



ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ

Εφημερίδα των Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος

ΑΡ. ΦΥΛΛΟΥ 1 • ΜΑΪΟΣ 2014 • ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΔΕΣΜΟΣ • ΤΗΛ:210.34.68.268

ΤΑ 5 ΣΗΜΕΙΑ ΤΗΣ ΝΕΑΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Μετά από πολλά χρόνια αλλάζουν όλα στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Οι καινούργιες διατάξεις αφορούν τόσο τις νέες αδειοδοτήσεις, όσο και τα παλιά καταστήματα που πρέπει να προσαρμοστούν. Οι σημαντικές αλλαγές μπορούν να συνοψιστούν σε μερικά σημεία και αποτελούν το γενικό πνεύμα που θα επικρατήσει σε ότι άλλο νομοθέτημα ακολουθήσει:



1 Η απελευθέρωση κάθε περιορισμού που μπορεί να είχε τεθεί με βάση την παλιά νομοθεσία (π.χ. τα ελάχιστα τετραγωνικά μέτρα στη συγκρότηση των καταστημάτων).

2 Η πάταξη της γραφειοκρατικής μορφής των αδειοδοτήσεων. Οι νέες άδειες - τροποποιήσεις - μεταβιβάσεις - αλλαγές θα γίνονται με απλές υπεύθυνες δηλώσεις του υγειονομικά υπεύθυνου και των αρμόδιων μηχανικών του αναλαμβάνοντας όμως και την ευθύνη σε περίπτωση που δηλώνουν ανακρίβειες.

3 Ποιοτική αναβάθμιση των επιχειρήσεων μέσω εκπαίδευσης του προσωπικού τους και την εφαρμογή συστη-

μάτων αυτοελέγχου των διαδικασιών παραγωγής τους (Hac-cp).

4 Τεκμηρίωση του αυτοελέγχου με καταγραφές σε έντυπα ή ηλεκτρονικά μέσα ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος από τις εποπτεύουσες αρχές. (Δηλαδή δεν αρκεί π. χ . να έχεις τις σωστές θερμοκρασίες συντήρησης των τροφίμων στο ψυγείο σου αλλά θα πρέπει να τις καταγράφεις σε κατάλληλα έντυπα).

5 Πύκνωση των ελέγχων κατά την λειτουργία και όχι κατά την αδειοδότηση. Ουσιαστικότεροι έλεγχοι με μεικτές επιτροπές από υγειονομικό-πολεοδομία και από πυροσβεστική.

Γιάννης Ψάρης
Πολιτικός Μηχανικός
Υπεύθυνος αδειοδοτήσεων καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος ΔΕΥΕ

Παναγιώτης Αδαμόπουλος
Χημικός Μηχανικός
Υπεύθυνος τμήματος ανάπτυξης ΔΕΥΕ

Όλες αυτές οι αλλαγές γίνονται ως επιβεβλημένες από την ευρωπαϊκή νομοθεσία και είναι σίγουρο πως σε αυτή τη δύσκολη εποχή θα δημιουργήσουν ιδιαίτερα προβλήματα βιωσιμότητας στις επιχειρήσεις. Πάντως μακροπρόθεσμα, όσες επιβιώσουν, θα είναι καλύτερες και ποιοτικότερες επιχειρήσεις.

Η εφημερίδα αυτή έχει σκοπό της τη συνεχή ενημέρωση των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος. Άλλωστε, είναι γεγονός ότι οι εξελίξεις "τρέχουν" με μεγάλη ταχύτητα στη χώρα μας.

Ειδικά στο χώρο της υγειονομικής νομοθεσίας, η πίεση της Ε.Ε. είναι έντονη.

Για παράδειγμα, οι μικρές επιχειρήσεις εστίασης, αρτοποιητικής νομοθεσίας, ζαχαροπλαστεία κ.λπ., υποχρεώθηκαν να τηρούν αυτοέλεγκο χειρισμού τροφίμων (Haccp). Η διαδικασία αδειοδότησης καταστήματος, που αποτέλεσε το αίσιος της ελληνικής αγοράς για πολλά χρόνια, καταργείται με γοργούς ρυθμούς.

Η ύλη της εφημερίδας θα αποτελείται από τα παρακάτω γνωστικά αντικείμενα:

1. Νέες Διατάξεις
2. Τι αλληλάζει στις άδειες λειτουργίας
3. Ενημέρωση για τον Ο.Α.Ε.Ε.
4. Τι πρέπει να γνωρίζουμε για την απεντόμωση και τη μυοκτονία
5. Διατάξεις της Πυροσβεστικής
6. Συμβουλές ειδικών Πολιτικών Μηχανικών για τις υποχρεώσεις των καταστημάτων.
7. Νέα προϊόντα και υλικά.

Με χαρά περιμένουμε τις ερωτήσεις σας στο e-mail: info@deye.gr ώστε να σας απαντήσουν οι ειδικοί.

Νίκος Παπαδόπουλος
ΕΚΔΟΤΗΣ

©Δεσμός Εκδοσεις
ΑΠΟΣΤΕΛΛΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ .
ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΑΝΑΔΗΜΟΣΙΕΥΣΗ
ΤΩΝ ΑΡΘΡΩΝ, ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΑΙ Η
ΑΝΑΡΤΗΣΗ ΤΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ
ΧΩΡΙΣ ΑΛΛΟΙΩΣΗ
ΤΗΛ 2103468268



Π ΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

- **Ε**κπαίδευση στο χειρισμό τροφίμων **ΣΕΛ.3**
- **Α**λληλάζει η πολιτική του ελέγχου **ΣΕΛ.4**
- **Τ**ι πρέπει να γνωρίζετε για τις απεντομώσεις και τις μυοκτονίες **ΣΕΛ.5**
- **Ο**δηγίες για την ενοικίαση επαγγελματικού χώρου **ΣΕΛ.6-7**
- **W**C αναπήρων **ΣΕΛ.7**
- **Η** σημασία των σπορρυπαντικών **ΣΕΛ.8**
- **Δ**ιορθώστε την παλιά άδεια του καταστήματος **ΣΕΛ.8**
- **Μ**ικρά και ενδιαφέροντα **ΣΕΛ.9**
- **Π**ρομηθευτείτε όλη τη μελέτη του HACCP που απαιτεί η νέα νομοθεσία **ΣΕΛ.10**



