

ΟΙ ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ «ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΟΥΖΙΝΑΣ – ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ» είναι εκπαιδευτικοί στο χώρο του τουρισμού με πολύχρονη επαγγελματική εμπειρία στην Ελλάδα, σε υπεύθυνες θέσεις ξενοδοχειακών και άλλων επιχειρήσεων που διαθέτουν επαγγελματική κουζίνα.

Δημιούργησαν αυτό το βιβλίο αντιλαμβανόμενοι τις μεγάλες αλλαγές που έχουν γίνει στην εποχή μας, αρχές μιας νέας χιλιετίας, τόσο σε θέματα οργάνωσης μιας κουζίνας, όσο και αναβάθμισης προσφερομένων προϊόντων και υπηρεσιών από τις επισιτιστικές επιχειρήσεις.

Αναλύοντας τα δεδομένα της εποχής μας, βλέπουμε ότι ο ερασιτεχνισμός και η φιλική διάθεση (ελληνική φιλοξενία) στην προσφορά φαγητού και στη λειτουργία επισιτιστικών επιχειρήσεων έχουν υποχωρήσει ή και εξαφανισθεί και έχουν αντικατασταθεί από επαγγελματισμό και εξειδίκευση σε όλους τους τομείς. Αυτή η αλλαγή οφείλεται στην διαφοροποίηση των διατροφικών αναγκών των ανθρώπων, κυρίως για λόγους υγείας και ποιότητας, στην αύξηση του αριθμού των ατόμων που επιλέγουν ή και αναγκάζονται να χρησιμοποιούν τα επισιτιστικά καταστήματα και τέλος, οφείλεται στον ανταγωνισμό που προέρχεται από την δημιουργία πολλών και ποικίλων επισιτιστικών επιχειρήσεων.

Το βιβλίο απευθύνεται σε όλους, όσους είναι επαγγελματίες και γενικά διαθέτουν επισιτιστικές επιχειρήσεις, εργάζονται σε αυτές ή επιθυμούν να δημιουργήσουν επιχειρήσεις, οι οποίες έχουν ως χώρο παραγωγής την επαγγελματική κουζίνα. Σκοπός του βιβλίου είναι:

- ❖ Να παρουσιάσει διεξοδικά τις νέες τάσεις και αρχές που έχουν σχέση με την οργάνωση, την λειτουργία και την διοίκηση της κουζίνας, ενσωματώνοντας τα βασικότερα σημεία της νέας νομοθεσίας που υποχρεωτικά θα εφαρμόζεται από αυτές.

- ❖ Να παρουσιάσει απαραίτητα θέματα υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων στις επιχειρήσεις, καθώς και την υγιεινή των τροφίμων, σύμφωνα με τις οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS, Ανάλυση Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) και του ΕΦΕΤ (Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων).

- ❖ Να μεταφέρει ένα νέο τρόπο αντίληψης που στηρίζεται στις αρχές της επιχειρηματικότητας.

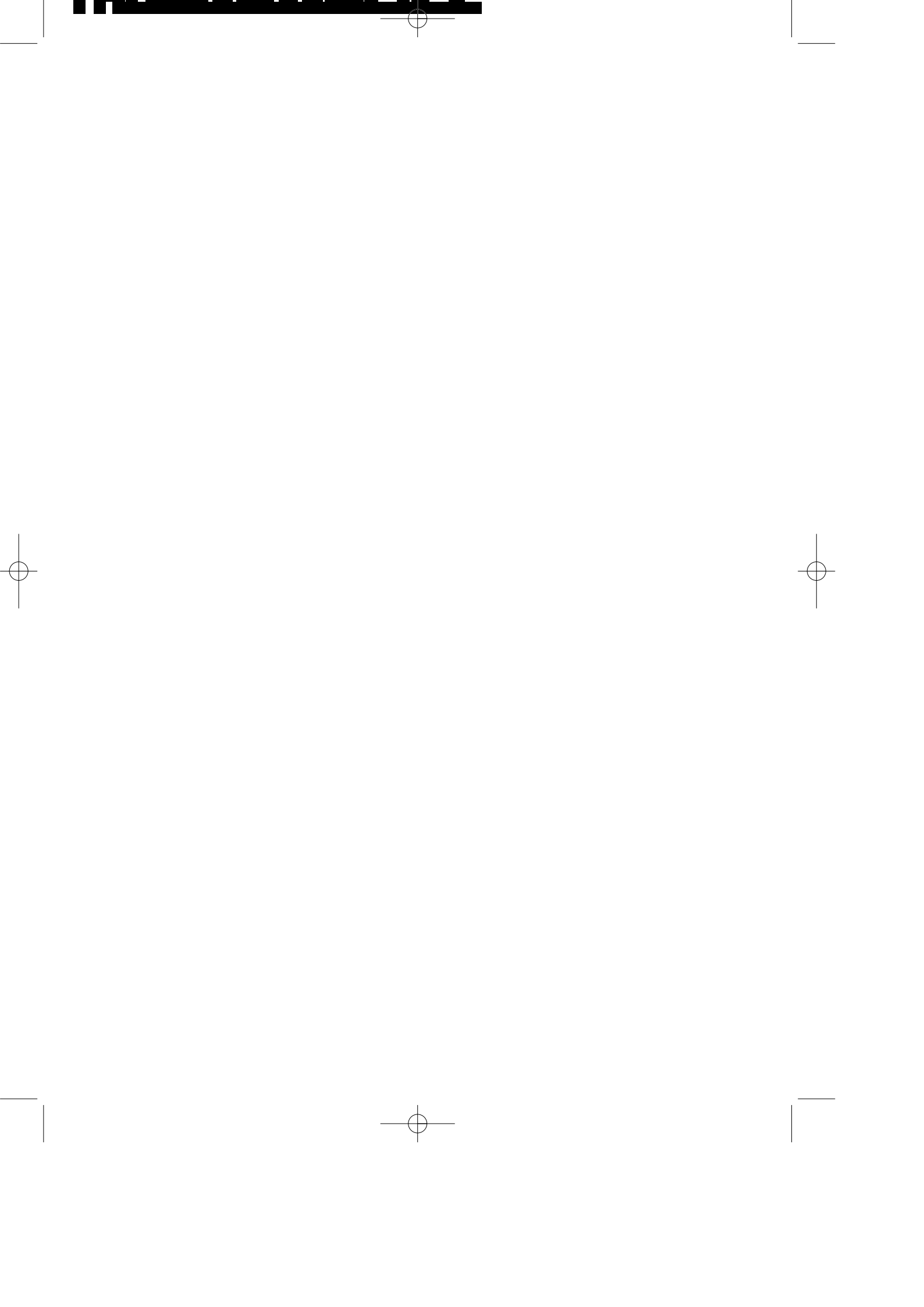
❖ Να βοηθήσει τους απασχολούμενους στο χώρο της κουζίνας να ενταχθούν στα δεδομένα της εποχής μας και να κάνουν αποφασιστικά το επόμενο βήμα.

Οι συγγραφείς του βιβλίου γνωρίζουν ότι δεν μπορούν να καλύψουν όλες τις προσδοκίες και τις ανάγκες των αναγνωστών στο χώρο ενός βιβλίου, ιδίως στην εποχή μας που απαιτείται συνεχής ενημέρωση, αφού όλα αλλάζουν με γρήγορους ρυθμούς. Ευελπιστούν, όμως, να δώσουν σε αυτούς έναν οδηγό πορείας.

