

Η νέα Υγειονομική Διάταξη για επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος

Αριθ. πρωτ.: Υ1γ/ Γ.Π/ οικ.4476/ 14.1.2013

Παρέχονται οδηγίες για την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π οικ 96967 (ΦΕΚ 2718/τ.Β/8-10-2012) «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες Διατάξεις»

Αθήνα 14/1 /2013

Αριθ.Πρωτ.Υ1γ/Γ.Π/οικ.4476

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΖΩΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ

Ταχ. Δ/ση: Αριστοτέλους 17

Ταχ. Κώδικας: 10433 Αθήνα

FAX: 210 5233563

Πληροφορίες: Β. Κωστούλα

Γ. Αναγνωστοπούλου

Τηλέφωνο: 2105221089

ΕΞ. ΕΠΕΙΓΟΝ

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ 2

ΘΕΜΑ: Παρέχονται οδηγίες για την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π οικ 96967 (ΦΕΚ 2718/τ.Β/8-10-2012) «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες Διατάξεις».

Σχετ: 1. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων και τις τροποποιήσεις αυτού.

2. Τον Ν. 3463/2006 Φ.Ε.Κ. 114/06 τ. Α΄) «Κώδικας Δήμων και Κοινοτήτων » άρθρα 75, 80, και 81 & το Ν.3852/2010 (ΦΕΚ87/τΑ/7-6-2010)«Πρόγραμμα Καλλικράτης».

3. Την Κοινή Υπουργική Απόφαση 15523/2006 (Φ.Ε.Κ. 1187/06 τ. Β΄) «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ . 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41 /ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

4. Την Κοινή Υπουργική Απόφαση 10551/2007 (Φ.Ε.Κ 246/07 τ. Β΄) «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος επί θαλασσοπλοούντων πλοίων».

5. Την Κοινή Υπουργική Απόφαση ΔΙΑΔΠ/Φ/.Α.31/21220/11 (Φ.Ε.Κ. 2496/11 τ. Β΄) «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας ΚΥΕ, Θεάτρου και Κινηματογράφου» όπως τροποποιήθηκε.

6. Η υπ. Αριθμ. Πρωτ. [Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/8.10.2012](#) (ΦΕΚ 2718/τ.Β/8-10-2012) Υ.Δ με ΑΔΑ Β43ΡΘ-ΤΑΦ. και με διόρθωση σφαλμάτων αυτής με ΦΕΚ 3007/τβ/13-11-2012.

8. Η υπ. Αριθμ. Πρωτ Υ1γ/ΓΠ110147/16-10-2012 με ΑΔΑ Β4ΣΨΘ-Ν6Ω Εγκύκλιος 1

Σε συνέχεια της εγκυκλίου 1 (αρ. πρωτ Υ1γ/ΓΠ110147/16-10-2012 & ΑΔΑ Β4ΣΨΘ-Ν6Ω), των ερωτημάτων των υγειονομικών υπηρεσιών και των Δήμων, αναφορικά με την νέα Υ.Δ και σύμφωνα με τα παραπάνω σχετικά και για να υπάρξει ενιαία εφαρμογή διευκρινίζουμε τα εξής:

Σκοπός της Νέας Υγειονομικής Διάταξης [Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/8.10.2012](#) (ΦΕΚ 2718/τ.β./2012, για την οποία έγινε διόρθωση σφαλμάτων με το ΦΕΚ 3007/τβ/13-11-2012), είναι η εναρμόνιση της Υγειονομικής Νομοθεσίας που αφορά τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, με την Κοινοτική Νομοθεσία και ειδικά με τον Κανονισμό ΕΚ 852/2004 και η εξειδίκευση των υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων για τη λειτουργία των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, για τις οποίες απαιτείται γνωμοδότηση των Υγειονομικών Υπηρεσιών κατά την αδειοδότηση αυτών, καθώς και ο τακτικός ή έκτακτος Υγειονομικός Έλεγχος κατά τη λειτουργία τους .έτσι ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της Δημόσιας Υγείας.

