

# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - HACCP

ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

ΓΕΩΠΟΝΟΣ – ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Α.Π.Θ.

ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ ΦΟΡΕΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ISO –

HACCP – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΦΕΤ

E-MAIL: [v.panagiotou@gmail.com](mailto:v.panagiotou@gmail.com)

ΤΗΛ: 6944-347981

# **ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΑΣΦΑΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΟ?**

- **ΑΣΦΑΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΟ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΕΙ ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΑΣΘΕΝΕΙΑ (ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ) Η ΑΛΛΗ ΒΛΑΒΗ ΣΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ. ΑΥΤΟ ΣΗΜΑΙΝΕΙ ΟΤΙ ΕΝΑ ΑΣΦΑΛΕΣ ΤΡΟΦΙΜΟ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΠΑΘΟΓΟΝΟΥΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ, ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΕΣ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ Η ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ**

# **ΤΙ ΕΙΝΑΙ HACCP?**

**(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS)**

- **ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ Η ΟΠΟΙΑ ΕΝΤΟΠΙΖΕΙ, ΑΞΙΟΛΟΓΕΙ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΕΙ ΤΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΣΧΕΤΙΚΟΥΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

# ΤΙ ΕΙΝΑΙ HACCP

Με λίγα λόγια.....

Μια συστηματική προσέγγιση...

... για αναγνώριση κινδύνων...

Σχετικά με παραγωγή, αποθήκευση,  
μεταφορά και χρήση ενός τροφίμου

Και με ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ των  
προληπτικών ενεργειών για την  
αποφυγή των κινδύνων

# **ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**

**- ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ  
(ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ, ΟΔΗΓΙΕΣ, ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ)**

**- ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ  
(ΝΟΜΟΣ, ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ - ΦΕΚ, ΚΩΔΙΚΑΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ, ΟΔΗΓΟΙ ΥΓΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ,  
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ 96967/8-10-2012)**

# ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Κανονισμός 852/2004

- Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων

Κανονισμός 853/2004

- Κανόνες για τρόφιμα ζωικής προέλευσης

Κανονισμός 1441/2007

- Μικροβιολογικά κριτήρια για τρόφιμα

Κανονισμός 178/2002

- Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων

Εθνική Νομοθεσία

- Για την εφαρμογή των Κανονισμών 178/2002, 852/2004

# ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Κανονισμός 931/2011

- Ιχνηλασιμότητα

Κανονισμός 1169/2011

- Επισήμανση τροφίμων - Αλλεργιογόνα

Κανονισμός 1333/2008

- Πρόσθετα τροφίμων

Οδηγία 2003/89

- Αναγραφή συστατικών τροφίμων

Κανονισμός 10/2011

- Υλικά συσκευασίας σε επαφή με τρόφιμα

# **ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**

- **ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΔΕΣΜΕΥΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΣΕ ΟΛΗ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΕΝΩΣΗ)**
- **ΟΔΗΓΙΑ (ΘΕΤΕΙ ΣΤΟΧΟΥΣ ΓΙΑ ΤΑ ΚΡΑΤΗ – ΜΕΛΗ ΤΗΣ Ε.Ε, ΤΑ ΚΡΑΤΗ – ΜΕΛΗ ΑΠΟΦΑΣΙΖΟΥΝ ΤΟ ΤΡΟΠΟ – ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΜΕΤΟΥΣΙΩΘΕΙ ΣΕ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ)**
- **ΑΠΟΦΑΣΗ (ΔΕΣΜΕΥΤΙΚΗ ΓΙΑ ΚΡΑΤΟΣ – ΜΕΛΟΣ Ή ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΟΥ ΑΦΟΡΑ)**



# **CODEX ALIMENTARIUS**

**- ΠΡΟΤΥΠΑ ΓΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΣΚΟΠΟ ΤΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΣΤΟ ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΜΠΟΡΙΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**- ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ ΔΙΕΘΝΕΣ ΣΩΜΑ ΠΟΥ ΙΔΡΥΘΗΚΕ ΤΟ 1961 ΩΣ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΤΟΥ FAO ΚΑΙ ΤΟΥ WHO**

# ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - ΠΟΥ ΨΑΧΝΩ, ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ?

- ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

[http://europa.eu/legislation\\_summaries/food\\_safety/index\\_el.htm](http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/index_el.htm)

<http://www.codexalimentarius.org/>

# ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004

- Κεφάλαιο I: Γενικές απαιτήσεις για εταιρίες τροφίμων
- Κεφάλαιο II: Ειδικές απαιτήσεις για χώρους αποθήκευσης και προετοιμασίας τροφίμων
- Κεφάλαιο III: Απαιτήσεις για κινητές ή προσωρινές μονάδες
- Κεφάλαιο IV: Μεταφορά τροφίμων
- Κεφάλαιο V: Εξοπλισμός σε επαφή με τρόφιμα
- Κεφάλαιο VI: Απορρίματα
- Κεφάλαιο VII: Παροχή νερού
- Κεφάλαιο VIII: Προσωπική Υγιεινή
- Κεφάλαιο IX: Κανόνες χειρισμού τροφίμων
- Κεφάλαιο X: Κανόνες συσκευασίας τροφίμων
- Κεφάλαιο XI: Θερμική Επεξεργασία
- Κεφάλαιο XII: Εκπαίδευση Προσωπικού

# **ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ**

- **ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ  
(ΕΘΝΙΚΑ STANDARDS)**
- **ΟΔΗΓΟΙ ΥΓΕΙΙΝΗΣ ΕΦΕΤ  
(ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΓΡΑΜΜΕΣ ΓΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ  
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)**
- **ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ 96967/8-10-2012  
(ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ)**

# ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ - ΠΟΥ ΨΑΧΝΩ, ΠΩΣ ΞΕΚΙΝΑΩ?

## ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

1) ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ 96967/8-10-2012

<http://epoptes.files.wordpress.com/2012/10/document.pdf>

2) ΟΔΗΓΟΙ ΥΓΕΙΝΗΣ ΕΦΕΤ

[http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/hygiene\\_guides?par=ENTERPRISE](http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/enterprises/hygiene_guides?par=ENTERPRISE)

3) ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

[http://www.gcsf.gr/index.asp?a\\_id=99&txt=y&show\\_sub=1](http://www.gcsf.gr/index.asp?a_id=99&txt=y&show_sub=1)

# **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ**

**ΚΑΤΗΓΟΡΙΟΠΟΙΗΣΗ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΣΕ ΜΙΑ ΑΠΟ ΠΕΝΤΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ:**

- Α) ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΤΕΣ ΠΟΥ ΠΩΛΟΥΝ ΛΙΑΝΙΚΩΣ, ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΝΩΠΩΝ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΡΥΓΑΝΙΩΝ, ΜΠΙΣΚΟΤΩΝ, ΔΙΑΤΗΡΗΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ, ΜΟΝΑΔΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΚΑΟ, ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΩΤΩΝ**
- Β) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ – ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ & ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ**
- Γ) ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΟΥ & ΧΟΝΔΡΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ**
- Δ) ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ**
- Ε) ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ**

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ HACCP. Πιο συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις όπου απαιτείται η εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP θα πρέπει να είναι οι εξής:

- οι επιχειρήσεις των άρθρων 11 και 12, της Υγειονομικής Διάταξης. (Α-Β Κατηγορία)
- ορισμένες επιχειρήσεις του άρθρου 13, της ως άνω Υγειονομικής Διάταξης, κατά την κρίση της αρμόδιας Υπηρεσίας (π.χ. σούπερ μάρκετ, μικτές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών με άλλες επιχειρήσεις κ.τ.λ.).

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

- από τις επιχειρήσεις του άρθρου 14, της ως άνω Υγειονομικής Διάταξης οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος και από τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος όσες διαθέτουν παρασκευαστήριο για τη παραγωγή πρόχειρων γευμάτων
  - τα αρτοποιεία (Ε Κατηγορία)
  - οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης (Ε Κατηγορία)



# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Πιστοποιημένη εκπαίδευση προσωπικού. Το πιστοποιητικό εκπαίδευσης του υπεύθυνου της επιχείρησης από πιστοποιημένο για το αντικείμενο φορέα είναι απαραίτητο κατά τον έλεγχο αδειοδότησης.

Ύπαρξη εντύπων ελέγχου των διαδικασιών όπως θερμοκρασίας, καθαρισμών κ.α

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Ύπαρξη αποδυτηρίων προσωπικού (Ξεχωριστό  
ερμάριο ανά εργαζόμενο, Για περισσότερους από  
πέντε εργαζόμενους κατά βάρδια απαιτείται η  
ύπαρξη διαφορετικών κατά φύλο αποδυτηρίων σε  
κατάλληλα απομονωμένο και διαμορφωμένο  
χώρο)

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Πιστοποιητικά υγείας προσωπικού  
Φάκελος μυοκτονίας – απεντόμωσης

Διάγραμμα Ροής εργασιών στο  
σχεδιάγραμμα κάτοψης

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Επαρκής αριθμός WC προσωπικού όπου αυτό είναι απαραίτητο. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται

# **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ**

**Αποδεικτικό συντήρησης και καθαρισμού του  
απαγωγικού συστήματος**

**Ποδοκίνητος νιπτήρας πλυσίματος χεριών στη  
κουζίνα**

**Λιποσυλλέκτες και σύμβαση με εταιρία αξιοποίησης  
χρησιμοποιημένων ελαίων**

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων- Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων

Μέχρι 40 1 αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών)

Από 41 μέχρι 120 2 αποχωρητήρια (1 ανδρ. και 1 γυναικ.)

Από 121 μέχρι 250 4 αποχωρητήρια (2 ανδρ. και 2 γυναικ.)

Από 251 μέχρι 500 6 αποχωρητήρια (3 ανδρ. και 3 γυναικ.)

