

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ
ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΣΧΟΛΙΚΩΝ
ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ



ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΔΕΣΥΠΡΗΣ



ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΜΙΚΡΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΓΕΝΙΚΗ ΣΥΝΟΜΟΣΠΟΝΔΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΩΝ
ΒΙΟΤΕΧΝΩΝ ΕΜΠΟΡΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

ΔΡΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣΑΡΜΟΓΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΠΟΥ ΕΚΠΡΟΣΩΠΟΥΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗ ΓΣΕΒΕΕ ΣΤΑ
ΔΕΔΟΜΕΝΑ ΤΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΚΡΙΣΗΣ ΔΙΑΜΕΣΟΥ ΠΙΛΟΤΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ
ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΙΚΗΣ - ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ ΤΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΠΡΟΣΟΝΤΩΝ

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

ΣΥΓΓΡΑΦΕΑΣ
ΑΝΤΩΝΙΟΣ ΔΕΣΥΠΡΗΣ



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ, ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ



**ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
"ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ"**
Προσανατολισμός στον Άνθρωπο



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ

Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων

Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας

Αριστοτέλους 46

104 33, Αθήνα

Τηλ.: 210 8846 852

Φαξ: 210 8846 853

E-mail: info@imegsevee.gr

www.imegsevee.gr

Εκδότης: **ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ**

Χρονολογία έκδοσης: **2014**

Τίτλος: **ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ**

Συγγραφέας: **Αντώνιος Δεσύπης**

Επιμέλεια-Διόρθωση: **Δημήτρης Πήχας**

Σχεδιασμός – παραγωγή:



ACCESS ΓΡΑΦΙΚΕΣ ΤΕΧΝΕΣ Α.Ε.

Ποσειδώνος 23 & Συντ. Δαβάκη

144 51 Μεταμόρφωση

Τηλ.: 210 3804 460 - Fax: 210 3847 447

e-mail: access@access.gr

www.access.gr

© **ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ**

978-618-5025-36-6

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Τα παιδιά περνούν στο σχολείο περίπου το ένα τέταρτο της μέρας τους – ακόμα περισσότερο αν πρόκειται για ολοήμερο σχολείο. Η διατροφή τους τις ώρες αυτές είναι σημαντική όχι μόνο από άποψη ποιότητας, αλλά και γιατί επηρεάζει σημαντικά τις γενικότερες συνήθειές τους. Το σχολικό κυλικείο αποτελεί την κυριότερη πηγή διάθεσης τροφίμων στο σχολείο, ειδικότερα για τα μεγαλύτερης ηλικίας παιδιά, γι' αυτό και το τι διατίθεται από αυτό μπορεί να επηρεάσει άμεσα τις επιλογές των παιδιών αλλά και των εκπαιδευτικών.

Το παρόν εγχειρίδιο απευθύνεται στους υπευθύνους των σχολικών κυλικείων που προμηθεύονται, διατηρούν, προετοιμάζουν και σερβίρουν τα τρόφιμα που διατίθενται στα σχολικά κυλικεία. Περιγράφει αναλυτικά όλο τον τρόπο λειτουργίας του σχολικού κυλικείου, τα επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα στα σχολικά κυλικεία, τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται από τον υπεύθυνο ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό, αλλά και τεχνικές προώθησης πωλήσεων που θα συμβάλουν στη μεγιστοποίηση των εσόδων του σχολικού κυλικείου.

ABSTRACT

Children spent their time at school for about a quarter of their day – especially if it is a day school. Nutrition these hours is important not only by subject of quality, but also because it influences their general habits. The school canteen is the main source of food supply in school, especially for older children, for this reason everything is available can directly affect the choices of children and teachers.

This manual is for canteen manager who supply, reserve, prepare and serve the food sold in school canteens. Describes in details how to run a school canteen, the authorized products for sell in the school canteen, health measures have to be followed by the canteen manager to ensure the highest level of food hygiene in this area, and sales promotion techniques that will contribute to maximize their revenue of the school canteen.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Οι διατροφικές συνήθειες των παιδιών επηρεάζουν την υγεία τους τόσο στην ηλικία που βρίσκονται όσο και μακροπρόθεσμα. Η παιδική και εφηβική ηλικία αποτελεί ιδανική περίοδο για παρέμβαση σε θέματα σχετικά με τη διατροφή, καθώς οι διατροφικές συνήθειες οι οποίες διαμορφώνονται στο διάστημα αυτό είναι πολύ δύσκολο να τροποποιηθούν στην ενήλικη ζωή.

Τα παιδιά δεν μπορούν ενστικτωδώς να επιλέξουν μια υγιεινή και ισορροπημένη διατροφή. Η οικογένεια, το σχολείο, το φιλικό περιβάλλον και η ευρύτερη κοινωνία επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό τη διαμόρφωση των διατροφικών συνηθειών των παιδιών και των εφήβων. Το σχολείο θεωρείται διεθνώς ως ιδανικός χώρος και μέσο για την προαγωγή της υγιεινής διατροφής και την εκπαίδευση των μαθητών σε θέματα διατροφής. Το σχολικό κυλικείο αποτελεί αναπόσπαστο μέρος του σχολικού περιβάλλοντος, γι' αυτό και η διασφάλιση της παροχής υγιεινών τροφών επιτρέπει την ενίσχυση θετικών μηνυμάτων που πρέπει να δίδονται και στην τάξη.

Οι υπεύθυνοι για τις υπηρεσίες διατροφής στα σχολεία (κυλικεία, καφετέριες, κέτερινγκ) αντιμετωπίζουν τις ακόλουθες προκλήσεις (ΕΦΕΤ, 2003: 3):

- Να λειτουργήσουν ως επιχείρηση τροφίμων σε ένα περιβάλλον εκπαίδευσης.
- Να ανταγωνιστούν με επιτυχία τις άλλες επιχειρήσεις τροφίμων της αγοράς.
- Να παρέχουν ποιοτικά τρόφιμα στα παιδιά τα οποία πρέπει να είναι ασφαλή και θρεπτικά.

Το παρόν εγχειρίδιο απευθύνεται στους υπευθύνους των σχολικών κυλικείων που προμηθεύονται, διατηρούν, προετοιμάζουν και σερβίρουν τα τρόφιμα που διατίθενται στα σχολικά κυλικεία. Περιγράφει αναλυτικά όλο τον τρόπο λειτουργίας του σχολικού κυλικείου, τα επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα στα σχολικά κυλικεία, τα μέτρα υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται από τον υπεύθυνο ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό, αλλά και τεχνικές προώθησης πωλήσεων που θα συμβάλουν στη μεγιστοποίηση των εσόδων του σχολικού κυλικείου.

Αναλυτικότερα, το εγχειρίδιο αυτό αποτελείται από τρία μέρη. Στο πρώτο μέρος εξετάζονται οι βασικές αρχές λειτουργίας του σχολικού κυλικείου και κυρίως θέματα νομοθεσίας περί άδειας ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων αυτών. Στο δεύτερο μέρος αναλύονται οι κανόνες υγιεινής που διέπουν τη λειτουργία των σχολικών κυλικείων, των χώρων εστίασης εντός των σχολείων, καθώς και του καταλόγου των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από αυτά, έτσι ώστε τα παιδιά να λαμβάνουν τρόφιμα υψηλής ποιότητας και ασφαλή και να εξαλειφεται ο κίνδυνος τροφικών δηλητηριάσεων. Στο τρίτο και τελευταίο μέρος εξετάζεται η ύπαρξη και εφαρμογή πρότυπων κανόνων εξυπηρέτησης και συμπεριφοράς από τον εκάστοτε υπεύθυνο σχολικού κυλικείου και η σημασία τους για τη διατήρηση ισχυρών δεσμών με τους μαθητές, τους προμηθευτές και την εκπαιδευτική

κοινότητα, αλλά και η κατανόηση και εφαρμογή των βασικών κανόνων της φορολογικής νομοθεσίας που πρέπει να τηρούνται. Επίσης, στην ενότητα αυτή εξετάζεται και η σπουδαιότητα προώθησης των πωλήσεων και η εφαρμογή ενός σχεδίου μάρκετινγκ για το σχολικό κυλικείο και για τα υγιεινά τρόφιμα που πωλεί, ως ένας σημαντικός παράγοντας για την επιτυχημένη λειτουργία του.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Περίληψη	7
Abstract	8
Πρόλογος	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	15
ΕΝΟΤΗΤΑ 1.1: ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	16
ΕΝΟΤΗΤΑ 1.2: ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΟΛΕΙΩΝ	16
ΕΝΟΤΗΤΑ 1.3: ΕΚΔΟΣΗ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	20
1.3.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	21
1.3.1.1 Η έννοια της προέγκρισης	21
1.3.1.2 Διαδικασία χορήγησης της άδειας	21
1.3.1.3 Δικαιολογητικά για τη χορήγηση άδειας	22
1.3.1.4 Διαδικασία αντικατάστασης της άδειας	23
ΕΝΟΤΗΤΑ 1.4: ΚΥΡΩΣΕΙΣ-ΠΡΟΣΤΙΜΑ	26
1.4.1 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	27
1.4.1.1 Βασικές περιπτώσεις ανάκλησης της άδειας κατά τη νομοθεσία	27
ΕΝΟΤΗΤΑ 1.5: ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	30
1.5.1 ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ	30
1.5.2 ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	30
1.5.3 ΑΡΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ	31
1.5.4 ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ	31
1.5.5 ΑΡΧΕΙΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ	31
1.5.6 ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ	31
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	33
ΕΝΟΤΗΤΑ 2.1: Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	34
ΕΝΟΤΗΤΑ 2.2: ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	36
2.2.1 Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	37
2.2.2 Η ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	37
2.2.3 ΤΟ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	37

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ – ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΕΚΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	39
ΕΝΟΤΗΤΑ 3.1: ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΑ ΣΧΟΛΙΚΑ ΚΥΛΙΚΕΙΑ	40
ΕΝΟΤΗΤΑ 3.2: ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ.....	45
3.2.1 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	46
3.2.1.1 Ποιότητα των τροφίμων.....	46
3.2.1.2 Αλλοίωση των τροφίμων.....	46
3.2.1.3 Επιμόλυνση των τροφίμων.....	47
3.2.1.4 Πρόληψη της αλλοίωσης και επιμόλυνσης των τροφίμων..	48
ΕΝΟΤΗΤΑ 3.3: ΑΓΟΡΑ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	48
3.3.1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	50
3.3.2 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	50
3.3.3 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΧΥΜΩΝ	50
3.3.4 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ	51
3.3.5 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΥΡΟΠΙΤΩΝ ΚΑΙ ΠΙΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ.....	51
3.3.6 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ	51
3.3.7 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ	51
ΕΝΟΤΗΤΑ 3.4: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	52
3.4.1 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	53
3.4.2 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ.....	53
ΕΝΟΤΗΤΑ 3.5: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	54
ΕΝΟΤΗΤΑ 3.6: ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ.....	54
3.6.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ	55
3.6.2 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΨΥΧΟΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ ..	55
3.6.3 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ.....	55
3.6.4 ΠΩΛΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	56
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	57
ΕΝΟΤΗΤΑ 4.1: Η ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	57
4.1.1 ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ.....	58
ΕΝΟΤΗΤΑ 4.2: ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ.....	58
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ	65
ΕΝΟΤΗΤΑ 5.1: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ, ΤΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ, ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ.....	66
5.1.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ.....	69
5.1.2 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ.....	70
ΕΝΟΤΗΤΑ 5.2: ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ, ΠΟΥΛΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ	71
5.2.1 ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΒΛΑΒΕΡΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ	71
5.2.2 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ ΥΠΑΡΞΗΣ ΕΝΤΟΜΩΝ, ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΙΩΝ	71
5.2.3 ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ	72

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	75
ΕΝΟΤΗΤΑ 6.1: ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ	76
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ, ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	79
ΕΝΟΤΗΤΑ 7.1: Η ΥΠΟΔΟΧΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ	80
ΕΝΟΤΗΤΑ 7.2: ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	76
ΕΝΟΤΗΤΑ 7.3: ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ	81
7.3.1 ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΥ	81
7.3.2 ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ	82
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΠΡΩΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ	89
ΕΝΟΤΗΤΑ 8.1: ΠΡΩΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ	90
8.1.1 ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ	90
8.1.2 Η ΔΙΑΝΟΜΗ	92
8.1.3 Η ΤΙΜΗ	93
8.1.4 Η ΠΡΩΩΘΗΣΗ	94
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	97
ΠΙΝΑΚΕΣ	
1. ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ) ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΚΑΝ. (ΕΟΚ) ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 510/06 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ	41
2. ΑΝΩΤΑΤΕΣ ΤΙΜΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ 03/2012.	81

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Τα σχολικά κυλικάκια αποτελούν σημαντική κατηγορία πολύ μικρών επιχειρήσεων και οι όροι ίδρυσης και λειτουργίας τους καθορίζονται από υγειονομικές διατάξεις και ένα σύνολο νομοθετημάτων.

Δυστυχώς, η νομοθεσία που διέπει τους όρους ίδρυσης και λειτουργίας σχολικών κυλικείων είναι κατακερματισμένη και αποσπασματική, ενώ εμφανίζει πολλά κενά και παραλείψεις, με αποτέλεσμα πολλές φορές να προκαλείται σύγχυση. Για να μπορέσει να λειτουργήσει ένα σχολικό κυλικείο, θα πρέπει να διαθέτει άδεια ίδρυσης και λειτουργίας.

Στο παρόν κεφάλαιο δίνεται η δυνατότητα στον υπεύθυνο του σχολικού κυλικείου να εξοικειωθεί με τις διοικητικές διαδικασίες που αποτελούν και το πρώτο βήμα έναρξης της επιχείρησής του.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του κεφαλαίου είναι η εξοικείωση των υπευθύνων των σχολικών κυλικείων με το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη χορήγηση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας σχολικού κυλικείου, αλλά και η καθοδήγηση με απλό, κατανοητό και εύληπτο τρόπο της ολοκλήρωσης της αδειοδοτικής διαδικασίας, η οποία ξεκινάει, για τα κυλικάκια που λειτουργούν εντός δημόσιων σχολείων, από τη συμμετοχή στον πλειοδοτικό διαγωνισμό και ολοκληρώνεται με την έκδοση της απαιτούμενης άδειας. Επιπλέον, στο παρόν κεφάλαιο περιγράφονται και αναλύονται τα απαραίτητα σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τον υπεύθυνο του σχολικού κυλικείου.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να εξηγήτε την αναγκαιότητα χορήγησης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας σχολικού κυλικείου.
- Να περιγράψετε τις αναγκαίες ενέργειες της αδειοδοτικής διαδικασίας.
- Να περιγράψετε τα απαραίτητα αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τον υπεύθυνο του σχολικού κυλικείου.
- Να ενημερώνετε τα απαραίτητα αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- Σχολικό κυλικείο-καντίνα (σταθερή)
- Λειτουργία κυλικείων δημόσιων σχολείων
- Πλειοδοτικός διαγωνισμός
- Άδεια ίδρυσης και λειτουργίας σχολικού κυλικείου
- Προέγκριση
- Αντικατάσταση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας
- Τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας
- Ανάκληση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας
- Πιστοποιητικό υγείας
- Αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών
- Αρχείο πρώτων υλών
- Αρχείο προσωπικού
- Αρχείο νερού
- Αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης
- Αρχείο απεντόμωσης-μυοκτονίας
- Αρχείο θερμοκρασιών

ΕΝΟΤΗΤΑ 1.1: ΕΝΝΟΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Σχολικό κυλικείο είναι ο χώρος εντός σχολικού συγκροτήματος στον οποίο προετοιμάζονται και διατίθενται, ή απλώς διατίθενται, τρόφιμα, χυμοί, αφεψήματα έτοιμα προς κατανάλωση από τους μαθητές, το προσωπικό και τους επισκέπτες του σχολείου.

Ως χώρος εστίασης (εστιατόριο) ορίζεται ο χώρος εντός σχολικού συγκροτήματος στον οποίο προετοιμάζεται και διατίθεται, ή απλώς διατίθεται, φαγητό το οποίο προέρχεται από νομίμως λειτουργούσες (1) επιχειρήσεις παραγωγής μαγειρεμένων φαγητών και νομίμως λειτουργούντα (2) εργαστήρια τροφίμων και ποτών, και το οποίο προορίζεται για τη σίτιση των μαθητών και του προσωπικού του σχολείου.

Στις περιπτώσεις που υπάρχει αδυναμία λειτουργίας κυλικείου λόγω έλλειψης χώρου ή για άλλους λόγους, επιτρέπεται η λειτουργία σταθερής καντίνας εντός του χώρου σχολικού συγκροτήματος η οποία θα πληροί τις προϋποθέσεις της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012) και θα διαθέτει δε μόνο τα επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα για τα σχολικά κυλικεία.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1.2: ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΟΛΕΙΩΝ

Ειδικότερα, όσον αφορά τα κυλικεία που λειτουργούν εντός δημόσιων σχολείων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης, η ανάθεση από τη Σχολική Επιτροπή της λειτουργίας και εκμετάλλευσής τους γίνεται μόνο κατόπιν διαγωνισμού, με βάση τις διατάξεις της αρ. 64321/Δ4/2008 ΚΥΑ (ΦΕΚ 1003, τ. Β', 30.5.2008) περί «Λειτουργίας κυλικείων δημόσιων σχολείων».

Τρόπος επιλογής μισθωτή και ανάθεσης εκμετάλλευσης του κυλικείου

Λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω:

- α) η τιμή της προσφοράς,
- β) η προϋπηρεσία σε μίσθωση σχολικού κυλικείου,
- γ) η πολυτεχνική ιδιότητα.

Την εκμετάλλευση θα αναλάβει αυτός που θα συγκεντρώνει τη μεγαλύτερη μοριοδότηση των α, β, γ ανωτέρω περιπτώσεων, που θα γίνει ως εξής:

Κάθε προσφορά σε ευρώ **πολλαπλασιάζεται επί δύο**.

Κάθε χρόνος προϋπηρεσίας σε μίσθωση σχολικού κυλικείου υπολογίζεται ως ένα (01) μόριο. Το σύνολο των μορίων λόγω προϋπηρεσίας δεν μπορεί να υπερβαίνει τα οκτώ (08).

Για την πολυτεχνική ιδιότητα υπολογίζονται πέντε (05) μόρια.

Δικαίωμα συμμετοχής στον ηλαιοδοτικό διαγωνισμό έχουν:

α) Φυσικά πρόσωπα, καθώς και δημοτικά ή κοινοτικά νομικά πρόσωπα.

β) Πολίτες των κρατών-μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης, γνώστες της ελληνικής γλώσσας.

Το επίπεδο γλωσσομάθειάς τους για την καλή εκτέλεση των καθηκόντων τους διαπιστώνεται από την επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού.

Δεν γίνονται δεκτοί στο διαγωνισμό:

α) Όσοι απασχολούνται στο Δημόσιο ή σε Ν.Π.Δ.Δ. με οποιαδήποτε εργασιακή σχέση.

β) Συνταξιούχοι.

γ) Όσοι έχουν κώλυμα διορισμού στο Δημόσιο σύμφωνα με τα άρθρα 4 (παρ. 1, 2, 3 και 4), 5, 7, 8 και 9 του Ν. 3528/2007 (ΦΕΚ 26, τ. Α' /9.2.2007).

δ) Όσοι είναι ανάδοχοι εκμετάλλευσης άλλου κυλικείου δημόσιου ή ιδιωτικού σχολείου.

Τα δικαιολογητικά συμμετοχής είναι:

α) Έγγραφο αίτηση με πλήρη στοιχεία για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό.

β) Έγγραφο **οικονομική προσφορά** που εμπεριέχει το προσφερόμενο ποσό σε ευρώ ετησίως για κάθε μαθητή, η οποία θα τοποθετείται σε ξεχωριστό από τα άλλα δικαιολογητικά, κλειστό, αδιαφανή φάκελο.

Το ελάχιστο ποσό προσφοράς από τους ενδιαφερόμενους ορίζεται στα 4 ευρώ ανά μαθητή ετησίως.

Η προσφορά πρέπει να είναι καθαρογραμμένη χωρίς ξύσματα, σβησίματα, προσθήκες, διορθώσεις. Τυχόν διόρθωση μονογράφεται από τον ενδιαφερόμενο. Η επιτροπή διενέργειας του διαγωνισμού κατά τον έλεγχο, αφού καθαρογράψει τη διόρθωση, τη μονογράφει και τη σφραγίζει. Η προσφορά απορρίπτεται όταν υπάρχουν σε αυτή διορθώσεις οι οποίες την καθιστούν ασαφή κατά την κρίση της επιτροπής διενέργειας του διαγωνισμού.

γ) Πιστοποιητικό **προϋπηρεσίας** σε εκμίσθωση σχολικού κυλικείου από την αντίστοιχη Σχολική Επιτροπή.

δ) Πιστοποιητικό πολυτεχνίας από τον αρμόδιο φορέα.

ε) Πιστοποιητικό **φορολογικής ενημερότητας**.

στ) Πιστοποιητικό **εισαγγελίας** ότι ο ενδιαφερόμενος δεν είναι φυγόποινος ή φυγόδικος.

ζ) Πιστοποιητικό **ποινικού μητρώου**.

η) Για τη συμμετοχή στο διαγωνισμό καταβάλλεται ποσό **εγγύησης τουλάχιστον 300 ευρώ** ή αντίστοιχη εγγυητική επιστολή. Η εγγύηση αυτή επιστρέφεται στους ενδιαφερόμενους υποψήφιους μετά την κατακύρωση του διαγωνισμού εκτός του υποψηφίου στον οποίο κατακυρώθηκε η παραχώρηση του κυλικείου, ο οποίος πρέπει να καταβάλει συμπληρωματικά αντίστοιχο ποσό ή εγγυητική επιστολή που να καλύπτει συνολικά το **20% του ετήσιου μισθώματος** ως εγγύηση καλής εκτέλεσης

της σύμβασης. Το ποσό αυτό ή η εγγυητική επιστολή παρακρατείται καθ' όλη τη διάρκεια της σύμβασης και επιστρέφεται μετά τη λήξη της άτοκα, πλην της περιπτώσεως καταγγελίας ή πρόωρης λήξης της σύμβασης, οπότε καταπίπτει υπέρ της Σχολικής Επιτροπής.

θ) **Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/86** στην οποία δηλώνεται ότι δεν είναι ανάδοχοι εκμετάλλευσης άλλου κυλικείου δημόσιου ή ιδιωτικού σχολείου.

ι) Ό, τι άλλο δικαιολογητικό ήθελε κριθεί κατά περίπτωση αναγκαίο, χωρίς να μεταβάλλονται οι βασικοί όροι του διαγωνισμού.

Για τη συμμετοχή των δημοτικών ή κοινοτικών νομικών προσώπων απαιτούνται όλα τα ανωτέρω δικαιολογητικά εκτός του πιστοποιητικού εισαγγελίας, της υπεύθυνης δήλωσης του Ν. 1599/86 και του αποσπάσματος ποινικού μητρώου. Απαιτείται, όμως, επιπλέον αποδεικτικό έγγραφο του εξουσιοδοτούμενου να συμμετάσχει στο διαγωνισμό ατόμου. Τα δημοτικά πρόσωπα που συμμετέχουν πρέπει να έχουν τη δυνατότητα λειτουργίας σχολικών κυλικείων εκ του καταστατικού τους.

Τα παραπάνω δικαιολογητικά θα υποβάλλονται στην αρμόδια για τη διενέργεια του διαγωνισμού επιτροπή μέσω του διευθυντή του σχολείου και θα πρωτοκολλούνται.

Διάρκεια μίσθωσης

Η διάρκεια μίσθωσης ορίζεται για **έξι (6) χρόνια**.

Καταβολή μισθώματος

Η ετήσια καταβολή του μισθώματος θα γίνεται στη Σχολική Επιτροπή σε τρεις (3) δόσεις. Η πρώτη δόση στις 30 Νοεμβρίου, η δεύτερη στις 28 Φεβρουαρίου και η τρίτη στις 31 Μαΐου. Το ύψος των δόσεων θα διαμορφώνεται σύμφωνα με τον τύπο:

$$u = \frac{1}{189} \cdot \alpha \cdot \beta \cdot \gamma$$

Όπου:

u το ύψος των δόσεων,

189 οι εργάσιμες ημέρες του έτους,

α η προσφορά,

β ο αριθμός των φοιτώντων μαθητών στις ημερομηνίες που καταβάλλονται οι δόσεις,

γ οι εργάσιμες ημέρες λειτουργίας του σχολείου με αντίστοιχη φοίτηση μαθητών για την περίοδο που καλύπτει η δόση.

Ο αριθμός των φοιτώντων μαθητών (β) και οι εργάσιμες ημέρες για την περίοδο που καλύπτει η δόση (γ) βεβαιώνονται κάθε φορά από τον διευθυντή του σχολείου. Στον αριθμό αυτό προστίθεται και ο αριθμός των σπουδαστών άλλων σχολικών μονάδων στην περίπτωση που θα συστεγαστούν και θα εξυπηρετούνται από το κυλικείο.

Κατά την περίοδο από την έναρξη των γραπτών προαγωγικών εξετάσεων μέχρι τη λήξη του σχολικού έτους θα καταβάλλεται το ήμισυ του μισθώματος.

Οι ημέρες και ώρες λειτουργίας του κυλικείου ταυτίζονται με αυτές της λειτουργίας (τακτικής και έκτακτης) της σχολικής μονάδας και θεωρούνται **189 εργάσιμες ημέρες**.

Ο εκμεταλλευτής του κυλικείου θα πρέπει να γνωρίζει ότι:

α) Απαγορεύεται η υπεκμίσθωση ή η καθ' οιονδήποτε τρόπο ολική ή μερική παραχώρηση του σε άλλο άτομο. Η παρουσία του στο κυλικείο τις ώρες λειτουργίας είναι

απαραίτητη. Δύναται όμως να επικουρείται από πρόσωπο το οποίο θα πληροί τις σχετικές προϋποθέσεις εργασίας.

Σε περίπτωση που δεν διαθέτει βεβαίωση παρακολούθησης σεμιναρίου υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων του ΕΦΕΤ, υποχρεούται να το παρακολουθήσει προσκομίζοντας τη σχετική βεβαίωση στη Σχολική Επιτροπή μετά την υπογραφή της σύμβασης εντός εύλογου χρονικού διαστήματος.

- β) Είναι υποχρεωτική η χρησιμοποίηση ΦΤΜ (σχετική η υπ' αριθμ. Δ4/693/14.11.1991 εγκύκλιος).
- γ) Είναι υποχρεωτική η ασφάλιση στον ΟΑΕΕ (σχετική η υπ' αριθμ. Δ4/467/8.8.1991 εγκύκλιος).
- δ) Για τη λειτουργία του κυλικείου απαιτείται η έκδοση σχετικής άδειας (σχετική η υπ' αριθμ. Δ4/182/28.4.1992 εγκύκλιος).
- ε) Θα πρέπει να τηρεί αυστηρά την ισχύουσα υγειονομική διάταξη, με την οποία καθορίζονται τα προσφερόμενα είδη από τα σχολικά κυλικεία.
- στ) Θα πρέπει να συμμορφώνεται πλήρως προς τις υποδείξεις της επιτροπής ελέγχου του κυλικείου και του διευθυντή του σχολείου.
- η) Σε περίπτωση που την εκμετάλλευση του κυλικείου αναλάβει ο/η καθαριστής/καθαρίστρια του σχολείου, απαγορεύεται να καθαρίζει τους χώρους του σχολείου κατά τη διάρκεια λειτουργίας του κυλικείου. Ο καθαρισμός θα γίνεται μετά το ωράριο λειτουργίας του κυλικείου.
- θ) Σε περίπτωση μεταστέγασης μέρους του σχολικού συγκροτήματος με παράλληλη μείωση των μαθητών άνω του 20%, δύναται ο μισθωτής του κυλικείου να ζητήσει από τη Σχολική Επιτροπή τη λύση της σύμβασης, με δίμηνη τουλάχιστον προειδοποίηση, οπότε δεν καταπίπτει η εγγύηση υπέρ της Σχολικής Επιτροπής.

Η Σχολική Επιτροπή έχει το δικαίωμα:

- α) Να μην κατακυρώσει το διαγωνισμό εφόσον κρίνει ότι οι προσφορές είναι απαράδεκτες ή για οποιονδήποτε λόγο κρίνει το αποτέλεσμα του διαγωνισμού ως ασύμφορο.
- β) Με απόφασή της μπορεί να παρατείνει τη σύμβαση μίσθωσης του κυλικείου μέχρι τρία (3) χρόνια και **εφόσον συντρέχουν εξαιρετικοί λόγοι αναφερόμενοι στη λειτουργία των κυλικείων**. Στην περίπτωση αυτή, προσαυξάνεται το ποσό της ετήσιας προσφοράς ανά μαθητή ανάλογα με την αύξηση του τιμάρθιμου για κάθε έτος παράτασης.
- γ) Να **επιβαρύνει με τις δαπάνες δημοσίευσης** της περίληψης της διακήρυξης της δημοπρασίας και όποια έξοδα αυτής, αρχικής και τυχόν επαναληπτικής, επίσης και τα έξοδα τυχόν νόμιμων κρατήσεων τελών της σύμβασης εξ ολοκλήρου αυτόν στον οποίο θα κατακυρωθεί οριστικά η δημοπρασία. Οι αποδείξεις και τα τιμολόγια καταβολής των τελών αυτών προσκομίζονται απαραίτητα σαν δικαιολογητικά κατά τον καταρτισμό και την υπογραφή της σύμβασης εκμίσθωσης του κυλικείου.
- δ) Να καταγγείλει τη σύμβαση για σπουδαίο λόγο που θα παρατηρηθεί ή θα διαπιστωθεί από την ειδική επιτροπή ελέγχου και καλής λειτουργίας του κυλικείου.
- ε) Να **συγκροτήσει επιτροπή ελέγχου και καλής λειτουργίας** του σχολικού κυλικείου, η οποία θα αποτελείται από:
 - Τον διευθυντή του σχολείου ή τον νόμιμο αναπληρωτή του.
 - Ένα μέλος του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων με τον αναπληρωτή του.

- Ένα μέλος της Σχολικής Επιτροπής με τον αναπληρωτή του.
- Ένα μέλος της μαθητικής κοινότητας με τον αναπληρωτή του.
- Έναν εκπαιδευτικό του σχολείου με τον αναπληρωτή του.

Έργο της επιτροπής είναι ο έλεγχος της ομαλής λειτουργίας του κυλικείου, η διάθεση από αυτό των προβλεπόμενων και οριζόμενων ειδών από τις ισχύουσες διατάξεις, όπως αυτές ισχύουν κάθε φορά, καθώς και η τήρηση των κανόνων υγιεινής.

στ) Διατηρεί το δικαίωμα για πρόσθετη χρέωση στην κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας με βάση το ΗΜ. ΔΕΔ/Φ. 486/50991/17.5.1985/§ 3 έγγραφο της ΔΕΗ. Η χρέωση θα υπολογίζεται ως εξής: συνολικό ποσό λογαριασμού επί το κλάσμα «κιλοβατώρες (KWH) που κατανάλωσε το κυλικείο προς το σύνολο των KWH του σχολείου».

Χρέωση κυλικείου σε ΔΕΗ	=	KWH κυλικείου	x	Συνολικό ποσό λογαριασμού
		Σύνολο KWH σχολείου		

Άλλοι όροι

- α) Η μίσθωση των σχολικών κυλικείων κατά οποιονδήποτε τρόπο δεν υπάγεται στις διατάξεις για τις εμπορικές μισθώσεις.
- β) Όλοι οι παραπάνω όροι, που υποχρεωτικά θα περιλαμβάνονται στις σχετικές συμβάσεις, θεωρούνται και είναι ουσιώδεις.
- γ) Κάθε παράβαση και ενός μόνο εξ αυτών θα έχει σαν συνέπεια την καταγγελία της σύμβασης. Παράβαση που θα πιστοποιείται από την επιτροπή ελέγχου λειτουργίας του κυλικείου, θα εισηγείται στη Σχολική Επιτροπή την καταγγελία της σύμβασης που έχει υπογραφεί για ουσιώδη λόγο που οφείλεται στον υπεύθυνο ανάδοχο του κυλικείου. Η Σχολική Επιτροπή θα κρίνει εάν συντρέχει ή όχι λόγος καταγγελίας της σύμβασης και θα αποφασίζει αναλόγως, αφού προηγουμένως κληθεί να εκφράσει τις απόψεις του ο εκμεταλλευτής του κυλικείου. Αν δεν γίνουν δεκτές, υποχρεούται σε απόδοση του μισθίου (χώρου) μετά την απόφαση της Σχολικής Επιτροπής και την καταγγελία της σύμβασης μέσα σε προθεσμία που δεν μπορεί να ξεπερνά τις δέκα (10) μέρες από την κοινοποίηση της απόφασης.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1.3: ΕΚΔΟΣΗ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών που ανήκουν στο πεδίο εφαρμογής της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012), αυτοτελείς ή συνυπάρχουσες με άλλες επιχειρήσεις, υποχρεούνται να κατέχουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας από την αρμόδια αρχή, σύμφωνα με τις διαδικασίες της κείμενης νομοθεσίας.

Στην εν λόγω διάταξη περιλαμβάνονται και οι χώροι μαζικής εστίασης των σχολικών κυλικείων (άρθρο 3 της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967/8.10.2012 [ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012]).

Βάσει των ανωτέρω, τα σχολικά κυλικεία, οι καντίνες (σταθερές) ή οι χώροι εστίασης αυτών υποχρεούνται να κατέχουν άδεια από τον οικείο δήμο έπειτα από γνωμοδότηση της αρμόδιας υγειονομικής υπηρεσίας της Περιφερειακής Ενότητας, σύμφωνα με τις διαδικασίες της ΚΥΑ ΔΙΑΔΠ/ΦΑ.3.1/21220/2011 (ΦΕΚ 2496, τ. Β', 4.11.2011) όπως αυτή ισχύει.

Η άδεια λειτουργίας θα πρέπει να βρίσκεται αναρτημένη σε εμφανές σημείο του κυλικείου.

Οι υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας των ανωτέρω επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών ρυθμίζονται από την Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012) όπως αυτή ισχύει.

1.3.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΚΔΟΣΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΚΛΙΚΕΙΟΥ

1.3.1.1 Η έννοια της προέγκρισης

α. Η προέγκριση κατά τον Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων

Προέγκριση ίδρυσης καταστήματος είναι η πράξη των αρμόδιων οργάνων του δήμου ή της κοινότητας, με την οποία, αφού διενεργηθεί προέλεγχος, διαπιστώνεται ότι συντρέχουν ορισμένες από τις νόμιμες προϋποθέσεις ίδρυσης συγκεκριμένου καταστήματος και ειδικότερα αυτές που ορίζονται στην παρ. 3 του άρθρου 80 του Κώδικα Δήμων και Κοινοτήτων (ΚΔΚ – Ν.3463/2006, ΦΕΚ 114, τ. Α', 8.6.2006).