Δ Ι Α Σ Φ Α Λ Ι Σ Η
Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος

Σ' εμάς θα βρείτε

- Α. Την καλύτερη συμφωνία για την εκπαίδευση του προσωπικού σας.
- Β. Την καλύτερη και σημαντικά φθηνότερη μέθοδο, για τον αυτοέλεγκο HACCP της επιχείρησής σας.
- Γ. Περιοδική έκδοση με τα τελευταία υγειονομικά νέα.
- Δ. Αδειοδοτήσεις επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος.
- Ε. Απεντομώσεις - Μυοκτονίες.
- ΣΤ. Γραμμή υποστήριξης με e-mail και τηλέφωνο.
- Ζ. Οργάνωση ενημερωτικών συναντήσεων δωρεάν για τη νέα νομοθεσία.
- Η. Θερμόμετρα-υγρασιόμετρα με πιστοποίηση ΕΣΥΔ σε προνομιακές τιμές για τους πελάτες μας.

Οι σύλλογοι της επαρχίας μπορούν να επικοινωνούν με την εταιρεία μας για την ενημέρωση των μελών τους ή ακόμη και μαζικές αγορές. ΤΗΛ. 210.34.68.268

Εκπαίδευση στο χειρισμό τροφίμων του προσωπικού

Επειδή πολλοί επιχειρηματίες έχουν απορίες σχετικά με την εκπαίδευση του προσωπικού τους, παραθέτουμε μέρος της εγκύκλιου του ΕΦΕΤ και σύντομες διευκρινίσεις.

Συνοπτικά μπορούμε να πούμε ότι όλοι, οι υπάλληλοι των επιχειρήσεων των παρακάτω κατηγοριών πρέπει να εκπαιδευθούν.

Δηλαδή ακόμα και ο οδηγός που μεταφέρει τα τρόφιμα στα σπίτια : **ΝΑΙ και αυτός.**

Ακόμα και ο ταμίας που βρίσκεται στον χώρο διάθεσης τροφίμων : **ΝΑΙ και αυτός.**

Οι σερβιτόροι : **ΝΑΙ και αυτοί.**

Δηλαδή άπαντες όσοι βρίσκονται στο χώρο διάθεσης, παρασκευής, πώλησης ή επεξεργασίας των τροφίμων και ποτών.

Εξυπακούεται ότι οι παραπάνω κατηγορίες ανήκουν στα προγράμματα εκπαίδευσης επιπέδου 1 (10 ώρες τουλάχιστον).

Οι ψήστες π.χ ανήκουν στα προγράμματα εκπαίδευσης στην κατηγορία επιπέδου 2.

Επικοινωνήστε με την **ΔΕΥΕ** ώστε να σας βοηθήσουμε να μετάσχετε σε επιδοτούμενα προγράμματα εκπαίδευσης για το προσωπικό σας σε όλη την Ελλάδα.

Η ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ

ΥΑ 14708/10-08-2007/

ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007

1. ΠΟΙΟΥΣ ΑΦΟΡΑ

Το προσωπικό των επιχειρήσεων που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις αυτές έχουν υποχρέωση να καταρτίζουν όλο το προσωπικό τους που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων, βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υπουργική Απόφαση 14708/17-08-07.

2. ΠΟΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΕΞΑΙΡΟΥΝΤΑΙ

Οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP μπορούν ή να εφαρμόσουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ ή να αναπτύξουν προγράμματα σύμφωνα με το σύστημα που εφαρμόζουν.

3. ΠΟΙΟΣ ΕΙΝΑΙ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

Υπεύθυνος για την εκπαίδευση του προσωπικού είναι ο υπεύθυνος της επιχείρησης.

4. ΠΟΙΟΙ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΕΞΑΙΡΟΥΝΤΑΙ

Από την παραπάνω εκπαίδευση μπορεί να εξαιρεθεί μόνο το προσωπικό το οποίο διαθέτει έγκυρο τίτλο σπουδών ή πιστοποιητικό ή αποδεικτικό παρακολούθησης προγράμματος εκπαίδευσης ή κατάρτισης, από το οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας ή άλλου καταλλήλου κατά περίπτωση τομέα των τροφίμων.

7. ΤΙ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΠΡΟΒΛΕΠΟΝΤΑΙ

Τα προγράμματα εκπαίδευσης διακρίνονται σε τρία επίπεδα.

7.1 Προγράμματα επιπέδου 1

Αφορούν κατάρτιση απλών χειριστών σε γενικά θέματα υγιεινής και ασφάλειας

Ελάχιστη διάρκεια :10 ώρες.

7.2 Προγράμματα επιπέδου 2

Αφορούν κατάρτιση χειριστών τροφίμων ή εργοδηγών ή προϊσταμένων ή διευθυντών επιχειρήσεων κλπ

Ελάχιστη διάρκεια : 20 ώρες.

7.3 Προγράμματα επιπέδου 3

Αφορούν κατάρτιση υπευθύνων ομάδων και τομέων κλπ

Δεν επιτρέπονται αλλαγές στο ελάχιστο θεματολόγιο του προγράμματος.

Επιτρέπονται μόνο προσθήκες και αύξηση των ωρών επιμόρφωσης.

