

Ημέρα 1 Ανασκόπηση

- Όλες οι εγκαταστάσεις εστίασης πρέπει να διαθέτουν τρέχουσα και έγκυρη άδεια που έχει εκδοθεί από την Υγειονομική Υπηρεσία της πόλης της Νέας Υόρκης (New York City Health Department).
- Οι υγειονομικοί επιθεωρητές έχουν το δικαίωμα να επιθεωρούν οποιαδήποτε εν λειτουργία εγκατάσταση εστίασης ή εγκατάσταση επεξεργασίας τροφίμων. Κατά τη διάρκεια των επιθεωρήσεων, οι επιθεωρητές θα πρέπει να έχουν πρόσβαση σε όλους τους χώρους της εγκατάστασης.
- Σύμφωνα με τον Κώδικα Υγείας της πόλης της Νέας Υόρκης (New York City Health Code), οι προϊστάμενοι όλων των εγκαταστάσεων εστίασης πρέπει να διαθέτουν Πιστοποιητικό Προστασίας Τροφίμων.
- *Τρόφιμο* είναι οποιαδήποτε φαγώσιμη ουσία, πάγος, ποτό ή συστατικό που χρησιμοποιείται ή πωλείται για ανθρώπινη κατανάλωση.
- Τα δυνητικά επικίνδυνα τρόφιμα (Potentially Hazardous Food, PHF) είναι τρόφιμα που υποστηρίζουν την ταχεία ανάπτυξη μικροοργανισμών.
- Παραδείγματα δυνητικά επικίνδυνων τροφίμων είναι, μεταξύ άλλων, όλα τα νωπά και μαγειρεμένα κρέατα, τα πουλερικά, το γάλα και τα προϊόντα γάλακτος, το ψάρι, τα οστρακοειδή, το τόφου, το μαγειρεμένο ρύζι, τα ζυμαρικά, τα φασόλια, οι πατάτες και το σκόρδο σε λάδι.
- Η επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας είναι μεταξύ **41°F και 140°F**. Εντός αυτού του εύρους, οι περισσότεροι βλαβεροί μικροοργανισμοί αναπαράγονται ταχέως.
- Οι τρεις τύποι θερμομέτρων που μπορούν να χρησιμοποιούνται για τη μέτρηση των θερμοκρασιών των τροφίμων είναι: **διμεταλλικό με στέλεχος** (εύρος από 0°F έως 220°F), **θερμοστοιχείο** και **θερμίστορ** (ψηφιακό). **Η χρήση γυάλινων θερμομέτρων σε εγκαταστάσεις εστίασης απαγορεύεται δια νόμου.**
- Τα κρέατα που ελέγχονται από το Υπουργείο Γεωργίας των Ηνωμένων Πολιτειών Αμερικής (United States Department of Agriculture, USDA) πρέπει να διαθέτουν **σφραγίδα ελέγχου από το USDA**.
- Το καπνιστό ψάρι πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία **ίση με ή χαμηλότερη από 38°F** ώστε να αποτρέπεται η ανάπτυξη του βακτηρίου *Clostridium botulinum*.

