

# Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων

Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/8.10.2012

Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις

Αθήνα 8/ 10 /2012

Αρ. Πρωτ.Υ1γ/Γ.Π/οικ.96967

(ΦΕΚ Β' 2718/08-10-2012)

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

Ταχ. Δ/ση: Αριστοτέλους 17

Ταχ. Κώδικας: 10433 Αθήνα

FAX: 210 5233563

Τηλέφωνο: 210 5221089

## **ΘΕΜΑ: ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΥΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ**

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον Ν. [4025/2011](#) (ΦΕΚ 228/11 τ.Α') «Ανασυγκρότηση φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση ΕΣΥ, και άλλες διατάξεις», άρθρο 43 όπως τροποποιήθηκε.
2. Τον Α.Ν. 2520/1940 (ΦΕΚ 273/40 τ.Α') «περί Υγειονομικών Διατάξεων» όπως συμπληρώθηκε και τροποποιήθηκε μεταγενέστερα.
3. Το Π.Δ. 95/2000 (ΦΕΚ 76/00 τ.Α') «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας», όπως τροποποιήθηκε.
4. Τους Ν. 3172/2003 (ΦΕΚ 197 τ.Α'), 3370/2005 (ΦΕΚ 176 τ.Α') και 3918/11 (ΦΕΚ 31 τ.Α') όπως αυτοί τροποποιήθηκαν και ισχύουν.
5. Τον Ν. [3844/2010](#) (ΦΕΚ 6310 τ.Α') «Προσαρμογή της Ελληνικής Νομοθεσίας στην Οδηγία 2006/123 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με τις υπηρεσίες στην εσωτερική αγορά και άλλες Διατάξεις».

6. Τον Ν. 3463/2006 ΦΕΚ 114/06 τ.Α') «Κώδικας Δήμων και Κοινοτήτων» άρθρα 75, 80, και 81.
7. Τον Ν. 3852/2010 (ΦΕΚ 87/10 τ.Α') «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της αποκεντρωμένης Διοίκησης Πρόγραμμα Καλλικράτης».
8. Τον Ν. [4075/2012](#) (ΦΕΚ 89/12 τ.Α') «Θέματα Κανονισμού Ασφάλισης Ι.Κ.Α Ε.Τ.Α.Μ. Ασφαλιστικών Φορέων», [άρθρο 58](#).
9. Τον Ν. [3526/2007](#) (ΦΕΚ 24/τ.Α') «Παραγωγή και διάθεση προϊόντων αρτοποιίας και συναφείς διατάξεις» όπως τροποποιήθηκε με το Ν. [3853/2010](#) (ΦΕΚ 90/τ.Α') άρθρο 15, το Ν. [3982/2011](#) (ΦΕΚ143/Τ.Α) και το Ν. [4072/2012](#) (ΦΕΚ86/τ.Α') [άρθρο 231](#).
10. Το Π.Δ. 86/2012 (ΦΕΚ 141/τ.Α') «Διορισμός Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών».
11. Τον Κώδικα τροφίμων, ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης.
12. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων, με τις τροποποιήσεις αυτού.
13. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την καλή διαβίωση των ζώων.
14. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων και τις τροποποιήσεις αυτού.
15. Τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 2073/2005 της Επιτροπής της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα και τις τροποποιήσεις αυτού ( Καν 1441/2007).
16. Τον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 2023/2006 της Επιτροπής της 22ας Δεκεμβρίου 2006 σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα
17. Το Π.Δ/γμα 180/1979» ( ΦΕΚ 46/79 τ.Α'), «Περί των όρων λειτουργίας καταστημάτων πωλήσεως οινοπνευματωδών ποτών και κέντρων διασκεδάσεως», όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε.
18. Την Υγειονομική διάταξη υπ' αριθμ. Α5/3010/1985 (ΦΕΚ 593/85 τ.Β') «Μέτρα προστασίας της Δημόσιας Υγείας από θόρυβο της μουσικής των Κέντρων Διασκέδασης και λοιπών καταστημάτων με χρήση μουσικής» όπως

αυτή τροποποιήθηκε.

19. Την κοινή υπουργική απόφαση 15523/2006 (ΦΕΚ 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.

20. Την υπ' αριθμ. ΔΥΓ2/Γ.Π/οικ.38295/2007 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 630/07 τ.Β') με την οποία τροποποιήθηκε η υπ' αριθμ. Υ2/οικ. 2600/2001 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 892/01 τ.Β') για την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/Ε.Κ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

21. Την υπ' αριθμ. 10551/2007 κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 246/07 τ.Β') «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος επί θαλασσοπλοούντων πλοίων».

22. Την υπ' αριθμ. [ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.3.1/21220/1.11.2011](#) κοινή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 2496/11 τ.Β') «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας ΚΥΕ, Θεάτρου και Κινηματογράφου».

23. Την Υγειονομική διάταξη υπ' αριθμ. Γ1γ/9900/27 1-1-1974 (ΦΕΚ 1266/ τ.Β'/31-2-1974) «Περί υποχρεωτικής κατασκευής αποχωρητηρίων» όπως τροποποιήθηκε μεταγενέστερα.

24. Την Υγειονομική διάταξη υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83 (ΦΕΚ 526/83 τ.Β') «Περί Υγειονομικού έλεγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών», όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε μεταγενέστερα.

25. Την Υγειονομική διάταξη υπ' αριθμ. ΔΥ1γ/Γ.Π οικ. 93828/1-8-2006, (ΦΕΚ 1183/31.8.2006/τ.Β'), αναφορικά με κανόνες υγιεινής και καθορισμό προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία δημόσιων και ιδιωτικών σχολείων.

26. Τα σχετικά έγγραφα των Περιφερειακών Υγειονομικών Υπηρεσιών και Επαγγελματικών Οργανώσεων στα οποία διατυπώνονται προτάσεις για την τροποποίηση της υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83 Υγειονομικής Διατάξεως.

27. Το γεγονός ότι η έκδοσή της επιβάλλεται από επιτακτικούς λόγους Δημοσίου συμφέροντος που σχετίζονται άμεσα με την προστασία της Δημόσιας υγείας, τηρώντας την αρχή της αναλογικότητας.

28. Την ανάγκη βελτίωσης της εξυπηρέτησης του πολίτη και της ποιότητας των παρεχομένων υπηρεσιών.

29. Την έμφαση στον τρόπο ουσιαστικού υγειονομικού ελέγχου.

30. Το γεγονός ότι από την έκδοση της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού,

### **αποφασίζουμε:**

Εκδίδουμε την παρούσα Υγειονομική Διάταξη η οποία θα ισχύει σε όλη την επικράτεια.

## **ΑΡΘΡΟ 1 ΣΚΟΠΟΣ**

Σκοπός της παρούσας Υγειονομικής διάταξης είναι η εξειδίκευση των υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων που αφορούν τη λειτουργία των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών για τις οποίες απαιτείται γνωμοδότηση των αρμόδιων Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας και Υγειονομικού Ελέγχου των Περιφερειακών Ενοτήτων των Περιφερειών της χώρας, στα πλαίσια των διαδικασιών αδειοδότησης και περιλαμβάνουν τις επιχειρήσεις λιανικού και χονδρικού εμπορίου, τις επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών, τους παρασκευαστές και συσκευαστές που πωλούν λιανικώς, τις παραγωγικές μονάδες αρτοποιίας, παραγωγής νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής, τις παραγωγικές μονάδες παραγωγής φρυγανιών, μπισκότων, διατηρημένων ειδών ζαχαροπλαστικής τις μονάδες παραγωγής κακάο, σοκολάτας και ζαχαρωτών, τις επιχειρήσεις αποθήκευσης, τους διανομείς και μεταφορείς, τις επιχειρήσεις της αρτοποιητικής νομοθεσίας.

## **ΑΡΘΡΟ 2 ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ**

Η παρούσα εφαρμόζεται στις αναφερόμενες στο άρθρο 3 επιχειρήσεις τροφίμων:

## **ΑΡΘΡΟ 3 ΟΡΙΣΜΟΙ**

Για την εφαρμογή των Διατάξεων του παρόντος άρθρου ισχύουν οι ορισμοί του άρθρου 2 του κανονισμού Ε.Κ 852/2004 και οι ορισμοί των άρθρων 2 και 3 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθμ. 178/2002.

Παρασκευαστές και Συσκευαστές που πωλούν λιανικώς, Παραγωγικές μονάδες αρτοποιίας, παραγωγής νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής, Παραγωγικές μονάδες παραγωγής φρυγανιών, μπισκότων, διατηρημένων ειδών ζαχαροπλαστικής και Μονάδες παραγωγής κακάο, σοκολάτας και ζαχαρωτών: Οι επιχειρήσεις τροφίμων που ασκούν οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες παρασκευής τροφίμων ή μεταποίησης ή δραστηριότητα συσκευασίας τροφίμων ή και τις δυο, με ή χωρίς απευθείας διάθεση των προϊόντων τους στο καταναλωτικό κοινό, καθώς και μικρές επιχειρήσεις παρασκευής τοπικών (παραδοσιακών) προϊόντων (π.χ. χυλοπίτες, τραχανά, γλυκά του κουταλιού κ.λπ.),

Αποθήκευση - Διανομείς: Όλες οι επιχειρήσεις αποθήκευσης τροφίμων ή ποτών (σε συνθήκες ψύξης, κατάψυξης ή θερμοκρασίας περιβάλλοντος) με σκοπό τη διάθεση τους στο χονδρικό ή λιανικό εμπόριο καθώς και οι επιχειρήσεις αποθήκευσης για λογαριασμό τρίτων (logistics providers). Στις επιχειρήσεις αυτές μπορούν να διατηρούνται και να διανέμονται μη τρόφιμα, είδη οικιακής χρήσεως, ευρείας κατανάλωσης οικιακού και επαγγελματικού εξοπλισμού.

Επίσης οι επιχειρήσεις εγκατάστασης και τροφοδοσίας μηχανημάτων αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών.

Μεταφορείς: Όλες οι δραστηριότητες μεταφοράς τροφίμων και ποτών καθώς και των χρησιμοποιούμενων μέσων, και η πώληση επί αυτοκινήτου (exvan), εκτός αν ρυθμίζεται διαφορετικά από την ισχύουσα νομοθεσία.

Επιχειρήσεις Λιανικού και Χονδρικού Εμπορίου: Όλες οι επιχειρήσεις που ασκούν δραστηριότητες εμπορίου τροφίμων και ποτών και ειδικότερα: Υπεραγορές τροφίμων, καταστήματα χονδρικού εμπορίου (Cash και Carry), παντοπωλεία, κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, κάβες-ξηρών καρπών, πρατήρια άρτου, πρατήρια πώλησης τροφίμων, οπωροπωλεία, πτηνοπωλεία, καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων, αλλαντοποιίας και τυροκομίας, καφεκοπτεία, μικτά καταστήματα, καταργούμενης της διάκρισης μεταξύ μικτών καταστημάτων και υπεραγορών, λαϊκές αγορές καθώς και όλες οι πωλήσεις μέσω στάσιμου υπαίθριου εμπορίου (μικροπωλητές, κ.λπ.), και πώληση τροφίμων και ποτών σε αναπηρικά περίπτερα και καταστήματα ψιλικών, καθώς και η πώληση τροφίμων και ποτών μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου. Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών: περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, οι επιχειρήσεις αναψυχής, καθώς και επιχειρήσεις προσφοράς κατά κύριο λόγο οινοπνευματωδών ποτών και οι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης: όλες οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται ή και προσφέρονται σε πελάτες κάθε είδους τρόφιμα ή ποτά ή διανέμονται κατ' οίκον, καθώς επίσης παρέχονται υπηρεσίες αναψυχής με συνοδεία φαγητού ή ποτού. Σε αυτήν την κατηγορία περιλαμβάνονται: Εστιατόρια, ψαροταβέρνες, ταβέρνες, Σνακ μπαρ, ουζερί, οβελιστήρια, ψητοπωλεία, πιτσαρίες, οινοπωλεία, κ.τ.ομ. Ζαχαροπλαστεία με τραπεζοκαθίσματα, μπουγατσάδικα, λουκουματζίδικα, γαλακτοπωλείο, αναψυκτήρια, κ.τ.ομ. καθώς και η παρασκευή και διάθεση τροφίμων και ποτών για κατ' οίκον κατανάλωση. Επίσης περιλαμβάνονται οι χώροι μαζικής εστίασης των Σχολικών Κυλικείων, Νοσοκομείων, Ξενοδοχείων, Κατασκηνώσεων, Βρεφονηπιακών σταθμών, και γενικά κλινικών και λοιπών Ιδρυμάτων, και οι χώροι μαζικής εστίασης στα πάσης φύσεως μεταφορικά μέσα (τραίνα, πλοία, αεροπλάνα κ.λπ.) ή μετασκευασμένα αντίστοιχα μεταφορικά μέσα.