Με εκτίμηση,
ΚΩΣΤΑΣ ΑΡΒΑΝΙΤΗΣ
ΛΕΥΤΕΡΗΣ ΚΟΥΤΣΙΜΑΝΗΣ



φωτο εξωφυλλου



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ

1.1 ΔΙΑΧΡΟΝΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ

Ο ΑΝΘΡΩΠΟΣ λαμβάνει τις διάφορες τροφές αυτούσιες ή ακατέργαστες, όπως τα διάφορα λαχανικά και τα φρούτα, αλλά και κατεργασμένες, επεξεργασμένες ή μαγειρεμένες. Η επεξεργασία και παρασκευή των διάφορων τροφίμων, σε επαγγελματικό επίπεδο, πραγματοποιείται με τεχνοπαραγωγική διαδικασία από κατάλληλο προσωπικό και μέσα σε κατάλληλα διαμορφωμένους χώρους, στους οποίους υπάρχουν οι απαραίτητες εγκαταστάσεις και τα μηχανήματα. Ο χώρος αυτός ονομάζεται κουζίνα ή μαγειρείο (Γαλλικά **CUISINE**, Αγγλικά **KITCHEN**).

Στη Γαλλική γλώσσα η λέξη **CUISINE** προσδιορίζει τόσο την τέχνη, όσο και το χώρο παρασκευής τροφίμων. Έτσι, και στην ελληνική γλώσσα είναι συνηθισμένη η έκφραση: «Το εστιατόριο αυτό έχει ωραία κουζίνα».

Η κυρίως μαγειρική, δηλαδή η τέχνη της παρασκευής τροφών, με σκοπό να εξασφαλιστεί όχι μόνο η βασική ανάγκη του ανθρώπου για τροφή, αλλά και η ευχαρίστηση της γεύσης, εμφανίσθηκε παράλληλα με άλλες μορφές του πολιτισμού και προόδευσε σταδιακά, επηρεαζόμενη κατά την διαχρονική της εξέλιξη από διάφορους παράγοντες ανά περιοχή, όπως το κλίμα, τα προϊόντα του τόπου, την οικονομική κατάσταση των κατοίκων, τα ήθη, τα έθιμα και άλλα.

Οι Έλληνες φαίνεται ότι διδάχθηκαν πολύ αργά την τέχνη της μαγειρικής και συγκεκριμένα από τους Ασιάτες, όταν τους έφεραν σε στενότερη επαφή οι πόλεμοι και η ακμή του εμπορίου και της ναυτιλίας. Είναι βέβαιο, ότι οι αρχαίοι λαοί της Ασίας χρησιμοποιούσαν τα άφθονα αρωματικά φυτά των χωρών τους, καθώς και άλλα αρτύματα (μπαχαρικά) για την ετοιμασία των διάφορων εδεσμάτων τους και ότι υπήρξαν πρωτόποροι στη διαμόρφωση της μαγειρικής τέχνης. Ο Ξέρξης στην εκστρατεία του κατά της Ελλάδας συνοδευόταν και από τάγματα μαγείρων, οι οποίοι μετά τη μάχη των Πλαταιών περιήλθαν αιχμάλωτοι στα χέρια των νικητών.

Από την εποχή, κυρίως, του Περικλή, η ανάπτυξη της μαγειρικής στην Αθήνα συμβαδίζει με τη γενική πολιτιστική της ακμή. Αργότερα, οι Ρωμαίοι τη διδάχθηκαν από τους Έλληνες και δεν άργησαν να αναδειχθούν περισσότερο

γαστρίμαργοι από τους δάσκαλους τους και απίστευτα σπάταλοι στις δαπάνες τους για συμπόσια. Υπό αυτές τις συνθήκες, το επάγγελμα του μάγειρα απέκτησε γρήγορα εξαιρετική σημασία στη Ρώμη. Η μαγειρική μεταδόθηκε στους κατακτηθέντες λαούς από τους Ρωμαίους και γενικεύτηκε στην Ευρώπη, για να εξαφανισθεί αργότερα μετά από τις εισβολές βαρβαρικών λαών. Διασώθηκε μόνο σε μερικά μοναστήρια, όπου κατέφυγαν ορισμένοι μάγειρες.

Η αναγέννηση της ευρωπαϊκής κουζίνας συντελέστηκε στη Γαλλία και συμπίπτει με την αναγέννηση των γραμμάτων και των τεχνών. Ο βασιλιάς Φραγκίσκος μετακαλεί από την Ιταλία, όχι μόνο ζωγράφους και γλύπτες, αλλά και μάγειρες. Το ίδιο κάνει και η Αικατερίνη των Μεδίκων επί Ερρίκου Β'. Η συμβολή των μετέπειτα βασιλέων δεν υπήρξε σημαντική. Όταν, όμως, ανέβηκε στο θρόνο ο περίφημος για την λαιμαργία του Λουδοβίκος ΙΔ' (ο οποίος εθεάθη πολλές φορές να τρώγει, όπως αναφέρει στα απομνημονεύματα της η πριγκίπισσα Παλατίνη, τέσσερα πιάτα διαφορετικές σούπες, έναν ολόκληρο φασιανό, μία πέρδικα, ένα μεγάλο πιάτο σαλάτα, δύο μεγάλες φέτες ζαμπόν, κρέας ψητό, μπουτί με σκόρδο, ένα πιάτο γλυκό και αυγά βραστά) πολλά πράγματα άρχισαν να αλλάζουν και ήταν λογικό να γνωρίσει η μαγειρική νέες μέρες δόξας επί της βασιλείας ενός ηγεμόνα με τέτοιο «ρωμαλέο» πεπτικό σύστημα.

Από την περίοδο εκείνη, η μαγειρική άρχισε να γίνεται περισσότερο μεθοδική και απλή. Αντί να προσφέρονται τα φαγητά ανάμεικτα και χωρίς τάξη, συνηθίζεται πλέον να χρησιμοποιείται μια σειρά, σύμφωνη με τις ανάγκες του στομάχου, δηλαδή σούπες, εντράδες (κρέας με λαχανικά), ψητά, σαλάτες, επιδόρπια. Από τότε γενικεύεται η χρήση του κουταλιού και του πιρουιού και εισάγεται η αλλαγή των πιάτων για κάθε είδους φαγητό.

Η **γαλλική κουζίνα** βελτιώνεται συνεχώς και επί των επόμενων βασιλέων. Τα δύσπεπτα φαγητά εγκαταλείπονται, οι σάλτσες λιγοστεύουν, οι γεύσεις εναρμονίζονται και η μαγειρική αντιμετωπίζεται ως αίσθηση. Έτσι, η γαλλική κουζίνα, χάρη στη λεπτότητα και την εκλεκτικότητα των παρασκευασμάτων της, τον πλούτο και την επιτυχία των μεθόδων της, δε σταμάτησε να έχει την πρώτη θέση όχι μόνο στη Γαλλία, αλλά και σε όλες σχεδόν τις χώρες. Η μαγειρική αναπτύχθηκε, βέβαια και σε άλλες χώρες που έχουν να επιδείξουν κάτι από την εθνική τους ιδιαιτερότητα.

Η **αγγλική κουζίνα** προτιμά τα θρεπτικά και χυμώδη φαγητά, όπως τα μεγάλα τεμάχια κρέατος (ροσμπίφ, ζαμπόν) και τα απλά βρασμένα χορταρικά. Για τη βελτίωση της γεύσης των κρεάτων γίνεται μεγάλη χρήση καρυκευμάτων, τουρσιών και μουστάρδας. Το βοδινό και τα παρόμοια κρέατα προτιμώνται ελαφρά μαγειρεμένα, ενώ τα τρυφερά κρέατα, δηλαδή τα λευκά και τα πουλερικά, ψήνονται όσο το δυνατό περισσότερο. Σήμερα, όμως, στην Αγγλία εγκαταλείπεται η λεγόμενη αγγλική κουζίνα και αντικαθίσταται κυρίως από την γαλλική.

