλέσει η χρησιμοποίηση ακάθαρτου υφάσματος. Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως.

Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην μολύνονται τα τρόφιμα με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος.

Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών των μηχανημάτων, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων.

Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά. Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.

Τα μηχανήματα για την στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού (εργαλεία, σκεύη, είδη σερβιρίσματος κ.λ.π.), θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους όπου πλένεται ο εξοπλισμός.

Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση, ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες. Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι πόσιμο.

Στις επιχειρήσεις των κατηγοριών που θα εφαρμόζουν ολοκληρωμένο σύστημα HACCP θα πρέπει να τηρείται αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.

Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής (για παράδειγμα εργαλεία καθαρισμού για τους νεροχύτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται και στα σκεύη).

Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (όχι πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα στο νερό).

Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.

### **3.23 ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α ΥΛΩΝ**

Είναι πολύ σημαντικό για την υγεία των καταναλωτών τα τρόφιμα που παραλαμβάνονται από μια επιχείρηση να είναι ελεγχμένα και να μην περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς, τοξικές ουσίες να μην είναι αλλοιωμένα και να μην περιέχουν βλαβερές ξένες ύλες.

Μερικοί κίνδυνοι όταν παρουσιαστούν καθιστούν το προϊόν κατευθείαν ακατάλληλο και επικίνδυνο για την υγεία (π.χ. τοξικές ουσίες ή γυαλιά). Για αυτούς τους κινδύνους απαιτείται να ληφθούν μέτρα ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση αυτή.

Η επιχείρηση θα πρέπει να προμηθεύεται τις πρώτες και βοηθητικές ύλες από αξιόπιστους προμηθευτές, από προμηθευτές που διασφαλίζουν ότι η ποιότητα των προϊόντων αυτών θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας και της επιχείρησης. Είναι καλύτερο οι προμήθειες, όπου είναι εφικτό, να γίνονται από επιχειρήσεις που εφαρμόζουν και τηρούν σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP). Κατά την παραλαβή ελέγχονται τα παρακάτω, ώστε να διασφαλιστεί η ποιότητα των προϊόντων που παραλαμβάνονται:

- Η κατάσταση υγιεινής και θερμοκρασία μεταφορικών μέσων.
- Η θερμοκρασία των προϊόντων
- Η τοποθέτηση προϊόντων μέσα στα μεταφορικά μέσα και έλεγχος για παρουσία αντικειμένων ή προϊόντων που δυνητικά θέτουν σε κίνδυνο τα τρόφιμα.
- Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, με μακροσκοπικό έλεγχο (Παράρτημα 4). Γίνεται έλεγχος για ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά όπως οσμή από χημικές ουσίες ή καύσιμα, σημάδια αλλοίωσης όπως μούχλα ή σήψη.
- Η συσκευασία των πρώτων υλών, η οποία θα πρέπει να είναι άθικτη, ακέραια και καθαρή, χωρίς σημάδια αλλοιώσεων, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.
- Η ημερομηνία λήξης.

Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά , τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης τους, τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς και τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία. Τα τρόφιμα αυτά θα πρέπει να επιστρέφονται στο προμηθευτή ή να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο και να φέρουν κάποια αναγνωριστική ένδειξη της ακαταλληλότητάς τους, έως ότου απορριφθούν αργότερα.

Τα συσκευασμένα προϊόντα θα πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του αναγραφόμενου στην ετικέτα χρόνου διατήρησής τους. Συνιστάται ο χρόνος αυτός να είναι μεγάλος.

Για τη διατήρηση της ποιότητας πρέπει να ελέγχεται η ημερομηνία λήξης. Κατά διαστήματα συνιστάται να γίνονται δειγματοληπτικοί έλεγχοι για την επιβεβαίωση της καταλληλότητας των πρώτων υλών και των συστατικών, σύμφωνα με τα το σύστημα HACCP της επιχείρησης.

Οι έλεγχοι θα πρέπει να προσδιορίζουν την γενική κατάσταση των προϊόντων και να συμπεριλαμβάνουν τις πιο εξειδικευμένες μικροβιολογικές και χημικές εξετάσεις. Όπου είναι εφικτό, θα πρέπει να εξετάζεται η ικανότητα των προμηθευτών για τη διανομή και τον χειρισμό των τροφίμων κατά τη διανομή με ασφάλεια.

### **3.24 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά θα πρέπει να αποθηκεύονται με κατάλληλες και υγιεινές συνθήκες, για να προστατεύονται από πιθανές αλλοιώσεις και επιμολύνσεις. Στους αποθηκευτικούς χώρους θα πρέπει να τοποθετούνται τα προϊόντα (πρώτες ύλες, συστατικά, υλικά και αντικείμενα συσκευασίας και προϊόντα ημικατεργασμένα ή τελικά) τα οποία πληρούν τις προδιαγραφές ποιότητας. Η αποθήκευση των προϊόντων αυτών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασία ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, κ.λ.π.)

Είναι ορθή πρακτική η εφαρμογή ενός συστήματος για την εποπτεία και τον έλεγχο των θερμοκρασιών κατά την αποθήκευση. Η αποθήκευση των πρώτων υλών και των συστατικών, θα πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους και σαφώς διαχωριζόμενους στην περίπτωση των παρασκευαστηρίων-εργαστηρίων. Στις μικρού μεγέθους επιχειρήσεις, όπου αυτό δεν είναι εφικτό, θα πρέπει ειδικά ο χώρος αποθήκευσης των πρώτων υλών και των συστατικών να καθορίζεται σαφώς και να είναι διαμορφωμένος έτσι ώστε να μην υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης των υπολοίπων χώρων της επιχείρησης.

Οι αποθηκευτικοί χώροι, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσής των προϊόντων από ξένα σώματα και από επιβλαβή ζώα, έντομα και τρωκτικά. Η αποθήκευση των προϊόντων σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται.

Η αποθήκευση συσκευασμένων προϊόντων θα πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία τους και υπάρξει ο κίνδυνος της επιμόλυνσης τους (ειδικά οι ερμητικά κλειστοί περιέκτες και κονσέρβες). Τα προϊόντα των οποίων η συσκευασία έχει ανοιχθεί, θα πρέπει να μεταφέρονται σε καθαρό περιέκτη για συντήρηση, εφόσον δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν άμεσα.

Σε μερικές περιπτώσεις, είναι καλύτερα να μεταφέρεται το περιεχόμενο της ανοιγμένης συσκευασίας σε περιέκτη με κάλυμμα .

Η κατάλληλη ανακύκλωση των ξηρών προϊόντων ίσως είναι σημαντική στην ποιότητα των τροφίμων αλλά αφορά λιγότερο την ασφάλεια τους.

Η εφαρμογή σωστής ανακύκλωσης σύμφωνα με την αρχή FIFO (First In First Out) διευκολύνει την παρακολούθηση των προϊόντων και των ημερομηνιών λήξεως, την έγκαιρη χρησιμοποίηση των προϊόντων και την απομάκρυνση αυτών που έχουν λήξει. Μη βρώσιμα προϊόντα μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. υλικά καθαρισμού). Τα προϊόντα αυτά πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα και με τέτοιο τρόπο ώστε να μην μπορούν να τα μολύνουν. Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα ή τρωκτικά ή άλλες πηγές επιμόλυνσης.

Η αποθήκευση των προϊόντων ψύξης πρέπει να γίνεται στις κατάλληλες θερμοκρασίες ανάλογα με το είδος τους. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι οι απαιτήσεις της



νομοθεσίας αφορούν την θερμοκρασία των τροφίμων και όχι την θερμοκρασία του αέρα του αποθηκευτικού χώρου. Η θερμοκρασία των ψυγείων πρέπει να διατηρείται ανάμεσα στον 1 °C και στους 5 °C. Για την τήρηση της νομοθεσίας πρέπει τα προϊόντα να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία διατήρησής τους.

Τα νωπά προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικά ψυγεία από τα έτοιμα για κατανάλωση ή σε περίπτωση που αποθηκεύονται στο ίδιο ψυγείο θα πρέπει να διατηρούνται χωριστά και καλυμμένα και ακολουθείται η εξής σειρά. Τα έτοιμα προς κατανάλωση πάντα πάνω από τα νωπά και τα φυτικά πάνω από τα ζωικά. Τα ψυγεία δεν πρέπει να υπερφορτώνονται.

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

Οι σωστές συνθήκες αποθήκευσης των κατεψυγμένων προϊόντων παίζουν σημαντικό ρόλο στην διατήρηση της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων. Είναι δεδομένο ότι τα κατεψυγμένα προϊόντα απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά και πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη, σε θερμοκρασία -18 °C ή χαμηλότερη.

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

Τα ψυγεία και καταψύκτες θα πρέπει να λειτουργούν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

Θα πρέπει να ακολουθείται πρόγραμμα απόψυξης, καθαρισμού, απολύμανσης και συντήρησης ψυγείων και καταψυκτών, πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

### **3.25 ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Οι οδηγίες και οι κανόνες για την υγιεινή μεταφορά των τροφίμων, καθορίζονται και εφαρμόζονται από την επιχείρηση παραγωγής κατά την μεταφορά τροφίμων.

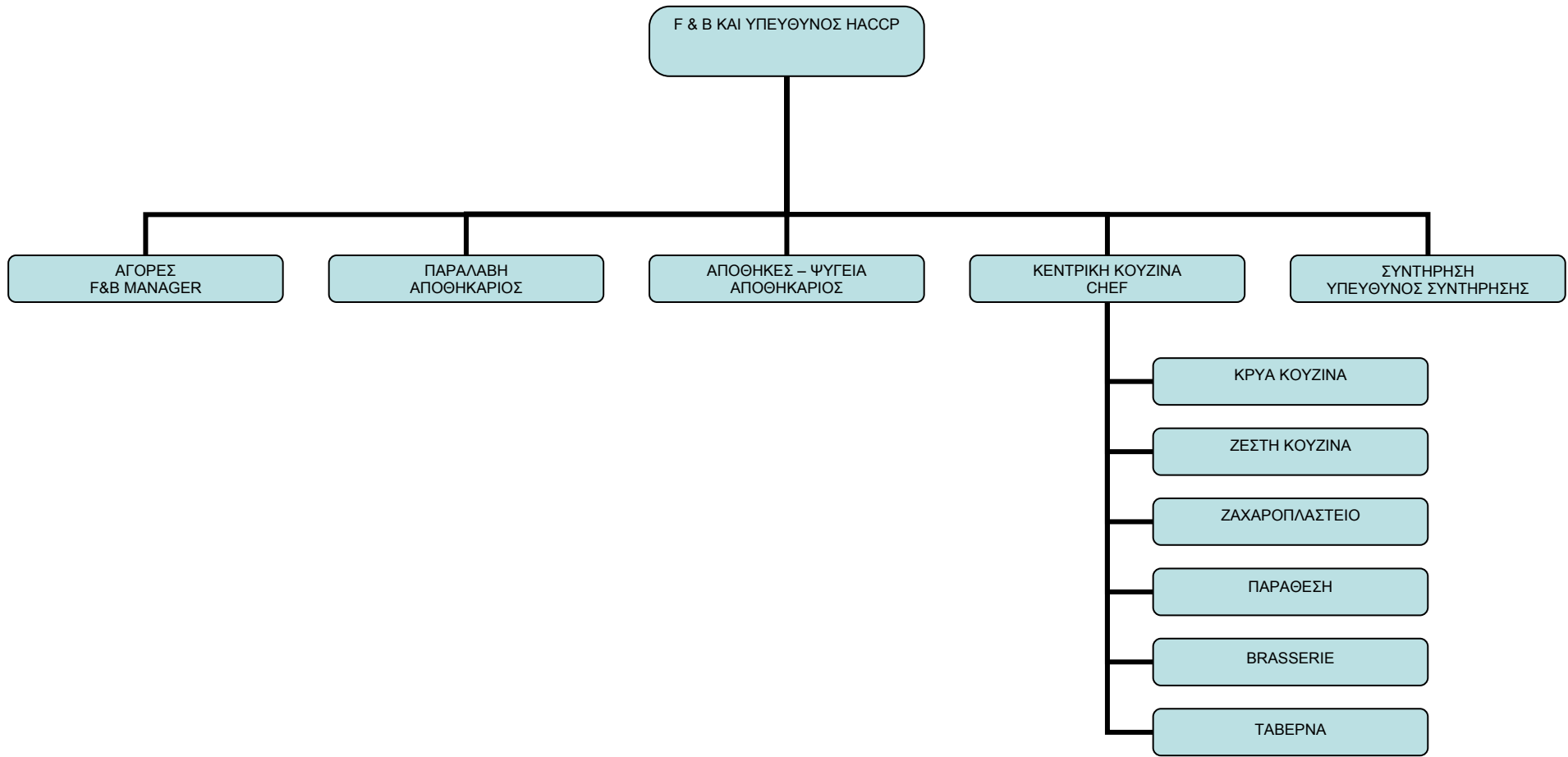
Κατά τη μεταφορά τροφίμων στο χώρο τροφίμων μιας ξενοδοχειακής επιχείρησης ο προμηθευτής έχει την ευθύνη της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.

Κατά την προμήθεια τροφίμων από χονδρέμπορους ή από άλλες πηγές, οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις έχουν την ευθύνη της ασφαλούς μεταφοράς των τροφίμων από τους χώρους αποθήκευσης και της συμμόρφωσης με την νομοθεσία που διέπει την μεταφορά.

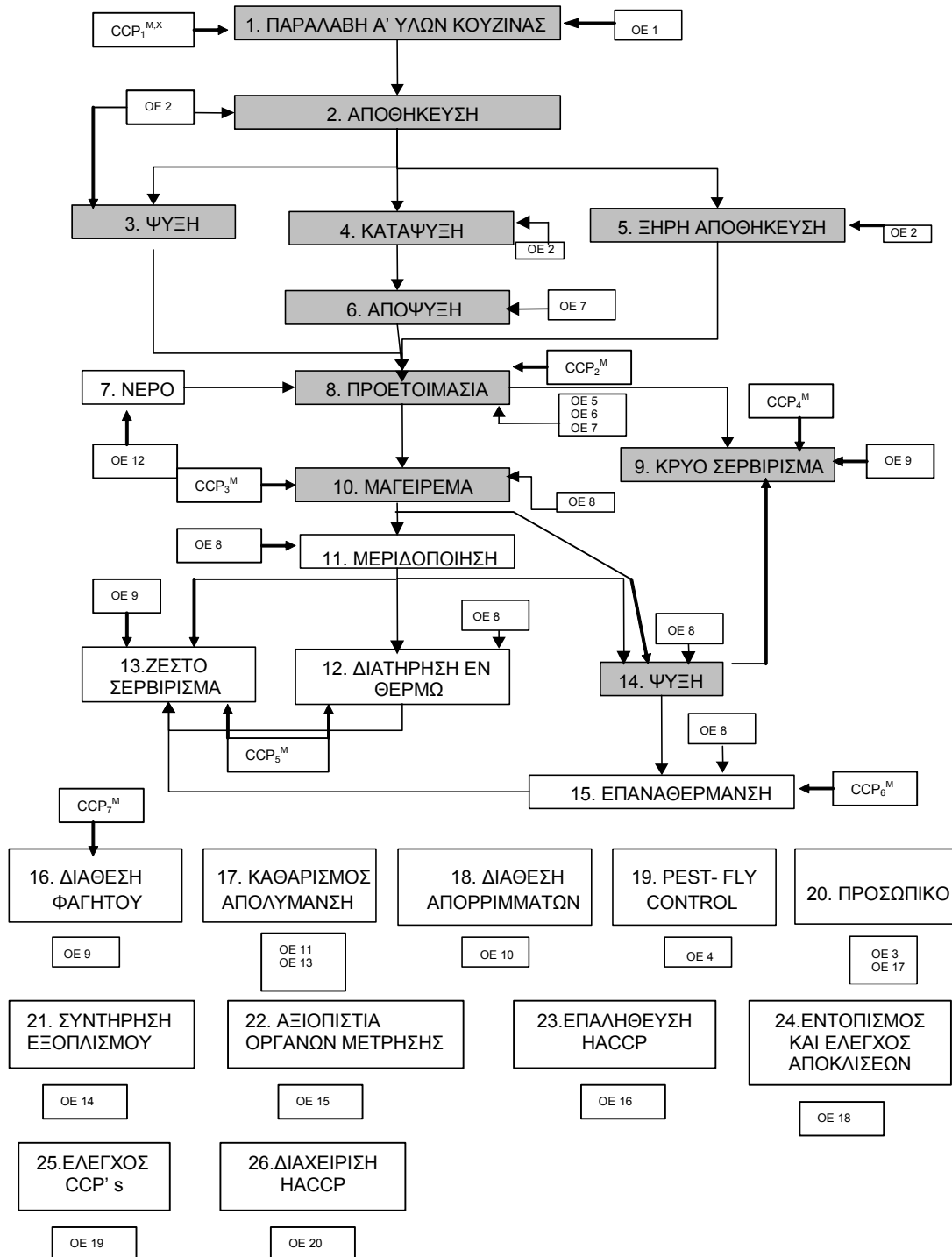
# **ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΡΟΣ**

# **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4**

## **ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ HACCP CRETA PALACE**



## ΓΕΝΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ



Σημείωση : Τα γραμμοσκιασμένα στάδια σχηματίζουν το διάγραμμα διεργασιών της Κρύας Κουζίνας.

| ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ  | ΚΙΝΔΥΝΟΣ   | ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ   |
|--|--|---|
| 1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α' ΥΛΩΝ  | M: Μικροβιολογικοί<br>X: Χημικοί<br>Φ: Φυσικοί   |   |
| A. ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ / ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ:<br>• ΒΟΔΙΝΟ<br>• ΧΟΙΡΙΝΟ<br>• ΑΡΝΙ<br>• ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ<br>• ΚΟΥΝΕΛΙ<br>• ΠΤΗΝΑ<br>ΜΕ Ή ΑΝΕΥ ΟΣΤΩΝ  | M  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός, μέτρηση θ °C, κλπ.)</li> <li>- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- ΟΕ 1</li> </ul> |
|  | 1. Παρουσία παθογόνων Μ/Ο:<br>- <i>Salmonella spp</i><br>- <i>Listeria monocytogenes</i><br>- <i>Campylobacter jejuni</i><br>- <i>Yersinia enterocolytica</i><br>- <i>E. coli 0157: H7</i><br>- <i>Staph. aureus</i> (+ πηκτάση)         |   |
|  | 2. Αυξημένη θερμοκρασία:<br>θ > 5° C για νωπά<br>Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο<br>θ > -12° C για κατεψυγμένα   |   |
|  | X  |   |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρουσία αντιβιοτικών</li> <li>- Παρουσία παραγόντων ανάπτυξης (ορμόνες, θυροστατικά, κλπ.)</li> <li>- Παρουσία καταλοίπων φυτοφαρμάκων</li> <li>- Παρουσία καταλοίπων απολυμαντικών</li> </ul> |   |
| Φ  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρουσία ξένων σωμάτων</li> <li>- ξύλο</li> <li>- βελόνες</li> <li>- πλαστικό</li> </ul>  |   |
| B. ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΝΩΠΑ / ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ:<br>• ΨΑΡΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΑ<br>• ΨΑΡΙΑ ΦΕΤΕΣ / ΦΙΛΕΤΑ<br>• ΜΑΛΑΚΙΑ (ΧΤΑΠΟΔΙΑ, ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ, ΣΟΥΠΙΕΣ)<br>• ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ (ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΑΣΤΑΚΟΙ)<br>• ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ (ΜΥΔΙΑ) | M  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός, μέτρηση θ° C, κλπ.)</li> <li>- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- ΟΕ 1</li> </ul> |
|  | 1. Παρουσία παθογόνων Μ/Ο:<br>- <i>Vibrio spp</i><br>- <i>Shigella spp</i><br>- <i>Salmonella spp</i><br>- <i>Staph. aureus</i><br>- <i>Cl. botulinum</i> , E  |   |
|  | 2. Παράσιτα:<br><i>Anisakis spp</i>  |   |
|  | 3. Αυξημένη θερμοκρασία:<br>θ>5° C για νωπά<br>Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο<br>θ>-15° C για κατεψυγμένα   |   |
|  | X  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Βαρέα Μέταλλα (Hg, Pb, Cd)</li> <li>- Ισταμίνη (σκουμπρί, γάβρος και σαρδέλα)</li> </ul>  |  |   |
| Φ  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ξένα σώματα</li> <li>- Πλαστικό</li> <li>- μεταλλικά αντικείμενα</li> </ul>   |   |

|              |                         |    |
|--------------|-------------------------|----|
| CRETA PALACE | ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ | ΕΗ |
|--------------|-------------------------|----|

| ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ   | ΚΙΝΔΥΝΟΣ  | ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ   |
|---|---|---|
| Γ. ΛΑΧΑΝΙΚΑ<br>ΝΩΠΑ / ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ   | M   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές παραλαβής λαχανικών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός, μέτρηση θ °C, κλπ.)</li> <li>- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- Αλλαγή των ρυπαρών τελάρων με καθαρά εσωτερικής διακίνησης</li> <li>- ΟΕ 1</li> </ul> |
|   | 1. Παρουσία παθογόνων M/O:<br>- <i>Salmonella spp</i><br>- <i>Listeria spp</i><br>- <i>Shigella spp</i><br>- <i>Staph aureus</i><br>- <i>Cl. Perfringens</i>  |   |
|   | 2. Αυξημένη θερμοκρασία θ>5° C για τα νωπά<br>Ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων M/O<br>θ>-15° C για τα κατεψυγμένα  |   |
|   | X   |   |
|   | Κατάλοιπα φυτοφαρμάκων  |   |
|   | Φ   |   |
| Δ. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ<br>- ΓΑΛΑ<br>- ΒΟΥΤΥΡΟ<br>- ΤΥΡΙΑ<br>(ΜΑΛΑΚΑ, ΗΜΙΣΚΛΗΡΑ, ΣΚΛΗΡΑ) | M   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός, μέτρηση θ °C, κλπ.)</li> <li>- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- ΟΕ 1</li> </ul>   |
|   | 1. Παρουσία παθογόνων M/O:<br>- <i>Salmonella spp</i><br>- <i>Listeria monocytogenes</i><br>- <i>Cl. perfringens</i>  |   |
|   | 2. Αυξημένη θερμοκρασία θ>6° C, ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων M/O   |   |
|   | X   |   |
|   | - Παρουσία αντιβιοτικών<br>- Παρουσία μυκοτοξινών (B <sub>1</sub> , G <sub>1</sub> )<br>- Κατάλοιπα απολυμαντικών<br>- Κατάλοιπα φυτοφαρμάκων   |   |
|   | Φ   |   |
| Ε. ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ<br>ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ  | M   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (Λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός, μέτρηση θ °C, κλπ.)</li> <li>- Σποραδικός εργαστηριακός έλεγχος</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- ΟΕ 1</li> </ul>   |
|   | 1. Παρουσία παθογόνων M/O:<br>- <i>Listeria monocytogenes</i><br>- <i>E Coli 0157 : H7</i><br>- <i>Salmonella spp</i><br>- <i>Staph. aureus</i><br>- <i>Cl. botulinum</i><br>- <i>Cl. perfringens</i> |   |
|   | 2. Αυξημένη θερμοκρασία θ>4° C, ανάπτυξη και πολ/σμός παθογόνων M/O.  |   |
|   | X   |   |
|   | Συγκέντρωση NaNO <sub>2</sub> >200 ppm  |   |
|   | Φ   |   |
| Ξένα σώματα (γυαλί, ξύλο μέταλλο)   |   |   |



|                     |                                |           |
|---------------------|--------------------------------|-----------|
| <b>CRETA PALACE</b> | <b>ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ</b> | <b>ΕΗ</b> |
|---------------------|--------------------------------|-----------|

| <b>ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ</b>  | <b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ</b>  | <b>ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ</b>   |
|---|--|--|
| <b>ΣΤ. ΕΓΚΥΤΙΩΜΕΝΑ ΚΑΙ ΞΗΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κουτιά κονσερβών:</li> <li>• Διογκωμένα</li> <li>• Οξειδωμένα</li> <li>• Ρυπαρά από Περιεχόμενο</li> <li>• Κτυπημένα (μεταβολή σχήματος)   επιπτώσεις στην διπλή ραφή   επιμολύνσεις</li> <li>- Άλλα ξηρά τρόφιμα:</li> <li>• Παρουσία ξένων υλών</li> <li>• Καταστροφή συσκευασίας (επιμολύνσεις)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές παραλαβής α' υλών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (οπτικός – μακροσκοπικός)</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- ΟΕ 1</li> </ul>  |
| <b>Ζ. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΛΟΙΠΩΝ ΥΛΩΝ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Λάδι</li> <li>• Μπαχαρικά</li> <li>• Ξύδι</li> <li>• Αρτύματα</li> <li>• Χυμοί</li> <li>• Ξηροί Καρποί</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρουσία παθογόνων Μ/Ο</li> <li>- Παρουσία τοξικών ουσιών στο ελαιόλαδο και στο ξύδι</li> <li>- Παρουσία μυκοτοξινών στα μπαχαρικά</li> <li>- Παρουσία πατουλίνης για το χυμό μήλου</li> <li>- Παρουσία αφλατοξινών για τους ξηρούς καρπούς</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Προδιαγραφές α' υλών</li> <li>- Διαδικασία αξιολόγησης προμηθευτών (λίστα εγκεκριμένων)</li> <li>- Ποιοτικός έλεγχος κατά την παραλαβή (Μακροσκοπικός, κλπ.)</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή που βεβαιώνει την απαλλαγή από τους αναγνωρισμένους κινδύνους (για λάδι συμμόρφωση με κανονισμούς ελαιόλαδου)</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού παραλαβών</li> <li>- Πιστοποιητικό προμηθευτή για ξηρούς καρπούς</li> </ul> |
| <b>3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ</b><br>$\theta \leq 5^{\circ}\text{C}$<br>(αναλυτικός πίνακας στην ΟΕ 2)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αύξηση της θερμοκρασίας   πολ/σμός παθογόνων Μ/Ο</li> <li>- Διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ α' υλών κ' έτοιμων προϊόντων</li> <li>- Διασταυρούμενη μόλυνση μεταξύ συσκευασμένων / ασυσκευάστων</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος κ' καταγραφή της θερμοκρασίας</li> <li>- Προληπτική συντήρηση ψυγείων</li> <li>- Διατήρηση Τροφίμων σκεπασμένα</li> <li>- Διαφορετικοί ψυκτικοί χώροι για α' ύλες και έτοιμα προϊόντα</li> <li>- Οδηγίες Αποθήκευσης ΟΕ 2</li> </ul>  |
| <b>4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ</b><br>$\theta \leq -18^{\circ}\text{C}$<br>(αναλυτικός πίνακας στην ΟΕ 2)  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Αύξηση θερμοκρασίας   απόψυξη τροφίμων   ανάπτυξη / πολ/σμος Μ/Ο</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος κ' καταγραφή της θερμοκρασίας</li> <li>- Οδηγία Αποθήκευσης ΟΕ 2</li> </ul>   |
| <b>5. ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ</b><br>$15^{\circ}\text{C} \leq \theta \leq 25^{\circ}\text{C}$<br>$Y < 75\%$   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Μόλυνση από μύγες / ποντίκια</li> <li>- Αύξηση υγρασίας   ανάπτυξη / πολ/σμος Μ/Ο</li> <li>- Επιμόλυνση από συναποθηκεύσεις</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pest / Fly control</li> <li>- Χρήση μόνο συσκευασμένων υλικών</li> <li>- Τακτοποίηση αποθηκών</li> <li>- Οδηγίες Αποθήκευσης ΟΕ 2</li> </ul>  |
| <b>6. ΑΠΟΨΥΞΗ</b>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανάπτυξη / πολ/σμος παθογόνων Μ/Ο λόγω έλλειψης ελέγχου θερμοκρασίας απόψυξης</li> <li>- Ανεπαρκής απόψυξη με αποτέλεσμα ανεπαρκές μαγείρεμα και επιβίωση παθογόνων Μ/Ο</li> <li>- Επιμόλυνση από εξοπλισμό και υγρά απόψυξης</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Απόψυξη κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες (σε ψυγείο <math>\theta &lt; 5^{\circ}\text{C}</math>)</li> <li>- Έλεγχος (οπτικός / μακροσκοπικός) της πλήρους απόψυξης</li> <li>- Απόψυξη σε σκεπασμένα σκεύη με απομάκρυνση «νερών» απόψυξης</li> <li>- Οδηγίες απόψυξης ΟΕ 7</li> <li>- Πρόγραμμα καθαρισμού απολύμανσης</li> </ul>   |

