

Άρθρο 05 – Γενικοί Υγειονομικοί Όροι και Προϋποθέσεις Λειτουργίας Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται τόσο κατά την διαδικασία της έκδοσης άδειας/γνωστοποίησης ή οποιασδήποτε άλλης διαδικασίας ίδρυσης ή και λειτουργίας των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος όσο και κατά τη διάρκεια λειτουργίας αυτών.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών οφείλουν να εγκαθιστούν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP, οι οποίες θα προσαρμόζονται ανάλογα με την επικινδυνότητα και το μέγεθος της επιχείρησης.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, ανάλογα με τη φύση των διεργασιών και το μέγεθος αυτών μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία, όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 του Καν. 852/2004.

- A.Η φύση των διεργασιών αφορά:**
- i. Το είδος των τροφίμων που παράγει ή διαχειρίζεται ή διαθέτει η επιχείρηση καθώς και τον τρόπο χρήσης τους από τον καταναλωτή.
 - ii. Τη δραστηριότητα της επιχείρησης, π.χ μικρές διεργασίες παρασκευής, κανένας χειρισμός, πολλοί σύνθετοι χειρισμοί στα τρόφιμα που παράγουν, που προετοιμάζουν και διαθέτουν σε διαφορετικούς χώρους από αυτόν της παραγωγής (μεγάλα εργαστήρια), ή που προετοιμάζουν και διαθέτουν άμεσα προς τελική κατανάλωση και που δραστηριοποιούνται μόνο σε ένα στάδιο ή στο σύνολο των σταδίων της αλυσίδας παραγωγής μέχρι την τελική διάθεση.
 - iii. Την εφαρμοζόμενη επεξεργασία για τη μείωση ή την εξάλειψη των πιθανών κινδύνων (φυσικών, χημικών, μικροβιακών).

B. Μέγεθος της επιχείρησης και κατηγορία του πληθυσμού που διατίθενται.

Το μέγεθος της επιχείρησης αναφέρεται στη δυναμικότητα της παραγωγής, επεξεργασίας ή και διάθεσης τροφίμων και ποτών στους καταναλωτές. Ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται από την εκάστοτε επιχείρηση, καθώς και η ειδική ομάδα πληθυσμού στην οποία αυτοί πιθανόν να ανήκουν (π.χ βρέφη, μαθητές, ασθενείς, κ.λ.π), αλλά και ο χώρος που τα τρόφιμα διατίθενται (π.χ βρεφονηπιακοί σταθμοί, σχολικά κυλικεία, νοσοκομεία, κλπ.)

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων, 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 αυτή χρησιμοποιεί, την υγιεινή και την εκπαίδευση του προσωπικού, τα προγράμματα καθαρισμού – απολύμανσης και απεντόμωσης – μυοκτονίας, αλλά και με τις διαδικασίες που ακολουθεί η επιχείρηση.

2.

ΟΙΚΗΜΑ

Το οίκημα στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος θα πληροί τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις περί νομιμότητας του κτιρίου. 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. λ. π.), 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. Οι επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος που βρίσκονται σε ισόγειους χώρους πολυκατοικιών δεν θα επικοινωνούν με εσωτερικούς κοινόχρηστους χώρους τούτων και θα έχουν ιδιαίτερη εξωτερική είσοδο. Κατ' εξαίρεση επιτρέπεται η ίδρυση και λειτουργία αυτών σε μέγαρα που χρησιμοποιούνται για επαγγελματικές στέγες. Καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος που λειτουργούν σε ισόγεια πολυκατοικιών έχουν τη δυνατότητα να χρησιμοποιούν υπόγειους χώρους ως τμήματα των καταστημάτων τους εφόσον η κατασκευή αυτών έχει γίνει με οικοδομική άδεια ή έχει γίνει νομιμοποίηση με το Ν. 4014/2011 ή άλλο συναφή νόμο και είναι σε άμεση εσωτερική επικοινωνία μέσω σκάλας με το κατάστημα, για την προστασία της Δημόσιας Υγείας, την διασφάλιση της υγιεινής, την ασφάλεια των τροφίμων και την αποφυγή του κινδύνου της διασταυρούμενης επιμόλυνσης. Αν η επιχείρηση διατηρεί βοηθητική αποθήκη τροφίμων και ποτών σε διαφορετικό χώρο εκτός του καταστήματος ή του εργαστήριου της, πρέπει να εφοδιασθεί με ειδική άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας της αποθήκης αυτής, η οποία χορηγείται αρμοδίως, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της υγειονομικής υπηρεσίας ότι πληρούνται οι υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις. Η τυχόν διατήρηση αποθήκης τροφίμων έξω από το κατάστημα ή το εργαστήριο αναγράφεται στην άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας αυτού, έστω και με μεταγενέστερη εγγραφή, η οποία θα καταχωρείται από την αρμόδια αδειοδοτούσα αρχή και στην οποία θα αναφέρεται απαραίτητα η διεύθυνση της αποθήκης, ώστε να ενημερώνονται για την ύπαρξή της τα αρμόδια όργανα υγειονομικού ελέγχου. Δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη χώρου αποθήκης στις επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών με περιορισμένο κύκλο εργασιών. Στις περιπτώσεις αυτές θα πρέπει να υπάρχουν κλειστές προθήκες για την αποθήκευση των πρώτων υλών και ειδών συσκευασίας εντός της επιχείρησης. Δεν επιτρέπεται η αποθήκευση τροφίμων και ποτών σε εξωτερικούς χώρους των επιχειρήσεων.

