

Ορθές Πρακτικές Χειρισμού Τροφίμων

κατα την Παραλαβή, Αποθήκευση και Διανομή Τροφίμων

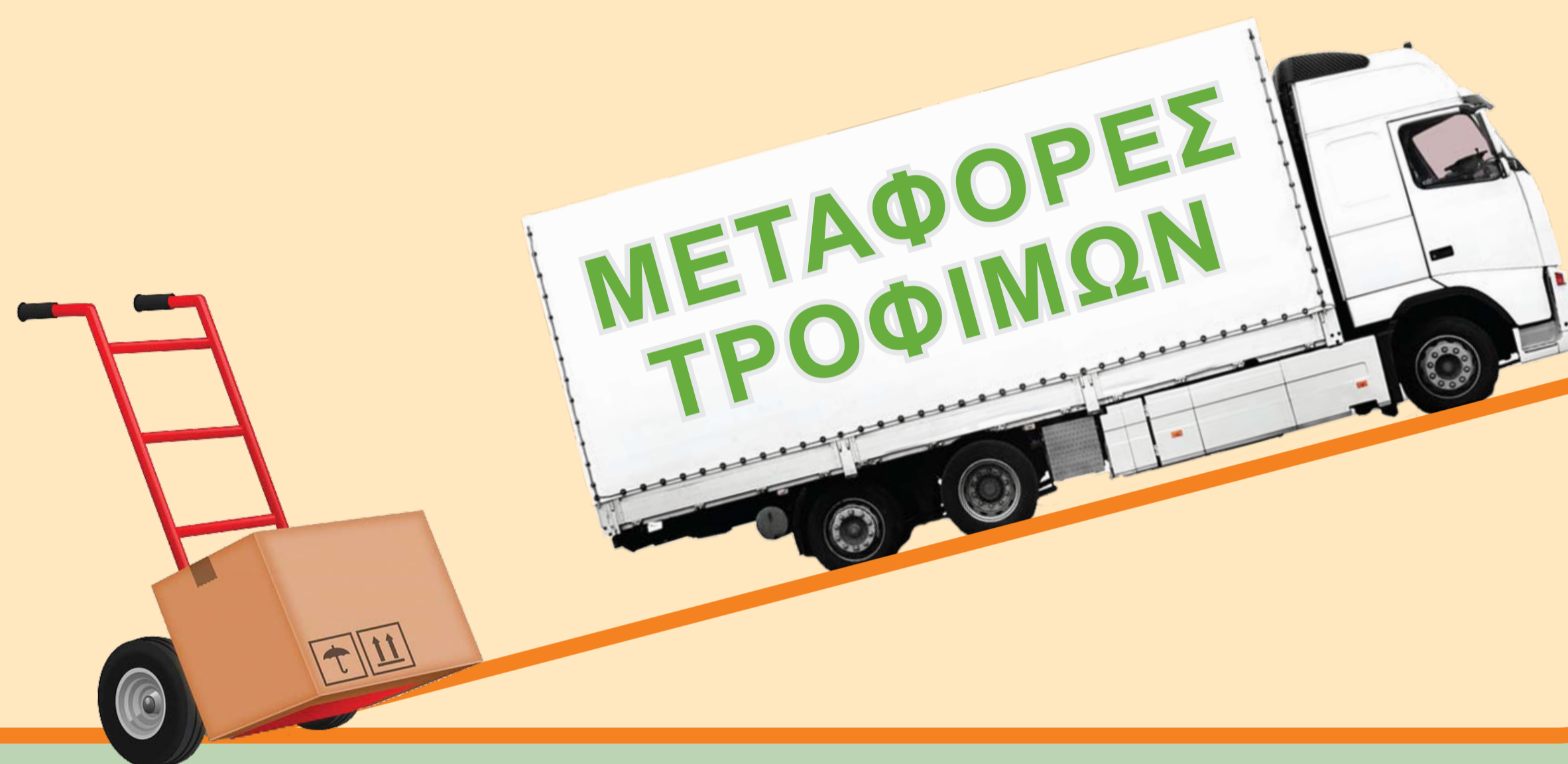
μέσω Δομών Κοινωνικών Συμπράξεων

1

Παραλαβή

- Επαρκές και εκπαιδευμένο προσωπικό.
- Γραπτές οδηγίες ελέγχου (κριτήρια αποδοχής - απόρριψης) με συνοδευτικές διορθωτικές ενέργειες.
- Κατάλληλος προγραμματισμός χρόνου και τρόπου παραλαβών - εξασφάλιση διαθέσιμου προσωπικού, χώρου και χρόνου.
- Διαθέσιμος, καθαρός και κατάλληλος χώρος, για ταχεία εκφόρτωση, παραλαβή, έλεγχο και αποθήκευση των προϊόντων (20 min).

- ✓ Έλεγχος των συνοδευτικών εγγράφων.
- ✓ Επιθεώρηση των τροφίμων.
- ✓ Επιθεώρηση των συνθηκών μεταφοράς.



2

Αποθήκευση

- Κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας (έλεγχος - καταγραφή).
- Σωστή κατασκευαστική υποδομή.
- Τακτική συντήρηση του τεχνικού εξοπλισμού.
- Εφαρμογή συστήματος καθαρισμού & απολύμανσης.
- Εφαρμογή συστήματος απεντόμωσης & μυοκτονίας.

- ✓ Απόσταση προϊόντων (15 cm) από δάπεδο και τοίχους.
- ✓ Δεν επιτρέπεται η στοιβαξία παλέτας πάνω σε άλλη.
- ✓ Αποθήκευση προϊόντων μακριά από σημεία που μπορεί να απορρέουν νερό ή ψυκτικά υγρά.
- ✓ Απαγορεύεται η συναποθήκευση τροφίμων με μη τρόφιμα ή μη υγιή τρόφιμα.
- ✓ Τα προϊόντα πρέπει να έχουν κατάλληλη συσκευασία και επισήμανση.
- ✓ Σωστή ανακύκλωση των προϊόντων.
- ✓ Σωστή διαχείριση ακατάλληλων και δεσμευμένων προϊόντων.



3

Διανομή & Μεταφορά

- Καθαρά μεταφορικά μέσα.
- Κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας.
- Δεν μεταφέρονται μαζί με τρόφιμα, μη τρόφιμα, που μπορεί να τα επιμολύνουν.
- Τήρηση κανόνων Υγιεινής κατά τη φόρτωση.

- ✓ Όχι επαφή προϊόντων με δάπεδο και τοιχώματα.
- ✓ Όχι επαφή ωμών και ασυσκευάστων με έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα.