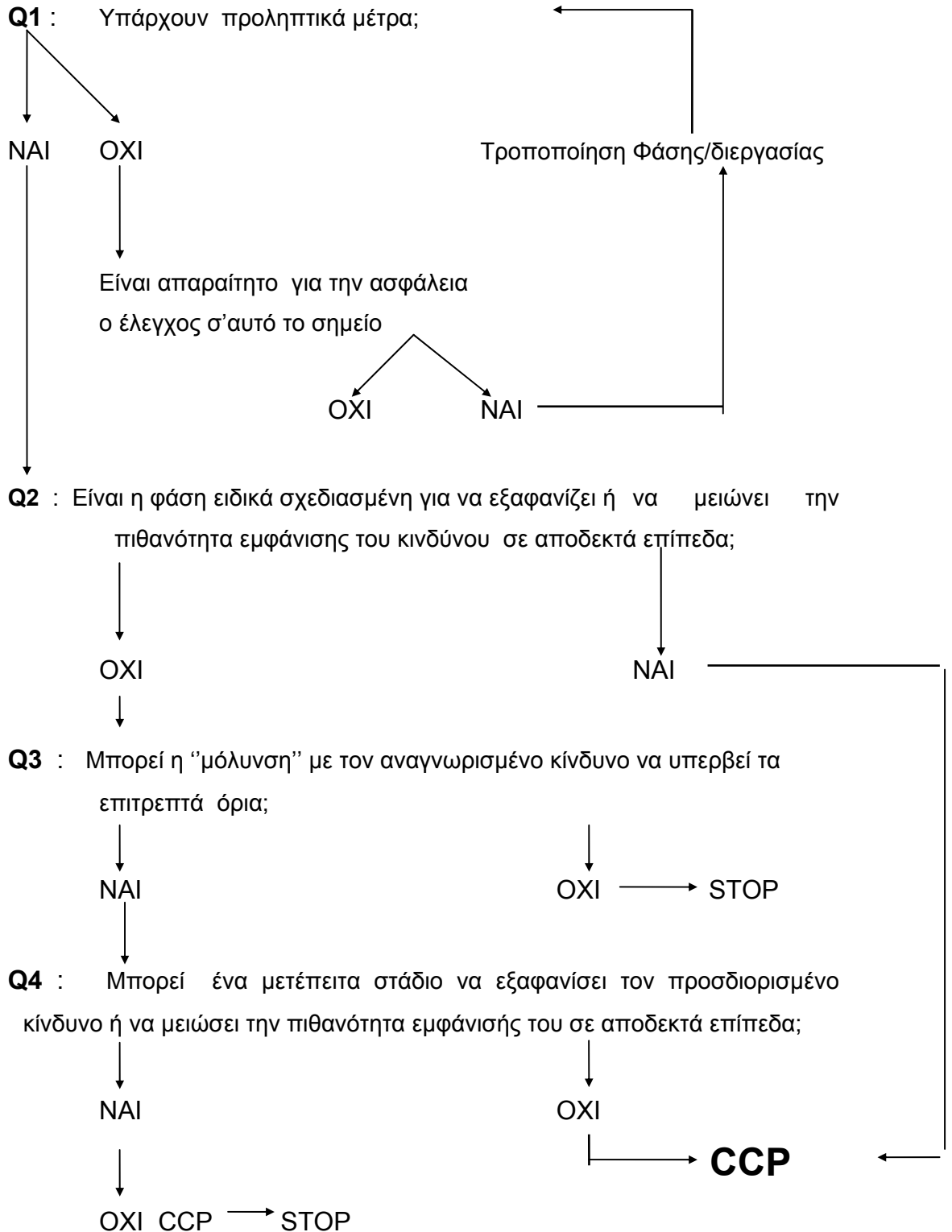
|                     |                                |           |
|---------------------|--------------------------------|-----------|
| <b>CRETA PALACE</b> | <b>ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ</b> | <b>ΕΗ</b> |
|---------------------|--------------------------------|-----------|

| <b>ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ</b>   | <b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ</b>   | <b>ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ</b>   |
|--|---|--|
| 7. ΝΕΡΟ  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρουσία παθογόνων Μ/Ο</li> <li>- Παρουσία χημικών ενώσεων</li> </ul>  | <p>Χρήση χλωριωμένου νερού δικτύου πόλεως:<br/> 0.1 ppm ≤ Ελεύθερο (υπολειμματικό)<br/> Χλώριο ≤ 0,4 ppm<br/> Συμμόρφωση με 98/83/ΕΕ</p>   |
| 8. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πλύση</li> <li>• Ξεφλούδισμα</li> <li>• Κοπή (κρεάτων-ψαριών)</li> <li>• Τεμαχισμός</li> <li>• Μαρινάρισμα</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διασταυρούμενη μόλυνση από ωμά τρόφιμα σε τρόφιμα υψηλού κινδύνου (έτοιμα)</li> <li>- Επιμόλυνση από : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Χειρισμούς</li> <li>• Εξοπλισμό</li> <li>• Σκεύη</li> </ul> </li> <li>- Ανάπτυξη και πολ/σμος παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξημένου χρόνου παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες</li> <li>- Προσθήκη χημικών (συντηρητικά, χρώματα, flavorings, etc) πάνω από το επιτρεπτό.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Απομάκρυνση υλικών συσκευασίας</li> <li>- Διαχωρισμός (φυσικός) της παρασκευής και του χειρισμού ωμού και ετοιμού</li> <li>- Διατήρηση στο ελάχιστο ποσοτήτων τροφίμων στο χώρο παρασκευής προς χειρισμό</li> <li>- Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>- Πρόγραμμα καθαρισμού – εξυγίανσης</li> <li>- Πλύσιμο / απολύμανση λαχανικών</li> <li>- Χρήση κώδικα χρωμάτων για τα κινητά εργαλεία και cutting boards</li> <li>- Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>- Ύπαρξη συνταγολογίου και συμμόρφωση με ανώτατα όρια χημικών</li> <li>- Συμμόρφωση με τις ποσότητες των συνταγών για τα μέσα συντήρησης όπου υπάρχουν (αλάτι, ξύδι, λάδι, ζάχαρη κτλ)</li> <li>- ΟΕ 5, ΟΕ 6, ΟΕ 7</li> </ul> |
| 9. ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ<br>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΨΥΧΡΩ<br>$\theta \leq 5^{\circ}\text{C}$  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανάπτυξη, πολ/σμος και τοξινογένεση Παθογόνων Μ/Ο λόγω αυξήσεως της θερμοκρασίας <math>&gt; 5^{\circ}\text{C}</math></li> <li>- "Μόλυνση" από ξένα σώματα</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διατήρηση της θερμοκρασίας <math>\theta \leq 5^{\circ}\text{C}</math></li> <li>- Διατήρηση του φαγητού σκεπασμένου (όπου είναι δυνατόν)</li> <li>- ΟΕ 5, ΟΕ 9</li> </ul>  |
| 10. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)<br>$\theta \geq 75^{\circ}\text{C}$  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Επιβίωση παθογόνων Μ/Ο και τοξινών τους</li> <li>- Επιβίωση σπόρων</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος θερμοκρασίας και καταγραφή</li> <li>- ΟΕ 8</li> </ul>   |
| 11. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Διασταυρούμενη μόλυνση από ωμά τρόφιμα</li> <li>- Επιμόλυνση από χειρισμό, εξοπλισμό, σκεύη και προσωπικό</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κανόνες υγιεινής προσωπικού</li> <li>- Ορθές πρακτικές κοπών, πλυσίματος σκευών και εργαλείων</li> <li>- ΟΕ 8</li> </ul>  |
| 12. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟ<br>$\theta \geq 63^{\circ}\text{C}$   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανάπτυξη, πολ/σμος βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο που προήλθαν από βλάστηση των σπόρων που επιβίωσαν κατά τη θερμική επεξεργασία</li> <li>- Πολ/σμος staph. aureus, που επιμόλυνε το φαγητό μετά την θερμική επεξεργασία και παραγωγή τοξίνης</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας θερμοθαλάμων για <math>\theta \geq 63^{\circ}\text{C}</math></li> <li>- Διατήρηση των τροφίμων σκεπασμένων</li> <li>- ΟΕ 8</li> </ul>  |

|                     |                                |           |
|---------------------|--------------------------------|-----------|
| <b>CRETA PALACE</b> | <b>ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ</b> | <b>ΕΗ</b> |
|---------------------|--------------------------------|-----------|

| <b>ΣΤΑΔΙΑ / ΦΑΣΕΙΣ</b>   | <b>ΚΙΝΔΥΝΟΣ</b>   | <b>ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ</b>  |
|--|---|---|
| <b>13. ΖΕΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ</b><br>$\theta \geq 63^{\circ}\text{C}$  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανεπαρκής θερμική επεξεργασία κατά το στάδιο 11.</li> <li>- Καθυστέρηση στο σερβίρισμα ενώ το φαγητό διατηρείται σε <math>\theta &lt; 63^{\circ}\text{C}</math></li> <li>- "Μόλυνση" από ξένα σώματα</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ταχεία διαδικασία (&lt;3h)</li> <li>- Παραλαβή από θερμό θάλαμο ή μπεν μαρί</li> <li>- ΟΕ 8</li> </ul>   |
| <b>14. ΨΥΞΗ</b><br>$\theta \leq 5^{\circ}\text{C}$ <ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>&lt; 21^{\circ}\text{C}</math> σε 2 ώρες</li> <li>- <math>&lt; 5^{\circ}\text{C}</math> σε άλλες 4 ώρες</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανάπτυξη , πολ/σμος και παραγωγή τοξινών από παθογόνους Μ/Ο που, είτε επιβίωσαν της θερμικής επεξεργασίας, είτε επιμόλυναν το φαγητό μετά από αυτήν, λόγω μεγάλου χρόνου παραμονής στην περιοχή θερμοκρασιών <math>5^{\circ}\text{C}</math> έως <math>63^{\circ}\text{C}</math></li> <li>- Επιμόλυνση από χειρισμούς / εξοπλισμό</li> <li>- "Μόλυνση" από ξένα σώματα</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παρακολούθηση θερμοκρασίας και χρόνου κατά την ψύξη</li> <li>- Πρόγραμμα καθαρισμού / απολύμανσης εξοπλισμού</li> <li>- Σκεπασμένα δοχεία</li> <li>- ΟΕ 8</li> </ul> |
| <b>15. ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ</b><br>$\theta > 90^{\circ}\text{C}$  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Επιβίωση παθογόνων Μ/Ο ή τοξινών</li> <li>- Επιβίωση σπόρων όταν <math>\theta &lt; 85^{\circ}\text{C}</math></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος της θερμοκρασίας / χρόνου</li> <li>- ΟΕ 8</li> </ul>   |
| <b>16. ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <math>\geq 63^{\circ}\text{C}</math> ΓΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ</li> <li>- <math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math> ΓΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ ΣΕ ΨΥΞΗ</li> <li>- <math>\leq -10^{\circ}\text{C}</math> ΓΙΑ ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (ΠΑΓΩΤΟ)***</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ανάπτυξη, πολ/μος βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο</li> <li>- Ανάπτυξη πολ/μος Μ/Ο και παραγωγή τοξινών</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Κατάλληλος εξοπλισμός διάθεσης (τρόλευ, salad bar, βιτρίνες, μπεν μαρί, θερμοτράπεζες, κτλ)</li> <li>- ΟΕ 9</li> </ul>   |

**ΔΕΝΔΡΟ ΑΠΟΦΑΣΗΣ**



|              |                                |    |
|--------------|--------------------------------|----|
| CRETA PALACE | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ | ΕΗ |
|--------------|--------------------------------|----|

| ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ  | Q1<br>Υπάρχουν προληπτικά μέτρα; | Q2<br>Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;   | Q3<br>Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια;                      | Q4<br>Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο;  | CCP                             |
|--|----------------------------------|--|--|--|---------------------------------|
| 1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ Α' ΥΛΩΝ  | ΝΑΙ                              | Αναφορικά με τους φυσικούς κινδύνους: ΟΧΙ<br>Αναφορικά με τους χημικούς και μικροβιολογικούς κινδύνους: ΝΑΙ, δεδομένου ότι ο εν δυνάμει κίνδυνος παραμένει στο προϊόν χωρίς να υπάρχει στην συνέχεια καμία διαδικασία μείωσης ή εξαφάνισής του με αποτέλεσμα να καθιστά τα τρόφιμα – φαγητά μη ασφαλή. | ΝΑΙ. Διασταυρούμενη μόλυνση, επιμολύνσεις, μεγάλος χρόνος παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες.            | ΝΑΙ. Για τα μαγειρεμένα φαγητά η θερμική επεξεργασία. Για τις σαλάτες η πλύση – απολύμανση των συστατικών.<br>ΟΧΙ. Για τα τρόφιμα που προορίζονται για την κρύα κουζίνα. | CCP <sub>1</sub> <sup>X,M</sup> |
| 3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΥΠΟ ΨΥΞΗ<br>$\theta \leq 5^{\circ}\text{C}$                      | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ  | ΝΑΙ  | ΝΑΙ, πλύση / απολύμανση λαχανικών και θερμική επεξεργασία  | ΟΧΙ                             |
| 4. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ<br>$\theta \leq -18^{\circ}\text{C}$                 | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ  | ΟΧΙ  | ---  | ΟΧΙ                             |
| 5. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΞΗΡΗ<br>$15^{\circ}\text{C} \leq \theta \leq 25^{\circ}\text{C}$ | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ  | ΟΧΙ  | ---  | ΟΧΙ                             |
| 6. ΑΠΟΨΥΞΗ   | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ  | ΝΑΙ<br>Αύξηση θερμοκρασίας $>5^{\circ}\text{C}$ και αύξηση του χρόνου παραμονής σε υψηλές θερμοκρασίες | ΝΑΙ, θερμική επεξεργασία κατά το ψήσιμο ή μαγείρεμα. Όλα τα κατεψυγμένα που αποψύχονται πάνε στην ζεστή κουζίνα  | ΟΧΙ                             |
| 7. ΝΕΡΟ  | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ  | ΟΧΙ  | ΝΑΙ  | ΟΧΙ                             |

|              |                                |    |
|--------------|--------------------------------|----|
| CRETA PALACE | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ | ΕΗ |
|--------------|--------------------------------|----|

| ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ   | Q1<br>Υπάρχουν προληπτικά μέτρα; | Q2<br>Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;   | Q3<br>Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια;  | Q4<br>Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο;  | CCP   |
|---|----------------------------------|--|--|--|---|
| 8. ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ   | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ: για τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν.<br>ΝΑΙ: για τα τρόφιμα που πρόκειται να διατεθούν ως έχουν (χωρίς θερμική επεξεργασία) πχ λαχανικά, σαλάτες, κλπ. Σε αυτά τα είδη η κρίσιμη διαδικασία ελέγχου των παθογόνων M/O είναι η πλήυση – απολύμανση των λαχανικών και η πιστή τήρηση της οδηγίας για αποφυγή επιμόλυνσης | ΝΑΙ<br>Διασταυρούμενη μόλυνση, επιμολύνσεις από χειρισμούς και εξοπλισμό καθώς και αυξημένες θερμοκρασίες ή χρόνοι παραμονής | ΝΑΙ: για τα τρόφιμα που μαγειρεύονται ή ψήνονται.<br>ΟΧΙ: για τα τρόφιμα που σερβίρονται χωρίς καμία άλλη επεξεργασία που να οδηγεί σε μείωση των M/O (κρύα κουζίνα) | CCP <sub>2</sub> <sup>M</sup><br><br>(για πλήυση/ απολύμανση λαχανικών, υλικά κρύας κουζίνας) |
| 9. ΚΡΥΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΨΥΧΡΩ<br>$\theta \leq 5^{\circ} \text{C}$ | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ, δεδομένου ότι στα τρόφιμα που δεν έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία ο έλεγχος των παθογόνων M/O γίνεται με χαμηλές θερμοκρασίες. Επίσης στα μαγειρευμένα που ψύχονται για να σερβιριστούν κρύα η φάση της διατήρησης σε χαμηλές θερμοκρασίες είναι σημαντική στον έλεγχο του πολ/σμού των βλαστικών μορφών των σπορογόνων M/O   | ΝΑΙ, αυξημένη θερμοκρασία διατήρησης   | ΟΧΙ  | CCP <sub>4</sub> <sup>M</sup>   |
| 10. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)<br>$\theta \geq 75^{\circ} \text{C}$  | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ<br>Σε αυτό το στάδιο γίνεται ο έλεγχος των παθογόνων M/O   | ---  | ---  | CCP <sub>3</sub> <sup>M</sup>   |

|              |                                |    |
|--------------|--------------------------------|----|
| CRETA PALACE | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ | ΕΗ |
|--------------|--------------------------------|----|

| ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ  | Q1<br>Υπάρχουν προληπτικά μέτρα; | Q2<br>Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;   | Q3<br>Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια; | Q4<br>Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο; | CCP                           |
|--|----------------------------------|--|---|---|-------------------------------|
| 11. ΜΕΡΙΔΟΠΟΙΗΣΗ   | ΝΑΙ                              | ΟΧΙ  | ΟΧΙ   | ---   | ΟΧΙ                           |
| 12. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΕΝ ΘΕΡΜΩ<br>$\theta \geq 63^{\circ}\text{C}$ | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ: Διατήρηση σε $\theta < 63^{\circ}\text{C}$ οδηγεί σε πολ/σμό βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο οι σπόροι των οποίων επιβίωσαν κατά την θερμική επεξεργασία στο στάδιο 11. Επίσης επιβίωση <i>staphylococcus aureus</i> κατά την θερμική επεξεργασία ή επιμόλυνση του θερμικά επεξεργασμένου φαγητού (κυρίως από χειρισμούς) οδηγεί σε πολ/σμό αυτού και τοξινογέννεση | ΝΑΙ, (αν $\theta < 63^{\circ}\text{C}$ )  | ΟΧΙ   | CCP <sub>5</sub> <sup>M</sup> |
| 13. ΖΕΣΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ<br>$\theta \geq 63^{\circ}\text{C}$   | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ: Διατήρηση σε $\theta < 63^{\circ}\text{C}$ οδηγεί σε πολ/σμό βλαστικών μορφών σπορογόνων Μ/Ο οι σπόροι των οποίων επιβίωσαν κατά την θερμική επεξεργασία στο στάδιο 11. Επίσης επιβίωση <i>staphylococcus aureus</i> κατά την θερμική επεξεργασία ή επιμόλυνση του θερμικά επεξεργασμένου φαγητού (κυρίως από χειρισμούς) οδηγεί σε πολ/σμό αυτού και τοξινογέννεση | ΝΑΙ, (αν $\theta < 63^{\circ}\text{C}$ )  | ΟΧΙ   | CCP <sub>5</sub> <sup>M</sup> |

|              |                                |    |
|--------------|--------------------------------|----|
| CRETA PALACE | ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ | ΕΗ |
|--------------|--------------------------------|----|

| ΣΤΑΔΙΟ / ΦΑΣΗ  | Q1<br>Υπάρχουν προληπτικά μέτρα; | Q2<br>Είναι η φάση σχεδιασμένη ειδικά για να εξαφανίζει ή να μειώνει το κίνδυνο;  | Q3<br>Μπορεί η μόλυνση με τον αναγνωρισμένο κίνδυνο να υπερβεί τα επιτρεπτά όρια; | Q4<br>Μπορεί ένα μετέπειτα στάδιο να εξαφανίσει ή να μειώσει τον κίνδυνο; | CCP                           |
|--|----------------------------------|---|---|---|-------------------------------|
| 14. ΨΥΞΗ   | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ, δεδομένου ότι η αργή διαδικασία ψύξης μετά την θερμική επεξεργασία οδηγεί σε πολ/μό βλαστικών μορφών σπορογόνων, παθογόνων Μ/Ο | ---   | ---   | CCP <sub>5</sub> <sup>M</sup> |
| 15. ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ<br>$\theta \geq 90^\circ \text{C}$ | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ   | ---   | ---   | CCP <sub>7</sub> <sup>M</sup> |
| 16. ΔΙΑΘΕΣΗ ΦΑΓΗΤΟΥ                                  | ΝΑΙ                              | ΝΑΙ   | ---   | ---   | CCP <sub>8</sub> <sup>M</sup> |



| CCP                             | ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ  | ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ  | ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ  | ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ          | ΑΡΧΕΙΑ   |
|---------------------------------|---|--|--|-----------------------|--|
| CCP <sub>1</sub> <sup>X,M</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Απουσία των αναγνωρισμένων χημικών κινδύνων στην ανάλυση επικινδυνότητας (απαγορευμένα)</li> <li>- Συγκεντρώσεις αναγνωρισμένων κινδύνων κάτω από τα όρια που ορίζει η νομοθεσία (επιτρεπόμενα ή φυσικώς υπάρχοντα)</li> <li>- Θερμοκρασίες:<br/>Νωπά: ≤ 5° C<br/>κ/ψ:<br/>α. κρέας: ≤ -12° C<br/>β. αλιεύματα/λαχανικά ≤ -15° C<br/>γ. παγωτό ≤ -20° C</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Έλεγχος πιστοποιητικού του προμηθευτή σε κάθε παραλαβή</li> <li>- Εργαστηριακός έλεγχος για αναζήτηση καταλοίπων για όσους προμηθευτές δεν έχουμε πιστοποιητικό</li> <li>- Μέτρηση θερμοκρασίας κατά την παραλαβή</li> <li>- Οπτικός έλεγχος</li> </ul> | <p>Απόρριψη παρτίδας και επαναξιολόγηση προμηθευτή</p> <p>Απόρριψη παραλαβανομένων ειδών όταν δεν ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των κρίσιμων ορίων.</p>                   | Υπεύθυνος<br>Αποθήκης | <p>Έντυπο ελέγχου CCP' s<br/>Ε ΟΕ 19-1</p> <p>Έντυπο παραλαβών<br/>Ε ΟΕ 1-1</p> <p>ΚΕΠΥΚ</p> <p>Φάκελοι<br/>Προμηθευτών</p> <p>Έντυπο<br/>Αποκλίσεων<br/>Ε ΟΕ 18-1</p> |
| CCP <sub>2</sub> <sup>M</sup>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Συγκέντρωση απολυμαντικού: ≥ 1% και &lt; 2%</li> <li>- Χρόνος επαφής (πλύσης): &gt;15 min</li> <li>- Θερμοκρασίες α' υλών και ημιέτοιμων κρύας κουζίνας</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ογκομέτρηση και οπτικός έλεγχος κατά την παρασκευή του διαλύματος</li> <li>- Μέτρηση του χρόνου επαφής</li> <li>- Έλεγχος θερμοκρασιών ψυγείων συντήρησης ΟΕ 2.</li> </ul>  | Σε περίπτωση διαπίστωσης εκτροπής ή μη συμμόρφωσης τότε η χρήση των λαχανικών και των υλικών που προορίζονται για την κρύα κουζίνα πρέπει να είναι για την ζεστή κουζίνα | Υπεύθυνος<br>Αποθήκης | <p>Έντυπο ελέγχου CCP' s<br/>Ε ΟΕ 19-1</p> <p>Έντυπο<br/>Αποκλίσεων<br/>Ε ΟΕ 18-1</p>  |

| CCP                           | ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ                                    | ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ  | ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ  | ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ                                 | ΑΡΧΕΙΑ   |
|-------------------------------|---|--|--|--|--|
| CCP <sub>3</sub> <sup>M</sup> | Θερμοκρασία (κέντρο): $\geq 75^{\circ}\text{C}$ | Μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο κέντρο του φαγητού ή/και στο κέντρο των επιμέρους τεμαχίων αυτού (πχ κομμάτια κρέατος). Η μέτρηση γίνεται περίπου 10 min πριν την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος ή ψησίματος. Ανάμεσα στις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με τη χρήση απολυμαντικού ή οινόπνεύματος. Η μέτρηση γίνεται σε δύο θερμικά επεξεργαζόμενα τρόφιμα την ημέρα. | Στην περίπτωση διαπίστωσης ανεπαρκούς θερμικής επεξεργασίας παρατείνεται η θέρμανση του φαγητού έτσι που να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις των κρισίμων ορίων. | Chef<br>Καθορισμένο<br>προσωπικό<br>κουζίνας | Έντυπο ελέγχου<br>CCP's<br>Ε ΟΕ 19-1<br><br>Έντυπο ελέγχου<br>θερμ. κουζίνας<br>Ε ΟΕ 8-1<br><br>Έντυπο<br>Αποκλίσεων<br>Ε ΟΕ 18-1  |
| CCP <sub>4</sub> <sup>M</sup> | Θερμοκρασία διατήρησης $\leq 5^{\circ}\text{C}$ | Έλεγχος καθημερινά της θερμοκρασίας ενός είδους με διακριβωμένο θερμόμετρο. Ο έλεγχος γίνεται από τον Maitre.  | Σε περίπτωση αποτυχίας στην διατήρηση της ενδεδειγμένης θερμοκρασίας: Απόρριψη του φαγητού μετά από 4 ώρες   | Maitre                                       | Έντυπο ελέγχου<br>CCP's<br>Ε ΟΕ 19-1<br><br>Έντυπο ελέγχου<br>θερμ. παράθεσης<br>Ε ΟΕ 9-1<br><br>Έντυπο<br>Αποκλίσεων<br>Ε ΟΕ 18-1 |

| CCP                           | ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ   | ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ   | ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ  | ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ   | ΑΡΧΕΙΑ   |
|-------------------------------|--|---|--|--|--|
| CCP <sub>5</sub> <sup>M</sup> | Θερμοκρασία διατήρησης: $\geq 63^{\circ}\text{C}$  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Μέτρηση της θερμοκρασίας σε ένα σκεύος μάρτυρα που διατηρείται στο θερμοθάλαμο 10 min πριν την έναρξη του σερβιρίσματος.</li> <li>- Μέτρηση της θερμοκρασίας ενός τροφίμου κατά την παράθεση, 30 λεπτά πριν το τέλος της.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Στην περίπτωση που διαπιστωθεί κατά την μέτρηση της θερμοκρασίας των φαγητών <math>\theta &lt; 63^{\circ}\text{C}</math> για χρονικό διάστημα (από την χρονική στιγμή της τοποθέτησης του πρώτου) <math>&gt; 2\text{h}</math>, τότε γίνεται επαναθέρμανση σε <math>\theta \geq 120^{\circ}\text{C}</math> για 15 min.</li> <li>- Σε περίπτωση αποτυχίας διατήρησης του φαγητού στην ενδειγμένη θερμοκρασία ή αδυναμία επαναθέρμανσης (λόγω ενδεχομένου υποβάθμισης της ποιότητας) <math>\Rightarrow</math> απόρριψη του φαγητού</li> <li>- Αν η <math>\theta &lt; 63^{\circ}\text{C}</math>, απομάκρυνση του είδους από το μπουφέ και ενημέρωση του F+B Manager.</li> </ul> | Chef<br>Καθορισμένο<br>προσωπικό<br>κουζίνας<br>Maitre | <p>Έντυπο ελέγχου CCP' s E OE 19-1</p> <p>Έντυπο ελέγχου θερμ. κουζίνας E OE 8-1</p> <p>Έντυπο ελέγχου θερμ. παράθεσης E OE 9-1</p> <p>Έντυπο Αποκλίσεων E OE 18-1</p> |
| CCP <sub>6</sub> <sup>M</sup> | χρόνος για τη ψύξη μέχρι 5 οC: 6 ωρών (<21 οC σε 2 ώρες και <5 ο C στις επόμενες 4 ώρες) | Παρακολούθηση της $\theta$ του τροφίμου/φαγητού κατά την ψύξη. Η μέτρηση γίνεται από τον Sous Chef με τη χρήση διακριβωμένου θερμομέτρου σε ένα είδος την ημέρα. Ανάμεσα από τις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με απολυμαντικό ή οινόπνευμα.               | αν ο χρόνος ψύξης δεν είναι <6h (<21 οC σε 2 ώρες και <5 ο C στις επόμενες 4 ώρες) γίνεται επαναθέρμανση του φαγητού σε $\theta 90\text{oC}$ και ψύξη με ρυθμό που να ικανοποιείται η απαίτηση των κρίσιμων ορίων.   | Sous Chef  | <p>Έντυπο ελέγχου CCP' s E OE 19-1</p> <p>Έντυπο ελέγχου θερμ. κουζίνας E OE 8-1</p> <p>Έντυπο Αποκλίσεων E OE 18-1</p>  |

| CCP                           | ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ  | ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ  | ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ  | ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ                           | ΑΡΧΕΙΑ   |
|-------------------------------|---|--|--|--|--|
| CCP <sub>7</sub> <sup>M</sup> | Θερμοκρασία επαναθέρμανσης:<br>≥ 90° C (κέντρο)   | Μέτρηση της θερμοκρασίας με διακριβωμένο θερμόμετρο στο τέλος της διαδικασίας επαναθέρμανσης σε 1 είδος την ημέρα<br>Η μέτρηση γίνεται από τον Chef.<br>Ανάμεσα στις μετρήσεις το probe του θερμομέτρου απολυμαίνεται με τη χρήση απολυμαντικού ή οινόπνεύματος. | Στην περίπτωση που η θερμοκρασία είναι <90° C συνεχίζεται η θερμική επεξεργασία μέχρις ότου να ικανοποιηθεί η απαίτηση των κρίσιμων ορίων.   | Chef<br>Καθορισμένο προσωπικό κουζίνας | Έντυπο ελέγχου CCP' s<br>Ε ΟΕ 19-1<br><br>Έντυπο ελέγχου θερμ. κουζίνας<br>Ε ΟΕ 8-1<br><br>Έντυπο Αποκλίσεων<br>Ε ΟΕ 18-1  |
| CCP <sub>8</sub> <sup>M</sup> | Διάθεση εν θερμώ ≥ 63 <sup>0</sup> C<br>Διάθεση σε ψύξη ≤ 5 <sup>0</sup> C<br>Διάθεση σε κατάψυξη ≤ -10 <sup>0</sup> C (για διάθεση παγωτού)*** | Έλεγχος με φορητό θερμόμετρο δειγματοληπτικά με ευθύνη του Maitre.   | - Σε περίπτωση που οι μετρούμενες θερμοκρασίες αποκλίνουν από τα όρια (<63 <sup>0</sup> C για την διάθεση εν θερμώ, >5 <sup>0</sup> C για τη διάθεση σε ψύξη) απομακρύνει από το χώρο της παράθεσης το συγκεκριμένο τρόφιμο και ειδοποιεί τον Chef για την αναπλήρωση του προϊόντος και τον F+B Manager για την λήψη των απαραίτητων διορθωτικών ενεργειών.<br>- Σε περίπτωση που έχουμε κατά τη διάθεση >-20 <sup>0</sup> C για τα παγωτά ελέγχεται τυχόν λιώσιμο. Αν έχει λιώσει απορρίπτεται, αν όχι τοποθετείται σε < -20 <sup>0</sup> C και σερβίρεται. Στην περίπτωση αυτή δεν μπορεί να επιστραφεί ποσότητα που περισσεψε | Maitre                                 | Έντυπο ελέγχου CCP' s<br>Ε ΟΕ 19-1<br><br>Έντυπο ελέγχου θερμ. κουζίνας<br>Ε ΟΕ 8-1<br><br>Έντυπο ελέγχου θερμοκρασιών παράθεσης<br>Ε ΟΕ 9-1<br><br>Έντυπο Αποκλίσεων<br>Ε ΟΕ 18-1 |