Επιχειρηματία:

Θέλεις το προσωπικό σου να εκπαιδευτεί δωρεάν μέσω ΛΑΕΚ; **ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΗΣΕ ΜΕ ΤΗΝ ΔΕΥΕ. ΠΡΟΣΟΧΗ! ΛΗΓΟΥΝ ΟΙ ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΕΣ ΥΠΟΒΟΛΗΣ, κάλεσε μας σύντομα**

Τα επιδοτούμενα σεμινάρια

Οι επιχειρήσεις μπορούν να επιλέξουν δύο τρόπους για την υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού τους:

1. Υπάρχει επιδοτούμενο σεμινάριο μέσω ΛΑΕΚ που επιτρέπει, ανά επιχείρηση, την εκπαίδευση 1 έως 25 ατόμων. Σ' αυτή την περίπτωση η επιχείρηση απαλλάσσεται από την πληρωμή οποιουδήποτε ποσού και κάθε εργαζόμενος που θα παρακολουθήσει το σεμινάριο των 40 ωρών, επιδοτείται με 200 ευρώ.

2. Εναλλακτικά, υπάρχουν σεμινάρια των 10 ωρών όπου όμως, δεν επιδοτούνται και κοστίζουν 70 ευρώ κατ' άτομο. Μπορείτε να επικοινωνήσετε με την εταιρεία μας στο τηλέφωνο: 210 3468268 ώστε να σας αποστείλουμε τα σχετικά έγγραφα και για τις δύο περιπτώσεις.

Σε περίπτωση επιχειρήσεων άνω των 5 ατόμων, εντεταλμένο όργανο της εταιρείας μας προσέρχεται στο κατάστημά σας και αναλαμβάνει όλη τη διαδικασία. ΤΗΛΕΦΩΝΗΣΤΕ στο 2103468268

Τι αλλάζει στην πολιτική του ελέγχου των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος

Η ελληνική πολιτεία καταργεί τον εκ των προτέρων έλεγχο (ουσιαστικά τις αδειοδοτήσεις) όπως μπορείτε να διαβάσετε εδώ και ουσιαστικά καθιερώνει τον αυτοέλεγχο. Υποχρεώνει δηλαδή το μηχανικό και τον υπεύθυνο του καταστήματος να συνυπογράψουν και να αναλάβουν την ευθύνη για τη λειτουργία του νέου καταστήματος. Ετσι απελευθερώνει όλους τους υπαλλήλους από τους αδειοδοτικούς μηχανισμούς, όπως και τους αρμοδίους υπαλλήλους των δήμων ώστε να μπορούν να ελέγχουν τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος με πολύ μεγαλύτερη συχνότητα. Ετσι, η κοινοτική νομοθεσία με την οποία εναρμονίστηκε η ελληνική πολιτεία και που υποχρεώνει και τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις πλέον να αυτοελέγχονται βρίσκει απόλυτη εφαρμογή. Δηλαδή, ο μηχανικός και ο υπεύθυνος του καταστήματος όταν ιδρύεται νέα επιχείρηση θα πρέπει να ετοιμάζουν και το σύστημα αυτοελέγχου.

Οι λειτουργούσες μικρομεσαίες επιχειρήσεις υγ. εν-



Γιώργος Οικονόμου
Δικηγόρος
Νομικός Σύμβουλος ΔΕΥΕ

διαφέροντος υποχρεώνονται εξίσου να εφαρμόσουν την ίδια μέθοδο αυτοελέγχου. Ας αναλύσουμε λίγο το περιεχόμενο της μεθόδου:

Η ΔΕΥΕ κάνει εύκολη τη ζωή σας σε μιά δύσκολη εποχή. Ποιά είναι η νέα υγειονομική νομοθεσία που αφορά στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις.

Η νέα υγειονομική νομοθεσία που θα διαβάσετε δίπλα προσαρμόζεται στην Ε.Ε και έχει ως στόχο να υποχρεώσει τις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος σε μεθόδους με βάση πρότυπα (haccp) με σκοπό την ποιότητα, ασφάλεια των τροφίμων αλλά και τον επιμερισμό της ευθύνης σε περίπτωση ανασφαλών ή ακατάλληλων τροφίμων.

Η όλη διαδικασία περιλαμβάνει και την βασική υποχρέωση τήρησης ορισμένων αρχείων.

Δυο είναι οι ενέργειες που διέπουν το πλαίσιο αυτό :

Η οργάνωση και ο αυτοέλεγχος

Δηλαδή δεν αρκεί να κάνουμε κάποιες ενέργειες πχ (καθαρισμό) αλλά αυτές θα πρέπει να είναι οργανωμένες, να καταγράφονται με πρόβλεψη διορθωτικών ενεργειών και αυτοελέγχου.

Επειδή όλα αυτά και η σύνθετη νομοθεσία δημιουργεί πονοκέφαλο, κινδύνους και παράλληλα υπάρχει αποπροσανατολισμός από διαφόρους που δεν κατανοούν την ουσία της όλης διαδικασίας ο επιχειρηματίας του κλάδου αυτού νιώθει ανασφαλής και απροστάτευτος.

Αν η επιχείρηση ζητήσει εξωτερική βοήθεια για την οργάνωσή της είναι δεδομένο ότι η αμοιβή του ειδικού που θα εφαρμόσει την μέθοδο μεμονωμένα θα είναι υψηλή. Η ΔΕΥΕ μαζικοποίησε την παραγωγή των αρχείων προσαρμόζοντάς την σε κατηγορίες επιχειρήσεων με αποτέλεσμα το κόστος των αρχείων και του συμβούλου να αρχίζει από 200 ευρώ.

Δίπλα σε αυτόν τον επιχειρηματία έρχεται η ΔΕΥΕ όπου του παρέχει όλα τα κατάλληλα αρχεία όχι δί-

δοντας του μόνο μερικά έντυπα να συμπληρώσει, αλλά προσφέροντάς του την μέθοδο την επεξήγηση και την οργάνωση του καταστήματος του με απλές λύσεις.

Όλα τα βιβλία που έχει ετοιμάσει η ΔΕΥΕ δεν είναι απλά φύλλα καταγραφής αλλά έχει συστηματοποιήσει και οργανώσει την όλη διαδικασία έτσι ώστε να επιτυγχάνεται η οργάνωση και ο αυτοέλεγχος απλούστατα.