Με τη Νέα Διάταξη δίνεται η δυνατότητα στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών να διευρύνουν το πεδίο παρασκευής ή αποθήκευσης ή πώλησης ή διανομής αρκεί να διασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και γενικά να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Στο πνεύμα αυτό θα πρέπει να γίνεται και ο υγειονομικός έλεγχος από τους αρμόδιους υπαλλήλους είτε πρόκειται για γνωμοδότηση για την άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, είτε για έλεγχο λειτουργούσας επιχείρησης.

Όταν χρησιμοποιούνται οι όροι «όταν είναι αναγκαίο», «επαρκής», «κατάλληλος» και « ανάλογος» είναι μία απαίτηση της Νομοθεσίας για την επίτευξη των στόχων προστασίας της Δημόσιας Υγείας και πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ή φύση των τροφίμων, η προβλεπόμενη χρήση και το διάγραμμα ροής.

Ο σχεδιασμός και η κατασκευή της επιχείρησης τροφίμων και ποτών θα γίνεται έτσι ώστε η υποδομή των χώρων να είναι κατάλληλη, για κάθε είδος τροφίμου που παρασκευάζεται ή αποθηκεύεται ή προσφέρεται στο χώρο ώστε να επιτυγχάνεται η τήρηση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων, η ασφαλής παραλαβή των πρώτων υλών, η αποθήκευση τους, η επεξεργασία και η διάθεση των τελικών προϊόντων. Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να επιτυγχάνεται η διασφάλιση της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και να τεκμηριώνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων, των σκευών και του εξοπλισμού σύμφωνα με το πρόγραμμα που έχει καθορίσει η επιχείρηση και τηρείται στο αντίστοιχο αρχείο.

Συγκεκριμένα:

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τόσο στο σχεδιάγραμμα κάτοψης όσο και στο διάγραμμα ροής να έχει λάβει υπόψη του τις αρχές του HACCP σε όλες τις λειτουργικές διαδικασίες της επιχείρησής του καθώς και τις υποδείξεις των οδηγών υγιεινής της κάθε επιχείρησης.

Οι αρμόδιοι υπάλληλοι επίσης θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τους οδηγούς υγιεινής ώστε να ενημερώνουν τις επιχειρήσεις και να ελέγχουν σύμφωνα με τον κανονισμό ΕΚ 852/2004 αποφεύγοντας υπερβολές ή απαγορεύσεις οι οποίες δεν συμβάλουν στην ασφάλεια των τροφίμων και δυσκολεύουν την εφαρμογή της ΥΔ. Επίσης στις περιπτώσεις νέων τεχνολογιών να λαμβάνουν υπόψη τυχόν νεώτερα επιστημονικά στοιχεία και να ξεφύγουν από τη στείρα αναφορά του τύπου «δεν προβλέπεται ή δεν επιτρέπεται» Κάθε απόκλιση ή απαγόρευση θα πρέπει να αιτιολογείται ότι δεν πληροί τους όρους της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

Ειδικότερα:

ΕΠΑΡΚΗΣ είναι η κατάσταση ή η μεθοδολογία ή ο εξοπλισμός που κρίνεται ότι μπορεί να ανταποκριθεί ικανοποιητικά σε συγκεκριμένες ανάγκες ή απαιτήσεις.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΣ είναι αυτός που έχει τα απαραίτητα προσόντα, που πληροί τις προϋποθέσεις για να ανταποκριθεί σε συγκεκριμένες ανάγκες και να επιφέρει θετικό αποτέλεσμα.

Οι παραπάνω ορισμοί ανταποκρίνονται στο πνεύμα της νέας διάταξης και ακολουθούν το πνεύμα της εποχής η οποία χαρακτηρίζεται από τη χρήση νέων τεχνολογιών και δίνει τη δυνατότητα στον επαγγελματία να αξιοποιήσει ένα χώρο ή μια διαδικασία διασφαλίζοντας ταυτόχρονα υψηλό επίπεδο ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων.

