

ΒΙΒΛΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

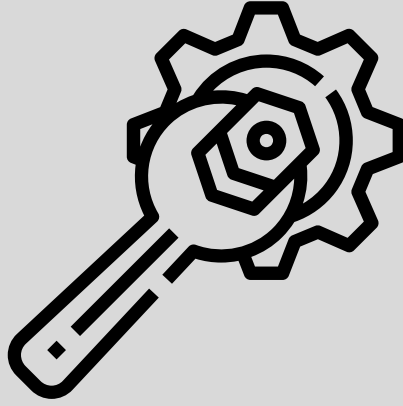
# ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ & ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ

---



Με την υποστήριξη του





## ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ ΣΤΗΝ ΧΡΗΣΗ

**Παραλαβή**  
μηχανήματος

**Εγκατάσταση**  
από ειδικευμένο προσωπικό

**Διάβασμα**  
των οδηγιών χρήσης

**Εκπαίδευση προσωπικού**  
για την χρήση του μηχανήματος

**Πρόγραμμα συντήρησης**  
βάσει οδηγιών κατασκευαστή & στρατηγικής

**Προληπτική συντήρηση**  
βάσει οδηγιών ειδικευμένου τεχνίτη

# ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

**Επιχείρηση**

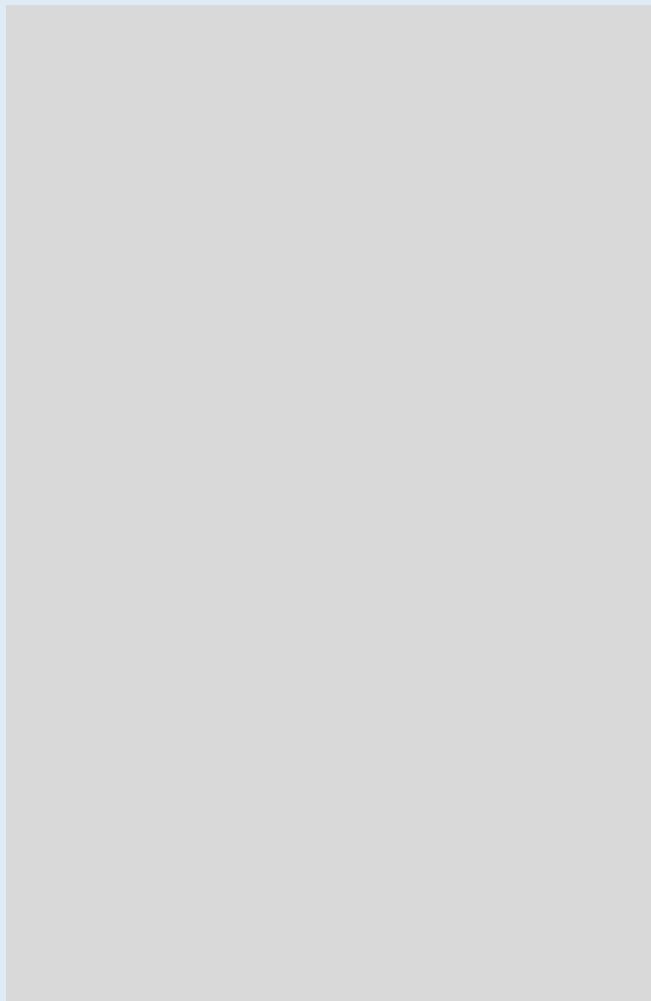
**Είδος επιχείρησης**

**Διεύθυνση Έδρας**

**Περιοχή Έδρας**

**Υπεύθυνος  
συντήρησης & ελέγχων**

**Τηλέφωνο**



Ο Νόμιμος Εκπρόσωπος  
της επιχείρησης

Ο υπεύθυνος συντηρήσεων & ελέγχων

---

**Το παρόν θεωρήθηκε:**

## ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

**Ψυγεία:** Καθαρισμός και απολύμανση καμπίνας. Έλεγχος στα λάστιχα ότι εφαρμόζουν πλήρως, χωρίς απώλειες ψύξης και ενέργειας. Καθαρισμός κοντέσερ. Έλεγχος ανεμιστήρων εσωτερικά του θαλάμου και στο μηχανοστάσιο. Γενικά καλό είναι να μην κλείνουμε τα ψυγεία καθόλου.