Τα βιβλία της ΔΕΥΕ γενικά διαθέτουν τρία τουλάχιστον κεφάλαια:

Στο πρώτο ανιχνεύονται οι κρίσιμοι παράμετροι που πρέπει να ακολουθούνται με βάση τον οδηγό υγιεινής που εφαρμόζει η επιχείρηση. Αποτελεί μη υποχρεωτικό μέρος της διαδικασίας, αλλά απαραίτητο για την σωστή οργάνωση της επιχείρησης.

Το δεύτερο μέρος αποτελεί το υποχρεωτικό μέρος της διαδικασίας.

Το τρίτο μέρος αποτελείται από χρήσιμους κανονισμούς.

Τι πρέπει να γνωρίζετε για τις απεντομώσεις και μυοκτονίες στους επαγγελματικούς χώρους

Πάρης Καφεντζής
Γεωπόνος
Υπεύθυνος αποθυμάνσεων ΔΕΥΕ

Καταπολέμηση οικόσιτων μυγών

Οι μύγες είναι φορείς πολλών ασθενειών και όπου κάθονται δημιουργούν εστίες μόλυνσης για τον άνθρωπο και τα ζώα. Η



πιο αποτελεσματική μέθοδος καταπολέμησης της μύγας σε κλειστούς και ημιυπαίθριους χώρους είναι η εφαρμογή ενός φαρμάκου σε μορφή πάστας (χηλός) το οποίο τοποθετούμε σε επιφάνειες όπως κάτω από τα τραπέζια και σε γωνίες που μαζεύεται μεγάλος αριθμός των εντόμων. Η μύγα έλκεται από την δραστική ουσία του φαρμάκου και ακουμπά στο μέρος όπου έχει γίνει η επάλειψη. Ο χρόνος δράσης είναι μισό ως ένα λεπτό και ο θάνατος είναι ακαριαίος. Το μοναδικό «πρόβλημα» πλέον είναι το μάζεμα των μυγών με τη σκούπα και το φαράσι από το πάτωμα.

Μυοκτονία (Καταπολέμηση Τρωκτικών)

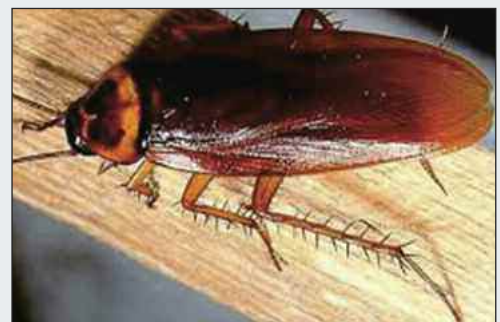


Τα τρωκτικά όπως ποντικοί και αρουραίοι τείνουν να κινούνται με σιγουριά, δηλαδή να φαίνονται όσο το δυνατόν λιγότερο.

Ετσι σε ένα κτίριο θα περάσουν γρήγορα τον εξωτερικό χώρο, θα φθάσουν στον τοίχο και θα κινηθούν παράλληλα σε αυτόν και όταν βρουν άνοιγμα θα τρυπήσουν μέσα στο κτίριο. Χρειάζεται λοιπόν να δημιουργήσουμε μία περίμετρο με δολωματικούς σταθμούς στην μάντρα του οικοπέδου (αν υπάρχει) και μία γύρω από το κτίριο. Τρώγοντας το τρωκτικό το φάρμακο μέσα στο «ασφαλές» περιβάλλον του δολωματικού σταθμού φεύγει αναζητώντας νερό διότι αφυδατώνονται τα εσωτερικά του όργανα. Ετσι πεθαίνει μακριά από τον χώρο του κτιρίου. Εσωτερικά τοποθετούμε δολωματικούς σταθμούς με κολλώδεις ταινίες στις οποίες το τρωκτικό κολλάει και δεν μπορεί να περπατήσει.

Απεντόμωση Βαδιστικών Εντόμων (Βασική Απεντόμωση)

Η απεντόμωση που αφορά στα βαδιστικά έντομα, όπως κατσαρίδες (εκτός από το ψιλό κατσαριδάκι που παρατηρείται στις κουζίνες και στα μπάνια), αράχνες, ψαλίδες, σαρανταποδαρούσες κ.α. αποτελεί την βασική και απαραίτητη για κάθε χώρο εφαρμογή. Ψεκάζοντας γύρω από το κτίριο, μέσα στο βόθρο (αν υπάρχει), στα φρεάτια γενικά, στα σιφώνια (εσωτερικά του κτίσματος), στους φωταγωγούς, στις ταρατσες, γύρω από τα παράθυρα, στις σκάλες και σε υπόγειους χώρους, όπως αποθήκες και λεβητοστάσια, δημιουργούμε μία περίμετρο από την οποία το βαδιστικό έντομο αναγκαστικά πρέπει να περάσει για να εισέλθει στο χώρο. Το φάρμακο δρα στο νευρικό σύστημα του εντόμου, το οποίο μέσα σε 4-6 ώρες πεθαίνει.



ΕΝΟΙΚΙΑΖΕΤΑΙ

ΤΗΝ ΣΕΛΙΔΑ ΕΠΙΜΕΛΕΙΤΑΙ: ο Γιάννης Ψάρης Πολιτικός Μηχανικός- Υπεύθυνος αδειοδοτήσεων καταστημάτων υγειον. ενδιαφέροντος

Οδηγίες για το τι προσέχουμε

πριν νοικιάσουμε ένα χώρο που προορίζεται για κατάστημα υγειονομικού ενδιαφέροντος

Έστω ότι έχουμε προσδιορίσει ένα κατάστημα το οποίο μας αρέσει ως προς τη θέση του και την τιμή του ενοικίου. Τα επόμενα βήματα που πρέπει να κάνουμε πριν υπογράψουμε το μισθωτήριο είναι :

A. Από την πολεοδομία:

Να δούμε αν επιτρέπεται η συγκεκριμένη χρήση στην περιοχή του ενδιαφέροντος μας από το ρυμοτομικό σχέδιο (χρήση γης από πολεοδομία).