3.

ΧΩΡΟΙ

Κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος θα πρέπει να διαθέτει τους χώρους που απαιτεί η δραστηριότητα που ασκεί, όπως αυτοί περιγράφονται στους ειδικούς υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις της παρούσας. Όλοι οι χώροι της επιχείρησης θα αποτυπώνονται σε κατόψεις

4. ΔΑΠΕΔΑ, ΤΟΙΧΟΙ, ΟΡΟΦΕΣ, ΘΥΡΕΣ, 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, εύκολα.

i)

ΔΑΠΕΔΑ

Τα δάπεδα των επιχειρήσεων πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό για τη χρήση του κάθε χώρου, καλής κατασκευής, ανθεκτικό, λείο, αδιαπότιστο, μη εύθρυπτο, συνεχές, μη ολισθηρό, ανάλογα με τα φορτία και τους ρύπους που προβλέπεται ότι μπορεί να δεχθεί.

Πρέπει να παρέχει δυνατότητα εύκολου, αποτελεσματικού καθαρισμού και απολύμανσης. Για το λόγο αυτό, οι ενώσεις των δαπέδων με τους τοίχους πρέπει να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων, με συμπαγή κατασκευή ώστε να μη δημιουργείται κενό όπου μπορεί να φωλιάσουν έντομα υγειονομικής σημασίας (μυρμήγκια, κατσαρίδες κλπ) ή τρωκτικά. Να υπάρχουν επαρκή επιδαπέδια σιφόνια ή φρεάτια και κατάλληλη κλίση του δαπέδου προς αυτά. Οι σιφώνες ή τα φρεάτια να εξασφαλίζουν την αποτροπή εισόδου εντόμων (π.χ. με χρήση σχαρών ή σιτών μικρής διατομής ή με άλλο αποδεκτό τρόπο) και δε θα επιτρέπουν τη διαφυγή οσμών. Να υπάρχει μέριμνα για την πρόληψη τυχόν αντεπιστροφής των λυμάτων.

Όπου από την παραγωγική διαδικασία αναμένεται δημιουργία υγρών ρύπων (π.χ. βραστήρες βαρέως τύπου κλπ) ή όταν στο πρόγραμμα καθαριότητας προβλέπεται καθαρισμός με ροή νερού, η ύπαρξη των παραπάνω στραγγιστικών συστημάτων είναι υποχρεωτική. Η παραμονή στάσιμων νερών είναι επιβαρυντική για τον χώρο και τα τρόφιμα, κατά συνέπεια πρέπει να αποτρέπεται.

ii)

ΤΟΙΧΟΙ

–

ΟΡΟΦΕΣ

Σε όλους τους χώρους των επιχειρήσεων οι τοίχοι να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείοι και να μην ευνοούν τη συσσώρευση σκόνης. Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων οι τοίχοι πρέπει, εκτός από τα παραπάνω, να είναι από υλικό που επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό, πρέπει να είναι δηλαδή αδιάβροχοι και στεγανοί. Επιπλέον πρέπει να είναι αδιαπέραστοι στους ρύπους της προβλεπόμενης παραγωγικής διαδικασίας και ανθεκτικοί στις καταπονήσεις από χτυπήματα και από τη θερμότητα, ιδιαίτερα στα σημεία έψησης, βρασμού κλπ. Το υπόλοιπο τμήμα ως την οροφή μπορεί να υδροχρωματίζεται ή να ελαιοχρωματίζεται ανάλογα με τις ανάγκες.

