

5.4 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ & ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΓΕΥΜΑΤΩΝ

5.4.1 Εξαγωγή από την Αποθήκη

Καθημερινά, εξάγονται από την Αποθήκη οι απαραίτητες ποσότητες για την παρασκευή των γευμάτων της ημέρας.

Η Διαχείριση των ποσοτήτων, γίνεται σύμφωνα με τις διαδικασίες της **Ενότητας 3- Εσωτερική Διαχείριση Τροφίμων** και τη συμπλήρωση των εντύπων που αυτή καθορίζει.

Τα τρόφιμα για την παρασκευή του Δείπνου, πρέπει να παραδίδονται στην κουζίνα μετά τις 13:00 και όχι νωρίτερα.

Αφού το προσωπικό της κουζίνας παραλάβει τις ποσότητες, τις τοποθετεί στους χώρους επεξεργασίας ανάλογα τα προϊόντα και τον προορισμό τους και στα ψυγεία του μαγειρείου, έως ότου έρθει η ώρα να επεξεργαστούν.

5.4.2 Προγραμματισμός Εργασιών

Για να αποφεύγεται ο κίνδυνος επιβάρυνσης ποιοτικά και μικροβιολογικά των γευμάτων θα πρέπει να:

- Προγραμματίζεται το μαγείρεμα ώστε το φαγητό να είναι έτοιμο το νωρίτερο μία (1) ώρα πριν την έναρξη του σερβιρίσματος και να μπορεί να παραμείνει σε θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$ μέχρι την έναρξη του.
- πατάτες τηγανητές, παρασκευάσματα σάρας, αυγά τηγανητά, πρέπει να γίνονται έως το τέλος του σερβιρίσματος τμηματικά.
- Οι σαλάτες να κόβονται μία ώρα πριν το σερβίρισμα και να διατηρούνται σκεπασμένες υπό ψύξη μέχρι να σερβιριστούν. Δεν θα προστίθεται αλάτι-λάδι-λεμόνι-ξύδι στις σαλάτες αλλά αυτά θα διατίθενται στο χώρο σερβιρίσματος για να προστίθενται από τους σιτιζόμενους.
- Τα τυριά και ιδιαίτερα η φέτα, να κόβονται μία ώρα πριν το σερβίρισμα, να καλύπτονται και να διατηρούνται υπό ψύξη μέχρι το σερβίρισμα.

5.4.3 Προετοιμασία

5.4.3.1 Σαλάτες:

Τα λαχανικά που προορίζονται για την παρασκευή της σαλάτας, πρέπει να πλένονται σχολαστικά, με άφθονο τρεχούμενο νερό, ειδικά τα φυλλώδη (μαρούλια, λόλες, γαλλικές σαλάτες κλπ). Το πλύσιμο των λαχανικών πρέπει να γίνεται σε σχολαστικά καθαρό νεροχύτη, ξεχωριστό από αυτόν που χρησιμοποιείται για τα χέρια, τα σκεύη ή τα κρέατα και ψάρια.

Μπορεί να χρησιμοποιείται για την απολύμανση των λαχανικών αραιό διάλυμα ξυδιού, σε αυτή την περίπτωση όμως θα πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να ενημερώνονται οι σιτιζόμενοι για την περίπτωση που κάποιος έχει αλλεργία στο ξύδι. Μπορεί επίσης να γίνει η απολύμανση με ειδικές ταμπλέτες χλωρίωσης του νερού που υπάρχουν στο εμπόριο ειδικά για αυτό το σκοπό και πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή. **ΠΡΟΣΟΧΗ:** Να μην φτιάχνονται αυτοσχέδια διαλύματα με άλλα παρασκευάσματα χλωρίου, δεν είναι κατάλληλα για αυτή την εργασία και υπάρχει κίνδυνος τοξικότητας.

Μετά το πλύσιμο, τα πλυμένα λαχανικά να τοποθετούνται σε φρεσκοπλυμένα σκεύη και να γίνεται η επεξεργασία τους σε καλά καθαρισμένες επιφάνειες με καλά καθαρισμένα σκεύη.