Ζητούμε το απόσπασμα του ρυμοτομικού σχεδίου και του όρους δόμησης της περιοχής. **Προσοχή χρειάζεται μήπως βρισκόμαστε σε ειδικές περιοχές (πχ. Ιστορικό Κέντρο) που θα απαιτήσουν ειδικές εγκρίσεις.**

Θα πάρουμε αντίγραφα του στελέχους της τελευταίας οικοδομικής άδειας που έχει εκδοθεί για το συγκεκριμένο ακίνητο καθώς και σχέδια κατόψεων, τομών όψεων και διαγράμματος κάλυψης, μελέτη θερμομόνωσης και μελέτη πυρασφαλείας αν υπάρχουν.

Αναζητούμε νομιμοποιήσεις – τακτοποιήσεις που έχουν γίνει για το συγκεκριμένο ακίνητο.

Ρωτούμε στα αυθαίρετα αν υπάρχει έκθεση αυτοψίας και επιβεβλημένο πρόστιμο στο κατάστημα αυτό.

Με βάση αυτά τα στοιχεία και με τη βοήθεια ειδικού μηχανικού θα προσδιορίσουμε αν υπάρχουν πολεοδομικά προβλήματα που μπορεί να είναι αποτρεπτικά στη μίσθωση του ακινήτου. Τέτοια προβλήματα είναι στοές , προσκυρώσεις , αυθαίρετα τμήματα, ρυμοτομούμενα ακίνητα ,διατηρητέα κτίρια, καταστήματα που θέλουν αλλαγή χρήσης ή έκδοση οικοδομικής άδειας ,εξασφάλιση θέσεων στάθμευσης , πως θα γίνει η μελέτη πυρασφάλειας (μέσω ή έκτος πολεοδομίας), έκδοσης ενεργειακού πιστοποιητικού . Ο τύπος και το είδος της άδειας δόμησης αν χρειάζεται και πολλά άλλα.

Εξετάζεται η δυνατότητα αν μπορεί για ορισμένες χρήσεις να κατασκευαστεί καμινάδα και σε σχέση με τα διπλανά κτήρια η δημιουργία ιστού κ.λπ.

Σε πολλές περιπτώσεις εξετάζεται η απόσταση του καταστήματος από σχολεία ,εκκλησίες κλπ.

Επίσης αναγκαία πολλές φορές είναι η κυκλοφορική σύνδεση ή το απαλλακτικό της .

B. Από τον ιδιοκτήτη:

1. Εφόσον το κατάστημα στεγάζεται σε χώρο οριζόντιας ιδιοκτησίας, υπεύθυνη δήλωση του διαχειριστή της πολυκατοικίας, ή, εν ελλείψει ή άρνησης αυτού, του ιδιοκτήτη του χώρου, στον οποίο θα εγκατασταθεί το κατάστημα, στην οποία δηλώνεται ότι ο Κανονισμός της Πολυκατοικίας ή εν ελλείψει, η πλειοψηφία των ιδιοκτητών των στεγαζόμενων στο ίδιο κτίριο διαμερισμάτων, μη συμπεριλαμβανομένων των λοιπών χώρων, (καταστημάτων, βοηθητικών χώρων κ.λπ.) δεν απαγορεύει τη χρήση του χώρου τούτου για τη λειτουργία του υπό ίδρυση καταστήματος.

2. Αν έχουμε ανάπτυξη τραπεζοκαθισμάτων σε πρασιά θα πρέπει να έχουμε δικαίωμα ή να εξασφαλίσουμε το δικαίωμα αποκλειστικής χρήσης του τμήματος αυτού της πρασιάς .

3. Παλαιότερες άδειες λειτουργίας του καταστήματος .(Για τα καταστήματα που λειτουργούσαν πριν το 1985)

Γ. Από το Δήμο:

1. Θα πάρουμε τα χαρτιά που απαιτούνται για την ίδρυση και λειτουργία του συγκεκριμένου καταστήματος καθώς και τα χαρτιά προέλεγχου.

2. Θα πρέπει να ρωτήσουμε αν υπάρχει αναστολή στην έκδοση αδειών τέτοιων καταστημάτων.

3. Θα κάνουμε τον προέλεγχο και πιθανόν να χρειαστούμε προσύμφωνο μίσθωσης με βοήθεια από δικηγόρο.

4. Αναζήτηση αν υπάρχουν οφειλές στο Δήμο.



ΕΝΟΙΚΙΑΖΕΤΑΙ



Δ. Από την Υγειονομική Υπηρεσία- Αστυκτηνιατρική υπηρεσία και νομοθεσία:

Ο Ειδικευμένος μηχανικός θα πρέπει να αναζητήσει και πολλές φορές να έρθει σε επαφή με το υγειονομικό:

Τις προδιαγραφές για τη συγκρότηση (υποχρεωτικοί χώροι, wc πελατών, wc προσωπικού, wc αναπήρων, προσπελασιμότητα αναπήρων) και τη δυναμικότητα σε τραπεζοκαθίσματα.

Τον αντίστοιχο οδηγό υγιεινής ή μελέτη HACCP και διαγράμματα ροής εργασιών.

Το χαρακτηρισμό του καταστήματος ανάλογα με τα προσφερόμενα προϊόντα.

Υποχρέωση ηχομόνωσης και αδειών για χρήση μουσικής και μουσικών οργάνων.

Υποχρεώσεις εκπαίδευσης προσωπικού και επαγγελματικά διπλώματα

Υποχρεώσεις διάθεσης αποβλήτων και περιβαλλοντολογικές μελέτες.

Ε. Από τον αντίστοιχη Πυροσβεστική Υπηρεσία και νομοθεσία :

1. Προσαρμογή της μελέτης πυρασφάλειας
2. Δυνατότητα αποκλίσεων
3. Νομοθεσία για χρήση αερίου και δυνατότητα προσαρμογής στην υφιστάμενη κατάσταση.

Όλα αυτά και πολλά άλλα είναι σημαντικά ώστε να μη βρεθούμε εκτεθειμένοι και σίγουρα απαιτούν άτομα που γνωρίζουν το χειρισμό τέτοιων υποθέσεων (Μηχανικούς και Δικηγόρους).

