

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP ΣΕ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



ΓΕΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ HACCP

- 1. Εισαγωγή**
- 2. Πως να χρησιμοποιήσετε αυτό το πακέτο**
- 3. Προϋποθέσεις εφαρμογής του συστήματος HACCP**
- 4. Εγχειρίδιο - Κώδικας Ορθής Υγιεινής**
- 5. Σχέδιο HACCP**
 - I. Ομάδα HACCP
 - II. Διάγραμμα ροής
 - III. Εφαρμογή Αρχών του συστήματος
 - > Ανάλυση κινδύνων και μέτρα ελέγχου
 - > Πίνακας Ελέγχου HACCP - Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου παρακολούθηση τους και διορθωτική ενέργεια
- 6. ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΝΤΥΠΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ**
 - Αρχείο προμηθευτών και πρώτων υλών
 - > Κατάλογος προμηθευτών και πρώτων υλών
 - > Έντυπο ελέγχου παραλαβής τροφίμων
 - Αρχείο Κρίσιμων σημείων ελέγχου
 - > Έντυπα ελέγχου παρακολούθησης Κ.Σ.Ε
 - Θερμοκρασίες ψυγείων συντήρησης - κατάψυξης
 - Ψήσιμο και ξαναζέσταμα τροφίμων
 - Έκθεση τροφίμων (σε θερμοτράπεζα, στο μπουφέ ζεστά και κρύα)
 - Αρχείο αναλύσεων τροφίμων , πόσιμου νερού και πάγου
 - Αρχείο προσωπικής υγιεινής χειριστών τροφίμων
 - Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
 - > Πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης εξοπλισμού και χώρων υποστατικού
 - > Αναλυτικό πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
 - > Έντυπο ελέγχου καθαρισμού και απολύμανσης
 - Αρχείο προγράμματος καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών
 - > Έντυπο ελέγχου καταπολέμησης
 - Αρχείο προγράμματος συντήρησης και βαθμονόμησης εξοπλισμού
 - > Έντυπο ελέγχου συντήρησης και βαθμονόμησης
 - Αρχείο εκπαίδευσης
 - > Κάρτα εκπαίδευσης προσωπικού
- 7. Επαλήθευση του συστήματος**

Σύμφωνα με το άρθρο 3 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ.852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων, είναι γενική υποχρέωση των υπεύθυνων επιχειρήσεων τροφίμων να εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής που βρίσκονται υπό τον έλεγχο τους, πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής και θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας για σκοπούς διευκόλυνσης των μικρών επιχειρήσεων τροφίμων και σε συνεργασία με διάφορους εμπλεκόμενους φορείς ετοίμασαν το «ΓΕΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ HACCP ΓΙΑ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ» με σκοπό την εφαρμογή του στις μικρές επιχειρήσεις.

2. ΓΕΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ HACCP ΓΙΑ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΑΚΕΤΟ

Τι είναι αυτό το πακέτο;	Αυτό το πακέτο ονομάζεται "HACCP ΓΙΑ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ". Έχει ετοιμασθεί για να βοηθήσει τους υπεύθυνους μικρών επιχειρήσεων έτσι ώστε να συμμορφωθούν με τους νέους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς, οι οποίοι ισχύουν από την 1 Ιανουαρίου 2006.
Σε ποιους απευθύνεται;	Αυτό το πακέτο απευθύνεται στις μικρές επιχειρήσεις όπως εστιατόρια, καφετέριες, take away κ.λ.π
Από ποιους έχει ετοιμασθεί;	Έχει ετοιμασθεί από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες των Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας.
Ποιο είναι το όφελος από την εφαρμογή αυτού του πακέτου;	Χρησιμοποιώντας αυτό το πακέτο η επιχείρηση βοηθείται στα πιο κάτω: <ul style="list-style-type: none">• Συμμόρφωση με τους νέους Κανονισμούς• Παραγωγή ασφαλών τροφίμων• Εκπαίδευση προσωπικού• Προστασία της καλής φήμης της επιχείρησης• Βελτίωση παραγωγικότητας και κερδοφορίας της επιχείρησης
Ποιος θα είναι υπεύθυνος για την εφαρμογή του πακέτου;	Ο υπεύθυνος και το προσωπικό της επιχείρησης
Πως θα εφαρμοσθεί;	Μέσα από μια ουσιαστική εκπαίδευση του υπεύθυνου και του προσωπικού της επιχείρησης

3. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

5

Για επιτυχή εφαρμογή του συστήματος HACCP θα πρέπει να πληρούνται οι πιο κάτω προϋποθέσεις:

- Οι βασικές υγειονομικές απαιτήσεις των Περί της Υγιεινής και Επισήμου Ελέγχου των Τροφίμων Κανονισμών του 2006 και του Ευρωπαϊκού Κανονισμού 852/04 για την υγιεινή των τροφίμων και αναφορικά με την κτιριακή υποδομή και τις υγειονομικές εγκαταστάσεις.(Σχεδιασμός, πατώματα, τοίχοι, οροφή, εξοπλισμός, φωτισμός, αερισμός, αποχωρητήρια, καταιονητήρες, αποδυτήρια, αποχετευτικό σύστημα, σκουβαλαποθήκη κ.λ.π)
- Καταχώρηση του υποστατικού στο μητρώο του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας.

4. ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ

Θα ακολουθούνται οι Οδηγοί υγιεινής που εξέδωσε το Υπουργείο Υγείας, ανάλογα με την επιχείρηση.

5. ΣΧΕΔΙΟ HACCP

I. Ομάδα HACCP

Ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης καθορίζεται και η ομάδα HACCP. Συνήθως αποτελείται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης και άτομα υπεύθυνα για την παρασκευή των τροφίμων.

II. Διάγραμμα ροής

Σύμφωνα με τα διαγράμματα ροής που αναφέρονται στους οδηγούς υγιεινής του Υπουργείου Υγείας και το **Παράρτημα Α του παρόντος εγχειριδίου.**

III. Εφαρμογή των Αρχών του συστήματος.

- Ανάλυση κινδύνων και μέτρα ελέγχου σύμφωνα με τους αντίστοιχους Οδηγούς Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας. Βλέπε επίσης **Παράρτημα Β και Γ του παρόντος εγχειριδίου.**
- Πίνακας Ελέγχου HACCP. Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου παρακολούθηση τους και διορθωτικές ενέργειες. **Βλέπε Παράρτημα Δ.**

Η χρήση των εντύπων παρακολούθησης θα γίνεται ανάλογα με τις δραστηριότητες της επιχείρησης.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ**

- > Περιλαμβάνει κατάλογο προμηθευτών και πρώτων υλών - Βλέπε **Παράρτημα Ε**, καθώς και έντυπο ελέγχου παραλαβής τροφίμων. Βλέπε Παράρτημα ΣΤ.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ**

- > Περιλαμβάνει όλες τις λίστες ελέγχου παρακολούθησης των Κ.Σ.Ε. Π.χ. Θερμοκρασίες ψυγείων συντήρησης - κατάψυξης, ψήσιμο και επαναθέρμανση τροφίμων, έκθεση ζεστών και κρύων τροφίμων κλ.π. Βλέπε **Παραρτήματα Ζ(1),(2) (3)**.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΑΝΑΛΥΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΣΙΜΟΥ ΝΕΡΟΥ ΚΑΙ ΠΑΓΟΥ.**

- > Περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία όπως σημεία δειγματοληψίας, ημερομηνία ανάλυσης, το εργαστήριο που προέβει στην ανάλυση, αποτελέσματα, διορθωτικές ενέργειες συμπεριλαμβανομένων και στοιχείων απολύμανσης υδαταποθήκης.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ**

- > Περιλαμβάνει κυρίως τα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ**

- > Περιλαμβάνει έντυπο ελέγχου καθαριότητας των χώρων και του εξοπλισμού του υποστατικού. Βλέπε **Παραρτήματα Η1 Η2 και Η3**.