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Τα αποχωρητήρια του προσωπικού θα είναι ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων κατά βάρδια. Προτείνεται:

Από 5 - 15 άτομα 1 αποχωρητήριο

Από 15 - 40 άτομα 2 αποχωρητήρια

Από 40 - 70 άτομα 3 αποχωρητήρια

Από 70 - 100 άτομα 4 αποχωρητήρια

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Στις επιχειρήσεις στις οποίες γίνεται αποθήκευση – επεξεργασία και διάθεση τροφίμων και ποτών απαιτείται πλέον ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ στις κατόψεις των σχεδιαγραμμάτων του μηχανικού να αποτυπώνεται η διάταξη όλων των χώρων, η συγκρότηση και ο εξοπλισμός, αναλυτικό διάγραμμα ροής της δραστηριότητας της επιχείρησης (δηλ. η ροή των πρώτων υλών από το σημείο που εισέρχονται στην επιχείρηση μέχρι την έξοδο του προϊόντος) και ο χώρος καθήμενων πελατών.



# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Τα διαγράμματα ροής είναι αντίστοιχα με τις κατηγορίες και δραστηριότητες που συνυπάρχουν. Το διάγραμμα ροής αν δεν συμπεριλαμβάνεται στο σχεδιάγραμμα κάτοψης θα κατατίθεται σε 3 αντίτυπα τα οποία θα θεωρούνται από την Υγειονομική Υπηρεσία.

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Επίσης τα σχεδιαγράμματα θα υπογράφονται από τον μηχανικό μαζί με την δήλωση ότι ο χώρος είναι κυρίας χρήσεως προοριζόμενος για κατάστημα υγειονομικού ενδιαφέροντος, στα οποία θα αποτυπώνονται επίσης τα WC για ΑΜΕΑ, όπου απαιτείται, ή σε αντίθεση περίπτωση θα βεβαιώνεται ότι απαλλάσσεται ο χώρος αυτός από την υποχρέωση κατασκευής τους σύμφωνα με τον νέο ΝΟΚ

# **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ**

**ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΑ ΑΡΧΕΙΑ - ΦΑΚΕΛΟΙ**

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

## Αρχείο 1<sup>ο</sup> : ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ - ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Περιέχει:

- α. Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού
- β. Πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού
- γ. Πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων
- δ. Πιστοποιητικό εκπαίδευσης του υπεύθυνου της επιχείρησης από πιστοποιημένο για το αντικείμενο εκπαίδευσης φορέα
- ε. Εθνικό Οδηγό Υγιεινής ([Οδηγό υγιεινής Νο1 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής](#))
- στ. Εκπαιδευτικό υλικό το οποίο χρησιμοποιήθηκε κατά την εκπαίδευση του προσωπικού, (π.χ. Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων)

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Αρχείο 2ο : ΝΕΡΟΥ

Περιέχει:

- α. Αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης (Βεβαίωση Δήμου, αντίγραφο λογαριασμού) και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

## Αρχείο 3ο : ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

### Περιέχει:

- α. Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης τροφίμων και ποτών
- β. Τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων
- γ. Έντυπα παρακολούθησης καθαρισμού

# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Αρχείο 4ο : ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

Περιέχει:

- α. Το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων
- β. Την κατάσταση και τα επίσημα πιστοποιητικά των χρησιμοποιούμενων εντομοκτόνων και τρωκτικοκτόνων
- γ. Κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί
- δ. Έντυπα αποτελεσματικότητας / τεκμηρίωσης του προγράμματος

# **ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ**

**Αρχείο 50 : ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ**

**Περιέχει:**

**α. Τα στοιχεία παρακολούθησης όλων των ψυκτικών  
θαλάμων και θερμοθαλάμων**



# ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ

Αρχείο 6ο : ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Περιέχει:

- α. Κατάλογος προμηθευτών της επιχείρησης και σχετικά πιστοποιητικά ISO-HACCP
- β. Σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας (όπου αυτό απαιτείται) καθώς και κάθε άλλο στοιχείο που προβλέπεται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία της Δημόσιας Υγείας

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

**ΥΠΑΡΧΕΙ ΜΟΝΟ ΕΝΑ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ  
ΤΡΟΦΙΜΩΝ?**

- ΔΥΣΤΥΧΩΣ ΟΧΙ! ΑΥΤΑ ΕΙΝΑΙ ΤΑ ΠΙΟ ΚΟΙΝΑ
- IFS (INTERNATIONAL FOOD STANDARD)
- BRC (BRITISH RETAIL CONSURTIUM)
  - FSSC 22000
  - ISO 22000:2005
  - GLOBAL GAP

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ?

HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS)

- ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ Η ΟΠΟΙΑ ΕΝΤΟΠΙΖΕΙ, ΑΞΙΟΛΟΓΕΙ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΕΙ ΤΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΣΧΕΤΙΚΟΥΣ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΓΙΑΤΙ ΝΑ ΤΟ ΕΦΑΡΜΟΣΩ?

✓ Διαβατήριο για τις αγορές του εξωτερικού

✓ Μείωση σκάρτων προϊόντων κατά τη διαδικασία παραγωγής με αποτέλεσμα τη μείωση του κόστους στην εταιρία

✓ Δυνατότητα συμμετοχής σε διαγωνισμούς του Δημοσίου

✓ Διαφήμιση και καταξίωση της εταιρίας στο καταναλωτικό κοινό

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΤΙ ΣΤΑΜΑΤΑΕΙ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ?

- ✓ Κόστος σχεδιασμού και διατήρησης ενός συστήματος διαχείρισης, φορέα πιστοποίησης για ετήσιες επιθεωρήσεις
- ✓ Κόστος εκπαίδευσης προσωπικού, αναλύσεων προϊόντων, διακρίβωσης εξοπλισμού, αγοράς ακριβότερων ά υλών από πιστοποιημένους προμηθευτές
  - ✓ Χρόνος εμπλοκής προσωπικού
  - ✓ Δυσκολότερη εφαρμογή σε μικρές επιχειρήσεις
- ✓ Οι ελεγκτικοί φορείς δεν εφαρμόζουν αυστηρά τη νομοθεσία με αποτέλεσμα να μην υπάρχει συγκριτικό πλεονέκτημα της επιχείρισης που εφαρμόζει ένα τέτοιο σύστημα

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΔΙΑΧΩΡΙΣΜΕΝΟΙ ΧΩΡΟΙ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ, ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΕΤΟΙΜΩΝ ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΗΜΑΝΣΗ ΧΩΡΟΥ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΛΗΓΜΕΝΑ, ΠΡΟΣ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗ ΚΛΠ)
- ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΣΕ ΑΡΧΕΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΠΛΗΡΗΣ ΚΑΤΑΛΟΓΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ, ΤΕΛΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ, ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗΣ ΤΟΥΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ (ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ, ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΚΑΤΑ ISO 9001:2000 / HACCP). ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΤΙΚΕΣ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
- ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ ΣΥΣΤΑΤΙΚΩΝ ΣΤΗΝ ΕΤΙΚΕΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΙΟΝΤΟΣ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΜΕ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΜΕΣΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΣΤΗ ΤΟΥΑΛΕΤΑ (ΣΥΝΙΣΤΑΝΤΑΙ ΠΟΔΟΚΙΝΗΤΟΙ Η ΜΕ ΦΩΤΟΚΥΤΤΑΡΟ)
- ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΗΡΕΣ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΕΣΤΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ-ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΝΑΝΕΩΣΗΣ ΤΟΥ ΑΕΡΑ
- ΛΑΜΠΕΣ ΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΜΕ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΑ ΑΘΡΑΥΣΤΑ ΚΑΛΥΜΜΑΤΑ



# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ Η ΠΛΑΣΤΙΚΑ ΚΙΝΗΤΑ ΠΛΕΓΜΑΤΑ ΣΤΙΣ ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ. ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΥΠΑΡΞΗΣ ΣΙΦΩΝΙΩΝ ΣΤΟ ΔΑΠΕΔΟ ΓΙΑ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΤΩΝ ΥΔΑΤΩΝ ΑΠΟ ΤΟΝ ΥΓΡΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ
- ΠΡΟΒΛΕΨΗ ΧΩΡΟΥ ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΩΝ
- ΤΟΙΧΟΙ ΚΑΛΥΜΜΕΝΟΙ ΜΕ ΑΝΟΙΚΤΑ ΧΡΩΜΑΤΑ ΕΩΣ 2 Μ ΥΨΟΣ ΜΕ ΠΛΑΚΑΚΙΑ ΠΟΡΣΕΛΑΝΗΣ Η ΑΛΛΟ ΑΔΙΑΠΟΤΙΣΤΟ ΥΛΙΚΟ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΣΥΝΔΕΣΕΙΣ ΤΟΙΧΩΝ ΜΕ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΓΩΝΙΕΣ
- ΔΑΠΕΔΑ ΑΠΟ ΠΛΑΚΑΚΙΑ Η ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΑ ΔΑΠΕΔΑ. ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΜΩΣΑΪΚΟΥ, ΜΑΡΜΑΡΟΥ ΚΑΙ ΞΥΛΟΥ
- ΟΡΟΦΗ ΛΕΙΑ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ Η ΣΤΙΛΒΩΜΕΝΗ ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΞΥΛΙΝΗ Η ΥΔΡΟΧΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΗ ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΑΣΒΕΣΤΟΚΟΝΙΑ ΜΕ ΛΕΥΚΟ ΚΑΤΑ ΠΡΟΤΙΜΗΣΗ ΧΡΩΜΑ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΣΙΤΕΣ ΣΤΑ ΠΑΡΑΘΥΡΑ

- ΠΟΡΤΕΣ ΝΑ ΑΝΟΙΓΟΥΝ ΠΡΟΣ ΤΑ ΜΕΣΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΛΕΙΝΟΥΝ ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΜΕ ΕΙΔΙΚΟ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟ

- ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟ ΥΛΙΚΑ ΟΠΩΣ ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΧΑΛΥΒΑΣ, ΚΕΡΑΜΙΚΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΠΛΑΣΤΙΚΑ. ΣΤΗ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΑΓΚΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΥΤΟΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΟΥΝ ΡΟΔΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΚΟΛΗ ΜΕΤΑΚΙΝΗΣΗ ΤΟΥΣ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΟΧΙ ΞΥΛΙΝΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΚΟΠΗΣ ΥΛΙΚΩΝ
- ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΕΝΔΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΑΠΟΘΗΚΗΣ (ΠΟΔΙΑ Η ΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΓΑΝΤΙΑ, ΣΚΟΥΦΑΚΙΑ)
- ΚΛΕΙΣΤΟΙ ΚΑΔΟΙ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ ΜΕ ΠΟΔΟΚΙΝΗΤΟ ΚΑΠΑΚΙ
- ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ ΓΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΑ-ΚΡΕΑΤΑ, ΨΑΡΙΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΑΝΕΥΡΕΣΗΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ ΣΤΟΥΣ ΟΠΟΙΟΥΣ ΔΙΑΘΕΣΑΜΕ ΠΡΟΪΟΝ ΜΑΣ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΗΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΛΗΞΗΣ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟΥ ΠΑΡΤΙΔΑΣ)
- ΦΑΚΕΛΟΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ – ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΕΙ: ΠΡΟΣΦΟΡΑ, ΣΥΜΒΑΣΗ ΕΡΓΟΥ, ΑΔΕΙΑ ΕΤΑΙΡΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟ Υ.Γ., ΣΧΕΔΙΟ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ, ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΜΕΝΩΝ ΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ, ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΚΑΙ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ, ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΤΟΥΑΛΕΤΑ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΑΠΟΘΗΚΗΣ ΜΕ ΧΡΗΣΗ ΧΑΡΤΙΟΥ ΜΙΑΣ ΧΡΗΣΗΣ, ΣΑΠΟΥΝΙ, ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΚΤΛ
- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ ΑΠΟ ΤΟΝ ΔΗΜΟ – ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ
- ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ - ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΜΕ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ (ΔΕΛΤΙΑ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ MSDS) ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ ΜΕ ΕΓΚΡΙΣΗ ΚΑΙ ΑΡΙΘΜΟ ΕΟΦ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΑΔΕΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΝ ΙΣΧΥ Η ΝΟΜΙΜΗ ΑΠΑΛΛΑΓΗ ΑΠΟ ΑΥΤΗ
- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ, ΕΛΕΓΧΟΣ ΑΠΟ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
- ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΙΚΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΨΥΚΤΙΚΟΥΣ ΘΑΛΑΜΟΥΣ ΜΕ ΟΓΚΟ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΟ ΑΠΟ 10m<sup>3</sup> ΚΑΙ ΓΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΙΚΑ ΜΕΣΑ ΠΟΥ ΜΕΤΑΦΕΡΟΥΝ ΕΥΠΑΘΗ ΠΡΟΙΟΝΤΑ ΨΥΞΕΩΣ - ΚΑΤΑΨΥΞΕΩΣ.

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- ΦΑΚΕΛΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΟΧΗΜΑΤΩΝ / ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ – ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΟΡΓΑΝΩΝ ΟΤΑΝ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ (Π.Χ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΠΟΥ ΕΧΟΥΜΕ ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΑ )
- ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΠΕΞΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ, ΤΑ ΩΜΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΤΑ ΜΑΓΕΙΡΕΥΜΕΝΑ ΣΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟΥΣ ΧΡΟΝΟΥΣ ΣΤΟΝ ΙΔΙΟ ΧΩΡΟ Η ΙΔΑΝΙΚΑ ΣΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ, ΜΕ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΣΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΚΑΘΑΡΙΣΤΕΙ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΘΕΙ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΕΡΓΑΣΙΑ - ΑΠΟΦΥΓΗ ΣΥΝΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΣΤΟ ΙΔΙΟ ΨΥΓΕΙΟ ΩΜΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ, ΦΡΟΥΤΩΝ-ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΤΟΙΜΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ
- ΥΠΑΡΞΗ ΤΕΧΝΙΚΟΥ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## 12 ΒΗΜΑΤΑ

- ΑΡΧΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ HACCP / ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΟΜΑΔΑΣ HACCP & ΟΡΙΣΜΟΣ ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗ (ΣΟΑΤ)
  - ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΜΕΛΕΤΗ ΣΧΕΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ
  - ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ (ΟΜΑΔΕΣ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ)
    - ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ
    - ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΟΝ – SITE ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ
- ΛΙΣΤΑ ΜΕ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΠΙΘΑΝΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΣΕ ΚΑΘΕ ΣΤΑΔΙΟ, ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ, ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΟΥ ΠΙΘΑΝΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## 12 ΒΗΜΑΤΑ

- ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCPS)
  - ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΟΥ ΟΡΙΟΥ ΓΙΑ ΚΑΘΕ CCP
- ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΥ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ CCP
- ΑΝΑΦΟΡΑ ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΩΝ ΜΕΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΚΑΘΕ ΣΤΑΔΙΟΥ
  - ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗΣ (Π.Χ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ)
  - ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΕΝΤΥΠΩΝ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΩΝ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΚΥΡΙΑ ΜΕΡΗ

- ΜΕΛΕΤΗ HACCP (ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ, ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ, CCP' S)
  - ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΣ ΘΕΣΕΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ
- ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΚΑΙ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΡΧΕΙΩΝ
  - ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
    - ΜΕΤΡΗΣΕΙΣ, ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ
    - ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ
- ΠΑΡΟΧΗ ΠΟΡΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ, ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΑΥΤΟΥ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

- ΜΕΛΕΤΗ HACCP ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ  
ISO 22000:2005  
(ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ, ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ, CCP' S)

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

ISO 22000:2005

Διεθνές πρότυπο που προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διασφάλισης υγιεινής τροφίμων προκειμένου οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων να καταδεικνύουν την ικανότητά τους στον έλεγχο των κινδύνων και να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (PRP'S)

Βασικές συνθήκες που είναι απαραίτητες για τη διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων για τη παραγωγή, χειρισμό και παροχή ασφαλών τροφίμων

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ (PRP'S)

- Συντήρηση και διακρίβωση εξοπλισμού
  - Νερό
  - Υγιεινή προσωπικού
  - Μυοκτονία – απεντόμωση
- Κτιριακές εγκαταστάσεις - εξοπλισμός

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (OPRP'S)

Προγράμματα που αξιολογούνται από την ανάλυση κινδύνων ως απαραίτητα για τον έλεγχο της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων και / ή την επιμόλυνση ή πολλαπλασιάσμό των κινδύνων στο προϊόν ή στο περιβάλλον επεξεργασίας



# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ (OPRP'S)

- Αναλύσεις προϊόντων
- Καθαρισμός - απολύμανση
- Αποθήκευση σε συνθήκες περιβάλλοντος
- Παραλαβή σε συνθήκες περιβάλλοντος

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)

Σημείο στο οποίο μπορεί να εφαρμόζεται έλεγχος απαραίτητος για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου ή τη μείωσή του σε αποδεκτό επίπεδο

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CCP)

- Έλεγχος (οπτικός, μηχανικός)
  - Καταγραφή
  - Διορθωτικές ενέργειες
- Επιβεβαίωση (αρχεία, αναλύσεις)

### ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου CCP: Αποθήκευση υπό ψύξη  
Κίνδυνος: Βιολογικός (ανάπτυξη μικροοργανισμών σε θερμοκρασία >4C)  
Κρίσιμο όριο: Θερμοκρασία <4C στο ψυκτικό θάλαμο

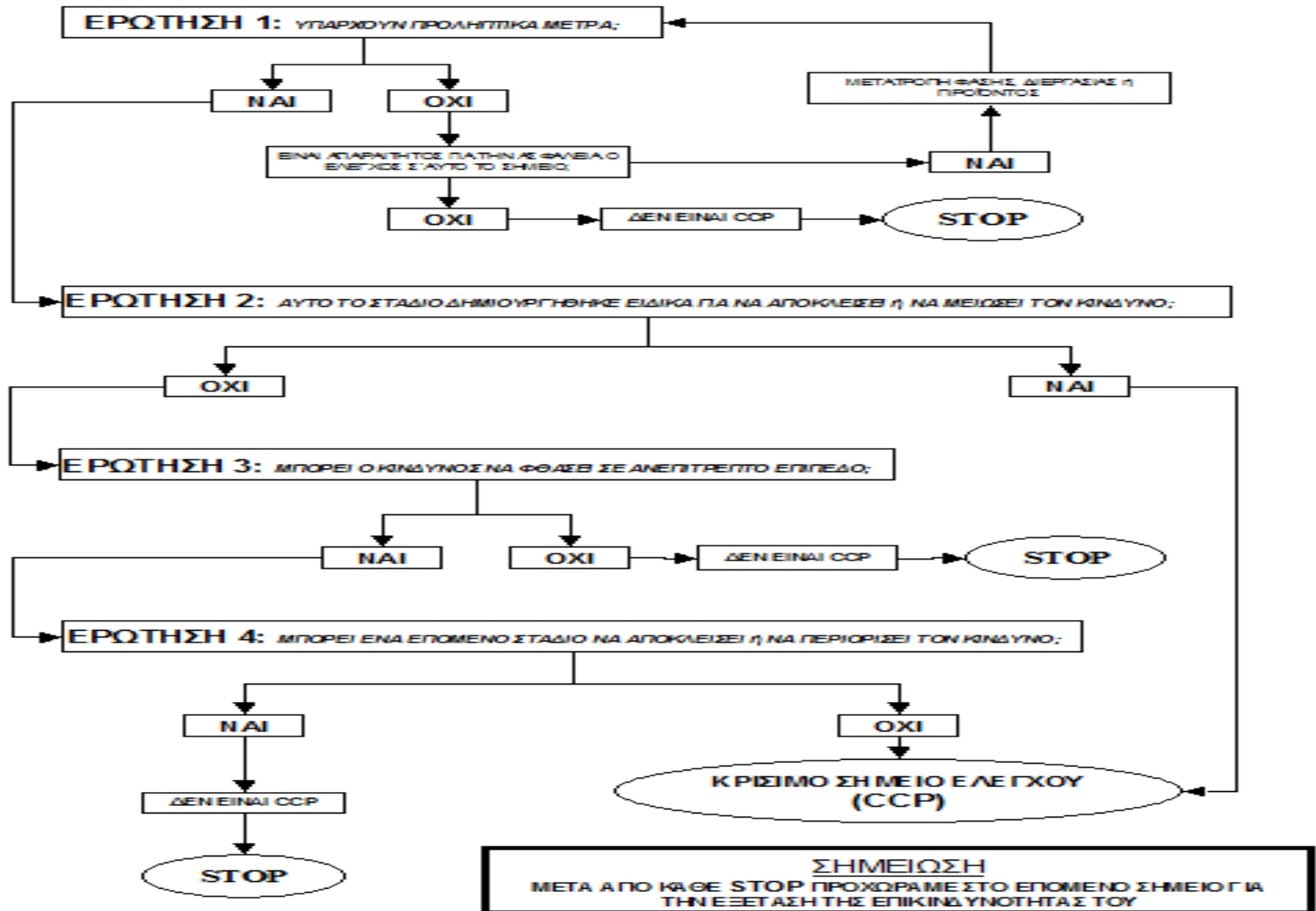
# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

