



ΟΡΘΗ ΕΠΑΝΑΛΗΨΗ

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΠΕΙΓΟΝ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Αθήνα 03/02/2014

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

Αριθ.πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ.10679

Ταχ. Δ/ση : Αριστοτέλους 17  
Ταχ.Κώδικας : 10433 Αθήνα  
Πληροφορίες : Χεργκελετζάκη Μ.  
Τηλέφωνο : 2132161346  
FAX : 2105237384

**ΠΡΟΣ :**

**Περιφέρεια Ιονίων Νήσων**  
**Περιφερειακή Ενότητα**  
**Κεφαλληνίας – Ιθάκης**  
1. Γρ. Αντιπεριφερειάρχη  
2. Δ/ση Δημόσιας Υγείας &  
Κοινωνικής Μέριμνας  
Μομφεράτου 30  
Τ.Κ. 28 100 Αργοστόλι

**ΘΕΜΑ:** «Λήψη μέτρων διασφάλισης της Δημόσιας Υγείας στο νησί της Κεφαλονιάς λόγω σεισμού»

**ΣΧΕΤ.:**

- α) Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθμ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29<sup>ης</sup> Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων
- β) Ο Νόμος 2520/1940 (ΦΕΚ 273/τ.Α/5-9-1940) Αναγκαστικός Νόμος «Περί Υγειονομικών Διατάξεων»
- γ) Η με αριθμ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ. 96967/2012 Υγειονομική Διάταξη (ΦΕΚ 2718/τ. Β/8-10-2012) με ΑΔΑ: Β43ΡΘ-ΤΑΦ «Υγειονομικοί Όροι και Προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις» και το υπ' αριθ. ΦΕΚ 3007/τ.Β/13-11-12 «Διορθώσεις σφαλμάτων της Υ1γ/Γ.Π./οίκ. 96967/2012 Υγειονομικής Διάταξης»
- δ) Η με αριθμ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ. 9420/19-01-2012 εγκύκλιος με ΑΔΑ:ΒΟΧΒΘ-ΝΞΨ με θέμα «Παροχή συσσιτίων και τροφίμων – Αρωγή στις κοινωνικά ασθενέστερες ομάδες»
- ε) Την με αριθμ. Πρωτ. ΔΥΓ2/οίκ.9283/28-01-2014 εγκύκλιο της Δ/σης Υγειονομικής Μηχανικής & Υγιεινής Περιβάλλοντος του Υπουργείου με ΑΔΑ: ΒΙΨ0Θ-ΛΓΤ

Με αφορμή την κατάσταση έκτακτης ανάγκης που δημιουργήθηκε από τη σεισμική δραστηριότητα που παρατηρείται το τελευταίο διάστημα στο νησί της Κεφαλονιάς, για τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας, επισημαίνουμε τα εξής:

**Α.** Ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δοθεί στη διασφάλιση της **ποιότητας των τροφίμων** με τα οποία σιτίζονται οι πληγέντες, οι οποίοι είναι ήδη καταπονημένοι και επιπλέον λόγω των συνθηκών διαβίωσής τους, ελλοχεύει αυξημένος κίνδυνος τροφιμογενών και άλλων λοιμώξεων.

Λόγω των εκτεταμένων καταστροφών καθώς και των συχνών και μεγάλης διάρκειας διακοπών του ηλεκτρικού ρεύματος, θεωρείται επιβεβλημένο να ενημερωθεί το κοινό για το σωστό και υγιεινό χειρισμό και συντήρηση των τροφίμων.

Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στη διατροφή των πληγέντων στους οποίους διανέμονται τρόφιμα, τα οποία προσφέρουν διάφορες κοινωνικές οργανώσεις, φορείς ή επιχειρήσεις τροφίμων, σε ότι αφορά τις συνθήκες παρασκευής, μεταφοράς, συντήρησης, στον τρόπο διανομής και κυρίως την ποιότητα κατά τον χρόνο διανομής.

Επισημαίνεται ότι η ασφάλεια των τροφίμων σε όλες τις φάσεις της αλυσίδας παραγωγής τους (πρώτες ύλες, παρασκευή, διατήρηση, διακίνηση, μεταφορά, αποθήκευση, διανομή κ.λ.π.), καθώς και η **προσωπική υγιεινή των χειριστών των τροφίμων** αποτελούν πρωταρχικής σημασίας παράγοντες ώστε να αποφευχθούν ενδεχόμενοι κίνδυνοι δημόσιας υγείας.

Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στον έλεγχο των τροφίμων κυρίως στις περιπτώσεις που γίνεται **μαζική προετοιμασία** και ιδιαίτερα όταν πρόκειται για **τρόφιμα ευαλλοίωτα**.

Προσοχή επίσης θα πρέπει να δοθεί στις περιπτώσεις όπου διανέμονται στους πληγέντες **τυποποιημένα τρόφιμα**. Θα πρέπει αυτά να διακινούνται με ασφάλεια και να αποθηκεύονται μέχρι την διανομή τους σε χώρους με απόλυτη τάξη, καθαριότητα και με συνθήκες συντήρησης τέτοιες ώστε να αποφεύγονται τυχόν αλλοιώσεις ή επιμολύνσεις τους.

Απαιτείται **εντατικοποίηση των ελέγχων** που διενεργούν οι αρμόδιες υπηρεσίες σε όλες τις φάσεις της αλυσίδας παραγωγής των τροφίμων, οι οποίοι θα πρέπει να είναι ενδεδειγμένοι και να καλύπτουν όχι μόνο την παρασκευή αλλά και την μεταφορά, προσωρινή αποθήκευση μέχρι την παράδοσή τους στους πληγέντες.

#### **Ενδεικτικά σημειώνουμε ότι:**

Αν διαπιστωθεί οποιαδήποτε αλλοίωση στην οσμή, τη γεύση, το χρώμα και την υφή των τροφίμων πρέπει οπωσδήποτε να απορριφθούν, μαγειρεμένα ή όχι.

- Να αποφεύγεται η παραμονή των τροφίμων εκτός ψυγείου.
- Τα προμαγειρεμένα τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματός τους.
- Να ελέγχεται πάντοτε η ημερομηνία λήξης στα συσκευασμένα τρόφιμα.
- Το έτοιμο φαγητό πρέπει να καταναλώνεται αμέσως μετά την διανομή του.
- Τα περισσεύματα φαγητού να πετάγονται στα απορρίμματα.
- Τα φρούτα και τα λαχανικά να πλένονται πολύ καλά πριν καταναλωθούν.
- Προσοχή στο γάλα, στα γιαούρτια, στα τυροκομικά προϊόντα, στα σάντουιτς και στα γλυκά. Να διατηρούνται εντός ψυγείου.
- Κονσέρβες φουσκωμένες, σκουριασμένες ή κτυπημένες να πετάγονται αμέσως.
- Να τηρούνται οι κανόνες ατομικής υγιεινής

**Β. Επίσης ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί και στις εγκαταστάσεις των ξενοδοχειακών μονάδων και των πλοίων, οι οποίες θα φιλοξενήσουν πληγέντες ή άτομα, τα οποία θα μεταβούν στις πληγείσες περιοχές για συνδρομή και βοήθεια.**

Ιδιαίτερη σχολαστικότητα απαιτείται στον έλεγχο που αφορά:

- Συστήματα κλιματισμού και αερισμού
- Πόσιμο νερό και ειδικότερα στο νερό που διατίθεται για ανθρώπινη κατανάλωση εντός των εγκαταστάσεων των πλοίων
- Αποχωρητήρια, διαχείριση λυμάτων και υγρών αποβλήτων
- Διαχείριση απορριμμάτων
- Προσωπικό (κανόνες ατομικής υγιεινής)
- Ποιότητα των τροφίμων

**Γ. Στα πλαίσια διασφάλισης της Δημόσιας Υγείας, ένα άλλο ζήτημα που πρέπει να διερευνηθεί από τις αρμόδιες Υπηρεσίες είναι η **εμβολιαστική κάλυψη των πληγέντων**, ιδίως των παιδιών. Η εν λόγω διερεύνηση θα γίνει από τη Δ/ση Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής**

Μέριμνας της Περιφερειακής Ενότητας Κεφαλληνίας, με σκοπό την άμεση παρέμβαση σε περιπτώσεις που αυτό απαιτείται για τη θωράκιση του πληθυσμού.

Τέλος υπενθυμίζουμε ότι η υγειονομική επιτήρηση θα πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή και με πνεύμα καλής συνεργασίας με τις συναρμόδιες υπηρεσίες, καθώς και με τους πλοιάρχους των πλοίων, τα οποία χρησιμοποιούνται ως καταλύματα, με απώτερο σκοπό τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Η υπηρεσία μας βρίσκεται σε 24ωρη ετοιμότητα να συνδράμει σε οτιδήποτε χρειασθεί.

Τηλ. Επικοινωνίας 1. Γεν. Δ/τρια Δημ. Υγείας & Ποιότητας Ζωής

κ. Αθηνά Κύρλεση 6937475259

2. Προϊστάμενος Δ/σης Δημόσιας Υγιεινής

κ. Κων/νος Σύρρος 6958476597, ο οποίος θα ενεργοποιεί και θα συντονίζει το πρόγραμμα εφημεριών - επιφυλακής των Ιατρών Δημόσιας Υγείας ΕΣΥ.

#### **ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ:**

##### **1. Περιφέρεια Ιονίων Νήσων**

**Περιφερειακή Ενότητα**

**Κεφαλληνίας – Ιθάκης**

Γρ. Περιφερειάρχη

##### **2. Δήμος Κεφαλληνίας (Γρ. Δημάρχου)**

Πλ. Βαλιάνη

28100 Αργοστόλι

##### **3. 6η ΥΠΕ (Γρ. Διοικητού)**

Πελοποννήσου, Ιονίων Νήσων, Ηπείρου και Δυτικής Ελλάδας

Νέα Εθνική Οδός Πατρών – Αθηνών

Υπάτης 1

26441 Πάτρα

##### **4 . ΚΕΕΛΠΝΟ**

Α) Γρ. Προέδρου

Β) Γρ. Δ/ντού

Αγράφων 3-5, 15123 Μαρούσι

Γ) ΚΕΔΥ

Αλ. Φλέμινγκ 32,

16672 Βάρη Αττικής

#### **ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:**

1. Γραφείο Υπουργού

2. Γραφεία Υφυπουργών

3. Γραφεία Γεν. Γραμματέων

4. Γραφεία Προϊσταμένων Γεν. Δ/σεων ΥΥ

5. Ε.Κ.ΕΠ.Υ

(Γρ. Διοικητού)

6. Δ/ση Υγιεινής Περιβάλλοντος &

Υγειονομικής Μηχανικής

7. Δ/ση Δημόσιας Υγιεινής

**Η ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ**

**ZETTA M. MAKPIH**

