

Στη Diversey αναγνωρίζουμε ότι η ασφάλεια τροφίμων σημαίνει πολύ περισσότερα 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.

Για 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 εργαζόμενους σε 60 χώρες σε όλο τον κόσμο, η Diversey κατέχει το προβάδισμα στην επαγγελματική αγορά, έτοιμη να παράσχει τις πιο ολοκληρωμένες λύσεις γύρω από την ασφάλεια τροφίμων.

Safe Kitchen Safe Food Handling Program

Δεσμευόμαστε να

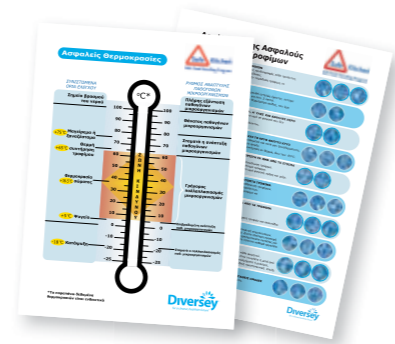
- ▶ Προστατεύουμε την ανθρώπινη ζωή παράγοντας ανώτερης ποιότητας προϊόντα, που καθιστούν τα τρόφιμα και όλες τις εγκαταστάσεις των πελατών μας πιο ασφαλείς και υγιεινές
- ▶ Συντηρούμε τον πλανήτη για τις επόμενες γενιές με το να μειώνουμε συνεχώς τις επιπτώσεις που μπορεί να έχουν οι επιχειρήσεις και τα προϊόντα μας στο περιβάλλον
- ▶ Αλλάζουμε ριζικά το χαρακτήρα του κλάδου μας, δημιουργώντας βιώσιμες επιχειρήσεις που συμβάλλουν στο ευ ζειν των κοινοτήτων μας



ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΣΦΑΛΟΥΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, Safe Kitchen™

Η Diversey Ελλάς, 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 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:

A. 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.

B. 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 έξοδο 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.

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

- ▶ Κρίσιμα Όρια ελέγχου (π.χ. θερμοκρασιών)
- ▶ Συχνότητα ελέγχων
- ▶ Διορθωτικές ενέργειες
- ▶ Εργαλεία ελέγχου (π.χ. θερμόμετρα ακίδος, τεστ υπολειμματικής 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 εταιρία 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 πιο συχνά η ανάγκη για μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων, καταμέτρησης και αξιολόγησης δεικτών υγιεινής – ανίχνευσης και προσδιορισμού παθογόνων μικροοργανισμών – φυσικοχημικές αναλύσεις νερού