**Ψηστικά μηχανήματα:** Καθαρισμός τοπικός. Έλεγχος αντιστάσεων σε μηχανήματα με λειτουργία ρεύματος ή να κάνουμε έλεγχο στα μπεκ αερίου με ειδικό συνεργάτη.

**Φριτζές:** Καθαρισμός εσωτερικά και εξωτερικά.

**Φούρνοι:** Καθαρισμός εσωτερικά/ εξωτερικά, βαθμονόμηση θερμοκρασίας για την μέγιστη απόδοση, έλεγχος στα λάστιχα και τους μεντεσέδες στις πόρτες των φούρνων.

**Πλυντήρια:** Αφαλάτωση και καθαρισμός κάδου – μποιλερ, Οπτικός έλεγχος για διαρροές νερού κατά τη διάρκεια της πλύσης. Έλεγχος καλής λειτουργίας δοσομετρικών συστημάτων απορρυπαντικών.

**Παγομηχανές:** Καθαρισμός και απολύμανση κάδου και κυκλώματος παγομηχανής. Έλεγχος ψυκτικού κυκλώματος.

**Φούσκες/Επαγωγές:** Καθαρίζουμε τοπικά, εσωτερικά και εξωτερικά. Τα φίλτρα στις χοάνες να τα καθαρίσουμε σχολαστικά και να δούμε ποια χρήζουν αντικατάστασης.

**Λάντζες:** Καθαριότητα και φροντίδα ανοξειδωτων επιφανειών. Καθαριότητα, απολύμανση αποχέτευσης για να αποφευχθούν οσμές, μολύνσεις, φράξιμο.

## Εξετάστε τον εξοπλισμό

Οι χώροι και ο εξοπλισμός θα πρέπει να συντηρούνται έτσι ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός τους.

Είναι επιτακτικό, αρκετά συχνά να εξετάζετε την κατάσταση του εξοπλισμού σας, ώστε να διασφαλίζετε την συντήρηση ρουτίνας, αλλά και λειτουργικά-αποδοτικά μηχανήματα. Αυτό σημαίνει τόσο εξωτερική καθαριότητα/απολύμανση, όσο και εσωτερική φροντίδα των μηχανημάτων από **έμπειρο συνεργάτη**.

**Φροντίστε για την λεπτομερή τήρηση του βιβλίου συντήρησης για να γνωρίζετε με ακρίβεια ότι διαδικασίες έχετε ακολουθήσει στο παρελθόν.**

Θα σας φανεί πολύ χρήσιμο εργαλείο, όταν το χρειαστείτε (ανταλλακτικά-επισκευές-συντηρήσεις-ημερομηνίες-ιχνηλασιμότητα).

### Μην ξεχνάτε!

**Επικοινωνείτε πάντα** με τον προμηθευτή του εξοπλισμού σας για περαιτέρω πληροφορίες!

#### **Ένα καλοσυντηρημένο μηχάνημα μπορεί:**

- Να οδηγήσει σε μείωση κόστους της παραγωγής
  - Δεν παράγει ελαττωματικά προϊόντα
  - Δεν αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας
- Δεν προσδίδει στο προσωπικό άγχος διαχείρισης
- Δεν απαιτεί χαμένες εργατώρες για να παράγει αποτέλεσμα

**Φροντίζοντας** τα μηχανήματα σας, έχετε μεγαλύτερη και σταθερότερη ποιότητα στην απόδοση, αντέχουν περισσότερο καιρό, χωρίς να απαιτείται η άμεση αντικατάστασή τους.

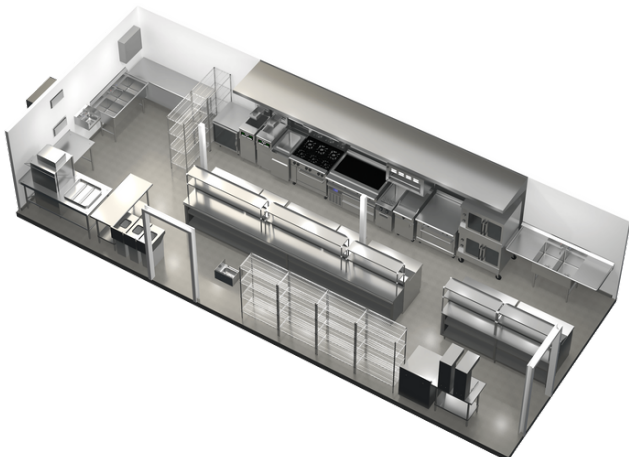
## Ο ΣΕΕΜΕ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΕΙ

**Καθαριστικά:** Χρησιμοποιείτε πάντα τα καθαριστικά που προτείνει ο κατασκευαστής, προκειμένου να επιτύχετε καθαριότητα, απολύμανση και απόδοση. Μη εγκεκριμένα καθαριστικά από τον κατασκευαστή μπορεί να οδηγήσει σε φθορές ή και ζημιές των μηχανημάτων. Εάν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά πρόσθετα για να εμποδίζεται η διάβρωση του εξοπλισμού και των δοχείων, τα πρόσθετα αυτά πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με την ορθή πρακτική.

**Συντηρητές/Τεχνικοί:** Ενημερωθείτε ποια εταιρεία είναι η υπεύθυνη συντήρησης για το κάθε μηχανήμα σας. Καταγράψτε τα μηνήματα και τις προτεινόμενες εταιρείες service από τον κατασκευαστή.

**Χρήση μηχανημάτων:** Η χρήση μηχανημάτων γίνεται μόνο και πάντα από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό. Τηρείτε οδηγίες χρήσης και ενημερωτικό υλικό μαζί με το βιβλίο εκπαίδευσης προσωπικού και το βιβλίο συντήρησης. Απαγορεύεται η χρήση μηχανημάτων από μη εκπαιδευμένο προσωπικό.

**Οδηγίες χρήσης:** Τηρείτε αυστηρά και ευλαβικά τις οδηγίες χρήσης, όπως αυτές παραδίδονται μέσα στην συσκευασία του μηχανήματος από τον κατασκευαστή.



## ΟΙ ΟΔΗΓΙΕΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ

Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες υποδομές, όταν είναι αναγκαίο, για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι κατασκευασμένες από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.

Ο εξοπλισμός της επιχείρησης σχεδιάζεται, κατασκευάζεται, εγκαθίσταται και συντηρείται έτσι ώστε να είναι κατάλληλος για το σκοπό που θα χρησιμοποιηθεί και για να διασφαλίζει την προστασία των προϊόντων, για τα οποία θα χρησιμοποιηθεί, από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις.

Τα υλικά κατασκευής που χρησιμοποιούνται για τον εξοπλισμό, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, του Κανονισμού 1935/2004/EK και του Κανονισμού 10/2011/EK

Όταν είναι αναγκαίο, ο εξοπλισμός πρέπει να φέρει κάθε κατάλληλη συσκευή ελέγχου για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

Τα μηχανήματα πρέπει να ελέγχονται και συντηρούνται τακτικά ώστε να μην εισάγονται στα τρόφιμα, βίδες, λάδια, παξιμάδια κλπ

Εξοπλισμός που έχει φθαρεί και δεν επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό του ή θέτει σε κίνδυνο τα τρόφιμα, πρέπει να αντικαθίσταται.

Εξοπλισμός που δεν χρησιμοποιείται πρέπει να απομακρύνεται από τους χώρους των τροφίμων.

Η εγκατάσταση σταθερού εξοπλισμού πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των πέριξ χώρων. Σε κάθε άλλη περίπτωση, ο εξοπλισμός πρέπει να είναι κινητός ώστε να είναι εφικτός ο καθαρισμός και η απολύμανσή του.





Η υγιεινή των προϊόντων εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από τον καθαρισμό, την απολύμανση και την συντήρηση των εργαλείων, σκευών και γενικά του εξοπλισμού που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή τους.

Η συχνότητα καθαρισμού των εργαλείων, των σκευών, των μηχανημάτων και γενικά του εξοπλισμού εξαρτάται από τον τρόπο που χρησιμοποιούνται και από το είδος των προϊόντων για τα οποία χρησιμοποιούνται.

Τα εργαλεία, σκεύη και γενικά ο εξοπλισμός της επιχείρησης πρέπει να καθαρίζονται μετά από κάθε χρήση και να χρησιμοποιούνται μόνο καθαρά.