WC ΑΝΑΠΗΡΩΝ ΣΤΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Γενικά από την υποχρέωση εφαρμογής διατάξεων ΑΜΕΑ **εξαιρούνται** τα κτίρια, εφόσον:

- a. Έχουν μοναδική πρόσβαση σε δρόμο με βαθμίδες.
- b. Βρίσκονται σε οικόπεδα με **ελάχιστη διαφορά στάθμης** του φυσικού εδάφους στην Ο.Γ. από την επιφάνεια του πεζοδρομίου μεγαλύτερη των 2.50μ.
- c. όσα υφιστάμενα κτήρια δεν μπορούν να τροποποιηθούν χωρίς να θιγεί ο φέρων οργανισμός τους.

Κατά τα λοιπά και όσο αφορά την κατασκευή wc αναπήρων προβλέπονται από τον Ν.4067/12 τα εξής:

- **Στα νέα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος** (εντός ή εκτός σχεδίου ή οικισμού) στα οποία η άδεια δόμησης έχει εκδοθεί μετά την 9-4-2012 απαιτείται ένας τουλάχιστον χώρος υγιεινής, έστω και μικτής χρήσης δηλαδή ανδρών και γυναικών, προσβάσιμου από ΑΜΕΑ κι όχι λιγότεροι από το 5% του συνολικού πλήθους των χώρων υγιεινής για χρήση κοινού. Οι παραπάνω χώροι υγιεινής θα συνυπολογίζονται στο πλήθος των χώρων που επιβάλλονται από άλλες διατάξεις.

- **στα υφιστάμενα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος** (εντός ή εκτός σχεδίου ή οικισμού) επιβάλλεται να γίνουν οι απαραίτητες διαμορφώσεις, ώστε οι λειτουργικοί τους χώροι να είναι προσπελάσιμοι από άτομα με αναπηρία ή εμποδιζόμενα άτομα μέχρι το 2020 (αλλιώς θα θεωρούνται αυθαίρετα). Επίσης επιβάλλεται ένα τουλάχιστον WC Αναπήρων με κοινή χρήση από άνδρες και γυναίκες. **Πιθανή** απαλλαγή προβλέπεται στα καταστήματα με ανάπτυγμα τραπεζοκαθισμάτων στον εσωτερικό ή εξωτερικό χώρο με μικτό εμβαδόν μικρότερο από 100τ.μ εφόσον αυτό προκαλεί δυσανάλογη επιβάρυνση στους ιδιοκτήτες.

Τυπική διάταξη χώρου WC ΑΜΕΑ βρίσκουμε στις οδηγίες <Σχεδιάζοντας για όλους> του ΥΠΕΚΑ



Η σημασία των απορρυπαντικών που

Δίνεται η απαιτούμενη προσοχή κατά τη χρήση τους;

Τα απορρυπαντικά και τα καθαριστικά υλικά είναι προϊόντα καθημερινής κατανάλωσης. Δίνεται όμως η απαιτούμενη προσοχή κατά τη χρήση τους; Είναι σπουδαίο, να γνωρίζουμε εάν και κατά πόσο επιβαρύνουν την υγεία των εργαζομένων και πελατών στους χώρους παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων, να γνωρίζουμε κατά πόσο επιδρούν άμεσα ή έμμεσα στην υγεία μας τόσο με τη βρώση, την επαφή όσο και με την εισπνοή.

Τα απορρυπαντικά περιέχουν ένα μεγάλο ποσοστό πρώτων υλών με μοριακή δομή ξένη προς τη φύση, που σημαίνει ότι δεν βιοαποικοδομούνται ή αυτό γίνεται ιδιαίτερα αργά.

Τι σημαίνει αυτό;

Σημαίνει ότι αν ένα προϊόν έχει λιγότερο από 10% ουσίες που δεν διασπώνται και δεν αφομοιώνονται ουσιαστικά (σε εύλογο χρονικό διάστημα) μπορεί να βαπτισθεί οικολογικό, φιλικό στο περιβάλλον και να σημανθεί ως κατάλληλο για ποικίλες χρήσεις. Είναι όμως;

Γιατί είναι σημαντική η χρήση των πιστοποιημένων και εγκεκριμένων απορρυπαντικών;

Ο κατάλογος των ουσιών που χρησιμοποιούνται στα απορρυπαντικά είναι μακρύς και κάθε μέρα προστίθενται και νέες ουσίες, από τις οποίες γνωρίζουμε ελάχιστα για τις συνέπειές τους.

Σημαντικότερο βέβαια από το παραπάνω είναι το γεγονός αμέσως μετά τον καθαρισμό, λεπτές στρώσεις του καθαριστικού επικάθεται στην επιφάνεια σκευών, πάγκων κοπής, φούρνων, ψυγείων κτλ. Έτσι μόλις οι επιφάνειες αυτές έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, οι

δραστικές ουσίες μεταφέρονται σε αυτά.

Μια ασφαλής λύση για να αποφύγουμε δυσάρεστα γεγονότα είναι η χρήση εγκεκριμένων απορρυπαντικών, δηλαδή απορρυπαντικών με ειδική σήμανση από την ΕΕ ή/και ΗΠΑ και αναλυτική αναγραφή των περιεχομένων δραστικών ουσιών και όχι προϊόντων που περιέχουν αγνώστες ουσίες.

Τι προτείνουμε;

Όπου μπορούμε να έχουμε εξίσου καλά αποτελέσματα με μηχανικό τρόπο και χωρίς χρήση χημικών υλικών, είναι η οικολογικότερη λύση.

Όταν επιλέγουμε ένα απορρυπαντικό, να το επιλέγουμε με βάση τη σύνθεσή του. Αποφύγετε τα απορρυπαντικά με κατιονικά τασιενεργά. Αποφύγετε τα φωσφορικά.



Αμέσως μετά τον καθαρισμό, λεπτές στρώσεις του καθαριστικού επικάθονται στην επιφάνεια σκευών

Υπάρχουν και απλές λύσεις.

