

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Α.Τ.Ε.Ι. ΚΡΗΤΗΣ

ΣΧΟΛΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΚΑΙ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΘΕΜΑ: ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ

ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ 5*

(ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ, ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ, ΚΑΤΟΨΕΙΣ)

ΔΟΥΚΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ Α.Μ. 4909

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ: ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟΥ ΓΕΩΡΓΙΟΣ

ΕΤΟΣ 2011

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η μελέτη για τον εξοπλισμό και της αρχές οργάνωσης μιας κουζίνας 5* καθορίζεται με σαφήνεια από τις αρχές του HACCP και της προϋποθέσεις που εισάγει αυτό . Εκτός αυτού ο εκάστοτε ερευνητής πρέπει να λάβει υπόψη κάποιες βασικές παραμέτρους :

- ✚ Την υγεία – ποιότητα των τροφίμων.
- ✚ Την στελέχωση μιας κεντρικής επαγγελματικής κουζίνας 5*.
- ✚ Τον εξοπλισμό και τα εργαλεία που χρειάζονται για την λειτουργία της.
- ✚ Τα επιμέρους τμήματα που θα πρέπει να αποτελούν μια κουζίνα.

Τέλος όλα τα παραπάνω θα πρέπει να καλύπτονται από τον προϋπολογισμό που διαθέτουμε για την κατασκευή της . Χωρίς όμως σε καμιά περίπτωση να θυσιάσουμε καμιά από τις αναφερόμενες παραμέτρους που διαπιστώσαμε σύμφωνα με την μελέτη ότι υλοποιούν μια λειτουργική επαγγελματική κουζίνα 5* . Επίσης θα δούμε και ερωτηματολόγιο που μας βοήθησε πολύ στην έρευνα αγοράς και στην υλοποίηση αυτής της πτυχιακής . Όπως και διάφορους πίνακες που συμβάλουν στην ευκολότερη κατανόηση του κειμένου .

SUMMARY

The research for the equipment and the beginning of organizing a five star cuisine is depicted with clarity by the beginning of HACCP and the parameters that co-exist. However, every researcher must know some basic and fundamental parameters which are:

- ✚ The health-quality of the foods.
- ✚ The crewing of a professional central five star cuisine.
- ✚ The equipment and the tools needed for the cuisine to work.
- ✚ And the departments that must have.

To conclude, all the above must be covered from the budget that we have for its construction. Without and in any occasion sacrificing any of the foretold parameters that we found out in our research, and these construct a fully operational five star cuisine.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

1. HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)	
1.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	7
1.1.1.ΝΟΜΙΚΗ ΒΑΣΗ.....	7
1.1.2.ΗΘΙΚΗ ΒΑΣΗ.....	8
1.1.3.ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΒΑΣΗ.....	8
1.2. ΟΙ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP.....	9
1.2.1.ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	9
1.2.2.ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΩΝ.....	13
1.2.3.ΤΡΟΦΟΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΤΟΥΣ.....	15
1.2.4.ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ.....	16
1.2.5.ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ.....	17
1.2.6.ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	18

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

2. ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	29
2.1. ΑΙΤΙΕΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	33

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

3. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΕ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ 5 ΑΣΤΕΡΩΝ	34
3.1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ.....	35
3.1.1.ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	36
3.1.2.ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	40
3.1.3.ΤΜΗΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	41
3.1.4.ΤΜΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	42
3.1.5.ΤΜΗΜΑ ΜΠΟΥΦΕ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.....	42
3.1.6.ΧΩΡΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΣΚΕΥΩΝ.....	43
3.1.7.ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ.....	44
3.1.8.ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ.....	45
3.1.9.ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ, ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΕΥΣΙΜΑΤΟΣ.....	45
3.1.10. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ.....	46

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

4. ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ.....	46
ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ.....	49
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....	56
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ.....	6

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ

ΠΙΝΑΚΑΣ 1.2.3. ΤΡΟΦΟΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΤΟΥΣ.....	16
ΠΙΝΑΚΑΣ 2.1. ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (BRIGADA).....	30
ΠΙΝΑΚΑΣ 4.1. ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ.....	47

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ο άνθρωπος λαμβάνει τις διάφορες τροφές αυτούσιες η ακατέργαστες, όπως τα διάφορα λαχανικά και τα φρούτα, αλλά και κατεργασμένες, επεξεργασμένες η και μαγειρεμένες. Η επεξεργασία και παρασκευή των διαφόρων τροφίμων , σε επαγγελματικό επίπεδο , πραγματοποιείται με τεχνοπαραγωγική διαδικασία από κατάλληλο προσωπικό και μέσα σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους , στους οποίους υπάρχουν οι απαραίτητες εγκαταστάσεις , μηχανήματα , και είναι σημαντικό να αναφέρουμε διάφορες προϋποθέσεις που επισυνάπτονται για την εύρυθμη λειτουργία της κουζίνας που είναι οι εξής: haccp (hazard analysis critical control point), όπως χρησιμοποιείται και το iso . Γενικότερα ο χώρος αυτός ονομάζεται κουζίνα η μαγειρείο (cuisine η kitchen).

Με της παραπάνω δυο λέξεις cuisine η kitchen μπορούμε να προσδιορίσουμε τόσο την τέχνη , όσο και το χώρο παρασκευής των τροφίμων . Για πολλά χρόνια δεν υπήρχε καμία οργάνωση στο χώρο που εργαζόταν ο μάγειρας είτε στη διάταξη των μηχανημάτων είτε στο είδος του εξοπλισμού . Η δομή αυτή ήταν συγκεντρωτική . Όλα , δηλαδή παρασκευάζονταν από μια κεντρική εστία που ήταν τοποθετημένη στο κέντρο του χώρου και αποτελούσε το μοναδικό μηχάνημα θερμικής επεξεργασίας των τροφών . Και γύρω από την εστία ήταν διατεταγμένα , για καθαρά λειτουργικούς λόγους οι πάγκοι στους οποίους γίνονται οι απαραίτητες προεργασίες . Το μέγεθος κάθε επαγγελματικής κουζίνας είναι ανάλογο του αριθμού και των ειδών των παρασκευαζομένων γευμάτων , έτσι και οι ανάγκες του χώρου όσων αφορά τον εξοπλισμό , της πρώτες ύλες , τη στελέχωση του προσωπικού και γενικότερα της οργάνωσης της . Τα επισιτιστικά τμήματα ξενοδοχειακών επιχειρήσεων αποτελούν , σήμερα , σημαντικό οικονομικό κλάδο της τουριστικής βιομηχανίας . Είναι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών με σημαντικές ιδιαιτερότητες και η επιτυχία τους εξαρτάται από το ποσό αποτελεσματικά διοικούνται στελεχιακά , νομοθετικά και θεσμικά.

1. HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)

1.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Οι επιχειρήσεις τροφίμων οφείλουν να διασφαλίζουν την παραγωγή υγιεινών και ασφαλών τροφίμων . Ασφαλές είναι το τρόφιμο που δεν μπορεί να προκαλέσει αφού καταναλωθεί κάποια ασθένεια ή άλλη βλάβη στην υγεία του καταναλωτή . Αντίθετα , μη ασφαλές τρόφιμο θεωρείται εκείνο το οποίο περιέχει παθογόνους μικροοργανισμούς , επικίνδυνες χημικές ουσίες ή ξένα σώματα και μπορεί να προκαλέσει σοβαρές βλάβες στην υγεία του καταναλωτή . Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή πρέπει να είναι κύριο μέλημα των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων . Η υγιεινή είναι η επιστήμη που έχει ως σκοπό τη μελέτη , την υπόδειξη και την εφαρμογή κάθε μέσου που αποβλέπει στη διατήρηση και στην προαγωγή της υγείας του ανθρώπου υγιεινή πρέπει να αναπτύσσεται , τόσο μεταξύ των ατόμων του ευρύτερου κύκλου της κοινωνίας , όσο και μεταξύ των ατόμων που εμπλέκονται στην οργάνωση και στη λειτουργία των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος . Στις επισιτιστικές επιχειρήσεις ή τα επισιτιστικά τμήματα των ξενοδοχείων τα άτομα που συμμετέχουν στις δραστηριότητες οργάνωσης και λειτουργίας πρέπει να αντιμετωπίζουν την υγιεινή με υψηλό αίσθημα ευθύνης και να την αναπτύσσουν σαν μια υποχρέωση και ένα ιδεώδες στις σχέσεις μεταξύ των συνανθρώπων τους . Η εξασφάλιση των προτύπων υγιεινής στις επισιτιστικές επιχειρήσεις επιτυγχάνεται με την εφαρμογή του υγειονομικού κανονισμού και άλλων διατάξεων που σχετίζονται και στηρίζονται αυτόματα στις εξής τρεις βάσεις : α) νομική βάση , β) ηθική βάση , και τέλος γ) οικονομική βάση.

1.1.1 Νομική βάση

Ο υγειονομικός κανονισμός πρέπει να εφαρμόζεται από όλες γενικά τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος . Ο έλεγχος της εφαρμογής του πραγματοποιείται από τα αρμόδια όργανα της πολιτείας , τα οποία είναι αστυνομικοί υπάλληλοι , υγειονομικοί γιατροί , κτηνίατροι και επόπτες δημόσιας υγείας . Ο έλεγχος αυτός σχετίζεται με τους όρους ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων , με την άδεια λειτουργίας τους , με

την υγεία του προσωπικού και την έκδοση βιβλιάρων υγείας , καθώς και με τις υγειονομικές επιθεωρήσεις τους . Για οποιαδήποτε παράβαση του παραπάνω κανονισμού μπορεί να επιβληθούν ποινικές και διοικητικές κυρώσεις . Μπορούν επίσης να επιβληθούν κυρώσεις όταν μέσω μιας επιχείρησης απειλείτε η δημόσια υγεία . Οι κυρώσεις που επιβάλλονται πολλές φορές αρχίζουν από την προσωρινή και τελειώνουν στην οριστική διακοπή λειτουργίας της επιχείρησης.

1.1.2 Ηθική βάση

Η προσφορά τροφής , από τη διεύθυνση της επισιτιστικής επιχείρησης , στην πελατεία , τόσο απαλλαγμένη από επικίνδυνα μικρόβια όσο και σε ένα χώρο άνετο , ευχάριστο και υγιεινό , εκτός από επιβεβλημένη είναι και ηθικά υποχρεωτική . Όπως η σχέση του οικοδεσπότη με τον επισκέπτη πρέπει να είναι εγκάρδια και απαιτεί φιλική υποδοχή και περιποίηση του πρώτου προς του δεύτερου . Έτσι πρέπει να διακρίνεται από τα ίδια στοιχεία και η επιχείρηση προς την πελατεία.

1.1.3 Οικονομική βάση

Είναι γνωστό ότι ο υγειονομικός κανονισμός εφαρμόζεται τόσο για την προστασία της υγείας της πελατείας , όσο και για την επιβίωση της επιχείρησης . Η εφαρμογή του κανονισμού και γενικά προτύπων υγιεινής θα επιφέρει θετικά αποτελέσματα από την καλή φήμη και την οικονομική άνοδο . Όταν η νομοθεσία εφαρμόζεται πιστά έχει ως αποτέλεσμα την μείωση των απωλειών των τροφών , καλύτερη απόδοση στις αγορές και μεγαλύτερο κέρδος στην επιχείρηση.

1.2 Η ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP

1.2.1 Εισαγωγή στην ασφάλεια των τροφίμων

1.2.2 Μικροοργανισμοί και χαρακτηριστικά αυτών

1.2.3 Τροφοδηλητηριάσεις και παρεμπόδιση τους

1.2.4 Ατομική υγιεινή και συμπεριφορά του χειριστή τροφίμων και εργασιακό περιβάλλον.

1.2.5 Πρακτικές καθαρισμού

1.2.6 Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων

1.2.1 ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.

Για να υπάρχει και να χρησιμοποιούμαστε τον όρο ασφάλεια των τροφίμων τότε πρέπει να ακολουθήσουμε και να τηρήσουμε διάφορες προϋποθέσεις που είναι οι εξής : υγιεινή κατά την παραλαβή των πρώτων υλών , υγιεινή κατά την προετοιμασία των τροφίμων , υγιεινή κατά την θερμική επεξεργασία των τροφίμων , προστασία των τροφίμων μετά την θερμική επεξεργασία , προστασία των τροφίμων κατά το σερβίρισμα , και τέλος καθαρισμός και απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού . Αναλυτικότερα θα εξηγήσουμε τώρα κάθε μια από τις παραπάνω προϋποθέσεις.

ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ

Η ποιότητα των πρώτων υλών καθώς και οι κανόνες υγιεινής πρέπει να τηρούνται απόλυτα και να είναι επιτακτική ανάγκη γιατί μπορούν να επηρεάσουν σημαντικά την ποιότητα και την ασφάλεια του τελικού προϊόντος . Στην πραγματικότητα η παραλαβή είναι το πρώτο στάδιο παρασκευής των τροφίμων , τα οποία ερχόμενα για πρώτη φορά στο χώρο της επιχείρησης , εκτίθενται στις δικές της συνθήκες στους δικούς της χώρους με το δικό της

εκάστοτε προσωπικό και επίσης τα χειρίζεται και το προσωπικό . Για το λόγο αυτό πρέπει να τηρηθούν οι εξής έλεγχοι , στα μεταφορικά μέσα θα πρέπει να είναι καθαρά και δεν πρέπει να μεταφέρουν άλλα αντικείμενα η διάφορες χημικές ουσίες θερμοκρασίες των θαλάμων ψύξης και κατάψυξης πρέπει να κυμαίνονται κάτω από τους εξής βαθμούς κελσίου 5 βαθμούς το πρώτο και -18 το δεύτερο . Επίσης θα πρέπει να είναι τοποθετημένες στα μέσα μεταφοράς με τάξη και με συγκεκριμένο τρόπο έτσι ώστε να εξασφαλίζεται η υγιεινή τους κατάσταση . Σημαντικός παράγοντας των πρώτων υλών που θα πρέπει να προσέξουμε είναι και τα φυσικά οργανοληπτικά τους στοιχεία για παράδειγμα χρώμα , εμφάνιση , οσμή και σφραγίδα συσκευασίας τους δεν πρέπει να έχει εξωτερικές φθορές , αλλοιώσεις πρέπει να είναι ακέραιη και χωρίς σημάδια η παραμορφώσεις . Η ετικέτες θα πρέπει να είναι στην ελληνική γλώσσα έτσι ώστε να έγκειται και στην ελληνική νομοθεσία . Και τέλος απαγορεύεται ρητά η είσοδος προμηθευτών , οδηγών η άλλου προσωπικού πέρα του προσωπικού που συμπεριλαμβάνεται για την επεξεργασία των τροφίμων.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατά την διάρκεια της προετοιμασίας των τροφίμων , οι πιθανότητες μόλυνσης και πολλαπλασιασμού των βακτηρίων είναι μεγάλες . Γιατί και η τήρηση των κανόνων υγιεινής έχει μεγάλο βαθμό σημαντικότητας έτσι ώστε να αποφευχθούν τροφικής δηλητηριάσεις και όποια άλλη βλάβη μπορεί να προκύψει στην υγεία του καταναλωτή . Επίσης υπάρχουν και εδώ ορισμένοι κανόνες που πρέπει να τηρηθούν στο ίδιο βαθμό όπως και οι παραπάνω . Αρχικά πρέπει να προετοιμάζονται τα κρέατα και τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου σε ξεχωριστούς χώρους , με διαφορετικά ξύλα κοπής καθαρό εξοπλισμό , σκεύη , εργαλεία . Δεν πρέπει να μεταφέρονται ποτέ με γυμνά χέρια με κάποιο εργαλείο η σκεύος . Να αφαιρείτε η συσκευασία τους σε διαφορετικό ειδικό χώρο . Να μην καθυστερείτε η προετοιμασία να είναι όσο το δυνατόν λιγότερος ο χρόνος της όσων αφορά τα ευπαθή τρόφιμα . Δεν πρέπει τα τρόφιμα να μένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος , θα πρέπει να σκεπάζεται η να μεταφέρεται αμέσως στο ψυγείο η να χαίρει περαιτέρω επεξεργασίας όπως μαγείρεμα . Το ανθρώπινο δυναμικό που απασχολείτε σε τέτοιους χώρους πρέπει να πλένετε τακτικά μα και της

επιφάνειες εργασίας . Να καθαρίζονται τα ξύλα κοπής/τεμαχισμού και οι πάγκοι εργασίας των διαφόρων τροφίμων . Επίσης να αντικαθίστανται ο εξοπλισμός και τα εργαλεία που έχουν φθαρεί ή είναι αδύνατο να καθαριστούν . Και τέλος να καθαρίζεται ο χώρος τακτικά από υπολείμματα τροφών και να απομακρύνονται τα σκουπίδια αμέσως.

ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η επεξεργασία των τροφών σε λάθος θερμοκρασία καθώς και το ατελές μαγείρεμα ή ψήσιμο επιτρέπουν την επιβίωση των μικροοργανισμών ή ακόμα και των πολλαπλασιασμό τους όταν πραγματοποιούνται σε χαμηλές θερμοκρασίες για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα . Λόγο της επανειλημμένης χρήσης διαφόρων συστατικών στο μαγείρεμα (λάδι) υπάρχει ο κίνδυνος της χημικής επιμόλυνσης των τροφών . Οι περιπτώσεις αυτές μπορεί να οδηγήσουν σε τροφικές δηλητηριάσεις ή και διάφορες σοβαρές βλάβες στην υγεία των καταναλωτών . Για να αποφευχθούν όμως αυτές οι περιπτώσεις λαμβάνουμε υπόψη τα παρακάτω . Τα τρόφιμα να μαγειρεύονται στη σωστή θερμοκρασία , για παράδειγμα η θερμοκρασία στο κέντρο του τροφίμου πρέπει να φτάνει στους 75 βαθμούς κελσίου τουλάχιστον για δύο λεπτά . Θα πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία του τροφίμου σε διάφορα σημεία του και ανά τακτά διαστήματα και τα θερμομέτρα να απολυμαίνονται . Πιο ρευστοποιημένα τρόφιμα όπως σούπες , σάλτσες πρέπει να ανακατεύονται σχεδόν συνέχεια έτσι ώστε να υπάρχει ομοιόμορφο ψήσιμο . Οι κατσαρόλες ή οι βραστήρες να σκεπάζονται με καθαρά καπάκια όταν το τρόφιμο δεν ανακατεύεται . Να χρησιμοποιούνται πάντα καθαρά σκεύη . Να μην δοκιμάζονται τα τρόφιμα με λερωμένα κουταλιά και να γίνεται μόνο από τον υπεύθυνο παραγωγής του . Τα τρόφιμα να μαγειρεύονται την ημέρα που θα καταναλωθούν ή λίγο πιο πριν το σερβίρισμα τους . Να ελέγχεται η ποιότητα του τροφίμου σε όλα τα στάδια της παρασκευής του.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΜΕΤΑ ΤΗΝ ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΩΝ

Τα τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας μετά την θερμική επεξεργασία τους θα πρέπει να ψηχθούν γρήγορα σε θερμοκρασίες οι οποίες θα τα εξασφαλίσουν στο

να μην αναπτύξουν μικροοργανισμοί που επιβίωσαν της θερμικής επεξεργασίας τους . Τα τρόφιμα που είναι έτοιμα προς κατανάλωση όπως σάλτσες , Σαντιγύ , τοστ θα πρέπει να ψηχθούν άμεσα έτσι ώστε να προστατευτούν από τον πολλαπλασιασμό διαφόρων μικροβίων ο χρόνος ανάμεσα στην επεξεργασία και την ψύξη , είναι καθοριστικός για την ανάπτυξη η όχι των μικροβίων . Άρα τα τρόφιμα θα πρέπει να ψύχονται όσο το δυνατόν πιο γρήγορα μετά το μαγείρεμα , τα μεγαλύτερα μέρη κρέατος η κάποιου άλλου τροφίμου θα πρέπει να τεμαχίζετε για να επιτευχτεί γρηγορότερη ψύξη . Τα υγρά τρόφιμα όπως σάλτσες κλπ. θα πρέπει να τοποθετούνται σε μικρούς περιέκτες για να επιταχύνεται η ψύξη . Τα πολύ ζεστά τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται εκτός ψυγείου σε θερμοκρασία περιβάλλοντος το πολύ για μια ώρα . Και τέλος καλό είναι χρησιμοποιείτε ειδικός εξοπλισμός για την γρήγορη ψύξη των τροφίμων.

ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Τα τρόφιμα μετά την θερμική επεξεργασία τους στην εστία είναι δυνατόν να διατηρηθούν ζεστά χρησιμοποιώντας μια θερμή πηγή . Τα τρόφιμα τοποθετούνται σε καθαρούς θερμαινόμενους δίσκους , προθερμασμένα τραπέζια ατμού έτσι ώστε να διατηρούνται σε μια υψηλή θερμοκρασία . Για την σωστή διατήρηση των τροφών σε αυτό το επίπεδο θα εξακολουθήσουμε τα εξής βήματα . Αρχικά θα πρέπει ο εξοπλισμός να διατηρεί θερμοκρασία άνω των 60 βαθμών , τα τρόφιμα θα πρέπει να ανακατεύονται έτσι ώστε να διανέμεται ομοιόμορφα η θερμότητα σε όλο το εύρος τους , θα πρέπει να διατηρούνται σκεπασμένα όσο είναι δυνατόν αυτό . Η εσωτερική τους θερμοκρασία θα πρέπει να ελέγχεται ανά δυο ώρες . Και τέλος , τα τρόφιμα που δεν διατηρηθήκαν σε υψηλή θερμοκρασία θα πρέπει να απορρίπτονται μετά από τέσσερις ώρες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Η αποστείρωση απομακρύνει όλα τα μικρόβια , μικροοργανισμούς που μπορεί να υπάρχουν στο τέλος της εργασίας στην κουζίνα μετά από κάθε σερβίρισμα και κάθε μαγείρεμα η ακόμα και κατά την απόψυξη γιατί πρέπει να δώσουμε μεγάλη προσοχή στο πως και το που καθαρίζουμε η απολυμαίνουμε . Ο λανθασμένος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει μικροβιολογική μόλυνση η

κάποια χημική μόλυνση από τις χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται η ακόμα και μια φυσική μόλυνση από τον εξοπλισμό αν είναι φθαρμένος . Είναι απαραίτητο να διατηρούνται καθαρά και να απολυμαίνονται οι εξής χώροι-εξοπλισμός.

Οι χώροι προετοιμασίας, αποθήκευσης και εκθέσεις των τροφίμων όπως και οι χώροι υγιεινής του προσωπικού . Ο εξοπλισμός τα επί μέρους σκεύη και εργαλεία που χρησιμοποιούνται στην κουζίνα και επιφάνειες που έρχονται σε επαφή τα τρόφιμα . Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια του προσωπικού . Δίδοντα και οι εξής οδηγίες για τον σωστό καθαρισμό και απολύμανση του χώρου για παράδειγμα, πρέπει να βεβαιωθούμε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα τρόφιμα για ξεκινήσουμε να καθαρίζουμε . Πρέπει να ακολουθούνται οι κανόνες ασφάλειας πιστά όπως αν διατίθεται στολή καθαριότητας να χρησιμοποιείτε η γάντια καθαρισμού . Να χρησιμοποιούνται οι κατάλληλες ουσίες για τον καθαρισμό που έχουν έγκριση για χώρους ειδικά παρασκευής τροφίμων . Να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα εργαλεία για τον καθαρισμό που είναι τα εξής: βούρτσες, σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, κλπ.

Να χρησιμοποιούνται διαφορετικά εργαλεία καθαρισμού ανάλογα με τους χώρους παράδειγμα, να μην χρησιμοποιηθεί το ίδιο σφουγγάρι για την τουαλέτα του προσωπικού με την κουζίνα που παρασκευάζονται τα τρόφιμα . Να καθαρίζονται τακτικά οι χώροι και σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαριότητας. Απαγορεύεται ρητά ο ψεκασμός σε επιφάνειες με τρόφιμα. Και πρέπει πάντα να ενημερώνεται ο υπεύθυνος για τυχόν έλλειψη καθαριστικών η κάποιας φθοράς του εξοπλισμού αυτού.

1.2.2 ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΑΥΤΩΝ

Διάφοροι μικροοργανισμοί που μπορούν να αναπτύξουν στα τρόφιμα η και στους χώρους της κουζίνας είναι οι εξής: Βακτήρια, σπόροι βακτηρίων, ιοί, παράσιτα, μύκητες, και τέλος οι ζυμομύκητες.

Οι κατανάλωση της τροφής που είναι μολυσμένη μπορεί να προκαλέσει τροφική δηλητηρίαση, ασθένεια με σοβαρά συμπτώματα που αυτά μπορούν να εκδηλωθούν σε μισή ημέρα έως και τρεις ημέρες μετά την κατανάλωση της τροφής.