- > Επίσης σ' αυτό περιλαμβάνεται ο κατάλογος των χημικών που χρησιμοποιούνται και οι προδιαγραφές τους.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΕΝΤΟΜΟΚΤΟΝΙΑΣ**

- > Περιλαμβάνει έντυπα ελέγχου καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών - Βλέπε **Παράρτημα Θ**. Περιλαμβάνει επίσης σχεδιάγραμμα υποστατικού στο οποίο φαίνονται οι μόνιμα τοποθετημένες ποντικοπαγίδες, κατάλογος εντομοκτόνων και τρωκτικοκτόνων που χρησιμοποιούνται και οι προδιαγραφές τους.

6. ΑΡΧΕΙΑ/ ΕΝΤΥΠΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

7

- **ΑΡΧΕΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

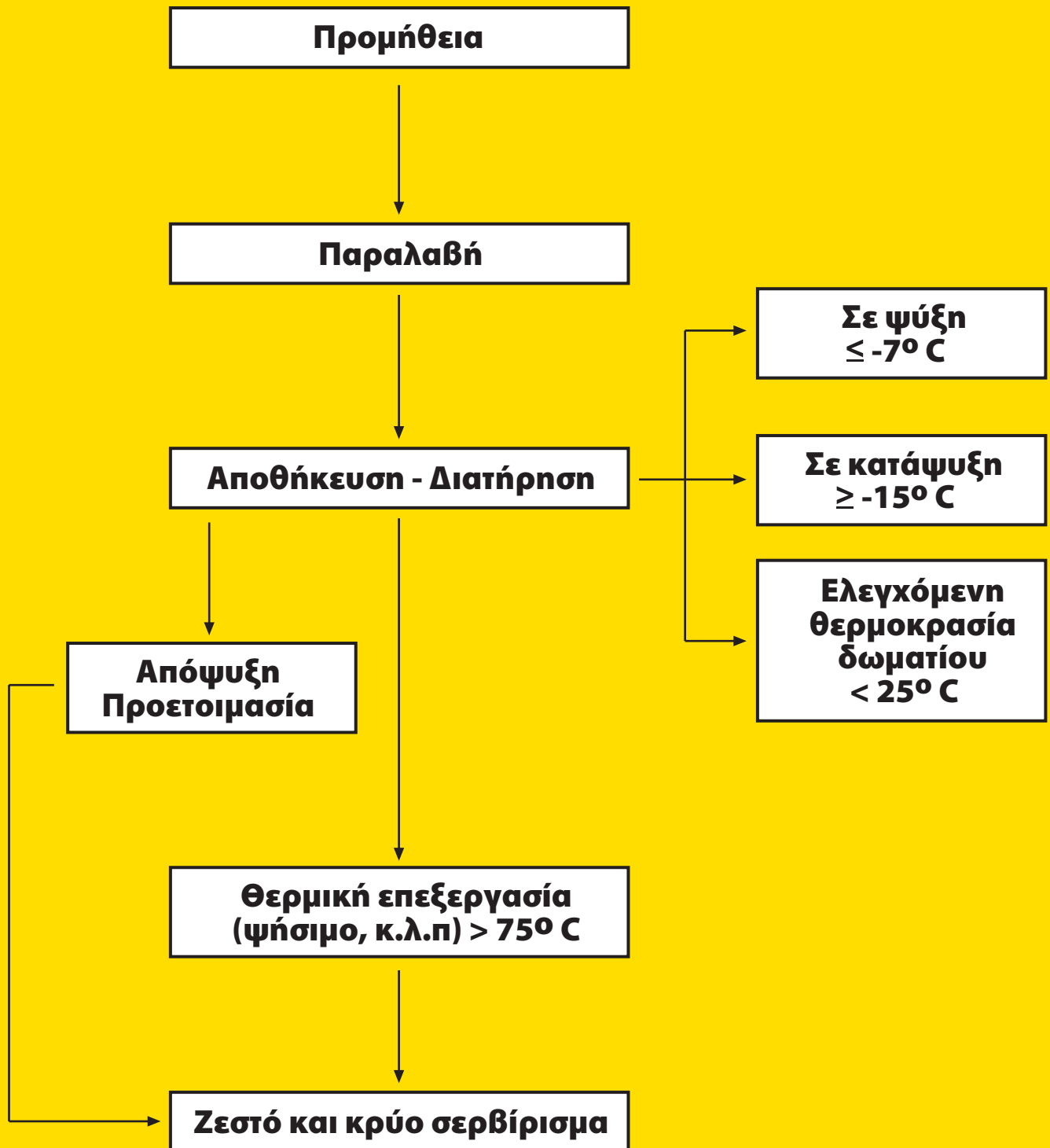
- > Περιλαμβάνει έντυπο ελέγχου στο οποίο θα αναφέρεται κατάλογος του εξοπλισμού που χρήζει συντήρησης και βαθμονόμησης. Βλέπε Παράρτημα Ι. Στο Αρχείο φυλάγονται και τα πιστοποιητικά βαθμονόμησης.

