

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Δ-101/Ε6 Α ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΥΛΙΚΟ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
Έκδοση 2 / 3 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 2017

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ

2. ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

3. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ - ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ

4. ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ - ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ

**5. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ -
ΕΥΑΙΣΘΗΤΩΝ ΕΙΔΩΝ**

Πιστοποιητικό

Ελεγκτικό πρότυπο **BS OHSAS 18001:2007**

Αριθμός Πιστοποιητικού 01 113 1514888

Κάτοχος πιστοποιητικού:



ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΜΑΣΟΥΤΗΣ Α.Ε.

14^ο ΧΛΜ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ- ΒΑΣΙΛΙΚΩΝ
57001, ΘΕΡΜΗ, ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΕΛΛΑΔΑ

Πεδίο εφαρμογής:

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΤΗΣ
ΔΙΑΜΑΝΤΗΣ ΜΑΣΟΥΤΗΣ Α.Ε. ΓΙΑ ΤΗΝ
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Μέσω επιθεώρησης αποδείχθηκε η εναρμόνιση με τις απαιτήσεις
του BS OHSAS 18001:2007.

Ισχύς:

Το παρόν Πιστοποιητικό ισχύει από 2015-08-11 έως 2018-08-10.

2015-08-17


TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln

www.tuv.com



 **TÜVRheinland®**
Precisely Right.



Αδιαπραγμάτευτη αξία της **Διαμαντής Μασούτης Α.Ε.** αποτελεί η ποιότητα, η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που διαθέτει στο καταναλωτικό της κοινό.

Η ατομική υγιεινή, ο τακτικός και αποτελεσματικός καθαρισμός του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων από το προσωπικό αποτελεί ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ υποχρέωση όλων.

ΥΠΕΥΘΥΝΟΙ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Το προσωπικό που χειρίζεται τα προϊόντα και που κινείται στους χώρους παραλαβής & πώλησης τροφίμων
- Το προσωπικό που είναι υπεύθυνο για την καθαριότητα και τη συντήρηση
- Οι υπεύθυνοι (αποθήκης, παραλαβής, πώλησης)



ΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΗ

Εκδήλωση: 1-36 ώρες

Διάρκεια: 1-10 ημέρες

Συμπτώματα

Ναυτία/Εμετός

Πόνοι στην κοιλιά

Διάρροια

Πυρετός



ΑΙΤΙΕΣ ΤΡΟΦΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ – ΔΗΛΗΤΗΡΙΑΣΕΙΣ

Βιολογικοί κίνδυνοι

βακτήρια, μύκητες, παράσιτα, ιοί

Φυσικοί κίνδυνοι

έντομα, πέτρες, μέταλλα, τρίχες, γυαλιά, εξαρτήματα

Χημικοί κίνδυνοι

καθαριστικά, φυτοφάρμακα, εντομοκτόνα, υλικά συσκευασίας

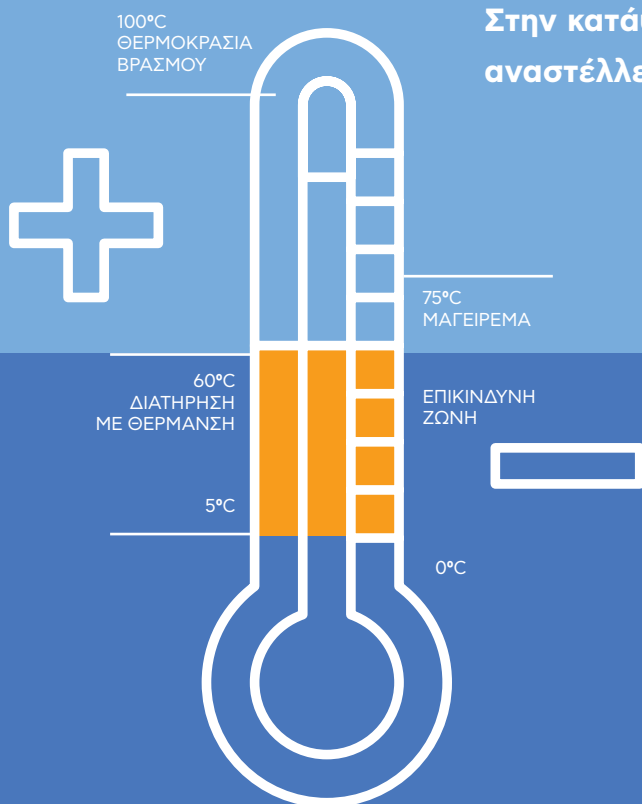


ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

Τα περισσότερα βακτήρια που προκαλούν δηλητηριάσεις αναπτύσσονται ιδανικά στους 37°C. Η περιοχή μεταξύ 5–60°C καλείται επικίνδυνη ζώνη.

