

Αγαπητέ Διευθυντή / Διευθύντρια και Δάσκαλοι του σχολείου.

Στις επόμενες μέρες θα συνεργαζόμαστε, υλοποιώντας μαζί το πρόγραμμα "Σχολικά Γεύματα".

Αναγνωρίζουμε την μεγάλη ευθύνη και πρόκληση και είμαστε διαθέσιμοι να συνεισφέρουμε με κάθε δεξιότητα, γνώση, εμπειρία, για την επιτυχία του προγράμματος, ώστε να προσφέρουμε μαζί, ασφαλή, υγιεινά γεύματα και εμπειρία κοινής εστίασης στους μαθητές του σχολείου σας.

Η εταιρία Hellenic Catering, που έχει αναλάβει τη διάθεση γευμάτων στο σχολείο σας, είναι πρότυπη μονάδα παραγωγής γευμάτων που στεγάζεται στη Σίνδο Θεσσαλονίκης.

Τα γεύματα που παραδίδονται στο σχολείο σας από την Hellenic Catering είναι φρέσκα φαγητά ημέρας. Το φαγητό μαγειρεύεται, μεριδοποιείται και συσκευάζεται αεροστεγώς την ίδια ημέρα.

Οι διαδικασίες που προηγούνται της παράδοσης του φαγητού ακολουθούν αυστηρές προδιαγραφές που πηγάζουν από την Ευρωπαϊκή και Ελληνική Νομοθεσία παραγωγής και μεταφοράς<sup>i</sup>. Το νομικό πλαίσιο υποχρεώσεων και ελέγχων επίσης περιλαμβάνει: Τα μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων<sup>ii</sup>, την απουσία καταλοίπων, ρυπαντών κλπ<sup>iii</sup>, τις προδιαγραφές για τα γενετικά τροποποιημένα - νεοφανή τρόφιμα<sup>iv</sup>, την ενημέρωση για ουσίες που προκαλούν αλλεργία / δυσανεξία σε αντίστοιχα επιρρεπή άτομα<sup>v</sup>. Καθώς η λειτουργία της εταιρίας διέπεται από την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία και από το εθνικό πλαίσιο διαθέτει κωδικό έγκριση εγκατάστασης I.M.P.45 και ελέγχεται τακτικά από τον ΕΦΕΤ, τη Δ/ση Κτηνιατρικής και άλλους εμπλεκόμενους ελεγκτικούς οργανισμούς. Παράλληλα η Hellenic Catering εφαρμόζει προγράμματα ποιότητας και ασφάλειας για τα οποία είναι πιστοποιημένη σε όλο το εύρος των δραστηριοτήτων της κατά σχετικά διεθνή πρότυπα:

- α. Διαχείρισης Ποιότητας ISO 9001:2008, έτος πρώτης πιστοποίησης 1996
- β. Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων ISO 22000:2005 (HACCP), έτος πρώτης πιστοποίησης 2003
- γ. Περιβαλλοντικής Διαχείρισης ISO14001:2004, έτος πρώτης πιστοποίησης 2001
- δ. Διαχείρισης Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία OHSAS18001:2007, πρώτη πιστοποίηση 2004.

Βασική προϋπόθεση για την εφαρμογή όρων υγιεινής και ασφάλειας των γευμάτων είναι η διαχείριση των παραμέτρων Θερμοκρασίας και Χρόνου στον τόπο παράδοσης, δηλαδή το σχολείο.

Με δεδομένη την τήρηση των όρων παρασκευής και μεταφοράς των γευμάτων στην αεροστεγή τους συσκευασία, ο συνδυασμός ασφάλειας Θερμοκρασίας και Χρόνου εξασφαλίζει την άμεμπτη μικροβιολογική κατάσταση και ασφάλεια του γεύματος.

Οι όροι ασφαλούς διαχείρισης συνοψίζονται στη διασφάλιση της παρακάτω βασικής αρχής θερμοκρασίας - χρόνου: Η θερμοκρασιακή ζώνη επικινδυνότητας εκτείνεται ανάμεσα στους 5°C και 60°C και το γεύμα δεν πρέπει να παραμένει για παραπάνω από 2 ώρες μέσα σε αυτή τη θερμοκρασιακή ζώνη πριν καταναλωθεί.

Από αυτήν την αρχή πηγάζουν οι παρακάτω κανόνες διαχείρισης των γευμάτων:

**Κανόνας 1.** Θερμομέτρηση του φαγητού κατά την παραλαβή. Τα ειδικά δοχεία μεταφοράς τροφίμων όσο είναι κλειστά, διατηρούν τη θερμοκρασία του φαγητού πρακτικά στη θερμοκρασία παραλαβής, που είναι και η θερμοκρασία ασφαλούς διατήρησης.

**Κανόνας 2.** Η κατανάλωση του φαγητού πρέπει να γίνεται εντός δύο ωρών από την έξοδό του από το ειδικό δοχείο μεταφοράς τροφίμων.

**Κανόνας 3.** Μετά το τέλος της σίτισης δεν διατηρούμε φαγητό για μετέπειτα κατανάλωση.

**Κανόνας 4.** Δεν αφήνουμε το κρύο μέρος του γεύματος (π.χ. σαλάτα, τυρί, αυγό), να εκτεθεί αντίστοιχα για πάνω από 2 ώρες στο περιβάλλον.

Σας ευχαριστούμε εκ των προτέρων για την καλή συνεργασία και παραμένουμε στη διάθεσή σας για κάθε διευκρίνιση.

Εκ μέρους της εταιρείας Hellenic Catering:

**Θεόδωρος Καλλίτης (M.Sc., Ph.D.)**

Κτηνίατρος ΑΠΘ  
Ειδικός Τεχνολόγος Μικροβιολόγος Τροφίμων  
Διδάκτορας του Πανεπιστημίου της Καλιφόρνιας  
Δ/τής Έρευνας και Ανάπτυξης Προϊόντων

**Γιώτα Θασίτου**

Γεωπόνος – Επιστήμων τροφίμων.  
Προϊσταμένη διαχείρισης ποιότητας.

<sup>i</sup> Κανονισμοί Ευρωπαϊκής Επιτροπής - Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου 852/2004, 853/2004 - εφαρμοστικές Υ/Α

<sup>ii</sup> Κανονισμός Ευρωπαϊκής Επιτροπής - Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου 2073/2005

<sup>iii</sup> Κανονισμοί Ευρωπαϊκής Επιτροπής - Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου 470/2009, 37/2010, 396/2005, 299/2008, 149/2008, 1881/2006

<sup>iv</sup> Οδηγία Ευρωπαϊκής Επιτροπής - Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου 1830/2003

<sup>v</sup> Κανονισμός Ευρωπαϊκής Επιτροπής - Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου 1169/2011