Βακτηρια

Μερικά ονόματα βακτηριδίων είναι τα παρακάτω, σαλμονέλα, σταφυλόκοκκος, Escherichia coli, λιστερία, σιγκέλα και πολλά άλλα . Τα βακτήρια που προκαλούν κάποιες δηλητηριάσεις έχουν μερικά κοινά χαρακτηριστικά . Είναι μονοκύτταροι οργανισμοί. Μεταδίδονται στον άνθρωπο από τα τρόφιμα, το νερό, η ακόμα και τα έντομα. Υπό σωστές συνθήκες πολλαπλασιάζονται πολύ γρήγορα και σε μεγάλο αριθμό. Μπορούν να επιβιώσουν ακόμα και στην ψύξη. Δημιουργούν σπόρια που μπορούν να ανταπεξέλθουν και στις πιο αντίξοες συνθήκες σε θερμοκρασίες πολύ υψηλές η ακόμα και πολύ χαμηλές επίσης και στα απολυμαντικά. Και τέλος παράγουν τοξίνες κατά τον πολλαπλασιασμό τους κατά τον θάνατο τους και κατά την ύπαρξη τους.

ΙΟΙ

Οι ιοί είναι επίσης μικροί οργανισμοί μη ορατοί στο γυμνό μάτι επιβιώνουν στο περιβάλλον αλλά για να αναπτυχθούν πρέπει να εξελιχτούν μέσα σε ζωντανά κύτταρα, και έτσι παράγονται πολλά σωματίδια του ιού . Μερικά από αυτά είναι η ηπατίτιδα α, β, και c επίσης και άλλοι σημαντικότεροι. Εφόσον, αναπτύσσονται μέσα σε ζωντανά κύτταρα τότε χρησιμοποιούν τα τρόφιμα σαν μέσο μεταφοράς. Κάποια βασικά χαρακτηριστικά τους είναι τα παρακάτω. Δεν είναι κύτταρα. Υπάρχει εξάρτηση από ζωντανά κύτταρα για τον πολλαπλασιασμό τους. Δεν μπορούν να αναπτυχθούν στα τρόφιμα. Μερικοί ιοί είναι ανθεκτικοί στην χαμηλή θερμοκρασία και στην υψηλή αντίστοιχα. Μεταδίδονται από άνθρωπο σε άνθρωπο ακόμα και με το νερό η τον αέρα ανάλογα. Συχνότερος τρόπος μεταφοράς τους είναι η κακή προσωπική υγιεινή του εργατικού δυναμικού που χειρίζεται τα τρόφιμα.

ΠΑΡΑΣΙΤΑ

Τα παράσιτα είναι ζωντανοί μικροοργανισμοί που για να επιβιώσουν χρειάζονται κάποιο ξενιστή αναπτύσσονται στα τρωκτικά, κάποια ζώα οπού από αυτά αντλούν την τροφή τους. Ποικίλουν στο μέγεθος τους με τα υπόλοιπα που

προανέφερα. Με το σωστό όμως μαγείρεμα η και ψύξη μπορεί να μην αναπτυχθούν. Αποτελούν μεγάλο κίνδυνο για τα τρόφιμα και το νερό.

ΜΥΚΗΤΕΣ

Οι μύκητες έχουν πολλές ιδιομορφίες είναι μονοκύτταροι οργανισμοί αλλά και πολυκύτταροι. Βρίσκονται παντού, όπως χώμα, νερό, φυτά, ζώα, τρόφιμα. Διάφορα ονόματα αυτών είναι τα εξής: Οι νηματοειδής μύκητες, οι ζυμομύκητες που θα αναφέρουμε σε λίγο και τα μανιτάρια που θεωρούνται λιχουδιά σε πολλά μέρη του κόσμου. Διάφορα χαρακτηριστικά τους μας δίδονται όπως προκαλούν διάφορες αλλοιώσεις στα τρόφιμα για παράδειγμα η μούχλα αλλά μπορούν όμως να προκαλέσουν και διάφορες ασθένειες. Αναπτύσσονται άνετα χωρίς κάποιο περιορισμό. Οι χαμηλές θερμοκρασίες μειώνουν την ανάπτυξη τους αλλά δεν τα σκοτώνουν. Μερικοί παράγουν τοξίνες, στα τρόφιμα όπου έχουν αναπτυχθεί μύκητες πρέπει να απορρίπτονται έκτος και αν είναι συστατικό κάποιων τροφίμων όπως blue cheese. Τα ίδια είναι και ισχύουν και για μια άλλοι κατηγορία τους ζυμομύκητες και τα τρόφιμα που έχουν προσβληθεί από αυτούς απορρίπτονται.

1.2.3 ΤΡΟΦΟΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΠΑΡΕΜΠΟΔΙΣΗ ΤΟΥΣ

ΑΙΤΙΟΛΟΓΙΚΟΣ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΣ	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΟΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ	ΕΜΦΑΝΙΣΗ ΣΥΜΠΤΩΜΑΤΩΝ
ΣΤΑΦΥΛΟΚΟΚΚΟΣ	ΤΟΞΙΝΗ	2-4 ΩΡΕΣ
ΕΣΕΡΙΧΙΑ ΚΟΛΙ	ΛΟΙΜΩΞΗ	2-8 ΩΡΕΣ
ΣΑΛΜΟΝΕΛΑ	ΛΟΙΜΩΞΗ	12-36 ΩΡΕΣ
ΛΙΣΤΕΡΙΑ	ΛΟΙΜΩΞΗ	3 ΕΒΔΟΜΑΔΕΣ
CLOSTRIDIUM BOTULINUM	ΛΟΙΜΩΞΗ	10-12 ΩΡΕΣ
ΒΡΟΥΚΕΛΩΣΗ	ΤΟΞΙΝΗ	18-36 ΩΡΕΣ
ΒΑΚΙΛΟΣ	ΤΟΞΙΝΗ-ΛΟΙΜΩΞΗ	6-15 ΩΡΕΣ

Πολλά κρούσματα τροφικής δηλητηριάσεις αναφέρονται διαχρονικά στις υγειονομικές υπηρεσίες. Ο κύριοι λόγοι στη μόλυνση των τροφών και σε ασθένειες που απορρέουν από αυτές είναι οι εξής:

- Η παραγωγή τροφίμων από μολυσμένες πρώτες ύλες.
- Η μόλυνση των τροφίμων από χημικές ουσίες όπως το ράντισμα στα λαχανικά για παράδειγμα η διάφορα ξένα σώματα στα τρόφιμα.
- Η επιβίωση των μικροοργανισμών ορατών και μη στο γυμνό μάτι λόγω καθόλου σωστής επεξεργασίας στα τρόφιμα είτε θερμικής είτε ψύξης.
- Η διατήρηση των τροφίμων σε λανθασμένες θερμοκρασίες που οδηγούν στον πολλαπλασιασμό των μικροοργανισμών.

Για την προστασία των τροφίμων την ώρα της προετοιμασίας απαιτούνται οι σωστοί χειρισμοί. Πρέπει να τηρείται απαράβατα ο κανόνας των 4 ωρών όπως και έχουμε προαναφέρει δηλαδή τα τρόφιμα δεν πρέπει να βρίσκονται για πάνω από 4 ώρες σε επικίνδυνης ζώνης θερμοκρασία στο χρόνο αυτό υπολογίζεται ο χρόνος κατά την παραλαβή την αποθήκευση την προετοιμασία το μαγείρεμα την ψύξη την διατήρηση μετά το μαγείρεμα την ψύξη και τέλος την αναθέρμανση τους.

Η απόψυξη να πραγματοποιείται σε τρεχούμενο νερό η και σε ψυγείο η και κατά το μαγείρεμα κάποιου τροφίμου , το τρόφιμο κατά το μαγείρεμα όμως πρέπει να φτάσει την ελάχιστη απαιτούμενη θερμοκρασία αν το φαγητό δεν καταναλωθεί αμέσως μετά από 2 ώρες θα πρέπει να ψηχθεί. Όταν όμως αναθερμαίνεται το τρόφιμο θα πρέπει να φτάσει για κάμποση ώρα μια συγκεκριμένη υψηλή θερμοκρασία μέσα σε 2 ώρες αλλιώς θα πρέπει να απορριφτεί.

1.2.4 ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΤΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Η ατομική υγιεινή των εργαζομένων και οι σωστοί χειρισμοί τους προστατεύουν τα τρόφιμα από διάφορες μολύνσεις. Θα πρέπει να φροντίζουν για την καθημερινή ατομική τους υγιεινή και επίσης όπως προανέφερα τους σωστούς χειρισμούς κατά την

διάρκεια της εργασίας τους. Για την τήρηση των παραπάνω έχουμε τους εξής κανόνες που πρέπει να τηρούνται πάντα και να είναι επιτακτική ανάγκη για το προσωπικό.

Θα πρέπει να βρέχονται καλά τα χέρια κάτω από άφθονο τρεχούμενο νερό, να υπάρχει απολυμαντικό σαπούνι, να απλώνετε το σαπούνι τρίβοντας τις παλάμες και τους καρπούς, να τρίβετε επίμονα με την βούρτσα περιοχές στα χέρια όπου συγκεντρώνεται βρωμιά για παράδειγμα ανάμεσα στα δάχτυλα στα νύχια και στην παλάμη. Τα χέρια πρέπει να στεγνώνουν με χαρτί μιας χρήσεως, να πετιέται το χαρτί σε ποδοκίνητο καλάθι απορριμμάτων και ποτέ μα ποτέ να μην σκουπίζονται τα χέρια στην ενδυμασία ή σε άλλες πετσέτες. Να ελέγχετε ότι τα χέρια είναι καθαρά αλλιώς θα πρέπει να επαναληφθεί η ίδια διαδικασία. Και τέλος αν προβλέπεται να φοριούνται γάντια μιας χρήσεως.

Απαγορεύεται να υπάρχουν μακριά νύχια, βρώμικα νύχια, βαμμένα νύχια, η ψεύτικα νύχια, επίσης τυχόν κοσμήματα όπως δαχτυλίδια, κολιέ, σκουλαρίκια. Για τυχόν, τραυματισμούς θα πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο αυτοκόλλητο επίδεσμο και να αντικατασταίτε σε περίπτωση που έχει χαλαρώσει η είναι έτοιμος να ξεκολλήσει.

1.2.5 ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Οι κύριοι μέθοδοι στον καθαρισμό και την απολύμανση χώρων και σκευών, εργαλείων επιφανειών είναι το πατροπαράδοτο πλύσιμο στο χέρι για ανοικτές επιφάνειες μετά έχουμε το πλυντήριο πιάτων, το πλυντήριο ποτηριών, και τέλος το πλύσιμο σε διπλό η και τριπλό νεροχύτη.

Η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης μπορεί να περιγράψει στην εξής σειρά βημάτων που πρέπει να εξακολουθήσουμε.

- ΠΡΟΠΛΥΣΗ
- ΚΥΡΙΩΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ
- ΞΕΒΓΑΛΜΑ
- ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ
- ΤΕΛΙΚΟ ΞΕΠΛΥΜΑ
- ΣΤΕΓΝΩΜΑ
- ΚΑΙ ΤΕΛΟΣ, ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΣΕ ΝΤΟΥΛΑΠΙΑ Η ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΑ ΕΚΑΣΤΟΤΕ ΣΚΕΥΗ,ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Συχνότητα του καθαρισμού και της απολύμανσης πρέπει να γίνεται στα σκεύη, στα εργαλεία, στον εξοπλισμό, και στις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, δάπεδα κουζίνας, πόμολα, διακόπτες, απομάκρυνση απορριμμάτων κάθε μέρα. Καθαρισμός στα δάπεδα αποθηκών, ψυγεία, φούρνοι, τοίχοι, κάδοι απορριμμάτων, και προαύλια κάθε εβδομάδα. Και τέλος περιοδικά, στο μήνα πάνω πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τα παράθυρα, οι οροφές, τα φωτά, και ο εξαερισμός.

1.2.6 ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(Άρθρο 2 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς της παρούσας απόφασης νοούνται ως:

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

(Άρθρο 3 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ)

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

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

α) Εντοπίζονται οι τυχόν κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων, οι οποίοι πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα, με σκοπό την παραγωγή ασφαλών τροφίμων.

β) Εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο στάδιο ή στα στάδια, στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη ενός κινδύνου για την ασφάλεια των τροφίμων ή για τη μείωσή του, ώστε να καταστεί δυνατή η επίτευξη του στόχου παραγωγής ασφαλών τροφίμων.

γ) Καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό, όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των κινδύνων που έχουν εντοπιστεί.

