



ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ
ΑΔΑ:

ΕΞ. ΕΠΕΙΓΟΝ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ. ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΖΩΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Αθήνα 19/01/2012

Αριθ.πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οίκ. 9420

Ταχ. Δ/ση : Αριστοτέλους 17
Ταχ. Κώδικας : 10187 Αθήνα
Πληροφορίες : Χεργκελετζάκη Μ.
Τηλέφωνο : 210 5221089
FAX : 210 5233563

ΠΡΟΣ :

Π.Α.

ΘΕΜΑ: «Παροχή συσσιτίων και τροφίμων - Αρωγή στις κοινωνικά ασθενέστερες ομάδες»

Σχετ. : α) Η υπ'αριθμ. Α1β/8577/83 (ΦΕΚ 526/83, τ.Β. 24-9-83) Υγειονομική Διάταξη, όπως έχει τροποποιηθεί έως σήμερα
β) Ο Ν. 3325/11-3-2005 (ΦΕΚ 68/τ.Α'/2005) «Ίδρυση και λειτουργία βιομηχανικών – βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στο πλαίσιο της αειφόρου ανάπτυξης και άλλες διατάξεις»

Για τις παροχές συσσιτίων, που διενεργούνται σε όλη τη χώρα, από δήμους, ενορίες εκκλησιών και μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς, για φιλανθρωπικό σκοπό, δεν προβλέπεται από την υγειονομική νομοθεσία η έκδοση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας επιχείρησης υγειονομικού ενδιαφέροντος. Όμως η παροχή συσσιτίων αποτελεί ένα γεγονός πραγματικό και έκτακτο. Για τους λόγους αυτούς έχει ιδιαίτερο υγειονομικό ενδιαφέρον, όσον αφορά την προστασία της δημόσιας υγείας και επειδή όλο και αυξάνεται ο αριθμός των ατόμων που προσφεύγουν σε κέντρα παροχής συσσιτίου για την ικανοποίηση της βασικής ανάγκης για σίτιση, θα πρέπει να διενεργείται οργανωμένα και από επίσημους φορείς π.χ. από τους δήμους ή τις ενορίες των εκκλησιών ή από μη κυβερνητικές οργανώσεις. Απαγορεύεται η παροχή μη οργανωμένου συσσιτίου και από μη αρμόδιους φορείς.

Οι παραπάνω φορείς, οι οποίοι ασχολούνται με την παροχή οργανωμένου συσσιτίου, θα πρέπει να ενημερώνουν γραπτώς και εγκαίρως, για την δραστηριότητά τους αυτή και να συνεργάζονται με τις κατά τόπους Υγειονομικές Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων στις οποίες ανήκουν, ώστε οι Υγειονομικές Υπηρεσίες να είναι ενήμερες για τον προμηθευτή - παρασκευαστή, τον τόπο, τον χώρο και τον χρόνο διάθεσης των συσσιτίων.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες, από την πλευρά τους, μόλις ενημερωθούν θα πρέπει να μεριμνούν για τον υγειονομικό έλεγχο, έτσι ώστε σε όλα τα στάδια, από την προμήθεια των πρώτων υλών μέχρι και την προσφορά των γευμάτων, να μπορεί να υπάρχει επίβλεψη της εφαρμογής όλων των υγειονομικών όρων και

προϋποθέσεων, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των προσφερόμενων γευμάτων.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες παρακαλούνται να διεξάγουν το παραπάνω έργο τους, με πνεύμα καλής συνεργασίας, προσφέροντας όσο μπορούν τη συνδρομή και την υποστήριξή τους.

Παρακάτω παραθέτουμε μερικές βασικές οδηγίες υγιεινής για όσους ασχολούνται με την παρασκευή και διάθεση συσσιτίων:

- A) Στην περίπτωση που η προμήθεια των έτοιμων γευμάτων γίνεται από επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (catering), ή από Καταστήματα – Επιχειρήσεις Υγειονομικού Ενδιαφέροντος ή άλλους φορείς, οι οποίοι παρασκευάζουν και προσφέρουν έτοιμα γεύματα σε συσσίτια (π.χ. Εκπαιδευτικά Ιδρύματα) θα πρέπει αυτά να κατέχουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, σύμφωνα με τα παραπάνω σχετικά.
- B) Σε κάθε άλλη περίπτωση, όσοι ασχολούνται με την παρασκευή και την Παροχή των συσσιτίων, θα πρέπει να ακολουθούν βασικούς κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή των γευμάτων και κατά συνέπεια η προστασία της Δημόσιας Υγείας.

Ατομική Υγιεινή

1. Πλένουμε καλά τα χέρια μας:

- **μετά τη χρήση τουαλέτας**
- **πριν ξεκινήσουμε το μαγείρεμα**
- **μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, κοτόπουλο, αυγά κ.α.)**
- **μετά από φύσημα της μύτης, φτάρνισμα, βήχα**
- **μετά από χειρισμό σκουπιδιών**
- **μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντα καθαρισμού)**

2. Έχουμε πάντα καθαρά και κομμένα νύχια.

3. Όταν μαγειρεύουμε έχουμε τα μαλλιά μας μαζεμένα, εάν είναι μακριά, και ακόμη καλύτερα τα έχουμε καλυμμένα με σκούφο ή μαντήλι.

4. Όταν μαγειρεύουμε φοράμε πάντα καθαρή ποδιά.

5. Δεν καπνίζουμε ποτέ την ώρα που μαγειρεύουμε.

6. Δεν βήχουμε και δεν φταρνιζόμαστε πάνω από τα τρόφιμα.

7. Δεν μαγειρεύουμε όταν έχουμε τραύματα ή πληγές στα χέρια μας.

8. Δεν μαγειρεύουμε όταν είμαστε άρρωστοι (όταν έχουμε πυρετό, διάρροια, εμετούς, ναυτία)

Υγιεινή στο χώρο του παρασκευαστηρίου

- Διατηρούμε το χώρο του μαγειρείου πάντα καθαρό.

- Προστατεύουμε το μαγειρείο από μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια, βάζοντας σίτες Νο 16, όπου υπάρχουν ανοίγματα (π.χ. παράθυρα).
- Χρησιμοποιούμε ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία (π.χ. μαχαίρια) για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικά για τα μαγειρεμένα. Επίσης διαφορετικά για τα κρέατα, κοτόπουλα και διαφορετικά για τα λαχανικά.
- Καθαρίζουμε καλά και πλένουμε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό - απολυμαντικό τους πάγκους εργασίας, τα τραπέζια, τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά), τα εργαλεία και τα μηχανήματα μετά το τέλος του μαγειρέματος.
- Τα απορρίμματα να συλλέγονται σε σακούλες, οι οποίες θα πρέπει να κλείνουν καλά και να απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Οι κάδοι απορριμμάτων (σκουπιδιών) που υπάρχουν στο χώρο, καλό θα ήταν να είναι κλειστού τύπου (με καπάκι), ποδοκίνητοι με πεντάλ, για να μην χρειάζεται να πιάνεται με τα χέρια το καπάκι και να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.

ΨΥΓΕΙΑ

- Στο ψυγείο δεν βάζουμε ποτέ τα τρόφιμα ανακατεμένα και δεν το παραφορτώνουμε.
- Τα έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα τα τοποθετούμε στα πάνω ράφια και τα ωμά στα κάτω ράφια, έτσι ώστε να αποφευχθεί η τυχόν επιμόλυνση των τροφίμων εάν στάξουν τα ωμά πάνω στα έτοιμα τρόφιμα.
- Οι θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων θα πρέπει να είναι :
 1. Για την συντήρηση 2° έως 5° C (βαθμούς Κελσίου)
 2. Για την κατάψυξη -18° C (βαθμούς Κελσίου)
- Ελέγχουμε την θερμοκρασία των ψυγείων με θερμόμετρα **χωρίς** υδράργυρο.
- Απαγορεύεται να καταψύξουμε ξανά κάποιο προϊόν το οποίο έχει ξεπαγώσει
- Καθαρίζουμε τακτικά τα ψυγεία

ΤΡΟΦΙΜΑ

- Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών προσέχουμε την ποιότητα των προϊόντων και ιδιαίτερα την ημερομηνία λήξης αυτών.
- Πετάμε τα ληγμένα τρόφιμα και δεν τα χρησιμοποιούμε ποτέ.
- Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα, μέχρι να καταναλωθούν, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοθαλάμους, με θερμοκρασία από 60° C (βαθμούς Κελσίου) και πάνω.
- Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλα κ.α.) πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων.
- Τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση διατηρούνται σε καθαρό χώρο και θα πρέπει να είναι ξεχωριστά και μακριά τοποθετημένα από άλλα προϊόντα όπως καθαριστικά, εντομοκτόνα κ.α. για μη μόλυνση των τροφίμων.
- Πλένουμε πολύ καλά τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δεν θα μαγειρευτούν (π.χ. φρούτα , λαχανικά)

Το νερό που χρησιμοποιείται πάντα να είναι πόσιμο.

Η διάθεση των μερίδων του συσσιτίου να γίνεται σε σκεύη μιας χρήσης.
Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται περιέκτες (δοχεία) των σπιτιζομένων, αυτά να είναι καθαρά και να κλείνουν.

Επειδή και τα Κοινωνικά Παντοπωλεία, τα Κοινωνικά Καφενεία κλπ. που ανήκουν σε επίσημους φορείς ή Μ.Κ.Ο. και τα οποία εξυπηρετούν κοινωνικά ασθενείς ομάδες, είναι ένα έκτακτο και πραγματικό γεγονός, υπόκεινται και αυτά σε υγειονομικό έλεγχο από τις αρμόδιες υγειονομικές υπηρεσίες όπως κάθε Κατάστημα Υγειονομικού Ενδιαφέροντος και οφείλουν να τηρούν όλα τα ανωτέρω σχετικά.

Παρακαλούμε τις Υγειονομικές Υπηρεσίες όπως ενημερώνουν εγγράφως την Υπηρεσία μας, σχετικά με τους παραπάνω ελέγχους.

ΠΡΟΣ:

**Ο ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ**

**1. Όλες τις Αποκεντρωμένες
Διοικήσεις της χώρας**
Υπ' όψιν κ.κ. Γενικών Γραμματέων
Έδρες τους

ΑΝΤ. ΔΗΜΟΠΟΥΛΟΣ

**2. Όλες τις Περιφερειακές
Αυτοδιοικήσεις της χώρας**
α) Υπ' όψιν κ.κ. Περιφερειάρχων
Έδρες τους
β) Γενικές Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας &
Κοινωνικής Μέριμνας
β.1.) Δ/σεις Περιβαλλοντικής Υγιεινής &
Υγειονομικού Ελέγχου
Περιφερειακών Ενοτήτων
Έδρες τους
β.2) Δ/σεις Δημ. Υγείας & Κοινωνικής
Μέριμνας
Τμήματα Περιβαλλοντικής Υγιεινής
& Υγειονομικού Ελέγχου
Περιφερειακών Ενοτήτων
Έδρες τους

3. ΚΕΔΕ
Ακαδημίας 65 & Γενναδίου
Τ.Κ. 10678 Αθήνα
(με την παράκληση να
ενημερώσει όλους τους
Δήμους της χώρας)

**4. Ιερά Σύνοδος Εκκλησίας της
Ελλάδας**
Ιασίου 1

Τ.Κ. 11521 Αθήνα
(με την παράκληση να
ενημερώσει όλες τις Μητροπόλεις &
τις ενορίες της χώρας)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

1. ΕΦΕΤ

Γραφείο Προέδρου
Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2
Τ.Κ. 11526 Αθήνα

2. ΚΕΕΛΠΝΟ

Γραφείο Προέδρου
Αγράφων 3-5
Τ.Κ. 15123 Μαρούσι

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

1. Γραφείο κ. Υπουργού
2. Γραφεία κ. Υφυπουργών
3. Γραφεία κ.κ. Γεν. Γραμματέων
4. Γραφείο Γεν. Δ/ντή Πρόνοιας
5. Γραφείο Γεν. Δ/ντριας Δημόσιας Υγείας &
Ποιότητας Ζωής
6. Δ/νση Κοινωνικής Αντίληψης και
Αλληλεγγύης
7. Δ/νση Δημόσιας Υγιεινής