

**ΕΞ. ΕΠΕΙΓΟΝ**
ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

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

Αθήνα 14/9/2023

Αριθ.πρωτ.Δ1γ/Γ.Π/οικ.47636

Ταχ. Δ/ση : Αριστοτέλους 17
Ταχ. Κώδικας : 104 33 Αθήνα
Πληροφορίες : Β. Κωστούλα,
Γ. Αναγνωστοπούλου,
Τηλέφωνο Κ. Μωραΐτου
e-mail : 2132161342- 41 -43
: ddy@moh.gov.gr
: tyk@moh.gov.gr

ΠΡΟΣ : ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ**ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ**

ΘΕΜΑ: «Οδηγίες για τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας κατά την προετοιμασία και παροχή γευμάτων, καθώς και κατά την παροχή συσσιτίων σε περιοχές που επλήγησαν από πλημμύρες».

- Σχετ. :**
- α) Ο υπ' αριθμ. 852/29-04-2004 Κανονισμός του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.
 - β) 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».
 - γ) Η υπ' αριθ. πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οίκ. 69042/04.11.2021 (ΑΔΑ: ΒΟΧΒΘ-ΝΞΨ) Εγκύκλιος με θέμα: «Προστασία της Δημόσιας Υγείας κατά την παροχή συσσιτίων και υγειονομικοί όροι λειτουργίας των Κοινωνικών Παντοπωλείων».

Το Υπουργείο Υγείας με αφορμή τις εκτεταμένες ζημιές που προκλήθηκαν στην περιοχή της Θεσσαλίας, εξαιτίας των **έντονων πλημμυρικών φαινομένων**, υπενθυμίζει στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του τους γενικούς κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται κατά την προετοιμασία και παροχή γευμάτων από τις **επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος**, συμπεριλαμβανομένων των **φορέων διάθεσης συσσιτίων και των Κοινωνικών Παντοπωλείων** σε περιπτώσεις εκτεταμένων πλημμυρών για τη διασφάλιση της δημόσιας υγείας και την αποφυγή μετάδοσης ασθενειών ή/και την πρόκληση ατυχημάτων.

Ειδικότερα, οι αποδέκτες της παρούσας, καλούνται να λάβουν μέριμνα και να ενημερώσουν αρμοδίως του υπεύθυνους Φορείς και Υπηρεσίες για τις κάτωθι συστάσεις:

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος που έχουν εισβάλει νερά της πλημμύρας συστήνεται καλός αερισμός για την αφύγρανση των χώρων. Στις περιπτώσεις που είναι

εφικτό συστήνεται επιβοηθητικά η χρήση θερμαντικών σωμάτων ή αφυγραντήρων. Εάν το κατάστημα έχει πλημμυρίσει και είναι κλειστό για μέρες είναι πιθανό να έχει μολυνθεί από μύκητες μούχλας. Η μούχλα αποτελείται από βιοτοξίνες που δεν μπορεί να επεξεργαστεί ο οργανισμός. Όταν αυτές οι τοξίνες μπουν στον οργανισμό, ενδέχεται να τον βλάψουν, προκαλώντας πολλά συμπτώματα. Η μούχλα στα κτίρια αφαιρείται κυρίως με ζεστό νερό και απορρυπαντικό με χλώριο, ενώ για τις πιο δύσκολες καταστάσεις είναι πιθανό να χρειαστεί καθαρισμός από ειδικό συνεργείο.

- Κατά τον καθαρισμό των χώρων που έχουν πλημμυρίσει συστήνεται η χρήση ατομικών μέτρων προστασίας (αδιάβροχα γάντια, μάσκα, γαλότσες, προστατευτικά ρούχα και γυαλιά). Άτομο που κατά την διάρκεια του καθαρισμού βραχεί από νερό το οποίο είναι δυνητικά μολυσμένο, πρέπει να πλυθεί με εμφιαλωμένο νερό, ενώ συστήνεται η απομάκρυνση ζώων και παιδιών από τα μολυσμένα νερά.