Δίνεται η δυνατότητα στον επιχειρηματία μετά την επιλογή του χώρου όπου θα εγκατασταθεί η επιχείρηση και πριν να ξεκινήσει οποιαδήποτε κατασκευή και εφόσον ελέγξει τη νομιμότητα και χρήση του χώρου καθώς και τις χρήσεις γης, να υποβάλλει αίτηση με συνοπτική περιγραφή της υπό ίδρυση επιχείρησής, στην Υγειονομική Υπηρεσία, οποιαδήποτε στιγμή, κατά τον σχεδιασμό αυτής, που θα συνοδεύεται με σχεδιαγράμματα κάτοψης, όπου θα υπάρχει αναλυτική αποτύπωση των χώρων με τις χρήσεις τους, η ροή εργασιών, ο σταθερός εξοπλισμός κτλ. σε δύο αντίγραφα.

Με την εν λόγω αίτηση, θα ζητείται καταρχήν η άποψη της Υγειονομικής Υπηρεσίας ώστε να προχωρήσει στην αίτηση προέγκρισης ή προκειμένου να ξεκινήσει η συγκρότηση της επιχείρησης στις περιπτώσεις που δεν απαιτείται προέγκριση.

Επί των σχεδιαγραμμάτων κάτοψης πρέπει να τίθεται σχετική θεώρηση εάν υπάρχει σύμφωνη γνώμη της Υπηρεσίας ώστε να κατοχυρώνεται ο επαγγελματίας και να δεσμεύεται η Υπηρεσία, σε ότι αφορά αποκλειστικά τους υγειονομικούς όρους, προκειμένου να γνωμοδοτήσει θετικά για τη λήψη αδειάς, όταν υποβληθεί ο σχετικός φάκελος μέσω της αδειοδοτούσας Αρχής.

Επισημαίνεται ιδιαίτερα ότι ο προέλεγχος δεν είναι προέγκριση και θα πρέπει να εξετάζεται από τον ενδιαφερόμενο η χρήση γης και να μην θεωρείται τυχόν σύμφωνη γνώμη της υγειονομικής υπηρεσίας πριν τη προέγκριση ως έγκριση.

Είναι ευνόητο ότι αν δεν έχει τηρηθεί η ανωτέρω διαδικασία από την πλευρά του ενδιαφερομένου, η Υπηρεσία θα προβαίνει σε απευθείας έλεγχο και γνωμοδότηση για χορήγηση άδειας ή μη όταν διαβιβαστεί ο φάκελος από το αρμόδιο ΟΤΑ. Όμως στην περίπτωση αυτή τυχόν ελλείψεις ή λάθη κλπ μπορεί να οδηγήσουν σε αρνητική γνωμοδότηση αν οι ελλείψεις δεν επιδέχονται συμπλήρωσης/αποκατάστασης εντός εύλογου χρονικού διαστήματος.

Προέγκριση ίδρυσης

Για τις Επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών των Κατηγοριών που προβλέπεται προέγκριση, πριν τη χορήγηση της Άδειας Ίδρυσης και Λειτουργίας της επιχείρησης ο ενδιαφερόμενος, στην αίτηση που υποβάλλει στο Δήμο αναφέρει, την κατηγορία στην οποία εντάσσεται η επιχείρησή του σύμφωνα με τη Νέα Υγειονομική Διάταξη και για διευκόλυνση της αδειοδοτούσας Αρχής, εντός παρενθέσεως, αναφέρει ειδικότερα τη δραστηριότητα της επιχείρησής του σύμφωνα με την αντιστοίχιση του παραρτήματος 2 της ανωτέρω σχετικής Υγειονομικής Διάταξης (με την έννοια της γενικότερης περιγραφής της δραστηριότητας και όχι την πιστή αντιστοίχιση των άρθρων της Υ.Δ Α1β/8577/83) Π.χ Επιχείρηση Λιανικού και χονδρικού εμπορίου Επιχείρηση Λιανικής και χονδρικής διάθεσης τροφίμων (Λιανική πώληση τροφίμων και πρατήριο ετοιμών φαγητών κλπ)

Γνωμοδότηση για Χορήγηση άδειας ίδρυσης & λειτουργίας

1. Μετά την χορήγηση της προέγκρισης από το Δήμο και κατά τη διαδικασία της γνωμάτευσης για την αδειοδότηση της επιχείρησης, και την εφαρμογή της Νέας Υ.Δ με ενιαία πρακτική από όλες τις υγειονομικές υπηρεσίες της Χώρας δίνονται οι παρακάτω οδηγίες:

Στις κατόψεις των σχεδιαγραμμάτων του μηχανικού αποτυπώνεται η διάταξη όλων των χώρων, η συγκρότηση και ο εξοπλισμός, αναλυτικό διάγραμμα ροής της δραστηριότητας της επιχείρησης (δηλ. η ροή των πρώτων υλών από το σημείο που εισέρχονται στην επιχείρηση μέχρι την έξοδο του προϊόντος) το οποίο να επαληθεύεται κατά τον έλεγχο και ο χώρος καθήμενων πελατών . Τα διαγράμματα ροής είναι αντίστοιχα με τις κατηγορίες και δραστηριότητες που συνυπάρχουν.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάση των αρχών HACCP.

Πιο συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις όπου απαιτείται η εφαρμογή πλήρους συστήματος HACCP θα πρέπει να είναι οι εξής:

-οι επιχειρήσεις των άρθρων 11 και 12, της υπ.αριθμ [Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/8.10.2012](#) Υγειονομικής Διάταξης.

-ορισμένες επιχειρήσεις του άρθρου 13, της ως άνω Υγειονομικής Διάταξης, κατά την κρίση της αρμόδιας Υπηρεσίας (π.χ. σούπερ μάρκετ, μικτές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών με άλλες επιχειρήσεις κ.τ.λ.)

-από τις επιχειρήσεις του άρθρου 14, της ως άνω Υγειονομικής Διάταξης, οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πλήρους γεύματος και από τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης πρόχειρου γεύματος όσες διαθέτουν παρασκευαστήριο για την παραγωγή πρόχειρων γευμάτων

-τα αρτοποιεία

-οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης.

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να ακολουθούν τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής καθώς και τους αντίστοιχους Εθνικούς Οδηγούς Υγιεινής.

Δεν είναι υποχρεωτική η υποβολή της μελέτης (HACCP) ως δικαιολογητικού για την αδειοδότηση. Όμως κατά τον έλεγχο της γνωμοδότησης από την Υγειονομική Υπηρεσία θα ελέγχεται η συμμόρφωση στις αρχές του HACCP, η τήρηση των προαπαιτούμενων και τα αρχεία πάνω στα οποία θα στηριχθεί ούτως ή άλλως η εγκατάσταση οποιουδήποτε συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP.

Όλες οι κατηγορίες των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών (εφόσον επιτρέπεται από την χρήση γης) μπορούν να λειτουργούν σαν μικτές όπως και να συνυπάρχουν με άλλες επιχειρήσεις με την προϋπόθεση ότι θα διασφαλίζεται η Δημόσια Υγεία και η αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Η αδειοδότηση αυτών θα γίνεται από τις αρμόδιες κατά περίπτωση υπηρεσίες.

2. Η Υγειονομική Υπηρεσία μετά από αυτοψία γνωμοδοτεί θετικά ή αρνητικά για την τήρηση των υγειονομικών όρων και των όρων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων σύμφωνα με την παρούσα και διαβιβάζει το φάκελο στην αδειοδοτούσα αρχή τηρώντας τις προβλεπόμενες προθεσμίες.

3. Τα επισυναπτόμενα υποβληθέντα σχεδιαγράμματα κατόψεων της επιχείρησης και τα διαγράμματα ροής που θα συνοδεύουν αυτά, σε περίπτωση που η επιχείρηση πληροί τις προϋποθέσεις της [Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/8.10.2012](#), θα υπογράφονται από τους αρμόδιους υπαλλήλους και θα θεωρούνται από τον Προϊστάμενο της Υγειονομικής Υπηρεσίας.

4. Σε θετική γνωμοδότηση η αδειοδοτούσα αρχή χορηγεί την άδεια ίδρυσης και λειτουργίας σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία.

5. Στο έντυπο της άδειας η αδειοδοτούσα αρχή αναγράφει την κατηγορία ή τις κατηγορίες την υποκατηγορία της επιχείρησης τροφίμων και ποτών και σε παρένθεση τις δραστηριότητες της επιχείρησης σύμφωνα με τη γνωμοδότηση της Υγειονομικής Υπηρεσίας.

