



ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ

Χειμάρρας 30, 546 43 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΤΗΛ: 2310 932420 FAX: 2310 932431

Κινητό: 6983161473

www.paskedi.gr e-mail: paskedi@paskedi.gr

Προς
Υπουργείο Τουρισμού

Θεσσαλονίκη 01/04/2015

Θέμα : "Βασική προϋπόθεση οποιασδήποτε αδειοδότησης Κ.Υ.Ε. από Ο.Τ.Α., η προσκόμιση δικαιολογητικού δωρεάν εγγραφής στον Πανελλήνιο Πρωτοβάθμιο Φορέα του και ένταξη του κλάδου στον Ε.Ο.Τ.

ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΣΤΙΑΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΣΚΕΔΑΣΗΣ με διακριτικό τίτλο "ΠΑ.Σ.Κ.Ε.Δ.Ι." Α.Μ. 7597 - 3/8/2004 ΜΟΝΟΜΕΛΟΥΣ ΠΡΩΤΟΔΙΚΕΙΟΥ ΘΕΣ/ΝΙΚΗΣ

ΥΠΟΜΝΗΜΑ – ΑΙΤΗΜΑ

Κυρία Υπουργέ,

Με μεγάλο ενδιαφέρον παρακολουθήσαμε την συνέντευξή σας που έλαβε χώρα, την Τρίτη 10 Φεβρουαρίου 2015, από την οποία διαφάνηκε η καλή σας πρόθεση για την πραγματοποίηση της φιλοσοφίας "Τουρισμός για Όλους".

Είναι κοινώς αποδεκτό ότι για να επιτευχθεί ο στόχος της τουριστικής ανάπτυξης που είναι μοχλός ανάπτυξης ολόκληρης της ελληνικής οικονομίας, θα πρέπει να υπάρχει μία ολοκληρωμένη προσέγγιση. Σπασμωδικός και μεμονωμένος σχεδιασμός χωρίς να λαμβάνει υπ' όψιν όλους τους επαγγελματίες του τουριστικού κλάδου, όχι μόνον δεν βοηθάει στην τουριστική ανάπτυξη, αλλά αντιθέτως δημιουργεί περισσότερα προβλήματα. Ποιοι είναι όμως οι Επαγγελματίες του τουριστικού κλάδου; Σωστά συμμετέχουν οι Ξενοδόχοι, οι Τουριστικοί πράκτορες, οι ιδιοκτήτες Τουριστικών λεωφορείων. Είναι δυνατόν όμως να λείπει ο πλέον ισχυρός πυλώνας και "ατμομηχανή", όπως σεις είπατε,

της νέας εθνικής αναπτυξιακής προσπάθειας, με καθοριστική συμβολή στο ΑΕΠ της χώρας και στη δημιουργία νέων θέσεων εργασίας, η Εστίαση και Διασκέδαση;

Όπως σωστά επισημάνθηκε στην συνέντευξη τύπου, όλοι όσοι αγωνίζονται, αγωνιούν αλλά και ζουν, εργοδότες και εργαζόμενοι, από το τουριστικό προϊόν της χώρας, πρέπει να στεγάζονται σε μία κοινή επιμελητηριακή στέγη. Ο ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ. εκπροσωπώντας τα **καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος** οφείλει να επιστήσει την προσοχή σας, στην αναγκαιότητα να συμπεριληφθεί η πλειονότητα των εν λόγω καταστημάτων στον Ε.Ο.Τ., όπως ανήκαν πριν χρόνια σύμφωνα με το Β.Δ. 436/1961, το οποίο βρίσκεται ακόμη σε ισχύ. Τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος προσφέρουν όντως πολυθεματικό τουρισμό, καθώς οι τουρίστες δεν χρειάζονται μόνο κατάλυμα αλλά κυρίως ενδιαφέρονται για καταστήματα μαζικής εστίασης και διασκέδασης. Ακόμη και στις περιπτώσεις των «all inclusive» πακέτων, η πρακτική έχει καταδείξει πως οι τουρίστες δεν αρκούνται μόνο στις από τα ξενοδοχειακά συγκροτήματα προσφερόμενες υπηρεσίες και αναζητούν και εκτός αυτών, υπηρεσίες εστίασης και διασκέδασης. Ο τουρίστας στην Ελλάδα, δεν έρχεται μόνο για να κοιμηθεί, αλλά έρχεται να απολαύσει και το ταβερνάκι του και τον γλυκό βραστό του στο μπρίκι και στη χόβολη, τις τηγανητές πατάτες στη λαδόκολλα, τα “βρώμικα ψητά της ώρας”, όπως συνηθίζεται να λέγονται, τον γύρο – πίττα με το τζατζίκι να του στάζει στα χέρια, το λιαστό χταποδάκι στις ψαροταβέρνες που κολυμπούν στο κύμα, τον φραπέ με 3 παγάκια και αφρόγαλα κάτω από την ομπρέλα της ξαπλώστρας στην αμμουδιά, τις μικρές παρέες στα μπαράκια που μετά τα πρώτα ποτάκια γίνονται μία, τις μικρές ρεμπέτικες κομπανίες, με τους ήχους της Ελλάδας μας, τον ζεϊμπέκικο, το κέφι, ακόμη και το κρεμμύδι σπασμένο στο τραπέζι με την γροθιά του....

