

**ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ**

**ΟΔΗΓΟΣ**

**ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**  
**ΣΤΙΣ ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΕΣ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΕΙΣ**

**Μάιος 2022**

Α/Α	ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ
1.	<p><b><u>Ατομική υγιεινή:</u></b></p> <p>1.1 Διαδικασία πλυσίματος χεριών  1.2 Πιστοποιητικά Υγείας  1.3 Εκπαίδευση χειριστών τροφίμων  1.4 Παρακολούθηση ατομικής υγιεινής</p>
2.	<p><b><u>Προμηθευτές τροφίμων στη κατασκήνωση</u></b></p> <p>2.1 Κατάλογος εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων  2.2 Έλεγχος προμηθευτών</p>
3.	<p><b><u>Αποθήκευση τροφίμων</u></b></p>
4.	<p><b><u>Έλεγχος θερμοκρασιών:</u></b></p> <p>4.1 Ψυκτική διατήρηση  4.1.1 Έλεγχος ψυκτικής διατήρησης - ψυγείο  4.1.2 Έλεγχος ψυκτικής διατήρησης – καταψύκτης  4.2 Ψήσιμο επικίνδυνων τροφίμων  4.2.1 Έλεγχος ψησίματος επικίνδυνων τροφίμων  4.3 Θερμή και κρύα διατήρηση τροφίμων  4.3.1 Έλεγχος κρύας διατήρησης τροφίμων  4.3.2 Έλεγχος θερμής διατήρησης τροφίμων  4.4. Κρύωμα τροφίμων  4.4.1 Έλεγχος κρυώματος τροφίμων  4.5 Αναθέρμανση τροφίμων  4.5.1 Έλεγχος αναθέρμανσης τροφίμων</p>

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	1. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

**ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ Η/ΚΑΙ ΤΑ ΕΠΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΙ ΣΤΕΛΕΧΗ:**

**(Α) Ατομική Καθαριότητα – το προσωπικό/στελέχη κουζίνας**

1. φέρει προστατευτικές ενδυμασίες, κάλυμμα κεφαλής, υποδήματα και γάντια κατάλληλα για την εργασία που διεξάγεται και τα διατηρεί σε καλή κατάσταση.
2. χρησιμοποιεί μιας χρήσης χαρτομάντιλο (φύσημα μύτης, βήξιμο)
3. διατηρεί τα νύχια του κομμένα και δεν φέρει δακτυλίδια στα χέρια.
4. αποφεύγει να καπνίζει, τρώει, βήχει, πτύει, φταρνίζεται, κτενίζεται εντός των μαγειρειών.
5. αποφεύγει να γεύεται το φαγητό με τα δάκτυλα ή και να επαναχρησιμοποιεί τα κουτάλια χωρίς να προηγηθεί απολύμανση τους
6. εφαρμόζει σωστά τις οδηγίες πλυσίματος των χεριών.

**(Β) Ατομική Υγεία του προσωπικού/ στελεχών κουζίνας**

1. φέρει έγκυρο πιστοποιητικό που δηλώνει ότι δεν φέρει ασθένεια ή είναι φορέας μικροβίων ή παρασίτων όπου μπορούν να μολύνουν τα τρόφιμα.
2. καλύπτει τυχόν δερματικά τραύματα
3. δηλώνει στον Αρχηγό Κατασκήνωσης όταν έχει συμπτώματα διάρροιας ή εμετούς.

**(Γ) Υγειονομική διαχείριση των τροφίμων από τα στελέχη της κουζίνας**

1. αποφεύγει να χρησιμοποιεί τον ίδιο εξοπλισμό, σκεύη, επιφάνειες για ωμά και ψημένα τρόφιμα, χωρίς να προηγηθεί μεταξύ των φάσεων εργασίας η απολύμανση τους.
2. διατηρεί/ αποθηκεύει χωριστά διαφορετικές πρώτες ύλες των τροφίμων (κρέας, πουλερικά, ψαρικά, αυγά, λαχανικά) έτσι ώστε να μην έρχονται σε άμεση επαφή με μαγειρεμένη τροφή.
3. εφαρμόζει στους χώρους αποθήκευσης των τροφίμων την τακτική «Πρώτα μέσα, Πρώτα έξω».
4. εφαρμόζει στα τρόφιμα την κατάλληλη θερμοκρασία/ χρόνο.
5. εφαρμόζει σωστά τις οδηγίες πλυσίματος του εξοπλισμού, επιφανειών και σκευών.
6. εφαρμόζει πιστά τις οδηγίες χρήσης και όπου απαιτείται της συντήρησης του εξοπλισμού.

