

Part 4 Records to keep

By now you should have all the sections which apply to the activities in your business, together with the support programs.

It is very important to keep your records safe to prove that you are complying with the law. You may need to show them to the Environmental Health Officer from your local Council, so you need to keep them on the premises. You might need to show them to a court. Should a food safety problem occur in your business, records are the only way to demonstrate that you did everything that you should have done.

You'll need to keep the records for at least two years.

The shaded box at the end of each Hazard section identifies the records you will need to keep for each activity.

What do I need to do?

This part of the book contains example forms you may photocopy and use to record information you must keep to make sure the food you produce is safe. Don't use the original example forms. Instead, photocopy them so that you have them when you need them. Some of the records may need to be photocopied often, because you will use up the forms quickly.

Keep all these pages together with your Food Safety Program.

Remove all the hazard modules you have not selected and place these in the section named 'Unused Sections' at the back of this folder. (Don't throw them away, because you may need them later).

Each of the records has an example on the first line to show you how to use the form.

Record checklist

If you need to keep this record	Copy this section	On page no
Approved food suppliers list	Record 1	70
Goods receiving form	Record 2	74
Storage units temperature log	Record 3	78
Ready to eat food on display log	Record 4	82
Equipment calibration log	Record 5	86
Internal review – process temperature log	Record 6	90

Μέρος 4 Αρχεία που πρέπει να κρατάτε

Θα πρέπει να έχετε τώρα όλα τα τμήματα που ισχύουν για τις δραστηριότητες της επιχείρησής σας, μαζί με τα προγράμματα υποστήριξης.

Είναι πολύ σημαντικό να κρατάτε τα αρχεία σας σε ασφαλές μέρος για να μπορείτε να αποδείξετε ότι συμμορφώνεστε με το νόμο. Μπορεί να χρειαστεί να τα δείξετε στον Υπάλληλο Περιβαλλοντικής Υγείας της τοπικής σας Δημαρχίας, οπότε χρειάζεται να τα κρατάτε στο κτήριο της επιχείρησής σας. Μπορεί να χρειαστεί να τα δείξετε στο δικαστήριο. Αν συμβεί κάποιο πρόβλημα στην ασφάλεια τροφίμων στην επιχείρησή σας, τα αρχεία είναι ο μόνος τρόπος για να αποδείξετε ότι κάνατε τα πάντα που έπρεπε να κάνετε.

Θα χρειαστεί να φυλάξετε τα αρχεία για τουλάχιστον δύο χρόνια.

Το σκιασμένο τετραγωνάκι στο τέλος κάθε τμήματος Κινδύνου αναφέρει τα αρχεία που πρέπει να κρατάτε για κάθε δραστηριότητα.

Τι πρέπει να κάνω;

Αυτό το μέρος του βιβλίου περιέχει έντυπα παραδειγμάτων που μπορείτε να φωτοτυπήσετε και να χρησιμοποιήσετε για να καταγράψετε τα στοιχεία που πρέπει να κρατάτε για να εξασφαλίσετε ότι τα φαγητά που παράγετε είναι ασφαλή. Μη χρησιμοποιείτε τα έντυπα των αρχικών παραδειγμάτων. Αντί γι' αυτό, φωτοτυπήστε τα ώστε να τα έχετε όταν τα χρειάζεστε. Μερικά από τα αρχεία μπορεί να χρειαστεί να τα φωτοτυπείτε συχνά, επειδή θα χρησιμοποιείτε τα έντυπα γρήγορα.

Κρατήστε όλες αυτές τις σελίδες μαζί με το Πρόγραμμα Ασφάλειας Τροφίμων σας.

Αφαιρέστε όλες τις καταστάσεις κινδύνων που δεν έχετε επιλέξει και βάλτε τις στο τμήμα με τίτλο 'Αχρησιμοποίητα Τμήματα - Unused Sections' στο πίσω μέρος αυτού του φακέλου. (Μην τα πετάτε, επειδή μπορεί να τα χρειαστείτε αργότερα).

Το καθένα απ' τα αρχεία έχει ένα παράδειγμα στην πρώτη γραμμή για να σας υποδείξει πώς να συμπληρώνετε το έντυπο.

Λίστα ελέγχου αρχείων

Αν χρειάζεται να κρατήσετε αυτό το αρχείο	Αντιγράψτε αυτό το τμήμα	Στη σελίδα με
Κατάσταση εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων	Αρχείο 1	71
Έντυπο παραλαβής τροφίμων	Αρχείο 2	75
Ημερολόγιο θερμοκρασίας μονάδων συντήρησης	Αρχείο 3	79
Ημερολόγιο τροφίμων στη βιτρίνα φαγητών έτοιμα για κατανάλωση	Αρχείο 4	83
Ημερολόγιο ελέγχου ρυθμίσεων εξοπλισμού	Αρχείο 5	87
Εσωτερική επανεξέταση - ημερολόγιο θερμοκρασιών επεξεργασίας	Αρχείο 6	91

Record 1 Approved food suppliers list

An approved supplier is a business or individual approved by you that supplies food to you and that you are confident has food safety procedures which are adequate. You should ask them for:

- Their local Council food business registration number, or if the business is a butcher, meat or seafood business their Primesafe (formerly the Victorian Meat Authority) number or if the business is a dairy, the Dairy Food Safety Victoria number.
- If the business is outside Victoria or if you don't know their registration number, write down their ABN.

Write the details of where you get your products and ingredients in this record.

You will need to write down:

- What the food is.
- Where or who it comes from.
- Address and phone number of this supplier.
- Date you started using the supplier on a regular basis.

Write this in the record whether someone delivers the food to your businesses or you purchase the food yourself from a shop or market. The list is kept so that if there is a problem or a recall with one of the foods you use, you can quickly find out where you got it.

You should complete these details as soon as you get a product and update it as you use a new supplier or stop using one on this list.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

Αρχείο 1

Κατάσταση εγκεκριμένων προμηθευτών τροφίμων

Εγκεκριμένος προμηθευτής είναι μια επιχείρηση ή ιδιώτης εγκεκριμένος από εσάς που σας προμηθεύει τρόφιμα και είστε σίγουροι ότι έχει διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων που είναι ικανοποιητικές.

Θα πρέπει να ζητήσετε απ' τον προμηθευτή:

- Τον αριθμό μητρώου επιχείρησης τροφίμων που χορηγείται από την τοπική Δημαρχία, ή αν η επιχείρηση είναι κρεοπωλείο, επιχείρηση κρέατος ή θαλασσινών και ψαριών τον αριθμό Primesafe (πρώην Οργανισμός Κρέατος Βικτώριας) ή αν είναι γαλακτοκομική επιχείρηση τον αριθμό Ασφάλειας Γαλακτοκομικών Προϊόντων Βικτώριας (Dairy Food Safety Victoria).
- Αν η επιχείρηση είναι εκτός Βικτώριας ή δεν γνωρίζετε τον αριθμό μητρώου του προμηθευτή, γράψτε τον αριθμό ABN (Αριθμός Αυστραλιανής Επιχείρησης).

Γράψτε τις πληροφορίες από πού παίρνετε τα προϊόντα και τα συστατικά σας στο αρχείο αυτό.

Θα πρέπει να γράψετε:

- Ποια είναι το τρόφιμα.
- Από πού ή από ποιόν προέρχονται.
- Διεύθυνση και αριθμό τηλεφώνου αυτού του προμηθευτή.
- Ημερομηνία κατά την οποία αρχίσατε να χρησιμοποιείτε αυτόν τον προμηθευτή σε τακτική βάση.

Γράψτε στο αρχείο κατά πόσο κάποιος κάνει διανομή των τροφίμων στην επιχείρησή σας ή κατά πόσο αγοράζετε μόνοι σας τα τρόφιμα από μαγαζί ή αγορά. Αυτή ή κατάσταση κρατείται ώστε αν υπάρξει κάποιο πρόβλημα ή ανάκληση ενός εκ των τροφίμων που χρησιμοποιείτε, μπορείτε αμέσως να βρείτε από πού το πήρατε.

Θα πρέπει να συμπληρώνετε αυτά τα στοιχεία μόλις πάρετε το προϊόν και να ενημερώνετε το αρχείο όταν χρησιμοποιείτε νέο προμηθευτή ή σταματάτε έναν προμηθευτή που έχετε στην κατάσταση αυτή.

ΦΩΤΟΤΥΠΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ.

ΜΗ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΟΣ.

Αν θέλετε να κάνετε το δικό σας έντυπο πρέπει να συμπεριλάβετε όλα τα σημεία που αναφέρονται παραπάνω και είναι μαρκαρισμένα με τελεία. Το έντυπο του αρχείου σας πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα, εύκολο στο διάβασμα, σε μορφή πίνακα ή σε τετραγωνισμένο χαρτί και τυπωμένο με μαύρη ή μπλε μελάνη σε μέγεθος χαρτιού τουλάχιστον Α4. Οποιοδήποτε εναλλακτικό αρχείο κάνετε πρέπει να είναι αποδεκτό από την τοπική σας Δημαρχία.

Record 2

Goods receiving form

For a **new** supplier check and record the temperature of **all** deliveries of High Risk Foods using a thermometer, until you are confident the supplier is delivering correctly. If the cold food is always 5°C or colder and the hot food is always 60°C or hotter, then check as though the supplier is an **existing** supplier (see below)

For all **existing** suppliers of High Risk Foods check and record at least 1 in every 5 deliveries with a thermometer. You need to check a sample of items within this 1 delivery.

- Write down the time and date of the delivery.
- Who is the supplier?
- What is the food?
- Write down the temperature.
- Write down 'best before' or 'use-by' date.
- Did you accept the delivery, or reject it?
- Write down any comments or corrective actions.

Of course, not every food needs to have the temperature checked. Some, like dry goods and fruit and vegetables can be delivered at room temperature.

High Risk Foods should be delivered at 5°C or colder, unless you can be confident that the food has been in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C for less than two (2) hours.

If a food's packaging is damaged and you think it has affected the food's safety and suitability, you should reject the delivery.

Frozen foods should always be delivered frozen hard.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

Αρχείο 2

Έντυπο παραλαβής προϊόντων

Για **νέο** προμηθευτή ελέγξτε και καταγράψτε τη θερμοκρασία **όλων** των παραλαβών Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου με τη χρήση θερμόμετρου, μέχρι να είστε ικανοποιημένοι ότι ο προμηθευτής εκτελεί σωστά τη διανομή. Αν τα κρύα τρόφιμα έχουν πάντοτε θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη και τα ζεστά τρόφιμα έχουν πάντοτε θερμοκρασία 60°C ή υψηλότερη, τότε ελέγξτε τα τρόφιμα σαν να ήταν ο προμηθευτής ένας **υπάρχων** προμηθευτής (δηλαδή τον χρησιμοποιείτε από παλιά) (βλέπε παρακάτω).

Για όλους τους **υπάρχοντες** προμηθευτές Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου ελέγξτε με θερμόμετρο και καταγράψτε τις θερμοκρασίες τουλάχιστον 1 σε κάθε 5 διανομές. Θα χρειαστεί να ελέγχετε ένα δείγμα τροφίμων μέσα σε εκείνη τη 1 διανομή.

- Γράψτε την ώρα και ημερομηνία της διανομής.
- Ποιος είναι ο προμηθευτής;
- Ποια είναι τα τρόφιμα;
- Γράψτε τη θερμοκρασία.
- Γράψτε την 'ημερομηνία κατανάλωσης' ή 'ημερομηνία λήξεως'
- Εγκρίνατε τη διανομή ή την απορρίψατε;
- Γράψτε οποιαδήποτε σχόλια ή διορθωτικά μέτρα που λάβατε.

Φυσικά, δεν χρειάζονται έλεγχο θερμοκρασίας όλα τα τρόφιμα. Μερικά, όπως ξηρά τρόφιμα, φρούτα και λαχανικά μπορούν να διανεμηθούν με θερμοκρασία δωματίου.

Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου θα πρέπει να διανέμονται με θερμοκρασία 5°C ή χαμηλότερη, εκτός εάν είστε ικανοποιημένοι ότι τα τρόφιμα βρίσκονταν στη Θερμοκρασία Επικίνδυνης Ζώνης μεταξύ 5°C και 60°C για λιγότερο από δύο (2) ώρες.

Αν η συσκευασία κάποιου τροφίμου είναι κατεστραμμένη και πιστεύετε ότι έχει αλλοιωθεί η ασφάλεια και η καταλληλότητα του τροφίμου, θα πρέπει να απορρίψετε τη διανομή.

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει πάντοτε να διανέμονται παγωμένα.

ΦΩΤΟΤΥΠΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ.

ΜΗ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΟΣ.

Αν θέλετε να κάνετε το δικό σας έντυπο πρέπει να συμπεριλάβετε όλα τα σημεία που αναφέρονται παραπάνω και είναι μαρκαρισμένα με μαύρη τελεία. Το έντυπο του αρχείου σας πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα, εύκολο στο διάβασμα, σε μορφή πίνακα ή σε τετραγωνισμένο χαρτί και τυπωμένο με μαύρη ή μπλε μελάνη σε μέγεθος χαρτιού τουλάχιστον Α4. Οποιοδήποτε εναλλακτικό αρχείο κάνετε πρέπει να είναι αποδεκτό από την τοπική σας Δημαρχία.

Record 3

Storage units temperature log

Place a copy of this record near where you have hot or cold food stored or displayed.

You should check and record the temperature of your food storage units at least twice every day. Of course, if your business does not operate some days (for example, weekends) you are not expected to record those days. Just write 'N/A' (Not Applicable). If you do not keep this record, you have no way of knowing whether your storage units are keeping the correct temperature.

Things to note are:

- The inside temperature of your refrigerator or coolroom should be 5°C or colder.
- The temperature of your freezer should be -15°C or colder (or the food frozen hard).
- If food is between 5°C and 60°C for more than 4 hours you must throw away the food.
- Throw away ready to eat food where there has been the possibility of cross contamination.
- Document any corrective actions taken on the record form.

You may also use this record to write down the temperature of food display units, like refrigerated displays, bain maries and pie warmers. For food safety, food needs to be maintained at the correct temperature; for cold food this is 5°C or colder, for hot foods, this is 60°C or hotter.

Sometimes the temperature of hot food may fall below 60°C for short periods. If this happens you must throw the food out after cumulative total time of four hours.

You will need to write down any corrective actions you take on the record form.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

Αρχείο 3

Ημερολόγιο θερμοκρασίας μονάδων συντήρησης

Βάλτε ένα αντίγραφο αυτού του αρχείου κοντά στο μέρος που συντηρείτε ή εκθέτετε ζεστά ή κρύα τρόφιμα.

Θα πρέπει να ελέγχετε και να γράφετε τη θερμοκρασία των μονάδων συντήρησης τροφίμων τουλάχιστον δύο φορές κάθε μέρα. Φυσικά, αν η επιχείρησή σας δεν ανοίγει μερικές μέρες (για παράδειγμα σαββατοκύριακα) δεν είστε υποχρεωμένοι να γράφετε τις θερμοκρασίες εκείνες τις ημέρες. Απλά γράψτε (Δεν Ισχύει - Δ/Ι). Αν δεν κρατάτε αυτό το αρχείο δεν θα γνωρίζετε κατά πόσο οι μονάδες συντήρησης διατηρούν τη σωστή θερμοκρασία.

Πράγματα που πρέπει να σημειώνετε είναι:

- Η εσωτερική θερμοκρασία του ψυγείου ή ψυκτικού θαλάμου σας θα πρέπει να είναι 5°C ή χαμηλότερη.
- Η θερμοκρασία του καταψύκτη σας θα πρέπει να είναι -15°C ή χαμηλότερη (ή τα κατεψυγμένα τρόφιμα να είναι παγωμένα).
- Αν τα τρόφιμα βρίσκονται σε θερμοκρασία μεταξύ 5°C και 60°C για πάνω από 4 ώρες θα πρέπει να πετάξετε αυτά τα τρόφιμα.
- Πετάξτε τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα στην περίπτωση που υπάρχει πιθανότητα αλληλομόλυνσης.
- Καταγράψτε στο αρχείο οποιαδήποτε διορθωτικά μέτρα λήφθηκαν.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτό το αρχείο για να γράψετε τη θερμοκρασία μονάδων έκθεσης φαγητού, όπως ψυκτικές βιτρίνες, μπαίν μαρί και θερμαντικές συσκευές για τις πίτες. Για την ασφάλεια των τροφίμων, τα τρόφιμα πρέπει να συντηρούνται στη σωστή θερμοκρασία: για κρύα τρόφιμα αυτή η θερμοκρασία είναι 5°C ή χαμηλότερη, για ζεστά τρόφιμα αυτή η θερμοκρασία είναι 60°C ή υψηλότερη.

