

Εστίαση στην καθαριότητα

Αδιαπραγμάτευτη προϋπόθεση για κάθε εστιατόριο αποτελεί ο παράγοντας καθαριότητα τόσο για τον πελάτη όσο και για τους ίδιους τους εργαζόμενους.

Σύμφωνα με έρευνες που έχουν διενεργήθει αναφορικά με την καθαριότητα στον τομέα του επισιτισμού, μεγάλο ποσοστό των πελατών δηλώνει ότι αν έπερπε να διαλέξει μεταξύ ενός εστιατορίου με μέτριο φαγητό αλλά υψηλό επίπεδο υγειεινής στους χώρους του και ενός εστιατορίου με άριστη ποιότητα πιάτων αλλά ανεπαρκούς στον τομέα της καθαριότητας, θα επέλεγε το πρώτο.

Μετά από δύο και πλέον χρόνια συνεχούς ύφεσης, με τα εστιατόρια να πλήριται σε μεγάλο βαθμό από τη μείωση της καταναλωτικής ζήτησης και τους πελάτες να εμφανίζονται ολούρια και πιο εκπαιδευμένοι και απαρτητικοί σε θέματα ποιότητας, η καθαριότητα αποκτά νέα σημασία.

Είναι κοινά αποδεκτό το ότι ο σύγχρονος καταναλωτής είναι ιδιαίτερα μορφωμένος και πολύ καλούς γνώστης όχι μόνο των αναγκών του, αλλά και των εναλλακτικών που έχει στη διάθεσή του για τις ικανοποίηση. Επίσης, ο πελάτης μίας επισιτικής μονάδας ενδιαφέρεται κατά μεγάλο ποσοστό όχι μόνο για την ποιότητα, αλλά και για το περιβάλλον του εστιατορίου. Από την άλλη, τα εστιατόρια έχουν αντιληφθεί πλέον τη σημασία του επαναλαμβανόμενου επισκέπτη, σε συνέπεια να δίνουν μεγάλη έμφαση στο έπιπλα της καθαρότητας. Στόχος των επισιτιστικών επιχειρήσεων είναι η προσφορά μίας μοναδικής συνολικής εμπειρίας στον επισκέπτη, την οποία εκείνος θα επιδιώξει να επαναλάβει.



Επιχείρηση «Τρόφιμα»

Ωμά προϊόντα όπως είναι το κρέας, τα πουλερικά, τα αυγά, τα φάρια και κάποιες φορείς το ρύζι, είναι πιθανό να μεταφέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς που μολύνουν τους πάγκους εργασίας, τα σκεύη, τα χέρια του προσωπικού και, κατ' επέκταση, τα έτοιμα προς κατανάλωση πιάτα. Έχει παρατηρηθεί ότι οι περισσότερες αλληλομολύνσεις προκαλούνται κατά το πλύσιμο των λαχανικών, των σκευών, εργαλείων και των μηχανημάτων, και για το λόγο αυτό συστήνεται οι εργασίες αυτές να γίνονται σε ξεχωριστές αίθουσες ή σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους μέσα στην ίδια αίθουσα. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα ωμά τρόφιμα δεν πρέπει να είναι

ιδιος με αυτόν που χρησιμοποιείται για τα μαγειρεμένα. Εάν είναι ο ίδιος, τότε συστήνεται ο καθαρισμός και η απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού όταν αυτά πρόκειται να χρησιμοποιηθούν (μεταξύ των εργασιών). Ακόμη, εντός της κουζίνας δεν ενδέκινυται η υπόρεξη μη καλυμμένων ωμών τροφίμων μαζί με άλλα μαγειρεμένα, έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Οι επαγγελματίες του χώρου γνωρίζουν ότι η εφαρμογή μίας τέτοιας πρακτικής κρύβει κινδύνους επιμόλυνσης των πιάτων. Ακόμη ένα σημείο ελέγχου για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης είναι το νερό. Καθώς, η ποιότητα του νερού διαφέρει από περιοχή σε περιοχή και το ίδιο αποτελεί κύριο συστατικό στην παρασκευή των πιάτων, η διεξαγωγή ελέγχων χαρακτηρίζεται άκρως απαραίτητη.

Καθαρισμός εντός...

Οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μην υπάρχει ίχνος κακοποίησης για να καθαρίζονται και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμάνονται εύκολα. Αυτό απαιτεί για όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, κατά την παρασκευή αλλά και τη συντήρησή τους, τη χρήση λειών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται εύκολα. Για το λόγο αυτό, τα υλικά που προτείνονται είναι ο ανοιξιδώτος χάλυβας, τα κεραμικά υλικά, καθώς και ανθεκτικά κατάλ-

ληλα πλαστικά. Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να αντέχουν στην υγρασία, στις υψηλές και χαμηλές θερμοκρασίες, καθώς και στους διάφορους χειρισμούς κατά την επεργασία των προϊόντων, αφού θα έρχονται «αντιμέτωποι με αιχμαλά αντικείμενα και όχι μόνο. Επίσης, θα πρέπει να πλέονται και να απολυμαίνονται εύκολα και για το λόγο αυτού είναι επιβεβλημένη η χρήση ανοξειδωτών υλικών. Για τους παραπάνω λόγους είναι αυτονόητό ότι απαγορεύεται η χρήση ξύλινων επιφανειών στους πάγκους εργασίας που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα, καθώς και στους πάγκους κοπής. Στους πάγκους κοπής τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται υλικά που δεν χαράζουν εύκολα, τα οποία καλό είναι να έχουν διαφορετικό χρωματισμό ανάλογα με το είδος του τροφίμου για το οποίο χρησιμοποιούται:

- πράσινο για τα λαχανικά,
- κίτρινο για το κοτόπουλο,
- κόκκινο για τα κρέας,
- άσπρο για τα ψάρι.

Η υιογενή των τροφίμων που θα εξασφαλίσει την ευχαρίστηση στον πελάτη έξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό (κυρίως από το πλύσιμο) και την απολυμάνση των εργαλεών, σκευών και γενικότερα διου του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται για την παρασκευή τους. Με το σωστό πλύσιμο απομακρύνεται η ορατή ρύπανση, ενώ μέσω της απολυμάνσης καταστέρφονται οι ζυντανοί μικρορρυγασμοί. Δεν υπάρχει κάποια συνταγή για το κάθε πότε πρέπει να καθαρίζονται τα εργαλεία, τα σκεύη και γενικότερα ο εξοπλισμός, αφού αυτό έξαρτάται καθαρά από τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιείται κάθε σκεύος, καθώς και από το είδος των τροφίμων που χρησιμοποιεί ο καθένας. Τα εργαλεία θα πρέπει να τοποθετούνται τόσο κατά τη διάρκεια της εργασίας όσο και στο τέλος της εργασίας και κατά το κλείσιμο της επιχείρησης σε απολυμαντικό διάλειμμα. Είναι απαραίτητο τα σκεύη, όπως οι καπσαρόλες ή τα τηγάνια, να καθαρίζονται αμέσως μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά. Τα εργαλεία, τα σκεύη και τα μηχανήματα που χρησιμοποιούνται είναι απαραίτητο να πλέονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν βρόμικα για να πλυσθούν την επόμενη μέρα ή στην επόμενη βάρδια. Κατά τη διαδικασία καθαρισμού των σκευών είναι βασικό να προσέχε-



ται ώστε να μη μολύνονται τα τρόφιμα από τα χρησιμοποιούμενα απορρυπαντικά ή απολυμαντικά, καθώς και από το νερό που χρησιμοποιείται για το ξέπλυμα. Για τον καθαρισμό, κρίσιμη θεωρείται και η επιλογή των απορρυπαντικών και απολυμαντικών, τα οποία θα πρέπει να είναι εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές για χώρους παρασκευής τροφίμων. Δεν αρκεί όμως μόνο η χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών. Ιδιαίτερη βάση πρέπει να δίνεται και στο καλό ξέπλυμα των επιφανειών εργασίας που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, τα σκεύη, τα εργαλεία και τα μηχανήματα με άφθονο νερό μετά τη χρήση απορρυπαντικών και απολυμαντικών πριν ξαναχρησιμοποιηθούν. Για τον καθαρισμό του εξοπλισμού είναι απαραίτητη η ύπαρξη πλωτηρίων, ενώ σε μικρότερες επιχειρήσεις αρκεί να υπάρχουν δύο νιπτήρες, ο ένας για το πλύσιμο και ο άλλος για το ξέπλυμα! Το στέγνωμα του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται στα σπαστά γιατί ακόμη και εκείνη τη στιγμή μπορεί να πετθεί επιμόλυνση, αν, για παράδειγμα, γίνεται με υφάσμα που δεν είναι καθαρό. Για το λόγο αυτό προτιμάται το στέγνωμα να γίνεται με αέριο ή πετόστες μιας χρήσης, ενώ στη συνέχεια πρέπει να αποθηκεύονται σε κατάλληλη σημεία, τα οποία πρέπει να είναι κλειστά και να μην έρχονται σε επαφή με εξωτερικούς παράγοντες μέχρι να έρθει η στιγμή που θα ξαναχρησιμοποιηθούν. Ακόμη, είναι πολύ σημαντικό να διαχωρίζονται