Αναζητήστε τη σύνθεση των προϊόντων στην ετικέτα τους.

Όταν δεν αναγράφεται απαιτήστε να μάθετε τα συστατικά του προϊόντος από την εταιρεία παρασκευής του ή από τον αντιπρόσωπο της

Μην αγοράζετε προϊόντα που δε ξέρετε τι περιέχουν.

Προτιμήστε τα απορρυπαντικά που στηρίζονται σε αγνά σαπούνια.

Προτιμήστε αυτά που δεν περιέχουν όλα σε ένα, αλλά αυτά που εφαρμόζουν το σύστημα της αλληλοσυμπλήρωσης, δηλαδή ξεχωριστά κάθε είδος (βασικό απορρυπαντικό, αποσκληρυντικό, ενισχυτικό κτλ).

Παναγιώτης Αδαμόπουλος

Χημικός Μηχανικός

Υπεύθυνος τμήματος ανάπτυξης ΔΕΥΕ

Διορθώστε την παλιά άδεια του καταστήματος εάν χρειάζεται

Όπως είναι γνωστό πολλές υφιστάμενες επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος έχουν αποκλίσεις από την άδεια λειτουργίας τους. Το γεγονός αυτό μπορεί να οφείλεται σε αλλαγές τόσο της νομοθεσίας όσο και σε αλλαγές διακόσμησης ή προσφερόμενων ειδών. Μάλιστα, μερικές από αυτές μπορεί να είναι άγνωστες στους επιχειρηματίες με αποτέλεσμα να κινδυνεύουν να υποστούν μεγάλα πρόστιμα σε τυχόν έλεγχο. Συνίσταται οι ιδιοκτήτες αυτών των επιχειρήσεων να κάνουν έναν προ-

**Μη
ΚΙΝΔΥΝΕΥΕΤΕ
άδεια**

ληπτικό έλεγχο που θα αφορά την πολεοδομική, την υγειονομική νομοθεσία και τα προσφερόμενα είδη που πωλούν.

Τηλεφωνείστε στην εταιρία μας και θα σας στείλουμε έναν σύμβουλο αδειοδοτήσεων της ΔΕΥΕ να σας δώσει λύσεις σε οποιοδήποτε σχετικό πρόβλημα. Τα τηλέφωνα επικοινωνίας είναι: 6945802852- 210-34 68 268 ή στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση info@deye.gr.

Γιάννης Ψάρης Πολιτικός Μηχανικός

Υπεύθυνος αδειοδοτήσεων καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος ΔΕΥΕ



Μικρά και ενδιαφέροντα



Η τέχνη σε τραπεζομάντηλο

Σε αυτό το πρωτότυπο είδος τέχνης μας έδωσε ραντεβού ο γνωστός δημοσιογράφος Θανάσης Λάιλας. Αυτή τη φορά όμως όχι μέσω κάποιας εκπομπής ή εφημερίδας, αλλά στη Γκαλερί Σκουφά όπου φιλοξενήθηκε η πρώτη έκθεση ζωγραφικής του με τίτλο «Tableart».

Δεν είχα σκεφτεί ποτέ ότι ο Θανάσης Λάιλας θα έκρυβε τέτοια ευαισθησία και ταλέντο, αλλά εν τέλει διαψεύστηκα. Το σύνολο των συγκινήσεων και των βιωμάτων του αποθηκεύονται σε αυτά τα έργα του. Όπως αναφέρει ο ίδιος «μιλώντας και πίνοντας με φίλους σε εστιατόρια και ταβέρνες, εντός και εκτός Ελλάδας, έχω τη συνήθεια συγχρόνως να σχεδιάζω πάνω στα χάρτινα τραπεζομάντηλα και τις λευκές χαρτοπετσέτες με ακριβικά, υδατοχρώματα, κραγιόνια ακόμα και λάδια» Το ταξίδι μέσα στα χάρτινα τραπεζομάντηλα του Θανάση Λάιλα είναι αποτέλεσμα μιας αυτόματης γραφής, ή αλλιώς μια σουρεαλιστική ταινία ή θεατρικό που πρωταγωνιστής είναι αυτός και η παρέα του.



www.adartes107.gr

Το ιστορικό Mini σχεδιάστηκε σε τραπεζομάντηλο

Ο Αλέξανδρος Arnold Κωνσταντίνος Ισιγώνης γεννήθηκε στη Σμύρνη της Μικράς Ασίας.

Με προτροπή της μητέρας του ξεκίνησε σπουδές μηχανικού στο Πολυτεχνείο του Μπάτερσι, αν και επιθυμούσε να σπουδάσει Καλές Τέχνες. Ο Ισιγώνης είχε αποκτήσει την φήμη ως σχεδιαστή με τις πιο δημιουργικές και εμπνευσμένες ιδέες, από τότε που σχεδίασε το άκρως απόρρητο σχέδιο –αρχικά αποκαλούμενο ADO 15 (Austin Design Office Project 15) -- σε ένα τραπεζομάντηλο !!!



Πλάκες υγιεινής από τεφλόν

Επειδή η νέα νομοθεσία προβλέπει για κάθε είδος τροφίμου διαφορετικούς πάγκους κοπής, εννοούμε με διαφορετικά χρώματα, και πολλά καταστήματα δεν έχουν σχεδιασθεί από την αρχή ώστε να προβλέπουν διαφορετικών χρωμάτων πάγκους κοπής, έχουν τη λύση τώρα με πλάκες από τεφλόν που κυκλοφορούν στο εμπόριο, με διαφορετικά χρώματα, κατάλληλα προσαρμοσμένα στις οδηγίες του HACCP, ώστε να γλυτώσουν κάθε δυνατό πρόστιμο.



Υποχρεωτικό το βιβλίο καπνίσματος

Σύμφωνα με το άρθρο 17 του Ν. 3868/2010 απαγορεύεται πλήρως το κάπνισμα σε όλους τους κλειστούς δημόσιους και ιδιωτικούς εργασιακούς χώρους.



