

## 6. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ - ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ - ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

### 6.1 - Προσόντα Προσωπικού

Το κάθε μέλος του προσωπικού του Μαγειρείου & Εστιατορίου, οφείλει να έχει:

1. Πιστοποιητικό Υγείας για εργαζόμενους σε εγκαταστάσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος εν ισχύ.
2. Βεβαιωμένη Εκπαίδευση, ανάλογα την θέση του, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία (Κατά την σύνταξη του παρόντος, την ΥΑ 14708/2007 όπως αυτή διευκρινίζεται με την Οδηγία Εφαρμογής 4879/12.04.2017 του ΕΦΕΤ -ΑΔΑ: 7ΑΞΣΟΡ9Τ-77Λ).  
([http://portal.efet.gr/images/efet\\_res/docs/education/egkyklios14708.pdf](http://portal.efet.gr/images/efet_res/docs/education/egkyklios14708.pdf))
3. Τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα που ορίζονται για την θέση του από την εκάστοτε Τεχνική Προδιαγραφή, Προκήρυξη Θέσης ή Καθηκοντολόγιο.
4. Κάθε άλλη βεβαίωση που απαιτείται από την κείμενη νομοθεσία (π.χ. Άδεια Εργασίας προκειμένου για αλλοδαπούς).

### 6.2 - Ατομική Υγιεινή στο Εστιατόριο

Κάθε εργαζόμενος οφείλει:

- Να φοράει τον απαραίτητο για την εργασία του ρουχισμό που να διατηρεί καθαρό:
  - ο Ποδιά - Μπλούζα εργασίας.
  - ο Κατάλληλα Υποδήματα.
  - ο Κάλυμμα κεφαλής.
  - ο Γάντια μιας χρήσης όταν χειρίζεται τρόφιμα.

Τα είδη υγιεινής και ατομικής προστασίας, παρέχονται στο προσωπικό με ευθύνη του εργοδότη.

- Να προσέχει την ατομική του Υγιεινή:
  - ο Να μην εργάζεται όταν είναι ασθενής.
  - ο Να αναφέρει άμεσα στον προϊστάμενό του τυχόν αδιαθεσία του, ιδιαίτερα όταν έχει να κάνει με διάρροια, τάση για εμετό.

- Να καλύπτει τυχόν πληγές με κατάλληλα καλύμματα.
- Αν έχει πληγές στα χέρια, καλό είναι για αυτό το διάστημα να μην εργάζεται σε άμεση επαφή με τρόφιμα.
- Τα χέρια πρέπει να πλένονται τακτικά και να αλλάζονται τα γάντια μιας χρήσης:
  - Πριν την είσοδο ή επανείσοδο στο χώρο εργασίας”.
  - Μετά από τη χρήση τουαλέτας.
  - Μετά από επαφή με μάτια, μύτη, στόμα, δέρμα, μαλλιά (ξύσιμο, σκούπισμα ιδρώτα κ.α.).
  - Μετά από εναλλαγή εργασίας (πχ: πέταμα απορριμμάτων -> σερβίρισμα, επεξεργασία ωμού -> επεξεργασία έτοιμου γεύματος).
- Το πλύσιμο των χεριών πρέπει να γίνεται σε βρύση που λειτουργεί χωρίς την χρήση των χεριών (ποδοκίνηση - φωτοκύτταρο ή άλλη ισοδύναμη μέθοδος).
- Το στέγνωμα των χεριών να γίνεται αυστηρά με χειροπετσέτες μίας χρήσης και όχι με υφασμάτινες πετσέτες.

### 6.3 - Μη Ορθές Πρακτικές

---

Να μην χρησιμοποιούνται μαύρες σακούλες απορριμμάτων για περιτύλιγμα η συσκευασία τροφίμων, επειδή έχουν κατασκευασθεί από υλικά που είναι ακατάλληλα για τρόφιμα κι έχουν σκοπό να απορριφθούν μαζί με τα απορρίμματα.

Πλαστικά δοχεία, τα οποία έχουν κατασκευασθεί και προορίζονται για συσκευασία και μεταφορά υγρών απορρυπαντικών, φυτοφαρμάκων ή υγρών λιπασμάτων, μηχανέλαιων ή πετρελαίου κ.α. απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται για την συσκευασία ή τη μεταφορά υγρών τροφίμων όπως ελαιόλαδο, κρασί, νερό κ.λ.π.

