



ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΖΩΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ & ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ &
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ**

Αθήνα 04/11/2021

Αριθ.πρωτ. Δ1γ/Γ.Π/οίκ.69042

ΠΡΟΣ :**ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ**

Ταχ. Δ/ση : Αριστοτέλους 17
Ταχ. Κώδικας : 104 33 Αθήνα
Πληροφορίες : Τμήμα Γ'- Μ. Χερσκελετζάκη
Τηλέφωνο : 2132161346
e-mail : tyk@moh.gov.gr

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

ΘΕΜΑ: «Προστασία της Δημόσιας Υγείας κατά την παροχή συσσιτίων και υγειονομικοί όροι λειτουργίας των Κοινωνικών Παντοπωλείων»

Σχετ. : α) Ο υπ' αριθμ. 852/29-04-2004 Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων
β) Οι διατάξεις του αρθ.2 του ν.4071/11-04-2012 (Α'85) «Ρυθμίσεις για την τοπική ανάπτυξη, την αυτοδιοίκηση και την αποκεντρωμένη διοίκηση Ενσωμάτωση Οδηγίας 2009/50/ΕΚ.
γ) Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ.47829 /21-07-2017 (Β' 2161) Υπουργική Απόφαση με θέμα «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις».
δ) Η υπ' αριθμ. Δ1α/Γ.Π.οίκ.58531/25-09-2021 (Β'4441) ΚΥΑ με θέμα «Έκτακτα μέτρα προστασίας της δημόσιας υγείας από τον κίνδυνο περαιτέρω διασποράς του κορωνοϊού COVID-19 στο σύνολο της Επικράτειας, για το διάστημα από τη Δευτέρα, 27 Σεπτεμβρίου 2021 και ώρα 6:00 έως και τη Δευτέρα, 04 Οκτωβρίου 2021 και ώρα 6:00», όπως κάθε φορά ισχύει
ε) Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./36831 /16-12-2014 (Β' 3373) Υπουργική Απόφαση με θέμα «Όροι λειτουργίας επιχειρήσεων εμπορίας, ενοικίασης και πώλησης μεταχειρισμένων ειδών ιματισμού, ένδυσης και υπόδησης»
στ) Η υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ. 9420/19-01-2012 Εγκύκλιος της Υπηρεσίας μας (ΑΔΑ:ΒΟΧΒΘ-ΝΞΨ) με θέμα «Παροχή συσσιτίων και τροφίμων – Αρωγή στις κοινωνικά ασθενέστερες ομάδες»
ζ) Η υπ' αριθμ. Δ1γ/Γ.Π/οικ.19954/20-03-2020 Εγκύκλιος της Υπηρεσίας μας (ΑΔΑ:6ΚΨ6465ΦΥΟ-1ΝΔ) με θέμα «Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης σε χώρους και επιφάνειες κατά την εξέλιξη της πανδημίας του SARS-CoV-2»
η) Ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης, Κεφάλαιο II
θ) Το από 23/09/2021 e-mail του Ινστιτούτου Προληπτικής Περιβαλλοντικής και Εργασιακής Ιατρικής, Prolepsis

Η παροχή συσσιτίων και η λειτουργία των Κοινωνικών Παντοπωλείων αποτελούν δράσεις αλληλεγγύης για την ικανοποίηση κυρίως της βασικής ανάγκης για σίτιση σε κοινωνικά ασθενέστερες ομάδες. Για λόγους προστασίας της ατομικής και κατ' επέκταση της δημόσιας υγείας, αποτελεί βασική προϋπόθεση η τήρηση βασικών κανόνων υγιεινής.

Το Υπουργείο Υγείας, στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του και λόγω της νόσου COVID-19, κρίνει σκόπιμη και απαραίτητη την υπενθύμιση κανόνων υγιεινής που πρέπει να τηρούνται κατά την παρασκευή και τη διάθεση των συσσιτίων καθώς και τη λειτουργία των Κοινωνικών Παντοπωλείων.