Σε συνθήκες ψύξης (1-5°C) ελαττώνεται, χωρίς να σταματά η ανάπτυξη.

Στην κατάψυξη δεν καταστρέφονται, αναστέλλεται η ανάπτυξη.



ΟΜΑΔΕΣ ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ

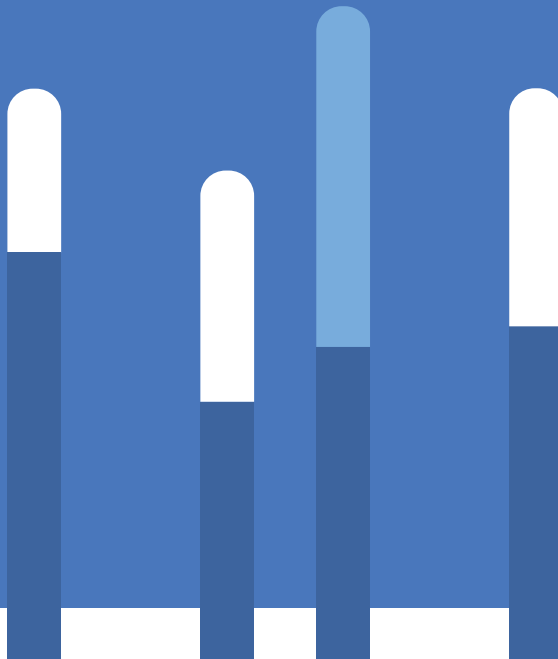
Άτομα πολύ νεαρής ηλικίας (βρέφη, παιδιά)

Ηλικιωμένα άτομα

Άτομα άρρωστα ή σε ανάρρωση

Άτομα με εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα (π.χ. ασθενείς AIDS, ασθενείς με λευχαιμία)

Έγκυες και θηλάζουσες γυναίκες



ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ



Απαραίτητη προϋπόθεση της νομοθεσίας (Υ.Α 487 ΦΕΚ 1219Β 04/10/2000, Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας), για την πρόσληψη αλλά και την εργασία του προσωπικού σε μια επιχείρηση λιανικής πώλησης τροφίμων είναι η ύπαρξη πρόσφατα ενημερωμένου πιστοποιητικού υγείας.



ΚΥΡΙΕΣ ΠΗΓΕΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ

Η ενδυμασία
Τα χέρια και τα νύχια
Το στόμα και η μύτη
Οι πληγές
Τα κοσμήματα
Τα μαλλιά
Το τσιγάρο

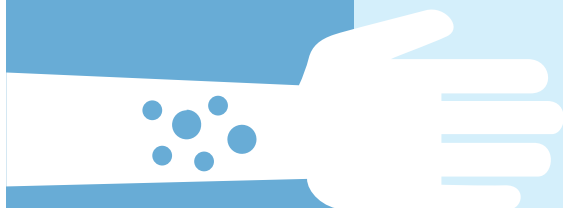
ΕΝΔΥΜΑΣΙΑ



Οι εργαζόμενοι πρέπει να αφήνουν το επανωφόρι τους & τα προσωπικά τους είδη στα αποδυτήρια.

Πριν ξεκινήσουν την εργασία τους να φορούν τις στολές που τους έχουν δοθεί. Οι στολές πρέπει να είναι καθαρές.