Οι έτοιμες σαλάτες, τοποθετούνται σε σχολαστικά καθαρά σκεύη για το σερβίρισμα, διατηρούνται σε ψύξη μέχρι να σερβιριστούν και σερβίρονται με εργαλεία (λαβίδες, κουτάλες) που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για αυτό το σκοπό. Καλό είναι τα εργαλεία σερβιρίσματος να αλλάζονται ανά μία ώρα κατά τη διάρκεια του με καθαρά.

- Ιδιαίτερη προσοχή στην ατομική υγιεινή, τα καθαρά χέρια και τη χρήση γαντιών. Το προσωπικό πρέπει να πλένει τα χέρια του σχολαστικά πριν και κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας των σαλατών.
- Η χρήση γαντιών είναι επιβεβλημένη αλλά δεν εξασφαλίζει από μόνη της την υγιεινή. Θα πρέπει τα γάντια να αλλάζονται μετά από κάθε αλλαγή εργασίας.
 - ο Συχνό σφάλμα είναι να φοράμε γάντια, να επεξεργαζόμαστε λαχανικά καθαρά, να πηγαίνουμε μετά να πλύνουμε την επόμενη δόση λαχανικών και να ξαναπηγαίνουμε στα ήδη πλυμένα με τα ίδια γάντια. Αλλαγή γαντιών μετά από κάθε εναλλαγή από άπλυτα σε πλυμένα λαχανικά.

5.4.3.2 Γεύμα

Η προετοιμασία του γεύματος πρέπει να ολοκληρώνεται το νωρίτερο μία ώρα πριν την έναρξη του σερβιρίσματος, για να αποφεύγεται η παρατεταμένη διατήρηση του.

Θα πρέπει να ελέγχεται ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί σωστά και έχουν επιτευχθεί οι κατάλληλες θερμοκρασίες. Η θερμοκρασία στο εσωτερικό των τροφίμων να φθάνει τους 75° C ή τους 70° C για 2 λεπτά και στην περίπτωση του βόειου, του χοιρινού ή των μπιφτεκίων τους 68.3° C για 15 δευτερόλεπτα.

Μετά το μαγείρεμα του, το φαγητό που θα σερβιριστεί ζεστό, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία >60° C.

Κάθε έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο το οποίο έχει διατηρηθεί σε θερμοκρασίες μεταξύ 5° C και 60° C:

- Α) για χρονικό διάστημα μικρότερο των 2 ωρών, πρέπει να ψύχεται ή να καταναλώνεται αμέσως. Μετά την ψύξη, για να ξανασερβιριστεί ζεστό, πρέπει να θερμανθεί πάλι σε θερμοκρασία >75° C και αυτό μπορεί να γίνει μόνο μία φορά - μετά την αναθέρμανση, αν δεν καταναλωθεί, απορρίπτεται.
- Β) 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.

Όταν το γεύμα το επιτρέπει, καλό είναι να μαγειρεύεται ξεχωριστά το κυρίως γεύμα από τη γαρνιτούρα (πχ, Κοτόπουλο στο φούρνο με πατάτες, σε ξεχωριστά ταψιά τα κοτόπουλα, ξεχωριστά οι πατάτες) ούτως ώστε σε περίπτωση που κάποιος σιτιζόμενος επιθυμεί, για λόγους αλλεργίας, πεποιθήσεων ή άλλους, να μπορεί να επιλέξει να φάει μόνο το ένα.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για το μαγείρεμα και έρχονται σε επαφή με το γεύμα, πρέπει να είναι καταγεγραμμένα αναλυτικά, ώστε να μπορεί να ενημερωθεί ο σιτιζόμενος σε περίπτωση που έχει αλλεργία σε κάποιο τρόφιμο. Οι σιτιζόμενοι δηλώνουν στην Γραμματεία τυχόν αλλεργίες κατά την εγγραφή τους, για να λαμβάνονται υπόψη από το προσωπικό. Η Γραμματεία πρέπει να ενημερώνει γραπτά το προσωπικό της κουζίνας για τις δηλωμένες αλλεργίες. Η ενημέρωση μπορεί να γίνεται προφορικά από το προσωπικό των μαγειρειών προς τον σιτιζόμενο, μετά από ερώτηση του, όμως τα υλικά πρέπει να είναι καταγεγραμμένα, πχ σε ένα απλό χαρτί από τον υπεύθυνο μάγειρα και στη διάθεση του προσωπικού του σερβιρίσματος. Το χαρτί αυτό δεν χρειάζεται να αρχειοθετείται και μπορεί να πετιέται αφού τελειώσουν όλα τα φαγητά που αφορά.

