

Η ΝΕΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ ΟΛΑ ΟΣΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ!

Ανάσα φαίνεται να δίνει στους επιχειρηματίες της Καφεστίας η καινούργια υγειονομική διάταξη, η οποία καταργεί όλες τις προηγούμενες και παρέχει νέες δυνατότητες διεύρυνσης των επαγγελματικών δραστηριοτήτων τους.

Άρθρο του
Σοφοκλή Κουρτίδη,
Επίτητ Δήμοςίος Υγιείας



Με την νέα υγειονομική διάταξη που ισχύει από τις 23/10/2012, απελευθερώνονται οι μέχρι τώρα υπάρχοντες περιορισμοί στη συστέγαση διαφόρων δραστηριοτήτων, στη διάθεση τροφίμων και ποτών μεταξύ των διαφόρων ειδών καταστημάτων, στην αντίπερη τραπεζοκαθισμάτων, στον τρόπο λειτουργίας της μουσικής κ.τ.λ. και δίδεται πλέον η δυνατότητα συστέγασης πολλών δραστηριοτήτων σε ενιαία αίθουσα και η δυνατότητα συνύπαρξης επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος με άλλες μη υγειονομικού ενδιαφέροντος. Παράλληλα, καταργούνται τα ελάχιστο απαιτούμενα τετραγωνικά μέτρα που έπρεπε να διαθέτουν τα καταστήματα για να λάβουν άδεια λειτουργίας καθώς και άλλες παρόμοιες δεσμεύσεις όπως λ.χ. ελάχιστος αριθμός αποχωρητηρίων, αποδυτηρίων κ.λπ.

Διαδικασία αδειοδότησης

Θα πρέπει να τονιστεί από την αρχή ότι το νέο νομοθετικό καθεστώς δεν αλλάζει τις βασικές διαδικασίες αδειοδότησης των καταστημάτων οι οποίες συνεχι-

ζουν να ισχύουν ως έχουν, με τις Δημοτικές Αρχές να παραμένουν ως αδειοδοτούσες αρχές και την Υγειονομική Υπηρεσία να συνεχίζει να κορηγεί την απαραίτητη γνωμοδότηση προκειμένου να εκδοθεί η άδεια λειτουργίας. Οι βασικές αλλαγές γίνονται στην φιλοσοφία της λειτουργίας των καταστημάτων καθώς και των ελέγχων που διενεργούν οι Αρχές. **Η νέα λοιπόν διάταξη επιβάλλει στους ίδιους τους επιχειρηματίες να εξασφαλίζουν και να αποδεικνύουν ότι οι επιχειρήσεις τους παράγουν και διαθέτουν στο κοινό ασφαλή προϊόντα καθώς και υγιεινές και ποιοτικές υπηρεσίες.** Η απόδειξη τήρησης των υποχρεώσεων τους (τεκμηρίωση) θα γίνεται με την υποχρεωτική τήρηση των αρχείων και φακέλων που πρέπει να διατηρούν στην έδρα της επιχείρησης και να συμπληρώνονται ή να επικα-

ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΙΝΟΥΡΓΙΑ ΔΙΑΤΑΞΗ ΑΝΑΓΝΩΡΙΖΟΝΤΑΙ ΚΑΙ ΕΠΙΤΡΕΠΟΝΤΑΙ ΠΛΕΟΝ ΡΗΤΑ ΟΙ ΚΑΝΤΙΝΕΣ, ΟΙ ΤΡΟΧΗΛΑΤΕΣ ΙΔΙΟΚΑΤΑΣΚΕΥΕΣ ΚΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟ ΔΡΟΜΟ (STREET FOOD).