- ΜΕΛΕΤΗ HACCP  
(ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΥ  
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ – ΚΡΙΣΙΜΩΝ  
ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ)

# ΔΕΝΤΡΟ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ

Ο προσδιορισμός των CCP's για το σύστημα HACCP της μελετούμενης παραγωγικής διαδικασίας πραγματοποιείται με εφαρμογή του «διαγράμματος αποφάσεων» που προτείνεται από την NACMCF (1992) και αποτελεί μια ακολουθία ερωτήσεων για τον κίνδυνο που έχει αναγνωρισθεί (βλέπε επόμενη σελίδα). Σύμφωνα με τις αρχές της παραπάνω μεθόδου η εφαρμογή του «διαγράμματος αποφάσεων» πρέπει να γίνεται όταν ένα σημείο, μια διεργασία ή μια φάση λειτουργίας σχετίζεται με έναν αναγνωρισμένο κίνδυνο, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν αποτελεί CCP. Η διαδικασία αυτή πραγματοποιείται για όλες τις διεργασίες και όλους τους αναγνωρισμένους κινδύνους και εξασφαλίζει τον προσδιορισμό του ελάχιστου αριθμού CCP's που απαιτούνται για την παραγωγή ενός ασφαλούς προϊόντος. Η ελαχιστοποίηση του αριθμού των CCP's έχει ιδιαίτερη σημασία για την κατασκευή του σχεδίου HACCP έτσι ώστε αυτό να μην είναι υπερβολικά περίπλοκο και δύσκολο στην αποτελεσματική εφαρμογή του σε ότι αφορά την απαίτηση για ελέγχους και αναλύσεις, αλλά ταυτόχρονα πρέπει να διασφαλίζεται η ασφάλεια του προϊόντος.

## ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΑΠΟΦΑΣΕΩΝ – DECISION TREE



# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

- ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ

# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

## **ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ: ΠΡΟΜΗΘΕΙΕΣ**

ΚΩΔ.: ΠΡ-01  
ΕΚΔ.: Α  
Σελίδα : 1 από 4  
Ημ/νία : 01/02/2013

Εκδόθηκε από	Ελέγχθηκε από	Εγκρίθηκε από
ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ	ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΗ ΟΜΑΔΑΣ HACCP	ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ
Υπογραφή	Υπογραφή	Υπογραφή
Ημερομηνία 01/02/2013	Ημερομηνία 01/02/2013	Ημερομηνία 01/02/2013



# ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (HACCP)

- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ
  - ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ
  - ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

**ΓΙΑΤΙ ΕΦΑΡΜΟΖΟΥΜΕ ΣΥΣΤΗΜΑ  
ΗΑССР? ΑΠΟ ΤΙ ΘΕΛΟΥΜΕ ΝΑ  
ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΟΥΜΕ?**

## □ Κίνδυνοι στα τρόφιμα:

- Μικροβιολογικοί
- Χημικοί
- Φυσικοί

➤ **Πηγές Επιμόλυνσης:** Α' ύλες, Προσωπικό, Επιφάνειες εργασίας, Σκεύη, Εξοπλισμός, Ξενιστές (έντομα, τρωκτικά, ζώα), Αέρας, Έδαφος, Νερό, Υλικά συσκευασίας, Απορρίμματα, Ξένα σώματα

➤ **Είδη Επιμόλυνσης:**

\* **Μικροβιακή:** Βακτήρια, Ζύμες/Μύκητες, Ιοί, Παράσιτα

\* **Χημική:** Εντομοκτόνα, Καθαριστικά, Φυτοφάρμακα

\* **Φυσική:** Ξένα Σώματα

\* **Διασταυρούμενη:** Μεταφορά μικροοργανισμών από μία μολυσμένη πηγή σε μη μολυσμένο τρόφιμο (συνήθως μαγειρεμένο τρόφιμο)

➤ **Συμπτώματα:** Αδιαθεσία, Πονοκέφαλος, Στομαχικές διαταραχές, Ναυτία, Πυρετός, Διάρροια, Εμετός, Θάνατος

## □ ΟΡΙΣΜΟΙ

- \* Τα **βακτήρια** είναι μικροσκοπικοί οργανισμοί και δεν είναι ορατοί με γυμνό μάτι. Πολλά βακτήρια είναι χρήσιμα και χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων όπως τυριών και γιαουρτιού
- \* Τα βακτήρια που προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις ονομάζονται **παθογόνα**.
- \* Ορισμένα βακτήρια μετατρέπονται σε **σπόρια**. Μπορούν να επιβιώσουν σε ακραίες συνθήκες (π.χ νερό που βράζει για τουλάχιστον 4 ώρες, για χρόνια χωρίς τροφή ή νερό) αλλά όταν οι συνθήκες γίνουν ευνοϊκές, τα σπόρια μετατρέπονται ξανά σε κύτταρα βακτηρίων τα οποία και πολλαπλασιάζονται.

## □ ΟΡΙΣΜΟΙ

- \* Οι **ιοί** είναι η μικρότερη μορφή μικροοργανισμού που μπορεί να προκαλέσει ασθένεια στον άνθρωπο. Δεν έχουν την ικανότητα να πολλαπλασιαστούν στα τρόφιμα και πιο συχνός τρόπος μεταφοράς σε τρόφιμα οφείλεται στην κακή προσωπική υγιεινή των χειριστών τροφίμων
- \* Τα **παράσιτα** είναι ζωντανοί οργανισμοί των οποίων η επιβίωση εξαρτάται από την παρουσία κάποιου ξενιστή – άνθρωπο, ζώο, φυτό- στο οποίο ζουν και από το οποίο αντλούν τη διατροφή τους

## □ ΟΡΙΣΜΟΙ

- \* Τα τρόφιμα στα οποία έχουν αναπτυχθεί μύκητες πρέπει να απορρίπτονται, εκτός αν οι μύκητες αποτελούν χαρακτηριστικό του τροφίμου (π.χ. τυρί gorgonzola, blue, brie, camembert). Κάποιοι μύκητες παράγουν τοξίνες που λέγονται **αφλατοξίνες** (π.χ στους ξηρούς καρπούς)

# ΤΑ ΒΑΚΤΗΡΙΑ ΑΝΑΠΤΥΣΣΟΝΤΑΙ ΠΟΛΥ ΓΡΗΓΟΡΑ

## ❑ Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των Μικροβίων

- Θερμοκρασία: ↓
- Ατμόσφαιρα: κενό αέρος, τροποποιημένη
- Τροφή
- Υγρασία: ↓
- Χρόνος: ↓
- Οξύτητα: ↑



# □ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

## ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΥ ΕΠΗΡΕΑΖΟΥΝ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

- **Θ**ερμοκρασία: προσοχή στις επικίνδυνες θερμοκρασίες (5 έως 60 °C)
- **Α**τμόσφαιρα: αερόβιοι - αναερόβιοι - προαιρετικοί
- **Τ**ροφή: θρεπτικές ουσίες από τρόφιμα (πρωτεΐνες, υδατάνθρακες κλπ)
- **Υ**γρασία: ενεργότητα νερού (0,85 aw 0,97)
- **Χ**ρόνος: max 4 ώρες παραμονής στην Επικίνδυνη Ζώνη θερμοκρασιών
- **Ο**ξύτητα: ελαφρά όξινο (pH: 4,6 έως 7,5)

## ❑ ΓΙΑ ΝΑ ΕΜΠΟΔΙΣΟΥΜΕ ΤΗΝ ΑΥΞΗΣΗ ΤΩΝ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

- Μειώνουμε την υγρασία του τροφίμου (αποξήρανση, προσθήκη ζάχαρης κλπ)
- Αυξάνουμε την οξύτητα του τροφίμου (προσθήκη λεμονιού κλπ)
- Το μαγειρεύουμε σωστά (πάνω από 75°C)
- Το αποθηκεύουμε σε ψύξη ή κατάψυξη
- Μειώνουμε το χρόνο παραμονής του στην Επικίνδυνη Ζώνη Θερμοκρασίας (5°C-60°C)

# ☐ ΧΗΜΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

## ΑΠΟ ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ:

- Εντομοκτόνα
- Πρόσθετα τροφίμων
- Απορρυπαντικά & απολυμαντικά
- Βιομηχανικά χημικά (λάδια, γράσο, ψυκτικά υγρά κα)
- Χημικές ουσίες από το περιβάλλον (φυτοφάρμακα, λιπάσματα, διοξίνες κα)

## ΑΠΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΤΟΞΙΝΕΣ:

- Τοξίνες ιχθυηρών (Histamine, Shellfish Poisoning, Ciguatera toxin κα)
- Τοξίνες φυτών
- Τοξίνες μανιταριών