6. Σε αρνητική γνωμοδότηση, αναγράφεται από την υγειονομική υπηρεσία, σε δύο αντίτυπα η αιτιολόγηση της άρνησης και η αδειοδοτούσα αρχή επιδίδει το

ένα στον ενδιαφερόμενο για την περαιτέρω διαδικασία συμμόρφωσης και υποβολής εκ νέου του φακέλου για την επανεξέτασή του. Η επανεξέταση διενεργείται αφ ενός στις περιπτώσεις που αυτό ζητείται από τον ενδιαφερόμενο, λόγω αμφισβήτησης των αιτιών αρνητικής γνωμοδότησης και αφ' ετέρου στις περιπτώσεις, που ο ενδιαφερόμενος συμπληρώνει τις τυχόν υποδείξεις και βελτιώσεις.

7. Η άδεια είναι αορίστου χρόνου διατηρείται σε καλή κατάσταση και πρέπει να είναι αναρτημένη σε εμφανές σημείο.

8. Σε περίπτωση μεταφοράς της επιχείρησης σε άλλο χώρο, ή επέκτασης του χώρου αυτής ή αλλαγής κατηγορίας (κυρίως αυτές οι περιπτώσεις συνιστούν ουσιώδη τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας της και η οποία βεβαιώνεται από τους υγειονομικούς υπαλλήλους) απαιτείται νέα άδεια ίδρυσης και λειτουργίας.

9. Στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και αναψυχής που ήδη λειτουργούν όπου γίνεται προσθήκη εξωτερικού ή παρακείμενου χώρου για την εξυπηρέτηση καθημένων πελατών γίνεται πρόσθετη πράξη προσδιορισμού εξυπηρετούμενων πελατών μετά από γνωμοδότηση της Υγειονομικής Υπηρεσίας και αντικατάσταση της άδειας.

10. Η δυναμικότητα της επιχείρησης ως προς την εξυπηρέτηση καθημένων πελατών θα αναγράφεται συνολικά και θα προσδιορίζεται αναλυτικά για όλους τους χώρους (αίθουσα πελατών μέσα, υπαίθριος χώρος, κ.λ.π.).

11. Στην προσθήκη νέας δραστηριότητας της ίδιας κατηγορίας σε ήδη λειτουργούσες επιχειρήσεις γίνεται αντικατάσταση της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας από την αδειοδοτούσα αρχή. Η νέα άδεια ίδρυσης και λειτουργίας κοινοποιείται στην Υγειονομική Υπηρεσία.

12. Σε περιπτώσεις αφαίρεσης δραστηριότητας δεν απαιτείται αντικατάσταση της άδειας και καμία άλλη ενέργεια. Αλλά νέο διάγραμμα μαροής και τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης προς ενημέρωση των αρχών ελέγχου.

13. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών μπορούν να αλλάζουν τη ροή των εργασιών, με την προϋπόθεση το διάγραμμα ροής να αποτυπώνεται σε νέα σχεδιαγράμματα κάτοψης, τα οποία τηρούνται με τα αρχικά εγκεκριμένα, στο αντίστοιχο αρχείο της επιχείρησης και είναι διαθέσιμα στις ελεγκτικές αρχές.

14. Στις περιπτώσεις που επιχείρηση κλείνει για διάστημα πέραν του έτους απαιτείται νέα άδεια ίδρυσης και λειτουργίας και υποχρεούται να επιστρέφει την άδεια στην αδειοδοτούσα αρχή εκτός των περιπτώσεων που για ανώτερη βία (πυρκαγιά, σεισμός, κ.λπ.) έμεινε κλειστή. Στην περίπτωση αυτή η άδεια εξακολουθεί να ισχύει.

15. Άδειες ίδρυσης και λειτουργίας που εκδόθηκαν με την Α1β/8577/83 ΥΔ εξακολουθούν να ισχύουν, θα πρέπει όμως οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης

να τηρούν τα αρχεία που προβλέπονται από την παρούσα και να εφαρμόζουν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.