Οι φορείς οι οποίοι ασχολούνται με Κοινωνικά Παντοπωλεία, παροχή οργανωμένου συσσιτίου για φιλανθρωπικό σκοπό καθώς και προγράμματα σίτισης στα σχολεία, υπόκεινται στους γενικούς υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις της ανωτέρω (γ) σχετικής Υπουργικής Απόφασης.

Οι υπεύθυνοι των ανωτέρω δραστηριοτήτων έχουν την δυνατότητα της απαιτούμενης ευελιξίας (ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου), όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004 (σχετ. α) και στο άρθρο 5 της υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ.47829 /21-07-2017 (Β' 2161) Υπουργικής Απόφασης (σχετ.γ).

Αναφορικά με την ίδρυση τους, αυτή ενδέχεται να ρυθμίζεται από ειδικότερες διατάξεις. Συγκεκριμένα για τα Κοινωνικά Παντοπωλεία και τη διοργάνωση συσσιτίων από τους Ο.Τ.Α. πρώτου και δεύτερου βαθμού, η ίδρυση και η λειτουργία τους ρυθμίζεται σύμφωνα με το ανωτέρω (β) σχετικό.

Επίσης οι παραπάνω φορείς πρέπει να ενημερώνουν γραπτώς για τη δράση τους αυτή τις κατά τόπους Υγειονομικές Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων στις οποίες ανήκουν.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες ασκούν υγειονομικό έλεγχο, έτσι ώστε σε όλα τα στάδια, από την προμήθεια των πρώτων υλών μέχρι και την προσφορά των γευμάτων, να μπορεί να υπάρξει 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 με πνεύμα καλής συνεργασίας, προσφέροντας όσο μπορούν τη συνδρομή και την υποστήριξή τους.

A) ΣΥΣΣΙΤΙΑ

Η διάθεση των συσσιτίων διενεργείται με οργανωμένο τρόπο κυρίως από Ο.Τ.Α., ενορίες ιερών ναών, μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς και άλλους φορείς.

Οι συνθήκες λειτουργίας των παραπάνω δραστηριοτήτων έχουν ιδιαίτερο υγειονομικό ενδιαφέρον για λόγους προστασίας της δημόσιας υγείας.

Για το λόγο αυτό παρατίθενται παρακάτω βασικοί κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από όσους ασχολούνται με την παρασκευή και διάθεση συσσιτίων ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή και η ασφάλεια των γευμάτων:

Κανόνες Ατομικής Υγιεινής

- α) Επιμελές πλύσιμο των χεριών :
 - ✓ πριν την έναρξη παρασκευής των γευμάτων
 - ✓ μετά τη χρήση τουαλέτας
 - ✓ μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντα καθαρισμού)
 - ✓ μετά από χειρισμό απορριμμάτων
 - ✓ μετά από χρήση ωμών τροφίμων (π.χ. κοτόπουλο, κρέας, αυγά,κ.α.)
 - ✓ μετά από φύσημα μύτης, φτέρνισμα, βήχα
- β) Διατήρηση των νυχιών κομμένων και καθαρών
- γ) Διατήρηση των μαλλιών μαζεμένων και χρήση καλύμματος κεφαλής (π.χ. σκούφος, μαντήλι)
- δ) Χρήση γαντιών μιας χρήσης όπου είναι απαραίτητο (ανάλογα με το είδος του τροφίμου, σε περίπτωση τραυμάτων ή πληγών, κ.α.)
- ε) Χρήση καθαρού επενδύτη (ποδιά)
- στ) Αποχή από όλες τις δραστηριότητες του συσσιτίου σε περίπτωση ασθένειας (πυρετός, βήχας, γαστρεντερικές διαταραχές, κ.α.)
- ζ) Εφαρμογή αντικαπνιστικής νομοθεσίας
- η) Αποφυγή κατανάλωσης τροφής και ποτών την ώρα του μαγειρέματος