Έτσι από τα γραφεία τουριστικής πληροφόρησης για την Ελλάδα που βρίσκονται στην αλλοδαπή, δεν είναι δυνατόν να ισχυριστεί κάποιος ότι δίδονται ολοκληρωμένες πληροφορίες, χωρίς να παρέχεται ενημέρωση, για το που μπορεί ένας τουρίστας να γευματίσει, να πιει έναν καφέ ή να διασκεδάσει. Τη στιγμή μάλιστα που η φετινή ελληνική τουριστική καμπάνια στο εξωτερικό έχει τον **συγκλονιστικό** τίτλο «**And everywhere you turn ...gods... myths...heroes...**», θα επιθυμούσαμε να γίνει γνωστή στην αλλοδαπή, η Ελληνική διασκέδαση σαν βασικό συστατικό στοιχείο της Ελληνικής κουλτούρας. Έτσι για παράδειγμα, είναι πασιδηλο πως η έξοδος των Ελλήνων για νυχτερινή διασκέδαση αρχίζει μετά τις 23:00 και ολοκληρώνεται τις πρώτες πρωινές ώρες. Η συγκεκριμένη πρακτική έχει πλέον περιβληθεί με τα απαραίτητα στοιχεία για να λάβει το χαρακτήρα του άγραφου

κοινωνικού κανόνα (έθιμο), δηλαδή, επαναλαμβάνεται για μεγάλο χρονικό διάστημα (εδώ και δεκαετίες πλέον), αλλά και σε συμπόσια εδώ και χιλιετίες και οι πολίτες με ελεύθερη βούληση δεσμεύονται από την συγκεκριμένη πρακτική. Η παραπάνω πρακτική είναι γνωστή πλέον σ' ολόκληρο τον κόσμο και οι τουρίστες αναζητούν την νυχτερινή, χωρίς δεσμευτικό ωράριο διασκέδαση. Έτσι γίνεται σαφές πως τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, που παρέχουν υπηρεσίες αναψυχής και διασκέδασης, πρέπει πρωτίστως να συμπεριλαμβάνονται στο τουριστικό πληροφοριακό υλικό, που δίδεται στους ενδιαφερόμενους υποψήφιους τουρίστες.

Περαιτέρω, θα πρέπει να τονιστεί ότι δεν είναι δυνατόν, ο συγκεκριμένος τουριστικός κλάδος που εκπροσωπείται από τον ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ., να μην συμπεριλαμβάνεται τόσο στην τουριστική καμπάνια και τις κλαδικές εκθέσεις του Ε.Ο.Τ., όσο και στις επιχορηγήσεις. Αναφορικά με τις επιχορηγήσεις, αποβαίνει κατά του υγιούς ανταγωνισμού το γεγονός ότι επιχορηγούνται οι ξενοδοχειακές μονάδες, μέσα στις οποίες υπάρχουν καταστήματα μαζικής εστίασης και διασκέδασης, ενώ δεν επιχορηγούνται τα αμιγώς καταστήματα μαζικής εστίασης και διασκέδασης εκτός ξενοδοχειακών μονάδων.

Υπάρχουν χιλιάδες επιχειρήσεις του κλάδου Της Εστίασης και της Διασκέδασης, που αξίζουν επάξια να ανήκουν στον Ε.Ο.Τ.

