



## Υπεύθυνες συμβουλές από έναν έμπιστο συνεργάτη

Στη JohnsonDiversey αναγνωρίζουμε ότι η ασφάλεια τροφίμων σημαίνει πολύ περισσότερο από τον απλό έλεγχο, της προμήθειας τροφίμων.

Έχει άμεσο αντίκτυπο στη σχέση σας με πελάτες και εργαζομένους, καθώς επίσης και στην αξία και φήμη της επιχείρησής σας.

Γι'αυτό συλλέξαμε σε ένα πλήρες σύστημα όλα τα στοιχεία εκείνα που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων, από τα κατάλληλα προϊόντα καθαρισμού και υγιεινής μέχρι την παροχή εξειδικευμένων συμβουλευτικών υπηρεσιών.

Με ένα δίκτυο από χιλιάδες κατάλληλα εκπαιδευμένους εργαζομένους σε 60 χώρες, σε όλο τον κόσμο, η JohnsonDiversey κατέχει το προβάδισμα στην επαγγελματική αγορά, έτοιμη να παράσχει τις πιο ολοκληρωμένες λύσεις γύρω από την ασφάλεια τροφίμων.

JohnsonDiversey ΕΛΛΑΣ Α.Ε.  
Χειμάρρας 5, 151 25 Μαρούσι  
Τηλ: 210 6385900 / Fax: 210 6385901  
www.johnsondiverseyc.com



## Our Advantage

Το πλεονέκτημα της JohnsonDiversey:

Πολύ πέρα από τον καθαρισμό, είμαστε αφοσιωμένοι στο να γίνουμε οι καλύτεροι στην απλοποίηση της ζωής των πελατών μας.

Δεσμευόμαστε να το πετύχουμε με το να:

- Αφιερώνουμε χρόνο να ακούμε, να καταλαβαίνουμε και να ανταποκρινόμαστε στις μοναδικές ανάγκες καθαρισμού και υγιεινής των πελατών μας.
- Αναλαμβάνουμε προσωπικό ενδιαφέρον για να διασφαλίσουμε ότι οι εγκαταστάσεις που φροντίζουμε είναι πάντα καθαρές, ασφαλείς και ελκυστικές.
- Επιδιώκουμε τις καινοτομίες σε οποιαδήποτε μορφή πρόκειται να διευκολύνει τη ζωή των πελατών μας και να κάνει την επιχείρησή τους πιο επικερδή.
- Συνεργαζόμαστε με τους πελάτες υπερβαίνοντας τις προσδοκίες τους κάθε μέρα, παντού.

Ο ειδικός συνεργάτης της περιοχής σας:

Απορσί 210 9270377-1000-4/05



A  SAFEKEY™ Solution

JohnsonDiversey   
Clean is just the beginning



# ΝΕΟ, ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, SafeKitchen™

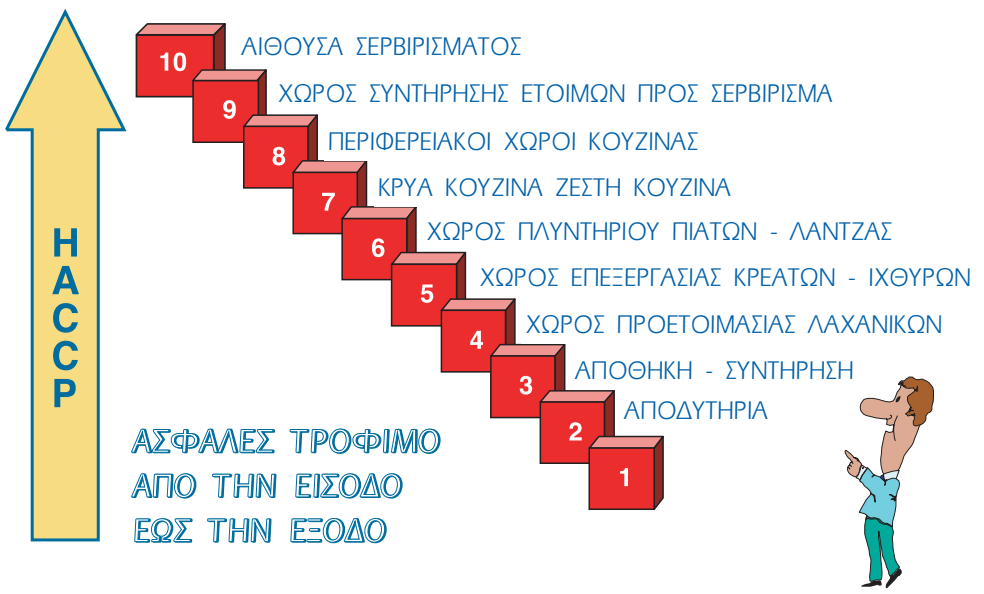
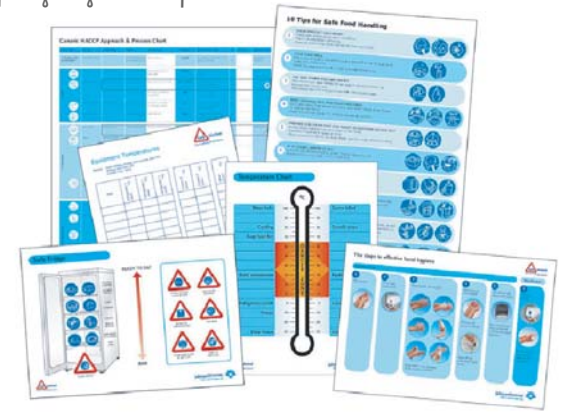
Η JohnsonDiversey Hellas, ανταποκρινόμενη στις σύγχρονες απαιτήσεις (νομοθετικές και μη), που επιτάσσουν πια με μεγαλύτερη ένταση την εφαρμογή συστημάτων HACCP σε κάθε επιχείρηση παραγωγής και διάθεσης τροφίμων, ανέπτυξε με πρωτοπόρο για την ελληνική αγορά τρόπο, το **SafeKitchen™**, ένα ολοκληρωμένο σύστημα ασφαλούς διαχείρισης των τροφίμων. Το **SafeKitchen™** διασφαλίζει:

- > Ευκολότερη συμμόρφωση με την ευρωπαϊκή και την εγχώρια νομοθεσία
- > Αποδοτική, οικονομική και εύρυθμη λειτουργία της κουζίνας
- > Ελαχιστοποίηση των κινδύνων επιμόλυνσης των τροφίμων
- > Ασφαλέστερο περιβάλλον εργασίας και αυξημένη παραγωγικότητα
- > Το όνομα και τη φήμη της επιχείρησής σας.

Πιο συγκεκριμένα το **SafeKitchen™**:

**Α.** Αναγνωρίζει τα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (CCP's) σε όλα τα στάδια, από την παραλαβή μέχρι τη διάθεση των τροφίμων, επισημαίνοντας τους αντίστοιχους κινδύνους και τα μέτρα αποφυγής τους. Οι εύχρηστοι πίνακες ευαισθητοποιούν το αρμόδιο προσωπικό κάθε τμήματος και αναρτώνται σε εμφανή σημεία των εγκαταστάσεών σας.

**Β.** Περιλαμβάνει Πρόγραμμα Καθαρισμού και Υγιεινής κάθε χώρου επεξεργασίας και διάθεσης των τροφίμων. Το πρόγραμμα ακολουθεί την πορεία του τροφίμου από την είσοδο στο χώρο της κουζίνας (στην αποθήκη ή στη συντήρηση) έως την έξοδό του από αυτή και αντιμετωπίζει τις ανάγκες καθαρισμού και υγιεινής σε κάθε επιμέρους στάδιο.



- Η κατάρτιση του προγράμματος περιλαμβάνει:
- Αντικείμενα - σκεύη - μηχανήματα - επιφάνειες, ανά περιοχή.
  - Συχνότητα καθαρισμού.
  - Επιλεγμένα προϊόντα από μια ευρεία και πλήρη γκάμα προϊόντων καθαρισμού και υγιεινής χώρων διαχείρισης τροφίμων.
  - Δοσομέτρηση μέσω αξιόπιστων δοσομετρικών συσκευών.
  - Σημεία ελέγχου Υγιεινής - όρια ελέγχου καθώς και εργαλεία ελέγχου.

Το πρόγραμμα αυτό αφού καταληχθεί, σας παραδίδεται σε εποπτική μορφή μαζί με το Εγχειρίδιο Διαδικασιών Καθαρισμού και Υγιεινής Χώρων Παρασκευής και Διάθεσης Τροφίμων, ώστε να αποτελεί σημείο αναφοράς για τον υπεύθυνο και εργαλείο εκπαίδευσης για κάθε χρήστη.