**ΔΕΝ ΦΟΡΑΜΕ ΤΙΣ ΣΤΟΛΕΣ
ΕΚΤΟΣ ΤΟΥ ΧΩΡΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**



ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΑ ΧΕΡΙΑ

Με τα χέρια είναι δυνατόν να επιμολυνθούν τα τρόφιμα και να μεταφερθούν σημαντικές ασθένειες στον καταναλωτή. Πρέπει να πλένετε τα χέρια σας:

- μετά από φτέρνισμα ή βήξιμο μέσα στην παλάμη
- μετά τον χειρισμό απορριμμάτων
- μετά τον χειρισμό χημικών ουσιών
- πριν και μετά από οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού
- μετά το κάπνισμα ή το φαγητό
- μετά τα διαλείμματα
- μετά από τη χρήση τουαλέτας
- μετά από φύσημα μύτης
- όταν μαζεύετε διάφορα αντικείμενα από το δάπεδο
- μετά από επαφή με κατοικίδια ζώα



ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Οι εργαζόμενοι οφείλουν να:

- είναι ευπαρουσίαστοι από την κορφή ως τα νύχια
- είναι πάντα με καθαρά ρούχα στη δουλειά
- μην βήχουν, ούτε να φταρνίζονται πάνω στα τρόφιμα
- έχουν κοντά και καθαρά νύχια
- καλύπτουν τα κοψίματα με ειδικά αδιάβροχα έγχρωμα αυτοκόλλητα
- μην τρώνε στο χώρο του καταστήματος/ αποθήκης, παρά μόνο στον ειδικό χώρο διαλείμματος
- μην μασάνε τσίχλα



**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΤΟ ΚΑΠΝΙΣΜΑ
ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ



ΧΩΡΟΥ ΚΑΙ
ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Δάπεδα αποθήκης

Δάπεδα και τοιχώματα ψυγείων

Ράφια

Κλαρκ

Κουρτίνες ψυγείων

Κάδοι απορριμμάτων

Τουαλέτες, χώροι διαλείμματος

Σκούπισμα

Σφουγγάρισμα

Ξεράχνισμα

Απολύμανση





- Μην αφήνετε ποτέ υπολείμματα μετά από κάθε εργασία
- Μην αφήνετε εκτεθειμένες σκούπες, δοχεία απορρυπαντικών κ.ά.
- Μην χρησιμοποιείτε χωρίς απολύμανση, εξοπλισμό που έχει μείνει υγρός για αρκετό διάστημα
- Μετά το πέρας των εργασιών τοποθετήστε τα υλικά καθαρισμού στους καθορισμένους χώρους
- Μην χρησιμοποιείτε βρώμικα ή φθαρμένα υλικά καθαρισμού
- Μόλις αντιληφθείτε κάποιο πρόβλημα, αμέσως ενημερώστε τον υπεύθυνο



ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

ΚΑΝΕΝΑ ΣΚΟΥΠΙΔΙ ΣΤΟ ΔΑΠΕΔΟ

- Σπασμένες συσκευασίες προϊόντων απομακρύνονται **ΑΜΕΣΑ**
- Υπολείμματα από τεμάχια ξύλου παλετών ή από stretch film απομακρύνονται **ΑΜΕΣΑ**
- Υπολείμματα προϊόντων τροφίμων από σκισμένες συσκευασίες απομακρύνονται **ΑΜΕΣΑ**
- Άδειες συσκευασίες από καθαριστικά, υγρά συντήρησης (π.χ. χρώματα, λιπαντικά) απομακρύνονται **ΑΜΕΣΑ**

ειδική σακούλα μιας χρήσης
μόλις γεμίσει θα πρέπει
να αδειάζει αμέσως

ποδοκίνητος μηχανισμός



- Η μεταφορά μπορεί να γίνει με καρότσι
- Όλα τα απορρίμματα πρέπει να είναι καλά κλεισμένα & να τοποθετούνται σε κάδους που είναι κλειστοί για προστασία έναντι ζώων & τρωκτικών
- Μετά την επαφή πρέπει να πλένετε τα χέρια

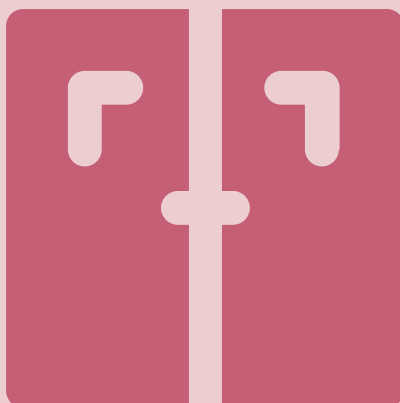


ΜΥΟΚΤΟΝΙΑ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗ





- Ο ψεκασμός & η προσθήκη δολωμάτων στους χώρους γίνεται από το ειδικό συνεργείο
- Εφαρμόζουμε ΠΙΣΤΑ το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, ειδικά μετά από κάθε επίσκεψη του συνεργείου
- Οι πόρτες μένουν ΚΑΤΑ ΤΟ ΔΥΝΑΤΟΝ κλειστές
- Όταν εντοπίσουμε ανοίγματα ενημερώνουμε άμεσα την τεχνική υπηρεσία
- Μόλις αντιληφθούμε κάποιο πρόβλημα, αμέσως ενημερώνουμε τον υπεύθυνο συνεργάτη