Μερικές φορές η θερμοκρασία ζεστών τροφίμων μπορεί να πέσει κάτω απ' τους 60°C για σύντομα διαστήματα. Αν συμβεί αυτό πρέπει να πετάξετε αυτά τα τρόφιμα αν συμπληρώθηκαν συνολικά τέσσερις ώρες.

Θα χρειαστεί να γράψετε στο αρχείο οποιαδήποτε διορθωτικά μέτρα λάβατε.

ΦΩΤΟΤΥΠΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ.

ΜΗ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΟΣ.

Αν θέλετε να κάνετε το δικό σας έντυπο πρέπει να συμπεριλάβετε όλα τα σημεία που αναφέρονται παραπάνω και είναι μαρκαρισμένα με μαύρη τελεία. Το έντυπο του αρχείου σας πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα, εύκολο στο διάβασμα, σε μορφή πίνακα ή σε τετραγωνισμένο χαρτί και τυπωμένο με μαύρη ή μπλε μελάνη σε μέγεθος χαρτιού τουλάχιστον Α4. Οποιοδήποτε εναλλακτικό αρχείο κάνετε **πρέπει** να είναι αποδεκτό από την τοπική σας Δημαρχία.

Record 4

Ready to eat food on display log

This record is to be used if you display High Risk Food outside temperature control, in the Temperature Danger Zone (between 5°–60°C). The food poisoning bacteria in High Risk Food multiply best in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C.

Use this record to make sure that High Risk Food kept in the Temperature Danger Zone of between 5°C and 60°C is not on display for more than four (4) hours.

You should record:

- Date.
- Type of food or dish.
- Time that food was removed from temperature control (for example, when it was removed from the fridge).
- Time the food was returned to temperature control (for example, when food is prepared and returned to the fridge).
- Time the food is to be thrown away.

If High Risk Food is in the Temperature Danger Zone for longer than two (2) hours but less than four (4) hours it must be used immediately, but if food is in the Temperature Danger Zone for more than four (4) hours the food must be thrown out. The time that food is out of temperature control must be added together. For example, if the food on display is sandwiches, and they took 20 minutes to prepare, you must include that 20 minutes in the 2 hours you have before they can be returned to the fridge, or the 4 hours after which you must throw them away.

This record helps you know when you need to use the food by or throw it out.

Write down any corrective actions taken on the record form.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create must be acceptable to your Local Council.

Αρχείο 4

Ημερολόγιο τροφίμων στη βιτρίνα φαγητών έτοιμα για κατανάλωση

Αυτό το αρχείο πρέπει να χρησιμοποιείται αν εκθέτετε Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου σε χώρο εκτός ελεγχόμενης θερμοκρασίας, δηλαδή στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας (μεταξύ 5° – 60°C). Τα βακτηρίδια τροφικής δηλητηρίασης στα Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου πολλαπλασιάζονται περισσότερο στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας μεταξύ 5°C – 60°C.

Να χρησιμοποιείτε αυτό το αρχείο για να εξασφαλίσετε ότι τα Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου που διατηρούνται στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας μεταξύ 5°C – 60°C δεν εκθέτονται για περισσότερο από τέσσερις (4) ώρες.

Θα πρέπει να γράφετε:

- Ημερομηνία.
- Είδος τροφίμου ή φαγητού.
- Την ώρα που βγάλατε το τρόφιμο από το χώρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας (για παράδειγμα, την ώρα που το βγάλατε απ' το ψυγείο).
- Την ώρα που επιστρέψατε το τρόφιμο στο χώρο ελεγχόμενης θερμοκρασίας (για παράδειγμα, την ώρα που ετοιμάστηκε το φαγητό και την ώρα που το επιστρέψατε στο ψυγείο).
- Την ώρα που πρέπει να πετάξετε το τρόφιμο.

Εάν τα Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου βρίσκονται στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας για πάνω από δύο (2) ώρες αλλά λιγότερο από τέσσερις (4) ώρες τα τρόφιμα πρέπει να χρησιμοποιηθούν αμέσως, αλλά αν τα τρόφιμα βρίσκονται στη Ζώνη Επικίνδυνης Θερμοκρασίας για πάνω από τέσσερις (4) ώρες τα τρόφιμα αυτά πρέπει να πεταχτούν. Το διάστημα που τα τρόφιμα βρίσκονται εκτός χώρου ελεγχόμενης θερμοκρασίας πρέπει να προστεθεί. Για παράδειγμα, αν τα τρόφιμα στη βιτρίνα είναι σάντουιτς και για την προετοιμασία χρειάστηκαν 20 λεπτά, πρέπει να προσθέσετε αυτά τα 20 λεπτά στις 2 ώρες που σας απέμειναν πριν τα επιστρέψετε στο ψυγείο, ή στις 4 ώρες μετά απ' τις οποίες πρέπει να τα πετάξετε.

Αυτό το αρχείο σας βοηθά να γνωρίζετε μέχρι πότε πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα τρόφιμα ή πότε να τα πετάξετε. Γράψτε στο έντυπο του αρχείου τα οποιαδήποτε διορθωτικά μέτρα που λάβατε.

**ΦΩΤΟΤΥΠΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ.
ΜΗ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΟΣ.**

Αν θέλετε να κάνετε το δικό σας έντυπο πρέπει να συμπεριλάβετε όλα τα σημεία που αναφέρονται παραπάνω και είναι μαρκαρισμένα με μαύρη τελεία. Το έντυπο του αρχείου σας πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα, εύκολο στο διάβασμα, σε μορφή πίνακα ή σε τετραγωνισμένο χαρτί και τυπωμένο με μαύρη ή μπλε μελάνη σε μέγεθος χαρτιού τουλάχιστον Α4. Οποιοδήποτε εναλλακτικό αρχείο κάνετε πρέπει να είναι αποδεκτό από την τοπική σας Δημαρχία.

Record 5

Equipment calibration log

You can use this record to make sure that the equipment and temperature measuring devices (thermometers) you use are accurate enough to ensure safe food. You should do this at least twice each year.

You may need to plan ahead to maintain and replace equipment from time to time. Often, having a maintenance plan can save you money in the long term. You must replace or repair food equipment if you find a defect.

You must make sure flat batteries are replaced, thermometers are fixed or replaced if they break and that each is maintained to an accuracy of at least $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$ means plus or minus one [1] degree Celsius).

An external contractor, the manufacturer or distributor will be able to calibrate this equipment at least once each year. Write down the test results on the record form.

The following needs to be recorded:

- The piece of equipment.
- The name of the contractor that is calibrating the equipment. (Write 'Self' if you are doing this).
- The date.
- Whether the equipment passes or fails the calibration testing.
- Any corrective action taken.

You can calibrate some types of thermometers yourself. Page 57 describes how you can do this. You should always follow the manufacturer's instructions.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.

DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include each of the dot points listed above. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

Αρχείο 5

Ημερολόγιο ελέγχου ρυθμίσεων εξοπλισμού

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το αρχείο για να εξασφαλίσετε ότι ο εξοπλισμός και τα όργανα μέτρησης θερμοκρασίας (θερμόμετρα) που χρησιμοποιείτε είναι αρκετά ακριβή για τη εξασφάλιση ασφαλών τροφίμων. Θα πρέπει να το κάνετε αυτό τουλάχιστον δύο φορές κάθε χρόνο.

Από καιρό σε καιρό μπορεί να χρειαστεί να προγραμματίζετε εκ των προτέρων για τη συντήρηση και αντικατάσταση του εξοπλισμού. Συχνά, αν έχετε ένα πρόγραμμα συντήρησης μπορεί μακροπρόθεσμα να σας βοηθήσει να εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα. Πρέπει να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε εξοπλισμό τροφίμων αν βρείτε κάποιο ελάττωμα.

Πρέπει να εξασφαλίζετε ότι αλλάζονται οι πεσμένες μπαταρίες, τα σπασμένα θερμόμετρα πρέπει να επισκευάζονται ή να αντικαθιστούνται και ότι το καθένα έχει μια ακρίβεια της τάξεως τουλάχιστον $\pm 1^{\circ}\text{C}$ ($\pm 1^{\circ}\text{C}$ σημαίνει συν ή πλην ένας [1] βαθμός Κελσίου)].