Αρμόδιες Αρχές, για τον έλεγχο των παραβάσεων του καπνίσματος, τη βεβαίωση των παραβάσεων και την επιβολή των κυρώσεων είναι οι Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας των Περιφερειών, η Αστυνομία και οι λιμενικές αρχές στην περιοχή ευθύνης τους.

Οι επαγγελματίες καταστημάτων εστίασης και γενικότερα οι υπεύθυνοι δημόσιων ή ιδιωτικών εργασιακών χώρων πρέπει: Να έχουν προμηθευτεί το «Βιβλίο Αναφοράς Καπνίσματος». Η τήρησή του απαιτείται σε όλα τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος (ΚΥΕ) και στις αμιγείς επιχειρήσεις διαδικτύου.

ΒΙΒΛΙΟ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΟ «ΚΑΠΝΙΣΜΑ» ΣΕ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ:

1. Να έχει αριθμημένες 200 σελίδες.
2. Να έχει οριζόντια διαγράμμιση.
3. Να έχει σκληρό εξώφυλλο.
4. Να έχει μέγεθος Α4.
5. Στην πρώτη και στην τελευταία σελίδα θα πρέπει να μπει η σφραγίδα της επιχείρησης.

Όλα τα ανωτέρω στο Βιβλίο Αναφοράς, μαζί με :

1. την άδεια λειτουργίας του καταστήματος,
 2. φωτοτυπία της ταυτότητας του υπευθύνου
 3. μία μηδενική απόδειξη του καταστήματος,
- θα προσκομίζονται στην Υπηρεσία, που εξέδωσε την άδεια λειτουργίας του καταστήματος (Δήμος, Κοινότητα, ΕΟΤ, Λιμενικό Ταμείο κλπ.), ώστε να θεωρήσει το βιβλίο.

ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ ΑΝΑΦΟΡΑΣ ΓΙΑ ΤΟ «ΚΑΠΝΙΣΜΑ» ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΠΑΝΤΑ ΕΝΤΟΣ ΤΟΥ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ.

ΕΝΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΩΝ ΑΡΧΕΙΩΝ
ΜΙΚΡΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
ΒΑΣΙΣΜΕΝΑ ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP



ΑΡΧΕΙΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ
ΤΕΥΧΟΣ Β'

ΕΝΤΥΠΟ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΤΩΝ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ - ΕΠΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗΣ ΚΑΙ ΚΡΥΩΜΑΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΕΝΤΥΠΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΩΝ ΑΡΧΕΙΩΝ
ΜΙΚΡΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ
ΒΑΣΙΣΜΕΝΑ ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ HACCP



ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ ΚΑΙ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ
ΤΕΥΧΟΣ Α'

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ

Προμηθευτείτε όλη τη μελέτη του HACCP που απαιτεί η νέα νομοθεσία από 200 € + ΦΠΑ

ΣΕ ΚΑΛΑΙΣΘΗΤΑ ΒΙΒΛΙΑ, ΟΧΙ ΣΕ ΦΩΤΟΤΥΠΙΕΣ Ή DOWNLOADS ΑΠΟ ΤΟ ΙΝΤΕΡΝΕΤ

ΕΝΑΛΛΑΚΤΙΚΑ Η ΨΗΦΙΑΚΗ ΜΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΓΙΑ ΟΛΑ ΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ
«ΤΡΕΧΕΙ» ΣΤΟΝ ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΗ ΣΑΣ ΜΟΝΟ ΜΕ 300 + ΦΠΑ

ΚΑΙ ΑΠΑΛΛΑΓΕΙΤΕ ΑΠΟ ΤΗ «ΧΑΡΤΟΥΡΑ»

Φίλε φίλη καταστηματούχος

Όπως θα γνωρίζετε έχει δημοσιευθεί και ισχύει, από 8-10-2012, η νέα Υγιονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967 – (ΦΕΚ 2718/Τ.Β)

Σύμφωνα με την Διάταξη και την Κοινοτική Νομοθεσία όλα τα καταστήματα Υγιονομικού ενδιαφέροντος (εστιατόρια, ψητοπωλεία, ταβέρνες, κ.λπ.) θα πρέπει να οργανώσουν σύστημα αυτοελέγχου.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων υποχρεούνται να αυτοελέχονται τηρώντας τα παρακάτω αρχεία σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή. (Διαθέτουμε και τις δύο μεθόδους)

1. Αρχείο Προσωπικού
2. Αρχείο Καθαρισμού - Απολύμανσης
3. Αρχείο Απεντόμωσης - Μυοκτονίας
4. Αρχείο Νερού
5. Αρχεία Θερμοκρασιών
6. Αρχείο Ιχνηλασιμότητας (Πρώτων Υλών και Προμηθευτών)

Η Εταιρεία μας με το Τμήμα των έμπειρων Μηχανικών και συμβούλων της ανταποκρίνεται στην ανάγκη οργάνωσης της επιχείρησής σας και σας παρουσιάζει την πλήρη, έγκυρη, εύκολη και οικονομικότερη μέθοδο αυτοελέγχου από 150 ευρώ.

Η μέθοδος εξασφαλίζει την τήρηση των κανόνων Ορθής Υγιεινής σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία και αποτρέπει την επιβολή προστίμων από τον Ε.Φ.Ε.Τ και τις Υγιονομικές Υπηρεσίες.

Για πληρέστερη ενημέρωσή σας επισκεφτείτε το www.deye.gr ή καλέστε 210-3468268.

Ζητείστε να σας επισκεφθεί σύμβουλος μας (δωρεάν) Ευχαριστούμε



"Τρέξτε" τον αυτοέλεγχο του HACCP

στον υπολογιστή σας

εύκολα-γρήγορα

και τυπώστε ό,τι χρειαστεί

μόνο 300 ευρώ *

Υποστηρίζονται όλα τα λειτουργικά συστήματα

* Εφαρμόζονται οι επιχορήγησης που χρειάζονται ειδική μελέτη.