**(Δ) Εκπαίδευση προσωπικού και στελεχών κουζίνας**

1. λαμβάνει την απαιτούμενη βασική εκπαίδευση στην υγιεινή των τροφίμων.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	1.1 ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΩΝ ΧΕΡΙΩΝ

### Διαδικασία πλυσίματος των χεριών

1. Εφαρμογή ζεστού νερού
2. Δημιουργία σαπουνιάς
3. Τρίψιμο των χεριών
4. Χρησιμοποίηση βούρτσας νυχιών
5. Ξέπλυμα των χεριών με ζεστό νερό
6. Εφαρμογή απολυμαντικού
7. Ξέπλυμα των χεριών με ζεστό νερό
8. Στέγνωμα των χεριών ( μιας χρήσης )

### Συχνότητα πλυσίματος των χεριών

- πριν να αρχίσει την εργασία και μετά από κάθε φάση εργασίας
- μετά από χειρισμό λερωμένων σκευών
- μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων
- μετά από χειρισμό απορριμμάτων
- μετά από χρήση χαρτομάντιλου
- μετά από χρήση αποχωρητήριου
- μεταξύ αλλαγής διαδικασίας τροφίμων.





<b>ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	<b>ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022</b>
<b>ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ</b>	<b>1.4 ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ</b>

<b>ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΙΩΝ</b>	<b>ΠΕΡΙΟΔΟΣ (ΗΜΕΡΕΣ)</b>						
	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
Φέρει προστατευτικές ενδυμασίες, κάλυμμα κεφαλής, υποδήματα και γάντια κατάλληλα για την εργασία που διεξάγεται και τα διατηρεί σε καλή κατάσταση.							
Διατηρεί τα νύχια του κομμένα και δεν φέρει δακτυλίδια Εφαρμόζει σωστά τις οδηγίες πλυσίματος των χεριών							
Καλύπτει δερματικά τραύματα Δηλώνει στον Αρχηγό Κατασκήνωσης συμπτώματα διάρροιας ή εμετούς όταν τυχόν παρουσιαστούν							
Αποφεύγει να καπνίζει, τρώει, βήχει, πτύει, φταρνίζεται, κτενίζεται εντός των μαγειρείων							
Αποφυγή παρουσίας μη εξουσιοδοτημένων ατόμων στο χώρο							
<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ</b>							

<b>ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	<b>ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022</b>
<b>ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ</b>	<b>2. ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>

### **ΚΙΝΔΥΝΟΣ**

- Παραλαβή τροφίμων με παθογόνους οργανισμούς και τοξίνες.
- Παραλαβή τροφίμων με επικίνδυνες χημικές ουσίες.
- Παραλαβή τροφίμων με ξένα σώματα.

### **ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ**

- ✓ Η κατασκήνωση προμηθεύεται πρώτες ύλες / τρόφιμα από προμηθευτές εγκεκριμένους από τις αρμόδιες αρχές του κράτους.
- ✓ Τηρεί κατάλογο όλων των εγκεκριμένων προμηθευτών με τα σχετικά στοιχεία τους:
  - Όνομα
  - Διεύθυνση
  - Μέσα επικοινωνίας – τηλέφωνο.
  - Είδος τροφίμου που αγοράζεται από την κατασκήνωση.
  - Κωδικούς τροφίμων.
  - Συνθήκες παραλαβής.
- ✓ Τηρεί προδιαγραφές των πρώτων υλών που εισάγονται στην κατασκήνωση και προβαίνει στους σχετικούς ελέγχους πριν την παραλαβή τους:
  - Καθαριότητα μεταφορικών μέσων.
  - Σήμανση τροφίμων.
  - Μη παρουσία ξένων σωμάτων.
  - Μη προσβολή από έντομα και ποντικούς.
  - Μη άσχημη οσμή ή / και ορατή αλλοίωση του τροφίμου.
  - Χωρίς σημάδια υγρασίας / μούχλας.
  - Μη κτυπημένα εγκυτιομένα τρόφιμα.
  - Παραλαβή σε θερμοκρασία <math>8^{\circ}\text{C}</math> τροφίμων ψυκτικής διατήρησης,
  - Παραλαβή σε θερμοκρασία <math>-18^{\circ}\text{C}</math> τροφίμων κατάψυξης.
  - Έλεγχος για σημάδια απόψυξης.
- ✓ Μικροβιολογικές και χημικές αναλύσεις των πρώτων υλών / τροφίμων όταν αυτό απαιτείται.







<b>ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	<b>ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022</b>
<b>ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ</b>	<b>2.2 ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ</b>

<b>ΗΜΕΡ. / ΩΡΑ</b>	<b>ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ</b>	<b>ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗΣ</b>	<b>ΠΟΣΟΤΗΤΑ / ΣΥΣΚΕΥΣΙΑ</b>	<b>ΤΗΡΗΣΗ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ</b>	<b>ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ</b>	<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ</b>

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	3. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Επιμόλυνση με παθογόνους οργανισμούς (επαφή τροφίμων έτοιμων προς κατανάλωση με τρόφιμα προς επεξεργασία, αποθήκες προσβεβλημένες από έντομα και ποντικούς)
- Επιμόλυνση με χημικές ουσίες (άμεση επαφή με τις χημικές ουσίες όπως τα εντομοκτόνα, καθαριστικά κλπ).
- Επιμόλυνση με ξένα σώματα (μη καθαρές αποθήκες, άμεση επαφή με ξένα σώματα κλπ).

### ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- ✓ Το μαγειρείο διαθέτει επαρκείς, κατάλληλους και ξεχωριστούς αποθηκευτικούς χώρους κατά κατηγορία υλικών και τροφίμων.
- ✓ Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία ενδέχεται να είναι επιρρεπή στον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών, ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες που να μη συνεπάγονται κίνδυνο για την υγεία.
- ✓ Διατήρηση των αποθηκευτικών χώρων σε καθαρή κατάσταση και απαλλαγμένων από έντομα και ποντικούς.
- ✓ Διαχείριση των τροφίμων σύμφωνα με τον κανόνα «Πρώτα Μέσα – Πρώτα Έξω».
- ✓ Τοποθέτηση των τροφίμων πάνω σε βάθρα με καθαρό ύψος από το δάπεδο 30 εκ.
- ✓ Τοποθέτηση των τροφίμων σε κλειστά δοχεία και σήμανση τους σε όσα έχουν μεταφερθεί από την αρχική τους συσκευασία.
- ✓ Έλεγχος για κατεστραμμένα / προσβεβλημένα / αλλοιωμένα τρόφιμα.
- ✓ Διαχωρισμός των ετοιμών τροφίμων προς κατανάλωση από ωμά τρόφιμα.
- ✓ Τα υλικά καθαρισμού και απολύμανσης αποθηκεύονται σε ξεχωριστό χώρο και φέρουν σήμανση.
- ✓ Τήρηση των οδηγιών αποθήκευσης και χρονικής διάρκειας από τον παρασκευαστή.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	4. ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ 4.1 ΨΥΚΤΙΚΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Επιβλαβής αλλοίωση των πιθανών επικίνδυνων τροφίμων – είναι τα τρόφιμα που μπορεί να περιέχουν μικρόβια τροφικής δηλητηρίασης και είναι ικανά να υποβοηθούν στην ανάπτυξη αυτών των μικροβίων ή στο σχηματισμό τοξινών σε επίπεδα που είναι επικίνδυνα στους καταναλωτές, αν τα τρόφιμα δεν συντηρούνται στη σωστή θερμοκρασία.

### ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Εφαρμογή θερμομέτρων στους ψυκτικούς θαλάμους – ψυγεία- και βαθμονόμηση τους.
  - Αποφυγή υπερφόρτωσης των ψυκτικών θαλάμων.
- Τοποθέτηση των τροφίμων κατά τρόπο που να επιτρέπεται η κυκλοφορία του ψυχρού αέρα γύρω από το τρόφιμο.
- Τοποθέτηση των μη ετοιμών τροφίμων προς κατανάλωση (ωμό κρέας) σε κλειστά δοχεία στο κάτω μέρος του ψυγείου ή σε ξεχωριστό ψυγείο, έτσι ώστε να μην αγγίζει ή να στάζει επάνω σε τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση.
- Ρύθμιση των ψυκτικών θαλάμων για την επίτευξη της προσδοκώμενης θερμοκρασίας.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

- ✓ Εφαρμογή του κανόνα «Πρώτα-Μέσα, Πρώτα-Έξω».
- ✓ Σήμανση των τροφίμων με ημερομηνία & ώρα παρασκευής του τροφίμου και με ημερομηνία & ώρα κατανάλωσης / χρήσης του τροφίμου σε κάθε παρτίδα.
- ✓ Έλεγχος ότι όλα τα τρόφιμα φέρουν σήμανση από το προμηθευτή τους και τήρηση των οδηγιών συντήρησης.
- ✓ Καταγραφή της θερμοκρασίας των ψυκτικών θαλάμων, τουλάχιστον δύο φορές την ημέρα.

### ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ

- <math>4^{\circ}\text{C}</math> μέχρι 4 ημέρες συμπεριλαμβανομένου των ημερών παρασκευής και κατανάλωσης / χρήσης.
  - $-18^{\circ}\text{C}$  τρόφιμα κατάψυξης.
  - Σύμφωνα με τις οδηγίες του προμηθευτή.

### ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ

Η διαδικασία εκτελείται από τον μάγειρα/υπεύθυνο μαγειρείου

### ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

- ❖ Καταστροφή των τροφίμων όταν βρεθούν σε συνθήκες  $> 4^{\circ}\text{C}$  για  $> 4$  ώρες.

### ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

- Έντυπο καταγραφής θερμοκρασιών ψυκτικών θαλάμων.





ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	<b>ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ</b> <b>4.2 ΨΗΣΙΜΟ ΠΙΘΑΝΩΝ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Επιβίωση μικροβίων τροφικής δηλητηρίασης σε ωμά τρόφιμα ζωικής προέλευσης.

### ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Εφαρμογή επαρκούς θερμοκρασίας καταστροφής των μικροβίων τροφικής δηλητηρίασης.
- Αποφυγή μισό-ψησίματος του τροφίμου με σκοπό την ολοκλήρωση του ψησίματος αργότερα.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

- ✓ Μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας των τροφίμων – μεγάλα κομμάτια – σε κάθε παρτίδα, χρησιμοποιώντας θερμόμετρο με στέλεχος.
- ✓ Οπτική παρατήρηση του τροφίμου ότι δεν υπάρχουν υγρά με αίμα.

### ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ

**> 75°C**

### ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ

Η διαδικασία εκτελείται από τον μάγειρα / υπεύθυνο μαγειρείου.

### ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

- ❖ Συνέχιση του ψησίματος μέχρι την επίτευξη της προσδοκώμενης θερμοκρασίας.

### ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

- Έντυπο τήρησης θερμοκρασιών ψησίματος των τροφίμων.









ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	<b>ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ</b> <b>4.4 ΚΡΥΩΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΟΠΟΥ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ</b>

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Πολλαπλασιασμός μικροβίων τροφικής δηλητηρίασης. Υπάρχουν μικρόβια (σπόροι) που δεν καταστρέφονται με τους συμβατικούς τρόπους ψήσιματος των φαγητών. Επιπρόσθετα υπάρχει ο κίνδυνος επιμόλυνσης του τροφίμου μετά το ψήσιμο του.

### ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Γρήγορη ψύξη των τροφίμων.
- Παράγοντες που πρέπει να ληφθούν υπόψη:
  - Το μέγεθος ή η ποσότητα του φαγητού που ψύχεται.
  - Η πυκνότητα του φαγητού.
  - Το σκεύος στο οποίο φυλάσσεται το φαγητό.
- Μέθοδοι για την διευκόλυνση της ψύξης των μαγειρευμένων τροφίμων:
  - Τοποθέτηση των φαγητών προς ψύξη σε ρηχά σκεύη.
  - Μοίρασμα του φαγητού προς ψύξη σε μικρότερες ή λεπτότερες μερίδες.
  - Χρήση εξοπλισμού γρήγορης ψύξης.
  - Ανάδευση του φαγητού προς ψύξη σε σκεύος τοποθετημένο σε πάγο.
  - Συνδυασμός των πιο παραπάνω μεθόδων.

Η απλή τοποθέτηση ενός μαγειρεμένου τροφίμου στο ψυγείο ενδέχεται να μην είναι αρκετή ώστε να μειώσει τον κίνδυνο ανάπτυξης μικροβίων. Επιπλέον, η τοποθέτηση χλιαρού ή ζεστού φαγητού στο ψυγείο ενδέχεται να αυξήσει τη θερμοκρασία εντός του ψυγείου και να θέσει σε κίνδυνο τα άλλα τροφίμων του ψυγείου.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

- ✓ Μέτρηση της θερμοκρασίας του τροφίμου κάθε μία ώρα σε κάθε παρτίδα παραγωγής.

**Σημαντικό:** η μέτρηση του χρόνου ως χρονικό κρίσιμο όριο λαμβάνεται υπόψη από την στιγμή που η θερμοκρασία του τροφίμου πέσει στους 60°C.

### ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ

- Μείωση της θερμοκρασίας από 60°C στους 10°C εντός 4 ωρών και αμέσως φύλαξη σε 4°C.

### ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ

Η διαδικασία εκτελείται από τον μάγειρα/υπεύθυνο μαγειρείου

### ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

- ❖ Απόρριψη του τροφίμου.

### ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

- Έντυπο μέτρησης θερμοκρασιών & χρόνου κρυώματος των τροφίμων.



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΩΜΑ ΠΡΟΣΚΟΠΩΝ ΚΥΠΡΟΥ – ΜΑΙΟΣ 2022
ΠΡΟΣΚΟΠΙΚΗ ΚΑΤΑΣΚΗΝΩΣΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ 4.5 ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Ανάπτυξη μικροβίων τροφικής δηλητηρίασης.

### ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ

- Εφαρμογή επαρκούς θερμοκρασίας.
- Κατά την αναθέρμανση σε φούρνο μικροκυμάτων τηρούνται οι ακόλουθες ενέργειες:
  - Τα τρόφιμα γυρίζονται ή ανακατεύονται κατά την διάρκεια ή στην μέση της διαδικασίας αναθέρμανσης ώστε να αντισταθμίζεται η άνιση κατανομή της θερμότητας.
  - Τα τρόφιμα σκεπάζονται ώστε να διατηρείται η υγρασία στην επιφάνεια του τροφίμου.
  - Τα τρόφιμα αφήνονται καλυμμένα για δυο λεπτά μετά το ψήσιμο ώστε να επέλθει ισορροπία στη θερμοκρασία του τροφίμου.

### ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ

- ✓ Μέτρηση της εσωτερικής θερμοκρασίας των τροφίμων – μεγάλα κομμάτια – σε κάθε παρτίδα, χρησιμοποιώντας θερμομέτρο με στέλεχος.

### ΚΡΙΣΙΜΑ ΟΡΙΑ

Ο γενικός στόχος είναι η αναθέρμανση του τροφίμου να φτάσει στους 75°C σε γρήγορο χρονικό διάστημα για να ελαχιστοποιηθεί ο χρόνος που το τρόφιμο βρίσκεται σε θερμοκρασία που ωφελεί την ανάπτυξη μικροβίων ή το σχηματισμό τοξινών.

*(Η απαίτηση αυτή ισχύει μόνο σε τρόφιμα που θα διατηρηθούν ζεστά στην μονάδα έκθεσης τροφίμων εκεί και όπου υπάρχει. Δεν ισχύει σε τρόφιμα που αναθερμαίνονται για να σερβιριστούν στους κατασκηνωτές για άμεση – επί τόπου – κατανάλωση).*

### ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ

Η διαδικασία εκτελείται από τον μάγειρα/υπεύθυνο της κουζίνας.

### ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ

- ❖ Συνέχιση του αναθέρμανσης μέχρι την επίτευξη της προσδοκώμενης θερμοκρασίας.
- ❖ Υπολείμματα (leftovers) τροφίμων απορρίπτονται.

### ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΩΝ

- Έντυπο τήρησης θερμοκρασιών αναθέρμανσης των τροφίμων.