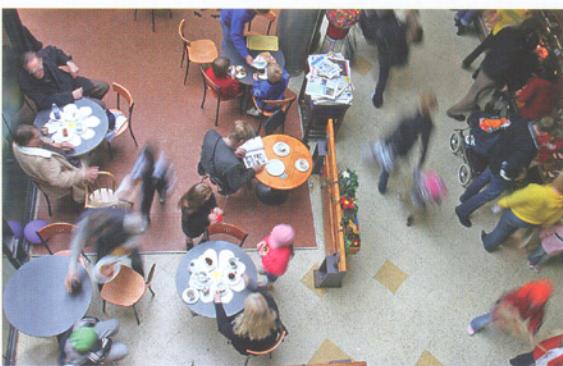
καθημερινά καθημερινά ή όταν απαιτείται, ανάλογα με το μέγεθος και τις ανάγκες της κάθε επιχείρησης. Οι ελεγκτικές υπηρεσίες αντίστοιχα, θα διενεργούν τους σχετικούς υγειονομικούς ελέγχους λαμβάνοντας υπόψη το περιεχόμενο των αρχείων και φακέλων. Στην νέα νομοθεσία αναφέρεται ρητά η υποχρέωση των επιχειρήσεων να εγκαθίστανται, να εφαρμόζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές του HACCP, ανάλογα με το μέγεθος, την φύση των εργασιών και την δυναμικότητα αυτών. Αυτό ισχύει βέβαια για τις μεγάλες επιχειρήσεις που εξυπηρετούν καθημερινά πολλά άτομα (μαζική εστίαση-καφεστίαση ξενοδοχείων, μεγάλων εμπορικών κέντρων κ.λπ.) **Στις μικρές επιχειρήσεις, ο νόμος προβλέπει να εφαρμόζονται οι αρχές του HACCP με σχετική ευελιξία ώστε να μην δημιουργούνται προβλήματα στη λειτουργία τους.**

Προδιαγραφές κτιρίων

Σε ό,τι αφορά το σκήμα που στεγάζει μια επιχείρηση Καφεστίασης, θα πρέπει να εκπληρώνει τις διατάξεις του ΓΟΚ. Σε περίπτωση που υπάρχουν κατασκευές που έχουν γίνει καθ' υπέρβαση της οικοδομικής άδειας (προσθήκη χώρων, αλλαγή χρήσης, υπέρβαση δόμησης), για να μπορεί η επιχείρηση να λάβει άδεια λειτουργίας θα πρέπει να γίνει τακτοποίηση του φακέλου οικοδομικής άδειας στην Πολεοδομική Υπηρεσία ή -προκειμένου περί αυθαίρεσών- το σκήμα να υπαχθεί στις ρυθμίσεις που προβλέπονται στον σχετικό νόμο. Στη νέα διάταξη παρέχεται πλέον η **δυνατότητα ίδρυσης καταστημάτων και σε άλλους χώρους πολυκατοικιών πλην του ισόγειου** που ίσχυε μέχρι σήμερα, με την προϋπόθεση φυσικά να μην απαγορεύεται από τον κανονισμό την κατασκευή των έργων και έτσι να διασφαλίζεται η αδειοδότηση της επιχείρησης.

Ωφέλιμος χώρος

Οι επιχειρήσεις Καφεστίασης με τη νέα διάταξη εντάσσονται στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ειδικότερα στον συνδυασμό μεταξύ των υποκατηγοριών «επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πρόχειρου γεύματος» και «επιχειρήσεις αναψυκής». Στις επιχειρήσεις αυτές μπορούν τώρα να διατίθενται σε καθημένους ή διερχόμενους πελάτες, ή να διατίθενται στο σπίτι (delivery), ροφήματα και ποτά κάθε είδους, γλυκίσματα και «πρόχειρα» γεύματα κρύας εστίασης κοινής που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, εφ' όσον διαθέτουν επαρκείς και κατάλληλους χώρους ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή και η ασφάλεια των τροφίμων. Ο ωφέλιμος χώρος των καταστημάτων, δηλαδή τα ελάχιστα εμβαδά που ίσχυαν μέχρι σήμερα και έπρεπε να διαθέτει ένα κατάστημα για να πάρει άδεια λειτουργίας, έπαψαν πλέον να καθορίζονται ρητά από το νόμο και θα πρέπει πλέον να εκτιμώνται και να προσδιορίζονται από τον ίδιο τον επαγγελματία ή τους τεχνικούς του συνεργάτες ανάλογα με το μέγεθος, την δυναμικότητα και την φύση των εργασιών, ώστε οι χώροι να είναι επαρκείς. Εδώ επιβάλλεται πλέον η συνδρομή της Υγειονομικής Υπηρεσίας κατά τη σχεδίαση του καταστήματος από τον ιδιοκτήτη, ώστε να ληφθεί η άποψη και σύμφωνη γνώμη της πριν την κατασκευή των έργων και έτσι να διασφαλίζεται η αδειοδότηση της επιχείρησης.