**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τις παραλαβές Α΄ υλών της κουζίνας.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Οι προμήθειες των πρώτων υλών της κουζίνας γίνονται από προμηθευτές που πληρώντας τις προϋποθέσεις : α. κατάλληλο προϊόν, β. σωστή εξυπηρέτηση και γ. σωστή τιμή, είναι ενταγμένοι, με ευθύνη του F & B Manager στον Κατάλογο Εγκεκριμένων Προμηθευτών Υλικών Κουζίνας (ΚΕΠΥΚ) της επιχείρησης.
2. Οι προμηθευτές του ΚΕΠΥΚ έχουν κοινοποιήσει τις προδιαγραφές των προϊόντων τους στην επιχείρηση, οι οποίες τηρούνται στο Αρχείο Προμηθευτών, με ευθύνη του F & B Manager.
3. Για τα κρίσιμα από πλευράς υγιεινής και ασφάλειας υλικά, ζητούνται και φυλάσσονται στο Αρχείο Προμηθευτών πιστοποιητικά ασφαλείας τροφίμων (food safety certificates) από τους προμηθευτές. Ενδεικτικές κατηγορίες κρίσιμων υλικών είναι τα νωπά και κατεψυγμένα κρεατικά και ψαρικά, τα αλλαντικά, τα επεξεργασμένα αβγά και τα γαλακτοκομικά.
4. Ο Υπεύθυνος Παραλαβών υλικών κουζίνας σε κάθε παραλαβή ελέγχει τα παρακάτω :
  - A. καθαρότητα, σχήμα και ακεραιότητα των πρωτογενών και δευτερογενών συσκευασιών.
  - B. θερμοκρασία των υλικών που διακινούνται σε ψύξη και κατάψυξη
  - Γ. ημερομηνία παραγωγής και λήξης των προϊόντων
  - Δ. προσβολή από παράσιτα, έντομα, τρωκτικά και ακάρεα
  - E. καθαριότητα και συμφωνία με τις απαιτούμενες συνθήκες μεταφοράς των μέσων μεταφοράς.
  - Στ.σημάδια απόψυξης και επανακατάψυξης των καταψυγμένων προϊόντων με κύρια την εμφάνιση ανωμαλιών στο σχήμα και την διαβροχή των υλικών συσκευασίας με υγρά απόψυξης.
  - Z. παρουσία δυσάρεστων οσμών και μη αναμενόμενων χρωματικών εκφράσεων
5. Για κάθε κατηγορία παραλαμβανομένων υλικών έχουν θεσπιστεί κριτήρια αποδοχής κατά την παραλαβή. Στον πίνακα I φαίνονται οι ελάχιστες θερμοκρασίες των υλικών που παραλαμβάνονται υπό ψύξη και κατάψυξη, ενώ στον πίνακα II κριτήρια μακροσκοπικού ελέγχου.
6. Δειγματοληψία  
Ο αριθμός μονάδων της δειγματοληψίας ανά είδος γίνεται βάσει των παρακάτω πινάκων:

**1. Κιβώτια**

|              |                                      |        |
|--------------|--------------------------------------|--------|
| CRETA PALACE | ΟΔΗΓΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄<br>ΥΛΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ | *ΟΕ 1* |
|--------------|--------------------------------------|--------|

| N (πληθυσμός) | n (δείγματα) |
|---------------|--------------|
| ≤ 10          | 1            |
| 11 – 50       | 3            |
| 51 – 100      | 4            |
| > 100         | 5            |

## 2. Σακιά – τελάρα – οποιαδήποτε άλλη συσκευασία

| N(πληθυσμός) | n (δείγματα) |
|--------------|--------------|
| ≤ 5          | 1            |
| 6 – 10       | 2            |
| > 10         | 4            |

7. Στην περίπτωση που τα κριτήρια αποδοχής δεν ικανοποιηθούν, τότε ο Υπεύθυνος Παραλαβών δεν ολοκληρώνει την παραλαβή και ειδοποιεί τον F + B Manager.
8. Στην περίπτωση που γίνει απόρριψη ενός παραλαμβανομένου υλικού και δεν είναι δυνατή η άμεση επιστροφή του, αυτό σημαίνεται με ευθύνη του Αποθηκάρου με κόκκινη ταμπέλα ως " ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ" και αποθηκεύεται σε χώρο και με τρόπο που δε μπορεί να επηρεάσει υγιή τρόφιμα και δεν υπάρχει κίνδυνος προώθησής του στην κουζίνα κατά λάθος.
9. Γενικά, ληγμένα ή κοντά στην λήξη τους (για το τελευταίο μπορεί να γίνει εξαίρεση με την σύμφωνη γνώμη του Chef) προϊόντα δεν παραλαμβάνονται.
10. Οι παραλαβές γίνονται από άτομα που έχουν καθοριστεί για αυτή την εργασία κάτω από τις εντολές του Υπεύθυνου Παραλαβών.
11. Όλες οι παραλαβές γίνονται με την καθορισμένη διαδικασία. Έτσι π.χ. τρόφιμα αφημένα στην πόρτα δεν παραλαμβάνονται.
12. Οι παραλαβές γίνονται με το φως της ημέρας.
13. Κατά την παραλαβή, ο Υπεύθυνος Παραλαβών φροντίζει να ελαχιστοποιηθούν παράλληλες εργασίες που μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα. Έτσι, όταν γίνεται παραλαβή υλικών κουζίνας δεν γίνεται παράλληλα αποκομιδή σκουπιδιών ή καθαρισμός του χώρου ή ενέργειες μυοκτονίας και απεντόμωσης.
14. Οι παραλαβές καταγράφονται σε έντυπα (Ε ΟΕ 1-1) από τον Υπεύθυνο Παραλαβών στα οποία καταγράφονται η ημερομηνία παραλαβής, το είδος του υλικού, ο προμηθευτής, η ημερομηνία λήξης, η θερμοκρασία (όπου έχει νόημα βλ. Πίνακα Ι) και σημειώνονται κάποια στοιχεία που αφορούν τις απαιτούμενες προϋποθέσεις για να ολοκληρωθεί η παραλαβή.
15. Στο έντυπο παραλαβής καταγράφονται και οι επεξηγήσεις για την απόρριψη ενός υλικού.
16. Τα στοιχεία από τις παραλαβές και κύρια τις απορρίψεις λαμβάνει υπ' όψιν του ο F + B manager για την αναζήτηση νέων προμηθευτών, σε συνεργασία με τον Chef. Εάν έχει αποφασιστεί η αλλαγή προμηθευτή για κάποιο είδος, τότε ο νέος

αντικαθιστά τον παλαιό στον κατάλογο εγκεκριμένων προμηθευτών. Ο παλαιός προμηθευτής είτε χαρακτηρίζεται ως αναξιόπιστος και σημαίνεται με Χ στον κατάλογο (εάν έχει επανειλημμένα προβληματίσει η συνεργασία μαζί του) είτε σημαίνεται με την ένδειξη Β και υφίσταται πλέον στον κατάλογο ως εναλλακτικός προμηθευτής του είδους.

17. Στην περίπτωση παραλαβής ασυσκευαστων υλικών, το προσωπικό παραλαβής δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με αυτά χωρίς να φροντίσουν την υγιεινή των χεριών τους. Επίσης εάν τα υλικά θα έρθουν σε επαφή με το σώμα τους (ώμος, πλάτη, στήθος) θα πρέπει να φορούν καθαρό για αυτό το σκοπό ρουχισμό.
18. Όργανα μετρήσεων, όπως θερμομέτρα και ζυγοί, θα πρέπει να καθαρίζονται (και το πρώτο να απολυμαίνεται επίσης) καλά μεταξύ διαφορετικών εργασιών.
19. Ο χώρος παραλαβών είναι ενταγμένος στο πρόγραμμα καθαρισμών και στο σχέδιο μυοκτονιών και απεντομώσεων.
20. Ο χώρος των παραλαβών, μετά το πέρας των εργασιών, κλείνει, διακόπτοντας την ελεύθερη επικοινωνία μεταξύ αποθηκών και περιβάλλοντος.
21. Προϊόντα υπό ψύξη ή κατάψυξη μεταφέρονται στους ψυκτικούς θαλάμους χωρίς καθυστερήσεις.
22. Η μεταφορά των υλικών προς τις αποθήκες γίνεται με φροντίδα ώστε να μην επιμολυνθούν και να μην χαλάσει η συσκευασία τους. Οι διάδρομοι μεταφοράς είναι καθαροί, χωρίς επικοινωνία με το περιβάλλον και κατά το πέρασμα των υλικών διακόπτονται εργασίες που μπορεί να επιμολύνουν το υλικό (πχ. μεταφορά απορριμμάτων, επισκευές, μυοκτονία κτλ)
23. Η χρήση παλετοφόρων και καροτσιών γίνεται με την φροντίδα να αποφεύγονται τυχόν επιμολύνσεις. Έτσι άλλα καρότσια χρησιμοποιούνται για την μεταφορά Α΄ υλών, άλλα για την μεταφορά απορριμμάτων, άλλα για την μεταφορά βοηθητικού εξοπλισμού κτλ.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο Υπεύθυνος Παραλαβών έχει την ευθύνη για την πραγματοποίηση των απαιτούμενων μακροσκοπικών ελέγχων κατά την παραλαβή.
2. Ο Υπεύθυνος Παραλαβών είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 1-1.
3. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη λήψη των απαιτούμενων διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση που βρεθεί υλικό εκτός προδιαγραφών.
4. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΑ

|              |                                      |        |
|--------------|--------------------------------------|--------|
| CRETA PALACE | ΟΔΗΓΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄<br>ΥΛΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ | *ΟΕ 1* |
|--------------|--------------------------------------|--------|

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ   | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|---------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 1-1         | Υπεύθυνος Παραλαβών | 1 ΧΡΟΝΟΣ         |
| ΚΕΠΥΚ            | F&B Manager         | ΕΠ' ΑΠΕΙΡΟΝ      |

## ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

### ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΛΑΒΗ

| Προϊόν  | Θερμοκρασία  |
|---|--|
| Προϊόντα βαθιάς καταψύξεως                    | -18 °C έως -15°C                                     |
| Κρέας   | ≤+7 °C<br>≤+3 °C παραπροϊόντα<br>≤-12 °C κατεψυγμένα |
| Κιμάς και κρέας τεμαχίων μικρότερων των 100gr | ≤+2 °C νωπά<br>≤-12 °C κατεψυγμένα                   |
| Πουλερικά                                     | ≤+4 °C νωπά<br>≤-12 °C κατεψυγμένα                   |
| Ψάρια και θαλασσινά                           | 0 – 5 °C ή σε πάγο<br>-18 °C έως -15 °C κατεψυγμένα  |
| Γαλακτοκομικά προϊόντα παστεριωμένα           | +4 °C έως +6 °C                                      |
| Αβγά και προϊόντα αυτών                       | ≤+20 °C<br>≤+1 °C ψυχθέντα<br>≤-12 °C κατεψυγμένα    |



## ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΠΙΝΑΚΑΣ ΙΙ)

| ΕΙΔΟΣ   | ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ   |
|---|---|
| <u>Κρέας και προϊόντα αυτού</u><br>Κρέας Νωπό | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το νωπό κρέας πρέπει να έχει ανοικτό κόκκινο ως ροδαλό χρώμα ενώ το λίπος, όπου αυτό υπάρχει, πρέπει να είναι σπητό, χρώματος που ποικίλει από λευκό έως ανοικτό κίτρινο</li> <li>• Το χρώμα του πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να μην παρουσιάζει μπλε, γκρι, κίτρινες ή πράσινες κηλίδες</li> <li>• Το κρέας δεν πρέπει να παρουσιάζει κολλώδη ή γλοιώδη εμφάνιση</li> <li>• Δεν πρέπει να υπάρχει στην επιφάνεια του κρέατος μεγάλη ποσότητα υγρών</li> <li>• Το υπάρχων λίπος πρέπει να μην είναι υδαρές ή μαλακό</li> <li>• Το κρέας είναι ακατάλληλο προς κατανάλωση όταν έχει ξινή ή βουτυρώδη οσμή</li> <li>• Μεγάλη ποσότητα χόνδρων και υποδόριου λίπους στην εξωτερική επιφάνεια του κρέατος υποδηλώνει υποβαθμισμένη ποιότητα</li> </ul>   |
| Μπέικον                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το μπέικον πρέπει να έχει ρόδινο χρώμα ή σκούρο κόκκινο για το καπνιστό</li> <li>• Το λίπος πρέπει να είναι σταθερό, καλά εφραπτόμενο στους μύες, και λευκού χρώματος</li> <li>• Όπου υπάρχει εξωτερική επιδερμίδα πρέπει να είναι καθαρή, απαλού καφέ χρώματος ή σκούρου για το καπνιστό</li> <li>• Η εξωτερική επιδερμίδα πρέπει να μην εμφανίζει ασυνέχειες ή άλλες βλάβες και να είναι απαλλαγμένη πλήρως από τρίχες</li> <li>• Στην εξωτερική επιφάνεια δεν πρέπει να παρατηρούνται κρύσταλλοι αλατιού</li> <li>• Οι κάθετες επιφάνειες τομής πρέπει να είναι ελαφρά υγρές και καθαρές</li> <li>• Σε καμία περίπτωση στην εξωτερική επιφάνεια ή τις τομές δεν πρέπει να παρατηρείται γλίτσιασμα</li> <li>• Η οσμή του πρέπει να είναι ευχάριστη και ποτέ ξινή ή να θυμίζει τυρί</li> <li>• Δεν πρέπει στη συσκευασία να υπάρχουν υγρά</li> <li>• Όπου η συσκευασία είναι υπό κενό πρέπει να είναι αδιάρρηκτη, να εφαρμόζει πλήρως στο προϊόν και να μην υπάρχουν σημεία που να υποδηλώνουν παρουσία αέρα</li> </ul> |
| Ζαμπόν  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το καλής ποιότητας ζαμπόν έχει ροζ φωτεινό χρώμα (όχι πολύ φωτεινό ή ξεφθαρμένο)</li> <li>• Δεν πρέπει να υπάρχουν κίτρινες ή πράσινες κηλίδες στο άπαχο τμήμα ή στο λίπος</li> <li>• Πρέπει να έχει όχι ιδιαίτερα κοκκώδη υφή. Να είναι ελαστική και με χυμώδη εμφάνιση</li> <li>• Το άρωμά του πρέπει να είναι ευχάριστο και ποτέ όξινο</li> <li>• Να μην παρατηρείται παρουσία κοκάλων</li> <li>• Αν είναι κομμένο από πριν, οι φέτες του να μην είναι εύθραυστες</li> <li>• Η συσκευασία του να μην έχει βλάβες, να μην είναι φουσκωμένη και να μην παρατηρείται παρουσία αερίου</li> </ul>  |

| ΕΙΔΟΣ                        | ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ   |
|------------------------------|---|
| Φρέσκα λουκάνικα             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι επιφάνειά τους δεν πρέπει να είναι υγρή ή ιδιαίτερα λιπαρή</li> <li>• Δεν πρέπει να είναι υπερβολικά γεμισμένα (διογκωμένα) ή να φαίνονται σε κάποια σημεία άδεια</li> <li>• Η γέμιση δεν πρέπει να είναι πολύ αλεσμένη</li> <li>• Δεν πρέπει να έχουν ταγγή ή ξινή οσμή</li> </ul>   |
| Πουλερικά                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα πουλερικά πρέπει να είναι πλήρως σχηματισμένα και με καθαρή εμφάνιση</li> <li>• Το δέρμα πρέπει να είναι συνεχές και καλά κολλημένο στη σάρκα και να μην είναι ιδιαίτερα στεγνό, κολλώδες ή γλιστερό</li> <li>• Το δέρμα δεν πρέπει να παρουσιάζει αιματώματα και ασυνήθιστα κοψίματα ή αμυχές</li> <li>• Η μυρωδιά του δεν πρέπει να είναι όξινη</li> <li>• Δεν πρέπει να υπάρχουν σπασμένα κόκαλα</li> <li>• Τα πόδια να είναι καλά προσκολλημένα στο σώμα</li> <li>• Η κοιλιά ελαφρά τεντωμένη και όχι γλοιώδης, μαλακή ή υποπράσινη</li> </ul>  |
| Αβγά                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το κέλυφος πρέπει να είναι καθαρό χωρίς αίμα, κουτσουλιές ή ξένα σώματα και να μην είναι αδύνατο, δύσμορφο, παραμορφωμένο ή ραγισμένο</li> <li>• Το ασπράδι του αβγού πρέπει να έχει παχύρρευστη υφή, να μην είναι αραιό ή νερούλο και να είναι καθαρό</li> <li>• Ο κρόκος πρέπει να είναι σφαιρικός, εντόνου κίτρινου χρώματος και να μην σπάει εύκολα κατά το σπάσιμο του αβγού</li> <li>• Δεν πρέπει να υπάρχει στο εσωτερικό του παρουσία άλλου κυτταρικού σπέρματος</li> </ul>  |
| <u>Ψάρια</u><br>Ψάρια Φρέσκα | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Τα μάτια πρέπει να είναι κυρτά, καθαρά, χωρίς αιμάτωμα και γυαλιστερά</li> <li>• Τα βράγχια να είναι υγρά, κόκκινα και με ευχάριστη θαλασσινή μυρωδιά</li> <li>• Η σάρκα να είναι συμπαγής και να μην αποκολλάται εύκολα από τη ραχοκοκαλιά</li> <li>• Τα λέπια να είναι γυαλιστερά και καλά κολλημένα στη σάρκα</li> <li>• Η εξωτερική επιφάνεια να είναι στιλπνή και όχι κολλώδης ή γλοιώδης</li> <li>• Η κοιλιά δεν πρέπει να είναι διογκωμένη ή διερρηγμένη</li> <li>• Να έχουν το χαρακτηριστικό ευχάριστο θαλασσινό άρωμα. Όσο τα ψάρια μπαγιατεύουν, η μυρωδιά γίνεται πιο έντονη</li> <li>• Οι νοθείες που αφορούν τα ψάρια (φρέσκα ή κατεψυγμένα) είναι <ul style="list-style-type: none"> <li>- κουτσομούρες ως μπαρμπούνια</li> <li>- φαγκριά ως λυθρίνια</li> <li>- γλωσσοειδή (ζαρκέτες ή καλκάνια) ως γλώσσες</li> <li>- μελανούρια ως τσιπούρες</li> <li>- μικρούς τόνους ως παλαμίδες</li> <li>- σκυλόψαρα ως γαλέους</li> </ul> </li> </ul> |

| ΕΙΔΟΣ   | ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ   |
|---|---|
| Ψάρια κατεψυγμένα   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το δέρμα πρέπει να είναι στιλπνό, να μην είναι ξηρό και αφυδατωμένο αλλά να καλύπτεται από ένα λεπτό στρώμα πάγου</li> <li>• Τα μάτια να είναι κυρτά και χωρίς αιματώματα</li> <li>• Το χρώμα τους να θυμίζει αυτό των νωπών ψαριών</li> <li>• Το δέρμα τους να μην είναι αποχρωματισμένο, υπόλευκο και θαμπό ή να παρουσιάζει λευκές κηλίδες</li> <li>• Να μην παρατηρείται επιφανειακή στιλπνότητα</li> </ul>  |
| <p><u>Θαλασσινά</u><br/>Κεφαλόποδα(καλαμάρια, φράψαλα, χταπόδια, σουπιές κτλ)</p> <p>Οστρακοειδή (στρείδια, μύδια, Κυδώνια, χτένια, αχιβάδες κτλ)</p> <p>Μαλακόστρακα (αστακοί, караβίδες, γαρίδες, καβούρια κτλ)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Το χρώμα τους πρέπει να είναι ρόδινο ή υπόμαυρο λαμπερό</li> <li>• Το σώμα τους συνεκτικό, υγρό και γυαλιστερό</li> <li>• Τα μάτια ζωντανά και λαμπερά</li> <li>• Τα πλοκάμια συνεκτικά και να μην αποσπώνται εύκολα οι βεντούζες</li> <li>• Με τη μείωση της φρεσκότητας το λευκό χρώμα γίνεται υποκίτρινο και ρυτταρό, το ρόδινο γίνεται έντονο ροζ και στη συνέχεια λευκό. Το ροζ χρώμα παραμένει γύρω από τις βεντούζες</li> <li>• Συνήθεις νοθείες για τα κεφαλόποδα είναι:<br/>Μοσχοχτάποδα ως χταπόδια<br/>Θράψαλα ως καλαμάρια</li> <li>• Τα οστρακοειδή πρέπει να είναι ζωντανά μέσα στο κοχύλι</li> <li>• Το όστρακο πρέπει να είναι ερμητικά κλειστό</li> <li>• Η σάρκα καλά προσκολλημένη στην μια πλευρά του κοχυλίου</li> <li>• Το όστρακο πρέπει να περιέχει αρκετή ποσότητα καθαρού νερού με ευχάριστη θαλασσινή οσμή</li> <li>• Η εμφάνισή τους πρέπει να είναι λαμπερή και υγρή</li> <li>• Το χρώμα τους πρέπει να είναι ροζ ή καστανό για τις γαρίδες, καφέ για τους αστακούς και ανοιχτό ροζ ή κόκκινο για τις караβίδες</li> <li>• Να έχουν ευχάριστη, θαλασσινή μυρωδιά</li> </ul> |

| ΕΙΔΟΣ   | ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ  |
|---|--|
| <u>Γαλακτοκομικά προϊόντα</u><br>Βούτυρο – Μαργαρίνες | <p>Οι λιπαρές ύλες κατά την παραλαβή και την χρήση τους</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρέπει να είναι προσεκτικά συσκευασμένες και η συσκευασία εξωτερικά να είναι καθαρή και στεγνή</li> <li>• Να μην υπάρχουν φυσαλίδες αέρα μεταξύ της συσκευασίας και του προϊόντος</li> <li>• Πρέπει να έχει απαλή και κρεμώδη υφή</li> <li>• Το άρωμα και η γεύση τους να είναι ευχάριστη</li> <li>• Το χρώμα τους να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς ή κηλίδες (λευκές, κίτρινες, μαύρες και πράσινες)</li> <li>• Να μην είναι ιδιαίτερα λιπαρές με εμφανή αποχρωματισμό του λίπους</li> <li>• Να μην είναι πολύ αλατισμένες</li> <li>• Να μην έχουν όξινη ή μυρωδιά μούχλας</li> </ul> <p>Να μην έχουν πικρή ή σαπνωδώνη υστερόγευση</p> |
| Γιαούρτι  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η συσκευασία πρέπει να είναι αδιάρρηκτη</li> <li>• Πρέπει να έχει λευκό κρεμώδες χρώμα και την χαρακτηριστική γεύση και άρωμα γιαουρτιού</li> <li>• Δεν πρέπει να υπάρχει αποχωρισμός ορού στην επιφάνεια του γιαουρτιού</li> <li>• Όταν υπάρχει πέτσα, αυτή δεν πρέπει να έχει συρρικνωθεί, να είναι σπασμένη ή να είναι αποκολλημένη από τα τοιχώματα του δοχείου</li> <li>• Η υφή του πρέπει να είναι σαν ζελές αλλά να μην είναι πολύ υδαρές ή πολύ στερεό</li> <li>• Να μην εμφανίζει σβολιάσματα, συμπυκνώματα ή αμμώδη και σχοινώδη υφή</li> <li>• Η γεύση του να μην είναι πολύ ξινή ή πολύ γλυκιά</li> <li>• Να μην αφήνει πικρή ή έντονη υστερόγευση</li> </ul>                                     |
| <u>Εγκυτωμένα προϊόντα</u>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οι κονσέρβες δεν πρέπει να έχουν καμία φυσική βλάβη, βαθουλώματα ή χαράγματα</li> <li>• Δεν πρέπει να παρουσιάζουν φούσκωμα στον κορμό ή σε κάποιο από τα δύο άκρα</li> <li>• Δεν πρέπει να παρουσιάζουν κατασκευαστικές ανωμαλίες και να μην έχουν σημάδια διάβρωσης ή σκουριάς</li> </ul>   |

| ΕΙΔΟΣ                    | ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΑΠΟΔΟΧΗΣ   |
|--------------------------|---|
| <u>Φρούτα – Λαχανικά</u> | <p>Κατά την αγορά φρούτων και λαχανικών, πρέπει αυτά</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Να είναι πλήρως ώριμα και διαμορφωμένα στο φυτό και να έχουν συλλεχθεί την κατάλληλη εποχή</li> <li>• Να έχουν εμφάνιση και οσμή φρέσκου</li> <li>• Να είναι καθαρά, χωρίς λάσπες</li> <li>• Να μην έχουν εξωτερικές λάσπες και γενικά στίγματα που να υποδηλώνουν κάποια ασθένεια ή προσβολή από έντομα ή σάπισμα</li> <li>• Να έχουν την εκάστοτε χαρακτηριστική γεύση</li> </ul> |
| <u>Είδη σε Σακιά</u>     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Πρέπει να ελέγχονται τα σακιά που παραλαμβάνονται ως προς την ακεραιότητά τους για σκισίματα</li> <li>• Να γίνεται έλεγχος σε όλα τα σακιά για παρουσία τρωκτικών και ακάρεων</li> <li>• Πρέπει να γίνεται και έλεγχος για σβολιάσματα, παράξενες μυρωδιές και ξένα σώματα</li> </ul>  |

|              |                  |            |
|--------------|------------------|------------|
| CRETA PALACE | ΕΝΤΥΠΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ | *Ε ΟΕ 1-1* |
|--------------|------------------|------------|

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ: .../.../.....

ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ: .....

| Είδος & Αρ. Παρ/κού | ΕΙΔΟΣ | ΗΜ/ΝΙΑ ΛΗΞΗΣ | Θ° C Όπου προβλέπει η ΟΕ 1 | Είδος & Αρ. Παρ/κού | ΕΙΔΟΣ | ΗΜ/ΝΙΑ ΛΗΞΗΣ | Θ° C Όπου προβλέπει η ΟΕ 1 |
|---------------------|-------|--------------|----------------------------|---------------------|-------|--------------|----------------------------|
|                     |       |              |                            |                     |       |              |                            |
|                     |       |              |                            |                     |       |              |                            |
|                     |       |              |                            |                     |       |              |                            |
|                     |       |              |                            |                     |       |              |                            |
|                     |       |              |                            |                     |       |              |                            |

|  | ΑΠΟΔΕΚΤΟ                 | ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΟ              | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |
|--|--------------------------|--------------------------|--------------|
| Έλεγχος συνοδευτικών εγγράφων – πιστοποιητικών | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |
| Ταυτοποίηση προϊόντος (Έλεγχος ταυτότητας)     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |
| Κατάσταση Μεταφορικού Μέσου                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |
| Ποσοτικός έλεγχος                              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |
| Οπτικός έλεγχος συσκευασίας                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |
| Οπτικός έλεγχος προϊόντος                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |              |

Υπεύθυνος Παραλαβής : .....

Υπογραφή : .....

Λήψη δείγματος για εργαστηριακό έλεγχο: ΝΑΙ  ΟΧΙ  Α/Α: .....

Περιγραφή ανάλυσης : .....

*(Συμπληρώνεται για Προβληματικό Υλικό)*

Περιγραφή Προβλήματος: .....

**Χειρισμός Προβληματικού Υλικού**

Επιστροφή στον Προμηθευτή

Παραλαβή στην αποθήκη , σήμανση και ειδική χρήση : .....

F + B Manager : .....

Υπογραφή : .....

**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την αποθήκευση των Α΄ υλών της κουζίνας.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Οι αποθήκες των υλικών που προορίζονται για χρήση στην κουζίνα χωρίζονται σε 3 κατηγορίες : Ξηρές αποθήκες, Ψυγεία και Καταψύξεις.
2. Οι ενδεικνυόμενες θερμοκρασίες αποθήκευσης εμφανίζονται στον πίνακα Ι.
3. Οι ποσότητες υλικών που παραγγέλλονται επιλέγονται με βάση τους υφιστάμενους χώρους και τις δυνατότητες των ψυκτικών θαλάμων (συντήρησης και κατάψυξης)
4. Κατά την είσοδο υλικών από την παραλαβή, η τοποθέτησή τους στους αποθηκευτικούς χώρους είναι τέτοια ώστε να επιτρέπει την έξοδο από την αποθήκη των πιο παλαιών υλικών (FIFO). Έτσι οι νέες παραλαβές ενός είδους, που υπάρχει σε κάποια ποσότητα, τοποθετούνται πίσω ή κάτω από τα παλιά ή σε άλλο σημείο με σήμανση που να ειδοποιεί πως υπάρχει αλλού παλαιότερη παραλαβή.
5. Στις αποθήκες τροφίμων δεν φυλάσσονται ασυσκευάστα, ληγμένα τρόφιμα, απορρίμματα ή χημικά.
6. Σε κάθε χώρο με ράφια εφαρμόζεται η πρακτική “πάνω το καθαρό και κάτω το βρώμικο”.
7. Όλα τα ημιέτοιμα ή έτοιμα προϊόντα που λόγω έλλειψης χώρου τοποθετούνται σε ψυγείο ή κατάψυξη με Α΄ ύλες είναι σκεπασμένα, φέρουν σήμανση με την ημερομηνία παραγωγής και τοποθετούνται σε ράφια ψηλότερα από τις Α΄ ύλες.
8. Οι ρυπαρές δευτερογενής συσκευασίες πρέπει να απομακρύνονται (όπου είναι δυνατόν) κατά την παραλαβή και πριν την είσοδο των υλικών στις αποθήκες. Ομοίως τα είδη μαναβικής πρέπει να μεταγγίζονται σε καθαρά τελάρα εσωτερικής χρήσης και μετά να μπαίνουν στα ψυγεία.
9. Κάθε υλικό φέρει σήμανση που δηλώνει το είδος του προμηθευτή και την ημερομηνία λήξης. Όπου κατά την παραλαβή δεν υπάρχει σήμανση ή έχει φθαρεί, τότε κολλάται ετικέτα ή σημειώνονται με μαρκαδόρο τα παραπάνω στοιχεία.
10. Προϊόντα που πρόκειται να αποθηκευτούν για μεγάλο χρονικό διάστημα, πρέπει να ελέγχονται τακτικά.
11. Τα νωπά – φρέσκα φρούτα και λαχανικά πρέπει να τοποθετούνται χαμηλότερα από τα υπόλοιπα του θαλάμου.
12. Ποτέ να μη τοποθετούνται τα τρόφιμα απ’ ευθείας στο έδαφος ή κολλητά στον τοίχο. Θα πρέπει να υπάρχει μια απόσταση τουλάχιστον 20cm από τον τοίχο και στο δάπεδο να τοποθετούνται υποθέματα, πάνω στα οποία θα τοποθετούνται τα τρόφιμα.