ΑΡΘΡΟ 11 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ – ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Στην κατηγορία παρασκευαστών-συσκευαστών ανήκουν τα εργαστήρια ή εργοστάσια παρασκευής ή επεξεργασίας ή και συσκευασίας τροφίμων και ποτών των οποίων τα προϊόντα προορίζονται να διατεθούν κατά κύριο λόγο σε καταστήματα λιανικής πώλησης και τα οποία αδειοδοτούνται (με γνωμοδότηση της Υγειονομικής Υπηρεσίας) από τις Δ/νσεις ανάπτυξης σύμφωνα με το Ν.3325/2005 (ΦΕΚ68/τΑ/11-3-2005, άρθρο 4) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Όπως αναφέρθηκε παραπάνω ο σχεδιασμός των χώρων και ο εξοπλισμός στις επιχειρήσεις της κατηγορίας αυτής θα είναι σύμφωνος με τη μελέτη HACCP και με βάση αυτή θα διενεργείται ο έλεγχος από τους αρμόδιους υγειονομικούς υπαλλήλους

ΑΡΘΡΟ 12 ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που αποθηκεύουν και διαθέτουν τρόφιμα νωπά ή επεξεργασμένα συσκευασμένα ή χύδη στο εμπόριο. Επίσης ανήκουν οι Μεταφορείς – Οχήματα μεταφοράς τροφίμων και ποτών και τα

ΜΗΧΑΝΗΜΑΤΑ ΑΥΤΟΜΑΤΗΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Στη νέα ΥΔ προσδιορίζεται ο ορισμός, οι χώροι τοποθέτησης των μηχανημάτων και οι προϋποθέσεις του προς εγκατάσταση χώρου καθώς και οι προϋποθέσεις των εγκαταστάσεων αποθήκευσης των υλικών ανατροφοδοσίας με τις απαραίτητες πρώτες ύλες ή έτοιμα ροφήματα ή τρόφιμα κ.λ.π.

Η όλη λειτουργία της κατηγορίας αυτής θα είναι σύμφωνα με τη μελέτη HACCP και με βάση αυτή θα διενεργείται ο έλεγχος από τους αρμόδιους υγειονομικούς υπαλλήλους

ΑΡΘΡΟ 13 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΟΥ ΚΑΙ ΧΟΝΔΡΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

Στις επιχειρήσεις του άρθρου αυτού όπου εκτός της απλής πώλησης υπάρχει επεξεργασία θα είναι σύμφωνη με τη μελέτη HACCP και με βάση αυτή θα διενεργείται ο έλεγχος από τους αρμόδιους υγειονομικούς υπαλλήλους

ΑΡΘΡΟ 14 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ – ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΩΡΟΙ ΑΝΑΨΥΧΗΣ

Στις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας περιλαμβάνονται όλοι οι τύποι επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και χώροι αναψυχής, οι οποίοι όμως δεν επιτρέπονται σε όλους τους χώρους, σύμφωνα με τις χρήσεις γης κάθε

περιοχής. Για το λόγο αυτό ο ενδιαφερόμενος θα πρέπει στην αίτησή του να αναφέρει τη γενική κατηγορία και σε παρένθεση τη δραστηριότητα σύμφωνα με τον πίνακα αντιστοίχισης.

Για τις επιχειρήσεις του άρθρου αυτού, απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή από τους ΟΤΑ όσον αφορά τις χρήσεις γης, ενδεχόμενοι περιορισμοί λειτουργίας από άλλες νομοθεσίες όπως δεσμεύσεις του ΠΔ 180/89 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει . Ενδεικτικά αναφέρουμε τις περιπτώσεις « προσθήκη χώρου εκδηλώσεων σε επιχείρηση αναψυχής ή μαζικής εστίασης ή προσθήκη Κέντρου Διασκέδασης σε επιχείρηση Μαζικής εστίασης κ.λ.π.»

Οι αδειοδοτούσες αρχές σ' αυτές τις περιπτώσεις προς εξυπηρέτηση του πολίτη, εφόσον υπάρχουν τέτοιες δεσμεύσεις, να ενημερώνουν τον ενδιαφερόμενο ότι δεν είναι δυνατή η ικανοποίηση του αιτήματος του και να μη διαβιβάζουν το φάκελο για έλεγχο στην υγειονομική υπηρεσία ούτε να αντικαθιστούν την άδεια λόγω προσθήκης δραστηριότητας.