Ένας εξωτερικός εργολάβος, ο κατασκευαστής ή διανομέας μπορεί να ελέγχει τις ρυθμίσεις αυτού του εξοπλισμού τουλάχιστον μία φορά κάθε χρόνο. Γράψτε τα αποτελέσματα των δοκιμών στο έντυπο του αρχείου.

Πρέπει να καταγράφονται τα παρακάτω στοιχεία:

- Η συγκεκριμένη συσκευή.
- Το όνομα του εργολάβου που ρύθμισε τη συσκευή. (Γράψτε "ο ίδιος" αν αυτό γίνεται από εσάς).
- Την ημερομηνία.
- Κατά πόσο η δοκιμή ρυθμίσεων της συσκευής βρήκε τις ρυθμίσεις σωστές ή λανθασμένες.
- Οποιαδήποτε διορθωτικά μέτρα που λάβατε.

Μπορείτε να ρυθμίσετε μόνοι σας μερικά είδη θερμόμετρων. Στη σελίδα 57 περιγράφεται ο τρόπος που μπορείτε να το κάνετε αυτό. Θα πρέπει πάντοτε να ακολουθείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή.

**ΦΩΤΟΤΥΠΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ.
ΜΗ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΟΣ.**

Αν θέλετε να κάνετε το δικό σας έντυπο πρέπει να συμπεριλάβετε όλα τα σημεία που αναφέρονται παραπάνω και είναι μαρκαρισμένα με μαύρη τελεία. Το έντυπο του αρχείου σας πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα, εύκολο στο διάβασμα, σε μορφή πίνακα ή σε τετραγωνισμένο χαρτί και τυπωμένο με μαύρη ή μπλε μελάνη σε μέγεθος χαρτιού τουλάχιστον Α4. Οποιοδήποτε εναλλακτικό αρχείο κάνετε **πρέπει** να είναι αποδεκτό από την τοπική σας Δημαρχία.

Record 6

Process temperature log

You can use this record as a tool to make sure that processes you use to make food in your business meet the times and temperatures in your Food Safety Program.

There is no need to fill this record in every day. Instead, choose one day each month where you can follow at least two items you are preparing that day, to make sure you are doing what your Food Safety Program says you are going to do.

You should choose items which reflect typical menu/food items in your business, then check the time and temperature of each process involved in the production from start to finish. Choose different High Risk items over a full year. The Food Safety Supervisor will then check the progress of those items selected through each process in your business as shown in your Food Safety Program. If one of the menu/food items chosen fails to meet the time and/or temperature requirements, then the processes should be checked and re-recorded the next time the item chosen is made.

This record will help you identify where problems may be occurring and where staff may need to be trained about temperatures and handling procedures.

In the example Process Temperature Log provided, two menu/food items are used – roast beef and meat sauce. With each of these menu items the log records the process as the food changes from raw ingredients to ready to serve. At each step along the way write down the name of the process, the start time and start temperature. At the end of the process, write down the end time and end temperature.

Your Process Temperature Log should focus on High Risk Food components of the dish such as meat, dairy products, seafood, eggs, smallgoods or any foods that contain these components. It is these foods that need to be monitored carefully.

In the example sheet, the name of all the processes being checked are written down. In the meat sauce example, the first process is 'Preparation'. The moment you start preparing the ingredients for the sauce, you should write the time and the temperature in the Log. In this instance, the start of the preparation process is when you remove the vegetables and the meat from their storage areas. The temperature of the meat is recorded, because it is the High Risk component.

Preparation is a process that occurs at any stage, which includes handling the food. In this example, preparation prior to cooking is monitored. When you have finished preparation, and are about to move onto the next stage – in the example sheet, this next stage is 'Cooking' – you should again write down the time and temperature.

When you have finished the cooking process, write down the end time and end temperature of the meat sauce.

When the meat sauce is removed from heat for cooling, write down the temperature and time when the cooling process starts. Follow the rule in the 'Section 6 Cooling' in your Food Safety Program and ensure that the cooling process is adequate by checking the temperature. Write down that temperature and time in the Process Temperature Log.

Αρχείο 6

Ημερολόγιο θερμοκρασιών επεξεργασίας

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το αρχείο για να εξασφαλίσετε ότι οι επεξεργασίες που ακολουθείτε για την προετοιμασία του φαγητού στην επιχείρησή σας συμμορφώνονται με τις ώρες και θερμοκρασίες που υπάρχουν στο Πρόγραμμα Ασφάλειας Τροφίμων της επιχείρησής σας.

Δεν χρειάζεται να συμπληρώνετε αυτό το αρχείο καθημερινά. Αντί γι' αυτό, διαλέξτε μια μέρα κάθε μήνα όπου μπορείτε να ακολουθήσετε τουλάχιστον δύο είδη τροφίμων που ετοιμάζετε εκείνη την ημέρα, για να βεβαιωθείτε ότι κάνετε αυτά που αναφέρονται ότι πρέπει να κάνετε στο Πρόγραμμα Ασφάλειας Τροφίμων της επιχείρησής σας.

Θα πρέπει να διαλέγετε είδη τροφίμων που αντιπροσωπεύουν το τυπικό μενού ή φαγητά της επιχείρησής σας, μετά ελέγξτε το χρόνο και τη θερμοκρασία της κάθε επεξεργασίας που σχετίζεται με την παραγωγή από την αρχή μέχρι το τέλος. Να διαλέγετε διαφορετικά είδη Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου κατά τη διάρκεια ενός έτους. Μετά ο Επιστάτης Ασφάλειας Τροφίμων θα ελέγξει την εξέλιξη αυτών των επιλεγμένων τροφίμων καθόλη τη διάρκεια της κάθε επεξεργασίας στην επιχείρησή σας όπως αναγράφεται στο Πρόγραμμά σας Ασφάλειας Τροφίμων. Αν ένα απ' τα επιλεγμένα αντικείμενα στο μενού ή φαγητά δεν συμμορφώνεται με τους κανονισμούς σχετικά με τον απαιτούμενο χρόνο ή και θερμοκρασία, τότε οι επεξεργασίες θα πρέπει ελεγχθούν και να καταχωρηθούν εκ νέου την επόμενη φορά που επιλεγθεί αυτό το τρόφιμο.

Αυτό το αρχείο θα σας βοηθήσει να εντοπίζετε πού μπορεί να συμβούν προβλήματα και τις περιπτώσεις που το προσωπικό μπορεί χρειάζεται εκπαίδευση για τις θερμοκρασίες και διαδικασίες χειρισμού τροφίμων.

Στο παράδειγμα που παρέχεται στο Ημερολόγιο Θερμοκρασιών Επεξεργασίας, χρησιμοποιούνται δύο είδη μενού ή τροφίμων - ψητό μοσχαρίσιο και σάλτσα κρέατος. Με το καθένα απ' αυτά τα τρόφιμα του μενού, το ημερολόγιο καταγράφει την επεξεργασία καθώς το τρόφιμο αλλάζει από ωμά συστατικά σε φαγητό έτοιμο για κατανάλωση. Σε κάθε βήμα της επεξεργασίας να γράφετε το όνομα της επεξεργασίας, την ώρα έναρξης και την αρχική θερμοκρασία. Στο τέλος της επεξεργασίας, γράψτε την ώρα που τελείωσε και την τελική θερμοκρασία.

Στο Ημερολόγιο Θερμοκρασιών Επεξεργασίας που χρησιμοποιείτε θα πρέπει να δίνετε προσοχή στα συστατικά των Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου όπως κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα, θαλασσινά και ψάρι, αβγά, αλλαντικά ή οποιαδήποτε τρόφιμα περιέχουν αυτά τα συστατικά. Αυτά είναι τα τρόφιμα που χρειάζονται προσεκτικό έλεγχο.