- **ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**

- > Περιλαμβάνει κάρτα εκπαίδευσης προσωπικού, σύμφωνα με τους Οδηγούς Υγιεινής και Παράρτημα Κ του παρόντος εγχειριδίου.

7. ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ / ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ

Συχνότητα 1 - 2 φορές το χρόνο, ανάλογα με την επιχείρηση και όταν υπάρχουν αλλαγές στη διαδικασία, νέες πρώτες ύλες και παρασκευαζόμενα τρόφιμα, αλλαγές στο σχεδιασμό και στον εξοπλισμό του υποστατικού κ.λ.π.



Μικροβιολογικοί κίνδυνοι

Παθογόνα μικρόβια	Πηγή προέλευσης
Σαλμονέλα	Πρώτες ύλες τροφίμων (πουλερικά, αυγά, κρέατα, σαλάτες, αλλαντικά, σοκολάτα) Επιμόλυνση Χειριστές τροφίμων
Σταφυλόκοκκος	Πρώτες ύλες τροφίμων (γαλακτοκομικά προϊόντα, μαγιονέζα, κρέατα, πουλερικά) Επιμόλυνση Χειριστές τροφίμων
Βάκιλος δημητριακών	Πρώτες ύλες τροφίμων (λαχανικά, ρύζι, μπαχαρικά, δημητριακά)
Λιστέρια	Πρώτες ύλες τροφίμων (λαχανικά, γαλακτοκομικά, αλλαντικά) Επιμόλυνση
Καμπυλοβακτήριο	Πρώτες ύλες τροφίμων (κρέατα, πουλερικά) Επιμόλυνση
Κλωστρίδιο βουτουλισμού	Πρώτες ύλες τροφίμων (κονσέρβες, λαχανικά, μέλι)
Κλωστρίδιο perfringens	Πρώτες ύλες τροφίμων (κρέατα, πουλερικά) Επιμόλυνση
Εντερικά κολοβακτηρίδια E. COLI 0157	Πρώτες ύλες τροφίμων (μπιφτέκια, μαλακά τυριά, κρέμες, γαλακτοκομικά) Επιμόλυνση Χειριστές τροφίμων
ΜΥΚΟΤΟΞΙΝΕΣ	
Αφλατοξίνες	Πρώτες ύλες τροφίμων (ξηροί καρποί και φρούτα, δημητριακά, έλαια)

Φυσικοί κίνδυνοι

Κίνδυνος	Αιτία ή πηγή
Γυαλί	Λαμπτήρες φωτισμού, εξοπλισμός, υλικά συσκευασίας
Μέταλλο	Βίδες από μηχανήματα και εξοπλισμό, σύρματα, κοσμήματα από εργαζόμενους
Πέτρες	Πρώτες ύλες (φυτικά προϊόντα)
Πλαστικά	Υλικά συσκευασίας, πρώτες ύλες
Έντομα	Περιβάλλον, πρώτες ύλες
Ξύλο	Πρώτες ύλες (φυτικά προϊόντα), παλέτες, εξοπλισμός, εγκαταστάσεις
Κόκκαλο	Πρώτη ύλη (κιμάς)

Χημικοί κίνδυνοι

Κίνδυνος	Σημείο εντοπισμού
Πρόσθετες ουσίες (συντηρητικά, χρωστικές, πέρα των επιτρεπτών ορίων)	Πρώτες ύλες τροφίμων
Λιπαντικά, βαφές	Συντήρηση κτιρίου και εξοπλισμού
Είδη καθαρισμού και απολυμαντικά	Διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης
Τοξικές ουσίες	Υλικά συσκευασίας
Γεωργικά φάρμακα	Πρώτες ύλες (φθαρτά και φρούτα)
Αντιβιοτικά	Πρώτες ύλες (γάλα, μέλι, κρέας)
Βαρέα μέταλλα (μόλυβδος, υδράργυρος)	Πρώτες ύλες (φθαρτά, φρούτα, θαλασσινά)
Διοξίνες	Πρώτες ύλες τροφίμων (γαλακτοκομικά)

	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ
1	Αγορά	Τροφές μολυσμένες με παθογόνα μικρόβια ή τοξίνες, μούχλα και ξένα σώματα.	Αγοράζετε από προμηθευτή με καλό όνομα μόνο.	Έλεγχος του προμηθευτή. Έλεγχος των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων, τις ενδείξεις ημερομηνίας, θερμοκρασίες και οργανοληπτική εξέταση των τροφίμων.
2	Παραλαβή τροφίμων	Τροφές μολυσμένες με παθογόνα μικρόβια ή τοξίνες, μούχλα και ξένα σώματα.	Εξετάστε αν φαίνεται, μυρίζει και δίνει την αίσθηση ότι είναι εντάξει. Ελέγξτε ότι η θερμοκρασία του τροφίμου είναι σωστή και καταγράψτε την.	Έλεγχος των οχημάτων, τις ενδείξεις ημερομηνίας παραγωγής και κατανάλωσης του τροφίμου, θερμοκρασίες και οργανοληπτική εξέταση των τροφίμων.
3	Αποθήκευση	Ανάπτυξη μικροβίων, τοξίνες στα τρόφιμα. Περαιτέρω μόλυνση. Επιμόλυνση Ανάπτυξη μικροβίων. Περαιτέρω μόλυνση. Επιμόλυνση	Αποθήκευση σε ασφαλή θερμοκρασία. Αποθηκεύετε τα τυλιγμένα ή καλυμμένα. Ξεχωρίστε ψημένα από ωμά τρόφιμα. Σημάνετε τα τρόφιμα με την σωστή προθεσμία πώλησης. Περιστρέψτε τα αποθέματα και χρησιμοποιείτε τα μέχρι την εισηγούμενη ημερομηνία. (FIRST IN, FIRST OUT).	Ελέγξτε τις θερμοκρασίες αποθήκευσης των τροφίμων, τις ενδείξεις ημερομηνίας. Ελέγξτε τις συνθήκες αποθήκευσης . Οπτικός έλεγχος. Επίβλεψη προσωπικού. Προγράμματα καθαρισμού.

	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ
4	Παρασκευή	Ανάπτυξη μικροβίων. Περαιτέρω μόλυνση. Επιμόλυνση	Ακολουθείτε τους κανόνες προσωπικής υγιεινής. Περιορίστε τον χρόνο έκθεσης τους στη θερμοκρασία δωματίου κατά τη διάρκεια της παρασκευής τους. Παρασκευάζετε με καθαρό εξοπλισμό και διαχωρίζετε τα ψημένα από τα ωμά τρόφιμα.	Οπτικός έλεγχος. Επίβλεψη προσωπικού. Προγράμματα καθαρισμού.
5	Ψήσιμο	Επιβίωση παθογόνων μικροβίων και παρουσία τοξίνων.	Ξεπαγώνετε καλά τα κρέατα και μαγειρεύετε τα σε ψηλή θερμοκρασία, έτσι που στο κέντρο των τροφίμων η θερμοκρασία να φτάνει τουλάχιστο τους 75° C.	Παρακολούθηση χρόνου ψησίματος και θερμοκρασίας.
6	Κρύωμα	Ανάπτυξη οποιονδήποτε σπορίων που τυχόν επέζησαν ή παθογόνων μικροβίων. Επιμόλυνση με μικρόβια	Κρυώνετε τις τροφές όσο το δυνατό πιο γρήγορα σε θερμοκρασία 5° C. Μην τις αφήνετε εκτός ψυγείου σε θερμοκρασία δωματίου για να κρυώσουν και διατηρείστε τις καλυμμένες.	Παρακολούθηση χρόνου κρυώματος και θερμοκρασίας. Έλεγχος συνθηκών κάτω από τις οποίες τα τρόφιμα αφήνονται να κρυώσουν.
7		Ανάπτυξη παθογόνων μικροβίων	Διατηρείτε την τροφή ζεστή, πάνω από 6° C.	Έλεγχος θερμοκρασίας.
8		Επιβίωση μικροβίων τροφικής δηλητηρίασης	Αναθερμαίνετε πέραν των 75° C.	Έλεγχος θερμοκρασίας και χρόνου αναθέρμανσης.

	ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ
9	Ψηκτική Αποθήκευση	Ανάπτυξη παθογόνων μικροβίων	Διατηρείτε τη θερμοκρασία στους 5° C ή και πιο κάτω. Σημάνετε τις έτοιμες τροφές υψηλού κινδύνου ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα η ημερομηνία παραγωγής και ανάλωσης	Τακτικός έλεγχος θερμοκρασίας. Έλεγχος τροφίμων και συνθηκών που επικρατούν στα ψυγεία.
10	Σερβίρισμα	Επιμόλυνση τροφίμου και ανάπτυξη μικροβίων.	Σερβίρετε παρασκευασόμενα τα τρόφιμα όσο το δυνατό πιο σύντομα	Έλεγχος χρόνου σερβιρίσματος της, θερμοκρασίας του τροφίμου και συνθηκών σερβιρίσματος τροφίμων.

Σημείωση: Ο πιο πάνω κατάλογος δεν είναι εξαντλητικός, όμως παρουσιάζει μερικούς από τους κινδύνους.

Πίνακας ελέγχου HACCP - Παρακολούθηση Κ.Σ.Ε

Α.Α	Κ.Σ.Ε	Κρίσιμο Όριο	Παρακολούθηση			Διορθωτική ενέργεια
			Διαδικασία	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
1	Αποθήκευση πρώτων υλών στο ψυγείο συντήρησης ή στην κατάψυξη (Μ)	$\leq 7^{\circ}\text{C}$ $\geq -15^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος θερμοκρασίας ψυγείου συντήρησης ή κατάψυξης	2 - 3 φορές την ημέρα	Αποθηκάρχιος ή υπεύθυνος παραγωγής	Επιδιόρθωση ψυγείου Μετακίνηση τροφίμων σε άλλο ψυγείο Καταστροφή τροφίμων
2	Ψήσιμο τροφίμων (Μ)	Εσωτερική θερμοκρασία πέραν των 75°C	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας μετά το ψήσιμο	Κατά διαστήματα	Υπεύθυνος παραγωγής	Επαναψήσιμο Αλλαγή προγράμματος ψησίματος ή βρασμού
3	Αποθήκευση ετοιμών τροφίμων σε συντήρηση ή κατάψυξη(Μ)	$\leq 7^{\circ}\text{C}$ $\geq -15^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας	2 - 3 φορές την ημέρα	Υπεύθυνος παραγωγής	Επιδιόρθωση ψυγείου Μετακίνηση τροφίμων σε άλλο ψυγείο Καταστροφή τροφίμων
4	Ξαναζέσταμα τροφίμων	Εσωτερική θερμοκρασία πέραν των 75°C	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας μετά το ξαναζέσταμα	Κατά διαστήματα	Υπεύθυνος παραγωγής	Ικανοποιητικό ξαναζέσταμα
5	Ζεστή Διατήρηση τροφίμων	$>63^{\circ}\text{C}$	Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας	2 φορές	Υπεύθυνος παραγωγής	Ρύθμιση θερμοκρασίας θερμοτράπεζας (μπεν μαρί)

Πίνακας ελέγχου HACCP - Παρακολούθηση Κ.Σ.Ε

Α.Α	Κ.Σ.Ε	Κρίσιμο Όριο	Παρακολούθηση			Διορθωτική ενέργεια
			Διαδικασία	Συχνότητα	Υπευθυνότητα	
6	Έκθεση κρύων τροφίμων σε μπουφέ	<p>Σε ψυγείο συντήρησης $\leq 7^{\circ}\text{C}$</p> <p>Σε κρυοθάλασσα $\leq 7^{\circ}\text{C}$</p> <p><2 ώρες χρόνος έκθεσης σε θερμοκρασία δωματίου</p>	<p>Έλεγχος και καταγραφή θερμοκρασίας</p> <p>Έλεγχος χρόνου έκθεσης</p>	<p>2 φορές</p> <p>Κάθε παρτίδα</p>	Υπεύθυνος παραγωγής	<p>Ρύθμιση θερμοκρασίας κρυοθάλασσας</p> <p>Ανανέωση τροφίμων</p> <p>Καταστροφή τροφίμων</p>

Σημείωση: Τα 6 Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (Κ.Σ.Ε) έχουν καθοριστεί βάσει των Αρχών του HACCP και αφορούν τα κυριότερα σημεία σε ένα ολοκληρωμένο σύστημα HACCP. Ανάλογα με τις δραστηριότητες της επιχείρησης τότε τα ΚΣΕ μπορεί να περιοριστούν ή να αυξηθούν.

ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ / ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ημ/νία	Είδος Τροφίμου	Προμηθευτής	Θερμοκρασία	Ημ/νία Ανάλωσης	Παρατηρήσεις	Διορθωτική ενέργεια	Όνομα/Υπογραφή

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΚΑΙ ΞΑΝΑΖΕΣΤΑΜΑΤΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - Κρίσιμο όριο: > 75° C

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΩΡΑ	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΕΝΔΕΙΞΗ ΕΣΩΤΕΡΙΚΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΟΝΟΜΑ / ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Χώροι

- Αποθήκες
- Παρασκευαστήρια
- Χώροι πλυσίματος ακαθάρτων σκευών
- Υγειονομικές διευκολύνσεις προσωπικού
- Σκυβαλοποθήκες
- Εξωτερικοί χώροι

- Πατώματα
- Τοίχοι
- Οροφή
- Πόρτες
- Παράθυρα

Εξοπλισμός

- Πάγκοι παρασκευής τροφίμων
- Σανίδες τεμαχισμού τροφίμων
- Ψυγεία - καταψύκτες, σχάρες
- Μίξερ τροφίμων
- Κοπτικές μηχανές
- Παγομηχανή
- Φούρνοι
- Πλυντήρια πιάτων
- Φουγάρα εξαερισμού
- Εξοπλισμός διατήρησης ζεστών και κρύων τροφίμων
- Μαχαίρια, κουτάλες, λαβίδες κ.λ.π
- Δοχεία, κατσαρόλες, τηγάνια
- Νεροχύτες, νιπτήρες
- Σκυβαλοδοχεία
- Εξοπλισμός καθαρισμού (σκούπες, φλόκκοι)

ΔΕΛΤΙΟ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ / ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΧΩΡΟΙ	Συχνότητα καθαρισμού					Χημικά που χρησιμοποιούνται	Μέθοδος καθαρισμού
	Πριν τη χρήση	Αμέσως μετά τη Χρήση	Καθημερινός	Εβδομαδιαίος	Άλλα		
Πάτωμα			X			Απορρυπαντικό Απολυμαντικό	
Τοίχοι					Όποτε χρειάζεται	Απορρυπαντικό και Απολυμαντικό	
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ							
Πάγκος παρασκευής τροφίμων	X	X				Απορρυπαντικό και Απολυμαντικό	<ol style="list-style-type: none"> 1. Απομακρύνετε υπολείμματα τροφής και ακαθαρσίας. 2. Πλύνετε την επιφάνεια με απορρυπαντικό για να απομακρυνθούν τα λίπη και επικολημένη ακαθαρσία. 3. Ξεπλύνετε με καθαρό νερό για να απομακρυνθεί το απορρυπαντικό και υπολείμματα ακαθαρσίας. 4. Απολυμάνετε και αφήστε το απολυμαντικό να δράσει. 5. Ξεπλύνετε εάν χρειάζεται με καθαρό νερό για να απομακρυνθεί το απολυμαντικό. 6. Αφήστε να στεγνώσει ή σκουπίστε με χαρτοπετσέτα
Κοπτική μηχανή	X	X				Απορρυπαντικό και Απολυμαντικό	<ol style="list-style-type: none"> 1. Αφαιρέστε και απομακρύνετε υπολείμματα τροφής και ακαθαρσίας. 2. Αποσυναρμολογήστε και πλύνετε σχολαστικά κάθε κομμάτι με απορρυπαντικό και ζεστό νερό. 3. Συναρμολογήστε και ψεκάστε με κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα απολυμαντικό αφήνοντας το να δράσει. 4. Αφήστε να στεγνώσει
Παγομηχανή				X		Απορρυπαντικό και Απολυμαντικό	<ol style="list-style-type: none"> 1. Πλένετε εσωτερικά τη παγομηχανή με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και ξεπλένετε με καθαρό νερό. 2. Απολυμάνετε ακολουθώντας πιστά τις οδηγίες του κατασκευαστή του απολυμαντικού και ξεπλένετε. 3. Δώστε ιδιαίτερη σημασία σε γωνιές, σφραγίσματα αποχέτευσης. 4. Πλύνετε και απολυμάνετε εξωτερικά τη παγομηχανή και χρησιμοποιείστε.

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

ΜΗΝΑΣ

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

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ - (ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ)

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΔΟΛΩΜΑΤΩΝ	ΧΩΡΟΣ ΨΕΚΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗΣ ΔΟΛΩΜΑΤΩΝ	ΕΙΔΟΣ ΧΗΜΙΚΟΥ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΗΚΕ	ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗΣ	ΕΥΡΗΜΑΤΑ/ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ - (ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ)

ΕΙΔΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ/ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ	ΛΟΓΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ	ΥΠΕΥΘΗΝΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ/ ΒΑΘΜΟΝΟΜΗΣΗΣ	ΕΥΡΗΜΑΤΑ/ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ	ΟΝΟΜΑ/ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Σημείωση: Βαθμονόμηση είναι ο τεχνικός έλεγχος του ηλεκτρονικού εξοπλισμού όπως η θερμόμετρα ψηγείων, φούρνων κ.λ.π για να διαπιστωθεί η ακρίβεια της ένδειξης της θερμοκρασίας τους. Αυτό μπορεί να γίνει είτε με τη βοήθεια ειδικών, είτε με τη χρήση ενός κατάλληλου βαθμονομημένου θερμομέτρου.

ΚΑΡΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ	ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	ΘΕΜΑ ΚΑΤΑΡΤΗΣΗΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗΣ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΟΝΟΜΑ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