

Όλοι οι έμποροι λιανικής πώλησης, ανεξάρτητα από το μέγεθος της επιχείρησης και τον όγκο των προϊόντων τους, έχουν το καθήκον να πωλούν ασφαλή τρόφιμα, που είναι σε άριστη κατάσταση.

### 1. ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Κατά την παραλαβή όλων των κατεψυγμένων εμπορευμάτων θα πρέπει αυτά να μεταφέρονται αμέσως στις καταψύξεις (θερμοκρασία  $-18\text{oC}$ ).
- Προϊόντα τα οποία έχουν αποψυχθεί δεν πρέπει να επαναψύχονται στη συνέχεια, γιατί υποβαθμίζεται η ποιότητά τους κατακόρυφα.
- Να ελέγχετε πάντα την ημερομηνία λήξης του προϊόντος. Μην διατηρείτε στον καταψύκτη τρόφιμα για περισσότερο χρόνο από αυτό που προτείνει ο παρασκευαστής.
- Να εφαρμόζετε τη σωστή ανακύκλωση των προϊόντων. Χρησιμοποιείτε πρώτα τα προϊόντα που μπήκαν στον καταψύκτη.
- Τοποθετείτε στην κατάψυξη συσκευασμένες ή καλυμμένες πρώτες ύλες (προϊόντα), για να αποφεύγετε τα εγκαύματα κατάψυξης.
- Συχνοί και τακτικοί έλεγχοι τουλάχιστον 3 φορές την ημέρα, θα πρέπει να γίνονται ώστε να βεβαιώνεται ότι τα προϊόντα διατηρούνται στις σωστές θερμοκρασίες.
- Τα ψυγεία θα πρέπει να συντηρούνται τακτικά. Να μην ακουμπούν σε τοίχο, ώστε να μπορεί να αερίζεται το μοτέρ, καθώς και να αποψύχονται τακτικά (για να μην μαζεύεται πολύς πάγος στα εσωτερικά τους τοιχώματα).
- Ο καταψύκτης δεν πρέπει να παραγεμίζεται γιατί αυτή η ενέργεια σταματάει την κυκλοφορία του αέρα και εμποδίζει ομοιόμορφη ψύξη των προϊόντων.
- Οι πόρτες των καταψύξεων πρέπει να κλείνουν ερμητικά. Η πόρτα κατά το άνοιγμα να παραμένει για το λιγότερο δυνατό χρονικό διάστημα ανοικτή.
- Τέλος, δεν πρέπει στα ψυγεία που διατηρούν κατεψυγμένα προϊόντα να τοποθετούνται νωπά – ζεστά προϊόντα (π.χ. νερό, ξινά) γιατί έχει ως αποτέλεσμα να ξεπαγώνουν τα προϊόντα και να υποβαθμίζεται η ποιότητά τους.

### 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΨΥΞΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η απόψυξη των τροφίμων πρέπει να πραγματοποιείται με τρόπο που να περιορίζει στο ελάχιστο τον κίνδυνο ανάπτυξης παθογόνων μικρο-οργανισμών ή στον σχηματισμό τοξινών στα τρόφιμα. Κατά την απόψυξη τα τρόφιμα πρέπει να υποβάλλονται σε θερμοκρασίες που δεν προκαλούν κίνδυνο στην υγεία.

Για αυτό πρέπει να τηρούνται τα εξής:

- Να ελέγχεται η θερμοκρασία απόψυξης. Αποψύχετε τα τρόφιμα σε ειδικούς θαλάμους απόψυξης, όπου είναι δυνατόν. Αν δεν υπάρχει ειδικός θάλαμος, χρησιμοποιήστε ψυγεία θερμοκρασίας  $2-5\text{oC}$ . Μην αποψύχετε τρόφιμα σε ζεστό νερό.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες απόψυξης του παρασκευαστή των τροφίμων.
- Οργανώνετε σωστά την εργασία σας ώστε να υπάρχει αρκετός χρόνος για την απόψυξη των υλικών που χρειάζεστε.
- Χρησιμοποιείτε αμέσως ή τοποθετήστε στο ψυγείο τα τρόφιμα που αποψύχθηκαν.
- Ποτέ μην καταψύχετε ξανά, τρόφιμα τα οποία έχουν αποψυχθεί.
- Καθαρίζετε και απολυμαίνετε τακτικά τους χώρους απόψυξης.

### 3. ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΗΝ ΒΙΤΡΙΝΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

Στο εσωτερικό της βιτρίνας (λόγω θερμοκρασίας) έχουμε αφενός, μεν, αύξηση των χημικών και ενζυματικών αντιδράσεων, αφετέρου, δε, αύξηση του πολλαπλασιασμού και της δραστηριότητας των μικροοργανισμών, μειώνοντας, έτσι, τη ζωή του προϊόντος, αλλά και καθιστώντας το, με την πάροδο του χρόνου επικίνδυνο για την υγεία των καταναλωτών.

Επομένως, θα πρέπει να αποφεύγεται παρεμβολή χρόνου μιας ή περισσότερων ημερών μεταξύ παραγωγής και κατανάλωσης των αρτοσκευασμάτων.

Πρακτικά, κάποιος μπορεί να διαπιστώσει την αλλοίωση ενός αρτοσκευάσματος από την ξινή γεύση του, από την οσμή του ή ακόμη και από μικρές στρογγυλές αποικίες μούχλας που είναι ορατές δια γυμνού οφθαλμού.

Μια απλή και πρακτική λύση είναι να μην ψήνονται τα αρτοσκευάσματα όλα μαζί το πρωί και να παραμένουν στη βιτρίνα έως ότου εξαντληθούν, αλλά να ψήνονται και κατά συνέπεια να συμπληρώνεται η βιτρίνα σε τακτά χρονικά διαστήματα (π.χ. 2 ή 3 ώρες).

Δεν πρέπει να ξεχνάμε μετά το άδειασμα της βιτρίνας να την καθαρίζουμε σχολαστικά και να εφαρμόζεται απολύμανση πριν την τοποθέτηση των τροφίμων σε αυτή.

Πριν την τοποθέτηση των τροφίμων σε αυτή γίνεται προθέρμανση της βιτρίνας στους  $70\text{oC}$ . Επίσης το κάθε τρόφιμο να βρίσκεται στο δικό του ράφι και τα σκεύη σερβιρίσματος να μην χρησιμοποιούνται για σερβίρισμα άλλου προϊόντος.