



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ ΜΕΘ
ΤΜΗΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Θεσσαλονίκη 26/5/2025

Αριθμ.πρωτ. ΔΔΥ&ΚΜ ΜΕΘ: 344577 (10928)

Ταχ. Δ/ση : 26ης Οκτωβρίου 64
Ταχ. Κωδ. : 54627
Πληροφορίες : ΓΚΟΥΔΙΝΑΚΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ
ΚΑΛΦΑ ΓΕΩΡΓΙΑ
Τηλ: 2313330852, 2313330850, 08:00 έως 10:00
Email: tpyye@pkm.gov.gr

ΠΡΟΣ: Δ/ΝΣΗ Α'ΘΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ
ΚΑΤΣΙΜΙΑΗ 74Α' ΤΚ54638

ΣΧΟΛΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ Α'ΘΜΙΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΔΗΜΟΥ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ
ΚΩΝ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗ 38Β ΤΚ 54639

ΘΕΜΑ: " Υγειονομικός έλεγχος σχολικών συγκροτημάτων "

ΣΧΕΤ.: α) Το αρθρ. 5 της Υπ. Απόφαση Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017
β) Το αρθρ. 5 της σχολικής διάταξης Υ1γ/Γ.Π/οικ 81025/2013
γ) Οδηγός ΕΦΕΤ " Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων στα ολοήμερα σχολεία"
δ) Το απο 13/5/2025 έγγραφο - καταγγελία των Συλλόγων Γονέων & Κηδεμόνων του 21ου και του 109ου Δημοτικού Σχολείου Θεσσαλονίκης
ε) Η από 21/5/2025 Έκθεση Υγειονομικού Ελέγχου

Σας αποστέλλουμε την ανωτέρω (ε) σχετική έκθεση που αφορά τον υγειονομικό έλεγχο που πραγματοποιήθηκε στις 21/5/2025 από αρμόδιους υπαλλήλους της Υπηρεσίας μας στο σχολικό συγκρότημα του **21ου και 109ου ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ (ΘΕΟΧΑΡΗ & ΜΑΡΙΑΣ ΜΑΝΑΒΗ)** στην οδό **ΤΣΕΛΙΟΥ & ΤΣΙΑΠΑΝΟΥ (ΑΝΩ ΤΟΥΜΠΑ)** στο **ΔΗΜΟ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ** με επισυναπτόμενο τον (γ) σχετικό για ενημέρωση και ενέργειές σας (λήψη διορθωτικών μέτρων) σύμφωνα με τα αναγραφόμενα σ'αυτήν.

Μ.Ε.Α
Η Προϊσταμένη Τμήματος

ΘΘ.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:

Διεύθυνση 21ου & 109ου ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ
ΤΣΕΛΙΟΥ & ΤΣΙΑΠΑΝΟΥ (ΑΝΩ ΤΟΥΜΠΑ)
54352 ΔΗΜΟ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ

ΤΣΕΛΕΠΗ ΜΑΡΙΑ
ΤΕ ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟΣ

✓ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΓΟΝΕΩΝ ΚΑΙ ΚΗΔΕΜΟΝΩΝ
21ου & 109ου ΔΗΜΟΤΙΚΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ
ΤΣΕΛΙΟΥ & ΤΣΙΑΠΑΝΟΥ (ΑΝΩ ΤΟΥΜΠΑ)
54352 ΔΗΜΟ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ
sylogos21dimthes@gmail.com



ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

ΔΙΣΤΑΡΧΟΥ ΑΝΘΟΥΛΑ



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ Μ.Ε.Θ.
ΤΜΗΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Οι παρακάτω υπογράφοντες:

1) ΓΚΟΥΔΙΝΑΚΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ και

2) ΚΑΛΦΑ ΓΕΩΡΓΙΑ

υπάλληλοι του Τμήματος Περιβαλλοντικής Υγιεινής και Υγειονομικού Ελέγχου της Δ/σης Δημόσιας Υγείας & Κοινωνικής Μέριμνας Μ.Ε.Θ.εσσαλονίκης κατόπιν εντολής της υπηρεσίας και το απο 13/5/2025 έγγραφο - καταγγελία των Συλλόγων Γονέων & Κηδεμόνων των 21ου και 109ου Δημοτικών Σχολείων, επισκεφθήκαμε στις 21/5/2025 το σχολικό συγκρότημα που συστεγάζει το 21ο & 109ο ΔΗΜΟΤΙΚΟ ΣΧΟΛΕΙΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ (ΣΧΟΛΕΙΟ ΘΕΟΧΑΡΗ & ΜΑΡΙΑΣ ΜΑΝΑΒΗ), που βρίσκεται στην οδό ΤΣΕΛΙΟΥ & ΤΣΙΑΠΑΝΟΥ (ΑΝΩ ΤΟΥΜΠΙΑ) στον ΔΗΜΟ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ και διενεργήσαμε αυτοψία με σκοπό να διερενήσουμε τα καταγγελλόμενα περί μη εξασφάλισης των βασικών προϋποθέσεων σίτισης των μαθητών του ολοήμερου σχολείου με τα γεύματα που μεταφέρουν απο την οικία τους.

Κατά την αυτοψία που πραγματοποιήθηκε παρουσία των δύο διευθυντών των παραπάνω σχολείων, { οι οποίοι μας ενημέρωσαν ότι στο ολοήμερο σχολείο είναι εγγεγραμμένοι περίπου 160 μαθητές (80 μαθητές του 21ου & 80 μαθητές του 109ου)} κατά την οποία διαπιστώθηκαν τα παρακάτω:

Σε κοινόχρηστο ημιυπόγειο χώρο του συγκροτήματος που μας υπεδείχθη ως χώρος σίτισης, υπήρχαν σε ανάπτυξη σαράντα (40) τραπεζοκαθίσματα και χώρος κουζίνας με τον υγειονομικό εξοπλισμό (ένα ψυγείο με φθορές και δύο φούρνοι μικροκυμάτων) εκτός λειτουργίας. Σύμφωνα με τους διευθυντές, δεν υπάρχει το κατάλληλο προσωπικό (τραπεζοκόμοι) που θα μπορούσαν να λειτουργήσουν τον παραπάνω χώρο και την προετοιμασία ψύξη - θέρμανση των γευμάτων των μαθητών.

Ενημερώνουμε ότι: σύμφωνα με το άρθρο 5 αριθμ. Υ1γ/ Γ.Π/οικ 81025/27.8.2013 "Οι εκπαιδευτικές μονάδες που λειτουργούν ως ολοήμερα σχολεία οφείλουν να διαθέτουν, είτε εντός του κυλικείου είτε σε ξεχωριστούς χώρους, ψυγεία διατήρησης τροφίμων για την καθημερινή σίτιση των μαθητών, καθώς και φούρνους για το ζέσταμα των φαγητών, εξασφαλίζοντας την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Οι εν λόγω χώροι θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Σε κάθε περίπτωση για την ανωτέρω διαδικασία ορίζονται χειριστές τροφίμων από τη σχολική επιτροπή, που σε συνεργασία με αυτή θα διαχειρίζονται τα τρόφιμα που προορίζονται για τους μαθητές.

- **σύμφωνα** με τον Οδηγό Υγιεινής Νο 1 (Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής) του ΕΦΕΤ, οι θερμοκρασίες που πρέπει να τηρούνται είναι για τα ζεστά γεύματα ίση ή μεγαλύτερη των 60 βαθμών Κελσίου και για τα κρύα (σαλάτα) ίση ή χαμηλότερη των 5 βαθμών Κελσίου.

Τέλος, επισημαίνεται η σημασία της τήρησης των κανόνων υγιεινής κατά τη μεταφορά, διατήρηση και την αναθέρμανση των τροφίμων που φέρνουν οι μαθητές από το σπίτι τους ώστε να εξασφαλίζεται η ασφαλής κατανάλωση τους από τους μαθητές και να προλαμβάνονται τα τροφιμογενή νοσήματα.

Σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα αλλά και την ορθή υγιεινή πρακτική θα πρέπει να τηρούνται τα κάτωθι: Τα μαγειρεμένα γεύματα, εφόσον δεν καταναλώνονται άμεσα ή δεν μεταφέρονται εντός δύο ή τριών ωρών μετά το τέλος του μαγειρέματος στο σχολείο, πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5 °C.

Τα μαγειρεμένα γεύματα και ιδιαίτερα εκείνα που περιέχουν ευπαθή και ευαλλοίωτα συστατικά, πρέπει να τοποθετούνται άμεσα σε ψυγείο μετά τη μεταφορά τους στο σχολείο και να διατηρούνται σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των 5 °C μέχρι την ώρα που θα καταναλωθούν. Εξαίρεση αποτελεί η διατήρηση γευμάτων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60° C, εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα με κατάλληλο εξοπλισμό (μπεν μαρί), αν αυτά έχουν μεταφερθεί εν θερμώ.