Κατά την προετοιμασία θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

- Να χρησιμοποιούνται διαφορετικές επιφάνειες επεξεργασίας και κοπής, ανάλογα το είδος του τροφίμου και διαφορετικά εργαλεία (μαχαίρια, λαβίδες κλπ)



- Να μην έρχονται σε επαφή μαγειρεμένα τρόφιμα με ωμά
- Να γίνεται συχνή αλλαγή γαντιών μιας χρήσης και τακτικό πλύσιμο χεριών και σκευών, απαραίτητα **σε κάθε αλλαγή εργασίας**.
- Η προετοιμασία του γεύματος γίνεται απαραίτητα την ίδια ημέρα. Εξαιρέση μπορεί να γίνει στην περίπτωση που απαιτείται μαρινάρισμα, το οποίο μπορεί να γίνει από την προηγούμενη ημέρα. Τα μαριναρισμένα προϊόντα διατηρούνται σε ψύξη μέχρι το μαγείρεμα τους, την ημέρα της διάθεσης του φαγητού. Η μαρινάδα είτε μαγειρεύεται μαζί με το φαγητό είτε απορρίπτεται. **Απαγορεύεται η επαναχρησιμοποίηση της μαρινάδας.**

Περισσευούμενο φαγητό μπορεί να διατίθεται την ίδια ημέρα ως συμπλήρωμα ή και στο δείπνο και αφού έχει διατηρηθεί ή επαναθερμανθεί σωστά σύμφωνα με τα προηγούμενα, μειώνοντας αντίστοιχα τις μερίδες του δείπνου, για να επιτυγχάνεται οικονομία. Απαγορεύεται να διατεθεί την επόμενη ημέρα.

Κατ' εξαίρεση, λόγω έκτακτου απρόβλεπτου συμβάντος (Γενική Απεργία, Δυσμενείς Καιρικές Συνθήκες κ.α.) όπου έχει παρασκευαστεί το γεύμα αλλά η προσέλευση είναι εξαιρετικά μειωμένη, είναι εφικτό το μαγειρεμένο παρασκευασμένο φαγητό να σερβιριστεί την επόμενη και μόνο μέρα από την παρασκευή του, υπό τις παρακάτω αυστηρές προϋποθέσεις:

- Να έχει ψυχθεί από τους $>60^{\circ}\text{C}$ σε $<5^{\circ}\text{C}$ σε λιγότερο από 2 ώρες.
- Να διατηρηθεί στο ψυγείο σκεπασμένο καλά
- Πριν το σερβίρισμα να θερμανθεί σε θερμοκρασία $>75^{\circ}\text{C}$ στο εσωτερικό του φαγητού
- Να διατηρηθεί σε θερμοκρασία $>60^{\circ}$ καθ' όλο το σερβίρισμα

Σε περίπτωση που παραστεί αυτή η ανάγκη, θα πρέπει άμεσα να ενημερωθούν η ΔΕΜΤΥ και το Τμήμα Προμηθειών του ΙΝΕΔΙΒΙΜ τηλεφωνικά και ηλεκτρονικά (με e-mail).

5.4.3.3 **Επιδόρπιο (φρούτο -γλυκό)**

Τα φρούτα που προσφέρονται θα πρέπει να είναι καλά πλυμένα και σε ειδικά δοχεία της εστίας.

