



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ
8 ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ 1983

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ
526

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. ΑΙβ/8577

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.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΠΡΟΝΟΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον Α.Ν. 2520/40 «περί Υγειονομικών Διατάξεων».
2. Το Π.Δ. 544/77 «περί Οργανισμού του Υπουργείου Κοινωνικών Υπηρεσιών».
3. Το άρθρο 14 Ν. 1266/82, που τροποποίησε το άρθρο 12 Ν. 400/76 «περί Υπουργικού Συμβουλίου και Υπουργείων».
4. Την κοινή απόφαση του Πραέδρου της Κυβερνήσεως και του Υπουργού Υγείας και Πρόνοιας 1512/82 για την ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Υγείας και Πρόνοιας (ΦΕΚ 856/29.10.82, τ. Β').
5. Την Υγειονομική Διάταξη ΑΙβ/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 46/8.2.82, τ. Β').
6. Τα σχετικά έγγραφα των Περιφερειακών Υγειονομικών Υπηρεσιών και Επαγγελματικών Οργανώσεων, στα οποία διατυπώνονται προτάσεις για την τροποποίηση της ΑΙβ/11261/81 Υγειονομικής Διατάξεως, αποφασίζουμε:

Αντικαθιστούμε την ΑΙβ/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, άμεσα 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, καμπαρέ, κουρεία, λουτρά, χώροι υγιεινής και κολυμβητικά υδαθόρων, ιδιόκτητων θεαμάτων, όπως θερινών κινηματογράφων και θεάτρων, αθλητικών γηπέδων κ.τ.λπ., καθώς και κάθε είδους καταστηνώσεις κλπ.).

Στα κάθε είδους συγκοινωνιακά μέσα (ξηράς, θαλάσσης και αέρος).

Στα κάθε είδους εργαστήρια, 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 αποκαμής των απορριμμάτων, καθώς και στους χώρους διαθέσεως αυτών.

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 ενδιαφερόμενου για την απόκτηση της νέας άδειας.

Εξαιρετικά, σε περιπτώσεις συνταξιοδότησεως ή θανάτου του προσώπου, στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί η άδεια ιδρύσεως και λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, και της ευχόμενης μεταβίβασης 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 οποιδήποτε λόγο, του εκπροσώπου εταιρικής επιχείρησης, στο όνομα του οποίου έχει εκδοθεί η άδεια λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, από άλλον συντάξιμο 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 επιχείρησης χωρίς να τηρηθεί η διαδικασία του άρθρου 8 της παρούσας, με την επιφύλαξη της διατάξεως του εκόμενου 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 συνταξιού.

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, παρόλ' αυτά με τη μεταβολή της εκπροσώπησης της εταιρικής επιχείρησης, 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 επιχείρησης λόγω αλλαγής του εκπροσώπου της, στο όνομα του οποίου είχε εκδοθεί η προηγούμενη άδεια, η εταιρική επιχείρηση οφείλει να ορίσει εκπρόσωπο της ως υπεύθυνο για την τήρηση των επιβαλλόμενων 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 υαλοφρακτού πλαισίου, το οποίο θα είναι αναρτημένο σε εμφανές σημείο του χώρου της επιχείρησης.

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

Αν ο ενδιαφερόμενος επιθυμεί να επανελειτουργήσει 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 ενδιαφερόμενου σχετικής νομοθεσίας.

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

Αν διαπιστωθεί ότι κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος λειτουργεί βάσει άδειας, που έχει εκδοθεί στο όνομα προσώπου, το οποίο έπαυσε να εκπαιδεύεται τούτου, η Αστυνομική Αρχή επιβάλλει το κλείσιμο του, επειδή λειτουργεί παράνομως, χωρίς την απαιτούμενη άδεια λειτουργίας, και ασκεί ποινική δίωξη τόσο κατά του νέου νομεί 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 έννομο την εκπαιδεύσεως των εγκαταστάσεων (οίκημα, εξοπλισμός κλπ.) τούτου σε άλλο πρόσωπο.

8.-Σε σεισμολογικές περιόδους εκτιρείται η χορήγηση προσωρινής άδειας λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, μεταστεγαζόμενου ανάγκαστικά λόγω καταστροφής του οικήματος, στο οποίο στεγαζόταν τούτο κατά τον χρόνο που συνέβησαν οι σεισμοί, εφόσον το κατάστημα ή το 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 οικήμα, στο οποίο θα λειτουργήσει το κατάστημα ή το εργαστήριο, πληρεί τους αναφερόμενους τουλάχιστον στο άρθρο 51 της παρούσας υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις.

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

Για την οριστική εγκατάσταση σεισμολογικού καταστήματος ή εργαστηρίου υγειονομικού ενδιαφέροντος σε ανοικοδομημένο οίκημα, είτε στο ίδιο στο οποίο στεγαζόταν 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 σεισμολογικά καταστήματα ή εργαστήρια υγειονομικού ενδιαφέροντος, για τα οποία από του εγκαταστάθηκαν οριστικά σε ανοικοδομημένα οικήματα δεν έχει χορηγηθεί η απαιτούμενη σύμφωνη 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, κλείνουν αυτεπαγγέλτως από την οικεία Αστυνομική Αρχή, οι δε παραβάτες δίδονται και τιμωρούνται σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Α.Ν. 2520/40.

Η υποβολή στην οικεία Αστυνομική Αρχή της αιτήσεως του ενδιαφερόμενου 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.).

Πλὴν των ανωτέρω δικαιολογητικών η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, εφόσον το κρίνει σκόπιμο, να καλέσει εγγράφως ή προφορικώς 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 δικλματοδόχο μηχανικό ή υπομηχανικό ή εργοτέχνη ή σχεδιαστή υπό κλίμακα 1:50 σε τρία αντίτυπα, θα απεικονίζονται δε σ' αυτά λεπτομερώς όλοι οι χώροι της επιχείρησης 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.

Βιολικά, προκειμένου για μικρά καταστήματα και μικτά καταστήματα τροφίμων, στα σχεδιαγράμματα θα σημειώνονται και οι νοητά χωρισμένοι χώροι, που προορίζονται για την εγκατάσταση του κάθε τμήματος τούτων, για δε τα παντοπωλεία και τις αποθήκες τροφίμων χονδρικού εμπορίου θα σημειώνονται οι νοητά καθορισμένοι χώροι τοποθετήσεως ειδών καθαρισμού, απομηκτικών χώρων, εντομοκτόνων και άλλων ειδών δόσεων με τα τρόφιμα, επιτρεπόμενων να παλυνθούν 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 υπηρέσια ή Όργανα, τα οποία ενήργησαν τον υγειονομικό έλεγχο, και θεωρούνται από τον Προϊστάμενο της Υγειονομικής Υπηρεσίας, και ακολουθώντας 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 μα-

ζέ με την δόξα λειτουργίας εντός υαλόφρακτου κλαίσου, αναρτημένο σε κατάλληλη θέση του χώρου των εγκαταστάσεων της επιχείρησής του, και κρατεί το άλλο αντίτυπο στο αρχείο της.

Άρθρο 8.

Διαδικασία εκδόσεως της δόξας ιδρύσεως και λειτουργίας.

1.-Η Αστυνομική Αρχή διαβιβάζει στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία την αίτηση του ενδιαφερόμενου για τη χορήγηση της δόξας 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, από του θα παραλάβει την ανωτέρω αίτηση, πρέπει να αναθέσει στην αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, στα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα την άσκηση του απαραίτητου υγειονομικού ελέγχου των χώρων και της συμπεριφοράς της νεοδιδρυμένης επιχείρησής, 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 και 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 20/ημέρων, από του θα φθάσει η σχετική αίτηση στην Υγειονομική Υπηρεσία, ανυπόγραφο των δυνατοτήτων της Υπηρεσίας αυτής για την κίνηση των αρμόδιων υπαλλήλων της.

Κατά τον ανωτέρω υγειονομικό έλεγχο οι αρμόδιοι υπάλληλοι είναι δυνατόν να λαμβάνουν κατά προσέγγιση, το πολύ μέχρι 5%, τους αναφερόμενους στις σχετικές διατάξεις της παρούσας και των άλλων ισχυουσών Υγειονομικών Διατάξεων, Δ/γμάτων κλπ. αριθμούς, που εκφράζουν τα ελάχιστα απαιτούμενα κατά περίπτωση ύψη ή άλλες διαστάσεις, εμβαδά και ακοστάσεις, καθώς και τον αριθμό των κατοίκων ή των πελατών.

3.-Μετά την άσκηση του απαραίτητου υγειονομικού ελέγχου του νεοδιδρυμένου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία επιστρέφει στην Αστυνομική Αρχή την αίτηση του ενδιαφερόμενου 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 δόξας, ή και τα τρία αντίτυπα των σχεδιαγραμμάτων ανυπόγραφα και αθεωρητά, αν αυτό κριθεί ακατάλληλο. Στο σχετικό διαβιβαστικό έγγραφο της Υγειονομικής Υπηρεσίας, πλην των ανωτέρω αναφερόμενων στοιχείων, επισυνάπτονται και η γνωμοδότηση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής (σε ένα αντίτυπο, αν είναι θετική, ή σε δύο αντίτυπα, αν είναι αρνητική) άλλως, αν ο πόμος δεν προβλέπει τη συγκρότηση τέτοιων Επιτροπών, η Υγειονομική Υπηρεσία με το εν λόγω έγγραφο της γνωμοδοτεί για την καταλληλότητα ή μη των χώρων, της συμπεριφοράς και του εξοπλισμού της νεοδιδρυμένης επιχείρησής.

4.-Αν κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος παρουσιάζει μικροελλείψεις, οι οποίες είναι δυνατόν να συμπληρωθούν εν ελάχιστο χρονικό διάστημα, η αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν το ζητήσει, ο ενδιαφερόμενος, να ορίσει εθελούσια 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 πληρεί ουσιαστικές υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, καθοριζόμενες από τις σχετικές διατάξεις της παρούσας και των εκδοτούμενων άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων ή γενικά της εκδοτούμενης ισχύουσας νομοθεσίας, στη γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας θα αναφέρονται σαφώς και λεπτομερώς οι διαπιστώσεις των αρμόδιων υπαλλήλων Οργάνων, που ενήργησαν τον υγειονομικό έλεγχο, στις οποίες στηρίζεται 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 δόξα.

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

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

7.-Κατά της αρνητικής γνωμοδότησεως της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας ο ενδιαφερόμενος έχει δικαίωμα, εντός προθεσμίας 20 ημερών από του παραλαβή της γνωμοδότησης αυτής, να προσφύγει, μέσα της οικείας Αστυνομικής Αρχής, στη Β' ή/και Υγειονομική Επιτροπή ή, αν ο πόμος δεν προβλέπει τη συγκρότηση τέτοιων Επιτροπών, στον Νομάρχη ζητώντας την επανεξέταση των εγκαταστάσεων της επιχείρησής του.

Κατά τον επανέλεγχο των ανωτέρω εγκαταστάσεων, κατόπιν της προαναφερόμενης προσφυγής του ενδιαφερόμενου, η αρμόδια Β' ή/και 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 κριθεί.

πρωτοβαθμώς ως ακατάλληλο, και γενικά αν πληρούν τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που καθορίζει η σχετική υγειονομική νομοθεσία, η οποία εφαρμόζεται χωρίς παρεκκλίσεις, εκτός των ανωτέρω επανέλεγχου.

8.-Η Αστυνομική Αρχή δεσμεύεται από την καταρτητική γνωμοδότηση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και οφείλει να χορηγήσει τη ζητούμενη δόξα 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 κλπ.

Επίσης η Αστυνομική Αρχή οφείλει να μη χορηγήσει τη ζητούμενη δόξα 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 δόξα στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία για ενημέρωσή του, τηρούμενου ιδιαίτερου για την κάθε περίπτωση φακέλλου. Ο φάκελλος αυτός θα περιέχει, πλην της ανωτέρω δόξας, και το ένα από τα τρία αντίτυπα του σχεδιαγράμματος του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υπογραμμένο και θεωρημένο, σύμφωνα με την παρ. 3 του προηγούμενου άρθρου, αντίγραφο της σχετικής γνωμοδότησεως της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, καθώς και κάθε άλλο έγγραφο που σχετίζεται με την έκδοση της ανωτέρω δόξας.

Άρθρο 9.

Προβλεπόμενα καταστήματα ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος.

1.-Ο ενδιαφερόμενος να ιδρύσει κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος, πριν από κάθε άλλη ενέργεια του (υπογραφή συμβολαίου αγοραπωλησίας ή μισθώσεως του χώρου, διαμόρφωση των χώρων, συγκρότηση του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου κλπ.), 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 τούτων είναι το προβλεπόμενο από τις οικείες διατάξεις της παρούσας 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 επιχείρησής, του (ύδρευση, αποχέτευση, αερισμός, φωτισμός, συγκρότηση, εξοπλισμός κλπ.), και για τις βελτιώσεις, που πρέπει να γίνουν.

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 εγκατάστασή της υπό ίδρυση επιχείρησής, και, απαραίτητα, θα φαίνεται το ύψος και το εμβαδόν τούτων, καθώς και αν ο χώρος είναι σε ιδόγειο, υπόγειο ή όροφο. Πέρα από τα σχεδιαγράμματα αυτά, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν χρειασθεί, να ζητήσει από τον ενδιαφερόμενο να της προσκομίσει και άλλα εκσκήματα στοιχεία, όπως είναι, σε περίπτωση υπόγειου 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 εγκατάστασή της υπό ίδρυση επιχείρησής, προσφέρεται κατά αρχήν για τον σκοπό αυτόν (εκαρκές εμβαδόν και ύψος, χώρος κυρίως χρήσεως κλπ.). Αν το αποτέλεσμα της ανωτέρω εξέτασεως είναι θετικό, η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία υποδεικνύει στον ενδιαφερόμενο τις αναγκαίες βελτιώσεις ή πρόσθετες κατασκευές, που ενδεχομένως πρέπει να γίνουν ακόμη, και ενημερώνει αυτόν για τις σχετικές διατάξεις της παρούσας ή/και άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, Δ/γμάτων κλπ., που αναφέρονται στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό του υπό ίδρυση καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου, ώστε τελικά οι χώροι, οι συγκρότηση και ο εξοπλισμός τούτων να ανταποκρίνονται 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 φάκελλο, που από τη στιγμή αυτή δημιουργείται (άρθρ. 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 ενδιαφερόμενων, ενεργώντας με ακρίβεια μέσα στα πλαίσια των διατάξεων της παρούσας ή άλλης σχετικής Υγειονομικής Διατάξεως, Διατάγματος κλπ.

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 δόξας λειτουργίας αυτού, αν διαπιστωθεί ότι ο ενδιαφερόμενος δεν συμμορφώθηκε με τις υποδείξεις, που σημειώσε στο σχεδιαγράμμα, 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 δόξας λειτουργίας του νεο-

δρυσμένου 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. (Πολυεθνικές Διατάξεις, Ευρωσυνετιστικές Διατάξεις, διατάξεις που αποβλέπουν στην προστασία της ασφάλειας, της ησυχίας και ανέσεως των πολιτών, κλπ.) για τους οποίους ο ενδιαφερόμενος πρέπει, πριν από τον ανωτέρω υγειονομικό έλεγχο, να συμβουλευτεί και την οικεία Αστυνομική Αρχή και κάθε άλλη αρμόδια Κρατική Υπηρεσία (Πολυεθνικές, Ευρωσυνετιστική κ.δ.).

Άρθρο ΙΟ

Διάθεση μέσου κινήσεως των αρμόδιων υπαλλήλων από τον ενδιαφερόμενο.

1.-Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατά τις οποίες δεν υπάρχουν δυνατότητες κινήσεως των αρμόδιων υπηρεσιακών Οργάνων με έξοδα του Δημοσίου (εξάντληση πιστώσεων οδοπορικών εξόδων, αδυναμία κινήσεως υπηρεσιακών οχημάτων κλπ.), για την έγκαιρη άσκηση υγειονομικού ελέγχου ή προέλεγχου νεοδιδυμένου καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, εφόσον ο ενδιαφερόμενος εκτελείται, για τη διενέργεια του ανωτέρω ελέγχου ή προελέγχου των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεως του, μπορεί, καταθέτοντας στην Υγειονομική Υπηρεσία σχετική δήλωση Ν.Α. 105/69, να ζητήσει τη μεταφορά των αρμόδιων υπαλλήλων για τον σκοπό αυτόν με μεταφορικό μέσο, που θα διαθέσει ο ίδιος.

2.-Η δήλωση του ενδιαφερόμενου τίθεται υπό την κρίση του Προσταμένου της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ο οποίος συνεκτιμώντας και τις άλλες υπηρεσιακές (ανάγκες αποφασίζει τελικά για την ικανοποίηση ή μη του ανωτέρω αιτήματος.

Άρθρο ΙΙ

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

1.-Με την επιφύλαξη των διατάξεων της εκδόσεως ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας για την επιβολή ποινικών ή διοικητικών κυρώσεων στους παραβάτες της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, ο οποίος Νομάρχης με απόφαση του, η οποία εκδίδεται βάσει πλήρους αιτιολογημένης γνωμοδότησεως της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της οικείας Υγειονομικής Υπηρεσίας, μπορεί να απαγορεύσει προσωρινά ή οριστικά τη λειτουργία καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος, αν διαπιστωθεί παράβαση συγκεκριμένων διατάξεων της παρούσας ή/και άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων, Διαταγμάτων κλπ. εξαιτίας της οποίας τούτο λειτουργεί ή/και 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 απαραίτητων συνθηκών λειτουργίας των εγκαταστάσεων της επιχειρήσεως, σύμφωνα με τις υποδείξεις της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ώστε να εξασφαλιστεί 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 κρίσιμων ως απαραίτητων εργασιών βελτιώσεως των απαραίτητων 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 ακολουθώντας 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.Α. 105/69 ότι δεν θα θέσει τούτο σε λειτουργία, η Αστυνομική Αρχή, κατόπιν σύμφωνης γνώμης και της Υγειονομικής Υπηρεσίας, εκιτρέπει το άνοιγμα των θυρών του ανωτέρω καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου με αποκλειστικό σκοπό την εκτέλεση των εργασιών που υπέδειξε η αρμόδια Υγειονομική Επιτροπή ή η Υγειονομική Υπηρεσία για τη βελτίωση των συνθηκών λειτουργίας του.

4.-Η προσωρινή απαγόρευση της λειτουργίας καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου υγειονομικού ενδιαφέροντος αναστέλλεται με νεότερη απόφαση του Νομάρχη, εκδιδόμενη κατόπιν νεότερης πλήρους αιτιολογημένης γνωμοδότησεως 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 γνωμοδότησεως 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 νόμιμος αυτός παρακλήθηκε οριστικότατα τα αρμόδια υπηρεσιακά Όργανα σε σημείο που να του χορηγήσει τελικά η ανωτέρω άδεια κατά παρέκκλιση αναφερόμενων σε ουσιώδεις υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις διατάξεων της εκδόσεως 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 προβλεπόμενων από την εκδόσεως ισχύουσα σχετική νομοθεσία), ο Νομάρχης καλεί εγγράφως σε ακρόαση τον ενδιαφερόμενο, ο οποίος οφείλει να ακολουθήσει εντός προθεσμίας όσων του πολύ ημερών από την ημέρα εκδόσεως σ' αυτόν του σχετικού εγγράφου, με την επιφύλαξη των διατάξεων της παρ. 8 του παρόντος άρθρου.

Μετά την απολογία του ενδιαφερόμενου ο Νομάρχης δίνει εντολή στη Β' Θύρα Υγειονομική Επιτροπή ή, εν ελλείψει, στον Προστάτη της Υγειονομικής Υπηρεσίας να εξετάσει το κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο τούτου. Η Β' Θύρα Υγειονομική Επιτροπή ή ο Προστάτης της Υγειονομικής Υπηρεσίας, αν κατά την επανεξέταση του ανωτέρω καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου διαπιστώσει ότι είναι κατορθωτή η εκτέλεση των απαραίτητων βελτιωτικών εργασιών για την αποκατάσταση της ομαλής λειτουργίας του και εφόσον θα κρίνει ότι η επί βραχίονος 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, ανάλογη με το μέγεθος των βελτιώσεων και τη σοβαρότητα του προβλήματος, που δημιουργείται από την πλημμελή λειτουργία τούτου. Η προθεσμία αυτή για κανένα λόγο δεν θα υπερβαίνει τις δεκαπέντε μέρες.

8.-Σε όλων 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 στην παρ. 1 του παρόντος άρθρου απόφαση 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 ολοκλήρωσή της οποίας θα αποφασίσει για την οριστική ή την προσωρινή, για ορισμένο χρόνο, απαγόρευση της λειτουργίας τούτου.

Άρθρο Ι3

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 "Εκδόσεις Υγειονομικού Ελέγχου", σαν το εκπινυπομένο 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 επιχειρήσεως, τα στοιχεία ταυτότητας του εταίρου που έχει οριστεί με πράξη της επιχειρήσεως ως υπεύθυνος εκπρόσωπος αυτής.

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

4.-Όταν εξαγκληθούν όλες οι σελίδες του Βιβλίου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων ο κάτοχός του ή ο νόμιμος εκπρόσωπός του πρέπει να φροντίσει για την έγκαιρη αντικατάστασή του από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, στην οποία παρουσιάζει το κατεστραμμένο. Το κατεστραμμένο 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 απώλειας του, κατόπιν καταθέσεως στην Υγειονομική Υπηρεσία, επί μερικής καταστροφής του, του μερικώς καταστραμμένου Βιβλίου, επί ολοσχερούς καταστροφής ή απώλειας του, υπεύθυνης δηλώσεως Ν.Α. 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 προσκομίζει στην Υγειονομική Υπηρεσία απαραίτητα και την άδεια λειτουργίας του καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου του και το δελτίο της Αστυνομικής ταυτότητάς του.

6.-Η Υγειονομική Υπηρεσία τηρεί ευρετήριο, στο οποίο καταχωρούνται τα εκδόσεις θεωρούμενα Βιβλία Υγειονομικών Επιθεωρήσεων κατά αλφαβητική σειρά των επωνυμιών των κατόχων τους, ώστε να μπορεί να διαπιστώνεται εύκολα αν έχει εκδοθεί στο παρελθόν τέτοιο Βιβλίο για την ίδια επιχείρηση και να αποφεύγεται η έκδοση περισσότερων από ένα Βιβλία 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 Ι4

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 επιχειρήσεως, ορίζοντας για τον 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 αρμόδιου 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 δεν είναι από υγειονομικής απόψεως λίαν ικανοποιητικές, λόγω ατελούς καθαριότητας των χώρων ή του εξοπλισμού ή του προσωπικού του ή εξαιτίας ελλείψεων, που έχουν επιστημονηθεί 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 υγειονομικούς 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 ως **ΣΧΕΤΙΚΑ ΚΑΘΑΡΟ** και διαπιστώνεται ότι δεν καταβάλλονται προσπάθειες βελτιώσεως 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 αρμόδιου 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 αρμόδιου υγειονομικού υπαλλήλου κατά τον έλεγχο, που ενήργησε σ' αυτό.

