



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Π.Ε. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ & ΣΠΟΡΑΔΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ,
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ &
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Ταχ. Δ/ση: Διοικητήριο
(Αντωνοπούλου – Δημ. Γεωργιάδου)
Ταχ. Κωδικός: 38001
Πληροφορίες: Γρ. Εποπτών
Τηλέφωνο: 24213-52611-616
Fax : 24213-52632

ΔΗΜΟΣ ΝΟΤΙΟΥ ΠΗΛΙΟΥ
ΑΡΓΑΛΑΣΤΗ 3/9/2023
ΑΡ. ΠΡΩΤ: 18862

Αρ. Πρωτ. : 385146
Ημ/νία : 29/09/23

Μαν,
26/9/23
ΜΕΓ.

ΠΡΟΣ:

1. ΔΗΜΟ ΒΟΛΟΥ
2. ΔΗΜΟΣ ΖΑΓΟΡΑΣ-ΜΟΥΡΕΣΙΟΥ
3. ΔΗΜΟ ΝΟΤΙΟΥ ΠΗΛΙΟΥ
4. ΔΗΜΟ ΡΗΓΑ ΦΕΡΑΙΟΥ
5. ΔΗΜΟ ΑΛΜΥΡΟΥ
6. ΔΗΜΟ ΣΚΙΑΘΟΥ
7. ΔΗΜΟ ΣΚΟΠΕΛΟΥ
8. ΔΗΜΟ ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ

ΚΟΙΝ:

1. ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
2. ΑΝΤΙΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ Π.Ε. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ & ΣΠΟΡΑΔΩΝ
3. ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
& ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ
ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΟΥ 17,
10433, ΑΘΗΝΑ

ΘΕΜΑ: «ΛΗΨΗ ΜΕΤΡΩΝ ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΤΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΝΤΟΝΑ ΚΑΙΡΙΚΑ ΚΑΙ ΠΛΗΜΜΥΡΙΚΑ ΦΑΙΝΟΜΕΝΑ».

Σχετ.: α) Το υπ' αριθ. πρωτ. 358154/13-09-2023 έγγραφο της Υπηρεσίας μας,
β) Το από 15/09/2023 Δελτίο Τύπου της Υπηρεσίας μας

Μετά από τα πρόσφατα έντονα καιρικά φαινόμενα που έπληξαν τον Ν. Μαγνησίας, θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία στη διασφάλιση της υγιεινής στις επιχειρήσεις λιανικής διάθεσης τροφίμων (Υπεραγορές τροφίμων, παντοπωλεία, κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, πρατήρια άρτου κ.λ.π) και για το λόγο αυτό παρακαλούμε για την πιστή εφαρμογή των ανωτέρω (α) και (β) σχετικών τα οποία και επισυνάπτονται

Παρακαλούνται οι Δήμοι στους οποίους αποστέλλεται το παρόν όπως ενημερώσουν τους ιδιοκτήτες των ανωτέρω καταστημάτων που λειτουργούν στην περιοχή ευθύνης τους.

Συνημμένα (2)

**ΜΕ Ε.Π.
Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣ**

**ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΚΟΛΗΜΗΤΡΑ
ΜΑΙΕΥΤΗΡΑΣ-ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΟΣ**



Βόλος 15-09-2023

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ
ΓΕΝ. Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Π.Ε. ΜΑΓΝΗΣΙΑΣ & ΣΠΟΡΑΔΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ,
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ &
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

Η διεύθυνση Δημόσιας Υγείας των Π.Ε. Μαγνησίας και Σποράδων στο πλαίσιο του διαρκούς ενδιαφέροντος για τους πολίτες και την προστασία της Δημόσιας Υγείας, και μετά την υπ' αριθ. πρωτ. Δ1γ/ΓΠ οικ. 47636/14-09-2023 Εγκυκλίου του Υπουργείου Υγείας ενημερώνει τους καταστηματαρχες δίνοντας οδηγίες και συγκεκριμένα :

ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

- Στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος που έχουν εισβάλει νερά της πλημμύρας συστήνεται καλός αερισμός για την αφύγρανση των χώρων. Στις περιπτώσεις που είναι επιβεβλητό συστήνεται επιβοηθητικά η χρήση θερμαντικών σωμάτων ή αφυγραντήρων. Εάν το κατάστημα έχει πλημμυρίσει και είναι κλειστό για μέρες είναι πιθανό να έχει μολυνθεί από μύκητες μούχλας. Η μούχλα αποτελείται από βιοτοξίνες που δεν μπορεί να επεξεργαστεί ο οργανισμός. Όταν αυτές οι τοξίνες μπουν στον οργανισμό, ενδέχεται να τον βλάψουν, προκαλώντας πολλά συμπτώματα. Η μούχλα στα κτίρια αφαιρείται κυρίως με ζεστό νερό και απορρυπαντικό με χλώριο, ενώ για τις πιο δύσκολες καταστάσεις είναι πιθανό να χρειαστεί καθαρισμός από ειδικό συνεργείο.
- Κατά τον καθαρισμό των χώρων που έχουν πλημμυρίσει συστήνεται η χρήση ατομικών μέτρων προστασίας (αδιάβροχα γάντια, μάσκα, γαλότσες, προστατευτικά ρούχα και γυαλιά). Άτομο που κατά την διάρκεια του καθαρισμού βραχεί από νερό το οποίο είναι δυνητικά μολυσμένο, πρέπει να πλυθεί με εμφιαλωμένο νερό, ενώ συστήνεται η απομάκρυνση ζώων και παιδιών από τα μολυσμένα νερά.
- Το νερό του δικτύου δεν πρέπει να χρησιμοποιείται μέχρι να ελεγχθεί για την ποιότητα του, και έως τότε συστήνεται η κατανάλωση και χρήση μόνο εμφιαλωμένου νερού, τόσο για την ατομική υγιεινή, όσο και για τις υπόλοιπες εργασίες. Καίριας σημασίας είναι το επιμελές πλύσιμο των χεριών τόσο κατά την προετοιμασία, όσο και πριν την κατανάλωση του φαγητού.
- Καλό είναι να διενεργείται έλεγχος των οικιακών συσκευών (ηλεκτρικών ή φυσικού αερίου) από ειδικό επαγγελματία πριν την επαναχρησιμοποίησή τους.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται κατά τις διακοπές ρεύματος στη χρήση εναλλακτικών πηγών καυσίμου για θέρμανση, ψύξη και μαγείρεμα, καθώς μπορούν να προκαλέσουν συγκέντρωση ποσότητας μονοξειδίου του άνθρακα και να οδηγήσουν σε δηλητηρίαση των ανθρώπων και των ζώων σε εσωτερικούς χώρους.
- Όλα τα προϊόντα εντός των ψυγείων-καταψύκτες πρέπει να απορρίπτονται ως ακατάλληλα λόγω της διακοπής της ηλεκτροδότησης.

· Ιδιαίτερη προσοχή συνιστάται στα συσκευασμένα τρόφιμα με βιδωτά καπάκια, χάρτινες συσκευασίες και κονσερβοποιημένα τρόφιμα που τυχόν έχουν διογκωθεί ή οξειδωθεί. Σε κάθε περίπτωση για τα ανωτέρω προϊόντα συνιστάται η πλύση των συσκευασιών εξωτερικά πριν τη χρήση.

· Ρούχα που έχουν έρθει σε επαφή με δυνητικά μολυσμένο νερό με ζεστό νερό πρέπει να πλένονται με απορρυπαντικό σε θερμοκρασία 60°C.

· πλένονται με απορρυπαντικό σε θερμοκρασία 60°C.

A. ΚΥΕ ΚΑΙ ΣΥΣΣΙΤΙΑ

Ειδικά για τους φορείς οι οποίοι ασχολούνται με Κοινωνικά Παντοπωλεία ή/και την παροχή οργανωμένου συσσιτίου για φιλανθρωπικό σκοπό, καθώς και προγράμματα σίτισης στα σχολεία, υπενθυμίζεται η ως άνω (γ) σχετική Εγκύκλιος. Οι υπεύθυνοι των ανωτέρω δραστηριοτήτων έχουν την δυνατότητα της απαιτούμενης ευελιξίας (ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου), όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 του Κανονισμού 852/2004 (σχετ. α) και στο άρθρο 5 της υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οίκ.47829 /21-07-2017 (Β' 2161) Υπουργικής Απόφασης

Επισημαίνεται δε, ότι οι παραπάνω φορείς πρέπει να ενημερώνουν γραπτώς για τη δράση τους αυτή τις κατά τόπους Υγειονομικές Υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων στις οποίες ανήκουν.

