

ΥΠΟΥΡΓΙΚΗ ΑΠΟΦΑΣΗ: Αριθ. Α1β/8577/83

Υγειονομικός έλεγχος των αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών.

(ΦΕΚ 526/Β/8-9-83)

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τον Α.Ν. 2520/40 «περί Υγειονομικών Διατάξεων».

Το Π.Δ. 544/77 «περί Οργανισμού του Υπουργείου Κοινωνικών Υπηρεσιών»

Το άρθρο 14 Ν. 1266/82, που τροποποίησε το άρθρο 12 Ν. 400/76 «περί Υπουργικού Συμβουλίου και Υπουργείων».

Την κοινή απόφαση του Προέδρου της Κυβερνήσεως και του Υπουργού Υγείας και Πρόνοιας 1512/82 για την ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Υγείας και Πρόνοιας (ΦΕΚ 856/Β/29-10-82).

Την υγειονομική Διάταξη Α1β/11261/81 με θέμα «Υγειονομικός Έλεγχος, γενικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών και ειδικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών» (ΦΕΚ 46/Β/8-2-8).

Τα σχετικά έγγραφα των Περιφερειακών Υγειονομικών Υπηρεσιών και Επαγγελματικών Οργανώσεων στα οποία διατυπώνονται προτάσεις για την τροποποίηση της Α1β/11261/81 Υγειονομικής Διατάξεως, αποφασίζουμε:

Αντικαθιστούμε την Α1β/11261/81 Υγειονομική Διάταξη με την παρούσα όμοια, η οποία θα ισχύει σε όλη την Επικράτεια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1

Υγειονομικός Έλεγχος

Άρθρο 1

Ορισμοί

1. «Υγειονομικός έλεγχος» είναι η λεπτομερής εξέταση από τις αρμόδιες Υγειονομικές Υπηρεσίες των τροφίμων ζωικής ή φυτικής προελεύσεως και των ποτών, καθώς και των αντικειμένων, των χώρων και των εγκαταστάσεων, που παρουσιάζουν υγειονομικό ενδιαφέρον, όπως αναλυτικά περιγράφονται κατωτέρω, στο άρθρο 2, για να διαπιστωθούν τυχόν δυσμενείς επιδράσεις στη δημόσια Υγεία και στο περιβάλλον γενικότερα.

Σκοπός του Υγειονομικού ελέγχου είναι η προστασία της Δημόσιας Υγείας.

2. «Υγειονομική Υπηρεσία» καλείται η αρμόδια για τα θέματα Δημόσιας Υγείας Υπηρεσία του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας, που βρίσκεται σε κάθε νομό, άσχετα από τη διοικητική της εξάρτηση.

Άρθρο 2

Που ασκείται ο Υγειονομικός έλεγχος

Αναλυτικά ο Υγειονομικός έλεγχος ασκείται, τακτικά ή έκτακτα, πλην των τροφίμων και ποτών, και:

Στους χώρους και στα μέσα παραγωγής, επεξεργασίας, βιομηχανοποίησης, εμπορίας, διακινήσεως, αποθηκεύσεως, συντηρήσεως, πωλήσεως και καταναλώσεως τροφίμων και ποτών.

Στα μαγειρεία, εστιατόρια και λοιπούς βοηθητικούς χώρους υγιεινής των εργοστασίων γενικά, ιδιωτικών κλινικών, οίκων ευγηρίας και άλλων παρόμοιων επιχειρήσεων.

Στα υγειονομικού ενδιαφέροντος καταστήματα και γενικά στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών (ξενοδοχεία ύπνου, αίθουσες δημόσιων θεαμάτων, κομμωτήρια, κουρεία, λουτρά, χώροι υγιεινής και κυλικεία υπαίθριων δημοσίων θεαμάτων, όπως θερινών κινηματογράφων και θεάτρων, αθλητικών γηπέδων, κ.τ.όμ., καθώς και κάθε είδους κατασκηνώσεις κλπ).

Στα κάθε είδους συγκοινωνιακά μέσα (ξηράς, θάλασσας και αέρος)

Στα κάθε είδους εργοστάσια, εργαστήρια και καταστήματα, οι συνθήκες λειτουργίας των οποίων είναι δυνατό να επιδράσουν δυσμενώς στη δημόσια υγεία και στο περιβάλλον γενικότερα.

Στις υδρεύσεις, αρδεύσεις, αποχετεύσεις και σε κάθε είδους άλλες τεχνικές εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος.

Στον τρόπο και στα μέσα συλλογής και αποκομιδής των απορριμάτων, καθώς και στους χώρους διαθέσεως τούτων.

Στις πτηνο ή κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις (βουστάσια, χοιροστάσια, ποιμνιοστάσια, πτηνοτροφία, κ.τ. όμ.), καθώς και στα σφαγεία, στα εργαστήρια κατεργασίας νωπών δερμάτων και σε άλλες παρόμοιες επιχειρήσεις.

Στα οποιαδήποτε μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, υποδήσεως, κλινοστρωμνής, βιβλίων κ.τ.ομ., τα οποία προορίζονται για εμπορία ή επεξεργασία και στους χώρους διαθέσεως, αποθηκεύσεως και επεξεργασίας αυτών.

Στους ανοικτούς, δημοσίους ή ιδιωτικούς, χώρους (δρόμοι, πλατείες, φυσικές ή τεχνητές κοιλότητες του εδάφους, αγροί, θερμοκήπια, αυλές, φωταγωγοί πολυκατοικιών και μεγάρων, ακτές ομαδικής κολυμβήσεως, κολυμβητικές δεξαμενές κ.τ. όμ.), καθώς και στις κατοικίες, σε περιπτώσεις δημιουργίας ανθυγιεινών εστιών, εφόσον οι ένοικοι τούτων δέχονται τον υγειονομικό έλεγχο ή, επί αρνήσεώς τους, εφόσον υπάρχει έγγραφη παραγγελία της αρμόδιας Εισαγγελικής Αρχής, όπως ο Νόμος ορίζει.

Άρθρο 3

Αρμόδιος Φορέας Υγειονομικού Ελέγχου

1. Αρμόδια και υπεύθυνη Υπηρεσία για τον προγραμματισμό του Υγειονομικού ελέγχου είναι η Διεύθυνση Δημόσιας Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας. Ο Δ/ντής της Δ/νσεως Δημόσιας Υγιεινής παρακολουθεί και εποπτεύει τον τρόπο εφαρμογής του Υγειονομικού Κανονισμού, προβαίνοντας ο ίδιος, όταν κρίνει σκόπιμο, στην άσκηση Υγειονομικού ελέγχου ή αναθέτοντας το έργο τούτο σε άλλους αρμόδιους Υγειονομικούς υπαλλήλους της Δ/νσεως Δημόσιας Υγιεινής.

2. Προκειμένου για υγειονομικό έλεγχο των τροφίμων ζωικής προελεύσεως και των εγκαταστάσεων παρασκευής, επεξεργασίας, αποθηκεύσεως, διακινήσεως, συντηρήσεως και διαθέσεως αυτών, αρμόδια και υπεύθυνη για τον προγραμματισμό του ελέγχου τούτου, σύμφωνα με την εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία είναι και η Δ/ση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας.

Άρθρο 4

Αρμόδια Όργανα Υγειονομικού Ελέγχου.

1. Η αρμοδιότητα για την άσκηση τον Υγειονομικού ελέγχου ανήκει στους Υγειονομικούς υπαλλήλους (Υγεινολόγοι Ιατροί, άλλοι Ιατροί και Επόπτες Δημοσίας Υγείας) της Δ/νσεως Δημοσίας Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας και των Υγειονομικών Υπηρεσιών των Νομαρχιών ή, προκειμένου για την περιοχή Νομαρχίας Αττικής, των Υγειονομικών Υπηρεσιών των Διαμερισμάτων αυτής.

2.- Ανεξαρτήτως των ανωτέρω, προκειμένου για υγειονομικό έλεγχο τροφίμων ζωικής προελεύσεως και των εγκαταστάσεων παρασκευής, επεξεργασίας, αποθηκεύσεως, συντηρήσεως, διακινήσεως και διαθέσεως αυτών, εφαρμόζονται και οι εκάστοτε ισχύουσες σχετικές διατάξεις των νομοθεσιών των Υπουργείων Γεωργίας και Δημόσιας Τάξεως, σύμφωνα με τις οποίες η αρμοδιότητα ασκήσεως του ανωτέρου υγειονομικού ελέγχου ανήκει και στους Κτηνιάτρους των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Εργασίας και της Αστυκτηνιατρικής Υπηρεσίας του Υπουργείου Δημοσίας Τάξεως.

3.- Είναι δυνατό κατά την άσκηση του υγειονομικού ελέγχου να συνεργάζονται με τους υπαλλήλους της παρ. 1 του παρόντος και υπάλληλοι άλλων Κρατικών Φορέων (Αστυνομικών Αρχών, Υπηρεσιών Κτηνιατρικής, Εμπορίου, Ε.Ο.Τ. κ. ά.), στην περίπτωση όμως αυτή η ευθύνη για τη σωστή διεξαγωγή του ελέγχου τούτου ανήκει κατά κύριο λόγο στους αρμόδιους Υγειονομικούς υπαλλήλους. Αν όμως πρόκειται για υγειονομικό έλεγχο τροφίμων ζωικής προελεύσεως, κατά τον οποίον συμπράττουν και Κτηνίατροι των Υπουργείων Γεωργίας ή Δημοσίας Τάξεως, η ευθύνη του χαρακτηρισμού των τροφίμων αυτών ανήκει στους ειδικούς αυτούς επιστήμονες κρατικούς υπαλλήλους.

4. -Δεν επιτρέπεται η άσκηση υγειονομικού ελέγχου από άλλους Κρατικούς υπαλλήλους ή υπαλλήλους Ν.Π.Δ.Δ. ή Οργανισμών χωρίς τη συμμετοχή κατ' αυτόν και αρμόδιου Υγειονομικού υπαλλήλου, με εξαίρεση τους ειδικούς για την κάθε περίπτωση επιστήμονες υπαλλήλους Κρατικών Φορέων αρμοδίων, βάσει της κειμένης νομοθεσίας, για τον υγειονομικό έλεγχο των τροφίμων και των χώρων παρασκευής, επεξεργασίας, αποθηκεύσεως, διακινήσεως, εμπορίας και διαθέσεως αυτών ή για σαφώς καθορισμένους υγειονομικούς ελέγχους, όπως είναι ο έλεγχος της ρυπάνσεως του περιβάλλοντος ή ο έλεγχος των εργασιακών χώρων.

5.- Υγειονομικός έλεγχος σε υπαίθριους χώρους, δημόσιους ή ιδιωτικούς, για την ανακάλυψη ή εξακρίβωση εστιών ρυπάνσεως του περιβάλλοντος, και στους πλανόδιους ή στάσιμους πωλητές τροφίμων, για τη διαπίστωση των συνθηκών διαθέσεως των πωλουμένων ειδών, ασκείται και από τα Όργανα των οικείων Αστυνομικών Αρχών ή της Αστυνομίας του οικείου Οργανισμού Τοπικής Αυτοδιοικήσεως, εφόσον η άσκηση του ελέγχου τούτου ανήκει στη δικαιοδοσία και των Υπηρεσιών αυτών.

6.- Χημικοί, υπάλληλοι των Περιφερειακών Υπηρεσιών του Υπουργείου Εμπορίου, οι οποίοι ασκούν έλεγχο τροφίμων και ποτών, εφαρμόζοντας τις σχετικές Διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και της Αγορανομικής νομοθεσίας, μπορούν να προβαίνουν σε περαιτέρω ενέργειες, κατά τα οριζόμενα στις σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις, αν κατά την άσκηση των καθηκόντων τους διαπιστώσουν ότι διαθέτονται στην κατανάλωση τρόφιμα ακατάλληλα ή επιβλαβή ή επικίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Άδειες ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων και επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος. Βιβλία υγειονομικών επιθεωρήσεων. Βιβλιάρια υγείας.

Άρθρο 5
Ορισμοί

I. –« Καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος» είναι τα καταστήματα, στα οποία γίνεται παρασκευή ή/ και διάθεση σε πελάτες («καθισμένους, όρθιους, περαστικούς) φαγητών ή γλυκισμάτων ή οποιουδήποτε άλλου παρασκευάσματος τροφίμων ή ποτών ή αποθήκευση ή συντήρηση ή εμπορία κάθε είδους τροφίμων ή ποτών, καθώς και τα καταστήματα προσφοράς υπηρεσιών εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί βλάβη στη δημόσια υγεία, όπως αναλυτικά αναφέρονται στην παρούσα και στις άλλες Υγειονομικές διατάξεις.

2. «Εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος» είναι τα εργαστήρια ή εργοστάσια, στα οποία γίνεται παρασκευή, επεξεργασία, συσκευασία, κλπ. χειρισμοί τροφίμων ή ποτών, χωρίς όμως απευθείας διάθεση των προϊόντων τους στο Καταναλωτικό Κοινό, καθώς και τα εργαστήρια ή εργοστάσια χάρτινων ή πλαστικών ή από οποιοδήποτε άλλο υλικό παρασκευαζομένων ειδών, τα οποία προορίζονται να χρησιμοποιηθούν για μια μόνο φορά ως περιέκτες τροφίμων ή ποτών ή ως μέσα ατομική υγιεινής, όπως αναλυτικά αναφέρονται στην παρούσα και στις άλλες Υγειονομικές Δ/ξεις.

Άρθρο 6.

Άδειες ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων, εργαστηρίων, και εργοστασίων υγειονομικού ενδιαφέροντος.

1.- Για την ίδρυση και λειτουργία καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος απαιτείται άδεια της οικείας Αστυνομικής Αρχής, χορηγούμενη με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, αν δεν προβλέπεται από το Νόμο τέτοια Επιτροπή, της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, ότι πληρούνται οι όροι των σχετικών Υγειονομικών διατάξεων.

2.- Εξαιρούνται από την υποχρέωση αποκτήσεως της ανωτέρω άδειας της Αστυνομικής Αρχής τα καταστήματα ή εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος, για τα οποία οι ειδικοί Νόμοι ή Διατάγματα προβλέπουν τη χορήγηση άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας από άλλο Κρατικό Φορέα με σύμφωνη γνώμη της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας ή της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή άλλου αρμόδιου Συλλογικού Οργάνου, στο οποίο συμμετέχει και εκπρόσωπος της Υγειονομικής Υπηρεσίας.

Επίσης εξαιρούνται από την υποχρέωση αποκτήσεως της ανωτέρω άδειας τα εργαστήρια και εργοστάσια οινοπνευματωδών ποτών, τεμαχισμού και αποστεώσεως κρέατος και παρασκευής κιμά, ελαιουργίας και μακαρονοποιίας, καθώς και οι κάθε είδους αλευρόμυλοι.

3. Αν από ειδικές διατάξεις Νόμου ή Δ/ματος προβλέπεται η χορήγηση άδειας λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος από άλλον Κρατικό Φορέα, χωρίς την προηγουμένη σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας, ο ενδιαφερόμενος οφείλει να αποκτήσει την άδεια της παρ. 1 του παρόντος άρθρου πριν από την άδεια, που προβλέπουν οι ανωτέρω ειδικές διατάξεις. Η παράγραφος αυτή δεν εφαρμόζεται στα εργαστήρια και εργοστάσια του τελευταίου εδαφίου της προηγούμενης παραγράφου.

Αν για την ίδρυση καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος απαιτείται, σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις Νόμου ή Δ/ματος κ.λπ., άδεια σκοπιμότητας εκδιδόμενη από τον Νομάρχη ή άλλη Αρχή, η προβλεπόμενη από το παρόν άρθρο άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας τούτου χορηγείται μετά την απόκτηση της ανωτέρω άδειας σκοπιμότητας, αντίγραφο της οποίας επισυνάπτεται στην αίτηση του ενδιαφερόμενου μαζί με τα αναφερόμενα στο άρθρο 7 της παρούσας άλλα δικαιολογητικά.

4. Η άδεια της παρ. 1 του παρόντος άρθρου χορηγείται σε φυσικά ή νομικά πρόσωπα (εταιρικές επιχειρήσεις, συνεταιρισμοί κ.λπ.) και ισχύει για το κτίριο και τους χώρους, για τους οποίους έχει εκδοθεί, χωρίς χρονικούς περιορισμούς. Κατ' εξαίρεση, οι άδειες, που

χορηγούνται με βάση τις Αστυνομικές Διατάξεις «περί υπαιθρίων επαγγελματιών», σε συνδυασμό με τις διατάξεις των οικείων άρθρων της παρούσας, ισχύουν για ορισμένο χρόνο, σύμφωνα με τις Αστυνομικές αυτές Διατάξεις.

Οι άδειες ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων, εργαστηρίων και εργοστασίων υγειονομικού ενδιαφέροντος, που έχουν εκδοθεί σύμφωνα με την παρ. 6 άρθρου 1 της ΠΥ/6001/67 Υγειονομικής Διατάξεως, έστω και αν δεν έχουν ανανεωθεί μετά τη λήξη τους, ή με την παρ. 4 ή 8 του άρθρου 6 της ΑΙβ/11261/81 όμοιας, εξακολουθούν να ισχύουν χωρίς χρονικούς περιορισμούς, εφόσον δεν συντρέχουν οι αναφερόμενοι στο άρθρο ΙΙ της παρούσας λόγοι ανακλήσεώς τους. Οι κάτοχοι όμως των ανωτέρω αδειών οφείλουν να καταβάλουν κάθε δυνατή προσπάθεια, σύμφωνα με το άρθρο 53 της παρούσας, για την προσαρμογή όσο είναι δυνατό, των εγκαταστάσεων τους στις απαιτήσεις των σχετικών διατάξεων της παρούσας και άλλων συναφών Υγειονομικών Διατάξεων, Διαταγμάτων κ.λπ. και για την εξασφάλιση υγιεινότερων συνθηκών λειτουργίας τους.

Προκειμένου περί εταιρικών επιχειρήσεων, η άδεια εκδίδεται στο όνομα είτε του νομίμως οριζόμενου εκπροσώπου της, είτε της επιχειρήσεως, στην τελευταία όμως περίπτωση η επιχείρηση, με πράξη της κοινοποιούμενη στις αρμόδιες Υγειονομικές και Αστυνομικές Αρχές οφείλει να ορίσει έναν από τους εταίρους της ως υπεύθυνο για την τήρηση των απαιτήσεων των εκάστοτε ισχυουσών Υγειονομικών Διατάξεων.

5.- Θεωρείται ίδρυση νέου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος και συνεπώς απαιτείται νέα άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας τούτου η μεταφορά ή επέκταση ή αλλαγή ή μεταβίβασή του, καθώς και η ουσιώδης τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας του, εκτός αν, κατά τις διαπιστώσεις της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, η γινομένη τροποποίηση είχε σαν συνέπεια τη βελτίωση των υγειονομικών συνθηκών λειτουργίας τούτου.

Ως μεταβίβαση καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος εννοείται και η εκχώρηση με ενοίκιο της εκμεταλλεύσεως των εγκαταστάσεων (οίκημα, εξοπλισμός κ.λπ.) τούτου από τον κάτοχο της άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας του σε άλλο πρόσωπο.

Για τη χορήγηση της απαιτούμενης άδειας λόγω μεταφοράς ή επεκτάσεως ή αλλαγής ή ουσιώδους τροποποίησης των υγειονομικών όρων λειτουργίας του ή μεταβιβάσεως καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, θα ακολουθείται η ίδια διαδικασία, όπως και προκειμένου για άδεια νεοιδρυόμενου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, που καθορίζει το άρθρο 8 της παρούσας, και θα λαμβάνονται υπόψη οι Υγειονομικές Διατάξεις και άλλες διατάξεις της σχετικής νομοθεσίας, που ισχύουν κατά τον χρόνο υποβολής της αιτήσεως του ενδιαφερομένου για την απόκτηση της νέας άδειας.

Εξαιρετικά, σε περιπτώσεις συνταξιοδοτήσεως ή θανάτου του προσώπου, στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί η άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, και της τυχόν μεταβιβάσεως τούτου στη σύζυγο ή στα τέκνα ή σε συντηρούμενα απ' αυτό αδέρφια του ανωτέρω προσώπου, η άδεια λειτουργίας του αντικαθίσταται υποχρεωτικά με νέα άδεια, εκδιδόμενη στο όνομα του προσώπου, στο οποίο μεταβιβάζεται, χωρίς να ακολουθηθεί η διαδικασία του άρθρου 8 της παρούσας. Τούτο δεν ισχύει σε περιπτώσεις που, πέρα από την ανωτέρω μεταβίβαση, έχει γίνει και μεταφορά ή επέκταση ή αλλαγή ή ουσιώδης τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, οπότε για την έκδοση της νέας άδειας εφαρμόζεται το άρθρο 8 της παρούσας.

Η αντικατάσταση, για οποιοδήποτε λόγο, του εκπροσώπου εταιρικής επιχειρήσεως, στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί η άδεια λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή

εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, από άλλον συνétaιρο δεν θεωρείται μεταβίβαση του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, εφόσον, προκειμένου για προσωπική εταιρεία δεν αποχώρησαν όλα τα πρόσωπα, που την ίδρυσαν, ή, προκειμένου για ανώνυμη εταιρεία η πλειοψηφία των μετόχων της εξακολουθεί να υπάρχει στα ιδρυτικά μέλη της.

Στις περιπτώσεις του προηγούμενου εδαφίου η άδεια λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου αντικαθίσταται με νέα άδεια, εκδιδόμενη στο όνομα του νέου εκπροσώπου της εταιρικής επιχειρήσεως χωρίς να τηρηθεί η διαδικασία του άρθρου 8 της παρούσας, με την επιφύλαξη της διατάξεως του επομένου εδαφίου. Κατά τον ίδιο τρόπο αντικαθίσταται η άδεια λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, αν ζητηθεί η προσθήκη σ' αυτήν του ονόματος και άλλου συνεταιίρου.

Τα ανωτέρω δεν ισχύουν στις ακόλουθες περιπτώσεις, οπότε απαιτείται νέα άδεια, για την έκδοση της οποίας ακολουθείται η περιγραφόμενη στο άρθρο 8 της παρούσας διαδικασία, ήτοι:

αν προκειμένου για προσωπική εταιρεία, έχουν αποχωρήσει όλα τα πρόσωπα, που την ίδρυσαν.

αν προκειμένου για ανώνυμη εταιρεία, η πλειοψηφία των μετόχων αυτής έπαυσε να ανήκει στα ιδρυτικά μέλη της.

αν παράλληλα με τη μεταβολή της εκπροσωπήσεως της εταιρικής επιχειρήσεως, έχει γίνει και μεταφορά ή επέκταση ή αλλαγή ή ουσιώδης τροποποίηση των υγειονομικών όρων λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου αυτής.

Μέχρι την αντικατάσταση της άδειας λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος εταιρικής επιχειρήσεως λόγω αλλαγής του εκπροσώπου της, στο όνομα του οποίου είχε εκδοθεί η προηγούμενη άδεια, η εταιρική επιχείρηση οφείλει να ορίσει εκπρόσωπό της ως υπεύθυνο για την τήρηση των επιβαλλομένων με την εκάστοτε ισχύουσα υγειονομική νομοθεσία όρων.

Τα αναφερόμενα ανωτέρω για τις εταιρικές επιχειρήσεις εφαρμόζονται και προκειμένου για επιχειρήσεις (καταστήματα, εργαστήρια, εργοστάσια) υγειονομικού ενδιαφέροντος των κάθε είδους Συνεταιρισμών.

6. Η άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος θα διατηρείται σε καλή κατάσταση εντός υαλόφρακτου πλαισίου, το οποίο θα είναι αναρτημένο σε εμφανές σημείο του χώρου της επιχειρήσεως.

7. Σε περίπτωση μεταφοράς ή μεταβιβάσεως καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και επί διακοπής της λειτουργίας του για διάφορες αιτίες, πλην της ανωτέρας βίας, επί χρονικό διάστημα πέραν του έτους, η άδεια λειτουργίας τούτου παύει να ισχύει και επιστρέφεται υποχρεωτικώς και ανυπερθέτως από τον κάτοχό της στην οικεία Αστυνομική Αρχή για ακύρωση.

Αν ο ενδιαφερόμενος επιθυμεί να επαναλειτουργήσει το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο του μετά την επί ένα έτος και πλέον διακοπή της λειτουργίας του, ζητεί αρμοδίως την έκδοση νέας άδειας, για τη χορήγηση της οποίας θα κρίνεται τούτο βάσει των διατάξεων της ισχύουσας κατά την υποβολή της αιτήσεως του ενδιαφερομένου σχετικής νομοθεσίας.

Επί εκδόσεως νέας άδειας λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος λόγω επεκτάσεως ή αλλαγής ή ουσιώδους τροποποιήσεως των υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων λειτουργίας τούτου, η παλιά άδεια επιστρέφεται στην οικεία Αστυνομική Αρχή, επισυναπτόμενη στη σχετική αίτηση του ενδιαφερομένου για την έκδοση της νέας άδειας.

Αν διαπιστωθεί ότι κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος λειτουργεί βάσει αδείας, που έχει εκδοθεί στο όνομα προσώπου, το οποίο έπαυσε να εκμεταλλεύεται τούτο, η Αστυνομική Αρχή επιβάλλει το κλείσιμό του, επειδή λειτουργεί παρανόμως, χωρίς την απαιτούμενη άδεια λειτουργίας, και ασκεί ποινική δίωξη τόσο κατά του νέου νομέα του, όσο και κατά του κατόχου της παλιάς άδειας.

Τα εδάφια πρώτο και τέταρτο της παρούσας παραγράφου έχουν εφαρμογή και σε περιπτώσεις, που το πρόσωπο στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος θα εκχωρήσει με ενοίκιο την εκμετάλλευση των εγκαταστάσεων (οίκημα, εξοπλισμός κλπ.) τούτου σε άλλο πρόσωπο.

8. Σε σεισμόπληκτες περιοχές επιτρέπεται η χορήγηση προσωρινής άδειας λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, μεταστεγαζόμενου αναγκαστικά λόγω καταστροφής του οικήματος, στο οποίο στεγάζονταν τούτο κατά τον χρόνο που συνέβησαν οι σεισμοί, εφόσον το κατάστημα ή εργαστήριο, θα εξακολουθεί να λειτουργεί και στον νέο χώρο υπό τον ίδιο, όπως και πριν, φορέα.

Η ανωτέρω προσωρινή άδεια λειτουργίας εκδίδεται από την οικεία Αστυνομική Αρχή κατόπιν σύμφωνης γνώμης της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας, ότι το οίκημα, στο οποίο θα λειτουργήσει το κατάστημα ή το εργαστήριο, πληροί τους αναφερομένους τουλάχιστον στο άρθρο 51 της παρούσας υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις.

Η διάρκεια της ανωτέρω άδειας θα είναι διετής, μπορεί όμως να παραταθεί μέχρι το διπλάσιο, αν η αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, η οικεία Υγειονομική Υπηρεσία διαπιστώσει ότι στην περιοχή δεν έχουν εξασφαλισθεί ακόμη οι προϋποθέσεις οριστικής στεγάσεως του καταστήματος ή εργαστηρίου σε κατάλληλο κτίριο.

Για την οριστική εγκατάσταση σεισμόπληκτου καταστήματος ή εργαστηρίου υγειονομικού ενδιαφέροντος σε ανοικοδομημένο οίκημα, είτε στο ίδιο στο οποίο στεγάζονταν πριν από την καταστροφή του από τους σεισμούς, είτε σε άλλο, απαιτείται νέα άδεια λειτουργίας του. Για τη χορήγηση της νέας αυτής άδειας το ανωτέρω κατάστημα ή εργαστήριο κρίνεται ως προς τους χώρους του με βάση το σχετικό νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά την αρχική ίδρυση του στο οίκημα που καταστράφηκε από τους σεισμούς.

Το προηγούμενο εδάφιο έχει εφαρμογή και στα σεισμόπληκτα καταστήματα ή εργαστήρια υγειονομικού ενδιαφέροντος, για τα οποία αφότου εγκαταστάθηκαν οριστικά σε ανοικοδομημένα οικήματα δεν έχει χορηγηθεί η απαιτούμενη, σύμφωνα με τα ανωτέρω, νέα άδεια.

Η παρούσα παράγραφος εφαρμόζεται και στα καταστήματα ή εργαστήρια υγειονομικού ενδιαφέροντος, που έχουν πληγεί από κάθε είδους άλλες θεομηνίες.

9. Τα καταστήματα, εργαστήρια και εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος, που λειτουργούν χωρίς την προβλεπόμενη από το παρόν άρθρο άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας, κλείονται αυτεπαγγέλτως από την οικεία Αστυνομική Αρχή, οι δε παραβάτες διώκονται και τιμωρούνται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Α.Ν. 2720/40.

Η υποβολή στην οικεία Αστυνομική Αρχή της αιτήσεως του ενδιαφερομένου και των αναφερομένων στο άρθρο 7 της παρούσας δικαιολογητικών για την απόκτηση άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος δεν αναστέλλει την εφαρμογή της διατάξεως του προηγούμενου εδαφίου.

Άρθρο 7

Δικαιολογητικά - Σχεδιαγράμματα.

1. Για την απόκτηση της άδειας του προηγούμενου εδαφίου ο ενδιαφερόμενος καταθέτει στην οικεία Αστυνομική Αρχή σχετική αίτηση, στην οποία επισυνάπτονται τα σχεδιαγράμματα κατόψεως των χώρων του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, το προβλεπόμενο από τον Νόμο παράβολο και οι τυχόν απαιτούμενες, ανάλογα με την περίπτωση, βεβαιώσεις ή δηλώσεις, που ορίζουν τα άρθρα 15 παρ. 1, 3, 5, 7 και 9, 21 παρ. 3, 37 παρ. 4α (1), 38 παρ. 3α (1), 39 παρ.4α (1), 41, 51 παρ.2γ κ.ά, της παρούσας ή άλλες Υγειονομικές Διατάξεις, καθώς και κάθε άλλο δικαιολογητικό, που θα ζητήσει η Αστυνομική Αρχή, ως αρμόδια για τον έλεγχο εφαρμογής άλλων Νομοθεσιών (στοιχεία νομιμότητας κτιρίου, απόσπασμα Ποινικού Μητρώου, κ.ά.).

Πλην των ανωτέρω δικαιολογητικών η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, εφόσον το κρίνει σκόπιμο, να καλέσει εγγράφως ή προφορικά τον ενδιαφερόμενο να υποβάλει συμπληρωματικά στοιχεία, να δώσει διευκρινήσεις ή να προβεί σε συμπληρώσεις κλπ. των δικαιολογητικών του, σύμφωνα με τις διατάξεις των ειδικών άρθρων της παρούσας.

2. Τα ανωτέρω σχεδιαγράμματα θα συντάσσονται από διπλωματούχο μηχανικό ή υπομηχανικό ή εργοδηγό ή σχεδιαστή υπό κλίμακα 1:50 σε τρία αντίτυπα, θα απεικονίζονται δε σ' αυτά λεπτομερώς όλοι οι χώροι της επιχειρήσεως και θα αναφέρονται με ακρίβεια οι διαστάσεις (μήκος, πλάτος, ύψος) και ο προσορισμός του κάθε χώρου. Ακόμη θα αποτυπώνονται και οι τυχόν υπαίθριοι χώροι, εφόσον πρόκειται να χρησιμοποιηθούν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων καταστήματος των άρθρων 37, 38, 39 και 41 της παρούσας.

Ειδικά, προκειμένου για Σούπερ Μάρκετς και μικτά καταστήματα τροφίμων, στα σχεδιαγράμματα θα σημειώνονται, και οι νοητώς χωρισμένοι χώροι, που προορίζονται για την εγκατάσταση του κάθε τμήματος τούτων, για δε τα παντοπωλεία και τις αποθήκες τροφίμων χονδρικού εμπορίου θα σημειώνονται οι νοητώς καθορισμένοι χώροι τοποθετήσεως ειδών καθαρισμού, αποσμητικών χώρων, εντομοκτόνων και άλλων ειδών άσχετων με τα τρόφιμα, επιτρεπόμενων να πωλούνται στα καταστήματα αυτά σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της παρούσας.

Προκειμένου για μικρά καταστήματα και εργαστήρια υγειονομικού ενδιαφέροντος, που βρίσκονται σε οικισμούς κάτω των 5.000 κατοίκων, μπορεί να γίνουν δεκτά σχεδιαγράμματα, συνταγμένα από κατάλληλο και έμπειρο πρόσωπο, εφόσον έχουν συνταχθεί σύμφωνα με τα ανωτέρω και θα ανταποκρίνονται πλήρως στην πραγματικότητα.

Γενικά, σχεδιαγράμματα που δεν έχουν συνταχθεί σύμφωνα με τα ανωτέρω και δεν ανταποκρίνονται πλήρως στην πραγματικότητα επιστρέφονται στον ενδιαφερόμενο ως απαράδεκτα.

3. Αν κατά την επιθεώρηση καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος διαπιστωθεί αρμοδίως η συνδρομή των όρων και προϋποθέσεων, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις της παρούσας και των άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων, τα τρία αντίτυπα των ανωτέρω σχεδιαγραμμάτων υπογράφονται από τα αρμόδια υπηρεσιακά Όργανα, τα οποία ενήργησαν τον Υγειονομικό έλεγχο, και θεωρούνται από τον Προϊστάμενο της Υγειονομικής Υπηρεσίας, και ακολούθως το μεν ένα αντίτυπο παραμένει στον οικείο φάκελο της Υγειονομικής Υπηρεσίας, τα δε άλλα δύο επιστρέφονται στην οικεία Αστυνομική Αρχή, η οποία παραδίδει το ένα αντίτυπο στον ενδιαφερόμενο για να το διατηρήσει μαζί με την άδεια λειτουργίας εντός υαλοφρακτου πλαισίου, αναρτημένο σε κατάλληλη θέση του χώρου των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεώς του και κρατάει το άλλο αντίτυπο στο αρχείο της.

Άρθρο 8

Διαδικασία εκδόσεως της άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας

1. Η Αστυνομική Αρχή διαβιβάζει στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία την αίτηση του ενδιαφερομένου για τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου του, στην οποία επισυνάπτονται και όλα τα απαραίτητα για την άσκηση του υγειονομικού ελέγχου δικαιολογητικά.

2. Η Υγειονομική Υπηρεσία, εντός προθεσμίας δέκα το πολύ ημερών, αφότου θα παραλάβει την ανωτέρω αίτηση, πρέπει να αναθέτει στην αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, στα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα την άσκηση του απαραίτητου υγειονομικού ελέγχου των χώρων και της συγκροτήσεως της νεοϊδρυόμενης επιχειρήσεως, για να διαπιστωθεί αν συντρέχουν οι υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις της παρούσας και των άλλων Υγειονομικών Διατάξεων.

Προκειμένου για καταστήματα, εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος, που ιδρύονται εκτός της έδρας της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ο ανωτέρω έλεγχος μπορεί να ενεργηθεί σε προθεσμία μεγαλύτερη των δέκα ημερών, όχι όμως πέραν του 20ημέρου, αφότου θα φθάσει η σχετική αίτηση στην Υγειονομική Υπηρεσία, αναλόγως των δυνατοτήτων της Υπηρεσίας αυτής για την κίνηση των αρμοδίων υπαλλήλων της.

Κατά τον ανωτέρω υγειονομικό έλεγχο οι αρμόδιοι υπάλληλοι είναι δυνατόν να λαμβάνουν κατά προσέγγιση, το πολύ μέχρι 50% του αναφερόμενους στις σχετικές διατάξεις της παρούσας και των άλλων ισχυουσών Υγειονομικών Διατάξεων, Δ/γμάτων, κλπ, αριθμούς, που επηρεάζουν τα ελάχιστα απαιτούμενα κατά περίπτωση ύψη ή άλλες διατάξεις, εμβαδά και αποστάσεις, καθώς και τον αριθμό των κατοίκων ή των πελατών της.

3. Μετά την άσκηση του απαραίτητου υγειονομικού ελέγχου του νεοϊδρυόμενου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, επιστρέφει στην Αστυνομική Αρχή την αίτηση του ενδιαφερομένου μαζί με τα σχετικά δικαιολογητικά και τα δύο αντίτυπα των σχεδιαγραμμάτων υπογραμμένα και θεωρημένα σύμφωνα με την παρ. 3 του προηγούμενου άρθρου, αν το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο κριθεί κατάλληλο για την απόκτηση της ζητούμενης αδειάς ή και τα τρία αντίγραφα των σχεδιαγραμμάτων ανυπόγραφα και αθεώρητα, αν αυτό κριθεί ακατάλληλο. Στο σχετικό διαβιβαστικό έγγραφο της Υγειονομικής Υπηρεσίας, πλην των ανωτέρω αναφερομένων στοιχείων, επισυνάπτεται και η γνωμοδότηση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής (σε ένα αντίτυπο, αν είναι θετική, ή σε δύο αντίτυπα, αν είναι αρνητική) άλλως, αν ο Νόμος δεν προβλέπει τη συγκρότηση τέτοιων Επιτροπών, η Υγειονομική Υπηρεσία με το εν λόγω έγγραφο της γνωμοδοτεί για την καταλληλότητα ή μη των χώρων συγκροτήσεως και του εξοπλισμού της νεοϊδρυόμενης επιχειρήσεως.

4. Αν κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος παρουσιάζει μικροελλείψεις, οι οποίες είναι δυνατό να συμπληρωθούν σε ελάχιστο χρονικό διάστημα, η αρμόδια υγειονομική επιτροπή, ή εν ελλείψει, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν το ζητήσει ο ενδιαφερόμενος, να ορίσει εύλογη προθεσμία, το πολύ δέκα ημερών, για τη συμπλήρωση των ελλείψεων και μετά τη λήξη της προθεσμίας αυτής να επαναλάβει τον υγειονομικό έλεγχο, ενεργώντας περαιτέρω σύμφωνα με την προηγούμενη παράγραφο.

5. Αν κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος κριθεί ακατάλληλο, γιατί δεν πληροί ουσιώδεις υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, καθοριζόμενους από τις σχετικές διατάξεις της παρούσας και των εκάστοτε ισχυουσών άλλων σχετικών Υγειονομικών διατάξεων ή γενικά της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας, στη γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής, ή εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας θα αναφέρονται σαφώς και λεπτομερώς οι διαπιστώσεις των αρμοδίων υπηρεσιακών Οργάνων, που ενήργησαν τον υγειονομικό έλεγχο, στις οποίες στηρίχθηκε η ανωτέρω γνωμοδότηση. Αν έχουν διαπιστωθεί ελλείψεις, οι οποίες είναι δυνατόν να

συμπληρωθούν, στη γνωμοδότηση αυτή θα καταχωρούνται και οι αναγκαίες συμπληρώσεις ή βελτιώσεις, που πρέπει να γίνουν για να χορηγηθεί η ζητούμενη άδεια.

Η ανωτέρω αρνητική γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή της Υγειονομικής Υπηρεσίας συντάσσεται σε τρία αντίτυπα, από τα οποία τα δύο αντίτυπα μεταβιβάζονται στην Αστυνομική Αρχή, μαζί με την άλλη αλληλογραφία, όπως ορίζεται στην παρ. 3 του παρόντος. Η Αστυνομική Αρχή επιδίδει, κατά τη νόμιμη διαδικασία, στον ενδιαφερόμενο το ένα αντίτυπο της γνωμοδοτήσεως για την ενημέρωσή του.

6. Αν ο ενδιαφερόμενος συμπληρώσει τις ελλείψεις, τις οποίες διαπίστωσαν τα αρμόδια υπηρεσιακά Όργανα, που ενήργησαν τον ανωτέρω υγειονομικό έλεγχο, ζητεί με νέα αίτησή του προς την Αστυνομική Αρχή την επανεξέταση των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεώς του, για την οποία ακολουθείται η πιο πάνω περιγραφόμενη διαδικασία.

7. Κατά της αρνητικής γνωμοδοτήσεως της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Επιτροπής στη Β'θμια Υγειονομική Επιτροπή, ή αν ο Νόμος δεν προβλέπει τη συγκρότηση τέτοιων Επιτροπών, στον Νομάρχη ζητώντας την επανεξέταση των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεώς του.

Κατά τον επανέλεγχο των ανωτέρω εγκαταστάσεων, κατόπιν της προαναφερόμενης προσφυγής του ενδιαφερομένου, η αρμόδια Β'θμια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα της Υγειονομικής Υπηρεσίας εξετάζουν αν πράγματι αυτές παρουσιάζουν τις ελλείψεις εξαιτίας των οποίων το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο κρίθηκε πρωτοβαθμίως ως ακατάλληλο, και γενικά αν πληρούν τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που καθορίζει η σχετική υγειονομική νομοθεσία, η οποία εφαρμόζεται χωρίς παρεκκλίσεις και κατά τον ανωτέρω επανέλεγχο.

8. Η Αστυνομική Αρχή δεσμεύεται από την καταφατική γνωμοδότηση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας και οφείλει να χορηγήσει τη ζητούμενη άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας, εκτός αν διαπιστώσει ότι δεν συντρέχουν οι όροι και προϋποθέσεις, που προβλέπονται από άλλες, πλην των Υγειονομικών Διατάξεων, διατάξεις Νόμων, Διαταγμάτων, Αστυνομικών Διατάξεων, κ.λπ.

Επίσης η Αστυνομική Αρχή οφείλει να χορηγήσει τη ζητούμενη άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, αν έχει εκδοθεί αρμοδίως αρνητική γνωμοδότηση.

9. Η οικεία Αστυνομική Αρχή κοινοποιεί την κατά τα ανωτέρω χορηγούμενη άδεια στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία για ενημέρωσή του, τηρούμενου ιδιαίτερου για την κάθε περίπτωση φακέλου. Ο φάκελος αυτός θα περιέχει, πλην της ανωτέρω άδειας, και το ένα από τα τρία αντίτυπα του σχεδιαγράμματος του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υπογεγραμμένο και θεωρημένο, σύμφωνα με την παρ. 3 του προηγούμενου άρθρου, αντίγραφο της σχετικής γνωμοδοτήσεως της Υγειονομικής Επιτροπής, ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, καθώς και κάθε άλλο έγγραφο που σχετίζεται με την έκδοση της ανωτέρω αδειάς.

Άρθρο 9

Προέλεγχος καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος

1. Ο ενδιαφερόμενος να ιδρύσει κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος, πριν από κάθε άλλη ενέργειά του (υπογραφή συμβολαίου αγοραπωλησίας ή μισθώσεως του χώρου, διαμόρφωση των χώρων, συγκρότηση του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, κ.λπ.), μπορεί, αν το επιθυμεί, να ζητήσει από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία πληροφορίες σχετικά με το αν επιτρέπεται η χρήση του ανωτέρω χώρου για τον σκοπό, για τον οποίο προορίζεται, αν το ύψος και το εμβαδόν τούτου είναι το προβλεπόμενο από τις οικείες διατάξεις της παρούσης και γενικά της ισχύουσας

σχετικής Υγειονομικής Νομοθεσίας, και ακόμη, να ενημερωθεί για τους όρους, που πρέπει να πληρούν οι χώροι και οι εγκαταστάσεις της υπό ίδρυση επιχειρήσεως, (ύδρευση, αποχέτευση, αερισμός, φωτισμός, συγκρότηση, εξοπλισμός κλπ), και για τις βελτιώσεις που πρέπει να κάνει.

2. Κατά την επίσκεψή του στην Υγειονομική Υπηρεσία ο ενδιαφερόμενος προσκομίζει τα αναφερόμενα στο άρθρ. 7 της παρούσας σχεδιαγράμματα σε δύο αντίτυπα, στα οποία έχουν αποτυπωθεί με ακρίβεια οι χώροι, οι προοριζόμενοι για την εγκατάσταση της υπό ίδρυση επιχειρήσεως, και, απαραίτητα, θα φαίνεται το ύψος και το εμβαδόν τούτων, καθώς και αν ο χώρος είναι σε ισόγειο, υπόγειο, ή όροφο. Πέρα από τα σχεδιαγράμματα αυτά, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν χρειαστεί, να ζητήσει από τον ενδιαφερόμενο να της προσκομίσει και άλλα επίσημα στοιχεία, όπως είναι, σε περιπτώσεις υπογείου χώρου, η βεβαίωση της Υπηρεσίας Πολεοδομίας ότι ο χώρος αυτός είναι κυρίως χρήσεως προοριζόμενος για κατάστημα.

3. Με βάση τα ανωτέρω σχεδιαγράμματα και άλλα στοιχεία ή, αν σε εξαιρετικές περιπτώσεις χρειασθεί, και με επιτόπιο έλεγχο από αρμόδιο υπάλληλο, η Υγειονομική Υπηρεσία εξετάζει αν ο χώρος, που προορίζεται για την εγκατάσταση της υπό ίδρυση επιχειρήσεως, προσφέρεται κατ' αρχήν για τον σκοπό αυτόν (επαρκές εμβαδόν και ύψος, χώρος κυρίως χρήσεως, κ.λπ.). Αν το αποτέλεσμα της ανωτέρω εξετάσεως είναι θετικό, η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία υποδεικνύει στον ενδιαφερόμενο τις αναγκαίες βελτιώσεις ή πρόσθετες κατασκευές, που ενδεχομένως πρέπει να κάνει ακόμη, και ενημερώνει αυτόν για τις σχετικές διατάξεις της παρούσας ή/ και άλλων Υγειονομικών Δ/ξεων, Δ/μάτων, κλπ., που αναφέρονται στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό του υπό ίδρυση καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, ώστε τελικά οι χώροι, η συγκρότηση και ο εξοπλισμός τούτου να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της σχετικής Υγειονομικής Νομοθεσίας.

4. Οι τυχόν υποδεικνυόμενες κατασκευές και βελτιώσεις των χώρων και, απαραίτητα, οι απαιτούμενοι, σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως, Δ/ματος, κλπ, χώροι και τα εμβαδά τούτων, ο αναγκαίος αριθμός των αποχωρητηρίων κλπ, θα σημειώνονται στα προσκομιζόμενα από τον ενδιαφερόμενο σχεδιαγράμματα, τα οποία θα υπογράφονται από τον αρμόδιο υπάλληλο, που ασχολήθηκε με την εξέταση τούτων και την παροχή των ανωτέρω πληροφοριών, και από τον Προϊστάμενο της Υγειονομικής Υπηρεσίας. Το ένα από τα σχεδιαγράμματα αυτά επιστρέφεται στον ενδιαφερόμενο και το άλλο παραμένει στο αρχείο της Υγειονομικής Υπηρεσίας σε ιδιαίτερο φάκελο, που από τη στιγμή αυτή δημιουργείται (άρθρο 8 παρ. 9).

Οι αρμόδιοι υπάλληλοι, που υπογράφουν τα ανωτέρω σχεδιαγράμματα, είναι υπεύθυνοι, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της διοικητικής Νομοθεσίας, για τη σωστή πληροφόρηση των ενδιαφερομένων, ενεργώντας με ακρίβεια μέσα στα πλαίσια των διατάξεων της παρούσας ή άλλης σχετικής Υγειονομικής Διατάξεως, Διατάγματος, κ.λπ.

5. Το αποτέλεσμα του ανωτέρω προελέγχου δεν δεσμεύει την αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, την Υγειονομική Υπηρεσία κατά τον τελικό υγειονομικό έλεγχο του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, στο οποίο αναφέρεται τούτο, για τη χορήγηση της ζητούμενης άδειας λειτουργίας αυτού, αν διαπιστωθεί ότι ο ενδιαφερόμενος δεν συμμορφώθηκε με τις υποδείξεις, που σημείωσε στο σχεδιάγραμμα η Υγειονομική Υπηρεσία κατά τον ανωτέρω προέλεγχο, και γενικά με τις απαιτήσεις της σχετικής Υγειονομικής Νομοθεσίας, που ισχύει κατά την ημέρα που έγινε ο προέλεγχος, ή ότι τα στοιχεία που είχε προσκομίσει κατά τον προέλεγχο στην Υγειονομική Υπηρεσία ήταν ανακριβή.

Επίσης, το αποτέλεσμα του ανωτέρω προελέγχου δεν δεσμεύει την αρμόδια Αστυνομική Αρχή για τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας του νεοϊδρυμένου καταστήματος ή

εργαστηρίου ή εργοστασίου, στο οποίο αναφέρεται τούτο, αν δεν συντρέχουν και οι όροι και προϋποθέσεις, που επιβάλλονται από άλλες, πλην των Υγειονομικών Διατάξεων, διατάξεις Νόμων, Διαταγμάτων, Αστυνομικών Διατάξεων, κλπ (Πολοδομικές Διατάξεις, Πυροσβεστικές Διατάξεις, διατάξεις που αποβλέπουν στην προστασία της ασφάλειας, της ησυχίας και ανέσεως των πολιτών, κλπ) για του οποίους ο ενδιαφερόμενος πρέπει, πριν από τον ανωτέρω υγειονομικό προέλεγχο, να συμβουλευτεί και την οικεία Αστυνομική Αρχή και κάθε άλλη αρμόδια Κρατική Υπηρεσία (Πολοδομία, Πυροσβεστική, κ.ά.).

Άρθρο 10

Διάθεση μέσου κινήσεως των αρμοδίων υπαλλήλων από τον ενδιαφερόμενο

1. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατά τις οποίες δεν υπάρχουν δυνατότητες κινήσεως των αρμοδίων υπηρεσιακών Οργάνων με έξοδα του Δημοσίου (εξάντληση πιστώσεων οδοιπορικών εξόδων, αδυναμία κινήσεως υπηρεσιακών οχημάτων, κλπ), για την έγκαιρη άσκηση υγειονομικού ελέγχου ή προελέγχου νεοϊδρυόμενου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, εφόσον ο ενδιαφερόμενος επείγεται για την διενέργεια του ανωτέρω ελέγχου ή προελέγχου των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεώς του, μπορεί, καταθέτοντας στην Υγειονομική Υπηρεσία σχετική δήλωση Ν.Δ. 105/69, να ζητήσει τη μεταφορά των αρμοδίων υπαλλήλων για το σκοπό αυτόν με μεταφορικό μέσο, που θα διαθέσει ο ίδιος.
2. Η δήλωση του ενδιαφερομένου τίθεται υπό την κρίση του Προϊσταμένου της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ο οποίος συνεκτιμώντας και τις άλλες υπηρεσιακές ανάγκες αποφασίζει τελικά για την ικανοποίηση ή μη του ανωτέρω αιτήματος.

Άρθρο 11

Απαγόρευση λειτουργίας και ανάκληση αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος.

1. Με την επιφύλαξη των διατάξεων της εκάστοτε ισχύουσας Νομοθεσίας για την επιβολή των ποινικών ή διοικητικών κυρώσεων στους παραβάτες της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων ο οικείος Νομάρχης με απόφασή του, η οποία εκδίδεται βάσει πλήρως αιτιολογημένης γνωμοδοτήσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας, μπορεί να απαγορεύσει προσωρινά ή οριστικά τη λειτουργία του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, αν διαπιστωθεί παράβαση συγκεκριμένων διατάξεων της παρούσης ή/ και άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων, Διαταγμάτων, κ.λπ., εξαιτίας της οποίας τούτο λειτουργεί κάτω από απαράδεκτες υγειονομικές συνθήκες σε σημείο, που να απειλείται η δημόσια υγεία.

Η κατά το προηγούμενο εδάφιο επιβαλλόμενη απαγόρευση της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, αποτελεί προληπτικό μέτρο, το οποίο αποβλέπει στην προστασία της δημόσιας υγείας, και συνεπώς η διάρκεια αυτής θα είναι ανάλογη με το χρονικό διάστημα, που απαιτείται για την εκτέλεση ορισμένων εργασιών βελτιώσεως των απαράδεκτων συνθηκών λειτουργίας των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεως, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ώστε να εξασφαλίζεται η δημόσια υγεία (προσωρινή απαγόρευση). Η επιβαλλόμενη απαγόρευση της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος θα είναι οριστική σε περιπτώσεις τεχνικής ή άλλης αδυναμίας εκτελέσεως των κρινομένων ως απαραίτητων εργασιών βελτιώσεως των

απαράδεκτων συνθηκών λειτουργίας τούτου, η συνέχιση της οποίας μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο στη Δημόσια Υγεία.

2. Η ανωτέρω απόφαση του Νομάρχη κοινοποιείται και στην οικεία Αστυνομική Αρχή, η οποία ακολούθως σφραγίζει το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο, στο οποίο αναφέρεται η απόφαση, σύμφωνα με τις διατάξεις της ισχύουσας σχετικής Νομοθεσίας.

3. Σε περίπτωση προσωρινής κατά τα ανωτέρω απαγορεύσεως της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου, ή εργοστασίου, αν ο ενδιαφερόμενος καταθέσει υπεύθυνη δήλωση Ν.Δ. 105/69 ότι δεν θα θέσει τούτο σε λειτουργία, η Αστυνομική Αρχή, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της Υγειονομικής Υπηρεσίας, επιτρέπει το άνοιγμα των θυρών του ανωτέρω καταστήματος ή εργαστηρίου με αποκλειστικό σκοπό την εκτέλεση των εργασιών που υπέδειξε η αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή Υγειονομική Υπηρεσία για τη βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας του.

4. Η προσωρινή απαγόρευση της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος αναστέλλεται με νεώτερη απόφαση του Νομάρχη, εκδιδόμενη κατόπιν νεώτερης πλήρως αιτιολογημένης γνωμοδοτήσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, αν διαπιστωθεί ότι έχουν γίνει οι απαραίτητες βελτιωτικές εργασίες για την αποκατάσταση της ομαλής λειτουργίας τούτου.

5. Αν η επιβαλλόμενη απαγόρευση της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι οριστική, η οικεία Αστυνομική Αρχή, μετά την παραλαβή της κατά την παρ. 1 εκδιδόμενης αποφάσεως του Νομάρχη, ανακαλεί οριστικά την άδεια λειτουργίας τούτου.

6. Η Αστυνομική Αρχή, κατόπιν αιτιολογημένης γνωμοδοτήσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ανακαλεί την άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, αν διαπιστωθεί ότι για την απόκτησή της ο νομέας αυτού παραπλάνησε οπωσδήποτε τα αρμόδια υπηρεσιακά Όργανα σε σημείο που να του χορηγηθεί τελικά η ανωτέρω άδεια κατά παρέκκλιση των αναφερομένων σε ουσιώδεις υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις διατάξεων της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας.

7. Πριν από την επιβολή του μέτρου της προσωρινής ή οριστικής απαγορεύσεως της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος (ή άλλων διοικητικών μέτρων προβλεπομένων από την εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία), ο Νομάρχης καλεί εγγράφως σε ακρόαση τον ενδιαφερόμενο, ο οποίος οφείλει να απολογηθεί εντός προθεσμίας δέκα το πολύ ημερών από την ημέρα επιδόσεως σ' αυτόν του σχετικού εγγράφου, με την επιφύλαξη των διατάξεων της παρ. 8 του παρόντος άρθρου.

Μετά την απολογία των ενδιαφερομένων ο Νομάρχης δίνει εντολή στη Β' /θμια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει στον Προϊστάμενο της Υγειονομικής Υπηρεσίας να εξετάσει το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο τούτου. Η Β' /θμια Υγειονομική Επιτροπή ή ο Προϊστάμενος της Υγειονομικής Υπηρεσίας, αν κατά την επανεξέταση του ανωτέρω καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου διαπιστώσει ότι είναι κατορθωτή η εκτέλεση απαραίτητων βελτιωτικών εργασιών για την αποκατάσταση της ομαλής λειτουργίας του και εφόσον θα κρίνει ότι η επί βραχύ χρονικό διάστημα συνέχιση της λειτουργίας του υπό τις ίδιες συνθήκες δεν απειλεί άμεσα τη δημόσια υγεία, μπορεί να υποδείξει στον ενδιαφερόμενο τις συγκεκριμένες βελτιώσεις, που πρέπει να κάνει στις εγκαταστάσεις της επιχειρήσεως του, τάσσοντας εύλογη προθεσμία, ανάλογα με το μέγεθος των βελτιώσεων και τη σοβαρότητα του προβλήματος, που δημιουργεί από την πλημμελή λειτουργία τούτων. Η προθεσμία αυτή για κανένα λόγο δε θα υπερβαίνει τις δεκαπέντε μέρες.

8. Σε λίαν εξαιρετικές περιπτώσεις, αν από πλήρως αιτιολογημένη γνωμοδότηση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής, ή εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας προκύπτει ότι από τη λειτουργία καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος κινδυνεύει άμεσα η δημόσια υγεία, ο Νομάρχης εκδίδει την αναφερόμενη παρ. 1 του παρόντος άρθρου απόφασή του για την προσωρινή απαγόρευση της λειτουργίας του ανωτέρω καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, εκτελούμενη αμέσως από την οικεία Αστυνομική 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 τούτου.

Άρθρο 12

Βιβλία Υγειονομικών Επιθεωρήσεων

1. Σε κάθε κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος θα υπάρχει Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων ενιαίου τύπου, το οποίο θα περιέχει 50 τουλάχιστον «Εκθέσεις Υγειονομικού Ελέγχου» σαν το επισυναπτόμενο υπόδειγμα Α'.

2. Το ανωτέρω Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων θα είναι αριθμημένο και θεωρημένο από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία στην τελευταία σελίδα του (υπόδειγμα Β'), στην οποία θα καταχωρούνται και τα στοιχεία της άδειας λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου καθώς και τα στοιχεία της ταυτότητας του προσώπου, στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί αυτή ή, αν η άδεια έχει εκδοθεί στο όνομα εταιρικής επιχείρησης, τα στοιχεία ταυτότητας του εταίρου που έχει ορισθεί με πράξη της επιχείρησης ως υπεύθυνος εκπρόσωπος αυτής.

Το Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων είναι επίσημο δημόσιο έγγραφο, για την καλή δε διατήρηση τούτου ή την τυχόν απώλεια ή καταστροφή ή παραποίηση του ευθύνεται ο κάτοχός του ή ο νόμιμος εκπρόσωπός του.

4. Όταν εξαντληθούν όλες οι σελίδες του Βιβλίου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων ο κάτοχός του ή ο νόμιμος εκπρόσωπός τούτου πρέπει να φροντίσει για την έγκαιρη αντικατάστασή του από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, στην οποία παρουσιάζει το παλαιό όμοιο. Το παλαιό Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων διατηρείται στο κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο και επιδεικνύεται στα αρμόδια Όργανα Υγειονομικού Ελέγχου όταν ζητηθεί.

Αντικατάσταση του Βιβλίου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων γίνεται και σε περιπτώσεις μερικής ή ολοσχερούς καταστροφής ή απώλειάς του, κατόπιν καταθέσεως στην Υγειονομική Υπηρεσία, επί μεν μερικής καταστροφής του, του μερικώς κατεστραμμένου Βιβλίου, επί δε ολοσχερούς καταστροφής ή απώλειάς του, υπεύθυνης δηλώσεως Ν.Δ. 105/69 του κατόχου του, στην οποία θα φαίνεται ότι τούτο έχει καταστραφεί ολοσχερώς ή έχει χαθεί.

5. Για τη θεώρηση του Βιβλίου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων ο ενδιαφερόμενος θα προσκομίσει στην Υγειονομική Υπηρεσία απαραίτητα και την άδεια λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου του και το δελτίο Αστυνομικής ταυτότητός του.

6. Η Υγειονομική Υπηρεσία τηρεί ευρετήριο, στο οποίο καταχωρούνται τα εκάστοτε θεωρημένα Βιβλία Υγειονομικών Επιθεωρήσεων κατά αλφαβητική σειρά των επωνύμων των κατόχων τους, ώστε να διαπιστώνεται εύκολα αν έχει εκδοθεί στο παρελθόν τέτοιο Βιβλίο για την ίδια επιχείρηση και να αποφεύγεται η έκδοση περισσότερων από ένα Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων. Για να γίνεται ευχερέστερα ο ανωτέρω έλεγχος η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να διατηρεί ιδιαίτερο ευρετήριο για κάθε έναν από τους τομείς, στους οποίους έχει χωρίσει την περιοχή της.

Άρθρο 13 Εγγραφές στο Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων

1. Μετά τη λήξη του υγειονομικού ελέγχου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, ο αρμόδιος υγειονομικός υπάλληλος καταχωρεί στο Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων τις διαπιστώσεις που έκανε κατά τον έλεγχο του, τις τυχόν υποδείξεις του, για τη βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας των εγκαταστάσεων της επιχείρησης, ορίζοντας για το σκοπό αυτόν εύλογη προθεσμία, και τον χαρακτηρισμό του ανωτέρω καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, ανάλογα με τις διαπιστώσεις του.

2. Αναλυτικότερα, κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος χαρακτηρίζεται ανάλογα με τις διαπιστώσεις του αρμοδίου Υγειονομικού υπαλλήλου κατά τον υγειονομικό έλεγχο του.

α) Ως ΚΑΘΑΡΟ, αν οι συνθήκες λειτουργίας του είναι από υγειονομικής απόψεως λίαν ικανοποιητικές, ώστε να εξασφαλίζεται πλήρως η δημόσια υγεία.

β) Ως ΣΧΕΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΟ, αν οι συνθήκες λειτουργίας του είναι από υγειονομικής απόψεως λίαν ικανοποιητικές, λόγω ατελούς καθαριότητας των χώρων ή τον εξοπλισμό ή του προσωπικού του ή εξαιτίας ελλείψεων, που έχουν επισημανθεί στους χώρους και στη συγκρότησή του, ή παραλείψεων, του προσωπικού του κατά τη λειτουργία του και εφόσον δεν κινδυνεύει άμεσα η δημόσια υγεία.

γ) Ως ΑΚΑΘΑΡΤΟ, αν τούτο λειτουργεί κάτω από υγειονομικώς απαράδεκτες συνθήκες, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί κίνδυνος σε βάρος της δημόσιας υγείας ή αν έχει χαρακτηριστεί συνεχώς κατά τους δύο προηγούμενους υγειονομικούς ελέγχους και για τις ίδιες ελλείψεις ή παραλείψεις ΣΧΕΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΟ και διαπιστώνεται ότι δεν καταβάλλονται προσπάθειες βελτίωσης των συνθηκών λειτουργίας του.

3. Ο χαρακτηρισμός καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος ΩΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΟΥ ή ΑΚΑΘΑΡΤΟΥ πρέπει να αιτιολογείται απόλυτα. Τέτοιος χαρακτηρισμός είναι απαράδεκτος αν δεν είναι τεκμηριωμένος και αν στην εγγραφή του αρμοδίου υπαλλήλου δεν περιγράφονται οι παραβάσεις, τις οποίες διαπίστωσε κατά τον υγειονομικό έλεγχο και εξαιτίας των οποίων κατέληξε στον χαρακτηρισμό αυτόν.

Γενικά ο χαρακτηρισμός καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος θα αποτελεί το τελικό αποτέλεσμα των διαπιστώσεων του αρμοδίου υγειονομικού υπαλλήλου κατά τον έλεγχο, που ενήργησε σ' αυτό.

4. Αν το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος χαρακτηριστεί ως ΑΚΑΘΑΡΤΟ, ο νομέας τούτου ή άλλο εξουσιοδοτημένο, σύμφωνα με το άρθρο 6 παρ. 4 της παρούσας, πρόσωπο μηνύεται κατόπιν καταθέσεως στην αρμόδια κατά το Νόμο Αρχή Εκθέσεως Υγειονομικής Επιθεωρήσεως (υπόδειγμα Γ') των εγκαταστάσεων της επιχείρησης, συνταγμένης από τον Υγειονομικό υπάλληλο, που ενήργησε τον έλεγχο.

Άρθρο 14. Βιβλιάρια Υγείας Προσωπικού

1. Όσοι ασκούν ή επιθυμούν να ασκήσουν το επάγγελμα του χειριστή τροφίμων ή ποτών, είτε ως ειδικοί επαγγελματίες, είτε ως υπάλληλοι ή εργάτες ή βοηθοί αυτών, ή απασχολούνται με οποιαδήποτε σχέση σε ξενοδοχεία, δημόσια λουτρά, καθαριστήρια, κομμωτήρια, κουρεία, εστιατόρια, ζαχαροπλαστεία, καφενεία και άλλες επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, παρέχοντας τις υπηρεσίες τους στο Κοινό, πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με Βιβλιάρια Υγείας, στο οποίο θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του δεν

πάσχει από μεταδοτικό νόσημα (φυματίωση, τραχώματα, έκδηλες δερματοπάθειες, σύφιλη, κ.λπ.) και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων και παρασίτων.

Οι γυναίκες ή άλλα πρόσωπα, που ασκούν το επάγγελμα συνοδού θαμώνων σε μπαρ, καμπαρέ, εντευκτήρια και άλλα παρόμοια καταστήματα για κατανάλωση ποτών (κονσομετρίς), οφείλουν να έχουν εφοδιασθεί με το ανωτέρω Βιβλιάριο Υγείας και να υποβάλλονται σε ιατρικές εξετάσεις, που κατά την κρίση της και σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου και της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας επιβάλλει η Υγειονομική Υπηρεσία.

2. Σε άτομα, που πάσχουν από μεταδοτικό νόσημα ή είναι φορείς εντερικών μικροβίων ή ιών ή παρασίτων, και γενικά σε όσους κρίνονται επικίνδυνοι για τη δημόσια υγεία δεν χορηγείται Βιβλιάριο Υγείας και επομένως τα άτομα αυτά δεν επιτρέπεται να ασκούν τα προαναφερόμενα επαγγέλματα.

Επίσης δεν επιτρέπεται η άσκηση του επαγγέλματος σε άτομα, που απασχολούνται στο κύκλωμα κρέατος (κρεοπωλεία, αλλαντοποιεία, κονσερβοποιία κρέατος, σφαγεία, ψυγεία κρεάτων, μεταφορικά μέσα κρεάτων, ακροκαθαριστήρια, κ.λπ.), αν διαπιστωθεί ότι πάσχουν από μελιταίο πυρετό, άνθρακα, τουλαραιμία, ερυθρά των χοίρων ή άλλη ανθρωποζωνόσο, για χρονικό διάστημα μέχρι την οριστική αποθεραπεία τους.

3. Το ανωτέρω Βιβλιάριο υγείας εκδίδεται από την οικεία Υγειονομική Υπηρεσία. Για τον σκοπό αυτόν ο ενδιαφερόμενος εξετάζεται από τον Ιατρό της ανωτέρω Υπηρεσίας ή από άλλο Κρατικό Ιατρό ή Ιατρό Ν.Π.Δ.Δ. που θα ορίζεται με απόφαση του οικείου Νομάρχη.

4. Για την απόκτηση του Βιβλιαρίου Υγείας οι εργαζόμενοι σε καταστήματα ή εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος, εκτός από τη ιατρική κλινική εξέταση υποβάλλονται και σε εργαστηριακές εξετάσεις, μικροβιολογικές μεν κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας ή του εξεταστή Ιατρού, αναλόγως της φύσεως της εργασίας με την οποία ασχολούνται, ακτινογραφία θώρακος δε υποχρεωτικά.

Ειδικότερα οι απασχολούμενοι σε επιχειρήσεις τροφίμων θα υποβάλλονται, πλην των άλλων εξετάσεων, απαραίτητα και σε μικροβιολογικές εξετάσεις κοπράνων για παθογόνα μικρόβια και, αν υπάρχει η δυνατότητα, για ιούς, καθώς και για εντερικά παράσιτα. Οι εξετάσεις αυτές θα επαναλαμβάνονται κάθε φορά που παρατηρείται εντερική νόσηση.

Οι προαναφερόμενες εργαστηριακές εξετάσεις θα γίνονται απαραίτητα σε Κρατικά εργαστήρια ή σε εργαστήρια Νοσηλευτικών Ιδρυμάτων Ν.Π.Δ.Δ. ή Ν.Π.Ι.Δ. του νομού ή σε εργαστήρια Ασφαλιστικών Οργανισμών δωρεάν μεν, εφόσον η ισχύουσα σχετική νομοθεσία παρέχει αυτή τη δυνατότητα, ή, σε αντίθετη περίπτωση, με έξοδα του ενδιαφερομένου.

Τα ανωτέρω εργαστήρια οφείλουν να καταχωρούν τα αποτελέσματα των εξετάσεων που..... στην οικεία σελίδα του βιβλιαρίου υγείας, που έχει τον τίτλο «Δελτίο Εργαστηριακών Εξετάσεων».

5. Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, όταν κρίνει σκόπιμο, να υποχρεώσει τους απασχολούμενους στα καταστήματα, εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος να υποστούν τους εκάστοτε επιβαλλόμενους από αυτή προληπτικούς εμβολιασμούς.

6. Το βιβλιάριο υγείας θεωρείται τακτικά κατά τη διαδικασία που καθορίζεται ανωτέρω στις παρ. 3 και 4 του παρόντος άρθρου, αφού συμπληρωθεί ένα έτος, ή και λιγότερο, αν αυτό κριθεί απαραίτητο από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, από την ημερομηνία εκδόσεώς του ή της τελευταίας θεώρησής του.

Κατά την ετήσια θεώρηση βιβλιαρίου υγείας ο κάτοχος τούτου είναι δυνατό να απαλλαγεί από την υποχρέωση να υποβληθεί σε ορισμένες μικροβιολογικές εξετάσεις, τις οποίες η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία θεωρεί ότι για διαφόρους λόγους και κυρίως λόγω της φύσεως του επαγγέλματος που ασκεί ο εργαζόμενος δεν είναι απαραίτητες. Η

ακτινογραφία θώρακος των απασχολουμένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος ατόμων θα γίνεται κάθε δύο χρόνια.

7. Η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία τηρεί Ειδικό Μητρώο Κατόχων Βιβλιαρίων Υγείας, στο οποίο καταχωρούνται πλην των άλλων απαραίτητων στοιχείων των υπόχρεων, και οι ημερομηνίες εκδόσεως και θεωρήσεως των βιβλιαρίων υγείας τους.

8. Το βιβλιάριο υγείας θα είναι ενιαίου τύπου, σύμφωνα με το υπόδειγμα που παρέχει η Διεύθυνση Δημόσιας Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας.

9. Σε ειδικές περιπτώσεις, που 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 των βιβλιαρίων τούτων οφείλουν να υποβάλλονται στις απαραίτητες ιατρικές (κλινικές και εργαστηριακές) εξετάσεις και στους προφυλακτικούς εμβολιασμούς, όπως ορίζουν οι παρ. 3, 4, 5 και 6 του παρόντος άρθρου, τόσο κατά την αρχική έκδοση του ανωτέρω βιβλιαρίου, όσο και κατά την ετήσια θεώρησή του, τα δε στοιχεία τούτων θα καταχωρούνται στο Ειδικό Μητρώο της Υγειονομικής Υπηρεσίας, σύμφωνα με την ανωτέρω παράγραφο 7.

10. Τα βιβλιάρια υγείας του προσωπικού θα κρατούνται στη Διεύθυνση της Επιχειρήσεως και θα επιδεικνύονται όταν ζητούνται, στα αρμόδια Όργανα υγειονομικού ελέγχου.

Οι νομείς καταστημάτων, ή οι νόμιμοι εκπρόσωποι τούτων οφείλουν να μην προσλαμβάνουν ή απασχολούν άτομα, τα οποία δεν κατέχουν βιβλιάριο υγείας ή δεν έχουν θεωρήσει τούτο, σύμφωνα με την παρ. 6 του παρόντος άρθρου.

11. Σε κάθε κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος θα υπάρχει ανηρτημένη σε κατάλληλη θέση, ώστε να μπορεί να ελέγχεται ευχερώς από τους αρμοδίους υγειονομικούς υπαλλήλους, ονομαστική κατάσταση των απασχολούμενων σ' αυτό ατόμων, στην οποία θα αναφέρεται και το είδος της εργασίας, με την οποία ασχολείται το κάθε άτομο. Η κατάσταση αυτή θα ενημερώνεται σε περίπτωση αλλαγής της συνθέσεως του προσωπικού της επιχείρησης (αποχώρηση ή πρόσληψη υπαλλήλων).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Γενικοί όροι ίδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων και ποτών

Άρθρο 15 Οίκημα

1. Για την ίδρυση καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή /και ποτών θα χρησιμοποιούνται οικήματα μόνιμης κατασκευής (λιθόκτιστα, πλινθόκτιστα ή άλλη παρόμοια κατασκευή), τα οποία θα πληρούν τους υγειονομικής σημασίας όρους, τους οποίους προβλέπει για τους χώρους κυρίας χρήσης ο Γενικός Οικοδομικός Κανονισμός, που ίσχυε κατά το χρόνο οικοδομήσεως τούτων.

Προκατασκευασμένα λύσιμα οικήματα στηριζόμενα σε σταθερή βάση από μπετόν μπορεί να χρησιμοποιηθούν για την εγκατάσταση καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών αν με βάση σχετική βεβαίωση της αρμόδιας Υπηρεσίας Πολεοδομίας χαρακτηρίζονται ως οικήματα μόνιμης κατασκευής και εφόσον πληρούν τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις Πολεοδομικής Νομοθεσίας και της παρούσας ή άλλης σχετικής Υγειονομικής Διατάξεως.

2. Δεν επιτρέπεται η χρήση για την ίδρυση και λειτουργία καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/ και ποτών πρόχειρων κατασκευών από ξύλο, λαμαρίνες ή άλλα παρεμφερή

υλικά, καθώς και υλικά παλαιών κτιρίων, οι οποίες δεν είναι δυνατόν να εξασφαλίσουν τη δημόσια υγεία.

3. Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/ και ποτών θα είναι απομονωμένα από κατοικίες ή άλλα καταστήματα και, εφόσον βρίσκονται σε πολυκατοικίες, δεν θα επικοινωνούν με εσωτερικούς κοινόχρηστους χώρους τούτων (θυρωρείο, κλιμακοστάσιο, διάδρομοι) και θα έχουν ιδιαίτερη εξωτερική είσοδο. Εξαιρετικά, προκειμένου για τα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 9 του παρόντος άρθρου καταστήματα, είναι δυνατόν να επιτραπεί η επικοινωνία του καταστήματος με το θυρωρείο της πολυκατοικίας και η χρήση του χώρου τούτου μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις κινδύνου για τη διαφυγή των πελατών, κατόπιν εγκρίσεως της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.

4. Απαγορεύεται η ίδρυση καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών σε διαμερίσματα ορόφων πολυκατοικιών πλην των μεγάρων, τα οποία χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για επαγγελματικές στέγες. Κατ' εξαίρεση, επιτρέπεται η ίδρυση των ανωτέρω καταστημάτων ή εργαστηρίων σε διαμερίσματα ορόφων πολυκατοικιών, εφόσον έχουν ιδιαίτερη εξωτερική είσοδο και ιδιαίτερους χώρους προσπελάσεως προς αυτά και είναι τελείως απομονωμένα από τα άλλα διαμερίσματα, που βρίσκονται στον ίδιο όροφο και στους αμέσως πάνω και κάτω από αυτά ορόφους, χρησιμοποιούνται ως επαγγελματικές στέγες ή για κατοικία του νομέα του καταστήματος ή του εργαστηρίου.

Το προηγούμενο εδάφιο εφαρμόζεται ακόμη και σε περιπτώσεις ιδρύσεως καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/ και ποτών στον όροφο κτιρίου αποτελούμενου από το ισόγειο και έναν όροφο, αν στο ισόγειο ή/ και στον όροφο υπάρχει έστω και ένα διαμέρισμα χρησιμοποιούμενο ως κατοικία.

Επιτρέπεται η ίδρυση κυλικείων σε πολυκατοικίες, στις οποίες στεγάζονται εμπορικά καταστήματα ή/ και γραφεία, έστω και αν ορισμένα διαμερίσματα τούτων χρησιμοποιούνται ως κατοικίες, με την προϋπόθεση ότι τούτο δεν απαγορεύεται από τον κανονισμό της πολυκατοικίας και ότι στα κυλικεία αυτά, προοριζόμενα για την εξυπηρέτηση μόνον του προσωπικού των στεγαζόμενων στην πολυκατοικία καταστημάτων ή/ και γραφείων, δεν θα αναπτύσσονται τραπέζια και καθίσματα.

5. Για την ίδρυση στο εξής καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/ και ποτών, ακόμη και τμήματος τούτου, σε υπόγειο χώρο, ο οποίος με βάση επισυναπτόμενη στην αίτηση του ενδιαφερόμενου βεβαίωση της αρμόδιας Υπηρεσίας Πολεοδομίας πρέπει να χαρακτηρίζεται ως χώρος κυρίας χρήσεως προοριζόμενος για κατάστημα ή εργαστήριο, θα πληρούνται και οι ακόλουθοι πρόσθετοι όροι και προϋποθέσεις :

α. – Αν δεν είναι δυνατή η εξασφάλιση πλήρους φυσικού αερισμού καθόλη τη διάρκεια της λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου, θα υπάρχει απαραίτητα ειδική εγκατάσταση τεχνητού αερισμού ικανή να ανανεώνει τον αέρα πλήρως και συνεχώς, σύμφωνα με τις παρ. 2 και 3 του άρθρου 21 της παρούσας.

β. – Η ηλεκτρική εγκατάσταση θα είναι ανάλογη με τον προορισμό και τη χρήση του καταστήματος ή εργαστηρίου, εξασφαλίζοντας ακίνδυνα την ηλεκτροδότησή του με την ... αδειούχου εγκαταστάτη ηλεκτρολόγου, σύμφωνα με τις διατάξεις του Ν. 4485/66, σχετική δήλωση του οποίου επισυνάπτεται στην αίτηση του ενδιαφερόμενου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου του.

γ. – Να έχουν ληφθεί τα αναγκαία μέτρα πυρασφαλείας και ασφαλείας του προσωπικού και των πελατών, μεταξύ των οποίων περιλαμβάνεται και η ύπαρξη εξόδου κινδύνου, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Πυροσβεστικής Νομοθεσίας, γεγονός που θα φαίνεται σε επισυναπτόμενη στην αίτηση του ενδιαφερόμενου βεβαίωση της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.

Τα ανωτέρω δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις, που υπόγειοι χώροι χρησιμοποιούνται ως βοηθητικοί χώροι καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/ και ποτών (αποθήκες, αποχωρητήρια, λουτρά και αποδυτήρια προσωπικού).

6. – Επιτρέπεται η χρήση εσωτερικών ανοικτών εξωστών (πατάρια) εντός των καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή /και ποτών ως χώρων αναπτύξεως τραπεζιών και καθισμάτων, πωλήσεως τροφίμων ή/και ποτών ή άλλων ειδών προβλεπόμενων από τις σχετικές διατάξεις της παρούσας και άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά εγκαταστάσεως ορισμένων τμημάτων της επιχειρήσεως.

Η κατασκευή και η διάταξη των κατά τα ανωτέρω χρησιμοποιούμενων εσωτερικών ανοικτών εξωστών πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των σχετικών διατάξεων του Γενικού Οικοδομικού Κανονισμού. Σε περιπτώσεις αμφιβολιών της για τη νομιμότητα της κατασκευής και διατάξεως των προοριζόμενων για τις αναφερόμενες στο προηγούμενο εδάφιο χρήσεις παταριών η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να ζητήσει από τον ενδιαφερόμενο να της προσκομίσει σχετική βεβαίωση της αρμόδιας Πολεοδομικής Υπηρεσίας.

Πέρα από τα ανωτέρω, αν οι χώροι κάτω από τις κλίμακες, που οδηγούν στους εσωτερικούς ανοικτούς εξώστες, χρησιμοποιούνται για την τοποθέτηση τροφίμων ή ποτών ή σκευών ή για την παραμονή πελατών, οι κλίμακες αυτές θα είναι επενδυμένες εσωτερικά, ώστε να εξασφαλίζεται ο κάτω από αυτές χώρος από κάθε είδους ρυπάνσεις, οι οποίες είναι δυνατό να προκαλούνται κατά τη χρήση των κλιμάκων από τους πελάτες και το προσωπικό.

7. Στο εξής δεν επιτρέπεται η ίδρυση σε ισόγειους ή άλλους χώρους πολυκατοικιών και γενικά οικημάτων, στα οποία στεγάζονται κατοικίες, ορισμένων ειδών καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών, των οποίων η εγκατάσταση στους χώρους τούτους απαγορεύεται από τον Κανονισμό της πολυκατοικίας ή, εν ελλείψει κανονισμού, από την πλειοψηφία των ιδιοκτητών των στεγαζόμενων στο ίδιο κτίριο κατοικιών, έστω και αν τα καταστήματα ή εργαστήρια αυτά πληρούν τους καθορισμένους από την παρούσα και τις άλλες σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις όρους.

Για την απόκτηση άδειας λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων και ποτών στους αναφερόμενους στο προηγούμενο εδάφιο χώρους ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει υπεύθυνη δήλωση Ν.Δ. 105/69 του διαχειριστή της πολυκατοικίας ή του ιδιοκτήτη του χώρου, στον οποίο θα εγκατασταθεί το κατάστημα ή το εργαστήριο, στην οποία θα φαίνεται ότι ο Κανονισμός της πολυκατοικίας, ή εν ελλείψει, η πλειοψηφία των ιδιοκτητών των στεγαζόμενων στο ίδιο κτίριο κατοικιών δεν απαγορεύει τη χρήση του χώρου τούτου για τη λειτουργία του υπό ίδρυση καταστήματος ή εργαστηρίου.

8. Απαγορεύεται η εγκατάσταση καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/και ποτών σε χώρους που επικοινωνούν με κατοικίες ή με βοηθητικούς χώρους κατοικιών ή με άλλα άσχετα καταστήματα, πλην των εξαιρετικών περιπτώσεων που ρητώς αναφέρονται στις ειδικές διατάξεις της παρούσας.

9. Τα καταστήματα προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων, ποτών κλπ. σε καθισμένους πελάτες, εφόσον έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από πενήντα (50) καθισμάτων, θα πληρούν, πλην των περιγραφόμενων στις γενικές και ειδικές διατάξεις της παρούσας και σε άλλες Υγειονομικές Διατάξεις όρων και προϋποθέσεων, και τους επιβαλλόμενους με τις εκάστοτε ισχύουσες διατάξεις της Πυροσβεστικής Νομοθεσίας όρους πυρασφάλειας και ασφάλειας των θαμώνων τους. Τούτο θα φαίνεται σε βεβαίωση της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, που θα επισυνάπτεται στην αίτηση του ενδιαφερόμενου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματός του.

Εμβαδόν

1. Το εμβαδόν καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/ και ποτών θα είναι ανάλογο προς το είδος και τον κύκλο εργασιών τούτου, ώστε να αποκλείεται η συμφόρηση των εμπορευμάτων και των επίπλων στον χώρο, για να γίνεται εύκολα ο καθαρισμός του και να εξασφαλίζεται η άνετη κυκλοφορία των πελατών και του προσωπικού, και πάντως δεν θα είναι μικρότερο από το ελάχιστο όριο εμβαδού, που ορίζουν οι ειδικές για κάθε είδος καταστήματος ή εργαστηρίου διατάξεις της παρούσας και των άλλων Υγειονομικών Διατάξεων.

Ως εμβαδόν ενός χώρου εννοείται ο αριθμός σε τετραγωνικά μέτρα, που προκύπτει από τη μέτρηση της εκμεταλλεύσιμης επιφάνειας του δαπέδου του χώρου τούτου.

2. Στο συνολικό εμβαδόν καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών μπορεί να συνυπολογισθεί και το εμβαδόν του νόμιμα κατασκευασμένου, σύμφωνα με τις διατάξεις του Γ.Ο.Κ., εσωτερικού ανοικτού εξώστη (πατάρι), εφόσον ο χώρος αυτός προορίζεται για τις αναφερόμενες στην παρ. 6 του προηγούμενου άρθρου χρήσεις, πλην της περιπτώσεως χρήσεώς του για την εγκατάσταση των γραφείων της επιχειρήσεως.

Άρθρο 17

Ύψος

1. Το ελεύθερο ύψος καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι το προβλεπόμενο από τις σχετικές διατάξεις του Γ.Ο.Κ. για τους χώρους κυρίας χρήσεως, εκτός αν ορίζεται άλλο από τις ειδικές διατάξεις της παρούσας και των άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων.

2. Εξαιρετικά, προκειμένου για καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, τα οποία βρίσκονται σε περιοχές, όπου κατά την εποχή οικοδομήσεως του κτιρίου δεν είχαν εφαρμογή οι διατάξεις του τότε ισχύοντος Γ.Ο.Κ. (γεγονός που θα αποδεικνύεται από επίσημα έγγραφα), επιτρέπει το ελεύθερο ύψος τούτων να είναι τουλάχιστον 2,50 μ.

Προκειμένου για καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, τα οποία βρίσκονται σε οικισμούς ή συνοικίες, που έχουν χαρακτηριστεί επίσημα ως παραδοσιακοί, το ελεύθερο ύψος τούτων επιτρέπεται να είναι 2,20 μ. Αν όμως σε τέτοια καταστήματα εξυπηρετούνται καθισμένοι πελάτες, θα παίρνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση πλήρους αερισμού, φυσικού ή τεχνητού, όλων γενικά των χώρων και ιδιαίτερα της αίθουσας πελατών, σύμφωνα με το άρθρο 21 της παρούσας.

3. Αν το κατάστημα ή εργαστήριο τροφίμων ή ποτών στεγάζεται σε υπόγειο χώρο, σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 15 της παρούσας, το ύψος του θα είναι τουλάχιστον 2,70 μ.

Για καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, στεγαζόμενα σε χώρους οι οποίοι κατά τον χρόνο οικοδομήσεώς του είχαν χαρακτηριστεί, σύμφωνα με τον τότε ισχύοντα Γ.Ο.Κ. ως υπόγειοι, εφόσον με τον νεώτερο Γ.Ο.Κ. θεωρούνται ισόγειοι, μπορεί να γίνει δεκτό το ύψος το προβλεπόμενο από τον ισχύοντα κατά την οικοδόμησή τους Γ.Ο.Κ. για τα υπόγεια.

Άρθρο 18

Τοίχοι

1. Οι επιφάνειες των τοίχων των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα είναι λείες και, μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος, αδιαπότιστες (επικάλυψη με εφυσωμένα πλακίδια πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο, αδιαπότιστο, λείο και ανθεκτικό υλικό, ή

χρωματισμός με ελαιόχρωμα ή πλαστικό χρώμα, κατόπιν σχετικής επεξεργασίας, ώστε να γίνουν λείες και αδιαπότιστες, αναλόγως του είδους των χώρων του καταστήματος ή εργαστηρίου και σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της παρούσας και άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων). Οι λοιπές επιφάνειες τους θα υδροχρωματίζονται.

Ορισμένοι χώροι καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων μπορεί να εξαιρεθούν από το να είναι αδιαπότιστες οι επιφάνειες των τοίχων τους, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως.

Στα υποκείμενα σε αγορανομική κατάταξη καταστήματα, αν από την ισχύουσα Αγορανομική Νομοθεσία προβλέπονται αυστηρότεροι όροι για τον χρωματισμό των τοίχων τους, εφαρμόζονται οι διατάξεις της Νομοθεσίας αυτής.

2. Οι επιφάνειες των τοίχων θα χρωματίζονται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό με ελαφρά απόκλιση προς οποιοδήποτε χρώμα της αρεσκείας του καταστηματούχου. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκούρα χρώματα απαγορεύεται.

Άρθρο 19

Οροφή

1. Η οροφή καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή οπές ή άλλα παρόμοια ανοίγματα, και η επιφάνειά της θα είναι λεία και ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη, αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι από ασβεστοκονία.

2. Αν ο χώρος καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών καλύπτεται από κεραμωτή ή παρόμοιας κατασκευής στέγη ή από το ξύλινο δάπεδο του αμέσως υπερκείμενου ορόφου, θα υπάρχει απαραίτητα ψευδοροφή, εκτός αν οι σανίδες της στέγης ή του δαπέδου είναι καλά προσαρμοσμένες σε σημείο που να μη δημιουργούνται μεταξύ τους κενά, οπότε η κατασκευή ψευδοροφής είναι προαιρετική. Σε τέτοιες περιπτώσεις η επιφάνεια της οροφής, που δημιουργείται από τις σανίδες της στέγης ή του δαπέδου του υπερκείμενου ορόφου, θα είναι ελαιοχρωματισμένη ή στιλβωμένη και ο νομέας του καταστήματος ή εργαστηρίου θα φροντίζει να μη δημιουργούνται στους δοκούς αράχνες και γενικά να διατηρείται η οροφή απόλυτα καθαρή.

Αν ο όροφος, που βρίσκεται αμέσως πάνω από το κατάστημα ή εργαστήριο, κατοικείται από οικογένεια άσχετη προς τον νομέα τούτου, η κατασκευή της ψευδοροφής είναι υποχρεωτική, εκτός αν υπάρχει δήλωση Ν.Δ. 105/69 του αρχηγού της οικογένειας αυτής ότι δέχεται να μην κατασκευασθεί η ανωτέρω ψευδοροφή.

Άρθρο 20

Δάπεδο

1. Τα δάπεδα των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/ και ποτών θα είναι κατασκευασμένα από αδιαπότιστο υλικό και λείο (τσιμεντοκονία, μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου ή, αν δεν απαγορεύεται από τις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως, από τσιμεντοκονία επικαλυμμένη με πλαστικά πλακίδια, κλπ) και θα διατηρείται σε καλή κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, και απόλυτα καθαρό.

2. Επιτρέπεται η χρήση δαπέδων από σκληρό ξύλο στιλβωμένο (παρκέ) ή δαπέδων, επικαλυμμένων σε όλη την έκτασή τους με τάπητα (μοκέτα) σε ορισμένα είδη καταστημάτων, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων.

Άρθρο 21 Αερισμός

1. Ο αερισμός των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/ και ποτών θα είναι πλήρης και θα γίνεται με τις θύρες, τα παράθυρα και τους φεγγίτες των θυρών ή παραθύρων.
2. Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/ και ποτών, στα οποία δημιουργείται πνιγηρά ατμόσφαιρα, λόγω παραμονής σ' αυτά επί πολύ χρόνο πολλών ατόμων, εργαζομένων ή πελατών ή λόγω παραγωγής αερίων κατά την παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων ή κατά το ψήσιμο κρέατος, καθώς και σε εκείνα που στεγάζονται σε υπόγειους χώρους, στους οποίους δεν εξασφαλίζεται πλήρης φυσικός αερισμός, θα υπάρχουν ειδικές μηχανολογικές εγκαταστάσεις συνεχούς και πλήρους ανανεώσεως του αέρος.
3. Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν το κρίνει απαραίτητο, να ζητήσει από το νομέα του καταστήματος ή εργαστηρίου την προσκόμιση βεβαιώσεως Ν.105/69 του εγκαταστάτη τεχνικού, στην οποία φαίνεται ότι η εγκατάσταση αερισμού, που τοποθέτησε, ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της τεχνικής και της επιστήμης για τον πλήρη αερισμό του χώρου, ή ακόμη να ζητήσει τον έλεγχο της ανωτέρω εγκαταστάσεως από τη Μηχανολογική Υπηρεσία.
4. Σε μικρά καταστήματα ή εργαστήρια της παρ. 2 του παρόντος άρθρου μπορεί να επιτραπεί η χρήση και άλλων μέσων τεχνητού αερισμού, ικανών να πετύχουν τη συνεχή και πλήρη ανανέωση του αέρος, όπως ενδεικτικά αναφέρονται οι ειδικοί ανεμιστήρες (VENTILATEUR), που τοποθετούνται σε ανοίγματα των τοίχων ανανεώνουν συνεχώς τον αέρα.
5. Κατά την εγκατάσταση των μέσων τεχνητού αερισμού γενικά θα παίρνονται μέτρα, ώστε κατά τη λειτουργία τους να μη δημιουργούνται προβλήματα υγείας των πελατών και του προσωπικού, ακόμη και ενοχλήσεις σε βάρος των περιοίκων. Αν κατά τη λειτουργία των εγκαταστάσεων τεχνητού αερισμού προκαλούνται ρεύματα επικίνδυνα για την υγεία των πελατών και του προσωπικού ή θόρυβοι σε βαθμό που, κατά τις διαπιστώσεις της Υγειονομικής Υπηρεσίας, να ενοχλούνται οι περίοικοι, ο καταστηματάρχης οφείλει να πάρει πρόσθετα μέτρα εξουδετερώσεως των ρευμάτων ή των θορύβων.

Άρθρο 22 Φωτισμός

- 1.- Ο φωτισμός όλων των χώρων καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/ και ποτών θα είναι επαρκής και θα γίνεται από τα παράθυρα και τις υαλοθύρες του χώρου, το συνολικό εμβαδόν των οποίων δεν θα πρέπει να είναι μικρότερο του 1/9 του εμβαδού του αντίστοιχου δαπέδου.
2. - Αν χρησιμοποιείται τεχνητός φωτισμός θα πρέπει:
 - α) Η ένταση του φωτισμού να είναι επαρκής, ώστε να είναι δυνατή η ευχερής ανάγνωση εντύπων στοιχείων «αττικών των 8 στιγμών».
 - γ) Το χρώμα του τεχνητού φωτισμού να είναι όμοιο με εκείνο του φυσικού φωτισμού.
 - γ) Η πυκνότητα του φωτός να μην προκαλεί θάμβωση.
 - δ) Ο φωτισμός να είναι τοπικά και χρονικά ομοιογενής.
 - ε) Η πηγή του φωτισμού να μην προκαλεί επιβλαβή ρύπανση του αέρος.
 - στ) Οι φωτιστικές πηγές να τοποθετούνται κατάλληλα, ώστε να μειώνεται η ένταση των σκιών.

ζ) Οι φωτιστικές πηγές να μην είναι επικίνδυνες από την άποψη προκλήσεως πυρκαγιάς ή εκρήξεως.

3.- Στα Κέντρα Διασκεδάσεως επιτρέπεται, κατ' εξαίρεση των ανωτέρω η χρήση χαμηλής εντάσεως φωτισμού σε ορισμένες μόνον περιπτώσεις κατά τη διάρκεια εκτελέσεως του προγράμματος (χορός, τραγούδι, νούμερα). Κατά τις άλλες ώρες θα υπάρχει επαρκής φωτισμός, όπως καθορίζεται ανωτέρω.

4. Όπου υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα, για τον τεχνητό φωτισμό θα χρησιμοποιείται η ηλεκτρική ενέργεια με φθορίζοντες, κατά προτίμηση λαμπτήρες, άλλως θα γίνεται χρήση φωτιστικών πηγών κατάλληλων για τη δημιουργία επαρκούς τεχνητού φωτισμού (λυχνίες υγραερίου, κ.τ. όμ.), ανταποκρινόμενου στις απαιτήσεις της παρ. 2 του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 23

Υδρευση

1. Η ύδρευση των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/ και ποτών θα γίνεται υποχρεωτικά απευθείας από το δίκτυο υδρεύσεως του Δήμου ή της Κοινότητας, αν υπάρχει τέτοιο δίκτυο, άλλως για την κάλυψη των αναγκών της επιχειρήσεως θα χρησιμοποιείται νερό από άλλους είδους ύδρευση (πηγή, πηγάδι, κ.λπ.) δημόσια ή ιδιωτική, κατάλληλα προστατευόμενη από τις επιφανειακές και υπόγειες μολύνσεις. Το νερό των ανωτέρω υδρεύσεων θα έχει αποδειχθεί εργαστηριακώς ότι πληροί τα χαρακτηριστικά του πόσιμου νερού, όπως αυτά καθορίζονται με τις εκάστοτε ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις για το πόσιμο νερό. Από την ιδιωτική ύδρευση, αν τούτο είναι δυνατό, το νερό θα διοχετεύεται με κατάλληλο σωλήνα σε δεξαμενή από μπετόν ή λαμαρίνα γαλβανισμένη ή από υγειονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη και από εκεί στα σημεία υδροληψίας με εσωτερική υδραυλική εγκατάσταση.

2. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όταν η απευθείας σύνδεση δημόσιας ή απευθείας σύνδεση Δημόσιας ή ιδιωτικής υδρεύσεως με το κατάστημα ή εργαστήριο τροφίμων ή/ και ποτών δεν είναι δυνατή, λόγω ειδικών τοπικών συνθηκών, το νερό θα μεταφέρεται με ειδικά βυτιοφόρα οχήματα και θα αποθηκεύεται σε κατάλληλη υδατοδεξαμενή.

3. Τα δοχεία μεταφοράς νερού θα είναι μεταλλικά, από γαλβανισμένη λαμαρίνα, χωρίς εσωτερικές συγκολλήσεις μολύβδου ή πλαστικά, από υγειονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη ή άλλο κατάλληλο από υγειονομικής απόψεως υλικό και θα κλείνουν στεγανά, ώστε να εξασφαλίζεται το περιεχόμενό τους από οποιεσδήποτε ρυπάνσεις και μολύνσεις.

4. Αν χρησιμοποιείται δεξαμενή αποθηκεύσεως νερού, η θέση και η διάταξη υγειονομικής προστασίας θα διασφαλίζουν πλήρως το νερό από κάθε κίνδυνο ρυπάνσεως ή μολύνσεως. Ειδικότερα, η δεξαμενή αποθηκεύσεως θα είναι από ανοξείδωτο και γενικά μη διαβρώσιμο υλικό, με καλύμματα που θα έχουν χείλη περιμετρικώς προς τα κάτω τουλάχιστον 5 εκτστμ. και με μονωτικό παρέμβλημα, ώστε να αποκλείεται η είσοδος νερών, σκόνης ή ξένων σωμάτων από τον αέρα, στον πυθμένα δε θα υπάρχει οπή εκκενώσεως, για να αδειάζει τελείως κατά τον καθαρισμό της. Το στόμιο του σωλήνα εξόδου του νερού θα βρίσκεται σε ύψος 5 εκτστμ. από τον πυθμένα της δεξαμενής.

Ο αερισμός της δεξαμενής θα γίνεται με αεριστήρες (σωλήνες), οι οποίοι θα προστατεύονται κατάλληλα, ώστε να αποκλείεται η είσοδος εντόμων ή ακαθαρσιών, η χωρητικότητα δε αυτής θα προορίζεται για την κάλυψη των αιχμών της ημερησίας καταναλώσεως και δεν θα παραμένει νερό αποθηκευμένο σ' αυτή χωρίς ανανέωση περισσότερο από 12 ώρες. Ο χώρος της δεξαμενής θα είναι γενικά σκοτεινός για την αποφυγή αναπτύξεως μικροφυκών.

Η δεξαμενή θα επιθεωρείται και θα καθαρίζεται με έκπλυση, απολύμανση και πλήρη εκκένωση σε τακτικά διαστήματα.

5. Απαγορεύεται η χρήση δοχείων, που έχουν χρησιμοποιηθεί ως περιέκτες εντομοκτόνων, φυτοφαρμάκων, και άλλων παρόμοιων χημικών τοξικών ουσιών, για την αποθήκευση ή για τη μεταφορά νερού.

6. Η υδροληψία από τις δεξαμενές αποθηκεύσεως νερού θα γίνεται υποχρεωτικά με κρουνούς. Η λήψη νερού με εμβάπτιση δοχείων στην υδαταποθήκη απαγορεύεται.

Άρθρο 24 Αποχέτευση

1. Η διάθεση των λυμάτων των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/ και ποτών θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς υποχρεωτικά στο δίκτυο υπονόμων του Δήμου ή της Κοινότητας, ή, αν δεν υπάρχει τέτοιο δίκτυο, σε σηπτική δεξαμενή και απορροφητικό βόθρο ή σε στεγανή δεξαμενή ή όπως αλλιώς ορίζουν οι σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις και γενικά η σχετική Νομοθεσία και οπωσδήποτε κατά τρόπο απόλυτα υγιεινό και, γενικότερα ικανοποιητικό και αισθητικά αποδεκτό για το περιβάλλον.

2. Δεν επιτρέπεται η διάθεση λυμάτων καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών επιφανειακά στους δρόμους, στις αυλές και γενικά σε ακάλυπτους χώρους, καθώς και σε δημοτικούς ή κοινοτικούς υπονόμους, που προορίζονται για την απομάκρυνση μόνον των νερών της βροχής.

3. Στα στόμια των αποχετευτικών αγωγών των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα υπάρχουν υδραυλικοί σίφωνες.

Άρθρο 25 Αποχωρητήρια

1. Σε κάθε κατάστημα ή εργαστήριο τροφίμων ή ποτών θα υπάρχει ανάλογος αριθμός αποχωρητηρίων για την εξυπηρέτηση του προσωπικού και των πελατών του.

2. Από την υποχρέωση να διαθέτουν αποχωρητήρια απαλλάσσονται:

α. Τα κυλικεία και μπαρ, που λειτουργούν σε μέγαρα και εξυπηρετούν το προσωπικό των γραφείων και καταστημάτων, που στεγάζονται σ' αυτά, εφόσον δεν διαθέτουν τραπέζια και καθίσματα για την παραμονή των πελατών και υπάρχουν δυνατότητες εξυπηρετήσεως του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.

β. Τα περίπτερα αναψυκτήρια, τα οποία δεν διαθέτουν καθίσματα και εξυπηρετούν μόνο διερχόμενους ή όρθιους πελάτες.

γ. Τα καταστήματα των Δημοτικών ή Κοινοτικών Αγορών ή παρόμοιων συγκροτημάτων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων θα εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια, που έχει υποχρέωση να κατασκευάσει ο φορέας, που νέμεται το συγκρότημα των καταστημάτων τούτων.

δ. Τα εξυπηρετούντα μόνο διερχόμενους ή όρθιους πελάτες καταστήματα και τα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, αν στεγάζονται σε χώρους μεγάρου και εφόσον απασχολούνται σ' αυτά μέχρι τρία, το πολύ, άτομα και υπάρχουν δυνατότητες εξυπηρετήσεως του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.

ε. Τα καταστήματα αρκετά περιορισμένης εκτάσεως, μέχρι 15 τ.μ. με την προϋπόθεση ότι το προσωπικό τους θα είναι δυνατόν να εξυπηρετείται σε υπάρχον εντός του ιδίου κτιρίου ή σε μικρή απόσταση από αυτό αποχωρητήριο, κοινόχρηστο ή ιδιωτικό, για το οποίο ο καταστηματάρχης έχει δικαίωμα χρήσεως.

Η παράγραφος αυτή δεν έχει εφαρμογή στα καταστήματα, για τα οποία ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως αναφέρουν ρητώς ότι είναι απαραίτητη η ύπαρξη αποχωρητηρίων σ' αυτά.

3. Ο απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων καθορίζεται αναλόγως του αριθμού των καθισμένων πελατών, που είναι δυνατόν να εξυπηρετηθούν στο κατάστημα ή των απασχολουμένων στο κατάστημα ή το εργαστήριο ατόμων ως ακολούθως:

α. Για τα καταστήματα, που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες και των δύο φύλων.

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
Μέχρι 40	1 αποχωρητήριο (ανδρών και γυναικών)
Από 41 μέχρι 120	2 αποχωρητήρια (1 ανδρ. και 1 γυναικ.)
Από 121 μέχρι 250	4 αποχωρητήρια (2 ανδρ. και 2 γυναικ.)
Από 251 μέχρι 500	6 αποχωρητήρια (3 ανδρ. και 3 γυναικ.)

Από 501 και πάνω για κάθε μια επί πλέον 500/άδα, ή μέρος αυτής, ατόμων δύο αποχωρητήρια επί πλέον των απαιτούμενων για τα 500 άτομα. Ως μέρος της 500/άδας ατόμων θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 100 και 500.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, κατά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

β. Για καταστήματα που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες ενός μόνο φύλου:

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
Μέχρι 40	1 αποχωρητήριο
Από 41 μέχρι 120	2 αποχωρητήρια
Από 121 μέχρι 200	3 αποχωρητήρια
Από 201 μέχρι 300	4 αποχωρητήρια

Από 301 και πάνω για κάθε μια επί πλέον 200/άδα ή μέρος αυτής, ατόμων ένα αποχωρητήριο επί πλέον των απαιτούμενων για τα 300 άτομα. Ως μέρος της 200/άδας ατόμων, θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 50 και 200.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, μετά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

γ. Για τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, αναλόγως του αριθμού των απασχολούμενων κατά βάρδια ατόμων:

Αριθμός εξυπηρετούμενων ατόμων	Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων
Μέχρι 15	1 αποχωρητήριο
Από 16 μέχρι 40	2 αποχωρητήρια
Από 41 μέχρι 70	3 αποχωρητήρια
Από 71 μέχρι 100	4 αποχωρητήρια

Από 101 και πάνω για κάθε μια επί πλέον 50/άδα ή μέρος αυτής, απασχολούμενων ατόμων ένα αποχωρητήριο επί πλέον των απαιτούμενων για τα 100 άτομα. Ως μέρος της 50/άδας ατόμων, θα θεωρείται ο αριθμός ατόμων μεταξύ 10 και 50.

Η κατά φύλο κατανομή του ανωτέρω αριθμού αποχωρητηρίων θα γίνεται ανάλογα με τον αριθμό των συνήθως απασχολουμένων στο κατάστημα ή στο εργαστήριο ανδρών και γυναικών.

Αν τα αποχωρητήρια ανδρών υπερβαίνουν τα δύο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, μετά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με ουρητήρια υγιεινού τύπου.

Στα καταστήματα που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες, δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη αποχωρητηρίου προσωπικού, αν απασχολούνται σ' αυτά λιγότερα από 5 (πέντε) άτομα. Σε τέτοιες περιπτώσεις το προσωπικό θα χρησιμοποιεί τα αποχωρητήρια των πελατών.

δ. Στα καταστήματα που βρίσκονται σε συγκοινωνιακούς κόμβους και προσφέρουν φαγητά, γλυκίσματα, αναψυκτικά, κλπ (εστιατόρια, ψητοπωλεία, ζαχαροπλαστεία, αναψυκτήρια, κ.τ.όμ.) σε περαστικούς ταξιδιώτες, λόγω δε της θέσεως στην οποία βρίσκονται παρουσιάζουν μεγάλη κίνηση, πρέπει να υπάρχουν τουλάχιστον τέσσερα αποχωρητήρια, από δύο για κάθε φύλο. Ο αριθμός αυτός μπορεί να αυξηθεί κατά περίπτωση και κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, αναλόγως των τοπικών συνθηκών.

4. Τα αποχωρητήρια των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα βρίσκονται μέσα στο χώρο του καταστήματος ή του εργαστηρίου ή σε συνέχεια με αυτόν.

Μεταξύ των αποχωρητηρίων και του χώρου, στον οποίο βρίσκονται, θα παρεμβάλλονται, ιδιαίτεροι προθάλαμοι, πλην των περιπτώσεων ορισμένων καταστημάτων, για τα οποία οι ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως παρέχουν τη δυνατότητα εξαιρέσεώς τους από την απαίτηση αυτή.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, αν δεν είναι δυνατή η κατασκευή τους μέσα στο χώρο του καταστήματος ή του εργαστηρίου ή σε συνέχεια με αυτόν, τα αποχωρητήρια επιτρέπεται να κατασκευάζονται και έξω από τον ανωτέρω χώρο, σε κατάλληλη θέση, η οποία θα βρίσκεται πλησιέστερα προς το κατάστημα ή το εργαστήριο από κάθε άλλο χώρο κυρίας χρήσεως (κατάστημα, κατοικία, κλπ) ξένης προς την επιχείρηση ιδιοκτησίας. Σε τέτοιες περιπτώσεις θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση της άνετης προσπελάσεως των πελατών και του προσωπικού προς τα αποχωρητήρια. Ειδικότερα, προκειμένου για κατάστημα προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων, ποτών, κλπ, σε καθισμένους πελάτες, πλην εκείνων που λειτουργούν μόνον κατά τη θερινή περίοδο, αν τα αποχωρητήρια βρίσκονται έξω από το κτίριο, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα, ο χώρος προσπελάσεως των πελατών προς τα αποχωρητήρια θα είναι καλυμμένος κατά τρόπον που να μην επηρεάζεται από τις δυσμενείς καιρικές συνθήκες.

Στα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες, φαγητά ή γλυκίσματα ή άλλα παρασκευάσματα, τα αποχωρητήρια θα βρίσκονται μακριά από τους χώρους των παρασκευαστηρίων και πλύσεως σκευών και σε τέτοια θέση, ώστε να αποκλείεται η διέλευση των πελατών από τους χώρους αυτούς.

5. Τα αποχωρητήρια και οι προθάλαμοί τους θα είναι μόνιμης κατασκευής (με τοίχους από τούβλα, πέτρες ή άλλα παρόμοια υλικά).

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, για τον διαχωρισμό των αποχωρητηρίων ή για την κατασκευή των προθαλάμων τους, μπορεί να επιτραπεί, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, η χρήση και άλλων κατασκευών από στέρεα και ανθεκτικά στην υγρασία υλικά, τα οποία παρέχουν τη δυνατότητα εξασφαλίσεως λείων και αδιαπότιστων εσωτερικών επιφανειών, όπως π.χ. είναι οι κατασκευές από μεταλλικά πλαίσια (αλουμίνιο ή άλλο παρεμφερές μέταλλο), στα διάκενα των οποίων τοποθετούνται πλάκες πλαστικής ύλης (ΦΑΙΜΟΠΛΑΣΤ ή άλλο παρεμφερές υλικό) πάχους 8-10 χλστμ., χωρίς ιδιαίτερη επένδυση αν οι επιφάνειες είναι λείες, ή πλάκες αμιαντοτσιμέντου (ΕΛΛΕΝΙΤ κ.τ.όμ.) πάχους 10 χλστμ. τουλάχιστον επενδυμένες σε όλη την έκταση τους με πλακίδια

εφυαλωμένης πορσελάνης. Αν χρησιμοποιηθούν πλάκες αμιαντοσιμέντου, οι εξωτερικές επιφάνειες τούτων θα καλύπτονται κατάλληλα, σε συνδυασμό με τις επιφάνειες των άλλων τοίχων του χώρου του καταστήματος ή του εργαστηρίου, ώστε να είναι λείες και αδιαπότιστες (π.χ. σπατουλάρισμα και χρωματισμός, κάλυψη με αδιάβροχη ταπετσαρία κ.λπ.). Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την κατασκευή αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους ξυλοκατασκευών ή άλλων παρόμοιων κατασκευών από μη ανθεκτικά στην υγρασία υλικά.

Τα προοριζόμενα για κάθε φύλο αποχωρητήρια και οι προθάλαμοι τους πρέπει να αποτελούν ιδιαίτερους χώρους, απομονωμένους μεταξύ τους με τοίχο ή άλλες κατάλληλες, σαν τις περιγραφόμενες ανωτέρω, κατασκευές και με ιδιαίτερες εισόδους.

Σε μικρά καταστήματα, δυναμικότητας μέχρι 100 καθισμάτων, η Υγειονομική Υπηρεσία, μπορεί, εφόσον θα διαπιστώσει ότι είναι ανέφικτος ο διαχωρισμός του, να επιτρέψει την ύπαρξη ενιαίου για τα αποχωρητήρια των δύο φύλων προθαλάμων, ο οποίος έχει εμβαδόν τουλάχιστον ίσο με το άθροισμα των εμβαδών των αντίστοιχων αποχωρητηρίων. Ενιαίος μπορεί να είναι και ο προθάλαμος συγκροτήματος αποχωρητηρίων, προοριζομένων για την εξυπηρέτηση ατόμων του ίδιου φύλου.

Οι εσωτερικές διαστάσεις κάθε αποχωρητηρίου, καθώς και του προθαλάμου, θα είναι 1 μ. επί 1,20 μ. τουλάχιστον, το εμβαδόν δηλαδή αποχωρητηρίου και προθαλάμου δεν θα είναι μικρότερο από 2,50 τ.μ., ήτοι 1 μ. πλάτος επί 2,50 μήκος αποχωρητηρίου συν 0,10 μ. πάχος του μεσότοιχου συν 1,20 μ. μήκος προθαλάμου). Το ελεύθερο ύψος της οροφής των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους δε θα είναι μικρότερο από 2,10 μ.

Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι ομαλές, χωρίς προεξοχές ή εσοχές, και μέχρι ύψος 1,80 μ. λείες και αδιαπότιστες, καλυμμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή με στιλβωμένο μάρμαρο, ώστε να πλύνονται εύκολα. Η επένδυση των ανωτέρω επιφανειών με άλλα υλικά, όπως φορμαΐκα, λεπτά φύλλα πλαστικής ύλης, κ.λπ., καθώς και με οποιοδήποτε είδος χρώματος (ελαιόχρωμα, πλαστικό, κλπ.) απαγορεύονται. Οι επιφάνειες των τοίχων πάνω από 1,80 μ. ύψος θα υδροχρωματίζονται.

Η οροφή των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι κατασκευασμένη κατά κανόνα από πλάκα μπετόν, κατάλληλα σοβατισμένη, ώστε να είναι λεία, και υδροχρωματισμένη. Επιτρέπεται η χρήση ψευδοροφής από ξύλο, όχι όμως από χάρτιμπορ ή άλλα ευαίσθητα στην υγρασία υλικά. Η επιφάνεια της ξύλινης ψευδοροφής θα ελαιοχρωματίζεται.

Τα δάπεδα των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους, θα είναι από αδιαπότιστο, μη εύθρυπτο και λείο υλικό (μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου κ.τ.όμ.) με ομαλές επιφάνειες και θα έχουν κλίση προς φρεάτιο αποχετεύσεως, καλυμμένο με σχάρα, για την τέλεια αποστράγγιση των νερών πλύσεως. Οι γωνίες που σχηματίζονται από το δάπεδο και τους τοίχους θα είναι κατά προτίμηση κοίλες για να πλύνονται εύκολα. Επίστρωση των δαπέδων των ανωτέρω χώρων με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μουσαμά απαγορεύεται.

Οι θύρες των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες, θα ανοίγουν προς τα μέσα και θα κλείνουν αυτόματα με ειδικό μηχανισμό.

Γενικά, όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα φωτίζονται και θα αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικώς, είτε τεχνητώς. Για τον τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (απαγωγός σωλήνας επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

Τα παράθυρα θα καλύπτονται μόνιμα με συρματόπλεγμα Νο 16 για να εμποδίζεται η είσοδος βλαβερών εντόμων.

Η αποχέτευση των λυμάτων θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς, είτε σε υπόνομο, είτε, αν δεν υπάρχει δίκτυο υπονόμων, σε ιδιωτικό υγιεινό αποχετευτικό σύστημα, σύμφωνα με τις

εκάστοτε ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις για τη διάθεση των λυμάτων, όπως είναι η σηπτική δεξαμενή με απορροφητικό βόθρο, η στεγανή δεξαμενή, κ.τ.όμ.

Οι λεκάνες των αποχωρητηρίων και ουρητηρίων, καθώς και οι νιπτήρες, θα είναι κατασκευασμένες από ανθεκτικό και τελείως αδιαπώσιμο υλικό και θα έχουν λείες και ομαλές επιφάνειες (εφυαλωμένη πορσελάνη). Η χρήση λεκανών και νιπτήρων από τσιμέντο ή μωσαϊκό ή εφυαλωμένο πηλό απαγορεύεται.

Επιβάλλεται γενικά η χρησιμοποίηση λεκανών αποχωρητηρίων ψηλού τύπου (ευρωπαϊκού). Οι λεκάνες θα απομονώνονται με υδραυλικούς σίφωνες, οι οποίοι θα αερίζονται κατάλληλα για την αποφυγή σιφωνισμού και διαφυγής αερίων. Επί των λεκανών θα υπάρχει, μόνιμα τοποθετημένο, ειδικό έδρανο και κάλυμμα.

Η λεκάνη θα συνδέεται με ειδικό υδραυλικό σύστημα καθαρισμού, με το οποίο θα εξασφαλίζεται η έκπλυση της με πίεση. Πρέπει να αποκλείεται η τοποθέτηση για τον ανωτέρω σκοπό απλής υδραυλικής εγκαταστάσεως με κρουνό.

Στον χώρο του αποχωρητηρίου θα υπάρχει πάντοτε χαρτί καθαριότητας, τοποθετημένο σε ειδική θήκη. Το μεταχειρισμένο χαρτί θα απορρίπτεται απευθείας στη λεκάνη και όχι στο δάπεδο ή σε οποιοδήποτε δοχείο.

Εξαιρετικά, στα αποχωρητήρια γυναικών συνιστάται η ύπαρξη κατάλληλων μεταλλικών δοχείων με κάλυμμα, που θα ανοίγει με ειδικό ποδοκίνητο μηχανισμό (πεντάλι), στο οποίο θα απορρίπτονται άλλα, πλην των ακάθαρτων χαρτιών, ακάθαρτα είδη, όπως είναι οι σερβιέτες υγείας, τα οποία δεν πρέπει να απορρίπτονται στη λεκάνη για να μη προκαλούν αποφράξεις του αποχετευτικού συστήματος.

Σε κάθε αποχωρητήριο θα υπάρχει και μια κρεμάστρα ρούχων.

Στον προθάλαμο του αποχωρητηρίου θα βρίσκεται ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και πλησίον τούτου θήκη με σαπούνι (πλακίδια ή υγρό ή σκόνη), καθώς και πετσετοθήκη με χειροπετσέτες μια χρήσεως (χάρτινες ή υφασμάτινες ατομικές, που θα πλένονται ύστερα από κάθε χρήση τους) ή υφασμάτινη χειροπετσέτα τοποθετημένη σε κυλίνδρους ειδικής συσκευής κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται σε κάθε πελάτη καθαρό τμήμα αυτής) ή συσκευή στεγνώσεως των χεριών με ζεστό αέρα (αερόθερμο). Στον νιπτήρα θα υπάρχει εγκατάσταση συνεχούς παροχής νερού. Στο αποχετευτικό σύστημα, μεταξύ του νιπτήρα και του αγωγού απομακρύνσεως των ακάθαρτων νερών θα παρεμβάλλεται υδραυλικός σίφοντας.

6. Οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, απαλλαγμένοι από κάθε είδους ακαθαρσίες, μύγες και άλλα βλαβερά έντομα και από δυσοσμίες. Ιδιαίτερα, θα καταβάλλεται κάθε προσπάθεια για τη διατήρηση των λεκανών των αποχωρητηρίων και ουρητηρίων σε άριστη κατάσταση και καθαρών.

Ο καθαρισμός των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα γίνεται με κάθε πρόσφορο απορρυπαντικό μέσο με την ευθύνη του καταστηματαρχή ή του νόμιμου εκπροσώπου του. Απαγορεύεται να ασχολούνται με τον καθαρισμό των αποχωρητηρίων οι χειριστές τροφίμων ή ποτών και οι σερβιτόροι, καθώς και οι βοηθοί τούτων. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, στα μικρής κινήσεως καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών, είναι δυνατό να επιτραπεί ο καθαρισμός των αποχωρητηρίων από τον ίδιο τον καταστηματαρχή ή από άτομο της οικογένειάς του, έστω και αν είναι χειριστής τροφίμων ή ποτών, με την προϋπόθεση ότι κατά την εκτέλεση της εργασίας αυτής θα χρησιμοποιούνται ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενη ενδυμασία (φόρμα ή μακριά μπλούζα) και ελαστικά γάντια, που θα διατηρούνται καθαρά σε ιδιαίτερο ερμάρι μακριά από τρόφιμα.

Ο καθαρισμός των κοινόχρηστων αποχωρητηρίων των Δημοτικών ή Κοινοτικών Αγορών ή των μεγάρων, στα οποία εξυπηρετείται το προσωπικό των στεγαζόμενων σ' αυτά

καταστημάτων, εργαστηρίων, γραφείων κλπ, καθώς και των καταστημάτων, που βρίσκονται σε συγκοινωνιακούς κόμβους και προσφέρουν φαγητά, γλυκίσματα, ποτά κλπ. σε περαστικούς ταξιδιώτες, θα γίνεται από υπάλληλο, που θα ορίζουν οι καταστηματάρχες ή ο φορέας, που νέμεται το συγκρότημα των καταστημάτων. Ο υπεύθυνος για τον καθαρισμό των αποχωρητηρίων είναι δυνατό να αμείβεται από τις εξυπηρετούμενες επιχειρήσεις ή από τα άτομα, που κάνουν χρήση των αποχωρητηρίων αυτών και τα οποία θα καταβάλλουν το καθορισμένο για κάθε χρήση αντίτιμο.

Στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών και στα καταστήματα προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων κλπ σε καθισμένους πελάτες οι λεκάνες των αποχωρητηρίων και ουρητηρίων θα απολυμαίνονται καθημερινά με διάλυμα εγκεκριμένου αντισηπτικού, σύμφωνα με τις οδηγίες της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας.

Άρθρο 26

Χώρος πλύσεων σκευών και τρόπος πλύσεως τούτων.

1. Στα καταστήματα παρασκευής και προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων και στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών γενικά θα υπάρχει ιδιαίτερος χώρος ανάλογου προς το είδος και το μέγεθος του καταστήματος ή εργαστηρίου εμβαδού και συγκροτήσεως, στον οποίο θα γίνεται η πλύση των σκευών των χρησιμοποιούμενων για την παρασκευή ή επεξεργασία ή/και για τη διάθεση των ανωτέρω ειδών.

2. Ο ανωτέρω χώρος θα χωρίζεται από τους άλλους χώρους του καταστήματος ή εργαστηρίου με χώρισμα, τοίχο ή άλλη κατασκευή από ανθεκτικά στην εργασία υλικά, το οποίο, αν δεν φθάνει μέχρι την οροφή, θα έχει ύψος 2 μ. τουλάχιστον, εκτός αν από τις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης σχετικής Υγειονομικής Διατάξεως, για ορισμένα είδη καταστημάτων ή εργαστηρίων, προβλέπεται η συνύπαρξη του χώρου τούτου με άλλα διαμερίσματα χωρίς διαχωρισμό.

Το δάπεδο θα καλύπτεται καθολικά από συνεχές και αδιαπτότιστο, λείο και μη εύθρυπτο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτιο δαπέδου, εφοδιασμένο με σιφώνι, για τον εύκολο καθαρισμό του και ξέπλυμα με νερό. Επίστρωση του δαπέδου του χώρου τούτου με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μουσαμά ή με σανίδες απαγορεύεται.

Οι επιφάνειες των τοίχων μέχρι ύψος 1,00 μ. θα είναι επενδυμένες με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες, αφού υποστούν την απαραίτητη προεργασία (σπατουλάρισμα κλπ) για να γίνουν αδιαπτότιστες και λείες. Πάνω από το ύψος των 1,30 μ. οι επιφάνειες των τοίχων θα υδροχρωματίζονται. Στην περίπτωση που οι εν λόγω επιφάνειες θα ελαιοχρωματισθούν, τα τμήματά τους, που βρίσκονται πάνω από τους νεροχύτες, θα καλύπτονται απαραίτητα, σε ύψος 0,50 μ., με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου ή με ανοξείδωτο χάλυβα.

3. Για την πλύση των σκευών θα υπάρχει σύστημα ανάλογου αριθμού λεκανών, όπως αναλυτικά περιγράφεται κατωτέρω, στο παρόν άρθρο και στα οικεία άρθρα της παρούσας. Οι λεκάνες θα είναι από ανοξείδωτο μέταλλο, χωρίς εσωτερικές γωνίες, και κάθε μία θα φέρει στον πυθμένα οπή, η οποία θα κλείνει με ελαστικό πώμα για την κατακράτηση του νερού ή/και την απομάκρυνσή του, όταν αυτή επιβάλλεται :

Δεν αποκλείεται η χρησιμοποίηση λεκανών από μάρμαρο ή άλλο αδιαπτότιστο υλικό, εφόσον θα πληρούν τους περιγραφόμενους ανωτέρω όρους.

4. Με τον όρο «σύστημα πλύσεως σκευών» εννοείται το σύνολο των λεκανών, που βρίσκονται στη σειρά (η μια δίπλα από την άλλη) και προορίζονται για την πλύση ορισμένου είδους σκευών, όπως ειδικά αναφέρεται κατωτέρω στο παρόν άρθρο και στα οικεία άρθρα της παρούσας.

Το κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα συνδέεται με την εσωτερική υδραυλική εγκατάσταση αποχετεύσεως του καταστήματος ή εργαστηρίου με παρεμβολή υδραυλικού σιφώνα.

5. Σε κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα υπάρχει εγκατάσταση κρύου και ζεστού νερού με ανάλογο αριθμό ρυθμιζόμενων κρουνών (μπαταρίες), ώστε να είναι δυνατή η παροχή σε όλες τις λεκάνες νερού σε κατάλληλη θερμοκρασία, ανάλογα με το είδος και τον βαθμό ρυπάνσεως των σκευών και με τη φάση της διαδικασίας πλύσεως τούτων (για την πρόπλυση σκευών, που έχουν υπολείμματα λίπους, αυγού, κ.τ.όμ. απαιτείται πολύ ζεστό νερό, για το σαπούνισμά τους μπορεί να χρησιμοποιηθεί νερό σε χαμηλότερη θερμοκρασία, για το δε ξέπλυσμά τους αρκετά ζεστό νερό).

6. Για την εξασφάλιση τρεχούμενου νερού, θα υπάρχει θερμοσίφωνας επαρκούς χωρητικότητας, εκτός αν το κατάστημα ή εργαστήριο διαθέτει κεντρική εγκατάσταση θερμάνσεως νερού.

Ανεξάρτητα από το χρησιμοποιούμενο σύστημα θερμάνσεως νερού, θα υπάρχει και εφεδρικός θερμοσίφωνας (έστω και φορητός ταχυθερμοσίφωνας), για την αντιμετώπιση εκτάκτων περιπτώσεων βλάβης του υπάρχοντος κύριου συστήματος θερμάνσεως νερού.

7. Τα ποτήρια, τα κύπελλα καφέ κ.τ.όμ. θα σαπουνίζονται στην πρώτη λεκάνη διπλού συστήματος πλύσεως σκευών (νεροχύτης με δύο λεκάνες) με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως υγρό απορρυπαντικό και ακολούθως θα ξεπλύνονται στη δεύτερη λεκάνη του ίδιου συστήματος με άφθονο τρεχούμενο πολύ ζεστό νερό.

Για την πλύση των πιάτων, μαχαιροπήρουνα κ.λπ. σκευών θα χρησιμοποιείται ιδιαίτερο τριπλό σύστημα (νεροχύτης με τρεις λεκάνες). Τα πιάτα, αφού απαλλαγούν από τα υπολείμματα φαγητών κ.λπ. καθώς και τα μαχαιροπήρουνα, θα προπλύνονται στην πρώτη λεκάνη με άφθονο πολύ ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως υγρό απορρυπαντικό, ώστε να διαλυθούν και απομακρυνθούν τα λίπη, οι σάλτσες κ.τ.όμ. και ακολούθως θα σαπουνίζονται στη δεύτερη λεκάνη με ζεστό νερό και θα ξεπλύνονται στην τρίτη λεκάνη με άφθονο τρεχούμενο πολύ ζεστό νερό.

Δεν επιτρέπεται η πλύση σκευών σε κοινό δοχείο («μαστέλο»), καθώς και η πλύση ποτηριών, κυπέλλων καφέ και παρόμοιων σκευών στο ίδιο σύστημα, στο οποίο πλύνονται και τα σκεύη που έχουν ρυπανθεί με λίπος, σάλτσες, αυγά κ.τ.όμ., πλην των περιπτώσεων, που ρητώς αναφέρονται στα οικεία άρθρα της παρούσας.

8. Τα σκεύη, αφού πλυθούν, θα τοποθετούνται σε ειδικό κλίβανο στεγνώσεως ή, αν δεν υπάρχει τέτοιος κλίβανος, σε ειδική σχάρα για στράγγιση, μετά την οποία θα σφουγγίζονται με καθαρές λευκές ή ανοικτόχρωμες πετσέτες, και ακολούθως θα τοποθετούνται σε κατάλληλες προθήκες ή ερμάρια, για να προστατεύονται από τις σκόνες και άλλες ρυπάνσεις.

Οι σχάρες στραγγίσεως σκευών θα είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο μέταλλο ή πλαστικές. Η χρήση ξύλινων σχαρών, ακόμη και επενδυμένων με μέταλλο απαγορεύονται.

9. Στα καταστήματα, που είτε υποχρεωτικά, σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, είτε προαιρετικά, διαθέτουν ηλεκτρικά πλυντήρια σκευών, πλην του συστήματος πλύσεως των σκευών μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής, που αναφέρεται στην παρ. 10 του παρόντος, θα υπάρχει και ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων, ποτηριών κ.λπ., για την κάλυψη των αναγκών τους στις περιπτώσεις προσωρινής βλάβης του πλυντηρίου. Μέχρι την αποκατάσταση της λειτουργίας του πλυντηρίου, η οποία πρέπει να γίνει χωρίς καθυστέρηση, τα μεν πιάτα θα πλύνονται κανονικά και στις τρεις λεκάνες του ανωτέρω τριπλού συστήματος, σύμφωνα με την περιγραφόμενη στην παρ. 7 του παρόντος διαδικασία, τα δε ποτήρια, αφού

καθαρισθεί καλά το σύστημα, θα σαπουνίζονται στη δεύτερη λεκάνη του και θα ξεπλύνονται στην τρίτη με άφθονο τρεχούμενο πολύ ζεστό νερό.

10. Στα καταστήματα, που παρασκευάζουν φαγητά, γλυκίσματα κ.τ.όμ. καθώς και τα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, γενικά, για την πλύση των σκευών μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής κλπ. θα χρησιμοποιείται ιδιαίτερο διπλό σύστημα με δύο βαθιές λεκάνες από ανοξείδωτο μέταλλο, πλην των καταστημάτων ή εργαστηρίων, για τα οποία οι ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλες Υγειονομικές Διατάξεις προβλέπουν τη χρήση για τον ανωτέρω σκοπό μιας μόνο βαθιάς λεκάνης.

Άρθρο 27

Απαγωγή καπνών, αερίων καύσεως, κλπ.

1. Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά την παρασκευή φαγητών, το ψήσιμο κρέατος κλπ. θα γίνεται πλήρως με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περίοικοι. Η χοάνη του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία πυρός και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται όλη η επιφάνεια της εστίας.

2. Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, του καπνού, κλπ. θα γίνεται μέσω της κεντρικής καπνοδόχου του κτιρίου, άλλως, αν αυτό δεν είναι δυνατό, θα τοποθετούνται ιδιαίτεροι εξωτερικοί απαγωγοί σωλήνες, οι οποίοι θα φθάνουν πάνω από τη στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα ή το εργαστήριο, και σε ύψος 0,50 μ. ψηλότερα από αυτήν ή, αν υπάρχει ψηλότερο γειτονικό κτίριο, από τη στέγη του γειτονικού τούτου κτιρίου, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι γενικά.

3. Στα καταστήματα ή εργαστήρια, στα οποία χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίβανοι ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο ή φωταέριο, αντί του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος, μπορεί να επιτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος φίλτρων, κατάλληλου για την πλήρη εξουδετέρωση των αερίων, οσμών, κ.λπ., το οποίο θα συντηρείται ανελλιπώς, για να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το επιθυμητό αποτέλεσμα αυτής. Για την εξακρίβωση του βαθμού αποδόσεως και γενικά της καταλληλότητας του ανωτέρω συστήματος φίλτρων, η Υγειονομική Υπηρεσία ζητεί από τον ενδιαφερόμενο να της προσκομίσει σχετική δήλωση Ν.Δ. 105/69 του εγκαταστάτη τεχνικού ή/και να ζητήσει τον έλεγχο τούτου από την αρμόδια Μηχανολογική Υπηρεσία.

4. Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν το ανωτέρω απαγωγικό σύστημα ή το σύστημα φίλτρων εξουδετερώσεως των αερίων, οσμών, κλπ, ορισμένα καταστήματα, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στα οικεία άρθρα της παρούσας ή σε άλλη Υγειονομική Διάταξη.

Άρθρο 28

Αποθήκες

1. Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών θα έχουν αποθήκη, ανάλογου με το μέγεθος και το είδος τούτων εμβαδού, προοριζόμενη για τη φύλαξη αποκλειστικά τροφίμων ή ποτών. Αντικείμενα άσχετα με τα τρόφιμα, όπως είναι τα σκεύη και όργανα καθαρισμού των χώρων, μεταχειρισμένα είδη συσκευασίας, κλπ, τα οποία είναι δυνατόν να μολύνουν ή να ρυπάνουν τα τρόφιμα, θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερους χώρους απομονωμένους από τα τρόφιμα έστω και με ξύλινο χώρισμα.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν αποθήκη τροφίμων και ποτών ορισμένα καταστήματα, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλες Υγειονομικές Διατάξεις.

2. Οι ανωτέρω αποθήκες θα χωρίζονται από τους άλλους χώρους με τοίχους, θα αερίζονται και φωτίζονται επαρκώς και δεν θα έχουν υγρασία. Η κατασκευή τους θα είναι τέτοια, ώστε να αποκλείεται η είσοδος ποντικών και βλαβερών εντόμων και η δημιουργία εστιών αναπτύξεως αυτών.

Αναλυτικότερα:

α. Το δάπεδο θα καλύπτεται καθολικά από συνεχές και αδιαπότιστο λείο και εύθρυπτο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτια δαπέδου εφοδιασμένα με σιφόνια, για το εύκολο καθαρισμό και ξέπλυμα με νερό. Τα στόμια των φρεατίων τούτων θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες, τα ανοίγματα των οποίων θα είναι μεγαλύτερα από 5 χλστμ.

. Η οροφή θα είναι κατά προτίμηση από μπετόν. Αν η αποθήκη στεγάζεται σε χώρο, που καλύπτεται αμέσως από κεραμοπήδη ή παρόμοια στέγη, οι εσωτερικές επιφάνειες της στέγης αυτής θα είναι επενδυμένες με σανίδες ή άλλο κατάλληλο και ανθεκτικό υλικό, μεταξύ δε αυτής και των τοίχων δεν θα υπάρχουν ανοίγματα, από τα οποία μπορούν να περάσουν οι ποντικοί. Στις αποθήκες τροφίμων θα αποκλείεται η ξύλινη ψευδοροφή, αν πάνω από αυτή δημιουργούνται κενά, τα οποία προσφέρονται για την εγκατάσταση και ανάπτυξη ποντικών.

γ. Οι τοίχοι σε ύψος 0,30 μ. από το δάπεδο θα είναι επενδυμένοι με μπετόν πάχους 2 εκτστ. τουλάχιστον.

δ. Οι θύρες στο κάτω μέρος και σε ύψος 0,20 μ. από το δάπεδο θα είναι επενδυμένες με χονδρή λαμαρίνα και θα εφαρμόζουν στο δάπεδο καλά, ώστε να μην αφήνονται ανοίγματα μεγαλύτερα από 5 χλστμ.

ε. Στα παράθυρα θα υπάρχει συρματόπλεγμα Νο 16, το οποίο θα διατηρείται σε καλή κατάσταση.

3. Οι σάκκοι και τα μεγάλα δοχεία, που περιέχουν τρόφιμα, θα τοποθετούνται πάνω σε βάθρα ύψους 0,30 μ. από την επιφάνεια του δαπέδου και σε απόσταση 0,20 μ. από τον τοίχο. Τρόφιμα που περιέχονται σε μικρούς περιέκτες, θα τοποθετούνται σε ράφια.

Αν για τη φύλαξη τροφίμων σε χύμα χρησιμοποιούνται ξύλινα κιβώτια, αυτά θα είναι επενδυμένα εσωτερικά με ανοξειδωτή λαμαρίνα και θα κλείνουν ερμητικά.

Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, αναλόγως των αναγκών και της κινήσεως του καταστήματος ή του εργαστηρίου, υπό συνθήκες σταθερής ψύξεως, σύμφωνα με το άρθρο 29 της παρούσας.

4. Αν η επιχείρηση διατηρεί αποθήκη τροφίμων έξω από το κατάστημα ή το εργαστήριό της, πρέπει να εφοδιασθεί με ειδική άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας της αποθήκης αυτής, η οποία χορηγείται αρμοδίως, σύμφωνα με τα άρθρα 6, 7, 8, 9 και 10 της παρούσας, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της Υγειονομικής Επιτροπής ή της Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι πληρούνται οι όροι του παρόντος άρθρου.

Η τυχόν διατήρηση αποθήκης τροφίμων έξω από το κατάστημα ή το εργαστήριο φαίνεται στην άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας τούτου, έστω και με μεταγενέστερη εγγραφή, η οποία θα καταχωρείται από την αρμόδια Αστυνομική Αρχή και στην οποία θα αναφέρεται απαραίτητα η διεύθυνση της αποθήκης, ώστε να ενημερώνονται για την ύπαρξή της τα αρμόδια Όργανα υγειονομικού ελέγχου.

6. Γενικά στις αποθήκες τροφίμων και ποτών θα υπάρχει απόλυτη τάξη και καθαριότητα.

Ψυγεία, μηχανήματα, όργανα, συσκευές και σκεύη.

1. Η συντήρηση των ευαλλοίωτων τροφίμων θα γίνεται σε ηλεκτρικά ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και του επιθυμητού χρόνου συντηρήσεώς του, σταθερή ψύξη, σύμφωνα με τις σχετικές ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, του Κώδικα Τροφίμων και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας Νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Όπου δεν υπάρχει ηλεκτρικό ρεύμα είναι δυνατό να επιτραπεί η χρήση άλλου είδους ψυγείων, κατάλληλων να εξασφαλίσουν την απαραίτητη σταθερή ψύξη (υγραερίου, πετρελαίου, κ.τ.όμ.).

Απαγορεύεται η διατήρηση ευαλλοίωτων τροφίμων (κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα, πάστες ή άλλα ευαλλοίωτα γλυκίσματα, κλπ), εκτός ψυγείων. Αν καταστηματαρχής επιθυμεί την έκθεση τέτοιων τροφίμων θα χρησιμοποιεί για τον σκοπό αυτόν ειδικά ψυγεία προθήκες.

2. Τα τρόφιμα θα τοποθετούνται στα ψυγεία με τάξη και κατά τρόπο που να αποφεύγεται η ανάμειξη τους και η μεταξύ τους επαφή και να εξασφαλίζεται ο επαρκής αερισμός τους.

Τρόφιμα, τα οποία είναι δυνατόν να ρυπάνουν ή γενικά να επηρεάσουν με οποιοδήποτε τρόπο (οσμή, γεύση, κλπ.) άλλα τρόφιμα, θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερες σχάρες. Μικρές ποσότητες εμφιαλωμένων ποτών ή γάλακτος θα τοποθετούνται στο κάτω μέρος του ψυγείου, αν στις σχάρες τους έχουν τοποθετηθεί φαγητά, γλυκίσματα ή άλλα τρόφιμα χύμα.

Απαγορεύεται η τοποθέτηση στα ψυγεία κάθε είδους δεμάτων, τα οποία είναι δυνατόν να ρυπάνουν το ψυγείο και τα συντηρούμενα σ' αυτό τρόφιμα.

Σε καταστήματα μεγάλης κινήσεως, καθώς και στα εργαστήρια τροφίμων γενικά, θα επιβάλλεται η ύπαρξη ιδιαίτερων ψυγείων για τα ωμά τρόφιμα και για τα παρασκευασμένα φαγητά ή γλυκίσματα. Για τα εμφιαλωμένα ποτά συνιστάται η ύπαρξη ιδιαίτερων ψυγείων, αν οι κάτω χώροι των ανωτέρω ψυγείων δεν επαρκούν για τη ψύξη μεγάλων ποσοτήτων ποτών.

Γενικά τα ψυγεία θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

3. Σε κάθε ψυγείο θα υπάρχει μονίμως θερμομότρο. Συνιστάται η τοποθέτηση του θερμομέτρου κατά τρόπο που να ελέγχεται η υπάρχουσα στο ψυγείο ψύξη από το εξωτερικό του.

4. Τα μηχανήματα, τα όργανα, οι συσκευές και τα σκεύη, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, επεξεργασία, συσκευασία, διακίνηση και προσφορά των τροφίμων και ποτών, πρέπει να είναι συσκευασμένα από κατάλληλο από υγειονομικώς αποδεκτό υλικό και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς φθορές, οξειδώσεις και παραμορφώσεις, και απόλυτα καθαρά.

Άρθρο 30

Ιματιοφυλάκια – Αποδυτήρια.

1. Σε κάθε κατάστημα ή εργαστήριο τροφίμων ή ποτών θα υπάρχουν ατομικά ιματιοφυλάκια προσωπικού κατασκευασμένα από κατάλληλο και ανθεκτικό υλικό (μέταλλο, ξύλο, κ.τ. όμ.), στα οποία θα φυλάσσονται τα ενδύματα των απασχολουμένων στην επιχείρηση ατόμων. Απαγορεύεται η ανάρτηση και η με οποιοδήποτε τρόπο τοποθέτηση των ενδυμάτων του προσωπικού εκτός ιματιοφυλακίων στο χώρο του καταστήματος ή του εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών, πλην των περιπτώσεων της επόμενης παραγράφου.

2. Απαλλάσσονται από την ανωτέρω υποχρέωση τα καταστήματα (όχι όμως και τα εργαστήρια) τροφίμων, στα οποία απασχολείται μόνον ένα άτομο, με την προϋπόθεση ότι τα ενδύματα τούτου θα κρέμονται σε ειδική για τον σκοπό αυτό κατάλληλη θέση, μακριά από τρόφιμα και σκεύη φαγητών, γλυκισμάτων ή ποτών.

3. Τα ματιοφυλάκια, θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερο ειδικό χώρο, απομονωμένο από το κυρίως κατάστημα ή εργαστήριο έστω και με ξύλινο παραπέτασμα. Ο χώρος αυτός, καλούμενος αποδυτήριο προσωπικού, όπου είναι εμβαδόν υπολογιζόμενο σε 1 τ.μ. τουλάχιστον, για κάθε απασχολούμενο άτομο.

Δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη αποδυτηρίου προσωπικού στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, στα οποία ο αριθμός των εργαζομένων είναι αρκετά περιορισμένος, το πολύ μέχρι 3 άτομα και κατά βάρδια, εφόσον για την τοποθέτηση των ματιοφυλακίων θα υπάρχει κατάλληλος χώρος, έστω και νοητώς χωρισμένος από τους άλλους χώρους του καταστήματος.

Άρθρο 31

Έπιπλα

1. Τα χρησιμοποιούμενα στα καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες, επιφάνειες και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

2. Οι οριζόντιες επιφάνειες ορισμένων επίπλων (πάγκοι), πάνω στις οποίες γίνονται οποιοδήποτε χειρισμοί τροφίμων (παρασκευή, επεξεργασία, συσκευασία, κ.λ.π.) θα είναι κατασκευασμένες από αδιαπότιστο και σκληρό υλικό (μάρμαρο, ανοξείδωτος χάλυβας, ή, αν επιβάλλεται για τεχνικούς λόγους σκληρό ξύλο) χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές.

3. Οι προθήκες και τα ερμάρια, που χρησιμοποιούνται για την έκθεση ή για τη φύλαξη τροφίμων ή ποτών παρασκευής, επεξεργασίας και προσφοράς τροφίμων ή ποτών, θα κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποντικών, βλαβερών εντόμων και κονιορτού.

Οι προθήκες, που χρησιμοποιούνταν για τη φύλαξη τροφίμων, τα οποία έχουν ανάγκη αερισμού, θα καλύπτονται με συρματόπλεγμα Νο 16, θα τοποθετούνται όμως σε μέρη απρόσβλητα από τον κονιορτό.

4.- Πλην των ανωτέρω, τα έπιπλα θα πληρούν, ανάλογα με το είδος του καταστήματος ή εργαστηρίου, στο οποίο ανήκουν, και τους όρους, που αναφέρονται στις ειδικές διατάξεις των οικείων άρθρων της παρούσας ή άλλες Υγειονομικές Διατάξεις.

Άρθρο 32

Καθαριότητα

1. Όλοι γενικά οι εσωτερικοί και ακάλυπτοι χώροι των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών, καθώς και τα κάθε είδους έπιπλα, συσκευές, είδη μαιτισμού, κλπ., που χρησιμοποιούνται κατά τη λειτουργία τους, θα διατηρούνται καθαρά με τη φροντίδα και την ευθύνη του καταστηματαρχή ή του νομίμου εκπροσώπου της επιχειρήσεως, οριζόμενου με υπεύθυνη δήλωση του επιχειρηματία, και του κατά περίπτωση υπεύθυνου βοηθητικού προσωπικού.

2. Απαγορεύεται η χρήση πριονιδίου ή άλλων παρόμοιων υλών κατά τον καθαρισμό των δαπέδων. Εξαιρετικά, επιτρέπεται η χρήση πριονιδίου κατά τον καθαρισμό των δαπέδων των κρεοπωλείων και των ψυκτικών θαλάμων τους, καθώς και των χώρων πλύσεων σκευών των καταστημάτων που παρασκευάζουν φαγητά, γλυκίσματα κ.τ.όμ. με την προϋπόθεση ότι τα πριονίδια θα απομακρύνονται αμέσως μετά τη χρήση τους.

3.-Δεν επιτρέπεται η παρουσία περιττών αντικειμένων και ειδών συσκευασίας (κιβώτια καφάσια κλπ.) στους χώρους πωλήσεως και στα παρασκευαστήρια των καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών. Τέτοια είδη πρέπει να απομακρύνονται αυθημερόν από τους ανωτέρω χώρους ή, αν πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν, θα φυλάσσονται σε ειδική αποθήκη, στην οποία δεν θα υπάρχουν τρόφιμα, όπως ορίζει το άρθρο 28 της παρούσας. Κατ' εξαίρεση, στα οπωροπωλεία τα κενά καφάσια μπορεί να απομακρύνονται την επόμενη μέρα της χρήσεως τους.

Άρθρο 33 Απορρίμματα

1. Τα προερχόμενα από τη λειτουργία καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/ και ποτών απορρίμματα θα φυλάσσονται προσωρινά σε κατάλληλα και ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους κατωτέρω όρους:

α. Θα έχουν κατασκευασθεί από υλικό αδιαπτόιστο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα οξειδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση τους. Σαν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.

β. Η κατασκευή τους θα είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώνονται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.

γ. Η χωρητικότητά τους να επιτρέπει τους ευχερείς χειρισμούς.

δ. Το σχήμα τους να παρέχει επαρκή ευστάθεια και να επιτρέπει την ευχερή εκκένωση και καθαρισμό τους.

ε. Να φέρουν κάλυμμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανά, ώστε να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από τα αναζητούντα τροφή ζώα (σκύλοι, γάτες). Συνιστάται τα καλύμματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται.

Τα δοχεία απορριμμάτων θα διατηρούνται πάντοτε σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά.

Απαγορεύεται η συγκέντρωση απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα κιβώτια, σε καλάθια ή καφάσια και σε κάθε είδους καλυμμένα ή ακάλυπτα δοχεία, που δεν πληρούν τους ανωτέρω όρους ή δεν διατηρούνται καθαρά.

2. Για να μη ρυπαίνεται εύκολα το εσωτερικό των δοχείων απορριμμάτων και για να μη φθείρονται αυτά εύκολα κατά τους διάφορους χειρισμούς, από τα Συνεργεία Καθαριότητας, συνιστάται η χρήση ειδικών πλαστικών σάκων, οι οποίοι θα τοποθετούνται στο εσωτερικό των δοχείων, κατά τρόπο που τα άκρα του ανοίγματος του σάκου να αναδιπλώνεται περιμετρικά στα χείλη του στομίου του δοχείου.

Όταν γεμίσουν οι πλαστικοί σάκοι θα αφαιρούνται από τα δοχεία, θα δένονται καλά και ακολούθως θα τοποθετούνται σε κατάλληλη θέση, μακριά από τα τρόφιμα και σκεύη, μέχρι τη στιγμή που θα αποκομισθούν από το Συνεργείο καθαριότητας.

3. Στα μεγάλα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών καθώς και σε συγκροτήματα καταστημάτων Δημοτικών, Κοινοτικών, κλπ. Αγορών, θα υπάρχουν ειδικοί χώροι για την τοποθέτηση των γεμάτων σάκων ή δοχείων απορριμμάτων μέχρι τη στιγμή της παραλαβής τους από τα Συνεργεία Καθαριότητας. Οι χώροι αυτοί πρέπει να πληρούν τους εξής όρους:

α. Θα βρίσκονται σε θέσεις απομονωμένες και απόκρυφες, αλλά και ευχερώς προσπελάσιμες.

β. Θα διατηρούνται κλειστοί και θα αερίζονται καλά.

δ. Το δάπεδο και οι τοίχοι θα είναι από αδιαπτόιστο και λείο υλικό, ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

δ. Το δάπεδο θα έχει κλίση προς φρεάτιο δαπέδου, εφοδιασμένου με σιφώνι, για τον εύκολο καθαρισμό του και ξέπλυμα με άφθονο νερό. Το στόμιο του φρεατίου δαπέδου θα καλύπτεται με μεταλλική σχάρα, της οποίας τα ανοίγματα δεν θα είναι μεγαλύτερα από 5 χλστμ.

ε. Στα ανοίγματα φωτισμού και αερισμού θα τοποθετείται συρματόπλεγμα Νο 16 για να παρεμποδίζεται η είσοδος μυών και άλλων βλαβερών εντόμων.

στ. Θα παρεμποδίζεται η είσοδος ποντικών.

ζ. Θα διατηρούνται πάντοτε σε καλή κατάσταση, καθαρά και απαλλαγμένα από έντομα και ποντικούς.

4. Οι γεμάτοι σάκοι ή τα δοχεία απορριμμάτων θα μεταφέρονται στις καθορισμένες για την αποκομιδή θέσεις λίγο πριν περάσει το Συνεργείο Καθαριότητας. Η τοποθέτηση σάκων ή δοχείων με απορρίμματα έξω από το κατάστημα ή το εργαστήριο από τις βραδινές ώρες της προηγούμενης της ημέρας διελεύσεως του Συνεργείου Καθαριότητας απαγορεύεται.

Εξαιρετικά, προκειμένου τα καταστήματα, που λειτουργούν κατά τις νυκτερινές μόνον ώρες, επιτρέπεται μετά το τέλος της εργασίας του να τοποθετούνται οι σάκοι με τα απορρίμματα τούτων στο πεζοδρόμιο, μπροστά στο κατάστημα, με την προϋπόθεση ότι θα είναι δεμένοι καλά και τοποθετημένοι μέσα στα δοχεία, τα οποία θα καλύπτονται τελείως, ώστε να εμποδίζεται η παραβίασή τους από τα αδέσποτα ζώα.

5. Όπου υπάρχει Δημοτική ή Κοινοτική Υπηρεσία Καθαριότητας τα απορρίμματα θα αποκομίζονται από τα Συνεργεία Καθαριότητας της Υπηρεσίας αυτής, άλλως θα απομακρύνονται και θα θάπτονται σε βαθείς λάκκους, όπως ορίζουν οι διατάξεις των σχετικών Υγειονομικών διατάξεων και γενικά της σχετικής νομοθεσίας, με τη φροντίδα του καταστηματάρχη ή του νόμιμου εκπροσώπου της επιχειρήσεως.

Άρθρο 34 Κατοικίδια ζώα

Απαγορεύεται η διατήρηση ή η είσοδος κατοικίδιων ζώων στους χώρους των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών. Υπεύθυνος για την τήρηση του παρόντος είναι ο καταστηματάρχης ή ο υπεύθυνος της επιχειρήσεως.

Άρθρο 35 Εντομοκτονία - μυοκτονία

1. Στα καταστήματα ή τα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών θα λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση των ποντικών και των βλαβερών εντόμων (μύγες, κατσαρίδες, κλπ) των οποίων η παρουσία σε τέτοιους χώρους θα αποτελεί αποδεικτικό στοιχείο ρυπάνσεως τούτων.

2. Οι υπεύθυνοι των ανωτέρω επιχειρήσεων μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία και να ζητούν οδηγίες για τα ενδεικνύόμενα μέσα (μηχανικά ή χημικά) αποτελεσματικότερης και πιο ακίνδυνης δια τον άνθρωπο καταπολεμήσεως των ποντικών και των βλαβερών εντόμων.

3. Ανεξάρτητα από την υπόδειξη των ανωτέρω μέσων, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλλει και ανάλογα προληπτικά μέτρα, σαν τα αναφερόμενα στο άρθρο 23 της παρούσας, για την αποφυγή εισόδου των ποντικών και βλαβερών εντόμων στο κατάστημα ή στο εργαστήριο τροφίμων ή ποτών.

Άρθρο 36

Προσωπικό

1.Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα τροφίμων ή ποτών, ανεξαρτήτως της σχέσεως αυτών με την επιχείρηση (επιχειρηματίες ή και μέλη των οικογενειών τους, υπάλληλοι, εργάτες κλπ.), θα είναι καθαροί, θα έχουν κομμένα νύχια και περιποιημένη και καθαρή κόμη και, εφόσον διατηρούν τέτοια, γενειάδα.

Κατά τη διάρκεια της εργασίας τους θα φορούν λευκή ή ανοιχτόχρωμη μπλούζα, καθώς και ομοιόμορφη ποδιά και κάλυμμα κεφαλής, αν ασχολούνται με την παρασκευή, επεξεργασία και συσκευασία τροφίμων ή ποτών. Γενικά, τα ανωτέρω άτομα θα έχουν άψογη εμφάνιση.

2. Για την εφαρμογή του δεύτερου εδαφίου της προηγούμενης παραγράφου, σχετικά με την καθαριότητα των ειδών ιματισμού, είναι συνυπεύθυνοι ο επιχειρηματίας και οι απασχολούμενοι στην επιχείρηση. Οι δαπάνες τόσο για την προμήθεια, όσο και για τον καθαρισμό των ανωτέρω ειδών ιματισμού θα βαρύνουν την επιχείρηση.

3. Το ανωτέρω προσωπικό δεν επιτρέπεται να φορεί κατά τις ώρες της εργασίας του μάλλινα ενδύματα (από ύφασμα ή πλεκτά). Αν η χρήση τέτοιων ενδυμάτων επιβάλλεται λόγω χαμηλής θερμοκρασίας στον εργασιακό χώρο, αυτό θα γίνεται κατά τρόπο που να καλύπτονται τα μάλλινα ενδύματα από την μπλούζα εργασίας.

4.Εξαιρετικά οι σερβιτόροι των εστιατορίων, ζαχαροπλαστείων κ.τ.όμ. καταστημάτων πολυτελείας και Α' κατηγορίας επιτρέπεται να φορούν ειδική για τη εργασία τους ζακέτα, ακόμη και μάλλινη, μαύρου ή άλλου χρώματος, με την προϋπόθεση ότι θα διατηρείται καθαρή. Κατά τη θερινή περίοδο οι σερβιτόροι γενικά μπορούν να φορούν λευκό πουκάμισο.

5.Οι απασχολούμενοι σε καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών απαγορεύεται να κοιμούνται σε χώρους εργασίας ή ακόμη και σε βοηθητικούς χώρους του καταστήματος ή του εργαστηρίου. Επίσης απαγορεύεται η συγκρότηση υπνοδωματίων σε επικοινωνούντες με το κατάστημα ή το εργαστήριο χώρους. Η παρουσία ειδών κλινοστρωμένης στους χώρους εργασίας ή στους βοηθητικούς χώρους του καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/και ποτών ή σε επικοινωνούντες μ' αυτό χώρους αποτελεί αποδεικτικό στοιχείο παραβάσεως της παρούσας παραγράφου.

6.-Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών ως χειριστές ή πωλητές τροφίμων ή ποτών, σερβιτόροι κ.ά (κύριο προσωπικό) είναι κυρίως υπεύθυνοι για την ατομική τους καθαριότητα και οφείλουν να ελέγχουν την καθαριότητα τον τμήματός τους και του χρησιμοποιούμενου σ' αυτό εξοπλισμού (σκευών, συσκευών, επίπλων κλπ.), για την οποία είναι συνυπεύθυνοι με τον καταστηματάρχη ή τον νόμιμο εκπρόσωπο της επιχειρήσεως και το εντεταλμένο προσωπικό καθαριότητας, εκτός αν αποδειχθεί ότι η επιχείρηση δεν παρέχει τα απαραίτητα μέσα για την καθαριότητα των χώρων, επίπλων, συσκευών, σκευών, κ.λπ. του καταστήματος ή εργαστηρίου, οπότε την ευθύνη για τη μη τήρηση της καθαριότητας τούτων έχει μόνον ο καταστηματάρχης ή ο νόμιμος εκπρόσωπος του.

Τα ανωτέρω άτομα, πέρα από τον έλεγχο της καθαριότητας του τμήματός τους και του χρησιμοποιούμενου σ' αυτό εξοπλισμού, οφείλουν να παίρνουν τα αναγκαία μέτρα για τη διατήρηση της καθαριότητας στο τμήμα τους καθ' όλη τη διάρκεια της εργασίας τους.

Το βοηθητικό προσωπικό καθαρισμού του χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού γενικά (σκεύη, συσκευές, μηχανήματα, έπιπλα) και του χώρου καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/και ποτών (λαντσέρης, καθαρίστρια, κ.ά.) είναι κατά κύριο λόγο υπεύθυνο για τη σωστή και αποτελεσματική εκτέλεση της εργασίας του, εφόσον θα αποδειχθεί ότι ο καταστηματάρχης παρέχει τα απαραίτητα για τον σκοπό αυτόν μέσα.

7. Οι απασχολούμενοι σε καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών θα είναι υγιείς και θα έχουν βιβλιάρια υγείας, όπως ορίζει το άρθρο 14 της παρούσας.

Σε περίπτωση νοσήσεως ατόμου απασχολούμενου σε κατάστημα ή εργαστήριο τροφίμων ή/και ποτών από τυφοειδή πυρετό, παράτυφο, δυσεντερία, φυματίωση ή άλλο μεταδοτικό νόσημα, η επιχείρηση και ο ιατρός που διέγνωσε το περιστατικό, οφείλουν να ενημερώσουν έγκαιρα περί τούτου την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, η οποία αμέσως προφορικώς και σε συνέχεια εγγράφως ειδοποιεί τον υπεύθυνο του καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/και ποτών για την απομάκρυνση του ασθενούς από την εργασία του.

Ο ασθενής για να μπορέσει να επανέλθει στην εργασία του, πρέπει να προσκομίσει στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία βεβαίωση ιατρού του Ι.Κ.Α. ή προκειμένου για επαγγελματία απασχολούμενο στην επιχείρησή του, ιατρού του οικείου Ασφαλιστικού Οργανισμού ή της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας στην οποία φαίνεται ότι, καθώς έχει διαπιστωθεί με ιατρική και απαραίτητη εργαστηριακή εξέταση, δεν είναι φορέας επικίνδυνων μικροβίων και ιών ή παρασίτων.

Στη συνέχεια η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία κατά την κρίση της θα εγκρίνει ή όχι την επάνοδο στην εργασία του ατόμου που απομακρύνθηκε απ' αυτή για λόγους υγείας, ειδοποιώντας εγγράφως τον υπεύθυνο της επιχειρήσεως ή τον ίδιο τον επαγγελματία.

Το άτομο που απομακρύνθηκε από την εργασία του για λόγους υγείας, προκειμένου να επανέλθει σ' αυτή μπορεί ν' απευθυνθεί και απ' ευθείας στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, η οποία θα τον παραπέμψει για εργαστηριακή εξέταση και κατά την κρίση της θα εγκρίνει ή όχι την επάνοδο στην εργασία του κατά τα ανωτέρω.

Γενικά, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να απαγορεύσει, πρόσκαιρα ή οριστικά, την εργασία σε όποιο άτομο κρίνει επικίνδυνο για τη δημόσια υγεία, είτε γιατί πάσχει από μεταδοτικό νόσημα ή είναι μικροβιοφόρο τέτοιου νοσήματος, είτε γιατί επανειλημμένα έχει διαπιστωθεί ότι δεν φροντίζει για την ατομική του καθαριότητα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

Ειδικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων ή ποτών.

Άρθρο 37

Καταστήματα προσφοράς ποτών, χωρίς φαγητό, σε καθισμένους πελάτες

1. Οι διατάξεις του παρόντος εφαρμόζονται στα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες καφές και άλλα ροφήματα, ορισμένα είδη γλυκισμάτων, που παρασκευάζονται σε αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια, αναψυκτικά, ποτά και οιοπνευματώδη ποτά με συνοδεία ή με πρόχειρο μεζέ, ο οποίος προσφέρεται, όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, σαλάμι, τυρί, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί, κ.τ.όμ), καθώς και τοστ ή άλλου είδους σάντουιτς, που περιέχουν είδη, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, τυρί τηγανιστό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανιστό και βραστό ή ψητό χταπόδι.

2. Αναλόγως των κυρίως προσφερομένων σε ένα κατάστημα του παρόντος άρθρου ειδών, το κατάστημα τούτο χαρακτηρίζεται ως:

α. Καφενείο (παραδοσιακό), αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως ελληνικός καφές και με οποιοσδήποτε άλλο τρόπο παρασκευασμένος καφές και άλλα ροφήματα, γλυκά κουταλιού και ταψιού, τυποποιημένα παγωτά και ποτά γενικά, είτε οιοπνευματώδη, είτε αναψυκτικά (εμφιαλωμένα και μη).

Τα οινοπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, σαλάμι, τυρί, αλίπαστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.όμ.) καθώς και τυρί τηγανιστό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανιστό και χταπόδι βραστό ή ψητό.

β. Καφετέρια (εκσυγχρονισμένο καφενείο), αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως κάθε είδους καφές και άλλα ροφήματα, ποτά οινοπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα γλυκίσματα, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά του ταψιού, πάστες, αμυγδαλωτά, και εκλαίρ, παγωτά, γενικά, και τυρόπιτες, τοστ και άλλου είδους σάντουιτς, τα οποία περιέχουν είδη, που απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.

Τα οινοπνευματώδη ποτά προσφέρονται με συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αλίπαστα, κ.λπ.).

γ. Μπαρ, αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως οινοπνευματώδη ποτά, με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, τυρί, σαλάμι, αλίπαστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί, κ.τ.όμ.), καθώς και τυρόπιτες, τοστ ή άλλου είδους σάντουιτς, που περιέχουν είδη, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, τυρί, τηγανιστό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανιστό και χταπόδι, βραστό ή ψητό.

Στο μπαρ, είναι δυνατό να προσφέρονται περιστασιακώς, πλην των ανωτέρω ειδών, και καφές γενικά και διάφορα αναψυκτικά ποτά.

Το κατάστημα, στο οποίο προσφέρεται κυρίως κρασί με τη συνοδεία ή μη των ανωτέρω αναφερομένων μεζέδων, χαρακτηρίζεται ειδικότερα ως οινοπωλείο. Τα οινοπωλεία μπορούν να διαθέτουν κρασί χύμα, για κατανάλωση στην κατοικία του πελάτη.

δ. Κυλικείο, αν προσφέρεται καφές, ελληνικός ή άλλου είδους καφές και ροφήματα γενικά, ποτά οινοπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα είδη γλυκισμάτων, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά ταψιού, κωκ, εκλαίρ, πάστες και παγωτά, τοστ ή άλλα σάντουιτς, που τελικά περιέχουν είδη τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα και πίττες γενικά.

Τα οινοπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο, χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, ελιές, τυρί, αλίπαστα, σαλάμι, ντομάτα, κ.τ.όμ..

Τα ανωτέρω γλυκίσματα, τα παγωτά και οι πίττες θα παρασκευάζονται σε αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά με τα τιμολόγια πώλησεως.

Στα κυλικεία του παρόντος άρθρου, τα οποία κατά κανόνα λειτουργούν σε λέσχες, σφαιριστήρια, αίθουσες αναμονής αεροδρομίων, και σιδηροδρομικών σταθμών ή άλλου είδους παρόμοιους χώρους, στους οποίους παραμένουν επί πολύ χρόνο καθισμένοι πελάτες, δεν υπάγονται τα κυλικεία που εξυπηρετούν περαστικούς πελάτες και που αναφέρονται στο άρθρο 42 της παρούσας.

3. Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται η εγκατάσταση μηχανημάτων στιγμιαίας παρασκευής παγωτού, υπό τους περιγραφόμενους στην παρ. 14 του άρθρου 39 της παρούσας όρους και προϋποθέσεις.

Επίσης, επιτρέπεται η παρασκευή και η διάθεση λουκουμάδων στα καταστήματα του παρόντος άρθρου, με την προϋπόθεση ότι η παρασκευή τούτων θα γίνεται σε ιδιαίτερο παρασκευαστήριο, όπως ορίζεται κατωτέρω στην παρ. 4α (2) του παρόντος.

Η προσφορά φαγητών στα ανωτέρω καταστήματα απαγορεύεται, εκτός αν λειτουργούν ως μικτά καταστήματα με εστιατόριο, σνακ μπαρ, πιτσαρία, κ.λπ., οπότε θα έχουν την

απαραίτητη συγκρότηση, σύμφωνα με τα άρθρα 38 και 40 της παρούσας, και θα μπορούν να διαθέτουν τα επιτρεπόμενα για το συστεγαζόμενο κατάστημα είδη.

4. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα πληρούν, εκτός των γενικών όρων, που αναφέρονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, και τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις:

α. Για την εγκατάσταση των ανωτέρω καταστημάτων απαιτείται χώρος επαρκής, ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και άνετης εκτελέσεως των προβλεπόμενων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως δεν θα είναι μικρότερος από το άθροισμα των επιβαλλομένων με τις ακόλουθες διατάξεις του παρόντος άρθρου, ως ελαχίστων, εμβαδών των απαραίτητων διαμερισμάτων του καταστήματος, όπως αναλυτικά καθορίζονται στο παράρτημα Ι.

Ο χώρος κάθε καταστήματος θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσματα, τα οποία θα πληρούν, πλην των όρων, που επιβάλλουν οι σχετικές διατάξεις του Κεφαλαίου ΙΙΙ της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, και τους κατωτέρω αναφερόμενους όρους και προϋποθέσεις.

(Ι). Αίθουσα πελατών, στην οποία αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και, πέρα από αυτά, τοποθετούνται το ψυγείο και ο μπουφές.

Το δάπεδο της ανωτέρω αίθουσας θα είναι αδιαπότιστο και λείο, όπως ορίζει το άρθρο 20 της παρούσας. Προκειμένου όμως για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέψει, κατά την κρίση της και κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, την επικάλυψη του δαπέδου της αίθουσας πελατών με πυράντοχο τάπητα – μοκέτα, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέσα καθαρισμού του, αλλά και οφείλει να επιβάλει την αφαίρεσή του, αν διαπιστώσει ότι είναι μόνιμα ακάθαρτος σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι αδύνατος ο καθαρισμός του.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των ανωτέρω αιθουσών με ψάθες ή ύφασμα καναβιού (λινάτσα) κ.τ.όμ. ή με οποιοδήποτε άλλο αδιαπότιστο και μη λείο υλικό, το οποίο δεν επιδέχεται πλύσιμο, επιτρέπεται όμως η χρησιμοποίηση, για τον σκοπό αυτό αδιάβροχης ταπετσαρίας.

Εξαιρετικώς, προκειμένου για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, επιτρέπεται, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, την επικάλυψη των τοίχων των εν λόγω αιθουσών με στιλβωμένο ξύλο, με τον όρο ότι τέτοιες επιφάνειες θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και απαλλαγμένες από σκόνες. Επίσης σε καταστήματα πολυτελούς κατασκευής επιτρέπεται για λόγους διακοσμητικούς, η δημιουργία με ειδική επεξεργασία ανώμαλων, αλλά αδιαπότιστων, επιφανειών των τοίχων, με την προϋπόθεση ότι οι σχηματιζόμενες κοιλότητες θα είναι αβαθείς και λείες, ώστε να πλύνονται εύκολα και ότι θα διατηρούνται καθαρές με τη φροντίδα και ευθύνη του καταστηματάρχη ή του νομίμου εκπροσώπου του.

Απαγορεύεται η επικόλληση στους τοίχους αφισών, λιθογραφιών κ.λπ. διακοσμητικών διαφωτιστικών και ενημερωτικών εντύπων υλικών, εκτός αν αυτά αναρτώνται τοποθετημένα εντός υαλόφρακτων πλαισίων, τα οποία θα διατηρούνται καθαρά και απαλλαγμένα από σκόνες ή είναι τέτοια η κατασκευή τους, ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, επιτρέπεται η τοποθέτηση ή και η ανάρτηση σε διάφορα σημεία της αίθουσας πελατών διαφόρων αντικειμένων, για λόγους διακοσμητικούς, με τον όρο ότι τα αντικείμενα αυτά θα είναι απαλλαγμένα από σκόνες και γενικά θα διατηρούνται καθαρά.

Ο μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, ισοδυναμεί με το πηλίκον της

διαίρεσεως του ωφέλιμου εμβαδού αυτής δια του απαιτούμενου για κάθε κάθισμα χώρου 1,40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ως ωφέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εννοείται εδώ ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα αυτή των ψυγείων, προθηκών, ερμαρίων, μπουφέ, ταμείου κλπ, καθώς και, προκειμένου για Κέντρα Διασκεδάσεως, της πίστας και της ορχήστρας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων.

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω, προκειμένου για μικρά καταστήματα, ως απαιτούμενος για κάθε κατάστημα χώρος στην αίθουσα πελατών μπορεί να θεωρηθεί ο χώρος 1 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά ή 0,65 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά. Πάντως ο καθοριζόμενος με βάση τους ανωτέρω συντελεστές, μέγιστος αριθμός καθισμάτων σε καμιά περίπτωση δεν θα υπερβαίνει τα πενήντα (50) καθίσματα.

Τα τρία προηγούμενα εδάφια δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις αναπτύξεως τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, στις οποίες ο κατά κάθισμα χώρος υπολογίζεται ανάλογα με το μέγεθος των χρησιμοποιούμενων τραπεζιών και καθισμάτων. Πάντως ο συνολικός αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων δεν θα υπερβαίνει τον αναλογούντα στο μέγεθος και στη συγκρότηση των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων το καταστήματος αριθμό τούτων (Παράρτημα 1)

Γενικά, ο κατά τα ανωτέρω υπολογιζόμενος μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών του καταστήματος σε υπαίθριο χώρο τούτου, προσδιορίζει τη δυναμικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώροι του. Αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων καταστήματος χρησιμοποιούνται, κατά καιρούς, άλλοτε κλειστή αίθουσα πελατών και άλλοτε ανοικτός υπαίθριος χώρος, για τον υπολογισμό της δυναμικότητας του καταστήματος και των απαραίτητων εμβαδών των χώρων εργασίας και των βοηθητικών χώρων του, θα λαμβάνεται υπόψη ο ένας από τους ανωτέρω χώρους και συγκεκριμένα αυτός, στον οποίο μπορούν να αναπτυχθούν τα περισσότερα καθίσματα.

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που υπολογίζεται ότι είναι δυνατόν να αναπτυχθούν την αίθουσα πελατών καταστήματος του παρόντος άρθρου ή σε υπαίθριο χώρο τούτου, θα αναφέρεται στη γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και στην άδεια λειτουργίας του καταστήματος μετά την αναγραφή του είδους τούτου, με την ένδειξη «δυναμικότητας (τόσων) καθισμάτων».

Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι αναφερόμενες στον υπολογισμό της δυναμικότητας καταστήματος του άρθρου τούτου, δεν εφαρμόζονται στα ήδη λειτουργούντα όμοια καταστήματα, για τα οποία ο αριθμός των καθισμάτων, που επιτρέπεται να αναπτύσσονται σ' αυτά, έχει υπολογισθεί διαφορετικά με βάση παλαιότερες Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό (αυλή, κήπος κ.τ.όμ.) ή κοινόχρηστο (πεζοδρόμιο, πλατεία, στοά κ.τ.όμ.) μπορεί να επιτραπεί με την προϋπόθεση ότι ο χώρος αυτός, όπως και το περιβάλλον του, θα είναι απαλλαγμένος ανθυγιεινών εστιών και κάθε είδους δυσμενών παραγόντων και κινδύνων για ατυχήματα.

Η γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας για την ανάπτυξη των καθισμάτων καταστήματος σε κοινόχρηστο υπαίθριο χώρο, εκδιδόμενη βάσει αποκλειστικά Υγειονομικών κριτηρίων, δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν υποκατάσταση της σχετικής αδείας της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, μόνης αρμόδιας για την παραχώρηση του δικαιώματος χρήσεως του κοινόχρηστου χώρου, σύμφωνα με τις σχετικές Διατάξεις της

ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσόδους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Σε περιπτώσεις που κατάστημα δεν διαθέτει κλειστή αίθουσα πελατών και για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται εποχιακώς μόνον ιδιωτικός ή κοινόχρηστος υπαίθριος χώρος, όλοι οι άλλοι απαραίτητοι χώροι εργασίας (χώρος μπουφέ και ψυγείων, παρασκευαστήριο, χώρος πλύσεως σκευών κλπ) και βοηθητικοί χώροι (αποθήκη, αποχωρητήρια, αποδυτήρια προσωπικού κλπ) θα είναι στεγασμένα σε κατάλληλο κτίριο και θα πληρούν, ως προς την κατασκευή και τη συγκρότησή τους, τους όρους και τις προϋποθέσεις, που περιγράφονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, στο παρόν άρθρο και κάθε άλλη σχετική Υγειονομική Διάταξη. Προκειμένου για καταστήματα, που λειτουργούν κατά τη θερινή μόνο περίοδο, είναι δυνατόν να επιτραπεί η εγκατάσταση των αποχωρητηρίων τους έξω από το κτίριο, στο οποίο στεγάζονται οι άλλοι χώροι εργασίας και βοηθητικοί χώροι, σύμφωνα με το τρίτο εδάφιο της παρ. 4 άρθρο 25 της παρούσας.

Το ελάχιστο εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται για τη στέγαση των χώρων εγκαταστάσεως των ψυγείων, μπουφέ, κ.λπ, του παρασκευαστηρίου, των συστημάτων πλύσεως σκευών, των αποχωρητηρίων και των τυχόν άλλων απαραίτητων, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων των καταστημάτων του προηγούμενου εδαφίου, θα είναι όσο και το απαιτούμενο για τα αντίστοιχα καστήματα με αίθουσα πελατών της ίδιας δυναμικότητας, μετά την αφαίρεση του απαραίτητου για την αίθουσα πελατών εμβαδού και τον διπλασιασμό περίπου του χώρου εγκαταστάσεως ψυγείων, μπουφέ, ταμείου, κ.λπ., όπως ορίζεται στο Παράρτημα Ι (στήλη 13).

Γενικά, αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται υπαίθριος χώρος, ιδιωτικός ή κοινόχρηστος, οι στεγασμένοι χώροι, εργασίας και βοηθητικοί χώροι του καταστήματος και η συγκρότηση τούτου θα είναι ανάλογοι με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων (δυναμικότητα του καταστήματος), όπως ορίζουν οι σχετικές διατάξεις του παρόντος, ήτοι και αντίστροφα, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθισμάτων θα είναι ανάλογος με το μέγεθος και τη συγκρότηση των υπαρχόντων στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων, όπως φαίνεται στο παράρτημα Ι.

Δεν επιτρέπεται υπέρβαση του αναλογούντος στους ανωτέρω χώρους αριθμού καθισμάτων αναπτυσσόμενων σε υπαίθριο χώρο. Αν η Υγειονομική Υπηρεσία διαπιστώσει ότι κατάστημα έχει αναπτύξει σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθίσματα περισσότερα από όσα αναλογούν στους στεγασμένους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους του, καθώς και στη συγκρότησή του, ζητεί τον άμεσο περιορισμό του αριθμού των καθισμάτων στον αναλογούντα, σύμφωνα με τα ανωτέρω, αριθμό τούτων. Σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεως του νομέα του καταστήματος ή υποτροπής, πέραν από την ποινική δίωξη τούτου, εφαρμόζεται και το άρθρο 11 της παρούσας.

Αν κατάστημα διαθέτει στεγασμένη αίθουσα πελατών και κατά καιρούς, εποχιακά, αναπτύσσει τραπεζία και καθίσματα και σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων υπολογίζεται, σύμφωνα με τα ανωτέρω, σε συσχετισμό με το μέγεθος των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων και με τη συγκρότησή του, ανεξάρτητα από τον αριθμό των αναπτυσσόμενων στην κλειστή αίθουσα καθισμάτων.

Σε καστήματα με είσοδο σε στοά μπορεί για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων να χρησιμοποιηθεί, κατά τα οριζόμενα ανωτέρω, τυχόν υπάρχουσα απέναντι ή δίπλα από το κατάστημα αίθουσα με είσοδο στη στοά.

(2). Παρασκευαστήριο, στο οποίο γίνεται η παρασκευή του καφέ και άλλων ροφημάτων και η προετοιμασία των πρόχειρων μεζέδων και γενικά των προσφερομένων ειδών, ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, έστω και νοητά χωρισμένος από την αίθουσα πελατών, και θα έχει εμβαδόν, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητα αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, 4 τ.μ. Αν το κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανωτέρω ελάχιστο εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι αυξημένο κατά 2 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τάδας καθισμάτων θα θεωρείται ο αριθμός καθισμάτων μεταξύ 20 και 100. Στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων, το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι 3 τ.μ. τουλάχιστον.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν ιδιαίτερο παρασκευαστήριο τα αμιγή μπαρ, στα οποία κατά κανόνα δεν παρασκευάζονται καφές και άλλα ροφήματα, και οι καφετέριες, τα καφενεία και κυλικεία, εφόσον ο καφές και τα ροφήματα γενικά παρασκευάζονται σε ειδική ηλεκτρική συσκευή στο χώρο του μπουφέ. Στα καταστήματα όμως αυτά τα οινοπνευματώδη ποτά θα προσφέρονται με ξηρούς καρπούς ή με πρόχειρους μεζέδες (τυρί, ελιές, ντομάτα κλπ), που δεν απαιτούν οποιαδήποτε επεξεργασία με χρήση εστίας.

Οι επιφάνειες των τοίχων του παρασκευαστηρίου, μέχρι 1,80 μ. ύψος, θα είναι λείες και αδιαπότιστες (επενδυμένες με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες κατόπιν προεργασίας).

Σύστημα απαγωγής αερίων καύσεως κ.λπ. στα παρασκευαστήρια των καταστημάτων του παρόντος άρθρου δεν είναι απαραίτητο.

Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου, εφόσον παρασκευάζονται και προσφέρονται σ' αυτά λουκουμάδες, θα υπάρχει επί πλέον και ιδιαίτερο παρασκευαστήριο λουκουμάδων εμβαδού 6 τ.μ. τουλάχιστον. Το παρασκευαστήριο τούτο θα είναι τελείως απομονωμένο από τους άλλους χώρους του καταστήματος με υαλοστάσιο ή άλλο κατάλληλο χώρισμα, θα έχει τους τοίχους επενδυμένους μέχρι 1,80 μ. ύψος με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης και θα διαθέτει απαραίτητα κατάλληλο σύστημα εξουδετερώσεως των οσμών και αερίων σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

(3). Χώρος πλύσεως σκευών, ο οποίος, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητα αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 3 τ.μ. τουλάχιστον. Στα καταστήματα δυναμικότητας μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων το ανωτέρω τουλάχιστον εμβαδόν του χώρου πλύσεως των σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (μεταξύ 20 και 100) καθισμάτων. Στα καταστήματα δυναμικότητας μικρότερης των 50 καθισμάτων το εμβαδόν του ανωτέρω χώρου θα είναι τουλάχιστον 2 τ.μ.

Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται, κατά παρέκκλιση της σχετικής διατάξεως του άρθρου 26 της παρούσας, η συνύπαρξη του παρασκευαστηρίου και του συστήματος πλύσεως σκευών σε ενιαίο, νοητώς χωρισμένο από την αίθουσα πελατών, χώρο συνολικού εμβαδού ίσου με το άθροισμα των προβλεπόμενων ανωτέρω για κάθε ένα από τα διαμερίσματα εμβαδόν.

Στον χώρο πλύσεως των σκευών θα υπάρχει σύστημα πλύσεως των σκευών με δύο λεκάνες. Κατά τα άλλα, για το τρόπο κατασκευής, τη συγκρότηση και τον εξοπλισμό του χώρου τούτου, καθώς και για τον τρόπο πλύσεως των σκευών, εφαρμόζεται το άρθρο 26 της παρούσας.

Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου, στα οποία αναπτύσσονται πάνω από 200 καθίσματα, πρέπει απαραίτητα να διαθέτουν ηλεκτρικό πλυντήριο για την πλύση των

σκευών, αλλά και εφεδρικό διπλό σύστημα πλύσεως σκευών, σύμφωνα με το άρθρο 26 της παρούσας.

Απαλλάσσονται από την υποχρέωση να έχουν ιδιαίτερο χώρο πλύσεως σκευών με την ανωτέρω συγκρότηση ορισμένα μικρά κυλικεία με δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 20 καθισμάτων, εφόσον χρησιμοποιούν μόνο μιας χρήσεως σκεύη προσφοράς ποτών, γλυκισμάτων, κλπ. Στα καταστήματα όμως αυτά θα υπάρχει μονός νεροχύτης με εγκαταστάτη ζεστού και κρύου νερού, τοποθετημένος στον χώρο του μπουφέ ή στο παρασκευαστήριο, στον οποίο θα πλύνονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διαφόρους χειρισμούς των τροφίμων σκεύη (πιατέλες, λαβίδες, σπάτουλες, μπρίκια, κλπ). Στην άδεια τέτοιου καταστήματος, μετά την αναγραφή του είδους, κλπ, θα προστίθεται η φράση («εξυπηρέτηση των πελατών μόνο με σκεύη μιας χρήσεως»).

(4).Αποχωρητήρια. Ο αριθμός τούτων θα είναι ανάλογος με τον αριθμό καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών ή σε ανοικτό υπαίθριο χώρο και με τον αριθμό των απασχολουμένων κατά βάρδια ατόμων, σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας.

β. Εκτός από τους ανωτέρω χώρους, τα μεγάλης κινήσεως καταστήματα του παρόντος άρθρου, τα οποία απασχολούν προσωπικό πάνω από τρία άτομα, θα διαθέτουν και αποδυτήρια προσωπικού, όπως ορίζεται στο άρθρο 30 της παρούσας.

Η αποθήκη τροφίμων δεν είναι απαραίτητη στα καταστήματα του παρόντος άρθρου. Συνιστάται όμως η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, προοριζομένου για την τοποθέτηση των κιβωτίων με τις γεμάτες ή κενές φιάλες των ποτών. Ο χώρος αυτός θα έχει εμβαδόν ανάλογο με την δυναμικότητα του καταστήματος, ώστε να καλύπτει πλήρως τις ανάγκες του, και θα είναι χωρισμένος από τους άλλους χώρους έστω και με ξυλοκατασκευή.

5. Σκεύη. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα διαθέτουν επαρκή, για την εύρυθμη λειτουργία τους, αριθμό σκευών προσφοράς γλυκισμάτων, ποτών, κ.λπ. Τα επιτραπέζια αυτά σκεύη θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο, ώστε να μη φθείρονται εύκολα, και μη απαγορευόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζει φθορές και ρωγμές ή, προκειμένου για μεταλλικά σκεύη, οξειδώσεις ή παραμορφώσεις. Όσα σκεύη παρουσιάζουν φθορές ή ρωγμές ή οξειδώσεις ή παραμορφώσεις θα απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστηματούχου.

Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως θα υπάρχει ανηρτημένη σε εμφανές σημείο του καταστήματος επιγραφή του καταστήματος επιγραφή, με τη οποία θα υποδεικνύεται στους πελάτες να καταστρέφουν μόνοι τους τα ανωτέρω σκεύη αμέσως μετά τη χρήση τους.

Τα κάθε είδους σκεύη θα διατηρούνται καθαρά σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ή ερμάρια, ώστε να προστατεύονται από τις ρυπάνσεις.

Οι σωληνίσκοι απορροφήσεως των ποτών και τα κουταλάκια μιας χρήσεως, που ενδεχομένως συνοδεύουν τα αναψυκτικά ποτά και τα παγωτά, θα έχουν αποστειρωθεί στο εργοστάσιο παραγωγής τους και θα έχουν τοποθετηθεί κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

6. Έπιπλα – ψυγεία. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά. Οι ταπετσαρίες των καθισμάτων, αν χρησιμοποιούνται τέτοια καθίσματα, θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς σχισίματα ή άλλες φθορές. Η τσόχα με την οποία καλύπτονται οι επιφάνειες των χρησιμοποιούμενων για χαρτοπαίγνιο τραπεζιών, των μπιλιάρδων, κλπ, θα διατηρείται σε πολύ καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρή.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνονται οι διάφοροι χειρισμοί τροφίμων, θα είναι κατασκευασμένες από σκληρό υλικό (μάρμαρο, ανοξείδωτος χάλυβας ή, όπου επιβάλλεται τούτο λόγω της φύσεως της εργασίας, σκληρό ξύλο) χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές.

Οι προθήκες και τα ερμάρια σκευών ή τροφίμων θα κλείνουν ερμητικά ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποντικών, βλαβερών εντόμων και σκόνης.

Θα υπάρχουν ψυγεία, σύμφωνα με τα άρθρα 29 της παρούσης, τα οποία θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

7. Αν το κατάστημα προσφέρει για χρήση από τους πελάτες παιγνιόχαρτα, τάβλια, κ.τ.όμ., τα είδη αυτά θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να είναι πάντοτε απόλυτα καθαρά. Φθαρμένα ή ακάθαρτα παιγνιόχαρτα θα απομακρύνονται ή θα καταστρέφονται με τη φροντίδα του καταστηματούχου.

8. Τα γλυκίσματα και άλλα παρασκευάσματα, καθώς και όλα γενικά τα τρόφιμα, που τρώγονται όπως έχουν, θα διατηρούνται σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ή ερμάρια για να προστατεύονται από κάθε είδους ρυπάνσεις και μολύνσεις (μύγες, κατσαρίδες, ποντικοί, κονιορτός, κ.λπ).

Ειδικότερα, τα ευαλλοίωτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία υπό σταθερή ψύξη, κάτω από +7°C ή προκειμένου για παγωτά σε κατάψυξη -10°C τουλάχιστον. Τα παρασκευάσματα που προσφέρονται ζεστά (τυρόπιτες, κ.τ.όμ.) θα διατηρούνται σε θερμοθαλάμους υπό θερμοκρασία +60°C τουλάχιστον.

Η κατ' αντίθετο προς τα ανωτέρω τρόπο έκθεση και διατήρηση των προαναφερομένων τροφίμων, καθώς και η ψηλάφηση τους από το προσωπικό του καταστήματος ή τους πελάτες απαγορεύεται.

9. Η λήψη των γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων και τροφίμων γενικά, που τρώγονται όπως έχουν, για την τοποθέτηση τους στα πιάτα ή για την προσφορά τους στον πελάτη θα γίνεται με ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα όργανα (κουτάλια, λαβίδες, σπάτουλες, κλπ) και όχι με τα χέρια.

Η μεταφορά των σκευών, που περιέχουν γλυκίσματα, ποτά, κλπ, θα γίνεται με δίσκους και κατά τρόπο, που να μην τοποθετείται το ένα σκεύος πάνω στο άλλο. Η μεταφορά των καφέδων, γλυκών, ποτών, κλπ, από τα καφενεία, κυλικεία, κ.λπ. σε άλλα εξυπηρετούμενα καταστήματα ή γραφεία θα γίνεται με ειδικούς κλειστούς δίσκους κατά τρόπο που να προστατεύονται από τις κάθε είδους ρυπάνσεις.

10. Τα τρόφιμα και ποτά θα έχουν συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες, (οσμή, γεύση, όψη) και θα πληρούν, ως προς την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Κώδικας τροφίμων, οι αναφερόμενες στα τρόφιμα διατάξεις Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

11. Τα προσφερόμενα γλυκίσματα και παρασκευάσματα θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και θα μεταφέρονται από τους χώρους παραγωγής τους σε κλειστά δοχεία ή κιβώτια, όπως ορίζουν η παρ. 3, περ. α (2) άρθρου 38 και η παρ. 9 άρθρου 39 της παρούσας.

12. Οι διατάξεις των άρθρων 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

13. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι αναφερόμενες στην υγιεινή και καθαριότητα των χώρων (όχι όμως και στο μέγεθος τούτων), του εξοπλισμού και του προσωπικού των καφενείων, μπαρ, κυλικείων και άλλων συναφών καταστημάτων, καθώς και στην καταλληλότητα των προσφερομένων τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα όμοια καταστήματα, που λειτουργούν στα συγκοινωνιακά μέσα.

14. Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται και στα Κέντρα Διασκεδάσεως, τα οποία προσφέρουν ποτά και άλλα είδη από τα αναφερόμενα στην παρ. 1, χαρακτηριζόμενα, αναλόγως των κυρίως προσφερομένων ειδών, ως Κέντρα Διασκεδάσεως με συγκρότηση ενός από τα αναφερόμενα στην παρ. 2 καταστήματα, όπως «Κέντρο Διασκεδάσεως με συγκρότηση

μπαρ», αν σ' αυτό προσφέρονται τα είδη της περιπτώσεως γ' της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, κλπ.

Άρθρο 38

Καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται ή/ και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά με τη συνοδεία ή μη ποτών

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται στα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες κάθε είδους με συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών.

Επίσης οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται μερικώς, με τις αναφερόμενες κατωτέρω ρητές εξαιρέσεις ως προς την απαραίτητη συγκρότησή τους, και στα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη ποτών ορισμένα είδη φαγητών ή παρασκευασμάτων, τα οποία παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια.

Δεν αποκλείεται η προσφορά στα καταστήματα του παρόντος άρθρου και καφέ ή και γλυκισμάτων, εφόσον τα είδη αυτά παρέχονται περιστασιακώς, ως συμπλήρωμα του κυρίου γεύματος, ή σε περιπτώσεις που τα καταστήματα αυτά βρίσκονται σε απομακρυσμένες περιοχές, στις οποίες δεν υπάρχουν καφενεία ή ζαχαροπλαστεία, ή λειτουργούν ως μικτά καταστήματα κατά τις διατάξεις της παρ. 2 άρθρ. 40 της παρούσας, με την προϋπόθεση ότι στις περιπτώσεις αυτές στην αίθουσα πελατών θα υπάρχουν ειδικά τραπέζια για την προσφορά των ειδών αυτών και δεν απαγορεύεται τούτο από τις σχετικές διατάξεις της Αγορανομικής Νομοθεσίας.

2. Αναλόγως των κυρίως παρασκευαζομένων και προσφερομένων σε κάθε κατάσταση του παρόντος άρθρου φαγητών ή παρασκευασμάτων, το κατάστημα αυτό χαρακτηρίζεται ως:

α. Εστιατόριο, αν σ' αυτό παρασκευάζονται ποικίλα φαγητά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων, κλπ, ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

Προκειμένου για εστιατόρια χαρακτηριζόμενα ως «εξοχικά» ή «τουριστικά» από τις αρμόδιες Υπηρεσίες ή για εστιατόρια στεγαζόμενα σε ξενοδοχεία, επιτρέπεται η προσφορά σ' αυτά και πρωινών ροφημάτων, απλών ή σύνθετων.

Το εστιατόριο, που διαθέτει λαϊκή (ποιοτικά φθηνή) συγκρότηση, λέγεται οινομαγειρείο.

Ως ταβέρνα εννοείται το εστιατόριο ή το οινομαγειρείο, στο οποίο οι πελάτες παραμένουν επί πολύ χρόνο καταναλώνοντας φαγητά και οινοπνευματώδη ποτά, ανεξάρτητα από την ύπαρξη ή μη σ' αυτό ορχήστρας.

β. Ψαροταβέρνα, αν σ' αυτό προσφέρονται κυρίως ψάρια (ψημένα, τηγανητά, βρασμένα) και κάθε είδους άλλα αλιεύματα, με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, φρούτων, κλπ, ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Δεν αποκλείεται η προσφορά στις ψαροταβέρνες, περιστασιακώς και ψημένου κρέατος «της ώρας».

γ. Ψητοπωλείο, αν σ' αυτό ψήνονται ολόκληρα σφάγια ή τεμάχια τούτων ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κ.τ.όμ.) ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και τυριών, σαλατών, ορεκτικών, φρούτων, κλπ, ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα

Δεν αποκλείεται η προσφορά στα ψητοπωλεία, περιστασιακώς και ψαριών ή άλλων αλιευμάτων.

δ. Οβελιστήριο (σουβλατζίδικο), αν σ' αυτό ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με τη βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι, κ.τ.όμ.) ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, φρούτων κ.λπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

Στα οβελιστήρια δεν επιτρέπεται η προσφορά, ούτε περιστασιακώς, ψαριών ή άλλων αλιευμάτων.

Ψησταριά είναι η συσκευή, στην οποία ψήνονται τα κρέατα ή τα παρασκευάσματά τους ή τα ψάρια, είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα κ.τ.όμ., είτε έμμεσα με κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Ως ψησταριά εννοείται και ο ιδιαίτερος, συνήθως εντός των ψητοπωλείων ή οβελιστηρίων, χώρος ή, σπανιότερα σε περιπτώσεις ακατοίκητων εξοχικών περιοχών, ο κατάλληλος κλειστός χώρος εκτός των ανωτέρω καταστημάτων, στον οποίο υπάρχουν η προαναφερόμενη συσκευή και τα όργανα τεμαχισμού του κρέατος. Η ψησταριά δεν πρέπει να θεωρείται κατάστημα.

ε. Πιτσαρία, αν σ' αυτό παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες, κυρίως πίτσες και δευτερευόντως άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση τη ζύμη (πεϊνιρλί, πιροσκι, τυρόπιτες, κ.τ.όμ.), καθώς και μακαρονάδες και μπιφτέκια, με τη συνοδεία ή μη ποτών κυρίως οινοπνευματωδών, σαλατών, τυριού και φρούτων.

Ως πιτσαρία εννοείται και το κατάστημα, στο οποίο προσφέρονται πίτσες ή και άλλα συναφή παρασκευάσματα, τα οποία προετοιμάζονται εν μέρει σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια.

στ. Σνακ – μπαρ, αν σ' αυτό προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε όρθιους πελάτες κάθε είδους ποτά, κυρίως οινοπνευματώδη, με τη συνοδεία ποικιλίας πρόχειρων φαγητών, ζεστών ή κρύων, συμπεριλαμβανομένου και του ψημένου κρέατος (σουβλάκια, μπιφτέκια, μπριζόλες, κ.τ.όμ.) τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα ή έχουν παρασκευασθεί σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και είτε κυκλοφορούν στο εμπόριο σε τυποποιημένη μορφή, είτε φέρονται κατά τη μεταφορά τους από το εργαστήριο ή το εργοστάσιο στο κατάστημα εντός ερμητικά κλειστών κατάλληλων δοχείων. Αν τα ανωτέρω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα, η προέλευσή τους, θα αποδεικνύεται με τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής.

Στα σνακ – μπαρ, μπορεί να προσφέρονται ακόμη και σαλάτες, τυρί και φρούτα, παγωτό και περιστασιακά καφές.

Τα σνακ – μπαρ, αναλόγως του κυρίως προσφερομένου ποτού, χαρακτηρίζονται και ως ζυθοπωλεία ή μπουραρίες ουζοπωλεία ή ουζερί, κλπ. Στα σνακ- μπαρ περιλαμβάνονται και τα FAST FOOD δηλαδή τα καταστήματα, που προσφέρουν γρήγορο φαγητό.

Τα καφέ μπαρ δεν είναι σνακ μπαρ. Καταστήματα, για τα οποία, λόγω παρεξηγήσεως του όρου, έχουν εκδοθεί στο παρελθόν άδειες λειτουργίας Καφέ μπαρ, στην πραγματικότητα όμως αυτά είχαν ιδρυθεί και λειτουργούσαν από την ίδρυσή τους σαν σνακ – μπαρ, για να συνεχίσουν να λειτουργούν, με τη μορφή αυτή, πρέπει εντός εύλογης προθεσμίας, που θα ορίσει η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία ή Αστυνομική Αρχή, οι νομείς αυτών να φροντίσουν για την αντικατάσταση της κατεχόμενης άδειας καφέ μπαρ σε άλλη σνακ – μπαρ, προσαρμόζοντας απαραίτητα τις εγκαταστάσεις του καταστήματός τους στις απαιτήσεις των διατάξεων του παρόντος άρθρου, των αναφερομένων στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό των καταστημάτων τούτων. Η αντικατάσταση της ανωτέρω άδειας θα γίνει κατόπιν σύμφωνης γνώμης της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι συντρέχουν οι οριζόμενοι από τις σχετικές διατάξεις του παρόντος άρθρου όροι και προϋποθέσεις, που αναφέρονται στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό του καταστήματος όχι όμως και στους χώρους τούτου.

Η αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή, ή εν ελλείψει, η Υγειονομική Υπηρεσία, αν κρίνει ότι οι χώροι εργασίας του καταστήματος είναι αρκετά μικροί, σε σχέση με τη δυναμικότητα του, σε σημείο που να μην ικανοποιούνται βασικές απαιτήσεις του παρόντος άρθρου και γενικά να μην εξασφαλίζονται ικανοποιητικές από υγειονομική άποψη συνθήκες λειτουργίας τούτου, μπορεί να επιβάλει την επέκταση των χώρων αυτών, αν τούτο είναι δυνατό, αλλιώς να μειώσει ανάλογα την δυναμικότητα του καταστήματος.

3. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα πληρούν, εκτός των γενικών όρων, που αναφέρονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, και τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις:

α. Για την εγκατάσταση των ανωτέρω καταστημάτων απαιτείται χώρος επαρκής, ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και άνετης εκτελέσεως των προβλεπόμενων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως θα είναι μικρότερος από το άθροισμα των επιβαλλόμενων με τις ακόλουθες διατάξεις του παρόντος άρθρου, ως ελάχιστων, εμβαδών των απαραίτητων διαμερισμάτων του καταστήματος, όπως αναλυτικά καθορίζονται στο παράρτημα II.

Ο χώρος κάθε καταστήματος θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσματα, τα οποία θα πληρούν, πλην των όρων, που επιβάλλουν οι σχετικές διατάξεις του Κεφαλαίου III της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, και τους κατωτέρω αναφερόμενους όρους και προϋποθέσεις:

(1). Αίθουσα πελατών, στην οποία αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και, πέρα από αυτά τοποθετούνται το ψυγείο, ο μπουφές και ενδεχομένως ερμάρια, στα οποία φυλάσσονται ορισμένα είδη εστίασεως (πιάτα, μαχαιροπήρουνα, κλπ) ή άλλα έπιπλα απαραίτητα για την κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης στο τμήμα της αυτό.

Το δάπεδο της ανωτέρω αίθουσας θα είναι αδιαπóτιστο και λείο, όπως ορίζει το άρθρο 20 της παρούσας. Προκειμένου όμως για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέψει, κατά την κρίση της και κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, την επικάλυψη του δαπέδου της αίθουσας πελατών με πυράντοχο τάπητα - μοκέτα, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέσα καθαρισμού του, αλλά και οφείλει να επιβάλλει την αφαίρεσή του, αν διαπιστώσει ότι είναι μόνιμα ακάθαρτος σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι αδύνατος ο καθαρισμός του.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των ανωτέρω αιθουσών με ψάθες ή ύφασμα καναβιού (λινάτσα) κ.τ.όμ. ή με οποιοδήποτε άλλο μη αδιαπóτιστο και μη λείο υλικό, το οποίο δεν επιδέχεται πλύσιμο, επιτρέπεται όμως η χρησιμοποίηση, για τον σκοπό αυτό αδιάβροχης ταπετσαρίας.

Εξαιρετικώς, προκειμένου για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, επιτρέπεται, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, η επικάλυψη των τοίχων των εν λόγω αιθουσών με στιλβωμένο ξύλο, με τον όρο ότι τέτοιες επιφάνειες θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και απαλλαγμένες από σκόνες. Επίσης, σε καταστήματα πολυτελούς κατασκευής επιτρέπεται, για λόγους διακοσμητικούς, η δημιουργία με ειδική επεξεργασία ανώμαλων, αλλά αδιαπóτιστων, επιφανειών των τοίχων, με την προϋπόθεση ότι οι σχηματιζόμενες κοιλότητες θα είναι αβαθείς και λείες, ώστε να πλύνονται εύκολα και ότι θα διατηρούνται καθαρές με τη φροντίδα και ευθύνη του καταστηματούχου ή του νομίμου εκπροσώπου του.

Απαγορεύεται η επικόλληση στους τοίχους αφισών, λιθογραφιών κ.λπ. διακοσμητικών διαφωτιστικών και ενημερωτικών έντυπων υλικών, εκτός αν αυτά αναρτώνται τοποθετημένα εντός υαλόφρακτων πλαισίων, τα οποία θα διατηρούνται καθαρά και απαλλαγμένα από σκόνες ή είναι τέτοια η κατασκευή τους, ώστε να καθαρίζονται εύκολα. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, επιτρέπεται η τοποθέτηση ή και η ανάρτηση σε διάφορα σημεία της αίθουσας πελατών

διαφόρων αντικειμένων, για λόγους διακοσμητικούς, με τον όρο ότι τα αντικείμενα αυτά θα είναι απαλλαγμένα από σκόνες και γενικά θα διατηρούνται καθαρά.

Ο μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, ισοδυναμεί με το πηλίκον της διαίρεσεως του ωφέλιμου εμβαδού αυτής δια του απαιτούμενου για κάθε κάθισμα χώρου 1,40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ως ωφέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εννοείται εδώ ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα αυτή των ψυγείων, προθηκών, ερμαρίων, μπουφέ, ταμείου κλπ, καθώς και, προκειμένου για Κέντρα Διασκεδάσεως, της πίστας και της ορχήστρας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων.

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω, προκειμένου για μικρά καταστήματα, ως απαιτούμενος για κάθε κατάστημα χώρος στην αίθουσα πελατών μπορεί να θεωρηθεί ο χώρος 1 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,65 τ.μ αν τα καθίσματα είναι σταθερά. Πάντως ο καθοριζόμενος με βάση τους ανωτέρω συντελεστές, μέγιστος αριθμός καθισμάτων σε καμιά περίπτωση δεν θα υπερβαίνει τα πενήντα (50) καθίσματα.

Τα τρία προηγούμενα εδάφια δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις αναπτύξεως τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, στις οποίες ο κατά κάθισμα χώρος υπολογίζεται ανάλογα με το μέγεθος των χρησιμοποιούμενων τραπεζιών και καθισμάτων. Πάντως ο συνολικός αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων δεν θα υπερβαίνει τον αναλογούντα στο μέγεθος και στη συγκρότηση των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων του καταστήματος αριθμό τούτων (Παράρτημα II).

Γενικά, ο κατά τα ανωτέρω υπολογιζόμενος μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών του καταστήματος ή σε κατάλληλο υπαίθριο χώρο τούτου, προσδιορίζει τη δυναμικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώροι του. Αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων καταστήματος χρησιμοποιούνται, κατά καιρούς, άλλοτε κλειστή αίθουσα πελατών και άλλοτε ανοικτός υπαίθριος χώρος, για τον υπολογισμό της δυναμικότητας του καταστήματος και των απαραίτητων εμβαδών των χώρων εργασίας και των βοηθητικών χώρων του, θα λαμβάνεται υπόψη ο ένας από τους ανωτέρω χώρους και συγκεκριμένα αυτός, στον οποίο μπορούν να αναπτυχθούν τα περισσότερα καθίσματα.

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που υπολογίζεται ότι είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών καταστήματος του παρόντος άρθρου ή σε υπαίθριο χώρο τούτου, θα αναφέρεται στη γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και στην άδεια λειτουργίας του καταστήματος μετά την αναγραφή του είδους τούτου, με την ένδειξη «δυναμικότητας (τόσων) καθισμάτων».

Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι αναφερόμενες στον υπολογισμό της δυναμικότητας καταστήματος του άρθρου τούτου, δεν εφαρμόζονται στα ήδη λειτουργούντα όμοια καταστήματα, για τα οποία ο αριθμός των καθισμάτων, που επιτρέπεται να αναπτύσσονται σ' αυτά, έχει υπολογισθεί διαφορετικά με βάση παλαιότερες Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό (αυλή, κήπος κ.τ.όμ.) ή κοινόχρηστο (πεζοδρόμιο, πλατεία, στοά κ.τ.όμ.) μπορεί να επιτραπεί με την προϋπόθεση ότι ο χώρος αυτός, όπως και το περιβάλλον του, θα είναι απαλλαγμένος ανθυγιεινών εστιών και κάθε είδους δυσμενών παραγόντων και κινδύνων για ατυχήματα.

Η γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας για την ανάπτυξη των καθισμάτων καταστήματος σε κοινόχρηστο υπαίθριο χώρο, εκδιδόμενη βάσει αποκλειστικά Υγειονομικών κριτηρίων, δεν

πρέπει να θεωρηθεί σαν υποκατάσταση της σχετικής αδείας της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, μόνης αρμόδιας για την παραχώρηση του δικαιώματος χρήσεως του κοινόχρηστου χώρου, σύμφωνα με τις σχετικές Διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσόδους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Σε περιπτώσεις που κατάστημα δεν διαθέτει κλειστή αίθουσα πελατών και για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται εποχιακώς μόνον ιδιωτικός ή κοινόχρηστος υπαίθριος χώρος, όλοι οι άλλοι απαραίτητοι χώροι εργασίας (χώρος μπουφέ και ψυγείων, παρασκευαστήριο, χώρος πλύσεως σκευών κλπ) και βοηθητικοί χώροι (αποθήκη, αποχωρητήρια, αποδυτήρια προσωπικού κλπ) θα είναι στεγασμένοι σε κατάλληλο κτίριο και θα πληρούν, ως προς την κατασκευή και τη συγκρότησή τους, τους όρους και τις προϋποθέσεις, που περιγράφονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, στο παρόν άρθρο και κάθε άλλη σχετική Υγειονομική Διάταξη. Προκειμένου για καταστήματα που λειτουργούν κατά τη θερινή μόνο περίοδο, είναι δυνατόν να επιτραπεί η εγκατάσταση των αποχωρητηρίων τους έξω από το κτίριο, στο οποίο στεγάζονται οι άλλοι χώροι εργασίας και βοηθητικοί χώροι, σύμφωνα με το τρίτο εδάφιο της παρ. 4 άρθρο 25 της παρούσας.

Το ελάχιστο εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται για τη στέγαση των χώρων εγκαταστάσεως των ψυγείων, μπουφέ, κλπ, του παρασκευαστηρίου, των συστημάτων πλύσεως σκευών, των αποχωρητηρίων και των τυχόν άλλων απαραίτητων, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων των καταστημάτων του προηγούμενου εδαφίου, θα είναι όσο και το απαιτούμενο για τα αντίστοιχα καταστήματα με αίθουσα πελατών της ίδιας δυναμικότητας, μετά την αφαίρεση του απαραίτητου για την αίθουσα πελατών εμβαδού και τον διπλασιασμό περίπου του χώρου εγκαταστάσεως ψυγείων, μπουφέ, ταμείου, κ.λπ., όπως ορίζεται στο Παράρτημα II (στήλη 14).

Γενικά, αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται υπαίθριος χώρος, ιδιωτικός ή κοινόχρηστος, οι στεγασμένοι χώροι, εργασίας και βοηθητικοί χώροι του καταστήματος και η συγκρότηση τούτου θα είναι ανάλογοι με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων (δυναμικότητα του καταστήματος), όπως ορίζουν οι σχετικές διατάξεις του παρόντος, ή, και αντίστροφα, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθισμάτων θα είναι ανάλογος με το μέγεθος και τη συγκρότηση των υπαρχόντων στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων, όπως φαίνεται στο παράρτημα II.

Δεν επιτρέπεται υπέρβαση του αναλογούντος στους ανωτέρω χώρους αριθμού καθισμάτων, αναπτυσσόμενων σε υπαίθριο χώρο. Αν η Υγειονομική Υπηρεσία διαπιστώσει ότι κατάστημα έχει αναπτύξει σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθίσματα περισσότερα από όσα αναλογούν στους στεγασμένους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους του, καθώς και στη συγκρότησή του, ζητεί τον άμεσο περιορισμό του αριθμού των καθισμάτων στον αναλογούντα, σύμφωνα με τα ανωτέρω, αριθμό τούτων. Σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεως του νομέα του καταστήματος ή υποτροπής, πέραν από την ποινική δίωξη τούτου, εφαρμόζεται και το άρθρο 11 της παρούσας.

Αν κατάστημα διαθέτει στεγασμένη αίθουσα πελατών και κατά καιρούς, εποχιακώς, αναπτύσσει τραπεζία και καθίσματα και σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων υπολογίζεται, σύμφωνα με τα ανωτέρω, σε συσχετισμό με το μέγεθος των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων και με τη συγκρότησή του, ανεξάρτητα από τον αριθμό των αναπτυσσόμενων στην κλειστή αίθουσα καθισμάτων.

Σε καταστήματα με είσοδο σε στοά μπορεί για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων να χρησιμοποιηθεί, κατά τα οριζόμενα ανωτέρω, τυχόν υπάρχουσα απέναντι ή δίπλα από το κατάστημα αίθουσα με είσοδο στη στοά.

(2). Παρασκευαστήριο, στο οποίο γίνεται η παρασκευή του κάθε είδους φαγητών ή το ψήσιμο του κρέατος ή των ψαριών ή η προετοιμασία ή/και το ψήσιμο της πίτσας και παρόμοιων παρασκευασμάτων. Η παρασκευή και το ψήσιμο φαγητών κλπ, σε άλλους χώρους, εντός ή εκτός του καταστήματος, απαγορεύεται, εκτός αν πρόκειται για τα καταστήματα που αναφέρονται στο επόμενο εδάφιο.

Απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν παρασκευαστήριο ορισμένα καταστήματα του παρόντος άρθρου (σνακ μπαρ, πιτσαρίες), αν όλα τα προσφερόμενα σ' αυτά είδη παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά με βάση τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής. Στα καταστήματα όμως αυτά ο προοριζόμενος για την τοποθέτηση των ψυγείων, μπουφέ, ταμείου κλπ, χώρος της αίθουσας πελατών θα είναι αυξημένος σε σύγκριση με τον αντίστοιχο χώρο των όμοιων καταστημάτων με παρασκευαστήριο, όπως ορίζεται στη στήλη 3 (περιπτ. 3) του παραρτήματος II, ώστε να είναι δυνατή η εγκατάσταση του κλιβάνου ψησίματος της πίτσας, του θερμοθαλάμου, κλπ.

Τα τυχόν μεταφερόμενα από τους χώρους παραγωγής τους στο κατάστημα φαγητά ή άλλα παρασκευάσματα κατά τη μεταφορά τους θα τοποθετούνται σε ερμητικά κλειστά δοχεία από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα ή πλαστικά, ανάλογα με το είδος του παρασκευάσματος και θα μεταφέρονται με οχήματα ειδικά διασκευασμένα, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τις υψηλές θερμοκρασίες του περιβάλλοντος, τον κονιορτό και άλλες ρυπάνσεις. Για τη μεταφορά φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων υπό τις περιγραφόμενες ανωτέρω συνθήκες υπεύθυνοι είναι τόσο ο πωλητής (ιδιοκτήτης του εργαστηρίου ή εργοστασίου), όσο και ο αγοραστής καταστημάτων. Για τη χρήση των ανωτέρω οχημάτων δεν απαιτείται ιδιαίτερη άδεια της Αστυνομικής Αρχής.

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, χωρισμένος από την αίθουσα πελατών, όπως ορίζεται κατωτέρω (σημείο β), και θα έχει εμβαδόν προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, 20 τ.μ. τουλάχιστον πλην των οβελιστηρίων, των οποίων το παρασκευαστήριο επιτρέπεται να είναι 10 τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανωτέρω ελάχιστον εμβαδόν του παρασκευαστηρίου του θα είναι αυξημένο κατά 4 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τάδας καθισμάτων θα θεωρείται αριθμός τούτων μεταξύ 20-100.

Τα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων, το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου τούτων θα είναι 15 τ.μ. τουλάχιστον. Κατ' εξαίρεση, μπορεί να γίνει δεκτό παρασκευαστήριο 8 τ.μ. στα οβελιστήρια δυναμικότητας κάτω των 50 καθισμάτων και σε πολύ μικρά οινομαγειρεία ή άλλα παρόμοια καταστήματα λαϊκής μορφής (κουτούκια, πατσατζίδικα κ.τ.όμ.) δυναμικότητας μέχρι 20 το πολύ καθισμάτων τα οποία βρίσκονται σε περιοχές αγορών, εργοστασίων ή άλλων χώρων εργασίας και σε λαϊκές γειτονίες, και στα οποία προσφέρονται μέχρι δύο το πολύ είδη φαγητών (δεν θεωρούνται φαγητά οι κάθε είδους σαλάτες, και τα τηγανιστά λαχανικά, όπως πατάτες, κολοκυθάκια, μελιτζάνες κ.τ.όμ., τα οποία μπορεί να διαθέτονται χωρίς περιορισμούς).

Προκειμένου για ψητοπωλεία ή οβελιστήρια, η ψησταριά μπορεί να βρίσκεται στην άκρη της αίθουσας πελατών, σε απόσταση τουλάχιστον 1,50 μ. από τις θύρες ή τα παράθυρα ή προκειμένου μόνον για εξοχικές περιοχές, σε κατάλληλο κλειστό χώρο εκτός του καταστήματος. Στις περιπτώσεις αυτές ο χώρος της ψησταριάς προσμετρείται στον χώρο, στον οποίο γίνεται η προετοιμασία του κρέατος και των παρασκευασμάτων του καθώς και

η παρασκευή των προσφερομένων, σύμφωνα με τους ανωτέρω ορισμούς, ειδών, για τον υπολογισμό της υπάρχουσας συνολικής εκτάσεως του παρασκευαστηρίου του ψητοπωλείου ή οβελιστηρίου. Αν ψητοπωλείο ή οβελιστήριο λειτουργεί ως τμήμα μικτού καταστήματος, σύμφωνα με το άρθρο 40 της παρούσας ο χώρος της ψησταριάς εφόσον βρίσκεται στην άκρη της αίθουσας πελατών, θα χωρίζεται απ' αυτή με κατάλληλο χώρισμα (τοίχο, υαλοστάσιο ή άλλη στέρεη κατασκευή) ύψους 2 μ. τουλάχιστον, στο οποίο θα υπάρχει θύρα για την επικοινωνία της ψησταριάς με την αίθουσα.

Οι επιφάνειες των τοίχων των παρασκευαστηρίων γενικά, καθώς και των ιδιαίτερων χώρων των ψησταριών, ψητοπωλείων και οβελιστηρίων θα είναι αδιαπότιστες και λείες, επενδυμένες με πλακίδια εφραλωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες κατόπιν σχετικής προεργασίας. Σε περιπτώσεις ελαιοχρωματισμού των τοίχων τα τμήματα τούτων, που βρίσκονται πάνω από τις εστίες, τον νεροχύτη πλύσεως χορταρικών, κρεάτων, κλπ και τους πάγκους, στους οποίους γίνονται οι χειρισμοί των τροφίμων σε ύψος 0,75 μ. θα καλύπτονται απαραίτητα με πλακίδια εφραλωμένης πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου ή με ανοξειδωτο χάλυβα.

Η απαγωγή αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, των καπνών και της αιθάλης καθώς και των αερίων και οσμών που παράγονται κατά την παρασκευή των φαγητών ή το ψήσιμο κρεάτων ή ψαριών θα γίνεται πλήρως με ειδικό απαγωγικό σύστημα, όπως ορίζεται στο άρθρο 27 της παρούσας ώστε να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες και οι εργαζόμενοι στο κατάστημα καθώς και οι περίοικοι.

Στο παρασκευαστήριο θα υπάρχει και νεροχύτης με υδραυλική εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού και με ρυθμιζόμενο κρουνό (μπαταρία), προοριζόμενος για το πλύσιμο των φρούτων, κρεάτων, ψαριών και λαχανικών. Δεν είναι υποχρεωτική η ύπαρξη ιδιαίτερου συστήματος πλύσεως των λαχανικών, φρούτων, κρεάτων και ψαριών στις αμιγείς πιτσαρίες, καθώς και στα μικρά καταστήματα, τα οποία έχουν δυνατότητες αναπτύξεως λιγότερων από 50 καθισμάτων. Στα καταστήματα αυτά, το πλύσιμο των ανωτέρω ειδών επιτρέπεται να γίνεται στο σύστημα πλύσεως πιάτων, το οποίο μετά από κάθε χρήση του θα σαπουνίζεται και θα ξεπλύνεται καλά.

Στα μεγάλης κινήσεως καταστήματα, κυρίως εστιατόρια, ταβέρνες, σνακ μπαρ, στα οποία αναπτύσσονται περισσότερα από 200 καθίσματα επιβάλλεται η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, ο οποίος θα είναι, κατά προτίμηση, συνεχόμενος του παρασκευαστηρίου και κατασκευασμένος όπως αυτό. Στον ανωτέρω χώρο, ο οποίος καλείται προπαρασκευαστήριο, θα γίνεται η προετοιμασία των φαγητών, δηλαδή ο καθαρισμός και το πλύσιμο των χορταρικών, των κρεάτων, των ψαριών, κλπ. στο παρασκευαστήριο του οποίου η έκταση θα είναι ανάλογη του καταστήματος (τουλάχιστον 10 τ.μ.), θα υπάρχει και ο νεροχύτης στον οποίο θα πλύνονται και τα χορταρικά, φρούτα, κρέατα, ψάρια, κλπ, που αναφέρεται στο προηγούμενο εδάφιο.

Τόσο στο παρασκευαστήριο όσο και στο προπαρασκευαστήριο, θα υπάρχει απόλυτη καθαριότητα και θα απαγορεύεται η είσοδος πελατών και κατοικίδιων ζώων.

(3). Χώρος πλύσεως σκευών, ο οποίος, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητα αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 6 τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων των 100 καθισμάτων το ανωτέρω ελάχιστον εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών θα είναι αυξημένο κατά 1 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (μεταξύ 20 και 100) καθισμάτων. Στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων το εμβαδόν του ανωτέρω χώρου θα είναι τουλάχιστον 5 τ.μ.

Στο χώρο πλύσεως των σκευών θα υπάρχουν ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων και μαχαιροπήρουνων, ένα διπλό σύστημα πλύσεως ποτηριών και ένας μεγάλος νεροχύτης για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών (κατσαρόλες, ταψιά, κτ.όμ.).

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν ιδιαίτερο νεροχύτη πλύσεως των μαγειρικών σκευών τα ψητοπωλεία, τα οβελιστήρια και οι πιτσαρίες, στα οποία δεν χρησιμοποιούνται τέτοια σκεύη, καθώς και εστιατόρια, οινομαγειρεία, ψαροταβέρνες και σνακ μπαρ που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι 50 καθισμάτων, και στα οποία το πλύσιμο των σκευών μαγειρικής επιτρέπεται να γίνεται στην πρώτη λεκάνη του συστήματος πλύσεως των πιάτων και μαχαιροπήρουνων.

Στα πολύ μικρά οινομαγειρεία, ή άλλα παρόμοια καταστήματα λαϊκής μορφής (κουτούκια) δυναμικότητας μικρότερης των 20 καθισμάτων (για τα οποία αναφέρεται ανωτέρω ότι το παρασκευαστήριο τους μπορεί να είναι 8 τ.μ. τουλάχιστον) είναι δυνατό να επιτραπεί η χρήση ενός μόνον τριπλού συστήματος πλύσεως σκευών σε χώρο 3 τ.μ. τουλάχιστον) για το πλύσιμο των πιάτων, όπως ορίζει το άρθρο 26 της παρούσας, των ποτηριών στις δεύτερη και τρίτη λεκάνη και των μαγειρικών σκευών στην πρώτη λεκάνη, με την προϋπόθεση ότι τα σκεύη αυτά θα πλύνονται σε διάφορους χρόνους και ότι μετά από κάθε χρήση των λεκανών του το σύστημα θα σαπουνίζεται και θα ξεπλένεται καλά.

Απαλλάσσονται από την υποχρέωση να έχουν ιδιαίτερο χώρο πλύσεως σκευών και τα οριζόμενα ανωτέρω συστήματα πλύσεως σκευών ορισμένα μικρά σνακ μπαρ, πιτσαρίες και οβελιστήρια, δυναμικότητας μέχρι και 20 καθισμάτων, εφόσον χρησιμοποιούν μόνον μιας χρήσεως σκεύη εστίασεως. Στα καταστήματα όμως αυτά θα υπάρχει μόνος νεροχύτης με εγκαταστάτη ζεστού και κρύου νερού και με ρυθμιζόμενο κρουνό (μπαταρία) τοποθετημένος στον χώρο του μπουφέ ή στο παρασκευαστήριο, στον οποίο θα πλύνονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων σκεύη (πιατέλες, λαβίδες, σπάτουλες, μαγειρικά σκεύη, κλπ). Στην άδεια τέτοιου καταστήματος, μετά την αναγραφή του είδους, θα προστίθεται η φράση «(εξυπηρέτηση των πελατών μόνο με σκεύη μιας χρήσεως)».

Στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, για την πλύση των σκευών θα χρησιμοποιείται υποχρεωτικώς ηλεκτρικό πλυντήριο, σύμφωνα με την παρ. 9, άρθρου 26 της παρούσας.

Κατά τα λοιπά, ως προς τον τρόπο κατασκευής του ανωτέρω χώρου και τη διαδικασία που ακολουθείται για το πλύσιμο των σκευών, εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 26 της παρούσας.

(4). Αποχωρητήρια. Ο αριθμός τούτων, υπολογιζόμενος ανάλογα με τον αριθμό καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών ή σε ανοικτό υπαίθριο χώρο και με τον αριθμό των απασχολούμενων κατά βάρδια ατόμων, και ο τρόπος κατασκευής τους θα είναι σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας.

(5) Αποδυτήρια προσωπικού. Αυτά είναι απαραίτητα στα μεγάλα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από τρία άτομα. Το εμβαδόν του χώρου τούτου θα υπολογίζεται σε 1 τ.μ. για κάθε εργαζόμενο άτομο. Σε καταστήματα με προσωπικό μέχρι και τρία άτομα κατά βάρδια μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων, θα υπάρχει όμως ανάλογος αριθμός ματιοφυλακίων. Γενικά οι διατάξεις του άρθρου 30 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

(6). Αποθήκη τροφίμων και ποτών. Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος στα καταστήματα, στα οποία θα εξυπηρετούνται περισσότερα από 150 άτομα, και θα έχει εμβαδόν τουλάχιστον 5 τ.μ., αν αναπτύσσονται από 151 μέχρι 200 καθίσματα, αυξανόμενο κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20 μέχρι 100) καθισμάτων. Η αποθήκη θα πληροί γενικά τους όρους του άρθρου 23 της παρούσας.

β. Οι ανωτέρω χώροι θα είναι χωρισμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή με άλλο κατάλληλο στερεό χώρισμα από ανθεκτικά στη υγρασία υλικά. Ειδικότερα, για τον διαχωρισμό του παρασκευαστηρίου από την αίθουσα πελατών μπορεί να γίνει δεκτή κάθε είδους στερεά κατασκευή, η οποία παρέχει τη δυνατότητα να εξασφαλίζεται μόνιμα αδιαπότιστη και λεία

επιφάνεια προς το μέρος του παρασκευαστηρίου και σε ύψος 2 μ. τουλάχιστον (για τον σκοπό αυτό συνιστάται λύση η επένδυση της επιφάνειας αυτής με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης).

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω, στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 120 καθισμάτων, το παρασκευαστήριο και ο χώρος πλύσεως σκευών μπορεί να αποτελούν ενιαίο χώρο συνολικού εμβαδού ίσου με το άθροισμα των απαιτούμενων για κάθε ένα από τα διαμερίσματα αυτά εμβαδών, σύμφωνα με τα ανωτέρω σημεία (2) και (3) και στο Παράρτημα ΙΙ (στήλες 6 και 8), με την προϋπόθεση ότι τα συστήματα πλύσεως σκευών θα είναι τοποθετημένα σε ιδιαίτερο νοητός χώρο και σε τέτοια θέση, ώστε κατά τη χρήση τους να μην επηρεάζεται το παρασκευαστήριο.

Στα πολύ μικρά καταστήματα δυναμικότητας μέχρι και 50 καθισμάτων πέρα από την κατά τα ανωτέρω εγκατάσταση του παρασκευαστηρίου και των συστημάτων πλύσεως σκευών σε ενιαίο χώρο, επιτρέπεται το παρασκευαστήριο να αποτελεί συνέχεια της αίθουσας πελατών, από την οποία θα χωρίζεται με το ψυγείο και τον πάγκο ή άλλο σταθερό έπιπλο, κατά τρόπο που να εμποδίζεται μόνιμα η είσοδος πελατών στο χώρο του παρασκευαστηρίου. Σε τέτοιες περιπτώσεις ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι απομονωμένος από την αίθουσα πελατών με σταθερό χώρισμα έτσι, ώστε να γίνεται ορατός από τους πελάτες.

Στις πιτσαρίες δεν είναι απαραίτητος ο διαχωρισμός του κλιβάνου από την αίθουσα πελατών.

4. Έπιπλα. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται σε πολύ καλή κατάσταση και καθαρά. Οι ταπετσαρίες των καθισμάτων, αν χρησιμοποιούνται τέτοια καθίσματα, θα διατηρούνται δεν θα έχουν σχισίματα ή άλλες φθορές.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνονται οι διάφοροι χειρισμοί τροφίμων (τεμαχισμός, επεξεργασία, κλπ), θα είναι καλυμμένες με πλάκα μαρμάρου ή ανοξείδωτο χάλυβα ή, όπου επιβάλλεται λόγω της φύσεως της εργασίας, σκληρό ξύλο και δεν θα παρουσιάζουν ρωγμές ή άλλες φθορές.

Ιδιαίτερα, τα ξύλα κοπής κρέατος (κούτσουρα), όπου χρησιμοποιούνται τέτοια, θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, μετά τη χρήση τους δε θα καλύπτονται με καθαρό κάλυμμα από λαμαρίνα που θα εφαρμόζει καλά. Στο τέλος της εργασίας η οριζόντια επιφάνεια του ξύλου κοπής κρέατος, αφού ξυθεί καλά, ώστε να αφαιρεθεί τελείως το στρώμα λίπους, σάρκας και αίματος, που σχηματίστηκε κατά τον τεμαχισμό του κρέατος, θα πλένεται με άφθονο ζεστό νερό και ποτάσα. Κατά τον ίδιο τρόπο θα πλένονται όλες οι επιφάνειες των πάγων, κ.λπ, πάνω στις οποίες έγιναν διάφοροι χειρισμοί τροφίμων.

Οι προθήκες και τα ερμάρια, που χρησιμοποιούνται για την έκθεση ή φύλαξη τροφίμων ή σκευών θα κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποντικών, βλαβερών εντόμων και κονιορτού, και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρές.

Η θήκη ψωμιού (αρτοθήκη) θα είναι μεταλλική ή πλαστική ή ξύλινη επενδυμένη εσωτερικά με ανοξείδωτη λαμαρίνα και θα κλείνει ερμητικά.

5. Ψυγεία. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ηλεκτρικά ή άλλα κατάλληλα ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, υπό σταθερή ψύξη, τουλάχιστον +7°C, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και του επιθυμητού χρόνου συντηρήσεώς του, σύμφωνα με το άρθρο 29 της παρούσας.

6. Θερμοθάλαμο. Τα είδη φαγητών, που προσφέρονται ζεστά, θα διατηρούνται σε θερμοθάλαμους ή σε ειδικές συσκευές «μπεν μαρί» υπό θερμοκρασία ανώτερη των +60°C. Οι θερμοθάλαμοι θα κλείνουν ερμητικά και θα διατηρούνται καθαροί. Αν χρησιμοποιούνται συσκευές «μπεν μαρί» τα σκεύη που περιέχουν φαγητά θα διατηρούνται

συνεχώς καλυμμένα, εκτός αν οι συσκευές αυτές καλύπτονται με υαλόφρακτες προσθήκες ανοικτές προς το μέρος του σερβιτόρου. Τόσο στους θερμοθάλαμους, όσο και στις συσκευές «μπεν μαρί» θα υπάρχουν μόνιμα τοποθετημένα θερμόμετρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους.

Μετά το τέλος της εργασίας, προκειμένου να διατηρηθούν τα τυχόν αδιάθετα φαγητά, θα τοποθετούνται στα ψυγεία για συντήρηση, αφού προηγουμένως αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος.

7.- Σκεύη. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα διαθέτουν επαρκή αριθμό, απαραίτητων για την εύρυθμη λειτουργία των σκευών μαγειρικής και εστίασεως. Τα σκεύη να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν φθορές και ρωγμές ή οξειδώσεις και παραμορφώσεις. Τα σκεύη μαγειρικής και εστίασεως που παρουσιάζουν φθορές ή ρωγμές ή οξειδώσεις και παραμορφώσεις απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστηματάρχη. Τα είδη των απαραίτητων σκευών εστίασεως θα καθορίζονται ανάλογα με το είδος του καταστήματος και των προσφερομένων σ' αυτό φαγητών και ποτών, σε κάθε κάθισμα δε θα αναλογούν ανά δύο τουλάχιστον τεμάχια από κάθε είδος των σκευών τούτων.

Από την υποχρέωση να διαθέτουν σκεύη εστίασεως δεν απαλλάσσονται οι πιτσαρίες. Η προσφορά πίτσας με το ειδικό σκεύος και χαρτοπετσέτες, χωρίς πιάτο και μαχαιροπήρουνα, επιτρέπεται μόνον όταν το ζητήσουν οι πελάτες.

Για τη χρήση αλατιού και πιπεριού από τους πελάτες στο σερβιρισμένο φαγητό θα χρησιμοποιούνται ειδικά διάτρητα κλειστά σκεύη (αλατιέρες και πιπεριέρες). Οι οδοντογλυφίδες θα τοποθετούνται σε κλειστή θήκη, κατασκευασμένη κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να παρέχεται η δυνατότητα να βγαίνει κάθε φορά μια οδοντογλυφίδα χωριστά.

Συνιστάται η αεροστεγής συσκευασία σε φάκελο από σελοφάν ή πλαστική ύλη ατομικών μαχαιροπήρουνων, χάρτινης πετσέτας, οδοντογλυφίδων κλπ, κατά την επιθυμία του καταστηματάρχη.

Τα σκεύη θα διατηρούνται καθαρά σε κατάλληλες προθήκες ή ερμάρια, ώστε να προστατεύονται από τις κάθε είδους ρυπάνσεις.

Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως θα υπάρχει αναρτημένη σε εμφανές σημείο του καταστήματος επιγραφή, με την οποία θα υποδεικνύεται στους πελάτες να καταστρέφουν μόνον τους τα ανωτέρω σκεύη αμέσως μετά τη χρήση τους.

Οι σωληνίσκοι απορροφήσεως των ποτών και τα κουταλάκια μιας χρήσεως, που ενδεχομένως συνοδεύουν τα αναψυκτικά ποτά και τα παγωτά, θα έχουν αποστειρωθεί στο εργοστάσιο παραγωγής τους και τοποθετηθεί κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

8. Τραπεζομάντιλα – πετσέτες. Τα τραπέζια θα καλύπτονται με καθαρά, άσπρα ή χρωματιστά τραπεζομάντιλα, είτε πολλαπλής χρήσεως (από ύφασμα, μουσαμά, πλαστική ύλη), είτε μιας χρήσεως (από λεπτή πλαστική ύλη ή χαρτί), ανάλογα με την κατηγορία, στην οποία ανήκει το κατάστημα, σύμφωνα με τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

Η αντικατάσταση των μεταχειρισμένων τραπεζομάντιλων με καθαρά θα γίνεται παρουσία του πελάτη και τα μεν υφασμάτινα θα απομακρύνονται για να πλυθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν, τα δε λεπτά πλαστικά ή τα χάρτινα (μιας χρήσεως) θα αχρηστεύονται. Τα πολλαπλής χρήσεως, από μουσαμά ή πλαστική ύλη τραπεζομάντιλα θα καθαρίζονται αμέσως κατά την προσέλευση του πελάτη με καθαρό βρεγμένο ύφασμα ή σπόγγο. Μετά το τέλος της εργασίας, μεσημέρι και βράδυ, πριν από την έναρξη αυτής, πρωί και απόγευμα, τα εν λόγω τραπεζομάντιλα θα πλύνονται με ζεστό νερό και σαπούνι.

Επιτρέπεται η χρήση υφασμάτων, λευκών ή χρωματιστών τραπεζομάντιλων περισσότερες από μια φορές, με την προϋπόθεση ότι αυτά θα διατηρούνται καθαρά και θα καλύπτονται με μικρότερα λευκά ή ανοικτόχρωμα τραπεζομάντιλα (καρέ ντε ταμπλ), η

αντικατάσταση των οποίων θα γίνεται μετά από κάθε χρήση τους και παρουσία του νέου πελάτη, όπως αναφέρεται στο προηγούμενο άρθρο.

Στους πελάτες θα προσφέρονται καθαρές, λευκές ή ανοιχτόχρωμες, πετσέτες, είτε υφασμάτινες, οι οποίες θα απομακρύνονται ύστερα από κάθε χρήση τους για πλύσιμο, είτε ειδικές χάρτινες μιας χρήσεως. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται, αντί χαρτοπετσέτων, φύλλα κοινού χαρτιού.

9. Δεν επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σ' αυτά των σκευών εστίασεως (πιάτα, ποτήρια, μαχαιροπήρουνα), πριν από την άφιξη των πελατών. Τα τραπέζια επιτρέπεται να είναι καλυμμένα με υφασμάτινα τραπεζομάντιλα, αν αυτά πρόκειται να καλυφθούν κατά την άφιξη του πελάτη με μικρότερα τραπεζομάντιλα (καρέ ντε ταμπλ), ή με τραπεζομάντιλα από πλαστική ύλη πολλαπλής χρήσεως, τα οποία θα καθαρίζονται ή θα καλύπτονται με άλλα μιας χρήσεως παρουσία του πελάτη. Πάνω στα τραπέζια μπορεί να τοποθετούνται εκ των προτέρων τα σταχτοδοχεία, τα μαχαιροπήρουνα με την χαρτοπετσέτα, αν είναι αεροστεγώς συσκευασμένα και κατά την επιθυμία του καταστηματαρχη, ανθοδοχείο. Όλα τα σκεύη εστίασεως θα τοποθετούνται στο τραπέζι, κατά κανόνα, αμέσως μετά την άφιξη του πελάτη. Εξαιρετικά, επιτρέπεται το στρώσιμο τραπεζιών και η τοποθέτηση σ' αυτά των σκευών εστίασεως μόνο σε περιπτώσεις γαμήλιων γευμάτων, συνεστίασεων, κλπ.

10. Τα έτοιμα φαγητά και τα κάθε είδους άλλα τρόφιμα, που τρώγονται όπως έχουν, θα διατηρούνται σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ή ερμάρια, για να προστατεύονται από τον κονιορτό, τις μύγες και άλλα βλαβερά έντομα, τους ποντικούς και γενικά από κάθε είδους ρυπάνσεις και μολύνσεις.

Τα ευαλλοίωτα φαγητά και άλλα τρόφιμα, όπως κρέας, τυροκομικά προϊόντα, κλπ, θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία. Αν ο καταστηματαρχης επιθυμεί την έκθεσή τους, θα χρησιμοποιηθεί για τον σκοπό αυτόν ψυγεία προθήκες. Τα φαγητά, που προσφέρονται ζεστά θα διατηρούνται σε θερμοθαλάμους ή σε συσκευές «μπεν μαρί», σύμφωνα με την παρ. 6 του παρόντος άρθρου. Η κατ' αντίθετο προς τα ανωτέρω τρόπο έκθεση και διατήρηση των προαναφερομένων τροφίμων, καθώς και η ψηλάφηση τούτων από το προσωπικό ή τους πελάτες, απαγορεύεται.

11. Η λήψη των φαγητών για την τοποθέτηση τους στα πιάτα θα γίνεται με, ειδικά για τον σκοπό αυτό προοριζόμενα, όργανα (κουτάλια, πηρούνια, λαβίδες, κλπ) και όχι με τα χέρια. Η μεταφορά των πιάτων που περιέχουν φαγητό θα γίνεται με δίσκους και κατά τρόπο που να μην τοποθετείται το ένα πιάτο πάνω στο άλλο.

12. Τα τρόφιμα θα έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, όψη) και θα πληρούν, ως προς την επίδραση τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων, οι αναφερόμενες στα τρόφιμα διατάξεις Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Απαγορεύεται η μεταποίηση μαγειρευμένων κρεάτων ή άλλου είδους φαγητών και η διάθεση υπολειμμάτων ποτών (αποπίματα) στους πελάτες

Οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων πρώτες ύλες πρέπει να είναι καλής ποιότητας. Απαγορεύεται η παρασκευή φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων από υποπροϊόντα ζωικής ή φυτικής προελεύσεως ή από πρώτες ύλες, που παρουσιάζουν σημεία αλλοιώσεως ή ρυπάνσεις.

13. Οι διατάξεις των άρθρων 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

14. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι αναφερόμενες στην υγιεινή και καθαριότητα των χώρων (όχι όμως και το μέγεθος τούτων), του εξοπλισμού και του προσωπικού και των εστιατορίων, σνακ μπαρ και άλλων συναφών καταστημάτων, καθώς και στην

καταλληλότητα των προσφερόμενων τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα όμοια καταστήματα, που λειτουργούν στα συγκοινωνιακά μέσα.

Άρθρο 39

Καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται γλυκίσματα και κάθε είδους παρασκευάσματα γάλακτος κλπ σε καθισμένους πελάτες

1. Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου περιλαμβάνονται τα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, μπουγατσάδικα, λουκουματζίδικα, αναψυκτήρια καταστήματα κ.τ.όμ. που εξυπηρετούν καθισμένους ή και περαστικούς πελάτες

2. Ορισμοί:

α. Ζαχαροπλαστείο είναι το κατάστημα, στο οποίο παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες ή και σε περαστικούς πελάτες κάθε είδους γλυκίσματα, γάλα, καφές, γενικά και άλλα ρόφημα, οινοπνευματώδη ποτά, χωρίς ή με πρόχειρο μεζέ και αναψυκτικά ποτά καθώς και εμφιαλωμένα ποτά. Η προσφορά πίτσας στα ζαχαροπλαστεία απαγορεύεται, εκτός αν λειτουργούν ως μικτά καταστήματα με πιτσαρία, σύμφωνα με το άρθρο 40 της παρούσας.

Στα ζαχαροπλαστεία παρασκευάζονται επίσης και πίττες, καθώς και μεζεδάκια δεξιώσεων, υπό τους περιγραφόμενους στην παρ. 4 εδ. α' περιπτ. (2) όρους, που προορίζονται για κατ' οίκον κυρίως κατανάλωση.

β. Ζαχαροπλαστείο χωρίς εργαστήριο, είναι το κατάστημα, στο οποίο προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες τα ανωτέρω αναφερόμενα είδη παρασκευαζόμενα σε άλλα νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που αποδεικνύεται κάθε φορά από τα τιμολόγια ή τα δελτία αποστολής.

γ. Γλυκίσματα είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμειξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρώσιμων υλών, φυτικής ή ζωικής προελεύσεως, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι, κ.τ.όμ.), ώστε να αποκτούν γλυκιά ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρουί γλασέ, γλυκά ταψιού, πάστες, παγωτά, κ.τ.όμ.).

δ. Πίττες, είναι τα παρασκευάσματα από φύλλα ζύμης κι άλλα φαγώσιμα υλικά (γάλα, τυρί, κρέας, σπανάκι, κλπ).

ε. Μεζεδάκια δεξιώσεων είναι παρασκευάσματα με βάση το άγλυκο τσουρέκι από ζύμη, κυρίως «μπριόζ», στο οποίο έχουν προστεθεί διάφορα είδη τροφίμων ή σκευάσματα τροφίμων (τυρί, ζαμπόν, ρώσικη σαλάτα, αυγό, κλπ), όπως είναι τα «καναπεδάκια», οι «μπόμπες», κ.τ.όμ.

στ. Γαλακτοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες ή και σε περαστικούς πελάτες γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, καφές γενικά και άλλα ροφήματα καθώς και πίττες ή άλλα παρασκευάσματα, που έχουν βάση το γάλα ή παράγωγα τούτου (τυρόπιτες, γαλακτομπούρεκο, ρυζόγαλο, κρέμες, πάστες, παγωτά, κ.τ.όμ.) και τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο κατάστημα, ή σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που αποδεικνύεται κάθε φορά από τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής.

Στα γαλακτοπωλεία επιτρέπεται να προσφέρονται ακόμη και αναψυκτικά ποτά.

ζ. Αναψυκτήρια καταστήματα είναι τα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες ορισμένα γλυκίσματα (γλυκά ταψιού, πάστες, κωκ, εκλαίρ, παγωτά, κ.τ.όμ.), τοστ, και άλλα σάντουιτς, πίττες και άλλα παρόμοια παρασκευάσματα, καθώς και καφές και κάθε είδους ποτά, οινοπνευματώδη και αναψυκτικά. Τα είδη αυτά, αν δεν παρασκευάζονται στο ίδιο κατάστημα, θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που αποδεικνύεται κάθε φορά με βάση τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής.

η. Μπουγατσάδικο είναι το κατάστημα, στο οποίο παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες μπουγάτσα και κάθε είδους άλλες πίττες (τυρόπιτα, σπανακόπιτα, κρεατόπιτα, λουκανικόπιτα, κ.τ.όμ.) με τη συνοδεία ή μη αναψυκτικών ποτών ή μπύρας.

θ. Αμιγές λουκουματζίδικο είναι το κατάστημα, στο οποίο παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες λουκουμάδες. Στα καταστήματα αυτά επιτρέπεται η προσφορά και αναψυκτικών.

Πέρα από τα αμιγή λουκουματζίδικα επιτρέπεται η προσφορά λουκουμάδων και στα άλλα καταστήματα του παρόντος άρθρου, στα οποία η παρασκευή λουκουμάδων θα γίνεται είτε στο παρασκευαστήριο τούτων, είτε σε ειδικά για τον σκοπό αυτό υπάρχον παρασκευαστήριο, όπως ορίζεται κατωτέρω στην παρ. 4 εδ.α περίπτ. (2) του παρόντος άρθρου.

3. Απαγορεύεται η πώληση στα καταστήματα του παρόντος άρθρου άλλων ειδών πλην των προαναφερομένων κυρίως φαγητών και ειδών άσχετων με τα τρόφιμα. Εξαιρετικά, στα ζαχαροπλαστεία μπορεί να επιτραπεί η πώληση ορισμένων ειδών από γυαλί, κρύσταλλο, πορσελάνη, κλπ, τα οποία χρησιμοποιούνται ως περιέκτες για τη συσκευασία γλυκισμάτων, καθώς και παιχνιδιών, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, αναλόγως των τοπικών συνθηκών, και εφόσον τα είδη αυτά θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερα ράφια ή προθήκες μακριά από τα γλυκίσματα.

4. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα πληρούν, εκτός των γενικών όρων, που αναφέρονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, και τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις.

α. Για την εγκατάσταση των ανωτέρω καταστημάτων απαιτείται χώρος επαρκής, ώστε να εξασφαλίζονται οι απαραίτητες συνθήκες υγιεινής και άνετης εκτελέσεως των προβλεπόμενων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως θα είναι μικρότερος από το άθροισμα των επιβαλλόμενων με τις ακόλουθες διατάξεις του παρόντος άρθρου, ως ελάχιστων, εμβαδών των απαραίτητων διαμερισμάτων του καταστήματος, όπως αναλυτικά καθορίζονται στο παράρτημα ΙΙΙ.

Ο χώρος κάθε καταστήματος θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσματα, τα οποία θα πληρούν, πλην των όρων, που επιβάλλουν οι σχετικές διατάξεις του Κεφαλαίου ΙΙΙ της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, και τους κατωτέρω αναφερόμενους όρους και προϋποθέσεις:

(1). Αίθουσα πελατών, στην οποία αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα καθίσματα και, πέρα από αυτά, τοποθετούνται το ψυγείο, ο μπουφές και ενδεχομένως προθήκες ή άλλα έπιπλα, απαραίτητα για την κάλυψη των αναγκών της επιχείρησης στο τμήμα της αυτό.

Το δάπεδο της ανωτέρω αίθουσας θα είναι αδιαπτότιστο και λείο, όπως ορίζει το άρθρο 20 της παρούσας. Προκειμένου όμως για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέψει, κατά την κρίση της και κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας την επικάλυψη του δαπέδου της αίθουσας πελατών με πυράντοχο τάπητα - μοκέτα, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέσα καθαρισμού του, αλλά και οφείλει να επιβάλλει την αφαίρεσή του, αν διαπιστώσει ότι είναι μόνιμα ακάθαρτος σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι αδύνατος ο καθαρισμός του.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των ανωτέρω αιθουσών με ψάθες ή ύφασμα καναβιού (λινάτσα) κ.τ.όμ. ή με οποιοδήποτε άλλο μη αδιαπτότιστο και μη λείο υλικό, το οποίο δεν επιδέχεται πλύσιμο, επιτρέπεται όμως η χρησιμοποίηση, για τον σκοπό αυτό αδιάβροχης ταπετσαρίας.

Εξαιρετικά, προκειμένου για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, επιτρέπεται, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, η επικάλυψη των τοίχων των εν λόγω αιθουσών με στιλβωμένο ξύλο, με τον όρο ότι τέτοιες επιφάνειες θα καθαρίζονται

συχνά, ώστε να διατηρούνται συνεχώς καθαρές και απαλλαγμένες από σκόνες. Επίσης σε καταστήματα πολυτελούς κατασκευής επιτρέπεται, για λόγους διακοσμητικούς, η δημιουργία με ειδική επεξεργασία ανώμαλων, αλλά αδιαπότιστων, επιφανειών των τοίχων, με την προϋπόθεση ότι οι σχηματιζόμενες κοιλότητες θα είναι αβαθείς και λείες, ώστε να πλύνονται εύκολα και ότι θα διατηρούνται καθαρές με τη φροντίδα και ευθύνη του καταστηματάρχη ή του νομίμου εκπροσώπου του.

Απαγορεύεται η επικόλληση στους τοίχους αφισών, λιθογραφιών κ.λπ. διακοσμητικών διαφωτιστικών και ενημερωτικών έντυπων υλικών, εκτός αν αυτά αναρτώνται τοποθετημένα εντός υαλόφρακτων πλαισίων, τα οποία θα διατηρούνται καθαρά και απαλλαγμένα από σκόνες ή είναι τέτοια η κατασκευή τους, ώστε να καθαρίζονται εύκολα. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, επιτρέπεται η τοποθέτηση ή και η ανάρτηση σε διάφορα σημεία της αίθουσας πελατών διαφόρων αντικειμένων, για λόγους διακοσμητικούς, με τον όρο ότι τα αντικείμενα αυτά θα είναι απαλλαγμένα από σκόνες και γενικά θα διατηρούνται καθαρά.

Ο μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, ισοδυναμεί με το πηλίκον της διαιρέσεως του ωφέλιμου εμβαδού αυτής δια του απαιτούμενου για κάθε κάθισμα χώρου 1,40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ως ωφέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εννοείται εδώ ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα αυτή των ψυγείων, προθηκών, ερμαρίων, μπουφέ, ταμείου κλπ, καθώς και, προκειμένου για Κέντρα Διασκεδάσεως, της πίστας και της ορχήστρας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων.

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω, προκειμένου για μικρά καταστήματα, ως απαιτούμενος για κάθε κατάστημα χώρος στην αίθουσα πελατών μπορεί να θεωρηθεί ο χώρος 1 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,65 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά. Πάντως ο καθοριζόμενος με βάση τους ανωτέρω συντελεστές, μέγιστος αριθμός καθισμάτων σε καμιά περίπτωση δεν θα υπερβαίνει τα πενήντα (50) καθίσματα.

Τα τρία προηγούμενα εδάφια δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις αναπτύξεως τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, στις οποίες ο κατά κάθισμα χώρος υπολογίζεται ανάλογα με το μέγεθος των χρησιμοποιούμενων τραπεζιών και καθισμάτων. Πάντως ο συνολικός αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων δεν θα υπερβαίνει τον αναλογούντα στο μέγεθος και στη συγκρότηση των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων του καταστήματος αριθμό τούτων (Παράρτημα ΙΙΙ).

Γενικά, ο κατά τα ανωτέρω υπολογιζόμενος μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών του καταστήματος ή σε κατάλληλο υπαίθριο χώρο τούτου, προσδιορίζει τη δυναμικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώροι του. Αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων καταστήματος χρησιμοποιούνται, κατά καιρούς, άλλοτε κλειστή αίθουσα πελατών και άλλοτε ανοικτός υπαίθριος χώρος, για τον υπολογισμό της δυναμικότητας του καταστήματος και των απαραίτητων εμβαδών των χώρων εργασίας και των βοηθητικών χώρων του, θα λαμβάνεται υπόψη ο ένας από τους ανωτέρω χώρους και συγκεκριμένα αυτός, στον οποίο μπορούν να αναπτυχθούν τα περισσότερα καθίσματα.

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που υπολογίζεται ότι είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών καταστήματος του παρόντος άρθρου ή σε υπαίθριο χώρο τούτου, θα αναφέρεται στη γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και στην άδεια λειτουργίας του καταστήματος, μετά την αναγραφή του είδους τούτου, με την ένδειξη «δυναμικότητας (τόσων) καθισμάτων».

Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι αναφερόμενες στον υπολογισμό της δυναμικότητας καταστήματος του άρθρου τούτου, δεν εφαρμόζονται στα ήδη λειτουργούντα όμοια καταστήματα, για τα οποία ο αριθμός των καθισμάτων, που επιτρέπεται να αναπτύσσονται σ' αυτά, έχει υπολογισθεί διαφορετικά με βάση παλαιότερες Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό (αυλή, κήπος κ.τ.όμ.) ή κοινόχρηστο (πεζοδρόμιο, πλατεία, στοά κ.τ.όμ.) μπορεί να επιτραπεί με την προϋπόθεση ότι ο χώρος αυτός, όπως και το περιβάλλον του, θα είναι απαλλαγμένος ανθυγιεινών εστιών και κάθε είδους δυσμενών παραγόντων και κινδύνων για ατυχήματα.

Η γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας για την ανάπτυξη των καθισμάτων καταστήματος σε κοινόχρηστο υπαίθριο χώρο, εκδιδόμενη βάσει αποκλειστικά Υγειονομικών κριτηρίων, δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν υποκατάσταση της σχετικής αδείας της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, μόνης αρμόδιας για την παραχώρηση του δικαιώματος χρήσεως του κοινόχρηστου χώρου, σύμφωνα με τις σχετικές Διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσόδους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Σε περιπτώσεις που κατάστημα δεν διαθέτει κλειστή αίθουσα πελατών και για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται εποχιακώς μόνον ιδιωτικός ή κοινόχρηστος υπαίθριος χώρος, όλοι οι άλλοι απαραίτητοι χώροι εργασίας (χώρος μπουφέ, ψυγείων, προθηκών, κλπ., παρασκευαστήριο, χώρος πλύσεως σκευών κλπ) και βοηθητικοί χώροι (αποθήκη, αποχωρητήρια, αποδυτήρια προσωπικού κλπ) θα είναι στεγασμένα σε κατάλληλο κτίριο και θα πληρούν, ως προς την κατασκευή και τη συγκρότησή τους, τους όρους και τις προϋποθέσεις, που περιγράφονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, στο παρόν άρθρο και κάθε άλλη σχετική Υγειονομική Διάταξη. Προκειμένου για καταστήματα που λειτουργούν κατά τη θερινή μόνο περίοδο, είναι δυνατόν να επιτραπεί η εγκατάσταση των αποχωρητηρίων τους έξω από το κτίριο, στο οποίο στεγάζονται οι άλλοι χώροι εργασίας και βοηθητικοί χώροι, σύμφωνα με το τρίτο εδάφιο της παρ. 4 άρθρο 25 της παρούσας.

Το ελάχιστο εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται για τη στέγαση των χώρων εγκαταστάσεως των ψυγείων, μπουφέ, κ.λπ, του παρασκευαστηρίου, των συστημάτων πλύσεως σκευών, των αποχωρητηρίων και των τυχόν άλλων απαραίτητων, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων των καταστημάτων του προηγούμενου εδαφίου, θα είναι όσο και το απαιτούμενο για τα αντίστοιχα καταστήματα με αίθουσα πελατών της ίδιας δυναμικότητας, μετά την αφαίρεση του απαραίτητου για την αίθουσα πελατών εμβαδού και τον διπλασιασμό περίπου του χώρου εγκαταστάσεως ψυγείων, μπουφέ, προθηκών, ταμείου, κ.λπ., όπως ορίζεται στο Παράρτημα ΙΙΙ (στήλη 13).

Γενικά, αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται υπαίθριος χώρος, ιδιωτικός ή κοινόχρηστος, οι στεγασμένοι χώροι, εργασίας και βοηθητικοί χώροι του καταστήματος και η συγκρότηση τούτου θα είναι ανάλογοι με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων (δυναμικότητα του καταστήματος), όπως ορίζουν οι σχετικές διατάξεις του παρόντος, ή, και αντίστροφα, ο αριθμός των αναπτυσσομένων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθισμάτων θα είναι ανάλογος με το μέγεθος και τη συγκρότηση των υπαρχόντων στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων, όπως φαίνεται στο παράρτημα ΙΙΙ.

Δεν επιτρέπεται υπέρβαση του αναλογούντος στο ανωτέρω χώρους αριθμού καθισμάτων, αναπτυσσομένων σε υπαίθριο χώρο. Αν η Υγειονομική Υπηρεσία διαπιστώσει ότι κατάστημα έχει αναπτύξει σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθίσματα περισσότερα από όσα αναλογούν στους στεγασμένους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους του, καθώς και στη συγκρότησή του, ζητεί τον άμεσο περιορισμό του αριθμού των καθισμάτων στον αναλογούντα, σύμφωνα με τα ανωτέρω, αριθμό τούτων. Σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεως του νομέα του καταστήματος ή υποτροπής, πέραν από την ποινική δίωξη τούτου, εφαρμόζεται και το άρθρο 11 της παρούσας.

Αν κατάστημα διαθέτει στεγασμένη αίθουσα πελατών και κατά καιρούς, εποχιακώς, αναπτύσσει τραπέζια και καθίσματα και σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, ο αριθμός των αναπτυσσομένων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων υπολογίζεται, σύμφωνα με τα ανωτέρω, σε συσχετισμό με το μέγεθος των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων και με τη συγκρότησή του, ανεξάρτητα από τον αριθμό των αναπτυσσομένων στην κλειστή αίθουσα καθισμάτων.

Σε καταστήματα με είσοδο σε στοά μπορεί για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων να χρησιμοποιηθεί, κατά τα οριζόμενα ανωτέρω, τυχόν υπάρχουσα απέναντι ή δίπλα από το κατάστημα αίθουσα με είσοδο στη στοά.

Τα συναφή με τα καταστήματα του παρόντος καταστήματα των άρθρων 42 (αναψυκτήρια καταστήματα, παγωτοπωλεία, κ.τ.όμ.) επιτρέπεται να λειτουργούν εποχιακά και ως καταστήματα εξυπηρέτησεως καθισμένων πελατών, αναπτύσσοντας τραπέζια και καθίσματα εξυπηρέτησεως καθισμένων πελατών, αναπτύσσοντας τραπέζια και καθίσματα σε υπαίθριο χώρο, κατόπιν αδειάς της Αστυνομική Αρχής, χορηγούμενης βάσει γνωμοδοτήσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι συντρέχουν οι όροι και οι προϋποθέσεις που αναφέρονται στους χώρους, στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό των καταστημάτων του παρόντος άρθρου. Αν η ανάπτυξη των τραπεζιών και καθισμάτων των ανωτέρω καταστημάτων γίνεται σε κοινόχρηστο χώρο, η προαναφερόμενη άδεια της Αστυνομικής Αρχής είναι άσχετη με την απαραίτητη σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της νομοθεσίας για τις προσόδους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως, άδεια της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής.

(2). Παρασκευαστήριο, στο οποίο γίνεται η παρασκευή των προσφερόμενων στο κατάστημα ειδών (γλυκίσματα, πίττες, ορισμένα μεζεδάκια δεξιώσεων, κλπ) ή η επεξεργασία του γάλακτος. Η παρασκευή των ανωτέρω προϊόντων σε άλλους χώρους, εντός ή εκτός του καταστήματος, απαγορεύεται, εκτός αν τα είδη αυτά παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που αποδεικνύεται κάθε φορά βάσει των τιμολογίων πωλήσεως ή των δελτίων αποστολής.

Επιτρέπεται η παρασκευή γλυκισμάτων ή πιττών ή μεζέδων δεξιώσεων στο ίδιο παρασκευαστήριο ζαχαροπλαστέιου, με την προϋπόθεση ότι θα χρησιμοποιούνται ιδιαίτεροι πάγκοι, άλλοι για τα γλυκίσματα και άλλοι για τις πίττες ή τα μεζεδάκια, και ότι για την παρασκευή των πιττών ή μεζέδων θα χρησιμοποιούνται τρόφιμα, τα οποία είναι δυνατόν να ρυπαίνουν ή να μολύνουν και γενικά να επηρεάσουν δυσμενώς με οποιοδήποτε τρόπο τα γλυκίσματα (χορταρικά, ψάρια, κρέας, σπλάχνα ζώων, κλπ). Αν η επιχείρηση επιθυμεί να παρασκευάζει πίττες ή μεζεδάκια με τέτοιες πρώτες ύλες, θα διαθέτει ιδιαίτερο παρασκευαστήριο χωρισμένο από τους άλλους χώρους με κατάλληλο χώρισμα, όπως ορίζεται κατωτέρω στο σημείο β' του παρόντος άρθρου, ύψους 2 μ. τουλάχιστον. Το παρασκευαστήριο τούτο θα έχει εμβαδόν 10 τ.μ. τουλάχιστον και συγκρότηση παρόμοια με την απαιτούμενη για τα παρασκευαστήρια των εστιατορίων (άρθρο 38).

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου των ζαχαροπλαστέιων, γαλακτοπωλείων και άλλων καταστημάτων του παρόντος άρθρου, στα οποία γίνεται η παρασκευή των

προαναφερομένων ειδών ή ορισμένα απ' αυτά, θα είναι ιδιαίτερος, χωρισμένος από την αίθουσα πελατών, όπως ορίζεται κατωτέρω (σημείο β), και θα έχει εμβαδόν προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 –100 καθισμάτων, 25 τ.μ. τουλάχιστον πλην των οβελιστηρίων, των οποίων το παρασκευαστήριο επιτρέπεται να είναι 10 τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανωτέρω ελάχιστον εμβαδόν του παρασκευαστηρίου του θα είναι αυξημένο κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τάδας καθισμάτων θα θεωρείται αριθμός καθισμάτων μεταξύ 20-100. Σε καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων, το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου τους θα είναι 20 τ.μ. τουλάχιστον.

Προκειμένου για ζαχαροπλαστεία ή γαλακτοπωλεία χωρίς εργαστήριο, στα οποία δεν παρασκευάζονται τα προσφερόμενα σ' αυτά γλυκίσματα ή άλλα παρασκευάσματα, αλλά προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια ο χώρος των παρασκευαστηρίων τούτων, προοριζόμενος μόνο για τη θέρμανση του προσφερόμενου γάλακτος, την παρασκευή καφέ ή άλλων ροφημάτων, την προετοιμασία πρωινών γευμάτων, την παρασκευή ρυζόγαλου και κρέμας ή για άλλες παρόμοιες εργασίες θα είναι 8 τ.μ. τουλάχιστον αν έχουν δυναμικότητα από 51-100 καθισμάτων, αυξανόμενο κατά 2 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων αν η δυναμικότητα τούτων είναι μεγαλύτερη των 100 καθισμάτων. Αν τα ανωτέρω καταστήματα έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 50 καθισμάτων, το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου θα είναι 7 τ.μ. τουλάχιστον.

Στα αμιγή λουκουματζίδικα το παρασκευαστήριο λουκουμάδων θα έχει εμβαδόν 8 τ.μ. τουλάχιστον, αν η δυναμικότητα του καταστήματος είναι 51 έως 100 καθισμάτων. Στα μεγαλύτερης δυναμικότητας λουκουματζίδικα το ελάχιστον τούτο εμβαδόν του παρασκευαστηρίου τους αυξάνεται κατά 2 τ.μ. για κάθε επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Αν η δυναμικότητα των καταστημάτων είναι μικρότερη των 50 καθισμάτων, το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου λουκουμάδων θα είναι 6 τ.μ. τουλάχιστον. Το παρασκευαστήριο τούτο θα είναι τελείως απομονωμένο από τους άλλους χώρους του καταστήματος με υαλοστάσιο ή άλλο κατάλληλο χώρισμα και γενικά, ως προς την κατασκευή και τη συγκρότηση του, θα πληροί τους επιβαλλόμενους για τα παρασκευαστήρια των καταστημάτων του παρόντος άρθρου όρους (επένδυση των τοίχων, εγκατάσταση συστήματος εξουδετέρωσης οσμών, αερίων, κλπ).

Πλην των αμιγών λουκουματζίδικων και τα άλλα καταστήματα του παρόντος άρθρου, στα οποία δεν γίνεται παρασκευή των προσφερόμενων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, εφόσον παρασκευάζουν και προσφέρουν λουκουμάδες, θα διαθέτουν, εκτός από το απαραίτητο παρασκευαστήριο θερμάνσεως γάλακτος, ετοιμασίας πρωινών γευμάτων, παρασκευής καφέ, κρέμας, ρυζόγαλου, κλπ, και ιδιαίτερο παρασκευαστήριο λουκουμάδων ανάλογου εμβαδού, σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο.

Στα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία κλπ καταστήματα, στα οποία γίνεται η παρασκευή των προσφερόμενων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, αν προσφέρονται σ' αυτά και λουκουμάδες, δεν είναι απαραίτητο το ανωτέρω ιδιαίτερο παρασκευαστήριο λουκουμάδων.

Απαλλάσσονται τελείως από την υποχρέωση να διαθέτουν παρασκευαστήριο τα αναψυκτήρια και μπουγατσάδικα, τα οποία προμηθεύονται όλα τα προσφερόμενα είδη από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια. Αν όμως στα καταστήματα αυτά παρασκευάζονται και προσφέρονται λουκουμάδες, θα υπάρχει το αναφερόμενο ανωτέρω παρασκευαστήριο λουκουμάδων.

Οι επιφάνειες των τοίχων των παρασκευαστηρίων γενικά των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα είναι 2 τ.μ. ύψος, αδιαπότιστες και λείες (επενδυμένες με πλακίδια

εφυαλωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες κατόπιν σχετικής επεξεργασίας, με εξαίρεση τα τμήματα που βρίσκονται πάνω από τις εστίες και τους πάγκους παρασκευής γλυκισμάτων, κλπ, τα οποία σε ύψος 0,75 μ. θα είναι υποχρεωτικά επενδυμένα με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου).

Η απαγωγή των αερίων καύσεως, που παράγονται στην εστία πυρός ή στον κλίβανο κατά την καύση της καύσιμης ύλης, κλπ, αν σαν τέτοια ύλη χρησιμοποιούνται ξύλα ή ξυλάνθρακες ή πετρέλαιο κ.τ.ο., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απαγωγικό σύστημα, σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

Απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν σύστημα απαγωγής των αερίων καύσεως, κλπ, τα καταστήματα του παρόντος άρθρου, τα οποία χρησιμοποιούν εστίες και κλίβανους που λειτουργούν με ηλεκτρικό ρεύμα ή υγραέριο ή φωταέριο. Αν όμως η Υγειονομική Υπηρεσία διαπιστώσει ότι κατά το ψήσιμο των γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων προκαλούνται σοβαρές ενοχλήσεις σε βάρος των πελατών και του προσωπικού του καταστήματος, καθώς και των περιοίκων, μπορεί, τάσσοντας εύλογη προθεσμία να επιβάλει την εγκατάσταση του αναφερόμενου στην παρ. 3 άρθρο 27 της παρούσας συστήματος φίλτρων για την εξουδετέρωση των ανωτέρω οσμών.

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα διατηρείται απόλυτα καθαρός, θα απαγορεύεται δε η είσοδος σ' αυτόν, πελατών και κατοικίδιων ζώων.

(3). Χώρος πλύσεως σκευών. Στα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια και μπουγατσάδικα, στα οποία γίνεται παρασκευή των προαναφερομένων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, εφόσον έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι τουλάχιστον 6 τ.μ. Στα μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων δυναμικότητας τέτοια καταστήματα το ανωτέρω ελάχιστον εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (μεταξύ 20 και 100) καθισμάτων. Αν η δυναμικότητα του καταστήματος είναι μικρότερη των 50 καθισμάτων, ο χώρος πλύσεως σκευών τούτου θα είναι 5 τ.μ. τουλάχιστον.

Στα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια και μπουγατσάδικα, στα οποία γίνεται παρασκευή των προαναφερομένων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, καθώς και στα λουκουματζιδικα, εφόσον έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι τουλάχιστον 5 τ.μ. Στα μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων δυναμικότητας τέτοια καταστήματα το ανωτέρω ελάχιστον εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Στα καταστήματα μικρότερης των 50 καθισμάτων δυναμικότητας, ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι 4 τ.μ. τουλάχιστον.

Στον χώρο πλύσεως των σκευών θα υπάρχουν εάν τριπλό σύστημα πλύσεως των ποτηριών, κυπέλλων, πιατέλων, κουταλιών και άλλων επιτραπέζιων σκευών. Στα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια και μπουγατσάδικα, στα οποία γίνεται η παρασκευή των προσφερομένων γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, θα υπάρχει επί πλέον και ένας νεροχύτης για το πλύσιμο των σκευών ζαχαροπλαστικής κλπ (καζάνια, ταψιά, κ.τ.όμ.).

Τα κύπελλα ή ποτήρια γάλακτος, τα πιατέλα γλυκού και τα μαχαιροπήρουνα θα προπλύνονται στην πρώτη λεκάνη με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και από υγειονομικής απόψεως αποδεκτό υγρό απορρυπαντικό, ώστε να απαλλαγούν από τα λίπη, το γάλα, τα αυγά, κλπ και ακολούθως αφού σαπουνιστούν στη δεύτερη λεκάνη, θα ξεπλύνονται στην τρίτη λεκάνη με άφθονο τρεχούμενο ζεστό νερό.

Τα ποτήρια νερού θα σαπουνίζονται απευθείας στη δεύτερη λεκάνη με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο απορρυπαντικό και ακολούθως θα ξεπλύνονται στην τρίτη λεκάνη με άφθονο τρεχούμενο ζεστό νερό

Στα μεγάλα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως πάνω από 200 καθισμάτων, για την πλύση των σκευών θα χρησιμοποιείται υποχρεωτικά ηλεκτρικό πλυντήριο, σύμφωνα με την παρ. 9, άρθρου 26 της παρούσας.

Κατά τα λοιπά, ως προς τον τρόπο κατασκευής του ανωτέρω χώρου κλπ, εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 26 της παρούσας.

Απαλλάσσονται από την υποχρέωση να έχουν ιδιαίτερο χώρο πλύσεως σκευών και τα οριζόμενα ανωτέρω συστήματα πλύσεως σκευών ορισμένα μικρά αναψυκτήρια δυναμικότητας μέχρι 20 καθισμάτων, εφόσον χρησιμοποιούν μόνον μιας χρήσεως σκευή εστίασεως. Στα καταστήματα όμως αυτά θα υπάρχει μονός νεροχύτης με εγκαταστάτη ζεστού και κρύου νερού και με ρυθμιζόμενο κρουνό (μπαταρία), τοποθετημένος στον χώρο του μπουφέ ή στο παρασκευαστήριο, στον οποίο θα πλύνονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διαφόρους χειρισμούς των τροφίμων σκευή (πιατέλες, σπάτουλες, λαβίδες κ.τ.όμ.). Στην άδεια τέτοιου καταστήματος, θα προστίθεται, μετά την αναγραφή του είδους του, η φράση «(εξυπηρέτηση των πελατών μόνο με σκευή μιας χρήσεως)».

(4). Αποχωρητήρια. Ο αριθμός τούτων, υπολογιζόμενος ανάλογα με τον αριθμό καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών ή σε ανοικτό υπαίθριο χώρο, και με τον αριθμό των απασχολούμενων κατά βάρδια ατόμων, και ο τρόπος κατασκευής τους θα είναι σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας.

(5) Αποδυτήρια προσωπικού. Αυτά είναι απαραίτητα στα μεγάλα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια πάνω από 3 άτομα. Το εμβαδόν του χώρου τούτου θα υπολογίζεται σε 1 τ.μ. για κάθε εργαζόμενο άτομο. Σε καταστήματα με προσωπικό μέχρι και 3 άτομα κατά βάρδια μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων, θα υπάρχει όμως ανάλογος αριθμός ματιοφυλακίων. Γενικά οι διατάξεις του άρθρου 30 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

(6). Αποθήκη πρώτων υλών και παρασκευασμένων γλυκισμάτων, κλπ προ... των, σύμφωνα με το άρθρο 28 της παρούσας. Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος στα καταστήματα, στα οποία γίνεται η παρασκευή των γλυκισμάτων ή παρασκευασμάτων. Το εμβαδόν της αποθήκης θα είναι 5 τ.μ. τουλάχιστον, για τα καταστήματα δυναμικότητας από 151 μέχρι 200 καθισμάτων, αυξανόμενο κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20 μέχρι 100) καθισμάτων.

Στα καταστήματα δυναμικότητας μικρότερης των 50 καθισμάτων η αποθήκη δεν είναι απαραίτητη, εκτός αν πρόκειται για ζαχαροπλαστεία, για τα οποία η Υγειονομική Υπηρεσία προβλέπει, με βάση τα μεγέθη των άλλων διαμερισμάτων, κυρίως του παρασκευαστηρίου, τη συγκρότηση και τον εξοπλισμό τους, η διαπιστώνει κατά τη λειτουργία τους, αυξημένη παραγωγή γλυκισμάτων που προορίζονται για τη διάθεση σε περαστικούς πελάτες. Σε τέτοιες περιπτώσεις, το μέγεθος της αποθήκης θα καθορίζεται κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας και πάντως δε θα είναι μικρότερο των 5 τ.μ.

β. Οι ανωτέρω χώροι θα είναι χωρισμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή με άλλο κατάλληλο στερεό χώρισμα από ανθεκτικά στη υγρασία υλικά. Ειδικότερα, για τον διαχωρισμό του παρασκευαστηρίου από την αίθουσα πελατών μπορεί να γίνει δεκτή κάθε είδους στερεά κατασκευή, η οποία παρέχει τη δυνατότητα να εξασφαλίζεται μόνιμα αδιαπότιστη και λεία επιφάνεια προς το μέρος του παρασκευαστηρίου και σε ύψος 2 μ. τουλάχιστον (για τον σκοπό αυτό συνιστάται σαν προτιμητέα λύση η επένδυση της επιφάνειας αυτής με πλακίδια εφυσωμένης πορσελάνης).

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω, στα καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 120 καθισμάτων, το παρασκευαστήριο και ο χώρος πλύσεως σκευών μπορεί να αποτελούν ενιαίο χώρο συνολικού εμβαδού ίσου με το άθροισμα των απαιτούμενων για κάθε ένα από τα διαμερίσματα αυτά εμβαδών, σύμφωνα με τα ανωτέρω σημεία (2) και (3) και στο Παράρτημα ΙΙΙ (στήλες 6 και 8), με την προϋπόθεση ότι τα συστήματα πλύσεως

σκευών θα είναι τοποθετημένα σε ιδιαίτερο νοητός χώρο και σε τέτοια θέση, ώστε κατά τη χρήση τους να μην επηρεάζεται το παρασκευαστήριο.

5. Έπιπλα. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται σε πολύ καλή κατάσταση και καθαρά. Οι ταπετσαρίες των καθισμάτων, αν χρησιμοποιούνται τέτοια καθίσματα, θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς σχισίματα ή άλλες φθορές.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνεται η παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων θα είναι από μάρμαρο ή ανοξείδωτο χάλυβα ή, όπου επιβάλλεται λόγω της φύσεως της εργασίας, από σκληρό ξύλο, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές. Μετά το τέλος της εργασίας οι ανωτέρω επιφάνειες, θα πλύνονται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως απορρυπαντικό.

Οι προθήκες και τα ερμάρια, που χρησιμοποιούνται για την έκθεση ή φύλαξη γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων και πρώτων υλών, καθώς και των σκευών θα κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποντικών, μυγών ή άλλων βλαβερών εντόμων και κονιορτού.

Επιβάλλεται η χρήση προθηκών κλεισμένων με συρματοπλέγμα Νο 16 για την τοποθέτηση γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων αμέσως μετά την εξαγωγή τους από τον κλίβανο, ώστε να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος. Οι προθήκες αυτές θα τοποθετούνται σε κατάλληλα σημεία του παρασκευαστηρίου, ώστε να μην επηρεάζονται από τον κονιορτό.

6.- Ψυγεία. Η συντήρηση των ευαλλοιώτων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, καθώς και των ευαλλοιώτων πρώτων υλών, θα γίνεται υπό σταθερή ψύξη, μεταξύ +1° και +7° C, ανάλογα με το είδος του προϊόντος και με τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς του. Για τον σκοπό αυτό θα χρησιμοποιούνται ηλεκτρικά ψυγεία ανάλογης χωρητικότητας.

Τα ψυγεία θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά, θα υπάρχει δε σ' αυτά θερμομότρο, τοποθετημένο μονίμως και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να παρέχεται δυνατότητα ελέγχου της ψύξεως του ψυγείου από το εξωτερικό του.

Τα γλυκίσματα και άλλα προϊόντα θα τοποθετούνται στα ψυγεία με τάξη, ώστε να αποφεύγεται η μεταξύ τους επαφή. Απαγορεύεται η τοποθέτηση στο ίδιο ψυγείο γλυκισμάτων και άλλων προϊόντων, ακόμη και πρώτων υλών, από τις χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των γλυκισμάτων. Εξαιρετικά επιτρέπεται η συντήρηση γλυκισμάτων και άλλων προϊόντων ή πρώτων υλών στο ίδιο ψυγείο, προκειμένου περί μικτών καταστημάτων, δυναμικότητας μέχρι 100 καθισμάτων, με την προϋπόθεση ότι τα συντηρούμενα σε ιδιαίτερα ράφια, ώστε να μην επηρεάζονται τα γλυκίσματα από τα άλλα προϊόντα και τις πρώτες ύλες (στα πάνω ράφια τοποθετούνται τα γλυκίσματα, ακολούθως και τα άλλα προϊόντα και στα κάτω ράφια οι πρώτες ύλες).

Γενικά οι διατάξεις του άρθρου 29 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

7. Θερμοθάλαμοι. Τα είδη που προσφέρονται στα καταστήματα του παρόντος άρθρου ζεστά, όπως είναι οι διάφορες πίττες (μπουγάτσα, κ.τ.όμ.) θα διατηρούνται σε θερμοθάλαμους σε θερμοκρασία +60°C τουλάχιστον. Οι θερμοθάλαμοι θα κλείνουν ερμητικά και θα διατηρούνται απόλυτα καθαροί. Μετά το τέλος της εργασίας τα τυχόν αδιάθετα είδη, αφού αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται στα ψυγεία για συντήρηση. Στους θερμοθάλαμους θα υπάρχουν θερμομότρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους.

8.- Σκευή. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα διαθέτουν επαρκή, για την εύρυθμη λειτουργία τους αριθμό σκευών προσφοράς γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, γάλακτος, ποτών, κλπ. Τα επιτραπέζια αυτά σκευή θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν

φθορές και ρωγμές ή προκειμένου για μεταλλικά, οξειδώσεις και παραμορφώσεις. Όσα σκεύη παρουσιάζουν φθορές ή ρωγμές ή οξειδώσεις ή παραμορφώσεις θα απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστηματούχου

Τα επιτραπέζια σκεύη θα διατηρούνται καθαρά και σε κατάλληλες κλειστές προθήκες ή ερμάρια, ώστε να προστατεύονται από κάθε είδους ρυπάνσεις. Οι σωληνίσκοι απορροφήσεως των ποτών και τα κουταλάκια μιας χρήσεως, που ενδεχομένως συνοδεύουν τα αναψυκτικά ποτά και τα παγωτά, θα έχουν αποστειρωθεί στο εργοστάσιο παραγωγής τους και θα έχουν τοποθετηθεί κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως θα υπάρχει αναρτημένη σε εμφανές σημείο του καταστήματος επιγραφή, με την οποία θα υποδεικνύεται στους πελάτες να καταστρέφουν μόνοι τους τα ανωτέρω σκεύη.

Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, μέτρηση, ζύγιση, διαφύλαξη και συσκευασία των προϊόντων των ζαχαροπλαστικών, γαλακτοπωλείων ή άλλων καταστημάτων του παρόντος άρθρου και των χρησιμοποιούμενων στα καταστήματα αυτά πρώτων υλών, πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως υλικό, κατά προτίμηση από ανοξείδωτο μέταλλο, με λείες εσωτερικές επιφάνειες, χωρίς γωνίες, ρωγμές, παραμορφώσεις και οξειδώσεις.

Ειδικότερα τα δοχεία μεταφοράς γάλακτος, εκτός του ότι θα είναι κατασκευασμένα γενικά από κατάλληλο και υγειονομικώς αποδεκτό υλικό, χωρίς διαβρώσεις, μη απορροφητικό και μη τοξικό (αν είναι μεταλλικά θα είναι γαλβανισμένα με ψευδάργυρο ή άλλο ανοξείδωτο υλικό) θα έχουν πλαστικό στόμιο και θα πωματίζονται με πάμα από κατάλληλο υλικό, δεν θα παρουσιάζουν δε εσωτερικές γωνίες ή παραμορφώσεις και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά.

Τα δοχεία γάλακτος ύστερα από κάθε χρήση τους θα πλύνονται καλά με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής υγρό απορρυπαντικό, θα ξεπλύνονται με άφθονο νερό και θα απολυμαίνονται με κατάλληλα μικροβιοκτόνα μέσα, όπως λ.χ. με ατμό θερμοκρασίας + 105°C ή θερμό νερό + 70°C επί 5' (πρώτα λεπτά) ή με διάλυμα υποχλωριώδους ασβεστίου ή χλωρασβεστίου 50-100/1 εκατομμ. νερού επί 2' (πρώτα λεπτά).

Όλες οι συσκευές και τα σκεύη του παρασκευαστηρίου των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρησιμοποίησή τους και ακολούθως θα φυλάσσονται μέσα σε ερμάρια ή, προκειμένου για μεγάλα σκεύη (καζάνια, δοχεία γάλακτος κ.τ.όμ.) σε κατάλληλα μέρη, ψηλότερα από το δάπεδο και κατά τρόπο που να μην ρυπαίνονται.

9. Μεταφορά γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων. Τα γλυκίσματα, τα προϊόντα γάλακτος και λοιπά παρασκευάσματα που προέρχονται από άλλα νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, κατά τη μεταφορά τους στα καταστήματα πωλήσεως, που αναφέρονται στο παρόν άρθρο, θα τοποθετούνται σε ερμητικά κλειστά κατάλληλα δοχεία ή κιβώτια από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα, ή πλαστικά, αναλόγως του είδους του προϊόντος. Τα οχήματα μεταφοράς των ανωτέρω προϊόντων θα είναι κατάλληλα διασκευασμένα, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τις ρυπάνσεις και, αν χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ευαλλοίωτων προϊόντων, θα είναι εφοδιασμένα με ψυγεία αυτοδύναμης ψύξεως, προκειμένου για μακροχρόνιες διαδρομές, ή θα διαθέτουν κλειστό ισοθερμικό χώρο (αμάξωμα), αν οι διαδρομές είναι βραχυχρόνιες διάρκειας μέχρι 2 το πολύ ωρών.

Για τη μεταφορά των προαναφερομένων ειδών υπό τις περιγραφόμενες ανωτέρω συνθήκες, υπεύθυνοι είναι τόσο ο πωλητής (νομέας του εργαστηρίου ή εργοστασίου), όσο

και ο αγοραστής καταστηματάρχης. Για τη χρήση των ανωτέρω οχημάτων δεν απαιτείται ιδιαίτερη άδεια της Αστυνομικής Αρχής.

10. Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου είδη θα διατηρούνται σε κατάλληλες προθήκες για να προστατεύονται από τον κονιορτό, τις μύγες και τα άλλα βλαβερά έντομα, τους ποντικούς και γενικά από κάθε είδους ρυπάνσεις και μολύνσεις. Αν τα προϊόντα αυτά είναι ευαλλοίωτα, θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία, υπό σταθερή ψύξη, σύμφωνα με το άρθρο 29 της παρούσας και την παρ. 6 του παρόντος άρθρου. Η κατά αντίθετο προς τα ανωτέρω τρόπο έκθεση και διατήρηση των προαναφερομένων τροφίμων, καθώς και η ψηλάφηση τούτων από το προσωπικό και τους πελάτες απαγορεύεται.

Η λήψη των κάθε είδους παρασκευασμάτων θα γίνεται με ειδικά για τον σκοπό αυτόν όργανα (κουτάλια, πηρούνια, λαβίδες, σπάτουλες, κ.τ.όμ.) και όχι με τα χέρια. Η διάταξη του προηγούμενου εδαφίου θα εφαρμόζεται με μεγαλύτερη αυστηρότητα, προκειμένου για καταστήματα, τα οποία δεν διαθέτουν ειδικό υπάλληλο ταμία.

Η μεταφορά των πιάτων, κυπέλων, κλπ., που περιέχουν τα προσφερόμενα είδη, θα γίνεται με δίσκους, και κατά τρόπο, που να μην τοποθετείται το ένα σκεύος πάνω στο άλλο.

11. Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου είδη καθώς και οι πρώτες ύλες, με τις οποίες παρασκευάζονται αυτά, θα έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες (όψη, γεύση, οσμή) και θα πληρούν του υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και οι σχετικές με τα τρόφιμα διατάξεις της ισχύουσας Νομοθεσίας.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση, για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, υπερώριμων ή άγουρων καρπών, σιροπιών που έχουν υποστεί ζύμωση, ή αλλοιωμένων πρώτων υλών, επιβλαβών ουσιών γενικά και μη εγκεκριμένων χρωστικών ή άλλων πρόσθετων ουσιών, καθώς και η μεταποίηση παλιών γλυκισμάτων ή παρασκευασμάτων γενικά και η επανακατάψυξη λιωμένων παγωτών. Η περισυλλογή ειδών ζαχαροπλαστικής κλπ, που έχουν χρησιμοποιηθεί ήδη, όπως υπολείμματα κέικ, παντεσπανιού, κ.τ.όμ. είναι αδικαιολόγητη και απαγορεύεται.

12. Το γάλα, που προσφέρεται στους πελάτες ή χρησιμοποιείται για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, πρέπει να πληροί τους όρους του υγιεινού γάλακτος, να είναι, δηλαδή πλήρες σε θρεπτικές ουσίες και να παράγεται, συλλέγεται και διατίθεται σύμφωνα με τους κανόνες της Υγιεινής, να έχει δε τους χαρακτήρες που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και γενικά της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Στις περιοχές που έχει επιβληθεί η παστερίωση του γάλακτος με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, απαγορεύεται η διάθεση παστεριωμένου γάλακτος από τα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

Στα καταστήματα που προσφέρεται γάλα σε καθισμένους πελάτες, απαγορεύεται, η αποσφράγιση εμφιαλωμένου παστεριωμένου γάλακτος και η διάθεση μέρος τούτου στον πελάτη. Στα μεγάλα γαλακτοπωλεία και ξενοδοχεία επιτρέπεται η διάθεση σε καθισμένους πελάτες χύμα παστεριωμένου γάλακτος, εφόσον τούτο προέρχεται από μεγάλες συσκευασίες.

Για την παρασκευή γλυκισμάτων και άλλων προϊόντων θα χρησιμοποιείται παστεριωμένο ή βρασμένο γάλα, εκτός αν η τεχνική απαιτεί τον βρασμό του γάλακτος κατά την διαδικασία παρασκευής των προϊόντων τούτων.

Το παστεριωμένο γάλα επιτρέπεται να διατεθεί σε πελάτες όπως έχει εντός 24-48 ωρών, αφότου παστεριώθηκε, ή να χρησιμοποιηθεί μετά από ένα ακόμη 24ωρο για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων. Μέχρι τη διάθεση του το γάλα θα διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη των +6°C.

13. Παγωτά - Ορισμοί

α. Ως μείγμα για την παρασκευή παγωτού εννοείται το προϊόν της αναμείξεως γάλακτος ή χυμών φρούτων με ζάχαρη ή άλλες ύλες, αναφερόμενες στις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, πριν από την κατάψυξή του. Απαγορεύεται η προσθήκη στο μείγμα παγωτού πρόσθετων υλών μη επιτρεπομένων από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

β. Ως παγωτό εννοείται το ανωτέρω μείγμα μετά την κατάψυξή του. Το γάλα, που προορίζεται για την παρασκευή παγωτών, αν δεν χρησιμοποιηθεί εντός 2 ωρών από την παστερίωση ή τον βρασμό του, πρέπει να διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη των +6°C επί 48 ώρες το πολύ.

Το μείγμα του παγωτού μετά την παρασκευή του δεν επιτρέπεται να διατηρηθεί πέρα από μια ώρα σε θερμοκρασία ανώτερη των +6°C πριν από την παστερίωση ή την αποστείρωσή του, για δε την ωρίμανσή του θα διατηρείται σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των +6°C επί 90' (πρώτα λεπτά) τουλάχιστον και μέχρι 24 ώρες το πολύ.

Το μείγμα του παγωτού, πριν καταψυχθεί, θα παστεριούται σε +69°C επί 30' (πρώτα λεπτά) ή σε +80°C επί 25' (πρώτα λεπτά) ή θα αποστειρώνεται σε +150°C επί 2'' (δεύτερα λεπτά). Αν δεν καταψυχθεί εντός μιας ώρας από την παστερίωση ή την αποστείρωσή του, το ανωτέρω μείγμα ψύχεται σε θερμοκρασία κατώτερη των +6°C, στην οποία μπορεί να διατηρηθεί μέχρι 24 ώρες το πολύ.

Αν δεν τηρηθούν οι ανωτέρω όροι, το μείγμα είναι ακατάλληλο για την παρασκευή του παγωτού και επιβλαβές για τη δημόσια υγεία.

Τα μικροβιολογικά πρότυπα παγωτού, η υπέρβαση των οποίων απαγορεύεται αυστηρά, καθορίζονται ως ακολούθως:

α. Συνολικός αριθμός αποικιών μεσοφίλων αεροβίων μικροβίων σε κάθε γραμμάριο παγωτού 100.000, προκειμένου για παγωτά με γάλα (παγωτά «κρέμα, καϊμάκι, κ.τ.όμ.) ή 30.000, αν τα παγωτά δεν περιέχουν γάλα

β. Κολοβακτηριόμορφα 100 σε κάθε γραμμάριο παγωτού γενικά.

γ. Σταφυλόκοκκοι παθογόνοι απουσία σε C, I γραμμάριο παγωτού γενικά.

δ. Σαλμονέλλα απουσία σε 25 γραμμάρια παγωτού γενικά

ε. Φωσφατάση αρνητική.

Τα ανωτέρω πρότυπα ισχύουν για όλα γενικά τα είδη παγωτών οποιασδήποτε προελεύσεως (ζαχαροπλαστεία, εργοστάσια, ή εργαστήρια παγωτών, κ.λπ.

Για τη δειγματοληψία, τη μικροβιολογική εξέταση κ.λπ. του παγωτού εφαρμόζεται η τεχνική, που καθορίζει η παρ. 3 του άρθρου 13 του Β.Δ. της 2-16/5/59 «περί κτηνιατρικού Υγειονομικού ελέγχου του γάλακτος» (ΦΕΚ 89/59 τ. Α') και γενικά η εκάστοτε ισχύουσα σχετική νομοθεσία. Τα εργαστήρια όμως μπορούν για τη μικροβιολογική εξέταση του παγωτού να χρησιμοποιούν συγκριτικά και άλλες διεθνώς παραδεκτές μεθόδους.

Οι συσκευές παρασκευής παγωτού θα είναι ηλεκτροκίνητες, τα δε δοχεία τους από γαλβανισμένο σίδηρο χωρίς οξειδώσεις και κλειστά.

Τα μικρά δοχεία, στα οποία ψύχονται μέχρι τη σταθεροποίησή τους τα κασάτα παγωτά, θα είναι από ανοξείδωτο υλικό και θα κλείνουν ερμητικά, εσωτερικά δε θα επιστρώνονται κάθε φορά με καθαρό κερωμένο χαρτί. Τυχόν απόπλυση της εσωτερικής επιφάνειας των ανωτέρω δοχείων για την απαλλαγή τους από τον πάγο ή το αλάτι, θα γίνεται με τρεχούμενο πόσιμο νερό. Το χαρτί, που χρησιμοποιείται για την περιτύλιξη των ανωτέρω παγωτών, θα είναι κερωμένο, αμεταχείριστο και απόλυτα καθαρό.

Η συντήρηση των παγωτών επί χρονικό διάστημα 3-4 μηνών θα γίνεται με κατάψυξη -25° C τουλάχιστον.

Τα χρησιμοποιούμενα για τη συντήρηση και πώληση των παγωτών ψυγεία (συντηρητές) θα έχουν κατάψυξη -10°C τουλάχιστον και θα βρίσκονται στο εσωτερικό του καταστήματος πωλήσεως και σε απόσταση 1 μ. τουλάχιστον από την είσοδό τους. Απαγορεύεται η τοποθέτηση των ψυγείων συντηρήσεως του κάθε είδους παγωτών (χύμα ή τυποποιημένων) στην είσοδο των καταστημάτων πωλήσεώς τους ή εκτός αυτών στο πεζοδρόμιο κ.λπ., με εξαίρεση τα αναπηρικά περίπτερα, για τα οποία εφαρμόζεται η παρ. 5 του άρθρου 47 της παρούσας.

Τα ειδικά κουτάλια λήψεως και διανομής του παγωτού θα τοποθετούνται αμέσως μετά από κάθε χρήση τους σε καλυμμένο διαφανές δοχείο, το οποίο θα περιέχει καθαρό πόσιμο νερό, που θα ανανεώνεται κάθε μια ώρα.

14. Μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού.

Επιτρέπεται, χωρίς ιδιαίτερη άδεια, η χρήση μηχανημάτων στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού στα καταστήματα του παρόντος άρθρου και στα αμιγή πρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικού (άρθρο 43).

Πλην των ανωτέρω καταστημάτων, μπορεί να επιτραπεί, κατόπιν ειδικής άδειας της οικείας Αστυνομικής Αρχής, με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, η εγκατάσταση μηχανημάτων στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού και:

σε καφενεία, καφετέριες, μπαρ (άρθρα 37 και 38)

σε κυλικεία γενικά (άρθρα 37 και 42).

σε παγωτοπωλεία, αναψυκτήρια, περίπτερα και αναψυκτήρια καταστήματα (άρθρο 42).

σε πρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής και σε αμιγή γαλακτοπωλεία (άρθρο 43)

εφόσον υπάρχει ιδιαίτερος, νοητός χωρισμένος, χώρος 4 τ.μ. τουλάχιστον, επί πλέον του απαιτούμενου για τη λειτουργία των καταστημάτων τούτων, και πληρούνται οι αναφερόμενοι στην παρούσα παράγραφο όροι και προϋποθέσεις.

Πέρα από τα ανωτέρω, σε κανένα άλλο κατάστημα δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση μηχανημάτων στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού. Τυχόν υπάρχοντα τέτοια μηχανήματα απομακρύνονται εντός διετίας, αφού θα αρχίσει να ισχύει η παρούσα.

Τα μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού θα τοποθετούνται εντός του καταστήματος και σε απόσταση ενός μέτρου τουλάχιστον από την είσοδό του, με την πλευρά, στην οποία βρίσκονται, οι στρόφιγγες παροχής παγωτού, στραμμένη προς το εσωτερικό του καταστήματος και γενικά κατά τρόπο που να μην είναι εκτεθειμένα στις ηλιακές ακτίνες και στις κάθε είδους ρυπάνσεις (κονιορτός, καυσαέρια, μύγες, κ.λπ.) και να μην εμποδίζεται η είσοδος των πελατών στο κατάστημα.

Τα μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού, εφόσον χρησιμοποιούνται, θα βρίσκονται διαρκώς σε λειτουργία. Απαγορεύεται η αποσύνδεση της ψύξεως, όσο χρόνο υπάρχει μέσα στο μηχάνημα μείγμα για παροχή παγωτού. Το κάλυμμα των δοχείων, που περιέχουν το μείγμα, θα βρίσκονται πάντοτε στη θέση του και θα εφαρμόζει καλά. Οι στρόφιγγες παροχής παγωτού μετά από κάθε χρήση τους θα καλύπτονται με ειδικό για τον σκοπό αυτό κάλυμμα, που από την κατασκευή του πρέπει να έχει το μηχάνημα.

Τα μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού θα καθαρίζονται καθημερινά, μετά το τέλος της εργασίας, ως ακολούθως:

α- Το μείγμα για παρασκευή παγωτού θα απομακρύνεται και θα συντηρείται σε ψυγείο υπό θερμοκρασία $+4^{\circ}\text{C}$ μέχρι $+6^{\circ}\text{C}$ ή θα απορρίπτεται.

β. Εφόσον τα δοχεία που περιείχαν το μείγμα μένουν πάνω στο μηχάνημα, θα γεμίζονται με ζεστό νερό (τουλάχιστον $+43^{\circ}\text{C}$ και το μηχάνημα θα μπαίνει σε λειτουργία επί 10'' (δεύτερα λεπτά) τουλάχιστον, ή με καθαρό νερό βρύσης και το μηχάνημα θα

λειτουργεί επί 5' (πρώτα λεπτά). Το ίδιο επαναλαμβάνεται με προσθήκη στο νερό απορρυπαντικού – απολυμαντικού, επιτρεπόμενου να χρησιμοποιείται σε μηχανήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Ακολουθεί έκπλυση με άφθονο νερό.

γ. Τα κινητά τμήματα του μηχανήματος (στρόφιγγες, κοχλίες προωθήσεως παγωτού, κλπ), αφού αποσυνδεθούν από το μηχάνημα θα καλύπτονται σε χλιαρό νερό με διάλυμα απορρυπαντικού – απολυμαντικού, επιτρεπόμενου να χρησιμοποιείται σε μηχανήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Τα μη κινητά τμήματα, που έρχονται σε επαφή με το παγωτό, θα καθαρίζονται με καθαρό σφουγγάρι, βουτηγμένο το ίδιο διάλυμα. Μετά τον καθαρισμό των ανωτέρω τμημάτων ακολουθεί έκπλυση με άφθονο νερό.

δ. Αν τα δοχεία του μείγματος παραμένουν πάνω στο μηχάνημα κατά το χρονικό διάστημα, που δεν λειτουργεί τούτο, αφού προηγουμένως καθαρισθούν (στάδια β και γ), θα γεμίζονται με αραιό διάλυμα θα απομακρύνεται, θα γεμίζονται με καθαρό νερό, το μηχάνημα θα λειτουργεί επί 1' (πρώτο λεπτό) τουλάχιστον και ακολούθως θα αδειάζουν.

Το μείγμα, που προορίζεται για την παρασκευή παγωτού με τα ανωτέρω μηχανήματα, θα παρασκευάζεται εντός του παρασκευαστηρίου του καταστήματος ή, αν υπάρχει παρασκευαστήριο, θα προέρχεται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και, σε οποιαδήποτε περίπτωση, θα έχει παστεριωθεί ή αποστειρωθεί και γενικά θα έχει υποστεί τις περιγραφόμενες στην παρ. 13 του παρόντος άρθρου επεξεργασίες. Απαγορεύεται η προσθήκη στο ανωτέρω μείγμα πρόσθετων ουσιών μη επιτρεπόμενων από τον ισχύοντα Κώδικα Τροφίμων.

Η μεταφορά του μείγματος παγωτού από το εργοστάσιο ή εργαστήριο παραγωγής του στα καταστήματα, στα οποία έχουν εγκατασταθεί μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού, θα γίνεται με κατάλληλα δοχεία, τα οποία θα πληρούν τους όρους, που καθορίζει η παρ. 8 του παρόντος άρθρου για τα δοχεία μεταφοράς γάλακτος. Το μείγμα θα συντηρείται υπό θερμοκρασία κατώτερη των +6°C σε όλες τις φάσεις, τόσο πριν από την τοποθέτησή του στο μηχάνημα, όσο και κατά το χρόνο παραμονής του μέσα σ' αυτό.

Αν χρησιμοποιείται μείγμα παγωτού σε σκόνη, τούτο θα παρασκευάζεται σε νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια και θα πληροί τους όρους, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και των εκάστοτε ισχυουσών Υγειονομικών Διατάξεων για τα τρόφιμα.

15. Απαγορεύεται η διάθεση παγωτών σε πλανόδιους πωλητές ή περιπτερούχους για πώληση σε χύμα. Οι ανωτέρω επιτρέπεται να πωλούν μόνον τυποποιημένα παγωτά, προερχόμενα από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια ζαχαροπλαστικής ή γαλακτοκομικών προϊόντων, υπό τους όρους, που περιγράφονται στα άρθρα 47 και 49 της παρούσας.

16. Τα τυχόν χρησιμοποιούμενα για την μεταφορά παγωτού χύμα χωνιά από άμυλο, κύπελλα μιας χρήσεως κλπ., θα φυλάσσονται σε ειδική θήκη και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να προφυλάσσονται από τις κάθε είδους ρυπάνσεις (κονιορτός, μύγες, καυσαέρια, κ.τ.όμ.).

17. Γενικά οι διατάξεις των άρθρων 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου. Πέρα από τις επιβαλλόμενες με το άρθρο 36 υποχρεώσεις, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλει σε καταστήματα του παρόντος άρθρου την πρόσληψη υπαλλήλου ταμιά, αν κρίνει ότι η πελατειακή κίνησή τους παρέχει τέτοια δυνατότητα.

18. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι αναφερόμενες στην υγιεινή και στην καθαριότητα των χώρων (όχι όμως και στο μέγεθος τούτων), του εξοπλισμού και του προσωπικού των ζαχαροπλαστείων, αναψυκτηρίων, κλπ. καθώς και στην καταλληλότητα των προσφερομένων στα καταστήματα του παρόντος άρθρου τροφίμων και ποτών,

εφαρμόζονται ανάλογα και στα όμοια καταστήματα, που λειτουργούνε στα συγκοινωνιακά μέσα.

Άρθρο 40

Μικτά καταστήματα παρασκευής και προσφοράς φαγητών,
γλυκισμάτων, ποτών, κλπ σε καθισμένους πελάτες.

1. Ορισμοί

α. Ως «ομοειδή καταστήματα» του άρθρου 37 ή 38 ή 39 της παρούσας εννοούνται κατωτέρω τα καταστήματα, που περιλαμβάνονται σε ένα από τα άρθρα αυτά, με τις διατάξεις του οποίου ρυθμίζονται κατά ενιαίο τρόπο, μεταξύ άλλων, και τα θέματα που αναφέρονται στους χώρους, στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό των καταστημάτων τούτων.

β. Ως «ομοειδή καταστήματα» του άρθρου 37 ή 38 ή 39 της παρούσας εννοούνται κατωτέρω τα καταστήματα, που περιλαμβάνονται σε δύο τουλάχιστον από τα άρθρα αυτά, με τις διατάξεις των οποίων ρυθμίζονται κατά διάφορο για κάθε είδους των καταστημάτων τούτων τρόπο τα αναφερόμενα στους χώρους, στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό τους θέματα.

2. Δύο ή περισσότερα ομοειδή καταστήματα του άρθρου 37 ή 38 ή 39 της παρούσας επιτρέπεται να λειτουργούν ως ένα μικτό κατάστημα (καφέ – μπαρ ή πιτσαρία – σνακ μπαρ ή ψητοπωλείο – πιτσαρία ή γαλακτοζαχαροπλαστείο κ.τ.όμ.).

Το ανωτέρω μικτό κατάστημα έχει όλους τους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους, με την ανάλογη συγκρότηση και εξοπλισμό (αίθουσα πελατών, παρασκευαστήριο, χώρος πλύσεως σκευών, αποθήκη, αποχωρητήρια, αποδυτήρια προσωπικού κλπ), όπως ορίζουν οι διατάξεις του αναφερόμενου στα καταστήματα που αποτελούν μικτό κατάστημα άρθρο της παρούσας (37 ή 38 ή 39). Ο καθένας από τους χώρους αυτούς θα είναι κοινός για την εκτέλεση των αντίστοιχων εργασιών όλων των καταστημάτων που αποτελούν το μικτό κατάστημα, σαν να πρόκειται για ένα απλό κατάστημα των ανωτέρων άρθρων.

Αν, σύμφωνα με τις διατάξεις του σχετικού με τα καταστήματα, που αποτελούν το μικτό κατάστημα άρθρου το ένα από τα καταστήματα αυτά απαλλάσσεται από την υποχρέωση να διαθέτει κάποιο χώρο εργασίας ή βοηθητικό χώρο, ο χώρος αυτός θα υπάρχει στο μικτό κατάστημα για την εκτέλεση των αντίστοιχων λειτουργιών του άλλου καταστήματος.

3. Δύο ή περισσότερα ομοειδή καταστήματα των άρθρων 37 ή 38 ή 39 της παρούσας επιτρέπεται να λειτουργούν ως ένα μικτό κατάστημα (π.χ. Καφετέρια – πιτσαρία ή καφετέρια – σνακ μπαρ ή Καφέ – σνακ μπαρ ή Εστιατόριο – ζαχαροπλαστείο κ.τ.όμ.)

Το ανωτέρω μικτό κατάστημα θα έχει όλους τους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους, με την ανάλογη συγκρότηση και εξοπλισμό (αίθουσα πελατών, παρασκευαστήριο, χώρος πλύσεως σκευών, αποθήκη, αποχωρητήρια, αποδυτήρια προσωπικού κλπ), όπως ορίζουν οι διατάξεις των αναφερόμενων στα καταστήματα που αποτελούν μικτό κατάστημα άρθρων της παρούσας (37 ή 38 ή 39). Ο καθένας από τους χώρους αυτούς θα είναι κοινός για την εκτέλεση των αντίστοιχων εργασιών όλων των καταστημάτων που αποτελούν το μικτό κατάστημα, σαν να πρόκειται για ένα απλό κατάστημα του ανωτέρω άρθρου.

Το εμβαδόν κάθε χώρου εργασίας ή βοηθητικού χώρου θα είναι ίσο τουλάχιστον με το μεγαλύτερο από τα εμβαδά που προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις των ανωτέρων άρθρων για τον αντίστοιχο χώρο του καθενός από τα καταστήματα που αποτελούν το μικτό κατάστημα.

Αν, σύμφωνα με τις διατάξεις των σχετικών με τα καταστήματα που αποτελούν το μικτό κατάστημα άρθρων, το ένα μόνο από τα καταστήματα αυτά άρθρων, το ένα από τα καταστήματα αυτά απαλλάσσεται από την υποχρέωση να διαθέτει κάποιον χώρο εργασίας ή βοηθητικό χώρο, ο χώρος αυτός θα υπάρχει στο μικτό κατάστημα για την εκτέλεση των αντίστοιχων εργασιών των άλλων καταστημάτων.

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω:

α. Τα μικτά καταστήματα που αποτελούνται από μη ομοειδή καταστήματα των άρθρων 38 και 39 διαθέτουν ιδιαίτερα, σαφώς χωρισμένα, για κάθε είδος των καταστημάτων τούτων παρασκευαστήρια, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις των ανωτέρω άρθρων.

β. Αν μικτό κατάστημα αποτελείται από καταστήματα των άρθρων 38 και 37 ή/και 39 (π.χ. εστιατόριο – καφετέρια, εστιατόριο – ζαχαροπλαστείο), θα διαθέτει αίθουσα πελατών του καταστήματος του άρθρου 38 χωριστή, έστω και νοητός, από την αίθουσα πελατών του άλλου καταστήματος (άρθρου 37 ή/ και 39).

Άρθρο 41

Κέντρα Διασκεδάσεως

1. Ορισμός: Κέντρα Διασκεδάσεως είναι ο στεγασμένος ή ακάλυπτος χώρος συγκεντρώσεως του Κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικού κυρίως μουσικού, προγράμματος σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή/και ποτών, πέρα δε από τον χώρο αυτόν υπάρχουν οπωσδήποτε και οι προβλεπόμενοι από τα οικεία άρθρα, αναλόγως των προσφερομένων ειδών (άρθρα 37 ή 38 ή 39 της παρούσας), στεγασμένοι χώροι με την απαραίτητη συγκρότηση και εξοπλισμό.

Δεν θεωρούνται Κέντρα Διασκεδάσεως τα καταστήματα των άρθρων 37, 38 και 39, στα οποία, κατόπιν άδειας της αρμόδιας Αστυνομικής Αρχής και σύμφωνα με τις ισχύουσες σχετικές Αστυνομικές Διατάξεις, γίνεται χρήση ορισμένων έγχορδων μουσικών οργάνων (πιάνο, βιολί, κιθάρα, κ.τ.όμ.), χωρίς ενισχυτή και μεγάφωνα ή στερεοφωνικού μηχανήματος μικρής ισχύος, ανάλογης με το χώρο, για τη δημιουργία ευχάριστης ατμόσφαιρας στο κατάστημα. Στα καταστήματα αυτά δεν επιτρέπεται ο χορός.

2. Στα Κέντρα Διασκεδάσεως, στα οποία είναι δυνατόν να αναπτυχθούν περισσότερα από 200 καθίσματα, εφαρμόζονται οι διατάξεις της Νομοθεσίας για τα θέατρα και τους κινηματογράφους ή άλλης ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας. Για όσους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις δεν καλύπτουν οι διατάξεις αυτές, στα ανωτέρω Κέντρα Διασκεδάσεως εφαρμόζονται και οι διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου και οι ειδικές διατάξεις του άρθρου 37 ή 38 ή 39 της παρούσας, ανάλογα με τον χαρακτηρισμό του Κέντρου Διασκεδάσεως με βάση τα προσφερόμενα σ' αυτό είδη.

3. Τα Κέντρα Διασκεδάσεως, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι 200 καθίσματα, θα πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις, που προβλέπουν οι διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου και του άρθρου 37 ή 38 ή 39, ανάλογα με το χαρακτηρισμό του Κέντρου Διασκεδάσεως με βάση τα προσφερόμενα σ' αυτό είδη, καθώς και τους ακόλουθους ειδικούς όρους και προϋποθέσεις.

α. Για την εγκατάσταση Κέντρων Διασκεδάσεως δεν θα χρησιμοποιούνται χώροι πολυκατοικιών, αν ο Κανονισμός τούτων απαγορεύει την ίδρυση και λειτουργία σ' αυτές τέτοιων καταστημάτων.

β. Η αίθουσα πελατών, στεγασμένου Κέντρου Διασκεδάσεως θα είναι κατάλληλα κατασκευασμένη, ώστε να παρέχει πλήρη ηχομόνωση. Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να ζητήσει βεβαίωση της αρμόδιας Τεχνικής Υπηρεσίας ή δήλωση Ν.Δ. 105/69 του κατασκευαστή μηχανικού για την αποτελεσματικότητα της ηχομονώσεως.

γ. Οι χώροι του κέντρου Διασκεδάσεως θα πληρούν τους όρους Πυρασφαλείας, καθώς και της ασφαλούς και άνετης διαφυγής των θαμώνων σε περιπτώσεις κινδύνου. Τούτο ελέγχεται από την αρμόδια Πυροσβεστική Υπηρεσία της οποίας σχετική βεβαίωση επισυνάπτεται στην αίτηση του ενδιαφερομένου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματός του. Από την ανωτέρω υποχρέωση εξαιρούνται τα Κέντρα Διασκεδάσεως, που λειτουργούν σε υπαίθριους χώρους, πλην των δωματίων ξενοδοχείων ή άλλων κτιρίων, εκτός αν υπάρχει τέτοια υποχρέωση από τις Πυροσβεστικές Δ/ξεις.

δ. Στα στεγασμένα Κέντρα Διασκεδάσεως θα υπάρχει οπωσδήποτε μηχανολογική εγκατάσταση τεχνητού αερισμού, ικανή να ανανεώνει πλήρως και συνεχώς τον αέρα σε όλους τους χώρους και κυρίως στην αίθουσα πελατών, όπως ορίζει το άρθρο 21 της παρούσας.

Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν το κρίνει σκόπιμο να επιβάλλει την τοποθέτηση εγκαταστάσεως κλιματισμού. Κατά την τοποθέτηση των ανωτέρω εγκαταστάσεων θα λαμβάνονται μέτρα πλήρους εξασφάλισης των θαμώνων και του προσωπικού από τα ρεύματα και των περιοίκων από τους θορύβους ή άλλου είδους ενοχλήσεις.

ε. Προκειμένου για Κέντρα Διασκεδάσεως, που ιδρύονται σε υπαίθριους χώρους, η απόσταση τούτων από ενταγμένη στο εγκεκριμένο σχέδιο του οικισμού κατοικία ή από ξενοδοχείο γενικά θα είναι τουλάχιστον 300 μ. Η απόσταση αυτή μπορεί να αυξομειώνεται κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής, ή εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και αναλόγως των ειδικών τοπικών συνθηκών (παρεμβολή άλλων κτιρίων μεταξύ Κέντρου Διασκεδάσεως και κατοικίας, εγκατάσταση Κέντρου Διασκεδάσεως σε δώματα πολυορόφων ξενοδοχείων, κλπ).

Κατά παρέκκλιση της διατάξεως του προηγούμενου εδαφίου, μπορεί να χορηγηθεί άδεια λειτουργίας Κέντρου Διασκεδάσεως σε υπαίθριο χώρο, αν από επίσημα έγγραφα (βεβαίωση της οικείας Οικονομικής Εφορίας, κ.ά.) προκύπτει ότι τούτο έχει ιδρυθεί στον χώρο, που βρίσκεται σήμερα, πριν από τη δημοσίευση της ΑΙβ/11261/81 (ΦΕΚ 46/8-2-82 τ. Β') Υγειονομικής Διατάξεως και ότι λειτουργεί από τότε υπό τον ίδιο φορέα.

4. Σε περιπτώσεις χορηγήσεως άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας Κέντρου Διασκεδάσεως, που έχει δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι 200, το πολύ καθισμάτων, η αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή εν ελλείψει, η Υγειονομική Υπηρεσία, αφού διαπιστώσει την καταλληλότητα των χώρων, της συγκροτήσεως και του εξοπλισμού του καταστήματος σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της παρούσας γνωματεύει για τη χορήγηση της άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας Κέντρου Διασκεδάσεως με ανάλογη συγκρότηση, η οποία πρέπει να είναι συνάρτηση των προσφερομένων σ' αυτό ειδών (εστιατορίου, μπαρ, αναψυκτηρίου κ.τ.όμ.).

Για τον περαιτέρω ειδικότερο χαρακτηρισμό του Κέντρου Διασκεδάσεως ως χορευτικού, κοσμικής ταβέρνας, καμπαρέ, δισκοθήκης κλπ., για τον οποίον εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις της Αγορανομικής Νομοθεσίας, η Υγειονομική Επιτροπή ή εν ελλείψει η Υγειονομική Υπηρεσία είναι αναρμόδια.

Άρθρο 42

Καταστήματα, τα οποία διαθέτουν σε περαστικούς πελάτες τρόφιμα και ποτά για άμεση κατανάλωση

1. Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου περιλαμβάνονται τα καταστήματα, τα οποία προσφέρουν τρόφιμα ή/και ποτά σε περαστικούς πελάτες. Τέτοια καταστήματα είναι τα αναψυκτήρια περίπτερα, τα καταστήματα αναψυκτήρια χωρίς καθίσματα, τα παγωτοπωλεία, τα οβελιστήρια για περαστικούς πελάτες, οι κινητές καντίνες και άλλα παρόμοια καταστήματα.

2. Επίσης στα καταστήματα του παρόντος άρθρου περιλαμβάνονται και τα κυλικεία, που λειτουργούν σε χώρους εργασίας ή συγκεντρώσεως πολλών ατόμων, εφόσον δεν αναπτύσσονται σ' αυτά τραπέζια και καθίσματα (κυλικεία εργοστασίων, δημοσίων θεαμάτων, σχολείων, ιδρυμάτων, μεγάρων στα οποία στεγάζονται γραφεία ή καταστήματα, δημοτικών αγορών κλπ).

3. Ορισμοί.

α. Αναψυκτήρια περίπτερα είναι μικρά καταστήματα, τα οποία ιδρύονται και λειτουργούν σε κεντρικές πλατείες, οδικές αρτηρίες, σταθμούς αυτοκινήτων ή σιδηροδρόμων, λιμένες και αερολιμένες, ακτές ομαδικής κολυμβήσεως (πλαζ), τουριστικούς ή αρχαιολογικούς χώρους και γενικά σε χώρους στους οποίους παρατηρείται συνήθως συγκέντρωση ή διέλευση πολλών ατόμων. Τα καταστήματα αυτά επιτρέπεται να προσφέρουν αναψυκτικά ποτά και μπύρα, καφέ γενικά και άλλα ροφήματα, παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, και ορισμένα γλυκίσματα από αυτά που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, εκλαιρ, αμυγδαλωτά, κέικ, τουλούμπες κ.τ.όμ.), τοστ ή άλλα σάντουιτς και πίττες (τυρόπιττες, κ.τ.όμ.).

β. Καταστήματα αναψυκτήρια χωρίς καθίσματα είναι μικρά καταστήματα τα οποία προσφέρουν σε όρθιους πελάτες ορισμένα γλυκίσματα από αυτά που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, εκλαιρ, αμυγδαλωτά, κέικ, παντεσπάνι, τουλούμπες κ.τ.όμ.), παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, τοστ ή άλλα σάντουιτς και πίττες (τυρόπιττες, σπανακόπιττες, πίτσες, μπουγάτσες, κ.τ.όμ.) καφές, αναψυκτικά ποτά και μπύρα.

Τα καταστήματα αυτά διαφέρουν από τα αναψυκτήρια περίπτερα κυρίως ως προς την κατασκευή και τον απαιτούμενο χώρο (παρ. 5 περιπτ. α και παρ. 6 του παρόντος άρθρου).

γ. Παγωτοπωλεία είναι τα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται μόνον κάθε είδους παγωτά, τυποποιημένα ή χύμα, που παρασκευάζονται νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια ή με εγκαταστημένα στο ίδιο το κατάστημα μηχανήματα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού, σύμφωνα με την παρ. 14 άρθρου 39 της παρούσας.

δ. Οβελιστήρια για περαστικούς πελάτες είναι μικρά καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται, ψήνονται και προσφέρονται μόνον σε περαστικούς πελάτες σουβλάκια ή και άλλα παρασκευάσματα κρέατος ή και κοτόπουλα. Τα ίδια καταστήματα μπορούν να προσφέρουν ακόμη και αναψυκτικά ποτά και μπύρα.

δ. Κυλικεία μεγάρων, σχολείων, δημοσίων θεαμάτων, ιδρυμάτων, κλινικών κλπ είναι μικρά καταστήματα, τα οποία λειτουργούν εντός μεγάρων (σε ισόγεια, ορόφους, και στοές), στα οποία στεγάζονται γραφεία ή καταστήματα, σε δημοτικές ή κοινοτικές αγορές, σχολεία, ιδρύματα, νοσηλευτήρια, κρατικά ή ιδιωτικά, δημόσια θεάματα και γενικά σε χώρους εργασίας ή συγκεντρώσεως πολλών ατόμων και προορίζονται να εξυπηρετούν το προσωπικό και τους επισκέπτες των ανωτέρω γραφείων ή καταστημάτων, το προσωπικό και τους μαθητές των σχολείων, τους θεατές των δημοσίων θεαμάτων, τους ασθενείς του νοσηλευτηρίου, κλπ.

Τα ανωτέρω καταστήματα επιτρέπεται να προσφέρουν καφέ και γενικά, και άλλα ροφήματα, ορισμένα γλυκίσματα (γλυκά ταψιού, πάστες, κωκ, αμυγδαλωτά, κέικ και άλλα παρόμοια), παγωτά τυποποιημένα ή σε χύμα, τοστ ή άλλα σάντουιτς, σοκολατοειδή, πίττες κ.τ.όμ., καθώς και ποτά αναψυκτικά και, εφόσον η χρήση αυτών δεν απαγορεύεται από τον Κανονισμό του φορέα που εξυπηρετούν, οινοπνευματώδη.

Ειδικότερα, προκειμένου, για τα κυλικεία των σχολείων σ' αυτά) μπορεί να προσφέρονται τα είδη, που επιτρέπονται από τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές διατάξεις, καθώς και χυμοί φρούτων, ξηροί καρποί, γάλα εμφιαλωμένο σε μικρές φιάλες

μιας μερίδας, φρούτα πλυμένα καλά και κατά προτίμηση τοποθετημένα κατά τεμάχιο ή μερίδα σε αδιάβροχες σακούλες, κουλούρια και ψωμί με τυρί.

Στα κυλικεία των νοσηλευτικών ιδρυμάτων Ν.Π. Δημοσίου ή Ιδιωτικού Δικαίου επιτρέπεται η πώληση και άλλων χρήσιμων στους ασθενείς ειδών, όπως κολώνιες, χαρτομάντιλα, χαρτί καθαριότητας, σαπούνια χεριών, κ.τ.όμ., εφόσον δεν καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητός χώρο στο κυλικείο. Η άδεια λειτουργίας των κυλικείων τούτων χορηγείται με την απόκτηση της απαραίτητης άδειας σκοπιμότητας με τα άρθρα 6 παρ. 3 εδάφιο δεύτερο της παρούσας.

στ. Κινητά καταστήματα (κινητές καντίνες) είναι οχήματα, αυτοκίνητα ή ρυμουλκούμενα, κατάλληλα διασκευασμένα σε μικρά καταστήματα, τα οποία σταθμεύουν σε χώρους επιτρεπόμενους από τις σχετικές Αστυνομικές και Τουριστικές και άλλες διατάξεις και προορίζονται να εξυπηρετούν τα επισκεπτόμενα τους χώρους τούτους άτομα.

Τα κινητά καταστήματα επιτρέπεται να προσφέρουν καφέ και άλλα ροφήματα, ορισμένα γλυκίσματα, που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κωκ, αμυγδαλωτά, κέικ, τουλούμπες, κ.τ.όμ.) και τυποποιημένα παγωτά, σάντουιτς, τοστ, πίττες, αναψυκτικά ποτά και μπίρες.

Στα κινητά καταστήματα μπορεί να προσφέρονται ακόμη και είδη άσχετα με τα τρόφιμα χαρακτηριζόμενα ως είδη πρώτης ανάγκης, όπως είναι τα είδη καπνιστή και τα τσιγάρα, αν τούτο δεν απαγορεύεται από τις διατάξεις της σχετικής νομοθεσίας, καθώς και καρτ ποστάλ, κ.τ.όμ.

Αν οι κινητές καντίνες είναι εγκαταστημένες σε ακατοίκητες περιοχές, επιτρέπεται να προσφέρουν και σουβλάκια, με την προϋπόθεση ότι τούτο δεν απαγορεύεται από τις ισχύουσες Αστυνομικές, Τουριστικές κ.ά. διατάξεις. Σε τέτοιες όμως περιπτώσεις δεν θα προσφέρονται γλυκίσματα και παγωτά, εκτός αν είναι τυποποιημένα.

Για τη λειτουργία κινητού καταστήματος απαιτείται άδεια της οικείας Αστυνομικής Αρχής του τόπου κατοικίας του κατόχου του, εκδιδόμενη σύμφωνα με τις σχετικές Αστυνομικές Διατάξεις «περί υπαιθρίων επαγγελματών» και κατόπιν βεβαίωσης της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι πληρούνται οι περιγραφόμενοι στο παρόν άρθρο σχετικοί όροι.

Στην άδεια λειτουργίας του κινητού καταστήματος θα αναγράφονται το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνση κατοικίας του ιδιοκτήτη του, τα επιτρεπόμενα να προσφέρονται είδη και αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος. Αν το όχημα είναι ρυμουλκούμενο, στην ανωτέρω άδεια θα αναφέρεται ο αριθμός εγκρίσεως του τύπου του από την αρμόδια Υπηρεσία Συγκοινωνιών και ο αριθμός που έχει χαραχθεί σ' αυτό από τον κατασκευαστή του.

Στο εξωτερικό του κινητού καταστήματος θα αναγράφονται ο αριθμός της άδειας λειτουργίας τούτου και το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνση κατοικίας του κατόχου του.

4. Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί κατά περίπτωση να εξαιρέσει ορισμένα είδη, από τα αναφερόμενα ανωτέρω ως επιτρεπόμενα να προσφέρονται σε κάθε κατάσταση του παρόντος άρθρου, αν διαπιστώσει ότι δεν υπάρχουν στο κατάστημα τα απαραίτητα μέσα και προϋποθέσεις για τη διάθεση των ειδών τούτων. Πάντως τα είδη, που τελικά θα επιτραπεί να προσφέρονται σε ένα τέτοιο κατάστημα, θα αναγράφονται στην άδεια λειτουργίας του.

Προκειμένου για είδη προσφερόμενα από κυλικεία σχολείων, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, σε περιπτώσεις εμφανίσεως κρούσματος εντερολοιμώξεως σε σχολείο, να απαγορεύσει προσωρινά την προσφορά από το κυλικείο του σχολείου τούτου των ειδών, που δεν είναι συσκευασμένα από την επιχείρηση παρασκευής τους ή παρασκευάζονται (π.χ. σάντουιτς) ή συσκευάζονται (π.χ. φρούτα) από τον πωλητή τους.

Η χρονική διάρκεια της ανωτέρω απαγορεύσεως θα ορίζεται από τον ιατρό Προϊστάμενο της Υγειονομικής Υπηρεσίας ή, αν δεν υπάρχει, από άλλο αρμόδιο ιατρό της Υπηρεσίας αυτής, ανάλογα με τα επιδημιολογικά δεδομένα, ώστε να αποτραπεί η εξάπλωση της νόσου.

Στα καταστήματα των περιπτώσεων α, β, γ, και ε της προηγούμενης παραγράφου επιτρέπεται η εγκατάσταση μηχανημάτων στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτών υπό τους περιγραφόμενους στην παρ. 14 άρθρου 39 της παρούσας όρους και προϋποθέσεις.

5. Γενικά τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις, που περιγράφονται στα άρθρα 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 και 24 της παρούσας, με την επιφύλαξη των κατωτέρω περιπτώσεων.

Ειδικότερα:

α. Τα αναψυκτήρια περίπτερα μπορεί να λειτουργούν σε λυόμενες κατασκευές από κατάλληλα υλικά, εφόσον θα στηρίζονται σε μόνιμη βάση από μπετόν και θα είναι σύμφωνες με την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία και τους τυχόν υπάρχοντες Κανονισμούς των ειδικών φορέων, που ελέγχουν την περιοχή (Ε.Ο.Τ. Οργανισμοί Τοπικής Αυτοδιοικήσεως κ.ά.), και κυρίως παρέχουν τα εχέγγυα προστασίας της δημόσιας υγείας. Ο απαιτούμενος για τη λειτουργία των καταστημάτων τούτων χώρος θα είναι τουλάχιστον 8 τ.μ. με ελάχιστο ύψος 2,20 μ. Οι επιφάνειες των τοίχων θα είναι σε όλη την έκτασή τους αδιαπóτιστες και λείες (επικαλυμμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή με άλλο κατάλληλο και στέρεο, αδιαπóτιστο και λείο υλικό ή ελαιοχρωματισμένες).

β. Τα κινητά καταστήματα (κινητές καντίνες) λειτουργούν σε κατάλληλα διασκευασμένα οχήματα, αυτοκίνητα ή ρυμουλκούμενα, μα αμάξωμα εμβαδού 5 τ.μ. τουλάχιστον και ύψους το συνήθως συναντώμενο σε παρεμφερή οχήματα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοιχωμάτων του αμαξώματος θα είναι αδιαπóτιστες και λείες (ελαιοχρωματισμένες ή επενδυμένες με κατάλληλο και στέρεο, λείο και αδιαπóτιστο υλικό).

Στα κινητά καταστήματα, αν η σύνδεσή τους με το δημοτικό ή κοινοτικό δίκτυο υδρεύσεως δεν είναι δυνατή, με την κάλυψη των αναγκών τους σε νερό, θα χρησιμοποιείται υδατοδεξαμενή χωρητικότητας 1/2 κ.μ. τουλάχιστον, σύμφωνα με το άρθρο 23 της παρούσας. Μετά το τέλος της εργασίας το νερό, που ενδεχομένως απέμεινε στη δεξαμενή, θα απορρίπτεται.

Τα ακάθαρτα νερά θα συγκεντρώνονται σε κλειστά δοχεία, τα οποία όταν γεμίζουν θα αδειάζουν στο πλησιέστερο φρεάτιο υπονόμων ή σε βάθρο ή, στην ανάγκη, θα σκορπίζονται με ραντισμό στην επιφάνεια του εδάφους μακριά από το άμεσο περιβάλλον της καντίνας και κατά τρόπο που να μην λιμνάζουν.

γ. Τα άλλα καταστήματα του παρόντος άρθρου (καταστήματα αναψυκτήρια, παγωτοπωλεία, οβελιστήρια, κυλικεία) ιδρύονται και λειτουργούν σε κτίρια μόνιμης κατασκευής, με την έννοια του άρθρου 15 της παρούσας, εμβαδού τουλάχιστον 15 τ.μ. προκειμένου για αναψυκτήρια καταστήματα και οβελιστήρια, ή 8 τ.μ., προκειμένου για παγωτοπωλεία και κυλικεία. το ύψος των καταστημάτων τούτων θα είναι σύμφωνα με το άρθρο 17 της παρούσας, πλην των κυλικείων, το ύψος των οποίων μπορεί να είναι μικρότερο, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας.

Στα αναψυκτήρια καταστήματα, αν τα προσφερόμενα γλυκίσματα και είδη πιττών παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα, θα υπάρχει για τον σκοπό αυτόν, πέρα από το χώρο πωλήσεως (12 τ.μ.) και ιδιαίτερος, σαφώς χωρισμένος, κατάλληλος χώρος παρασκευαστηρίου 20 τ.μ. τουλάχιστον, ο οποίος θα πληροί τους περιγραφόμενους στο άρθρο 39 παρ. 4α (2) της παρούσας όρους. Αν τα προσφερόμενα στο αναψυκτήριο κατάστημα είδη προέρχονται από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια, οι πίττες

όμως μεταφέρονται ημιτελείς στο κατάστημα, όπου τελικά θα ψηθούν, ο χώρος πωλήσεως του αναψυκτηρίου τούτου, στον οποίο σε τέτοιες περιπτώσεις υπάρχει και κλίβανος θα είναι 15 τ.μ. τουλάχιστον.

Στα παγωτοπωλεία, αν εκτός από τη χρήση μηχανημάτων στιγμιαίας παρασκευής και προσφοράς παγωτού, παρασκευάζονται και άλλα είδη παγωτών, θα υπάρχει για τον σκοπό αυτόν, πέρα από τον ανωτέρω χώρο πωλήσεως (8 τ.μ.) και ιδιαίτερος, σαφώς χωρισμένος, κατάλληλος χώρος παρασκευαστηρίου 15 τ.μ. τουλάχιστον, ο οποίος θα πληροί τους περιγραφόμενους στο άρθρο 39 παρ. 4α (2) της παρούσας όρους, για δε την παρασκευή παγωτού θα εφαρμόζεται η παρ. 13 του ίδιου άρθρου.

6. Επιτρέπεται η λειτουργία ως μικτού καταστήματος αναψυκτηρίου και οβελιστηρίου, εφόσον διατίθεται για τον σκοπό αυτόν χώρος τουλάχιστον 25 τ.μ. ή, προκειμένου για μικτό κατάστημα οβελιστήριο και αναψυκτήριο με παρασκευαστήριο 45 τ.μ., με την προϋπόθεση ότι θα υπάρχει ιδιαίτερο για κάθε τμήμα προσωπικό και, αν το αναψυκτήριο διαθέτει παρασκευαστήριο, δεν θα παρασκευάζονται σ' αυτό σουβλάκια.

7. Σε κατάστημα αναψυκτήριο ή οβελιστήριο ή παγωτοπωλείο ή μικτό κατάστημα αναψυκτήριο – οβελιστήριο του παρόντος άρθρου, εφόσον υπάρχει περίσσιος χώρος, πέραν από εκείνον που ορίζεται ανωτέρω για κάθε περίπτωση, επιτρέπεται να τοποθετηθεί κατά μήκος του τοίχου πάγκος με ανάλογο αριθμό (το πολύ μέχρι 10) μικρών καθισμάτων («σκαμπό») για την εξυπηρέτηση πελατών. Για κάθε τέτοιο κάθισμα θα υπολογίζεται χώρος 0,65 τ.μ. Στα καταστήματα αυτά η προσφορά των επιτρεπόμενων ειδών θα γίνεται με σκεύη, κατά προτίμηση, μιας χρήσεως.

8. Σύστημα πλύσεως σκευών. Όλα τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα έχουν σύστημα πλύσεως των σκευών, που χρησιμοποιούνται κατά τους οποιουδήποτε χειρισμούς των προσφερομένων ειδών (επεξεργασία, παρασκευή, τοποθέτηση, έκθεση, λήψη, προσφορά κλπ). Ο αριθμός των λεκανών του συστήματος τούτου θα καθορίζεται από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, ανάλογα με την κάθε περίπτωση, ως ακολούθως:

α) Νεροχύτης με μια λεκάνη, αν για την προσφορά τροφίμων ή ποτών χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως. Στον νεροχύτη αυτόν θα πλύνονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διαφόρους χειρισμούς των τροφίμων σκεύη (σπάτουλες, λαβίδες, δίσκοι, πιατέλες, ταψιά κλπ). Τα σκεύη αυτά, αφού απομακρυνθούν τα τυχόν υπάρχοντα υπολείμματα γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, θα σαπουνίζονται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό και ακολούθως θα ξεπλύνονται με άφθονο τρεχούμενο νερό.

β) Νεροχύτης με δύο λεκάνες, αν για την προσφορά των τροφίμων χρησιμοποιούνται σκεύη πολλαπλής χρήσεως. Τα σκεύη, που φέρουν υπολείμματα λίπους, αυγού, κλπ, αφού προπλυθούν στην πρώτη λεκάνη με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό, θα σαπουνίζονται στην ίδια λεκάνη και ακολούθως θα ξεπλύνονται με άφθονο τρεχούμενο νερό στη δεύτερη λεκάνη.

Για την εξασφάλιση τρεχούμενου ζεστού νερού θα υπάρχει θερμοσίφωνας επαρκούς χωρητικότητας, ανάλογης με την κίνηση του καταστήματος.

Ο χώρος, στον οποίο τοποθετείται το ανωτέρω σύστημα πλύσεως σκευών, θα αποτελεί συνήθως μέρος του κυρίου καταστήματος, εκτός αν υπάρχει παρασκευαστήριο, οπότε μπορεί να βρίσκεται σ' αυτό. Ο διαχωρισμός του χώρου τούτου από τον χώρο του καταστήματος ή του παρασκευαστηρίου δεν είναι απαραίτητος. Κατά τα άλλα, οι διατάξεις του άρθρου 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

8. Τα αποχωρητήρια δεν είναι απαραίτητα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου, πλην των αναφερομένων στην παρ. 3 με στοιχεία β και δ, τα οποία εφόσον απασχολούνται

σ' αυτά περισσότερα από δύο άτομα και δεν υπάρχουν δυνατότητες εξυπηρέτησης του προσωπικού τους σε άλλο αποχωρητήριο, σύμφωνα με την παρ. 3 περιπτ. ε' άρθρου 25 της παρούσας, πρέπει να διαθέτουν αποχωρητήριο για την εξυπηρέτηση του προσωπικού τους. Ο χώρος του αποχωρητηρίου τούτου, ο οποίος μπορεί να είναι μικρότερος από τον καθοριζόμενο με την παρ. 5 του άρθρου 25 της παρούσας, θα είναι επί πλέον του απαιτούμενου, σύμφωνα με την παρ. 6 του παρόντος, για το κυρίως κατάστημα. Κατά τα άλλα το αποχωρητήριο θα πληροί τους όρους του άρθρου 25 της παρούσας.

9. Σύστημα απαγωγής αερίων, οσμών και καπνών. Στα οβελιστήρια θα υπάρχει απαραίτητα σύστημα απαγωγής των παραγομένων κατά το ψήσιμο του κρέατος αερίων και οσμών (κνίσα) και, αν ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιούνται ξυλάνθρακες, πετρέλαιο κ.τ.όμ., του καπνού και της αιθάλης. Η εγκατάσταση του ανωτέρω συστήματος απαγωγής των αερίων, κ.λπ., θα γίνεται σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

Σε ορισμένα καταστήματα του παρόντος άρθρου η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν το κρίνει σκόπιμο, να επιβάλει την τοποθέτηση ειδικού συστήματος φίλτρου κατάλληλου να εξουδετερώνει πλήρως τα αέρια, τις οσμές κ.λπ., το οποίο θα συντηρείται ανελλιπώς για να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία και απόδοσή του.

10.- Ψυγεία - αεροθάλαμοι. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ηλεκτρικά ή άλλα κατάλληλα ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, υπό σταθερή ψύξη, τουλάχιστον $+7^{\circ}\text{C}$, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και το επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς τους (σάντουιτς και πίττες, $+1^{\circ}\text{C}$ μέχρι $+5^{\circ}\text{C}$). Αν ο καταστηματούχος επιθυμεί την έκθεση των ανωτέρω τροφίμων, θα χρησιμοποιεί ψυγεία προθήκες.

Τα παγωτά θα συντηρούνται σε κατάψυξη -10°C τουλάχιστον.

Τα τρόφιμα, που διαθέτουν ζεστά (τυρόπιτες, μπουγάτσες, κ.τ.όμ.) θα διατηρούνται σε θερμοθάλαμους υπό θερμοκρασία ανωτέρω των $+60^{\circ}\text{C}$. Μετά το τέλος της εργασίας, τα τυχόν αδιάθετα τρόφιμα, αφού αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται στα ψυγεία για συντήρηση.

Στα κινητά καταστήματα, αν δεν είναι δυνατή η ηλεκτροδότησή τους από το δίκτυο της Δ.Ε.Η., για τη λειτουργία των ψυγείων, θερμοθαλάμων εστιών, κ.λπ., θα υπάρχει ηλεκτρογεννήτρια, εκτός αν χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό, άλλα μέσα ενέργειας (υγραέριο, κ.τ.όμ.). Ανεξάρτητα από το μέσο που χρησιμοποιείται για τη λειτουργία των ψυγείων των κινητών καταστημάτων, ο καταστηματούχος οφείλει να φροντίζει για η συνέχιση της συντηρήσεώς των ευαλλοιώτων τροφίμων και μετά το τέλος της εργασίας.

Για τα ψυγεία και τους θερμοθαλάμους των καταστημάτων του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται, πλην των ανωτέρω, και οι διατάξεις της παρ. 6 και 7 του άρθρου 38 της παρούσας.

11. Έπιπλα και σκεύη. Τα χρησιμοποιούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, στιλβωμένες ή ελαιοχρωματισμένες, επιφάνειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση κα απόλυτα καθαρά.

Για την φύλαξη ή την έκθεση κάθε είδους σκευών και των μη ευαλλοιώτων τροφίμων θα υπάρχουν απαραίτητα ερμάρια και προθήκες, που θα κλείνουν ερμητικά.

Οι επιφάνειες των πάγκων ή τραπεζιών, πάνω στις οποίες γίνονται διάφοροι χειρισμοί τροφίμων (παρασκευή, επεξεργασία κ.λπ.) θα είναι καλυμμένες με μάρμαρο ή ανοξείδωτο χάλυβα, ή όπου επιβάλλεται τούτο λόγω της φύσεως της εκτελούμενης εργασίας, με σκληρό ξύλο, και δεν θα έχουν ρωγμές ή φθορές.

Τα κάθε είδους χρησιμοποιούμενα σκεύη θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν οξειδώσεις ή παραμορφώσεις ή οποιεσδήποτε άλλες φθορές. Σκεύη που παρουσιάζουν

οξειδώσεις ή παραμορφώσεις ή άλλες φθορές απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστηματούχου.

Μετά τη χρησιμοποίησή τους τα σκεύη θα πλύνονται επιμελώς και αφού σφουγγισθούν, θα τοποθετούνται σε κατάλληλα ερμάρια ή προθήκες για να προστατεύονται από τις ρυπάνσεις και μολύνσεις. Κατά τον ίδιο τρόπο θα φυλάσσονται και τα τυχόν χρησιμοποιούμενα σκεύη μιας χρήσεως.

Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως θα υπάρχει αναρτημένη σε εμφανές σημείο του καταστήματος επιγραφή, με την οποία θα υποδεικνύεται στους πελάτες να καταστρέφουν μόνοι τους τα ανωτέρω σκεύη.

Οι σωληνίσκοι απορροφήσεως των ποτών και τα κουταλάκια μιας χρήσεως, που ενδεχομένως συνοδεύουν τα αναψυκτικά ποτά και τα παγωτά, ή άλλα παρασκευάσματα, θα έχουν αποστειρωθεί στο εργοστάσιο παραγωγής τους και τοποθετηθεί κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

12. Τα γλυκίσματα, οι πίττες κλπ παρασκευάσματα, που προσφέρονται στα καταστήματα του παρόντος άρθρου, θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά με τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής, ή θα παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα, το οποίο σε τέτοιες περιπτώσεις θα διαθέτει τον απαραίτητο για τον σκοπό αυτό κατάλληλο χώρο παρασκευαστηρίου θα διαθέτει τον απαραίτητο για τον σκοπό αυτό κατάλληλο χώρο παρασκευαστηρίου με την επιβαλλόμενη συγκρότηση και εξοπλισμό, σύμφωνα με το άρθρο 39 της παρούσας.

Η μεταφορά των γλυκισμάτων, πιττών, και άλλων παρασκευασμάτων, που προέρχονται από εργοστάσια ή εργαστήρια θα γίνεται μέσα σε κλειστά κατάλληλα δοχεία ή κιβώτια από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα ή πλαστικά ανάλογα με το είδος του προϊόντος. Τα οχήματα μεταφοράς των ανωτέρω προϊόντων θα πληρούν τους όρους της παρ. 9 άρθρου 39 της παρούσας.

13. Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου τρόφιμα και ποτά, καθώς και οι χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή τους πρώτες ύλες, θα έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, όψη) και θα πληρούν, ως προς την επίδραση τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Σε περιπτώσεις που η παρασκευή γλυκισμάτων, πιττών και άλλων παρασκευασμάτων γίνεται σε κατάστημα του παρόντος άρθρου, απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή των προϊόντων τούτων υπερώριμων ή άγουρων καρπών, σιροπιών που έχουν υποστεί ζύμωση, αλλοιωμένων πρώτων υλών, επιβλαβών ουσιών γενικά και μη εγκεκριμένων χρωστικών ή άλλων πρόσθετων ουσιών, καθώς και η μεταποίηση παλαιών γλυκισμάτων ή παρασκευασμάτων γενικά και η επανακατάψυξη λιωμένων παγωτών.

Η περισυλλογή ειδών ζαχαροπλαστικής κλπ, που έχουν χρησιμοποιηθεί ήδη, όπως υπολειμμάτων κέικ, παντεσπανιού κλπ είναι αδικαιολόγητη και απαγορεύεται.

14. Τα γλυκίσματα και άλλα παρασκευάσματα, καθώς και όλα τα είδη που τρώγονται όπως έχουν, θα διατηρούνται σε ερμητικά κλειστές προθήκες ή ερμάρια για να προστατεύονται από τις μύγες, τις κατσαρίδες, τους ποντικούς, τον κονιορτό, και κάθε είδους ρυπάνσεις. Αν πρόκειται για είδη ευαλλοιώτα ή προσφερόμενα ζεστά θα διατηρούνται σε ψυγεία ή θερμοθαλάμους, αντίστοιχα, σύμφωνα με την παρ. 10 του παρόντος άρθρου. Η κατά αντίθετο προς τα ανωτέρω τρόπο έκθεση και διατήρηση των προαναφερομένων ειδών, καθώς και η ψηλάφηση τούτων από το προσωπικό και τους πελάτες του καταστήματος απαγορεύεται.

Η λήψη του κάθε είδους παρασκευασμάτων και άλλων τροφίμων, που τρώγονται όπως έχουν, για την προσφορά στους πελάτες θα γίνεται με ειδικά για τον σκοπό αυτό προοριζόμενα όργανα (κουτάλια, πηρούνια, λαβίδες, κ.τ.όμ.) και όχι με τα χέρια.

Τα γλυκίσματα, οι πίττες, τα σάντουιτς, τα ποτά, κ.λπ., θα προσφέρονται με καθαρά σκεύη πολλαπλής ή μιας χρήσεως ή με καθαρό αδιάβροχο χαρτί. Τα αναψυκτικά ποτά, οι μπύρες και ο έτοιμος τυποποιημένος καφές, αν δεν προσφέρονται με ποτήρια, μιας ή πολλαπλής χρήσεως, αλλά με τη συσκευασία τους, θα συνοδεύονται απαραίτητα με σωληνίσκους αναρροφήσεως μιας χρήσεως (καλαμάκια) αποστειρωμένους και τοποθετημένους κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική. Επίσης, τα συσκευασμένα σε κύπελλα παγωτά θα προσφέρονται με κουταλάκια μιας χρήσεως, ξύλινα ή πλαστικά, αποστειρωμένα και τοποθετημένα κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

15. Οι διατάξεις των παρ. 13 και 14 του άρθρου 39 της παρούσας, οι αναφερόμενες στην παρασκευή, στη συντήρηση και στη διάθεση παγωτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

16. Όλοι οι χώροι των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, καθώς και τα χρησιμοποιούμενα σ' αυτά σκεύη, συσκευές, εργαλεία, έπιπλα κ.λπ. θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά με τη φροντίδα του καταστηματάρχη.

Η παρουσία περιττών αντικειμένων και ειδών συσκευασίας (κιβώτια, καφάσια κ.λπ.) στους χώρους πωλήσεως και στα τυχόν υπάρχοντα παρασκευαστήρια των ανωτέρω καταστημάτων απαγορεύεται.

Για την απόρριψη των μεταχειρισμένων σκευών μιας χρήσεως, χαρτιών, σωληνίσκων αναρροφήσεως κ.τ.όμ. θα υπάρχει κατάλληλο μεταλλικό δοχείο επαρκούς χωρητικότητας με κάλυμμα, το οποίο θα ανοίγει με ειδικό μηχανισμό (πεντάλι) και θα κλείνει καλά.

17. Οι διατάξεις των άρθρων, 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου. Πέρα από τις επιβαλλόμενες με το άρθρο 36 υποχρεώσεις, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλει σε καταστήματα του παρόντος άρθρου την πρόσληψη υπαλλήλου ταμιά, αν κρίνει ότι η πελατειακή κίνησή τους παρέχει τέτοια δυνατότητα.

Ιδιαίτερα προκειμένου για κυλικεία σχολείων, δεν επιτρέπεται η απασχόληση σ' αυτό πρόσωπων, τα οποία ασχολούνται με τον καθαρισμό των χώρων του σχολείου. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να επιτραπεί στα ανωτέρω πρόσωπα να πωλούν, σαν στάσιμοι μικροπωλητές, μόνον τυποποιημένα σε ατομική συσκευασία προϊόντα αναψυκτηρίων ή εργοστασίων τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι δεν θα παραβιάζεται η συσκευασία των προϊόντων τούτων και θα εξασφαλίζεται η καταλληλότητά τους και ότι τα πρόσωπα αυτά θα φροντίζουν με σχολαστικότητα για την ατομική τους καθαριότητα (τακτικό πλύσιμο χεριών, ιδιαίτερη καθαρά μπλούζα).

18. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου οι αναφερόμενες στην υγιεινή και καθαριότητα των χώρων (όχι όμως και το μέγεθος τούτων), του εξοπλισμού και του προσωπικού και των αναψυκτηρίων, καθώς και στην καταλληλότητα των προσφερόμενων στα καταστήματα αυτά τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα λειτουργούντα σε συγκοινωνιακά μέσα παρόμοια καταστήματα.

Άρθρο 43

Καταστήματα τροφίμων, που καταναλώνονται σε άλλους χώρους
έξω από εκείνους διαθέσεώς τους

1. Στην κατηγορία των καταστημάτων του παρόντος άρθρου ανήκουν τα παντοπωλεία, οπωρολαχανοπωλεία, κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, πτηνοπωλεία – αυγοπωλεία, καφεκοπτεία, πρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής, αμιγή πρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικού, αμιγή γαλακτοπωλεία, πρατήρια άρτου, καταστήματα πωλήσεως κατεψυγμένων προϊόντων, καταστήματα πωλήσεως εμφιαλωμένων οινοπνευματωδών και μη ποτών (κάβες), καταστήματα πωλήσεως ειδών αλλαντοποιίας και τυροκομίας, πρατήρια ελαίου και μαγειρικών λιπών και κάθε άλλο παρόμοιο με τα ανωτέρω καταστήματα.

2. Ορισμοί:

α. Παντοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται όλα γενικά τα είδη τροφίμων και ποτών, πλην των αναφερομένων στο επόμενο εδάφιο ειδών, καθώς και τα οριζόμενα κατωτέρω άσχετα με τα τρόφιμα είδη.

Δεν επιτρέπεται να πωλούνται στα παντοπωλεία.

Νωπά ή κατεψυγμένα κρέατα, ορνιθοειδή και ψάρια.

Οπωρικά και κηπευτικά, πλην των ξηρών καρπών, των πατατών και των ξηρών κρεμμυδιών.

Είδη ζαχαροπλαστικής, πλην των τυποποιημένων γλυκισμάτων (μαρμελάδες, κομπόστες, γλυκά κουταλιού, λουκούμια, κουραμπιέδες κ.τ.όμ.) και τυποποιημένων προϊόντων σοκολατοποιίας, καραμελοποιίας και μπισκοτοποιίας.

Γάλα χύμα, εμφιαλωμένο παστεριωμένο γάλα και παραδοσιακή γιαούρτη.

Είδη αρτοποιίας, πλην των επιτρεπομένων από τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις.

Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω επιτρέπεται η πώληση στα παντοπωλεία τυποποιημένων καταψυγμένων κρεάτων, πουλερικών, θηραμάτων, ψαριών, χορταρικών κ.τ.όμ. συσκευασμένων κατάλληλα σε πλαστικά σακίδια, ή σε άλλες επιτρεπόμενες συσκευασίες, εφόσον τα είδη αυτά προσφέρονται σε μικρές ποσότητες και περισεύει στο κατάστημα χώρος επαρκής για την τοποθέτηση των απαραίτητων, ιδιαίτερων για κάθε είδος, θαλάμων καταψύξεως.

Στα παντοπωλεία επιτρέπεται να πωλούνται είδη ατομικής υγιεινής και καθαριότητας γενικά (κάθε είδους σαπούνια, απορρυπαντικά, σφουγγάρια, χαρτιά υγείας, χαρτοπετσέτες, οδοντόπαστες, κ.τ.όμ.), αποσμητικά χώρων, είδη Κρατικού Μονοπωλείου, οινόπνευμα, βενζίνη και υγραέριο σε φιάλες, εντομοκτόνα, συμπεριλαμβανομένων και των σκωροκτόνων σε πραγματικά αεροστεγείς συσκευασίες, καλλυντικά, χαρτικά, κ.τ.όμ., με την προϋπόθεση ότι τα είδη αυτά θα εκθέτονται σε μικρές ποσότητες, ώστε να μην προκαλείται συμφόρηση στο κατάστημα, και θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητός χώρο του καταστήματος μακριά από τα τρόφιμα.

β. Οπωρολαχανοπωλείο, είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται είδη οπωρικών και κηπευτικών, νωπών και συντηρημένων (κονσέρβες οπωρικών ή κηπευτικών, καταψυγμένα κηπευτικά κ.τ.όμ.). Στο οπωρολαχανοπωλείο επιτρέπεται επίσης η πώληση και αυγών.

Οπωροπωλείο είναι το κατάστημα, το οποίο πωλεί μόνον οπωρικά, νωπά ή οπωσδήποτε συντηρημένα (κονσέρβες, κ.τ.όμ.) και ξηρούς καρπούς, καθώς και αυγά.

γ. Κρεοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους νωπά και κατεψυγμένα κρέατα (ολόκληρα σφάγια ή τμήματα τούτων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση), καθώς και παραπροϊόντα σφαγίων (εδώδιμα σπλάχνα, γλώσσα, κεφαλή κλπ). Στο κρεοπωλείο επιτρέπεται επίσης η πώληση και αλλαντικών, τα οποία παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα αλλαντοποιεία και προσφέρονται σε ολόκληρα τεμάχια.

δ. Πτηνοπωλείο- αυγοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται σφαγμένα ορνιθοειδή κλπ πτηνά, νωπά και κατεψυγμένα, καθώς και αυγά.

ε. Ιχθυοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται νωπά και κατεψυγμένα ψάρια και άλλα αλιεύματα.

στ. Καφεκοπτείο είναι το κατάστημα, στο οποίο γίνεται φρύξη, κοπή και πώληση καφέ. Εκτός του κομμένου, σε χύμα, τυποποιημένου, καφέ, στο ίδιο κατάστημα επιτρέπεται η πώληση και προϊόντων σοκολατοποιίας, καραμελοποιίας και μπισκοτοποιίας, καθώς και φυτικών προϊόντων ή σκευασμάτων αυτών, τα οποία χρησιμοποιούνται για την παρασκευή ροφημάτων (τσάι, κ.τ.όμ.) και μπαχαρικών.

ζ. Πρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται γάλα εμφιαλωμένο παστεριωμένο, γάλα, αποστειρωμένο, γάλα αφυδατωμένο (εβαπορέ) και συμπυκνωμένο (σακχαρούχο) σε κουτιά, προϊόντα γάλακτος (πλην των τυροκομικών), αυγά, παγωτά, τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, σύμφωνα με την παρ. 14 άρθρου 39 της παρούσας, και γλυκίσματα, προϊόντα σοκολατοποιίας, καραμελοποιίας και μπισκοτοποιίας, αρτοσκευάσματα, εμφιαλωμένα ποτά, οινοπνευματώδη και μη, κ.τ.όμ.

η. Αμιγές πρατήριο ειδών ζαχαροπλαστικής είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται όλα τα είδη ζαχαροπλαστικής, παρασκευαζόμενα σε παρασκευαστήριο τούτου ή προερχόμενα από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, καθώς και εμφιαλωμένα οινοπνευματώδη ποτά και εμφιαλωμένα ή εγκυτιωμένοι χυμοί φρούτων και αναψυκτικά. Στο κατάστημα τούτο μπορεί να εγκατασταθεί και μηχανήμα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού. Η κατανάλωση των ανωτέρω ειδών μέσα στο κατάστημα απαγορεύεται.

θ. Αμιγές γαλακτοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται γάλα εμφιαλωμένο παστεριωμένο, γάλα αποστειρωμένο, γάλα αφυδατωμένο (εβαπορέ) και συμπυκνωμένο (σακχαρούχο) σε κουτιά, ακόμη και γάλα χύμα, προκειμένου για περιοχές, στις οποίες δεν έχει επιβληθεί η παστερίωση του γάλακτος, καθώς και κάθε είδους γαλακτοκομικά προϊόντα, παρασκευαζόμενα σε παρασκευαστήριο τούτου ή προερχόμενα από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και τυροκομικά προϊόντα, αυγά, παγωτά, τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, τυποποιημένα γλυκίσματα και προϊόντα σοκολατοποιίας, μπισκοτοποιίας, αρτοσκευάσματα. Στο κατάστημα αυτό μπορεί να εγκατασταθεί και μηχανήμα στιγμιαίας παρασκευής και διαθέσεως παγωτού.

ι. Πρατήριο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται μόνον άρτος και άλλα προϊόντα αρτοποιίας και κουλουροποιίας, όπως αυτά καθορίζονται με την εκάστοτε ισχύουσα Αγορανομική Νομοθεσία.

ια. Κατάστημα κατεψυγμένων προϊόντων είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται κατεψυγμένα προϊόντα, φυτικής ή ζωικής προελεύσεως (κρέατα, πουλερικά, αλιεύματα, κηπευτικά, κ.τ.όμ.).

ιβ. Κατάστημα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται κάθε είδους ξηροί καρποί και ορισμένα προϊόντα με γλυκαντικές ύλες, από τα αναφερόμενα στο σχετικό Κεφάλαιο του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, όπως είναι οι μαρμελάδες, τα γλυκά κουταλιού, οι κομπόστες, ο χαλβάς και τα λουκούμια, τα οπωροζαχαρωτά και οι ζαχαρωμένοι καρποί (φρουτί γλασέ), οι πολτοί, και πηκτές φρούτων, τα είδη καραμελοποιίας και σοκαλατοποιίας, τα μπισκότα, κουραμπιέδες, παστέλια, μαντολάτα, τυποποιημένα παγωτά, κ.τ.όμ., πλην των γλυκισμάτων ταπισιού, παστών, παγωτών χύμα κ.τ.όμ. Στο ίδιο κατάστημα επιτρέπεται να πωλούνται μικρές ποσότητες εμφιαλωμένων οινοπνευματωδών ποτών και εμφιαλωμένων ή εγκυτιωμένων χυμών φρούτων και αναψυκτικών.

ιγ. Κατάστημα εμφιαλωμένων ποτών (κάβα) είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους εμφιαλωμένα ποτά, οινοπνευματώδη και μη, και εμφιαλωμένοι ή

εγκυτιωμένοι χυμοί φρούτων, καθώς και οινοπνευματώδη ποτά σε χύμα για κατ' οίκον μόνον κατανάλωση.

Στο ίδιο κατάστημα επιτρέπεται να πωλούνται σε μικρές ποσότητες και ξηροί καρποί, για την έκθεση των οποίων θα χρησιμοποιείται μικρή υαλόφρακτη προθήκη.

ιδ. Κατάστημα προϊόντων αλλαντοποιίας και τυροκομίας, είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται είδη αλλάντων και τυροκομικά προϊόντα, καθώς και κονσερβοποιημένα τρόφιμα ζωικής κυρίως προελεύσεως.

ιε. Πρατήριο ελαίου και μαγειρικών λιπών είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται ελαιόλαδο συσκευασμένο ή χύμα, πυρηνέλαια και σπορέλαια συσκευασμένα, και μαγειρικά λίπη, με τους όρους που καθορίζουν οι εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις και ο Κώδικας Τροφίμων.

Στο ίδιο κατάστημα επιτρέπεται η πώληση λιωμένου βουτύρου γάλακτος, αν τούτο δεν απαγορεύεται από άλλες διατάξεις, και σάπωνος.

3. Απαγορεύεται η κατανάλωση κάθε είδους τροφίμων και ποτών εντός των καταστημάτων του παρόντος άρθρου. Επίσης απαγορεύεται η αποθήκευση και η πώληση άλλων ειδών άσχετων με τα τρόφιμα, πλην εκείνων που ρητώς αναφέρονται στην περιπτ. α της προηγούμενης παραγράφου προκειμένου για παντοπωλεία, και στην παρ. 3 άρθρου 39 της παρούσας, προκειμένου για αμιγή πρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικού.

Μπορεί να επιτραπεί η πώληση τυποποιημένων ζωοτροφών σε παντοπωλεία, εφόσον υπάρχει περίσσιος χώρος με ράφια, ο οποίος θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την τοποθέτηση των ζωοτροφών και ενδεχομένως ορισμένων από τα άσχετα με τα τρόφιμα είδη, τα οποία επιτρέπεται να πωλούνται στα παντοπωλεία, σύμφωνα με την περιπτ. α της προηγούμενης παραγράφου. Στα ράφια με τις ζωοτροφές θα υπάρχει πινακίδα με τη σχετική ένδειξη («Ζωοτροφές»), για ενημέρωση των πελατών.

4. Επιτρέπεται η λειτουργία στον ίδιο χώρο περισσότερων του ενός καταστημάτων του παρόντος άρθρου, κατά τρόπο που να αποτελούν ενιαίο κατάστημα, το οποίο θα περιλαμβάνει τόσα τμήματα, όσα είναι τα είδη των λειτουργούντων στον ίδιο χώρο καταστημάτων (μικτό κατάστημα), με τον όρο ότι σε κάθε τμήμα θα απασχολείται ιδιαίτερο προσωπικό. Όλα τα τμήματα του μικτού καταστήματος θα ανήκουν στον ίδιο επιχειρησιακό φορέα.

Από τα καταστήματα του παρόντος άρθρου μπορούν να λειτουργήσουν ως μικτά:

α. Τα παντοπωλεία, οπωρολαχανοπωλεία (με την προϋπόθεση ότι τα λαχανικά θα είναι απαλλαγμένα από τις ρίζες τους), κρεοπωλεία, πτηνοπωλεία – αυγοπωλεία, καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων, καταστήματα προϊόντων αλλαντοποιίας και τυροκομίας και πρατήρια ελαίου και μαγειρικών λιπών.

β. Τα παντοπωλεία, καφεκοπτεία, καταστήματα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων και καταστήματα εμφιαλωμένων ποτών.

γ. Τα κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, πτηνοπωλεία – αυγοπωλεία, καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων και οπωρολαχανοπωλεία (με την προϋπόθεση ότι, τα λαχανικά θα είναι απαλλαγμένα από τις ρίζες τους).

δ. Τα πρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικού, καταστήματα εμφιαλωμένων ποτών, καφεκοπτεία, καταστήματα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων και πρατήριο ειδών ζαχαροπλαστικής.

ε. Τα πρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής και τα αμιγή γαλακτοπωλεία με καταστήματα τυποποιημένων ειδών παντοπωλείου, εφόσον, κατά τη κρίση της αρμόδιας Αστυνομικής Αρχής, δεν απαγορεύεται τούτο από τη σχετική νομοθεσία άλλων Κρατικών Φορέων.

Εξάλλου, επιτρέπεται η συστέγαση κρεοπωλείου και ψητοπωλείου ή οβελιστηρίου, υπό τον όρο ότι τα καταστήματα αυτά θα είναι χωρισμένα μεταξύ τους με τοίχο,

επικοινωνούντα με εσωτερική θύρα, και το καθένα θα πληροί τους όρους που περιγράφονται στα οικεία άρθρα της παρούσας.

5. Πλην των καθοριζόμενων με τις διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου όρων και προϋποθέσεων, τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα πληρούν και τους ακόλουθους ειδικούς όρους και προϋποθέσεις.

α. Θα διαθέτουν τους εξής χώρους:

(1). Αίθουσα πωλήσεων (κυρίως κατάστημα) επαρκούς χωρητικότητας, ανάλογα με την πελατειακή σχέση του καταστήματος, κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται η άνετη κυκλοφορία των πελατών και ο εύκολος καθαρισμός της, και πάντως δεν θα είναι μικρότερη των 15 τ.μ. πλην των κρεοπωλείων, στα οποία η αίθουσα πωλήσεων θα είναι 30 τ.μ. τουλάχιστον.

Εξαιρούνται, ως προς το ανωτέρω ελάχιστο εμβαδόν:

τα καταστήματα του παρόντος άρθρου, που στεγάζονται σε δημοτικές ή κοινοτικές αγορές ή σε κτιριακά συγκροτήματα, που έχουν ανεγερθεί ειδικά για τη στέγαση τέτοιων καταστημάτων από Συνεταιρισμούς Καταστημάτων Λαϊκών Αγορών.

Μικρά καταστήματα, στα οποία πωλούνται μόνον εμφιαλωμένα ποτά ή ξηροί καρποί, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας.

τα κρεοπωλεία, που ιδρύονται σε κωμοπόλεις και πόλεις με πληθυσμό κάτω των 10.000 κατοίκων στα οποία η αίθουσα πωλήσεων μπορεί να είναι μικρότερη, μέχρι 20 τ.μ. τουλάχιστον.

Τα πρατήρια άρτου, των οποίων το ελάχιστο εμβαδόν ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία για τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου (12 τ.μ.).

Προκειμένου για μικτό κατάστημα, το κάθε τμήμα του (συστεγαζόμενο κατάστημα) θα είναι εγκατεστημένο σε ιδιαίτερο χώρο, νοητώς χωρισμένο από τα άλλα τμήματα, εμβαδού ίσου με το ανωτέρω καθοριζόμενο για κάθε είδους καταστήματος ελάχιστο εμβαδόν 15 τ.μ. πλην των κρεοπωλείων, για τα οποία ορίζεται εμβαδόν 30 τ.μ. ή αν βρίσκονται σε κωμοπόλεις και πόλεις κάτω των 10.000 κατοίκων 20 τ.μ.). Η συνολική έκταση της αίθουσας πωλήσεων του μικτού καταστήματος θα είναι ίση με το άθροισμα, τουλάχιστον των απαραίτητων για κάθε τμήμα του ελάχιστων εμβαδών.

(2) Παρασκευαστήριο, εμβαδού τουλάχιστον 20 τ.μ., προκειμένου για καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται τα προσφερόμενα, ή ακόμη και ορισμένα από αυτά, είδη (γαλακτοπωλεία, ζαχαροπλαστεία). Η κατασκευή του παρασκευαστηρίου τούτου θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της παρ. 4 εδ. α περίπτ. (2) άρθρου 39 της παρούσας.

3) Αποθήκη, ανάλογης με την εμπορική κίνηση του καταστήματος εκτάσεως. Η αποθήκη δεν είναι απαραίτητη στα μικρά καταστήματα εμβαδού μέχρι 20 τ.μ. αν είναι αμιγή, ή 40 τ.μ. αν είναι μικτά ή κρεοπωλεία.

(4) Αποχωρητήρια προσωπικού, ο αριθμός και η κατασκευή των οποίων θα είναι σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας.

Προκειμένου για μικρά καταστήματα του παρόντος άρθρου, η Υγειονομική Υπηρεσία, μπορεί κατά την κρίση της, να απαλλάξει αυτά από την υποχρέωση να διαθέτουν αποχωρητήριο, εφόσον emπίπτουν στην περίπτ. ε παρ. 2 του άρθρου 25 της παρούσας, ή να δεχθεί, κατά παρέκκλιση των διατάξεων του άρθρου τούτου, αποχωρητήριο χωρίς προθάλαμο, εφόσον προβλέπεται ότι θα απασχοληθούν στο κατάστημα μέχρι δύο το πολύ άτομα και με την προϋπόθεση ότι η θέση του αποχωρητηρίου (π.χ. σε απομονωμένο χώρο) ή, κυρίως, η κατασκευή του (απαραίτητα πλήρης αερισμός, επένδυση τοίχων με πλακίδια πορσελάνης, τοποθέτηση στη θύρα μηχανισμού αυτόματου κλεισίματος της, κ.λπ.) παρέχουν τις απαραίτητες εγγυήσεις για

την εξασφάλιση του περιβάλλοντος του καταστήματος από τις δυσμενείς επιδράσεις του αποχωρητηρίου (δυσοσμίες, κ.λπ.).

β. Οι ανωτέρω χώροι θα χωρίζονται μεταξύ τους με τοίχους ή με άλλη στέρεη κατασκευή, που θα παρέχει τις δυνατότητες εύκολου καθαρισμού της και δεν θα προσφέρεται για τη δημιουργία εστιών αναπτύξεως ποντικών, κατσαριδών, κ.λπ. Οι επιφάνειες των τοίχων των ιχθυοπωλείων και κρεοπωλείων θα είναι απαραίτητα επενδυμένες με πλακίδια πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες, αδιαπότιστες και λείες σε ύψος 2 μ. τουλάχιστον.

6. Τα πωλούμενα είδη θα είναι τοποθετημένα με τάξη μέσα στο κατάστημα. Απαγορεύεται η έκθεση των ανωτέρω ειδών έξω από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, στην πρασιά ή στο πεζοδρόμιο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και τα φρούτα, που τρώγονται κατόπιν αποφλοιώσεως, τα οποία μπορεί να εκθέτονται έξω από το οπωρολαχανοπωλείο, καταλαμβάνοντας χώρο μέχρι 1 μ. από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, εφόσον τούτο δεν έρχεται σε αντίθεση με τις σχετικές διατάξεις Νόμων, Δ/γμάτων κ.λπ.

Οι σάκκοι και τα κάθε είδους δοχεία, κιβώτια, κλπ που περιέχουν τρόφιμα, δεν θα τοποθετούνται απευθείας στο δάπεδο, αλλά πάνω σε ξύλινα βάζα ύψους 0,30 μ. τουλάχιστον και σε ικανή απόσταση από τους τοίχους, ώστε να αερίζονται επαρκώς.

Στα παντοπωλεία, τα επιτρεπόμενα να πωλούνται είδη καθαρισμού, αποσμητικά χώρων, εντομοκτόνα, είδη Μονοπωλίου και τυποποιημένες ζωοτροφές θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητός χώρο, μακριά από τρόφιμα, κατά τρόπο που να μην είναι δυνατό να τα επηρεάσουν.

Στα οπωρολαχανοπωλεία, τα οποία λειτουργούν σε μικτά καταστήματα, δεν επιτρέπεται η πώληση λαχανικών (μαρούλια, αντίδια, σέσκουλα, κ.τ.όμ.) εκτός αν έχουν αφαιρεθεί οι ρίζες τους.

Στα μικτά καταστήματα τα εμπορεύματα θα είναι τοποθετημένα με τάξη κατά τμήμα και δεν επιτρέπεται η ανάμειξη των εμπορευμάτων ενός τμήματος με τα εμπορεύματα άλλου.

7. Τα εγκυτιωμένα συντηρημένα τρόφιμα (κονσέρβες) θα τοποθετούνται σε δροσερά μέρη, τα οποία δεν θα επηρεάζονται από τις ηλιακές ακτίνες και γενικά από τις υψηλές θερμοκρασίες του περιβάλλοντος. Τα χονδρικής πωλήσεως καταστήματα θα διατηρούν τα εγκυτιωμένα τρόφιμα σε ξηρές αποθήκες σταθερής χαμηλής θερμοκρασίας, κατά προτίμηση +10°C, που θα αερίζονται καλά.

8. Στα κρεοπωλεία ο κιμάς θα παρασκευάζεται κατά την παρουσία του πελάτη η δε προορισμένη για την κοπή του κιμά μηχανή θα είναι τοποθετημένη σε κατάλληλο ύψος, το πολύ 1,50 μ., από το δάπεδο ώστε να μπορεί ο πελάτης να ελέγχει εύκολα την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων για την παρασκευή του κιμά τεμαχίων κρέατος. Η διατήρηση έτοιμου κιμά στα κρεοπωλεία επιτρέπεται μόνον με τις προϋποθέσεις, που καθορίζει η σχετική Αγορανομική νομοθεσία.

9. Στα ιχθυοπωλεία οι πάγκοι εκθέσεως των ψαριών, κ.λπ. αλιευμάτων θα είναι τοποθετημένα μέσα στο κατάστημα και σε απόσταση 0,50 μ. τουλάχιστον από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, οι δε επιφάνειες τούτων, στις οποίες τοποθετούνται τα ψάρια και τα άλλα αλιεύματα, θα είναι αδιαπότιστες και λείες με κατάλληλη κλίση προς υδρορροές προσαρμοσμένες στους πάγκους, κατά τρόπο που να δέχονται τα προερχόμενα από το λιώσιμο του πάγου συντηρήσεως των ψαριών νερά. Τα νερά αυτά θα διοχετεύονται απευθείας, με κλειστούς αγωγούς, σε υπόνομο ή βόθρο.

10. Τα μη συσκευασμένα τρόφιμα, τα οποία τρώγονται όπως έχουν, χωρίς προηγουμένως να βραστούν ή ψηθούν ή αποφλοιωθούν, θα διατηρούνται σε ερμητικά κλειστές, προθήκες, κατά τρόπο που να προφυλάσσονται από τις μύγες, τις κατσαρίδες, τους ποντικούς, τον κονιορτό, χωρίς προηγουμένως να αποφλοιωθούν, θα

προφυλάσσονται κατά το δυνατό από τις ανωτέρω ρυπάνσεις τοποθετούμενα απαραίτητα στο εσωτερικό του καταστήματος.

Απαγορεύεται η ψηλάφηση των ανωτέρω τροφίμων από τους πελάτες και το προσωπικό του καταστήματος με την ευθύνη του καταστηματάρχη.

II. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, υπό την απαραίτητη, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και το επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς τους, σταθερή θερμοκρασία κατώτερη των $+7^{\circ}\text{C}$. Για το γάλα εφαρμόζεται η παρ. 12 άρθρο 39.

Απαγορεύεται η έκθεση ευαλλοιώτων τροφίμων εκτός ψυγείων. Αν ο καταστηματάρχης επιθυμεί την έκθεση των ευαλλοιώτων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων και των ωμών κρεάτων, θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα ψυγεία προθήκες. Προκειμένου για συσκευασμένα ευαλλοιώτα τρόφιμα, μπορεί για την έκθεσή τους να χρησιμοποιούνται ειδικά ανοικτά ψυγεία.

12. Για τη συντήρηση των ψαριών με απλή ψύξη θα χρησιμοποιούνται τρίμματα καθαρού πάγου μέσα σε ειδικά κιβώτια (ψαροκασέλες, τελλάρα) ως ακολούθως: Ο πυθμένας των κιβωτίων καλύπτεται με ικανού πάχους στρώμα τριμμένου πάγου, πάνω στο οποίο τοποθετείται αλληλοδιαδόχως ένα στρώμα ψαριών και ένα στρώμα τριμμένου πάγου και τελικά η επιφάνεια των ψαριών θα καλύπτεται με στρώμα τριμμένου πάγου πάχους 8-10 εκτστμ.

Αν για τη συντήρηση των ψαριών με απλή ψύξη χρησιμοποιούνται ψυγεία, οι χώροι αυτών θα έχουν θερμοκρασία γύρω στους 0° μέχρι $+5^{\circ}$ C και υγρομετρική κατάσταση περιβάλλοντος 90 μέχρι 100 %.

Κατά την έκθεση των ψαριών, είτε αυτά βρίσκονται σε ανοικτά κιβώτια (τελλάρα), είτε τοποθετούνται πάνω στους ειδικούς πάγκους, ο καταστηματάρχης θα φροντίζει ώστε να μη διακόπτεται η συντήρησή τους με ικανή ποσότητα τριμμένου πάγου και να μην είναι εκτεθειμένα στις ηλιακές ακτίνες.

13. Προκειμένου για κατεψυγμένα είδη (κρέατα, πουλερικά, θηράματα, ψάρια και άλλα αλιεύματα, κηπευτικά, κ.λπ.), η συντήρησή τους θα γίνεται σε ειδικά ψυγεία καταψύξεως με την κίνηση του καταστήματος, με ιδιαίτερο για κάθε πωλούμενο συναφές είδος ψυκτικό θάλαμο, και υπό σταθερή ψύξη τουλάχιστον -15° C για τα κρέατα και κηπευτικά και -18° C για τα ψάρια, τα πτηνά, τα θηράματα και τα σπλάχνα. Η έκθεση των ανωτέρω κατεψυγμένων ειδών εκτός ψυγείων καταψύξεως και η απόψυξη και επανακατάψυξή τους, απαγορεύεται.

Η συντήρηση του νωπού κρέατος με απλή ψύξη θα γίνεται σε ηλεκτρικά ψυγεία υπό σταθερή θερμοκρασία κάτω των $+7^{\circ}$ C, των δε πτηνών, θηραμάτων και σπλάχνων κάτω των $+4^{\circ}$ C.

14. Γενικά, τα κάθε είδους ψυγεία θα πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις, που καθορίζει το άρθρο 29 της παρούσας.

15. Τα κάθε είδους τρόφιμα πρέπει να έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, όψη) και να πληρούν, ως προς την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου τρόφιμα και ποτά, τα οποία είναι προϊόντα κατεργασίας ή αναμειξέως τροφίμων ή έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε επεξεργασία (παστερίωση, συσκευασία κλπ) πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια τροφίμων ή ποτών. Η προέλευση των ανωτέρω ειδών θα αποδεικνύεται κάθε φορά βάσει των τιμολογίων πωλήσεως

Τα δοχεία συσκευασίας των κονσερβοποιημένων τροφίμων δεν θα παρουσιάζουν οποιαδήποτε διόγκωση ή σύνθλιψη σε σημαντικό βαθμό ή οξειδώσεις ή μεταγενέστερες

συγκολλήσεις σε διάφορα σημεία τους ή οποιαδήποτε λύση της στεγανότητάς και θα πληρούν τους όρους των σχετικών με τα υλικά συσκευασίας τροφίμων διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Τα αρμόδια όργανα Υγειονομικού ελέγχου οφείλουν να απομακρύνουν από την κατανάλωση τις κονσέρβες, των οποίων τα δοχεία παρουσιάζουν τις ανωτέρω εκτροπές, εφαρμόζοντας τις σχετικές διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα

Η διάταξη της παρ. 5 του άρθρου 45 της παρούσας για τη χρήση δοχείων, που περιέχουν άλλοτε δηλητήρια, ως περιεκτών τροφίμων εφαρμόζεται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

16. Το χαρτί, που χρησιμοποιείται για την περιτύλιξη τροφίμων, τα οποία τρώγονται όπως έχουν, θα είναι αμεταχείριστο, λευκό και απόλυτα καθαρό και, αν τα τρόφιμα περιέχουν μεγάλο ποσοστό υγρασίας, αδιάβροχο. Για τον αποχωρισμό του χαρτιού τούτου από τη δέσμη, στην οποία ανήκει, θα χρησιμοποιείται κατάλληλος δακτυλοβρεκτήρας, δηλ. καθαρό σφουγγάρι, φυσικό ή ανθεκτικό (αφρολέξ), τοποθετημένο σε κατάλληλη θήκη με ανάλογη ποσότητα καθαρού νερού. Πλησίον κάθε χρησιμοποιούμενης δέσμης χαρτιού περιτύλιξης θα υπάρχει ένας δακτυλοβρεκτήρας. Η διαβροχή του δακτύλου με σάλιο για τον αποχωρισμό του χαρτιού από τη δέσμη του απαγορεύεται.

Τα χρησιμοποιούμενα για τη συσκευασία γλυκισμάτων κουτιά ή δίσκοι από χαρτόνι θα καλύπτονται εσωτερικά με αμεταχείριστο, λευκό, αδιάβροχο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό.

Το κρέας και τα ψάρια θα περιτυλίγονται με αμεταχείριστο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό, που θα πληροί τους καθοριζόμενους με τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις όρους.

Το χρησιμοποιούμενο για την παρασκευή χαρτοσακουλών, προοριζόμενων για την τοποθέτηση φρούτων, κηπευτικών κ.τ.όμ., χαρτί θα είναι απόλυτα καθαρό και αμεταχείριστο. Απαγορεύεται η κατασκευή τέτοιων σακουλών από παλιό χαρτί ή έντυπα ή χειρόγραφα.

17. Όλοι οι χώροι των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, καθώς και τα έπιπλα, τα ψυγεία, τα εργαλεία, τα σκεύη, κ.λπ. θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά. Τα εργαλεία, τα σκεύη και οι συσκευές, που χρησιμοποιούνται για τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων, θα πλύνονται καθημερινά με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό. Για τον σκοπό αυτό στο κατάστημα θα υπάρχει νιπτήρας (μπορεί να χρησιμοποιείται ο ίδιος και για το πλύσιμο των χεριών) και εγκατάσταση ζεστού νερού (θερμοσίφωνα ή, στα μικρά καταστήματα, ηλεκτρικό «μάτι» με κατσαρόλα).

Ιδιαίτερα τα κρεοπωλεία το ξύλο κοπής κρέατος θα καλύπτεται μετά από κάθε χρήση με κάλυμμα από λαμαρίνα και μετά το τέλος της εργασίας θα ξύνεται και ακολούθως θα πλύνεται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο απορρυπαντικό.

18. Οι πωλητές τροφίμων θα είναι υγιείς και απόλυτα καθαροί και θα φορούν λευκή ή ανοιχτόχρωμη καθαρή μπλούζα.

Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλει στα καταστήματα του παρόντος άρθρου την πρόσληψη υπαλλήλου ταμιά, αν κρίνει ότι η πελατειακή κίνησή τους παρέχει τέτοιες δυνατότητες.

19. Γενικά οι διατάξεις των άρθρων, 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας σχετικά με την καθαριότητα, τη συγκέντρωση κ.λπ. των απορριμάτων, τα κατοικίδια ζώα, την εντομοκτονία και μυοκτονία και το προσωπικό των καταστημάτων τροφίμων, εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 44 Υπεραγορές Τροφίμων («Σούπερ μάρκετς τροφίμων»)

1. Ορισμός: Υπεραγορά Τροφίμων ή «Σούπερ μάρκετς τροφίμων» είναι μεγάλο κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους τρόφιμα, παρασκευασμένα και μη, καθώς και είδη άσχετα με τα τρόφιμα.

Αναλυτικότερα, στο ανωτέρω κατάστημα επιτρέπεται να πωλούνται όλα τα είδη παντοπωλείου, κατεψυγμένα τρόφιμα, ζωικής και φυτικής προελεύσεως, γάλα και τα παράγωγά του, φαγητά και γλυκίσματα σε πακέτα και εμφιαλωμένα οινοπνευματώδη και μη ποτά, καθώς και απορρυπαντικά, είδη καθαρισμού, εντομοκτόνα, συμπεριλαμβανομένων και των σκωροκτόνων σε πραγματικά αεροστεγείς συσκευασίες, καλλυντικά, είδη νοικοκυριού, εξοχής, ενδύσεως και υποδήσεως, παιδικά είδη, χαρτικά, βιβλία, κλπ. με την προϋπόθεση ότι θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερους νοητούς χώρους μακριά από τα τρόφιμα.

Δεν επιτρέπεται η πώληση στα ανωτέρω καταστήματα νωπών ψαριών, εκτός αν υπάρχει ιδιαίτερος για το σκοπό αυτό χώρος 20 τ.μ. τουλάχιστον, με συγκρότηση ιχθυοπωλείου, ο οποίος χωρίζεται από τους άλλους χώρους του καταστήματος με τοίχο ύψους 2,50 τ.μ. Για την επικοινωνία του ιχθυοπωλείου με το άλλο κατάστημα μπορεί να υπάρχει θύρα, η οποία όταν δεν χρησιμοποιείται, θα παραμείνει κλειστή.

2. Οι υπεραγορές τροφίμων ιδρύονται και λειτουργούν σε ανεξάρτητους από κατοικίες χώρους μεγάρων ή άλλων κτιρίων και αποτελούνται από τα ακόλουθα διαμερίσματα:

α. Αίθουσα πωλήσεων, χωρισμένη νοητώς σε τμήματα, το καθένα από τα οποία θα έχει εμβαδόν 20 τ.μ. τουλάχιστον. Το συνολικό εμβαδόν της αίθουσας πωλήσεων θα είναι τόσες φορές πολλαπλάσιο των 20 τ.μ., όσος είναι ο αριθμός των λειτουργούντων σ' αυτήν τμημάτων όχι μικρότερο των 200 τ.μ.

β. Αποθήκη τροφίμων ανάλογης με το μέγεθος της επιχειρήσεως εκτάσεως, η οποία θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 28 της παρούσας. Για την αποθήκευση των ειδών συσκευασίας θα υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποθηκείσεως, χωρισμένος έστω και ξυλοκατασκευή.

Δεν είναι απαραίτητη η αποθήκη τροφίμων σε Σούπερ Μάρκετς, τα οποία διαθέτουν κεντρικές αποθήκες, που έχουν ιδρυθεί και λειτουργούν βάσει άδειας της Αστυνομικής Αρχής, σύμφωνα με την παρ. 4 άρθρου 28 της παρούσας και από τις οποίες εφοδιάζονται απευθείας οι αίθουσες πωλήσεως των καταστημάτων τούτων.

γ. Αποχωρητήρια προσωπικού. Ο κατά φύλο αριθμός θέσεων του αποχωρητηρίου προσωπικού θα είναι ανάλογος με τον κατά φύλο αριθμό των εργαζομένων ατόμων, σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας, οι διατάξεις του οποίου εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

δ. Αποδυτήρια προσωπικό, σύμφωνα με το άρθρο 30 της παρούσας.

ε. Γραφεία.

3. Αν τα ανωτέρω καταστήματα διαθέτουν και φαγητά ή γλυκίσματα, παρασκευαζόμενα στο ίδιο κατάστημα, θα υπάρχουν και ιδιαίτερα παρασκευαστήρια φαγητών ή γλυκισμάτων, εμβαδού 40 τ.μ. τουλάχιστον το καθένα. Αν υπάρχουν και τα δύο εργαστήρια (μαγειρικής και ζαχαροπλαστικής) αυτά θα είναι χωρισμένα μεταξύ τους με τοίχο ύψους 2,50 μ. τουλάχιστον. Σε περίπτωση που ψήνονται μόνον κοτόπουλα, ο χώρος προετοιμασίας, ψησίματος και προσφοράς τους θα είναι τουλάχιστον 20 τ.μ.

Πάντως, για κάθε τμήμα πωλήσεως φαγητών ή γλυκισμάτων, ανεξάρτητα από το αν τα είδη αυτά παρασκευάζονται σε παρασκευαστήρια του ιδίου του καταστήματος, εντός ή εκτός τούτου, ή προέρχονται από άλλα νομίμως λειτουργούντα

εργοστάσια ή εργαστήρια, θα υπάρχει ιδιαίτερος νοητός χώρος εμβαδού 20 τ.μ. τουλάχιστον. Σε εμφανές σημείο του κάθε τμήματος θα υπάρχει ανηρτημένη επιγραφή με την ένδειξη «Τμήμα έτοιμων φαγητών» ή «τμήμα ειδών ζαχαροπλαστικής».

4. Η ίδρυση και λειτουργία στα Σούπερ μάρκετς τμήματος πρατηρίου ειδών αρτοποιίας επιτρέπεται μόνον εφόσον συντρέχουν οι όροι και οι προϋποθέσεις που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσα νομοθεσίας για την αρτοποιία και πρατήρια άρτου (Ν. 7265/77, κοινή υπουργική απόφαση Α2-1218/77, άρθρο 48 της παρούσας κ.λπ.).

5. Τα πωλούμενα είδη θα είναι τοποθετημένα με τάξη μέσα στο κατάστημα. Απαγορεύεται η έκθεση των ανωτέρω ειδών έξω από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, στην πρασιά ή στο πεζοδρόμιο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και τα φρούτα, που τρώγονται κατόπιν αποφλοιώσεως, τα οποία μπορεί να εκθέτονται έξω από το κατάστημα, καταλαμβάνοντας χώρο μέχρι 1 μ. από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, εφόσον τούτο δεν έρχεται σε αντίθεση με τις σχετικές διατάξεις Νόμων, Δ/γμάτων κ.λπ.

Στα τμήματα οπωρολαχανοπωλείων η πώληση λαχανικών επιτρέπεται μόνον εφόσον θα έχουν αφαιρεθεί οι ρίζες τους.

Τα είδη καθαρισμού, αποσμητικά χώρων, εντομοκτόνα, είδη Μονοπωλίου και τυποποιημένες ζωοτροφές θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερους νοητός χώρους, μακριά από τρόφιμα και κατά τρόπο που να μην είναι δυνατό να τα επηρεάσουν. Ειδικότερα, στα ράφια με τις ζωοτροφές θα υπάρχει αναρτημένη επιγραφή με την ένδειξη «ζωοτροφές».

6. Τα εγκυτιωμένα συντηρημένα τρόφιμα (κονσέρβες) θα τοποθετούνται σε δροσερά μέρη, τα οποία δεν θα επηρεάζονται από τις ηλιακές ακτίνες και γενικά από τις υψηλές θερμοκρασίες του περιβάλλοντος. Στις αποθήκες των Σούπερ μάρκετς τα εγκυτιωμένα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ξηρό περιβάλλον με σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, κατά προτίμηση +10°C, που θα αερίζονται καλά.

7. Τα μη συσκευασμένα τρόφιμα, τα οποία τρώγονται όπως έχουν, χωρίς προηγουμένως να βραστούν ή ψηθούν ή αποφλοιωθούν, θα διατηρούνται σε ερμητικά κλειστές, προθήκες, κατά τρόπο που να προφυλάσσονται από τις μύγες, τις κατσαρίδες, τους ποντικούς, τον κονιορτό, τα καυσαέρια και κάθε άλλου είδους ρυπάνσεις. Τα φρούτα, που τρώγονται, χωρίς προηγουμένως να αποφλοιωθούν, θα προφυλάσσονται κατά το δυνατό από τις ανωτέρω ρυπάνσεις τοποθετούμενα απαραίτητα στο εσωτερικό του καταστήματος.

Απαγορεύεται η ψηλάφηση των ανωτέρω τροφίμων από το προσωπικό και τους πελάτες του καταστήματος. Υπεύθυνοι για τούτο είναι οι απασχολούμενοι σε κάθε τμήμα υπάλληλοι του καταστήματος.

8. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, υπό την απαραίτητη, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς τους, σταθερή θερμοκρασία. Δεν επιτρέπεται η έκθεση ευαλλοιώτων τροφίμων εκτός ψυγείων. Αν η επιχείρηση επιθυμεί την έκθεση ευαλλοιώτων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων και των ωμών κρεάτων, θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα ψυγεία προθήκες. Αν τα ευαλλοιώτα τρόφιμα είναι συσκευασμένα, μπορεί για την έκθεσή τους να χρησιμοποιούνται ειδικά ανοικτά ψυγεία.

Γενικά για τη συντήρηση των ανωτέρω ευαλλοιώτων τροφίμων με απλή ψύξη θα υπάρχει σταθερή χαμηλή θερμοκρασία κατώτερη των +7°C. Ειδικότερα η συντήρηση του νωπού κρέατος με απλή ψύξη θα γίνεται σε ειδικά ηλεκτρικά ψυγεία υπό σταθερή θερμοκρασία κάτω των +7°C, των δε πτηνών, θηραμάτων και σπλάχνων κάτω των +4°C.

Προκειμένου για κατεψυγμένα τρόφιμα (κρέατα, πουλερικά, θηράματα, ψάρια και άλλα αλιεύματα, κηπευτικά, κ.λπ.), η συντήρησή τους θα γίνεται σε ειδικά ψυγεία καταψύξεως με την κίνηση του καταστήματος χωρητικότητας, με ιδιαίτερο για κάθε

πωλούμενο συναφές είδος ψυκτικό θάλαμο, και υπό σταθερή ψύξη τουλάχιστον -15°C για τα κρέατα και κηπευτικά και -18°C για τα ψάρια, τα πτηνά, τα θηράματα και τα σπλάχνα. Η έκθεση των ανωτέρω κατεψυγμένων ειδών εκτός ψυγείων καταψύξεως καθώς και η απόψυξη και επανακατάψυξή τους, απαγορεύεται.

Τα κάθε είδους ψυγεία θα πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις, που καθορίζει το άρθρο 29 της παρούσας.

9. Στα τμήμα τα κρεοπωλείου ο κιμάς θα κόβεται παρουσία του πελάτη η δε προορισμένη για την κοπή του κιμά μηχανή θα είναι τοποθετημένη σε κατάλληλο ύψος, το πολύ 1,20 μ., από το δάπεδο, ώστε να μπορεί ο πελάτης να ελέγχει εύκολα την ποιότητα των χρησιμοποιούμενων για την κοπή του κιμά τεμαχίων κρέατος. Η διατήρηση έτοιμου κιμά στα κρεοπωλεία επιτρέπεται μόνον με τις προϋποθέσεις, που καθορίζει η σχετική νομοθεσία.

10. Αν λειτουργούν στα Σούπερ μάρκετς τμήματα ιχθυοπωλείου, η κατασκευή και η συγκρότηση τούτων, καθώς και ο τρόπος συντηρήσεως και εκθέσεως των κάθε είδους αλιευμάτων, θα είναι σύμφωνα με τις παρ. 9 και 12 του άρθρου 43 της παρούσας.

11. Τα κάθε είδους τρόφιμα θα έχουν τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, όψη) και θα πληρούν, ως προς την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου τρόφιμα και ποτά, τα οποία είναι προϊόντα κατεργασίας ή αναμειξέως τροφίμων ή έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε επεξεργασία (παστερίωση, συσκευασία, κλπ), πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια τροφίμων ή ποτών. Η προέλευση των ανωτέρω ειδών, θα αποδεικνύεται κάθε φορά βάσει των τιμολογίων πώλησεως ή των δελτίων αποστολής.

Τα δοχεία συσκευασίας των κονσερβοποιημένων τροφίμων δεν θα παρουσιάζουν οποιαδήποτε διόγκωση ή σύνθλιψη σε σημαντικό βαθμό ή οξειδώσεις ή μεταγενέστερες συγκολλήσεις σε διάφορα σημεία ή οποιαδήποτε λύση στις στεγανότητάς τους και θα πληρούν όλους τους όρους των σχετικών με τα υλικά συσκευασίας τροφίμων, διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Τα αρμόδια όργανα υγειονομικού ελέγχου οφείλουν να απομακρύνουν από την κατανάλωση τις κονσέρβες, των οποίων τα δοχεία παρουσιάζουν τις ανωτέρω εκτροπές, εφαρμόζοντας τις σχετικές διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Η διάταξη της παρ. 5 του άρθρου 45 της παρούσας για τη χρήση δοχείων, που περιείχαν άλλοτε δηλητήρια, ως περιεκτών τροφίμων εφαρμόζεται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

12. Το χαρτί, που χρησιμοποιείται για την περιτύλιξη τροφίμων, τα οποία τρώγονται όπως έχουν, θα έχουν αμεταχείριστο, λευκό και απόλυτα καθαρό και, αν τα τρόφιμα περιέχουν μεγάλο ποσοστό υγρασίας, αδιάβροχο. Για τον αποχωρισμό του χαρτιού τούτου από τη δέσμη, στην οποία ανήκει, θα χρησιμοποιείται κατάλληλος δακτυλοβρεκτήρας, δηλ. καθαρό σφουγγάρι, φυσικό ή ανθεκτικό (αφρολέξ), τοποθετημένο σε κατάλληλη θήκη με ανάλογη ποσότητα καθαρού νερού. Πλησίον κάθε χρησιμοποιημένης δέσμης χαρτιού περιτυλίξεως θα υπάρχει ένας δακτυλοβρεκτήρας. Η διαβροχή του δακτύλου με σάλιο για τον αποχωρισμό του χαρτιού από τη δέσμη του απαγορεύεται.

Τα χρησιμοποιούμενα για τη συσκευασία γλυκισμάτων κουτιά ή δίσκοι από χαρτόνι θα καλύπτονται εσωτερικά με αμεταχείριστο, λευκό, αδιάβροχο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή παρόμοιο υλικό.

Το κρέας και τα ψάρια θα περιτυλίγονται με αμεταχείριστο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό, που θα πληροί τους καθορισμένους με τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις και όρους.

Το χρησιμοποιούμενο για την παρασκευή χαρτοσακουλών, προοριζόμενων για την τοποθέτηση φρούτων, κηπευτικών, κ.τ.όμ. χαρτί, θα είναι απόλυτα καθαρό και αμεταχείριστο. Απαγορεύεται η κατασκευή τέτοιων σακουλών από παλιό χαρτί ή έντυπα ή χειρόγραφα.

13. Αν λειτουργούν σε Σούπερ μάρκετς τμήματα πωλήσεως σε πακέτα έτοιμων φαγητών ή/και γλυκισμάτων, η συγκρότηση και ο εξοπλισμός των τμημάτων τούτων, καθώς και ο τρόπος διατηρήσεως ή διαθέσεως των φαγητών ή/και γλυκισμάτων, θα είναι σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις των άρθρων 38 ή/και 39, αντίστοιχα της παρούσας.

Σε περιπτώσεις που τα φαγητά ή/και τα γλυκίσματα παρασκευάζονται σε παρασκευαστήρια της επιχειρήσεως του Σούπερ μάρκετς, εντός ή εκτός του καταστήματος, ως προς την κατασκευή, τη συγκρότηση και τον εξοπλισμό τους τα παρασκευαστήρια αυτά θα πληρούν, πέρα από τους περιγραφόμενους στην παραγρ. 3 του παρόντος όρους, και τους όρους και προϋποθέσεις, που καθορίζουν οι διατάξεις της παρ. 3 εδ. α περίπτ. (2) άρθρου 38 και της παρ. 4 εδ. α' περίπτ. (2) άρθρου 39, αντίστοιχα της παρούσας.

14. Όλοι οι χώροι των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, καθώς και τα έπιπλα, τα ψυγεία, τα εργαλεία, τα σκεύη, κ.λπ., θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά. Σε εργαλεία, τα σκεύη και οι συσκευές, που χρησιμοποιούνται κατά τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων, θα πλύνονται καθημερινά με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό. Για τον σκοπό αυτό θα υπάρχει σε κάθε κατάσταση νεροχύτης με εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού.

Ιδιαίτερα στο τμήμα κρεοπωλείου το ξύλο κοπής κρέατος θα καλύπτεται μετά από κάθε χρήση του με κατάλληλο κάλυμμα από λαμαρίνα και μετά το τέλος της εργασίας, αφού ξυθεί καλά, θα πλύνεται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό.

15. Οι πωλητές τροφίμων θα είναι υγιείς και απόλυτα καθαροί και θα φορούν λευκή ή ανοικτόχρωμη μπλούζα.

Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου είναι υποχρεωτική η πρόσληψη υπαλλήλων ταμείων.

16. Γενικά, οι διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου, οι αναφερόμενες στους γενικούς όρους ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται και για τα καταστήματα του παρόντος άρθρου, για κάθε δε τμήμα τούτων, στο οποίο πωλούνται τρόφιμα, έχουν εφαρμογή και οι διατάξεις του σχετικού με το τμήμα αυτό άρθρου του παρόντος Κεφαλαίου.

17. Στη χορηγούμενη άδεια λειτουργίας θα αναφέρεται ο γενικός τίτλος του καταστήματος «Υπεραγορά Τροφίμων» ή «Σούπερ μάρκετ τροφίμων» και θα κατονομάζονται σ' αυτή όλα ανεξαιρέτως τα τμήματα, που επιτρέπεται να λειτουργήσουν σ' αυτό, όπως λ.χ. Υπεραγορά τροφίμων με τμήματα ειδών παντοπωλείου, κρεοπωλείου, κατεψυγμένων ειδών, εμφιαλωμένων ποτών, έτοιμων φαγητών σε πακέτα ειδών ζαχαροπλαστικής, ειδών καθαρισμού, ειδών νοικοκυριού, κ.λπ.

Δεν επιτρέπεται η χορήγηση ιδιαίτερης για κάθε τμήμα Υπεραγοράς Τροφίμων άδειας. Σε περίπτωση προσθήκης στην Υπεραγορά Τροφίμων νέων Τμημάτων, απαιτείται νέα άδεια λειτουργίας, σύμφωνα με την παρ. 4 άρθρου 6, της παρούσας.

Άρθρο 45

Αποθήκες τροφίμων ή/και ποτών χονδρικού εμπορίου.

1. Ορισμός: Ως αποθήκες τροφίμων ή/ και ποτών χονδρικού εμπορίου εννοούνται οι χώροι στους οποίους αποθηκεύονται μέχρι να διατεθούν στο λιανικό εμπόριο, τρόφιμα ή/ και ποτά κατεψυγμένα σε σάκους, κιβώτια, δοχεία, κ.τ.όμ.

2. Οι αποθήκες του παρόντος άρθρου θα είναι μόνιμης κατασκευής (από λιθοδομή, πλινθοδομή, κτ.όμ.), θα αερίζονται πλήρως και θα φωτίζονται επαρκώς και δεν θα έχουν υγρασία.

Πέρα από τα ανωτέρω, οι αποθήκες τροφίμων ή/ και ποτών, χονδρικού εμπορίου θα πληρούν και τους ακόλουθους όρους, ώστε να αποκλείεται η είσοδος και η ανάπτυξη σ' αυτές ποντικών:

α) Τα δάπεδα θα καλύπτονται καθολικά από συνεχές, αδιαπότιστο και μη εύθρυπτο υλικό (μωσαϊκό, πέτρινες πλάκες, μπετόν κ.τ.όμ.). Οι επιφάνειες των δαπέδων θα είναι κατά προτίμηση λείες, εκτός αν πρόκειται για μεγάλες αποθήκες, στις οποίες εισέρχονται για φορτοεκφόρτωση φορτηγά αυτοκίνητα και η τοποθέτηση των εμπορευμάτων γίνεται με μηχανικά μέσα (ανυψωτικά περονοφόρα μηχανήματα), η κίνηση των οποίων απαιτεί ειδικές συνθήκες δαπέδων για την αποφυγή ολισθήσεων και προσκρούσεων.

Οι επιφάνειες των δαπέδων θα παρουσιάζουν κλίσεις προς φρεάτια δαπέδου, εφοδιασμένα με σιφόνια, για τον εύκολο καθαρισμό και ξέπλυμα με νερό. Τα στόμια των φρεατίων τούτων θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες στις οποίες τα κενά δεν θα είναι μεγαλύτερα των 5 χλστμ.

β. Οι τοίχοι σε ύψος 0,30 μ. από την επιφάνεια του δαπέδου θα είναι επενδυμένοι με σκληρή τσιμεντοκονία πάχους 2 εκτστμ., τουλάχιστον. Σε όλη την έκτασή τους οι τοίχοι θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς οποιεσδήποτε φθορές, και θα ασβεστοχρίζονται συχνά, ώστε να είναι πάντοτε καθαρές.

γ. Οι θύρες, αν δεν είναι μεταλλικές, θα επενδύονται στο κάτω μέρος και σε ύψος 0,30 μ. από την επιφάνεια του δαπέδου με χοντρή λαμαρίνα και δεν θα παραμένουν κενά μεταξύ αυτών και του δαπέδου μεγαλύτερα των 5 χλστμ. από τα οποία θα είναι δυνατό να παραμένουν ποντικοί.

δ. Στα παράθυρα και σε κάθε άνοιγμα των τοίχων θα υπάρχει χοντρό συρματόπλεγμα, του οποίου τα ανοίγματα δεν θα είναι μεγαλύτερα των 5 χλστμ.

3. Αν σε αποθήκη τροφίμων ή/και ποτών χονδρικού εμπορίου εμφανισθούν ποντικοί, ο υπεύθυνος της επιχειρήσεως πρέπει να πάρει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξόντωσή τους, ζητώντας, αν χρειασθεί, σχετικές οδηγίες από την Υγειονομική Υπηρεσία.

4. Οι σάκοι, τα κιβώτια, δοχεία κ.λπ., που περιέχουν τρόφιμα, θα τοποθετούνται πάνω σε βάθρα ύψους 0,30 μ. τουλάχιστον από την επιφάνεια του δαπέδου και σε απόσταση 0,20 μ. το λιγότερο από τους τοίχους και γενικά κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται ο αερισμός τους και ο εύκολος καθαρισμός των χώρων.

5. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ψυκτικούς θαλάμους επαρκούς χωρητικότητας υπό σταθερή ψύξη ή κατάψυξη και κατάλληλη υγραμετρική κατάσταση, ανάλογη με το είδος των τροφίμων και τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς τους, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τα εγκυτωμένα συντηρημένα τρόφιμα (κονσέρβες) θα διατηρούνται σε ξηρούς χώρους σταθερής χαμηλής θερμοκρασίας (ιδανική θερμοκρασίας +10° C, ενώ μεγαλύτερη μειώνει ανάλογα το χρόνο συντηρήσεώς τους).

Τα δοχεία συσκευασίας των κονσερβοποιημένων τροφίμων δεν θα παρουσιάζουν οποιαδήποτε διόγκωση ή οξειδώσεις ή μεταγενέστερες συγκολλήσεις σε διάφορα σημεία τους ή οποιαδήποτε λύση της στεγανότητάς τους και θα πληρούν όλους τους όρους των σχετικών με τα υλικά συσκευασίες των τροφίμων διατάξεων του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τα αρμόδια Όργανα υγειονομικού ελέγχου οφείλουν να αποκλείουν από την κατανάλωση τις κονσέρβες, των οποίων τα δοχεία παρουσιάζουν τις ανωτέρω εκτροπές, εφαρμόζοντας τις σχετικές διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Δεν επιτρέπεται η τοποθέτηση τροφίμων και ποτών σε δοχεία, που είχαν χρησιμοποιηθεί άλλοτε ως περιέκτες για τη συσκευασία φυτοφαρμάκων ή εντομοκτόνων ή οποιωνδήποτε παρόμοιων δηλητηρίων. Σε περιπτώσεις, που από τις ενδείξεις του δοχείου (τύπος δοχείου, επιγραφές κλπ) προκύπτει ότι τούτο είχε χρησιμοποιηθεί άλλοτε ως περιέκτης για τη συσκευασία εντομοκτόνων ή φυτοφαρμάκων ή δηλητηρίων γενικά, το περιεχόμενό του δεσμεύεται χωρίς εργαστηριακή εξέταση και ακολούθως θα καταστρέφεται ή, εφόσον είναι δυνατό, θα βιομηχανοποιείται, σύμφωνα με το άρθρο 7 παρ. 3 της ΔΥΑ 2903/60 (ΦΕΚ 179/60 τ. Β'), και ο κάτοχός του μηνύεται.

Η διάταξη της παρούσας παραγράφου εφαρμόζεται και στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών γενικά.

6. Στις αποθήκες τροφίμων ή/ και ποτών χονδρικού εμπορίου θα υπάρχει τάξη και καθαριότητα. Τυχόν κενά είδη συσκευασίας θα φυλάσσονται σε ιδιαίτερο χώρο των ανωτέρω αποθηκών.

Στις ανωτέρω αποθήκες δεν θα διατηρούνται είδη άσχετα με τα τρόφιμα. Κατ' εξαίρεση μπορεί να διατηρούνται σε ιδιαίτερο, έστω και νοητώς χωρισμένο, χώρο της αποθήκης είδη από τα επιτρεπόμενα να πωλούνται στα παντοπωλεία, όπως είναι τα είδη καθαρισμού, αποσμητικά χώρων, εντομοκτόνα, τυποποιημένες ζωοτροφές κ.λ.π.

7. Απαγορεύεται η οποιαδήποτε επεξεργασία ή κατεργασία ή συσκευασία τροφίμων ή ποτών στους χώρους αποθηκεύσεώς του.

8. Στις αποθήκες του παρόντος άρθρου είναι απαραίτητη η ύπαρξη, ανάλογου με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων αριθμού, αποχωρητηρίων προσωπικού, σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας.

9. Οι εργαζόμενοι θα φορούν ειδικές φόρμες εργασίας και θα είναι εφοδιασμένοι με βιβλιάριο υγείας.

10. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται και στις αποθήκες τροφίμων, που προορίζονται για τον εφοδιασμό πλοίων κλπ., καθώς και στις αποθήκες οπωρολαχανικών χονδρικού εμπορίου.

Άρθρο 46 Λαϊκές Αγορές

1. Ορισμός: Λαϊκή αγορά είναι υπαίθριος χώρος, στο οποίο γίνεται η απευθείας διάθεση αγροτικών προϊόντων από τους παραγωγούς, καθώς και η διάθεση και άλλων τροφίμων ή και ειδών άσχετων με τα τρόφιμα, σε χαμηλές τιμές με σκοπό την εξυπηρέτηση των καταναλωτών. Η έννοια της Λαϊκής Αγοράς είναι διαφορετικά από εκείνη της Δημοτικής ή Κοινοτικής Αγοράς ή του Κτιριακού συγκροτήματος Συνεταιριστικού Καταστηματαρχών Λαϊκών Αγορών, που αναφέρεται στο εδάφιο α της παρ. 5 άρθρου 43 της παρούσας.

2. Τα είδη, που επιτρέπεται να πωλούνται στις Λαϊκές Αγορές, καθορίζονται με την εκάστοτε ισχύουσα σχετική Νομοθεσία του Υπουργείου Εμπορίου.

3. Κατά την επιλογή του χώρου για την εγκατάσταση Λαϊκής Αγοράς σε μια περιοχή, η αρμόδια Επιτροπή, συγκροτημένη σύμφωνα με την ανωτέρω σχετική νομοθεσία, φροντίζει ώστε ο χώρος αυτός να πληροί κατά το δυνατό τους ακόλουθους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις:

α.- Να είναι ανοικτός και ικανής εκτάσεως, απαραίτητα ασφαλτοστρωμένος ή τσιμεντοστρωμένος, με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των νερών της βροχής. Τέτοιοι χώροι είναι οι πλατείες, διασταυρώσεις δρόμων κ.τ.όμ.

β.- Να υπάρχουν σημεία υδροληψίας από το σύστημα υδρεύσεως της πόλεως και φρεάτια υπονόμων.

γ.- Να υπάρχει συγκρότημα κοινόχρηστων αποχωρητηρίων, αλλιώς να είναι δυνατή η εξυπηρέτηση των πωλητών από τα αποχωρητήρια πλησίον υπαρχόντων καταστημάτων.

4. Ο χώρος Λαϊκής Αγοράς θα χωρίζεται νοητώς σε δύο τμήματα, ένα για την πώληση των τροφίμων και άλλο για την πώληση ειδών άσχετων με τα τρόφιμα.

5. Ο ανωτέρω χώρος θα καθαρίζεται και θα πλύνεται μετά τη λήξη της λειτουργίας της Λαϊκής Αγοράς από το Συνεργείο Καθαριότητας της Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, το οποίο θα αποκομίζει και τα κάθε είδους απορρίμματα που προήλθαν από αυτή.

6. Τα πωλούμενα είδη τροφίμων θα εκθέτονται πάνω σε τραπέζια ή πάγκους και κάτω από κατάλληλες τέντες ή σε ειδικά σχήματα. Τα τρόφιμα, που τρώγονται όπως έχουν, χωρίς προηγουμένως να αποφλοιωθούν ή να ψηθούν ή να βραστούν, θα προστατεύονται από τις μύγες, τον κονιορτό και κάθε είδους άλλες ουσίες ρυπάνσεις, είτε τοποθετούμενα μέσα σε υαλόφρακτες προθήκες, είτε καλυπτόμενα με λεπτό ύφασμα (τούλι), ανάλογα με τη φύση του τροφίμου.

Επιτρέπεται να πωλούνται στις Λαϊκές Αγορές, τοποθετημένα πάνω σε πάγκους ή τραπέζια, ορισμένα είδη παντοπωλείου, τα οποία δεν έχουν ανάγκη συντηρήσεως με ψύξη, όπως είναι οι ελιές, τα τουρσιά και τα αλίπαστα, με την προϋπόθεση ότι τα τρόφιμα που τρώγονται όπως έχουν (ελιές, τουρσιά κ.λ.π.), χωρίς βρασμό ή καθαρισμό, θα εκθέτονται τοποθετημένα μέσα σε κλειστές υαλόφρακτες προθήκες.

Επιτρέπεται η πώληση σε Λαϊκές Αγορές ειδών παντοπωλείου, νωπών ή κατεψυγμένων πουλερικών, αλλαντικών σε ολόκληρα τεμάχια και άλλων τροφίμων, εφόσον τούτο δεν απαγορεύεται από τις διατάξεις άλλης σχετικής νομοθεσίας και συντρέχουν οι κατωτέρω υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις:

α.- Για τον σκοπό αυτόν θα χρησιμοποιούνται ειδικά διασκευασμένα οχήματα, αυτοκίνητα ή ρυμουλκούμενα, με κλειστό αμάξωμα εμβαδού τουλάχιστον 5 τ.μ. των οποίων η χρήση για άλλους σκοπούς απαγορεύεται.

β.- Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοιχωμάτων και του δαπέδου του αμαξώματος θα είναι αδιαπότιστες και λείες. Αν τα τοιχώματα έχουν επενδυθεί με λαμαρίνα ή ξύλο, οι επιφάνειες τούτων θα είναι απαραίτητα ελαιοχρωματισμένες.

γ.- Αν γίνεται χρήση νερών, θα υπάρχει κλειστή δεξαμενή ή δοχείο, ανάλογης με την ποσότητα του χρησιμοποιούμενου νερού χωρητικότητας, προοριζόμενη για τη συγκέντρωση των ακάθαρτων νερών. Η δεξαμενή αυτή ή το δοχείο θα αδειάζει, όταν γεμίζει, στο πλησιέστερο φρεάτιο του δικτύου υπονόμων ή σε βόθρο. Αν ο όγκος των ακάθαρτων νερών είναι μεγάλος, συνιστάται η δεξαμενή να είναι ρυμουλκούμενη.

δ.- Θα υπάρχει υαλόφρακτη προθήκη για την προστασία των τροφίμων, που τρώγονται όπως έχουν, από τις μύγες, τον κονιορτό και άλλες ρυπάνσεις και μολύνσεις.

ε.- Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία, είτε ηλεκτρικά, τα οποία θα συνδέονται με το δίκτυο της Δ.Ε.Η. ή με ιδιαίτερη γεννήτρια ή θα είναι τέτοιας τεχνολογίας, ώστε να αποθηκεύουν την απαραίτητη ψύξη κατά την επί ορισμένο χρόνο σύνδεσή τους με το δίκτυο της Δ.Ε.Η., είτε θα λειτουργούν με άλλο είδος ενέργειας (υγραέριο, πετρέλαιο κ.τ.όμ). Τα οχήματα πωλήσεως κατεψυγμένων προϊόντων θα διαθέτουν ψυγείο καταψύξεως. Γενικά, οι σχετικές με τη συντήρηση των ευαλλοίωτων τροφίμων διατάξεις της παρούσας και άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, Δ/των κ.λ.π. εφαρμόζονται και στα κινητά καταστήματα των Λαϊκών Αγορών.

στ.- Θα υπάρχουν τα απαραίτητα εργαλεία, σκεύη και συσκευές, τα οποία θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά. Το χρησιμοποιούμενο για την περιτύλιξη των τροφίμων χαρτί θα είναι αμεταχείριστο και καθαρό και γενικά θα πληροί τους όρους, που καθορίζει η παρ.10 του άρθρου 43 της παρούσας.

ζ.- Αν η Υγειονομική Υπηρεσία κρίνει ότι η φύση και ο τρόπος διαθέσεως των πωλουμένων τροφίμων απαιτούν πλύσιμο των οργάνων χειρισμού τούτων και συχνά πλύσιμο των χεριών των πωλητών (π.χ. ενδεχομένως πώληση τυροκομικών προϊόντων, εφόσον τούτο επιτρέπεται από τη σχετική νομοθεσία για τις Λαϊκές Αγορές), μπορεί να επιβάλει την ύπαρξη στα ανωτέρω οχήματα ειδικής κλειστής υδαταποθήκης, χωρητικότητας 1/2 κ.μ. περίπου, και νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών και εργαλείων. Μετά το τέλος της εργασίας το νερό, που απέμεινε στη δεξαμενή, θα απορρίπτεται.

η.- Γενικά, το εσωτερικό των ανωτέρω οχημάτων, τα ψυγεία, οι προθήκες κ.λ.π. θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

θ.- Τα κινητά καταστήματα του παρόντος άρθρου δεν επιτρέπεται να διαθέτουν είδη άσχετα με τα τρόφιμα, με εξαίρεση τα κινητά παντοπωλεία, τα οποία μπορεί να διαθέτουν σε μικρές ποσότητες και είδη καθαρισμού, αποσμητικά χώρων, εντομοκτόνα σε πραγματικά αεροσταγείς συσκευασίες και είδη Κρατικού Μονοπωλίου, εφόσον θα είναι τοποθετημένα στη μια πλευρά του αμαξώματος και δεν απαγορεύεται τούτο από τη σχετική νομοθεσία του Υπουργείου Εμπορίου.

7. Για τη λειτουργία κινητού καταστήματος του παρόντος άρθρου, απαιτείται άδεια της οικείας Αστυνομικής Αρχής του τόπου κατοικίας του κατόχου του, εκδιδόμενη σύμφωνα με τις σχετικές Αστυνομικές Διατάξεις «περί υπαιθρίων επαγγελμάτων» και κατόπιν βεβαιώσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι πληρούνται οι περιγραφόμενοι στην παρ.6 του παρόντος άρθρου όροι.

Στην άδεια λειτουργίας του κινητού καταστήματος θα αναγράφονται το ονοματεπώνυμο και η διεύθυνση κατοικίας του κατόχου του, τα επιτρεπόμενα να προσφέρονται είδη και ο αριθμός κυκλοφορίας του οχήματος. Αν το όχημα είναι ρυμουλκούμενο, στην ανωτέρω άδεια θα αναφέρεται ο αριθμός εγκρίσεως του τύπου του από την αρμόδια Υπηρεσία Συγκοινωνιών και ο αριθμός, που έχει χαραχθεί σ' αυτό από τον κατασκευαστή του.

8. Στο εξωτερικό του οχήματος θα αναγράφονται το ονοματεπώνυμο και η Διεύθυνση κατοικίας του κατόχου του, καθώς και ο αριθμός της άδειας λειτουργίας τούτου.

9. Για τη μεταφορά οπωροκηπευτικών από τους τόπους παραγωγής τους στις Λαϊκές Αγορές ή σε άλλους χώρους διαθέσεώς τους και για τις συνθήκες εκθέσεως και πώλησεως τούτων δεν θέτονται περιορισμοί, ούτε απαιτείται για τον σκοπό αυτόν η αναφερόμενη στην παρ. 7 ειδική άδεια.

Για τη χρήση των οχημάτων πώλησεως ψαριών και άλλων αλιευμάτων, νωπών ή καταψυγμένων, και γενικότερα για τις συνθήκες πώλησεως των ειδών τούτων στις Λαϊκές Αγορές, εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας. Γενικά, ο πωλητής νωπών ψαριών και άλλων αλιευμάτων οφείλει να φροντίζει, ώστε:

κατά την έκθεση τούτων, είτε βρίσκονται μέσα σε ανοικτά κιβώτια (τελάρα), είτε είναι τοποθετημένα πάνω σε πάγκους να μη διακόπτεται η συντήρησή τους με ικανή ποσότητα τριμμένου πάγου και να μην εκθέτονται στις ηλιακές ακτίνες.

Τα νερά που προέρχονται από το λιώσιμο του πάγου, να διοχετεύονται με σωλήνα σε ειδική κλειστή δεξαμενή, όπως ορίζεται στο σημείο γ της παρ. 6. Η απόρριψη των υγρών τούτων στην επιφάνεια του εδάφους, απαγορεύεται.

10. Αν από την ισχύουσα σχετική νομοθεσία του Υπουργείου Εμπορίου επιτρέπεται η προσφορά καφέ και αναψυκτικών ποτών στους χώρους των Λαϊκών

Αγορών, για τον σκοπό αυτόν θα χρησιμοποιούνται ειδικά οχήματα, που πληρούν τους όρους των κινητών καντινών (άρθρο 42 της παρούσας).

11. Κάθε πωλητής σε Λαϊκή Αγορά θα φροντίζει για την καθαριότητα του τομέα του και για την προσωρινή φύλαξη των κάθε είδους απορριμμάτων σε ειδικές πλαστικές σακούλες, οι οποίες κατά το τέλος της εργασίας, αφού δεθούν καλά, θα παραδίδονται στο Συνεργείο Καθαριότητας του Δήμου ή της Κοινότητας.

12. Οι πωλητές κάθε είδους τροφίμων σε Λαϊκές Αγορές θα είναι καθαροί και θα έχουν εφοδιασθεί με βιβλιάριο υγείας, σύμφωνα με τα άρθρα 14 και 36 της παρούσας.

Άρθρο 47

Πώληση τυποποιημένων παγωτών, αναψυκτικών ποτών και ορισμένων ζαχαρωδών προϊόντων στα αναπηρικά περίπτερα και καταστήματα ψιλικών

1. Επιτρέπεται στα αναπηρικά περίπτερα:

α. Τυποποιημένων προϊόντων καραμελοποιίας, σοκολατοποιίας, και μπισκοτοποιίας.

β. Τυποποιημένων παγωτών.

γ. Εμφιαλωμένων ή εγκυτιωμένων αναψυκτικών ποτών (πορτοκαλάδες, λεμονάδες, coca cola, κ.τ.όμ.), με εξαίρεση τους εμφιαλωμένους ή εγκυτιωμένους σακχαρούχους ή μη, φυσικούς χυμούς ή συμπυκνωμένους χυμούς εσπεριδοειδών ή άλλους χυμούς φρούτων ή λαχανικών, καθώς και εμφιαλωμένων ή εγκυτιωμένων μπυρών και τυποποιημένου έτοιμου καφέ.

Τα ανωτέρω είδη θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια, στα οποία γίνεται και η συσκευασία τους, και θα διατηρούνται στους χώρους διαθέσεώς τους υπό κατάλληλες συνθήκες, ώστε να προστατεύονται από κάθε είδους ρυπάνσεις και, προκειμένου για ευαλλοίωτα τρόφιμα, από τις δυσμενείς επιδράσεις των υψηλών θερμοκρασιών του περιβάλλοντος.

2. Κατά παρέκκλιση της προηγούμενης παραγράφου (σημείο γ), επιτρέπεται η πώληση στα αναπηρικά περίπτερα αναψυκτικών ποτών χύμα, εφόσον χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτό ψυκτικά μηχανήματα στιγμιαίας αναμείξεως (POST MIX) υπό τους όρους, που καθορίζονται κατωτέρω στην παρ. 7.

3. Τα αναφερόμενα στην παρ. 1 του παρόντος άρθρου προϊόντα είναι δυνατό να πωλούνται και σε καταστήματα ψιλικών, εφόσον συντρέχουν οι περιγραφόμενες κατωτέρω προϋποθέσεις.

4. Για την πώληση των τυποποιημένων παγωτών και εμφιαλωμένων ή εγκυτιωμένων αναψυκτικών ποτών στα αναπηρικά περίπτερα ή καταστήματα ψιλικών, καθώς και για την πώληση αναψυκτικών ποτών με μηχανήματα POST MIX στα αναπηρικά περίπτερα, απαιτείται άδεια της Αστυνομικής Αρχής με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ότι πληρούνται οι όροι και οι προϋποθέσεις του παρόντος άρθρου ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως για τις κατάλληλες συνθήκες διατηρήσεως των ανωτέρω ειδών.

Εξαιρετικά, εφόσον εξακολουθεί να ισχύει το άρθρο 6 Ν. 1043/80, η άδεια πώλησεως από αναπηρικά περίπτερα τυποποιημένων παγωτών και αναψυκτικών ποτών, εμφιαλωμένων ή εγκυτιωμένων ή παρεχομένων χύμα με μηχανήματα POST MIX, θα χορηγείται από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία. Για την απόκτηση της άδειας αυτής ο ενδιαφερόμενος θα υποβάλει στην οικεία Υγειονομική Υπηρεσία αίτηση, στην οποία θα επισυνάπτει φωτοτυπία της άδειας του περίπτερου του και, αν πρόκειται για μισθωμένο περίπτερο της Νομαρχιακής αποφάσεως για το δικαίωμα μισθώσεως του, καθώς και βεβαίωση της οικείας Δημοτικής Αρχής ότι τυχόν τοποθέτηση των χρησιμοποιούμενων

ψυγείων στο πεζοδρόμιο (σε επαφή με τις αντίστοιχες πλευρές του περιπτέρου) είναι σύμφωνη με τις διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσόδους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

5. Η συντήρηση των παγωτών θα γίνεται σε ειδικά ηλεκτρικά ψυγεία υπό σταθερή χαμηλή θερμοκρασία κατώτερη των -10° C. Τα ψυγεία αυτά θα τοποθετούνται υποχρεωτικά μέσα στο κατάστημα.

Κατ' εξαίρεση, σε περιπτώσεις πωλήσεως παγωτών σε αναπηρικά περίπτερα, είναι δυνατόν να επιτραπεί η εγκατάσταση μικρού ηλεκτρικού ψυγείου – συντηρητή παγωτών έξω από το περίπτερο, σε επαφή με τη μια πλευρά του, αν τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα διαπιστώσουν ότι το εσωτερικό του περιπτέρου δεν υπάρχει επαρκής για τον σκοπό αυτόν χώρος και με την προϋπόθεση ότι η κατά τέτοιο τρόπο τοποθέτηση του ψυγείου δεν εμποδίζει την κυκλοφορία των πεζών και δεν απαγορεύεται από τη σχετική νομοθεσία αρμοδιότητας άλλης Κρατικής Αρχής (Αστυνομική, Τουριστική, κ.λπ.), καθώς και ότι εφαρμόζονται οι διατάξεις της νομοθεσίας για τις προσόδους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Οι διαστάσεις των τοποθετούμενων έξω από τα αναπηρικά περίπτερα ψυγείων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερες των 1,10 μ. X 0,60 μ., προκειμένου για περίπτερα που βρίσκονται σε κεντρικά σημεία πόλεων, ή 1,35 μ. X 0,60 μ., αν τα περίπτερα βρίσκονται σε ακραίες συνοικίες πόλεων ή σε χωριά.

Για τα παγωτά, θα υπάρχει μόνον ένα ψυγείο.

Η απαραίτητη για τη συντήρηση των παγωτών θερμοκρασία θα ελέγχεται συχνά, από τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα με θερμόμετρα μη υδραργυρικά, τα οποία θα είναι μόνιμα κρεμασμένα στα ψηλότερα σημεία των εσωτερικών τοιχωμάτων των ψυγείων, κατά τρόπο που να εξασφαλίζονται από το σπάσιμο, ή αν έχουν τοποθετηθεί κατάλληλα από τον κατασκευαστή των ψυγείων, ώστε ο έλεγχος της ψύξεως να γίνεται από το εξωτερικό τους.

Τα συσκευασμένα σε κύπελλα τυποποιημένα παγωτά θα προσφέρονται με κουτάλια μιας χρήσεως, ξύλινα ή πλαστικά, αποστειρωμένα και τοποθετημένα κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

6. Η ψύξη των εμφιαλωμένων ή εγκυτιωμένων αναψυκτικών ποτών θα γίνεται στο ψυγείο, το οποίο θα βρίσκεται μέσα στο κατάστημα. Εξαιρετικά, προκειμένου για αναπηρικά περίπτερα, το ψυγείο τούτο μπορεί να τοποθετηθεί έξω από το περίπτερο, σε επαφή με τη μια πλευρά, όπως ορίζεται ανωτέρω για τα ψυγεία – συντηρητές παγωτών. Για τα αναψυκτικά ποτά θα υπάρχει μόνο ένα ψυγείο.

Τα εμφιαλωμένα ή εγκυτιωμένα αναψυκτικά ποτά, οι μπύρες και ο τυποποιημένος έτοιμος καφές, αν πρόκειται να καταναλωθούν αμέσως, θα προσφέρονται με σωληνίσκο αναρροφήσεως μιας χρήσεως (καλαμάκι) αποστειρωμένο ή τοποθετημένο σε ιδιαίτερη κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

7. Για να επιτραπεί η λειτουργία σε αναπηρικό περίπτερο ψυκτικού μηχανήματος στιγμιαίας αναμείξεως (POST MIX) παγωμένων σακχαρούχων συμπυκνωμένων χυμών ή εκχυλίσματος καφέ κ.τ.όμ. με οξυανθρακούχο ή μη παγωμένο νερό πρέπει:

α. Το μηχάνημα τούτο να συνοδεύεται με επίσημη μετάφραση πιστοποιητικού της αρμόδιας Κρατικής Υπηρεσίας της Χώρας προελεύσεώς του, στο οποίο θα φαίνεται ότι η κατασκευή του είναι σύμφωνη με τις εγκεκριμένες από την Υπηρεσία αυτή υγειονομικές προδιαγραφές και ότι αυτός ο τύπος μηχανήματος χρησιμοποιείται στη χώρα προελεύσεώς του για τον ανωτέρω σκοπό, και

β. Η εγκατάσταση του μηχανήματος POST MIX στο περίπτερο πληροί τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις, ώστε τα περιεχόμενα ποτά να προστατεύονται από τις αλλοιώσεις, τις μολύνσεις και κάθε άλλου είδους ρυπάνσεις.

Η κεφαλή του μηχανήματος στην οποία υπάρχουν οι βαλβίδες παροχής των ποτών, θα είναι τοποθετημένη απαραίτητα μέσα στο περίπτερο.

Οι σακχαρούχοι συμπυκνωμένοι φυσικοί χυμοί ή το εκχύλισμα καφέ κ.τ.όμ. θα διατηρούνται μέσα σε ανοξείδωτα δοχεία κλεισμένα αεροστεγώς.

Τα ανωτέρω δοχεία, η φιάλη που περιέχει το διοξείδιο του άνθρακος και ο ψύκτης θα τοποθετούνται μέσα σε καλαίσθητο ερμάριο, τοποθετημένο είτε στο εσωτερικό του περιπτερου, είτε έξω από αυτό σε επαφή με τη μία πλευρά του, όπως ορίζεται στην παρ. 3 του παρόντος άρθρου για τα ψυγεία συντηρητές παγωτών.

Το ψυκτικό μηχάνημα θα συνδέεται απαραίτητα με το δίκτυο υδρεύσεως της πόλεως ή του οικισμού με ιδιαίτερη υδραυλική εγκατάσταση.

Τα ποτήρια μιας χρήσεως πλαστικά ή χάρτινα, που χρησιμοποιούνται για την προσφορά των ποτών, θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια και θα είναι τοποθετημένα σε κλειστές ειδικές θήκες, ώστε να προστατεύονται από τις μολύνσεις και κάθε άλλου είδους ρυπάνσεις.

Για την απόρριψη των μεταχειρισμένων ποτηριών θα υπάρχει έξω από το περίπτερο κατάλληλο δοχείο επαρκούς χωρητικότητας.

Δεν απαιτείται το ανωτέρω (σημείο α') πιστοποιητικό της αρμόδιας Κρατικής Υπηρεσίας της χώρας προελεύσεώς τους, προκειμένου για μηχανήματα POST MIX, τα οποία έχουν κριθεί κατάλληλα για τον ανωτέρω σκοπό από το Ανώτατο Υγειονομικό Συμβούλιο. Τα μηχανήματα αυτά, πέρα από το ότι θα συνοδεύονται με επίσημο φωτοαντίγραφο της αποφάσεως του Υπουργού Κοιν. Υπηρεσιών, με την οποία έχει εγκριθεί η σχετική Γνωμοδότηση του Α.Υ.Σ., θα φέρουν μεταλλική πλάκα, στην οποία θα είναι χαραγμένος ο αριθμός της ανωτέρω Υπουργικής αποφάσεως.

8. Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή του αναψυκτικού σακχαρούχοι συμπυκνωμένοι φυσικοί χυμοί (CONCENTRATE) πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια και να πληρούν τους όρους που καθορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και οι εκάστοτε ισχύουσες σχετικές με τα τρόφιμα Υγειονομικές Διατάξεις.

Για να διαπιστωθεί η πηγή προελεύσεως των ανωτέρω σακχαρούχων συμπυκνωμένων φυσικών χυμών ο πωλητής περιπεριούχος είναι υποχρεωμένος να επιδεικνύει στα αρμόδια Κρατικά Όργανα ελέγχου, αν ζητηθούν, τα τιμολόγια πωλήσεως, που έχει εκδώσει ο προμηθευτής των ειδών τούτων.

9. Ο έλεγχος των συνθηκών λειτουργίας των ανωτέρω μηχανημάτων στιγμιαίας αναμείξεως (POST MIX), κυρίως σε ό,τι αφορά τη διατήρηση του ποτού σε χαμηλή θερμοκρασία (κάτω των +10°C) και την καθαριότητα των διαφόρων εξαρτημάτων τους, θα γίνεται μακροσκοπικά κατά τις ενεργούμενες από τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα επιθεωρήσεις.

Πέρα από τον ανωτέρω μικροσκοπικό έλεγχο, θα γίνονται και δειγματοληψίες των χρησιμοποιούμενων σακχαρούχων συμπυκνωμένων φυσικών χυμών και των άλλων, των αναφερομένων στην παρ. 1 του παρόντος άρθρου, ειδών για εργαστηριακό έλεγχο τούτων, για να εξακριβωθούν πιθανές μολύνσεις ή νοθείες τους, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί κίνδυνος στην υγεία των καταναλωτών. Οι ανωτέρω δειγματοληψίες θα γίνονται από Υγειονομικούς Υπαλλήλους ή αρμόδιους Κρατικούς Υπαλλήλους.

Για τον χαρακτηρισμό των ανωτέρω προσφερομένων τροφίμων και ποτών, σχετικά με την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, εφαρμόζονται οι εκάστοτε ισχύουσες σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.

10. Ανεξάρτητα από τις επιβαλλόμενες ποινικές κυρώσεις, είναι δυνατό με απόφαση του οικείου Νομάρχη, εκδιδόμενη κατόπιν αιτιολογημένης προτάσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, να απαγορευθεί προσωρινά, μέχρι ένα μήνα, ή σε

περίπτωση υποτροπής, οριστικά η πώληση από κατάσταση ψιλικών ή αναπηρικό περίπτερο τυποποιημένων παγωτών ή αναψυκτικών, εμφιαλωμένων ή εγκυτωμένων χύμα με ψυκτικά μηχανήματα POST MIX, αν μεταβληθούν οι όροι, με τους οποίους έχει χορηγηθεί η σχετική άδεια, μεταξύ των οποίων είναι και η θέση των ψυγείων μέσα στο κατάστημα ή, προκειμένου για αναπηρικό περίπτερο, έξω απ' αυτό αλλά σε επαφή με τις πλευρές του. Μετά την κατά των ανωτέρω οριστική απαγόρευση της πωλήσεως των προαναφερομένων ειδών η Αστυνομική Αρχή ή η Υγειονομική Υπηρεσία, κατά περίπτωση, ανακαλεί την άδεια, που έχει χορηγήσει, σύμφωνα με το άρθρο II της παρούσας.

11. Οι περιπτερούχοι και οι καταστηματαρχές ψιλικών, εφόσον πωλούν τα είδη του παρόντος άρθρου, πρέπει να είναι καθαροί και να έχουν βιβλιάριο υγείας, σύμφωνα με τα άρθρα 14 και 36 της παρούσας.

12. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται και στα περίπτερα (παραπήγματα), για τα οποία έχει χορηγηθεί από την αρμόδια Νομαρχιακή Επιτροπή άρθρου 18 Ν.Δ. 104/71 άδεια λιανικής πωλήσεως καπνοβιομηχανικών προϊόντων και ειδών Μονοπωλίου.

Άρθρο 48

Αυτόματοι πωλητές τροφίμων ή ποτών

1. Ορισμός: Αυτόματοι πωλητές τροφίμων και ποτών είναι μηχανήματα, τα οποία, αφού τεθούν σε λειτουργία με κέρμα, διαθέτουν αυτόματα ορισμένα είδη τροφίμων και ποτών, όπως είναι τα ζαχαρώδη προϊόντα, οι ξηροί καρποί, τα αναψυκτικά ποτά, τα ζεστά ή κρύα ροφήματα, τoστ, κ.τ.όμ.

2. Οι ανωτέρω πωλητές τοποθετούνται συνήθως εντός καταστημάτων ή στις προσόψεις αυτών, επί της οικοδομικής γραμμής του κτιρίου. Μπορεί όμως ένα τέτοιο μηχάνημα να τοποθετηθεί και επί του πεζοδρομίου, σε επαφή με το εξωτερικό τοίχο του καταστήματος του κατόχου του, με την προϋπόθεση ότι η κατασκευή του θα είναι τέτοια, ώστε να παρέχονται εγγυήσεις για την προστασία των περιεχομένων τροφίμων ή ποτών από επιβλαβείς εξωτερικές επιδράσεις, και ότι η θέση, στην οποία τοποθετείται, δεν επηρεάζεται από τις δυσμενείς καιρικές μεταβολές και τον κονιορτό και προσφέρεται για τον εύκολο καθαρισμό του.

Επίσης, είναι δυνατό τα ανωτέρω μηχανήματα να τοποθετούνται και σε χώρους ομαδικής εργασίας ή διαβίωσης (Γραφεία, εργοστάσια, σχολεία, νοσηλευτικά ιδρύματα, στρατώνες, κ.τ.όμ.), καθώς και σε Πρακτορεία λεωφορείων και συγκοινωνιακούς σταθμούς, σε κατάλληλες στεγασμένες θέσεις εντός των εσωτερικών διαδρόμων ή αιθουσών τούτων, μακριά από αποχωρητήρια, μαγειρεία, πλυντήρια και άλλες παρόμοιες εγκαταστάσεις, από τις οποίες, είναι δυνατό να προκαλούνται κονιορτός, αναθυμιάσεις, αέρια και κάθε είδους ρυπάνσεις.

Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση των αυτόματων πωλητών τροφίμων ή ποτών σε χώρους, στους οποίους, λόγω της φύσεως της εκτελουμένης σ' αυτούς εργασίας, δεν είναι δυνατό να τηρηθεί καθαριότητα ή παράγονται αέρια, ατμοί, κονιορτός, κ.λπ. (συνεργεία επισκευής αυτοκινήτων, υδραυλικά εργαστήρια, ξυλουργεία, καθαριστήρια, βαφεία, εργαστήρια βαφής επίπλων, υποδηματοποιεία, σιδηρουργεία, κ.τ.όμ.)

3. Για την εγκατάσταση και λειτουργία των αυτόματων πωλητών τροφίμων ή ποτών απαιτείται άδεια της οικείας Αστυνομικής Αρχής με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι πληρούνται οι όροι του παρόντος άρθρου.

Μεταξύ των απαραίτητων για την απόκτηση της ανωτέρω άδειας δικαιολογητικών στην αίτηση του ενδιαφερομένου θα επισυνάπτεται:

Αν το μηχάνημα έχει εισαχθεί από την αλλοδαπή, αντίγραφο ειδικού πιστοποιητικού της αρμόδιας Αρχής της Χώρας προελεύσεώς του, στο οποίο θα φαίνεται ότι τούτο έχει ελεγχθεί από απόψεως κατασκευής και λειτουργίας και ότι ο κατασκευαστής του έχει συμμορφωθεί με τις υγειονομικές προδιαγραφές της ειδικής τεχνικής Υπηρεσίας της Αρχής αυτής.

Αν το μηχάνημα είναι εγχώριας κατασκευής, αντίγραφο των τεχνικών υγειονομικών προδιαγραφών του, εγκεκριμένων από τη Δ/ση Δημόσιας Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας και Πρόνοιας για να διαπιστωθεί από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία αν ο κατασκευαστής του μηχανήματος έχει συμμορφωθεί προς τις προδιαγραφές αυτές.

Ο αριθμός της ανωτέρω άδειας, το ονοματεπώνυμο του κατόχου του μηχανήματος και η διεύθυνση της εγκαταστάσεώς του θα έχουν χαραχθεί σε κατάλληλη μεταλλική πλάκα διαστάσεων 10 Χ 15 εκ.σ.μ. προσαρμοσμένη σε εμφανές σημείο επί των εξωτερικών τοιχωμάτων του μηχανήματος.

4. Οι αυτόματοι πωλητές θα λειτουργούν υπό συνθήκες απόλυτης καθαριότητας, υποβαλλόμενοι με τη φροντίδα του κατόχου τους, καθημερινά μεν σε μερικό καθαρισμό των εξαρτημάτων τους, τα οποία είναι περισσότερο εκτεθειμένα στις ρυπάνσεις, όπως είναι οι περιέκτες και τα στόμια λήψεως των τροφίμων, κάθε Δευτέρα δε μέρα της εβδομάδας σε γενικό καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων τους με σαπωνούχο ζεστό νερό και ακολούθως με άφθονο πόσιμο νερό.

Ιδιαίτερα, προκειμένου για αυτόματους πωλητές ποτών, ο καθαρισμός των δοχείων, που περιέχουν τα ποτά, των σωλήνων και των στομίων παροχής των ποτών θα γίνεται καθημερινά (κάθε πρωί) ως ακολούθως:

α. Τα τυχόν υπάρχοντα στο μηχάνημα υπολείμματα ποτών μεταγγίζονται σε καθαρά δοχεία.

β. Τα δοχεία που περιέχουν τα ποτά θα γεμίζονται με ζεστό νερό (τουλάχιστον +43°C) και το μηχάνημα μπαίνει σε λειτουργία επί 10’’ (δεύτερα λεπτά) τουλάχιστον με καθαρό νερό βρύσης και το μηχάνημα θα λειτουργεί επί 5’ (πρώτα λεπτά) τουλάχιστον. Το ίδιο επαναλαμβάνεται με προσθήκη στο νερό απορρυπαντικού – απολυμαντικού επιτρεπόμενου να χρησιμοποιείται σε μηχανήματα που έρχονται σε επαφή με τα ποτά θα καθαρίζονται με καθαρό σφουγγάρι βουτηγμένο στο ίδιο διάλυμα. Ακολουθεί έκπλυση των ανωτέρω εξαρτημάτων με άφθονο νερό και τα ποτά ξανατοποθετούνται στο μηχάνημα.

Κατά τον καθαρισμό του μηχανήματος θα ελέγχεται η καλή κατάσταση των εξαρτημάτων του, ώστε να εξασφαλίζονται τα προσφερόμενα είδη από τις κάθε είδους ρυπάνσεις.

5. Το στόμιο εισαγωγής των τροφίμων ή ποτών στον περιέκτη θα κλείνει στεγανά για παρεμβολή ελαστικού παρεμβάσματος (φλάντζα) μεταξύ των άνω άκρων του περιέκτη, που ορίζουν το στόμιο αυτό, και του καλύμματός του, ώστε να αποκλείεται η ρύπανση των περιεχομένων με τον αυτόματο πωλητή ειδών.

Αν ο αυτόματος πωλητής παρέχει ποτά, κάτω από το στόμιο εξόδου θα είναι προσαρμοσμένο κατάλληλο δοχείο περισυλλογής του ποτού, που ενδεχομένως χάνεται. Η επαναχρησιμοποίηση του περιεχομένου του δοχείου τούτου απαγορεύεται.

6. Τα ποτήρια μιας χρήσεως, χάρτινα ή πλαστικά, με τα οποία προσφέρονται τα αναψυκτικά ή ροφήματα, θα προέρχονται από αναγνωρισμένα εργοστάσια και θα είναι τοποθετημένα σε κατάλληλες θήκες, ώστε να προστατεύονται από τον κονιορτό και τις άλλες ρυπάνσεις.

7. Τα προσφερόμενα με τους αυτόματους πωλητές τρόφιμα ή ποτά θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε

φορά βάσει των τιμολογίων πωλήσεως, και θα πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των εκάστοτε ισχυουσών Υγειονομικών και Αγορανομικών Διατάξεων για τα τρόφιμα.

Το χρησιμοποιούμενο για την αραίωση σακχαρούχου συμπυκνώματος χυμών φρούτων ή για την παρασκευή ζεστών ροφημάτων νερό θα είναι πόσιμο και καθαρό, προερχόμενο από ελεγχόμενη ύδρευση.

8. Ο έλεγχος των συνθηκών λειτουργίας των ανωτέρω μηχανημάτων, κυρίως σε ό,τι αφορά τη διατήρηση της θερμοκρασίας σταθερής έξω από την επικίνδυνη ζώνη των +10°C μέχρι +60°C και την πλήρη καθαριότητα των εσωτερικών τοιχωμάτων τους (σωλήνες, βαλβίδες, στρόφιγγες, στόμια εισόδου και εξόδου, περιέκτες τροφίμων ή ποτών, κύπελλα) ενεργείται μακροσκοπικώς κατά τις ενεργούμενες από τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα επιθεωρήσεις.

Πέρα από τον ανωτέρω μικροσκοπικό έλεγχο θα γίνονται και δειγματοληψίες των προσφερομένων από τους αυτόματους πωλητές τροφίμων ή ποτών, για μικροβιολογικό ή χημικό έλεγχο αυτών, για να εξακριβωθούν πιθανές μολύνσεις ή νοθείες τους, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί κίνδυνος στην υγεία του ανθρώπου. Οι ανωτέρω δειγματοληψίες θα γίνονται από Υγειονομικούς ή άλλου αρμόδιους Κρατικούς Υπαλλήλους.

Για τον χαρακτηρισμό των προσφερομένων με τους αυτόματους πωλητές τροφίμων ή ποτών, σχετικά με την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, εφαρμόζονται οι εκάστοτε ισχύουσες σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.

9. Ανεξάρτητα από τις επιβαλλόμενες ποινικές κυρώσεις, ο Νομάρχης μπορεί με απόφασή του, η οποία εκδίδεται κατόπιν αιτιολογημένης προτάσεως της Υγειονομικής Επιτροπής ή της Υγειονομικής Υπηρεσίας, να επιβάλει την προσωρινή, μέχρι ένα μήνα, ή σε περίπτωση υποτροπής των οριστική απαγόρευση της λειτουργίας αυτόματου πωλητή τροφίμων ή ποτών:

α. Αν δείγματα των προσφερομένων με αυτόματο πωλητή τροφίμων ή ποτών χαρακτηρισθούν, κατόπιν εργαστηριακού ελέγχου τους, ως ακατάλληλα ή επιβλαβή ή επικίνδυνα.

β. Αν τα προσφερόμενα με αυτόματο πωλητή τρόφιμα ή ποτά, μικροσκοπικώς εξεταζόμενα, παρουσιάζουν εμφανή στοιχεία, εξαιτίας των οποίων χαρακτηρίζονται ως ρυπαρά.

γ. Αν αλλάζουν οι όροι, υπό τους οποίους χορηγήθηκε η άδεια εγκαταστάσεως και λειτουργίας του αυτόματου πωλητή, μεταξύ των οποίων είναι και η θέση της εγκαταστάσεώς του (παρ. 2 του παρόντος).

Μετά την κατά τα ανωτέρω οριστική απαγόρευση της λειτουργίας αυτόματου πωλητή τροφίμων ή ποτών, η οικεία Αστυνομική Αρχή, ανακαλεί την άδεια, που έχει χορηγήσει, σύμφωνα με την παρ. 5 άρθρου 11 της παρούσας.

Άρθρο 49

Πλανόδιοι και στάσιμοι μικροπωλητές τροφίμων ή ποτών

1. Επιτρέπεται η διάθεση από πλανόδιους ή στάσιμους μικροπωλητές μόνον των κατωτέρω αναφερομένων ειδών τροφίμων ή ποτών:

α. Κουλουριών, σταφιδόψωμων και άλλων ειδών κουλουροποιίας

β. Συσκευασμένων προϊόντων σοκολατοποιίας, καραμελλοποιίας και μπισκοτοποιίας, καθώς και «μαλλιού της γριάς».

γ. Τυποποιημένων παγωτών.

δ. Εμφιαλωμένων αναψυκτικών ποτών.

ε. Ορισμένων ξηρών καρπών, όπως είναι τα φυστίκια, στραγάλια, πασατέμπος, φουντούκια, σταφίδες, κ.τ.όμ. καθώς και τα κάστανα και καλαμπόκια.

2. Επίσης επιτρέπεται η πώληση από πλανόδιους μικροπωλητές και των κατωτέρω ειδών, εφόσον κατά την κρίση της αρμόδιας Αστυνομικής Αρχής δεν απαγορεύεται τούτο από τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας άλλων Υπουργείων, και υπό τους περιγραφόμενους κατωτέρω, κατά περίπτωση, όρους και προϋποθέσεις:

α. Ψαριών και άλλων αλιευμάτων, πλην κατεψυγμένων, εφόσον για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούνται κατάλληλα διασκευασμένα οχήματα, σύμφωνα με την παρ. 6 του παρόντος άρθρου και τις σχετικές διατάξεις της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

β. Τυποποιημένων ειδών παντοπωλείου, πλην των ευαλλοίωτων τροφίμων, τα οποία απαιτούν συντήρηση σε ψυγείο, εφόσον για τον σκοπό αυτόν χρησιμοποιούνται κατάλληλα διασκευασμένα οχήματα, σύμφωνα με την παρ. 7 του παρόντος άρθρου.

γ. Οπωροκηπευτικών, εφόσον το χρησιμοποιούμενο για τον σκοπό αυτόν μεταφορικό μέσο διατηρείται απόλυτα καθαρό και ο πωλητής παίρνει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση των πωλουμένων προϊόντων από κάθε είδους ρυπάνσεις.

Πέρα από τους ανωτέρω πλανόδιους πωλητές οπωροκηπευτικών, οι παραγωγοί οπωροκηπευτικών ή άλλα πρόσωπα επιτρέπεται να πωλούν περιστασιακά, ως πλανόδιοι ή στάσιμοι πωλητές, ορισμένα είδη οπωροκηπευτικών (λ.χ. βερίκοκα, κεράσια, ροδάκινα, καρπούζια, σταφύλια, μήλα, πορτοκάλια, πατάτες, αγκινάρες, κ.τ.όμ.) κατά την περίοδο της αιχμής της παραγωγής τους. Σε τέτοιες περιπτώσεις δεν έχει εφαρμογή η παρ. 9 του παρόντος άρθρου, εφαρμόζονται όμως τυχόν ισχύουσες συναφείς προς αυτή διατάξεις άλλης Νομοθεσίας.

Στο εξής δεν επιτρέπεται η πώληση οπωροκηπευτικών από μονίμως στάσιμους πωλητές (με εξαίρεση τις περιπτώσεις του προηγούμενου εδαφίου). Εξαιρετικά, οι ασκούντες κατά την έναρξη ισχύος της παρούσας το επάγγελμα του στάσιμου πωλητή οπωροκηπευτικών μπορούν να συνεχίσουν την άσκηση του επαγγέλματός τους, για όσο διάστημα επιθυμούν, εφόσον η οικεία Αστυνομική Αρχή κρίνει ότι συντρέχουν οι απαραίτητες προς τούτο προϋποθέσεις, που προβλέπονται από τις διατάξεις τυχόν ισχύουσας άλλης σχετικής Νομοθεσίας.

3. Απαγορεύεται η πώληση από πλανόδιους ή στάσιμους μικροπωλητές άλλων, πλην των αναφερομένων ανωτέρω, ευαλλοίωτων τροφίμων, όπως είναι τα σάντουιτς, οι τυρόπιτες κ.τ.όμ., για τα οποία, σε περιπτώσεις διαθέσεώς τους από τους ανωτέρω πωλητές, δεν είναι δυνατό να εξασφαλισθούν οι κατάλληλες συνθήκες διατηρήσεώς τους σε σταθερή θερμοκρασία έξω από την επικίνδυνη ζώνη των +10° μέχρι 60° C, που είναι απαραίτητη προϋπόθεση για την προστασία της υγείας των καταναλωτών.

4. Τα αναφερόμενα στις παρ. 1 και 2 (περίπτ. β) είδη θα παρασκευάζονται ή/και θα συσκευάζονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, σύμφωνα με την ισχύουσα σχετική νομοθεσία. Επί των μέσων συσκευασίας των τυποποιημένων τροφίμων ή ποτών, θα αναγράφονται οι ενδείξεις, που καθορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και οι σχετικές Υγειονομικές διατάξεις.

5. Τα κουλούρια και τα άλλα αρτοσκευάσματα, καθώς και οι ξηροί καρποί, εκτός από τα κάστανα και τα καλαμπόκια, θα τοποθετούνται σε υαλόφρακτες προθήκες, οι οποίες θα κλείνουν καλά, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τον κονιορτό, τις μύγες και άλλες ρυπάνσεις. Ανάλογα μέτρα θα παίρνονται και για την προστασία του «μαλλιού της γριάς» από τις ρυπάνσεις, κατά τρόπο που να είναι δυνατή η εκτέλεση των απαραίτητων για την παρασκευή του προϊόντος χειρισμών (συνιστάται τουλάχιστον η κάλυψη του καζανιού παρασκευής του προϊόντος με κατάλληλο κάλυμμα, το οποίο θα αφαιρείται μόνον κατά το χρόνο λήψεως του παρασκευάσματος). Τα χρησιμοποιούμενα

για την τοποθέτηση του παρασκευάσματος ξυλάκια θα είναι αμεταχείριστα και απόλυτα καθαρά.

Τα τυποποιημένα παγωτά θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία, κατά προτίμηση ηλεκτρικά, υπό σταθερή ψύξη -10°C τουλάχιστον.

Η ψύξη των αναψυκτικών ποτών θα γίνεται σε ψυγεία, έστω και πάγου, και μέχρι την τοποθέτησή τους σ' αυτά θα διατηρούνται σε σκιερά και δροσερά μέρη. Η ψύξη αναψυκτικών πάνω σε τεμάχια πάγου, απαγορεύεται.

Για τον έλεγχο της ψύξεως των ψυγείων συντηρήσεως των ευαλλοίωτων τροφίμων θα υπάρχει στο εσωτερικό τούτου θερμόμετρο, τοποθετημένο σε κατάλληλο σημείο για να μην καταστρέφεται.

6. Για την πώληση των νωπών ψαριών και άλλων αλιευμάτων από πλανόδιους, ιχθυοπώλες θα χρησιμοποιούνται κάθε είδους οχήματα με ισοθερμικό αμάξωμα ή θάλαμο, του οποίου τα τοιχώματα, η οροφή και το δάπεδο θα είναι επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα ή με άλλο κατάλληλο αδιαπτόριστο υλικό. Μπορεί να χρησιμοποιούνται για τον ανωτέρω σκοπό και οιαδήποτε άλλα επιτρεπόμενα από την Κτηνιατρική Νομοθεσία μέσα, κατάλληλα κατά την κρίση της αρμόδιας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Τα νωπά ψάρια και άλλα αλιεύματα θα τοποθετούνται εντός κιβωτίων ή τελάρων, συντηρούμενα με τριμμένο πάγο, όπως ορίζεται στην παράγραφο 12 του άρθρου 43 της παρούσας και στις σχετικές διατάξεις της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

7. Για την πώληση από πλανόδιους πωλητές των κατά τα ανωτέρω επιτρεπόμενων ειδών παντοπωλείου θα χρησιμοποιούνται με κατάλληλο αμάξωμα, που θα πληροί τους όρους της παρ. 6 άρθρου 36 της παρούσας.

8. Οι πλανόδιοι και στάσιμοι πωλητές τροφίμων ή ποτών θα έχουν βιβλιάριο υγείας, στο οποίο θα φαίνεται ότι ο κάτοχός τους είναι ακίνδυνος για την δημόσια υγεία, κατά την έννοια των παρ. 1 και 2 του άρθρου 14 της παρούσας και θα είναι καθαροί. Οι πωλητές ειδών των παρ. 1 και 2 (περιπτ. α και β) του παρόντος άρθρου θα φορούν ανοιχτόχρωμη μπλούζα.

9. Για τη διάθεση των αναφερομένων στις παρ. 1 και 2 του παρόντος άρθρου ειδών απαιτείται άδεια της Αστυνομικής Αρχής του τόπου κατοικίας του πωλητή, εκδιδόμενη σύμφωνα με τις σχετικές Αστυνομικές Διατάξεις «περί υπαιθρίων επαγγελμάτων» και κατόπιν βεβαίωσης της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, στην οποία θα φαίνεται ότι ο ενδιαφερόμενος διαθέτει τα απαραίτητα για την εξασφάλιση της δημόσιας υγείας μέσα, που επιβάλλουν οι αντίστοιχες διατάξεις του παρόντος άρθρου.

Κατ' εξαίρεση, δεν απαιτείται η βεβαίωση της Υγειονομικής Υπηρεσίας για τη χορήγηση αδείας στάσιμου ή πλανόδιου πωλητή κάστανων και καλαμποκιών, καθώς και οπωροκηπευτικών.

Οι διατάξεις της παραγράφου αυτής θα εφαρμόζονται σε περιπτώσεις διαθέσεως ψαριών ή άλλων αλιευμάτων από πλανόδιους πωλητές, στις οποίες έχουν εφαρμογή οι σχετικές διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

Οι παραγωγοί των προϊόντων κουλουροποιίας, τυποποιημένων παγωτών και εμφιαλωμένων αναψυκτικών ποτών οφείλουν να μη διαθέτουν τα προϊόντα τους σε πλανόδιους ή στάσιμους πωλητές, αν προηγουμένως δεν διαπιστώσουν ότι είναι κάτοχοι της ανωτέρω άδειας.

Η οικεία Αστυνομική Αρχή ανακαλεί την άδεια πλανόδιου ή στάσιμου πωλητή τροφίμων ή ποτών των παρ. 1 και 2 του παρόντος άρθρου, σύμφωνα με την παρ. 5 του άρθρου 11 της παρούσας, σε περιπτώσεις που διαπιστωθεί από τους αρμόδιους υγειονομικούς υπαλλήλους ότι ο πωλητής δεν παίρνει τα απαραίτητα μέτρα προστασίας της δημόσιας υγείας.

Άρθρο 50
Αρτοποιεία και Πρατήρια άρτου

Ορισμοί.

α. Αρτοποιείο είναι μόνιμο κτίσμα ειδικά διαρρυθμισμένο και κατάλληλο εξοπλισμένο, ανεξάρτητα από τη δυναμικότητά του, για την παραγωγή και διάθεση άρτου, αρτοσκευασμάτων γενικά και λοιπών σκευασμάτων τροφίμων, που έχουν ως βάση το αλεύρι, πλην των ζυμαρικών. Ακόμη, στο αρτοποιείο ψήνονται φαγητά και άλλα παρασκευάσματα (γλυκίσματα, κλπ) του Κοινού.

Στο αρτοποιείο είναι δυνατό να επιτραπεί και η παρασκευή γλυκισμάτων, καθώς και η πώληση, πλην των προϊόντων αρτοποιίας, και άλλων ειδών προβλεπομένων από τις διατάξεις των σχετικών Αγορανομικών – Υγειονομικών Διατάξεων, εφόσον δεν συντρέχουν οι αναφερόμενοι στις παρ. 7 και 8 του παρόντος άρθρου όροι και προϋποθέσεις.

β. Κοινά αρτοποιεία είναι αυτά, στα οποία η παρασκευή του άρτου γίνεται με τα χέρια.

γ. Μηχανικά αρτοποιεία είναι αυτά στα οποία η παρασκευή του άρτου γίνεται με μηχανικά μέσα.

δ. Άρτος (χωρίς άλλη ένδειξη) είναι προϊόν που παρασκευάζεται με ψήσιμο, υπό ορισμένες συνθήκες σε ειδικούς κλιβάνους, μάζας, η οποία αποτελείται από αλεύρι σιταριού, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού.

Αν για την παρασκευή του άρτου έχει χρησιμοποιηθεί αλεύρι άλλου δημητριακού ή μείγμα αλεύρων άλλων δημητριακών, ο άρτος αυτός θα φέρει την ονομασία των δημητριακών αυτών π.χ. άρτος αραβοσίτου, άρτος σίτου μετά σικάλεως κ.τ.όμ.

ε. Απλά ή κοινά αρτοποιασμένα είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που δεν περιέχουν πρόσθετες ύλες, κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές, ή περιέχουν τέτοιες αλλά σε μικρές ποσότητες, ώστε να είναι δυνατό να αντικαταστήσουν τον άρτο, όπως είναι τα κοινά κουλούρια, τα παξιμάδια, οι φρυγανιές, οι λαγάνες, τα κριτσίνια, ο διπυρίτης άρτος (γαλέτα), τα επτάζυμα κ.ά.

στ. Ειδικά ή ζαχαροπλαστικής αρτοποιασμένα είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που περιέχουν απαραίτητα πρόσθετες ύλες, κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές, σε ποσοστό τουλάχιστο 10% για κάθε μία από αυτές, εξαιτίας των οποίων αποκτούν χαρακτηριστική οσμή και γεύση και επομένως δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε αντικατάσταση του άρτου, όπως είναι τα κουλουράκια ή τα παξιμάδια βανίλιας, γλυκάνισου, μαστίχας, σησαμιού, κανέλλας, αμμωνίας, σμυρνέικα, μουστουκούλουρα, κ.ά.

ζ. Άλλα σκευάσματα, τα οποία μπορούν να παρασκευάζονται στα αρτοποιεία, είναι αυτά, που έχουν βάση το αλεύρι και άλλες βρώσιμες ύλες, όπως είναι τα διάφορα είδη πιττών (τυρόπιτες, σπανακόπιτες, μπουγάτσες, κρουσάν, κ.τ.όμ.), τα μελομακάρονα, οι κουραμπιέδες, τα βουτήματα, τα τσουρέκια, κ.τ.όμ.

η. Πρατήριο άρτου είναι αυτοτελές και ανεξάρτητο κατάστημα, στο οποίο πωλούνται μόνον προϊόντα αρτοποιίας, δηλαδή άρτος, αρτοποιασμένα, απλά ή ειδικά, και άλλα σκευάσματα από αυτά που επιτρέπεται να παρασκευάζονται στα αρτοποιεία.

2. Τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου που λειτουργούν βάσει αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας, οι οποίες εκδίδονται από τον οικείο Νομάρχη, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 726/77, της Α2-1218/77 (ΦΕΚ 1178/77 τ. Β') Κοινής αποφάσεως των Υπουργών Βιομηχανίας και Ενεργείας, Εμπορίου και Κοινων. Υπηρεσιών και γενικά της σχετικής με τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου Νομοθεσίας.

Άδεια του οικείου Νομάρχη απαιτείται επίσης και για τη λειτουργία μέσα στο αρτοποιείο των καταστημάτων πωλήσεως προϊόντων ζαχαροπλαστικής και γάλακτος (πλην των τυροκομικών), εμφιαλωμένων ποτών και άλλων ειδών προβλεπομένων από τις εκάστοτε ισχύουσες σχετικές Αγορανομικές – Υγειονομικές διατάξεις, τα οποία ιδρύθηκαν μετά την ισχύ της Υγειονομικές – Αγορανομικής Διατάξεως 57/1968 (ΦΕΚ 432/4-9-68 τ. Β') ή θα ιδρυθούν στο εξής μέσα στα αρτοποιεία, καθώς και των εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής, που ιδρύθηκαν μετά την ισχύ του Ν. 726/77 ή θα ιδρυθούν στο εξής μέσα στον χώρο αρτοποιείου.

Η Υγειονομική Υπηρεσία εμπλεκόμενη μόνο στις διαδικασίες χορηγήσεως των αδειών λειτουργίας αρτοποιείων και πρατηρίων άρτου, καθώς και των εγκατεστημένων στα αρτοποιεία εργοστασίων ζαχαροπλαστικής και καταστημάτων, που επιτρέπεται, σύμφωνα με τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές - Υγειονομικές Διατάξεις, να λειτουργούν στους χώρους των αρτοποιείων, εξετάζει αν συντρέχουν οι υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις, που προβλέπονται από τις διατάξεις της παρούσας και των άλλων ισχυουσών σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής Νομοθεσίας, και γνωμοδοτεί για τη χορήγηση ή μη της ζητούμενης άδειας λειτουργίας.

Εξαιρετικά, οι αναφερόμενοι στο εμβαδόν και το ύψος των διαμερισμάτων των αρτοποιείων όροι, εξετάζονται σε συνδυασμό με τη δυναμικότητα παραγωγής των αρτοποιείων και την αρμόδια Υπηρεσία Βιομηχανίας της Νομαρχίας, η οποία και γνωμοδοτεί για τη συνδρομή των όρων τούτων.

Σε περιπτώσεις αλλαγής φορέα (μεταβίβαση) αρτοποιείου ή πρατηρίου άρτου ή/και των λειτουργούντων νόμιμα σε αρτοποιείο καταστημάτων ή εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής απαιτείται νέα άδεια, που χορηγείται από τον οικείο Νομάρχη στο όνομα του νέου φορέα. Για τη χορήγηση της άδειας αυτής η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία εξετάζει αν το αρτοποιείο και τα τυχόν λειτουργούντα σ' αυτό καταστήματα ή το πρατήριο άρτου πληρούν τους όρους και προϋποθέσεις, που αναφέρονται στην υγιεινή και στην καθαριότητα των χώρων τους (τοίχοι, δάπεδα οροφές, ύδρευση, αποχέτευση, αερισμός, φωτισμός, κατασκευή αποθήκης, αποχωρητηρίων κλπ χώρου υπηρεσίας, υγειονομικής σημασίας εξοπλισμός κ.λπ.), σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της παρούσας και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής Νομοθεσίας και γνωμοδοτεί σχετικά.

3. Για τη λειτουργία των αρτοποιείων εφαρμόζονται οι διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου για τους γενικούς όρους, που πρέπει να πληρούν τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων και ποτών σε συνδυασμό με τις διατάξεις του Π.Δ. της 25/8-13/9/1934, του Ν. 726/77 και της Α2-1218/7 Κοινής Υπουργικής αποφάσεως και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου.

Ιδιαίτερα, τα αρτοποιεία θα πληρούν τους κατωτέρω υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις:

α. Το οίκημα θα είναι μόνιμη κατασκευής με εξωτερικούς τοίχους και εσωτερικά χωρίσματα στέρεης και άκαυστης κατασκευής. Τα δάπεδα θα καλύπτονται καθολικά από συνεχές, αδιαπότιστο, λείο και μη εύθρυπτο υλικό και δεν θα βρίσκονται χαμηλότερα των 20 εκ. από τη στάθμη του προ της εισόδου του αρτοποιείου πεζοδρομίου. Οι επιφάνειες των δαπέδων θα παρουσιάζουν κλίσεις προς φρεάτια δαπέδου, εφοδιασμένα με σιφώνια, τα στόμια, των οποίων θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες, στις οποίες τα κενά δεν θα είναι μεγαλύτερα των 5 χλστμ.

β. Το ύψος θα είναι ανάλογο με τη δυναμικότητα ημερήσιας παραγωγής άρτου, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. της 25/8-13/9/34 και του Ν. 726/77.

γ. Θα υπάρχουν τα κατωτέρω διαμερίσματα, το καθένα από τα οποία θα έχει εμβαδόν το προβλεπόμενο από τα άρθρα 17 και 18 του Π.Δ. της 25/8-13/9/34 σε συνδυασμό με το άρθρο 6 του Ν. 726/77.

Διαμέρισμα κλιβάνου και κλιβανίσεως

Διαμέρισμα ζυμωτηρίου, το οποίο θα είναι χωρισμένο από τους άλλους χώρους. Κατ' εξαίρεση, στα μηχανικά αρτοποιεία το ζυμωτήριο μπορεί να αποτελεί συνέχεια του διαμερίσματος κλιβάνου και κλιβανίσεως, αν ο κλίβανος είναι ηλεκτρικός ή αν η εστία δεν βρίσκεται προς το μέρος του ζυμωτηρίου.

Διαμέρισμα προζυμώσεως, το οποίο είναι απαραίτητο μόνο στα μηχανικά αρτοποιεία δυναμικότητας παραγωγής άρτου πάνω από 5.000 χλγρμ. ημερησίως.

Αποθήκη καύσιμης ύλης. Η αναγκαιότητα της υπάρξεως αποθήκης καυσίμων, η θέση αυτής και ο τρόπος κατασκευής της εξετάζονται από την αρμόδια Υπηρεσία Βιομηχανίας της Νομαρχίας.

Διαμέρισμα πωλήσεως άρτου.

Αποθήκη αλεύρων, η οποία θα βρίσκεται στο ισόγειο χώρο του αρτοποιείου, εκτός αν υπάρχουν μηχανικά μέσα ανυψώσεως των αλεύρων (αναβατόρια, σιλό κ.τ.όμ.), οπότε μπορεί να βρίσκεται στο υπόγειο.

Αποδυτήρια προσωπικού, εμβαδού ικανού να περιλάβει τα ατομικά ιματιοφυλάκια των εργαζομένων.

Πλυντήριο, δηλαδή ο χώρος στον οποίο βρίσκονται οι νιπτήρες προσωπικού. Ο αριθμός των νιπτήρων και των κρουνών θα είναι ανάλογος με την ημερησία παραγωγικότητα του αρτοποιείου και θα αντιστοιχεί ένας τουλάχιστον νιπτήρας με κρουνό για κάθε 3.000 χλγρμ. παραγόμενου ημερησίως άρτου. Για κάθε νιπτήρα απαιτείται εμβαδόν 2 τ.μ. τουλάχιστον. Αν η ημερησία παραγωγικότητα μηχανικού αρτοποιείου είναι ίση ή μεγαλύτερη των 6.000 χλγρμ. το πλυντήριο θα είναι εφοδιασμένο και με καταϊονιστικό λουτήρα (ντους) για κάθε 6.000 χλγρμ. παραγόμενου ημερησίως άρτου, θα αντιστοιχεί δε σε κάθε τέτοιο λουτήρα επιφάνεια δαπέδου 2 τ.μ. τουλάχιστον.

Αποχωρητήρια προσωπικού, ο αριθμός των οποίων θα είναι ανάλογος της ημερησίας παραγωγικότητας του αρτοποιείου, ως ακολούθως:

Για παραγωγικότητα μέχρι 4.000 χλγρμ. ένα αποχωρητήριο

Για παραγωγικότητα από 4.000 μέχρι 10.000 χλγρμ. δύο αποχωρητήρια

Για παραγωγικότητα από 10.000 μέχρι 20.000 χλγρμ. τρία αποχωρητήρια

Για παραγωγικότητα πάνω από 20.000 ο αριθμός των αποχωρητηρίων αυξάνεται κατά ένα για κάθε επί πλέον 10.000 χλγρμ.

δ. Τα αποδυτήρια προσωπικού, το πλυντήριο και τα αποχωρητήρια αποτελούν τους χώρους υπηρεσίας. Δεν επιτρέπεται η μεταξύ των χώρων τούτων παρεμβολή οποιουδήποτε χώρου εργασίας ή αποθήκης, καθώς και η άμεση επικοινωνία των χώρων υπηρεσίας με τους χώρους εργασίας. Επίσης δεν επιτρέπεται η ύπαρξη χώρων υπηρεσίας πάνω από τους κλιβάνους, εκτός αν έχουν ληφθεί επαρκή, κατά την κρίση της αρμόδιας Υπηρεσίας Βιομηχανίας της Νομαρχίας μέτρα θερμομονώσεως του δαπέδου, για την αποτροπή της μεταδόσεως της θερμοκρασίας των κλιβάνων στους χώρους αυτούς.

ε. Όλα τα ανωτέρω διαμερίσματα θα είναι χωρισμένα μεταξύ τους με χωρίσματα μόνιμης, στέρεης, και άκαυστης κατασκευής (τοιχοί). Εξαιρετικά, το ζυμωτήριο των μηχανικών αρτοποιείων μπορεί να αποτελεί συνέχεια του προ των κλιβάνων χώρου κλιβανίσεως, αν οι χρησιμοποιούμενοι κλίβανοι είναι ηλεκτρικοί ή, σε περιπτώσεις που για τη λειτουργία τους χρησιμοποιείται καύσιμη ύλη (πετρέλαιο, ξύλα, κ.τ.όμ.), αν η εστία δεν βρίσκεται προς το μέρος του ζυμωτηρίου.

στ. Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων όλων των ανωτέρω χώρων εργασίας και υπηρεσίας, πλην της αποθήκης, μέχρι 1,80 μ. ύψος, θα είναι αδιαπότιστες και λείες,

ελαιοχρωματισμένες ή καλυμμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης. Οι λοιπές επιφάνειες των τοίχων και της οροφής θα είναι λείες, σε καλή κατάσταση και θα υδροχρωματίζονται συχνά.

Η κατασκευή των χώρων αποθήκης και των χώρων εργασίας θα είναι σύμφωνα με τα άρθρα 28 και 25, 30 αντίστοιχα.

Ο προθάλαμος στα αποχωρητήρια δεν είναι απαραίτητος, αν μεταξύ τούτων και των χώρων εργασίας του αρτοποιείου παρεμβάλλεται κάποιος άλλος χώρος υπηρεσίας (πλυντήριο ή αποδυτήριο).

ζ. Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της καύσιμης ύλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά το ψήσιμο του άρτου και των φαγητών, γλυκισμάτων κλπ, θα γίνεται πλήρως με ειδικό απαγωγικό σύστημα, σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

Εξαιρετικά, απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν το ανωτέρω απαγωγικό σύστημα τα αρτοποιεία, που χρησιμοποιούν ηλεκτρικούς κλιβάνους, θα παίρνονται όμως μέτρα εξουδετέρωσης των παραγομένων κατά το ψήσιμο του άρτου των φαγητών, γλυκισμάτων κλπ ατμών και οσμών.

4. Ο άρτος και γενικά τα προϊόντα αρτοποιίας, μετά την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους και ώσπου να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται σε προθήκες κλειστές με συρματοπλέγμα Νο 16, οι οποίες θα βρίσκονται σε χώρους, που δεν επηρεάζονται από τον κονιορτό, και ακολούθως θα μεταφέρονται σε κλειστές υαλόφρακτες προθήκες στο χώρο πωλήσεως, ώστε να προφυλάσσονται από τις μύγες και άλλα βλαβερά έντομα, τους ποντικούς, τον κονιορτό και κάθε είδους άλλες ρυπάνσεις και μολύνσεις.

Δεν επιτρέπεται η ψηλάφηση των ανωτέρω προϊόντων από τους πελάτες και το προσωπικό του καταστήματος, για τυχόν δε τέτοιες παραλείψεις την ευθύνη φέρει ο καταστηματάρχης.

5. Τα φαγητά, τα γλυκίσματα και άλλα παρασκευάσματα του Κοινού, μετά την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους και μέχρι την παραλαβή τους από τους κατόχους τους, θα τοποθετούνται σε προθήκες κλειστές με συρματοπλέγμα Νο 16, οι οποίες θα βρίσκονται σε μέρη που δεν επηρεάζονται από τον κονιορτό, τις μύγες και άλλες ρυπάνσεις και μολύνσεις.

6. Για τη μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας από το αρτοποιείο σε καταστήματα πωλήσεως τούτων (πρατήρια άρτου) ή σε εστιατόρια, ιδρύματα κ.λπ. θα χρησιμοποιούνται οχήματα με κατάλληλο αμάξωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές του, ώστε το εσωτερικό του να εξασφαλίζεται από τον κονιορτό και κάθε άλλου είδους ρυπάνσεις, διατηρούμενο καθαρό. Τα οχήματα αυτά θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας, στο εξωτερικό δε τούτων θα αναγράφονται τα στοιχεία της επιχείρησης που εξυπηρετούν. Για τη χρήση των ανωτέρω οχημάτων δεν απαιτείται ιδιαίτερη άδεια.

Απαγορεύεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με μεταφορικά μέσα χρησιμοποιούμενα και για άλλους σκοπούς, όπως είναι η μεταφορά ατόμων ή ειδών άσχετων με τα ανωτέρω είδη. Εξαιρετικά, επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα χρησιμοποιούμενα και για άλλους σκοπούς (πλην της μεταφοράς ρυπαρών αντικειμένων ή τοξικών υλών ή υγρών, τα οποία μπορούν να επηρεάσουν με οποιοδήποτε τρόπο δυσμενώς τα προϊόντα αυτά), εφόσον τα μεταφερόμενα είδη αρτοποιίας θα τοποθετούνται σε ειδικά κιβώτια, ξύλινα, επενδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα, ή μεταλλικά ή πλαστικά, επαρκούς χωρητικότητας, τα οποία θα κλείνουν ερμητικά και θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον ανωτέρω σκοπό.

7. Τα αρτοποιεία, που λειτουργούν πριν από τη 19/9/68, ημερομηνία ενάρξεως ισχύος της 57/1968 Υγειονομικής – Αγορανομικής Διατάξεως, μπορούν να διαθέτουν στο διαμέρισμα πωλήσεως άρτου και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και γάλακτος (πλην των τυροκομικών), καθώς και εμφιαλωμένα ποτά, έστω και αν υπάρχει για το σκοπό αυτόν περίσσιος χώρος, πέρα από το απαιτούμενο για το διαμέρισμα τούτο, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. της 25/8-13/9/34, του Π. 726/77 και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για το αρτοποιείο, με την προϋπόθεση ότι θα έχουν τον κατάλληλο εξοπλισμό συντηρήσεως των ευαλλοιώτων τροφίμων (ψυγεία, κ.λπ.)

Τα αρτοποιεία που λειτουργούν μετά την 19/9/68 μπορούν, κατόπιν της προβλεπόμενης από την παρ. 2 (δευτερο εδάφιο) του προϊόντος άρθρου άδειας, να διαθέτουν στο διαμέρισμα πωλήσεως άρτου και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και γάλακτος (πλην των τυροκομικών), καθώς και εμφιαλωμένα ποτά, μόνον εφόσον, πέρα από το απαιτούμενο για το διαμέρισμα τούτο χώρο, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Π.Δ. της 25/8-13/9/34, του Ν. 726/77 και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τα αρτοποιεία, υπάρχει επί πλέον χώρος 15 τ.μ. τουλάχιστον και ο κατάλληλος για τη συντήρηση των ευαλλοιώτων τροφίμων εξοπλισμός.

Πέρα από τα προϊόντα αρτοποιίας, δεν επιτρέπεται να πωλούνται στα αρτοποιεία άλλα είδη, εφόσον δεν αναφέρονται στην παράγραφο αυτή ή στις εκάστοτε ισχύουσες άλλες Υγειονομικές Διατάξεις και δεν υπάρχουν για τον σκοπό αυτό προϋποθέσεις.

8. Επιτρέπεται, κατόπιν της προβλεπόμενης από την παρ. 2 (δευτερο εδάφιο) του παρόντος άρθρου άδειας, η εγκατάσταση και λειτουργία σε αρτοποιείο εργαστηρίου ζαχαροπλαστικής και παρεμφερών παρασκευασμάτων, εφόσον θα υπάρχει, πέρα από τους απαιτούμενους, σύμφωνα με τη νομοθεσία για τα αρτοποιεία (Π.Δ. της 25/8-13/9/34, του Ν. 726/77), χώρους εργασίας, και επί πλέον κατάλληλος χώρος εμβαδού 30 τ.μ. τουλάχιστον, σαφώς χωρισμένος από τα άλλα διαμερίσματα του αρτοποιείου με χώρισμα από άκαυστα υλικά (τοιχος κ.τ.όμ.). Κατά τα άλλα και ιδιαίτερα για ό,τι αφορά την κατασκευή, τη συγκρότηση και του εξοπλισμού του, το ανωτέρω εργαστήριο θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου και του άρθρου 39 της παρούσας, και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας Νομοθεσίας.

9. Απαγορεύεται η ίδρυση κουλουροποιείων και αμιγών κλιβάνων χρησιμοποιουμένων για το ψήσιμο φαγητών, γλυκισμάτων και κάθε άλλου είδους παρασκευασμάτων του Κοινού. Για τους λειτουργούντες κατά την έναρξη ισχύος του Ν. 726/77 (15/10/77) αμιγείς κλιβάνους και κουλουροποιεία εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 14 του Νόμου τούτου.

10. Τα απασχολούμενα στα αρτοποιεία άτομα θα είναι υγιή και απόλυτα καθαρά και θα φορούν δε κατά την ώρα της εργασίας τους λευκή ή ανοιχτόχρωμη μπλούζα και, εφόσον ασχολούνται με την παρασκευή του άρτου και άλλων προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, ομοιόχρωμη ποδιά και σκούφο.

Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλλει σε αρτοποιεία την πρόσληψη υπαλλήλου ταμίας, αν κρίνει ότι η πελατειακή κίνηση τους παρέχει τέτοια δυνατότητα.

11. Γενικά οι διατάξεις των άρθρων 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στα αρτοποιεία.

12. Για τη λειτουργία του νεοϊδρυόμενου Πρατηρίου άρτου απαιτείται ισόγειος χώρος, εμβαδού 12 τ.μ. τουλάχιστον, σαφώς διαχωρισμένος και απόλυτα ανεξάρτητος με ξεχωριστή είσοδος επί οδού ή στοάς, στον οποίο θα υπάρχουν απαραίτητα προθήκη για την εξασφάλιση του άρτου και των άλλων ειδών αρτοποιίας, από τις ρυπάνσεις και νιπτήρας για την εγκατάσταση υδρέυσεως και αποχετεύσεως. Κατά τα άλλα και ιδιαίτερα για ό,τι αφορά την κατασκευή, τη συγκρότηση και τον εξοπλισμό του, το ανωτέρω

κατάστημα θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του προηγούμενου κεφαλαίου και του άρθρου 43 της παρούσας και γενικά της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας.

Η ύπαρξη αποχωρητηρίου στα Πρατήρια άρτου δεν είναι απαραίτητη, εφόσον συντρέχουν οι αναφερόμενες στην παρ. 2 περίπτ. ε άρθρου 25 της παρούσας προϋποθέσεις. Όμως, τυχόν υπάρχον αποχωρητήριο θα πληροί τους όρους του άρθρου τούτου, σε συνδυασμό με την παρ. 5 εδ. α περίπτ. (4) του άρθρου 43 της παρούσας.

Απαγορεύεται η πώληση στα Πρατήρια άλλων ειδών, πέρα από τα προϊόντα αρτοποιίας, καθώς και η λειτουργία Πρατηρίου άρτου ως τμήματος μικτού καταστήματος τροφίμων, χωρίς σαφή διαχωρισμό τούτου από το άλλο κατάστημα και ιδιαίτερη είσοδο.

Άρθρο 51

Όροι ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων ή/ και ποτών σε χωριά με πληθυσμό κάτω των 2.000 κατοίκων

1. Οι διατάξεις των άρθρων 15 μέχρι και 16 της παρούσας, για τους γενικούς και ειδικούς όρους, που πρέπει να πληρούν τα καταστήματα τροφίμων ή/ και ποτών (πλην των άρθρων 41 και 44 για τα Κέντρα Διασκεδάσεως και τις υπεραγορές τροφίμων, αντίστοιχα, και αυτών που ρητώς αναφέρονται κατωτέρω στο παρόν άρθρο) δεν εφαρμόζονται στα καταστήματα τροφίμων ή/και ποτών, που ιδρύονται και λειτουργούν σε χωριά με πληθυσμό κάτω των 2.000 κατοίκων, πλην εκείνων που έχουν χαρακτηριστεί αρμοδίως ως τουριστικά και των τοποθεσιών που παρουσιάζουν μεγάλη τουριστική κίνηση (αρχαιολογικοί χώροι, συγκοινωνιακοί κόμβοι, εθνικοί δρόμοι, κ.τ.όμ.)

2. Τα καταστήματα τροφίμων ή/και ποτών τα οποία ιδρύονται και λειτουργούν σε χωριά με πληθυσμό κάτω των 2.000 κατοίκων, με την επιφύλαξη των προαναφερομένων εξαιρέσεων, θα πληρούν τους κατωτέρω βασικούς όρους υγιεινής.

α. Το οίκημα θα είναι μόνιμης κατασκευής (λιθόκτιστο, πλινθόκτιστο, ή άλλα παρόμοια κατασκευή). Ως οίκημα μόνιμης κατασκευής, θεωρείται και ο προκατασκευασμένο λυόμενο οίκημα, εφόσον έχει εγκατασταθεί σε σταθερή βάση από μπετόν και γενικά πληροί τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις του Γενικού Οικοδομικού Κανονισμού και της παρούσας ή άλλης σχετικής Υγειονομικής Διατάξεως. Δεν επιτρέπεται η λειτουργία των προαναφερομένων καταστημάτων σε παραπήγματα από ξύλα, λαμαρίνες ή άλλα παρεμφερή πρόχειρα υλικά.

Σε περιπτώσεις νόμιμης χρήσεως υπόγειου χώρου για την εγκατάσταση του νεοϊδρυσμένου καταστήματος τροφίμων ή/και ποτών, ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει τα αναφερόμενα στην παρ. 5 του άρθρου 15 της παρούσας δικαιολογητικά, στα οποία θα φαίνεται ότι ο υπόγειος χώρος είναι χώρος κυρίας χρήσεως, προοριζόμενος για καταστήματα, ότι εξασφαλίζεται ο πλήρης αερισμός του χώρου και η ακίνδυνη ηλεκτροδότησή του και ότι έχουν ληφθεί τα απαραίτητα μέτρα πυρασφάλειας και ασφαλείας του προσωπικού και των πελατών σε περιπτώσεις κινδύνου.

β. Ο χώρος θα είναι ανάλογος με το είδος και τον κύκλο εργασιών του καταστήματος, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ώστε να εξασφαλίζεται η άνετη κυκλοφορία των πελατών και του προσωπικού και να αποκλείεται η συμφόρηση τούτου με εμπορεύματα και έπιπλα, για να γίνεται εύκολα ο καθαρισμός και πάντως δεν θα είναι μικρότερος από 12 τ.μ.

Ειδικότερα, προκειμένου για εστιατόρια, οينوμαγειρεία, ψητοπωλεία και άλλα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά ή γλυκίσματα, ο χώρος των καταστημάτων τούτων θα είναι 15 τ.μ. τουλάχιστον (απαιτούμενος ελάχιστος χώρος για την εγκατάσταση του παρασκευαστηρίου 3 τ.μ. του

συστήματος πλύσεως σκευών 4 τ.μ. του ψυγείου, κλπ), αυξανόμενος για το αποχωρητήριο εμβადόν.

Προκειμένου για καφενεία, μπαρ και άλλα παρόμοια καταστήματα, ο χώρος τούτων θα είναι τουλάχιστον 8 τ.μ. (απαιτούμενος ελάχιστος χώρος για την εγκατάσταση του παρασκευαστηρίου 4 τ.μ. του συστήματος πλύσεως των σκευών 2 τ.μ., του ψυγείου, κλπ 2 τ.μ.), αυξανόμενος κατά 1 τ.μ. για κάθε χρησιμοποιούμενο κάθισμα και κατά το απαραίτητο για το αποχωρητήριο εμβαδόν.

Προκειμένου για οβελιστήρια, ο χώρος τούτων θα είναι τουλάχιστον 10 τ.μ. (απαιτούμενος ελάχιστος χώρος για την εγκατάσταση της ψησταριάς 4 τ.μ. του συστήματος πλύσεως των σκευών 2 τ.μ., του ψυγείου, κλπ 2 τ.μ.), αυξανόμενος κατά 1 τ.μ. για κάθε χρησιμοποιούμενο κάθισμα και κατά το απαραίτητο για το αποχωρητήριο εμβαδόν.

Σε περιπτώσεις λειτουργίας ως μικτών δύο ή περισσότερων καταστημάτων, που ανήκουν σε μια από τις αναφερόμενες στην παρ. 3 του παρόντος άρθρου ομάδες, το καθένα από τα καταστήματα αυτά θα είναι εγκαταστημένο σε ιδιαίτερο, νοητώς χωρισμένο χώρο εμβαδού ίσου τουλάχιστον με το ανωτέρω καθοριζόμενο για κάθε είδος καταστήματος εμβαδόν.

Κατ' εξαίρεση, σε περιπτώσεις λειτουργίας ως μικτών καφενείων ή μπαρ και καταστημάτων παρασκευής φαγητών ή γλυκισμάτων, για την εγκατάσταση του παρασκευαστηρίου, του συστήματος πλύσεως των σκευών, του ψυγείου, αρκεί ο χώρος 15 τ.μ. με την ανάλογη συγκρότηση εστιατορίου ή οινομαγειρείου ή ψητοπωλείου ή ζαχαροπλαστείου κλπ, ο οποίος θα είναι κοινός, για τις αντίστοιχες λειτουργίες όλων των καταστημάτων του μικτού καταστήματος. Σε περιπτώσεις όμως λειτουργίας ως μικτών καφενείων ή μπαρ και οβελιστηρίου θα υπάρχει χώρος παρασκευαστηρίου του καφενείου ή μπαρ, 4 τ.μ. τουλάχιστον, χώρος πλύσεως σκευών κοινός για το καφενείο ή μπαρ και το οβελιστήριο, 4 τ.μ., τουλάχιστον, χώρος ψυγείου, κλπ 2 τ.μ.), και ιδιαίτερος χώρος, μέσα στο κατάστημα ή έξω απ' αυτή (στην αυλή ή στην πρασιά), για την εγκατάσταση της ψησταριάς του οβελιστηρίου 4 τ.μ. τουλάχιστον.

γ. Το ύψος των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα είναι το προβλεπόμενο από τις σχετικές διατάξεις του Γενικού Οικοδομικού Κανονισμού. Αν από βεβαίωση της αρμόδιας Υπηρεσίας Πολεοδομίας ή της Κοινοτικής Αρχής προκύπτει ότι κατά τον χρόνο οικοδομήσεως του κτιρίου, στο, οποίο στεγάζεται το κατάστημα, δεν ίσχυαν στο χωριό, που βρίσκεται τούτο, οι διατάξεις του Γ.Ο.Κ. μπορεί να γίνει δεκτό και μικρότερο ύψος, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής, ή εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και πάντως όχι μικρότερο των 2,20 μ.

Αν κατάστημα στεγάζεται σε υπόγειο, χαρακτηριζόμενο από την αρμόδια Υπηρεσία Πολεοδομίας ως χώρος κύριας χρήσεως, το ύψος τούτου θα είναι τουλάχιστον 2,50 μ.

δ. Οι επιφάνειες των τοίχων θα είναι λείες και θα υδροχρωματίζονται συχνά για να διατηρούνται καθαρές, εκτός αν ο καταστηματάρχης επιθυμεί να τις χρωματίσει με ελαιόχρωμα ή πλαστικό χρώμα, οπότε θα φροντίσει για τον τακτικό καθαρισμό τους με πλύσιμο.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των ανωτέρω καταστημάτων με ψάθες ή άλλα, μη αδιαπώριστα υλικά, που δεν επιδέχονται πλύσιμο. Αν ο καταστηματάρχης επιθυμεί την επικάλυψη των τοίχων του καταστήματός του για λόγους διακοσμητικούς, μπορεί να χρησιμοποιήσει για τον σκοπό αυτό αδιάβροχη ταπετσαρία ή ακόμη και στιλβωμένο ξύλο. Επίσης απαγορεύεται η επικόλληση στους τοίχους αφισών, λιθογραφιών κλπ διακοσμητικών, διαφωτιστικών και ενημερωτικών εντύπων υλικών, εκτός αν

αναρτώνται τοποθετημένα σε υαλόφρακτα πλαίσια ή είναι κατασκευασμένα από σκληρό χαρτόνι (ημερολόγια τοίχου) και με την προϋπόθεση ότι θα διατηρούνται καθαρά.

Ο χρωματισμός των τοίχων θα γίνεται με ανοικτά χρώματα, με ιδιαίτερη προτίμηση στο λευκό. Η χρησιμοποίηση σκούρων χρωμάτων για τον χρωματισμό των τοίχων των καταστημάτων πρέπει να αποκλείεται.

ε. Η οροφή θα είναι καλής κατασκευής με λεία επιφάνεια και ελαιοχρωματισμένη, αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι από ασβεστοκονία.

Αν ο χώρος καταστήματος καλύπτεται με κεραμωτή ή παρόμοια κατασκευής στέγη ή με το ξύλινο δάπεδο του αμέσως υπερκείμενου ορόφου, θα υπάρχει ψευδοροφή ή ανάλογη κατασκευή, σύμφωνα με την παρ. 2 του άρθρου 19 της παρούσας.

στ. Το δάπεδο θα είναι κατασκευασμένο από αδιαπτόιστο υλικό, μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου ή πέτρας, ξύλο καλυπτόμενο με πλαστικό κ.τ.όμ.) και θα διατηρείται σε πολύ καλή κατάσταση χωρίς ρωγμές ή κάθε άλλου είδους φθορές και καθαρό.

ζ. Ο αερισμός, φυσικός ή τεχνητός, θα είναι πλήρης.

η. Ο αερισμός, φυσικός ή τεχνητός, θα είναι επαρκής. Όπου υπάρχει δίκτυο της Δ.Ε.Η. για τον τεχνητό φωτισμό θα χρησιμοποιούνται ηλεκτρικοί λαμπτήρες, κατά προτίμηση φθορισμού, επαρκούς εντάσεως, αλλιώς θα γίνεται χρήση κατάλληλων λυχνιών υγραερίου, κ.τ. όμ. (ΛΟΥΞ), ικανών να εξασφαλίσουν επαρκή φωτισμό.

θ. Η ύδρευση, αν στο χωριό υπάρχει δίκτυο υδρεύσεως, θα γίνεται υποχρεωτικά από το δίκτυο αυτό. Αν το κοινοτικό δίκτυο υδρεύσεως δεν έχει επεκταθεί σε κατοικίες και καταστήματα ή αν για την ύδρευση των κατοίκων του χωριού χρησιμοποιούνται κοινοτικές ή ιδιωτικές πηγές ή πηγάδι που απαραίτητα θα έχουν προστατευθεί κατάλληλα, σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις για τις υδρέυσεις, το νερό θα μεταφέρεται από το σημείο υδροληψίας με ειδικά για τον σκοπό αυτό χρησιμοποιούμενα δοχεία και θα αποθηκεύεται σε κατάλληλη δεξαμενή επαρκούς χωρητικότητας, τουλάχιστον 1/2 κ.μ.

Τα δοχεία μεταφοράς νερού θα είναι μεταλλικά, από γαλβανισμένη λαμαρίνα χωρίς εσωτερικές συγκολλήσεις μολύβδου ή πλαστικά, από υγειονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη, και θα κλείνουν στεγανά.

Οι δεξαμενές αποθήκευσεως νερού μπορεί να είναι κατασκευασμένες από μπετόν ή γαλβανισμένη λαμαρίνα, χωρίς εσωτερικές συγκολλήσεις μολύβδου, ή από υγειονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη και θα καλύπτονται στεγανά, ώστε να εξασφαλίζεται το περιεχόμενό τους από τις οποιοδήποτε ρυπάνσεις και μολύνσεις. Στον πυθμένα θα φέρουν οπή με στρόφιγγα για την εκκένωση τους σε περίπτωση καθαρισμού τους. Το στόμιο του σωλήνα εξόδου του νερού θα βρίσκεται σε ύψος 5 εκ. από τον πυθμένα τους. Γενικά οι διατάξεις του άρθρου 23 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

Απαγορεύεται η μεταφορά ή η αποθήκευση νερού σε δοχεία, που είχαν χρησιμοποιηθεί άλλοτε ως περιέκτες εντομοκτόνων, φυτοφαρμάκων ή άλλων παρεμφερών τοξικών ουσιών.

Η υδροληψία από τις δεξαμενές αποθήκευσεως νερού θα γίνεται υποχρεωτικά με κρουνοί και όχι με εμβάπτιση σ' αυτές δοχείων.

ι. Η αποχέτευση των ακάθαρτων νερών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς σε υπόνομο ή βόθρο, στεγανό ή απορροφητικό. Η διάθεση των ακάθαρτων νερών στην επιφάνεια του εδάφους ή σε δίκτυο υπονόμων προοριζομένων για την απομάκρυνση μόνον των νερών της βροχής, απαγορεύεται.

ια. Αποχωρητήρια. Στα καταστήματα, στα οποία παραμένουν καθισμένοι πελάτες (καφενεία κ.τ.όμ.) θα υπάρχουν ένα ή δύο, κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας, αποχωρητήρια, τα οποία θα πληρούν τους κατωτέρω περιγραφόμενους όρους. Αν το

κατάστημα στεγάζεται στο ίδιο κτίριο με την κατοικία του καταστηματαρχή, το οικογενειακό αποχωρητήριο είναι δυνατό να διατίθεται για χρήση και των πελατών του καταστήματος, εφόσον βρίσκεται σε κατάλληλη θέση, προσφερόμενη για τον σκοπό αυτόν, και πληροί τους απαραίτητους όρους υγιεινής.

Το αποχωρητήριο θα βρίσκεται μέσα στο κατάστημα ή και έξω απ' αυτό σε κατάλληλη θέση, προς την οποία θα γίνεται εύκολα η προσπέλαση, και πλησιέστερα προς το κατάστημα ή τη κατοικία του καταστηματαρχή από κάθε άλλο χώρο κυρίας χρήσεως ξένης ιδιοκτησίας. Η κατασκευή τούτου θα περιέχει τις απαραίτητες εγγυήσεις για την αποφυγή δημιουργίας ανθυγιεινών εστιών και ενοχλήσεως σε βάρος των γειτόνων. Αν το αποχωρητήριο είναι ξερού τύπου, θα βρίσκεται οπωσδήποτε έξω από το κατάστημα, υπό τις αναφερόμενες ανωτέρω προϋποθέσεις.

Ο θάλαμος του αποχωρητηρίου θα είναι μόνιμης κατασκευής, οι δε εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων του θα είναι λείες και κατά προτίμηση αδιαπότιστες (ελαιοχρωματισμένες ή επενδυμένες με πλακίδια πορσελάνης). Αν οι επιφάνειες των τοίχων δεν είναι αδιαπότιστες, θα ασβεστοχρίζονται συχνά και θα διατηρούνται καθαρές. Το εσωτερικό θα αερίζεται πλήρως από παράθυρο ικανών διαστάσεων, στο οποίο θα υπάρχει συρματόπλεγμα Νο 16 για να εμποδίζεται η είσοδος μυγών και άλλων βλαβερών εντόμων με ειδικό μηχανισμό. Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλλει την κατασκευή προθαλάμου στο αποχωρητήριο, αν κρίνει ότι είναι απαραίτητη η απομόνωση τούτου από το περιβάλλον.

Οι λεκάνες, ψηλού (ευρωπαϊκού) ή επιπέδου (τουρκικού) τύπου, θα έχουν οπωσδήποτε σιφώνι και θα συνδέονται με υδραυλική εγκατάσταση (καζανάκι) για το πλύσιμό τους με πίεση. Αν το αποχωρητήριο είναι ξερού τύπου, στον υποδοχέα (λάκκο) του οποίου δεν επιτρέπεται η απόρριψη υγρών, γενικά, θα πρέπει να αποκλείεται η με οποιοδήποτε τρόπο είσοδος σ' αυτόν επιφανειακών ή υπόγειων νερών, θα χρησιμοποιούνται δε ανοικτές λεκάνες. Αν στο εμπόριο δεν υπάρχουν τέτοιες λεκάνες, αντί λεκάνης, θα αφήνεται στην πλάκα καλύψεως του υποδοχέα οπή ικανής διαμέτρου (20 μέχρι 25 εκτσμ.), ώστε να αποφεύγεται η ρύπανση του δαπέδου και η χρήση νερού για τον καθαρισμό του. Οι κάθε είδους λεκάνες αποχωρητηρίων, πλην εκείνων του επίπεδου τύπου, θα καλύπτονται με ειδικό κάλυμμα. Αν σε αποχωρητήρια ξερού τύπου χρησιμοποιείται, αντί της ειδικής λεκάνης, η οπή αυτή θα καλύπτεται ύστερα από κάθε χρήση με ξύλινο ή μεταλλικό κάλυμμα, το οποίο θα φέρει χειρολαβή.

Στον θάλαμο του αποχωρητηρίου θα υπάρχει χαρτί υγείας, το οποίο μετά τη χρησιμοποίησή του θα απορρίπτεται στη λεκάνη ή, επί αποχωρητηρίων ξερού τύπου, απευθείας στον υποδοχέα.

Στα αποχωρητήρια θα υπάρχει ακόμη και νιπτήρας με εγκατάσταση νερού και αποχέτευση, για το πλύσιμο των χεριών. Αν στο αποχωρητήριο υπάρχει προθάλαμος, ο νιπτήρας θα βρίσκεται στο χώρο αυτόν, άλλως θα έχει τοποθετηθεί στον θάλαμο του αποχωρητηρίου. Πλησίον του νιπτήρα θα υπάρχει σαπούνι και ειδική συσκευή για χαρτοπετσέτες χεριών.

Η θέση και η απόσταση οποιουδήποτε υποδοχέα αποχωρητηρίου σε σχέση με πηγές ή πηγάδια ή με ακτές ομαδικής κολυμβήσεως και με θεμέλια κτιρίων, καθώς και με τον υδροφόρο ορίζοντα, θα είναι, ανάλογα με το είδος του υποδοχέα και τη φύση του εδάφους, η οριζόμενη με τις σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις για τη διάθεση των λυμάτων και, προκειμένου για απόσταση από θεμέλια κτιρίων, με τις διατάξεις του Γ.Ο.Κ.

Η χρήση αποχωρητηρίων ξερού τύπου πρέπει να θεωρείται σαν λύση ανάγκης και θα γίνεται μόνο με την υπόδειξη και κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, ανάλογα με τις τοπικές συνθήκες (φύση του εδάφους, βάθος υδροφόρου ορίζοντα, θέση πηγών ή φρεάτων, κ.λπ.), σύμφωνα πάντοτε με τις σχετικές διατάξεις της

Υγειονομικής Διατάξεως για τη διάθεση των λυμάτων. Απαγορεύεται η ρίψη νερών στους υποδοχείς των αποχωρητηρίων ξερού τύπου και πρέπει να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτούς επιφανειακών ή υπόγειων νερών. Η αποχέτευση των ακάθαρτων νερών του νιπτήρα αποχωρητηρίων ξερού τύπου και πρέπει να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτούς επιφανειακών ή υπόγειων νερών. Η αποχέτευση των ακάθαρτων νερών του νιπτήρα αποχωρητηρίου ξερού τύπου θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς σε βόθρο, που θα βρίσκεται σε κατάλληλη θέση και απόσταση από τον υποδοχέα του αποχωρητηρίου, ώστε να αποκλείεται η είσοδος των νερών σ' αυτόν. Αν αυτό είναι τελείως ακατόρθωτο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να δεχθεί την τοποθέτηση του νιπτήρα πλύσεως χειρών σε κάποια άλλη κατάλληλη θέση.

ιβ. Παρασκευαστήριο. Τα καταστήματα στα οποία παρασκευάζονται φαγητά ή γλυκίσματα (εστιατόρια, οινομαγειρεία, ψητοπωλεία, ζαχαροπλαστεία κ.τ.όμ.) θα διαθέτουν για τον σκοπό αυτόν ιδιαίτερο, έστω νοητός, χωρισμένο χώρο ανάλογα εμβαδού, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας και πάντως όχι μικρότερο από 8 τ.μ. Έτσι ψητοπωλεία ή ψησταριά, εμβαδού 4 τ.μ. περίπου, αποτελούσα μέρος του ανωτέρω παρασκευαστηρίου, μπορεί να βρίσκεται έξω από το κυρίως κατάστημα, στην πρασιά ή στην αυλή του, με την προϋπόθεση ότι θα είναι κλειστή (υαλόφρακτη ή άλλη στέρεη κατασκευή) και ότι παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι από τις οσμές και τα αέρια καύσεως.

Στα καφενεία, καφέ μπαρ και οβελιστήρια ο χώρος του παρασκευαστηρίου, νοητός, χωρισμένος από το άλλο κατάστημα, θα είναι 4 τ.μ. περίπου. Ιδιαίτερα, στα οβελιστήρια το παρασκευαστήριο (ψησταριά) μπορεί να βρίσκεται έξω από το κατάστημα, στην αυλή ή πρασιά του, με την προϋπόθεση ότι θα είναι τελείως κλειστό (υαλόφρακτο ή άλλη στέρεη κατασκευή) και θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να μην ενοχλούνται οι περίοικοι από τις οσμές και τα αέρια καύσεως.

Στα καφενεία, καφέ μπαρ και οβελιστήρια επιτρέπεται, αν δεν υπάρχει στο χωριό εστιατόριο ή οινομαγειρείο ή ψητοπωλείο, να παρασκευάζονται περιστασιακά ορισμένα πρόχειρα φαγητά (πατάτες και αυγά τηγανιστά κ.τ.όμ.) για εξυπηρέτηση περαστικών ατόμων (υπάλληλοι κ.λπ).

Για την απαγωγή των καπνών, οσμών και αερίων καύσεως θα υπάρχει στο παρασκευαστήριο των ανωτέρω καταστημάτων απαγωγικό σύστημα, το οποίο θα φθάνει μέχρι τη στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα, ή μέχρι το ύψος του τυχόν υπάρχοντος ψηλότερου γειτονικού κτιρίου. Το άνοιγμα της χοάνης του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία και θα είναι επαρκών διαστάσεων, ώστε να καλύπτεται ολόκληρη η επιφάνεια της εστίας.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαθέτουν το ανωτέρω απαγωγικό σύστημα τα καφενεία και τα καταστήματα, τα οποία χρησιμοποιούν κουζίνες ή κλιβάνους, που λειτουργούν με ηλεκτρικό ρεύμα ή υγραέριο, εκτός αν ψήνονται σ' αυτά κρέας, ψάρια και άλλα φαγητά, κατά το ψήσιμο των οποίων παράγονται αέρια και έντονες οσμές, που ενοχλούν τους γείτονες και τους πελάτες.

ιγ. Χώρος πλύσεως σκευών. Στα καταστήματα τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες φαγητά, γλυκίσματα ή άλλα παρασκευάσματα και ποτά θα υπάρχει νοητός χωρισμένος χώρος ανάλογου εμβαδού και με την απαραίτητη συγκρότηση για το πλύσιμο των σκευών, ως ακολούθως:

(1). Στα καφενεία, καφέ μπαρ χώρος 2 τ.μ. τουλάχιστον, στον οποίο θα υπάρχει σύστημα πλύσεως σκευών με μια τουλάχιστον λεκάνη, και εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού με ρυθμιζόμενο κρουνό (μπαταρία) και αποχέτευση.

Τα σκεύη (ποτήρια, κύπελλα καφέ, πιατέλα και κουτάλια γλυκού, αφού σαπουνιστούν στη λεκάνη του ανωτέρω συστήματος με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο

κατάλληλο αποδεκτό από υγιεινής απόψεως υγρό απορρυπαντικό θα ξεπλύνονται με άφθονο τρεχούμενο νερό.

(2) Στα εστιατόρια, οينوμαγειρεία, ψητοπωλεία, οβελιστήρια και ζαχαροπλαστεία χώρος 4 τ.μ. τουλάχιστον στο οποίο θα υπάρχει σύστημα πλύσεως σκευών με δύο τουλάχιστον λεκάνες και εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού με ρυθμιζόμενο κρουνό (μπαταρία) και αποχέτευση.

Τα πιάτα και τα μαχαιροπήρουνα ή άλλα σκεύη, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή, ή προσφορά φαγητών ή γλυκισμάτων, μετά την απομάκρυνση των τυχών υπολειμμάτων, θα πλύνονται στην πρώτη λεκάνη του ανωτέρω συστήματος με πολύ ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο αποδεκτό από υγιεινής απόψεως υγρό απορρυπαντικό, ώστε να διαλυθούν και απομακρυνθούν τα λίπη, οι σάλτσες κ.λπ., και ακολούθως, αφού απομακρυνθεί το ακάθαρτο νερό, που περιέχει η πρώτη λεκάνη, θα σαπουνίζονται σ' αυτή με ζεστό νερό κ.λπ. και θα ξεπλύνονται στη δεύτερη λεκάνη με άφθονο τρεχούμενο νερό.

Τα ποτήρια θα σαπουνίζονται στη δεύτερη λεκάνη με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο απορρυπαντικό και ακολούθως θα ξεπλύνονται με άφθονο τρεχούμενο νερό.

(3) Σε περιπτώσεις μικτών καταστημάτων καφενείων ή καφέ μπαρ με εστιατόριο, οينوμαγειρείο, ψητοπωλείο, οβελιστήριο ή ζαχαροπλαστείο, ο χώρος πλύσεως σκευών τούτων και η συγκρότησή του θα είναι σύμφωνη με την περίπτωση (2), για δε το πλύσιμο σκευών θα ακολουθείται η περιγραφόμενη στην περίπτωση αυτή διαδικασία.

Τα συστήματα πλύσεως σκευών θα είναι κατασκευασμένα κατά προτίμηση από ανοξείδωτο μέταλλο ή μάρμαρο, χωρίς να αποκλείονται και τα κατασκευασμένα από μωσαϊκό, δεν θα έχουν εσωτερικές γωνίες και στον πυθμένα κάθε λεκάνης θα υπάρχει οπή με πόμα, για την απομάκρυνση ή, όταν χρειάζεται η κατακράτηση του νερού.

Για την εξασφάλιση ζεστού νερού θα χρησιμοποιείται, όπου υπάρχει δίκτυο της Δ.Ε.Η., ηλεκτρικός θερμοσίφωνας, ή σε αντίθετη περίπτωση, όποιο άλλο για τον σκοπό αυτό σύστημα θα υποδείξει η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία.

Απαγορεύεται το πλύσιμο των σκευών σε κοινό δοχείο «μαστέλλο».

ιδ. Έπιπλα, ψυγεία, εργαλεία, σκεύη, κ.λπ. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα (πάγκοι, τραπέζια, καθίσματα, προθήκες, ερμάρια, ράφια, κ.λπ) θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά.

Στα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται και καταναλώνονται φαγητά έστω και περιστασιακά, τα τραπέζια θα χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτόν, θα καλύπτονται απαραίτητα με καθαρό τραπεζομάντιλο ή, στην ανάγκη, με φύλλο καθαρού άσπρου χαρτιού.

Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα υπάρχουν υαλόφρακτες προθήκες ή ερμάρια για τη φύλαξη των σκευών και των τροφίμων, που τρώγονται όπως έχουν, χωρίς προηγουμένως να ψηθούν ή βραστούν ή αποφλοιωθούν και δεν είναι ευαλλοιώτα. Τέτοια τρόφιμα, αν έχουν ανάγκη αερισμού (π.χ. άρτος ή γλυκά ταψιού όταν βγαίνουν από τον κλίβανο) θα τοποθετούνται σε προθήκες κλεισμένες με συρματόπλεγμα Νο 16, οι οποίες θα βρίσκονται σε χώρους, που δεν επηρεάζονται από τον κονιορτό, και άλλες ρυπάνσεις. Η έκθεση των ανωτέρω τροφίμων εκτός προθηκών απαγορεύεται.

Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας υπό σταθερή χαμηλή θερμοκρασία 0° μέχρι +7° C το πολύ, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς του, ή προκειμένου για κατεψυγμένα προϊόντα, το πολύ -18° C. Απαγορεύεται η διατήρηση ευαλλοιώτων τροφίμων εκτός ψυγείων.

Όπου υπάρχει δίκτυο της Δ.Ε.Η. τα ψυγεία θα είναι ηλεκτρικά, άλλως μπορεί να χρησιμοποιηθούν και άλλου τύπου ψυγεία, όπως πετρελαίου, υγραερίου κ.τ.όμ., τα οποία θα έχουν τη δυνατότητα να εξασφαλίζουν την ανωτέρω σταθερή χαμηλή θερμοκρασία.

Στα ψυγεία θα υπάρχουν μονίμως θερμομέτρα για να ελέγχεται η ψύξη τους. Τα ψυγεία θα διατηρούνται συνεχώς απόλυτα καθαρά, τα δε τρόφιμα θα τοποθετούνται σ' αυτά με τάξη και κατά τρόπο που να μην αλληλοεπηρεάζονται.

Τα ξύλα κοπής κρέατος στα κρεοπωλεία, μαγειρεία, ψητοπωλεία και οβελιστήρια θα διατηρούνται σε πολύ κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, και θα έχουν ομαλή επιφάνεια. Μετά το τέλος της εργασίας θα καθαρίζονται και θα πλύνονται με ζεστό νερό και σαπούνι. Τόσο κατά τις ώρες εργασίας, όταν δεν χρησιμοποιούνται, όσο και μετά το τέλος αυτής, αφού πλυθούν, τα ξύλα κοπής κρέατος θα καλύπτονται με κατάλληλο μεταλλικό κάλυμμα.

Τα χρησιμοποιούμενα σκεύη και εργαλεία γενικά θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά. Σκεύη και εργαλεία, που παρουσιάζουν ρωγμές, οξειδώσεις ή άλλες φθορές απομακρύνονται με την ευθύνη του καταστηματούχου.

Αν το κατάστημα προσφέρει για χρήση από τους πελάτες παιγνιόχαρτα, τάβλια, κ.λπ, τα είδη αυτά θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να είναι πάντα απόλυτα καθαρά. Φθαρμένα και ακάθαρτα παιγνιόχαρτα θα απομακρύνονται ή θα καταστρέφονται με τη φροντίδα του καταστηματούχου.

ιε. Καθαριότητα. Όλοι γενικά οι χώροι των καταστημάτων το παρόντος άρθρου θα διατηρούνται απόλυτα καθαροί με τη φροντίδα και την ευθύνη του καταστηματούχου. Τα δάπεδα θα σκουπίζονται καθημερινά μετά το τέλος ή πριν από την έναρξη της εργασίας και θα πλύνονται τακτικά, τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα, κατά προτίμηση κάθε Δευτέρα, ή και συχνότερα, κατά την εκτίμηση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας. Οι τοίχοι θα ασβεστοχορίζονται ή, αν είναι αδιαπότιστοι, θα πλύνονται συχνά, ώστε να διατηρούνται καθαροί.

Δεν θα υπάρχουν ποντικοί ή περιπτώματα αυτών, κατσαρίδες, μύγες, αράχνες, ή άλλα βλαβερά έντομα, των οποίων η παρουσία στο κατάστημα θα αποτελεί ένδειξη ακαθαρσίας. Οι καταστηματούχοι μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία και να ζητούν οδηγίες για τα ενδεικνυόμενα μέσα αποτελεσματικότερης και ακίνδυνης για τον άνθρωπο καταπολεμήσεως των ποντικών και βλαβερών εντόμων.

Απαγορεύεται η διατήρηση ή η είσοδος κατοικίδιων ζώων στα καταστήματα του παρόντος άρθρου. Για την παρουσία τέτοιων ζώων στο κατάστημα φέρει όλη την ευθύνη ο καταστηματούχος.

Τα κάθε είδους απορρίμματα θα συγκεντρώνονται σε ειδικά κατάλληλα δοχεία, μεταλλικά ή πλαστικά, που θα κλείνουν ερμητικά, ή σε πλαστικές ειδικές σακούλες και ακολούθως θα μεταφέρονται στους αγρούς, όπου θα θάβονται.

ιστ. Προσωπικό. Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα του παρόντος άρθρου, ανεξάρτητα από τη σχέση με την επιχείρηση (καταστηματούχοι ή μέλη των οικογενειών τους ή υπάλληλοι), θα είναι καθαροί και υγιείς και θα έχουν εφοδιασθεί με ατομικό βιβλιάριο υγείας, το οποίο θα εκδίδεται και θα θεωρείται σύμφωνα με το άρθρο 36 της παρούσας.

Κατά την ώρα της εργασίας τους οι ανωτέρω θα φορούν καθαρή ανοικτόχρωμη μπουζα και, αν ασχολούνται με την παρασκευή φαγητών ή γλυκισμάτων, ομοιόχρωμη ποδιά και σκούφο. Τα ενδύματα του προσωπικού θα κρέμονται σε κρεμάστρα μακριά από τα τρόφιμα.

3. Επιτρέπεται να λειτουργούν ως μικτά δύο ή περισσότερα καταστήματα μιας από τις ανωτέρω ομάδες καταστημάτων:

α. Παντοπωλείο, οπωρολαχανοπωλείο, κρεοπωλείο ή άλλο παρόμοιο κατάστημα.

β. Παντοπωλείο, καφενείο, καφέ μπαρ, οινοπωλείο.

γ. Καφενείο, καφέ μπαρ, εστιατόριο, οινομαγειρείο, ψητοπωλείο, οβελιστήριο ή άλλο παρόμοιο κατάστημα.

δ. Κρεοπωλείο, ψητοπωλείο, οβελιστήριο.

ε. Καφενείο, καφέ μπαρ, ζαχαροπλαστείο.

Το καθένα από τα ανωτέρω συστεγαζόμενα καταστήματα θα είναι εγκαταστημένο σε ιδιαίτερο, νοητώς χωρισμένο, χώρο εμβαδού ίσου τουλάχιστον με το προαναφερόμενο (παρ. 2 περιπτ. β, ιβ, και ιγ) κατά περίπτωση εμβαδόν. Κατ' εξαίρεση, σε περίπτωση λειτουργίας μικτού καταστήματος ψητοπωλείου ή οβελιστηρίου με κρεοπωλείο οι χώροι των συστεγαζόμενων αυτών καταστημάτων θα είναι σαφώς χωρισμένοι με χώρισμα στέρεης κατασκευής.

4. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται με ελαφρές παρεκκλίσεις, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, και για τα καταστήματα σεισμόπληκτων περιοχών, που μεταστεγάζονται αναγκαστικά λόγω καταστροφής των οικημάτων, στα οποία στεγαζόνταν κατά τον χρόνο που συνέβησαν οι σεισμοί και για την οποία χορηγούνται προσωρινές άδειες λειτουργίας τους, σύμφωνα με την παρ. 8 άρθρου 6 της παρούσας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

Άρθρο 52

Εργαστήρια τροφίμων και ποτών

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται στα εργαστήρια παρασκευής ή επεξεργασίας ή/και συσκευασίας τροφίμων ή ποτών, των οποίων τα προϊόντα προορίζονται να διατεθούν κατά κύριο λόγο σε καταστήματα λιανικής πωλήσεως.

2. Ο προοριζόμενος για την εγκατάσταση εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών χώρος θα είναι επαρκής, ανάλογα με την δυναμικότητα παραγωγής τους, και θα αποτελείται από τα κατωτέρω ιδιαίτερα διαμερίσματα, τα οποία θα έχουν εμβαδόν, τουλάχιστον το αντίστοιχο οριζόμενο για το καθένα από αυτά και τον απαραίτητο με το είδος του εργαστηρίου, εξοπλισμό.

α. Διαμέρισμα παρασκευής ή επεξεργασίας ή/και συσκευασίας των τροφίμων ή ποτών. Το εμβαδόν του διαμερίσματος τούτου θα είναι επαρκές, ώστε να επιτρέπει την εγκατάσταση όλων των μηχανημάτων, συσκευών και επίπλων, που είναι απαραίτητα για την εκτέλεση των προβλεπόμενων λειτουργιών, τον εύκολο καθαρισμό του και την άνετη και ανεμπόδιστη διακίνηση του απασχολούμενου σ' αυτό προσωπικού και γενικά να εξασφαλίζει τις απαραίτητες υγιεινές συνθήκες λειτουργίας του τμήματος τούτου. Πάντως το διαμέρισμα αυτό δεν θα είναι μικρότερο από 50 τ.μ.

Στο ανωτέρω διαμέρισμα θα υπάρχουν όλα τα απαραίτητα για την επεξεργασία, παρασκευή ή/και συσκευασία των τροφίμων ή ποτών μηχανήματα, συσκευές και έπιπλα, καθώς και, προκειμένου για εργαστήρια στα οποία απασχολούνται περισσότερα από τρία άτομα, νιπτήρες με ρυθμιζόμενη εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού (μπαταρία) σαπούνι και χαρτοπετσέτες μιας χρήσεως. Οι νιπτήρες αυτοί είναι άσχετοι με τους υπάρχοντες στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων και θα βρίσκονται όσο το δυνατό πλησιέστερα στις θέσεις εργασίας, προοριζόμενοι για το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων εργαλείων και των χεριών του προσωπικού κατά τη διάρκεια της εργασίας του.

β. Διαμέρισμα πλύσεως των χρησιμοποιούμενων στο εργαστήριο σκευών, εργαλείων ή και δοχείων, εμβαδού 8 τ.μ., στο οποίο θα υπάρχει σύστημα πλύσεως με δύο βαθιές λεκάνες, εγκατάσταση τρεχούμενου ζεστού και κρύου νερού με ρυθμιζόμενο

κρουνό (μπαταριά) και εγκατάσταση αποχετεύσεως. Το διαμέρισμα τούτο μπορεί να συνυπάρχει με το προηγούμενο διαμέρισμα σε ενιαίο χώρο, εμβαδού ίσου τουλάχιστον με το άθροισμα των προβλεπόμενων ανωτέρω για το εμβαδόν, προκειμένου για μικρά εργαστήρια, κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας, και με την προϋπόθεση ότι το σύστημα πλύσεως σκευών θα είναι σε τέτοια θέση, ώστε να μη ρυπαίνονται τα τρόφιμα.

Το διαμέρισμα πλύσεως σκευών κλπ, δεν είναι απαραίτητο στα εργαστήρια, στα οποία οι διαδικασίες παρασκευής, επεξεργασίας ή/και συσκευασίας τροφίμων ή ποτών δεν απαιτούν χρήση σκευών ή δοχείων. Στα εργαστήρια όμως αυτά θα υπάρχει ένας νεροχύτης με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό για το πλύσιμο των χρησιμοποιούμενων εργαλείων και των χεριών των απασχολούμενων ατόμων.

Προκειμένου για εργαστήρια, στα οποία χρησιμοποιούνται περιεκτές πολλαπλής χρήσεως για τη συσκευασία τροφίμων ή ποτών, το πλύσιμο των περιεκτών τούτων θα γίνεται με αυτόματα μηχανικά πλυντήρια, εγκαταστημένα σε ιδιαίτερο επαρκή χώρο και θα περιλαμβάνει σε γενικές γραμμές τις ακόλουθες φάσεις:

1) Πρόπλυση με χρήση κατάλληλου και αποδεκτού από υγειονομικής απόψεως απορρυπαντικού. Αν χρησιμοποιούνται γυάλινες φιάλες, όσες από αυτές έχουν σκουριά θα καθορίζονται με υδροχλωρικό οξύ πυκνότητας 10 μέχρι 30%.

2) Πλύση με νερό υψηλής θερμοκρασίας (της τάξεως των $+80^{\circ}\text{C}$) που περιέχει καυστικό νάτριο σε συγκέντρωση 2-3%.

3) Συστηματικό ξέπλυμα με άφθονο νερό.

4) Συνιστάται απολύμανση με μια αποδεκτή μέθοδο, όπως ενδεικτικά σημειώνεται κατωτέρω:

Παραμονή για 2'-5' (πρώτα λεπτά) σε κλειστό χώρο με την επενέργεια υπέρθερμου ατμού.

Βάπτιση για 2'-3' (πρώτα λεπτά) σε υδάτινο λουτρό θερμοκρασίας τουλάχιστον $+80^{\circ}\text{C}$.

Βάπτιση για 2'-5' (πρώτα λεπτά) σε διάλυμα χλωρίου με αρχική περιεκτικότητα σε υπόλειμμα «ελεύθερου» χλωρίου περίπου 100 μ.α.ε. νερού, που δεν θα μειώνεται κάτω από 50 μ.α.ε. νερού.

Οποιαδήποτε άλλη μέθοδος απολυμάνσεως ή αποστειρώσεως, που θα είναι αποδεδειγμένα αποτελεσματική και θα εγκριθεί από την Υγειονομική Υπηρεσία.

Τα δοχεία μεταφοράς γάλακτος ή άλλων ρευστών πρώτων υλών, ύστερα από κάθε χρήση τους θα πλύνονται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό, θα ξεπλύνονται με άφθονο νερό και θα απολυμαίνονται με κατάλληλα μικροβιοκτόνα μέσα, όπως λ.χ. με ατμό θερμοκρασίας $+105^{\circ}\text{C}$ με θερμό νερό $+77^{\circ}\text{C}$ επί 5' (πρώτα λεπτά) ή με διάλυμα χλωρίου με αρχική περιεκτικότητα σε υπόλειμμα «ελεύθερου» χλωρίου περίπου 100 μ.α.ε. νερού, που δεν θα μειώνεται κάτω από 50 μ.α.ε. νερού, επί 2' (πρώτα λεπτά). Κατά τον ίδιο τρόπο θα πλύνονται και απολυμαίνονται αμέσως, πριν από τη χρήση τους και τα καινούργια μεγάλα σκεύη που χρησιμοποιούνται ως περιεκτές για τη συσκευασία τροφίμων ή ποτών.

γ. Αποθήκη πρώτων υλών, ανάλογου με τη δυναμικότητα παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδού και πάντως όχι μικρότερου από 10 τ.μ. Αν χρησιμοποιούνται ευαλλοιώτες πρώτες ύλες, στην αποθήκη θα υπάρχει ψυγείο για τη συντήρηση των υλών αυτών.

δ. Αποθήκη ετοιμών προϊόντων, αν αυτά δεν διαθέτονται αμέσως στην κατανάλωση, ανάλογου δυναμικότητας παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδού και πάντως όχι μικρότερου από 10 τ.μ. Προκειμένου για ευαλλοιώτα προϊόντα στην αποθήκη θα υπάρχει ψυγείο για τη συντήρησή τους ή όλη η αποθήκη θα είναι ψυκτικός θάλαμος.

ε. Ιδιαίτερο χώρο αποθηκείσεως των χρησιμοποιούμενων ειδών συσκευασίας, ανάλογου με την δυναμικότητα παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδού και πάντως όχι

μικρότερου από 7 τ.μ. Αν δεν γίνεται συσκευασία των προϊόντων του εργαστηρίου, ο χώρος αυτός δεν θα είναι απαραίτητος.

στ. Αποχωρητήρια και αποδυτήρια προσωπικού, ανάλογα με τον αριθμό των απασχολουμένων στο εργαστήριο ατόμων

ζ. Αν υπάρχει γραφείο, τούτο θα είναι εγκαταστημένο σε ιδιαίτερο χώρο.

η. Στα εργαστήρια επεξεργασίας τροφίμων όπως λ.χ. γάλακτος (τυροκομεία, εργαστήρια παρασκευής γιαούρτης, βουτύρου κ.τ.όμ.), φρούτων (εργαστήριο χυμών φρούτων, κομποστών, μαρμελάδων κ.τ.όμ.), ψαριών (εργαστηρίων αλιπάστων κ.τ.όμ.) κ.ά., πέρα από τα ανωτέρω διαμερίσματα, θα υπάρχει και ιδιαίτερο, χωρισμένο από τα άλλα, διαμέρισμα παραλαβής της προοριζόμενης για επεξεργασία πρώτης ύλης. Και το διαμέρισμα τούτο θα είναι ευρύχωρο, αναλόγου δυναμικότητας παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδού και πάντως όχι μικρότερου από 10 τ.μ.

θ. Αν ορισμένες ποσότητες των προϊόντων εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών διαθέτονται λιανικώς, θα υπάρχει και ιδιαίτερο διαμέρισμα πρατηρίου εμβαδού 15 τ.μ. τουλάχιστον, σαφώς χωρισμένο από τους άλλους χώρους του εργαστηρίου.

3. Τα ανωτέρω διαμερίσματα θα είναι χωρισμένα μεταξύ τους με τοίχους ή άλλη παρόμοια στέρεη κατασκευή από ανθεκτικά στην υγρασία υλικά και θα έχουν:

α. Δάπεδα από αδιαπώσιμο, λείο και μη εύθρυπτο υλικό (μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου, κ.τ.ομ.) χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτια δαπέδου για τον εύκολο καθαρισμό τους και ξέπλυμα με νερό. Τα φρεάτια δαπέδου θα είναι εφοδιασμένα με σιφόνια και καλυμμένα με μεταλλικές σχάρες, στις οποίες τα κενά δεν θα είναι μεγαλύτερα από 5 χλστμ. Οι γωνίες, που σχηματίζονται από το δάπεδο και τους τοίχους, θα είναι κοίλες για να καθαρίζονται εύκολα.

Δεν επιτρέπεται η κάλυψη των δαπέδων με μουςαμά ή άλλα υλικά μη ανθεκτικά στο πλύσιμο με άφθονο νερό.

β. Τοίχους λείους επενδυμένους μέχρι ύψος 2 μ. τουλάχιστον με πλακίδια εφωλωμένης πορσελάνης ανοικτού χρώματος. Οι υπόλοιπες επιφάνειες των τοίχων και της οροφής θα είναι κατά προτίμηση ασβεστόχριστες, ανοικτού χρώματος, και θα διατηρούνται σε άριστη κατάσταση και καθαρές.

Κατ' εξαίρεση, μπορεί, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, να επιτραπεί ο χρωματισμός, μέχρι ύψος 2 μ. των επιφανειών των τοίχων και αποθηκών πρώτων υλών, έτοιμων προϊόντων και ειδών συσκευασίας με ελαιόχρωμα ή πλαστικό χρώμα, κατόπιν σχετικής επεξεργασίας, ώστε να γίνουν αδιαπώστρες και λείες.

γ. Υγιεινή ύδρευση και αποχέτευση σύμφωνα με τα άρθρα 23 και 24 της παρούσας.

δ. Τις απαραίτητες προϋποθέσεις πλήρους αερισμού και επαρκούς φωτισμού, σύμφωνα με τα άρθρα 21 και 22 της παρούσας.

ε. Εφόσον χρησιμοποιούνται εστίες ή/ και κλίβανοι, κατάλληλο σύστημα πλήρους απαγωγής ή, γενικά, εξουδετερώσεις των καπνών, της αιθάλης και των αερίων και οσμών, των παραγομένων με ορισμένες φάσεις (βρασμός, ψήσιμο κλπ) της επεξεργασίας ή παρασκευής των τροφίμων, κατά τις οποίες γίνεται χρήση εστιών ή/ και κλιβάνων, σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

Ακόμη, η κατασκευή των αποθηκών πρώτων υλών και έτοιμων προϊόντων, των αποχωρητηρίων και των αποδυτηρίων θα ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των άρθρων 28, 25 και 30, αντίστοιχα της παρούσας.

4. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λείες, χρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνονται οι διάφοροι χειρισμοί των τροφίμων, θα είναι από μάρμαρο ή ανοξείδωτο χάλυβα ή, όπου επιβάλλεται,

από σκληρό ξύλο, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές. Μετά το τέλος της εργασίας θα πλύνονται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως απορρυπαντικό και θα ξεπλύνονται καλά με άφθονο νερό.

Οι προθήκες και τα ερμάρια, που θα χρησιμοποιούνται για τη φύλαξη των πρώτων υλών ή προϊόντων του εργαστηρίου, καθώς και των σκευών, θα κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποντικών, βλαβερών εντόμων και κονιορτό.

Στα καταστήματα παρασκευής γλυκισμάτων, φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων επιβάλλεται η χρήση προθηκών κλεισμένων με συρματόπλεγμα Νο 16 για την τοποθέτηση των ανωτέρω προϊόντων, ώσπου να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και ακολούθως να συσκευασθούν και να σταλούν στα καταστήματα διαθέσεώς τους, ή αν είναι ευαλλοίωτα, να τοποθετηθούν στα ψυγεία για συντήρηση. Οι προθήκες αυτές θα βρίσκονται σε κατάλληλα σημεία του εργαστηρίου, ώστε να μην επηρεάζονται από τον κονιορτό.

5. Η συντήρηση των χρησιμοποιούμενων ευαλλοίωτων πρώτων υλών και των αναλλοίωτων προϊόντων του εργαστηρίου, θα γίνεται με ηλεκτρικά ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας υπό σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, το πολύ +7° C ανάλογα με το είδος της πρώτης ύλης ή του προϊόντος και με τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς τους. Σε κάθε ψυγείο θα υπάρχει μονίμως θερμομότρο, τοποθετημένο σε κατάλληλο σημείο τούτου, ώστε να ελέγχεται εύκολα η ψύξη του.

Τα ψυγεία θα διατηρούνται σε κατάσταση απόλυτης καθαριότητας. Τα συντηρούμενα είδη θα τοποθετούνται στα ψυγεία με τάξη, ώστε να εξασφαλίζεται ο επαρκής αερισμός τους, να αποφεύγεται η μεταξύ τους επαφή και γενικά το ένα είδος να μην επηρεάζει το άλλο. Τρόφιμα, τα οποία μπορεί να επηρεάσουν δυσμενώς με οποιοδήποτε τρόπο (οσμή, γεύση, όψη) άλλα τρόφιμα θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερα ψυγεία ή (στην ανάγκη, σε ιδιαίτερες σχάρες. Απαγορεύεται η τοποθέτηση στο ίδιο ψυγείο, και ακόμη περισσότερο, στις ίδιες σχάρες πρώτων υλών και έτοιμων προϊόντων του εργαστηρίου.

6. Τα σκεύη που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά, φύλαξη, μέτρηση και ζύγιση των πρώτων υλών και για την παρασκευή και επεξεργασία των τροφίμων, θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως υλικό κατά προτίμηση από ανοξείδωτο μέταλλο, με λείες εσωτερικές επιφάνειες, χωρίς ρωγμές, παραμορφώσεις, οξειδώσεις και κάθε είδους άλλες φθορές, και γενικά θα πληρούν τούς όρους, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ή άλλης νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Προκειμένου για εργαστήρια παρασκευής τροφίμων με πρώτη ύλη το γάλα, τα δοχεία μεταφοράς του γάλακτος, εκτός του ότι θα είναι κατασκευασμένα γενικά από κατάλληλο από υγειονομικής απόψεως υλικό, χωρίς διαβρώσεις, με απορροφητικό και μη τοξικό (αν είναι μεταλλικά θα είναι γαλβανισμένα με ψευδάργυρο ή άλλο ανοξείδωτο υλικό), θα έχουν πλατύ στόμιο και θα πωματίζονται με πώμα από κατάλληλο υλικό, δεν θα παρουσιάζουν εσωτερικές γωνίες ή ρωγμές ή παραμορφώσεις και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση.

Τα σκεύη, οι συσκευές και τα εργαλεία, που χρησιμοποιούνται κατά τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων, θα καθαρίζονται επιμελώς αμέσως μετά τη χρήση τους και ακολούθως θα φυλάσσονται σε κλειστά ερμάρια, ή προκειμένου για μεγάλα σκεύη, σε κατάλληλα μέρη κατά τρόπο που να μη ρυπαίνονται. Μηχανήματα, που εργάζονται συνεχώς, θα καθαρίζονται μετά το τέλος της εργασίας ή και ενδιάμεσα, αν υπάρχουν αμφιβολίες για την καθαριότητά τους.

Αν σαν πρώτη συσκευασία τροφίμων ή ποτών χρησιμοποιούνται κουτιά ή άλλοι παρόμοιοι περιέκτες, οι περιέκτες αυτοί θα καθαρίζονται αποτελεσματικά αμέσως πριν

από την χρησιμοποίησή τους με ειδική για τον σκοπό αυτό συσκευή. Εξαίρεση μπορεί να γίνει μόνο σε περιπτώσεις χρήσεως πλαστικών περιεκτών, που κατασκευάζονται στο ίδιο το εργαστήριο τροφίμων ή ποτών, σε ιδιαίτερους χώρους, και μεταφέρονται από τις εγκαταστάσεις κατασκευής τους στις εγκαταστάσεις πληρώσεώς τους, χωρίς μεσολάβηση χεριών, μέσα σε κλειστό σύστημα διακινήσεώς τους, στο οποίο θα εξασφαλίζονται πρακτικά στείρες συνθήκες, ή, αν κατασκευάζονται σε ξεχωριστή εξωτερική μονάδα, αποθηκεύονται αμέσως μετά την κατασκευή τους με στείρες συνθήκες, κατά προτίμηση αυτόματα, σε ανθεκτικές πλαστικές σακούλες μιας χρήσεως αποστειρωμένες, που θα κλείνουν αεροστεγώς.

Με τον όρο «πρώτη συσκευασία» τροφίμων ή ποτών εννοείται η χρησιμοποίηση ενός πρώτου περιτύλιγματος ή περιέκτη, που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο ή το ποτό, καθώς και αυτό το ίδιο το περιτύλιγμα ή ο περιέκτης.

7. Οι χρησιμοποιούμενοι για την παρασκευή ή επεξεργασία τροφίμων ή ποτών πρώτες ύλες και πρόσθετες ύλες θα πληρούν τους όρους, που διαλαμβάνονται για κάθε μια από αυτές στον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τα κάθε είδους προϊόντα των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα έχουν άμεμπτους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, μη παρέχοντες ενδείξεις αλλοιώσεως, και θα πληρούν, ως προς την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που καθορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και οι σχετικές με τα τρόφιμα διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας.

Απαγορεύεται η μεταποίηση παλιών, παρασκευασμάτων, ακόμη και η περισυλλογή υπολειμμάτων παλιών παρασκευασμάτων ή υλών, που έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί (λ.χ. υπολείμματα κέϊκ, παντεσπανιού, άρτου, κ.τ.όμ.) και η χρησιμοποίηση για την παρασκευή ή την επεξεργασία τροφίμων ή ποτών πρώτων υλών που παρουσιάζουν σημεία αλλοιώσεων ή ρυπάνσεων και γενικά ακατάλληλων ή επιβλαβών ή επικίνδυνων για την υγεία του ανθρώπου, υποπροϊόντων ζωϊκής ή φυτικής προελεύσεως και μη επιτρεπόμενων από τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών χρωστικών ή άλλων πρόσθετων υλών.

Γενικά, οι διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως και οποιασδήποτε σχετικής με τα τρόφιμα και ποτά νομοθεσίας, που αναφέρονται στο μικροβιακό φορτίο και γενικά την ποιότητα των τροφίμων και ποτών, καθώς και στις τηρητέες διαδικασίες για την υγιεινή παρασκευή ή επεξεργασία τούτων (ενδεικτικά αναφέρεται η παρ. 13 του άρθρου 39 της παρούσα για τα παγωτά), εφαρμόζονται και στα εργαστήρια του παρόντος άρθρου, ανάλογα με το είδος του παρασκευαζόμενου, επεξεργαζόμενου ή/ και συσκευαζόμενου τροφίμου ή ποτού.

8. Τα προϊόντα των εργαστηρίων παρασκευής ή επεξεργασίας ή/ και συσκευασίας τροφίμων θα μεταφέρονται στα καταστήματα διαθέσεώς τους κατά τέτοιο τρόπο, ώστε κατά τη διάρκεια της μεταφοράς τους να προστατεύονται από τα αίτια, που μπορούν να προκαλέσουν μόλυνση ή να έχουν οποιαδήποτε δυσμενή επίδραση, ανάλογα με το είδος του μεταφερομένου προϊόντος.

Ιδιαίτερα, τα γλυκίσματα, τα προϊόντα γάλακτος, τα φαγητά και τα κάθε είδους παρασκευάσματα, εφόσον δεν είναι αεροστεγώς συσκευασμένα, θα τοποθετούνται σε κατάλληλα ερμητικά κλειστά δοχεία ή κιβώτια από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα ή πλαστικά, ανάλογα με το είδος του προϊόντος, και θα μεταφέρονται σε κατάλληλα διασκευασμένα κλειστά οχήματα, κατά τρόπο που να προστατεύονται από τις ρυπάνσεις. Αν τα ανωτέρω προϊόντα είναι ευαλλοίατα, η μεταφορά τούτων θα γίνεται με οχήματα ψυγεία ή, προκειμένου για βραχυχρόνιες διαδρομές, διάρκειας μέχρι δύο το πολύ ωρών, με οχήματα που διαθέτουν κλειστό ισοθερμικό αμάξωμα.

Για τη χρήση των ανωτέρω οχημάτων δεν απαιτείται ιδιαίτερη άδεια, πέρα από εκείνη που εκδίδεται από τις Υπηρεσίες Συγκοινωνιών.

9. Τα υλικά συσκευασίας των τροφίμων ή ποτών, τα οποία έρχονται σε άμεση επαφή με το περιεχόμενό τους (πρώτη συσκευασία), θα είναι από υγειονομικώς αποδεκτή ύλη και άμεμπτης καθαριότητας, ώστε τα τρόφιμα ή ποτά να μην προσβάλλονται από το μέσο συσκευασίας τους, ούτε τούτο να προσβάλλεται με οποιονδήποτε τρόπο από το περιεχόμενό του ή να μεταφέρει υλικά συσκευασίας των προϊόντων των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα πληρούν τουλάχιστον τους όρους τους διαλαμβανόμενους στις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών ή άλλης σχετικής νομοθεσίας, εφόσον με την παρούσα δεν καθορίζονται αυστηρότεροι όροι.

Ειδικότερα, η συσκευασία γιαούρτης επιτρέπεται μόνο σε καθορισμένου τύπου δοχεία (κεσέδες) μιας χρήσεως από υγειονομικώς αποδεκτό πλαστικό υλικό, τα οποία θα καλύπτονται ερμητικά με καλύμματα μιας χρήσεως από το ίδιο υλικό. Κατά τον ίδιο τρόπο θα συσκευάζονται και άλλα παρόμοια προϊόντα, όπως κρέμες, μουσταλευριές, ταραμοσαλάτες, κ.τ.όμ..

Απαγορεύεται η συσκευασία γιαούρτης σε πήλινα ή άλλο υλικό κατασκευασμένα δοχεία πολλαπλής χρήσεως. Σε περιπτώσεις χρήσεως για τη συσκευασία γιαούρτης πήλινων, εσωτερικά εμφιαλωμένων ή άλλων παρόμοιων δοχείων, τα δοχεία αυτά απαγορεύεται να ξαναχρησιμοποιηθούν για τον σκοπό αυτόν στο εξωτερικό δε τούτων θα αναγράφεται με ανεξίτηλα στοιχεία η ένδειξη «το δοχείο δεν επιστρέφεται».

Κατά τη μεταφορά τους από τα εργαστήρια παρασκευής γιαούρτης στα καταστήματα πωλήσεως τα δοχεία, που περιέχουν παραδοσιακή γιαούρτη επιτρέπεται να είναι ακάλυπτα, με την προϋπόθεση ότι θα τοποθετούνται μέσα σε ερμητικά κλειστά και απόλυτα καθαρά κιβώτια (ξύλινα ή πλαστικά ή μεταλλικά) σε μια μόνον οριζόντια σειρά, ώστε να μην τοποθετείται το ένα πάνω στο άλλο.

Επίσης επιτρέπεται η διατήρηση ακάλυπτων των ανωτέρω δοχείων και στα ψυγεία συντηρήσεως, εφόσον θα τοποθετούνται σε μια μόνο οριζόντια σειρά, κατά την παράδοσή τους όμως στους πελάτες θα καλύπτονται απαραίτητα με τα προαναφερόμενα καλύμματα.

Στα μέσα συσκευασίας των τροφίμων και ποτών, γενικά, που προσφέρονται συσκευασμένα θα αναγράφονται οι ενδείξεις που αναφέρονται στο είδος του προϊόντος, στην επωνυμία του παρασκευαστή και στη διεύθυνση της έδρας του εργαστηρίου, καθώς και κάθε άλλη ένδειξη, που καθορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών.

10. Οι νομείς εργαστηρίων ειδών κουλουροποιίας, τυποποιημένων παγωτών, εμφιαλωμένων αναψυκτικών ποτών και ξηρών καρπών οφείλουν να μη διαθέτουν τα προϊόντα τους σε πλανόδιους ή στάσιμους μικροπωλητές, αν προηγουμένως, δεν διαπιστώσουν ότι είναι κάτοχοι της προβλεπόμενης από την παρ. 9 του άρθρου 49 της παρούσας άδειας της οικείας Αστυνομικής Αρχής.

11. Όλοι γενικά οι εσωτερικοί και ακάλυπτοι χώροι των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών καθώς και ο εξοπλισμός τους, θα διατηρούνται απόλυτα καθαροί με τη φροντίδα του νομέα του εργαστηρίου και, εφόσον η επιχείρηση παρέχει τα απαραίτητα για τον σκοπό αυτόν μέσα, του κατά περίπτωση υπεύθυνου προσωπικού.

Κατά την εκτέλεση των εργασιών καθαρισμού των χώρων του εργαστηρίων θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή ρυπάνσεως των τροφίμων (πρώτων υλών και προϊόντων του εργαστηρίου) και του εξοπλισμού τούτων. Απαγορεύεται η χρήση πριονιδιού ή άλλων παρόμοιων υλών για τον καθαρισμό των δαπέδων.

Δεν επιτρέπεται η παρουσία περιττών αντικειμένων και μεταχειρισμένων ειδών συσκευασίας (κιβώτια, καφάσια, κ.τ.όμ.) στους χώρους των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών. Μεταχειρισμένα είδη συσκευασίας θα απομακρύνονται από το εργαστήριο ή, αν πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν, θα φυλάσσονται σε ιδιαίτερους χώρους, στους οποίους δεν θα υπάρχουν πρώτες ύλες, προϊόντα του εργαστηρίου και είδη πρώτης συσκευασίας.

Τα απορρίμματα θα τοποθετούνται σε κατάλληλα δοχεία ή πλαστικούς σάκους και θα αποκομίζονται, όπως ορίζει το άρθρο 33 της παρούσας.

12. Απαγορεύεται η είσοδος ή η διατήρηση κατοικίδιων ζώων στους χώρους των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών.

Στα ανωτέρω εργαστήρια θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα για την καταπολέμηση των ποντικών και βλαβερών εντόμων (μύγες, κατσαρίδες, κ.λπ.) των οποίων η παρουσία στους χώρους του εργαστηρίου αποτελεί ένδειξη ρυπάνσεως τούτων. Οι υπεύθυνοι εργαστηρίων μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια Υγειον. Υπηρεσία και να ζητούν οδηγίες για τα ενδεικνυόμενα μέσα (μηχανικά ή χημικά) αποτελεσματικότερης και πιο ακίνδυνης για τον άνθρωπο καταπολεμήσεως των ποντικών και των βλαβερών εντόμων.

Επιβάλλεται ακόμη η λήψη και ανάλογων μέτρων για την αποφυγή της εισόδου στο εργαστήριο των ποντικών και των βλαβερών εντόμων, όπως είναι τα αναφερόμενα στο άρθρο 28 της παρούσας μέτρα και η τοποθέτηση συρμάτινου πλέγματος Νο 16 στις θύρες και στα παράθυρα του εργαστηρίου.

13. Οι απασχολούμενοι στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, ανεξάρτητα από τη σχέση τους με την επιχείρηση (επιχειρηματίας ή και μέλη της οικογένειάς του, υπάλληλοι, εργάτες, κ.λπ.), θα είναι υγιείς και καθαροί. Κατά την ώρα της εργασίας τους θα φορούν λευκή ή ανοιχτόχρωμη μπλούζα, ποδιά και σκούφο. Τα άρθρα 14 και 36 της παρούσας εφαρμόζονται και στο προσωπικό των εργαστηρίων του παρόντος άρθρου. Ειδικότερα οι χειριστές των τροφίμων ή ποτών, γενικά, πριν από την έναρξη της εργασίας τους ή την επανάληψη αυτής μετά από διακοπή της για οποιονδήποτε λόγο, θα πλύνουν καλά τα χέρια τους με ζεστό νερό και σαπούνι.

14. Οι ειδικές διατάξεις άλλων Υγειον. Διατάξεων ή Δ/γμάτων, με τις οποίες ρυθμίζονται θέματα αναφερόμενα στα της λειτουργίας ορισμένων ειδών εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών, εφαρμόζονται σε συνδυασμό με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι οποίες έχουν εφαρμογή για όσους όρους και προϋποθέσεις δεν καλύπτουν οι ανωτέρω ειδικές διατάξεις.

15. Κατά παρέκκλιση των διατάξεων της παρ. 2 του παρόντος άρθρου, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να δεχθεί την εγκατάσταση και λειτουργία μικρών εργαστηρίων παρασκευής τοπικών παραδοσιακών προϊόντων (μαντολάτο, λουκούμια, χαλβάς, κ.τ.όμ.) σε συνολικό χώρο 40 τ.μ. τουλάχιστον, εφόσον βρίσκονται σε συνολικό χώρο 40 τ.μ. τουλάχιστον, εφόσον βρίσκονται σε επαρχιακές πόλεις ή κωμοπόλεις, οι διαδικασίες παραγωγής των προϊόντων τους απαιτούν απλές εγκαταστάσεις, συγκρότηση και εξοπλισμό σχετικά μικρό χώρο και τα προϊόντα τους διαθέτονται χονδρικώς, εξολοκλήρου ή εν μέρει, σε καταστήματα λιανικής πωλήσεως αποκλειστικά της περιοχής τους.

Τα ανωτέρω εργαστήρια θα αποτελούνται από τα ακόλουθα διαμερίσματα εμβαδού ίσου ή μεγαλύτερου του αντίστοιχου αναφερόμενου:

Διαμέρισμα κυρίως εργαστηρίου εμβαδού 25 τ.μ. τουλάχιστον

Διαμέρισμα πλύσεως σκευών εμβαδού 5 τ.μ. τουλάχιστον

Αποθήκη πρώτων υλών ή/ και έτοιμων προϊόντων εμβαδού 7 τ.μ. τουλάχιστον

Αποχωρητήριο προσωπικού 3 τ.μ.

Επιτρέπεται η εγκατάσταση του συστήματος πλύσεως σκευών σε κατάλληλη θέση του παρασκευαστηρίου, ώστε να μη ρυπαίνονται τα τρόφιμα κατά τη λειτουργία τούτου, με την προϋπόθεση ότι ο συνολικός αυτός χώρος θα είναι τουλάχιστον 30 τ.μ.

Αν ορισμένες ποσότητες των ανωτέρω προϊόντων διαθέτονται λιανικώς, θα υπάρχει επί πλέον ιδιαίτερο, σαφώς χωρισμένο, διαμέρισμα πρατηρίου εμβαδού 12 τ.μ. τουλάχιστον.

Τα ανωτέρω εργαστήρια είναι άσχετα με τα εργαστήρια των καταστημάτων των άρθρων 38 (σνακ – μπαρ, πιτσαρίες), 39 (ζαχαροπλαστική, γαλακτοκομεία, αναψυκτήρια), 43 (αμιγή πρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικού, αμιγή γαλακτοπωλεία) και 44 (υπεραγορές τροφίμων) και ενδεχομένως ιδρύονται από τους φορείς των καταστημάτων τούτων σε αυτοτελείς και ανεξάρτητους χώρους αποκλειστικά και μόνο για την κάλυψη των αναγκών του καταστήματός τους. Τα εργαστήρια αυτά θα έχουν το προβλεπόμενο από τις σχετικές διατάξεις του οικείου άρθρου χώρο παρασκευαστηρίου με την ανάλογη συγκρότηση και εξοπλισμό (απαραίτητα σύστημα πλύσεως των σκευών μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής), αποχωρητήριο και, όπου απαιτείται, αποθήκη. Για τη λειτουργία τέτοιου εργαστηρίου απαιτείται ιδιαίτερη άδεια, στην οποία θα σημειώνεται ότι τα προϊόντα του θα διαθέτονται αποκλειστικά για την κάλυψη των αναγκών του καταστήματος του φορέα του.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

Άρθρο 53

Μεταβατικές διατάξεις

1. Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/ και ποτών, που βρίσκονται σε λειτουργία κατά την έναρξη της ισχύος της παρούσας, υπόκεινται γενικά στους όρους της, οι δε φορείς εκμεταλλεύσεώς τους οφείλουν να προσαρμόσουν τις εγκαταστάσεις της επιχειρήσεώς τους στους ανωτέρω όρους, πλην εκείνων που απαιτούν κτιριακές μετατροπές, οπότε θα επιτελεσθούν μόνον οι εφικτές βελτιώσεις, κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας.

2. Για την κατά τα ανωτέρω προσαρμογή των εγκαταστάσεων των καταστημάτων και εργαστηρίου τροφίμων ή/ και ποτών η Υγειονομική Υπηρεσία, θα ορίσει εύλογη, για κάθε περίπτωση, προθεσμία, η οποία δεν θα υπερβαίνει τους τρεις μήνες.

Πάντως, κατά την εφαρμογή της παρούσας δεν θίγονται αποκτημένα νομίμως δικαιώματα καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή /και ποτών, τα οποία ιδρύθηκαν πριν από την ισχύ της παρούσας και λειτουργούν στον όνομα του ιδίου φορέα. Τέτοια δικαιώματα είναι ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτύσσονται στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων άρθρων 37, 38 και 39, ο οποίος έχει υπολογισθεί με βάση παλαιότερες Υγειονομικές Διατάξεις, τα προσφερόμενα σε ήδη λειτουργούντα καταστήματα είδη με βάση την άδεια λειτουργίας τους, εφόσον η άδεια αυτή έχει εκδοθεί νομίμως, σύμφωνα με τα παλαιότερο νομοθετικό καθεστώς, κ.ά.

3. Καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή/ και ποτών, που άρχισαν να ιδρύονται πριν από την έναρξη ισχύος της παρούσας, εφόσον η αίτηση για τη χορήγηση της άδειας λειτουργίας τους, θα έχει κατατεθεί στην αρμόδια Αστυνομική Αρχή εντός εξαμήνου από την ημέρα αυτή, κρίνονται ως προς τους όρους τους αναφερόμενους στους χώρους τους (εμβαδόν, παρασκευή αποχωρητηρίων, αποστάσεις, κ.λπ.), με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά την έναρξη της ιδρύσεώς τους, αν οι απαιτήσεις της παρούσας είναι αυστηρότερες ως προς τους ανωτέρω όρους.

Για να διαπιστωθεί η ημερομηνία ενάρξεως της διαδικασίας ιδρύσεως καταστήματος ή εργαστηρίου ο ενδιαφερόμενος επισυνάπτει στην αίτησή του για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας τούτου ή καταθέτει συμπληρωματικά στην Υγειονομική Υπηρεσία θεωρημένο από την οικεία Οικονομική Εφορία συμφωνητικό μισθώσεως του χώρου, στον οποίο έχει εγκατασταθεί η επιχείρησή του, ή προκειμένου για ιδιόκτητο χώρο, επικυρωμένα αντίγραφα των δελτίων παραγγελίας ή των τιμολογίων προμήθειας του εξοπλισμού της επιχειρήσεως και υπεύθυνη δήλωση Ν. Δ. 105/69 του τεχνικού (μηχανικού, διακοσμητή, τεχνίτη, κ.λπ.), που εργάστηκε για την οργάνωση του

καταστήματος ή εργαστηρίου, ή και οποιοδήποτε άλλα επίσημα στοιχεία, στα οποία θα φαίνεται απαραίτητα η ημερομηνία ενάρξεως των σχετικών εργασιών.

4. Οι διατάξεις της προηγούμενης παραγράφου εφαρμόζονται και σε περιπτώσεως επανεξετάσεως των αναφερόμενων σ' αυτή καταστημάτων, είτε για τη διαπίστωση της συμπληρώσεως ελλείψεων, που είχαν επισημανθεί κατά την αρχική κρίση τους, λόγω υποβολής αιτήσεως θεραπείας ή ενστάσεως κατά του αποτελέσματος της πρωτοβάθμιας κρίσεώς τους, έστω και αν κατά την ημέρα καταθέσεως στην αρμόδια Υπηρεσία της αιτήσεως ή της ενστάσεως του ενδιαφερομένου είχε περάσει το εξάμηνο χρονικό διάστημα, που ορίζει η ανωτέρω παράγραφος.

5. Νεοϊδρυόμενα εντός ξενοδοχείων καταστήματα (εστιατόρια, σνακ μπαρ, κυλίκια, ζαχαροπλαστεία κ.τ.όμ.), για τα οποία είχε δοθεί έγκριση από τον Ε.Ο.Τ. πριν από την έναρξη της παρούσας, αν οι απαιτήσεις της υγειονομικής αυτής Διατάξεως είναι αυστηρότερες, ως προς τους όρους τους αναφερόμενους στους χώρους τους, κρίνονται με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά την ημέρα που δόθηκε η ανωτέρω έγκριση του Ε.Ο.Τ., ανεξάρτητα από το χρονικό διάστημα, που έχει μεσολαβήσει μεταξύ των ημερομηνιών χορηγήσεως της εγκρίσεως αυτής και καταθέσεως της αιτήσεως του ενδιαφερομένου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματός του.

6. Εργαστήρια ή καταστήματα τροφίμων ή/και ποτών, τα οποία ιδρύθηκαν και λειτουργούσαν με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε πριν από την ισχύ της Α1β/11261/81 Υγειονομικής Διατάξεως, αν έχουν μεταβιβασθεί σε άλλο πρόσωπο οι αιτήσεις των ενδιαφερομένων για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας τούτων έχουν κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Αρχή πριν από την έναρξη της παρούσας, κρίνονται ως προς τους χώρους τους (είδος χώρου, εμβαδόν, ύψος, κ.λπ.) με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά το χρόνο της προηγούμενης άδειας λειτουργίας τους.

Αν για τα ανωτέρω καταστήματα ή εργαστήρια έχουν εκδοθεί στο αναμεταξύ αρνητικές γνωμοδοτικές γνωμοδοτήσεις της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επανέλθουν με νέα αίτησή τους, εντός προθεσμίας τριών μηνών από την ημέρα ενάρξεως ισχύος της παρούσας, ζητώντας την επανεξέταση των καταστημάτων ή εργαστηρίων τους, σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο.

Άρθρο 54

Καταργητικές διατάξεις

Από την ημέρα ενάρξεως της ισχύος της παρούσας καταργούνται:

1. Τα άρθρα 45 και 71 (πλην των άρθρων 54, 55, 65, 66, 68 και 69) του Υγειονομικού Κανονισμού (Φ.Ε.Κ. 275/1938 τ. Ε'), όπως έχουν τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με την Γ1γ/6001/67 (ΦΕΚ 360/2-6-67 τ. Β') και άλλες Υγειονομικές Διατάξεις.

2. Η από 16-5-36 Υγειονομική Διάταξη «περί υγιεινής και καθαριότητος εργοστασίου ζαχαροπλαστικής και παγωτών, ως και των καταστημάτων πωλήσεως αυτών» (Φ.Ε.Κ. 105/23-6-36 τ. Β').

3. Η από 17-4-53 Υγειονομική Διάταξη «περί τηρητέας διαδικασίας δια την χορήγησιν αδείας λειτουργίας καταστημάτων» (Φ.Ε.Κ. 108/7-5-53 τ.Β').

4. Η Υγειονομική Διάταξη 1101/55 «περί ιατρικής επιθεωρήσεως και εφοδιασμού δι' ατομικού βιβλιαρίου υγείας των ασκούντων ορισμένα τινά επαγγέλματα ατόμων» (Φ.Ε.Κ. 146/3-8-55 τ.Ε'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως.

5. Τα άρθρα 1 και 2 της Δ.Υ.Α. 2805/60 Υγειονομικής Διατάξεως «περί αστυιατρικών επιθεωρήσεων κ.λπ.» (Φ.Ε.Κ. 179/27-4-60 τ. Β').

6. Η Υγειονομική Διάταξη Δ.Υ.Α. 5130/60 «περί όρων υγιεινής των καταστημάτων πωλήσεως καταψυγμένων ισχύων και λοιπών αλιευμάτων» (Φ.Ε.Κ. 306/5-6-60 τ. Β')

7. Η Υγειονομική Διάταξη Δ.Υ.Α. 6800/60 «περί όρων υγιεινής πρατηρίων καταψυγμένων τυποποιημένων προϊόντων» (Φ.Ε.Κ. 401/12-9-60 τ. Β').

8. Η Υγειονομική Διάταξη Ε1γ/3432/62 «περί πωλήσεως καταψυγμένων τυποποιημένων προϊόντων» (Φ.Ε.Κ. 152/4-5-62 τ.Β').

9. Η Υγειονομική Διάταξη Ε1γ/4060/63 «περί όρων υγιεινής και καθαριότητας των δι' αυτομάτων παγωτοποιητικών μηχανών παρασκευαζομένου παγωτού, ως και του τρόπου πωλήσεως αυτού» (Φ.Ε.Κ. 178/2-4-63 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί μεταγενεστέρως με τις «Υγειονομικές Διατάξεις Γ1/5665/73 (Φ.Ε.Κ. 624/31-5-73 τ. Β') και Γ1/3905/74 (Φ.Ε.Κ. 536/23-5-74 τ.Β').

10. Η Υγειονομική Διάταξη Ε1γ/1306/64 «περί όρων πωλήσεως ιχθύων υπό πλανοδίων ιχθυοπωλών και εις λαϊκάς αγοράς» (Φ.Ε.Κ. 58/14-2-64 τ. Β')

11. Η Υγειονομική Διάταξη Ε1γ/425/67 «περί όρων ιδρύσεως και λειτουργίας ψητοπωλείων, εφητηρίων και οβελιστηρίων» (Φ.Ε.Κ. 50/27-1-67 τ. Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με την Υγειονομική Διάταξη Γ1γ/6001/67 (Φ.Ε.Κ. 360/2-6-67 τ. Β') και άλλες όμοιες.

12. Η Υγειονομική Διάταξη Γ1/2117/74 «περί υγιεινής συσκευασίας του γάλακτος (γιαούρτης)» (Φ.Ε.Κ. 309/12-3-74 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με τις Υγειονομικές Διατάξεις Γ1/3316/74 (Φ.Ε.Κ. 424/20-4-74 τ.Β') και Γ1/8249/74 (Φ.Ε.Κ. 971/4-10-74 τ. Β').

13. Η Υγειονομική Διάταξη Γ1/02288/74 «περί συσκευασίας και τρόπου διαθέσεως υπό πλανοδίων ή στασίμων μικροπωλητών κουλουριών, τυροπιττών, σπανακοπιτών κ.λπ. αρτοσκευασμάτων» (Φ.Ε.Κ. 963/1-10-74 τ.Ε').

14. Η Υγειονομική Διάταξη Γ1/9900/74 «περί υποχρεωτικής κατασκευής αποχωρητηρίων (Φ.Ε.Κ. 1266/3-12-74 τ. Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως, κατά το μέρος αυτής, που αναφέρεται στον αριθμό και στον τρόπο συσκευασίας των αποχωρητηρίων καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων και ποτών. Κατά τα λοιπά η Υγειονομική αυτή Διάταξη εξακολουθεί να ισχύει για τα μη αναφερόμενα στην παρούσα εργαστήρια και καταστήματα και για τις κατοικίες κ.λπ.

15. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/6370/77 «περί όρων υπό τους οποίους επιτρέπεται η εγκατάσταση και λειτουργία αυτόματων πωλητών τροφίμων και ποτών» (Φ.Ε.Κ. 869/12-9-77 τ.Β').

16. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/7771/77 «περί χρήσεως των υπογείων χώρων δια την λειτουργίαν καταστημάτων και εργαστηρίων» (Φ.Ε.Κ. 984/8-10-77 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως.

17. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/10630/77 «περί πωλήσεως αναψυκτικών, παγωτών και ορισμένων ζαχαρωδών προϊόντων εις αναπηρικά περίπτερα και καταστήματα ψιλικών» (Φ.Ε.Κ. 1178/15-11-77 τ.Β')

18. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/9321/80 «περί υπολογισμού του μεγίστου αριθμού καθισμάτων, που είναι δυνατόν να αναπτυχθούν στα καταστήματα εστίασεως» (Φ.Ε.Κ. 1079/223-10-80 τ.Β')

19. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/11261/81 με θέμα «Υγειονομικός έλεγχος, γενικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών και ειδικοί όροι ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών» (Φ.Ε.Κ. 46/8-2-82 τ.Β').

20. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/4743/3-5-83 για την «ίδρυση και λειτουργία Κέντρων Διασκεδάσεως σε χώρους φυσικών σπηλαίων» (Φ.Ε.Κ. 293/30-5-83 τ. Β')

21. Η Υγειονομική Διάταξη Α1β/5191/19-5-83 για την τροποποίηση και συμπλήρωση του άρθρου 6 της Α1β/11261/81 (Φ.Ε.Κ. 46/8-2-82 τ. Β') Υγειονομικής Διάταξης «περί γενικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών (ΦΕΚ 301/31-5-83 τ. Β')

22. Κάθε διάταξη του Υγειονομικού Κανονισμού και των άλλων Υγειονομικών Διατάξεων αντίθετη με τις διατάξεις της παρούσας.

Άρθρο 55
Ποινικές Κυρώσεις

Οι παραβάτες της παρούσας διώκονται και τιμωρούνται σύμφωνα με το άρθρο 3 του Α.Ν. 2520/40, όπως έχει αντικατασταθεί με το άρθρο μόνο του Ν. 290/43, που κυρώθηκε με την 303/46 Π.Υ.Σ., αν από άλλες διατάξεις Νόμων ή Διαταγμάτων δεν προβλέπεται βαρύτερη ποινή.

Άρθρο 56

Η εκτέλεση της παρούσας ανατίθεται στα αρμόδια, σύμφωνα με το άρθρο 4 αυτής, Κρατικά όργανα, η δε ισχύς μετά 15/θήμερο από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως

Αθήνα Αυγούστου 1983

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΓΙΑΝΝΗΣ ΦΛΩΡΟΣ

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ Α'

ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ημερομηνία(1)Ώρα.....

Ο υγειονομικός έλεγχος ενεργήθηκε από (2)

Κατά τον ανωτέρω έλεγχο παραευρίσκονται εκ μέρους της επιχείρησης
(3).....

Διαπιστώσεις (4).....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Υποδείξεις (5)

Οι ανωτέρω υποδείξεις θα εκτελεσθούν: (6)

Αποτέλεσμα υγειονομικού ελέγχου (χαρακτηρισμός): (7)

Οι υπάλληλοι που συνέπραξαν (8)

* Παρέχεται για την εκτύπωση των Βιβλίων Υγειονομικών Επιθεωρήσεων, κάθε σελίδα των οποίων θα αντιστοιχεί σε μια Έκθεση Υγειονομικού Ελέγχου. Οι αριθμοί, που παραπέμπουν στις οδηγίες συμπλήρωσης, θα εξαιρεθούν κατά την εκτύπωση των βιβλίων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

1. Κατά την αναγραφή της ημερομηνίας ο μήνας αναφέρεται ολογράφως: π.χ. 15 Ιουνίου 1981.
2. Αναφέρεται το ονοματεπώνυμο και η υπηρεσιακή ιδιότητα των υπαλλήλων, που συνέπραξαν κατά τον υγειονομικό έλεγχο, υπό τους οποίους ο ένας τουλάχιστον είναι απαραίτητος υγειονομικός υπάλληλος.
3. Αναφέρεται το ονοματεπώνυμο του νομέα της επιχείρησης ή του εκπροσώπου του, που παρευρίσκονταν κατά την άσκηση του υγειονομικού ελέγχου.
4. Περιγράφονται οι διαπιστώσεις των αρμοδίων υπαλλήλων κατά τον υγειονομικό έλεγχο. Τυχόν παραλείψεις αναφέρονται σαφώς και λεπτομερώς.
5. Καταχωρούνται αριθμημένες οι τυχόν υποδείξεις των αρμοδίων υπαλλήλων για τη βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας της επιχείρησης.
6. Τάσσεται εύλογη προθεσμία με αναγραφή της ημερομηνίας μέχρι την οποία θα πρέπει να εκτελεσθούν οι υποδείξεις των αρμοδίων υπαλλήλων π.χ. 15 Οκτωβρίου 1981. Αν χρειασθεί, μπορεί να δοθούν διάφορες προθεσμίες, που η κάθε μία θα έχει διάρκεια ανάλογη με τη σοβαρότητα των ελλείψεων, για τη συμπλήρωση των οποίων δίδεται η προθεσμία, τόσο από την άποψη της προστασίας της δημόσιας υγείας, όσο και από την άποψη του απαιτούμενου για τη συμπλήρωση του χρόνου και της απαραίτητης δαπάνης. Στις περιπτώσεις αυτές κατά την αναγραφή της προθεσμίας, τόσο από την άποψη της προστασίας της δημόσιας υγείας, όσο και από την άποψη του απαιτούμενου για τη συμπλήρωση τους χρόνου και της απαραίτητης δαπάνης. Στις περιπτώσεις αυτές κατά την αναγραφή της προθεσμίας θα αναφέρονται και τα στοιχεία των αντίστοιχων υποδείξεων,

που πρέπει να εκτελεσθούν μέσα σ'αυτές: π.χ. «με τα στοιχεία (α) και (β) μέχρι 10 Νοεμβρίου 1981» και «με τα στοιχεία (γ), (δ) και (ε) μέχρι 31 Δεκεμβρίου 1981».

7. Αναφέρεται ο χαρακτηρισμός της επιχειρήσεως, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της υγειονομικής νομοθεσίας.

8. Υπογράφουν οι υπάλληλοι, που συνέπραξαν κατά το υγειονομικό έλεγχο, παραπλεύρως δε υπό την υπογραφή του αρμοδίου υπαλλήλου γράφεται ευανάγνωστα το ονοματεπώνυμο και η υπηρεσιακή ιδιότητά του.

* Οι οδηγίες αυτές, δεν τυπώνονται στο Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων, αλλά παρέχονται για ενημέρωση Υγειονομικών Υπαλλήλων

(ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ Β')

ΝΟΜΑΡΧΙΑ.....

.....
..... ΥΓΙΕΙΝΗΣ (1)

Το παρόν βιβλίο, αφού σελιδομετρήθηκε, βρέθηκε να έχει (2)

..... σελίδες, πρόκειται δε να χρησιμοποιηθεί ως Βιβλίο

Υγειονομικών Επιθεωρήσεων του (3)

του (4).....

που βρίσκεται στην οδό (5)..... αριθμ. (6)

της πόλεως ή του χωριού (7)

με αριθμό (8)..... τ (9)

.....
..... (10)

Ο Προϊστάμενος (11)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΣΤΥΝΟΜΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ (12)

ΑΡΙΘ. ΑΣΤΥΝ. ΤΑΥΤΟΤ.....

ΑΡΧΗ ΠΟΥ ΤΗΝ ΕΧΕΙ ΕΚΔΩΣΕΙ.....

.....

ΕΠΩΝΥΜΟ.....

ΟΝΟΜΑ.....

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ.....

ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΕΡΑΣ.....

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ.....

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ

Δ/ΝΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ

* Καταχωρείται στην τελευταία σελίδα του κάθε Βιβλίου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων χωρίς τους αριθμούς που παραπέμπουν στις οδηγίες συμπληρώσεως.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΕΩΣ ΤΗΣ ΘΕΩΡΗΣΕΩΣ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

Συμπληρώνεται ο τίτλος της Υγειονομικής Υπηρεσίας. Προκειμένου για τη Νομαρχία Αττικής αναγράφεται και το Διαμέρισμα αυτής, στο οποίο ανήκει η Δ/ση Υγιεινής

Τα ανωτέρω αποτελούν παράβαση :
Της Υγειον. Διατάξεως(ΦΕΚ.....τ. Β΄) άρθρο...
Της Υγειον. Διατάξεως(ΦΕΚ.....τ. Β΄) άρθρο.....

.....
.....
Για τις παραβάσεις αυτές το ανωτέρω.....χαρακτηρίζεται ως ΑΚΑΘΑΡΤΟ και επειδή υπαίτιος είναι ο νομέας αυτού....(8).....ή και ο.....(9).....προτείνω να τ.....(10).....ασκηθεί ποινική δίωξη.

(Σημ. για το Εθν. Τυπογρ. (11).....)

Ακολουθεί η ΕΚΘΕΣΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ, Ο Υγειονομικός Υπάλληλος που παρατίθεται στην πίσω σελίδα).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΚΘΕΣΕΩΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΣ

Ονοματεπώνυμο και υπηρεσιακή ιδιότητα του συντάκτη της εκθέσεως.

«Τμήμα ή Διεύθυνση Υγιεινής», κατά περίπτωση.

Αναφέρεται η Νομαρχία και, προκειμένου για τη Νομαρχία Αττικής, το Διαμέρισμα αυτής.

Αναφέρεται το είδος της επιχειρήσεως.

Ονοματεπώνυμο και όνομα πατρός του νομέα της επιχειρήσεως.

Αναφέρεται η πόλη ή το χωριό, όπου βρίσκεται η επιχείρηση.

Αναφέρεται το ονοματεπώνυμο του προσώπου, που παρευρισκόταν κατά τον υγειονομικό έλεγχο (ο ίδιος ο νομέας της επιχειρήσεως ή ο εκπρόσωπός του).

Συμπληρώνεται το ονοματεπώνυμο του νομέα της επιχειρήσεως.

Αναφέρεται το ονοματεπώνυμο τυχόν άλλου προσώπου υπαίτιου ή συνυπαίτιου με τον νομέα της επιχειρήσεως, για την παράβαση που διαπιστώθηκε.

(10) Συμπληρώνεται η λέξη «του» ή «τους» κατά περίπτωση.

(11)Αναγράφεται ο τόπος και η ημερομηνία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Απαραίτητο ελάχιστο εμβαδόν σε τ. μ. των καταστημάτων του άρθρου 37 και, αναλυτικά, των διαμερισμάτων τους.

α/α	Κατηγορία καταστημάτων ανάλογα με το είδος και τη δυναμικότητά τους	Χώρος εγκατάστασης ψυγείου, μπουφέ, ταμείου, κλπ.	Αίθουσα πελατών με βάση τη δυναμικότητά της		Παρασκευαστήριο	Χώρος πλύσεως σκευών	Αποχωρητήρια	Αποδυτήρια προσωπικού	Αποθήκη	Συνολικό εμβαδόν του καταστήματος		
			Με κινητά καθίσματα (πλην των «σκαμπό»)	Με σταθερά καθίσματα ή «σκαμπό»						Με κινητά καθίσματα (πλην των «σκαμπό»)	Με σταθερά καθίσματα ή σκαμπιά	Εποχιακά λειτουργούντος
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	Καφενεία, καφετέριες και κυλικεία, εφόσον δεν απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν παρασκευαστήριο, δυναμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	3	2				58	41	11
	β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	4	3				83	47	15
	γ) 101 – 200 καθισμάτων	5	142	71	6	4				157	86	20
2	Αμιγή μπαρ, καθώς και καφετέριες και κυλικεία, εφόσον απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν παρασκευαστήριο, δυναμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	-	2	Βλέπε παρατήρηση α/α 6	Βλέπε παρατήρηση α/α 7	Βλέπε παρατήρηση α/α 8	55	38	8

β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	-	3					79	43	11
γ) 101 – 200 καθισμάτων	5	142	71	-	4					151	80	14

Παρατηρήσεις:

Το σημειούμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 συνολικό εμβαδόν των καταστημάτων του άρθρου 37 δεν πρέπει να θεωρείται ως οριστικό, δεδομένου ότι τούτο, όπως αναφέρεται και κατωτέρω (παρατηρήσεις 2, 3, 6, 7, 9, 10), θα μεταβάλλεται κατά περίπτωση, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, βάσει της οποίας υπολογίζεται το μέγεθος της αίθουσας πελατών και το συνολικό εμβαδόν των απαραίτητων αποχωρητηρίων πελατών και της αποθήκης, ανάλογα με τον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων, από τον οποίο εξαρτάται η ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού, ή και με άλλους παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α 1α και 2α αντίστοιχα αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αίθουσας πελατών αφορά στη μεγαλύτερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (50 καθισμάτων). Για καταστήματα μικρότερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αίθουσας πελατών μειώνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε κινητό κάθισμα, πλην των «σκαμπό», (στήλη 4) ή κατά 0,65 τ. μ. για κάθε σταθερό κάθισμα ή «σκαμπό» (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12).

Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α 1β, 1γ, 2β και 2γ το αντίστοιχα αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αίθουσας πελατών αφορά στη μικρότερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (51 ή 101 καθισμάτων). Για καταστήματα μεγαλύτερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αίθουσας πελατών αυξάνεται κατά 1,40 τ. μ. για κάθε κινητό κάθισμα, πλην των «σκαμπό», (στήλη 4) ή κατά 0,70 τ.μ. για κάθε σταθερό κάθισμα ή «σκαμπό» (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12).

Ο διπλός καναπές υπολογίζεται για δύο σταθερά καθίσματα ο τριπλός για τρία κ.ο.κ.

Τα προβλεπόμενα για τα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδά των χώρων εργασίας, στα μεγαλύτερης δυναμικότητας καταστήματα αυξάνονται, του μεν παρασκευαστηρίου κατά 2 τ.μ., του δε χώρου πλύσεως σκευών κατά 1 τ.μ., για κάθε μια επί πλέον 100/άδα ή μέρος αυτής (20 – 100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12 ή 13).

Το απαραίτητο για τα αποχωρητήρια εμβαδόν είναι συνάρτηση του απαιτούμενου, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος και τον αριθμό των απασχολούμενων σ' αυτό ατόμων, αριθμού τούτων, σύμφωνα με την παρ. 3 εδ. α , β και γ του άρθρου 25, και ισοδυναμεί με το γινόμενο του αριθμού αυτού επί 2,50 τ.μ. Το εμβαδόν αυτό πρέπει να προστίθεται στο αναφερόμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από 3 άτομα, απαιτείται και αποδυτήριο προσωπικού, το εμβαδόν του οποίου, υπολογιζόμενο σε 1 τ.μ. για κάθε απασχολούμενο άτομο, θα προστίθεται στο απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12 ή 13).

Στα καταστήματα του άρθρου 37 δεν είναι απαραίτητη η αποθήκη τροφίμων. Συνίσταται όμως η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, προοριζόμενου για την τοποθέτηση των κιβωτίων με τις γεμάτες ή κενές φιάλες των ποτών. Ο χώρος αυτός θα έχει εμβαδόν ανάλογο με τη

δυναμικότητα του καταστήματος, ώστε να καλύπτει τις ανάγκες του, και θα είναι χωρισμένος από τους άλλους χώρους έστω και με ξυλοκατασκευή.

Στα καταστήματα της κατηγορίας με α/α 2 ανήκουν και τα ανοικτά μπαρ ξενοδοχείων, για τα οποία εφαρμόζεται και η Υγειονομική διάταξη «για τη λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχεία». Στα καταστήματα αυτά δεν είναι απαραίτητο το ιδιαίτερο αποχωρητήριο. Συνεπώς, ο απαιτούμενος ελάχιστος συνολικός χώρος των καταστημάτων τούτων θα είναι σύμφωνος με το αντίστοιχο σημειούμενο στη στήλη 13 εμβαδόν, ανάλογα με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων.

Στα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται λουκουμάδες θα υπάρχει ιδιαίτερο παρασκευαστήριο εμβαδού 6 τ.μ. τουλάχιστον. Το εμβαδόν τούτο πρέπει να προστίθεται στο σημειούμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Απαραίτητο ελάχιστο συνολικό εμβαδόν σε τ.μ. των καταστημάτων του άρθρου 38 και, αναλυτικά, των διαμερισμάτων τους.

α/ α	Κατηγορία καταστημάτων ανάλογα με το είδος και τη δυναμικότητά τους	Χώρος εγκαταστάσεως ψυγείων μπουφέ, ταμείου, κλπ.	Αίθουσα πελατών με βάση τη δυναμικότητά τους		Παρασκευαστήριο	Προπαρασκευαστήριο	Χώρος πλύσεως σκευών	Αποκαρπία	Αποδυτήρια προσωπικού	Αποθήκη	Συνολικό εμβαδόν του καταστήματος		
			Με κινητά καθίσματα (πλην των με σταθερά καθίσματα ή σκαμπί)	Με σταθερά καθίσματα ή σκαμπί							Με κινητά καθίσματα (πλην των με σταθερά καθίσματα ή σκαμπί)	Με σταθερά καθίσματα ή σκαμπί	Εποχιακά λειτουργούντα
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
1.	Εστιατόρια, οινομαγειρεία, ψαροταβέρνες, ψητοπωλεία, σνακ μπαρ, πιτσαρίες δυναμικότητας:												
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	1 5	-	5			-	73	56	26
	β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	2 0	-	6			-	10 2	66	34
	γ) 101 – 200 καθισμάτων	5	142	71	2 4	-	7			5	18 3	11 2	46
	δ) 201 καθ. και πάνω	6	282	141	2 8	1 0	8			1 0	34 4	20 3	68
2	Οβελιστήρια δυναμικότητας:												
	α) μέχρι 50 καθισμάτ.	3	50	33	8	-	5			-	66	49	19
	β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	1 0	-	6			-	92	56	24
	γ) 101- 200 καθισμάτων	5	142	71	1 4	-	7			5	17 3	10 2	36
3.	Πιτσαρίες και σνακ μπαρ χωρίς παρασκευαστήριο, δυναμικότητας:												
	α) μέχρι 50 καθισμάτ.	5	50	33	-		5			-	60	43	15
								βλέπε παρατήρηση α/α/ 6					
								βλέπε παρατήρηση α/α/ 7					

	β) 51-100 καθισμάτων	8	72	36	-		6	-	86	50	22
4.	γ) 101- 200 καθισμάτων Οινομαγειρεία ή άλλα παρόμοια καταστήματα, λαϊκής μορφής («κουτούκια» πατσατζίδικα, κ.τ.όμ.) δυναμικότητας μέχρι 20 καθισμάτων:	10	142	71	-		7	5	16 4	93	32
		2	20	13	8	-	3	-	33	26	15

Παρατηρήσεις:

Το σημειούμενο στη στήλη 12 ή 13 ή 14 συνολικό εμβαδόν των καταστημάτων του άρθρου 38 δεν πρέπει να θεωρείται ως οριστικό, δεδομένου ότι τούτο, όπως αναφέρεται και κατωτέρω (παρατηρήσεις 2, 3, 6, 7, και 8), θα μεταβάλλεται κατά περίπτωση, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, βάσει της οποίας υπολογίζεται το μέγεθος της αίθουσας πελατών και το συνολικό εμβαδόν των απαραίτητων αποχωρητηρίων πελατών και της αποθήκης και ανάλογα με τον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων, από τον οποίο εξαρτάται η ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού ή και με άλλους ακόμη παράγοντες, που μπορεί να επηρεάσουν το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α, 1α, 2α, 3α και 4 το αντίστοιχο αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αίθουσας πελατών αφορά στη μεγαλύτερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (50 ή 20 καθισμάτων). Για καταστήματα μικρότερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αίθουσας πελατών μειώνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε κινητό κάθισμα, πλην των «σκαμπό», (στήλη 4) ή κατά 0,65 τ.μ. για κάθε σταθερό κάθισμα ή «σκαμπό» (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 12 ή 13).

– Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α 1β, 1γ, 2β, 2γ, 3β και 3γ το αντίστοιχο αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αίθουσας πελατών αφορά στη μικρότερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (51 ή 101 καθισμάτων). Για καταστήματα μεγαλύτερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αίθουσας πελατών αυξάνεται κατά 1,40 τ.μ. για κάθε κινητό κάθισμα, πλην των «σκαμπό», (στήλη 4) ή κατά 0,70 τ.μ. για κάθε επιπλέον σταθερό κάθισμα ή «σκαμπό» (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 12 ή 13).

– Ο διπλός καναπές υπολογίζεται για δύο σταθερά καθίσματα ο τριπλός για τρία κ.ο.κ.

– Τα προβλεπόμενα για τα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδά των χώρων εργασίας, στα μεγαλύτερης δυναμικότητας καταστήματα αυξάνονται, του μεν παρασκευαστηρίου κατά 4 τ. μ., του δε χώρου πλύσεως σκευών κατά 1 τ.μ., για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20 – 100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 12 ή 13 ή 14).

– Το απαραίτητο για τα αποχωρητήρια εμβαδόν είναι συνάρτηση του απαιτούμενου, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος και τον αριθμό των απασχολούμενων σ' αυτό ατόμων, αριθμού τούτων, σύμφωνα με την παρ. 3 εδ. α, β και γ του άρθρου 25, και

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
	τους		Με κινητά καθίσματα (πλην σταθερά καθίσματα ή «σκαμπό»)	Με σταθερά καθίσματα ή «σκαμπό»						Με κινητά καθίσματα	Με σταθερά καθίσματα	Εποχικά
1.	Ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια, μπουγατσάδικα, κ.λπ., στα οποία γίνεται παρασκευή των προσφερομένων ειδών, δυναμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	2 0	5			-	80	63	35
	β) 51-100 καθισμάτων	7	72	36	2 5	6			5	11 5	79	50
	γ) 101 – 200 καθισμάτων	8	142	71	3 0	7			10	19 7	12 6	63
2	Ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, χωρίς εργαστήριο, δυναμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτ.	5	50	33	7	4			-	66	49	21
	β) 51-100 καθισμάτων	7	72	36	8	5			-	92	56	27
	γ) 101 – 200 καθισμάτων	8	142	71	1 0	6			-	16 6	95	32
3.	Αναψυκτήρια, μπουγατσάδικα, χωρίς εργαστήριο, δυναμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτ.	5	50	33	-	4			-	59	42	14
	β) 51-100 καθισμάτων	7	72	36	-	5	βλέπε παρατήρηση α/α/ 11	βλέπε παρατήρηση α/α/ 12	-	84	48	19
	γ) 101 – 200 καθισμάτων	8	142	71	-	6			-	15 6	85	22
4.	Αμιγή λουκουματζίδικα, δυναμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτ.	4	50	33	6	4			-	64	47	18

β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	8	5			-	89	53	21
γ) 101 – 200 καθισμάτων	4	142	71	1	6			-	16	91	24
				0					2		

Παρατηρήσεις:

Το σημειωμένο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 συνολικό εμβαδόν των καταστημάτων του άρθρου 39 δεν πρέπει να θεωρείται ως οριστικό, δεδομένου ότι τούτο, όπως αναφέρεται και κατωτέρω (παρατηρ.: 2, 3, 8, 9, 10, 11, 12, 13), θα μεταβάλλεται κατά περίπτωση, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, βάσει της οποίας υπολογίζεται το μέγεθος της αίθουσας πελατών και το συνολικό εμβαδόν των απαραίτητων αποχωρητηρίων πελατών και της αποθήκης και ανάλογα με τον αριθμό των απασχολούμενων ατόμων, από τον οποίο εξαρτάται η ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού ή και με άλλους ακόμη παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α, 1α, 2α, 3α και 4α το αντίστοιχο αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αίθουσας πελατών αφορά στη μεγαλύτερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (50 καθισμάτων). Για καταστήματα μικρότερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αίθουσας πελατών μειώνεται κατά 1 τ. μ. για κάθε κινητό κάθισμα, πλην των «σκαμπό», (στήλη 4) ή κατά 0,65 τ.μ. για κάθε σταθερό κάθισμα ή «σκαμπό» (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12).

– Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α 1β, 1γ, 2β, 2γ, 3β, 3γ, 4β και 4γ το αντίστοιχο αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αίθουσας πελατών αφορά στη μικρότερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (51 ή 101 καθισμάτων). Για καταστήματα μεγαλύτερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αίθουσας πελατών αυξάνεται κατά 1,40 τ.μ. για κάθε κινητό κάθισμα, πλην των «σκαμπό», (στήλη 4) ή κατά 0,70 τ.μ. για κάθε επιπλέον σταθερό κάθισμα ή «σκαμπό» (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12).

– Ο διπλός καναπές υπολογίζεται για δύο σταθερά καθίσματα ο τριπλός για τρία κ.ο.κ.

– Τα προβλεπόμενα για τα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδόν του παρασκευαστηρίου (στήλη 6) αυξάνεται στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, κατά 5 τ.μ. προκειμένου για καταστήματα της κατηγορίας με α/α 1 (στα οποία γίνεται παρασκευή των προσφερόμενων ειδών), ή κατά 2 τ.μ., προκειμένου για καταστήματα με α/α 2 και 4 (ζαχαροπλαστεία και γαλακτοπωλεία χωρίς εργαστήρια και λουκουματζιδικά), για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20 – 100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12 ή 13).

– Δεν είναι απαραίτητο τα παρασκευαστήρια στα αναψυκτήρια και μπουγατσάδικα (κατηγορία με α/α 3) τα οποία προμηθεύονται όλα τα προσφερόμενα είδη από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια.

– Τα προβλεπόμενα για τα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών (στήλη 7) αυξάνεται στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, κατά 1 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20 μέχρι 100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12 ή 13).

– Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α και 3 εφόσον παρασκευάζονται και προσφέρονται λουκουμάδες, θα υπάρχει ιδιαίτερο παρασκευαστήριο του ισοδύναμου

λουκουματζίδικο. Το εμβαδόν τούτο πρέπει να προστίθεται στο σημειωμένο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν.

Στα ζαχαροπλαστικά με εργαστήρια, εφόσον παρασκευάζονται τα μεζεδάκια με πρώτες ύλες, οι οποίες είναι δυνατό να ρυπαίνουν τα γλυκίσματα, θα υπάρχει ιδιαίτερα για το σκοπό αυτό παρασκευαστήριο εμβαδού 10 τ.μ. τουλάχιστον. Το εμβαδόν τούτο πρέπει να προστίθεται στο σημειούμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα, με α/α 1 στα οποία παρασκευάζονται γλυκίσματα ή άλλα παρασκευάσματα, αν η δυναμικότητα τούτων είναι μεγαλύτερη των 200 καθισμάτων, το σημειούμενο στη στήλη 10 εμβαδόν της αποθήκης αυξάνεται κατά 5 τ.μ. για κάθε μία επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20-100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη 11 ή 12 ή 13).

Καταστήματα της ανωτέρω κατηγορίας, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι 50 καθισμάτων, θα έχουν αποθήκη εμβαδού τουλάχιστον 5 τ.μ., αν η Υγειονομική Υπηρεσία κρίνει ότι έχουν αυξημένη παραγωγή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων προοριζομένων για διάθεση σε περαστικούς πελάτες. Το εμβαδόν της αποθήκης αυτής πρέπει να προστίθεται στα σημειούμενα στη στήλη 11 ή 12 ή 13 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν.

Τα απαραίτητα για τα αποχωρητήρια εμβαδόν είναι συνάρτηση του απαιτούμενου, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος και τον αριθμό των απασχολουμένων σ' αυτό ατόμων, αριθμού τούτων, σύμφωνα με την παρ. 3 εδ. α, β και γ του άρθρου 25, και ισοδυναμεί με το γινόμενο του αριθμού αυτού επί 2,50 τ.μ. Το εμβαδόν αυτό πρέπει να προστίθεται στο αναφερόμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν.

Στα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από 3 άτομα, απαιτείται και αποδυτήριο προσωπικού, το εμβαδόν του οποίου, υπολογιζόμενο σε 1 τ.μ. για κάθε απασχολούμενο κατά βάρδια άτομο, πρέπει να προστίθεται στο σημειούμενο στη στήλη 11 ή 12 ή 13 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Στα καταστήματα με α/α 3 ανήκουν και τα ανοικτά αναψυκτήρια ξενοδοχείων, για τα οποία εφαρμόζονται και η Υγειονομική Διάταξη «για τη λειτουργία καταστημάτων σε ξενοδοχεία». Στα καταστήματα αυτά δεν είναι απαραίτητο το ιδιαίτερο αποχωρητήριο. Συνεπώς ο απαιτούμενος ελάχιστος συνολικός χώρος των καταστημάτων τούτων θα είναι σύμφωνος με το αντίστοιχο σημειούμενο στη στήλη 13 εμβαδόν, ανάλογα με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων, με την επιφύλαξη του επόμενου εδαφίου. Αν η πλύση των σκευών γίνεται στις εγκαταστάσεις πλύσεως σκευών του ξενοδοχείου, στο ανοικτό αναψυκτήριο θα υπάρχει διπλός νεροχύτης για πλύσιμο μόνον των ποτηριών, όπως ορίζει η ανωτέρω Υγειονομική Διάταξη. Στην περίπτωση αυτή για την εγκατάσταση του ανωτέρω συστήματος πλύσεως σκευών θα υπολογίζεται χώρος σύμφωνα με τη στήλη 7 του Παραρτήματος 1 και όχι με τη στήλη 7 του παρόντος παραρτήματος), ανάλογα με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα το σημειούμενο στη στήλη 13 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.