4.-Αν κατάστημα ή εργαστήριο ή εργοστάσιο υγειονομικού ενδιαφέροντος χαρακτηριστεί ως **ΑΚΑΘΑΡΤΟ**, ο νόμος τούτου ή άλλο νόμιμο εξουσιοδοτημένο, σύμφωνα με το άρθρο 6 παρ. 4 της παρούσας, πρόσωπο μνηνύεται, κατόπιν καταθέσεως στην αρμόδια κατά τον Νόμο Αρχή Ενδέσσεως Υγειονομικής Επιθεώρησης (υπόδειγμα Γ') των εγκαταστάσεων της επιθεώρησης, συνταγμένης από τον Υγειονομικό υπάλληλο, που ενήργησε τον έλεγχο.

Άρθρο 14.

Βιβλιάρια Υγείας Προσωπικού.

1.-Όσοι ασκούν ή εκπιθούν να ασκήσουν το επάγγελμα του χειριστή τροφίμων ή ποτών, είτε ως ελεύθεροι επαγγελματίες, είτε ως υπάλληλοι ή εργάτες ή βοηθοί αυτών, ή απασχολούνται με οποιαδήποτε σχέση σε ξενοδοχεία, δημόσια λουτρά, καθαριστήρια, κομμωτήρια, κουρέα, εστιατόρια, ξεχαροπλαστεία, καφετέια και άλλες επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος, παρέχοντας τις υπηρεσίες τους στο Κοινό, πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με Βιβλιάρια Υγείας, στο οποίο θα βεβαιώνεται ότι ο κάτοχος του δεν πάσχει από μεταδοτικό νόσημα (φυματίωση, τραχηλίτιδα, έκδηλες δερματοπάθειες, σφηλιχία κλπ.) και δεν είναι φορέας εντερικών παθογόνων μικροβίων, ιών και παρασίτων.

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

2.-Σε άτομα, που πάσχουν από μεταδοτικό νόσημα ή είναι φορείς εντερικών παθογόνων μικροβίων ή ιών ή παρασίτων, και γενικά σε όσους κινδυνεύουν επικίνδυνα για τη δημόσια υγεία δεν χορηγείται Βιβλιάριο Υγείας και επομένως τα άτομα αυτά δεν επιτρέπεται να ασκούν τέτοιες προαναφερόμενες επαγγελματίες.

Εάν δεν επιτρέπεται η άσκηση του επαγγέλματος σε άτομα, που απασχολούνται στο πωλητήριο κρέατος (κρεοπωλεία, ελκυντοποιεία, κονσερβοποιεία κρέατος, σφαγεία, ψαγεία κρέατων, μεταφορικά μέσα κρέατων, κρεοκαθαριστήρια κλπ.), αν διαπιστωθεί ότι πάσχουν από μελιταίο πυρετό, άνθρακα, τουλαραιμία, ερυθρά των χοίρων ή άλλη ανθρωποζoonόση, για χρονικό διάστημα μέχρι την οριστική αποκατάστασή 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 Π.Π.Δ.Δ., που θα ορίζεται με απόφαση του οικείου Νομάρχη.

4.-Για την απόκτηση του Βιβλαρίου Υγείας οι εργαζόμενοι σε καταστήματα ή εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος, εκτός από την 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, αντινοσηρωτική δόση και δε υποχρεωτικές.

Ειδικότερα, οι απασχολούμενοι σε επιχειρήσεις τροφίμων θα υποβάλλονται, πλην των άλλων εξετάσεων, απαραίτητες και σε μικροβιολογικές εξετάσεις κοπρώνων 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 προαναφερθέντες εργαστηριακές εξετάσεις θα γίνονται απαραίτητα σε Κρατικά εργαστήρια ή σε εργαστήρια Νοσηλευτικών Ιδρυμάτων Π.Π.Δ.Δ. ή Π.Π.Ι.Δ. του νομού ή σε εργαστήρια Δραγατινικών Οργανισμών χωρών μεν, εφόσον η ισχύουσα σχετική νομοθεσία παρέχει αυτή τη δυνατότητα, ή, σε αντίθετη περίπτωση, με έξοδα του ενδιαφερόμενου.

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

5.-Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, όταν κρίνει σκόπιμο, να υποχρεώσει τους απασχολούμενους στα καταστήματα, εργαστήρια και εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος να υποστούν τους επίστοτε επιβαλλόμενους α-

πό αυτήν προφυλακτικούς 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 κρίνεται απαραίτητο από την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, από την ημερομηνία εκδόσεως του ή της τελευταίας θεωρήσεως του.

Κατά την ετήσια θεωρήση βιβλαρίου υγείας ο κάτοχος τούτου είναι δυνατόν να απαλλαγεί από την υποχρέωση να υποβληθεί σε ορισμένες μικροβιολογικές εξετάσεις, τις οποίες η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία θεωρεί ότι για διάφορους λόγους και κυρίως λόγω της φύσεως του επαγγέλματος που ασκεί ο εργαζόμενος δεν είναι απαραίτητες. Η αντινοσηρωτική δόση των απασχολούμενων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος ατόμων θα γίνεται κάθε δύο χρόνια.

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

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

9.-Σε ειδικές περιπτώσεις, που η σχετική εργατική νομοθεσία προβλέπει την ενσωμάτωση των βιβλαρίων εργασίας και υγείας των απασχολούμενων σε ορισμένες κατηγορίες επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος (π.χ. των απασχολούμενων σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις), οι κάτοχοι των βιβλαρίων 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 βιβλαρίου, όσο και κατά την ετήσια θεωρήσή 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 επιθεώρησης και θα επιδεικνύονται, όταν ζητούνται, στα αρμόδια Όργανα υγειονομικού ελέγχου.

Οι νόμιμοι καταστήματα, εργαστηρίων και εργοστασίων υγειονομικού ενδιαφέροντος ή οι νόμιμοι εκπρόσωποι τούτων οφείλουν να μην προσλαμβάνουν ή απασχολούν στην επιθεώρησή τους 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 αναρτημένη σε κατάλληλη θέση, ώστε να μπορεί να ελέγχεται ευχερώς από τους αρμόδιους 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 επιθεώρησης (αποχώρηση ή πρόσληψη υπαλλήλων):

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Γενικοί όροι ιδρύσεως 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, κλιδοκτιστά ή άλλα παρόμοια κατασκευή), τα οποία θα κληρούν τους υγειονομικής σημασίας όρους, τους οποίους προβλέπει για τους χώρους κυρίως χρήσεως ο Γενικός Οικοδομικός Κανονισμός, που ίσχυε κατά τον χρόνο οικοδόμησής τους.

Προκατασκευασμένα λυόμενα 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 κληρούν τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις της 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 ξύλα, λαμαρίνες ή άλλα παρεμφερή υλικά, καθώς και υλικά καλαϊών κτιρίων, οι οποίες δεν είναι δυνατόν να εξασφαλίσουν τη δημόσια υγεία.

3.-Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών θα είναι αποκλειστικά από κατοικίες ή άλλα καταστήματα και, εφόσον βρίσκονται σε πολυκατοικία, δεν θα επικοινωνούν με εξωτερικούς κοινόχρηστους χώρους τούτων (θυρωρό, κλιμακοστάσιο, διόδους) και θα έχουν ιδιαίτερη εξόδο. Εξαιρετικά, προκειμένου για τα αναφερόμενα στις παρ. 5 και 9 του παρόντος άρθρου καταστήματα, είναι δυνατόν να εκτείνεται η επικοινωνία του καταστήματος με το θυρωρό πολυκατοικίας και η χρήση του χώρου τούτου μόνο σε εξαιρετικές περιπτώσεις κινδύνου για τη διαφυγή των κελάνων, κατόπιν εγκρίσεως της Πυροσβεστικής Υπηρεσίας.

4.-Απαγορεύεται η ίδρυση καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών σε διαμερίσματα ορόφων πολυκατοικιών, πλην των μεγάρων, τα οποία χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για επαγγελματικές στέγες. Κατ'εξαιρεση, επιτρέπεται η ίδρυση των ανωτέρω καταστημάτων ή εργαστηρίων σε διαμερίσματα ορόφων πολυκατοικιών, εφόσον έχουν ιδιαίτερη εξωτερική εξόδο και ιδιαίτερους χώρους προσκελεύσεως προς αυτά και είναι τελείως απομονωμένα από τα άλλα διαμερίσματα και τους άλλους κοινόχρηστους χώρους της πολυκατοικίας, τα δε 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 διαμερίσμα χρησιμοποιούμενο ως κατοικία.

Επιτρέπεται η ίδρυση κυλικίων 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 κυλικία αυτά, προοριζόμενα για την εξυπηρέτηση μόνον του προσωπικού των στεγάζομένων 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 επισυνάπτενη 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 κλήρωσας 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 ασφάλεια την ηλεκτροδότηση του με την κατάλληλη εξοπλισμένη 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 εκδόσεις ισχύουσες διατάξεις της Πυροσβεστικής Νομοθεσίας, γεγονός που θα φαίνεται σε επισυνάπτενη 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 εξώστων (κατόρι) εντός των κατιστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών ως χώρων αναπτύξεως πρακτικών και καθισμάτων, καλθόμενων τροφίμων ή/και ποτών ή άλλων ειδών προβλεπόμενων από τις σχετικές διατάξεις της παρούσας και άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά εγκαταστάσεων ορισμένων τμημάτων της επιχειρήσεως.

Η κατασκευή και η διάταξη των κατά τα ανωτέρω χρησιμοποιούμενων εσωτερικών ανοικτών εξώστων 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 οικιών 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 κλειοθήκη των ιδιοκτητών των στεγάζομενων στο ίδιο κτίριο κατοικιών, έστω και αν τα καταστήματα ή εργαστήρια αυτά πληρούν τους καθοριζόμενους 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.Α. 105/69 του διαχειριστή της πολυκατοικίας ή του ιδιοκτήτη του χώρου, στον οποίο θα εγκατασταθεί το κατάστημα ή εργαστήριο, στην οποία θα φαίνεται ότι ο Κανονισμός της Πολυκατοικίας ή, εν ελλείψει, η κλειοθήκη των ιδιοκτητών των στεγάζομενων 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 δόματα 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 ανάπτυξεως 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 εκδόσεις ισχύουσες διατάξεις της Πυροσβεστικής Νομοθεσίας όρους πυρασφαλείας και ασφαλείας των θαμνών τους. Τούτο θα φαίνεται σε βεβαίωση της αρμόδιας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, που θα επισυνάπτεται στην αίτηση του ενδιαφερόμενου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματος τούτου.

Άρθρο 16

Εμβαδόν

1.-Το εμβαδόν καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή/και ποτών θα

είναι ανάλογο προς το είδος και τον κύριο εργασιών τούτου, ώστε να αποφεύγεται η συμμόρφωση 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 εμβαδόν, που ορίζουν οι ειδικές για κάθε είδους καταστήματος ή εργαστηρίου διατάξεις της παρούσας και των άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων.

Ως εμβαδόν ενός χώρου εννοείται ο αριθμός σε τετραγωνικά μέτρα, που προκύπτει από τη μέτρηση της εκμεταλλεύσιμης επιφάνειας του εμβαδού 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 (κατόρι), εφόσον ο χώρος αυτός προορίζεται για τις αναφερόμενες στην παρ. 6 του προηγούμενου άρθρου χρήσεις, πλην της περιπτώσεως χρήσεως του για την εγκατάσταση των γραφείων της επιχειρήσεως.

Άρθρο 17

Υψος

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.-Βεβαιωτικά 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), επιτρέπεται 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 ταίρνονται όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση πλήρους αερισμού, φυσικού ή τεχνητού, όλων γενικά των χώρων και ιδιαίτερα της αψιδώσας πελάτων, 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 στεγάζομενα σε χώρους, οι οποίοι κατά τον χρόνο οικοδομήσεως του είχαν χαρακτηριστεί, σύμφωνα με τον τότε ισχύοντα Γ.Ο.Κ., ως υπόγειοι, εφόσον με βάση τον νεότερο 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 υπόγειοι.

Άρθρο 18

Τοίχοι

1.-Οι επιφάνειες των τοίχων των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα είναι λευκές και, μέχρι 2 μ. τουλάχιστον ύψος, αδιάπυλνες (επιχάλυψη με εργαλυσμένη πλινθίδα πορσελάνης ή άλλο κατάλληλο, αδιάπυλνο, λευκό και ανθεκτικό υλικό, ή χρωματισμός με ελατόχρωμα ή πλαστικό χρώμα, κατόπιν σχετικής επεξεργασίας, ώστε να γίνουν λευκές και αδιάπυλνες, αναλόγως του είδους των χώρων των καταστημάτων ή εργαστηρίων και σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της παρούσας και άλλων σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων). Οι λοιπές επιφάνειες τους θα υδρορροχατίζονται.

Ορισμένοι χώροι καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων μπορεί να εξαιρεθούν από τούτο να είναι αδιάπυλνες οι επιφάνειες των τοίχων τους, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλες Υγειονομικές Διατάξεις.

Στα υποκείμενα σε αερονομική κατάσταση καταστήματα, αν από την ισχύουσα Αερονομική 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 ελεγχόμενη απόχρωση προς οποιοδήποτε χρώμα της αρεσκείας του καταστηματούχου. Ο χρωματισμός των επιφανειών των τοίχων με σκοπό χρώματα απαγορεύεται.

Άρθρο 19

Οροφή

1.-Η οροφή καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι καλής κατασκευής, χωρίς ρωγμές ή σπείρες ή άλλα παρόμοια ανώμαλα, και η επιφάνειά της θα είναι λευκή και ελατοχρωματισμένη ή στιλβωμένη, αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι από ασβεστοκονία.

2.-Αν ο χώρος καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών καλύπτεται από κεραμική ή παρόμοιας κατασκευής στέγη ή από ξύλινο δάπεδο του αμέσως υπερκείμενου ορόφου, θα υπάρχει απαραίτητα φευδοροφή, εκτός αν οι σανίδες της στέγης ή του δαπέδου είναι καλά προσαρμοσμένες σε σημείο που να μη δημιουργούνται μεταξύ τους κενά, οπότε η κατασκευή φευδοροφής είναι προαιρετική. Σε τέτοιες περιπτώσεις η επιφάνεια της οροφής, που δημιουργείται από τις σανίδες της στέγης ή του δαπέδου του υπερκείμενου ορόφου, θα είναι ελατοχρωματισμένη ή στιλβωμένη και ο νομικός 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 φευδοροφής είναι υποχρεωτική, εκτός αν υπάρχει δήλωση Ν.Α. 105/69 του αρχηγού της οικογένειας αυτής ότι δέχεται να μην κατασκευασθεί η ανωτέρω φευδοροφή.

Άρθρο 20
Δάπεδο

1.-Τα δάπεδα των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα είναι κατασκευασμένα από αδιαπέραστο υλικό και λείο (τσιμεντοκονία, μωσαϊκό, πήλινος μαρμάρου ή, αν δεν απαγορεύεται από τις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Δ/σεως, από σιμεντοκονία επικαλυμμένη με πλαστικό (λακόνια, 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 (μονέττα) σε ορισμένα είδη καταστημάτων, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητώς στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων.

Άρθρο 21
Αερισμός

1.-Ο αερισμός των χώρων των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα είναι, κλήρος και θα γίνεται με τις θύρες, τα παράθυρα και τους φεγγίτες των θυρών ή παραθύρων.

2.-Στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, στα οποία δημιουργείται πυκνότητα ατμόσφαιρας, 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 κλήρους ανανέωσης του αέρα.

3.-Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, αν το κρίνει απαραίτητο, να ζητήσει από τον νομέα του καταστήματος ή εργαστηρίου την προσκόμιση βεβαίωσης Ν.Δ. 105/69 του εγκατεστημένου τεχνικού, στην οποία θα 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 ανώτερης εγκαταστάσεως από τη Μηχανολογική Υπηρεσία.

4.-Σε μικρά καταστήματα και εργαστήρια της παρ. 2 του παρόντος άρθρου μπορεί να επιτραπεί η χρήση και άλλων μέσων τεχνητού αερισμού, ικανών να επιτύχουν τη συνεχή και πλήρη ανανέωση του αέρα, 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 λαμβάνονται μέτρα, ώστε κατά τη λειτουργία τους να μη δημιουργούνται προβλήματα υγείας των πελατών και του προσωπικού, ακόμη και ενοχλήσεις σε βόθρους των περιόρων. Αν κατά τη λειτουργία των εγκαταστάσεων τεχνητού αερισμού προκαλούνται ρεύματα επικινδύνου 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 εξουδετέρωσης των ρευμάτων ή των θορύβων.

Άρθρο 22
Φωτισμός

1.-Ο φωτισμός όλων των χώρων καταστήματος ή εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών θα είναι επαρκής και θα γίνεται από τα παράθυρα και τις υαλόθυρες 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 έντυπων στοιχείων "αττικών των θ στιγμών".
- β) 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 αέρα.
- στ) Οι φωτιστικές πηγές να τοποθετούνται κατάλληλα, ώστε να μειώνεται η ένταση των σκιών.
- ζ) Οι φωτιστικές πηγές να μην είναι επικινδύνες από την άποψη προκλήσεως πυρκαϊγής ή εκρήξεως.

3.-Στα Κέντρα Διασκεδάσεως επιτρέπεται, κατ'εξαιρέση των ανωτέρω, η χρήση χαμηλής έντασης φωτισμού σε ορισμένες μόνον περιπτώσεις κατά τη διάρκεια εκτελέσεως του προγράμματος τους (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 θορβίζοντες, κατά προτίμηση, λαμπτήρες, άλλως θα γίνεται χρήση φωτιστικών πηγών κατάλληλων για τη δημιουργία επαρκούς τεχνητού φωτισμού (λυχνίες υπαερίσις κ.τ.δμ.), ανταποκρινόμενου στις απαιτήσεις της παρ. 2 του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 23**Υδρεύση**

1.-Η ύδρευση των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή 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 επιχείρησής θα χρησιμοποιείται νερό από άλλον είδους ύδρευση (πηγή, πηγάδι κλπ.), δημόσια ή ιδιωτική, κατάλληλα προστατευόμενη από τις επιφανειακές και υπόγειες μολύνσεις. Το νερό των ανωτέρω υδρεύσεων θα έχει αποδειχθεί εργαστηριακά ότι πληρεί 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 από λαμαρίνα γαλβανισμένη ή από υγειονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη και από εκεί στα σημεία υδρόληψας με εσωτερική υδραυλική εγκατάσταση.

2.-Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, όταν η απευθείας σύνδεση δημόσιας ή ιδιωτικής υδρεύσεως με το κατάστημα ή το εργαστήριο τροφίμων ή ποτών δεν είναι δυνατή λόγω ειδικών τοπικών συνθηκών, το νερό θα μεταφέρε-

ται με ειδικά βυτιοφόρα οχήματα ή με δοχεία και θα αποθηκεύεται σε κατάλληλη υδατοδέξαμενη.

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

4.-Αν χρησιμοποιείται δεξαμενή αποθηκεύσεως νερού, η θέση και η διάταξη υγειονομικής προστασίας θα διασφαλίζουν κλήρος 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 χερίλη περιμετρικώς προς τα κάτω τουλάχιστον 5 εκ. και με μονωτικό περιβλήμα, ώστε να αποκλείεται η είσοδος νερών, σκόνης ή ξένων σωμάτων από τον αέρα, στον πυθμένα δε θα υπάρχει σπή εκκένωσης, για να αποδείξει τελείως κατά τον καθαρισμό της. Το στόμιο του σωλήνα εξόδου του νερού θα βρίσκεται σε ύψος 5 εκ. από τον πυθμένα της δεξαμενής.

Ο αερισμός της δεξαμενής θα γίνεται με αεριστήρες (σωλήνες), οι οποίοι θα προστατεύονται κατάλληλα, ώστε να αποκλείεται η είσοδος ενόσμων ή ακαθαρσιών, η χωρητικότητά δε αυτής θα περιορίζεται για την κάλυψη των αιχμών της ημερήσιας κατανάλωσης 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 μικροβίων.

Η δεξαμενή θα επιθεωρείται και θα καθαρίζεται με έκλυση, ακολουμάνση και πλήρη εκκένωση σε τακτικά χρονικά 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 υδρόληψα από τις δεξαμενές αποθηκεύσεως νερού θα γίνεται υποχρεωτικά με κρουνοί. Η λήψη νερού με εμβάτιση δοχείων στην υδατοθήκη απαγορεύεται.

Άρθρο 24**Αποχέτευση**

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

2.-Δεν επιτρέπεται η διάθεση λυμάτων καταστημάτων ή 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 σφώνες.

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 μπάρ, 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 πελατών και υπόχρον δυνατότητες εξυπηρέτησεως του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.

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

γ.-Τα καταστήματα των Δημοτικών ή Κοινοτικών Αγορών ή παρόμοιων συγκροτημάτων, το προσωπικό και οι πελάτες των οποίων θα εξυπηρετούνται στα κοινόχρηστα αποχωρητήρια και καθίσματα για την παραμονή πελατών ο φορέας, που νέμεται το συγκρότημα των καταστημάτων τούτων.

δ.-Τα εξυπηρετούντα μόνο λίε, χόμενους ή θοβίους 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 εξυπηρέτησεως του προσωπικού τους σε αποχωρητήρια του μεγάρου.

ε.-Τα καταστήματα σχετικά περιορισμένης εκτάσεως, μέχρι 15 τ.μ., με την προϋπόθεση ότι το προσωπικό τους θα είναι δυνατό να εξυπηρετείται σε υπάρχον εντός του ίδιου 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 δυνατό να εξυπηρετηθούν στο κατάστημα, ή των απασχολούμενων στο κατάστημα ή στο 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 " 250	4 " (2 " " 2 " ")
Από 251 " 500	6 " (3 " " 3 " ")

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 συρητήρια 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 " 200

3 "

Από 201 " 300

4 "

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, κατά την κρίση της, να επιτρέψει την αντικατάσταση κατά το ένα τρίτο αυτών με συρητήρια υγιεινού τύπου.

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

Αριθμός απασχολούμενων ατόμων. Απαραίτητος αριθμός αποχωρητηρίων.

