

ΘΕΛΩ ΤΟ ΥΠΟΣΤΑΤΙΚΟ ΜΟΥ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΤΥΠΟ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΠΛΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ

Φροντίζω να έχω όλες τις απαιτούμενες άδειες του υποστατικού μου:	√ / X
Καταχώρηση του υποστατικού στο Μητρώο του Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Υγείας.	
Το υποστατικό μου λειτουργεί με βάση την επιτρεπόμενη χρήση που αναγράφεται στην Άδεια Οικοδομής.	
Φροντίζω να έχω ΠΑΝΤΑ επικαιροποιημένα τα ακόλουθα:	√ / X
Μικροβιολογική ανάλυση του πόσιμου νερού (μία φορά το χρόνο)	
Μικροβιολογική ανάλυση του πόσιμου πάγου (όπου εφαρμόζεται) (μία φορά το χρόνο)	
Πιστοποιητικά Υγείας για όλο το προσωπικό που εργάζεται στο χώρο (μία φορά το χρόνο)	
Φροντίζω να τηρούνται όλα τα έντυπα του Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων HACCP:	√ / X
Μητρώο προμηθευτών	
Έντυπο παραλαβής πρώτων υλών	
Έντυπο Καταγραφής Θερμοκρασίας Ψυγείων	
Έντυπο ελέγχου ψησίματος και ξαναζεστάματος τροφίμων	
Έντυπο ελέγχου έκθεσης τροφίμων στο μπουφέ/ διατήρηση ζεστών και κρύων	
Αναλυτικό πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης	
Έντυπο ελέγχου καθαριότητας και απολύμανσης	
Καταπολέμηση εντόμων και τρωκτικών	
Πρόγραμμα συντήρησης και βαθμονόμησης εξοπλισμού	
Εκπαίδευση προσωπικού στα θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων	
Έντυπο ελέγχου τηγανέλαιων (όπου εφαρμόζεται)	
Καταγραφή συστατικών και αλλεργιογόνων των προσφερόμενων τροφίμων	
Φροντίζω να υπάρχει κατάλληλο σύστημα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων:	√ / X
Κάτοψη χώρου όπου να ορίζονται και αριθμούνται οι παγίδες που τοποθετήθηκαν	
Προδιαγραφές, οδηγίες χρήσης, πιστοποιητικά καταλληλότητας και έγκρισης χημικών παρασκευασμάτων	
Έντυπο καταγραφής αποτελεσμάτων ελέγχου	
Οι παγίδες να είναι πάντα στη θέση τους με κατάλληλη σήμανση	
Συντηρημένα προστατευτικά πλαίσια/σήτες στις πόρτες/ παράθυρα χώρων διαχείρισης τροφίμων	

ΑΠΛΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ

Φροντίζω να έχω:	√ / X
Υποδομή από στεγανό, μη απορροφητικό και μη τοξικό υλικό π.χ. δάπεδα, τοίχοι κλπ.	
Εκπαιδευμένο προσωπικό σε θέματα ασφάλειας τροφίμων	
Ευανάγνωστη και ευδιάκριτη σήμανση "ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ" σε όλους τους εσωτερικούς κλειστούς χώρους	
Κουτί Πρώτων Βοηθειών με τα απαραίτητα αναλώσιμα	
Σημάνσεις σε όλα τα τρόφιμα που διαθέτω (π.χ. ημερομηνία λήξης, συστατικά, αλλεργιογόνα κλπ.)	
Κατάλληλο χώρο για φύλαξη των προσωπικών αντικειμένων του προσωπικού μου	
Κατάλληλο χώρο για παραλαβή και αποθήκευση πρώτων υλών	
Τουαλέτα προσωπικού με προθάλαμο (οι πόρτες στις τουαλέτες του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων και των προθαλάμων, θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό)	
Νιπτήρες για πλύσιμο τροφίμων με κατάλληλη σήμανση	
Νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού σε όλους τους χώρους παρασκευής τροφίμων (κουζίνα/ bar) σε προσιτή θέση, με σήμανση, εφοδιασμένους με ζεστό και κρύο νερό, μέσα για το πλύσιμο των χεριών όπως υγρό απολυμαντικό σαπούνι, χαρτί μιας χρήσης για το σκούπισμα των χεριών κλπ.)	
Κατάλληλους ποδοκίνητους κάδους απορριμμάτων	
Τα χημικά παρασκευάσματα αποθηκευμένα σε κατάλληλο κλειστό χώρο, μακριά από τρόφιμα	
Κατάλληλο και διακριβωμένο θερμόμετρο για τη λήψη θερμοκρασιών π.χ. ψησίματος, παραλαβής τροφίμων κλπ.	
Προστατευτικό άθραυστο κάλυμμα στους λαμπτήρες φωτισμού	
Φροντίζω για τα ακόλουθα:	√ / X
Καθαριότητα όλων των χώρων του υποστατικού μου (εξωτερικός χώρος, αποθήκες, χώρος παραγωγής, αποχωρητήρια κλπ.)	
Καλή κατάσταση και συντήρηση του υποστατικού μου (δάπεδα, τοίχοι, οροφή, πόρτες, παράθυρα, σήτες κλπ.)	
Καλή κατάσταση και συντήρηση του εξοπλισμού μου (π.χ. ψυγεία, σκευή, εργαλεία, πάγκοι εργασίας, εξοπλισμός κουζίνας κλπ.)	
Ατομική υγιεινή του προσωπικού μου (π.χ. ρουχισμός, απουσία κοσμημάτων κλπ.)	
Ορθοί χειρισμοί τροφίμων από το προσωπικό	
Κατάλληλο έλεγχο της ποιότητας των τηγανελαίων (όπου εφαρμόζεται)	
Κατάλληλη διατήρηση τροφίμων (< 5°C διατήρηση κρύων, > 63°C ζεστών τροφίμων, ≤ -18°C κατάψυξη)	
Κατάλληλο ψήσιμο τροφίμων (θερμοκρασία στο εσωτερικό τροφίμων 75°C ή 70°C για 2 λεπτά)	
Σωστή απόψυξη τροφίμων (2°C μέχρι 5°C ή σε τρεχούμενο νερό θερμοκρασίας μικρότερης των 21°C)	
Όλα τα αρχεία τεκμηρίωσης πρέπει να είναι συνεχώς διαθέσιμα στο υποστατικό μου για έλεγχο (π.χ. οι επικαιροποιημένες μικροβιολογικές αναλύσεις νερού/ πάγου, τα επικαιροποιημένα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού, τα έντυπα του συστήματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, τα έντυπα του Συστήματος Ασφάλειας Τροφίμων HACCP κλπ.)	

ΓΙΑ ΟΠΟΙΕΣΔΗΠΟΤΕ ΔΙΕΥΚΡΙΝΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ, ΑΠΕΥΘΥΝΘΕΙΤΕ ΣΤΟΥΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΟΥΣ ΤΟΥ ΔΗΜΟΥ ΣΤΡΟΒΟΛΟΥ.