- Τα οστρακοειδή πρέπει να παραλαμβάνονται με **ετικέτες οστρακοειδών**. Αυτές οι ετικέτες πρέπει να τηρούνται σε αρχείο για τουλάχιστον **90 ημέρες** μετά τη χρήση του προϊόντος.
- Το γάλα και τα προϊόντα γάλακτος πρέπει να είναι είτε παστεριωμένα, με ημερομηνίες «πώλησης έως» 9 ημερών, είτε υπερπαστεριωμένα, με ημερομηνίες «πώλησης έως» 45 ημερών.
- Όλα τα φρούτα και τα λαχανικά που σερβίρονται ωμά πρέπει να πλένονται σχολαστικά πριν από το σερβίρισμα.
- Όλα τα τρόφιμα του εμπορίου σε συσκευασία υπό τροποποιημένη ατμόσφαιρα πρέπει να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με τις προδιαγραφές του κατασκευαστή.
- Η συσκευασία οποιουδήποτε προϊόντος τροφίμων υπό κενό σε εγκατάσταση τροφίμων λιανικής πώλησης απαγορεύεται δια νόμου, εφόσον δεν έχει εξασφαλιστεί ειδική εξουσιοδότηση μέσω της Υγειονομικής Υπηρεσίας της πόλης της Νέας Υόρκης.
- FIFO σημαίνει **First In First Out** (Πρώτο Μέσα, Πρώτο Έξω). Το πρώτο βήμα για την εφαρμογή της μεθόδου FIFO είναι η χρονολόγηση των προϊόντων.
- Σύμφωνα με τον Κώδικα Υγείας της πόλης της Νέας Υόρκης, όλα τα τεμάχια τροφίμων απαιτείται να αποθηκεύονται σε απόσταση τουλάχιστον **6 ιντσών** από το δάπεδο.
- Προκειμένου να αποτραπεί η **διασταυρούμενη επιμόλυνση**, τα ωμά τρόφιμα που αποθηκεύονται σε ψυγεία πρέπει να τοποθετούνται **κάτω** από τα μαγειρεμένα τρόφιμα.
- Οι χαμηλές θερμοκρασίες επιβραδύνουν την ανάπτυξη των μικροοργανισμών.
- Όλα τα κρύα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση με ή χαμηλότερη από 41°F (εκτός από το καπνιστό ψάρι, το οποίο πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία ίση με ή χαμηλότερη από 38°F) σε κάθε περίπτωση.
- Οι περιοχές αποθήκευσης πρέπει να διαθέτουν καλό φωτισμό και καλό αερισμό.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε τρόφιμα κάτω από αγωγούς υγρών λυμάτων.
- Τα αποθηκευμένα τρόφιμα πρέπει να διατηρούνται καλυμμένα και αποθηκευμένα μέσα σε δοχεία απρόσβλητα από παράσιτα.
- Ο πάγος που προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση δεν μπορεί να χρησιμοποιείται για την αποθήκευση κονσερβών, φιαλών ή άλλων προϊόντων τροφίμων.

- Όταν τα τρόφιμα αποθηκεύονται απευθείας σε πάγο, το νερό από τον συγκεκριμένο πάγο πρέπει να αποστραγγίζεται συνεχώς.
- Σε κάθε χώρο που προορίζεται για κατανάλωση τροφίμων, πρέπει να αναρτάται σε εμφανές (ευδιάκριτο) σημείο η αφίσα «First Aid Choking» (Πρώτες βοήθειες για πνιγμό).
- Στις εγκαταστάσεις εστίασης όπου σερβίρονται αλκοολούχα ποτά, απαιτείται η ανάρτηση της πινακίδας «Alcohol and Pregnancy Warning» (Προειδοποίηση συνδυασμού αλκοόλ και εγκυμοσύνης).
- Σε όλους τους νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών, πρέπει να αναρτάται η πινακίδα «Wash Hands» (Πλύσιμο των χεριών).
- Σε όλα τα σημεία κάθε εγκατάστασης, πρέπει να αναρτώνται πινακίδες «No Smoking» (Απαγορεύεται το κάπνισμα).

Ημέρα 2 Ανασκόπηση

- Υπάρχουν τρεις βασικοί κίνδυνοι για την υγεία μας: *φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί*.
- Η παρουσία ενός ξένου σώματος (π.χ. θραύσματα γυαλιού, τεμάχια μετάλλου) μέσα σε ένα τρόφιμο θεωρείται φυσικός κίνδυνος.
- Η παρουσία βλαβερών χημικών ουσιών (π.χ. φυτοφάρμακο, καθαριστικοί παράγοντες, συνταγογραφούμενο φάρμακο) μέσα σε ένα τρόφιμο ονομάζεται χημικός κίνδυνος.
- Η παρουσία μικροοργανισμών (βακτήρια, ιοί, παράσιτα και μύκητες) μέσα σε ένα τρόφιμο ονομάζεται βιολογικός κίνδυνος.
- Τα τρόφιμα που έχουν επιμολυνθεί με βλαβερά (*παθογόνα*) βακτήρια συχνά δεν φαίνεται ότι είναι επιμολυσμένα. Δεν υπάρχει καμία αλλαγή στην εμφάνιση, τη γεύση ή την οσμή.
- Υπό ευνοϊκές συνθήκες, ο αριθμός των βακτηρίων μέσα σε ένα τρόφιμο μπορεί να διπλασιάζεται κάθε 20 έως 30 λεπτά.
- Η ανάπτυξη των βακτηρίων περιλαμβάνει τέσσερις φάσεις: **φάση προσαρμογής, λογαριθμική φάση, στάσιμη φάση και θάνατος**.
- Η ταχύτερη ανάπτυξη των βακτηρίων λαμβάνει χώρα στη **λογαριθμική φάση**.
- Η ανάπτυξη των βακτηρίων επηρεάζεται από έξι παράγοντες: τρόφιμο, οξύτητα, θερμοκρασία, χρόνος, οξυγόνο και υγρασία (**F**ood, **A**cidity, **T**emperature, **T**ime, **O**xygen and **M**oisture, **FATTOM**).
- Οι ιοί δεν μπορούν να αναπαραχθούν στα τρόφιμα. Ωστόσο, οι ιοί μπορούν να μεταδοθούν σε ανθρώπους, αν εισχωρήσουν σε τρόφιμα.
- Ο ιός της ηπατίτιδας Α και ο νοροϊός είναι δύο συνήθεις ιοί που μεταδίδονται μέσω των τροφίμων. Αυτοί οι ιοί μεταδίδονται όταν ένα άτομο καταπιεί τρόφιμο ή νερό που έχει επιμολυνθεί με τα κόπρανα ενός μολυσμένου ατόμου. Η μετάδοση μπορεί να αποτραπεί με το καλό πλύσιμο των χεριών μετά τη χρήση της τουαλέτας.
- Το παράσιτο *Trichinella spiralis*, που προκαλεί τριχίνωση, είναι ένα παράσιτο που μεταδίδεται μέσω των τροφίμων, το οποίο συναντάται συνήθως σε ήπια παρασκευασμένο χοιρινό. Για την αποτροπή της τριχίνωσης, μαγειρεύετε το χοιρινό στους 150°F για 15 δευτερόλεπτα.

- Το παράσιτο *Anisakis simplex* είναι ένα παράσιτο που μεταδίδεται μέσω των τροφίμων, το οποίο συναντάται συνήθως σε ψάρια αλμυρού νερού.
- Το βακτήριο *Salmonella enteritidis* είναι ένα βακτήριο που συναντάται συχνά σε νωπά πουλερικά και νωπά αβγά με τσόφλι.
- Η ανάπτυξη του μικροοργανισμού *Clostridium perfringens* μπορεί να ελεγχθεί μέσω **ταχείας ψύξης, ταχείας αναθέρμανσης** και με την **αποφυγή της προετοιμασίας των τροφίμων εκ των προτέρων**.
- Το βακτήριο *Staphylococcus aureus* είναι ένα βακτήριο που μεταφέρεται συχνά από υγιείς ανθρώπους.
- Η σταφυλοκοκκική τροφική τοξίνωση είναι μια συχνή αιτία τροφιμογενούς νόσου που προκαλείται από το βακτήριο *Staphylococcus aureus*, η οποία μπορεί να αποτραπεί με την καλή ατομική υγιεινή και με την αποφυγή της επαφής των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων με γυμνά χέρια.
- Οι εργαζόμενοι στον τομέα των τροφίμων που νοσούν από μια ασθένεια η οποία μπορεί να μεταδοθεί μέσω επαφής με τρόφιμα ή μέσω των τροφίμων δεν θα πρέπει να εργάζονται έως ότου αναρρώσουν πλήρως.
- Ο κιμάς (π.χ. χάμπουργκερ) πρέπει να μαγειρεύεται σε ελάχιστη θερμοκρασία 158°F, ώστε να εξαλείφεται το *E. coli* 0157:H7.
- Το βακτήριο *Clostridium botulinum* είναι ένα βακτήριο που προκαλεί αλλαντίαση. Συναντάται σε κατ' οίκον κονσερβοποιημένα τρόφιμα, σε καπνιστά ψάρια, σε σκόρδο σε λάδι και σε οποιοδήποτε τρόφιμο σε αναερόβιο (χωρίς αέρα) περιβάλλον.
- Η *σκομβροειδής* δηλητηρίαση προκαλείται από την κατανάλωση ορισμένων ψαριών με υψηλά επίπεδα ισταμινών (π.χ. τόνος, σκουμπρί, παλαμίδα, δελφινόψαρο, γοφάρι) λόγω εσφαλμένης χρήσης του χρόνου και της θερμοκρασίας.
- Μετά από οποιαδήποτε δραστηριότητα κατά την οποία ενδέχεται να έχουν επιμολυνθεί τα χέρια, απαιτείται σχολαστικό πλύσιμο των χεριών. Το πλύσιμο των χεριών επιβάλλεται, για παράδειγμα, πριν από την έναρξη της εργασίας και μετά τον χειρισμό νωπών τροφίμων, τη χρήση της τουαλέτας, τον βήχα, το φτέρνισμα, το κάπνισμα, την κατανάλωση τροφίμων, την κατανάλωση ποτών και το ξύσιμο.
- Σύμφωνα με τον Κώδικα Υγείας της πόλης της Νέας Υόρκης, απαιτείται να υπάρχουν νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών σε σημείο άμεσης πρόσβασης εντός 25 ποδιών από όλους τους χώρους προετοιμασίας τροφίμων και μέσα ή κοντά σε όλες τις τουαλέτες.