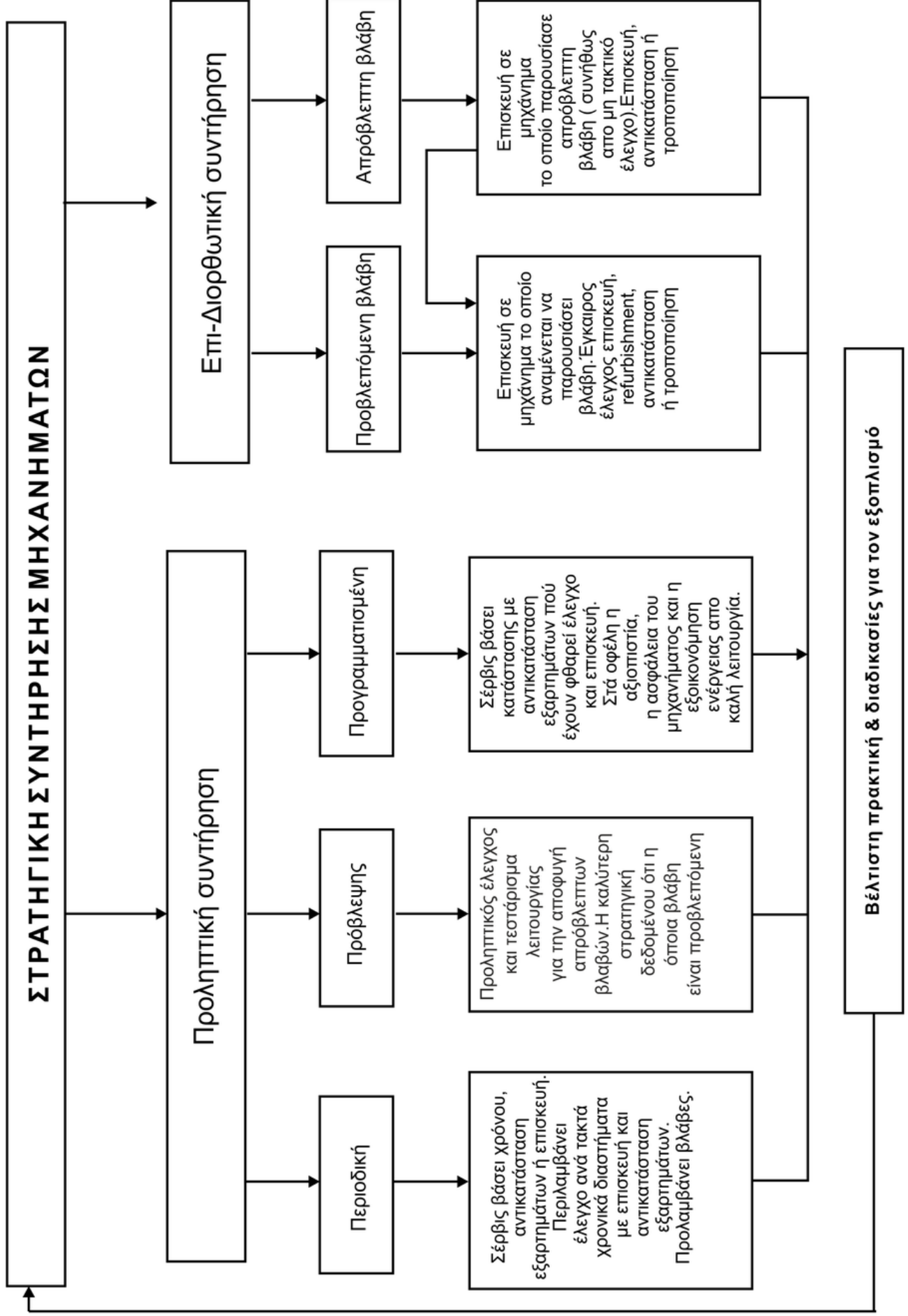
Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τα ευαλλοίωτα προϊόντα πρέπει να πλένεται και να απολυμαίνεται μετά από κάθε χρήση.

Για τον καθαρισμό των εργαλείων, των σκευών και των μηχανημάτων, πρέπει να χρησιμοποιούνται κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά. Ως κατάλληλα απορρυπαντικά και απολυμαντικά, ορίζονται αυτά που έχουν έγκριση από στις αρμόδιες αρχές ( ΓΧΚ και ΕΟΦ αντίστοιχα) για χρήση σε χώρους παρασκευής τροφίμων.

Το στέγνωμα του εξοπλισμού πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην προκαλείται η επιμόλυνσή του, που για παράδειγμα μπορεί να προκαλέσει η χρήση ακάθαρτου υφάσματος.



Συνιστάται να πραγματοποιείται με αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσεως. Το νερό που θα χρησιμοποιηθεί για τον καθαρισμό του εξοπλισμού πρέπει να παρέχεται από βρύση ζεστού και κρύου νερού ή από ένα μικρό θερμοσίφωνα, να είναι στην κατάλληλη θερμοκρασία και να έχει τα χαρακτηριστικά του «πόσιμου»



**ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΩΝ**

**Προληπτική συντήρηση**

**Επι-Διορθωτική συντήρηση**

Περιοδική

Πρόβλεψης

Προγραμματισμένη

Προβλεπόμενη βλάβη

Απρόβλεπτη βλάβη

Σέρβις βάσει χρόνου, αντικατάσταση εξαρτημάτων ή επισκευή. Περιλαμβάνει έλεγχο ανά τακτά χρονικά διαστήματα με επισκευή και αντικατάσταση εξαρτημάτων. Προλαμβάνει βλάβες.

Προληπτικός έλεγχος και τεστάρισμα λειτουργίας για την αποφυγή απρόβλεπτων βλαβών. Η καλύτερη στρατηγική δεδομένου ότι η οποία βλάβη είναι προβλεπόμενη

Σέρβις βάσει κατάστασης με αντικατάσταση εξαρτημάτων που έχουν φθαρεί έλεγχο και επισκευή. Στά σφέλη η αξιοπιστία, η ασφάλεια του μηχανήματος και η εξοικονόμηση ενέργειας από καλή λειτουργία.

Επισκευή σε μηχανήματα αναμένεται να παρουσιάσει βλάβη. Έγκαιρος έλεγχος επισκευή, refurbishment, αντικατάσταση ή τροποποίηση

Επισκευή σε μηχανήματα το οποίο παρουσίασε απρόβλεπτη βλάβη ( συνήθως από μη τακτικό έλεγχο). Επισκευή, αντικατάσταση ή τροποποίηση

**Βέλτιστη πρακτική & διαδικασίες για τον εξοπλισμό**

ΑΡΧΕΙΟ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ























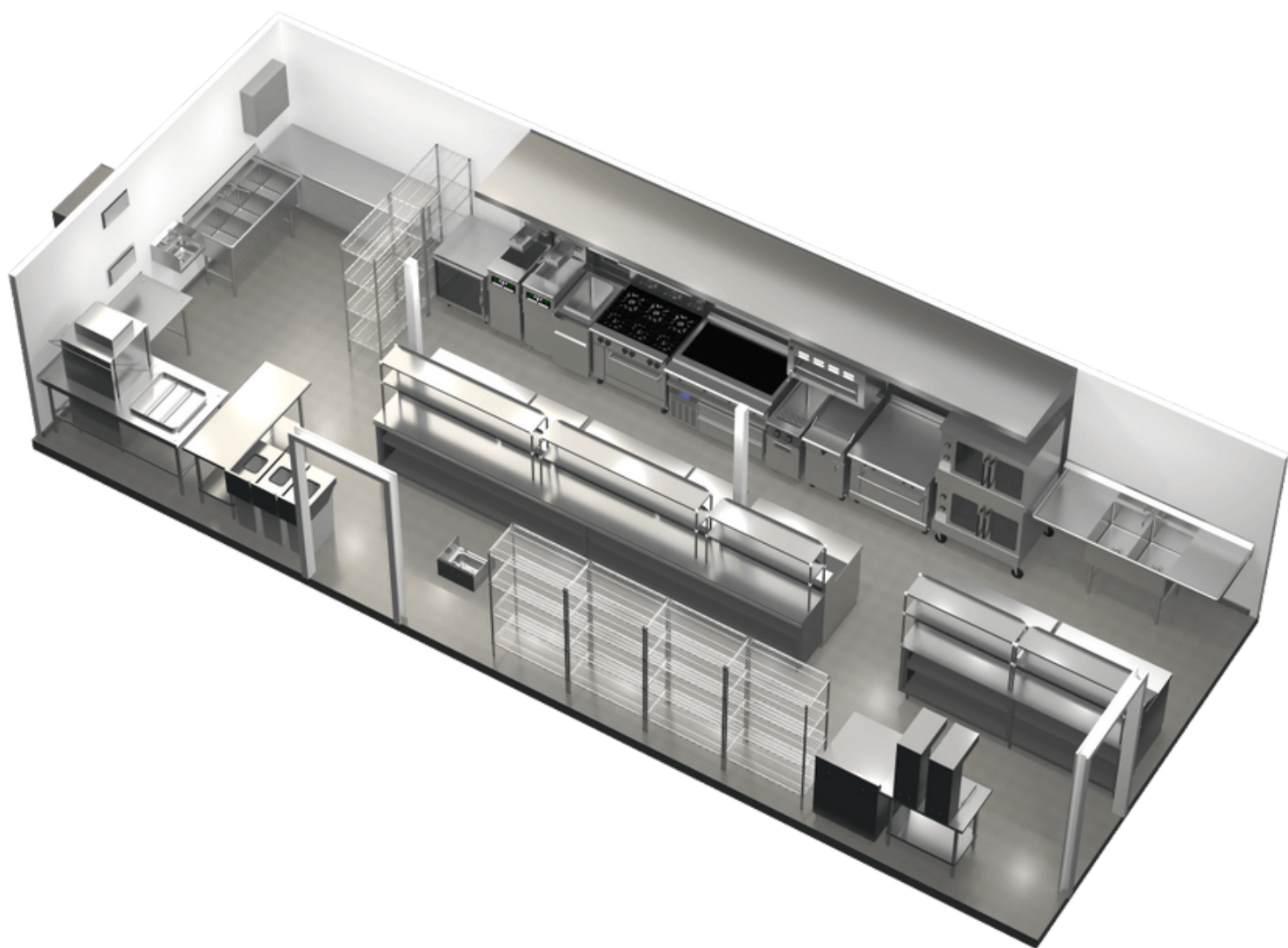




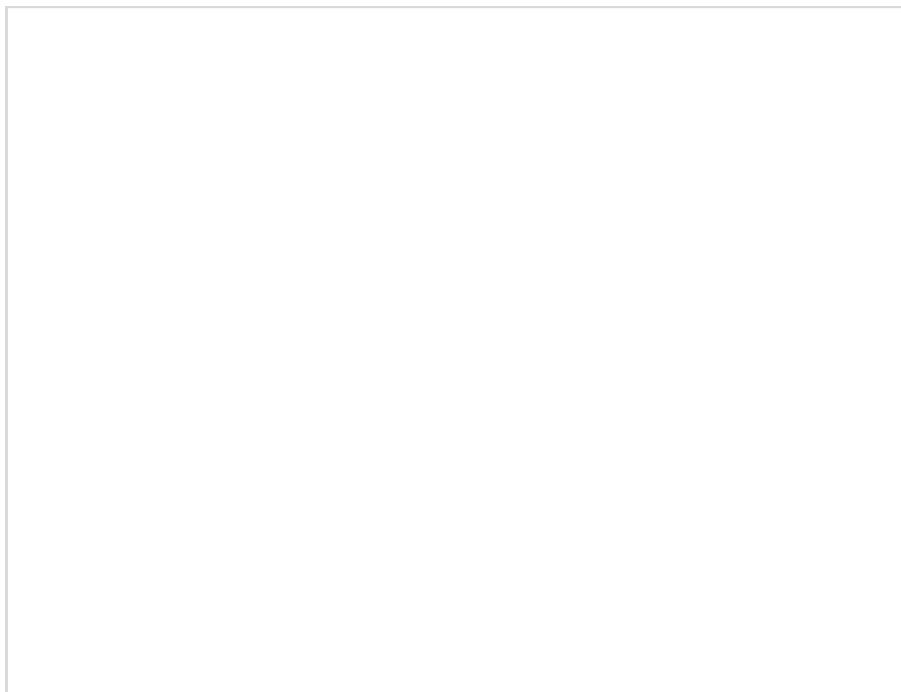
## ΧΡΗΣΙΜΑ ΤΗΛΕΦΩΝΑ


ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ





YOUR LOGO HERE



[seeme.greece.org](https://seeme.greece.org)



[seemegreece](https://www.instagram.com/seemegreece)



[seeme-hellenic-foodservice-equipment-suppliers-association](https://www.linkedin.com/company/seeme-hellenic-foodservice-equipment-suppliers-association)

Η χρήση του προτείνεται από:



**ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ  
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

[www.seeme.com.gr](http://www.seeme.com.gr)

| Έκδοση Οκτώβριος 2022