Επιχειρήσεις αναψυχής καθώς και επιχειρήσεις προσφοράς κατά κύριο λόγο οινοπνευματωδών ποτών: οι επιχειρήσεις στις οποίες παρέχονται υπηρεσίες αναψυχής με συνοδεία τροφίμων ή και ποτών. Σε αυτήν την κατηγορία περιλαμβάνονται καφενεία, καφετέριες, κυλικεία, μπαρ, open bar, κ. τ.όμ.

αναψυκτήρια κ. τ.όμ. κέντρα Διασκέδασης, οι υπαίθριοι και στεγασμένοι χώροι εκδηλώσεων, κ. τ.όμ.

Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος: οι επιχειρήσεις που παρέχουν υπηρεσίες που με οποιοδήποτε τρόπο μπορεί να επηρεάσουν τη Δημόσια Υγεία και λειτουργούν ως αμιγείς ή μικτές με επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών ( κομμωτήρια, γυμναστήρια κ.λπ.).

Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους: Όλες οι επιχειρήσεις στις οποίες παρασκευάζονται ή και διατίθενται υπαίθρια τρόφιμα και ποτά. Σε αυτή τη κατηγορία περιλαμβάνονται: οι καντίνες, οι σκηνές και οι πάγκοι στα πανηγύρια, τα περίπτερα σε αγορές, τα τροχήλατα οχήματα πάσης φύσεως, η υπαίθρια παρασκευή ή/και διάθεση τροφίμων και ποτών (street food), οι μικροπωλητές, η πώληση πόρταπόρτα, κ. τ.ομ.

Επιχειρήσεις που προβλέπονται από την αρτοποιητική Νομοθεσία:

Όλες οι επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και πωλούν τα προβλεπόμενα τρόφιμα από την Αρτοποιητική Νομοθεσία εκτός των πρατηρίων άρτου που υπάγονται στην κατηγορία Έμποροι (λιανικό και χονδρικό εμπόριο). Σε αυτή την κατηγορία συμπεριλαμβάνονται τα αρτοποιεία και οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης.

Υγειονομική Υπηρεσία καλείται η αρμόδια για τα θέματα Δημόσιας Υγείας της Κεντρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Υγείας και οι Υπηρεσίες Δημόσιας Υγείας και Υγειονομικού Ελέγχου που βρίσκονται στις έδρες των Περιφερειακών Ενοτήτων των Περιφερειών της χώρας. Υγειονομικός έλεγχος για την εφαρμογή της παρούσας είναι η λεπτομερής εξέταση από τις αρμόδιες Υπηρεσίες των τροφίμων ζωικής ή φυτικής προελεύσεως και των ποτών, καθώς και των αντικειμένων, των χώρων και των εγκαταστάσεων, που παρουσιάζουν υγειονομικό ενδιαφέρον, για να διαπιστωθούν τυχόν δυσμενείς επιδράσεις στη Δημόσια Υγεία και στο περιβάλλον γενικότερα.

Σκοπός του Υγειονομικού ελέγχου είναι η προστασία της Δημόσιας Υγείας.

#### **ΑΡΘΡΟ 4**

#### **ΑΔΕΙΑ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που ανήκουν στο πεδίο εφαρμογής της παρούσας Διάταξης αυτοτελείς ή συνυπάρχουσες με άλλες επιχειρήσεις υποχρεούνται να κατέχουν ΑΔΕΙΑ ίδρυσης και λειτουργίας της αρμόδιας αρχής, σύμφωνα με τις διαδικασίες της κείμενης Νομοθεσίας.

#### **ΑΡΘΡΟ 5**

#### **ΓΕΝΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ.**

Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται κατά την διαδικασία της έκδοσης της προβλεπόμενης άδειας λειτουργίας των αναφερόμενων στο

άρθρο 3 της παρούσας επιχειρήσεων, εφεξής καλούμενες ως επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών οφείλουν να εγκαθιστούν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004.

Οι μικρές επιχειρήσεις ανάλογα με τη φύση, το μέγεθος της παραγωγής και τη δυναμικότητα της επιχείρησης μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 παρ 5 του Καν 852/2004.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών είναι υποχρεωμένοι να εξασφαλίζουν ότι οι επιχειρήσεις τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής όπως καθορίζονται στον Ε.Κ 852/2004, σε όλα τα στάδια παρασκευής, μεταποίησης, συσκευασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς, διανομής, διακίνησης και προσφοράς προς πώληση ή διάθεσης αυτών με ή και ταυτόχρονη παροχή υπηρεσιών.

Οι ως άνω υπεύθυνοι θα πρέπει να διασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων που παράγουν ή διαχειρίζονται. Οι απαιτήσεις υγιεινής έχουν σχέση με τις κτιριακές εγκαταστάσεις της επιχείρησης, τον εξοπλισμό που χρησιμοποιεί, την υγιεινή και την εκπαίδευση του προσωπικού, τα προγράμματα καθαρισμού απολύμανσης και απεντόμωσης - μυοκτονίας αλλά και με τις διαδικασίες που ακολουθεί η επιχείρηση ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της δραστηριότητας της.

Η τήρηση των προαπαιτούμενων προγραμμάτων που αφορούν την υποδομή, τον εξοπλισμό, την τήρηση των αρχείων καθαρισμού και απολύμανσης, εντομοκτονίας-μυοκτονίας, προσωπικού, θερμοκρασιών και ιχνηλασιμότητας (προμηθευτές), αποτελεί την προϋπόθεση για την επιτυχή εφαρμογή του συστήματος αυτοελέγχου.

Οι κατωτέρω οριζόμενες απαιτήσεις υγιεινής ισχύουν ανάλογα με τις δραστηριότητες που δηλώνονται από την επιχείρηση κατά την έννοια του άρθρου 3 της παρούσας και σύμφωνα με τα οριζόμενα από τον Ε. Κ 852/2004.

## **ΟΙΚΗΜΑ**

Το οίκημα στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση τροφίμων και ποτών θα πληροί τις διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντα Οικοδομικού Κανονισμού. Σε περιπτώσεις κτιρίων που βρίσκονται σε χώρους εκτός αρμοδιότητας της πολεοδομικής υπηρεσίας (κτίρια εντός μοναστηριών, σε αρχαιολογικούς χώρους, σε σχολικά κτίρια, σε μετασκευασμένα οχήματα, σε πλωτά ναυπηγήματα, κ.λπ.), επιτρέπεται η λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, εφόσον διαθέτουν σχετική έγκριση της αρμόδιας τεχνικής υπηρεσίας στην αρμοδιότητα της οποίας εμπίπτουν. Κτίρια εντός παραδοσιακών οικισμών τηρούν τους ειδικότερους όρους και προϋποθέσεις των πολεοδομικών

διατάξεων, στις οποίες υπάγονται.

Επιτρέπεται η ίδρυση σε ισόγειους ή άλλους χώρους πολυκατοικιών και γενικά οικημάτων, στα οποία στεγάζονται κατοικίες, ορισμένων ειδών επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, εφόσον η εγκατάσταση στους χώρους τούτους δεν απαγορεύεται από τον Κανονισμό της πολυκατοικίας ή, εν ελλείψει κανονισμού, με υπεύθυνη δήλωση του διαχειριστή της πολυκατοικίας για τη σύμφωνη γνώμη της πλειοψηφίας των ιδιοκτητών, των στεγαζόμενων στο ίδιο κτίριο κατοικιών.

## **ΧΩΡΟΙ**

Κάθε επιχείρηση τροφίμων και ποτών θα πρέπει να διαθέτει τους χώρους που απαιτεί η δραστηριότητα που ασκεί.

## **ΔΑΠΕΔΑ, ΤΟΙΧΟΙ, ΟΡΟΦΕΣ, ΟΥΡΕΣ, ΠΑΡΑΘΥΡΑ**

Οι επιφάνειες των δαπέδων, των τοίχων, των οροφών, των θυρών και των παραθύρων πρέπει να είναι καλής κατασκευής, να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.

Όταν από τη δραστηριότητα απαιτείται υγρός καθαρισμός και απολύμανση επιφανειών τοίχων αυτές να είναι στεγανές, μη απορροφητικές και από μη τοξικά υλικά, ώστε να μπορούν να καθαρίζονται επαρκώς.

Οι οροφές (ή, εάν δεν υπάρχουν οροφές, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης) και ότι είναι στερεωμένο σ' αυτές πρέπει να είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι, ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η πτώση σωματιδίων.

Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία μπορούν να ανοίγουν προς το ύπαιθρο, όταν είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για προστασία από τα έντομα, τα οποία να μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά τη διάρκεια της παραγωγής.

## **ΥΔΡΕΥΣΗ:**

Στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή νερού κατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Στις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό π.χ. για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη, κ.λπ., πρέπει να κυκλοφορεί σε ξεχωριστό δίκτυο με σχετική ένδειξη.



Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να παράγεται από νερό για ανθρώπινη κατανάλωση, πρέπει δε να παρασκευάζεται, να διακινείται και να αποθηκεύεται υπό συνθήκες που να τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση.

Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα.

Όταν τα τρόφιμα υποβάλλονται σε θερμική επεξεργασία μέσα σε ερμητικά σφραγισμένα δοχεία πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το νερό που χρησιμοποιείται για την ψύξη των δοχείων μετά την θερμική επεξεργασία δεν αποτελεί πηγή μόλυνσης των τροφίμων.

## **ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ - ΣΤΕΡΕΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ**

Οι εγκαταστάσεις αποχέτευσης των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών πρέπει να είναι κατάλληλες για το σκοπό που προορίζονται σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Πολεοδομικές Διατάξεις. Πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται κατά τρόπο που να αποκλείεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων.

Η σύνδεση με το αποχετευτικό δίκτυο, όπου υπάρχει, είναι υποχρεωτική.

Στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών θα πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός κατάλληλων δοχείων απορριμμάτων που θα πληρούν τους υγειονομικούς όρους, θα φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σε αυτά εντόμων και τρωκτικών ή άλλων ζώων (σκύλοι, γάτες) και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά.

Τα δοχεία απορριμμάτων θα αδειάζονται και θα καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού απολύμανσης που τηρεί η επιχείρηση στο αντίστοιχο αρχείο.