13. Δεν πρέπει να εμποδίζουν την ελεύθερη κυκλοφορία του ψυγμένου αέρα τα αποθηκευμένα υλικά, ενώ αν η ψύξη γίνεται με επαφή της κρύας επιφάνειας με το τρόφιμο, δεν πρέπει να παρεμβάλλεται ανάμεσά τους άλλο υλικό (εκτός αν δεν είναι θερμομονωτικό).
14. Οι πόρτες των ψυγείων - καταψύξεων πρέπει να κλείνουν πάντα προσεκτικά και ερμητικά.
15. Κατά το άνοιγμα των ψυγείων και καταψύξεων η πόρτα πρέπει να παραμένει ανοικτή για το μικρότερο δυνατό χρονικό διάστημα.
16. Οι χώροι αποθήκευσης είναι ενταγμένοι στο πρόγραμμα καθαρισμών και στο σχέδιο μυοκτονιών και απεντομώσεων αλλά εκεί εκτελούνται με ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης.
17. Εσωτερικά στους χώρους αποθήκευσης Α΄ υλών της κουζίνας υπάρχει φροντίδα να μην διατρέχουν τον χώρο σωλήνες θέρμανσης, αποχέτευσης, να μην υπάρχουν ανοίγματα στο περιβάλλον χωρίς σήτες. Επίσης ελέγχεται η διαρροή συμπυκνωμάτων από τους αεροψυκτήρες των ψυγείων.
18. Στους χώρους αποθήκευσης υπάρχει φροντίδα για σωστό εξαερισμό και φωτισμό.
19. Οι τιμές της θερμοκρασίας όλων των αποθηκευτικών χώρων καταγράφονται με ευθύνη του Υπεύθυνου Αποθήκης καθημερινά.
20. Κατά την έξοδο των υλικών από τις αποθήκες το εξουσιοδοτημένο προσωπικό ελέγχει αν αυτό που βγάζει είναι εντός της περιόδου διατήρησης (έλεγχος ημερομηνίας λήξης) και είναι μακροσκοπικά κατάλληλο. Επίσης φροντίζει κατά την είσοδο και παραμονή του στις αποθήκες να μην επιμολύνει τις Α΄ ύλες. Τέλος, κατά την μεταφορά στις κουζίνες λαμβάνει τα παρακάτω μέτρα για την διασφάλιση της υγιεινής.
  - A. γρήγορη μεταφορά
  - B. χρήση κατάλληλου υγειονομικού μέσου (καρότσι, σκεύος κτλ.)
  - Γ. ατομική υγιεινή
  - Δ. προγραμματισμός να μπαίνουν στην κουζίνα ποσότητες που δεν θα υπερφορτώσουν τα ψυγεία ημέρας
21. Σε περίπτωση μηχανικών βλαβών ή παρατηρήσεων για μη ικανοποιητική ψύξη, ειδοποιείται ο Υπεύθυνος Συντήρησης ενώ ο Υπεύθυνος Αποθήκης ενεργεί όπως παρακάτω :
  - A. διακόπτει το ανοιγοκλείσιμο του θαλάμου
  - B. αν στην συνέχεια παρατηρήσει πως η θερμοκρασία σταθεροποιείται κάτω από τους  $-12^{\circ}\text{C}$ , μεταφέρει τα υλικά σε άλλους καταψύκτες
  - Γ. αν έχουμε σταθεροποίηση πάνω από  $-12^{\circ}\text{C}$  τότε τα υλικά οδηγούνται για χρήση ή απορρίπτονται
  - Δ. αν πρόκειται για ψυγεία και η θερμοκρασία δεν σταθεροποιηθεί κάτω από τους  $10^{\circ}\text{C}$ , τότε τα υλικά οδηγούνται για άμεση χρήση στη ζεστή κουζίνα ή απορρίπτονται



**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο Υπεύθυνος Αποθηκών είναι υπεύθυνος για τη τοποθέτηση των παραλαμβανομένων υλικών στους αποθηκευτικούς χώρους.
2. Ο Υπεύθυνος Αποθηκών είναι υπεύθυνος για τη παρακολούθηση και καταγραφή της θερμοκρασίας των αποθηκευτικών χώρων στα έντυπα Ε ΟΕ 2-1, Ε ΟΕ 2-2 και Ε ΟΕ 2-3.
3. Ο Υπεύθυνος Αποθηκών είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα και την ευταξία στους χώρους των αποθηκών.
4. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ  | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|--------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 2-1         | Υπεύθυνος Αποθηκών | 1 ΧΡΟΝΟΣ         |
| Ε ΟΕ 2-2         | Υπεύθυνος Αποθηκών | 1 ΧΡΟΝΟΣ         |
| Ε ΟΕ 2-3         | Υπεύθυνος Αποθηκών | 1 ΧΡΟΝΟΣ         |

**ΠΙΝΑΚΑΣ Ι**  
**ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ Α΄ ΥΛΩΝ****ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (- 18 ° C)**

- Κρέατα – Θαλασσινά
- Λαχανικά
- Φρούτα
- Ζύμες Ζαχαροπλαστικής
- Έτοιμα Προϊόντα Αρτοποιίας
- Φύλλο Κρούστας
- Κατεψυγμένο Αυγό Παστεριωμένο.
- Ξηροί Καρποί

**ΥΠΟ ΨΥΞΗ ( 0 – 5 °C)**

- Αλλαντικά
- Γαλακτοκομικά
- Μαργαρίνη
- Είδη Ζαχαροπλαστικής
- Αβγά Φρέσκα
- Λαχανικά Φρέσκα ( 0-10 °C)
- Κονσέρβες Θαλασσινών

**ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (15 – 25° C)**

- Αρτύματα – Ποτά
- Είδη Ζαχαροπλαστικής
- Κονσέρβες
- Όσπρια – Ρύζια
- Ζυμαρικά
- Έλαια
- Μπαχαρικά – Ζωμοί – Σάλτσες
- Άλευρα
- Αποξηραμένα Φρούτα

CRETA PALACE

ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΘΑΛΑΜΩΝ  
ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΣΕ ΨΥΞΗ

\*Ε ΟΕ 2-1\*

ΜΗΝΑΣ:

ΑΡΙΘΜΟΣ ΨΥΓΕΙΟΥ :

ΕΤΟΣ:

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ :

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

>15 °C  
+15 °C  
+14 °C  
+13 °C  
+12 °C  
+11 °C  
+10 °C  
+9 °C  
+8 °C  
+7 °C  
+6 °C  
+5 °C  
+4 °C  
+3 °C  
+2 °C  
+1 °C  
0 °C

ΗΜΕΡΕΣ

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

ΩΡΑ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ





**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την προσωπική υγιεινή.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ****1. ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ**

Αν οποιοδήποτε εργαζόμενος αρρωστήσει ή υποφέρει από διάρροια, εμετό, ναυτία, θα απευθύνεται αμέσως στον Chef. Η επιχείρηση, τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο, πρέπει να ελέγχει την υγεία των εργαζομένων. Απαγορεύεται το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα να ασχολείται και με τον καθαρισμό των κοινοχρήστων χώρων στην διάρκεια της βάρδιάς του.

**2. ΠΛΗΓΕΣ, ΕΚΔΟΡΕΣ, ΕΓΚΑΥΜΑΤΑ**

Θα πρέπει να είναι καλυμμένα με αδιάβροχο και αυτοκόλλητο επίδεσμο.

**3. ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ**

Όλο το προσωπικό της κουζίνας πρέπει να φέρει κατάλληλη ενδυμασία και υποδήματα. Ο προστατευτικός ρουχισμός πρέπει να φοριέται πριν την είσοδο στον χώρο εργασίας. Οι στολές πρέπει να διατηρούνται καθαρές, τα χέρια και τα εργαλεία να μην σκουπίζονται σ' αυτές. Τα προσωπικά είδη και τα ρούχα δεν αφήνονται στον χώρο της κουζίνας αλλά τοποθετούνται σε ερμάρια στους αντίστοιχους χώρους των αποδυτηρίων, τα οποία πρέπει να κρατούνται καθαρά και τακτικά. Τα καλύμματα κεφαλής πρέπει να φοριούνται απ' όλους τους εργαζόμενους με τρόπο που να καλύπτεται το τριχωτό της κεφαλής. Πάνω από το καπέλο δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται κοκαλάκια, τσιμπιδάκια κλπ. Γάντια πρέπει να χρησιμοποιούνται υποχρεωτικά στην προετοιμασία κρύας κουζίνας (σάντουιτς, σαλάτες) και στην μεριδοποίηση της ζεστής κουζίνας. Τα γάντια, (όπου χρησιμοποιούνται) δεν πρέπει να φοριούνται πάνω από 2 ώρες και πρέπει να αλλάζονται όταν αλλάζει το αντικείμενο εργασίας. Νωπά και μαγειρεμένα τρόφιμα δεν χειρίζονται με τα ίδια γάντια. Εργασίες που δεν μπορούν να γίνουν από το προσωπικό χωρίς διακοπή, πρέπει να μεσολαβεί αυστηρά πλύσιμο χεριών ή αλλαγή γαντιών (αν προβλέπονται).

**4. ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ**

Το πλύσιμο των χεριών, συμπεριλαμβανομένων και των βραχιόνων, γίνεται με χρήση σαπουνιού και ζεστού νερού:

- α. πριν ξεκινήσει η εργασία
- β. με τη λήξη της εργασίας
- γ. κατά τη διάρκεια της εργασίας όσο συχνά χρειάζεται
- δ. μετά το διάλειμμα
- ε. μετά τον χειρισμό απορριμμάτων
- στ. μετά την απομάκρυνση απορριμμάτων
- ζ. μετά την επαφή με οτιδήποτε δυνατόν να τα επιμολύνει π.χ. τηλέφωνο, χρήματα, απορρίμματα, ωμά τρόφιμα, εξοπλισμό, πόμολα, συσκευασίες κλπ.
- η. μετά τη χρήση καθαριστικών ή χημικών
- θ. μετά από κάπνισμα, φαγητό, ξύσιμο (κεφαλής, μύτης, αυτιών, φτέρνισμα, φύσημα μύτης)
- ι. μετά από επίσκεψη στην τουαλέτα
- ια. μετά από χειρισμό αντικείμενου που έχει πέσει στο δάπεδο.
- ιβ. μετά τον χειρισμό αβγών ή αβγοθηκών
- ιγ. μετά τον χειρισμό νωπών κρεάτων
- ιδ. πριν τη χρησιμοποίηση γαντιών

Η διαδικασία που πρέπει να ακολουθηθεί για το πλύσιμο των χεριών είναι η ακόλουθη:

- βρέξιμο χεριών
- χρήση σαπουνιού και νερού θερμοκρασίας περίπου 60 °C
- πλύση όλων των επιφανειών του χεριού
  - πάνω μέρος της παλάμης
  - καρποί
  - μεταξύ δακτύλων
  - κάτω από τα νύχια
- χρήση βούρτσας νάilon για καθαρισμό των νυχιών (στους νιπτήρες των αποδυτηρίων)
- καλό πλύσιμο σε τρεχούμενο νερό
- στέγνωμα των χεριών με κατάλληλο χαρτί μιας χρήσης ή με αέρα

Ο νιπτήρας που γίνεται το πλύσιμο των χεριών να χρησιμοποιείται για αυτό το σκοπό μόνο και να είναι ποδοκίνητος ή με φωτοκύτταρο.

Οι τουαλέτες δεν πρέπει να οδηγούν απ' ευθείας στον χώρο επεξεργασίας των τροφίμων.

Πρέπει να υπάρχει πάντα ζεστό και κρύο νερό, καθαριστικό χεριών και υγιεινή μέθοδο για το στέγνωμα των χεριών.

#### 5. ΝΥΧΙΑ

Πρέπει να είναι κομμένα, καθαρά και όχι βαμμένα.

#### 6. ΚΟΣΜΗΜΑΤΑ

Απαγορεύεται κατά την ώρα εργασίας οι εργαζόμενοι να φορούν κοσμήματα (ρολόγια, δακτυλίδια, σκουλαρίκια κλπ.).

#### 7. ΣΥΝΗΘΕΙΕΣ

- Απαγορεύεται το κάπνισμα, μάσημα τσίχλας, φαγητό, φτύσιμο, κλπ. Επίσης, κακές συνήθειες όπως ξύσιμο κεφαλιού, μύτης, αυτιών, κλπ. πρέπει να αποφεύγονται αυστηρά.
- Απαγορεύεται το βήξιμο ή το φτέρνισμα πάνω στα τρόφιμα παρά μόνο σε χαρτομάντιλο και καλό πλύσιμο των χεριών μετά.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο Chef είναι υπεύθυνος για την επίβλεψη της τήρησης των ορθών πρακτικών υγιεινής από το προσωπικό.
2. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ            | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|-----------------------------|-------------------|------------------|
| Βιβλιάρια Υγείας Προσωπικού | F&B Manager       | Για όλη τη σεζόν |

**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τον έλεγχο και τις ενέργειες για την καταπολέμηση των εντόμων και των τρωκτικών.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Τα έντομα και τρωκτικά μπορούν να μολύνουν ή/και να υποβαθμίσουν ποιοτικά τα τρόφιμα και να δημιουργήσουν σοβαρές βλάβες στα αποθέματα τροφίμων και στις εγκαταστάσεις.
2. Περιοχές όπου υπάρχουν, επεξεργάζονται ή συντηρούνται τρόφιμα παρέχουν ιδανικές συνθήκες για την επιβίωση και τον πολλαπλασιασμό τους.
3. Όλο το προσωπικό έχει την ευθύνη και θα πρέπει να αναφέρει περιστατικά ή τυχόν υποψία παρουσίας επιβλαβών εντόμων ή τρωκτικών.
4. Ο F + B manager ελέγχει την κατασκευή του κτιρίου κατά την διάρκεια εσωτερικών ελέγχων και θα επεμβαίνει δίνοντας οδηγίες για να διορθωθούν οποιαδήποτε ελαττώματα.
5. Όλες οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν στη κουζίνα θα έχουν προστατευτική επικάλυψη στη βάση τους από ανοξειδωτα φύλλα λαμαρίνας για ασφάλεια από τα τρωκτικά.
6. Όλα τα παράθυρα και οι αεραγωγοί πρέπει να φέρουν ειδικές σήτες οι οποίες να αφαιρούνται τακτικά και να καθαρίζονται.
7. Οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν στους χώρους των μαγειρείων θα είναι πάντα κλειστές ή εφόσον πρέπει να μένουν ανοικτές θα φέρουν σήτες όπου υπάρχει κίνδυνος από έντομα.
8. Χάσματα και ρωγμές που υπάρχουν κοντά σε σωλήνες, που οδηγούν στον χώρο των μαγειρείων θα σφραγίζονται ώστε να αποφεύγεται η είσοδος τρωκτικών.
9. Τα σκεπάσματα φρεατίων και σχάρες αποχέτευσης πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.
10. Όπου χρειάζεται χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εντομοαπωθητικές συσκευές. Οι δίσκοι τους θα αδειάζονται τακτικά.
11. Η χλωρίδα γύρω από τις εγκαταστάσεις θα διατηρείται στο ελάχιστο και σε καλή κατάσταση ώστε να μην προσφέρει καταφύγιο για έντομα και τρωκτικά.
12. Το πρόγραμμα καθαρισμού θα εφαρμόζεται κανονικά ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υπολειμμάτων και απορριμμάτων πλησίον του εξοπλισμού.
13. Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται εντός του χώρου των μαγειρείων θα πρέπει να αδειάζονται τακτικά και να διατηρούνται καθαρά. Τα απορρίμματα δεν θα παραμένουν ποτέ στα μαγειρεία ή στους διπλανούς χώρους. Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται έξω από τα μαγειρεία θα τοποθετούνται σε σταθερές – αποστραγγιζόμενες επιφάνειες και μακριά από περιοχές χλωρίδας.



|                     |                                  |               |
|---------------------|----------------------------------|---------------|
| <b>CRETA PALACE</b> | <b>ΟΔΗΓΙΑ PEST – FLY CONTROL</b> | <b>*OE 4*</b> |
|---------------------|----------------------------------|---------------|

14. Ο σχεδιασμός του προγράμματος εντομοκτονίας – μυοκτονίας γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό (εξωτερικός συνεργάτης) με άδεια από το Υπ. Γεωργίας, ο οποίος έχει και την ευθύνη του ελέγχου της αποτελεσματικότητας αυτού καθώς και των τυχόν διορθωτικών ενεργειών.
15. Τα φάρμακα που χρησιμοποιούνται είναι εγκεκριμένα από το Υπουργείο Γεωργίας και από τον Ε.Ο.Φ. Για κάθε φάρμακο που χρησιμοποιείται, φυλάσσεται σε ειδικό χώρο και το αντίστοιχο αντίδοτο.
16. Απαγορεύεται η χρήση λυχνιών που προσελκύουν τα έντομα σε ανοικτούς χώρους επεξεργασίας.
17. Να υπάρχει κάτοψη των χώρων που εντάσσονται στο πρόγραμμα, στην οποία να είναι σημειωμένοι και αριθμημένοι οι δολωματικοί σταθμοί.
18. Επειδή τα υλικά που χρησιμοποιούνται κατά την καταπολέμηση των τρωκτικών και τις απεντομώσεις είναι επιβλαβή για την υγεία του ανθρώπου, θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή κατά τον χειρισμό τους.
19. Να τηρείται αρχείο με όλες τις αναφορές των ενεργειών που έχουν γίνει και να καταγράφονται οι διορθωτικές ενέργειες.
20. Να απομακρύνονται τυχόν κατοικίδια από τον χώρο των αποθηκών, κουζινών και χώρους παράθεσης.

### **3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για την επιθεώρηση των χώρων για τυχόν παρουσία τρωκτικών και για την ειδοποίηση του συνεργείου σε έκτακτες περιπτώσεις.
2. Όλο το προσωπικό της κουζίνας έχει την ευθύνη να αναφέρει την παρουσία ή την υποψία παρουσίας τρωκτικών και εντόμων.
3. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### **4. ΑΡΧΕΙΑ**

| <b>ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ</b>            | <b>ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ</b> | <b>ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ</b> |
|------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Φάκελος Μυοκτονιών – Εντομοκτονιών | F&B Manager              | ΕΠ' ΑΠΕΙΡΟΝ             |

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την ασφάλεια και την υγιεινή στη Κρύα Κουζίνα και στο Ζαχαροπλαστείο.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Όλα τα υλικά που παραλαμβάνονται από τα ψυγεία και τις αποθήκες να ελέγχονται ως προς την ημερομηνία λήξης τους καθώς και ως προς την ακεραιότητα της συσκευασίας και όταν ανοιχτούν να ελέγχονται μακροσκοπικά.
2. Η θερμοκρασία του χώρου να μην ξεπερνά τους 20 °C.
3. Να γίνεται από πριν εκτίμηση της ποσότητας των α' υλών που θα βγουν από το ψυγείο για χειρισμό, ώστε να μην περισσεύει μεγάλη ποσότητα α' υλών η οποία θα έχει παραμείνει για χρονικό διάστημα σε υψηλές θερμοκρασίες (εκτός ψύξης).
4. Όλο το προσωπικό που εργάζεται στη Κρύα Κουζίνα-Ζαχαροπλαστείο θα φοράει καλύμματα κεφαλής και γάντια, τα οποία να αλλάζει μετά από χειρισμό κάποιας βρώμικης συσκευασίας ή απορριμμάτων, μετά από επίσκεψη στη τουαλέτα, μετά από ξύσιμο μύτης, κεφαλιού και γενικά όταν αυτά έρθουν σε επαφή με οτιδήποτε μολυσμένο (βλέπε και οδηγία υγιεινής προσωπικού ΟΕ 3).
5. Τα φρούτα και τα λαχανικά θα απολυμαίνονται κάνοντας χρήση ειδικού απολυμαντικού και κατόπιν θα ξεπλένονται με άφθονο νερό.
6. Ο καθαρισμός και το πλύσιμο των ωμών λαχανικών καθώς και η ανάμιξή τους για την παρασκευή σαλατών θα πρέπει να γίνονται σε τέτοιο χώρο που να μην υπάρχουν κοντά τρόφιμα υψηλού κινδύνου και να παραμένουν σκεπασμένα μέχρι την επεξεργασία τους.
7. Αν στην παρασκευή σαλατών χρησιμοποιούνται υλικά τα οποία έχουν υποστεί νωρίτερα κάποια θερμική επεξεργασία (πχ ψητό κοτόπουλο), θα ψύχονται σε θερμοκρασία κάτω των 5 °C και μετά θα γίνεται η ανάμιξη.
8. Ιδιαίτερη προσοχή δίδεται στον χειρισμό των αβγών. Τα σημεία που ακουμπά καρτέλα αβγού ή νωπό αβγό θα καθαρίζεται και θα απολυμαίνεται. Επίσης, κατά την φύλαξη νωπών αβγών στο ψυγείο, αυτά τοποθετούνται χαμηλά στο ψυγείο και οι καρτέλες είναι πάντα μέσα σε κουτί.
9. Τα λαχανικά που μπαίνουν στη κρύα κουζίνα είναι είτε πλυμένα και σε περιέκτες της κουζίνας είτε άπλυτα σε τελάρα εσωτερικής διακίνησης.
10. Τα σκευή και ο εξοπλισμός θα πλένονται καλά και θα απολυμαίνονται μεταξύ διαδοχικών χρήσεων.

11. Στον χώρο της κρύας κουζίνας και στα ψυγεία της δεν πρέπει να γίνεται επεξεργασία ωμού κρέατος ή ψαριού ή να λαμβάνει χώρα διαδικασία απόψυξης.
12. Έτοιμα προϊόντα θα τοποθετούνται στο ψυγείο σκεπασμένα αμέσως μετά την παρασκευή τους, αν δεν γίνει η διάθεσή τους άμεσα.
13. Μετά το πέρας των εργασιών πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται καλά ο πάγκος, τα σκεύη και ο εξοπλισμός.
14. Για το μαρινάρισμα ειδών που θα καταναλωθούν κρύα (πχ σολωμός) τηρούνται αυστηρά οι αρχές υγιεινής προσωπικού και οι πρακτικές για την αποφυγή επιμολύνσεων. Επιπλέον τηρείται αυστηρά η συνταγή σχετικά με την ποσότητα άλατος και μέσων οξίνισης. Η δειγματοληψία για μικροβιολογικές αναλύσεις της κρύας κουζίνας πάντα περιλαμβάνει τέτοιου είδους προϊόντα, εάν υπάρχουν διαθέσιμα.
15. Τα προϊόντα της Κρύας Κουζίνας και τα κρύα του Ζαχαροπλαστείου μεταφέρονται στο χώρο παράθεσης μόνο αφού έχουν τοποθετηθεί στο ψυγείο και έχουν φτάσει θερμοκρασία  $< 5^{\circ}\text{C}$ .
16. Οι κρέμες κρέμες (χωρίς βράσιμο) που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, παράγονται με υψηλή φροντίδα υγιεινής προσωπικού και σκευών για να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες επιμόλυνσης.
17. Το προσωπικό, πριν την αποθήκευση στο ψυγείο ετοιμών ή ημιοτοιμών προϊόντων της Κρύας Κουζίνας ή του Ζαχαροπλαστείου, τοποθετεί σήμανση στην οποία θα αναγράφεται το είδος του προϊόντος και η ημερομηνία παρασκευής του.
18. Ο Chef θα επιθεωρεί τους χώρους και θα ελέγχει αν το προσωπικό τηρεί τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.
19. Περισεύματα από την παράθεση (π.χ πρωινό) δεν θα ξαναχρησιμοποιούνται στην Κρύα Κουζίνα, αλλά θα οδηγούνται μέσα σε 8h στη Ζεστή Κουζίνα για θερμική επεξεργασία. Στο μεσοδιάστημα φυλάσσονται στα ψυγεία της ζεστής κουζίνας.
20. Αν η συνταγή ζαχαροπλαστικής περιλαμβάνει την χρήση χρώματος, συντηρητικού, αντιοξειδωτικού ή άλλων χημικών, τότε οι χρησιμοποιούμενες ποσότητες πρέπει να συμφωνούν με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.
21. Για τη μέτρηση των προσθέτων που χρησιμοποιούνται στο ζαχαροπλαστικό θα χρησιμοποιείται ζυγός με ακρίβεια ενός ή δύο δεκαδικών ψηφίων ο οποίος ελέγχεται για την αξιοπιστία του (βλέπε ΟΕ 15).
22. Τα σκεύη στα οποία προστίθενται φαγητά, όπου είναι δυνατόν, θα προψύχονται.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο Chef, ο Υπεύθυνος Κρύας Κουζίνας και ο Υπεύθυνος Ζαχαροπλαστείου είναι υπεύθυνοι για την επίβλεψη των πρακτικών που εφαρμόζονται από το προσωπικό της κρύας κουζίνας και του ζαχαροπλαστείου.
2. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

1. Δεν υπάρχουν.

**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την προετοιμασία των υλικών της ζεστής κουζίνας.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Τα ωμά τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται χωριστά από τα μαγειρευμένα ή από τα τρόφιμα που πρόκειται να σερβιριστούν. Ο διαχωρισμός μπορεί να είναι καλό σκέπασμα των περιεκτών.
2. Ο χειρισμός των ωμών τροφίμων πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστό χώρο (πχ άλλες επιφάνειες εργασίας) από εκείνο που χειρίζονται τα μαγειρευμένα. Επίσης σε ξεχωριστό χώρο πρέπει να γίνεται ο χειρισμός των λαχανικών (πλύσιμο, εξυγίανση, κοπή, κλπ.) και η αποσυσκευασία των πρώτων υλών. Στην περίπτωση που αυτό δεν είναι εφικτό τότε οι επιφάνειες και τα εργαλεία απολυμαίνονται μετά το τέλος της παρασκευής εκάστου τύπου τροφίμου.
3. Τα μαχαίρια, οι κόφτες και τα cutting boards θα απολυμαίνονται μετά από την αλλαγή χρήσης και στο τέλος της ημέρας..
4. Όλος ο εξοπλισμός χειρισμού μαγειρευμένων τροφίμων καθαρίζεται λεπτομερώς πριν από κάθε χρήση.
5. Οι χώροι και τα σκεύη απόψυξης δεν χρησιμοποιούνται ποτέ για τον χειρισμό μαγειρευμένων τροφίμων (τεμαχισμός, μεριδοποίηση κτλ) παρά μόνο μετά από απολύμανση.
6. Οι δίσκοι απόψυξεως δεν θα χρησιμοποιούνται παρά μόνο για το σκοπό αυτό και πλένονται στη λάντζα των σκευών.
7. Ο χειριστής τροφίμων πλένει τα χέρια του πριν και μετά τον χειρισμό μαγειρευμένων ή /και ωμών τροφίμων.
8. Οι νεροχύτες (λάντζες) δεν χρησιμοποιούνται για πλύσιμο χεριών και προσωπική υγιεινή. Για τη χρήση αυτή θα έχουν καθοριστεί συγκεκριμένοι νιπτήρες.
9. Οι νεροχύτες καθαρίζονται λεπτομερώς μετά από κάθε χρήση.
10. Σκεύη και εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται σπάνια ή φυλάσσονται σε ανοιχτούς χώρους έξω από την κουζίνα, καθαρίζονται επιμελώς πριν τη χρήση τους.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

1. Δεν υπάρχουν.

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Η απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε ειδικά δοχεία αποψύξεως και να αφήνονται μέχρι πλήρους αποψύξεως.
2. Η απόψυξη θα διενεργείται σ' έναν από τους παρακάτω χώρους:
  - Ψυγείο  $\theta \leq 5^{\circ} \text{C}$ .
  - Φούρνο μικροκυμάτων με κατάλληλο κύκλο απόψυξης
  - Ειδικό θάλαμο, κατασκευασμένο για απόψυξη
  - Με τρεχούμενο – πόσιμο νερό ( $\theta \leq 21^{\circ} \text{C}$ ) για χρόνο  $< 2$  ωρών.
3. Δεν πρέπει να γίνεται απόψυξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή όταν γίνεται αυτό, τα προϊόντα πρέπει να μπαίνουν στο ψυγείο όταν φτάσει τους  $5^{\circ} \text{C}$  η επιφάνειά τους.
4. Τα υγρά που παράγονται κατά την απόψυξη αλλά και τα ίδια τα αποψυγμένα τρόφιμα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα ή σκεύη ενώ οι πάγκοι και τα σκεύη που χρησιμοποιούνται στην απόψυξη θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται επιμελώς.
5. Να λαμβάνεται μέριμνα ώστε τα υγρά απόψυξης να απομακρύνονται συνεχώς κατά τη διάρκεια της απόψυξης για να αποφεύγεται έτσι η παραμονή του τροφίμου σε αυτά. Να απορρίπτονται με προσοχή ώστε να μην έρχονται σε επαφή με άλλα τρόφιμα.
6. Οι περιέκτες που θα συλλέξουν τα υγρά απόψυξης πρέπει να είναι τέτοιου μεγέθους που να χωρέσουν όλα τα υγρά.
7. Μεταξύ αποψύξεων διαφορετικού τροφίμου στο ίδιο σκεύος, θα πρέπει να προηγείται καθαρισμός και απολύμανση.
8. Στο ίδιο σκεύος δεν θα πρέπει να αποψύχονται ταυτόχρονα δύο είδη τροφίμων.
9. Ειδικές οδηγίες αποψύξεως, όπου υπάρχουν, θα πρέπει να αναγράφονται στην συνταγή.
10. Τρόφιμο που έχει αποψυχθεί, να μαγειρευτεί και να καταναλωθεί μέσα σε 24 ώρες. Παραμονή μέχρι το μαγείρεμα να γίνεται μέσα σε ψυγείο (αποψυγμένα τρόφιμα έχουν μικρότερη διάρκεια ζωής από τα νωπά).
11. Αποψυγμένα τρόφιμα δεν πρέπει να καταψύχονται ξανά. Μπορούν να ψυχθούν μόνο αν έχουν μαγειρευτεί κανονικά.
12. Τρόφιμα προς απόψυξη δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω ή κοντά σε εστίες θέρμανσης ή σε νερό (ζεστό ή στάσιμο) ως μέθοδο απόψυξης.
13. Για μεγάλα τεμάχια κατεψυγμένου τροφίμου συνίσταται ο τεμαχισμός του, για τη μείωση του χρόνου αποψύξεως.