ΧΡΗΣΗ ΜΟΥΣΙΚΗΣ

Με τη νέα ΥΔ πλέον για τη χορήγηση άδειας χρήσης μουσικών οργάνων στην αίθουσα της επιχείρησης α) δεν απαιτείται υπεύθυνη δήλωση μηχανικού για την ηχοαπομόνωση του κτιρίου β) δεν απαιτείται ηχομέτρηση αλλά μόνο αυτοψία.

Όσον αφορά τη χρήση μουσικής στους υπαίθριους χώρους απαιτείται η τεχνική έκθεση του μηχανικού σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από τη διάταξη και το τοπογραφικό σχεδιάγραμμα, τα οποία και θεωρούνται από την υγειονομική υπηρεσία.

Εξυπακούεται ότι γενικά η χορήγηση γνωμοδότησης για χρήση ή μη μουσικών οργάνων εντός ή και εκτός της επιχείρησης, πέραν των προαναφερομένων δικαιολογητικών, γίνεται μετά από αυτοψία και αφού ληφθούν υπόψη η θέση της επιχείρησης σε σχέση προς κατοικίες, τυχόν ανοίγματα στην αίθουσα της επιχείρησης, παράπονα πολιτών κ.λ.π. καθώς και διαπιστώσεις των αρμόδιων αρχών κατά τη διάρκεια λειτουργίας της επιχείρησης ώστε να διασφαλίζεται η δημόσια υγεία

Ανάκληση-Σφράγιση(Προσωρινή-οριστική)-Τροποποίηση των όρων λειτουργίας.

Η παράβαση των όρων και προϋποθέσεων της νέας ΥΔ διαπιστώνεται από την υγειονομική υπηρεσία η οποία ενημερώνει εγγράφως τον υπεύθυνο για συμμόρφωση του, εντός συγκεκριμένου χρονικού διαστήματος. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης ενημερώνει τον αρμόδιο ΟΤΑ για ανάκληση της άδειας προσωρινά ή οριστικά .

Σε περιπτώσεις που κινδυνεύει άμεσα η Δημόσια Υγεία εφαρμόζεται το άρθρο 17 της ΥΔ Αποχωρητήρια

. Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι κατασκευασμένοι σύμφωνα με το άρθρο 4 της ανωτέρω σχετικής (6) Υγειονομικής Διάταξης.

Ο προθάλαμος μπορεί να είναι κοινός κατά την κρίση του επιχειρηματία, αλλά θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, τουλάχιστον ανάλογος του αριθμού αποχωρητηρίων.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με τον Νέο Οικοδομικό Κανονισμό (αρ 26) όπου αυτό προβλέπεται.

Ο αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθήμενων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στην επιχείρηση (δυναμικότητα) ή των απασχολουμένων στην επιχείρηση κατά την κρίση της υγειονομικής υπηρεσίας με γνώμονα την εξυπηρέτηση όλων των πελατών, τον μη συγχρωτισμό και τη δυνατότητα εύκολου καθαρισμού και απολύμανσης σύμφωνα με το πρόγραμμα.

Για ενιαία αντιμετώπιση του θέματος από όλες τις υγειονομικές υπηρεσίες της Χώρας, του αριθμού των αποχωρητηρίων, σε συνάρτηση με τα εξυπηρετούμενα άτομα της επιχείρησης, και βάσει της μέχρι τώρα εμπειρίας από την εφαρμογή προηγούμενων Διατάξεων, προτείνεται:

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων/Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων

Μέχρι 40/1 αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών)
Από 41 μέχρι 120/2 αποχωρητήρια (1 ανδρ. και 1 γυναικ.)
Από 121 μέχρι 250/4 αποχωρητήρια (2 ανδρ. και 2 γυναικ.)
Από 251 μέχρι 500/6 αποχωρητήρια (3 ανδρ. και 3 γυναικ.)

Από 501 και πάνω για κάθε μια επί πλέον 500/άδα, ή μέρος αυτής, ατόμων δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, κατά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

Τα αποχωρητήρια του προσωπικού θα είναι ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων κατά βάρδια. Προτείνεται:

Από 5 - 15 άτομα 1 αποχωρητήριο
Από 15 - 40 άτομα 2 αποχωρητήρια
Από 40 - 70 άτομα 3 αποχωρητήρια
Από 70 - 100 άτομα 4 αποχωρητήρια

Πάνω από 100 άτομα και για κάθε επιπλέον 50αδα ένα αποχωρητήριο πέραν των προβλεπόμενων για τα 100 άτομα.