Η επιφάνεια των οροφών, ψευδοροφών ή η εσωτερική επιφάνεια της στέγης θα πρέπει να είναι λεία και συνεχής, χωρίς κενά και να κατασκευάζεται από υλικό και με τρόπο που να μην επιτρέπει τη συσσώρευση σκόνης. Θα πρέπει να περιορίζεται ο κίνδυνος πτώσης σωματιδίων από το υλικό ή το επίχρισμα της οροφής και των τοίχων. Θα πρέπει να λαμβάνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε σε συνδυασμό με το σύστημα εξαερισμού και τυχόν απαγωγικό σύστημα να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους και τις οροφές, ιδιαίτερα σε χώρους που η επεξεργασία τροφίμων ή τυχόν δευτερεύουσες εργασίες (π.χ. πλύση σκευών) έχουν ως αποτέλεσμα την παραγωγή υδρατμών. Όλες οι εγκαταστάσεις να καθαρίζονται εύκολα και να έχουν εύκολη πρόσβαση για τυχόν επισκευές. Οι οροφές να υδροχρωματίζονται (όταν είναι τσιμεντοκονία). Τυχόν ξύλινες οροφές πρέπει να είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες. Θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή ανάπτυξης μούχλας και ύγρασης υγρασίας στις οροφές και τους τοίχους

iii) ΠΑΡΑΘΥΡΑ – ΠΟΡΤΕΣ

Σε όλους τους χώρους οι πόρτες και τα παράθυρα να είναι καλής κατασκευής, κατά προτίμηση λείας επιφάνειας ώστε να μπορούν να καθαρίζονται αποτελεσματικά και να μην ευνοούν τη δημιουργία οξειδώσεων. Στους χώρους επεξεργασίας τροφίμων αν υπάρχουν πόρτες πρέπει να είναι από υλικό ανθεκτικό σε ενδεχόμενες καταπονήσεις από χτυπήματα και να επιτρέπει τον υγρό καθαρισμό. Τα πόμολα πρέπει να είναι απλής κατασκευής, χωρίς χαράξεις ή ανάγλυφα ώστε να μη συκρατούνται ρύποι και υγρασία και το υλικό να είναι τέτοιο που να επιδέχεται απολύμανσης με τα συνήθη απολυμαντικά σκευάσματα. Όταν οι πόρτες χρησιμοποιούνται για το διαχωρισμό χώρων ανόμοιου επιπέδου υγιεινής (π.χ. αποχωρητήρια από αίθουσα πελατών, κουζίνα από αίθουσα πελατών, αίθουσα πελατών από υπαίθριο χώρο κλπ), πρέπει να είναι εφοδιασμένες με μηχανισμό επαναφοράς ή άλλο μηχανισμό αυτόματου κλεισίματος. Τα υαλοστάσια να παρέχουν ασφάλεια τόσο στους πελάτες όσο και στους εργαζόμενους. Ιδιαίτερα στους χώρους επεξεργασίας και στους χώρους αποθήκευσης τροφίμων να εξασφαλίζουν προστασία των τροφίμων από διασκόρπιση γυαλιού σε ενδεχόμενη θραύση, π.χ. με την τοποθέτηση προστατευτικού φιλμ. Οι πόρτες και τα παράθυρα να μπορούν να εξασφαλίζουν αυτή την προϋπόθεση. Για το λόγο αυτό πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη παραμένουν κενά μεταξύ των θυρών ή των παραθύρων και των κουφωμάτων ή του δαπέδου. Όταν δεν δημιουργείται κίνδυνος αερομεταφερόμενης επιμόλυνσης των τροφίμων, ορισμένα παράθυρα και πόρτες μπορεί να χρησιμοποιούνται για τον φυσικό αερισμό των χώρων. Όμως πρέπει να εξασφαλίζονται:

- Η αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας και τρωκτικών.
- Η αποτροπή εισόδου σκόνης.
- Η αποτροπή όχλησης των περιοίκων

Για τους παραπάνω λόγους θα πρέπει να καθορίζεται από την επιχείρηση ποιες πόρτες και παράθυρα θα ανοίγουν προς το ύπαιθρο και, αναλόγως των αναγκών, να χρησιμοποιούνται σε αυτά τεχνητοί φραγμοί όπως πλέγματα, αεροκουρτίνες ή άλλα ισοδύναμα μέσα. Δεν αποτελεί ορθή υγιεινή πρακτική η παραμονή ολόκληρης ή μέρους της πρόσοψης του οικήματος μονίμως ανοιχτή και η υγειονομική υπηρεσία μπορεί να απαιτεί την τοποθέτηση σταθερών (μη ανοιγόμενων) κουφωμάτων αν κρίνεται αναγκαίο για λόγους υγιεινής ή για λόγους δημόσιας υγείας. Κατά το σχεδιασμό της επιχείρησης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι όροι της Υγειονομικής Διάταξης Α5/3010/1995 όσον αφορά τους περιορισμούς κατά τη χρήση μουσικής.