Μέχρι 15

1 αποχωρητήριο

Από 16 μέχρι 40

2 "

Από 41 " 70

3 "

Από 71 " 100

4 "

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 απασχολούμενων στο κατάστημα ή στο εργαστήριο ανδρών και γυναικών.

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 συρητήρια υγιεινού τύπου.

Στα καταστήματα, που εξυπηρετούν καθισμένους πελάτες, δεν είναι απαραίτητη η ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού, αν απασχολούνται σ' αυτό 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, φητοπωλεία, ζαχαροπλαστεία, αναψυκτήρια κ.τ.δμ.) 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 αυ.ς 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 στον χώρο του καταστήματος ή του εργαστηρίου ή σε συνέχεια με αυτόν.

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

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, αν δεν είναι δυνατή η κατασκευή τους μέσα στον 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 εκμερίση ιδιοκτησίας. Σε τέτοιες περιπτώσεις θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση της άμεσης προσπελάσεως των πελατών και του προσωπικού προς τα αποχωρητήρια. Ίδιωτικά, προκειμένου για καταστήματα προσφοράς φαγητών, γλυκισμάτων, ποτών κλπ. σε καθισμένους πελάτες, κληνών που λειτουργούν μόνον κατά την 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 τρόπο 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 προθάλαμοι τους θα είναι μόνιμης κατασκευής (με τούχους από τούβλα, πέτρες ή άλλα παρόμοια υλικά).

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, για τον διαχωρισμό των αποχωρητηρίων ή για την κατασκευή των προθαλάμων τους, μπορεί να εκτραπεί, 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 λεών και αδιαπότιστων εσωτερικών επιφανειών, όπως λ.χ. είναι οι κατασκευές από μεταλλικά πλαίσια (αλουμίνιο ή άλλο παρόμοιο μέταλλο), στα διάκενα των οποίων τοποθετούνται πλάκες πλαστικής ύλης (ΠΑΛΙΟΛΙΑΣΤ ή άλλο παρόμοιο υλικό) πάχους 8-10 χλστ., χωρίς ιδιαίτερη επένδυση αν οι επιφάνειες είναι λεζες, ή πλάκες αμιαντοτσιμέντου (ΣΑΛΑΝΙΤ κ.τ.δμ.) πάχους 10 χλστ., τουλάχιστον επενδυμένες σε όλη την έκτασή τους με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης. Αν χρησιμοποιηθούν πλάκες αμιαντοτσιμέντου, οι εξωτερικές επιφάνειες τούτων θα καλύ-

πτονται κατάλληλα, σε συνδυασμό με τις επιφάνειες των άλλων τοίχων του χώρου του καταστήματος ή του εργαστηρίου, ώστε να είναι λεζες και αδιαποτίστες (π.χ. σκατουλάρισμα και χρωματισμός, καλύψη με αδιάβροχη ταπετσαρία κλπ.). 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 τους, να επιτρέψει την ύπαρξη ενιαίου για τα αποχωρητήρια των δύο φύλων προθαλάμου, ο οποίος θα έχει εμβαδόν τουλάχιστον (σο με το άθροισμα των εμβαδών των αντίστοιχων αποχωρητηρίων). Ύψιστος μπορεί να είναι και ο προθάλαμος συγκροτήματος αποχωρητηρίων, προοριζόμενων για την εξυπηρέτηση ατόμων του ίδιου φύλου.

Οι εσωτερικές διαστάσεις κάθε αποχωρητηρίου, καθώς και του προθαλάμου του, 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. πλάτους επί 2,50 μ. μήκους (1,20 μ. μήκους αποχωρητηρίου συν 0,10 μ. πάχος του μεσότηχου συν 1,20 μ. μήκους προθαλάμου). Το ελεύθερο ύψος της οροφής των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους δεν 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 ύψους 1,80 μ. λεζες και αδιαποτίστες, καλυμμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή με στιλβωμένο μαρμαρό, ώστε να κλύονται εύκολα. Η επένδυση των ανωτέρω επιφανειών με άλλα υλικά, όπως φορμικά, λεπτά φύλλα πλαστικής ύλης κλπ., καθώς και με οποιοδήποτε είδος χρώματος (ελαιόχρωμα, κλαστικό κλπ.) απαγορεύονται. Οι επιφάνειες των τοίχων πάνω από το 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 λεζα και υδροχρωματισμένη. Επιτρέπεται η χρήση φευδοροφής από ξύλο, όχι όμως από χάρτινη ή άλλα ευαίσθητα στην υγρασία υλικά. Η επιφάνεια της ξυλινής φευδοροφής θα ελαιολαματίζεται.

Τα δάπεδα των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι από αδιαποτίστο, μη εύρηπτο και λεζο υλικό (μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου κ.τ.

δμ.) με ομαλές επιφάνειες και θα έχουν κλίση προς φρετίο 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 κλύονται εύκολα. Εξίστρωση των δαπέδων των ανωτέρω χώρων με φύλλα πλαστικής ύλης ή με μωσαϊκό απαγορεύεται.

Οι θύρες των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους θα είναι ελαιολαματισμένες 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 αερίζονται επαρκώς, είτε φυσικώς, είτε τεχνητώς. Για το τεχνητό αερισμό θα τοποθετείται υποχρεωτικά κατάλληλη εγκατάσταση αερισμού (απαγωγές πωληνών επαρκούς διαμέτρου με εξαεριστήρα).

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

Η αποχέτευση των λυμάτων θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς, είτε σε υπόνομο, είτε, αν δεν υπάρχει δίκτυο υπονόμων, σε ιδιαιτετικό 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.δμ.

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

Επιβάλλεται γενικά η χρησιμοποίηση λεκανών αποχωρητηρίων φίλου τύπου (ευρωπαϊκού). Οι λεκάνες θα απομονώνονται με υδραυλικούς σίφωνες, οι οποίοι θα αερίζονται κατάλληλα για την αποφυγή σιφονισμού και διαφυγής αερών. Επί των λεκανών θα υπάρχει, μόνιμα τοποθετημένο, ειδικό όργανο και κλάμωμα.

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

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 καλυμμα, που θα ανοίγει με ειδικό ποδοκίνητο μηχανισμό (πεντάλι), στο οποίο θα απορρίπτονται άλλα, πλην των ανώτερων χαρτίων, ακάθαρτα είδη, όπως είναι οι σερβιέτες υγείας, τα οποία δεν πρέπει να απορρίπτονται στη λεκάνη για να μην προκαλούνται απορρίξεις του αποχετευτικού συστήματος.

Σε κάθε αποχωρητήριο θα υπάρχει και μία κρέμαστρα ρούχων.

Στον προθάλαμο του αποχωρητηρίου θα βρίσκεται ο νιπτήρας για το πλύσιμο των χεριών και πλυσίον τούτου θήκη με σαπούνι (πλακίδια ή υγρό ή σκόνη), καθώς και πεταστούβη με χειροκροτούς μιας χρήσεως (χάρτινες ή υφαντικές ατομικές, που θα κλύονται ύστερα από κάθε χρήση τους) ή υφαντική χειροκροτούς τοποθετημένη σε κωλύδρους ειδικής συσκευής κατά τρόπο, που να εξαεραγίζεται και να κλείει καθαρό τμήμα απο-

της) ή ουμυλν στεγνώνσως 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 σφύρα.

6.-Οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προβαλλών τους πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαροί, απαλλαγμένοι από κάθε είδους ακαθαρσίες, μύγες και άλλα βλαβερά έντομα και από δυσοσμιξες. Ιδιαίτερα, θα καταβάλλεται κάθε προσπάθεια για τη διατήρηση των λεκανών των αποχωρητηρίων και συρτηρίων σε άριστη κατάσταση και καθαρόν.

Ο καθαρισμός των αποχωρητηρίων και των προβαλλών τους θα γίνεται με κάθε πρόσφορο απορρυπαντικό μέσο με την ευθύνη του καταστήματός 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 μικρά κινήσεως καταστήματα και εστιασθήρια τροφίμων ή/και ποτών, είναι δυνατό να εκτελεστεί ο καθαρισμός των αποχωρητηρίων από τον ίδιο τον καταστήματός ή από άτομο της οικογένειάς του, εφόσον 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 μακρύ μανδύα) και ελαστικά γάντια, που θα διατηρούνται καθαρά σε ιδιαίτερο ερμάρυ μακριά από τρόφιμα.

Ο καθαρισμός των κοινόχρηστων αποχωρητηρίων των Δημοτικών ή Κοινοτικών Αγορών ή των μεγάρων, στα οποία εξυπηρετείται το προσωπικό των στεγασμένων 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 καταστήματός 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 καταβάλουν το καθορισμένο για κάθε χρήση αντίτιμο.

Στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών και στα καταστήματα προφοράς φαγητών, γλυκισμάτων, ποτών κλπ. σε καθορισμένους καλές οι λεκάνες των αποχωρητηρίων και συρτηρίων θα απομακρύνονται καθημερινά με δίσκωμα εγκεκριμένου αντισηπτικού, σύμφωνα με τις οδηγίες της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας.

Άρθρο 26

Χώρος πλύσεως σκευών και τρόπος πλύσεως τούτων.

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

2.-Ο ανωτέρω χώρος θα χωρίζεται από τους άλλους χώρους του καταστήματος ή εργαστηρίου με χωρίο, τοίχο ή άλλη κατασκευή από ανθεκτικό στην υγρασία υλικό, το οποίο, αν δεν φθάσει 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 δώδεκο θα καλύπτεται καθολικά από συνεχές ~~πλέγμα~~ και ιδιαιτέρως, λέει και μη εύθραστο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς οριζόντιο δαπέδου, εφοδιασμένο με σιφόνι, για τον εύκολο καθαρισμό του και ξέλυμα με νερό. Ξεκίστρηση του δαπέδου του χώρου τούτου με ψάλλα πλαστικής ύλης ή με μουςαμί ή με συνίδες απαγορεύεται.

Οι επιφάνειες των τοίχων μέχρι ύψος 1,20 μ. θα είναι επενδυμένες με πλαστικά εφυαλωμένης πορσελάνης ή ελατοχρωματισμένες, από υψοστούν την απαρτίτη προεργασία (σπατουλάρισμα κλπ.). για να γίνουν αδιάπτες και λεγές. Πάνω από το ύψος των 1,20 μ. οι επιφάνειες των τοίχων θα υδροχρωματίζονται. Στην περίπτωση που οι εν λόγω επιφάνειες θα ελατοχρωματισθούν, τα τμήματά τους, που βρίσκονται πάνω από τους νεροχύτες, θα καλύπτονται απαραίτητα, σε ύψος 0,50 μ., με πλαστικά εφυαλωμένης πορσελάνης ή με πλαστικές μεμβράνες 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 καταρράτση του νερού ή/και την απομάκρυνσή του, όταν αυτή επιβάλλεται.

Αν απολείεται η χρησιμοποίηση λεκανών από μάρμαρο ή άλλο αδιάπτο υλικό, εφόσον θα πληρούν τους περιγραφόμενους ανωτέρω όρους.

4.-Σε τήν όρο "σύστημα πλύσεως σκευών" εννοείται το σύνολο των λεκανών, που βρίσκονται στη σειρά ή μία όπλα 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 περιβολή υδραυλικού σφύρα.

5.-Σε κάθε σύστημα πλύσεως σκευών θα υπάρχει εγκατάσταση κρύου και ζεστού νερού με ανάλογο αριθμό ρυθμιζόμενων κρουστών (μπαταρίες), ώστε να είναι, δυνατό η παροχή σε όλες τις λεκάνες νερού σε κατάλληλη θερμοκρασία, ανάλογα με το είδος και το βαθμό ρυπάνσεως των σκευών και με τη φύση της διαδικασίας πλύσεως τούτων (για την πρόπλυση σκευών, που έχουν υπολείμματα λίπους, αυγού, κ.τ.δμ., απαιτείται πολύ ζεστό νερό, για το σαπούνισμα τους μπορεί να χρησιμοποιηθεί νερό σε χαμηλότερη θερμοκρασία, για δε το ξέλυμα τους αρκεί ζεστό νερό).

6.-Για την εξασφάλιση τρεχόμενου ζεστού νερού θα υπάρχει θερμοσίφνας επαρκούς χωρητικότητας, εκτός αν το κατστήμα ή εργαστήριο διαθέ-

τει κεντρική εγκατάσταση θερμάνσεως νερού.

Ανεξάρτητα από το χρησιμοποιούμενο σύστημα θερμάνσεως νερού, θα υπάρχει και εφεδρική θερμοσίφνας (έτσι και φορητές ταχυθερμολύχνες), για την αντιμετώπιση εκτάκτων περιπτώσεων βλάβης του υπάρχοντος κύριου συστήματος θερμάνσεως νερού.

7.-Τα ποτήρια, τα κύπελλα και κ.τ.δμ. θα σκουπίζονται στην πρώτη λεκάνη πλύσεως συστήματος πλύσεως σκευών (νεροχύτης με δύο λεκάνες) με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως υγρό απορρυπαντικό και ακολουθώς θα ξεπλένονται στη δεύτερη λεκάνη του ίδιου συστήματος με άθρονο τρεχόμενο πολύ ζεστό νερό.

Για την πλύση των πιάτων, μαχαιροπήρουνων κλπ. σκευών θα χρησιμοποιείται ιδιαίτερο τρίπλο σύστημα (νεροχύτης με τρεις λεκάνες). Σε πιάτα, αφού απαλλαγούν από τα υπολείμματα φαγητών κλπ., καθώς και τα μαχαιροπήρουνα, θα προπλύνονται στην πρώτη λεκάνη με άθρονο πολύ ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως υγρό απορρυπαντικό, ώστε να διαλυθούν και απομακρυνθούν τα λίπη, οι σάτσες κ.τ.δμ., και ακολουθώς θα σκουπίζονται στη δεύτερη λεκάνη με ζεστό νερό και θα ξεπλένονται στην τρίτη λεκάνη με άθρονο τρεχόμενο πολύ ζεστό νερό.

Αν επιτρέπεται η πλύση σκευών σε κοινό δοχείο ("μασελά"), καθώς και η πλύση ποτηρίων, κύπελλων και παρόμοιων σκευών στο ίδιο σύστημα, στο οποίο πλύνονται και τα σκεύη που έχουν ρυπανθεί με λίπος, υάτσες, αυγά κ.τ.δμ., πλην των περιπτώσεων, που ρητά αναφέρονται στα οικεία άρθρα της παρούσας.

8.-Τα σκεύη, αφού πλυθούν, θα τοποθετούνται σε ειδικό κλίσανο στεγνώσεως, αν δεν υπάρχει τέτοιος κλίσανος, σε ειδική σχάρα για στρώγηση, μετά την οποία θα σφουγγίζονται με καθαρές λευκές ή ανοιχτόχρωμες πετσέτες, και ακολουθώς θα τοποθετούνται σε κατάλληλες προθήκες ή ερμάρια, για να προστατεύονται από τις σκόνες και άλλες ρυπάνσεις.

Οι σχάρες στρώγσεως σκευών θα είναι κατασκευασμένες από ανοξείδωτο μέταλλο ή πλαστικές. Η χρήση ξύλινων σχαρών, αβή και εκτενόμενων με μέταλλο, απαγορεύεται.

9.-Στα καταστήματα, που είναι υποχρεωτικά, σύμφωνα με τις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, είτε προαιρετικά, διαθέτουν ηλεκτρικά κλιντήρια σκευών, πλην του συστήματος πλύσεως των σκευών μαγειρικής ή ελατοχρωματιστικής, που αναφέρεται στην παρ. 10 του παρόντος, θα υπάρχει και ένα τρίπλο σύστημα πλύσεως πιάτων, ποτηρίων κλπ., για την πλύση των αναγών τους στις περιπτώσεις προσωρινής βλάβης του κλιντήριου. Μέχρι την αποκατάσταση της λειτουργίας του κλιντήριου, η οποία πρέπει να γίνει χωρίς καθυστέρηση, τα μεν πιάτα θα πλύνονται κανονικά και στις τρεις λεκάνες του ανωτέρω τρίπλου συστήματος, σύμφωνα με την περιγραφόμενη στην παρ. 7 του παρόντος διαδικασία, τα δε ποτήρια, αφού καθαρισθεί καλά το σύστημα, θα σκουπίζονται στη δεύτερη λεκάνη του και θα ξεπλένονται στην τρίτη με άθρονο τρεχόμενο πολύ ζεστό νερό.

10.-Στα καταστήματα, που παρασκευάζουν φαγητά, γλυκίσματα κ.τ.δμ., καθώς και στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών γενικά, για την πλύση των σκευών μαγειρικής ή ελατοχρωματιστικής κλπ. θα χρησιμοποιείται ιδιαίτερο δικό σύστημα με δύο βαθμείς λεκάνες από ανοξείδωτο μέταλλο, πλην των καταστημάτων ή εργαστηρίων, για τα οποία οι ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως προβλέπουν τη χρήση για τον αγωγό σκοπό μιας μόνο βαθμείς λεκάνης.

Άρθρο 27

Απαγωγή καπνών, αερίων καύσεως κλπ.

1.-Η απαγωγή των καπνών, της αδιάλεξης 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 κλώς με ειδικό απορροφητικό σύστημα, ώστε να μη διαχέονται στο περιβάλλον και να μην ενοχλούνται οι πελάτες, οι εργαζόμενοι και οι περσικοί. Η χρήση 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 κατστήμα ή 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 περσικοί γενικά.

3.-Στα καταστήματα ή εργαστήρια, στα οποία χρησιμοποιούνται ηλεκτρικές εστίες ή ηλεκτρικοί κλίσανοι ή ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιείται υγραέριο ή φωταέριο, αντί του ανωτέρω απαγωγικού συστήματος μπορεί να εκτραπεί η εγκατάσταση ειδικού συστήματος φίλων, κατάλληλου για την πλήρη εξουδετέρωση των αερίων, οσμών κλπ., το οποίο θα συντηρείται ανελλιπώς, για να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία του και το εκειθμητό αποτέλεσμα αυτής. Για την εξακρίβωση του βαθμού αποδόσεως και γενικά της κατάλληλότητας του ανωτέρω συστήματος φίλων, η Υγειονομική Υπηρεσία ζητεί από τον ενδιαφερόμενο να της προσκομίσει σχετική δήλωση ΕΔ 105/69, που εγκαταστάτη τεχνικός 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 φίλων εξουδετέρωσης των αερίων, οσμών κλπ. ορισμένα καταστήματα, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητά στα οικεία άρθρα της παρούσας ή σε άλλη Υγειονομική Διάταξη.

Άρθρο 28

Αποθήκες

1.-Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών θα έχουν αποθήκη, ανάλογη με το μέγεθος και το είδος τούτων εμβαδού, προοριζόμενη για

τη φύλαξη αποκλειστικά τροφίμων ή ποτών. Αντικείμενα δοχεία με τα τρόφιμα, όπως είναι τα σκεύη και όργανα καθαρισμού των χώρων, μεταχειρισμένα ελάχιστα 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 χρώσιμο.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαδέχονται αποθήκη τροφίμων και ποτών ορισμένα καταστήματα, εφόσον τούτο αναφέρεται ρητά στις ειδικές διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως.

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 ποτών και βλαβερών εντόμων και η δημιουργία εστιών αναπτύξεως αυτών. Αναλυτικότερα:

α.-Το δάπεδο θα καλύπτεται καθολικά από συνεχές και αδιαπρόσωτο, λεφό και μη εύθιγτο υλικό, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεάτια δαπέδου εφοδιασμένα με σιφόνια, για τον εύκολο καθαρισμό και ξέπλυμα με νερό. Τα σιφόνια των φρεσίων τούτων θα καλύπτονται με μεταλλικές σκάρες, τα ανθεκτικά των οποίων δεν θα είναι μεγαλύτερα από 5 χλστμ.

β.-Η οροφή θα είναι κατά προτίμηση από μπετόν. Αν αποθήκη στεγάζεται σε χώρο, που καλύπτεται αμέσως από κεραμική 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 ποτικτοί. Στις αποθήκες τροφίμων πρέπει να αποκλείεται η ξύλινη ψευδοροφή, αν πάνω από αυτή δημιουργούνται κενά, τα οποία προσφέρονται για την εγκατάσταση και ανάπτυξη ποτικτων.

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

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

ε.-Στα παρόδρια θα υπάρχει σιματόπλεγμα Νο 16, το οποίο θα διατηρείται σε 1/4 κατάσταση.

3.-Οι οδικοί 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 ανοξείδωτη λαμαρίνα και θα κλείνουν ερμητικά.

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

4.-Αν επιχείρηση διατηρεί αποθήκη τροφίμων έξω από το κατάστημα ή το εργαστήριο της, πρέπει να εφοδιασθεί με ειδική δόξα 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 α φαίνεται στην δόξα ιδρύσεως και λειτουργίας τούτου, έστω και με μεταγενέστερη εγγραφή, η οποία θα καταχωρείται από την αρμόδια Αστυνομική Αρχή και στην οποία θα αναγράφεται ακαράτητα η διεύθυνση της αποθήκης, ώστε να ενημερώνονται για την ύπαρξη της τα αρμόδια Όργανα υγειονομικού ελέγχου.

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

Άρθρο 29

Φυεζα, μηχανήματα, όργανα, συσκευές και σκεύη.

1.-Η συντήρηση των εναλλοζώτων τροφίμων θα γίνεται σε ηλεκτρικά φυεζα επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη, ανάλογα με το είδος του τροφίμου και τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς του, σταθερή φάση, 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 δυνατόν να επιτραπεί η χρήση άλλου είδους φυεζών, κατάλληλων να εξασφαλίσουν την απαραίτητη σταθερή φάση (υγραέρσιου, πετρελαίου κ.τ.δμ.).

Απαγορεύεται η διατήρηση εναλλοζώτων τροφίμων (κρέας, γαλακτοκομικά προϊόντα, κότες ή άλλα εναλλοζώτα γλυκίσματα κλπ.) εκτός φυεζών. Αν καταστήματάρχης επιθυμεί την έκθεση τέτοιων τροφίμων θα χρησιμοποιεί για τον σκοπό αυτόν ειδικά φυεζα προθήκες.

2.-Τα τρόφιμα θα τοποθετούνται στα φυεζα 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 σκάρες. Μικρές ποσότητες εμπεριλαμβμένων ποτών ή γάλακτος θα τοποθετούνται στο κάτω μέρος του φυεζού, αν στις σκάρες του έχουν τοποθετηθεί φαγητά, γλυκίσματα ή άλλα τρόφιμα χύμα.

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

Σε καταστήματα μεγάλης κινήσεως, καθώς και στα εργαστήρια τροφίμων γενικά, θα επιβάλλεται η ύπαρξη ιδιαίτερων φυεζών για τα ψυδ τρόφιμα και για τα παρασκευασμένα φαγητά ή γλυκίσματα. Για τα εμπεριλαμβμένα κατά συνιστάται η ύπαρξη ιδιαίτερων φυεζών, αν οι κάτω χώροι των ανωτέρω φυεζών δεν επαρκούν για την φάση μεγάλων ποσοτήτων ποτών.