Ποιες είναι οι μεγάλες αλλαγές

Η μεγάλη αλλαγή επέρχεται με την **κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων και την έκδοση των αδειών λειτουργίας** όχι σαν είδος (λ.χ. καφετέρια) αλλά σαν κατηγορία επιχείρησης (λ.χ. επιχείρηση μαζικής εστίασης) παρέχοντας τη δυνατότητα συστημικής και προσθήκης πολλών δραστηριοτήτων της ίδιας κατηγορίας δίχως την ανάγκη ουσιαστικών παρεμβάσεων στο κατάστημα και λήψης νέων αδειών. Όλα τα είδη καταστημάτων που εξυπηρετούσαν καθημένους πελάτες εντάσσονται με την νέα διάταξη στην γενική κατηγορία IV «Επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών μαζικής εστίασης και αναψυκής» η οποία περιλαμβάνει:

01 Τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, με υποδιαίρεση:

- Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πρόχειρου γεύματος, ζεστές και κρύας κουζίνας (στην υποκατηγορία αυτή περιλαμβάνονται λ.χ. τα ζαχαροπλαστεία με καθίσματα, τα αναψυκτήρια, τα κυλικεία, και τα delivery των καταστημάτων αυτών κ.τ.λ.)
- Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης παρασκευής και διάθεσης πλήρους γεύματος (στην υποκατηγορία αυτή περιλαμβάνονται τα εστιατόρια, τα ψητοπωλεία, τα σνακ μπαρ, οι πισταρίες και τα delivery των καταστημάτων αυτών κ.λπ.)
- Επιχειρήσεις παραγωγής, αλλά και προσφοράς τροφίμων και ποτών σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους. (Σημειώνεται πως στην υποκατηγορία αυτή περιλαμβάνονται λ.χ. οι καντίνες, οι τροχόλατες ιδιοκατασκευές, καθώς και η πώληση τροφίμων στο δρόμο (street food) -που με την νέα διάταξη επιτρέπονται πλέον- τα περίπτερα, τα μικρά αναψυκτήρια στις τουριστικές εγκαταστάσεις κ.τ.λ.)

02 Τις επιχειρήσεις αναψυκής και προσφοράς οιονοπνευματωδών ποτών, με υποδιαίρεση:

- Επιχειρήσεις αναψυκής (Συγκεκριμένα, στην υποκατηγορία αυτή περιλαμβάνονται λόγος κάρη οι καφετέριες, τα αναψυκτήρια, τα bars κ.λπ.)
- Τα Κέντρα Διασκέδασης. (Εδώ περιλαμβάνονται οι επιχειρήσεις που εντάσσονται σε όλες τις παραπάνω υποκατηγορίες Μαζικής Εστίασης, στις οποίες παρέχονται επιπρόσθετα και υπηρεσίες διασκέδασης-καλλιτεχνικού προγράμματος-μουσικών εκδηλώσεων κ.τ.λ.) Θεωρείται δεδομένο, αν και δεν αναφέρεται ρητά στην εν λόγω διάταξη, ότι παρέχεται η δυνατότητα συστήσεως και λειτουργίας των παραπάνω υποκατηγοριών σε μία ενιαία επιχείρηση, γεγονός που διευρύνει κατά μία έννοια τις δυνατότητες των επιχειρηματιών που ήθελαν -αλλά αδυνατούσαν- μέχρι πρότινος να εντάξουν κάτω από την ίδια στέγη περισσότερες από μία (σχετικές πάντοτε) δραστηριότητες.



ΑΝΑΜΕΝΕΤΑΙ
ΕΚΔΟΣΗ ΑΠΟ ΤΟ
ΥΠ. ΥΓΕΙΑΣ
ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΣΤΙΚΩΝ
ΕΓΚΥΚΛΙΩΝ ΠΟΥ
ΘΑ ΔΙΝΟΥΝ
ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ
ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΕΙΣ
ΟΡΙΖΟΝΤΑΣ
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΙΚΑ
ΚΡΙΤΗΡΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΚΡΙΣΗ ΤΩΝ
ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΩΝ
ΑΠΟ ΤΙΣ
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ
ΑΡΧΕΣ.

Δυναμικότητα μαγαζιών

Η δυναμικότητα ενός καταστήματος αναφέρεται πλέον στον συνολικό αριθμό εξυπηρετούμενων ατόμων -και όχι σε καθίσματα- και ο υπολογισμός τους γίνεται με διαίρεση του εμβαδού που έχει η κλειστή αίθουσα και ο υπαίθριος χώρος με τον συντελεστή 1,20. Έτσι μπορούν να εξυπηρετηθούν περισσότεροι πελάτες στον ίδιο χώρο και δίδεται η δυνατότητα στους ιδιοκτήτες που λειτουργούν ήδη με άδεια, να ζητήσουν εφόσον το επιθυμούν, αύξηση της δυναμικότητάς τους, τηρώντας βέβαια την προβλεπόμενη διαδικασία για τη λήψη νέας άδειας λειτουργίας.

