

Ασφάλεια, Υγιεινή & Οικονομία

Τους τελευταίους μήνες, και ειδικότερα μετά τον Οκτώβριο, παρατηρείται αύξηση του κόστους των πρώτων υλών λόγω της δυστοκίας στη διαχείρισή τους. Σε έρευνα που διεξήχθη στο Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο, διαπιστώθηκε πως το φαινόμενο αυτό οφείλεται κυρίως στη μη ομαλή συχνότητα παρουσίας πελάτων στους χώρους της επαγγελματικής εστίασης, όπως επίσης και στην παρουσία ανειδίκευτου προσωπικού.

Γράφουν οι Γιώργος Παλησίδης, Ανδρέας Σουλιώτης και δρ Γιώργος Μπόσκου

Oi προβλέψεις των εστιατώρων και καταστηματαρχών για τη ροή πελάτων διαψεύδονται συχνά, με αποτέλεσμα να σπαταλούνται φυσικοί πόροι εργατούρως και, βεβαίως, δεσμευμένο κεφάλαιο. Με αφορμή τα παραπάνω, δημιουργήθηκε ο πίνακας-οδηγός διασφάλισης ποιότητας, υγιεινής και οικονομίας, τον οποίο μπορεί ο επαγγελματίας της εστίασης να συμβουλεύεται κατά τις διεργασίες του.

Κρίσιμες θερμοκρασίες

Παρατηρώντας τον πίνακα «**Ορθή Διαχείριση Τροφίμων**» (στο τέλος του παρατηρούμενου άρθρου), υπάρχουν τρεις κρίσιμες θερμοκρασίες που μπορούν να κρίνουν την τύχη των έτοιμων γευμάτων της επιχείρησης, όσον αφορά στην ασφαλή κατανάλωση τους από τους πελάτες.

Ο Chef, ο οποίος πέραν του ότι πρέπει να βάλει όλη την έμπνευση, τεχνική και αγάπη του για να δημιουργήσει ένα ξεχρυσιτό και ιδιαίτερο γεύμα για τους πελάτες του, έχει και την αμέριστη ευθύνη να **α) παραλάβει ασφαλείς πρώτες ύλες, β) τις διατηρήσει σε ασφαλείς αποθηκευτικούς**

θαλάμους και, γ) εφόσον χρησιμοποιήσει τις ασφαλείς πρώτες ύλες για να μεγαλουργήσει εντός της κουζίνας δημιουργώντας ένα μοναδικό και γεμάτο γευστικές εκπλήξεις πιάτο, να συντρέψει το πιάτο σε θερμοκρασίες που να μην επιτρέπουν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.

Έχοντας καταφέρει να τηρήσει το σωστό συνδυασμό θερμοκρασίας/χρόνου σε κάθε προαναφερθέντων στάδιο, το αποτέλεσμα και η ανατροφοδότηση που θα πάρει από τον πελάτη θα είναι μοναδικά. Τα προαναφερθέντα στάδια (παραλαβή, αποθήκευση και συντήρηση σε buffet) και συγκεκριμένα ο θερμοκρασιακός έλεγχος με διακριβώμενο θερμόμετρο (οι διακριβώσεις γίνονται από ειδικά εργαστήρια), αποτελούν σε μία μελέτη HACCP (Ανάλυση Κινδύνων Κρίσιμων Σημείων Ελέγχων) τα Κρίσιμα Σημεία «Έλεγχοι που κατ' ελάχιστο ο μάγειρας θα πρέπει να ελέγχει».

Το τελικό στάδιο της επεξεργασίας των τροφίμων, αυτό του ψησμάτος, είναι σημαντικό και πρέπει να ελέγχεται εξίσου με διακριβώμενο θερμόμετρο.

Ας δούμε όμως λίγο πιο αναλυτικά τα στάδια που ορίζονται ως Κρίσιμα Σημεία

Έλεγχου για τον μάγειρα Chef και πώς πρέπει να τα χειρίζονται οι ίδιοι ή οι βοηθοί του.

1. Στάδιο Παραλαβής

Σε κάθε παραλαβή πρώτων υλών που ανήκουν στην κατηγορία τροφίμων υψηλής επικινδύνητης, όπως είναι τα κοτόπουλα, τα κρέατα (χοιρινό – μοσχαρίσιο – αρνίσιο), τα αλλαντικά, τα τυρά, το γάλα κλπ., θα πρέπει να:

A. Γίνεται θερμοκρασιακός έλεγχος με τη βοήθεια του Πίνακα που επισυνάπτεται.

B. Ελέγχεται το επίπεδο υγιεινής του μεταφορικού μέσου.

G. Ελέγχονται οι ημερομηνίες λήξης των προϊόντων και η αρτίστητη των συσκευασιών καθώς γίνεται κοινή μεταφορά τροφίμων με μη τρόφιμα, όπως και εάν π.χ. αλλαντικά με απορρυπαντικά.

