ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ:ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΧΡΥΣΙΚΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΤΕΡΙΝΑ ΠΤ Β' Α.Μ 3675
ΛΕΔΑΚΗ ΕΥΣΤΡΑΤΙΑ ΠΤ Β' Α.Μ 3635

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Εισηγητής : Τζωρακοελευθεράκης Ζαχαρίας

ΙΟΥΝΙΟΣ 2005
ΗΡΑΚΛΕΙΟ

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1.ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....4-8

1.1 σκοπός της HACCP…….
1.2 μέθοδος της HACCP…….……...
1.3 διαδικασία της HACCP……....
1.4 αρχεία της HACCP…….....

2.ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΡΧΩΝ ΤΗΣ HACCP……9-30
2.1 ΑΡΧΗ 1^{H}:hazard analysis και κατηγορίες επικινδυνότητας……...9-14
2.2 ΑΡΧΗ 2^{H}:καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχουCCPs..……15-17
2.3 ΑΡΧΗ 3^{H}:καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCPs…….….18-20
2.4 ΑΡΧΗ 4^{H}:παρακολούθηση των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους……21-23
2.5 ΑΡΧΗ 5^{H}:διορθωτικές ενέργειες για τις αποκλίσεις για τα κρίσιμα όρια 24-26
2.6 ΑΡΧΗ 6^{H}:σύστημα αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου……. .27-28
2.7 ΑΡΧΗ 7^{H}:επαλήθευση του προγράμματος HACCP…… 29-30

3.ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ……31
3.1 προδιαγραφές πρώτων υλών…….……...……32-47
3.2 εκπαίδευση προσωπικού…….…… 48-49
3.3 διαχείριση συστήματος HACCP…….…… 49-52
3.4 παραλαβή …… .53-57
3.5 αποθήκευση……58-64
3.6 προετοιμασία…… 65-67
3.7 καθαρισμός λαχανικών……68
3.8 απόψυξη…… 69-70
3.9 ψύξη……71-72
3.10 ζεστή κουζίνα…… 73-80
3.11 κρύα κουζίνα…… 81-87
3.12 μαγιονέζα…… 88-90
3.13 αρτοποιείο ……..…… 91-94
3.14 ζαχαροπλαστείο…….…… 95-99
3.15 παράθεση…….…… 100-103
3.16 διαχείριση απορριμμάτων…… 104
3.17 διακίνηση-μεταφορά προϊόντων…….… 105-107
3.18 συντήρηση …… 108
3.19 καθαρισμοί…… 109-110
3.20 έλεγχος καθαρισμών …… 111-112
3.21 έλεγχος …….…… 113
3.22 αποκλίσεις ……..…… 114-115
3.23 διακρίβωση …….…… 116-118
3.24 επαλήθευση …… 119-120
3.25 φάκελοι νερού …….…121-122
3.26 φάκελος pet control ……123-124

4.ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ……125-126

5.ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ……127-129

6.ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ……130-131

7.ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΧΩΡΩΝ ……132-135

8.ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ…… 136-138

9.ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ …… 139

10.ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ…….....140

11.ΠΗΓΕΣ…….142

1.ΕΙΣΑΓΩΓΗ

ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ HACCP

ΕΝΝΟΙΑ ΤΗΣ HACCP

Η εισαγωγή του προγράμματος HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) κρίθηκε αναγκαία τα τελευταία 20 χρόνια. Διότι η βιομηχανία τροφίμων αντιμετώπισε πολλές σημαντικές αλλαγές. Όπως η εισαγωγή υψηλά αυτοματοποιημένων και ταχύρυθμων διεργασιών, οι καινοτομίες στη συσκευασία, στους τρόπους παραγωγής προϊόντων και στα συστήματα διανομής. Σε πολλές περιπτώσεις μεγάλες ποσότητες προϊόντων μεταφέρονται σχεδόν αμέσως μετά τη παραγωγή τους στα κέντρα διανομής η στις αποθήκες, με αποτέλεσμα τα προϊόντα να βρίσκονται σε σύντομο χρονικό διάστημα στη διάθεση των καταναλωτών. Εξ αιτίας της γρήγορης αυτής μεταφοράς η συγκομιδή των πρώτων υλών, η παραγωγική διαδικασία και η διανομή των προϊόντων πρέπει να ελέγχονται ικανοποιητικά, προκειμένου να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων.

Το πρόγραμμα HACCP αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση, την εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας, καθώς και τον έλεγχο των βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που σχετίζονται με όλα τα στάδια παραγωγής ενός τροφίμου, από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών μέχρι την τελική κατανάλωση του προϊόντος. Σε αντίθεση με την παραδοσιακή προσέγγιση των αναλύσεων στο τελικό προϊόν, η HACCP είναι ένα προληπτικό σύστημα διασφάλισης της ασφάλειας στα τρόφιμα, το οποίο προλαμβάνει τους κινδύνους και αναγνωρίζει τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs) στα οποία μπορούν να ελεγχθούν οι πιθανοί αυτοί κίνδυνοι.

Το σύστημα HACCP τονίζει το ρόλο που έχει η βιομηχανία στη συνεχή πρόγνωση και επίλυση προβλημάτων, και πως δεν πρέπει αυτή να αρκείται στις επιθεωρήσεις των εγκαταστάσεων από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες για τη διαπίστωση της απώλειας ελέγχου. Τα σχέδια HACCP αντικατοπτρίζουν τη μοναδικότητα ενός τροφίμου, της μεθόδου παρασκευής του και της εγκατάστασης στην οποία αυτό παράγεται. Ολοένα και περισσότερο η HACCP γίνεται ένα αναπόσπαστο τμήμα των σχεδίων διασφάλισης της ασφάλειας των εταιριών παραγωγής τροφίμων σε όλο τον κόσμο επικεντρώνοντας την προσοχή στα CCPs.

Αν και η HACCP εφαρμόζεται κυρίως στο τομέα της παραγωγικής διαδικασίας, για τη παροχή μεγαλύτερης ασφάλειας στα τρόφιμα είναι απαραίτητη η επέκταση της εφαρμογής της σε όλους τους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων, δηλαδή από την ανάπτυξη, τη συγκομιδή και την προκατεργασία των πρώτων υλών, τη διανομή και την αποθήκευση των προϊόντων, μέχρι την αγορά και την κατανάλωση αυτών. Η εφαρμογή προγραμμάτων HACCP συμβάλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας εταιρίας και στη γρηγορότερη ανταπόκριση σε πιθανά προβλήματα. Επιπλέον μπορεί να βοηθήσει τη διαδικασία των επιθεωρήσεων από τις κρατικές υπηρεσίες και τις διεθνείς συναλλαγές αυξάνοντας την εμπιστοσύνη στον τομέα της ασφάλειας της παγκόσμιας τροφοδοσίας τροφίμων.

Το χρονικό διάστημα ανάμεσα στην ανάπτυξη ενός προγράμματος HACCP και τη τελική εφαρμογή του κυμαίνεται - ανάλογα με το είδος της βιομηχανίας και τι τεχνικό επίπεδο της εγκατάστασης – από 6 μήνες έως 3 χρόνια. Το δυσκολότερο στάδιο της μελέτης είναι ο προσδιορισμός της επικινδυνότητας των κινδύνων και ο καθορισμός των CCPs.

ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ HACCP

Οι αρχές της HACCP παραθέτονται παρακάτω σύμφωνα με την έκδοση της NACMCF (1992) και παραθέτονται αναλυτικότερα στο δεύτερο κεφάλαιο:

Αρχή 1η:Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια από την ανάπτυξη και τη συγκομιδή των πρώτων υλών, την παραγωγική διαδικασία, την επεξεργασία και τη διανομή των προϊόντων μέχρι την τελική προετοιμασία και την κατανάλωση τους. Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των κινδύνων και προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο αυτών.

Αρχή 2η:Προσδιορισμός των σημείων /διεργασιών /φάσεων λειτουργίας, που μπορούν να ελεγχθούν, για να εξαφανίσουν έναν κίνδυνο ή να ελαχιστοποιήσουν την πιθανότητα εμφάνισης του.

Αρχή 3η: Καθορισμός των κρίσιμων ορίων, τα οποία πρέπει να ικανοποιούνται, ώστε να διασφαλίζεται ότι κάθε CCP βρίσκεται υπό έλεγχο. Τα κρίσιμα όρια μπορεί να σχετίζονται με την διακύμανση του Ph ενός προϊόντος, τη μέγιστη επιτρεπτή συγκέντρωση υπολειμμάτων αντιβιοτικού, τη μέγιστη επιτρεπτή διακύμανση στις συνθήκες θερμοκρασίας /χρόνου μιας διεργασίας παστερίωσης, το ελάχιστο μέγεθος μεταλλικών τεμαχίων για την ανίχνευση τους κτλ.

Αρχή 4η: Εγκατάσταση ενός συστήματος παρακολούθησης των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους. Καθιέρωση των διαδικασιών επεξεργασίας των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης με σκοπό την ρύθμιση της παραγωγής και την διατήρηση αυτής υπό έλεγχο.

Είναι απαραίτητη η καθιέρωση ενός χρονικού προγράμματος για την παρακολούθηση κάθε CCP χωριστά. Η παρακολούθηση μπορεί να γίνετε ανά παρτίδα προϊόντος η ανά ώρα ή συνεχώς. Πρέπει επίσης να προσδιορίζονται οι υπευθυνότητες του προσωπικού που είναι αρμόδιο για την παρακολούθηση και τα αποτελέσματα αυτής να καταγράφονται και διατηρούνται σε αρχεία.

Αρχή 5η: Καθορισμός των διορθωτικών ενεργειών οι οποίες πρέπει να πραγματοποιούνται όποτε το σύστημα παρακολούθησης δείχνει ότι ένα συγκεκριμένο CCP βρίσκεται εκτός ελέγχου, δηλαδή ότι εμφανίζεται απόκλιση από ένα καθορισμένο κρίσιμο όριο.

Οι διορθωτικές ενέργειες πρέπει να προσδιορίζονται σαφώς κατά την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP και να καθορίζονται οι υπευθυνότητες του αρμόδιου προσωπικού. Στην περίπτωση που δεν ληφθούν έγκαιρα οι απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες τότε το προϊόν πρέπει να καταστραφεί.

Αρχή 6η:Εγκατάσταση ενός αποτελεσματικού συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP. Είναι σημαντική η σωστή διατήρηση αρχείων από τη βιομηχανία προκειμένου να διευκολύνεται η διαδικασία ανίχνευσης και ανάκλησης ενός προϊόντος στη περίπτωση που αυτό κριθεί απαραίτητο για τη προστασία της δημόσιας υγείας. Επίσης η διατήρηση αρχείων διευκολύνει την διεξαγωγή των επιθεωρήσεων από τις κρατικές υπηρεσίες.

Αρχή 7η:Προσδιορισμός των διαδικασιών επαλήθευσης που επιβεβαιώνουν ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί σωστά και αποτελεσματικά. Η επαλήθευση διεξάγετε τόσο από τη βιομηχανία όσο και από τις αρμόδιες κρατικές υπηρεσίες ελέγχου, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν το σύστημα HACCP της εγκατάστασης βρίσκεται σε συμφωνία με το σχέδιο HACCP. Η διαδικασία της επαλήθευσης μπορεί να περιλαμβάνει έλεγχο των αρχείων, φυσικές και χημικές ή μικροβιολογικές αναλύσεις.

ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η ασφάλεια των τροφίμων, αποτελεί πρωταρχικής σημασίας παράγοντα της ποιότητας των τροφίμων και αφορά την προστασία του καταναλωτή με την παραγωγή τροφίμων τα οποία δεν θα προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή. Αποτελεί ηθική και νομική υποχρέωση του παρασκευαστή και των δημοσίων αρχών αλλά και πρωταρχικής σημασίας απαίτηση του καταναλωτή.Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP είναι ικανή να διασφαλίσει την παραγωγή ασφαλών προϊόντων.

Το σύστημα HACCP αποτελεί μια συστηματική προσέγγιση στην αναγνώριση μικροβιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων της παραγωγικής διαδικασίας, στην εκτίμηση των κινδύνων και τελικά στον έλεγχο τους.

Το σύστημα HACCP έχει ως στόχο την διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και εντοπίζει σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, τους πιθανούς μικροβιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, διερευνά τις πιθανές αιτίες και τα αναμενόμενα αποτελέσματα και εγκαθιστά τους αναγκαίους μηχανισμούς ελέγχου.

Το σύστημα αυτό, τονίζει το ρόλο που έχει ο κάθε παραγωγός τροφίμων στη πρόληψη και επίλυση των προβλημάτων.Η διαπίστωση της απώλειας ελέγχου δεν γίνεται πλέον μόνο από τις αρμόδιες αρχές με τη βοήθεια επιθεωρήσεων και αναλύσεων στα τελικά προϊόντα. Η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP,εκτός από την εγγύηση για την ασφάλεια των τροφίμων,συμβάλλει στην καλύτερη αξιοποίηση των οικονομικών πόρων μιας επιχείρησης και στην αποτελεσματικότερη ανταπόκριση σε πιθανά προβλήματα. Επιπλέον μπορεί να συμβάλλει στη διευκόλυνση της διαδικασίας ελέγχου από τις αρμόδιες κρατικές αρχές αλλά και στην αύξηση της εμπιστοσύνης στον τομέα της ασφάλειας της παγκόσμιας εμπορίας τροφίμων.

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΗΣ HACCP

Το σύστημα της HACCP άρχισε να εξελίσσετε κυρίως κατά το έτος 1959. Οι κυριότεροι σταθμοί έχουν ως ακολούθως:

1959:Σε συνεργασία με τη NASA και τα εργαστήρια του αμερικάνικου στρατού (U.S Army Natick Research and development Laboratories,U.S Air Force Space Laboratory Project Group),ζητείται από την αμερικάνικη εταιρία Pillsbury Co. να παράγει τρόφιμα για κατανάλωση από πληρώματα διαστημικών αποστολών, σε συνθήκες έλλειψης βαρύτητας. Το δυσκολότερο πρόβλημα του προγράμματος είναι η 100% διασφάλιση ότι τα παραγόμενα τρόφιμα θα είναι ασφαλή και δεν θα μολυνθούν από παθογόνους μικροοργανισμούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, αφού μια πιθανή μόλυνση θα οδηγούσε σε καταστροφικά αποτελέσματα.
Σύντομα διαπιστώνετε η αδυναμία των υπαρχόντων τεχνικών ελέγχου ποιότητας να διασφαλίσουν την ασφάλεια των τροφίμων. Έτσι αναπτύσσεται μια νέα προσέγγιση επίλυσης του προβλήματος, η οποία βασίζεται στην αναγνώριση όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας όπου μπορεί να εμφανιστεί κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων. Η προσέγγιση αυτή οδηγεί στη δημιουργία του συστήματος HACCP.

1971:Κατά τη διάρκεια του πρώτου Εθνικού Συνεδρίου για τη προστασία των τροφίμων γίνεται η πρώτη παρουσίαση του συστήματος HACCP. Κατά την παρουσίαση αυτή η HACCP περιλαμβάνει 3 μόνο αρχές:(1) διεξαγωγή hazard analysis και εκτιμήσεων επικινδυνότητας, (2)καθορισμός των CCPs και (3)παρακολούθηση των CCPs, ενώ και οι χαρακτηριστικοί κίνδυνοι είναι αρχικά μόνο 3.
1972:Η εταιρία Pillsbury υπογράφει συμβόλαιο με τον FDA με σκοπό τη διεξαγωγή εκπαιδευτικού προγράμματος για το προσωπικό του οργανισμού πάνω στο σύστημα HACCP.
1973:Η εταιρία Pillsbury Co. εκδίδει το πρώτο έγγραφο πάνω στη HACCP το οποίο χρησιμοποιείται κατά την εκπαίδευση των επιθεωρητών του FDA στις αρχές της HACCP.Κατά τη διάρκεια της χρονιάς γίνονται οι πρώτες επιθεωρήσεις από τον FDA, σε χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα μανιτάρια στις Η.Π.Α. Η HACCP αποτελεί τη βάση πάνω στην οποία στηρίζεται η δημοσίευση κανονισμών από τον FDA για τα χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα.

1980:Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας αναγνωρίζει ότι το σύστημα HACCP είναι άγνωστο στις χώρες εκτός των Η.Π.Α. και πιστεύει ότι η εφαρμογή του μπορεί να βοηθήσει πολλές ακόμη χώρες. Οι FDA, NMFS, USDA και U.S. Army Natick Research and Development Laboratories ζητούν από τη NAS (Αμερικάνικη Εταιρία Επιστημών) τη συγκρότηση μιας επιτροπής, με σκοπό το σχηματισμό των γενικών αρχών εφαρμογής των μικροβιολογικών κριτηρίων στα τρόφιμα.

1985:Η NAS προτείνει στην έκδοση τη χρήση του συστήματος HACCP για τον έλεγχο των μικροβιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα και τονίζει, ότι οι αναλύσεις στο τελικό προϊόν δεν είναι επαρκείς για τη πρόληψη των τροφικών ασθενειών. Επίσης προτείνει την καθιέρωση νέων σύγχρονων αρχών για τη HACCP, την εκπαίδευση της βιομηχανίας και του προσωπικού των υπηρεσιών ελέγχου στις αρχές της HACCP καθώς και τη σύσταση της επιτροπής NACMCF.

1986:Το Αμερικανικό Κογκρέσο ζητά από τον NMFS το σχεδιασμό ενός νέου υποχρεωτικού προγράμματος επιθεώρησης των βιομηχανιών παραγωγής ιχθυρών, το οποίο να βασίζεται στις αρχές της HACCP και να παρέχει ασφάλεια στους καταναλωτές.

1987:Σχηματίζεται η επιτροπή NACMCF με χρηματοδότες τους: USDA, FDA, NMFS και U.S. Army Natick Research and Development Laboratories.Η επιτροπή αυτή αναλαμβάνει τον καθορισμό της ορολογίας της HACCP, με σκοπό την εφαρμογή του συστήματος κατά τις επιθεωρήσεις των USDA και FDA.

1988: Η Διεθνής Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές των Τροφίμων εκδίδει το βιβλίο "Microorganisms in foods 4: application of the hazard analysis critical control point system to ensure microbiological safety and quality"

1989:Στα τέλη του έτους η NACMCF εκδίδει έναν οδηγό για την εφαρμογή της HACCP ο οποίος περιλαμβάνει τις 7 νέες αρχές, τους κυριότερους ορισμούς, τους 6 χαρακτηριστικούς κινδύνους και μια περιγραφή της κάθε αρχής χωριστά.
1991:Ο NMFS ολοκληρώνει την έρευνα πάνω στην εφαρμογή της HACCP στις βιομηχανίες ιχθυρών. Η έρευνα αυτή λαμβάνει την ονομασία MSSP

1992:.Η NACMCF εκδίδει μια αναθεωρημένη μορφή οδηγού για την εφαρμογή της HACCP αφού έχει λάβει υπόψη τόσο τον οδηγό του 1989, όσο και ένα προσχέδιο αναφοράς στη HACCP που παρουσιάστηκε από ερευνητική ομάδα της Codex Committee on Food Hygiene το 1991. Στο νέο οδηγό περιγράφονται αναλυτικότερα οι 7 αρχές, παρουσιάζονται όλοι οι σημαντικοί ορισμοί στην ορολογία της HACCP καθώς και το «Διάγραμμα Αποφάσεων» για τον ευκολότερο προσδιορισμό των CCPs.
1993: Η επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission εκδίδει οδηγίες για την εφαρμογή του συστήματος HACCP. Η τότε Ευρωπαϊκή Κοινότητα εκδίδει οδηγίες, στηριζόμενες στις αρχές της HACCP, για τα κρέατα(92/5/ΕΟΚ),το γάλα(92/46/ΕΟΚ) και τα ιχθυρά(91/493/ΕΟΚ) και (92/48/ΕΟΚ),καθώς και την οριζόντια οδηγία για την υγιεινή των τροφίμων(93/43/ΕΟΚ) στις οποίες τονίζεται η σημασία της καλής υγιεινής και της χρήσης της HACCP στη βιομηχανία τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Με την οδηγία 93/43/ΕΟΚ γίνεται ουσιαστικά υποχρεωτική η εφαρμογή συστημάτων HACCP από τις βιομηχανίες τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των ευρωπαϊκών βιομηχανιών τροφίμων.
Η Ευρωπαϊκή Κοινότητα οργανώνει και χρηματοδοτεί το πρόγραμμα αγρο-βιομηχανικής έρευνας συνδεόμενο με τα τρόφιμα του οποίου η Συμφωνηθείσα πράξη Νο7 έχει ως κατάληξη την ανάπτυξη ενός οδηγού εφαρμογής της HACCP για την ασφάλεια των τροφίμων. Στο πρόγραμμα συμμετέχουν 13 χώρες με 40 εκπροσώπους από τους χώρους των Πανεπιστημίων, των Κυβερνήσεων, των βιομηχανιών και των ερευνητικών κέντρων.
1994:Η επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission συντάσσει ένα προσχέδιο έκδοσης για τις γενικές αρχές της υγιεινής τροφίμων. Η έκδοση αυτή μελετά την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων από την ανάπτυξη των πρώτων υλών μέχρι την κατανάλωση των προϊόντων και εντοπίζει τους βασικούς ελέγχους υγιεινής σε κάθε στάδιο, οι οποίοι έχουν αναγνωριστεί διεθνώς ως απαραίτητοι για την εξασφάλιση της ασφάλειας και καταλληλότητας για την κατανάλωση των τροφίμων, υιοθετώντας την προσέγγιση HACCP για την ασφάλεια των τροφίμων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΡΧΩΝ ΤΗΣ HACCP

2.1ΑΡΧΗ 1Η :HAZARD ANALYSIS και κατηγορίες επικινδυνότητας

Η ανάλυση επικινδυνότητας (Hazard Analysis) αποτελεί μια εκτίμηση όλων των διεργασιών που σχετίζονται με τη παραγωγή, τη διανομή και τη χρήση των ακατέργαστων πρώτων υλών και των τελικών προϊόντων με σκοπό:

α) την αναγνώριση πιθανώς επικίνδυνων πρώτων υλών και τροφίμων που μπορεί να περιέχουν τοξικές ουσίες, μεγάλο αριθμό παθογόνων μικροοργανισμών και να ευνοούν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών

β)την αναγνώριση των πιθανών πηγών και σταδίων μόλυνσης του τροφίμου με ανάλυση όλων των φάσεων παραγωγής

γ)τον καθορισμό της πιθανότητας επιβίωσης η πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών η της διατήρησης των χημικών και φυσικών κινδύνων κατά τη παραγωγή, διανομή, αποθήκευση και προετοιμασία για κατανάλωση του τροφίμου

δ)την εκτίμηση της επικινδυνότητας και της σοβαρότητας των κινδύνων που αναγνωρίστηκαν.

Η ανάλυση αυτή πραγματοποιείται από μικροβιολόγο τροφίμων σε συνεργασία με ειδικευμένο προσωπικό σε θέματα παραγωγικής διαδικασίας και υγιεινής.

Η κυριότερη βοήθεια στην αναγνώριση των κινδύνων παρέχεται από επιδημιολογικές πληροφορίες και έρευνες που σχετίζονται με το συγκεκριμένο προϊόν. Επίσης χρησιμοποιούνται τεχνολογικές πληροφορίες για όλα τα στάδια της παραγωγής, αποθήκευσης, διανομής, και χρήσης του τροφίμου.

Απαιτούνται πολλά προκαταρκτικά στάδια πριν τη διεξαγωγή της ανάλυσης επικινδυνότητας. Τα στάδια αυτά περιλαμβάνουν:

α)την αναλυτική περιγραφή του προϊόντος

β)την καταγραφή των πρώτων υλών και των συστατικών που απαιτούνται για την παραγωγή του προϊόντος

γ)την κατάστρωση του διαγράμματος ροής όλων των διεργασιών παραγωγής του τροφίμου.

Το αρχικό σημείο της ανάλυσης αποτελεί η απαρίθμηση των πρώτων υλών και συστατικών. Εάν δεν είναι γνωστός ο συγκεκριμένος τρόπος συντήρησης ενός συστατικού το συστατικό αυτό πρέπει να εκτιμάται για κάθε μια τεχνική συντήρησης του χωριστά.

Η ανάλυση επικινδυνότητας πρέπει να περιλαμβάνεται:

- Κάθε φορά που προκύπτουν ενδείξεις για εμφάνιση ενός απρόβλεπτου κινδύνου
- Όποτε πραγματοποιούνται αλλαγές στις πρώτες ύλες και τις συνθήκες παραγωγής, διανομής και χρήσης του προϊόντος
- Όποτε υπάρχουν υπόνοιες ότι συγκεκριμένοι κίνδυνοι ή επικινδυνότητες έχουν μεταβληθεί.

Η ανάλυση επικινδυνότητας και η αναγνώριση των προληπτικών μέτρων εκπληρώνει τρεις σκοπούς:

1. Αναγνωρίζονται οι σημαντικοί κίνδυνοι της ασφάλειας του προϊόντος και τ5α αντίστοιχα προληπτικά μέτρα.
2. Η ανάλυση μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την τροποποίηση της διεργασίας ή του προϊόντος και των συστατικών με σκοπό την καλύτερη ασφάλεια του τροφίμου
3. Η ανάλυση αυτή αποτελεί τη βάση για τον καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs) σύμφωνα με την αρχή 2 της HACCP

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Η ανάλυση επικινδυνότητας του τροφίμου αποτελείται από μια συστηματική αξιολόγηση ενός συγκεκριμένου τροφίμου και των πρώτων υλών ή των συστατικών του ώστε να καθοριστεί η πιθανότητα εμφάνισης βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων. Η ανάλυση αυτή γίνεται σε δυο στάδια.

Στο πρώτο στάδιο κατατάσσεται το τρόφιμο και οι πρώτες ύλες ή τα συστατικά του σε σχέση με έξι χαρακτηριστικούς κινδύνους. Το τρόφιμο λαμβάνει ένα συν(+) εάν ικανοποιεί την κατηγορία του κινδύνου, ενώ λαμβάνει ένα μηδέν(0) εάν δεν την ικανοποιεί.

Το δεύτερο στάδιο αποτελεί την κατάταξη του τροφίμου, των πρώτων υλών και των συστατικών στις διάφορες κατηγορίες επικινδυνότητας η οποία βασίζεται στα αποτελέσματα του πρώτου σταδίου. Ο αριθμός των συν καθορίζει την κατηγορία επικινδυνότητας του τροφίμου. Οι πιθανοί συνδυασμοί μεταξύ των 6 χαρακτηριστικών κινδύνων και των κατηγοριών επικινδυνότητας παρουσιάζονται παρακάτω:

ΕΜΦΑΝΊΣΕΙΣ ΤΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ(A,B,C,D,E,F)	**ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**
+στο χαρακτηριστικό κίνδυνο A	VI
5+(από B μέχρι και F)	V
4+(από B μέχρι και F)	IV
3+(από B μέχρι και F)	III
2+(από B μέχρι και F)	II
1+(από B μέχρι και F)	I
Κανένα +	0

Ο χαρακτηριστικός κίνδυνος Α αποτελεί μια ιδιαίτερη κατηγορία κινδύνου. Εάν ένα τρόφιμο έχει + στο κίνδυνο αυτό τότε κατατάσσεται αυτόματα στην υψηλότερη κατηγορία επικινδυνότητας (VI).Για τις υπόλοιπες κατηγορίες επικινδυνότητας πραγματοποιείται άθροιση των εμφανίσεων + στους χαρακτηριστικούς κινδύνους οπότε προκύπτει η κατηγορία επικινδυνότητας του τροφίμου.

Μικροβιολογικοί χαρακτηριστικοί κίνδυνοι :

Οι 6 μικροβιολογικοί χαρακτηριστικοί κίνδυνοι(A-F) σύμφωνα με την NACMCF (1992) περιγράφονται ως εξής :

Κίνδυνος Α :ειδική κατηγορία κινδύνου που αναφέρεται σε μη αποστειρωμένα προϊόντα, τα οποία έχουν σχεδιαστεί και προβλεφθεί για κατανάλωση από πληθυσμούς χαμηλής επικινδυνότητας.

Κίνδυνος Β :το προϊόν περιέχει ευαίσθητα συστατικά σε σχέση με τους μικροβιολογικούς κινδύνους

Κίνδυνος C :η συνολική επεξεργασία του προϊόντος δεν περιέχει ένα ελεγχόμενο στάδιο διεργασίας που να καταστρέφει αποτελεσματικά τους παθογόνους μικροοργανισμούς

Κίνδυνος D :το προϊόν είναι πιθανό να επαναμολυνθεί μετά την επεξεργασία και πριν τη συσκευασία.

Κίνδυνος Ε :υπάρχει μεγάλη πιθανότητα για κακή μεταχείριση του προϊόντος κατά τη διανομή ή τη καταναλωτική χρήση που θα μπορούσε να καταστήσει το τρόφιμο επικίνδυνο για κατανάλωση

Κίνδυνος F :δεν εφαρμόζεται τελική θερμική διεργασία μετά τη συσκευασία ή δεν υπάρχει τελική θερμική διεργασία ή άλλο στάδιο καταστροφής μικροοργανισμών μετά τη συσκευασία από το προμηθευτή και πριν την είσοδο του συστατικού στην εγκατάσταση επεξεργασίας τροφίμων.

Σημαντικότερες μικροβιολογικά ευαίσθητες πρώτες ύλες και συστατικά :

- Κρέας και πουλερικά
- Αυγά
- Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
- Ψάρια και θαλασσινά
- Καρύδια
- Μπαχαρικά
- Σοκολάτα και κακάο
- Μανιτάρια
- Σογιάλευρο
- Ζελατίνη
- Λαχανικά
- Μαγιά
- Φυσικές χρωστικές και αρώματα

<u>Σημαντικότερες πρώτες ύλες και συστατικά που δεν θεωρούνται μικροβιολογικά ευαίσθητα:</u>

- Αλάτι ζάχαρη
- Χημικά συντηρητικά
- Συνθετικές χρωστικές
- Αντιοξειδωτικά
- Τα περισσότερα λίπη και έλαια(εκτός βούτυρο)
- Όξινα φρούτα
- Όξινα/ υψηλά αλατισμένα μπαχαρικά

<u>Χημικοί και φυσικοί χαρακτηριστικοί κίνδυνοι:</u>

Οι 6 χημικοί και φυσικοί χαρακτηριστικοί κίνδυνοι(A-F) περιγράφονται ως εξής:

Κίνδυνος A :ειδική κατηγορία κινδύνου που αναφέρεται σε προϊόντα, τα οποία έχουν σχεδιαστεί και προβλεφτεί για κατανάλωση από πληθυσμούς υψηλής επικινδυνότητας .

Κίνδυνος B :το προϊόν περιέχει ευαίσθητα συστατικά γνωστά ως πιθανές πηγές τοξικών χημικών ή επικίνδυνων φυσικών κινδύνων. Παραδείγματα αποτελούν η αφλατοξίνη στο καλαμπόκι και οι πέτρες σε γεωργικά προϊόντα.

Κίνδυνος C :η συνολική επεξεργασία του προϊόντος δεν περιέχει ένα ελεγχόμενο στάδιο που να αποτρέπει αποτελεσματικά, να καταστρέφει ή να απομακρύνει τοξικές χημικές ουσίες ή φυσικούς κινδύνους.

Κίνδυνος D : το προϊόν είναι πιθανό να επαναμολυνθεί μετά την επεξεργασία και πριν τη συσκευασία.

Κίνδυνος E :υπάρχει μεγάλη πιθανότητα για χημική ή φυσική μόλυνση του προϊόντος κατά τη διανομή ή τη καταναλωτική χρήση που μπορεί να καταστήσει το τρόφιμο επικίνδυνο για κατανάλωση.

Κίνδυνος F :δεν υπάρχει τρόπο για τον καταναλωτή να ανιχνεύσει, να απομακρύνει ή να καταστρέψει ένα τοξικό χημικό ή ένα επικίνδυνο φυσικό αντικείμενο που πιθανόν περιέχεται στο τρόφιμο.

ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΌΤΗΤΑΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Αφού πραγματοποιηθεί η ανάλυση επικινδυνότητας του τροφίμου, των πρώτων υλών και συστατικών και καταταχθούν αυτά στις ανάλογες κατηγορίες επικινδυνότητας, στη συνέχεια γίνετε ανάλυση επικινδυνότητας της παραγωγικής διαδικασίας. Αναγνωρίζονται τα στάδια παραγωγής όπου μπορεί να εμφανιστούν σημαντικοί κίνδυνοι. Οι κίνδυνοι είναι τέτοιας φύσης, ώστε η αποφυγή, η εξάλειψη ή η μείωση τους σε επιθυμητά επίπεδα έχει ως αποφασιστική σημασία για τη παραγωγή ενός ασφαλούς προϊόντος. Έτσι οι κίνδυνοι με χαμηλή επικινδυνότητα και μικρή πιθανότητα εμφάνισης δεν υπάγονται στη κατηγορία αυτή.

Στη συνέχεια γίνεται αναγνώριση των προληπτικών μέτρων, δηλαδή των ενεργειών και δραστηριοτήτων που απαιτούνται για το περιορισμό των κινδύνων ή τη μείωση της συχνότητας εμφάνισης τους σε αποδεκτά επίπεδα. Μερικές φορές μπορεί να είναι αναγκαία περισσότερα από ένα προληπτικά μέτρα για τον έλεγχο ενός συγκεκριμένου κινδύνου. Σε άλλες περιπτώσεις διάφοροι κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με ένα συγκεκριμένο προληπτικό μέτρο. Η καταγραφή των προληπτικών μέτρων που εφαρμόζονται χωριστά, για κάθε κίνδυνο που έχει αναγνωριστεί σε κάθε στάδιο της παραγωγικής διαδικασίας, γίνεται με τη χρήση πίνακα της παρακάτω μορφής:

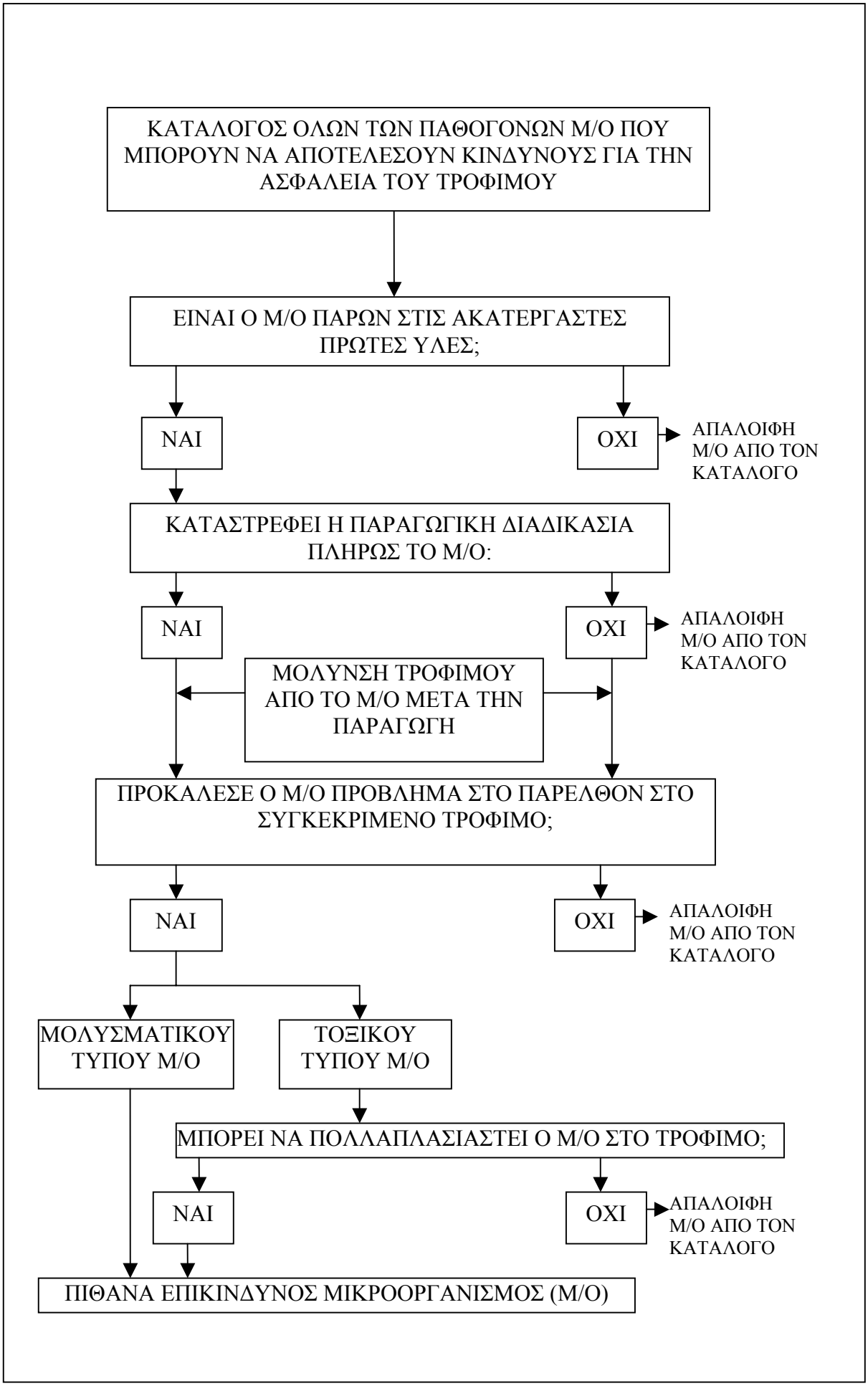
ΣΤΑΔΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

Η πραγματοποίηση της ανάλυσης επικινδυνότητας γίνεται με βάση τις απαντήσεις σε μια σειρά ερωτήσεων που σχετίζονται με τη συγκεκριμένη παραγωγική διαδικασία και βιομηχανική εγκατάσταση. Τέτοιες ερωτήσεις έχουν σχέση με:

α) τα συστατικά
β) τα χαρακτηριστικά του τροφίμου
γ) τις διεργασίες της παραγωγής
δ) το μικροβιακό περιεχόμενο του τροφίμου
ε) το σχεδιασμό της εγκατάστασης
ζ) το σχεδιασμό των μηχανημάτων
η) τη συσκευασία
θ) την υγιεινή
ι) την υγεία, την υγιεινή και εκπαίδευση του εργατικού προσωπικού
κ) τις συνθήκες αποθήκευσης από το στάδιο της συσκευασίας και μέχρι την κατανάλωση
λ) την προβλεπόμενη χρήση και τον προβλεπόμενο καταναλωτή

Για την αναγνώριση των παθογόνων βακτηρίων που αποτελούν πιθανούς κινδύνους για τα τρόφιμα προτείνεται η χρήση του διαγράμματος που παρουσιάζεται στο παρακάτω διάγραμμα.

Το διάγραμμα αυτό μπορεί να εφαρμοστεί για την αναγνώριση όλων των παθογόνων μικροοργανισμών που αποτελούν πιθανούς κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων. Παρακάτω παρουσιάζεται το διάγραμμα που σχετίζεται με τα παθογόνα βακτήρια.


ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΠΑΘΟΓΟΝΩΝ Μ/Ο ΠΟΥ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΟΥΝ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ
ΕΙΝΑΙ Ο Μ/Ο ΠΑΡΩΝ ΣΤΙΣ ΑΚΑΤΕΡΓΑΣΤΕΣ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ;
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΑΠΑΛΟΙΦΗ Μ/Ο ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ
ΚΑΤΑΣΤΡΕΦΕΙ Η ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΛΗΡΩΣ ΤΟ Μ/Ο:
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΑΠΑΛΟΙΦΗ Μ/Ο ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ
ΜΟΛΥΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΟΥ ΑΠΟ ΤΟ Μ/Ο ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ
ΠΡΟΚΑΛΕΣΕ Ο Μ/Ο ΠΡΟΒΛΗΜΑ ΣΤΟ ΠΑΡΕΛΘΟΝ ΣΤΟ ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΟ ΤΡΟΦΙΜΟ;
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΑΠΑΛΟΙΦΗ Μ/Ο ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ
ΜΟΛΥΣΜΑΤΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ Μ/Ο
ΤΟΞΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ Μ/Ο
ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΟΛΛΑΠΛΑΣΙΑΣΤΕΙ Ο Μ/Ο ΣΤΟ ΤΡΟΦΙΜΟ;
ΝΑΙ
ΟΧΙ
ΑΠΑΛΟΙΦΗ Μ/Ο ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΛΟΓΟ
ΠΙΘΑΝΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΣ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ (Μ/Ο)

2.2 ΑΡΧΗ 2η:Καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου

Σύμφωνα με τη NACMCF(1992) ένα Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (CCP) ορίζεται ως το σημείο, η διεργασία ή η φάση λειτουργίας, στην οποία μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος και να προληφθεί, να εξαφανιστεί ή να μειωθεί σε αποδεκτά όρια ένας κίνδυνος της ασφάλειας τροφίμων. Η απώλεια ελέγχου σε ένα CCP μπορεί να οδηγήσει σε μη αποδεκτή επικινδυνότητα για την ασφάλεια της υγείας του καταναλωτή. Όλοι οι κίνδυνοι με υψηλή επικινδυνότητα και σοβαρότητα που προσδιορίστηκαν κατά την ανάλυση επικινδυνότητας, πρέπει να ελέγχονται σε κάποιο σημείο της ροής διαδικασιών της παραγωγής, από την ανάπτυξη και συγκομιδή των πρώτων υλών μέχρι την κατανάλωση του τροφίμου.

Τα CCPs τοποθετούνται σε οποιοδήποτε σημείο της ροής διαδικασιών της παραγωγής, όπου πρέπει να αποτρέπονται, να εξαφανίζονται ή να μειώνονται σε επιτρεπτά όρια διάφοροι κίνδυνοι της ασφάλειας του τροφίμου.

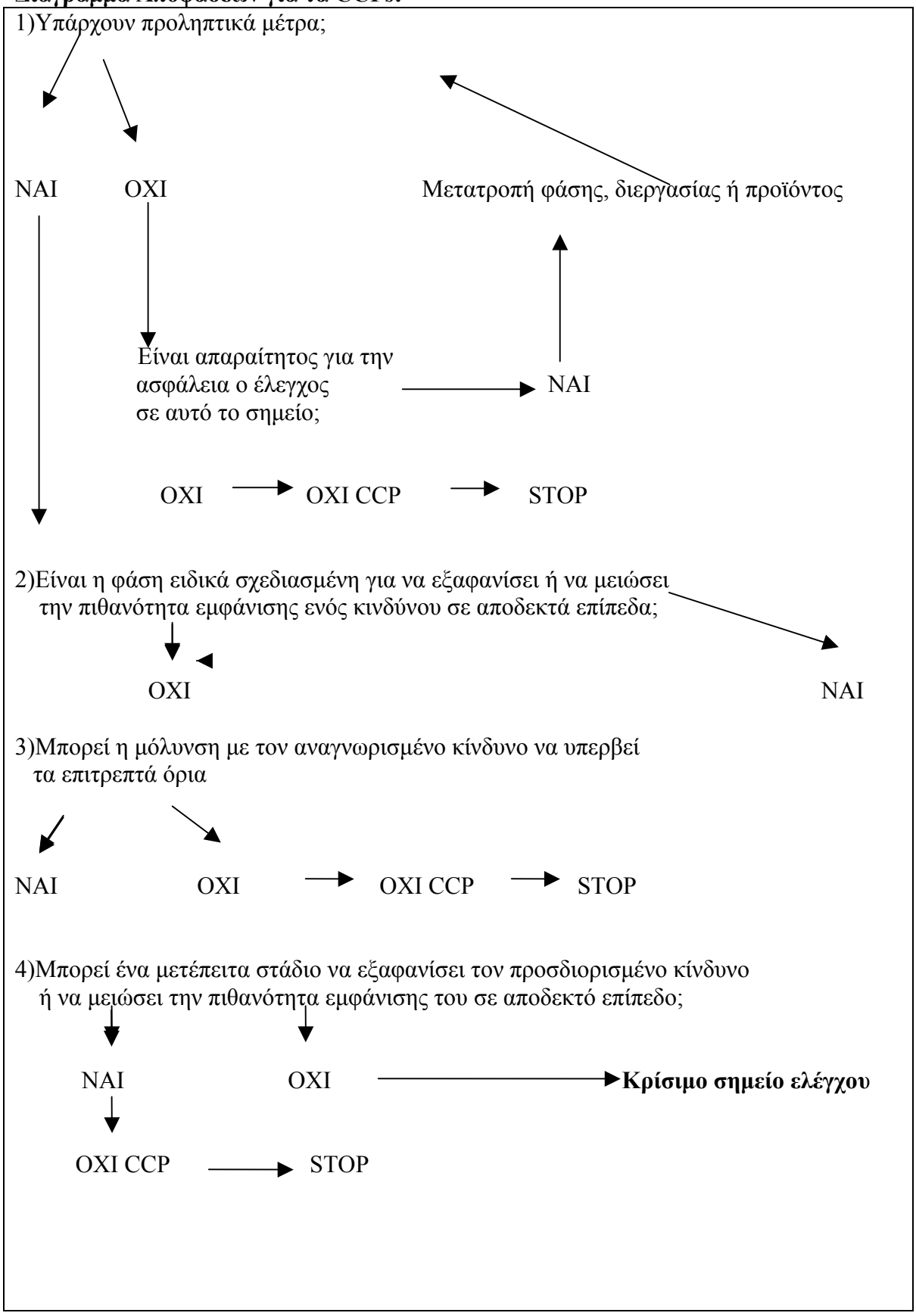
Ο προσδιορισμός των CCPs σε μια βιομηχανία ή σε μια εγκατάσταση προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων πρέπει να γίνεται με ιδιαίτερη προσοχή. Τα CCPs πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο με στόχο την ασφάλεια των τροφίμων και δεν πρέπει να συγχέονται με τα Σημεία Ελέγχου (CP) που δεν σχετίζονται με την ασφάλεια και κατά συνέπεια δεν πρέπει να συμπεριλαμβάνονται σε ένα σχέδιο HACCP. Ένα Σημείο Ελέγχου (CP) ορίζεται ως το σημείο, η διεργασία ή η φάση λειτουργίας, στην οποία μπορούν να ελεγχθούν βιολογικοί, χημικοί ή φυσικοί παράγοντες, αλλά η απώλεια ελέγχου δεν οδηγεί σε μη αποδεκτή επικινδυνότητα για την υγεία του καταναλωτή.

Ο αριθμός των CCPs εξαρτάται από την πολυπλοκότητα και τη φύση του προϊόντος και της παραγωγικής διαδικασίας. Έτσι διαφορετικές εγκαταστάσεις που παράγουν το ίδιο τρόφιμο μπορεί να έχουν διαφορές τόσο στις επικινδυνότητες των αναγνωρισμένων κινδύνων, όσο και στα CCPs. Αυτό μπορεί να οφείλεται στο διαφορετικό σχεδιασμό των εγκαταστάσεων, στα διαφορετικά μηχανήματα, στην επιλογή των πρώτων υλών και συστατικών, καθώς και στη παραγωγική διαδικασία. Για τον προσδιορισμό των CCPs σε κάθε εγκατάσταση γίνεται χρήση του διαγράμματος αποφάσεων (CCP decision tree) που περιγράφεται στη συνέχεια.

ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΩΝ CCPs

Ο προσδιορισμός των CCPs σε ένα σύστημα HACCP πραγματοποιείται με εφαρμογή του διαγράμματος αποφάσεων. Η εφαρμογή του διαγράμματος αποφάσεων πρέπει μνα 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 του αναγνωρισμένους κινδύνους και εξασφαλίζει τον προσδιορισμό του ελάχιστου αριθμού CCPs που απαιτούνται για την παραγωγή ενός ασφαλούς προϊόντος. Η ελαχιστοποίηση του αριθμού των CCPs έχει ιδιαίτερη έχει ιδιαίτερη σημασία για τη κατασκευή ενός σχεδίου HACCP, ώστε αυτό να μην είναι υπερβολικά περίπλοκο και δύσκολο στη αποτελεσματική εφαρμογή του, αλλά ταυτόχρονα να εξασφαλίζει την ασφάλεια του τροφίμου.

Διάγραμμα Αποφάσεων για τα CCPs:



Κατηγορίες CCPs:

Η ICMSF σύμφωνα με τους ορισμούς που έχει παρουσιάσει για τη HACCP έχει προτείνει τη διάκριση των CCPs σε δύο κατηγορίες: στα CCP1 και στα CCP2.

Το CCP1 μπορεί να εξαφανίσει τελείως ένα ή περισσότερους κινδύνους. Ο έλεγχος του κινδύνου διασφαλίζεται με τη συνεχή παρακολούθηση παραμέτρων όπως η θερμοκρασία και ο χρόνος που μπορεί να γίνει π.χ. στην περίπτωση μιας διεργασίας παστερίωσης. Η πλήρης εξαφάνιση ενός μικροβιολογικού κινδύνου σχετίζεται είτε με θερμικές διεργασίες είτε με τη κατάλληλη μείωση της ενεργότητας του νερού ή του ph.

Το CCP2 μπορεί να μειώσει αλλά όχι να εξαλείψει εντελώς τον κίνδυνο. Παραδείγματα CCP2 αποτελούν οι διεργασίες της πλύσης, της αποστέωσης, της αποθήκευσης και της συσκευασίας κατά τη παραγωγή προϊόντων κρέατος. Επίσης η εφαρμογή HACCP κατά τη διεργασία της σφαγής των ζώων δεν μπορεί να εξαφανίσει όλους τους κινδύνους επειδή απουσιάζει ένα αποτελεσματικό στάδιο καταστροφής των μικροοργανισμών. Έτσι πραγματοποιείται μείωση αλλά όχι εξαφάνιση των διάφορων εντερικών παθογόνων μικροοργανισμών (σαλμονέλα κ.τ.λ.) και συγκεκριμένων παρασίτων με αποτέλεσμα πολλών σταδίων που χαρακτηρίζονται ως CCP2. παρόλα αυτά και οι δυο τύποι CCP είναι σημαντικοί και πρέπει να ελέγχονται.

2.3 ΑΡΧΗ 3Η:Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τα CCPs

Σύμφωνα με τη NACMCF (1992) κρίσιμο όριο ορίζεται ως το κριτήριο που πρέπει να ικανοποιείται για κάθε προληπτικό μέτρο που σχετίζεται με ένα CCP, ώστε να εξασφαλίζεται ο αποτελεσματικός έλεγχος του αντίστοιχου μικροβιολογικού, χημικού ή φυσικού κινδύνου. Κάθε CCP περιέχει ένα ή περισσότερα προληπτικά μέτρα. Τα οποία πρέπει να ελέγχονται για να διασφαλίζεται η πρόληψη, η εξαφάνιση ή η μείωση των αναγνωρισμένων κινδύνων σε αποδεκτά επίπεδα. Έτσι τα κρίσιμα όρια αποτελούν τα όρια της ασφάλειας για κάθε CCP και πρέπει να καθορίζονται για κάθε ένα προληπτικό μέτρο. Σε μερικές περιπτώσεις μπορεί να απαιτείται ο καθορισμός περισσότερο του ενός κρίσιμων ορίων για ένα συγκεκριμένο CCP.

Τα κρίσιμα όρια δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνονται. Εάν ένα τουλάχιστο κρίσιμο όριο βρεθεί εκτός ελέγχου, τότε και το CCP στο οποίο εφαρμόζεται θα βρεθεί εκτός ελέγχου, με αποτέλεσμα την αύξηση της πιθανότητας εμφάνισης του αντίστοιχου κινδύνου στο τρόφιμο.

Οι πιο συνηθισμένες παράμετροι που χρησιμοποιούνται για το καθορισμό των κρίσιμων ορίων είναι:

- Η θερμοκρασία
- Ο χρόνος
- Η υγρασία
- Η ενεργότητα του νερού
- Το pH
- Η οξύτητα
- Η συγκέντρωση άλατος
- Το διαθέσιμο χλώριο
- Το ιξώδεις
- Τα συντηρητικά
- Οι πληροφορίες για τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως η υφή, η οσμή και η οπτική εμφάνιση. Για τις οποίες πάντως πρέπει να υπάρχουν σαφείς προδιαγραφές σχετικά με την αποδεκτότητα ή μη του προϊόντος.

Το ποιο επιθυμητό χαρακτηριστικό ενός κρίσιμου ορίου είναι να είναι εύκολα μετρήσιμο. Στις περισσότερες περιπτώσεις οι μετρήσεις μπορούν να πραγματοποιηθούν με χρήση αυτόματων μηχανημάτων τα οποία εξασφαλίζουν την παρακολούθηση του 100% της παραγωγής. Για ένα πρόγραμμα HACCP η 100% παρακολούθηση των CCPs διασφαλίζει ότι όλο το προϊόν βρισκόταν μέσα στα καθορισμένα όρια της ασφάλειας και κατά συνέπεια ότι όλο το παραγόμενο προϊόν είναι ασφαλές για τους καταναλωτές.

Προσδιορισμός των κρίσιμων ορίων για κάθε CCP:

Για να καθορίσουμε τα κρίσιμα όρια πρέπει αρχικά να προσδιορίσουμε τους κρίσιμους παράγοντες που σχετίζονται με κάθε CCP χωριστά και στη συνέχεια το επίπεδο ή το σημείο πάνω στο οποίο οι παράγοντες αυτοί αποτελούν κίνδυνο για την ασφάλεια του τροφίμου.

Οι κρίσιμοι παράγοντες που σχετίζονται με ένα CCP ορίζονται ως οι παράγοντες των οποίων η απώλεια ικανοποιητικού ελέγχου μπορεί να οδηγήσει σε εμφάνιση κινδύνου για την ασφάλεια του τροφίμου. Για ένα CCP είναι πιθανό να απαιτείται ο έλεγχος πολλών παραγόντων για να διασφαλιστεί η ασφάλεια του προϊόντος. Για παράδειγμα η θερμική επεξεργασία ενός κονσερβοποιημένου τροφίμου περιλαμβάνει διάφορου κρίσιμους για την ασφάλεια παράγοντες όπως η θερμοκρασία της αποστείρωσης το βάρος της κονσέρβας κ.τ.λ. η απώλεια ελέγχου σε οποιαδήποτε από αυτές τις μεταβλητές μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή πιθανά επικίνδυνου για την υγεία του καταναλωτή κονσερβοποιημένου τροφίμου. Στη συνέχεια πρέπει να καθοριστεί το κρίσιμο όριο για κάθε προσδιορισμένο κρίσιμο παράγοντα χωριστά.

Μετά την αναγνώριση των κρίσιμων παραγόντων για κάθε CCP ακολουθεί ο προσδιορισμός του επιπέδου ή του σημείου η υπέρβαση του οποίου οδηγεί σε παραγωγή πιθανά επικίνδυνου τροφίμου. Ο προσδιορισμός αυτός απαιτεί μεγάλη εμπειρία και για αυτό γίνεται με βοήθεια πηγών και πληροφοριών (έρευνες, κανονισμοί και οδηγίες διαφόρων υπηρεσιών, πειραματικές μελέτες, ειδικευμένο προσωπικό

Καθορισμός των κρίσιμων ορίων για τις 3 κατηγορίες κινδύνων.

Τα κρίσιμα όρια διακρίνονται σε 3 κατηγορίες σε σχέση με τους κινδύνους που το ελέγχουν:

1. **κρίσιμα όρια μικροβιολογικού κινδύνου**
2. **κρίσιμα όρια χημικών κινδύνων**
3. **κρίσιμα όρια φυσικών κινδύνων**

1.κρίσιμα όρια μικροβιολογικού κινδύνου

Μερικά CCPs σχετίζονται με κινδύνους μικροβιολογικής φύσης και πρέπει να παρακολουθούνται για να διασφαλίζεται η ασφάλεια του προϊόντος. Για το σκοπό αυτό πρέπει να πραγματοποιείται μικροβιολογικός έλεγχος σε αυτά τα CCPs. Παρόλα αυτά οι μικροβιολογικές αναλύσεις δεν αποτελούν την ενδεδειγμένη μέθοδο ελέγχου γιατί:

- απαιτούν μεγάλο χρονικό διάστημα για την εξαγωγή συμπερασμάτων
- η πιθανότητα ανίχνευσης των παθογόνων μικροοργανισμών που έχουν μολύνει ένα τρόφιμο στα συνηθισμένα χαμηλά επίπεδα <1% είναι εξαιρετικά μικρή
- οι πολλές αναλύσεις που απαιτούνται για την αύξηση της πιθανότητας ανίχνευσης της μόλυνσης αυξάνουν σε απαγορευτικό βαθμό το κόστος της μεθόδου.

Έτσι αντί των μικροβιολογικών αναλύσεων πραγματοποιείται έλεγχος διαφόρων χημικών και φυσικών παραμέτρων για τον έμμεσο έλεγχο της μικροβιολογικής ασφάλειας του τροφίμου. Στην περίπτωση αυτή πρέπει να καθοριστεί η σχέση μεταξύ

των χημικών και φυσικών παραμέτρων με τις μικροβιολογικές παραμέτρους. Εάν ξεπεραστούν τα όρια τότε αυτόματα προκύπτει ότι έχουν ξεπεραστεί και τα κρίσιμα όρια των μικροβιολογικών κινδύνων με αποτέλεσμα την πιθανή ύπαρξη ή ανάπτυξη ενός κινδύνου στο τρόφιμο.

2.Κρίσιμα όρια χημικών κινδύνων

Οι χημικοί κίνδυνοι διακρίνονται σε 2 κατηγορίες: 1)στις φυσικά απαντώμενες χημικές ουσίες 2)στις πρόσθετες χημικές ουσίες. Για μερικούς χημικούς κινδύνους έχουν θεσπιστεί ανώτατα κρίσιμα όρια όπως για την αφλατοξίνη τις ιχθυοτοξίνες και τη σκομβροτοξίνη. Ενώ για τις χημικές ουσίες η παρουσία των οποίων απαγορεύεται στο τρόφιμο καθορίζονται μηδενικές ανοχές και όχι ανώτατα επίπεδα ασφάλειας.

3.Κρίσιμα όρια φυσικών κινδύνων

Οι σημαντικότεροι φυσικοί κίνδυνοι είναι το γυαλί, τα μέταλλα, το ξύλο, οι πέτρες, τα κοκάλα και τα πλαστικά. Τα κρίσιμα όρια τους είναι το μηδέν ή η μη ανίχνευση τους. Για την ανίχνευση του χρησιμοποιούνται μαγνήτες, ανιχνευτές μετάλλων και κόσκινα. Η σωστή εγκατάσταση των μηχανημάτων αυτών η επαλήθευση της βαθμονόμησης τους και η σωστή συντήρηση τους είναι ιδιαίτερα αποφασιστικοί παράγοντες για την ικανοποίηση των κρίσιμων ορίων. Οι διάφορες πηγές που μπορούν να βοηθήσουν στην αναγνώριση των κατάλληλων μηχανημάτων για την ανίχνευση και απομάκρυνση των φυσικών κινδύνων είναι οι κατασκευαστές των μηχανημάτων και οι μηχανικοί. Μετά την επιλογή, την αγορά και την εγκατάσταση του μηχανήματος αποφασιστική σημασία έχει η σωστή βαθμονόμηση και η συντήρηση του μηχανήματος καθώς και η ακριβής και πλήρης καταγραφής και λειτουργίας και των αποτελεσμάτων αυτού.

2.4 ΑΡΧΗ 4^{Η}:Παρακολούθηση των CCPs και των κρίσιμων ορίων τους

Σύμφωνα με τη NACMCF(1992) η παρακολούθηση ορίζεται ως μια σχεδιασμένη αλληλουχία από παρατηρήσεις ή μετρήσεις που γίνονται με σκοπό να διαπιστωθεί εάν ένα CCP βρίσκεται υπό έλεγχο καθώς και για την παραγωγή αρχείων που θα χρησιμοποιηθούν κατά τη μετέπειτα διεργασίας της επαλήθευσης. Η διεργασία της παρακολούθησης εκπληρώνει 3 βασικούς σκοπούς:

1. υποδεικνύει τη τάση που έχει για απώλεια ελέγχου σε ένα CCP οπότε παρέχει τη δυνατότητα να πραγματοποιηθούν οι κατάλληλες ενέργειες πριν εμφανιστεί η απόκλιση στο CCP.
2. υποδεικνύει την απώλεια ελέγχου σε ένα CCP οπότε πρέπει να ληφθούν οι απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες για να επανέλθει ο έλεγχος στο CCP.
3. παρέχει την απαραίτητη αρχειοθέτηση η οποία θα χρησιμοποιηθεί στο στάδιο της επαλήθευσης του σχεδίου HACCP.

Παρατήρηση

Αν και προτείνεται η παρακολούθηση των CCPs με βάση τη καταγραφή διαφόρων μετρήσεων, επειδή αυτή παρέχει αντικειμενικά αποτελέσματα, η παρακολούθηση με βάση τη παρατήρηση είναι εξίσου σημαντική και δεν πρέπει να παραβλέπεται. Η παρακολούθηση με παρατήρηση βοηθά σημαντικά στην αναγνώριση οποιασδήποτε αλλοίωσης του προϊόντος καθώς και στον έλεγχο της υγιεινής πριν την έναρξη κάποιας διεργασίας. Η διεργασία της παρατήρησης διακρίνεται σε δύο κατηγορίες: α)τη οπτική παρακολούθηση και β)την οργανοληπτική εκτίμηση.

Οπτική παρακολούθηση

Δεν απαιτεί ακριβά μηχανήματα για τη πραγματοποίηση της, αλλά για να είναι αποτελεσματική πρέπει να είναι σωστά οργανωμένη, να γίνεται με βάση ένα καθορισμένο πρόγραμμα και να καταγράφονται τα αποτελέσματα της σε λίστες ελέγχου. Το προσωπικό που εκτελεί την οπτική παρακολούθηση πρέπει να είναι καλά εκπαιδευμένο, ώστε να γνωρίζει τι πρέπει να παρατηρεί, πότε εμφανίζονται αποκλίσεις από την σωστή λειτουργία των CCPs και ποιες ενέργειες πρέπει να γίνουν στην περίπτωση της εμφάνισης αποκλίσεων.

Η οπτική παρακολούθηση βρίσκει αρκετές εφαρμογές σε πολλά στάδια κατά την παραγωγή των τροφίμων, επίσης η παρακολούθηση πρέπει να επικεντρώνει το ενδιαφέρον στα CCPs και όχι σε σημεία που δεν σχετίζονται με την ασφάλεια του παραγόμενου τροφίμου.

Οργανοληπτική παρακολούθηση

Η παρακολούθηση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων ενός προϊόντος αποτελεί προέκταση της οπτικής παρακολούθησης και μπορεί συχνά να παρέχει μια γρήγορη ένδειξη της απώλειας ελέγχου. Για παράδειγμα η αλλοιωμένη οσμή σε ένα ακατέργαστο κρέας αποτελεί απόδειξη ότι κατά την αποθήκευση ή τη διανομή δεν είχαν ελεγχθεί σωστά οι παράμετροι του χρόνου και της θερμοκρασίας. Άλλα παραδείγματα εφαρμογής της οργανοληπτικής εκτίμησης αποτελούν η παρακολούθηση φρούτων και τυριών για πιθανή παρουσία μούχλας, η ανίχνευση δύσοσμων συστατικών σε γαλακτοκομικά προϊόντα και αυγά, καθώς και ο έλεγχος για την πιθανή αλλοίωση της υφής διαφόρων λαχανικών.

Μέτρηση

Η παρακολούθηση με βάση τη μέτρηση περιλαμβάνει τις χημικές, φυσικές και μικροβιολογικές μετρήσεις και μπορεί να εφαρμοστεί τόσο σε CCPs της παραγωγικής διαδικασίας, όσο και σε αυτά που σχετίζονται με την υγιεινή. Οι πιο συνηθισμένες μετρήσεις που εφαρμόζονται κατά την παρακολούθηση των διαφόρων CCPs σχετίζονται με το χρόνο, τη θερμοκρασία και το pH. Παρόλα αυτά στην περίπτωση των ακατέργαστων πρώτων υλών χρησιμοποιούνται συχνά χημικές αναλύσεις για τον προσδιορισμό των τοξινών, των προσθέτων και των διαφόρων τοξικών ενώσεων, καθώς και μικροβιολογικές αναλύσεις για τον προσδιορισμό των βακτηρίων.

Η παρακολούθηση με μέτρηση χρησιμοποιείται σε σημαντικό βαθμό κυρίως λόγω των αντικειμενικών αποτελεσμάτων που παρέχει, της μεγάλης χρήσης των υπολογιστών κατά την παραγωγή και της συνεχώς αυξανόμενης τάσης για αυτοματοποίηση. Ο πλήρης αυτοματισμός κατά την παρακολούθηση ελαττώνει την πιθανότητα πραγματοποίησης κάποιου ανθρώπινου σφάλματος, παρέχει όλα τα απαραίτητα συστήματα συλλογής δεδομένων, ενώ σε πολλά συστήματα υπάρχει οπτική ή ηχητική προειδοποίηση, όταν παραβιάζονται τα κρίσιμα όρια.

Η διεργασία της μέτρησης για να είναι αποτελεσματική απαιτεί σωστή βαθμονόμηση των μηχανημάτων, εκπαιδευμένο προσωπικό που να μπορεί να αξιολογεί σωστά τα αποτελέσματα συγκρίνοντας τα με τα κρίσιμα όρια, καθώς και κατάλληλα συστήματα συλλογής των αποτελεσμάτων. Για παράδειγμα ένα θερμόμετρο που δεν είναι σωστά βαθμονομημένο ή που δεν μπορεί να διαβαστεί στο επιθυμητό δεκαδικό σημείο μπορεί να προκαλέσει σημαντικά προβλήματα.

Χημικές – φυσικές μετρήσεις

Υπάρχουν πολυάριθμες χημικές και φυσικές μετρήσεις τόσο σε σειρά όσο και εκτός σειρά, οι σημαντικότερες φυσικές και χημικές μετρήσεις που χρησιμοποιούνται στη διεργασία της παρακολούθησης σχετίζονται με τα ακόλουθα μεγέθη :

- θερμοκρασία
- χρόνο
- pH
- ολική οξύτητα
- συγκέντρωση άλατος
- ενεργότητα νερού
- υγρασία
- συγκέντρωση χλωρίου σε νερό ψύξης κονσερβών
- προσδιορισμό φωσφατάσης σε παστεριωμένο γάλα

Μικροβιολογικές αναλύσεις

Οι μικροβιολογικές αναλύσεις έχουν περιορισμένη αξία και χρήση για την παρακολούθηση των CCPs επειδή ο χρόνος που απαιτείται για την εξαγωγή των αποτελεσμάτων δεν επιτρέπει συνήθως τη γρήγορη και έγκαιρη λήψη μέτρων. Επίσης για την αξιόπιστη ανίχνευση του επιπέδου διαφόρων παθογόνων μικροοργανισμών απαιτείται πολύ υψηλή συχνότητα λήψης και μεγάλος αριθμός δειγμάτων. Υπάρχουν δύο περιπτώσεις εφαρμογής της μικροβιολογικής παρακολούθησης.

Η πρώτη περίπτωση σχετίζεται με τη μικροβιολογική παρακολούθηση των κρίσιμων πρώτων υλών πριν αυτές χρησιμοποιηθούν στην παραγωγική διαδικασία, ειδικά όταν ο τρόπος ζωής των πρώτων υλών είναι πολύ μεγάλος σε σύγκριση με το χρόνο που απαιτείται για τη μικροβιολογική ανάλυση.

Η δεύτερη περίπτωση της μικροβιολογικής παρακολούθησης σχετίζεται με την παρακολούθηση κρίσιμων τελικών προϊόντων πριν αυτά διατεθούν για κατανάλωση, από πληθυσμούς υψηλής επικινδυνότητας(π.χ. βρεφικές τροφές), αν και δεν υπάρχει η δυνατότητα λήψης έγκαιρων μέτρων ώστε να αποφευχθεί μια πιθανή απόρριψη προϊόντος.

Για την παρακολούθηση ενός CCP με βάση μια μικροβιολογική ανάλυση πρέπει προηγούμενα να πραγματοποιηθούν οι 5 παρακάτω διαδικασίες:

1. καθορισμός του τροφίμου και των συστατικών του
2. προσδιορισμός του τύπου μόλυνσης που ενδιαφέρει και/ ή της τοξίνης που παράγει
3. προσδιορισμός της αναλυτικής μεθόδου που θα χρησιμοποιηθεί για την ανίχνευση ή τη ποσοτική μέτρηση του κινδύνου
4. προσδιορισμός του σχεδίου δειγματοληψίας
5. καθορισμός του κατάλληλου μικροβιολογικού ορίου σε σχέση με το τρόφιμο και το επιλεγμένο σχέδιο δειγματοληψίας.

Τα σχέδια δειγματοληψίας που προτείνει η ICMSF διακρίνονται σε δύο κατηγορίες:

1. στα σχέδια δειγματοληψίας με χαρακτηριστικά 2^{ης} τάξης
2. στα σχέδια δειγματοληψίας με χαρακτηριστικά 3^{ης} τάξης

Τα σχέδια δειγματοληψίας με χαρακτηριστικά 2^{ης} τάξης κατατάσσουν κάθε εξεταζόμενο δείγμα σε 2 κατηγορίες

Τα σχέδια δειγματοληψίας με χαρακτηριστικέ 3^{ης} τάξης κατατάσσουν κάθε εξεταζόμενο δείγμα σε 3 κατηγορίες:αποδεκτό, οριακά αποδεκτό ή μη αποδεκτό.

2.5 ΑΡΧΗ 5η:διορθωτικές ενέργειες για τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια

Το σύστημα HACCP έχει σχεδιαστεί με στόχο την παραγωγή ασφαλών τροφίμων, την αναγνώριση των πιθανών κινδύνων και το καθορισμό των απαραίτητων ενεργειών για να αποφευχθεί η παρουσία αυτών στα τρόφιμα. Εάν η παραγωγική διαδικασία παρακολουθείται και ελέγχεται ιδανικά, τότε η 5η αρχή της HACCP δεν έχει κανένα νόημα. Όταν τα αποτελέσματα του συστήματος παρακολούθησης υποδεικνύουν ότι ένα CCP είναι βρίσκεται εκτός ελέγχου, τότε πρέπει να πραγματοποιούνται οι κατάλληλες διορθωτικές ενέργειες.

Οι διορθωτικές ενέργειες εκπληρώνουν 3 βασικούς σκοπούς.

1. παρέχουν τις απαραίτητες διορθώσεις στο προϊόν ποτ είχε παραχθεί κάτω από συνθήκες μειωμένης ασφάλειας.
2. διορθώνουν την αιτία που προκάλεσε την απόκλιση από τα κρίσιμα όρια, ώστε να εξασφαλίζεται ότι το CCP βρίσκεται και πάλι υπό έλεγχο.
3. καταγράφονται στα κατάλληλα αρχεία, τα οποία θα χρησιμοποιηθούν κατά την επαλήθευση του συστήματος HACCP.

Όταν ο έλεγχος σε ένα CCP έχει απόκλιση από τα κρίσιμα όρια πρέπει να πραγματοποιούνται οι παρακάτω διορθωτικές ενέργειες:

1. σταμάτημα της διεργασίας εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο.
2. τοποθέτηση όλου του ύποπτου προϊόντος σε θέση αναμονής.
3. γρήγορη διόρθωση ώστε η μετέπειτα παραγωγή να είναι ασφαλής και να μην εμφανιστούν και άλλες αποκλίσεις
4. αναγνώριση και διόρθωση της βασικής αιτίας του προβλήματος ώστε να μην εμφανιστούν μελλοντικά αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια.
5. διόρθωση του ύποπτου προϊόντος
6. καταγραφή σε αρχεία του προβλήματος και των διορθωτικών ενεργειών που πραγματοποιούνται
7. επανεξέταση και βελτίωση του σχεδίου HACCP εάν αυτό κρίνεται απαραίτητο.

Εξ αιτίας της μεγάλης ποικιλίας των CCPs για τα διάφορα τρόφιμα και του υψηλού αριθμού των πιθανών αποκλίσεων σε αυτά πρέπει κατά την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP να καθορίζονται οι διορθωτικές ενέργειες για τις πιο σημαντικές αποκλίσεις για κάθε CCP χωριστά.

Διόρθωση της παραγωγικής διαδικασίας

Η πρώτη δράση κατά την πραγματοποίηση μια διορθωτικής ενέργειας είναι η χρησιμοποίηση των αποτελεσμάτων της παρακολούθησης με σκοπό να αποφεύγονται και να προλαμβάνουν τα προβλήματα. Είναι απαραίτητη η παρουσία ενός ατόμου υπεύθυνου για την παρακολούθηση των αποτελεσμάτων και την πληροφόρηση του κατάλληλου προσωπικού στη περίπτωση εμφάνισης αποκλίσεων προκειμένου να διορθώνεται η παραγωγική διαδικασία.

Οι παράγοντες που πρέπει να διορθώνονται για τη διατήρηση του ελέγχου είναι συνήθως αυτοί που παρακολουθούνται. Χαρακτηριστικά παραδείγματα των παραγόντων αυτών είναι:ο χρόνος, ο ρυθμός ροής, η θερμοκρασία, η υγρασία, η πίεση, η συγκέντρωση χλωρίου, το pH, η οξύτητα, οι πρακτικές υγιεινής του προσωπικού, η συγκέντρωση των συστατικών κ.τ.λ.

Το είδος της διορθωτικής ενέργειας εξαρτάται από τη σοβαρότητα και την επικινδυνότητα του κινδύνου. Σύμφωνα με τις οδηγίες του FDA (1989) για την

παραγωγή εψυγμένων επιδορπίων το επίπεδο της επικινδυνότητας διακρίνεται σε 3 κατηγορίες: χαμηλή, μέτρια και υψηλή επικινδυνότητα.

Διόρθωση του ύποπτου προϊόντος

Όλο το προϊόν που παράγεται όταν το CCP βρίσκεται εκτός ελέγχου πρέπει να τοποθετείται σε θέση αναμονής. Αυτό πραγματοποιείται για όλο το προϊόν που παράγεται μεταξύ της χρονικής στιγμής, κατά την οποία λαμβάνεται η τελευταία αποδεκτή μέτρηση της παρακολούθησης και της χρονικής στιγμής κατά την οποία τα αποτελέσματα της παρακολούθησης δείχνουν ότι το σύστημα βρίσκεται και πάλι υπό έλεγχο.

Υπάρχουν 5 δυνατότητες για τη μετέπειτα πορεία του ύποπτου προϊόντος:

1. Η προώθηση του προϊόντος χωρίς όμως να αποτελεί την καλύτερη επιλογή, αφού τίθεται θέμα της ασφάλειας του τροφίμου.
2. Η ανάλυση του προϊόντος ώστε να διαπιστωθεί εάν αυτό είναι ασφαλές για να προωθηθεί. Η εξέταση της αποδεκτότητας ή μη του ύποπτου προϊόντος πρέπει να γίνεται με τη χρησιμοποίηση των κατάλληλων σχεδίων δειγματοληψίας. Τα στατιστικά σχέδια δειγματοληψίας καθορίζουν τον απαραίτητο αριθμό δειγμάτων που πρέπει να αναλυθούν για να εξασφαλιστεί η ασφάλεια του προϊόντος.
3. Η διοχέτευση του προϊόντος σε μια διεργασία στην οποία η χρήση του να είναι ασφαλής. Αν και είναι πιθανά αποδεκτή η χρήση μολυσμένων υλικών με σαλμονέλα προκειμένου να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή ενός κονσερβοποιημένου προϊόντος ή άλλου προϊόντος του οποίου η παραγωγική διαδικασία περιλαμβάνει ένα ικανοποιητικό στάδιο καταστροφής της σαλμονέλας.
4. Η επανεπεξεργασία του ύποπτου προϊόντος
5. Το κάψιμο, το θάψιμο και γενικά η καταστροφή του προϊόντος.

Η τελική απόφαση για την πορεία του ύποπτου προϊόντος καθορίζεται από διάφορους παράγοντες. Οι κυριότεροι από αυτούς είναι:

- Η σοβαρότητα του κινδύνου
- Η επικινδυνότητα (πιθανότητα εμφάνισης) του κινδύνου
- Ο τρόπος με τον οποίο θα αποθηκευτεί, θα διανεμηθεί και θα προετοιμαστεί το τρόφιμο
- Ποιος θα επανεπεξεγασθεί το τρόφιμο
- Ποιος θα καταναλώσει το τρόφιμο

Η ομάδα ατόμων που προτείνει λύσεις για την πορεία του ύποπτου προϊόντος πρέπει να αποτελείται από έναν ειδικό στο σύστημα HACCP και να μπορεί να επανεξετάσει και να επαληθεύσει ένα σχέδιο HACCP καθώς και από έναν ειδικό στην ανάλυση επικινδυνότητας ο οποίος μπορεί να είναι χημικός, τοξικολόγος, μικροβιολόγος, κτηνίατρος και έχει τόσο τη γνώση όσο και την εμπειρία να αναγνωρίζει τους πιθανούς κινδύνους, τη σοβαρότητα και την επικινδυνότητα τους. Η τελική απόφαση για την πορεία του ύποπτου προϊόντος λαμβάνεται συνήθως από ένα ανώτερο στέλεχος της εταιρίας πιθανά σε συνεργασία με την αρμόδια κρατική υπηρεσία.

2.6 ΑΡΧΗ 6$^{\underline{Η}}$:Σύστημα αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP

Τα αρχεία αποτελούν τη γραπτή απόδειξη της πραγματοποίησης μιας ενέργειας. Η διεργασία της καταγραφής και της διατήρησης των αρχείων εξασφαλίζει ότι η γραπτή αυτή απόδειξη είναι διαθέσιμη για επιθεώρηση και ότι διατηρείται για το απαιτούμενο χρονικό διάστημα. Το σύστημα αρχειοθέτησης αποτελεί αναπόσπαστο τμήμα του σχεδίου HACCP και περιλαμβάνει όλα τα αρχεία που σχετίζονται με τις χημικές, τις φυσικές ή τις μικροβιολογικές αναλύσεις στα CCPs με τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια και τις διορθωτικές ενέργειες που πραγματοποιούνται καθώς και με την τελική πορεία του προϊόντος.

Όλα τα αρχεία που σχετίζονται άμεσα με τα CCPs και τη λειτουργία τους πρέπει να είναι διαθέσιμα στους επιθεωρητές των διαφόρων Κρατικών Υπηρεσιών που έχουν την αρμοθδιότητα να ελέγχουν τη σωστή ή μη λειτουργία του συστήματος HACCP μιας εγκατάστασης επεξεργασίας τροφίμων. Τα αρχεία τα οποία σχετίζονται με τη λειτουργικότητα του συστήματος HACCP και με άλλες εχέμυθες πληροφορίες δεν είναι απαραίτητο να είναι διαθέσιμα στις Υπηρεσίες ελέγχου. Τα αρχεία του συστήματος HACCP πρέπει να επιθεωρούνται τόσο από του αρμόδιους επιθεωρητές όσο και από κατάλληλα εκπαιδευμένα και υπεύθυνα μέλη του προσωπικού της εταιρίας προκειμένου να διασφαλίζεται η ικανοποίηση των κρίσιμων ορίων στα διάφορα CCPs και να διορθώνονται πιθανές αδυναμίες στο σύστημα αρχειοθέτησης και καταγραφής.