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

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

- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων καθορίζουν διαδικασίες για να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στην παράγραφο 2 λειτουργούν αποτελεσματικά. Οι διαδικασίες επαλήθευσης πρέπει να εκτελούνται περιοδικά και κάθε φορά που η λειτουργία της επιχείρησης τροφίμων μεταβάλλεται με τρόπο που θα μπορούσε να επηρεάσει δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων.
- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων προβλέπουν τη χρήση εγγράφων και την τήρηση αρχείων, ανάλογων με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να εξασφαλίζεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στις παραγράφους 2 και 3 και να καθίστανται δυνατοί οι επίσημοι έλεγχοι.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται προς τους κανόνες υγιεινής που παρατίθενται στο παράρτημα. Παρεκκλίσεις από ορισμένες διατάξεις του

παραρτήματος μπορούν να εγκριθούν σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται στο άρθρο 14 της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ.

- ΕΦΕΤ ελέγχει την προσήκουσα ανάπτυξη, εφαρμογή και τήρηση των παραπάνω αρχών και υποχρεώσεων των παραγράφων 2, 3, 4 και 5.
- Στο πλαίσιο του συστήματος που αναφέρεται στις παραγράφους 2, 3 και 4 οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιούν οδηγούς ορθής υγιεινής πρακτικής σε συνδυασμό με τους οδηγούς εφαρμογής του συστήματος HACCP. Οι οδηγοί αυτοί πρέπει να είναι κατάλληλοι για τις εργασίες και για τα τρόφιμα στα οποία θα εφαρμοστούν από τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων

Άρθρο 12

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

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Εισαγωγή

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

- Το κεφάλαιο I ισχύει για όλους τους χώρους, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III.

- Το κεφάλαιο II ισχύει για όλους τους χώρους εντός των οποίων παρασκευάζονται και υφίστανται επεξεργασία ή μεταποίηση τα τρόφιμα, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III και των τραπεζαριών.

- Το κεφάλαιο III ισχύει για όλους τους χώρους που απαριθμούνται στον τίτλο του κεφαλαίου.

- Το κεφάλαιο IV ισχύει για όλες τις μεταφορές.

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

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

1. Οι χώροι τροφίμων διατηρούνται καθαροί και σε καλή κατάσταση.
2. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων τροφίμων πρέπει:

α) Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή/και απολύμανση.

β) Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα και το σχηματισμό υγρασίας, ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες.

γ) Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της επιμόλυνσης, μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών, από τρόφιμα, εξοπλισμό, υλικά, νερό, παρεχόμενο αέρα ή εργαζόμενους, και εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα.

δ) Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων.

3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζόμενων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχουν επαρκή αποχωρητήρια με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα.

4. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών.

5. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση.

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

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

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

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

II. Ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων (εξαιρουμένων των τραπεζαριών και των χώρων που ορίζονται στο κεφάλαιο III)

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

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

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

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

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

ε) Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί

να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

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

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

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

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

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

2. Ειδικότερα, και όπου χρειάζεται:

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

β) Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι σε καλή κατάσταση και να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί τη χρήση λείων, μη τοξικών υλικών που να πλένονται, εκτός εάν οι επιχειρηματίες του

τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα.

γ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για τον καθαρισμό και όπου είναι αναγκαίο, την απολύμανση των σκευών και του εξοπλισμού.

δ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα μέσα για να διατηρούνται τα τρόφιμα καθαρά.

ε) Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή ζεστού ή/και κρύου πόσιμου νερού.

στ) πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή σχετικές διευθετήσεις που διασφαλίζουν την υγιεινή αποθήκευση και διάθεση των τυχόν επικίνδυνων ή/και μη βρώσιμων ουσιών και αποβλήτων, στερεών ή υγρών.

ζ) Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις ή/και σχετικές διευθετήσεις που διασφαλίζουν τη διατήρηση των τροφίμων υπό κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και για τον έλεγχο αυτών.

η) Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους και κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται, κατά το δυνατόν, ο κίνδυνος μόλυνσης.

IV. Μεταφορά

1. Τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να διατηρούνται καθαρά, και σε καλή κατάσταση, ώστε να προφυλάσσονται τα τρόφιμα από μολύνσεις, πρέπει δε, όπου είναι αναγκαίο, να είναι σχεδιασμένα και κατασκευασμένα έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται ή/και να απολυμαίνονται δεόντως.

2. Τα βυτία στα οχήματα ή/και οι περιέκτες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλου πράγματος πλην τροφίμων, αν τα άλλα φορτία μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.

Τα χύδην τρόφιμα σε υγρή κατάσταση, σε κόκκους ή σκόνη πρέπει να μεταφέρονται σε βυτία ή/και περιέκτες/δεξαμενές που χρησιμοποιούνται μόνο για τη μεταφορά τροφίμων. Στους περιέκτες πρέπει να αναγράφεται καθαρά, ευανάγνωστα και ανεξίτηλα, σε μία ή περισσότερες κοινοτικές γλώσσες, ότι χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων ή να υπάρχει η ένδειξη "μόνο για τρόφιμα".

3. Όταν τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά άλλων προϊόντων και όχι τροφίμων, ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει τα προϊόντα όπου απαιτείται, να διατηρούνται χωριστά για να προφυλάσσονται από τυχόν μόλυνση.

4. Όταν μεταφορικά οχήματα ή/και περιέκτες έχουν χρησιμοποιηθεί για τη μεταφορά προϊόντων εκτός των τροφίμων ή για τη μεταφορά διαφορετικών ειδών τροφίμων, πρέπει να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός μεταξύ των φορτώσεων ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

5. Τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στα μεταφορικά οχήματα ή/και στους περιέκτες και να προστατεύονται κατά τρόπον ώστε να ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι μόλυνσης.

6. Όπου είναι αναγκαίο, τα μεταφορικά οχήματα ή/και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά τροφίμων πρέπει να έχουν την ικανότητα να τα διατηρούν στην κατάλληλη θερμοκρασία και να είναι σχεδιασμένα έτσι ώστε, αν χρειαστεί, να ελέγχεται το επίπεδο θερμοκρασίας.

V. Απαιτήσεις εξοπλισμού

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

α) Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

β) Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται.

γ) Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων.

VI. Απορρίμματα τροφών

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

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

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

VII. Παροχή νερού

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

2. Όπου χρειάζεται πάγος, πρέπει να παράγεται από νερό που πληροί τους όρους της Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.1.1986 (ΦΕΚ 53/Β/20.2.1986, ΦΕΚ 379/Β/10.6.1986).

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

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

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

VIII. Ατομική υγιεινή

1. Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και όπου αρμόζει, προστατευτικό ρουχισμό.

2. Απαγορεύεται η με οποιαδήποτε ιδιότητα απασχόληση, σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται διά των τροφών, ή ατόμου που πάσχει π.χ. από μολυσμένα

τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, όταν υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

ΙΧ. Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα

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

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

3. Όλα τα τρόφιμα τα οποία διακινούνται, αποθηκεύονται, συσκευάζονται, εκτίθενται και μεταφέρονται, προφυλάσσονται από κάθε μόλυνση, η οποία ενδέχεται να τα καταστήσει ακατάλληλα προς βρώση, επιβλαβή για την υγεία ή μολυσμένα κατά τρόπο που δεν θα ήταν λογικό να αναμένεται κατανάλωσή τους σε αυτή την κατάσταση.

Ιδιαίτερα τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται ή να προστατεύονται κατά τρόπο που να ελαχιστοποιεί τον οποιοδήποτε κίνδυνο μόλυνσης. Πρέπει να θεσπιστούν επαρκείς διαδικασίες για να διασφαλιστεί ότι ελέγχονται τα έντομα και τα τρωκτικά.

4. Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία.

Όσο το επιτρέπει η ασφάλεια των τροφίμων, επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας επί περιορισμένο χρονικό διάστημα όταν αυτό επιβάλλεται για πρακτικούς λόγους χειρισμού, κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.

5. Όταν τα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται ή να σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας υπό

θερμότητα, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θερμότητα, μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε θερμοκρασία που να μην προκαλεί κινδύνους για την υγεία.

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

X. Κατάρτιση

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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2

ΔΙΑΝΟΜΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Έχουμε την εξής ιεράρχηση όσων αφορά το προσωπικό της επαγγελματικής κουζίνας σε ένα ξενοδοχείο 5*.

- Σεφ. (chef)
- Σου Σεφ. (sous chef)
- Σεφ Σαλτσών. (chef saucier) , Βοηθός σαλτσών (commis saucier)
- Σεφ Αντρεμετιέρ. (chef entremetier) , Βοηθός αντρεμετιέρ (commis entremetier)
- Σεφ Ζαχαροπλάστης. (chef patissier) , Βοηθός ζαχαροπλάστη (commis patissier)
- Σεφ Γκαρντ Μαζε. (chef garde manger) , Βοηθός γκαρντ μαζε (commis garde manger)
- Σεφ για Ψητά. (chef rotisseur) , Βοηθός ψήστη (commis rotisseur)
- Σεφ Τουρνέ. (chef tournant) , Βοηθός τουρνέ (commis tournant)
- Σεφ Ντε Γκαρντ. (chef de garde) , Βοηθός ντε γκαρντ (commis de garde)
- Σεφ Προσωπικού. (chef du personnel) , Βοηθός του σεφ προσωπικού (commis du personnel)

ΠΙΝΑΚΑΣ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ (BRIGADA)

Σεφ. (chef)				Σου Σεφ. (sous chef)			
Σεφ Σαλτσων. (chef saucier)	Σεφ Αντρεμετιερ. (chef entremetier)	Σεφ Ζαχαροπλαστη ς. (chef patissier)	Σεφ Γκραντ Μαζε. (chef garde manger)	Σεφ για Ψητα. (chef rotisseur)	Σεφ Τουρνε. (chef tournant)	Σεφ Ντε Γκαρντ. (chef de garde)	Σεφ Προσωπικου. (chef du personnel)
-	-	-	-	-	-	-	-
- Βοηθος σαλτσων (commis saucier)	Βοηθος αντρεμετιερ (commis entremetier)	Βοηθος Ζαχαροπλαστη (commis patisseur)	Βοηθος γκραντ μαζε (commis garde manger)	Βοηθος ψηστη (commis rotisseur)	Βοηθος τουρνε (commis tournant)	Βοηθος ντε γκαρντ (commis de garde)	Βοηθος του σεφ προσωπικου (commis du personel)

CHEF

Είναι υπεύθυνος για την εκλογή του προσωπικού της κουζίνας , την ανάθεση προς αυτούς εργασία ανάλογης με τα προσόντα που έχει ο καθένας. Επίσης είναι αρμόδιος για το menu και της κάρτας σε συνεργασία πάντα με τον maitre για την κοστολόγηση. Πολλές φορές εκτελεί τις παραγγελίες των τροφίμων , κανονίζει τα ρεπό και τις άδειες του προσωπικού του. Επιβλέπει το service και γενικά την καλή διεξαγωγή της εργασίας και την τάξη στο μαγειρείο.

SOUS CHEF

Το πόστο αυτό υπάρχει σε πολύ μεγάλες μπριγκάντες αντικαθιστά τον chef σε περίπτωση απουσίας , προσφέρει βοήθεια σε όλα τα πόστα και ασχολείται με την εκπαίδευση των μαθητευόμενων μάγειρων.

SAUCIER

Αντικαθιστά τον chef σε περίπτωση που δεν υπάρχει sous chef , παρασκευάζει ζεστές σάλτσες , τα ψάρια , τα κρέατα που δεν είναι της αρμοδιότητας του rotisseur , επίσης παρασκευάζει διάφορα πιάτα κρύα και ζεστά ορεκτικά.

ENTREMENTIER

Παρασκευάζει τις σούπες και τα κονσομέ , τα χορταρικά , τις πατάτες εκτός από τηγανιτές και διάφορα αυγά.Επιμελείτο ζεστά πιάτα και ζεστά ορεκτικά , πολλές φορές αναλαμβάνει και καθήκοντα sous chef.

GARDE MANGER

Ασχολείται με το κόψιμο των κατεψυγμένων ψαριών και κρεάτων , ακόμα με τα ορεκτικά τα κρύα , τις διάφορες σάλτσες , σαλάτες εκτός πρασίνων καθώς επίσης και με τις κρύες σάλτσες . Ετοιμάζει επίσης διάφορες γεμίσεις κρεάτων είναι υπεύθυνος για την διακόσμηση και την συντήρηση των εδεσμάτων.

ROTISSEUR

Παρασκευάζει τα ψητά , τα τηγανιτά κρέατα και τα ψάρια . Επίσης παρασκευάζει τα κυνήγια ακόμα και τις παρασκευές τηγανητών πατατών.

PATISSEUR

Παρασκευάζει τα αντρεμε , τα παγωτά και διάφορα γλυκά . Ασχολείται με όλες τις παρασκευές ζεστές και κρύες ζαχαροπλαστικής και τα πρωινά , και επίσης σε διάφορα αρτοπαρασκευάσματα.

