



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ – ΚΑΦΕΤΕΡΙΩΝ –
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ
ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**

Αρ. Έγκρισης 49/2016

web : www.pansekte.com

email : info@pansekte.com

office@pansekte.com

Τηλ : 2462502358

Κιν: 6995625262 – 6938805578

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 38, Κοζάνη

Κοζάνη, 30 Μαΐου 2024

Αριθμ. Πρωτ.:1270

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

**ΘΕΜΑ: «ΟΙ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ
ΟΛΩΝ ΤΩΝ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ
(χωρίς ουδεμία εξαίρεση)»**

Υπουργική Απόφαση

Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 47829

**Σε όλα τα καταστήματα Εστίασης και Διασκέδασης, ως επίσης και πάσης φύσεως
καταστήματα που έχουν ως αντικείμενο δραστηριότητα παραγωγή – μεταποίηση
και πώληση τροφίμων και ποτών, υποχρεούνται στην αυστηρή εφαρμογή
υγειονομικού πρωτοκόλλου.**

Οι ως άνω επιχειρήσεις κατατάσσονται σε τρία επίπεδα κινδύνου, δηλαδή ανάλογα με το αντικείμενο δραστηριότητας και το μέγεθός της.

Μέγεθος επιχείρησης εννοούμε τον αριθμό των ατόμων που εξυπηρετούνται στην επιχείρηση ως επίσης και το είδος των πελατών, π.χ. αν είναι ενήλικοι πελάτες, βρέφη, ασθενείς κ.λ.π.

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να διασφαλίζει πλήρως την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων και ποτών.

Δημοσιεύουμε τον πίνακα κατάταξης

ΕΠΙΠΕΔΟ I (Χαμηλού κινδύνου)	ΕΠΙΠΕΔΟ II (Μεσαίου κινδύνου)	ΕΠΙΠΕΔΟ III (Υψηλού κινδύνου)
<ul style="list-style-type: none"> -Παντοπωλείο -Αυγοπωλείο -Πρατήριο γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής - Πρατήριο Άρτου -Πρατήριο κατεψυγμένων προϊόντων -Κατάστημα βιολογικών τροφίμων -Καφεκοπτείο -Πρατήριο ελαίων και λιπών -Κάβα εμφιαλωμένων ποτών -Οπωροπωλείο -Περίπτερα-ψιλικά -Αναψυκτήριο -Εγκατάσταση περάτωσης έψησης -Κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση μπαρ -Καφετέρια -Καφενείο -Μπαρ -Λοιπά κυλικεία -Πρατήριο έτοιμου φαγητού -Κατάστημα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων -Αποθήκες τροφίμων -Μηχανές αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών. -Λαϊκές Αγορές -Πλανόδιοι και στάσιμοι μικροπωλητές 	<ul style="list-style-type: none"> -Κρεοπωλείο -Πτηνοπωλείο -Ιχθυοπωλείο -Ζαχαροπλαστείο -Γαλακτοπωλείο -Παγωτοπωλείο -Αρτοποιείο -Παρασκευή και πώληση σφολιατοειδών -Υπεραγορά τροφίμων -Καταστήματα χονδρικού εμπορίου (cash και carry). -Ψυκτικές αποθήκες -Κατάστημα διάθεσης προϊόντων αλλαντοποιίας και τυροκομία -Εστιατόριο -Πιτσαρία -Ταβέρνα -Ψητοπωλείο -Οβελιστήριο -Καφενείο (Παραδοσιακό), με παρασκευαστήριο. -Κυλικείο σχολείων -Κινητή καντίνα 	<ul style="list-style-type: none"> -Παρασκευαστήριο τροφίμων και ποτών –catering (με απευθείας διάθεση στον καταναλωτή) -Παρασκευαστήριο προϊόντων ζύμης και σφολιατοειδών -Παρασκευαστήριο παραδοσιακών προϊόντων -Μεταποιητικές δραστηριότητες -Κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση εστιατορίου Ειδική Ομάδα -Νοσηλευτικά Ιδρύματα -Οίκοι Ευγηρίας -Βρεφονηπιακοί σταθμοί -Παιδικοί σταθμοί -Κατασκηνώσεις

Το υποχρεωτικό υγειονομικό πρωτόκολλο

Όλες οι επιχειρήσεις που αναφέρουμε υποχρεούνται να εφαρμόζουν

τις αρχές του HACCP, βάσει του Κανονισμού 852/2004 Άρθρο 5.

Χαρακτηρίζουμε ως Ευαγγέλιο πιστής τήρησης την Υγειονομική Διάταξη 47829 από όλες τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος.