Οι κυριότεροι λόγοι που υπαγορεύουν την εγκατάσταση ενός συστήματος HACCP είναι οι παρακάτω:

1. τα αρχεία αποτελούν τη μόνη διαθέσιμη πηγή για την ανίχνευση της πορείας ενός συστατικού, μιας διεργασίας ή ενός τελικού προϊόντος. Εάν παρουσιαστούν προβλήματα και αμφιβολίες σχετικά με την ασφάλεια του προϊόντος, η επιθεώρηση των αρχείων αποτελεί το μοναδικό τρόπο για να εξασφαλιστεί ή και να αποδειχθεί ότι το προϊόν παρασκευάστηκε και μεταχειρίσθηκε με σωστό τρόπο και σε συμφωνία με τις αρχές της HACCP και με το σχέδιο HACCP της εταιρίας. Επίσης η ύπαρξη των αρχείων βοηθά στην ανάκληση ενός προϊόντος στην περίπτωση που τεθεί θέμα ασφάλειας του στη αγορά.
2. η διατήρηση αρχείων αποτελεί ένα βοηθητικό εργαλείο, με το οποίο μπορεί ένα χειριστής να πληροφορηθεί για τη λειτουργία ενός μηχανήματος και να διορθώσει τα πιθανά προβλήματα κατά τη λειτουργία αυτού που οδηγούν στη εμφάνιση αποκλίσεων από τα κρίσιμα όρια και την ιδανική λειτουργία. Τα αρχεία του τύπου αυτού έχουν διπλή λειτουργία: παρέχουν πληροφορίες για την απόδοση του μηχανήματος, καθώς και για τις πραγματοποιούμενες ενέργειες για τη διόρθωση μιας απόκλισης.
3. η προσεκτική επιθεώρηση των σωστά καταγραμμένων και διατηρημένων αρχείων αποτελεί ένα πολύτιμο εργαλείο για την ανίχνευση των πιθανών προβλημάτων και για την πραγματοποίηση των απαραίτητων διορθωτικών ενεργειών πριν εμφανιστεί κίνδυνος για την υγεία των καταναλωτών.

4. η εγκατάσταση ενός συστήματος αρχειοθέτησης και καταγραφής του σχεδίου HACCP είναι απαραίτητη για την πραγματοποίηση των επιθεωρήσεων από τις αρμόδιες Κρατικές Υπηρεσίες.

Κατηγόριες αρχείων

Οι κυριότερες κατηγορίες αρχείων είναι οι παρακάτω και αναλύονται στο επόμενο κεφάλαιο.

1. αρχεία σχετικά με τις πρώτες ύλες
2. αρχεία σχετικά με τα CCPs
3. αρχεία σχετικά με το καθορισμό των κρίσιμων ορίων
4. αρχεία σχετικά με τη παρακολούθηση των CCPs
5. αρχεία σχετικά με τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια και τις διορθωτικές ενέργειες
6. αρχεία σχετικά με τη συσκευασία και την αποθήκευση του προϊόντος
7. αρχεία σχετικά με την επαλήθευση του προγράμματος HACCP
8. αρχεία που περιγράφουν το σύστημα HACCP

2.7 ΑΡΧΗ 7$^{\underline{η}}$: επαλήθευση του προγράμματος HACCP

Ο σκοπός της επαλήθευσης του σχεδίου HACCP και οι διαδικασίες αναφέρονται αναλυτικά στο 3^{ο} κεφάλαιο στην 3.24 παράγραφο. Εδώ θα παραθέσουμε ένα γενικό ερωτηματολόγιο το οποίο προτείνετε να χρησιμοποιηθεί για την διευκόλυνση του σταδίου της επαλήθευσης.

- Ποια άτομα αποτελούν την ομάδα HACCP;
- Ποιος είναι ο συντονιστής της ομάδας αυτής;
- Υπάρχει ένα σχέδιο HACCP για κάθε διεργασία;
- Υπάρχει ένα διάγραμμα ροής της παραγωγικής διαδικασίας;
- Είναι διαθέσιμο ένα απλό σχεδιάγραμμα του εργοστασίου;
- Επιθεώρηση του σχεδιαγράμματος αυτού. Ελαχιστοποιείται λόγο της ροής του προϊόντος και της θέσης του προσωπικού η πιθανότητα αλληλομόλυνσης;
- Ποιος ήταν υπεύθυνος για την αναγνώριση των κινδύνων και των CCPs;
- Χαρακτηρίζεται το άτομο αυτό ως ειδικό στην ανάλυση επικινδυνότητας για τον τύπο των παραγόμενων τροφίμων και διεργασιών της εγκατάστασης;
- Έχουν καθοριστεί κρίσιμα όρια για κάθε CCP στο σχέδιο HACCP;
- Ποιος καθόρισε τα κρίσιμα όρια;
- Με ποια λογική καθορίστηκαν αυτά;
- Ποιος είναι υπεύθυνος για τη έγκριση αλλαγής σε ένα CCP; καταγράφεται η αλλαγή αυτή;
- Επιθεώρηση του διαγράμματος ροής της τρέχουσας παραγωγικής διαδικασίας. Συμφωνεί με αυτό που υπάρχει στο σχέδιο HACCP;
- Ποιοι παρακολουθούν τα CCPs;
- Κατανοούν αυτοί το ρόλο του στο σχέδιο HACCP;
- Πραγματοποιείται η παρακολούθηση με βάση το σχέδιο HACCP;
- Καταγράφονται τα αποτελέσματα της παρακολούθησης;
- Ποιος επαληθεύει ότι τα CCPs παρακολουθούνται σωστά;
- Γνωρίζουν οι χειριστές τα κρίσιμα όρια και πότε εμφανίζεται απόκλιση από αυτά;
- Γνωρίζουν οι χειριστές πώς να διευθετούν τη διεργασία ώστε να αποφεύγονται οι αποκλίσεις ή αυτό γίνεται αυτόματα;
- Τι συμβαίνει όταν υπάρχει απόκλιση;
- Πως ενημερώνεται η διοίκηση για μια απόκλιση;
- Καταγράφονται οι διορθωτικές ενέργειες που πραγματοποιούνται;
- Διατηρείται αρχείο καταγραφής όλων των αποκλίσεων;
- Ποιος είναι υπεύθυνος για τη λήψη αποφάσεων σχετικών με τις διορθωτικές ενέργειες;
- Που διατηρούνται τα αρχεία σχετικά με το σχέδιο HACCP;
- Είναι εύκολα διαθέσιμα τα αρχεία αυτά για επιθεώρηση;
- Για πόσο χρονικό διάστημα διατηρούνται αυτά;
- Ποιος είναι υπεύθυνος για τη σωστή διατήρηση των αρχείων;

- Επαληθεύεται η αποτελεσματικότητα του σχεδίου HACCP από φυσικές, χημικές ή μικροβιολογικές αναλύσεις;
- Ποιος συλλέγει και επεξεργάζεται τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών;
- Ποιος λαμβάνει τα τελικά αποτελέσματα;
- Κατανοεί ο διαχειριστής της εγκατάστασης τις αρχές τις HACCP και υποστηρίζει το σύστημα HACCP της εγκατάστασης;
- Είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο το προσωπικό που εργάζεται στα CCPs;
- Ποιος είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση τους;
- Είναι τελικά το σύστημα HACCP πλήρες και ακριβές; Εφαρμόζεται σωστά;
- Υπάρχουν προτάσεις για διόρθωση ή καλυτέρευση του;

Κάθε φορά που ολοκληρώνεται το στάδιο της επαλήθευσης του σχεδίου HACCP είτε από το εντεταλμένο προσωπικό είτε από τους επιθεωρητές των αρμόδιων Κρατικών Υπηρεσιών πρέπει να δημιουργείται μια γραπτή αναφορά (αρχείο καταγραφής)που πιστοποιεί ότι το σχέδιο HACCP λειτουργεί αποτελεσματικά και πως έχει σχεδιαστεί. Τα αρχεία καταγραφής των διαδικασιών και των αποτελεσμάτων της επαλήθευσης πρέπει να περιέχουν πληροφορίες σχετικά με:

- Την ύπαρξη ενός σχεδίου HACCP και των ατόμων που είναι υπεύθυνα για τη διαχείριση και ενημέρωση του
- Το επίπεδο των αρχείων σχετικών με την παρακολούθηση των CCPs
- Τα αποτελέσματα της παρακολούθησης κατά τη λειτουργία της εγκατάστασης
- Τις αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια, τις πραγματοποιούμενες διορθωτικές ενέργειες και τη σωστή καταγραφή αυτών
- Οποιαδήποτε δειγματοληψία και ανάλυση που επαληθεύει ότι τα CCP βρίσκονται υπό έλεγχο
- Πιθανές τροποποιήσεις στο σχέδιο HACCP
- Την εκπαίδευση του προσωπικού που είναι υπεύθυνο για την παρακολούθηση των CCPs

Κατά την εκτέλεση του σταδίου της επαλήθευσης του προγράμματος HACCP πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι απόψεις των εργαζομένων στις γραμμές παραγωγής γιατί αποτελούν μια σημαντική πηγή πληροφοριών για το σύστημα HACCP.δίνεται επίσης η δυνατότητα να διαπιστωθεί το επίπεδο της γνώσης των εργαζομένων σε σχέση με το προϊόν και το σύστημα HACCP καθώς και να διαπιστωθεί η πιθανή ανάγκη για εκπαίδευση τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

3.1) ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

3.2) ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

3.3) ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

3.4) ΠΑΡΑΛΑΒΗ

3.5) ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

3.6) ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

3.7) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

3.8) ΑΠΟΨΥΞΗ

3.9) ΨΥΞΗ

3.10) ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

3.11) ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

3.12) ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ

3.13) ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

3.14) ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

3.15) ΠΑΡΑΘΕΣΗ

3.16) ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

3.17) ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ-ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

3.18) ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

3.19) ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ

3.20) ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ

3.21) ΕΛΕΓΧΟΣ

3.22) ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ

3.23) ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ

3.24) ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ

3.25) ΦΑΚΕΛΟΣ ΝΕΡΟΥ

3.26)ΦΑΚΕΛΟΣ PET CONTROL

3.1 ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΣΚΟΠΟΣ

Η παρούσα οδηγία εργασίας περιγράφει τις προδιαγραφές των πρώτων υλών που σχετίζονται με την αξιολόγηση των κινδύνων, κατά τη μελέτη του συστήματος HACCP.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Οι πρώτες ύλες, χωρίζονται στις κατηγορίες:

1. Κρέας – νωπό και κατεψυγμένο
2. Ψάρι – νωπό και κατεψυγμένο
3. Αλλαντικά
4. Γαλακτοκομικά προϊόντα
5. Φρέσκα Φρούτα και Λαχανικά
6. Κατεψυγμένα λαχανικά
7. Κονσέρβες
8. Όσπρια – Ρύζια
9. Ζυμαρικά
10. Αβγά
11. Ξηρά Συστατικά
12. Υγρά Συστατικά

Για κάθε κατηγορία έχουν οριστεί προδιαγραφές που έχουν βασιστεί στη νομοθεσία αλλά και σε επιμέρους απαιτήσεις της εταιρίας.

Η διασφάλιση της τήρησης των προδιαγραφών των παραλαμβανομένων πρώτων υλών γίνεται μέσα από την παρακολούθηση και έλεγχο των παραλαβών, την αξιολόγηση των προμηθευτών, τις εσωτερικές επιθεωρήσεις, τις μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων, όπως ορίζεται στις αντίστοιχες οδηγίες εργασίας των τμημάτων.

Οι προδιαγραφές για κάθε κατηγορία πρώτων υλών περιγράφονται παρακάτω, αναλυτικά.

1) ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ

Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α ' ύλη, χωρίς την προσθήκη Β ' υλών και χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία πέραν της καταψύξεως . I.Q.F. (Individually Quick Frozen)

ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ

Αποτελούμενο αποκλειστικά από τεμάχια σφαγίων, που δεν έχουν υποστεί άλλη επεξεργασία εκτός από τεμαχισμό, ολική αφαίρεση εσωτερικού λίπους, μερική αφαίρεση εξωτερικού λίπους, διατηρημένα σε ψύξη.

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

	ΝΩΠΟ	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ
ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	4^0C	-18^0C
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΝΕΚΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	7^0C	-12^0C

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ατομική συσκευασία (σε vacuum ή μεμβράνη για τρόφιμα) ή χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ

- Το νωπό κρέας πρέπει να έχει ανοικτό κόκκινο ως ροδαλό χρώμα ενώ το λίπος, όπου αυτό υπάρχει, πρέπει να είναι στητό, χρώματος που ποικίλει από λευκό έως ανοικτό κίτρινο
- Το χρώμα του πρέπει να είναι ομοιόμορφο και να μην παρουσιάζει μπλε, γκρι, κίτρινες ή πράσινες κηλίδες
- Το κρέας δεν πρέπει να παρουσιάζει κολλώδη ή γλοιώδη εμφάνιση
- Δεν πρέπει να υπάρχει στην επιφάνεια του κρέατος μεγάλη ποσότητα υγρών
- Το υπάρχον λίπος πρέπει να μην είναι υδαρές ή μαλακό
- Το κρέας είναι ακατάλληλο προς κατανάλωση όταν έχει ξινή ή βουτυρώδη οσμή
- Μεγάλη ποσότητα χόνδρων και υποδόριου λίπους στην εξωτερική επιφάνεια του κρέατος υποδηλώνει υποβαθμισμένη ποιότητα

ΝΩΠΑ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ:

- Τα πουλερικά πρέπει να είναι πλήρως σχηματισμένα και με καθαρή εμφάνιση
- Το δέρμα πρέπει να είναι συνεχές και καλά κολλημένο στη σάρκα και να μην είναι ιδιαίτερα στεγνό, κολλώδες ή γλιστερό
- Το δέρμα δεν πρέπει να παρουσιάζει αιματώματα και ασυνήθιστα κοψίματα ή αμυχές
- Η μυρωδιά του δεν πρέπει να είναι όξινη
- Δεν πρέπει να υπάρχουν σπασμένα κόκαλα
- Τα πόδια να είναι καλά προσκολλημένα στο σώμα
- Η κοιλιά να είναι ελαφρά τεντωμένη και όχι γλοιώδης, μαλακή ή υποπράσινη

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Κρέατα στα οποία έχουν χορηγηθεί απαγορευμένες ουσίες, τρυφεροποιητές, ορμόνες, θυρεοστατικά, αντιβιοτικά, παρασιτοκτόνα, κατάλοιπα ουσιών επιτρεπόμενων κάτω από επιθυμητά όρια ανοχής, βαρέα μέταλλα ή κατάλοιπα άλλων χημικών ουσιών. Θα πρέπει **pH ≤ 6.**

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

ΚΡΕΑΣ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	Απουσία Salmonella spp E. Coli ≤ 10^2/gr, ΟΜΧ ≤10^5 /gr Απουσία παρασίτων: Anisakis.
ΚΡΕΑΣ ΝΩΠΟ	Απουσία Salmonella spp E. Coli ≤ 10^3/gr, E. Coli 0157 H7 απουσία σε 25gr ΟΜΧ < = 5 * 10^5/gr. Απουσία παρασίτων: Taenia Solium, Cysticercus's bovis Απουσία ωών: toxoplasma Gondii, Cryptosporidium parvum

2) ΨΑΡΙΑ

ΨΑΡΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ (ΜΑΛΑΚΙΑ -ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ)

Αποτελούμενο αποκλειστικά από Α' ύλη χωρίς την προσθήκη Β ' υλών και χωρίς καμιά άλλη επεξεργασία πέραν της καταψύξεως. I.Q.F. (Individually Quick Frozen)

ΨΑΡΙ ΝΩΠΟ (ΜΑΛΑΚΙΑ -ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ)

Βρισκόμενα κατά προτίμηση στο στάδιο της νεκρικής ακαμψίας, με χαρακτηριστική ευχάριστη οσμή (ελαφρώς αμμωνιακή ανάλογα με το είδος)

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

	ΝΩΠΟ	**ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ**
ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	1^0C	-18^0C
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΝΕΚΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	7^0C	-15^0C

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ατομική συσκευασία (σε vacuum ή μεμβράνη για τρόφιμα) ή χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

ΝΩΠΑ ΨΑΡΙΑ

- Τα μάτια πρέπει να είναι κυρτά, καθαρά, χωρίς αιμάτωμα και γυαλιστερά
- Τα βράγχια να είναι υγρά, κόκκινα και με ευχάριστη θαλασσινή μυρωδιά
- Η σάρκα να είναι συμπαγής και να μην αποκολλάται εύκολα από τη ραχοκοκαλιά
- Τα λέπια να είναι γυαλιστερά και καλά κολλημένα στη σάρκα
- Η εξωτερική επιφάνεια να είναι στιλπνή και όχι κολλώδης ή γλοιώδης
- Η κοιλιά δεν πρέπει να είναι διογκωμένη ή διερρηγμένη
- Να έχουν το χαρακτηριστικό ευχάριστο θαλασσινό άρωμα. Όσο τα ψάρια μπαγιατεύουν, η μυρωδιά γίνεται πιο έντονη
- Οι νοθείες που αφορούν τα ψάρια (φρέσκα ή κατεψυγμένα) είναι:
    - → κουτσομούρες ως μπαρμπούνια
    - → φαγκριά ως λυθρίνια
    - → γλωσσοειδή (ζαρκέτες ή καλκάνια) ως γλώσσες
    - → μελανούρια ως τσιπούρες
    - → μικρούς τόνους ως παλαμίδες σκυλόψαρα ως γαλέους

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΨΑΡΙΑ

- Το δέρμα πρέπει να είναι στιλπνό, να μην είναι ξηρό και αφυδατωμένο αλλά να καλύπτεται από ένα λεπτό στρώμα πάγου
- Τα μάτια να είναι κυρτά και χωρίς αιματώματα
- Το χρώμα τους να θυμίζει αυτό των νωπών ψαριών
- Το δέρμα τους να μην είναι αποχρωματισμένο, υπόλευκο και θαμπό ή να παρουσιάζει λευκές κηλίδες
- Να μην παρατηρείται επιφανειακή στιλπνότητα

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ-ΚΕΦΑΛΟΠΟΔΑ (ΚΑΛΑΜΑΡΙΑ, ΧΤΑΠΟΔΙΑ, ΣΟΥΠΙΕΣ ΚΤΛ)

- Το χρώμα τους πρέπει να είναι ρόδινο ή υπόμαυρο λαμπερό
- Το σώμα τους συνεκτικό, υγρό και γυαλιστερό
- Τα μάτια ζωηρά και λαμπερά
- Τα πλοκάμια συνεκτικά και να μην αποσπώνται εύκολα οι βεντούζες
- Με τη μείωση της φρεσκότητας το λευκό χρώμα γίνεται υποκίτρινο και ρυπαρό, το ρόδινο γίνεται έντονο ροζ και στη συνέχεια λευκό. Το ροζ χρώμα παραμένει γύρω από τις βεντούζες
- Συνήθεις νοθείες για τα κεφαλόποδα είναι: Μοσχοχτάποδα ως χταπόδια Θράψαλα ως καλαμάρια

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ-ΟΣΤΡΑΚΟΕΙΔΗ (ΣΤΡΕΙΔΙΑ, ΜΥΔΙΑ ΚΥΔΩΝΙΑ, ΧΤΕΝΙΑ, ΑΧΙΒΑΔΕΣ ΚΤΛ)

- Τα οστρακοειδή πρέπει να είναι ζωντανά μέσα στο κοχύλι
- Το όστρακο πρέπει να είναι ερμητικά κλειστό
- Η σάρκα καλά προσκολλημένη στην μια πλευρά του κοχυλιού
- Το όστρακο πρέπει να περιέχει αρκετή ποσότητα καθαρού νερού με ευχάριστη θαλασσινή οσμή

ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ-ΜΑΛΑΚΟΣΤΡΑΚΑ (ΑΣΤΑΚΟΙ, ΚΑΡΑΒΙΔΕΣ, ΓΑΡΙΔΕΣ, ΚΑΒΟΥΡΙΑ ΚΤΛ)

- Η εμφάνισή τους πρέπει να είναι λαμπερή και υγρή
- Το χρώμα τους πρέπει να είναι ροζ ή καστανό για τις γαρίδες, καφέ για τους αστακούς και ανοιχτό ροζ ή κόκκινο για τις καραβίδες
- Να έχουν ευχάριστη, θαλασσινή μυρωδιά

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Δεν περιέχουν βαρέα μέταλλα, οργανοχλωριωμένα παρασιτοκτόνα ή υπολείμματα βλαβερών ουσιών (ισταμίνης, βιογενείς τοξίνες κτλ) σε ποσοστό επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

ΨΑΡΙ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ	Απουσία Salmonella spp Απουσία Vibrio cholera Vibrio parahemolyticus E. Coli <= 10^2/gr ΟΜΧ < =10^6 /gr. Απουσία παρασίτων: Anisakis.
ΨΑΡΙ ΝΩΠΟ	Απουσία Salmonella spp Απουσία Vibrio cholera, Vibrio parahemolyticus E. Coli <= 10^3/gr. ΟΜΧ < = 5 * 10^6/gr. Απουσία παρασίτων: Anisakis spp.

3) ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

	ΑΛΛΑΝΤΙΚΑ
ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	4^0C
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΝΕΚΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	7^0C

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Ατομική συσκευασία (σε vacuum ή μεμβράνη για τρόφιμα) ή χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος).

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

Απουσία σε τεχνικά ελαττώματα:

- Ευρωτίαση
- Σήψη
- Ανώμαλες Οσμές
- Διογκώσεις συσκευασίας, δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης.
- Ανώμαλες Χρώσεις (πράσινο - φαιοπράσινο - γκρίζο χρώμα).

ΜΠΕΙΚΟΝ

- Το μπέικον πρέπει να έχει ρόδινο χρώμα ή σκούρο κόκκινο για το καπνιστό
- Το λίπος πρέπει να είναι σταθερό, καλά εφαπτόμενο στους μύες, και λευκού χρώματος
- Όπου υπάρχει εξωτερική επιδερμίδα πρέπει να είναι καθαρή, απαλού καφέ χρώματος ή σκούρου για το καπνιστό
- Η εξωτερική επιδερμίδα πρέπει να μην εμφανίζει ασυνέχειες ή άλλες βλάβες και να είναι απαλλαγμένη πλήρως από τρίχες
- Στην εξωτερική επιφάνεια να μην υπάρχουν κρύσταλλοι αλατιού
- Οι κάθετες επιφάνειες τομής πρέπει να είναι ελαφρά υγρές και καθαρές
- Στην εξωτερική επιφάνεια ή τις τομές δεν πρέπει να παρατηρείται γλίτσιασμα
- Η οσμή του πρέπει να είναι ευχάριστη και ποτέ ξινή ή να θυμίζει τυρί
- Δεν πρέπει στη συσκευασία να υπάρχουν υγρά
- 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

ΖΑΜΠΟΝ

- Το καλής ποιότητας ζαμπόν έχει ροζ φωτεινό χρώμα (όχι πολύ φωτεινό ή ξεφθαρμένο)
- Δεν πρέπει να υπάρχουν κίτρινες ή πράσινες κηλίδες στο άπαχο τμήμα ή στο λίπος
- Πρέπει να έχει όχι ιδιαίτερα κοκκώδη υφή. Να είναι ελαστική και με χυμώδη εμφάνιση
- Το άρωμά του πρέπει να είναι ευχάριστο και ποτέ όξινο
- Να μην παρατηρείται παρουσία κοκάλων
- Αν είναι κομμένο από πριν, οι φέτες του να μην είναι εύθραυστες
- Η συσκευασία του να μην έχει βλάβες, να μην είναι φουσκωμένη και να μην παρατηρείται παρουσία αερίου

ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

- Οι επιφάνειά τους δεν πρέπει να είναι υγρή ή ιδιαίτερα λιπαρή
- Δεν πρέπει να είναι υπερβολικά γεμισμένα (διογκωμένα) ή να φαίνονται σε κάποια σημεία άδεια
- Η γέμιση δεν πρέπει να είναι πολύ αλεσμένη
- Δεν πρέπει να έχουν ταγκή ή ξινή οσμή

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών (Απουσία ουσιών απαγορευμένων, μη υπέρβαση των επιτρεπομένων ορίων χημικών προσθέτων νιτρώδη, νιτρικά κλπ).

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

Salmonella spp: απουσία σε 25gr
Listeria Monocytogenes: απουσία σε 25gr
Coli forms ≤100/gr
E. Coli ≤ 10/gr,
E. Coli 0157 H7 απουσία σε 25gr
Staphylococcus aureus ≤10/gr
Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια ≤20/gr
Σταφυλοκοκκική Εντεροτοξίνη: μη ανιχνεύσιμη για αλλαντικά ζύμωσης ≤0.1ng

Έντυπο δειγματοληψίας (Νερών, πρώτων υλών ,τελικών προϊόντων)

Ημερομηνία :……Ώρα:……..
Χώρος δειγματοληψίας:……
Εργαστήριο που απευθύνεται:……..

Α/Α	**Είδος δειγματοληψίας**	**Είδος εργαστηριακής εκπαίδευσης**

Υπεύθυνος HACCP
…….

Υπεύθυνος εργαστηρίου
……..

Παρατηρήσεις
:……
……
……
……
……..

4) ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ
ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	4^0C
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΝΕΚΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	7^0C

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων & Ποτών και η Υ. Α. 1787/90

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

Απουσία σε**:**

- Ευρωτίαση
- Σήψη
- Ανώμαλες Οσμές
- Διογκώσεις συσκευασίας, δηλωτικές μικροβιακής ανάπτυξης.
- Ανώμαλες Χρώσεις (πράσινο – φαιοπράσινο - γκρίζο χρώμα).

ΒΟΥΤΥΡΟ-ΜΑΡΓΑΡΙΝΕΣ

Οι λιπαρές ύλες κατά την παραλαβή και την χρήση τους

- Πρέπει να είναι προσεκτικά συσκευασμένες και η συσκευασία εξωτερικά να είναι καθαρή και στεγνή
- Να μην υπάρχουν φυσαλίδες αέρα μεταξύ της συσκευασίας και του προϊόντος
- Πρέπει να έχει απαλή και κρεμώδη υφή
- Το άρωμα και η γεύση τους να είναι ευχάριστη
- Το χρώμα τους να είναι ομοιόμορφο χωρίς αποχρωματισμούς ή κηλίδες (λευκές, κίτρινες, μαύρες και πράσινές)
- Να μην είναι ιδιαίτερα λιπαρές με εμφανή αποχρωματισμό του λίπους
- Να μην είναι πολύ αλατισμένες
- Να μην έχουν όξινη ή μυρωδιά μούχλας
- Να μην έχουν πικρή ή σαπωνώδη υστερόγευση

ΓΙΑΟΥΡΤΙ

- Η συσκευασία πρέπει να είναι αδιάρρηκτη
- Πρέπει να έχει λευκό κρεμώδες χρώμα και την χαρακτηριστική γεύση και άρωμα γιαουρτιού
- Δεν πρέπει να υπάρχει αποχωρισμός ορού στην επιφάνεια του γιαουρτιού
- Όταν υπάρχει πέτσα, αυτή δεν πρέπει να έχει συρρικνωθεί, να είναι σπασμένη ή να είναι αποκολλημένη από τα τοιχώματα του δοχείου
- Η υφή του πρέπει να είναι σαν ζελές αλλά να μην είναι πολύ υδαρές ή πολύ στερεό
- Να μην εμφανίζει σβολιάσματα, συμπυκνώματα ή αμμώδη και σχοινώδη υφή
- Η γεύση του να μην είναι πολύ ξινή ή πολύ γλυκιά
- Να μην αφήνει πικρή ή έντονη υστερόγευση

9. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Απουσία απαγορευμένων ουσιών, μη υπέρβαση των επιτρεπομένων ορίων χημικών προσθέτων νιτρώδη, νιτρικά κα).

10. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

Salmonella spp: απουσία σε 25gr
Listeria Monocytogenes: απουσία σε 25gr
Coli forms ≤100/gr
E. Coli ≤ 10/gr,
E. Coli 0157 H7 απουσία σε 25gr
Staphylococcus aureus ≤10/gr
Θειοαναγωγικά κλωστηρίδια ≤20/gr

Σταφυλοκοκκική Εντεροτοξίνη: μη ανιχνεύσιμη για αλλαντικά ζύμωσης ≤0.1ng

5) ΦΡΕΣΚΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ-ΦΡΕΣΚΑ ΦΡΟΥΤΑ

Διάφορα είδη φρέσκων λαχανικών και φρέσκων φρούτων

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ: Θερμοκρασία περιβάλλοντος

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Σε νάιλον σακούλες, σε πλαστικά κιβώτια

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Να είναι πλήρως ώριμα και διαμορφωμένα στο φυτό.
- Να έχουν συλλεχθεί την κατάλληλη εποχή
- Να έχουν εμφάνιση και οσμή φρέσκου
- Να είναι καθαρά, χωρίς λάσπες
- Να μην έχουν εξωτερικές λάσπες και γενικά στίγματα που να υποδηλώνουν κάποια ασθένεια ή προσβολή από έντομα ή σάπισμα
- Να έχουν την εκάστοτε χαρακτηριστική γεύση

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:
Απουσία φυτοφαρμάκων (οργανοφωσφορικών, καρβαμιδικων, οργανοχλωριωμένων υγρογονανθράκων).
Απουσία οποιασδήποτε ανόργανης ή οργανικής ύλης ξένης προς το προϊόν.

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

Salmonella spp: απουσία σε 25gr
E. Coli ≤ 10/gr,
E.Coli 0I57:H7 απουσία σε 25gr
Shigella απουσία σε 25gr
Staphylococcus aureus ≤10/gr
Απουσία σε Πρωτόζωα (Guardia spp, Entamoeba spp κλπ)
Απουσία σε Παράσιτα (Fasciola Hepatica, Fasciolopsis Buscki)
Απουσία σε Ιούς (Ηπατίτιδας Α κλπ)

6) ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Διάφορα είδη κατεψυγμένων λαχανικών

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

	ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΑ
ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	-16^0C
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΝΕΚΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	-10^0C

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων & Ποτών και η Υ. Α. 1787/90

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Πρέπει να ελέγχονται οι συσκευασίες ως προς την ακεραιότητά τους για σκισίματα
- Να γίνεται έλεγχος για παρουσία τρωκτικών και ακάρεων
- Πρέπει να γίνεται και έλεγχος παράξενες μυρωδιές και ξένα σώματα

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Απουσία φυτοφαρμάκων, εντομοκτόνων, τεχνιτών χρωμάτων).

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

APC $\leq 10^5$/gr
Salmonella spp: απουσία σε 25gr
E. Coli $\leq 10^5$/gr
E. Coli 0157:H7 απουσία σε 25gr
Ζύμες – Μύκητες $\leq 10^3$/gr

7) ΚΟΝΣΕΡΒΕΣ

Διάφορα είδη κονσερβών

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ: Θερμοκρασία περιβάλλοντος

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Μεταλλικό κιτίο (όπως ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων & Ποτών για τα κονσερβοποιημένα προϊόντα)
Χαρτοκιβώτιο (απουσία οποιασδήποτε κάκωσης, εσωτερικής ή εξωτερικής)

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Οι κονσέρβες δεν πρέπει να έχουν καμία φυσική βλάβη, βαθουλώματα ή χαράγματα
- Δεν πρέπει να παρουσιάζουν φούσκωμα στον κορμό ή σε κάποιο από τα δύο άκρα
- Δεν πρέπει να παρουσιάζουν κατασκευαστικές ανωμαλίες και να μην έχουν σημάδια διάβρωσης ή σκουριάς

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Απουσία απαγορευμένων συστατικών, γεωργικών φαρμάκων κλπ).
pH κονσερβών ≤ 4.5

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

Coli - Coliforms: απουσία σε 1gr
Θειοαναγωγικά: απουσία σε 1gr
Ζύμες – Μύκητες: απουσία σε 1gr
ΟΜΧ $\leq 10^5$/gr
Απουσία σε θερμοάντοχους βακίλους
Απουσία salmonella spp

8) ΡΥΖΙΑ – ΟΣΠΡΙΑ

Διάφορα ρύζια και όσπρια

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ: Θερμοκρασία περιβάλλοντος

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Πλεκτός σάκος από συνθετική ίνα

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Πρέπει να ελέγχονται τα σακιά που παραλαμβάνονται ως προς την ακεραιότητά τους για σκισίματα
- Να γίνεται έλεγχος σε όλα τα σακιά για παρουσία τρωκτικών και ακάρεων
- Πρέπει να γίνεται και έλεγχος για σβολιάσματα, παράξενες μυρωδιές και ξένα σώματα

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Δεν έχουν χρησιμοποιηθεί φυτοφάρμακα ή πρόσφατη απεντόμωση πριν από την παρέλευση του χρονικού διαστήματος που ορίζουν οι αρμόδιες αρχές).

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

E. Coli $\leq$ 10/gr
Salmonella spp: απουσία σε 25gr
Ζύμες – Μύκητες: $\leq$ 100/gr

9) ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Διάφορα είδη ζυμαρικών

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ: Θερμοκρασία περιβάλλοντος

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Πλαστικός σάκος κατάλληλος για τρόφιμα
Χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Πρέπει να ελέγχονται οι συσκευασίες που παραλαμβάνονται ως προς την ακεραιότητά τους για σκισίματα
- Να γίνεται έλεγχος για παρουσία τρωκτικών και ακάρεων
- Πρέπει να γίνεται και έλεγχος για σβολιάσματα, παράξενες μυρωδιές και ξένα σώματα

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Δεν είναι τεχνητά χρωματισμένα, δεν έχουν προστεθεί συντηρητικά μέσα. Απουσία σε αφλατοξίνες, κατάλοιπα γεωργικών κτηνιατρικών φαρμάκων).

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:
E. Coli ≤ 10/gr
Salmonella spp: απουσία σε 25gr
Ζύμες – Μύκητες: ≤ 100/gr

10) ΑΒΓΑ

Φρέσκα, ωοσκοπημένα

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ:

	ΑΒΓΑ Θερμοκρασία Οχήματος Μεταφοράς
ΕΠΙΘΥΜΗΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	7^0C
ΜΕΓΙΣΤΗ ΑΝΕΚΤΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ	10^0C

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Πλαστικός σάκος κατάλληλος για τρόφιμα, χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Το κέλυφος πρέπει να είναι καθαρό χωρίς αίμα, κουτσουλιές ή ξένα σώματα και να μην είναι αδύνατο, δύσμορφο, παραμορφωμένο ή ραγισμένο
- Το ασπράδι του αβγού πρέπει να έχει παχύρρευστη υφή, να μην είναι αραιό ή νερουλό και να είναι καθαρό
- Ο κρόκος πρέπει να είναι σφαιρικός, εντόνου κίτρινου χρώματος και να μην σπάει εύκολα κατά το σπάσιμο του αβγού
- Δεν πρέπει να υπάρχει στο εσωτερικό του παρουσία άλλου κυτταρικού σπέρματος

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών (Απουσία γεωργικών φαρμάκων, εντομοκτόνων, παρασιτοκτόνων, μη επιτρεπόμενων αντιβακτηριακών ουσιών, κοκκιδιαστατικών κλπ).

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

E. Coli ≤ 10/gr
Salmonella spp: απουσία σε 25gr
Salmonella enteritidis: απουσία σε 25gr

11) ΞΗΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ: Θερμοκρασία περιβάλλοντος

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Πλαστικός σάκος κατάλληλος για τρόφιμα
Χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:

- Πρέπει να ελέγχονται τα σακιά που παραλαμβάνονται ως προς την ακεραιότητά τους για σκισίματα
- Να γίνεται έλεγχος σε όλα τα σακιά για παρουσία τρωκτικών και ακάρεων
- Πρέπει να γίνεται και έλεγχος για σβολιάσματα, παράξενες μυρωδιές και ξένα σώματα

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:
E. Coli ≤ 10/gr
Salmonella spp: απουσία

12) ΥΓΡΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ: Θερμοκρασία περιβάλλοντος

2. ΠΟΙΟΤΗΤΑ: Κατηγορίας Α

3. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ: Κατάλληλη για τρόφιμα
Χαρτοκιβώτιο

4. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΛΗΞΗΣ: Το προϊόν πρέπει να φέρει τουλάχιστον το 80% του συνολικού χρόνου ζωής του κατά την παράδοση.

5. ΣΗΜΑΝΣΗ: Όπως ορίζει η Ελληνική νομοθεσία: ονομασία πώλησης, ποιοτική κατάταξη, θερμοκρασία κατάψυξης, ημερομηνία παραγωγής, ημερομηνία λήξης, ονομασία και κωδικός λειτουργίας εταιρείας παραγωγής, καθαρό βάρος.

6. ΜΑΚΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:
Απουσία σε τεχνικά ελαττώματα (ΠΔ 76/87)

7. ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ: Σε συμφωνία με τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών

8. ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ:
E. Coli ≤ 10/gr
Salmonella spp: απουσία σε 25gr
Δείκτες υγιεινής <1/gr

3.2 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Ο Υπεύθυνος HACCP σε συνεργασία με τον Chef καθορίζουν το απαιτούμενο περιεχόμενο των εκπαιδευτικών σεμιναρίων του προσωπικού σε σχέση με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη, για κάθε εργαζόμενο:

- Τις ικανότητες και την απόδοσή του
- Την κρισιμότητα της εργασίας που εκτελεί
- Τον χρόνο πρόσληψής του και την παρακολούθηση προηγούμενων εκπαιδεύσεων
- Την ανάγκη εκμάθησης νέων γνώσεων και τεχνικών.
- Αλλαγές που προκύπτουν (σε διαδικασίες, αναθεωρήσεις Φακέλου, εγκαταστάσεις κλπ)

Με βάση τα παραπάνω, και σε συνεργασία με το Τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού θα εντάσσεται στο συνολικό εκπαιδευτικό πρόγραμμα της Aldemar και θα αποφασίζεται ο χρόνος, ο τόπος και το υλικό της εκπαίδευσης.

Με όμοιο τρόπο εκπαιδεύονται και τα υπόλοιπα τμήματα, η εργασία των οποίων μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων (Τεχνικές Υπηρεσίες, Προμήθειες).

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Ο Υπεύθυνος HACCP και ο Chef έχουν την ευθύνη για τον έλεγχο της εφαρμογής και την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του εκπαιδευτικού προγράμματος.

Στην αρχή της κάθε σεζόν, ο Υπεύθυνος HACCP καταρτίζει ετήσιο πρόγραμμα εκπαίδευσης, σύμφωνα με όσα αναφέρονται στην παράγραφο 2 της παρούσας οδηγίας. Τα προγραμματισμένα εκπαιδευτικά σεμινάρια, με ευθύνη του Υπεύθυνου HACCP καταγράφονται στο Έντυπο Ετήσιου Προγράμματος Εκπαίδευσης (Ε ΟΕ 26-1) για το οποίο ενημερώνεται η διεύθυνση, το Τμήμα Ποιότητας και το Τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού.

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.

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.

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.

Η εκπαίδευση πρέπει να επαναλαμβάνεται σε τακτά χρονικά διαστήματα ξεκινώντας τις πρώτες ημέρες της κάθε σεζόν.

Έτσι, πρέπει να πραγματοποιούνται εβδομαδιαίες συναντήσεις όλου του προσωπικού της κουζίνας κατά τη διάρκεια των οποίων θα γίνεται αναφορά, μεταξύ άλλων, από τους chefs, σε θέματα εκπαίδευσης και ενημέρωσης που αφορούν στην ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων.