Γενικά τα φυεζα θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

3.-Σε κάθε φυεζο θα υπάρχει μόνιμος θερμόμετρο. Συνιστάται η τοποθέτηση του θερμόμετρου κατά τρόπο που να ελέγχεται η υπάρχουσα στο φυεζο φάση 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 κατασκευασμένα από κατάλληλο και υγειονομικώς αποδεκτό υλικό και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς θωρές, ρεζιδιώσεις 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.δμ.), στα οποία θα φυλάσσονται τα ενδύματα των απασχολούμενων στην επιχείρηση ατόμων. Απαγορεύεται η ανάρτηση και η μεραιοποιήση του τρόπου τοποθέτησης των ενδυμάτων του προσωπικού εκτός ιματιοφυλάκων στον χώρο του καταστήματος ή του εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών, πλην των περιπτώσεων της εκάστοτε παραγράφου.

2.-Απαλλοζώνονται 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 αυτόν κατάλληλη θέση, μακριά από τρόφιμα και σκεύη φαγητών, γλυκισμάτων ή ποτών.

3.-Τα ιματιοφυλάκια 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 δυνατό, θα αποτελεί συνέχεια του αεζωρητηρίου προσωπικού και θα έχει εμβάδον 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 τρία άτομα κατά βάρδια, εφόσον για την τοποθέτηση των ιματιοφυλάκων 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, ελατοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

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

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

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

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 άλλης Υγειονομικής Διατάξεως.

Άρθρο 32

Καθαριότητα

1.-Όλοι γενικά οι εσωτερικοί και απόλυτοι χώροι των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών, καθώς και τα κάθε είδους έπιπλα, σκεύη, εργαλεία, συσκευές, ελδο ιματισμού κλπ., που χρησιμοποιούνται κατά τη λειτουργία τους, θα διατηρούνται καθαρά με τη φροντίδα και την ευθύνη του καταστήματάρχη ή του νόμιμου εκπροσώπου της επιχείρησης, οριζόμενου με υπεύθυνη δήλωση του επιχειρηματία, και του κατά περίπτωση βοηθητικού προσωπικού.

2.-Απαγορεύεται η χρήση κρινιδίου ή άλλων παρομοίων υλών κατά τον καθαρισμό των δαπέδων. Εξαιρετικά, επιτρέπεται η χρήση κρινιδίου κατά τον καθαρισμό των δαπέδων των κρεοπωλείων και των φυκτικών θαλάμων τους, καθώς και των χώρων πλύσεως σκευών των καταστημάτων που παρασκευάζουν φαγητά, γλυκίσματα κ.τ.δμ., με την προϋπόθεση ότι τα κρινιδία θα απομακρύνονται αμέσως μετά τη χρήση τους.

3.-Δεν επιτρέπεται η παρουσία περιττών αντικειμένων και ειδών συσκευασίας (κιβώτια, καφάσια κλπ.) στους χώρους πώλησεως και στα παρασκευαστήρια των καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών. Τέτοια ελδο 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 σπορπωλεία τα κενά καφάσια μπορεί να απομακρύνονται την εκάστοτε 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 αδιαπρόσωτο και ανθεκτικό, το οποίο δεν θα ρεζιδώνεται εύκολα και γενικά δεν θα καταστρέφεται κατά τη χρήση τους. Εάν τέτοια υλικά αναφέρονται ενδεικτικά η γαλβανισμένη λαμαρίνα και το πλαστικό.

β.-Η κατασκευή τους θα είναι αρκετά ισχυρή, ώστε να μην παραμορφώ-

νούνται ή καταστρέφονται κατά τη χρήση τους.

γ.-Η χωρητικότητα τους να επιτρέπει τους ευχερείς χειρισμούς.

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

ε.-Να φέρουν κλύμα, το οποίο θα εφαρμόζει στα χείλη του δοχείου στεγανό, ώστε να απολείεται η είσοδος σ' αυτά εντόμων και ποντικών, καθώς και η παραβίαση τους από τα αναζητούμενα τροφή ζωά (σιδούλοι, γάτες). Συνιστάται τα κλύματα να συνδέονται μόνιμα με τα δοχεία, για να μη χάνονται.

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

Απαγορεύεται η συνέντρωση απορριμμάτων σε ξύλινα ή χάρτινα πιάτα, σε καλάδια ή καφεία και σε κάθε είδους καλυμμένα ή αναλυτά δοχεία, που δεν πληρούν τους ανωτέρω όρους ή δεν διατηρούνται καθαρά.

2.-Για να μην ρυπαίνεται εύκολα το εσωτερικό των δοχείων απορριμμάτων και για να μην 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 στόμου του δοχείου.

Όταν γεμίσουν οι πλαστικοί σάκοι θα αφαιρούνται από τα δοχεία, θα δένονται καλά και ακολουθώντας θα τοποθετούνται σε κατάλληλη θέση, μακριά από τροφή και σκευή, 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 τοκοθέτηση 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 ακιρικές, αλλά και ευχερείς προσελεύσιμες.

β.-θα διατηρούνται κλειστοί και θα αερίζονται καλά.

γ.-Το δάπεδο και οι τοίχοι θα είναι από αδιάποστο και λευκό υλικό, ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

δ.-Το δάπεδο θα έχει κλίση προς φρετίο δαπέδου, εφοδιασμένο με σιρόφι, για τον εύκολο καθαρισμό του και ξέπλυμα με άφρονο νερό. Το στόμιο του φρετίου 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 σιματόπλεγμα Νο 16 για να παρεμποδίζεται η είσοδος μυγών και άλλων βλαβερών εντόμων.

στ.-Οι παρεμποδίζεται η είσοδος ποντικών.

ζ.-Οι διατηρούνται πάντοτε σε καλή κατάσταση, καθαροί και απαλλαγμένοι από έντομα και ποντικούς.

4.-Οι γεμάτοι σάκοι ή τα δοχεία απορριμμάτων θα μεταφέρονται στις καθορισμένες για την αποκομιδή τους θέσεις λίγο πριν περάσει το Συνεργείο Καθαριότητας. Τοποθέτηση σάκων ή δοχείων να απορριμμάτων έξω από το κατάστημα ή το εργοστάσιο από τις βραδυνές ώρες της προηγούμενης της ημέρας διαλεύσεως του Συνεργείου Καθαριότητας απαγορεύεται.

Σημειώνεται, προκειμένου για καταστήματα, που λειτουργούν κατά τις νυκτερινές μόνον ώρες, εκτείνεται μετά το τέλος της εργασίας τους να τοποθετούνται οι σάκοι με τα απορρίμματα τούτων στο κεζοδόριο, προστά στο κατάστημα, με την προϋπόθεση ότι θα είναι δεμένοι καλά και τοποθετημένοι μέσα στα δοχεία, τα οποία θα καλύπτονται τελείως, ώστε να εμποδίζεται η παραβίαση τους από τα αδέσποτα ζωά.

5.-Όπου υπάρχει Δημοτική ή Κοινοτική Υπηρεσία Καθαριότητας τα απορρίμματα θα αποκομίζονται από τα Συνεργεία Καθαριότητας της Υπηρεσίας αυτής, άλλως θα απομακρύνονται και θα δέχονται σε βαθείς λίκνους, όπως ορίζουν οι διατάξεις των σχετικών Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά της σχετικής νομοθεσίας, με τη φροντίδα του καταστηματούχου ή του νόμιμου εκπαιδευτού της επιχείρησης.

Άρθρο 24

Κατοικίδια ζωά

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

Άρθρο 25

Εντομοκτονία-μυοκτονία

1.-Στα καταστήματα και 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 αποτελεί σημαντικό στοιχείο ρυπάνσεως τούτων.

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

3.-Ανεξάρτητα από την υποδείξη των ανωτέρω μέσων, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλει 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 εργοστάσιο τροφίμων ή ποτών.

Άρθρο 26

Προσωπικό

1.-Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα και στα εργαστήρια τροφίμων ή ποτών, ανεξαρτήτως της σχέσεως αυτών με την επιχείρηση (επιχειρημα-

τίες 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 ανοικτόχρωμη μπλούζα, καθώς και ομοιόχρωμη ποδιά και κλύμα κεφαλής, αν ασχολούνται με την παρασκευή, επεξεργασία και συσκευασία τροφίμων ή ποτών. Γενικά, τα ανωτέρω άτομα θα έχουν άφορη εμφάνιση.

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

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

4.-Σε περίπτωση, οι σεβριτόροι, των εστιατορίων, ζαχαροπλαστείων κ.τ.δμ. καταστημάτων πολυτελείας και Α' κατηγορίας επιτρέπεται να φορούν ειδική για την εργασία τους ζακέτα, ακόμη και μάλιστα, μαδρου ή άλλου χρώματος, με την προϋπόθεση ότι θα διατηρείται καθαρή. Κατά τη σεβριτική περίοδο οι σεβριτόροι γενικά μπορούν να φορούν λευκό υποκάμισο.

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 εργοστασίου. Επίσης απαγορεύεται η συγκρότηση υπνοδωματίων σε επικοινωνούντες με το κατάστημα ή το εργοστάσιο χώρους. Η παρουσία ειδών κλινοστρωμνής στους χώρους εργασίας ή στους βοηθητικούς χώρους με καταστήματα ή εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών ή σε επικοινωνούντες με αυτό χώρους αποτελεί αποδεκτή και στοιχείο παραβάσεως της παρούσας παραγράφου.

6.-Οι απασχολούμενοι στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών ως χειριστές ή πωλητές τροφίμων ή ποτών, σεβριτόροι κ.δ. (κύριο προσωπικό) είναι κυρίως υπεύθυνοι για την ατομική τους καθαριότητα και οφείλουν να ελέγχουν την καθαριότητα του τμήματός τους και του χρησιμοποιούμενου σ' αυτό εξοπλισμού (σκευών, συσκευών, επίλων κλπ.), για την οποία είναι συνυπεύθυνοι με τον καταστηματούχο ή τον νόμιμο εκπαιδευτή της επιχείρησης και το εντεταλμένο προσωπικό καθαριότητας, εκτός αν αποδειχθεί ότι η επιχείρηση δεν παρέχει τα απαραίτητα μέσα για την καθαριότητα των χώρων, επίλων, συσκευών, σκευών κλπ. του καταστήματος ή εργοστασίου, οπότε την ευθύνη για τη μη τήρηση της καθαριότητας τούτων έχει μόνον ο καταστηματούχος ή ο νόμιμος εκπαιδευτής 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 (σκευών, συσκευών, μηχανημάτων, επίλων) και των χώρων καταστήματος ή εργοστασίου τροφίμων ή/και ποτών (λυντζέρης, καθαριότητα κ.α.) είναι κατά κύριο λόγο υπεύθυνο για τη σωστή και αποτελεσματική εκτέλεση της εργασίας του, εφόσον α αποδειχθεί ότι ο καταστηματούχος 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 βιβλιαίο υγείας, όπως ορίζει το άρθρο 14 της παρούσας.

Σε περίπτωση νοσήσεως ατόμου απασχολούμενου σε κατάστημα ή εργοστάσιο τροφίμων ή/και ποτών από τифοειδή πυρετό, παρτίου, δυσεντερία, φυματίωση ή άλλο μεταδοτικό νόσημα, η επιχείρηση και ο ιατρός που διέγνωσε το περιστατικό, οφείλουν να ενημερώσουν άμεσα περί τούτου την αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία, η οποία προληπτικά και σε συνέχεια εγγραφών ειδοποιεί τον υπεύθυνο του καταστήματος ή εργοστασίου τροφίμων ή/και ποτών για την απομάκρυνση του ασθενούς από την εργασία του.

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

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 εγγραφώς τον υπεύθυνο της επιχείρησης ή τον ιδιοκτήτη του 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

Ειδικό δρόμο ιδρύσεως και λειτουργίας καταστημάτων τροφίμων ή και ποτών.

Άρθρο 37.

Καταστήματα προσφοράς ποτών, χωρίς φάγητό, σε καθισμένους πελάτες.

1. Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται στα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται σε καθισμένους πελάτες καφές και άλλα ροφήματα, ορισμένα είδη γλυκιμάτων, που παρασκευάζονται σε αναγνωρισμένα εργοστάσια ή εργοστάσια, αναψυκτικά ποτά και οινοπνευματώδη ποτά με συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ, ο οποίος προσφέρεται όπως φέρεται στο εμπόριο χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, σαλάμι, τυρί, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.δμ.), καθώς και τσόνι 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 προσφερόμενων σε ένα κατάστημα του παρόντος άρθρου ειδών, το κατάστημα τούτο χαρακτηρίζεται ως:

α.-Καφενείο (παροδοσιακό), αν προσφέρονται σ' αυτό κυρίως ελληνικός καφές και με οποιόδήποτε άλλο τρόπο παρασκευασμένος καφές και άλλα ροφήματα, γλυκά κουταλιού και τσιού, τυποποιημένα παγωτά και ποτά, γενικά, είτε οινοπνευματώδη, 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, αλπάστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.δμ.), 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 τσιού, καστές, αμυγδαλωτά, κέικ, εκλαίρ, παγωτά γενικά, και τυρόπιτες, τσόνι ή και άλλου είδους σάντουιτς, τα οποία περιέχουν είδη, που δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα.

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, σαλάμι, αλπάστα κλπ.).

γ.-Ψαρά, 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, αλπάστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.δμ.), καθώς και τυρόπιτες, τσόνι ή και 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 παρά είναι δυνατό να προσφέρονται περιστεσιακός, πλην των ανωτέρω ειδών, και καφές γενικά και διάφορα αναψυκτικά ποτά.

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

δ.-Συλλέγιο, αν προσφέρονται καφές ελληνικός ή άλλου είδους καφές και ροφήματα γενικά, ποτά οινοπνευματώδη και αναψυκτικά, ορισμένα είδη γλυκιμάτων, όπως γλυκά κουταλιού, γλυκά τσιού, κέικ, εκλαίρ, καστές και παγωτά, τσόνι ή άλλα σάντουιτς, που περιέχουν είδη, τα οποία δεν απαιτούν ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα, και πίτες 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, αλπάστα, σαλάμι, ντομάτα κ.τ.δμ.).

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

Στα κυλικεία του παρόντος άρθρου, τα οποία κατά κανόνα λειτουργούν σε λέσχη, σφαιριστήρια, αθλοθέτες αναψυκτικής αεροδρόμιων και αεροδρομικών σταθμών ή άλλου είδους παρόμοιους χώρους, στους οποίους παραμένουν επί του χρόνου καθισμένοι πελάτες, δεν υπάγονται τα κυλικεία, που εξυπηρετούν πελάτες, 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.

3.1. Επιτρέπεται η παρασκευή και η διέθεση λουκουμιών 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, οπότε, π.χ., οπότε θα έχουν την απαραίτητη συγκατάθεση σύμφωνα με το άρθρο 38 της παρούσας, και θα μπορούν να σταθίσουν τα επιτρεπόμενα για το συγκεκριμένο 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 εκτέλεσης των προβλεπόμενων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως δεν 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 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 φυγείο και ο μπουφές.

Το άθροισμα της ανωτέρω αίθουσας θα είναι, αδιαπείστο και λεφό, όπως ορίζει το άρθρο 20 της παρούσας, ίσο με το άθροισμα των απαιτούμενων τεσσάρων κατασκευών, 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-μονέτα, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέσα καθαρισμού του, αλλά και οφείλει να επιβάλει την αφαίρεση του, αν διαπιστώσει ότι είναι μόνιμα αδιάβατος σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι αδύνατος ο καθαρισμός του.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των ανωτέρω αιθουσών με φάβες ή ύφασμα καναβιού (λινάτος) κ.τ.δμ. ή με οποιόδήποτε άλλο μη αδιαπείστο και μη λεφό υλικό, το οποίο δεν επιδέχεται πλύσιμο, επιτρέπεται όμως η χρησιμοποίηση για τον σκοπό αυτόν αδιάβροχης ταπετσαρίας.

Εξαιρετικώς, προκειμένου για καταστήματα πολυτέλους 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. Ξύλωση, σε καταστήματα πολυτέλους κατασκευής επιτρέπεται, για λόγους διακοσμητικούς, η δημιουργία με ειδική επεξεργασία ανώμαλων, αλλά αδιαπείστων, επιφανειών των τοίχων, με την προϋπόθεση ότι οι σχηματιζόμενες κοιλότητες θα είναι αβαθείς και λεφές, ώστε να πλύνονται εύκολα, και ότι θα διατηρούνται καθαρές με τη φροντίδα και την ευθύνη του καταστήματος-τάξης ή του νόμιμου εκπροσώπου του.

Απαγορεύεται η επιδίωξη στους τοίχους αγγισιών, λιθογραφιών κλπ. διακοσμητικών, διαφανιστικών και ενημερωτικών ετυμων υλικών, εκτός αν αυτά αναρτώνται τοποθετημένα εντός ναυλοφρακτών πλαίσων, 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 δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, ισοδυναμεί με το πηλίκο της διαίρεσης του ωφέλιμου εμβαδού αυτής δια του απαιτούμενου για κάθε καθίσμα χώρου Ι, 40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ως ωφέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εγινώσκει εδώ ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπέζιων και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτίσεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα αυτή των φυγέων, προθέρμων, ερμαρίων, μπουφέ, ταμείου κλπ., καθώς και, προκειμένου για Κέντρα Διασκέδασης, της κίτας και της ορχήστρας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων.

Κατ'εξίχνηση των ανωτέρω, προκειμένου για μικρά καταστήματα, ως απαιτούμενος για κάθε καθίσμα χώρος στην αίθουσα πελατών μπορεί να θεωρηθεί ο χώρος Ι 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 τραπέζιων και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, στις οποίες ο κατά καθίσμα χώρος υπολογίζεται ανάλογα με το μέγεθος των χρησιμοποιούμενων τραπέζιων 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 Ι).

Γενικά, ο κατά τα ανωτέρω υπολογιζόμενος μέγιστος αριθμός των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών του καταστήματος ή σε υπαίθριο χώρο τούτου, προδιόριζει τη δυναμικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώροι του. Αν για την ανάπτυξη τραπέζιων 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 δυνατό 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 εδάφους 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

των, που επιτρέπεται να αναπτύσσονται σ'αυτά, έχει υπολογισθεί διαφορετικά με βάση καλότερες Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό (αυλή, κήπος κ.τ.δμ.) ή κοινόχρηστο (πεζοδρόμιο, πλατεία, στοά κ.τ.δμ.), μπορεί να επιτραπεί με την προϋπόθεση ότι ο χώρος αυτός, όπως και το περιβάλλον του, θα είναι απαλλαγμένος ανθυγιεινών εστιών και κύου 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 υποκατάστατη της σχετικής άδειας της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, μόνον αρμόδιας για την παραχώρηση του δικαιώματος χρήσεως του κοινόχρηστου χώρου, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσδόσεις των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοίκησης.

Σε περιπτώσεις που κατόπιν δεν διαδέχεται κλειστή αβούσα πελατών και για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται εκοχιακώς μόνον ιδιωτικός ή κοινόχρηστος υπαίθριος χώρος, όλοι οι άλλοι απαραίτητοι χώροι εργασίας (χώρος μπουφέ και φυγείων, παρασκευαστήριο, χώρος πλύσεως σκευών κλπ.) και βοηθητικοί χώροι (αποθήκη, αποχωρητήριο, αποδυτήριο, προσωπικό κλπ.) θα είναι στεγασμένοι σε κατάλληλο κτίριο και θα πληρούν, ως προς την κατασκευή και τη συρρίκνωση τους, τους όρους και τις προϋποθέσεις, που περιγράφονται στα σχετικά άρθρα του προηγούμενου Κεφαλαίου, στο παρόν άρθρο και σε κάθε άλλη σχετική Υγειονομική Διάταξη. Προκειμένου για καταστήματα, που λειτουργούν κατά τη θερινή μόνον περίοδο, είναι δυνατό 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 άρθρου 25 της παρούσας.

Το ελάχιστο εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται για τη στέγαση των χώρων εγκαταστάσεως των φυγείων, 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 αβούσα πελατών της ίδιας δυναμικότητας, μετά την αφαίρεση του απαραίτητου για την αβούσα πελατών εμβαδού και τον διπλασιασμό περίπου του χώρου εγκαταστάσεως φυγείων, μπουφέ, ταμείου κλπ., όπως ορίζεται στο Παράρτημα Ι (στήλη Ι3).

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 ανάλογη με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων (δυναμικότητα του καταστήματος), όπως ορίζουν οι σχετικές διατάξεις του παρόντος, ή, και αντιστρόφως, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθισμάτων θα είναι ανάλογος με το μέγεθος και τη συγκρότηση των υποχρύντων 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 κατόπιν έχει αναπτύξει σε υπαίθριο χώρο, ιδιωτικό ή κοινόχρηστο, καθίσματα περισσότερα από όσα αναλογούν στους στεγασμένους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους του, καθώς και στη συγκρότηση του, ζητεί τον άμεσο περιορισμό του αριθμού των καθισμάτων στον αναλογούντα, σύμφωνα με τα ανωτέρω, αριθμό τούτων. Σε περιπτώσεις που συμμορφώσεως του νομεία του καταστήματος ή υποτροπής, πέρα από την κοινή γνώμη, τούτου, εφαρμόζεται και το άρθρο ΙΙ της παρούσας.

Αν κατόπιν διαδέχεται στεγασμένη αβούσα πελατών και κατά καιρούς, εκοχιακώς, αναπτύσσει τραπέζια 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 συγκρότηση του, ανεξάρτητα από τον αριθμό των αναπτυσσόμενων στην κλειστή αβούσα καθισμάτων.

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

(2).-Παρασκευαστήριο, στο οποίο γίνεται παρασκευή του καφέ και των άλλων ροφημάτων και η ετοιμασία των πρόχειρων μεζέδων και γενικά των προσηρομένων ειδών, ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, έτος και νοητά χωρισμένο από την αβούσα πελατών, και θα έχει εμβαδόν, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες 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/τόδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τόδας καθισμάτων, θα θεωρείται 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.

Βγαίνονται από την υποχρέωση να διαθέτουν ιδιαίτερο παρασκευαστήριο το αμύγδαλο, στα οποία κατά κανόνα δεν παρασκευάζονται καφές και άλλα ροφήματα, και οι καφετίες, τα καφεναεία και κυλικεία, εφόσον ο καφές και τα ροφήματα γενικά παρασκευάζονται με ειδική ηλεκτρική συσκευή στον χώρο του μπουφέ. Στα καταστήματα όμως αυτά τα ονομαζόμενα κατά θα προσφέρονται με ελκούς 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 λεζες και αδιάπρόσβες (επενδυμένες με πλακίδια εφυαλωμένης

πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες κατόπιν σχετικής προεργασίας).