Στην περίπτωση που τα απορρίμματα βρίσκονται για μεγάλο χρονικό διάστημα στους χώρους αποθήκευσης και δεν απομακρύνονται έγκαιρα να αποθηκεύονται σε ψυχομένους θαλάμους, οι οποίοι θα βρίσκονται εξωτερικά της επιχείρησης και θα μπορούν να καθαρίζονται εύκολα.

Τα υγρά απόβλητα πρέπει να απομακρύνονται με υγιεινό και περιβαλλοντικά αποδεκτό τρόπο, σύμφωνα με τη σχετική ισχύουσα εθνική και κοινοτική νομοθεσία, και δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης, άμεσα ή έμμεσα.

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης οφείλουν να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λίπη και έλαια προτού εισέλθουν στο δίκτυο αποχέτευσης και να τα συλλέγουν προς αξιοποίηση ή διάθεση σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία όπως κάθε φορά ισχύουν. Οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει να εγκαθιστούν και να λειτουργούν κατάλληλους λιπосуλλέκτες ώστε όσα λίπη και έλαια δεν είναι δυνατόν να διαχωριστούν στη πηγή τους να παγιδεύονται σε αυτούς. Επίσης πρέπει να τηρούν αρχείο

με τις συμβάσεις τους με τις εγκεκριμένες επιχειρήσεις για την αποκομιδή των λιπών και ελαίων καθώς και τα σχετικά παραστατικά.

Στα πλαίσια της ισχύουσας νομοθεσίας ο παραγωγός/ διαχειριστής συσκευασιών άλλων προϊόντων πρέπει να οργανώνει την επαναχρησιμοποίηση των προϊόντων ή συστατικών στοιχείων της επιχείρησης του καθώς και τις εργασίες διαχείρισης των αποβλήτων (δηλαδή συλλογή, μεταφορά, αποθήκευση, ανάκτηση) με την συμμετοχή του σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης.

### **ΦΩΤΙΣΜΟΣ ΑΕΡΙΣΜΟΣ.**

Στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών θα υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή τεχνητού αερισμού-φωτισμού σε όλους τους χώρους της επιχείρησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Αν δεν είναι δυνατή η εξασφάλιση πλήρους φυσικού αερισμού καθ' όλη τη διάρκεια της λειτουργίας της επιχείρησης τροφίμων και ποτών, θα υπάρχει απαραίτητα ειδική εγκατάσταση τεχνητού αερισμού ικανή να ανανεώνει τον αέρα πλήρως και συνεχώς.

### **ΑΠΑΓΩΓΗ ΚΑΠΝΩΝ ΑΕΡΙΩΝ ΚΑΥΣΕΩΣ**

Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, το ψήσιμο κρέατος κλπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι.

Η χοάνη του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία πυρός και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται όλη η επιφάνεια της εστίας. Το απαγωγικό σύστημα θα πρέπει να συντηρείται και να καθαρίζεται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία του και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων.

Στις περιπτώσεις αυτές η επιχείρηση θα πρέπει να διαθέτει αποδεικτικό συντήρησης και καθαρισμού του συστήματος.

Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού κλπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από την στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή εργαστήριο, και σε ύψος 0,50 μ. ψηλότερα από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά.

Στις περιπτώσεις που παρόλα αυτά δημιουργούνται οχλήσεις στους περίοικους η επιχείρηση θα πρέπει να λαμβάνει όλα τα προβλεπόμενα τεχνικά μέτρα( φίλτρα, κ.λπ.) ώστε να διασφαλίζεται η αποφυγή οχλήσεων

στους περίοικους.

Στις επιχειρήσεις τις οποίες χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίβανοι, ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο, αντί του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος μπορεί να επιτραπεί η εγκαταστάτη ειδικού συστήματος φίλτρων κατάλληλων για την εξουδετέρωση των αερίων οσμών κ.λπ. και το οποίο να συντηρείται ανελλιπώς για να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα της όλης εγκατάστασης.

Το είδος των φίλτρων και του όλου εν γένει συστήματος θα πρέπει να έχει σχεδιαστεί και μελετηθεί από υπεύθυνο μηχανικό και θα πρέπει επίσης να συντηρείται τακτικά, ώστε να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία και το επιθυμητό αποτέλεσμα.

### **ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ.**

Στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών θα υπάρχουν κατάλληλα αποδυτήρια προσωπικού ανάλογα με τα απασχολούμενα στην επιχείρηση άτομα, όπου θα υπάρχει ξεχωριστό ερμάριο για κάθε εργαζόμενο.

Για περισσότερους από πέντε εργαζόμενους κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη διαφορετικών κατά φύλο αποδυτηρίων σε κατάλληλα απομονωμένο και διαμορφωμένο χώρο.

Θα υπάρχουν επαρκή και κατάλληλα αποχωρητήρια με προθάλαμο και υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.

Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων, με υγειονομικά αποδεκτούς μηχανισμούς στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων και εφοδιασμένους με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών μέσα.

Από την υποχρέωση να διαθέτουν αποχωρητήρια απαλλάσσονται:

- α. Οι μικρές επιχειρήσεις, που λειτουργούν σε μέγαρα, απασχολούν μέχρι τρία άτομα προσωπικό και εξυπηρετούν το προσωπικό των γραφείων και καταστημάτων, που στεγάζονται σ' αυτά, εφόσον δεν διαθέτουν τραπέζια και καθίσματα για την παραμονή των πελατών και υπάρχουν δυνατότητες εξυπηρέτησής του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου,
- β. Οι επιχειρήσεις των Δημοτικών ή Κοινοτικών Αγορών ή παρόμοιων συγκροτημάτων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων θα εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια, που έχει υποχρέωση να κατασκευάσει ο φορέας, που νέμεται το συγκρότημα των καταστημάτων τούτων,
- γ. Οι επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες, δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη αποχωρητηρίου προσωπικού, αν απασχολούνται σ' αυτά λιγότερα από 5 (πέντε) άτομα. Σε τέτοιες περιπτώσεις το προσωπικό θα χρησιμοποιεί τα αποχωρητήρια των πελατών.
- δ. Επιχειρήσεις ενταγμένες σε συγκροτήματα (εμπορικά κέντρα, συγκροτήματα ομοειδών δραστηριοτήτων, ή άλλες μορφές πολλαπλής εγκατάστασης ) που παρέχουν γενικές διευκολύνσεις και βοηθητικούς χώρους (αποχωρητήρια κ.λπ.), εφόσον υπάρχει σχετική σύμφωνη γνώμη από τον

εκπροσωπούντα το συγκρότημα, και οι χώροι αυτοί επαρκούν για το εξυπηρετούμενο κοινό και προσωπικό.

Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι κατασκευασμένοι σύμφωνα με τις ισχύουσες Διατάξεις.

Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι κατάλληλα διαμορφωμένες.

Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα φωτίζονται και θα αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικώς, είτε τεχνητώς. Για τον τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (απαγωγός σωλήνας επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

Τα παράθυρα θα καλύπτονται μόνιμα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για να εμποδίζεται η είσοδος βλαβερών εντόμων.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται.

Ο αριθμός αποχωρητηρίων θα πρέπει να είναι επαρκής και να ανταποκρίνεται τόσο στη δυναμικότητα της επιχείρησης, όσο και στον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων σ' αυτήν.

## **ΧΗΜΙΚΑ ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ**

Επιτρέπεται κατά την κρίση της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας, η χρήση χημικών-βιολογικών αποχωρητηρίων σε αραιοκατοικημένες περιοχές, σε προσωρινές εγκαταστάσεις, σε μικρούς οικισμούς, σε παραθαλάσσιους χώρους, σε αρχαιολογικούς χώρους, σε αγροτικές περιοχές, σε υπαίθριους χώρους εκδηλώσεων και γενικά σε χώρους όπου από την πολεοδομική νομοθεσία ή άλλη νομοθεσία δεν επιτρέπεται η κατασκευή αποχωρητηρίων.

Η τοποθέτηση των χημικών-βιολογικών αποχωρητηρίων τους πρέπει να διασφαλίζει την προστασία της Δημόσιας Υγείας και η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία.

Τα ανωτέρω αποχωρητήρια θα διαθέτουν βεβαίωση πιστοποίησης της εταιρείας κατασκευής και βεβαίωση αποδοχής των λυμάτων από τον Ο.Τ.Α ή την επιχείρηση ύδρευσης αποχέτευσης.

Σε περίπτωση ενοικιαζόμενων αποχωρητηρίων θα υποβάλλεται και η σύμβαση ενοικίασης.

## **ΖΩΑ ΣΥΝΟΔΟΙ ΑΤΟΜΩΝ ΜΕ ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΝΑΓΚΕΣ**

Επιτρέπεται η είσοδος σκύλων βοήθειας, για τυφλά άτομα και άλλα άτομα με αναπηρίες, σε αίθουσες πελατών των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών.

Το άτομο που χρησιμοποιεί το ζώο συνοδό, θα πρέπει να λαμβάνει κάθε μέτρο αποφυγής όχλησης των πελατών από αυτό και να φέρει τα παραστατικά που πιστοποιούν την υγεία του ζώου, την επάρκεια εκπαίδευσης του και το δικαίωμα χρήσης ( βιβλιάριο υγείας, τσιπ κ.λπ.).

## **ΑΡΘΡΟ 6** **ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα κατάλληλα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών, σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004, ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης.

## **ΑΡΘΡΟ 7** **ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Για την εφαρμογή αυτού του άρθρου ισχύουν τα αναφερόμενα στο Παράρτημα VI, Κεφάλαιο Α της υπ' αριθμ. 15523/2006 κοινής υπουργικής απόφασης.

## **ΑΡΘΡΟ 8** **ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ - ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

Όσοι ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν το επάγγελμα του χειριστή τροφίμων ή ποτών, ή να εργαστούν σε επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας σύμφωνα με την Υγειονομική διάταξη υπ' αριθμ. [Υ1γ/Γ.Π/οικ 35797/4.4.2012](#) (ΦΕΚ1199/11-4-2012) όπως κάθε φορά ισχύει. Επιπλέον θα πρέπει:

- Να φροντίζουν την υγεία τους.
- Να αναφέρουν στον προϊστάμενο τους τυχούσα ασθένεια τους (γαστρεντερικά προβλήματα, πονόλαιμο, βήχα, εκκρίσεις από μύτη ή μάτια, τροφική δηλητηρίαση). Σε αυτές τις περιπτώσεις απαγορεύεται η παραμονή σε χώρους που διαχειρίζονται τρόφιμα (π. χ. προετοιμασία, επεξεργασία, διάθεση).
- Όταν αισθανθούν αδιαθεσία, να μην έρχονται σε επαφή με τρόφιμα, ιδίως αυτά που είναι σε ανοιχτές συσκευασίες.
- Να επιστρέφουν στην εργασία τους μόνο με ιατρική βεβαίωση.
- Να καλύπτουν τις πληγές, καψίματα, δερματικές μολύνσεις, με έντονα χρωματιστό αδιάβροχο επίδεσμο.