A. Ο ΠΑΣΚΕΔΙ πιστοποιεί τέτοιες επιχειρήσεις Εστίασης με τα κάτωθι κριτήρια:

- 1)** Αποκλειστική χρήση Εξαιρετικά Παρθένου ή/και Παρθένου ελαιολάδου στο σύνολό της κουζίνας της επιχείρησης.
- 2)** Αποκλειστική χρήση γαλακτοκομικών προϊόντων και κρεατοσκευασμάτων (π.χ. λουκάνικα, γύρος, κοτόπουλα κλπ), Ελληνικής προέλευσης (πλην των εξαιρέσεων).
- 3)** Αποκλειστική χρήση χύμα οίνου ή μπύρας Ελληνικής προέλευσης (εάν προσφέρεται).
- 4)** Ο οινολογικός κατάλογος της επιχείρησης περιέχει τον προβλεπόμενο από τις Προδιαγραφές Πιστοποίησης αριθμό Ελληνικών εμφιαλωμένων οίνων ήτοι 65% Ελληνικά κρασιά και 35% Διεθνή
- 5)** Αποκλειστική χρήση νωπού Ελληνικού κρέατος, κιμάδων ή ψαριών και εάν υπάρχει κατεψυγμένο αναφέρεται στον Τιμοκατάλογο.
- 6)** Αποκλειστική χρήση οσπρίων Ελληνικής προέλευσης.
- 7)** Αποκλειστική χρήση αρτοσκευασμάτων αρίστης ποιότητας και Ελληνικής προέλευσης.
- 8)** Αποκλειστική χρήση φρούτων, γλυκών και κηπευτικών προϊόντων Ελληνικής παραγωγής.

- 9) Η προσφερόμενη τηγανητή πατάτα είναι φρέσκια.
- 10) Σε περίπτωση χρήσης κατεψυγμένων προϊόντων αυτά αναγράφονται στον Τιμοκατάλογο.
- 11) Δεν γίνεται χρήση κονσερβοποιημένων εδεσμάτων (όπως ντολμαδάκια, γίγαντες, σαλάτες κλπ).
- 12) Μη χρησιμοποίηση χάρτινων τραπεζομάντιλων, πλαστικών πιάτων, ποτηριών ή ευτελών πλαστικών καθισμάτων.
- 13) Συνθήκες άψογης καθαριότητας των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού στους χώρους παρασκευής, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων και στους χώρους υγιεινής. Σεβασμός στον πελάτη-καταναλωτή.
- 14) Καταρτίσθηκε η επιχείρηση και το προσωπικό με τα Σεμινάρια Επιπέδου 1 του ΕΦΕΤ, ή υπέβαλλε Αίτηση στον φορέα της και έχει την σχετική ΒΕΒΑΙΩΣΗ.
- 15) Προσωπικό υγιές, ομιλώντας τουλάχιστον μία ξένη γλώσσα, με καθαρή και επιμελημένη ομοιόμορφη στολή εργασίας.
- 16) Αποχωρητήρια πελατών και για ΑΜΕΑ, σε άριστη κατάσταση διατηρούμενα.
- 17) Δεν κατηγορήθηκε, ούτε τιμωρήθηκε η επιχείρηση για αλλοιωμένα τρόφιμα ή νοθευμένα ποτά, από οποιαδήποτε υγειονομική υπηρεσία, κατά την τελευταία τριετία και κατέχει νόμιμη άδεια.
- 18) Διαθέτει ιστοσελίδα της μορφής <http://www.όνομα.gr> και e-mail ή υπέβαλλε αίτημα κατασκευής
- 19) Σύνομη περιγραφή προέλευσης, βασικών υλικών και παρασκευής φαγητών, μεζέδων, χωριάτικης σαλάτας και κρασιών στους Τιμοκαταλόγους, μεταφρασμένα και σε μία ξένη γλώσσα τουλάχιστον. Ο κατάλογος των κρασιών να είναι ξεχωριστός.
- 20) Λειτουργεί σύμφωνα με την άδειά του, σεβόμενος τους συναδέλφους του και τους νόμους του Κράτους.