β. Καταστήματα για τα οποία χορηγείται απευθείας άδεια (χωρίς προέγκριση)

Σύμφωνα με το άρθρο 1 της ΚΥΑ 10551/2007, δεν απαιτείται χορήγηση προέγκρισης και επομένως χορηγείται απευθείας η άδεια από τον δήμαρχο (χωρίς απόφαση συλλογικού οργάνου) για την ίδρυση ή την εγκατάσταση καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος, εφόσον:

- α) Από την κείμενη νομοθεσία προβλέπεται ότι η άδεια ίδρυσης ή εγκατάστασης εκδίδεται από άλλη αρχή. Τέτοια πρόβλεψη υπάρχει στις περιπτώσεις των (μεγάλων) καταστημάτων λιανικού εμπορίου (έγγρ. ΥΠΕΣΔΔΑ 44931/18.9.2006).
- β) Πρόκειται για δραστηριότητα που είναι συνυφασμένη με την εξυπηρέτηση λειτουργικών αναγκών κτιρίων (π.χ. κυλικεία εντός δημόσιων κτιρίων). Όταν δεν πρόκειται για δραστηριότητα που σχετίζεται με λειτουργικές ανάγκες του κτιρίου, η άδεια χορηγείται έπειτα από προέγκριση. Τέτοια περίπτωση, λ.χ., είναι η λειτουργία καφετέριας εντός βιβλιοπωλείου, αφού η δραστηριότητα αυτή δεν σχετίζεται με τις ανάγκες του κτιρίου, αλλά συνιστά παράλληλη και διακριτή από την κύρια χρήση δραστηριότητα.
- γ) Πρόκειται για δραστηριότητα υγειονομικού ενδιαφέροντος που θα ασκηθεί εντός άλλου καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος για το οποίο έχει ήδη χορηγηθεί άδεια ίδρυσης και λειτουργίας (άρθρο 1 παρ. γ της ΚΥΑ 10551/2007), εφόσον όμως η δραστηριότητα αυτή δεν απαγορεύεται από τις κείμενες διατάξεις (άρθρο 6 παρ. 3 της ΚΥΑ 10551/2007).

Σύμφωνα με τα ανωτέρω, γίνεται αντιληπτό ότι επειδή τα σχολικά κυλικεία σχετίζονται με δραστηριότητες που αφορούν την εξυπηρέτηση λειτουργικών αναγκών κτιρίων, δεν απαιτείται χορήγηση προέγκρισης και επομένως χορηγείται απευθείας η άδεια από τον δήμαρχο (χωρίς απόφαση συλλογικού οργάνου).

1.3.1.2 Διαδικασία χορήγησης της άδειας

Σύμφωνα με το άρθρο 80 παρ. 3 εδ. γ του ΔΚΚ, ο ενδιαφερόμενος οφείλει να προσκομίσει στον οικείο δήμο όλα τα απαιτούμενα δικαιολογητικά που προβλέπονται από τις οικείες διατάξεις για το κατάστημα που επιθυμεί να ανοίξει, προκειμένου να χορηγηθεί η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας. Η αρμόδια υπηρεσία του οικείου δήμου οφείλει να υποδείξει τα δικαιολογητικά που θα προσκομίσει ο ενδιαφερόμενος. Επισημαίνεται ότι ορισμένα δικαιο-

λογητικά ζητούνται πλέον αυτεπάγγελτα από την υπηρεσία (λ.χ. πιστοποιητικό πυρασφάλειας, πιστοποιητικό μη οφειλής στο δήμο, κ.λπ.).

Ο νόμος δεν θέτει συγκεκριμένη προθεσμία για την προσκόμιση των δικαιολογητικών που οφείλει να καταθέσει ο πολίτης, αφού ο χρόνος που απαιτείται για να είναι το κατάστημα έτοιμο για τον απαιτούμενο, στη συνέχεια, έλεγχο από τις αρμόδιες υπηρεσίες εξαρτάται από το τι εργασίες προτίθεται ο ενδιαφερόμενος να κάνει μέσα στο κατάστημα.

1.3.1.3 Δικαιολογητικά για τη χορήγηση άδειας

Τα απαραίτητα σε κάθε περίπτωση δικαιολογητικά για τη χορήγηση της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας σχολικού κυλικείου είναι τα ακόλουθα (ΥΠΕΣΔΔΑ, ΚΕΔΚΕ και ΕΕΤΑΑ, 2007: 104-107):

1. Αίτηση-υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/1986 για το είδος του καταστήματος, σύμφωνα με την Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012), και την τοποθεσία όπου πρόκειται να λειτουργήσει το κατάστημα.
2. Φωτοαντίγραφο της Αστυνομικής Ταυτότητας ή, αν πρόκειται για αλλοδαπό, άδεια διαμονής που επιτρέπει ανεξάρτητη οικονομική δραστηριότητα για τον υπήκοο ξένου κράτους μη μέλους της Ε.Ε. Ειδική ταυτότητα ομογενούς ή νόμιμη προξενική θεώρηση διαβατηρίου για τους ομογενείς από χώρες του εξωτερικού. Άδεια διαμονής για τους υπηκόους ξένου κράτους-μέλους της Ε.Ε.
3. Δύο φωτογραφίες.
4. Το σχεδιάγραμμα του καταστήματος (κάτοψη, τομή).
5. Βεβαίωση καταλληλότητας ηλεκτρολογικού-μηχανολογικού εξοπλισμού από μηχανικό.
6. Πιστοποιητικό υγείας.
7. Άδεια άσκησης επιτηδεύματος από την Εφορία.
8. Το προβλεπόμενο παράβολο για τις περιπτώσεις που η άδεια χορηγείται χωρίς προέγκριση.

Υπόδειγμα αίτησης

Αίτηση για άδεια ΚΥΕ

ΕΠΩΝΥΜΟ

ΟΝΟΜΑ

ΠΑΤΡΩΝΥΜΟ

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΗΣ

Τόπος κατοικίας

Περιοχή

ΟΔΟΣ

Τ.Κ.

Αρ. Δελτ. Ταυτότητας

ΑΦΜ

ΤΗΛΕΦΩΝΟ

ΠΡΟΣ Το Δήμο

Παρακαλώ όπως μου χορηγήσετε άδεια ίδρυσης και λειτουργίας για το κατάστημα ή επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος που βρίσκεται στην οδό αρ..... της περιοχής ως κυλικείο εντός σχολικού συγκροτήματος.
 Σας πληροφορώ ότι στον ίδιο χώρο πριν λειτουργούσε το κατάστημα του ως κυλικείο εντός σχολικού συγκροτήματος
 Ο/Η
 Αιτών/ούσα

1.3.1.4 Διαδικασία αντικατάστασης της άδειας

I. Έννοια της αντικατάστασης

Η άδεια που εκδίδεται για την ίδρυση και λειτουργία ενός καταστήματος αφορά το οίκημα και τους χώρους αυτού χωρίς χρονικούς περιορισμούς. Ως εκ τούτου, κρίθηκε σκόπιμο, όταν τα στοιχεία αυτά δεν μεταβάλλονται, να μην απαιτείται η τήρηση της διαδικασίας που προβλέπεται για έκδοση νέας άδειας, αλλά να γίνεται αντικατάσταση αυτής.

Έτσι, λοιπόν, με τις διατάξεις του άρθρου 80 παρ. 5 του ΚΔΚ και του άρθρου 6 της 10551/23-207 ΚΥΑ προσδιορίζονται οι περιπτώσεις για τις οποίες δεν απαιτείται πλέον έκδοση νέας άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος ή επιχείρησης. Συνεπώς, η άδεια που έχει εκδοθεί για το συγκεκριμένο κατάστημα αντικαθίσταται με νέα, η οποία απλώς και μόνο περιλαμβάνει τη συγκεκριμένη μεταβολή που επέρχεται λόγω αλλαγής του προσώπου του κατόχου της άδειας ή αλλαγής της επωνυμίας, ή λόγω ανάπτυξης νέας δραστηριότητας, κ.λπ., όπως αυτά ρητά προβλέπονται στην ανωτέρω ΚΥΑ.

II. Βασικές περιπτώσεις αντικατάστασης της άδειας (άρθρο 6 παρ. 1 ΚΥΑ 10551/2007)

Η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας ενός καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος αντικαθίσταται με νέα στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- α) Μεταβίβασης του καταστήματος ή της επιχείρησης σε νέο πρόσωπο, φυσικό ή νομικό. Η μεταβίβαση μπορεί να επέλθει με οποιονδήποτε τρόπο, είτε με πώληση είτε με δωρεά είτε από κληρονομιά, κ.λπ. Προϋπόθεση όμως για να ακολουθηθεί η διαδικασία της αντικατάστασης της άδειας και όχι η έκδοση νέας, ακόμα και αν έχει γίνει η μεταβίβαση, είναι:
 1. Να μην έχει γίνει μεταφορά του καταστήματος σε άλλο χώρο.
 2. Να μην έχει επεκταθεί, π.χ. με προσθήκη νέου χώρου πέραν αυτού της αρχικής άδειας.
 3. Να μην έχει γίνει αλλαγή της χρήσης, δηλαδή εάν η άδεια έχει δοθεί για καφετέρια, να μην έχει μετατραπεί σε καφέ-εστιατόριο.
 4. Να μην έχει επέλθει καμία ουσιαστική τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας του καταστήματος, όπως η μετατροπή του αποθηκευτικού χώρου σε χώρο κυρίας χρήσης, εκτός αν η τροποποίηση είχε ως συνέπεια τη βελτίωση των συνθηκών υγιεινής αυτού, όπως, λόγω χάριν, η ανακαίνιση των χώρων υγιεινής ή του παρασκευαστηρίου.
- β) Μίσθωσης ή υπεκμίσθωσης, εφόσον αποδεικνύονται από έγγραφο βέβαιης χρονολογίας, π.χ. μισθωτήριο συμβόλαιο θεωρημένο από την Εφορία ή ιδιωτικό συμφωνητικό θεωρημένο από συμβολαιογράφο. Η αντικατάσταση της άδειας του καταστή-

ματος και στην περίπτωση της μίσθωσης ή της υπεκμίσθωσης είναι δυνατή όπως και στην περίπτωση της μεταβίβασης, εφόσον δεν έχει γίνει μεταφορά, επέκταση, αλλαγή της χρήσης ή ουσιώδης τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας του καταστήματος. Επισημαίνεται ότι με τον όρο «μίσθωση» ή «υπεκμίσθωση» νοείται η μίσθωση ή εκμίσθωση της εκμετάλλευσης της επιχείρησης από τον κάτοχο της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας του καταστήματος και όχι απλώς του οικήματος από τον ιδιοκτήτη αυτού σε άλλο πρόσωπο. Στην περίπτωση δηλαδή που είτε έχει λήξει το μισθωτήριο συμβόλαιο είτε έχει αποχωρήσει για οποιονδήποτε λόγο ο κάτοχος της άδειας του καταστήματος και το κατάστημα εκμισθωθεί σε άλλο πρόσωπο, πρέπει να εκδοθεί νέα άδεια ακόμα και αν ο νέος μισθωτής το λειτουργήσει με την ίδια χρήση.

- γ) Αποχώρησης ή αντικατάστασης για οποιονδήποτε λόγο του νόμιμου εκπροσώπου ή του υγειονομικώς ή αγορανομικώς υπευθύνου της επιχείρησης.
- δ) Εισόδου νέου εταίρου ή αποχώρησης εταίρου από εταιρική επιχείρηση. Η αντικατάσταση της άδειας του καταστήματος στην περίπτωση αυτή είναι επιβεβλημένη εφόσον με την είσοδο ή την αποχώρηση εταίρου επέρχεται μεταβολή στην επωνυμία της εταιρείας της οποίας το όνομα αναγράφεται στην άδεια του καταστήματος.
- ε) Αποχώρησης των ιδρυτικών μελών προσωπικής εταιρείας εφόσον δεν μεταβάλλεται η νομική μορφή της. Στην περίπτωση αυτή, όπως και στην προηγούμενη, η άδεια επιβάλλεται να αντικατασταθεί εφόσον επέρχεται μεταβολή στην επωνυμία της εταιρείας της οποίας το όνομα αναγράφεται στην άδεια του καταστήματος. Εάν αλλάξει η νομική μορφή της, π.χ. από Ο.Ε. γίνει Ε.Π.Ε., τότε πρόκειται για μεταβίβαση του καταστήματος σε άλλο πρόσωπο και εμπίπτει στην περίπτωση της αντικατάστασης της άδειας λόγω μεταβίβασης.
- στ) Αλλαγής της σύνθεσης του μετοχικού κεφαλαίου ανώνυμης εταιρείας. Στην περίπτωση αυτή, η αντικατάσταση της άδειας είναι επιβεβλημένη, αφού σε περίπτωση μετασχηματισμού της Α.Ε. συνεπεία συγχώνευσης, μετατροπής, διάσπασης, κ.λπ., επέρχεται αλλαγή στη νομική προσωπικότητα ή μεταβολή της επωνυμίας αυτής.
- ζ) Αλλαγής επωνυμίας της επιχείρησης εφόσον δεν μεταβάλλεται η νομική μορφή της. Στην περίπτωση αυτή, πρόκειται για αλλαγή του διακριτικού τίτλου του καταστήματος που τυχόν αναγράφεται στην άδεια, και ως εκ τούτου είναι επιβεβλημένη η αντικατάστασή της. Σε διαφορετική περίπτωση, όταν δηλαδή η αλλαγή της επωνυμίας επέρχεται λόγω της αλλαγής της νομικής μορφής του προσώπου στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί η άδεια, τότε πρόκειται για μεταβίβαση του καταστήματος σε άλλο πρόσωπο και εμπίπτει στην περίπτωση της αντικατάστασης της άδειας λόγω μεταβίβασης.

III. Δικαιολογητικά για την αντικατάσταση της άδειας

Τα δικαιολογητικά που υποβάλλει ο ενδιαφερόμενος για την αντικατάσταση της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας του καταστήματος είναι (ΥΠΕΣΔΔΑ, ΚΕΔΚΕ και ΕΕΤΑΑ, 2007: 145-146):

1. Αίτηση με δύο φωτογραφίες του φυσικού προσώπου ή του εκπροσώπου εταιρείας στο όνομα των οποίων εκδίδεται η άδεια του καταστήματος
2. Έγγραφο στοιχείο βέβαιης χρονολογίας με το οποίο αποδεικνύεται η μεταβίβαση ή η μίσθωση ή η εκμίσθωση (π.χ. ιδιωτικό συμφωνητικό θεωρημένο από συμβολαιογράφο, μισθωτήριο συμβόλαιο θεωρημένο από την Εφορία ή δημόσιο έγγραφο από

το οποίο αποδεικνύεται η μεταβολή, κ.λπ.) ή η μεταβολή στην αρχικά χορηγηθείσα άδεια (π.χ. καταστατικό, δήλωση αλλαγής του νόμιμου εκπροσώπου, κ.λπ.).

3. Υπεύθυνη δήλωση του Ν. 1599/86 με την οποία θα δηλώνεται ότι δεν έχει επέλθει μεταφορά, επέκταση, αλλαγή χρήσης και ουσιώδης τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας βάσει των οποίων χορηγήθηκε η ισχύουσα άδεια. Η ανωτέρω δήλωση υποβάλλεται στις περιπτώσεις μεταβίβασης και μίσθωσης ή εκμίσθωσης.
4. Παράβολο εφόσον προβλέπεται.
5. Ακριβές φωτοαντίγραφο αστυνομικής ταυτότητας ή, εάν ο ενδιαφερόμενος είναι αλλοδαπός:
 - Άδειας διαμονής που του επιτρέπει την άσκηση ανεξάρτητης οικονομικής δραστηριότητας, αν ο ενδιαφερόμενος είναι υπήκοος κράτους μη μέλους της Ε.Ε.
 - Ειδικής ταυτότητας ομογενούς ή προξενικής θεώρησης διαβατηρίου για επαναπατρισμό για τους ομογενείς.
 - Άδειας διαμονής για τους υπηκόους των χωρών-μελών της Ε.Ε.
6. Άδεια άσκησης επαγγέλματος μόνο για τις περιπτώσεις που απαιτείται από το νόμο (π.χ. για κρεοπωλείο άδεια άσκησης επαγγέλματος κρεοπώλη ή για κομμωτήριο άδεια άσκησης επαγγέλματος κομμωτή, κ.ο.κ.).¹
7. Άδεια άσκησης επιτηδεύματος. Η άδεια άσκησης επιτηδεύματος, σύμφωνα με το άρθρο 8 παρ. 9 του Ν. 1882/1990 (Α 43), αποτελεί απαραίτητο δικαιολογητικό για την αντικατάσταση της άδειας όταν αυτή γίνεται λόγω αλλαγής του προσώπου στο όνομα του οποίου είχε εκδοθεί η άδεια του καταστήματος. Στις περιπτώσεις αυτές, ο ενδιαφερόμενος οφείλει να την προσκομίσει στον οικείο δήμο κατά τη χορήγηση της νέας άδειας και όχι με την υποβολή της αίτησης.

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

Υπεύθυνη δήλωση για την αντικατάσταση της άδειας ίδρυσης και λειτουργίας (άρθρο 6 παρ. 1 της ΚΥΑ 10551/2007)

ΥΠΕΥΘΥΝΗ ΔΗΛΩΣΗ

(άρθρο 8 Ν. 1599/1986)

Η ακρίβεια των στοιχείων που υποβάλλονται με αυτή τη δήλωση μπορεί να ελεγχθεί με βάση το αρχείο άλλων υπηρεσιών (άρθρο 8 παρ. 4 Ν. 1599/1986).

ΠΡΟΣ⁽¹⁾:

Ο – Η Όνομα:

Επώνυμο:

Όνομα και Επώνυμο Πατέρα:

Όνομα και Επώνυμο Μητέρας:

Ημερομηνία γέννησης⁽²⁾:

Τόπος Γέννησης:

Αριθμός Δελτίου Ταυτότητας:

Τηλ.:

Τόπος Κατοικίας:

Οδός:

Αριθ:

Τ.Κ.:

Δ/ση Ηλεκτρ. Ταχυδρομείου (E-mail):

Αρ. Τηλεομοιοτύπου (Fax):

1. Μέχρι και σήμερα δεν απαιτείται άδεια άσκησης επαγγέλματος για τη λειτουργία σχολικού κυλικείου.

Με ατομική μου ευθύνη και γνωρίζοντας τις κυρώσεις⁽³⁾ που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρ. 6 του άρθρου 22 του Ν. 1599/1986, ως νέος κύριος του καταστήματος (αναγράφεται το είδος του καταστήματος) που βρίσκεται στην οδό δηλώνω ότι δεν έχει επέλθει μεταφορά, επέκταση, αλλαγή χρήσης και ουσιαστικής τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας βάσει των οποίων χορηγήθηκε η ισχύουσα άδεια στον/στην (αναφέρεται το όνομα του κατόχου της άδειας που αντικαθίσταται).

Ημερομηνία:20.....

Ο – Η Δηλ.

(Υπογραφή)

1. Αναγράφεται από τον ενδιαφερόμενο πολίτη η αρχή ή η υπηρεσία του δημόσιου τομέα όπου απευθύνεται η αίτηση.
2. Αναγράφεται ολογράφως.
3. «Όποιος εν γνώσει του δηλώνει ψευδή γεγονότα ή αρνείται ή αποκρύπτει τα αληθινά με έγγραφη υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 τιμωρείται με φυλάκιση τουλάχιστον τριών μηνών. Εάν ο υπαίτιος αυτών των πράξεων σκόπευε να προσπορίσει στον εαυτό του ή σε άλλον περιουσιακό όφελος βλάπτοντας τρίτον ή σκόπευε να βλάψει άλλον, τιμωρείται με κάθειρξη μέχρι 10 ετών».

Μπορεί να αντικατασταθεί η άδεια καταστήματος, π.χ. κυλικείου, όταν την εκμετάλλευση αυτού έχει πάρει ο κάτοχος της άδειας με τη διαδικασία της δημοπρασίας;

Η περίπτωση αυτή συναντάται σε καταστήματα που ανήκουν είτε κατά κυριότητα είτε κατά χρήση στο Δημόσιο ή σε Ν.Π. ή σε ΟΤΑ. Στις περιπτώσεις αυτές, για την αντικατάσταση της άδειας θα πρέπει να ερευνηθεί αν οι όροι με τους οποίους ανατέθηκε η εκμετάλλευση του καταστήματος στον κάτοχο της άδειας επιτρέπουν τη μεταβίβαση ή εκμίσθωση σε άλλο πρόσωπο.

Επομένως, ο οικείος δήμος οφείλει καταρχήν να ελέγξει τους όρους της σύμβασης εκμετάλλευσης του καταστήματος.

Ειδικότερα, όμως, για καταστήματα που ανήκουν σε ΟΤΑ α' και β' βαθμού, απαγορεύεται ρητά η μεταβίβαση ή εκμίσθωση σε άλλο πρόσωπο, και ως εκ τούτου δεν μπορεί να αντικατασταθεί η άδεια του καταστήματος αυτού.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1.4: ΚΥΡΩΣΕΙΣ – ΠΡΟΣΤΙΜΑ

Η λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών που δεν διαθέτουν την προβλεπόμενη άδεια ίδρυσης και λειτουργίας ή δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της παρούσας, συμπεριλαμβανομένης της άρνησης ή της παρεμπόδισης ελέγχου, της υποτροπής σε μη συμμόρφωση, συνεπάγεται ποινικές και διοικητικές κυρώσεις, μεταξύ των οποίων και η σφράγιση της εν λόγω επιχείρησης από την αδειοδοτούσα αρχή.

Η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας της επιχείρησης τροφίμων και ποτών ανακαλείται από την αδειοδοτούσα αρχή, ύστερα από εισήγηση της υγειονομικής υπηρεσίας, προσωρινά και σε περίπτωση υποτροπής οριστικά.

Η ανακληθείσα άδεια ίδρυσης και λειτουργίας επαναχορηγείται στις περιπτώσεις συμμόρφωσης της επιχείρησης, ύστερα από εισήγηση της υγειονομικής υπηρεσίας.

Στους παραβάτες της παρούσας επιβάλλονται, ανάλογα με τη φύση του αδικήματος, διοικητικές κυρώσεις και χρηματικά πρόστιμα σύμφωνα με το Ν. 4025/2011 (ΦΕΚ 228, τ. Α', 2.11.2011) άρθρο 43, όπως τροποποιήθηκε με το Ν. 4075/2012 (ΦΕΚ 89, τ. Α', 11.4.2012) άρθρο 58.

Σε λίαν εξαιρετικές περιπτώσεις, αν από πλήρως αιτιολογημένη γνωμοδότηση της αρμόδιας υγειονομικής επιτροπής ή, εν ελλείψει, της υγειονομικής υπηρεσίας προκύπτει ότι από τη λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών κινδυνεύει άμεσα η δημόσια υγεία, ο περιφερειάρχης εκδίδει απόφαση για την προσωρινή απαγόρευση της λειτουργίας της ανωτέρω επιχείρησης, η οποία εκτελείται αμέσως από την αδειοδοτούσα αρχή και ταυτόχρονα κινεί την περιγραφόμενη στην προηγούμενη παράγραφο διαδικασία, μετά την ολοκλήρωση της οποίας αποφασίζει για την οριστική ή την προσωρινή, για ορισμένο χρόνο, απαγόρευση της λειτουργίας της.

Ως αρμόδια υγειονομικά-ελεγκτικά όργανα για την εφαρμογή των υγειονομικών διατάξεων ορίζονται οι υγειονομικοί υπάλληλοι (ιατροί δημόσιας υγείας, ιατροί άλλων ειδικοτήτων, υγιεινολόγοι μηχανικοί και υγιεινολόγοι επόπτες δημόσιας υγείας) της Κεντρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, των υγειονομικών υπηρεσιών των Περιφερειών, της Τοπικής Αυτοδιοίκησης, των νοσοκομείων, των Κέντρων Υγείας, του ΣΕΥΥΠ, του ΕΟΦ, του ΕΦΕΤ, καθώς και υπάλληλοι άλλων κρατικών φορέων (υπηρεσιών Αγροτικής Ανάπτυξης, Κτηνιατρικής, Εμπορίου, αστυνομικών αρχών, κ.λπ.).

1.4.1 ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΤΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΙΔΡΥΣΗΣ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Κατ' αρχάς, οι νόμιμες διοικητικές πράξεις της διοίκησης από τις οποίες οι διοικούμενοι απέκτησαν δικαιώματα δεν ανακαλούνται (ΣτΕ 3929/1997). Κατ' εξαίρεση μόνο επιτρέπεται η ανάκληση νόμιμων διοικητικών πράξεων για λόγους δημόσιου συμφέροντος, ανεξάρτητα από το χρόνο έκδοσης της ατομικής πράξης. Η επίκληση του δημόσιου συμφέροντος πρέπει να είναι επαρκής και αιτιολογημένη, η δε κρίση του διοικητικού οργάνου ελέγχεται από τα δικαστήρια. Τα ανωτέρω γενικώς ισχύοντα για την ανάκληση νόμιμων ή παρανόμων διοικητικών πράξεων ισχύουν αναλόγως και για την ανάκληση των αδειών ίδρυσης και λειτουργίας καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος, με τις ειδικότερες παρατηρήσεις που διατυπώνονται παρακάτω.

1.4.1.1 Βασικές περιπτώσεις ανάκλησης της άδειας κατά τη νομοθεσία

Η μεταφορά, επέκταση ή αλλαγή ΚΥΕ, καθώς και η ουσιώδης τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας του, συνιστούν ίδρυση νέου καταστήματος. Το ίδιο ισχύει εξάλλου και όταν διαπιστώνονται ορισμένες πολεοδομικές παραβάσεις. Συγκεκριμένα:

α. Επέκταση

Ανάκληση της άδειας γίνεται όταν έχει πραγματοποιηθεί επέκταση του καταστήματος σε χώρο είτε συνεχόμενο με το οίκημα είτε σε άλλο οίκημα για το οποίο έχει χορηγηθεί η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας. Στην περίπτωση αυτή, αν διαπιστωθεί η επέκταση, ακόμα και όταν πρόκειται για μικρή επέκταση (λ.χ. λίγων τετραγωνικών μέτρων), επακολουθεί η ανάκληση της άδειας και απαιτείται νέα άδεια ίδρυσης και λειτουργίας.

β. Αλλαγή χρήσης

Στον εκμεταλλευτή καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος απαγορεύεται η αλλαγή της χρήσης για την οποία είχε χορηγηθεί η άδεια, όπως όταν, λ.χ., ενώ η άδεια είχε χορηγη-

θεί για μπαρ, αυτό μετατράπηκε σε εστιατόριο. Έτσι, όταν διαπιστωθεί ότι ένα κατάστημα λειτουργεί με διαφορετική χρήση από αυτήν που επιτρέπει η αντίστοιχη άδεια ίδρυσης και λειτουργίας, τότε ανακαλείται η εν λόγω άδεια και ο εκμεταλλευτής του ΚΥΕ θα πρέπει να υποβάλει αίτημα για νέα άδεια.

γ. Ουσιώδους τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας

Οι υγειονομικοί όροι λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος διαλαμβάνονται στις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις. Η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας ΚΥΕ χορηγείται έπειτα από σχετική γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας περί τηρήσεως των υγειονομικών όρων λειτουργίας, όπως αυτοί καθορίζονται από τη νομοθεσία. Η υγειονομική υπηρεσία, μεταξύ άλλων, ελέγχει αν ο χώρος είναι μονίμου κατασκευής, αν πληροί τους από υγειονομικής απόψεως απαραίτητους οικοδομικούς όρους, τους οποίους καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις της υγειονομικής νομοθεσίας και του ΓΟΚ (ύψος, εμβαδόν, είδος κατασκευής, υπόγειο, κτλ.), αν υπάρχει δυνατότητα εξασφάλισης υγιεινής, ύδρευσης, αποχέτευσης, επαρκούς φωτισμού, αερισμού του χώρου, κτλ. Επίσης, ελέγχονται από πλευράς υγειονομικής όλες οι προϋποθέσεις που θέτει η Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012), όπως ισχύει κάθε φορά (λ.χ. ψυγεία, συσκευές, έπιπλα, μυοκτονία, κ.λπ.).

Σύμφωνα, επομένως, με τους κανόνες της ως άνω υγειονομικής διάταξης, σε περίπτωση έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας ΚΥΕ, εάν διαπιστωθεί εκ των υστέρων παραβίαση ουσιωδών όρων λειτουργίας του, τότε αυτό αποτελεί λόγο ανάκλησης της άδειας. Επισημαίνεται ότι σε όλες τις περιπτώσεις παραβάσεως υγειονομικών όρων λειτουργίας η ανάκληση της άδειας γίνεται πάντοτε ύστερα από γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας, η οποία είναι δεσμευτική για το δήμο. Σε κάθε περίπτωση, στο θέμα της ουσιώδους τροποποίησης των υγειονομικών όρων λειτουργίας έχει θεμελιώδη σημασία η γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας, από την οποία και εξαρτάται η ανάκληση ή μη της άδειας. Στην περίπτωση αυτή, η δημοτική αρχή αποφασίζει κατά δέσμια αρμοδιότητα, αφού είναι υποχρεωμένη να ακολουθήσει την εν λόγω γνωμοδότηση και δεν διαθέτει διακριτική ευχέρεια ως προς την ανάκληση ή μη της άδειας.

Αντίθετα, όταν οι όροι βάσει των οποίων γίνεται η ανάκληση δεν είναι υγειονομικοί, τότε δεν απαιτείται γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας. Επομένως, εφόσον κατά την έκδοση των αδειών παραβιάστηκε όρος μη υγειονομικός (λ.χ. πολεοδομικός), οι άδειες αυτές ανακαλούνται νόμιμα και αιτιολογημένα, χωρίς να έχει προηγηθεί γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας (ΣτΕ 2922/1985, 2671/1990).

δ. Σε περιπτώσεις πολεοδομικών παραβάσεων

Σύμφωνα με πάγια νομολογία του ΣτΕ (βλ. ΣτΕ 508/1999), κατά την έννοια των διατάξεων του άρθρου 25 του Π.Δ. 410/1995 (τώρα πλέον άρθρο 80 ΚΔΚ), «η άδεια ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος χορηγείται για συγκεκριμένο χώρο κατόπιν ελέγχου του χώρου αυτού τόσο από πλευράς καταλληλότητας όσο και από πλευράς νομιμότητας του κτιρίου» (ΣτΕ 3939/1997). Αν λοιπόν η διοίκηση διαπιστώσει ότι υπάρχουν πολεοδομικές παραβάσεις, οι οποίες βεβαιώνονται με σχετική πράξη του αρμόδιου πολεοδομικού γραφείου, είναι υποχρεωμένη η εκδούσα αρχή (δηλαδή ο δήμος) να ανακαλέσει την άδεια λειτουργίας, συνεπεία των πολεοδομικών αυτών παραβάσεων, και να διατάξει το κλείσιμο (σφράγιση) του καταστήματος.

Οι δημοτικές αρχές είναι αρμόδιες για τον έλεγχο εφαρμογής άλλων νομοθεσιών (πλην των υγειονομικών), μεταξύ των οποίων γίνεται ρητή αναφορά στην πολεοδομική νομο-

θεοσία και συγκεκριμένα στα στοιχεία νομιμότητας του κτιρίου. Ο όρος των υγειονομικών διατάξεων σύμφωνα με τον οποίο η λειτουργία καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος επιτρέπεται μόνο υπό την προϋπόθεση της νομιμότητας των κτιριακών του εγκαταστάσεων δεν είναι εκ της φύσεώς του υγειονομικός. Συνεπώς, αν παραβιαστεί ο όρος αυτός, η ανάκληση της άδειας διενεργείται χωρίς προηγούμενη γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας (ΣτΕ 5875/1995, 2671/1990, 2977/1985-πρβλ. και ΣτΕ 3588/1992, 3412/1992, 1806/1987). Επομένως, μετά την παρέλευση απράκτου της προθεσμίας για άσκηση ένστασης επί της έκθεσης αυτοψίας αυθαιρέτου ή την απόρριψή της από την Επιτροπή Κρίσης Αυθαιρέτων –όποτε με την ολοκλήρωση των διοικητικών ενεργειών της πολεοδομικής υπηρεσίας ο χαρακτηρισμός του αυθαιρέτου καταστεί τελεσιδικός– το αρμόδιο όργανο του δήμου οφείλει να λάβει τη σχετική απόφαση, χωρίς να απαιτείται γνωμοδότηση της υγειονομικής υπηρεσίας.

ε. Σε περίπτωση καθορισμού ή αλλαγής χρήσεων γης

Σύμφωνα με τις διατάξεις των παρ. 6 και 7 του άρθρου 16 του Ν. 2831/2000 (όπως αυτές προστέθηκαν με την παρ. 3 του άρθρου 12 του Ν. 3212/2003), «νομίμως υφιστάμενες χρήσεις κτιρίων ή εγκαταστάσεων σε περιοχές στις οποίες καθορίζονται ή μεταβάλλονται οι χρήσεις γης» μπορούν να καταργηθούν με την κανονιστική πράξη καθορισμού ή μεταβολής των χρήσεων. Όμως σε αυτές τις περιπτώσεις «καθορίζεται υποχρεωτικά και ο χρόνος απομάκρυνσης των μη επιτρεπόμενων χρήσεων, ο οποίος δεν μπορεί να είναι μικρότερος των πέντε ετών, ανάλογα με τη χρήση, τους ενδεχόμενους κινδύνους για το περιβάλλον, τις εκτιμώμενες επιπτώσεις στην επιθυμητή οργάνωση της περιοχής, τα τεχνικά, οικονομικά και κοινωνικά δεδομένα, τη συμβολή τους στην οικονομία της περιοχής και το κόστος και τις δυσκολίες μετεγκατάστασης. Κατά τη διάρκεια της προθεσμίας απομάκρυνσης, επιτρέπεται ο εκσυγχρονισμός ή και η επέκταση των εγκαταστάσεων, εφόσον βελτιώνονται οι επιπτώσεις στο περιβάλλον από τη λειτουργία της μονάδας, καθώς επίσης και εργασίες συντήρησης και επισκευής των κτιρίων που αποσκοπούν στην ασφάλεια και στην υγιεινή των διαβιούντων και εργαζομένων σε αυτά».

Συνεπώς, στην περίπτωση που δεν διατηρούνται οι υφιστάμενες χρήσεις κτιρίων ή εγκαταστάσεων η αντίστοιχη ανάκληση άδειας ΚΥΕ μπορεί να γίνει μόνο μετά την παρέλευση της μεταβατικής προθεσμίας που ορίζεται στην κανονιστική πράξη καθορισμού ή μεταβολής των χρήσεων, ενώ η εν λόγω προθεσμία ποτέ δεν μπορεί να είναι μικρότερη των πέντε ετών.

