

Α.Τ.Ε.Ι. ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΣΧΟΛΗ Σ.Δ.Ο.
ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ
ΘΕΜΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΥΛΙΚΟΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΔΟΜΗ
ΜΑΓΕΙΡΙΟΥ-ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ
ISO-HACCP

Του
Ψυχαράκη Δημητρίου

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ
Β.ΓΙΑΝΝΟΥΛΙΔΟΥ

ΗΡΑΚΛΕΙΟ 2006

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πρόλογος	σελ. 4
Εισαγωγή	5
I. Έρευνα επί του προγραμματισμού	5
I.I Ο τύπος της επιχείρησης	5
I.II Οι προσφερόμενες υπηρεσίες	6
I.III Παράγωγα των επιλογών	6
I.IV Προσδιορισμός των μέσων παρασκευής	7
I.V Τα μέσα επεξεργασίας και οι εγκαταστάσεις	7
I.VI Προσδιορισμός και εκλογή μέσων επεξεργασίας	7
II. Προσδιορισμός του αναγκαίου χώρου	8
II.I Αρχές προγραμματισμού	8
II.II Διεξαγωγή της εργασίας	8
II.III Διακίνηση των υλικών	9
II.IV Διάταξη των χώρων	9
II.V Διάταξη των μέσων κατεργασίας και των υπολοίπων επίπλων	10
II.VI Αρχές της διαρρύθμισης	10
II.VII Διάταξη των μέσων παραγωγής και επίπλων	11
II.VIII Τοποθέτηση των μέσων παραγωγής και επίπλων	11
III. Τεχνική οργάνωση του μαγειρίου	11
III.I Απαιτούμενος χώρος κουζίνας	13
III.II Τμήματα ενός μεγάλου Μαγειρίου	14
III.III Εγκαταστάσεις Μαγειρίου	15
III.IV Σκεύη και εργαλεία του κυρίως Μαγειρίου	15
III.V Οψοφυλάκειο -Εγκαταστάσεις –Σκεύη και εργαλεία	16
III.VI Οικονομείο	16
IV. Καθήκοντα Σεφ	18
IV.I Συμβολή στο κέρδος	18
IV.II Σύνθεση προσωπικού Μαγειρίου	19
IV.III Καθήκοντα του αρχιμαγείρου και των βοηθών του	21
IV.IV Ενδυμασία Μαγείρου	23
IV.V Εξοπλισμός κουζίνας	24

V.	ISO-HACCP	26
V.I	Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων	29
V.II	Σχεδιασμός και υλοποίηση ασφαλών προϊόντων	32
V.III	(ISO) Η πιστοποίηση της ποιότητας ως μοχλός ανάπτυξης	32
V.IV	(HACCP) Η αφάλεια τροφίμων στο χώρο της μαζικής εστίασης	34
V.V	Προμήθεια-Παραλαβή πρώτων και βοηθητικών υλών	35
V.VI	Αποθήκευση	36
V.VII	Παραγωγή	36
V.VIII	Χώρος/ Προσωπικό	37
V.IX	Διανομή	37
VI.	Συμπεράσματα	39
VII.	Βιβλιογραφία	41

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Με αυτή την εργασία θα προσπαθήσουμε όσο το δυνατόν αναλυτικότερα, να αναπτύξουμε το θέμα "Οργάνωση και υλικοτεχνική υποδομή Μαγειρίου" σε μία επιχείρηση, όπως μία ξενοδοχειακή μονάδα.

- Θα προσπαθήσω να προβάλω την τεχνική οργάνωση και υποδομή ενός Μαγειρίου.
- Θα δείξω πόσο σημαντικό ρόλο παίζει η λειτουργία του Μαγειρίου μέσα στην επιχείρηση τόσο για την ικανοποίηση του εργαζομένου όσο και για την αύξηση της παραγωγικότητάς της.
- Θα αναπτύξω όσο μπορώ περισσότερο, τις μεθόδους και τα προγράμματα (ISO-HACCP), που χρησιμοποιούνται στις επιχειρήσεις για να διασφαλιστεί η καλύτερη ποιότητα στον τομέα των τροφίμων.



ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Μία επαγγελματική κουζίνα έχει στόχο τη κάλυψη της ζωτικής ανάγκης του ανθρώπου για διατροφή σε συλλογική βάση. Πιο συγκεκριμένα, οι εργασίες μιας κουζίνας είναι η παρασκευή φαγητών και ποτών, καθώς και η οργάνωση της διανομής τους. Για την επεξεργασία των τροφίμων και την μετατροπή τους σε φαγητά απευθύνονται χώροι παρασκευής και αποθήκευσης, συσκευές και εγκαταστάσεις, υλικά λειτουργίας ως και εργατικό δυναμικό.

Ως επαγγελματική κουζίνα δε χαρακτηρίζεται μόνο ο χώρος όπου παρασκευάζεται το φαγητό, αλλά ολόκληρη η εγκατάσταση που λειτουργεί από τη στιγμή της εισόδου των υλικών ως τη διανομή των φαγητών και των ποτών.

Ο προγραμματισμός της κουζίνας αποτελείται από επιμέρους εργασίες όπως:

- Έρευνα των δεδομένων του προγραμματισμού.
- Προσδιορισμό των μέσων παρασκευής.
- Προσδιορισμό των αναγκαίων χώρων.
- Τη διάταξη των χώρων.
- Τη διάταξη των μέσων κατεργασίας και των υπόλοιπων επίπλων.

Ο προγραμματισμός της κουζίνας έχει στόχο την εξασφαλισμένη απόδοση της σε οικονομική βάση.

Ι. ΕΡΕΥΝΑ ΕΠΙ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

Τα κριτήρια του προγραμματισμού προσδοκούνται μετά από οικονομικούς υπολογισμούς από τον επιχειρηματία και από το τμήμα προγραμματισμού εάν υπάρχει.

Τέτοια κριτήρια μπορεί να είναι:

1. Ο τύπος της επιχείρησης.
2. Οι προσφερόμενες υπηρεσίες.
3. Τα παράγωγα των επιλογών αυτών όπως τύπος παραγωγής, σύστημα διανομής, κλπ.

Ι.Ι Ο ΤΥΠΟΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Οι επιχειρήσεις διακρίνονται τόσο ως προς το είδος και την έκταση των υπηρεσιών και όσο προς την οικονομική του βάση. Λύσεις βρίσκονται αν δοθούν απαντήσεις στα εξής ερωτήματα:

- Το είδος του χώρου εστίασεως ανάλογα με το επιθυμητό τρόπο σερβιρίσματος .
- Το είδος των δεσμάτων που θα διατίθενται.

- Τα μέσα της παραγωγής (τρόποι παρασκευής).
- Ο τρόπος προμήθειας των υλικών.

I.II ΟΙ ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

Αποφασιστικής σημασίας για τον υπολογισμό της ποσοτικής και ποιοτικής ικανότητας για την προσφορά υπηρεσιών μιας κουζίνας και των εγκαταστάσεων διανομής είναι:

- Ο αριθμός των βασικών γευμάτων.
- Ο αριθμός των υπολοίπων γευμάτων και προσφορών.
- Η διάρκεια της διανομής των γευμάτων και των ποτών.
- Ο αριθμός των γευμάτων που παρέχονται προς τα εξωτερικά τμήματα.
- Η συχνότητα λειτουργείας(μέγιστο,ελάχιστο,ανά μέρη,μήνα,χρόνο).
- Οι ανάγκες διατροφής των πελατών που εξαρτώνται από τη δραστηριότητα,την ηλικία και την καταστασή της υγείας τους.
- Η εκλογή των φαγητών και ποτών(μεταβλητή προσφορά A LA CARTE,σταθερή προσφορά MENU,ειδικά φαγητά SPECIALITIES).
- Επαγγελματικές ικανότητες προσωπικού κουζίνας.
- Με τις απαντήσεις που θα δοθούν στα παραπάνω ερωτήματα,μπορεί ο επιχειρηματίας:
- Να επεξεργαστεί το πρόγραμμα των μενού.
- Να προσδιορίσει τις αγορές του.
- Να προσδιορίσει την αποτελεσματικότητα της κουζίνας του ώστε να προβλέψει για κοινό εστιατόριο ή για εστιατόριο με μπουφέ ή ψησταριά ή SNACK BAR,κλπ.

I.III ΠΑΡΑΓΩΓΑ ΤΩΝ ΕΠΙΛΟΓΩΝ

Διακρίνονται δύο συστήματα.Α)Το σύστημα παραγωγής και Β)Το σύστημα διανομής.Το σύστημα παραγωγής έχει σχέση με τη συνεχώς μεγαλύτερη χρησιμοποίηση βιομηχανικών παρασκευαζόμενων τροφίμων και φαγητών και οδηγεί στην αποδοχή διαφόρων συστημάτων παραγωγής.Λαμβάνεται υπόψη η σύσταση των χώρων και ο εξοπλισμός σε μηχανήματα.

Σύστημα διανομής φαγητών και ποτών προσδιορίζεται από τα παρακάτω κριτήρια:

- Ο τόπος της κατανάλωσης .
- Το πλήθος και ο χαρακτήρας των τόπων κατανάλωσης.
- Ο αριθμός καθισμάτων.
- Το είδος της εξυπηρέτησης.
- Ο τύπος και το είδος διανομής των φαγητών.

Στο σύστημα παραγωγής και διανομής επισέρχονται και άλλοι δύο παράγοντες .Αυτοί είναι:

- Η οργάνωση των σκευών και η αποθήκευση των αποθεμάτων.
- Η οργάνωση των σκευών εξαρτάται από το είδος της διανομής των φαγητών και των ποτών.

Προσδιοριστικοί παράγοντες είναι:

- Ο τύπος αποθήκευσης των σκευών.
- Ο τύπος πλυσίματος.

Η αποθήκευση των αποθεμάτων,το μέγεθος της αποθήκης τροφίμων,ποτών προσδιορίζεται μέσω:

- Των δαπανών λειτουργίας αποθήκης.
- Της συχνότητας των προμηθειών.
- Των ευνοϊκών προσφορών.
- Της παραγωγής τροφίμων από την ίδια την επιχείρηση.
- Της ανάγκης διατηρήσεως αποθεμάτων.

I.IV ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Προσδιορίζονται στη φάση αυτή της εργασίας,τα μέσα για τις υπόλοιπες εγκαταστάσεις.Από την διοίκηση της επιχειρήσεως αποφασίζεται ποια παραγωγική διαδικασία θα χρησιμοποιηθεί.Ερευνώνται: Α) Τα μέσα επεξεργασίας και οι εγκαταστάσεις, Β) Ο προσδιορισμός και η εκλογή των μέσων επεξεργασίας.

I.V ΤΑ ΜΕΣΑ ΕΠΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΟΙ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

Τα μέσα επεξεργασίας της επαγγελματικής κουζίνας ε'ναι οι διάφορες μηχανές και συσκευές που λειτουργούν με κάποια μορφή ενέργειας.Στις εγκαταστάσεις της κουζίνας συμπεριλαμβάνονται και οι συσκευές που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία,καθαρισμό και διαφύλαξη των τροφίμων και φαγητών λαμβανόμενου υπόψη και του χώρου.

I.VI ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΚΛΟΓΗ ΜΕΣΩΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ

Για τον προσδιορισμό του είδους,του αριθμού,του μεγέθους και της δυναμικότητας των μέσων επεξεργασίας αποφασιστικό ρόλο διαδραματίζει η αξιολόγηση των προσφερόμενων υπηρεσιών και η παραγωγική τους ικανότητα από οικονομικής απόψεως.(Η παραγωγική των μέσων επεξεργασίας εξαρτάται από τη τιμή,τις δαπάνες συντηρήσεως και τη κατανάλωση ενέργειας).Το είδος των συσκευών προσδιορίζεται μέσω της εφαρμοζόμενης παραγωγικής διαδικασίας και ο αριθμός,το μέγεθος,η δυναμικότητά τους μέσω της ποιότητας των παρασκευαζομένων φαγητών.Για την εκλογή π.χ. μιας μηχανής κουζίνας,πρέπει να ληφθεί υπόψη το κριτήριο της

οικονομικότητας. Μηχανές με μεγάλη απόδοση, απαιτούν αυξημένη δαπάνη για επένδυση και τα διαστήματα μη χρησιμοποιήσεως τους είναι μεγάλα. Αντίθετα, μηχανές με χαμηλές αποδόσεις είναι φθηνότερες, αλλά απαιτούν μαγαλύτερη καταβολή εργασίας. Η απόφαση για την αγορά των μηχανών θα πρέπει να έχει σαν σημείο αναφοράς τη συγκεκριμένη επιχείρηση, τις ιδιαίτερες ανάγκες και τις ιδιομορφίες της.

II. ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΑΝΑΓΚΑΙΟΥ ΧΩΡΟΥ

Ο προσδιορισμός του αναγκαίου χώρου αναφέρεται στη διανομή των διατιθεμένων χώρων και τη διαρρύθμισή τους. Οι παράγοντες που επιρεάζουν τον προγραμματισμό των χώρων είναι:

- Οι αρχές του προγραμματισμού.
- Η διεξαγωγή της εργασίας.
- Η διακίνηση των υλικών.

II.I ΑΡΧΕΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΥ

Οι αρχές προγραμματισμού απαιτούν:

- Άριστη ροή εργασίας και υλικών μέσω σύντομων και επίπεδων οδών.
- Αποφυγή διασταυρώσεων και αντιθέτων οδών.
- Συνοπτική διαρρύθμιση των χώρων και των εγκαταστάσεων.
- Διευκόλυνση των μεταφορών μέσω ορθολογικής διαμόρφωσης των διαδρομών.
- Απομάκρυνση των χώρων που προκαλούν ενοχλήσεις.
- Οικονομική αξιοποίηση των πατωμάτων.

II.II ΔΙΕΞΑΓΩΓΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Εξετάζεται και διαμορφώνεται η παραγωγή και η διανομή των φαγητών και ποτών στις εξής επιχειρησιακές ζώνες λειτουργίας:

- Είσοδος των εμπορευμάτων. Παραγωγή και έλεγχος τους. Προώθηση προς την αποθήκη, παραγωγή ή διανομή. Συλλογή σκουπιδιών.
- Αποθήκευση και εποπτεία των τροφίμων ποτών. Προώθηση προς το τμήμα διανομής ή προς διατήρηση για μια μελλοντική χρησιμοποίηση.
- Διανομή των φαγητών και ποτών.
- Κατανάλωση. Μετά την κατανάλωση ακολουθεί η συλλογή των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν.
- Καθαρισμός των σκευών. Μεταφορά τους στο τμήμα διανομής.

II.III ΔΙΑΚΙΝΗΣΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

Στο σημείο αυτό πρέπει να γίνει διαχωρισμός μεταξύ της διακίνησης τροφίμων και εμπορευμάτων, με τη διακίνηση των σκευών και σκουπιδιών.

II.IV ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Οι ζώνες λειτουργίας και οι χώροι εργασίας διαχωρίζονται σε χώρους για να αποφευχθούν οι ενοχλήσεις του θορύβου, της ζέστης, της υγρασίας, των ρευμάτων αέρα, των δυσοσμιών, ώστε να επιτευχθούν ειδικές συνθήκες χώρου και να προστατεύονται οι χώροι αυτοί από κλοπές αντικειμένων ή και να οριστεί ο τομέας ευθύνης.

Πρέπει να αποφεύγονται άχρηστες διαρρυθμίσεις που εμποδίζουν τη συνολική εικόνα, τη διακίνηση των υλικών και τη καλύτερη διαρρύθμιση των υπολοίπων εγκαταστάσεων.

Απαραίτητος είναι ο διαχωρισμός των χώρων όπως:

- Της εισόδου
- Της αποθήκης
- Της παραγωγής
- Του προσωπικού
- Της τεχνικής υπηρεσίας

Η παραγωγή, διανομή, κατανάλωση και ο καθαρισμός, μπορούν να βρίσκονται στον ίδιο χώρο. Ιδιαίτερα όταν η παραγωγή περιορίζεται σε προπαρασκευασμένα φαγητά. Η διόρθωση του χώρου μέσα στις μεμονομένες ζώνες λειτουργίας, προσδιορίζεται από τις προσφερόμενες υπηρεσίες και την έκταση ή την ποικιλία των αποθηκευμένων εμπορευμάτων. Δυνατές διορθώσεις του χώρου (ζώνες λειτουργίας) είναι οι παρακάτω:

- Είσοδος εμπορευμάτων. Χώροι για ξεφόρτωμα. Γραφείο. Χώρος σκουπιδιών.
- Αποθήκη (καθημερινές προμήθειες, τρόφιμα, ποτά, ψύξη, κατάψυξη). Συνθήκες αποθήκευσης (θερμοκρασία, υγρασία, ζέστη, κουζίνα, ζαχαροπλαστική ο, μπουφές).
- Διανομή (γραφείο, είσοδος τραπεζοκόμων).
- Κατανάλωση (διαμόρφωση χώρου, προσφορά βοηθητικών χώρων, γκαρνταρόμπα, wc).
- Καθαρισμός (σκευών και ποτηριών).

- Προσωπικό(γκαρνταρόμπα,ντους,wc,χώρος φαγητού και παραμονής).
- Τεχνική υπηρεσία(θέρμανση,εξαερισμός,ψυκτικές μηχανές,υδραυλική και ηλεκτρική εγκατάσταση μαζί με τη διανομή).
- Διαρρύθμιση των χώρων(κάθετη ή επίπεδη διόρθωση).

Η απάντηση για επίπεδη διάρθρωση όλων των χώρων αντιτίθεται συνήθως στην απαίτηση για οικονομική αξιοποίηση του κατασκευαστικού όγκου.Αυτό σημαίνει ότι μόνο σε σπάνιες περιπτώσεις όλοι οι χώροι εργασίας της κουζίνας διαρρυθμίζονται στο επίπεδο αυτό,αλλά τις περισσότερες φορές διανέμονται σε δύο ή περισσότερα επίπεδα(ορόφους).

Η απάντηση στο ερώτημα ποιες ζώνες λειτουργίας θα βρίσκονται μαζί και ποιες σε διαφορετικά επίπεδα(ορόφους),δίνεται αφού γίνει γνωστή η ένταση της κυκλοφορίας μεταξύ των ζωνών αυτών.Στα μεμονωμένα εστιατόρια και στα εστιατόρια προσωπικού,δεν υπάρχει κατά κανόνα διαχωρισμός μεταξύ προαγωγής και κατανάλωσης.Στα εστιατόρια όμως των ξενοδοχείων όπου η ευχαρίστηση των πελατών έχει σημασία,το τμήμα διανομής βρίσκεται στο χώρο παραγωγής.Επίσης,ο χώρος καθαρισμού των σκευών διαχωρίζεται από τον τρόπο της κατανάλωσης λόγω του θορύβου που δημιουργεί.Πάντως η ΔΙΑΡΘΡΩΣΗ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ μέσα στις μεμονομένες ζώνες λειτουργίας,προσδιορίζεται από τις προσφερόμενες υπηρεσίες και τη έκταση ή την ποικιλία των αποθηκευμένων εμπορευμάτων.

II.V ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΥΠΟΛΟΙΠΩΝ ΕΠΙΠΛΩΝ

Η διάταξη περιλαμβάνει τρεις κατευθύνσεις που είναι:

1. Οι αρχές της διαρρύθμισης.
2. Η διάταξη των μέσων προαγωγής και επίπλων.
3. Η τοποθέτηση των μέσων παραγωγής και επίπλων.

II.VI ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΔΙΑΡΡΥΘΜΙΣΗΣ

Οι αρχές της διαρρύθμισης αποβλέπουν στη διάταξη των μέσων παραγωγής.Ακολουθεί μετά η άριστη της διακίνησης υλικού,αποφεύγοντας διασταυρώσεις στις οδούς κυκλοφορίας.Επειδή τα μέσα μιας κουζίνας διατάσσονται σταθερά,ενώ το εργατικό δυναμικό και το υλικό είναι στοιχεία με κινητικότητα,επιδιώκεται όπως η αξιοποίηση των χώρων να μην εμποδίζει το εργατικό δυναμικό στη μετακίνηση.

Συνεκτιμούνται:

- Οι προβλέψεις για πιθανές προεκτάσεις ελεύθερους προς το παρόν χώρους.

- Ο φωτισμός πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά τη διάταξη των μέσων παραγωγής.

II.VII ΔΙΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΩΝ

Τα μέσα παραγωγής διατάσσονται στη κουζίνα ή κατά το είδος ή κατά τον σκοπό λειτουργίας τους. Η κατά είδος διάταξη συγκεντρώνει μία ομάδα ομοειδών μηχανών, ενώ η διάταξη κατά σκοπό συγκεντρώνει μία ομάδα ποικίλων μηχανημάτων διαφορετικού είδους. Η διάταξη κατά είδος συναντάται βασικά στη φάση λειτουργίας της παρασκευής στα μεγάλα επαγγελματικά μαγειρεία, ενώ η διάταξη κατά σκοπό σε όλες τις άλλες φάσεις λειτουργίας.

Γενικά, η άνετη διάταξη προσφέρει μία πολύπλευρη πρόσβαση προς τα μέσα παραγωγής και τον καθαρισμό ή συντήρηση τους και επιδιορθώσεις. Τα μέσα παραγωγής που απαιτούν παροχές σε νερό και ενέργεια, συνδέονται με τις κτιριακές εγκαταστάσεις και έχουν σταθερό τόπο εγκατάστασεως. Όλα τα υπόλοιπα μέσα παραγωγής θα πρέπει να διαταχθούν κατά τρόπο χαλαρό προς το χώρο.

II.VIII ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΜΕΣΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΕΠΙΠΛΩΝ

Για να εκπληρώσει μία θέση εργασίας την αποστολή της, θα πρέπει να είναι εφοδιασμένη με όλα τα μέσα παραγωγής και τα αναγκαία έπιπλα. Ανάλογα με το είδος της δραστηριότητας αυτά είναι:

- Μέσα παραγωγής (συσσκευές κουζίνας και μηχανήματα).
- Πάγκοι εργασίας και απόθεσης.
- Λεκάνες για καθαρισμό τροφίμων ή των συσκευών και για καθαρισμό χεριών.
- Ντουλάπες, συρτάρια, κλπ. Για τη διαφύλαξη των μικροσυσκευών και των βοηθητικών υλικών.
- Δοχεία για τα σκουπίδια.
- Μέσα μεταφοράς των προϊόντων.

III. ΤΕΧΝΙΚΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

Είναι η μελέτη των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού, της ορθολογικής διαθέσεως των χώρων, καθώς των μεθόδων που θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν για την παρασκευή των γευμάτων. Λίγη σκέψη αρκεί για να καταλάβει κανείς ότι το Μαγειρείο, περιλαμβάνει ένα σύνολο χώρων, σκευών και μηχανών. Η τεχνική οργάνωση του μαγειρείου συνίσταται στο προγραμματισμό της εργασίας, στη μελέτη και εξεύρεση των πιο απλών και των πιο αποτελεσματικών μεθόδων, με σκοπό να επιτευχθεί μία παραγωγή ποιότητας καθώς και μεγαλύτερη δυνατή

απόδοση του υλικού του προσωπικού. Αυτή η καλή οργάνωση είναι που επιτρέπει σε μερικούς εστιατορες να ετοιμάσουν και να σερβίρουν, με ένα μάγειρα, 100 με 200 γεύματα, ενώ άλλοι δεν μπορούν να ξεπεράσουν μια παραγωγή 30 ή 40 γευμάτων με τον ίδιο άνθρωπο. Κάθε ξενοδόχος ή Εστιατορας θα καταλάβει γρήγορα ότι από τη σωστή Οργάνωση του Μαγειρείου εξαρτάται κατά πολύ και η επιτυχία της επιχειρήσεως. Ένα σφάλμα στην σύλληψη της ιδέας, ένα λάθος στην κατασκευή, έχουν συνέπειες που διαρκούν, όσο και η εκμετάλευση της επιχειρήσεως. Ο ξενοδόχος που γνωρίζει καλά το επάγγελμα του δε θα εμπιστευτεί την εκπρόνηση αυτής της οργάνωσης μόνον σε μία ομάδα ειδικών.

Ένας αρχιτέκτονας δεν ειδικός σε θέματα του Μαγειρείου(κουζίνας). Ο ξενοδόχος και ο CHEF είναι εκείνοι που θα πρέπει να συμμετέχουν διαρκώς στις εργασίες και στη λήψη των αποφάσεων των σχετικών με τους χώρους, εγκαταστάσεις, διάταξη των χώρων κλπ. Με τον σκοπό η όλη αυτή εγκατάσταση να είναι σύμφωνα με τις απαιτήσεις της πελατείας. Πρέπει εκτός των άλλων να λαβουν υπόψη τους να εξυπηρετούν οι χώροι αυτοί και τα ακόλουθα σημεία:

1. Η συνεδρίαση μεταξύ των χώρων πώλησης και παραγωγής πρέπει να γίνεται απ' ευθείας.
2. Πρέπει να υπάρχουν αρκετοί χώροι των οποίων οι διαστάσεις θα οριστούν από τη δυναμικότητα των χώρων εστίασεως και εάν είναι δυνατόν στον αυτό όροφο.
3. Πρέπει να καταργηθεί κάθε εργασία ή κάθε όρος εργασίας που προκαλεί κόπωση του προσωπικού.
4. Εφαρμογή του αυτοματισμού, όπου αυτός να μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα οικονομία χρόνου και προσωπικού, χωρίς όμως να μειώνει την ποιότητα.

Η τεχνολογία εξελίσσεται διαρκώς, επομένως ο ξενοδόχος οφείλει να προσαρμόζει την τεχνική οργάνωση της κουζίνας του σύμφωνα με τις απαιτήσεις της εποχής αν θέλει να είναι σε θέση να ανταγωνιστεί τους άλλους ξενοδόχους ή εστιατορες που ακολουθούν νέα συστήματα και μεθόδους.

Κατά την οργάνωση της κουζίνας από πλευράς εγκαταστάσεων, αλλά και από πλευράς μεθ' οδων εργασίας όλα είναι σημαντικά. Κάθε λεπτομέρεια είναι άξια μελέτης. Όλες οι αποφάσεις πρέπει να λαμβάνονται υπό το πρίσμα της παραγωγικότητας. Αυτή η παραγωγικότητα εξαρτάται άμεσα από την τεχνική οργάνωση της κουζίνας στο σύνολο της. Δεν πρέπει όμως να λησμονηθεί και η ποιότητα, γιατί τότε το αποτέλεσμα θα είναι ακριβώς το αντίθετο από εκείνο που περιμένει κάθε εστιατορας ή ξενοδόχος, δηλαδή την καλή φήμη της επιχειρήσεως του και ως εκ τούτου και την αύξηση των εσόδων.

III.1 ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΟΣ ΧΩΡΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Το 30% ή το 50% του συνολικού χώρου της τραπεζαρίας,πρέπει να είναι ο χώρος της κουζίνας.Αυτό βέβαια,είναι μόνο κατά προσέγγιση και εξαρτάται από τον τύπο της επιχειρήσεως(Ίδρυμα,ή Ξενοδοχείο,Εστιατόριο,κλπ).

Ένας άλλος τρόπος τρόπος για να γίνει ένας καλύτερος υπολογισμός,είναι να χρησιμοποιηθεί σαν βάση ο αριθμός των γευμάτων,που ετοιμάζονται στην κουζίνα,σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

ΑΡΙΘΜΟΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ	200	400	800	1300
Τετρ.μέτρα ανά γεύμα	0,5-0,8	0,4-0,6	0,35-0,5	0,20-0,35
Σύνολο τ.μ. κουζίνας	100-160	160-240	280-400	260-455
Σύνολο τ.μ. αποθήκης	30-48	42-62	56-80	45-84

Οι διαστάσεις της κουζίνας δε θα πρέπει να είναι μικρότερες από τη MINIMUM διάσταση του πίνακα για να είναι δυνατή η οικονομική και σωστή λειτουργικότητα της κουζίνας.

Επίσης,στον σχεδιασμό της τοποθέτησης του εξοπλισμού και των διαφόρων χώρων της,υπολογίζουμε το 30% του χώρου για τον εξοπλισμό και το 70% για χώρο εργασίας,διαδρόμους κλπ.

Στους διαδρόμους,αν προβλέπουμε λίγη κίνηση μεταξύ των διαφορετικών περιοχών,υπολογίζουμε το φάρδος τους 0.90 έως 1 μέτρο.

Στην περίπτωση που χρησιμοποιούνται τρόλεϊ,υπολογίζουμε 1,35 έως 1,50 μέτρα.

Αν τα τρόλεϊ διασταυρώνονται,1,75 έως 2 μέτρα.

Συμπληρωματικός πίνακας καταμερισμού χώρων κουζίνας:

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΧΩΡΩΝ	500 ΓΕΥΜΑΤΑ	1000 ΓΕΥΜΑΤΑ	2000 ΓΕΥΜΑΤΑ
Ψύξεως	6,5 τ.μ.	18,3 τ.μ.	37,8 τ.μ.
Κρύας κουζίνας και προετοιμασίας λαχανικών	32 τ.μ.	40 τ.μ.	60 τ.μ.
Ζεστής κουζίνας	180 τ.μ.	200 τ.μ.	215 τ.μ.

III.II ΤΜΗΜΑΤΑ ΕΝΟΣ ΜΕΓΑΛΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

Τα τμήματα ενός μεγάλου μαγειρείου πρέπει να είναι:

1. Κυρίως Μαγειρείον-LA(GRANDE)CUISINE CHAUDE το οποίο υποδιαιρείται σε τμήματα:
 - Ροτισερί,με το ψυγείο του και τον πάγκο του(ROTISSERIE).
 - Αντρεμετρί,με το ψυγείο του και τον πάγκο του(ENTREMETS).
 - Πουασονερί,με το ψυγείο του και τον πάγκο του(POISSONERIE).
 - Σωσσερί,με το ψυγείο του και τον πάγκο του(SAUCERIE).
2. Οψοφυλάκιον (LA GARDE-MANGER) εξοπλισμένο με ψυκτικούς θαλάμους,καταψύξεως και τράπεζα ξύλινη για την κοπή των κρεάτων και ψαριών.
3. Ζαχαροπλαστείο(LA PATISSERIE) με ψυγείο και κατάψυξη.
4. Φρούτων και λαχανικών(LE LEGUMIER ET LE FRUITIER) μετά ψυκτικών θαλάμων.
5. Οικονομείον και γραφείον ελέγχου(L'ECONOMAT ET LE BUREAU DE CONTROLE).
6. Ο μπουφές (LE BUFFET).
7. Λάντζα πλύσεως σκευών μαγειρείου(LA PLONGE).
8. Λάντζα πλύσεως πιάτων,ποτηριών και ασημικών και χώρος LES OFFICES POYR LE POLISSAGE DE L' ARGANTERIE ET LE LAVAGE DE LA VAISSELLE.
9. Γραφείο αρχιμαγείρου(LE BUREAU DU CHEF).
- 10.Τραπεζαρία για το προσωπικό του μαγειρείου(LA SALLE A MANGER DU PERSONNEL).
- 11.Αποδυτήρια με ντους(VESTIAIRES AVEC SALLE DE BAINS).

III.III ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

1. Μία ή και περισσότερες εστίες, να λειτουργούν με πετρέλαιο, αέριο ή ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτή πρέπει να διαθέτει εστίες ή μάτια πλάκες, φούρνους, θερμοθάλαμο ή στόφα.

2. Σχάρα που να λειτουργεί με κάρβουνο, ρεύμα ή αέριο.
3. Σούβλα που να λειτουργεί με κάρβουνο, αέριο ή ρεύμα.
4. Σαλαμάνδρα που να λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα ή αέριο.
5. Φριτούρα που να λειτουργεί με ρεύμα ή αέριο.
6. Ρετισουάρ με αέριο.
7. Χύτρες που λειτουργούν με ατμό, αέριο ή ηλεκτρισμό.
8. Θερμοτράπεζα που να λειτουργεί με ηλεκτρισμό ή αέριο.
9. Μπαίν μαρί, που να λειτουργεί με ηλεκτρικό ρεύμα ή αέριο ή με υδραυλικό σύστημα καλοριφέρ.
10. Λάντζες για πλύσιμο λαχανικών.
11. Τραπεζαρία εργασίας μαρμάρινα ή ματαλλικά.
12. Ράφια για την τοποθέτηση των σκευών.
13. Ντουλάπια διαφόρων μεγεθών με συρτάρια.

III.IV ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΤΟΥ ΚΥΡΙΩΣ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ

1. Μία μηχανή για τρίψιμο τυριού και γαλέτας.
2. Μία μηχανή περάσματος σούπας και πουρέ.
3. Μπεζιέρες όλων των διαστάσεων.
4. Κατσαρόλες όλων των διαστάσεων, κατσαρόλες ρωσικές και σοτουάρ.
5. Ψαριέρες διαφόρων μεγεθών μετά σχαρών.
6. Μπαίν μαρί διαφόρων διαμέτρων για την τοποθέτηση ζωμών και σαλτσών.
7. Λαμαρίνες διαφόρων διαστάσεων (πλάκες).
8. Τρυπητά διάφορα.
9. Σήτες συρμάτινες και πλαστικές.
10. Κουτάλες, πηρούνες, ξαφριστήρες.
11. Σινοιά και τρυπητά διαφόρων μεγεθών.
12. Μαστίγια διαφόρων μεγεθών. (αβγοδάρτες ή σύρματα)
13. Σπάτουλες ξύλινες και μεταλλικές.
14. Τερρίνες και λεκάνες.
15. Μπασίνες και καταρόλες χάλκινες ή ανοξείδωτες.
16. Τηγάνια διάφορα.
17. Καλάθια και συρμάτινες κουτάλες για τις φριτούρες, μπολ γυάλινα διαφόρων μεγεθών.
18. Ένα μανιτάρι.
19. Καλάθια για το βράσιμο των λαχανικών.
20. Μία μηχανή αποφλοιώσεως πατατών.
21. Ψαλίδια διάφορα.
22. Μαχαίρια διάφορα και μασάτ.

- 23.Κουπάτ οδοντωτά και λεία.
- 24.Σακούλες διαφόρων μεγεθών και κορνέ οδοντωτά και λεία.
- 25.Πιάτα και πιατέλες πυρέξ,κοκοτιέρες διαφόρων μεγεθών.

III.V ΟΨΟΦΥΛΑΚΕΙΟ (GARDE-MANGER)

A.ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

1. Ένα ψυγείο συντηρησεις κρεάτων 0-2C.
2. Μία κατάψυξη 15-25C υπό το μηδέν.
3. Ένας θάλαμος συντηρήσεως ψαριών υγράς ψύξεως 0-2C.
4. Ένα ή δύο περισσότερα ψυγεία,για τη συντήρηση κρεάτων ημέρας 0-2 C προοριζόμενα για τα διάφορα τμήματα της ζεστής κουζίνας.
5. Τραπέζι ξύλινο για την κοπή κρεάτων και ένα άλλο για τεμαχισμό ψαριών.
6. Ράφια για την τοποθέτηση πιατών και ραβιερών.
7. Ένα βιβέ(VIVER) για ψάρια (στέρνα όπου διατηρούμε ζωντανά ψάρια).
8. Μία μηχανή κοπής κρεάτων.
9. Μία μηχανή κοπής σε φέτες.
- 10.Ένα ηλεκτρικό πριόνι οστών.
- 11.Μία μηχανή τεμαχισμού πάγου.
- 12.Mixer με όλα τα εξαρτήματα.

B.ΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

1. Μία ζυγαριά.
2. Τερρίνες και μπασίνες(σαλατιέρες γυάλινες)αν είναι δυνατό μεταλλικές ανοξείδωτες για τις σαλάτες.
3. Λαμαρίνες.
4. Σινοιά και τρυπητά.
5. Ένα πριόνι,ένα μπάτ.
6. Μαχαίρια όλων των μεγεθών για τον τεμαχισμό κρεάτων και ψαριών,ψαλίδι.
7. Γουδιά διάφορα.

III.VI ΟΙΚΟΝΟΜΕΙΟ(L'ECONOMAT)

Το οικονομείο είναι ένα τμήμα απαραίτητο για την καλή λειτουργία του Μαγειρείου.Σ'αυτό τα εμπορεύματα πρέπει να βρίσκονται ταξινομημένα με πρακτικό τρόπο και να αερίζονται καλά.Οι τοίχοι πρέπει να είναι από πλακάκια και τα ράφια από ανοξείδωτο υλικό,υπεριωμένα για να γίνεται ευκολότερα ο καθαρισμός.Πρέπει να διαθέτει συρτάρια και ράφια για άλευρα και ζαχαρώδη.Ένα ψυγείο 4-6C για την τοποθέτηση αυγών,γάλακτος,βουτύρου και μερικών τυριών.Ο έλεγχος πρέπει να γίνεται με προσοχή.Θα πρέπει να σημειωθεί ότι στο οικονομείο,η τοποθέτηση των εμπορευμάτων θα πρέπει να είναι σύμφωνη με τη φύση

τους.Θα πρέπει λοιπόν να δοθεί μεγάλη προσοχή ώστε τα εμπορεύματα να τοποθετηθούν σύμφωνα με τη συχνότητα ζήτησης τους και να προσέχονται ώστε να μην πάρουν μυρωδιές να μην υγραθούν και να μην υπάρχουν απορρυπαντικά και είδη καθαρισμού κοντά σε αναλώσιμα.Δεν πρέπει επίσης να βγαίνουν από τη συσκευασία τους για να μην υπάρξει κίνδυνος φθοράς,για να καταμετρώνται ευκολότερα όταν γίνεται η χρήση τους και για να μη απασχολείται το προσωπικό με πολύωρη και χωρίς χρησιμότητα εργασία.Επίσης πρέπει να προσέχουμε,ώστε η υγρασία να είναι στα επίπεδα των 30-40% η δε θερμοκρασία στους 0-20.Οι κανόνες της υγιεινής πρέπει να τηρούνται με πολύ προσοχή.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΚΕΥΩΝ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟΝ ΑΡΙΘΜΟ ΤΩΝ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ	500 ΓΕΥΜΑΤΑ	1000 ΓΕΥΜΑΤΑ	2000 ΓΕΥΜΑΤΑ
Καζάνια:Ολική χωρητικότητα	700	1250	3000
Αριθμός καζανιών	3	4	4+2
Περιεχόμενο ανά καζάνι	150	250	300+250
Σαλτσιέρες	2	3	5
Τηγανιέρες	2	3	6
Φούρνοι	3	5	9
Τραπέζια εργασίας	2-4	4-6	8-12

IV. ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΣΕΦ

1. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΟΣ :

- Σεβασμός του προϋπολογισμού.
- Πρόβλεψη.
- Λήψη αποφάσεων.
- Καινοτομία.
- Ερμηνεία.
- Ανάλυση.

2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ:

- Επιλογή.
- Πρόσληψη.
- Κατάρτιση.
- Διορισμός.

3. ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ:

- Ανάληψη.
- Προβάδισμα.
- Δημιουργία κινήτρων.
- Επίβλεψη.
- Επικοινωνία.
- Παρότρυνση.

4. ΕΛΕΓΧΟΣ:

- Εξακρίβωση.
- Επισήμανση.
- Παρατήρηση.
- Σύγκριση.
- Αξιολόγηση.
- Ρύθμιση.

IV.Ι ΣΥΜΒΟΛΗ ΣΤΟ ΚΕΡΔΟΣ

1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ:

- Προεπεξεργασία των τροφίμων.
- Παραγγελία.
- Απογραφή.
- Αλλοίωση.
- Τακτοποίηση.
- Επαλήθευση.
- Άσκοπη παραγγελία.

2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:

- Συνταγές εποχής.
- Εναλλασσόμενα Μενού.

3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ:

- Απλοποίηση της εργασίας.
- Εξοπλισμός.
- Συναρμολόγηση.
- Προπαραγωγή.
- Σχεδιασμός εξοπλισμού.
- Ύψος κερδών.
- Έλεγχος μερίδων.
- Ανάλυση απόδοσης.
- Χρήση των υπολοίπων.
- Υπερπαραγωγή.
- Υποπαραγωγή.
- Ενοικίαση εξοπλισμού.
- Προληπτική συντήρηση.
- Χρήση ενέργειας.

4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ:

- Απουσίες.
- Υπερωρίες.
- Σύστημα βαρδιών.
- Παράπονα.
- Προαγωγές.
- Σταδιοδρομία.
- Μετάθεση.
- Απόδοση.
- Υγιεινή.
- Ασφάλεια.
- Κατάρτιση.
- Παραγωγικότητα.

IV.II ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΙΟΥ(BRIGADE DE LA CUISINE)

Αναμφίβολα,ο CHEF της κουζίνας διαλέγει το προσωπικό του,λαμβάνοντας υπ' όψη:

1. Τ χαρακτήρα του και τις συστάσεις που θα του παρουσιάσει.
2. Τα είδη πιάτων,τα οποία μπορεί να παρασκευάσει.
3. Την εμπειρία του.

(Διακρίνουμε τη σύνθεση της κουζίνας σε τρεις κατηγορίες.)

1.ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΓΙΑ ΜΙΚΡΗ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ

Σαλτσιέρης	Αντρεμετιέ	Ζαχαροπλάστης	Οψοφύλαξ Ψησιέρης
SAUCIER	ENTREMETIER	PATISSIER	RESPONSABLE ROTISSEUR DE L'ÉCONOMAT

ΒΟΗΘΟΙ

2.ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΓΙΑ ΜΕΤΡΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑ

ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ

Αντρεμετιέ	Σαλτσιέρης	Ψησιέρης	Ζαχαροπλάστης
ENTREMETIER	SAUCIER	POTISSEUR	PATISSIER

ΒΟΗΘΟΙ

4. ΣΥΝΘΕΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΜΕΓΑΛΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

BRIGADE POUR GRANDE CUISINE

CHEF

SOUS-CHEF

ΣΕΦ.	Σαλτσιέ.	Ρεστορατ.	Αντρεμ.	Ροτισερ.	Γκραντ.Μ.	Ζαχαρ.	Τουρναν.	ΝτεΓκαρντ	Προσωπικού Βοηθοί Προσωπικού
	Βοηθοί	Βοηθοί	Βοηθοί	Βοηθοί	Βοηθοί	Βοηθοί	Βοηθοί	Βοηθοί	
	Σαλτσιέ.	Ρεστορατ.	Αντρεμ.	Ροτισέρ.	Γκραντ.Μ.	Ζαχαρ.	Τουρναν.	ΝτεΓκαρντ	

ΑΛΛΟΙ ΤΜΗΜΑΤΑΡΧΕΣ ΣΕ ΜΙΑ ΠΟΛΥ ΜΕΓΑΛΗ ΚΟΥΖΙΝΑ ΕΙΝΑΙ:

1. Ο υπεύθυνος των ορεκτικών.
2. Ο Σχαριέρης.
3. Ο υπεύθυνος της διαίτης.
4. Ο Κρεοκόπτης.
5. Ο Ψαριέρης.
6. Ο υπε'υθυνος για τις σούπες.
7. Ο εκφωνητής.
8. Ντεκορατέρ Μάγειρας(ντεκόρ για κρύα πιάτα και μπουφέ σε ειδικές περιπτώσεις και σε ζεστά πιάτα).

IV.III ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΟΥ ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΒΟΗΘΩΝ ΤΟΥ

1. ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ(CHEF DE CUISINE)

Ο αρχιμάγειρας είναι αυτός ο οποίος επιλέγει το προσωπικό και το προσλαμβάνει, τοποθετώντας το στο κατάλληλο τμήμα. Συνθέτει όλα τα εδεσματολόγια και την κάρτα, μελετά τις τιμές πώλησης. Συνεργάζεται με τον υπεύθυνο αγορών για την αγορά κρεάτων, ψαριών, λαχανικών, φρούτων. Φροντίζει για τα ωράρια του προσωπικού και τις ημέρες των ρεπό. Παρευρίσκεται κατά την ΄ψρα του σερβιρίσματος και ελέγχει όλα τα πιάτα που φεύγουν για το εστιατόριο. Ελέγχει τα πάντα μέσα στη κουζίνα, δηλαδή ελέγχει τη χρησιμοποίηση των πρώτων υλών, την πραγματοποίηση των εντολών του από εκείνους στους οποίους ανέθεσε κάτι, τη καθαριότητα των χώρων εργασίας και του ιδίου του προσωπικού, την τάξη, την ποιότητα των παρασκευών, των υπολοίπων συναργατών, τη συνέπεια του προσωπικού, έτσι ώστε να μπορεί να αναφέρει στην Δ/ση του ξενοδοχείου για την πορεία της εργασίας. Δίνει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες στους νέους μαγείρους και ειδικά στους μαθητευόμενους. Φροντίζει επίσης για τα μενού του προσωπικού της επιχείρησης.

2. ΣΟΥ-ΣΕΦ(SOUS CHEF)

Αυτό το πόστο βρίσκεται μόνο σε πολύ μεγάλες επιχειρήσεις. Αναπληρεί των CHEF κατά τη διάρκεια της απουσίας του, φροντίζει να εργάζεται καλά το προσωπικό, βοηθά αν υπάρχει ανάγκη, ένα τμήμα ή κατά τη διάρκεια του σερβιρίσματος ή κατά τυχόν απουσία ενός τμηματάρχη. Δίδει σωστές πληροφορίες στους μαθητευόμενους.

3. ΣΑΛΤΣΙΕΡΗΣ(SAUCIER)

Ο σαλτσιέρης παίρνει την θέση του ΣΟΥ-ΣΕΦ, όταν δεν υπάρχει. Παρασκευάζει όλες τις ζεστές σάλτσες, όλα τα κρέατα, πουλερικά ή κυνήγια, ποσέ, σοτέ και μπραιζέ. Ένα μέρος των πρώτων πιάτων και όλα τα ζεστά ορεκτικά.

4. ANPREMETIE(ENTREMETIER)

Ο αντρεμετιέ παρασκευάζει τις σούπες και κονσομέ, τα λαχανικά και γαρνιτούρες από λαχανικά όλες τις παρασκευές πατατών (εκτός από τις τηγανιτές) όλες τις παρασκευές αυγών, όλα τα ζυμαρικά και τα φαρινώδη όπως και τα ρύζια.

5. ΨΗΣΤΙΕΡΗΣ(ROTISSEUR)

Παρασκευάζει τα ψητά της σούβλας και της σχάρας, κρέατα και ψάρια της φριτούρας και όλες τις παρασκευές από πατάτες τηγανιτές.

6. ΣΕΦ ΓΚΑΡΝΤ-MANZE(CHEF DE GARDE-MANGER)

Ασχολείται με τον τεμαχισμό ωμών κρεάτων και ψαριών, τα οποία διανέμονται στην κυρίως κουζίνα. Παρασκευάζει τις φάρσες κρεάτων, ψαριών και από κυνέλια, τα απαρέιγ για τα βολ-ο-βαν, για κροκέτες για ρισόλ, για ποσέ. Όλα τα κρύα πιάτα. Εκεί συνθέτει όλα τα θεαματικά πιάτα του κρύου μπουφέ, τις κρύες σάλτσες και σαλάτες εκτός από τις πράσινες σαλάτες.

7. ΣΕΦ ΡΕΣΤΟΡΑΤΕΡ(CHEF RESTAURATEUR)

Ο Σεφ ρεστορατέρ γνωρίζει καλά την εργασία των τμημάτων. Ο Σεφ τον τοποθετεί από το ένα τμήμα στο άλλο, ανάλογα με τον όγκο της εργασίας ή ασχολείται με το ντεκουπάζ στο εστιατόριο.

8. ΨΑΡΙΕΡΗΣ(POISSIONNIER)

Ο πουασσιονιέ παρασκευάζει όλα τα ζεστά πιάτα ψαριών και οστρακοειδών με τις σάλτσες τους εκτός από τα ψάρια σχάρας.

9. ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΗΣ(PATISSIER)

Ο ζαχαροπλάστης ασχολείται με όλα τα παρασκευάσματα ζαχαροπλαστικής κρύα και ζεστά, παγωτά και είδη ζαχαροπλαστικής για το τσάι και το πρωινό. Συνεργάζεται στενά με την κουζίνα κρύα και ζεσή για την παρασκευή των διαφόρων ζυμών (πατ).

10. ΣΕΦ ΤΟΥΡΝΑΝ(CHEF TOURNANT)

Ο Σεφ τουρνάν αναπληρεί τους τμηματάρχες την ημέρα των ρεπό τους, των διακοπών ή κατά τις ημέρες τυχόν ασθένειάς τους.

11. ΣΕΦ ΝΤΕ ΓΚΑΡΝΤ(CHEF DE GARDE) (Σεφ αναπληρωτής για τις βάρδιες)

Ο Σεφ ντε γκάρντ είναι υπεύθυνος να αναπληρώνει τους τμηματάρχες το απόγευμα και το βράδυ μετά το σερβίρισμα.

12. ΜΑΓΕΙΡΑΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ(LE CUISINIER DU PERSONEL)

Ο Σεφ προσωπικού ασχολείται με την παρασκευή των γευμάτων του προσωπικού.

IV.IV ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ ΜΑΓΕΙΡΟΥ



Η ενδυμασία του μαγείρου αποτελείται από τα εξής:

1. Σκούφος λευκός
2. Λαιμοδέτης (μαντίλι λαιμού)
3. Ζακέτα λευκή (μπλούζα)
4. Παντελόνι λευκό ή γκριζο
5. Ποδιά λευκή
6. Τορσόν (πετσέτα)

Την ενδυμασία του ο μάγειρας είναι υποχρεωμένος να την διατηρεί καθαρή.Ο σκούφος πρέπει να έχει ύψος και αν είναι δυνατόν από το επάνω μέρος να έχει άνοιγμα,ώστε να αερίζεται καλά το κεφάλι.

Ο λαιμοδέτης πρέπει να δένεται από το έξω μέρος της μπλούζας όπως η γραβάτα.Η μπλούζα πρέπει να είναι σταυρωτή για τους εξής λόγους κυρίως:

1. Για είναι ο μάγειρας πιο ευπαρουσίαστος
2. Για να μπορεί σε περίπτωση που λεκιάσει να την κουμπώσει αντιθέτως
3. Για να προστατεύεται πιο πολύ από τα καψίματα

Η ποδιά πρέπει να είναι μακριά,αλλά να φέρεται ως το γόνατο,σε ανάγκη δε ανάλογα με τη δουλειά που έχει να κάνει να την αφήσει μέχρι κάτω.

Το τορσόν πρέπει να το φέρει πάντοτε στην μέση του για είναι απαραίτητο ανά πάσα στιγμή της εργασίας του.

Τα υποδήματα ή τσόκαρα πρέπει να είναι μαύρα και από δέρμα. Κάθε μάγειρας πρέπει να διαθέτει τρεις ή τέσσερις ενδυμασίες, να αλλάζει ποδιά,μαντίλι λαιμού,και τορσόν,καθημερινώς και κάθε στιγμή που αισθάνεται λερωμένος διότι η καλή και καθαρή εμφάνιση ενός μαγείρου,συμβολίζει επίσης την ποιότητα μιας καλής και καθαρής κουζίνας. Εκτός αυτού η καθαριότητα του μαγείρου και της ενδυμασίας του είναι απόλυτα απαραίτητη από υγιεινής απόψεως.

IV.V ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΧΥΤΡΕΣ ΑΤΜΟΥ

Ο ατμός επιτυγχάνεται από θερμοκρασία 100C(220 F) βρασμένου νερού.Όταν αυξάνει η πίεση,αυξάνεται επίσης και η θερμοκρασία.

Τα κύρια προτερήματα του μαγειρέματος στον ατμό είναι:

- Η τροφή διατηρεί τη θρεπτική της αξία,το χρώμα της και η γεύση της.
- Η τροφή δεν αφυδατώνεται-μόνο μία μικρή ποσότητα υγρασίας χάνεται κατά τη διάρκεια της πρώτης επαφής της κρύας τροφής με το ζεστό ατμό.

ΤΥΠΟΙ ΧΥΤΡΩΝ ΑΤΜΟΥ

ΧΥΤΡΕΣ ΑΤΜΟΥ ΜΕ ΔΙΑΒΑΘΜΙΣΕΙΣ-ΧΑΜΗΛΗ ΠΙΕΣΗ

Η χωρητικότητα αυτής της χύτρας εξαρτάται από τον αριθμό των διαβαθμίσεων.Αυτή η χύτρα εργάζεται με χαμηλή πίεση 5 atm. και είναι ημιαυτόματη.Ο χρόνος του μαγειρέματος είναι κάπως μεγάλος,λόγω της χαμηλής πίεσης.Για να αποψυχθούν και να μαγειρευτούν 40 λίμπρες παγωμένης τροφής,απαιτούνται 30 λεπτά.Βέβαια παίζει σπουδαίο ρόλο και το είδος της τροφής.

Χύτρες με χαμηλή πίεση:

Αυτές οι χύτρες εργάζονται με πίεση 15 atm. Και μαγειρεύουν τη ίδια ποσότητα φαγητού σε 2 λεπτά αντί 30 λεπτά που χρειάζονται στις κανονικές χύτρες ατμού.Αυτός ο τύπος της χύτρας βασικά χρησιμοποιείται για την απόψυξη παγωμένων γευμάτων και για το μαγείρεμα τους.

JET STEAMERS

Αυτές οι χύτρες έχουν γίνει γνωστές κατά τη διάρκεια των τελευταίων ετών.Η κατασκευή τους είναι βασικά η ίδια με τις προαναφερθείσες χύτρες αλλά έχει τοποθετηθεί επιπλέον ένα εξάρτημα το οποίο τροφοδοτεί τη χύτρα με ατμό σε πολύ υψηλή πίεση.Ο ατμός αυτός πηγαίνει απευθείας στην τροφή και έτσι επιτυγχάνεται πολύ σύντομος χρόνος μαγειρέματος.Βασικό είναι το γεγονός ότι τα παγωμένα τρόφιμα

μπορούν να μαγειρευτούν αμέσως χωρίς ξεπάγωμα. Οι χύτρες αυτές εργάζονται με γκάζι, ηλεκτρισμό, ατμό ή και συνδιασμό αυτών.

DEEP FAT

Αυτές οι χύτρες εργάζονται με πίεση 15 atm. και βασικά χρησιμοποιούνται για να αποψύξουν και να μαγειρέψουν τρόφιμα που χρειάζονται τηγάνισμα. Το ελάττωμά τους μόνο είναι ότι ανεβάζουν τη θερμοκρασία στην κουζίνα. Αυτό το λίπος που χρησιμοποιείται χρειάζεται τακτικό καθάρισμα διότι τα υπολείμματα της τροφής στο λίπος το καίουν και το αλλοιώνουν.

V. ISO-HACCP



Η ασφάλεια τροφίμων συνδέεται με την παρουσία κινδύνων στο τρόφιμο που καταναλώνεται επειδή η εισαγωγή του κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων μπορεί να συμβεί σε οποιοδήποτε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων, είναι απαραίτητο να υπάρχει ο κατάλληλος έλεγχος στα διάφορα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Έτσι, η ασφάλεια τροφίμων διασφαλίζεται με τις συνδυασμένες προσπάθειες όλων των επιχειρήσεων (οργανισμών) που συμμετέχουν στην αλυσίδα παραγωγής των τροφίμων (αλυσίδα τροφίμων).

Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τις επιχειρήσεις που ασχολούνται με την παραγωγή ζωοτροφών, την πρωτογενή παραγωγή, την μεταποίηση, την μεταφορά, την αποθήκευση μέχρι την λιανική πώληση, και διάθεση τροφίμων στον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των προμηθευτών υπηρεσιών και υπεργολάβων τους. Στους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων συμπεριλαμβάνονται οι προμηθευτές εξοπλισμών, συσκευασίας, καθαριστικών, προσθέτων και συστατικών, για τις επιχειρήσεις τροφίμων.

Το διεθνές αυτό πρόγραμμα προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ), ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια τροφίμων σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων μέχρι την κατανάλωση. Το σύστημα αυτό συνδιάζει τα παρακάτω κοινός αποδεκτά βασικά συστατικά:

- Αμοιβαία επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων.
- Συστηματική διαχείριση.
- Προαπαιτούμενα.
- Αρχές HACCP.

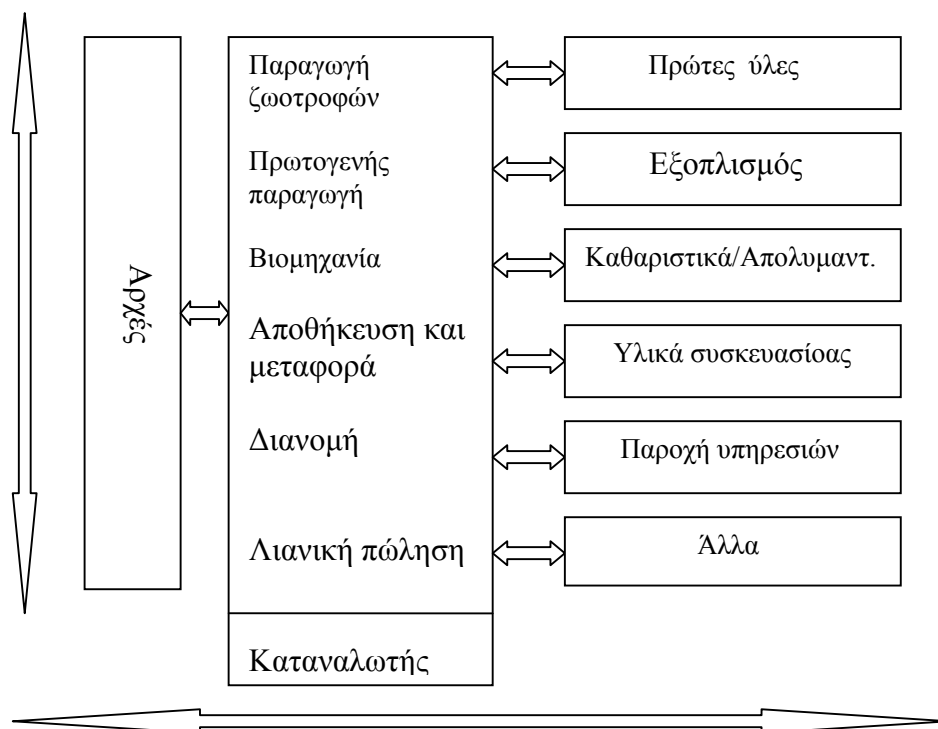
Η επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για την αναγνώριση και τον κατάλληλο έλεγχο όλων των σχετικών κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων σε κάθε στάδιο της αλυσίδας τροφίμων. Αυτό συνεπάγεται την επικοινωνία ανάμεσα στον οργανισμό και τους οργανισμούς που προηγούνται και ακολουθούν την αλυσίδα τροφίμων. Η επικοινωνία με τους πελάτες και τους προμηθευτές για τους αναγνωρισμένους κινδύνους και τα λαμβανόμενα προληπτικά μέτρα θα βοηθήσει στο σαφέστερο προσδιορισμό των απαιτήσεων, π.χ σχετικά με την σκοπιμότητα, την εφικτότητα τους και την επίπτωση στο παραδοτέο, τελικό προϊόν.

Η αναγνώριση του ρόλου κάθε οργανισμού και της θέσης του στην αλυσίδα τροφίμων είναι προϋπόθεση για την διασφάλιση αμοιβαίας επικοινωνίας ώστε η αλυσίδα τροφίμων να διαθέσει τελικώς, ασφαλή τρόφιμα στον καταναλωτή. Ένα παράδειγμα των διαύλων επικοινωνίας των συντελεστές της αλυσίδας τροφίμων και στα ενδιαφερόμενα μέρη, φαίνεται στο Διάγραμμα.

Τα πιο αποτελεσματικά συστήματα ασφάλειας τροφίμων καθιερώνονται, λειτουργούν και ενημερώνονται στο πλαίσιο ενός δομημένου συστήματος διαχείρισης του οργανισμού. Αυτό παρέχει το μέγιστο όφελος για τον οργανισμό και τα ενδιαφερόμενα μέρη. Αυτό το διεθνές πρόγραμμα εναρμονίζει με το ISO 9001 για να βοηθήσει τη συμβατότητα των δύο προγραμμάτων.

Στο παρόν Διεθνές πρόγραμμα ενσωματώνονται οι αρχές HACCP (Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) και τα βήματα εφαρμογής της Επιτροπής του Codex Alimentarius (Codex). Αυτό το πρόγραμμα εισάγει το συνδυασμό του σχεδίου HACCP με τα κρίσιμα σημεία ελέγχου (CCPs) και τα προαπαιτούμενα προγράμματα. Η ανάλυση κινδύνων είναι κομβικό στοιχείο για ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων καθώς η διεξαγωγή της ανάλυσης κινδύνων βοηθά την οργάνωση της γνώσης που απαιτείται για την καθιέρωση ενός αποτελεσματικού συνδυασμού των προληπτικών μέτρων. Το παρόν Διεθνές πρόγραμμα απαιτεί την αναγνώριση και αξιολογήση όλων των πιθανών κινδύνων που ευλόγως αναμένεται να εμφανιστούν στην αλυσίδα τροφίμων συμπεριλαμβανομένων των κινδύνων που συνδέονται με το είδος των διεργασιών και των χρησιμοποιούμενων εγκαταστάσεων και εξοπλισμών. Έτσι μπορεί να προσδιοριστεί και τεκμηριωθεί γιατί κάποιοι αναγνωρισμένοι κίνδυνοι απαιτείται ή δεν απαιτείται να ελέγχονται από το συγκεκριμένο οργανισμό.

Κατά την ανάλυση κινδύνων ο οργανισμός προσδιορίζει τη στρατηγική διασφάλισης του ελέγχου των κινδύνων με το συνδυασμό των προαπαιτούμενων προγραμμάτων και του σχεδίου HACCP.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ-Το διάγραμμα απεικονίζει το τύπο της αμοιβαίας επικοινωνίας,σε όλη την έκταση της αλυσίδας τροφίμων μόνο ανάμεσα σε άμεσο προμηθευτή και πελάτη.

Διάγραμμα-Παράδειγμα επικοινωνίας στην αλυσίδα τροφίμων

Το παρόν Διεθνές πρόγραμμα εκπονήθηκε ως επιθεωρήσιμο πρότυπο,για τη διευκόλυνση της εφαρμογής του.Είναι,όμως στην ευχέρεια του κάθε οργανισμού να επιλέγει την κατάλληλη προσέγγιση και μέθοδο ικανοποίησης των απαιτήσεων του προγράμματος.Για τη διευκόλυνση των οργανισμών στην εφαρμογή του παρόντος Διεθνούς προγράμματος,στο ISO/TS 22004 δίδονται για τη χρήση του.

Το παρόν Διεθνές πρόγραμμα αντιμετωπίζει μόνο θέματα ασφάλειας τροφίμων.Η ίδια προσέγγιση του προγράμματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τη διαχείριση και άλλων ειδικών θεμάτων των τροφίμων(π.χ. ηθικά ζητήματα και καταναλωτικές ανησυχίες).

Το παρόν Διεθνές πρόγραμμα επιτρέπει σε ένα οργανισμό(όπως ένα μικρό ή μικρομεσαίο οργανισμό)να εφαρμόσει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που αναπτύχθηκαν εκτός του οργανισμού.

Το παρόν Διεθνές πρόγραμμα αποσκοπεί στην εναρμόνιση,σε παγκόσμια κλίμακα,των απαιτήσεων για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων από τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων.Ειδικότερα προορίζεται για τους οργανισμούς που επιδιώκουν να εφαρμόσουν,πέραν των νομικών απαιτήσεων,ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων εστιασμένο,συνεκτικό και ολοκληρωμένο.Το πρότυπο επιβάλλει,μέσω

του ΣΔΑΤ, την ικανοποίηση των εφαρμοστέων νομικών και κανονιστικών απαιτήσεων.

V.I Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων- Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων

Αντικείμενο

Το παρόν διεθνές πρόγραμμα προδιαγράφει τις απαιτήσεις για ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων που χρειάζονται οι επιχειρήσεις (οργανισμοί) της αλυσίδας τροφίμων προκειμένου να αποδείξουν την ικανότητά τους στον έλεγχο των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων για να διασφαλίζεται η ασφάλεια του τροφίμου που καταναλώνεται.

Το πρόγραμμα είναι εφαρμοστέο σε όλους τους οργανισμούς, ανεξαρτήτως μεγέθους, που εμπλέκονται στην αλυσίδα τροφίμων και επιθυμούν να εφαρμόσουν συστήματα για τη συνεπή παροχή ασφαλών προϊόντων. Η ικανοποίηση των απαιτήσεων του προτύπου μπορεί να υλοποιηθεί με την αξιοποίηση εσωτερικών και/ή εξωτερικών πόρων.

Το παρόν διεθνές πρόγραμμα προδιαγράφει τις απαιτήσεις, ώστε ο οργανισμός να

1. σχεδιάζει, εφαρμόζει, λειτουργεί, συντηρεί και ενημερώνει ένα σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων με σκοπό την παροχή προϊόντων, που σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση, είναι ασφαλή για τον καταναλωτή
2. τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις εφαρμοστέες νομικές και κανονιστικές απαιτήσεις για την ασφάλεια τροφίμων
3. αξιολογεί τις απαιτήσεις πελατών και να τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τις αμοιβαίως συμφωνημένες απαιτήσεις πελατών που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων ώστε να ενισχύει την ικανοποίηση του πελάτη
4. γνωστοποιεί αποτελεσματικά τα δεδομένα για τα θέματα ασφαλείας τροφίμων στους προμηθευτές, πελάτες και ενδιαφερόμενους οργανισμούς στην αλυσίδα τροφίμων
5. διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τη δεδηλωμένη πολιτική της ασφάλειας τροφίμων
6. τεκμηριώνει την εν λόγω συμμόρφωσή του στα ενδιαφερόμενα μέτρα
7. επιδιώκει την πιστοποίηση ή καταχώρηση σε μητρώο του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων από ανεξάρτητο φορέα ή να διεξάγει αυτοαξιολόγηση ή δήλωση συμμόρφωσης με το παρόν διεθνές πρόγραμμα

Όλες οι απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς προγράμματος είναι γενικές και μπορούν να εφαρμοστούν από όλους τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, ανεξαρτήτως μεγέθους και πολυπλοκότητας. Οι οργανισμοί της αλυσίδας τροφίμων περιλαμβάνουν τους άμεσα ή έμμεσα εμπλεκόμενους οργανισμούς σε ένα ή περισσότερα στάδια της αλυσίδας τροφίμων. Οργανισμοί που συμμετέχουν άμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι μεταξύ άλλων οι οργανισμοί παραγωγής των ζωοτροφών, της συγκομιδής, της γεωργίας, της παραγωγής συστατικών, της μεταποίησης, της λιανικής, της διάθεσης τροφίμων, της τροφοδοσίας, των υπηρεσιών καθαριότητας και απολύμανσης, της μεταφοράς, της αποθήκευσης και διανομής τροφίμων. Οι οργανισμοί που συμμετέχουν έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων είναι, μεταξύ άλλων, οι προμηθευτές τους σε εξοπλισμό, καθαριστικά και απολυμαντικά, υλικά συσκευασίας και άλλα υλικά σε επαφή με τρόφιμα είναι.

Το παρόν Διεθνές πρόγραμμα δίνει την ευχέρεια σ'ένα μικρό ή μικρομεσαίο οργανισμό (π.χ. γεωργική εκμετάλλευση, συσκευαστήριο-διανομή, λιανική πώληση τροφίμων ή εστιατόριο) να εφαρμόσει ένα συνδυασμό μέτρων ελέγχου που έχει αναπτυχθεί εκτός του οργανισμού.

Γενικές απαιτήσεις συστήματος

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει, να τεκμηριώνει, να εφαρμόζει και να διατηρεί ένα αποτελεσματικό σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και να το ενημερώνει όταν χρειάζεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του παρόντος Διεθνούς Προγράμματος.

Ο οργανισμός πρέπει να ορίζεται το πεδίο εφαρμογής του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων (ΣΔΑΤ). Το πεδίο εφαρμογής πρέπει να καθορίζει τα προϊόντα ή κατηγορίες προϊόντων, διεργασίες και μονάδες παραγωγής που εντάσσονται στο ΣΔΑΤ.

Ο οργανισμός πρέπει να

1. διασφαλίζει ότι αναγνωρίζονται, αξιολογούνται και ελέγχονται όλοι οι κίνδυνοι για την ασφάλεια τροφίμων που ενδέχεται να εμφανιστούν σε σχέση με τα προϊόντα εντός του πεδίου εφαρμογής του συστήματος, κατά τέτοιο τρόπο ώστε τα προϊόντα της επιχείρησης να μην προκαλούν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή άμεσα ή έμμεσα
2. γνωστοποιεί στην αλυσίδα τροφίμων τα κατάλληλα δεδομένα αναφορικά με θέματα ασφαλείας σχετικά με τα προϊόντα του
3. γνωστοποιεί τα δεδομένα που αφορούν στην ανάπτυξη, εφαρμογή και ενημέρωση του ΣΔΑΤ σε όλο τον οργανισμό, στο βαθμό που κάτι τέτοιο είναι απαραίτητο για την διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων που απαιτείται από το παρόν Διεθνές Πρόγραμμα
4. να αξιολογεί περιοδικά και να ενημερώνει, όταν απαιτείται, στο ΣΔΑΤ ώστε να διασφαλίζει ότι το σύστημα αντανακλά τις δραστηριότητες του οργανισμού και τις πλέον πρόσφατες

πληροφορίες σχετικά με τους ύπο έλεγχο κινδύνους
Όταν ο οργανισμός επιλέγει να αναθέσει σε υπεργολάβους διεργασίες που μπορεί να επηρεάσουν τη συμμόρφωση του τελικού προϊόντος, πρέπει να διασφαλίζει τον έλεγχο αυτών των διεργασιών. Ο έλεγχος των υπεργολαβικών διεργασιών πρέπει να αναγνωρίζεται και να τεκμηριώνεται εντός του ΣΔΑΤ

Απαιτήσεις τεκμηρίωσης

Η τεκμηρίωση του ΣΔΑΤ πρέπει να περιλαμβάνει:

1. τις τεκμηριωμένες δηλώσεις της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων και τους σχετικούς στόχους
2. τις τεκμηριωμένες διαδικασίες και τα αρχεία που απαιτούνται από το παρόν Διεθνές Πρόγραμμα και
3. τα έγγραφα που χρειάζονται από τον οργανισμό για να διασφαλίζει την αποτελεσματική ανάπτυξη, εφαρμογή και ενημέρωση του ΣΔΑΤ

Έλεγχος εγγράφων

Τα έγγραφα που απαιτούνται από το ΣΔΑΤ πρέπει να είναι ελεγχόμενα. Οι έλεγχοι πρέπει να διασφαλίζουν ότι όλες οι προτεινόμενες αλλαγές ανασκοπούνται πριν την εφαρμογή ώστε να προσδιορίζονται οι επιπτώσεις για την ασφάλεια τροφίμων και στο ΣΔΑΤ.

Πρέπει να καθιερωθεί μία τεκμηριωμένη διαδικασία που να καθορίζει τους ελέγχους που απαιτούνται για

1. την έγκριση της επάρκειας των εγγράφων πριν την έκδοσή τους
2. την ανασκόπηση και την ενημέρωση όταν χρειάζεται καθώς και την επανέγκρισή τους
3. την αναγνώριση των αλλαγών και της τρέχουσας κατάστασης αναθεώρησης των εγγράφων
4. την διασφάλιση ότι οι σχετικές εκδόσεις των ισχυόντων εγγραφών είναι διαθέσιμες στα σημεία χρήσης
5. την διασφάλιση ότι τα έγγραφα παραμένουν ευανάγνωστα και εντοπίζονται εύκολα
6. την πρόληψη ακούσιας χρήσης απαρχαιωμένων εγγράφων και την χρήση κατάλληλης σήμανσης επί αυτών, εφόσον διατηρούνται για οποιονδήποτε σκοπό.

V.II ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΚΑΙ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ

Ο οργανισμός πρέπει να σχεδιάζει και να αναπτύσσει τις αναγκαίες διεργασίες διαχείρισης της υλοποίησης ασφαλών προϊόντων. Ο οργανισμός πρέπει να εφαρμόζει, λειτουργεί και διασφαλίζει την αποτελεσματικότητα των προβλεπόμενων δραστηριοτήτων και των αλλαγών αυτών.

Ο οργανισμός πρέπει να καθιερώνει, εφαρμόζει και διατηρεί τα προαπαιτούμενα για τον έλεγχο

1. της πιθανότητας εισαγωγής των κινδύνων για την ασφάλεια τροφίμων στο προϊόν από το περιβάλλον εργασίας
2. της βιολογικής, χημικής και φυσικής επιμόλυνσης του προϊόντος(ων), περιλαμβανομένης της διασταυρούμενης επιμόλυνσης των προϊόντων, και
3. των επιπέδων κινδύνου για την ασφάλεια τροφίμων στο προϊόν και στο περιβάλλον επεξεργασίας του προϊόντος.

Τα προαπαιτούμενα πρέπει να

1. ανταποκρίνονται στις ανάγκες του οργανισμού για την ασφάλεια τροφίμων
2. είναι ανάλογα του μεγέθους και του είδους της διεργασίας και των παραγόμενων ή διακινούμενων προϊόντων
3. εφαρμόζονται στο σύνολο λειτουργιών παραγωγής, είτε ως προγράμματα γενικής εφαρμογής είτε ως προγράμματα που εφαρμόζονται ανά προϊόν ή γραμμή παραγωγής
4. εγκρίνονται από την ομάδα ασφάλειας τροφίμων.

V.III (ISO) Η ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΩΣ ΜΟΧΛΟΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ

«Ποιότητα» σημαίνει όχι μόνο να μπορούμε να ικανοποιούμε τις απαιτήσεις των πελατών μας, αλλά και να βρισκόμαστε ένα βήμα μπροστά από αυτές.

Η «Διασφάλιση της ποιότητας» επιτυγχάνεται με συνδυασμό των διαδικασιών, των μέσων και των ευθυνών που διαθέτουμε ως επιχείρηση, έτσι ώστε να ικανοποιούμε τους πελάτες μας και να επιτυγχάνουμε στους στόχους μας. Η διασφάλισή της γίνεται πράξη με την εφαρμογή ενός «Συστήματος Διαχείρισης της Ποιότητας», δηλαδή με την ενεργοποίηση όλων των οργανωτικών διαδικασιών, διαργασιών και μέσων ώστε να επιτύχουμε την ικανοποίηση των πελατών και των στόχων μας.

Για την εφαρμογή και τη πιστοποίηση ενός συστήματος διαχείρισης της ποιότητας σε μία επιχείρηση υπάρχουν τρία πρότυπα της σειράς ISO 9000, 9002 και 9003. Η επιλογή του κατάλληλου προτύπου εξαρτάται από το είδος και την έκταση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης.

Ποιο συγκεκριμένα:

1. Το ISO 9001 επιλέγεται αν μία επιχείρηση σχεδιάζει ένα προϊόν (ή μία υπηρεσία), το παράγει, το ελέγχει το διαθέτει στην αγορά και προσφέρει την υποστήριξη της σ' αυτό και μετά ρην πώληση.
2. Το ISO 9002 επιλέγεται όταν απουσιάζει το στάδιο του σχεδιασμού και εφαρμόζονται όλα τα υπόλοιπα (παραγωγή, έλεγχος, διάθεση και υποστήριξη του προϊόντος μετά την πώληση).
3. Το ISO 9003 επιλέγεται όταν από την επιχείρηση εκτελούνται μόνο έλεγχοι και δοκιμές στο τελικό προϊόν.

Στην Ιαπωνία και τελευταία στη Δύση κυριαρχεί η φιλοσοφία του συστήματος TQM (Διαχείριση Ολικής Ποιότητας) που στηρίζεται στην αντίληψη για παραγωγή με ούτε ένα ελαττωματικό προϊόν.

Η πιστοποίηση ενός συστήματος διασφάλισης της ποιότητας είναι μία εικόνα που έχουμε για την επιχείρηση μία δεδομένη στιγμή. Η εικόνα όμως προκύπτει από την αξιολόγηση πληροφοριών, οι οποίες πρέπει να είναι αξιόπιστες. Αυτήν την αξιοπιστία τη διασφαλίζουν σήμερα τα μηχανογραφημένα συστήματα ποιότητας, το λογισμικό των οποίων πρέπει να αποτελεί ολοκληρωμένο πακέτο εφαρμογής και να είναι κι αυτό πιστοποιημένο κατά ISO 9001.

Η διαδικασία της επιλογής του προτύπου, της εφαρμογής του και του ελέγχου της αποτελεσματικότητάς του μπορεί να γίνει από την ίδια την επιχείρηση ή με τη βοήθεια αυστηρά επιλεγμένων εξωτερικών συμβουλών. Είναι γεγονός, ότι τα συστήματα ποιότητας δεν μεταφέρονται από μία επιχείρηση στην άλλη, γιατί διαφέρουν πολύ οι ανάγκες τους. Ο σωστός σύμβουλος πρέπει να αφιερώσει χρόνο για να κατανοήσει και να καταγράψει τις λειτουργίες της επιχείρησης, με την αμέριστη και ειλικρινή συνδρομή της, η οποία παρέχεται όταν ευαισθητοποιηθεί προηγουμένως το προσωπικό της.

Όταν μία επιχείρηση θεωρήσει ότι εφαρμόζει αποτελεσματικά το σύστημα ποιότητας που επέλεξε, τότε καταθέτει αίτηση στον ΕΛΟΤ (Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης) για να αρχίσει μία σειρά επαφών που θα οδηγήσουν στην επιθεώρηση της επιχείρησης και στη χορήγηση του Πιστοποιητικού. Το πιστοποιητικό ισχύει για τρία χρόνια, κατά τη διάρκεια των οποίων διενεργούνται επιθεωρήσεις επιτήρησης, που επαληθεύουν ότι εξακολουθούν να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις του

προτύπου. Αν υπάρχει προβλήματα δίνονται οδηγίες για αντιμετώπιση, διαφορετικά αφαιρείται το πιστοποιητικό.

Τα πλεονεκτήματα από την πιστοποίηση του συστήματος ποιότητας είναι πολλά:

- Βελτιώνονται οι διαδικασίες παραγωγής κι έτσι λιγοστεύει το ποσοστό των απωλειών.
- Αυξάνει το κέρδος λόγω της αποτελεσματικότητας των διεργασιών.
- Μειώνεται η ασφαλιστική ευθύνη λόγω ελαττωματικών προϊόντων.
- Αυξάνει η ανταγωνιστικότητα των προϊόντων.
- Παρέχεται ένα επιπλέον επιχειρήμα για τη διαφήμιση της επιχείρησης.
- Προβάλλεται η επιχείρηση προς τους υπάρχοντες και τους πιθανούς πελάτες της.
- Ανοίγουν νέες αγορές με τη δυνατότητα συμμετοχής σε συμβάσεις και διαγωνισμούς που απαιτούν πιστοποιητικό συστήματος ποιότητας.

Οι περισσότερες μικρομεσαίες επιχειρήσεις της χώρας μας διαθέτουν κάποια βασική οργανωτική δομή, αλλά δεν διαθέτουν γραπτές διαδικασίες και οδηγίες, καθώς και γραπτά τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργούν, παραμέτρους που αποτελούν τη βάση για την εφαρμογή και πιστοποίηση ενός συστήματος ποιότητας.

Βεβαίως υπάρχουν και δυσκολίες, οι οποίες εντοπίζονται κυρίως στη δυσκολία κατανόησης και εφαρμογής των απαιτήσεων του προτύπου της ποιότητας, καθώς και στο κόστος εγκατάστασης και συνεχούς τήρησης του συστήματος ποιότητας. Σίγουρα όμως τα πλεονεκτήματα είναι περισσότερα και σημαντικότερα.

V.IV (HACCP) Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η ΥΓΙΕΙΝΗ και ασφάλεια των τροφίμων και ποτών αποτελεί πάντα ένα πάρα πολύ ενδιαφέρον και επίκαιρο θέμα, γιατί εκτός του γεγονότος ότι επηρεάζει άμεσα την υγεία μας, χαρακτηρίζει επίσης το επίπεδο πολιτισμού της χώρας, ειδικά μετά τις κρίσεις της διατροφικής αλυσίδας. Σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία (93/43), η εναρμόνιση της οποίας με την ελληνική νομοθεσία έγινε στις 4/10/2000 με το ΦΕΚ 1219, όλες οι επιχειρήσεις που λειτουργούν στον χώρο των τροφίμων και ποτών, οφείλουν να διασφαλίζουν με επιστημονικό και τεκμηριωμένο τρόπο την ασφάλεια των προϊόντων που διαθέτουν στη κατανάλωση.

Ειδικότερα στην Οδηγία αυτή αναφέρεται ότι οι επιχειρήσεις αυτές οφείλουν να αναπτύξουν και να εφαρμόσουν ένα εξειδικευμένο σύστημα HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), που σημαίνει Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου.

Πως όμως νακαλύφθηκε το HACCP: Το 1959 η NASA και τα εργαστήρια του Αμερικάνικου Στρατού ζήτησαν από την Pillsbury Co. να παράγει τρόφιμα τα οποία θα έπρεπε να είναι 100% ασφαλή, για να χρησιμοποιηθούν από πληρώματα διαστημικών αποστολών, σε συνθήκες έλλειψης βαρύτητας. Μέχρι τότε, τα συστήματα ποιότητας στηρίζονται στον έλεγχο του τελικού προϊόντος, αλλά αυτό δεν ήταν πρακτικό αφού για να γίνει έλεγχος, έπρεπε να χρησιμοποιηθούν όλα τα προϊόντα. Για αυτό αναπτύχθηκε μία νέα προσέγγιση, η οποία βασιζόταν σε ένα σύστημα αποφυγής και πρόλυσης κινδύνων, το σύστημα HACCP.

Το HACCP συστηματοποιεί τον προσδιορισμό και τον έλεγχο όλων των πιθανών κινδύνων (χημικών, μικροβιολογικών και φυσικών), οι οποίοι είναι δυνατόν να τεθούν υπό τεκμηριωμένο έλεγχο σε όλες τις φάσεις, δηλαδή από την προμήθεια των πρώτων υλών, την παραγωγή, μέχρι και το τελικό σημείο διάθεσης του προϊόντος στον πελάτη. Καθορίζει και εφαρμόζει προληπτικά μέτρα παρακολούθησης και αποφυγής των κινδύνων αυτών, με στόχο κάθε προϊόν να είναι ασφαλές για κατανάλωση.

Το σύστημα HACCP μπορεί να εφαρμοστεί επιτυχώς σε όλους τους τομείς, από πολυεθνικές εταιρίες μέχρι και οικογενειακές επιχειρήσεις, όπως για παράδειγμα φούρνους.

Συγκεκριμένα, για να έχει εφαρμογή το HACCP μαζικής εστίασης όπως ξενοποδοχεία, εταιρείες catering, fast food κ.λπ. θα πρέπει να ληφθούν υπόψη τα παρακάτω σημεία.

V.V ΠΡΟΜΗΘΕΙΑ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΥΛΩΝ

Έλεγχος παραλαμβομένων και βοηθητικών υλών (μακροσκοπικές έλεγχος, έλεγχος στις ημερομηνίες λήξης, θερμοκρασίας, κατεστραμμένες συσκευασίες, ζωύφια κ.λπ.). Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στις «ευαίσθητες» πρώτες ύλες, έτσι ώστε οι προμηθευτές να έχουν τηρήσει όλες τις κατάλληλες προϋποθέσεις. Ο έλεγχος πρέπει να διενεργείται από εξειδικευμένο προσωπικό, το οποίο να έχει τις απαραίτητες γνώσεις για αυτούς τους ελέγχους. Η αγορά των υλών πρέπει να γίνεται από συγκεκριμένους προμηθευτές, από τους οποίους να ζητούνται τα απαραίτητα πιστοποιητικά. Η θερμοκρασία των υπό ψύξη διατηρημένων τροφίμων δεν πρέπει να υπερβαίνει τους 8°C και του γάλακτος τους 7°C.

V.VI ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

Τα φαγητά, τα οποία παρήχθησαν το πρωί θα πρέπει να καταναλωθούν έως το βράδυ και μέχρι τότε να παραμείνουν σε κατάλληλους θαλάμους διατήρησης σταθερής θερμοκρασίας ($> 70^{\circ}\text{C}$), αλλιώς θα πρέπει να διατηρηθούν σε κατάλληλη ψύξη ($< 8^{\circ}\text{C}$). Ενδείκνυται το φαγητό να παρασκευάζεται όσο πιο κοντά γίνεται στην ώρα του σερβιρίσματος.

Πρέπει κάθε κατηγορία τροφίμων και οι πρώτες ύλες να τοποθετούνται χωριστά στα ράφια (ποτέ ανοιχτές συσκευασίες ή καπάκια).

Όσον αφορά την ψύξη των προϊόντων, μεγάλη σημασία έχει η σχέση του χρόνου/θερμοκρασίας. Τα φαγητά που πρέπει να παραμείνουν στο ψυγείο, να διατηρούνται στους $0-5^{\circ}\text{C}$ για 4 ώρες (4°C για γαλακτοκομικά, 1°C για ψάρι και κρέας). ΕΦΕΤ (ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ), (μέσα σε 4 ώρες για cook-serve και 5 ώρες για cook-chill). Εδώ πρέπει να σημειωθεί το «FIFO», που σημαίνει First In First Out, που ισχύει τόσο για τα φαγητά που παράγονται όσο και για τα υλικά που χρησιμοποιούνται. Δηλαδή ό,τι παράγεται ή έρχεται πρώτο, πρέπει να καταναλωθεί ή να χρησιμοποιηθεί πρώτο.

Εάν αποψυχθεί ένα προϊόν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί μέσα σε 24 ώρες από την ώρα της απόψυξης, διότι υπάρχει κίνδυνος επιβίωσης και ανάπτυξης παθογόνων μικροοργανισμών. Σημαντικό ρόλο παίζει επίσης ο τρόπος απόψυξης. Θα πρέπει να γίνεται κατά το δυνατόν μα ήπιο τρόπο (π.χ. απόψυξη κατεψυγμένου κρέατος στην ψύξη, με ελεγχόμενη θερμοκρασία 0°C (4°C και ποτέ με τον «βίαιο» τρόπο χρήσης ζεστού νερού), ώστε να αποφεύγεται η υποβάθμιση της ποιότητας των προϊόντων αλλά και ο πιθανός πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών. Ο καταψύκτης πρέπει να διατηρείται στους -22°C και να γίνεται συχνή απόψυξη. Η παρουσία θερμομέτρου είναι απαραίτητη.

Μέγιστη θερμοκρασία είναι -18°C .

Σημαντικό ρόλο στην επαναθέρμανση των φαγητών παίζει η σχέση χρόνου/θερμοκρασίας από την ώρα της παρασκευής του φαγητού μέχρι την κατανάλωσή του, δηλαδή το σερβίρισμα. Το φαγητό μπορεί να επαναθερμανθεί, με εσωτερική θερμοκρασία που πρέπει να είναι τουλάχιστων $73,9^{\circ}\text{C}$ για 15 sec, μέσα σε 2 ώρες.

V.VII ΠΑΡΑΓΩΓΗ

Έλεγχος στις διεργασίες που περιλαμβάνονται κατά την παραγωγική διαδικασία (π.χ. θερμικές διεργασίες, έλεγχος θερμοκρασίας φούρνων). Πρέπει να σημειωθεί ότι τα καπάκια από τα μαγειρικά σκεύη πρέπει να είναι κλειστά καθόλη τη διάρκεια της παραγωγής, ούτως ώστε να αποφεύγονται μολύνσεις από φυσικούς κινδύνους, όπως σκόνη, έντομα και άλλα ξένα σώματα.

Είναι επιθυμητό να χρησιμοποιούνται όσο το δυνατόν υψηλότερες θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, έτσι ώστε τα φαγητά που παράγονται να έχουν ψηθεί στο εξωτερικό και στο εσωτερικό τους (η θερμοκρασία πρέπει να είναι μεγαλύτερη των 70°C) όσο το δυνατόν καλύτερα. Αυτό θα έχει σαν αποτέλεσμα τη μείωση ανάπτυξης ή επιβίωσης μικροοργανισμών. Πρέπει να γίνεται χρήση θερμομέτρων, για να ελέγχεται η θερμοκρασία του εσωτερικού. Τέλος, πρέπει να αποφεύγεται η αλληλομόλυνση των φαγητών με τη μεταφορά παθογόνων μικροοργανισμών από τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα φαγητά μέσω του προσωπικού και των σκευών.

V.VIII ΧΩΡΟΣ/ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Από τα πιο σημαντικά βήματα στο HACCP είναι η υγιεινή χώρου και προσωπικού. Συγκεκριμένα, συχνός καθαρισμός και απολύμανση χώρων, καθαριότητα φούρνων και ψυγείων, εξάλειψη εντόμων, προγράμματα μυοκτονίας / απεντόμωσης, συχνή απομάκρυνση απορριμάτων και οι κάδοι απορριμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους εργασίας, και να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα με καπάκια. Όσον αφορά το προσωπικό, θα πρέπει υποχρεωτικά να φοράνε καθαρά καπέλα και ποδιές, να μην φοράνε κοσμήματα και πάντα να καθαρίζουν τα χέρια τους (όχι όμως στο νιπτήρα που ξεβγάζονται τα φαγητά) προτού ξεκινήσουν οποιαδήποτε διαδικασία σχετίζεται με τα τρόφιμα. Δεν πρέπει να κρεμάνε τα παλτά και τα ρούχα τους στην κουζίνα ή σε χώρους όπου βρίσκονται φαγητά. Επίσης απαγορεύεται ρητά το κάπνισμα και το φαγητό σε αυτούς τους χώρους από το προσωπικό. Ένα σημαντικό θέμα για να σημειωθεί εδώ είναι το νερό που χρησιμοποιείται για το μαγείρεμα. Πρέπει να υπάρχει βεβαίωση από την ΕΥΔΑΠ, μαζί με χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις ότι είναι κατάλληλο για χρήση όπως και βεβαίωση ότι αντλείται νερό από το κατάλληλο δίκτυο και δεν υπάρχει πρόβλημα με τις σωληνώσεις.

V.IX ΔΙΑΝΟΜΗ

Στην περίπτωση των εταιριών catering, πολύ μεγάλη σημασία έχει να υπάρχει σωστή και σταθερή θερμοκρασία στα φορητά / αυτοκίνητα που μεταφέρουν τα προϊόντα, ούτως ώστε αυτά να φτάνουν άρτια στους καταναλωτές.

Ιδιαιτερότητες που μπορεί να προκύψουν:

- Μεγάλη ποικιλία φαγητών που απαιτούν διαφορετικούς τρόπους επεξεργασίας-παρασκευής και διάθεσης (σήμανση σκευών για διαφορετικά είδη τροφίμων π.χ. διαφορετικές λαβές μαχαιριών για κοτόπουλο, βοδινό, χοιρινό κ.τ.λ.)

- Πολλές και διαφορετικές δραστηριότητες σε μικρούς συνήθως χώρους
- Εποχικότητα δραστηριοτήτων (π.χ. ξενοδοχείο) και συνεπώς δυσκολία στην επιλογή προσωπικού ώστε να είναι σωστά εκπαιδευμένο. Επιπλέον το προσωπικό καλύπτει όλο το φάσμα της παραγωγής με αποτέλεσμα να υπάρχουν αυξημένες απαιτήσεις (δηλαδή παραλαβή-επεξεργασία-συτήρηση).

Συσχέτιση της σειράς των προτύπων ISO 9000 με το HACCP:

- Η ύπαρξη των παραγράφων του ISO 9001 Ή -2 που αναφέρονται στις ευθύνες της Διοίκησης, στην οργάνωση των πωλήσεων και στον έλεγχο των εγγράφων όπως επίσης στην αποτελεσματικότερη λειτουργία και εφαρμογή του συστήματος HACCP.
- Η ύπαρξη κοινών απαιτήσεων από τα δύο συστήματα (ταυτοποίηση και ιχνηλασιμότητα προϊόντος, διορθωτικές / προληπτικές ενέργειες, εκπαίδευση προσωπικού) εγκυμονεί τον κίνδυνο δημιουργίας διπλών αρχείων κάνοντας και τα δύο συστήματα δυσκολοεφάρμοστα. Η εταιρία πρέπει να γνωρίζει ότι το ένα σύστημα συμπληρώνει το άλλο.

Η εφαρμογή κάποιας μελέτης ή του συστήματος HACCP δεν είναι εφικτή αν η επιχείρηση δεν εφαρμόζει και δεν τηρεί αποτελεσματικούς κανόνες υγιεινής πρακτικής ή κατάλληλο σύστημα διασφάλισης της υγιεινής.

Συμπερασματικά, το σύστημα HACCP γίνεται όλο και περισσότερο μέρος των συστημάτων διασφάλισης ποιότητας στον τομέα των τροφίμων.

Εάν εφαρμόζεται σωστά, τότε παρέχει πολύ μεγάλο βαθμό υγιεινής και σφάλειας στα τρόφιμα και ξεπερνά κάθε μειονέκτητα που μπορεί να παρουσιασθεί, έτσι ώστε να αποτελεί ένα ολοκληρωμένο προληπτικό σύστημα ελέγχου.

VI. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Όπως καταλαβαίνει κανείς μέσα από αυτά που έχουν ήδη υποθεί, εύλογα προκύπτουν κάποια συμπεράσματα τα οποία πρέπει να καταγραφούν.

Με τη σωστή οργάνωση και λειτουργία του Μαγειρίου προκύπτει η αναγνωρισημότητα και η φήμη. Άλλωστε δεν είναι λίγα τα ξενοδοχεία που απέκτησαν φήμη από κάποια πολύ καλά οργανωμένα κουζίνα.

Για να επιτευχθούν αυτοί οι παράμετροι απαιτείται εξιδίκευση σε αυτό που ευρέως αποκαλείται "Γαστρονομική Τέχνη".

Αυτός ο τομέας αναμφίβολα αποτελεί ένα τεράστιο πόλο έλξης για κάθε ξενοδοχειακή μονάδα.

Αυτό που μπορούμε να πούμε είναι, ότι ορισμένα ξενοδοχεία, ιδιαίτερα του μεγάλου μεγέθους προσπαθούν συνεχώς να διαφοροποιούνται προκυμένον να συναρπάζουν τους πελάτες τους μέσα από την ποικιλία των εδεσμάτων που τους προσφέρουν. Οι λειτουργίες αυτές ανανεώνονται διαρκώς, ώστε να διατηρηθούν φρέσκες και να ανταμοΐσουν τους πελάτες τους με δημιουργικές ευκαιρίες γευμάτων.

Οι λειτουργίες αυτές αντιμετωπίζουν την υπηρεσία τροφίμων ως βασικό εσωτερικό στοιχείο για την συνολική επιτυχία της ξενοδοχειακής λειτουργίας.

Από την άλλη πλευρά, όσο αφορά τις μικρές ξενοδοχειακές μονάδες, προκύπτει μία τάση προς τη μείωση ή την εξάλειψη της υπηρεσίας τροφίμων.

Είναι προφανές ότι το κόστος θα αποτελέσει τη βασική στρατηγική των ξενοδοχειακών μονάδων όσο αφορά τον άριστο εξοπλισμό για την σωστή λειτουργία του Μαγειρίου.

Αναμφισβίτητα και αυτός ο παράγοντας αποτελεί πηγή προσέλευσης περισσότερων πελατών, σε μία εποχή όπου ο ανταγωνισμός αυξάνεται συνεχώς μεταξύ των ξενοδοχειακών μονάδων.

Για αυτόν ακριβώς τον λόγο κάθε ξενοδοχειακή μονάδα θα πρέπει να έχει στόχο τη προσφορά του καλύτερου ξενοδοχειακού φαγητού.

Αν και η επίτευξη αυτή, όσο αφορά τις λειτουργίες τροφίμων αποτελεί έναν από τους πλέον δύσκολους τομείς διαχείρισης σε όλο τον ξενοδοχειακό χώρο.

Καθώς δεν περιλαμβάνει μόνο τις κλασσικές δυσκολίες που σχετίζονται με την παραγωγή και την προσφορά τροφίμων αλλά πρέπει αυτές οι λειτουργίες να εκτελούνται κάθε ημέρα, συχνά 24 ώρες την ημέρα.

Άλλος ένας παράγοντας που παίζει σημαντικό ρόλο στη σωστή λειτουργία μίας ξενοδοχειακής μονάδας είναι η υιοθέτηση ενός συστήματος διαχείρισης για την ασφάλεια τροφίμων.

Οι περισσότερες ξενοδοχειακές μοναδές τα τελευταία χρόνια μπαίνουν σε ένα από τα προγράμματα (ISO – HACCP), καθώς μέσα από αυτά επιτυγχάνεται αποτελεσματικά η διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων αφού βελτιώνονται οι διαδικασίες παραγωγής και λιγότερο ο κίνδυνος των χαλασμένων τροφίμων.

Αυτό αποτελεί ένα ακόμα πλεονέκτημα για την διαφήμιση μιας ξενοδοχειακής μονάδας.

Έν κατακλείδι, πρέπει να αναφερθούμε στην αποτίμηση μιας πιθανής κλαδικής ανάπτυξης μέσα στα επόμενα χρόνια, όσο αφορά τα επιτιστικά τμήματα που πρόκειται να δώσουν μεγαλύτερη έμφαση στην ποιότητα τροφίμων, την σταθερότητα και την αποτελεσματική κάλυψη των αναγκών των πελατών.

Πιστεύω να μεν ότι η ποσότητα παίζει σημαντικό ρόλο στην κάλυψη των αναγκών του πελάτη, αλλά νομίζω ότι η ποιότητα των πρώτων υλών που χρησιμοποιούνται έχουν μεγαλύτερη σπουδαιότητα στα θέλω και στις απαιτήσεις του πελάτη.

Έτσι καταλαβαίνουμε πόσο σημαντικό ρόλο παίζουν στην επιχείριση τα προγράμματα διασφάλισης, και ποιότητας φαγητού (ISO – HACCP).

VII.ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΘΕΟΔΩΡΕΛΛΗΣ
ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ-EURONET-
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ-2002
- ΡΑΠΤΗΣ ΝΙΚΟΣ
ΤΡΟΦΙΜΑ-ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ Ι ΚΑΙ ΙΙ
- ΓΕΩΡΓ. ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ
Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
- ΜΑΖΙΚΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΚΥΡΑΝΑΣ ΕΥΣΤΡΑΤΙΟΣ-Καθ. ΑΤΕΙ
- ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ
Π. ΠΑΥΛΙΔΗΣ-Καθ. ΑΤΕΙ ΑΘΗΝΩΝ
- ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ
Κ. ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ-Καθ. ΑΤΕΙ ΛΑΡΙΣΑΣ
- ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΡΕΥΝΑ
Π. ΓΚΟΦΑΣ-ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ Ο ΧΑΜΟΔΡΑΚΑΣ - CATERING
- ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ: κα. Α. ΟΙΚΟΝΟΜΙΔΟΥ – TUV HELLAS
- ISO 9001:2000 Quality management systems – Requirements
- HACCP in Microbiological Safety and Quality.Oxford
Blackwell Scientific Publications, 1988.





HACCP