Εύστημα απαγωγής αερίων καύσεως κλπ. 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 1,30 μ. ύψος με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης και θα διαδέχεται 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 δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 3 τ.μ. τουλάχιστον. Στα καταστήματα δυναμικότητας μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων το ανωτέρω ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως των σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τόδα 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, νοητά χωρισμένο από την αβούσα πελατών, χώρο συνολικού εμβαδού έστω με το άθροισμα των προβλεπόμενων ανωτέρω για κάθε ένα από τα διαμερίσματα αυτά εμβαδόν.

Στον χώρο πλύσεως σκευών θα υπάρχει σύστημα πλύσεως των σκευών με δύο λεκάνες. Κατά τα άλλα, για τον 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 προσηροδών, ποτών, γλυκιμάτων κλπ. Στα καταστήματα όμως αυτά θα υπάρχει μόνος νεροχύτες με εγκατάσταση έστω και κρύου νερού, τοποθετημένος στον χώρο του μπουφέ ή στο παρασκευαστήριο, στον οποίο θα πλύνονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων σκεύη (πιατέλες, λαγίδες, σαλιτσούλες, μπόρια κλπ.). Στην ίδια τέτοιου καταστήματος, μετά την αναγκαστική του εφόδου του κλπ., θα προστίθεται η πρόβλεψη ("εξυπηρέτηση των πελατών μόνο με σκεύη μιας χρήσεως").

(4).-Αποχωρητήριο. Ο αριθμός τούτων θα είναι ανάλογος με τον αριθμό των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αβούσα πελατών ή σε ανοικτό υπαίθριο χώρο και με τον αριθμό των απασχολούμενων κατά βάρδια απόδων, 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 αποδυτήριο 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, προοριζόμενου για την τοποθέτηση των υλικών με τις γεμίες, ή τις κενές φιάλες των ποτών. Ο χώρος αυτός θα έχει εμβαδόν ανάλογο με τη δυναμικότητα του καταστήματος, ώστε να καλύπτει πλήρως τις ανάγκες του, και θα είναι χωρισμένος από τους άλλους χώρους έστω και με ξυλοκατασκευή.

5.-Σκευή. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα διαθέτουν επαρκή, για την εύρυθμη λειτουργία τους, αριθμό σκευών προσηροδών γλυκιμάτων, ποτών κλπ. Θα επιτραπεί αυτή σκευή θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο, ώστε να μη ρυθίζονται εύκολα, και μη επαγορευόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν 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 καταστήματάρχη.

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 εμέως μετά τη χρήση τους.

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

Οι σκληνόντες αναρροφίσεις των ποτών και τα κυταλάκια 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.-Ψιλλία - φυγεία. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λεζες, ελαιοχρωματισμένες ή στιλβωμένες επιφάνειες και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά. Οι κατασκευές των καθισμάτων, αν χρησιμοποιούνται τέτοια καθίσματα, θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς σημεία ή άλλες φθορές. Η τόξα με την οποία καλύπτονται οι επιφάνειες των χρησιμοποιούμενων για χαρτοπαιγνίο τραπεζιών, των μπλιάρων κλπ., θα διατηρείται σε 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 ερμητι-

κά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος κοντικών, βλαβερών εντόμων και σκόνης. Θα υπάρχουν φυγεία, σύμφωνα με το άρθρο 29 της παρούσας, τα οποία θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

7.-Αν το κατάστημα προσφέρει για χρήση από τους πελάτες παιχνιδοχαρτα, τάρβια κ.τ.δμ., τα είδη αυτά θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να είναι πάντοτε απόλυτα καθαρά. Θα αρμόζει η καθαριότητα παιχνιδοχαρτα θα απομακρύνονται ή θα καταστρέφονται με τη φροντίδα του καταστήματός της.

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, κοντίκοι, κονιορτός κλπ.).

Ειδικότερα, τα ευαλλοιωτά τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα φυγεία υπό σταθερή ψύξη, κάτω από +7°C ή προκειμένου για παγωτά σε κατάψυξη -10°C τουλάχιστον. Τα παρασκευάσματα, που προσφέρονται ζεστά (τυρόπιττες κ.τ.δμ.) θα διατηρούνται σε θερμοβαλμούς υπό θερμοκρασία +60°C τουλάχιστον.

Η κατ'επίθετο προς τα ανωτέρω τρόπο έκθεσης και διατήρηση των προαναφερθέντων τροφίμων, καθώς και η φηλάρηση 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 τοποθέτησή 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 καφέων, γλυκών, ποτών κλπ., από τα κερνεύς, κυλινδρική κλπ. 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 τους συνήθεις οργανοληπτικούς χαρακτηρισμούς (οσμή, γεύση, όψη) και θα πληρούν, ως προς την επίστασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζουν ο Εθνικός Τροφίμων, οι αναφερόμενες στα τρόφιμα διατάξεις Υγειονομικών Διατάξεων και γενικά οι διατάξεις της ενδότες ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

11.-Τα προσφερόμενα γλυκίσματα κλπ. 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 αρ. 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 κερνεύων, μπαρ, κυλινδρικών και άλλων συναφών καταστημάτων, καθώς και στην καταλληλότητα των προσφερόμενων τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα όμοια καταστήματα, που λειτουργούν στα συγκοινωνιακά μέσα.

14.-Το παρόν άρθρο εφαρμόζεται και στα Κέντρα Διασκέδασης, τα οποία προσφέρουν ποτά και άλλα είδη από τα αναφερόμενα στην παρ. 1, χαρακτηριστικά, αναλόγως των χώρων προσφερόμενων ειδών, ως Κέντρα Διασκέδασης με συγκρότηση ενός από τα αναφερόμενα στην παρ. 2 καταστήματα, όπως "Κέντρο Διασκέδασης 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 φαγητά με συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οισονομικατών.

Εκτός 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 κύριου γεύματος, ή σε περιπτώσεις που τα καταστήματα αυτά βρίσκονται σε απομακρυσμένες εξοχικές περιοχές, στις οποίες δεν υπάρχουν κερνεύς ή ζαχαροκλασεία, ή λειτουργούν ως μικτά καταστήματα κατά τις διατάξεις της παρ. 2 άρθρου 40 της παρούσας, με την προϋπόθεση ότι στις περιπτώσεις αυτές στην αβύσσου πελάτων θα υπάρχουν ειδικά τραπέζια για την προσφορά των ειδών αυτών και δεν απαγορεύεται τούτο από τις σχετικές διατάξεις της Αγορανομικής Νομοθεσίας.

2.-Ανάλογως των κυρίως παρασκευαζομένων και προσφερόμενων σε κατάστημα αυτό χαρακτηρισμάτων και προσφερόμενων σε κατάστημα αυτό χαρακτηρισμάτων, ως:

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

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

Το εστιατόριο, που διαθέτει λαϊκή (ποιότητα φθηνή) συγκρότηση, λέγεται οισονομικατό.

β.-Ταβέρνα εννοείται το εστιατόριο ή το οισονομικατό, στο οποίο οι πελάτες παραμένουν επί πολύ χρόνο καταναλώνοντας φαγητά και οισονομικατά, ποτά, ανεξάρτητα από την ύπαρξη ή μη σ' αυτό ορχήστρας.

γ.-Ψαροταβέρνα, αν σ' αυτό προσφέρονται κυρίως ψάρια (ψημένα, τηγανισμένα, βραστά κλπ.) και κάθε είδους άλλα αλιεύματα, με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οισονομικατών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, γροστών κλπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

δ.-Δεν αποκλείεται η προσφορά στις ψαροταβέρνες, περιστασιακώς, και φημένους κρατάς "της ώρας".

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

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

ς.-Οβελιστήριο (σουβλατζίδικο), αν σ' αυτό ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με τη βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπριζέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κ.τ.δμ.) ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οισονομικατών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, γροστών κλπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

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

Ζητσαριά είναι η συσκευή, στην οποία ψήνονται τα κρέατα ή τα παρασκευάσματα τους ή τα ψάρια, είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα κ.τ.δμ., είτε άμεσα με κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Ως ζητσαριά εννοείται και ο ιδιαίτερος, ρυθμός εντός των ψητοπωλείων ή οβελιστηρίων, χώρος ή, σπανιότερα σε περιπτώσεις αματόκτητων εξοχικών περιόχων, ο κατάλληλος κλειστός χώρος εντός των ανωτέρω καταστημάτων, στον οποίο υπάρχουν η προαναφερμένη συσκευή και τα όργανα τεμαχισμού του κρέατος. Η ζητσαριά δεν πρέπει να θεωρείται κατάστημα.

ζ.-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 (πίζινι, πικροσί, τυρόπιττες κ.τ.δμ.), καθώς και μακαρονάδες και μπριζέκια, με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οισονομικατών, σαλατών, τυριών και γροστών.

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 οδοντικούς πελάτες κάθε είδους ποτά, κυρίως οισονομικατά, με τη συνοδεία ποικίλων προχειρών φαγητών, ζεστών ή κρύων, συμπεριλαμβανομένου και του φημένου κρέατος (σουβλάκια, μπριζέκια, μπριζέδες κ.τ.δμ.), 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 πώλησης ή τα δελτία αποστολής.

Στα σνακ-μπαρ μπορεί να προσφέρονται ακόμη και σαλάτες, τυρί και φρούτα, παγωτά και περιστασιακά καφέ.

Τα σνακ-μπαρ, αναλόγως του κυρίως προσφερόμενου ποτού, χαρακτηρίζονται και ως ζυθοπωλεία ή μπυραρίες, ουζοπωλεία ή ουζέρια 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 η Αστυνομική Αρχή, οι νομείς αυτών να φροντίσουν για την αντικατάσταση της κατεχόμενης άδειας καφέ μπαρ με άλλη σνακ μπαρ, προσαρμόζοντας απαραίτητα τις εγκαταστάσεις του καταστήματός τους στις απαιτήσεις των διατάξεων του παρόντος άρθρου, των αναφερόμενων στη συγκρότησή 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 αρκούντως 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 τη δυναμικότητα του καταστήματος.

3.-Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα πληρούν, εντός 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 εκτέλεσης των προβλεπόμενων εργασιών και παραμονής των πελατών, και πάντως δεν θα είναι μικρότερος από το άθροισμα των επιβαλόντων.

μενών με τις ακόλουθες διατάξεις του παρόντος άρθρου, ως ελάχιστων, εμ-
βαδών των απαραίτητων διαμερισμάτων του καταστήματος, όπως αναλυτικά
καθορίζονται στο παράρτημα II.

Ο χώρος κάθε καταστήματος θα περιλαμβάνει τα ακόλουθα διαμερίσμα-
τα, τα οποία θα πληρούν, πλην των δρών, που επιβάλλουν οι σχετικές δια-
τάξεις του Κεφαλαίου III της παρούσας ή άλλων Υγειονομικών Διατάξεων,
και τους κατωτέρω αναφερόμενους δρόμους και προυποδείξεις:

(Ι).—Αίθουσα πελατών, στην οποία αναπτύσσονται τα τραπέζια και τα
καθίσματα και, πέρα από αυτά, τοποθετούνται το θυγείο, ο μπουφές και εν-
δεχομένως ερμάρια, στα οποία φυλάσσονται ορισμένα είδη εστίασεως (πία-
τα, μαχαιροπήρουνα, κλπ.) ή άλλα έπιπλα απαραίτητα για την κώλυση των
αναγκών της εξυπηρέτησης στο τμήμα της αυτός.

Το δάπεδο της ανωτέρω αίθουσας θα είναι αδιάποτιστο και λείο, όπως
ορίζει το άρθρο 20 της παρούσας. Προκειμένου όμως για καταστήματα πολυ-
τελούς κατασκευής, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιτρέψει, κατό-
πιν κρίσης της και κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Ευρωσβετικής Υπηρε-
σίας, την εκκάλυψη του δαπέδου της αίθουσας πελατών με πυρνώτοχο τέ-
πητα-μονέτα, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέσα καθαρι-
σμού του, αλλά και οφείλει να επιβάλει την αφαίρεση του, αν διαπιστώσει
ότι είναι μόνιμα ακάθαρτος σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι αδύνατος ο
καθαρισμός του.

Απαγορεύεται η εκκάλυψη των τοίχων των ανωτέρω αιθουσών με φάβες
ή ύψασμα καναβιού (λίγνισα) κ.τ.δμ. ή με οποιοδήποτε άλλο μη αδιάπο-
τιστο και μη λείο υλικό, το οποίο δεν επιδέχεται πλύσιμο, επιτρέπεται
όμως η χρησιμοποίηση για τον σκοπό αυτόν αδιάβροχης ταπεταζίας.

Εξαιρετικώς, προκειμένου για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, επι-
τρέπεται, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Ευρωσβετικής Υπηρεσίας,
η εκκάλυψη 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 πο-
λυτελούς κατασκευής επιτρέπεται, για λόγους διακοσμητικούς, η δημιουρ-
γία με ειδική επεξεργασία ανώμαλων, αλλά αδιάποτιστων, επιφανειών των
τοίχων, με την προϋπόθεση ότι οι σχηματιζόμενες κοιλότητες θα είναι α-
βατ'ς και λείες, ώστε να πλύνονται εύκολα, και ότι θα διατηρούνται κα-
θαρές με τη φροντίδα και την ευθύνη του καταστηματούχου ή του νόμιμου
εκπροσώπου του.

Απαγορεύεται η εκκάλυψη στους τοίχους αφισών, λιθογραφιών κλπ.
διακοσμητικών, διαφημιστικών και ενημερωτικών έντυπων υλικών, εκτός αν
αυτά αναρτώνται τοποθετημένα εντός υαλοφρακτών κλαίσων, τα οποία θα
διατηρούνται καθαρά και απαλλαγμένα από σκόνες, ή είναι τέτοια η κατα-
σκευή τους, ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

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

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν
στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, ισodυναμεί
με το πλῆκτον της διαστάσεως του ωφέλιμου εμβαδού αυτής δια του απαι-
τούμενου για κάθε κάθισμα χώρου 1,40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινη-
τά, ή 0,70 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ος ωφέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εννοείται εδώ ο χώρος, ο ο-
ποίος προορίζεται για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων μετά την
αφαίρεση της συνολικής εστίασεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατά-
σταση στην αίθουσα των θυγίων, ερμαριών, μπουφές, ταμείου κλπ.,
καθώς και, προκειμένου για Κέντρα Διασκέδσεως, της πίστεας και της ορ-
χίστας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων.

Κατ'εξάρτηση των ανωτέρω, προκειμένου για μικρά καταστήματα, ως α-
παιτούμενος για κάθε κάθισμα χώρος στην αίθουσα πελατών μπορεί να θε-
ωρηθεί 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 υ-
περβαίνει τα πενήντα (50) καθίσματα.

Τα τρία προηγούμενα εόδια δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις αναπτύ-
ξεως τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, στις οικίες ο κατά κά-
θισμα 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 βοηθητι-
κών χώρων του καταστήματος αριθμό τούτων (Παράρτημα II).

Γενικά, ο κατά τα ανωτέρω υπολογιζόμενος μέγιστος αριθμός των κα-
θισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών του κα-
ταστήματος ή σε κατάλληλο υπαίθριο χώρο τούτου, προσδιορίζεται τη δυνα-
μικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώ-
ροι του. Αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων καταστήματος χρη-
σιμοποιούνται, κατ'αιρούς, άλλοτε κλειστή αίθουσα πελατών και άλλοτε
ανοικτός υπαίθριος χώρος, για τον υπολογισμό της δυναμικότητας του κα-
ταστήματος και των απαραίτητων εμβαδών των χώρων εργασίας και των βο-
ηθητικών χώρων του, θα λαμβάνεται υπόψη ο ένας από τους ανωτέρω χώρους
και συγκεκριμένα αυτός, στον οποίο μπορούν να αναπτυχθούν τα περισσό-
τερα καθίσματα.

Ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που υπολογίζεται ότι είναι δυνατό
να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών καταστήματος του παρόντος άρθρου
ή σε υπαίθριο χώρο τούτου, θα αναγράφεται στη γνωμοδότηση της Υγειονο-
μικής Επιτροπής ή εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας και στην ά-
δεια 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 καθι-
σμάτων, που επιτρέπεται να αναπτύσσονται σ'αυτά, έχει υπολογισθεί δια-
φορετικά με βάση καλότερες Υγειονομικές Διατάξεις.

Η ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, ιδιαιτέρως (κυ-
λή, κήπος κ.τ.δμ.) ή κοινόχρηστο (πεζοδρόμιο, πλατεία, στοδ κ.τ.δμ.), μπο-
ρεί να επιτραπεί με την προϋπόθεση ότι ο χώρος αυτός, όπως και το περι-
βάλλον του, θα είναι απαλλαγμένος από υγιεινών εστιών και κάθε είδους
δυσμενών παραγόντων και κινδύνων για ατυχήματα.

Η γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειο-
νομικής Υπηρεσίας για την ανάπτυξη των καθισμάτων καταστήματος σε
κοινόχρηστο υπαίθριο χώρο, εκδιδόμενη ράσει αποκλειστικά υγειονομικών
κριτηρίων, δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν υποκατάστατη της σχετικής άδειας
της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, μόνης αρμόδιας για την παρα-
χώρηση του δικαιώματος χρήσεως του κοινόχρηστου χώρου, σύμφωνα με τις
σχετικές διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσόδους των Ορ-
γανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Σε περιπτώσεις που κατάσταση δεν διαδέχεται κλειστή αίθουσα πελατών
και για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιείται εποχια-
κός μόνον ιδιαιτέρως ή κοινόχρηστος υπαίθριος χώρος, όλοι οι άλλοι απα-
ραίτητοι χώροι εργασίας (χώρος μπουφές και θυγίων, παρασκευαστήριο, χώ-
ρος πλύσεως σκευών κλπ.) και βοηθητικοί χώροι (αποθήκη, αποχωρητήριο,
αποδυτήρια προσωπικού κλπ.) θα είναι στεγασμένοι σε κατάλληλο κτίριο
και θα πληρούν, ως προς την κατασκευή και τη συγκρότησή τους, τους ό-
ρους και τις προϋποθέσεις, που περιγράφονται στα σχετικά άρθρα του
προηγούμενου Κεφαλαίου, στο παρόν άρθρο και σε κάθε άλλη σχετική Υγειο-
νομική Διάταξη. Προκειμένου για καταστήματα, που λειτουργούν κατ' τη
θερινή μόνον περίοδο, είναι δυνατό να επιτραπεί η εγκατάσταση των απο-
χωρητηρίων τους έξω από το κτίριο, στο οποίο στεγάζονται οι άλλοι χώ-
ροι εργασίας και βοηθητικοί χώροι, σύμφωνα με το τρίτο εόδιο της παρ.
4 άρθρου 25 της παρούσας.

Το ελάχιστο εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται για τη στέγαση
των χώρων εγκαταστάσεως των θυγίων, μπουφές κλπ., του παρασκευαστηρίου,
των συστημάτων πλύσεως σκευών, των αποχωρητηρίων και των θυγών άλλων
απαραίτητων, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, χώρων εργασίας
και βοηθητικών χώρων των καταστημάτων που 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 εγ-
καταστάσεως θυγίων, μπουφές, ταμείου, ερμαριών, προθηκών κλπ., όπως ορίζει-
ται στο Παράρτημα II (στήλη Ι4).

Γενικά, αν για την ανάπτυξη τραπεζιών και καθισμάτων χρησιμοποιεί-
ται υπαίθριος χώρος, ιδιαιτέρως ή κοινόχρηστος, οι στεγασμένοι χώροι ερ-
γασίας και βοηθητικοί χώροι του καταστήματος και η συγκρότησή τούτου
θα είναι ανάλογη με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων (δυνα-
μικότητα του καταστήματος), όπως ορίζουν οι σχετικές διατάξεις του πα-
ρόντος, ή, και αντιστρόφως, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων σε υπαίθριο χώ-
ρο, ιδιαιτέρως ή κοινόχρηστο, καθισμάτων θα είναι ανάλογος με το μέγεθος
και τη συγκρότηση των υπαρχόντων στεγασμένων χώρων εργασίας και βο-
ηθητικών 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 κατάσταση έχει αναπτύξει σε υπαίθριο χώρο, ιδι-
αιτέρως ή κοινόχρηστο, καθίσματα περισσότερα από όσα αναλογούν στους
εγκαταστάμενους χώρους εργασίας και βοηθητικούς χώρους του, καθώς και στη
συγκρότησή του, ζητεί τον έμεσο περιορισμό του αριθμού των καθισμάτων
στον αναλογούντα, σύμφωνα με τα ανωτέρω, αριθμό τούτων. Σε περιπτώσεις
μη συμμορφώσεως του νομεία του καταστήματος ή υποτροπής, πέρα από την
ποινική έλλοξη τούτου, εφαρμόζεται και το άρθρο II της παρούσας.

Αν κατάσταση διαδέχεται στεγασμένη αίθουσα πελατών και κατα κειρούς,
εποχιακώς, αναπτύσσει τραπέζια και καθίσματα και σε υπαίθριο χώρο, ιδι-
αιτέρως ή κοινόχρηστο, ο αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο
καθισμάτων υπολογίζεται, σύμφωνα με τα ανωτέρω, σε συσχέτιση με το μέ-
γεθος των στεγασμένων χώρων εργασίας και βοηθητικών χώρων και με τη
συγκρότησή του, ανεξάρτητα από τον αριθμό των αναπτυσσόμενων στην κλει-
στή αίθουσα καθισμάτων.

Σε καταστήματα με εσοδο σε στοδ μπορεί για την ανάπτυξη τραπεζιών
και καθισμάτων να χρησιμοποιηθεί, κατ' τα οριζόμενα ανωτέρω, τυχόν υπαί-
χουσα ανέκτα ή άλλα από το κατάστημα αίθουσα με εσοδο στη στοδ.

(2).—Παρασκευαστήριο, στο οποίο γίνεται η παρασκευή των ειδών είδους
φαγητών ή το ψήσιμο των κρέατος ή των ψαριών ή η προετοιμασία ή και η
ψήσιμο της πίστεας και παρόμοιων παρασκευασμάτων. Η παρασκευή και το ψή-
σιμο φαγητών κλπ. σε άλλους χώρους, εντός ή εκτός του καταστήματος, απα-
γορεύεται, εκτός αν πρόκειται για τα καταστήματα, που αναφέρονται στο
εόδιο εόδιο.

Απαλλάσσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν παρασκευαστήριο ορι-
σμένα καταστήματα του παρόντος άρθρου (σαν και, πίστεας), αν όλα τα
προσφερόμενα σ'αυτά είδη παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα ερ-
ματήρια 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 θυγίων, μπουφές, ταμείου κλπ. χώ-
ρος της αίθουσας πελατών θα είναι αυξημένος σε σύγκριση με τον αντί-
στοιχο χώρο των όμοιων καταστημάτων με παρασκευαστήριο, όπως ορίζεται
στη στήλη 3 (περίπ. 3) του παραρτήματος II, ώστε να είναι δυνατή η εγκα-
τάσταση των κλιβάνων ψήσιματος της πίστεας, των θερμολαβίων κλπ.

Τα τυχόν μεταφερόμενα από τους χώρους παραγωγής τους στο κατάστημα
φαγητά ή άλλα παρασκευάσματα κατ' τη μεταφορά τους θα τοποθετούνται σε
ερμητικά κλειστά δοχεία από ανοξείδωτο μέταλλο ή ξύλινα επενδύμενα εσω-

τερικά 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 καταστήματος. Για τη χρήση των ανωτέρω οχημάτων δεν απαιτείται ιδιαίτερη άδεια της Αστυνομικής Αρχής.

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα είναι ιδιαίτερος, χωρισμένος από την αθούσα 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, κλην των οβελιστηρίων, των οποίων το παρασκευαστήριο επιτρέπεται να είναι 10 τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανώτερο ελάχιστο εμβαδόν του παρασκευαστηρίου του θα είναι αξιωματικά κατά 4 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδε ή μέρος αυτής καθισμάτων. Ως μέρος της 100/τάδας καθισμάτων θα θεωρείται αριθμός τούτων μεταξύ 20 και 100.

Στα 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 οινόμαγειρεία ή άλλα παρόμοια καταστήματα λαϊκής μορφής (κουτούκια, παστατζίκια κ.τ.δμ.), δυναμικότητας μέχρι 20, το πολύ, καθισμάτων, τα οποία βρίσκονται σε περιοχές αγορών, εργοστασίων ή άλλων χώρων εργασίας και σε λαϊκές γειτονιές, 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.δμ., τα οποία μπορούν να διαβέθονται χωρίς περιορισμούς).

Προκειμένου για ψητοπωλεία ή οβελιστήρια, η ψησταριά μπορεί να βρίσκεται στην άκρη της αθούσας πελατών, σε απόσταση τουλάχιστον 1,50 μ. από τις θύρες ή τα παράθυρα, ή, προκειμένου μόνο για εξοχικές περιπτώσεις, σε κατάλληλο κλειστό χώρο εκτός του καταστήματος. Στις περιπτώσεις αυτές ο χώρος της ψησταριάς προσμετρείται στον χώρο, στον οποίο γίνεται η προετοιμασία των κρεάτων των παρασκευασμάτων του, καθώς και η παρασκευή των προσφερόμενων, 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 αθούσας πελατών, θα χωρίζεται από αυτή με κατάλληλο χώρισμα (τοίχο, ναλοστάσιο ή άλλη στερεή κατασκευή) ύψους 2 μ. τουλάχιστον, στο οποίο θα υπάρχει θύρα για την επικοινωνία της ψησταριάς με την αθούσα.

Οι επιφάνειες των τοίχων των παρασκευαστηρίων γενικά, καθώς και των ιδιαίτερων χώρων των ψησταριών ψητοπωλείων και οβελιστηρίων, θα είναι αδιαποτίτες και λεφές, επενδυμένες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή ελατοχρωματισμένες κατόπιν σχετικής προεργασίας. Σε περιπτώσεις ελατοχρωματισμού 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 εφυαλωμένης πορσελάνης ή με πλάκες μαρμάρου ή με ανοξιδωτό χάλυβα.

Η απαγωγή των αερίων καύσεως της καυσίμης ύλης των καπνών και της αιθάλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά την παρασκευή των φαγητών ή το ψήσιμο κρεάτων ή φαριών, 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 κρουνοί (μπαταρία), προοριζόμενος για το πλύσιμο των φρούτων, κρεάτων, φαριών και λαχανικών. Δεν είναι υποχρεωτική η ύπαρξη ιδιαίτερου συστήματος πλύσεως των λαχανικών, φρούτων, κρεάτων και φαριών, στις αιμαγίες πισσαριές, 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 ξεπλένεται καλά.

Στα μεγάλα κινήσεως καταστήματα, κυρίως εστιατόρια, ταβέρνες, σνακ μπαρ, στα οποία αναπτύσσονται περισσότερα από 200 καθισματα, επιβάλλεται η ύπαρξη ιδιαίτερου χώρου, ο οποίος θα είναι, κατά προτίμηση, συνεχόμενος του παρασκευαστηρίου και διασκευασμένος όπως αυτό. Στον ανώτερο χώρο, ο οποίος καλείται προπαρασκευαστήριο, θα γίνονται η προετοιμασία των φαγητών, δηλαδή ο καθαρισμός και το πλύσιμο των χορταρικών, των κρεάτων, των φαριών κλπ. Στο προπαρασκευαστήριο, του οποίου η έκταση θα είναι ανάλογη με τη δυναμικότητα του καταστήματος (τουλάχιστον 10 τ.μ.), θα υπάρχει και ο νεροχύτης, στον οποίο θα πλένονται τα χορταρικά, φρούτα, κρέατα, φάρια κλπ., που αναφέρεται στο προηγούμενο εδάφιο.

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

(3).—Χώρος πλύσεως σκευών, ο οποίος, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, θα έχει εμβαδόν 6 τ.μ. τουλάχιστον. Αν κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων, το ανώτερο ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών θα είναι αυξημένο κατά 1 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδε 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.

Στον χώρο πλύσεως σκευών θα υπάρχει ένα τριπλό σύστημα πλύσεως πιάτων και μαχαιροπήρουνων, ένα διπλό σύστημα πλύσεως των ποτηριών και ένας μεγάλος νεροχύτης για το πλύσιμο των μαγειρικών σκευών (κατσαρόλες, ταψιά κ.τ.δμ.).

Ξεπάρουνται από την υποχρέωση να διαθέτουν ιδιαίτερο νεροχύτη πλύσεως των μαγειρικών σκευών τα ψητοπωλεία, τα οβελιστήρια και οι πισσαριές, στα οποία δεν χρησιμοποιούνται τέτοια σκεύη, καθώς και τα εστιατόρια, οι οινόμαγειρεία, τα κατσαβέρνες και σνάκ 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 οινόμαγειρεία 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 μόνου νεροχύτη πλύσεως σκευών, για το πλύσιμο των πιάτων, όπως ορίζει το άρθρο 26 της παρούσας, των ποτηριών στις δεύτερη και τρίτη λεκάνες και των μαγειρικών σκευών στην πρώτη λεκάνη, με την προϋπόθεση ότι τα σκεύη αυτά θα πλένονται 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, πισσαριές και οβελιστήρια, δυναμικότητας μέχρι και 20 καθισμάτων, εφόσον χρησιμοποιούν μόνον μιας χρήσεως σκεύη εστιασέως. Στα καταστήματα όμως αυτά θα υπάρχει μόνος νεροχύτης με εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού και με ρυθμιζόμενο κρουνοί (μπαταρία) τοποθετημένος στον χώρο του μπουφέ ή στο παρασκευαστήριο, στον οποίο θα πλένονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων σκεύη (πιατέλες, λαβίδες, σπάτουλες, μαγειρικά σκεύη κ.λπ.). Στην άδεια τέτοιου καταστήματος, μετά την αναγραφή του είδους του, θα προστεθεί η φράση: «(εξυπηρέτηση των πελατών μόνο με σκεύη μιας χρήσεως)».

Στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, για την πύση 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 και τη διαδικασία που θα ακολουθείται για το πλύσιμο των σκευών, εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 26 της παρούσας.

(4).—Αποχωρητήρια. Ο αριθμός τούτων, υπολογιζόμενος ανάλογα με τον αριθμό των καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αθούσα πελατών ή σε ανοικτό υπαίθριο χώρο, και 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 ιματιστηρίων. 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 εξυπηρετούνται περισσότερα από 150 άτομα, και θα έχει εμβαδόν τουλάχιστον 5 τ.μ., αν αναπτύσσονται από 151 μέχρι 200 καθισματα, αυξανόμενο κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδε ή μέρος αυτής (20 μέχρι 100) καθισμάτων. Η αποθήκη θα πληρεί γενικά τις ίδιες του άρθρου 23 της παρούσας.

β.—Οι ανωτέρω χώροι θα είναι χωρισμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή με άλλο κατάλληλο στερεό χώρισμα από ανθεκτικά στην υγρασία υλικά. Ιδιαίτερα, για τον διαχωρισμό του παρασκευαστηρίου από την αθούσα πελατών μπορεί να γίνει δεκτή κάθε είδους στερεή κατασκευή, η οποία περιέχει τη δυνατότητα να εξασφαλίζεται μόνιμη αδιαποτίση και λεφά επιφάνεια προς το μέρος του παρασκευαστηρίου και σε ύψος 2 μ. τουλάχιστον (για τον σκοπό αυτόν συνιστάται, σαν προτιμητέα λύση, η επένδυση της επιφάνειας αυτής με πλακίδια εφυαλωμένης 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 έναν 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 το Παράρτημα ΙΙ (στηλέες 6 και 8), με την προϋπόθεση ότι τα σκεύη πλύσεως σκευών θα είναι τοποθετημένα σε ιδιαίτερο νοητώ χώρο και σε τέτοια θέση, ώστε κατά τη χρήση τους να μην εκπέμπεται το παρασκευαστήριο.

Στα πολύ μικρά καταστήματα δυναμικότητας μέχρι και 50 καθισμάτων, κέρα από την κατά τα ανωτέρω εγκατάσταση του παρασκευαστηρίου και των συστημάτων πλύσεως σκευών σε ενιαίο χώρο, επιτρέπεται το παρασκευαστήριο να αποτελεί συνέχεια της αθούσας πελατών, από την οποία θα χωρίζεται με το θυγέλο και τον πάγκο ή κάποιο άλλο σταθερό έπιπλο, κατά τρόπο που να εκπέμπεται μόνιμη η είσοδος πελατών στον χώρο του παρασκευαστηρίου. Σε τέτοιες περιπτώσεις ο χώρος πλύσεως σκευών θα είναι απομονωμένος από την αθούσα πελατών με σταθερό χώρισμα έτσι, ώστε να μη γίνεται ορατός από τους πελάτες.

Στις πισσαριές δεν είναι απαραίτητος ο διαχωρισμός του κλιβάνου από την αθούσα πελατών.

4.—Έπιπλα. Τα χρησιμοποιούμενα έπιπλα θα είναι καλής κατασκευής με λεφές, ελατοχρωματισμένες ή στιλβωμένες, επιφάνειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και καθαρά. Οι ταπεσάρες των καθισμάτων, αν υπάρχουν τέτοια καθίσματα, δεν θα έχουν σχήματα ή άλλες φθορές.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνονται οι-

άρθοι χειρισμοί των τροφίμων (τεμαχισμός, επεξεργασία, κλπ.), θα είναι καλυμμένες με πλάκα μαρμάρου ή ανοξείδωτο χάλυβα ή, όπου επιβάλλεται, λόγω της φύσεως της εργασίας, με σκληρό ξύλο και δεν θα παρουσιάζουν ρωγμές ή άλλες φθορές.

Ιδιαίτερα, τα ξύλα κοπής κρέατος (κουτσουρα), όπου χρησιμοποιούνται τέτοια, θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, μετά τη χρήση τους δε θα καλύπτονται με καθαρό κάλυμμα από λαμπερίνα, που θα εφαρμόζει καλώς. Στο τέλος της εργασίας η οριζόντια επιφάνεια του ξύλου κοπής κρέατος, αφού ξυθεί καλώς, ώστε να αφαιρεθεί τελείως το στρώμα λίπους, σάρκας και αίματος, που σχηματίσθηκε κατά τον τεμαχισμό του κρέατος, θα πλένεται με άφθονο ζεστό νερό και ποτάσσα. Κατά τον ίδιο τρόπο θα πλένονται όλες οι επιφάνειες των πάγκων κλπ., 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 φωμικού (αρτοθήκη) θα είναι μεταλλική ή πλαστική ή ξύλινη επενδυμένη εσωτερικά με ανοξείδωτο λαμπερίνα 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 του τροφίμου και του επιθυμητού χρόνου συντηρήσεως του, σύμφωνα με το άρθρο 29 της παρούσας.

6.- Θερμοθάλαμοι. Τα είδη φαγητών, που προσφέρονται ζεστά, θα διατηρούνται σε θερμοθάλαμους ή, σε ειδικές συσκευές "Ίκεν μαρ", υπό θερμοκρασία ανώτερη των +60° C.

Οι θερμοθάλαμοι θα κλείνουν ερμητικά και θα διατηρούνται καθαροί. Αν χρησιμοποιούνται συσκευές "Ίκεν μαρ", τα σκεύη που περιέχουν φαγητά θα διατηρούνται συνεχώς καλυμμένα, ειδικά αν οι συσκευές αυτές καλύπτονται με υαλόφρακτες προθήκες ανοικτές προς το μέρος του σερβιρίσματος. Τόσο στους θερμοθάλαμους, όσο και στις συσκευές "Ίκεν μαρ", θα υπάρχουν μόνιμα τοποθετημένα θερμομότρωτα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους.

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

7.- Σκεύη. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου πρέπει να διαθέτουν επαρκή αριθμό απαραίτητων για την εύρυθμη λειτουργία τους σκευών μαγειρικής και εστίασεως. Τα σκεύη θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν κάθε είδους φθορές και ρωγμές ή οξείδωσις και παραμορφώσεις. Τα σκεύη μαγειρικής και εστίασεως που παρουσιάζουν φθορές ή ρωγμές ή οξείδωσις ή παραμορφώσεις απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστηματούχου.

Τα είδη των απαραίτητων σκευών εστίασεως θα καθαρίζονται ανάλογα με το είδος του καταστήματος και των προσφερομένων σ' αυτό φαγητών και ποτών, σε κάθε περίπτωση δε θα αναλογιστούν ανά δύο τουλάχιστον τεμάχια από κάθε είδους των σκευών τούτων.

Από την υποχρέωση να διαδέχονται σκεύη εστίασεως δεν απαλλάσσονται οι πιστοί. Η προσφορά πίτσας με το ειδικό σκεύος και χαρτοκετόπτες, χωρίς κιάτο και μαχαιροπήρουνα, επιτρέπεται μόνον όταν το ζητήσουν οι πελάτες.

Για τη χρήση αλατιού και πιπεριού από τους πελάτες στο σερβιρίζμενο 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 μία οδοντογλυφίδα χωριστά.

Συνιστάται η αεροστεγής συσκευασία σε φανελλο από σελλοφάν ή πλαστική ύλη ατμικών μαχαιροπήρουνων, χάρτινης πετάσας, οδοντογλυφίδων κλπ., κατά την εκίθυμια του καταστηματούχου.

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 αναρροφήσεως των ποτών και τα κουτάλκια μιας χρήσεως, που ενδεχομένως συνοδεύουν τα αναψυκτικά κατά 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 τραπεζία θα καλύπτονται με καθαρά, άσπρα ή χρωματιστά τραπεζομάντιλα, είτε κολλακλής χρήσεως (από υφασμά, 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 μέν υφασμάτινα θα απομακρύνονται για να πλυθούν και να ξαναχρησιμοποιηθούν, τα δε λεπτά πλαστικά ή τα χαρτίνα (μιας χρήσεως) θα απορριπνούνται. Τα κολλακλής χρήσεως, από μουσαμά ή πλαστική ύλη τραπεζομάντιλα θα καθαρίζονται αμέσως μετά την προσέλευση του πελάτη με καθαρό βρεγμένο ύφασμα ή σπόγγο. Μετά το τέλος της εργασίας, μεσημέρι και βράδυ, ή πριν από την έναρξη αυτής, πρωί και απόγευμα, τα εν λόγω τραπεζομάντιλα θα πλένονται με ζεστό νερό και σαπούνι.

Επιτρέπεται η χρήση υφασμάτων, λευκών ή χρωματιστών, τραπεζομάντιλων περισσότερες από μία φορές, με την προϋπόθεση ότι αυτά θα διατηρούνται καθαρά και θα καλύπτονται με μικρότερα λευκά ή ανοιχτόχρωμα τραπεζομάντιλα (καρέ ντε ταμπλ), η αντικατάσταση των οποίων θα γίνεται

μετά από κάθε χρήση τους και παρουσία του νέου πελάτη, όπως αναφέρεται στο προηγούμενο εδάφιο.

Στους πελάτες θα προσφέρονται καθαρές, λευκές ή ανοιχτόχρωμες, πετσέτες, είτε υφασμάτινες, οι οποίες θα απομακρύνονται ύστερα από κάθε χρήση τους για πλύσιμο, είτε ειδικές χαρτινές μιας χρήσεως. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται, αντί χαρτοκετόπτες, φύλλα κόνιου χαρτί.

9.- Δεν επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σ' αυτά των σκευών εστίασεως (κιάτα, κοτήρια, μαχαιροπήρουνα), πριν από την άφιξη των πελατών. Τα τραπεζία 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 κολλακλής χρήσεως, τα οποία θα καθαρίζονται ή θα καλύπτονται με άλλα μιας χρήσεως παρουσία του πελάτη. Πάνω στα τραπεζία μπορεί να τοποθετούνται τα των προτέρων τα σταχυόδεξα, τα μαχαιροπήρουνα με την χαρτοκετόπτα, αν είναι αεροστεγώς συσκευασμένα, και, κατά την εκίθυμια του καταστηματούχου, ανθοδέλες. Όλα τα σκεύη εστίασεως θα τοποθετούνται στο τραπέζι, κατά κανόνα, αμέσως μετά την άφιξη του πελάτη. Εξαιρετικά, επιτρέπεται το στρώσιμο των τραπεζιών και η τοποθέτηση σ' αυτά των σκευών εστίασεως μόνο σε περιπτώσεις ταμείων γευμάτων, συνεστίασεων κλπ.

10.- Τα είδη 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 μόλυνσεις.

Τα ευαλλοιώτα φαγητά και άλλα τρόφιμα, όπως κρέας, τυροκομικά προϊόντα κλπ., θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία. Αν ο καταστηματούχος εκίθυμει την έκθεση τους, θα χρησιμοποιεί για τον σκοπό αυτόν ψυγεία προθήκες. Τα φαγητά, που προσφέρονται ζεστά θα διατηρούνται σε θερμοθάλαμους ή σε συσκευές "Ίκεν μαρ", σύμφωνα με την παρ. 6 του παρόντος άρθρου. Η κατ'αντίθετο προς τα ανωτέρω τρόπο έκθεση και διατήρηση των προσφερομένων τροφίμων, καθώς και η φήλαση τούτων από το προσωπικό ή τους πελάτες, απαγορεύεται.

11.- Η λήψη των φαγητών για την τοποθέτησή τους στα κιάτα θα γίνεται με ειδικά για τον σκοπό αυτόν προοριζόμενα όργανα (κουτάλια, κηροβόλια, λαβίδες κλπ.) και όχι με τα χέρια.

Η μεταφορά των κιάτων που περιέχουν φαγητό θα γίνεται με δίσκους και κατά τρόπο που να μην τοκοθετείται το ένα κιάτο 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 υκολειμμάτων ποτών (αποκρίματα) στους πελάτες.

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

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 στο μέγεθος τούτων), του εξοπλισμού και του προσωπικού των εστιατορίων, ονών μπαρ και άλλων συναφών καταστημάτων, καθώς και στην καταλληλότητα των προσφερομένων τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα όμοια καταστήματα, που λειτουργούν στα συγκοινωνικά μέσα.

Άρθρο 22

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, μπουγατσόδικα, λουκουματζόδικα, αναψυκτάρια 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 ή και σε περαστικούς πελάτες κάθε είδους γλυκίσματα, γάλα, καφές γενικά και άλλα ροφήματα, οινονομικά 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 πιτσάρια, σύμφωνα με το άρθρο 40 της παρούσας.

Στα ζαχαροπλαστεία παρασκευάζονται επίσης και πίττες, καθώς και μεζεδάκια δεξιάσεων, υπό τους περιγραφόμενους στην παρ. 4 εδ. α' περίπτ. (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 νομικά λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά από τα τιμολόγια πώλησεως ή τα δελτία αποστολής.

γ.- Γλυκίσματα είναι τα παρασκευάσματα, τα οποία παρασκευάζονται με ανάμειξη και ειδική επεξεργασία διαφόρων βρωσίμων υλών, φυτικής ή ζωικής προελεύσεως, με γλυκαντικές ύλες (ζάχαρη, μέλι κ.τ.όμ.), ώστε να αποκτήσουν γλυκύδα ή γλυκίζουσα γεύση (γλυκά κουταλιού, φρούτ γλασέ, γλυκά ταψιά, πίστες, παγωτά κ.τ.όμ.).

δ.-Πίττες είναι τα παρασκευάσματα από φύλλα ζύμης και άλλα φαγώσιμα υλικά (γάλα, τυρί, κρέας, σκανάκι, κλπ.).

ε.-Μεζεδοίκα δεξιόστων είναι παρασκευάσματα με βάση το δγλυκο τσουρέκι από ζύμη, κυρίως "μπρόζ", στο οποίο έχουν προστεθεί διάφορα είδη τροφίμων ή σκευάσματα τροφίμων (τυρί, ζαμπόν, ρωσική σαλάτα, αυγό κλπ.), όπως είναι τα "νανακεδοίκα", οι "μπρόμρες", κ.τ.δμ.

στ.-Γαλαντοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες γάλα, γλυκίσματα, βούτυρο, καφές γενικά και άλλα ροφήματα, καθώς και πίττες ή άλλα παρασκευάσματα, που έχουν βάση το γάλα ή παράγωγα τούτου (τυρόπιττες, γαλαντομπούρεκο, ριζόγαλο, κρέμες, κότες, παγωτά κ.τ.δμ.) και τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα ή σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά από τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής.

Στα γαλαντοπωλεία επιτρέπεται να προσφέρονται ακόμη και αναψυκτικά ποτά.

ζ.-Αναψυκτήρια καταστήματα με καθίσματα είναι τα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες: ορισμένα γλυκίσματα (γλυκά ταψιά, κότες, κλπ., εκλαίρ, παγωτά κ.τ.δμ.), τσόντ και άλλα συντούτες, πίττες και άλλα παρόμοια παρασκευάσματα, καθώς και καφέ είδους ποτά, οινόπνευμα, αλκοόλ και αναψυκτικά. Τα είδη αυτά, αν δεν παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα, θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά με βάση τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής.