## 6.4 - Καθαριότητα

Καθημερινά και ενδιάμεσα στις βάρδιες, γίνεται καθαρισμός και απολύμανση των επιφανειών, σκευών και χώρων του μαγειρείου.

Όλα τα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά πρέπει να είναι κατάλληλα για χώρους επεξεργασίας τροφίμων και να συνοδεύονται από τις κατάλληλες βεβαιώσεις και πιστοποιητικά, που τηρούνται στο αντίστοιχο αρχείο. **Απαγορεύεται** η χρήση οικιακών απορρυπαντικών και ιδιαίτερα απορρυπαντικών με αρωματικά (λεβάντα, λουλούδια κλπ).

Πρέπει να τηρούνται αυστηρά οι οδηγίες και οι δοσολογίες που περιγράφονται από τον κατασκευαστή.

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

#### ΗΜΕΡΗΣΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

#### Α. ΧΩΡΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ - ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ - ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ

Καθημερινά μετά το τέλος των εργασιών της βάρδιας.

1. Απομακρύνονται όλοι οι ορατοί ρύποι (τρόφιμα, υλικά συσκευασίας, χαρτοκιβώτια κλπ).
2. Απομακρύνονται τα απορρίμματα.
3. Γίνεται ξηρός καθαρισμός των επιφανειών από μικρότερους ρύπους (υπολείμματα τροφών κ.α.).
4. Διαβρέχονται όλες οι επιφάνειες (πατώματα, πάγκοι, μηχανήματα) τα δοχεία και γενικώς όλοι οι χώροι με διάλυμα απορρυπαντικού κατάλληλο για επιφάνειες και μηχανήματα τροφίμων.
5. Αφήνεται το διάλυμα στις επιφάνειες να δράσει για 15-20 λεπτά.
6. Ξεπλένεται με πόσιμο θερμό νερό.
7. Διαβρέχονται όλες οι επιφάνειες με απολυμαντικό κατάλληλο για χρήση σε επιφάνειες με τρόφιμα, σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή.
8. Στραγγίζονται τα νερά από όλες τις επιφάνειες, είτε με ειδικά λάστιχα (ταυ) είτε με ειδικό στεγνωτικό μηχάνημα ή άλλα κατάλληλα μέσα.

## **Β. ΣΚΕΥΗ - ΕΡΓΑΛΕΙΑ**

1. Τα σκεύη και εργαλεία συγκεντρώνονται στους νεροχύτες πλυσίματος.
2. Πλένονται σχολαστικά με επαγγελματικό απορρυπαντικό για σκεύη και θερμό νερό (>60° C).
3. Αφήνονται να στραγγίσουν και να στεγνώσουν σε κατάλληλο σημείο, μακριά από σημείο που μπορεί να επιμολυνθούν.
4. Τοποθετούνται σε κλειστά ντουλάπια και συρτάρια μέχρι την επόμενη χρήση τους.
5. Τα σκεύη και εργαλεία μπορεί να πλένονται και ενδιάμεσα κατά την διάρκεια των εργασιών για να μην συσσωρεύονται όλα για το τέλος, από προσωπικό που εκείνη την ώρα ΔΕΝ θα συμμετέχει στις εργασίες παραγωγής του γεύματος.

## **Γ. ΨΥΚΤΙΚΟΙ ΘΑΛΑΜΟΣ & ΚΑΤΑΨΥΞΕΙΣ**

(Δάπεδα-Τοίχωμα)

### **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ.**

Συχνότητα : Μία φορά εβδομαδιαίως.

Εφαρμογή : α. Αρχικά πλένεται ο χώρος με κρύο νερό που εκτοξεύεται υπό πίεση

β. Ακολουθεί πλύσιμο με θερμό διάλυμα αλκαλικού απορρυπαντικού

γ. Ξεπλένεται με θερμό νερό και πλένεται πάλι με διάλυμα όξινου απορρυπαντικού, το οποίο παραμένει μερικά λεπτά για να δράσει

δ. Ξεπλένεται με άφθονο νερό