14. Ένα τρόφιμο έχει αποψυχθεί πλήρως αν έχει αποψυχθεί το κέντρο του. Για τα κρέατα η σάρκα να είναι εύκαμπτη ενώ για τα πουλερικά να κινούνται εύκολα οι αρθρώσεις. Τα εντόσθια των τελευταίων να απομακρύνονται αμέσως μόλις γίνει εφικτό.
15. Λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα κατά το μαγείρεμα παγωμένων τροφίμων τα οποία δεν αποψύχονται, ώστε όλη η μάζα του τροφίμου να θερμαίνεται.
16. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα που αποψύχονται με φούρνο μικροκυμάτων πρέπει να μαγειρεύονται αμέσως.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΑ

1. Δεν υπάρχουν.

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την ασφάλεια και την υγιεινή στη ζεστή κουζίνα.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Κάθε φορά που παραλαμβάνονται υλικά στο χώρο της κουζίνας θα ελέγχεται η ημερομηνία λήξης και η υγιεινή κατάσταση των πρώτων υλών.
2. Ο χειρισμός των ωμών τροφίμων να γίνεται σε ξεχωριστό χώρο από εκείνον που χειρίζονται τα μαγειρεμένα. Αν κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό, οι επιφάνειες θα απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.
3. Τα σκεύη και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται θα είναι πάντα καθαρά και διαφορετικά για κάθε είδος προϊόντος (color code σε μαχαίρια και cutting boards). Αν κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό, θα προηγείται πλύσιμο και απολύμανση. Το ίδιο θα γίνεται και πριν τη χρήση σκευών που χρησιμοποιούνται σπάνια.
4. Απαγορεύεται η χρήση περισσευμάτων φαγητών για τη παρασκευή ή την επεξεργασία νέων.
5. Περισσεύματα από τη παράθεση πρωινού θα χρησιμοποιούνται στη Ζεστή Κουζίνα την ίδια μέρα και μέχρι να γίνει αυτό τηρούνται με σήμανση στα ψυγεία της ζεστής κουζίνας.
6. Ο Chef ή άλλο καθορισμένο προσωπικό, 10 λεπτά περίπου πριν την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, θα μετρά τη θερμοκρασία στο κέντρο δύο ειδών φαγητού η οποία θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 75 °C. Αν κάτι τέτοιο δεν έχει επιτευχθεί, θα παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Το είδος του φαγητού και η θερμοκρασία του θα καταγράφεται στο έντυπο Ε ΟΕ 8-1.
7. Κατά το μαγείρεμα σε χαμηλές θερμοκρασίες (πχ σάλτσες) η ποσότητα να μην υπερβαίνει τα 25 λίτρα.
8. Να χρησιμοποιούνται φαρδιά και ρηχά σκεύη και να γίνεται περιοδική ανάδευση ώστε να διασφαλίζεται η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας μέχρι το κέντρο του προϊόντος. Τα σκέπαστρα και τα καλύμματα θα τοποθετούνται για να μην εκτίθεται το περιεχόμενο σε ρεύματα μολυσμένου αέρα.
9. Τρόφιμα που προορίζονται για ψήσιμο (πχ κρέας, πουλερικά) να είναι λεπτά κομμένα για να θερμαίνεται ακόμα και το κέντρο τους. Αν χρησιμοποιούνται ολόκληρα να λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για την επίτευξη της επιθυμητής θερμοκρασίας (> 75 °C).
10. Όπου είναι εφικτό να προτιμάται το μαγείρεμα πολλών μικρών ποσοτήτων αντί για λίγες μεγάλες.



11. Οι ποσότητες και οι χρόνοι που περιγράφονται σε μία συνταγή να τηρούνται επακριβώς.
12. Η ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος ενός φαγητού θα γίνεται πάντα. Δεν θα μισοψήνεται ένα προϊόν για να ολοκληρωθεί η προετοιμασία του την άλλη μέρα.
13. Αν χρησιμοποιείται φούρνος μικροκυμάτων για το μαγείρεμα προϊόντων με ακανόνιστο σχήμα (πχ κοτόπουλο) θα γίνεται συχνό γύρισμα για να ψηθούν όλες οι πλευρές.
14. Νερό που προστίθεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα πρέπει να είναι βραστό.
15. Ο Chef να φροντίζει ώστε η αλλαγή του λαδιού που χρησιμοποιείται στο τηγάνισμα να γίνεται με βάση τη συχνότητα που ορίζει ο προμηθευτής ή πιο συχνά, ανάλογα με τα προϊόντα που τηγανίζονται.
16. Η δοκιμασία θα γίνεται με καθαρό κουτάλι και ποτέ με το δάχτυλο.
17. Για την ψύξη των μαγειρεμένων τροφίμων, μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματός τους θα μεταφέρονται στο blast chiller και θα τίθεται σε λειτουργία. Η θερμοκρασία του ψυχόμενου τροφίμου θα πρέπει να πέσει κάτω από τους 5 °C σε χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών (εξαρτάται από το είδος του ψυχόμενου φαγητού και την ποσότητά του). Ο Chef ή άλλο καθορισμένο προσωπικό της κουζίνας θα ελέγχει την ορθή λειτουργία του μηχανήματος και σε ενδεχόμενη βλάβη (μεγάλος χρόνος ψύξης) ειδοποιεί τον τεχνικό για την επιδιόρθωση της βλάβης.
18. Σε περιπτώσεις όπου γίνεται η χρήση του blast chiller για το κρύωμα των φαγητών, δεν κρίνεται αναγκαία η ενημέρωση του εντύπου E OE 8-1 ως προς τον χρόνο και την θερμοκρασία του φαγητού που κρυώνει. Ακολουθούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή και απλά ελέγχεται η θερμοκρασία του φαγητού στο τέλος της διαδικασίας.\*\*\*
19. Για να διευκολύνεται η ψύξη να χρησιμοποιούνται ρηχά σκεύη.
20. Να είναι καταγεγραμμένος ο μέγιστος χρόνος αποθηκεύσεως υπό ψύξη και εν θερμώ κάθε τροφίμου. Να ελέγχεται η θερμοκρασία κατά την διατήρηση ενός είδους Κρύας Κουζίνας και ενός Ζεστής Κουζίνας και να καταγράφεται στο έντυπο E OE 8-1.
21. Κατά την επαναθέρμανση, η θερμοκρασία του τροφίμου θα πρέπει να φτάνει τουλάχιστον τους 90 °C. Το είδος και η θερμοκρασία κατά την επαναθέρμανση θα σημειώνονται στο έντυπο E OE 8-1.
22. Το είδος του τροφίμου που θα επιλέγεται για την μέτρηση της θερμοκρασίας του κάθε φορά, εξαρτάται από τη δυσκολία που παρουσιάζει το κάθε φαγητό να φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Θα προτιμούνται αυτά που έχουν ιδιαίτερη δυσκολία (πχ μεταξύ μουςακά και κρέας με πατάτες θα επιλεγεί το δεύτερο).

23. Μεταξύ διαδοχικών θερμομετρήσεων θα γίνεται απολύμανση του θερμομέτρου, στο οποίο περιοδικά θα γίνεται έλεγχος της αξιοπιστίας του (βλέπε ΟΕ 15).
24. Μόνο το φαγητό το οποίο έχει μαγειρευτεί καλώς, έχει ψυχθεί κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες και έχει διατηρηθεί υπό ψύξη μπορεί να επαναθερμανθεί.
25. Τα φαγητά θα πρέπει να παρατίθενται το πολύ εντός 3 ημερών από την παρασκευή τους υπό την προϋπόθεση ότι έχουν τηρηθεί οι κανόνες μαγειρέματος, ψύξης και επαναθέρμανσης.
26. Ότι φαγητό περισσεύει από την επαναθέρμανση, θα απορρίπτεται.
27. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στη μεριδοποίηση να τοποθετείται σε καθαρό πιάτο για αυτή τη χρήση και ποτέ απ' ευθείας στον πάγκο. Αν μείνει εκτεθειμένος για μεγάλο χρονικό διάστημα να αλλάζεται.
28. Φαγητά που σερβίρονται ζεστά, αν δεν προωθηθούν στη παράθεση αμέσως μετά το μαγείρεμα, τοποθετούνται σε θερμοθαλάμους και η θερμοκρασία τους να μην πέσει κάτω από τους 63 °C.
29. Αν κατά την παράθεση ή εντός των θερμοθαλάμων βρεθεί προϊόν με θερμοκρασία <63 °C για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 2 ωρών (από τη στιγμή που τοποθετήθηκε το πρώτο πιάτο) θα επαναθερμαίνεται σε  $\theta > 120$  °C για 15 λεπτά τουλάχιστον. Αν κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό λόγω ποιοτικής υποβάθμισης, θα απορρίπτονται.
30. Ο Chef στο τέλος της εβδομάδας ελέγχει το Ε ΟΕ 8-1 το υπογράφει και το καταχωρεί.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο Chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνος για την μέτρηση της θερμοκρασίας των θερμικά επεξεργασμένων τροφίμων, της παρακολούθησης της διαδικασίας ψύξης τους, της θερμοκρασίας διατήρησης και της επαναθέρμανσης.
2. Ο Chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 8-1.
3. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 8-1         | Chef              | 1 ΧΡΟΝΟΣ         |

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ :

| ΗΜΕΡΑ     | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ<br>ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΩΝ CCP <sub>3</sub> <sup>M</sup> |    |        |    | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΚΡΥΩΝΟΥΝ<br>CCP <sub>6</sub> <sup>M</sup> |     |                |     |                  |     | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ<br>ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ<br>CCP <sub>4</sub> <sup>M</sup> - CCP <sub>5</sub> <sup>M</sup> |        | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ<br>ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ<br>CCP <sub>7</sub> <sup>M</sup> |        |    |
|-----------|---|----|--------|----|--|-----|----------------|-----|------------------|-----|--|--------|--|--------|----|
|           | ΠΡΟΪΟΝ  | °C | ΠΡΟΪΟΝ | °C | ΠΡΟΪΟΝ   | ΩΡΑ | Θ <sub>0</sub> | ΩΡΑ | Θ <sub>ΕΝΔ</sub> | ΩΡΑ | Θ <sub>ΤΕΛ</sub>   | ΠΡΟΪΟΝ | °C   | ΠΡΟΪΟΝ | °C |
| ΔΕΥΤΕΡΑ   |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |
| ΤΡΙΤΗ     |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |
| ΤΕΤΑΡΤΗ   |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |
| ΠΕΜΠΤΗ    |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |
| ΣΑΒΒΑΤΟ   |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |
| ΚΥΡΙΑΚΗ   |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | K.K    |  |        |    |
|           |   |    |        |    |  |     |                |     |                  |     |  | Z.K    |  |        |    |

Έλεγχος Chef : .....

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την ασφάλεια και την υγιεινή στην παράθεση των τροφίμων.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Να τοποθετούνται μικρές ποσότητες φαγητού στους περιέκτες στο χώρο παράθεσης ώστε να ελαχιστοποιείται ο χρόνος παραμονής του τροφίμου σε ακατάλληλες συνθήκες.
2. Ο πάγος στα salad bar ανανεώνεται τακτικά και λαμβάνεται μέριμνα ώστε να επιτυγχάνεται η μεγαλύτερη επαφή των περιεκτών με τον πάγο. Το νερό των μπεν μαρί αλλάζεται καθημερινά.
3. Οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται στα salad bar να μην είναι από θερμομονωτικό υλικό.
4. Θα πρέπει να γίνεται τακτικός έλεγχος ως προς τη σωστή λειτουργία του εξοπλισμού για την επιβεβαίωση ότι λειτουργεί σε σωστά επίπεδα θερμοκρασιών.
5. Ο Chef θα παίρνει από ένα δείγμα Ζεστής Κουζίνας, ένα Κρύας Κουζίνας, ένα Ζαχαροπλαστικής και δείγμα παγωτού από το χώρο παράθεσης και θα ελέγχει τη θερμοκρασία τους, την οποία και θα καταγράφει στο έντυπο Ε ΟΕ 9-1. Σε περίπτωση που βρεθεί προϊόν σε  $\theta < 63^{\circ}\text{C}$  (για διατήρηση εν θερμώ) ή σε  $\theta > 5^{\circ}\text{C}$  (για διατήρηση σε ψύξη) ή παγωτό με  $\theta > -10^{\circ}\text{C}^{***}$ , το απομακρύνει από την παράθεση και ειδοποιεί τον Chef για αντικατάσταση του είδους από το μπουφέ και ξεκινά τα βήματα που περιγράφονται στην ΟΕ 18 για να ενημερωθεί ο F&B Manager για την απόκλιση.
6. Το θερμόμετρο θα απολυμαίνεται μεταξύ διαδοχικών θερμομετρήσεων και περιοδικά θα διακριβώνεται (ΟΕ 15).
7. Τα πιάτα για τα ζεστά γεύματα να τοποθετούνται σε ειδική μονάδα διανομής και να διατηρούνται ζεστά, όπου είναι δυνατόν.
8. Όπου το σερβίρισμα γίνεται από τον καταναλωτή λαμβάνεται μέριμνα ώστε ο εξοπλισμός σερβιρίσματος να έχει μεγάλο βραχίονα έτσι ώστε αυτός να μην πέφτει εύκολα στο εσωτερικό του περιέκτη αλλά και το χέρι του καταναλωτή να μην περνά πάνω από τους περιέκτες των τροφίμων.
9. Στην περίπτωση διάθεσης τροφίμου σε ψύξη θα πρέπει
  - να λαμβάνεται μέριμνα ώστε η πόρτα να παραμένει κλειστή για καλή λειτουργία, στην περίπτωση που το τρόφιμο τοποθετείται σε κλειστό θάλαμο ψύξης με φυσική μετάδοση θερμότητας
  - να αποτρέπεται θέρμανση της βιτρίνας από το ηλιακό φως ή λάμπες
  - το τρόφιμο να είναι λεπτό, αν η ψύξη γίνεται με πάγο που έρχεται σε άμεση επαφή με τα πιάτα
10. Στην περίπτωση διάθεσης τροφίμου εν θερμώ θα πρέπει

|              |  |        |
|--------------|--|--------|
| CRETA PALACE | <b>ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ<br/>ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ<br/>ΠΑΡΑΘΕΣΗ</b> | *ΟΕ 9* |
|--------------|--|--------|

- να αποφεύγεται η απομάκρυνση του καπακιού στα σκεύη που τοποθετείται το τρόφιμο, για την αποφυγή απώλειας θερμότητας και να ληφθεί μέριμνα για την ανάδευση του νερού θερμάνσεως για την αποφυγή ψυχρών σημείων
  - για σκεύη που θερμαίνουν μόνο το κάτω μέρος του τροφίμου να γίνει προμήθεια λάμπας υπερύθρου αλλά θα πρέπει και να γίνεται συχνά ξαναγέμισμα του σκεύους για την αποφυγή επιφανειακής ξήρανσης του τροφίμου
11. Σε περίπτωση παρασκευής εδεσμάτων μπροστά στον πελάτη (BBQ, action παράθεση κτλ)
    - Τα προς παρασκευή υλικά τηρούνται σκεπασμένα και για όσα απαιτούνται σε ψύξη (ψυγείο, ισόθερμα box ή πάγο)
    - Οι ποσότητες που παρασκευάζονται είναι μικρές και ρυθμίζονται ανάλογα με την ζήτησή του
    - Ο τεμαχισμός και ο χειρισμός ετοιμών γίνεται με φροντίδα αποφυγής επιμολύνσεων από σκεύη και εξοπλισμό νωπών υλικών
  12. Τα dispenser με το ketchup (και τη μαγιονέζα όπου υπάρχει) θα τοποθετούνται στο ψυγείο μεταξύ των παραθέσεων.
  13. Στο τέλος της εβδομάδας ο Chef αρχειοθετεί το Ε ΟΕ 9-1.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των παρατιθεμένων εδεσμάτων.
2. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 9-1.
3. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 9-1         | Chef              | 1 ΧΡΟΝΟ          |

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ :

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :

| ΗΜΕΡΑ     | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ<br>ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ<br>( $\Theta \geq 63^{\circ}\text{C}$ ) |                          | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΕΙΔΩΝ<br>ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ<br>( $\Theta \leq 5^{\circ}\text{C}$ ) |                          | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ<br>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ<br>( $\Theta \leq 5^{\circ}\text{C}$ ) |                          | ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΓΩΤΟΥ<br>( $\Theta \leq -20^{\circ}\text{C}$ ) |                          |
|-----------|--|--------------------------|--|--------------------------|---|--------------------------|--|--------------------------|
|           | ΕΙΔΟΣ  | $\Theta^{\circ}\text{C}$ | ΕΙΔΟΣ  | $\Theta^{\circ}\text{C}$ | ΕΙΔΟΣ   | $\Theta^{\circ}\text{C}$ | ΕΙΔΟΣ  | $\Theta^{\circ}\text{C}$ |
| ΔΕΥΤΕΡΑ   |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |
| ΤΡΙΤΗ     |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |
| ΤΕΤΑΡΤΗ   |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |
| ΠΕΜΠΤΗ    |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |
| ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |
| ΣΑΒΒΑΤΟ   |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |
| ΚΥΡΙΑΚΗ   |  |                          |  |                          |   |                          |  |                          |

**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τη διαχείριση των απορριμμάτων.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Τα απορρίμματα τοποθετούνται σε λείους, αδιαπέραστους και εύκολα καθαριζόμενους κάδους με σκέπαστρα που κλείνουν ερμητικά και ανοίγουν με το πόδι. Το υλικό τους να είναι ουδέτερο και η κατασκευή τους τέτοια που να μην παραμορφώνονται.
2. Πρέπει να χρησιμοποιούνται σακούλες απορριμμάτων μιας χρήσεως που θα αντικαθίστανται πριν γεμίσουν τελείως.
3. Οι κάδοι πρέπει να αδειάζονται, να καθαρίζονται και να στεγνώνουν καθημερινά.
4. Ο χειρισμός των απορριμμάτων δεν γίνεται από το προσωπικό της κουζίνας που χειρίζεται τρόφιμα αλλά από άλλο προσωπικό (βοηθητικό) που φέρει προστατευτικό ρουχισμό. Αν είναι απαραίτητο να χειριστεί απορρίμματα το προσωπικό της κουζίνας, τότε αυτό αλλάζει ενδυμασία και μετά το πέρας της δουλειάς πλένει και απολυμαίνει τα χέρια του.
5. Τα απορρίμματα δεν πρέπει να παραμένουν στους χώρους της κουζίνας και στους χώρους εστίασης κατά την διάρκεια της νύκτας.
6. Κατά την μεταφορά των απορριμμάτων πρέπει να αποφεύγεται η διέλευση μέσω περιοχών παρασκευής φαγητού.
7. Οι περιοχές συγκέντρωσης απορριμμάτων πρέπει να διατηρούνται σε τάξη και να πλένονται τακτικά.
8. Για την αποφυγή εμφάνισης εντόμων όταν τα απορρίμματα παραμένουν για αρκετό χρόνο στους χώρους υποδοχής απορριμμάτων, θα πρέπει να ψεκάζονται με εντομοκτόνο, ιδίως τους καλοκαιρινούς μήνες.
9. Σχέδιο καθαρισμού που να αναγράφεται ο υπεύθυνος καθαριότητας ενός συγκεκριμένου τμήματος καθώς και η συχνότητα του καθαρισμού θα πρέπει να είναι αναρτημένο.
10. Τα απορρίμματα, όπου υπάρχει δυνατότητα, τοποθετούνται σε ψύξη (θερμοκρασία <math><10\text{ }^{\circ}\text{C}</math>) με φροντίδα να μην επιμολύνουν πρώτες ύλες, προϊόντα ή χώρους παραλαβής.
11. Μετά τον χειρισμό απορριμμάτων επιβάλλεται καλό πλύσιμο των χεριών.
12. Ο χώρος συγκέντρωσης των απορριμμάτων είναι ενταγμένος στο σχέδιο μυοκτονιών και εντομοκτονιών.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

1. Δεν υπάρχουν.



**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τους καθαρισμούς.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Για τον καθαρισμό των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και των σκευών υπεύθυνο είναι το προσωπικό της Κουζίνας.
2. Ο καθαρισμός γίνεται με βάση εβδομαδιαίο πρόγραμμα, το οποίο περιγράφεται στο έντυπο Ε ΟΕ 11-1. Στο έντυπο αυτό γίνεται αναφορά στους χώρους της εγκατάστασης που πρέπει να καθαρίζονται, η μέρα της εβδομάδας που πρέπει να λάβει χώρα ο καθαρισμός, ο υπεύθυνος για τον καθαρισμό καθώς και τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά.
3. Στην αρχή της εβδομάδας το έντυπο Ε ΟΕ 11-1 αναρτάται σε ειδικά καθορισμένα σημεία του χώρου.
4. Η συχνότητα του κάθε καθαρισμού καθορίζεται από το αν τη συγκεκριμένη μέρα, το αντίστοιχο τετραγωνάκι του καθαρισμού είναι μαυρισμένο ή όχι
5. Κάθε μέρα αμέσως μετά το τέλος της παραγωγής το προσωπικό ενημερώνεται από το έντυπο Ε ΟΕ 11-1, για τις εργασίες που πρέπει να εκτελεστούν την συγκεκριμένη μέρα και ξεκινά την εφαρμογή τους.
6. Μετά το τέλος των εργασιών ο υπεύθυνος για την διεξαγωγή τους υπογράφει στο αντίστοιχο τετραγωνάκι στο έντυπο Ε ΟΕ 11-1.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για την ανάρτηση των προγραμμάτων καθαρισμού στην αρχή της εβδομάδας.
2. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της πραγματοποίησης των απαιτούμενων καθαρισμών.
3. Το προσωπικό που έχει καταγραφεί στα έντυπα Ε ΟΕ 11-1 είναι υπεύθυνο για την υλοποίηση των καθαρισμών και την ενημέρωση του εντύπου.
4. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 11-1        | F&B Manager       | 1 ΧΡΟΝΟ          |

## ΧΩΡΟΣ : ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ                        | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ       |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|------------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ<br>(9:00-12:00-16:00)    |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE         |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ STIMER<br>(22:30)                 |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ<br>(23:00)               |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT                  |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΓΑΝΙΩΝ<br>(ΣΥΝΕΧΕΙΣ)            |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT                  |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΟΑΝΩΝ<br>(22:00)                 |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE/SUMA GRILL 2X5LT    |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΙΛΤΡΩΝ<br>ΧΟΑΝΩΝ (18:00)         |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΠΑΓΩΤΟΜΗΧΑΝΗΣ (22:00)          |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / BRILLO DEGRAGERM  |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ<br>(12:00-15:00-23:30) |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / SUMA CALC         |
| ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ (11:30)     |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE         |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ<br>(22:00)              |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / SUMA CALC         |

## ΧΩΡΟΣ : ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ                           | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ         |
|---|-----------|---|---|---|---|---|---|---|--------------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΚΡΕΑΤΟΜΗΧΑΝΗΣ (17:00)             |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / BRILLO<br>DEGRAGERM |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΗΧΑΝΩΝ<br>ΧΟΡΤΑΡΑΔΙΚΟΥ (15:30)      |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / BRILLO<br>DEGRAGERM |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΑΤΙΩΝ ΖΕΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ (13:00-23:00) |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT                    |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΔΑΠΕΔΟΥ<br>(12:30-15:30-22:30)       |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                          |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ<br>(15:30-22:00)  |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                          |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ<br>ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ(22:30)            |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM                     |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (17:00)               |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                          |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ<br>ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ (17:30)               |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM                     |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΧΟΡΤΑΡΑΔΙΚΟΥ (15:30)              |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                          |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ<br>ΧΟΡΤΑΡΑΔΙΚΟΥ (16:00)              |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM                     |

ΧΩΡΟΣ : ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ  | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ          |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΡΥΑΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ<br>(13:00-23:00)                        |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE                        |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΚΡΥΑΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ<br>(23:30)                              |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM                      |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΖΕΣΤΗΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ<br>(12:30-16:30-23:00)                 |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE                        |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΖΕΣΤΗΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ<br>(23:30)                             |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM                      |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ &<br>ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ<br>ΑΝΕΛΚΙΣΤΗΡΑ<br>(12:30 – 15:30 – 22:30) |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000 / BRILLO DEGRAGERM        |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ CHILLER<br>(22:00)  |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / SUMA GRILL 2X5<br>LT |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                                       |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                                       |

## ΧΩΡΟΣ : ΤΑΒΕΡΝΑ

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ                | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ          |
|--------------------------------------|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ<br>(24:45)     |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ<br>(16:30)       |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΟΑΝΩΝ<br>(16:30)         |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ (17:30)      |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO ROUTINE / SUMA CALC            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ STIMER<br>(14:30)         |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ<br>(24:00)       |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΙΛΤΡΩΝ<br>ΧΟΑΝΗΣ (14:00) |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT                     |
| ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ     |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΔΑΠΕΔΟΥ<br>(14:00)        |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                           |

## ΧΩΡΟΣ : ΤΑΒΕΡΝΑ

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ                    | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (16:30-23:00) |           | ■ |   | ■ |   | ■ |   | ■ | GEMINI 2000                  |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (23:30)       |           | ■ |   | ■ |   | ■ |   | ■ | BRILLO DEGRAGERM             |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (24:00)        |           | ■ |   | ■ |   | ■ |   | ■ | GEMINI 2000                  |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ (24:30)        |           | ■ |   | ■ |   | ■ |   | ■ | BRILLO DEGRAGERM             |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |

## ΧΩΡΟΣ : BRASSERIE

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ                     | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ          |
|---|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---------------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΑΤΙΩΝ<br>(10:00)              |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ<br>(8:00)             |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΑΚΑΣ<br>(9:00)               |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ STIMER<br>(9:30)               |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA GRILL 2X5 LT / BRILLO<br>ROUTINE |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ<br>(17:30)          |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ (18:30)           |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ<br>(19:00)            |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΓΕΝΙΚΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ<br>ΠΛΥΝΤΗΡΙΟΥ (7:00)   |           |   |   |   |   |   |   |   | SUMA CALC / BRILLO ROUTINE            |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΔΑΠΕΔΟΥ<br>(11:00-15:30-17:30) |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                           |
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΖΕΣΤΗΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ (ΣΥΝΕΧΗΣ)   |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                           |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΖΕΣΤΗΣ<br>ΚΟΥΖΙΝΑΣ (18:00)     |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM                      |

## ΧΩΡΟΣ : BRASSERIE

| ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ                    | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ | Δ | Τ | Τ | Π | Π | Σ | Κ | ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|---|------------------------------|
| ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ PASTA<br>FRESCA (18:00-22:30) |           |   |   |   |   |   |   |   | GEMINI 2000                  |
| ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ PASTA<br>FRESCA (23:30)       |           |   |   |   |   |   |   |   | BRILLO DEGRAGERM             |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |
|  |           |   |   |   |   |   |   |   |                              |



## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τον ποιοτικό έλεγχο του νερού.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Η ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι τέτοια που να μην επηρεάζει την υγιεινή των παραγόμενων τροφίμων.
2. Θα παρακολουθείται τακτικά η ποιότητα του νερού για να ελέγχεται αν οι παράμετροί του βρίσκονται εντός των προκαθορισμένων ορίων.
3. Ο Υπεύθυνος Συντήρησης των εγκαταστάσεων θα ελέγχει κάθε μέρα το υπολειμματικό χλώριο, του οποίου η τιμή πρέπει να βρίσκεται μεταξύ 0,1 και 0,4 ppm. Αν βρεθεί κάτω από 0.1 ppm αυξάνει την παροχή του χλωρίου στο δίκτυο ενώ αν ξεπεράσει τα 0,4 ppm την μειώνει.
4. Το δείγμα που θα λαμβάνεται κάθε φορά θα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό (η βρύση να έχει τρέξει για μερικά λεπτά).
5. Κάθε δύο μήνες θα λαμβάνεται δείγμα για χημική - μικροβιολογική ανάλυση. Η δειγματοληψία για αυτόν τον έλεγχο θα γίνεται από εξειδικευμένο άτομο, το οποίο θα διενεργεί και την δειγματοληψία για την μικροβιολογική ανάλυση των τροφίμων (βλέπε ΟΕ 16).
6. Συχνός θα είναι και ο έλεγχος για την ανίχνευση λεγιονέλλας.
7. Οι σωληνώσεις του νερού θα πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και να ελέγχονται συστηματικά από τον Υπεύθυνο Συντήρησης για την ανίχνευση πιθανών διαρροών και επιμολύνσεων.
8. Μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τη ψύξη μηχανών και για πυροσβεστική χρήση.
9. Ο Υπεύθυνος Συντήρησης θα τηρεί ημερολόγιο με τα αποτελέσματα των εξετάσεων που διενεργεί καθημερινά.
10. Ο F+B Manager τηρεί τα αποτελέσματα των αναλύσεων του νερού.