Τα γλυκά είναι γενικά ευαλλοίωτα, ειδικά οι κρέμες και τα γλυκά με κρέμα και χαλάνε εύκολα. Πρέπει να φτιάχνονται κάθε μέρα και να διατηρούνται στο ψυγείο, μέχρι το σερβίρισμα τους.

Γλυκά μπορεί να προμηθεύονται οι εστίες και από εγκεκριμένο προμηθευτή, με λήψη όλων των απαιτούμενων προληπτικών μέτρων (έλεγχο θερμοκρασίας,

οργανοληπτικό). Σε αυτή την περίπτωση, πρέπει να είναι παραγωγής ημέρας ή της προηγούμενης από το σερβίρισμα τους.

5.4.4. Γενικά σημεία που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη

Σε όλα τα σημεία που χρησιμοποιούνται θερμοκρασίες (ψυγεία, μαγείρεμα, διατήρηση σε θέρμανση) στην κουζίνα και στη διάρκεια παρασκευής του γεύματος, πρέπει να λαμβάνονται μετρήσεις και να συμπληρώνονται τα αντίστοιχα έντυπα ως εξής:

Θερμοκρασίες Ψυγείων - Καταψύξεων: Στο ΕΝΤΥΠΟ 5.3.1, 3 φορές τη μέρα: Κατά την προσέλευση, το μεσημέρι στην αλλαγή βάρδιας και το βράδυ πριν την αποχώρηση.

Θερμοκρασίες Επεξεργασιών: Δειγματοληπτικά, κάθε ημέρα, να μετριέται η εσωτερική θερμοκρασία του φαγητού κατά το ψήσιμο, στο ΕΝΤΥΠΟ 5.4.2

Θερμοκρασίες Σερβιρίσματος: Να μετριέται δειγματοληπτικά, κάθε ημέρα, σε σημεία θερμής διατήρησης (θερμοθαλάμους, μπεν μαρί) και ψυχρής διατήρησης (ψυγεία-βιτρίνες) η θερμοκρασία του φαγητού. ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μας ενδιαφέρει η θερμοκρασία του φαγητού και όχι του θαλάμου. Η καταγραφή γίνεται στο ΕΝΤΥΠΟ 5.4.3.

Να γίνεται ορθή χρήση του εξοπλισμού π.χ. η μηχανή κιμά είναι για να κόβει κιμά και όχι για να ζυμώνει, αναμιγνύει, ομογενοποιεί τον κιμά ή τις φάσες.

Η κορδέλα κοπής είναι για να τεμαχίζει μεγάλα κατεψυγμένα τεμάχια σε μικρότερα άλλα όχι να μεριδοποιεί το κατεψυγμένο κρέας. Η μεριδοποίηση του κατεψυγμένου κρέατος γίνεται μετά την απόψυξη του με μαχαίρι.

Το λάδι που χρησιμοποιείται για τηγάνισμα, θα πρέπει να φιλτράρεται καθημερινά μετά από κάθε χρήση. Όταν πλέον είναι ακατάλληλο για περαιτέρω χρήση, πρέπει να συλλέγεται σε ειδικά δοχεία και να παραδίδεται σε εταιρεία συλλογής μαγειρικών λιπών και ελαίων για επεξεργασία. Η Εστία πρέπει να έχει σύμβαση με κατάλληλη εταιρεία για την συλλογή των τηγανόλαδων, όπως απαιτείται από τη νομοθεσία. Δεν πρέπει να συμπληρώνεται στις φριτέζες φρέσκο λάδι στο παλαιότερο γιατί αυτό έχει απλά συνέπεια την μη καταλληλότητα όλης της ποσότητας του λαδιού.

Το γάλα και η κρέμα που έχουν περισσέψει από την επεξεργασία και αποθηκεύονται για να χρησιμοποιηθούν επόμενη ημέρα, είναι εξαιρετικά ευαίσθητα και πρέπει να διατηρούνται σε δοχεία πολύ καθαρά (όχι πλαστικά) σε θερμοκρασία +2-4° C.