στ. Σε περιπτώσεις απειλής της δημόσιας υγείας

Η υγειονομική νομοθεσία προβλέπει επίσης (άρθρο 17 της Υ.Γ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 [ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012]) σε λίαν εξαιρετικές περιπτώσεις, αν από πλήρως αιτιολογημένη γνωμοδότηση της αρμόδιας υγειονομικής επιτροπής ή, εν ελλείψει, της υγειονομικής υπηρεσίας προκύπτει ότι από τη λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών κινδυνεύει άμεσα η δημόσια υγεία, ο περιφερειάρχης εκδίδει απόφαση για την προσωρινή απαγόρευση της λειτουργίας της ανωτέρω επιχείρησης, η οποία εκτελείται αμέσως από την αδειοδοτούσα αρχή, και ταυτόχρονα κινεί τη διαδικασία, μετά την ολοκλήρωση της οποίας αποφασίζει για την οριστική ή την προσωρινή, για ορισμένο χρόνο, απαγόρευση της λειτουργίας της.

ΕΝΟΤΗΤΑ 1.5: ΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΑΡΧΕΙΑ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Κάθε σχολικό κυλικείο πρέπει να διατηρεί τα απαραίτητα, σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία, συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων που παραλαμβάνει (γάλα, τυριά, προϊόντα αρτοποιίας, λαχανικά, κ.λπ.), καθώς και όλα τα απαραίτητα σε κάθε περίπτωση συνοδευτικά έγγραφα που ορίζονται από τη σχετική νομοθεσία, όπως αρχείο προσωπικού, αρχείο καθαρισμού και απολύμανσης, αρχείο καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, αρχείο νερού, αρχείο θερμοκρασιών, κ.λπ. Για το λόγο αυτό, στο παρόν κεφάλαιο έχει γίνει μια προσπάθεια καταγραφής και όσο το δυνατόν πληρέστερης ανάλυσης των βασικών αρχείων που είναι υποχρεωμένος ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου να τηρεί, με βάση την κείμενη νομοθεσία.

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών υποχρεούνται να τηρούν τα παρακάτω αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών, σύμφωνα με την εθνική και την κοινοτική νομοθεσία:

1.5.1 ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ

Περιέχει τους προμηθευτές και τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και των πρώτων υλών. Όλα τα προϊόντα θα προέρχονται από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις.

1.5.2 ΑΡΧΕΙΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

Περιέχει τα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού και τα πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών.

Οι υπεύθυνοι και το προσωπικό οφείλουν να έχουν παρακολουθήσει πρόγραμμα εκπαίδευσης και κατάρτισης για το προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, σύμφωνα με την Υ.Α. 14708/10.8.2007 (ΦΕΚ 1616, τ. Β', 17.8.2007), όπως κάθε φορά αυτή ισχύει – αφορά τις «βασικές αρχές στην υγιεινή και στην ασφάλεια των τροφίμων».

Οι εργαζόμενοι τόσο στα σχολικά κυλικεία-καντίνες όσο και στα εστιατόρια θα πρέπει διαθέτουν **πιστοποιητικά υγείας**, όπως προβλέπεται από την Υ.Α. 35797 (ΦΕΚ 1199, τ. Β', 11.4.2012).

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΟΣ

Όσοι απασχολούνται ή επιθυμούν να απασχοληθούν σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, ή έχουν άμεση ή έμμεση επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με πιστοποιητικό υγείας.

Στο πιστοποιητικό θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του υποβλήθηκε σε ιατρικές εξετάσεις και δεν βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχολήσή του. Για την απόκτηση του πιστοποιητικού υγείας οι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, εκτός από τη ιατρική κλινική εξέταση η οποία θα γίνεται από κρατικό ή ιδιώτη ιατρό, θα υποβάλλονται υποχρεωτικά σε ακτινογραφία θώρακος.

Οι χειριστές τροφίμων θα υποβάλλονται, επιπλέον, σε καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων.

Το πιστοποιητικό υγείας ισχύει για πέντε χρόνια από την έκδοσή του και ανανεώνεται μετά τη λήξη του – οι κάτοχοί του είναι υποχρεωμένοι να επαναλάβουν όλες τις εξετάσεις (ιατρική κλινική εξέταση, κ.λπ.).

Σε ειδικές περιπτώσεις όπου η σχετική εργατική νομοθεσία προβλέπει την ενσωμάτωση του βιβλιαρίου εργασίας και υγείας των απασχολουμένων σε ορισμένες κατηγορίες επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος (π.χ. των απασχολουμένων σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις), οι κάτοχοι αυτών των βιβλιαρίων οφείλουν να υποβάλλονται στις απαραίτητες ιατρικές (κλινικές και εργαστηριακές) εξετάσεις σύμφωνα με τα ανωτέρω.

Τα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού θα φυλάσσονται στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος και θα επιδεικνύονται, όταν ζητούνται, στα αρμόδια όργανα υγειονομικού ελέγχου.

Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών, ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχοντος από δερματική μόλυνση, έλκη, διάρροια, βήχα, καταρροή με πυρετό ή ίκτερο, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης του τροφίμου.

Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων ή ποτών το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα –και, ει δυνατόν, τα αίτιά τους– στον υπεύθυνο της επιχείρησης.

Η υγεία των άμεσων χειριστών τροφίμων που εισέρχονται στους χώρους επεξεργασίας και συσκευασίας και χειρίζονται τρόφιμα ή επιβλέπουν τους χειριστές είναι ευθύνη της επιχείρησης. Για το σκοπό αυτό, η επιχείρηση πρέπει να αποδεικνύει με εσωτερικές διαδικασίες ότι οι εργαζόμενοι γνωρίζουν τις απαιτήσεις και ότι η επιχείρηση προβαίνει σε επαρκείς ελέγχους.

Τέλος, τα ατομικά βιβλιάρια υγείας τα οποία έχουν ήδη εκδοθεί με το προϊσχύον καθεστώς ισχύουν έως την ημερομηνία λήξης τους.

1.5.3 ΑΡΧΕΙΟ ΝΕΡΟΥ

Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και, όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.

1.5.4 ΑΡΧΕΙΟ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ-ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, καθώς και τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά.

1.5.5 ΑΡΧΕΙΟ ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ-ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ

Περιέχει τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, την κατάσταση και τα επίσημα πιστοποιητικά των χρησιμοποιούμενων εντομοκτόνων και τρωκτικοκτόνων, καθώς και κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί, και έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης του προγράμματος.

1.5.6 ΑΡΧΕΙΟ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ

Περιέχει τα στοιχεία παρακολούθησης των θερμοκρασιών όλων των ψυκτικών θαλάμων και θερμοθαλάμων.

Οι εκπαιδευτικές μονάδες που λειτουργούν ως ολοήμερα σχολεία οφείλουν να διαθέτουν, είτε εντός του κυλικείου είτε σε ξεχωριστούς χώρους, ψυγεία διατήρησης τροφίμων για την καθημερινή σίτιση των μαθητών, καθώς και φούρνους για το ζέσταμα των φαγητών, εξασφαλίζοντας την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Οι εν λόγω χώροι θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Σε κάθε περίπτωση, για την ανωτέρω διαδικασία ορίζονται χειριστές τροφίμων από τη σχολική επιτροπή, που σε συνεργασία με αυτήν θα διαχειρίζονται τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται για τους μαθητές.

Επισημαίνεται ότι πρόσωπα άσχετα ως προς τη λειτουργία των εν λόγω χώρων δεν επιτρέπεται να βρίσκονται εντός αυτών.



ΣΥΝΟΨΗ

Στο κεφάλαιο αυτό αναλύθηκε το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τη χορήγηση άδειας ίδρυσης και λειτουργίας σχολικού κυλικείου. Επιπρόσθετα, στο παρόν κεφάλαιο περιγράφηκαν και αναλύθηκαν τα απαραίτητα, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τον υπεύθυνο του σχολικού κυλικείου.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Η επιλογή του σωστού εξοπλισμού αλλά και η γνώση των καθημερινών βασικών λειτουργιών του σχολικού κυλικείου, που ξεκινάει με την έναρξη της σχολικής ημέρας και τελειώνει με το πέρας των εργασιών του σχολείου, μπορούν να εξασφαλίσουν τη βιωσιμότητα και την αποδοτικότητα της επιχείρησης και να διασφαλίσουν το υψηλό επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό. Στο παρόν κεφάλαιο δίνεται η δυνατότητα στον υπεύθυνο του σχολικού κυλικείου να κατανοήσει τη σημασία της επιλογής του κατάλληλου εξοπλισμού και να εξοικειωθεί με τις καθημερινές διαδικασίες ανοίγματος, κλεισίματος του κυλικείου και τις βασικές ενέργειες για τη λειτουργία του την επόμενη ημέρα.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του κεφαλαίου είναι η κατανόηση της σημασίας που έχει η σωστή επιλογή και χρήση του κατάλληλου εξοπλισμού για τη λειτουργία του σχολικού κυλικείου, αλλά και η καθοδήγηση με απλό, κατανοητό και εύληπτο τρόπο των καθημερινών εργασιών-λειτουργιών από την έναρξη μέχρι τη λήξη της σχολικής ημέρας, ώστε να διασφαλίζεται με τον καλύτερο τρόπο η υγεία του σχολικού πληθυσμού.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να αναγνωρίζετε μερικά από τα μηχανήματα, τις συσκευές και τα εργαλεία που συναντά κανείς σε ένα σχολικό κυλικείο.
- Να χειρίζεστε σωστά τον εξοπλισμό του κυλικείου και να τον διατηρείτε σε καλή κατάσταση.
- Να εξηγείτε την αναγκαιότητα επιλογής του κατάλληλου εξοπλισμού.
- Να περιγράφετε τις αναγκαίες καθημερινές ενέργειες για την εύρυθμη λειτουργία του σχολικού κυλικείου.
- Να αντιλαμβάνεστε τη σημασία των αναγκαίων καθημερινών ενεργειών για τη διασφάλιση της υγείας του σχολικού πληθυσμού.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

Εξοπλισμός, μηχανήματα, συσκευές, σκεύη, εργαλεία.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2.1: Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Στο σχολικό κυλικείο, όπως και σε κάθε άλλη εγκατάσταση διάθεσης τροφίμων, η χρήση των κατάλληλων μηχανημάτων, εργαλείων και σκευών παίζει σημαντικό ρόλο για τη σωστή προετοιμασία και παρασκευή των πωλούμενων προϊόντων.

Καθοριστικός παράγοντας αγοράς εξοπλισμού είναι οι ανάγκες του κυλικείου, που υποστηρίζονται από βασικό και υψηλής χρησιμότητας εξοπλισμό (Αρβανίτης και Κουτσιμάνης, 2007: 55).

Βασικός εξοπλισμός είναι εκείνος που κρίνεται απαραίτητος για τη στοιχειώδη λειτουργία του κυλικείου.

Υψηλής χρησιμότητας εξοπλισμός είναι εκείνος που δίνει στην επιχείρηση τη δυνατότητα των πολλαπλών επιλογών στη χρήση, καθώς και της αξιοποίησης των πρώτων υλών και, κατ' επέκταση, της βελτίωσης της ποιότητας των πωλούμενων προϊόντων.

Ο εξοπλισμός του κυλικείου αποτελείται από μηχανήματα και συσκευές, σκεύη, εργαλεία και γυάλινα σκεύη.

Η επιλογή του εξοπλισμού γίνεται με βάση συγκεκριμένα κριτήρια που ο υπεύθυνος κάθε σχολικού κυλικείου διαμορφώνει σύμφωνα με τις ανάγκες και τις προβλέψεις της επιχείρησής του. Η επιλογή του εξοπλισμού εξαρτάται από:

- Το είδος της επιχείρησης και τη δυναμικότητα του σχολικού συγκροτήματος.
- Το είδος των τροφίμων που παρασκευάζονται και πωλούνται.
- Το μέγεθος των συσκευών, που είναι συνάρτηση του διαθέσιμου χώρου τοποθέτησής τους.
- Την εργονομία.

Αφού καθοριστούν οι απαιτήσεις του σχολικού κυλικείου για συγκεκριμένο βασικό εξοπλισμό, λαμβάνονται υπόψη τα παρακάτω κριτήρια για την προμήθειά του:

- Η απόδοση του εξοπλισμού.
- Η ποιότητα της κατασκευής του εξοπλισμού.
- Το κόστος του εξοπλισμού.

Εδώ θα πρέπει να επισημάνουμε ότι ο εξοπλισμός του κυλικείου αποτελεί στοιχείο της τεχνικής ποιότητας της επιχείρησης. Επομένως, η επιλογή του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται με γνώμονα τη λειτουργικότητα του κυλικείου, καθώς και την ικανοποίηση των απαιτήσεων των μαθητών, του προσωπικού του σχολείου και των επισκεπτών. Παρακάτω θα αναλύσουμε τον εξοπλισμό που θα πρέπει να διαθέτει ένα σχολικό κυλικείο.

Τα μηχανήματα, οι συσκευές και τα εργαλεία που υπάρχουν σε ένα κυλικείο είναι:

Μηχανήματα-εξοπλισμός:

- Πάγκος εργασίας
- Ψυγεία
- Πλυντήριο πιάτων-ποτηριών
- Φούρνος
- Τοστιέρα
- Ισοθερμικά δοχεία (θερμομπόξ)
- Μηχανή παρασκευής παγοκύβων
- Μηχανή καφέ espresso
- Μηχανή γαλλικού καφέ

- Μπλέντερ
- Αποχυμωτής
- Βραστήρας νερού
- Ταμειακή μηχανή
- Βιτρίνες

Σκεύη-εργαλεία:

- Σκεύη σερβιρίσματος
- Γαστρονόμοι
- Στύφτης
- Εργαλείο για κουκούτσια
- Θερμόμετρο ψυγείου
- Θερμόμετρο τσέπης
- Εργαλεία μετρήσεων (ζυγαριές, δοσομετρητές)
- Επιφάνεια κοπής για ψωμιά
- Επιφάνεια κοπής για λαχανικά
- Επιφάνεια κοπής για γαλοπούλα
- Δίσκοι σερβιρίσματος
- Ανοιχτήρι κονσερβών
- Λαβίδες και σέσουλα πάγου
- Λαβίδες ψωμιού
- Λαβίδες σαλάτας
- Μαχαίρια κοπής φρούτων
- Μαχαίρια διάφορα
- Κουτάλια διάφορα
- Αναδευτήρες
- Κανάτες σε διάφορα μεγέθη για νερό και χυμούς
- Λαδόξιδα
- Τσαγιέρες, καφετιέρες, γαλατιέρες διαφόρων μεγεθών
- Μπρίκι
- Πιάτα
- Φρουτιέρες
- Σαλατιέρες
- Ποτήρια διάφορα
- Φλιτζάνια τσαγιού, espresso, ελληνικού καφέ, κ.λπ.

Ψυγείο κυλικείου

Το ψυγείο μπορεί να είναι ενσωματωμένο κάτω από τον πάγκο εργασίας ή να αποτελεί ανεξάρτητο τμήμα. Μέσα στο ψυγείο φυλάσσονται και συντηρούνται όλα τα απαραίτητα υλικά που χρησιμοποιεί ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 36), όπως φρούτα, λαχανικά γάλα, χυμοί, κ.λπ.

Πλυντήριο ποτηριών-σκευών

Η καθαριότητα αποτελεί αδιαπραγμάτευτη δέσμευση του υπευθύνου για τη λειτουργία του σχολικού κυλικείου απέναντι στους μαθητές, το προσωπικό του σχολείου και τους επισκέπτες. Για το λόγο αυτό, ολοένα αυξανόμενο παρουσιάζεται το ενδιαφέρον των επιχειρηματιών για την επιλογή αξιόπιστων λύσεων σε ό,τι αφορά τον εξοπλισμό των συστημάτων πλύσης.

Στην αγορά σήμερα υπάρχει μεγάλη ποικιλία συστημάτων πλύσης, που καλύπτει κάθε ανάγκη για επαγγελματικό καθαρισμό. Έτσι, μπορεί να βρει κανείς ιδανικές συσκευές για μικρούς χώρους οι οποίες τοποθετούνται εύκολα πάνω ή κάτω από πάγκους εργασίας, έως και πλυντήρια τούνελ για μεγάλους χώρους. Για λειτουργικούς λόγους, οι συσκευές πλύσης τοποθετούνται συνήθως δίπλα στη λάντζα του κυλικείου.

Αναμφίβολα, η σωστή εκτίμηση των αναγκών του κυλικείου και της δυναμικότητας αυτού αποτελεί καθοριστικό παράγοντα επιλογής της κατάλληλης συσκευής.

Μηχανή καφέ espresso

Είναι απολύτως απαραίτητη στο κυλικείο και **μόνο για τις ανάγκες του προσωπικού του σχολείου**.

Συνήθως η μηχανή του espresso τοποθετείται σε μια άκρη του πάγκου σερβιρίσματος ή στον πάγκο εργασίας και δίνει τη δυνατότητα παρασκευής όλων των ειδών του καφέ (εκτός του γαλλικού), τσαγιού και ροφημάτων. Πολλές φορές στη μηχανή του espresso παρασκευάζεται και ο ελληνικός καφές με τη βοήθεια του ατμού, πράγμα που είναι λάθος, αφού με αυτό τον τρόπο χάνεται η ποιότητα στον ελληνικό καφέ (Πρινιανάνκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 37).

Μηχανή γαλλικού καφέ

Όπως αναφέραμε και παραπάνω, με τη μηχανή του espresso δεν μπορούμε να παρασκευάσουμε γαλλικό καφέ. Γι' αυτόν το λόγο, είναι απαραίτητο στο κυλικείο να υπάρχει και μια μηχανή για την παρασκευή γαλλικού καφέ που θα καλύπτει αποκλειστικά τις ανάγκες του προσωπικού του σχολείου.

Μηλέντερ

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας και χρησιμοποιείται για την παρασκευή φρέσκων χυμών φρούτων (σε περίπτωση που δεν υπάρχει αποχυμωτής).

Αποχυωτής

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας του κυλικείου και χρησιμοποιείται για την παρασκευή φυσικών χυμών φρούτων.

Στύφτης

Τοποθετείται στον πάγκο εργασίας και τον χρησιμοποιούμε για να στύβουμε διάφορα φρούτα ή λεμόνια για τις σαλάτες.

ΕΝΟΤΗΤΑ 2.2: ΟΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Οι βασικές λειτουργίες του κυλικείου χωρίζονται χρονικά σε τρία στάδια (Πρινιανάνκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 67):

Το πρώτο στάδιο είναι η προετοιμασία του κυλικείου, όπου γίνονται όλες οι απαραίτητες ετοιμασίες προκειμένου να ανοίξει και να λειτουργήσει. Το δεύτερο στάδιο είναι η

κανονική λειτουργία του κυλικείου. Το τρίτο και τελευταίο στάδιο είναι οι διαδικασίες κλεισίματος του κυλικείου και οι βασικές ενέργειες για τη λειτουργία του την επόμενη ημέρα.

2.2.1 Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Η προετοιμασία του κυλικείου πραγματοποιείται το χρονικό διάστημα προτού αυτό ανοίξει και αφορά μια σειρά εργασιών που γίνονται προτού αρχίσει η λειτουργία του κυλικείου, και είναι τόσο σημαντικές, που, αν δεν γίνουν, σχεδόν δεν είναι δυνατή η λειτουργία του.

Η προετοιμασία του κυλικείου περιλαμβάνει τον άψογο καθαρισμό του χώρου, των επίπλων και του εξοπλισμού· επίσης, την προμήθεια των απαραίτητων υλικών, χυμών, φρούτων και άλλων ειδών, ώστε να συμπληρωθούν τα κενά του αποθέματος του κυλικείου λόγω της κατανάλωσης της προηγούμενης μέρας. Οι προμήθειες πρέπει να τοποθετούνται στη θέση τους, τα προϊόντα στη βιτρίνα ή στην ντουλάπα των τροφίμων, οι χυμοί, τα γαλακτοκομικά είδη στο ψυγείο ή σε κατάλληλα δοχεία ή, ανάλογα με τη χρήση τους, πάνω στον πάγκο εργασίας ή σε άλλο μέρος του κυλικείου.

Η προμήθεια σωστών υλικών, τόσο από άποψη ποιότητας όσο και από άποψη ποσότητας, έχει μεγάλη σημασία για τη σωστή λειτουργία του κυλικείου.

Ακολουθεί ο καθαρισμός του πάγκου σερβιρίσματος και του εσωτερικού τού κυλικείου. Καθαρίζονται οι διάφορες συσκευές και σκεύη όπως, ξύλα κοπής, ποτήρια, λαβίδες, κ.ά., και ελέγχεται η λειτουργία των μηχανημάτων και των συσκευών. Στη συνέχεια, τοποθετούνται όλα τα καθαρά σκεύη, εργαλεία, εξαρτήματα συσκευών στη μόνιμη θέση τους και τέλος γίνεται μια τελευταία επιθεώρηση (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 67).

2.2.2 Η ΚΑΝΟΝΙΚΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Αμέσως μετά την ολοκλήρωση της προετοιμασίας ελέγχεται ο φωτισμός του χώρου του κυλικείου. Το προσωπικό βρίσκεται στη θέση του και αρχίζει η λειτουργία του κυλικείου με την άφιξη του πρώτου επισκέπτη, μαθητή ή εργαζόμενου του σχολείου.

Επιβάλλεται ευγενικός χαιρετισμός με την είσοδο του επισκέπτη, ενώ η λήψη της παραγγελίας θα πρέπει να γίνεται χωρίς αδικαιολόγητες καθυστερήσεις ή διακρίσεις σε βάρος ορισμένων μαθητών. Κατά τη διάρκεια λειτουργίας του κυλικείου, φροντίζουμε να διατηρούνται οι χώροι καθαροί, και ιδιαίτερα ο πάγκος εργασίας και ο πάγκος σερβιρίσματος (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 68).

2.2.3 ΤΟ ΚΛΕΙΣΙΜΟ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Η διαδικασία για το κλείσιμο του κυλικείου αρχίζει αφότου έλθει η υποχρεωτική ώρα κλεισίματος. Στο στάδιο αυτό, πραγματοποιούνται οι παρακάτω εργασίες:

- Φύλαξη των τροφίμων στα ντουλάπια ή/και στα ψυγεία.
- Καθαρισμός του πάγκου εργασίας, του πάγκου σερβιρίσματος, των συσκευών, καθώς και πλύσιμο των βρόμικων σκευών, ποτηριών, κ.λπ., και των μικροσυσκευών.
- Συμπλήρωση του ψυγείου με χυμούς και νερά από το stock της αποθήκης.
- Γίνεται έλεγχος για τυχόν ελλείψεις σε αναλώσιμα υλικά και άλλα εμπορεύματα και γίνεται η σχετική παραγγελία.
- Κλείσιμο της ταμειακής μηχανής και μέτρηση των χρημάτων.
- Τέλος, κλείνουν τα φώτα και κλειδώνονται οι πόρτες του κυλικείου (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 68).



ΣΥΝΟΨΗ

Στο παρόν κεφάλαιο εξετάστηκε η σπουδαιότητα της σωστής επιλογής και χρήσης του κατάλληλου εξοπλισμού για τη λειτουργία του σχολικού κυλικείου. Επίσης, αναλύθηκαν με σύντομο, απλό, κατανοητό και εύληπτο τρόπο τα στάδια των καθημερινών εργασιών λειτουργίας του κυλικείου από την έναρξη μέχρι τη λήξη της σχολικής ημέρας.

ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΟΥΜΕΝΩΝ ΕΙΔΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ – ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ, ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ, ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ, ΕΚΘΕΣΗ ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Το παρόν εγχειρίδιο καλύπτει τις απαιτήσεις της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 8102/2013 (ΦΕΚ 2135, τ. Β', 29.8.2013), όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96605/2013 (ΦΕΚ 2800, τ. Β', 4.11.2013) απόφαση υπουργού Υγείας, αλλά και την πρόσφατη Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967/8.10.2012 (ΦΕΚ 2718, τ. Β', 8.10.2012) σχετικά με τους υγειονομικούς όρους και τις προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών.

Η γνώση του κατάλογου των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται στα σχολικά κυλικεία βάσει των προδιαγραφών που θέτει η σχετική νομοθεσία, η γνώση και τήρηση των κανόνων ορθής παραλαβής, διατήρησης και έκθεσης των πωλούμενων προϊόντων δεν αποτελεί απλώς νομική υποχρέωση των εργαζόμενων στα σχολικά κυλικεία, αλλά παράλληλα συντείνει στην προστασία και προαγωγή της υγείας του ευαίσθητου μαθητικού πληθυσμού, στη διαμόρφωση ενός μαθητικού πληθυσμού με υγιεινές διατροφικές συνήθειες, στη δημιουργία ενός υποστηρικτικού σχολικού περιβάλλοντος που συμβάλλει στις ορθές διατροφικές επιλογές των μαθητών.

Στο σημείο αυτό, θεωρούμε σκόπιμο να επισημάνουμε ότι λόγω συχνών μεταβολών του νομοθετικού πλαισίου που διέπει τη λειτουργία των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών κρίνεται σκόπιμο ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου να ενημερώνεται για τυχόν αλλαγές και μεταβολές, προκειμένου να είναι εναρμονισμένη η λειτουργία της επιχείρησής του με την ισχύουσα νομοθεσία.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του κεφαλαίου είναι ο καθορισμός των κανόνων υγιεινής που διέπουν τη λειτουργία των σχολικών κυλικείων, των χώρων εστίασης εντός των σχολείων, καθώς και του καταλόγου των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από αυτά, έτσι ώστε τα παιδιά να λαμβάνουν τρόφιμα υψηλής ποιότητας και ασφαλή και να εξαλείφεται ο κίνδυνος τροφικών δηλητηριάσεων.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να αναγνωρίζετε τον προϊόντα που επιτρέπεται να διατίθενται από τα σχολικά κυλικεία.

- Να περιγράφετε τη σύσταση των διατιθέμενων προϊόντων βάσει των ιδιαίτερων προδιαγραφών που πρέπει να πληρούν βάσει της νομοθεσίας.
- Να αναγνωρίζετε ποιοι είναι οι κυριότεροι κίνδυνοι για τα τρόφιμα.
- Να αναγνωρίζετε ποια είναι τα προληπτικά μέτρα που πρέπει να εφαρμόζετε για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Να διακρίνετε τα αλλοιωμένα και επιβλαβή για την υγεία προϊόντα.
- Να εφαρμόζετε τους κανόνες υγιεινής κατά την παραλαβή, αποθήκευση, διατήρηση, προετοιμασία και έκθεση των πρώτων υλών και των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- Επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα
- Βιολογικά προϊόντα
- Ποιότητα τροφίμων
- Αλλοίωση των τροφίμων
- Επιμόλυνση των τροφίμων
- Πρόληψη της αλλοίωσης και επιμόλυνσης των τροφίμων

ΕΝΟΤΗΤΑ 3.1: ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΑ ΠΡΟΣ ΠΩΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΣΤΑ ΣΧΟΛΙΚΑ ΚΥΛΙΚΕΙΑ

Ο κατάλογος των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται στα σχολικά κυλικεία-καντίνες καθορίζεται με το άρθρο 9 της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 8102/2013 (ΦΕΚ 2135, τ. Β΄, 29.8.2013), όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με την υπ’ αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96605/2013 (ΦΕΚ 2800, τ. Β΄, 4.11.2013) απόφαση υπουργού Υγείας.

Όσα σχολικά συγκροτήματα διαθέτουν χώρους εστίασης (εστιατόρια) θα πρέπει να ακολουθούν εβδομαδιαίο μενού σύμφωνα με την πυραμίδα της μεσογειακής διατροφής. (Διατροφικές Οδηγίες Υπουργείου Υγείας, 1999). Ο κατάλογος με τα προσφερόμενα φαγητά θα πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά και να είναι αναρτημένος σε εμφανές σημείο του εστιατορίου.

ΦΡΟΥΤΑ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ

- **Φρέσκα φρούτα-λαχανικά** ανάλογα με την εποχή (π.χ. μήλα, αχλάδια, πορτοκάλια, μανταρίνια, μπανάνες, βερίκοκα, ροδάκινα, κ.λπ.), καλά πλυμένα και συσκευασμένα σε ατομική μερίδα.
- **Αποξηραμένα φρούτα** (π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα, σύκα, σταφίδες, μπανάνες, κ.λπ.) χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συσκευασμένα σε ατομική μερίδα (έως 50 γρ.).
- **Φυσικός χυμός φρούτων ή και λαχανικών** που παρασκευάζεται εντός των κυλικείων-καντινών. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ουσιών. Συστήνεται να είναι δυνατή η κατανάλωσή του αμέσως μετά την παρασκευή του σε ποτήρια μιας χρήσης από ανακυκλώσιμο υλικό.
- **Φρουτοσαλάτα που παρασκευάζεται** εντός των κυλικείων-καντινών από φρέσκα, καλά πλυμένα φρούτα εποχής. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης ή άλλων γλυκαντικών ουσιών.
- **Σαλάτα από φρέσκα**, καλά πλυμένα λαχανικά που παρασκευάζεται εντός των κυλικείων-καντινών, χωρίς προσθήκη αλατιού. Επιτρέπεται μόνο η προσθήκη ελαιολάδου, ξιδιού ή λεμονιού.

- **Συσκευασμένοι φυσικοί χυμοί φρούτων** και ομοειδών προϊόντων, χωρίς συντηρητικά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης, σε ατομική συσκευασία έως και 330ml.

ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

- **Γάλα** τυποποιημένο, παστεριωμένο, σε ατομική συσκευασία έως 500ml, πλήρες και ημιαποβουτυρωμένο (1,5-1,8% λιπαρά).
- **Σοκολατούχο γάλα** με χαμηλά λιπαρά (max. 1,8%) σε συσκευασία έως 250ml.
- **Γιαούρτι τυποποιημένο** (έως 5% λιπαρά) χωρίς πρόσθετη ζάχαρη, σε ατομική μερίδα έως 200 γρ.
- **Ροφήματα** από συνδυασμούς φρέσκου γάλακτος και φρέσκων φρούτων που θα παρασκευάζονται στο κυλικείο. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης. Απαγορεύεται η διάθεση άλλων τυποποιημένων αναλόγων ροφημάτων, καθώς και η χρήση έτοιμης σκόνης για την παρασκευή τους.
- **Τυριά** πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Πίνακας 1). Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλοιφώδη υφή.

Πίνακας 1

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ) ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ (ΠΓΕ) ΣΤΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΤΟΥ ΚΑΝ. (ΕΟΚ) ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 510/06 ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

Α/Α	ΠΡΟΪΟΝ / ΟΝΟΜΑΣΙΑ	Κατηγορία αναγνώρισης ΠΟΠ ή ΠΓΕ	ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
1	Ανεβατό	ΠΟΠ	313060/14.1.1994 (ΦΕΚ 24/18.1.1994)
2	Γαλοτύρι	ΠΟΠ	313031/11.1.1994 (ΦΕΚ 8/11.1.1994)
3	Γραβιέρα Αγράφων	ΠΟΠ	313045/14.1.1994 (ΦΕΚ 16/14.1.1994)
4	Γραβιέρα Κρήτης	ΠΟΠ	313047/14.1.1994 (ΦΕΚ 16/14.1.1994)
5	Γραβιέρα Νάξου	ΠΟΠ	313071/18.1.1994 (ΦΕΚ 23/18.1.1994) και 318849/21.8.2008 (ΦΕΚ 1725/28.8.2008)
6	Καλαθάκι Λήμνου	ΠΟΠ	313044/14.1.1994 (ΦΕΚ 16/14.1.1994)
7	Κασέρι	ΠΟΠ	313027/11.1.1994 (ΦΕΚ 8/11.1.1994)
8	Κατίκι Δομοκού	ΠΟΠ	313048/14.1.1994 (ΦΕΚ 16/14.1.1994)
9	Κεφαλογραβιέρα	ΠΟΠ	313032/11.1.1994 (ΦΕΚ 8/11.1.1994)

10	Κοπανιστή	ΠΟΠ	Official Journal L148 21.6.1996 Official Journal C186 26.6.2012 Official Journal L129 14.5.2013
11	Λαδοτύρι Μυτιλήνης	ΠΟΠ	313058/17.1.1994 (ΦΕΚ 25/18.1.1994)
12	Μανούρι	ΠΟΠ	313028/11.1.1994 (ΦΕΚ 8/11.1.1994)
13	Μετσοβόνε	ΠΟΠ	313070/18.1.1994 (ΦΕΚ 23/18.1.1994)
14	Μπάτζος	ΠΟΠ	313057/17.1.1994 (ΦΕΚ 25/18.1.1994)
15	Ξυνομυζήθρα Κρήτης	ΠΟΠ	313051/14.1.1994 (ΦΕΚ 18/14.1.1994)
16	Πηχτόγαλο Χανίων	ΠΟΠ	313062/17.1.1994 (ΦΕΚ 24/18.1.1994)
17	Σαν Μιχάλη	ΠΟΠ	313069/18.1.1994 (ΦΕΚ 23/18.1.1994)
18	Φέτα	ΠΟΠ	313025/11.1.1994 (ΦΕΚ 8/11.1.1994)
19	Σφέλα	ΠΟΠ	313056/17.1.1994 (ΦΕΚ 25/18.1.1994)
20	Φορμαέλα Αράχωβας Παρνασσού	ΠΟΠ	313063/17.1.1994 (ΦΕΚ 25/18.1.1994)
21	Ξύγαλο Σητείας ή Ξίγαλο Σητείας	ΠΟΠ	C312/2010, σελ. 25 (L200/2011, σελ. 12)

Πηγή: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Ανακτήθηκε στις 7 Ιανουαρίου 2014, στο <http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1270-tiria>.

ΑΠΛΑ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ Ή ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

- **Κουλούρι σουσαμένιο ολικής άλεσης** πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό.
- **Κριτσίνια ολικής άλεσης** πλούσια σε φυτικές ίνες ή λευκά, σε ατομική συσκευασία έως 50 γρ.
- **Φρυγανιές ολικής άλεσης** πλούσιες σε φυτικές ίνες ή λευκές, σε ατομική συσκευασία έως 50 γρ.
- **Κράκερ ολικής άλεσης** πλούσια σε φυτικές ίνες ή λευκά, σε ατομική συσκευασία έως 50 γρ.

Τα παραπάνω απλά αρτοπαρασκευάσματα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προδιαγραφές: κορεσμένα λιπαρά έως 3%, trans λιπαρά έως 0,1%, νάτριο έως 0,5%.

ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

- **Μουστοκούλουρα** σε ατομική μερίδα έως 60 γρ.
- **Σταφιδόψωμο** σε ατομική μερίδα έως 60 γρ.

- **Μπάρα δημητριακών ολικής άλεσης** σε ατομική μερίδα έως 40 γρ., η οποία να πληροί τις ακόλουθες προδιαγραφές: κορεσμένα λιπαρά έως 3%, trans λιπαρά έως 0,1%, νάτριο έως 0,5%
- **Επιτρέπεται η διάθεση τυρόπιτας-πίτας λαχανικών** σε ατομικές μερίδες των 120 γρ. και με συγκεκριμένες προδιαγραφές:

Η λιπαρή ύλη για τη ζύμη-φύλλο πρέπει να είναι αποκλειστικά από ελαιόλαδο, μαλακή μαργαρίνη ή φυτικά έλαια, και το τελικό προϊόν δεν πρέπει να ξεπερνάει το 30% σε συνολικά λιπαρά και το 0,1% σε trans λιπαρά.