POTAGER

Ασχολείται μόνο με τις σούπες και κονσομέ . Εργάζεται στη ζεστή κουζίνα υπό την επίβλεψη του entremetier.

BOUCHER

Είναι το άτομο που ασχολείται με την κοπή των κρεάτων , το τεμαχισμό τους για τον garde manger.Στο τμήμα αυτό γίνεται η προετοιμασία προϊόντων κρέατος για την παρασκευή μπιφτεκιών , λουκάνικων κλπ..

HORS-DOEUVRIER

Είναι αυτός που ασχολείται με την παρασκευή των διαφόρων ορεκτικών σε όποια εκδήλωση προκύπτει η και καθημερινά . Εργάζεται επίσης υπό την εποπτεία του garde manger.

CHEF DE GRILLE

Προετοιμάζει τις μερίδες των κρεάτων και των ψαριών για τα δευτερεύοντα εστιατόρια του ξενοδοχείου , grille room , ταβέρνες , εστιατόρια.

CHEF DE GARDE

Είναι ο μάγειρας που αναλαμβάνει υπηρεσία μετά τη λήξη του service.Καλύπτει τις ανάγκες της κουζίνας εφόσον έχει λήξει το ωράριο του προσωπικού της κουζίνας.

CUISINIER

Είναι ο μάγειρας που ασχολείται με το φαγητό του προσωπικού με την συνεργασία του chef du personnel.Επίσης είναι ο μάγειρας όπου εργάζεται μόνος του και σε ξεχωριστή κουζίνα χωρίς κάποιο βοηθό.

REGIMIER

Είναι ο διαιτολόγος της κουζίνας , μπορεί να είναι και ένας μάγειρας που έχει αρκετές γνώσεις όσων αφορά την διαιτολόγια.

ABOYEUR

Ο εκφωνητής προς τον μάγειρα για τις διάφορες παραγγελίες του εστιατορίου a la carte.

POISSONER

Παρασκευάζει τα διάφορα ψάρια εκτός αυτών που είναι της αρμοδιότητας του rotisseur.Εργάζεται στην κρύα κουζίνα.

RESTAURATEUR

Ασχολείται με τις διάφορες εκδηλώσεις, δεξιώσεις κάποια έκτακτα γεύματα και τα μπουφέ είτε σε εκδήλωση είτε καθημερινά.

2.1 ΑΙΤΙΕΣ ΣΤΕΛΕΧΩΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Στην τοποθέτηση κατάλληλου ανθρωπίνου δυναμικού στοχεύει η στελέχωση για να επιτύχει και να φέρει εις πέρας την εύρυθμη και αποδοτική λειτουργία στην επαγγελματική κουζίνα . Το προσωπικό είναι πάντα ανάλογο του μεγέθους της κουζίνας αλλά και των αναγκών που πρέπει να καλύψουν . Προσωπικό κουζίνας – μαγειρείου θεωρούνται όλοι οι επαγγελματίες μάγειρες μα και οι μαθητευόμενοι . στο σύνολο τους το προσωπικό της κουζίνας ονομάζεται brigande de cuisine . Εδώ όμως βλέπουμε και κάποιες προϋποθέσεις να λαμβάνουν μέρος στη σύνθεση , στην οργάνωση και τον αριθμό του προσωπικού της κουζίνας . Αυτές είναι το μέγεθος της κουζίνας όπως προανέφερα ο τρόπος διάθεσης των γευμάτων το menu που διατίθεται , το είδος της πελατείας που θέλουμε για το ξενοδοχείο τον εξοπλισμό της κουζίνας μας , διάφορες εκδηλώσεις όπως συνεστιάσεις συνέδρια και διάφορα πάρτι . Επίσης παίζει μεγάλο ρόλο η εποχή που μένει ανοιχτό το ξενοδοχείο τον τύπο της κουζίνας μας αν είναι κάποιο παράρτημα του ξενοδοχείου για παράδειγμα ταβέρνα , ουζερί , η κεντρική κουζίνα του ξενοδοχείου . Υπάρχουν όμως και κάποια αλλά θέματα όσων αφορά το

προσωπικό μετά την στελέχωση του που αναφέρονται όπως οι βοηθητικοί χώροι που διατίθενται για το προσωπικό , το ωράριο εργασίας του προσωπικού , τους όρους εργασίας του προσωπικού , και τέλος τον βαθμό εξειδίκευσης του προσωπικού δηλαδή επαγγελματική κατάρτιση και πείρα . Στη συγκεκριμένη κουζίνα υπάρχουν δυο μορφές διάθεσης προϊόντων το table d'hôte και το a la carte . Στη δεύτερη περίπτωση ο πελάτης παραγγέλλει ένα πλήρες γεύμα που παρέχεται από την επιχείρηση ενώ στην πρώτη περίπτωση υπάρχει κάρτα όπου μπορεί να επιλέξει το τι θέλει να παραγγέλλει . Αυτά που μπορούμε να αναφέρουμε για τις δυο αυτές μορφές διάθεσης προϊόντος είναι κάποιες διαφοροποιήσεις που παρουσιάζονται . Στη δεύτερη περίπτωση το προϊόν είναι έτοιμο , με συγκεκριμένη κοστολόγηση , υπάρχουν προσυμφωνημένες πωλήσεις (συνέδρια) χαμηλότερες τιμές , απαιτείται μικρότερος αριθμός προσωπικού , υπάρχει μαζικότητα στην παραγωγή , αλλά και χαμηλότερο κόστος , το σερβίρισμα είναι πιο απλό με εύκολο προγραμματισμό εργασιών . Όμως παρέχει μικρότερα ποσοστά κέρδους και δεν υπάρχουν πλεονάσματα . Τώρα στην πρώτη περίπτωση το προϊόν είναι κυρίως της ώρας , η τιμή διαμορφώνεται από τον πελάτη , δεν υπάρχουν προσυμφωνημένες πωλήσεις εκτός αν υπάρχει το λεγόμενο reserve . Χρειάζεται μεγαλύτερος αριθμός προσωπικού κουζίνας, η παραγωγή δεν είναι μαζική και υπάρχει πιο υψηλό κόστος παραγωγής. Βλέπουμε ένα σερβίρισμα πιο επίσημο πιο προηγμένο αλλά υπάρχει και δυσκολότερος προγραμματισμός εργασιών . Όμως εδώ μπορούμε να δούμε μεγαλύτερο περιθώριο κέρδους πράγμα δυσκολότερο για την δεύτερη περίπτωση που προανέφερα . Δίνεται μεγαλύτερη δυνατότητα επιλογής στον πελάτη για το προϊόν που θα επιλέξει . Δυστυχώς όμως δεν αποφεύγει τα πλεονάσματα αρά μεγαλύτερο κόστος παραγωγής .

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΕ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ 5*

Ο βασικός εξοπλισμός της κουζίνας κρίνεται από τις προϋποθέσεις που θέτει η επιχείρηση σύμφωνα με την ποιότητα που θέλει να παρέχει και την λειτουργία της . Αρχικά κάποια κριτήρια που πρέπει να λάβουμε υπόψη είναι τα εξής:

- Το είδος της επιχείρησης δηλαδή αν είναι μικρή , μεσαία , η και μεγάλη.

- Το είδος του φαγητού που θα προσφέρει , το menu της.
- Την ποιότητα που θέλει να παρέχει στους πελάτες.
- Το μέγεθος των συσκευών ανάλογα με τον διαθέσιμο χώρο της.
- Και πως θα γίνεται καλύτερα και ευκολότερα σύμφωνα με το στυλ που διαθέτει η επιχείρηση η παροχή υπηρεσιών.

Εφόσον έχουν προκαθοριστεί οι παραπάνω προϋποθέσεις μπορούμε να δούμε τον εξοπλισμό μας όσον αφορά την απόδοση του , την ποιότητα κατασκευής του , και το κόστος του εξοπλισμού.

3.1 ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

ΥΛΙΚΑ - ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

Σύμφωνα με τις διεθνείς προδιαγραφές το πιο καλό υλικό θεωρείτε ο ανοξείδωτος χάλυβας και πρέπει να προτιμούνται μηχανήματα εξ ολοκλήρου κατασκευασμένα από το συγκεκριμένο υλικό . Επίσης υπάρχουν και παρεμφερή υλικά όπως ο χαλκός , το αλουμίνιο , και το ανοξείδωτο ατσάλι .

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΕΛΑΦΡΟΥ ΚΑΙ ΒΑΡΕΩΝ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Λοιπόν , όσο πιο εύκολο είναι ένα μηχάνημα στη χρήση του τόσο πιο εύκολη είναι η συντήρηση του και ο καθαρισμός του έτσι ώστε να μην υπάρχουν δυσλειτουργίες η εστίες μόλυνσης . Η σωστή κάλυψη ενός μηχανήματος από άποψη συντήρησης – ανταλλακτικών έχει πρωτεύων ρόλο . Ο καθαρισμός του δεν πρέπει να γίνεται μόνο εξωτερικά αλλά και εσωτερικά για να αποφευχθούν διάφορα προβλήματα . Επίσης ο εύκολος χειρισμός του μηχανήματος μειώνει κατά μεγάλο βαθμό διάφορες βλάβες που μπορεί να πάθει το μηχάνημα αλλά και μας δίνει την βέλτιστη ποιότητα γευμάτων . Και προφανώς δεν απαιτείται εξειδικευμένο προσωπικό για την χρήση του.

ΚΟΣΤΟΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ (ΤΙΜΗ ΑΓΟΡΑΣ , ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ , ΚΟΣΤΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ)

Αρχικά για το κόστος μηχανημάτων εξαρτάται τώρα για τις κουζίνες γιατί υπάρχει μεγάλη διάφορα αν είναι ηλεκτρικές κουζίνες η υγραερίου . Το ίδιο ισχύει και για το λειτουργικό κόστος να μεν είναι φθηνότερο το υγραέριο αλλά η εγκατάσταση του και

η συντήρηση είναι πολύ ακριβή . Ένας άλλος παράγοντας που επηρεάζει το κόστος είναι και το απαιτούμενο προσωπικό γιατί αν υπάρχουν επικίνδυνα μηχανήματα η δύσκολα στη χρήση τους τότε απαιτούν υψηλόμισθο προσωπικό . Τώρα για την συντήρηση του μηχανήματος υπάρχει το απλό σέρβις που γίνεται κάθε χρόνο αλλά και το κόστος των βασικών ανταλλακτικών .

3.1.2 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ

Τοποθετούνται πάνω σε αυτές θερμαίνονται κατάλληλα σκεύη όπως κατσαρόλες , τηγάνια κλπ. Οι κουζίνες μπορούν να χαρακτηριστούν ως γενικής χρήσεις και λειτουργούν με φυσικό αέριο , καυστήρα πετρελαίου , υγραέριο και ηλεκτρισμό . Ο χώρος εγκατάστασης των εστιών είναι ουσιαστικό στοιχείο εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό η απόδοση του μηχανήματος αλλά και του προσωπικού . Πάντα πάνω από κάθε εστία πρέπει να υπάρχει απορροφητήρας δυναμικότητας ανάλογης με την παραγωγή και για την απορρόφηση των οσμών . Διπλά και απέναντι από την εστία πρέπει να υπάρχουν πάγκοι εργασίας για την τοποθέτηση διαφόρων σκευών . Το δάπεδο γύρω από τις εστίες πρέπει να είναι αντιολισθητικό να έχει κλίση προς τα φρεάτια που υπάρχουν στο χώρο τις κουζίνας και να υπάρχει παροχή νερού για τον γρήγορο και εύκολο καθαρισμό και επίσης να στεγνώνει γρήγορα . Οι εστίες πρέπει να είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο υλικό για να καθαρίζονται εύκολα , οι διαστάσεις πρέπει να είναι αυτές (συσκευή με 4 πλάκες 30 επί 30 και ένας φούρνος από κάτω με ισχύ 15-18 kw η με 6 πλάκες 30 επί 60 και δυο φούρνους με συνολική ισχύ 20-32 kw). Οι πλάκες πρέπει να είναι από καλό κράμα χυτοσιδήρου για να αξιοποιείται άριστα η θερμότητα . Οι σχάρες υγραερίου πρέπει να είναι 3-6 διαστάσεων έτσι ώστε να προσαρμόζεται κάθε σκεύος , οι διακόπτες πρέπει να είναι ανθεκτικοί και εύχρηστη . Πολύ σημαντικό είναι η ύπαρξη κατάλληλων πυροσβεστήρων για κάθε ενδεχόμενο πυρκαγιάς .