## 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο Υπεύθυνος Συντήρησης είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της υπολειμματικότητας του χλωρίου και την ενημέρωση του ημερολογίου.
2. Ο Υπεύθυνος Συντήρησης είναι υπεύθυνος για την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων και του δικτύου ύδρευσης και τον έλεγχο της ποσότητας του εναπομείναντος χλωρίου στα δοχεία χλωρίωσης.
3. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για την αποστολή δειγμάτων νερού για ανάλυση.

|              |                         |         |
|--------------|-------------------------|---------|
| CRETA PALACE | ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ | *ΟΕ 12* |
|--------------|-------------------------|---------|

4. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

#### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ                          | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ    | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|---|----------------------|------------------|
| Ημερολόγιο Ελέγχου Υπολειμματικού Χλωρίου | Υπεύθυνος Συντήρησης | 2 ΧΡΟΝΙΑ         |
| Αρχείο Αναλύσεων Νερού                    | F&B Manager          | 2 ΧΡΟΝΙΑ         |

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την αποτελεσματικότητα των καθαρισμών.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Μια φορά την εβδομάδα μετά το τέλος των καθαρισμών των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα ελέγχεται η καθαριότητα αυτών με το swab test παρατηρώντας την αλλαγή του χρώματος.
2. Ο Chef μετά το τέλος των καθαρισμών παίρνει δείγμα από τρεις επιφάνειες της Ζεστής (1) και της Κρύας Κουζίνας (2) (τουλάχιστον 10cm x 10cm ) περιστρέφοντας την βαμβακοφόρο ράβδο που περιέχει το swab test σαρώνοντας ολόκληρη την επιφάνεια από τη μια πλευρά ως την άλλη, εμπρός-πίσω. Οι επιφάνειες από τις οποίες θα ληφθεί δείγμα καθορίζονται από τον Chef.
3. Για στεγνές επιφάνειες το βαμβάκι της ράβδου υγραίνεται πρώτα με το διάλυμα αιθανόλης-νερού που υπάρχει στη συσκευασία του test και μετά λαμβάνεται το δείγμα.
4. Στη συνέχεια η βαμβακοφόρος ράβδος τοποθετείται στο σωλήνα του swab test και πιέζεται προς τα κάτω με δύναμη ώστε το βαμβάκι να μπει στο υγρό. Το swab test ανακινείται γρήγορα για 5 δευτερόλεπτα και μόλις το υγρό στο κάτω μέρος του σωλήνα έχει αποκτήσει χρώμα πράσινο ανοικτό τότε αρχίζει η αναμονή των 10 λεπτών. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει το βαμβάκι να έρθει σε επαφή με το χέρι ή με οτιδήποτε άλλο πλην της επιφάνειας της οποίας εξετάζεται η καθαριότητα.
5. Μετά την πάροδο των 10 λεπτών ο Chef συγκρίνει το χρώμα του υγρού με το χρωματικό δείκτη της ετικέτας του swab test.
6. Τα αποτελέσματα της αλλαγής του χρώματος διαβάζονται ακριβώς στα 10 λεπτά και δεν λαμβάνεται υπόψη οποιαδήποτε αλλαγή του χρώματος μετά το χρόνο αυτό.
7. Η αξιολόγηση του χρώματος έχει ως εξής:
  - Εάν το χρώμα παραμένει πράσινο εκτιμάται ότι η επιφάνεια που εξετάζεται είναι καθαρή.
  - Εάν το χρώμα γίνει γκρι σημαίνει: ΠΡΟΣΟΧΗ. Σ' αυτή τη περίπτωση περνιέται η επιφάνεια με καθαρό και υγρό wettex και ο Chef επαναλαμβάνει τη διαδικασία με το swab test.
  - Εάν το χρώμα γίνει μωβ ή σκούρο μωβ τότε η επιφάνεια είναι βρώμικη ή πολύ βρώμικη αντίστοιχα και απαιτείται επανάληψη του καθαρισμού και του swab test.
8. Μετά το τέλος του τεστ ο Chef συμπληρώνει το έντυπο Ε ΟΕ 13-1: Εβδομαδιαίος Έλεγχος Καθαριότητας Επιφανειών.

|                     |  |                |
|---------------------|--|----------------|
| <b>CRETA PALACE</b> | <b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ<br/>ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ<br/>ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ</b> | <b>*ΟΕ 13*</b> |
|---------------------|--|----------------|

9. Τα swab test μπορούν να αποθηκευθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και αν κάποιο από τα υγρά του τεστ έρθει σε επαφή με το δέρμα πρέπει το σημείο επαφής να πλυθεί με άφθονο νερό.

### **3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη διενέργεια του ελέγχου και τη συμπλήρωση του εντύπου.
2. Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### **4. ΑΡΧΕΙΑ**

| <b>ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ</b> | <b>ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ</b> | <b>ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ</b> |
|-------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Ε ΟΕ 13-1               | Chef                     | 1 ΧΡΟΝΟ                 |

|              |   |             |
|--------------|---|-------------|
| CRETA PALACE | ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑΣ<br>ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ | *Ε ΟΕ 13-1* |
|--------------|---|-------------|

ΕΒΔΟΜΑΔΑ:

| ΗΜ/ΝΙΑ | ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ<br>ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ | ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ | ΑΠΟΔΕΚΤΟ | ΜΗ<br>ΑΠΟΔΕΚΤΟ | ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ | ΥΠΟΓΡΑΦΗ |
|--------|----------------|-------------------------|--------------|----------|----------------|--------------|----------|
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |
|        |                |                         |              |          |                |              |          |

**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την ασφάλεια και την υγιεινή κατά τις εργασίες συντήρησης και κατά τις επισκευές.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Οι επισκευές και η συντήρηση του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων των κουζινών γίνεται από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.
2. Κατά τη διάρκεια των εργασιών λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για την αποφυγή επιμολύνσεων γειτονικού εξοπλισμού.
3. Δεν θα πραγματοποιείται χειρισμός και επεξεργασία τροφίμων στο χώρο όση ώρα γίνεται η επισκευή.
4. Το προσωπικό του τμήματος συντήρησης που εκτελεί εργασίες στο χώρο των κουζινών φορά καθαρή φόρμα εργασίας και φροντίζει την ατομική του υγιεινή, πλένοντας, όταν είναι εφικτό, τα χέρια του και φροντίζοντας για την αποφυγή επιμολύνσεων.
5. Εργαλεία και εξαρτήματα θα είναι συγκεντρωμένα σε ένα σημείο και δε θα αφήνονται οπουδήποτε. Με το πέρας των εργασιών θα γίνεται καταμέτρησή τους για την επιβεβαίωση ότι δεν έχει ξεχαστεί κάποιο εξάρτημα και δεν υπάρχει κίνδυνος να μεταφερθεί κατά λάθος σε φαγητό.
6. Λεπτομερής καθαρισμός και απολύμανση θα γίνεται μετά το τέλος των εργασιών με ευθύνη του προσωπικού κουζίνας.
7. Ο F+B Manager επιβλέπει οι εργασίες να εκτελούνται υγειονομικά και να προωθούν την υγιεινή και όχι να την υποβαθμίζουν.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο F+B Manager είναι υπεύθυνος για την ορθή διενέργεια των επισκευών.
2. Ο F+B Manager επιβλέπει τις εργασίες και κρίνει τα αποτελέσματα από πλευράς διασφάλισης της υγιεινής.
3. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

1. Δεν υπάρχουν.

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την διακρίβωση των ζυγών και των θερμομέτρων που χρησιμοποιούνται.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Για κάθε όργανο και συσκευή τηρείται το Έντυπο Ε ΟΕ 15-1: Αρχείο Διακρίβωσης θερμομέτρων/ζυγών, στο οποίο αναφέρονται τα χαρακτηριστικά του οργάνου (κατασκευαστής, μοντέλο, μονάδες μέτρησης και θέση) και καθορίζονται με ευθύνη του F+B Manager:
  - i. η κλίμακα διακρίβωσης του οργάνου, που εξαρτάται από τα μετρούμενα μεγέθη
  - ii. η επιθυμητή ακρίβεια της μέτρησης, στην οποία χρησιμοποιείται το όργανο
  - iii. η μέγιστη αποδεκτή απόκλιση μεταξύ του προς διακρίβωση οργάνου και του πρότυπου οργάνου (κριτήριο αποδοχής διακρίβωσης)
  - iv. η συχνότητα διακρίβωσης, η οποία είναι συνάρτηση της συχνότητας χρήσης και της αξιοπιστίας του θερμομέτρου/ζυγού
  - v. ο τρόπος και ο υπεύθυνος ρύθμισης του θερμομέτρου/ζυγού σε περίπτωση που βρεθεί εκτός ορίων διακρίβωσης
2. Το Έντυπο Ε ΟΕ 15-1 χρησιμοποιείται ως αρχείο, όπου σημειώνονται η ημερομηνία και τα αποτελέσματα κάθε διακρίβωσης, καθώς και οι τυχόν ρυθμίσεις που κρίθηκε απαραίτητο να γίνουν. Από το έντυπο αυτό φαίνεται η κατάσταση διακρίβωσης κάθε θερμομέτρου και ζυγού.
3. Μόνο στο ζυγό που χρησιμοποιείται στο Ζαχαροπλαστείο για τον υπολογισμό του βάρους των προσθέτων απαιτείται διακρίβωση.
4. Η απαιτούμενη συχνότητα διακρίβωσης μπορεί να αναθεωρείται από τον F+B Manager και να μειώνεται ή να αυξάνεται ανάλογα με τα στοιχεία που υπάρχουν από τις διακρίβώσεις της συσκευής ή του οργάνου.
5. Για τη διακρίβωση των θερμομέτρων χρησιμοποιείται το διακριβωμένο θερμόμετρο που χρησιμοποιεί ο F+B Manager και το πιστοποιητικό διακρίβωσής του από τον εξωτερικό φορέα.
6. Αν το θερμόμετρο χτυπηθεί ή εκτεθεί σε πολύ ακραίες θερμοκρασίες (πολύ χαμηλές ή πολύ υψηλές για μεγάλο χρονικό διάστημα) τότε πριν από την επαναχρησιμοποίησή του γίνεται διακρίβωση.
7. Αντίστοιχα, για τη διακρίβωση του ζυγού χρησιμοποιούνται τα πρότυπα βάρη που φυλάσσει ο F+B Manager και το πιστοποιητικό διακρίβωσής του από τον εξωτερικό φορέα.
8. Εάν γίνει συντήρηση ή μία οποιαδήποτε επέμβαση σε μία συσκευή (πχ μεταφορά ζυγού σε άλλο σημείο), τότε πριν από την επαναχρησιμοποίησή της γίνεται διακρίβωση.

9. Στην περίπτωση που ένα θερμόμετρο βρεθεί εκτός ορίων διακρίβωσης, τότε ο F+B Manager εκτιμά την επίδραση του γεγονότος αυτού στην ποιότητα των ελεγχθέντων προϊόντων. Εάν η επίδραση αυτή θεωρηθεί σοβαρή, τότε δειγματοληπτικά ελέγχεται η θερμοκρασία ειδών που θερμομετρήθηκαν με το συγκεκριμένο θερμόμετρο και λαμβάνονται τα αντίστοιχα μέτρα.
10. Αν ο ζυγός βρεθεί εκτός ορίου διακρίβωσης αποσύρονται όλα τα γλυκά που έχουν παρασκευαστεί με τη χρήση προσθέτων που ζυγίστηκαν στο συγκεκριμένο ζυγό και επιδιορθώνεται ο ζυγός.
11. Ο F+B Manager είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση των χειριστών των θερμομέτρων και των ζυγών ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν επηρεάζεται η ακρίβεια κατά την χρήση και την αποθήκευσή τους.
12. Όταν αγοράζονται συσκευές και όργανα επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών, μεταξύ των άλλων απαιτήσεων που αφορούν την προμήθειά τους, με ευθύνη του F+B Manager ζητείται από τον προμηθευτή πιστοποιητικό διακρίβωσης, πληροφορίες σχετικά με την ενδεδειγμένη μέθοδο και συχνότητα διακρίβωσης και οδηγίες για την σωστή χρήση και αποθήκευση της συσκευής.

#### 4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη πραγματοποίηση της διακρίβωσης όλων των συσκευών μέτρησης της θερμοκρασίας και του ζυγού του ζαχαροπλαστέιου.
2. Ο F&B Manager θα ενημερώνει το έντυπο Ε ΟΕ 15-1 μετά από κάθε διακρίβωση.
3. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

#### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 15-1        | F&B Manager       | 2 ΧΡΟΝΙΑ         |



| ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΟΡΓΑΝΟΥ/ΣΥΣΚΕΥΗΣ | ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ     |
|---------------------------------|--------------------------------|
| ΕΙΔΟΣ:                          | ΚΛΙΜΑΚΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ:           |
| ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ/ΜΟΝΤΕΛΟ:          | ΑΠΟΔΕΚΤΗ ΑΠΟΚΛΙΣΗ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ: |
| ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΕΤΡΗΣΗΣ:               | ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ:         |
| ΘΕΣΗ ΟΡΓΑΝΟΥ:                   | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ:         |
| ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΑΚΡΙΒΕΙΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ:    | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ:            |

| ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ | ΤΡΟΠΟΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ |
|--------------------|-----------------|
|                    |                 |

| Α/Α<br>ΔΙΑΚΡΙ-<br>ΒΩΣΗΣ | ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ<br>ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ | ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ &<br>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ | ΥΠΟΓΡΑΦΗ |
|-------------------------|---------------------------|--------------------------------|----------|
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |
|                         |                           |                                |          |

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την επαλήθευση της επάρκειας και της σωστής εφαρμογής του συστήματος HACCP.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

### 1 Έλεγχος επάρκειας και αξιοπιστίας του συστήματος HACCP.

Το σύστημα HACCP έχει ως σκοπό την παραγωγή και παράθεση όσο το δυνατό πιο ασφαλών προϊόντων.

Η αποτελεσματικότητα των προληπτικών μέτρων και της παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου ελέγχονται σε διμηνιαία βάση με την διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων σε τελικό προϊόν.

Στο παράρτημα I παρατίθεται διμηνιαίο πλάνο δειγματοληψίας που διενεργείται από εξωτερικό εργαστήριο.

Τα αποτελέσματα επιβεβαιώνουν ή όχι την αποτελεσματικότητα του συστήματος HACCP και παρουσιάζονται από τον Υπεύθυνο HACCP στις τακτικές συναντήσεις της ομάδας HACCP.

Στο παράρτημα II παρουσιάζονται οι απαιτούμενες αναλύσεις και τα επιθυμητά όρια για μικροοργανισμούς.

### 2 Έλεγχος εφαρμογής συστήματος HACCP – Εσωτερικές Επιθεωρήσεις.

Το επίπεδο εφαρμογής των οδηγιών εργασίας του συστήματος HACCP και του ελέγχου των κρίσιμων σημείων ελέγχου (παρακολούθηση και επαλήθευση) ελέγχονται στα πλαίσια των εσωτερικών επιθεωρήσεων το πρόγραμμα των οποίων καταγράφεται στο έντυπο Ε ΟΕ 16-1.

Όλα τα Τμήματα της Κουζίνας και οι αντίστοιχες Οδηγίες Εργασίας του Συστήματος HACCP επιθεωρούνται τουλάχιστον τρεις φορές ανά έτος κατά τους μήνες Μάιο, Ιούλιο και Σεπτέμβριο. Η ακριβής ημερομηνία επιθεώρησης κάθε τμήματος καθορίζεται από τον Υπεύθυνο HACCP, ο οποίος έχει την αρμοδιότητα να καθορίσει έκτακτες εσωτερικές επιθεωρήσεις, εάν το κρίνει σκόπιμο. Στην περίπτωση αυτή συμπληρώνει το έντυπο Ε ΟΕ 16-1 όπου αναγράφει τους λόγους που τις επέβαλαν (στις παρατηρήσεις). Οι επιθεωρούμενοι ειδοποιούνται τουλάχιστον μία εβδομάδα πριν.

Η επιθεώρηση του συστήματος HACCP εκλαμβάνεται σαν επιθεώρηση ξεχωριστού τμήματος με επικεφαλή τον Υπεύθυνο HACCP και διενεργείται από στέλεχος εκτός του τμήματος F+B ή/και εξωτερικό συνεργάτη.

Ο Υπεύθυνος HACCP συντονίζει, προγραμματίζει και ελέγχει την υλοποίηση των εσωτερικών επιθεωρήσεων και φροντίζει για την εκπαίδευση και αξιολόγηση των εσωτερικών επιθεωρητών.

Οι εσωτερικοί επιθεωρητές είναι κατάλληλα εκπαιδευμένοι στο αντικείμενο, διότι ο ρόλος τους θεωρείται ιδιαίτερα σημαντικός για την διατήρηση και την συνεχή βελτίωση του Συστήματος HACCP.

Κατά την επιθεώρηση εξετάζεται το κατά πόσον οι γραπτές Οδηγίες Εργασίας εφαρμόζονται αποτελεσματικά στην πράξη. Ιδιαίτερη βαρύτητα δίνεται στην διαπίστωση της σωστής συμπλήρωσης και τήρησης των αρχείων.

Για κάθε απόκλιση που παρατηρεί ο επιθεωρητής συμπληρώνει το έντυπο Ε ΟΕ 18-1 όπου το εύρημα θα τεκμηριώνεται προσεκτικά και με πλήρεις λεπτομέρειες.

Στην συνέχεια ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για να επαληθεύσει ότι η διορθωτική ενέργεια υλοποιήθηκε και ότι είναι αποτελεσματική.

Σε περίπτωση που ανακύψουν προβλήματα κατά την επιθεώρηση, αναφέρονται στον Υπεύθυνο HACCP, ο οποίος είναι υπεύθυνος να δώσει λύσεις.

Μετά το πέρας της εσωτερικής επιθεώρησης ο επιθεωρητής συμπληρώνει το Ε ΟΕ 16-1 με τις παρατηρήσεις ανά τμήμα στο οποίο επισυνάπτει τα Ε ΟΕ 18-1 και τα κοινοποιεί στον F+B Manager και στον Διευθυντή του ξενοδοχείου.

Οι σημαντικότερες αποκλίσεις και η γενικότερη εικόνα του Συστήματος HACCP, όπως προκύπτει από τις εσωτερικές επιθεωρήσεις συζητούνται κατά τις συναντήσεις της Ομάδας HACCP και αποτελούν πληροφορίες που συμβάλλουν στον σχηματισμό της θεματολογίας της εκπαίδευσης του προσωπικού.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων σε α΄ ύλες και σε τελικά προϊόντα.
2. Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη, την εφαρμογή και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ  | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|---|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 16-1   | Υπεύθυνος HACCP   | 2 ΧΡΟΝΙΑ         |
| Αρχείο Μικροβιολογικών Αναλύσεων Α΄ Ύλης και Τελικού Προϊόντος. | F&B Manager       | 2 ΧΡΟΝΙΑ         |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι  
ΠΛΑΝΟ ΔΙΜΗΝΙΑΙΑΣ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑΣ**

| ΤΜΗΜΑ          | ΑΡΙΘΜΟΣ ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ |
|----------------|-------------------|
| Κρύα Κουζίνα   | 5                 |
| Ζεστή Κουζίνα  | 3                 |
| Ζαχαροπλαστείο | 1                 |
| Α΄ Ύλες        | 2                 |
| Νερό           | 1                 |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ  
Α΄ Ύλες**

|                             | ΟΜΧ             | <i>E. coli</i>    | <i>Staph. aureus</i> | <i>Listeria</i> | <i>Salmonella spp</i> |
|-----------------------------|-----------------|-------------------|----------------------|-----------------|-----------------------|
| ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ               | -               | < 10 <sup>3</sup> | < 10 <sup>2</sup>    | ∅               | ∅                     |
| ΚΡΕΑΤΑ                      | 10 <sup>5</sup> | < 10 <sup>2</sup> | -                    | -               | ∅                     |
| ΨΑΡΙΑ                       | 10 <sup>6</sup> | < 10 <sup>2</sup> | -                    | -               | ∅                     |
| ΕΙΔΗ ΖΑΧ/ΚΗΣ & ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ   | 10 <sup>4</sup> | < 10              | < 10 <sup>2</sup>    | -               | ∅                     |
| ΕΤΟΙΜΑ Ή ΗΜΙΕΤΟΙΜΑ ΕΔΕΣΜΑΤΑ | 10 <sup>4</sup> | < 10              | < 10 <sup>2</sup>    | -               | ∅                     |
| ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΝΩΠΑ               | -               | < 10 <sup>3</sup> | < 10 <sup>3</sup>    | ∅               | ∅                     |

**ΝΕΡΟ**

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Coliforms                      | 0 / 100 ml    |
| <i>E. coli</i>                 | 0 / 100 ml    |
| ΟΜΧ                            | 20 / ml       |
| <i>Streptococcus faecalis</i>  | 0 / 100 ml    |
| <i>Clostridium perfringens</i> | 0 / 100 ml    |
| <i>Salmonella spp</i>          | 0 / 5 lt      |
| Υπολειμματικό χλώριο           | 0,1 – 0,4 ppm |

**ΤΕΛΙΚΟ ΠΡΟΪΟΝ**

|                 | <i>E. coli</i> | ΟΜΧ                   | <i>Listeria Monocytogenes</i> | <i>Salmonella spp</i> | <i>Staphylococcus aureus</i> | <i>Cl. perfringens</i> (για είδη με κρέας) |
|-----------------|----------------|-----------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------|--|
| ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ   | < 10/ gr       | < 10 <sup>4</sup> /gr | 0 / 25 gr                     | 0 / 25 gr             | < 100/ gr                    | < 100/ gr                                  |
| ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ    | < 10/ gr       | < 10 <sup>5</sup> /gr | 0 / 25 gr                     | 0 / 25 gr             | < 100/ gr                    | -  |
| ΖΑΧΑΡΟ-ΠΛΑΣΤΕΙΟ | < 10/ gr       | < 10 <sup>5</sup> /gr | 0 / 25 gr                     | 0 / 25 gr             | < 100/ gr                    | N/A  |

CRETA PALACE

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΣΩΤΕΡΙΚΩΝ  
ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

\*Ε ΟΕ 16-1 \*

ΕΤΟΣ:.....

| ΤΜΗΜΑΤΑ      | ΜΗΝΕΣ |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    | ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΕΣ |
|--------------|-------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|-------------|
|              | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
|              |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |
| ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ |       |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |             |

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την εκπαίδευση του προσωπικού.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Ο F+B Manager σε συνεργασία με τον Chef θα καθορίζουν τα εκπαιδευτικά σεμινάρια του προσωπικού σε σχέση με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη για κάθε εργαζόμενο τις ικανότητές του, τη κρισιμότητα της εργασίας την οποία εκτελεί, την απόδοσή του, τον χρόνο πρόσληψής του και την ανάγκη εκμάθησης νέων γνώσεων και τεχνικών. Με βάση τα παραπάνω θα αποφασίζουν για το χρόνο που θα γίνει η εκπαίδευση, τον τόπο και το εκπαιδευτικό υλικό.
2. Ο F+B Manager και ο Chef έχουν την ευθύνη για τον έλεγχο της εφαρμογής και την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του εκπαιδευτικού προγράμματος.
3. Στην αρχή της κάθε σεζόν, ο F+B Manager συμπληρώνει το ετήσιο πρόγραμμα εκπαίδευσης (Ε ΟΕ 17-1) με τα προγραμματισμένα εκπαιδευτικά σεμινάρια.
4. Ο κάθε εργαζόμενος θα πρέπει να έχει ενημερωθεί ως προς τις αρχές ορθής υγιεινής πρακτικής, να έχει επίγνωση της κρισιμότητας της εργασίας την οποία εκτελεί και να γνωρίζει τις αρμοδιότητες του, τα καθήκοντά του και τον τρόπο να αντεπεξέλθει σε αυτά.
5. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στην εκπαίδευση νεοπροσληφθέντων και εποχιακών (κατά τη θερινή ιδίως περίοδο) ώστε να κατανοούν την λειτουργία της κουζίνας το συντομότερο δυνατό και να αποφεύγονται προβλήματα κατά την εργασία.
6. Ιδιαίτερη έμφαση πρέπει να δίνεται στην εκπαίδευση των εργαζομένων από τον Chef και τους προϊσταμένους των επιμέρους τμημάτων επάνω στην δουλειά (on-the-job training), η οποία αποτελεί κρίσιμο παράγοντα για την σωστή εκτέλεση της εργασίας τους.
7. Η εκπαίδευση πρέπει να επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα ξεκινώντας τις πρώτες ημέρες της κάθε σεζόν.
8. Ο F+B Manager θα επισκέπτεται τους χώρους και θα επιθεωρεί τον τρόπο λειτουργίας και εργασίας του προσωπικού και τη συμμόρφωσή τους με τα σεμινάρια.
9. Κατά την εκπαίδευση συμπληρώνεται παρουσιολόγιο Ε ΟΕ 17-1.
10. Σε περίπτωση που παραστεί έκτακτη ανάγκη εκπαίδευσης (νέο προσωπικό, καινούργιος εξοπλισμός, αποτέλεσμα εσωτερικής επιθεώρησης κλπ), συμπληρώνονται οι υπόλοιπες γραμμές του εντύπου Ε ΟΕ 17-1, στο οποίο αριστερά από τη στήλη του θέματος εκπαίδευσης μονογράφει ο F&B Manager.

11. Ο F+B Manager αρχειοθετεί τυχόν εκπαιδευτικό υλικό.

### 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Ο F&B Manager και ο Chef είναι υπεύθυνοι για τον προσδιορισμό του χρόνου στον οποίο θα πραγματοποιηθεί η εκπαίδευση του προσωπικού.
2. Ο F&B Manager και ο Chef είναι υπεύθυνοι για την εύρεση και τη προετοιμασία του κατάλληλου εκπαιδευτικού υλικού.
3. Ο F&B Manager και ο Chef είναι υπεύθυνοι για την αξιολόγηση της εκπαίδευσης και την διερεύνηση της αναγκαιότητας νέου εκπαιδευτικού σεμιναρίου.
4. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση των εντύπων Ε ΟΕ 17-1 και Ε ΟΕ 17-2.
5. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

### 4. ΑΡΧΕΙΟ

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 17-1        | F&B Manager       | 3 ΧΡΟΝΙΑ         |
| Ε ΟΕ 17-2        | F&B Manager       | 3 ΧΡΟΝΙΑ         |







## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Ο οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τον εντοπισμό προϊόντων και καταστάσεων που αποκλίνουν από την ορθή υγιεινή πρακτική, όπως περιγράφεται στο εγχειρίδιο HACCP, καθώς και τον χειρισμό τους.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

1. Στο εγχειρίδιο HACCP αναφέρονται κρίσιμα όρια για διάφορες παραμέτρους, σωστές πρακτικές για τις επιμέρους εργασίες και καθορισμένα βήματα για τους ελέγχους σε διάφορες φάσεις.
2. Οι υπεύθυνοι των τμημάτων εντοπίζουν και καταγράφουν τυχόν αποκλίσεις από τις επιταγές του εγχειριδίου και τις αρχές ορθής υγιεινής πρακτικής στην καθημερινή εργασία στο έντυπο αποκλίσεων. Ενδεικτικός πίνακας αποκλίσεων στην καθημερινή εργασία και των υπευθύνων εντοπισμού υπάρχει στο παράρτημα Ι.
3. Αποκλίσεις από την υγιεινή εκτός από την καθημερινή εργασία, μπορούν να εντοπισθούν στις εσωτερικές επιθεωρήσεις, κατά την επαλήθευση του συστήματος ή και κατά τον έλεγχο των CCP's. Η φάση στην οποία εντοπίσθηκε η απόκλιση σημειώνεται στην πάνω δεξιά πλευρά του Ε ΟΕ 18-1.
4. Το έντυπο αποκλίσεων αποτελείται από τρεις τομείς. Ο τομέας Α συμπληρώνεται από τον υπεύθυνο του κάθε τμήματος και περιλαμβάνει περιγραφή του συμβάντος και καταγραφή της άμεσης λύσης που δόθηκε.
5. Το έντυπο απόκλισης παραδίδεται στον F & B Manager ο οποίος συμπληρώνει τον τομέα Β με στοιχεία περαιτέρω διερεύνησης και καταλήγει αν χρειάζεται σε συνεργασία με την ομάδα HACCP, σε διορθωτικές ενέργειες.
6. Σε περίπτωση που η απόκλιση είναι ιδιαίτερα σημαντική, ο υπεύθυνος του τμήματος ειδοποιεί τον F & B Manager για να παρατηρήσει την απόκλιση και να δώσουν από κοινού άμεση λύση. Στην περίπτωση αυτή ο F & B Manager συμπληρώνει το έντυπο αποκλίσεων.
7. Τα έντυπα αποκλίσεων ανασκοπούνται από τον F & B Manager πριν από κάθε εσωτερική επιθεώρηση και η ορθή αντιμετώπιση του θέματος επιβεβαιώνεται με μονογραφή του στον τομέα Γ.

## 3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

1. Οι εργαζόμενοι της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για τον εντοπισμό αποκλίσεων από την υγιεινή και τη λήψη άμεσων μέτρων.
2. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη διερεύνηση της απόκλισης.
3. Οι Υπεύθυνοι των τμημάτων και ο F&B Manager είναι υπεύθυνοι για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 18-1.

|              |   |          |
|--------------|---|----------|
| CRETA PALACE | <b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ</b> | * ΟΕ 18* |
|--------------|---|----------|

4. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

#### 4. ΑΡΧΕΙΑ

| ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 18-1        | F&B Manager       | 2 ΧΡΟΝΙΑ         |

#### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

| ΤΜΗΜΑ  | ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ   | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ                  |
|--|---|---------------------------------------|
| <i>Παραλαβή</i>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θερμοκρασία υλικών</li> <li>• Κατάσταση μεταφορικών μέσων</li> <li>• Εμφάνιση προϊόντων</li> <li>• Προβληματικός χειρισμός απορριμμάτων</li> </ul> | Υπ. Παραλαβής                         |
| <i>Αποθήκη</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Λήξη υλικών</li> <li>• Διάβρωση κονσερβών</li> <li>• Θερμοκρασίες διατήρησης</li> </ul>  | Υπ. Παραλαβής                         |
| <i>Κρύα Κουζίνα</i>                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Οπτικές αλλοιώσεις</li> <li>• Θερμοκρασία χώρου</li> <li>• Μη διαχωρισμός εργαλείων</li> <li>• Καθαρισμοί</li> </ul>                               | Υπ. Κρύας Κουζίνας                    |
| <i>Αρτοποιείο-Ζαχαροπλαστέιο</i>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Θερμοκρασίες ψυγείων</li> <li>• Αποσυσκευασία εντός του χώρου</li> <li>• Παρουσία εντόμων</li> </ul>   | Υπ. Ζαχαροπλαστέιου                   |
| <i>Προετοιμασία Κρεάτων-Ψαρικών</i>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνθήκες απόψυξης</li> <li>• Ανεπάρκεια καθαριστικών</li> <li>• Θερμοκρασία χώρου</li> <li>• Καθαρισμοί και απολύμανση επιφανειών</li> </ul>       | Υπ. Χασάπικου                         |
| <i>Προετοιμασία Λαχανικών</i>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κακή απολύμανση λαχανικών</li> <li>• Ανεπαρκής χώρος συντήρησης</li> <li>• Θερμοκρασία θαλάμου ψύξης</li> </ul>                                    | Υπ. Λαχανικών                         |
| <i>Ζεστή Κουζίνα</i>                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνθήκες Tempering</li> <li>• Ανεπαρκές ψήσιμο</li> <li>• Ανεπαρκής αναθέρμανση</li> </ul>   | Chef<br>Καθορισμένο Στέλεχος Κουζίνας |
| <i>Κεντρικό Εστιατόριο</i>                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ακατάλληλες θερμοκρασίες παράθεσης</li> <li>• Παρουσία εντόμων</li> <li>• Κλιματισμός</li> </ul>   | Μαίτρ                                 |
| <i>Τεχνικό (για ποιότητα H<sub>2</sub>O, μυοκτονίες)</i> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Υπολειμματικό χλώριο</li> <li>• Μικροβιολογικές αναλύσεις</li> </ul>   | Υπεύθυνος Συντήρησης<br>F+B Manager   |
| <i>Ταβέρνα</i>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατάσταση ψυγείων</li> <li>• Συνθήκες παράθεσης</li> <li>• Καθαρισμοί</li> </ul>   | Υπ. Ταβέρνας                          |



**1. ΣΚΟΠΟΣ**

1. Η παρούσα οδηγία έχει συνταχθεί για να περιγράψει το τρόπο ελέγχου των κρίσιμων σημείων που έχουν καθοριστεί από τη μελέτη του συστήματος HACCP.

