

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Η τροφή είναι σημαντική για την ανάπτυξη της ζωής του ανθρώπου
- Η τροφή είναι αναγκαία για:
 1. Την οικοδόμηση και ανάπτυξη του σώματος
 2. Την αντικατάσταση των συνεχών απωλειών
 3. Την απαιτούμενη ενέργεια
 4. Την καλή υγεία
- Λόγω των παραπάνω τα τρόφιμα πρέπει να είναι ασφαλή για την υγεία των ανθρώπων, που θα τα καταναλώσουν.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Ένα τρόφιμο χαρακτηρίζεται υγιεινό και ασφαλές όταν:
 1. Δεν περιέχει καθόλου παθογόνα μικρόβια
 2. Έχει πολύ χαμηλό αριθμό ανεπιθύμητων μικρόβιων
 3. Δεν έχει καθόλου ή σε πολύ χαμηλό επίπεδο ουσίες ανεπιθύμητες για την υγεία του ανθρώπου.
- Η παραγωγή ασφαλών και υγιεινών τροφίμων προϋποθέτει την αυστηρή εφαρμογή πρότυπων υγιεινής τόσο κατά την παραγωγή όσο και κατά την αποθήκευση, μεταφορά και πώληση τους.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Οι παράγοντες που επιδρούν στην υγιεινή των τροφίμων κατά την παραγωγή τους είναι:
 1. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής
 2. Ο μηχανολογικός εξοπλισμός και τα βοηθητικά σκεύη
 3. Οι πρώτες ύλες
 4. Το χρησιμοποιούμενο νερό
 5. Ο εξαερισμός
 6. Ο καθαρισμός και η απολύμανση
 7. Τα διάφορα έντομα, τρωκτικά και λοιπά ζώα
 8. Το προσωπικό

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

- Υπάρχουν τρεις διαφορετικές κατηγορίες κινδύνων που μπορεί να πλήξουν την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων
 1. Μικροβιολογικοί κίνδυνοι
 2. Χημικοί κίνδυνοι
 3. Φυσικοί κίνδυνοι

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ- ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ

- **Πότε πρέπει να πλένετε τα χέρια σας;**
 1. Μετά από χρήση τουαλέτας,
 2. Αν ακουμπήσετε γυμνά μέρη του σώματος σας.
 3. Αν έχετε φροντίσει ή χειριστεί ζώα ή ψάρια.
 4. Αν έχετε βήξει ή φταρνιστεί χρησιμοποιώντας μαντίλι ή χαρτομάντιλο, αν έχετε καπνίσει, φάει ή πιει,
 5. Αν έχετε χρησιμοποιήσει λερωμένα εργαλεία ή σκεύη.
 6. Κατά την παρασκευή του φαγητού όσο συχνά χρειάζεται ώστε να απομακρύνεται η βρωμιά και η μόλυνση.
 7. Αν έχετε δουλέψει με ωμές τροφές μετά από μαγειρεμένες ή αντίστροφα.
 8. Αν έχετε ασχοληθεί με άλλες δραστηριότητες που μολύνουν τα χέρια, όπως π.χ. καθαρισμός των τραπεζιών, χειρισμός λερωμένων πιάτων ή μάζεμα σκουπιδιών.

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ- ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ

- Πλύσιμο χεριών υπαλλήλων
 1. Βρέξτε τα χέρια σας με ζεστό, τρεχούμενο νερό.
 2. Επαλείψτε με σαπούνι
 3. Τρίψτε τα χέρια σας για τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα
 4. Καθαρίστε κάτω από τα νύχια και μεταξύ των δακτύλων σας
 5. Ξεπλύνετε τα χέρια σας καλά κάτω από τρεχούμενο νερό
 6. Στεγνώστε τα χέρια σας

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ- ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ

1.



Wet hands with running hot water (at least 100°F)

2.



Apply Soap

3.



Vigorously scrub hands and arms for at least twenty seconds (sing happy birthday)

4.



Rinse thoroughly under the hot running water

5.



Dry hands and arms with a single-use paper towel

ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ- ΠΛΥΣΙΜΟ ΧΕΡΙΩΝ



- Areas most frequently missed during hand washing
- Less frequently missed
- Not missed

ΠΗΓΕΣ

www.efet.gr

<http://www.ktimel.gr/gr/New%20Folder/food%20HACCP.pdf>

<http://en.wikipedia.org/wiki/HACCP>