

# ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

Δρ. Νίκος Κατσαρός  
Διευθυντής του Τμήματος Διατροφολογίας  
New York College  
Επιστημονικός Συνεργάτης ΕΚΕΦΕ  
ΔΗΜΟΚΡΙΤΟΣ

# ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- Α-1.ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ
- Βακτήρια
- Παράσιτα
- Ιοί
- Τοξίνες

# ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- Β-1. ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ
- Διοξίνες
- Βαρέα Μέταλλα
- Υπολείμματα Φυτοφαρμάκων
- Υπολείμματα Αντιβιοτικών, Ορμονών
- Υπολείμματα Απορρυπαντικών, Απολλυμαντικών
- Τοξικές ουσίες από υλικά συσκευασίας
- Περιβαλλοντικοί ρύποι

# ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- Γ-1. ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ
- Ξένα σώματα( κομμάτια ξύλου,γιαλιού, τρίχες, έντομα κλπ)
- Πέτραδάκια,χώμα
- Κομμάτια απο υλικά συσκευασίας

# ΤΡΟΦΙΜΟΓΕΝΕΙΣ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- Δ-1.ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΑ
- Γλουτένη
- Ψάρι
- Αβγά
- Φιστίκια
- Γάλα και γαλακτομικά
- Σόγια
- Θειώδη άλατα
- Σέλινο κλπ

# ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τροφιμα Υψηλής Επικινδυνότητας
- Τροφιμα Μεσης Επικινδυνότητας
- Τρόφιμα Χαμηλής Επικινδυνότητας

# ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- ΑΛΑΤΙ
- ΖΑΧΑΡΗ (Αναψυκτικά κλπ)
- ΛΙΠΑΡΑ
- TRANS ΛΙΠΑΡΑ ΟΞΕΑ
- ΕΠΑΝΑΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΛΑΙΑ
- ΜΕΤΑΛΛΑΓΜΕΝΑ
- ΚΛΩΝΟΠΟΙΗΜΕΝΑ

# ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ

- ΝΕΡΟ
- ΠΡΟΣΘΕΤΑ (Ε)
- ΣΥΜΠΛΗΡΩΜΑΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
- ΑΦΕΨΗΜΑΤΑ ΜΗ ΕΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ



# ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- Βιολογικά φρούτα, λαχανικά, κηπευτικά
- Βιολογικό κρέας
- Προϊοντα Ολοκληρωμένης Γεωργικής Διαχείρισης

# ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

- Σχεδιασμός και κατασκευή
- Καθαρισμός και απολύμανση χώρων
- Χωροι πλύσεως, νιπτήρες & τουαλέτες
- Εξαερισμός
- Φωτισμός
- Αποχετεύσεις
- Αποδυτήρια
- Δάπεδα

# ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

- Τοιχοι
- Οροφές
- Πόρτες&παράθυρα
- Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα
- Καθαρισμός και απολύμανση
- Πλύσιμο τροφίμων

# ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

- Μεταφορά
- Εξοπλισμός
- Απορρίματα τροφών
- Παροχή νερού
- Προσωπικό και ατομική υγιεινή,
- Παραλαβή πρώτων υλών
- Προετοιμασία τροφίμων

# ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

- Θερμική επεξεργασία
- Αποθήκευση και διατήρηση
- Εκθεση σε προθήκες και buffet
- Σερβίρισμα

# ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

- Αρχές του HACCP
- Εφαρμογή του HACCP
- Τα 12 βήματα για την ανάπτυξη του HACCP
- Ο φάκελος του HACCP

# ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΑ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ

- Το πρότυπο ISO 22000
- Βασική νομοθεσία Ασφάλειας και Υγιεινής τροφίμων
- Άλλα συστήματα ποιότητας

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