



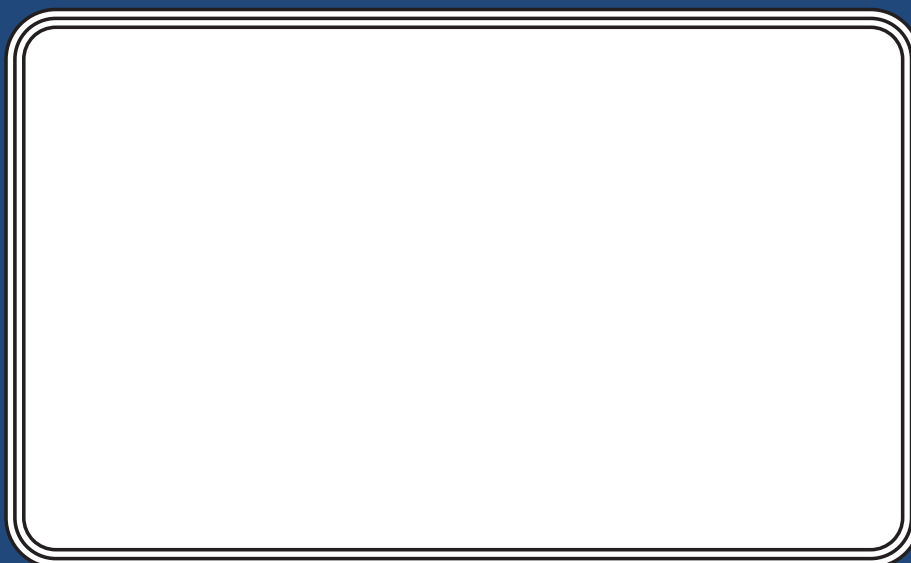
Dynachem

# Η Α Σ Σ Ρ

## Πρόγραμμα Υγιεινής

σύμφωνο με Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας  
των Τροφίμων (ISO 22000), για

επιχειρήσεις μαζικής εστίασης,  
ζαχαροπλαστεία, κρεοπωλεία, αρτοποιεία





## Ολοκληρωμένες λύσεις με ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ επαγγελματικών απαιτήσεων

Η DYNATECO ΑΕ είναι μια δυναμική ελληνική εταιρία η οποία δραστηριοποιείται από το 1993 σε εισαγωγές, εξαγωγές, παραγωγή και εμπορία χημικών προϊόντων και ειδικών λιπαντικών. Διαθέτει προϊόντα για Κατεργασία Μετάλλου, Καθαρισμό και Απολύμανση Επαγγελματικών Χώρων, Συντήρηση Μηχανολογικού Εξοπλισμού, Συντήρηση & Καθαρισμό Σκαφών, Συστήματα Βιολογικού Καθαρισμού Λυμάτων κ.ά.

Αντιπροσωπεύει με επιτυχία διακεκριμένους οίκους της Ε.Ε. και των Η.Π.Α, σε Ελλάδα, Κύπρο & Βαλκάνια. Διακινεί επιλεγμένα προϊόντα, πιστοποιημένα κατά ISO 9001/2000, ISO 14001, HACCP, EMAS & ECOLABEL.

**Εξειδίκευση - Ποιότητα - Εξυπηρέτηση**  
**Τεχνική Υποστήριξη**  
[www.dynateco.gr](http://www.dynateco.gr)



Διασφάλιση  
Υγιεινής



## Π Ε Ρ Ι Ε Χ Ο Μ Ε Ν Α

ΚΕΦΑΛΑΙΟ	ΣΕΛΙΔΑ
1. ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΤΟΥ HACCP	4
2. ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ DYNATECO A.E.	5
3. ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6 - 7
4. ΣΚΟΠΟΣ, ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ & ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP	8 - 9
5. ΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	10 - 15
6. ΟΙ ΕΠΤΑ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP	16 - 18
7. ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ Γεν. απαιτήσεις, ειδικές απαιτήσεις κτιριακής υποδομής, ειδ. απαιτήσεις χώρων προετοιμασίας επεξεργασίας τροφίμων, απαιτήσεις εξοπλισμού, διαχείριση απορριμάτων, παροχή νερού, υγιεινή προσωπικού, προστασία ασφάλειας τροφίμων, κριτήρια παραλαβής τροφίμων, θερμοκρασίες ψήσιματος & μεταφοράς, αρχείο εκπαίδευσης.	19 - 33
8. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	34 - 37
9. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΩΝ	38 - 41
10. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ	42 - 45
11. ΔΟΜΗ ΠΛΑΝΟΥ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	46 - 56
12. ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ Χώροι, επιφάνειες σε επαφή με κρέατα, αποθήκευση-συντήρηση, εξοπλισμός, απορρίματα, υγιεινή προσωπικού, παραλαβή, τεμαχισμός, υλικά περιτύλιξης, έλεγχος θερμοκρασίας, αρχεία, έλεγχος τρωκτικών & εντομων, κατάλληλες θερμοκρασίες, αρχές εκπαίδευσης.	57 - 62
13. ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΙΝΔΥΝΩΝ ΚΡΕΑΤΩΝ & ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ	63 - 69
14. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΩΝ	70 - 72
15. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟΥ	73 - 75
16. ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ Γεν. απαιτήσεις κτιριακής υποδομής, ειδικές απαιτήσεις, δάπεδα, τοίχοι, οροφές, πόρτες, παράθυρα, επιφάνειες σε επαφή με αρτοσκευάσματα, καθαρισμός - απολύμανση, απορρίματα, παροχή νερού, υγιεινή προσωπικού, προστασία ασφαλείας προϊόντων, επεξεργασία, έκθεση, έλεγχος τρωκτικών και εντόμων, θερμοκρασίες, κατάρτιση προσωπικού.	76 - 83
17. ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ	84
18. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΟΥ	85 - 89
19. ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	90 - 129
20. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ   QUALITY CERTIFICATES	130
21. ΦΟΡΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ	131

Απαγορεύεται η αντιγραφή, αναπαραγωγή και χρήση καθ' οιονδήποτε τρόπο, χωρίς την συγκατάθεση της DYNATECO AE. Το παρον Πρόγραμμα Υγιεινής παραμένει ως Ιδιοκτησία της DYNATECO AE και χορηγείται στους πελάτες της καθ' όλο το χρονικό διάστημα που οι πελάτες χρησιμοποιούν τα προϊόντα αυτής.

Σε περίπτωση λύσης ή λήξης της συνεργασίας με την εταιρία, οι πελάτες υποχρεούνται να επιστρέψουν το πρόγραμμα αχρεωστήτως, άλλως δεσμεύονται να καταβάλλουν 180 EURO.

## ΚΑΛΥΨΗ ΤΩΝ ΒΑΣΙΚΩΝ ΑΡΧΩΝ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ ΤΟΥ HACCP

Το παρόν Πρόγραμμα Υγιεινής της DYNATECO A.E. στοχεύει στην εξοικείωση των επιχειρήσεων & επαγγελματιών μαζικής εστίασης, ζαχαροπλασטיών, με την διαδικασία καθαρισμού, υγιεινής και απολύμανσης χώρων, επιφανειών και εξοπλισμών.

Ομοίως, περιλαμβάνει τις βασικές αρχές της Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων, την φιλοσοφία του συστήματος HACCP (Ανάλυση Κινδύνων & Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου και τις Οδηγίες Υγιεινής για τις συγκεκριμένες κατηγορίες επιχειρήσεων.

Παρά ταύτα οι ελεγκτικές αρχές (Ε.Φ.Ε.Τ.) απαιτούν όπως οι επιχειρήσεις διαθέτουν και τους αντίστοιχους Οδηγούς Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ., της αντίστοιχης κατηγορίας επιχείρησης, τις αφίσες επισήμανσης των βασικών κανόνων υγιεινής και τα τυχόν Εγχειρίδια Εκπαίδευσης.

Παρότι η σχετική νομοθεσία διακρίνει τις επιχειρήσεις ανάλογα με το μέγεθός τους, τον αριθμό πελατών που εξυπηρετούν ή το είδος της κατεργασίας τροφίμων που πραγματοποιούν, π.χ. παραγωγή, μεταφορά, διάθεση, επεξεργασία, **ανεξάρτητα αν υποχρεούνται να πιστοποιηθούν ή όχι, ισχύει ανεξαρτήτως για όλους, η τήρηση των κανόνων υγιεινής και η υποχρέωση παροχής αποδείξεων προς τούτο, κατά την διενέργεια των σχετικών ελέγχων από τους ελεγκτές του Ε.Φ.Ε.Τ.**

Πρακτικά λοιπόν, οι επιχειρήσεις πρέπει να καλύπτουν απαραίτητα τις ακόλουθες προϋποθέσεις και να τηρούν τα ακόλουθα αρχεία, κατά τη διενέργεια ελέγχων:

### 1. Πιστοποιητικά μυοκτονίας, εντομοκτονίας

(Η συχνότητα εξαρτάται από την ένταση, τον χρόνο, τις συνθήκες του χώρου και την κατηγορία της επιχείρησης, στην τροφική αλυσίδα).

Παρέχονται από ειδικά συνεργεία εποπτών υγείας, που διενεργούν τις ανάλογες εργασίες.

### 2. Καταγραφή θερμοκρασιών στα ψυγεία και στους καταψύκτες, είτε χειρόγραφα, είτε με αυτόματα καταγραφικά και διατήρηση των καταγραφών σε αρχείο.

### 3. Εφαρμογή Πλάνου Υγιεινής, Καθαρισμού και Απολύμανσης

και χρήση καταχωρημένων προϊόντων στο Γ.Χ.Κ και ΕΜΧΠ (ΕΘΝΙΚΟ ΜΗΤΡΩΟ ΧΗΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (απορρυπαντικά) και στον Ε.Ο.Φ. (απολυμαντικά).

Εκπονούνται από τις εταιρείες προμηθείας προϊόντων καθαρισμού και υγιεινής και ελέγχεται η εφαρμογή τους από κοινού με την επιχείρηση.

Τήρηση αρχείου ελέγχου εφαρμογής.

### 4. Εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού.

Διενεργείται από τις προμηθεύτριες εταιρείες, από πιστοποιημένους φορείς, και από εκπαιδευτές εγγεγραμμένους στο μητρώο του Ε.Φ.Ε.Τ.

### 5. Τήρηση αρχείου προμηθευτών, συμπεριλαμβανομένων, των πιστοποιημένων ή μη σε διαδικασίες HACCP.

### 6. Έλεγχος μικροβιολογικού φορτίου, στους ευαίσθητους χώρους και εξοπλισμούς.

Διενεργείται από μικροβιολόγο, στους χώρους παρασκευής και αποθήκευσης και στους ψυκτικούς θαλάμους ή μέσω επιτόπου ελέγχων (SWAP tests).

# HACCP

## ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ DYNATECO A.E.

Η Dynateco A.E. παρέχει τις ακόλουθες υπηρεσίες για την εφαρμογή των διατάξεων του HACCP, υπο την προϋπόθεση της σύναψης ΣΥΜΒΑΣΗΣ ΕΤΗΣΙΑΣ ΠΡΟΜΗΘΕΙΑΣ ΥΛΙΚΩΝ για την κουζίνα και τους συναφείς χώρους:

- Μυοκτονία – Εντομοκτονία, Απολύμανση & παροχή πιστοποιητικών (\*) στον τομέα καθαρισμού, υγιεινής και απολύμανσης
- Πλάνο υγιεινής & εκπαίδευση – ενημέρωση του προσωπικού
- Καταχωρημένα προϊόντα υγιεινής στο Γ.Χ.Κ.
- Απολυμαντικά εγκεκριμένα από Ε.Ο.Φ.
- Μείκτες – δοσομετρητές απορρυπαντικών, με χρησιδανεισμό
- Καταγραφικά θερμοκρασιών ψυγείων (\*)
- Μέτρηση μικροβιακού φορτίου(\*)

(\*) Με επιπλέον χρέωση του πελάτη

Για την περίπτωση που ο πελάτης επιθυμεί να πιστοποιηθεί κατά HACCP, η Dynateco A.E. συνεργάζεται με τον φορέα πιστοποίησης και με την ομάδα HACCP για την ευχερέστερη πιστοποίηση και εφαρμογή.



Βασικό στοιχείο της πολιτικής ποιότητας μιας επιχείρησης, που περιλαμβάνει δραστηριότητες παραγωγής και διάθεσης προϊόντων διατροφής, είναι η κάλυψη των απαιτήσεων της Νομοθεσίας για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, τα οποία παρασκευάζει. Η ασφάλεια των τροφίμων, επειδή συνδέεται άμεσα με την υγεία του καταναλωτή, είναι θέμα που πρέπει να αντιμετωπίζεται με σοβαρότητα και υπευθυνότητα. Καμία εταιρεία παραγωγής ή διανομής τροφίμων δεν θα ήθελε να συνδεθούν τα προϊόντα της με θέματα ασφάλειας έναντι του καταναλωτή, γιατί κάτι τέτοιο θα είχε ολέθριες και καταστροφικές συνέπειες γι'αυτήν. Σε μια τέτοια περίπτωση, εκτός από τη δραστική απώλεια των πωλήσεων των προϊόντων της, λόγω της απόκτησης κακής φήμης, έχει να αντιμετωπίσει και τις προσφυγές των καταναλωτών στη δικαιοσύνη για απαιτήσεις αποζημιώσεων, αλλά και την αυτεπάγγελτη ποινική δίωξη των αρμοδίων Αρχών του Κράτους.

Σύμφωνα με τις απαιτήσεις της οδηγίας 93/43/ΕΟΚ για την υγιεινή των τροφίμων, σε όλα τα στάδια παραγωγής και επεξεργασίας των τροφίμων, μέχρι και την διάθεση στον καταναλωτή πρέπει να καθορίζονται, να εφαρμόζονται, να τηρούνται και να προσαρμόζονται οι κατάλληλες διαδικασίες για την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, με βάση τη φιλοσοφία της μεθοδολογίας και τις αρχές του HACCP. Ήδη, η σχετική με τα τρόφιμα Ελληνική Νομοθεσία έχει εναρμονιστεί με την παραπάνω Οδηγία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, και αναφέρεται σαφώς στην εφαρμογή των Αρχών του HACCP, όπως περιγράφεται στο ΦΕΚ 1219 / 4-10-2000.

Οι επικίνδυνες ουσίες, που εισέρχονται, υπάρχουν ή μπορεί να δημιουργηθούν στα τρόφιμα είναι δυνατόν να οφείλονται σε μικροβιολογικούς, χημικούς ή φυσικούς παράγοντες, μπορούν δε να καταστήσουν το τρόφιμο ανασφαλές και ικανό να προκαλέσει βλάβη στον καταναλωτή. Επιβάλλεται, λοιπόν, προς τούτο οι κίνδυνοι να αναγνωριστούν και να ελεγχθούν τα κρίσιμα σημεία, καθ'όλη τη διάρκεια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης του τροφίμου, ώστε να λαμβάνονται τα κατάλληλα προληπτικά μέτρα που θα περιορίσουν τον κίνδυνο σε αποδεκτά όρια ή να τον εξαφανίσουν.

Το HACCP είναι ένα τέτοιο σύστημα πρόληψης των πιθανών κινδύνων των τροφίμων, που επικεντρώνεται στον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου, από την προέλευση και παραλαβή των πρώτων υλών, την παραγωγική του επεξεργασία και μέχρι τη διανομή και χρήση του τροφίμου στον καταναλωτή. Ο τρόπος ανάλυσης της επικινδυνότητας στα κρίσιμα αυτά σημεία απαιτεί τη συμμετοχή κατάλληλου επιστημονικού αλλά και τεχνικού προσωπικού της επιχείρησης ή και εξωτερικών συμβούλων. Το HACCP, κατά την ανάπτυξη και την εφαρμογή των κινδύνων και την επικινδυνότητά τους, στα κρίσιμα σημεία που πρέπει να εντοπισθούν, στον καθορισμό των κρίσιμων ορίων των ελεγχόμενων παραγόντων, στον τρόπο παρακολούθησής τους, στις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να γίνονται, όταν χάνεται ο έλεγχος κάποιου από αυτά τα σημεία, την επαλήθευση λειτουργίας του συστήματος και την τήρηση των απαραίτητων αρχείων για την τεκμηρίωση.

Η διάδοση του HACCP παγκοσμίως συνεχώς διευρύνεται εξ αιτίας της ανάγκης για διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, τόσο λόγω της σχετικής Νομοθεσίας, όσο και των απαιτήσεων των ίδιων των καταναλωτών να αγοράζουν ασφαλή για την υγεία τους τρόφιμα. Η ολοένα αυξανόμενη παραγωγή τυποποιημένων τροφίμων, οι κίνδυνοι από την υπερβολική χρήση κατά την παραγωγή τους όχι και τόσο αθών ουσιών (φυτοφάρμακα, συντηρητικά, απολυμαντικά κλπ), η περιβαλλοντική μόλυνση αλλά και παγκοσμιοποίηση του εμπορίου και η κατάργηση των συνόρων ως προς τη διακίνηση των προϊόντων (και συνεπώς των τροφίμων), επιβάλλουν τη λήψη προληπτικών μέτρων ελέγχου της ασφάλειας τους έναντι του καταναλωτή.

Για το σκοπό αυτό κάθε εταιρεία Τροφίμων οφείλει, κατά την ανάπτυξη Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, να συμπεριλάβει τις αρχές της μεθοδολογίας HACCP στις λειτουργίες που αφορούν την παραγωγή και διάθεση ιό-ντων διατροφής.

Η μεθοδολογία HACCP, εκτός από τις παραπάνω αναφερόμενες αρχές του, ακολουθεί παράλληλα και τους κανόνες της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) και της Υγιεινής (GHP) στους χώρους εργασίας, που περιγράφουμε στο κεφάλαιο Ανάπτυξης και Εφαρμογής του HACCP του εγχειριδίου αυτού.

Πρέπει, επίσης να σημειωθεί ότι το παρόν Πρόγραμμα Υγιεινής, έχει συνταχθεί σε συνάρτηση με το ISO 22000 καθώς και με τους Οδηγούς Υγιεινής που αφορούν Μονάδες Μαζικής Εστίασης (Caterings, Εστιατόρια, Ζαχαροπλαστεία), Αρτοποιεία & Κρεοπωλεία.

---

Φεβρουάριος 2016

## Dynateco A.E.

### Τι είναι το HACCP;

Το HACCP είναι ένα σύστημα προστασίας του ελέγχου των τροφίμων, με στόχο την διασφάλιση της ασφάλειάς των, δηλαδή την επίτευξη προϊόντων διατροφής ασφαλών για την υγεία του καταναλωτή.

Είναι μια συστηματική τεκμηριωμένη και επαληθευόμενη προσέγγιση για τον προσδιορισμό:

- των κινδύνων
- των προληπτικών μέσων και
- των κρίσιμων σημείων ελέγχου της παραγωγής τροφίμων

καθώς και για την εφαρμογή ενός συστήματος ελέγχου, επαλήθευσης και τεκμηρίωσης αυτού.

### Πότε και γιατί αναπτύχθηκε το HACCP;

Το σύστημα HACCP αναπτύχθηκε στις ΗΠΑ τη δεκαετία του 60 σαν ένα σύστημα μικροβιολογικής ασφάλειας των τροφίμων και ήταν προϊόν συνεργασίας της εταιρείας Pillsbury με την NASA και τον Αμερικανικό Στρατό.

Ο στόχος ήταν η παραγωγή τροφίμων για κατανάλωση από τους αστροναύτες στα αεροδιαστημικά ταξίδια και γι'αυτό το λόγο τα τρόφιμα αυτά θα έπρεπε να είναι 100% ασφαλή, δηλαδή απαλλαγμένα από βακτήρια ή παθογόνους ιούς, τοξίνες, χημικούς ή φυσικούς κίνδυνους, που θα μπορούσαν να προκαλέσουν ασθένεια ή βλάβη.

### Πού εφαρμόζεται το HACCP;

Το HACCP μπορεί να εφαρμοστεί:

- ▶ Σε όλα τα στάδια της παραγωγής τροφίμων και ποτών:
  - Από την πρωτογενή παραγωγή,
  - την επεξεργασία,
  - την συσκευασία,
  - την αποθήκευση
  - τη διανομή,
  - μέχρι και την κατανάλωση τους.
- ▶ πωλούμενα αλλά και σε νέα προϊόντα

### Τι ακριβώς κάνει το HACCP;

- ▶ Το HACCP προσδιορίζει και ταυτοποιεί τους **κινδύνους**, δηλαδή κάθε βιολογική, χημική ή φυσική ιδιότητα που επηρεάζει δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων και προσδιορίζει λεπτομερώς τα μέτρα που πρέπει να ληφθούν για τον έλεγχό τους.
- ▶ Το HACCP είναι ένα αποτρεπτικό σύστημα ποιοτικού ελέγχου και όταν εφαρμόζεται σωστά, μπορεί να ελέγχει κάθε τομέα ή σημείο της παραγωγικής διαδικασίας παρασκευής των τροφίμων, που είναι δυνατό να δημιουργήσει επικίνδυνη κατάσταση, είτε λόγω μόλυνσης από παθογόνους μικροοργανισμούς, φυσικούς παράγοντες ή χημικά, είτε λόγω συνθηκών κάποιας διεργασίας, συνθηκών αποθήκευσης κλπ.

**Το σύστημα του HACCP περιλαμβάνει επτά στάδια ή αρχές για την εφαρμογή του** που να αναλυθούν σε επόμενες παραγράφους, αφού αμέσως παρακάτω γίνει αναφορά για τις κατηγορίες των κινδύνων, οι οποίοι μπορούν να παρουσιαστούν στα τρόφιμα.



## ΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

### Τι είναι και ποιοι είναι οι κίνδυνοι;

**Κίνδυνοι:** Είναι όλοι οι παράγοντες που μπορούν να επηρεάσουν δυσμενώς την ασφάλεια των τροφίμων.

Διακρίνονται σε:

**Βιολογικούς:** Μικροοργανισμοί, ιοί και παράσιτα

**Χημικούς:** Ουσίες που υπάρχουν φυσικά στα τρόφιμα, αλλά και πρόσθετες ουσίες

**Φυσικούς:** Ξένες ύλες (χώμα, γυαλί, ξύλο, πέτρες, μέταλλα κλπ.)

### Βιολογικοί Κίνδυνοι

Διακρίνονται σε τρεις τύπους:

- Βακτηριακούς,
- Ιών και
- Παρασιτικών

Οι κίνδυνοι αυτοί είναι οι σοβαρότεροι και υπολογίζεται ότι οι ασθένειες, που οφείλονται εξαιτίας τους από τη κατανάλωση τροφίμων, φθάνουν μέχρι και 80 περίπου εκατομμύρια περιπτώσεις το χρόνο.

### Ταξινόμηση Βιολογικών Κινδύνων

Οι βιολογικοί κίνδυνοι ταξινομούνται, από άποψη επικινδυνότητας, σε τρεις ομάδες, σύμφωνα με τη κατάταξη της Διεθνούς Επιτροπής για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές στα Τρόφιμα (ICMSF 1986).


- Τα παθογόνα στην **Ομάδα I** αποτελούν σοβαρό κίνδυνο.
- Αυτά της **Ομάδας II** αποτελούν μέτριο κίνδυνο, αν και οι ασθένειες που προκαλούν σε ορισμένες ομάδες του πληθυσμού μπορεί να είναι σοβαρές και επιπλέον είναι δυνατό να οδηγήσουν σε εκτεταμένη εξάπλωση των ασθενειών.
- Τα παθογόνα της **Ομάδας III** προκαλούν επιδημίες, που είναι σχετικά κοινές και η εξάπλωσή τους είναι είτε περιορισμένη είτε σπάνια.

Ο ακόλουθος πίνακας περιέχει ένα κατάλογο των πλέον κοινών από τους επικίνδυνους μικροοργανισμούς και παράσιτα:

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 1 ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΠΑΡΑΣΙΤΑ ΤΑΞΙΝΟΜΗΜΕΝΟΙ ΣΕ ΟΜΑΔΕΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΟ ΒΑΘΜΟ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ</b>	
<b>ΟΜΑΔΑ</b>	<b>ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ - ΠΑΡΑΣΙΤΑ</b>
<b>I</b>	Clostridium botulinum, τύποι A, B, E και F
	Shigella dysenteriae
	Salmonella typhi, paratyphi A, B
	Hepatitis A και E
	μrucella abortis; B. suis
	Vibrio Cholerae O1
	Vibrio vulnificus
	Taenia solium
Trichinella spiralis	
<b>II</b>	Listeria monocytogenes
	Salmonella spp.
	Shigella spp.
	Enterovirulent Escherichia coli (EEC)
	Streptococcus pyogenes
	Rotavirus
	Norwalk virus group
	Entamoeba histolytica
	Diphyllobothrium latum
	Ascaris lumbricoides
Cryptosporidium parvum	
<b>III</b>	Bacillus cereus
	Campylobacter jejuni
	Clostridium perfringens
	Staphylococcus aureus
	Vibrio cholerae, μη-O1
	Vibrio parahaemolyticus
	Yersinia enterocolitica
	Giardia lamblia
	Taenia saginata

## Χημικοί κίνδυνοι

Διακρίνονται δύο τύποι χημικών κινδύνων:

- ▶ οι οφειλόμενοι σε χημικές ουσίες που υπάρχουν φυσικά στα τρόφιμα και
  - ▶ εκείνοι που οφείλονται στη παρουσία προσθέτων ουσιών στα τρόφιμα.
-  Αμφότεροι μπορεί να προκαλέσουν τοξικότητα, αν βρίσκονται σε ανεπίτρεπτες ποσότητες στα τρόφιμα

Ο ακόλουθος πίνακας περιέχει ουσίες που ανήκουν στους δυο τύπους.

ΠΙΝΑΚΑΣ 2 ΤΥΠΟΙ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ	
ΦΥΣΙΚΑ ΧΗΜΙΚΑ	ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΧΗΜΙΚΑ
<b>Μυκοτοξίνες</b>	Γεωργικά χημικά, εντομοκτόνα, ζιζανιοκτόνα, μυκητοκτόνα, λιπάσματα, αντιβιοτικά και αυξητικές ορμόνες.
<b>Ισταμίνη</b>	Τοξικά στοιχεία και ουσίες, μόλυβδος, ψευδάργυρος, αρσενικό, υδράργυρος και κυανιούχα.
<b>Σιγκουατοξίνη</b>	Πρόσθετα τροφίμων-επιτρεπόμενα μέχρι ορισμένα όρια, συντηρητικά (νιτρώδη και θειώδη) – ενισχυτές γεύσης (γλουταμινικό μονονάτριο) – θρεπτικά (νιασίνη) – χρωστικές.
<b>Τοξίνες μανιταριών</b>	Δευτερογενή πρόσθετα, άμεσα και έμμεσα, όπως βιομηχανικά χημικά π.χ. λιπαντικά, καθαριστικά, απολυμαντικά, επιχρίσματα και βαφές.
<b>Τοξίνες Οστρακοειδών</b>	Χημικά που έχουν προστεθεί σκόπιμα για πρόκληση δολιοφθοράς
<b>Αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης</b>	
<b>Φυτοαιμαγλουτινίνη</b>	
<b>Πολυχλωριωμένοι αρωματικοί υδρογονάνθρακες</b>	

Θεωρούνται ξένες ύλες ή αντικείμενα που κανονικά δεν βρίσκονται στα τρόφιμα και μπορεί να προκαλέσουν ασθένεια (συμπεριλαμβανόμενου και του ψυχολογικού τραύματος) ή βλάβη στον άνθρωπο.

**Αποτελούν το 25% των παραπόνων για ακατάλληλα τρόφιμα και τούτο συμβαίνει γιατί η ύπαρξη ξένης ουσίας αποτελεί την πιο φανερή (οργανοληπτικά) ένδειξη ότι το προϊόν είναι προβληματικό. Η συχνότερα ευρισκόμενη ξένη ουσία είναι κομμάτια γυαλιού.**

*Ο ακόλουθος πίνακας περιλαμβάνει τα υλικά που αποτελούν τους κυριότερους φυσικούς κινδύνους.*

<b>ΠΙΝΑΚΑΣ 3 ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΠΗΓΕΣ ΠΟΥ ΑΠΟΤΕΛΟΥΝ ΤΟΥΣ ΚΥΡΙΟΤΕΡΟΥΣ ΦΥΣΙΚΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ</b>		
<b>ΥΛΙΚΟ</b>	<b>ΕΝ ΔΥΝΑΜΕΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ</b>	<b>ΠΗΓΕΣ</b>
<b>Γυαλί</b>	Κοψίματα, αιμορραγία, πιθανή χειρουργική επέμβαση	Φιάλες, βάζα, γυάλινα καλύμματα οργάνων
<b>Ξύλο</b>	Κοψίματα, μόλυνση, πιθανή χειρουργική επέμβαση	Παλέτες, κιβώτια, κτίρια
<b>Πέτρες</b>	Πνιγμονή, σπάσιμο δοντιών	Αγροί, κτίρια
<b>Μέταλλα</b>	Κοψίματα, μόλυνση, πιθανή χειρουργική επέμβαση	Μηχανήματα, αγροί, σύρμα, εργαζόμενοι
<b>Έντομα</b>	Ασθένεια, πνιγμονή	Αγροί, εγκαταστάσεις
<b>Μονωτικά</b>	Πνιγμονή, μακροχρόνια ασθένεια (π.χ. αμίαντος)	Κτιριακά υλικά
<b>Οστά</b>	Πνιγμονή, τραύματα	Μη σωστή επεξεργασία
<b>Πλαστικά</b>	Πνιγμονή, κοψίματα, μόλυνση, πιθανή χειρουργική επέμβαση	Υλικά συσκευασίας, παλέτες, εργαζόμενοι

## ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΙΤΙΩΝ ΑΠΟ ΤΡΟΦΙΚΕΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ

ΑΙΤΙΑ ΤΡΟΦΙΚΗΣ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗΣ	%
Ακατάλληλη ψύξη και συντήρηση τροφίμων	63
Κατανάλωση προπαρασκευασμένων φαγητών	29
Ακατάλληλη θερμική συντήρηση τροφίμων	27
Κακή προσωπική υγιεινή – Μολυσμένα άτομα	26
Ακατάλληλο ξαναζέσταμα τροφίμου	25
Κατανάλωση κατάλοιπων φαγητών	7
Επιμόλυνση	6
Ανεπαρκές μαγείρεμα	5
Τοξικά χημικά από χρησιμοποιούμενα δοχεία	4
Μολυσμένα συστατικά	2
Χημικά πρόσθετα	2
Δευτερογενή χημικά πρόσθετα	1
Επισφαλείς πηγές	1



Τα στοιχεία αυτά αφορούν δεδομένα από Αμερική, Καναδά και Αγγλία.

## ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ (0C)	pH	ΕΛΑΧΙΣΤΗ aw	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΞΙΝΗΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ ΟΠΟΥ ΣΥΝΑΝΤΑΤΑΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
Bacillus Cereus	10-48	4,9 - 9,3	0,95	Εμετική, αιμοδυσίες, λειθινάση, διάρροια κή, θανατηφόρα	Κρεατικά, λαχανικά, ρύζι, καρυκεύματα, δημητριακά, γαλακτοκομικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατανάλωση τροφίμων αμέσως μετά το μαγείρεμα</li> <li>Επανάθέρμανση σε <math>\theta &gt; 740C</math></li> <li>Ταχεία ψύξη</li> <li>Διατήρηση σε <math>\theta &gt; 600C</math> ή σε <math>\theta &lt; 400C</math></li> </ul>
Campylobacter jejuni	10-48	6,5 - 7,5			Πουλερικά, κρεατικά γάλα, μη χλωρωμένο νερό	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επαρκές μαγείρεμα</li> <li>Ταχεία ψύξη</li> <li>Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> <li>Ξήρανση</li> </ul>
Clostridium botulinum Ουάδα I (τοξίνες A,B,F) Ουάδα II (Τοξίνες B,E,F)	10 - 48 3,3 - 45	>4,6	0,94	Νευροτοξίνες	Λαχανικά, κονσερβές κρεάτων/ψαριών/λαχανικών	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επαρκή θέρμανση, ψύξη και σωστό κλείσιμο των κονσερβών</li> <li>Απόρριψη φουσκωμένων κονσερβών</li> <li>Προσθήκη NaCl, νιτρικών αλάτων ή οξέων</li> <li>Διατήρηση υπό ψύξη</li> <li>Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> </ul>
Clostridium perfringens	15 - 50	5,5 - 8,0	0,95	Εντεροτοξίνες	Κρεατικά, γάλα, πουλερικά, παγωτό, μαλακά τυριά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επαρκές μαγείρεμα και ταχεία ψύξη</li> <li>Διατήρηση συνθηκών υγιεινής &amp; ατομική υγιεινή</li> <li>Επανάθέρμανση σε <math>\theta &gt; 740C</math></li> <li>Διατήρηση σε <math>\theta &gt; 600C</math> ή ΣΕ <math>\theta &lt; 400C</math></li> </ul>
Listeria monocytogenes	2,5 - 44	5,2 - 9,6			Κρεατικά, γαλακτοκομικά, πουλερικά, φασόλια, αλεύματα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Θέρμανση των τροφίμων αποφυγή επαναμόλυνσης</li> <li>Ψύξη / κατάψυξη των γαλακτοκομικών</li> <li>Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> </ul>
Salmonella spp	5 - 46				Κρεατικά, γαλακτοκομικά, πουλερικά, αλεύματα, κακάο, σοκολάτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επαρκές μαγείρεμα &amp; ταχεία ψύξη</li> <li>Αποφυγή επαναμόλυνσης</li> <li>Διατήρηση συνθηκών υγιεινής &amp; ατομικής υγιεινής του προσωπικού</li> <li>Ρύθμιση του pH &lt; 4, του NaCl &gt; 8% &amp; aw &lt; 0,93</li> </ul>
Staphylococcus aureus	6,5 - 46	5,2 - 9,0	0,86	Εντεροτοξίνες	Κρεατικά, γαλακτοκομικά, πουλερικά, αλεύματα, μαγιονέζα, σοκολάτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διατήρηση συνθηκών υγιεινής &amp; ατομικής υγιεινής του προσωπικού</li> <li>Επαρκές μαγείρεμα και ταχεία ψύξη</li> <li>Προσθήκη κατάλληλων βακτηριοστατικών ουσιών</li> </ul>



# ΠΑΘΟΓΟΝΟΙ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΙ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ

(Συνέχεια)

ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ (0C)	pH	ΕΛΑΧΙΣΤΗ aw	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΤΟΞΙΝΗΣ	ΤΡΟΦΙΜΑ ΟΠΟΥ ΣΥΝΑΝΤΑΤΑΙ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ
<i>Vibrio parahaemolyticus</i>				Αιμολυσίνη	Στρείδια, γαρίδες, καβούρια, μύδια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επαρκές μαγείρεμα &amp; ταχεία ψύξη</li> <li>• Αποφυγή επαναμόλυνσης από επαφή θερμικά επεξεργασμένων αλιευμάτων από ωμά</li> <li>• Διατήρηση συνθηκών υγιεινής &amp; ατομικής υγιεινής του προσωπικού</li> <li>• Αποφυγή πλυσιμάτων αλιευμάτων με θαλασσίον νερό</li> </ul>
<i>Vibrio cholerae</i> 01				Ενδοτοξίνη	Μολυσμένο νερό, λαχανικά, αναψυκτικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> <li>• Υγιεινή του νερού</li> <li>• Τακτικός έλεγχος των αποχετεύσεων</li> </ul>
<i>Shigella</i> spp.					Κεφαλόποδα, μαλακόστρακα, φρούτα, λαχανικά, κοτόπουλο, γάλα, τυριά, κρεατικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> <li>• Υγιεινή του νερού</li> <li>• Επαρκές μαγείρεμα &amp; ταχεία ψύξη</li> <li>• Προστασία των τροφίμων από επαφή με έντομα</li> </ul>
<i>Aersinia enterocolitica</i>	2 - 45	4,6 – 9,6			ψάρια, λαχανικά, παγωτό, γάλα, νερό, κρεατικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> <li>• Υγιεινή του νερού</li> <li>• Επαρκής θέρμανση και αποφυγή επαναμόλυνσης</li> <li>• Προστασία των τροφίμων από επαφή με έντομα και τρωκτικά</li> </ul>
<i>Escherichia coli</i>	10 - 42	4,5 – 9,0			Μαλακά τυριά, κρέμες, πουρές πατάτας, νερό, κρεατικά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διατήρηση συνθηκών υγιεινής</li> <li>• Υγιεινή του νερού</li> <li>• Επαρκής θέρμανση και ταχεία ψύξη</li> <li>Ξ Προστασία των τροφίμων από επαφή με έντομα</li> </ul>

## ΟΙ 7 ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP

Κάθε συστήματος HACCP πρέπει να συμπεριλαμβάνει σε ένα **σχέδιο HACCP** τις απαιτήσεις, που αναφέρονται στις παρακάτω περιγραφόμενες Αρχές, όπως συνηθίζεται να αποκαλούνται τα απαραίτητα δομικά στοιχεία του HACCP.