Στο φύλλο παραδείγματος, γράφεται το όνομα όλων των επεξεργασιών που υποβάλλονται σε έλεγχο. Στο παράδειγμα της σάλτσας κρέατος, η πρώτη επεξεργασία είναι η 'Προετοιμασία'. Τη στιγμή που αρχίζετε την προπαρασκευή των συστατικών για τη σάλτσα, θα πρέπει να γράψετε στο Ημερολόγιο την ώρα και τη θερμοκρασία. Στο παράδειγμα αυτό, η έναρξη της προετοιμασίας είναι όταν βγάξετε τα λαχανικά και το κρέας από τους χώρους συντήρησής τους. Καταγράφεται η θερμοκρασία του κρέατος επειδή είναι το συστατικό Τροφίμων Υψηλού Κινδύνου.

Προετοιμασία είναι η επεξεργασία που συμβαίνει στο στάδιο αυτό, που περιλαμβάνει χειρισμό του τροφίμου. Στο παράδειγμα αυτό, ελέγχεται η προετοιμασία πριν το μαγείρεμα. Όταν τελειώσετε με την προετοιμασία και είστε έτοιμοι να προχωρήσετε στο επόμενο στάδιο - που αναφέρεται στο φύλλο παραδείγματος, αυτό το επόμενο στάδιο είναι το 'Μαγείρεμα' - πάλι θα πρέπει να γράψετε την ώρα και τη θερμοκρασία.

Όταν τελειώσετε με την επεξεργασία του μαγειρέματος, γράψτε την ώρα που τελειώσατε και την τελική θερμοκρασία της σάλτσας κρέατος.

Όταν βγάλετε τη σάλτσα κρέατος από τη φωτιά για να κρυώσει, γράψτε την ώρα και τη θερμοκρασία όταν αρχίζει η επεξεργασία κρυώματος. Ακολουθήστε την οδηγία στο 'Τμήμα 6 Κρύωμα' που υπάρχει στο Πρόγραμμά σας Ασφάλειας Τροφίμων και εξασφαλίστε ότι η επεξεργασία κρυώματος είναι ικανοποιητική ελέγχοντας τη θερμοκρασία. Γράψτε την ώρα και τη θερμοκρασία στο Ημερολόγιο Θερμοκρασιών Επεξεργασίας.

In this example the Food Safety Supervisor recorded the temperature twice and noted that cooling could be less dangerous if the sauce is cooled in a shallow tray.

The Process Temperature Log example shows the meat sauce was then reheated on a different day. Again, the time and temperature is written down at the start and end of this process.

The Process Temperature Log is an important record. Without it you would need to use individual records for each process stage.

PHOTOCOPY THE EXAMPLE FORM OVER THE PAGE.
DO NOT WRITE ON THE EXAMPLE FORM.

If you wish to develop your own record format you must include all information from the form on page 96. Your record form must be in English, easy to read, in a table or grid format, and printed in black or blue ink on at least A4 sized paper. Any alternate record you create **must** be acceptable to your Local Council.

Στο παράδειγμα αυτό ο Επιστάτης Ασφάλειας Τροφίμων έγραψε τη θερμοκρασία δύο φορές και σημείωσε ότι το κρύωμα θα μπορούσε να είναι λιγότερο επικίνδυνο αν η σάλτσα κρύωνε σ' ένα ρηχό ταψί.

Το παράδειγμα στο Ημερολόγιο Θερμοκρασιών Επεξεργασίας δείχνει ότι μετά η σάλτσα κρέατος ξαναζεστάθηκε μια διαφορετική μέρα. Γράψτε πάλι την ώρα και τη θερμοκρασία στην αρχή και στο τέλος αυτής της επεξεργασίας.

Το Ημερολόγιο Θερμοκρασιών Επεξεργασίας είναι σημαντικό αρχείο. Χωρίς αυτό θα έπρεπε να κρατάτε ξεχωριστά αρχεία για κάθε στάδιο της επεξεργασίας.

**ΦΩΤΟΤΥΠΗΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑ ΤΗΣ ΑΛΛΗΣ ΣΕΛΙΔΑΣ.
ΜΗ ΓΡΑΦΕΤΕ ΣΤΟ ΕΝΤΥΠΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΟΣ.**

Αν θέλετε να κάνετε το δικό σας έντυπο αρχείου πρέπει να συμπεριλάβετε όλες τις πληροφορίες που υπάρχουν στο έντυπο της σελίδας 97. Το έντυπο του αρχείου σας πρέπει να είναι στην αγγλική γλώσσα, εύκολο στο διάβασμα, σε μορφή πίνακα ή σε τετραγωνισμένο χαρτί και τυπωμένο με μαύρη ή μπλε μελάνη σε μέγεθος χαρτιού τουλάχιστον Α4. Οποιοδήποτε εναλλακτικό αρχείο κάνετε **πρέπει** να είναι αποδεκτό από την τοπική σας Δημαρχία.

Record 6 Internal review – process temperature log

This record is to be used by the Food Safety Supervisor at least once a month.

The Record verifies that your food making processes are meeting the requirements of your Food Safety Program time and temperature controls.

You should complete this record by logging the processes of at least two menu items or products on a set date, once a month. Photocopy the record sheet before using it.

Full instructions are contained on page 90.

Month: September

Menu item	Process	Thawing		Preparation		Cooking		Cooling		Reheating		Display		Serving	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Roast beef	Date	25/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01		27/09/01	
	Time	6pm	9am	11am	12pm	12pm	2pm	2pm	4pm	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	13.40
	Temp °C	-15	0	3	5	5	75	75	21	5	75	75	72	72	72
	Time							4pm	8pm						
	Temp °C						21	5							
Comments/observations: All OK															
Corrective action:															
Signed: Danny Ritterman															

EXAMPLE ONLY

Menu item	Process	Preparation		Cooking		Cooling		Reheating		Reheating		Display		Serving	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Meat sauce for lasagne	Date	26/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01		27/09/01	
	Time	10am	12pm	12pm	1pm	1pm	3pm	12.30	13.30	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	
	Temp °C	5	8	8	95	95	23	5	75	5	75	75	72	72	
	Time					3pm	5pm								
	Temp °C				23°C	5°C									
Comments/observations: Only just cooled in time															
Corrective action: Use shallow trays for better cooling															
Signed: Danny Ritterman															

Αρχείο 6 Εσωτερική επανεξέταση - ημερολόγιο θερμοκρασιών επεξεργασίας

Αυτό το αρχείο πρέπει να χρησιμοποιείται από τον Επιστάτη Ασφάλειας Τροφίμων τουλάχιστον μία φορά το μήνα.

Το Αρχείο πιστοποιεί ότι οι επεξεργασίες παρασκευής φαγητού συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις ελέγχου του χρόνου και των θερμοκρασιών του Προγράμματος Ασφάλειας Τροφίμων της επιχείρησής σας.

Θα πρέπει να συμπληρώσετε αυτό το αρχείο καταχωρώντας τις επεξεργασίες τουλάχιστον δύο αντικειμένων ή προϊόντων του μενού σε μια καθορισμένη ημερομηνία, μία φορά το μήνα. Φωτοτυπήστε αυτή τη σελίδα πριν τη χρησιμοποιήσετε.

Πλήρεις οδηγίες υπάρχουν στη σελίδα 91.

Μήνας: Σεπτέμβριος

Αντικείμενο μενού	Επεξεργασία	Ξεπάγωμα		Προετοιμασία		Μαγείρεμα		Κρύωμα		Ξαναζέσταμα		Έκθεση		Σερβίρισμα		
		Έναρξη	Τέλος	Έναρξη	Τέλος	Έναρξη	Τέλος	Έναρξη	Τέλος	Έναρξη	Τέλος	Έναρξη	Τέλος	Έναρξη	Τέλος	
Ψητό μοσχαρίσιο	Ημερομηνία	25/09/01		26/09/01		26/09/01		26/09/01		27/09/01		27/09/01		27/09/01		
	Ωρα	6μμ	9μμ	11μμ	12μμ	12μμ	2μμ	2μμ	4μμ	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40		
	Θερμ. °C		0	3	5	5	75	75	21	5	75	75	72	72		
	Ωρα								4μμ							
Θερμ. °C								21								
Σχόλια / παρατηρήσεις: Όλα εντάξει																
Διορθωτικά μέτρα:																
Αντικείμενο μενού	Επεξεργασία	Προετοιμασία		Μαγείρεμα		Κρύωμα		Ξαναζέσταμα		Ξαναζέσταμα		Έκθεση		Σερβίρισμα		
		Ημερομηνία	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01	26/09/01
		Ωρα	10μμ	12μμ	12μμ	1μμ	1μμ	12.30	12.30	13.30	12.30	13.30	13.30	13.40	13.40	
		Θερμ. °C	5	8	8	95	95	5	5	77	5	77	77	77	77	
Ωρα																
Θερμ. °C																
Σχόλια / παρατηρήσεις: Μόλις κρύωσε στην ώρα της																
Διορθωτικά μέτρα: Χρήση ρηχού ταψιού για καλύτερο κρύωμα																
Υπογραφή: Κίτσος Χασούρης																

Record 6 Internal Review – Process Temperature Log

This record is to be used by the Food Safety Supervisor once a month.