**2. ΜΕΘΟΔΟΣ**

1. Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCP's) έχουν προκύψει από την ανάλυση επικινδυνότητας και τον προσδιορισμό τους με βάση το δένδρο απόφασης που περιγράφεται στην αρχή του Ειδικού Μέρους του εγχειριδίου HACCP. Τα CCP's παρακολουθούνται σε καθημερινή βάση και ο έλεγχός τους τεκμηριώνεται σε αντίστοιχα έντυπα (Ε ΟΕ 8-1 και Ε ΟΕ 9-1), όπως φαίνεται στους Πίνακες Ανάλυσης και Ελέγχου Κρίσιμων Σημείων. Εκεί αναφέρεται ο τρόπος παρακολούθησης, τα κρίσιμα όρια, ο υπεύθυνος παρακολούθησης, τα έντυπα τεκμηρίωσης του ελέγχου και οι διορθωτικές ενέργειες.
2. Ο Υπεύθυνος HACCP ανά 15ήμερο διενεργεί συνολικό έλεγχο εφαρμογής του συστήματος HACCP και συμπληρώνει το έντυπο Ε ΟΕ 19-1, ελέγχοντας αν κάθε CCP είναι εντός ελέγχου.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων και τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 19-1.
2. Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

| ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 19-1        | Υπεύθυνος HACCP   | 1 ΧΡΟΝΟ          |

|              |                                   |               |
|--------------|-----------------------------------|---------------|
| CRETA PALACE | ΕΝΤΥΠΟ 15ΗΜΕΡΟΥ<br>ΕΛΕΓΧΟΥ CCP' s | * Ε ΟΕ 19-1 * |
|--------------|-----------------------------------|---------------|

Ημ/νία : .....

**CCP<sub>1</sub><sup>X,M</sup>:** Οι παραλαβές της ημέρας έγιναν από εγκεκριμένους προμηθευτές; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Υπάρχουν κριτήρια παραλαβής για τα είδη που παρελήφθησαν; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
ο ο

Υπάρχουν πιστοποιητικά εν ισχύ για τους προμηθευτές; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
ο ο

Ελέχθησαν από τον Υπεύθυνο Αποθήκης οι θερμοκρασίες και οι ημ/νίες λήξης των παραλαμβανομένων υλικών; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
ο ο

**CCP<sub>2</sub><sup>M</sup>:** Γίνεται χρήση απολυμαντικού στη κατάλληλη συγκέντρωση και χρόνο στο τμήμα λαχανικών; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

**CCP<sub>3</sub><sup>M</sup>:** 10 min πριν ολοκληρωθεί η θερμική επεξεργασία, ποια είναι η θερμοκρασία στο κέντρο ενός θερμικά επεξεργασμένου τροφίμου :

| ΕΙΔΟΣ | Θ °C | ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ |
|-------|------|-------------|
|       |      | ≥75°C       |

**CCP<sub>4</sub><sup>M</sup>:** Οι ενδείξεις των ψυγείων συντήρησης σε ψύξη είναι κάτω από 5 °C; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Τι θερμοκρασία είχε ένα τρόφιμο που βρισκόταν στο ψυγείο;

| ΕΙΔΟΣ | Θ °C | ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ |
|-------|------|-------------|
|       |      | ≤ 5 °C      |

**CCP<sub>5</sub><sup>M</sup>:** Η διατήρηση εν θερμώ έγινε σε θερμοκρασία μεγαλύτερη ή ίση με 63°C **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Τι θερμοκρασία είχε ένα τρόφιμο που διατηρούνταν εν θερμώ;

| ΕΙΔΟΣ | Θ °C | ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ |
|-------|------|-------------|
|       |      | ≥ 63 °C     |

**CCP<sub>6</sub><sup>M</sup>:** Μετά την τοποθέτηση του τροφίμου στο ψυγείο έπιασε στο κέντρο

| ΕΙΔΟΣ | Θ°C | ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ                                 |
|-------|-----|---|
|       |     | - < 21°C σε 2 ώρες<br>< 5°C σε άλλες 4 ώρες |

**CCP<sub>7</sub><sup>M</sup>:** Κατά την επαναθέρμανση, 2 min πριν την ολοκλήρωση της, είχαμε στο κέντρο:

|              |   |                      |
|--------------|---|----------------------|
| CRETA PALACE | <b>ΕΝΤΥΠΟ 15ΗΜΕΡΟΥ<br/>ΕΛΕΓΧΟΥ CCP' s</b> | <b>* Ε ΟΕ 19-1 *</b> |
|--------------|---|----------------------|

| ΕΙΔΟΣ | Θ°C | ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ |
|-------|-----|-------------|
|       |     | ≥90°C       |

**CCP<sub>8</sub><sup>M</sup>** : Σερβιρίστηκαν τα εδέσματα σε κατάλληλες θερμοκρασίες :

| ΕΙΔΟΣ | Θ°C | ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΗ  |
|-------|-----|--|
|       |     | ≥63°C (εν θερμώ)<br>≤5 °C (εν ψυχρώ)<br>≤-10 °C (παγωτό<br>σε κατάψυξη)*** |

Τηρούνται προφυλάξεις για επιμολύνσεις; (ΟΕ 5, ΟΕ 6, ΟΕ 7, ΟΕ 8, ΟΕ 9) **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Το προσωπικό ήταν περιπονημένο; (ΟΕ 3) **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Τηρείται το πρόγραμμα καθαρισμών; (ΟΕ 11) **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Ελέγχεται η ποιότητα του νερού; (ΟΕ 12) **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Ο χειρισμός των απορριμμάτων είναι ικανοποιητικός; (ΟΕ 10) **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Τα έντυπα του HACCP συμπληρώνονται κανονικά; (ΟΕ 19) **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Υπήρξε κάποιο πρόβλημα στον έλεγχο των CCP' s ή των πρακτικών; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

Τηρούνται κανονικά τα αρχεία που προβλέπονται από τη μελέτη HACCP; **ΝΑΙ** **ΟΧΙ**  
θ θ

| ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ – ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ |
|--|
|  |

Υπογραφή Υπεύθυνου HACCP : .....

## 1. ΣΚΟΠΟΣ

1. Η παρούσα οδηγία έχει σκοπό την περιγραφή των μεθόδων με τις οποίες το σύστημα HACCP δεν θα παραμείνει στατικό αλλά θα εξελίσσεται μαζί με τις δραστηριότητες της επιχείρησης.

## 2. ΜΕΘΟΔΟΣ

### 2.1 Υπεύθυνος HACCP.

Η παρακολούθηση του συστήματος HACCP είναι ευθύνη του F+B Manager ο οποίος έχει καθοριστεί ως Υπεύθυνος HACCP της επιχείρησης.

### 2.2 Ομάδα HACCP.

Επικουρικά στον Υπεύθυνο HACCP έχει καθοριστεί ομάδα HACCP που αποτελείται από τα παρακάτω στελέχη

A. F+B Manager και Υπεύθυνος HACCP

B. Chef

Γ. εξωτερικός συνεργάτης ή άλλο στέλεχος (κατά τη κρίση του Υπεύθυνου HACCP)

### 2.3 Ανασκόπηση HACCP.

Η ομάδα HACCP συγκαλείται τακτικά κάθε δύο μήνες μετά τον πρώτο μήνα λειτουργίας του ξενοδοχείου και έκτακτα κατά τη κρίση του Υπεύθυνου HACCP. Κατά τις συναντήσεις τηρούνται πρακτικά συνάντησης Ε ΟΕ 20-1. Ο Υπεύθυνος HACCP παρακολουθεί την πορεία των ενεργειών που αποφασίζονται στις συναντήσεις.

Η ευθύνη της ομάδας HACCP είναι να εξετάζει την αποτελεσματικότητα του συστήματος HACCP μέσω των παρακάτω δεδομένων :

(α) Εργαστηριακές αναλύσεις

(β) Ευρήματα εσωτερικών επιθεωρήσεων

(γ) Ευρήματα επιθεωρήσεων από τρίτους (φορείς, αρχές κλπ)

(δ) Παράπονα πελατών

(ε) Εντοπισμός και έλεγχος αποκλίσεων από την υγιεινή

(στ) Αλλαγές στον εξοπλισμό, νέες συνταγές, εγκαταστάσεις, κλπ

(ζ) Αλλαγές στη Νομοθεσία ή/ και σχετικές διατροφικές κρίσεις

### 2.4 Συμμετοχή της διοίκησης.

Τα πρακτικά των συναντήσεων κοινοποιούνται στον Διευθυντή, ο οποίος το υπογράφει για επιβεβαίωση πως έλαβε γνώση και στην περίπτωση που έχουν προκύψει ενέργειες που αφορούν επενδύσεις, γίνεται συνεργασία του F&B Manager με τον Δ/ντή για να εγκριθούν τα σχετικά κονδύλια.

Υπάρχει δέσμευση της Διοίκησης για την διασφάλιση της υγιεινής των παρεχομένων εδεσμάτων και γίνεται αναφορά σ' αυτή τη δέσμευση στην Πολιτική Ασφάλειας του ξενοδοχείου.

### 2.5 Αναθεώρηση HACCP.



Αν από τις εργασίες της ομάδας HACCP προκύψουν αλλαγές στην τεκμηρίωση του συστήματος HACCP (εγχειρίδιο HACCP) τότε ο υπεύθυνος σύνταξης παραδίδει στον Υπεύθυνο HACCP τις νέες αλλαγές που χρειάζονται να γίνουν στο εγχειρίδιο και εκείνος με τη σειρά του περνά τις τροποποιήσεις επανεκδίδοντας τα αντίστοιχα έγγραφα.

Στην περίπτωση που η αλλαγή αφορά ορισμένες μόνο σελίδες του εγγράφου γίνεται αναθεώρηση και διανομή των συγκεκριμένων σελίδων. Στην περίπτωση αλλαγών που αφορούν όλο το έγγραφο, γίνεται νέα έκδοση του εγγράφου.

Κάθε αλλαγή ενός εγγράφου σημειώνεται με έναν αστερίσκο στην αντίστοιχη παράγραφο, ώστε να είναι εμφανής.

Η τρέχουσα έκδοση και αναθεώρηση κάθε εγγράφου φαίνεται από το Εγχειρίδιο του HACCP και από τον Πίνακα Διανομής Εγγράφου (Ε ΟΕ 20-2).

Ο Υπεύθυνος HACCP τηρεί ένα αρχείο με όλες τις παλιές πρωτότυπες αναθεωρήσεις και εκδόσεις όλων των εγγράφων ξεχωριστά από το Εγχειρίδιο. Τα αντίτυπα των προηγούμενων αναθεωρήσεων ή εκδόσεων καταστρέφονται με ευθύνη του Υπεύθυνου HACCP.

## 2.6 Έλεγχος εγγράφων HACCP.

Το εγχειρίδιο HACCP είτε σαν σύνολο είτε σε διακριτά έγγραφα (οδηγίες εργασίας) διανέμεται και ελέγχεται η διανομή του. Στο Παράρτημα Ι υπάρχει κατάλογος των εγγράφων που αποτελούν το εγχειρίδιο HACCP. Τα έντυπα που τεκμηριώνουν την διανομή όλου ή τμημάτων του εγχειριδίου HACCP (Ε ΟΕ 20-2) τηρούνται από τον Υπεύθυνο HACCP.

Ο υπεύθυνος για την ανασκόπηση και την έγκριση των εγγράφων του Εγχειριδίου HACCP υπογράφει στο κάτω μέρος της πρώτης σελίδας κάθε εγγράφου. Μόνον στην περίπτωση που μια από τις επόμενες σελίδες (2<sup>η</sup>, 3<sup>η</sup>, κλπ.) ενός εγγράφου έχει αναθεωρηθεί, ο εγκρίνων υπογράφει και τη σελίδα αυτή.

Ο Υπεύθυνος HACCP τηρεί ένα αρχείο με όλα τα πρωτότυπα έγγραφα σε κατάλληλο μέρος ώστε να έχουν σε αυτό πρόσβαση μόνον ο ίδιος, και ο Διευθυντής.

Ο συντάκτης κάθε εγγράφου σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο HACCP καθορίζουν σε ποιους θα αποσταλεί το έγγραφο, λαμβάνοντας υπόψη τους ότι *όλοι οι εργαζόμενοι της Κουζίνας πρέπει να έχουν πρόσβαση στα έγγραφα που τους αφορούν*. Ο συντάκτης παραδίδει στον Υπεύθυνο HACCP το έγγραφο και ο Υπεύθυνος HACCP αναλαμβάνει να διανείμει τα αντίγραφα του εγγράφου και να τηρεί το πρωτότυπο μαζί με τα υπόλοιπα.

Τα αντίτυπα που εκδίδει ο Υπεύθυνος HACCP σφραγίζονται με κόκκινο ή μπλε μελάνι με την ένδειξη «ΕΛΕΓΧΟΜΕΝΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ» στην πρώτη σελίδα, ως ένδειξη ότι ελέγχονται με το υφιστάμενο σύστημα διανομής. 2/4

Απαγορεύεται να βγει φωτοαντίγραφο οποιουδήποτε εγγράφου, από οποιονδήποτε άλλον εκτός του Υπεύθυνου HACCP.

Οι αποδέκτες πρέπει να κρατούν τα αντίτυπα των εγγράφων που παραλαμβάνουν σε καλή κατάσταση και να μην αλλάζουν το περιεχόμενό τους. Εάν έχουν παρατηρήσεις για τα έγγραφα, τις υποβάλλουν στο συντάκτη του εγγράφου ή στον Υπεύθυνο HACCP, προκειμένου να γίνει τροποποίηση αυτών.

Οι παραλήπτες των αντιτύπων ενός εγγράφου υπογράφουν στο έντυπο Ε ΟΕ 20-2 ότι το παρέλαβαν.

Από το παραπάνω ελεγχόμενο σύστημα διανομής εξαιρούνται τα κενά αντίτυπα των Εντύπων προς συμπλήρωση.

## 2.7 Διαχείριση αρχείων.

Τα έντυπα που προκύπτουν από την λειτουργία του HACCP (πιστοποιητικά, έντυπα παραλαβής, έντυπα ελέγχου θερμοκρασιών, αναλύσεις κλπ) φυλάσσονται με ευθύνη του υπεύθυνου συμπλήρωσης. Ο Υπεύθυνος HACCP έχει άμεση πρόσβαση σε όλα τα αρχεία που σχετίζονται με το HACCP.

## 2.8 Ανάκληση

Από τα αρχεία που τηρεί ο Υπεύθυνος Παραλαβών κατά την παραλαβή των υλικών και τα αρχεία της παραγωγής είναι γνωστά για κάθε παραγόμενο τρόφιμο τα παρακάτω:

- α) Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιήθηκαν (από τις συνταγές των τροφίμων)
- β) Το προσωπικό που εργάστηκε για παραγωγή του τροφίμου
- γ) Οι συνθήκες παραγωγής τους (από την μελέτη HACCP )
- δ) Οι ποιοτικοί έλεγχοι που έγιναν και από ποιους

Σε περίπτωση αποδεδειγμένης τροφικής δηλητηρίασης από τρόφιμο που παρασκευάστηκε από τη κουζίνα του ξενοδοχείου, γίνονται οι παρακάτω ενέργειες:

- Α) Ενημερώνεται άμεσα ο Διευθυντής και ο Υπεύθυνος HACCP.
- Β) Ειδοποιείται ο γιατρός του ξενοδοχείου, ο οποίος εξετάζει τον ασθενή και του παρέχει τις πρώτες βοήθειες. Κατόπιν κρίνει αν είναι αναγκαία η μεταφορά του στο νοσοκομείο, οπότε καλείται ασθενοφόρο να τον παραλάβει το συντομότερο δυνατό.
- Γ) Διεξάγεται έρευνα για να εξακριβωθεί αν υπάρχουν ποσότητες ημιέτοιμων προϊόντων που χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του συγκεκριμένου τροφίμου ή ποσότητες ήδη έτοιμου προϊόντος. Σε περίπτωση που βρεθούν τέτοιες ποσότητες, αυτές καταστρέφονται.
- Δ) Ειδοποιούνται οι πελάτες του ξενοδοχείου ότι το συγκεκριμένο τρόφιμο ήταν επικίνδυνο, για τη διενέργεια προληπτικών εξετάσεων εκείνων που το κατανάλωσαν.

Υπεύθυνοι για τις παραπάνω ενέργειες είναι ο Υπ. HACCP και ο Διευθυντής.

Στο ιατρείο του ξενοδοχείου και στη reception υπάρχει πίνακας με τα τηλέφωνα του Διευθυντή, του F&B Manager, του Υπεύθυνου HACCP, του γιατρού του ξενοδοχείου καθώς και του νοσοκομείου Ρεθύμνου.

**3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ**

1. Ο Υπ. HACCP είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 20-1
2. Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

**4. ΑΡΧΕΙΑ**

| ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ | ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ |
|------------------|-------------------|------------------|
| Ε ΟΕ 20-1        | Υπεύθυνος HACCP   | 3 ΧΡΟΝΙΑ         |
| Ε ΟΕ 20-2        | Υπεύθυνος HACCP   | ΕΠ' ΑΠΕΙΡΟΝ      |

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι**

| ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ | ΤΙΤΛΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ   |
|------------------|---|
| ΕΗ               | ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ HACCP  |
| ΟΕ 1             | ΟΔΗΓΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Α΄ ΥΛΩΝ  |
| ΟΕ 2             | ΟΔΗΓΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ Α΄ ΥΛΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ                                     |
| ΟΕ 3             | ΟΔΗΓΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ  |
| ΟΕ 4             | ΟΔΗΓΙΑ PEST-FLY CONTROL   |
| ΟΕ 5             | ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ |
| ΟΕ 6             | ΟΔΗΓΙΑ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΥΛΙΚΩΝ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ                             |
| ΟΕ 7             | ΟΔΗΓΙΑ ΑΠΟΨΥΞΗΣ   |
| ΟΕ 8             | ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ               |
| ΟΕ 9             | ΟΔΗΓΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΘΕΣΗ               |
| ΟΕ 10            | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ   |
| ΟΕ 11            | ΟΔΗΓΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ   |
| ΟΕ 12            | ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ   |
| ΟΕ 13            | ΟΔΗΓΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ                           |
| ΟΕ 14            | ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ     |
| ΟΕ 15            | ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΩΝ ΚΑΙ ΖΥΓΩΝ  |
| ΟΕ 16            | ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ HACCP  |
| ΟΕ 17            | ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΠΑΡΑΘΕΣΗΣ                            |
| ΟΕ 18            | ΟΔΗΓΙΑ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ              |
| ΟΕ 19            | ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ  |
| ΟΕ 20            | ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ HACCP  |

ΕΤΟΣ .....

ΗΜΕΡ/ΝΙΑ.....

**1. ΣΥΝΘΕΣΗ**

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ

ΘΕΣΗ

ΥΠΟΓΡΑΦΗ

**2. ΘΕΜΑΤΑ ΠΟΥ ΣΥΖΗΤΗΘΗΚΑΝ (ΤΙΤΛΟΙ)**

**3. ΚΥΡΙΟΤΕΡΑ ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΠΟΥ ΕΝΤΟΠΙΣΘΗΚΑΝ****4. ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ/ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**

| ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ | ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ<br>ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ | ΧΡΟΝΟΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ |
|-----------|-------------------------|--------------------|
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |
|           |                         |                    |

ΕΙΔΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ:

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ:

ΤΙΤΛΟΣ ΕΓΓΡΑΦΟΥ:

| Α/Α | ΠΑΡΑΛΗΠΤΗΣ | ΕΚΔΟΣΗ 1<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ | ΕΚΔΟΣΗ<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ | ΕΚΔΟΣΗ<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ | ΕΚΔΟΣΗ<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ | ΕΚΔΟΣΗ<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ | ΕΚΔΟΣΗ<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ | ΕΚΔΟΣΗ<br>ΣΕΛ.<br>ΗΜ/ΝΙΑ |
|-----|------------|----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| 1.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 2.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 3.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 4.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 5.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 6.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 7.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 8.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 9.  |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 10. |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 11. |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 12. |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 13. |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 14. |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |
| 15. |            |                            |                          |                          |                          |                          |                          |                          |

# ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ CRETA PALACE

## 5.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στο κεφάλαιο αυτό θα εξετάσουμε την εφαρμογή του συστήματος HACCP απο τη θεωρία στη πράξη. Θα δούμε πως εφαρμόζονται τα όσα προβλέπονται απο τους νόμους και τους κανόνες στην περίπτωση του ξενοδοχείου που εξετάζουμε.

Στόχος του HACCP είναι η πρόληψη των προβλημάτων και η διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων σε όλη την διατροφική αλυσίδα. Η μορφή του σχεδίου HACCP μπορεί να ποικίλει απο επιχείρηση σε επιχείρηση. Είναι ειδική του προϊόντος ή της επεξεργασίας που εκτελείται σε κάθε περίπτωση και λαμβάνει υπ' όψη της τις ιδιαίτερες συνθήκες σε κάθε εγκατάσταση.

Αυτό που θα εξετάσουμε παρακάτω είναι η μόρφη που παίρνει το HACCP και πως είναι σχεδιασμένο σε ορισμένα σημαντικά στάδια του . Αυτά είναι η παραλαβή πρώτων υλών , η αποθήκευση των προϊόντων , η υγιεινή του προσωπικού , οι εντομοκτονίες , η ασφάλεια και υγιεινή στη κρύα κουζίνα και το ζαχαροπλαστείο , η διαχείριση απορριμμάτων , οι καθαρισμοί , η ποιότητα νερού και τέλος η κατάρτιση του προσωπικού.



## 5.2 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΎΛΩΝ

Τα τρόφιμα θεωρούνται μη ασφαλή όταν έχουν μολυνθεί με τοξικές ουσίες ή παθογόνους μικροοργανισμούς, σε επίπεδα που μπορεί να βλάψουν τους καταναλωτές. Θεωρούνται μη ασφαλή επίσης εάν είναι αλλοιωμένα ή περιέχουν για παράδειγμα ανεπιθύμητες ξένες ύλες και δεν θα πρέπει να καταναλώνονται εάν περιέχουν υπολείμματα επικίνδυνων χημικών ουσιών, ή επικίνδυνες ξένες ύλες,.

Οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για την παραλαβή ΑΎλων προβλέπει σε γενικές γραμμές απο τις επιχειρήσεις τροφίμων να μην δέχονται καμία πρώτη ύλη ή συστατικό, εάν γνωρίζουν ή έχουν βάσιμους λόγους να υποπτεύονται 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 εφαρμόζονται απο τις επιχειρήσεις τροφίμων (σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής), θα είναι και πάλι ακατάλληλο προς κατανάλωση.

Όπως είδαμε αναλυτικά και στο προηγούμενο κεφάλαιο στην οδηγία παραλαβής ΑΎλων (ΟΕ 1) του ξενοδοχείου που εξετάζουμε υπάρχουν συγκεκριμένες διαδικασίες που ακολουθούνται βάση της ισχύουσας νομοθεσίας. Υπάρχει βέβαια η δυνατότητα ανάλογα με τις ιδιαιτερότητες της κάθε επιχείρησης οι κανόνες που ισχύουν να συμπληρώνονται με διάφορα μέτρα και μεθόδους πέρα απο τα δεδομένα αφού το HACCP δίνει αυτό το πλεονέκτημα.

Στην περίπτωση του ξενοδοχείου που εξετάζουμε είδαμε ότι οι παραλαβές ΑΎλων καθώς και η λεπτομερής καταγραφή (εντυπο Ε ΟΕ 1-1) γίνονται απο τον υπεύθυνο παραλαβών όπως επίσης και οι μακροσκοπικοί έλεγχοι. Ο F&B Manager επιλέγει τους προμηθεύτες που πληρούν τις προϋποθέσεις και τους εντάσει στον **κατάλογο εγκεκριμένων προμηθεύτων υλικών κουζίνας (ΚΕΠΥΚ)** όπως και κρατά τις προδιαγραφές των προϊόντων τους στο **Αρχείο Προμηθεύτων**. Επίσης για τα υψηλής επικινδυνότητας τρόφιμα ζητά και φυλάσει πιστοποιητικά ασφαλείας τροφίμων απο τους προμηθεύτες.

Σε περίπτωση απόρριψης προϊόντος απο τον υπεύθυνο παραλαβών ειδοποιείται ο F&B Manager. Κατόπιν επιστρέφεται το προϊόν και αν αυτό δεν

είναι άμεσα δυνατό με ευθύνη του Αποθηκάριου σημαδεύεται ως ακατάλληλο με κόκκινη ταμπέλα και τοποθετείται σε χώρο που δεν επηρεάζει τα υγιή τρόφιμα έως να επιστραφεί. Σε καθε περίπτωση ο F&B Manager με τη συνεργασία του Chef αποφασίζει για οποιαδήποτε αλλαγή προμηθευτή και ενημερώνει τον κατάλογο εγκεκριμένων προμηθευτών.

Το συμπέρασμα που βγαίνει είναι ότι για να επιτευχθεί ένα υψηλό επίπεδο ποιότητας στην παραλαβή Ά υλών πρέπει να τηρούνται όλοι οι κανόνες που προβλέπονται από τον νόμο όπως επίσης και οι ενέργειες που προβλέπονται από τον οδηγό του ιδιού του ξενοδοχείου και έχουν συνταχθεί από τον F&B Manager.

### **5.3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ Ά ΥΛΩΝ**

Στην οδηγία για την αποθήκευση πρώτων υλών κουζίνας (ΟΕ 2) παρουσιάστηκαν οι διάφορες μέθοδοι που ακολουθούνται για τη σωστή συντήρηση όλων των προϊόντων που αποθηκεύονται.

Σχετικά με την αποθήκευση Ά υλών αρμόδιος είναι ο Υπεύθυνος Αποθηκών. Αυτός τοποθετεί τα προϊόντα, παρακολουθεί και καταγράφει τις θερμοκρασίες των αποθηκευτικών χώρων και επίσης είναι υπεύθυνος για τις καθαριότητες και την ευταξία του χώρου.

Όπως ήδη έχουμε αναφέρει στο συγκεκριμένο ξενοδοχείο έχουμε τρεις κατηγορίες αποθηκών τις ξηρές , τα ψυγεία και τις καταψύξεις έτσι ώστε οι πρώτες ύλες να αποθηκεύονται κάτω από υγειονομικά σωστές συνθήκες.

Είναι επίσης γνωστό ότι τηρούνται όλες οι διαδικασίες που προβλέπονται π.χ. να μην υπερφορτώνονται τα ψυγεία , σήμανση στα τρόφιμα , σωστά συσκευασμένα προϊόντα , έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασιών (Ε ΟΕ 2-1,2-2,2-3) αλλά και ορισμένες που προτείνονται. Μια από αυτές είναι η διαδικασία FIFO (First In First Out) έτσι ώστε τα παλαιότερα προϊόντα να καταναλώνονται πρώτα και να υπάρχει μια σωστή ροή. Άλλη μια πρακτική που εφαρμόζεται, σε χώρους με ράφια είναι η <πάνω το καθαρό κάτω το βρώμικο>.

Στο ξενοδοχείο που εξετάζουμε υπάρχει και Υπεύθυνός Συντήρησης που ελέγχει και συντηρεί τα ψυγεία και τους καταψύκτες σύμφωνα με τις οδηγίες

του κατασκευάστη αλλά μπορεί και να επέμβει σε περίπτωση κάποιας βλάβης. Η παρουσία τέτοιου εξειδικευμένου ατόμου δεν είναι υποχρεώτικη για όλες τις ξενοδοχειακές επιχειρήσεις αλλά σίγουρα είναι αναγκαία σε τόσο μεγάλα συγκροτήματα σαν το Creta Palace.

#### **5.4. ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Για την αποφυγή οποιασδήποτε επιμόλυνσης και την διατήρηση της ποιότητας σε υψηλά επίπεδα θα πρέπει να τηρούνται αυστηρά όλοι οι κανόνες που προβλέπονται από τον νόμο σχετικά με την υγιεινή του προσωπικού που έρχεται σε επαφή με πρώτες ύλες. Όπως είδαμε και στο προηγούμενο κεφάλαιο οι σχετικές οδηγίες είναι αναλυτικά δοσμένες στο προσωπικό έτσι ώστε να γνωρίζει τις διαδικασίες που προβλέπονται σχετικά με την ενδυμασία, το πλύσιμο των χεριών, την καθαριότητα των νυχιών, την απαγόρευση των κοσμημάτων αλλά και τις συνήθειες που τυχόν έχουν.

Οι οδηγίες αυτές συντάσσονται και αναθεωρούνται αποκλειστικά και μόνο από τον Chef του ξενοδοχείου. Ο Chef επίσης πρέπει να γνωρίζει οποιοδήποτε πρόβλημα υγείας εργαζομένου και να αξιολογεί την κατάσταση. Είδαμε ότι η επιχείρηση τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο ελέγχει την υγεία των εργαζομένων παρότι θα μπορούσε να ελέγχει μόνο τα βιβλιάρια υγείας. Είναι σημαντικό για τους εργαζόμενους να γνωρίζουν ότι είναι αποκλειστικά υπεύθυνοι για την προσωπική τους υγιεινή αλλά και για την επιχείρηση ότι την βαραίνουν οι δαπάνες για την καθαριότητα των ενδυμασιών των εργαζομένων. Επίσης στους εργαζόμενους του συγκεκριμένου ξενοδοχείου παρέχονται αποδυτήρια κατάλληλα εξοπλισμένα για την διεύκολυση της προετοιμασίας τους για εργασία. Αυτό που γίνεται (θα αναφερθούμε εκτενέστερα παρακάτω) για την περαιτέρω ενημέρωση των εργαζομένων πέρα από τις οδηγίες εργασίας είναι η παρακολούθηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων- σεμιναρίων.