### Αρχή 1η

- **Προσδιορισμός των πιθανών κινδύνων**, που σχετίζονται με την παραγωγή των τροφίμων σε όλα τα στάδια: ανάπτυξη, παραγωγική διαδικασία, αποθήκευση και διανομή έως και το σημείο της κατανάλωσης.
- **Αξιολόγηση της πιθανότητας εμφάνισης των κινδύνων** και
- **Προσδιορισμός των προληπτικών μέτρων για τον έλεγχο τους**

Δηλαδή, όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι, που ενδέχεται να εμφανιστούν σε όλη την παραγωγική αλυσίδα του τροφίμου πρέπει να καταγραφούν και να αναγνωριστούν.

Στη συνέχεια, οι κίνδυνοι αυτοί πρέπει να αξιολογηθούν τεκμηριωμένα ως προς το μέγεθός τους και την πιθανότητα της εμφάνισής τους.

Για κάθε ένα πιθανό κίνδυνο, πρέπει να σχεδιασθούν και να εφαρμοσθούν προληπτικά μέτρα για την αντιμετώπισή του, δηλαδή για την εξαφάνισή του ή την μείωση της συχνότητας εμφάνισής τους σε αποδεκτά επίπεδα.

### Αρχή 2η

Προσδιορισμός των **Κρισίμων Σημείων Ελέγχου, (CCPs)** δηλαδή σημείων ή διεργασιών ή σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας, που μπορούν να ελεγχθούν, ώστε να εξαφανίσουν τον κίνδυνο ή να μειώσουν την πιθανότητα εμφάνισης του σε αποδεκτά επίπεδα.

Για να προσδιοριστούν τεκμηριωμένα τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCPs) θα πρέπει πρώτα να γίνουν οι εξής ενέργειες:

- **Κατάστρωση λεπτομερούς διαγράμματος ροής**, όλης της παραγωγικής αλυσίδας του τροφίμου.
- **Αναγνώριση και πλήρης ανάλυση των κινδύνων**, που είναι δυνατό να εμφανισθούν σε κάθε ένα απ'αυτά τα στάδια.
- **Προσδιορισμός των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου**, με βάση τα σχετικά Διαγράμματα Αποφάσεων, που αναφέρονται στο κεφάλαιο Ανάπτυξης και Εφαρμογής του HACCP.

**Αρχή 3η**

Καθορισμός των **Κρισίμων Ορίων** ανοχής, που πρέπει να τηρούνται, για να διασφαλίζεται ότι κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) είναι υπό έλεγχο.

Μετά το προσδιορισμό των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου θα πρέπει να γίνει και ο καθορισμός των Κρισίμων Ορίων ανοχής, που σχετίζονται με τα CCPs.

Τα Κρίσιμα Ίρια Ανοχής αντιπροσωπεύουν τα όρια ασφάλειας ενός Κρισίμου Σημείου Ελέγχου, ώστε τούτο να ελέγχει αποτελεσματικά ένα κίνδυνο.

Για να καθορισθούν τα Κρίσιμα Ίρια Ανοχής, θα πρέπει να είναι γνωστές οι κρίσιμες παράμετροι, που σχετίζονται με τον έλεγχο του κάθε CCP.

**Αρχή 4η**

Εγκατάσταση συστήματος **Παρακολούθησης** έτσι ώστε να εξασφαλίζεται ο έλεγχος των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου, με την εφαρμογή μετρήσεων, δοκιμών ή παρατηρήσεων.

Η αρχή αυτή αναφέρεται στη καθιέρωση μεθόδων συστηματικού και συνεχούς ελέγχου των Κρισίμων Ορίων Ανοχών. Ο έλεγχος συνήθως γίνεται με μέτρηση φυσικών, χημικών ή μικροβιολογικών δεικτών.

Τα αποτελέσματα καταγράφονται σε χάρτες ελέγχου και συγκρίνονται με τις τιμές αναφοράς. Είναι δυνατό, χρησιμοποιώντας μεθόδους στατιστικού ποιοτικού ελέγχου, να εξετασθεί η διακύμανση ή να εντοπισθούν αίτια των προβλημάτων.

**Αρχή 5η**

Σχεδιασμός **Διορθωτικών Ενεργειών**, οι οποίες πρέπει να εκτελεσθούν όποτε το σύστημα ελέγχου δείχνει ότι κάποιο CCP είναι εκτός ελέγχου.

Η αρχή αυτή αναφέρεται στο σχεδιασμό και την εφαρμογή διορθωτικών ενεργειών, ως αντίδραση σε τυχόν αποκλίσεις από τα Κρίσιμα Ίρια Ανοχής, που εμφανίζονται κατά την εφαρμογή του συνεχούς ελέγχου.

## Αρχή 6η

Εγκατάσταση διαδικασιών **επαλήθευσης και επικύρωσης**, οι οποίες περιέχουν συμπληρωματικούς περιοδικούς ελέγχους και διεργασίες για τη επιβεβαίωση ότι το σύστημα HACCP λειτουργεί όπως έχει σχεδιασθεί, είναι αποτελεσματικό και είναι επαρκές για τον έλεγχο των κινδύνων.

Η αρχή αυτή αναφέρεται στην ανάγκη καθιέρωσης τεκμηριωμένων διαδικασιών περιοδικών ελέγχων και αξιολογήσεων για την επαλήθευση (επιβεβαίωση) και επικύρωση (πιστοποίηση) της ορθής – αποτελεσματικής λειτουργίας και επάρκειας του συστήματος HACCP. Το στάδιο αυτό είναι πολύ σημαντικό για την επιτυχία της εφαρμογής του συστήματος HACCP.

Οι έλεγχοι αυτοί πρέπει να διενεργούνται από εκπαιδευμένο για το σκοπό αυτό προσωπικό, οι δε αξιολογήσεις και τα αποτελέσματα αυτών να καταγράφονται και να τηρούνται σε αρχεία.

## Αρχή 7η

Εγκατάσταση **τεκμηρίωσης** (οργάνωση αρχείων) σχετικά με όλες τις διεργασίες και τα δεδομένα που είναι κατάλληλα για την εφαρμογή του συστήματος HACCP.

Σύμφωνα με την αρχή αυτή θα πρέπει να τηρούνται αρχεία όλων των φυσικών, μικροβιολογικών και χημικών μετρήσεων για κάθε CCP, ενώ κάθε διορθωτική ενέργεια, που επιτελείται για την επαναφορά των αποκλίσεων υπό έλεγχο, θα πρέπει να καταγράφεται. Η επιτυχής εφαρμογή αυτών των αρχών απαιτεί μια καλά προσδιορισμένη και συνεπή μεθοδολογία, που συνίσταται **από τα 14 μέρη, τα οποία αναφέρονται και αναπτύσσονται παρακάτω.**

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΜΟΝΑΔΕΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ

### 1.1 ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

Οι γενικές απαιτήσεις που επιβάλλεται να καλύπτονται βάσει των απαιτήσεων του Ε.Φ.Ε.Τ και σύμφωνα με το πρόγραμμα HACCP, είναι οι ακόλουθες:

- Ο εξοπλισμός και οι εσωτερικοί χώροι του κτιρίου, συμπεριλαμβανομένων του φωτισμού και του εξαερισμού, θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί. Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης και το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή του προγράμματος αυτού, στους χώρους και τον εξοπλισμό.
- Τα υλικά κατασκευής των χώρων των τροφίμων θα πρέπει να είναι τέτοια, που να επιτρέπουν τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή τους. Τα υλικά κατασκευής των χώρων και του εξοπλισμού δεν θα πρέπει να περιέχουν τοξικές ουσίες. Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της οροφής θα πρέπει να γίνεται έτσι, ώστε να αποφεύγεται η πτώση σωματιδίων στα τρόφιμα.
- Θα πρέπει να δίνεται προσοχή στο σύστημα εξαερισμού και ιδιαίτερα στους χώρους προετοιμασίας και μαγειρέματος τροφίμων, όπου δημιουργούνται ατμοί, ώστε να αποφεύγεται ο σχηματισμός υγρασίας που οδηγεί στην ανάπτυξη μούχλας.
- Τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου όταν παρασκευάζονται μαζί με άλλα τρόφιμα, θα πρέπει να παρασκευάζονται σε ξεχωριστούς χώρους με ξεχωριστό εξοπλισμό.
- Τα μεγάλα επαγγελματικά ψυγεία και οι καταψύκτες θα πρέπει να έχουν εσωτερικά χωρίσματα, όπως ράφια και σκάρες.
- Οι επιφάνειες επεξεργασίας των νωπών τροφίμων θα πρέπει να είναι διαφορετικές από εκείνες στις οποίες ετοιμάζονται τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Οι νεροχύτες για το πλύσιμο των σκευών θα είναι διαφορετικοί από εκείνους για το πλύσιμο των χεριών.
- Εάν εισέρχονται επισκέπτες στους χώρους παρασκευής τροφίμων, θα πρέπει να φορούν κατάλληλη στολή και γάντια.
- Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται, έτσι ώστε να αποτρέπεται η είσοδος τρωκτικών και εντόμων, πτηνών ή ζώων.
- Οι χώροι διατήρησης και αποθήκευσης των τροφίμων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένοι, ώστε να πετυχαίνεται η διατήρησή τους στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Στους χώρους αυτούς θα πρέπει να καταγράφεται η θερμοκρασία και να τηρείται το κατάλληλο αρχείο.

**ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ**

- Οι χώροι τροφίμων θα πρέπει να έχουν μηχανικό φυσικό ή εξαερισμό, σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται η αύξηση της θερμοκρασίας και ο σχηματισμός υγρασίας. Κατάλληλοι απορροφητήρες θα πρέπει να τοποθετούνται πάνω από τις εστίες μαγειρέματος ή ψησίματος για την απομάκρυνση ατμών, καπνών, οσμών. Τα φίλτρα και οι απορροφητήρες θα πρέπει να είναι καθαρά.

**ΦΩΤΙΣΜΟΣ**

- Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής και να μην αλλοιώνει το χρώμα των τροφίμων. Οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά καλύμματα, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνση των τροφίμων σε περίπτωση σπασίματος.

**ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ, ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ**

- Στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων και στις τουαλέτες προσωπικού συνιστάται οι νιπτήρες να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο. Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη, δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι και οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών. Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνει:
  - Με συσκευή παροχής θερμού αέρα
  - Με χαρτί μίας χρήσης
  - Με ρολά πετσέτας μίας χρήσης
- Οι νιπτήρες τοποθετούνται σε σημεία όπου είναι δυνατή η πρόσβαση του προσωπικού και είναι διαφορετικοί για το πλύσιμο των χεριών, και των λαχανικών. Το προσωπικό θα πρέπει να πλένει συχνά τα χέρια του με σαπούνι που περιέχει και απολυμαντικό.
- Ελάχιστη απαίτηση για κάθε επιχείρηση, στο χώρο προετοιμασίας είναι η ύπαρξη μίας τουαλέτας ή WC, η οποία θα κατασκευάζεται με προθάλαμο και οι πόρτα της δεν θα πρέπει να ανοίγει κατευθείαν σε χώρους τροφίμων.
- Οι τουαλέτες θα πρέπει να έχουν μηχανικό σύστημα εξαερισμού.

**ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ**

- Θα πρέπει να υπάρχουν αποδυτήρια με επαρκή ντουλάπια, στα οποία θα φυλάσσονται τα προσωπικά είδη του προσωπικού. Το προσωπικό θα πρέπει να φορά ενδυμασία εργασίας και όχι αυτήν με την οποία προσέρχεται στην εργασία. Τα αποδυτήρια δεν θα πρέπει να έχουν άμεση επαφή με τους χώρους τροφίμων.

**ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ**

- Είναι απαραίτητη η κατασκευή και χρήση λιποπαγίδων, για την αποφυγή συσσώρευσης λίπους στις αποχετεύσεις.
- Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά ανοξείδωτα ή πλαστικά πλέγματα, τα οποία αποτρέπουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών.



## 2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΠΟΔΟΜΗ ΧΩΡΩΝ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

### ΤΟΙΧΟΙ

- Οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να κατασκευάζονται από αδιάβροχο υλικό, εποξικές ρητίνες, πλακάκια, ανοξείδωτη επένδυση ή άλλα κατάλληλα υλικά. Συνιστάται μέχρι 2 μέτρα τουλάχιστον ύψος να καλύπτεται με πλακάκια πορσελάνης ή άλλο αδιαπώσιμο υλικό, ώστε να διευκολύνεται ο καθαρισμός τους.
- Οι επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει να χρωματίζονται με χρώμα λευκό, ενώ ο χρωματισμός με σκούρα χρώματα απαγορεύεται. Οι συνδέσεις των τοίχων μεταξύ τους πρέπει να είναι στεγανές και στρογγυλεμένες.

### ΔΑΠΕΔΑ

- Τα δάπεδα θα πρέπει να γίνονται από στεγανά, μη απορροφητικά υλικά, τα οποία μπορούν να πλένονται αποτελεσματικά. Τέτοια είναι τα πλακάκια ή τα βιομηχανικά δάπεδα. Απαγορεύεται η χρήση μωσαϊκού ή ξύλου.
- Στα δάπεδα θα πρέπει να υπάρχει συχνός καθαρισμός ανάλογα με την επικινδυνότητα του τροφίμου και στην περίπτωση που ρίχνεται νερό σε αυτό θα πρέπει να προβλέπεται η απομάκρυνσή του με αποχετεύσεις.
- Όλες οι συνδέσεις των δαπέδων με τους τοίχους θα πρέπει να είναι στεγανές και συνιστάται να είναι στρογγυλεμένες, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση ρύπανσης και να διευκολύνεται ο καθαρισμός.

### ΟΡΟΦΕΣ

- Οι οροφές θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που έχουν λεία επιφάνεια, να προσαρμόζονται στους τοίχους με στεγανό τρόπο και να έχουν λεία επιφάνεια, ώστε να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.
- Η οροφή θα καθαρίζεται τακτικά, ώστε να μην δημιουργείται μούχλα και για να μην αποκολλούνται σωματίδια που μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα. Το χρώμα της οροφής κατά προτίμηση θα είναι λευκό.

### ΠΟΡΤΕΣ ΠΑΡΑΘΥΡΑ

- Τα παράθυρα των χώρων τροφίμων θα πρέπει να έχουν ανοξείδωτες αποσπώμενες σίτες, ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μην δημιουργούν εστίες μόλυνσης.
- Οι πόρτες θα έχουν λεία επιφάνεια, με πόμολα λεία, χωρίς ανάγλυφα και θα καθαρίζονται - απολυμαίνονται τακτικά. Οι πόρτες στις τουαλέτες θα πρέπει να ανοίγουν προς τα μέσα και να κλείνουν με αυτόματο μηχανισμό.

### ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά όπως:
  - Ανοξείδωτος χάλυβας
  - Κεραμικά υλικά
  - Κατάλληλα πλαστικά

## Dynateco A.E.

- Οι πάγκοι εργασίας συνιστάται να κατασκευάζονται από ανοξείδωτο υλικό να πλένονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Για τον αποτελεσματικό καθαρισμό τους, αλλά και του χώρου κάτω από αυτούς, θα πρέπει να φέρουν ρόδες, ώστε να μετακινούνται εύκολα και το κάτω ράφι θα απέχει από το έδαφος 15 εκατοστά.
- Ξύλινες επιφάνειες στους πάγκους εργασίας απαγορεύονται.
- Οι επιφάνειες κοπής τροφίμων θα είναι από σκληρό πλαστικό (τεφλόν) και θα έχουν διαφορετικά χρώματα ανάλογα με το είδος του τροφίμου, δηλαδή:
  - Πράσινο για τα λαχανικά
  - Κόκκινο για το κρέας
  - Κίτρινο για το κοτόπουλο
  - Λευκό για το ψάρι

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ /ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

- Τα εργαλεία ανάλογα με τη χρήση τους θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά και οπωσδήποτε κάθε βράδυ θα απολυμαίνονται. Γενικά θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά. Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.
- Συνιστάται η χρήση πλυντηρίων για το πλύσιμο και το στέγνωμα του εξοπλισμού, Εάν δεν υπάρχει πλυντήριο συνιστάται η χρήση δύο νεροχυτών, ένας για το πλύσιμο και ο άλλος για το ξέπλυμα σε διαχωρισμένο χώρο στην κουζίνα.
- Κατά τον καθαρισμό των χώρων των εργαλείων και του εξοπλισμού, θα πρέπει να δίνεται προσοχή, ώστε να μην μολύνονται τα τρόφιμα με απορρυπαντικά, απολυμαντικά και νερό ξηπλύματος.
- Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών των μηχανημάτων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά, που έχουν έγκριση των αρμοδίων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων. Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες που βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.
- Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και είναι πόσιμο. Θα πρέπει να τηρείται αρχείο καθαρισμού απολύμανσης των χώρων και του εξοπλισμού.
- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους.

## ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Το πλύσιμο των τροφίμων θα πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς νεροχύτες από τα σκεύη. Σε αυτή την περίπτωση θα πρέπει να τοποθετούνται ευδιάκριτες πινακίδες ή σήματα.
- Στην εγκατάσταση που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο τροφίμων, θα πρέπει να παρέχεται νερό στην κατάλληλη θερμοκρασία από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα.

### 3. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

- Τα εργαλεία, τα σκεύη και τα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί θα πρέπει να πλένονται άμεσα μετά τη χρήση τους και να μην παραμένουν για πλύσιμο την επόμενη μέρα ή και για την επόμενη βάρδια.
- Ο εξοπλισμός ή οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα προϊόντα υψηλού κινδύνου θα πρέπει να απολυμαίνονται πριν από κάθε χρήση.
- Τα σκεύη μαγειρέματος (χύτρες, κατσαρόλες) φούρνοι, σχάρες, τα ηλεκτρικά μάτια, οι σούβλες, οι ψησιέρες, οι τοστιέρες, τα μαχαίρια, τα κοπτικά μηχανήματα, θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά.
- Τα υλικά κατασκευής του εξοπλισμού θα είναι από ανοξειδωτο υλικό, ή από πλαστικό εγκεκριμένο για τρόφιμα.
- Η χρησιμοποίηση ξύλου ή γαλβανισμένων μετάλλων απαγορεύεται.

### 4. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

- Τα δοχεία απορριμμάτων θα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται, ώστε να μπορούν να μετακινούνται και να απομακρύνονται εύκολα από τους χώρους τροφίμων.
- Να βρίσκονται σε κατάλληλο ύψος σε σχέση με τους πάγκους εργασίας, να μην γεμίζονται πολύ, να αδειάζονται συχνά και τα απορρίμματα να απομακρύνονται αμέσως από τους χώρους τροφίμων.
- Τα δοχεία απορριμμάτων μπορούν να είναι από γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικό. Θα πρέπει να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά. Συνιστάται τα καλύμματα να είναι μόνιμα.
- Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων των απορριμμάτων, κατά τρόπο που τα ανοίγματα του σάκου να αναδιπλώνονται στα χείλη του δοχείου.
- Μεγάλοι κάδοι απορριμμάτων θα πρέπει να καλύπτονται με καπάκι και να παραμένουν κλειστοί μεταξύ της συλλογής και της απομάκρυνσης των απορριμμάτων. Οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται περιοδικά, ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους προϊόντων υψηλού κινδύνου. Στους κάδους θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης.
- Η απόρριψη υγρών αποβλήτων απορριμμάτων, όπως έλαια ή και χημικά καθαρισμού, πρέπει να γίνεται με ασφάλεια. Δεν επιτρέπεται η διοχέτευσή τους σε μεγάλες ποσότητες στο αποχετευτικό σύστημα.
- Σε περίπτωση όπου τα απορρίμματα βρίσκονται για μεγάλο χρονικό διάστημα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται καθημερινά, συνιστάται τότε να αποθηκεύονται σε ψυχόμενους χώρους που θα βρίσκονται στο εξωτερικό της επιχείρησης.

### ΠΟΣΙΜΟ ΝΕΡΟ

- Το νερό θεωρείται πόσιμο, όταν προέρχεται από τον οργανισμό ύδρευσης από τον οποίο προμηθεύεται νερό η επιχείρηση.
- Σε περίπτωση που προέρχεται και από γεώτρηση, θα πρέπει να απολυμαίνεται κατάλληλα και αυτό να αποδεικνύεται από πιστοποιητικό εγκεκριμένου εργαστηρίου, οι δε έλεγχοι της καταλληλότητας αυτού θα είναι συνεχείς.
- Πόσιμο νερό θα πρέπει να χρησιμοποιείται:
  - Για τον καθαρισμό των πρώτων υλών των τροφίμων
  - Για το μαγείρεμα των τροφίμων
  - Για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.
  - Για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών τροφίμων
  - Για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.
- Εάν χρησιμοποιούνται συσκευές αποσκλήρυνσης του νερού, τότε τα φίλτρα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση για να μην μολύνουν το νερό.

### ΠΑΓΟΣ

- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τα τρόφιμα και τα ποτά θα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τη ψύξη μη συσκευασμένων τροφίμων-όταν αυτά σερβίρονται σε ανοιχτές βιτρίνες-, θα πρέπει να παράγεται από πόσιμο νερό.
- Ο πάγος που χρησιμοποιείται στα ποτά δεν θα πρέπει να πιάνεται με γυμνά χέρια, όπως επίσης δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γυάλινα σκεύη για το "φτυάρισμα του πάγου", λόγω κινδύνου θραύσης αυτών.

### ΑΤΜΟΣ

- Για την παραγωγή ατμού που μπορεί να έρθει σε επαφή με τα τρόφιμα ή περιέχεται σ'αυτά, θα πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό.
- Στις συσκευές ατμού θα πρέπει επίσης να γίνεται αφαλάτωση σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

## 6. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

- Στο προσωπικό που απασχολείται στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων, απαιτείται καθαρή ποδιά, κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής(σκούφος) και γάντια.
- Στο προσωπικό που απασχολείται στους αποθηκευτικούς χώρους ή ως οδηγός απαιτείται καθαρή ποδιά, φόρμα ή άλλη στολή.
- Στο προσωπικό που απασχολείται σαν σερβιτόροι και στο μπάρ απαιτείται καθαρό ένδυμα, ποδιά ή στολή εργασίας.
- Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους προετοιμασίας και επεξεργασίας τροφίμων, θα πρέπει να έχουν φροντίσει την καθαριότητα των χεριών τους. Επιβάλλεται να χρησιμοποιούν γάντια μίας χρήσεως, τα οποία θα αλλάζουν όταν αυτά σχιστούν και τουλάχιστον κάθε 2 ώρες. Να πλένουν τα χέρια τους μετά την επαφή με οποιοδήποτε μέρος του κεφαλιού τους. Να μην καπνίζουν στους χώρους τροφίμων. Να μην τρώνε ή πίνουν στο χώρο των τροφίμων κατά το χειρισμό τροφίμων.
- Να καλύπτουν με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματός τους, ώστε να μην προκαλείται επιμόλυνση τροφίμων.
- Να χρησιμοποιούν επιδέσμους εντόνου χρώματος εάν χρειαστεί, ώστε να αναγνωρίζονται εύκολα, όταν αποκολληθούν.
- Να μην φορούν κοσμήματα, να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες και ρολόγια θα πρέπει να αφαιρούνται.
- Τα άτομα που χειρίζονται έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα πρέπει να έχουν κομμένα νύχια και όχι βαμμένα, να έχουν καθαρά μαλλιά δεμένα πίσω και να είναι καλυμμένα πλήρως.
- Απαγορεύεται η δοκιμή του φαγητού με το ίδιο κουτάλι, χωρίς προηγουμένως αυτό να πλυθεί. Είναι αποδεκτή η δοκιμή του φαγητού ή του γλυκίσματος από τον υπεύθυνο κατά τη διάρκεια της παρασκευής του, με την προϋπόθεση ότι θα γίνει με τρόπο που δεν θα το μολύνει.
- Το προσωπικό του χώρου τροφίμων σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο σε "Βασικές αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων" σύμφωνα με το εκπαιδευτικό πρόγραμμα του ΕΦΕΤ.
- Το προσωπικό πρέπει να είναι υγιές και να έχει βιβλιάριο υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα
- Κάθε άτομο που εργάζεται στους χώρους τροφίμων θα πρέπει να ενημερώνει επειγόντως:
  - Όταν γνωρίζει ή υποψιάζεται ότι είναι φορέας ή πάσχει από κάποια ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα τρόφιμα.
  - Όταν έχει κάποιο τραύμα, δερματική μόλυνση, έλκος, εμετό διάρροια ή ανάλογη στομαχική διαταραχή.
  - Την υποχρέωση αυτή την αναλαμβάνουν οι εργαζόμενοι με γραπτή δήλωσή τους, την οποία υπογράφουν κατά την πρόσληψή τους.
- Ο υπεύθυνος προσωπικού, θα πρέπει να ενημερώνεται στην έναρξη της βάρδιας για τυχόν ύπαρξη προβλήματος υγείας.
- Ο υπεύθυνος του προσωπικού θα πρέπει να δέχεται γραπτή γνωμάτευση από ιατρό για την καταλληλότητα του ασθενούς εργαζομένου, προκειμένου να επιστρέψει αυτός στην εργασία του.
- Για την εφαρμογή της προσωπικής υγιεινής είναι υπεύθυνοι οι εργαζόμενοι. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό της ενδυμασίας της εργασίας βαρύνουν την επιχείρηση. Το προσωπικό απαγορεύεται κατά τις ώρες εργασίας να φορά μάλλιννα ή πλεκτά ενδύματα.

## ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

- Η επιχείρηση θα πρέπει να προμηθεύεται τις πρώτες και βοηθητικές ύλες, από αξιόπιστους προμηθευτές, που διασφαλίζουν την ποιότητα των προϊόντων αυτών και ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της Νομοθεσίας.
- Κατά την παραλαβή θα πρέπει να ελέγχονται τα παρακάτω:
  - Η κατάσταση υγιεινής και θερμοκρασία των μεταφορικών μέσων.
  - Η θερμοκρασία των προϊόντων
  - Η τοποθέτηση προϊόντων μέσα στα μεταφορικά μέσα και έλεγχος για την παρουσία αντικειμένων που θέτουν σε κίνδυνο τα τρόφιμα.
  - Έλεγχος σε οσμή, καύσιμα, μούχλα, σήψη
  - Η συσκευασία θα πρέπει να είναι άθικτη χωρίς αλλοιώσεις, εξωτερικές φθορές και παραμορφώσεις.
  - Ημερομηνία λήξης
- Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:
  - Αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά.
  - Τρόφιμα στα οποία έχει λήξει ο χρόνος διατήρησής τους.
  - Τρόφιμα που δεν τηρήθηκε η θερμοκρασία μεταφοράς.
  - Τρόφιμα με κατεστραμμένη συσκευασία.
 Τα τρόφιμα αυτά θα επιστρέφονται στον προμηθευτή.

## ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να είναι καθαρά και να αποφεύγεται όσο είναι δυνατόν ο χειρισμός με γυμνά χέρια. Οι πρώτες ύλες και τα τρόφιμα θα πρέπει να διατηρούνται σε όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα σε θερμοκρασίες ανάμεσα στους 5°C και 60°C. Η απόψυξη θα πρέπει να γίνεται σε ψυγείο ή σε θάλαμο απόψυξης σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C.
- Εναλλακτικά η απόψυξη μπορεί να γίνει με τη χρήση τρεχούμενου πόσιμου νερού, σε θερμοκρασία ίσης ή μεγαλύτερης των 21°C για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 3 ωρών ή με τη χρήση φούρνου μικροκυμάτων.
- Προϊόντα που έχουν αποψυχθεί δεν καταψύχονται ξανά.

## ΘΕΡΜΙΚΗ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- Τα τρόφιμα που μαγειρεύονται/ψήνονται πρέπει να φθάσουν σε θερμοκρασία στο κέντρο τους 75°C ή 70°C για 2 λεπτά.
- Για το τηγάνισμα πρέπει να χρησιμοποιούνται λίπη και έλαια κατάλληλα για το σκοπό αυτό, πρέπει να ακολουθούνται οι οδηγίες του προμηθευτή σχετικά με τη μέγιστη θερμοκρασία θέρμανσης, που δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τους 180°C.
- Τα λίπη και έλαια θα πρέπει να φιλτράρονται με ειδικό φίλτρο πριν από κάθε χρήση, έτσι ώστε να απομακρύνονται κομμάτια καμμένων τροφίμων.
- Θα πρέπει να ελέγχεται τακτικά η οσμή και γεύση των λιπών και ελαίων και πρέπει να αλλάζονται αμέσως μόλις παρατηρηθεί κάποια αλλοίωση.



## ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ

- Η αποθήκευση των πρώτων υλών και συστατικών μπορεί να γίνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες θερμοκρασίας ψύξης κατάψυξης, υγρασίας.
- Οι αποθηκευτικοί χώροι θα πρέπει να διατηρούνται καθαροί και τακτοποιημένοι, ενώ η αποθήκευση σε χώρους με υψηλή θερμοκρασία και υγρασία θα πρέπει να αποφεύγεται.
- Η εφαρμογή της σωστής ανακύκλωσης σύμφωνα με την αρχή "πρώτο εντός, πρώτο εκτός", διευκολύνει την παρακολούθηση των προϊόντων και των ημερομηνιών λήξης.
- Η θερμοκρασία των ψυγείων θα πρέπει να διατηρείται ανάμεσα στον 1°C και στους 5°C.
- Τα νωπά προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε διαφορετικά ψυγεία από τα έτοιμα για κατανάλωση ή σε περίπτωση που αποθηκεύονται στο ίδιο ψυγείο θα πρέπει να διατηρούνται χωριστά και καλυμμένα και θα ακολουθείται η εξής σειρά:

-Τα έτοιμα προς κατανάλωση πάντα -πάνω από τα νωπά και

-Τα φυτικά πάνω από τα ζωικά.

- Όταν μαγειρεμένα τρόφιμα πρόκειται να αποθηκευθούν στην ψύξη, θα πρέπει πριν την τοποθέτηση στο ψυγείο, να έχουν κρυώσει τουλάχιστον στους 21°C. Αυτό θα πρέπει να γίνει μέσα σε δύο ώρες από το μαγείρεμα.
- Σε περιπτώσεις θαλάμων ψύξης μεγαλύτερης των 10 κυβικών μέτρων, οι χώροι αυτοί πρέπει οπωσδήποτε να εφοδιάζονται με αυτόματα καταγραφικά θερμοκρασίας, για την τακτική παρακολούθηση θερμοκρασιών ψύξης και κατάψυξης.
- Θα πρέπει να ακολουθείται πρόγραμμα απόψυξης, καθαρισμού, απολύμανσης και συντήρησης ψυγείων και καταψυκτών, πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

## ΕΚΘΕΣΗ ΣΕ ΠΡΟΘΗΚΕΣ -Ô ΜΠΟΥΦΕ

- Τα προϊόντα διατηρούνται σε ψυχόμενες προθήκες σε θερμοκρασία μικρότερη των 5°C, είτε σε θερμαινόμενες προθήκες, σε θερμοκρασία πάνω από 60°C. Όσο είναι δυνατόν, τα τρόφιμα να διατηρούνται καλυμμένα. Στις βιτρίνες έκθεσης των τροφίμων θα πρέπει να τοποθετείται προστατευτικός υαλοπίνακας για την αποφυγή μόλυνσεως των τροφίμων από φτερνίσματα κ.λ.π.
- Τα σκεύη, οι περιέκτες και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον χειρισμό των τροφίμων σε προθήκες ή μπουφέ, πρέπει να διατηρούνται καθαρά, να αλλάζονται εφόσον αλλάζει το είδος τροφίμου που εκτίθεται.
- Τα τρόφιμα που έχουν παραμείνει σε θερμοκρασία ανάμεσα στους 5°C και τους 60°C για δύο ώρες πρέπει να καταναλωθούν ή να μπουν στο ψυγείο. Αν έχουν παραμείνει από 2 έως 4 ώρες πρέπει να καταναλωθούν και να μην ψυχθούν. Αν έχουν παραμείνει πάνω από 4 ώρες τα τρόφιμα πρέπει να απορρίπτονται.

## ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

- Για την αποφυγή της μικροβιακής επιμόλυνσης, το προσωπικό της επιχείρησης θα πρέπει να τηρεί τους κανόνες υγιεινής ειδικά κατά την διάθεση των τροφίμων.

## ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

- Σε κάθε επιχείρηση θα πρέπει να προβλέπεται ο έλεγχος εντόμων, αρουραίων, ποντικών και πουλιών.  
  
Για τον έλεγχό τους οι επιχειρήσεις φροντίζουν:
  - Τον περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών
  - Την κάλυψη των παραθύρων με σίτες.
  - Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα.
  - Τη σωστή αποθήκευση και ανακύκλωση των προϊόντων που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
  - Τις τακτικές επιθεωρήσεις και εάν χρειαστεί τη βοήθεια ειδικών συμβούλων
  - Τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων.
- Κατά τη χρήση των εντομοκτόνων θα πρέπει, να μην ψεκάζονται τρόφιμα και οι επιφάνειες να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά το ψεκάσμό.
- Τα ψεκαστικά υλικά να αποθηκεύονται σε ξεχωριστούς χώρους που κλειδώνουν μακριά από τους χώρους των τροφίμων. Σε μεγάλες ξενοδοχειακές επιχειρήσεις συνιστάται η καταπολέμηση να γίνεται με ειδικά συνεργεία και να τηρείται σχετικό αρχείο.

## ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ Ή ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ

ΤΡΟΦΙΜΟ	ΠΑΡΑΛΑΒΗ	ΑΠΟΡΡΙΨΗ
<b>Κρέας και κιμάς</b> (μεγίστη θερμοκρασία παραλαβής 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα κόκκινο με φυσικό χρώμα λίπους</li> <li>• Δομή σφικτή και ελαστική</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα καφέ (κυρίως το εσωτερικό του κιμά ή πράσινο κηλίδες λευκές, μαύρες, πράσινες</li> <li>• Δομή γλοιώδης, βλενώδης, σαν κόλλα, Μυρωδιά ξυνή</li> </ul>
<b>Κοτόπουλα</b> (μεγίστη θερμοκρασία παραλαβής 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα φυσικό</li> <li>• Δομή σφικτή και ελαστική</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα μοβ, πράσινο (σημείο ευκολότερης διαπίστωσης γύρω από τον λάρυγγα)</li> <li>• Δομή γλοιώδης, βλενώδης, σαν κόλλα, Μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ul>
<b>Αυγά</b> (μεγίστη θερμοκρασία παραλαβής 7°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κέλυφος καθαρό και ανέπαφο</li> <li>• Ασπράδι συνδεμένο με τον κρόκο</li> <li>• Κρόκος ακέραιος, ανέπαφος διακριτός</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κέλυφος σπασμένο ή ραγισμένο ή με ρύπους</li> <li>• Μυρωδιά δυσάρεστη</li> </ul>
<b>Ψάρια</b> (μεγίστη θερμοκρασία παραλαβής 5°C)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα ζωηρό, δέρμα γυαλιστερό, βράγχια ζωηρά, κόκκινα μάτια γυαλιστερά, γεμάτα</li> <li>• Μυρωδιά θάλασσας</li> <li>• Δομή σάρκας σφικτή και ελαστική</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Χρώμα θαμπό, γκριζα βράγχια, στεγνό δέρμα</li> <li>• Μάτια θολά περιφερειακά κόκκινα</li> <li>• Μυρωδιά έντονη ψαρίλα, αμμωνίας</li> <li>• Δομή χαλαρή, μαλακή "παραμένει επάνω το αποτύπωμα κατά την πίεση"</li> </ul>
<b>Όστρακα</b> (μεγίστη θερμοκρασία παραλαβής 7°C και ζωντανά)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μυρωδιά θάλασσας</li> <li>• Κελύφη κλειστά και γερά</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κελύφη ανοικτά</li> <li>• Περιεχόμενο μαλακό γλειώδες</li> <li>• Μυρωδιά έντονη ψαρίλας</li> </ul>

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### Απαιτήσεις θερμοκρασίας μαγειρέματος για ορισμένα τρόφιμα

Προϊόν	Ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος κατά το ψήσιμο	Άλλες απαιτήσεις μαγειρέματος και συστάσεις
<b>Κοτόπουλο</b> (ολόκληρο)	74°C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Το κοτόπουλο συνήθως επιμολύνεται με μεγάλο αριθμό μικροοργανισμών σε σχέση με τα άλλα κρέατα και γι αυτό πρέπει να μαγειρεύεται καλά</li> </ul>
Γέμιση και γεμιστό <b>Κρέας</b> Πιάτα που συνδυάζουν ωμό και μαγειρεμένο κρέας	74°C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η γέμιση συμπεριφέρεται ως μονωτής θερμότητας εμποδίζοντάς τη να φτάσει στο κέντρο του κρέατος και γι αυτό πρέπει να μαγειρεύεται ξεχωριστά</li> </ul>
<b>Κιμάς</b> (μοσχάρι, χοιρινό ή άλλο κρέας ή ψάρι)	68°C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κιμαδοποίηση έχει ως αποτέλεσμα τη μεταφορά και την ανάμειξη των μικροοργανισμών από την επιφάνεια σε όλη τη μάζα του κρέατος. Εναλλακτικές ισοδύναμες ελάχιστες εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος 70°C για 1 δευτερόλεπτο 68°C για 15 δευτερόλεπτα 66°C για 1 λεπτό 63°C για 3 λεπτά</li> </ul>
<b>Καπνιστά αλατισμένα αλίπαστα κρέατα</b> (μεγίστη θεροκρασία παραλαβής 5°C)	Μπριζόλες 68°C για 15 δευτερόλεπτα Ζαμπόν / Βραστά 68°C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατά τη διαδικασία αλιπάσωσης - αλατίσματος (σπετσάρισμα), οι παθογόνοι μικροοργανισμοί μπορεί από την επιφάνεια να μεταφερθούν στο εσωτερικό του κρέατος</li> </ul>
<b>Χοιρινό Μοσχάρι και Αρνί</b>	Μπριζόλες - Πανσέτα - Παϊδάκια 63°C για 15 δευτερόλεπτα Ψητά 63°C για 4 λεπτά	Εναλλακτικές εσωτερικές θερμοκρασίες μαγειρέματος, για ψητά κρέατα μόσχου και χοιρινού 54°C για 112 λεπτά 56°C για 56 λεπτά 57°C για 36 λεπτά 58°C για 28 λεπτά 59°C για 18 λεπτά 60°C για 12 λεπτά 61°C για 8 λεπτά 62°C για 5 λεπτά 63°C για 4 λεπτά

## ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Απαιτήσεις θερμοκρασίας μαγειρέματος για ορισμένα τρόφιμα (συνέχεια)

Προϊόν	Ελάχιστη εσωτερική θερμοκρασία του προϊόντος κατά το ψήσιμο	Άλλες απαιτήσεις μαγειρέματος και συστάσεις
Ψάρι	63°C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ψάρι το οποίο έχει τεμαχιστεί σε μεγάλα και πολύ μικρά κομμάτια ή έχει αλεσθεί πρέπει να μαγειρευτεί σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 68°C για 15 δευτερόλεπτα</li> </ul> <p style="text-align: center;">Το γεμιστό ψάρι πρέπει να μαγειρευτεί σε μία εσωτερική θερμοκρασία των 74°C για 15 δευτερόλεπτα</p>
Αυγά με κέλυφος (για άμεσο σερβίρισμα)	63°C για 15 δευτερόλεπτα	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εάν τα αυγά μαγειρεύονται και διατηρούνται για αργότερο σερβίρισμα ζεστά, τότε πρέπει να μαγειρευτούν σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 68°C ή υψηλότερη για 15 δευτερόλεπτα και ύστερα να διατηρηθούν στους 60oC.</li> <li>• Πιάτα που περιέχουν αυγά πρέπει να μαγειρευτούν σε μια εσωτερική θερμοκρασία των 74°C για 15 δευτερόλεπτα</li> </ul> <p style="text-align: center;">Μαγειρέψτε τόσα αυγά όσα χρειάζονται για τις ανάγκες σας ή τις παραγγελίες σας. Ποτέ μην τοποθετείτε τα αυγά κοντά στον φούρνο ή την ψησταριά.</p>

**ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- Χώρος πρόψυξης μέγιστη +10°C
- Ψυγείο μέγιστη +10°C
- Κατάψυξη μέγιστη -18°C
- Βαθιά Κατάψυξη -40°C
- Ψύξη κρέατος +7°C
- Ψύξη κιμά +4°C
- Ψύξη ψαριών +2°C
- Ψύξη πουλερικών +4°C
- Τρόφιμα ζωικής προέλευσης +10°C

Τα αυγά μετά την 18 ημέρα παραγωγής τους θα πρέπει να αποθηκεύονται σε θερμοκρασίες 5-8°C).

Στον παρακάτω πίνακα σημειώνετε με ΟΚ, εάν εκπληρώνονται οι παραπάνω προϋποθέσεις, ως προς την παραλαβή, συσκευασία, μεταφορά, αποθήκευση:

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:		ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ:			
Πρώτες ύλες	Παραλαβή	Συσκευασία	Μεταφορά	Αποθήκευση	Παρατηρήσεις Αποτέλεσμα
Πουλερικά					
Νωπό κρέας					
Αυγά					
Νωπά ψάρια & όστρακα					
Γαλακτοκομικά					
Ζυμαρικά					
Μπαχαρικά					
Κατεψυγμένα					

**ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ**
**Α Τ Ο Μ Ι Κ Ο   Α Ρ Χ Ε Ι Ο   Ε Κ Π Α Ι Δ Ε Υ Σ Η Σ**

<b>ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ</b>			
<b>ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>			
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ</b>			
<b>ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ</b>			
<b>ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ</b>			
<b>ΠΡΟΒΛΕΠΟΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ</b>	<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ</b>	<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ</b>

## ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΙΝΔΥΝΩΝ

- *Οι πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα ενδιάμεσα προϊόντα και τα τελικά προϊόντα, τα οποία προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.*
- *Επιτρέπεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας για ορισμένο χρονικό διάστημα, όταν αυτό επιβάλλεται από πρακτικούς λόγους χειρισμού κατά την παρασκευή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση και το σερβίρισμα των τροφίμων.*
- *Όταν τα τρόφιμα διατηρούνται ή σερβίρονται σε χαμηλή θερμοκρασία, πρέπει να ψύχονται το συντομότερο δυνατό μετά την τελευταία θέρμανση, ή εάν δεν χρησιμοποιείται θέρμανση τότε τα τρόφιμα ψύχονται μετά το τελικό στάδιο παρασκευής σε τέτοια θερμοκρασία που προστατεύεται η ασφάλεια τους.*

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά μέτρα ελέγχου*	Παρακολούθηση
<b>Προμήθεια Παραλαβή συστατικών</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η παραλαβή συστατικών που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές</li> <li>• Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς/ παραλαβής (θερμοκρασία/ ημερομηνία για ευαλλοιώτα)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των οχημάτων διανομής</li> <li>• Έλεγχος των κωδικών ημερομηνίας, των θερμοκρασιών μεταφοράς, της κατάστασης του τροφίμου και της συσκευασίας</li> </ul>
<b>Διατήρηση συστατικών</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών, (λόγω υψηλών θερμοκρασιών ή/και αυξημένου χρόνου αποθήκευσης)</li> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση (από μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποθήκευση στις κατάλληλες θερμοκρασίες</li> <li>• Τήρηση ανακύκλωσης των προϊόντων</li> <li>• Κάλυψη/πακετάρισμα των προϊόντων,</li> <li>• Διαχωρισμός ωμών /μαγειρεμένων τροφίμων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>• Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας</li> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<b>Απόψυξη συστατικών ή/ και τροφίμων</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Απόψυξη των συστατικών ή των τροφίμων σε θ/α από 2 έως 5 °C ή σε τρεχούμενο νερό θ/ας μικρότερης των 21 °C</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος θερμοκρασιών</li> </ul>



(Συνέχεια)

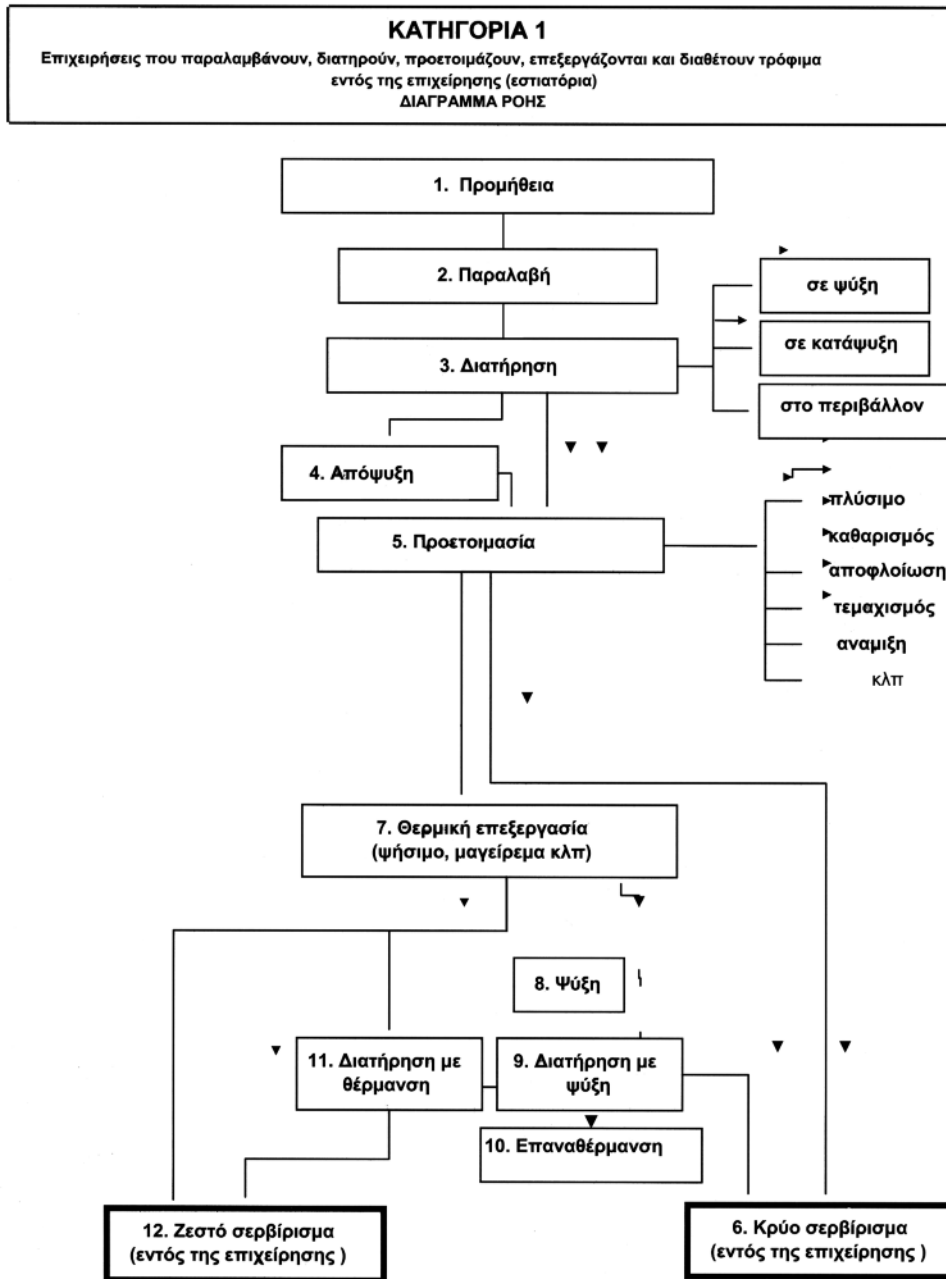
Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου	Παρακολούθηση
<b>Προετοιμασία</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση (από μικρ/σμούς, χημικές ουσίες ή ξένα σώματα)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιορισμένος χρόνος παραμονής των προϊόντων στην θερμοκρασία της κουζίνας</li> <li>• Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>• Καλή ατομική υγεία και υγιεινή του προσωπικού</li> <li>• Διαχωρισμός ωμών /μαγειρεμένων τροφίμων</li> <li>• Χρησιμοποίηση εκπαιδευμένου προσωπικού</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εποπτικοί έλεγχοι</li> <li>• Εφαρμογή προγράμματος καθαρισμού</li> <li>• Έλεγχος πιστοποιητικών υγείας</li> <li>• Εποπτικός έλεγχος</li> <li>• Έλεγχος αρχείων εκπαίδευσης προσωπικού</li> </ul>
<b>Θερμική Επεξεργασία</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιβίωση μικρ/σμών</li> <li>• Χημική επιμόλυνση λόγω επανειλημμένης χρήσης λιπών και ελαίων κατά το τηγάνισμα</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων να φθάνει τους 75°C ή τους 70 °C για 2 min</li> <li>• Στην περίπτωση του χοιρινού ή των μπιφτεκιών τους 68.3 °C για 15 sec</li> <li>• Χρήση κατάλληλων λιπών και ελαίων Διήθηση πριν από τη χρήση Θέρμανση σε <math>\theta/a \leq 180^\circ\text{C}</math></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών</li> <li>• Εποπτικός, οργανοληπτικός έλεγχος (οσμή, γεύση, χρώμα)</li> </ul>
<b>Ψύξη</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης</li> <li>• Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ταχεία ψύξη των τροφίμων από 60 °C σε 10 °C σε χρονικό διάστημα <math>\leq 2</math> ωρών, αλλά να μην υπερβαίνει τις 3 ώρες</li> <li>• Διατήρηση μετά την ταχεία ψύξη σε <math>\theta/a \leq 5^\circ\text{C}</math> (Καθορισμός κατάλληλου χρονικού διαστήματος για σερβίρισμα).</li> <li>• Διατήρηση των τροφίμων καλυμμένων, όπου είναι δυνατό.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας ψύξης</li> </ul>

Σημεία Ελέγχου	Κίνδυνος	Προληπτικά Μέτρα Ελέγχου	Παρακολούθηση
<b>Διατήρηση με ψύξη</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διατήρηση των ευαλλοίωτων τροφίμων σε <math>\theta/a \leq 5^\circ</math> Cγια κατάλληλο χρονικό διάστημα</li> <li>Διατήρηση των γλυκισμάτων και τουρτών σε <math>\theta/a \leq 8^\circ</math> C</li> <li>Διατήρηση των σοκολατοειδών σε <math>\theta/a \leq 12-13^\circ</math> C</li> <li>Διατήρηση των σοκολάτων σε <math>\theta/a \leq 18^\circ</math> C</li> <li>Διατήρηση των υπολοίπων τροφίμων σε θερμοκρασίες τέτοιες ώστε να διατηρούνται τα ποιοτικά τους χαρακτηριστικά</li> <li>Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>Διατήρηση των τροφίμων με κάλυμμα, όπου είναι δυνατό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος του χρόνου και της θερμοκρασίας συντήρησης</li> <li>Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<b>Επαναθέρμανση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Επιβίωση μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αναθέρμανση των τροφίμων που διατηρούνται σε ψύξη σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των <math>75^\circ</math> C (στο κέντρο)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος της θερμοκρασίας αναθέρμανσης</li> </ul>
<b>Διατήρηση σε κατάψυξη</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διατήρηση σε <math>\theta/a \leq -18^\circ</math> C</li> <li>Κάλυψη /περιτύλιγμα των τροφίμων</li> <li>Ανακύκλωση των προϊόντων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος της θερμοκρασίας κατάψυξης</li> <li>Εποπτικοί έλεγχοι</li> <li>Έλεγχος αναγραφόμενης ημερομηνίας</li> </ul>
<b>Διατήρηση με θέρμανση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> <li>Ανάπτυξη σποριογόνων μικροοργανισμών που επιβίωσαν της θέρμανσης</li> <li>Επιπλέον επιμόλυνση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διατήρηση των τροφίμων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη από <math>60^\circ</math> C</li> <li>Χρήση καθαρού εξοπλισμού και καθαρών σκευών και εργαλείων,</li> <li>Διατήρηση με κάλυμμα, όπου είναι δυνατό.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος της θερμοκρασίας διατήρησης των τροφίμων</li> <li>Εποπτικοί έλεγχοι</li> </ul>
<b>Ζεστό σερβίρισμα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</li> </ul>	
<b>Κρύο σερβίρισμα</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ανάπτυξη μικροοργανισμών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Κατανάλωση εντός 4 ωρών μετά το σερβίρισμα</li> </ul>	

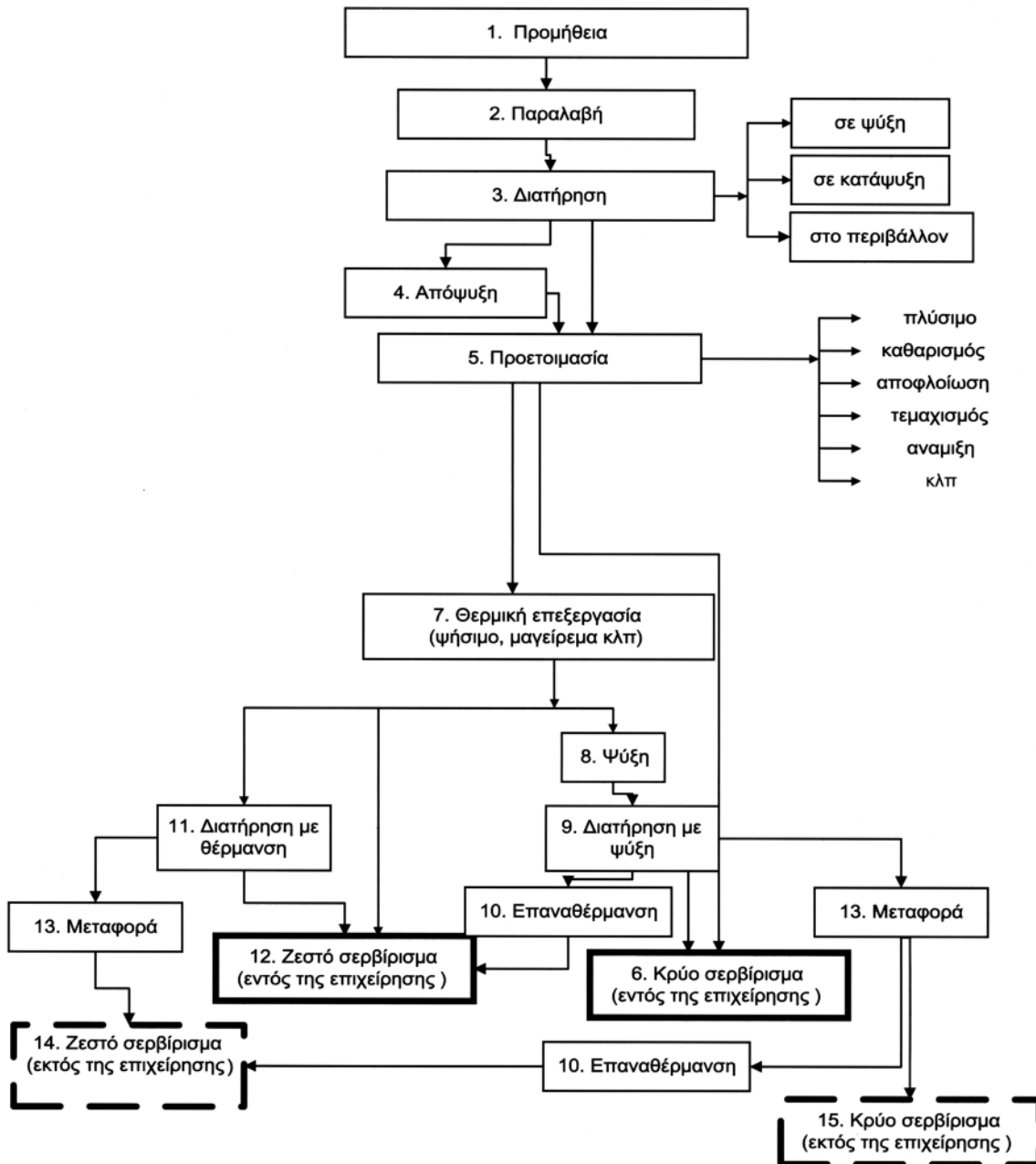
(Συνέχεια)

- Οι προτεινόμενοι έλεγχοι είναι ενδεικτικοί της καλής πρακτικής και ισχύουν για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων μόνο.
- Για παράδειγμα, μερικά κομμάτια κρέατος ίσως δεν έχουν συγκεκριμένη μόλυνση στο κέντρο τους και το ψήσιμό τους σε θερμοκρασίες μικρότερες από 75°C (σπάνια) είναι αποδεκτό.
- Μερικά τρόφιμα ή ποτά μπορεί να απαιτούν διαφορετική μεταχείριση και προετοιμασία.
- Κάθε ευαλλοίωτο έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5°C και 60°C:
  - A) για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως
  - B) για χρονικό διάστημα από 2 ώρες έως 4 ώρες, πρέπει να καταναλώνεται αμέσως
  - Γ) για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο των 4 ωρών, πρέπει να απορρίπτεται και να μην καταναλώνεται

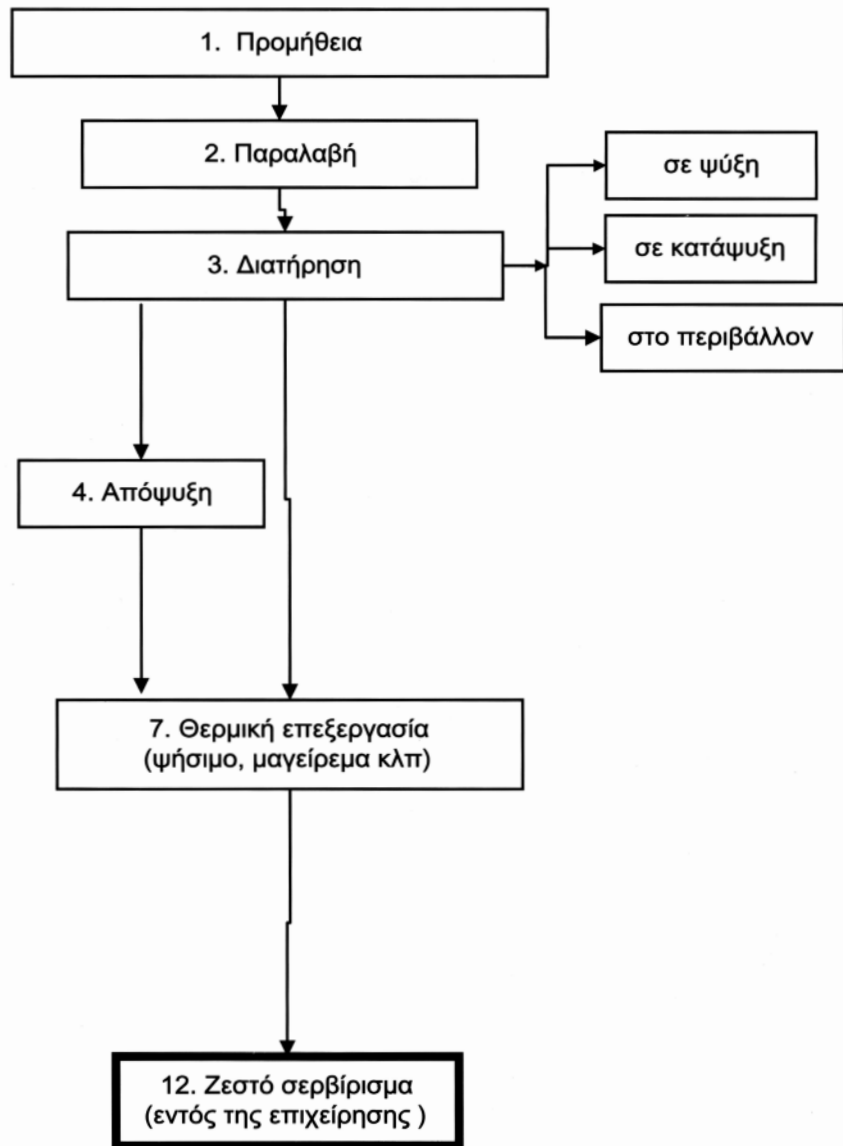
# ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΑ ΡΟΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ



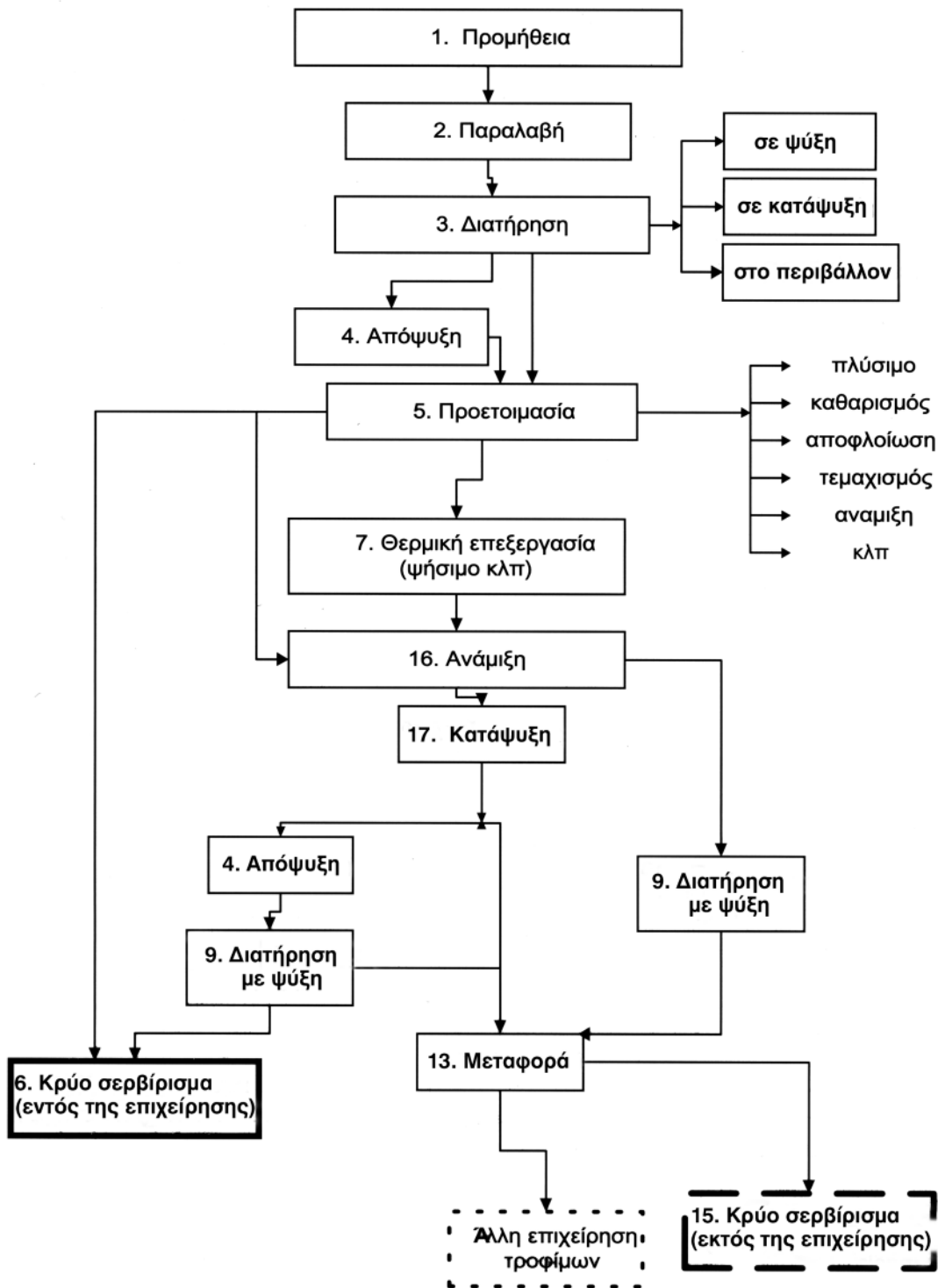
**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 2**  
 Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν, επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα εντός της επιχείρησης, αλλά και διακινούν ασυσκευάστα τρόφιμα σε άλλες επιχειρήσεις (εστιατόρια-κέτερινγκ)  
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**



**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 4**  
Επιχειρήσεις που δεν προετοιμάζουν, αλλά επεξεργάζονται και διαθέτουν τρόφιμα  
εντός της επιχείρησης (μίνι εστιατόρια)  
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**



**ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ 5**  
 Επιχειρήσεις που παραλαμβάνουν, διατηρούν, προετοιμάζουν και διαθέτουν γλυκά εντός της  
 επιχείρησης, αλλά και διακινούν ασυσκευάστα γλυκίσματα σε άλλες επιχειρήσεις (ζαχαροπλαστεία)  
**ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ**



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

• **Dynachem 1000:** Υγρό απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων & ποτηριών. Εμπλουτισμένο με υψηλής συγκέντρωσης επιφανειοδραστικά. Δίνει ιδιαίτερη γυαλάδα στα ποτήρια

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 2-3ml ανά λίτρο νερού**

• **Dynachem 1000 Plus:** Υγρό απορρυπαντικό πλυντηρίου πιάτων & ποτηριών κατάλληλο για πολύ σκληρά νερά. Εμπλουτισμένο με αποσκληρυντικά & υψηλής συγκέντρωσης επιφανειοδραστικά. Δίνει ιδιαίτερη γυαλάδα στα ποτήρια.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 2-3ml ανά λίτρο νερού**

• **Profiline 100 AL:** Υγρό απορρυπαντικό πλυντηρίου, κατάλληλο για αλουμινένια σκεύη. Εμπλουτισμένο με αποσκληρυντικά & υψηλής συγκέντρωσης επιφανειοδραστικά.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 1.5%-3.0%**

• **Dalco - 100:** Απολυμαντικό πόσιμο νερού-ιοκτόνο. Καταστρέφει βακτήρια, μύκητες & ιούς. Απολυμαίνει το πόσιμο νερό και επιτρέπει στην συνέχεια την έκπλυση με αυτό, φρούτων και λαχανικών. Εγκεκριμένο από τον Ε.Ο.Φ.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 0.1%-1.0%**

• **Dynachem 1001:** Στεγνωτικό πλυντηρίου πιάτων & ποτηριών. Προσφέρει τέλειο στέγνωμα και αστραφτερή γυαλάδα. Υψηλής συγκέντρωσης και πολύ οικονομικό. Δεν αφήνει στίγματα.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 0,5-1ml ανά λίτρο νερού**

• **Dynachem 1001 Plus:** Στεγνωτικό πλυντηρίου πιάτων & ποτηριών για πολύ σκληρά νερά. Προσφέρει τέλειο στέγνωμα και γυαλάδα και αποτρέπει την εμφάνιση σιγμάτων από άλατα. Υψηλής συγκέντρωσης.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 0,5-1ml ανά λίτρο νερού**

• **Dynachem 1002:** Υγρό συμπυκνωμένο σαπούνι λάντζας. Ιδιαίτερα αποτελεσματικό και δραστικό, με ειδικά μαλακτικά για την προστασία των χεριών.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **Profiline 102 Citrus:** Υγρό συμπυκνωμένο σαπούνι λάντζας με φυσικό ξύδι. Ιδιαίτερα αποτελεσματικό και δραστικό, με ειδικά μαλακτικά για την προστασία των χεριών.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **Dynachem 1007:** Βιολογικό υγρό απόσμησης & ρευστοποίησης λιπαρών. Εμπλουτισμένο υγρό με βακτήρια και κατάλληλο για υγροποίηση λιπαρών και απόσμηση. Εφαρμόζεται σε φρεάτια, λιποπαγίδες & σηπτικές δεξαμενές. Εξαιρετικό για διάλυση οργανικών καταλοίπων, χαρτιών υγείας κ.λπ. Απελευθερώνει τα φρεάτια και εξουδετερώνει τις οσμές.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **Dynachem 2050:** Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού χαλιών-σαλονιών για μηχανές extraction. Χαμηλού αφρισμού. Αντιστατικό, ζωντανεύει τα χρώματα.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 2.0%-10%**

• **Dynachem 2051:** Σαμπουάν μοκετών υψηλού αφρισμού. Αντιστατικό επιβραδύνει την ανανέωση της βρωμιάς. Ζωντανεύει τα χρώματα. Κατάλληλο για περιστροφικές μηχανές καθώς και για πλύσιμο στο χέρι.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 7.0%-20%**



• **Dynachem 2105: Εγκεκριμένο από Ε.Ο.Φ.** Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού και απολύμανσης. Αποτελεσματικό στον έλεγχο θετικών & αρνητικών Gram μικροβίων. Αποτρέπει την ανάπτυξη σαλμονέλλας, σταφυλόκοκκου, ψευτομονάδων, του ιού Α2 γρίπης, ηπατίτιδας Β, λετζιονέλας κ.α

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 1.0%-3.0%**

• **Dynachem 2303:** Αρωματικό καθαριστικό χώρων υγιεινής καθημερινής χρήσης. Εξαφανίζει τις οσμές, τα κατάλοιπα σαπουνιού και αποτρέπει τον σχηματισμό αλάτων

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :2.0%-4.0%**

• **Dynachem 2337:** Καθαριστικό και αποσμητικό χώρων υγιεινής περιοδικής χρήσης. Για βαθύ καθαρισμό συσσωρευμένων ρύπων. Ελέγχει την ανάπτυξη μικροβίων.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :8.0%-25%**

• **Dynachem 2337 Gel:** Καθαριστικό και αποσμητικό λεκάνης τουαλέτας. Ελέγχει την ανάπτυξη μικροβίων και αλάτων.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :Αυτούσιο**

• **Dynachem 2418:** Αποτελεσματικό καθαριστικό τζαμιών και λείων επιφανειών που πλένονται με νερό. Δεν αφήνει στίγματα. Ευχάριστης οσμής χωρίς αμμωνία. Δεν επηρεάζει τα ελαστικά και τα μονωτικά.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ : Αδιάλυτο ή έως 50% για μεγάλες επιφάνειες**

• **Dynachem 2434:** Υγρό γενικού καθαρισμού. Καθαρίζει αποτελεσματικά κάθε πλενόμενη επιφάνεια. Ευχάριστης οσμής και πολύ οικονομικό.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :2.0%-5.0%**

• **Dynachem 2435:** Υγρό γενικού καθαρισμού για γρήγορο στέγνωμα. Αποτελεσματικό καθαριστικό δαπέδων και χώρων που απαιτούν γρήγορο στέγνωμα. Δεν αφήνει στίγματα, γυαλίζει και διευκολύνει για τον καθαρισμό χώρων με ένταση χρήσης.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 2.0%-5.0%**

• **Dynachem 2501:** Αυτογυάλιστη ακρυλική μεταλλική παρκετίνη. Κατάλληλη για linoreum, PVC, μάρμαρο, μωσαϊκό, παρκέ. Εξαιρετικής αντοχής και διάρκειας.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 5.0%-8.0%**

• **Dynachem 2504:** Ουδέτερο υγρό καθαρισμού γυαλισμένων δαπέδων, μαρμάρου, ξύλου. Δεν μειώνει τη γυαλάδα. Δεν επηρεάζει την κρυσταλλοποίηση. Δεν αφαιρεί και δεν θαμπώνει την παρκετίνη ή το βερνίκι.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 2.0-5.0%**

• **Dynachem 2580:** Ισχυρό συμπυκνωμένο αφαιρετικό παρκετίνης και πολυμερών κεριών. Αλκαλικό, αντιοξειδωτικό, υδατοδιαλυτό, εξασφαλίζει τη γρήγορη αφαίρεση κεριών και παλαιών στρωμάτων παρκετίνης.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αδιάλυτο ή έως 30% ανάλογα με τις στρώσεις πολυμερών**

• **Dynachem 2628:** Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού οργανικών καταλοίπων και λιπαρών για τον καθαρισμό δαπέδων, φίλτρων και εξοπλισμών. Ιδανικό για μηχανές πλύσεως υψηλής πίεσης.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :2%-10%**

• **Dynachem 2640:** Ισχυρό απολιπαντικό δαπέδων & εξοπλισμών. Ιδανικό για καθαρισμό & απολίπανση συσσωρευμένων λιπαρών. Κατάλληλο για δάπεδα και εξοπλισμούς κουζίνας. Ισχυρά αλκαλικό και οικονομικό.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 2.0%-5.0%**

• **Dynachem 2642:** Εξυγιαντικό υγρό καθαρισμού επιφανειών. Με αλκοόλη. Ιδανικό για καθαρισμό και εξυγίανση επιφανειών, κουζίνας, μεταλλικών, φυάλινων, ξύλινων & σκληρών πλαστικών επιφανειών, γραφείων κ.λπ. Στεγνώνει αμέσως.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **Dynachem 2652:** Συμπυκνωμένο καθαριστικό για φούρνους, φριτέζες, ψηστιέρες, γκριλ. Αφαιρεί πολύ εύκολα φυτικά και ζωτικά λάδια, λίπη και καρβουνίλα.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :10%-30%**

• **Dynachem 2700:** Ισχυρό καθαριστικό αλάτων πλυντηρίων. Εξαιρετικής απόδοσης και οικονομικό. Απελευθερώνει τα μπέκ ψεκασμού και καθαρίζει τα τοιχώματα των πλυντηρίων.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 5.0%-10%**

• **Dynachem 2723:** Ουδέτερο αρωματικό κρεμοσάπουνο χεριών. Με καθαριστικές και μαλακτικές ιδιότητες.