Πρώτες ύλες οι οποίες δεν πληρούν τις προαναφερθείσες απαιτήσεις, θα πρέπει να επιστρέψουν από τον Chef στον προμηθευτή και εν συνεχείᾳ να πραγματοποιούνται οι κατάλληλες κάθε φορά διορθωτικές ενέργειες από μέρους του. Οι ευπάθειες πρώτες ύλες που πληρούν τις κατάλληλες προϋποθέσεις θα πρέπει, έπειτα

από την παραλαβή τους και εντός 20 λεπτών, να αποθηκεύονται στους ψυκτικούς θαλάμους.

ΠΡΟΣΟΧΗ: εάν την ίδια χρονική σπιγμή παραληφθούν πρώτες ώλες ψύχης και κατάψυξης, αποθηκεύονται κατά προτεραιότητα αυτές της κατάψυξης.

2. Στάδιο Αποθήκευσης

Αποθήκευση προϊόντων υπό ψύξη:

Για τη σωστή διατήρηση των προϊόντων μέσα στο ψυγείο, ο μάγειρας/Chef πρέπει να:

- Ελέγχει τη θερμοκρασία των ψυγείων τακτικά (3 φορές/ημέρα) ή με όργανα αυτόματης καταγραφής. Η θερμοκρασία τους πρέπει να κυμαίνεται από 1–5°C.
- Καθαρίζει και απολυμαίνει τα ψυγεία και τα ράφια.

ΠΡΟΣΟΧΗ: η συντήρηση των μηχανημάτων θα πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή και όχι μόνο όταν εμφανίσουν κάποια βλάβη. Ο καθαρισμός των θαλάμων ψύχεων θα πρέπει να διενεργείται τακτικά, και συγκεκριμένα σε εβδομαδιαία βάση.

G. Μην αφήνει τις πόρτες του ψυγείου ανοιχτές.

D. Μην υπεριφρτώνει το ψυγείο και να μην τοποθετεί τρόφιμα και αντικείμενα μπροστά στη μονάδα ψύξης, διότι έτσι δεν κυκλοφορεί άνετα ο ψυχρός αέρας.

E. Ελέγχει πάντα την ημερομηνία λήξης των προϊόντων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: προϊόντα τα οποία έχουν λήξει ή αλλοιωθεί θα πρέπει να αποσύρονται.

ΣΤ. Εφαρμόζει τη σωστή ανακύκλωση (FIFO: First In, First Out, FEFO: First Expire, First Out).

ΠΡΟΣΟΧΗ: είναι προτιμότερο να χρησιμοποιούνται αρχικά τα προϊόντα που μήπως κατέβαν πρώτα στο ψυγείο ή αυτά με τη κοντινότερη ημερομηνία λήξεως.

Z. Ενημερώσεις άμεσα τον υπεύθυνο της επιχείρησης, αν εντοπίσει κάποιο πρόβλημα στο φορτηγό μεταφοράς ή στους χώρους αποθήκευσης της επιχείρησης (χαλασμένη πόρτα, υψηλές θερμοκρασίες, κλπ.).

Αποθήκευση προϊόντων υπό κατάψυξη:

Για τη σωστή διατήρηση των προϊόντων στην κατάψυξη, ο μάγειρας/Chef πρέπει να:

A. Ελέγχει τη θερμοκρασία των καταψύξε-



Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται ή ψήνονται πρέπει να αναπτύξουν στο κέντρο τους εσωτερική θερμοκρασία 70–75°C για τρία λεπτά.

ων τακτικά. Η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι χαμηλότερη των -18°C.

ΠΡΟΣΟΧΗ: πριν από την τοποθέτηση ενός προϊόντος στην κατάψυξη, είναι απαραίτητο να ελέγχεται η θερμοκρασία (den πρέπει να είναι υψηλότερη των -14°C).

B. Ελέγχει πάντα την ημερομηνία λήξης των προϊόντων. Τα προϊόντα θα πρέπει να απομακρύνονται σε εύλογο χρόνο από την ημερομηνία λήξεώς τους.

G. Μην καταφύγει ποτέ προϊόντα, τα οποία προηγουμένως έχουν αποψυχθεί. Είναι εύκολο να διαπιστωθεί από έναν έμπειρο ελεγκτή, λόγω του ορατού χιονισμού ή επίπαγου.