- **Πίτσα** με τις παρακάτω προδιαγραφές:

Για τη βάση, τα επιτρεπόμενα υλικά είναι αλεύρι, μαγιά, αβγό, γιαούρτι, αλάτι και μυρωδικά βότανα. Απαγορεύεται η χρήση ενισχυτικών γεύσης, όπως το γλουταμινικό μονονάτριο. Για τη γέμιση, τα επιτρεπόμενα προϊόντα είναι τυρί, ντομάτα, πιπεριές, μανιτάρια, κρεμμύδι, καλαμπόκι. Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας και αλλαντικών.

- **Μπισκότα απλά, χωρίς γέμιση**, σε ατομική συσκευασία (έως 60 γρ.), με τις παρακάτω προδιαγραφές:

1. Η περιεκτικότητά τους σε trans λιπαρά να μην υπερβαίνει το 2% των ολικών λιπιδίων.
2. Ανά 100 γρ. προϊόντος: (α) η ζάχαρη να μην υπερβαίνει τα 10 γρ., (β) τα ολικά λιπαρά να μην υπερβαίνουν τα 10 γρ., (γ) τα κορεσμένα λιπαρά να μην υπερβαίνουν τα 5 γρ. και (δ) το νάτριο να μην υπερβαίνει τα 0,5 γρ.

Τα κορεσμένα και trans λιπαρά είναι αυτά που θεωρούνται κακά λιπαρά. Η πρόσληψη μεγάλων ποσοτήτων κακών λιπαρών αποτελεί μια από τις πιο συνηθισμένες αιτίες αύξησης της χοληστερίνης.

Τα κορεσμένα λιπαρά οξέα περιέχουν τον μέγιστο αριθμό ατόμων υδρογόνου που μπορούν να συγκρατήσουν. Σε θερμοκρασία δωματίου στερεοποιούνται, ενώ περιέχονται κυρίως σε ζωικά παράγωγα, όπως το βούτυρο, το κρέας, το τυρί και τα αβγά. Φυτικές πηγές κορεσμένων λιπαρών είναι το έλαιο καρύδας, το φοινικέλαιο και το βούτυρο κακάο. Αυτός ο τύπος λιπαρών αυξάνει τη χοληστερόλη στο αίμα και θεωρείται παράγοντας υψηλού κινδύνου για καρδιακά νοσήματα.

Τα trans λιπαρά είναι ακόρεστα λιπαρά οξέα τα οποία δημιουργούνται –κατά κύριο λόγο, τεχνητά στη βιομηχανία– με τη μερική υδρογόνωση των ελαίων φυτικής προέλευσης, προκειμένου να μετατραπούν σε στερεά ή ημι-στερεά μορφή. Η επίδρασή τους στην υγεία είναι δυσμενής, καθώς αυξάνουν τον κίνδυνο εμφάνισης καρδιαγγειακών νοσημάτων μέσω της αύξησης της LDL-χοληστερόλης (κακής χοληστερόλης) και της μείωσης της HDL-χοληστερόλης (καλής χοληστερόλης).

Σύμφωνα με τις διεθνείς συστάσεις, η ημερήσια κατανάλωση trans λιπαρών οξέων πρέπει να είναι μικρότερη του 1% του ολικού ποσού καταναλισκόμενων λιπιδίων. Τα trans λιπαρά περιέχονται κυρίως στις εξής τροφές: έτοιμα τρόφιμα, όπως κέικ και γλυκά, τηγανητά προϊόντα από ταχυφαγεία και έτοιμα γεύματα.

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- **Τα σάντουιτς/τοστ** μπορούν να παρασκευάζονται με συνδυασμούς των τροφίμων που παρουσιάζονται παρακάτω. Μπορούν να είναι τυποποιημένα ή να παρασκευάζονται στο χώρο του κυλικείου-καντίνας αυθημερόν.

- **Επιτρέπεται η χρήση όλων των ειδών ψωμιού**, ολικής άλεσης, πλούσιο σε φυτικές ίνες, ή λευκό, όπως ψωμάκι ατομικό, ψωμί για τoστ, μπαγκέτα, ελληνική πίτα, αραβική πίτα, σουσαμένιο κουλούρι. Συστήνεται το ψωμί ολικής άλεσης. Δεν επιτρέπεται το μπριός, το κρουασάν ή το πιροσκι. Η ελληνική πίτα δεν πρέπει να περιέχει γλυκουρονικό νάτριο.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων αλλαντικών, εκτός από **βραστή γαλοπούλα** με τις παρακάτω προδιαγραφές: α) κορεσμένα λιπαρά έως 1%, β) νάτριο έως 1%.
- **Λαχανικά όλων των ειδών.**
- **Ελιές** χωρίς κουκούτσι και πάστα ελιάς.
- **Αβγό** καλά βρασμένο.
- Από λιπαρές ύλες επιτρέπεται μόνο η προσθήκη **ελαιολάδου**.
- Επιτρέπεται η παρασκευή γλυκών σάντουιτς με συνδυασμό των προαναφερόμενων ψωμιών και ως γέμιση 1 κουταλιά της σούπας μέλι ή μέλι με ταχίνι.
- Επιτρέπεται η χρήση τυριών όπως αναφέρονται στην περίπτωση «ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ» (στοιχείο 5).

ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

- **Κρέμα και ρυζόγαλο** σε ατομικές μερίδες των 150 γρ. (με περιεκτικότητα σε λίπος γάλακτος έως 4%).
- **Χαλβάς** σε ατομική μερίδα έως 50 γρ.
- **Παστέλι** σε ατομική μερίδα έως 50 γρ.
- **Μέλι** σε ατομική μερίδα.
- **Σοκολάτα** υγείας και γάλακτος σε ατομική μερίδα έως 30 γρ.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση τσιχλών και καραμελών.

ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

Στα κυλικεία των σχολείων Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης επιτρέπονται οι ξηροί καρποί όλων των ειδών, χωρίς προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης, σε ατομική συσκευασία έως 50 γρ. Δεν επιτρέπονται οι τηγανισμένοι ξηροί καρποί.

ΥΓΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- **Εμφιαλωμένο νερό.**
- Στα κυλικεία των σχολείων Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης επιτρέπονται τα παρακάτω **αφεψήματα**: χαμομήλι, φασκόμηλο, τσάι του βουνού, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή σύνθετων γλυκαντικών.
- **Καφές μόνο για το προσωπικό.**
- **Δεν επιτρέπεται η διάθεση αναψυκτικών.**

ΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Επιτρέπεται η διάθεση και βιολογικών προϊόντων, όπως αυτά ορίζονται στους Κανονισμούς 834/2007 και 889/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπίπτουν στον ανωτέρω κατάλογο.

Δεν επιτρέπεται η διάθεση λειτουργικών τροφίμων ή συμπληρωμάτων διατροφής και προϊόντων που περιέχουν γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.

Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων που δεν περιλαμβάνονται στην παρούσα υγειονομική διάταξη.

Τι σημαίνει «βιολογικά προϊόντα»;

Ως βιολογικά ή οργανικά χαρακτηρίζονται τα προϊόντα που έχουν παραχθεί με φυσικές διεργασίες, χωρίς συνθετικά λιπάσματα, παρασιτοκτόνα, ρυθμιστές αύξησης, γενετικές τροποποιήσεις, αντιβιοτικά, ορμόνες ή πρόσθετες ύλες. Η βιολογική γεωργία συνιστά ένα σύστημα ολοκληρωμένης φυσικής παραγωγής, με μειωμένη χρήση λιπάνσεων και φυτοπροστατευτικών ουσιών σε σχέση με τα κλασικά συστήματα παραγωγής, και απαιτεί ολοκληρωμένη και πλήρη χρήση των φυσικών πόρων του οικοσυστήματος. Δεν περιορίζεται στην απλή αντικατάσταση των συνθετικών χημικών ουσιών της συμβατικής γεωργίας με τις επιτρεπόμενες, σύμφωνα με τις συστάσεις του Κανονισμού (ΕΟΚ) 2092/91, αλλά ούτε και στην παραγωγή προϊόντων χωρίς υπολείμματα φυτοπροστατευτικών ουσιών.

Τα βιολογικά τρόφιμα είναι θρεπτικότερα;

Καλά σχεδιασμένες έρευνες που έχουν διεξαχθεί για την πιστοποίηση της διατροφικής αξίας των βιολογικών τροφίμων απέδειξαν τα ακόλουθα πλεονεκτήματα συγκριτικά με τα συμβατικά τρόφιμα:

1. Χαμηλότερα επίπεδα νιτρικών στα βιολογικά λαχανικά.
2. Υψηλότερη συγκέντρωση βιταμίνης C στις βιολογικές πατάτες και στα φυλλώδη λαχανικά.
3. Υψηλότερη συγκέντρωση σιδήρου, μαγνησίου και φωσφόρου.
4. Μικρότερη αλλά υψηλότερης βιολογικής αξίας πρωτεϊνική αναλογία.
5. Απουσία χημικών υπολειμμάτων.
6. Περισσότερες φυτικές ίνες και μικρότερη περιεκτικότητα σε νερό.

Γιατί να επιλέγετε βιολογικά τρόφιμα για τα παιδιά;

Τα βιολογικά τρόφιμα προστατεύουν απόλυτα την υγεία του παιδιού. Αντίθετα, τα συμβατικά τρόφιμα περιέχουν σε υψηλές ποσότητες χλωροϋδρογονάνθρακες (εντομοκτόνα και φυτοφάρμακα) και νιτρικά ιόντα (λιπάσματα), τα οποία κατηγορούνται για καρκινογένεση.

Επιπλέον, τα βιολογικά τρόφιμα υπερέχουν σε σχέση με τα συμβατικά σε περιεκτικότητα μικροθρεπτικών συστατικών, αντιοξειδωτικών ουσιών και φλαβονοειδών και παρουσιάζουν καλύτερες οργανοληπτικές ιδιότητες και πλουσιότερη γεύση σε σχέση με τα προϊόντα συμβατικής παραγωγής.

Συμπερασματικά, τα βιολογικά τρόφιμα αποτελούν τη βάση της σωστής και ισορροπημένης διατροφής, θωρακίζοντας την ανθρώπινη υγεία. Παρουσιάζουν διπλή ιδιότητα: αυξημένη περιεκτικότητα θρεπτικών και αντιοξειδωτικών ουσιών και μειωμένη συγκέντρωση προοξειδωτικών χημικών, φυτοφαρμάκων και ορμονών σε σχέση με τα συμβατικά. Ειδικά για τα παιδιά, είναι πολύτιμα, αφού προσφέρουν τα γερά θεμέλια πάνω στα οποία θα στηριχθεί η ανάπτυξή τους.

Πηγή: Γρηγοράκος, Δ. (2013). *Ναι στη σωστή διατροφή. Όχι στην παιδική παχυσαρκία*, Εκδόσεις Μίνωας, Αθήνα (σελ. 181-185).

ΕΝΟΤΗΤΑ 3.2: ΚΑΝΟΝΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

Η υγεία των παιδιών της σχολικής ηλικίας καθορίζεται από πολλούς παράγοντες, μεταξύ των οποίων σημαντική θέση έχει η κατανάλωση ασφαλών, υγιεινών και θρεπτικών σχολικών γευμάτων.

Οι υπεύθυνοι για τις υπηρεσίες διατροφής στα σχολεία (κυλικεία, καφετέριες, κέτερινγκ) αντιμετωπίζουν τις ακόλουθες προκλήσεις (ΕΦΕΤ, 2003: 3):

- Να λειτουργήσουν ως επιχείρηση τροφίμων σε ένα περιβάλλον εκπαίδευσης.
- Να ανταγωνιστούν με επιτυχία τις άλλες επιχειρήσεις τροφίμων της αγοράς.
- Να παρέχουν ποιοτικά τρόφιμα στα παιδιά τα οποία να είναι ασφαλή και θρεπτικά.

Οι εργαζόμενοι σε ένα σχολικό κυλικείο που προετοιμάζουν και σερβίρουν σχολικά γεύματα αποτελούν την **πρώτη γραμμή άμυνας** έναντι των κινδύνων που σχετίζονται με τα τρόφιμα. Επομένως, θα πρέπει να γνωρίζουν **τι πρέπει** και **τι δεν πρέπει** να κάνουν στην καθημερινή διεκπεραίωση των εργασιών τους, να αναγνωρίζουν ποιοι είναι οι κυριότεροι κίνδυνοι για τα τρόφιμα και ποια είναι τα προληπτικά μέτρα που πρέπει να εφαρμόζουν για να προστατεύουν την ασφάλεια των τροφίμων. Προς αυτή την κατεύθυνση εκπονήθηκε από τον ΕΦΕΤ (2003) ο *Οδηγός Υγιεινής για τα Σχολικά Κυλικεία* και απευθύνεται στο προσωπικό που προμηθεύεται, διατηρεί, προετοιμάζει και σερβίρει τα γεύματα που προσφέρονται στα σχολικά κυλικεία. Περιγράφει με λεπτομέρεια όλα τα μέτρα υγιεινής –τα οποία αναλύονται παρακάτω– που πρέπει να ακολουθούνται από τον υπεύθυνο του κυλικείου ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό.

3.2.1 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Ο χώρος που θα χρησιμοποιηθεί ως σχολικό κυλικείο, καντίνα (σταθερή) ή ως χώρος εστίασης θα βρίσκεται εντός των ορίων του σχολικού συγκροτήματος και θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718, τ. Β΄, 8.10.2012) όπως ισχύει, καθώς επίσης θα διαθέτει ύδρευση από το δίκτυο ύδρευσης, ζεστό νερό και θα είναι συνδεδεμένος με το υπάρχον αποχετευτικό δίκτυο ή, ελλείψει αυτού, με νόμιμο βόθρο.

3.2.1.1 Ποιότητα των τροφίμων

Το σχολικό κυλικείο, όπως και κάθε άλλη εγκατάσταση διάθεσης τροφίμων, έχει την υποχρέωση να τηρεί βασικούς κανόνες υγιεινής προστασίας της ασφάλειας των τροφίμων, έτσι ώστε τα παιδιά να λαμβάνουν τρόφιμα υψηλής ποιότητας και ασφαλή και να εξαλείφεται ο κίνδυνος τροφικών δηλητηριάσεων. Οι τροφικές δηλητηριάσεις είναι αρρώστιες που προκαλούνται από τρόφιμα τα οποία περιέχουν βακτήρια ή άλλους μικροοργανισμούς ή χημικές ουσίες που είναι επιβλαβείς για τον ανθρώπινο οργανισμό.

Τα τρόφιμα γίνονται ακατάλληλα για κατανάλωση όταν:

- είναι αλλοιωμένα ή
- έχουν επιμολυνθεί.

3.2.1.2 Αλλοίωση των τροφίμων

Η αλλοίωση των τροφίμων προκαλείται από μικροοργανισμούς που βρίσκονται στα αρχικά συστατικά των τροφίμων ή μεταφέρονται στα τρόφιμα από τους ανθρώπους, τα έντομα, τις μολυσμένες επιφάνειες εργασίας, τα σκεύη, τον εξοπλισμό και τον μολυσμένο αέρα.

Όταν τα τρόφιμα διατηρούνται σε συνθήκες κατάλληλες για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών, τότε οι μικροοργανισμοί πολλαπλασιάζονται γρήγορα στο καινούργιο τους «σπίτι». Αν στα τρόφιμα αναπτυχθεί μεγάλος αριθμός μικροοργανισμών, τότε είναι πιθανόν να προκληθεί τροφική δηλητηρίαση. Η τροφική δηλητηρίαση στα παιδιά μπορεί να είναι ιδιαίτερα σοβαρή.

Κοιλιακοί πόνοι, διάρροια και εμετός είναι τα πιο συνηθισμένα συμπτώματα της τροφικής δηλητηρίασης, τα οποία εμφανίζονται συνήθως σε 2 έως 36 ώρες, αλλά και 72 ώρες μετά την κατανάλωση μολυσμένων τροφίμων. Μερικές φορές ακόμα και ένας απλός στομαχόπονος μπορεί να είναι μια ήπια μορφή τροφικής δηλητηρίασης.

Τροφική δηλητηρίαση μπορεί να προκαλέσουν και τα τρόφιμα που έχουν καλή εμφάνιση, οσμή και γεύση.

3.2.1.3 Επιμόλυνση των τροφίμων

Τα τρόφιμα επιμολύνονται με μικροοργανισμούς όχι μόνο από τους ανθρώπους, αλλά και από:

- Μύγες, κατσαρίδες και τρωκτικά
- Μολυσμένες επιφάνειες εργασίας, σκεύη και εξοπλισμό
- Μολυσμένο αέρα
- Τρίχες
- Κομμάτια από βερνίκι νυχιών
- Τα τρόφιμα επιμολύνονται επίσης με:
- Επικίνδυνα ξένα σώματα (σπασμένα γυαλιά ή πλαστικά)
- Επικίνδυνες χημικές ουσίες (εντομοκτόνα, καθαριστικά προϊόντα, κ.ά.)

Η επιμόλυνση προκαλείται συνήθως στα τρόφιμα που μένουν απροστάτευτα σε ένα «εχθρικό» περιβάλλον, όπως είναι οι κακές συνθήκες υγιεινής του κυλικείου, οι ακατάλληλοι χειρισμοί των τροφίμων από το προσωπικό και η παρουσία εντόμων (μύγες, κατσαρίδες) και τρωκτικών (ποντίκια). Η εσφαλμένη χρήση περιεκτών (δοχείων) που δεν έχουν σχεδιαστεί για τη διατήρηση τροφίμων μπορεί να είναι μια άλλη αιτία επιμόλυνσής τους, όπως είναι και η σκόνη που μεταφέρεται με τον αέρα γύρω από τα ανοιχτά, έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.

Ο πολλαπλασιασμός των μικροοργανισμών στα τρόφιμα ευνοείται από:

- **Τη σύνθεση των τροφίμων** – πολλά τρόφιμα ευνοούν την ανάπτυξή τους. Όπως οι άνθρωποι, έτσι και οι μικροοργανισμοί θέλουν νερό (υγρασία στα τρόφιμα), θρεπτικές ουσίες (π.χ. πηγή ενέργειας και αζώτου, βιταμίνες και ανόργανα συστατικά) και τρόφιμα με κατάλληλη οξύτητα για να αναπτυχθούν (π.χ. τρόφιμα που δεν είναι τόσο όξινα ή αλκαλικά).
- **Από τις συνθήκες διατήρησης των τροφίμων, ιδιαίτερα από τη θερμοκρασία και τον χρόνο που διατηρούνται σε αυτή τη θερμοκρασία.** Η ευνοϊκή θερμοκρασία για την ανάπτυξη των μικροοργανισμών είναι από 5 °C έως 60 °C. Έξω από την επικίνδυνη αυτή ζώνη οι παθογόνοι μικροοργανισμοί δεν μπορούν να πολλαπλασιαστούν σε πληθυσμούς ικανούς να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση. Σε θερμοκρασίες, όμως, από 5 °C έως 60 °C τα βακτήρια πολλαπλασιάζονται πιο γρήγορα, χρειάζονται δηλαδή λιγότερο χρόνο για να αυξηθεί ο αριθμός τους. Η αύξηση του αριθμού των βακτηρίων οφείλεται στη διαίρεση του κυττάρου τους. Ορισμένα βακτήρια διαιρούνται κάθε 20 λεπτά. Για παράδειγμα, ένα κύτταρο σταφυλόκοκκου που βρίσκεται σε κατάλληλη θερμοκρασία μπορεί με συνεχείς διαιρέσεις να παραγάγει σε 7 ώρες 1.045.576 νέους σταφυλόκοκκους.

Πέντε παράγοντες που ευνοούν τη μικροβιακή ανάπτυξη στα τρόφιμα:

- α. Τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (τυριά, γάλα, γιαούρτι) ευνοούν περισσότερο την ανάπτυξη των μικροοργανισμών, γι' αυτό και χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή στο χειρισμό τους.
- β. Η υγρασία των τροφίμων.
- γ. Η θερμοκρασία στην οποία διατηρούνται τα τρόφιμα.
- δ. Η οξύτητα των τροφίμων.
- ε. Ο χρόνος διατήρησης των τροφίμων.

3.2.1.4 Πρόληψη της αλλοίωσης και επιμόλυνσης των τροφίμων

Η πρόληψη της αλλοίωσης και επιμόλυνσης των τροφίμων επιτυγχάνεται με την εφαρμογή μέτρων υγιεινής που εμποδίζουν την αλλοίωση ή εμποδίζουν την επιμόλυνση των τροφίμων. Τα κυριότερα μέτρα είναι:

- **Η καθαριότητα του κυλικείου και του εξοπλισμού.**
- **Η διατήρηση των τροφίμων, ανάλογα με το είδος τους, σε κατάλληλες συνθήκες ψύξης ή περιβάλλοντος.** Ο περιορισμένος χρόνος διατήρησης των τροφίμων που αλλοιώνονται εύκολα σε θερμοκρασία **μεταξύ 5 °C και 60 °C**, ώστε να μη δίνεται ο απαιτούμενος χρόνος στα βακτήρια να πολλαπλασιαστούν σε πληθυσμούς ικανούς να προκαλέσουν κάποια ασθένεια.
- **Η καθαριότητα, η υγεία και οι σωστοί χειρισμοί του προσωπικού** ώστε να αποφευχθούν οι επιμολύνσεις των τροφίμων που διαχειρίζονται.
- **Η αγορά μη αλλοιωμένων συστατικών** των τροφίμων ή τροφίμων.
- **Η απόρριψη αποθηκευμένων τροφίμων** που έχουν αλλοιωθεί κατά την αποθήκευση ή έχει λήξει η ημερομηνία διατηρησιμότητάς τους. Θα πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή στα τρόφιμα που διατηρούνται με ψύξη ή με κατάψυξη. Και στις δύο περιπτώσεις θα πρέπει να ελέγχονται οι συνθήκες αποθήκευσής τους (θερμοκρασία και χρόνος αποθήκευσης, καθαριότητα ψυγείου ή καταψύκτη, κ.ά.).
- **Η χρησιμοποίηση τροφίμων με κανονική και όχι παραβιασμένη ή παραμορφωμένη συσκευασία.** Θα πρέπει να αποφεύγεται η χρησιμοποίηση συσκευασιών με σκισίματα, φουσκώματα, ατελή συγκόλληση, κ.ά.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3.3: ΑΓΟΡΑ-ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΩΝ ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΤΟΙΜΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Η προμήθεια των πρώτων υλών καθώς και των προϊόντων προς διάθεση θα πρέπει να γίνεται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

Τα τρόφιμα μπορεί να περιέχουν επιβλαβείς μικροοργανισμούς και πριν από την παραλαβή τους, γι' αυτό θα πρέπει να αγοράζονται από αξιόπιστους ή εγκεκριμένους προμηθευτές.

Μην αγοράζετε και μη χρησιμοποιείτε τρόφιμα που μπορεί να μην είναι ασφαλή, όπως τα ακόλουθα:

- **Τρόφιμα στα οποία έχει περάσει η ημερομηνία λήξης τους.**
- **Τρόφιμα με εμφανή αλλοίωση στο χρώμα, στη σύσταση και στην οσμή.**
- **Τρόφιμα που διατηρούνται στο ψυγείο και έχουν διογκωμένη συσκευασία**, γιατί η διογκωση προκαλείται από βακτήρια που παράγουν αέρια. Τα τρόφιμα που συνή-

Θως προσβάλλονται από αυτά τα βακτήρια είναι οι χυμοί φρούτων και τα γαλακτοκομικά προϊόντα (γάλα, τυριά, γιαούρτια). Ελέγξτε προσεκτικά όλες τις συσκευασίες πριν από την αγορά.

Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να μεταφέρονται με οχήματα-ψυγεία. Κατά την παραλαβή τους, πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου και των τροφίμων.

Επιλέγοντας τους προμηθευτές

Οι προμηθευτές θα πρέπει να:

- Έχουν άδεια λειτουργίας και καλή φήμη.
- Εφαρμόζουν διαδικασίες για την ασφάλεια των τροφίμων.
- Εκπαιδεύουν τους εργαζόμενούς τους σε βασικές αρχές ασφάλειας τροφίμων.
- Φροντίζουν ώστε τα προϊόντα τους να έχουν σταθερή ποιότητα.
- Παραδίδουν τα προϊόντα τους εγκαίρως.
- Χρησιμοποιούν φορτηγά διανομής σε καλή κατάσταση, καθαρά και με κανονική θερμοκρασία ψύξης ή κατάψυξης όταν χρειάζεται.

Οι προμηθευτές θα πρέπει...

- Να συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές που θέτει η νομοθεσία.
- Να εφαρμόζουν σύστημα HACCP² ή, όπου προσδιορίζεται από τον ΕΦΕΤ, να εφαρμόζουν τον «οδηγό υγιεινής» που τους αφορά.
- Να συσκευάζουν τα τρόφιμα σε προστατευτικό, αδιαπέραστο και ανθεκτικό υλικό συσκευασίας, κατάλληλο για τρόφιμα.

Εσύ θα πρέπει...

- Να ενημερώνεις τους προμηθευτές σχετικά με το τι περιμένεις από αυτούς.
- Να βάζεις προδιαγραφές ασφάλειας τροφίμων στο συμφωνητικό αγοράς.
- Να ζητάς από τους προμηθευτές τις εκθέσεις των επιθεωρητών των ελεγκτικών αρχών.
- Να ενημερώνεις τους προμηθευτές ότι θα επιθεωρείς κατά διαστήματα τα φορτηγά τους.

Κατά την παραλαβή

Όταν τα φορτηγά φτάσουν στο κυλικείο:

- Εξέτασε αν τα φορτηγά είναι καθαρά, αν έχουν την κατάλληλη ψύξη και αν είναι εξοπλισμένα με τον κατάλληλο εξοπλισμό αποθήκευσης.
- Εξέτασε τις ημερομηνίες λήξης του γάλακτος, των τυριών, των γιαουρτιών και των άλλων ευαλλοίωτων τροφίμων.
- Εξέτασε αν τα προϊόντα που διατηρούνται με ψύξη έχουν τη σωστή συσκευασία και επισήμανση.

2. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points / Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου): Είναι ένα σύστημα διασφάλισης ποιότητας το οποίο αναγνωρίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων στις επιχειρήσεις που παράγουν, διακινούν και εμπορεύονται τρόφιμα.

- Εξέτασε τις θερμοκρασίες των τροφίμων που μεταφέρονται με ψύξη – η θερμοκρασία τους πρέπει να είναι μικρότερη των 6 °C.
- Εξέτασε αν το περιεχόμενο των προϊόντων που παραλαμβάνεις είναι καταστρεμμένο ή αν υπάρχουν ενδείξεις ανάπτυξης εντόμων.
- Απόρριψε τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα προϊόντα αρτοποιίας και άλλα τρόφιμα που μεταφέρονται σε λερωμένα τελάρα, κιβώτια, κουτιά, κ.ά.
- Μόλις παραλάβεις τα προϊόντα σου, τοποθέτησέ τα στις κατάλληλες συνθήκες ψύξης ή περιβάλλοντος.

3.3.1 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Προϊόν	Ποιότητα, εμφάνιση, δομή	Θερμοκρασία	Ενδείξεις για απόρριψη
ΓΑΛΑ	Παστεριωμένο Ερμητικά κλειστή συσκευασία Λείο και ρευστό	Μικρότερη από 6 °C	Θερμοκρασία > 6 °C Οσμή αλλοιωμένου Ξινή ή πικρή γεύση «Κομμένο» Εμφάνιση πηγμάτων
ΓΙΑΟΥΡΤΙ	Από παστεριωμένο γάλα Τουλάχιστον 10 ημέρες πριν από την ημερομηνία λήξης Ερμητικά σφραγισμένο	Μικρότερη από 6 °C Σχηματισμός κρυστάλλων πάχου όταν καταψύχεται	Πικρή γεύση Εμφάνιση μούχλας Σπασμένη συσκευασία
ΤΥΡΙ	Κανονική γεύση και οσμή Κανονικές για το είδος του οπές	Μικρότερη από 6 °C	Εμφάνιση μούχλας Ανώμαλη γεύση Οσμή ταγκισμένου Οπές που δείχνουν ανώμαλη ζύμωση

Γίνεται αποδεκτή απόκλιση της θερμοκρασίας $\pm 2^{\circ}\text{C}$.

3.3.2 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΦΡΕΣΚΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

ΠΑΡΑΛΑΒΕ	ΑΠΟΡΡΙΨΕ
Γεύση φρέσκου, απουσία ή ελάχιστη ποσότητα ρύπων, απουσία μούχλας, «σφιχτή» υφή.	Ενδείξεις «σάπιου», ανάπτυξης εντόμων, μούχλας, πολτοποιήσης, εκχύμωσης, αποχρωματισμού.

3.3.3 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΜΕΝΩΝ ΧΥΜΩΝ

Απόρριψε τις συσκευασίες που παρουσιάζουν:

- Διογκωμένα άκρα ή πλευρές
- Ελαττωματική στεγανοποίηση (π.χ. ραγισμένες ραφές συγκόλλησης)
- Βαθουλώματα
- Απουσία ετικέτας
- Έχουν λήξει

3.3.4 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ

- Κατά την παραλαβή **άρτων και απλών αρτοσκευασμάτων**, θα πρέπει να ελέγχεται αν είναι τοποθετημένα σε χαρτοκιβώτια μιας χρήσεως τα οποία κλείνουν ή σε ειδικά κιβώτια κατάλληλα για τη μεταφορά τροφίμων τα οποία είναι καλυμμένα.
- Κατά την παραλαβή **απλών αρτοσκευασμάτων σε ατομικές συσκευασίες** (π.χ. σταφιδόψωμο σε ατομική συσκευασία), πρέπει να ελέγχεται:
 - Αν είναι τοποθετημένα σε ατομικές σακούλες από υλικό κατάλληλο για συσκευασία τροφίμων (π.χ. σελοφάν, πλαστικό υλικό).
 - Αν οι παραπάνω συσκευασίες είναι τοποθετημένες σε κατάλληλο περιέκτη (χαρτοκιβώτια, κ.ά).
 - Η κατάλληλη επισήμανση της συσκευασίας και συγκεκριμένα:
 - Το όνομα της επιχείρησης
 - Η διεύθυνση του αρτοποιείου
 - Το είδος του ψωμιού ή του προϊόντος αρτοποιίας
 - Το καθαρό βάρος
 - Η ημερομηνία παρασκευής (με ανεξίτηλη σφραγίδα)

Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να μεταφέρονται με οχήματα-ψυγεία. Κατά την παραλαβή τους, πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου και των τροφίμων με θερμόμετρα κατάλληλου εύρους μέτρησης, ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μεταφέρονται (προϊόντα ψυγείου, κατάψυξης, ζεστά προϊόντα).

3.3.5 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΤΥΡΟΠΙΤΩΝ ΚΑΙ ΠΙΤΩΝ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Κατά την παραλαβή τυροπιτών και πιτών λαχανικών, πρέπει να ελέγχεται αν είναι τοποθετημένα σε κατάλληλους περιέκτες που είναι καλυμμένοι, έτσι ώστε να προστατεύονται τα τρόφιμα από τη σκόνη, από έντομα ή άλλα ξένα σώματα.

3.3.6 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ

Κατά την παραλαβή ξηρών καρπών, πρέπει να ελέγχεται:

- Η ημερομηνία λήξης
- Η καταλληλότητα της συσκευασίας (π.χ. να είναι ερμητικά κλεισμένο)
- Η καταλληλότητα του περιεχομένου της συσκευασίας (π.χ. απουσία ξένων σωμάτων, εντόμων, κ.ά.)

3.3.7 ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ

Κατά την παραλαβή του ελαιολάδου, θα πρέπει να ελέγχεται η ποιότητά του, η οποία εξαρτάται από τους παρακάτω παράγοντες: το άρωμα, την οξύτητα, την εμφάνιση και το χρώμα (Ράπτης, 1999: 180-182).

Το άρωμά του θα πρέπει είναι ευχάριστο. Η γεύση του θα πρέπει να είναι ευχάριστη, απαλή, λίγο γλυκιά και λιπαρή. Η οξύτητά του θα πρέπει να κυμαίνεται από 0-1 βαθμό. Θα πρέπει να είναι διαυγές στη θερμοκρασία των 20 °C. Το χρώμα του θα πρέπει να είναι αχυροκίτρινο ή χρυσοκίτρινο.

Τα δοχεία συσκευασίας θα πρέπει να είναι από υλικά που δεν προσθέτουν ανεπιθύμητες χημικές ουσίες (χημικά αδρανή υλικά) στο ελαιόλαδο και να εξασφαλίζουν αδιαπερα-

τότητα στο φως και στο οξυγόνο (Κυπαρισσίου, Μαζαράκη και Παπακωνσταντίνου, 2005: 192).

Σύμφωνα με το άρθρο 2 του Καν. 29/2012, τα έλαια μπορούν να παρουσιάζονται στον τελικό καταναλωτή προσυσκευασμένα σε συσκευασίες μέχρι και πέντε (5) λίτρων. Οι συσκευασίες αυτές είναι εφοδιασμένες με σύστημα ανοίγματος που καταστρέφεται μετά την πρώτη χρήση του. Σε συσκευασίες μέχρι 5 λίτρα θα πρέπει επίσης να διακινούνται τα έλαια σε εστιατόρια, ταβέρνες, φούρνους, καντίνες ή άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, κ.λπ. Σε βιομηχανικό ή βιοτεχνικό επίπεδο, όμως, θα μπορούν να χρησιμοποιούνται και συσκευασίες μεγαλύτερες των 5 λίτρων (ΕΦΕΤ, 2012: 19).