τα εργαλεία καθαρισμού ανάλογα με το μέρος ή το είδος για το οποίο χρησιμοποιούνται. Κατά τη μεταφορά, την αποθήκευση και τη χρησιμοποίησή των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης, θα πρέπει να δινέται ιδιαίτερη προσοχή, ώστε να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.

Οι εργαζόμενοι

Είναι υποχρέωση κάθε εργαζομένου να προσέχει την προσωπική υγεία και υιογενή την εργασία του και για το λόγο αυτό κάθε επιχείρηση οφείλει να έχει τις απαραίτητες εγκαταστάσεις που να διευκολύνουν την προσωπική υιογενή των εργαζομένων. Στους χώρους όπου παρασκευάζονται τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να εισέρχονται οι εργαζόμενοι ως τηρί την απαραίτητη στολή, ενώ όσοι έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να φοράνε γάντια μιας χρήσης. Ακόμη, στους χώρους παρασκευής των τροφίμων είναι υποχρεωτική η ύπαρξη νιπτήρων. Οι νιπτήρες που θα χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο των χειριών οφείλουν να έχουν πάντα σπαστούς με απολυμαντικό/αντιπτηκό, ενώ είναι αυτονόητο το ότι οι συγκεκριμένοι νιπτήρες δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλες εργασίες, όπως π.χ. πλύσιμο λαχανικών. Θα πρέπει να υπάρχει ξεχωριστός νιπτήρας για το πλύσιμο των ωμών προϊόντων, όπως είναι, για παραδειγμα, το κρέας, τα ψάρια και τα πουλερικά.

Για την αποφυγή αλληλομαλύνσεων, καλό θα είναι η πόρτα της τουαλέτας να μην

έρχεται σε άμεση επαφή με τους χώρους παρασκευής τροφίμων, ενώ είναι απαραίτητο να υπάρχει προθόλαμος, στον οποίο θα έχουν τοποθετηθεί νιπτήρες με φωτοκύτταρο και κάδοι απορρυμάτων που θα ανοιγοκλείουν με το πόδι. Οι πάνινες πετάτες δεν έχουν καμία θέση στις τουαλέτες του προσωπικού, ενώ το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται με χαρτί μιας χρήσης ή από μηχάνημα παροχής θερμού αέρα. Στο χώρο που υπάρχουν τα προϊόντα προς κατανάλωση και ο εξοπλισμός πετεζεργασίας τους, ο φωτισμός είναι πολύ σημαντικός για να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός του χώρου και του εξοπλισμού, ενώ ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δίνεται στις λάμπες, οι οποίες πρέπει να είναι ασφαλείας και να έχουν άθρωστα προστατευτικά καλύμματα, προκειμένου να προστατευτούν τα τρόφιμα σε περίπτωση θραύσης τους.

Ο σχεδιασμός τηρεί την υγεία

Ο τρόπος σχεδιασμού του χώρου των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης θα πρέπει να είναι τέτοιος, ώστε να μην επιτρέπει την είσοδο εντόμων, τρωκτικών, πτηνών και λοιπών ζώων, ενώ θεωρείται αυτονότητο ότι τα κατοικίδια, όσο καθαρά κι αν είναι, δεν έχουν καμία θέση στο χώρο παρασκευής φαγητού. Για να είναι ο χώρος καθαρός και να μην εκτίθενται τα προϊόντα σε κινδύ-