#### **5.5. PEST-FLY CONTROL**

Τα έντομα και τρωκτικά μπορούν να μολύνουν ή/και να υποβαθμίσουν ποιοτικά τα τρόφιμα και να δημιουργήσουν σοβαρές βλάβες στα αποθέματα τροφίμων και στις εγκαταστάσεις. Περιοχές όπου υπάρχουν, επεξεργάζονται ή συντηρούνται τρόφιμα παρέχουν ιδανικές συνθήκες για την επιβίωση και τον πολλαπλασιασμό τους.

Στην περίπτωση του ξενοδοχείου που εξετάζουμε υπεύθυνος για την επιθεώρηση των χώρων και την τήρηση αρχείου είναι ο F&B Manager. Συνυπεύθυνο όμως είναι και το προσωπικό που σε περίπτωση που αντιληφθεί εντομο ή τρωκτικό οφείλει να ενημερώση άμεσα τον υπεύθυνο.

Συγκρίνοντας τα όσα προβλέπει ο νόμος σε γενικές γραμμές απο το τρίτο κεφάλαιο με τις οδηγίες και τις ενέργειες που αναφέρονται στο τέταρτο κεφάλαιο βλέπουμε ότι ακολουθούνται όλα όσα προβλέπονται. Υπάρχουν αναλυτικές οδηγίες για να μειωθεί ο κίνδυνος εμφάνισης εντόμων και τρωκτικών.

## **5.6. ΑΣΦΑΛΕΙΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΗ ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ -ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ**

Σχετικά με την ασφάλεια και την υγιεινή στην κρύα κουζίνα και το ζαχαροπλαστείο υπεύθυνος είναι ο Chef. Στο συγκεκριμένο ξενοδοχείο εκτός απο τον Chef υπάρχουν και οι υπεύθυνοι κρύας κουζίνας και ζαχαροπλαστείου. Κύρια ευθύνη τους είναι ο συνεχής έλεγχος των ενεργειών του προσωπικού στους χώρους της κουζίνας. Όπως είδαμε και στη σχετική οδηγία(ΟΕ 5) έχουν δοθεί αναλυτικά στο προσωπικό οι ενέργειες που εκτελούνται στο συγκεκριμένο χώρο της κουζίνας. Αυτό που συμπερένουμε απο τις οδηγίες σχετικά με την ασφάλεια και την υγιεινή στη κρύα κουζίνα και το ζαχαροπλαστείο είναι το

## **5.7. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ**

Όσο αναφορά την διαχείριση και διάθεση απορριμμάτων αναφερθήκαμε διεξοδικά για το τι προβλέπει ο νόμος στο κεφάλαιο τρία αλλά και στη σχετική οδηγία (ΟΕ 10) στο κεφάλαιο τέσσερα. Αυτό που βγαίνει σαν συμπέρασμα είναι ότι η σωστή διαχείριση και διάθεση των απορριμμάτων είναι μέγιστης σημασίας αν θέλουμε να διατηρήσουμε την υγιεινή του προσωπικού , των χώρων παρασκευής και επεξεργασίας τροφίμων όπως επίσης και των χώρων αποθήκευσης. Είναι γνωστό ότι τα απορρίμματα είναι εστίες ανάπτυξης μικροβίων και βακτηρίων. Επίσης προσελκύουν έντομα τρωκτικά αλλά και αδέσποτα. Για αυτό το λόγο επιλέγονται προσεκτικά οι κάδοι που χρησιμοποιούνται εντός και εκτός κουζίνας και τα είδη σακούλας απορριμμάτων. Επίσης υπάρχουν σχέδια καθαρισμών και ψεκασμών.

Η πιστή τήρηση των ενεργειών και των μεθόδων είναι επιβεβλημένη για όλους. Ο F&B Manager είναι υπεύθυνος για την αναθεώρηση των σχετικών οδηγιών.

Είναι δεδομένο ότι οι ξενοδοχειακές επιχειρήσεις με την εφαρμογή των κανόνων περί διαχείρισης και διάθεσης απορριμμάτων προσπαθούν να διατηρήσουν την καθαρότητα των χώρων την υγιεινή του προσωπικού και κατόπιν την υγεία των πελατών τους. Δεν πρέπει να παράμελουν όμως και την ευθύνη που έχουν απέναντι στο περιβάλλον. Έτσι η απόρριψη των υγρών αποβλήτων/απορριμμάτων των τροφίμων, όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού, πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα είναι επιβλαβής και απαγορεύεται. Τέλος θα ήταν εύχης έργο αν μπορούσε να τηρήθει πρόγραμμα ανακύκλωσης απορριμμάτων έτσι ώστε ακόμα και οι μεγάλες μονάδες να βάλουν ένα λιθαράκι για το περιβάλλον.

## **5.8. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ-ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ**

Όπως είδαμε και παραπάνω οι καθαρισμοί περιλαμβάνουν τους καθαρισμούς σκευών , εξοπλισμού και εγκαταστάσεων. Για τους καθαρισμούς υπεύθυνοι είναι πρώτον ο F&B Manager που ανακοινώνει το εβδομαδιαίο πρόγραμμά καθαρισμών , δεύτερον ο Chef που έχει ελέγκτικο ρόλο και τρίτον το ίδιο το προσωπικό που εκτελεί τους καθαρισμούς και συμπληρώνει τα σχετικά έντυπα.

Αυτο που πρέπει να σχολιάσουμε είναι ότι η ασφάλεια των τροφίμων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από τις επιφάνειες, καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί και σπανιότερα τα σπόριά τους.

Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται.

Στο ξενοδοχείο που εξετάζουμε τηρείται ολοκληρωμένο σύστημα HACCP. Για αυτό το λόγο υπάρχει αναλυτικό προγραμμά καθαρισμών που όπως είπαμε παραπάνω συντάσει ο F&B Manager και περιέχει τα σκευη τον εξοπλισμό και τις εγκαταστάσεις συν τις ώρες και τις μέρες που πρέπει να καθαρίζονται αλλά και προκαθαρισμένα καθαριστικά που πρέπει να χρησιμοποιούνται. Επίσης μια φορά την εβδομάδα διενεργείται απο τον Chef ελεγχος καθαρισμών των επιφανείων που έρχονται σε έπαφη με τρόφιμα με τη μέθοδο swab test. Μέτα το τέλος του τέστ συμπληρώνει το αντίστοιχο έντυπο (Ε ΟΕ 13-1).

Όπως είδαμε και στην περίπτωση των κάθαρισμων τηρούνται όλες οι νομοθετικές διατάξεις με τον τρόπο που αναλύθηκε καθώς και επιπλέον έλεγχος που δεν απαραίτητος (swab test) αλλα βοήθαι ακόμα περισσότερο στην επιτυχία σωστού αποτελέσματος.

## **5.9. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΝΕΡΟΥ**

Όσο αναφορά τον έλεγχο της ποιότητας του νερού υπεύθυνος είναι ο Υπεύθυνος Συντήρησης καθώς και για την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων, του δικτύου ύδρευσης αλλά και των δοχείων χλωρίωσης. Ο F&B Manager αποστέλει τα δείγματα του νερού για ανάλυση και είναι υπεύθυνος για την σύνταξη και αναθεώρηση των οδηγιών σχετικά με το νερό.

Σύμφωνα με το νόμο το νερό θεωρείται πόσιμο όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης, ή από δεξαμενές αποθήκευσης ύδατος της επιχείρησης, που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για το «πόσιμο νερό». Εάν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να πληροί τις προδιαγραφές του «πόσιμου». Το νερό από ιδιωτική πηγή θα πρέπει να εξυγιάνεται και να ελέγχεται η αποτελεσματικότητα της εξυγίανσης.

Πόσιμο νερό θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων, για το μαγείρεμα των τροφίμων, για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων και για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.

Στην περίπτωση του ξενοδοχείου που εξετάζουμε χρησιμοποιείται νερό από τον οργανισμό ύδρευσης. Έτσι νομικά καλύπτεται η επιχείρηση που θα μπορούσε να επαναπαυτεί σε αυτό. Αντιθέτως παρακολουθεί και ελέγχει τακτικά την ποιότητα του νερού. Είτε για να μετρηθεί το υπολειμματικό χλώριο (καθημερινά) είτε για χημική – μικροβιολογική ανάλυση (ανά δύο μήνες). Επίσης γίνεται έλεγχος για την ανίχνευση λεγιονέλλας αλλά και έλεγχος των σωληνώσεων για πιθανές διαρροές και επιμολύνσεις. Τέλος τηρείται αρχείο με τα αποτελέσματα των ελέγχων και των αναλύσεων.

Βλέπουμε ότι και σε αυτή τη περίπτωση το ξενοδοχείο που εξετάζουμε τηρεί και με το παραπάνω το γράμμα του νόμου και διασφαλίζει με κάθε δυνατό μέσο την ποιότητα του νερού.

## **5.10. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Με την κατάρτιση του προσωπικού ασχολείται ο F&B Manager και ο Chef. Αυτοί είναι υπεύθυνοι για την εκπαίδευση του προσωπικού, τον προσδιορισμό του χρόνου που θα πραγματοποιηθεί αλλά και για την εύρεση – προετοιμασία του κατάλληλου υλικού. Αυτοί επίσης αξιολογούν τους εκπαιδευόμενους.

Σύμφωνά με τον ΕΦΕΤ 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.

Στην περίπτωση του ξενοδοχείου που εξετάζουμε στην αρχή της κάθε σεζόν καταρτίζεται ένα ετήσιο πρόγραμμα εκπαίδευσης (Ε ΟΕ 17-1) που προβλέπει σεμινάρια για το προσωπικό. Έτσι καθέ αλλαγή που μπορεί να υπάρξει από χρόνο σε χρόνο γίνεται γνωστή. Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται όπως είδαμε και στη σχετική οδηγία (ΟΕ 17) στο νεοπροσληφθέν και στο εποχιακό προσωπικό έτσι ώστε να γνωρίζουν τους πιθανούς κινδύνους. Επίσης οι εργαζόμενοι εκπαιδεύονται και επιβλέπονται πάνω στη δουλειά (on the job training) από τους προϊσταμένους και τον Chef. Συγχρονώς ο F&B Manager επιθεώρει τον τρόπο λειτουργίας των εργαζομένων και παρατηρεί αν συμμορφώνονται με τα όσα έχουν διδαχθεί στα σεμινάρια. Για την αποφυγή αδικαιολόγητων απουσιών από τα σεμινάρια συμπληρώνεται παρουσιόλογο.

Βλέπουμε και σε αυτή τη περίπτωση ότι ο έναρμονισμός με το νόμο είναι πλήρης και ότι γίνεται προσπάθεια από τους υπεύθυνους κατάρτισης να ενημερώσουν να εκπαιδεύσουν και να επιβλέψουν τους εργαζόμενους ώστε να προληφθεί το ανθρώπινο λάθος.



## 5.11 ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η τήρηση και η συνεχής ενημέρωση των διαδικασιών και κατ' επέκταση των εντύπων εργασίας του HACCP έχει γίνει επιτακτική ανάγκη για κάθε σοβαρή επιχείρηση που σέβεται τον εύατο της και τους πελάτες της.

Η μεγαλύτερη αυστηρότητα των ελέγχων και η μεγαλύτερη πυκνότητα , η συνειδητοποίηση των επιχειρήσεων της σημασίας της έννοιας HACCP και η σωστή εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού έχει συμβάλει στη διατήρηση όλων των διαδικασιών και των κανόνων του HACCP.

Παρόλες όμως τις θετικές προσπάθειες οι κανόνες του HACCP και τα έντυπα είναι δύσκολο να εφαρμοσθούν στο ακέραιο. Σε αυτό συμβάλουν αρνητικά πολλοί παραγοντές . Θα μπορούσε κανείς να πεί ότι η ελλιπής ενημέρωση και εκπαίδευση του προσωπικού λόγω του εποχιακού του χαρακτήρα είναι ένας αρνητικός παράγοντας . Επίσης το προσωπικό ορισμένες φορές δεν δείχνει την ευσυνειδησία που απαιτείται παρόλη την εκπαίδευσή του λόγω ανευθυνότητας και τεμπελίας. Άλλος ένας αρνητικός παράγοντας είναι ο φόρτος εργασίας ιδιαίτερα τους μήνες Ιουλίου-Αύγουστο που μειώνει το χρόνο που έχουν οι εργαζόμενοι για να συμπληρώσουν όλα τα έντυπα που προβλέπεται. Αυτό βέβαια δεν σημαίνει ότι δεν γίνονται οι απαραίτητοι έλεγχοι. Τέλος το γεγονός ότι η έννοια του HACCP ήρθε μεταγενέστερα από τη δόμηση των περισσότερων ξενοδοχειακών μονάδων έχει ως αποτέλεσμα οι επιχειρηματίες να δυσκολεύονται να δαπανήσουν τα χρήματα που χρειάζονται για τις μετατροπές – αλλαγές που απαιτούνται. Η συγκεκριμένη επιχείρηση που μελετήσαμε ανήκει στην γνώστη αλυσίδα ξενοδοχείων της GRECOTEL και δε θα μπορούσε να μην τηρεί κατά γράμμα τους νόμους και τους κανόνες που δίδουν το HACCP.

Πλέον το HACCP δεν είναι μια βοηθητική διαδικασία που να γίνεται για να πιστοποιήσει το υψηλό επίπεδο μιας επιχείρησης. Αντιθέτως είναι αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητας εργαζομένων και επιχειρήσεων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1 ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΦΕΤ

Συμφωνα με τον ΕΦΕΤ παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα τα σημεία ελεγχου. Εκτός απο τα σημεία ελέγχου βλέπουμε και τους κινδύνους που υπάρχουν σε κάθε φάση καθώς και τα ανάλογα προληπτικά μέτρα και την παρακολούθηση. Συγκρίνοντας τον παρακάτω πίνακα με τους αντίστοιχους πίνακες αναλυσης και ελέγχου των κρίσιμων σημείων του ξενοδοχείου που εξετάζουμε (σελ. 59-62) διαπιστώνουμε ότι οι πινακές του ξενοδοχείου είναι πλήρως ενημερωμένοι και περιέχουν κάθε πληροφορία που χρειάζεται για την ενημέρωση και επίτευξη της ορθότερης ενέργειας ανά περίπτωση. Αναφέρουν όλα τα κρίσιμα σημεία την παρακολούθηση και τις διορθωτικές ενέργειες που γίνονται καθώς και τον υπεύθυνο της κάθε φάσης αλλά και τα αρχεία που τηρούνται σε όλα τα βήματα που πρόβλεπονται απο το διάγραμμα ροής της επιχείρησης.

| Σημεία Ελέγχου                            | Κίνδυνος  | Προληπτικά μέτρα ελέγχου*  | Παρακολούθηση   |
|---|---|--|---|
| <b>Προμήθεια Παραλαβή συστατικών</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η παραλαβή συστατικών που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές</li> <li>• Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς/ παραλαβής (θερμοκρασία/ ημερομηνία για ευαλλοίωτα)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των οχημάτων διανομής</li> <li>• Έλεγχος των κωδικών ημερομηνίας, των θερμοκρασιών μεταφοράς, της κατάστασης του τροφίμου και της συσκευασίας</li> </ul> |
| <b>Διατήρηση πρώτων υλών (συστατικών)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη μικροοργανισμών από ακατάλληλες συνθήκες ή παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης</li> </ul>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες</li> <li>• Τήρηση ανακύκλωσης των προϊόντων</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>• Έλεγχος ημερομηνίας λήξης</li> </ul>   |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιμόλυνση των τροφίμων από μη τήρηση κανόνων υγιεινής κατά την αποθήκευση</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κάλυψη/πακετάρισμα των προϊόντων και σωστή τοποθέτηση στα ψυγεία</li> <li>• Διαχωρισμός ωμών /μαγειρεμένων τροφίμων</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>  |
| <b>Απόψυξη συστατικών ή/ και τροφίμων</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόψυξη των συστατικών ή των τροφίμων σε θερμοκρασία από 2 °C έως 5 °C ή σε τρεχούμενο νερό θερμοκρασίας μικρότερης των 21 °C</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος θερμοκρασιών απόψυξης</li> </ul>  |
| <b>Προετοιμασία</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών λόγω παραμονής των τροφίμων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος,</li> <li>• Αλληλομόλυνση των τροφίμων (Επιμόλυνση με μικρ/σμούς χημικές ουσίες ή ξένα σώματα)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στην θερμοκρασία της κουζίνας</li> <li>• Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>• Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</li> <li>• Εφαρμογή κανόνων υγιεινής για την αποφυγή αλληλομόλυνσης- Εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>• Διαχωρισμός ωμών /μαγειρεμένων τροφίμων</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> <li>• Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού</li> <li>• Έλεγχος βιβλιαρίων υγείας</li> <li>• Εποπτικός έλεγχος για τους χειρισμούς του προσωπικού</li> <li>• Έλεγχος αρχείων εκπαίδευσης προσωπικού</li> </ul> |
|   |  |   |  |

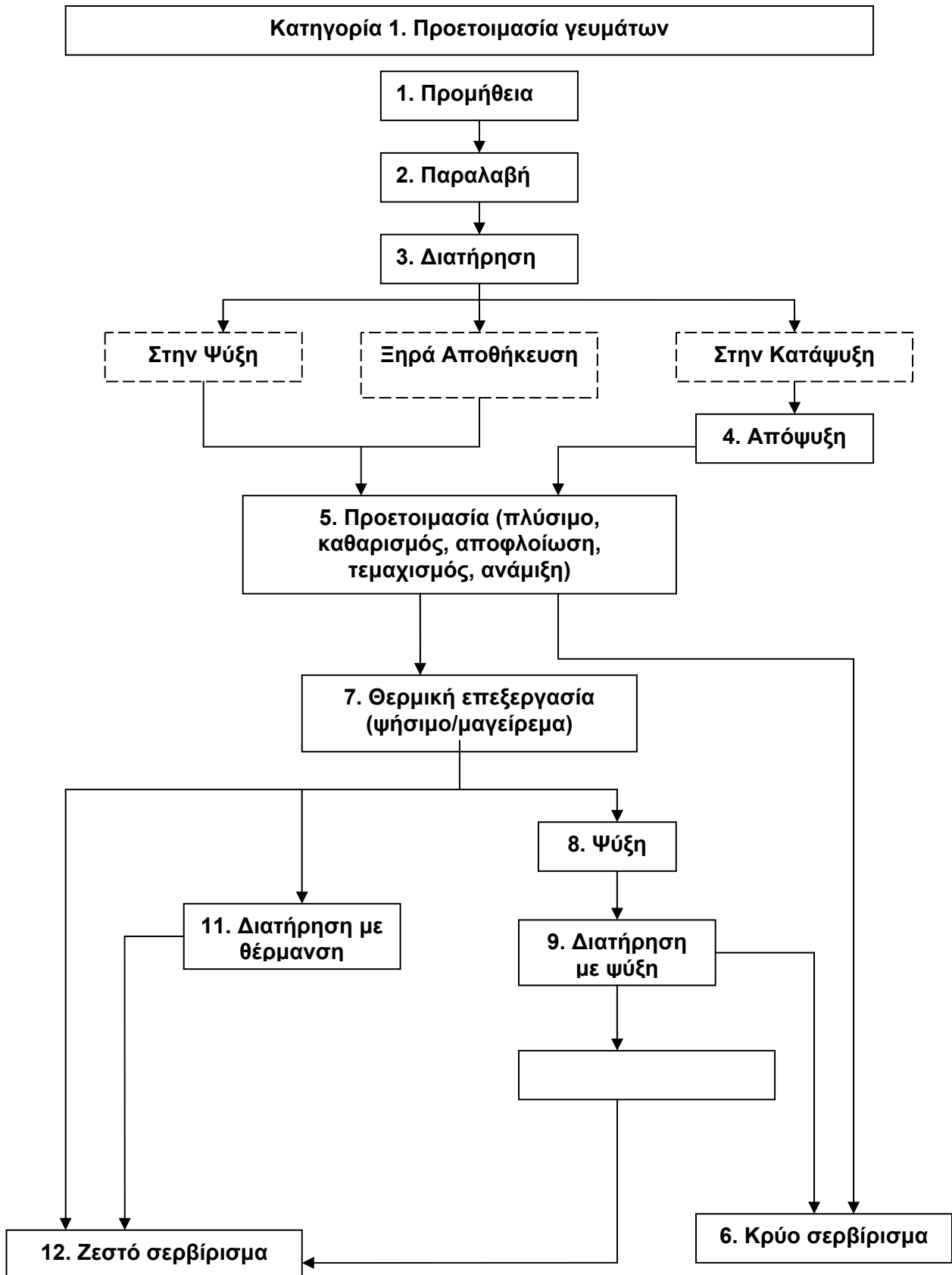
|                                   |   |   |  |
|-----------------------------------|---|---|--|
| <p><b>Θερμική Επεξεργασία</b></p> | <p>Επιβίωση μικροοργανισμών</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Χημική επιμόλυνση λόγω επανειλημμένης χρήσης λιπών και ελαίων κατά το τηγάνισμα</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων να φθάνει τους 75°C ή τους 70 °C για 2 min</li> <li>Στην περίπτωση του χοιρινού ή των μπιφτεκιών τους 68.3 °C για 15 sec</li> <li>Χρήση κατάλληλων λιπών και ελαίων Διήθηση πριν από τη χρήση Θέρμανση σε <math>\theta/\alpha \leq 180^\circ\text{C}</math>, περιορισμένος αριθμός χρήσεων των λιπών και ελαίων</li> </ul>    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>Εποπτικός, οργανοληπτικός έλεγχος (οσμή, γεύση, χρώμα)</li> </ul> |
| <p><b>Ψύξη</b></p>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών, που επιβίωσαν της θέρμανσης,</li> <li>Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ταχεία ψύξη των τροφίμων από 60 °C σε 10 °C σε χρονικό διάστημα <math>\leq 2</math> ωρών, αλλά να μην υπερβαίνει τις 3 ώρες</li> <li>Διατήρηση μετά την ταχεία ψύξη σε <math>\theta/\alpha \leq 5^\circ\text{C}</math></li> <li>(Καθορισμός κατάλληλου χρονικού διαστήματος για σερβίρισμα).</li> <li>Διατήρηση των τροφίμων καλυμμένων, όπου είναι δυνατό.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης</li> </ul>  |
| <p><b>Διατήρηση με ψύξη</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Διατήρηση σε θερμοκρασία <math>\leq 5^\circ\text{C}</math></li> <li>Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>Διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα,</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας διατήρησης</li> </ul>                                       |

|                              |   |  |   |
|------------------------------|---|--|---|
|                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>   | <p>όπου είναι δυνατό.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σωστή τοποθέτηση των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων στο ψυγείο .</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>   |
| <b>Επαναθέρμανση</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιβίωση μικροοργανισμών</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Αναθέρμανση των τροφίμων που διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 75°C (στο κέντρο)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος της θερμοκρασίας αναθέρμανσης</li> </ul>   |
| <b>Διατήρηση σε κατάψυξη</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση σε θερμοκρασία <math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math></li> <li>• Κάλυψη /περιτύλιγμα των τροφίμων, σωστή τοποθέτηση στον καταψύκτη</li> <li>• Ανακύκλωση των προϊόντων</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος και καταγραφή της θερμοκρασίας κατάψυξης</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> <li>• Έλεγχος ημερομηνίας λήξεως</li> </ul> |
| <b>Διατήρηση με θέρμανση</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>• Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών, που επιβίωσαν της θέρμανσης,</li> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από 60°C</li> <li>• Χρήση καθαρού εξοπλισμού και καθαρών σκευών και εργαλείων,</li> <li>• Χρήση κατάλληλων βιτρινών έκθεσης των τροφίμων</li> <li>• Διατήρηση με κάλυμμα,</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>                                       |

|                             |  | όπου είναι δυνατό.   |  |
|-----------------------------|--|--|--|
| <b>Ζεστό<br/>σερβίρισμα</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</li> </ul> |  |
| <b>Κρύο<br/>σερβίρισμα</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</li> </ul> |  |

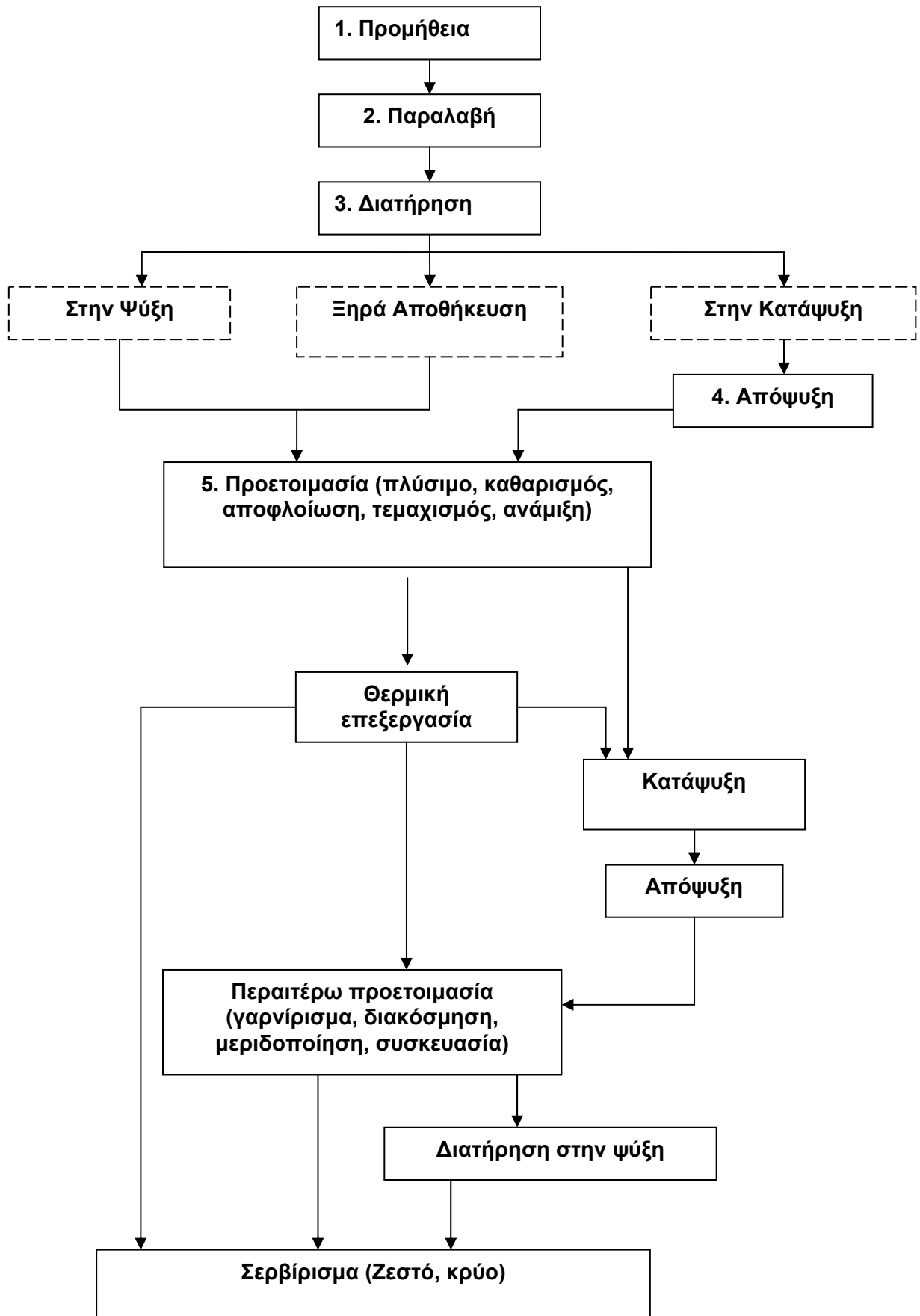


## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2 ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΕΦΕΤ





**Κατηγορία 2: Προετοιμασία ειδών Ζαχαροπλαστικής**



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Bryan, F.L.**, *Hazard Analysis Critical Control Point Evaluations: A Guide to Identifying Hazards and Assessing Risks Associated With Food Preparation and Storage.*, World Health Organization, Geneva, 1992
- Chilled Food Association:** *Guidelines for food Hygienic Practice in the Manufacture, Distribution and Retail Sale of Chilled Foods.*, London, 1989
- Εφημερίδα της Κυβερνήσεως Της Ελληνικής Δημοκρατίας, Κοινή Υπουργική Απόφαση 487 (ΦΕΚ 1219B- 04.10.2000)** Υγιεινή των τροφίμων σε συμμόρφωση με την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου.
- FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** *Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering.* Publication: CAC/RCP 39-1993
- FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** *Codex Guidelines For the Application of the Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System.* Publication: CAC/GL 18-1993
- FAO/WHO, Codex Alimentarius Commission:** *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.* Publication: CAC/RCP 1-1969, Rev 2, 1985
- Harrigan, W.F. & Park, R.W.A.:** *Making safe food: a management guide for microbiological quality,* Academic Press, London, 1991
- Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering Guide.**, Chadwick House Group LTD, London, 1997
- Institute of Food Science & Technology, Food and drink – Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management.**, 3<sup>rd</sup> Edition, , London, 1991
- Institute of Food Science & Technology-IFST: Food and Drink – Good Manufacturing Practice: A Guide to its Responsible Management,** 3<sup>rd</sup> Edition, London, 1991
- International Commission on Microbiological Specifications for Foods-ICMSF: HACCP in Microbiological Safety and Quality, In Microorganisms in Foods,** book 4, Blackwell, London, 1988
- Καλογρίδου-Βασιλειάδου, Δ., Γενικοί Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων,** University Press, 1999
- Kenber, M., McCurrach,W., Mastercraft, Health, Hygiene and Safety in the Hotel and Catering Industry.**, London, 1990
- Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Κεφάλαιο II,** Γενικό Χημείο του Κράτους, Αθήνα, 1998
- Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας (2η έκδοση), Κεφάλαιο Γ.,** 1997
- Mortimore, S., Wallace, C., Practical Approaches to Food Control and Food Quality Series: HACCP A practical approach.**, Chapman & Hall, London, 1994
- Τζιά, Κ., Τσιαπούρης, Α., Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) στη Βιομηχανία Τροφίμων: HACCP,** Εκδόσεις Παπασωτηρίου, Αθήνα, 1996
- Εγχειρήδιο HACCP CRETA PALACE GRECOTEL**