Οι βασικοί κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από όσους ασχολούνται με την παρασκευή και διάθεση τροφίμων σε ΚΥΕ καθώς και με την παροχή συσσιτίων, ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή και η ασφάλεια των γευμάτων είναι:

- Επιμελές πλύσιμο των χεριών :
 - πριν την έναρξη παρασκευής των γευμάτων μετά τη χρήση τουαλέτας
 - μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντα καθαρισμού)
 - μετά από χειρισμό απορριμμάτων
 - μετά από χρήση ωμών τροφίμων (π.χ. κοτόπουλο, κρέας, αυγά, κ.α.)
 - μετά από φύσημα μύτης, φτέρνισμα, βήχα
- Διατήρηση των νυχιών κομμένων και καθαρών.
- Διατήρηση των μαλλιών μαζεμένων και χρήση καλύμματος κεφαλής (π.χ. σκούφος, μαντήλι).
- Χρήση γαντιών μιας χρήσης όπου είναι απαραίτητο (ανάλογα με το είδος του τροφιμού, σε περίπτωση τραυμάτων ή πληγών, κ.α.)
- Χρήση καθαρού επενδύτη (ποδιά).
- Αποχή από όλες τις δραστηριότητες του συσσιτίου σε περίπτωση ασθένειας με συμπτώματα: πυρετό, βήχα, γαστρεντερικές διαταραχές, κ.α.).
- Αποφυγή κατανάλωσης τροφής και ποτών την ώρα του μαγειρέματος.

Οι βασικοί κανόνες υγιεινής που πρέπει να ισχύουν στο χώρο του παρασκευαστηρίου, είναι οι εξής:

- Διατήρηση του χώρου του μαγειρείου πάντα καθαρού.
- Χρήση διαφορετικών σκευών και εργαλείων (π.χ. μαχαίρια, επιφάνειες κοπής) για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικών για τα μαγειρεμένα. Επίσης, συνιστάται η χρήση διαφορετικών σκευών για τα κρέατα, κοτόπουλα και διαφορετικών για τα λαχανικά. γ) Καλός καθαρισμός (πλύσιμο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό) και χρήση κατάλληλου απολυμαντικού, πριν και μετά το τέλος του μαγειρέματος, στους πάγκους εργασίας, στα τραπέζια, στα σκεύη, στα εργαλεία και στα μηχανήματα που έχουν χρησιμοποιηθεί.
- Συλλογή απορριμμάτων σε σακούλες, οι οποίες κλείνονται καλά και απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Διατήρηση των κάδων απορριμμάτων πάντα καθαρών. Προτιμητέοι οι κάδοι κλειστού τύπου (με καπάκι) και ποδοκίνητοι με πεντάλ.
- Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.
- Τοποθέτηση προστατευτικής σίτας σε πόρτες και παράθυρα (όπου κρίνεται αναγκαίο)

για αποτροπή εισόδου εντόμων υγειονομικής σημασίας τρωκτικών και άλλων ειδών, για λόγους υγιεινής και προστασίας της δημόσιας υγείας.

Υπενθυμίζονται ακόμα οι κανόνες υγιεινής και ασφάλειας για τα ψυγεία ως ακολούθως:

- Τοποθέτηση των τροφίμων στο ψυγείο με τάξη και αποφυγή "παραφόρτωσης" το ψυγείου. Τοποθέτηση των έτοιμων μαγειρεμένων τροφίμων στα πάνω ράφια και των ωμών στα κάτω ράφια, για αποφυγή τυχόν επιμολύνσεων των τροφίμων.
- Συνιστώμενες θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων
 - α. Για την συντήρηση 2° έως 5° C (βαθμούς Κελσίου)
 - β. Για την κατάψυξη -18° C (βαθμούς Κελσίου)
- Έλεγχος της θερμοκρασίας των ψυγείων με ειδικά θερμόμετρα.
- Αποφυγή επανακατάψυξης προϊόντων που έχουν αποψυχθεί καθώς ελλοχεύει ο κίνδυνος αλλοίωσής τους.
- Μέριμνα ώστε να διατηρούνται τα ψυγεία πάντα καθαρά.

Οι βασικοί κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας στα Τρόφιμα που εξακολουθούν να ισχύουν είναι:

- Χρήση καλής ποιότητας πρώτων υλών (προϊόντων).
- Προσοχή στις ημερομηνίες λήξης των προϊόντων. Τα ληγμένα απορρίπτονται και δεν χρησιμοποιούνται πια.
- Διατήρηση των ζεστών μαγειρεμένων τροφίμων, μέχρι να καταναλωθούν, σε θερμοθαλάμους ή άλλες θερμαινόμενες συσκευές, με θερμοκρασία από 6° C (βαθμούς Κελσίου) και πάνω και όχι για διάστημα πέραν των 4 ωρών.
- Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλο κ.α.) πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων (με θερμοκρασία ίση ή χαμηλότερη των 5°C).
- Αποθήκευση και διατήρηση των τροφίμων σε καθαρό χώρο, χωριστά συσκευασμένα και μακριά από χημικά προϊόντα, όπως π.χ. καθαριστικά, εντομοκτόνα, κ.α.
- Μέριμνα για καλό πλύσιμο τροφίμων που καταναλώνονται ωμά και δεν υπόκεινται σε διαδικασία μαγειρέματος (π.χ. φρούτα, λαχανικά, κ.α.).

Χρήση μόνο πόσιμου νερού για τον καθαρισμό και το μαγείρεμα των τροφίμων. Προσφορά των έτοιμων γευμάτων των συσσιτίων σε ατομικές μερίδες και σε συσκευασίες μιας χρήσης, το υλικό των οποίων να είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα, σύμφωνα με τις προδιαγραφές της κείμενης νομοθεσίας. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται περιέκτες (δοχεία) των σιτιζομένων, αυτά να είναι καθαρά και να κλείνουν.

B) ΚΟΙΝΩΝΙΚΑ ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΑ

Ως γνωστόν τα Κοινωνικά Παντοπωλεία είναι υπηρεσία παροχής ειδών πρώτης ανάγκης για τη σίτιση και την ένδυση ευάλωτων Πληθυσμιακών ομάδων.

Αναφορικά με τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να τηρούνται από τα Κοινωνικά Παντοπωλεία όσον αφορά τη διάθεση τροφίμων και ποτών, επισημαίνεται ότι ισχύουν οι όροι όπως αυτοί αναφέρονται για τις Επιχειρήσεις Λιανικού Εμπορίου σύμφωνα με την υπ' αριθμ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.47829/21-°7-2017 Υπουργική Απόφαση.

Στην περίπτωση που από τις ως άνω υπηρεσίες παρέχονται και μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, ένδυσης και υπόδησης, αυτά οφείλουν να είναι σε καλή κατάσταση και καθαρά.

- ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-Ελαχιστοποίηση του χρόνου παραμονής των ευαλλοιώτων τροφίμων, εκτός ψυγείου Ξεχωριστή προετοιμασία νωπών και έτοιμων - είτε σε διαφορετικούς χρόνους - είτε σε διαφορετικές επιφάνειες και εργαλεία επεξεργασίας Χρήση καθαρών σκευών & γαντιών Τακτικό πλύσιμο χεριών και επιφανειών, Καθαρισμός εργαλείων, εξοπλισμού και χώρου

- ΠΛΥΣΙΜΟ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

-Χρήση διαφορετικού νεροχύτη για:λ - Ωμά τρόφιμα (κρέας, πουλερικά, ψάρια) - Λαχανικά & φρούτα - Σκεύη, εργαλεία και εξοπλισμό - Χέρια Καθαρισμός και απολύμανση νεροχύτη μετά τη χρήση

- ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΣ

-Σημαντική αιτία διασταυρούμενων επιμολύνσεων Χρησιμοποιούμε διαφορετικές επιφάνειες κοπής, εργαλεία και σκεύη: - ωμά και έτοιμα τρόφιμα - για διαφορετικά είδη τροφίμων

- ΣΤΑΔΙΑ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ - ΨΗΣΙΜΟ

-Μετά το μαγείρεμα απαιτείται μεγάλη προσοχή στο χειρισμό των τροφίμων από το προσωπικό Να μην επιμολυνθούν τα τρόφιμα. Να μην αυξηθεί το μικροβιακό φορτίο Τα μαγειρεμένα φαγητά πριν τη διανομή θα πρέπει: - να διατηρούνται ζεστά σε θερμοκρασία > 60 C ή - στο περιβάλλον για χρονικό διάστημα 4 ωρών το μέγιστο

Τα ανωτέρω ισχύουν έως ότου αποδειχθεί η καταλληλότητα του νερού για ανθρώπινη κατανάλωση .

Συνημμένα (2)

**ΜΕ Ε.Π.
Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ**

**ΧΡΥΣΟΥΛΑ ΚΟΛΗΜΗΤΡΑ
ΜΑΙΕΥΤΗΡΑΣ ΓΥΝΑΙΚΟΛΟΓΟΣ**