



□ 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)



□ 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



□ 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 κα)



□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Παράγοντες που επηρεάζουν τη διαδικασία:

- 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)

□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Πως γίνεται:

- 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**, είναι τα χημικά που χρησιμοποιούνται για τον καθαρισμό, αφαιρούν λίπη και βρωμιές, αλλά δεν σκοτώνουν τους μικροοργανισμούς
- **Απολυμαντικά**, είναι χημικά που χρησιμοποιούνται για την απολύμανση και μειώνουν σημαντικά τον αριθμό των μικροοργανισμών
- **Εξυγιαντικά**, είναι ο συνδυασμός απορρυπαντικών και απολυμαντικών

□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ - 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)
1. Επιφάνειες εργασίας 2. Σκεύη 3. Εργαλεία 4. Εξοπλισμός που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα 5. Φούρνοι	Καθημερινά με το τέλος της βάρδιας και ενδιάμεσα με την αλλαγή του αντικειμένου επεξεργασίας ή Μετά από κάθε χρήση και μετά το τέλος της βάρδιας	• Λύσιμο 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.
1. Ψυγεία 2. Δάπεδα 3. Τοίχοι 4. Οροφές	Κάθε Εβδομάδα	

□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

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



□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

Η ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ

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 βρομιά.

□ 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**

□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

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

□ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

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

ΣΥΜΒΟΛΑ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

	ΕΠΙΒΛΑΒΕΣ ή ΕΡΕΘΙΣΤΙΚΟ Προσεκτική χρήση - αποφύγετε επαφή με τα μάτια ή το δέρμα.		ΕΚΡΗΚΤΙΚΟ
	ΕΥΦΛΕΚΤΟ Μακριά από κάθε εστία φωτιάς		ΟΞΕΙΔΩΤΙΚΟ
	ΤΟΞΙΚΟ		ΔΙΑΒΡΩΤΙΚΟ Προσοχή στις επιφάνειες που θα χρησιμοποιηθεί.



□ 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



□ ΑΣΚΗΣΗ

- Ποια είναι τα βήματα που ακολουθούνται για το σωστό πλύσιμο των σκευών σε νεροχύτη;
- Ποιοι παράγοντες επηρεάζουν την απολύμανση, και τι πρέπει να προσέχουμε;
- Ποιες ενέργειες / πρακτικές απαιτούνται για το σωστό χειρισμό των απορριμμάτων;