Ωστόσο **οι υποχρεωτικές ενδείξεις** που πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα αφορούν (ΕΦΕΤ, 2012:21):

- Την ονομασία πώλησης
- Τον προσδιορισμό της καταγωγής
- Τον αλφαριθμητικό κωδικό έγκρισης (μόνο για τα παρθένα ελαιόλαδα)
- Καθαρή ποσότητα
- Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας

ΕΝΟΤΗΤΑ 3.4: ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ-ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Γενικές οδηγίες αποθήκευσης-διατήρησης των τροφίμων:

- Όλα τα τρόφιμα αμέσως μετά την παραλαβή τους θα πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους που διασφαλίζουν τη διατήρησή τους (ψυγεία, προθήκες).
- Τα τρόφιμα που δεν διατηρούνται σε ψυγείο πρέπει να τοποθετούνται σε προθήκες ή σε αποθήκες χωρίς υγρασία, μακριά από πηγές θερμότητας, πάνω σε ράφια ή σε παλέτες. Οι αποθήκες θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρές και απαλλαγμένες από έντομα, κατσαρίδες και τρωκτικά.
- Η θερμοκρασία των ψυγείων πρέπει να ελέγχεται καθημερινά με κατάλληλο θερμόμετρο.
- Κατά την αποθήκευσή τους, τα τρόφιμα πρέπει να τοποθετούνται σε κλειστούς περιέκτες ή σε προθήκες ή σε βιτρίνες έκθεσης, κτλ., ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν επιμολύνονται από σκόνες, μύγες, κατσαρίδες και τρωκτικά. Για την αποθήκευση των τροφίμων χρησιμοποιούνται περιέκτες κατάλληλοι μόνο για τρόφιμα.
- Κατά την αποθήκευση των τροφίμων, θα πρέπει να τηρείται η ανακύκλωση των αποθεμάτων, να ελέγχονται οι ημερομηνίες λήξης και να καταναλώνονται πρώτα εκείνα στα οποία πλησιάζει η ημερομηνία λήξης τους. Καλό είναι να εξαντλούνται ή να απορρίπτονται (αν είναι ακατάλληλα) τα παλιά αποθέματα προτού χρησιμοποιηθούν τα καινούργια.
- Πριν από τη χρήση των αποθηκευμένων τροφίμων, πρέπει να ελέγχονται οι ημερομηνίες λήξης που αναγράφονται στις συσκευασίες τους. Σε περίπτωση αμφιβολίας, τα τρόφιμα θα πρέπει να απορρίπτονται.
- Τα προϊόντα καθαρισμού του κυλικείου και ο εξοπλισμός θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά ντουλάπια που κλειδώνουν ή σε ειδικούς χώρους μακριά από τα τρόφιμα.

3.4.1 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

Τα χύμα αρτοσκευάσματα (σουσαμένιο κουλούρι, κ.λπ.) θα πρέπει να τοποθετούνται σε ανοικτούς περιέκτες που βρίσκονται μέσα σε γυάλινες προθήκες έκθεσης, ή μέσα σε κλειστούς περιέκτες που φέρουν κάλυμμα το οποίο εφαρμόζει ικανοποιητικά, ή μέσα σε γυάλινες βιτρίνες ώστε τα προϊόντα να προστατεύονται από τη σκόνη, τα έντομα και άλλες ρυπάνσεις.

3.4.2 ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΣΤΟ ΨΥΓΕΙΟ

Κατά τη διατήρηση των τροφίμων στο ψυγείο, θα πρέπει:

- Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα (γάλατα, τυριά, κρύα σάντουιτς, γιαούρτια, φυσικοί χυμοί φρούτων εάν απαιτείται) τοποθετούνται σε ψυγεία με θερμοκρασία $\leq 5^{\circ}\text{C}$.
- Να ελέγχετε τη θερμοκρασία του ψυγείου καθημερινά – αγοράστε ένα φθινό θερμόμετρο.
- Όλα τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο ψυγείο τοποθετούνται με την αρχική τους συσκευασία ή περιτυλιγμένα με διαφανές φιλμ ή μέσα σε δοχεία κατάλληλα για τρόφιμα. Κατά την τοποθέτησή τους στο ψυγείο, θα πρέπει να διασφαλίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία του αέρα, αποφεύγοντας την υπερφόρτωση του ψυγείου με τρόφιμα.
- Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα θα πρέπει να τοποθετούνται στο ψυγείο πάνω από τα νωπά, για να μην επιμολυνθούν από τα τελευταία. Αν από τα νωπά τρόφιμα βγαίνουν υγρά, τοποθετήστε τα σε ένα βαθύ πιάτο ή μπολ.
- Τα ψυγεία πρέπει να έχουν θερμόμετρα, για να μπορεί να ελέγχεται η θερμοκρασία τους.
- Το τυρί αποθηκεύεται στην αρχική του συσκευασία. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας του, θα πρέπει να επανασυσκευάζεται με διαφανές φιλμ (ώστε να αποτρέπεται η ανάπτυξη μυκήτων) ή να τοποθετείται σε πλαστικό δοχείο κατάλληλο για τρόφιμα και να επισημαίνεται η ημερομηνία αποθήκευσης ή λήξης.
- Η βραστή γαλοπούλα είναι αρκετά ευαίσθητη, γι' αυτό και η διατήρησή της για πολύ χρόνο δεν ενδείκνυται για κανένα λόγο.
- Τα τρόφιμα που είναι συσκευασμένα σε κενό θα πρέπει, όταν ανοιχτούν, να αντιμετωπίζονται όπως τα φρέσκα προϊόντα της ίδιας κατηγορίας.

Κατά την αποθήκευση, οι πρώτες ύλες, τα συστατικά και τα υλικά συσκευασίας πρέπει να διαχειρίζονται με σωστές αποθηκευτικές πρακτικές (FIFO-LIFO). Αν ένα είδος μείνει στην αποθήκη για μεγάλο χρονικό διάστημα, θα αρχίσει να δείχνει σημάδια φθοράς, όπως, π.χ., η άσχημη μυρωδιά. Η παρακολούθηση της ανακύκλωσης των τροφίμων βοηθά στην αποφυγή της αλλοίωσης, παράλληλα με την υιοθέτηση του συστήματος FIFO (First In, First Out) ή LIFO (Last In, First Out).

FIFO	LIFO
Σύστημα ανακύκλωσης των πρώτων υλών, σύμφωνα με το οποίο τα προϊόντα που τοποθετούνται στην αποθήκη πρώτα χρησιμοποιούνται πρώτα.	Σύστημα ανακύκλωσης των πρώτων υλών, σύμφωνα με το οποίο τα προϊόντα που τοποθετούνται στην αποθήκη τελευταία χρησιμοποιούνται πρώτα.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3.5: ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Κατά την προετοιμασία, ο χειριστής τροφίμων πρέπει να οργανώνει την εργασία του κατά τρόπο ώστε να χρησιμοποιεί λαβίδες ή άλλα εργαλεία σερβιρίσματος, ελαχιστοποιώντας την επαφή των τροφίμων με τα χέρια του, χρησιμοποιώντας γάντια μιας χρήσης. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται: διαφορετική επιφάνεια κοπής για τα λαχανικά, διαφορετική για τα τυριά, διαφορετική για τη βραστή γαλοπούλα και διαφορετική για τα ψωμιά για σάντουιτς. Προμηθευτείτε επιφάνειες από τεφλόν, διαφορετικού χρώματος: πράσινο για τα λαχανικά, κίτρινο για τη γαλοπούλα, λευκό για τα τυριά και καφέ για τα ψωμιά.
- Τα συστατικά των σάντουιτς, και ιδιαίτερα αυτά που χρειάζονται ψύξη, θα πρέπει να διατηρούνται στους χώρους διατήρησής τους συσκευασμένα ή καλυμμένα έως τη χρήση τους. Κατά την προετοιμασία των σάντουιτς, θα πρέπει να διατηρούνται τα συστατικά αυτά όσο χρόνο γίνεται λιγότερο εκτός ψύξης.
- Τα λαχανικά και τα φρούτα θα πρέπει να πλένονται σχολαστικά και να τοποθετούνται καλυμμένα σε κατάλληλους περιέκτες.
- Τα σάντουιτς συνιστάται να προετοιμάζονται στις εκτός διαλείμματος ώρες, ώστε τα συστατικά τους να παραμένουν εκτός ψυγείου όσο το δυνατόν λιγότερο. Κατά την προετοιμασία των σάντουιτς, θα πρέπει να προστατεύονται τα συστατικά τους με κατάλληλο κάλυμμα.

Το προσωπικό κατά την προετοιμασία θα πρέπει να:

- Να ανοίγει τις συσκευασίες (που περιέχουν έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα) με κάποιο εργαλείο και όχι με τα χέρια. Επίσης, **ποτέ να μην ανοίγει σακούλες φυσώντας αέρα μέσα σε αυτές.**
- Να χρησιμοποιεί χάρτινες πετσέτες μιας χρήσης για να στεγνώνει τα χέρια ή για να σκουπίζει τα χέρια του πριν και μετά το χειρισμό τροφίμων. Να αποφεύγει να χρησιμοποιεί πετσέτες από ύφασμα.
- Να πλένει σχολαστικά όλες τις επιφάνειες εργασίας, τα μαχαίρια και τον υπόλοιπο εξοπλισμό με ζεστό νερό και απορρυπαντικό μετά την προετοιμασία νωπών τροφίμων και προτού χρησιμοποιηθούν για την προετοιμασία κάποιου άλλου τροφίμου.

Κατά την προετοιμασία των τροφίμων, θα πρέπει να συντομεύονται τα διαστήματα:

A. Μεταξύ προετοιμασίας τροφίμων (π.χ. σάντουιτς) και κατανάλωσης.

Θα πρέπει να συντομεύεται το διάστημα μεταξύ προετοιμασίας έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων και τοποθέτησής τους σε βιτρίνες έκθεσης με ψύξη. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα εκτίθενται σε κατάλληλες βιτρίνες έκθεσης ώστε να διασφαλίζονται και οι κατάλληλες συνθήκες διατήρησής τους. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που σερβίρονται κρύα (π.χ. σάντουιτς) διατηρούνται σε θερμοκρασία 5 °C και μικρότερη, ενώ τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που σερβίρονται ζεστά (π.χ. τυρόπιτες) διατηρούνται σε θερμοκρασία 60 °C και άνω. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα μπορούν να παραμείνουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για διάστημα μικρότερο των 2 ωρών.

B. Μεταξύ διατήρησης των τροφίμων στο ψυγείο και κατανάλωσης.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3.6: ΕΚΘΕΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Κατά την έκθεσή τους προς πώληση, τα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται από κάθε είδους ρύπανση και να μην επιτρέπεται στους μαθητές να αγγίζουν με τα χέρια τους τα προσφερόμενα είδη. Ο υπεύθυνος των ανωτέρω επιχειρήσεων πρέπει να διατηρεί τα έτοιμα

για κατανάλωση τρόφιμα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην κινδυνεύουν από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις.

- A.** Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα εκτίθενται συσκευασμένα σε βιτρίνες έκθεσης.
- B.** Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα (γάλα, τυριά, κρύα σάντουιτς, γιαούρτια, κ.λπ.) τοποθετούνται σε ψυγεία με θερμοκρασία $\leq 5^{\circ}\text{C}$.

3.6.1 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ

- Προστατεύουμε τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα από έντομα, σκόνη, ανθρώπινη επαφή.
- Κατά την έκθεση των έτοιμων προς κατανάλωση τροφίμων, αυτά τοποθετούνται σε ανοικτούς περιέκτες που βρίσκονται μέσα σε γυάλινες προθήκες έκθεσης ή σε περιέκτες με κάλυμμα ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τους καταναλωτές.
- Χρησιμοποιούμε λαβίδες ή γάντια μιας χρήσεως όταν ακουμπάμε τα τρόφιμα.
- Εάν τα σάντουιτς εκτεθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, θα πρέπει να εκτίθενται συσκευασμένα (π.χ. σε σελοφάν) και θα πρέπει να καταναλωθούν σε διάστημα 2 ωρών, αλλιώς απορρίπτονται.

3.6.2 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΨΥΧΟΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

- Ελέγχουμε τη θερμοκρασία των τροφίμων τακτικά.
- Η θερμοκρασία των τροφίμων πρέπει να είναι κάτω από τους 5°C . Το ψυγείο πρέπει να έχει την κατάλληλη θερμοκρασία προτού τοποθετήσουμε μέσα τα τρόφιμα.
- Αποθηκεύουμε τα ψημένα και τα ωμά προϊόντα ξεχωριστά.
- Δεν γεμίζουμε υπερβολικά το ψυγείο-βιτρίνα, διότι πρέπει να επιτρέπεται η άνετη κυκλοφορία του αέρα.
- Διατηρούμε το χώρο καθαρό εσωτερικά και εξωτερικά.

3.6.3 ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΚΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΕ ΘΕΡΜΑΙΝΟΜΕΝΕΣ ΒΙΤΡΙΝΕΣ

Σε θερμαινόμενες βιτρίνες εκτίθενται συνήθως έτοιμα προς κατανάλωση, ειδικά παρασκευασμένα τρόφιμα (τυρόπιτες-πίτες λαχανικών-πίτσες) των οποίων οι συνθήκες διατήρησης επηρεάζουν σε μεγάλο βαθμό την ποιότητα και την ασφάλειά τους. Κατά τη διατήρησή τους, πρέπει να λαμβάνονται τα παρακάτω μέτρα, ώστε να μειώνονται οι πιθανότητες αλλοίωσής τους (ΕΦΕΤ-Π.Α.Σ.Κ.Ε.ΔΙ., 2004: 98):

- Έκθεση των τροφίμων που σερβίρονται ζεστά σε θερμοκρασία πάνω από 60°C και για περιορισμένο χρόνο.
- Προθέρμανση της θερμαινόμενης βιτρίνας στους 60°C προτού βάλουμε τα τρόφιμα μέσα.
- Προθέρμανση των προϊόντων στους 70°C προτού τα βάλουμε στη βιτρίνα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη βιτρίνα για να θερμάνετε τα τρόφιμα.
- Τα προϊόντα μέσα στη βιτρίνα θα πρέπει να τοποθετούνται σε μικρές ποσότητες για να καταναλώνονται σε μικρό χρονικό διάστημα.
- Προϊόντα που διατίθενται εντός δύο ωρών από την παραγωγή τους μπορούν να παραμένουν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος.
- Κάθε τρόφιμο πρέπει να βρίσκεται στο δικό του ράφι και τα σκεύη σερβιρίσματος να μη χρησιμοποιούνται για σερβίρισμα άλλου προϊόντος.
- Ο υπάλληλος θα πρέπει να φοράει γάντια μιας χρήσεως.

- Μετά το άδειασμα, η βιτρίνα θα πρέπει να καθαρίζεται σχολαστικά και να εφαρμόζεται καλός καθαρισμός και, αν απαιτείται, απολύμανση πριν από την τοποθέτηση νέων τροφίμων σε αυτή.

3.6.4 ΠΩΛΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κατά την πώληση έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων το προσωπικό του κυλικείου, πρέπει:

- Να αποφεύγει να χειρίζεται χρήματα και συγχρόνως έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα.
- Να προσπαθεί να οργανώνει την εργασία του κατά τρόπο ώστε όταν χειρίζεται χρήματα να χειρίζεται μόνο συσκευασμένα τρόφιμα ή να χρησιμοποιεί χαρτί περιτυλίγματος, λαβίδες ή άλλα εργαλεία σερβιρίσματος, ελαχιστοποιώντας την επαφή των τροφίμων με τα χέρια του.



ΣΥΝΟΨΗ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ

Στο κεφάλαιο αυτό εξετάσαμε τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων που πρέπει να ακολουθούνται από τον υπεύθυνο του σχολικού κυλικείου σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής και διάθεσης των προϊόντων. Επίσης, περιγράψαμε και αναλύσαμε τον κατάλογο των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από τα σχολικά κυλικεία

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

**ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ**

Η ατομική υγιεινή των εργαζομένων είναι θέμα προσωπική ευθύνης και η τήρηση των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό αποτελεί ευθύνη του υπευθύνου του σχολικού κυλικείου. Στο κεφάλαιο αυτό θα εξετάσουμε τα κρίσιμα εκείνα σημεία που το προσωπικό θα πρέπει να φροντίζει σχετικά με τη διασφάλιση της ατομικής του υγιεινής, ώστε τα παιδιά να λαμβάνουν τρόφιμα υψηλής ποιότητας, ασφαλή και να εξαλείφεται ο κίνδυνος τροφικών δηλητηριάσεων.

**ΣΚΟΠΟΣ**

Σκοπός του κεφαλαίου είναι να περιγράψει και να δώσει μια πλήρη και εφαρμοσμένη εικόνα για τη σημασία της ατομικής υγιεινής των εργαζομένων στο χώρο του σχολικού κυλικείου, ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό.

**ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ**

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να αναγνωρίζετε τους πιθανούς κινδύνους επιμόλυνσης των τροφίμων από την επαφή σας με αυτά.
- Να αντιλαμβάνεστε σε βάθος τη σημασία της ατομικής υγιεινής στο χώρο του σχολικού κυλικείου.
- Να αναφέρετε και να εφαρμόζετε κανόνες ατομικής υγιεινής.

**ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ**

- Ατομική υγιεινή εργαζομένων
- Επιμόλυνση των τροφίμων από το προσωπικό
- Πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων
- Σωστό πλύσιμο των χεριών
- Σωστή χρήση γαντιών
- Στολή εργασίας

ΕΝΟΤΗΤΑ 4.1: Η ΥΓΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Το προσωπικό που χειρίζεται τρόφιμα σε ένα σχολικό κυλικείο μπορεί να αποτελεί τη σημαντικότερη πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων. Εάν το προσωπικό δεν είναι υγιές και δεν τηρεί τους κανόνες υγιεινής, μπορεί να προκαλέσει επιμόλυνση των τροφίμων με παθογό-

νους μικροοργανισμούς οι οποίοι είναι δυνατόν να προκαλέσουν τροφικές δηλητηριάσεις. Είναι ηθική αλλά και νομική υποχρέωση των εργαζόμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων να φροντίζουν την καθαριότητά τους και την υγεία τους κατά τη διάρκεια της εργασίας τους.

Απαραίτητη προϋπόθεση της νομοθεσίας για την πρόσληψη αλλά και την εργασία του προσωπικού σε μια επιχείρηση τροφίμων είναι η ύπαρξη πιστοποιητικού υγείας. Το **πιστοποιητικό υγείας** πιστοποιεί ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από νοσήματα τα οποία μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα (φυματίωση, δερματικές νόσους, εντερικές παθήσεις, κ.λπ.).

4.1.1 ΤΡΟΠΟΙ ΕΠΙΜΟΛΥΝΣΗΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Το προσωπικό του σχολικού κυλικείου μπορεί να επιμολύνει τα τρόφιμα όταν (ΕΦΕΤ-ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ., 2004: 30):

- Πάσχει από μια τροφολοίμωξη.
- Παρουσιάζει συμπτώματα γαστρεντερικής ασθένειας (μια ασθένεια που σχετίζεται με το στομάχι ή το έντερο).
- Έχει διάφορα τραύματα ή πληγές.
- Συγκατοικεί ή εκτίθεται σε άρρωστα άτομα.
- Αγγίζει οτιδήποτε μπορεί να μολύνει τα χέρια του.

Υπάρχει όμως και η **αμφίδρομη σχέση επιμόλυνσης**, όπου τα τρόφιμα μπορεί να επιμολύνουν τους χειριστές τους όταν αυτά έχουν επιμολυνθεί και οι χειριστές δεν λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα τηρώντας τους κανόνες ορθής ατομικής υγιεινής. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις εργαζομένων που έχουν επιμολυνθεί από επικίνδυνα τρόφιμα τα οποία δεν είχαν ορατές αλλοιώσεις, διότι δεν τηρούσαν τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής. Αλλά και τα υγιή άτομα μπορεί να φιλοξενούν μικροοργανισμούς χωρίς φανερά συμπτώματα – η εκδήλωσή τους μπορεί να γίνει αρκετές εβδομάδες μετά. Σε ορισμένες ασθένειες οι παθογόνοι οργανισμοί μπορεί να παραμείνουν στον ανθρώπινο οργανισμό για μήνες ακόμα κι όταν παύσουν όλα τα συμπτώματα της ασθένειας.

Ορισμένα άτομα ονομάζονται φορείς διότι μπορεί να φέρουν παθογόνους μικροοργανισμούς και να μολύνουν άλλα άτομα χωρίς οι ίδιοι να εμφανίσουν ασθένεια.

Το προσωπικό μπορεί επίσης να επιμολύνει τα τρόφιμα με λανθασμένους χειρισμούς.

Προτού ξεκινήσετε την εργασία σας, πρέπει να ενημερώνετε άμεσα τον υπεύθυνο της επιχείρησης όταν:

1. **Είστε άρρωστοι** – ιδιαίτερα αν έχετε διάρροια, εμετό, πυρετό, κρύωμα, βήχα, πονόλαιμο και εκκρίματα από τη μύτη, τα αφτιά και τα μάτια.
2. **Έχετε πληγές**, σπυριά ή άλλες δερματικές παθήσεις.
3. **Είχατε επαφή με κάποιον άρρωστο** ή κάποιο μέλος της οικογένειάς σας το οποίο πάσχει από συμπτώματα τροφικής δηλητηρίασης.

Σε περίπτωση που ένας εργαζόμενος παρουσιάσει συμπτώματα αρρώστιας που είναι πιθανόν να μεταδοθεί με τα τρόφιμα, ο υπεύθυνος πρέπει να τον τοποθετεί σε θέσεις εργασίας όπου δεν θα έχει άμεση επαφή με τα τρόφιμα.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4.2: ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Η ατομική καθαριότητα και οι σωστοί χειρισμοί του προσωπικού προστατεύουν τα τρόφιμα από επιμολύνσεις. Ο κάθε εργαζόμενος πρέπει να φροντίζει για την καθημερινή ατομική του καθαριότητα και για τους σωστούς χειρισμούς κατά τη διάρκεια της εργασίας του.

Οι κύριες πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων από το προσωπικό της επιχείρησης είναι (ΕΦΕΤ-ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ., 2004: 31):

- τα χέρια, τα νύχια / η μύτη / το στόμα / τα αφτιά,
- οι πληγές,
- τα κοσμήματα / τα μαλλιά / το τσιγάρο και τα ρούχα.

■ Τα χέρια

Τα χέρια του προσωπικού έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα και μπορούν έτσι να τα επιμολύνουν με παθογόνα βακτήρια (σταφυλόκοκκοι, σαλμονέλα, κολοβακτηρίδια, κ.λπ.). Είναι πολύ σημαντικό τα χέρια του προσωπικού να είναι πάντοτε καθαρά. Το πλύσιμο των χεριών είναι απαραίτητο να γίνεται σωστά και όχι επιπόλαια ή βιαστικά. **Το προσωπικό πρέπει να πλένει τα χέρια του σε νιπτήρες οι οποίοι χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το πλύσιμο των χεριών και οι οποίοι συνιστάται να είναι ποδοκίνητοι ή με φωτοκύτταρο.** Οι νιπτήρες για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να έχουν άοσμο σαπούνι ή άοσμο σαπούνι με απολυμαντικό, καθαρή βούρτσα που χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το πλύσιμο χεριών, συσκευή στεγνώματος χεριών ή χαρτί μιας χρήσης και δοχείο απορριμμάτων με ποδοκίνητο καπάκι.



Οδηγίες για το σωστό πλύσιμο των χεριών:

1. **Βρέχετε** καλά τα χέρια σας κάτω από άφθονο τρεχούμενο νερό.
2. **Πιέζετε** τη δοσομετρική συσκευή που έχει σαπούνι ή σαπούνι με απολυμαντικό.
3. **Απλώνετε** το σαπούνι στα χέρια σας τρίβοντας τις παλάμες και τους καρπούς.
4. **Τρίβετε** επίμονα με βούρτσα ή με τα χέρια σας περιοχές όπου μπορεί να έχει συγκεντρωθεί βρομιά, όπως ανάμεσα στα δάχτυλα, στα νύχια, στους αντίχειρες, στην παλάμη.
5. **Ξεπλένετε** πολύ καλά με άφθονο τρεχούμενο νερό, ώστε μην παραμείνει καθόλου σαπούνι στα χέρια.
6. **Στεγνώνετε** τα χέρια σας σκουπίζοντάς τα με χαρτί μιας χρήσης.
7. **Πετάτε** το χαρτί μέσα στο ποδοκίνητο καλάθι χαρτιών. Απαγορεύεται να σκουπίζετε τα χέρια σας στην ενδυμασία ή σε άλλα πανιά ή πετσέτες.
8. **Ελέγχετε** ότι τα χέρια είναι καθαρά, αλλιώς επαναλαμβάνετε τη διαδικασία από την αρχή.
9. **Απολυμαίνετε** τα χέρια σας με κατάλληλο απολυμαντικό το οποίο απλώνετε στην παλάμη και στα δάχτυλα.

Πότε επιβάλλεται το πλύσιμο των χεριών;

1. Πριν:

- Φορέσετε τη στολή εργασίας σας.
- Από την είσοδο στο χώρο παρασκευής τροφίμων.
- Φορέσετε γάντια.
- Αρχίσετε την εργασία σας.
- Από το χειρισμό τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας.

2. Μετά:

- Την επίσκεψη στην τουαλέτα. (Το πλύσιμο των χεριών ύστερα από επίσκεψη στην τουαλέτα είναι σημαντικό επειδή βακτήρια που βρίσκονται στα κόπρανα διαπερνούν το χαρτί υγιείας και μπορούν να μολύνουν τα χέρια και στη συνέχεια τα τρόφιμα.)
 - Το χειρισμό ωμών τροφίμων. (Μετά το χειρισμό ωμού κρέατος, κοτόπουλου ή λαχανικών απαιτείται το πλύσιμο των χεριών, καθώς η μεταφορά βακτηρίων από ωμό κρέας σε μαγειρεμένα τρόφιμα [αλληλομόλυνση] είναι συνήθως αιτία τροφικών δηλητηριάσεων.)
 - Το διάλειμμα, την κατανάλωση τροφής ή το κάπνισμα.
 - Το φτάρνισμα ή το βήξιμο. (Το πλύσιμο των χεριών μετά το φύσημα της μύτης είναι σημαντικό επειδή πολλοί άνθρωποι φέρουν βακτήρια σταφυλόκοκκου στις μύτες τους. Τα βακτήρια αυτά μπορούν να μεταφερθούν στα χέρια κατά τη χρήση χαρτομάντιλου. Προτιμάται η χρήση χαρτομάντιλων μιας χρήσης.)
 - Την επαφή με τα μαλλιά, τη μύτη, το πρόσωπο ή το στόμα.
 - Την επαφή με σκουπίδια ή απορρίμματα. (Μετά το χειρισμό απορριμμάτων απαιτείται το πλύσιμο των χεριών επειδή συνήθως τα απορρίμματα φέρουν μεγάλο αριθμό και ποικιλία βακτηρίων.)
 - Την επαφή με χημικά καθαριστικά και τον καθαρισμό του εξοπλισμού.
 - Την επαφή με υλικά συσκευασίας, χρήματα ή λουλούδια.
 - Τη φύλαξη της στολής εργασίας.
3. Τακτικά **κατά τη διάρκεια** της εργασίας σας.

■ Τα νύχια

Τα νύχια αποτελούν σημείο όπου μπορούν να παραμείνουν και να πολλαπλασιαστούν παθογόνα βακτήρια. Για το λόγο αυτό, πρέπει πάντα να διατηρούνται κομμένα κοντά και καθαρά. Η βαφή των νυχιών και τα ψεύτικα προστιθέμενα νύχια μπορεί να αποκολληθούν και να μολύνουν τα τρόφιμα, γι' αυτό και απαγορεύονται.

Απαγορεύονται:

- Τα μακριά νύχια
- Τα βρόμικα νύχια
- Τα βαμμένα νύχια
- Τα ψεύτικα προστιθέμενα νύχια

■ Η μύτη, το στόμα και τα αφτιά

Η μύτη, το στόμα και τα αφτιά αποτελούν σημεία όπου μπορεί να αναπτυχθούν παθογόνα βακτήρια όπως ο σταφυλόκοκκος. Ο βήχας και το φτάρνισμα προκαλούν μικροσταγονίδια

τα οποία μεταφέρουν μικρόβια στα τρόφιμα. Οι εκκρίσεις από τη μύτη, το στόμα και τα αφτιά μπορούν μολύνουν τα τρόφιμα και να τα κάνουν ακατάλληλα προς κατανάλωση.

Απαγορεύεται:

- Να βήχετε ή να φταρνίζεστε απευθείας πάνω στα τρόφιμα. Αν χρειαστεί, χρησιμοποιείτε χαρτί μιας χρήσης.
- Να βάζετε τα δάχτυλά σας στη μύτη ή στο στόμα.
- Να σκουπίζετε το πρόσωπό σας ή τη μύτη σας με τα μανίκια.
- Να μασάτε, να τρώτε, να φτύνετε κατά τη διάρκεια της εργασίας σας.
- Να δοκιμάζετε το φαγητό με τα δάχτυλα ή με κουτάλι που έχει ξαναχρησιμοποιηθεί.

■ Οι πληγές

Οι πληγές αποτελούν ιδανικό υπόστρωμα για την ανάπτυξη μικροοργανισμών. Προκειμένου να αποφευχθεί η μόλυνση των τροφίμων με αίμα και μικροοργανισμούς, οι πληγές πρέπει να καλύπτονται με αδιάβροχο αυτοκόλλητο επίδεσμο. Ο επίδεσμος πρέπει να είναι κατά προτίμηση χρωματιστός (μπλε ή πράσινο ή άλλο έντονο χρώμα), ώστε να μπορεί να ανιχνευτεί εύκολα σε περίπτωση που ξεκολλήσει. Η αντικατάσταση του επιδέσμου με καινούργιο είναι απαραίτητη όταν χαλαρώσει ο πρώτος ή είναι έτοιμος να ξεκολλήσει.

■ Τα κοσμήματα

Οι εργαζόμενοι σε μια επιχείρηση τροφίμων δεν επιτρέπεται να φορούν κοσμήματα. Τα κοσμήματα αποτελούν εστίες συγκέντρωσης υγρασίας, όπου ευνοείται η ανάπτυξη των μικροοργανισμών, ενώ δεν επιτρέπουν το σωστό πλύσιμο των χεριών. Πέτρες δαχτυλιδιών ή μικρά κομμάτια μετάλλων μπορούν επιπλέον να πέσουν μέσα στα τρόφιμα και να προκαλέσουν τραύματα ή δυσαρέσκεια στον πελάτη. Επίσης, πρέπει να αποφεύγεται η χρήση έντονων αρωμάτων από τους χειριστές τροφίμων.

Απαγορεύεται να φοράτε:

- Ρολόγια
- Σκουλαρίκια
- Δακτυλίδια
- Βραχιόλια, μπρασελέ, κ.λπ.

■ Τα μαλλιά

Με τα μαλλιά μεταφέρονται πολλοί μικροοργανισμοί που μπορεί να επιμολύνουν τα τρόφιμα, και για το λόγο αυτό το προσωπικό πρέπει να λούζεται τακτικά και να χρησιμοποιεί κατάλληλο κάλυμμα του κεφαλιού, το οποίο πρέπει να καλύπτει όλα τα μαλλιά. Το χτένισμα των μαλλιών και η επαφή με τα χέρια δεν επιτρέπονται κατά τη διάρκεια της εργασίας ή αφότου φορεθεί η προστατευτική ενδυμασία, διότι μπορεί να πέσουν τρίχες και να επιμολυνθούν τα τρόφιμα.



Οδηγίες για τη σωστή εφαρμογή του καλύμματος του κεφαλιού

Φοράτε το κάλυμμα του κεφαλιού (καπέλο, σκούφο, δίχτυ, κ.λπ.):

- Στον ειδικό χώρο (αποδυτήρια) και όχι στο χώρο εργασίας.
- Με τρόπο ώστε να καλύπτονται όλα τα μαλλιά (χωρίς να εξέχουν φράντζες).
- Προτού φορέσετε την υπόλοιπη ενδυμασία (στολή εργασίας).
- Προτού πλύνετε τα χέρια σας.

■ Το τσιγάρο

Οι στάχτες και τα αποτσίγαρα μπορούν να επιμολύνουν τα τρόφιμα. Τα δάχτυλα επιμολύνονται με μικροοργανισμούς (π.χ. σταφυλόκοκκους) από την επαφή των δαχτύλων και του τσιγάρου με το στόμα. Επιπλέον, το κάπνισμα προκαλεί βήχα και συνεπώς μπορεί να προκαλέσει πιθανή επιμόλυνση των τροφίμων με τα σταγονίδια που εκτοξεύονται κάθε φορά.

Απαγορεύεται αυστηρά το κάπνισμα σε χώρους προετοιμασίας, επεξεργασίας, συσκευασίας, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων.

■ Η ενδυμασία

Οι χειριστές των τροφίμων πρέπει να φορούν ειδική προστατευτική ενδυμασία (στολή εργασίας) έτσι ώστε να προλαμβάνεται η επιμόλυνση των τροφίμων από τα καθημερινά ρούχα τους. Η στολή εργασίας θα πρέπει να σχεδιάζεται έτσι ώστε να προστατεύει τα τρόφιμα από πιθανές επιμολύνσεις, να σχετίζεται με τις εργασίες του ατόμου που τη φοράει και να περιλαμβάνει ποδιά, μπλούζα ή φόρμα ανάλογα με τις απαιτήσεις του χώρου εργασίας. Θα πρέπει επίσης να περιλαμβάνει σκούφο ή καπέλο που καλύπτει ικανοποιητικά το τριχωτό της κεφαλής. Συνιστώνται επίσης μπότες ή ειδικά παπούτσια ανάλογα με την περίπτωση.

Η στολή εργασίας θα πρέπει να:

- Είναι κατά προτίμηση ανοιχτού χρώματος
- Είναι πάντα καθαρή. Απαγορεύεται να σκουπίζονται σε αυτήν τα εργαλεία και τα χέρια.
- Είναι με φερμουάρ (χωρίς κουμπιά) και χωρίς εξωτερικές τσέπες.
- Καλύπτει εντελώς τα ρούχα των εργαζομένων.
- Είναι εύκολη στη χρήση και ανθεκτική.
- Τοποθετείται στα ερμάρια των αποδυτηρίων, χωριστά από τα υπόλοιπα ρούχα.

Οι μπότες ή τα ειδικά παπούτσια θα πρέπει να χρησιμοποιούνται όταν ετοιμάζονται τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας. Η στολή εργασίας απαγορεύεται να φοριέται σε άλλους χώρους εκτός από τους χώρους εργασίας.

Η αφαίρεση των ρούχων, των πανωφοριών και των προσωπικών αντικειμένων, αλλά και η τοποθέτηση της στολής εργασίας, πρέπει να γίνονται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους (αποδυτήρια) όπου υπάρχουν ειδικά ερμάρια ή κρεμάστρες.

Οδηγίες για τη σωστή χρήση γαντιών

Οι χειριστές των τροφίμων θα πρέπει να φορούν γάντια, όταν απαιτείται, αλλά δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται για αντικατάσταση του πλυσίματος των χεριών. Τα χέρια πρέπει πάντα να πλένονται πριν από την τοποθέτηση των γαντιών και σε κάθε νέα αλλαγή τους.

Τα γάντια που χρησιμοποιούνται από τους χειριστές θα πρέπει να είναι μίας χρήσεως, ενώ δεν επιτρέπεται να πλένονται ή να επαναχρησιμοποιούνται.

Τα γάντια πρέπει να αλλάζονται:

- Όταν λερωθούν ή σκιστούν.
- Πριν από την έναρξη νέας εργασίας.
- Τουλάχιστον κάθε 4 ώρες συνεχούς χρήσης ή και πιο συχνά εφόσον απαιτείται.
- Μετά το χειρισμό ωμού κρέατος και πριν από το χειρισμό μαγειρεμένου ή έτοιμου προς κατανάλωση φαγητού.



ΣΥΝΟΨΗ

Στο κεφαλαίο αυτό δόθηκε μια πλήρης και εφαρμοσμένη εικόνα για τη σημασία της ατομικής υγιεινής των εργαζομένων στο χώρο του σχολικού κυλικείου, ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Το κυλικείο θα πρέπει να διατηρείται πάντοτε καθαρό, εφαρμόζοντας ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα καθαρισμού και απολυμάνσεων. Ένα αποτελεσματικό πρόγραμμα καθαρισμού εξοικονομεί χρόνο και αποτελεί μέρος της καθημερινής εργασίας. Οι χώροι, οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, ο εξοπλισμός και τα σκεύη σε μια επιχείρηση τροφίμων πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται αποτελεσματικά, διότι:

- Είναι απαίτηση της νομοθεσίας.
- Μειώνεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων, που οδηγεί σε πιθανή αλλοίωσή τους ή σε τροφικές δηλητηριάσεις.
- Μειώνεται ο κίνδυνος ανάπτυξης εντόμων και τρωκτικών.
- Μειώνεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων με ξένα σώματα (αντικείμενα).
- Δημιουργείται ευχάριστο και ασφαλές περιβάλλον εργασίας.
- Δίδεται ευχάριστη εικόνα στον πελάτη.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του παρόντος κεφαλαίου είναι να περιγράψει τη σπουδαιότητα του καθαρισμού και της απολύμανσης των χώρων, των επιφανειών, του εξοπλισμού και των σκευών του σχολικού κυλικείου, ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να αναγνωρίζετε τη σημασία της καθαριότητας του εξοπλισμού και των σκευών στο χώρο λειτουργίας του σχολικού κυλικείου.
- Να διακρίνετε τη διαφορά της έννοιας της απολύμανσης από αυτήν του καθαρισμού.
- Να καταρτίζετε και εφαρμόζετε ένα ημερήσιο ή εβδομαδιαίο ή μηνιαίο πρόγραμμα καθαριότητας.
- Να χρησιμοποιείτε σωστά τα απορρυπαντικά και τα απολυμαντικά.
- Να χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία καθαρισμού.
- Να χρησιμοποιείτε διαφορετικά εργαλεία καθαρισμού ανάλογα με τις απαιτήσεις υγιεινής του χώρου.
- Να αντιμετωπίζετε αποτελεσματικά την ύπαρξη επιβλαβών ζώων, πουλιών και εντομών.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- Καθαρισμός και απολύμανση
- Απορρυπαντικά –Απολυμαντικά – Εξυγιαντικά
- Μικροβιολογική επιμόλυνση, χημική επιμόλυνση, φυσική επιμόλυνση
- Διαχείριση απορριμμάτων
- Μέθοδοι ελέγχου εντόμων
- Μέθοδοι ελέγχου τρωκτικών

ΕΝΟΤΗΤΑ 5.1: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ, ΤΩΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΩΝ, ΤΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΣΚΕΥΩΝ

Ο καθαρισμός απομακρύνει τη βρομιά, τα λίπη και τα υπολείμματα των τροφών, ενώ η απολύμανση τους επικίνδυνους μικροοργανισμούς από τους χώρους, τον εξοπλισμό και τα σκεύη, γι' αυτό και είναι πολύ σημαντικό να γίνεται σωστά, με προσοχή και αποτελεσματικά. Η απολύμανση δεν απομακρύνει τα σπόρια. Τέλος, η αποστείρωση απομακρύνει όλα τα βακτήρια και τα σπόρια τους και επιτυγχάνεται με ατμό ή με χημικές ουσίες.

Ο λανθασμένος καθαρισμός μπορεί να προκαλέσει μικροβιολογική επιμόλυνση, χημική επιμόλυνση (από τις χημικές ουσίες καθαρισμού και απολύμανσης) και φυσική επιμόλυνση (από φθαρμένο εξοπλισμό, όπως οι βούρτσες).

Είναι απαραίτητο να διατηρούνται καθαρά και να απολυμαίνονται:

- Οι χώροι προετοιμασίας, αποθήκευσης και έκθεσης ή διάθεσης τροφίμων, όπως και οι χώροι υγιεινής του προσωπικού (αποθήκες, τουαλέτες, προαύλια, δάπεδα, τοίχοι, κ.λπ.).
- Ο εξοπλισμός (μηχανές τεμαχισμού, ψυγεία, ιμάντες μεταφοράς, μηχανές επεξεργασίας, κ.λπ.).
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (πάγκοι, τραπέζια, βιτρίνες έκθεσης, κ.λπ.).
- Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια του προσωπικού (πόμολα, διακόπτες, κ.λπ.).
- Τα σκεύη και τα εργαλεία.
- Διάφορα άλλα αντικείμενα (κάδοι απορριμμάτων, πανιά, σφουγγάρια, κ.λπ.).

Ένα σταθερό πρόγραμμα καθαριότητας δεν πρέπει να εφαρμόζεται μόνο στους πάγκους εργασίας, στους τοίχους, στα δάπεδα, στα ντουλάπια, αλλά και σε συχνά ξεχασμένα μέρη, όπως:

- Οι τοίχοι, το δάπεδο γύρω και κάτω από το ψυγείο, τα ράφια και οι λεκάνες του ψυγείου και του καταψύκτη.
- Γύρω και κάτω από τις οικιακές συσκευές, τα φωτιστικά και άλλα μόνιμα σκεύη πάνω στα ράφια.
- Γύρω από τους θερμοσίφωνες.

Ο καθαρισμός και η απολύμανση, για να έχουν αποτέλεσμα, απαιτούν το συνδυασμό φυσικής δράσης (τρίψιμο, πλυντήρια, υψηλές πιέσεις), θερμότητας (ζεστό νερό, ατμός), χρόνου και χημικών καθαριστικών (απορρυπαντικά, απολυμαντικά ή εξυγιαντικά).

Τα απορρυπαντικά είναι χημικές ουσίες που, όταν αναμειχθούν με νερό, επιτρέπουν την απομάκρυνση λιπαρών ουσιών, ρύπων και υπολειμμάτων τροφών. Τα απορρυπαντικά δεν σκοτώνουν τα βακτήρια, αλλά μειώνουν τον αριθμό τους σε ένα αντικείμενο ή μια επιφάνεια, απομακρύνοντας τους ρύπους που τα φιλοξενούν. Αν χρησιμοποιηθεί νερό χωρίς απορρυπαντικό σε κάποια λιπαρή επιφάνεια, το νερό σχηματίζει σταγονίδια που

δεν απομακρύνουν αποτελεσματικά τα υπολείμματα τροφών. Τα απορρυπαντικά είναι πιο αποτελεσματικά όταν χρησιμοποιούνται σε συνδυασμό με ζεστό νερό.

Απολυμαντικά: Η καλύτερη μέθοδος για την απολύμανση του εξοπλισμού της κουζίνας είναι η εμβάπτιση σε ζεστό νερό (80-88°C) για 2-3 λεπτά. Αυτή η μέθοδος θα πρέπει να χρησιμοποιείται όποτε είναι δυνατόν, ειδώς προτείνεται η χρήση χημικών απολυμαντικών.

Τα **εξυγιαντικά** είναι χημικές ουσίες που συνδυάζουν απορρυπαντική και απολυμαντική δράση. Επειδή, όπως ήδη αναφέρθηκε, τα απολυμαντικά απενεργοποιούνται όταν οι επιφάνειες φέρει πολλούς ρύπους, τα εξυγιαντικά δεν συνιστώνται για εξοπλισμό που είναι ιδιαίτερα επιβαρημένος με ρύπους. Συνήθως χρησιμοποιούνται σε επιφάνειες που δεν λερώνονται πολύ.



Οδηγίες για τον σωστό καθαρισμό

- 1. Βεβαιωθείτε ότι έχουν απομακρυνθεί όλα τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό.** Τοποθετήστε τις πρώτες ύλες και τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα στους κατάλληλους αποθηκευτικούς χώρους (αποθήκες, ψυγεία, καταψύκτες, κ.λπ.). Σκεπάστε τα τρόφιμα που δεν είναι δυνατόν να απομακρυνθούν. Μην ξεκινήσετε τη διαδικασία του καθαρισμού αν δεν έχετε βεβαιωθεί ότι όλα τα καθαρά σκεύη είναι αποθηκευμένα ή κατάλληλα προστατευμένα.
- 2. Ακολουθείτε τους κανόνες ασφαλείας.** Φορέστε την κατάλληλη στολή εργασίας και τα γάντια καθαρισμού.
- 3. Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες ουσίες καθαρισμού, διαβάζοντας τις οδηγίες χρήσης τους προσεκτικά.** Τα απορρυπαντικά πρέπει να έχουν έγκριση των αρμόδιων αρχών για χώρους παρασκευής τροφίμων. Τα δοχεία των παραπάνω ουσιών πρέπει να έχουν ετικέτα με το όνομά τους και με τις οδηγίες χρήσης τους. Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες δόσεις και μην αναμειγνύετε τις χημικές ουσίες καθαρισμού μεταξύ τους. Για να μετρήσετε την κατάλληλη δόση, χρησιμοποιείτε τα δοσομετρικά δοχεία και ποτέ τα δοχεία που μπορεί να χρησιμοποιηθούν για τρόφιμα. Μην προσθέτετε επιπλέον τις χημικές ουσίες καθαρισμού σε βρόμικα νερά ή νερά τα οποία έχουν ήδη χημικά. Πετάξτε τα βρόμικα νερά στην τουαλέτα (ποτέ σε νιπτήρα πλύσεως χεριών ή τροφίμων) και, αν χρειάζεται, φτιάξτε νέο διάλυμα με καθαρό νερό και καθαριστικά. Μετά τη χρήση τους τοποθετήστε τις χημικές ουσίες καθαρισμού μέσα σε ντουλάπες που κλειδώνουν. Πετάξτε τις άδειες, σπασμένες ή φθαρμένες συσκευασίες των χημικών. Ποτέ μην αλλάζετε τις ετικέτες στις συσκευασίες των χημικών ουσιών.
- 4. Χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα εργαλεία καθαρισμού.** Τα εργαλεία (βούρτσες, σφουγγάρια, σφουγγαρίστρες, κουβάδες, κ.λπ.) πρέπει να διατηρούνται καθαρά, απολυμασμένα και σε καλή κατάσταση. Τα εργαλεία καθαρισμού δεν πρέπει να «τραυματίζουν» τον εξοπλισμό (π.χ. συρμάτινες βούρτσες σε ανοξείδωτο εξοπλισμό) ούτε και να αφήνουν μικρά κομμάτια που μπορεί να επιμολύνουν το προϊόν. Αντικαταστήστε τις βούρτσες που έχουν φθαρεί με καινούργιες, διότι υπάρχει κίνδυνος οι τρίχες τους να βρεθούν στα τρόφιμα. Μετά τη χρήση τους φυλάξτε τα εργαλεία σε ειδικές θέσεις ή ντουλάπες ώστε να μη λερώνονται. Απαγορεύεται να παραμένουν πεταμένα στο πάτωμα ή βουτηγμένα σε νερό. Πετάξτε τα χρησιμοποιημένα υλικά μιας χρήσης στο καλάθι απορριμμάτων.

5. **Χρησιμοποιείτε διαφορετικά εργαλεία καθαρισμού** ανάλογα με τις απαιτήσεις υγιεινής του χώρου (π.χ. διαφορετικοί κουβάδες και διαφορετικές σφουγγαρίστρες για τις τουαλέτες, για την κουζίνα, κ.λπ.). Τα σφουγγάρια που χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο σκευών δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για κανέναν άλλο λόγο. Οι βούρτσες και τα υπόλοιπα υλικά (βέτεξ, κ.λπ.) για το καθάρισμα του νεροχύτη δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για το καθάρισμα των σκευών. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βρόμικες πετσέτες για το σκούπισμα επιφανειών, εξοπλισμού, σκευών ή εργαλείων.
6. **Χρησιμοποιείτε πάντα καθαρό πόσιμο νερό** για τη διαδικασία του καθαρισμού και το ξέπλυμα.
7. **Καθαρίζετε τακτικά και σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού.** Έπειτα από κάθε χρήση καθαρίζετε και απολυμαίνετε τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά, κ.λπ.), τα εργαλεία (μαχαίρια, σπάτουλες, κ.λπ.), τις επιφάνειες που ήρθαν σε επαφή με τα τρόφιμα (πάγκοι, επιφάνειες κοπής, κ.λπ.) και τον εξοπλισμό. Οι επιχειρήσεις πρέπει να διαθέτουν πρόγραμμα καθαρισμού το οποίο να αναπτύσσεται ανάλογα με το μέγεθος και το είδος της επιχείρησης. Το πρόγραμμα καθαρισμού πρέπει να αναφέρει:
 - Την περιγραφή των μεθόδων που ακολουθούνται για τον καθαρισμό και την απολύμανση.
 - Την περιγραφή των εργαλείων και των υλικών καθαρισμού και απολύμανσης που χρησιμοποιούνται, οι συγκεντρώσεις των τελευταίων και οι απαιτήσεις τους σε θερμοκρασία.
 - Τον κατάλογο του εξοπλισμού.
 - Τον κατάλογο των ατόμων που έχουν την ευθύνη για την καθαριότητα και την απολύμανση.
 - Τη συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης.
 - Τις οδηγίες χρήσης, τις οδηγίες ασφαλείας και τον απαραίτητο κατάλληλο ρουχισμό.
 - Τα σημεία ελέγχων, τον τρόπο ελέγχου, τα υπεύθυνα άτομα για τον έλεγχο και τα αρχεία ή έγγραφα που προκύπτουν από τον έλεγχο.
8. **Καθαρίζετε σχολαστικά** τους χώρους, τις επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα χέρια (πόμολα ψυγείου), τα ψηλά σημεία, τις γωνίες, τα αποχετευτικά κανάλια. Ξεκινήστε τον καθαρισμό από τα ψηλά προς τα χαμηλά σημεία των χώρων και του εξοπλισμού.
9. **Απαγορεύεται να ψεκάξετε** με απορρυπαντικά ή απολυμαντικά επιφάνειες όπου υπάρχουν τρόφιμα.
10. **Ξεπλένετε καλά.** Μετά τη χρήση απορρυπαντικών ή απολυμαντικών ουσιών, ο εξοπλισμός, οι επιφάνειες και τα εργαλεία θα πρέπει να ξεπλένονται καλά με άφθονο νερό.
11. **Ενημερώστε** τον υπεύθυνο της επιχείρησης για έλλειψη καθαριστικών και τυχόν φθορές των εργαλείων καθαρισμού.
12. **Μην επιτρέπετε να συσσωρεύονται απορρίμματα.** Καθαρίζετε συγχρόνως με την εργασία σας.

5.1.1 ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ

Πρόπλυση: Τρίψτε και ξεπλύνετε για να αφαιρέσετε τις βρομιές και τα υπολείμματα τροφών από την επιφάνεια που θέλετε να καθαρίσετε και να απολυμάνετε.

Κυρίως καθαρισμός: Αφαιρέστε τις βρομιές και τα λίπη χρησιμοποιώντας ζεστό νερό, απορρυπαντικό και βούρτσα ή σφουγγάρι.

Ξέβγαλμα: Ξεπλύνετε τις βρομιές και το απορρυπαντικό με καθαρό ζεστό νερό.

Απολύμανση: Χρησιμοποιήστε διάλυμα χημικού απολυμαντικού ή/και ζεστό νερό (77 °C για 30 δευτερόλεπτα). Αφήστε να δράσει το διάλυμα του χημικού απολυμαντικού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

Τελικό ξέπλυμα: Ξεπλύνετε το απολυμαντικό με καθαρό, ζεστό νερό.

Στέγνωμα: Στραγγίστε ή στεγνώστε τα σκεύη στον αέρα ή με πετσέτες μιας χρήσης.

Τοποθέτηση σε ντουλάπια: Απομακρύνετε τα καθαρά σκεύη και τοποθετήστε τα σε καθαρούς και προστατευμένους χώρους.

Απαιτήσεις για τους νεροχύτες

- Πρέπει να είναι επαρκείς σε **αριθμό**, διότι χρειάζονται διαφορετικοί νεροχύτες για το πλύσιμο των χεριών, των τροφίμων και των σκευών.
- Πρέπει να είναι επαρκείς στο **μέγεθος**, στην περίπτωση που κάποιο αντικείμενο είναι μεγάλο.
- Η **τοποθέτησή** τους στο χώρο να είναι κατάλληλη, για την αποφυγή χημικής ή φυσικής επιμόλυνσης των τροφίμων (να μη βρίσκονται κοντά σε τρόφιμα, επιφάνειες επεξεργασίας ή προσωρινούς αποθηκευτικούς χώρους).



Οδηγίες για το πλύσιμο σε διπλό νεροχύτη

1. Βάλτε τα σκεύη που χρειάζονται πλύσιμο στον πρώτο νεροχύτη με απορρυπαντικό και νερό θερμοκρασίας 50-60 °C, τρίψτε με βούρτσα ή σφουγγάρι. Αλλάξτε το νερό μόλις λερωθεί.
2. Ξεπλύνετε τα σκεύη στον δεύτερο νεροχύτη για να απομακρυνθούν οι χημικές ουσίες καθαρισμού.
3. Αφήστε τα σκεύη στον δεύτερο νεροχύτη για λίγα δευτερόλεπτα σε πολύ ζεστό νερό με απολυμαντικό (σύμφωνα με τις οδηγίες του παρασκευαστή).
4. Ξεπλύνετε καλά.
5. Στεγνώστε τα σκεύη στον αέρα.
6. Αποθηκεύστε τα στεγνά αντικείμενα σε καθαρούς χώρους που κλείνουν.

Συχνότητα καθαρισμού και απολύμανσης

Κάθε μέρα:

- Σκεύη (ταψιά, ποτήρια, γυαλικά, δίσκοι, κ.λπ.)
- Εργαλεία (μαχαίρια, κουτάλια, σπάτουλες, κ.λπ.)
- Εξοπλισμός (μηχανές τεμαχισμού, μηχανές επεξεργασίας, ψυγεία, κ.λπ.)
- Επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα (επιφάνειες τεμαχισμού, πάγκοι, τραπέζια, κ.λπ.).
- Δάπεδο κουζίνας, πόμολα, διακόπτες
- Απομάκρυνση απορριμμάτων

Κάθε εβδομάδα:

- Δάπεδο αποθηκών
- Ψυγεία
- Φούρνοι
- Τοίχοι
- Κάδοι απορριμμάτων

Περιοδικά μέσα στο μήνα:

- Παράθυρα
- Οροφές
- Φώτα
- Εξαερισμός

5.1.2 ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ

Η παραγωγή απορριμμάτων και υπολειμμάτων τροφών είναι αναπόφευκτη σε μια επιχείρηση τροφίμων. Τα απορρίμματα είναι πολύ επικίνδυνα για την υγιεινή των τροφίμων, διότι αποτελούν εστίες ανάπτυξης μικροβίων, προσέλκυσης εντόμων, τρωκτικών και άλλων ζώων. Είναι απαραίτητο, λοιπόν, να απομακρύνονται τακτικά από την επιχείρηση και με υγιεινό τρόπο.

**Οδηγίες για τη σωστή απομάκρυνση των απορριμμάτων**

1. **Μην αφήνετε υπολείμματα τροφών και απορρίμματα να συσσωρεύονται.** Απομακρύνετε τα το συντομότερο δυνατόν από τις επιφάνειες εργασίας και τα δάπεδα και τοποθετήστε τα μέσα στα ειδικά δοχεία απορριμμάτων. Απαγορεύεται να τα τοποθετείτε σε άλλα δοχεία ή περιέκτες που μπορεί να χρησιμοποιηθούν ξανά για τρόφιμα.
2. **Τοποθετείτε τα υπολείμματα τροφών και τα άλλα απορρίμματα μέσα στη σακούλα** του δοχείου απορριμμάτων. Οι κάδοι απορριμμάτων που βρίσκονται μέσα στους χώρους προετοιμασίας τροφίμων **πρέπει να έχουν καπάκι που ανοίγει με ποδοκίνητο μηχανισμό** (πεντάλ). Οι σακούλες πρέπει να είναι καλά προσαρμοσμένες στα χείλη του δοχείου.
3. **Μην αφήνετε το καπάκι του δοχείου ανοιχτό.** Τα απορρίμματα μπορεί να αποτελέσουν πηγή επιμόλυνσης των τροφίμων με μικρόβια ή να προσελκύσουν έντομα, τρωκτικά, και άλλους βλαβερούς οργανισμούς.
4. **Αδειάζετε τα δοχεία τακτικά.** Μην αφήνετε τα δοχεία να γεμίζουν ή να ξεχειλίζουν από απορρίμματα.
5. **Πλένετε καθημερινά** τους κάδους απορριμμάτων που χρησιμοποιούνται μέσα στο κυλικείο.
6. **Απομακρύνετε καθημερινά τα απορρίμματα** από το χώρο εργασίας μετά το τέλος της εργασίας. Δένετε τις σακούλες απορριμμάτων καλά.
7. **Διατηρείτε τα δοχεία απορριμμάτων και τα καπάκια τους καθαρά.** Τα δοχεία πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά.
8. **Πλένετε τα χέρια σας μετά την επαφή με απορρίμματα** (υπολείμματα τροφών ή άλλα απορρίμματα).

Αφού απομακρυνθούν τα απορρίμματα από το χώρο παρασκευής των τροφίμων, θα πρέπει να μεταφέρονται αμέσως σε **ειδικούς κάδους** στον εξωτερικό χώρο της επιχείρησης. Οι κάδοι αυτοί θα πρέπει να κλείνουν, να προστατεύονται από έντομα και τρωκτικά και να αδειάζουν τακτικά (κατά πρότίμηση καθημερινά).

ΕΝΟΤΗΤΑ 5.2: ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΖΩΩΝ, ΠΟΥΛΙΩΝ ΚΑΙ ΕΝΤΟΜΩΝ

Στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα συχνά συναντώνται κάποιοι βλαβεροί οργανισμοί, όπως τρωκτικά, έντομα και πουλιά. Οι οργανισμοί αυτοί, αλλά και τα κατοικίδια ζώα (όπως οι γάτες και οι σκύλοι), απαγορεύεται να βρίσκονται σε χώρους παρασκευής τροφίμων. Θεωρούνται βλαβεροί επειδή καταστρέφουν τα τρόφιμα, αλλά και επειδή μπορεί να μεταφέρουν και να μεταδώσουν σοβαρές αρρώστιες στον άνθρωπο.

Τα έντομα, τα τρωκτικά και τα πουλιά αποτελούν οικονομική πληγή για μια εγκατάσταση τροφίμων, διότι:

- Καταστρέφουν τα τρόφιμα.
- Προκαλούν σοβαρές ζημιές σε καλώδια (μέχρι και πυρκαγιά).
- Προκαλούν αηδία στους πελάτες ή/και στο προσωπικό.
- Δυσφημούν το σχολικό κυλικείο.
- Η αρμόδια υπηρεσία υγιεινής, εφόσον διαπιστώσει την ύπαρξή τους, μπορεί να επιβάλει στην επιχείρηση μεγάλο πρόστιμο ή και να την κλείσει.

Τα έντομα, τα τρωκτικά και τα πουλιά είναι επίσης πληγή σε θέματα υγιεινής, διότι:

- Μολύνουν τα τρόφιμα (περιττώματα, τρίχες, ούρα, κ.λπ.) και συνδέονται με τη μετάδοση σοβαρών ασθενειών.
- Λερώνουν τους χώρους, χύνοντας τρόφιμα και δημιουργώντας περιττώματα.
- Φοβίζουν και ενοχλούν το προσωπικό που εργάζεται στην επιχείρηση.
- Οι οργανισμοί εισέρχονται στις εγκαταστάσεις με έναν από τους παρακάτω τρόπους: από κενά που υπάρχουν κάτω από κλειστές πόρτες, από πόρτες που μένουν ανοιχτές για μεγάλο χρονικό διάστημα, από ανοιχτά παράθυρα χωρίς σήτα, από τρύπες στον τοίχο, από λούκια ή αεραγωγούς που δεν έχουν πλέγμα στην είσοδο τους, ενώ, τέλος, ενδέχεται να υπάρχουν μέσα στις συσκευασίες των πρώτων υλών που παραλαμβάνουμε.

5.2.1 ΕΝΤΟΠΙΣΜΟΣ ΤΩΝ ΒΛΑΒΕΡΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ ΣΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΤΙΣ ΑΠΟΘΗΚΕΣ

Εάν παρατηρήσετε κάποιο τρωκτικό ή έντομο ή πουλί, ζωντανό ή νεκρό, αβγά, νύμφες ή προνύμφες εντόμων, φωλιές ή τρίχες ζώων, περιττώματα ποντικών ή κουτσουλιές πουλιών, φαγωμένο κάποιο σακί ή ξύλο ή συσκευασία, ή κάποια τρύπα σε χαρτοκιβώτιο, ξεχειλίσματα δίπλα σε σακιά με τρόφιμα, ροκανισμένα καλώδια ή ίχνη από πατημασιές πάνω σε σκόνη, ήχους από ροκάνισμα ή κάτι να τρέχει σε ψευδοροφές ή αεραγωγούς, τότε δράστε αμέσως και χωρίς καθυστέρηση.

5.2.2 ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΟΣ ΥΠΑΡΞΗΣ ΕΝΤΟΜΩΝ, ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ ΚΑΙ ΠΟΥΛΙΩΝ

Η πιο σωστή και ολοκληρωμένη λύση είναι να καλέσετε μια εταιρεία απεντομώσεων και μυοκτονίας, ώστε να αντιμετωπίσει το πρόβλημα άμεσα και υπεύθυνα, με ασφάλεια για το προσωπικό και τους πελάτες.



Οδηγίες για την πρόληψη του προβλήματος ύπαρξης εντόμων, τρωκτικών και πουλιών

1. **Φροντίστε ώστε οι πόρτες και τα παράθυρα να παραμένουν κλειστά** ή να έχουν σήτες. Ενημερώστε τον υπεύθυνο της επιχείρησης ώστε να κλειστούν όλα τα ανοίγματα (τρύπες, χαραμάδες, κενά κάτω από πόρτες, κ.λπ.) και να επισκευαστούν τυχόν φθορές (σπασμένα παράθυρα, τρύπες, κ.λπ.).
2. **Διατηρείτε όλους τους χώρους σχολαστικά καθαρούς**, δίνοντας σημασία σε λεπτομέρειες, καθαρίζοντας τις γωνίες, τις αποχετεύσεις και τις σχισμές.
3. **Απομακρύνετε τα απορρίμματα** από τους χώρους των τροφίμων και αδειάζετε, καθαρίζετε και απολυμαίνετε τους κάδους των απορριμμάτων τακτικά. Δεν επιτρέπεται η βλάστηση γύρω από τις εγκαταστάσεις.
4. **Διατηρείτε αρχείο καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών.**
5. **Μόλις χυθεί κάτι, σκουπίστε το άμεσα.** Διατηρείτε τα τρόφιμα πάντοτε σκεπασμένα.
6. **Αναφέρετε** στον υπεύθυνο της επιχείρησης κάθε ένδειξη που μπορεί να σημαίνει την ύπαρξη εντόμων, τρωκτικών ή πουλιών. Όταν βρείτε κάποιο έντομο ή τρωκτικό, αναφέρετέ το αμέσως στον υπεύθυνο. Η αναγνώρισή του από κάποιον ειδικό βοηθά στην άμεση αντιμετώπισή του.
7. Εφόσον είναι μέρος των αρμοδιοτήτων σας, **καθαρίζετε** συστηματικά τις παγίδες μυγών και τρωκτικών και αναφέρετε κάθε βλάβη ή πρόβλημα που παρατηρήθηκε.
8. **Μην αποθηκεύετε τίποτα στο πάτωμα** αλλά μόνο πάνω σε ράφια ή παλέτες. Ελέγχετε τα αποθηκευμένα τρόφιμα για ίχνη από έντομα και τρωκτικά.

5.2.3 ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΝΤΟΜΩΝ ΚΑΙ ΤΡΩΚΤΙΚΩΝ

Οι βλαβεροί οργανισμοί μπορούν να αντιμετωπιστούν με φυσικές μεθόδους (ηλεκτρικές συσκευές υπερήχων, παγίδες, δίκτυα για πουλιά, κ.λπ.) ή με χημικές μεθόδους (εντομοκτόνα, δολώματα, κ.λπ.). Τα χημικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο από ειδικά εκπαιδευμένο προσωπικό, να είναι εγκεκριμένα από τις αρμόδιες αρχές, να μην έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα ή με επιφάνειες όπου τοποθετούνται τρόφιμα και να αποθηκεύονται χωριστά, σε κλειστά ντουλάπια.

Μέθοδοι ελέγχου εντόμων

- **Εντομοαπωθητικά:** είναι υγρά που κρατούν μακριά τα έντομα από χώρους.
- **Εντομοκτόνα σπρέι:** πρέπει να χρησιμοποιούνται από εταιρείες απολύμανσης ή ειδικά εκπαιδευμένο υπάλληλο για τα προγράμματα εντομοκτονίας. Πριν από τον ψεκασμό θα πρέπει όλα τα τρόφιμα να απομακρύνονται. Ο εξοπλισμός και οι επιφάνειες που δεν μπορούν να μετακινηθούν πρέπει να προστατεύονται. Μετά τον ψεκασμό όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται.
- **Δολώματα:** περιέχουν χημικές ουσίες που προσελκύουν τα έντομα, τα οποία πεθαίνουν μόλις τα καταναλώσουν.
- **Συσκευές παγίδευσης εντόμων**

Μέθοδοι ελέγχου τρωκτικών

- Ποντικοπαγίδες (θα πρέπει να ελέγχονται τακτικά)
- Δολωματικοί σταθμοί
- Κόλλες για τρωκτικά
- Ειδικές απωθητικές πάστες κλεισίματος διόδων τρωκτικών



ΣΥΝΟΨΗ

Στο παρόν κεφαλαίο περιγράφηκε και δόθηκε μια πλήρης και εφαρμοσμένη εικόνα για την αναγκαιότητα του καθαρισμού και της απολύμανσης των χώρων, των επιφανειών, του εξοπλισμού και των σκευών του σχολικού κυλικείου, ώστε να διασφαλίζεται το υψηλότερο επίπεδο υγιεινής των τροφίμων στο χώρο αυτό.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΩΝ ΠΡΟΣ ΔΙΑΘΕΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου θα πρέπει να είναι ικανός να παρασκευάζει και να προσφέρει στους μαθητές κάποιες συνταγές στο χώρο του κυλικείου-καντίνας, κυρίως σάντουιτς, σαλάτες, χυμούς ανάμεικτους, καφέδες για το προσωπικό του σχολείου, κ.λπ.

Η γνώση των περιορισμών που θέτει η νομοθεσία, όπως αναλύθηκαν στο Κεφάλαιο 3, είναι το πρώτο στο οποίο θα πρέπει να εστιάσουμε. Στη συνέχεια απαιτείται να αναπτύξει κανείς τις σχετικές δεξιότητες. Για το λόγο αυτό, δίδονται κάποιες παρασκευές απ' όπου μπορεί οποιοσδήποτε να αντλήσει ιδέες ή και να τις προσαρμόσει στα δικά του δεδομένα.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του παρόντος κεφαλαίου είναι να μπορεί ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου να παρασκευάζει κάποιες συνταγές στο χώρο του κυλικείου-καντίνας, όπως σάντουιτς, σαλάτες, χυμούς ανάμεικτους, καφέδες για το προσωπικό του σχολείου, κ.λπ., ακολουθώντας τη σωστή διαδικασία και τηρώντας τους κανόνες της νομοθεσίας.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να ονομάζετε τα υλικά παρασκευής των συνταγών.
- Να αναφέρετε την απαραίτητη προετοιμασία για την παρασκευή τους.
- Να ακολουθείτε τη σωστή διαδικασία των συνταγών, τηρώντας τους κανόνες υγιεινής.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- Ροφήματα
- Σάντουιτς/τοστ
- Φρουτοσαλάτες
- Σαλάτες
- Καφές

ΕΝΟΤΗΤΑ 6.1: ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου θα πρέπει να είναι ικανός να παρασκευάζει κάποιες συνταγές στο χώρο του κυλικείου-καντίνας, όπως σάντουιτς, σαλάτες, χυμούς ανάμεικτους, καφέδες για το προσωπικό του σχολείου, κ.λπ.

Στη συνέχεια δίδονται κάποιες παρασκευές απ' όπου μπορεί οποιοσδήποτε να αντλήσει ιδέες ή και να τις προσαρμόσει στα δικά του δεδομένα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Ξεκινήστε με το πρωινό...

Ροφήματα από συνδυασμούς φρέσκου γάλακτος και φρέσκων φρούτων!

ΡΟΦΗΜΑΤΑ	
ΡΟΦΗΜΑ ΦΡΑΟΥΛΑ	
Για 2 μερίδες	Εκτέλεση:
1 φλιτζάνι τσαγιού γάλα	Πλένετε και καθαρίζετε τις φράουλες
5 φράουλες περίπου	Αφαιρείτε τα κοτσάνια
	Βάζετε τα συστατικά μέσα στο μπλέντερ μέχρι να δημιουργηθεί ένα λείο και παχύρρευστο μείγμα

ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ	
ΤΟΣΤ	
Υλικά:	Εκτέλεση:
2 φέτες ψωμί	- Ψήνετε τις φέτες του ψωμιού αφού τις αλείψετε με ελαιόλαδο στη φρυγανιέρα ή στο γκριλ, ώπου να γίνουν τραγανές, αλλά να μη μαυρίσουν - Στη μια επιφάνεια απλώνετε στη σειρά το τυρί και τη γαλοπούλα. Βάζετε από ένα φύλλο μαρουλιού πάνω σε κάθε φέτα και σκεπάζετε με δύο φέτες ντομάτας
Ελαιόλαδο	
2 μικρά φύλλα μαρούλι, πλυμένα και στεγνωμένα	
2 φέτες ώριμη ντομάτα	
1 φέτα βραστή γαλοπούλα	
1 φέτα τυρί κασέρι	
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ	
Υλικά:	Εκτέλεση:
1/2 μπαγκέτα ολικής άλεσης	- Τεμαχίζετε την μπαγκέτα στη μέση - Παίρνετε τη μισή μπαγκέτα και τη χαράσσετε στη μέση με προσοχή, ώστε να μην αποκοπεί - Αλείψετε και τις δύο επιφάνειες με ελαιόλαδο - Στη μια επιφάνεια απλώνετε στη σειρά το τυρί, την ντομάτα και τις ελιές και σκεπάζετε
1 κ.γ. ελαιόλαδο	
2 φέτες ώριμη ντομάτα	
Τυρί φέτα	
Ελιές χωρίς κουκούτσι	

ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΕΣ**ΚΑΛΟΚΑΙΡΙΝΗ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑ**

Υλικά:	Εκτέλεση:
Για 4 μερίδες	1. Πλένετε τα φρούτα πολύ καλά
125 γρ. φράουλες	2. Ανακατεύετε τα φρούτα
3 φέτες πεπόνι κομμένες σε κύβους	3. Σερβίρετε σε ατομικά μπολ
1 νεκταρίνι τεμαχισμένο	

ΣΑΛΑΤΕΣ

Σαλάτες από φρέσκα, καλά πλυμένα λαχανικά που παρασκευάζονται εντός των κυλικείων-καντινών, χωρίς προσθήκη αλατιού. Επιτρέπεται μόνο η προσθήκη ελαιολάδου, ξιδιού ή λεμονιού.

