

“The contents of this training material are sole responsibility of Life Long Learning Center of Region of Central Macedonia and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat”.



The Project is co-funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece-Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ

Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης & Ζαχαροπλαστικής

ΜΥΛΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ & ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΪΝΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

- Καθαρισμός – Απολύμανση - Αποστείρωση
- Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και απολύμανση των χώρων.
- Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού.
- Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

- **Καθαρισμός:** απομάκρυνση βρωμιάς (υπολειμμάτων τροφών, λιπών, ξένων σωμάτων, σκόνης κλπ)
- **Απολύμανση:** μείωση του αριθμού των μικροοργανισμών (ζωντανά κύτταρα)
- **Αποστείρωση:** θανάτωση όλων των μικροοργανισμών (ζωντανά κύτταρα και σπόρια)

Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



Κέντρο Δια Βίου Μάθησης
Περιφέρειας
Κεντρικής Μακεδονίας

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Σκοπός:

- Η απουσία υπολειμμάτων τροφίμων και συσκευασιών, καθώς και η απουσία μικροοργανισμών, για την αποφυγή άμεσης ή έμμεσης επιμόλυνσης
- Ευχάριστο & ασφαλές περιβάλλον εργασίας
- Ευχάριστη εικόνα στους πελάτες
- Η κάλυψη της σχετικής νομικής υποχρέωσης

Η ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΕΙΝΑΙ ΜΙΣΗ ΑΡΧΟΝΤΙΑ!!!



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Κίνδυνοι από μη αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανση:

- **Μικροβιακός:** - Υπολείμματα τροφίμων, αποτελούν υπόστρωμα για την αύξηση του αριθμού των μικροβίων
- **Χημικός:** - Υπολείμματα χημικών ουσιών
- **Φυσικός:** - Υπολείμματα ξένων σωμάτων από βρωμιές, φθορά εργαλείων κλπ
- Κίνδυνοι για την **ασφάλεια** των εργαζομένων

Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Που εφαρμόζεται:

- Στο χώρο (εσωτερικό & εξωτερικό)
- Στον εξοπλισμό (μηχανές)
- Στα εργαλεία, σκεύη και δίσκους
- Στις επιφάνειες εργασίας (πάγκους κοπής & επεξεργασίας, τραπέζια φαγητού)
- Στα μέσα μεταφοράς τροφίμων
- Στις ψυκτικές μονάδες & συστήματα εξαερισμού
- Στους κάδους απορριμμάτων
- Στα ίδια τα μέσα καθαρισμού (σφουγγάρια κ.α.)



Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και απολύμανση των χώρων (1)

- Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί.

Η υποδομή των χώρων θα πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε είδος επιχείρησης και ειδικότερα για κάθε είδος τρόφιμου που παρασκευάζεται σε αυτό το χώρο, ώστε να πετυχαίνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων.

Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.

Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.

Ο εξοπλισμός των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να τοποθετείται έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται αποτελεσματικά.

Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό που εφαρμόζεται και παρακολουθείται.

Γενικές απαιτήσεις για τον καθαρισμό και απολύμανση των χώρων (2)

- Οι χώροι πρέπει να διατηρούνται καθαροί (συνέχεια)

Το πρόγραμμα θα πρέπει να περιλαμβάνει διαδικασίες / υποδείξεις καθαρισμού και απολυμάνσεων για τους χώρους, τις επιφάνειες, τον εξοπλισμό, τις μικροσυσκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη παρασκευής και σερβιρίσματος των τροφίμων και να είναι εύκολα εφαρμόσιμο από το προσωπικό.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και της απολύμανσης στους χώρους και στον εξοπλισμό, έτσι ώστε να πετυχαίνεται αποτελεσματικά ο καθαρισμός αλλά και να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.

Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα τρόφιμα.

Γενικές απαιτήσεις για απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού (1)

- 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.

Η υγιεινή των τροφίμων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (πλύσιμο) και την απολύμανση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους. Με τον καθαρισμό απομακρύνεται η ορατή ρύπανση από τις επιφάνειες, ενώ με την απολύμανση καταστρέφονται οι ζωντανοί μικροοργανισμοί.

Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των τροφίμων για τα οποία χρησιμοποιούνται.

Τα εργαλεία, ανάλογα με τη χρήση τους, θα πρέπει να τοποθετούνται, κατά τη διάρκεια της εργασίας και σε συχνότητα που καθορίζεται

από το είδος της εργασίας και οπωσδήποτε κάθε βράδυ, σε απολυμαντικό διάλυμα.