η.-Μπουταδέικο είναι το κατάστημα, στο οποίο παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες μπουγάτσες και κάθε είδους άλλες πίττες (τυρόπιττα, σπανακόπιττα, κρεατόπιττα, λουκανικόπιττα κ.τ.δμ.) με τη συνοδεία ή μη αναψυκτικών ποτών ή μπύρας.

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

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

3.-Λαγορεύεται η πώληση στα καταστήματα του παρόντος άρθρου άλλων ειδών, πλην των προαναφερμένων, κυρίως φαγητών και ειδών δόχτων με τα τρόφιμα. Εξαιρετικά, στα ζαχαροπλαστεία μπορεί να επιτραπεί η πώληση ορισμένων σκευών 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.-Για 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 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:

(Ι).-Αίθουσα πελατών, στην οποία ανατίθενται 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 εκμετάλλεως στο τμήμα αυτό.

Το άθροισμα των ανωτέρω αίθουσας θα είναι αδιαπότιστο και λεφό, 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 εκμάλυνση του δαπέδου της αίθουσας πελατών με πυρόντοχο τάπητα-μονέτια, αν διαπιστώσει ότι υπάρχουν τα απαραίτητα μέσα καθαρισμού του, αλλά και με οφέλει να επιβάλει την αφαίρεση του, αν διαπιστώσει ότι είναι μόνιμα ακάθαρτος σε τέτοιο βαθμό, ώστε να είναι αδύνατος ο καθαρισμός του.

Απαγορεύεται η εκμάλυνση των τοίχων των ανωτέρω αίθουσών με φάδες ή ύψωμα ναυαγίου (λινάτσι) κ.τ.δμ. ή με οποιδήποτε άλλο μη αδιαπότιστο και μη λεφό υλικό, το οποίο δεν εκδέχεται κλύσιμο, επιτρέπεται όμως η χρησιμοποίηση για τον σκοπό αυτόν αδιάβροχης ταπεσαρίας.

Εξαιρετικά, προκειμένου για καταστήματα πολυτελούς κατασκευής, επιτρέπεται, κατόπιν σύμφωνης γνώμης της οικείας Πυροσβεστικής Υπηρεσίας, η εκμάλυνση των τοίχων των εν λόγω αίθουσών με στιλβωμένο ξύλο, με τον όρο ότι τέτοιες επιρρίψεις θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να διατηρούνται καθαρές και απαλλαγμένες από σκόνες, λείψα, σε καταστήματα πολυτελούς κατασκευής επιτρέπεται, για λόγους διακοσμητικούς, η δημιουργία με τσιπική εκτελέραση ανώμαλων, αλλά αδιαβόητων, επιφανειών των τοίχων με την προϋπόθεση ότι οι σχηματιζόμενες κοιλότητες θα είναι καθαρές, χωρίς λείψα, ώστε να κλύονται εύκολα, και ότι θα διατηρούνται καθαρές με τη βοήθεια και την ευθύνη του καταστηματούχου ή του νόμιμου εκπροσώπου του.

Απαγορεύεται η εκμάλυνση στους τοίχους απισών, λειογραφιών κλπ. διακοσμητικών, διαφημιστικών και ενημερωτικών έντυπων υλικών, εκτός αν αυτά αναρτώνται τοποθετημένα εντός υαλοπαρακμής κλεισίματος, τα οποία θα

διατηρούνται καθαρά και απαλλαγμένα από σκόνες, ή είναι εφόδια η κατασκευή τους, ώστε να καθαρίζονται εύκολα.

Σε εξαιρετικές περιπτώσεις, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, επιτρέπεται η τοποθέτηση ή και η ανόρθωση 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 καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στην αίθουσα πελατών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, ισούνται με το ημίσιον της διαστάσεως του ημιέλιμου εμβαδού αυτής επί του ακαίτουμένου για κάθε καθίσμα χώρου Ι, 40 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι κινητά, ή 0,70 τ.μ., αν τα καθίσματα είναι σταθερά.

Ος ημιέλιμος χώρος της αίθουσας πελατών εννοείται εδώ ο χώρος, ο οποίος προσφέρεται για την ανάπτυξη τραπέζιων και καθισμάτων μετά την αφαίρεση της συνολικής εκτάσεως, που χρησιμοποιείται για την εγκατάσταση στην αίθουσα των φυγίων, προθηκών, μπουφές, ταμείου κλπ., καθώς και, προκειμένου για Κέντρα διασκέδσεως, της πίστας και της ορχήστρας ή των στερεοφωνικών μηχανημάτων.

Κατ'εξάρτηση των ανωτέρω, προκειμένου για μικρά καταστήματα, ως απαιτούμενος για κάθε καθίσμα χώρος στην αίθουσα πελατών μπορεί να θεωρηθεί ο χώρος Ι 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 καμία περίπτωση δεν θα υπερβαίνει τα πενήντα (50) καθίσματα.

Τα τρία προηγούμενα εόδια δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις αναπτύξεως τραπέζιων και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, στις οποίες ο κατά καθίσμα χώρος υπολογίζεται ανάλογα με το μέγεθος των χρησιμοποιούμενων τραπέζιων και καθισμάτων. Πάντως ο συνολικός αριθμός των αναπτυσσόμενων στον υπαίθριο χώρο καθισμάτων δεν θα υπερβαίνει τον ανελγόντα 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, προσδιορίζεται τη δυναμικότητα του καταστήματος, με βάση την οποία υπολογίζονται οι άλλοι χώροι του, αν για την ανάπτυξη τραπέζιων και καθισμάτων καταστήματος χρησιμοποιούνται κατά καιρούς, άλλοτε κλειστή αίθουσα πελατών και άλλοτε ανοικτός υπαίθριος χώρος, για το 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 δυνατό 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 τραπέζιων και καθισμάτων σε υπαίθριο χώρο, ιδιαιτέρως (αυλή, κήπος κ.τ.δμ.) ή κοινόχρηστο (πεζοδρόμιο, πλατεία, στοδ κ.τ.δμ.), 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 ασυγία.

Η γνωμοδότηση της Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας, για την ανάπτυξη των καθισμάτων καταστήματος σε κοινόχρηστο υπαίθριο χώρο, εκδίδόμενη βάσει αποκλειστικά υγειονομικών κριτηρίων, δεν πρέπει να θεωρηθεί σαν υποκατάσταση της σχετικής άδειας της οικείας Δημοτικής ή Κοινοτικής Αρχής, μόνος αρμόδιος για την παραχώρηση του δικαιώματος χρήσεως του κοινόχρηστου χώρου, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσδόους των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Σε περιπτώσεις που κατάστημα δεν διαθέτει κλειστή αίθουσα πελατών και για την ανάπτυξη τραπέζιων και καθισμάτων χρησιμοποιείται εκτοχιακός μόνον ιδιωτικός ή κοινόχρηστος υπαίθριος χώρος, όλοι οι άλλοι απαραίτητοι χώροι εργασίας (χώρος μπουφές, φυγίων, προθηκών κλπ., 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 σε κάθε άλλη σχετική Υγειονομική Διάταξη. Προκειμένου για καταστήματα που λειτουργούν κατά τη θερινή μόνον περίοδο, είναι δυνατό 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 εόδιο της παρ. 4 άρθρου 25 της παρούσας.

Το ελάχιστο εμβαδόν του κτιρίου, που προορίζεται για τη στέγαση των χώρων εγκαταστάσεως φυγίων, προθηκών, μπουφές 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 που προηγούμενο εόδιο, 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 δικαιολογούμενο περίπου του χώρου εγκαταστάσεως φυγίων, μπουφές, προθηκών, ταμείου κλπ., όπως ο-

ρρίζεται στο Παράρτημα ΙΙΙ (στήλη Ι3).

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

Δεν επιτρέπεται υπέρβαση του αναλογούντος στους ανωτέρω χώρους αριθμός 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, πέρα από την ποινική δίωξη τούτου, εφαρμόζεται και το άρθρο ΙΙ της παρούσας.

Αν κατάστημα διαθέτει στεγασμένη αθούσα πελατών και κατάκαιρο, εποχιακά, αναπτύσσει τραπέζια 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, ανεξαρτήτως από τον αριθμό των αναπτυσσόμενων στην κλειστή αθούσα καθισμάτων.

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

Εκ συναφεί με τα καταστήματα του παρόντος άρθρου καταστήματα των άρθρων 42 (αναψυκτήρια καταστήματα, γαλακτοπωλεία κ.τ.δμ.) και 43 (γαλακτοπωλεία, κρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικής κ.τ.δμ.) επιτρέπεται να λειτουργούν εποχιακά και ως καταστήματα εξυπηρέτησεως καθισμένων πελατών, αναπτύσσοντας τραπέζια και καθίσματα σε υπαίθριο χώρο, κατόπιν άδειας της Αστυνομικής Αρχής, χρήσιμης βάσει γνωμοδοτήσεως της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή/εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας ότι συντρέχουν οι όροι και προϋποθέσεις που αναφέρονται στους χώρους, στη συγκρότησή και στον εξοπλισμό των καταστημάτων του παρόντος άρθρου. Αν η ανάπτυξη των τραπέζιων και καθισμάτων των ανωτέρω καταστημάτων γίνεται σε κοινόχρηστο χώρο, η προαναφερόμενη άδεια της Αστυνομικής Αρχής είναι άσχετη με την απαράτητα, 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 προσφερομένων στο κατάστημα ειδών (γλυκίσματα, κίττες, ορισμένα μεζεδάκια δεξιώσεων κλπ.) ή η επεξεργασία του γαλακτος. 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 θα αποδεικνύεται κάθε φορά βάσει των τιμολογίων πωλήσεως ή των δελτίων έκδοσης.

Επιτρέπεται η παρασκευή γλυκισμάτων και κιττών ή μεζέδων δεξιώσεων στο ίδιο παρασκευαστήριο ζαχαροπλαστείου, με την προϋπόθεση ότι θα χρησιμοποιούνται ιδιαίτεροι πάγκοι, άλλοι για τα γλυκίσματα και άλλοι για τις κίττες ή τα μεζεδάκια, και ότι για την παρασκευή των κιττών ή μεζέδων δεν θα χρησιμοποιούνται τρόφιμα, τα οποία είναι δυνατό να ρυπανθούν ή να μολυνθούν και γενικά να εκπέσουν ουσμενές με οποιόδήποτε τρόπο τα γλυκίσματα (χορτακιά, φάρια, κρέας, σπλάχνα ζώων κλπ.). Αν η επιχείρηση εκτιμάει να παρασκευάζει κίττες 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 ζαχαροπλαστικών, γαλακτοπωλείων και άλλων καταστημάτων του παρόντος άρθρου, στα οποία γίνεται η παρασκευή των προσφερομένων ειδών ή ορισμένων από αυτά, θα είναι ιδιαίτερος, χωρισμένος από την αθούσα πελατών, όπως ορίζεται κατωτέρω (σημείο β) και θα έχει εμβαδόν, προκειμένου για καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, 25 τ.μ. τουλάχιστον. Αν το κατάστημα έχει δυνατότητες αναπτύξεως περισσότερων από 100 καθισμάτων το ανωτέρω ελάχιστο 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 και 100. Σε καταστήματα που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως λιγότερων από 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 του παρασκευαστηρίου τούτων, προοριζόμενος μόνο για τη θέρμανση του προσφερόμενου γαλακτος, την παρασκευή καφέ ή άλλων ροφημάτων, την προετοιμασία πρωϊνών γευμάτων, την παρασκευή ριζόγελου και κρέμας ή για άλλες παρόμοιες εργασίες, θα είναι 8 τ.μ. τουλάχιστον, αν έχουν δυναμικότητα από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, αυξανόμενο κατά 2 τ.μ. για κάθε μια 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 τους θα είναι 7 τ.μ. τουλάχιστον.

Στα αμιγή λουκουματζήδικο και παρασκευαστήριο λουκουμάδων θα έχει εμβαδόν 8 τ.μ. τουλάχιστον, αν η δυναμικότητα του καταστήματος είναι από 51 μέχρι 100 καθισμάτων. Στα μεγαλύτερης δυναμικότητας λουκουματζήδικο το ελάχιστο τούτο εμβαδόν του παρασκευαστηρίου τους αυξάνεται κατά 2 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής καθισμάτων. Αν η δυναμικότητα των καταστημάτων τούτων 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 συγκρότησή του, θα πληρεί τους επιβαλλόμενους για τα παρασκευαστήρια των καταστημάτων του παρόντος άρθρου όρους (εκένωση των τοίχων, εγκατάσταση συστήματος εξουδετέρωσης οσμών και αερίων, κλπ.).

Πλην των αμιγών λουκουματζήδικων και τα άλλα καταστήματα του παρόντος άρθρου, στα οποία δεν γίνεται παρασκευή των προσφερομένων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, εφόσον παρασκευάζουν και προσφέρουν λουκουμάδες, θα διαθέτουν, εκτός από το απαραίτητο παρασκευαστήριο θερμάνσεως γάλακτος, ετοιμασίας πρωϊνών γευμάτων, παρασκευής καφέ, κρέμας, ριζόγαλου κλπ., και ιδιαίτερο παρασκευαστήριο λουκουμάδων ανάλογου εμβαδόν, σύμφωνα με τα προηγούμενα εδάφια.

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

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

Οι επιφάνειες των τοίχων των παρασκευαστηρίων γενικά των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα είναι, μέχρι 2 μ. ύψος, αδιαπέραστες και λευκές (εκτενόμενες με πλακίδια εφυαλωμένης πορσελάνης ή ελαιοχρωματισμένες, κατόπιν σχετικής εξεργασίας, 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 πλακές μαρμάρου).

Η απαγωγή των αερίων από τους παρόντων στην εστία πυρός ή στον κλίβανο κατά την καύση της καυσίμης ύλης, αν σαν τέτοια ύλη χρησιμοποιούνται ξύλα ή ξυλάνθρακες ή πετρέλαιο κ.τ.ο., θα γίνεται πλήρως με ειδικό αεραγωγικό σύστημα, σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

Απαλλοτρίωνται 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 φήσιμο των γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων προκλούνται σοβαρές ενοχλήσεις σε βάρος των πελατών και του προσωπικού του καταστήματος, καθώς και των περιόχων, μπορεί, τάσσοντας εύλογη προεσίμια, να επιβάλει την εγκατάσταση του αναφερόμενου στην παρ.3 άρθρου 27 της παρούσας συστήματος φίλτρων για την εξουδετέρωση των ανωτέρω οσμών.

Ο χώρος του παρασκευαστηρίου θα διατίθεται απόλυτα καθαρός, θα απαγορεύεται δε η εισόδος σ' αυτόν πελατών και κάθε είδους ζώων.

(3).—Χώρος πλύσεως σκευών. Στα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια και μπουγατσόδικα, στα οποία γίνεται η παρασκευή των προσφερομένων 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 ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μια 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 μπουγατσόδικα, στα οποία δεν γίνεται η παρασκευή των προσφερομένων γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, καθώς και στα λουκουματζήδικο, εφόσον έχουν δυνατότητες αναπτύξεως από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, ο χώρος πλύσεως σκευών τούτων θα είναι τουλάχιστον 5 τ.μ. Στα μεγαλύτερης των 100 καθισμάτων δυναμικότητας τέτοια καταστήματα το ανωτέρω ελάχιστο εμβαδόν του χώρου πλύσεως σκευών αυξάνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε μια 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 σκευών θα υπάρχει τριπλό σύστημα πλύσεως των ποτηρίων, κυπέλλων, πιατέλων, κουταλιών και άλλων επιτραπέζιων σκευών. Στα ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια και μπουγατσόδικα, στα οποία γίνεται η παρασκευή των προσφερομένων γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, θα υπάρχει επί πλέον και ένας μεγάλος νεροχύτης για το πλύσιμο των σκευών ζαχαροπλαστικής κλπ. (καζάνια, ταψιά κ.τ.δμ.).

Τα πιατέλα ή τα ποτήρια γαλακτος, τα πιατέλα γλυκού και τα μάχαιροπήρουνα θα προκλύονται στην πρώτη λεκάνη με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και από υγειονομικής απόψεως αποδοτικό υγρό απορρυπαντικό, ώστε να απαλλαγούν από τα λίπη, το γάλα, τα αυγά κλπ. και ακολουθώντας, αφού σαπουνισθούν 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 ακολουθώντας 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 μόνος νεροχύτης με εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού και με ρυθμιζόμενο κρουστό (μπαταρία), τοποθετημένος στον χώρο του μπουφέ ή στο παρασκευαστήριο, στον οποίο θα πλύνονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους δευτερογενείς χειρισμούς των τροφίμων σκευή (πιατέλες, σπάτουλες, λαβίδες, κ.τ.λ.). Στην άδεια τέτοιου καταστήματος θα προστίθεται, μετά την αναφορά του είδους του, η φράση: "εξυπηρέτηση των πελατών μόνο με σκευή μιας χρήσεως".

(4). - Αποχωρητήρια. Ο αριθμός τούτων, υπολογιζόμενος ανάλογα με τον αριθμό των 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 αυτών 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. Για καταστήματα με προσωπικό μέχρι και 3 άτομα κατά βάρδια μπορεί να μην υπάρχει ιδιαίτερος χώρος αποδυτηρίων, θα υπάρχει όμως ανάλογος χώρος, ελαφρώς απομονωμένος από το χώρο των πελατών. Γενικά οι διατάξεις του άρθρου 30 της παρούσας εφαρμόζονται και στα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

(6). - Αποθήκη πρώτων υλών και παρασκευασμένων γλυκισμάτων κλπ. προϊόντων, σύμφωνα με το άρθρο 28 της παρούσας. Ο χώρος αυτός είναι απαραίτητος μόνο σε καταστήματα, στα οποία γίνεται η παρασκευή των γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων. Το εμβαδόν της αποθήκης θα είναι 5 τ.μ. τουλάχιστον, για καταστήματα δυναμικότητας από 51 μέχρι 100 καθισμάτων, αυξανόμενο κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100 θέα 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 προέβλεπε, με βάση τα μεγέθη των άλλων διαμερισμάτων, κυρίως του παρασκευαστηρίου, τη συγκρότησή και τον εξοπλισμό τους, ή διαπιστώνει κατά τη λειτουργία τους, αυξημένη παραγωγή γλυκισμάτων, που προορίζονται για διδασκαλία σε παρασκευαστές, σε τέτοιες περιπτώσεις το μέγεθος της αποθήκης θα καθορίζεται, κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας και πάντως δεν θα είναι μικρότερο των 5 τ.μ.

β. - Οι ανωτέρω χώροι θα είναι χωρισμένοι μεταξύ τους με τοίχο ή με άλλο κατάλληλο στέρεο χώρισμα από ανθεκτικά στην 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 αδιάποτιστη και λεία επιφάνεια προς το μέρος του παρασκευαστηρίου και σε ύψος 2 μ. τουλάχιστον (για τον σκοπό αυτόν συνιστάται, σαν προτιμώμενη λύση η επένδυση της επιφάνειας αυτής με πλακάκια εργαλειακής πορείας).

Κατ'εξαιρέση των ανωτέρω, στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες αναπτύξεως μέχρι και 120 καθισμάτων, το παρασκευαστήριο και ο χώρος πλύσεως σκευών μπορεί να αποτελούν έναν 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 το παράρτημα ΙΙΙ (στηλέ 6 και 7), 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. - Ξυλάκια. Τα χρησιμοποιούμενα ξυλάκια θα είναι καλής κατασκευής με λείες, ελασχοχρωματισμένες ή στιλβωμένες, επιφάνειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά. Οι κατασκευαστές των καθισμάτων, αν υπάρχουν τέτοια καθίσματα, θα είναι σε καλή κατάσταση, χωρίς σχίσματα ή άλλες φθορές.

Οι οριζόντιες επιφάνειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνεται η παρασκευή των 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 για τη φύλαξη γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων και πρώτων υλών, καθώς και των σκευών, θα κλείνουν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος ποικίλων, μύγαν ή άλλων βλαβερών εντόμων και κονιορτού.

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

6. - Φυγεία. Η συντήρηση των ευαλλομένων γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων, καθώς και των ευαλλομένων πρώτων υλών, θα γίνεται υπό σταθερή ήξη μεταξύ +1° και +7° C, ανάλογα με το είδος του προϊόντος και με τον επιθυμητό χρόνο συντήσεώς του. Για τον σκοπό αυτόν θα χρησιμοποιούνται ηλεκτρικά φυγεία ανάλογης χωρητικότητας.

Τα φυγεία θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά, θα υπάρχει δε σ'αυτά θερμομέτρο, τοποθετημένο μόνιμως και κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να παρέχεται δυνατότητα ελέγχου της φύσεως του φυγείου από το εξωτερικό του.

Τα γλυκίσματα και τα άλλα προϊόντα θα τοποθετούνται στα φυγεία με τέλη, ώστε να αποφεύγεται η μεταξύ τους επαφή. Απαγορεύεται η τοποθέτηση στο ίδιο φυγείο γλυκισμάτων και άλλων προϊόντων, ακόμη και πρώτων υλών, από τις χρησιμοποιούμενες για την παρασκευή των γλυκισμάτων. Ξεχωριστά επιτρέπεται η συντήρηση γλυκισμάτων και άλλων προϊόντων ή πρώ-

των υλών στο ίδιο φυγείο, προκειμένου περί μικτών καταστημάτων, δυναμικότητας μέχρι 100 καθισμάτων, με την προϋπόθεση ότι τα συντηρούμενα γλυκίσματα και τα άλλα προϊόντα ή πρώτες ύλες θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερα ράφια, ώστε να μην επηρεάζονται τα γλυκίσματα από τα άλλα προϊόντα και τις πρώτες ύλες (στα πάνω ράφια τοποθετούνται τα γλυκίσματα, ακολουθώντας 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 πίτες (μπουγάτσα κ.τ.λ.), θα διατηρούνται σε θερμοθάλαμους υπό θερμοκρασία +60° C τουλάχιστον.

Οι θερμοθάλαμοι θα κλείνουν ερμητικά και θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά. Μετά το τέλος της εργασίας τα τυχόν αδιάθετα είδη, αφού αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται στα φυγεία για συντήρηση. Στόχος θερμοθάλαμους θα υπάρχουν θερμομέτρα για τον έλεγχο της θερμοκρασίας τους.

8. - Σκευή. Τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα διαθέτουν επαρκή για την εύρυθμη λειτουργία τους αριθμό σκευών προποράς γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, γάλακτος, ποτών κλπ. Τα επιτρεπόμενα 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, οξείδωσεις και παραμορφώσεις. Όσα σκευή παρουσιάζουν φθορές ή ρωγμές ή οξείδωσεις ή παραμορφώσεις θα απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστήματος.