ΣΑΛΑΤΑ ΛΑΧΑΝΟ

Υλικά:	Εκτέλεση:
Λάχανο ψιλοκομμένο	1. Σε ένα μπολ βάζουμε το λάχανο και το τριμμένο καρότο
Καρότο τριμμένο στον τρίφτη	2. Προσθέτουμε ελαιόλαδο
Ξίδι	3. Ξίδι ή λεμόνι
Ελαιόλαδο	

ΣΑΛΑΤΑ ΜΑΡΟΥΛΙ

Υλικά:	Εκτέλεση:
Μαρούλι iceberg	1. Πλένουμε τα λαχανικά, τα στραγγίζουμε και τα κόβουμε με το χέρι μας
Ξίδι	2. Τα βάζουμε σε ένα μπολ
Ελαιόλαδο	3. Προσθέτουμε ελαιόλαδο
	4. Προσθέτουμε ξίδι

ΚΑΦΕΔΕΣ

Καφές σερβίρεται μόνο για το προσωπικό του σχολείου.

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΚΑΦΕΣ

Ο ελληνικός καφές παρασκευάζεται σε ειδικό μπρίκι και σερβίρεται σε μικρό φλιτζάνι ελληνικού καφέ. Συνοδεύεται πάντοτε με ένα ποτήρι νερό. **Παρασκευή:** Πρώτα μετράμε το νερό ανάλογα με τη χωρητικότητα του φλιτζανιού και προσθέτουμε τη ζάχαρη ανάλογα με την επιθυμία του καθενός. Ανακατεύουμε τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει, προσθέτουμε τον καφέ, ανακατεύουμε ξανά και βάζουμε το μπρίκι στη φωτιά περιμένοντας να φουσκώσει, χωρίς να ανακατεύουμε. Αφού φουσκώσει και ανέβει μέχρι το χείλος του μπρικιού, τον κατεβάζουμε και τον σερβίρουμε ανεβοκατεβάζοντας το χέρι που κρατάει το μπρίκι, για να γίνει καλύτερο το καϊμάκι. Ο χρόνος που θα μείνει ο καφές στη φωτιά για να βράσει είναι θέμα προσωπικής εκτίμησης του καθενός (Τζένος, 2004: 42-50).

Ανάλογα με την αναλογία καφέ-ζάχαρης και τον τρόπο βρασμού, έχουμε διάφορες παραλλαγές (Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, 1997: 98):

Είδος καφέ	Αναλογίες καφέ-ζάχαρης σε $\frac{3}{4}$ φλιτζανιού νερό
«Βαρύγλυκος»	1 και 2
Μέτριος	1 και 1
Με «ολίγη»	1 και $\frac{1}{4}$
Σκέτος	1
«Γλυκύβραστος»	1 και 2 (παίρνει 1-2 βρασμούς)



ΣΥΝΟΨΗ

Με την ολοκλήρωση αυτού του κεφαλαίου, θα έχετε αποκτήσει τις βασικές γνώσεις και ικανότητες για να παρασκευάζετε και να προσφέρετε στους μαθητές κάποιες συνταγές στο χώρο του κυλικείου-καντίνας. Αν τώρα έχετε την αίσθηση ότι κατέχετε όλες τις παρασκευές του κεφαλαίου, τότε σας αξίζουν πραγματικά συγχαρητήρια και σίγουρα είστε προετοιμασμένοι για την επαγγελματική σας επιτυχία.

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ, ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΚΑΙ ΤΩΝ ΕΠΙΣΚΕΠΤΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Η εξυπηρέτηση των μαθητών αποτελεί βασική επιδίωξη και μέλημα του υπευθύνου του σχολικού κυλικείου. Η υιοθέτηση κανόνων ορθής επαγγελματικής συμπεριφοράς και κανόνων λειτουργίας αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την καλή λειτουργία και εκπλήρωση της αποστολής του σχολικού κυλικείου.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του παρόντος κεφαλαίου είναι ο καθορισμός και η εφαρμογή πρότυπων κανόνων εξυπηρέτησης και συμπεριφοράς από τον εκάστοτε υπεύθυνο σχολικού κυλικείου και η σημασία τους για τη διατήρηση ισχυρών δεσμών με τους μαθητές, τους προμηθευτές και την εκπαιδευτική κοινότητα, αλλά και η κατανόηση και εφαρμογή των βασικών κανόνων της φορολογικής νομοθεσίας που πρέπει να τηρούνται.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να κατανοείτε την έννοια της ορθής επαγγελματικής εξυπηρέτησης.
- Να διακρίνετε τα οφέλη από την παροχή ποιοτικών υπηρεσιών.
- Να υιοθετείτε επαγγελματικά πρότυπα συμπεριφοράς.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- Επαγγελματισμός
- Αποτελεσματικότητα
- Αποδοτικότητα
- Ποιότητα
- Αγορανομική διάταξη
- Βιβλίο εσόδων-εξόδων
- Φορολογική Ταμειακή Μηχανή (ΦΤΜ)
- Φορολογικός Ηλεκτρονικός Μηχανισμός (ΦΗΜ)
- Εκδιδόμενα δελτία
- Νόμιμες αποδείξεις
- Απόδειξη εσόδου
- Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης «Ζ»

ΕΝΟΤΗΤΑ 7.1: Η ΥΠΟΔΟΧΗ ΤΩΝ ΜΑΘΗΤΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΕΙΟΥ

Ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου υποδέχεται πάντα ευδιάθετος και με σεβασμό τους μαθητές και το προσωπικό του σχολείου.

Δεν επιτρέπεται να διακόπτει για προσωπικές του υποθέσεις την επικοινωνία με τους μαθητές ή το προσωπικό του σχολείου που συναλλάσσεται. Αν ωστόσο προκύψει λόγος τόσο σοβαρός ώστε να επιβάλλεται η διακοπή της συνομιλίας, ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου οφείλει να ζητήσει συγγνώμη από το μέλος της σχολικής κοινότητας και να παρακαλέσει άλλον εργαζόμενο στο κυλικείο να συνεχίσει τη συναλλαγή.

Αυτή η διαδικασία είναι απαραίτητη, γιατί οι μαθητές και οι εκπαιδευτικοί δεν πρέπει να νιώθουν παραμελημένοι μόλις μπουν στο κυλικείο, αλλά να γνωρίζουν ότι θα εξυπηρετηθούν όσο το δυνατόν καλύτερα και γρηγορότερα.

Αντιμετωπίζει με ευγένεια και προθυμία τις ερωτήσεις που του απευθύνουν. Όταν έρχεται σε επαφή με μαθητή δύστροπο ή ιδιαίτερος εριστικό, οφείλει να τον αντιμετωπίζει με ψυχραιμία και κατανόηση, αποφεύγοντας τις εντάσεις ή τους διαπληκτισμούς. Ακόμα κι αν ο μαθητής τον προσβάλει, ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου οφείλει να διατηρήσει τον αυτοέλεγχό του και, εφόσον χρειαστεί, να ζητήσει τη συνδρομή του διευθυντή του σχολείου για τη διευθέτηση της κατάστασης.

Δεν επηρεάζεται κατά τη συναλλαγή του με τον μαθητή από το φύλο, την εθνικότητα, τη φυλή, τη γλώσσα, την καταγωγή και τις θρησκευτικές ή άλλες πεποιθήσεις του.

Αποφεύγει γενικότερα κάθε πράξη που θα μπορούσε να προσβάλει ή να μειώσει την προσωπικότητα ή την επαγγελματική υπόσταση των ατόμων με τα οποία συναλλάσσεται.

Δεν εκδηλώνει ούτε και διαδίδει τις πολιτικές, θρησκευτικές και φιλοσοφικές του πεποιθήσεις κατά την άσκηση των καθηκόντων του.

Αξιζει να αναφερθεί ότι στην υποδοχή των μαθητών και του προσωπικού δεν παίρνει μόνο μέρος ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου, αλλά και λίγο-πολύ όλοι οι λοιποί εργαζόμενοι που θα τύχει να βρεθούν κοντά στον εισερχόμενο μαθητή ή να διασταυρωθούν με αυτόν. Με ένα χαμόγελο συμμετέχουν στην υποδοχή του.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7.2: ΕΥΘΥΝΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ

Ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου οφείλει να έχει άριστη γνώση του αντικειμένου του και να ενημερώνεται συνεχώς για τις εξελίξεις που σημειώνονται στον επαγγελματικό χώρο του. Είναι ευνόητο ότι ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου θα πρέπει:

- Να γνωρίζει τα προϊόντα που περιλαμβάνονται στον κατάλογο, για να είναι σε θέση να τα εξηγήει στους μαθητές.
- Να προσφέρει μόνο τα προϊόντα που αναφέρονται στον εγκεκριμένο κατάλογο και στις τιμές που αναγράφονται.
- Να είναι ευγενικός και υπομονετικός με τους μαθητές και τους επισκέπτες του κυλικείου που δυσκολεύονται να επιλέξουν το φαγητό τους. Πολλοί μαθητές είναι προετοιμασμένοι και απολύτως συγκεκριμένοι στις παραγγελίες τους. Σε άλλους, όμως, συμβαίνει το αντίθετο. Για αυτούς τους τελευταίους είναι μια ανακούφιση να τους υποδείξει κάτι.
- Να μην προσπαθεί να επιβάλλει στους μαθητές κάποια δική του επιλογή.
- Να σέβεται απόλυτα, σε κάθε περίπτωση, την επιθυμία του μαθητή.
- Να ενημερώνει τους μαθητές για το χρόνο προετοιμασίας των προϊόντων που παρήγγειλαν ή για καθυστέρηση που μπορεί να δημιουργηθεί από οποιαδήποτε άλλη αιτία.

- Να τηρεί τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
- Να ενημερώνεται από τους γονείς για τυχόν τροφικές αλλεργίες των παιδιών οι οποίες μπορούν να προκαλέσουν πολύ σοβαρές αντιδράσεις και να τηρεί σχετικό αρχείο. Για τις πολύ μικρές ηλικίες, τα κύρια αίτια είναι το γάλα και το αβγό, ενώ για τις μεγαλύτερες ηλικίες οι ξηροί καρποί. Αν ένα παιδί είναι αλλεργικό σε ορισμένες τροφές, ο υπεύθυνος του σχολικού κυλικείου πρέπει να μπορεί να προτείνει εναλλακτικές τροφές.
- Να τηρεί σειρά προτεραιότητας κατά την εξυπηρέτηση των μαθητών και να λαμβάνει ειδική μέριμνα για μαθητές με αναπηρίες.
- Να αντιμετωπίζει με διακριτικότητα τους μαθητές, ιδιαίτερα αυτούς που ανήκουν σε ευάλωτες κοινωνικές ομάδες.
- Να επιδεικνύει ιδιαίτερη προσοχή όταν εξυπηρετεί αλλοδαπούς μαθητές, ιδίως στην περίπτωση που δεν μιλούν καλά ελληνικά, και να προσπαθεί να γίνεται κατανοητός με οποιονδήποτε τρόπο.
- Να εκτελεί τα καθήκοντά του γρήγορα, αποτελεσματικά και αποδοτικά.
- Να καταβάλλει ειλικρινή προσπάθεια και να εργάζεται με ζήλο για την εκτέλεση του έργου του όλες τις εργάσιμες ημέρες και ώρες του σχολείου.
- Να μεριμνά για την αποτελεσματική εφαρμογή των αποφάσεων της Σχολικής Επιτροπής και να συνεργάζεται με τους εκπαιδευτικούς και τους γονείς για την καλύτερη εξυπηρέτηση του σχολικού πληθυσμού.
- Να συνεργάζεται πρόθυμα και ουσιαστικά με τους ελεγκτικούς μηχανισμούς και τις αρχές, καταβάλλοντας κάθε δυνατή προσπάθεια για τη συμμόρφωσή του σε τυχόν προτάσεις και υποδείξεις τους.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7.3: ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΥ ΚΑΙ ΤΗΡΗΣΗΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

7.3.1 ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΑΝΑΡΤΗΣΗΣ ΤΙΜΟΚΑΤΑΛΟΓΟΥ

Ο κατάλογος των προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία σχολείων θα πρέπει να περιλαμβάνει **περιοριστικά** τα προϊόντα που αναφέρονται στην Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025/2013 (ΦΕΚ 2135, τ. Β', 29.8.2013) και περιγράφονται αναλυτικά στο κεφάλαιο 3.

Οι ανώτατες τιμές των ως άνω προϊόντων καθορίζονται με βάση την Αγορανομική Διάταξη αρ. 03/2012 και έχουν ως ακολούθως:

Πίνακας 2

ΑΝΩΤΑΤΕΣ ΤΙΜΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΗΣ ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΗΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ 03/2012³

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΝΩΤΑΤΕΣ ΤΙΜΕΣ σε ευρώ με ΦΠΑ
1	Σάντουιτς ή τοστ από ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό με τυρί (με προσθήκη ή μη λαχανικών, ντομάτας, μαργαρίνης και άλλων)	1,00
2	Σάντουιτς ή τοστ από ψωμί ολικής άλεσης ή λευκό με τυρί και γαλοπούλα (με προσθήκη ή μη λαχανικών, ντομάτας, μαργαρίνης και άλλων)	1,25
3	Απλό αρτοσκευάσμα (σουσαμένιο κουλούρι) σε ατομική συσκευασία 50 γρ. τουλάχιστον	0,40

3. Πρόβλημα υπάρχει με την αγορανομική διάταξη που ορίζει τις τιμές των προϊόντων στα κυλικεία των σχολείων και η οποία δεν έχει προσαρμοστεί στις προδιαγραφές των προϊόντων που ορίζονται με τη νέα υγειονομική διάταξη.

A/A	ΕΙΔΟΣ	ΝΩΤΑΤΕΣ ΤΙΜΕΣ σε ευρώ με ΦΠΑ
4	Τυρόπιτα-σπανακόπιτα με τυρί φέτα ή κασέρι βάρους 180 γρ. τουλάχιστον ανά τεμάχιο	1,00
5	Εμφιαλωμένο νερό των 500ml	0,35
6	Φυσικοί χυμοί φρούτων με 100% χυμό (χωρίς πρόσθετη ζάχαρη) σε ατομική συσκευασία 330ml τουλάχιστον	0,90

Πηγή: Υγειονομική Διάταξη 03/2012.

7.3.2 ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΤΗΡΗΣΗΣ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

Ο υπόχρεος απεικόνισης συναλλαγών τηρεί απλογραφικά ή διπλογραφικά βιβλία, όπως ορίζεται στις παρ. 2 έως 5 του άρθρου 4 του Ν. 4093/2012 (ΚΦΑΣ – Κώδικας Φορολογικής Απεικόνισης Συναλλαγών), ή απαλλάσσεται από την τήρηση βιβλίων, όπως ορίζεται στην παρ. 4 του άρθρου 3 του ίδιου νόμου, από την έναρξη κάθε διαχειριστικής του περιόδου. Για την εφαρμογή των διατάξεων των προηγούμενων παραγράφων, τα όρια για την ένταξη σε τήρηση απλογραφικών ή διπλογραφικών βιβλίων ορίζονται με βάση το ύψος των ετήσιων ακαθάριστων εσόδων της προηγούμενης διαχειριστικής περιόδου ως ακολούθως:

Βιβλία (όρια ακαθάριστων εσόδων)

Απλογραφικά (Β' Κατηγορίας): μέχρι και 1.500.000 ευρώ

Διπλογραφικά (Γ' Κατηγορίας): άνω των 1.500.000 ευρώ

Αν η προηγούμενη διαχειριστική περίοδος είναι μικρότερη ή μεγαλύτερη του 12μήνου, τα ετήσια ακαθάριστα έσοδα για την ένταξη σε κατηγορία βιβλίων βρίσκονται με αναγωγή.

Όταν πωλούνται αγαθά για λογαριασμό τρίτου, ως ακαθάριστο έσοδο για την τήρηση βιβλίων θεωρείται η αξία των αγαθών που πωλήθηκαν.

Τήρηση απλογραφικών βιβλίων

Ο υπόχρεος απεικόνισης συναλλαγών που εντάσσεται σε τήρηση απλογραφικών βιβλίων τηρεί:

α) Βιβλίο εσόδων-εξόδων.

β) Βιβλίο απογραφών ή καταστάσεις απογραφής, εφόσον τα ετήσια ακαθάριστα έσοδά του από την πώληση αγαθών υπερέβησαν το όριο των εκατό πενήντα χιλιάδων (150.000) ευρώ. Τα έσοδα της πρώτης διαχειριστικής περιόδου δεν ανάγονται σε ετήσια βάση.

Στο βιβλίο εσόδων εξόδων καταχωρίζονται διακεκριμένα:

- Το είδος του δικαιολογητικού, ο αύξων αριθμός και η χρονολογία έκδοσης ή λήψης του, καθώς και το ονοματεπώνυμο ή η επωνυμία του εκδότη των στοιχείων αγορών και εξόδων.
- Τα έσοδα από την πώληση εμπορευμάτων, προϊόντων, πρώτων και βοηθητικών υλών, υλικών συσκευασίας, από την παροχή υπηρεσίας και από λοιπές πράξεις.
- Οι δαπάνες για αγορά αγαθών, διακεκριμένα και ανάλογα με τον προορισμό τους για μεταπώληση ή παραγωγή προϊόντων, οι δαπάνες λήψης υπηρεσιών, τα γενικά έξοδα και λοιπές πράξεις.
- Η αξία αγοράς και πώλησης των πάγιων στοιχείων.

- ε) Ο ΦΠΑ που αντιστοιχεί στις πιο πάνω πράξεις.
- στ) Οι αυτοπαράδοσεις αγαθών ή η ιδιοχρησιμοποίηση υπηρεσιών.
- ζ) Τα έσοδα και έξοδα για λογαριασμό τρίτου που αφορούν πράξεις για τις οποίες εκδίδονται εκκαθαρίσεις των παρ. 7 και 8 του άρθρου 6 του ΚΦΑΣ.
- η) Οι επιστροφές και οι εκπώσεις που γίνονται με ιδιαίτερο στοιχείο επί των παραπάνω πράξεων, οι οποίες καταχωρίζονται αφαιρετικά από τις αντίστοιχες στήλες.

Το ποσό κάθε πράξης των περιπτώσεων β', γ', δ' και στ' αναλύεται στο χρόνο ενημέρωσης, σε ιδιαίτερες στήλες του τηρούμενου βιβλίου ή σε καταστάσεις ανάλογα με τις ανάγκες του ΦΠΑ.

Χρόνος ενημέρωσης του βιβλίου εσόδων-εξόδων

Η καταχώριση-ενημέρωση του βιβλίου εσόδων-εξόδων με τις πιο πάνω πράξεις γίνεται μέχρι το τέλος του επόμενου μήνα κάθε ημερολογιακού τριμήνου και όχι πέραν του χρόνου της εμπρόθεσμης υποβολής της περιοδικής δήλωσης ΦΠΑ.

Στην περίπτωση που κατά τη διάρκεια της χρήσης λαμβάνονται στοιχεία αγοράς αγαθών πριν από την παραλαβή τους, η ενημέρωση των βιβλίων γίνεται κατά την παραλαβή των αγαθών. Εφόσον στο τέλος της χρήσης λαμβάνονται στοιχεία αγοράς αγαθών που δεν έχουν ακόμα παραληφθεί, καταχωρίζονται σχετικές εγγραφές σε ιδιαίτερες στήλες του βιβλίου εσόδων-εξόδων και τακτοποιούνται με την παραλαβή των αγαθών.

Επιπλέον, μέχρι τη λήξη της προθεσμίας υποβολής της δήλωσης φορολογίας εισοδήματος του οικείου οικονομικού έτους καταχωρίζεται ανακεφαλαιωτικά, συγκεντρωτικά και όχι ανά παραστατικό – ανάλυση των δεδομένων της παρ. 17 του άρθρου 4 ανάλογα με τις ανάγκες της φορολογίας εισοδήματος για τον προσδιορισμό του αποτελέσματος και τη συμπλήρωση των φορολογικών δηλώσεων ή καταστάσεων που ορίζονται με τις διατάξεις του ΚΦΑΣ.

Σε ιδιαίτερο χώρο του βιβλίου εσόδων-εξόδων ή σε καταστάσεις καταχωρίζεται, μέχρι το χρόνο της εμπρόθεσμης υποβολής της δήλωσης φορολογίας εισοδήματος για κάθε πάγιο περιουσιακό στοιχείο, η ημερομηνία και η αξία κτήσης του, το οικείο δικαιολογητικό, ο συντελεστής απόσβεσής του, οι αποσβέσεις και η αναπόσβεστη αξία.

Βιβλίο απογραφών – Τρόπος τήρησης

Στο βιβλίο απογραφών ή σε καταστάσεις απογραφής καταχωρίζονται τα εμπορεύματα, τα προϊόντα, τα ημιέτοιμα, οι Α' και Β' ύλες, καθώς και τα υλικά συσκευασίας που κατέχει ο υπόχρεος απεικόνισης συναλλαγών κατά τη λήξη της διαχειριστικής του περιόδου και τα οποία βρίσκονται σε δικές του εγκαταστάσεις ή σε εγκαταστάσεις τρίτων. Η καταχώριση αυτή γίνεται με τον τρόπο που ορίζεται με τις διατάξεις της περίπτωσης α' της υποπαρ. 10.2 της παρ. 10 του άρθρου 4 του ΚΦΑΣ. Τα πιο πάνω αναφερόμενα αγαθά που βρίσκονται σε υποκατάστημα ή σε αποθηκευτικό χώρο καταχωρίζονται διακεκριμένα στο βιβλίο απογραφών της έδρας και τα δεδομένα των αγαθών αυτών δίδονται άμεσα στον έλεγχο που διενεργείται στο υποκατάστημα ή στον αποθηκευτικό χώρο.

Το βιβλίο ενημερώνεται με την ποσοτική καταχώριση των αποθεμάτων μέχρι την 20ή Φεβρουαρίου του επόμενου έτους, η δε αξία τίθεται μέχρι το χρόνο της εμπρόθεσμης υποβολής της δήλωσης φορολογίας εισοδήματος.

Τα ποσά των ακαθάριστων εσόδων και ο ΦΠΑ που αντιστοιχεί σε αυτά μπορούν να καταχωρίζονται καθημερινά στις στήλες που αφορούν με ένα ποσό, για κάθε είδος και σειρά

στοιχείων που εκδόθηκαν την ίδια ημέρα, με αναγραφή του πρώτου και του τελευταίου αριθμού.

Σε περίπτωση χρήσης Φορολογικής Ταμειακής Μηχανής, αναγράφεται ο αριθμός του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», όπως ορίζεται από τις εκάστοτε ισχύουσες αποφάσεις περί τεχνικών προδιαγραφών των ΦΤΜ.

Παρέχεται η δυνατότητα καταχώρισης των Δελτίων Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» με μια μηνιαία συγκεντρωτική εγγραφή με βάση ένα δελτίο μηνιαίας αναφοράς που εκτυπώνεται από τη ΦΤΜ και στο οποίο εμφανίζονται τα αντίστοιχα αθροίσματα των επιμέρους Δελτίων Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», με αναγραφή στο βιβλίο εσόδων-εξόδων της περιόδου την οποία αφορά, καθώς και του πρώτου και του τελευταίου αριθμού του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» του αντίστοιχου μήνα. Τα Δελτία Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» θα συνεχίσουν να εκδίδονται και να διαφυλάσσονται κατά τα οριζόμενα από τις εκάστοτε ισχύουσες αποφάσεις περί τεχνικών προδιαγραφών των ΦΤΜ και των διατάξεων της παρ. 3 του άρθρου 9. Στον ίδιο χρόνο διαφυλάσσονται και τα παραπάνω δελτία αναφοράς.

Τα ποσά των ακαθάριστων εσόδων και ο ΦΠΑ που αντιστοιχεί σε αυτά μπορούν επίσης να καταχωρίζονται καθημερινά στις στήλες που αφορούν με ένα ποσό, υπό την προϋπόθεση ότι θα δίδεται άμεσα στον έλεγχο όταν ζητηθεί από αυτόν κατάσταση με ανάλυση των εσόδων για κάθε είδος και σειρά στοιχείων που εκδόθηκαν την ίδια ημέρα, με αναγραφή του πρώτου και τελευταίου αριθμού ή του αύξοντος αριθμού του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» κατά περίπτωση.

Φορολογική Ταμειακή Μηχανή ή Φορολογικός Ηλεκτρονικός Μηχανισμός

Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία ενός σχολικού κυλικείου είναι η ύπαρξη Φορολογικής Ταμειακής Μηχανής ή Φορολογικού Ηλεκτρονικού Μηχανισμού.

Ως **Φορολογική Ταμειακή Μηχανή (ΦΤΜ)** ορίζεται ο φορολογικός ηλεκτρονικός μηχανισμός (ΦΗΜ) ο οποίος διαθέτει πληκτρολόγιο ως μοναδική μονάδα εισαγωγής στοιχείων και χειρισμών έκδοσης δελτίων και αποδείξεων.

Ως **Φορολογικός Ηλεκτρονικός Μηχανισμός (ΦΗΜ)** ορίζεται το ηλεκτρονικό υπολογιστικό σύστημα το οποίο χρησιμοποιείται για την έκδοση αποδείξεων εσόδου (νόμιμων αποδείξεων) σε συναλλαγές και στο οποίο ασφαλίζονται με απαραβίαστο τρόπο η φορολογική μνήμη, η μνήμη εργασίας, η εσωτερική μνήμη ημερήσιας ενταμίευσης και διαφύλαξης με διασφαλισμένο ηλεκτρονικό τρόπο των αντιγράφων των φορολογικών αποδείξεων-δελτίων και λοιπών εκδιδόμενων στοιχείων του ΦΗΜ, ως Ηλεκτρονικό Ημερολόγιο του ΦΗΜ, η μνήμη προγραμμάτων, το ρολόι, τα κυκλώματα ελέγχου του εκτυπωτή νόμιμων αποδείξεων, καθώς και οι μονάδες ελέγχου σύνδεσης με πληκτρολόγιο, οθόνες και με συσκευές εισόδου και εξόδου στοιχείων και μεταφοράς δεδομένων.

Νόμιμες αποδείξεις:

Ως νόμιμες αποδείξεις ορίζονται οι αποδείξεις εσόδου και τα Δελτία Ημερήσιας Κίνησης «Ζ».

Α) Απόδειξη εσόδου

Έγκυρη απόδειξη εσόδου είναι η απόδειξη πώλησης λιανικής ή χονδρικής (όπου προβλέπεται) ή η απόδειξη παροχής υπηρεσιών η οποία παραδίδεται στον πελάτη (ιδιώτη ή επιτηδευματία κατά περίπτωση) κατά τη διενέργεια συναλλαγής.

Η μόνη έγκυρη απόδειξη που εκδίδεται για τον πελάτη είναι εκείνη της οποίας τα στοιχεία καταχωρίζονται τελικά στη φορολογική μνήμη της ΦΤΜ. Στην απόδειξη αυτή περιέχονται ανάμεσα στις χαρακτηριστικές φράσεις «Φορολογική απόδειξη – Έναρξη» και «Φορολογική απόδειξη – Λήξη» ευανάγνωστα τα ακόλουθα στοιχεία:

1. Επώνυμο, όνομα και πατρώνυμο ή επωνυμία επιτηδευματία ή επιχείρησης.
2. Διεύθυνση.
3. Επάγγελμα-δραστηριότητα.
4. ΑΦΜ.
5. ΔΟΥ στην οποία υπάγεται ο κάτοχος-χρήστης της ΦΤΜ.
6. Αριθμός Φορολογικού Μηχανισμού για την αναγνώρισή του, στην περίπτωση που στο ίδιο κατάστημα υπάρχουν περισσότεροι του ενός φορολογικοί μηχανισμοί.
7. Ημερήσιος αύξων αριθμός φορολογικής απόδειξης εσόδου και το πλήθος (προοδευτικός αύξων αριθμός) των εκδοθεισών φορολογικών αποδείξεων εσόδου από την αρχή της λειτουργίας της ΦΤΜ, συμπεριλαμβανομένου και του τρέχοντος ημερήσιου αύξοντος αριθμού φορολογικής απόδειξης.
8. Ημερομηνία και ώρα έκδοσης της απόδειξης.
9. Οι λεπτομέρειες της συναλλαγής όπως προβλέπονται από τις ισχύουσες φορολογικές διατάξεις για τους εκάστοτε τύπους και κατηγορίες ΦΤΜ.

Διόρθωση-ακύρωση

Η ΦΤΜ παρέχει στον χειριστή τη δυνατότητα διόρθωσης-ακύρωσης σε είδη της υπό έκδοση νόμιμης απόδειξης. Κατά τη διόρθωση-ακύρωση είδους, δεν επιτρέπεται η διόρθωση μη πωληθέντος είδους. Η διόρθωση-ακύρωση είδους νοείται μόνο ως ολική ακύρωση είδους. Ο ΦΗΜ, προτού επιτρέψει τη διόρθωση-ακύρωση είδους, ελέγχει την τιμή, τον κωδικό, την περιγραφή, την ποσότητα και τον συντελεστή ΦΠΑ τού υπό διόρθωση-ακύρωση είδους.

Έκπτωση-αύξηση

Η ΦΤΜ έχει δυνατότητα ποσοτικής και ποσοστιαίας έκπτωσης ή αύξησης. Η έκπτωση γίνεται για κάθε είδος (αγαθό) χωριστά ή για το σύνολο. Στην πρώτη περίπτωση, το ποσό της έκπτωσης αναγράφεται αμέσως μετά την τιμή του είδους στο οποίο αναφέρεται η έκπτωση και δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το ποσό της πώλησης. Στη δεύτερη περίπτωση, το ποσό της έκπτωσης αναγράφεται μετά την έκδοση του μερικού συνόλου.

Β) Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης «Ζ»

Δεν επιτρέπεται η χρήση του διακριτικού γράμματος «Ζ» εμφανώς σε τίτλο ή επικεφαλίδα σε κανένα άλλο εκδιδόμενο δελτίο από ΦΤΜ εκτός του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», με το οποίο γίνεται η εγγραφή των ημερήσιων αθροιστών προοδευτικά και σωρευτικά στη φορολογική μνήμη. Για τη διάκριση του δελτίου αυτού χρησιμοποιείται στην αρχή του δελτίου η χαρακτηριστική ένδειξη «Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης “Ζ”».

Η έκδοση του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» γίνεται υποχρεωτικά μετά το τέλος των ημερησίων συναλλαγών, συνοδεύεται απαραίτητα με την ενταμίευση στη φορολογική μνήμη των στοιχείων που απεικονίζουν τα σύνολα της ημερήσιας κίνησης και απαιτείται για την καταχώριση στα φορολογικά βιβλία του κατόχου-χρήστη της μηχανής όλων των απαραίτητων στοιχείων.

Είναι υποχρεωτική από την κατασκευή της ΦΤΜ η έκδοση του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», εάν και εφόσον από το προηγούμενο (τελευταίο) Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης «Ζ»:

- α) έχει μεσολαβήσει η έκδοση μιας τουλάχιστον νόμιμης απόδειξης συναλλαγής και
- β) έχει αυξηθεί τουλάχιστον κατά 24 ώρες η τρέχουσα ημερομηνία-ώρα του ρολογιού της ΦΤΜ από την ημερομηνία-ώρα έκδοσης του προηγούμενου (τελευταίου) Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» ή, εναλλακτικά, από την ημερομηνία-ώρα έκδοσης του πρώτου δελτίου νόμιμης απόδειξης συναλλαγής η οποία εκδόθηκε μετά το τελευταίο Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης «Ζ».

Η ΦΤΜ από την κατασκευή της έχει υποχρεωτικά δυνατότητα έκδοσης Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» και με μηδενικές πωλήσεις, δηλαδή ακόμα και όταν δεν έχει μεσολαβήσει καμία πώληση-συναλλαγή και επομένως καμία έκδοση απόδειξης εσόδου από την προηγούμενη (τελευταία) έκδοση «Ζ». Σε αυτή την περίπτωση, δεν επιτρέπεται η αναγραφή (από μεταφορά) των ημερήσιων συνόλων του τελευταίως (αμέσως προηγούμενου) εκδοθέντος «Ζ».

Πριν από την έκδοση «Ζ» με μηδενικά ημερήσια σύνολα, θα πρέπει να ειδοποιείται σχετικά ο χειριστής για το γεγονός αυτό και με χειρισμό (πληκτρολόγηση) να επιβεβαιώνει την έκδοση (ή όχι) του μηδενικού «Ζ».

Το λογισμικό του μηχανισμού κατά τη διάρκεια έκδοσης του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» έχει τη δυνατότητα αναγνώρισης και διαχείρισης της διακοπής ηλεκτρικής τροφοδοσίας ως εξής:

- α) Μετά την επαναφορά της ηλεκτρικής τροφοδοσίας, ενημερώνεται ο χειριστής ότι δεν ολοκληρώθηκε επιτυχώς η έκδοση του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» με ανάλογη ηχητική ένδειξη (ή και ένδειξη επί της οθόνης), καθώς και με εκτύπωση σχετικού μηνύματος «ΔΙΑΚΟΠΗ ΡΕΥΜΑΤΟΣ – ΑΝΕΠΙΤΥΧΗΣ ΕΚΔΟΣΗ “Ζ” – ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΔΕΝ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΦΟΡΟΛΟΓΙΚΗ ΑΠΟΔΕΙΞΗ».
- β) Εάν η διακοπή της ηλεκτρικής τροφοδοσίας συνέβη έπειτα από επιτυχή ενταμίευση των δεδομένων στη φορολογική μνήμη, τότε η ΦΤΜ υποχρεωτικά εκτυπώνει το Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» χωρίς να εκτελείται ξανά ενταμίευση δεδομένων στη φορολογική μνήμη. Στην περίπτωση αυτή, το λογισμικό της μηχανής απαγορεύει την έκδοση οποιουδήποτε δελτίου νόμιμης απόδειξης συναλλαγής πριν από την επιτυχή ολοκλήρωση της έκδοσης του «Ζ».

Το λογισμικό του μηχανισμού κατά τη διάρκεια έκδοσης του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ» έχει τη δυνατότητα αναγνώρισης της ύπαρξης ή μη χαρτιού στον εκτυπωτικό μηχανισμό. Στην περίπτωση ανίχνευσης μη ύπαρξης χαρτιού για την ολοκλήρωση της εκτύπωσης του Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», ενημερώνεται ο χειριστής με σχετική ηχητική ένδειξη και ένδειξη επί οθόνης. Η ενταμίευση των δεδομένων στη φορολογική μνήμη είναι ανεξάρτητη του γεγονότος αυτού και εκτελείται κανονικά. Μετά την επανатροφοδοσία με χαρτί του εκτυπωτικού μηχανισμού η ΦΤΜ υποχρεωτικά εκτυπώνει το πλήρες Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», χωρίς να εκτελείται ξανά ενταμίευση δεδομένων στη φορολογική μνήμη. Στην περίπτωση αυτή, το λογισμικό της μηχανής απαγορεύει την έκδοση οποιουδήποτε δελτίου νόμιμης απόδειξης συναλλαγής πριν από την επιτυχή ολοκλήρωση της έκδοσης «Ζ».

Επιτρέπεται η επανεκτύπωση (ως αντίγραφο) του ίδιου Δελτίου Ημερήσιας Κίνησης «Ζ», όταν αυτό απαιτηθεί (λόγω βλάβης της χαρτοταινίας, μελανοταινίας, εκτυπωτή, κ.λπ.), αλλά υποχρεωτικά με τα ακριβώς ίδια στοιχεία και δεδομένα της συγκεκριμένης ημερήσιας

κίνησης και εφόσον δεν έχει μεσολαβήσει καμία έκδοση απόδειξης εσόδου-συναλλαγής. Στην περίπτωση αυτή, δεν αυξάνεται ο αριθμός του «Ζ» και δεν γίνεται καμία ενταμίευση δεδομένων στη φορολογική μνήμη. Για τη διάκριση του δελτίου αυτού χρησιμοποιείται στην αρχή του δελτίου η χαρακτηριστική ένδειξη «Δελτίο Ημερήσιας Κίνησης “Ζ”».



ΣΥΝΟΨΗ

Στο κεφάλαιο αυτό εξετάσαμε τη σημασία του καθορισμού και της εφαρμογής πρότυπων κανόνων εξυπηρέτησης και συμπεριφοράς από τον εκάστοτε υπεύθυνο σχολικού κυλικείου και τη σπουδαιότητά τους για τη διατήρηση ισχυρών δεσμών με τους μαθητές, τους προμηθευτές και την εκπαιδευτική κοινότητα, αλλά και τη σημασία της γνώσης και της τήρησης των βασικών κανόνων της φορολογικής νομοθεσίας που διέπουν τη λειτουργία της σχολικής καντίνας.

ΠΡΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΤΟΥ ΣΧΟΛΙΚΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ



ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΕΣ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Η προώθηση των πωλήσεων αποτελεί απαραίτητο συστατικό ενός σχεδίου μάρκετινγκ για κάθε επιχείρηση, μικρή ή μεγάλη. Συνήθως αποσκοπεί στο να δώσει ώθηση στις πωλήσεις ή να προσφέρει ένα νέο προϊόν. Στόχος του κεφαλαίου είναι να εξετάσει περιληπτικά το προσφερόμενο προϊόν σχολικού κυλικείου στο σύνολό του και στη συνέχεια να εξηγήσει τους λόγους για τους οποίους θα πρέπει να γίνονται προωθητικές ενέργειες στο χώρο αυτό.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του παρόντος κεφαλαίου είναι η κατανόηση της σημασίας της προώθησης των πωλήσεων ως συστατικού στοιχείου του μείγματος μάρκετινγκ για την επιτυχημένη λειτουργία του σχολικού κυλικείου.



ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ – ΣΤΟΧΟΙ

Όταν θα έχετε μελετήσει αυτό το κεφάλαιο, θα μπορείτε:

- Να κατανοείτε την έννοια της προώθησης πωλήσεων.
- Να περιγράφετε με λεπτομέρεια τις διάφορες τεχνικές της προώθησης πωλήσεων, καθώς και τους τρόπους λειτουργίας τους.
- Να περιγράφετε τις δραστηριότητες που οδηγούν σε μια προωθητική ενέργεια.
- Να προετοιμάζετε, να εφαρμόζετε και να συντονίζετε μια προωθητική ενέργεια για το σχολικό κυλικείο.



ΒΑΣΙΚΕΣ ΕΝΝΟΙΕΣ / ΛΕΞΕΙΣ-ΚΛΕΙΔΙΑ

- Προώθηση πωλήσεων
- Μάρκετινγκ
- Προϊόν
- Διανομή
- Τιμή
- Ποιότητα

ΕΝΟΤΗΤΑ 8.1: ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

Η προώθηση των πωλήσεων και η εφαρμογή ενός σχεδίου μάρκετινγκ για το σχολικό κυλικείο και για τα υγιεινά τρόφιμα που πωλεί είναι σημαντικός παράγοντας για την επιτυχή-μένη λειτουργία του.

Χρησιμοποιώντας απλές στρατηγικές προώθησης και μάρκετινγκ, θα επιτύχετε τα εξής αποτελέσματα:

- Να υιοθετήσουν οι μαθητές του σχολείου διατροφική κουλτούρα και πρότυπα υγιεινών διατροφικών συνηθειών.
- Να αυξήσετε τον αριθμό των μαθητών που αγοράζουν υγιεινά, ασφαλή και θρεπτικά τρόφιμα.
- Να διατηρήσετε τις πωλήσεις του κυλικείου και τα έσοδά σας σε υψηλά επίπεδα.

Προτού αποφασίσετε πώς να προωθήσετε τις πωλήσεις σας στο κυλικείο και την κατανάλωση ασφαλών, υγιεινών και θρεπτικών γευμάτων, είναι σημαντικό να προσδιοριστούν οι βασικές ανάγκες των πελατών σας και οι επιθυμίες τους. Επειδή οι ανάγκες αυτές είναι δυνατόν να αλλάζουν με την πάροδο του χρόνου, είναι σημαντικό να συγκεντρώνετε τις σχετικές πληροφορίες και να ενημερώνετε τακτικά.

Η κατανόηση των αναγκών των μαθητών, του τρόπου ζωής, τις ιδεών και των αντιλήψεών τους θα συμβάλει στην ανάπτυξη ενός επιτυχημένου σχεδίου μάρκετινγκ.

Υπάρχουν διάφοροι τρόποι για να συγκεντρώσετε αυτές τις πληροφορίες:

- Συζητήστε με τους μαθητές, τους εκπαιδευτικούς και τους γονείς για τρόφιμα και για τις διατροφικές συνήθειες των παιδιών.
- Παρακολουθήστε τηλεοπτικές εκπομπές, ακούστε ραδιοφωνικά προγράμματα και διαβάξτε περιοδικά που απευθύνονται στην ηλικιακή ομάδα των μαθητών του σχολείου σας.
- Ζητήστε ιδέες από τον εκπρόσωπο της Σχολικής Επιτροπής ή τον εκπρόσωπο του Συλλόγου Γονέων και Κηδεμόνων.
- Διεξάγετε μια έρευνα αγοράς μεταξύ των μαθητών, συμπεριλαμβάνοντας ερωτήσεις όπως: «Ποιο είναι το αγαπημένο σας φρούτο;»
- Τοποθετήστε σε εμφανές σημείο ένα κουτί προτάσεων, όπου οι μαθητές μπορούν να προτείνουν τις δικές τους ιδέες σχετικά με τις επιλογές των τροφίμων.

Στη συνέχεια, στηριζόμενοι στα ευρήματα και στις πληροφορίες που προέρχονται από την έρευνά σας, θα μπορείτε να αναπτύξετε και να υλοποιήσετε ένα σωστό μείγμα επικοινωνίας μέσω διάφορων δραστηριοτήτων του μάρκετινγκ, ώστε να καταφέρετε να προσεγγίσετε τους μαθητές. Με άλλα λόγια, χρησιμοποιώντας τα γνωστά σε όλους μας **4Ps**

- **Product** (Προϊόν)
- **Place** (Διανομή-Τόπος)
- **Price** (Τιμή)
- **Promotion** (Προώθηση)

θα επιχειρήσετε να ενημερώσετε, να πληροφορήσετε και τελικά να πείσετε τους μαθητές, ώστε να επιλέγουν υγιή διατροφικά πρότυπα.

8.1.1 ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ

Κατά την εξέταση του προϊόντος, να λαμβάνετε υπόψη όχι μόνο τα τρόφιμα που πωλούνται στο κυλικείο, αλλά και την εικόνα της καντίνας στο σύνολό της – τις υπηρεσίες, το περι-

βάλλον του κυλικείου, τον τρόπο προώθησης των προϊόντων– και το βαθμό προσαρμογής του κυλικείου στη σχολική κοινότητα.

Δημιουργήστε μια εικόνα

Η δημιουργία μιας θετικής εικόνας για την καντίνα θα προσδώσει ένα υψηλότερο προφίλ στη σχολική κοινότητα. Για παράδειγμα, δώστε στο κυλικείο ένα όνομα που θα το κάνει να ξεχωρίζει, όπως «Το Καφέ της Χαράς». Το ζήτημα της διαμόρφωσης μιας ταυτότητας ή ενός «brand» συνδέεται με τις διαδικασίες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για τη διαφήμιση και το μάρκετινγκ.

Το όνομα μπορεί να εκτυπωθεί σε σουπλά και ποδιές προσωπικού, αλλά και να συνδεθεί με την ονομασία κάποιων γευμάτων, π.χ. «η σαλάτα της Χαράς», «ο χυμός της Χαράς».



ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- **Ζητήστε την άποψη των μαθητών για το όνομα του κυλικείου** μέσω ενός διαγωνισμού ονοματοδοσίας.
- **Σχεδιάστε ένα σύμβολο ή μια εικόνα που θα συνοδεύει το όνομα.** Και στην περίπτωση αυτή η συνδρομή των μαθητών θα ήταν χρήσιμη.
- **Αναπτύξτε ένα σύνθημα για το κυλικείο.** Αποτελεί έναν καλό τρόπο για την προώθηση της εικόνας του κυλικείου σας και τη γνωστοποίηση των στόχων σας και των υπηρεσιών σας με έναν ελκυστικό τρόπο. Για παράδειγμα: «Τα τρόφιμα που είναι υγιεινά είναι και γευστικά» ή «Ξερβίρονται υγιεινά γεύματα για υγιή παιδιά».

Ενισχύστε την ταυτότητα του προϊόντος σας

- Επιλέξτε με προσοχή φρέσκα φρούτα και λαχανικά.
- Αν είναι δυνατόν, χρησιμοποιήστε έναν μικρό τοπικό παραγωγό ή προμηθευτή, που μπορεί να εξασφαλίσει την καλύτερη σχέση ποιότητας-τιμής και που είναι σε θέση να σας εφοδιάζει τακτικά.
- Ξερβίρετε τα τρόφιμα και τους χυμούς στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ζεστά τρόφιμα δεν θα πρέπει να είναι καυτά και τα κρύα δεν θα πρέπει να είναι πολύ παγωμένα.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες ασφάλειας και υγιεινής των τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε πρότυπες τυποποιημένες συνταγές.

Παρουσίαση των τροφίμων

- Χρησιμοποιήστε γύρω από τα τρόφιμα στις βιτρίνες έκθεσης το μαϊντανό και γαρνιτούρες λαχανικών για σάντουιτς και πιάτα.
- Παρουσιάστε τα φρούτα σε ένα ελκυστικό καλάθι ή φρουτιέρα πάνω στον πάγκο, που είναι εύκολα προσβάσιμος.
- Βάλτε καρτελάκια με τιμές στα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των φρέσκων φρούτων. Η απουσία τιμής συχνά αποθαρρύνει την πώληση.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τρόφιμα είναι συσκευασμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να μπορούν εύκολα να καταναλωθούν από τους μαθητές και ότι το μέγεθος της ποσότητας είναι κατάλληλο για την ηλικία των μαθητών.

Εποχική διαθεσιμότητα

- Σκεφτείτε την εποχή κατά την προώθηση των τροφίμων.
- Συνήθως τα ζεστά τρόφιμα, όπως τυρόπιτες, ζεστά σάντουιτς, κ.ά., είναι πιο δημοφιλή το χειμώνα και τα κρύα τρόφιμα, όπως σαλάτες, φρουτοσαλάτες, κ.ά., είναι πιο δημοφιλή το καλοκαίρι.

Προώθηση φρούτων μπορεί να είναι πιο εύκολο να κάνουμε το καλοκαίρι. Τα φρούτα μπορούν να σερβιριστούν απλώς παγωμένα ή κατεψυγμένα. Τα κατεψυγμένα φρούτα (σταφύλια, μπανάνες, κ.λπ.) αποτελούν εξαιρετικά καλοκαιρινά σνακ.

8.1.2 Η ΔΙΑΝΟΜΗ

Τα κανάλια διανομής (τόπος) συνίστανται στην εξεύρεση των κατάλληλων σημείων πώλησης των προϊόντων ή των υπηρεσιών μας. Ειδικότερα, όταν αναφερόμαστε στο σχολικό κυλικείο, εννοούμε το περιβάλλον και τον τρόπο με τον οποίο τα τρόφιμα τακτοποιούνται εντός του κυλικείου. Όλα αυτά είναι σημαντικές πτυχές που θα πρέπει να ληφθούν υπόψη και να εξεταστούν για τη δημιουργία μιας θετικής εικόνας για το κυλικείο.

Το κυλικείο θα πρέπει να είναι ένα ελκυστικό μέρος όπου ο καθένας θα μπορεί απολαμβάνει την επίσκεψη. Όταν σχεδιάζετε τη διάταξη και την εμφάνιση, εξετάστε αν είναι εύκολα προσβάσιμο, ευρύχωρο, καθαρό και ελκυστικό.

Τοποθετώντας μερικά τραπεζοκαθίσματα και φυτά κοντά στο κυλικείο, θα δημιουργήσετε μια ωραία ατμόσφαιρα.

Ορισμένα σχολεία έχουν δημιουργήσει στο προαύλιο ένα χώρο με καρέκλες και τραπεζάκια κάτω από ομπρέλες ή ένα πανί. Αξιοποιήστε τυχόν πλεονάζοντα χώρο δίπλα από το κυλικείο για τη δημιουργία ενός μικρού κήπου ή λαχανόκηπου, ή χρησιμοποιήστε γλάστρες. Η ιδέα αυτή δημιουργεί ένα ευχάριστο και εξαιρετικά όμορφο περιβάλλον για φαγητό. Εξετάστε εάν:

- Υπάρχει επαρκής φωτισμός εκεί.
- Υπάρχουν πολύχρωμα σχέδια, φωτεινά χρώματα και σχέδια που απευθύνονται σε παιδιά ή εφήβους.

Ζητήστε τη βοήθεια του υπεύθυνου εκπαιδευτικού για το μάθημα των εικαστικών. Οι μαθητές με την καθοδήγηση του εκπαιδευτικού θα μπορούσαν να σχεδιάσουν και να ζωγραφίσουν κάποιες τοιχογραφίες.

Επίσης, το μενού μπορεί να τοποθετηθεί σε έναν ειδικό μαυροπίνακα. Μπορεί να αναζητήσει κανείς στην αγορά τέτοιους πίνακες και εικόνες όπου οι τιμές αλλάζουν εύκολα. Τα αφαιρούμενα πλαστικά γράμματα και οι αριθμοί συνιστώνται διότι σας επιτρέπουν να ενημερώνετε τον πίνακα του μενού ευκολότερα, ενώ παράλληλα προσδίδουν μια επαγγελματική εικόνα στο κυλικείο σας.

Είναι σαφές ότι η καλή εικόνα του μενού σας θα βοηθήσει τους μαθητές να επιλέξουν ευκολότερα και θα κάνει τη διαδικασία εξυπηρέτησης πιο αποτελεσματική.

Έχει το κυλικείο σας επαγγελματική εμφάνιση;

Υποχρεώνετε όσους εργάζονται στο χώρο του κυλικείου να φορούν στολή. Το γεγονός αυτό μπορεί να κάνει πιο ελκυστικό το περιβάλλον του κυλικείου και να συμβάλει θετικά στην εικόνα του και στην επαγγελματική του υπόσταση.

Η στολή μπορεί να είναι αρκετά απλή – για παράδειγμα, ένα τζιν παντελόνι με ένα T-shirt με έντονα χρώματα το οποίο θα φέρει το λογότυπο του κυλικείου. Οι ποδιές παρέ-

χουν επίσης μια επαγγελματική εικόνα, καθώς αποτελούν σημαντικό παράγοντα για τη διατήρηση της υγιεινής.

Τοποθέτηση του προϊόντος

- Τοποθετήστε υγιεινές επιλογές στο ύψος των ματιών των μαθητών. Για παράδειγμα, τοποθετήστε φρέσκα φρούτα σε ελάχιστη απόσταση, ώστε να μπορούν τα παιδιά να τα αγγίξουν, και τοποθετήστε αρκετές σειρές εμφιαλωμένου νερού στο ύψος των ματιών. Δοκιμάστε να τοποθετήσετε σαλάτες, φρουτοσαλάτες ή γιαούρτι στο ψυγείο με τους χυμούς, που θα ενθαρρύνουν τις αγορές της τελευταίας στιγμής.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν προπαρασκευασμένα αποθέματα υγιεινών τροφίμων στη βιτρίνα – για παράδειγμα, σαλάτες, κρύα σάντουιτς, φρουτοσαλάτες, που ενθαρρύνουν αυθόρμητες και παρορμητικές αγορές.
- Αλλάξτε τη θέση των προϊόντων τακτικά, για να κινήσετε το ενδιαφέρον, να ενθαρρύνετε τις πωλήσεις και να βελτιώσετε τα έσοδά σας.

Διανομή

Τα περισσότερα κυλικεία πωλούν απευθείας στην κύρια αγορά-στόχο τους –τους μαθητές– μέσω του ταμείου του κυλικείου. Εξετάστε αν υπάρχουν και άλλοι τρόποι όπου με ελάχιστη επιπρόσθετη προσπάθεια θα μπορούσατε να επεκτείνετε τα προϊόντα σας σε μια ευρύτερη αγορά, αυξάνοντας έτσι τις πωλήσεις σας.

- Εξετάστε το ενδεχόμενο απευθείας πώλησης, αλλά και μέσω προ-παραγγελιών. Οι προ-παραγγελίες διευκολύνουν τη διαδικασία προγραμματισμού παρασκευής και πρόβλεψης των αποθεμάτων.
- Προωθήστε την ιδέα της προ-παραγγελίας στους μαθητές ως έναν τρόπο να πάρουν προτεραιότητα στο διάλειμμα και να μην αναγκάζονται να αναμένουν στην ουρά.
- Προωθήστε την προ-παραγγελία και στο προσωπικό του σχολείου.
- Εξετάστε το ενδεχόμενο παροχής υπηρεσιών τροφοδοσίας για άλλες σχολικές εκδηλώσεις – για παράδειγμα, σχολικά πρωταθλήματα, σχολικές εκδρομές, κ.λπ.
- Εξετάστε εάν θα μπορούσατε να προσφέρετε πρωινό γεύμα πριν από το σχολείο, προσφέροντας μια μικρή επιλογή των κατάλληλων τροφίμων από το ήδη υπάρχον μενού του κυλικείου.

8.1.3 Η ΤΙΜΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η καντίνα σας προσφέρει μια επιλογή από χαμηλού κόστους, ασφαλή, θρεπτικά και υγιεινά σχολικά γεύματα, όπως τοστ, ξηρούς καρπούς, σαλάτες και φρούτα, που οι μαθητές μπορούν να αγοράσουν με το μικρό χαρτζιλίκι τους.
- Προτού δοκιμάσετε ένα νέο προϊόν, συγκρίνετε την τιμή του με αυτήν άλλων καταστημάτων και δείτε τις απόψεις των μαθητών γι' αυτήν.
- Βεβαιωθείτε ότι οι υγιεινές επιλογές τροφίμων είναι προσιτές.
- Μειώστε τις τιμές προς το τέλος της σχολικής ημέρας, το μεσημέρι, ώστε να προωθήσετε προϊόντα που δεν καταναλώθηκαν. Με τον τρόπο αυτό θα αυξήσετε τις πωλήσεις σας και θα μειώσετε το κόστος από τη σπατάλη.
- Σχεδιάστε μια αφίσα: «Τι μπορείτε να αγοράσετε με 1€ ή 2€ ή 3€». Κάντε χρήση εικόνων των χρημάτων εάν απευθύνεστε σε παιδιά δημοτικού.

8.1.4 Η ΠΡΟΩΘΗΣΗ

Η προώθηση υγιεινών επιλογών έχει άμεση σχέση με την επικοινωνία με τους πελάτες-μαθητές, ώστε να τους ενθαρρύνει να αγοράσουν υγιεινά τρόφιμα.

Σχεδίαση

- Πάντα διαφημίζετε τα νέα προϊόντα σας και τις προσφορές σας.
- Διαφημίζετε παλιά αγαπημένα προϊόντα ή προϊόντα με χαμηλές πωλήσεις.
- Εξετάστε την αγορά-στόχο και χρησιμοποιήστε την κατάλληλη γλώσσα και το ύφος που ταιριάζει.
- Ζητήστε από τους μαθητές να σχεδιάσουν αφίσες και φυλλάδια σχετικά με την προώθηση υγιεινών τροφών ή με αφορμή μια θεματική ημερίδα – π.χ. «Γονείς και... διατροφικές αγωνίες». Αυτές μπορεί να τοποθετηθούν σε διάφορα μέρη γύρω από το σχολείο, στους πίνακες ανακοινώσεων, στους διαδρόμους και τις τάξεις.
- Τα φυλλάδια είναι ένας πολύ καλός τρόπος για να επικοινωνείτε και να διαφημίσετε τις υπηρεσίες διατροφής που παρέχετε σχετικά με νέα υγιεινά προϊόντα, ειδικές προσφορές και γεύματα. Η διανομή τους πριν από τις εκδηλώσεις θα προκαλέσει το ενδιαφέρον των παρευρισκομένων και θα συντελέσει στην επιτυχία της εκδήλωσης. Τα φυλλάδια μπορούν να προωθηθούν και ευρύτερα – για παράδειγμα, στα e-mails των γονέων, στις αίθουσες διδασκαλίας, στους δίσκους σερβιρίσματος, στις τσάντες των γευμάτων, στο χώρο του κυλικείου, στο ταμείο ή στις αίθουσες προσωπικού. Υπάρχουν επίσης πολύχρωμες αφίσες και φυλλάδια διαθέσιμα από διάφορες οργανώσεις που προωθούν την υγιεινή διατροφή, τα οποία ταιριάζουν απόλυτα στο χώρο της καντίνας.

Ενημερωτικά δελτία (newsletters) – Ιστοσελίδα του σχολείου

Η ιστοσελίδα του σχολείου και το εβδομαδιαίο ενημερωτικό δελτίο (newsletter) είναι ένας τρόπος για να ενημερώνονται οι γονείς και η ευρύτερη σχολική κοινότητα ότι το σχολικό κυλικείο προσφέρει υγιεινά, θρεπτικά, νόστιμα τρόφιμα που είναι «value for money». Συμπεριλάβετε το μενού του κυλικείου, τα νέα μενού, ειδήσεις από ειδικές θεματικές εκδηλώσεις, αλλαγές τιμών, γενικά στοιχεία για τη διατροφή, φωτογραφίες και εικόνες των υγιεινών, θρεπτικών, διαθέσιμων τροφίμων και γευμάτων που προσφέρει το κυλικείο σας. Τέλος, ζητήστε ιδέες και ανατροφοδότηση.

Ανακοινώσεις

Νέα υγιεινά προϊόντα ή ειδικές προσφορές μπορεί να ανακοινώνονται στο σχολείο μέσω του συστήματος αναγγελιών κατά τα διαλείμματα ή στην πρωινή συγκέντρωση. Αυτή είναι μια καλή μέθοδος για τις πωλήσεις της τελευταίας στιγμής και αποτελεί επίσης μια καλή διαφήμιση, που μπορεί να γίνεται σε τακτική βάση.

Πίνακες ανακοινώσεων

- Χρησιμοποιήστε πίνακες ανακοινώσεων για την προώθηση των προσφορών σας, για την προβολή, π.χ., θεματικών ημερίδων σχετικών με την υγιεινή διατροφή, νέες υγιεινές διατροφικές επιλογές και ενδιαφέροντα στοιχεία για τη διατροφή, ή για να διαφημίσετε το μενού της επόμενης ημέρας.

- Τοποθετήστε τους πίνακες σε διάφορα σημεία: έξω από το κυλικείο, κοντά στο σημείο αναμονής των μαθητών, μπροστά στην είσοδο του σχολείου ή σε καίρια σημεία στην αυλή.
- Αξιοποιήστε τους υφιστάμενους πίνακες ανακοινώσεων του σχολείου και τοποθετήστε ανακοινώσεις και διαφημιστικά φυλλάδια για το κυλικείο.

Ο κατάλογος

- Βεβαιωθείτε ότι οι κατάλογοι είναι καθαροί και ελκυστικοί, ώστε να προξενούν το ενδιαφέρον των μαθητών.
- Τοποθετήστε υγιεινές επιλογές στην κορυφή της λίστας.
- Χρησιμοποιήστε έντονα χρώματα και γραμματοσειρές με έντονα γράμματα, ώστε να κάνετε τις υγιεινές επιλογές να ξεχωρίζουν.
- Εμπλουτίστε τους καταλόγους με εικόνες.
- Τοποθετήστε χαμογελαστά πρόσωπα δίπλα από τα υγιεινά προϊόντα, για να δώσετε περισσότερη έμφαση στις υγιεινές επιλογές.

Στο κυλικείο

Τοποθετήστε έναν ελκυστικό κατάλογο υγιεινής διατροφής ή την πυραμίδα μεσογειακής διατροφής δίπλα στην ταμειακή μηχανή.

Τοποθετήστε πολύχρωμες αφίσες και φυλλάδια για την προώθηση της υγιεινής διατροφής.

Δημιουργικά ονόματα

Περιγράψτε υγιεινές επιλογές χρησιμοποιώντας αστείες και γεμάτες φαντασία λέξεις, για να διεγείρετε το ενδιαφέρον των παιδιών – για παράδειγμα, «εξάισια σάντουιτς» και «λαχταριστές σαλάτες».

Δώστε στα προϊόντα του καταλόγου σας συναρπαστικούς τίτλους, όπως «καρότο Crazy» ή «μιλκσέικ Τούρμπο».

Προσφορές

Οι προσφορές είναι δυνατόν να γίνονται σε ειδικές ημέρες, να είναι εβδομαδιαίες ή ημερήσιες (με προσθήκη στο κανονικό μενού), ενώ σας βοηθούν:

- Να εισαγάγετε ένα νέο προϊόν σε καλή τιμή, για να προσελκύσετε αγοραστές.
- Να μειώσετε τις απώλειες και να διατηρήσετε το εισόδημά σας σε ικανοποιητικό επίπεδο, προωθώντας προϊόντα με χαμηλή ζήτηση ή προϊόντα που υπάρχουν σε απόθεμα.

Προσφορές 2 σε 1

Το είδος αυτών των προσφορών σάς παρέχει έναν άριστο τρόπο για να μειώσετε τα προϊόντα που σας έχουν απομείνει στο τέλος της εβδομάδας. Για παράδειγμα: «Αγοράστε ένα κουτί γάλα και θα λάβετε δωρεάν ένα φρούτο».

Δοκιμές γευσιγνωσίας

Τα παιδιά είναι πιο πιθανό να αγοράσουν νέα προϊόντα εάν τα έχουν δοκιμάσει πριν. Δοκιμάστε την προώθηση νέων προϊόντων για τους μαθητές με τους παρακάτω τρόπους:

- Δώστε ένα δωρεάν δείγμα νέου προϊόντος με την αγορά ενός οποιουδήποτε προϊόντος. Οι εταιρείες τροφίμων παρέχουν συνήθως δείγματα δωρεάν.

- Δημιουργήστε ένα χώρο γευσιγνωσίας στο κυλικείο για να δείτε τι απήχηση έχουν ορισμένα τρόφιμα στους μαθητές. Οι μαθητές μπορούν να παραταχθούν για να δοκιμάσουν και στη συνέχεια να ψηφίσουν και να καταγράψουν την ψήφο τους σε έναν πίνακα.
- Τοποθετήστε ένα πιάτο με μικρές μπουκιές φαγητού στον πάγκο. Είναι ένας καλός τρόπος για να γνωρίσουν οι μαθητές μέσω της γευστικής δοκιμής μια συνταγή που παρασκευάζεται στο κυλικείο.



ΣΥΝΟΨΗ

Έχοντας ολοκληρώσει τη μελέτη του κεφαλαίου, θα είστε σε θέση να κατανοείτε και να παρουσιάζετε μια τεκμηριωμένη πρόταση για ένα σχέδιο προώθησης των πωλήσεων που θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των μαθητών και της σχολικής κοινότητας γενικότερα.



I. ΕΝΤΥΠΕΣ ΠΗΓΕΣ

1. Αρβανίτης, Κ. και Κουτσιμάνης, Λ. (2007). *Επαγγελματική Κουζίνα – Γενικές Αρχές Μαγειρικής* (Β' Έκδοση), Εκδόσεις Προπομπός, Αθήνα.
2. Γρηγοράκος, Δ. (2013). *Ναι στη σωστή διατροφή. Όχι στην παιδική παχυσαρκία*, Εκδόσεις Μίνωας, Αθήνα.
3. ΕΦΕΤ (2012). «Κανόνες εμπορίας και επισήμανσης ελαιολάδου», Αθήνα.
4. ΕΦΕΤ-ΠΑ.Σ.Κ.Ε.ΔΙ. (2004). *Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων*, Εκδόσεις ΕΦΕΤ, Αθήνα.
5. ΕΦΕΤ (2003). «Σχολικά γεύματα: Μπορούν τα σχολικά κυλικεία να κάνουν κάτι καλύτερο;», Αθήνα.
6. Κυπαρισσίου, Π., Μαζαράκη, Σ. και Παπακωνσταντίνου, Μ. (2005). *Γνωρίζοντας τα τρόφιμα: Τροφογνωσία – Εμπορευματογνωσία*, Εκδόσεις Les Livres du Tourisme, Αθήνα.
7. Πρινιανάκη-Τζωρακολευθεράκη, Ε. (1997). *Διεύθυνση και Τεχνική Μπαρ. Ποτά-Οινολογία* (Ε' Έκδοση), Εκδόσεις ΤΥΠΟΚΡΕΤΑ, Ηράκλειο.
8. Ράπτης, Ν. (1999). *Εμπορευματογνωσία-Προμήθειες* (Γ' Έκδοση), Εκδόσεις Interbooks, Αθήνα.
9. Τζένος, Χ. (2004). «Καφές-Coffee-Café», *Food Service*, Νοέμβριος.
10. ΥΠΕΣΔΔΑ, ΚΕΔΚΕ και ΕΕΤΑΑ (2007). *Οδηγός Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος*, Εκδόσεις ΕΕΤΑΑ, Αθήνα.

II. ΝΟΜΟΙ

11. Αγορανομική Διάταξη 03/2012.
12. ΚΥΑ Αριθμ. 64321/Δ4/2008 (ΦΕΚ 1003/2008, τ. Β'): «Λειτουργία κυλικείων δημοσίων σχολείων».
13. ΚΥΑ Αριθμ. 10551/2007 (ΦΕΚ 246/2007, τ. Β'): «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και καταστήματος υγειονομικού ενδιαφέροντος επί θαλασσοπλοούντων πλοίων».
14. Ν. 4093/2012 (ΦΕΚ 222/12, τ. Α'): «Έγκριση Μεσοπρόθεσμου Πλαισίου Δημοσιονομικής Στρατηγικής 2013-2016 – Επείγοντα Μέτρα Εφαρμογής του Ν.

- 4046/2012 και του Μεσοπρόθεσμου Πλαισίου Δημοσιονομικής Στρατηγικής 2013-2016».
- 15.Ν. 4025/2011 (ΦΕΚ 228/2011, τ. Α'): «Ανασυγκρότηση φορέων κοινωνικής αλληλεγγύης, κέντρα αποκατάστασης, αναδιάρθρωση ΕΣΥ και άλλες διατάξεις».
- 16.Ν. 3212/2003 (ΦΕΚ 308/2000, τ. Α'): «Άδεια δόμησης, πολεοδομικές και άλλες διατάξεις θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Περιβάλλοντος και Δημοσίων Έργων».
- 17.Ν. 2831/2000 (ΦΕΚ 140/2000, τ. Α'): «Τροποποίηση των διατάξεων του Ν. 1577/1985 “Γενικός Οικοδομικός Κανονισμός” και άλλες πολεοδομικές διατάξεις”».
- 18.Π.Δ. 410/95 (ΦΕΚ 231/1995, τ. Α'): «Κωδικοποίηση σε ενιαίο κείμενο νόμου με τίτλο “Δημοτικός και Κοινοτικός Κώδικας” των ισχυουσών διατάξεων του Δημοτικού και Κοινοτικού Κώδικα όπως τροποποιήθηκαν και συμπληρώθηκαν».
- 19.Υ.Α. Υ1Γ/Γ.Π./οικ. 96605/2013 (ΦΕΚ 2800/2013, τ. Β'): «Τροποποίηση και συμπλήρωση της υπ' αριθμ. πρωτ. Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025/2013 (ΦΕΚ 2135, τ. Β', 29.8.2013) “Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, καντινών (σταθερών), χώρων εστίασης εντός των σχολείων και καθορισμός των προϊόντων που διατίθενται από αυτά εντός δημόσιων και ιδιωτικών σχολείων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης”».
- 20.Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025/2013 (ΦΕΚ 2135/2013, τ. Β'): «Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, καντινών (σταθερών), χώρων εστίασης εντός των σχολείων και καθορισμός των προϊόντων που διατίθενται από αυτά εντός δημόσιων και ιδιωτικών σχολείων Πρωτοβάθμιας και Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης».
- 21.Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 35797/2012 (ΦΕΚ 1199/2012, τ. Β'): «Πιστοποιητικό υγείας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος».
- 22.Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96967 (ΦΕΚ 2718/2012, τ. Β'): «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και πότων και άλλες διατάξεις».
- 23.Υ.Α. 14708/10.8.2007 (ΦΕΚ 1616, τ. Β'): «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των ελεγκτικών αρχών και φορέων του επίσημου ελέγχου τροφίμων».

III. ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΕΣ ΠΗΓΕΣ

- 24.<http://www.minagric.gr/index.php/el/for-farmer-2/2012-02-02-07-52-07/ellinikaproionta/1270-tiria>. Ανακτήθηκε στις 7 Ιανουαρίου 2014.
- 25.<http://www.education.vic.gov.au/Documents/school/principals/management/gfylman.pdf>, Department of Education and Early Childhood Development (2006) © Copyright State of Victoria. Ανακτήθηκε στις 11 Ιανουαρίου 2014.

ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

- Οργάνωση - λειτουργία - διαχείριση σχολικού κυλικείου ως επιχείρησης παρασκευής και διάθεσης τροφίμων, χυμών, αφεψημάτων
- Διαχείριση των πωλούμενων ειδών του σχολικού κυλικείου
- Εξυπηρέτηση των μαθητών, του προσωπικού και των επισκεπτών του σχολικού κυλικείου



Ινστιτούτο Μικρών Επιχειρήσεων
Γενική Συνομοσπονδία Επαγγελματιών Βιοτεχνών Εμπόρων Ελλάδας
Αριστοτέλους 46, 104 33 Αθήνα, Τηλ. 210 8846852, Fax. 210 8846853
www.imegseevee.gr • info@imegseevee.gr



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ
"ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ"
Προσανατολισμός στον Άνθρωπο



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης

