

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

### ΕΙΣΑΓΩΓΗ

#### ΜΕΡΟΣ Ι

#### ΓΕΝΙΚΕΣ ΓΝΩΣΕΙΣ

##### ΚΕΦΑΛΑΙΟ

1. ΠΟΙΟΤΗΤΑ .....	11
2. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ .....	17
3. ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	22

#### ΜΕΡΟΣ ΙΙ

#### ΓΕΝΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

##### ΚΕΦΑΛΑΙΟ

4. ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΟΠΟΘΕΣΙΑΣ ΚΤΙΡΙΟΥ .....	33
5. ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ .....	34
6. ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ .....	45
7. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ .....	51
8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ .....	58
9. ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΤΙΡΙΟΥ .....	61
10. ΚΑΤΑΠΟΛΕΜΗΣΗ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ .....	77
11. ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ .....	81
12. ΠΡΩΤΕΣ ΚΑΙ ΒΟΗΘΗΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ .....	90

13. ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	97
14. ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	100
15. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	105
16. ΜΕΤΑΦΟΡΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	110
17. ΣΗΜΕΙΑ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ .....	115
18. ΠΕΡΙΟΧΕΣ ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ .....	121

<b>ΜΕΡΟΣ ΙΙΙ</b>	<b>ΕΙΔΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ</b>
------------------	---------------------------------

**ΚΕΦΑΛΑΙΟ**

19. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΨΥΞΗΣ .....	127
20. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ .....	143
21. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΤΟΥΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ .....	155
22. ΑΦΥΔΑΤΩΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ .....	168
23. ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΧΥΜΟΙ .....	177
24. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΔΙΑΤΗΡΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΗΝ ΣΥΝΘΕΣΗ ΤΟΥΣ .....	185
25. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΡΤΟΠΟΪΪΑΣ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ .....	191

<b>ΜΕΡΟΣ ΙV</b>	<b>ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΦΟΡΟΦΙΕΣ</b>
-----------------	-----------------------------

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ .....	213
ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΟΡΩΝ ΤΟΥ ΚΕΙΜΕΝΟΥ .....	215