Safe Kitchen Safe Food Handling Program		ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗ: ΚΡΥΑ ΚΟΥΖΙΝΑ				JohnsonDiversey Clean is just the beginning	
Δάπεδα	Καθημερινά	Degreem	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Διπλά χωρίς σκονάκι και υπολείμματα τροφίμων καθαρίζεται ο χώρος. Πλάκες χωρίς σπιντζ.
Τοίχοι	Μηνιαία	Degreem	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Τόξα καθαρίζονται με σαπούνι.
Πόρτες	Εβδομαδιαία	Eubac Sanitizer	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Πόρτες καθαρίζονται με σαπούνι.
Πάγκοι Επιράνειες	Καθημερινά	Degreem	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Επιράνειες καθαρίζονται με σαπούνι, χωρίς υπολείμματα τροφίμων.
Κόπτης	Καθημερινά	Degreem	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Σε κάθε απόδοση καθαρίζεται. Επιπλέον με σαπούνι, χωρίς υπολείμματα τροφίμων, καθαριότητα, ήλιος.
Ψυγεία	Εβδομαδιαία	Degreem	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Καθαρίζονται με σαπούνι, χωρίς υπολείμματα τροφίμων.
Προσωπική Υγιεινή	Καθημερινά	Levofor Gel	Επιφανειακή καθαριότητα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	2 φορές την εβδομάδα	Νύαο καθαρίζεται με σαπούνι, χωρίς υπολείμματα τροφίμων. Επιπλέον με σαπούνι, χωρίς υπολείμματα τροφίμων.

**Γ.** Καθορίζει ένα Σύστημα Ελέγχου & Παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων με:

- Κρίσιμα Όρια ελέγχου (πχ. Θερμοκρασιών).
- Συχνότητα ελέγχων.
- Διορθωτικές ενέργειες.
- Εργαλεία ελέγχου (πχ. Θερμόμετρα ακίδος, τέστ υπολειματικής πρωτεΐνης, σύστημα ελέγχου ποιότητας λαδιού 3M, ειδικές συσκευές παγίδευσης εντόμων).



**Δ.** Τεκμηριώνει - αρχειοθετεί και ανασκοπεί το σύστημα.

Σύμφωνα με τις αρχές κάθε συστήματος διασφάλισης ποιότητας αλλά και του HACCP, απαιτείται η τήρηση εντύπων, απλών και λειτουργικών, που να αποδεικνύουν τη σωστή εφαρμογή του. Η εταιρεία μας σας παρέχει μια σειρά υποδειγμάτων - εντύπων όπως:

- Έντυπο ελέγχων παραλαβής τροφίμων.
- Έντυπο ελέγχων θερμοκρασιών.
- Έντυπο ελέγχων αποτελεσματικότητας καθαρισμών στα κρίσιμα σημεία.
- Έντυπο ελέγχων αποτελεσματικότητας καταπολέμησης εντόμων - τρωκτικών.

**Ε.** Συμβουλεύει υπεύθυνα τους πελάτες μας στην επιλογή του κατάλληλου συμβούλου υγιεινής, που θα μπορέσει να εφαρμόσει όλες τις αλλαγές που απαιτεί πλέον η νομοθεσία, όχι μόνο για πιστοποίηση HACCP, αλλά και για την τήρηση των νομοθετικά επιβεβλημένων πρακτικών υγιεινής κάθε χώρου, που διαχειρίζεται τρόφιμα.



Ταυτόχρονα με την ανάγκη συνεργασίας με κάποιο σύμβουλο αλλά και πιθανά ανεξάρτητα από αυτό, προκύπτει όλο και πιά συχνά η ανάγκη για μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων καταμέτρησης και αξιολόγησης δεικτών υγιεινής - ανίχνευσης και προσδιορισμού παθογόνων μικροοργανισμών - φυσικοχημικές αναλύσεις νερού κλπ. Η υπόδειξη αξιόπιστων διαπιστευμένων συνεργατών - εργαστηρίων, που θα εγγυώνται την ασφάλεια των αποτελεσμάτων αποτελεί ένα ακόμη στοιχείο των συμβουλευτικών υπηρεσιών του συστήματος **SafeKitchen™**.