Σύμφωνα με το Κεφάλαιο VIII του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους τροφίμων και θα πρέπει:

- Να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.
- Να τηρεί τους κανόνες και διαδικασίες ατομικής υγιεινής με σκοπό τη μείωση της πιθανότητας επιμόλυνσης των τροφίμων (μικροβιολογική, φυσική, χημική επιμόλυνση) άμεσα ή έμμεσα.
- Να έχει καλές συνήθειες (να πλένει τα χέρια πριν αναλάβει εργασία, να φορά πάντα καθαρή ποδιά, να μη φορά κοσμήματα (ρολόγια, σκουλαρίκια, δακτυλίδια, βραχιόλια κα), να έχει κοντά και καθαρά νύχια. Όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια).
- Να χειρίζεται σωστά τα τρόφιμα και να συνεργάζεται προς όφελος της υγιεινής και ασφάλειας αυτών.
- Όταν χρησιμοποιούνται γάντια αυτά δεν υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών, ενώ συνιστάται να τα αλλάζει κατά τακτά χρονικά διαστήματα, ή όταν λερωθούν ή σχιστούν, ή όταν αλλάξει η εργασία ή είδους του τροφίμου που χειρίζεται (πχ από ωμό κρέας σε έτοιμο για κατανάλωση τρόφιμο).

## **ΑΡΘΡΟ 9 ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ**

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών πρέπει να εξασφαλίζουν ότι συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας και ειδικότερα ότι:

- Οι χειριστές τροφίμων εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων ανάλογα με το αντικείμενο δραστηριότητας της επιχείρησης και τις εκτελούμενες εργασίες.
- Οι υπεύθυνοι για την κατάρτιση και τη διατήρηση της διαδικασίας βάσει των αρχών HACCP ή για την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών ορθής πρακτικής εκπαιδεύονται κατάλληλα για την εφαρμογή τους.

Η εκπαίδευση του προσωπικού πρέπει να τεκμηριώνεται με κατάλληλο αρχείο που θα διατηρείται στο αρχείο προσωπικού, σύμφωνα με το άρθρο 7 της παρούσας.

## **ΑΡΘΡΟ 10 ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ**

Η παρακάτω κατηγοριοποίηση και οι επιμέρους κατηγορίες επιχειρήσεων είναι ενδεικτικές και όχι περιοριστικές.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών όπως ορίζονται στο άρθρο 3 της παρούσας κατατάσσονται ανάλογα με το είδος της δραστηριότητας τους στις παρακάτω κατηγορίες:

- Παρασκευαστές και Συσκευαστές που πωλούν λιανικώς, Παραγωγικές μονάδες αρτοποιίας, παραγωγής νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής, Παραγωγικές μονάδες παραγωγής φρυγανιών, μπισκότων, διατηρημένων ειδών ζαχαροπλαστικής και Μονάδες παραγωγής κακάο, σοκολάτας και ζαχαρωτών

- Αποθήκευση - Διανομείς και Μεταφορείς

- Επιχειρήσεις Λιανικού και Χονδρικού Εμπορίου

- Επιχειρήσεις Παροχής Υπηρεσιών

- Επιχειρήσεις Αρτοποιητικής Νομοθεσίας

Οι παραπάνω κατηγορίες δεν είναι εξαντλητικές και επιτρέπεται η διεύρυνση αυτών εφόσον υπάρξουν νέες ή τροποποιημένες παραγωγικές διαδικασίες.

Σε κάθε περίπτωση στόχος είναι η τήρηση των Ευρωπαϊκών Κανονισμών και η τεκμηρίωση εκ μέρους της επιχείρησης ότι διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των παραγομένων ή προσφερομένων τροφίμων σε όλες τις φάσεις της παραγωγικής αλυσίδας (από την παραγωγή μέχρι και την κατανάλωση).

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών μπορούν να λειτουργούν παράλληλα με άλλες δραστηριότητες εμπορικές ή μη, σε χώρο σαφώς ή νοητά διαχωρισμένο ή ανάλογα με την επικινδυνότητα της δραστηριότητας και με την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, και αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Αναλυτικότερα οι ειδικοί όροι των κατηγοριών των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών περιγράφονται στα ακόλουθα άρθρα.

## **ΕΙΔΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΑΡΘΡΟ 11**

- ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Ι Παρασκευαστές και Συσκευαστές που πωλούν λιανικώς, Παραγωγικές μονάδες αρτοποιίας, παραγωγής νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής, Παραγωγικές μονάδες παραγωγής φρυγανιών, μπισκότων, διατηρημένων ειδών ζαχαροπλαστικής και Μονάδες παραγωγής κακάο, σοκολάτας και ζαχαρωτών

Όπως ορίζεται στα άρθρα 3 και 12 της παρούσας οι επιχειρήσεις αυτές πρέπει να διαθέτουν τους παρακάτω χώρους:

A. Επιχειρήσεις παρασκευής.

α) Χώρος παραλαβής και αποθήκευσης πρώτων υλών και υλικών συσκευασίας.

Η κατασκευή και ο εξοπλισμός της αποθήκης θα διασφαλίζει την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Όπου απαιτούνται ψυκτικοί θάλαμοι θα είναι επαρκούς χωρητικότητας με δυνατότητα παρακολούθησης θερμοκρασιών και σε εφαρμογή των όρων και προϋποθέσεων των άρθρων 62 και 63 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών

Οι περιέκτες τροφίμων για την φύλαξη χύδην πρώτων υλών πρέπει να τηρούν της εθνικές και κοινοτικές διατάξεις

Θα λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για τον αερισμό και την τήρηση κατάλληλης θερμοκρασίας και υγρασίας στον χώρο της αποθήκης, με μηχανολογικό εξοπλισμό, όπου απαιτείται,

Όλες οι πρώτες ύλες θα προέρχονται από αξιόπιστους προμηθευτές σύμφωνα με τον Ε.Κ 852/2004 και τους αντίστοιχους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής.

β) Χώρος παρασκευής και επεξεργασίας. Ο εξοπλισμός στο χώρο παρασκευής και επεξεργασίας θα είναι από κατάλληλο και υγειονομικά αποδεκτό υλικό. Ειδικά ο εξοπλισμός που σχεδιάζεται να έρχεται σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να είναι από υλικό κατάλληλο για τρόφιμα κατά τις ισχύουσες Εθνικές και Κοινοτικές διατάξεις

Όλα τα σκεύη που χρησιμοποιούνται θα φυλάσσονται μετά τον καθαρισμό τους σε κλειστές προθήκες ή σε κατάλληλα ράφια.

Θα λαμβάνονται κατάλληλα μέτρα για τον αερισμό του χώρου και όπου αυτός γίνεται με ανοίγματα (παράθυρα, πόρτες κ.λπ.) σε αυτά θα τοποθετείται κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα και θα μπορούν να καθαρίζονται.

Στους χώρους όπου τα τρόφιμα ή οι πρώτες ύλες παρασκευής τους εκτίθενται σε απ' ευθείας επαφή θα υπάρχει σε κατάλληλη θέση νιπτήρας με ποδοκίνητο σύστημα για το πλύσιμο των χεριών των εργαζομένων κατά την διαδικασία παρασκευής.

Η διασταυρούμενη επιμόλυνση αποφεύγεται με βάση το ισχύον διάγραμμα ροής όπως αποτυπώνεται στις σχετικές μελέτες HACCP ή όπως προκύπτει από σχετικούς Οδηγούς Ορθής Υγιεινής.

Σε κάθε περίπτωση στα σχεδιαγράμματα κάτοψης θα πρέπει να αποτυπώνονται οι χώροι και η χρήση τους.

Οι διαστάσεις του χώρου παρασκευής και επεξεργασίας θα είναι επαρκής, προκειμένου να εξασφαλίζεται η ασφαλής παραγωγή των τροφίμων.

Τα απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε ειδικά δοχεία επαρκούς χωρητικότητας από κατάλληλο υλικό, ώστε να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά.



Το κάλυμμα των δοχείων θα είναι στεγανό και θα ανοίγει με ποδοκίνητο μηχανισμό.

γ) Χώρος πλύσεως σκευών. Ο χώρος πλύσης των σκευών καθώς και των αντικειμένων που δεν αποτελούν μέρος του εξοπλισμού θα είναι ανάλογος και κατάλληλος, ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και απολύμανση τους, ενώ η χωροθέτηση του εν λόγω χώρου θα πρέπει να συμβάλλει στην αποφυγή του κινδύνου της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Ο αριθμός λεκανών πλύσης τροφίμων ή σκευών θα είναι επαρκής και απαιτείται η ύπαρξη και ενός κατάλληλου, ποδοκίνητου νεροχύτη για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού.

Διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης της εγκατάστασης και του εξοπλισμού. Η διαδικασία καθαρισμού και απολύμανσης των χώρων παρασκευής και του εξοπλισμού πρέπει να γίνεται με κατάλληλο τρόπο ώστε να εξασφαλίζεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός και απολύμανσή τους συμπεριλαμβανομένης και της διαδικασίας ξηρού καθαρισμού όπου από τη φύση του προϊόντος κρίνεται κατάλληλη.

δ) Χώρος αποθήκης ετοιμών προϊόντων: Όταν η αποθήκευση αφορά συσκευασμένα τρόφιμα (αποθήκη μονάδας επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων) οι απαιτήσεις είναι οι ίδιες με αυτές που περιγράφονται στις αποθήκες. Σε κάθε άλλη περίπτωση στον χώρο αυτό θα υπάρχουν ράφια, κλειστές προθήκες και ψυκτικοί θάλαμοι όπου αυτοί απαιτούνται.

Θα λαμβάνονται μέτρα για τον αερισμό και τον φωτισμό του χώρου με μηχανολογικό εξοπλισμό, όπου απαιτείται ώστε να εξασφαλίζονται σταθερές συνθήκες θερμοκρασίας και υγρασίας, κατάλληλες για τα παραγόμενα προϊόντα.

ε) Χώρος διάθεσης ή διανομής ετοιμών προϊόντων. Στο χώρο αυτό θα υπάρχουν ράφια, κλειστές προθήκες ή ψυκτικοί θάλαμοι όπου απαιτείται και θα λαμβάνονται όλα τα κατάλληλα μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται η ποιότητα των προς διάθεση προϊόντων.

Όλοι οι παραπάνω χώροι θα απεικονίζονται στο διάγραμμα ροής και θα αποτυπώνονται στα σχεδιαγράμματα κάτοψης της επιχείρησης.

## B. Επιχειρήσεις συσκευασίας

Στις επιχειρήσεις αυτές θα υπάρχουν οι χώροι των επιχειρήσεων παρασκευής, εκτός του χώρου παρασκευής επεξεργασίας, ο οποίος αντικαθίσταται με τον χώρο συσκευασίας επαρκών διαστάσεων. Σε αυτόν θα υπάρχει επαρκής και κατάλληλος εξοπλισμός και το διάγραμμα ροής θα αποτυπώνεται στα σχεδιαγράμματα κάτοψης.

Τα υλικά που χρησιμοποιούνται για την πρώτη και τη δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να αποτελούν πηγή μόλυνσης και πρέπει να αποθηκεύονται με τρόπο

που να μην εκτίθενται σε κίνδυνο μόλυνσης.

Όσα υλικά συσκευασίας επαναχρησιμοποιούνται για τρόφιμα πρέπει να είναι εύκολο να καθαριστούν και όταν απαιτείται να απολυμανθούν

## **ΑΡΘΡΟ 12**

### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ II ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ - ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ**

α) Διανομείς Αποθήκες Τροφίμων και Ποτών.

Ως αποθήκες τροφίμων και ποτών νοούνται οι επιχειρήσεις τροφίμων που αποθηκεύουν και διαθέτουν τρόφιμα, νωπά ή επεξεργασμένα, συσκευασμένα ή χύδην στο εμπόριο.

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται και οι επιχειρήσεις που φυλάσσουν και διαθέτουν τρόφιμα που ανήκουν σε τρίτους και διακινούν αυτά μετά από εντολή τους (διαχείριση εφοδιαστικής αλυσίδας Logistics providers) με οριζόμενο υγειονομικό υπεύθυνο.