Το βούτυρο και η μαργαρίνη να φυλάσσονται στο ψυγείο σε θερμοκρασία +1-3° C.

Τα αβγά πρέπει να διατηρούνται σε ψυγείο με θερμοκρασία ως 10° C

Οι χαλασμένες οξειδωμένες, χτυπημένες και διογκωμένες κονσέρβες δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιούνται. Να επιστρέφονται στον προμηθευτή, μετά από ενημέρωση στην επιτροπή. Οι ανοιχτές κονσέρβες πρέπει να αδειάζονται σε κατάλληλα δοχεία (γυάλινα ή πλαστικά), αφού το εσωτερικό των κουτιών μπορεί να οξειδωθεί και να καταστρέψει το περιεχόμενο της κονσέρβας.

Τα σάντουιτς και τα καναπεδάκια, ειδικά αν περιέχουν κρέας, μπορούν να αλλοιωθούν. Η διατήρηση τους γίνεται στο ψυγείο για όχι περισσότερο από 24 ώρες.

Στο μαγειρείο θα υπάρχουν ειδικά τρόφιμα για να καλύψουν τυχόν ανάγκη σιτιζομένων (αυξημένη δύναμη) που θα είναι καταγεγραμμένα σε ξεχωριστό Η.Δ.Σ. και αναρτημένο στο μαγειρείο. Μπορούν να περιλαμβάνονται ζυμαρικά, ντομάτα κονκασέ, κονσέρβες, αλλαντικά και αυγά που θα χρησιμοποιούνται όταν απαιτείται στο κανονικό μενού ώστε να αντικαθίστανται και να είναι φρέσκα.

5.4.5 Ουσίες που προκαλούν αλλεργία

Όπως επισημαίνεται στο 5.4.3.2 Παραγωγή Γεύματος, πρέπει να καταγράφονται τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στο μενού, ούτως ώστε να ενημερωθεί όποιος σιτιζόμενος χρειάζεται να πληροφορηθεί για την περίπτωση που έχει κάποια αλλεργία.

Τα προϊόντα τα οποία έχουν καταγραφεί ως κύρια αλλεργιογόνα και είναι υποχρεωτικό και από τη νομοθεσία να καταγράφονται κατ' ελάχιστο, είναι τα παρακάτω:

1. **Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη**, δηλαδή: σίτος, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
2. **Καρκινοειδή** και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή (καβούρια κλπ)
3. **Αυγά** και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. **Ψάρια** και προϊόντα με βάση τα ψάρια, εκτός από εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
5. **Αραχίδες (αράπικα φιστίκια)** και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. **Σόγια** και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
7. **Γάλα** και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης), εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
8. **Καρποί με κέλυφος**, δηλαδή: αμύγδαλα, φουντούκια, διάφορα είδη καρυδιών, φιστίκια και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
9. **Σέλινο** και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. **Σινάπι** και προϊόντα με βάση το σινάπι (**ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ**)
11. **Σπόροι σησαμιού** και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. **Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις** σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO₂ (**περιέχονται στο ΚΡΑΣΙ και το ΞΥΔΙ**)
13. **Λούπινο** και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. **Μαλάκια** και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

Επειδή υπάρχουν και άτομα με δυσανεξία ή αλλεργία σε άλλες τροφές που δεν περιλαμβάνονται στη λίστα, είναι χρήσιμο να καταγράφονται **όλα τα συστατικά** που περιέχονται στα παραγόμενα γεύματα.