ΣΗΜΑΔΙΑ ΥΠΑΡΞΗΣ ΒΛΑΒΕΡΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ

- Νεκρά έντομα, τρωκτικά, πτηνά, ζώα
- Περιττώματα
- Ήχοι από ξύσιμο, τρύπημα, ροκάνισμα
- Ροκανισμένοι σωλήνες, καλώδια
- Ροκανισμένοι ή κατεστραμμένοι σάκοι και συσκευές
- Σκουλήκια, αυγά και τρίχες
- Ίχνη από πατημασιές ή νυχιές



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ - ΕΥΑΙΣΘΗΤΩΝ ΕΙΔΩΝ

ΠΑΡΑΛΑΒΗ
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
ΠΩΛΗΣΗ





ΕΥΑΙΣΘΗΤΑ ΕΙΔΗ

- Νωπό κρέας (<7°C)
- Πουλερικά (<4°C)
- Παρασκευάσματα κρέατος (<4°C)
- Αλλαντικά (<4°C)
- Γαλακτοκομικά (<4°C)
- Φρούτα - λαχανικά (<12°C)
- Συσκευασμένα λαχανικά (<6°C)
- Κατεψυγμένα (<-18°C)
- Νερά (ΠΟΤΕ ΣΤΟΝ ΗΛΙΟ <18°C)
- Σοκολατοειδή από 12 έως 20°C
δηλαδή (12 < T < 20)
- Αλεύρια, μπαχαρικά, ξηροί καρποί
(όχι σε υγρασία)



ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΛΑΒΗΣ

ΑΝ ΔΕΝ
ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ
Ο ΕΛΕΓΧΟΣ,
ΔΕΝ ΕΙΣΑΓΕΤΑΙ
ΤΙΠΟΤΑ!



- Μέτρηση ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΦΟΡΤΗΓΟΥ και ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (δειγματοληπτικά)

- Καθαριότητα φορτηγών

- Ημερομηνία λήξης των προϊόντων

- Εξωτερικές ζημιές των συσκευασιών

- Φυσική επιμόλυνση από κομμάτια ξύλου, μέταλλο, βρωμιά, πέτρες κ.λπ.

- Μικροβιακή επιμόλυνση π.χ. μούχλα σε υλικά συσκευασίας

- Επιμόλυνση από έντομα/τρωκτικά

- Άσχημες μυρωδιές

- Οσμές από διαλύτες, πετρέλαιο



**ΑΠΟΔΟΧΗ
ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΜΑ
ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟΥ !!!**



ΑΝ ΚΑΤΙ ΠΑΕΙ ΣΤΡΑΒΑ

ΤΑ ΕΙΔΗ ΠΑΡΑΜΕΝΟΥΝ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ
ΦΟΡΤΗΓΟΥ ΜΕ ΚΛΕΙΣΤΕΣ ΠΟΡΤΕΣ

- Ειδοποιείται άμεσα ο Υπεύθυνος
- ΜΟΝΟ ο Υπεύθυνος αποφασίζει αν θα γίνει η παραλαβή
- Εάν απαιτείται, τα είδη μεταφέρονται στο ΧΩΡΟ ΔΥΝΗΤΙΚΩΣ ΜΗ ΑΣΦΑΛΩΝ ΕΙΔΩΝ



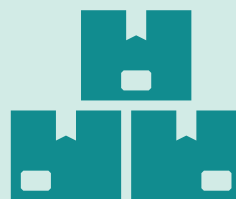
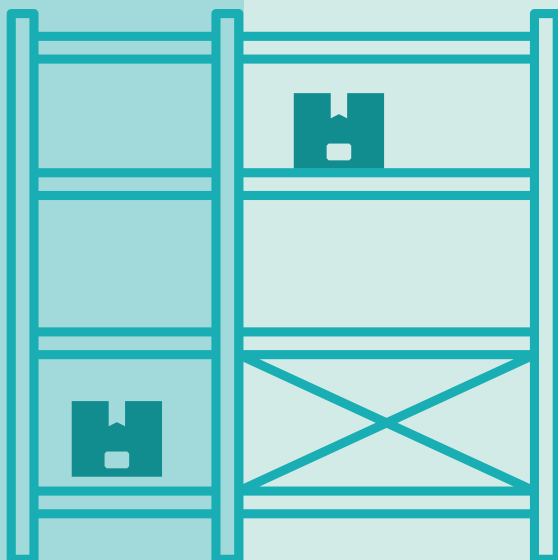
ΠΑΡΑΛΑΒΗ