Η **γερμανική κουζίνα** δεν υπάρχει με την ακριθή σημασία της λέξης. Έχει, όμως, ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά, που τη διακρίνουν από τις άλλες. Στις περιοχές της βόρειας Γερμανίας, εκτός από το κρέας που το μαγειρεύουν κατά το αγγλικό σύστημα, προτιμούν πάρα πολύ τα ψάρια, τα χορταρικά και τις πατάτες. Στην κεντρική Γερμανία κυριαρχούν οι σούπες και τα ψάρια. Στη νότια Γερμανία πα-

ρασκευάζονται ωραιότατοι ζωμοί και σούπες. Οι πατάτες και τα λαχανικά δεν έχουν την κατανάλωση που παρατηρείται στις άλλες περιοχές. Το κρέας μαγειρεύεται με διάφορους τρόπους και συνηθίζεται και παστό. Γενικά, το κύριο χαρακτηριστικό της γερμανικής κουζίνας είναι η αφθονία των αλλαντικών.

Στην **ιταλική κουζίνα** κυριαρχούν τα ζυμαρικά κάθε είδους (PASTA ASCIUTA), τα οποία περιχύνονται με βούτυρο ή σάλτσα ντομάτα. Παρασκευάζονται, επίσης, σούπες διάφορων ειδών (MINESTRA E ZUPPA) και είναι συνηθισμένο ένα είδος πιλαφιού που ονομάζεται ριζότο. Έχουν μεγάλη προτίμηση στους κεφτέδες, τα αλλαντικά και το βοδινό κρέας, το οποίο προτιμάται περισσότερο από το αρνίσιο.

Η **ισπανική κουζίνα** διακρίνεται από μεγάλη ποικιλία και διαφέρει ανά περιοχή. Σταδιακά εγκαταλείπεται και αντικαθίσταται από τη γαλλική κουζίνα. Κυριότερα παρασκευάσματα της είναι το ποντσέρο ποντρίντο (χόρτα, πατάτες και κρέας), το ποτέ (καλαμπόκι, χόρτα και κρέας), η παέλια (ρύζι, ψάρια, κρέας και λαχανικά).

Για την **αρχαία ελληνική κουζίνα** υπάρχουν επίσημες μαρτυρίες από το 500 π.Χ. περίπου. Ο Αθήναιος αναφέρει ορισμένα χαρακτηριστικά των δειπνοσοφιστών της εποχής. Έτσι, μαθαίνουμε ότι οι Αρχαίοι Έλληνες στήριζαν τη διατροφή τους κυρίως σε ό,τι παρήγαγαν η γη και η θάλασσα. Τα ψάρια αποτελούσαν σχεδόν καθημερινή τροφή για τους Αθηναίους, χωρίς να σημαίνει ότι ήταν και ιδιαίτερα δημοφιλής τροφή, λόγω της μεγάλης αφθονίας τους.

Στην αρχαία ελληνική διατροφή δεν υπήρχε το πλήθος των παραλλαγών και των συνταγών που ισχύουν στη σημερινή μας διατροφή και αυτό θεωρείται ως η βασική αιτία της μακροζωίας των ανθρώπων εκείνης της εποχής. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούσαν τη βάση της καθημερινής τους διατροφής. Τα συντηρούσαν με παραδοσιακές τεχνικές, όπως το πήξιμο του γάλακτος (γιαούρτι ή τυρί) τις οποίες συναντάμε και σήμερα σε απομακρυσμένες περιοχές των παραλίων της Μεσογείου. Βασικά είδη διατροφής ήταν τα δημητριακά, το μέλι, το γάλα, το κρασί, τα όσπρια, το ελαιόλαδο και λιγότερο τα κρέατα, τα οποία, από ό,τι φαίνεται, τα έτρωγαν, απλά μαγειρεμένα, συνήθως με την ευκαιρία κάποιας γιορτής. Γενικά, απέφευγαν τους συνδυασμούς των τροφών, προκειμένου να εξασφαλίσουν την υγεία τους, επειδή γνώριζαν ότι έτσι τα φαγητά είναι δύσπεπτα.

Όλοι οι άλλοι λαοί της Μεσογείου πήραν στοιχεία από τους Αρχαίους Έλληνες για να διαμορφώσουν τη διατροφή τους. Γι' αυτό, σήμερα συναντάμε ομοιότητες με την κουζίνα του Μεξικού και γενικά των χωρών που εξερεύνησαν οι Ισπανοί. Σημειώνεται ότι τα μπαχαρικά ήταν άγνωστα, καθώς και οι πατάτες, οι οποίες εμφανίστηκαν αργότερα.

Οι ερευνητές καταλήγουν στο συμπέρασμα, ότι η διατροφή των Αρχαίων Ελλήνων συνετέλεσε σε μεγάλο βαθμό στην πρόληψη διάφορων παθήσεων. Ακολουθώντας έναν συγκεκριμένο τρόπο διατροφής, πολλοί άνθρωποι θεραπεύονταν από παθήσεις. Αυτό, άλλωστε, είναι γνωστό και από τον πατέρα της Ιατρικής, τον Ιπποκράτη: **η τροφή σου είναι το φάρμακο σου ή το φάρμακο σου είναι η τροφή σου.**

Η **σύγχρονη ελληνική κουζίνα** είναι μείγμα της τουρκικής και της γαλλικής κουζίνας. Χαρακτηριστικό της γνώρισμα είναι η χρήση αρκετής ποσότητας σάλτσας (σε μικρότερο βαθμό από την τουρκική). Χαρακτηριστικά της φαγητά

είναι το αρνί της σούβλας, το κοκορέτσι, το ατζέμ πιλάφι, οι εντράδες, το σπιφάδο και η μαγειρίτσα. Συνηθίζονται, επίσης, τα ζυμαρικά, ο κιμάς, οι σούπες και τα όσπρια. Ιδιαίτερα στα χωριά, συνηθίζονται τα οικιακής παρασκευής ζυμαρικά (τραχανάδες, κουσκούσι, χυλοπίτες) και η παχύρρευστη σούπα από κοπανισμένο σιτάρι (κοινώς πλιγούρι), η οποία είναι γνωστή από την αρχαιότητα.

Η μαγειρική, ανά περιόδους, δεν απασχόλησε μόνο τους ειδικούς, αλλά και πάρα πολλούς άλλους. Άνθρωποι σοφοί, διακεκριμένοι φιλόσοφοι, ποιητές, ακόμα και σπουδαίοι πολιτικοί, έγραψαν σημαντικά συγγράμματα σχετικά με τη μαγειρική ή και απλά συνταγολόγια. Από την αρχαιότητα, είναι γνωστοί ο μυθικός συγγραφέας του «*Σικελός μάγειρας*», ο Μνήμων από τη Θάσο, και ο Φιλόγενος από τη Λευκάδα. Σημαντική θέση κατέχει και ο Αρχίστρατος από το Γέλας της Σικελίας, ο οποίος στα μέσα του 4ου αιώνα ταξίδεψε στους πιο μακρινούς τόπους, για να μελετήσει την κουζίνα άλλων λαών. Καταγράφει τις πληροφορίες και τις παρατηρήσεις του στο ποίημα «*Γαστρολογία, γαστρονομία και ηδυπάθεια*», από το οποίο ο Αθήναιος κατάφερε να διασώσει 270 στίχους.

