



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ – ΚΑΦΕΤΕΡΙΩΝ –  
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ  
ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ  
Αρ. Έγκρισης 49/2016  
web : [www.pansekte.com](http://www.pansekte.com)  
email : [pansekte@gmail.com](mailto:pansekte@gmail.com)  
Νομικό Τμήμα : [law.pan.s.e.k.t.e@gmail.com](mailto:law.pan.s.e.k.t.e@gmail.com)  
Τηλ : 2462502358 - Fax : 2462502368

Αρ. Πρωτ. : 54  
Ημερομηνία : 10/04/2017

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### ΘΕΜΑ: «ΕΝΤΑΤΙΚΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ»

Αυστηρές συστάσεις απευθύνει το Υπουργείο Υγείας σ' όλες τις αρμόδιες υπηρεσίες της χώρας για εντατικοποίηση των ελέγχων στα:

1. Τρόφιμα και Ποτά και
2. Στην εφαρμογή ελέγχου απαγόρευσης του καπνίσματος σε κλειστούς χώρους. Υπενθυμίζουμε ότι οι έλεγχοι έχουν επεκταθεί και στο ηλεκτρονικό τσιγάρο.

**Οι έλεγχοι θα είναι εντατικοί στα καταστήματα εστιατόρια – καφέ – καφενεία – πιτσαρίες – ταβέρνες – μεζεδοπωλεία – μπάρ – κέντρο διασκέδασης και μάλιστα θα επεκταθούν σε οχήματα που μεταφέρουν τρόφιμα σε πάγκους – υπαίθριες αγορές – λαϊκές αγορές κ.λ.π.**

Στα μέλη καταστήματα Υ.Ε., Υγειονομικού Ενδιαφέροντος επισημαίνουμε ότι όλες οι επιχειρήσεις θα πρέπει να εφαρμόζουν τα έξι αρχεία ή τους έξι φακέλους οι οποίοι είναι :

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

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

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

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

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

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

**5° : ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ** Περιέχει τα στοιχεία παρακολούθησης όλων των ψυκτικών θαλάμων και θερμοθαλάμων.

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

**7 : ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΩΝ ΕΛΑΙΩΝ** Βεβαίωση διαχείρισης χρησιμοποιημένων μαγειρικών ελαίων.

Επίσης η αλλαγή επιβολής των προστίμων για το τσιγάρο έχει τροποποιηθεί με τον Νόμο 4419 του 2016. Επιβάλλεται πρόστιμο, ανάλογα την περίπτωση από 500 έως 10.000 Ευρώ.

Με την τέταρτη παράβαση η επιχείρηση κλείνει για 10 μέρες ενώ με την Πέμπτη παράβαση σημαίνει οριστικό κλείσιμο της επιχείρησης.

Θερμή παράκληση, τα Επιμελητήρια, οι Εμπορικοί σύλλογοι και τα μέλη καταστήματα να ενημερώσουν τα μέλη καταστήματα εστίασης και διασκέδασης για τους εντατικούς ελέγχους, τόσο για τα τρόφιμα όσο και για το τσιγάρο.

Για το Δ.Σ.  
Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ  
Γρηγόρης Τσαπατσάρης