Β. Ο ΠΑΣΚΕΔΙ πιστοποιεί επιχειρήσεις Διασκέδασης με τα κάτωθι κριτήρια:

- 1) Προσφέρεται κέρασμα υποδοχής.
- 2) Αποκλειστική χρήση Εξαιρετικά Παρθένου ελαιολάδου στο σύνολό της κουζίνας της επιχείρησης, για την παρασκευή οποιουδήποτε πρόχειρου μεζέ.
- 3) Αποκλειστική χρήση γαλακτοκομικών προϊόντων Ελληνικής προέλευσης (πλην των εξαιρέσεων) και ειδικά της Ελληνικής φέτας.
- 4) Αποκλειστική χρήση αλκοολούχων ποτών "soft" από πιστοποιημένες κατά ISO εταιρίες (κάβες), με την απαραίτητη ύπαρξη φιαλών Ούζου και Τσίπουρου

- 5) Ο οινολογικός κατάλογος της επιχείρησης περιέχει τον προβλεπόμενο από τις Προδιαγραφές Πιστοποίησης αριθμό Ελληνικών εμφιαλωμένων οίνων ήτοι 65% Ελληνικοί και 35% Διεθνείς.
- 6) Ο κατάλογος με τις μπίρες, εμφιαλωμένες ή χύμα, περιέχει 50% τουλάχιστον Ελληνικής παραγωγής και 50% διεθνούς.
- 7) Αποκλειστική χρήση Αλλαντικών ή κρεατοσκευασμάτων Ελληνικής παραγωγής.
- 8) Αποκλειστική χρήση αρτοσκευασμάτων και ειδών ζαχαροπλαστικής Ελληνικής προέλευσης.
- 9) Αποκλειστική χρήση κονσερβοποιημένων εδεσμάτων (όπως ντολμαδάκια, γίγαντες, σαλάτες κλπ) Ελληνικής παραγωγής.
- 10) Αποκλειστική χρήση κηπευτικών προϊόντων Ελληνικής παραγωγής (π.χ. καρότο, αγγούρι, ντομάτα).
- 11) Αποκλειστική χρήση φρούτων, γλυκισμάτων και ξηρών καρπών Ελληνικής παραγωγής.
- 12) Οι προμήθειές μας, ειδικά στον καφέ γίνονται με βάση την ποιότητα και μετά την τιμή, από πιστοποιημένες κατά ISO εταιρίες
- 13) Η παρασκευή του ελληνικού καφέ γίνεται σε μπρίκι ή σε άμμο και όχι με μηχανή που παράγει ατμό και προσφέρεται με γλυκό του κουταλιού, λουκουμάκι ή κουλουράκια Ελληνικής προέλευσης.
- 14) Καφές σερβίρεται καθ' όλη τη διάρκεια του 24ώρου και αλκοόλ μόνο σε ενήλικους.
- 15) Χρήση και Ελληνικής μουσικής πλην του Διεθνούς ρεπερτορίου
- 16) Καταρτίσθηκε η επιχείρηση και το προσωπικό με τα Σεμινάρια Επιπέδου 1 του ΕΦΕΤ ή υπέβαλλε ΑΙΤΣΗ στον φορέα της και κατέχει την σχετική ΒΕΒΑΙΩΣΗ.
- 17) Προσωπικό υγιές, ομιλώντας τουλάχιστον μία ξένη γλώσσα, με καθαρή και επιμελημένη ομοιόμορφη στολή εργασίας.
- 18) Αποχωρητήρια πελατών και για ΑΜΕΑ, σε άριστη κατάσταση διατηρούμενα.
- 19) Δεν κατηγορήθηκε, ούτε τιμωρήθηκε η επιχείρηση για αλλοιωμένα τρόφιμα ή νοθευμένα ποτά, από οποιαδήποτε υγειονομική υπηρεσία, κατά την τελευταία τριετία.
- 20) Διαθέτει ιστοσελίδα της μορφής <http://www.όνομα.gr> και e-mail ή υπέβαλλε αίτημα κατασκευής
- 21) Λειτουργώ σύμφωνα με την άδειά μου, σεβόμενος τους συναδέλφους μου και τους νόμους του Κράτους.

Γ) Επιπρόσθετα ο ΠΑΣΚΕΔΙ, επιθυμεί να αναλάβει, σύμφωνα με τις δυνατότητές του την πρωτοβουλία – για συμμόρφωση απαιτήσεων των Ευρωπαϊκών Κανονισμών 178/2002,

852/2004, 853/2004 και 882/2004 – την εκπαίδευση των επιχειρηματιών σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, των ήδη εργαζομένων, αλλά και όσων ενδιαφέρονται να εργασθούν σε αυτά.

