



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 Ανάπτυξης
Υπουργείο Εσωτερικών

Θεσσαλονίκη 06/02/2015

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

ΥΠΟΜΝΗΜΑ – ΑΙΤΗΜΑ

Κύριε Υπουργέ,

Ο 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

Έχοντας υπόψη:

1. Τον Α.Ν. 2520/40 (ΦΕΚ 273/τ.Α/4-9-1940) «περί Υγειονομικών Διατάξεων».
2. Την Υγειονομική Διάταξη Α1β/8577/83 (ΦΕΚ 526/τ.Β'/24-9-83) με θέμα «Υγειονομικός Έλεγχος, γενικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών και ειδικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών» όπως έχει τροποποιηθεί έως σήμερα.
3. Τους Ευρωπαϊκούς Κανονισμούς 178/2002, 852/2004, 853/2004 και 882/2004.
4. Τον Ν. 1568/1985 «Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων» (ΦΕΚ 177/τ.Α/1985) όπως έχει τροποποιηθεί.
5. Την Υ.Α. 14708/2007. Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων.

6. Τις Διατάξεις του Ν.3991/2011 «Αναθεωρημένος Διεθνής Υγειονομικός Κανονισμός του Π.Ο.Υ.» (ΦΕΚ 162/τ.Α/2011).
7. Τα σχετικά έγγραφα των Περιφερειακών Υγειονομικών Υπηρεσιών και Επαγγελματικών Οργανώσεων στα οποία διατυπώνονται προτάσεις για την τροποποίηση της Α1β/8577/83 Υγειονομικής Διατάξεως.
8. Την υπ' αριθμ. ΔΥ1δ/8866/3-3-2011 απόφαση του Γενικού Γραμματέα Δημόσιας Υγείας του ΥΥΚΑ με θέμα «Ανασυγκρότηση Ομάδας Εργασίας για τη συμπλήρωση της νομοθεσίας που σχετίζεται με τα ατομικά βιβλιάρια των εργαζομένων σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος».
9. Την ανάγκη λήψης μέτρων για να προστατευτεί η υγεία του πληθυσμού της Χώρας, αλλά και των επισκεπτών αυτής.
10. Το Άρθρο 80 του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων Ν. 3463/2006.
11. Την απόφαση Δ.Σ. ΠΑΣΚΕΔΙ της 22/05/2014 ''ΕΝΤΕΛΩΣ ΔΩΡΕΑΝ ΕΓΓΡΑΦΗ ΜΕΛΩΝ''.
12. Το γεγονός ότι από τα παρακάτω, δεν προκαλείται δαπάνη για τον κρατικό προϋπολογισμό.

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 π ρ ό τ α σ ή μ α ς

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 καταστηματάρχες, 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