

ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

1. Εξαλείψτε τυχόν τρόφιμα που είναι χαλασμένα ή μολυσμένα και ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση ή των οπείων η ασφάλεια (ασφάλεια τροφίμων) για κατανάλωση από τον άνθρωπο είναι αβέβαιη.
2. Προσδιορίστε κατάλληλη ημερομηνία λήξης σε παρασκευασμένα ή συσκευασμένα προϊόντα.
3. Εκτελείτε μια κατάλληλη εναλλαγή των τροφίμων.
4. Διατηρήστε εξοπλισμό που περιέχει δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα σε θερμοκρασία 4 ° C ή μικρότερη ή 60 ° C ή μεγαλύτερη.
5. Διατηρήστε τα δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα κρύα σε θερμοκρασία 4 ° C ή λιγότερο και αυτά που σερβίρονται ζεστά σε θερμοκρασία 60 ° C ή περισσότερο.
6. Αποκτήστε τρόφιμα αποκλειστικά από αναγνωρισμένους, εγκεκριμένους και ασφαλείς προμηθευτές. Διατηρήστε τα απαραίτητα αρχεία και την απόδειξη αγοράς για να αποδείξετε την προέλευση των τροφίμων.
7. Επισημάνετε τα τρόφιμα με όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για την ασφαλή κατανάλωσή τους. Οι πληροφορίες πρέπει να είναι ακριβείς και πλήρεις (κοινή ονομασία προϊόντος, κατάλογος συστατικών κατά φθίνουσα σειρά, τρόπος συντήρησης, διάρκεια ζωής, χρήση, βάρος, προέλευση, όνομα και διεύθυνση του υπεύθυνου μέρους).
8. Εκτελέστε δραστηριότητες προετοιμασίας, συσκευασίας ή μεταποίησης τροφίμων, καθώς και αποθήκευσης ή οποιουδήποτε άλλου χειρισμού, ώστε να αποφεύγεται η εισαγωγή οποιουδήποτε είδους μολυσματικών ουσιών, να εξασφαλίζεται η ασφάλεια του προϊόντος και να τηρούνται οι ισχύοντες κανονισμοί.
9. Ξεπαγώστε δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα σύμφωνα με αναγνωρισμένες και ασφαλείς μεθόδους.
10. Μαγειρέψτε ωμές τροφές ζωικής ή φυτικής προέλευσης, σε ασφαλή εσωτερική θερμοκρασία ψησίματος και κατά τη διάρκεια του κατάλληλου χρόνου μαγειρέματος, για να εξασφαλίσετε την ασφάλεια των τροφίμων.
11. Χρησιμοποιήστε μεθόδους παρασκευής που εμποδίζουν την επιβίωση και τον πολλαπλασιασμό των παθογόνων μικροοργανισμών και συμβάλλουν στη μείωση ή την εξάλειψή τους.
12. Ψύξτε πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα από 60 ° C έως 4 ° C (εσωτερική θερμοκρασία) σε λιγότερο από 6 ώρες, η οποία θα πρέπει να περιλαμβάνει ψύξη από 60 ° C έως 21 ° C (εσωτερική θερμοκρασία) σε λιγότερο από 2 ώρες.
13. Αναθερμάνετε δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα που έχουν προηγουμένως μαγειρευτεί και διατηρηθεί σε ψύξη, έτσι ώστε όλα τα μέρη να φτάσουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 63 ° C για 3 λεπτά (εκτός θέρμανσης στον φούρνο μικροκυμάτων) ή 74 ° C για 15 δευτερόλεπτα σε λιγότερο από 2 ώρες.
14. Καθαρίστε και καθαρίστε σκεύη, εξοπλισμό εργασίας και επιφάνειες που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα χρησιμοποιώντας κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης, εργαλεία ή εξοπλισμό εγκεκριμένο για τη βιομηχανία τροφίμων. Χρησιμοποιήστε αποδοκτές μεθόδους καθαρισμού και εξυγίανσης και απαιτούμενες αραιώσεις.
15. Καθαρίστε και καθαρίστε σκεύη, εξοπλισμό και επιφάνειες που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα, όσο συχνά είναι απαραίτητο, για να αποτρέψετε τη μόλυνση. Η συχνότητα των δραστηριοτήτων καθαρισμού και

εξυγίανσης πρέπει να είναι σύμφωνη με τις απαιτήσεις που ορίζει ο κανονισμός και εκείνες που αναγνωρίζονται από το ΜΑΡΑQ.

16. Πλύνετε τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό και σαπούνι μετά από το χειρισμό ωμών τροφών και πριν από το χειρισμό τροφίμων ή επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα πριν ξεκινήσετε να εργάζεστε και κάθε φορά που υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης, ειδικά αν έχετε καπνίσει, φάει, πιεί ή έχετε φυσήσει τη μύτη σας ή έχετε πάει στο μπάνιο ή σε μια μολυσμένη περιοχή.

17. Βεβαιωθείτε ότι όλοι οι χώροι, οι χώροι ή τα οχήματα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τροφίμων έχουν νεροχύτη με πόσιμο ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, δοσομετρητές σαπουνιών και ατομικές πετσέτες μίας χρήσης για πλύσιμο στο χέρι και υγιεινό στέγνωμα των χεριών. Τα υλικά που απαιτούνται για το πλύσιμο των χεριών θα πρέπει να είναι προσβάσιμα και λειτουργικά.

18. Εξασφαλίστε ότι όλα τα μέλη του προσωπικού συμμετέχουν σε σωστή υγιεινή συμπεριφορά που συμφωνεί με την κοινή λογική και είναι κατάλληλη για τη βιομηχανία τροφίμων. Κάποιος πρέπει να αποφεύγει να καταναλώνει τρόφιμα στην προετοιμασία του προϊόντος ή στην περιοχή πλύσης εξοπλισμού.

19. Ελέγξτε την πρόσβαση στις περιοχές προετοιμασίας και αποθήκευσης τροφίμων. Οργανώστε τις εργασίες του προσωπικού ώστε να ελαχιστοποιήσετε τις μετακινήσεις μεταξύ διαφορετικών περιοχών (μετακίνηση από μολυσμένη περιοχή σε περιοχή προετοιμασίας φαγητού).

20. Εξασφάλιση ότι τα μέλη του προσωπικού διαθέτουν τα απαιτούμενα προσόντα που απαιτούνται νομικά για τη διαχείριση των τροφίμων.

21. Εξασφαλίστε ότι όσοι εμπλέκονται στην παρασκευή τροφίμων και στο πλύσιμο υλικού και εξοπλισμού ή σε οποιαδήποτε άλλη εργασία που σχετίζεται με την επεξεργασία τροφίμων:

- δεν έχετε μολυσμένο τραύμα ή πληγή που δεν καλύπτεται επαρκώς,
- μην πάσχετε από ασθένεια που μπορεί να μολύνει τα τρόφιμα ή να παρουσιάσει συμπτώματα όπως διάρροια, ναυτία, έμετο ή πυρετό.

22. Εξασφαλίστε ότι οι εργαζόμενοι που εμπλέκονται στην παρασκευή τροφίμων, το πλύσιμο ή τον καθαρισμό υλικού και εξοπλισμού:

- Φορέστε καθαρά ρούχα που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για εργασία, ένα καθαρό κάλυμμα κεφαλής που καλύπτει πλήρως τα καλύμματα των μαλλιών και των γενειάδων, αν είναι απαραίτητο.
- Να μην φοράτε κοσμήματα ή αντικείμενα που θα μπορούσαν να πέσουν σε τροφή.

23. Να φυλάσσετε την εγκατάσταση και τον εξοπλισμό, τα σκεύη και τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, επισήμανση και διανομή τροφίμων καθαρά.

24. Χρησιμοποιήστε υλικά, εξοπλισμό, σκεύη και δοχεία που είναι σε καλή κατάσταση, σχεδιάζονται, κατασκευάζονται, κατασκευάζονται, συντηρούνται, αποσυναρμολογούνται, καθαρίζονται εύκολα και ρυθμίζονται ώστε να λειτουργούν όπως προβλέπεται στη βιομηχανία τροφίμων.

25. Βεβαιωθείτε ότι όλος ο εξοπλισμός, σκεύη και δοχεία που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα είναι κατασκευασμένα από υλικό:

- τα οποία δεν μπορούν να μεταβληθούν από τα τρόφιμα.
- είναι αδιαπέραστο και μη απορροφητικό και δεν περιέχει χαλαρά σωματίδια, σκασίματα ή ρωγμές.
- δεν μπορεί να διαβρωθεί και να είναι ανθεκτικό σε πλύσιμο, καθαρισμό ή εξυγίανση.

26. Τοποθετήστε τα απορρίμματα σκουπιδιών σε καθαρά και κλειστά δοχεία. Διατηρήστε επαρκή συχνότητα συλλογής για να αποφύγετε τυχόν υπερχείλιση.

27. Να φυλάσσετε τα κτίρια και τα οχήματα καθαρά και σωστά σχεδιασμένα έτσι ώστε να αποφεύγεται κάθε φυσική, χημική ή μικροβιολογική μόλυνση των τροφίμων.

28. Να φυλάσσετε τα κτίρια ή τα οχήματα χωρίς έντομα, ζώδια και όλα τα είδη μη εξουσιοδοτημένων ζώων ή τα περιπτώματά τους.

29. Προμηθεύετε τις εγκαταστάσεις ή τα οχήματα με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό (τουλάχιστον 60 ° C) σε επαρκή ποσότητα για να εκτελείτε κοινά καθήκοντα. Όταν χρησιμοποιείτε νερό από πηγάδι, λάβετε τα κατάλληλα μέτρα για να διασφαλίσετε ότι το νερό δεν είναι μολυσμένο.