- Στους νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να διατίθεται σαπούνι, ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, πετσέτες μίας χρήσης ή στεγνωτήρας χεριών και πινακίδα «Wash Hands» (Πλύσιμο των χεριών).
- Σύμφωνα με τον Κώδικα Υγείας της πόλης της Νέας Υόρκης, όλοι οι εργαζόμενοι στον χώρο των τροφίμων απαιτείται να έχουν μαζεμένα και περιορισμένα τα μαλλιά τους, να φορούν καθαρές ποδιές και εξωτερικό ρουχισμό και να μην φορούν κοσμήματα στα χέρια και τις παλάμες τους (με εξαίρεση τις βέρες και τα ιατρικά βραχιόλια). Οι εργαζόμενοι στον χώρο των τροφίμων θα πρέπει επίσης να αποφεύγουν τη χρήση προϊόντων μακιγιάζ.

Ημέρα 3 Ανασκόπηση

- Η απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων μπορεί να πραγματοποιείται με τρεις αποδεκτές μεθόδους: τοποθέτησή τους στο ψυγείο, τοποθέτησή τους κάτω από κρύο τρεχούμενο νερό ή απόψυξή τους μέσα σε φούρνο μικροκυμάτων με άμεσο μαγείρεμα στη συνέχεια.
- Η διασταυρούμενη επιμόλυνση σημειώνεται όταν βακτήρια από ένα νοπό τρόφιμο εισέρχονται σε ένα μαγειρεμένο ή έτοιμο προς κατανάλωση τρόφιμο.
- Τα πουλερικά, τα γεμιστά κρέατα και η γέμιση πρέπει να μαγειρεύονται σε εσωτερική θερμοκρασία 165°F.
- Ο κιμάς και τα τρόφιμα που περιέχουν κιμά πρέπει να μαγειρεύονται σε εσωτερική θερμοκρασία 158°F.
- Το χοιρινό πρέπει να μαγειρεύεται σε εσωτερική θερμοκρασία 150°F.
- Τα ωμά αβγά με τσόφλι πρέπει να μαγειρεύονται σε ελάχιστη θερμοκρασία 145°F.
- Τα ψάρια, τα οστρακοειδή, το βοδινό, το αρνί και όλα τα άλλα κρέατα πρέπει να μαγειρεύονται σε ελάχιστη θερμοκρασία 140°F.
- Όλα τα ζεστά τρόφιμα που αποθηκεύονται σε μονάδα διατήρησης θερμοκρασίας ζεστών τροφίμων πρέπει να διατηρούνται σε θερμοκρασία 140°F ή υψηλότερη.
- Αποτελεσματικοί τρόποι για την ταχεία ψύξη τροφίμων είναι, μεταξύ άλλων, οι εξής: εμβύθιση τροφίμου σε λουτρό παγωμένου ύδατος με περιστασιακή ανάδευση, τοποθέτηση τροφίμου σε βάθος 1 έως 2 ιντσών μέσα σε λεκάνες ψύξης βάθους 4 ιντσών, χρήση μονάδας ταχείας ψύξης και τεμαχισμός στερεών φαγητών σε μικρότερα τεμάχια (τεμάχια βάρους 6 lb ή χαμηλότερου).
- Τα ζεστά τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα σε ψυγείο για να ψυχθούν πρέπει να καλύπτονται μόνο αφού έχουν ψυχθεί πλήρως στους 41°F ή σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Τα τρόφιμα που έχουν προηγουμένως μαγειρευτεί και ψυχθεί και πρόκειται να σερβιριστούν από μονάδα διατήρησης θερμοκρασίας ζεστών τροφίμων πρέπει να αναθερμαίνονται ταχέως στους 165°F σε κουζίνα ή φούρνο. *Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μονάδες διατήρησης θερμοκρασίας ζεστών τροφίμων για την αναθέρμανση των τροφίμων.*
- Ποτέ μην χειρίζεστε έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα με γυμνά χέρια. Φοράτε πάντα **καθαρά γάντια κατάλληλα για χώρους υγιεινής**, ή χρησιμοποιείτε **λαβίδα, σπάτουλα, χαρτί τροφίμων ή κουτάλα.**