Οι χώροι όπου στεγάζονται οι επιχειρήσεις αποθήκευσης πρέπει να τηρούν τους όρους υγιεινής που απαιτούνται για τον τομέα δραστηριότητας και το είδος του τροφίμου που διαχειρίζονται.

Πέραν των γενικών απαιτήσεων όπως περιγράφονται στην παρούσα και αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II του Ε.Κ 852/2004 θα πρέπει να εξασφαλίζονται και τα παρακάτω:

- Να είναι από υλικά που θα παρέχουν επαρκή προστασία στα τρόφιμα από επιδράσεις των καιρικών φαινομένων (βροχή, σκόνες, έκθεση στον ήλιο) ή επιμολύνσεις από το περιβάλλον και να τα προστατεύουν.
- Να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και αποτελεσματικά.
- Να προφυλάσσουν τα τρόφιμα και ποτά από τρωκτικά, έντομα ή άλλα ζώα οικόσιτα ή μη.
- Τα δάπεδα να είναι ανθεκτικά προς αποφυγή ρωγμών
- Οι ράμπες φόρτωσης θα είναι από κατάλληλα υλικά, προφυλαγμένες από τις καιρικές συνθήκες.
- Όταν τα αποθηκευόμενα τρόφιμα και ποτά απαιτούν ειδικές συνθήκες αποθήκευσης (ψύξη, κατάψυξη) θα διαθέτουν επαρκή εξοπλισμό και μέσα επιτήρησης των συνθηκών αποθήκευσης.

Επιτρέπεται η αποθήκευση στους χώρους των επιχειρήσεων της κατηγορίας αυτής και άλλων προϊόντων μη τροφίμων υπό την προϋπόθεση ότι διασφαλίζεται η αποφυγή επιμόλυνσης.

Σε κάθε περίπτωση δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών με καύσιμα, χημικά, γεωργικά φάρμακα και προϊόντα με έντονες οσμές.

Οι αποθήκες τροφίμων και ποτών διαθέτουν είτε αυτοτελώς, είτε σε συγκρότημα ομοειδών επιχειρήσεων τους κατάλληλους βοηθητικούς χώρους υγιεινής του προσωπικού (αποδυτήρια, αποχωρητήρια κ.λπ.).

Οι επιχειρήσεις διανομής (αποθήκες) οφείλουν να συντάσσουν και να εφαρμόζουν είτε αυτοτελώς είτε στο σύνολο της τροφοδοτικής αλυσίδας που εξυπηρετούν μελέτη HACCP.

β) Μεταφορείς Οχήματα μεταφοράς τροφίμων και ποτών.

Τα οχήματα μεταφοράς τροφίμων πρέπει να πληρούν τους όρους υγιεινής για μεταφορά των τροφίμων όπως καθορίζονται στο παράρτημα II κεφάλαιο IV του Ε.Κ 852/2004 και σύμφωνα με τις αναφορές στους αντίστοιχους Οδηγούς Ορθής Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ.

Για την τήρηση των όρων υγιεινής απαιτούνται τα παρακάτω:

- Τα εσωτερικά τοιχώματα των οχημάτων μεταφοράς ή και των περιεκτών θα πρέπει να είναι λεία, για να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα και να μην επιμολύνονται τα τρόφιμα.
- Τα οχήματα μεταφοράς ή και οι περιέκτες θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση, να συντηρούνται και να αντικαθίστανται όταν χρειάζεται.
- Κατά τη μεταφορά θα πρέπει να εφαρμόζονται συγκεκριμένοι κανόνες υγιεινής για να προστατεύονται τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις και να διατηρείται η υγιεινή τους κατάσταση.

Τα οχήματα μεταφοράς τροφίμων και ποτών τα οποία εμπίπτουν στις κατηγορίες επιχειρήσεων που υπάγονται στις διατάξεις του παρόντος, αδειοδοτούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία

γ) Μηχανήματα αυτόματης παρασκευής πώλησης τροφίμων και ποτών

Μηχανήματα αυτόματης παρασκευής πώλησης τροφίμων ή/και ποτών είναι τα μηχανήματα τα οποία μπορούν να συντηρούν στις ενδεικνυόμενες κατά περίπτωση συνθήκες (προσυσκευασμένα) ή/και να αναμιγνύουν και να διαθέτουν τα ανωτέρω μετά από εντολή που δίδεται με κέρμα ή άλλο τρόπο.

Οι ανωτέρω πωλητές τοποθετούνται σε δημόσιους ανοικτούς ή στεγασμένους χώρους (π.χ. έμπροσθεν επιχειρήσεων που λειτουργούν νομίμως, σταθμούς, χώρους αναμονής κ.λπ. ή ιδιωτικούς χώρους (π.χ. καταστήματα, γραφεία, κ.λπ.), εκπαιδευτικούς οργανισμούς, νοσοκομεία, χώρους υποδοχής κοινού για υπηρεσίες ή χώρους δημοσίων θεαμάτων με μακροχρόνια παραμονή κοινού.

1. Οι προϋποθέσεις του προς εγκατάσταση χώρου είναι οι εξής:

- Να διασφαλίζει συνεχή παροχή ηλεκτρικής ισχύος και νερού για ανθρώπινη κατανάλωση όταν απαιτείται από το τρόφιμο που διατίθεται μέσω των μηχανημάτων.
- Να προστατεύεται επαρκώς από την έκθεση σε καιρικές συνθήκες.
- Να μην στεγάζεται σε σημεία που υπάρχουν δραστηριότητες που μπορεί να προκαλέσουν αλλοιώσεις στα προσφερόμενα τρόφιμα ή ποτά όπως διαδρόμους τουαλετών, χώρους υψηλού κονιορτού, αναθυμιάσεων κ.α.

2. Οι επιχειρήσεις ή μεμονωμένοι ιδιώτες που εκμεταλλεύονται αυτόματους πωλητές τροφίμων ή ροφημάτων κάθε κατηγορίας πρέπει να τηρούν τις παρακάτω προϋποθέσεις:

- Να διαθέτουν μέσω των πωλητών τρόφιμα ή να τους ανατροφοδοτούν με πρώτες ύλες κατάλληλες για την παρασκευή ροφημάτων ή και τροφίμων.
- Να διαθέτουν κατάλληλες εγκαταστάσεις αποθήκευσης των υλικών ανατροφοδοσίας με τις απαραίτητες πρώτες ύλες ή έτοιμα ροφήματα ή τρόφιμα ή να προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.
- Να εγγυώνται τη σωστή λειτουργία τους (διατήρηση, ψύξη ή θέρμανση) ώστε το τελικώς διατιθέμενο τρόφιμο ή ποτό να πληροί τους προβλεπόμενους όρους υγιεινής και ασφάλειας για την κατηγορία του.
- Την συντήρηση, καθαρισμό και απολύμανση των διαχειριζόμενων αυτομάτων πωλητών.
- Να αποδεικνύουν την επαρκή εκπαίδευση των ιδίων ή του απασχολούμενου προς τούτο προσωπικού που θα διαθέτει απαραίτητα πιστοποιητικό υγείας.
- Την τήρηση των απαραίτητων για τα ανωτέρω αρχεία.
- Τη σύμφωνη γνώμη του φορέα ή του υπεύθυνου του χώρου όπου τοποθετείται το μηχάνημα και ο οποίος υποχρεούται να τηρεί τους όρους που περιγράφονται στο σημείο 1 και να διευκολύνει τα κλιμάκια ελέγχου των αρμοδίων υπηρεσιών.

Όλα τα μηχανήματα αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών πρέπει να φέρουν κατάλληλη μεταλλική πλάκα, σε εμφανές σημείο, με χαραγμένο το ονοματεπώνυμο του κατόχου με πλήρη στοιχεία (τον αριθμό της άδειας του, διεύθυνση έδρας επιχείρησης, τηλέφωνο επικοινωνίας) για άμεση πρόσβαση σε περίπτωση ελέγχου από τις αρμόδιες ελεγκτικές αρχές.

3. Οι επιχειρήσεις ή μεμονωμένοι ιδιώτες που εκμεταλλεύονται αυτόματα μηχανήματα κάθε κατηγορίας αδειοδοτούνται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Μεταξύ των απαραίτητων δικαιολογητικών συμπεριλαμβάνονται:

α. Δήλωση συμμόρφωσης Ε.Κ (CE) από πιστοποιημένη εταιρεία.  
β. Βεβαίωση πιστοποίησης του αρμόδιου φορέα της χώρας προέλευσης για το συγκεκριμένο μηχάνημα ή της εταιρείας κατασκευής του εν λόγω μηχανήματος. γ. Βεβαίωση των κατασκευαστών για την πιστότητα των μηχανημάτων αυτόματης πώλησης ως προς τις βασικές απαιτήσεις για την προσφορά τροφίμων και ποτών.

Οι επιχειρήσεις ή ιδιώτες που διαχειρίζονται μηχανήματα αυτόματης πώλησης για κάθε εγκατάσταση ή μετεγκατάσταση μηχανήματα αυτόματης πώλησης τηρούν μαζί με τα προαναφερόμενα αρχεία και επικαιροποιημένο τοπογραφικό σχέδιο όπου σημειώνονται οι θέσεις των εν λειτουργία μηχανημάτων αυτόματης πώλησης.

### **ΑΡΘΡΟ 13**

#### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΙΙΙ Επιχειρήσεις Λιανικού και Χονδρικού Εμπορίου**

α) Επιχειρήσεις λιανικής και χονδρικής διάθεσης τροφίμων και ποτών

Οι επιχειρήσεις λιανικού και χονδρικού εμπορίου τροφίμων και ποτών, διαθέτουν πάσης φύσεως τρόφιμα και ποτά τα οποία προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.

Οι χώροι όπου στεγάζονται οι ανωτέρω επιχειρήσεις πρέπει να τηρούν τους όρους υγιεινής που απαιτούνται για τον τομέα δραστηριότητας και το είδος του τροφίμου που διαχειρίζονται.

Πέραν των γενικών απαιτήσεων όπως περιγράφονται στην παρούσα και αναφέρονται στο ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ του Ε.Κ 852/2004 θα πρέπει να εξασφαλίζονται και τα παρακάτω:

Θα υπάρχει επάρκεια χώρων και σχεδιασμός ανάλογα με τα διατιθέμενα τρόφιμα και ποτά ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση

Ο εξοπλισμός των ανωτέρω επιχειρήσεων θα είναι ανάλογος της δραστηριότητας αυτών και ειδικότερα:

- Ψυκτικοί θάλαμοι ανάλογης δυναμικότητας για τα ευαλλοίωτα τρόφιμα με καταγραφικά μηχανήματα
- Πάγκοι εργασίας, επιφάνειες κοπής, σκεύη κ.λπ. ανάλογα με τα πωλούμενα είδη, από κατάλληλα υλικά που θα καθαρίζονται και θα απολυμαίνονται
- Μηχανικός εξοπλισμός (μηχανές κοπής κιμά, αλλαντικών, τυριών κ.λπ.) ανάλογα με τη δραστηριότητα
- Μηχανές έψησης όπου απαιτούνται
- Προθήκες έκθεσης προς πώληση από κατάλληλα υλικά

- Κατάλληλος εξοπλισμός για το πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων με κατάλληλη σήμανση
- Νιπτήρες για το πλύσιμο των τροφίμων με ανάλογη σήμανση
- Επαρκής αριθμός νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών
- Συνεχής παροχή ζεστού και κρύου νερού
- Τήρηση των ορθών συνθηκών αποθήκευσης

Οι επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου τροφίμων και ποτών μπορούν να επεξεργάζονται, να συσκευάζουν και να τυποποιούν τα τρόφιμα και ποτά σε μικρότερες συσκευασίες στα καταστήματα τους και να τα διαθέτουν προς πώληση.