Ο Υπεύθυνος HACCP θα επισκέπτεται τους χώρους και θα επιθεωρεί τον τρόπο λειτουργίας και εργασίας του προσωπικού και τη συμμόρφωσή τους με τα σεμινάρια.

Σε περίπτωση που παραστεί έκτακτη ανάγκη εκπαίδευσης (νέο προσωπικό, καινούργιος εξοπλισμός, αποτέλεσμα εσωτερικής επιθεώρησης κλπ), συμπληρώνεται προστίθενται στο Ε ΟΕ 26-1, στο οποίο αριστερά από τη στήλη του θέματος εκπαίδευσης μονογράφει ο Υπεύθυνος HACCP.

Σε όλες τις εκπαιδεύσεις (σεμινάρια, εβδομαδιαίες συναντήσεις κουζίνας) συμπληρώνεται παρουσιολόγιο καθώς και τα θέματα που αναλύονται (Ε ΟΕ 26-2).

Ο Υπεύθυνος HACCP αρχειοθετεί το εκπαιδευτικό υλικό.

Οι υπεύθυνοι των Τμημάτων Προμηθειών και Τεχνικών Υπηρεσιών οφείλουν να εκπαιδεύουν το προσωπικό τους στα περιεχόμενα του Φακέλου HACCP που τους αφορούν και θα πρέπει να εφαρμόζουν. Οι εκπαιδεύσεις γίνονται σε συνεργασία με το Τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού και με τους εξωτερικούς συνεργάτες εφόσον κριθεί, από τους υπεύθυνους των τμημάτων, απαραίτητο.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος HACCP και ο Chef είναι υπεύθυνοι για τον προσδιορισμό του χρόνου στον οποίο θα πραγματοποιηθεί η εκπαίδευση του προσωπικού.

Ο Υπεύθυνος HACCP και ο Chef, σε συνεργασία με το Τμήμα Ανθρώπινου Δυναμικού, είναι υπεύθυνοι για την εύρεση και τη προετοιμασία του κατάλληλου εκπαιδευτικού υλικού.

Ο Υπεύθυνος HACCP και ο Chef είναι υπεύθυνοι για την αξιολόγηση της εκπαίδευσης και την διερεύνηση της αναγκαιότητας νέου εκπαιδευτικού σεμιναρίου.

Ο Υπεύθυνος του Τμήματος Τεχνικών Υπηρεσιών είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση του προσωπικού του στις οδηγίες εργασίας του Φακέλου HACCP που τους αφορούν.

Ο Υπεύθυνος του Τμήματος Προμηθειών είναι υπεύθυνος για την εκπαίδευση του προσωπικού του στις οδηγίες εργασίας του Φακέλου HACCP που τους αφορούν.

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση των εντύπων Ε ΟΕ 26-1 και Ε ΟΕ 26-2.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Ε ΟΕ 26-1 Ετήσιο Πρόγραμμα Εκπαίδευσης	Υπεύθυνος HACCP	3 ΧΡΟΝΙΑ
Ε ΟΕ 26-2 Παρουσιολόγιο Σεμιναρίων	Υπεύθυνος HACCP	3 ΧΡΟΝΙΑ

3.3 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Ημερομηνία Συμπλήρωσης Ερωτηματολογίου:

Α. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΣΘΕΝΟΥΣ			
Ονοματεπώνυμο:			Ηλικία:
Οικογενειακή Κατάσταση:		Φύλο: Άρρεν ☐ Θήλυ ☐	
Για πελάτες:	Ξενοδοχείο:	Δωμάτιο:	Ημ. Άφιξης:
Για προσωπικό:	Ξενοδοχείο:	Τμήμα:	Θέση:
Ιδιαίτερες διατροφικές ή προσωπικές συνήθειες:			

Β. ΚΛΙΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ		
Συμπτώματα		
☐ Ναυτία	☐ Ρίγη	☐ Κοιλιακό άλγος
☐ Εμετός	☐ Μυϊκός Πόνος	☐ Σιελόρροια
Συχνότητα:……φορές/μέρα	☐ Βήχας	☐ Σπασμοί
☐ Διάρροια	☐ Μεταλλική Γεύση	☐ Δύσπνοια
Συχνότητα:……φορές/μέρα	☐ Αίσθημα καύσου στο στόμα	☐ Δυσκαταποσία
Υδαρής ☐	☐ Ζάλη	☐ Πονοκέφαλος
Αιματηρή ☐	☐ Μούδιασμα	☐ Εφίδρωση
☐ Πυρετός	☐ Διπλή όραση	☐ Εξανθήματα
	☐ Άλλα συμπτώματα	☐ Κνησμός
		☐ Άλλα δερματικά συμπτώματα
Ημέρα και Ώρα έναρξης Συμπτωμάτων:		Διάρκεια Συμπτωμάτων:
Παραμένοντα συμπτώματα:		

Άλλες Πληροφορίες			
Αλλεργίες σε τροφές ή συστατικά φαρμάκων:			
Επίσκεψη σε	☐ Γιατρό ☐ Νοσοκομείο ☐ Κέντρο υγείας	Ημερομηνία:	Διάγνωση:
Αποτελέσματα Αναλύσεων Δειγμάτων	☐ Εμετού ☐ Κοπράνων		

Γ. ΙΣΤΟΡΙΚΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΘΗΚΑΝ

Ημέρα εμφάνισης των συμπτωμάτων: ____/____/____	Μια ημέρα πριν την εμφάνιση συμπτωμάτων: ____/____/____	Δυο ημέρες πριν την εμφάνιση συμπτωμάτων: ____/____/____
Ώρα:	Ώρα:	Ώρα:
Τόπος:	Τόπος:	Τόπος:
Τροφές:	Τροφές:	Τροφές:
Ώρα:	Ώρα:	Ώρα:
Τόπος:	Τόπος:	Τόπος:
Τροφές:	Τροφές:	Τροφές:
Ώρα:	Ώρα:	Ώρα:
Τόπος:	Τόπος:	Τόπος:
Τροφές:	Τροφές:	Τροφές:
Ώρα:	Ώρα:	Ώρα:
Τόπος:	Τόπος:	Τόπος:
Τροφές:	Τροφές:	Τροφές:
Ώρα:	Ώρα:	Ώρα:
Τόπος:	Τόπος:	Τόπος:
Τροφές:	Τροφές:	Τροφές:

Παρεκκλίσεις από το σύνηθες διατροφικό πρόγραμμα:
Εκδρομές που πραγματοποιήθηκαν (καταναλώθηκαν 'lunch baskets';):
Συμμετοχή σε εκδηλώσεις με φαγητό:
Προβλήματα στο νερό που χρησιμοποιείται για πόσιμο το συγκεκριμένο χρονικό διάστημα:
Άλλες πληροφορίες:

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ.

3.4 ΠΑΡΑΛΑΒΗ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Οι προμήθειες των πρώτων υλών της κουζίνας γίνονται από προμηθευτές οι οποίοι είναι ενταγμένοι στον **Κατάλογο Εγκεκριμένων Προμηθευτών Υλικών Κουζίνας (ΚΕΠΥΚ)** της επιχείρησης.

Στο **Παράρτημα Ι** της παρούσας Οδηγίας, περιγράφεται αναλυτικά η διαδικασία σχετικά με τη δημιουργία, τήρηση και παρακολούθηση του ΚΕΠΥΚ.

Σε κάθε παραλαβή, ο Υπεύθυνος Παραλαβών, ελέγχει τις προδιαγραφές των ειδών που παραλαμβάνει, βάσει των κριτηρίων που περιγράφονται στην **Οδηγία Εργασίας 23-Προδιαγραφές Πρώτων Υλών**. Ευρήματα σχετικά με μακροσκοπικές ιδιότητες αλλά και η θερμοκρασία, όπου απαιτείται, καταγράφονται στο Ε ΟΕ 02.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Έλεγχος παραλαβών

Όλες οι παραλαβές γίνονται από τον Υπεύθυνο Παραλαβών (Αποθηκάριος). Στις παραλαβές των φρέσκων προϊόντων (κρέας νωπό, ψάρι νωπό, φρέσκα φρούτα και λαχανικά), είναι παρόν και ο chef. Ελέγχονται τα παρακάτω:

Α. Συνοδευτικά Έγγραφα.

Β. Θερμοκρασία σύμφωνα με τον πίνακα που βρίσκεται στο κάτω μέρος του εντύπου Ε ΟΕ 02.

Γ. Επισημάνσεις ετικέτας (ημερομηνία παραγωγής και λήξης των προϊόντων, τόπος παραγωγής κλπ).

Δ. Συσκευασία (στεγανότητα, καθαριότητα, ξένα σώματα κλπ).

Ε. καθαριότητα και συμφωνία με τις απαιτούμενες συνθήκες μεταφοράς των μέσων μεταφοράς.

ΣΤ. Παρουσία δυσάρεστων οσμών και χρωματισμών.

Ζ. Παρουσία ξένων σωμάτων μέσα στις συσκευασίες.

Ο έλεγχος εντός των συσκευασιών, γίνεται δειγματοληπτικά. Ο αριθμός των δειγμάτων που ελέγχονται, προκύπτει από τους παρακάτω πίνακες:

1. Κιβώτια

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
≥ 11	4

Για κάθε κατηγορία παραλαμβανομένων υλικών έχουν θεσπιστεί κριτήρια αποδοχής κατά την παραλαβή τα οποία περιγράφονται αναλυτικά στην Οδηγία Εργασίας 23-Προδιαγραφές Πρώτων Υλών (Μακροσκοπικές Ιδιότητες).

Εφόσον κατά την παραλαβή και το δειγματοληπτικό έλεγχο, τα προϊόντα πληρούν τα κριτήρια ελέγχου, σημειώνεται ένα ✓ στην αντίστοιχη κάθε φορά στήλη του εντύπου Ε ΟΕ 02.

Το Ε ΟΕ 02 συμπληρώνεται από τον chef στις παραλαβές φρέσκων προϊόντων και από τον Υπεύθυνο Παραλαβών για τα υπόλοιπα.

Στη στήλη 'Είδος' του Ε ΟΕ 02, είναι δυνατόν να καταγραφεί ο αύξων αριθμός τιμολογίου του προϊόντος και επισυναφθεί αντίγραφο του τιμολογίου για ταχύτερη συμπλήρωση του Ε ΟΕ 02.

Για προϊόντα που δεν συμπεριλαμβάνονται στις κατηγορίες της ΟΕ 23, ελέγχεται η σήμανση του κατασκευαστή ως προς την θερμοκρασία διακίνησης ή και αποθήκευσης. Αν δεν αναφέρεται τίποτα, γίνεται επικοινωνία με τον προμηθευτή.

3.2 Διορθωτικές ενέργειες

Ακολουθεί πίνακας διορθωτικών ενεργειών, σε περιπτώσεις μη ικανοποίησης των κριτηρίων:

Ελεγχόμενη Παράμετρος	**Εκτροπή / Παράλειψη**	**Διορθωτική Ενέργεια**	**Υπεύθυνος**
Συνοδευτικά Έγγραφα	Οποιαδήποτε μη συμφωνία των στοιχείων των συνοδευτικών εγγράφων	Επισήμανση στο μεταφορέα	Υπεύθυνος Παραλαβών
		Γραπτή προειδοποίηση στον προμηθευτή	Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
Θερμοκρασία (για τις κατηγορίες τροφίμων που αναφέρονται στο έντυπο Ε ΟΕ 02)	Όταν η μετρούμενη θερμοκρασία είναι μεταξύ επιθυμητής και μέγιστης	Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή	Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
	Όταν η μετρούμενη θερμοκρασία είναι πάνω από την μέγιστη θερμοκρασία	Το προϊόν δεν παραλαμβάνεται. Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή.	Υπεύθυνος Παραλαβών Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
Επισημάνσεις ετικέτας	Δεν αναγράφονται οι απαιτούμενες πληροφορίες (ημερομηνία παραγωγής, λήξης)	Το προϊόν δεν παραλαμβάνεται. Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή.	Υπεύθυνος Παραλαβών Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
Συσκευασία	Ρύπανση κλπ.	Το προϊόν, αν δεν έχει ρυπανθεί, παραλαμβάνεται,. Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή	Υπεύθυνος Παραλαβών Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
Μέσα μεταφοράς	Ρύπανση κλπ.	Το προϊόν, αν δεν έχει ρυπανθεί, παραλαμβάνεται. Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή	Υπεύθυνος Παραλαβών Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
Δυσάρεστες οσμές/ χρώσεις	Όπως περιγράφονται στα κριτήρια μακροσκοπικού ελέγχου (ΟΕ 23)	Το προϊόν δεν παραλαμβάνεται. Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή.	Υπεύθυνος Παραλαβών Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών
Ξένα σώματα	Έλεγχος πριν και μετά το, δειγματοληπτικό, άνοιγμα συσκευασιών.	Το προϊόν δεν παραλαμβάνεται. Γραπτή σύσταση στον προμηθευτή.	Υπεύθυνος Παραλαβών Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών

Τοποθετείται κόκκινη ταμπέλα με την ένδειξη 'ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΟ' ή 'ΠΡΟΣ ΕΠΙΣΤΡΟΦΗ' και αποθηκεύεται σε χώρο (με την κατάλληλη σήμανση: 'Χώρος Ακατάλληλων/Προς Επιστροφή Προϊόντων) και με τρόπο που δε μπορεί να επηρεάσει υγιή τρόφιμα και δεν υπάρχει κίνδυνος προώθησής του στην κουζίνα κατά λάθος.

Το ίδιο πραγματοποιείται και στην περίπτωση που κάποιο υλικό λήξει και δεν έχει καταναλωθεί.

Ληγμένα ή κοντά στην λήξη τους προϊόντα δεν παραλαμβάνονται (για το τελευταίο μπορεί να γίνει εξαίρεση με την σύμφωνη γνώμη του Chef, γνωρίζοντας τον προγραμματισμό της κουζίνας).

Σε περίπτωση απόρριψης ενός παραλαμβανομένου υλικού, γίνεται καταγραφή του χειρισμού του στο έντυπο παραλαβής, ενώ ταυτόχρονα συμπληρώνεται έντυπο αποκλίσεων όπου καταγράφεται αναλυτικά το γεγονός, οι διορθωτικές ενέργειες που υλοποιήθηκαν και η αποτελεσματικότητά τους.

3.3 Γενικές Οδηγίες κατά την παραλαβή

Οι παραλαβές γίνονται από τον Υπεύθυνο Παραλαβών ή από άτομα που έχουν καθοριστεί για αυτή την εργασία κάτω από τις εντολές του Υπεύθυνου Παραλαβών και έχουν ενημερωθεί – εκπαιδευτεί κατάλληλα.

Όλες οι παραλαβές γίνονται με την πιο πάνω καθορισμένη διαδικασία. Έτσι, τρόφιμα, π.χ. αφημένα στην πόρτα δεν παραλαμβάνονται.

Όλες οι παραλαβές γίνονται με το φως της ημέρας.

Κατά την παραλαβή, ο Υπεύθυνος Παραλαβών φροντίζει να ελαχιστοποιηθούν παράλληλες εργασίες που μπορεί να επιμολύνουν το τρόφιμο. Έτσι, όταν γίνεται παραλαβή υλικών κουζίνας δεν γίνεται παράλληλα αποκομιδή σκουπιδιών ή καθαρισμός του χώρου ή ενέργειες μυοκτονίας και απεντόμωσης.

Τα στοιχεία από τις παραλαβές και, κυρίως, τις απορρίψεις λαμβάνει υπ' όψιν του ο Υπεύθυνος του Τμήματος Προμηθειών για την αναζήτηση νέων προμηθευτών.

Εάν έχει αποφασιστεί η αλλαγή προμηθευτή για κάποιο είδος, τότε ο νέος αντικαθιστά τον παλαιό στον ΚΕΠΥΚ. 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.

Στην περίπτωση παραλαβής ασυσκεύαστων 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.

Όργανα μετρήσεων, όπως θερμόμετρα και ζυγοί, θα πρέπει να καθαρίζονται καλά (και το πρώτο να απολυμαίνεται επίσης) μεταξύ διαφορετικών εργασιών.

Στο χώρο υπάρχει εβδομαδιαίο πρόγραμμα καθαρισμών, στο οποίο αναφέρεται το είδος του καθαρισμού και τα απαιτούμενα καθαριστικά, ο υπεύθυνος και η συχνότητα.

Ο χώρος των παραλαβών είναι ενταγμένος στο σχέδιο μυοκτονιών και απεντόμωσης.

Ο χώρος των παραλαβών, μετά το πέρας των εργασιών, κλείνει, διακόπτοντας την ελεύθερη επικοινωνία μεταξύ αποθηκών και περιβάλλοντος.

Προϊόντα υπό ψύξη ή κατάψυξη μεταφέρονται στους ψυκτικούς θαλάμους χωρίς καθυστερήσεις.

Η μεταφορά των υλικών προς τις αποθήκες γίνεται με φροντίδα ώστε να μην επιμολυνθούν και να μην χαλάσει η συσκευασία τους.

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.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος Παραλαβών έχει την ευθύνη για τη πραγματοποίηση των απαιτούμενων μακροσκοπικών ελέγχων κατά την παραλαβή.

Ο chef είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 02, για τις παραλαβές φρέσκων προϊόντων. Για τα υπόλοιπα προϊόντα, υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 02, είναι ο Υπεύθυνος Παραλαβών.

Ο Υπεύθυνος του Τμήματος Προμηθειών είναι υπεύθυνος για τη λήψη των απαιτούμενων διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση που βρεθεί υλικό εκτός προδιαγραφών.

Ο Υπεύθυνος του Τμήματος Προμηθειών είναι υπεύθυνος για την τήρηση και παρακολούθηση του ΚΕΠΥΚ.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Ε ΟΕ 02	Υπεύθυνος Παραλαβών	1 ΧΡΟΝΟΣ
ΚΕΠΥΚ-ηλεκτρονικό αρχείο	Υπεύθυνος Τμήματος Προμηθειών	Έπ’ ΑΠΕΙΡΟΝ

3.5 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η Οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες, τις διαδικασίες και τις υπευθυνότητες που σχετίζονται με την αποθήκευση α΄ υλών, ημιέτοιμων και τελικών προϊόντων της κουζίνας.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Οι αποθήκες των υλικών που προορίζονται για χρήση της κουζίνας χωρίζονται σε 3 κατηγορίες: Ξηρές αποθήκες, Ψυγεία και Καταψύξεις.

Οι ενδεικνυόμενες θερμοκρασίες αποθήκευσης εμφανίζονται στον πίνακα Ι.

Καθημερινά παρακολουθούνται και καταγράφονται οι θερμοκρασίες όλων των αποθηκευτικών χώρων στα αντίστοιχα έντυπα τα οποία αναρτώνται και συμπληρώνονται καθημερινά από τους υπεύθυνους παρακολούθησης.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Τα τρόφιμα αποθηκεύονται, **συσκευασμένα** (στις αρχικές συσκευασίες ή σε κατάλληλους περιέκτες τροφίμων), στους ενδεδειγμένους χώρους των αποθηκών του Τμήματος Προμηθειών ή της κουζίνας.

Δεν αποθηκεύονται κάτω από σωλήνες (αποχέτευσης, θέρμανσης, ύδρευσης κλπ) σε χώρους που περιέχουν χημικά, απορρυπαντικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα, σε αποδυτήρια προσωπικού, σε τουαλέτες, σε χώρους φύλαξης απορριμμάτων.

Σε περίπτωση που αναπόφευκτα αποθηκεύονται μικρές ποσότητες χημικών μαζί με ξηρά τρόφιμα, απαιτείται κατάλληλος διαχωρισμός σε επισημασμένο χώρο.

Κάθε τρόφιμο τοποθετείται με τάξη και επιμέλεια σε καθαρά ράφια ή παλέτες (κατά προτίμηση πλαστικές) και ποτέ στο πάτωμα. Ψυγμένα και κατεψυγμένα τρόφιμα τοποθετούνται άμεσα στους θαλάμους.

Κατά την αποθήκευση πρέπει να ακολουθούνται οι αρχές:

- FIFO (first in-first out ή πρώτο μέσα – πρώτο έξω): οι καινούργιες παραλαβές πίσω ή κάτω από τις παλιότερες.
- Το ‘καθαρό’ πάνω από το ‘βρώμικο’ (για να αποφεύγονται επιμολύνσεις): π.χ. τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά πρέπει να τοποθετούνται χαμηλότερα από τα υπόλοιπα του θαλάμου.

Η αποθήκευση των τροφίμων να είναι, κατά το δυνατόν, σταυροειδής και όχι κοντά στα μοτέρ των θαλάμων ώστε να υπάρχει καλύτερη κυκλοφορία αέρα. Η επιθυμητή απόσταση από τοίχους και πάτωμα είναι 15 και 20cm αντίστοιχα.

Οι ρυπαρές δευτερογενείς συσκευασίες (χαρτοκιβώτια) πρέπει να απομακρύνονται (όπου είναι δυνατόν) κατά την παραλαβή και πριν την είσοδο των υλικών στους

αποθηκευτικούς χώρους. Ομοίως, τα είδη μαναβικής που δεν παραλαμβάνονται σε τελάρα μιας χρήσης πρέπει να μεταγγίζονται σε καθαρά τελάρα εσωτερικής χρήσης και μετά να μπαίνουν στα ψυγεία.

Ξηρές πρώτες ύλες που έχουν εξαχθεί από τις αρχικές τους συσκευασίες τοποθετούνται σε καθαρούς και καλυμμένους περιέκτες από πλαστικό ή ανοξείδωτο υλικό κατάλληλο για τρόφιμα, πάνω στους οποίους θα αναγράφεται το είδος του τροφίμου και η ημερομηνία λήξης του. Για τα όσπρια αναγράφεται ημερομηνία παραλαβής.

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. Κάθε υλικό φέρει σήμανση που δηλώνει το είδος του και την ημερομηνία λήξης. Όπου κατά την παραλαβή δεν υπάρχει σήμανση ή έχει φθαρεί, τότε κολλάτε ετικέτα ή σημειώνονται με μαρκαδόρο τα παραπάνω στοιχεία.

Δεν προστίθεται καινούργιο τρόφιμο στους περιέκτες αν δεν έχει εξαντληθεί το παλιό.

Οι ημερομηνίες λήξεως ή παρασκευής των τροφίμων καθώς και η κατάσταση τους (δεν έχουν σχιστεί, ανοίξει κλπ), ελέγχονται τακτικά. Απαγορεύεται η ύπαρξη αλλοιωμένων ή ληγμένων πρώτων υλών στους αποθηκευτικούς χώρους.

3.2 ΧΩΡΟΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

Η είσοδος στους χώρους της αποθήκης είναι ελεγχόμενη, με ευθύνη του αρμόδιου προσωπικού.

Οι χώροι αποθήκευσης είναι ενταγμένοι στο πρόγραμμα καθαρισμών και στο σχέδιο μυοκτονιών και απεντομώσεων. Οι εργασίες αυτές εκτελούνται με ιδιαίτερη προσοχή -απόλυτη προστασία των τροφίμων- ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης.

Εσωτερικά στους χώρους αποθήκευσης Α΄ υλών της κουζίνας υπάρχει φροντίδα να μην διατρέχουν τον χώρο σωλήνες θέρμανσης, αποχέτευσης και να μην υπάρχουν ανοίγματα στο περιβάλλον χωρίς σήτες. Επίσης ελέγχεται η διαρροή συμπυκνωμάτων από τους αεροψυκτήρες των ψυγείων.

Στους χώρους αποθήκευσης υπάρχει φροντίδα για σωστό εξαερισμό και φωτισμό. Όλες οι λάμπες φέρουν προστατευτικά καλύμματα.

Οι πόρτες των ψυγείων - καταψύξεων πρέπει να κλείνουν πάντα προσεκτικά και ερμητικά. Τα λάστιχα των ψυγείων ελέγχονται τακτικά για τυχόν φθορές που θα έχουν ως αποτέλεσμα την απώλεια ψύξης αλλά και την δημιουργία εστίας μικροβίων.

Κατά το άνοιγμα των ψυγείων και καταψύξεων η πόρτα δεν πρέπει να παραμένει ανοικτή για μεγάλο χρονικό διάστημα.

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.

- γρήγορη μεταφορά

- χρήση κατάλληλου υγειονομικού μέσου (καρότσι, σκεύος που να σκεπάζεται κτλ.)
- ατομική υγιεινή

3.3 ΕΝΤΥΠΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Γίνεται έλεγχος της θερμοκρασίας αέρα των αποθηκευτικών χώρων καθημερινά. Η θερμοκρασία καταγράφεται τρεις φορές την ημέρα, σε μηνιαία έντυπα, ως εξής:

Κωδικός Εντύπου	**Χώρος**	**Υπεύθυνος Ελέγχου**		
		Πρωί	**Μεσημέρι**	**Βράδυ**
Ε ΟΕ 03-1	Ξηρή Αποθήκη	Υπεύθυνος πρωινής βάρδιας Τμήματος (αποθήκη ή κουζίνα)	Υπεύθυνος απογευματινής βάρδιας Τμήματος (αποθήκη ή κουζίνα)	
Ε ΟΕ 03-2	Συντήρηση	Υπεύθυνος πρωινής βάρδιας Τμήματος (αποθήκη ή κουζίνα)	Υπεύθυνος απογευματινής βάρδιας Τμήματος (αποθήκη ή κουζίνα)	Υπεύθυνος νυκτερινής βάρδιας Τμήματος Τεχνικών Υπηρεσιών
Ε ΟΕ 03-3	Κατάψυξη			

Στον οριζόντιο άξονα του εντύπου αναγράφονται οι ημέρες του μήνα. Στον κάθετο άξονα του εντύπου αναγράφονται οι θερμοκρασίες. Τρεις φορές την ημέρα, ο υπεύθυνος για κάθε μέτρηση (αναφέρονται στην κάτω αριστερή πλευρά του εντύπου) συμπληρώνει με ένα [το κουτάκι που αντιστοιχεί στην ημερομηνία και αναγραφόμενη θερμοκρασία
Σε περίπτωση μέτρησης θερμοκρασιών προϊόντων, το θερμόμετρο θα πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά με ειδικό απολυμαντικό.

Στο τέλος κάθε μήνα, τα συμπληρωμένα έντυπα παραδίδονται στους προϊσταμένους των τμημάτων (Προμηθειών και chef αντίστοιχα) ο οποίος και υπογράφει κατά την παραλαβή στην κάτω πλευρά του εντύπου.

3.4 ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

Τα κρίσιμα όρια περιγράφονται στο Έντυπο με χρωματικές περιοχές.
Αν η μετρούμενη θερμοκρασία βρίσκεται εκτός των κρίσιμων ορίων:

- Αν η θερμοκρασία του χώρου αποθήκευσης βρίσκεται στην πορτοκαλί περιοχή του εντύπου:
  Ελέγχουμε ξανά τη θερμοκρασία του χώρου αφού η πόρτα παραμείνει κλειστή για τουλάχιστον μισή ώρα. Εφόσον η θερμοκρασία παραμένει εκτός ορίων ειδοποιείται ο προϊστάμενος του τμήματος και της τεχνικής υπηρεσίας.

- Αν η θερμοκρασία του χώρου αποθήκευσης βρίσκεται στην κόκκινη περιοχή του εντύπου:
  Μετράται η θερμοκρασία τροφίμων και αν είναι εντός των αποδεκτών ορίων, η πόρτα παραμένει κλειστή. Αν η θερμοκρασία τροφίμων είναι εκτός ορίων, ενημερώνετε άμεσα ο προϊστάμενος του τμήματος και η τεχνική υπηρεσία.

Ειδικότερα:
Ευαλλοίωτα / Γαλακτοκομικά / Τυροκομικά / Αυγά
Αν το προϊόν έμεινε εκτεθειμένο σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 15°C, για περισσότερες από 24 ώρες, τότε πρέπει να καταναλωθεί άμεσα σε συνταγές που έχουν θερμική επεξεργασία. Αν το προϊόν παρέμεινε στους 15°C, για περισσότερες από 24 ώρες τότε **καταστρέφεται.**

⇘ Κρέατα / Ψαρικά Κατεψυγμένα
Σε περίπτωση απόψυξης, λαμβάνονται τα παρακάτω διορθωτικά μέτρα:

ΟΡΙΑ/ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΗΣ ΕΚΤΡΟΠΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
Από -9°C έως και –1°C: ΜΕΡΙΚΗ ΑΠΟΨΥΞΗ	Κατανάλωση μέσα σε 72 ώρες
Από –1°C έως και +5°C: ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗ	Κατανάλωση μέσα σε 48 ώρες
Από 5°C έως και 12°C: ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗ	Άμεση κατανάλωση
Από 12°C και πάνω: ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗ	Καταστροφή

⇘ Κατεψυγμένα Λαχανικά / Σφολιατοειδή / Ημιέτοιμα προϊόντα

Σε περίπτωση απόψυξης, λαμβάνονται τα παρακάτω διορθωτικά μέτρα:

ΟΡΙΑ/ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΚΗΣ ΕΚΤΡΟΠΗΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
Από -9°C έως και 0°C: ΜΕΡΙΚΗ ΑΠΟΨΥΞΗ	Κατανάλωση μέσα σε 72 ώρες
Από 0°C έως και +7°C: ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗ	Κατανάλωση μέσα σε 48 ώρες
Από 7°C έως και 12°C: ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗ	Άμεση κατανάλωση
Από 12°C και πάνω: ΠΛΗΡΗΣ ΑΠΟΨΥΞΗ	Καταστροφή

3.5 ΕΠΙΣΤΡΟΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ελέγχονται πάντα οι ημερομηνίες λήξεως των τροφίμων. Απαγορεύεται να φύγει προς κατανάλωση ληγμένο προϊόν.

Ακατάλληλα προϊόντα ή ληγμένα δεν πρέπει να υπάρχουν στους χώρους αποθήκευσης, αλλά προωθούνται άμεσα είτε για καταστροφή είτε για επιστροφή.

Η καταστροφή τους πάντα είναι άμεση και δεν αναβάλλεται.

Όταν πρόκειται για επιστροφή αυτών στους προμηθευτές, μπορούν να συνυπάρξουν στο χώρο της αποθήκης για πολύ μικρό χρονικό διάστημα σε χώρο διακεκριμένο και επισημασμένο ώστε να μην υπάρχει πιθανότητα να επιμολυνθούν όλα τα υπόλοιπα.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Αποθηκάριος και ο chef είναι υπεύθυνοι για την καθαριότητα και την ευταξία - ορθή τοποθέτηση των παραλαμβανομένων υλικών- στους αποθηκευτικούς χώρους του Τμήματος Προμηθειών και της κουζίνας αντίστοιχα.

Ο Υπεύθυνος παρακολούθησης που αναγράφεται στο εκάστοτε έντυπο είναι υπεύθυνος για την παρακολούθηση και καταγραφή της θερμοκρασίας των αποθηκευτικών χώρων στα έντυπα Ε ΟΕ 03-1, Ε ΟΕ 03-2 και Ε ΟΕ 03-3.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Θερμοκρασίες Ξηρής Αποθήκης **Ε ΟΕ 03-1**	Υπεύθυνος HACCP	1 έτος
Θερμοκρασίες Θαλάμων Συντήρησης **Ε ΟΕ 03-2**	Υπεύθυνος HACCP	1 έτος
Θερμοκρασίες Θαλάμων Κατάψυξης **Ε ΟΕ 03-3**	Υπεύθυνος HACCP	1 έτος

ΠΙΝΑΚΑΣ Ι

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ

ΥΠΟ ΚΑΤΑΨΥΞΗ (<- 18 ° C)	ΥΠΟ ΨΥΞΗ (0 – 5 °C)	ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ (15 – 25° C)
▪Κρέατα – Θαλασσινά – Πουλερικά ▪Λαχανικά ▪Φρούτα ▪Προϊόντα Ζαχαροπλαστικής ▪Προϊόντα Αρτοποιίας ▪Φύλλο Κρούστας ▪Κατεψυγμένο Αυγό Παστεριωμένο ▪Ξηροί Καρποί	▪Αλλαντικά ▪Γαλακτοκομικά ▪Μαργαρίνη ▪Είδη Ζαχαροπλαστικής ▪Αβγά Φρέσκα ▪Λαχανικά Φρέσκα ▪Κονσέρβες Θαλασσινών	▪Αρτύματα – Ποτά ▪Είδη Ζαχαροπλαστικής – Σκόνες ▪Κονσέρβες ▪Όσπρια – Ρύζια ▪Ζυμαρικά ▪Έλαια ▪Μπαχαρικά – Ζωμοί – Σάλτσες ▪Άλευρα ▪Αποξηραμένα Φρούτα

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Έτοιμα Προϊόντα (π.χ. Γλυκά, Σαλάτες, Σάλτσες, Παρασκευές Ζεστής Κουζίνας)
Ημι-έτοιμα Προϊόντα (π.χ. συσκευασμένες α' ύλες όπως αλλαντικά, τυριά, επεξεργασμένα αλλά όχι μαγειρεμένα κρέατα και ψάρια)
Πρώτες ύλες (π.χ. χαρτοκιβώτια με καρτέλες αβγών, κλειστά σκεύη με α' ύλη όπως ελιές και τυρί, μη επεξεργασμένα λαχανικά)

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΑΠΟΘΗΚΗΣ
Α\Α:……ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:…….

ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	**ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ CCP ΑΠ Μ (Θ0 C)**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΥΠΟΓΡΑΦΗ**
ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ((16-21^{0}C)			
ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ(16-21^{0}C)			
ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ(16-21^{0}C)			
ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ(Θ<5^{0}C)			
ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ(Θ<5^{0}C)			
ΨΥΧΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ(Θ<5^{0}C)			
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ(Θ<-16^{0}C)			
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ(Θ<-16^{0}C)			
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΚΑΤΑΨΥΞΗ(Θ<-16^{0}C)			

	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ**
ΞΗΡΗ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	Θ<21^{0}C	• Έλεγχος κλιματισμού	• Α'και β' ύλες

3.6 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

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

2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
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.

Ο χειρισμός των ωμών τροφίμων πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστό χώρο (π.χ. άλλες επιφάνειες εργασίας) από εκείνο που χειρίζονται τα μαγειρεμένα.

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.

Τα μαχαίρια, οι κόφτες και τα cutting boards θα απολυμαίνονται μετά από την αλλαγή χρήσης και στο τέλος της ημέρας.

Όλος ο εξοπλισμός χειρισμού τροφίμων καθαρίζεται λεπτομερώς πριν από κάθε χρήση.

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα αποψύχονται πλήρως πριν την επεξεργασία και το μαγείρεμα (βλέπε ΟΕ 6-Απόψυξη).

Οι χώροι και τα σκεύη απόψυξης δεν χρησιμοποιούνται ποτέ για τον χειρισμό μαγειρευμένων τροφίμων (τεμαχισμός, μεριδοποίηση κτλ) παρά μόνο μετά από απολύμανση.

Για τον διαχωρισμό του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για κάθε διαδικασία (απόψυξη, κρεοπωλείο, ζεστή, κρύα κουζίνα), συνιστάται η χρήση χρωματικού κώδικα όπως περιγράφεται στο παράρτημα της παρούσας οδηγίας.

Ο χειριστής τροφίμων πλένει τα χέρια του πριν και μετά τον χειρισμό μαγειρεμένων ή /και ωμών τροφίμων.

Οι νεροχύτες (λάντζες) δεν χρησιμοποιούνται για πλύσιμο χεριών και προσωπική υγιεινή. Για τη χρήση αυτή έχουν καθοριστεί συγκεκριμένοι νιπτήρες.

Οι νεροχύτες καθαρίζονται λεπτομερώς μετά από κάθε χρήση.

3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο chef ή άλλο καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση της διαδικασίας.
Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

4. ΑΡΧΕΙΑ

Δεν υπάρχουν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΧΡΩΜΑΤΙΚΟΣ ΚΩΔΙΚΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ-ΣΚΕΥΩΝ

ΦΡΟΥΤΑ & ΛΑΧΑΝΙΚΑ

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

ΚΡΕΑΣ ΩΜΟ

ΨΑΡΙΑ

ΤΥΡΙ

ΕΤΟΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ

3.7 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. ΣΚΟΠΟΣ
Η Οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες, διαδικασίες και υπευθυνότητες που σχετίζονται με τον καθαρισμό και το πλύσιμο των λαχανικών.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Χρήση πόσιμου & χλωριωμένου νερού, καθαρισμένων & απολυμασμένων σκευών, απολυμαντικού σε συγκεντρώσεις που προβλέπει ο κατασκευαστής.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
Όλα τα λαχανικά θα πρέπει να πλένονται πολύ προσεκτικά με ιδιαίτερη βαρύτητα στα μαρούλια και τα διάφορα χορταρικά τα οποία πρέπει να πλένονται φύλλο-φύλλο.

Απομακρύνονται και απορρίπτονται όλα τα ακατάλληλα ποιοτικά εξωτερικά φύλλα καθώς και όλα τα λαχανικά που είναι σάπια, μαραμένα, κιτρινισμένα.

Σε περίπτωση που παρατηρούνται σημάδια προσβολής από διάφορα έντομα ή σαλιγκάρια χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή στο ξεφύλλισμα, στο πλύσιμο και τον καθαρισμό διότι υπάρχει κίνδυνος αυτά να έχουν εισχωρήσει στο βάθος των φυλλωδών λαχανικών.

Όταν παρατηρούνται εμφανή υπολείμματα γεωργικών φαρμάκων, τα λαχανικά απορρίπτονται και επιστρέφονται στον προμηθευτή.

Τα λαχανικά απολυμαίνονται σε καθορισμένο χώρο (‘Προετοιμασίας Λαχανικών’) όπου είναι καταγεγραμμένος και αναρτημένος ο τρόπος απολύμανσης. Πριν τη χρήση και σε κάθε αλλαγή λαχανικού ο χώρος απολυμαίνεται. Έλεγχος της αποτελεσματικότητας της απολύμανσης επιτυγχάνεται μέσω των μικροβιολογικών αναλύσεων των προϊόντων της κρύας κουζίνας.

Η απολύμανση γίνεται σε όλα τα λαχανικά που χρησιμοποιούνται:
α) για την παρασκευή σαλατών στην κρύα κουζίνα,
β) για ντεκόρ, είτε από ζεστή, είτε από κρύα κουζίνα,
γ) στα φρέσκα φρούτα που χρησιμοποιεί το ζαχαροπλαστείο.

Μετά το πλύσιμο τα λαχανικά τοποθετούνται σε καθαρά σκεύη, στραγγίζονται, ελέγχονται αν είναι οπτικά καθαρά και τοποθετούνται σε ψυγείο θερμοκρασίας μικρότερης των 7^0C εάν δεν επεξεργαστούν άμεσα. Κατά την τοποθέτησή τους στο ψυγείο δεν πρέπει να έχει απομείνει ποσότητα νερού στο σκεύος.

4 .ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ
Ο chef ή άλλο καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση της διαδικασίας.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

3.8 ΑΠΟΨΥΞΗ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Η απόψυξη θα διενεργείται σ' έναν από τους παρακάτω χώρους:
Ψυγείο, $\Theta \leq 5^0$C.

Φούρνο μικροκυμάτων με κατάλληλο κύκλο απόψυξης

Θάλαμο απόψυξη

Με τρεχούμενο – πόσιμο νερό ($\Theta \leq 21^0$C) για χρόνο λιγότερο από 2 ώρες, σε λάντζα όπου δεν γίνεται επεξεργασία ωμών λαχανικών ή άλλων ευαλλοίωτων προϊόντων.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
Η απόψυξη των κρεάτων και ψαριών γίνεται αποκλειστικά στους χώρους του κρεοπωλείου.