Στους νεότερους χρόνους, ο βασιλιάς της Γαλλίας Λουδοβίκος ΙΓ', οι πρωθυπουργοί Ρισελιέ και Μαζαρίνος, ο πρίγκιπας Κονδέ, ο στρατάρχης Μονμορανσύ αναφέρονται ως συντάκτες νέων μαγειρικών συνταγών. Ο φιλόσοφος Montaigne έγραψε ένα βιβλίο με τίτλο «*Η επιστήμη του τρώγειν*». Το 1822 ο Γερμανός Γκαϊνίνιγ, έγραψε ένα σύγγραμμα με θέμα το πνεύμα της μαγειρικής. Επίσης, σπουδαίο είναι το σύγγραμμα του Γάλλου ανώτερου δικαστικού λειτουργού Μπιγιά – Σαβαρέν με τίτλο «*Φυσιολογία της γεύσεως*» (1825).

Περισσότερο, όμως, από όλους συνέβαλε στην ανύψωση της μαγειρικής, κατά τους νεώτερους χρόνους, ο περίφημος Καρέμ, Γάλλος αρχιμάγειρας, ο οποίος υπηρέτησε αρχικά τον Ταλεϋράνδο, έπειτα τον τσάρο Αλέξανδρο Α', το λόρδο Στούαρτ και τέλος, το βαρόνο Ρότσιλντ. Κατά την υπηρεσία του στο βαρόνο εμπνεύστηκε και δημιούργησε τις πιο αριστουργηματικές μαγειρικές συνθέσεις του. Ο Καρέμ δημοσίευσε πολλά έργα, από τα οποία πιο αξιόλογα είναι η «*Κουζίνα του 18ου αιώνα*» και ο «*Παραλληλισμός αρχαίας και σύγχρονης μαγειρικής*». Με τον Καρέμ, η απλή μαγειρική μεταβάλλεται σε αισθητική.

Αργότερα, ένας άλλος μάγειρας, ο Αύγουστος Εσκουφιέ, διαδραμάτισε σπουδαίο ρόλο στην ανάπτυξη της μαγειρικής. Ο Εσκουφιέ, περισσότερο επιστημονικός και μεθοδικός, απλοποίησε τη μαγειρική τέχνη και την προσαρμοσε στις απαιτήσεις της σύγχρονης ζωής. Εισήγαγε μια σειρά στην παρουσίαση των πιάτων και το 1902 εξέδωσε ένα βιβλίο με τίτλο «*Οδηγός της μαγειρικής τέχνης*», έργο εξαιρετικής σημασίας για τους ασχολούμενους επαγγελματικά με την τέχνη της μαγειρικής. Σήμερα, αυτό το βιβλίο αποτελεί τη βάση της επαγγελματικής μαγειρικής, η οποία φυσικά, διαφέρει από την οικιακή.

1.2 Η ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗ ΣΤΗ ΣΥΓΧΡΟΝΗ ΕΠΟΧΗ

ΓΙΑ ΠΟΛΛΑ ΧΡΟΝΙΑ, δεν υπήρχε καμία οργάνωση στο χώρο που εργαζόταν ο μάγειρας, είτε στη διάταξη των μηχανημάτων είτε στο είδος του εξοπλισμού. Ο μάγειρας χρησιμοποιούσε ως βασική συσκευή, όπου έδειχνε και το ταλέντο του, την κουζίνα-φούρνο, στην οποία έψηγε τα πάντα. Εκεί έβραζε το νερό, τηγάνιζε τις πατάτες και παρασκεύαζε τα φαγητά της ώρας, χρησιμοποιώντας χύτρες, κατσαρόλες, τηγάνια και άλλα μαγειρικά σκεύη. Όλα ήταν εξαρτήματα της κουζίνας-φούρνου και όχι ανεξάρτητες συσκευές, όπως σήμερα.

Η δομή αυτή ήταν συγκεντρωτική. Όλα, δηλαδή, παρασκευάζονταν από μία κεντρική εστία (κουζίνα), που ήταν τοποθετημένη στο κέντρο του χώρου και αποτελούσε το μοναδικό μηχανήμα θερμικής επεξεργασίας των τροφών. Γύρω από την κεντρική εστία ήταν διατεταγμένα, για καθαρά λειτουργικούς λόγους, πάγκοι ή τραπέζια, στα οποία γίνονταν οι απαραίτητες προεργασίες.

Στις αρχές του 20ου αιώνα παρουσιάζεται, πρώτα στην Αμερική, νέα αντίληψη στους χώρους της επαγγελματικής σίτισης.

Η επαγγελματική κουζίνα είναι πλέον τμήμα μιας επιχείρησης που καλύπτει τις ανάγκες διατροφής ατόμων που για διάφορους λόγους δεν ετοιμάζουν φαγητό στο σπίτι τους. Παράγει, δηλαδή, έτοιμα φαγητά που μπορούν να καταναλωθούν εντός της ίδιας της επιχείρησης (σε διαφορετικό χώρο, βέβαια, από το χώρο παραγωγής, που χαρακτηρίζεται γενικά με το όνομα εστιατόριο) ή σε άλλο χώρο, όπως στο γραφείο, στο σπίτι ή όπου γενικά ο κάθε πελάτης επιθυμεί. Το μέγεθος κάθε επαγγελματικής κουζίνας είναι ανάλογο του αριθμού και των ειδών των παρασκευαζομένων γευμάτων και αντίστοιχα, ανάλογες είναι οι ανάγκες του χώρου, του εξοπλισμού, των πρώτων υλών, της στελέχωσης και γενικότερα της οργάνωσής της. Αυτό το φαινόμενο εμφανίζεται στην Ελλάδα περίπου το 1960.

1.3 Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΚΑΙ Η ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΣΥΜΦΩΝΑ με την ελληνική νομοθεσία, οι επιχειρήσεις που διαθέτουν στο κοινό κάθε μορφής τρόφιμα, χαρακτηρίζονται **επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος**, επειδή τα προϊόντα που διαθέτουν σχετίζονται άμεσα με την υγεία των καταναλωτών.

Η μορφή των επιχειρήσεων προσδιορίζεται από το άρθρο 2 της πρόσφατης Υπουργικής Απόφασης 487, που δημοσιεύθηκε στο 1219 ΦΕΚ (Φύλλο της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως), στις 4 Οκτωβρίου 2000 (Υγιεινή των τροφίμων και συμμόρφωση με την οδηγία 93/43ΕΟΚ του Συμβουλίου) στα πλαίσια του συστήματος διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων, ανάλογα με τη δραστηριότητα κάθε επιχείρησης. Η Υπουργική Απόφαση κατατάσσει τις επιχειρήσεις αυτές στις παρακάτω 6 κατηγορίες:

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 1

Περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης, σε τραπέζι ή σε πακέτο, όπως, π.χ., εστιατόρια ή ζαχαροπλαστεία.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2

Περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης, σε τραπέζι ή σε πακέτο, αλλά και διακινούν μη συσκευασμένα τρόφιμα – έτοιμα προς κατανάλωση- σε άλλες επιχειρήσεις ή κατευθείαν στους καταναλωτές (π.χ., εστιατόρια ή ζαχαροπλαστεία, που διενεργούν και μεταφορές γευμάτων ή γλυκισμάτων).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 3

Περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται, αλλά δε διαθέτουν τρόφιμα στο χώρο της επιχείρησης. Διακινούν, όμως, μη συσκευασμένα τρόφιμα, έτοιμα προς κατανάλωση (π.χ., εργαστήρια γευμάτων ή εργαστήρια ζαχαροπλαστικής, που διενεργούν μόνο τους μεταφορές γευμάτων ή γλυκισμάτων).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4

Περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, επεξεργάζονται (όχι πάντα) και διαθέτουν τρόφιμα στο χώρο της επιχείρησης, σε τραπέζι ή σε πακέτο (π.χ., το σουβλατζίδικο).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 5

Περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που ασχολούνται αποκλειστικά με τη διακίνηση έτοιμων προς κατανάλωση, μη συσκευασμένων τροφίμων (προμήθεια έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων και μεταφορά σε επιχειρήσεις διάθεσης ή κατευθείαν στον καταναλωτή).