Απαγορεύεται η έκθεση των ανωτέρω ειδών έξω από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, στην πρασιά ή στο πεζοδρόμιο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και τα φρούτα, τα οποία μπορεί να εκθέτονται έξω από την επιχείρηση, καταλαμβάνοντας χώρο μέχρι 1 μ. από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, εφόσον τούτο δεν έρχεται σε αντίθεση με άλλες διατάξεις.

Επιτρέπεται η διάθεση συσκευασμένων τυποποιημένων νωπών ή κατεψυγμένων κρεάτων, κρεατοσκευασμάτων, ψαριών και άλλων αλιευμάτων, τα οποία θα είναι τοποθετημένα σε κατάλληλα ψυγεία στους χώρους των τροφίμων χωρίς την υποχρέωση ύπαρξης και λειτουργίας κρεοπωλείου ή ιχθυοπωλείου.

Οι επιχειρήσεις που διαθέτουν εγκατάσταση περάτωσης έψησης πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις της αρτοποιητικής νομοθεσίας.

Στην περίπτωση που οι επιχειρήσεις του παρόντος άρθρου λειτουργούν ως μικτές με επιχειρήσεις εστίασης ή/και αναψυχής, όπου προετοιμάζουν, μαγειρεύουν και διαθέτουν για κατ' οίκον κατανάλωση ή επί τόπου, αν διαθέτουν και χώρο εξυπηρέτησης καθημένων πελατών, θα πρέπει να πληρούν τους γενικούς και τους ειδικούς υγειονομικούς όρους που ορίζονται από τα σχετικά άρθρα της παρούσας.

Στις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης μπορούν να συνυπάρχουν σε ξεχωριστό, νοητά διαχωρισμένο χώρο, άλλα, άσχετα με τα τρόφιμα είδη και αντιστρόφως, εφ' όσον υπάρχει επαρκής χώρος και αποδεικνύεται ότι λαμβάνονται τα απαιτούμενα μέτρα για αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Ειδικότερα:

Οι εγκαταστάσεις του κρεοπωλείου και του ιχθυοπωλείου θα βρίσκονται σε ξεχωριστό, νοητά διαχωρισμένο χώρο.

Επιτρέπεται η πώληση άρτου, αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων στις επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης τροφίμων σύμφωνα με την αρτοποιητική

Νομοθεσία.

Επιτρέπεται η κοπή και απλή συσκευασία των τροφίμων και ποτών (τυροκομικά προϊόντα, αλλαντικά, κρασί, κ.λπ.) στην οποία συσκευασία θα υπάρχει η απαιτούμενη σήμανση, (ημερομηνία συσκευασίας, συνθήκες διατήρησης, ημερομηνία λήξης, κ.λ.π) και η όλη διαδικασία θα διασφαλίζει την υγιεινή και ασφάλεια αυτών.

Επιτρέπεται η επεξεργασία προϊόντων στο αντίστοιχο τμήμα (π.χ. στύψιμο φρούτων για παραγωγή φρέσκου χυμού, στο τμήμα του σπρωροπωλείου) με την προϋπόθεση ύπαρξης κατάλληλου χώρου και εξοπλισμού.

Επιτρέπεται να λειτουργούν επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών υγειονομικού ενδιαφέροντος ή μη, εντός επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών (κατάστημα εντός καταστήματος) και αντιστρόφως, εφόσον υπάρχει επαρκής χώρος σαφώς ή νοητά διαχωρισμένος ανάλογα με το βαθμό επικινδυνότητας της δραστηριότητας και δεν δημιουργείται κίνδυνος διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

β) Πώληση τροφίμων και ποτών μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου.

Επιτρέπεται η πώληση τροφίμων και ποτών μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου εφόσον αυτά προέρχονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

Σε περίπτωση που διαθέτουν χώρους παρασκευής ή αποθήκευσης ή οχήματα μεταφοράς και πώλησης πρέπει να αδειοδοτούνται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα της παρούσας.

Εφ' όσον το απασχολούμενο προσωπικό έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να διαθέτει εκπαίδευση και πιστοποιητικό υγείας σύμφωνα με τα οριζόμενα στην παρούσα.

Η διάθεση των τροφίμων αυτών οφείλει να γίνεται σε περιέκτες που συμμορφώνονται με τις κείμενες εθνικές και κοινοτικές διατάξεις.

#### **ΑΡΘΡΟ 14**

#### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ IV ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ: ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΩΡΟΙ ΑΝΑΨΥΧΗΣ**

Όπως ορίζεται στα άρθρα 3 και 12 της παρούσας στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται όλοι οι τύποι επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και χώροι αναψυχής.

Η κατηγορία των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και χώρων αναψυχής ταξινομείται ως ακολούθως:

#### **A. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ**

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ταξινομούνται, ανάλογα με τη δραστηριότητα τους ως ακολούθως:

1. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πρόχειρου γεύματος.

Από τις επιχειρήσεις της κατηγορίας αυτής διατίθενται σε καθήμενους ή περαστικούς πελάτες ή διανέμονται κατ' οίκον, ροφήματα πάσης φύσεως, αναψυκτικά, οινοπνευματώδη ποτά, γλυκίσματα, και πρόχειρα γεύματα (ζεστής ή κρύας κουζίνας) που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία και σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης με την προϋπόθεση ότι διαθέτουν επαρκείς και κατάλληλους χώρους ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις αυτές μπορούν να διαθέτουν γλυκίσματα, και πρόχειρα γεύματα που παρασκευάζονται από άλλες επιχειρήσεις και που πληρούν τους όρους της παρούσας.

2. Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και προσφοράς πλήρους γεύματος.

Στις επιχειρήσεις της κατηγορίας αυτής παρασκευάζονται και διατίθενται σε καθισμένους ή περαστικούς πελάτες ή διανέμονται κατ' οίκον, πλήρη γεύματα (ζεστής ή κρύας κουζίνας) τα οποία περιλαμβάνουν κάθε είδος τροφίμου, γλυκίσματος, ροφήματος, αναψυκτικού ή αλκοολούχου ποτού, σύμφωνα με το διάγραμμα ροής της επιχείρησης και με την προϋπόθεση ότι οι επιχειρήσεις αυτές διαθέτουν επαρκείς και κατάλληλους χώρους ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Όλες οι επιχειρήσεις της κατηγορίας μαζικής εστίασης και χώρων αναψυχής, εκτός των γενικών όρων που περιγράφονται στο άρθρο 7 πρέπει να διαθέτουν τους παρακάτω χώρους.

Αίθουσα πελατών Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και χώρων αναψυχής που διαθέτουν αίθουσα πελατών ή και υπαίθριο χώρο για εξυπηρέτηση καθήμενων ή όρθιων πελατών η δυναμικότητα τους σε εξυπηρετούμενα άτομα προκύπτει από τη διαίρεση του εμβαδού του καθαρού χώρου δια του 1,20 τ.μ. Ο συνολικός αριθμός των εξυπηρετούμενων ατόμων καθορίζει τη δυναμικότητα της επιχείρησης.

Χώρο ανάλογης παραλαβής και αποθήκευσης πρώτων υλών (ξηρή αποθήκη ψύξη κατάψυξη) και ειδών συσκευασίας Χώρο επεξεργασίας, μεριδοποίησης, διατήρησης ετοιμών φαγητών Χώρο πλύσεως σκευών Ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι ανάλογος των παρασκευαζομένων τροφίμων και των σκευών που χρησιμοποιούνται, σε θέση που να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

Ο αριθμός λεκανών πλύσης τροφίμων ή σκευών θα είναι επαρκής σε συνδυασμό και με την ύπαρξη ή μη πλυντηρίου, ενώ απαιτείται και ένας



ποδοκίνητος νεροχύτης για το πλύσιμο των χεριών του προσωπικού.

Ο χώρος πλύσης σκευών να είναι ανάλογος των παρασκευαζομένων τροφίμων και των χρησιμοποιούμενων σκευών, σε θέση που να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση Στις παραπάνω κατηγορίες θα πρέπει:

Όλες οι πρώτες ύλες να προέρχονται από αξιόπιστους προμηθευτές.

Η παραλαβή και η αποθήκευση των πρώτων υλών να γίνεται σύμφωνα με τον Ε.Κ 852/2004, Κεφ. ΙΧ (διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα).

Ο χώρος επεξεργασίας μεριδοποίησης και διατήρησης ετοιμών φαγητών (παρασκευαστήριο) για τις επιχειρήσεις προσφοράς πλήρους γεύματος θα πρέπει να είναι κατάλληλος και επαρκής, ώστε να ανταποκρίνεται στη δυναμικότητα της επιχείρησης.

Για τις επιχειρήσεις παρασκευής και προσφοράς πρόχειρων γευμάτων καθώς και αναψυχής ο χώρος επεξεργασίας (παρασκευαστήριο) θα πρέπει να είναι κατάλληλο και επαρκή, ώστε να ανταποκρίνεται στη δυναμικότητα της επιχείρησης.

Ο χώρος αποθήκης να είναι ανάλογος με τη δραστηριότητα της επιχείρησης και τα αποθηκευόμενα είδη ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση.

3. Επιχειρήσεις παρασκευής ή και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους.

A. Οι επιχειρήσεις αυτές τηρούν τους προβλεπόμενους στο κεφάλαιο ΙΙΙ του ΕΚ 852/200 όρους και επιπρόσθετα:

Οι θέσεις λειτουργίας των παραπάνω επιχειρήσεων καθορίζονται από τις αδειοδοτούσες αρχές (Δήμοι, Λιμενικές αρχές κ.λπ.) σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία.

Ο προβλεπόμενος χώρος τους, θα είναι αναλόγου εμβαδού ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των παρασκευαζόμενων και προσφερόμενων τροφίμων ή και ποτών και να διασφαλίζεται ότι οι πρώτες ύλες προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις.

Η κατασκευή θα είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαπτότιστο, το οποίο επιδέχεται καθαρισμό και απολύμανση ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και να παρεμποδίζεται η αερόφερτη επιμόλυνση ειδικά από τις καιρικές συνθήκες.

Οι εσωτερικοί χώροι των παραπάνω κατασκευών μετά το πέρας της εργασίας θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται και στη συνέχεια να κλείνονται ερμητικά ώστε να προστατεύεται ο εξοπλισμός στο σύνολο του.

Οι ανωτέρω επιχειρήσεις θα χρησιμοποιούν σκεύη μιας χρήσης.

Πρέπει να υπάρχει επαρκής παροχή νερού για ανθρώπινη κατανάλωση και δεξαμενή συγκέντρωσης υγρών αποβλήτων αποκομιδή στερεών αποβλήτων κλπ.

Οι καντίνες (αυτοκινούμενες ή ρυμουλκούμενες) πρέπει να έχουν τις κατάλληλες διαστάσεις, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφαλής παραγωγή και διάθεση τροφίμων, όπως προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία.

Στις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας στην άδεια λειτουργίας τους θα αναγράφονται τα προσφερόμενα είδη (π.χ. παγωτό, μαλλί της γριάς, λουκάνικα, κ.λπ.) ώστε να ελέγχεται η διασφάλιση των συνθηκών παρασκευής και προσφοράς σύμφωνα με την αρχική γνωμοδότηση της Υγειονομικής Υπηρεσίας.