Σε περίπτωση απόψυξης μικρών ποσοτήτων κατεψυγμένων κρεάτων, ψαριών – μαλακίων, όπου δεν υπάρχει ειδικός χώρος, αυτές αποψύχονται μόνο σε επισημασμένους χώρους (ΛΑΝΤΖΑ ΚΡΕΑΤΩΝ) η οποία θα απολυμαίνεται στο τέλος της απόψυξης.

Η διαδικασία της απόψυξης των κατεψυγμένων κρεάτων διαρκεί 18 με 35 ώρες ανάλογα με την εποχή και κατόπιν τα τρόφιμα, είτε τοποθετούνται στη συντήρηση για να επεξεργαστούν αργότερα, είτε επεξεργάζονται άμεσα.

Δεν πρέπει να γίνεται απόψυξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή όταν αυτό γίνεται, τα προϊόντα πρέπει να μπαίνουν στο ψυγείο όταν φτάσει τους 5^0C η επιφάνειά τους.

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.

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. Γι' αυτό το λόγο, να χρησιμοποιούνται σκεύη με σχάρες, για την στράγγιση των υγρών απόψυξης.

Μετά το τέλος της απόψυξης τα υγρά πρέπει να απορρίπτονται με προσοχή για την αποφυγή επιμόλυνσης άλλων τροφίμων.
Οι περιέκτες που θα συλλέξουν τα υγρά απόψυξης πρέπει να είναι τέτοιου μεγέθους που να χωρέσουν όλα τα υγρά.

Στο ίδιο σκεύος δεν θα πρέπει να αποψύχονται ταυτόχρονα δύο είδη τροφίμων.

Ειδικές οδηγίες αποψύξεως, όπου υπάρχουν, θα πρέπει να αναγράφονται στην συνταγή.

Μετά το τέλος της απόψυξης, σκεύη και εξοπλισμός που χρησιμοποιήθηκαν καθαρίζονται και απολυμαίνονται επιμελώς.

Τρόφιμο που έχει αποψυχθεί, πρέπει να μαγειρευτεί μέσα σε 24 ώρες. Η παραμονή μέχρι το μαγείρεμα να γίνεται μέσα σε ψυγείο (αποψυγμένα τρόφιμα έχουν μικρότερη διάρκεια ζωής από τα νωπά). Τα κατεψυγμένα τρόφιμα που αποψύχονται με φούρνο μικροκυμάτων πρέπει να μαγειρεύονται αμέσως.

Αποψυγμένα τρόφιμα δεν πρέπει να καταψύχονται ξανά. Μπορούν να ψυχθούν μόνο αν έχουν μαγειρευτεί κανονικά.

Αν κρέατα και ψάρια δεν αποψυχθούν πλήρως και αναγκαστικά πρέπει να προωθηθούν για θερμική επεξεργασία, τότε ο χρόνος που διαρκεί η θερμική επεξεργασία είναι επιπλέον 50% του κανονικού προβλεπομένου χρόνου.

Τρόφιμα προς απόψυξη δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω ή κοντά σε εστίες θέρμανσης ή σε νερό (ζεστό ή στάσιμο) ως μέθοδο απόψυξης.

Για μεγάλα τεμάχια κατεψυγμένου τροφίμου συνίσταται ο τεμαχισμός του, για τη μείωση του χρόνου αποψύξεως.

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 αυτό γίνει εφικτό.

Στο στάδιο της απόψυξης και κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας τους, η θερμοκρασία του κρέατος στην επιφάνεια του δεν πρέπει να ξεπερνά τους 8^0C, ενώ η θερμοκρασία στο κέντρο μάζας να είναι από 0 έως 1^0C.

Για τα κατεψυγμένα ψάρια τα θερμοκρασιακά όρια είναι 4^0C για την επιφάνεια και 0^0C για το κέντρο.

Η απόψυξη πιθανών κατεψυγμένων ημιέτοιμων ή τελικών προϊόντων πλην της ζαχαροπλαστικής και των σφολιατοειδών γίνεται στα αντίστοιχα ψυγεία συντήρησης και διαρκεί από 12 έως 24 ώρες. Τα παραπάνω προϊόντα αφού αποψυχθούν διατηρούνται στη συντήρηση υπό ψύξη 48 ώρες το μέγιστο, μετά πρέπει οπωσδήποτε να χρησιμοποιηθούν.
Τα λαχανικά δεν αποψύχονται αλλά προωθούνται απευθείας για επεξεργασία.

Λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα κατά το μαγείρεμα παγωμένων τροφίμων τα οποία δεν αποψύχονται, ώστε όλη η μάζα του τροφίμου να θερμαίνεται.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο chef ή άλλο καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση της διαδικασίας.
Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

3.9 ΨΥΞΗ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η Οδηγία αυτή περιγράφει την μέθοδο, τις διαδικασίες και τις υπευθυνότητες που σχετίζονται με την ψύξη των θερμικά επεξεργασμένων ημι-έτοιμων και έτοιμων προϊόντων.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

- Ψύξη στα αντίστοιχα ψυγεία συντήρησης
- Χρήση κρύου πόσιμου νερού για τα ζυμαρικά

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Γενικά

Τα θερμικά επεξεργασμένα τρόφιμα από την στιγμή που θα αποσυρθούν από τη θερμική πηγή και απαιτούν ψύξη θα πρέπει να ψυχθούν το ταχύτερο δυνατό.

Για την ψύξη, να μεταφέρονται αρχικά σε ειδικούς ψυκτικούς θαλάμους ή στο ψυχρότερο σημείο της κουζίνας το οποίο πρέπει να είναι καθαρό. Δεν τοποθετούνται απ' ευθείας στο ψυγείο για την αποφυγή ποιοτικής υποβάθμισης αλλά και γιατί υπάρχει κίνδυνος η θερμοκρασία να ανέβει πάνω από τους 5^0C.

Όταν η θερμοκρασία τους φτάσει στους 63^0C, μεταφέρονται στο ψυγείο. Η θερμοκρασία να πέσει στους 21^0C εντός των 2 πρώτων ωρών και στις επόμενες 4 ώρες, κάτω από τους 5^0C.

Να υπάρχουν αποστάσεις μεταξύ των σκευών στο ψυγείο και να τοποθετούνται σταυρωτά για καλύτερη κυκλοφορία του αέρα. Όπου χρησιμοποιείται μεμβράνη για κάλυψη, να δημιουργούνται κάποια ανοίγματα για καλύτερη κυκλοφορία του αέρα.

Υπολείμματα γευμάτων από θερμοδιατήρηση μπορούν να παραμείνουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος μέχρι η θερμοκρασία τους να φτάσει τους 50^oC και στη συνέχεια να ψυχθούν. Η θερμοκρασία τους να είναι κάτω από 10^0C μέσα σε 12 ώρες, επιπλέον (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

Για να διευκολύνεται η ψύξη να χρησιμοποιούνται ρηχά σκεύη, στα οποία να μοιράζεται η ποσότητα του ζεστού φαγητού.

3.2 Μεγάλα κομμάτια κρέας (ρολά, μοσχάρι μπρεζέ κλπ)

- Τοποθετούνται σε οριζόντια σειρά και όχι το ένα πάνω στο άλλο.
- Κρύωμα στο περιβάλλον μέχρις ότου η θερμοκρασία να είναι κάτω από 50^0C, καλυμμένα, γυρίζοντας τα κατά διαστήματα με καθαρό εργαλείο.
- Τοποθέτηση στο ψυγείο στο υψηλότερο σημείο, καλυμμένα.
- Η θερμοκρασία των κρεάτων να είναι κάτω από 10^0C μέσα σε 9 ώρες επιπλέον, (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

3.3 Μπλανσέ κρέατα, μαλάκια κλπ

- Ξέπλυμα και κρύωμα με νερό. Τοποθέτηση σε αβαθή σκεύη και παραμονή στο περιβάλλον, καλυμμένα, έως ότου η θερμοκρασία τους να είναι κάτω από 50^0C, σε 2 με 3 ώρες, το πολύ.
- Τοποθέτηση σε υψηλό σημείο του ψυγείου, κάτω από τα έτοιμα και πάνω από τα ωμά, καλυμμένα.
- Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι κάτω από 10^0C σε 12 ώρες επιπλέον, (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

3.4 Σάλτσες (ντεμι γκλας, κόκκινες, κιμάδες)
- Τοποθέτηση σε αβαθή σκεύη. Παραμονή στο περιβάλλον, καλυμμένα, συχνή ανάδευση, μέχρι η θερμοκρασία να είναι κάτω από 50^0C, σε 2 με 3 ώρες, το πολύ.
- Τοποθέτηση στο ψυγείο στο υψηλότερο σημείο (προστασία με λαδόκολλα).
- Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι κάτω από 10^0C σε 12 ώρες επιπλέον, (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

3.5 Ζυμαρικά
- Κρύωμα με άφθονο κρύο νερό.
- Τοποθέτηση σε αβαθή σκεύη (κατά προτίμηση ανοξείδωτα).
- Είσοδος στο ψυγείο, καλυμμένα, τοποθέτηση σε υψηλό σημείο.

3.6 Λαχανικά που προορίζονται για κρύες σαλάτες:
- Παραμονή στο περιβάλλον μέχρι η θερμοκρασία να είναι κάτω από 50^0C.
- Είσοδος στο ψυγείο, καλυμμένα.
- Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι κάτω από 10^0C σε 8 ώρες επιπλέον, (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

3.7 Ρύζια, όσπρια που προορίζονται για σύνθετες σαλάτες:
- Κρύωμα με νερό και τοποθέτηση σε ρηχά σκεύη.
- Είσοδος στο ψυγείο καλυμμένα είτε με μεμβράνη, είτε με ανοξείδωτα καπάκια.
- Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι κάτω από 10^0C σε 9 ώρες επιπλέον, (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

3.8 Ημι-έτοιμα φαγητά (παστίτσιο, μουσακάς, παπουτσάκια κλπ)
- Παραμονή στο περιβάλλον μέχρι η θερμοκρασία να είναι κάτω από 50^0C.
- Τοποθέτηση στο ψυγείο κάτω από τα έτοιμα και πάνω από τα ωμά. Σταυροειδής τοποθέτηση των ταψιών όταν ο χώρος δεν επιτρέπει άλλου είδους τοποθέτηση.
- Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι κάτω από 10^0C σε 9 ώρες επιπλέον, (από την ώρα που ήταν στους 50^0C).

3.9 Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης
- Για τα ημι-έτοιμα προϊόντα: 24 ώρες.
- Για ψυγμένα έτοιμα προϊόντα: 24 ώρες.
- Για έτοιμες σάλτσες: 72 ώρες.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ
Ο Chef ή άλλο καθορισμένο άτομο της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση της διαδικασίας.

3.10 ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Για την λήψη προληπτικών μέτρων σχετικά με την ασφάλεια και την υγιεινή στην ζεστή κουζίνα, απαιτείται η προσεκτική τήρηση κανόνων υγιεινής και των γενικών οδηγιών που περιγράφονται παρακάτω.
Επιπλέον, απαιτείται η παρακολούθηση των σχέσεων χρόνου / θερμοκρασίας και η τήρηση των θερμοκρασιακών ορίων που ορίζονται στην Ανάλυση Επικινδυνότητας για κάθε παραγωγική διαδικασία σχετικά με τα τρόφιμα.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Γενικές Οδηγίες

Κάθε φορά που παραλαμβάνονται υλικά στο χώρο της κουζίνας να ελέγχεται η ημερομηνία λήξης και η κατάσταση των πρώτων υλών.

Ο χειρισμός των ωμών τροφίμων να γίνεται σε ξεχωριστό χώρο από εκείνον που χειρίζονται τα μαγειρεμένα. Αν κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό, οι επιφάνειες να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.

Τα σκεύη και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται να είναι πάντα καθαρά και διαφορετικά για κάθε είδος προϊόντος. Για τον διαχωρισμό των σκευών χρησιμοποιείται χρωματικός κώδικας που θα πρέπει να είναι αναρτημένος σε εμφανή σημεία της κουζίνας (βλ. ΟΕ 04). Όπου κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό, να προηγείται πλύσιμο και απολύμανση. Το ίδιο να γίνεται και πριν τη χρήση σκευών που χρησιμοποιούνται σπάνια.

Απαγορεύεται η χρήση περισσευμάτων φαγητών για την παρασκευή ή την επεξεργασία νέων.

Περισσεύματα από τη παράθεση πρωινού θα χρησιμοποιούνται στη Ζεστή Κουζίνα την ίδια μέρα και μέχρι να γίνει αυτό παραμένουν με σήμανση στα ψυγεία της ζεστής κουζίνας.

Οι φούρνοι πριν την είσοδο του τροφίμου για θερμική επεξεργασία να προθερμαίνονται μέχρι την προβλεπόμενη θερμοκρασία ψησίματος.

Να χρησιμοποιούνται φαρδιά και ρηχά σκεύη. Να μην γίνεται υπερπλήρωσή τους και να γίνεται περιοδική ανάδευση ώστε να διασφαλίζεται η ομοιόμορφη κατανομή της θερμότητας μέχρι το κέντρο του προϊόντος. Να τοποθετούνται σκέπαστρα και καλύμματα για να μην εκτίθενται τα τρόφιμα σε ρεύματα μολυσμένου αέρα.

Οι ποσότητες και οι χρόνοι που περιγράφονται σε μία συνταγή να τηρούνται επακριβώς.

Η δοκιμασία των προϊόντων να γίνεται με καθαρό κουτάλι ή πιρούνι και ποτέ με το δάχτυλο. Μετά από κάθε δοκιμασία, το σκεύος δεν θα χρησιμοποιείται για νέα δοκιμή, αλλά θα παραδίδεται για πλύσιμο. Να χρησιμοποιείται λαβίδα για το χειρισμό του φαγητού.

3.2 Θερμική Επεξεργασία

Η τελική θερμοκρασία ψησίματος όλων των προϊόντων με βάση το κρέας, στο κέντρο του τροφίμου, θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 82^0C.

Σε λαχανικά, γεμίσεις, πίτες, όσπρια, λαδερά (όλα άνευ κρέατος) και ψαρικά θα πρέπει η τελική θερμοκρασία ψησίματος, στο κέντρο του τροφίμου να είναι τουλάχιστον 77^0C.

Η τελική θερμοκρασία παντεσπανιών, κέικ, ψωμιών θα πρέπει να είναι τουλάχιστον 92^0C.

Αν η τελική θερμοκρασία δεν έχει επιτευχθεί, παρατείνεται ο χρόνος μαγειρέματος. Το είδος του φαγητού και η θερμοκρασία του καταγράφονται στο έντυπο Ε ΟΕ 07.

Η θερμοκρασία ασφαλείας για κάθε τρόφιμο πρέπει να επιτυγχάνεται το συντομότερο δυνατόν. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με ψήσιμο λεπτών κομματιών ή μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων.

Η ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος ενός φαγητού να γίνεται πάντα. Δεν θα μισοψήνεται ένα προϊόν για να ολοκληρωθεί η προετοιμασία του την άλλη μέρα.

Αν χρησιμοποιείται φούρνος μικροκυμάτων για το μαγείρεμα προϊόντων με ακανόνιστο σχήμα (π.χ. κοτόπουλο) να γίνεται συχνό γύρισμα για να ψηθούν όλες οι πλευρές.

Νερό που προστίθεται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος θα πρέπει να είναι βραστό.

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.

3.3 Tempering

Το tempering αναφέρεται στην παραμονή του τροφίμου σε θερμοκρασία περιβάλλοντος αμέσως μετά τη θερμική επεξεργασία.

Τα φαγητά χωρίς κρέας-ψαρικά μπορούν να παραμείνουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για μέγιστο χρόνο 3 ώρες, ενώ τα φαγητά με κρέας για μέγιστο χρόνο 2 ώρες.

Σε κάθε περίπτωση, όταν η θερμοκρασία του τροφίμου κατέλθει τους 50^0C, το τρόφιμο τοποθετείται σε ψύξη ή επαναθερμαίνεται.

3.4 Θερμοδιατήρηση

Η θερμοδιατήρηση των τροφίμων γίνεται σε ειδικούς θαλάμους ή ισοθερμικούς περιέκτες και σε ελάχιστη θερμοκρασία, στο κέντρο του τροφίμου, τους 53.5 ± 0.5^{0}C.

Για να επιτευχθεί η παραπάνω θερμοκρασία απαιτείται τα τρόφιμα να τοποθετηθούν ζεστά μέσα στους θαλάμους έτσι ώστε να μην έχουμε θερμοκρασία κατώτερη του επιθυμητού.

Να αποφεύγονται τα άσκοπα ανοίγματα των θαλάμων και των cambro στη φάση της θερμοδιατήρησης.

Φαγητά που σερβίρονται ζεστά, αν δεν προωθούνται αμέσως στην παράθεση, να τοποθετούνται σε θερμοθαλάμους και η θερμοκρασία τους να μην πέσει κάτω από τους 53.5 ± 0.5^{0}C.

Αν κατά την παράθεση ή εντός των θερμοθαλάμων βρεθεί προϊόν με θερμοκρασία <53^{0}C για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 2 ωρών (από τη στιγμή που τοποθετήθηκε το πρώτο πιάτο) θα επαναθερμαίνεται σε Θ>120^{0}C για 15 λεπτά τουλάχιστον ή μέχρι η τελική του θερμοκρασία να είναι >82^{0}C. Αν κάτι τέτοιο δεν είναι εφικτό λόγω ποιοτικής υποβάθμισης, το προϊόν θα απορρίπτεται.

Τα τρόφιμα που έχουν έντονο ποιοτικό πρόβλημα με την θερμοδιατήρηση μπορούν να προστατευθούν με καπάκια ή μεμβράνη αφού πρώτα απαλλαγούν από τους πολλούς ατμούς. Ειδικότερα, οι πατάτες φούρνου μπορούν να τοποθετούνται αφού κρυώσουν ή χωρίς να κλείσουν οι θάλαμοι, εφόσον δεν περιέχουν άλλου είδους τρόφιμο. Για να σερβιριστούν πρέπει να αναθερμανθούν.

3.5 Αναθέρμανση

Ο φούρνος να έχει προθερμανθεί στην τελική θερμοκρασία επιλογής και κατόπιν να τοποθετούνται τα προϊόντα.

Η ελάχιστη θερμοκρασία στο κέντρο του προϊόντος μετά την αναθέρμανση θα πρέπει να ξεπεράσει τους 82^{0}C για φαγητά με κρέας και τους 77^{0}C για φαγητά χωρίς κρέας.

Εάν υπάρξει πιθανότητα κάποια στιγμή να αναθερμανθούν κατεψυγμένα ενδιάμεσα ή τελικά προϊόντα τότε πρέπει πρώτα να αποψυχθούν και στη συνέχεια να αναθερμανθούν. Για τα ίδια αυτά προϊόντα δεν επιτρέπεται επανακατάψυξη.

Μόνο το φαγητό το οποίο έχει μαγειρευτεί καλώς, έχει ψυχθεί κάτω από ελεγχόμενες συνθήκες και έχει διατηρηθεί υπό ψύξη μπορεί να αναθερμανθεί.

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 αναθέρμανσης. Για αυτό, οι έτοιμες παρασκευές θα πρέπει να σημαίνονται με ειδική ετικέτα –αυτοκόλλητη- όπου θα αναγράφεται ημερομηνία και ώρα παρασκευής και ημερομηνία λήξης.

Ό,τι φαγητό περισσεύει από την αναθέρμανση, θα απορρίπτεται.

Δεν θα αναμιγνύονται αναθερμασμένα φαγητά με πρόσφατα μαγειρεμένα.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται στη μεριδοποίηση (μαχαίρια, σπάτουλες, κλπ) να τοποθετείται σε καθαρό πιάτο για αυτή τη χρήση και ποτέ απ' ευθείας στον πάγκο. Να αλλάζεται αν μείνει εκτεθειμένος για μεγάλο χρονικό διάστημα. Κατά τη μεριδοποίηση χρησιμοποιούνται οπωσδήποτε γάντια μιας χρήσης.

Κανένα τρόφιμο δεν προωθείται για κατανάλωση σε κανένα τμήμα ημιψημένο π.χ. μπιφτέκια.

3.6 Έντυπα Ελέγχου

Ο chef ή άλλος καθορισμένος εργαζόμενος της κουζίνας, λίγο πριν την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, θα μετρά τη θερμοκρασία στο κέντρο τριών τουλάχιστον ειδών φαγητού.

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 αποκτήσει την επιθυμητή θερμοκρασία. Θα προτιμούνται αυτά που έχουν ιδιαίτερη δυσκολία ή επικινδυνότητα.

Μετρώνται οι θερμοκρασίες για τις διαδικασίες: θερμικής επεξεργασίας, tempering, ψύξη, αναθέρμανση, θερμοδιατήρηση, παράθεση, ενώ επίσης σημειώνεται η ώρα της θερμομέτρησης.

Μεταξύ διαδοχικών θερμομετρήσεων θα γίνεται απολύμανση του θερμομέτρου, με ειδικά μαντηλάκια. Περιοδικά θα γίνεται έλεγχος της αξιοπιστίας του θερμομέτρου ΟΕ 20).

Αν βρεθεί απόκλιση από τα κρίσιμα όρια των θερμοκρασιών, θα πρέπει να πραγματοποιηθούν οι αντίστοιχες διορθωτικές ενέργειες. Τα κρίσιμα όρια και οι διορθωτικές ενέργειες για όλα τα είδη των προϊόντων και διαδικασιών περιγράφονται αναλυτικά στην κάτω πλευρά του εντύπου Ε ΟΕ 07.

Ο chef στο τέλος της ημέρας ελέγχει το Ε ΟΕ 07 το υπογράφει και το καταχωρεί.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

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 αναθέρμανσης.

Ο Chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 07.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Έντυπο Ελέγχου Θερμοκρασιών Ζεστής Κουζίνας **Ε ΟΕ 07**	Chef	1 ΧΡΟΝΟΣ

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΖΕΣΤΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ

Α\Α:…… ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:……..Θ:η θερμοκρασία η οποία μετράται στο κέντρο του τροφίμου

ΠΡΟΪΟΝ	ΨΗΣΙΜΟ CCP $_{ΘΕ}$ Μ ($Θ^0$C)	ΨΥΞΗ CCP$_{ΨΞ}$ Μ ($Θ^0$C)	ΘΕΡΜΟΔΙΑΤΗΡΗΣΗ CCP $_{ΕΠ}$ Μ ($Θ^0$ C)	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ CCP $_{ΕΠ}$ Μ (ph,% αλ)	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ

	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ		ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ		ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ
	ΦΑΓΗΤΑ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ-ΨΑΡΙΚΑ	**ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ**	**ΦΑΓΗΤΑ ΧΩΡΙΣ ΚΡΕΑΣ-ΨΑΡΙΚΑ**	**ΦΑΓΗΤΑ ΜΕ ΚΡΕΑΣ**	• Όλα τα στάδια παρασκευής ζεστών συνταγών-φαγητών • Μαριναρισμένα ψάρια
ΨΗΣΙΜΟ	Θ=68^{0C} για 30sec	Θ=74^{0}C για 15sec	ΑΝ Θ<ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΤΟΤΕ συνέχιση θερμικής επεξεργασίας	ΑΝ Θ<Κ.Ο. ΤΟΤΕ συνέχιση θ. επεξ.	
ΨΥΞΗ	Θ<10^{0}C	Θ<10^{0}C	Συνέχιση ψύξης	Συνέχιση ψύξης	
ΘΕΡΜΟΔΙΑΤΗΡΗΣΗ	Θ>63^{0}C	Θ>63^{0}C	ΑΝ Θ<Κ.Ο. ΤΟΤΕ συνέχιση θ. επ.	ΑΝ Θ<Κ.Ο.ΤΟΤΕ συν.θ.επεξεργας.	

3.11 ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

1. ΣΚΟΠΟΣ
Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με την ασφάλεια και την υγιεινή στην κρύα κουζίνα.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Για την λήψη προληπτικών μέτρων σχετικά με την ασφάλεια και την υγιεινή στην κρύα κουζίνα, απαιτείται η προσεκτική τήρηση κανόνων υγιεινής και των γενικών οδηγιών που περιγράφονται παρακάτω.
Επιπλέον, απαιτείται η παρακολούθηση των σχέσεων χρόνου/θερμοκρασίας και η τήρηση των θερμοκρασιακών ορίων που ορίζονται στην Ανάλυση Επικινδυνότητας για κάθε παραγωγική διαδικασία σχετικά με τα τρόφιμα.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Γενικές Οδηγίες Προετοιμασίας
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.

Η θερμοκρασία του χώρου να μην ξεπερνά τους 15^0C.

Πριν ξεκινήσει οποιαδήποτε επεξεργασία ο χώρος να είναι απόλυτα καθαρός από κάθε είδους ρύπους και να έχει εφαρμοσθεί το προβλεπόμενο πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης.

Οι Α΄ ύλες της κρύας κουζίνας δεν βγαίνουν από την ψύξη εάν δεν χρησιμοποιηθούν άμεσα. Να γίνεται από πριν εκτίμηση της ποσότητας που θα βγει από το ψυγείο για χειρισμό, ώστε να μην περισσεύει μεγάλη ποσότητα α΄ υλών η οποία να έχει παραμείνει εκτός ψύξης για μεγάλο χρονικό διάστημα.

Όλο το προσωπικό που εργάζεται στην Κρύα Κουζίνα να χρησιμοποιεί 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 22).

Τα σκευή και ο εξοπλισμός πλένονται καλά και απολυμαίνονται μεταξύ διαδοχικών χρήσεων.
Τα σκεύη στα οποία προστίθενται φαγητά, όπου είναι δυνατόν, θα προψύχονται.

Στο χώρο της κρύας κουζίνας και στα ψυγεία της δεν πρέπει να γίνεται επεξεργασία ωμού κρέατος ή ψαριού ή να λαμβάνει χώρα διαδικασία απόψυξης.

3.2 Σαλάτες

Τα φρούτα και τα λαχανικά θα απολυμαίνονται κάνοντας χρήση ειδικού απολυμαντικού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος (βλέπε ΟΕ 05).

Η κοπή των ωμών λαχανικών καθώς και η ανάμιξή τους με άλλα συστατικά για την παρασκευή σαλατών θα πρέπει να γίνονται σε τέτοιο σημείο που να μην υπάρχουν κοντά τρόφιμα υψηλού κινδύνου (α' ύλες) και να παραμένουν σκεπασμένα μέχρι την επεξεργασία τους.
Τα λαχανικά που μπαίνουν στην κρύα κουζίνα είναι είτε πλυμένα και απολυμασμένα σε περιέκτες της κουζίνας είτε άπλυτα σε τελάρα εσωτερικής διακίνησης.
Κατά την παρασκευή και ανάμειξη η θερμοκρασία των σαλατών δεν θα πρέπει να ξεπεράσει τους 15^0C. Αυτό επιτυγχάνεται με μέγιστο χρόνο ανάμιξης σαλάτας σε 20 λεπτά αλλά και με τη χρήση προ-ψυγμένων λαχανικών ή άλλων συστατικών.

Κάθε φορά που ολοκληρώνεται ο τεμαχισμός ενός είδος λαχανικού να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τα σκεύη και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται σύμφωνα με το πρόγραμμα απολύμανσης.

Θερμικά επεξεργασμένα συστατικά (όσπρια, ρύζια, ζυμαρικά, κρέας, λαχανικά) για την παρασκευή σύνθετων σαλατών και σάντουιτς δεν χρησιμοποιούνται εάν δεν είναι ήδη ψυγμένα σε θερμοκρασία 7^0C. Η μέγιστη ανεκτή θερμοκρασία για αυτά τα συστατικά είναι 10^0C.

Η ανάμειξη των συστατικών σύνθετων σαλατών γίνεται με χρήση γαντιών υποχρεωτικά. Τα γάντια αλλάζουν σε κάθε παρασκευή νέας σύνθετης σαλάτας.

Μετά την παρασκευή οποιουδήποτε είδους σαλάτας, απλής – σύνθετης, άμεση τοποθέτηση της σαλάτας στα ειδικά αβαθή σκεύη παράθεσης και είσοδος στο salad bar ή στο ψυγείο κρύας κουζίνας για μετέπειτα κατανάλωση. Να μην τοποθετείται μεγάλος όγκος ιδιαίτερα σύνθετων σαλατών σε ένα σκεύος. Μέγιστο επιτρεπόμενο ύψος προϊόντος στο σκεύος είναι τα 12cm.

Μέγιστος χρόνος ζωής σε ψύξη μετά την ημέρα παραγωγής: 48 ώρες στους 4-7^0C.
Μέγιστος χρόνος ζωής σε θερμοκρασία περιβάλλοντος: 3 ώρες.

3.3 Άλλα Προϊόντα

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στο χειρισμό των αβγών. Τα σημεία που ακουμπά καρτέλα αβγού ή νωπό αβγό θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται. Επίσης, κατά την φύλαξη νωπών αβγών στο ψυγείο, αυτά τοποθετούνται χαμηλά στο ψυγείο και οι καρτέλες είναι πάντα μέσα σε κουτί.

Για το μαρινάρισμα ειδών που θα καταναλωθούν κρύα (π.χ. σολομός) 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.

Το γέμισμα των σάντουιτς με διάφορα συστατικά γίνεται με λαβίδα ή με γάντια υποχρεωτικά.
Κάθε φορά που παρασκευάζεται ένα είδος σάντουιτς συσκευάζεται και τοποθετείται αμέσως σε ψύξη.

3.4 Κοπή Αλλαντικών-Τυροκομικών

Ο τεμαχισμός των θερμικά επεξεργασμένων κρεάτων (π.χ. κοτόπουλου), των αλλαντικών –τυροκομικών γίνεται οπωσδήποτε με τη χρήση γαντιών μιας χρήσεως.

Η κοπή των αλλαντικών και τυροκομικών σε φέτες στο slicer πραγματοποιείται με την σειρά:
Πρώτο κόβεται το τυρί.
Στη συνέχεια, καθαρίζεται και απολυμαίνεται το slicer, σκουπίζεται και ακολουθεί η κοπή των αλλαντικών. Πρώτα κόβεται το ζαμπόν και η μορταδέλα, ακολουθούν τα καπνιστά και τέλος το μπέικον και το σαλάμι αέρος.

Κάθε 20 λεπτά τα είδη που έχουν κοπεί, τοποθετούνται σε ανοξείδωτους ή πλαστικούς περιέκτες, καλύπτονται με μεμβράνη ή πλαστικά καπάκια και τοποθετούνται στο ψυγείο.
Δεν επιτρέπεται στοίβαξη των φετών αλλαντικών και τυριών σε ύψος μεγαλύτερο των 10cm.

Το κάθε είδος να τοποθετείται σε ξεχωριστό σκεύος.

Τα θερμικά επεξεργασμένα ρολά κρέατος και πουλερικών κόβονται σε πλάκα κοπής, η οποία είναι αποκλειστικά γι΄ αυτά και προηγουμένως έχει εξυγιανθεί.

Απαγορεύεται η χρήση ακάθαρτων μαχαιριών ή μαχαιριών που χρησιμοποιήθηκαν για κοπή πλυμένων λαχανικών, νωπών κρεάτων, αλλαντικών ή τυριών.

Μετά την κοπή των μαγειρεμένων κρεάτων, ακολουθεί γρήγορη αναθέρμανση.
Κατά την κοπή όλων των ειδών ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ χρησιμοποιούνται γάντια μιας χρήσης. Η αλλαγή των γαντιών στην κοπή αλλαντικών, τυριών γίνεται αντίστοιχα με τη σειρά κοπής που αναφέρεται παραπάνω.

3.5 Έτοιμα Προϊόντα

Έτοιμα προϊόντα να τοποθετούνται στο ψυγείο σκεπασμένα αμέσως μετά την παρασκευή τους, αν δεν διατεθούν άμεσα. Το προσωπικό, πριν την αποθήκευση στο ψυγείο ετοίμων ή ημιέτοιμων προϊόντων της κρύας κουζίνας, τοποθετεί σήμανση στην οποία να αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής του.

Τα προϊόντα συντηρούνται υπό ψύξη, ώστε η θερμοκρασία τους να μην ξεπεράσει τους 7^0C.

Τα προϊόντα της κρύας κουζίνας μεταφέρονται στο χώρο παράθεσης μόνο αφού έχουν τοποθετηθεί στο ψυγείο και έχουν φτάσει σε θερμοκρασία $< 5^0$C.

3.6 Lunch Packets

Με τον όρο lunch packet περιγράφονται πακέτα που είναι δυνατόν να περιέχουν:
- ✓ Σάντουιτς
- ✓ Μηλόπιτα συσκευασμένη
- ✓ Ξηρούς καρπούς
- ✓ Πατατάκια
- ✓ Νερό/Χυμούς εμφιαλωμένα κλπ συσκευασμένα προϊόντα

Τα παραπάνω προϊόντα τοποθετούνται σε χάρτινη τσάντα και παραδίδονται στους πελάτες για κατανάλωση εκτός ξενοδοχείου.

Η προσφορά lunch packets στους πελάτες **δεν συνιστάται** αφού δεν είναι εφικτός ο έλεγχος και η παρακολούθηση των συνθηκών διατήρησης και κατανάλωσής του. Παραδίδεται στους πελάτες **μόνο** εφόσον ζητηθεί και παρασκευάζεται και συσκευάζεται με αυστηρές συνθήκες υγιεινής (βλέπε και ΟΕ 22-Υγιεινή Προσωπικού).

Ειδικότερα για την παρασκευή των σάντουιτς:
- ▫ Παρασκευάζεται το δυνατόν αργότερα από την καθορισμένη ώρα παράδοσης (από το προηγούμενο βράδυ εφόσον η παράδοση είναι για νωρίς το πρωί).
- ▫ Περιέχει μόνο φέτες τυρί και αλλαντικά που κόβονται από ολόκληρο μπαστούνι την ώρα της παρασκευής και όχι νωρίτερα. Κόβεται μόνο η απαιτούμενη ποσότητα τυριών-αλλαντικών.
- ▫ Σε καμία περίπτωση δεν θα περιέχει λαχανικά (π.χ. ντομάτα, μαρούλι) ή σάλτσα (π.χ. μαγιονέζα, κέτσαπ).
- ▫ Ακολουθούνται αυστηροί κανόνες υγιεινής κατά την παρασκευή του (βλέπε και ΟΕ 22-Υγιεινή Προσωπικού).

Τα προϊόντα καλύπτονται και τοποθετούνται **αμέσως** στο ψυγείο όπου και παραμένουν μέχρι τη στιγμή της παράδοσης στον πελάτη.

Όλα τα προϊόντα που περιέχονται στο lunch packet είναι συσκευασμένα και επιλεγμένα βάσει των προδιαγραφών πρώτων υλών και από εγκεκριμένους προμηθευτές.

Πάνω στη συσκευασία αναγράφονται:
- ✓ Οδηγίες διατήρησης –σε δροσερό και ξηρό μέρος
- ✓ Οδηγίες κατανάλωσης –σε 3 ώρες το αργότερο
- ✓ Ημερομηνία και Ώρα παρασκευής -από τον παρασκευαστή
- ✓ Θερμοκρασία κατά την παράδοση

3.7 Ανακύκλωση Προϊόντων

Η ανακύκλωση προϊόντων κρύας κουζίνας (περισσεύματα παράθεσης) που δεν θα υποστούν θερμική επεξεργασία, **απαγορεύεται**.

Εφ' όσον περισσέψουν ποσότητες από τους μπουφέδες ΑΠΟΡΡΙΠΤΟΝΤΑΙ γιατί δεν είναι δυνατός ο έλεγχος πιθανών επιμολύνσεων από πελάτες και ο πολλαπλασιασμός αλλοιογόνων χλωρίδας ή τροφογενών παθογόνων (π.χ. Staph. Aureus, Listeria monocytogenes, E. coli) σε επικίνδυνα επίπεδα.

Δεν επιτρέπεται η ανακύκλωση dressing ή σαλτσών που σερβίρονται σε μπουφέδες. Για αυτό, τοποθετούνται σε τέτοιες ποσότητες ώστε να αποφεύγονται περισσεύματα μεγάλων ποσοτήτων.

Περισσεύματα από την παράθεση δεν ξαναχρησιμοποιούνται στην Κρύα Κουζίνα, αλλά οδηγούνται στη Ζεστή Κουζίνα για θερμική επεξεργασία.

Στο μεσοδιάστημα φυλάσσονται, με αναγραφή της ημερομηνίας φύλαξης, στα ψυγεία της ζεστής κουζίνας για μέγιστο χρόνο 24 ώρες.

3.8 Έντυπα Ελέγχου

Ο chef ή άλλος καθορισμένος εργαζόμενος της κουζίνας, να μετρά τη θερμοκρασία στο κέντρο τριών τουλάχιστον παρασκευών. Να προτιμούνται τα προϊόντα που έχουν ιδιαίτερη δυσκολία ή επικινδυνότητα.

Μετρώνται οι θερμοκρασίες για τις διαδικασίες: θερμικής επεξεργασίας (εφόσον υπάρχουν τέτοια συστατικά), tempering, συντήρησης υπό ψύξη, ψύξη, παράθεση, ενώ επίσης σημειώνεται η ώρα της θερμομέτρησης.

Μεταξύ διαδοχικών θερμομετρήσεων να γίνεται απολύμανση του θερμομέτρου, με ειδικά μαντηλάκια. Περιοδικά θα γίνεται έλεγχος της αξιοπιστίας του θερμομέτρου ΟΕ 20).

Αν βρεθεί απόκλιση από τα κρίσιμα όρια των θερμοκρασιών, θα πρέπει να πραγματοποιηθούν οι αντίστοιχες διορθωτικές ενέργειες. Τα κρίσιμα όρια και οι διορθωτικές ενέργειες για όλα τα είδη των προϊόντων και διαδικασιών περιγράφονται αναλυτικά στην κάτω πλευρά του εντύπου Ε ΟΕ 08.

Ο chef στο τέλος της ημέρας ελέγχει το Ε ΟΕ 08, το υπογράφει και το καταχωρεί.

Ο Chef επιθεωρεί τους χώρους και ελέγχει αν το προσωπικό τηρεί τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.

Μετά το πέρας των εργασιών πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται καλά ο πάγκος, τα σκεύη και ο εξοπλισμός.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Chef είναι υπεύθυνος για την επίβλεψη των πρακτικών που εφαρμόζονται από το προσωπικό.

Ο Chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνος για την μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων, της παρακολούθησης των διαδικασιών ψύξης, επεξεργασίας.

Ο Chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 08.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ**	**ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ**
Έντυπο Ελέγχου Θερμοκρασιών Κρύας Κουζίνας **Ε ΟΕ 08**	Chef	1 ΧΡΟΝΟΣ

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΚΡΥΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΩΝ

Α\Α:…….. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:……..