• **AURADERM DETERMANI HACCP:** Αντισηπτικό, καθαριστικό χεριών εξαιρετικής δράσης. Αποτρέπει μικροβιακές μολύνσεις, έχει ευχάριστη οσμή και Ph ίδιο με το δέρμα. Κατάλληλο για χώρους επεξεργασίας τροφίμων HACCP.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **AURADERM Gel:** Αντισηπτικό χεριών, εμπλουτισμένο με αλκοόλη, κατάλληλο και για χώρους επεξεργασίας τροφίμων.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **Dynachem BATHCARE:** Σαμπουάν για μαλλιά και σώμα. Οικολογικής σύνθεσης. Δεν ερεθίζει τα μάτια και το δέρμα.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Αυτούσιο**

• **Dynachem Deblock:** Αποφρακτικό υγρό ταχείας δράσης. Αποφραίνει άμεσα νιπήρες, μανιέρες και νεροχύτες. Διαλύει συσσωρευμένους ελαιώδεις ρύπους, λιπαρά, χαρτί, σαπούνι. Δεν επηρεάζει τις σωληνώσεις από πλαστικό.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :ΟΧΙ**

• **Dynachem Dynabio T:** Υγροποιητικό αποσμητικό λυμάτων για χημικές τουαλέτες. Ιδανικό για βιολογικές τουαλέτες. Εξαφανίζει τη δυσοσμία & αποσυνθέτει γρήγορα τα οργανικά λύματα. Κατάλληλο για αεροσκάφη, κότερα, τροχόσπιτα, τουριστικά λεωφορεία.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ : ΑΥΤΟΥΣΙΟ. 2-3 Lt για κάθε 100Lt λύματος**

• **Dynachem Freshen:** Βιολογικό προϊόν εξουδετέρωσης δυσοσμίας. Καταπολεμά τις εστίες δυσοσμίας από οργανικούς ρύπους με άμεσα αποτελέσματα. Ιδανικό για χοιροστάσια, πτηνοτροφεία, σφαγεία, βιομηχανίες τροφίμων, ψαραγορές.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :ΑΥΤΟΥΣΙΟ η σε αραιώση με νερό έως και 25%**

• **Dynachem GTX:** Ενισχυτικό δράσης & απόσμησης συστημάτων βιολογικού καθαρισμού. Χρησιμοποιείται αφενός κατά την έναρξη δράσης του βιολογικού- για τη δημιουργία βιομάζας χωρίς την προσθήκη λυματολάσπης- καθώς και για την ενίσχυση της δράσης του βιολογικού σε περιόδους αιχμής. Βοηθά αποτελεσματικά στην ταχύτερη επεξεργασία των λυμάτων και στην απόσμηση σε περιόδους αιχμής. Διαλύει πρωτεΐνες, υδατάνθρακες, φυτικά και ζωικά λίπη, λάδια & κутταρίνη. Αποτρέπει την συγκέντρωση λάσπης, λίπους & άλλων οργανικών λυμάτων. Κατάλληλο για αντλιοστάσια, λιποπαγίδες, σηπτικές δεξαμενές, δεξαμενές επεξεργασίας κ.λπ.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ : Χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες της ετικέτας**

• **Dynachem MSC:** Βιολογικό καθαριστικό & αποσμητικό επιφανειών. Εξαιρετική σύνθεση ενεργών μικροοργανισμών και βιοδιασπώμενων απορρυπαντικών. Αποτελεσματικό για επιφάνειες που απαιτούν απόσμηση (τουαλέτες, ουρητήρες, μπάνια, νεροχύτες, κάδους απορριμμάτων), Κατάλληλο για απόσμηση μοκετών και ταπετσαριών από υγρασία & μούχλα. Ιδανικό για απόσμηση ρύπων από κατοικίδια ζώα. Χρησιμοποιείται αυτούσιο ή μέχρι και 5.0% διαλυμένο σε νερό, ανάλογα με τον ρύπο. Κατάλληλο για αρωματισμό χημικών τουαλετών.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :Αυτούσιο ή μέχρι και 5.0% διαλυμένο σε νερό**

• **Dynachem Solupack:** Βιολογικό υγροποιητικό λιπαρών και αποσμητικό σε σκόνη. Υγροποιητικό λιπαρών & αστικών φορτίων για φρεάτια, χώρων επεξεργασίας τροφίμων, βόθρους κ.λπ. Δραστικό και οικολογικό. Κρατά τις σωληνώσεις καθαρές και εξαφανίζει τη δυσσομία.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: 1 σακκουλάκι 200 γραμ σε 10 Lt νερού**

• **Dynachloro V Ultra:** Υπερσυμπυκνωμένο χλωρολευκαντικό. Καθαρίζει και λευκαίνει τις επιφάνειες. Εξαιρετικής απόδοσης, ευωδιάζει τους χώρους, αφήνοντας ένα ευχάριστο άρωμα λεμονιού. Το υψηλό της ιξώδες επιτρέπει την εφαρμογή της και σε κάθετες επιφάνειες.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :2.0%- .20%**

• **Dynachem SALNET TAX:** Καθαριστικό & αποσμητικό κάδων και χώρων απορρ/των. Απορρυπαντικό – αποσμητικό με ήπια απολυμαντική δράση, μη αναφλέξιμο, μη διαβρωτικό μη πτητικό και χαμηλού αφρισμού.

**ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ :0.5- 3.0%**

• **VMD 38:** Γιαλυστικό ανοξειδώτων. Γιαλυστικό για ανοξειδωτες και φινιρισμένες μεταλλικές επιφάνειες. Αποκαθιστά τις επιφάνειες, εξαλείφοντας τα δακτυλικά αποτυπώματα, την επιφανειακή οξείδωση, την σκόνη και αφήνει ένα προστατευτικό φιλμ. Κατάλληλο για ανοξειδωτα, νικέλιο, χρώμιο και κίτρινα κράματα.



Dynachem

## НАССР - ΔΟΜΗ ΠΛΑΝΟΥ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - ΗΥΓΙΕΝΕ

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΚΩΔΙΚΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΠΡΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ	ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΑ	ΑΝΑ ΕΒΔΟΜΑΔΑ	ΟΔΗΓΙΕΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
Πλενόμενες επιφάνειες γενικών	DYNACHEM 2434 DYNACHEM 2504	Τοίχοι, Δάπεδα, Πλαστικά, Ανοξοίδια, Ταπεταρίες, Παρκέ, Μάρμαρα	●	● ● ● ●	Με σφουγγάρισμα, ψεκασμό, σφουγγάρι. Συνιστάται η χρήση γαντιών		
ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 1-10% ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 2-4%	DYNACHEM 2628, 2640 2652, 1002	Δάπεδα, Πάνκοι εργασίας, Φιάτρα, Μηχανές, Φρετζές, Φούρνοι-γκριλ	● ● ● ● ●	●    (μόνο με γάντια)	Με ψεκασμό ή Σφουγγάρι & ζε- στό νερό		
Απολύμανση ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 0,5% ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 2-4%	DYNACHEM 2105 DALCO 100	Κορτικές μηλ/νες, Πάνκοι εργασίας, Ψυκτικοί θαλάμοι, Κάδοι Απορ/των, Σκέυη μαγειρικής, Απολύ- μανση νερού για πλύσιμο φρούτων και λαχανικών	● ● ●	● ● ●	Με ψεκασμό ή Σφουγγάρι. Πάντα με γάντια		
Απόσχιση κάδων	SALNETTAX	Κάδοι & Χώροι απορ/μάτων	●		"		
Αντισηψία-απολύμανση Χεριών προσωπικού ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 1-5%	AURADERM	Χέρια προσωπικού κουζίνας	●	Πριν την αντισηψία πλύνετε τα χέ- ρια	Βάψτε αυτοούσιο προϊόν, τριψτε και ξεπλύνετε		
Απόσχιση αποχετεύσεων	DYNACHEM 1007 ή SOLUPACK	Σιφόνια, Φρεάτια, Αιτσουλάκτες		●	Σύμφωνα με οδηγίες ετικέτας		
Αυτόματα πλυντήρια πιάτων ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ: Σύμφωνα με ετικέτα χρήσεως	DYNACHEM 1000 DYNACHEM 1001 DYNACHEM 2700	Φλυτζάνια, Πιάτα, Μαχαίρια, Πηρούνια, Πλυντήρια- Μιτσαρίες	● ● ● ● ●	●	Σύμφωνα με οδηγίες χρήσεως ετικέτας		
Απολύμανση WC ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 3-7% ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗ 10-25%	DYNACHEM 2303, 2337	Νιρτήρες, Λεκάνες	●	●	Με ψεκασμό ή σφουγγάρι		

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

Dynateco A.E.

ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP1)					ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ :</b> <b>ΑΙΘΟΥΣΑ ΣΕΡΒΙΣΜΑΤΟΣ</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, τοίχοι, τζάμια, καθρέπτες, τραπέζια, δίσκοι</b>			
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>					
<b>ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b>	<b>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b>	<b>ΠΡΟΪΟΝ</b>	<b>ΕΦΑΡΜΟΓΗ</b>		
<b>Δάπεδα</b>	Καθημερινά	Dynachem 2434	Καθαρισμός: Σφουγγαρίστε, με διάλυμα προϊόντος, 1-5%		
<b>Δάπεδα, παρκέ, Γρανίτη, Μάρμαρα</b>	Καθημερινά	Dynachem 2504	Καθαρισμός: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε, με διάλυμα 2% προϊόντος. Μετά τον ψεκάσμό σκουπίστε καλά με βρεγμένο πανί.		
<b>Τοίχοι</b>	Εβδομαδιαία	Dynachem 2434			
<b>Τζάμια Καθρέπτες</b>	Καθημερινά	Dynachem 2418	Καθαρισμός: Ψεκάστε τα τζάμια και τους καθρέπτες με διάλυμα 1:1 έως 1:3. Κατόπιν σκουπίστε με απορροφητικό χαρτί.		
<b>Τραπέζια, Δίσκοι σερβιρίσματος</b>	Μετά από κάθε αλλαγή πελάτη	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Σκούπισμα με διάλυμα 1% με χρόνο επαφής 1-2 λεπτά, σκούπισμα και στέγνωμα.		
				Οπτικός ή και με τεστ κίτ	

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - ΗΥΓΙΕΝΕ

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ :</b> <b>ΧΩΡΟΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΕΤΟΙΜΩΝ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP2)</b>	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Χώρος έκθεσης τροφίμων, ανοξειδωτες επιφάνειες, bain marie, ρεσώ</b>	
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
Χώροι έκθεσης τροφίμων	Καθημερινά	Dynachem 2105 Dynachem 2418	Καθαρισμός και Απολύμανση : Ψεκάστε με διάλυμα 3 % χωρίς τρόφιμα, αφήστε το να δράσει 5 λεπτά και μετά ξεπλύνετε καλά. Καθαρισμός προσθηκών : Ψεκάστε με διάλυμα 1-3 % με άδειους τους χώρους από τρόφιμα και κατόπιν σκουρίστε με απορροφητικό χαρτί.
Ανοξειδωτες επιφάνειες	Καθημερινά	Dynachem 2640	Καθαρισμός : Ψεκάστε με διάλυμα 5 % τις ανοξειδωτες επιφάνειες και κατόπιν σκουρίστε καλά με βρεγμένο πανί.
Bain marie Ρεσώ	Εβδομαδιαία Καθημερινά	Dynachem 2700 Dynachem 1002	Καθαρισμός από άλατα : Ψεκάστε με διάλυμα 3-5% τις επιφάνειες του bain marie , αφήστε το να δράσει και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. Καθαρισμός-Απολύμανση: Πλύντε με διάλυμα απορρυπαντικού 5% με ζεστό νερό και ξεπλύνετε. Ψεκάστε με διάλυμα απολυπαντικού 1% και ξεπλύνετε μετά από 1-2 λεπτά.
			ΕΛΕΓΧΟΣ
			Θερμική συντήρηση > 65 0 C Ψυχρή συντήρηση < + 4 0C
			Οπτικός

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ :		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP3)		
<b>ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, τοίχοι, κάδοι απορριμμάτων, σιφόνια, λιποπαγίδες</b>		
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, τοίχοι, κάδοι απορριμμάτων, σιφόνια, λιποπαγίδες</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2628 ή Dynachem 2640	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ : Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 2 – 10 % του προϊόντος και κατόπιν ξεπλύνετε με νερό.	Οπτικός
<b>Κάδοι απορριμμάτων</b>	Καθημερινά	Dynachem 2105 Salnet Tax	Καθαρισμός, Απολύμανση, Απόσπηση: Ετοιμάστε ένα μείγμα των δύο προϊόντων, 1 μέρος Dynachem 2105 και 2 μέρος Salnet Tax, κάντε ένα διάλυμα 3% και ψεκάστε τους κάδους. Χρόνος επαφής 10 λεπτά.	Οπτικός
<b>Σιφόνια, λιποπαγίδες</b>	Περιοδικά	Dynachem 1007 ή εναλλακτικά Dynachem Solurack	Dynachem 1007: Αρχική χρήση 1,5 λίτρο ανά m3 λύματος. Για συντήρηση 0,5 λίτρα ανά 4 m3 λύματος ημερησίως, ή για 500 γεύματα ημερησίως. Dynachem Solurack: Ρίξτε το αυτοδιαλυόμενο σακουλάκι σε 10 λίτρα νερό. Για κουζίνες 1-2 τεμάχια εβδομαδιαία. Για λιποπαγίδες 2 τεμ./15 ημέρες/ 5 m3/λύματος.	Οπτικός

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP4)</b>	
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ:</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ:</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ:</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Αποχυμωτής, παγωτομηχανή, μηχανή παγοκύβων, καφετέρια, βραστήρας</b>	
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
Αποχυμωτής	Καθημερινά	Dynachem 2105(α) ή Dalco 100(β)	Καθαρισμός, Απολύμανση : (α) Ψεκάστε τη μηχανή με διάλυμα 3%, αφήστε να δράσει για 5 λεπτά, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. (β): Υδατοδιάλυση: 0,4%
Παγωτομηχανή	Καθημερινά	Dynachem 2105(α) ή Dalco 100(β)	Καθαρισμός, Απολύμανση : (α) Ψεκάστε τη μηχανή με διάλυμα 3%, αφήστε να δράσει για 5 λεπτά, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. (β): Υδατοδιάλυση: 0,4%
Καφετιέρες Βραστήρες	Εβδομαδιαία	Dynachem 2700	Καθαρισμός-Αφαίρεση Αλάτων: Για αφαίρεση αλάτων ψεκάστε ή εμβαρτίστε τα διάφορα μέρη με διάλυμα 10%, αφήστε το να δράσει 10-15 λεπτά και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. Για καθημερινή συντήρηση ψεκάστε με διάλυμα 3-5% και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
		Οπτικός	Έλεγχος μπέκ παγωτού, Μικροβιολογικός έλεγχος δύο φορές το χρόνο



## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΖΕΣΤΗ ΚΟΥΖΙΝΑ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP5)		
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Φριτζές, εξαεριστήρες, φίλτρα, τηγάνια, γκριλιέρες, φούρνοι, φούρνοι μικροκυμάτων</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Φριτζές</b>	Κάθε αλλαγή λαδιού	Dynachem 2652	Καθαρισμός, Αφαίρεση Καρβουνίλας: Για αφαίρεση καρβουνίλας ψεκάστε με ζεστό διάλυμα 10% , αφήστε το να δράσει, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. Για καθαρισμό ψεκάστε με διάλυμα 3% αφήστε το να δράσει και ξεπλύνετε καλά.	Θερμοκρασία στο κέντρο μαγειρεμένου φούρνου >75 C
<b>Τηγάνια</b> <b>Σχάρες ψήσιματος</b> <b>Φούρνοι</b>	Καθημερινά Καθημερινά Καθημερινά	Dynachem 2628 ή Dynachem 2640	Καθαρισμός: Ψεκάστε με διάλυμα 3-5%, αφήστε να δράσει και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός
<b>Εξαεριστήρες</b> <b>Φίλτρα</b> <b>Φούρνοι</b> <b>μικροκυμάτων</b>	Καθημερινά	AURADERM	Καθαρισμός χεριών-ήπια αντισηψία: Βάλτε λίγο προϊόν στα χέρια, τρίψτε καλά και μετά ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός
<b>Προσωπική υγιεινή</b>	Κάθε δύο ώρες ή μετά την διακοπή της εργασίας	AURADERM	Καθαρισμός χεριών-ήπια αντισηψία: Βάλτε λίγο προϊόν στα χέρια, τρίψτε καλά και μετά ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΧΩΡΟΣ ΠΛΥΝΤΗΡΙΩΝ ΠΙΑΤΩΝ-ΛΑΝΤΖΑΣ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP6)		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Μαγειρικά σκεύη, εργαλεία κοπής, πιάτα, ποτήρια στο πλυντήριο πιάτων.</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
Πιάτα, ποτήρια στο πλυντήριο	Μετά από κάθε χρήση	Dynachem 1000	Υγρό πλυντηρίου πιάτων-ποτηρίων υδατοδιάλυση. Κατάλληλο για σκληρά νερά 1-5 γρ/λίτρο	Θερμοκρασία πλυντηρίου 80°C τουλάχιστον
Μαγειρικά σκεύη, εργαλεία κοπής	Μετά από κάθε χρήση	Dynachem 1002	Στεγνωτικό-Δαμπρυντικό πλυντηρίου υδατοδιάλυση 2-3 γρ./10 λίτρα	Οπτικός
Αφαλάτωση πλυντηρίου	Περιοδικά	Dynachem 2700	Δοσολογία:3-5% ανάλογα με την συσσώρευση αλάτων. Ψεκάστε ή κυκλοφορήστε το διάλυμα μέχρι αφαίρεσης των αλάτων, κατόπιν ξεπλύνετε καλά	Οπτικός

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

Dynateco A.E.

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΧΩΡΟΥΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΡΕΑΤΩΝ -ΨΑΡΙΩΝ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP7)	
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, τοίχοι, μηχανές κοπής κρέατος, κιμά, ζαμπόν, ιχθυοκορδέλλα, πάγκοι.</b>	
<b>ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b>	<b>ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b>	<b>ΠΡΟΪΟΝ</b>	<b>ΕΦΑΡΜΟΓΗ</b>
<b>Πάγκοι, επιφάνειες κοπής</b>	Καθημερινά	Dynachem 2105(α) ή Dalco 100(β)	Απολύμανση: (α) Ψεκάστε με διάλυμα 3 %, αφήστε το να δράσει 5-10 λεπτά και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
<b>Δάπεδα</b>	Καθημερινά	Dynachem 2628 ή Dynachem 2640	Υδατοδιάλυση : 3 % Καθαρισμός : Σφουγγαρίστε με διάλυμα 2-3%.
<b>Μηχανές κιμά, κοπής κρέατος, αλλαντικών, ιχθυοκορδέλλα</b>	Καθημερινά	Dynachem 2105(α) ή Dalco 100(β)	Καθαρισμός – Απολύμανση : (α) Ψεκάστε με ζεστό διάλυμα 3 %, αφήστε το να δράσει για 5-10 λεπτά, τρίψτε όπου είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. (β) Υδατοδιάλυση: 0,4%
<b>Προσωπική υγιεινή</b>	Ανά δύο ώρες	AURADERM	Καθαρισμός, ήπια αντισηψία χεριών Βάλτε μικρή ποσότητα στα χέρια, τρίψτε καλά και ξεπλύνετε.
			<b>ΕΛΕΓΧΟΣ</b>
			Μικροβιολογικός έλεγχος δύο φορές το χρόνο.
			Μικροβιολογικός έλεγχος δύο φορές το χρόνο
			Οπτικός



## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΑΠΟΘΗΚΗ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP9)		
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, τοίχοι χώρων ξηρής αποθήκευσης, καταψύκτες, ψυγεία</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Εβδομαδιαία	Dynachem 2628 ή Dynachem 2640	Καθαρισμός: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 2-3% και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός
<b>Καταψύκτες, ψυγεία</b>	Εβδομαδιαία	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Ψεκάστε με διάλυμα 3% χωρίς τρόφιμα, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ημερομηνίες λήξης προϊόντων</li> <li>• Φθορές στις συσκευασίες</li> </ul>

# НАССР - ПРОГРАММА ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ : ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ-ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP10)</b>		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Δάπεδα, τοίχοι, νιπτήρες, τρουζιέρες, τρουλάπες, λεκάνες.</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2303	Καθαρισμός- Υγιεινοποίηση: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 3-4% τις επιφάνειες και σκουπίστε με βρεγμένο πανί	Οπτικός
<b>Λεκάνες</b>	6 φορές την εβδομάδα	Dynachem 2303	Καθαρισμός: Ψεκάστε τις επιφάνειες με διάλυμα 2-3%	Οπτικός
<b>Νιπτήρες</b>	Μετά τον καθαρισμό ανά 15 μέρες	Dynachem 2105 Dynachem 2105	Απολύμανση: Περάστε με βρεγμένο πανί διάλυμα 1% σε λεκάνες, βρύσες, Ψεκάστε τις τρουλάπες των εργαζομένων στο εσωτερικό τους	Οπτικός
<b>Μπάνια</b>	1 φορά την εβδομάδα	Dynachem 2337	Αφαίρεση ουρίνης: Ψεκάστε με διάλυμα 20%	Οπτικός
<b>Προσωπική υγιεινή</b>	Μετά την έξοδο από τους χώρους υγιεινής	AURADERM	Καθαρισμός & Ήπια Αντισηψία χεριών Βάλτε μικρή ποσότητα στα χέρια, τρίψτε και ξεπλύνετε	Οπτικός

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

Στις επιχειρήσεις πώλησης κρέατος και πουλερικών επιτρέπεται να εργάζονται μόνο άτομα που κατέχουν «Βεβαίωση ή Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Ικανότητας Κρεοπώλη» ή «Βεβαίωση Παραδοσιακού Κρεοπώλη».

Όλες οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης κρέατος και πουλερικών πρέπει να έχουν την απαιτούμενη από τη νομοθεσία άδεια, που εκδίδεται από τον οικείο Οργανισμό Τοπικής Αυτοδιοίκησης, μετά από γνωμοδότηση της Δ/σης Υγείας.

Η εκπαίδευση των κρεοπωλών παρέχεται από τις Σχολές Επαγγελματιών Κρέατος του Υπουργείου Γεωργίας.

### 1. ΧΩΡΟΙ

- Τα κρεοπωλεία πρέπει να διαθέτουν απαραίτητα, τους παρακάτω χώρους:
  - Χώρο παραλαβής
  - Χώρο αποθήκευσης (Ξηρά ψύξη, κατάψυξη).
  - Χώρο επεξεργασίας και χειρισμού κρέατος και παραγωγής προϊόντων αυτού.  
(Τέτοιος χώρος θεωρείται οιοσδήποτε χώρος του κτιρίου στον οποίο το κρέας και τα προϊόντα αυτού προετοιμάζονται, επεξεργάζονται ή διατηρούνται).
  - Χώρο πωλήσεως κρέατος.
  - Αποδυτήρια προσωπικού/ Χώρους υγιεινής
  - Χώρο πλύσης σκευών.
- Σε κάθε επιχείρηση ελάχιστη απαίτηση είναι μία τουαλέτα ανά 12 άτομα.
- Ποδοκίνητοι νιπτήρες θα πρέπει να τοποθετούνται στους χώρους υγιεινής του προσωπικού και στους χώρους προετοιμασίας του κρέατος.  
Ο αριθμός των νιπτήρων εξαρτάται από το μέγεθος του κρεοπωλείου, αλλά η ελάχιστη απαίτηση είναι ένας νιπτήρας.  
Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει υγρό σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.
- Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνει με χαρτί μίας χρήσης, ρολά πετσέτας ή συσκευή παροχής θερμού αέρα.

### 2. ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Οι επιφάνειες αυτές μπορούν να κατασκευαστούν από τα κάτωθι υλικά:

- Ανοξειδωτος Χάλυβας
- Κεραμικά υλικά
- Κατάλληλα πολυμερή
- Η επιφάνεια κοπής του κρέατος μπορεί να είναι από ξύλο ή τεφλόν. Συνιστάται η περιορισμένη χρήση του ξύλου (κούτσουρο) και μόνο για βαριές εργασίες. Θα πρέπει να διατηρείται σε καλή κατάσταση χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές για να μπορεί να καθαρισθεί εύκολα και να μην αποτελεί πηγή μόλυνσης. Ανάμεσα στις χρήσεις, θα πρέπει να καλύπτεται με σκέπασμα από κατάλληλο υλικό (ανοξειδωτο ή πλαστικό,

## Dynateco A.E.

- αναλλοίωτο), το οποίο μπορεί να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα.
- Τα εξαρτήματα της μηχανής του κιμά τα οποία είναι εκτεθειμένα θα πρέπει να καλύπτονται για να προφυλάσσονται από κάθε είδους ρύπανση ή μόλυνση.
- Η επεξεργασία και η προετοιμασία των πουλερικών πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστή επιφάνεια κοπής από αυτή των άλλων ειδών κρέατος.
- Οι πάγκοι θα πρέπει να διαθέτουν ρόδες, ώστε να μετακινούνται εύκολα και να γίνεται αποτελεσματικός καθαρισμός, και εάν διαθέτουν ράφια το τελευταίο θα πρέπει να απέχει από το πάτωμα 15 εκατοστά.
- Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.
- Μετά το τέλος της εργασίας, η επιφάνεια κοπής θα πρέπει να ξυθεί καλά, να πλυθεί με ζεστό νερό και κατάλληλο απορρυπαντικό και να ξεπλυθεί με ζεστό και κρύο νερό.
- Τα εξαρτήματα της μηχανής του κιμά και της μηχανής του σνίτσελ θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται μετά το τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας και να καλύπτονται και να προφυλάσσονται από κάθε είδους ρύπανση ή μόλυνση.
- Για τον καθαρισμό και απολύμανση των μηχανημάτων και εργαλείων θα πρέπει να χρησιμοποιούνται απολυμαντικά που έχουν την έγκριση του ΕΟΦ και καθαριστικά με έγκριση του Γενικού Χημείου του Κράτους για χώρους παρασκευής τροφίμων. Τα τρόφιμα απομακρύνονται όταν πραγματοποιείται καθαρισμός και απολύμανση.
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.
- Ο κατάλληλος εξοπλισμός καθαρισμού/απολύμανσης αποτελείται από:
  - Νεροχύτες ή πλυντήρια για το πλύσιμο και την απολύμανση.
  - Μικρές δεξαμενές για το πλύσιμο ή και την απολύμανση εργαλείων και των σκευών
  - Εργαλεία καθαρισμού
  - Απορρυπαντικά και απολυμαντικά
  - Μάνικες ή λάστιχα και οποιοσδήποτε άλλος εξοπλισμός για τον καθαρισμό και την απολύμανση των σταθερών τμημάτων του εξοπλισμού.
- Το νερό για τον καθαρισμό του εξοπλισμού θα είναι ζεστό (50°-60°C) και κρύο και θα είναι πόσιμο.
- Κατά τη μεταφορά, τη αποθήκευση και τη χρησιμοποίηση των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή ώστε να μην επιμολύνονται το κρέας και τα προϊόντα του.
- Όλα τα απορρίμματα θα πρέπει να κρατούνται σε κατάλληλα δοχεία απορριμμάτων που να περιέχουν μαύρη πλαστική σακούλα μίας χρήσεως να διαθέτουν καπάκι και να αδειάζονται καθημερινά. Κατά τη μεταφορά τους τα απορρίμματα δεν θα πρέπει να έρθουν σε επαφή με τα κρέατα ή τα προϊόντα τους.

## 3. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ-ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Ο εξοπλισμός στους χώρους ψύξης νωπών σφαγίων (γάντζοι, τσιγκέλια) πρέπει να είναι ανοξειδωτος.
- Οι χώροι αποθήκευσης-συντήρησης του κρέατος ή των πουλερικών (ψυγεία, ψυκτικοί θάλαμοι, καταψύξεις) πρέπει να διαθέτουν θερμόμετρο για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους.
- Θα πρέπει να υπάρχει ικανή και επαρκής απόσταση ανάμεσα στα αποθηκευμένα σφάγια/ή κρέατα για την καλύτερη λειτουργία των ψυκτικών θαλάμων και ψύξη τους.
- Η αποθήκευση σε ψύξη συσκευασμένων προϊόντων κρέατος πρέπει να γίνεται σε ξεχωριστούς θαλάμους, εκτός αν υπάρχει διαχωρισμός και διάταξη τέτοια που να διασφαλίζει την ελαχιστοποίηση της επιμόλυνσης μεταξύ των προϊόντων.
- Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία μικρότερη των -15°C και το κατεψυγμένο κρέας πουλερικών στους -18°C.
- Συνιστάται να μην αποθηκεύεται στους ίδιους θαλάμους το συσκευασμένο κρέας πουλερικών με το μη συσκευασμένο νωπό κρέας. Όταν αυτό δεν είναι εφικτό τότε θα πρέπει να υπάρχει σαφής νοητός διαχωρισμός των δύο ειδών προϊόντων.



- Απαγορεύεται να αποθηκεύονται άλλα προϊόντα ή υλικά στους ψυκτικούς χώρους, όπως υλικά συσκευασίας, απορρυπαντικά.
- Για τη σωστή διατήρηση των προϊόντων, η μεταφορά από και προς το ψυγείο πρέπει να γίνεται χωρίς καθυστερήσεις. Επίσης σημαντικός είναι ο τρόπος τοποθέτησης των προϊόντων, ώστε να διασφαλίζεται ομοιόμορφη και αποτελεσματική ψύξη. Πρέπει να ελέγχονται τακτικά οι ημερομηνίες σφαγής, παραγωγής ή λήξεως των προϊόντων.
- Απαγορεύεται η απευθείας μεταφορά των προϊόντων από το φορτηγό ψυγείο στη βιτρίνα έκθεσης.
- Τα προϊόντα τοποθετούνται στο ψυγείο μέχρι να αποκτήσουν την επιθυμητή θερμοκρασία και μετά μεταφέρονται στη βιτρίνα έκθεσης.
- Τα κατεψυγμένα προϊόντα πρέπει να διατηρούνται στην κατάψυξη και απαγορεύεται να ξεπαγώσουν και να καταψυχθούν ξανά.
- Δεν επιτρέπεται η απόψυξη και πώληση των κατεψυγμένων παραπροϊόντων (π.χ. συκώτια)
- Απαγορεύεται η πώληση των κατεψυγμένων προϊόντων ως νωπών μετά την απόψυξή τους.
- Οι ψυκτικοί χώροι πρέπει να έχουν δάπεδο ανθεκτικό, αδιάβροχο που να μπορεί να καθαρισθεί. Οι τοίχοι πρέπει να είναι λείοι, από ανθεκτικό και αδιάβροχο υλικό
- Η θερμοκρασία ψύξης πρέπει να είναι μικρότερη των 7C για το κρέας και 3C-4C για τα πουλερικά. Συνιστώμενη θερμοκρασία 2°C-4°C.
- Απαγορεύεται η έκθεση σφαγίων ή κρέατος ή πουλερικών σε τσιγκέλια ή σε χώρους που έχουν θερμοκρασία περιβάλλοντος.

#### **4. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το ανοξείδωτο ατσάλι είναι η ιδανική επιφάνεια για επαφή με το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά. Οι επιφάνειες από τεφλόν είναι κατάλληλες σαν επιφάνειες εργασίας, αρκεί να μην έχουν φθαρεί ή καταστραφεί, σε σημείο που μην μπορούν να καθαρισθούν και να απολυμανθούν αποτελεσματικά.
- Οι ξύλινες επιφάνειες για την κοπή του κρέατος προτείνεται να αντικατασταθούν με άλλα κατάλληλα υλικά. Όλα τα ξύλινα εργαλεία και αντικείμενα (μαχαίρια με ξύλινες λαβές, παλέτες κλπ) πρέπει να απομακρυνθούν, διότι έχουν πόρους και δεν μπορούν να απολυμανθούν.
- Οι ζυγοί πρέπει να έχουν ανοξείδωτες πλατφόρμες. Τα άγγιστρα προτείνεται να είναι από ανοξείδωτο υλικό. Οι επιφάνειες τεμαχισμού κρέατος θα πρέπει να είναι ανοξείδωτες ή πλαστικές. Πρέπει να προβλέπονται διαφορετικές επιφάνειες για τον τεμαχισμό πουλερικών, οι οποίες θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό.
- Τα δοχεία και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για το κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο πλαστικό ή ανοξείδωτο υλικό να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τη χρήση τους. Απαγορεύονται τα γυάλινα δοχεία.
- Τα μαχαίρια και τα υπόλοιπα εργαλεία πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μην σπάνε. Τα μαχαίρια με ξύλινες λαβές θα πρέπει να αντικατασταθούν. Οι λαβές των μαχαiriών θα πρέπει να είναι από πλαστικό ή άλλο κατάλληλο υλικό.
- Ο εξοπλισμός κοπής κιμά και σνίτσελ πρέπει να αποσυναρμολογείται και να καθαρίζεται αποτελεσματικά.
- Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την έκθεση του κρέατος (βιτρίνες έκθεσης κρέατος) πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικά που μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Τα διαχωριστικά τα ράφια και οι πόρτες πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.
- Οι δίσκοι επίδειξης πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ή πλαστικό υλικό.
- Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών λουλουδιών και άλλων διακοσμητικών στοιχείων για το στολισμό της βιτρίνας.
- Ο εξοπλισμός ψύξης πρέπει να έχει κατάλληλο σύστημα αποστράγγισης ώστε οι συμπυκνούμενοι υδρατμοί να μην στάζουν και να μην επιμολύνουν το κρέας.

## **Dynateco A.E.**

- Πρέπει να αποφεύγεται το «κάρφωμα» των ταμπελών στο κρέας ή στα πουλερικά καθώς επίσης και η χρήση συρμάτων, αυτοκόλλητης ταινίας, συρραπτικών και συνδετήρων. Οι ταμπέλες πρέπει να είναι αδιάβροχες και να πλένονται συστηματικά.
- Απαγορεύεται η τοποθέτηση φυτών μέσα ή πάνω σε χώρους επεξεργασίας ή έκθεσης κρεάτων και πουλερικών.

## **5. ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ**

- Τα δοχεία απορριμμάτων θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από ανθεκτικά υλικά και να επιτρέπουν τον εύκολο καθαρισμό και απολύμανσή τους. Να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα και να μην παραμορφώνονται και καταστρέφονται. Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων.
- Θα πρέπει να καταρτίζονται προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης, τα οποία προβλέπουν το συχνό καθαρισμό και απολύμανση, εσωτερικά και εξωτερικά των δοχείων.

## **6. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

- Το προσωπικό που απασχολείται στο κρεοπωλείο θα πρέπει να πλένει τα χέρια του τακτικά με σαπούνι απολυμαντικό, ιδιαίτερα:
  - Μετά τη χρήση της τουαλέτας
  - Πρίν την έναρξη της εργασίας
  - Μετά το διάλειμμα
  - Μετά το χειρισμό πρώτων υλών και συστατικών
  - Μετά την απομάκρυνση/ χειρισμό των απορριμμάτων
  - Μετά από βήξιμο ή φτέρνισμα
  - Μετά από κάπνισμα, φαγητό ή ποτό.
- Το προσωπικό που εργάζεται στα κρεοπωλεία πρέπει:
  - Να έχει φροντίσει για τη γενική καθαριότητα του σώματός του
  - Να πηγαίνει κατευθείαν στα αποδυτήρια πρίν την πώληση κρεάτων
  - Να φορά στολή εργασίας.
  - Να χρησιμοποιεί γάντια μιας χρήσεως όπου απαιτείται
  - Να έχει καλά κομμένα, καθαρά νύχια και καθαρά μαλλιά
  - Να μην φορά κοσμήματα
  - Να καλύπτει με αδιάβροχο επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιαδήποτε άλλο εκτεθειμένο σημείο του σώματός τους. Να χρησιμοποιεί επιδέσμους εντόμου χρώματος, για να αναγνωρίζονται εύκολα.
- Το σωστό πλύσιμο των χεριών περιλαμβάνει:
  - Χρησιμοποίηση σαπουνιού για την απομάκρυνση των ρύπων
  - Τρίψιμο των νυχιών και των χεριών με κατάλληλη μικρή βούρτσα.
  - Καλό ξέπλυμα με νερό
  - Στέγνωμα με χαρτί μιας χρήσεως ή συσκευή στεγνώματος
  - Απολύμανση όπου είναι απαραίτητο (στην περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται σαπούνι με απολυμαντικό).
- Οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία θα πρέπει να είναι υγιείς και να έχουν βιβλιάριο υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχουν από νοσήματα ικανά να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.

## 7. ΠΑΡΑΛΑΒΗ

- Τα κρέατα ή πουλερικά πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις που να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις υγιεινής και να φέρουν σήμα ή σφραγίδα καταλληλότητας σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις.
- Κάθε κατάστημα πρέπει να διατηρεί συνοδευτικά έγγραφα όπως εμπορικά και πιστοποιητικά καταλληλότητας. Ιδιαίτερα για σφάγια βοοειδών αυτά πρέπει να φέρουν ετικέτες για την επισήμανσή τους.
- Κατά την παραλαβή πρέπει να ελέγχονται τα παρακάτω:
  - Η κατάσταση υγιεινής και θερμοκρασία μεταφορικών μέσων.
  - Η θερμοκρασία των προϊόντων.
  - Η τοποθέτηση προϊόντων μέσα στα μεταφορικά μέσα και η παρουσία αντικειμένων ή προϊόντων που δυνητικά θέτουν σε κίνδυνο τα τρόφιμα.
  - Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά με μικροσκοπικό έλεγχο. Γίνεται έλεγχος για ανεπιθύμητα χαρακτηριστικά όπως οσμή από χημικές ουσίες ή καύσιμα, σημάδια αλλοίωσης, όπως μούχλα, σήψη.
  - Ημερομηνία λήξης
- Δεν πρέπει να γίνονται αποδεκτά:
  - Αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά
  - Κρέατα και πουλερικά στα οποία δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς.

## 8. ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

- Ο τεμαχισμός του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να γίνεται γρήγορα, σε διαφορετικές επιφάνειες κοπής και με διαφορετικά εργαλεία.
- Η κοπή κιμά πρέπει να γίνεται παρουσία του πελάτη. Δεν επιτρέπεται η παραμονή κιμά στις μηχανές κοπής κιμά. Ο καθαρισμός θα πρέπει να γίνεται τακτικά και οπωσδήποτε στο τέλος της ημέρας.
- Όταν η επιχείρηση διαθέτει κιμά από κατεψυγμένο κρέας πρέπει να τον τεμαχίζει σε δεύτερη μηχανή.

## 9. ΥΛΙΚΑ ΠΕΡΙΤΥΛΙΞΗΣ

- Τα φύλλα χαρτιού που χρησιμοποιούνται για την περιτύλιξη τροφίμων που πωλούνται στο κρεοπωλείο πρέπει να είναι απόλυτα καθαρά, λευκά ή χρωματισμένα με αβλαβείς χρωστικές. Απαγορεύεται η χρήση εφημερίδων ή σελίδων περιοδικών και ανακυκλωμένου χαρτιού μη εγκεκριμένου για την περιτύλιξη τροφίμων.
- Απαγορεύεται η διαβροχή του δακτύλου με σάλιο για τον αποχωρισμό του χαρτιού, διαδικασία που θα πρέπει να γίνεται με καθαρά χέρια. Επιτρέπεται η χρήση μεμβράνης αναγεννημένης κυτταρίνης για την περιτύλιξη τροφίμων που μπορεί να είναι καλυμμένη από τη μία πλευρά της.
- Η αποθήκευση των ανωτέρω υλικών θα πρέπει να γίνεται σε ειδικό χώρο αποκλειστικά για αυτά τα υλικά ή σε ντουλάπια.

## 10. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ

- Για τον έλεγχο της θερμοκρασίας των ψυγείων θα πρέπει να υπάρχει στο εσωτερικό τους θερμομότρο τοποθετημένο σε κατάλληλο σημείο ώστε να μην καταστρέφεται. Εφόσον είναι εφικτό η θερμοκρασία θα ελέγχεται από τον εξωτερικό χώρο των ψυγείων.
- Δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση γυάλινων υδραργυρικών θερμομέτρων που ενδέχεται να σπάσουν και να ρυπάνουν το κρέας.

## 11. ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΕΓΓΡΑΦΑ ΑΡΧΕΙΑ

- Στην επιχείρηση τηρείται φάκελος με τα εμπορικά έγγραφα και πιστοποιητικά καταλληλότητας. Επίσης θα τηρείται φάκελος καθαρισμού και απολύμανσης του μηχανολογικού εξοπλισμού και των χώρων παραγωγής και αποθήκευσης.
- Ο φάκελος αυτός θα περιέχει:
  - Την περιγραφή των μεθόδων που ακολουθούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση.
  - Την περιγραφή των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης που χρησιμοποιούνται (τεχνικές οδηγίες).
  - Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης στο οποίο περιγράφεται η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, ετήσιο πρόγραμμα)
  - Οδηγίες χρήσης
  - Κατάλογο ατόμων που έχουν την ευθύνη για την καθαριότητα και την απολύμανση.
- Ο καθαρισμός και η απολύμανση πραγματοποιούνται από προσωπικό κατάλληλα εκπαιδευμένο σε θέματα σχετικά με τη χρήση των απορρυπαντικών και απολυμαντικών.

## 12. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

- Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά για την καταπολέμηση των τρωκτικών και εντόμων και θα πρέπει να συνεργάζεται, όταν δεν υπάρχει η απαιτούμενη γνώση, με εταιρεία ειδική για απεντομώσεις και καταπολέμησης τρωκτικών, με την οποία θα πρέπει να αποδεικνύεται η συνεργασία της με συμβόλαιο.
- Για τον έλεγχο θα πρέπει οι επιχειρήσεις να φροντίζουν:
  - Τον περιορισμό της εισόδου εντόμων και τρωκτικών στην επιχείρηση
  - Την κάλυψη παραθύρων με σιτες
  - Την τοποθέτηση ηλεκτρικών παγίδων για τα έντομα.
  - Τη χρήση εγκεκριμένων εντομοκτόνων.
- Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν ανάλογο αρχείο.

## ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

### A. ΦΥΣΙΚΟΙ, ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΑΙ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Οι σημαντικότεροι φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί κίνδυνοι που προκύπτουν στο κρέας στα πουλερικά και τα προϊόντα τους παρατίθενται στους παρακάτω πίνακες:

#### ΚΡΕΑΣ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

ΦΥΣΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	
Είδος	Προέλευση
Γυαλί	Φωτιστικά, εργαλεία, θερμόμετρα
Μέταλλα	Βίδες, μπουλόνια, καρφιά, σύρμα, άγκιστρα, σφαίρες, βελόνες
Κοσμήματα	Προσωπικό
Πλαστικά	Υλικά συσκευασίας, πρώτες ύλες
Τεμαχίδια Οστών	Πρώτες ύλες, ακατάλληλη επεξεργασία
ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	
Είδος	Προέλευση
Φυτοφάρμακα ορμόνες, τοξίνες, λιπάσματα, παρασιτοκτόνα βαρέα μέταλλα, ραδιενεργές ουσίες	Γεωργικά και κτηνιατικά φάρμακα, περιβάλλον, υλικά συσκευασίας, νερά πλυσίματος αντιβιοτικά, και καθαρισμού
Χρωστικές - πολυμερή	Υλικά συσκευασίας
Λιπαντικά, χρώματα	Εξοπλισμός και μεταφορικά μέσα
Απορρυπαντικά, απολυμαντικά	Ανεπαρκής καθαρισμός, τυχαία επιμόλυνση, λανθασμένη αποθήκευση
Εντομοκτόνα, φάρμακα καταπολέμησης τρωκτικών	Ουσίες από καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων
Πολυχλωριωμένα δουφαινύλια (BCBs) - Διοξίνες	Ουσίες που δημιουργούνται από φυσικές διεργασίες στο περιβάλλον ή είναι προϊόντα βιομηχανικών δραστηριοτήτων
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ	
Οι τροφολοιμώξεις ή τροφοτοξινώσεις μετά από τη κατανάλωση νωπού ακατέργαστου κρέατος και πουλερικών οφείλονται συνήθως στους παρακάτω μικροοργανισμούς:	
Είδος	Προέλευση
<i>Escherichia coli</i>	Ήπια έως έντονη διάρροια, εμετός, σπασμοί
<i>Escherichia coli</i> στερίωτο γάλα	Προκαλεί αιμοραγική κολίτιδα. Ενοχοποιήθηκαν ωμά μπιφτέκια, προϊόντα κρέατος 57:H7 και απα-
<i>Listeria monocytogenes</i> θερμοκρασίες (ψύξης 3oC)	Προκαλεί λιστερίωση. Έχει τη δυνατότητα να πολλαπλασιάζεται σε χαμηλές
<i>Salmonella spp</i>	Προκαλεί τυφοειδή, παρατυφοειδή πυρετό ( <i>Salmonella typhi</i> , <i>S. paratyphi A-B</i> ) γαστρεντερίτιδα ( <i>S. typhimurium</i> , <i>S. enteridis</i> , <i>S. infantis</i> κ.λ.π.) Οι <i>Salmonella spp</i> βρίσκονται κυρίως στον πεπτικό σωλήνα των ζώων

**Dynateco A.E.**

<i>Είδος Μικροοργανισμού</i>	<i>Συπτώματα</i>
<i>Staphylococcus aureus</i>	Παράγει θερμοανθεκτική τοξίνη η οποία προκαλεί τροφοδολητηρίαση, εντερίτιδα, τοξικό σοκ.
<i>Campylobacter jejuni</i>	Προκαλεί κυρίως εντερίτιδες και διάρροιες. Όλα τα σφαγεία των πουλερικών θεωρείται ότι είναι μολυσμένα με <i>Campylobacter</i>
<i>Clostridium botulinum</i>	Προκαλεί αλλαντίαση μετά από κατανάλωση της τοξίνης, με υψηλό ποσοστό θνησιμότητας
<i>Clostridium perfringens</i>	Κατά τη σπορογονία του στο πεπτικό σύστημα παράγεται εντεροτοξίνη που προκαλεί έντονη διάρροια και σπάνια εμετό
<i>Yersinia enterocolitida</i>	Η νόσος είναι γαστρεντερική με συμπτώματα όπως διάρροια, πυρετό, κοιλιακό πόνο, εμετό.
<i>...rishinella spiralis</i>	Νηματώδες παράσιτο το οποίο εγκυστώνεται σε γραμμωτούς μύες ζώων (κυρίως χοίρων). Η νόσος στους ανθρώπους έχει κυρίως συμπτώματα "γρίπης" (διάρροια, πυρετός, μυϊκό άλγος, αναπνευστικά συμπτώματα). Βαριές περιπτώσεις οδηγούν στον θάνατο.
<i>Taenia saginata</i>	Η προνυμφιακή μορφή ( <i>Cysticercus bovis</i> ) εγκυστώνεται σε ιστούς βοοειδών. Άψητο ή ατελώς ψημένο κρέας βοοειδών ενοχοποιείται για τη μετάδοση του παρασίτου. Σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια Παθολογική πρωτεΐνη (prion) που προκαλεί τη νόσο vCJ (νόσος νευρικού συστήματος των βοοειδών (BSE) με μοιραία για τον άνθρωπο κατάληξη).
<i>Taenia saolium</i>	Η προνυμφιακή μορφή ( <i>Cysticercus cellulosae</i> ) εγκυστώνεται σε ιστούς χοίρων, σκύλων και ανθρώπων. Άψητο ή ατελώς ψημένο κρέας βοοειδών ενοχοποιείται για τη μετάδοση του παρασίτου. Κύστεις στον άνθρωπο έχουν ανιχνευτεί σε υποδόριους ιστούς, ματια και εγκέφαλο.
<i>Toxoplasma gondii</i>	Το πρωτοζωικό παράσιτο εγκυστώνεται σε ιστούς χοίρων και άλλων θηλαστικών. Η νόσος στους ανθρώπους έχει κυρίως συμπτώματα "γρίπης" αποβολές σε εγκύους συγγενείς ανωμαλίες σε έμβρυα. Άψητο ή ατελώς ψημένο κρέας χοίρων ενοχοποιείται για τη μετάδοσή του.
<i>Baantitium coli</i>	Το πρωτόζωο βρίσκεται σε χοίρους. Η νόσος στους ανθρώπους έχει κυρίως συμπτώματα αιμοραγικής δυσεντερίας, αφυδάτωση και σπάνια οδηγεί σε θάνατο. Άψητο ή ατελώς ψημένο κρέας χοίρων ενοχοποιείται για τη μετάδοσή του.
<i>Cryosporidium spp</i>	Το πρωτοζωικό παράσιτο προσβάλλει επιθηλιακά κύτταρα ανθρώπων και μεγάλων θηλαστικών (ιδιαίτερα αγελάδων και προβάτων). Η νόσος στον άνθρωπο χαρακτηρίζεται από διάρροια, τύπου χολέρας, ιδιαίτερα επικίνδυνη σε ανοσοκατεσταλμένα άτομα.
Ιώσεις	Μολυσματική ηπατίτιδα Α, Λοιμώδης γαστρεντερίτιδα.

Τα προϊόντα τα οποία προσφέρονται για τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών ή το σχηματισμό τοξινών πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλες θερμοκρασίες.

Πρέπει να αποφεύγεται η παραμονή τροφίμων εκτός χώρων ελεγχόμενης θερμοκρασίας κατά την παραλαβή, τη μεταφορά, την αποθήκευση, την έκθεση των τροφίμων (Σωστή εφαρμογή της Αλυσίδας Ψύξης).

### ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ (ΝΩΠΟ ΚΡΕΑΣ, ΚΡΕΑΣ ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΩΝ)

ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
Προμήθεια	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η προμήθεια προϊόντων ακατάλληλων για κατανάλωση, που έχουν επιμολυνθεί με μικροοργανισμούς, χημικές ουσίες ή ξένες ύλες</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προμήθεια από αξιόπιστους προμηθευτές/ εγκεκριμένα σφαγεία τεμαχιστήρια</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχοι κατά τη παραλαβή</li> <li>⇒ Πιστοποιητικό καταλληλότητας / κτηνιατρικού - υγεινομικού ελέγχου / εγγράφων που συνοδεύουν τα εισαγόμενα κρέατα</li> <li>⇒ Έλεγχος θερμοκρασίας νωπού κρέατος</li> <li>⇒ Οργανοληπτικός έλεγχος κρέατος</li> <li>⇒ Έλεγχος ακεραιότητας συσκευασίας (για τα συσκευασμένα τεμάχια κρέατος και πουλερικών)</li> <li>⇒ Έλεγχος σφραγίδας / επισήμανσης / ετικέτας</li> </ul>
Μεταφορά	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιμόλυνση μικροβιακή από το μεταφορικό μέσο ή τον εξοπλισμό ή αλλοίωση λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας μεταφοράς</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αποτελεσματικός καθαρισμός και απολύμανση μεταφορικών μέσων και εξοπλισμού</li> <li>• Καθορισμένες συνθήκες μεταφοράς κρέατος (ψύξη να εξασφαλίζεται σε όλη τη διάρκεια της μεταφοράς θερμοκρασία &lt; 4°C για τα ψυγμένα και ≤ για τα βαθιάς καταψύξεως κρέατα με ισόθερμα οχήματα)</li> <li>• Για τα πουλερικά, μεταφορά από ψυξη ή από κατάψυξη</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των θερμοκρασιών μεταφοράς, ή των θερμοκρασιών των προϊόντων</li> <li>• Έλεγχος μεταφορικών μέσων κατά τη παραλαβή για την εφαρμογή κανόνων υγιεινής</li> </ul>
Παραλαβή	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Μικροβιολογική επιμόλυνση κατά τη παραλαβή λόγω λάθους χειρισμών προσωπικού και παρατεταμένου χρόνου παραλαβής και παραμονής των κρεάτων εκτός ψύξης</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εκπαίδευση του προσωπικού</li> <li>• Σωστοί χειρισμοί κατά την παραλαβή</li> <li>• Αποφυγή καθυστερήσεων</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος των χειρισμών κατά την παραλαβή</li> <li>• Έλεγχος προϊόντων κατά την παραλαβή</li> </ul>



ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
Αποθήκευση προϊόντων με ψύξη	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αύξηση των μικροοργανισμών λόγω μη κατάλληλων συνθηκών αποθήκευσης</li> <li>Θερμοκρασίας</li> <li>παρατεταμένου χρόνου αποθήκευσης</li> <li>Επιμόλυνση από τον εξοπλισμό ή τους ψυκτικούς θαλάμους</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Διατήρηση σφαγίων και τεμαχίων νωπού κρέατος σε θ/α &lt; 7°C</li> <li>Διατήρηση παραπροϊόντων νωπού κρέατος σε θ/α &lt; 3°C</li> <li>Διατήρηση νωπού κρέατος πουλερικών σε θ/α &lt; 4°C</li> <li>Αποθήκευση για περιορισμένο χρονικό διάστημα και σωστή διακίνηση (first in first out)</li> <li>Καθαρισμός ψυκτικών θαλάμων (δάπεδο, τοίχοι κ.λ.π.) και των τσιγκελιών ή των ραφιών</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος θερμοκρασίας των χώρων αποθήκευσης</li> <li>Έλεγχος λειτουργίας θερμομέτρων</li> <li>Έλεγχος σωστής τοποθέτησης στους ψυκτικούς χώρους</li> <li>Έλεγχος σωστής διακίνησης</li> <li>Οπτικός έλεγχος καθαριότητας</li> </ul>
Τεμαχισμός σε μηχανή κιμά	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μικροβιακή επιμόλυνση (παθογόνοι μικροοργανισμοί) / διασταυρούμενη επιμόλυνση από τον εξοπλισμό (μηχανές) εργαλεία, το προσωπικό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Καθορισμός και εφαρμογή κανόνων υγιεινής για τον εξοπλισμό (καθαρισμός μηχανών κοπής κιμά) τα εργαλεία (καθαρισμός) το προσωπικό (αυστηροί κανόνες ατομικής υγιεινής, χρήση γαντιών)</li> <li>Εκπαίδευση προσωπικού στους κανόνες υγιεινής</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος τήρησης των κανόνων υγιεινής με επιθεώρηση</li> <li>- του εξοπλισμού</li> <li>- των εργαλείων</li> <li>- του προσωπικού</li> </ul>
Τεμαχισμός / Αποστέωση κρέατος	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μικροβιακή επιμόλυνση / διασταυρούμενη επιμόλυνση από τον εξοπλισμό (πάγκοι κοπής κρέατος) τα μαχαίρια, το προσωπικό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Καθορισμός και εφαρμογή κανόνων υγιεινής για τον εξοπλισμό (χρήση κατάλληλων επιφανειών κοπής, καθαρισμός επιφανειών) τα μαχαίρια (καθαρισμός μαχαιριών, αποκλειστική χρήση) το προσωπικό (αυστηροί κανόνες ατομικής υγιεινής)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος τήρησης των κανόνων υγιεινής με επιθεώρηση</li> <li>- του εξοπλισμού</li> <li>- των εργαλείων</li> <li>- του προσωπικού</li> <li>Έλεγχος τακτικού καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών με απορρυπαντικό και απολυμαντικό, σε ειδικό νιπτήρα</li> </ul>
Έκθεση νωπού κρέατος / νωπών πουλερικών με ψύξη	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αύξηση μικροοργανισμών λόγω ακατάλληλης θερμοκρασίας έκθεσης</li> <li>Διασταυρούμενη επιμόλυνση από άλλα προϊόντα/κρέατα</li> <li>Επιμόλυνση από τους καταναλωτές</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έκθεση σε ψυχόμενες επιφάνειες / βιτρίνες θ/ας &lt; 7°C για το νωπό κρέας, και 4°C για το νωπό κρέας πουλερικών</li> <li>Χρήση καθαρού εξοπλισμού</li> <li>Έκθεση των τροφίμων με κάλυμμα (βιτρίνες), όπου είναι δυνατό</li> <li>Διαχωρισμός προϊόντων όπου είναι δυνατό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος θερμοκρασίας έκθεσης</li> <li>Έλεγχος της τήρησης των κανόνων υγιεινής με επιθεώρηση</li> </ul>



ΣΗΜΕΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΚΙΝΔΥΝΟΣ	ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ	ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗ
<p><b>Συσκευασία</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επιμόλυνση μικροβιακή /φυσική /χημική από το υλικό συσκευασίας, το προσωπικό</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υγιεινή συσκευασία. σε κατάλληλο υλικό</li> <li>• Τήρηση κανόνων υγιεινής για τους χειρισμούς του προσωπικού</li> <li>• Εκπαίδευση προσωπικού</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Έλεγχος καθαριότητας υλικού συσκευασίας</li> <li>• Έλεγχος για την τήρηση των κανόνων υγιεινής στους χειρισμούς, τη συμπεριφορά και την ενδυμασία του προσωπικού</li> </ul>

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΙΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΕΣ

### ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΨΥΞΗ / ΚΑΤΑΨΥΞΗ

Τα προϊόντα κρέατος πρέπει να διατηρούνται στην ενδεδειγμένη σύμφωνα με την νομοθεσία θερμοκρασίας, ώστε να ελαχιστοποιούνται οι πιθανότητες αύξησης των κινδύνων από παθογόνους μικροοργανισμούς. Επιβάλλεται να δίνεται προσοχή στους θαλάμους-ψυγεία στους οποίους εμφανίζονται διακυμάνσεις της θερμοκρασίας λόγω του συχνού ανοίγματος της πόρτας τους.

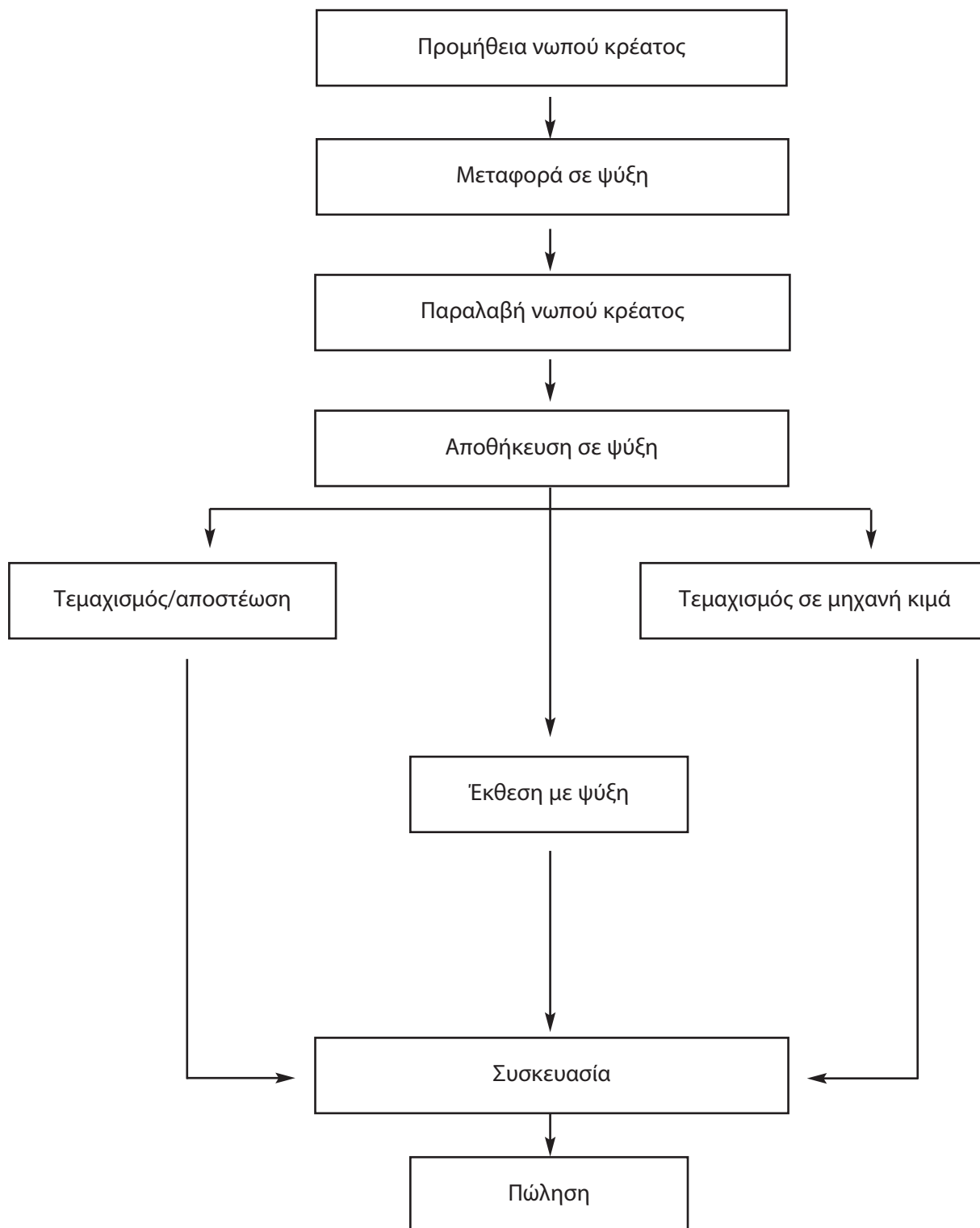
- Η μεταφορά των προϊόντων με ψύξη ή κατάψυξη θα πρέπει να οργανώνεται έτσι ώστε να περιορίζεται η παραμονή τους σε συνθήκες περιβάλλοντος και μην αυξάνεται η θερμοκρασία τους. Αυτό επιτυγχάνεται όταν τα προϊόντα αποθηκεύονται κατευθείαν μετά την μεταφορά τους.  
Να μεταφέρονται αρχικά, στους χώρους διατήρησης, τα προϊόντα ψύξης, μετά τα προϊόντα κατάψυξης και τέλος τα προϊόντα που διατηρούνται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί βλάβη στη λειτουργία του εξοπλισμού ψύξης / κατάψυξης, θα πρέπει να εξασφαλίζεται ότι τα προϊόντα παραμένουν σε μη κανονική θερμοκρασία, για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα. Για να αποφεύγονται τέτοιες καταστάσεις συνιστάται να υπάρχει ένα πρόγραμμα συντήρησης του εξοπλισμού.

#### Ενδεδειγμένες συνθήκες διατήρησης / αποθήκευσης των τροφίμων

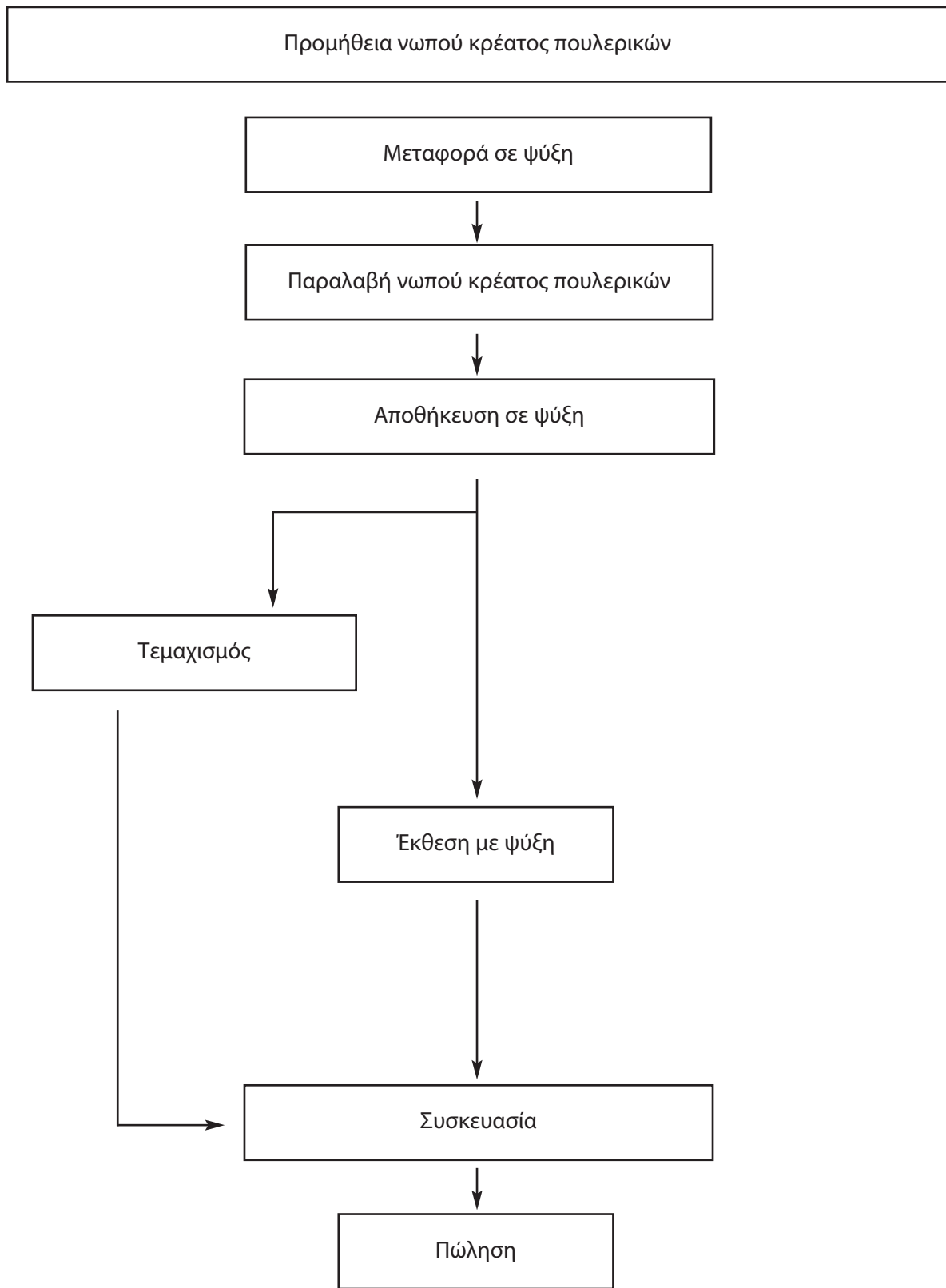
Κλάδος Τροφίμων	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕ ΒΑΘΜΟΥΣ ΚΕΛΣΙΟΥ	ΣΧΕΤΙΚΗ ΥΓΡΑΣΙΑ
Νωπό κρέας	< 4°C	> 85%
Προϊόντα Κρέατος	< 3°C	
Κατεψυγμένο κρέας	< -15°C	> 85%
Πουλερικά	4°C	
Κατεψυγμένα Πουλερικά	< -12°C	



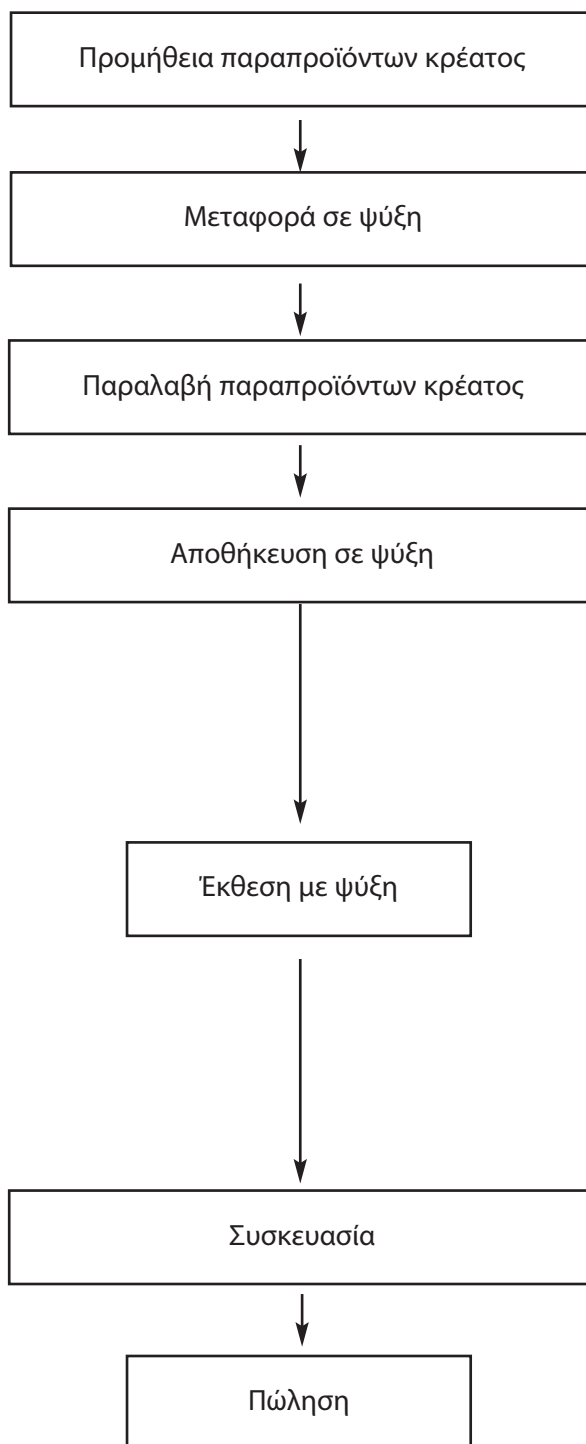
**A. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπού κρέατος**



**Β. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπού κρέατος πουλερικών**



**Γ. Διάγραμμα ροής εμπορίας νωπών παραπροϊόντων κρέατος**



## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

Dynateco A.E.

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP1)		
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα και τοίχοι ψυκτικών θαλάμων, ράφια, μηχανή του κιμά, ανοξείδωτες επιφάνειες κοπής, κοπτικά εργαλεία</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα ψυκτικών θαλάμων, ράφια, μηχανή του κιμά</b>	Περιοδικά Καθημερινά	Dynachem 2640 Dynachem 2105	Καθαρισμός: Ψεκάστε τις επιφάνειες με διάλυμα 2-5%, αφήστε να δράσει για 1-5 λεπτά και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. Απολύμανση: Ψεκάστε με διάλυμα 1-3%, αφήστε το να δράσει για 5 λεπτά και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός και Μικροβιολογικός
<b>Βιτρίνα</b>	Καθημερινά	Dynachem 2418	Καθαρισμός: Ψεκάσμος και στέγνωμα	Οπτικός
<b>Ανοξείδωτες επιφάνειες, εργαλεία, κοπτικά</b>	Καθημερινά	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Εμβαπτίστε τα κοπτικά όλο το βράδυ σε διάλυμα 3%, την επόμενη μέρα τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. Για πάγκους ψεκάστε με το διάλυμα, αφήστε το να δράσει και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός
<b>Ατομική υγιεινή προσωπικού</b>	Καθαρισμός χεριών	AURADERM	Καθαρισμός-Αντισηψία: Βάλτε μικρή ποσότητα του προϊόντος στα χέρια σας, τρίψτε καλά και μετά ξεπλύνετε με νερό.	Μικροβιολογικός

## НАССР - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - ΗΥΓΙΕΝΕ

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΚΟΙ ΧΩΡΟΙ - ΚΡΕΟΠΛΩΔΕΙΟ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP2)</b>	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Δάπεδα, τοίχοι, κάδοι απορριμμάτων, σιφόνια, λιποταγίδες, αποθήκες</b>	
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2628	Καθαρισμός : Ψεκάστε και σφουγγαρίστε με διάλυμα 2-4% του προϊόντος, και κατόπιν ξεπλύνετε καλά. Απολύμανση: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 1-2 %. Χρόνος επαφής 5-10 λεπτά Καθαρισμός: Ψεκασμός και στέγνωμα
<b>Κάδοι απορριμμάτων</b>	Καθημερινά	Συνδυασμός Salnet Tax & Dynachem 2105	Καθαρισμός, Απολύμανση, Ανόσοσηση: Ετοιμάστε ένα μείγμα των δύο προϊόντων, 1 μέρος Dynachem 2105 και 2 μέρη Salnet Tax, κάντε ένα διάλυμα συγκέντρωσης 3% και ψεκάστε τους κάδους. Χρόνος επαφής 10 λεπτά
<b>Σιφόνια, λιποταγίδες</b>	Περιοδικά	Dynachem 1007 ή εναλλακτικά Dynachem Solupack	Dynachem 1007: Αρχική χρήση 1,5 λίτρο ανά m <sup>3</sup> λύματος. Για συντήρηση 0,5 λίτρα ανά 4m <sup>3</sup> λύματος ημερησίως. Dynachem Solupack: Διάλυστε το αυτοδιαλυόμενο σακουδάκι σε 10 λίτρα νερό και τρίψτε το διάλυμα στα σιφόνια. Δοσολογία: 2 τεμ./15 ημέρες/5 m <sup>3</sup> /λύματος
			Οπτικός
			Οπτικός



## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

Dynateco A.E.

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ-ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP3)		
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Δάπεδα, τοίχοι , νιπτήρες, ντουζιέρες, ντουλάπες, λεκάνες</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2303	Καθαρισμός- Υγιεινοποίηση: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 3-4% τις επιφάνειες και σκουπίστε με βρεγμένο πανί	Οπτικός
<b>Λεκάνες Νιπτήρες Μπάνια Ντουλάπες</b>	6 φορές την εβδομάδα  Μετά τον καθαρισμό ανά 15 μέρες  1 φορά την εβδομάδα	Dynachem 2303  Dynachem 2105  Dynachem 2105  Dynachem 2337	Καθαρισμός: Ψεκάστε τις επιφάνειες με διάλυμα 2-4%.  Απολύμανση: Περάστε με βρεγμένο πανί διάλυμα 1% σε λεκάνες και βρύσες.  Ψεκάστε τις ντουλάπες των εργαζομένων στο εσωτερικό τους, με διάλυμα 0,5%.  Αφαίρεση ουρίνης: Ψεκάστε με διάλυμα 20%	Οπτικός
<b>Προσωπική υγιεινή</b>	Μετά την έξοδο από τους χώρους υγιεινής	AURADERM	Καθαρισμός και ήπια αντισηψία χεριών Βάλτε μικρή ποσότητα στα χέρια, τρίψτε και ξεπλύνετε.	Οπτικός

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ

### 1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ

- Οι χώροι των αρτοποιείων πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαροί. Η παρουσία σκόνης αλεύρου είναι αναπόφευκτη, και γι αυτό πρέπει να απομακρύνεται στο τέλος της βάρδιας. Θα πρέπει να υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης για τους χώρους και τον εξοπλισμό. Το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης.
- Τα αρτοποιεία πρέπει να έχουν απαραίτητα τους παρακάτω χώρους:
  - Χώρο παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας ,και θεωρείται όλος ο χώρος όπου προετοιμάζονται, επεξεργάζονται παραμένουν και συσκευάζονται προϊόντα αρτοποιίας .
  - Χώρο πωλήσεως άρτου, αρτοσκευασμάτων κ.λ.π.
  - Αποθήκη καύσιμης ύλης σε περίπτωση που δεν χρησιμοποιείται ηλεκτρικό ρεύμα.
  - Αποθήκη αλεύρων
  - Αποδυτήρια προσωπικού
  - Χώρο πλυσίματος σκευών
  - Αποθήκη ετοιμών και ειδών συσκευασίας σε περίπτωση που διαθέτουν προϊόντα σε τρίτους.
- Στα ψυγεία και στους καταψύκτες θα πρέπει να τοποθετούνται τα διάφορα συστατικά, έτσι ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση. Κατά τη διατήρηση τα ωμά προϊόντα πρέπει να αποθηκεύονται ξεχωριστά από τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. Όταν αυτό δεν είναι εφικτό τότε τα ωμά διατηρούνται κάτω από τα έτοιμα προς κατανάλωση διατηρούνται πάντα καλυμμένα.

### 2. ΧΩΡΟΙ ΠΛΥΣΕΩΣ, ΝΙΠΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΤΟΥΑΛΕΤΕΣ

- Συνιστάται η ύπαρξη νιπτήρα κοντά στους χώρους ζύμωσης, μορφοποίησης, προκειμένου το προσωπικό να πλένει τα χέρια του όπου χρειάζεται. Για όλες τις επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας η ελάχιστη απαίτηση είναι ένας νιπτήρας.
- Σε κάθε επιχείρηση η ελάχιστη απαίτηση είναι μια τουαλέτα ή W.C ανά 12 άτομα.
- Αν η ημερήσια παραγωγικότητα είναι ίση ή μεγαλύτερη των 6000 κιλών θα πρέπει να υπάρχει ντουζ για κάθε 6000 κιλά παραγόμενου ημερησίως άρτου.
- Σε κάθε ντουζ θα αντιστοιχεί επιφάνεια δαπέδου τουλάχιστον δύο m<sup>2</sup>.
- Οι βρύσες συνιστάται να μην ανοίγουν με το χέρι.
- Σε κάθε νιπτήρα θα πρέπει να υπάρχει σαπούνι με απολυμαντικό σε ειδικό περιέκτη και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.

- Το σκούπισμα των χεριών μπορεί να γίνεται:
  - Με χαρτί μίας χρήσης
  - Ρολά πετσέτας μίας χρήσης
  - Με συσκευή παροχής θερμού αέρα.
- Το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων σκευών, εργαλείων ή και δοχείων θα πρέπει να γίνεται σε ειδικά διαμορφωμένο, για το σκοπό αυτό χώρο και εγκαταστάσεις και με ειδικά εργαλεία και καθαριστικά.

### **3. ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ**

- Οι χώροι παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας θα πρέπει να έχουν φυσικό ή μηχανικό εξαερισμό, ώστε να μην επιτρέπεται η αύξηση της θερμοκρασίας, της υγρασίας, η συσσώρευση ατμών καπνών, οσμών και η συμπύκνωση υδρατμών, σε επίπεδα τέτοια, που να τίθεται σε κίνδυνο η ασφάλεια του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.
- Τα φίλτρα των απορροφητήρων θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρά.

### **4. ΦΩΤΙΣΜΟΣ**

- Ο φωτισμός θα πρέπει να είναι επαρκής και οι λάμπες πάνω από τους χώρους επεξεργασίας θα πρέπει να είναι πάντα ασφαλείας και να έχουν προστατευτικά άθραυστα καλύμματα. Το ίδιο πρέπει να συμβαίνει και για τις λάμπες μέσα στα ψυγεία, καταψύκτες, φούρνους.

### **5. ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΕΙΣ**

- Οι αποχετεύσεις θα πρέπει να ελέγχονται σε συγκεκριμένα σημεία, τα οποία καλύπτονται κατάλληλα με ειδικά κινητά πλέγματα τα οποία περιορίζουν την είσοδο εντόμων και τρωκτικών

## **ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ**

### **1. ΔΑΠΕΔΑ**

- Τα δάπεδα θα πρέπει να καθαρίζονται κατά τη διάρκεια των διαλειμμάτων την ημέρα και κατά το τέλος της εργασίας, ώστε να αποτρέπεται η συσσώρευση σκόνης, κομματιών ζύμης, ψίχουλων.
- Ο καθαρισμός συνίσταται να γίνεται με τη χρήση ηλεκτρικής σκούπας, αφού απομακρυνθούν τα προϊόντα που βρίσκονται στο χώρο.
- Τα δάπεδα θα κατασκευάζονται από κεραμικό υλικό, πλακάκια ή τσιμέντο με επικάλυψη εποξικών ρητινών έχοντας κατάλληλη κλίση για να φεύγουν τα νερά και θα πρέπει να απολυμαίνονται τακτικά

### **2. ΤΟΙΧΟΙ**

- Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων θα πρέπει μέχρι ύψος 2 μέτρων να είναι καλυμμένες με πλακάκια ή με ανοξειδωτή επένδυση. Οι τοίχοι θα πρέπει να χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Ο χρωματισμός των επιφανειών με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.
- Σε περίπτωση ελαιοχρωματισμού συνιστάται η χρήση αντιμυκητιακών ουσιών, που δεν περιέχουν τοξικές ενώσεις για την αποφυγή μούχλας.

## **Dynateco A.E.**

- Οι τοίχοι θα πρέπει να πλένονται τακτικά με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Εάν υπάρξει ανάπτυξη μυκήτων είναι απαραίτητο να ξυθεί επιφανειακά η μολυσμένη περιοχή και να πλυθεί με ζεστό νερό και απορρυπαντικό και αφού στεγνώσει να γίνει επικάλυψη με αντιμυκητιακό διάλυμα, κατάλληλο για τρόφιμα.

### **3. ΟΡΟΦΕΣ**

- Οι οροφές θα πρέπει να είναι καλής κατασκευής χωρίς ρωγμές ή οπές να υδροχρωματίζεται συχνά με χρώμα αντιμυκητιακό λευκό, να συντηρείται συχνά, ώστε να μην αποκολλούνται σωματίδια.

### **4. ΠΟΡΤΕΣ-ΠΑΡΑΘΥΡΑ**

- Τα παράθυρα θα πρέπει να καλύπτονται από σίτες οι οποίες θα αφαιρούνται και θα καθαρίζονται εύκολα.
- Οι πόρτες να κατασκευάζονται από λείο, ανθεκτικό αδιάβροχο και μη απορροφητικό υλικό και θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται συχνά γιατί αποτελούν εστία μόλυνσης.

### **5. ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΡΧΟΝΤΑΙ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ**

- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα μπορούν να κατασκευασθούν απο:
  - Ανοξείδωτο χάλυβα
  - Κεραμικά υλικά
  - Κατάλληλα πλαστικά
- Οι πάγκοι εργασίας θα πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που αντέχουν στη θερμοκρασία και υγρασία, ενω ταυτόχρονα θα πρέπει να απολυμαίνονται εύκολα.
- Η χρήση ξύλου είναι αποδεκτή, όπου θεωρείται απαραίτητο, με την προϋπόθεση ότι διατηρείται σε καλή κατάσταση, δεν χαράζεται εύκολα, ώστε να μην αποτελεί πηγή μόλυνσης.

### **6. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ /ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΕΡΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ**

- Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης θα πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.
- Για τον καθαρισμό και την απολύμανση των εργαλείων, των σκευών, θα πρέπει να παρέχονται βοηθητικές κατάλληλες εγκαταστάσεις, που βρίσκονται σε ειδικό χώρο στην επιχείρηση.
- Οι επιφάνειες εργασίας θα πρέπει να καθαρίζονται συχνά κατά τη διάρκεια της ημέρας και θα πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά δηλαδή αυτά που έχουν την έγκριση των αρμοδίων αρχών. Απαγορεύεται ο ψεκασμός με απολυμαντικά σε επιφάνειες όπου βρίσκονται εκτεθειμένα τρόφιμα.
- Ο κατάλληλο εξοπλισμός καθαρισμού απολύμανσης είναι:
  - Νεροχύτες ή πλυντήριο για το πλύσιμο (για μικρές επιχειρήσεις αρκεί ένας ευρύχωρος νεροχύτης με δύο λεκάνες).
  - Εργαλεία καθαρισμού
  - Απορρυπαντικά και απολυμαντικά
  - Μάνικες ή λάστιχα.

- Τα εργαλεία καθαρισμού θα πρέπει να καθαρίζονται, να απολυμαίνονται και να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις μετά τη χρήση τους, ώστε να αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους.
- Οι μεταφορικές ταινίες που οδηγούν στη μηχανή τεμαχισμού, όπου και αν χρησιμοποιούνται θα πρέπει να τρίβονται και να καθαρίζονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα.
- Οι μηχανές τεμαχισμού των τελικών προϊόντων σε φέτες και οι μηχανές συσκευασίας θα πρέπει να καθαρίζονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα, ώστε να απομακρύνονται τα ψίχουλα γύρω τους. Στο τέλος της εργασίας συνιστάται να σκουπίζεται η μηχανή με απολυμαντικό διάλυμα διπλής συγκέντρωσης. Το απολυμαντικό διάλυμα θα πρέπει να παραμένει πέντε έως δέκα λεπτά και μετά να ακολουθεί πολύ καλό ξέπλυμα.
- Όλοι οι δίσκοι θα πρέπει να πλένονται μετά το τέλος της εργασίας. Τα ράφια και οι ταινίες μεταφοράς πρέπει να καθαρίζονται σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Στις μεταφορικές ταινίες θα πρέπει να αφαιρείται κάθε συσσώρευση γράσου ή υπολειμμάτων τροφίμων, κάτω από τις ταινίες ή τους κυλίνδρους και στα πλευρικά σημεία.
- Στις επιχειρήσεις που παράγουν αρτοσκευάσματα σφολιατοειδή στο τέλος της εργασίας θα πρέπει να εφαρμόζεται ο υγρός καθαρισμός και απολύμανση στους χώρους παραγωγής. Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στην απομάκρυνση της σκόνης διότι τα μίγματα νερού με αλεύρι και ζύμη είναι άριστο υπόστρωμα για την ανάπτυξη των μυκήτων.
- Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δίνεται στο πλύσιμο των πανιών, που χρησιμοποιούνται για το σκέπασμα της αρτόμαζας.

## 7. ΧΩΡΟΣ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

- Τα δοχεία των απορριμμάτων θα πρέπει να έχουν κατασκευασθεί από αδιαπώσιμο και ανθεκτικό υλικό το οποίο δεν θα οξειδώνεται και δεν θα καταστρέφεται εύκολα. Να μην παραμορφώνονται και να φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα. Συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων.
- Όλοι οι κάδοι θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά και να απολυμαίνονται περιοδικά ιδιαίτερα εκείνοι που είναι τοποθετημένοι σε χώρους παρασκευής προϊόντων υψηλού κινδύνου. Θα πρέπει να καθορισθούν προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης.
- Η απομάκρυνση των απορριμμάτων από τους χώρους παραγωγής θα πρέπει να γίνεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας, εκτός αν κατά τη διάρκεια της παραγωγής εμφανισθεί μεγάλος όγκος απορριμμάτων.
- Τα απορρίμματα διατηρούνται σε ειδικούς χώρους που θα πρέπει να βρίσκονται μακριά από τους χώρους παραγωγής άρτου.

## 8. ΠΑΡΟΧΗ ΝΕΡΟΥ

- Το νερό θεωρείται πόσιμο όταν προέρχεται από τον Οργανισμό ύδρευσης ή από δεξαμενές απόθήκευσης που ικανοποιούν τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας για το πόσιμο νερό.
- Πόσιμο νερό θα χρησιμοποιείται:
  - Για την παρασκευή του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας
  - Για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τον άρτο
  - Για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών του άρτου και των προϊόντων αρτοποιίας.
  - Για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών, μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού.

## **9. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ, ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

- Το προσωπικό πρέπει να πλένει τα χέρια του τακτικά ιδιαίτερα:
  - Μετά τη χρήση της τουαλέτας
  - Πριν την έναρξη της εργασίας
  - Μετά το διάλειμμα
  - Μετά το χειρισμό πρώτων υλών και συστατικών
  - Μετά την απόμάκρυνση/χειρισμό των απόρριμμάτων
  - Μετά από βήξιμο ή φτέρνισμα στην παλάμη τους
  - Μετά από κάπνισμα.
- Οι εργαζόμενοι πρέπει να φορούν καθαρή προστατευτική ενδυμασία, η οποία να είναι πάντα καθαρή και κάλυμμα της κεφαλής. Για το προσωπικό που διαθέτει άρτο απαιτείται καθαρό ένδυμα, ποδιά ή στολή εργασίας, γάντια μίας χρήσης τα οποία πρέπει να αντικαθίστανται μετά από φθορά ή ενασχόληση μετά από άλλη εργασία.
- Το προσωπικά ιδιαίτερα θα πρέπει:
  - Να πλένει τα χέρια του όταν χρειάζεται
  - Να έχει κομμένα και όχι βαμμένα ή ψεύτικα νύχια.
  - Να έχει καθαρά μαλλιά δεμένα πίσω και πλήρως καλυμμένα με σκούφο
  - Να χρησιμοποιούν γάντια μιας χρήσεως
  - Να μην φορούν κοσμήματα
  - Να καλύπτουν με αδιάβροχο χρωματιστό επίδεσμο τις πληγές στα χέρια ή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος.
  - Να μην καπνίζουν
  - Να μην τρώει και να μην πίνει στους χώρους χειρισμού άρτου.
- Το προσωπικό των επιχειρήσεων θα πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας

## **10. ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΟΥ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΪΑΣ**

- Οι πρώτες ύλες και τα συστατικά θα πρέπει να ικανοποιούν τις προδιαγραφές ποιότητας και συνιστάται να προέρχονται από επιχειρήσεις που εφαρμόζουν κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής ή και σύστημα HACCP. Οι πρώτες ύλες και συστατικά που αλλοιώνονται εύκολα, πρέπει κατά την παραλαβή τους να έχουν καθορισμένη θερμοκρασία η οποία διασφαλίζει την υγιεινή τους.
- Σε μεγάλες παραλαβές αλευριού θα πρέπει να γίνεται οπτικός έλεγχος κατά το ξεφόρτωμα του προϊόντος.
- Δεν πρέπει να γίνονται απόδεκτά:
  - Αλλοιωμένες πρώτες ύλες και συστατικά
  - προϊόντα στα οποία έχει λήξει ο προβλεπόμενος χρόνος διατήρησης
  - προϊόντα που δεν τηρήθηκε η σωστή θερμοκρασία μεταφοράς
  - προϊόντα με κατεστραμμένη συσκευασία

- Η αποθήκη αλεύρων πρέπει να βρίσκεται στο ισόγειο της επιχείρησης, εκτός εάν υπάρχουν μηχανικά μέσα ανύψωσης, οπότε μπορούν να βρίσκονται και στο υπόγειο. Θα πρέπει να βρίσκονται σε καλά αεριζόμενους και καθαρούς χώρους, και να προστατεύονται από την υγρασία σκόνη και τοξικές ουσίες.
- Κατά την αποθήκευση συνιστάται η συνεχής παρακολούθηση θερμοκρασίας, υγρασίας, και εμφάνισης εντόμων. Εάν ανοίγει μία συσκευασία αυτή θα πρέπει να κλείνει αμέσως ή να μεταφέρεται σε δοχείο για τρόφιμα με κάλυμμα.
- Τα υλικά συσκευασίας και περιτύλιξης θα πρέπει να αποθηκεύονται σε καθαρούς και ξηρούς χώρους, χωρίς έντομα και τρωκτικά.
- Όλες οι πρώτες ύλες σε μορφή σκόνης θα πρέπει να κοσκινίζονται πριν τη χρήση.

## 11. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ

- Οι αρτοποιοί υποχρεούνται πριν τη ζύμωση της αρτομάζας να κοσκινίζουν τα άλευρα και τα χρησιμοποιούμενα κόσκινα πρέπει να είναι από γαλβανισμένο συρμάτινο πλέγμα Νο 9, Νο 12, Νο14, Νο 16.
- Το ψήσιμο της ζύμης θα πρέπει να είναι επαρκές και ομοιόμορφο, διότι οι μικροοργανισμοί που θα επιβιώσουν της θερμικής επεξεργασίας θα αναπτυχθούν στα τελικά προϊόντα.
- Κατά το ψήσιμο θα πρέπει να υπάρχει απόσταση ώστε να επιτυγχάνεται αποτελεσματικό ψήσιμο.
- Στα μικρά αρτοποιεία, όπου δεν υπάρχει στόφα, γίνεται το σκέπασμα με ύφασμα ή πλαστικό, ώστε να μην μειωθεί η θερμοκρασία απότομα ή ξεραθεί η αρτομάζα πριν το ψήσιμο.
- Αν παρουσιασθεί πρόβλημα πρέπει να γίνεται καταστροφή των προϊόντων και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται οι επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα προϊόντα αυτά.

## 12. ΕΚΘΕΣΗ

- Κατά την έκθεση στα αρτοποιεία ο άρτος τοποθετείται σε ειδικές προθήκες που η κάτω βάση τους συνιστάται να απέχει 70 cm από το έδαφος και να βρίσκεται σε ανάλογη απόσταση από το χώρο κυκλοφορίας των πελατών, ώστε να μην είναι δυνατή η διαλογή του με τα χέρια από τους πελάτες.
- Απαγορεύεται η ψηλάφηση του άρτου και προϊόντων αρτοποιίας από τους πελάτες και το προσωπικό με ευθύνη του καταστηματαρχή.
- Τα προϊόντα αρτοποιίας μετά από το φούρνο και για να αποκτήσουν θερμοκρασία περιβάλλοντος θα τοποθετούνται σε ειδικές θέσεις, που θα διασφαλίζουν την προστασία τους από τις επιμολύνσεις.
- Κατά την πώληση άρτου στο αρτοποιείο ο άρτος παραδίδεται στον καταναλωτή εντός λευκού κατάλληλου χάρτου περιτυλίγματος.
- Κατά την πώληση ειδικών αρτοσκευασμάτων –σφολιατοειδών, τα προϊόντα δίνονται στον καταναλωτή με κατάλληλο περιτύλιγμα ή κατάλληλη συσκευασία.

## 13. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

- Η επιχείρηση θα πρέπει να μεριμνά για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων και θα πρέπει εάν δεν υπάρχει η απαιτούμενη γνώση, να συνεργάζεται με εταιρεία ειδικευμένη στην καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων. Η συνεργασία της θα αποδεικνύεται με συμβόλαιο.
- Απαγορεύεται ο ψεκασμός ή η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους παραγωγής και στα μηχανήματα παραγωγής άρτου και προϊόντων αρτοποιίας. Όταν απαιτείται γίνεται από ειδικούς και ακολουθείται πάντα

## **Dynateco A.E.**

από πολύ καλό καθαρισμό και απολύμανση. Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν ανάλογο αρχείο.

- Επικίνδυνες χημικές ουσίες, όπως τα απολυμαντικά, τα απορρυπαντικά και ουσίες που χρησιμοποιούνται για την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων, πρέπει να είναι σε δοχεία με κατάλληλη ευδιάκριτη σήμανση και να αποθηκεύονται σε κατάλληλα διαχωριζόμενους από τα τρόφιμα χώρους.

## **14. ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΔΙΑΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

- Εάν η επιχείρηση διαχειρίζεται πρώτες ύλες συστατικά ή τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα αυτά θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη. Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να διαθέτουν ψυγεία ή καταψύκτες σε αριθμό και μέγεθος ανάλογα με την παραγωγή τους.
- Τα αυγά θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ξεχωριστό ψυγείο ή σε ξεχωριστό χώρο στο ίδιο ψυγείο και να χρησιμοποιούνται μέχρι την αναγραφόμενη ημερομηνία ανάλωσής τους.
- Σε περίπτωση που παρουσιασθεί βλάβη στη λειτουργία του ψυγείου θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα παραμένουν σε μη κανονική θερμοκρασία, για όσο το δυνατόν μικρότερο χρονικό διάστημα.
- Τα προϊόντα που πωλούνται ζεστά θα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μεγαλύτερη των 60C για χρονικό διάστημα που καθορίζεται από το είδος τους. Εάν δεν πωληθούν σε αυτό το διάστημα τα προϊόντα αυτά απορρίπτονται.

## **15. ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

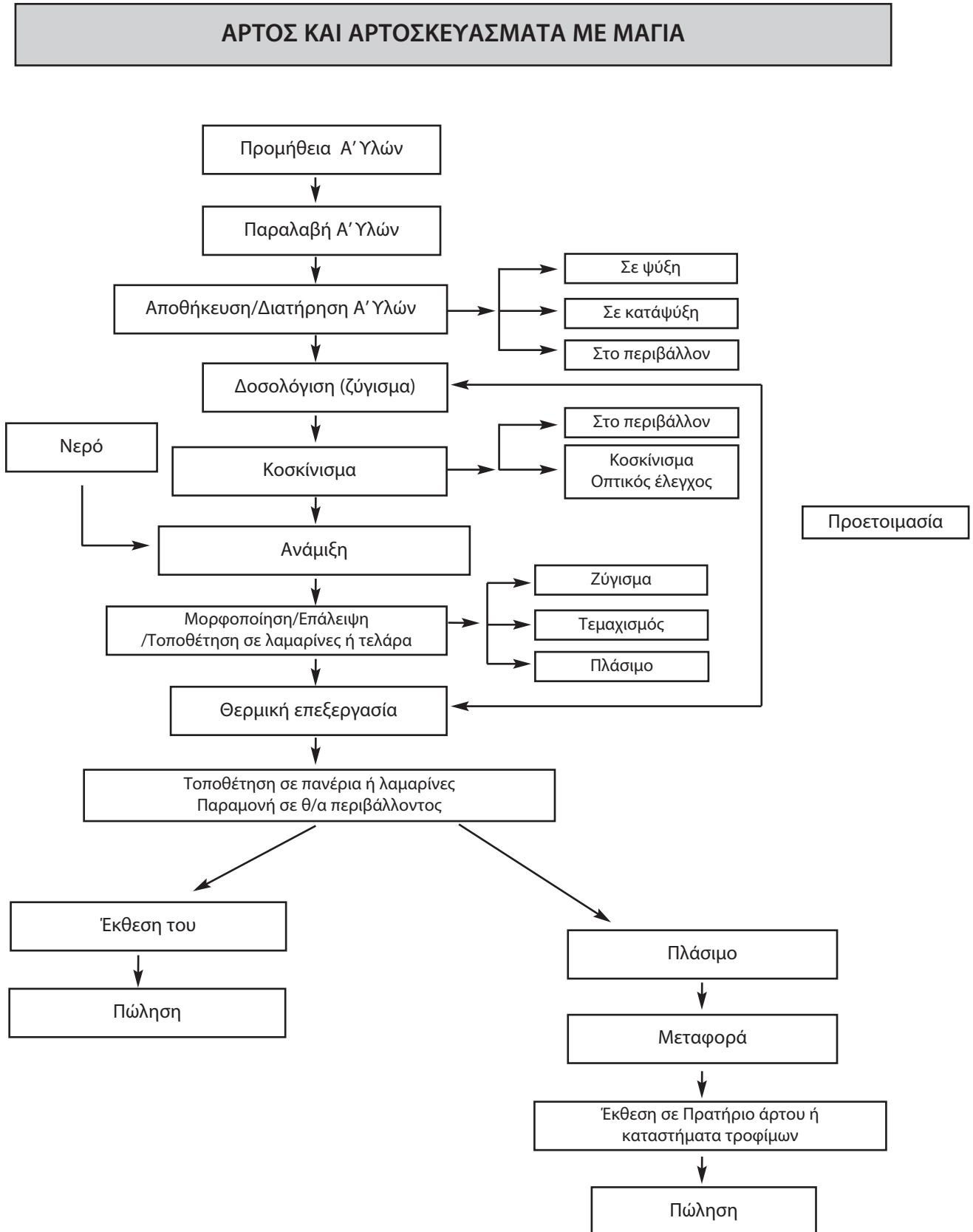
- Στις επιχειρήσεις άρτου και προϊόντων αρτοποιίας όπου απαιτείται η πλήρης ανάπτυξη ενός συστήματος HACCP οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να φροντίζουν για τη διατήρηση του συστήματος HACCP και να έχουν καταρτισθεί πλήρως.
- Στις υπόλοιπες επιχειρήσεις το προσωπικό θα πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για τη σωστή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής του Οδηγού Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ



ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ

<b>ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ</b>			
<b>ΘΕΣΗ ΕΡΓΑΣΙΑΣ</b>			
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΠΡΟΣΛΗΨΗΣ</b>			
<b>ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ</b>			
<b>ΣΥΝΤΟΜΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΩΝ</b>			
<b>ΑΤΟΜΙΚΟ ΑΡΧΕΙΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ</b>	<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΗΣ</b>	<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ</b>	<b>ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ</b>
Επίπεδο 1			
Επίπεδο 2			

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΓΙΑ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΑ



## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

Dynateco A.E.

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: ΠΕΡΙΦΕΡΙΑΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΪΑΣ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP 1)</b>	
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ Δάπεδα, τοίχοι, κάδοι απορριμμάτων, σιφόνια, λιποπαγίδες</b>	
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2628	Καθαρισμός : Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 2-4 % προϊόντος και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
<b>Κάδοι Απορριμμάτων</b>	Καθημερινά	Salnet Tax & Dynachem 2105	Καθαρισμός, Απολύμανση, Απόσμηση: Ετοιμάστε ένα μείγμα των δύο προϊόντων 1 μέρος Dynachem 2105 και 2 μέρη Salnet Tax, κάντε ένα διάλυμα 3 % και ψεκάστε τους κάδους. Χρόνος επαφής 10 λεπτά.
<b>Σιφόνια, λιποπαγίδες</b>	Καθημερινά	Dynachem 1007 ή εναλλακτικά Dynachem Solupack	Dynachem 1007: Αρχική χρήση 1,5 λίτρο ανά m <sup>3</sup> λύματος. Για συντήρηση 0,5 λίτρα ανά 4 m <sup>3</sup> λύματος ημερησίως, ή για 500 γεύματα ημερησίως Dynachem Solupack: Διαλύστε το αυτοδιαλυόμενο σακουλάκι σε 10 λίτρα νερό. Για κουζίνες 1-2 τεμάχια εβδομαδιαία. Για βόθρους 2 τεμ./15ημέρες/5m <sup>3</sup> /λύματος
			ΕΛΕΓΧΟΣ
			Οπτικός
			Οπτικός
			Οπτικός

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΠΤΟΠΟΙΙΑΣ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP 2)</b>	
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Δάπεδα, τοίχου, νιπτήρες, τρουζιέρες, τρουλάδες, λεκάνες</b>	
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
<b>Δάπεδα, τοίχοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2303	Καθαρισμός-Υγιεινοποίηση : Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 2-3 % τις επιφάνειες και σκουπίστε με βρεγμένο πανί
<b>Λεκάνες Νιπτήρες Μπάνια Ντουλάπες</b>	6 φορές την εβδομάδα  Μετά τον καθαρισμό ανά 15 μέρες  1 φορά την εβδομάδα	Dynachem 2303  Dynachem 2105  Dynachem 2105  Dynachem 2337	Καθαρισμός: Ψεκάστε τις επιφάνειες με διάλυμα 2-3% Απολύμανση: Περδάστε με βρεγμένο πανί διάλυμα 1% σε λεκάνες και βρύσες.  Ψεκάστε τις ντουλάπες των εργαζομένων στο εσωτερικό τους. Αφαίρεση ουρίνης: Ψεκάστε με διάλυμα 20%.
<b>Προσωπική υγιεινή</b>	Με την έξοδο από τους χώρους υγιεινής	AURADERM	Καθαρισμός και ήπια αντισηψία Χεριών: Βάλτε μικρή ποσότητα στα Χέρια, τρίψτε και ξεπλύνετε
			Οπτικός
			Οπτικός
			Οπτικός

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: <b>ΠΑΡΑΓΩΓΗ - ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ</b>		ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP3)	
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, σφολιατομηχανή, ζυμωτήριο, πάγκοι ανοξείδωτοι, μίξερ, παγωτομηχανή, παστεριωτής, φούρνος ανοξείδωτος, κόφτης ζάχαρης, φούσκα ανοξείδωτη</b>	
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ
<b>Δάπεδα, τοίχοι(πλακάκια)</b>	Καθημερινά Περιοδικά	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 1-3%, αφήστε το να δράσει για 10 λεπτά και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
	Καθημερινά Μετά τον καθαρισμό	Dynachem 2628  DALCO 100	Καθαρισμός: Ψεκάστε με ένα διάλυμα 2-4%, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.  Απολύμανση: Ετοιμάστε ένα διάλυμα 20 γραμμάρια προϊόντος σε 20 λίτρα νερό, ψεκάστε και αφήστε να δράσει.
<b>Φούρνος ανοξείδωτος</b>	Περιοδικά	Dynachem 2652	Καθαρισμός : Ετοιμάστε ένα διάλυμα 5-10%, ψεκάστε, αφήστε το να δράσει, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
	Μετά τη χρήση	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Υδατοδιάλυση 3%. Ψεκάστε την παγωτομηχανή, αφήστε το να δράσει, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
<b>Παγωτομηχανή</b>	Μετά τη χρήση	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Υδατοδιάλυση 3%. Ψεκάστε την παγωτομηχανή, αφήστε το να δράσει, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.
			<b>ΕΛΕΓΧΟΣ</b>
			Οπτικός Μικροβιολογικός
			Οπτικός Μικροβιολογικός
			Οπτικός Μικροβιολογικός
			Οπτικός Μικροβιολογικός

Dynateco A.E.

## НАССР - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - ΗΥΓΙΕΝΕ

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: ΑΠΟΘΗΚΗ - ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP 4)</b>	
--	--	------------------------------	--

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ : ΕΛΕΓΧΟΣ : ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :		ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ <b>Δάπεδα, ψυγεία, καταψύκτες, πλυντήριο σκευών</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα, τοίχοι (πλακάκια)</b>	Καθημερινά Περιοδικά	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 1-3%, αφήστε το να δράσει για 10 λεπτά και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.	Οπτικός Μικροβιολογικός
<b>Ψυγεία Καταψύκτες</b>	Περιοδικά  Μετά τον καθαρισμό	Dynachem 2628  Dalco 100	Καθαρισμός: Ψεκάστε με ένα διάλυμα 3%, τρίψτε αν είναι αναγκαίο και κατόπιν ξεπλύνετε καλά.  Απολύμανση: Ετοιμάστε ένα διάλυμα 20 γραμμάρια προϊόντος σε 20 λίτρα νερό, ψεκάστε και αφήστε να δράσει.	Οπτικός Μικροβιολογικός
<b>Σκευή</b>	Καθημερινά	Dynachem 1000 Dynachem 1001	Υπό πλυντηρίου σκευών: Υδατοδιάλυση 0,3-1,5%. Κατάλληλο και για σκληρά νερά.  Στεγνωτικό-Δαμπρυντικό πλυντηρίου σκευών Υδατοδιάλυση 0,1-1%	

## HACCP - ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ DYNACHEM - HYGIENE

<b>ΟΔΗΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΓΙΑ: ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ - ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΑΡΤΟΠΟΙΙΑΣ</b>		<b>ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (CP 5)</b>		
<b>ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ :</b> <b>ΕΛΕΓΧΟΣ :</b> <b>ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ :</b>		<b>ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ</b> <b>Δάπεδα, τοίχοι, τζάμια, καθρέπτες, πάγκοι</b>		
ΣΗΜΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΠΡΟΪΟΝ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΕΛΕΓΧΟΣ
<b>Δάπεδα Ανοξείδωτα</b>	Καθημερινά	Dynachem 2640	Καθαρισμός: Ψεκάστε ή σφουγγαρίστε με διάλυμα 5% προϊόντος. Μετά τον ψεκασμό σκουπίστε καλά με βρεγμένο πανί.	Οπτικός
<b>Τζάμια Καθρέπτες</b>	Καθημερινά	Dynachem 2418	Καθαρισμός: Ψεκάστε τα τζάμια και τους καθρέπτες με διάλυμα 1:1 του προϊόντος. Κατόπιν σκουπίστε με απορροφητικό χαρτί.	Οπτικός
<b>Πάγκοι</b>	Καθημερινά	Dynachem 2105	Καθαρισμός-Απολύμανση: Σκούπισμα με διάλυμα 1% με χρόνο επαφής 1-2 λεπτά και κατόπιν ξέπλυμα.	Οπτικός

# Dynachem 1000

Υγρό πλυντηρίου πιάτων κατάλληλο για μέτρια και μαλακά νερά

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό πλυντηρίου πιάτων κατάλληλο για μαλακά και μέτρια νερά.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Αποτελεσματικό στη διάλυση λιπαρών, λαδιών, τσαγιού
- Επιβραδύνει την επικάθιση των αλάτων στις εσωτερικές επιφάνειες & σωληνώσεις.
- Οικονομικό. Διαλύεται πλήρως στο νερό & δεν αφήνει κατάλοιπα.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 1.5‰ - 3.0‰

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Σκούρο

Οσμή: Καυστική

PH: 13 έως 13,9



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15% Υδροξείδιο του Καλίου, EDTA<5, Επιφανειοδραστικές ουσίες, Φωσφονικές ενώσεις, Υδρότροπα, Παράγοντες διασποράς.

## ΧΡΗΣΗ

Υδατοδιάλυση: 1.5 ml-3.0 ml ανά λίτρο νερού

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 23 kg ( Δοχείο)

1 X 15 kg ( Δοχείο)

4 X 4 kg (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem 1000 Plus

Υγρό πλυντηρίου πιάτων κατάλληλο για  
σκληρά νερά

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό πλυντηρίου πιάτων κατάλληλο για πολύ σκληρά νερά.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Συμπυκνωμένο υγρό πλυντηρίου πιάτων
- Επιβραδύνει την επικάθιση των αλάτων στις εσωτερικές επιφάνειες & σωληνώσεις.
- Οικονομικό. Διαλύεται πλήρως στο νερό & δεν αφήνει κατάλοιπα.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0‰ - 3.0‰  
Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Σκούρο  
Οσμή: Καυστική  
PH: 13 έως 13,9



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15%: Υδροξείδιο του Καλίου, EDTA <5,  
Επιφανειοδραστικές ουσίες, Φωσφονικές  
ενώσεις, Υδρότροπα, Παράγοντες διασποράς.

## ΧΡΗΣΗ

2 ml έως 3 ml υδατοδιάλυση, ανά λίτρο νερού

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 23 kg (Δοχείο)  
1 X 15 kg (Δοχείο)  
4 X 4 kg (Κιβώτιο)



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Profiline 100 AL

## Υγρό πλυντηρίου σκευών

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εξειδικευμένο απορρυπαντικό πλυντηρίου σκευών από αλουμίνιο και INOX και πιάτων.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Συμπυκνωμένο υγρό πλυντηρίου σκευών αλουμινίου
- Καθαρίζει αποτελεσματικά και δεν μαυρίζει τα σκεύη INOX ή αλουμινίου
- Πλούσιο σε διαβρέκτες & ενεργά.
- Οικονομικό. Διαλύεται πλήρως στο νερό & δεν αφήνει κατάλοιπα.

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

- Καυστικό νάτριο τουλάχιστον 5% αλλά λιγότερο από 15%.
- EDTA τουλάχιστον 5% αλλά λιγότερο από 15%.
- Φωσφονικά: λιγότερο από 5%.

### ΧΡΗΣΗ

Δοσολογία ανά λίτρο νερού: 1,5-3,00 ml/lit νερού

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Δοχείο 15 KG

# Dynateco



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dalco 100

Απολυμαντικό & βακτηριοκτόνο για πόσιμο νερό.  
Σταθεροποιημένο διάλυμα διοξειδίου του χλωρίου

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απολυμαντικό & βακτηριοκτόνο για πόσιμο νερό, το οποίο ελέγχει την ανάπτυξη μικροβίων, μυκήτων, άλγεων.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Υγρό άχρωμο, άοσμο, μη τοξικό, μη διαβρωτικό, άφλεκτο. Ελέγχει την ανάπτυξη μικροβίων, μυκήτων, άλγεων.
- Εξαιρετικά δραστικό στην καταπολέμηση θετικών και αρνητικών κατά Gram μικροβίων, όπως σταφυλόκοκκο, σαλμονέλα, ψευδομονάδες κ.ά.
- Δραστικό για απολύμανση πόσιμου νερού προς πλύση/απολύμανση νωπών φρούτων & λαχανικών, κλειστών κυκλωμάτων νερού, σφαγείων, εκκολαπτηρίων, εργαλείων, μονάδων τροφίμων, εμφιαλωτηρίων χυμών, ποτών, γάλακτος, κ.ά.
- Η δράση του βασίζεται σε αντίδραση οξειδωσης & όχι χλωρίωσης. Έτσι, εξαλείφονται οι κίνδυνοι για τον άνθρωπο & το περιβάλλον από χλωριωμένους υδρογονάνθρακες, υποχλωριώδες νάτριο & διοξίνες που συνδέονται με τη διαδικασία της χλωρίωσης.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο

Μορφή: Υγρό

Χρώμα: Άχρωμο

Οσμή: Άοσμο

pH: 9,0 (+/- 0,5)



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

<5%: Διοξείδιο του χλωρίου.

## ΧΡΗΣΗ

Το προϊόν δρα είτε σε ενεργοποιημένη μορφή είτε ως έχει.

- Ενεργοποίηση συστήνεται σε περιπτώσεις σοβαρής μικροβιακής μόλυνσης ή ανάγκης για ταχύτερη εξάλειψη ενός προβλήματος μόλυνσης ή δυσσομίας.
- Η δοσολογία του προϊόντος εξαρτάται από το εάν χρησιμοποιείται το προϊόν ενεργοποιημένο ή μη. Βλέπε οδηγίες ετικέτας
- Η ενεργοποίηση του προϊόντος επιτυγχάνεται με την προσθήκη όξινου παράγοντα (π.χ. ξύδι, λεμόνι, κιτρικό ή υδροχλωρικό) σε διάλυμα προϊόντος με νερό – και όχι σε αυτούσιο προϊόν.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 20 L (Δοχείο) ♦ 4 X 4 L (Κιβώτιο) ♦ 12 X 1 L



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 1001

Υγρό στεγνωτικό για πλυντήρια πιάτων  
κατάλληλο για μαλακά νερά

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Υγρό στεγνωτικό, κατάλληλο για όλους τους τύπους πλυντηρίων, το οποίο γυαλίζει χωρίς να αφήνει στίγματα. Κατάλληλο για μαλακά και μέτρια νερά.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ξεπλένει τέλεια & γυαλίζει χωρίς να αφήνει στίγματα.
- Ιδανικό για επαγγελματικές απαιτήσεις.
- Κατάλληλο για όλους τους τύπους πλυντηρίων.
- Αποτελεσματικό σε πορσελάνη & πήλινα σκεύη.
- Οικονομικό.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 0.5‰ - 1.0‰

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Μπλε

Οσμή: Άοσμο

PH: 2,6 έως 3,0



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, Διαλύτες <5%, Φωσφονικές ενώσεις, Υδρότροπα, Παράγοντες διασποράς, Methylchloroisothiazolinone,

## ΧΡΗΣΗ

Το Dynachem 1001 προστίθεται στην ειδική θήκη πλυντηρίου ή ρίχνεται στον κάδο κατά το τελευταίο ξέβγαλμα. (1 ποτήρι νερού για κάθε 5-8 καλάθια).

Υδατοδιάλυση: 0.5 ml-1.0 ml ανά λίτρο νερού.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 20 kg (Δοχείο)

1 X 13 kg (Δοχείο)

4 X 4 kg (Κιβώτιο)



# Dynachem 1001 Plus

Υγρό στεγνωτικό για πλυντήρια πιάτων  
κατάλληλο για σκληρά νερά

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Υγρό στεγνωτικό κατάλληλο για όλους τους τύπους πλυντηρίων, το οποίο γυαλίζει χωρίς να αφήνει στίγματα, κατάλληλο για πολύ σκληρά νερά.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ξεπλένει τέλεια & γυαλίζει χωρίς να αφήνει στίγματα.
- Ιδανικό για επαγγελματικές απαιτήσεις.
- Κατάλληλο για όλους τους τύπους πλυντηρίων.
- Αποτελεσματικό σε πορσελάνη & πήλινα σκεύη.
- Οικονομικό.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 0.5‰ - 1.0‰

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Μπλε

Όσμη: Άοσμο

PH: 2,6 έως 3,0



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, Διαλύτες <5%, Φωσφονικές ενώσεις, Υδρότροπα, Παράγοντες διασποράς, Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone.

## ΧΡΗΣΗ

Το Dynachem 1001 Plus προστίθεται στην ειδική θήκη πλυντηρίου ή ρίχνεται στον κάδο κατά το τελευταίο ξέβγαλμα. (1 ποτήρι νερού για κάθε 5-8 καλάθια), Υδατοδιάλυση: 0.5 ml-1.0 ml ανά λίτρο νερού.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 20 kg (Δοχείο)

1 X 13 kg (Δοχείο)

4 X 4 kg (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 1002

## Υγρό σαπούνι πιάτων και σκευών

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό σαπούνι πιάτων και σκευών, που καθαρίζει σε βάθος λίπη λάδια και κατάλοιπα φαγητού. Χρησιμοποιείται αυτούσιο.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Υψηλής συμπύκνωσης – οικονομικό.
- Καθαρίζει σε βάθος, λίπη, λάδια & κατάλοιπα φαγητού.
- Ευχάριστη οσμή, με μαλακτικά δέρματος.
- Ιδανικό για επαγγελματική χρήση



### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Πράσινο  
Οσμή: Άρωμα λεμόνι  
PH: 6,5 έως 7,2

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15% Ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, < 5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, Αρωματικές ουσίες, Methylchloroisothiazoline, Methylisothiazoline, d limonene, citral.

### ΧΡΗΣΗ

Για πλύσιμο στο χέρι, για σκεύη κουζίνας συνιστάται εμβάπτιση για 5' και κατόπιν πλύση με σφουγγάρι. Για πιάτα & ποτήρια πλύνετε άμεσα με σφουγγάρι.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Profiline 102 Citrus

Υγρό σαπούνι πιάτων & σκευών  
με φυσικό ξύδι

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό σαπούνι πιάτων & σκευών, με άρωμα κίτρου, που καθαρίζει σε βάθος λίπη, λάδια και κατάλοιπα φαγητού, επαγγελματικών απαιτήσεων, για πιάτα και σκεύη κουζίνας.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Συμπυκνωμένο και πολύ οικονομικό.
- Καθαρίζει σε βάθος λίπη, λάδια και κατάλοιπα φαγητού.
- Προστατεύει τα χέρια, με ευχάριστη οσμή κίτρου
- Ευκολύνει στην αποτελεσματική πλύση σκευών



## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Κίτρινο  
Οσμή: Άρωμα κίτρο  
PH: 6,5 έως 7,2

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15% Ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, < 5% μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, αρωματικές ουσίες, Methylchloroisothiazoline, Methylisothiazoline, d limonene, citral.

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται αυτούσιο. Λίγες σταγόνες στο σφουγγάρι ή στο νεροχύτη αρκούν.

- Για σκεύη κουζίνας συνιστάται η εμβάπτιση για 5' και κατόπιν η πλύση με σφουγγάρι.
- Για πιάτα – ποτήρια, πλένετε άμεσα με σφουγγάρι.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
1 X 4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 1007

## Βιολογικό υγρό απόσμισης & ρευστοποίησης λιπαρών

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Dynachem 1007 είναι βιολογικό υγρό απόσμισης & ρευστοποίησης λιπαρών. Αποτελείται από ειδικά επιλεγμένες ποικιλίες βακτηρίων πολλαπλών καλλιιεργειών οι οποίες συνδυάζονται με ελευθέρα ένζυμα, ειδικά επιφανειοδραστικά, και πρόσθετα απόδοσης επεξεργασμένα ώστε να σταθεροποιηθούν οι ιδιότητές τους. Αυτοί οι ενζυμικοί καταλύτες λειτουργούν συνεργικά για την ταχύτερη δυνατή δράση και έχουν σχεδιαστεί ειδικά για ένα υγρό συμπύκνωμα που χρησιμοποιεί φυσικούς καθαριστικούς παράγοντες.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Εμπλουτισμένο υγρό με βακτήρια και κατάλληλο για υγροποίηση λιπαρών και απόσμιση.
- Εφαρμόζεται σε φρεάτια, λιποπαγίδες & σηπτικές δεξαμενές.
- Εξαιρετικό για διάλυση οργανικών καταλοίπων, χαρτιών υγείας κ.τλ.
- Απελευθερώνει τα φρεάτια και εξουδετερώνει τις οσμές.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο ή έως και 5 % διαλυμένο σε νερό ανάλογα με το ρύπο

Μορφή: Υγρό

Χρώμα: Λευκό

Οσμή: Ευχάριστη

Ph: 9,2

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Επιλεγμένα βακτήρια (αμυλάση, πρωτεάση, λιπάση, κιταρίνη)

### ΧΡΗΣΗ

- Εφαρμογή: Για αρχική χρήση: 1,5 Lt/m<sup>3</sup>.
- Για συντήρηση: 0,5 Lt/m<sup>3</sup> ή για 500 γεύματα ημερησίως.
- Θερμοκρασία εφαρμογής: 10-40°C

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 20 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem 2050

Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού χαλιών,  
μοκετών, extraction

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

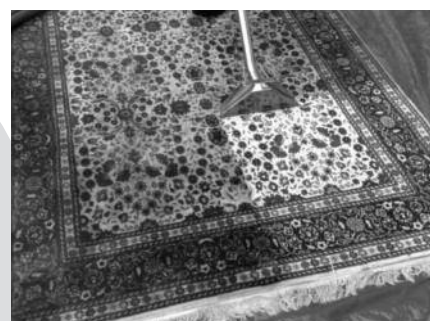
Συμπυκνωμένο υγρό, κατάλληλο για τον καθαρισμό χαλιών και μοκετών, ειδικό για μηχανές extraction. Ιδιαίτερα αποτελεσματικό στην καταπολέμηση πολλών τύπων ρύπων που συσσωρεύονται σε χαλιά, μοκέτες και ταπετσαρίες σαλονιών.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Χαμηλού αφρισμού
- Ειδικό για μηχανές extraction

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0% - 10.0%  
Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Κίτρινο  
Οσμή: Λεμόνι  
ΡΗ: 9,8 έως 10,6



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

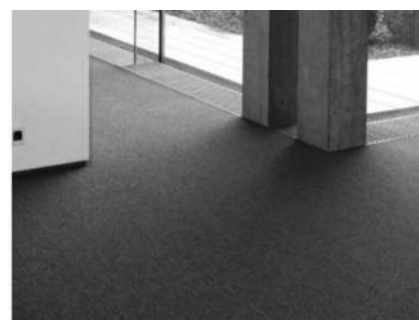
<5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, Φωσφονικές ενώσεις, Διαλύτες, Αρωματικές ουσίες, Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone

## ΧΡΗΣΗ

1:5 μέρη νερού για τοπικούς λεκέδες.  
1:15 μέρη νερού για βούρτσισμα στο χέρι.  
1:50 μέρη νερού για μηχανές extraction

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L ( Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2051

Σαμπουάν μοκετών και  
ταπετσαριών υψηλού αφρισμού

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό, κατάλληλο για τον καθαρισμό χαλιών και μοκετών, ειδικό για πλύσιμο στο χέρι με βούρτσα. Ιδιαίτερα αποτελεσματικό στην καταπολέμηση επίμονων ρύπων που συσσωρεύονται στη ρίζα και στο πέλος των χαλιών και μοκετών.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Αντιστατικό, επιβραδύνει την ανανέωση του ρύπου.
- Ζωντανεύει τα χρώματα.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 7.0% - 20.0%  
Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Fluor  
Οσμή: Άρωμα λεμόνι  
PH: 9,8 έως 10,6

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

<5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες,  
Φωσφονικές ενώσεις, Διαλύτες, Αρωματικές  
ουσίες, Methylchloroisothiazolinone, Methylisothiazolinone

## ΧΡΗΣΗ

1:5 μέρη νερού για τοπική χρήση  
1:8 μέρη νερού για πλύσιμο στο χέρι  
1:15 μέρη νερού για περιστροφική μηχανή  
(Κατά προτίμηση με χλιαρό νερό)

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L ( Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2105

Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού  
& απολύμανσης καθημερινής χρήσης

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού και απολύμανσης, κατάλληλο για σχολεία, κοινόχρηστους χώρους νοσοκομείων, εστιατόρια, & ξενοδοχεία. Ενδείκνυται για βιομηχανίες τροφίμων, πτηνοσφαγεία, κρεαταγορές, απορριματοφόρα & συστήματα ψύξης & θέρμανσης.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Καθαρίζει και απολυμαίνει ταυτόχρονα.
- Αποτελεσματικό στον έλεγχο θετικών και αρνητικών Gram μικροβίων
- Με τη χρήση του αποτρέπεται η ανάπτυξη σαλμονέλας, σταφυλόκοκκου, ψευδομονάδων, του ιού Α2 γρίπης, ηπατίτιδας Β, λετζιονέλλας κλπ
- Εγκεκριμένο από τον Ε. Ο. Φ.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 0.5%-3.0%

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Κίτρινο

Οσμή: Χαρακτηριστική

PH: 13 έως 13,9

Αρ.Εγκ.ΕΟΦ: Αρ.Πρωτ.97796  
Κωδ.Πρ.00308/19-12-2013 Ημερ.  
Λήξης:31.12.2016

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Χλωριούχο διδέκυλο διμέθυλ αμμώνιο 110 gr/Lt, Ισοπροπυλική αλκοόλη 45 gr/Lt , ≥5% <15% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, Κατιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες <5%,EDTA και τα άλατά του.

## ΧΡΗΣΗ

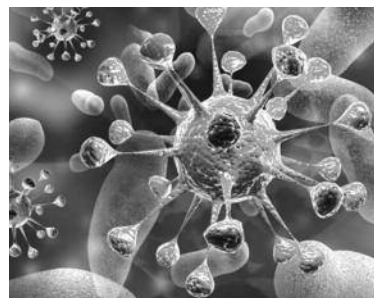
- Σφουγγάρισμα δαπέδων & πλύση οχημάτων: Υδατοδιάλυση 1-2%
- Πλύσιμο σε πάγκους & σκεύη νωπών τροφών: Υδατοδιάλυση 0.5-3.0% & κατόπιν καλό ξέπλυμα με πόσιμο νερό.
- Απολύμανση κλιματιστικών: Υδατοδιάλυση 0.5%

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)

12 X 1 MICR



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail:info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2105

Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού  
& απολύμανσης καθημερινής χρήσης

**ΛΙΣΤΑ ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΩΝ ΜΙΚΡΟΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ Η ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ ΑΠΟΤΡΕΠΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΑΠΟΛΥΜΑΝΤΙΚΟ DYNACHEM 2105**

ΒΑΚΤΗΡΙΑ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΥΔΑΤΟΔΙΑΛΥΣΗΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΕΠΑΦΗΣ
SALMONELLA CHOLERAESUIS	1%	
SALMONELLA TYPHI	1%	
LEGIONELLA PNEUMOPHILA (νόσος των λεγεωναρίων)	0,5%	15 λεπτά
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	0,5%	
PSEUDOMONAS AERUGIUOSA	1%	
ESCHERICHIA COLI	0,3%	
KLEBSIELLA PNEUMONIA	0,5%	
LISTERIA MONOCYTOGENES	0,5%	5 λεπτά
PSEUDOMONAS FLUORESCENS	1%	1 λεπτό
STREPTOCOCCUS FAECIUM	1%	1 λεπτό
MICROCOCUS LYSODEITICUS	1%	1 λεπτό
LEUCONOSTOC MENSENTEROIDES	0,2%	1 λεπτό
<b>ΜΥΚΗΤΕΣ</b>		
ASPERGILLUS VERSICOLOR	0,5%	
CLADOSPORIUM CLADOSPEROIDES	0,5%	
PENICILLIUM VERRUCOSUM	0,5%	
CANDIDO ALBICANS	0,5%	
ASPERGILLUS NIGER ATCC	3%	
TRICOPHYTON MENTAGROPHYTES	0,5%	
ABSIDNA CORYMBIFERA	3%	60 min
<b>ΑΛΓΗ</b>		
ΑΛΓΟΚΤΟΝΟ	0,1%	
ΑΛΓΟΣΤΑΤΙΚΟ	0,5%	
<b>ΙΟΙ</b>		
HIV - 1 (AIDS)	10%	30 λεπτά
ΗΠΑΤΙΤΙΔΑ Β	5%	30 λεπτά
ROXVIRUS	1%	5 λεπτά
HERPES VIRUS	1%	5 λεπτά
ENTEROVIRUS	1%	5 λεπτά
ADENOVIRUS	1%	5 λεπτά
RADDOVIRUS	1%	5 λεπτά

# Dynachem 2303

Αρωματικό καθαριστικό χώρων υγιεινής  
καθημερινής χρήσης

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό καθαρισμού για χώρους υγιεινής, καθημερινής χρήσης, κατάλληλο για πορσελάνη, πλακάκια & ανοξείδωτα

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Καθαρίζει και ευωδιάζει τους χώρους υγιεινής. (λεκάνες, νιπτήρες, μπανιέρες, πλακάκια, είδη υγιεινής)
- Εξαφανίζει τις οσμές, τα κατάλοιπα σαπουνιού και επιβραδύνει το σχηματισμό αλάτων.
- Δεν επηρεάζει πορσελάνη, μεταλλικές μπαταρίες & αρμούς πλακιδίων

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0%-4.0%

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Κόκκινο

Οσμή: Άρωμα φρεσκάδας

PH: 6,5 έως 7,5



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

< 5%, μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, διαλύτες, πηκτικούς παράγοντες, αρωματικές ουσίες, citronellol, methylchloroisothiazoline, methylisothiazoline

## ΧΡΗΣΗ

- Υδατοδιαλυτό 2-4% ανάλογα με το ρύπο.
- Χρησιμοποιείται με ψεκασμό, με σφουγγάρι ή στον κουβά.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2337

Καθαριστικό χώρων υγιεινής  
περιοδικής χρήσης

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ισχυρό υγρό καθαρισμού χώρων υγιεινής, περιοδικής χρήσης για βαθύ καθαρισμό και αφαίρεση αλάτων, ουρίνης και επίμονων ρύπων

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Αποτελεσματικό καθαριστικό, εξυγιαντικό και αποσμητικό χώρων υγιεινής.
- Κατάλληλο για αρχικούς καθαρισμούς, καταπολεμά την ουρίνη, το πουρί και τα άλατα.
- Αρωματίζει τους χώρους υγιεινής.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 8.0%-25%

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Πράσινο

Οσμή: Άρωμα φρεσκάδας

Ph: 1.5 – 2.0

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15%Φωσφορικό οξύ, <5% μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, κιτρικό οξύ, διαλύτες, αρωματικές ουσίες.

## ΧΡΗΣΗ

- Υδατοδιαλυτό μέχρι και 5 μέρη νερού.
- Εφαρμόζεται με ψεκασμό ή με σφουγγάρι.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem 2337 Gel

Καθαριστικό τουαλέτας  
καθημερινής χρήσης

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Καθαριστικό χώρων υγιεινής σε μορφή τζελ, πού καθαρίζει αποτελεσματικά και ευωδιάζει τους χώρους υγιεινής, εξαφανίζοντας τις οσμές. Απομακρύνει το πουρί και τα άλατα.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Αποτελεσματικό καθαριστικό, εξυγιαντικό και απο-σμητικό χώρων υγιεινής.
- Καταπολεμά την ουρίνη, το πουρί και τα άλατα.
- Αρωματίζει τους χώρους υγιεινής.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο

Μορφή: Διαυγές Gel

Χρώμα: Μπλε

Οσμή: Άρωμα φρεσκάδας

PH: 2,6 έως 3,0



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

<5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, κατιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, διαλύτες, κιτρικό οξύ, αρωματικές ουσίες, a-iso methylionone, butylphenylmethylpropional (Lilial), hexyl cinnamaldehyde

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται αυτούσιο

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

12 X 1 τεμ (750 ml)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2418

Καθαριστικό τζαμιών  
& λείων επιφανειών

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Dynachem 2418 είναι καθαριστικό τζαμιών και λείων επιφανειών, ιδιαίτερα ευχάριστης οσμής.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Δεν προσβάλλει τα ελαστικά μονωτικά κουφωμάτων.
- Δεν αφήνει στίγματα.
- Με αντιστατικό παράγοντα, απομακρύνει τη σκόνη
- Με αντιθαμβωτικό παράγοντα από υδρατμούς
- Ιδανικό για τζάμια, κρύσταλλα, φορμάκια & λείες μεταλλικές ή πλαστικές επιφάνειες.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο ή έως 50% για μεγάλες επιφάνειες

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Μπλε

Οσμή: Άρωμα μήλου

PH: 9.0



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

< 5% Ισοπροπυλική αλκοόλη, ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, αρωματικές ενώσεις, αντιστατικούς παράγοντες, αντιομιχλώδεις παράγοντες

## ΧΡΗΣΗ

Εφαρμόζεται με ψεκασμό

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem 2434

Συμπυκνωμένο υγρό γενικού καθαρισμού

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό γενικού καθαρισμού, ευχάριστης οσμής, ιδιαίτερα αποτελεσματικό για καθαρισμό κάθε πλενόμενης επιφάνειας.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Καθαρίζει αποτελεσματικά και σε βάθος κάθε πλενόμενη επιφάνεια.
- Κατάλληλο για τοίχους, δάπεδα, πλακάκια, μωσαϊκά, πλαστικά, τζάμια, ξύλινες επιφάνειες, κεραμικά, μέταλλα, οχήματα, φουσκωτά σκάφη.
- Ευχάριστης οσμής και ταχείας δράσης.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0% έως 5.0%

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: κόκκινο /πράσινο

Οσμή: Άρωμα κεράσι /μήλο

pH: 9,8 έως 10,6



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

<5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, EDTA και τα άλατά του, κιτρικό οξύ, διαλύτες, αρωματικές ουσίες, methylchloroisothiazolinone, methylisothiazolinone.

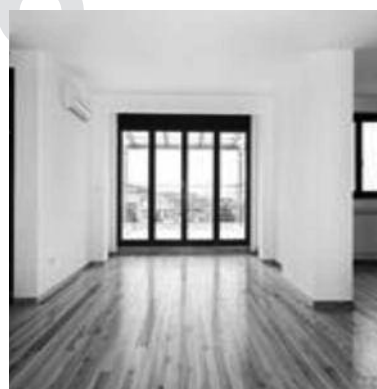
## ΧΡΗΣΗ

Εφαρμόζεται με ψεκασμό ή με σφουγγάρισμα.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2435

Υγρό γενικού καθαρισμού για γρήγορο στέγνωμα

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο υγρό, κατάλληλο για τον καθαρισμό δαπέδων και το γρήγορο στέγνωμα. Εμπλουτισμένο με αλκοόλες, βοηθά στην αποτελεσματική απομάκρυνση των ρύπων και στο ταχύ στέγνωμα των επιφανειών. Ιδανικό για χώρους υποδοχής, μεγάλης κυκλοφορίας.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Χαμηλού αφρισμού
- Ταχείας δράσης
- Με ευχάριστο άρωμα

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0% - 10.0%

Μορφή: Πορτοκαλί

Χρώμα: Κίτρινο

Οσμή: Κίτρο

PH: 9,8 έως 10,6

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

EDTA και τα άλατά του < 5%, Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες < 5%, Διαλύτες < 5%, Αρωματικές ουσίες, < 5%, Μεθυλοχλωροϊσοθειαζολινόνη, < 5%, Μεθυλισοθειαζολινόνη < 5%.

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται σε υδατοδιάλυση 1-3.0% ανάλογα προς το ρύπο

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L ( Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2501

## Υψηλής αντοχής ακρυλική παρκετίνη

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ακρυλική παρκετίνη υψηλής αντοχής, ιδιαίτερα αποτελεσματική για την προστασία και το γυάλισμα των δαπέδων.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Μεταλλική, ακρυλική, υψηλής ποιότητας παρκετίνη.
- Προστατεύει και γυαλίζει μωσαϊκά, μαρμαρίνη, κεραμικά, πέτρα και πλαστικά δάπεδα.
- Δεν ραγίζει και δεν μεταβάλλεται σε πούδρα.
- Εύκολης εφαρμογής και μακράς διάρκειας.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 5.0% έως 8.0%

Μορφή: Υγρό γαλακτώδες

Χρώμα: Γαλακτώδες

Οσμή: Χαμηλή

PH: 7,8 έως 8,2



### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

< 5% :Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, γυαλιστικούς παραγοντες, πλαστικοποιητές, αρωματικές ουσίες, methylchloroisothiazolinone, methylisothiazolinone

### ΧΡΗΣΗ

- Καθαρίζουμε καλά το δάπεδο με το αφαιρετικό παρκετίνης DYNACHEM 2580 και το πλένουμε με το αλκαλικό απορρυπαντικό DYNACHEM 2434.
- Σκουπίζουμε με απορροφητική σκούπα μέχρι να στεγνώσει καλά.
- Απλώνουμε την παρκετίνη με παρκετέζα σε δύο ισόπαχες δόσεις (κάθετα και οριζόντια).
- Για συντήρηση δαπέδου, προσθέτουμε διάλυση 10% στο απορρυπαντικό.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



## Dynachem 2504 Cherry

Ουδέτερο υγρό γενικού καθαρισμού για φινιρισμένα δάπεδα μαρμάρου & ξύλου

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Αποτελεσματικό προϊόν για τον καθαρισμό γυαλισμένων πατωμάτων και επιφανειών.
- Με ευχάριστο άρωμα κεράσι
- Δεν επηρεάζει τα γυαλισμένα πατώματα με την ενδεδειγμένη δοσολογία.
- Δεν αφήνει κατάλοιπα πούδρας
- Δεν επηρεάζει την κρυσταλλοποίηση.
- Δεν αφαιρεί και δεν θαμπώνει την παρκετίνη ή το βερνίκι.