Καθημερινά παρακολουθούνται και καταγράφονται οι θερμοκρασίες όλων των αποθηκευτικών χώρων στην προβλεπόμενα έντυπα. Σε εβδομαδιαία βάση οι Υπεύθυνοι Αποθήκης πραγματοποιούν ελέγχους ως προς την κατάσταση των προϊόντων εντός των αποθηκευτικών χώρων, με σκοπό την επαλήθευση της κατάστασης των προϊόντων και του εξοπλισμού, των χρόνων λήξεως και της σωστής τους διευθέτησης. Ελέγχεται η ύπαρξη τυχόν εντόμων και τρωκτικών.

Τα αποτελέσματα του ελέγχου καταγράφονται στα προβλεπόμενα έντυπα.

3. Στάδιο διατήρησης τροφίμων με θέρμανση

Τα τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 63°C όταν:

- Πρόκειται να σερβιριστούν ή να πωληθούν άμεσα
- Πρόκειται να μεταφερθούν ζεστά στο σημείο στο οποίο θα σερβιριστούν

Τα προϊόντα που έχουν διατηρηθεί ανάμεσα στους 5°C και τους 60°C για δύο ώρες ή λιγότερο, μπορούν να καταναλωθούν ή να ψυχθούν. Αν έχουν παραμείνει σε αυτές τις θερμοκρασίες από δύο έως τέσσερις ώρες, πρέπει να καταναλωθούν και δεν μπορούν να ψυχθούν. Τέλος, αν έχουν παραμείνει πάνω από τέσσερις ώρες, πρέπει να απορριφθούν.

Τα προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία κατά την παρασκευή τους, θα πρέπει να ψύχονται γρήγορα ύστερα από αυτή.

Τα τρόφιμα θα πρέπει να ψύχονται από τη θερμοκρασία μαγειρέματος στους 21°C εντός δύο ώρων το πολύ και στη συνέχεια να αποθηκεύονται υπό ψύξη, ώστε σε άλλες δύο ώρες να φθάσουν σε θερμοκρασία κάτω των 5°C.

Για τη διευκόλυνση της ψύξης, τα τρόφιμα μπορεί να διαιρούνται σε κομμάτια ή να ψύχονται ανά παρτίδα. Ο εξοπλισμός που

ΟΡΘΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Το παρόν πλάνο θα σας βοηθήσει στην πρόληψη και διαχείριση του κεφαλαίου σας (πρώτες ύλες). Κόψτε το παρόν φύλλο και κολλήστε/τοποθετήστε το σε εμφανές σημείο (κατά προτίμηση σε ζελατίνα) κοντά στα ψυγεία ή στο χώρο παραλαβής της επιχείρησης.

Ενδεικτικές θερμοκρασίες παραλαβής, αποθήκευσης & διατήρησης τροφίμων

Τεμάχιο	Τρόποι μαγειρέματος: Σουύβλα – Σχάρα – Sauté – Τηγάνι (φριτούρα) – Φούρνο		
Φιλέτο, Σουβλάκι (κοτόπουλο)	Π1. < 5 °C A1. 1-5°C, TC: 3 ημέρες > 63°C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18°C, TC: 3 μήνες	Π3. <-18 °C
Φτερούγες, Μπούτι με κόκαλο (κοτόπουλο)	Π1. < 5 °C A1. 1-5°C, TC: 3 ημέρες > 63°C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες. Μέτρηση στο κόκαλο	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 3 μήνες	Π3. <-18 °C
Κιμάς, Εντόσθια (κοτόπουλο)	Π1. < 5 °C A1. 1-5°C, TC: 2 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18°C, TC: 1 μήνα	Π3. <-18 °C
Λουκάνικα, Μπέικον καπνιστό (χοιρινό)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 10 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C	-
Πανσέτα, Σουβλάκι (χοιρινό)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 3 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 3 μήνες	Π3. <-18 °C
Κιμάς, Εντόσθια (χοιρινό)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 2 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 1 μήνα	Π3. <-18 °C
Τεμάχια κρέατος (μοσχάρι)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 3 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 3 μήνες	Π3. <-18 °C
Κιμάς, Εντόσθια (μοσχάρι)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 2 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 1 μήνα	Π3. <-18 °C
Τεμάχια κρέατος (Αρνί-Κατσίκι)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 3 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 3 μήνες	Π3. <-18 °C
Εντόσθια (Αρνί-Κατσίκι)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 2 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 1 μήνα	Π3. <-18 °C
Κιμάς, Kebab (Αρνί-Κατσίκι)	Π1. < 5 °C A1. 1-5 °C, TC: 2 ημέρες > 63 °C μέχρι 4 ώρες, 50-60 °C μέχρι 2 ώρες	Π2. < 2 °C A2. <-18 °C, TC: 2 ημέρες	Π3. <-18 °C
Παραλαβή	Αποθήκευση	Διατήρηση σε buffet ή βιτρίνα, μαγειρεμένο, έτοιμο για σερβίρισμα	
Π1. χωρίς συσκευασία	Π2. ναεσινη συσκευασία	Π3. κατεψυγμένα	A1. ψυγείο A2. καποψυγή TC: χρόνος συντήρησης
			Μετρήμε στο κέντρο του τροφίμου με θερμόμετρο. Προσοχή στην ποιοτική αλλαγήση του προϊόντος, την «αφυδάτωση».