ΠΡΟΟΙΟΝ	**ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ CCP $_{ΕΠ}$ Μ (Θ ^{O}C) (ph)**		**ΨΥΞΗ CCP $_{ΨΞ}$ Μ (Θ^{O}C)**	**ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ CCP $_{ΘΕ}$ Μ (Θ^{O}C)**	**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΥΠΟΓΡΑΦΗ**

	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ					**ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ**	**ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ**
	ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ ΚΡΥΩΝ ΠΙΑΤΩΝ	**ΛΑΧΑΝΙΚΑ**	**ΣΑΛΑΤΕΣ**	**ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ**	**DRESSING**	• Άμεση ψύξη • Διόρθωση ph	• **Φρέσκα λαχανικά** • **Φρέσκιες και σύνθετες σαλάτες** • **Σάντουιτς, dressing,μαγιονέζα** • **Προϊόντα αυγού**
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Θ<15^{0}C	Θ<15^{0} C		Θ συστατικών <15^{0}C	Θ<15^{0}C	• Συνέχιση ψύξης • Έλεγχος καλής λειτουργίας ψυγείου	
ΨΥΞΗ			Θ<10^{0}C		Θ<10^{0}C	Αν Θ<ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΤΟΤΕ Συνέχιση θερμικής επεξεργασίας	
ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	• Παρασκευές με κρέας, ψάρι • Παρασκευές χωρίς κρέας	Θ>74 ^{0}C για 15 sec Θ>68^{0}C για 30sec					
	• Χρόνος ανάμειξης έως τη χρήση ή ψύξη<30min • Η θ ψύξης μετρείται κατά την ώρα εξόδου από το ψυγείο • Το ph μετρείται στο dressing και στην μαγιονέζα						

3.12 ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΜΑΓΙΟΝΕΖΑΣ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η οδηγία αυτή περιγράφει τις διαδικασίες και τα προληπτικά μέτρα που ακολουθούνται κατά την παραγωγή μαγιονέζας και salad dressing.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Η μεθοδολογία περιλαμβάνει προεργασία, συντήρηση συστατικών, ανάμειξη οξινιστών και συντήρηση τελικού προϊόντος.

Βασίζεται σε συνταγή παρασκευής μαγιονέζας για την ελαχιστοποίηση της πιθανότητας επιβίωσης Salmonella spp ή Salmonella enteritidis στο τελικό προϊόν.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Προετοιμασία

Όλα τα ευαίσθητα και ευαλλοίωτα συστατικά των salad dressing προψύχονται.

Τα αυγά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή μαγιονέζας παραλαμβάνονται υπό ψύξη και συντηρούνται υποχρεωτικά υπό ψύξη.

Απαγορεύεται η χρήση, σπασμένων, ραγισμένων και ρυπαρών αυγών.

Οι κρόκοι των αυγών που χρησιμοποιούνται για μαγιονέζα εφ' όσον δεν χρησιμοποιηθούν άμεσα μετά το σπάσιμο του αυγού να φυλάσσονται υπό ψύξη.

Όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται να είναι πλυμένα, απολυμασμένα και απόλυτα καθαρά.

3.2 Αναλογία Συστατικών

Η προτεινόμενη αναλογία των συστατικών για την παρασκευή μαγιονέζας (βασισμένη στην _____), διασφαλίζει ότι το pH του τελικού προϊόντος είναι **pH=3.5** (σύμφωνα και με την ανάλυση επικινδυνότητας του Φακέλου HACCP, ορίζεται για το τελικό προϊόν **pH<4.1**).

Έτσι, θα πρέπει κατά την παρασκευή μαγιονέζας, η περιεκτικότητα του παρασκευαζόμενου υδατικού διαλύματος σε οξύ να είναι **2.6%**.

Το προστιθέμενο οξύ μπορεί να είναι οξικό (προσθήκη ξυδιού) ή/και κιτρικό (προσθήκη λεμονιού).

Η ζύγιση των παρακάτω συστατικών γίνεται σε διακριβωμένο ζυγό της κουζίνας:

	Βάρος τεμαχίου	**Συνολικό βάρος**	**Ποσοστό σε νερό**	**Βάρος νερού**
Αυγά	16gr	1*16=16gr	48%	7.68gr

	Περιεκτικότητα σε οξύ	**Προστιθέμενη ποσότητα**	**Βάρος Οξέος**	**Βάρος νερού**
Ξύδι				
Λεμόνι				

Σύνολο	**gr οξέως**	**gr νερού**	**2.6%οξύ**

3.3 Διαδικασία Παρασκευής

Ακολουθεί, **υποχρεωτική θέρμανση** μίγματος αυγού, ξυδιού, λεμονιού με ταυτόχρονη ανάδευση ως ότου η θερμοκρασία ανέβει στους 65,5^{0}C (χρειάζεται περίπου ένα λεπτό). Επειδή η ανάμειξη κρόκων αυγού, ξυδιού (οξικό οξύ), λεμονιού (κιτρικό οξύ) και νερού ανεβάζει το σημείο πήξης του κρόκου μπορεί το μείγμα να θερμανθεί χωρίς να πήξει.

Η θερμοκρασία του μίγματος μετράται με διακριβωμένο θερμόμετρο το οποίο έχει προηγουμένως απολυμανθεί.

Αυτή η διαδικασία επιφέρει μείωση 5 λογαρίθμων (100.000 φορές) της Salmonella spp. σε περίπτωση που υπάρξει στους κρόκους.

Αμέσως μετά το μείγμα απομακρύνεται από τη φωτιά.

Ακολουθεί κρύωμα του μείγματος σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.

Μόλις η θερμοκρασία κατέβει στους 27-30°C προστίθενται τα υπόλοιπα υλικά και ολοκληρώνεται η παραγωγή της μαγιονέζας ή του dressing που έχει βάση την μαγιονέζα.

Τελικό pH μείγματος 3,6.

Τελικό pH μαγιονέζας ή dressing <4,1.

3.4 Αποθήκευση-Συντήρηση

Αποθηκεύεται σε δοχείο, κατάλληλο για τρόφιμα που έχει προηγουμένως απολυμανθεί.

Μπορεί να συντηρηθεί σε θερμοκρασία <5^{0}C για 7 ημέρες.

Προτιμότερο να μην χρησιμοποιείται η μαγιονέζα το πρώτο 48ωρο.

Η περιεκτικότητα ξυδιού σε οξικό οξύ 5% και λεμονιού σε κιτρικό οξύ 4,7% πρέπει να αναγράφονται στις συσκευασίες.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΛΙΑΡΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΚΡΟΚΩΝ.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση της διαδικασίας.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

3.13 ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες- διαδικασίες και υπευθυνότητες που σχετίζονται με την ασφάλεια και υγιεινή στο αρτοποιείο.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Για την λήψη προληπτικών μέτρων σχετικά με την ασφάλεια & την υγιεινή στο αρτοποιείο, απαιτείται η προσεκτική τήρηση κανόνων υγιεινής και των γενικών οδηγιών όπως περιγράφονται παρακάτω.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Αυστηρή τήρηση των κανόνων ατομικής υγιεινής προσωπικού. Οι εργαζόμενοι είναι καθαροί, με καθαρά ρούχα, με κομμένα και καθαρά νύχια και δεν φορούν κοσμήματα (βλέπε ΟΕ 04). Ιδιαίτερα κατά την κοπή των προϊόντων το προσωπικό φορά όλα τα προστατευτικά σχετικά μέσα (ποδιά, καπέλο) καθώς και γάντια μιας χρήσεως.

3.1 Παραλαβή

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.

Ακατάλληλα προϊόντα επιστρέφονται στην Κεντρική Αποθήκη όπου και ακολουθείται η εγκεκριμένη διαδικασία επιστροφής ή καταστροφής ακατάλληλων προϊόντων.

3.2 Καθαρισμός

Οι χώροι του αρτοποιείου (παρασκευής και αποθήκευσης) είναι ενταγμένοι στο Πρόγραμμα Καθαρισμού & Απολύμανσης'. Στο τέλος της εργασίας γίνεται καθαρισμός των χώρων του αρτοποιείου ενώ ο εξοπλισμός (σκεύη, εργαλεία κλπ) καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.
Οι χώροι παραγωγής του ψωμιού και των σφολιατοειδών θα πρέπει να διατηρούνται όσο το δυνατόν στεγνοί.

Ιδιαίτερη προσοχή να δίνεται σε υπολείμματα ζύμης, μαργαρίνης κλπ. Να απομακρύνονται επιμελώς με μηχανικά μέσα (σπάτουλες, βούρτσες κλπ). Συνιστάται η πρόπλυση των σκευών και εξοπλισμού με νερό θερμοκρασίας 50-60^{0}C και στη συνέχεια πλύση με απορρυπαντικό στους 65^{0}C. Ακολουθεί ξέπλυμα με χλιαρό νερό και στέγνωμα.

Ιδιαίτερη προσοχή να δίνεται, κατά τον καθαρισμό και απολύμανση, στην απομάκρυνση των συστατικών μορφής σκόνης, διότι τα μείγματα νερού, αλευριών, ζύμης αποτελούν άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη των μυκήτων και το σχηματισμό σπορίων μυκήτων.

3.3 Εξοπλισμός

Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή. Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να απέχουν από το δάπεδο τουλάχιστον 15cm ώστε να είναι δυνατός ο καθαρισμός του δαπέδου κάτω από τους πάγκους, συνιστάται δε εάν είναι δυνατόν η χρησιμοποίηση στη βάση των πάγκων μικρών τροχών, ώστε να είναι δυνατή η μετακίνηση της και ο αποτελεσματικός καθαρισμός του δαπέδου (βλέπε και ΟΕ 24).

Οι επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τις ζύμες αρτοποιίας και τα τελικά ή ενδιάμεσα προϊόντα αρτοποιίας θα πρέπει να είναι ανθεκτικές, στεγανές, κατασκευασμένες από μη τοξικά υλικά, ανοξείδωτες, να μην ξεφλουδίζουν και να μην μεταδίδουν στον άρτο και τα προϊόντα αρτοποιίας οσμές και γεύσεις (π.χ. ανοξείδωτος χάλυβας, κεραμικό ή κατάλληλα πλαστικά).

Η χρήση ξύλου, αν και δεν είναι γενικώς επιθυμητή, περιορίζεται εκεί όπου, για πρακτικούς λόγους, κρίνεται απαραίτητο με την προϋπόθεση ότι διατηρείται σε καλή κατάσταση δεν χαράζεται εύκολα και μπορεί να καθαριστεί ώστε να μην αποτελεί ενδεχόμενη πηγή ρύπανσης ή μόλυνσης για τα προϊόντα ζύμης είτε από ξένα σώματα είτε από μικροβιολογικούς παράγοντες. Σε περίπτωση φθοράς των επιφανειών ξύλου αυτές αντικαθίστανται άμεσα.

Τα μηχανήματα αρτοποιίας (ζυμωτήρια, σφολιατομηχανές, φούρνοι) θα πρέπει να συντηρούνται τακτικά.
Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε κίνδυνο τα προϊόντα του αρτοποιείου να αντικαθίσταται.
Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται να απομακρύνεται από τον χώρο του αρτοποιείου.

3.4 Αποθήκευση

Η αποθήκη του αλεύρου πρέπει να βρίσκεται στον ισόγειο χώρο του ξενοδοχείου, εκτός αν υπάρχουν μηχανικά μέσα ανυψώσεως των αλεύρων, οπότε μπορεί να βρίσκεται και στο υπόγειο.

Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να διατηρούνται σε καθαρούς, καλά αεριζόμενους και ξηρούς αποθηκευτικούς χώρους (για τις περιπτώσεις όπου δεν απαιτούνται άλλες ιδιαίτερες συνθήκες) και για καθορισμένο χρόνο. Θα πρέπει να προστατεύονται από συμπυκνώσεις της υγρασίας, ακαθαρσίες, σκόνη και τοξικές χημικές ουσίες. Οι χώροι αποθήκευσης να διαχωρίζονται από τους υπόλοιπους χώρους του ξενοδοχείου (βλέπε και ΟΕ 03).

Κατά την αποθήκευση θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην υποστεί καταστροφή η συσκευασία των προϊόντων και στα προϊόντα στα οποία έχει ανοιχθεί

η συσκευασία, θα πρέπει αυτή να ξανακλείνει ικανοποιητικά ή να γίνεται μεταφορά του προϊόντος σε περιέκτη με καπάκι.

Κατά την μετακίνηση των συσκευασιών μέσα και έξω από τον χώρο αποθήκευσης θα πρέπει οι συσκευασίες να μην σύρονται στο δάπεδο της αποθήκης για να μην επιμολύνονται.

Τα υλικά συσκευασίας απαιτούν την ίδια φροντίδα κατά την διατήρηση όπως και οι πρώτες ύλες και τα συστατικά.

Οι πρώτες ύλες θα πρέπει να μετακινούνται κατά την αποθήκευση τους διότι εάν δεν μετακινηθούν για διάστημα μεγαλύτερου του μηνός μπορεί να εμφανίσουν έντομα ή τρωκτικά.

Τα συστατικά που αλλοιώνονται εύκολα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία κάτω από 5^0C ενώ τα κατεψυγμένα συστατικά σε θερμοκρασία κάτω από -18^0C.
Τα ημιέτοιμα προϊόντα συντηρούνται προστατευμένα και επισημασμένα με ειδικές ταμπέλες σε θερμοκρασία $<7^0$C.
Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης ημιέτοιμων προϊόντων στην ψύξη 72 ώρες.

3.5 Προετοιμασία-Παραγωγή

Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν από τη ζύμωση της αρτομάζας, να κοσκινίζουν με επιμέλεια τα χρησιμοποιούμενα άλευρα, ώστε ο παρασκευαζόμενος άρτος να είναι απαλλαγμένος από ξένα σώματα (π.χ. έντομα, πέτρες κλπ).
Τα κόσκινα να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα No9, No12, No1, No16.
Να ελέγχονται τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα για πιθανή φθορά ή ρύπανση.

Αν είναι απαραίτητη η χάραξη της ζύμης συνιστάται η χρήση εργαλείων με λαβή (όχι ξυράφι).

Εφ' όσον δεν χρησιμοποιείται proofer, η αρτομάζα καλύπτεται με ύφασμα ή πλαστικό ώστε να μην μειωθεί η θερμοκρασία απότομα ή ξεραθεί πριν το ψήσιμο.
Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον καθημερινό καθαρισμό & απολύμανση των καλυμμάτων.

Κάθε παρτίδα στην οποία υπάρχει η υποψία ότι δεν έχει επιτευχθεί η επιθυμητή σύνθεση, θα πρέπει να παραμείνει υπό επιτήρηση έως ότου διαπιστωθεί ότι διασφαλίζεται η συντήρηση των προϊόντων. Αν τελικά παρουσιαστεί πρόβλημα να γίνεται καταστροφή των προϊόντων και να καθαρίζονται απολυμαίνονται οι επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα προϊόντα αυτά.

3.6 Θερμική επεξεργασία

Το ψήσιμο των προϊόντων στα οποία υπάρχει ο κίνδυνος να αναπτυχθούν τα σπόρια των βακίλων θα πρέπει να καθορίζεται έτσι ώστε να προκαλεί την καταστροφή τους.
Το ψήσιμο της ζύμης θα πρέπει να είναι επαρκές και ομοιόμορφο διότι οι μικροοργανισμοί, που θα επιβιώσουν της θερμικής επεξεργασίας θα αναπτυχθούν στα τελικά προϊόντα στα οποία το επιτρέπουν τα χαρακτηριστικά τους (ενεργότητα νερού, συσκευασία, χρόνος διατήρησης).
Κατά το ψήσιμο του άρτου, η θερμοκρασία στο κέντρο να υπερβαίνει τους 93^0C.

Κατά το ψήσιμο των προϊόντων θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στις μεταξύ των τεμαχίων αποστάσεις ώστε να επιτυγχάνεται αποτελεσματικό ψήσιμο.
Η θερμοκρασία προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να έχει κατέβει στους 30^0C μέσα σε 2 ώρες

3.7 Μεταφορά προϊόντων
Κατά τη μεταφορά των προϊόντων του αρτοποιείου να τηρούνται οι οδηγίες που αναφέρονται στην ΟΕ 15 (Διακίνηση).

Ο άρτος και τα περισσότερα προϊόντα αρτοποιίας μεταφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, με την προϋπόθεση ότι τα προϊόντα αυτά θα έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν την έναρξη μεταφοράς τους.

Ο άρτος και τα προϊόντα αρτοποιίας απαγορεύεται να τοποθετούνται και να παραμένουν εξωτερικά των σημείων παράθεσης των άλλων ξενοδοχείων. Επίσης δεν πρέπει να τοποθετούνται κατά την εκφόρτωση τους στο έδαφος ή στο δάπεδο του χώρου παράθεσης.

Τα απλά αρτοσκευάσματα και τα αρτοσκευάσματα ζαχαροπλαστικής για τη μεταφορά τους τοποθετούνται σε πλαστικές σακούλες, αφού κρυώσουν. Στη συνέχεια, τοποθετούνται σε χαρτοκιβώτια τα οποία κλείνουν ερμητικά.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ
Ο chef ή άλλο καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση της διαδικασίας.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

3.14 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ

1. ΣΚΟΠΟΣ
Η οδηγία περιγράφει τις ενέργειες, διαδικασίες και υπευθυνότητες που σχετίζονται με την ασφάλεια και υγιεινή στο ζαχαροπλαστείο.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Για την λήψη προληπτικών μέτρων σχετικά με την ασφάλεια & την υγιεινή στο ζαχαροπλαστείο, απαιτείται η προσεκτική τήρηση κανόνων υγιεινής και των γενικών οδηγιών που περιγράφονται παρακάτω.
Επιπλέον, απαιτείται η παρακολούθηση των σχέσεων χρόνου/θερμοκρασίας και η τήρηση των θερμοκρασιακών ορίων που ορίζονται στην Ανάλυση Επικινδυνότητας για κάθε παραγωγική διαδικασία σχετικά με τα τρόφιμα.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Γενικές Οδηγίες (χώροι-εξοπλισμός)
Αυστηρή τήρηση των **κανόνων ατομικής υγιεινής προσωπικού**. Οι εργαζόμενοι είναι καθαροί, με καθαρά ρούχα, με κομμένα και καθαρά νύχια και δεν φορούν κοσμήματα

Όλο το προσωπικό να χρησιμοποιεί γάντια τα οποία θα αλλάζει τακτικά. Για όσες εργασίες στην προετοιμασία των γλυκών δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν, για πρακτικούς λόγους, γάντια, απαιτείται σχολαστικός καθαρισμός των χεριών και νυχιών. Κατά την παρασκευή και ανάμειξη, κρεμών απαιτείται οπωσδήποτε η χρήση γαντιών. (βλέπε ΟΕ 22).

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. Όταν ανοιχτούν να ελέγχονται μακροσκοπικά.

Η θερμοκρασία του χώρου να μην ξεπερνά τους 16^0C.

Πριν την έναρξη της προετοιμασίας, οι πάγκοι εργασίας, τα σκεύη και τα εξαρτήματά τους να είναι **καθαρά**, απαλλαγμένα από κάθε είδους ρύπο.

3.2 Γενικές Οδηγίες Προετοιμασίας
Τα **φρέσκα φρούτα**, πριν από τη χρήση, να απολυμαίνονται με ειδικό απολυμαντικό και να ξεπλένονται με άφθονο νερό (βλ. ΟΕ 05).

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, υπερώριμων ή άγουρων καρπών, σιροπιών που έχουν υποστεί ζύμωση, αλλοιωμένων πρώτων υλών καθώς και η μεταποίηση παλιών γλυκισμάτων ή παρασκευασμάτων γενικά.

Ιδιαίτερη προσοχή δίνεται στο χειρισμό των **αβγών**. Τα σημεία που ακουμπά καρτέλα αβγού ή νωπό αβγό θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται. Επίσης, κατά την φύλαξη νωπών αβγών στο ψυγείο, αυτά τοποθετούνται χαμηλά στο ψυγείο και οι καρτέλες είναι πάντα μέσα σε κουτί.

Όσα είδη ζαχαροπλαστικής απαιτούν ψύξη ή κατάψυξη τοποθετούνται αμέσως μετά την παρασκευή τους στα ψυγεία-καταψύξεις του ζαχαροπλαστείου με τάξη και επιμέλεια.

Περιέκτες με νωπές Α και Β ύλες δεν πρέπει να τοποθετούνται πάνω ή δίπλα σε περιέκτες με θερμικά επεξεργασμένα ενδιάμεσα ή τελικά προϊόντα.

Οι **κρύες κρέμες (χωρίς βράσιμο)** που χρησιμοποιούνται στη ζαχαροπλαστική, παράγονται με υψηλή φροντίδα υγιεινής προσωπικού και σκευών για να ελαχιστοποιηθούν οι πιθανότητες επιμόλυνσης. Μετά την παρασκευή τους μπαίνουν στο ψυγείο άμεσα, αν δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθούν, αλλιώς εφόσον πρέπει να συνεχιστεί η επεξεργασία τους (για παρασκευή γεμίσεων) ο χρόνος παραμονής τους στο περιβάλλον δεν πρέπει να ξεπερνά την 1 ώρα.

Οι **έτοιμες κρέμες**, μους, μείγματα κλπ μπορούν να παραμείνουν, για μια ώρα το πολύ, σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, καλυμμένα με σελοφάν, λαδόκολλα ή άλλο προστατευτικό μέσο.

Σε κάθε φάση της προετοιμασίας προσεκτικός οπτικός έλεγχος για ύπαρξη ξένων σωματιδίων, εντόμων, παρασίτων, μη φυσιολογικού χρώματος ή οσμής.
Σε περίπτωση ρύπανσης, απορρίπτεται ζώνη διαμέτρου 10cm από το σημείο ρύπανσης. Αν η ρύπανση είναι εκτεταμένη, απορρίπτεται όλο το προϊόν.

Πριν την αποθήκευση στο ψυγείο ετοίμων ή ημιετοίμων προϊόντων του ζαχαροπλαστείου, να **τοποθετείται σήμανση** όπου να αναγράφεται η ημερομηνία παρασκευής τους.

Αν η συνταγή περιλαμβάνει την χρήση χρώματος, συντηρητικού ή άλλων χημικών, οι χρησιμοποιούμενες ποσότητες να συμφωνούν με τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών.

Για τη μέτρηση των προσθέτων που χρησιμοποιούνται στο ζαχαροπλαστείο θα χρησιμοποιείται ζυγός με ακρίβεια ενός ή δύο δεκαδικών ψηφίων ο οποίος ελέγχεται για την αξιοπιστία του (βλέπε ΟΕ 20).

Πρέπει να γίνεται συστηματικός έλεγχος της πυκνότητας των σιροπιών με πυκνόμετρο
Α. Βαριά σιρόπια: 32^0C Brix στους 45-50^0C
Β. Ελαφριά σιρόπια: 28^0C Brix στους 45-50^0C.

3.3 Θερμική Επεξεργασία

Κατά τη **Θερμική Επεξεργασία** των προϊόντων ζαχαροπλαστείου, η ελάχιστη θερμοκρασία μετά το ψήσιμο, θα πρέπει να είναι:

Προϊόν	Ελάχιστη Τελική Θερμοκρασία
Παντεσπάνια & ομοειδή προϊόντα	85^0C
Βραστά σιρόπια	65^0C
Παγωτό	80^0C για 5 λεπτά
Ελληνικά Γλυκά	80^0C
Κατεψυγμένα σφολιατοειδή που θα γεμιστούν	80^0C

3.4 Ψύξη

Εφόσον υπάρξει ανάγκη ψύξης ελληνικών γλυκών αυτή πραγματοποιείται σε δύο στάδια.

i. Ψύξη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος από >60^0C έως και 25^0C, μέσα σε 4 ώρες το πολύ.
ii. Ψύξη από 25^0C έως και 10^0C μέσα σε 6 ώρες το πολύ.

Η θερμοκρασία σιροπιών πριν το σιρόπιασμα ελληνικών γλυκών πρέπει να έχει επιτευχθεί πριν την έναρξη της διαδικασίας.
Τα κρύα προϊόντα του ζαχαροπλαστείου μεταφέρονται στο χώρο παράθεσης μόνο αφού έχουν φτάσει σε θερμοκρασία <5^0C.

3.5 Μεταφορά προϊόντων ζαχαροπλαστείου

Για τη μεταφορά των προϊόντων ζαχαροπλαστικής χρησιμοποιούνται καθαροί περιέκτες, με καπάκι, που δεν επιτρέπουν τη ρύπανσή τους. Εφ' όσον χρησιμοποιούνται χαρτοκιβώτια για τη μεταφορά, αυτά να αντικαθίστανται τακτικά κατά τη διάρκεια της σαιζόν.

Ακολουθούνται οι οδηγίες που περιγράφονται αναλυτικά στην ΟΕ 15 (Διακίνηση).

3.6 Παραγωγή & Διακίνηση Παγωτού

Κατά την παρασκευή του παγωτού να τηρούνται οι παρακάτω κανόνες:

- Αυστηρή τήρηση των προδιαγραφών παραλαβής α' υλών παγωτού και αυστηρός έλεγχος των συνθηκών αποθήκευσης τους.
- Συστηματικός έλεγχος της τήρησης διαδικασίας παστερίωσης (παραμονή στους 80^0C για 5min).
- Έλεγχος αποτελεσματικότητας ταχείας ψύξης μείγματος (–5^0C σε 1 μέρα).
- Χρήση μεταλλικών περιεκτών για την τοποθέτηση του έτοιμου παγωτού.
- Κατάψυξη του έτοιμου παγωτού με κάλυψη των περιεκτών.
- Αποφυγή συντήρησης κοντά σε μη επεξεργασμένες κατεψυγμένες α' ύλες ζαχαροπλαστικής.
- Η μεταφορά σε άλλους χώρους να γίνεται μέσα σε ειδικούς καθαρούς περιέκτες και να διαρκεί 10 λεπτά το πολύ.
- Αυστηρός έλεγχος των συνθηκών συντήρησης σε καταψύκτες, σε θερμοκρασία –16^0C.
- Συστηματική παρακολούθηση της σωστής θερμοκρασίας παράθεσης.
- Όταν τελειώνει το παγωτό σε ένα περιέκτη κατά την παράθεση τοποθετείται το υπόλοιπο στον νέο περιέκτη που θα τον αντικαταστήσει.
- Απολύμανση και καθαρισμός των scoop σερβιρίσματος παγωτού και αλλαγή του νερού στο οποίο εμβαπτίζονται κάθε 1 ώρα.

- Απαγορεύεται η συντήρηση παγωτού σε καταψύκτες που περιέχουν άλλες κατεψυγμένες Α', Β' ύλες, ημιέτοιμα ή έτοιμα προϊόντα πάσης φύσεως.

3.7 Έντυπα Ελέγχου

Ο chef ή άλλος καθορισμένος εργαζόμενος του ζαχαροπλαστείου, να μετρά τη θερμοκρασία στο κέντρο τριών τουλάχιστον προϊόντων. Να προτιμούνται τα προϊόντα που έχουν ιδιαίτερη δυσκολία ή επικινδυνότητα.

Μετρώνται οι θερμοκρασίες για τις διαδικασίες: θερμικής επεξεργασίας (εφόσον υπάρχουν τέτοια συστατικά), tempering, συντήρησης υπό ψύξη, ψύξη, παράθεση, ενώ επίσης σημειώνεται η ώρα της θερμομέτρησης.

Μεταξύ διαδοχικών θερμομετρήσεων να γίνεται απολύμανση του θερμομέτρου, με ειδικά μαντηλάκια. Περιοδικά θα γίνεται έλεγχος της αξιοπιστίας του θερμομέτρου ΟΕ 20).

Αν βρεθεί απόκλιση από τα κρίσιμα όρια των θερμοκρασιών, θα πρέπει να πραγματοποιηθούν οι αντίστοιχες διορθωτικές ενέργειες. Τα κρίσιμα όρια και οι διορθωτικές ενέργειες για όλα τα είδη των προϊόντων και διαδικασιών περιγράφονται αναλυτικά στην κάτω πλευρά του εντύπου Ε ΟΕ 08.

Ο chef στο τέλος της ημέρας ελέγχει το Ε ΟΕ 08, το υπογράφει και το καταχωρεί.

Στο χώρο του ζαχαροπλαστείου δεν εκτελείται καμία άλλη εργασία πέραν της προετοιμασίας των γλυκών.

Μετά το πέρας των εργασιών πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται καλά οι πάγκοι, τα σκεύη και ο εξοπλισμός.

Ο Chef επιθεωρεί τους χώρους και ελέγχει αν το προσωπικό τηρεί τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Chef ή άλλο καθορισμένο από αυτόν προσωπικό, είναι υπεύθυνος για την επίβλεψη των πρακτικών που εφαρμόζονται από το προσωπικό.

Ο Chef ή το καθορισμένο στέλεχος της κουζίνας είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 08.

Ο συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Έντυπο Ελέγχου Θερμοκρασιών Κρύας Κουζίνας **Ε ΟΕ 08**	Chef	1 ΧΡΟΝΟΣ

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

Α/Α:….. ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:……

ΠΡΟΪΟΝ	ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ CCP $_{ΕΠ}$ Φ	ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ CCP $_{ΘΕ}$ Μ($Θ^{O}$C)	ΨΥΞΗ CCP $_{Ξ}$ Μ ($Θ^{O}$C)	ΚΑΤΑΨΥΞΗ CCP $_{ΚΨ}$ Μ ($Θ^{O}$C)	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΥΠΟ

	ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΠΡΟΪΟΝ ΠΟΥ ΕΛΕΓΧΕΤΑΙ
			• Αρτοσκευάσματα • Ελληνικά γλυκά • Διάφορα είδη γλυκών • Πάστες- γλυκά που ψύχονται ή που καταψύχονται • Ψωμιά διάφορα
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	✓ :Απουσία φυσικού ρύπου ✗: Ύπαρξη φυσικού ρύπου	Απομάκρυνση φυσικού ρύπου	
ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ	Θ=93 ^{o} C	ΑΝ Θ< ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΤΟΤΕ Συνέχιση θερμικής επεξεργασίας	
ΨΥΞΗ	Θ<10°C	Συνέχιση ψύξης	
ΚΑΤΑΨΥΞΗ	Θ<-16°C	Συνέχιση κατάψυξης	

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ

3.15 ΠΑΡΑΘΕΣΗ

1. ΣΚΟΠΟΣ
Η οδηγία αυτή περιγράφει τις μεθόδους, διαδικασίες και υπευθυνότητες που σχετίζονται με το σερβίρισμα έτοιμων τελικών προϊόντων ζεστής και κρύας κουζίνας και ζαχαροπλαστικής.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Δειγματοληπτική θερμομέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών των παρατιθεμένων τελικών προϊόντων κατά τη διάρκεια της παράθεσης και του σέρβις.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
3.1 Γενικές Οδηγίες
Να μην παραγεμίζονται τα σκεύη στο σερβίρισμα ζεστών και κρύων παρασκευών ώστε να διευκολύνεται η διατήρηση της θερμοκρασίας στα επιθυμητά επίπεδα.

Να μην μένουν υπολείμματα φαγητών στο πλάι των σκευών διότι καταστρέφονται ποιοτικά.
Με ευθύνη του Υπεύθυνου HACCP, θα πρέπει να γίνεται τακτικός έλεγχος στον εξοπλισμό (Salad bars) για την επιβεβαίωση της σωστής λειτουργίας του.

Τα κάθε είδους σκεύη που χρησιμοποιούνται την παράθεση να είναι καθαρά και οι περιέκτες να μην είναι από θερμομονωτικό υλικό.

Απαραίτητη είναι η προστασία του κάθε είδους τροφίμου κατά την παράθεση του από ρυπάνσεις από ξένα σώματα ή προσβολή από έντομα. Σε περίπτωση:
Α) Ρύπανσης από ξένο σώμα, απομακρύνεται το ξένο σώμα.
Β) Προσβολής από έντομα, απομακρύνεται το σκεύος και απορρίπτεται το περιεχόμενο.

Το προσωπικό, κατά την παράθεση (στήσιμο μπουφέ, action), υποχρεωτικά φέρει κάλυμμα κεφαλής και γάντια.

Όπου το σερβίρισμα γίνεται από τον καταναλωτή λαμβάνεται μέριμνα ώστε ο εξοπλισμός σερβιρίσματος (κουτάλες, σπάτουλες, κλπ) να έχει μεγάλο βραχίονα έτσι ώστε αυτός να μην πέφτει εύκολα στο εσωτερικό του περιέκτη.

3.2 Παράθεση κρύων παρασκευών

Τα ευαλλοίωτα προϊόντα διατηρούνται υποχρεωτικά υπό ψύξη, σε μέγιστη θερμοκρασία 7^0C.

Σε περίπτωση μη ύπαρξης ψυκτικού μέσου για διατήρηση υπό ψύξη ευαλλοίωτων συστατικών προϊόντων (αλλαντικά, τυριά) αυτά σερβίρονται καλυμμένα με ειδικό πλαστικό κάλυμμα σε μικρές ανανεώσιμες ποσότητες.

Η θερμοκρασία των προϊόντων της κρύας κουζίνας κατά τη διάρκεια της παράθεσης τους να είναι μικρότερη των 7^0C. Ανώτερη ανεκτή θερμοκρασία 10^0C.

Για να διατηρηθεί η θερμοκρασία σε χαμηλά επίπεδα:

- Τα τρόφιμα να είναι λεπτά κομμένα, αν η ψύξη γίνεται με πάγο που έρχεται σε άμεση επαφή με τα πιάτα.
- Να αποτρέπεται θέρμανση της βιτρίνας από το ηλιακό φως ή λάμπες.
- Τα ευαλλοίωτα προϊόντα, κατά την παράθεση, να ανανεώνονται το πολύ κάθε 30min.

Ο πάγος στα salad bar να ανανεώνεται τακτικά και να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να επιτυγχάνεται η μεγαλύτερη επαφή των περιεκτών με τον πάγο.

Η μαγιονέζα τοποθετείται σε ψυχωμένοι επιφάνεια. Στο τέλος της παράθεσης ελέγχεται η θερμοκρασία της. Αν είναι μεγαλύτερη από 10^0C, απορρίπτεται.

Μετά την παράθεση τα περισσεύματα επιστρέφονται για χρήση σε ζεστές συνταγές (βλέπε ΟΕ 08, ανακύκλωση προϊόντων).

3.3 Παράθεση ζεστών παρασκευών

Κατά την παράθεση των ζεστών σαλτσών, οσπρίων, σουπών απαιτείται κατά τακτά χρονικά διαστήματα η ανάδευσή τους για ομοιόμορφη κατανομή της θερμοκρασίας.

Το νερό του bain marie θα πρέπει να αλλάζεται καθημερινά.

Η θερμοκρασία των μαγειρευμένων φαγητών κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος να είναι πάνω από 53.5^0C.

Για να διατηρηθεί η θερμοκρασία σε υψηλά επίπεδα:

- Τα μαγειρεμένα φαγητά να σερβίρονται πάντα ζεστά.
- Το νερό του bain marie να έχει προθερμανθεί στους 80^0C πριν την τοποθέτηση των φαγητών.
- Κατά τη διάρκεια της παράθεσης το bain marie να είναι στους 70^0C τουλάχιστον.
- Όπου είναι δυνατόν, να μην απομακρύνεται το καπάκι στα σκεύη για την αποφυγή απώλειας θερμότητας.
- Για εξοπλισμό που θερμαίνεί μόνο το κάτω μέρος του τροφίμου να γίνει προμήθεια λάμπας υπερύθρου, όπου είναι δυνατόν, ώστε να θερμαίνεται και η επιφάνεια του. Θα πρέπει να γίνεται συχνά ανακύκλωση του σκεύους για την αποφυγή επιφανειακής ξήρανσης.

Σε περίπτωση παρασκευής εδεσμάτων μπροστά στον πελάτη (BBQ, action παράθεση κτλ):

- τα προς παρασκευή υλικά τηρούνται σκεπασμένα και σε ψύξη σε όσα απαιτείται (ψυγείο, ισόθερμα box ή πάγο)
- οι ποσότητες που παρασκευάζονται είναι μικρές και ρυθμίζονται ανάλογα με την ζήτηση
- ο τεμαχισμός και ο χειρισμός ετοίμων γίνεται με φροντίδα αποφυγής επιμολύνσεων από σκεύη και εξοπλισμό νωπών υλικών
- περισσεύματα μαγειρεμένου φαγητού ψύχονται γρήγορα (βλ. ΟΕ 7) ενώ όσα δεν έχουν μαγειρευτεί μεταφέρονται στο ψυγείο της κουζίνας και επεξεργάζονται την επόμενη ημέρα.
- Τα πιάτα για τα ζεστά γεύματα να τοποθετούνται σε ειδική μονάδα διανομής και να διατηρούνται ζεστά, όπου είναι δυνατόν.

Το νερό των bain marie να αλλάζεται καθημερινά.

3.4 Μέτρηση Θερμοκρασίας-Έντυπα Ελέγχου

Ο Chef θα ελέγχει τη θερμοκρασία προϊόντων Ζεστής και Κρύας Κουζίνας από το χώρο του εστιατορίου και θα την καταγράφει στα έντυπα Ε ΟΕ 07 & Ε ΟΕ 08, αντίστοιχα, στη στήλη '**Σερβίρισμα**'.

Τα δείγματα θα λαμβάνονται μια ώρα τουλάχιστον μετά την έναρξη λειτουργίας του εστιατορίου και θα αποτελούνται από είδη που δεν ανακυκλώνονται τακτικά.

Θερμομετριούνται με την σειρά: ζεστές παρασκευές, προϊόντα αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής, προϊόντα κρύας κουζίνας.
Καθημερινά μετράται και καταγράφεται η θερμοκρασία σε τουλάχιστον μια ζεστή και μια κρύα παρασκευή που προορίζονται για το φαγητό προσωπικού.

Το θερμόμετρο θα απολυμαίνεται σε κάθε αλλαγή είδους τροφίμου και περιοδικά θα διακριβώνετε (ΟΕ 20).

Τα κρίσιμα όρια και οι διορθωτικές ενέργειες αναφέρονται στο κάτω μέρος των εντύπων.

Με ευθύνη του Υπεύθυνου HACCP, αν διαπιστωθεί πρόβλημα στις θερμοκρασίες που οφείλεται στην λειτουργία των θερμαινόμενων εστιών ή ψυκτικών επιφανειών, ενημερώνεται το Τμήμα Τεχνικών Υπηρεσιών. Αν το πρόβλημα οφείλεται σε λάθος πρακτικές (μικρή ποσότητα πάγου, σκεύη ακατάλληλα, κλπ) ενημερώνεται άμεσα το προσωπικό και αν κρίνεται αναγκαίο, προγραμματίζεται εκπαιδευτικό σεμινάριο.

Σε κάθε περίπτωση, ελέγχεται διαρκώς η θερμοκρασία όλων των ειδών ώστε να απομακρύνονται άμεσα και απορρίπτονται:

- τα είδη κρύας κουζίνας και ζαχαροπλαστικής που η θερμοκρασία τους έχει υπερβεί τους 20^0C.
- τα είδη ζεστής κουζίνας που η θερμοκρασία τους κατέβει κάτω από τους 50^0C.

Στο τέλος της ημέρας ο Chef υπογράφει και αρχειοθετεί τα έντυπα Ε ΟΕ 07 και Ε ΟΕ 08.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των παρατιθεμένων εδεσμάτων.

Ο Chef είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση των εντύπων Ε ΟΕ 07 και Ε ΟΕ 08.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Έντυπα Ελέγχου Θερμοκρασιών Ζεστής και Κρύας Κουζίνας (**Ε ΟΕ 07 & Ε ΟΕ 08**)	Chef	1 ΧΡΟΝΟ

3.16 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Τα απορρίμματα να τοποθετούνται σε λείους, αδιαπέραστους και εύκολα καθοριζόμενους 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.

Σε όλους τους κάδους τοποθετούνται σακούλες απορριμμάτων μιας χρήσης οι οποίες θα αντικαθίστανται πριν γεμίσουν τελείως.

Οι κάδοι πρέπει να αδειάζονται, να καθαρίζονται και να στεγνώνουν καθημερινά.

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.

Μετά τον χειρισμό απορριμμάτων επιβάλλεται καλό πλύσιμο των χεριών.

Τα απορρίμματα δεν πρέπει να παραμένουν στους χώρους της κουζίνας και του εστιατορίου κατά την διάρκεια της νύκτας.