- Το νερό του δικτύου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέχρι να ελεγχθεί για την ποιότητα του, και έως τότε συστήνεται η κατανάλωση και χρήση μόνο εμφιαλωμένου νερού, τόσο για την ατομική υγιεινή, όσο και για τις υπόλοιπες εργασίες. Καίριας σημασίας είναι το επιμελές πλύσιμο των χεριών τόσο κατά την προετοιμασία, όσο και πριν την κατανάλωση του φαγητού.

- Καλό είναι να διενεργείται έλεγχος των οικιακών συσκευών (ηλεκτρικών ή φυσικού αερίου) από ειδικό επαγγελματία πριν την επαναχρησιμοποίησή τους.

- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται κατά τις διακοπές ρεύματος στη χρήση εναλλακτικών πηγών καυσίμου για θέρμανση, ψύξη και μαγείρεμα, καθώς μπορούν να προκαλέσουν συγκέντρωση ποσότητας μονοξειδίου του άνθρακα και να οδηγήσουν σε δηλητηρίαση των ανθρώπων και των ζώων σε εσωτερικούς χώρους.

- Όλα τα προϊόντα εντός των ψυγείων-καταψύκτες πρέπει να απορρίπτονται ως ακατάλληλα λόγω της διακοπής της ηλεκτροδότησης.

- Ιδιαίτερη προσοχή συνιστάται στα συσκευασμένα τρόφιμα με βιδωτά καπάκια, χάρτινες συσκευασίες και κονσερβοποιημένα τρόφιμα που τυχόν έχουν διογκωθεί ή οξειδωθεί. Σε κάθε περίπτωση για τα ανωτέρω προϊόντα συνιστάται η πλύση των συσκευασιών εξωτερικά πριν τη χρήση.

- Ρούχα που έχουν έρθει σε επαφή με δυνητικά μολυσμένο νερό με ζεστό νερό πρέπει να πλένονται με απορρυπαντικό σε θερμοκρασία 60°C.

A. ΚΥΕ ΚΑΙ ΣΥΣΣΙΤΙΑ

Ειδικά για τους φορείς οι οποίοι ασχολούνται με Κοινωνικά Παντοπωλεία ή/και την παροχή οργανωμένου συσσιτίου για φιλανθρωπικό σκοπό, καθώς και προγράμματα σίτισης στα σχολεία, υπενθυμίζεται η ως άνω (γ) σχετική Εγκύκλιος. 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. β).

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

Οι **βασικοί κανόνες υγιεινής** που πρέπει να τηρούνται από όσους ασχολούνται με την **παρασκευή και διάθεση τροφίμων σε ΚΥΕ καθώς και με την παροχή συσσιτίων**, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή και η ασφάλεια των γευμάτων είναι:

- 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
- Διατήρηση των νυχιών κομμένων και καθαρών.
- Διατήρηση των μαλλιών μαζεμένων και χρήση καλύμματος κεφαλής (π.χ. σκούφος, μαντήλι).
- Χρήση γαντιών μιας χρήσης όπου είναι απαραίτητο (ανάλογα με το είδος του τροφίμου, σε περίπτωση τραυμάτων ή πληγών, κ.α.)
- Χρήση καθαρού επενδύτη (ποδιά).
- Αποχή από όλες τις δραστηριότητες του συσσιτίου σε περίπτωση ασθένειας με συμπτώματα: πυρετό, βήχα, γαστρεντερικές διαταραχές, κ.α.).
- Αποφυγή κατανάλωσης τροφής και ποτών την ώρα του μαγειρέματος.

Οι **βασικοί κανόνες υγιεινής** που πρέπει να ισχύουν στο **χώρο του παρασκευαστηρίου**, είναι οι εξής:

- 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. γ) 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.
- Συλλογή απορριμμάτων σε σακούλες, οι οποίες κλείνονται καλά και απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Διατήρηση των κάδων απορριμμάτων πάντα καθαρών. Προτιμητέοι οι κάδοι 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.