The Record verifies that your food making processes are meeting time and temperature controls. You should complete this record by logging the processes of at least two menu items or products on a set date, once a month. Photocopy the record sheet before using it. Full instructions are contained on page 90.

Photocopy before use

Month:

Menu item	Process	Date		Time		Temp °C		Time		Temp °C	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Comments/observations:											
Signed:											
Corrective action:											
<hr/>											
Menu item	Process	Date		Time		Temp °C		Time		Temp °C	
		Start	End	Start	End	Start	End	Start	End	Start	End
Comments/observations:											
Signed:											
Corrective action:											

Appendix 1

Glossary of common food terms

Bacteria	Commonly known as germs. Microorganisms are found in and on food, people, surfaces, untreated water, dirt, soil, plants, animals and pests.
Food borne illness	Illness caused though eating contaminated food. Such as chemical contamination or virus, food poisoning bacteria etc.
Calibration	To ensure the accuracy of the readings of a measuring instrument are consistent with a known standard (for example, a thermometer). See 'Support Program Maintenance and Equipment'.
Clean	The action of making equipment, utensils, crockery, etcetera in a condition free from visible matter. To be clean – free from visible matter, such as food waste, dirt and grease, and free from objectionable odour.
Cleaning schedule	A 'to-do-list' of the cleaning activities that are required throughout the premises and equipment: how often cleaning is to be done, how this cleaning is carried out (for example: chemicals and equipment required) and recording the completion of these cleaning activities. If your business transports food your cleaning schedule must also include a cleaning schedule for the transport containers or vehicles.
Contaminant	The introduction or occurrence of either a biological, chemical or physical matter that may lead to a food safety risk. (e.g. physical matter, such as glass in food)
Contamination	The introduction or occurrence of a contaminant in food.
Cool	To lower the temperature.
Corrective action	The steps to be taken by your staff where a breach of a control measure occurs. (i.e. if the hazard is not controlled)
Cross contamination	Contamination from one food, surface or utensil to another e.g. juices of raw chicken onto a knife which is then used to chop lettuce for salad.
Customer complaint record	A record of customer complaints about food safety and action taken subsequent to that complaint.
Delivery	The receipt of goods from a supplier at which time the proprietor then takes responsibility for the food.
Detergent	Chemical used to assist the removal of grease and dirt from utensils or equipment. Detergents do not kill bacteria. Detergents work best in clean hot water.
Dry goods	Food ingredients that can be stored at room temperature (not chilled or frozen) without being a risk to food safety e.g. flour, sugar, rice, jars and bottles of sauce, canned fruit and raw vegetables.
Dry storage	Storing dry goods at room temperature.
Equipment	A machine, instrument, apparatus, utensil or appliance (other than a single-use item) used in connection with food handling. Includes any equipment used to clean a food premises or equipment.
Equipment and maintenance program	A record of work completed in the upkeep of equipment including repairs, disposal and replacement of equipment.
Food grade	Container, covering or wrap that will not contaminate food products especially by leaching chemicals into the food.
Food Handling	The making, manufacturing, producing, collecting, extracting, processing, storing, transporting, delivering, preparing, treating, preserving, packing, cooking, thawing, serving or displaying of food.
Food handling skills	A program that covers food handling, hygiene of personnel, cleaning of the equipment and monitoring of these practices to ensure the safe production of food.

Προσάρτημα 1

Γλωσσάριο συνηθισμένων όρων

Βακτηρίδια	Κοινώς γνωστά ως μικροοργανισμοί που βρίσκονται μέσα και γύρω από τρόφιμα, ανθρώπους, επιφάνειες, ακατέργαστο νερό, βρωμιές, χώμα, φυτά, ζώα και βλαβερούς οργανισμούς.
Τροφική ασθένεια	Ασθένεια που προκαλείται από την κατανάλωση μολυσμένου φαγητού, όπως χημική μόλυνση ή ιός, βακτήρια τροφικής δηλητηρίασης κλπ.
Ρύθμιση	Για να εξασφαλιστεί ότι η ακρίβεια των ενδείξεων οργάνων μέτρησης είναι συνεπής με ένα γνωστό πρότυπο (για παράδειγμα θερμομέτρο). Βλέπε 'Πρόγραμμα Υποστήριξης Συντήρησης και Εξοπλισμού'.
Καθαριότητα	Η ενέργεια για να κάνετε τις συσκευές, σκεύη, μαχαιροπήρουνα κλπ να είναι σε μια κατάσταση χωρίς ορατή ξένη ύλη. Να είναι καθαρά - χωρίς καμιά ορατή ξένη ύλη, όπως αποφάγια, βρωμιά και λίπος και χωρίς καμιά δυσσομία.
Πρόγραμμα καθαρισμού	Μια κατάσταση ενεργειών για εργασίες καθαρισμού που απαιτούνται σ' όλο το κτήριο και εξοπλισμό: πόσο συχνά πρέπει να γίνεται ο καθαρισμός, πώς εκτελείται αυτή η εργασία καθαρισμού (για παράδειγμα: απαιτούμενα χημικά και εξοπλισμός καθαρισμού) και καταγραφή της αποπεράτωσης αυτών των δραστηριοτήτων καθαρισμού. Αν η επιχείρησή σας μεταφέρει τρόφιμα το πρόγραμμα καθαρισμού σας πρέπει επίσης να συμπεριλαμβάνει κι ένα πρόγραμμα καθαρισμού για τα δοχεία ή οχήματα μεταφοράς.
Μολυντική ουσία	Η εισαγωγή ή εμφάνιση είτε βιολογικής, χημικής ή φυσικής ύλης που μπορεί να οδηγήσει σε κίνδυνο ασφάλειας των τροφίμων (πχ. φυσική ύλη, όπως γυαλί μέσα στο φαγητό).
Μόλυνση	Η εισαγωγή ή εμφάνιση μολυντικής ουσίας στα τρόφιμα.
Ψύξη	Το κατέβασμα της θερμοκρασίας.
Διορθωτικό μέτρο	Τα βήματα που λαμβάνονται απ' το προσωπικό σας στην περίπτωση που συμβεί μια παράβαση ενός κανονισμού ελέγχου (πχ. αν δεν γίνει έλεγχος του κινδύνου).
Αλληλομόλυνση	Μόλυνση από ένα τρόφιμο, επιφάνεια ή σκεύος σ' ένα άλλο, πχ. υγρά (ζουμιά) από ωμό κοτόπουλο πάνω σε μαχαίρι που μετά χρησιμοποιείται για το κόψιμο μαρουλιού σε σαλάτα.
Αρχείο παραπόνων πελατών	Αρχείο παραπόνων πελατών για την ασφάλεια τροφίμων και οι ενέργειες που λήφθηκαν ως αποτέλεσμα αυτού του παραπόνου.
Διανομή	Η παραλαβή τροφίμων απ' έναν προμηθευτή. Μετά την παραλαβή ο ιδιοκτήτης αναλαμβάνει την ευθύνη των τροφίμων.
Απορρυπαντικό	Χημικό που χρησιμοποιείται για να βοηθήσει στην απομάκρυνση λίπους και βρωμιάς από σκεύη ή εξοπλισμό. Τα απορρυπαντικά δεν εξοντώνουν τα βακτηρίδια. Τα απορρυπαντικά έχουν καλύτερο αποτέλεσμα σε καθαρό καυτό νερό.
Ξηρά προϊόντα	Συστατικά τροφίμων που μπορούν να αποθηκευτούν σε θερμοκρασία δωματίου (όχι στην ψύξη ή κατάψυξη) χωρίς να αποτελούν κίνδυνο στην ασφάλεια τροφίμων πχ. αλεύρι, ζάχαρη, ρύζι, βάζα και μπουκάλια με σάλτσα, κονσερβοποιημένα φρούτα και ωμά λαχανικά.
Αποθήκη ξηρών τροφίμων	Αποθήκευση ξηρών τροφίμων σε θερμοκρασία δωματίου.
Εξοπλισμός	Μηχανή, όργανο, εξάρτημα, σκεύος ή συσκευή (εκτός από αντικείμενο μιας χρήσης) που χρησιμοποιείται στο χειρισμό τροφίμων. Συμπεριλαμβάνεται οποιοσδήποτε εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό κτηρίου τροφίμων ή εξοπλισμού.
Πρόγραμμα εξοπλισμού και συντήρησης	Αρχείο για περατωμένη εργασία σχετικά με τη συντήρηση εξοπλισμού συμπεριλαμβανομένων επισκευών, απομάκρυνσης και αντικατάστασης εξοπλισμού.
Με προδιαγραφή τροφίμων	Δοχείο, κάλυμμα ή περιτύλιγμα που δεν μολύνει προϊόντα τροφίμων διηθίζοντας χημικά μέσα στα τρόφιμα.
Χειρισμός τροφίμων	Η χειρονακτική, βιομηχανική και γεωργική κατασκευή και παραγωγή, συλλογή, απόσταξη, συσκευασία, μαγείρεμα, αποθήκευση, ξεπάγωμα, σερβίρισμα ή έκθεση τροφίμων.
Ικανότητες χειρισμού τροφίμων	Πρόγραμμα που καλύπτει χειρισμό τροφίμων, υγιεινή προσωπικού, καθαρισμό εξοπλισμού και έλεγχος αυτών των ασχολιών για τη διασφάλιση ασφαλούς παραγωγής τροφίμων.