Γενικές απαιτήσεις για απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού (2)

Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου **θα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.**

Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών και γενικά του εξοπλισμού, θα πρέπει να παρέχονται βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις.

Κατά τον καθαρισμό και την απολύμανση των χώρων, των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, **θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μη μολύνονται τα τρόφιμα με τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και το νερό ξεπλύματος.**

Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών των μηχανημάτων, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού (3)

Οι επιφάνειες εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα θα πρέπει να ξεπλένονται καλά μετά από τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν χρησιμοποιηθούν ξανά.

Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα

Τα μηχανήματα για τη στράγγιση και το στέγνωμα του εξοπλισμού (εργαλεία, σκεύη, είδη σερβιρίσματος κ.λπ.), θα πρέπει να βρίσκονται κοντά στους χώρους όπου πλένεται ο εξοπλισμός.

Σε μεγάλες επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού. Σε μικρές επιχειρήσεις συνιστάται η χρήση δύο ευρύχωρων νεροχυτών, ένας για το πλύσιμο και ένας άλλος για το ξέπλυμα.

Γενικές απαιτήσεις για απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού (4)

Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού/ απολύμανσης μπορεί να αποτελείται από:

- νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο ή και την απολύμανση,
- μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση των εργαλείων και των σκευών,
- εργαλεία καθαρισμού,
- απορρυπαντικά και απολυμαντικά,
- μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.

Το στέγνωμα του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο που δεν προκαλείται επιμόλυνσή του. Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσης.

Ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι ανθεκτικός στο χρόνο και στη διάβρωση, ειδικά εκείνος που για τον καθαρισμό του απαιτούνται ισχυρές χημικές ουσίες.

Γενικές απαιτήσεις για απαιτήσεις για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων και του εξοπλισμού (5)

Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του "πόσιμου".

Στις επιχειρήσεις των κατηγοριών που εφαρμόζουν ολοκληρωμένο σύστημα HACCP θα πρέπει να τηρείται αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.

Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να έχουν αποκλειστική χρήση σε σημεία με ίδιες απαιτήσεις καθαρισμού. Επιβάλλεται η χρήση διαφορετικών εργαλείων για ζώνες διαφορετικής υγιεινής.

Τα εργαλεία καθαρισμού (σφουγγάρια και σφουγγαρίστρες) θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους (όχι πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα στο νερό).

Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να δίνεται

ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.



Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα (1)

- **Απορρίμματα τροφίμων και άλλα απορρίμματα δεν πρέπει να αφήνονται να συσσωρεύονται σε χώρους με τρόφιμα, παρά μόνο στο βαθμό που αυτό είναι αναπόφευκτο για τη σωστή λειτουργία της επιχείρησης των τροφίμων**

Η συσσώρευση απορριμμάτων στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε περιόδους αιχμής της εργασίας είναι αναπόφευκτη. Για το σκοπό αυτό θα πρέπει να προβλέπονται κατάλληλοι περιέκτες ή και δοχεία απορριμμάτων για τη συλλογή τους κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Οι περιέκτες ή τα δοχεία θα πρέπει να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μπορούν να μετακινούνται εύκολα από τους χώρους των τροφίμων, να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας για να διευκολύνεται η χρήση τους, -να τοποθετούνται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους παρασκευής τροφίμων, να μη γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους των τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα (2)

Ως τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.

- Η κατασκευή τους να είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.
- Η χωρητικότητα τους να ικανοποιεί τις ανάγκες της επιχείρησης.
- Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.
- Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από αναζητούντα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται.
- Τα δοχεία ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συλλογή των απορριμμάτων των τροφίμων, απαγορεύεται να χρησιμοποιηθούν για τη συλλογή τροφίμων.

Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα (3)

Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνονται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.

Οι πλαστικοί σάκοι θα πρέπει να απομακρύνονται και να δένονται εύκολα, αποτρέποντας την άμεση επαφή των απορριμμάτων με τους κάδους.

Είναι καλύτερα οι σάκοι με τα απορρίμματα να αποθηκεύονται σε ασφαλές μέρος ή σε μεταλλικό περιέκτη, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, ώστε να μην προσβάλλονται από ζώδια.

Μεγάλοι κάδοι που χρησιμοποιούνται για την αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων ή των σάκων με τα απορρίμματα, έως την απομάκρυνσή τους από την επιχείρηση, θα πρέπει επίσης να είναι κατασκευασμένοι από υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανση τους.

Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά.

Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα (4)

- Πρέπει να υπάρχει κατάλληλη πρόβλεψη για την απομάκρυνση και την αποθήκευση απορριμμάτων τροφίμων και 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 ή πτηνών καθώς και η μόλυνση ή ρύπανση των τροφίμων, του πόσιμου νερού, του εξοπλισμού και των χώρων.

Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από το χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας. Η συχνότητα συλλογής των απορριμμάτων και η απομάκρυνσή τους από τους χώρους των τροφίμων εξαρτάται από τον όγκο και από το είδος τους.

Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους ή κάδους που σχεδιάζονται και χρησιμοποιούνται για το σκοπό αυτό. Είναι σωστή πρακτική ο σχεδιασμός ειδικών εξωτερικών χώρων για την αποθήκευση των απορριμμάτων με παροχή νερού για τον καθαρισμό τους και κατάλληλη αποχέτευση για την απομάκρυνση των υδάτων.

Γενικές απαιτήσεις για τα απορρίμματα (5)

Κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης απορριμμάτων επιτρέπουν τη λιγότερο συχνή απομάκρυνση των απορριμμάτων από την επιχείρηση.

Οι εσωτερικοί χώροι αποθήκευσης απορριμμάτων θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παρασκευής των τροφίμων και να καθαρίζονται σε συχνά χρονικά διαστήματα. Η αποθήκευση των απορριμμάτων σε εξωτερικούς χώρους δεν θα πρέπει να γίνεται πλησίον των χώρων όπου γίνεται η μεταφορά των τροφίμων προς ή από τους χώρους εργασίας.

Στους χώρους ή στους κάδους αποθήκευσης των απορριμμάτων θα πρέπει να προλαμβάνεται η είσοδος εντόμων και λοιπών επιβλαβών ζώων.

Τα υγρά απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλικό το περιβάλλον τρόπο, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης των τροφίμων. Η απόρριψη των υγρών αποβλήτων/απορριμμάτων των τροφίμων όπως έλαια ή χημικά καθαρισμού πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευση τους σε μεγάλες ποσότητες μέσα στο αποχετευτικό σύστημα.

Παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία του καθαρισμού και της απολύμανσης

- Το αντικείμενο που καθαρίζεται/απολυμαίνεται
- Το είδος και η κατάσταση της βρωμιάς
- Το είδος & η αποτελεσματικότητα του χημικού
- Ο χρόνος δράσης του χημικού
- Η θερμοκρασία του νερού
- Η σκληρότητα του νερού
- Η συχνότητα που εφαρμόζουμε τη διαδικασία
- Η ένταση φυσικής/μηχανικής δράσης (τρίψιμο)



Πως γίνεται η διαδικασία του καθαρισμού και της απολύμανσης

- **Απομακρύνουμε** τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας, από το χώρο
- Χρησιμοποιούμε τα **κατάλληλα υλικά και μέσα**
- Ακολουθούμε πιστά τις **Οδηγίες Καθαρισμού & Απολύμανσης** (ξέπλυμα με πόσιμο νερό, τρίψιμο, επανάληψη με απορρυπαντικό, ξέπλυμα με **πόσιμο νερό**, εφαρμογή απολυμαντικού για συγκεκριμένο χρόνο δράσης, τελικό καλό ξέπλυμα με **πόσιμο νερό** όταν το απολυμαντικό δεν διασπάται, στέγνωμα)
- Τηρούμε τις προβλεπόμενες **συχνότητες**
- Καθορίζουμε **υπεύθυνο καθαρισμού**

Απομακρύνουμε πάντα τα υπολείμματα τροφίμων και στερεών ρύπων, για καλύτερο αποτέλεσμα

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Υλικά που χρησιμοποιούνται:

- **Απορρυπαντικά ή καθαριστικά**, είναι τα χημικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό, αφαιρούν λίπη και βρωμιές, αλλά δεν σκοτώνουν τους μικροοργανισμούς. Υπάρχουν τα καθαριστικά επιφανειών (δάπεδα, εξοπλισμούς), τα απορρυπαντικά για καθαρισμό σκευών στο χέρι και τα απορρυπαντικά για το πλυντήριο πιάτων.
- **Απολυμαντικά**, είναι χημικά που χρησιμοποιούνται για την απολύμανση και μειώνουν σημαντικά τον αριθμό των μικροοργανισμών. Υπάρχουν τα απολυμαντικά επιφανειών και τα απολυμαντικά δισκία (συνήθως χλωρίου).
- **Εξυγιαντικά**, είναι ο συνδυασμός απορρυπαντικών και απολυμαντικών

ΠΡΟΣΟΧΗ: Στο φάκελο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ της επιχείρησης πρέπει να υπάρχουν τα δελτία δεδομένων ασφαλείας των χρησιμοποιούμενων σκευασμάτων.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΟΔΗΓΙΕΣ

- **Ανάλυση και Αξιολόγηση της Επικινδυνότητας** των ειδών προς καθαρισμό & απολύμανση
 - **Σχεδιασμός προγράμματος:**
 - **ΠΟΥ:** Ορίζουμε τα είδη, σημεία ή περιοχές που πρέπει να καθαρίσουμε
 - **ΠΟΙΟΣ:** Ορίζουμε τον Υπεύθυνο Καθαρισμού
 - **ΠΟΤΕ:** Ορίζουμε τη Συχνότητα Καθαρισμού
 - **ΠΩΣ:** Ορίζουμε τη Μέθοδο που θα εφαρμόζεται
- Τήρηση αρχείων**

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟΥ (ΠΟΥ)	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ (ΠΟΤΕ)	ΜΕΘΟΔΟΣ (ΠΩΣ)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Επιφάνειες εργασίας 2. Σκεύη 3. Εργαλεία 4. Εξοπλισμός που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα 5. Φούρνοι 	<p>Καθημερινά με το τέλος της βάρδιας και ενδιάμεσα με την αλλαγή του αντικειμένου επεξεργασίας</p> <p style="text-align: center;">ή</p> <p>Μετά από κάθε χρήση και μετά το τέλος της βάρδιας</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Πλύσιμο των συσκευών όταν είναι δυνατό. • Σκούπισμα με σκούπα, βούρτσα ή σφουγγάρι για την αφαίρεση των υπολειμμάτων των τροφίμων, ιδιαίτερα από δύσκολα σημεία • Πλύσιμο με νερό και απορρυπαντικό. Καλό ξέπλυμα. • Εφαρμογή κατάλληλου απολυμαντικού σε όλες τις επιφάνειες • Ξέπλυμα όταν απαιτείται από τις οδηγίες του κατασκευαστή. • Στέγνωμα στον αέρα.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Ψυγεία 2. Δάπεδα 3. Τοίχοι 4. Οροφές 	<p>Κάθε Εβδομάδα</p>	

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Η **ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ** καθορίζεται από:

- την **επικινδυνότητα** που ενέχει το αντικείμενο ή ο χώρος που καθαρίζουμε (άμεσης επαφής με τρόφιμα υψηλού κινδύνου) και
 - την εκτίμηση του **χρόνου** και της **ικανότητας** για καθαρισμό
- **Καθημερινά:** σκεύη, εξοπλισμό, επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα, δάπεδα κουζίνας, επιφάνειες επαφής χεριών κα.
 - Μετά το τέλος της εργασίας (βάρδιας)
 - Ενδιάμεσα, όταν χρειάζεται
 - **Εβδομαδιαία:** τοίχοι, δάπεδα αποθηκών, ψυγεία, φούρνοι, δοχεία απορριμμάτων, εξωτερικοί χώροι
 - **Περιοδικά/μηνιαία:** παράθυρα, οροφές, φώτα, εξαερισμό

ΟΣΟ ΠΙΟ ΣΥΧΝΑ ΤΟΣΟ ΚΑΛΥΤΕΡΑ

ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ

Ειδικά, οι επιφάνειες **επαφής με τρόφιμα** (πάγκοι εργασίας, σκεύη, εργαλεία, μηχανές κοπής κλπ) θα πρέπει να πλένονται και να απολυμαίνονται:

- Πριν και μετά από κάθε χρήση τους (& στο τέλος της βάρδιας)
 - Κάθε φορά που γίνεται αλλαγή είδους τροφίμου
 - Μετά την προσωρινή διακοπή εργασίας (διάλειμμα)
 - Κάθε 4 ώρες (σε συνεχή εργασία με ίδιο τρόφιμο)
- Εφαρμόζουμε την Πολιτική **“Clean as you go”**.

Καθαρίζουμε, καθώς κάνουμε την εργασία μας.

Δεν αφήνουμε ποτέ, να συσσωρεύεται η βρωμιά.

ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Μέθοδοι απολύμανσης:

➤ Απολύμανση με θερμότητα

Γίνεται με εμβάπτιση των αντικειμένων σε **καυτό νερό** (80°C) ή με ψεκασμό ατμού.

Όσο μεγαλύτερη η θερμοκρασία, τόσο λιγότερος ο χρόνος που χρειάζεται, γι αυτό πρέπει να μετράμε τη θερμοκρασία νερού κατά την εμβάπτιση

➤ Απολύμανση με χημικές ουσίες

Γίνεται με τη χρήση χημικών ουσιών, όπως **χλωρίνη, ιωδίνη και quats**.
Χρειάζεται **ΠΡΟΣΟΧΗ**:

- στο χρόνο επαφής
- στην θερμοκρασία του διαλύματος
- στην συγκέντρωση του διαλύματος
- στις οδηγίες του παρασκευαστή
- ΚΑΠΟΙΑ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΑ ΧΡΕΙΑΖΟΝΤΑΙ ΚΑΛΟ ΞΕΠΛΥΜΑ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

ΤΡΟΠΟΙ καθαρισμού και απολύμανσης, ανάλογα με το αντικείμενο:

- Επιφάνειες και πάγκοι επεξεργασίας και κοπής, μηχανικός εξοπλισμός, καθαρίζονται με το **χέρι ή/και με ειδικά μηχανήματα**
- Μικρά αντικείμενα, εργαλεία, σκεύη, δίσκοι, γυαλικά, μαχαιροπήρουνα κα, πλένονται με το **χέρι σε νεροχύτες**:
(1 νεροχύτης μόνο για τα χέρια, 1 νεροχύτης μόνο για τα τρόφιμα, 1 σύστημα πλυσίματος για τα σκεύη)
- Μικρά αντικείμενα, εργαλεία, σκεύη, δίσκοι, γυαλικά, μαχαιροπήρουνα, αποσυναρμολογούμενα τμήματα εξοπλισμού κα, πλύσιμο σε **πλυντήρια**
- Δάπεδα, τοίχοι, οροφές, εξοπλισμός, πλύσιμο με **ειδικά μηχανήματα**

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΚΑΘΑΡΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Σκοπός είναι να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους και η επιμόλυνση των τροφίμων από αυτά

- Καθαρίζουμε και Απολυμαίνουμε τα ντουλάπια πριν αποθηκεύσουμε σε αυτά καθαρά σκεύη
- Τοποθετούμε τα ποτήρια, κατσαρόλες, ταψιά κα, ανάποδα
- Τοποθετούμε τα σκεύη κουζίνας με τα χερούλια προς τα πάνω
- Τοποθετούμε τα σκεύη σε ντουλάπια που κλείνουν

Μη ξεχνάτε να κλείνετε πάντα τα ντουλάπια

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΜΕΣΩΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ (εργαλεία και χημικές ουσίες):

- Τα εργαλεία καθαρισμού, πρέπει να καθαρίζονται πριν την αποθήκευσή τους
- Τοποθετούνται μέσα σε ντουλάπες ή αποθήκες, κατάλληλα διαμορφωμένες (ράφια, θέσεις για σφουγγαρίστρες, υγειονομικά λούκια κλπ)
- Μακριά από τρόφιμα & χώρους παραγωγής
- Σε χώρους που κλειδώνουν με αρκετό φωτισμό και ξεχωριστές βρύσες & αποχετεύσεις

Μη ξεχνάτε: Πάντα να κλειδώνετε τα ντουλάπια - αποθήκες



ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- Απομάκρυνση όλων των τροφίμων και υλικών συσκευασίας από το χώρο, πριν ξεκινήσει η διαδικασία καθαρισμού
- Τήρηση κανόνων ασφαλείας (ενδυμασία κλπ)
- Χρήση κατάλληλων και εγκεκριμένων καθαριστικών (Προσοχή στις οδηγίες χρήσης)
- Χρήση κατάλληλων εργαλείων καθαρισμού, διαφορετικών για ξεχωριστές απαιτήσεις υγιεινής
- Χρήση μόνο καθαρού - πόσιμου νερού
- Καθαρισμός από το πίσω μέρος της επιχείρησης προς τα εμπρός και από τα ψηλά μέρη προς τα χαμηλά



ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

- Σχολαστικός καθαρισμός επιφανειών
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απορρυπαντικά ή απολυμαντικά, κοντά σε περιοχές που υπάρχουν τρόφιμα ή υλικά συσκευασίας
- Καλό ξέπλυμα
- Ενημέρωση υπευθύνων για έλλειψη ή φθορές στα μέσα καθαρισμού
- Τήρηση Προγράμματος και Οδηγιών για τον Καθαρισμό & την Απολύμανση



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ CLP (εικονογράμματα)

Ο κανονισμός για την ταξινόμηση, την **επισήμανση** και τη συσκευασία (CLP) [(ΕΚ) αριθ. 1272/2008] βασίζεται στο Παγκοσμίως Εναρμονισμένο Σύστημα των Ηνωμένων Εθνών (ΠΕΣ) και αποσκοπεί στη διασφάλιση ενός υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας και του περιβάλλοντος από τη χρήση χημικών. Από την 1 Ιουνίου 2015 είναι η μόνη ισχύουσα νομοθετική πράξη στην ΕΕ για την ταξινόμηση και την επισήμανση των ουσιών και των μειγμάτων και απαιτεί από τους παρασκευαστές, τους εισαγωγείς ή τους μεταγενέστερους χρήστες ουσιών ή μειγμάτων να ταξινομούν, να επισημαίνουν και να συσκευάζουν κατάλληλα τις επικίνδυνες χημικές ουσίες τους προτού τις διαθέσουν στην αγορά.



ΣΥΜΒΟΛΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

<https://echa.europa.eu/el/regulations/clp/clp-pictograms>

>



Αέριο υπό πίεση
Σύμβολο: Φιάλη αερίου

>



Εκρηκτικό
Σύμβολο: εκρηγνυόμενη βόμβα

>



Οξειδωτικό
Σύμβολο: φλόγα υπεράνω κύκλου

>



Εύφλεκτο
Σύμβολο: Φλόγα

ΣΥΜΒΟΛΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

<https://echa.europa.eu/el/regulations/clp/clp-pictograms>

>



Διαβρωτικό
Σύμβολο: Διάβρωση

>



Κίνδυνος για την υγεία
Σύμβολο: Θαυμαστικό

>



Οξεία τοξικότητα
Σύμβολο: νεκροκεφαλή με διασταυρούμενα οστά

>



Σοβαρός κίνδυνος για την υγεία
Σύμβολο: Κίνδυνος για την υγεία

>



Επικίνδυνο για το περιβάλλον
Σύμβολο: Περιβάλλον

Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



Κέντρο Δια Βίου Μάθησης
Περιφέρειας
Κεντρικής Μακεδονίας

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

- **Απορρίμματα** θεωρούνται όλα τα υπολείμματα τροφίμων, συστατικά τροφίμων, υλικά συσκευασίας, υλικά καθαρισμού και ακατάλληλα προϊόντα, για τα οποία δεν είναι δυνατή η περαιτέρω χρήση τους και απαιτείται η απόρριψή τους (συμπεριλαμβάνονται και τα υλικά ανακύκλωσης)
- **Ο σωστός τρόπος διαχείρισης** των απορριμμάτων, είναι ουσιαστικός, όσον αφορά την επικινδυνότητα επιμόλυνσης των τροφίμων και τη δημιουργία εστιών μόλυνσης, που προσελκύουν έντομα, τρωκτικά και ζώα



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Κανόνες ορθής διαχείρισης απορριμμάτων:

- Δημιουργία ξεχωριστού χώρου, προσωρινής παραμονής ακατάλληλων προϊόντων, προς επιστροφή ή καταστροφή
- Να ορισθούν προβλεπόμενα σημεία τοποθέτησης κάδων απορριμμάτων
- Χρήση κατάλληλου εξοπλισμού (ποδοκίνητοι κάδοι με πλαστικές σακούλες, που κλείνουν ερμητικά, κοντά στη θέση εργασίας)
- Άμεση απομάκρυνση και απόρριψη των απορριμμάτων πριν γεμίσει η σακούλα του κάδου



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Κανόνες ορθής διαχείρισης απορριμμάτων:

- Απομάκρυνση όλων των σκουπιδιών στο τέλος της εργασίας
- Ένταξη των κάδων και του χώρου ακαταλλήλων/απορριμμάτων, στο πρόγραμμα καθαρισμού & απολύμανσης
- Πλύσιμο των χεριών μετά την επαφή με απορρίμματα
- Ευαισθησία προς το περιβάλλον, με την ανακύκλωση των υλικών συσκευασίας



Ευχαριστώ για την προσοχή σας !



Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