Δεν διατηρούνται ποτέ τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ούτε το χειμώνα ούτε το καλοκαίρι. Οι θερμοκρασίες του εύρους από 5 έως 60 °C επιτρέπουν τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών που ενδέχεται να έχουν επιβιώσει του μαγειρέματος ή έχουν επιμολύνει το γεύμα. Επομένως, το γεύμα δεν πρέπει να διατηρείται σε αυτό το εύρος θερμοκρασίας για περισσότερο από 4 ώρες.

Οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος που είναι συνήθεις στην Ελλάδα είναι συχνά κοντά στις ιδανικές για την ανάπτυξη μικροοργανισμών.

Η αναθέρμανση του γεύματος πρέπει να γίνεται άμεσα πριν την κατανάλωση του σε θερμοκρασία τουλάχιστον 75 °C.

Κοινόχρηστοι χώροι - χώροι υγιεινής (αποχωρητήρια) : σε σημεία των αποχωρητηρίων υπάρχουν πλακάκια τα οποία έχουν αποκολληθεί και θα πρέπει να αντικατασταθούν.

Σε αρκετά σημεία της τοιχοποιίας του συγκροτήματος παρατηρήθηκε φθορά με αποκόλληση επιχρισμάτων από παλαιότερη υγρασία και θα πρέπει να αποκατασταθεί

Ύστερα από τα παραπάνω προτείνουμε να αποσταλεί έγγραφο προς την Διεύθυνση Α'θμιας εκπαίδευσης Ανατολικής Θεσ/νικης και στη Σχολική Επιτροπή Α'θμιας εκπαίδευσης του Δήμου Θεσ/νίκης για ενημέρωση και και τήρηση των διατάξεων και σχετικών συστάσεων.

Οι Επόπτες Δημόσιας Υγείας
1) ΓΚΟΥΔΙΝΑΚΗΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ

2) ΚΑΛΦΑ ΓΕΩΡΓΙΑ



ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΑ ΟΛΟΗΜΕΡΑ ΣΧΟΛΕΙΑ

1) Ποιες είναι οι προϋποθέσεις για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, τα οποία προετοιμάζονται στο σπίτι και μεταφέρονται από τους μαθητές για τη σίτιση τους στα ολοήμερα σχολεία;

α) Η σωστή προετοιμασία στο σπίτι υγιεινών και ασφαλών γευμάτων ή πρόχειρου φαγητού (σάντουιτς).

β) Η τήρηση των ορθών πρακτικών μεταφοράς από το σπίτι στο σχολείο (π.χ. διατήρηση ψυκτικής αλυσίδας για τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα).

γ) Η ορθή διατήρηση των γευμάτων στο σχολείο μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης και η ορθή προετοιμασία τους αμέσως πριν την κατανάλωσή τους από τους μαθητές.

2) Πως προετοιμάζεται ένα ασφαλές γεύμα στο σπίτι;

α) Οι πρώτες ύλες που προμηθευόμαστε πρέπει να είναι καλής ποιότητας και ασφαλείς. Ιδιαίτερη προσοχή χρειάζεται σε τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα.

Όλα τα τρόφιμα πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις. Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρέπει να έχουν παραχθεί σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ώστε να εξασφαλίζεται η τήρηση των προϋποθέσεων της ισχύουσας νομοθεσίας για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων.

Σε κάθε περίπτωση, ελέγχουμε, στο μέτρο του δυνατού, τα τρόφιμα κατά τη στιγμή της προμήθειας για να βεβαιωθούμε ότι:

- δε φέρουν ορατές αλλοιώσεις
- δεν περιέχουν ξένα σώματα (ειδικά για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα)
- η συσκευασία τους είναι ακέραια
- η ημερομηνία ανάλωσή τους δεν έχει παρέλθει
- η συντήρησή τους μέσα στην επιχείρηση πώλησης γίνεται σε καθαρούς χώρους και στις ενδεδειγμένες συνθήκες (π.χ., τα ευαλλοιώτα τρόφιμα διατηρούνται υπό ψύξη)