Food poisoning	<p>When an individual is sick from eating food which has been contaminated by either:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Biological Contamination: of a food with food poisoning bacteria or where the food has been badly handled which has caused the numbers of the bacteria to grow to large numbers. • Physical Contamination: things found in food that should not be present such as stones, wound strips, hair, glass, insects, wood etc. • Chemical Contamination: where cleaning agents, detergents or fly sprays come in contact with the food.
Food recall	An action taken to remove from sale, distribution and consumption of foods that pose a safety hazard to consumers including its retrieval and disposal.
Food safety supervisor	Person(s) within your business who is responsible for looking after food safety. The food safety supervisor knows how to recognise, prevent and alleviate the potential hazards associated with handling of food. They must have met the appropriate food safety competency standards for their type of premises and have the ability and authority (of the proprietor) to supervise other people handling food, ensuring it is done safely.
Freeze	Preserve food by making solid by refrigerating below freezing point or using blast freeze equipment.
Frozen products	Foods made solid by refrigeration below freezing. Food must not be partially thawed and are to be frozen solid.
Frozen storage	Controlled storage conditions that will maintain frozen products until it is required for use.
Garnish	To decorate or embellish food. For example: addition of parsley to the top of lasagne.
Hazard	A biological, chemical or physical agent in, or a condition of, food that has the potential to cause an adverse health effect in humans.
High Risk Food	Foods which include meat, seafood, poultry, eggs, dairy, products, smallgoods, cooked rice or any food product that contains these foods (for example, sandwiches, quiche and prepared salads).
Hold	Keep or reserve; keep in a specified condition.
Hot-hold	Keep food at, or above, 60°Celsius. Using appropriate equipment such as hot lamps, bain-marie.
Microbial organisms	Any living organism that can survive as a single cell. This includes bacteria, viruses, yeasts and moulds.
Microwave	To microwave: to cook or heat in a microwave oven. A microwave: an oven which uses high frequency electromagnetic waves to cook or heat food.
Mix	To combine two or more substances.
Monitoring procedures	A method to be followed by staff to check and record a food handling activity.
Ordering	A direction or instruction to buy, sell or supply food.
Peel	To remove the outer covering of a foodstuff (e.g. fruit, vegetable, prawn)
Pest Control	The elimination of pests from a food premises and the prevention of pests entering the premises.
Pests	Birds, rodents, insects.
Pest controller	A service provided by specialists to businesses for pests elimination methods such as bait boxes and other pesticides suitable for use in a food premises.
Potential hazard	Something that could make food unsafe, but has not yet done so.

Τροφική δηλητηρίαση	Όταν κάποιο άτομο ασθενήσει επειδή έφαγε τρόφιμο που είχε μολυνθεί είτε: <ul style="list-style-type: none"> • Με βιολογική μόλυνση: ενός τροφίμου με βακτηρίδια τροφικής δηλητηρίασης ή στην περίπτωση όπου ο χειρισμός του τροφίμου ήταν ακατάλληλος προκαλώντας μεγάλη αύξηση του αριθμού των βακτηριδίων. • Φυσική μόλυνση: πράγματα που έχουν βρεθεί στο τρόφιμο που δεν έπρεπε να υπάρχουν όπως πέτρες, επίδεσμοι πληγών, μαλλιά, γυαλί, έντομα, ξύλο κλπ. • Χημική μόλυνση: στις περιπτώσεις όπου ουσίες καθαρισμού, απορρυπαντικά ή σπράι για μύγες έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα
Ανάκληση τροφίμου	Μέτρο που λαμβάνεται για την απομάκρυνση από την πώληση, διανομή και κατανάλωση τροφίμων που θέτουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των καταναλωτών συμπεριλαμβανομένης και της συλλογής και απομάκρυνσης του συγκεκριμένου τροφίμου.
Επιστάτης ασφάλειας τροφίμων	Άτομο (ή άτομα) της επιχείρησής σας που είναι υπεύθυνο για τη φροντίδα της ασφάλειας τροφίμων. Ο επιστάτης ασφάλειας τροφίμων γνωρίζει πώς να εντοπίζει, προλαβαίνει και να απομακρύνει τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με τον χειρισμό τροφίμων. Πρέπει να έχει ικανοποιήσει τις κατάλληλες προδιαγραφές ικανοτήτων ασφάλειας τροφίμων για το είδος της επιχείρησης που εργάζεται και να έχει τη δυνατότητα και αρμοδιότητα (του ιδιοκτήτη) να επιτηρεί άλλα άτομα που χειρίζονται τρόφιμα, διασφαλίζοντας ότι ο χειρισμός γίνεται με ασφάλεια.
Κατάψυξη	Διατήρηση τροφίμων στερεοποιώντας τα με την κατάψυξη κάτω από το σημείο ψύξης ή χρησιμοποιώντας εξοπλισμό ταχείας ψύξης.
Κατεψυγμένα προϊόντα	Τρόφιμα που έχουν στερεοποιηθεί με την ψύξη κάτω από το σημείο ψύξης. Τα τρόφιμα δεν πρέπει να είναι μερικώς ξεπαγωμένα και πρέπει να είναι τελείως παγωμένα.
Αποθήκευση κατεψυγμένων προϊόντων	Ελεγχόμενες συνθήκες αποθήκευσης που διατηρούν τα κατεψυγμένα προϊόντα μέχρι να χρειαστούν.
Γαρνίρισμα	Διακόσμηση ή στόλισμα τροφίμων. Για παράδειγμα: η πρόσθεση μαϊντανού στα λαζάνια.
Κίνδυνος	Βιολογική, χημική ή φυσική ουσία ή κατάσταση που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει μια δυσμενή επίδραση στην ανθρώπινη υγεία.
Τρόφιμα Υψηλού Κινδύνου	Τρόφιμα στα οποία περιλαμβάνονται κρέας, θαλασσινά και ψάρια, πουλερικά, αβγά, γαλακτοκομικά προϊόντα, αλλαντικά, μαγειρεμένο ρύζι ή οποιοδήποτε φαγώσιμο που περιέχει αυτά τα τρόφιμα (για παράδειγμα, σάντουιτς, κίς και έτοιμες σαλάτες).
Συντήρηση	Διατήρηση ή κράτηση - διατήρηση σε μια συγκεκριμένη κατάσταση.
Διατήρηση καυτού φαγητού	Διατήρηση φαγητού σε θερμοκρασία 60° Κελσίου ή υψηλότερη, με τη χρήση κατάλληλου εξοπλισμού όπως θερμοκρασικές λάμπες, μπαίν μαρί.
Μικροβιακοί οργανισμοί	Οποιοσδήποτε ζωντανός οργανισμός που μπορεί να επιβιώσει ως μοναδικό κύτταρο. Σ' αυτούς περιλαμβάνονται βακτηρίδια, ιοί, ζύμη και μούχλα.
Μικροκύματα	Το μαγείρεμα ή ζέσταμα σε φούρνο μικροκυμάτων. Ο φούρνος μικροκυμάτων που χρησιμοποιεί ηλεκτρομαγνητικά κύματα υψηλής συχνότητας για το μαγείρεμα ή ζέσταμα φαγητού.
Ανάμειξη	Ο συνδυασμός δύο ή περισσότερων συστατικών.
Διαδικασίες ελέγχου	Μέθοδος που ακολουθείται απ' το προσωπικό για τον έλεγχο και καταγραφή μιας δραστηριότητας χειρισμού τροφίμων.
Παραγγελία	Μια εντολή ή οδηγία για την αγορά, πώληση ή προμήθεια τροφίμων.
Ξεφλούδισμα	Η αφαίρεση της εξωτερικής επικάλυψης κάποιου τροφίμου (πχ. φρούτα, λαχανικά, γαρίδες).
Έλεγχος βλαβερών οργανισμών	Η εξολόθρευση βλαβερών οργανισμών από ένα κατάστημα τροφίμων και η πρόληψη της εισόδου βλαβερών οργανισμών μέσα στο κτήριο.
Βλαβεροί οργανισμοί	Πουλιά, τρωκτικά, έντομα.
Εξολοθρευτής βλαβερών οργανισμών	Υπηρεσία που παρέχεται από ειδικούς σε επιχειρήσεις με μεθόδους εξολόθρευσης βλαβερών οργανισμών όπως κουτιά με δόλωμα και άλλα εντομοκτόνα κατάλληλα για χρήση σε καταστήματα τροφίμων.
Πιθανός κίνδυνος	Κάτι που μπορεί να κάνει τα τρόφιμα ανασφαλής, αλλά δεν έχει συμβεί ακόμη.