## ***B. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΝΑΨΥΧΗΣ ΚΑΘΩΣ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΡΟΣΦΟΡΑΣ ΚΑΤΑ ΚΥΡΙΟ ΛΟΓΟ ΟΙΝΟΠΝΕΥΜΑΤΩΔΩΝ ΠΟΤΩΝ***

### **1. Επιχειρήσεις Αναψυχής**

Οι επιχειρήσεις στις οποίες προσφέρονται κατά κύριο λόγο οινοπνευματώδη ποτά και αναψυκτικά με συνοδεία πρόχειρου γεύματος καθώς και υπηρεσίες αναψυχής (καφενεία, open bar, αναψυκτήρια και τα όμοια).

Στην κατηγορία αυτή οι προϋποθέσεις είναι αντίστοιχες με τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης υποκατηγορίας παρασκευής ή και προσφοράς προχείρου γεύματος.

### **2. Κέντρα Διασκέδασης.**

Κέντρο Διασκέδασης είναι ο στεγασμένος ή υπαίθριος χώρος συγκεντρώσεως του κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικού κυρίως μουσικού προγράμματος, με μέγιστη επιτρεπόμενη Α-ηχοστάθμη 100 db, σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή και ποτών (όπως αναφέρονται στις υποκατηγορίες των επιχειρήσεων μαζικής εστίασης).

Δεν θεωρούνται Κέντρα Διασκέδασης οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών στις οποίες, κατόπιν αδείας της αρμόδιας Δημοτικής Αρχής ή άλλης αρχής και σύμφωνα με τις ισχύουσες σχετικές διατάξεις, γίνεται χρήση μουσικών οργάνων ή στερεοφωνικού συγκροτήματος μικρής ισχύος, με μέγιστη Α-ηχοστάθμη κατά τη λειτουργία του καταστήματος 80 db.

Στα Κέντρα Διασκέδασης, ανεξαρτήτου δυναμικότητας, η άδεια χορηγείται με γνωμοδότηση του πρωτοβάθμιου συμβουλίου θεάτρων και κινηματογράφων, ή άλλης ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας.

Όσον αφορά τη μουσική εφαρμόζονται οι όροι και προϋποθέσεις της υγειονομικής διάταξης (ΥΔ) Α5/3010 (ΦΕΚ 593/τ.Β'/2101985) όπως

τροποποιήθηκε και ισχύει.

Χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων στις λοιπές επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που κάνουν χρήση μουσικής δύνανται με τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας ή μεταβίβασης αυτής (στον αρμόδιο ΟΤΑ) να υποβάλλουν τα προβλεπόμενα δικαιολογητικά και για τη χορήγηση άδειας χρήσης μουσικών οργάνων.

Στην περίπτωση που διαθέτουν και επιθυμούν χρήση μουσικής σε υπαίθριο χώρο θα υποβάλλουν τεχνική έκθεση αρμόδιου μηχανικού σε τρία αντίτυπα, που θα συνοδεύεται με τοπογραφικό διάγραμμα με τη θέση και τη φορά των ηχείων.

Η τεχνική έκθεση θα τεκμηριώνει ότι η ισχύς των ηχείων, η θέση, η απόσταση από κατοικίες, καθώς και τα τυχόν μέτρα ηχοπροστασίας, που έχουν ληφθεί, με μέγιστη Α-ηχοστάθμη 80 db δεν δημιουργούν προβλήματα στα σημεία προστασίας σύμφωνα με την προαναφερόμενη υγειονομική διάταξη (ΥΔ).

Τα τρία αντίγραφα θεωρούνται από την υγειονομική υπηρεσία μετά από αυτοψία χωρίς την διενέργεια ηχομέτρησης και τα δύο επιστρέφονται στο Δήμο και το ένα εξ αυτών συνοδεύει την άδεια χρήσης μουσικής και επιδεικνύεται στις αρμόδιες για τον έλεγχο υπηρεσίες.

Οι υπηρεσίες ελέγχου, σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στην ΥΔ Α5/3010/1985, ελέγχουν τους όρους και προϋποθέσεις καθώς και την προβλεπόμενη ηχοστάθμη κατά τη λειτουργία των επιχειρήσεων.

### 3. Στεγασμένοι και Υπαίθριοι χώροι Εκδηλώσεων

Στεγασμένοι και υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων είναι οι χώροι στους οποίους κατά τη διάρκεια πάσης φύσεως εκδηλώσεων προσφέρονται τρόφιμα ή ποτά τα οποία παρασκευάζονται και προετοιμάζονται σε άλλους χώρους που διαθέτουν την απαιτούμενη άδεια ίδρυσης και λειτουργίας (παρασκευαστές συσκευαστές εργαστήρια τροφίμων κ.λπ.) και μεταφέρονται στους εν λόγω χώρους για σερβίρισμα και τελική διάθεση.

Οι χώροι αυτοί αδειοδοτούνται σύμφωνα με την ισχύουσα Νομοθεσία ως Στεγασμένοι ή Υπαίθριοι χώροι εκδηλώσεων.

Τα δικαιολογητικά που απαιτούνται, είναι όμοια με αυτά που υποβάλλονται στην αρμόδια αρχή για τις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών. Για τους στεγασμένους χώρους εκδηλώσεων στα εκτός σχεδίου ή εντός οικισμού κ.λ.π στις ανωτέρω ιδρυόμενες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, αντί της βεβαίωσης χρήσεως γης θα προσκομίζεται η βεβαίωση νομιμότητας της κατασκευής της οικοδομής, του ειδικού κτηρίου, η οποία έχει εκδοθεί από την αρμόδια Πολεοδομική Υπηρεσία καθώς και η βεβαίωση χώρου κυρίας χρήσεως. Για τους υπαίθριους χώρους αυτών των επιχειρήσεων θα προσκομίζεται βεβαίωση νομιμότητας ή τακτοποίησης των βοηθητικών

χώρων και των αποχωρητηρίων.

Οι βοηθητικοί χώροι των εν λόγω επιχειρήσεων είναι ανάλογοι με τους προβλεπόμενους στους γενικούς όρους της παρούσας.

Τα πάσης φύσεως προσφερόμενα τρόφιμα και ποτά σε υπαίθριους ή στεγασμένους χώρους εκδηλώσεων θα μεταφέρονται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών για δε τους υπαίθριους χώρους θα διατηρούνται σε κατάλληλο εξοπλισμό, τροχήλατο ή αυτοκινούμενο ώστε να πληρούνται οι όροι υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και ειδικά η διατήρηση σταθερής θερμοκρασίας. Τα παραπάνω θα τεκμηριώνονται με καταγραφικά μηχανήματα ή χειρόγραφο καταγραφή.

#### **ΑΡΘΡΟ 15**

##### **ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ V ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΑΡΤΟΠΟΙΗΤΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ**

Σε αυτή την κατηγορία συμπεριλαμβάνονται, τα αρτοποιεία και οι εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης, τα οποία υπάγονται στην αρτοποιητική Νομοθεσία όπως κάθε φορά ισχύει καθώς επίσης και στους γενικούς όρους της παρούσας.

#### **ΑΡΘΡΟ 16**

##### **ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΟΧΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ**

Για τον έλεγχο εφαρμογής των όρων και προϋποθέσεων της παρούσας διάταξης στους χώρους των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος και πάσης φύσεως χώρους τροφίμων και ποτών διενεργείται από τους αρμόδιους υπαλλήλους Υγειονομικός έλεγχος.

Ο Υγειονομικός έλεγχος ασκείται, τακτικά ή έκτακτα στις αναφερόμενες στο άρθρο 3 επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, καθώς και στα υγειονομικού ενδιαφέροντος καταστήματα και γενικά στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών (νοσοκομεία, γηροκομεία, ιδιωτικές κλινικές, παιδικοί σταθμοί δημόσιοι ή ιδιωτικοί, ξενοδοχεία ύπνου, αίθουσες δημόσιων θεαμάτων, κομμωτήρια, κουρεία, λουτρά, χώροι υγιεινής και κυλικεία υπαίθριων δημοσίων θεαμάτων, όπως θερινών κινηματογράφων και θεάτρων, αθλητικών γηπέδων, κ. τ.όμ., καθώς και κάθε είδους κατασκηνώσεις, κατοικίες - χώροι διαβίωσης πολλών ατόμων κλπ).

Στα κάθε είδους συγκοινωνιακά μέσα (ξηράς, θάλασσας και αέρος).

Στα κάθε είδους εργοστάσια, εργαστήρια και καταστήματα, οι συνθήκες λειτουργίας των οποίων είναι δυνατό να επιδράσουν δυσμενώς τη δημόσια υγεία και στο περιβάλλον γενικότερα.

Στις υδρεύσεις, αρδεύσεις, αποχετεύσεις και σε κάθε είδους άλλες τεχνικές εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Στον τρόπο και στα μέσα συλλογής και αποκομιδής των απορριμμάτων, καθώς και στους χώρους διαθέσεως τούτων.

Στις πτηνοτροφικές ή κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις (βουστάσια, χοιροστάσια, ποιμνιοστάσια, πτηνοτροφία, κ. τ.όμ.), καθώς και στα σφαγεία, στα εργαστήρια κατεργασίας νωπών δερμάτων και σε άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις.

Στα οποιαδήποτε μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, υποδήσεως, κλινοστρωμνής, βιβλίων κ.τ.ομ., τα οποία προορίζονται για εμπορία ή επεξεργασία και στους χώρους διαθέσεως, αποθηκεύσεως και επεξεργασίας αυτών.

Στους ανοικτούς, δημοσίους ή ιδιωτικούς, χώρους (δρόμοι, πλατείες, φυσικές ή τεχνητές κοιλάτες του εδάφους, αγροί, θερμοκήπια, αυλές, φωταγωγοί πολυκατοικιών και μεγάρων, ακτές ομαδικής κολυμβήσεως, κολυμβητικές δεξαμενές κ. τ.όμ.), καθώς και στις κατοικίες, σε περιπτώσεις δημιουργίας ανθυγιεινών εστιών, εφόσον οι ένοικοι τούτων δέχονται τον υγειονομικό έλεγχο ή επί αρνήσεως τους, εφόσον υπάρχει έγγραφη παραγγελία της αρμόδιας Εισαγγελικής Αρχής, όπως ο Νόμος ορίζει.

Κατά τους υγειονομικούς ελέγχους οι οποίοι διενεργούνται από τις Υπηρεσίες των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών της Χώρας για τον τακτικό ή έκτακτο έλεγχο λειτουργίας των επιχειρήσεων, λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις της παρούσας και οι Εθνικές και Ευρωπαϊκές Διατάξεις.

Για τις μη συμμορφώσεις αναφέρονται οι προτεινόμενες βελτιώσεις και καθορίζεται προθεσμία επανελέγχου

Το έντυπο ελέγχου συμπληρώνεται σε δύο αντίγραφα και το ένα παραδίδεται στον επιχειρηματία με την ολοκλήρωση του ελέγχου ή αποστέλλεται.

Όσον αφορά τα τρόφιμα, λαμβάνεται υπόψη ο χαρακτηρισμός των τροφίμων σύμφωνα με το παράρτημα VI της υπ' αριθμ. 15523/06 κοινής υπουργικής απόφασης.

Οι παραβάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία καθώς και η κατ' εξακολούθηση μη συμμόρφωση της επιχείρησης σε συγκεκριμένη παράβαση, συνεπάγεται επιβολή κυρώσεων και ακολουθεί ή σύνταξη έκθεσης υγειονομικής επιθεώρησης, η οποία αποστέλλεται στην αρμόδια κατά τον Νόμο Αρχή σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις όπως περιγράφονται στο άρθρο 19 της παρούσης.