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 6

Περιλαμβάνει τις επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, τα διατηρούν και τα διαθέτουν εντός της επιχείρησης, σε τραπέζι ή πακέτο (π.χ., ζαχαροπλαστεία χωρίς παρασκευαστήριο).

Οι επιχειρήσεις, ανάλογα με τα είδη που προσφέρουν, χαρακτηρίζονται με διαφορετικό όνομα, όπως:

❖ **ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ** Σε αυτό παρασκευάζονται διάφορα φαγητά, τα οποία προσφέρονται σε καθήμενους ή και διερχόμενους πελάτες με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων, κ.λ.π., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Σε εστιατόρια που χαρακτηρίζονται από τις αρμόδιες υπηρεσίες εξοχικά ή τουριστικά, επιτρέπεται και η προσφορά πρωινών ροφημάτων - απλών ή σύνθετων.

❖ **ΟΙΝΟΜΑΓΕΙΡΕΙΟ** Είναι το εστιατόριο που διαθέτει απλή και φθηνή συγκρότηση.

❖ **ΤΑΒΕΡΝΑ** Το εστιατόριο ή το οινομαγειρείο, στο οποίο οι πελάτες παραμένουν για μεγάλο χρονικό διάστημα, καταναλώνοντας φαγητά και οινοπνευματώδη ποτά ανεξάρτητα από την ύπαρξη ή όχι ορχήστρας.

❖ **ΨΑΡΟΤΑΒΕΡΝΑ** Προσφέρονται κυρίως ψάρια (ψητά, τηγανητά, βραστά) και διάφορα άλλα είδη αλιευμάτων με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων, κ.λ.π., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Επιτρέπεται να προσφέρουν περιστασιακά και ψημένο κρέας της ώρας.

❖ **ΨΗΤΟΠΩΛΕΙΟ** Είναι το εστιατόριο στο οποίο ψήνονται ολόκληρα σφάγια ή τεμάχια, καθώς και άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι, κ.ά.) ή και πουλερικά. Τα παραπάνω παρασκευάσματα προσφέρονται σε καθημένους ή και διερχόμενους πελάτες με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων, κ.λ.π., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

❖ **ΟΒΕΛΙΣΤΗΡΙΟ** (σουβλατζίδικο). Είναι το κατάστημα στο οποίο ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με τη βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι, κ.ά.) και πουλερικά. Οι παρασκευές αυτές προσφέρονται σε καθημένους ή διερχόμενους πελάτες με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κ.λ.π., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Δεν επιτρέπεται να προσφέρουν ούτε περιστασιακά ψάρια ή άλλα αλιεύματα.

Σημείωση

Ψησταριά χαρακτηρίζεται η συσκευή στην οποία ψήνονται τα κρέατα, τα παρασκευάσματά τους και τα ψάρια, είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα, είτε έμμεσα με κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Επίσης, ως ψησταριά χαρακτηρίζεται και ο ιδιαίτερος χώρος μέσα στα ψητοπωλεία ή οβελιστήρια (ή σπανιότερα ο κατάλληλος κλειστός χώρος εκτός των παραπάνω καταστημάτων) στον οποίο υπάρχουν συσκευές ψησίματος και σκεύη τεμαχισμού του κρέατος. Ο χώρος αυτός δε θεωρείται κατάστημα.

❖ **ΠΙΤΣΑΡΙΑ** Είναι το εστιατόριο στο οποίο προετοιμάζονται, παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθημένους ή διερχόμενους πελάτες, κυρίως, πίτσες και κατά δεύτερο λόγο, άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση τη ζύμη (πεϊνιρλί, πιροσκι, τυρόπιτες, κ.λ.π.), μακαρονάδες και μπιφτέκια, με ή χωρίς τη συνοδεία ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, σαλατών, τυριών και φρούτων. Ως πιτσαρία χαρακτηρίζεται και το κατάστημα στο οποίο παρασκευάζονται πίτσες ή και άλλα συναφή παρασκευάσματα, τα οποία προετοιμάζονται εν μέρει σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια.

❖ **SNACK BAR (ΣΝΑΚ-ΜΠΑΡ)** Είναι η επιχείρηση στην οποία προσφέρονται σε καθημένους ή όρθιους πελάτες διάφορα ποτά, κυρίως οινοπνευματώδη, με τη συνοδεία ποικιλίας πρόχειρων φαγητών, ζεστών ή κρύων, συμπεριλαμβανομένου και ψημένου κρέατος (σουβλάκι, μπιφτέκι, μπριζόλα, κ.λ.π.), που παρασκευάζονται από το ίδιο το κατάστημα ή έχουν παρασκευασθεί σε νόμιμα λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και είτε κυκλοφορούν στο εμπόριο σε τυποποιημένη μορφή είτε μεταφέρονται από το εργαστήριο ή το εργοστάσιο μέσα σε κατάλληλα ερμητικά κλειστά δοχεία. (Αν τα παραπάνω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα, η προέλευσή τους πρέπει να μπορεί να αποδεικνύεται με τα τιμολόγια πώλησης ή τα δελτία αποστο-

λής). Επιτρέπεται να προσφέρονται και σαλάτες, τυριά, φρούτα, παγωτά και, περιστασιακά, καφές.

Σημείωση

Το SNACK BAR, ανάλογα με το κυρίως προσφερόμενο ποτό, χαρακτηρίζεται και ως **ζυθοπωλείο** ή **μπυραρία**, **ουζοπωλείο** ή **ουζερί**. Στο SNACK BAR περιλαμβάνονται και τα **FAST FOOD** (φαστ-φουντ) ή αλλιώς **ταχυφαγείο**, δηλαδή το κατάστημα στο οποίο προσφέρονται με γρήγορο τρόπο τυποποιημένα φαγητά. Διευκρινίζεται ότι το καφέ-μπαρ δεν είναι snack bar.

❖ **ΚΑΦΕΝΕΙΟ** (παραδοσιακό). Προσφέρει, κυρίως, καφέ παρασκευασμένο με οποιαδήποτε τρόπο, ροφήματα, τυποποιημένα παγωτά, ποτά, οινοπνευματώδη και αναψυκτικά (εμφιαλωμένα ή μη), γλυκά κουταλιού και ταψιού. Τα οινοπνευματώδη ποτά συνήθως συνοδεύονται από πρόχειρο μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως διατίθεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αυγά, ντομάτα, κτλ.).

❖ **ΚΑΦΕΤΕΡΙΑ** (εκσυγχρονισμένο καφενείο). Προσφέρει ό,τι και το παραδοσιακό καφενείο, με τη διαφορά ότι διαθέτει περισσότερα είδη γλυκών και τροφίμων, όπως σάντουιτς, τυρόπιτες, κωκ, εκλέρ, τα οποία περιέχουν υλικά που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.