Η κατά φύλο κατανομή του αριθμού των αποχωρητηρίων θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολουμένων στην επιχείρηση.

3. ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα παρακάτω αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών (κανονισμός Ε.Κ 852/2004).

Αρχείο 1ο : ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ Περιέχει α. Αντίγραφο κατάστασης απασχολούμενου προσωπικού, πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού καθώς και πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών στην Υγιεινή και Ασφάλεια των τροφίμων, σύμφωνα με το επίπεδο που αντιστοιχεί σε κάθε ειδικότητα, όπως προβλέπεται στην ΚΥΑ 14708/17-8-2007(ΦΕΚ1616/τβ/2007).

Το πιστοποιητικό εκπαίδευσης του υπεύθυνου της επιχείρησης από πιστοποιημένο για το αντικείμενο εκπαίδευσης φορέα είναι απαραίτητο κατά τον έλεγχο αδειοδότησης.

β. Για την εφαρμογή των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής ενδείκνυται οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών να διαθέτουν τον αντίστοιχο για το είδος της επιχείρησης Εγκεκριμένο Κλαδικό Εθνικό Οδηγό Υγιεινής καθώς και εκπαιδευτικό υλικό το οποίο χρησιμοποιήθηκε κατά την εκπαίδευση του προσωπικού, (π.χ. Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων)

Αρχείο 2ο : ΝΕΡΟΥ Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας

Αρχείο 3ο :ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης της επιχείρησης τροφίμων και ποτών καθώς και των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων και ποτών, τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά, με τα αντίστοιχα πιστοποιητικά, για τη χρήση τους, σε χώρους τροφίμων.

Αρχείο 4ο :ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ Περιέχει το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων , την κατάσταση και τα επίσημα πιστοποιητικά των χρησιμοποιούμενων εντομοκτόνων και τρωκτικοκτόνων καθώς και κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης του προγράμματος

Αρχείο 5ο : ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ Περιέχει τα στοιχεία παρακολούθησης όλων των ψυκτικών θαλάμων και θερμοθαλάμων.

Αρχείο 6ο : ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ Αναφέρονται οι προμηθευτές της επιχείρησης και υπάρχουν τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών, τα απαιτούμενα στοιχεία για τον έλεγχο της ιχνηλασιμότητας (όπου αυτό απαιτείται) καθώς και κάθε άλλο στοιχείο που προβλέπεται από την εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσία για την προστασία της Δημόσιας Υγείας.

Επιπρόσθετα σας γνωρίζουμε ότι άμεσα στην ισότοπο του Υπουργείου Υγείας θα υπάρχει ιστοσελίδα της Δ/νσής μας και ειδικότερα του Τμήματος Υγειονομικών Κανονισμών Δημόσιας Υγείας για ενημέρωσή σας επί θεμάτων Υγειονομικής Νομοθεσίας,

Διευκρινιστικών Εγκυκλίων και κατευθυντήριων οδηγιών.

Τα επισπεύδοντα Υπουργεία, Διοικητικής Μεταρρύθμισης & Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης και Εσωτερικών που κοινοποιείται το παρόν, παρακαλούνται, για την αναμόρφωση της ΚΥΑΔΙΑΔΠ/Φ.Α.31/ 21220/2011 (ΦΕΚ2496/τβ) ώστε να συμπεριληφθούν οι αλλαγές της Νέας Υγειονομικής Διάταξης οι οποίες προκύπτουν από την κατάργηση της Α1β/8577/83.

Παράλληλα να συμπεριληφθούν και οι προτάσεις οι οποίες κοινοποιήθηκαν σχετικά μετά τη συνεργασία μας με το από 27-4-2012 e- mail μας.

Η ΓΕΝΙΚΗ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΧΡΙΣΤΙΝΑ ΠΑΠΑΝΙΚΟΛΑΟΥ