- Όταν χρησιμοποιείτε γάντια μίας χρήσης, αλλάζετε τα συχνά ώστε να αποτραπεί η επιμόλυνση των τροφίμων.
- Όλοι οι νιπτήρες για τον πλύσιμο των τροφίμων και των σκευών/πιάτων πρέπει να διαθέτουν διακόπτες αέρα.
- Σε κάθε εξοπλισμό που συνδέεται απευθείας με παροχή πόσιμου νερού, πρέπει να εγκαθίστανται διακόπτες ατμοσφαιρικού κενού (Atmospheric Vacuum Breakers, AVB). Ενδεικτικά αναφέρονται παγομηχανές, καφετιέρες και πλυντήρια πιάτων.
- Η βραχυκύκλωση μπορεί να αποτραπεί με την εγκατάσταση ενός διακόπτη κενού σύνδεσης εύκαμπτου σωλήνα.
- Όλοι οι θερμαντήρες αερίου για ζεστό νερό πρέπει να εγκαθίστανται από αδειοδοτημένο υδραυλικό και πρέπει να παρακολουθούνται ως προς την επιστροφή του αερίου.
- Σύμφωνα με τη νομοθεσία της πόλης της Νέας Υόρκης, η απόρριψη λίπους σε οποιονδήποτε νιπτήρα δεν διαθέτει κατάλληλο λιποδιαχωριστή είναι παράνομη.

Ημέρα 4 Ανασκόπηση

- Η σωστή ακολουθία για το πλύσιμο των πιάτων με το χέρι είναι *πλύσιμο, ξέπλυμα, απολύμανση και στέγνωμα με αέρα*.
- Ανάμεσα σε κάθε χρήση, οι επιφάνειες κοπής πρέπει να *πλένονται, να ξεπλένονται και να απολυμαίνονται*.
- Για απολύμανση με ζεστό νερό, βυθίζετε τα εργαλεία κουζίνας σε νερό **170°F** για τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα.
- Για να προετοιμάσετε ένα απολυμαντικό διάλυμα 50 PPM με βάση το χλώριο, προσθέστε ½ ουγγιά χλωρίου σε 1 γαλόνι νερού.
- Το απολυμαντικό διάλυμα 50 PPM χρησιμοποιείται για την εμβύθιση εργαλείων κουζίνας για τουλάχιστον 1 λεπτό.
- Για να προετοιμάσετε ένα απολυμαντικό διάλυμα 100 PPM με βάση το χλώριο, προσθέστε μία ουγγιά χλωρίου σε 1 γαλόνι νερού.
- Το απολυμαντικό διάλυμα 100 PPM χρησιμοποιείται συνήθως για σκούπισμα, ψεκασμό ή έκχυση.
- Τα υφάσματα σκουπίσματος πρέπει να αποθηκεύονται σε απολυμαντικό διάλυμα 50 PPM.
- Κατά τη χημική απολύμανση, το χημικό διάλυμα πρέπει να ελέγχεται με κιτ δοκιμής.
- Τουαλέτες για τους πελάτες πρέπει να παρέχονται όταν υπάρχουν τουλάχιστον 20 καθίσματα στον χώρο φαγητού μιας εγκατάστασης εστίασης.
- Οι τρεις βασικές στρατηγικές της Ολοκληρωμένης Διαχείρισης Επιβλαβών Οργανισμών είναι οι εξής: *στέρωση τροφής, αποκλεισμός τους εκτός του χώρου και καταστροφή τους*.
- Όταν τα ποντίκια που έχουν εισβάλει σε ένα εστιατόριο δεν βρίσκουν διαθέσιμη τροφή, θα φύγουν.
- Οι αρουραίοι είναι γνωστό ότι εισέρχονται σε κτίρια μέσω ανοιγμάτων που είναι τόσο μικρά όσο ένα νόμισμα.
- Η παρουσία φρέσκων ακαθαρσιών αρουραίων σε εγκατάσταση εστίασης αποτελεί κρίσιμη παραβίαση.

- Τα εντομοκτόνα και τα τρωκτικοκτόνα μπορούν να εφαρμόζονται σε εστιατόρια μόνο από αδειοδοτημένους ειδικούς για την καταπολέμηση παρασίτων.
- Η βέλτιστη μέθοδος για την εξάλειψη μυγών και κατσαρίδων σε μια εγκατάσταση είναι ο κατάλληλος καθαρισμός και η απολύμανση.

Ημέρα 5 Ανασκόπηση

- Το ακρωνύμιο **HACCP** σημαίνει **Hazard Analysis and Critical Control Point** (Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμο σημείο ελέγχου).
- Το σύστημα HACCP είναι ένα σύστημα ασφάλειας τροφίμων για τον έλεγχο της ανάπτυξης βλαβερών μικροοργανισμών.
- Οι επτά αρχές του συστήματος HACCP είναι οι εξής: *αναγνώριση κινδύνων, προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου (Critical Control Points, CCP), ορισμός κρίσιμων ορίων, παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου, λήψη διορθωτικών μέτρων, επαλήθευση της αποτελεσματικότητας του συστήματος και τήρηση αρχείων.*
- CCP είναι οποιοδήποτε σημείο στη ροή των τροφίμων όπου πρέπει να ληφθεί ένα μέτρο για την εξάλειψη του κινδύνου.
- Αν ένα δυνητικά επικίνδυνο τρόφιμο παραμένει σε επικίνδυνη ζώνη θερμοκρασίας για περισσότερες από 2 ώρες, τότε το τρόφιμο δεν είναι πλέον ασφαλές και πρέπει να απορριφθεί.
- Κατά την προετοιμασία κρύων σαλατών, όπως τονοσαλάτα, η βέλτιστη πρακτική είναι η προ-ψύξη των συστατικών.
- Το τεχνητό λίπος trans αυξάνει την LDL (την «κακή» χοληστερόλη), προκαλώντας καρδιοπάθειες.
- Το τεχνητό λίπος trans απαγορεύεται σε όλα τα τρόφιμα εστιατορίου.
- Για τη βελτίωση της ασφάλειας τροφίμων, της προστασίας και της γενικής πρακτικής εργασίας, εκτελείτε τακτικά αυτοαξιολόγηση των χειρισμών των τροφίμων.
- Οι πιο συχνόι τραυματισμοί μεταξύ των εργαζόμενων σε εστιατόρια στον χώρο εργασίας είναι **γλιστρήματα, παραπατήματα, πτώσεις, κοψίματα, σχισίματα, εγκαύματα, μυϊκές καταπονήσεις, διαστρέμματα και ηλεκτροπληξία.**
- Για να αποφύγουν τα γλιστρήματα, τα παραπατήματα και τις πτώσεις, οι εργαζόμενοι στον χώρο των τροφίμων πρέπει να φορούν αντιολισθητικά παπούτσια.