ΣΥΓΚΕΚΡΙΜΕΝΑ

ΠΙΣΤΗ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ 7 ΑΡΧΕΙΩΝ

1. ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Περιέχει:

- Πιστοποιητικά υγείας
- Πιστοποιητικά ή βεβαίωση εκπαίδευσης και κατάρτισης στην Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων και ποτών.

2. ΦΑΚΕΛΟΣ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ ΝΕΡΟΥ

Περιέχει:

- Βεβαίωση από το αρμόδιο τμήμα του Δήμου για την καταλληλότητά του

3. ΦΑΚΕΛΟΣ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Περιέχει:

- Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά καταλληλότητας των προϊόντων καθαρισμού

4. ΦΑΚΕΛΟΣ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

Περιέχει:

- Πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων ανά εννεάμηνο από πιστοποιημένη εταιρία

5. ΦΑΚΕΛΟΣ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ ΨΥΓΕΙΩΝ & ΚΑΤΑΨΥΚΤΩΝ

Περιέχει:

- Την παρακολούθηση της θερμοκρασίας όλων των ψυκτικών θαλάμων και θερμοθαλάμων

Ελάχιστη καταμέτρηση: 2 φορές το 24ωρο

6. ΦΑΚΕΛΟΣ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Απαιτείται:

- Πληροφοριακή κατάσταση των προμηθευτών της επιχείρησης

7. ΦΑΚΕΛΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ – ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗ Υ.Α. 47829/2017

Περιέχει:

- Βεβαίωση από εταιρία συγκομιδής των μαγειρικών ελαίων

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ

Εξέχουσα θέση κατά τους ελέγχους των ελεγκτικών υπηρεσιών

αποτελεί η ύπαρξη του ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ

Το Διάγραμμα Ροής αποτυπώνει:

α) Την ροή όλων των εργασιών της επιχείρησης.

β) Αν η επιχείρηση είναι χαμηλού κινδύνου το διάγραμμα ροής είναι απλό χωρίς περιγραφική έκθεση.

γ) Αν η επιχείρηση είναι μεσαίου ή υψηλού κινδύνου το διάγραμμα ροής υποχρεωτικά θα συνοδεύεται και από περιγραφική έκθεση.

Οποιοδήποτε διάγραμμα ροής για να είναι έγκυρο θα πρέπει να φέρει σφραγίδα και υπογραφή από υγιεινολόγο ή επιστήμονα ειδικότητας όπως π.χ. Τεχνολόγος Τροφίμων κ.λ.π.

δ) **Επισημαίνουμε να επιδεικνύεται ιδιαίτερη προσοχή, ότι μόνο από τις προαναφερόμενες ειδικότητες ισχύει το διάγραμμα ροής, όχι από άλλες ειδικότητες, όπως π.χ. Πολιτικοί Μηχανικοί – Αρχιτέκτονες κ.λ.π.**

Επίσης οποιοδήποτε διαγράμμα έχει εκδοθεί έως την 31-12-2017 201 ισχύει κανονικά (π.χ. από Πολιτικούς Μηχανικούς κ.λ.π.).

ΣΕ ΠΟΙΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ ΔΕΝ ΙΣΧΥΕΙ ΤΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ ΚΑΙ ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ

ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ Ή Η ΕΚΔΟΣΗ ΝΕΟΥ

1^ο Σε περίπτωση αφαίρεσης της δραστηριότητας της επιχείρησης και αντικατάσταση με ΝΕΑ, απαιτείται νέο διάγραμμα ροής.

2^ο Όταν προστεθεί εντός της επιχείρησης νέα συναφή δραστηριότητα.

3^ο Στην περίπτωση προσθήκης νέων χώρων επέκτασης της επιχείρησης.

4^{ον} Όταν τροποποιούνται οι όροι λειτουργίας της επιχείρησης.

5^{ον} Στην περίπτωση που μεταφέρεται η επιχείρηση σε άλλο χώρο, απαιτείται νέο διάγραμμα ροής.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΗ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Η υποχρεωτική εφαρμογή όπως προαναφέραμε, **δηλαδή η τήρηση των 7 αρχείων και το διάγραμμα ροής** εργασιών της επιχείρησης σε οποιαδήποτε νομική μορφή επιχειρήσεων τροφίμων – ποτών, είναι τα σημεία που οι ελεγκτικές υπηρεσίες δίνουν μεγάλη βαρύτητα και προβαίνουν σε αυστηρούς ελέγχους και κυρώσεις.

Για το Δ.Σ.

Ο Πρόεδρος

Τσαπατσάρης Γρηγόριος