χρησιμοποιείται για την ψύξη δεν θα πρέπει να υπερφορτώνεται με προϊόντα πέραν της προβλεπόμενης ποσότητας για την οποία κατασκευάστηκε.

Τηρώντας τα παραπάνω, σε συνδυασμό με μία ευγενική εξυπηρέτηση, η ικανοποίηση του πελάτη θεωρείται βέβαιη.

Η ανατροφοδότηση της ικανοποίησης θα είναι η επανάληψη της επίσκεψης του πελάτη στο ίδιο κατάστημα, γεγονός που θα ευχαριστήσει όλους τους επαγγελματίες της εστίασης, καθώς και της εφοδιαστικής αλυσίδας.

Διοίκηση Ολικής Ποιότητας

Σε άμεση συσχέτιση με την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων βρίσκεται μία μέθοδος διοίκησης, η οποία κερδίζει συνεχώς έδαφος στις επιχειρήσεις.

Η μέθοδος αυτή ονομάζεται Διοίκηση Ολικής Ποιότητας και αποτελεί ένα ολοκληρωμένο διοικητικό σύστημα με στρατηγικές προοπτικές, έχοντας ως μοναδικό στόχο την ικανοποίηση του πελάτη και τη συνεχή βελτίωση των επιχειρησιακών και παραγωγικών διαδικασιών του οργανισμού.

Για την ικανοποίηση του πελάτη, η Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ) διαθέτει τεχνικές, με την εφαρμογή των οποίων κατανούνται οι ανάγκες που έχει ο πελάτης, καθώς και άλλες με τις οποίες μεταφράζονται οι ανάγκες σε προδιαγραφές που πρέπει να πληροί η διαδικασία παραγωγής και το προϊόν.

Η ΔΟΠ έχει επίσης τεχνικές που ελέγχουν τη διαδικασία και το προϊόν, ώστε να διασφαλίσουν ότι είναι μέσα στις προδιαγραφές και, τέλος, διαθέτει τεχνικές για την έγκαιρη παράδοση του προϊόντος και την εξυπηρέτηση/υποστήριξη του πελάτη. Στο πλαίσιο του συστήματος της ΔΟΠ εμπλέκονται όλοι οι εργαζόμενοι, από τα κατώτερα έως τα ανώτερα διοικητικά στελέχη. Η βελτίωση της ποιότητας των διαδικασιών απαιτεί εμπλοκή όλων, από την ανώτατη διοίκηση έως τον τελευταίο εργαζόμενο, διαφορετικά θα αποτελείται από μεμονωμένες προσπάθειες επίλυσης κάποιων προβλημάτων και θα αποτύχει. Για την επίτευξη του στόχου της και την επίλυση προβλημάτων, η ΔΟΠ έχει να επιδείξει ποσοτικές μεθόδους και εργαλεία. Όπως

τονίζει ο ειδικός στα θέματα ποιότητας, J. Hradesky: «Αποτελέσματα της εφαρμογής ενός συστήματος ΔΟΠ είναι διαδικασίες χωρίς λάθη, οι οποίες παραδίδουν προϊόντα και υπηρεσίες που ικανοποιούν τις απαρτήσεις των πελατών και παραδίδονται έγκαιρα σε ανταγωνιστική τιμή.»

Για να εκπληρωθεί ο στόχος, πρέπει το σύστημα να υιοθετηθεί απ' όλες τις λειτουργίες ενός οργανισμού: από τις πωλήσεις και το μάρκετινγκ, την παραγωγή και τις υπηρεσίες.

Τα συστατικά για την επιτυχία της εφαρμογής της ΔΟΠ είναι τόσο η αποτελεσματική εκπαίδευση και η αποτελεσματική εφαρμογή της όσο και η εμπλοκή της ανώτερης διοίκησης και η δέσμευσή της για την τήρηση των αρχών και των στόχων της ΔΟΠ.

Σημ.: Ο Γιώργος Παλησίδης είναι F&B Manager, ο Ανδρέας Σουλιώτης είναι Τεχνολόγος Τροφίμων και ο δρ Γιώργος Μπόσκου είναι Επίκουρος Καθηγητής του Χαροκόπειου Πανεπιστημίου στο Τμήμα Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής.