



ΑΝΑΡΤΗΤΕΟ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

ΕΠΕΙΓΟΝ

Αθήνα 26/5/2016

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΥΓΕΙΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ &
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Αριθ.πρωτ. Γ1β/Γ.Π/οίκ.37840

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

ΠΡΟΣ :

**Όλες τις Περιφέρειες της χώρας
Περιφερειακές Ενότητες**

1. Δ/νσεις Δημ. Υγείας & Κοιν. Μέριμνας
Τμήματα Περιβαλλοντικής Υγιεινής &
Υγειονομικού Ελέγχου
Έδρες τους
2. Δ/νσεις Υγειονομικού Ελέγχου &
Περιβαλλοντικής Υγιεινής
Έδρες τους

**ΘΕΜΑ: «Μέτρα για τη διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των παρεχόμενων
συσσιτίων-τροφίμων & ποτών σε οργανωμένες δομές φιλοξενίας προσφύγων-
μεταναστών»**

Σχετ. : α) Η με αρ. πρωτ. 1188/16-3-2016 απόφαση του Υπουργού Υγείας με θέμα
«Συγκρότηση με ευθύνη του Ε.Κ.Ε.Π.Υ. Συντονιστικού Κέντρου του Υπουργείου
Υγείας για την υγειονομική κάλυψη των προσφύγων και μεταναστών» (ΑΔΑ
712ΦΥΟ-8ΩΣ).
β) Το με αρ. πρωτ. Γ. Ε.Κ.Ε.Π.Υ/871/17-3-2016 έγγραφο του Ε.Κ.Ε.Π.Υ με θέμα
«Λήψη μέτρων εφαρμογής εγκυκλίου της Γενικής Διεύθυνσης Δημόσιας Υγείας».
γ) Η με αριθμ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οικ.9420 από 19-01-2012 Εγκύκλιος της
Υπηρεσίας μας με ΑΔΑ:ΒΟΧΒΘ-ΝΞΨ «Παροχή συσσιτίων και τροφίμων –
Αρωγή στις κοινωνικά ασθενέστερες ομάδες»

Σε συνέχεια των ανωτέρω αναφορικά με τη σίτιση των προσφύγων – μεταναστών, σε κέντρα υποδοχής και φιλοξενίας, πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη μέριμνα για τη διασφάλιση της ποιότητας των προσφερόμενων τροφίμων – ποτών.

Οι συνθήκες διαβίωσης των προσφύγων, σε συσχέτιση με την καταπόνησή τους, αυξάνουν τον κίνδυνο εκδήλωσης τροφιμογενών και άλλων λοιμώξεων.

Οι υγειονομικές υπηρεσίες των Περιφερειακών Ενοτήτων, παρακαλούνται να ενημερώσουν, τις δομές επισιτιστικής βοήθειας των Δήμων στους ανωτέρω χώρους για τους βασικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας κατά τον χειρισμό, τη συντήρηση και την αποθήκευση των τροφίμων - ποτών:

- Τα έτοιμα γεύματα που προσφέρονται για τη σίτιση των προσφύγων θα προέρχονται είτε από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις τροφίμων & ποτών π.χ. επιχειρήσεις catering-, ή από άλλους οργανωμένους φορείς π.χ. δήμοι, μονάδες σωματίων ενόπλων δυνάμεων, μη κερδοσκοπικούς οργανισμούς, εκκλησία, κ.α.
- Η διανομή συσσιτίων πρέπει να διενεργείται οργανωμένα και από επίσημους φορείς.
- Κρίνεται επιθυμητό, οι χειριστές τροφίμων (π.χ. εθελοντές, κ.α.) που απασχολούνται στην διανομή-προσφορά των ετοιμών γευμάτων – τροφίμων, να διαθέτουν τις βασικές γνώσεις αναφορικά με τις ορθές πρακτικές υγιεινής για το χειρισμό των τροφίμων.
- Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται, από υγειονομικής άποψης, κατά την προμήθεια των πρώτων υλών, κατά την παρασκευή των γευμάτων, καθώς και κατά τη μεταφορά, τη συντήρηση, τον χώρο, τον τρόπο και τον χρόνο διανομής αυτών.
- Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (π.χ. γάλα, κρέμες, κλπ.) να διατηρούνται σε ψυγείο.
- Τα τρόφιμα που πρόκειται να καταναλωθούν ωμά και δεν θα μαγειρευτούν (π.χ. φρούτα, λαχανικά κ.α.) να είναι πολύ καλά πλυμένα.
- Τα μαγειρεμένα γεύματα, μέχρι τη στιγμή που θα δοθούν για κατανάλωση, να διατηρούνται ζεστά σε θερμοθαλάμους, με θερμοκρασία άνω των 60° C. Εκεί μπορούν να παραμείνουν για χρονικό διάστημα έως 4 ωρών. Άλλως διατηρούνται σε ψυγείο υπό ψύξη.
- Να γίνεται έλεγχος της ημερομηνίας λήξης των συσκευασμένων-τυποποιημένων τροφίμων. Τα ληγμένα τρόφιμα να μην χρησιμοποιούνται και να απορρίπτονται.
- Κονσέρβες σκουριασμένες, χτυπημένες ή διογκωμένες να μην χρησιμοποιούνται και να απορρίπτονται.
- Η διάθεση των μερίδων των ετοιμών γευμάτων να γίνεται σε σκεύη μιας χρήσης, το υλικό των οποίων είναι κατάλληλο για επαφή με τρόφιμα (ζεστά – κρύα).
- Η ποσότητα της μερίδας του ετοιμού γεύματος που δεν καταναλώθηκε, να απορρίπτεται και να μην φυλάσσεται για άλλη ώρα.
- Τα απορρίμματα να συλλέγονται σε σακούλες, οι οποίες θα κλείνουν καλά και στη συνέχεια να τοποθετούνται σε κάδους απορριμμάτων κλειστού τύπου (με καπάκι), οι οποίοι θα αδειάζονται συχνά και θα πλένονται τακτικά.
- Η αποθήκευση των τροφίμων και ποτών (π.χ. εμφιαλωμένων νερών) να γίνεται σε κλειστούς χώρους (αποθήκες), προστατευμένους από τις ηλιακές ακτίνες, από υψηλές θερμοκρασίες, από ρύπους (π.χ. σκόνη), υγρασία και να λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα για αποφυγή εισόδου τρωκτικών και εντόμων υγειονομικής σημασίας (π.χ. μύγες, κατσαρίδες, κ.α.) με τοποθέτηση στα παράθυρα πλέγματος (σίτα). Να μην υφίσταται κενό μεταξύ δαπέδου και θυρών και ανοίγματα στους τοίχους. Ο χώρος να διατηρείται καθαρός και να αερίζεται συχνά. Τα τρόφιμα – ποτά να τοποθετούνται ξεχωριστά και μακριά από τυχόν άλλα προϊόντα όπως ρουχισμό, καθαριστικά, εντομοκτόνα κ.α
- Τα ευαλλοίωτα αποθηκευμένα τρόφιμα να διατηρούνται σε ψυγεία επαρκούς χωρητικότητας, στις προβλεπόμενες θερμοκρασίες για συντήρηση έως 5° C και για κατάψυξη στους -18° C.
- Σε περίπτωση εμφάνισης εντόμων υγειονομικής σημασίας ή τρωκτικών να γίνεται εφαρμογή προγράμματος εντομοκτονίας – μυοκτονίας.

Ατομική Υγιεινή των Χειριστών Τροφίμων στους οργανωμένους χώρους φιλοξενίας

Προσφύγων:

1. Πλύσιμο χεριών πριν τον χειρισμό τροφίμων (π.χ. τη διανομή).
2. Πλύσιμο χεριών μετά τη χρήση τουαλέτας.
3. Χρήση γαντιών μιας χρήσης και πλύσιμο χεριών μετά από χειρισμό απορριμμάτων.

4. Χρήση γαντιών μιας χρήσης και πλύσιμο χεριών μετά από χρήση χημικών ουσιών (π.χ. προϊόντων καθαρισμού, προϊόντων εντομοκτονίας-μυοκτονίας κ.α.).
5. Αποφυγή βήχα ή φταρνίσματος πάνω από τα τρόφιμα.
6. Αποφυγή χειρισμού τροφίμων όταν υφίσταται βήχας, πυρετός, έμετος, διάρροια, ναυτία, πονόλαιμος.
7. Αποφυγή καπνίσματος κατά τον χειρισμό των τροφίμων.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες παρακαλούνται για τη διεξαγωγή Υγειονομικής Επιτήρησης. Τα αποτελέσματα των ελέγχων να αποσταλούν άμεσα στην υπηρεσία μας, στο mail **tyk@moh.gov.gr** ενημερώνοντάς μας για τα εξής:

1. Πού παρασκευάζονται τα γεύματα για τους πρόσφυγες, αναλυτικά τα σημεία και τις ώρες προετοιμασίας, από ποιό προσωπικό και εάν έχουν πιστοποιητικό υγείας.
2. Πού και πώς συσκευάζονται, πώς και πότε διανέμονται τα γεύματα και αν χρησιμοποιείται προσωπικό το οποίο έχει πιστοποιητικό υγείας.
3. Πού αποθηκεύονται οι πρώτες ύλες των γευμάτων αλλά και οι δωρεές τροφίμων των πολιτών και οι χορηγίες των επιχειρήσεων.
4. Τον τρόπο διατροφής των βρεφών και των νηπίων έως δύο ετών και αν ακολουθείται ιδιαίτερο διατροφολόγιο για αυτές τις ηλικιακές ομάδες.
5. Τον υπεύθυνο τροφοδοσίας και σίτισης των προσφύγων από πλευράς Δήμου.
6. Τις οργανωμένες δομές φιλοξενίας προσφύγων – μεταναστών, οι οποίες βρίσκονται υπό την εποπτεία του Υπουργείου Εθνικής Άμυνας.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

1.Υπουργείο Εσωτερικών & Διοικητικής
Ανασυγκρότησης

Γρ. Υπουργού

2.Υπουργείο Ναυτιλίας & Νησιωτικής
Πολιτικής

Γρ. Υπουργού

3.Όλες τις Περιφέρειες της Χώρας
Γραφεία Περιφερειάρχων.

4.Κ.Ε.Ε.Λ.Π.ΝΟ

Γρ. Προέδρου

Αγράφων 3-5

ΤΚ 15123-Μαρούσι

5.Ε.Κ.ΕΠ.Υ

Λεωφόρος Κηφισίας 39

ΤΚ 15123-Μαρούσι

6.Σ.Ε.Υ.Υ.Π

Πειραιώς 205

ΤΚ 11853-Αθήνα.

ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΔΙΑΝΟΜΗ:

1. Γρ. Υπουργού Υγείας

2. Γρ. Αναπληρωτή Υπουργού Υγείας

3. Γρ. Γενικού Γραμ. Δημόσιας Υγείας

4. Γρ. Προϊσταμένης

Γεν. Δ/σης Δημόσιας

Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας

5. Δ/ση Δημόσιας Υγείας

**Ο ΓΕΝΙΚΟΣ ΓΡΑΜΜΑΤΕΑΣ
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ**

Ι. ΜΠΑΣΚΟΖΟΣ