Γνωρίζοντας ότι η διάθεση στον κλάδο, των εθνικών οδηγών του ΕΦΕΤ (Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης, Οδηγός Υγιεινής με σχετική αφίσα, που υποκαθιστούν το HACCP) – από το φορέα που του ανετέθη– δεν είχε επιτυχή έκβαση, λόγω τιμής πώλησης και μη κατάλληλης επικοινωνιακής πολιτικής, εμείς προτιθέμεθα να τους διαθέσουμε, σύμφωνα και με την έγκριση που έχουμε από τον ΕΦΕΤ (Απόφαση Δ.Σ. ΕΦΕΤ – Ιανουάριος 2005), μέσω των μέσων που διαθέτουμε, ΕΝΤΕΛΩΣ ΔΩΡΕΑΝ, ούτως ώστε να φτάσουν στα χέρια των 120.000 επιχειρηματιών και 700.000 εργαζομένων στον κλάδο, άμεσα, προκειμένου να εκπαιδευθούν στους ως άνω κανονισμούς.

Τα προγράμματα αυτά αποσκοπούν στη διασφάλιση της ποιότητας, την παραγωγή και προσφορά ασφαλών τροφίμων και την προστασία του καταναλωτή, μέσω της αποτελεσματικής και κατάλληλης κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων.

Για την επιτυχή έκβαση του σχεδίου θα συνεργασθεί, προσφέροντας εργασία σε εκατοντάδες άνεργους επόπτες δημόσιας υγείας, πέραν των έμμισθων του ΕΦΕΤ και των υγειονομικών υπηρεσιών όλης της Χώρας.

Το πρόγραμμα μπορεί να ξεκινήσει, άμεσα, με ενημερωτικές και συστατικές επισκέψεις στα καταστήματα και να υλοποιηθεί με εκπαιδευτικά σεμινάρια 10 ωρών (σύμφωνα με τις προδιαγραφές του ΕΦΕΤ **ΕΠΙΠΕΔΟ 1**), σε ειδικές και κατάλληλα διαμορφωμένες αίθουσες του επαγγελματικού φορέα, χωρίς καμία απολύτως κρατική επιβάρυνση.

Τα θέματα των εκπαιδευτικών σεμιναρίων και των ενημερωτικών επισκέψεων, θα επικεντρώνονται στη μετάδοση γνώσεων των συμμετεχόντων, σχετικά με:

- 1. Ασφαλή θερμοκρασία τροφίμων υψηλού κινδύνου.*
- 2. Παρουσία κατάλληλου εξοπλισμού για τη διατήρηση τροφίμων στην κατάλληλη θερμοκρασία (ζεστών ή κρύων) και με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο: κατάλληλος σχεδιασμός, διατήρηση και χειρισμός.*
- 3. Χρήση κατάλληλων και διακριβωμένων θερμομέτρων.*
- 4. Σωστή απόψυξη των τροφίμων υψηλού κινδύνου.*

5. Γενική προστασία των τροφίμων από βλαπτικούς παράγοντες κατά την αποθήκευση, προετοιμασία, προσφορά και μεταφορά.
6. Προστασία από διασταυρούμενη μόλυνση κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας και της συντήρησης στο ψυγείο.
7. Ορθή χρήση του εξοπλισμού - σκευών για το χειρισμό των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων.
8. Αυστηρό περιορισμό των χεριών με τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα.
9. Σωστή αποθήκευση σκευών - εξοπλισμού διανομής επιπρόσθετων τροφίμων (πάγος κ.τ.λ.).
10. Απαγόρευση εργασίας ατόμων με λοιμώδη νοσήματα ή άλλες μεταδοτικές ασθένειες (βιβλιάρια και πιστοποιητικά υγείας).
11. Τη σωστή τήρηση ατομικής υγιεινής από τους εργαζόμενους (ιματισμός, μαλλιά, χρήση γαντιών κ.τ.λ.).
12. Εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και στις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας.
13. Κατάλληλη σχεδίαση, κατασκευή, εγκατάσταση και συντήρηση των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
14. Καθαρές επιφάνειες μαγειρικών σκευών και εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
15. Καθαρές επιφάνειες εξοπλισμού που ΔΕΝ έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
16. Αντικείμενα μιας χρήσης να συλλέγονται και φυλάσσονται ξεχωριστά και να μην ξαναχρησιμοποιούνται.
17. Τη συντήρηση, εάν υπάρχει, μηχανής παραγωγής πάγου, σε υγειονομικά αποδεκτή κατάσταση.
18. Κατάλληλο σύστημα πλύσεως σκευών. Κατάλληλη θερμοκρασία και ορθή χρήση απορρυπαντικών ουσιών αποδεκτών από υγειονομικής άποψης.
19. Χρήση και εξασφάλιση παροχής πόσιμου νερού.
20. Υγιεινή διάθεση λυμάτων.
21. Τουαλέτες πελατών- καθαριότητα - εξοπλισμός.
22. Εγκαταστάσεις προσωπικού (τουαλέτες, ντους, νιπτήρες, αποδυτήρια), ώστε να διατηρούνται καθαρά, κατάλληλα εξοπλισμένα και με εύκολη πρόσβαση του προσωπικού.
23. Καλυμμένα δοχεία απορριμμάτων, ποδοκίνητα, επαρκή σε αριθμό, με ασφάλεια για την αποφυγή εισόδου τρωκτικών και εντόμων.