Κανόνες Υγιεινής στο χώρο του παρασκευαστηρίου

- Διατήρηση του χώρου του μαγειρείου πάντα καθαρού.
- Χρήση διαφορετικών σκευών και εργαλείων (π.χ. μαχαίρια, επιφάνειες κοπής) για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικών για τα μαγειρεμένα. Επίσης συνιστάται η χρήση διαφορετικών σκευών για τα κρέατα, κοτόπουλα και διαφορετικών για τα λαχανικά.
- Καλός καθαρισμός (πλύσιμο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό) και χρήση κατάλληλου απολυμαντικού, πριν και μετά το τέλος του μαγειρέματος, στους πάγκους εργασίας, στα τραπέζια, στα σκεύη, στα εργαλεία και στα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί (σχετ.ζ).
- Συλλογή απορριμμάτων σε σακούλες, οι οποίες κλείνονται καλά και απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Διατήρηση των κάδων απορριμμάτων πάντα καθαρών. Προτιμάται οι κάδοι να είναι κλειστού τύπου (με καπάκι) και ποδοκίνητοι με πεντάλ.
- Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.
- Τοποθέτηση προστατευτικής σίτας σε πόρτες και παράθυρα (όπου κρίνεται αναγκαίο) για αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας, τρωκτικών και άλλων ειδών, για λόγους υγιεινής και προστασίας της δημόσιας υγείας.

Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας για τα Ψυγεία

- Τοποθέτηση των τροφίμων στο ψυγείο με τάξη και αποφυγή “παραφόρτωσης” του ψυγείου.
- Τοποθέτηση των έτοιμων μαγειρεμένων τροφίμων στα πάνω ράφια και των ωμών στα κάτω ράφια, για αποφυγή τυχόν επιμολύνσεων των τροφίμων.

- Συνιστώμενες θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων:
 α.) Για την συντήρηση 2° έως 5° C (βαθμούς Κελσίου)
 β.) Για την κατάψυξη -18° C (βαθμούς Κελσίου)
- Έλεγχος της θερμοκρασίας των ψυγείων με ειδικά θερμόμετρα.
- Αποφυγή επανακατάψυξης προϊόντων που έχουν αποψυχθεί καθώς ελλοχεύει ο κίνδυνος αλλοίωσής τους.
- Μέριμνα ώστε να διατηρούνται τα ψυγεία πάντα καθαρά.

Κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα Τροφίμα

- Χρήση καλής ποιότητας πρώτων υλών (προϊόντων).
- Προσοχή στις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων. Τα ληγμένα απορρίπτονται και δεν χρησιμοποιούνται πια.
- Διατήρηση των ζεστών μαγειρεμένων τροφίμων, μέχρι να καταναλωθούν, σε θερμοθαλάμους ή άλλες θερμαινόμενες συσκευές, με θερμοκρασία από 60° C (βαθμούς Κελσίου) και πάνω και όχι για διάστημα πέραν των 4 ωρών.
- Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλο κ.α.) πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων (με θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5° C).
- Αποθήκευση και διατήρηση των τροφίμων σε καθαρό χώρο, χωριστά συσκευασμένα και μακριά από χημικά προϊόντα, όπως π.χ. καθαριστικά, εντομοκτόνα, κ.α.
- Μέριμνα για καλό πλύσιμο τροφίμων που καταναλώνονται ωμά και δεν υπόκεινται σε διαδικασία μαγειρέματος (π.χ. φρούτα, λαχανικά, κ.α.)
- Χρήση μόνο πόσιμου νερού για τον καθαρισμό και το μαγείρεμα των τροφίμων.
- Προσφορά των έτοιμων γευμάτων των συσσιτίων σε ατομικές μερίδες και σε συσκευασίες μιας χρήσης, το υλικό των οποίων να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της κείμενης νομοθεσίας (σχετ. η). Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται περιέκτες (δοχεία) των σιτιζομένων, αυτά να είναι καθαρά και να κλείνουν.

Β) ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του ν. 4071/2012, τα Κοινωνικά Παντοπωλεία είναι υπηρεσία παροχής ειδών πρώτης ανάγκης για τη σίτιση και την ένδυση απόρων ατόμων.