Σε περίπτωση άρνησης ή κατά οποιονδήποτε τρόπο παρεμπόδισης των εκλεκτικών αρχών στην άσκηση των καθηκόντων τους, αυτοί μπορούν να ζητήσουν την συνδρομή των κατά τόπους αστυνομικών ή λιμενικών αρχών. Τα αποτελέσματα των υγειονομικών ελέγχων αποστέλλονται ανά έτος συγκεντρωτικά στην Δ/ση Δημόσιας Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας, η οποία τα κοινοποιεί στον ΕΦΕΤ.

## **ΑΡΘΡΟ 17**

### **ΚΥΡΩΣΕΙΣ -ΠΡΟΣΤΙΜΑ**

Η λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών που δεν διαθέτουν την προβλεπόμενη άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, ή δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της παρούσας, συμπεριλαμβανομένης της άρνησης ή της παρεμπόδισης ελέγχου, της υποτροπής σε μη συμμόρφωση, συνεπάγεται ποινικές και διοικητικές κυρώσεις μεταξύ των οποίων και η σφράγιση της εν λόγω επιχείρησης από την αδειοδοτούσα αρχή.

Η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης τροφίμων και ποτών ανακαλείται από την αδειοδοτούσα αρχή ύστερα από εισήγηση της υγειονομικής υπηρεσίας, προσωρινά και σε περίπτωση υποτροπής οριστικά

Η ανακληθείσα άδεια ίδρυσης και λειτουργίας επαναχορηγείται στις περιπτώσεις συμμόρφωσης της επιχείρησης ύστερα από εισήγηση της υγειονομικής υπηρεσίας.

Στους παραβάτες της παρούσας επιβάλλονται, ανάλογα με τη φύση του αδικήματος, διοικητικές κυρώσεις και χρηματικά πρόστιμα σύμφωνα με το Ν. [4025/2011](#) (ΦΕΚ 228/τ.Α'/2112011) άρθρο 43 όπως τροποποιήθηκε με το Νόμο [4075/2012](#) (ΦΕΚ 89/τ.Α'/1142012), [άρθρο 58](#).

Σε λίαν εξαιρετικές περιπτώσεις, αν από πλήρως αιτιολογημένη γνωμοδότηση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής, ή εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας προκύπτει ότι από τη λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, κινδυνεύει άμεσα η Δημόσια Υγεία, ο Περιφερειάρχης εκδίδει απόφαση για την προσωρινή απαγόρευση της λειτουργίας της ανωτέρω επιχείρησης η οποία εκτελείται αμέσως από την αδειοδοτούσα αρχή και ταυτόχρονα κινεί την περιγραφόμενη στην προηγούμενη παράγραφο διαδικασία, μετά την ολοκλήρωση της οποίας αποφασίζει για την οριστική ή την προσωρινή, για ορισμένο χρόνο, απαγόρευση της λειτουργίας της.

## **ΑΡΘΡΟ 18**

### **ΜΕΤΑΒΑΤΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ**

1. Οι επιχειρήσεις τροφίμων ή/και ποτών, που βρίσκονται σε λειτουργία κατά την έναρξη ισχύος της παρούσας, υπόκεινται γενικά στους όρους της, οι δε φορείς εκμεταλλεύσεως τους οφείλουν να προσαρμόσουν τις εγκαταστάσεις της επιχείρησης στους ανωτέρω όρους, πλην εκείνων που απαιτούν κτιριακές μετατροπές, οπότε θα εκτελεσθούν μόνον οι εφικτές βελτιώσεις.

2. Για την κατά τα ανωτέρω προσαρμογή των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων τροφίμων ή/και ποτών η Υγειονομική Υπηρεσία θα ορίσει εύλογη, για κάθε περίπτωση, προθεσμία, που θα αρχίζει από την ημερομηνία της διαπίστωσης των ελλείψεων, η οποία δεν θα υπερβαίνει τους έξι (6) μήνες.

3. Κατά την εφαρμογή της παρούσας δεν θα θίγονται αποκτημένα νομίμως δικαιώματα επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, τα οποία ιδρύθηκαν πριν από

την ισχύ της παρούσας και λειτουργούν στο όνομα του ίδιου φορέα, όπως είναι ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτύσσονται στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων της κατηγορίας «επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και αναψυχής», ο οποίος έχει υπολογισθεί με βάση τις ισχύουσες κατά τη διαδικασία της έκδοσης της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας υγειονομικές διατάξεις.

Για τα παραπάνω καταστήματα εφαρμόζονται οι διατάξεις της παρούσας ως προς τα προσφερόμενα είδη με βάση την άδεια λειτουργίας τους σε συνδυασμό με την αντίστοιχη κατηγορία της νέας κατάταξης του είδους του καταστήματος.

4. Επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, που άρχισαν να ιδρύονται πριν από την έναρξη ισχύος της παρούσας, εφόσον η αίτηση για τη χορήγηση της προέγκρισης της άδειας λειτουργίας τους θα έχει κατατεθεί στην αρμόδια Αδειοδοτούσα Αρχή εντός πενταμήνου από την ημέρα αυτή, κρίνονται ως προς τους όρους τους αναφερόμενους στους χώρους τους (εμβαδόν, κατασκευή αποχωρητηρίων, αποστάσεις κ.λπ.) με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά την έναρξη της ιδρύσεως τους, αν οι απαιτήσεις της παρούσας είναι αυστηρότερες ως προς τους ανωτέρω όρους

5. Οι διατάξεις της προηγούμενης παραγράφου εφαρμόζονται και σε περιπτώσεις επανεξετάσεως των αναφερόμενων σε αυτή καταστημάτων, είτε για τη διαπίστωση της συμπληρώσεως ελλείψεων, που είχαν επισημανθεί κατά την αρχική κρίση τους, είτε λόγω του αποτελέσματος της πρωτοβάθμιας κρίσεως τους, έστω και αν κατά την ημέρα καταθέσεως στην αρμόδια Υπηρεσία της αιτήσεως ή της ενστάσεως του ενδιαφερόμενου είχε περάσει πεντάμηνο χρονικό διάστημα, που ορίζει η ανωτέρω παράγραφος.

6. Οι φορείς εκμετάλλευσης των επιχειρήσεως τροφίμων και ποτών, εφόσον επιθυμούν μπορούν με αίτηση τους προς την αδειοδοτούσα αρχή συνοδευόμενη από γνωμάτευση της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας να ζητήσουν την αντικατάσταση της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας με νέα άδεια στην οποία θα αναγράφεται η κατηγορία της επιχείρησης σύμφωνα με την αναφερόμενη στις διατάξεις της παρούσας κατάταξη. Ειδικότερος προσδιορισμός του είδους της επιχείρησης θα γίνεται μόνο αν στην ανωτέρω αίτηση γίνεται σχετική αναφορά και αυτή θα τίθεται εντός παρενθέσεως

7. Διατάξεις Νόμων ή Κανονιστικών Πράξεων της Διοίκησης που παραπέμπουν σε είδη καταστημάτων όπως αυτά είχαν κατηγοριοποιηθεί με την Υγειονομική διάταξη υπ' αριθμ. Α1β/8577/83 (ΦΕΚ 526/τ.Β'/1983) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει συνεχίζουν να ισχύουν για τις συγκεκριμένες κατηγορίες καταστημάτων.

## **ΑΡΘΡΟ 19** **ΚΑΤΑΡΓΟΥΜΕΝΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ**

Από την ημέρα ενάρξεως ισχύος της παρούσας καταργούνται:

1. Η υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83 Υγειονομική Διάταξη (ΦΕΚ 526/τ.Β'/1983) «Περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών».
2. Η υπ' αριθμ. 2805/1960 (ΦΕΚ 179/τ.Β'/2741960) όπως τροποποιήθηκε και ισχύει «Περί ασπιατρικών επιθεωρήσεων και υγειονομικού ελέγχου τροφίμων.
3. Η υπ' αριθμ. Α1 β/3659/82 (ΦΕΚ 297/82 τ.Β') «Λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχεία ύπνου».
4. Η υπ' αριθμ. Α1β/10337/82 (ΦΕΚ 915/82 τ.Β') «Κρίση καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων, που άρχισαν να ιδρύονται πριν από τις 24/2/1982, για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας τους».
5. Η υπ' αριθμ. Α1β/11804/83 (ΦΕΚ 683/83 τ.Β') «Συμπλήρωση της Α1 β/3659/27482 Υγειονομικής Διάταξης «για τη λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχεία ύπνου».
6. Η υπ' αριθμ. Α1 β/6285/87 (ΦΕΚ 343/87 τ.Β') «Τροποποίηση της Α1 β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης, για τη χρήση υπογείων χώρων ως τμημάτων των καταστημάτων».
7. Η υπ' αριθμ. Α1/4162/92 (ΦΕΚ 367/92 τ.Β') «Λειτουργία open bar συμπλήρωση άρθρου 37 της Υγειονομικής Διάταξης Α1 β/8577/83».
8. Η υπ' αριθμ. 8405/29/92 (ΦΕΚ 665/92 τ.Β') «Αντικατάσταση άρθρου 14 της Α1 β/8577/83 (ΦΕΚ 526/83 τ.Β') Υγειονομικής Διάταξης».
9. Η υπ' αριθμ. Υ1 β/6020/93 (ΦΕΚ 94/93 τ.Β') «Ειδικοί οροί και προϋποθέσεις ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος εντός των κτιριακών εγκαταστάσεων των κρατικών αερολιμένων τροποποίηση και συμπλήρωση των άρθρων 6 και 15 της υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης».
10. Η υπ' αριθμ. Υ.Δ Υ1 β/5628/1994 (ΦΕΚ 760/94 τ.Β') «Συμπλήρωση της υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης όπως τροποποιήθηκε με παραγράφους και εδάφια για την ίδρυση και λειτουργία καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος σε πλοία ή άλλα πλωτά ναυπηγήματα.
11. Η υπ' αριθμ. 87539/06 (ΦΕΚ 1086/06 τ.Β') «Συμπλήρωση της υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83 Υγειονομικής Διάταξης όπως έχει τροποποιηθεί με παραγράφους και εδάφια για την ίδρυση και λειτουργία καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος σε μετασκευασμένα μεταφορικά μέσα (αυτοκίνητο, τραίνο, αεροπλάνο κλπ.)».
12. Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.139057/07 (ΦΕΚ 2204/07 τ.Β') «Συμπλήρωση του άρθρου 47 της υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83/ (ΦΕΚ 526/83 τ.Β') Υγειονομικής Διάταξης «περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας



των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων η/και ποτών», όπως έχει τροποποιηθεί μεταγενέστερα».

13. Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./95236/09 (ΦΕΚ1467/09 τ.Β') «Συμπλήρωση και τροποποίηση της υπ' αριθμ. Α1 β/8577/83/ (ΦΕΚ 526/83 τ.Β') Υγειονομικής Διάταξης «περί υγειονομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων η/και ποτών», όπως έχει τροποποιηθεί».

14. Από την ισχύ της παρούσας καταργείται κάθε άλλη Διάταξη που έρχεται σε αντίθεση με αυτή.

#### **ΑΡΘΡΟ 20**

Τα παραρτήματα αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της παρούσης.  
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1. ΠΡΟΤΥΠΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΚΘΕΣΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2.  
ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΙΣΗ

#### **ΑΡΘΡΟ 21**

##### **ΕΝΑΡΞΗ ΙΣΧΥΟΣ**

Η ισχύς της αρχίζει 15 ημέρες από την δημοσίευση της παρούσας στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

#### **ΑΡΘΡΟ 23**

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ  
ΑΝΔΡΕΑΣ ΛΥΚΟΥΡΕΝΤΖΟΣ