



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΥΓΕΙΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ
ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Αθήνα 13/7 /2015
Αριθμ. Πρωτ. Γ1β/Γ.Π/38006
Σχετ: 39163

Ταχ. Δ/ση : Αριστοτέλους 17
Ταχ. Κώδικας : 10433 Αθήνα
Πληροφορίες : Τμήμα Β΄.
FAX :210/5237384
Τηλέφωνο : 2132161340,42,41,43,46
Mail : tyk@moh.gov.gr

ΠΡΟΣ :

- 1.Δ/σεις Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας
Τμήματα Υγειονομικού ελέγχου & Περιβαλλοντικής Υγιεινής
- 2.Δ/σεις Υγειονομικού Ελέγχου & Περιβαλλοντικής Υγιεινής
Τμήματα Υγειονομικού & Περιβαλλοντικού ελέγχου

ΘΕΜΑ: «Παροχή διευκρινήσεων για θέματα εφαρμογής απλούστευσης διαδικασιών αδειοδότησης/γνωστοποίησης και του άρθρου 44 του Κανονισμού (Ε.Ε) αριθμ. 1169/2011».

- Σχετ:**
- α)** Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
 - β)** Η με αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/2012(ΦΕΚ Β΄2718) Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων & ποτών και άλλες διατάξεις.
 - γ)** Η υπ. αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α 21/34824(ΦΕΚ3402/τΒ/31-12-2013) «Απλούστευση και Προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης ίδρυσης και

λειτουργίας Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών (Κατηγορίας ΙΙΙ της Υγειονομικής Διάταξης)-Ένταξη των διαδικασιών στα Κέντρα Εξυπηρέτησης Πολιτών (Κ.Ε.Π) που λειτουργούν ως Ενιαία Κέντρα Εξυπηρέτησης (Ε.Κ.Ε) & η διευκρινιστική εγκύκλιος υπ. αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.22/1506/20-1-2014 με ΑΔΑ ΒΙΨ9Χ-ΦΝΜ.

- δ) Η υπ. αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α.21/31600(ΦΕΚ3106/τΒ/9-12-2013) ΚΥΑ «Απλούστευση των διοικητικών διαδικασιών έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος, θεάτρου και κινηματογράφου».
- ε) Η με αριθμ. πρωτ. 20303/22-12-14 εγκύκλιος για την παροχή πληροφοριών σχετικά με την παρουσία ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα –άρθρο 44 του Κανονισμού (Ε.Ε) αριθμ. 1169/2011.
- ζ) Το με αριθμ. πρωτ. 4819/7-5-2014 έγγραφο της Υγειονομικής Υπηρεσίας του Κ.Τ Αττικής καθώς και τηλεφωνικών ερωτημάτων των Δ/νσεων Υγείας των Π.Ε.

Σε συνέχεια του σχετ.(ζ) αναφορικά με ερωτήματα που τέθηκαν στην Υπηρεσία μας και σχετίζονται με την παροχή διευκρινήσεων του ανωτέρω σχετ.(β,γ,δ) νομοθετικού πλαισίου καθώς επίσης και την εφαρμογή της ανωτέρω σχετ.(ε) ερμηνευτικής εγκυκλίου (του άρθρου 44 του Κανονισμού(Ε.Ε) 1169/2011) από τις αρμόδιες αρχές ελέγχου και προκειμένου να υπάρξει μια ενιαία αντιμετώπιση – εφαρμογή, σας ενημερώνουμε τα ακόλουθα:

1.Πρώτο ερώτημα «Περί Χονδρικής & Λιανικής πώλησης τροφίμων και ποτών»

Η διαδικασία της γνωστοποίησης μιας επιχείρησης τροφίμων και ποτών σχετίζεται με χονδρική και λιανική πώληση όπως ορίζεται στην Κατηγορία iii της ανωτέρω Υ.Α 96967/2012 (ΦΕΚ Β'2718) ,όπου:

Οι επιχειρήσεις λιανικού και χονδρικού εμπορίου τροφίμων και ποτών(επιχειρήσεις χονδρικής & λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών) διαθέτουν πάσης φύσεως τρόφιμα και ποτά τα οποία προέρχονται από νόμιμες επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών.

Από υγειονομικής άποψης οι ανωτέρω επιχειρήσεις φέρουν τον τίτλο ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΙΙΙ «Επιχειρήσεις Λιανικού & Χονδρικού εμπορίου-Επιχειρήσεις λιανικής & χονδρικής διάθεσης τροφίμων & ποτών».

Πλέον μετά την έκδοση της ΚΥΑ με αριθμ. ΔΙΑΔΠ/Φ.Α. 21/34824(ΦΕΚ3402/τΒ/31-β 12-2013) οι Επιχειρήσεις αυτές αναφέρονται ως : Καταστήματος Υγειονομικού

Ενδιαφέροντος λιανικής διάθεσης τροφίμων και ποτών (Κατηγορίας ΙΙΙ της Υγειονομικής Διάταξης) και αφορούν τις 19 δραστηριότητες του άρθρου 1 αυτής.

Οι επιχειρήσεις αυτές δεν έχουν την δυνατότητα διάθεσης προϊόντων τους σε άλλες επιχειρήσεις για μεταπώληση.

Η διάθεση προϊόντων για μεταπώληση πραγματοποιείται μόνο από τις επιχειρήσεις της Κατηγορίας Ι & της Κατηγορίας ΙΙ όπως ρυθμίζονται με τα άρθρα 11 και 12 της σχετ.(β) Υ.Α.

2.Δεύτερο ερώτημα «Εφαρμογή συστήματος HACCP - Διάγραμμα ροής και περιγραφή παραγωγικής διαδικασίας-»

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών πρέπει να ακολουθούν τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής καθώς και τους αντίστοιχους Εθνικούς Οδηγούς Υγιεινής, εφαρμόζοντας και διατηρώντας πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάση των 7 αρχών του HACCP οι οποίες θα προσαρμόζονται ανάλογα με την επικινδυνότητα και το μέγεθος της επιχείρησης.

Οι ανωτέρω επιχειρήσεις, ανάλογα με τη φύση των διεργασιών και το μέγεθος αυτών μπορούν να εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 παρ 5 του Καν 852/2004. (Παράρτημα iv).

Η φύση των διεργασιών αφορά:

- α. Το είδος των τροφίμων που παράγει ή διαχειρίζεται ή διαθέτει ή επιχείρηση.
- β. Τη δραστηριότητα της επιχείρησης, π.χ μικρές διεργασίες παρασκευής, κανένα χειρισμό, πολλούς και σύνθετους χειρισμούς στα τρόφιμα που παράγουν, που προετοιμάζουν και διαθέτουν αυτά για πώληση, μεταπώληση, κ.λπ.
- γ. Την εφαρμοζόμενη επεξεργασία για τη μείωση ή την εξάλειψη των πιθανών κινδύνων (φυσικών, χημικών, μικροβιακών).

Το μέγεθος της επιχείρησης και την κατηγορία του πληθυσμού που διατίθενται.

Το μέγεθος της επιχείρησης αφορά τη δυναμικότητα της παραγωγής, επεξεργασίας ή και διάθεσης τροφίμων και ποτών στους καταναλωτές. Ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται από την εκάστοτε επιχείρηση καθώς και η πιθανόν ειδική ομάδα πληθυσμού π.χ βρεφονηπιακοί σταθμοί, νοσοκομεία, κ.λ.π.

Σύμφωνα με την (β) σχετική Υ.Δ & την (δ) σχετική ΚΥΑ, το διάγραμμα ροής με την περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας, περιλαμβάνεται στα απαραίτητα δικαιολογητικά για την ίδρυση και λειτουργία των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και είναι αντίστοιχα με τις κατηγορίες και δραστηριότητες που συνυπάρχουν.

Τα διαγράμματα ροής και όπου απαιτείται η περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας της επιχείρησης, συντάσσονται και συνυπογράφονται είτε από τον υγειονομικά υπεύθυνο είτε

από επιστήμονα σχετικής ειδικότητας (με γνώσεις στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων).

Η περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας της επιχείρησης περιλαμβάνει:

- α. Περιγραφή της υποδομής (χώροι, εξοπλισμός κλπ),
- β. Αναφορά των προϊόντων κατά κατηγορίες προϊόντων που διαχειρίζεται η επιχείρηση,
- γ. Περιγραφή του τρόπου παρασκευής, συσκευασίας και προσφοράς
- δ. Περιγραφή των σημείων ελέγχου και στη περίπτωση υψηλής επικινδυνότητας τροφίμου τα κρίσιμα σημεία ελέγχου και τα κρίσιμα όρια. (π.χ. θερμοκρασίες ψυγείων, θερμοθαλάμων κλπ

3.Τρίτο ερώτημα «Βεβαίωση χώρου κυρίας χρήσης σε Κ.Υ.Ε»

Η χορήγηση της βεβαίωσης χώρου κυρίας χρήσης που προορίζεται για Κ.Υ.Ε ρυθμίζεται με σαφήνεια με την ανωτέρω σχετ.(δ) όπου στο άρθρο 2 παρ.(γ) ορίζεται ότι,

« Βεβαίωση χώρου κύριας χρήσης υπογεγραμμένη από μηχανικό, στην οποία βεβαιώνεται ότι ο χώρος πληροί τις προϋποθέσεις χώρου κύριας χρήσης σύμφωνα με τον Οικοδομικό Κανονισμό και τον Κτιριοδομικό Κανονισμό, του Κανονισμού Πυροπροστασίας καθώς και των εκάστοτε ισχυουσών πολεοδομικών διατάξεων για την αιτούμενη χρήση και **περιγράφονται αναλυτικά τα νομιμοποιητικά στοιχεία αυτού (π.χ. άδεια δόμησης, δήλωση αυθαιρέτου, εξαίρεση από κατεδάφιση, ενημέρωση φακέλου άδειας δόμησης, κτίριο προϋφιστάμενο του 1955).**

Η ανωτέρω βεβαίωση συνοδεύεται από αντίγραφα των στοιχείων νομιμότητας του χώρου, στα οποία αναφέρεται (π.χ. άδεια δόμησης, δήλωση αυθαιρέτου με τις εκάστοτε περί αυθαιρέτων διατάξεις, απόφαση εξαίρεσης από κατεδάφιση, βεβαίωση παλαιότητας κ.λπ.) και από σχεδιαγράμματα του καταστήματος εις τριπλούν σε κλίμακα που αναφέρεται ρητά επί των σχεδίων, στα οποία θα αποτυπώνονται όλοι οι χώροι του Κ.Υ.Ε, περιλαμβανομένων και αυτών που προβλέπονται από ειδικές διατάξεις του ισχύοντος νομικού πλαισίου (π.χ.αποχωρητήρια για Α.Μ.Ε.Α)».

Η ανωτέρω ρύθμιση έχει γίνει από το συναρμόδιο Υπουργείο (Υ.Π.Ε.ΚΑ) όπου συμμετείχε για θέματα αρμοδιότητας του στην έκδοση της ανωτέρω Κ.Υ.Α.

Επισημαίνουμε, ότι την αρμοδιότητα για τον έλεγχο των δικαιολογητικών που αφορούν τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, προκειμένου να τους χορηγηθεί άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, έχει η αδειοδοτούσα αρχή

Τέλος θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι από την 13η Δεκεμβρίου 2014 εφαρμόζεται υποχρεωτικά η νέα Ενωσιακή νομοθεσία σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές η οποία ενοποιεί τις δύο Οδηγίες (2000/13/ΕΚ & 90/496/ΕΟΚ) σε μια νομοθεσία, τον **Κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011**, με

τον οποίο θεσπίζονται οι γενικές αρχές, οι απαιτήσεις και οι υποχρεώσεις που διέπουν τις πληροφορίες για τα τρόφιμα και ειδικότερα η γενική και διατροφική επισήμανση.

Στο πλαίσιο εφαρμογής των ανωτέρω έχει εκδοθεί διευκρινιστική εγκύκλιος (την οποία και σας αποστέλλουμε συνημμένα) όπου οι ελεγκτές θα πρέπει κατά την άσκηση υγειονομικού ελέγχου να ενημερώνουν τους υπευθύνους των επιχειρήσεων για την ανωτέρω υποχρέωση τους.

Ειδικότερα καθίσταται υποχρεωτική η παροχή πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα για όλα τα τρόφιμα που προσφέρονται μη προσσκευασμένα για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης ή για τα τρόφιμα που συσκευάζονται στον τόπο πώλησης, εφόσον ζητήσει ο αγοραστής ή προσσκευάζονται για άμεση πώληση.

Ο κατάλογος των προϊόντων ή ουσιών που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες αναγράφονται στο παράρτημα ii του Κανονισμού (Ε.Ε) αριθμ. 1169/2011..

ΣΥΝΗΜΜΕΝΑ: (σελ.10)**ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

- 1.Υπουργείο Εσωτερικών & Διοικήτικής
Ανασυγκρότησης
Α) Γενική Δ/νση Αποκεντρωμένης Τοπικής
Αυτοδιοίκησης
Δ/νση Οργάνωσης ΟΤΑ
Σταδίου 27
ΤΚ 10183-Αθήνα
- Β)Γενική Δ/νση Μεταρρυθμιστικής Πολιτικής
& Ηλεκτρονικής Διακυβέρνησης
Δ/νση απλούστευσης διαδικασιών και
παροχής υπηρεσιών δημοσίου
Βας.Σοφίας 15
ΤΚ 10674 - Αθήνα

2. ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

- 1.Γρ.Υπουργού Υγείας
- 2.Γρ. Γεν. Γραμ. Δημόσιας Υγείας
- 3.Γρ.Προισταμένης Γεν. Δ/νσης Δημόσιας
Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας.
- 4.Δ/νση Δημόσιας Υγείας

**Ο ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ****ΙΩΑΝΝΗΣ ΜΠΑΣΚΟΖΟΣ**