ΦΟΥΡΝΟΙ

Ο φούρνος είναι το ίδιο σημαντικός με τις μαγειρικές εστίες . βλέπουμε τα εξής πλεονεκτήματα σε σχέση με τις μαγειρικές εστίες που διαθέτουν φούρνους στο κάτω τμήμα τους . Δεν ανταποκρίνονται απόλυτα στις ανάγκες μας . Δεν ψήνουν ομοιόμορφα τα χωρίσματα που έχουν δεν έχουν στεγανά και οι αναθυμιάσεις μεταφέρονται από το ένα έδεσμα στο άλλο , επίσης χρειάζονται συνεχή παρακολούθηση. Και δεν καθαρίζονται εύκολα λόγω των υλικών κατασκευής τους δεν έχουν λείες επιφάνειες . Αυτά τα μηχανήματα είναι απαραίτητα και για την ζεστή κουζίνα το ζαχαροπλαστείο ακόμα και το μπουφέ . Επίσης διαθέτουν τζάμι άρα δεν υπάρχει σπάταλη ενέργειας και υποβάθμιση της ποιότητας των παρασκευών.

ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΥΚΛΟΦΟΡΙΑΣ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ Η ΑΤΜΟΥ

Είναι ένα μηχάνημα σύγχρονης τεχνολογίας μόνιμα εγκατεστημένο στο χώρο της ζεστής κουζίνας του αρτοποιείου η του ζαχαροπλαστείου . Παράγει θερμό αέρα και με αυτή την θερμότητα μαγειρεύεται το παρασκεύασμα , είναι απαραίτητο λειτουργικό εργαλείο σε μια κουζίνα που παράγει περισσότερα από 300 γεύματα . Η εκμετάλλευση του ατμού δίνει στον σεφ την δυνατότητα να αξιοποιήσει στην παραγωγή και άλλοι μέθοδοι ψησίματος αλλά δεν αντικαθιστά αλλά μηχανήματα απλά ενισχύει την παραγωγικότητα και την ποιότητα των παρασκευών . Υπάρχουν 3 τύποι κυκλοθερμικών φούρνων υψηλής πίεσης 15 psi χαμηλής πίεσης 5 psi και οι ατμοσφαιρικοί . Μειώνουν τον χρόνο μαγειρέματος στο μέγιστο σχεδόν λειτουργεί ως βραστήρας ατμού αλλά και ως κοινός φούρνος . Αποτελείτε από τα εξής μηχανικά μέρη , θερμαντικά στοιχεία , φυγοκεντρικό ανεμιστήρα για την επανακυκλοφορία του θερμού αέρα , γεννήτρια παραγωγής ατμού , φίλτρου καθαρισμού του νερού . Προσφέρει οικονομία χρόνου στο μαγείρεμα , οικονομία στο βάρος των σκευασμάτων , δεν ξεραίνει τα τρόφιμα , δεν χρειάζεται προθέρμανση , διαθέτει τζάμι για τον έλεγχο ψησίματος , είναι αυτοκαθαριζόμενος διαθέτει αποχέτευση , λειτουργεί και ως θερμοθάλαμος .

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ

Φούρνοι που λειτουργούν με μικροκύματα έχουν σημαντικά πλεονεκτήματα , αρχικά έχουν περιορισμένες διαστάσεις , η τιμή αγοράς τους είναι χαμηλή , είναι εύκολη η μεταφορά τους στα διάφορα τμήματα , υπάρχει αποδοτικότητα όσον αφορά το χρόνο

και είναι οικονομικοί είναι κατάλληλοι για το ζέσταμα την απόψυξη και πρόψηση μικρών ποσοτήτων φαγητού . Τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα διεισδύουν σε βάθος 5 εκ. και έχουν συχνότητα εκπομπής 2450 χιλιοκύκλους το δευτερόλεπτο .

ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ

Είναι μηχανήμα συντήρησης τροφίμων το οποίο αποτελείτε από μια αβαθή λεκάνη η οποία γεμίζεται με νερό και θερμαίνεται με ηλεκτρικές αντιστάσεις έως και τους 90 βαθμούς . Τοποθετούνται σκεύη διαφόρων μεγεθών ,τύπου gastronomie με μαγειρεμένα φαγητά για να διατηρούνται ζεστά μέχρι να σερβιριστούν . Υπάρχουν όμως κάποιες σημαντικές προδιαγραφές που πρέπει να έχουν και είναι οι εξής: Πρέπει να είναι ανοξείδωτο , πρέπει το μέγεθος του να είναι ανάλογο του όγκου και του αριθμού των τροφίμων που πρέπει να συντηρηθούν , πρέπει να διαθέτει θερμοθάλαμο , πρέπει να συνδέεται με παροχή νερού , επίσης με αποχέτευση για να καθαρίζεται , να διαθέτει υποδοχές που να υποστηρίζουν σκεύη τύπου gastronomie , και πάντα τοποθετείτε στο χώρο του σερβιρίσματος δίπλα του πρέπει να έχει πάγκους εργασίας για την ευκολότερη διεξαγωγή του σερβιρίσματος

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

Ο βραστήρας πρέπει να είναι έμμεσης θέρμανσης και οι χωρητικότητας του ποικίλλει από 100-150 λίτρα και ισχύ 12-18 kw , η θέρμανση γίνεται με ηλεκτρικές αντιστάσεις η με ατμό που κυκλοφορεί περιμετρικά του βραστήρα και μπορεί να τοποθετηθεί σούπα η γαρνιτούρα η διάφορες σάλτσες .

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΑΤΜΟΥ

Ο βραστήρας αυτός λειτουργεί με πίεση 45-80 ατμόσφαιρες έτσι ώστε να εισχωρεί πιο γρήγορα στο τρόφιμο ο ατμός και να μειώνεται ο χρόνος ψησίματος . Αυτό το μηχανήμα είναι προηγμένης τεχνολογίας και μας παρέχει άριστα αποτελέσματα στην θρεπτική αξία των τροφίμων .

ΦΡΙΤΕΖΑ

Είναι επιδαπέδιο μηχανήμα και βρίσκεται πάντα στο χώρο της ζεστής κουζίνας κοντά στη σχάρα . Αποτελείτε από ένα η και περισσότερους κάδους που γεμίζουν με λιπαρή ουσία για οποιαδήποτε παραγωγή χρειάζεται τηγάνισμα . Έχει επίσης καλάθια τοποθετημένα μέσα σε κάθε κάδο αλλά και λιποσυλλέκτη σε κάθε ένα από τους κάδους

. Η θερμοκρασία ανέρχεται μέχρι και τους 150 βαθμούς . Η επιλογή της φριτέζας γίνεται πάντα σύμφωνα με της απαιτήσεις της κουζίνας .

ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΤΗΓΑΝΙ

Το ανατρεπόμενο τηγάρι πρέπει να έχει χωρητικότητα περίπου 80 λίτρα τετράγωνο σχήμα βάθος 15-25 εκατοστά και ισχύ 10-12 kw . Αυτό το μηχάνημα ανταποκρίνεται στις αυξημένες ανάγκες της μαζικής παραγωγής . Ο κάδος είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο και αντικολλητικό μέταλλο . Έχει πολύ εύκολο καθαρισμό , επίσης έχει έλεγχο θερμοκρασίας κάνει ομοιόμορφο ψήσιμο και έχει μεγάλη απόδοση επίσης μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως βραστήρας και ως Μπαιν Μαρί .

ΣΧΑΡΑ

Αυτό το μηχάνημα είναι μόνιμα εγκατεστημένο στο χώρο της ζεστής κουζίνας . Τοποθετείτε κοντά στο χώρο της φριτέζας . Οι σχάρες διακρίνονται σε λείες και γραμμωτές . Θερμαίνονται ομοιόμορφα στους 220 βαθμούς με μια απόκλιση 15 βαθμών . Η θερμοκρασία ανέρχεται στους 170 βαθμούς με ισχύ 28-30 kw , μπορούν να λειτουργήσουν με ηλεκτρική ενέργεια , φυσικό αέριο και υγραέριο .Επίσης διαθέτουν λιποσσυλλέκτη , είναι αντικολλητικές , και δεν αναφλέγονται την ώρα του ψησίματος ακόμα καθαρίζονται εύκολα θερμαίνονται γρήγορα και ομοιόμορφα ανά πλάκα δεν εκπέμπει θερμότητα στο περιβάλλον . Η ύπαρξη θερμοθάλαμου στο ίδιο μηχάνημα συμβάλλει στην καλύτερη ποιότητα του φαγητού .

ΣΑΛΑΜΑΝΔΡΑ

Είναι κινητό μηχάνημα στο χώρο της ζεστής κουζίνας . Λειτουργεί με αντιστάσεις πάνω και κάτω όπως και ο φούρνος και έχει την δυνατότητα να ζεσταίνεται πολύ πιο γρήγορα . Και μπορεί να αντικατασταθεί από το φούρνο .

ΠΛΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Είναι μόνιμα εγκατεστημένο μηχάνημα επιτραπέζια ανοξείδωτη κατασκευή αντικολλητική . Έχει διακόπτες ρυθμίσεις θερμοκρασίας αντικαθιστά την σχάρα πολλές φορές και χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο αυγών και παρασκευές αυγών μπέικον και κρεάτων σοτέ .

ΜΙΞΕΡ

Είναι μηχάνημα αναμίξεις υλικών και ζυμώσεις χρησιμοποιείτε για σάλτσες χρησιμοποιείτε στο τμήμα του ζαχαροπλαστέιου αλλά έχει και επεκτάσεις για την κοπή λαχανικών η κιμά και αλλά .

ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ

Μεταλλική κατασκευή με θερμαινόμενη επιφάνεια η και αντιστάσεις για να μένουν ζεστά τα φαγητά την ώρα που μεσολαβή μέχρι το σερβίρισμα.

ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ανοξειδωτες κατασκευές υπάρχουν σε κάθε τμήμα της κουζίνας και καταλαμβάνουν το μεγαλύτερο τμήμα της κουζίνας γιατί χρειάζονται από τις περισσότερες συσκευές που είναι μέσα στην κουζίνα.

3.1.3 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Ο χώρος της κρύας κουζίνας είναι εξοπλισμένος με τις εξής συσκευές:

- Ψυγεία και καταψύκτες (πρέπει να είναι κινητοί , λυόμενοι η χτιστοί . Να κλείνουν ερμητικά κλειστά , να διαθέτουν καλή θερμομόνωση , να καθαρίζονται εύκολα και να είναι από ανοξειδωτο υλικό . Να διαθέτουν αποχετευτικό σύστημα εσωτερικά , να υπάρχει δυνατότητα εξόδου σε περίπτωση εγκλωβισμού στο μηχάνημα , να ελέγχεται η θερμοκρασία του εσωτερικού με εξωτερικό θερμόμετρο . Η θερμοκρασία των ψυγείων εξαρτάται ανάλογα από την απόδοση τους αλλά και το τι τρόφιμο θα τοποθετήσουμε μέσα η θερμοκρασίες κυμαίνονται από +1 μέχρι -25 βαθμούς)
- Πάγκους εργασίας
- Κούτσουρα κοπής
- Καρότσια μεταφοράς σκευών τροφίμων και εδεσμάτων
- Ζαμπονομηχανή
- Μηχανή του κιμά
- Τρυφεροποιητή κρεάτων
- Συσκευή απολύμανσης εργαλείων
- Ζυγαριές

- Λαμαρίνες , πλαστικές λεκάνες
- Εργαλεία κοπής και διάφορα μαχαίρια
- Σκευοθήκες
- Ψυκτικοί θάλαμοι
- Ανοξείδωτα σκεύη τύπου gastronome για την συντήρηση τροφίμων και εδεσμάτων

Στο χώρο αυτό πραγματοποιείτε η επεξεργασία κρύων τροφίμων και ειδικότερα κρεάτων . Τα τμήματα επεξεργασίας κρεάτων και ψαριών πρέπει να βρίσκονται κοντά σχετικά για την άμεση προμήθεια και αποθήκευση υλικών . Όπως θα παρατηρήσουμε στο ίδιο ακριβώς μέρος βρίσκεται το τμήμα που ασχολείται με τα ορεκτικά και τις γαρνιτούρες και παρουσιάζει μεγαλύτερη ιδιομορφία και ποικιλία από αλλά τμήματα λόγω των εργασιών που επιτελούνται .

3.1.4 ΤΜΗΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Σε αυτό το τμήμα δεν παρασκευάζονται εδέσματα έτοιμα προς κατανάλωση . Βασικά είναι πρωταρχικός ρόλος του τμήματος αυτού να παρέχει και να επεξεργάζεται μεγάλες ποσότητες τροφίμων και υλικών από της αποθήκες στα ψυγεία για τα υπόλοιπα τμήματα της κουζίνας . Το πάτωμα και οι τοίχοι του τμήματος αυτού είναι και επιστρωμένα ειδικά έτσι ώστε να μην υπάρχει υγρασία επίσης έχει και εκτεταμένο αποχετευτικό σύστημα . Στο πάτωμα οι σχάρες είναι ξύλινες η από καουτσούκ για να μην επιβαρύνεται και η υγεία του προσωπικού . Αυτά που βρίσκουμε σε αυτό το τμήμα όσων αφορά τον εξοπλισμό είναι τα παρακάτω :

- Ανοξείδωτους πάγκους εργασίας
- Λάντζες διπλές η ακόμα και τριπλές (ανάλογα με την φύση των εργασιών η θα είναι συνεχόμενες η θα έχουν ανάμεσα τους πάγκους)
- Μηχανή κοπής λαχανικών
- Μηχανή καθαρισμού λαχανικών
- Μηχανή καθαρισμού πατατών που συνδέεται με αποχετευτικό σύστημα που έχει ειδικά φίλτρα
- Διάφορα μαχαίρια κοπής λαχανικών
- Χώρο πλύσης και καθαρισμού
- Ανοξείδωτες λαμαρίνες πολλών μεγεθών

3.1.5 ΤΜΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Στο παρόν τμήμα παρασκευάζονται ζεστά και κρύα γλυκά όπως και μερικές αλμυρές παρασκευές συνοδευτικά με το καφέ όπως κρουασάν και λουπά . Το δάπεδο του τμήματος αυτού πρέπει να είναι από αδιαπότιστο υλικό και οι τοίχοι επικαλυμμένοι με πλακάκια λευκού χρώματος . Ο εξοπλισμός του ζαχαροπλαστείου έχει :

- Ψυγεία διαφόρων μεγεθών
- Βραστήρες και αναδευτήρες
- Ψύκτες και καταψύκτες
- Μαρμάρινους πάγκους για την επεξεργασία ζύμης
- Διπλή λάντζα για την πλύση σκευών και εργαλείων
- Ειδικά δοχεία για μεγάλες ποσότητες ζάχαρης , αλευριού , και σιμιγδαλιού
- Επιδαπέδιο μίξερ πολλαπλής χρήσεις
- Ζυγαριές διαφόρων μεγεθών
- Διάφορα μικροεργαλεία

Ο εξοπλισμός του ζαχαροπλαστείου χρησιμοποιείτε μόνο από το προσωπικό του ζαχαροπλαστείου και τα περισσότερα σκεύη και συσκευές του θα πρέπει να είναι ανοξείδωτα .

3.1.6 ΤΜΗΜΑ ΜΠΟΥΦΕ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Αντικείμενο της προετοιμασίας του μπουφέ επειδή έχει στενή συνεργασία με όλα τα τμήματα που προανέφερα είναι προετοιμασία και η προώθηση των προϊόντων . Παρέχει συνοδευτικά με το πρωινό αλλά και το πρωινό στο δείπνο και για το ζαχαροπλαστείο (ψωμιά , βούτυρο , τυριά , βουτήματα) .

Και έχει και τον ανάλογο εξοπλισμό που είναι τα παρακάτω :

- Μηχανή καφέ
- Πάγκο σερβιρίσματος
- Μηχανή παραγωγής φρυγανιών
- Μπλέντερ παρασκευής χυμών
- Εργαλεία διακόσμησης εδεσμάτων

- Ψυγεία ημέρας και κατάψυξη
- Ζαμπονομηχανή
- Λάντζες

3.1.7 ΧΩΡΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΣΚΕΥΩΝ

Αυτός ο χώρος είναι ειδικά διαμορφωμένος για τον καθαρισμό σκευών της κουζίνας και του εστιατορίου , μπορούμε να το πούμε και το βοηθητικό τμήμα της κουζίνας .

Έχει τις εξής προδιαγραφές :

- Το δάπεδο να είναι κατασκευασμένο από αδιαπότιστο αντιολισθητικό υλικό και οι τοίχοι επικαλυμμένοι με κάποιο στεγανό υλικό
- Το δάπεδο να καθαρίζεται εύκολα
- Να υπάρχει επαρκής χώρος για την διαθέσιμος για την απόθεση σκευών για πλύσιμο
- Τα καρότσια να κινούνται άνετα προς τις λάντζες πλύσης
- Να υπάρχει άριστο αποχετευτικό σύστημα και με λιποσυλλέκτες
- Σωστή λειτουργία υδραυλικού συστήματος ζεστού και κρύου νερού
- Να υπάρχει ξεχωριστός χώρος πλύσης και στίλβωσης
- Όλος ο εξοπλισμός πρέπει να είναι ανοξείδωτος
- Πρέπει να έχει πλυντήριο πιάτων χυτρών στίλβωτική μηχανή και απολυμαντή εργαλείων

3.1.8 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ

Έχουμε κάποια εργαλεία και συσκευές μέτρησης του χρόνου , του όγκου και της θερμοκρασίας .

1. Ένα σετ κύπελλα για την μέτρηση του όγκου στερεών υλικών . Αυτό το σετ περιλαμβάνει ανοξείδωτα σκεύη διαφόρων μεγεθών ανάλογα των υλικών που θέλουμε να μετρήσουμε .
2. Υπάρχουν δοχεία μέτρησης όγκου το όποια έχουν κατασκευαστεί από ειδικό γυαλί έτσι ώστε να αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες .
3. Έχουμε φορητό χρονόμετρο που έχει σημαντικό ρόλο στην επαγγελματική κουζίνα .
4. Θερμόμετρο φούρνου για να μπορούμε να έχουμε τον πλήρη έλεγχο στο εσωτερικό της κουζίνας .

5. Θερμόμετρο κατά την παρασκευή σιροπιού ζάχαρης για τον έλεγχο της θερμοκρασίας του .
6. Ζυγαριά μηχανική η ηλεκτρονική για τον έλεγχο μικρών ποσοτήτων και μέτρημα βάρους .
7. Θερμόμετρο που μετράει την θερμοκρασία στο εσωτερικό μεγάλων τεμαχίων κρέατος .
8. Θερμόμετρο ταχείας ενδείξεις και θερμόμετρο σε χώρους ψήξης .

3.1.9 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΚΟΠΗΣ

Περιλαμβάνει κυρίως μαχαίρια που είναι βασικά είδη σε μια επαγγελματική κουζίνα , υπάρχουν πολλοί τύποι μαχαιριών έτσι ώστε να μπορούν να καλύπτονται όσο περισσότερο δυνατόν οι ανάγκες που προκύπτουν . Δίνεται μεγάλη προσοχή στον ισοζυγισμό και την λεπίδα του μαχαιριού για να γίνεται ευκολότερη η κοπή και βάση το τελείωμα του μαχαιριού δίνεται και το όνομα του .

1. Μαχαίρια του σεφ . Έχουν τριγωνική μορφή και αιχμηρή μύτη , συνίσταται να υπάρχουν τρία μαχαίρια όμως διαφορετικού μήκους για το κόψιμο κρεάτων , ξεφλουδίσματος και κοπής σκληρών λαχανικών .
2. Τα οδοντωτά μαχαίρια . Είναι για το κόψιμο ψωμιού η άλλων μαλακών φρούτων .
3. Το grapefruit knife . Χρησιμοποιείτε για να απομακρύνει την πικρή φλούδα από το εσωτερικό και εξωτερικό φρούτων χωρίς να χάνεται ο χυμός τους .
4. Μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα στρεϊδιών και μυδιών .
5. Μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα των λαχανικών .
6. Μαχαίρια ειδικά για το κρέας και το ψάρι .
7. Το πριόνι που χρησιμοποιείτε για την κοπή κόκκαλων από τα κρέατα .
8. Το μαχαίρι το οποίο χρησιμοποιείτε στο decoupage δηλαδή αφαιρεί το κόκκαλο από τα ψάρια και μένει μόνο το φιλέτο επίσης υπάρχει ίδιο και για τα κρέατα .
9. Το μασάτι που χρησιμοποιείτε για το τρόχισμα των μαχαιριών μετά από την χρήση τους .
10. Το boning knife . Που χρησιμοποιείτε για χωρίζει σε μικρές μερίδες μικρά τεμάχια κρέατος .
11. Σετ από πριόνια και μαχαίρι carving set . Για τον τεμαχισμό του κρέατος .

12. Μαχαίρια slice knives . Για την κοπή μαγειρεμένων παρασκευασμάτων σε μικρές φέτες .
13. Ψαλίδια για την κοπή πουλερικών .
14. Ψαλίδι κουζίνας για το κόψιμο λαχανικών .
15. Μαχαίρια peeler . Για το ξεφλούδισμα .
16. Μαχαίρια lardoire . Για το πικάρισμα κρέατος με λαρδί .

3.1.10 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΣΥΝΘΛΙΨΗΣ , ΤΡΙΨΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΞΥΣΙΜΑΤΟΣ

Οι συσκευές που χρησιμοποιούνται για την σύνθλιψη το τρίψιμο και το ξύσιμο των τροφίμων κατασκευάζονται από τα καλύτερα και πιο σκληρά υλικά , λειτουργούν ως επί το πλείστον χειροκίνητα , και βοηθούν τον χρήστη αυτών των συσκευών να έχει το καλύτερο αποτέλεσμα .

1. Το κόσκινο . Που χρησιμοποιείτε στις στερεές τροφές για την συγκράτηση μεγαλύτερων τεμαχίων .
2. Το κωνικό κόσκινο που χρησιμοποιείτε για υγρές τροφές .
3. Η πρέσα . που χρησιμοποιείτε για την σύνθλιψη σκόρδων .
4. Οι ξύστρες . Που χρησιμοποιούνται για το ξύσιμο αρτυμάτων .
5. Οι στίφτες χειροκίνητοι η και ηλεκτρική . Που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή χυμών από φρούτα .
6. Γουδί και γουδοχέρι κατασκευασμένα πάντα από το ίδιο υλικό . Χρησιμοποιούνται για την πολτοποίηση των τροφών .
7. Κόφτης λαχανικών .
8. Τρυφεροποιητής κρέατος . Που χρησιμοποιείτε για την σύνθλιψη ινών του κρέατος .
9. Συσκευές για στράγγισμα και στέγνωμα . Που μπορεί να είναι σουρωτήρια σε στυλ κουτάλας η και μπολ .
10. Συσκευές για ανάδευση και γύρισμα των τροφίμων . Που μπορεί να είναι κουτάλες – ψαλίδια η ακόμα και λαβίδες η και σπάτουλες και το κουτάλι παγωτού .
11. Μίξερ . Που χρησιμοποιείτε για την ζύμωση η και την ανάδευση υλικών μηχανικά η χειροκίνητα .

3.1.11 ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΛΕΙΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟΥ

Έχουμε ένα πλήθος μικροσυσκευών που χρησιμοποιούνται και θεωρούνται απαραίτητες για αυτό το τμήμα της επαγγελματικής κουζίνας .

1. Κόπτες ξηρής ζύμης κυρίως σφολιατοειδή .
2. Σπάτουλες και εργαλεία διακόσμησης .
3. Φόρμες και πινέλα για την επίστρωση υλικών σε διάφορες παρασκευές .
4. Πλάστης και διάφορες βάσεις .
5. Καρνέ που χρησιμοποιείτε για το στόλισμα .

