

**ΜΕΡΟΣ Β'**

**ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ  
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑΣ ΙΙΙ (εκτός των υπεραγορών τροφίμων) ΤΗΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ  
Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ 96967/12 (ΦΕΚ Β' 2718/8-10-2012)**

	ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ	Επιλέγεται ανάλογα με την περίπτωση
<b><u>A. ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ</u></b>	1. Τα πάσης φύσεως τρόφιμα και ποτά τα οποία διαθέτει η επιχείρηση προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών	<input type="checkbox"/>
	2. Η επιχείρηση ακολουθεί τις Οδηγίες Υγιεινής του Ε.Κ. 852/2004, όπως αυτές αποτυπώνονται στον Οδηγό Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Λιανικής Πώλησης Τροφίμων ΣΕΣΜΕ- ΕΦΕΤ (Τόμος 5, 2003) <sup>31</sup>	<input type="checkbox"/>
	3. Η επιχείρηση τηρεί στις εγκαταστάσεις της τα ακόλουθα: α) Αντίγραφο οικοδομικής άδειας με βεβαίωση κύριας χρήσης ΚΥΕ β) Αναλυτικό (επικαιροποιημένο όπου χρειάζεται) διάγραμμα ροής της δραστηριότητας της επιχείρησης, το οποίο καταρτίζει και υπογράφει ο υγειονομικά υπεύθυνος είτε επιστήμονας σχετικής ειδικότητας. γ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας (συσχέτισης των παραλαμβανόμενων προϊόντων με τους προμηθευτές τους) δ) Τα ακόλουθα αρχεία: - Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχείο καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - Αρχείο προσωπικού (με τα πιστοποιητικά υγείας και τεκμηρίωσης της εκπαίδευσής του) - Αρχείο πρώτων υλών και προμηθευτών - Αρχείο ελέγχου νερού (όπου απαιτείται) - Αρχείο ελέγχου θερμοκρασιών (όπου απαιτείται)	<input type="checkbox"/>
	4. Βεβαιώνεται ότι έχει δηλωθεί η έναρξη επιτηδεύματος στην οικεία Δ.Ο.Υ.	<input type="checkbox"/>
	5. Έχει καταβληθεί το ποσό του προβλεπόμενου από την ΥΑ 61167/17-12-2007 (ΦΕΚ 2438 Β) παραβόλου και υποβάλλεται με τη γνωστοποίηση. (Σε περίπτωση ηλεκτρονικής υποβολής μέσω ΕΚΕ αποστέλλεται φωτοαντίγραφο του αποδεικτικού κατάθεσης σε τραπεζικό λογαριασμό που υποδεικνύεται από το ηλεκτρονικό ΕΚΕ (ERMIS-EUGO))	<input type="checkbox"/>
<b><i>Έχει κατατεθεί κατά τη διαδικασία της προέγκρισης</i></b>	6. Η εγκατάσταση της επιχείρησης εντός πολυκατοικίας/οικήματος στο οποίο στεγάζονται κατοικίες α) δεν απαγορεύεται από τον Κανονισμό της Πολυκατοικίας είτε β) πραγματοποιείται με τη σύμφωνη γνώμη της πλειοψηφίας των ιδιοκτητών των στεγαζόμενων στο ίδιο κτίριο κατοικιών, όπως αυτή πιστοποιείται με σχετική υπεύθυνη δήλωση του διαχειριστή της πολυκατοικίας ή (ελλείψει ή άρνησης αυτού) του ιδιοκτήτη του χώρου, στον οποίο θα εγκατασταθεί η επιχείρηση (ισχύει για Κ.Υ.Ε τα οποία λειτουργούν σε ισόγειους ή άλλους χώρους πολυκατοικιών και γενικά οικημάτων στα οποία	<input type="checkbox"/>

<sup>31</sup> Το εν λόγω εγχειρίδιο στο οποίο αναλύονται λεπτομερέστερα και οι προϋποθέσεις του παρόντος ανατυπώνεται και διανέμεται αποκλειστικά από το Σύνδεσμο Επιχειρήσεων Σούπερ Μάρκετ Ελλάδος, σύμφωνα με την υπ' αριθμ 45/15.4.2003 απόφαση του ΔΣ του ΕΦΕΤ.

	στεγάζονται κατοικίες	
<b>Β. ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΣΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ</b> <i>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</i>	1. Βεβαιώνω ότι το προσωπικό που απασχολείται στην επιχείρηση είναι εφοδιασμένο α) με το πιστοποιητικό υγείας που προβλέπεται από την υγειονομική διάταξη υπ. αριθμ Υ1γ/Γ.Π/οικ. 35797 (ΦΕΚ 1199/11-04-2012) και β) με πιστοποιητικό εκπαίδευσης	<input type="checkbox"/>
<i>Υποχρέωση υγειονομικά υπεύθυνου</i>	2. Βεβαιώνω ότι οι υπάλληλοι (ανάλογα με τη δραστηριότητα της επιχείρησης): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δεν θα έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα που είναι σε ανοιχτές συσκευασίες όταν αισθανθούν αδιαθεσία</li> <li>• Θα καλύπτουν τις πληγές, καψίματα, δερματικές μολύνσεις με κατάλληλο χρωματιστό αδιάβροχο επίδεσμο</li> <li>• Θα φορούν κατάλληλο, καθαρό ρουχισμό</li> <li>• Θα χειρίζονται σωστά τα τρόφιμα και θα συνεργάζονται προς όφελος της υγιεινής και ασφάλειας αυτών</li> <li>• Θα χρησιμοποιούν γάντια (όπου χρειάζεται) τα οποία ωστόσο δεν θα υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών και θα αλλάζονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα, καθώς και όταν αλλάξει η εργασία ή το είδος του τροφίμου που χειρίζονται</li> <li>• Θα τηρούν τους κανόνες σωστής ατομικής υγιεινής (π.χ. όχι κοσμήματα σε μέρος του σώματος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια κλπ)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>
	3. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων θα εξασφαλίζουν ότι συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της κείμενης Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας και ότι οι χειριστές τροφίμων θα εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων ανάλογα με τη δραστηριότητα της επιχείρησης και τις εκτελούμενες εργασίες. Η εκπαίδευση του προσωπικού θα τεκμηριώνεται με κατάλληλο αρχείο που θα διατηρείται στο αρχείο προσωπικού	<input type="checkbox"/>
<b><u>Γ. ΚΤΙΡΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ/ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ</u></b>	1α. Το οίκημα στο οποίο στεγάζεται η επιχείρηση πληροί τις διατάξεις του Οικοδομικού Κανονισμού και του Κτιριοδομικού Κανονισμού.	<input type="checkbox"/>
	1β. Η επιχείρηση διαθέτει για τη λειτουργία της σχετική έγκριση της αρμόδιας τεχνικής υπηρεσίας (για τις περιπτώσεις επιχειρήσεων που λειτουργούν σε χώρο εκτός αρμοδιότητας της πολεοδομικής υπηρεσίας, δηλ. σε σχολικό κτίριο, σε μετασκευασμένο όχημα, πλωτό ναυπήγημα εντός λίμνης κ.α.)	<input type="checkbox"/>
	1γ. Η επιχείρηση τηρεί τους ειδικότερους όρους και προϋποθέσεις των πολεοδομικών διατάξεων στις οποίες υπάγεται (για τις περιπτώσεις επιχειρήσεων οι οποίες λειτουργούν εντός παραδοσιακών οικισμών)	<input type="checkbox"/>

	2. Ο χώρος της επιχείρησης είναι <b>κύριας χρήσης</b> , προορισμένος για Κ.Υ.Ε. Επιπλέον, η επιχείρηση διαθέτει τους χώρους που απαιτεί η δραστηριότητα που ασκεί. Διατίθεται σχετικό σχεδιάγραμμα (κάτοψη) με αποτύπωση όλων των χώρων του καταστήματος.	<input type="checkbox"/>
	3. Πληρούνται όλες οι νόμιμες προϋποθέσεις και υποχρεώσεις των μέτρων και μέσων πυροπροστασίας όπως ορίζονται από την αριθμ. 8γ/2007 (ΦΕΚ Β'12) Πυροσβεστική Διάταξη (για κτίρια με αίτηση για άδεια οικοδομής πριν την 17 <sup>η</sup> -2-1989) ή από το άρθρ. 9 του Π.Δ/τος 71/1988 (ΦΕΚ Α' 32) (για κτίρια με αίτηση για άδεια οικοδομής μετά την 17 <sup>η</sup> -2-1989)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<b>Γ2. ΟΡΟΦΕΣ, ΤΟΙΧΟΙ, ΔΑΠΕΔΑ, ΠΑΡΑΘΥΡΑ ΚΛΠ</b>	4. Οι επιφάνειες των τοίχων, των δαπέδων, των οροφών και των θυρών είναι κατασκευασμένες από κατάλληλα υλικά ώστε να μπορούν να καθαρίζονται και να απολυμάνονται εύκολα	<input type="checkbox"/>
	3β. Οι επιφάνειες των τοίχων είναι στεγανές, μη απορροφητικές και από μη τοξικά υλικά (Για τις περιπτώσεις που λόγω της δραστηριότητας του καταστήματος απαιτείται υγρός καθαρισμός και απολύμανση επιφανειών τοίχων)	<input type="checkbox"/>
	4. Οι οροφές/ η εσωτερική επιφάνεια της στέγης και ό,τι είναι στερεωμένο σε αυτές είναι σχεδιασμένες και κατασκευασμένες έτσι ώστε να μη συσσωρεύονται ρύποι και να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ευρωτίασης (μούχλας) καθώς και η πτώση σωματιδίων	<input type="checkbox"/>
	5. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων και είναι εφοδιασμένα με κατάλληλο πλέγμα προστασίας	<input type="checkbox"/>
<b>Γ3. ΥΔΡΕΥΣΗ</b>	1α. Στην επιχείρηση υπάρχει επαρκής παροχή νερού κατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (Υ2/2600/2001- ΦΕΚ 892 Β'/11-07-01 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει)	<input type="checkbox"/>
	1β. Το μη πόσιμο νερό κυκλοφορεί σε ξεχωριστό δίκτυο με σχετική ένδειξη (ισχύει για τις περιπτώσεις που χρησιμοποιείται μη πόσιμο νερό λ.χ. για πυροσβεστική χρήση, παραγωγή ατμού, ψύξη κλπ)	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	2. Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα παράγεται από νερό το οποίο είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και παρασκευάζεται, διακινείται και αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	3. Ο ατμός που χρησιμοποιείται σε άμεση επαφή με τρόφιμα είναι απαλλαγμένος από κάθε ουσία που παρουσιάζει κίνδυνο για την υγεία ή ενδέχεται να μολύνει τα τρόφιμα	<input type="checkbox"/>
<b>Γ.4 ΑΠΟΧΕΤΕΥΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΒΛΗΤΑ</b>	1. Βεβαιώνεται η σύνδεση με το υπάρχον αποχετευτικό δίκτυο	<input type="checkbox"/>

	1β. Η εγκατάσταση αποχέτευσης της επιχείρησης είναι α) κατάλληλη για το σκοπό που προορίζεται, σύμφωνα με τις σχετικές ισχύουσες Πολεοδομικές Διατάξεις και β) σχεδιασμένη και κατασκευασμένη κατά τρόπο που αποκλείεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων (ισχύει στις περιπτώσεις που υπάρχει εγκατάσταση αποχέτευσης για την επιχείρηση)	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	2. Στην επιχείρηση υπάρχει επαρκής αριθμός κατάλληλων δοχείων απορριμμάτων που πληρούν τους υγειονομικούς όρους και θα φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα. Τα δοχεία απορριμμάτων θα αδειάζονται και θα καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού-απολύμανσης που θα τηρεί η επιχείρηση στο αντίστοιχο αρχείο	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	3. Η επιχείρηση θα συμμετέχει σε συστήματα εναλλακτικής διαχείρισης όσον αφορά τις συσκευασίες και άλλα προϊόντα που αποτελούν απορρίμματα/ απόβλητα	<input type="checkbox"/>
<b>Γ5. ΦΩΤΙΣΜΟΣ - ΑΕΡΙΣΜΟΣ</b>	1. Στην επιχείρηση υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή τεχνητού φωτισμού και αερισμού σε όλους τους χώρους. Η εγκατάσταση τεχνητού αερισμού (εάν υπάρχει) εξασφαλίζει ικανοποιητική απαγωγή υδρατμών 2. Οι λαμπτήρες φωτισμού φέρουν προστατευτικά άθραυστα και διαφανή καλύμματα	<input type="checkbox"/>
<b>Γ6. ΑΠΟΔΥΤΗΡΙΑ/ ΑΠΟΧΩΡΗΤΗΡΙΑ</b>	1. Βεβαιώνεται η ύπαρξη αποδυτηρίων προσωπικού με ξεχωριστό ερμάριο για κάθε εργαζόμενο	<input type="checkbox"/>
	1β. Βεβαιώνεται η ύπαρξη διαφορετικών κατά φύλο αποδυτηρίων σε κατάλληλα απομονωμένο και διαμορφωμένο χώρο (ισχύει για επιχειρήσεις με περισσότερους από πέντε εργαζόμενους κατά βάρδια)	<input type="checkbox"/>
	2. Βεβαιώνεται η ύπαρξη επαρκών και κατάλληλων αποχωρητηρίων <sup>32</sup> με προθάλαμο και υδραυλική εγκατάσταση συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων είναι στεγανές, μη απορροφητικές και τα παράθυρα (εάν υπάρχουν) καλύπτονται μόνιμα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα	<input type="checkbox"/>
	3. Βεβαιώνεται η ύπαρξη επαρκούς αριθμού νιπτήρων, στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων, εφοδιασμένων με τα απαραίτητα μέσα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών	<input type="checkbox"/>
	4. Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους φωτίζονται και αερίζονται επαρκώς, με φυσικά ή τεχνητά μέσα. Για τον τεχνητό αερισμό (όπου υπάρχει) βεβαιώνεται η ύπαρξη κατάλληλης εγκατάστασης αερισμού (απαγωγός σωλήνας επαρκούς	<input type="checkbox"/>

<sup>32</sup> 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 σε αυτά, εφόσον υπάρχουν δυνατότητες εξυπηρέτησής του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου, β) οι επιχειρήσεις των Δημοτικών Αγορών ή παρόμοιων συγκροτημάτων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων θα εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια που έχει την υποχρέωση να κατασκευάσει ο φορέας που νέμεται το συγκρότημα των καταστημάτων τούτων, γ) επιχειρήσεις ενταγμένες σε συγκροτήματα (εμπορικά κέντρα, συγκροτήματα ομοειδών δραστηριοτήτων ή άλλες μορφές πολλαπλής εγκατάστασης) τα οποία παρέχουν γενικές διευκολύνσεις και βοηθητικούς χώρους, εφόσον υπάρχει σύμφωνη γνώμη από τον εκπροσωπούμενο το συγκρότημα

	διαμέτρου με εξαεριστήρα)	
<b>Γ.7 ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ (ανάλογα με το είδος της επιχείρησης)</b> <b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	1. Βεβαιώνεται η χρήση ψυκτικών θαλάμων ανάλογης δυναμικότητας για τα ευαλλοιώτα τρόφιμα, με συστήματα καταγραφής θερμοκρασίας (θερμόμετρα). Οι ψυκτικοί θάλαμοι φέρουν κατάλληλα υλικά επένδυσης και δάπεδα με δυνατότητα καθαρισμού και αποστράγγισης	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	2. Βεβαιώνεται η χρήση πάγκων εργασίας, επιφανειών κοπής, σκευών κλπ, ανάλογα με τα πωλούμενα είδη, από κατάλληλα υλικά που διευκολύνουν τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	3. Βεβαιώνεται η χρήση κατάλληλου και επαρκούς μηχανικού εξοπλισμού (μηχανών κοπής κιμά, αλλαντικών, τυριών κλπ)	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	4. Βεβαιώνεται η χρήση προθηκών έκθεσης προς πώληση από κατάλληλα υλικά	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	5. Βεβαιώνεται η χρήση κατάλληλου εξοπλισμού για πλύσιμο των σκευών, των εργαλείων, των τροφίμων ο οποίος φέρει κατάλληλη σήμανση, καθώς και επαρκούς αριθμού νιπτήρων για το πλύσιμο των χεριών. Στην επιχείρηση υπάρχει συνεχής παροχή ζεστού και κρύου νερού	<input type="checkbox"/>
<b>Υποχρέωση ιδιοκτήτη και υγειονομικά υπεύθυνου</b>	6. Βεβαιώνεται η τήρηση των ορθών συνθηκών αποθήκευσης των τροφίμων	<input type="checkbox"/>
	7. Βεβαιώνεται ότι τα τρόφιμα που εμπορεύεται η επιχείρηση δεν εκτίθενται έξω από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, στην πρασιά ή στο πεζοδρόμιο	<input type="checkbox"/>
	8. Βεβαιώνεται ότι η έκθεση των κηπευτικών και φρούτων που εμπορεύεται η επιχείρηση δεν καταλαμβάνει χώρο πέραν του 1 μ. έξω από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου (ισχύει για την περίπτωση εμπορίας κηπευτικών και φρούτων)	<input type="checkbox"/>
	9. Βεβαιώνεται ότι οι εγκαταστάσεις του κρεοπωλείου και του ιχθυοπωλείου βρίσκονται σε ξεχωριστό, νοητά διαχωρισμένο χώρο (ισχύει στις περιπτώσεις μεικτών επιχειρήσεων)	<input type="checkbox"/>
	10. Βεβαιώνεται ότι η κοπή των τροφίμων (τυροκομικών προϊόντων, αλλαντικών κλπ) πραγματοποιείται με διαδικασίες που διασφαλίζουν την υγιεινή και ασφάλεια αυτών. Η συσκευασία των εντός της επιχείρησης συσκευαζόμενων τροφίμων και ποτών φέρει την απαιτούμενη σήμανση (ημερομηνία συσκευασίας, συνθήκες διατήρησης, ημερομηνία λήξης κλπ)	<input type="checkbox"/>
	11. Βεβαιώνεται η ύπαρξη κατάλληλου χώρου και εξοπλισμού για την επεξεργασία προϊόντων (λ.χ. παραγωγή φρέσκου χυμού σε οπωροπωλείο, παρασκευή καφέ από τα πρατήρια άρτου και ειδών ζαχαροπλαστικής των αρτοποιείων)	<input type="checkbox"/>