Υπενθυμίζονται ακόμα οι **κανόνες υγιεινής και ασφάλειας για τα ψυγεία** ως ακολούθως:

- 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.
- Μέρμινα ώστε να διατηρούνται τα ψυγεία πάντα καθαρά.

Οι **βασικοί κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα Τρόφιμα** που εξακολουθούν να ισχύουν είναι:

- Χρήση καλής ποιότητας πρώτων υλών (προϊόντων).
- Προσοχή στις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων. Τα ληγμένα απορρίπτονται και δεν χρησιμοποιούνται πουθενά.
- 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.
- Μέρμινα 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. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται περιέκτες (δοχεία) των σιτιζομένων, αυτά να είναι καθαρά και να κλείνουν.

Β) ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ

Ως γνωστόν τα Κοινωνικά Παντοπωλεία είναι υπηρεσία παροχής ειδών πρώτης ανάγκης για τη σίτιση και την ένδυση ευάλωτων Πληθυσμιακών ομάδων.

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.β) 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.

Όλοι οι ανωτέρω Φορείς υπόκεινται στους γενικούς υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις της ανωτέρω (β) σχετικής Υπουργικής Απόφασης.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες οφείλουν να ασκούν υγειονομικό έλεγχο σε όλα τα στάδια από την προμήθεια των πρώτων υλών μέχρι και την προσφορά των γευμάτων, διασφαλίζοντας την εφαρμογή όλων των υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων, προκειμένου να διασφαλίζεται η υγιεινή των προσφερόμενων γευμάτων και λοιπών ειδών.

Ο εν λόγω έλεγχος διενεργείται από τους αρμόδιους ελεγκτικούς μηχανισμούς με πνεύμα αгаστικής συνεργασίας και η συνδρομή των υγειονομικών υπηρεσιών στο έργο αυτό κρίνεται απαραίτητη λαμβανομένων πάντοτε υπόψη των ιδιαίτερων συνθηκών και των περιορισμών που ενδέχεται να συνεπάγονται αυτές.

Η ΓΕΝ. ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

ΦΩΦΩ ΚΑΛΥΒΑ

ΠΙΝΑΚΑΣ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Α) ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΠΡΟΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑ:

1. Όλες οι Αποκεντρωμένες Διοικήσεις της χώρας

Έδρες τους

Υπ' όψιν κ.κ. Ειδικών Γραμματέων

2. Όλες οι Περιφερειακές Ενότητες της χώρας

α) Υπ' όψιν κ.κ. Περιφερειαρχών

Έδρες τους

β) Γενικές Διευθύνσεις Δημόσιας Υγείας &

Κοινωνικής Μέριμνας

β.1.) Δ/νσεις Υγειονομικού Ελέγχου &

Περιβαλλοντικής Υγιεινής

Περιφερειακών Ενοτήτων

Έδρες τους

β.2) Δ/νσεις 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)

Β) ΑΠΟΔΕΚΤΕΣ ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ :

1. Υπουργείο Εσωτερικών

Δ/νση Οργάνωσης και Λειτουργίας Ο.Τ.Α.

Σταδίου 27

Τ.Κ. 101 83 Αθήνα

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

Γραφείο Προέδρου

Αγράφων 3-5

Τ.Κ. 151 23 Μαρούσι

Γ) ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

1. Γραφείο κ. Υπουργού Υγείας

2. Γραφείο Αναπληρώτριας Υπουργού

Υγείας

3. Γραφεία κ.κ. Γεν. Γραμματέων

**4. Γραφείο Γεν. Δ/ντριας Δημόσιας Υγείας &
Ποιότητας Ζωής**

5. Δ/νση Επιχειρησιακής Ετοιμότητας

Εκτάκτων Καταστάσεων Δημόσιας Υγείας

6. Δ/νση Δημόσιας Υγείας & Υγιεινής

Περιβάλλοντος