β) Οι πρώτες ύλες από τη στιγμή της προμήθειάς τους μέχρι τη στιγμή της χρήσης τους για την παρασκευή γευμάτων πρέπει να συντηρούνται σωστά:

- Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης και λοιπά ευπαθή τρόφιμα συντηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5° C ή όπως καθορίζει ο παρασκευαστής τους
- Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης διατηρούνται σε χωριστά ράφια και στις χαμηλότερες θέσεις των ψυγείων ώστε να μην επιμολύνουν άλλα τρόφιμα όπως λαχανικά,

κομμένες σαλάτες ή μαγειρεμένα γεύματα. Αντίστοιχα, τρόφιμα που θα καταναλωθούν ως έχουν, όπως κομμένες σαλάτες και μαγειρεμένα γεύματα τοποθετούνται στα άνω ράφια του ψυγείου με μεμβράνη προστασίας ή σε περιέκτη κατάλληλο για τρόφιμα.

- Τα μη ευπαθή τρόφιμα διατηρούνται σε καθαρούς θαλάμους χωρίς υψηλά επίπεδα υγρασίας και θερμοκρασίας (ξηρή αποθήκευση)
- Οι πρώτες ύλες πρέπει να χρησιμοποιούνται εντός του προβλεπόμενου χρόνου ανάλωσης τους βάσει των αναγραφόμενων στη συσκευασία ενδείξεων ή βάσει κανόνων υγιεινής και ασφάλειας που ισχύουν για το εκάστοτε είδος τροφίμου

γ) Η προετοιμασία των γευμάτων στο σπίτι πρέπει να γίνεται με ορθούς χειρισμούς, ήτοι:

- Να τηρούνται οι κανόνες υγιεινής από τα άτομα που χειρίζονται τα τρόφιμα (π.χ., καθαρά χέρια, καθαρές πετσέτες κουζίνας)
- Να χρησιμοποιείται καθαρός εξοπλισμός (μαχαίρια, σκεύη) και πάγκοι που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία των πρώτων υλών αλλά και την προσωρινή αποθήκευσή τους
- Να χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι ή επιφάνειες για την επεξεργασία των ωμών τροφίμων ζωικής και φυτικής προέλευσης για την αποφυγή επιμολύνσεων ή εφόσον χρησιμοποιείται ο ίδιος πάγκος ή επιφάνεια, η επεξεργασία ζωικών και φυτικών πρώτων υλών να γίνεται σε διαφορετικό χρόνο αφού προηγηθεί κατάλληλος καθαρισμός (χρονικός διαχωρισμός εργασιών)
- Να ελέγχονται εκ νέου οι πρώτες ύλες για την ασφάλειά τους. Πρώτες ύλες που φέρουν εμφανείς αλλοιώσεις, ξένα σώματα ή ανεπιθύμητα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται.

δ) Το μαγείρεμα πρέπει να γίνεται σωστά, εφαρμόζοντας πρακτικές (θερμοκρασία και χρόνο) που δεν επιτρέπουν την επιβίωση παθογόνων μικροοργανισμών.

ε) Τα μαγειρεμένα γεύματα, εφόσον δεν καταναλώνονται άμεσα ή δεν μεταφέρονται εντός δύο ή τριών ωρών μετά το τέλος του μαγειρέματος στο σχολείο, πρέπει να διατηρούνται υπό ψύξη σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5° C.

στ) Τα πρόχειρα γεύματα με ψωμί, αλλαντικά, τυριά, κ.ά., (σάντουιτς) συνιστάται να παρασκευάζονται λίγο πριν μεταφερθούν στο σχολείο. Αν αυτό δεν είναι δυνατό, πρέπει να διατηρούνται σε κατάλληλο περιέκτη υπό ψύξη.

3) Πως μεταφέρουμε σωστά ένα γεύμα από το σπίτι στο σχολείο;

α) Τα μαγειρεμένα γεύματα αλλά και τα πρόχειρα γεύματα με ψωμί, αλλαντικά, τυριά, κ.ά. (σάντουιτς) πρέπει να μεταφέρονται σε κατάλληλες για τρόφιμα συσκευασίες που να μπορούν να κλείνουν καλά, ιδανικά εντός ισοθερμικών περιεκτών με χρήση παγοκύστεων (φορητό ψυγείο), ώστε να διατηρηθεί όσο το δυνατό καλύτερα η ψυκτική αλυσίδα των τροφίμων και κυρίως των τροφίμων που αλλοιώνονται εύκολα (θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5° C).