## □ ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

### ΑΠΟ ΞΕΝΑ ΣΩΜΑΤΑ, ως προς το τρώσιμο :

- Που μπορεί να περιέχονται στις Α' ύλες
- Υλικά συσκευασίας (γυαλί, ξύλο, πλαστικό κα)
- Προσωπικό (τρίχες, κουμπιά, τσιγάρα, κοσμήματα, νύχια κα)
- Εργαλεία καθαρισμού (τρίχες από βούρτσες κα)
- Κτίρια & εξοπλισμός (σκουριές, βαφές, βίδες κα)
- Υλικά συντήρησης (ρινίσματα, καλώδια κα)
- Έντομα και λοιπά ζώα (φτερά, περιττώματα κα)
- Εξοπλισμός ανακοινώσεων & γραφική ύλη (καρφίτσες, καπάκια κα)

## □ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ ΑΠΟ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Γάλα & γαλακτοκομικά (λακτόζη)
- Αυγά & προϊόντα αυγών
- Σιτάρι (γλουτένη)
- Φιστίκια, ξηροί καρποί, καρύδια
- Οστρακοειδή (μαλακόστρακα)
- Ψάρια
- Σόγια
- Σπόροι σησαμιού
- Σέλινο
- Μουστάρδα
- Θειώδεις ενώσεις

## □ ΕΥΑΙΣΘΗΤΕΣ ΟΜΑΔΕΣ ΠΛΗΘΥΣΜΟΥ

- Βρέφη & παιδιά προσχολικής ηλικίας
- Έγκυες γυναίκες
- Ηλικιωμένοι
- Άρρωστοι
- Άνθρωποι με αδύναμο ανοσοποιητικό σύστημα

## ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ

- \* Για να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση πρέπει να συνυπάρχουν τρία στοιχεία:
  - \* Το τρόφιμο να έχει επιμολυνθεί από παθογόνους μικροοργανισμούς.
  - \* Το μολυσμένο τρόφιμο να παραμείνει για αρκετό διάστημα σε κατάλληλες, για την ανάπτυξη μικροοργανισμών, συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας.
  - \* Κατανάλωση αρκετής ποσότητας τροφίμου ώστε να υπάρχει σ' αυτήν τέτοιος πληθυσμός μικροοργανισμών που θα είναι ικανός να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση.

## □ ΕΙΔΗ ΤΡΟΦΙΚΩΝ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΩΝ

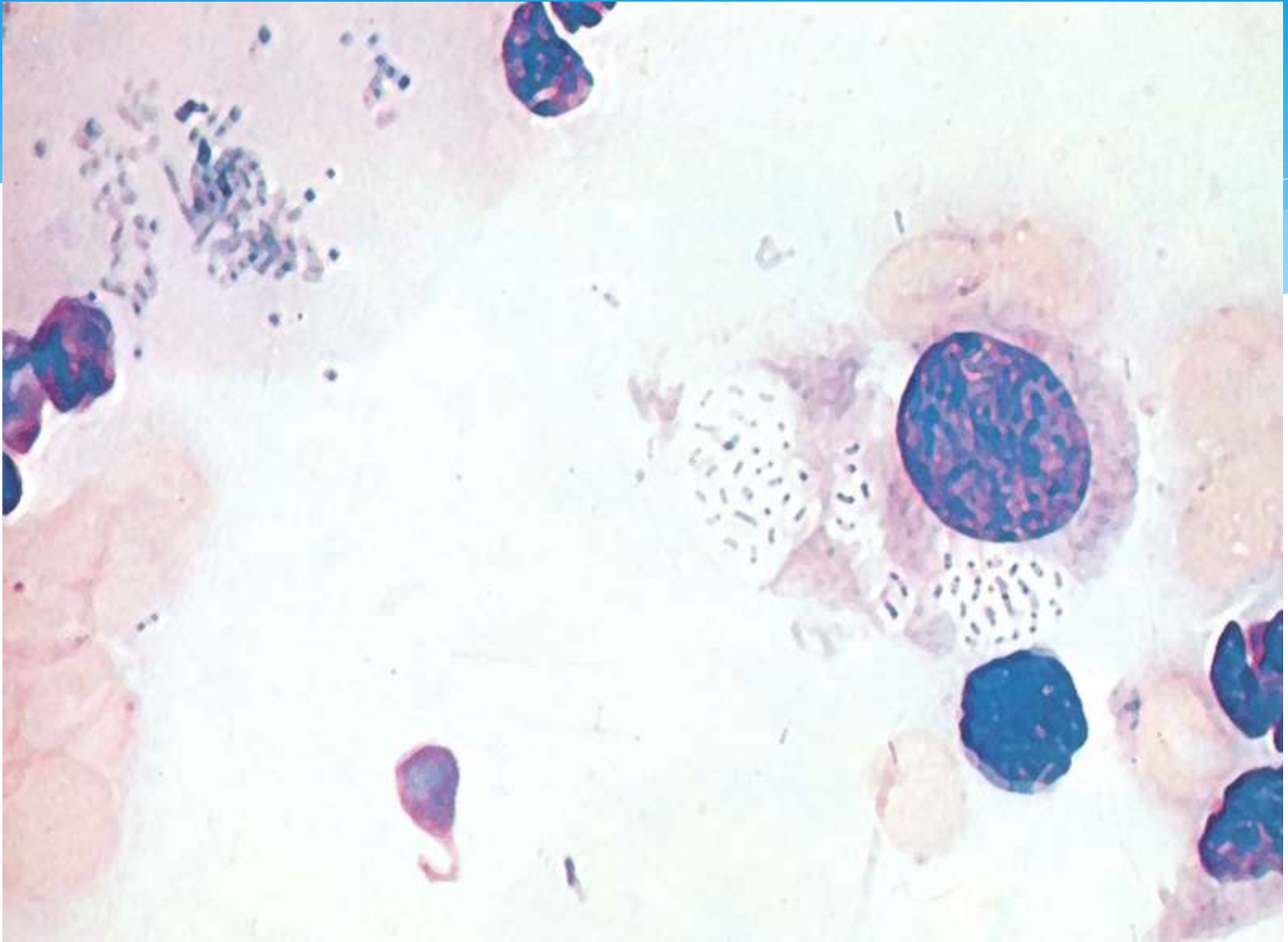
- \* Οι **τροφολοιμώξεις** προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν ζωντανούς παθογόνους μικροοργανισμούς.
  
- \* Οι **τροφοτοξινώσεις** προκαλούνται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν τοξίνες μικροοργανισμών, οι οποίες δημιουργούνται καθώς οι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται στα μολυσμένα τρόφιμα. Τα συμπτώματα μίας τροφοτοξίνωσης εμφανίζονται σχεδόν μετά από 30 λεπτά έως δύο ώρες από την κατανάλωση των μολυσμένων τροφίμων, ενώ της τροφολοίμωξης μετά από δύο ώρες έως τρεις ημέρες.
















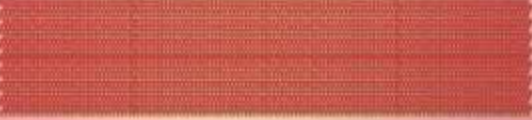

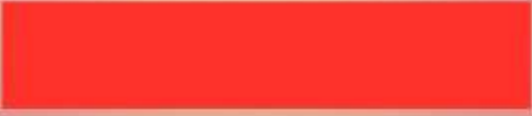
## □ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΤΡΟΦΙΚΩΝ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΩΝ

- \* Η βακτηριδιακή επιμόλυνση είναι η συνηθέστερη αιτία τροφικής δηλητηρίασης με ποσοστό άνω του 95%.
- \* Το 74% των τροφικών δηλητηριάσεων βακτηριδιακής μόλυνσης συνδέεται με τη κατανάλωση κρέατος ή πουλερικών
- \* Η συνηθέστερη αιτία τροφικής δηλητηρίασης είναι το κακό πλύσιμο των χεριών του προσωπικού!
- \* Από τα βακτηρίδια που αποτελούν συνήθεις αιτίες τροφικής δηλητηρίασης, υπεύθυνα είναι:
  - Salmonella 80-90%
  - Clostridium perfringens 5-15%
  - Staphylococcus aureus 1-4%

## ΔΙΑΦΟΡΕΣ ΜΟΡΦΕΣ ΒΑΚΤΗΡΙΩΝ



# ΤΑΧΥΤΗΤΑ ΑΥΞΗΣΗΣ ΜΙΚΡΟΒΙΩΝ

9.00		1		0 ΛΕΠΤΑ
9.20		2		20 ΛΕΠΤΑ
9.40		4		40 ΛΕΠΤΑ
10.00		8		1 ΩΡΑ
11.00		64		2 ΩΡΕΣ
13.00		4096		4 ΩΡΕΣ
15.00		262144		6 ΩΡΕΣ
16.00		2097152		7 ΩΡΕΣ

□ Η θερμοκρασία σε σχέση πάντα με το χρόνο (Αλυσίδα Ψύξης) είναι ο κύριος παράγοντας της ανάπτυξης βακτηρίων!