Κατά την μεταφορά των απορριμμάτων πρέπει να αποφεύγεται η διέλευση μέσω περιοχών παρασκευής φαγητού.
Οι περιοχές συγκέντρωσης απορριμμάτων πρέπει να διατηρούνται καθαρές και σε τάξη.
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.
Θα πρέπει να είναι αναρτημένο 'Σχέδιο Καθαρισμού' όπου θα αναγράφεται ο υπεύθυνος καθαριότητας ενός συγκεκριμένου τμήματος καθώς και η συχνότητα του καθαρισμού.
Τα απορρίμματα, όπου υπάρχει δυνατότητα, τοποθετούνται σε ψύξη (θερμοκρασία $<10^0$C) με φροντίδα να μην επιμολύνουν πρώτες ύλες, προϊόντα ή χώρους παραλαβής.
Ο χώρος συγκέντρωσης των απορριμμάτων είναι ενταγμένος στο σχέδιο μυοκτονιών και εντομοκτονιών.

3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

3.17 ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ-ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η οδηγία περιγράφει τα προληπτικά μέτρα που λαμβάνονται κατά τη διακίνηση και μεταφορά προϊόντων από μια κουζίνα σε άλλη ή εκτός ξενοδοχείου.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Τα τρόφιμα είναι δυνατόν να επιμολυνθούν από διάφορους παράγοντες κατά τη μεταφορά τους. Για αυτό και είναι απαραίτητο να λαμβάνονται προληπτικά μέτρα σε όλη τη διαδικασία μεταφοράς, σε αντιστοιχία με το μεταφορικό μέσο, που μπορεί να είναι:

χωρίς ψύξη	με αυτοδύναμη ψύξη	ισοθερμικά δοχεία	banquet trolleys

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Οχήματα Μεταφοράς-Περιέκτες

Τα οχήματα μεταφοράς και οι περιέκτες για την μεταφορά των προϊόντων θα πρέπει:

- Να μην μεταφέρουν τα προϊόντα έτσι που να υπάρχει ο κίνδυνος να επέλθει μεταβολή στη σύστασή τους.
- Να είναι λεία, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνουν τα προϊόντα.
- Να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να απολυμαίνονται όταν είναι απαραίτητο, μεταξύ των φορτώσεων.
- Να διασφαλίζουν την προστασία των προϊόντων από κάθε μικροβιολογική ή χημική επιμόλυνση, από προσβολές εντόμων ή από την καταστροφή της συσκευασίας τους, από τη σκόνη, τη βροχή και τα καυσαέρια, να μην έχουν οσμές, υγρασία ή άλλες παραμέτρους που μπορούν να τα επιβαρύνουν.
- Ειδικότερα τα οχήματα μεταφοράς πρέπει να επιτρέπουν τον ασφαλή διαχωρισμό των προϊόντων όπου αυτό είναι απαραίτητο
- Να διατηρούνται καθαρά, σε καλή κατάσταση και να συντηρούνται ή αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.

3.2 Συσκευασία Προϊόντων

a) Προϊόντα ζαχαροπλαστείου μεταφέρονται στις αρχικές συσκευασίες τους, πολύ καλά καλυμμένα. Σε περίπτωση χρήσης χαρτοκιβωτίων για τη μεταφορά των προϊόντων, αυτά να αντικαθίστανται τακτικά κατά τη διάρκεια της σαιζόν
b) Φρέσκα λαχανικά και φρούτα μη επεξεργασμένα, συσκευασμένα τυποποιημένα προϊόντα, μεταφέρονται ως έχουν, με τις συσκευασίες παραλαβής τους.
c) Κατεψυγμένες α΄ ύλες μεταφέρονται ως έχουν, με τα χαρτοκιβώτια τους.
d) Είδη ευαίσθητα και εύθραυστα που έχουν εξαχθεί από τα χαρτοκιβώτια τους και τις αρχικές τους συσκευασίες (π.χ. καρτέλες με αυγά, μεμονωμένα μπαστούνια αλλαντικών, τυριών κλπ) και πρόκειται να μεταφερθούν, τοποθετούνται μέσα σε

καθαρό περιέκτη (χαρτοκιβώτιο, πλαστική σακούλα κατάλληλη για τρόφιμα) για τη μεταφορά τους.

e) Επεξεργασμένα (ενδιάμεσα) προϊόντα μεταφέρονται ως εξής:
   - Ποσότητες κρεάτων και ψαριών που είναι τοποθετημένες σε λαμαρίνες και réchaud να μεταφέρονται όσο είναι δυνατόν μέσα σε cambro.
   - Για μεγάλο όγκο κρεάτων, ψαριών όπου δεν μπορεί να ισχύσει το παραπάνω μεταφέρονται με τους πρώτους περιέκτες τους **πολύ καλά καλυμμένα**.
   - Κομμένα αλλαντικά, τυροκομικά, πίτσες μεταφέρονται με τους πρώτους περιέκτες τους (πλαστικά μπολ, ανοξείδωτα ταψιά, δίσκους) **πολύ καλά καλυμμένα**.
   - Όσπρια και ζυμαρικά που προορίζονται για σαλάτες, τοποθετούνται πάντα σε cambro και καλυμμένα.

3.3 Διακίνηση προϊόντων για διαδρομή μικρότερη των 20 λεπτών.

Μπορούν να μεταφερθούν με μεταφορικά μέσα, ερμητικά κλειστά και κατάλληλα για μεταφορά τροφίμων που δεν διαθέτουν αυτοδύναμη ψύξη.

Επειδή σε αυτήν την διακίνηση υπάρχει συνύπαρξη και ζεστών και κρύων παρασκευών, ως μέσο μεταφοράς χρησιμοποιείται αυτό που δεν διαθέτει αυτοδύναμη ψύξη.

Όλα τα ψυγμένα τρόφιμα, μεταφέρονται με cambro και τα banquet trolley αν χρειαστεί, με προσθήκη οπωσδήποτε παγοκυστών και **καλυμμένα**.

Κατ΄ εξαίρεση ζεστό ή κρύο τρόφιμο έτοιμο προς κατανάλωση (π.χ. σάντουιτς) που δεν τοποθετείται σε cambro (για πρακτικούς λόγους ή περιπτώσεις έκτακτης ανάγκης), και προορίζεται για διακίνηση ο χρόνος της οποίας εξασφαλίζει τα θερμοκρασιακά όρια (20 λεπτών το πολύ), μεταφέρεται πάντα με ερμητικά κλειστό όχημα και πολύ καλά καλυμμένο.

3.4 Διακίνηση προϊόντων για διαδρομή μεγαλύτερη των 20 λεπτών.

Τα προϊόντα μεταφέρονται πάντα με το μεταφορικό μέσο αυτοδύναμης ψύξης, θερμοκρασίας –1 έως 0^0C.

Σε περίπτωση που δεν διατίθεται το φορτηγό ψυγείο, τα ψυγμένα τρόφιμα μεταφέρονται ΟΠΩΣΔΗΠΟΤΕ μέσα σε cambro και με προσθήκη παγοκυστών, με κλειστό μεταφορικό μέσο.

Επειδή στις παραπάνω διακινήσεις τα μεταφορικά μέσα περιέχουν διαφορετικά είδη τροφίμων καθώς και άλλου είδους αντικείμενα (υλικά συσκευασίας, εξοπλισμό) και τα τρόφιμα μπορεί να μην είναι όλα τοποθετημένα μέσα σε cambro πρέπει να τοποθετούνται και διαχωρίζονται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφευχθεί οποιαδήποτε μεταξύ τους επαφή.

3.5 Γενικές Οδηγίες

Απαγορεύεται η μεταφορά προϊόντων με μεταφορικά μέσα χρησιμοποιούμενα και για άλλους σκοπούς, όπως είναι η μεταφορά ατόμων.

Τα μεταφερόμενα προϊόντα απαγορεύεται να παραμένουν εξωτερικά των σημείων παράθεσης των ξενοδοχείων. Επίσης δεν πρέπει να τοποθετούνται κατά την εκφόρτωση τους στο έδαφος ή στο δάπεδο του χώρου παράθεσης.

Τα προϊόντα που μεταφέρονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, θα πρέπει να έχουν αποκτήσει τη θερμοκρασία περιβάλλοντος πριν την έναρξη της μεταφοράς τους.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

3.18 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Οι επισκευές και η συντήρηση του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων των κουζινών γίνεται από εξειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό.

Κατά τη διάρκεια των εργασιών λαμβάνεται ιδιαίτερη μέριμνα για την αποφυγή επιμολύνσεων γειτονικού εξοπλισμού.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Δεν θα πραγματοποιείται χειρισμός και επεξεργασία τροφίμων στο χώρο όση ώρα γίνεται η επισκευή.

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.

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.

Λεπτομερής καθαρισμός και απολύμανση θα γίνεται μετά το τέλος των εργασιών με ευθύνη του προσωπικού κουζίνας.

Ο Υπεύθυνος HACCP επιβλέπει οι εργασίες να εκτελούνται υγειονομικά, να προωθούν την υγιεινή και όχι να την υποβαθμίζουν.

3. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Συντηρητής ή εξωτερικός συνεργάτης είναι υπεύθυνος για την ορθή διενέργεια των επισκευών.

Ο Συντηρητής είναι υπεύθυνος για την τήρηση του Φακέλου Συντήρησης Μηχανημάτων.

Ο Υπεύθυνος HACCP ή ο chef επιβλέπει τις εργασίες και κρίνει τα αποτελέσματα από πλευράς διασφάλισης της υγιεινής.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

4. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Φάκελος Συντήρησης Μηχανημάτων	Συντηρητής	2 ΧΡΟΝΙΑ

3.19 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ

1. ΣΚΟΠΟΣ
Η οδηγία αυτή περιγράφει τις ενέργειες που σχετίζονται με τους καθαρισμούς και τις απολυμάνσεις σκευών, εξοπλισμού και εγκαταστάσεων.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και των σκευών υπεύθυνο είναι το προσωπικό της Κουζίνας.
Ο καθαρισμός γίνεται με βάση εβδομαδιαίο πρόγραμμα και τη χρήση κατάλληλων προϊόντων.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
Έχει συνταχθεί Εβδομαδιαίο Πρόγραμμα Καθαρισμού & Απολυμάνσεων για κάθε επιμέρους τμήμα της κάθε κουζίνας (Ε ΟΕ 24).

Στο έντυπο αυτό αναφέρονται οι χώροι της εγκατάστασης και η μέρα της εβδομάδας που πρέπει να καθαρίζονται ή απολυμαίνονται, ο υπεύθυνος για τον καθαρισμό και τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά.

Στην αρχή της εβδομάδας το έντυπο αναρτάται σε ειδικά καθορισμένα σημεία του κάθε χώρου από όπου το προσωπικό ενημερώνεται για τους καθαρισμούς που πρέπει να γίνουν κάθε μέρα.
Για κάθε καθαρισμό ή απολύμανση που πραγματοποιείται ο υπεύθυνος σημειώνει με ένα ✓ το αντίστοιχο τετραγωνάκι.
Μετά το τέλος των εργασιών ο υπεύθυνος για την διεξαγωγή τους υπογράφει στο αντίστοιχο τετραγωνάκι στο έντυπο Ε ΟΕ 24.

Ο Υπεύθυνος HACCP τηρεί το 'Φάκελο Καθαρισμού & Απολυμάνσεων' ο οποίος περιέχει τα Material Safety Data Sheets (MSDS) των καθαριστικών απολυμαντικών που χρησιμοποιούνται και την έγκριση κυκλοφορίας τους.

Ο Υπεύθυνος HACCP προγραμματίζει εκπαιδευτικά σεμινάρια στο προσωπικό που ασχολείται με τους καθαρισμούς.

Κάθε φορά που αλλάζει ένα είδος καθαρισμού ή προστίθεται νέο, ο Υπεύθυνος HACCP κάνει τις απαραίτητες τροποποιήσεις στα έντυπα και στο Φάκελο Καθαρισμού.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ
Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την ανάρτηση των προγραμμάτων καθαρισμού στην αρχή της εβδομάδας.

Ο Chef είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της πραγματοποίησης των απαιτούμενων καθαρισμών.
Το προσωπικό που έχει καταγραφεί στα έντυπα Ε ΟΕ 24 είναι υπεύθυνο για την υλοποίηση των καθαρισμών και την ενημέρωση του εντύπου.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ**	**ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ**
Φάκελος Καθαρισμών & Απολυμάνσεων	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ HACCP	1 ΧΡΟΝΟ
Εβδομαδιαίο Πρόγραμμα Καθαρισμού και Απολυμάνσεων **Ε ΟΕ 24**	Chef	1 ΧΡΟΝΟ

3.20 ΕΛΕΓΧΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΩΝ

1. ΣΚΟΠΟΣ

Η οδηγία αυτή περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο ελέγχεται η αποτελεσματικότητα των καθαρισμών και των απολυμάνσεων.

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Δύο φορές 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.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Έλεγχος παρουσίας ρύπων

Ο Υπεύθυνος HACCP μετά το τέλος των καθαρισμών παίρνει δείγμα από επιφάνειες: της Κρύας Κουζίνας (1) και της Ζεστής (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 λαμβάνεται το δείγμα καθορίζονται από τον Υπεύθυνο HACCP σε συνεργασία με το Συντονιστή του συστήματος. Τα κριτήρια επιλογής είναι η δυσκολία καθαρισμού και το είδος του τροφίμου που επεξεργάζεται. Έτσι, δεν λαμβάνεται συχνά δείγμα από πάγκο εργασίας και από σημεία που έχουν έρθει σε επαφή με έλαια λόγω της μη ικανότητας του test ανίχνευσής τους.

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.

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.

Μετά την πάροδο των 10 λεπτών ο Υπεύθυνος HACCP συγκρίνει το χρώμα του υγρού με το χρωματικό δείκτη της ετικέτας του swab test.

Τα αποτελέσματα της αλλαγής του χρώματος διαβάζονται ακριβώς στα 10 λεπτά και δεν λαμβάνεται υπόψη οποιαδήποτε αλλαγή του χρώματος μετά το χρόνο αυτό.

Αξιολόγηση Χρώματος-Αποτελέσματος

Χρώμα	Αποτέλεσμα	Διορθωτική Ενέργεια
Πράσινο	Καθαρή επιφάνεια	-
Γκρι	Προσοχή!	Περνάω την επιφάνεια με καθαρό & υγρό wettex Επανάληψη του swab test
Μοβ	Βρώμικη Επιφάνεια	Επανάληψη Καθαρισμού Επανάληψη του swab test
Σκούρο Μοβ	Πολύ Βρώμικη Επιφάνεια	Επανάληψη Καθαρισμού Επανάληψη του swab test

Μετά το τέλος του τεστ ο Υπεύθυνος HACCP συμπληρώνει το έντυπο Ε ΟΕ 17-Έλεγχος Καθαριότητας Επιφανειών.

Σε περίπτωση που το αποτέλεσμα του καθαρισμού δεν είναι ικανοποιητικό επανειλημμένα σε κάποιο σημείο, τότε ο Υπεύθυνος HACCP σε συνεργασία με τον Chef συγκεντρώνουν τους αντίστοιχους υπεύθυνους καθαρισμού και τους εκπαιδεύουν για τον σωστό τρόπο εργασίας τους.

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

3.2 Μικροβιολογικός έλεγχος

Σχετικά με την αναζήτηση των παθογόνων E. Coli & Listeria spp γίνεται δειγματοληψία με χρήση βυσμάτων TECRA από επιφάνεια διαστάσεων 20cm x 20cm).

Η ανάλυση των δειγμάτων πραγματοποιείται σε αρμόδιο εργαστήριο.

Οι δειγματοληψίες επιφανειών γίνονται κατά τις ορισμένες περιόδους δειγματοληψιών τροφίμων ή όποτε κριθεί απαραίτητο από τον Υπεύθυνο HACCP/την ομάδα HACCP .

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη διενέργεια του ελέγχου και τη συμπλήρωση του εντύπου.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Έλεγχος Καθαριότητας Επιφανειών **Ε ΟΕ 17**	Υπεύθυνος HACCP	1 ΧΡΟΝΟ

3.21 ΕΛΕΓΧΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ
Τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) έχουν προκύψει από την Ανάλυση Επικινδυνότητας. Τα CCPs παρακολουθούνται σε καθημερινή βάση και ο έλεγχός τους τεκμηριώνεται σε αντίστοιχα έντυπα, όπως φαίνεται στο Πλάνο HACCP της μελέτης.

Εκεί αναφέρεται η περιγραφή, τα κρίσιμα όρια, οι διαδικασίες παρακολούθησης (ποιος, πότε και πως), οι διορθωτικές ενέργειες, οι διαδικασίες επιβεβαίωσης καθώς και τα αντίστοιχα τηρούμενα αρχεία (έντυπα ελέγχου).

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ
Ο Υπεύθυνος HACCP (f&b manager) μαζί με τον Συντονιστή HACCP (Τμήμα Ποιότητας) ή/και εξωτερικό συνεργάτη διενεργεί συνολικό έλεγχο εφαρμογής του συστήματος HACCP, ανά 15ήμερο.

Συμπληρώνεται το έντυπο Ε ΟΕ 18 για τον έλεγχο:

α) των CCPs

β) της τήρησης των Οδηγιών Εργασίας που αφορούν στα CCPs.

Ο Υπεύθυνος HACCP παρακολουθεί την πορεία των ενεργειών σε περιπτώσεις που σημειωθούν αποκλίσεις και ενημερώνει το συντονιστή HACCP.

Ο συντονιστής HACCP κοινοποιεί τα αποτελέσματα των ελέγχων στη Διοίκηση.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την παρακολούθηση των κρισίμων σημείων και τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 18.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ**	**ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ**
Έντυπο 15ήμερου ελέγχου CCPs **Ε ΟΕ 18**	Υπεύθυνος HACCP	1 ΧΡΟΝΟ

3.22 ΑΠΟΚΛΙΣΕΙΣ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Στο Φάκελο HACCP αναφέρονται κρίσιμα όρια για διάφορες παραμέτρους, σωστές πρακτικές για τις επιμέρους εργασίες και καθορισμένα βήματα για τους ελέγχους σε διάφορες φάσεις.

Οι υπεύθυνοι των τμημάτων εντοπίζουν και καταγράφουν τυχόν αποκλίσεις από τις επιταγές του εγχειριδίου και τις αρχές ορθής υγιεινής πρακτικής κατά την εργασία τους στο έντυπο αποκλίσεων.
Ενδεικτικός πίνακας αποκλίσεων στην καθημερινή εργασία και των υπευθύνων εντοπισμού υπάρχει στο παράρτημα Ι.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Σημείο Απόκλισης

Αποκλίσεις από την υγιεινή εκτός από την καθημερινή εργασία, μπορούν να εντοπισθούν στις εσωτερικές επιθεωρήσεις, κατά την επαλήθευση του συστήματος (εργαστηριακές αναλύσεις ετοίμων εδεσμάτων ή νερού) ή και κατά τον 15ήμερο έλεγχο των CCP's. Η φάση στην οποία εντοπίσθηκε η απόκλιση σημειώνεται στην πάνω δεξιά πλευρά του Ε ΟΕ 19.

3.2 Ενέργειες Υπεύθυνου Τμήματος

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.

3.3 Ενέργειες Υπεύθυνου HACCP

Σε περίπτωση που η απόκλιση είναι ιδιαίτερα σημαντική, ο υπεύθυνος του τμήματος ειδοποιεί τον Υπεύθυνο HACCP για να παρατηρήσει την απόκλιση και να δώσουν από κοινού άμεση λύση.
Στην περίπτωση αυτή ο Υπεύθυνος HACCP συμπληρώνει το έντυπο αποκλίσεων
Το έντυπο απόκλισης παραδίδεται στον Υπεύθυνο HACCP ο οποίος συμπληρώνει τον **Τομέα Β** με στοιχεία περαιτέρω διερεύνησης και καταλήγει, αν χρειάζεται, σε συνεργασία με την Ομάδα HACCP για την εξεύρεση διορθωτικών ενεργειών.
Τα έντυπα αποκλίσεων ανασκοπούνται από τον Υπεύθυνο HACCP πριν από κάθε εσωτερική επιθεώρηση και η ορθή αντιμετώπιση του θέματος επιβεβαιώνεται με μονογραφή του στον **τομέα Γ**.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Οι εργαζόμενοι της κουζίνας είναι υπεύθυνοι για τον εντοπισμό αποκλίσεων από την υγιεινή και τη λήψη άμεσων μέτρων.

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη διερεύνηση της απόκλισης.

Οι Υπεύθυνοι των τμημάτων και ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνοι για τη συμπλήρωση του εντύπου Ε ΟΕ 19.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Έντυπο Αποκλίσεων **Ε ΟΕ 19**	Υπεύθυνος HACCP	2 ΧΡΟΝΙΑ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΤΜΗΜΑ	ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΠΟΚΛΙΣΕΩΝ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΥ
Παραλαβή	• Θερμοκρασία υλικών • Κατάσταση μεταφορικών μέσων • Εμφάνιση προϊόντων • Προβληματικός χειρισμός απορριμμάτων	Υπ. Παραλαβής
Αποθήκη	• Λήξη υλικών • Διάβρωση κονσερβών • Θερμοκρασίες διατήρησης	Αποθηκάριος
Κρύα Κουζίνα	• Θερμοκρασία χώρου • Μη διαχωρισμός εργαλείων • Καθαρισμοί	Υπ. Κρύας Κουζίνας
Αρτοποιείο-Ζαχαροπλαστείο	• Θερμοκρασίες ψυγείων • Αποσυσκευασία εντός του χώρου • Παρουσία εντόμων • Ανεπαρκής Καθαρισμός	Υπ. Ζαχαροπλαστείου
Προετοιμασία Κρεάτων-Ψαρικών	• Συνθήκες απόψυξης • Ανεπάρκεια καθαριστικών • Θερμοκρασία χώρου • Καθαρισμοί και απολύμανση επιφανειών	Υπ. Χασάπικου
Προετοιμασία Λαχανικών	• Κακή απολύμανση λαχανικών • Ανεπαρκής χώρος συντήρησης • Θερμοκρασία θαλάμου ψύξης	Υπ. Λαχανικών
Ζεστή Κουζίνα	• Συνθήκες Tempering • Ανεπαρκές ψήσιμο • Ανεπαρκής επαναθέρμανση	Chef Υπ. Ζεστής Κουζίνας
Εστιατόριο, Χώρος Παράθεσης	• Ακατάλληλες θερμοκρασίες παράθεσης • Παρουσία εντόμων • Κλιματισμός	Maitre Chef
Συντήρησης (για ποιότητα H_2O)	• Υπολειμματικό χλώριο • Αναλύσεις Νερού	Υπεύθυνος Συντήρησης
Pest Control	•	

3.23 ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Κάθε όργανο που χρησιμοποιείται για να μετρηθεί μία παράμετρος (βάρος ή θερμοκρασία) ενός τροφίμου το αποτέλεσμα της οποίας μπορεί να επηρεάζει την ασφάλεια του τροφίμου πρέπει να διακριβωθεί.
Τα αποτελέσματα των διακριβώσεων καταγράφονται σε ηλεκτρονικό αρχείο.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ

Η διακρίβωση διενεργείται είτε από εξωτερικό φορέα (π.χ. εργαστήριο διακρίβωσης, κατασκευαστής, αντιπρόσωπος οργάνου ή συσκευής) είτε από την ίδια την επιχείρηση, χρησιμοποιώντας πρότυπα ή υλικά αναφοράς, τα οποία φέρουν αποδεικτικά για την ιχνηλασιμότητά τους (εσωτερική διακρίβωση, βλέπε ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ).

Όλα τα όργανα πρέπει να διακριβώνονται στο εύρος μετρήσεων στο οποίο χρησιμοποιούνται (π.χ. θερμόμετρο Υπεύθυνου Παραλαβών στους -18^{0}C και 5^{0}C).

3.2 ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Τα αποτελέσματα των διακριβώσεων καταγράφονται στο έντυπο Ε ΟΕ 22 και σε ηλεκτρονικό αρχείο calibration.xls.
Θα πρέπει να περιλαμβάνονται τα εξής στοιχεία:

α. Τα χαρακτηριστικά του οργάνου (είδος, κατασκευαστής, serial number, μονάδες μέτρησης). Σε περίπτωση που δεν είναι δυνατός ο προσδιορισμός των χαρακτηριστικών ενός οργάνου ή συσκευής, τότε γίνεται αρίθμηση αυτών.
β. Η θέση του οργάνου ή η χρήση του
γ. Η συχνότητα διακρίβωσης ή ελέγχου της αξιοπιστίας του
δ. Ποιος διενεργεί την διακρίβωση ή τον έλεγχο αξιοπιστίας
ε. Το εύρος των μετρήσεων που κάνει το κάθε όργανο
ζ. Η αποδεκτή απόκλιση των μετρήσεων από το διακριβωμένο πρότυπο.

Από τον Συντονιστή HACCP, καταγράφονται στο ηλεκτρονικό αρχείο calibration.xls η ημερομηνία και τα αποτελέσματα της διακρίβωσης ή του ελέγχου της αξιοπιστίας ή τηρείται αντίστοιχο πιστοποιητικό.

3.3 ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗ ΕΚΤΟΣ ΟΡΙΩΝ

Μετά από κάθε διακρίβωση ή έλεγχο αξιοπιστίας και σε περίπτωση που η απόκλιση είναι εκτός της αποδεκτής:

α. το όργανο ή συσκευή ρυθμίζεται και επανελέγχεται.

β. αν μετά τη νέα ρύθμιση και επανέλεγχο, η μετρούμενη απόκλιση είναι εκτός της αποδεκτής, το όργανο ή συσκευή, αποσύρεται ή χρησιμοποιείται για άλλες χρήσεις

Επιπλέον, ελέγχεται αν απαιτούνται διορθωτικές ή προληπτικές ενέργειες για μετρήσεις και ελέγχους που έγιναν στο παρελθόν με το συγκεκριμένο όργανο.

Στην περίπτωση που ένα θερμόμετρο βρεθεί εκτός ορίων διακρίβωσης, τότε ο Συντονιστής HACCP 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.

Αν ο ζυγός βρεθεί εκτός ορίου διακρίβωσης αποσύρονται τα προϊόντα που έχουν παρασκευαστεί και τα συστατικά τους ζυγίστηκαν στο συγκεκριμένο ζυγό.

3.4 ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΔΙΑΚΡΙΒΩΣΗΣ

Η απαιτουμένη συχνότητα διακρίβωσης μπορεί να αναθεωρείται από τον Συντονιστή ή/και τον Υπεύθυνο HACCP και να μειώνεται ή να αυξάνεται ανάλογα με τα στοιχεία που υπάρχουν από τις διακριβώσεις της συσκευής ή του οργάνου.

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.

Αντίστοιχα, για τη διακρίβωση του ζυγού χρησιμοποιούνται τα πρότυπα βάρη που φυλάσσει ο Υπεύθυνος HACCP και το πιστοποιητικό διακρίβωσής του από τον εξωτερικό φορέα.

Εάν γίνει συντήρηση ή μία οποιαδήποτε επέμβαση σε μία συσκευή (πχ μεταφορά ζυγού σε άλλο σημείο), τότε πριν από την επαναχρησιμοποίησή της γίνεται διακρίβωση.

Ο Υπεύθυνος HACCP 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.

Όταν αγοράζονται συσκευές και όργανα επιθεωρήσεων, μετρήσεων και δοκιμών, μεταξύ των άλλων απαιτήσεων που αφορούν την προμήθειά τους, με ευθύνη του Υπεύθυνου HACCP 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

Ο Συντονιστής HACCP, σε συνεργασία με τον Υπεύθυνο HACCP είναι υπεύθυνοι για τη πραγματοποίηση της διακρίβωσης όλων των συσκευών μέτρησης της θερμοκρασίας και των ζυγών.

Ο Συντονιστής HACCP θα ενημερώνει το αρχείο calibration.xls μετά από κάθε διακρίβωση.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Calibration.xls (ηλεκτρονικό)	Υπεύθυνος HACCP	Έπ' άπειρον
Ε ΟΕ 22	Υπεύθυνος HACCP	Έπ' άπειρον
Πιστοποιητικά Διακρίβωσης από εξωτερικούς φορείς	Υπεύθυνος HACCP	Έπ' άπειρον

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Α. Διακρίβωση φορητών θερμομέτρων

Το προς διακρίβωση θερμόμετρο τοποθετείται δίπλα στο διακριβωμένο, σε θερμοκρασία που χρησιμοποιείται το πρώτο (πχ για το θερμόμετρο της κρύας κουζίνας: μέσα σε σαλάτα).
Τα δύο θερμόμετρα παραμένουν μέσα στο ίδιο είδος μέχρι να σταθεροποιηθεί η θερμοκρασία τους.
Οι ενδείξεις καταγράφονται στο ηλεκτρονικό αρχείο.

Β. Διακρίβωση θερμομέτρων ψυκτικών θαλάμων

Το διακριβωμένο θερμόμετρο τοποθετείται δίπλα στον αισθητήρα που βρίσκεται μέσα στο ψυγείο.
Μετά από κάποιο χρονικό διάστημα (περίπου 5 λεπτά) γίνεται καταγραφή της ένδειξης του θερμομέτρου του ψυγείου και λαμβάνεται γρήγορα η ένδειξη του διακριβωμένου θερμομέτρου.
Οι ενδείξεις καταγράφονται στο ηλεκτρονικό αρχείο.

Γ. Διακρίβωση ζυγών

Το πρότυπο βάρος του οποίου η τιμή είναι εκείνη στην οποία θα διακριβωθεί ο ζυγός, τοποθετείται σταδιακά στις τέσσερις άκρες του ζυγού και στο κέντρο του.
Οι ενδείξεις που λαμβάνονται καταγράφονται στο ηλεκτρονικό αρχείο.

3.24 ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

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 με την διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων τροφίμων.

Το επίπεδο εφαρμογής των οδηγιών εργασίας του συστήματος HACCP και του ελέγχου των κρισίμων σημείων ελέγχου (παρακολούθηση και επαλήθευση) ελέγχονται στα πλαίσια των εσωτερικών επιθεωρήσεων το πρόγραμμα των οποίων καταγράφεται στο έντυπο **Ε ΟΕ 21-1** ενώ τα αποτελέσματά τους στο έντυπο **Ε ΟΕ 21-2**.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Έλεγχος επάρκειας και αξιοπιστίας του συστήματος HACCP.

Στο **παράρτημα**, της παρούσας οδηγίας, παρατίθεται πλάνο δειγματοληψίας τροφίμων που διενεργείται από εξωτερικό εργαστήριο.

Στον πίνακα φαίνονται τα είδη τροφίμων που αναλύονται, οι απαιτούμενες αναλύσεις και τα αντίστοιχα επιθυμητά όρια για τους μικροοργανισμούς καθώς και η συχνότητα των αναλύσεων κατά τη διάρκεια της σαιζόν.

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

3.2 Έλεγχος εφαρμογής συστήματος HACCP – Εσωτερικές Επιθεωρήσεις.

Όλα τα Τμήματα της Κουζίνας και οι αντίστοιχες Οδηγίες Εργασίας του Συστήματος HACCP επιθεωρούνται τουλάχιστον 3 φορές ανά έτος κατά τους μήνες Μάιο, Ιούλιο, Σεπτέμβριο. Η ακριβής ημερομηνία επιθεώρησης κάθε τμήματος καθορίζεται από τον Υπεύθυνο HACCP. Οι επιθεωρούμενοι ειδοποιούνται τουλάχιστον μία εβδομάδα πριν.

Ο Υπεύθυνος HACCP έχει την αρμοδιότητα να καθορίσει έκτακτες εσωτερικές επιθεωρήσεις, εάν το κρίνει σκόπιμο. Στην περίπτωση αυτή συμπληρώνει το έντυπο **Ε ΟΕ 21-1** όπου αναγράφει τους λόγους που τις επέβαλαν (στις παρατηρήσεις).

Η επιθεώρηση του συστήματος HACCP εκλαμβάνεται σαν επιθεώρηση ξεχωριστού τμήματος και διενεργείται με επικεφαλής τον Υπεύθυνο HACCP και από το συντονιστή HACCP 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 19 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 (Συντονιστής HACCP) συμπληρώνει το **Ε ΟΕ 21-2** με τις παρατηρήσεις ανά τμήμα στο οποίο επισυνάπτει τα Ε ΟΕ 19 και τα κοινοποιεί στον Υπεύθυνο HACCP 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.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη διενέργεια μικροβιολογικών αναλύσεων σε ύλες και σε τελικά προϊόντα.

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για τη συμπλήρωση των εντύπων και την παρακολούθηση των διορθωτικών ενεργειών σε περίπτωση αποκλίσεων.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη, την εφαρμογή και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ – ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Ετήσιο Πρόγραμμα Εσωτερικής Επιθεώρησης **Ε ΟΕ 21-1**	Υπεύθυνος HACCP	2 ΧΡΟΝΙΑ
Έντυπο Εσωτερικής Επιθεώρησης **Ε ΟΕ 21-2**	Υπεύθυνος HACCP	2 ΧΡΟΝΙΑ
Αρχείο Μικροβιολογικών Αναλύσεων.	Υπεύθυνος HACCP	2 ΧΡΟΝΙΑ

3.25 ΦΑΚΕΛΟΣ ΝΕΡΟΥ

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

Η ποιότητα του νερού που χρησιμοποιείται θα πρέπει να είναι τέτοια που να μην επηρεάζει την υγιεινή των παραγόμενων τροφίμων ή πάγου.

Θα παρακολουθείται τακτικά η ποιότητα του νερού για να ελέγχεται αν οι παράμετροί του βρίσκονται εντός των προκαθορισμένων ορίων, σε εφαρμογή και των προβλεπομένων από την κοινοτική οδηγία 83/98.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

3.1 Παρακολούθηση Ποιότητας Νερού

Ο Συντηρητής 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.

Το δείγμα που θα λαμβάνεται κάθε φορά θα πρέπει να είναι αντιπροσωπευτικό (η βρύση να έχει τρέξει για μερικά λεπτά).

Οι σωληνώσεις του νερού θα πρέπει να προστατεύονται από επιμολύνσεις και να ελέγχονται συστηματικά από τον Συντηρητή για την ανίχνευση πιθανών διαρροών και επιμολύνσεων.

Μη πόσιμο νερό μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τη ψύξη μηχανών και για πυρόσβεση.

3.2 Παρακολούθηση Ποιότητας Πάγου

Το νερό που χρησιμοποιείται για την παραγωγή πάγου θα είναι πόσιμο.

Οι παγομηχανές θα πρέπει να συντηρούνται τακτικά και επιμελώς, όπως ορίζει ο κατασκευαστής και ανάλογα με τη χρήση.

Να τοποθετούνται μακριά από χώρους ρυπαρούς: χώροι αποκομιδής απορριμμάτων, χώροι με σκόνες και λάσπες από παρακείμενα συντηρούμενα προϊόντα κλπ.

Απαγορεύεται η χρήση του κάδου της παγομηχανής για την ψύξη τροφίμων ή ποτών (π.χ. εμφιαλωμένο νερό).

Η παραλαβή του πάγου και ο χειρισμός του κατά το σερβίρισμα να γίνεται **μόνο** με σπάτουλες ή λαβίδες, κατάλληλες για τρόφιμα, χωρίς ραγίσματα, σπασίματα ή άλλες φθορές.

Απαγορεύεται η χρήση οποιουδήποτε άλλου εξοπλισμού για την παραλαβή (π.χ. πιάτα) ή το χειρισμό (π.χ. χέρια) πάγου.

Η σπάτουλα τοποθετείται σε σημείο προσβάσιμο της παγομηχανής και **δεν καλύπτεται** από πάγο. Σε περίπτωση που αυτό συμβεί, χρησιμοποιούνται γάντια μιας χρήσης για το χειρισμό της.

Οι παγομηχανές. οι σπάτουλες, οι λαβίδες, δοχεία μεταφοράς και κάθε άλλος εξοπλισμός που χρησιμοποιείται, να πλένονται και απολυμαίνονται τακτικά και επιμελώς σύμφωνα με το Πρόγραμμα Καθαρισμού-Απολύμανσης.

3.3 Δειγματοληψίες Νερού

Κάθε δύο μήνες θα λαμβάνεται δείγμα για χημική - μικροβιολογική ανάλυση.

Η δειγματοληψία για αυτόν τον έλεγχο θα γίνεται από εξειδικευμένο άτομο και θα περιλαμβάνει δείγματα πάγου από τις παγομηχανές του ξενοδοχείου.

Κάθε σεζόν θα λαμβάνονται δείγματα για ανίχνευση λεγονέλλας από 'επικίνδυνα' σημεία.Ακολουθούν οι ελεγχόμενες παράμετροι καθώς και τα επιτρεπόμενα όρια τους:

ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΣ	***ΟΡΙΟ***
Coliforms	0 / 250 ml
E. coli	0 / 250 ml
ΟΜΧ	20 / ml
Streptococcus faecalis	0 / 250 ml
Clostridium perfringens	0 / 250 ml
Salmonella spp	0 / 1 lt
Υπολειμματικό χλώριο	0.1 – 0.4 ppm

Ο Συντηρητής θα τηρεί ημερολόγιο με τα αποτελέσματα των εξετάσεων που διενεργεί καθημερινά καθώς και με τα αποτελέσματα των αναλύσεων.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Συντηρητής είναι υπεύθυνος για τον έλεγχο της υπολειμματικότητας του χλωρίου και την ενημέρωση του ημερολογίου.

Ο Συντηρητής είναι υπεύθυνος για την επιθεώρηση των εγκαταστάσεων και του δικτύου ύδρευσης και τον έλεγχο της ποσότητας του εναπομείναντος χλωρίου στα δοχεία χλωρίωσης.

Ο Συντηρητής είναι υπεύθυνος για την αποστολή δειγμάτων νερού για ανάλυση.

Ο Συντηρητής είναι υπεύθυνος για την ενημέρωση του Υπεύθυνου HACCP σχετικά με τα αποτελέσματα των αναλύσεων νερού.

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την παρακολούθηση της τήρησης των οδηγιών σχετικά με την παραγωγή και το χειρισμό πάγου.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ	**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ**	**ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ**
Ημερολόγιο Ελέγχου Υπολειμματικού Χλωρίου	Συντηρητής	2 ΧΡΟΝΙΑ
Αρχείο Αναλύσεων Νερού	Συντηρητής	2 ΧΡΟΝΙΑ

3.26 ΦΑΚΕΛΟΣ PET CONTROL

1. ΣΚΟΠΟΣ

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

2. ΜΕΘΟΔΟΣ

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.

3. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ

Όλο το προσωπικό έχει την ευθύνη και θα πρέπει να αναφέρει περιστατικά ή τυχόν υποψία παρουσίας επιβλαβών εντόμων ή τρωκτικών.

Ο Υπεύθυνος HACCP ελέγχει την κατασκευή του κτιρίου κατά την διάρκεια εσωτερικών ελέγχων και επεμβαίνει δίνοντας οδηγίες για να διορθωθούν οποιαδήποτε ελαττώματα.

Όλες οι εξωτερικές πόρτες που οδηγούν στη κουζίνα θα έχουν προστατευτική επικάλυψη στη βάση τους για ασφάλεια από τα τρωκτικά.

Όλα τα παράθυρα και οι αεραγωγοί πρέπει να φέρουν ειδικές σήτες οι οποίες να αφαιρούνται τακτικά και να καθαρίζονται.

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.

Χάσματα και ρωγμές που υπάρχουν κοντά σε σωλήνες, που οδηγούν στον χώρο των μαγειρείων θα σφραγίζονται ώστε να αποφεύγεται η είσοδος τρωκτικών.

Τα σκεπάσματα φρεατίων και σχάρες αποχέτευσης πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Όπου χρειάζεται χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές συσκευές με κόλλα για την καταπολέμηση των τρωκτικών. Η κολλώδης επιφάνεια ελέγχεται από το συνεργείο και αντικαθίσταται τακτικά.

Η χλωρίδα γύρω από τις εγκαταστάσεις θα διατηρείται στο ελάχιστο και σε καλή κατάσταση ώστε να μην προσφέρει καταφύγιο για έντομα και τρωκτικά.

Το πρόγραμμα καθαρισμού θα εφαρμόζεται κανονικά ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υπολειμμάτων και απορριμμάτων πλησίον του εξοπλισμού.

Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται εντός του χώρου της κουζίνας θα πρέπει να αδειάζονται τακτικά και να διατηρούνται καθαρά. Τα απορρίμματα δεν θα παραμένουν ποτέ στην κουζίνα ή στους διπλανούς χώρους. Τα δοχεία απορριμμάτων που βρίσκονται σε εξωτερικό χώρο θα τοποθετούνται σε σταθερές–αποστραγγιζόμενες επιφάνειες και μακριά από περιοχές χλωρίδας.

Ο σχεδιασμός και υλοποίηση του προγράμματος εντομοκτονίας – μυοκτονίας γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό (εξωτερικός συνεργάτης) με άδεια από το Υπουργείο

Γεωργίας, ο οποίος έχει και την ευθύνη του ελέγχου της αποτελεσματικότητας αυτού καθώς και των τυχόν διορθωτικών ενεργειών.

Τα φάρμακα που χρησιμοποιούνται είναι εγκεκριμένα από το Υπουργείο Γεωργίας και τον ΕΟΦ. Για κάθε φάρμακο που χρησιμοποιείται, φυλάσσεται σε ειδικό χώρο το αντίστοιχο αντίδοτο.

Απαγορεύεται η χρήση λυχνιών που προσελκύουν τα έντομα σε ανοικτούς χώρους επεξεργασίας.

Υπάρχει κάτοψη των χώρων που εντάσσονται στο πρόγραμμα, στην οποία είναι σημειωμένοι και αριθμημένοι οι δολωματικοί σταθμοί.

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.

Να τηρείται αρχείο με όλες τις αναφορές των ενεργειών που έχουν γίνει και να καταγράφονται οι διορθωτικές ενέργειες.

Να απομακρύνονται τυχόν κατοικίδια από τον χώρο των αποθηκών, κουζινών και χώρους παράθεσης.

4. ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΕΣ

Ο Υπεύθυνος HACCP είναι υπεύθυνος για την επιθεώρηση των χώρων για τυχόν παρουσία τρωκτικών και για την ειδοποίηση του συνεργείου σε έκτακτες περιπτώσεις.

Όλο το προσωπικό της κουζίνας έχει την ευθύνη να αναφέρει την παρουσία ή την υποψία παρουσίας τρωκτικών και εντόμων.

Ο Συντονιστής HACCP είναι υπεύθυνος για τη σύνταξη και την αναθεώρηση της παρούσας οδηγίας.

5. ΑΡΧΕΙΑ

ΕΝΤΥΠΟ - ΕΓΓΡΑΦΟ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΦΥΛΑΞΗΣ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Φάκελος Μυοκτονιών – Εντομοκτονιών	-----	Έπ’ ΑΠΕΙΡΟΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Υπάρχουν 3 τύποι επιμολύνσεων για τα τρόφιμα

- Η μικροβιακή επιμόλυνση
- Η φυσική επιμόλυνση
- Η χημική επιμόλυνση

ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

Η μικροβιακή επιμόλυνση είναι ο πιο σοβαρός και επικίνδυνος τύπος επιμόλυνσης, οφείλεται στην παρουσία παθογόνων μικροοργανισμών στα τρόφιμα και μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την αλλοίωση των τροφίμων, την τροφική δηλητηρίαση ή ακόμα και τον θάνατο. Η μικροβιακή επιμόλυνση διακρίνεται στα παρακάτω 4 είδη

- Επιμόλυνση από βακτήρια, η οποία είναι και η πιο κοινή
- Επιμόλυνση από ιούς
- Επιμόλυνση από παράσιτα
- Επιμόλυνση από μύκητες

Τα παθογόνα βακτήρια μεταφέρονται στα τρόφιμα

- Από τις πρώτες ύλες
- Από τα χέρια του προσωπικού
- Από τα ρούχα του προσωπικού και τον εξοπλισμό
- Από τις επιφάνειες με τις οποίες έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα όπως οι πάγκοι εργασίας, τα σκεύη κτλ

Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με παθογόνα βακτήρια

- Άνθρωπος
- Νωπά τρόφιμα
- Το χώμα
- Έντομα
- Τρωκτικά
- Ζώα & πουλιά
- Αέρας & σκόνη
- Απορρίμματα
- Επιφάνειες επεξεργασίας τροφίμων, εξοπλισμός και σκεύη
- Νερό

ΦΥΣΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

Τα ξένα σώματα όπως τρίχες, γυαλιά, σίδερα είναι δυνατόν να μεταφερθούν στα τρόφιμα κατά την παραλαβή, την αποθήκευση την προετοιμασία ή το σερβίρισμα τους και αν δεν εφαρμόζονται προληπτική μέτρα, μπορεί να υπάρξουν παράπονα από τον καταναλωτή ή να προκληθούν βλάβες στην υγεία του

Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα

- Πρώτες ύλες(πέτρες, γυαλί, σκόνη. γόπες)
- Κτίρια / Εξοπλισμός (ξύλο, σκουριά, λάδια)
- Πίνακες ανακοινώσεων (χαρτιά, πινέζες)
- Υλικά συσκευασίας (χαρτόνια, συνδετήρες, κορδόνια)
- Προσωπικό / Επισκέπτες (νύχια, κοσμήματα, επίδεσμοι)
- Εργαλεία καθαρισμού (τρίχες, κομμάτια υφάσματος και χαρτιού)
- Τρωκτικά, έντομα ζώα, πτηνά (περιττώματα, μεμβράνες, αυγά και τρίχες ζώων)

ΧΗΜΙΚΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗ

Στα τρόφιμα είναι δυνατόν να βρεθούν χημικές ουσίες, τοξικές για τον άνθρωπο, των οποίων η παρουσία απαγορεύεται τελείως ή περιορίζεται κάτω από καθορισμένα όρια

Πηγές μόλυνσης των τροφίμων με επικίνδυνες χημικές ουσίες

- Εντομοκτόνα(ψεκασμός σε τρόφιμα, παγίδες τρωκτικών)
- Πρόσθετα(συντηρητικά, βελτιωτικά γεύσης και χρώματος)
- Χημικά καθαριστικά(απορρυπαντικά, λάδια και γράσα)
- Βιομηχανικά χημικά(ψυκτικά υγρά)
- Περιβάλλον(διοξίνες, φυτοφάρμακα, λιπάσματα)
- Από το προσωπικό της επιχείρησης τροφίμων με αποτέλεσμα να υπάρχει η πιθανότητα να επιμολυνθούν τα τρόφιμα με απορρυπαντικά και απολυμαντικά
- Τα σκεύη που αποτελούνται από τοξικά μέταλλα(όπως χαλκό, μόλυβδο, κάδμιο, αντιμόνιο) και χρησιμοποιούνται για την Παρασκευή ή διατήρηση όξινων τροφίμων, είναι δυνατόν να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5

ΑΣΘΕΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Η κατανάλωση μολυσμένης τροφής μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση, ασθένεια με έντονα συμπτώματα, η εκδήλωση των οποίων μπορεί να γίνει από μισή ώρα μετά την κατανάλωση της τροφής έως τρεις μέρες.
Άτομα όπως βρέφη, ηλικιωμένοι, ασθενείς, άτομα σε ανάρρωση, έγκυες γυναίκες κλπ παρουσιάζουν μεγάλη ευαισθησία στις τροφικές δηλητηριάσεις.Οι περισσότερες τροφικές δηλητηριάσεις οφείλονται σε επιμόλυνση των τροφίμων από λανθασμένους χειρισμούς του προσωπικού.

Οι τροφικές δηλητηριάσεις προκαλούνται κυρίως από :
Μικροοργανισμούς, όπως τα βακτήρια, οι ιοί και οι μύκητες. Οι μικροοργανισμοί παράγουν πολλές φορές τοξίνες οι οποίες προκαλούν και αυτές τροφικές δηλητηριάσεις. Οι περισσότερες τροφικές δηλητηριάσεις προκαλούνται από **παθογόνα βακτήρια.** Αυτός είναι ο πιο συνηθισμένος και σημαντικός τύπος τροφικών δηλητηριάσεων και σε ορισμένες περιπτώσεις μπορεί να οδηγήσει στον θάνατο. Συνήθως απαιτείται μεγάλος αριθμός βακτηρίων για να προκληθεί μια τροφική δηλητηρίαση αλλά πολλές φορές και ένα μόνο κύτταρο μπορεί να προκαλέσει ασθένεια. **Εκτός από τα βακτήρια ασθένειες μπορούν να προκαλέσουν και οι ιοί, τα παράσιτα και οι μύκητες.**
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 σε αυτήν τέτοιος πληθυσμός μικροοργανισμών που θα είναι ικανός να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση

Επικίνδυνες χημικές ουσίες, όπως τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά, τα εντομοκτόνα, πρόσθετα τροφίμων κλπ. Από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν επικίνδυνες χημικές ουσίες η ασθένεια δεν εκδηλώνεται αμέσως αλλά μακροχρόνια. Η παρουσία επικίνδυνων ουσιών στα τρόφιμα οφείλεται συνήθως σε λάθος χειρισμούς του προσωπικού σε μια επιχείρηση τροφίμων.
Άλλους παράγοντες, όπως τα δηλητηριώδη μανιτάρια.

Συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης

- Ναυτία
- Εμετός
- Διάρροια
- Πυρετός
- Πονοκέφαλος
- Στομαχικός και κοιλιακός πόνος

Είδη τροφικών δηλητηριάσεων

Οι τροφικές δηλητηριάσεις που προκαλούνται από μικροοργανισμούς διακρίνονται σε τροφολοιμώξεις και σε τροφοτοξινώσεις .
Οι **τροφολοιμώξεις** προκαλούνται από τη κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν ζωντανούς παθογόνους μικροοργανισμούς.
Οι **τροφοτοξινώσεις** προκαλούνται από τη κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν τοξίνες μικροοργανισμών, οι οποίες δημιουργούνται καθώς οι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται στα μολυσμένα τρόφιμα. Τα συμπτώματα μιας τροφοτοξίνωσης εμφανίζονται σχεδόν μετά από τριάντα λεπτά έως δύο ώρες από τη κατανάλωση των μολυσμένων τροφίμων, ενώ της τροφολοίμωξης μετά από δύο ώρες έως τρεις μέρες.

Βακτήρια

Τα βακτήρια είναι μικροσκοπικοί οργανισμοί και δεν είναι ορατοί με γυμνό μάτι. Πολλά βακτήρια είναι χρήσιμα και χρησιμοποιούνται για τη Παρασκευή τροφίμων όπως τυριών και γιαουρτιού, άλλα προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα όπως σήψη, δυσοσμία, τάγγιση και ορισμένα προκαλούν ασθένειες στον άνθρωπο όπως τύφο, διάρροια, πυρετό κλπ.

Βασικά χαρακτηριστικά παθογόνων βακτηρίων

- Είναι ζωντανοί μονοκύτταροι οργανισμοί
- Μπορούν να μεταφερθούν με διάφορους τρόπους, όπως με τα τρόφιμα, το νερό, τον άνθρωπο ή τα έντομα
- Υπό ευνοϊκές συνθήκες, μπορούν να πολλαπλασιαστούν πολύ γρήγορα
- Μερικά μπορούν να επιβιώσουν στην ψύξη
- Μερικά μπορούν να δημιουργήσουν σπόρια με τα οποία επιζούν σε αντίξοες συνθήκες όπως θερμοκρασίας, παρουσίας απολυμαντικών και άλλα
- Μερικά προκαλούν αλλοιώσεις στα τρόφιμα ενώ άλλες προκαλούν ασθένειες
- Μερικά παράγουν τοξίνες στα τρόφιμα κατά τη φάση του πολλαπλασιασμού τους ή του θανάτου τους και οι τοξίνες αυτές προκαλούν ασθένεια

Παράγοντες που επηρεάζουν την ανάπτυξη των βακτηρίων

- Θερμοκρασία
- Θερμότητα
- Ατμόσφαιρα/ Οξυγόνο
- Τροφή
- Υγρασία
- Χρόνος / Οξύτητα

Ιοί

Οι ιοί είναι η μικρότερη μορφή μικροοργανισμού που μπορεί να προκαλέσει ασθένεια στον άνθρωπο. Επιβιώνουν στο περιβάλλον, αλλά πολλαπλασιάζονται μόνο μέσα σε ζωντανά κύτταρα. Μέσα στα ανθρώπινα κύτταρα μπορούν να ανατυπώνονται και να παράγουν πολλά σωματίδια ιού τα οποία προκαλούν ασθένειες, όπως για παράδειγμα η ηπατίτιδα α΄ή οι λοιμώξεις του ιού Norwalk ή Rotavirus.Επειδή για τον πολλαπλασιασμό τους απαιτούν ζωντανά κύτταρα, δεν μπορούν να αναπτυχθούν σε τρόφιμα. Για αυτό το λόγο αποτελούν απλά μέσο μεταφοράς των ιών μέσα στο ανθρώπινο σώμα .Οι ιοί καταστρέφονται από τις θερμοκρασίες μαγειρέματος με

αποτέλεσμα να μεταφέρονται συνήθως από τρόφιμα αμαγείρευτα ή από τρόφιμα που μετά το μαγείρεμα το χειρίστηκε άτομο που ήταν φορέας κάποιου ιού.

Βασικά χαρακτηριστικά των ιών

- Δεν είναι κύτταρα
- Σε αντίθεση με τα βακτηήρια, εξαρτώνται από ζωντανά κύτταρα για το πολλαπλασιασμό τους
- Δεν έχουν την ικανότητα να πολλαπλασιαστούν στα τρόφιμα
- Μερικοί είναι δυνατόν να επιβιώσουν της ψύξης και του μαγειρέματος
- Μπορούν να μεταδοθούν από άτομο σε άτομο από τον άνθρωπο σε τρόφιμα, από τον άνθρωπο σε επιφάνειες εργασίας
- Ο πιο συχνός τρόπος μεταφοράς σε τρόφιμα οφείλεται στη κακή προσωπική υγιεινή των χειριστών τροφίμων
- Μπορούν να μολύνουν τρόφιμα και νερό

Παράσιτα

Βασικά χαρακτηριστικά παρασίτων

- 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
- Στη φύση απαντώνται σε πολλά ζώα, όπως χοίροι, γάτες και τρωκτικά από τα οποία μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο
- Τα περισσότερα είναι πολύ μικρά, συχνά μικροσκοπικά, αλλά μεγαλύτερα από τα βακτήρια
- Είναι δυνατόν να θανατωθούν με κατάλληλο μαγείρεμα ή ψύξη
- Αποτελούν κίνδυνο για τα τρόφιμα και το νερό

Μύκητες

Οι μύκητες είναι ιδιαίτερα ποικιλόμορφοι. Στην ομάδα των μυκήτων ανήκουν από μονοκύτταροι οργανισμοί έως μεγάλοι, πολυκύτταροι οργανισμοί. Βρίσκονται στον αέρα, στο χώμα, σε φυτά, ζώα, στο νερό και σε κάποια τρόφιμα.

Βασικά χαρακτηριστικά των μυκήτων

- Προκαλούν κυρίως αλλοιώσεις στα τρόφιμα αλλά μπορούν να προκαλέσουν και ασθένειες στον άνθρωπο
- Αναπτύσσονται σχεδόν υπό όλες τις συνθήκες αλλά προτιμούν τρόφιμα, γλυκά, όξινα με χαμηλή ενεργότητα νερού
- Οι θερμοκρασίες ψύξης μειώνουν ή και σταματούν την ανάπτυξη τους αλλά δεν τους καταστρέφουν
- Κάποιοι μύκητες παράγουν τοξίνες που λέγονται αφλατοξίνες
- Τα τρόφιμα στα οποία έχουν αναπτυχθεί μύκητες πρέπει να απορρίπτονται εκτός αν οι μύκητες αποτελούν χαρακτηριστικών των τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΤΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ(ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ/ΨΗΣΙΜΟ)

Η επεξεργασία των τροφών σε λάθος θερμοκρασία καθώς και το ατελές μαγείρεμα ή ψήσιμο, επιτρέπουν την επιβίωση των μικροοργανισμών ή ακόμα και τον πολλαπλασιασμό τους όταν πραγματοποιούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα. Λόγω επανειλημμένης χρήσης των λαδιών κατά το τηγάνισμα, υπάρχει επίσης ο κίνδυνος της χημικής επιμόλυνσης των τροφίμων. Οι περιπτώσεις αυτές μπορεί να οδηγήσουν σε τροφικές δηλητηριάσεις των καταναλωτών.

Σωστό μαγείρεμα ή ψήσιμο

Οδηγίες για τη σωστή θερμική επεξεργασία των τροφίμων(σωστό μαγείρεμα/ ψήσιμο)

- Μαγειρεύετε/ ψήνετε τα τρόφιμα στη σωστή θερμοκρασία.
- Ελέγχετε την θερμοκρασία σε διάφορα σημεία του τροφίμου σε σύντομα χρονικά διαστήματα
- Ανακατεύετε τις σούπες, τις κρέμες, τις σάλτσες και τα άλλα τρόφιμα τακτικά κατά το μαγείρεμα, ώστε το ψήσιμο να είναι ομοιόμορφο
- Σκεπάζετε τις κατσαρόλες ή τους βραστήρες με καθαρά καπάκια. Πρέπει να παραμένουν σκεπασμένα όταν το τρόφιμο δεν ανακατεύεται
- Χρησιμοποιείται πάντα καθαρά σκεύη και καθαρά εργαλεία
- Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα λάδια για το τηγάνισμα και το μαγείρεμα
- Μη δοκιμάζετε τα τρόφιμα με λερωμένα κουτάλια ή με τα δάχτυλα
- Μαγειρεύετε τα τρόφιμα την ημέρα της διάθεσης τους ή λίγο πριν το σερβίρισμα τους. Μετά το μαγείρεμα το τρόφιμο πρέπει να καταναλωθεί ή να ψυχθεί όσο το δυνατόν γρηγορότερα.
- Ελέγχετε τη ποιότητα του τροφίμου σε όλες τις φάσεις της παρασκευής πριν το τελικό σερβίρισμα του
- Παρακολουθείτε το χρόνο που μεσολαβεί από το μαγείρεμα ως τη ψύξη ή τη κατανάλωση. Οι χρόνοι που μεσολαβούν ανάμεσα στο μαγείρεμα και στη κατανάλωση, στο μαγείρεμα και στη ψύξη, στη ψύξη και στο σερβίρισμα πρέπει να είναι η μικρότερη δυνατή

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΜΕΣΩΣ ΜΕΤΑ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

Οδηγίες για τη σωστή ψύξη αμέσως μετά το μαγείρεμα

- Ψύχετε τα τρόφιμα όσο το δυνατόν πιο γρήγορα μετά το μαγείρεμα
- Τεμαχίζετε τα μεγάλα τεμάχια κρέατος για γρηγορότερη ψύξη
- Τοποθετείστε τα υγρά τρόφιμα σε μικρούς περιέκτες για να επιταχυνθεί η ψύξη τους
- Διατηρείτε τα πολύ ζεστά τρόφιμα εκτός ψυγείου το πολύ για μία ώρα και μετά τοποθετείστε τα στο ψυγείο
- Χρησιμοποιείτε ειδικό εξοπλισμό (blast chillers) για τη γρήγορη ψύξη των προϊόντων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Ο καθαρισμός απομακρύνει τη βρωμιά, τα λίπη και τα υπολείμματα των τροφών ενώ η απολύμανση στους επικίνδυνους μικροοργανισμούς από τους χώρους, τον εξοπλισμό και τα σκεύη και για αυτό είναι πολύ σημαντικό να γίνεται σωστά με προσοχή και αποτελεσματικά.
Ο λανθασμένος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει μικροβιολογική επομόλυνση, χημική και φυσική επιμόλυνση.
Είναι απαραίτητο να διατηρούνται καθαρά και να απολυμαίνονται:

- Οι χώροι προετοιμασίας αποθήκευσης και έκθεσης τροφίμων και οι χώροι υγιεινής του προσωπικού
- Ο εξοπλισμός
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια του προσωπικού
- Τα σκεύη, τα εργαλεία
- Διάφορα άλλα αντικείμενα (κάδοι απορριμμάτων, πανιά και σφουγγάρια)

Ο καθαρισμός και η απολύμανση για να έχουν αποτέλεσμα απαιτούν το συνδυασμό φυσικής δράσης, θερμότητας, χρόνου και χημικών καθαριστικών.

ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ

Είναι χημικές ουσίες που όταν αναμειχθούν με νερό επιτρέπουν την απομάκρυνση λιπαρών ουσιών, ρύπων και υπολειμμάτων τροφών. Τα απορρυπαντικά δεν σκοτώνουν τα βακτήρια αλλά μειώνουν τον αριθμό τους σε ένα αντικείμενο ή μια επιφάνεια απομακρύνοντας τους ρύπους που τα φιλοξενούν. Τα απορρυπαντικά είναι πιο αποτελεσματικά όταν χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με ζεστό νερό.

ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ

Η καλύτερη μέθοδος για την απολύμανση του εξοπλισμού της κουζίνας είναι η εμβάπτιση σε ζεστό νερό (80-88 βαθμούς C) για 2-3 λεπτά. Αυτή η μέθοδος θα πρέπει να χρησιμοποιείται όποτε είναι δυνατόν, ειδάλλως προτείνεται η χρήση χημικών απολυμαντικών, όπως ιωδοφόρα ή χλωρίνη ως ενεργά συστατικά.
Η χλωρίνη είναι οικονομική και όταν χρησιμοποιείται στις κατάλληλες αραιώσεις είναι αποτελεσματική και δεν αλλοιώνει τη γεύση ή την οσμή. Για να επιτευχθεί η απολύμανση θα πρέπει να παραμείνει σε επαφή με τον εξοπλισμό για συγκεκριμένο χρόνο που λέγεται χρόνος επαφής. Το βασικό μειονέκτημα της είναι ότι απενεργοποιείται από υπολείμματα τροφών για αυτό το λόγο απαιτείται

πολύ καλή απορρύπανση με ζεστό νερό και απορρυπαντικά πριν την εφαρμογή της χλωρίνης.
Τα ιωδοφόρα απολυμαίνουν επιφάνειες γρήγορα και δεν αφήνουν ίχνη οσμής ή γεύσης. Όπως η χλωρίνη, απενεργοποιούνται από ρύπους που έχουν απομείνει στην επιφάνεια. Τα απολυμαντικά με ιωδοφόρα είναι συνήθως πιο ακριβά από αυτά που περιέχουν χλωρίνη.

ΕΞΥΓΙΑΝΤΙΚΑ

Είναι χημικές ουσίες πο συνδυάζουν απορρυπαντική και απολυμαντική δράση. Δεν συνιστώνται για εξοπλισμό που είναι ιδιαίτερα επιβαρημένος με ρύπους. Συνήθως χρησιμοποιούνται σε επιφάνειες που δεν λερώνονται πολύ.

Οι χώροι, οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, ο εξοπλισμός και τα σκεύη σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά διότι:

- Ε.ιναι απαίτηση της νομοθεσίας
- Μειώνεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων που οδηγεί σε πιθανή αλλοίωση τους ή σε τροφικές δηλητηριάσεις
- Μειώνεται ο κίνδυνος ανάπτυξης εντόμων και τρωκτικών.
- Μειώνεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα
- Δημιουργείται ευχάριστο και ασφαλές περιβάλλον εργασίας
- Δίνεται ευχάριστη εικόνα στο πελάτη.

ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

- Πλύσιμο με το χέρι (ανοιχτές επιφάνειες)
- Πλυντήρια (σκεύη, αποσυναργολογούμενα τμήματα του εξοπλισμού) χρησιμοποιούνται ειδικά πλυντήρια σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή τους και με τα κατάλληλα απορρυπαντικά
- Πλύσιμο σε διπλό ή τριπλο νεροχύτη ανάλογα με τις δραστηριότητες της επιχείρησης

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- **Πρόπλυση:** Τρίψτε και ξεπλύνετε για να αφαιρέσετε τις βρωμιές και τα υπολείματα τροφών από την επιφάνεια που θέλετε να καθαρίσετε και να απολυμάνετε
- **Κυρίως καθάρισμα:** Αφαιρέσετε τις βρωμιές και τα λίπη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό, απορρυπαντικό και βούρτσα ή σφουγγάρι
- **Ξέβγαλμα:** Ξεπλύνετε τις βρωμιές και το απορρυπαντικό με καθαρό ζεστό νερό
- **Απολύμανση:** Χρησιμοποιείστε διάλυμα χημικού απολυμαντικού και / ή ζεστό νερό
- **Τελικό ξέπλυμα:** Ξεπλύνετε το απολυμαντικό με καθαρό ζεστό νερό
- **Στέγνωμα:** Στραγγίστε ή στεγνώστε τα σκεύη στον αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσης
- **Τοποθέτηση σε ντουλάπια:** Απομακρύνετε τα καθαρά σκεύη και τοποθετήστε τα σε καθαρούς και προστατευμένους χώρους

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Κάθε μέρα

- Σκεύη
- Εργαλεία
- Εξοπλισμός
- Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα
- Δάπεδα κουζίνας, πόμολα, διακόπτες
- Απομάκρυνση απορριμμάτων

Κάθε εβδομάδα:

- Δάπεδα αποθηκών
- Ψυγεία
- Φούρνοι
- Τοίχοι
- Κάδοι απορριμμάτων
- Προαύλια

Περιοδικά μέσα στο μήνα

- Παράθυρα
- Οροφές
- Φώτα
- Εξαερισμός

HACCP- Έντυπο ελέγχου Υγιεινής Επιφανειών

Εταιρία:……..

Ημερομηνία:……..Ώρα :……..

Χώρος δειγματοληψίας:……

Α/Α	**Σημείο δειγματοληψίας**	**Μέθοδος**	**Αποτελέσματα**	**Παρατηρήσεις**

Υπεύθυνος HACCP
……

	ΜΕΘΟΔΟΣ	**ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ**
Α	Count tact	<1 πολύ καλό, 2-20 καλό, 11-100 επανάληψη καθαρισμού,>100 ακατάλληλο
Β	Hygicylt	1 καθαρό, 2 μολυσμένο, 3 πολύ μολυσμένο (βάση του model chart)
Γ	Listeria	ΝΑΙ - ΟΧΙ
Δ	Check pro	1 καθαρό, 2 μολυσμένο, 3 πολύ μολυσμένο (βάση του model chart)
Ε	ATP-URL	Βλέπε όρια του κατασκευαστή
ΣΤ	Πάνα	Μικροβιολογική ανάλυση

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ & ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Υγεία των εργαζομένων

Το προσωπικό που εργάζεται σε μια επιχείρηση τροφίμων μπορεί να αποτελεί την σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων. Εάν το προσωπικό δεν είναι υγιές και δεν τηρεί τους κανόνες υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση των τροφίμων με παθογόνους μικροοργανισμούς οι οποίοι είναι δυνατόν να προκαλέσουν τροφικές δηλητηριάσεις. Είναι ηθική αλλά και νομική υποχρέωση των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων να φροντίζουν τη καθαριότητα τους και την υγεία τους κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Το βιβλιάριο υγείας σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για τη πρόσληψη και την εργασία του προσωπικού σε μια επιχ/ση.Το βιβλιάριο υγείας πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από νοσήματα τα οποία μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα(φυματίωση,δερματικές νόσους, εντερικές παθήσεις)

Τρόποι επιμόλυνσης από το προσωπικό
1.Πάσχει από μια τροφολοίμωξη
2.Παρουσιάζει συμπτώματα γαστροεντερικής ασθένειας
3.Έχει διάφορα τραύματα ή πληγές
4.Συγκατοικεί ή εκτίθεται σε άρρωστα άτομα
5.Αγγίζει οτιδήποτε που μπορεί να μολύνει τα χέρια του

Υπάρχει όμως και η αμφίδρομη σχέση επιμόλυνσης, όπου τα τρόφιμα , μπορεί να επιμολύνουν τους χειριστές τους, όταν αυτά έχουν επιμολυνθεί και οι χειριστές τους δεν λαμβάνουν τα κατάλληλη μέτρα τηρώντας τους κανόνες υγιεινής. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις εργαζομένων, που έχουν επιμολυνθεί από επικίνδυνα τρόφιμα, τα οποία δεν είχαν ορατές αλλοιώσεις, διότι δεν τηρούσαν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής όπως για παράδειγμα επιμολύνσεις χειριστών από κρέας.
Αλλά και τα υγιή άτομα μπορεί να φιλοξενούν μικροοργανισμούς χωρίς φανερά συμπτώματα και η εκδήλωση τους να γίνει αρκετές εβδομάδες μετά.
Σε ορισμένες ασθένειες οι παθογόνοι οργανισμοί μπορεί να παραμείνουν στον ανθρώπινο οργανισμό για μήνες ακόμα και όταν παύσουν όλα τα συμπτώματα της ασθένειας.
Ορισμένα άτομα ονομάζονται φορείς διότι μπορούν να φέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς και να μολύνουν άλλα άτομα χωρίς οι ίδιοι να εμφανίσουν ασθένεια.
Το προσωπικό επίσης μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα με λανθασμένους χειρισμούς.

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!!!!!!

Αν είστε άρρωστοι μπορεί να μεταφέρετε παθογόνους μικροοργανισμούς στα τρόφιμα και να προκαλέσετε τροφική δηλητηρίαση!! Πριν ξεκινήσετε την εργασία σας να ενημερώνετε άμεσα τον υπεύθυνο της επιχείρησης όταν
1.**Είστε άρρωστοι(διάρροια, εμετό, πυρετό)**
2.Έχετε πληγές(σπυριά ή άλλες δερματικές παθήσεις)
3.Είχατα επαφή με κάποιον άρρωστο ή κάποιο μέλος της οικογένειας σας το οποίο πάσχει από τροφική δηλητηρίαση.
Σε περίπτωση που κάποιος εργαζόμενος παρουσιάσει συμπτώματα αρρώστιας που είναι δυνατόν να μεταδοθεί με τα τρόφιμα, ο υπεύθυνος πρέπει να τον τοποθετεί σε θέσεις εργασίας που δεν έχει άμεση επαφή με τα τρόφιμα.

Ατομική υγιεινή των εργαζομένων

Οι κύριες πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων από τα προσωπικό είναι
1.τα χέρια, τα νύχια/ η μύτη/ το στόμα/ τα αυτιά
2.οι πληγές
3.τα κοσμήματα/ τα μαλλιά/ το τσιγάρο και τα ρούχα

ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ!!
1.Τα μακριά νύχια
2.Τα βρώμικα νύχια
3.Τα βαμμένα νύχια
4.Τα ψεύτικα/ προστιθέμενα νύχια

ΜΥΤΗ/ ΣΤΟΜΑ/ ΑΥΤΙΑ

ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ!!
1.Να βήχετε ή να φτερνίζεστε πάνω στα τρόφιμα
2.Να βάζετε τα δάκτυλα σας στη μύτη ή στο στόμα
3.Να σκουπίζετε το πρόσωπο σας ή τη μύτη σας με τα μανίκια
4.Να μασάτε, να τρώτε, να φτύνετε κατά τη διάρκεια της εργασίας σας
5.Να δοκιμάζετε το φαγητό με τα δάκτυλα ή με το κουτάλι που έχει ξαναχρησιμοποιηθεί

ΚΟΣΜΗΜΑΤΑ

ΑΠΑΓΟΡΕΥΟΝΤΑΙ!!
1.Ρολόγια
2.Σκουλαρίκια
3.Δακυλίδια/ Βέρες
4.Βρχιόλια/ Μπρασελέ

ΜΑΛΛΙΑ

ΦΟΡΑΤΕ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ
1.Στον ειδικό χώρο(αποδυτήρια)και όχι στο χώρο εργασίας
2.Με τρόπο ώστε να καλύπτονται όλα τα μαλλιά(χωρίς να εξέχουν φράντζες)
3.Πριν φορέσετε την υπόλοιπη ενδυμασία(στολή εργασίας)
4.Πριν πλύνετε τα χέρια σας

ΣΤΟΛΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ

1.Είναι κατά προτίμηση ανοιχτού χρώματος
2.Είναι πάντα καθαρή. Απαγορεύεται να σκουπίζονται σε αυτή τα εργαλεία και τα χέρια
3.Είναι με φερμουάρ(χωρίς κουμπιά και εξωτερικές τσέπες
4.Καλύπτει εντελώς τα ρούχα των εργαζομένων
5.Είναι εύκολη στη χρήση και ανθεκτική
6.Τοποθετείται στα ερμάρια των αποδυτηρίων χωριστά από τα υπόλοιπα ρούχα

Οι μπότες ή τα ειδικά παπούτσια θα πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν ετοιμάζονται τα τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας. Η στολή εργασίας απαγορεύεται να φοριέται σε άλλους χώρους εκτός από τους χώρους εργασίας. Η αφαίρεση των ρούχων και των προσωπικών αντικειμένων, αλλά και η τοποθέτηση της στολής εργασίας πρέπει να γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους (αποδυτήρια), όπου υπάρχουν ειδικά ερμάρια ή κρεμάστρες.

ΓΑΝΤΙΑ

Τα γάντια πρέπει να αλλάζονται
1.Όταν λερωθούν ή σχιστούν
2.Πριν την έναρξη νέας εργασίας
3.Τουλάχιστον κάθε 4 ώρες συνεχούς χρήσης ή και πιο συχνά εφόσον απαιτείται
4.Μετά το χειρισμό ωμού κρέατος και πριν το χειρισμό μαγειρεμένου ή έτοιμου προς κατανάλωση φαγητού

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 9

ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να:

- Εφαρμόζει ένα σύστημα διασφάλισης της παραγωγής υγιεινών τροφίμων (HACCP). Στη περίπτωση μεγάλων επιχειρήσεων απαιτείται πλήρης ανάπτυξη και τεκμηρίωση του συστήματος με τη τήρηση όλων των προβλεπόμενων από το σύστημα αρχείων
- Εκπαιδεύει το προσωπικό της επιχείρησης στο εγχειρίδιο βασικής εκπαίδευσης στην υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων του ΕΦΕΤ και επιβλέπει για τη σωστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής
- Να τηρεί τα απαιτούμενα στοιχεία

ΑΡΧΕΙΑ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΜΕΓΑΛΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΡΧΕΙΑ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ

- Γενικοί κανόνες υγιεινής και ειδικότεροι ανά θέση εργασίας
- Αρχείο καθαρισμού / Απολυμάνσεων
- Αρχείο καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων
- Αρχείο συντήρησης του κτιρίου
- Κατάλογος εξοπλισμού και αρχεία βαθμονόμησης
- Αρχείο ελέγχων νερού
- Αρχείο προσωπικού (βιβλιάρια υγείας, κανόνες υγιεινής προσωπικού και βεβαιώσεις εκπαίδευσης)

ΑΡΧΕΙΑ HACCP

- Μελέτη HACCP
- Αρχείο προμηθευτών, το οποίο περιέχει κατάλογο ειδών / προμηθευτή
- Αρχείο παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου
- Αρχεία διορθωτικών ενεργειών
- Αρχείο ελέγχων α΄και β΄υλών προϊόντων κατά τη παραγωγική διαδικασία και τελικών προϊόντων
- Σύστημα ιχνηλασιμότητας από τις πρώτες ύλες έως και τον τελικό αποδέκτη των προϊόντων
- Αρχείο επαλήθευσης του συστήματος HACCP
- Φάκελος συναντήσεων της ομάδας HACCP
- Φάκελος με νομοθεσίες- βιβλιογραφία

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ-ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Η διαδικασία HACCP είναι ένα χρήσιμο εργαλείο για την αναγνώριση, εκτίμηση και έλεγχο των πιθανών κινδύνων που προκύπτουν από την παραγωγή των πρώτων υλών έως την παρασκευή τροφών και κατανάλωση τους.

Κατά τη διάρκεια εφαρμογής του συστήματος HACCP από επιχειρήσεις μαζικής παραγωγής τροφών (εκτός από τη διασφάλιση της υγιεινής) επιτυγχάνετε η μείωση των οικονομικών απωλειών και η αύξηση των πωλήσεων. Αυτό γιατί ελαττώνονται οι καταστροφές και οι απορρίψεις των προϊόντων. Επίσης μπορεί να βοηθηθεί η όλη οργάνωση της επιχείρησης, καθορίζοντας τις υπευθυνότητες του προσωπικού και εγκαθιστώντας τεκμηριωμένες διαδικασίες διασφάλισης της ασφάλειας των παραγόμενων προϊόντων.

Υπάρχουν κατηγορίες τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας-λόγο της φύσης και των χαρακτηριστικών τους- για τις οποίες έχουν αναπτυχθεί συστήματα HACCP. Οι κατηγορίας αυτές είναι:

-είδη κρέατος και πουλερικών
-ψάρια και θαλασσινά
-γαλακτοκομικά προϊόντα
-κονσερβοποιημένα τρόφιμα

Με την ανάλυση των πρώτων υλών, των συστατικών και των διαδικασιών προσδιορίζονται οι περιοχές-σημεία παραγωγής που πρέπει να ελέγχονται αυστηρά ώστε να διασφαλίζεται ότι το τελικό προϊόν είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές ποιότητας που έχουν καθοριστεί από την επιχείρηση .

Προτείνεται λοιπόν η χρήση συστήματος HACCP σε όλους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων προκειμένου να αυξηθεί η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και να διευκολυνθούν οι συναλλαγές και η διακίνηση τω προϊόντων στο διεθνές εμπόριο με μείωση των χρονοβόρων και δαπανηρών μικροβιολογικών αναλύσεων.

Η ανάπτυξη και η εφαρμογή ενός συστήματος HACCP είναι στενά συνδεδεμένη με τη μοναδικότητα της κάθε βιομηχανίας του παραγόμενου προϊόντος και των πραγματοποιούμενων διεργασιών μέσα σε αυτή. η ανάπτυξη πρέπει να γίνεται χωριστά από εκείνη του συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας ώστε να αποφευχθεί ο αποπροσανατολισμός από το στόχο της ασφάλειας.

Η βασική αξία του συστήματος HACCP έγκειται ακριβώς στην ικανότητα του να καταδείξει τις προβληματικές καταστάσεις και τις προβληματικές δραστηριότητες μέσα στην επιχείρηση. Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων καθώς και η προστασία της υγείας του καταναλωτή, είναι υποχρέωση όλων των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων. Καταλαβαίνουμε λοιπόν από όλα αυτά πόσο σημαντική είναι η ύπαρξη του συστήματος HACCP σε μια επιχείρηση που ασχολείται με τα τρόφιμα, και είμαστε υποχρεωμένοι όχι μόνο νομικά αλλά και ηθικά να σεβόμαστε τους κανόνες που ορίζει το σύστημα αυτό.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

ΦΥΣΙΚΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1.Κωνσταντίνα Τζιά "**Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου στη βιομηχανία τροφίμων"**(1996)

Κωνσταντίνα Τζιά "**Γενικές αρχές ποιότητας-Ποιότητα τροφίμων"** ΕΜΠ, Αθήνα 1994

3.Υπουργείο ανάπτυξης Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)**"οδηγός υγιεινής για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων"**(2004)

3.Κέντρο τεχνολογικής έρευνας Κρήτης

ΠΕΡΙΟΔΙΚΑ

1.Περιοδικό Ξενία

2.Επίσημη εφημερίδα των ευρωπαϊκών κοινοτήτων "**Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων"**