

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΚΟΥΖΙΝΑ ΤΟΥ ΠΛΟΙΟΥ

ΧΕΙΡΙΣΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



- Να φοράτε καθαρές ποδιές.
- Απαγορεύεται να τρώτε ή να καπνίζετε στην κουζίνα του πλοίου.
- Να καλύπτετε κοψίματα και πληγές με λευκοπλάστες έντονων χρωμάτων.
- Οποιοσδήποτε πάσχει από διάρροια ή και εμετούς δεν πρέπει να δουλεύει στην κουζίνα του πλοίου μέχρι και 48 ώρες αφότου σταματήσουν τα συμπτώματά του.
- Να πλένετε τα χέρια σας με σαπούνι και ζεστό νερό πριν την προετοιμασία φαγητού και συχνά κατά την διάρκεια της προετοιμασίας ιδιαίτερα μετά από τον χειρισμό ωμών τροφίμων και μετά την χρήση της τουαλέτας.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



- Να καθαρίζετε με ζεστό νερό με σαπούνι και έπειτα να απολυμάνετε τις επιφάνειες εργασίας (με απολυμαντικό ή αντι-βακτηριδιακό σπρέι) και τους νεροχύτες πριν αρχίσετε την εργασία και μετά την προετοιμασία ωμών τροφίμων. Βεβαιωθείτε ότι όλες οι πετσέτες που χρησιμοποιούνται είναι καθαρές ή μίας χρήσης όπως οι χάρτινες.
- Να ελέγχετε τακτικά την κουζίνα του πλοίου και τους χώρους αποθήκευσης τροφίμων για βλαβερά έντομα και ζώα.

ΠΑΡΑΛΛΗΛΗ ΜΟΛΥΝΣΗ



- Να χρησιμοποιείτε διαφορετικά εργαλεία όπως μαχαίρια, σανίδες κοπής για την προετοιμασία ομών κρεάτων και ριζωματοδών λαχανικών και διαφορετικά για την προετοιμασία μαγειρεμένων τροφίμων. Να τα καθαρίζετε και να τα απολυμάνετε πλήρως μετά τη χρήση.
- Να διατηρείτε όλα τα τρόφιμα καλυμμένα για να εμποδίζετε την επαφή ανάμεσα στα ωμά και μαγειρεμένα τρόφιμα.
- Τα ωμά κρέατα, τα πουλερικά και τα θαλασσινά θα πρέπει να αποθηκεύονται στο ψυγείο κάτω από όλα τα άλλα μαγειρεμένα και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα.
- Όλα τα υλικά καθαρισμού πρέπει να αποθηκεύονται μακριά από τα τρόφιμα.

ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ



- Να μαγειρεύετε όλα τα τρόφιμα πλήρως, ιδιαίτερα το κρέας, τα πουλερικά, τα αυγά και τα θαλασσινά.
- Να αφήνετε τις σούπες και τα φαγητά της κατσαρόλας να πάρουν βράση και να τα ανακατεύετε τακτικά.
- Μαγειρεμένα μεγάλα κομμάτια κρέατος – βεβαιωθείτε ότι τα ζουμιά τους βγαίνουν καθαρά (όχι κοκκινωπά)
- Μπιφτέκια, κοτόπουλο – να ελέγχετε ότι δεν υπάρχει κοκκινωπό κρέας στο κέντρο. Εάν το φαγητό διατηρείται ζεστό πριν το σερβίρισμα, πρέπει να είναι πάνω από 63°C
- Ξαναζεσταμένο φαγητό πρέπει να είναι πολύ ζεστό καθ' όλη την διάρκεια

ΨΥΞΗ



- Να κρατάτε τη θερμοκρασία των ψυγείων στους 5°C ή χαμηλότερα και των καταψυκτών 18°C ή χαμηλότερα.
- Να κρυώνετε μαγειρεμένο φαγητό όσο πιο γρήγορα γίνεται, έχοντας σαν στόχο μέσα σε 90 λεπτά και μετά να το βάλετε στο ψυγείο ή στην κατάψυξη εάν είναι απαραίτητο.
- Ξεπάγωμα – το φαγητό πρέπει να έχει ξεπαγώσει εντελώς σε ψυγείο ή σε δροσερό δωμάτιο πριν το μαγείρεμα.
- Να ελέγχετε και να καταγράφετε καθημερινά τις θερμοκρασίες στα ψυγεία και τους καταψύκτες.

ΓΙΑΤΙ;

Για την πρόληψη μόλυνσης του φαγητού

ΓΙΑΤΙ;

Βακτηρίδια βρίσκονται στο χώμα, στο νερό, σε ζώα και ανθρώπους. Μπορούν να μεταφερθούν στο φαγητό από τα χέρια, τα ρούχα, τα μαγειρικά σκεύη, ιδιαίτερα τις σανίδες κοπής.

ΓΙΑΤΙ;

Βακτήρια από το ωμό κρέας, τα πουλερικά και τα αυγά μπορούν να διαδωθούν σε άλλα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας από επιφάνειες, εργαλεία, χέρια και πετσέτες.

ΓΙΑΤΙ;

Το σωστό μαγείρεμα σκοτώνει τους περισσότερους μικρο-οργανισμούς. Οι θερμοκρασίες στο κέντρο πρέπει να φτάνουν τους 75°C. Ιδεωδώς, να χρησιμοποιείτε θερμόμετρο.

ΓΙΑΤΙ;

Κρυώνουμε ζεστό φαγητό γρήγορα για να εμποδιστεί η ανάπτυξη των βακτηριδίων η οποία επιβραδύνεται πολύ στους 5°C ή χαμηλότερα. Αφήνοντας μαγειρεμένο και αλλοιούμενο φαγητό έξω σε θερμοκρασία δωματίου αυξάνει τον κίνδυνο ανάπτυξης βακτηριδίων.