□ Πως τηρούμε την Αλυσίδα Ψύξης:

- Να γνωρίζουμε τη θερμοκρασία του προϊόντος που παραλαμβάνουμε
- Να γνωρίζουμε ότι τα ψυγεία μας δουλεύουν σωστά
- Να αποτρέπουμε την αύξηση της θερμοκρασίας των προϊόντων

□ Θερμοκρασιακές Ζώνες:

- \* +5 έως +60 °C = Επικίνδυνη Ζώνη
- \* 0 έως +5 °C = Αργή Αύξηση των Μικροβίων
- \* +60 και ↑ = Θανάτωση των Μικροβίων
- \* -0 °C και ↓ = Αναστολή του Πολλαπλασιασμού

## ➤ Επίδραση θερμοκρασίας στους μικροοργανισμούς

	Θερμοκρασία	Μικροοργανισμοί
Θερμοκρασία βρασμού	100 °C	Καταστροφή των μικροοργανισμών μετά από ορισμένη ώρα
Μαγείρεμα	>75 °C	Καταστροφή των μικροοργανισμών μετά από ορισμένη ώρα
Διατήρηση με θέρμανση	> 60 °C	Δεν αναπτύσσονται οι μικροοργανισμοί
Τρόφιμα υψηλού κινδύνου ▲	Παραμονή στην επικίνδυνη ζώνη (5 °C έως 60 °C)	Πολύ γρήγορη αύξηση του αριθμού των μικροοργανισμών
Διατήρηση με ψύξη ▲	1 °C έως 5 °C	Πολύ αργή αύξηση του αριθμού των μικροοργανισμών
Κατάψυξη ▼	-18 °C	Καθόλου αύξηση του αριθμού των μικροοργανισμών
	85	



100°C

60°C

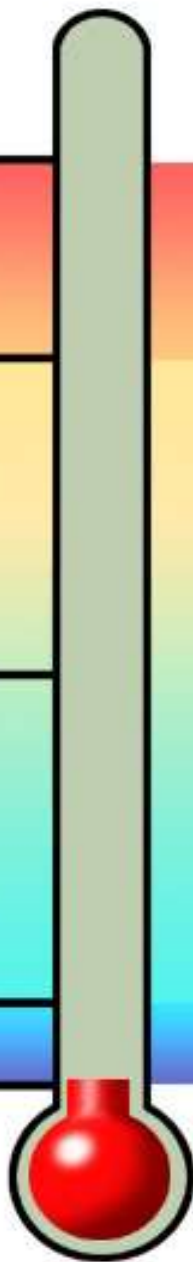


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

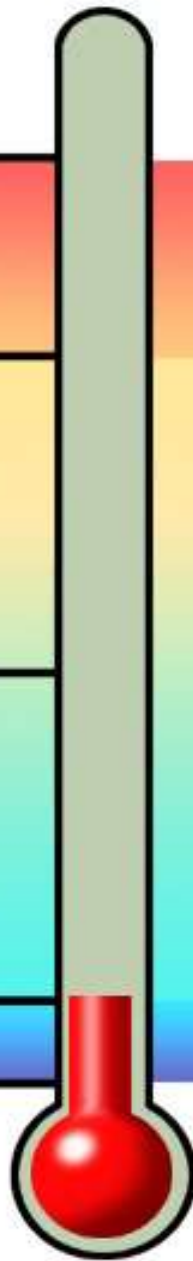


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

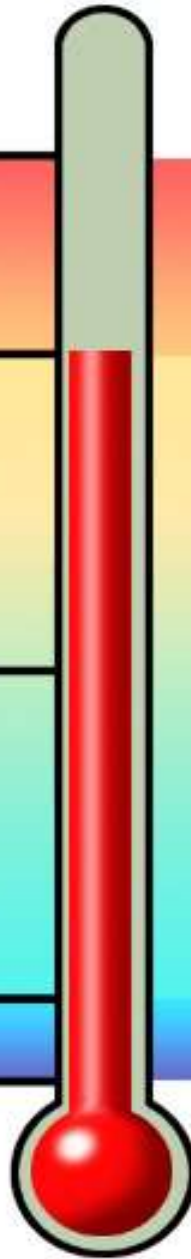


37°C



5°C

0°C







100°C

60°C

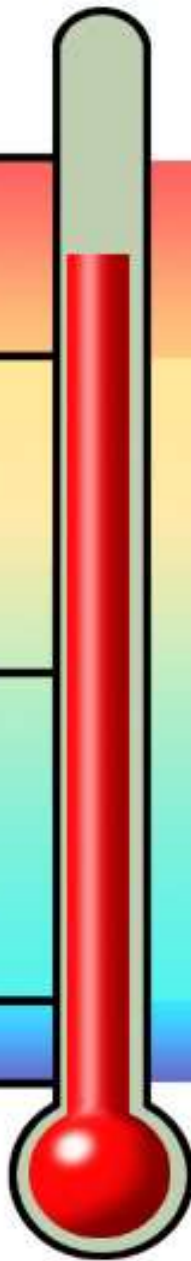


37°C



5°C

0°C





100°C

60°C

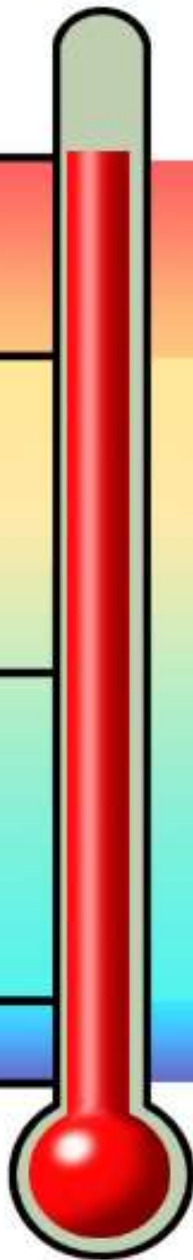


37°C



5°C

0°C



## □ Κατηγορίες τροφίμων, ανάλογα με το βαθμό επικινδυνότητας

- Υψηλού Κινδύνου
- Μέσου Κινδύνου
- Χαμηλού Κινδύνου

## □ Ευπαθή ή Ευαλλοίωτα Προϊόντα:

Κρέας, πουλερικά, ψάρι, γάλα, τυροκομικά, αυγά, σαλάτες, επιδόρπια κα.

# Τρόφιμα ευπαθή ή ευαλλοίωτα (Τρόφιμα υψηλού κινδύνου)

## Στα τρόφιμα υψηλού κινδύνου περιλαμβάνονται :

- Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα (Σάντουιτς, πίτσες, σαλάτες, ψητά κοτόπουλα και άλλα ζεστά φαγητά).
- Μαγειρευμένα τρόφιμα που περιέχουν κρέας, ψάρι, αυγά, τυρί, δημητριακά, πουλερικά.
- Κρύα μαγειρευμένα κρέατα, σάλτσες, σούπες, ψητά.
- Αυγά και τα προϊόντα τους, όπως για παράδειγμα η μαγιονέζα και τα προϊόντα που περιέχουν μαγιονέζα.
- Μερικώς μαγειρεμένα τρόφιμα τα οποία χρειάζονται ψήσιμο από τον καταναλωτή, όπως κρέας, ψάρι ή πίτες πουλερικών, πίτσες και έτοιμα φαγητά, μερικώς μαγειρεμένα λουκάνικα.
- Γάλα
- Γαλακτοκομικά προϊόντα όπως τα μαλακά φρέσκα τυριά (μυζήθρα, ανθότυρος) και τα τυριά με μύκητες (μπλε τυρί Δανίας, Μπρι, Ροκφόρ, Καμεμπέρ).

## Τρόφιμα ευπαθή ή ευαλλοίωτα (Τρόφιμα υψηλού κινδύνου)

- Ψάρια, οστρακοειδή και θαλασσινά όπως οι γαρίδες, τα μύδια, τα στρείδια και τα καβούρια.
- Καπνιστά ή παστά κρέατα και ψάρια κομμένα σε φέτες όπως τα σαλάμια, τα λουκάνικα, ο σολωμός, η πέστροφα και το σκουμπρί).
- Μαγειρεμένο ρύζι
- Πατέ κρεάτων και ψαριών, κρεατόπιτες, πίτες λαχανικών, πρόσθετα για σάντουιτς.
- Ραβιόλια που περιέχουν κρέας ή ψάρι.
- Επιδόρπια όπως μούς, κρέμες καραμελέ, πουτίγκες και σαντιγί.
- Έτοιμες σαλάτες λαχανικών, συμπεριλαμβανομένων και αυτών που περιέχουν φρούτα, ρύζι, μακαρόνια και μαγιονέζα.
- Γλυκά που περιέχουν **νωπά αυγά** ή σοκολάτα.

# Τρόφιμα μη ευπαθή (Τρόφιμα χαμηλού κινδύνου)

Τρόφιμα με υψηλή συγκέντρωση ζάχαρης, αλατιού, οξέος ή λίπους καθώς και ξηρά τρόφιμα, δεν βοηθούν την ανάπτυξη βακτηρίων.

- Μαρμελάδες, σιρόπια, μέλι, αλίπαστα κρέατα. Αυτά τα τρόφιμα δεν προκαλούν συνήθως τροφικές δηλητηριάσεις διότι περιέχουν υψηλές συγκεντρώσεις ζάχαρης ή αλατιού. Η ζάχαρη και το αλάτι διαλύονται στο νερό και δημιουργούν ένα διάλυμα υψηλής συγκέντρωσης, μειώνοντας το νερό που είναι διαθέσιμο για την ανάπτυξη των βακτηρίων
- Λιπαρά τρόφιμα. Ελάχιστοι τύποι βακτηρίων μπορούν να πολλαπλασιαστούν παρουσία υψηλών συγκεντρώσεων λίπους και κανένα από αυτά δεν προκαλεί τροφικές δηλητηριάσεις.
- Όξινα τρόφιμα. Βακτήρια που προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις δεν αναπτύσσονται σε όξινα τρόφιμα όπως τουρσιά και εσπεριδοειδή.

# ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΛΥΣΙΜΑΤΟΣ ΧΕΡΙΩΝ



**Βρέξτε τα χέρια σας με  
τρεχούμενο νερό γύρω  
στους 40°C**



**Βάλτε σαπούνι**



**Τρίψτε καλά τα χέρια  
μέχρι τους αγκώνες για  
περίπου 20 sec**



**Χρησιμοποιήστε το  
βουρτσάκι για τον  
καθαρισμό των νυχιών**



**Ξεβγάλετε καλά με  
τρεχούμενο νερό**



**Στεγνώστε τα χέρια σας με  
πετσέτα μιας χρήσης**

## □ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

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



## □ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ & ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

- \* Τα έντομα, τα τρωκτικά και τα πουλιά, αποτελούν οικονομική πληγή για μια εγκατάσταση τροφίμων διότι:
- \* Καταστρέφουν τα τρόφιμα.
- \* Προκαλούν σοβαρές ζημιές σε καλώδια, (μέχρι και πυρκαγιά!)
- \* Προκαλούν αηδία στους πελάτες ή/ και στο προσωπικό.
- \* Δυσφημίζουν την επιχείρηση
- \* Η αρμόδια υπηρεσία υγιεινής, εφόσον διαπιστώσει την ύπαρξή τους, μπορεί να επιβάλει στην επιχείρηση μεγάλο πρόστιμο ή και να την κλείσει.

# □ Κριτήρια παραλαβής ή απόρριψης πρώτων υλών

Τρόφιμο	Παραλαβή	Απόρριψη
<b>Κρέας και κιμάς</b> (Μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 5 °C)	Χρώμα κόκκινο με φυσικό χρώμα λίπους Δομή σφιχτή και ελαστική	Χρώμα καφέ (κυρίως στο εσωτερικό του κιμά ή πράσινο, κηλίδες λευκές, μαύρες, πράσινες Δομή γλοιώδης, βλεννώδης, σαν κόλλα Μυρωδιά ξινή
<b>Κοτόπουλα</b> (Μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 5 °C)	Χρώμα φυσικό Δομή σφικτή και ελαστική	Χρώμα μοβ, πράσινο (σημείο ευκολότερης διαπίστωσης γύρω από το λάρυγγα) Δομή γλοιώδης, βλεννώδης, σαν κόλλα Μυρωδιά δυσάρεστη
<b>Αυγά</b> (Μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 7 °C)	Κέλυφος καθαρό και ανέπαφο Ασπράδι συνδεδεμένο με τον κρόκο Κρόκος αέριος, ανέπαφος, διακριτός	Κέλυφος σπασμένο ή ραγισμένο ή με ρύπους Μυρωδιά δυσάρεστη
<b>Ψάρια</b> (Μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 5 °C)	Χρώμα ζωντανό, δέρμα γυαλιστερό, βράγχια ζωντανά, κόκκινα, μάτια γυαλιστερά, γεμάτα Μυρωδιά θάλασσας Δομή σάρκας σφικτή και ελαστική	Χρώμα θαμπό, γκριζα βράγχια, στεγνό δέρμα Μάτια θολά περιφερειακά κόκκινα Μυρωδιά έντονη ψαρίλα, αμμωνίας Δομή χαλαρή, μαλακή «παραμένει επάνω το αποτύπωμα κατά την πίεση»
<b>Όστρακα</b> (Μέγιστη θερμοκρασία παραλαβής 7 °C και ζωντανά)	Μυρωδιά θάλασσας Κελύφη κλειστά και γερά	Κελύφη ανοικτά Περιεχόμενο μαλακό, γλοιώδες Μυρωδιά έντονη ψαρίλας

# □ ΠΑΡΑΛΑΒΗ πρώτων υλών & υλικών συσκευασίας

## Βασικοί κανόνες κατά την παραλαβή:

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

# □ ΜΕΤΡΗΣΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

**Λόγοι** για τους οποίους πρέπει να γνωρίζουμε τη θερμοκρασία των προϊόντων:

- Η μέτρηση της θερμοκρασίας των προϊόντων και η τήρηση σχετικού αρχείου, αποτελεί **νομική απαίτηση**
- Διασφαλίζουμε την **ασφάλεια των τροφίμων**
- Διασφαλίζουμε τα **οργανοληπτικά τους χαρακτηριστικά**
- Η θερμοκρασία των προϊόντων, αποτελεί αντικειμενικό κριτήριο **αποδοχής ή απόρριψής τους**

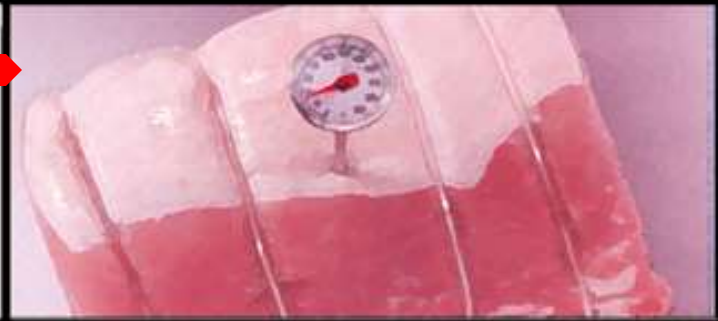
**Ο πιο αξιόπιστος τρόπος λήψης θερμοκρασίας, είναι η απευθείας μέτρηση της τιμής στο προϊόν**

## □ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Γαλακτοκομικά προϊόντα:** Σε ψύξη 0-6C, ανοχή +-1C στην αποθήκευση, +- 2,5C στη μεταφορά και κατά τη διάρκεια εισαγωγής και εξαγωγής των προϊόντων από τους ψυκτικούς θαλάμους. Σε κατάψυξη -18C, ανοχή +-1C στην αποθήκευση, +- 3C στη μεταφορά
- **Παγωτά:** Σε κατάψυξη -14C ή μικρότερη
- **Αλιεύματα:** Σε πάγο 0-2C, σε κατάψυξη -18C ή μικρότερη
- **Κρέατα:** Σε ψύξη 2-4C, σε κατάψυξη -18C ή μικρότερη
- **Φρούτα-Λαχανικά:** Συνήθως σε ψύξη 12C ανάλογα με το είδος

# ΤΡΟΠΟΙ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

**Καταστροφικός Έλεγχος:**  
Εισχώρηση της ακίδας του  
θερμομέτρου στο παχύτερο  
σημείο του προϊόντος



**Μη Καταστροφικός Έλεγχος:** Τοποθέτηση της  
ακίδας ενδιάμεσα των  
συσκευασιών

**Καταστροφικός Έλεγχος:**  
Τοποθέτηση της ακίδας στο  
κέντρο του περιέκτη, έτσι  
ώστε να μην ακουμπά στα  
τοιχώματά του



**Μη Καταστροφικός Έλεγχος:**  
Τοποθέτηση της ακίδας  
ενδιάμεσα στις πτυχές της  
συσκευασίας

## □ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

# □ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Συνθήκες Αποθήκευσης

### ➤ Ξηρή Αποθήκευση

- Θερμοκρασία Περιβάλλοντος (10 – 21 °C) και Σχετική Υγρασία 50 – 60%
- Είδη: κονσέρβες, ζυμαρικά, όσπρια, άλευρα, ψωμί, παξιμάδια, δημητριακά, μαρμελάδες, ξηροί καρποί, σοκολατοειδή κα.

### ➤ Συντήρηση/Ψύξη

- Θερμοκρασία 1 – 5 °C και Σχετική Υγρασία 75%
- Είδη: κρέας, ψάρια, τυριά, γαλακτοκομικά, αλλαντικά, ζύμες, Delicatessen (πχ σαλάτες), μερικά οπωροκηπευτικά κα

### ➤ Κατάψυξη

- Θερμοκρασία <-18 °C
- Είδη: κατεψυγμένο κρέας, ψάρια, λαχανικά κτλ



# □ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής

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

# □ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## **ΚΑΛΗ ΕΙΚΟΝΑ** αποθήκης:

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

# □ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Κανόνες Σωστής Αποθηκευτικής Πρακτικής

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

## □ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

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

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

## □ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Βασικοί Κανόνες που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία τροφίμων:

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

# □ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των τροφίμων

- \* Χρησιμοποιείτε διαφορετικούς νεροχύτες για το πλύσιμο:
- \* Ωμών τροφίμων ζωικής προέλευσης (κρέατα, πουλερικά, ψάρια κλπ)
- \* Λαχανικών και φρούτων
- \* Σκευών, εργαλείων, εξοπλισμού
- \* Χεριών
- \* **Καθαρίζετε και απολυμαίνετε** σχολαστικά τον νεροχύτη μετά την χρήση του, στην περίπτωση όπου οι δραστηριότητες της επιχείρησης επιτρέπουν τα τρόφιμα να πλένονται στον ίδιο νεροχύτη.
- \* **Μην χρησιμοποιείτε τους νεροχύτες** που έχουν σχεδιαστεί για το πλύσιμο των τροφίμων, για άλλες χρήσεις (πχ. πλύσιμο χεριών ή προσωπικών αντικειμένων)
- \* **Πλένετε τα λαχανικά σχολαστικά**, με χλωριωμένο νερό

# □ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

## Οδηγίες για τη σωστή απόψυξη των τροφίμων

- \* **Ελέγχετε την θερμοκρασία απόψυξης.** Αποψύχετε τα τρόφιμα σε ειδικούς θαλάμους απόψυξης, όπου αυτό είναι δυνατόν. Αν δεν υπάρχει ειδικός θάλαμος, χρησιμοποιείτε ψυγεία θερμοκρασίας 2-5 °C ή άφθονο, τρεχούμενο νερό θερμοκρασίας μικρότερης των 21 °C. Μην αποψύχετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Ποτέ μην αποψύχετε τρόφιμα με ζεστό νερό.
- \* **Ακολουθείτε τις οδηγίες απόψυξης του παρασκευαστή των τροφίμων.** Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μικροκυμάτων για την απόψυξη, μόνον εφόσον υπάρχουν σχετικές οδηγίες από τον παρασκευαστή
- \* **Οργανώνετε σωστά την εργασία σας** ώστε να υπάρχει αρκετός χρόνος για την απόψυξη των υλικών που χρειάζεστε
- \* **Μην μαγειρεύετε απευθείας** μεγάλα τεμάχια κρέατος ή πουλερικά τα οποία δεν έχουν ξεπαγώσει πλήρως.
- \* **Χρησιμοποιείτε ξεχωριστούς χώρους** για την απόψυξη των νωπών κρεάτων/ πουλερικών.
- \* **Χρησιμοποιείτε αμέσως ή τοποθετήστε στο ψυγείο** τα τρόφιμα που αποψύχθηκαν. **Ποτέ μην καταψύχετε ξανά** τρόφιμα τα οποία έχουν αποψυχθεί.
- \* **Προσοχή στις επιμολύνσεις!** Όταν αποψύχετε τις καταψυγμένες πρώτες ύλες στο ψυγείο (1 °C έως 5 °C), τοποθετείστε τις σε κατάλληλα δοχεία Ξεπαγώνετε τα τρόφιμα μέσα σε περιέκτες, και τοποθετήστε τους στα κάτω ράφια, ώστε τα υγρά τους να μην στάζουν και μολύνουν τα άλλα τρόφιμα. **Καθαρίζετε και απολυμαίνετε** τακτικά τους χώρους απόψυξης.



# ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

## Οδηγίες για σωστό μαγείρεμα:

- Εφαρμόζουμε τη σωστή θερμοκρασία και χρόνο, 75°C ή 70°C για 2 λεπτά και για χοιρινό ή μπιφτέκι 68.3°C για 15'' (στο εσωτερικό του τροφίμου)
- Σε περίπτωση γεμιστών φαγητών προτείνεται να γίνεται επαρκές μαγείρεμα των υλικών γέμισης
- Ελέγχουμε τη θερμοκρασία σε τουλάχιστον δύο σημεία του προϊόντος. Χρησιμοποιούμε καθαρά και απολυμασμένα θερμόμετρα
- Ανακατεύουμε το φαγητό, τακτικά (πχ σούπες, κρέμες κ.α)
- Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα λάδια για το τηγάνισμα και το μαγείρεμα. Τα λάδια πρέπει να διηθούνται πριν από την χρησιμοποίησή τους και να μην θερμαίνονται σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 180 °C. Μην χρησιμοποιείτε το ίδιο λάδι για τηγάνισμα πάνω από τρεις φορές. Προτιμήστε το ελαιόλαδο το οποίο είναι πιο ανθεκτικό στο τηγάνισμα.





# ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

## Απαιτήσεις μαγειρέματος για ορισμένα τρόφιμα

Προϊόν	Ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος κατά το ψήσιμο	Άλλες απαιτήσεις μαγειρέματος και συστάσεις
Κοτόπουλο (ολόκληρο )	74 °C για 15 δευτερόλεπτα	Το κοτόπουλο συνήθως επιμολύνεται με μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών σε σχέση με τα άλλα κρέατα και γι' αυτό πρέπει να μαγειρεύεται καλά
Γέμιση και γεμιστό κρέας Πιάτα που συνδυάζουν ωμό και μαγειρεμένο κρέας	74 °C για 15 δευτερόλεπτα	Η γέμιση συμπεριφέρεται ως μονωτής θερμότητας εμποδίζοντάς τη να φτάσει στο κέντρο του κρέατος και γι αυτό πρέπει να μαγειρεύεται ξεχωριστά
ΚΙΜΑΣ (μοσχάρι, χοιρινό ή άλλο κρέας ή ψάρι)	68 °C για 15 δευτερόλεπτα	Η κιμαδοποίηση έχει ως αποτέλεσμα τη μεταφορά και την ανάμειξη των μικροοργανισμών από την επιφάνεια σε όλη τη μάζα του κρέατος. Εναλλακτικές (ισοδύναμες) ελάχιστες εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος: 70 °C για 1 δευτερόλεπτο 68 °C για 15 δευτερόλεπτα 66 °C για 1 λεπτό 63 °C για 3 λεπτά



# ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

<b>Καπνιστά αλατισμένα αλίπαστα κρέατα</b>	Μπριζόλες: 68 °C για 15 δευτερόλεπτα Ζαμπόν / Βραστά: 68 °C για 15 δευτερόλεπτα	Κατά τη διαδικασία της αλιπάσωσης – αλατίσματος (σπετσάρισμα), οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορεί από την επιφάνεια να μεταφερθούν στο εσωτερικό του κρέατος
<b>Χοιρινό, μοσχάρι και αρνί</b>	Μπριζόλες – Πανσέτα - Παϊδάκια: 63 °C για 15 δευτερόλεπτα Ψητά: 63 °C για 4 λεπτά	Εναλλακτικές εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος για ψητά κρέατα μόσχου και χοιρινού: 54 °C για 112 λεπτά 56 °C για 56 λεπτά 57 °C για 36 λεπτά 58 °C για 28 λεπτά 59 °C για 18 λεπτά 60 °C για 12 λεπτά 61 °C για 8 λεπτά 62 °C για 5 λεπτά 63 °C για 4 λεπτά
<b>Ψάρι</b>	63 °C για 15 δευτερόλεπτα	Ψάρι το οποίο έχει τεμαχισθεί σε μεγάλα ή πολύ μικρά κομμάτια ή έχει αλεσθεί πρέπει να μαγειρευτεί σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 68 °C για 15 δευτερόλεπτα  Το γεμιστό ψάρι πρέπει να μαγειρευτεί σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 74 °C για 15 δευτερόλεπτα



# ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ-ΨΗΣΙΜΟ (ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ)

<p><b>Αυγά με κέλυφος (για άμεσο σερβίρισμα)</b></p>	<p>63 °C για 15 δευτερόλεπτα</p>	<p>Εάν τα αυγά μαγειρεύονται και διατηρούνται για αργότερο σερβίρισμα ζεστά, τότε πρέπει να μαγειρευτούν σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 68°C ή υψηλότερη για 15 δευτερόλεπτα και ύστερα να διατηρηθούν στους 60 °C.</p> <p>Πιάτα που περιέχουν αυγά πρέπει να μαγειρευτούν σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 74 °C για 15 δευτερόλεπτα</p> <p>Μαγειρέψτε τόσα αυγά όσα χρειάζονται για τις ανάγκες σας ή τις παραγγελίες σας. Ποτέ μην τοποθετείται τα αυγά κοντά στον φούρνο ή την ψησταριά.</p>
--	--------------------------------------	--

# □ ΨΥΞΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

## Οδηγίες για τη σωστή ψύξη των τροφίμων μετά το μαγείρεμα

- \* **Ψύχετε τα τρόφιμα όσο το δυνατόν πιο γρήγορα μετά το μαγείρεμα.** Η ψύξη να γίνεται όσο το δυνατό γρηγορότερα μετά το μαγείρεμα (ψύξη από τους 60 °C στους 10 °C σε λιγότερο από 2 ώρες).
- \* **Τεμαχίζετε τα μεγάλα τεμάχια κρέατος για γρηγορότερη ψύξη (μέγιστο βάρος 2,5 κιλά).**
- \* **Τοποθετήστε τα υγρά τρόφιμα σε μικρούς περιέκτες, για να επιταχυνθεί η ψύξη τους.**
- \* **Διατηρείτε τα πολύ ζεστά τρόφιμα εκτός ψυγείου (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος) το πολύ για 1 ώρα και μετά τοποθετήστε τα στο ψυγείο.**
- \* **Χρησιμοποιείτε ειδικό εξοπλισμό (blast chillers) για την γρήγορη ψύξη των προϊόντων, όπου αυτό είναι δυνατόν.**

## □ ΨΥΞΗ, ΚΑΤΑΨΥΞΗ, ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ

Τα προϊόντα που πρέπει να αναθερμανθούν πριν από τη διάθεσή τους, πρέπει να αποκτήσουν στο κέντρο τους θερμοκρασία τουλάχιστον 74 °C για δεκαπέντε δευτερόλεπτα. Την θερμοκρασία αυτή θα πρέπει να την αποκτήσουν εντός δύο ωρών αλλιώς θα πρέπει να απορρίπτονται. Η επαναθέρμανση αυτή μπορεί να γίνει :

- \* Σε εστία
- \* Σε φούρνο
- \* Σε φούρνο μικροκυμάτων
- \* Κατά την επαναθέρμανση πρέπει να ανακατεύονται τα τρόφιμα ώστε η θέρμανση να γίνει πιο γρήγορα και ομοιόμορφα.

## □ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Να χειρίζεστε τα πιάτα και τα ποτήρια κατάλληλα. Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να αγγίζονται με τα χέρια. Τα πιάτα πιάνονται από κάτω, τα ποτήρια από τη μέση και τα φλιτζάνια από τη λαβή.

- \* Όποια σκεύη ή εργαλεία έχουν λαβές, κρατιούνται από αυτές.
- \* Για το χειρισμό του πάγου χρησιμοποιείτε πλαστικά ή μεταλλικά εργαλεία.
- \* Πανιά που χρησιμοποιούνται για την απορρύπανση στο χώρο σερβιρίσματος δεν χρησιμοποιούνται για άλλο σκοπό.
- \* Κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος, μην στοιβάζετε τα πιάτα.
- \* Εφόσον γίνεται, μην αναθέτετε στο ίδιο άτομο παραπάνω από μία δουλειές σε μία βάρδια.

## ☐ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο κανόνας των 4 ωρών πρέπει να τηρείται, δηλαδή, τα τρόφιμα δεν πρέπει να βρίσκονται για πάνω από 4 ώρες στην επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας. Στο χρόνο αυτό υπολογίζεται και ο χρόνος και η θερμοκρασία κατά την παραλαβή, την αποθήκευση, την προετοιμασία, το μαγείρεμα, την διατήρηση μετά το μαγείρεμα, την ψύξη και την επαναθέρμανση.

- \* Για να αποφευχθεί η **αλληλομόλυνση**, η επεξεργασία κρέατος, ψαριού ή κοτόπουλου πρέπει να γίνεται σε ανεξάρτητο χώρο από αυτόν της επεξεργασίας λαχανικών ή έτοιμου προς κατανάλωση τροφίμου. Οι πάγκοι εργασίας και τα εργαλεία πρέπει να είναι καθαρά και απολυμασμένα ενώ είναι ορθή πρακτική να αφιερωθούν συγκεκριμένα εργαλεία για συγκεκριμένες εργασίες.

## ☐ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα έτοιμα τρόφιμα, που εκτίθενται σε μπουφέ και σε θερμοκρασίες μεταξύ 5 °C και 60 °C

Αν παραμείνουν	Τότε πρέπει
Έως 2 ώρες	να καταναλωθούν άμεσα ή να μπουν στο ψυγείο
Από 2 έως 4 ώρες	να καταναλωθούν άμεσα (απαγορεύεται η ψύξη τους)
Πάνω από 4 ώρες	να απορρίπτονται (απαγορεύεται να καταναλωθούν ή να ψυχθούν)



# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - HACCP

**ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!**

**ΠΑΝΑΓΙΩΤΟΥ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ**

**ΓΕΩΠΟΝΟΣ – ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Α.Π.Θ.**

**ΣΥΜΒΟΥΛΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ – ΕΠΙΘΕΩΡΗΤΗΣ ΦΟΡΕΑ**

**ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΣΕ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ISO –**

**HACCP – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΕΦΕΤ**

**E-MAIL: [v.panagiotou@gmail.com](mailto:v.panagiotou@gmail.com)**

**ΤΗΛ: 6944-347981**