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

- Μη ιονικά τασιενεργά τουλάχιστον 5% αλλά λιγότερο από 15%.  
Άρωμα, συντηρητικό, χρώμα, νερό. **PH: 8.5 ΒΙΟΔΙΑΣΠΩΜΕΝΟ**

### ΧΡΗΣΗ - ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

Χρησιμοποιείται σε νερό 1-5% ανάλογα με το ρύπο.  
Για πολύ γυαλισμένα δάπεδα η συγκέντρωση θα είναι 20ml προϊόντος στα 10 L νερού.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

- 1 X 10 L (Δοχείο)
- 4 X 4 L (Κιβώτιο)



# Dynateco



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2580

## Αφαιρετικό παρκετίνης & κεριών

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο αφαιρετικό παρκετίνης και κεριών.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ισχυρό αφαιρετικό παρκετίνης και πολυμερών κεριών
- Αλκαλικό, αντιτοξειδωτικό, υδατοδιαλυτό, εξασφαλίζει την γρήγορη αφαίρεση κεριών και παλαιών στρωμάτων παρκετίνης

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Διαυγές υγρό  
 Χρώμα: Άχρωμο  
 Οσμή: Δεν εφαρμόζεται ή/ και  
 δεν έχει προσδιοριστεί για το μείγμα  
 ΡΗ: 12,5 έως 13,5

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

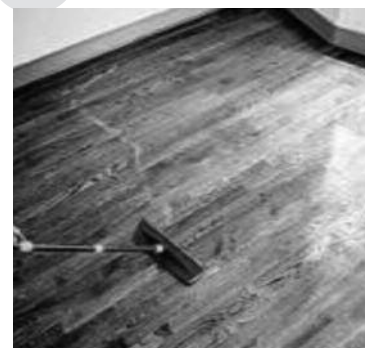
<5% EDTA και τα άλατά του, διαλύτες, αλκαλικούς παράγοντες

### ΧΡΗΣΗ

- Χρησιμοποιείται σκέτο ή και σε υδατοδιάλυση μέχρι 30 %, ανάλογα με τα στρώματα και την παλαιότητα κεριών και πολυμερών (παρκετίνης).
- Σκουπίζουμε και στεγνώνουμε καλά το δάπεδο. Ψεκάζουμε ή απλώνουμε το αφαιρετικό με τη σφουγγαρίστρα και το αφήνουμε να δράσει για λίγα λεπτά. Τρίβουμε με βούρτσα και απορροφούμε με ηλεκτρική σκούπα. Αδρανοποιούμε το δάπεδο με το ειδικό καθαριστικό DYNACHEM 2504 και στεγνώνουμε καλά.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
 4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
 ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2628

Ισχυρό υδατοδιαλυτό αλκαλικό καθαριστικό  
βιομηχανικής χρήσης

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ισχυρό υδατοδιαλυτό απολιπαντικό επαγγελματικής χρήσης, που αφαιρεί οργανικά κατάλοιπα, λιπαρά, λάδια και συσσωρευμένη βρωμιά.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Ιδανικό για μηχανές πλύσεως υψηλής πίεσης
- Αφαιρεί τα οργανικά κατάλοιπα, λιπαρά, λάδια και επίμονους ρύπους
- Πυρίμαχο, αντιδιαβρωτικό, άοσμο ιδανικό για γρήγορη και αποτελεσματική απολίπανση
- Για βιομηχανίες τροφίμων, για κουζίνες, για οχήματα, για μηχανήματα, δάπεδα και εξοπλισμούς



## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Άχρωμο  
Οσμή: Χαρακτηριστική  
PH: 13,0 έως 13,9

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

<5% Υδροξείδιο του νατρίου, ένυδρο μεταπυριτικό άλας του Νατρίου, μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, φωσφονικές ενώσεις, διαλύτες, EDTA και τα άλατά του, Methylchloroisothiazoline, Methylisothiazoline, 2-bromo-2-nitropropane-1,3-d

## ΧΡΗΣΗ

Υδατοδιάλυση: 2.0% έως 10.0% κατά προτίμηση με ζεστό νερό

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem 2640

Ισχυρό αλκαλικό καθαριστικό συσσωρευμένων  
λιπαρών & οργανικών καταλοίπων

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Πολύ ισχυρό αλκαλικό καθαριστικό για συσσωρευμένα λιπαρά και οργανικά κατάλοιπα ιδανικό για γρήγορο και πολύ αποτελεσματικό καθαρισμό.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

Ιδανικό για μηχανές πλύσης υψηλής πίεσης. Αφαιρεί τα οργανικά κατάλοιπα, λιπαρά, λάδια και συσσωρευμένο ρύπο. Μη αναφλέξιμο, ιδανικό για γρήγορο και αποτελεσματικό καθαρισμό. Κατάλληλο για βιομηχανίες τροφίμων, κρέατος, γάλακτος και πουλερικών & για καθαρίσματα μηχανημάτων, δαπέδων & εξοπλισμών.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0% έως 5.0%

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Μπλέ

Οσμή: Καυστική

PH: 13,0 έως 13,9



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15%EDTA και τα άλατά του, υδροξείδιο του νατρίου < 5%, μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, φωσφονικές ενώσεις, διαλύτες, υδρότροπα

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται σε υδατοδιάλυση 2.5-10% σε ζεστό κατά προτίμηση νερό.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2642

Εξυγιαντικό υγρό καθαρισμού επιφανειών  
με αλκοόλη

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εξυγιαντικό υγρό καθαρισμού επιφανειών με αλκοόλη.  
Ιδανικό για καθαρισμό και εξυγίανση επιφανειών, κουζίνας, μεταλλικών, γυάλινων, ξύλινων & σκληρών πλαστικών επιφανειών, γραφείων κ.λπ.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Χαμηλού αφρισμού
- Στεγνώνει αμέσως.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιος

Μορφή: Διαυγές υγρό

Χρώμα: Άχρωμο

Οσμή: Αλκοόλης

PH: 6.5

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Ισοπροπυλική αλκοόλη  $\geq 15\%$   $< 30\%$ ,  
Ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες  $< 5\%$   
Αρωματικές ουσίες

## ΧΡΗΣΗ

Ψεκάστε το προϊόν στην επιφάνεια και τρίψτε καλά με πανί ή χαρτί κουζίνας.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

4 X 4 L (Κιβώτιο)



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem 2652

Συμπυκνωμένο καθαριστικό για φούρνους,  
κουζίνες, φριτέζες & ψηστιέρες

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ισχυρό συμπυκνωμένο καθαριστικό, κατάλληλο για φούρνους, κουζίνες, φριτέζες και ψηστιέρες. Αφαιρεί αποτελεσματικά φυτικά και ζωικά λίπη και έλαια

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Αποτελεσματικό για την αφαίρεση φυτικών & ζωικών ελαίων
- Απομακρύνει καμένα λίπη και καρβουνίλα από μαγειρικά σκεύη, φούρνους φριτέζες & απορροφητήρες.
- Κατάλληλο για χώρους μαζικής εστίασης & βιομηχανίας τροφίμων.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Κίτρινο  
Οσμή: Καυστική  
PH: 13,0 έως 13,9



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

<5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, υδροξείδιο του νατρίου, ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, διαλύτες, φωσφονικές ενώσεις, υδρότροπα, METHYLISOTHAZOLINON, LAURYLAMINE DIPROPYLENEDIAMINE

## ΧΡΗΣΗ

- Χρησιμοποιείται σε αναλογία 1 / 1 έως 1 / 20 μέρη νερού, ανάλογα με τη βρωμιά.
- Σκεύη, φριτέζες, τηγάνια, ταψιά συνιστάται να εμβαπτίζονται σε διάλυμα 5-10 % με ζεστό νερό.
- Για στόφες, ψηστιέρες και φούρνους συνιστάται να τις θερμαίνουμε μέχρι 60 C και κατόπιν να ψεκάσουμε διάλυμα 5 - 10%. Κατόπιν ξέπλυμα με νερό και ξύδι.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2700

Ισχυρό καθαριστικό αλάτων  
πλυντηρίων πιάτων & συσκευών

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ισχυρό καθαριστικό αλάτων, ιδιαίτερα διεισδυτικό, κατάλληλο για πλυντήρια πιάτων & συσκευών. Καθαρίζει και γυαλίζει τα μεταλλικά μέρη.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Όξινο εξευγενισμένο αφαιρετικό αλάτων από πλυντήρια πιάτων & κάθε είδους συσκευές.
- Δεν επηρεάζει τα ανοξείδωτα ενώ παράλληλα γυαλίζει τα μεταλλικά μέρη.
- Απελευθερώνει τα μπέκ ψεκασμού και καθαρίζει τα τοιχώματα του πλυντηρίου.
- Εξαιρετικής απόδοσης, οικονομικό.
- Χαμηλού αφρισμού, διεισδυτικό.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Διαυγές υγρό  
Χρώμα: Άχρωμο  
Οσμή: Όξινο  
ΡΗ: <1 [Συγκ.(% w/w):100%]

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥15% <30%Φωσφορικό οξύ,Θειικό Οξύ, <5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες

## ΧΡΗΣΗ

- Υδατοδιάλυση 5.0-10.0%.

Η δοσολογία χρήσης εξαρτάται από το πάχος της κρούστας που έχει δημιουργηθεί.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

4 X 6 kg



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail:info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem 2723

Παχύρευστο ουδέτερο κρεμοσάπουνο χεριών

Αριθ. καταχώρησης στο CPNP 1950950

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Ουδέτερο κρεμοσάπουνο χεριών, σε παχύρευστη μορφή, το οποίο καθαρίζει, μαλακώνει και ενυδατώνει τα χέρια, αφήνοντας ένα όμορφο άρωμα στο δέρμα.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Καθαρίζει σε βάθος
- Μαλακώνει & ευωδιάζει τα χέρια
- Οικονομικό

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση:	Αυτούσιο
Μορφή:	Διαυγές υγρό
Χρώμα:	Ροζ
Οσμή:	Καρύδα
PH:	7,5(+/- 0,5)

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Πλούσιο σε επιφανειοδραστικές ουσίες, άρωμα, μαλακτικούς και ενυδατικούς παράγοντες

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται αυτούσιο. Ελάχιστες σταγόνες αρκούν για ένα καλό πλύσιμο.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Auraderm Determani HACCP

Υγρό Αντισηπτικό Σαπούνι Υγιεινής Χεριών

Αριθ. καταχώρησης στο CPNP 1843921

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Υγρό αντισηπτικό σαπούνι χεριών, εμπλουτισμένο με τασιενεργά και μαλακτικά φυτικής προέλευσης

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Σύγχρονης τεχνολογίας, συνδυάζει ισχυρή καθαριστική δράση με βιολογική ενέργεια εναντίον των βακτηριδίων και μυκήτων Εμπλουτισμένο με ενεργά και μαλακτικά φυτικής προέλευσης.
- Κατάλληλο για χώρους επεξεργασίας τροφίμων, τυροκομεία, ιχθυαγορές, ξενοδοχεία, εστιατόρια, και σε όλους τους χώρους που απαιτείται αυξημένη υγιεινή χεριών.
- Δεν αλλοιώνει την επιδερμική ισορροπία, έχοντας PH του δέρματος.
- Δεν περιέχει triclosan. Δεν περιέχει αρώματα ή χρώματα και είναι απόλυτα συμβατό με τις απαιτήσεις του HACCP.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση:	Αυτούσιο
Μορφή:	Διαυγές υγρό
Χρώμα:	Άχρωμο
Οσμή:	Άοσμο
PH:	5.5±0.5

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Πλούσιο σε επιφανειοδραστικές ουσίες και μαλακτικούς παράγοντες φυτικής προέλευσης καθώς και ενυδατικούς και αντισηπτικούς παράγοντες. Καταχωρημένο στο CPNP.

## ΧΡΗΣΗ

Ρίψατε το προϊόν στα χέρια & τρίψτε προσθέτοντας βαθμιαία νερό έως ότου σχηματιστεί αρκετός αφρός. Αφήστε το προϊόν να δράσει για 5 – 10 δευτερόλεπτα, ξεπλύνετε & στεγνώστε.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

4 X 5L (Κιβώτιο)



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Auraderm Gel

Εξυγιαντικό χεριών με αντιβακτηριακό παράγοντα,  
εμπλουτισμένο με αλκοόλη

Αριθ. καταχώρησης στο CPNP 1858901

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εξυγιαντικό χεριών με αντιβακτηριακό παράγοντα, εμπλουτισμένο με αλκοόλη.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Με αποτελεσματική αντιβακτηριδιακή δράση
- Με υψηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλες (62.5%)
- Με μαλακτικά χεριών για την προστασία του δέρματος
- Με ουδέτερο PH
- Δερματολογικά ελεγμένο σύμφωνα με το πρότυπο EN 40
- Παράγεται σύμφωνα με ISO 9001, ISO 14001 & EMAS
- Με διακριτική οσμή κίτρου
- Ιδανικό για προστασία, υγιεινή και ασφάλεια

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Αλκοόλη: 62.5 %, αντιβακτηριακό παράγοντα, μαλακτικούς παράγοντες

## ΧΡΗΣΗ

Εφαρμόστε το προϊόν στα χέρια και τρίψτε τα έως ότου στεγνώσουν.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

18 X 1 τεμ 80 ml (Κιβώτιο)

12 X 1 τεμ 500 ml(Κιβώτιο)

6 X 1 τεμ 3 L (Κιβώτιο)



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem Bath Care

Σαμπουάν για μαλλιά και σώμα

Αριθ. καταχώρησης στο CPNP 2009987

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Bath Care είναι σαμπουάν, κατάλληλο για χρήση σε μαλλιά και σώμα.

Προσφέρει βαθύ καθαρισμό στο τριχωτό του κεφαλιού και παράλληλα ενυδατώνει και καθαρίζει το σώμα

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Οικολογικής σύνθεσης
- Δεν ερεθίζει τα μάτια και το δέρμα.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μορφή: Υγρό  
Χρώμα: Πορτοκαλί  
Οσμή: Μέλι  
PH: 6,5



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Πλούσιο σε επιφανειοδραστικές ουσίες, άρωμα, μαλακτικούς και ενυδατικούς παράγοντες

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται αυτούσιο.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

6 X 1 τεμ 1900 ml( Κιβώτιο)

Dynateco



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem Deblock

## Αποφρακτικό υγρό ταχείας δράσης

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το Dynachem Deblock είναι αποφρακτικό υγρό ταχείας δράσης, κατάλληλο για νιπτήρες, μπανιέρες, σιφόνια και νεροχύτες

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Διαλύει συσσωρευμένους ελαιώδεις ρύπους, λιπαρά, χαρτί, σαπούνι.
- Δεν επηρεάζει τις σωληνώσεις από πλαστικό.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο

Μορφή: Ρευστό

Χρώμα: Καφέ

Οσμή: Όξινη

PH: <1 [Συγκ.(% w/w):100%]

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥30% Θειικό Οξύ

### ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε το πλεονάζον νερό από το φραγμένο σωλήνα ή σιφόνι. Αδειάστε αργά και με πολύ προσοχή το υλικό στο σημείο που θέλετε.
- Αναμείνετε 4-5' και προσθέστε βαθμιαία νερό.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.
- Μην το αναμειγνύετε με άλλα χημικά.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

12 X 1 L



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem Dynabio T

## Υγροποιητικό αποσμητικό λυμάτων για χημικές τουαλέτες

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Υγροποιητικό και αποσμητικό αστικών λυμάτων, ιδανικό για χημικές τουαλέτες.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Εξαφανίζει τη δυσοσμία & αποσυνθέτει γρήγορα τα οργανικά λύματα.
- Κατάλληλο για αεροσκάφη, σκάφη, τροχόσπιτα, τουριστικά λεωφορεία.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο

Μορφή: Υγρό

Χρώμα: Μπλέ

Οσμή: Όξινη

PH: 8,7

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Μη παθογόνους μικροοργανισμούς

### ΧΡΗΣΗ

- Χρησιμοποιείται αδιάλυτο.
- Δύο έως τρία λίτρα για κάθε 100 λίτρα λύματος.
- Μην το χρησιμοποιείτε σε συνδυασμό με απορρυπαντικά & απολυμαντικά.
- Δεν περιέχει φορμαλδεΐδη. Κατάλληλο για απόρριψη σε βιολογικό.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem Freshen

Βιολογικό υγρό για Έλεγχο Οσμών και  
μείωση COD-BOD

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Βιολογικό προϊόν υψηλής αποτελεσματικότητας που διασπά την πηγή των οσμών. Ειδική φόρμουλα που συνδυάζει χημεία που πρώτα δεσμεύει τα μόρια των οσμών και μικροβιολογία ειδικά επιλεγμένων βακτηρίων για να διασπάσει την οσμή που δημιουργούν τα ίδια τα μόρια, τα οποία μετά την εφαρμογή του προϊόντος μετατρέπονται σε διοξείδιο του άνθρακα και νερό.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Κατάλληλο για απόσπηση βιολογικών στους αγωγούς ανακούφισης
- Κατάλληλο για απόσπηση οργανικών καταλοίπων, ψαραγορών, σφαγείων, φορτηγών τροφίμων
- Εξαφανίζει την πηγή των οσμών & δεν τις επικαλύπτει
- Μετατρέπει τα οργανικά σε διοξείδιο του άνθρακα & νερό.
- Συνδυάζει τη χημεία με μικροοργανισμούς.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο ή αραιωμένο με νερό έως 25%

Μορφή: Υγρό

Χρώμα: Υπόφαιο

Οσμή: Φυτική

PH: 7,8 έως 8,2

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Μείγμα μικροοργανισμών

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται αυτούσιο ή αραιωμένο σε νερό έως 25%.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem GTX

Ενισχυτικό δράσης βιολογικών καθαρισμών  
και διάσπασης λιπαρών

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένο βακτηριακό μίγμα σε σκόνη, για την ενίσχυση της δράσης του βιολογικού καθαρισμού σε περιόδους αιχμής, για την εκκίνηση βιολογικών, για διάσπαση λιπαρών σε λιποπαγίδες, γραμμές σωληνώσεων, φρεάτια, σηπτικές δεξαμενές και όπου υπάρχουν παρόμοια προβλήματα ελέγχου λυμάτων & οσμών.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Μειώνει τους δείκτες COD, BOD & τα συγκεντρωμένα στερεά των συστημάτων αποχέτευσης & κατά μειώνει το κόστος κατεργασίας.
- Εξαφανίζει οσμές & λύματα από φρεάτια, λιποπαγίδες, σηπτικές δεξαμενές και συστήματα απόρριψης / αποχέτευσης.
- Χρησιμοποιεί τις ισχυρές πεπτικές / διασπαστικές ιδιότητες ειδικά επιλεγμένων καλλιεργειών βακτηρίων και ουδέτερα ένζυμα που παράγονται από αυτές.
- Διαλύει τις πρωτεΐνες, τους υδατάνθρακες, φυτικά & ζωικά λίπη, λάδια & την κυτταρίνη
- Μειώνει την ανάγκη αποστράγγισης / απάντλησης
- Εισάγει μικροοργανισμούς για καλύτερη αποστράγγιση & ομαλή λειτουργία στα συστήματα σωληνώσεων & στις βάσεις έκπλυσης. Επιταχύνει τον έλεγχο ροής των στερεών σε εγκαταστάσεις επεξεργασίας λυμάτων.

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Μικροοργανισμούς αναμειγμένους σε φυσικό μεταφορέα

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες της ετικέτας

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 kg



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem MSC

Βιολογικό καθαριστικό & αποσμητικό επιφανειών

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Βιολογικό καθαριστικό & αποσμητικό επιφανειών, αποτελεσματικό για τουαλέτες, ουρητήρες, μπάνια, νεροχύτες, χημικές τουαλέτες, μοκέτες, ρύπους κατοικίδιων.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Εξαιρετική σύνθεση ενεργών μικροοργανισμών και βιοδιασπώμενων απορρυπαντικών.
- Κατάλληλο για απόσμηση μοκετών και ταπετσαριών από υγρασία & μούχλα.
- Ιδανικό για απόσμηση ρύπων από κατοικίδια ζώα.
- Κατάλληλο για αρωματισμό χημικών τουαλετών.

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο ή έως και 5 % διαλυμένο σε νερό ανάλογα με το ρύπο

Μορφή: Υγρό  
Χρώμα: Λευκό  
Οσμή: Ευχάριστη  
PH: 8,0



## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Μη παθογόνους μικροοργανισμούς

## ΧΡΗΣΗ

Χρησιμοποιείται αυτούσιο ή μέχρι και 5% διαλυμένο σε νερό, ανάλογα με το ρύπο

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 10 L (Δοχείο)  
4 X 4 L (Κιβώτιο)  
12 X 1 L



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachem Solupack

Βιολογικό υγροποιητικό λιπαρών και  
διασπαστικό οσμών

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Συμπυκνωμένη βακτηριακή σκόνη που χρησιμοποιείται ως διασπαστής οργανικών καταλοίπων και λιπαρών σε σηπτικά συστήματα, λιποπαγίδες, σωληνώσεις, φρεάτια. Κατάλληλο για βιομηχανίες επεξεργασίας τροφίμων, κουζίνες και όπου εμφανίζονται παρεμφερή προβλήματα ελέγχου λυμάτων & οσμών.

## ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Μειώνει τα COD, BOD & υγροποιεί τα λιπαρά των συστημάτων αποχέτευσης
- Εξαφανίζει τις οσμές & τα λύματα από τα φρεάτια, τις λιποπαγίδες, τις σηπτικές δεξαμενές και τα συστήματα απόρριψης / αποχέτευσης.
- Διαλύει τις πρωτεΐνες, τους υδατάνθρακες, φυτικά & ζωικά λίπη, λάδια & την κυτταρίνη
- Αποτρέπει τη συγκέντρωση λάσπης, λίπους & άλλων οργανικών στερεών

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 1 σακουλάκι 200 γραμ σε 10 Lt χλιαρού νερού

Μορφή: Σκόνη

Χρώμα: Λευκό

Οσμή: Χαρακτηριστική

PH: Δεν εφαρμόζεται ή/και δεν έχει προσδιοριστεί

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

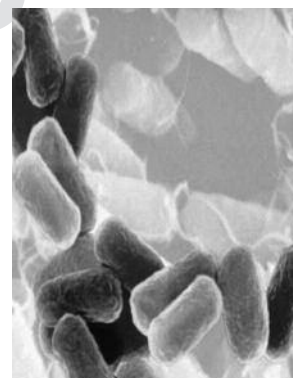
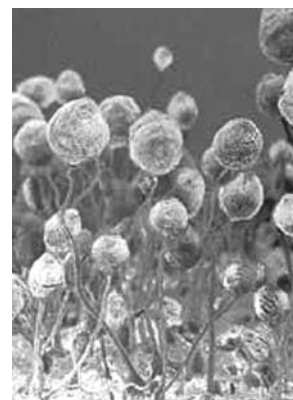
Σκόνη η οποία περιέχει ένα μείγμα μικροοργανισμών και ενζύμων

## ΧΡΗΣΗ

1 σακουλάκι 200 γραμ. σε 10 Lt νερού. Βλέπε οδηγίες ετικέτας

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 25 τεμ (200 γραμ.)



Dynateco

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



# Dynachloro V Ultra

## Υπερσυμπυκνωμένο χλωρολευκαντικό

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Εξαιρετικής απόδοσης υπερσυμπυκνωμένη χλωρίνη με άρωμα λεμόνι.

### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Καθαρίζει και λευκαίνει τις επιφάνειες.
- Εξαιρετικής απόδοσης, ευωδιάζει τους χώρους, αφήνοντας ένα ευχάριστο άρωμα λεμονιού.
- Το υψηλό της ιξώδες επιτρέπει την εφαρμογή της και σε κάθετες επιφάνειες.

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: 2.0% - 20.0%

Μορφή: Παχύρευστο υγρό

Χρώμα: Υποκίτρινο

Οσμή: Χαρακτηριστική χλωρίου

PH: 13,5 +/- 0,5

### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

≥5% <15% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, <5% λευκαντικοί παράγοντες με βάση το χλώριο, ανιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες, φωσφονικές ενώσεις, αρωματικές ουσίες.

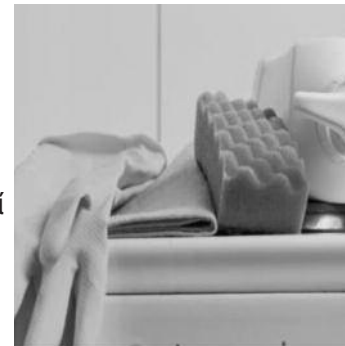
### ΧΡΗΣΗ

Κατάλληλο για καθαρισμό, απολύμανση & λεύκανση επιφανειών.

### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 X 13 L ( Δοχείο)

4 X 4 L (Κιβώτιο)



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr



## VMD 38

### Γυαλιστικό Ανοξειδωτων & Χρωμίων

#### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το VMD 38 είναι γυαλιστικό για INOX και φινιρισμένες μεταλλικές επιφάνειες.

#### ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ

- Γυαλιστικό για INOX και φινιρισμένες μεταλλικές επιφάνειες.
- Αποκαθιστά τις επιφάνειες, εξαλείφοντας τα δακτυλικά αποτυπώματα, αποτρέπει την επιφανειακή οξείδωση, απομακρύνει τη σκόνη και αφήνει ένα προστατευτικό φιλμ.
- Κατάλληλο και για άλλα μέταλλα όπως νικέλιο, χρώμιο, κίτρινα κράματα.

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Υδατοδιάλυση: Αυτούσιο

Μορφή: Υγρό

Χρώμα: Άχρωμο

Οσμή: Άοσμο

PH: Δεν εφαρμόζεται ή/και δεν έχει προσδιοριστεί για το μείγμα

#### ΠΕΡΙΕΧΕΙ

Πρωθητικούς και γυαλιστικούς παράγοντες.

#### ΧΡΗΣΗ

Ψεκάστε την επιφάνεια απαλά και τρίψτε επίμονα με χαρτί κουζίνας ή στεγνό ύφασμα

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

12 X 400 ml

Dynateco



ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr





# Dynachem SALNET TAX

Καθαριστικό & αποσμητικό κάδων και  
χώρων απορριμμάτων

## ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- Απορρυπαντικό - αποσμητικό με ήπια απολυμαντική δράση
- Είναι μη αναφλέξιμο, μη διαβρωτικό μη πτητικό και χαμηλού αφρισμού.
- Δρά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος και σε αραίωση από 0.5%.
- Συμπυκνωμένο και οικονομικό
- PH: 9.8

## ΠΕΡΙΕΧΕΙ

- < 5% Μη ιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες,
- < 5% Κατιονικές επιφανειοδραστικές ουσίες,
- < 5% Αρωματικές ουσίες,
- < 5% Βένζυλο άλκυλο αμμώνιο χλωρίδιο  
( Χλωριούχο Βενζαλκόνιο )

## ΧΡΗΣΗ

Υδατοδιάλυση 0.5- 3.0% ανάλογα με το ρύπο

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

1 χ 20L



# Dynateco



Dynateco

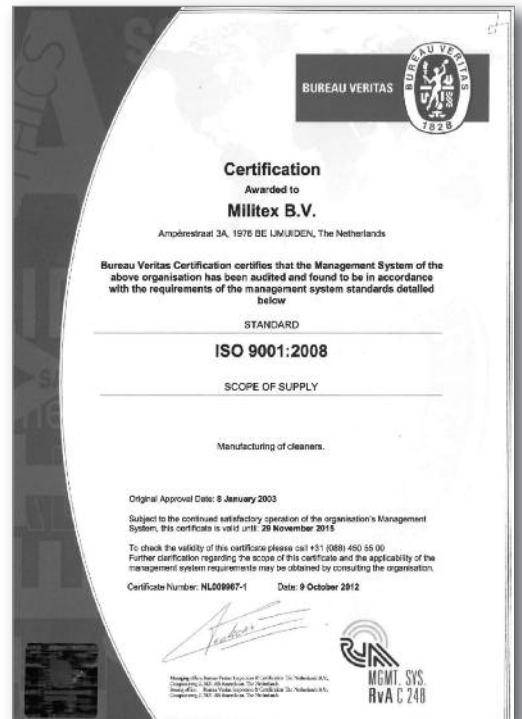
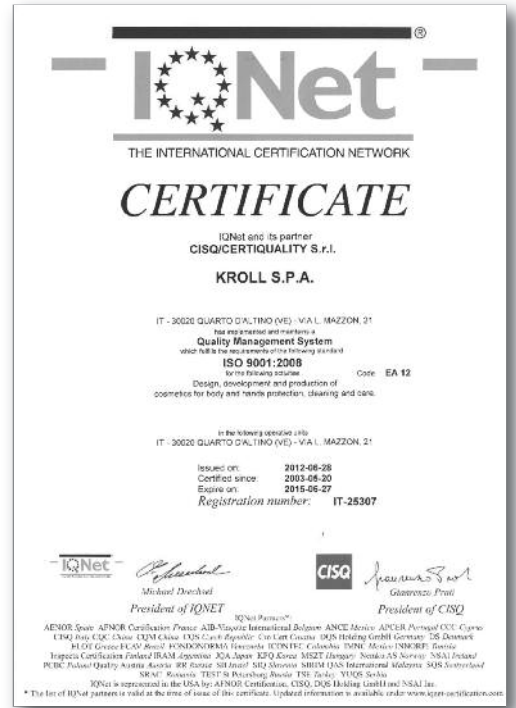
ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΣΤΗΝ Ε.Ε.  
ΠΡΟΪΟΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΧΗΜΙΚΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.

Τηλ: 210 6141120-1 • Φαξ: 210 6141122, e-mail: info@dynateco.gr

Web Site: www.dynateco.gr









**Dynamech Hygiene**

**ΦΟΡΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ**

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ.....**

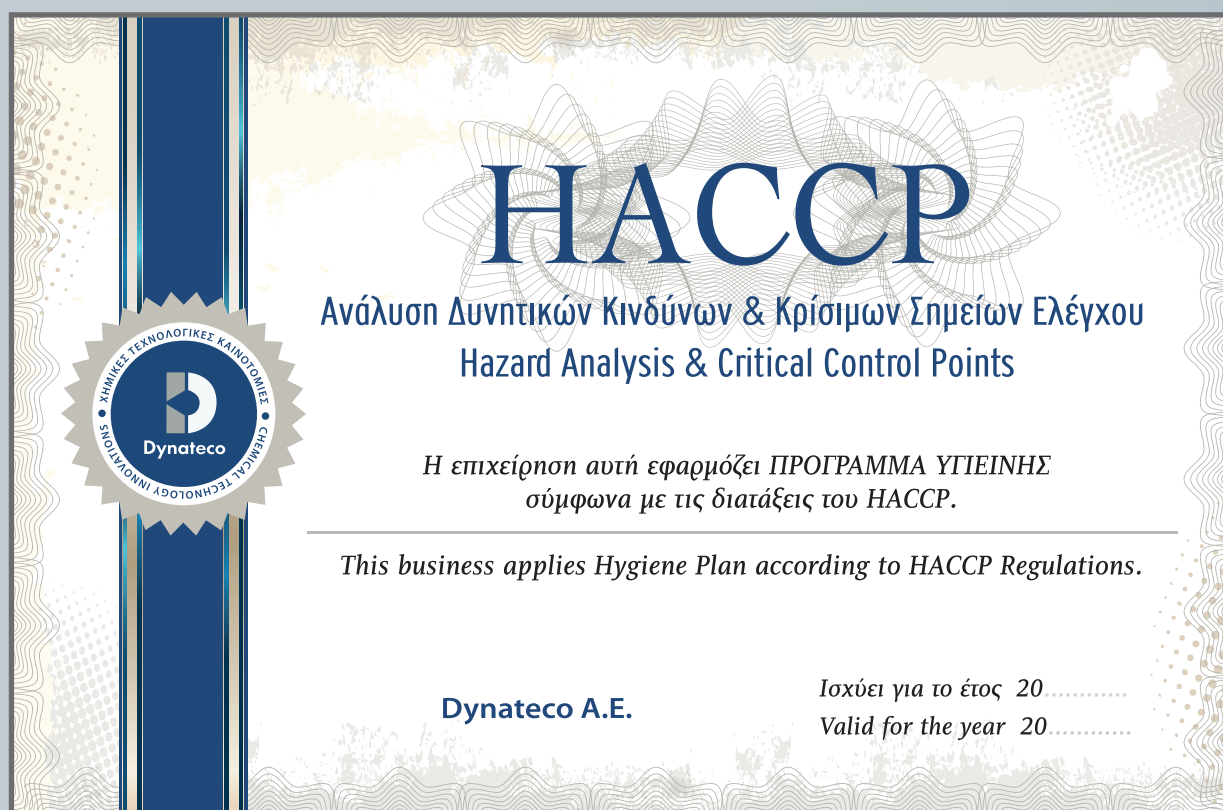
ΤΜΗΜΑΤΑ	ΚΩΔ. ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ	ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ	ΕΦΑΡΜΟΓΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ
Πατώματα	2628 ή 2640 & 2105	Καθημερινά	Καθαρισμός Απολύμανση		
Πλυντήρια	2700	Εβδομαδιαία	Αφαλάτωση		
Ψηστιέρες	2652	Καθημερινά	Απολίπανση		
Ψυγεία	2105 ή DALCO 100	Εβδομαδιαία	Απολύμανση		
Φούρνοι	2652	Εβδομαδιαία	Απολίπανση		
Απορροφητήρας	2652	Εβδομαδιαία	Απολίπανση		
Τοίχοι	2628 & 2105	Εβδομαδιαία	Καθαρισμός Απολύμανση		
Πάγκοι	DALCO 100 ή STAINLESS STEEL POLISH	Καθημερινά	Απολύμανση		
Ανοξείδωτα	VMD 38	Εβδομαδιαία	Γυάλισμα - Συντήρηση		
Λιποπαγίδες	1007 ή SOLPACK	Καθημερινά	Υγροποίηση Λιπαρών - Απόσπηση		
Κάδοι Απορριμάτων	2628 & 2105	Εβδομαδιαία	Καθαρισμός Απολύμανση		
Προσωπικό	AURADERM	Καθημερινά	Αντισηψία Χεριών		
Αποθήκες	2434 & 2105	Καθημερινά	Καθαρισμός Απολύμανση		

Militex B.v • Amkro-Kroll S.p.a. • Altana-Rhenania GmbH • Novozymes Biologicals S.a. • Bionetix Inc. • Ma\*fra S.p.a.



**Dynachem**

Το παρόν αυτοκόλλητο χορηγείται στις επιχειρήσεις που  
έχουν συνάψει σύμβαση προμηθείας υλικών  
& εφαρμόζουν Πρόγραμμα Υγιεινής της  
**DYNATECO A.E.**



**ΧΗΜΙΚΕΣ - ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΕΣ DYNATECO A.E.**

Λ. Ειρήνης 20 • 151 21 Πεύκη • Αθήνα

Τηλ.: 210 61.41.120-1 • Fax: 210 61.41.122 • E-mail: info@dynateco.gr

**www.dynateco.gr**