Αναφορικά με τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από τα Κοινωνικά Παντοπωλεία όσον αφορά τη διάθεση τροφίμων και ποτών, επισημαίνεται ότι ισχύουν οι όροι όπως αυτοί αναφέρονται για τις Επιχειρήσεις Λιανικού Εμπορίου σύμφωνα με την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ.47829/21-07-2017 (σχετ.γ) Υπουργική Απόφαση.

Στην περίπτωση που από τις ως άνω υπηρεσίες παρέχονται και μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, ένδυσης και υπόδησης, αυτά οφείλουν να είναι σε καλή κατάσταση και καθαρά. Οι χώροι διανομής ρούχων "από δεύτερο χέρι", πρέπει να διαθέτουν αναρτημένες οδηγίες προς ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού, ώστε να γίνεται επιπλέον επιμελής εξέταση και καθαρισμός των ειδών, από τον τελικό καταναλωτή/ χρήστη, πριν την χρησιμοποίησή τους (σχετ. ε).

Γ) Αναφορικά με την **πανδημία από τον κορωνοϊό SARS-CoV-2 (COVID-19)** και όσο αυτή παραμένει σε εξέλιξη, κρίνεται απαραίτητη η υπενθύμιση της τήρησης των γενικών κατευθυντήριων οδηγιών για τα μέτρα ελέγχου πρόληψης διασποράς του κορωνοϊού SARS –CoV-2 :

- ✓ Φυσική απόσταση (κατά προτίμηση τουλάχιστον 2 μέτρων)
- ✓ Χρήση προστατευτικής μάσκας
- ✓ Υγιεινή χεριών
- ✓ Καλός αερισμός χώρων
- ✓ Συχνή απολύμανση επιφανειών

Παρακαλούνται οι Υγειονομικές Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, ως αποδέκτες του παρόντος, όπως ενημερώνουν εγγράφως την Υπηρεσία μας, σχετικά με τους διενεργούμενους ελέγχους στους παραπάνω χώρους.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

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

ΑΘΑΝΑΣΙΟΣ ΠΛΕΥΡΗΣ

- 2. Όλες τις Περιφερειακές
Ενότητες της χώρας**
α) Υπ' όψιν κ.κ. Περιφερειαρχών
Έδρες τους
β) Γενικές Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας &
Κοινωνικής Μέριμνας

β.1.) Δ/σεις Υγειονομικού Ελέγχου &
Περιβαλλοντικής Υγιεινής
Περιφερειακών Ενοτήτων
Έδρες τους

β.2) Δ/σεις Δημ. Υγείας & Κοινωνικής
Μέριμνας
Τμήματα Περιβαλλοντικής Υγιεινής
& Υγειονομικού Ελέγχου
Περιφερειακών Ενοτήτων
Έδρες τους

- 3. ΚΕΔΕ (Κεντρική Ένωση Δήμων Ελλάδος)**
Ακαδημίας 65 & Γενναδίου 8
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. Υπουργείο Εσωτερικών

Δ/ση Οργάνωσης και Λειτουργίας Ο.Τ.Α.

Σταδίου 27

Τ.Κ. 101 83 Αθήνα

2. Υπουργείο Εργασίας & Κοινωνικών Υποθέσεων

Δ/ση καταπολέμησης της φτώχειας

Σταδίου 29

Τ.Κ. 101 10 Αθήνα

3. ΕΦΕΤ

Γραφείο Προέδρου

Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2

Τ.Κ. 115 26 Αθήνα

4. Ε.Ο.Δ.Υ. (Εθνικός Οργανισμός Δημόσιας Υγείας)

Γραφείο Προέδρου

Αγράφων 3-5

Τ.Κ. 151 23 Μαρούσι

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

1. Γραφείο κ. Υπουργού Υγείας
2. Γραφείο κ. Αναπληρωτή Υπουργού Υγείας
3. Γραφεία κ.κ. Γεν. Γραμματέων
4. Γραφείο Γεν. Δ/τριας Δημόσιας Υγείας & Ποιότητας Ζωής
5. Δ/ση Επιχειρησιακής Ετοιμότητας Εκτάκτων Καταστάσεων Δημόσιας Υγείας
6. Δ/ση Δημόσιας Υγείας & Υγιεινής Περιβάλλοντος