νους, είναι αναγκαία η συντήρηση των δαπέδων, των τοίχων και της οροφής, προκειμένου να επιτυγχάνεται ο ωστός καθαρισμός και η απολύμανση τους. Ανάλογα με το είδος του μαγαζιού, την έκταση του και τα υλικά που χρησιμοποιεί, οι χώροι που έρχονται σε επαφή με τα υλικά θα πρέπει να απολυμαίνονται ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα. Η συχνότητα της απολύμανσης εξαρτάται από την ευαισθησία των προϊόντων και τον όγκο παραγωγής. Εξαίρεση αποτελούν οι χώροι επεξεργασίας προϊόντων υψηλής επικινδυνότητας, όπου η απολύμανση πρέπει να γίνεται μετά το τέλος των εργασιών της ημέρας. Ο τρόπος κατασκευής των δαπέδων συστήνεται να είναι τέτοιος που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση υδάτων ειδικών στην περιπτώσεις υγρού καθαρισμού. Τα δάπεδα θα πρέπει να έχουν την κατάλληλη κλίση, ώστε τα ψερά να απομακρύνονται γρήγορα και να μη

συσσωρεύονται. Για να επιτευχθεί ο ωστός καθαρισμός του δαπέδου, πρέπει να κατασκευάζεται από στεγανά, μη απορροφητικά και μη τοξικά υλικά, τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά και καθημερινά χωρίς να δημιουργούνται εσοχές, αλλά να αντέχουν και στη σωστή απολύμανση όποτε αυτή θεωρείται απαραίτητη. Γενικά, στις επαγγελματικές κουζίνες προτιμούνται τα δάπεδα από πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα, με την προϋπόθεση πάντα ότι η τοποθετηση τους έχει γίνει σωστά. Απαγορεύεται ρητά η χρήση ωστακού, μαρμάρου και ξύλου. Οι τοίχοι δεν είναι λιγότερο σημαντικοί, αφού πολλές φορές και αυτοί αποτελούν πηγές μόλυνσης των τροφίμων. Για το λόγο αυτό πρέπει να απολυμαίνονται τουλάχιστον δισο φορές το χρόνο και οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένες από αδιάβροχο υλικό, πλακάκια, ανοξειδωτή επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά. Οι τοίχοι καλό είναι μέχρι το ύψος των 2μ. τουλάχιστον να καλύπτονται με πλακάκια, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους, ενώ το χώρο που ενδείκνυται είναι το λευκό, με τα σκούρα χρώματα να απαγορεύονται ρητά.

Δικαιώματα και υποχρεώσεις στον καθαρισμό

Το περιοδικό Food Service απευθύνθηκε

By the book

Ο Κύκλικας Τροφίμων και Ποτών επιβάλλει ο εξοπλισμός να είναι φτιαγμένος από ανοξειδώτα υλικό, πλαστικά και πολυστρωματικά υλικά εγκεφρυμένα για τρόφιμα (αυτό είναι κατόλικα για επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και για βαρύ εξοπλισμό). Υλικά όπως το αλοιμόνιο και ο επικαστερωμένος χαλκός, είναι αποδεκτά αλλά είναι λιγότερο ανθεκτικά, απότελεσμα της αντικατάστασης τους γίνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα. Στο υλικό από το οποίο είναι κατασκευασμένα τόσο τα μαχαιροπίρουνα όσο και τα σκεύη αεριφρισμούς του φαγητού δεν υπάρχει κάποιος περιορισμός για το υλικό κατασκευής. Η χρήση του ξύλου απαγο-

ρεύεται να γίνεται σε οπιδήποτε έχει σχέση με τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα ή με τα προϊόντα υψηλού κινδύνου. Ας μην έρχναμε ότι το ξύλο παραμένει ζωντανός οργανισμός ακόμη και μετά την επεξεργασία του. Απαγορεύεται επίσης οι επιφάνειες κοπής να είναι κατασκευασμένες από ξύλο, ενώ το υλικό που προτείνεται για τις επιφάνειες κοπής είναι το σκληρό πλαστικό το οποίο δεν χάραξεται εύκολα και συγχρόνως πλένεται και απολυμαίνεται αποτελεσματικά. Αν ο εξπλοιασμός φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό ή υπάρχει και η παραμικρή πιθανότητα να θέτει σε κίνδυνο τα τρόφιμα, τότε

αυτόματα θα πρέπει το προσωπικό να σταματέσει να τον χρησιμοποιεί. Όσο χρήσημες είναι από αποχετεύσεις σε έναν χώρο μαζικής εστίασης, τόσο επικινδυνές μπορεί να γίνουν εάν δεν υπάκουνται σε συγκεκριμένο και συχνό έλεγχο.

Υπόχρισμα λιποτάξης, οι οποίες πρέπει να χρησιμοποιούνται προκειμένου να αποφεύγεται όσο το δυνατόν περισσότερο η συσσώρευση λίπους στις αποχετεύσεις. Επιπρόσθια, οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα (ανοξειδώτα ή πλαστικά). Τα πλέγματα αυτά, μεταξύ άλλων, αποτέλεσουν την είσοδο

εντόμων, τρωκτικών και άλλων ζώων στο χώρο. Εάν οι αποχετευτικοί αγωγοί είναι ανοικτοί, έστω και σε κάποιο πολύ μικρό σημείο, ο ιδιοκτήτης είναι υποχρεωμένος να ελέγχει πώς οι ανεπιθύμητες οιούσες και τα απόβλητα δεν ρέουν στον καθαρό χώρο, κατό που θα έθετε σε υψηλό κίνδυνο τους πελάτες.

Αυτό που σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να ενσωματωθεί στην κουλτούρα των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης είναι το ότι η καθαρότητα ποικίλη καθαριστικό ρόλο για τη βιωσιμότητα της επιχείρησης, καθώς η ασφάλεια τόσο των εργαζομένων όσο και των πελατών έρχεται πριν από κάθε κερδοσκοπικό αποκ.

στις προμηθεύτριες εταιρίες προϊόντων καθαρισμού, με τις οποίες συνυπλήσσε σχετικά με τα οφέλη και τις υποχρεώσεις των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης σε ό,τι αφορά τον καθαρισμό και την απολύμανση.

Σύμφωνα με την εταιρεία FHP Hellas SA, οι υποχρεώσεις αφορούν στα έξι ζητήματα:

- Ασφαλής διαχείριση και παροχή γευμάτων στο πελάτη. Εξασφαλίζεται με την εφαρμογή οργανωμένου πλάνου καθαρισμού τόσο των χώρων παραγωγής όσο και των χώρων εστίασης. Το πλάνο πρέπει να περιλαμβάνει το συνδυασμό κατάλληλων ανά περίσταση χημικών καθαριστικών-εργαλείων καθαρισμού και υλικών προστασίας εργαζομένων.
- Επαναλαμβανόμενη εκπαίδευση του προσωπικού στην εφαρμογή των πλάνων

καθαρισμού και ορισμό συγκεκριμένου υπεύθυνου που αναλαμβάνει τόσο την επιλογή και προμήθεια των προϊόντων καθαρισμού συνολικά, όσο και την επιβλεψη του πλάνου καθαρισμού.

Για τα οφέλη της επιχείρησης από τον καθαρισμό, η FHP Hellas SA υποστηρίζει τα εξής:

- Η εξασφάλιση ασφαλούς και εργονομικά καθαρού περιβάλλοντος για τους εργαζομένους της επιχείρησης μεγιστοποιεί την επαγγελματική τους απόδοση και γλιτώνει την επιχείρηση από οικονομικές αποζημιώσεις, ελαχιστοποιώντας τον κίνδυνο αποχυμάτων σε ώρα εργασίας.
- Το καθαρό περιβάλλον μιας επιχείρησης πρέπει να «επιδεικνύεται» στους πελάτες της, εξασφαλίζοντας την υψηλότερη αποτίμηση της φήμης και πελατείας στην

αντίληψη των πελατών της σε σχέση με άλλες ανταγωνιστικές επιχειρήσεις.

• Ελαχιστοποίηση κινδύνων τροφικής δηλητηρίασης των πελατών της, που επιφέρει μεγάλες οικονομικές αποζημιώσεις.

Σύμφωνα με την εταιρεία Mega Systems: «Η εφαρμογή της ορθής υγειεινής πρακτικής και η επιλογή συνεργασίας με εταιρείες που επενδύουν στο τμήμα R&D για να παρέχουν υπηρεσίες και προϊόντα υψηλής προδιαγραφών είναι από τα σημαντικότερα οφέλη που θα έχει κάθε σύγχρονη επιχείρηση μαζικής εστίασης.

Σκοπός μας είναι η αποφυγή αρνητικών σχολίων από τους πελάτες, με στόχο τη διατήρηση και αύξηση τους.

Πολύ σημαντικός παράγοντας στη θωράκιση των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης είναι η καθαριότητα με προϊόντα που δημι

Προτάσεις καθαριότητας

To Food Service πραγματοποιεί ρεπορτάζ και παρουσιάζει νέα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης.

NanoTech micro

Το πανί μικροίνων NanoTech micro, που διαθέτει μικροσωματίδια αργύρου, είναι η προφανής λύση καθαρισμού στις περιπτώσεις που η μέγιστη υγειεινή είναι ζωτικής σημασίας. Αφενός καθαρίζει το 99,9% των βακτηριδίων, αφετέρου σκοτώνει όλα τα βακτηρίδια που έρχονται σε άμεση επαφή με τα ναυσωματιδιά αργύρου, τα οποία είναι ενσωματωμένα στις μικροίνες. Επιπλέον, διαθέτει όλα τα τεχνολογικά χαρακτηριστικά μικροίνων: υψηλή ανταχή και καθάρισμα με ένα πέρασμα χωρίς υπολείμματα. Τέλος, χάρη στον άργυρο εμποδίζει τις κακοσμίες και μπορεί να αποθηκεύει νοτισμένο για πάνω από 24 ώρες χωρίς να αναπτυχθούν βακτηρίδια ή μικρόβια στην επιφάνειά του.

■ **FHP Hellas SA, <http://www.vileda.gr>, <http://vileda-professional.com/>**



WiPro Antibacterial

Το WiPro Antibacterial είναι το ιδανικό πανί για τον καθαρισμό ξενοδοχείων, εστιατορίων και χώρων προσετοιμασίας τροφίμων. Χάρη στο χλωριούχο άργυρο που περιέχεται στη σύνθεσή του, έχει αντιβακτηριδιακές ιδιότητες, οι οποίες αποτρέπουν την ανάπτυξη μικροβίων πάνω στην επιφάνειά του. Επιπλέον, έχει υψηλή απορροφητικότητα και η καθαριστική πατέντα από λάτεξ περιέχει ένα ειδικό μέγινα που επιτρέπει την αφαίρεση και των πιο σκληρών λεκέδων.

■ **FHP Hellas SA, <http://www.vileda.gr>, <http://vileda-professional.com/>**



Σύστημα απολύμανσης Diotan 5 Δράσεις

Ο μηχανισμός απολύμανσης Diotan δημιουργήθηκε από μηχανικούς της εταιρείας Mega Systems, που κατόρθωσαν να αντικαταστήσουν τα ασιατικής προέλευσης σκευάσματα που λειτουργούν με τη βαρύτητα και να χρηματοποιήσουν υδραυλική πίεση. Μέσω της υδραυλικής πίεσης ελέγχεται σταθερά η συμπυκνωμένη ποσότητα του απολυμαντικού υγρού, ενώ, αντίθετα, μέσω της βαρύτητας, η ροή είναι ανεξέλεγκτη, μιας και δεν έχει ως βάση την απολύμανση, αλλά την αυδύντη (ανεξέλεγκτη) ποσότητα πιπτικών αρωμάτων για να δημιουργήσει εντύπωση μηρωδίας και όχι απολύμανση.

(Αριθμός Άδειας 39509/12-6-2007, ΕΟΦ)
■ **MEGA SYSTEMS AEBE, <http://www.megasytems.gr/>**



ουργήθηκαν για επαγγελματίες και η διατήρηση των κοινοχρήστων χώρων στις καλύτερες συνθήκες υγιεινής.

H Mega Systems είναι ο ιδιαίτερος επαγγελματικός συνεργάτης, για να σας προσφέρει υπηρεσίες και προϊόντα υψηλών προδιαγραφών, που στηρίζουν τις προσπάθειές σας για καθαριότητα και απολύμανση.

Κριτήρια αξιολόγησης

To Food Service ρωτά τους ειδικούς του καθαρισμού για τα κριτήρια σύμφωνα με τα οποία οι επιχειρήσεις μαζίκης εστίασης μπορούν να επιλέγουν προϊόντα και εξοπλισμό καθαρισμού και απολύμανσης. Για την εταιρεία FHP Hellas SA τα κριτήρια αξιολόγησης είναι τα ακόλουθα:

- Πλήρης πιστοποίηση καταλληλότητας

συγκεκριμένων προϊόντων για συγκεκριμένη εφαρμογή.

- Εξασφάλιση όσο το δυνατόν μικρότερης κόπωσης και μεγαλύτερης αυτονομίας των εργαζομένων κατά τη διαδικασία του καθαρισμού.
- Εξασφάλιση μακροχρόνιας συντήρησης των επιφανειών και του εξοπλισμού που καθαρίζεται.

- Η πολιτική επιλογής προϊόντων δεν θα πρέπει να δίνει βαρύπτηρα μόνο στην επιλογή επιμέρους κατάλληλων προϊόντων και στις υπόλοιπες επιλογές να υπάρχει ως κριτήριο μόνο η τιμή, αλλά να βασίζεται στο συνδυασμό επιλογών που συνδυάζουν λειτουργικά χαμηλό κόστος χρήσης για το συνολικό ποσό που διαθέτει η επιχείρηση σε επίσημα βάση.

Για την εταιρεία Mega Systems τα κριτή-

ρια επιλογής προϊόντων για τις επιστητικές επιχειρήσεις είναι τα εξής: Η πρωτοπορία του τμήματος R&D της εταιρείας Mega Systems βασίζεται στην ανάπτυξη και τη δημιουργία ανταγωνιστικών πλεονεκτημάτων που θωρακίζουν τις σύγχρονες επιχειρήσεις από τα αρνητικά σχόλια των πελατών τους και ιδιαίτερα στους ευαίσθητους χώρους όπως είναι αυτοί της μαζικής εστίασης.

Με αυτά τα σημαντικά κριτήρια, όπως επίσης, την αποτελεσματικότητα, την ορθολογική χρήση, τη χρήση ολοκληρωμένων συστημάτων απολύμανσης και εντομοστρώθησης, καθώς και το σεβασμό στον άνθρωπο και το περιβάλλον, πρέπει να επιλέγονται οι συνεργασίες με εξειδικευμένες εταιρείες όπως είναι η Mega Systems.

Ολοκληρωμένο σύστημα εντομοαπώθησης ClearScore

Το σύστημα ClearScore έχει μοναδικές δυνατότητες ρύθμισης σύμφωνα με τα ωράρια λειτουργίας της επιχείρησης και με τις ώρες έξαρσης των εντόμων, ιδιαίτερα της μύγας. Σε συνδυασμό με την εφαρμογή των μέτρων της Ορθής Υγεινής Πρακτικής, το σύστημα ClearScore φροντίζει να διατηρείται ο χώρος καθαρός και απαλλαγμένος από μύγες, κουνούπια, σκύλους κ.λπ. Εγκεκριμένο προϊόν από το Υπουργείο Ανάπτυξης & Τροφίμων: 12464/10-11-2005.

■ MEGA SYSTEMS AEBE,
<http://www.megasystems.gr/>



Rotaner Liquid

Ένα αποδεδειγμένα αποτελεσματικό προϊόν καταπολέμησης βαδιστικών εντόμων. Απαλλάσσει το χώρο από κατσαρίδες, ψύλλους, κοριούς, μυρμήγκια, αράχνες κ.λπ. Το Rotaner Liquid, με ισχυρή φόρμουλα που στηρίζεται στη φυσική πυρεθρίνη, μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε επαγγελματικό χώρο. Ο φεκασμός μπορεί να γίνει σε όλες τις επιφάνειες που αποτελούν χώρους εισόδου ή ανάπτυξης των εντόμων, όπως πόρτες, παράθυρα, σωλήνωσης, σκοτεινά σημεία, σαβατεπιά, σοφίτες κ.ά. Εγκεκριμένο προϊόν από το Υπουργείο Ανάπτυξης & Τροφίμων: 12464/10-11-2005.

■ MEGA SYSTEMS AEBE,
<http://www.megasystems.gr/>



Καθαριστικό γενικής χρήσης Diotan Fresh & Clean

Ισχυρό καθαριστικό για επαγγελματική χρήση, με ενσωματωμένο δοσομετρητή για αρθρι και αποτελεσματική χρήση και εξαιρετική πόρων. Έχει πανίσχυη λιποδιαλυτική ικανότητα, αφαιρεί εύκολα και χωρίς προστάθεια τους ρύπους, ενώ κάνει τα σιφούγγαρια σε εύκολη υπόθεση, χαρίζοντας παραλληλα μία αίσθηση φρεσκάδας, με μία μοναδική μυρωδάσ οσσαν fresh. Διατίθεται σε συσκευασία 1lt και 5lt.

■ MEGA SYSTEMS AEBE,

<http://www.megasystems.gr/>

