

# Strategies for Food Safety

**l'artigiano:**

Στέργιος Οικονόμου

Η ασφάλεια του φαγητού  
ήταν πάντα η προτεραιότητά μας...



Αφορά μια αλυσίδα ενεργειών, που μαζί εγγυώνται την ποιότητα του γεύματος που παραδίδεται στον πελάτη



# ISO ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ



International  
Organization for  
Standardization

Σκοπός της εφαρμογής και της επιθεώρησης του Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας κατά ISO 9001, είναι η διασφάλιση της πλήρους ικανοποίησης των απαιτήσεων των πελατών και η συνεχής βελτίωση των λειτουργιών της επιχείρησης.

η βελτίωση της διοίκησης και οργάνωσης των διαθέσιμων πόρων  
η βελτίωση των προϊόντων και υπηρεσιών της επιχείρησης  
η διατήρηση σταθερής ποιότητας και ο προσδιορισμός του κόστους ποιότητας  
η συμμόρφωση με τη Νομοθεσία σχετικά με τα παραγόμενα προϊόντα και τις παρεχόμενες υπηρεσίες  
η βελτίωση της ανταγωνιστικής θέσης της επιχείρησης  
η προώθηση μιας καλύτερης εικόνας της επιχείρησης στην αγορά

Διαδικασίες που ακολουθούμε :

Προδιαγραφές κατασκευής εστιατορίων



# 1. Προδιαγραφές κατασκευής εστιατορίων

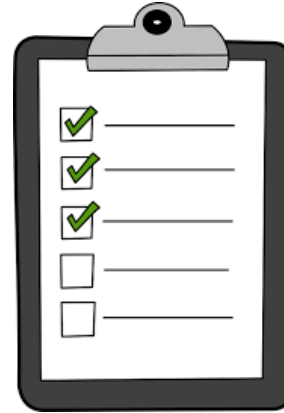
- Τήρηση υγειονομικών κανόνων
- Διαφορετικοί χώροι αποθήκευσης ξηρού φορτίου, συσκευασίας & καθαριστικών
- Θάλαμοι ψύξης και κατάψυξης
- Προδιαγραφές κατασκευαστικές πατωμάτων , ποιότητα χρωμάτων (αντιμυκητιακά), κλιματισμού, εξαερισμού κ.λ.π.



# Προδιαγραφές κατασκευής εστιατορίων (ii)

## Ετήσιος Πίνακας Προληπτικής Συντήρησης

- Κλιματισμός
- Ψυκτικοί θάλαμοι
- Ασφαλείς εγκαταστάσεις τροφίμων
- Εξοπλισμός
- Εργαλεία πόστων



## 2. Ποιοτικός έλεγχος & Προδιαγραφές Α΄ υλών





## 2. Ποιοτικός έλεγχος & Προδιαγραφές Α' υλών

- Καταγραφή αναγκών & δημιουργία προδιαγραφών (τμήμα R&D & Ποιοτικού Ελέγχου)
- Εύρεση κατάλληλων προμηθευτών (τμήμα Προμηθειών)
- Παραλαβή δειγμάτων
- Αξιολόγηση προμηθευτών
- Εισαγωγή εγκεκριμένων Α' υλών



### 3. Εργαλεία & Εξοπλισμός



### 3. Εργαλεία & Εξοπλισμός

- Προδιαγραφές κατάλληλες για χώρους εστίασης
  - Πλάκες κοπής (λαχανικά, κρέας, κοτόπουλο, ψωμί)
  - Αντικοπτικά γάντια
  - Νιπτήρες αποκλειστικά για πλύσιμο χεριών
  - Διάγραμμα ροής εργασιών
  - Θερμομέτρηση
  - Φόρμες ελέγχου & καταγραφής
  - Πρόληψη ατυχημάτων



## 4. Εκπαίδευση Προσωπικού



## 4. Εκπαίδευση Προσωπικού

- Επιλογή προσωπικού (βιβλιάρια υγείας)
- Κανόνες προσωπικής Ασφάλειας & Υγιεινής ΕΦΕΤ
- Κανόνες Ασφάλειας και Υγιεινής των τροφίμων (αποθήκευση - διαχείριση)
- Σχεδιάγραμμα ροής εργασιών ΕΦΕΤ (αποφυγή cross contamination )
- Εκπαίδευση στη σωστή χρήση του εξοπλισμού (manual λειτουργίας)
- Εκπαίδευση στις παραγωγικές διαδικασίες (συνταγολόγιο)



## 5. Παραλαβές & Αποθήκευση



## 5. Παραλαβές & Αποθήκευση

- Έλεγχος καταλληλότητας των μεταφορικών μέσων προμηθευτών
- Έλεγχος θερμοκρασιών
- Ιχνηλασιμότητα
- Έλεγχος αλλοιώσεων
- Τήρηση κανόνων αποθήκευσης & FIFO



## 6. Συσκευασίες





## 6. Συσκευασίες

- Κανόνες αποθήκευσης συσκευασιών
- Κατάλληλες για μεταφορά τροφίμων
- Διατήρηση ιδανικής θερμοκρασίας (κρύα/ζεστά)
- Ταινίες ασφαλείας



ΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ  
ΜΕ ΑΓΑΠΗ  
ΑΠΟ ΤΗ  
l'artigiano

ΜΟΝΟ ΓΙΑ  
**ΣΕΝΑ**

ΨΗΜΕΝΗ  
ΣΤΟΥΣ

**260°C**

ΓΙΑ ΤΗΝ  
ΑΣΦΑΛΕΙΑ  
ΣΟΥ



**l'artigiano:**

# Επιπλέον μέτρα προστασίας στην Covid-19 περίοδο



## Για το προσωπικό:

- Υποχρεωτική χρήση μάσκας σε όλους τους χώρους
- Χρήση γαντιών
- Απολύμανση επιφανειών με εγκεκριμένα για τρόφιμα καθαριστικά
- Συχνό πλύσιμο χεριών
- Οριοθέτηση τομέα ευθύνης εργαζομένων
- Σταδιακή προσέλευση & αποχώρηση
- Δημιουργία πρωτοκόλλου αντιμετώπισης κρούσματος



www.SafetySigns.ie Product Code: 62007

## Για τους πελάτες

- Παράδοση παραγγελίας χωρίς επαφή
- Ταινίες ασφαλείας στα κουτιά (πρώτος ο πελάτης ανοίγει το κουτί)
- Απολυμαντικά σε εμφανή σημεία εντός του καταστήματος



### **Παράδοση Χωρίς Επαφή**

Μείνετε σπίτι και επιλέξτε «Παράδοση Χωρίς Επαφή»  
κατά την ολοκλήρωση της παραγγελίας σας!



GRATIE

GRATIE

GRATIE  
*mille*