❖ **ΜΠΑΡ** Προσφέρονται κυρίως οινοπνευματώδη ποτά με ή χωρίς τη συνοδεία μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως πωλείται στο εμπόριο (ελιές, τυρί, σαλάμι, ξηροί καρποί, κ.λ.π.) χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα. Μπορεί να προσφέρονται, περιστασιακά, καφές και διάφορα αναψυκτικά ή ποτά.

Για τη λειτουργία αυτών των επιχειρήσεων, είτε λειτουργούν ως αυτόνομες επιχειρήσεις είτε ως τμήματα ξενοδοχειακών επιχειρήσεων, απαιτείται τμήμα κουζίνας, στο οποίο πρέπει να διασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και η άνεση κατά την εκτέλεση των εργασιών. Κάθε χώρος πρέπει να περιλαμβάνει διαμερίσματα που θα πληρούν τους όρους που επιβάλλονται από τις σχετικές διατάξεις, καθώς και ορισμένες προϋποθέσεις.

Για να επιτύχουμε ένα σύστημα αποδοτικό και συγχρόνως λειτουργικό, πρέπει να προσδιορισθούν μέσα στον χώρο της κάθε επαγγελματικής κουζίνας, διάφορα σημεία εργασίας, τα οποία θα διευκολύνουν την ανεμπόδιση διακίνηση του προσωπικού και των προϊόντων. Με άλλα λόγια, πρέπει να γίνει αντιληπτό ότι η επαγγελματική κουζίνα δεν είναι μόνο ο χώρος παρασκευής των διάφορων εδεσμάτων, αλλά και ο χώρος εισαγωγής των διάφορων υλικών, καθώς και ο χώρος απ' όπου αρχίζει η διανομή τους.

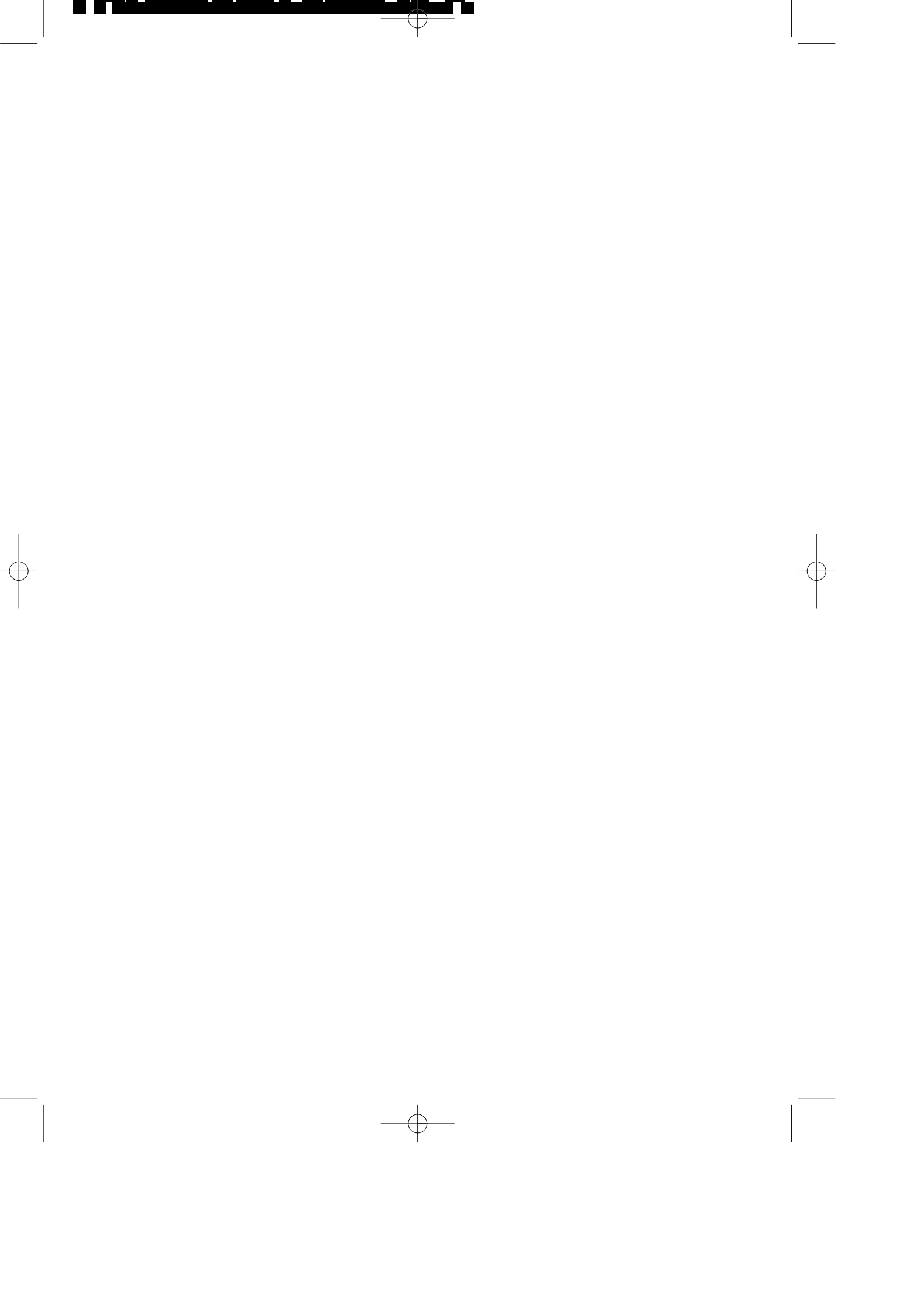
Συμπεραίνουμε από τα παραπάνω ότι οι εργασίες που γίνονται στο χώρο της επαγγελματικής κουζίνας στοχεύουν στην παρασκευή φαγητών και άλλων εδεσμάτων, καθώς και στην οργάνωση της διανομής τους. Για να λειτουργεί σωστά μια επαγγελματική κουζίνα απαιτούνται:

- ❖ Υλικά (πρώτες ύλες)
- ❖ Χώροι αποθήκευσης και παρασκευής

- ❖ Μηχανήματα και σκεύη
- ❖ Ανθρώπινο δυναμικό

Πρέπει, δηλαδή, να δημιουργείται μια ροή πρώτων υλών από το χώρο της παραλαβής προς το χώρο αποθήκευσης και μετά προς τους χώρους προετοιμασίας και παρασκευής. Η ροή αυτή πρέπει να σχεδιασθεί με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην παρεμποδίζεται το προσωπικό, που χειρίζεται τα μηχανήματα και χρησιμοποιεί τα σκεύη.