- Ασχολούμαστε πάντα πρώτα με τα ευπαθή προϊόντα και μετά με τα υπόλοιπα
- Τα προϊόντα που παραλαμβάνονται υπό ψύξη θα πρέπει να τοποθετούνται μέσα στους ψυκτικούς θαλάμους το γρηγορότερο δυνατόν και σε καμία περίπτωση να μην παραμένουν έξω σε συνθήκες περιβάλλοντος πάνω από 30 λεπτά

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



- Δεν αφήνουμε ΠΟΤΕ τρόφιμα πάνω στο δάπεδο
- Αποθηκεύουμε χωριστά τα τρόφιμα από τα άλλα αγαθά (χημικά, απορρυπαντικά)
- ΔΕΝ αφαιρούμε την εξωτερική συσκευασία (κιβώτιο)

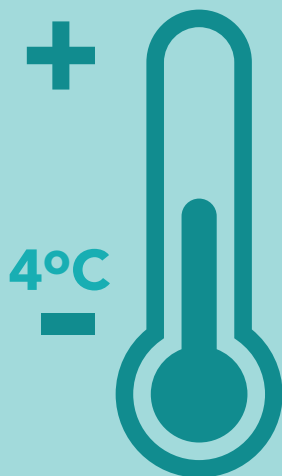




ΑΠΟΦΥΓΗ ΔΙΑΣΤΑΥΡΟΥΜΕΝΗΣ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- Η κατασκευή των τμημάτων είναι διαμορφωμένη ώστε να αποφεύγεται η πιθανότητα διασταύρωσης της ροής των τροφίμων
- Οι βοηθητικοί χώροι (τουαλέτες, αποδυτήρια) βρίσκονται σε ξεχωριστούς χώρους από τους χώρους αποστολής, παραλαβής και αποθήκευσης
- Στα ράφια και διαδρόμους αποθήκευσης υπάρχει σαφής διαχωρισμός τροφίμων από μη τρόφιμα
- Έχει συνταχθεί πολιτική γυαλιού και πολιτική spillage (τρόπος διαχείρισης σπασμένων γυαλιών)
- Τα λιπαντικά (λάδια & γράσα) που χρησιμοποιούνται είναι κατάλληλα για εξοπλισμό επεξεργασίας τροφίμων (food grade)
- Η είσοδος στους χώρους αποθήκευσης είναι ελεγχόμενη
- Δεν αφήνουμε ποτέ προϊόντα στο πάτωμα
- Οι παλέτες πρέπει να είναι σταθερές και καθαρές. Οι σπασμένες και οι μouxλιασμένες απομακρύνονται





ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΞΗΣ

- Δεν ανοιγοκλείνουμε άσκοπα τις πόρτες των ψυγείων
- Ελέγχουμε οπτικά τη θερμοκρασία των ψυγείων (<math><4^{\circ}\text{C}</math>) ανά τακτά χρονικά διαστήματα
- Δεν αφήνουμε ΠΟΤΕ τρόφιμα πάνω στο δάπεδο
- Δεν αφαιρούμε την εξωτερική συσκευασία
- Ελέγχουμε καθημερινά την καλή λειτουργία του ψυγείου και αν υπάρχουν οσμές
- Ενημερώνουμε άμεσα αν αντιληφθούμε ρωγμές, οξειδώσεις, υγρά

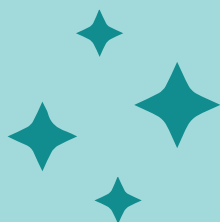
ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

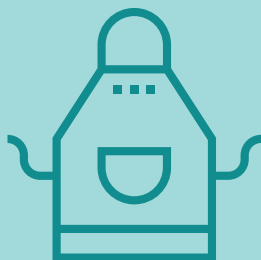
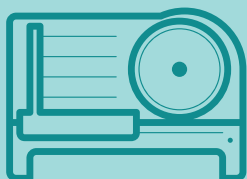
ΠΡΕΠΕΙ να υπάρχουν:

- Καθαριότητα και τάξη
- Ράφια και παλέτες
- Σύστημα FIFO
- Χωριστή αποθήκευση τροφίμων

ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ να υπάρχουν

- Έντομα, τρωκτικά ή άλλα ζώα
- Προϊόντα ληγμένα ή αλλοιωμένα
- Σταξίματα, διαρροές από τρόφιμα σε άλλα τρόφιμα ή το δάπεδο
- Τρόφιμα με καταστραμμένες συσκευασίες
- Τρόφιμα έξω από τα κιβώτιά τους





ΑΠΟΦΥΓΗ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΨΥΞΗΣ

- Σωστή αποθήκευση (Συντήρηση 1-5°C, Κ/Ψ -18°C)
- Άμεση τοποθέτηση σε χώρους κατάλληλους με την ανάλογη θερμοκρασία – υγρασία
- Άμεσος διαχωρισμός (Νωπά – Μαγειρεμένα)
- Άμεσος διαχωρισμός (Συσκευασμένα – Ασυσκευάστα)
- Χρήση κατάλληλων εργαλείων
- Διαφορετικό Τεφλόν – Μαχαίρι

Κίτρινο

Κόκκινο

Πράσινο

Άσπρο ή Μπλε

Είδη Κοτόπουλου

Είδη Κόκκινων Κρεάτων

Λαχανικά

Ψάρι

- Διαφορετική μηχανή κοπής για τα θερμικής επεξεργασίας και αέρος
- Τήρηση προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης
- Καθαρά εργαλεία
- Χρήση πόσιμου νερού
- Υποχρεωτική ένδυση με ρούχα εργασίας

ΠΩΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΥΜΑ



- Τάξη και καθαριότητα
- Μόλις χυθεί κάτι να καθαρίζεται ο χώρος
- Απομάκρυνση απορριμμάτων
- Τα προϊόντα που πωλούνται χύμα να είναι καλυμμένα με προστατευτικά καλύμματα
- Τήρηση ιχνηλασιμότητας μέσω ετικέτας προϊόντος
- Διατηρούνται οι ενδείξεις του προϊόντος μέχρι την πώληση του τελευταίου τεμαχίου



ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΟΝΤΟΛΗΚΤΩΝ ΚΑΙ ΛΗΓΜΕΝΩΝ

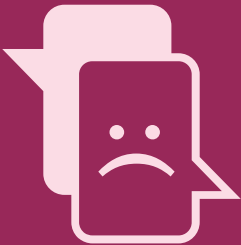
- Τοποθετούμε τα προϊόντα με συντομότερη ημερομηνία λήξης μπροστά (FIFO ή FEFO*)
- Έχουμε συνεχώς την προσοχή μας για εντοπισμό ληγμένων τροφίμων
- Όλα τα ληγμένα μεταφέρονται στο ΧΩΡΟ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ με την ένδειξη: «ΠΡΟΣΟΧΗ ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ!»
- Ενημερώνουμε τον Υπεύθυνο αν για κάποιο τρόφιμο αυξηθούν πολύ τα κοντόληκτα και τα ληγμένα
- Τα ζωικά ακολουθούν ειδική διαχείριση (ΖΥΠ)

ΕΝ ΚΑΤΑΚΛΕΙΔΙ...

Food Safety = Culture - Behavior

Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων = Εργασιακή Κουλτούρα





ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΕΣ ΔΥΣΚΟΛΙΕΣ

- Άγνοια
- Απορίες
- Ελλιπής επικοινωνία
- Λάθος λύσεις



«ΚΑΛΛΙΟΝ ΤΟΥ ΘΕΡΑΠΕΥΕΙΝ ΤΟ ΠΡΟΛΑΜΒΑΝΕΙΝ»

Η άγνοια οδηγεί:

- σε αδιέξοδο!
(στην καλύτερη περίπτωση)
- σε αστοχίες
(στην χειρότερη)

14ο χλμ. Θεσ/νίκης - Βασιλικών,
ΤΚ. 570 01 Θέρμη, Θεσσαλονίκη
Τηλ. Κέντρο: 2310 803803
Fax: 2310 803804

e-mail: info@masoutis.gr
www.masoutis.gr