Σε περίπτωση που υπάρχει δυνατότητα μεταφοράς ζεστού γεύματος σε θερμοκρασία άνω των 60° C (thermo-box), θα πρέπει να υπάρχει ίδια δυνατότητα διατήρησης του γεύματος και στο σχολείο μέχρι να καταναλωθεί.

4) Πως διατηρούμε σωστά ένα γεύμα στο ολόημερο σχολείο μέχρι τη στιγμή της κατανάλωσης και πως το προετοιμάζουμε για κατανάλωση;

α) Τα μαγειρεμένα γεύματα και ιδιαίτερα εκείνα που περιέχουν ευπαθή και ευαλλοίωτα συστατικά, πρέπει να τοποθετούνται άμεσα σε ψυγείο μετά την μεταφορά τους στο σχολείο και να διατηρούνται σε θερμοκρασία μικρότερη ή ίση των 5° C μέχρι την ώρα που θα καταναλωθούν.

Τα ψυγεία πρέπει να διαθέτουν μόνιμα θερμόμετρα, για την τακτική παρακολούθηση διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας ή εναλλακτικά η διαδικασία αυτή να πραγματοποιείται με τη χρήση φορητών θερμομέτρων τουλάχιστον δύο φορές την ημέρα (π.χ. το πρωί και πριν την διάθεση των γευμάτων) ώστε να εξασφαλίζεται ότι τα γεύματα των μαθητών διατηρήθηκαν στις κατάλληλες συνθήκες.

Εξαίρεση αποτελεί η διατήρηση γευμάτων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60° C, εφόσον υπάρχει τέτοια δυνατότητα με κατάλληλο εξοπλισμό (μπεν μαρί), αν αυτά έχουν μεταφερθεί στη θερμοκρασία αυτή όπως προαναφέρθηκε.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Δεν διατηρούμε ποτέ τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, ούτε το χειμώνα ούτε το καλοκαίρι. Οι θερμοκρασίες από περίπου 7 έως 60° C επιτρέπουν τον πολλαπλασιασμό παθογόνων μικροοργανισμών που ενδέχεται να έχουν επιβιώσει του μαγειρέματος ή έχουν επιμολύνει το τρόφιμο. Οι θερμοκρασίες περιβάλλοντος που είναι συνήθεις στην Ελλάδα είναι συχνά κοντά στις ιδανικές για την ανάπτυξη μικροοργανισμών.

β) Τα γεύματα αναθερμαίνονται σε κατάλληλους φούρνους πριν την κατανάλωσή τους με τέτοιο τρόπο ώστε η θερμοκρασία σε όλα τα σημεία του τροφίμου να είναι ανώτερη των 70° C. Το τρόφιμο πρέπει να καταναλώνεται σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά την αναθέρμανση. Αν χρησιμοποιείτε φούρνο μικροκυμάτων για την αναθέρμανση, βεβαιωθείτε ότι το τρόφιμο είναι τοποθετημένο σε κατάλληλο για τον σκοπό αυτό περιέκτη και ότι, κατά τη λειτουργία του φούρνου, ο δίσκος του φούρνου μικροκυμάτων περιστρέφεται.

γ) Πρέπει να τηρούνται όλοι οι όροι υγιεινής του προσωπικού, του εξοπλισμού και των χώρων που χρησιμοποιούνται κατά την διάθεση των γευμάτων προς κατανάλωση στους μαθητές. Ιδιαίτερη σημασία έχει επίσης η διαρκής εκπαίδευση των μαθητών στην τήρηση της ατομικής υγιεινής (π.χ., καλό πλύσιμο χεριών) καθώς και οι βασικοί χειριστές των γευμάτων πριν την κατανάλωση τους.

δ) Ιδιαίτερα επωφελές θα ήταν, το προσωπικό (εκπαιδευτικό ή άλλος χειριστής τροφίμων) που ασχολείται με την επιτήρηση της σίτισης των μαθητών, να έχει παρακολουθήσει πρόγραμμα κατάρτισης ή σεμινάρια για τον χειρισμό τροφίμων ώστε να αντιλαμβάνεται έγκαιρα ενδεχόμενους κινδύνους για την υγεία των μαθητών λόγω λανθασμένων πρακτικών και να τους συμβουλεύει κατάλληλα. Επίσης το προσωπικό πρέπει να διαθέτει πιστοποιητικό Υγείας.