Η σωστή επιλογή σκευών και μηχανημάτων, καθώς και η εγκατάστασή τους στον κατάλληλο χώρο, καθιστά λειτουργική την επαγγελματική κουζίνα και παραγωγικότερο το προσωπικό της.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ ΚΑΙ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

2.1 ΤΟ ΚΤΙΡΙΟ ΚΑΙ ΟΙ ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

ΣΥΜΦΩΝΑ με τη νομοθεσία, το κτίριο που προορίζεται για την εγκατάσταση της επαγγελματικής κουζίνας και της επιχείρησης μαζικής εστίασης γενικότερα, πρέπει να πληρεί συγκεκριμένες προϋποθέσεις. Η Υπουργική Απόφαση με αριθμό 487 που έχει δημοσιευθεί στο Φύλλο της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως (1219/Β/2000) και οι οδηγίες του αρμόδιου οργάνου ΕΦΕΤ (Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων) προσδιορίζουν και περιγράφουν τις προδιαγραφές που πρέπει να έχει το κτίριο και τις υποχρεώσεις της επιχείρησης σε θέματα διακίνησης των προϊόντων, ώστε να εξασφαλίζονται οι κανόνες της υγιεινής και η προστασία των καταναλωτών. Ειδικότερα, οι προδιαγραφές του κτιρίου διακρίνονται σε δύο ομάδες, τις γενικές και τις ειδικές. Αναλυτικότερα:

ΓΕΝΙΚΕΣ	ΕΙΔΙΚΕΣ
Κατασκευή κτιρίου	Δάπεδα
Συντήρηση κτιρίου	Τοίχοι
Καθαρισμός και απολύμανση χώρων	Οροφή
Ύπαρξη νιπτήρων και τουαλέτας	Παράθυρα
Εξαερισμός	Πόρτες
Φωτισμός	
Αποχέτευση	
Αποδυτήρια	

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΚΤΙΡΙΟΥ**

Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση και η κατασκευή των χώρων πρέπει να γίνονται με τέτοιο τρόπο, ώστε:

1. Να είναι εφικτοί ο αποτελεσματικός καθαρισμός και η απολύμανσή τους.
2. Να προστατεύονται τα τρόφιμα από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά και την πτώση σωματιδίων μέσα σε αυτά.
3. Να είναι δυνατή η προστασία των τροφίμων από το σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στην επιφάνεια τους.
4. Να μπορούν να εφαρμοστούν οι κανόνες υγιεινής κατά τη διάρκεια των διάφορων εργασιών για να προλαμβάνεται η μόλυνση των τροφίμων, που μπορεί να προκληθεί από:
 - ❖ Τον εξοπλισμό
 - ❖ Το νερό
 - ❖ Τον παρεχόμενο αέρα
 - ❖ Τους εργαζόμενους
 - ❖ Εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και άλλα επιβλαβή ζώα
5. Να υπάρχουν (όπου είναι αναγκαίο) οι κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας για να γίνεται υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων.
6. Να υποστηρίζονται από χώρους πλύσης, νιπτήρες, τουαλέτες.
7. Να υπάρχει καλός εξαερισμός και φωτισμός του χώρου.
8. Να είναι κατάλληλο το αποχετευτικό δίκτυο.
9. Να υπάρχει η πρόβλεψη για αποδυτήρια προσωπικού (όπου είναι αναγκαίο).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΤΙΡΙΟΥ

Οι χώροι των τροφίμων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Ειδικότερα, η εσωτερική όψη του κτιρίου και ο εξοπλισμός (συμπεριλαμβανομένου του φωτισμού και του εξαερισμού) θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα τρόφιμα. Έτσι, επιτυγχάνεται και ο αποτελεσματικός καθαρισμός των επιφανειών και διασφαλίζεται η προστασία των τροφίμων από πιθανές μολύνσεις.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ

Η υποδομή των χώρων θα πρέπει να είναι κατάλληλη για κάθε επαγγελματική κουζίνα και ειδικότερα, για κάθε τρόφιμο που παρασκευάζεται σε αυτό τον χώρο, για να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων.

Οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου και ο εξοπλισμός (συμπεριλαμβανομένου του φωτισμού και του εξαερισμού) θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί.

Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται για να είναι δυνατός ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.

Ο εξοπλισμός στους χώρους των τροφίμων θα πρέπει να είναι κινητός ή να

τοποθετείται, έτσι ώστε να υπάρχει αρκετή απόσταση από το έδαφος, τους τοίχους ή τις συσκευές, για να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται.

Θα πρέπει να υπάρχει **πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης**, το οποίο να περιλαμβάνει τις απαραίτητες διαδικασίες και υποδείξεις για τους χώρους, τις επιφάνειες, τις μικροσυσκευές, τα εργαλεία και τα σκεύη της παρασκευής. Το πρόγραμμα αυτό θα πρέπει να εφαρμόζεται εύκολα από το προσωπικό και να παρακολουθείται.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για να γίνεται σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού και να αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων.

ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων σε κατάλληλα σημεία που θα προορίζονται **ειδικά για το πλύσιμο των χεριών**. Πρέπει να παρέχουν ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό και προϊόντα για το καθάρισμα και το υγιεινό στέγνωμα των χεριών. Ειδικότερα:

- ❖ Πρέπει να τοποθετούνται νιπτήρες στις εγκαταστάσεις για το προσωπικό και στους χώρους παρασκευής τροφίμων, σε σημεία που είναι δυνατή η πρόσβαση από όλους τους εργαζόμενους και να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών, κυρίως με σαπούνι που περιέχει απολυμαντικό. Ο αριθμός τους σχετίζεται με το μέγεθος της επιχείρησης, τις διαστάσεις και τη διαρρύθμιση των χώρων παρασκευής τροφίμων.

- ❖ Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να πλένουν τα χέρια τους σύμφωνα με τις υποδείξεις που τους έχουν γίνει και να φορούν γάντια, όπου είναι απαραίτητο.

Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός τουαλετών με καζανάκια συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Οι τουαλέτες δεν πρέπει να συνδέονται άμεσα με τους χώρους στους οποίους υπάρχουν τρόφιμα. Ειδικότερα:

- ❖ Ο αριθμός των τουαλετών σε ένα χώρο καθορίζεται από τη νομοθεσία.

- ❖ Οι πόρτες των τουαλετών δεν πρέπει να ανοίγουν κατευθείαν στους χώρους παρασκευής τροφίμων.

- ❖ Θα πρέπει να κατασκευαστεί προθάλαμος πριν την είσοδο στις τουαλέτες.

Οι νιπτήρες που βρίσκονται στο χώρο της τουαλέτας πρέπει να παρέχουν ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό. Στον ίδιο χώρο πρέπει να υπάρχουν και προϊόντα για το καθάρισμα και το υγιεινό στέγνωμα των χεριών. Ειδικότερα:

- ❖ Η παροχή ζεστού και κρύου νερού στο νιπτήρα θα πρέπει να γίνεται από μία τουλάχιστον μπαταρία.

- ❖ Στους χώρους παρασκευής τροφίμων και στις τουαλέτες του προσωπι-



κού οι νιπτήρες συνιστάται να είναι ποδοκίνητοι ή να λειτουργούν με φωτοκύτταρο.

- ❖ Σε κάθε νιπτήρα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.

- ❖ Το στέγνωμα των χεριών μπορεί να γίνεται με χαρτί μιας χρήσης, με ρολά πετσέτας μιας χρήσης ή με συσκευή παροχής θερμού αέρα.

Οι εγκαταστάσεις για το **πλύσιμο των τροφίμων**, όταν είναι αναγκαίο, πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών. Ειδικότερα:

- ❖ Πρέπει να υπάρχει ειδική εγκατάσταση, ειδικός νιπτήρας ή ειδικό σκεύος που θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο των τροφίμων.

- ❖ Το ωμό κρέας, τα πουλερικά, τα ψάρια και τα θαλασσινά πρέπει να πλένονται σε διαφορετικό νιπτήρα από αυτόν που πλένονται τα λαχανικά.

- ❖ Το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων και των δοχείων θα πρέπει να γίνεται, όταν οι δυνατότητες της επιχείρησης το επιτρέπουν, σε ειδική για το σκοπό αυτό εγκατάσταση.

