



Ο ΦΟΡΕΑΣ μας για την διασφάλιση της ποιότητας των παρεχόμενων υπηρεσιών του, είναι πιστοποιημένος με ΕΛΟΤ EN ISO 9001 : 2015 με πεδία εφαρμογής την μελέτη, διαφύλαξη, προαγωγή των οικονομικών, επαγγελματικών, ασφαλιστικών κοινωνικών, και συνδικαλιστικών συμφερόντων των μελών. Επίσης, στην διαχείριση συγχρηματοδοτούμενων έργων. (Δημοσίων έργων προμηθειών & υπηρεσιών & και δημοσίων έργων που υλοποιούνται με ίδια μέσα)  
Αριθμός Πιστοποίησης ΣΔΠ6371/8



**ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟ ΣΩΜΑΤΕΙΟ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΩΝ – ΚΑΦΕΤΕΡΙΩΝ –  
ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ  
ΣΥΝΑΦΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΩΝ ΕΛΛΑΔΑΣ**  
Αρ. Έγκρισης 49/2016

web : [www.pansekte.com](http://www.pansekte.com)

email : [pansekte@gmail.com](mailto:pansekte@gmail.com)

Νομικό Τμήμα : [law.pan.s.e.k.t.e@gmail.com](mailto:law.pan.s.e.k.t.e@gmail.com)

Τηλ : 2462502358 – 6995625262

Fax : 2462502368

ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ 38, Κοζάνη

Κοζάνη, 30 Ιουλίου 2020  
Αριθμ. Πρωτ.: 622

## ΘΕΜΑ: «ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ ΤΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΡΟΗΣ»

Η παρούσα ενημέρωση **ΑΦΟΡΑ** παντός είδους **επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών**. Με επείγουσα Ευρωπαϊκή Οδηγία ετέθη σε πλήρη εφαρμογή και η υγειονομική διάταξη 47829/23-06-2017 η οποία προσαρμόστηκε στις Κοινοτικές Διατάξεις 852/2004 – 853/2004 – 882/2004- 2023/2006 και υποχρεώνει τις αναφερόμενες επιχειρήσεις **στην έκδοση ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ** και συνιστάται, να είναι τοποθετημένο σε εμφανές σημείο.

Το **Διάγραμμα ροής** εκδίδεται και υπογράφεται από υγειονόλογο ή τεχνολόγο τροφίμων και προσδιορίζει τον τρόπο ροής εργασιών στα τρόφιμα και ποτά.

Στο άρθρο 5 της ανωτέρω υγειονομικής διάταξης, **επιτακτικά υποχρεώνει την επιχείρηση στην τήρηση των 7 Αρχείων ή στην εφαρμογή του HACCP**. Καταγράφουμε επακριβώς το άρθρο 5 ως ορίστηκε στην Υ.Α.:

«...Άρθρο 5

**ΓΕΝΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ**

**ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ**

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται κατά την λειτουργία όλων των επιχειρήσεων της παρούσας. Οι υγειονομικά υπεύθυνοι (ορίζονται από την επιχείρηση) των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών οφείλουν να εγκαθιστούν, να εφαρμόζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP, οι οποίες θα προσαρμόζονται ανάλογα με την επικινδυνότητα και το μέγεθος της επιχείρησης. Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών πρέπει να ακολουθούν του Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής εφαρμόζοντας και διατηρώντας πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών του HACCP. Οι επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, κατατάσσονται σε τρία επίπεδα κινδύνου ανάλογα με τη φύση των διεργασιών, το μέγεθος αυτών και την κατηγορία πληθυσμού, με την απαιτούμενη ευελιξία όπως προβλέπεται στο άρθρο 5 του Καν. 852/2004, εφαρμόζοντας αντίστοιχα τις αρχές του HACCP...»

**Η ΑΝΩΤΕΡΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ ΔΙΑΝΟΙΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΣΕΚΤΕ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΕΠ' ΑΥΤΟΥ ΚΑΙ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΙ ΤΗΝ ΜΕΡΙΚΗ Ή ΟΛΙΚΗ ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΠΟ ΣΥΛΛΟΓΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ Ή ΙΔΙΩΤΕΣ ΧΩΡΙΣ ΤΗΝ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΑΔΕΙΑ ΤΟΥ (Άρθρο 60 Α.Κ.- Δικαίωμα στα προϊόντα της διάνοιας)**

## ΕΠΙΣΗΜΑΙΝΟΥΜΕ ΚΑΙ ΔΙΕΥΚΡΙΝΙΖΟΥΜΕ

Όλες οι επιχειρήσεις όπως προβλέπεται από την Υγ/κή Διάταξη, είναι ενταγμένες σε κατηγορίες:

**Επίπεδο 1 χαμηλού κινδύνου**

**Επίπεδο 2 μεσαίου κινδύνου**

**Επίπεδο 3 Υψηλού κινδύνου**

**Κοινοποιούμε τις κατηγορίες όπως ακριβώς υφίστανται στην 47829/23-06-2017**

21756

ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

Τεύχος Β' 2161/23.06.2017

Τεύχ

ΕΠΙΠΕΔΟ I (Χαμηλού κινδύνου)	ΕΠΙΠΕΔΟ II (Μεσαίου κινδύνου)	ΕΠΙΠΕΔΟ III (Υψηλού κινδύνου)
<ul style="list-style-type: none"><li>-Παντοπωλείο</li><li>-Αυγοπωλείο</li><li>-Πρατήριο γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής</li><li>- Πρατήριο Άρτου</li><li>-Πρατήριο κατεψυγμένων προϊόντων</li><li>-Κατάστημα βιολογικών τροφίμων</li><li>-Καφεκοπτείο</li><li>-Πρατήριο ελαίων και λιπών</li><li>-Κάβα εμφιαλωμένων ποτών</li><li>-Οπωροπωλείο</li><li>-Περίπτερα-φιλικά</li><li>-Αναψυκτήριο</li><li>-Εγκατάσταση περάτωσης έψησης</li><li>-Κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση μπαρ</li><li>-Καφετέρια</li><li>-Καφενείο</li><li>-Μπαρ</li><li>-Λοπά κυλικεία</li><li>-Πρατήριο έτοιμου φαγητού</li><li>-Κατάστημα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων</li><li>-Αποθήκες τροφίμων</li><li>-Μηχανές αυτόματης πώλησης τροφίμων και ποτών.</li><li>-Λαϊκές Αγορές</li><li>-Πλανόδιοι και στάσιμοι μικροπωλητές</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Κρεοπωλείο</li><li>-Πτηνοπωλείο</li><li>-Ιχθυοπωλείο</li><li>-Ζαχαροπλαστείο</li><li>-Γαλακτοπωλείο</li><li>-Παγωτοπωλείο</li><li>-Αρτοποιείο</li><li>-Παρασκευή και πώληση σφολιατειδών</li><li>-Υπεραγορά τροφίμων</li><li>-Καταστήματα χονδρικού εμπορίου (cash και carry).</li><li>-Ψυκτικές αποθήκες</li><li>-Κατάστημα διάθεσης προϊόντων αλλαντοποιίας και τυροκομία</li><li>-Εστιατόριο</li><li>-Πισσαρία</li><li>-Ταβέρνα</li><li>-Ψητοπωλείο</li><li>-Οβελιστήριο</li><li>-Καφενείο (Παραδοσιακό), με παρασκευαστήριο.</li><li>-Κυλικείο σχολείων</li><li>-Κινητή καντίνα</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Παρασκευαστήριο τροφίμων και ποτών –catering ( με απευθείας διάθεση στον καταναλωτή)</li><li>-Παρασκευαστήριο προϊόντων ζύμης και σφολιατειδών</li><li>-Παρασκευαστήριο παραδοσιακών προϊόντων</li><li>-Μεταποιητικές δραστηριότητες</li><li>-Κέντρο διασκέδασης με συγκρότηση εστιατορίου</li></ul> <p>Ειδική Ομάδα</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-Νοσηλευτικά Ιδρύματα</li><li>-Οίκοι Ευγηρίας</li><li>-Βρεφονηπιακοί σταθμοί</li><li>-Παιδικοί σταθμοί</li><li>-Κατασκηνώσεις</li></ul>

**Η ΑΝΩΤΕΡΩ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΠΡΟΙΟΝ ΔΙΑΝΟΙΑΣ ΤΟΥ ΠΑΝΣΕΚΤΕ ΤΟ ΟΠΟΙΟ ΔΙΑΤΗΡΕΙ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟ ΔΙΚΑΙΩΜΑ ΕΠ' ΑΥΤΟΥ ΚΑΙ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΙ ΤΗΝ ΜΕΡΙΚΗ Ή ΟΛΙΚΗ ΑΝΑΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΠΟ ΣΥΛΛΟΓΙΚΟΥΣ ΦΟΡΕΙΣ Ή ΙΔΙΩΤΕΣ ΧΩΡΙΣ ΤΗΝ ΠΡΟΗΓΟΥΜΕΝΗ ΑΔΕΙΑ ΤΟΥ (Άρθρο 60 Α.Κ.- Δικαίωμα στα προϊόντα της διάνοιας)**

## ΠΡΟΣΟΧΗ

1. Όπως αναφέρετε όλες οι επιχειρήσεις υποχρεούνται σε διάγραμμα ροής (λόγω κορονοϊού) εφιστούμε ΑΜΕΣΑ την έκδοσή του)
2. Στο επίπεδο 2 και 3, το διάγραμμα ροής συνοδεύεται υποχρεωτικά και με τεχνική έκθεση από τον τεχνολόγο ή υγειονολόγο.
3. Γνωστοποιούμε προς κάθε συνάδελφο ιδιαίτερα να είναι προσεκτικός στην χρέωση του Διαγράμματος ροής. Πληροφορούμεθα για απαράδεκτες χρεώσεις 200 ή 300 ή 150 ευρώ κ.λ.π.. Σε καμία περίπτωση η χρέωση δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 100 ευρώ.

### ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΥΣΑ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ

Το ΠΑΝ.Σ.Ε.Κ.Τ.Ε. γνωστοποιεί ότι από το 2016 έως 31/12/2021 έχει συνάψει σύμβαση συνεργασίας με την Mediterranean Cert I.K.E. Παροχή Υπηρεσιών – Ελέγχου και Πιστοποίηση - Φυσικών προσώπων – Επιχειρήσεων – Συμβούλου – HACCP - Διαδικτύου και με τον εκπαιδευτικό φορέα ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟ ΚΕΚ Ινστιτούτο Επαγγελματικής Κατάρτισης Μονοπρόσωπη Ι.Κ.Ε. Εθνικής Εμβέλειας, Επίπεδο 2 αρ. αδείας 2000455, καλύπτοντας όλο το φάσμα των αναγκών στα μέλη καταστήματα και οποιαδήποτε άλλη επιχείρηση τροφίμων και ποτών ΣΕ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ που αφορούν HACCP – ISO κ.λ.π.. Στην περίπτωση που επιχείρηση έχει εφοδιαστεί με HACCP ή πρόκειται, το διάγραμμα ροής δεν χρεώνεται.

Με εκτίμηση  
Για το Δ.Σ.  
Ο Πρόεδρος  
Τσαπατσάρης Γρηγόριος