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ

Σύμφωνα με έρευνα που έκανα μέσω internet και με την μορφή ερωτηματολόγιου σε ξενοδοχείο της Κω και επιχειρήσεων ξενοδοχειακού εξοπλισμού συμπερασματικά βλέπουμε και το κατά προσέγγιση σύνολο με τα παρακάτω τμήματα στον προϋπολογισμό στοιχεία παρατίθενται από τα εξής :

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ,ΕΡΓΑΛΕΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΜΑΓΕΙΡΙΚΕΣ ΕΣΤΙΕΣ	3
ΦΟΥΡΝΟΣ	3
ΦΟΥΡΝΟΣ ΚΥΚΛΟΘΕΡΜΙΚΟΣ	1
ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ	2
ΜΠΑΙΝ ΜΑΡΙ	1
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ	1
ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΑΤΜΟΥ	2
ΦΡΙΤΕΖΑ	2
ΑΝΑΤΡΕΠΟΜΕΝΟ ΤΗΓΑΝΙ	1
ΣΧΑΡΑ	3
ΣΑΛΑΜΑΝΔΡΑ	2
ΠΛΑΚΑ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ	2
ΜΙΞΕΡ	1
ΘΕΡΜΟΘΑΛΑΜΟΣ	2
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟΣ ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	3
ΨΥΓΕΙΑ	8
ΚΑΤΑΨΥΚΤΕΣ	3
ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	2
ΚΟΥΤΣΟΥΡΑ ΚΟΠΗΣ	1
ΚΑΡΟΤΣΙΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ	5
ΖΑΜΠΟΝΟΜΗΧΑΝΗ	1
ΜΗΧΑΝΗ ΤΟΥ ΚΙΜΑ	1
ΤΡΥΦΕΡΟΠΟΙΗΤΗ ΚΡΕΑΤΩΝ	1
ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ	1

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ,ΕΡΓΑΛΕΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΖΥΓΑΡΙΕΣ	10
ΛΑΜΑΡΙΝΕΣ , ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΛΕΚΑΝΕΣ	5
ΣΚΕΥΟΘΗΚΕΣ	5
ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΙ	2
ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΑ ΣΚΕΥΗ GASTRONORM	15
ΠΑΓΚΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	3
ΛΑΝΤΖΕΣ	3
ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	2
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	2
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΠΑΤΑΤΩΝ	1
ΨΥΓΕΙΑ	3
ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΑΝΑΔΕΥΤΗΡΕΣ	2
ΜΑΡΜΑΡΙΝΟΣ ΠΑΓΚΟΣ	1
ΛΑΝΤΖΑ	2
ΕΙΔΙΚΑ ΔΟΧΕΙΑ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ	5
ΕΠΙΔΑΠΕΔΙΟ ΜΙΞΕΡ	1
ΖΥΓΑΡΙΕΣ	5
ΜΗΧΑΝΗ ΚΑΦΕ	2
ΠΑΓΚΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ	1
ΦΡΥΓΑΝΙΕΡΑ	3
ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΥΜΩΝ	2
ΨΥΓΕΙΑ ΗΜΕΡΑΣ	2
ΚΑΤΑΨΥΞΗ	3
ΖΑΜΠΟΝΟΜΗΧΑΝΗ	1

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ,ΕΡΓΑΛΕΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΛΑΝΤΖΑ	2
ΣΕΤ ΚΥΠΕΛΛΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ	2
ΔΟΧΕΙΑ ΜΕΤΡΗΣΗΣ ΠΙΡΕΞ	2
ΦΟΡΗΤΟ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ	5
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΦΟΥΡΝΟΥ	5
ΘΕΡΜΟΜΕΤΡΟ ΓΙΑ ΣΙΡΟΠΙ	3
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΣΕΦ	10
ΟΔΟΝΤΩΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ	10
ΜΑΧΑΙΡΙΑ GRAPEFRUIT	5
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΟΣΤΡΑΚΑ	5
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	5
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ	10
ΜΑΧΑΙΡΙΑ DECOURPAGE	3
ΜΑΣΑΤΙ	3
BONING KNIFE	3
CARVING SET	2
SLICE KNIVES	5
ΨΑΛΙΔΙΑ	5
ΜΑΧΑΙΡΙΑ PEELER	5
ΜΑΧΑΙΡΙΑ LARDOIRE	5
ΚΟΣΚΙΝΟ	10
ΚΩΝΙΚΟ ΚΟΣΚΙΝΟ	4
ΠΡΕΣΣΑ	1
ΞΥΣΤΡΑ	2

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ,ΕΡΓΑΛΕΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΣΤΙΦΤΕΣ	2
ΓΟΥΔΙΑ	4
ΚΟΦΤΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	1
ΤΡΥΦΕΡΟΠΟΙΗΤΗΣ ΚΡΕΑΤΩΝ	1
ΣΟΥΡΩΤΗΡΙΑ	5
ΚΟΥΤΑΛΕΣ	8
ΛΑΒΙΔΕΣ	10
ΜΙΞΕΡ	1
ΚΟΠΤΕΣ ΖΥΜΗΣ	2
ΣΠΑΤΟΥΛΕΣ	10
ΦΟΡΜΕΣ	10
ΠΙΝΕΛΑ	5
ΚΟΡΝΕ	4
ΑΛΕΥΡΙΕΡΑ	4
ΘΕΡΜΟΚΟΙΤΙΔΕΣ	2
ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΠΑΓΟΥ	2
ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ	1
ΜΗΧΑΝΗΜΑ ΖΕΣΤΗΣ ΠΕΤΣΕΤΑΣ	2
ΣΥΣΤΗΜΑ ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑΤΟΣ - ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ	2
ΑΝΤΛΙΕΣ ΥΓΡΩΝ	4
ΚΑΤΣΑΡΟΛΕΣ S-M-L-XL	set 2
ΜΑΡΜΙΤΕΣ	set 1
ΑΓΚΙΣΤΡΙΑ	3
ΜΠΟΛ ΑΝΑΜΟΙΞΗΣ	5
ΠΗΡΟΥΝΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	5
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	5
ΑΠΟΦΛΟΙΩΤΕΣ	5

ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ - ΣΥΣΚΕΥΕΣ ,ΕΡΓΑΛΕΙΑ	ΤΕΜΑΧΙΑ
ΜΑΧΑΙΡΙΑ ΤΥΡΙΟΥ	10
ΠΙΑΤΕΛΕΣ	10
ΤΗΓΑΝΙΑ	10
ΚΑΛΟΥΠΙ ΤΑΡΤΑΣ	set 3
ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΚΕΙΚ	4
ΠΙΤΑ ΚΑΙ ΔΕΙΚΤΕΣ ΤΟΥΡΤΑΣ	set 4
ΤΗΓΑΝΙ ΣΑΛΤΣΑΣ	3
ΤΗΓΑΝΙ ΓΙΑ ΣΩΤΑΡΙΣΜΑ	3
ΚΑΤΣΑΡΟΛΑ ΑΤΜΟΥ	4
ΦΙΛΤΡΟ ΧΕΙΡΟΣ	3

ΣΥΝΟΛΟ	Φ.Π.Α.
230.000 - 400.000	ΕΠΙΠΛΩΝ - ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ 23%
ΤΜΗΜΑΤΑ	
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ	
ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ	
ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ	
ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ	
ΜΠΟΥΦΕ	
ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΣΚΕΥΩΝ	

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

**ΦΟΙΤΗΤΗΣ ΔΟΥΚΑΚΗΣ ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΤΕΙ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ
ΚΡΗΤΗΣ ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

ΜΕ ΘΕΜΑ:

**ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΚΗ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ 5***

(ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ, ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ, ΚΑΤΟΨΕΙΣ).

- **1 ΠΡΟΦΙΛ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑΚΗΣ ΜΟΝΑΔΑΣ**

1.1 ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΕΙΝΑΙ:

- i) Α) ΑΣΤΙΚΟ Β) ΠΑΡΑΘΕΡΙΣΤΙΚΟ
- ii) Α) 5 ΑΣΤΕΡΩΝ

1.2 ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ _____ ΚΛΙΝΕΣ ,ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ _____ ΚΟΥΒΕΡ

1.3 ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ:

- **2 ΕΜΨΥΧΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΚΟΥΖΙΝΑΣ.**

2.1 ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ (ΑΡΙΘΜΗΣΤΕ ΑΝΑΛΟΓΑ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΗΤΑ).

- ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ
- ΑΠΟΦΟΙΤΟΙ ΣΧΟΛΗ
- ΕΜΦΑΝΙΣΗ
- ΙΔΙΟΣΥΓΚΡΑΣΙΑ
- ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ

ΑΛΛΟ_____.

2.2 ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΠΕΡΑΙΤΕΡΩ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟΥΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥΣ;

Α) ΝΑΙ Β) ΟΧΙ

2.3 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ

	ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ	ΚΑΛΗ	ΜΕΤΡΙΑ	ΧΑΜΗΛΗ	ΠΟΛΥ ΧΑΜΗΛΗ
ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥ					
ΑΠΟΔΟΣΗ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥ					
ΑΝΑΓΚΗ ΓΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ					
ΠΡΩΤΟΒΟΥΛΙΕΣ					
ΠΡΟΟΠΤΙΚΕΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ					

3.ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

3.1 ΠΙΣΤΕΥΕΤΕ ΟΤΙ Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΚΑΙ ΑΝ ΝΑΙ ΜΕ ΠΙΟ ΤΡΟΠΟ;

Α) ΝΑΙ Β) ΟΧΙ

3.2 ΠΩΣ ΚΡΙΝΕΤΕ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ;

	ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ	ΚΑΛΟ	ΜΕΤΡΙΟ	ΚΑΚΟ	ΕΛΕΙΠΗΣ
ΖΕΣΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ					
ΚΡΥΑΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ					
ΤΜΗΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ					

ΤΜΗΜΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑ ΣΤΙΚΗΣ					
ΤΜΗΜΑ ΜΠΟΥΦΕ					
ΤΜΗΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ					

4.ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ.

4.1 ΠΩΣ ΚΡΙΝΕΤΕ ΤΙΣ ΣΧΕΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΑΛΛΗΛΩΝ ΤΗΣ ΜΕ ΤΟΥΣ ΥΠΑΛΛΗΛΟΥΣ ΤΩΝ ΥΠΟΛΟΙΠΩΝ ΤΜΗΜΑΤΩΝ;

Α) ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ Β) ΚΑΛΗ Γ) ΜΕΤΡΙΑ Δ) ΚΑΚΗ Ε) ΠΟΛΥ ΚΑΚΗ

4.2 ΘΑ ΑΛΛΑΖΑΤΕ ΚΑΤΙ ΣΤΟ ΤΡΟΠΟ ΠΟΥ ΣΥΝΕΡΓΑΖΟΝΤΑΙ ΤΑ ΤΜΗΜΑΤΑ;

- **5. ΤΙ ΤΥΠΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΤΕ (ΠΟΙΟΤΗΤΑ
ΠΡΟΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ).**

5.1 ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ(ΤΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΟΣΩΝ ΑΦΟΡΑ ΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΣΥΣΚΕΥΕΣ) ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ;

5.3 ΠΟΙΑ ΤΑ ΑΔΥΝΑΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΤΟΥ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ;

5.4 ΠΟΙΕΣ ΛΥΣΕΙΣ ΘΑ ΠΡΟΤΕΙΝΑΤΕ;

5.5 ΣΥΝΗΘΩΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΤΟ ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ ΠΟΥ ΑΠΑΣΧΟΛΕΙΤΕ (ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΠΟΣΟΤΗΤΑ);

- **6. ΛΟΙΠΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ**

6.1 ΘΑ ΘΕΛΑΤΕ ΝΑ ΠΡΟΣΘΕΣΕΤΕ ΚΑΤΙ;

6.2.ΤΙ ΤΜΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΛΕΙΠΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΟ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΣΑΣ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ;

6.3.ΛΕΙΤΟΥΡΓΕΙΤΕ ΜΕ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ISO ΚΑΙ HACCP ΠΟΙΕΣ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΥΦΙΣΤΑΝΤΑΙ;

6.4.ΚΑΤΟΨΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΤΗΤΑ ΕΑΝ ΥΠΑΡΧΕΙ ΚΑΠΟΙΟ ΠΡΟΣΧΕΔΙΟ ΠΟΥ ΜΠΟΡΩ ΝΑ ΔΩ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΡΑΘΕΣΩ ΣΤΟ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ;

6.5. ΤΙ ΤΥΠΟΥ ΕΡΕΥΝΑ ΑΓΟΡΑΣ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΣΑΤΕ ΚΑΙ ΓΙΑΤΙ;

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ

ΠΟΛΥ ΓΙΑ ΤΟ ΧΡΟΝΟ ΣΑΣ !

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Τζωρακολευθεράκης Ζαχαρίας . (1999) . *Διοίκηση Επιχειρηματικών Επιχειρήσεων , Food and Beverage Management* . Αθήνα:Interbooks.

Κώστας Αρβανίτης – Λευτέρης Κουτσιμάνης . (2007) . *Επαγγελματική Κουζίνα , Γενικές Αρχές Μαγειρικής . Σχεδιασμός – Οργάνωση – Εξοπλισμός – Πρώτες ύλες – Προγραμματισμός Παραγωγής – Παρασκευές* . Αθήνα:Προπομπός.

Γεώργιος Τσιώρος . (1981) . *Θεωρία και Πρακτική Νέας Μαγειρικής και Ζαχαροπλαστικής Τεχνης* .

ΕΦΕΤ (Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων) . (1996) . *Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων* . Ηράκλειο:ΕΦΕΤ.

ΙΣΤΟΣΕΛΙΔΕΣ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟΥ (INTERNET url)

[http:// www.k-inox.gr](http://www.k-inox.gr) (05.09.2010)

<http://www.krometal.gr> (05.09.2010)

<http://www.hotelsupplier.gr> (05.09.2010)

<http://www.newvolkan.gr> (05.09.2010)

<http://www.sunequip.gr> (05.09.2010)

<http://www.hellenicexpo.gr> (05.09.2010)

<http://www.standar.gr> (05.09.2010)

<http://www.veganhellas.gr> (05.09.2010)

<http://www.kappaclean.gr> (05.09.2010)

<http://www.efet.org> (05.09.2010)