5.

ΥΔΡΕΥΣΗ

Το νερό θα πρέπει να είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και να πληροί τους όρους της κείμενης νομοθεσίας. Στις περιοχές που υπάρχει δημοτικό δίκτυο ύδρευσης, το νερό της επιχείρησης πρέπει να προέρχεται από αυτό και αυτό να αποδεικνύεται με την τήρηση στο αρχείο της επιχείρησης αντιγράφου του πιο πρόσφατου λογαριασμού. Αν το νερό προέρχεται από ιδιωτική πηγή/γεώτρηση ή μεταφέρεται και αποθηκεύεται σε δεξαμενές, θα πρέπει να υποβάλλεται σε ενδεχόμενη επεξεργασία, ώστε να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης πριν χρησιμοποιηθεί και αυτό να αποδεικνύεται με την τήρηση σχετικού αρχείου μετρήσεων. Στην περίπτωση αυτή ο ιδιοκτήτης της επιχείρησης είναι ο «υπεύθυνος ύδρευσης» για την παρακολούθηση της ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης της επιχείρησης του. Σε όσες βρύσες της επιχείρησης απαιτείται, να υπάρχει ταυτόχρονη παροχή ζεστού και κρύου νερού με μείκτη. Αυτό είναι υποχρεωτικό τουλάχιστον για τις βρύσες του χώρου πλύσης σκευών, των αποχωρητηρίων και των νιπτήρων πλύσης χεριών του προσωπικού.

Αν χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό, όπως για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη κλπ., θα κυκλοφορεί σε ξεχωριστό δίκτυο που θα έχει σχετική ένδειξη. Το νερό αυτό δεν θα χρησιμοποιείται για επεξεργασία ή σε ανάμειξη με τρόφιμα, ούτε για καθαριότητα. Αν χρησιμοποιείται ατμός σε επαφή με τρόφιμα ή για καθαριότητα, αυτός θα παράγεται από νερό κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

6.

ΠΑΓΟΣ

Μια επιχείρηση που χρησιμοποιεί πάγο για ανάμιξη με τρόφιμα και ποτά (ροφήματα, ποτά, ορισμένα γλυκά ή φρουτοσαλάτες κλπ) ή για ψύξη τροφίμων ή για διατήρηση τροφίμων (π.χ. βιτρίνες), πρέπει να εξασφαλίζει ότι το νερό από το οποίο παρασκευάζεται ο πάγος είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Ο πάγος που χρησιμοποιείται για τους παραπάνω σκοπούς, θα χρησιμοποιείται και θα αποθηκεύεται όπως τα τρόφιμα που είναι έτοιμα για κατανάλωση. Δε θα αγγίζεται με γυμνά χέρια και δε θα επιμολύνεται με οποιονδήποτε τρόπο από το περιβάλλον, τον εξοπλισμό, τους εργαζόμενους ή άλλα τρόφιμα. Αν υπάρχει μηχανή παρασκευής πάγου, αυτή πρέπει να είναι εγκατεστημένη σε χώρο εντός της επιχείρησης που δε θα επιτρέπει την επιμόλυνση του πάγου. Τα εσωτερικά τοιχώματα αυτής που έρχονται σε επαφή με τον πάγο, να διατηρούνται καθαρά και σε καλή κατάσταση και να ακολουθείται πρόγραμμα υγειονομικής συντήρησης με πιστοποιητικό καθαρισμού και απολύμανσης. Οι σπάτουλες που χρησιμοποιούνται για τη λήψη του πάγου θα είναι από κατάλληλο, ανθεκτικό υλικό και θα διατηρούνται καθαρές. Οι σπάτουλες δεν επιτρέπεται να αποθηκεύονται σε επαφή με τον πάγο, αλλά εντός κλειστών περιεκτών. Τα δοχεία αποθήκευσης και σερβιρίσματος του πάγου θα είναι ανθεκτικά, λαμβάνοντας υπόψη τον αυξημένο κίνδυνο θραύσης τυχόν γυάλινων σκευών.

7. ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ – ΣΤΕΡΕΑ ΚΑΙ ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ.

i)

ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ

Όταν υπάρχει κεντρικό αποχετευτικό δίκτυο, η σύνδεση με αυτό είναι υποχρεωτική. Όταν δεν υπάρχει αποχετευτικό δίκτυο εφαρμόζονται οι διατάξεις του εκάστοτε ισχύοντος Πολυεποδομικού Κανονισμού.

Το αποχετευτικό σύστημα της επιχείρησης κατασκευάζεται κατά τρόπο που να διασφαλίζει ότι δεν επιμολύνονται τα τρόφιμα, άμεσα ή έμμεσα. Αυτό προϋποθέτει ότι:

- Η ροή των λυμάτων γίνεται από τις περιοχές υψηλότερου προς τις περιοχές χαμηλότερου επιπέδου υγιεινής
 - Αποκλείονται περιπτώσεις αντεπιστροφής λυμάτων
 - Οι αγωγοί αποχέτευσης και γενικά το σύστημα αποχέτευσης της μονάδας επαρκούν για τις ανάγκες μέγιστης λειτουργίας της επιχείρησης
- Όλο το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά ώστε να εξασφαλίζεται η καλή λειτουργία του

ii)

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

ΥΓΡΩΝ

ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παράγουν απόβλητα μαγειρικών λιπών οφείλουν:

Να διαχωρίζουν τα χρησιμοποιημένα μαγειρικά λίπη και έλαια προτού αυτά 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.

Να εγκαθιστούν και να λειτουργούν κατάλληλους λιποσυλλέκτες, ώστε όσα λίπη και έλαια δεν είναι δυνατό να διαχωριστούν στην πηγή τους να παγιδεύονται σε αυτούς. Να συνάπτουν συμβάσεις με εγκεκριμένες επιχειρήσεις αποκομιδής λιπών και ελαίων.

Να τηρούν στο αρχείο καθαρισμού (συμβάσεις, παραστατικά) και λοιπά στοιχεία που να τεκμαίρουν την εφαρμογή των παραπάνω απαιτήσεων. Να εξασφαλίζουν υγιεινό τρόπο αποθήκευσης των διαχωρισθέντων λιπών και ελαίων, ώστε να μην επιβαρύνονται οι χώροι, ο εξοπλισμός και τα τρόφιμα. Να εγκαθιστούν τη δεξαμενή του λιποσυλλέκτη σύμφωνα με τα ισχύοντα διεθνή τεχνικά πρότυπα.

iii)

ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΑ

Να υπάρχουν επαρκείς για τις ανάγκες της επιχείρησης κάδοι απορριμμάτων, που θα διαθέτουν κάλυμμα με ποδοκίνητο ή αυτόματο (π.χ. φωτοκύτταρο) μηχανισμό ανοίγματος και οι οποίοι θα χρησιμοποιούνται μόνο για το σκοπό αυτό, αποκλειόμενης κάθε άλλης χρήσης. Οι κάδοι απορριμμάτων θα είναι από υλικό ανθεκτικό και εύκολα καθοριζόμενο. Οι κάδοι απορριμμάτων θα τοποθετούνται σε σημεία που δε θα επηρεάζουν την υγιεινή των τροφίμων. Να εξασφαλίζεται η έγκαιρη απομάκρυνση των απορριμμάτων ώστε να μη συσσωρεύονται στους κάδους. Τα απορρίμματα θα απομακρύνονται στο τέλος λειτουργίας κάθε ημέρας. Οι κάδοι απορριμμάτων να παραμένουν κλειστοί όταν δεν χρησιμοποιούνται. Ο καθαρισμός των κάδων απορριμμάτων εντάσσεται στο πρόγραμμα καθαριότητας της επιχείρησης και περιλαμβάνει και απολύμανση.

8.

ΦΩΤΙΣΜΟΣ

Οι επιχειρήσεις να εξασφαλίζουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό φωτισμό σε όλους τους χώρους όπου επεξεργάζονται και αποθηκεύονται τρόφιμα. Πρέπει να υπάρχει δυνατότητα επαρκούς φωτισμού και των υπόλοιπων χώρων (τραπεζαρία, αποχωρητήρια, χώρος πλύσης σκευών κλπ). Ο φωτισμός στους χώρους διαχείρισης και αποθήκευσης τροφίμων πρέπει να προσομοιάζει το φυσικό φως, ώστε να γίνονται ευκολότερα αντιληπτές τυχόν αλλοιώσεις ή ελαττώματα των τροφίμων. Η ένταση του φωτισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την ευχερή εκτέλεση των εργασιών, αλλά να μην προκαλεί θάμβωση. Οι συσκευές φωτισμού θα πρέπει να εξασφαλίζουν προστασία από ενδεχόμενη έκρηξη ή θραύση του λαμπτήρα. Είναι πιθανό, ανάλογα με την επιχείρηση, να απαιτούνται ειδικοί τύποι λαμπτήρων σε σημεία του χώρου παραγωγής με ιδιαίτερη υγρασία ή μέσα σε θαλάμους ψύξης και κατάψυξης. Τα καλύμματα των λαμπτήρων πρέπει να μπορούν να αφαιρούνται προκειμένου να καθαρίζονται.

9.

ΑΕΡΙΣΜΟΣ

Ο αέρας σε όλους τους χώρους της επιχείρησης πρέπει να μπορεί να ανανεώνεται επαρκώς, ώστε να επιτυγχάνεται η μη συμπύκνωση υδρατμών στους τοίχους, τις οροφές και τον εξοπλισμό αλλά και για να δημιουργείται ευχάριστη ατμόσφαιρα για τους θαμώνες και τους εργαζόμενους.

Όταν ο επαρκής εξαερισμός δε μπορεί να επιτευχθεί με φυσικό τρόπο, τότε θα εγκαθίσταται κατάλληλη μηχανολογική εγκατάσταση. Πρέπει να λαμβάνεται μέριμνα ώστε να μη δημιουργούνται ρεύματα αέρα που επηρεάζουν δυσμενώς τους χώρους της Επιχείρησης π.χ. από την αίθουσα πελατών προς την κουζίνα κλπ. Απαιτείται αυτόνομο σύστημα τεχνητού εξαερισμού στα αποχωρητήρια, όταν δεν υπάρχει δυνατότητα φυσικού εξαερισμού. Σε όλες τις περιπτώσεις ο εξαερισμός γίνεται προς τον εξωτερικό χώρο. Όταν απαιτείται θα λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή πρόκλησης οχλήσεων στους περιόικους από οσμές.

10. 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, του ψήσιμο κρέατος κλπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε αυτά 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 κατάλληλα ψηλότερο από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, υψηλότερα από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά.

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

Στις επιχειρήσεις στις οποίες χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίβανοι, ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο, αντί του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος μπορεί να επιτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος (πχ φίλτρων ενεργού άνθρακα ή άλλου υλικού) κατάλληλου για την εξουδετέρωση των αερίων οσμών κ.λπ. και το οποίο θα πρέπει να συντηρείται ανελλιπώς ώστε να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα της όλης εγκατάστασης, δηλαδή η μη δημιουργία οχλήσεων.

Το είδος των φίλτρων και του όλου εν γένει συστήματος θα πρέπει να έχει σχεδιαστεί και μελετηθεί από υπεύθυνο μηχανικό και θα πρέπει να συντηρείται τακτικά, ώστε να εξασφαλίζεται η ικανοποιητική λειτουργία και να αποτρέπονται κίνδυνοι επιμόλυνσης των τροφίμων.

Να τηρούνται σχετικά αρχεία συντήρησης και καθαρισμού του συστήματος. Από τα ανωτέρω εξαιρούνται συστήματα έψησης νέων τεχνολογιών που από τις προδιαγραφές τους δεν απαιτούν απαγωγικό σύστημα.

11.

ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ

Σε κάθε επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος πρέπει να υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητήριων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών της. Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι (επιτρέπεται κοινός προθάλαμος) πρέπει να διαθέτουν υδραυλική εγκατάσταση, συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα.

Θα υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων με υγειονομικά αποδεκτό μηχανισμό, οι οποίοι θα είναι εγκατεστημένοι στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων και εφοδιασμένοι με τα απαραίτητα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών καθώς και κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων. Σε μικρές επιχειρήσεις που δεν εξυπηρετούν καθημένους πελάτες δύναται η λειτουργία αποχωρητηρίου χωρίς προθάλαμο με την προϋπόθεση ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών να βρίσκεται εντός του αποχωρητηρίου.

Στα αποχωρητήρια να υπάρχουν κατάλληλοι κάδοι απορριμμάτων με ποδοκίνητο μηχανισμό καθώς και άγκιστρο για τοποθέτηση προσωπικών αντικειμένων. Η κατασκευή των χώρων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους πρέπει να είναι σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, οι χώροι αυτοί να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να είναι καθαροί, απαλλαγμένοι από μύγες και άλλα βλαβερά έντομα και οι τοίχοι τους να είναι υπενδεδυμένοι με λεία και αδιαπότιστα υλικά. Τα παράθυρα να καλύπτονται μόνιμα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα για να εμποδίζεται η είσοδος εντόμων υγειονομικής σημασίας. Ο καθαρισμός και η απολύμανση των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να γίνεται με ευθύνη του καταστηματαρχή ή του νόμιμου εκπροσώπου του. Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να φωτίζονται και να αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικά είτε τεχνητά. Για τον τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (σωλήνας απαγωγής επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

Από την υποχρέωση να διαθέτουν αποχωρητήρια απαλλάσσονται:

- α. Οι μικρές επιχειρήσεις, που λειτουργούν σε μέγαρο, 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 υπάρχει δυνατότητα εξυπηρετήσεως του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.
- β. Οι επιχειρήσεις δημοτικών ή κοινοτικών Αγορών ή εμπορικών κέντρων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων μπορούν να εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια, ύστερα από σύμφωνη γνώμη του φορέα του συγκροτήματος.
- γ. Οι επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθημένους πελάτες, όσον αφορά στην ύπαρξη αποχωρητηρίου προσωπικού, αν απασχολούνται σ' αυτές λιγότερα από 5 (πέντε) άτομα, το προσωπικό θα μπορεί να 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 εκπροσωπούμενο το συγκρότημα, και οι χώροι αυτοί επαρκούν για το εξυπηρετούμενο κοινό και προσωπικό.

ε. Οι επιχειρήσεις αρκετά περιορισμένης έκτασης χωρίς καθήμενους πελάτες με την προϋπόθεση ότι το προσωπικό τους θα εξυπηρετείται σε υπάρχον εντός του ιδίου κτιρίου ή σε μικρή απόσταση από αυτό αποχωρητήριο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, για το οποίο ο επιχειρηματίας έχει δικαίωμα χρήσης. Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους να είναι επαρκών διαστάσεων ώστε να εξασφαλίζονται οι όροι υγιεινής και να είναι κατασκευασμένοι σύμφωνα με τις ισχύουσες Διατάξεις της πολεοδομικής και Πυροσβεστικής υπηρεσίας. Σε ιδιαίτερες περιπτώσεις, όταν δεν είναι τεχνικά δυνατή η κατασκευή αποχωρητηρίων μέσα στην επιχείρηση επιτρέπεται η κατασκευή αυτών εκτός της επιχείρησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα αποχωρητήρια αυτά θα αποτυπώνονται στο σχεδιάγραμμα κάτοψης της επιχείρησης και η λειτουργία τους θα αφορά αποκλειστικά την συγκεκριμένη επιχείρηση. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που εξυπηρετούν καθήμενους πελάτες πρέπει να διαθέτουν και αποχωρητήρια για ΑΜΕΑ σύμφωνα με την ισχύουσα Πολεοδομική Νομοθεσία όπου αυτό προβλέπεται. Ο αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται ανάλογα με τον αριθμό των καθημένων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στην επιχείρηση (δυναμικότητα) ή των απασχολούμενων στην επιχείρηση ενδεικτικά παρατίθεται σχετικός πίνακας:

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
Μέχρι 40 (γυναικών)	1 αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών)
Από 41 μέχρι 120 (γυναικών)	2 αποχωρητήρια (1 ανδρών και 1 γυναικών)
Από 121 μέχρι 250 (γυναικών)	4 αποχωρητήρια (2 ανδρών και 2 γυναικών)
Από 251 μέχρι 500 (γυναικών)	6 αποχωρητήρια (3 ανδρών και 3 γυναικών)

Από 501 και πάνω εξυπηρετούμενα άτομα, για κάθε μια επί πλέον 500/άδα ατόμων, ή μέρος αυτής, 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.

Μέχρι 15 άτομα:	1 αποχωρητήριο
Από 16 – 40 άτομα:	2 αποχωρητήρια
Από 41 – 70 άτομα:	3 αποχωρητήρια
Από 71 – 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 απασχολούμενων στην επιχείρηση.

Οι ανωτέρω αριθμοί επιδέχονται αυξομειώση κατά προσέγγιση έως 5%.

12.

ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ

Σε όλες τις επιχειρήσεις που απαιτείται ενδυμασία εργασίας και απασχολούν έως τέσσερα άτομα προσωπικό κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη ενός ερμαρίου για κάθε εργαζόμενο για τη φύλαξη της στολής εργασίας και των προσωπικών του ειδών. Τα ερμάρια δεν θα έχουν άμεση επαφή με τους χώρους των τροφίμων. Στις επιχειρήσεις που απασχολούν επτά και άνω άτομα προσωπικό κατά βάρδια απαιτείται η ύπαρξη χώρου αποδυτηρίων, εντός του οποίου θα υπάρχουν ερμάρια (ένα ανά εργαζόμενο) και ο οποίος θα πρέπει να είναι διαφορετικός για κάθε φύλο. Οι επιχειρήσεις της κατηγορίας Ι (άρθρο 19 της παρούσης) υποχρεούνται να έχουν ιδιαίτερο χώρο αποδυτηρίων ανεξαρτήτως αριθμού εργαζομένων.

13.

ΧΗΜΙΚΑ-

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ

ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ

Επιτρέπεται η χρήση χημικών-βιολογικών αποχωρητηρίων σε προσωρινές εγκαταστάσεις, σε λαϊκές αγορές, σε παραθαλάσσιους χώρους, σε αρχαιολογικούς χώρους, σε αγροτικές περιοχές, σε υπαίθριους παιδότοπους, σε υπαίθριους χώρους εκδηλώσεων και γενικά σε χώρους όπου από την πολεοδομική ή άλλη νομοθεσία δεν επιτρέπεται η κατασκευή αποχωρητηρίων. Η τοποθέτηση των χημικών-βιολογικών αποχωρητηρίων πρέπει να διασφαλίζει την προστασία της Δημόσιας Υγείας και η διάθεση των λυμάτων τους να γίνεται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Τα ανωτέρω αποχωρητήρια στο αρχείο καθαριότητας να διαθέτουν βεβαίωση πιστοποίησης της εταιρείας κατασκευής καθώς και βεβαίωση του τρόπου μεταφοράς και διάθεσης των λυμάτων σε αδειοδοτημένη εγκατάσταση επεξεργασίας λυμάτων. Θα ορίζεται υπεύθυνος καθαριότητας. Σε περίπτωση ενοικιαζόμενων αποχωρητηρίων να υποβάλλεται και η σύμβαση ενοικίασης τους.

14. ΣΚΥΛΟΙ ΒΟΗΘΕΙΑΣ ΤΥΦΛΩΝ Η ΑΤΟΜΩΝ ΜΕ ΑΝΑΠΗΡΙΑ

α) Επιτρέπεται η είσοδος σκύλων βοήθειας, που συνοδεύουν τυφλούς ή άτομα με αναπηρία, δηλαδή εκπαιδευμένων και εκπαιδευόμενων σκύλων οδηγών τυφλών και σκύλων βοήθειας ατόμων με αναπηρίες, σε αίθουσες πελατών των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών που λειτουργούν αυτόνομα ή εντάσσονται σε άλλες ιδιωτικές εγκαταστάσεις ή υπηρεσίες (εδ. β, γ, δ, παρ.7, άρθρου 16, Ν 3868(ΦΕΚ129/τα/3-8-2010).

Επίσης την ίδια δυνατότητα πρόσβασης σε ανάλογες εγκαταστάσεις επιχειρήσεων και υπηρεσιών έχουν και οι σκύλοι που βρίσκονται σε διαδικασία ή πρόγραμμα εκπαίδευσης, ως σκύλοι βοήθειας- σκύλοι οδηγοί τυφλών ή σκύλοι βοηθοί ατόμων με αναπηρίες (αρ. 32, Ν.4238(ΦΕΚ38/τα/17-2-2014).

β) Τα άτομα που χρησιμοποιούν ή εκπαιδεύουν το σκύλο βοήθειας που τους συνοδεύει, θα πρέπει να λαμβάνουν κάθε μέτρο αποφυγής όχλησης των πελατών από το ζώο και να φέρουν μαζί τους τα πιστοποιητικά που πιστοποιούν την υγεία του ζώου, ότι βρίσκεται σε διαδικασία ή πρόγραμμα εκπαίδευσης, την επάρκεια εκπαίδευσής του καθώς και το δικαίωμα χρήσης/συνοδείας αυτού (π.χ βιβλιάριο υγείας του σκύλου, τσιπ, κάρτα ή βεβαίωση από φορέα ότι ο σκύλος είναι υπό εκπαίδευση ή έχει εκπαίδευση και ταυτότητα χρήστη του ζώου, κ.λ.π.)