Χώροι υγιεινής

Ο αριθμός και οι κατασκευαστικές λεπτομέρειες των χώρων υγιεινής δεν ορίζονται σαφώς με τη νέα διάταξη και έτσι παύουν να αποτελούν περιοριστικό παράγοντα που με το παλιό νομοθετικό καθεστώς, οδηγούσε πολλές φορές σε απόρριψη αδειοδότησης επιχειρήσεων για τυπικούς λόγους. Σύμφωνα με τη

νέα διάταξη, αναφέρεται ότι σε κάθε νέο κατάστημα ο αριθμός των αποχωρητηρίων πρέπει να είναι επαρκής για την εξυπηρέτηση της δυναμικότητας αυτού και κατάλληλης κατασκευής ώστε να διευκολύνεται ητήρηση της υγιεινής των χώρων.

Διαχείριση τροφίμων και αποβλήτων

Σε κάθε καινούργιο κατάστημα πρέπει να λαμβάνεται από την αρχή μέριμνα για την ύπαρξη χώρου όπου θα αποθηκεύονται οι Α' ύλες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των προσφερόμενων ειδών, καθώς και τα βοηθητικά σκεύη και είδη συσκευασίας, ψυγεία των ευαλλοιωτών Α' υλών. Ανάλογη πρέπει να είναι και η οργάνωση για την προετοιμασία, την επεξεργασία και την παρασκευή των ροφημάτων, των ποτών και όλων των εδεσμάτων.

Εκτός αυτών, η νέα νομοθεσία προβλέπει πλέον μια νέα ρύθμιση που αποτελεί καθοριστική προϋπόθεση για την αδειοδότηση και αφορά την **υποχρέωση διαχωρισμού, συλλογής και αξιοποίησης ή νόμιμης διάθεσης των μαγειρικών λιπών.**

Εκπαίδευση προσωπικού

Το προσωπικό που θα απασχολείται στις επιχειρήσεις Καφεσιτσής, πρέπει υποχρεωτικά να είναι κατάλληλα εκπαιδευμένο στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, ανάλογα με το αντικείμενό του. Άλλου επιπέδου εκπαίδευση καθορίζεται για τους σερβιτόρους, άλλο για τους εργαζόμενους στο μπαρ και την κουζίνα και άλλο για τους υγειονομικά υπεύθυνους ή τον ιδιοκτήτη. Η εκπαίδευση θα αποδεικνύεται με την ήττηση ειδικού φακέλου προσωπικού όπου θα πρέπει να υπάρχουν οι σχετικές βεβαιώσεις εκπαίδευσης και σπουδών. ■

Εξελίξεις για τις άδειες μουσικής

Συνεχίζει να ισχύει το καθεστώς κορήγησης άδειας μουσικών οργάνων από την Δημοτική Αρχή, μετά από σχετική βεβαίωση της Υγειονομικής Υπηρεσίας, για την ύπαρξη μουσικής που προέρχεται είτε live είτε από τεχνικά/ηλεκτρονικά συστήματα αναπαραγωγής. Η δόσμευση που τίθεται με τη νέα διάταξη είναι μόνο στο επίπεδο έντασης της μουσικής, που είναι 80 dB(A) δίχως να αναφέρεται άλλου είδους περιορισμός (λ.χ. η απαγόρευση χρήσης μικροφωνικής συσκευής, ή ενισχυτών μουσικών οργάνων). Δίνεται επίσης η δυνατότητα ύ-

παρξης μουσικής στον υπαίθριο χώρο των καταστημάτων με προϋποθέσεις και συγκεκριμένη διαδικασία αδειοδότησης που συνίσταται σε υποβολή σχεδιαγραμμάτων με τη θέση των ηχείων και βεβαίωση μηχανικού ότι έχουν ληφθεί τα απαραίτητα μέτρα ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι. Το Υγειονομικό, η Αστυνομία και ο Δήμος, θα παρεμβαίνουν ελέγχοντας την τήρηση των προϋποθέσεων, κατά την λειτουργία πλέον των επικελήσεων και στην ουσία, δηλαδή εάν υποβάλλονται παράπονα ή καταγγελίες για ηχορύπανση.

ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΚΑΘΕΤΩΣ-ΒΑΣΗ ΑΝΑΦΟΡΑΣ:

- ΥΠ/ΓΠ/οικ.9696/2012 «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών»
- Υγειονομική Διάταξη Α5/3010/85