Υπάρχουν διαφορετικοί βαθμοί αλλεργίας σε διαφορετικά άτομα. Κάποια άτομα εμφανίζουν συμπτώματα ακόμα και στην παρουσία ιχνών από την ουσία με την οποία έχουν πρόβλημα. Σε περίπτωση που υπάρχει υποψία ότι υπάρχει έστω και ελάχιστη επιμόλυνση από κάποια ουσία, αυτό πρέπει να επισημαίνεται στον ενδιαφερόμενο σιτιζόμενο. (Παράδειγμα: Κατά την παρασκευή ενός γεύματος, χρησιμοποιήθηκε σέλινο για το μαγειρεμένο τρόφιμο και μετά δεν πλύθηκε ή δεν υπάρχει βεβαιότητα ότι πλύθηκε η επιφάνεια κοπής για να προετοιμαστεί η σαλάτα, η οποία όμως δεν περιέχει σέλινο. Παρόλαυτα, πρέπει να ενημερωθεί ο σιτιζόμενος ότι ενδεχομένως να περιέχει ίχνη σέλινου η σαλάτα).

5.4.6 Σερβίρισμα

Κατά το σερβίρισμα, πρέπει να τηρούνται όλες οι προϋποθέσεις που τηρούνται και στις διαδικασίες παρασκευής του γεύματος:

- Τα κρύα τρόφιμα να διατηρούνται σε θερμοκρασία $<5^{\circ}\text{C}$
- Το ζεστό φαγητό να διατηρείται σε θερμοκρασία $>60^{\circ}\text{C}$
- Σε περίπτωση απόκλισης από τις θερμοκρασίες, λαμβάνονται υπόψη οι χρονικές προϋποθέσεις του σημείου 5.4.3.2
- Το προσωπικό να τηρεί τους κανόνες υγιεινής και να χρησιμοποιεί καλύμματα κεφαλής, γάντια μιας χρήσης, καθαρές λαβίδες και κουτάλες για το σερβίρισμα που να μην χρησιμοποιούνται για διαφορετικά προϊόντα
- Τα φαγητά πρέπει να διατηρούνται προστατευμένα (σκεπασμένα, μέσα σε βιτρίνες, μπεν μαρί κλπ) κατά τη διάρκεια της αναμονής τους.
- Τα καθαρά σκεύη πρέπει να είναι καθαρά και τοποθετημένα έτσι ώστε να μην κινδυνεύουν από επιμόλυνση από το περιβάλλον (πχ, τα πιάτα τοποθετημένα με την επιφάνεια προς τα κάτω, τα μαχαιροπήρουνα σε προθήκη με κάλυμμα κλπ).

Πρέπει να καταβάλλεται κάθε δυνατή προσπάθεια για την καλύτερη παρουσίαση του συσσιτίου στο δίσκο.

Η διανομή του συσσιτίου θα γίνεται από εξειδικευμένο προσωπικό της κουζίνας ώστε το προσφερόμενο συσσίτιο να είναι ποσοτικά από την αρχή ως το τέλος του σερβιρίσματος ίδιο και εντός των προκαθορισμένων ποσοτήτων ανά μερίδα.

Οι σιτιζόμενοι παραλαμβάνουν τον δίσκο τους με το γεύμα, τα μαχαιροπήρουνα, ψωμί, φρούτο/γλυκό και νερό από τον πάγκο σερβιρίσματος (self-service). Στη σαλάτα προσθέτουν μόνοι τους λάδι, αλάτι, ξύδι, λεμόνι κατά προτίμηση. Μετά την ολοκλήρωση του γεύματος τους, φέρνουν τον δίσκο στον πάγκο συλλογής απλτών, αδειάζουν στον κάδο απορριμμάτων τα σκουπίδια και παραδίδουν τον δίσκο με τα άπλυτα σκεύη στο σημείο που έχει υποδείξει το προσωπικό. Το σημείο αυτό πρέπει να είναι σε σημείο τέτοιο που να μην γίνεται διασταύρωση καθαρών-άπλυτων σκευών ώστε να μην συμβεί επιμόλυνση.

Το προσωπικό τους εστιατορίου, παραλαμβάνει τα άπλυτα σκεύη, τα πλένει στο πλυντήριο πιάτων και τα τοποθετεί καθαρά σε προστατευμένο σημείο ώστε να διατηρούνται καθαρά μέχρι την επόμενη χρήση τους.