24. Απουσία εντόμων, τρωκτικών, πουλιών και άλλων ζώων.
25. Προστασία των εξωτερικών ανοιγμάτων από την είσοδο εντόμων και τρωκτικών.
Εφαρμογή και αποτελεσματικότητα προγράμματος μυοκτονίας – εντομοκτονίας.
Τήρηση φακέλου – αρχείου.
26. Καλή κατασκευή, καθαριότητα και επαρκή συντήρηση των δαπέδων, τοίχων και οροφής.
27. Επαρκή φωτισμό για το χειρισμό τροφίμων. Να υπάρχει σύστημα εξαερισμού για την απαγωγή καπνών, ατμών, το οποίο να διατηρείται καθαρό.
28. Υλικά καθαρισμού εγκεκριμένα που διατηρούνται σε ασφαλές σημείο.
Απουσία πηγών μόλυνσης έξω από το κατάστημα, υγιεινή περιβάλλοντος χώρου.

Η πρότασή μας

Τα τελευταία δύο χρόνια πέραν των σεμιναρίων που πραγματοποιούμε, ασχολούμαστε και με **νέους επιχειρηματίες** που ενδιαφέρονται να δραστηριοποιηθούν στον χώρο της εστίασης, αναλαμβάνουμε την νέα επιχείρηση από το **πρώτο στάδιο** (τα συμβόλαια μίσθωσης) μέχρι το **τελικό στάδιο** (έναρξη και διάθεση των προϊόντων).

Σε αυτή την δραστηριότητά μας παρατηρούμε διάφορα προβλήματα στους νέους καταστηματαρχες, που πέραν του διαδικαστικού για την έκδοση μίας νέας άδειας (πυροσβεστική, υγειονομικό κλπ), οφείλονται σε **έλλειψη γνώσης** και επιπολαιότητας – ενθουσιασμού να ανοίξουν μία νέα επιχείρηση.

Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να ταλαιπωρούνται και να καθυστερεί η έκδοση των αδειών τους, καθώς η προέγκριση που εφοδιάζονται από τον αρμόδιο Δήμο τους, που συνήθως ανέρχεται από τρεις (3) έως έξι (6) μήνες, **δεν επαρκεί**. Το παραμικρό λάθος τους, όπως η κατασκευή του καταστήματος, ο λάθος σχεδιασμός των δικτύων, χρήση γης, κλπ τους κατευθύνει εκτός προγράμματος και συνεπώς εκτός ορίων που ορίζει ο Νόμος. Συνέπεια όλων των παραπάνω είναι να βεβαιώνονται **παραβάσεις και σφραγίσεις** των καταστημάτων πριν ακόμα πραγματοποιήσουν έναρξη στην επιχειρηματικότητά τους.

Προς επίτευξη όλων των παραπάνω και όχι μόνο για την εκπαίδευση του κλάδου σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, **αλλά μετάδοσης γνώσης και παροχής ασφάλειας προς αυτόν**, παρακαλούμε όπως συντάξετε Κ.Υ.Α. με **απαίτηση** από όλους τους Ο.Τ.Α. να συμπεριλάβουν απαραίτητως στα δικαιολογητικά –για χορήγηση οποιασδήποτε άδειας σε κατάστημα υγειονομικού ενδιαφέροντος – την προσκόμιση από τους ενδιαφερομένους **αποδεικτικού εγγραφής τους** στον αρμόδιο Πανελλήνιο Πρωτοβάθμιο Επαγγελματικό Φορέα, που **ΕΝΤΕΛΩΣ ΔΩΡΕΑΝ** εγγράφει τα μέλη του.

Με τιμή,
Για τον ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ.

Η Πρόεδρος

Ο Γενικός Γραμματέας

Νίκη Κωνσταντίνου

Ηλίας Καλιώρας