Potentially hazardous food	Food that as to be kept at certain temperatures to minimise the growth of any pathogenic micro-organisms that may be present in the food, or to prevent the formation of toxins in the food. This food must be handled hygienically and correctly to limit the risk of food poisoning.
Process	In relation to food: any activity that involves preparation of food for sale.
Processed fruit and vegetables	Fruit and vegetables that have been altered from their original state.
Raw materials	Food before it is changed or processed.
Ready-to-eat food	Food that is ordinarily consumed in the same state as which it is sold and that does not include nuts in the shell and whole, raw fruits or vegetables that are intended for hulling, peeling or washing by the consumer.
Refrigerated storage	The storage of potentially hazardous food at a temperature between 0°C and 5°C.
Reheat	The heating of food that has already been cooked and cooled, heated to a temperature that will kill microbial organisms that may be growing in that food. Food to be reheated only once.
Sanitise	To apply heat or chemicals, or a combination of heat and chemicals so that the number of microorganisms on a surface is reduced.
Self-service	A process where customers serve themselves.
Standard operating procedure	Established method for staff to follow which ensures food and food processes remain safe.
Stock rotation	Storage of food so that the most recent stock is placed behind existing stock. This good practice ensures oldest stock will be used first and food is used before it passes its best before date.
Food supplier	A person or company who provides food ingredients, prepared foods or ready to eat foods to your business, which can clearly demonstrate good food management practices and procedures.
Temperature control	The methods used by a business to maintain the temperature of food at less than 5°C for chilled foods and hot foods higher than 60°C.
Thawing	Using the appropriate thawing procedure. Removing food(s) from frozen storage (-15°C) and brought to a chilled state (0 to 5 °C) prior to preparation, cooking, etc.
Transport	Take or carry goods from one place to another.
Thermometer	An instrument used to measure the temperature, such as a probe thermometer. (See Program 5, p59)
Wash	Cleanse with liquid, especially detergent and water.

Πιθανώς επικίνδυνα τρόφιμα	Τρόφιμα που πρέπει να διατηρούνται σε ορισμένες θερμοκρασίες για να ελαχιστοποιηθεί η ανάπτυξη τυχόν παθογενών μικροοργανισμών που μπορεί να υπάρχουν στα τρόφιμα, ή η πρόληψη της ανάπτυξης τοξινών στα τρόφιμα. Αυτά τα τρόφιμα πρέπει να χειρίζονται με υγιεινό και σωστό τρόπο για να περιοριστεί ο κίνδυνος τροφικής δηλητηρίασης.
Επεξεργασία	Αναφορικά με τα τρόφιμα: οποιαδήποτε δραστηριότητα που σχετίζεται με την προετοιμασία φαγητού για πώληση.
Κατεργασμένα φρούτα και λαχανικά	Φρούτα και λαχανικά που έχουν τροποποιηθεί από την αρχική τους φυσική κατάσταση.
Ωμά υλικά	Τρόφιμα πριν αλλαχθούν ή κατεργαστούν.
Τρόφιμα έτοιμα κατανάλωση	Τρόφιμα που κανονικά καταναλώνονται στην ίδια κατάσταση που πουλήθηκαν και δεν για περιλαμβάνονται ξηροί καρποί με τα τσόφλια τους και ολόκληρα, ωμά φρούτα ή λαχανικά που πρόκειται να αποφλοιωθούν, ξεφλουδιστούν, ή πλυθούν απ' τον καταναλωτή.
Ψυκτική αποθήκη	Η αποθήκευση πιθανώς επικίνδυνων τροφίμων σε θερμοκρασία μεταξύ 0°C και 5°C.
Ξαναζέσταμα	Το ζέσταμα φαγητού που έχει ήδη μαγειρευτεί και κρυώσει, ζεσταθεί σε θερμοκρασία που θα εξοντώσει μικροβιακούς οργανισμούς που μπορεί να αναπτυχθούν στο φαγητό αυτό. Το φαγητό πρέπει να ξαναζεσταίνεται μόνο μία φορά.
Απολύμανση	Το καθάρισμα μιας επιφάνειας με θερμότητα ή χημικά, ή ο συνδυασμός θερμότητας και χημικών ώστε να μειωθεί ο αριθμός των μικροοργανισμών στην επιφάνεια.
Αυτοεξυπηρέτηση	Διαδικασία με την οποία οι πελάτες σερβίρονται μόνοι τους.
Κανονική διαδικασία λειτουργίας	Καθιερωμένη μέθοδος για να ακολουθείται απ' το προσωπικό με την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα και οι διαδικασίες τροφίμων παραμένουν ασφαλείς.
Εναλλαγή εμπορεύματος	Η αποθήκευση τροφίμων ώστε το πιο πρόσφατο εμπόρευμα να τοποθετείται πίσω απ' το υπάρχον εμπόρευμα. Αυτή η καλή τακτική διασφαλίζει ότι το παλιό εμπόρευμα θα χρησιμοποιηθεί πρώτα και τα τρόφιμα χρησιμοποιούνται πριν περάσει η ημερομηνία κατανάλωσης.
Προμηθευτής τροφίμων	Ιδιώτης ή εταιρία που παρέχει συστατικά τροφίμων, έτοιμα φαγητά ή φαγητά έτοιμα για κατανάλωση στην επιχείρησή σας, ο οποίος μπορεί να αποδείξει με ευκρίνεια τις πρακτικές και διαδικασίες διαχείρισης τροφίμων.
Ελεγχος θερμοκρασίας	Οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται από μια επιχείρηση για τη διατήρηση της θερμοκρασίας κάτω από 5°C για κρύα τρόφιμα και τα ζεστά φαγητά σε θερμοκρασία υψηλότερη των 60°C.
Ξεπάγωμα	Η χρήση κατάλληλης διαδικασίας ξεπαγώματος. Η απομάκρυνση τροφίμου από τη μονάδα κατάψυξης (-15°C) και η μετατροπή του σε κρύα κατάσταση (0 έως 5°C) πριν την προετοιμασία, μαγείρεμα, κλπ.
Μεταφορά	Η μετακίνηση προϊόντων από ένα μέρος στο άλλο.
Θερμόμετρο	Όργανο που χρησιμοποιείται για τη μέτρηση της θερμοκρασίας, όπως θερμόμετρο ένδειξης εσωτερικής θερμοκρασίας (probe thermometer) (Βλέπε Πρόγραμμα 5, σελ 59)
Πλύσιμο	Καθάρισμα με υγρό, ειδικά απορρυπαντικό και νερό.