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ

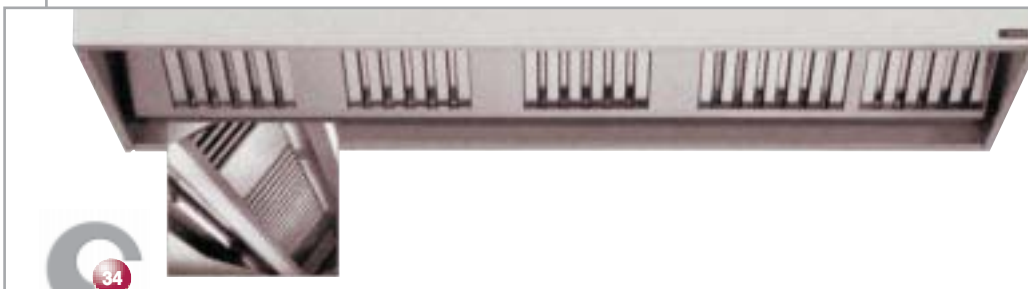
Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή μηχανικού εξαερισμού. Ειδικότερα:

Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν φυσικό (πόρτες – παράθυρα) ή μηχανικό εξαερισμό, για να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας, η συσσώρευση ατμού, καπνού, οσμών και η συμπύκνωση των υδρατμών σε επίπεδα που να απειλείται η ασφάλεια των τροφίμων. Προτείνονται μηχανικές εγκαταστάσεις που θα ανανεώνουν συνεχώς και πλήρως τον αέρα ή η χρήση ειδικών ανεμιστήρων.

Θα πρέπει να τοποθετούνται κατάλληλοι απορροφητήρες πάνω από τις εστίες μαγειρέματος ή ψησίματος για την απομάκρυνση των ατμών, του καπνού, των οσμών, κ.λ.π. Η χοάνη συλλογής των παραπάνω θα πρέπει να καλύπτει το σύνολο των εστιών μαγειρέματος ή ψησίματος (φωτογραφία).

Στη περίπτωση που ο εξαερισμός γίνεται μηχανικά, οι απορροφητήρες, οι εξαεριστήρες και τα φίλτρα τους πρέπει να λειτουργούν σωστά, να καθαρίζονται τακτικά και γενικά, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους χώρους σε καθαρούς. Ειδικότερα:



Ο αέρας που εισέρχεται μηχανικά σε καθαρούς χώρους δεν πρέπει να προέρχεται από ακάθαρτους χώρους, όπως είναι οι αποθήκες ή οι χώροι συλλογής των απορριμμάτων.

Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα με τέτοιο τρόπο, ώστε τα φίλτρα και τα άλλα εξαρτήματα να καθαρίζονται και να αντικαθίστανται εύκολα από τους τεχνικούς σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Όλες οι εγκαταστάσεις υγιεινής στους χώρους τροφίμων πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό.

Ειδικότερα:

Οι τουαλέτες πρέπει να διαθέτουν φυσικό ή μηχανικό σύστημα εξαερισμού για να προλαμβάνεται η είσοδος αερολυμάτων και δυσάρεστων οσμών στους χώρους των τροφίμων.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Οι χώροι τροφίμων πρέπει να διαθέτουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό. Ειδικότερα:

- ❖ Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής για να γίνεται σωστή παρασκευή των τροφίμων, αποτελεσματικός καθαρισμός του χώρου και του εξοπλισμού και επιθεώρηση των εργασιών.

- ❖ Οι λάμπες που βρίσκονται πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα για να αποφεύγεται η μόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση θραύσης τους.

ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ

Το αποχετευτικό δίκτυο πρέπει να είναι κατάλληλο για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένο έτσι, ώστε να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων. Ειδικότερα:

Το αποχετευτικό δίκτυο πρέπει να είναι σχεδιασμένο και κατασκευασμένο με τέτοιο τρόπο που να απομακρύνονται όλα τα στερεά και υγρά απόβλητα από τους χώρους των τροφίμων.

Η χρήση λιποπαγίδων είναι απαραίτητη για να αποφευχθεί η συσσώρευση λίπους στην αποχέτευση.

Θα πρέπει να είναι δυνατός ο έλεγχος του αποχετευτικού δικτύου από συγκεκριμένα φρεάτια, τα οποία θα καλύπτονται με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξείδωτα ή πλαστικά) για να εμποδίζεται η είσοδος εντόμων και τρωκτικών στην αποχέτευση.

Οι αποχετευτικοί αγωγοί, όταν είναι εξ ολοκλήρου ή εν μέρει ανοιχτοί, πρέπει να είναι σχεδιασμένοι με τρόπο που να αποφεύγεται η ροή των αποβλήτων από ακάθαρτους χώρους προς καθαρούς ή προς τους χώρους παρασκευής τροφίμων. Έτσι, προστατεύεται ο καταναλωτής από πιθανούς κινδύνους.

ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ

Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να υπάρχουν αποδυτήρια για το προσωπικό σε επαρκή αριθμό. Ειδικότερα:

- ❖ Θα πρέπει να προβλέπονται χώροι (αποδυτήρια) όπου το προσωπικό θα φοράει τη στολή εργασίας, αφού αφαιρέσει τα προσωπικά του είδη.
- ❖ Στους χώρους αυτούς θα πρέπει να υπάρχουν ειδικά ερμάρια (ντουλάπες), επαρκή για τον αριθμό των εργαζόμενων, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά τους είδη. Τα ερμάρια πρέπει να κλειδώνουν για λόγους ασφαλείας.
- ❖ Το προσωπικό δεν θα πρέπει σε καμιά περίπτωση να φορά την ίδια ενδυμασία με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Το χρώμα και το σχέδιο της ενδυμασίας του κάθε εργαζόμενου πρέπει να είναι ανάλογα της θέσης του.
- ❖ Τα αποδυτήρια του προσωπικού δεν πρέπει να συνδέονται άμεσα με τους χώρους των τροφίμων.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Εκτός από τις γενικές προδιαγραφές πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και οι παρακάτω ειδικές προδιαγραφές σχετικά με τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων.

ΔΑΠΕΔΑ (ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΟΠΟΥ ΓΙΝΕΤΑΙ Η ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ Ή Η ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ)

Οι επιφάνειες των δαπέδων πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές μολύνσεις.

Η απολύμανση στους χώρους αυτούς θα πρέπει να γίνεται σε συχνότητα ανάλογη της επικινδυνότητας του χώρου και του όγκου παραγωγής.

Εξαίρεση αποτελούν οι χώροι επεξεργασίας προϊόντων υψηλής επικινδυνότητας, όπου η απολύμανση πρέπει να γίνεται μετά το τέλος των ημερήσιων εργασιών.

Τα δάπεδα πρέπει να κατασκευάζονται από στεγανά, μη απορροφητικά υλικά, που θα μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά. Τέτοια είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα (με την προϋπόθεση ότι τοποθετούνται σωστά). Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού, μαρμάρου και ξύλου.

Πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε να αποφεύγεται η συσσώρευση υδάτων και να είναι δυνατή, όπου είναι αναγκαίο, η ασφαλής αποστράγγιση τους.

Στην περίπτωση που χύνεται νερό στο δάπεδο ή ο καθαρισμός του γίνεται με νερό, πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνση του νερού με την κατασκευή αποχετεύσεων με κινητές ανοξείδωτες ή πλαστικές σχάρες.

Τα σημεία σύνδεσης των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να είναι στεγανά και στρογγυλεμένα για να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπων και να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.