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

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

Τα σκευή που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή, μέτρηση, ζύγιση, διαφύλαξη και συσκευασία των προϊόντων των ζαχαροπλαστείων, γάλακτος, ποτών ή άλλων παρασκευασμάτων του παρόντος άρθρου και των χρησιμοποιούμενων αυτά καταστήματα αυτά πρώτων υλών, πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και αποδεκτό από υγειονομικής απόψεως υλικό, κατά προτίμηση από ανοξείδωτο μέταλλο, με λείες εσωτερικές επιφάνειες, χωρίς γωνίες, ρωγμές, παραμορφώσεις και οξείδωσεις.

Ειδικότερα, τα δοχεία μεταφοράς γάλακτος, εκτός του ότι θα είναι κατασκευασμένα γενικά από κατάλληλο και υγειονομικής αποδεκτό υλικό, χωρίς διαβρώσεις, μη απορροφητικό και μη τοξικό (αν είναι μεταλλικά θα είναι γαλβανισμένα με ψευδάργυρο ή άλλο ανοξείδωτο υλικό) θα έχουν πλατύ στόμιο και θα κλειμνίζονται με πώμα από κατάλληλο υλικό, δεν θα παρουσιάζουν δε εσωτερικές γωνίες ή ρωγμές 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 απόψεως υγρό απορρυπαντικό, θα ξεπλένονται με άθρονο νερό και θα ακολουθούνται 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 σκευή του παρασκευαστηρίου των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα καθαρίζονται αμέσως μετά τη χρησιμοποίησή τους και ακολουθώντας θα φυλάσσονται μέσα σε ερμάρια ή, προκειμένου για μεγάλα σκευή (καζάνια, δοχεία γάλακτος κ.τ.λ.) σε κατάλληλα μέρη, ψηλότερα από το πάτωμα, και κατά τρόπο που να μην ρυπαίνονται.

9. - Μεταφορά γλυκισμάτων και άλλων παρασκευασμάτων. Τα γλυκίσματα, τα προϊόντα γάλακτος και λοιπά παρασκευασμάτων 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 ευαλλομένων προϊόντων, θα είναι εφοδιασμένα με φυγεία αυτοδύναμης φύσεως, προκειμένου για μακροχρόνιες διαδρομές, ή θα διαθέτουν κλειστό ισοθερμικό χώρο (αμείωμα), αν οι διαδρομές είναι βραχυχρόνιες διάρκειας μέχρι 2 το πολύ ωρών.

Για τη μεταφορά των προαναφερθέντων ειδών υπό τις περιγραφόμενες ανωτέρω συνθήκες υπεύθυνοι είναι τόσο ο πωλητής (νομιμας του εργοστασίου ή εργοστασίου παραγωγής), όσο και ο αγοραστής καταστήματος. 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 ποικίλους και γενικά από κάθε είδους ρυπάνσεις και μολύνσεις. Αν τα προϊόντα αυτά είναι ευαλλοήσιμα, θα διατηρούνται σε κατάλληλα φυγεία, υπό σταθερή ήξη, 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 προαναφερθέντων τροφίμων, καθώς και η φηλάφηση τούτων από το προσωπικό και τους πελάτες, απαγορεύεται.

Η λήψη των κάθε είδους παρασκευασμάτων θα γίνεται με ειδική για τον σκοπό αυτόν όργανα (κουτάλια, κηρούνια, λαβίδες, σπάτουλες κ.τ.λ.) και όχι με τη χείρα.

Η διάταξη του προηγούμενου εδαφίου θα εφαρμόζεται με μεγαλύτερη αυστηρότητα, προκειμένου για καταστήματα, τα οποία δεν διαθέτουν ειδικό κατάλληλο ταβάνι.

Η μεταφορά των πιδίων, κυπέλλων κλπ., που περιέχουν τα προσφερόμενα ελόν, θα γίνεται με δόκους και κατά τρόπο, που να μην τοποθετείται το ένα σκεύος πάνω στο άλλο.

II.-Τα κωλυόμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου ελόν, καθώς και οι πρώτες ύλες, με τις οποίες παρασκευάζονται αυτά, θα έχουν τους συνθέσεις οργανοληπτικούς χαρακτήρες (όψη, γεύση, οσμή) και θα πληρούν τους υγιεινολογικούς όρους και προϋποθέσεις, που ορίζει ο Κώδικας Τροφίμων και οι σχετικές με τα τρόφιμα διατάξεις της ισχύουσας Νομοθεσίας.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση, για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, υπερδύσμων ή άγλυτων καρπών, σιροπιδίων που έχουν υποστεί ζύμωση, αλλοιωμένων πρώτων υλών, επιβλαβών ουσιών γενικά και μη εγκεκριμένων χρωστικών ή άλλων πρόσθετων ουσιών, καθώς και η μεταποίηση καπνών γλυκισμάτων ή παρασκευασμάτων γενικά και η επανασκευασία λιωμένων παγωτών. Η περιουλοποίηση ειδών ζαχαροπλαστικής κλπ., που έχουν χρησιμοποιηθεί ήδη, όπως υπολειμμάτων κέφι, παντεσπανίου κ.τ.δμ. είναι αδικαιολόγητη και απαγορεύεται.

ΙΙ.-Το γάλα, που προσφέρεται στους πελάτες ή χρησιμοποιείται για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, πρέπει να πληρεί 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 μη παστεριωμένου γάλακτος από τα καταστήματα του παρόντος άρθρου.

Στα καταστήματα, που προσφέρεται γάλα σε καθισμένους πελάτες, απαγορεύεται η αποσπάγηση εμφιαλωμένου παστεριωμένου γάλακτος και η διάθεση μέρους 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 τη διαδικασία παρασκευής των προϊόντων τούτων.

Το παστεριωμένο γάλα επιτρέπεται να διατεθεί σε πελάτες όπως έχει εντός 24-48 ωρών, από τον παστεριωτή, ή να χρησιμοποιηθεί μετά από ένα ακόμη 24-48 ωρών για την παρασκευή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων. Εκτός τη διάθεση του το γάλα θα διατηρείται σε θερμοκρασία κατώτερη των $+6^{\circ}\text{C}$.

Ι3.-Παγωτά - Ορισμοί:

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

β.-Ως παγωτό εννοείται το ανωτέρω μέγμα μετά την κατάψυξη 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 $+6^{\circ}\text{C}$ επί 48 ώρες το πολύ.

Το μέγμα του παγωτού μετά την παρασκευή του δεν επιτρέπεται να διατηρηθεί πέρα από μια ώρα σε θερμοκρασία ανώτερη των $+6^{\circ}\text{C}$ πριν από την παστερίωση ή την αποστείρωση του, για δε την ωρίμανσή του θα διατηρείται σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των $+6^{\circ}\text{C}$ επί 90' (πρώτα λεπτά) τουλάχιστον και μέχρι 24 ώρες το πολύ.

Το μέγμα του παγωτού, πριν καταψυχθεί, θα παστεριώνεται σε $+69^{\circ}\text{C}$ επί 30' (πρώτα λεπτά) ή σε $+80^{\circ}\text{C}$ επί 25' (δευτέρα λεπτά) ή θα αποστειρώνεται σε $+150^{\circ}\text{C}$ επί 2'' (δευτέρα λεπτά). Αν δεν καταψυχθεί εντός μιας ώρας από την παστερίωση ή την αποστείρωσή του, το ανωτέρω μέγμα ψύχεται σε θερμοκρασία κατώτερη των $+6^{\circ}\text{C}$, στην οποία μπορεί να διατηρηθεί μέχρι 24 ώρες το πολύ.

Αν δεν τηρηθούν οι ανωτέρω όροι, το μέγμα 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:

- Συνολικός αριθμός αποικιών μεσοφίλων αερόβιων μικροβίων σε κάθε γραμμάριο παγωτού: 100.000, προκειμένου για παγωτά με γάλα (παγωτά "κρέμα", "καϊμάκι" κ.τ.λ.), ή 30.000, αν τα παγωτά δεν περιέχουν γάλα.
- Πολυβακτηριδμορφή 100 σε 1/4 θε γραμμάριο παγωτού γενικά.
- Στεφυλόκοκοι παθογόνοι άκουσα σε C, I γραμμάριο παγωτού γενικά.
- Σαλμονέλλα άκουσα σε 25 γραμμάριο παγωτού γενικά.
- Ψευδομόνις αρνητική.

Τα ανωτέρω πρότυπα ισχύουν για όλα γενικά τα ελόν παγωτών οποιασδήποτε προετοιμασίας (ζαχαροπλαστικά, εργοστάσια ή εργαστήρια παγωτών κ.λπ.).

Για τη δειγματοληψία, τη μικροβιολογική εξέταση κ.λπ. του παγωτού εφαρμόζεται η τεχνική, που καθορίζει η παρ. 3 άρθρου Ι3 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 οξείδωσεις και κλειστά.

Τα μικρά δοχεία, στα οποία ελόνται μέχρι τη στερεοποίηση τους τα παστά παγωτά, θα είναι από ανοξείδωτο υλικό και θα κλείνουν ερμητικά, εσωτερικά δε θα ελόνονται κάθε φορά με καθαρό ημιωμένο χαρτί. "Υλόν απόλυση της εσωτερικής επιφάνειας των ανωτέρω δοχείων για την απαλ-

γή τούτ από τον πάγο ή το αλάτι, θα γίνεται με τρεχούμενο, πόσιμο νερό. Το χαρτί, που χρησιμοποιείται για την περιτύλιξη των ανωτέρω παγωτών, θα είναι ημιωμένο, εμεταμερίστον και απόλυτα καθαρό.

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

Τα χρησιμοποιούμενα για τη συντήρηση και πώληση των παγωτών δοχεία (συντηρητές) θα έχουν κατέψυξη -10°C τουλάχιστον και θα βρσκόνται στο εσωτερικό του καταστήματος κλήσεως και σε απόσταση I μ. τουλάχιστον από την είσοδό τους. Απαγορεύεται η τοποθέτηση των φυγείων συντηρήσεως των κλές είδους παγωτών (χύμα ή τυποποιημένων) στην είσοδο των καταστημάτων πώλησής τους ή εκτός αυτών στο πεζοδρόμιο κ.λπ., με εξαίρεση τα αναγκαστικά περιπτώσεις, 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 μία ώρα.

Ι4.-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 κρατήρια 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 καφετεία, καφετέριες, μπαρ και σνακ μπαρ (άρθρα 37 και 38).

-σε κυλικεία γενικά (άρθρα 37 και 42)

-σε γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια κατέψυξη και αναψυκτήρια καταστήματα (άρθρο 42).

-σε κρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής και σε αμιγή γαλακτοπωλεία (άρθρο 43).

Εφόσον υπάρχει ιδιαίτερος, νοητός χωρισμός, 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, αμέσως 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 βρσκόνται οι στρόφιγγες παροχής παγωτού, στράβιμένη προς το εσωτερικό του καταστήματος και γενικά κατά τρόπο που να μην είναι εκτεθειμένα στις ηλιακές ακτίνες και στις κάθε είδους ρυπάνσεις (κονιορτά, καυσάερα, μύγες κλπ.) και να μην εμποδίζεται οι είσοδοι των πελατών στο κατάστημα.

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

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

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

β.-Εφόσον τα δοχεία που περιέχουν το μέγμα μένουν πάνω στο μηχανήμα, θα γερσκονται με ζεστό νερό (τουλάχιστον $+43^{\circ}\text{C}$) και το μηχανήμα θα μακνεί σε λειτουργία επί 10'' (δευτέρα λεπτά) τουλάχιστον, ή με καθαρό νερό βρύσης και το μηχανήμα 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 προώθησεως παγωτού κλπ.), αφού αποσυνδεθούν από το μηχανήμα, θα πλύνονται 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 στο ίδιο διάλυμα. Μετά τον καθαρισμό των ανωτέρω τμημάτων ακολουθεί έκπλυση με άφθονο νερό.

δ.-Αν τα δοχεία του μέγματος παραμένουν πάνω στο μηχανήμα κατά το χρονικό διάστημα, που δεν λειτουργεί τούτο, αφού προηγουμένως καθαρισθούν (στάδια β και γ), θα γερσκονται με αραιό διάλυμα απορρυπαντικού-απολυμαντικού. Πριν από τη χρήση τους το διάλυμα θα απομακρύνεται, θα γερσκονται με καθαρό νερό, το μηχανήμα θα λειτουργεί επί 1' (πρώτα λεπτά) τουλάχιστον και ακολούθως θα αδειάζουν.

Το μέγμα, που προορίζεται για την παρασκευή παγωτού με τα ανωτέρω μηχανήματα, θα παρασκευάζεται εντός του παρασκευαστήριου του καταστήματος ή, αν δεν υπάρχει παρασκευαστήριο, θα προέρχεται από νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και, σε οποιαδήποτε περίπτωση, θα έχει παστεριωθεί ή αποστείρωθεί και γενικά θα έχει υποστεί τις περιγραφόμενες στην παρ. Ι3 του παρόντος άρθρου επεξεργασίες. Απαγορεύεται η προσθήκη στο ανωτέρω μέγμα πρόσθετων ουσιών, μη επιτρεπόμενων από τον ισχύοντα Κώδικα Τροφίμων.

Η μεταφορά του μέγματος 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 γαλακτος. Το μέγιστο θα συντηρείται υπό θερμοκρασία κατώτερη των +6° C σε όλες τις φάσεις, τόσο πριν από την τοποθέτησή του στο μηχάνημα, όσο και κατά τον χρόνο παραμονής του μέσα σ' αυτό.

Αν χρησιμοποιείται μέγιστο παγωτός σε σκόνη, τούτο θα παρασκευάζεται σε νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εγκαταστάσεις και θα πληρεί τους όρους, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και των εκδόσεών του Υγειονομικών Διατάξεων για τα τρόφιμα.

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

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

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 ταμεία, αν κρίνει ότι η κελευσταία 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 λειτουργούν στα συγκοινωνιακά μέσα.

Άρθρο 40

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

Ι.-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 "μη ομοειδή καταστήματα" των άρθρων 37, 38 και 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 είδος των καταστημάτων τούτων τρόπο τα αναφερόμενα στους χώρους, στη συγκρότηση και στον εξοπλισμό τους θέματα.

2.-Από 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 φητοπωλείο-πιτσαρία ή γαλακτοζαχαροπλαστείο κ.τ.δμ.).

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, αποχωρητήριο, αποδυτήριο προσωπικού κλπ.), όπως ορίζουν οι διατάξεις του αναφερόμενου στα καταστήματα που αποτελούν το μικτό κατάστημα άρθρου 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.

Αν, σύμφωνα με τις διατάξεις του σχετικού με τα καταστήματα που αποτελούν το μικτό κατάστημα άρθρου, το ένα μόνον 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 λειτουργιών του άλλου καταστήματος.

3.-Από ή περισσότερα μη ομοειδή καταστήματα των άρθρων 37, 38 και 39 της παρούσας επιτρέπεται να λειτουργούν ως ένα μικτό κατάστημα (π.χ. Καφετερία-πιτσαρία ή καφετερία-σνακ μπαρ ή Καφέ-σνακ μπαρ ή Εστιατόριο-ζαχαροπλαστείο κ.τ.δμ.).

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, αποχωρητήριο, αποδυτήριο προσωπικού κλπ.), όπως ορίζουν οι διατάξεις των αναφερόμενων στα καταστήματα που αποτελούν το μικτό κατάστημα άρθρου της παρούσας (37, 38 και 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 ανωτέρω άρθρων.

Το εμβαδόν κάθε χώρου εργασίας ή βοηθητικού χώρου θα είναι ίσο τουλάχιστον με το μεγαλύτερο από τα εμβαδά που προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις των ανωτέρω 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 μόνον 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 λειτουργιών των άλλων καταστημάτων.

Κατ'εξαίρεση των ανωτέρω:

α.-Τα μικτά καταστήματα, που αποτελούνται από μη ομοειδή καταστήματα των άρθρων 38 και 39, θα 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-καφετερία, εστιατόριο-ζαχαροπλαστείο, εστιατόριο-καφετερία-ζαχαροπλαστείο), θα διαθέτει αίθουσα πελατών του καταστήματος του άρθρου 38 χωριστή, έστω και νοητά, από την αίθουσα πελατών του άλλου καταστήματος (άρθρου 37 ή/και 39).

Άρθρο 41

Κέντρα Διασκέδωσης

Ι.-Ορισμός: Κέντρο Διασκέδωσης είναι ο στεγασμένος ή ακάλυπτος χώρος συγκέντρωσης του Κοινού για την παρακολούθηση καλλιτεχνικών, κυρίως μουσικών, προγράμματος σε συνδυασμό με την παροχή φαγητών ή/και ποτών, ή/και δε από τον χώρο αυτόν υπάρχουν οπωσδήποτε και οι προδιαγεγραμμένοι 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 Διασκέδωσης τα καταστήματα των άρθρων 37, 38 και 39, στα οποία, κατόπιν ώριμης της αρμόδιας Αστυνομικής Αρχής και σύμφωνα με τις ισχύουσες σχετικές Αστυνομικές Διατάξεις, γίνεται χρήση ορισμένων έγχωρων μουσικών οργάνων (πιάνο, βιολί, κιθάρα κ.τ.δμ.), χωρίς ενισχυτή και μεγάφωνα, ή στερεοφωνικού μηχανήματος μικρής ισχύος, ανάλογης με τον χώρο, για τη δημιουργία ευχάριστης ατμόσφαιρας στο κατάστημα. Στα καταστήματα αυτά δεν επιτρέπεται ο χορός.

2.-Στα Κέντρα Διασκέδωσης, στα οποία είναι δυνατό 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 Διασκέδωσης 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 Διασκέδωσης με βάση τα προσφερόμενα σ' αυτό είδη.

3.-Τα Κέντρα Διασκέδωσης, που έχουν δυνατότητες ανάπτυξεως 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 τον χαρακτηρισμό του Κέντρου Διασκέδωσης με βάση τα προσφερόμενα σ' αυτό είδη, καθώς και τους ακόλουθους ειδικούς όρους και προϋποθέσεις:

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

β.-Η αίθουσα πελατών στεγασμένου Κέντρου Διασκέδωσης θα είναι κατάλληλα κατασκευασμένη, ώστε να παρέχει πλήρη ηχομόνωση. Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να ζητήσει βεβαίωση της αρμόδιας Τεχνικής Υπηρεσίας ή δήλωση Π.Δ. 1105/69 του κατασκευαστή Μηχανικού για την αποτελεσματικότητα της ηχομόνωσης.

γ.-Οι χώροι του Κέντρου Διασκέδωσης 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 ενδιαφερόμενου για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας του καταστήματος του. Από την ανωτέρω υποχρέωση εξαιρούνται τα Κέντρα Διασκέδωσης, που λειτουργούν σε υπαίθριους χώρους, πλην των ομαίων ξενοδοχίων ή άλλων κτιρίων, εκτός αν υπάρχει τέτοια υποχρέωση από τις Πυροσβεστικές Δ/ξεις.

δ.-Στα στεγασμένα Κέντρα Διασκέδωσης 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 επιβάλει την τοποθέτηση εγκαταστάσεως κλιματισμού. Κατά την τοποθέτηση των ανωτέρω εγκαταστάσεων θα λαμβάνονται μέτρα πλήρους εξασφαλέσεως των θαμώνων και του προσωπικού από τα ρεύματα και των περιοχών από τους θορύβους ή άλλου είδους ενοχλήσεις.

ε.-Προκειμένου για Κέντρα Διασκέδωσης, 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 αυξημειώνεται κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει, της Υγειονομικής Υπηρεσίας και αναλόγως των ειδικών τοπικών συνθηκών (παραβολή άλλων κτιρίων μεταξύ Κέντρου Διασκέδωσης και κατοικίας, εγκατάσταση Κέντρου Διασκέδωσης σε δώματα πολυόρων ξενοδοχείων κλπ.).

Κατά παρέκκλιση της διατάξεως του προηγούμενου εδαφίου, μπορεί να χορηγηθεί άδεια λειτουργίας Κέντρου Διασκέδωσης σε υπαίθριο χώρο, αν από επίσημα έγγραφα (βεβαίωση της οικείας Οικονομικής Ψευδοσίας κ.δ.) προκύπτει ότι τούτο είχε ιδρυθεί στον χώρο, που βρίσκεται σήμερα, πριν από τη δημοσίευση της ΑΠ/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 Διασκέδωσης, που έχει δυνατότητες ανάπτυξεως 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 Διασκέδωσης με ανάλογη συγκρότηση, η οποία πρέπει να είναι συνάρτηση των προσφερομένων σ' αυτό ειδών (εστιατορίου, μπαρ, αναψυκτηρίου κ.τ.δμ.).

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

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 περαστικές πελάτες, οι κινητές καντίνες και άλλα παρόμοια καταστήματα.

2.-Εκτός από τα 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.).

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 κόλυμβησης (πλάζ), 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 μπίρα, καφέ γενικά και άλλα ποτά, παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, και ορισμένα γλυκίσματα από αυτά που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κικ, εκλαίρ, αμυγδαλωτά, κέικ, τουλούμπες κ.τ.δμ.), τσόντ ή άλλα σάντουιτς και κίττες (τυρόκίττες κ.τ.δμ.).

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 (κικ, εκλαίρ, αμυγδαλωτά, κέικ, παντεσπάνι, τουλούμπες κ.τ.δμ.), παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, τσόντ, κίττες (τυρόκίττες, σπανακόκίττες, κίττες, μπουγάτσες κ.τ.δμ.), καφέ, αναψυκτικά ποτά και μπίρα.

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

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

δ.-Οβελιστήρια για περαστικούς πελάτες είναι μικρά καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται, φέρονται 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 μπίρα.

ε.-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 των νοσηλευτηρίων κλπ.

Τα ανωτέρω καταστήματα επιτρέπεται να προσφέρουν καφέ γενικά και άλλα ποτά, ορισμένα γλυκίσματα (γλυκά ταψιού, πάστες, κικ, αμυγδαλωτά, κέικ και άλλα παρόμοια), παγωτά τυποποιημένα ή σε χύμα, τσόντ ή άλλα σάντουιτς, σουλατοειδή, κίττες κ.τ.δμ., καθώς και ποτά αναψυκτικά και, εφόσον η χρήση αυτών δεν απαγορεύεται από τον Κανονισμό του Φορέα που εξυπηρετούν, οινόπνευματόδη.

Ειδικότερα, προκειμένου για τα κυλικεία των σχολείων, σ' αυτά να προσφέρονται τα εφόδια, που επιτρέπονται από τις εκάστοτε ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις, καθώς και χυμοί φρούτων, ζηροί καρπών, άλλα εμπλαμμένα σε μικρές φιάλες μιας μερίδας, φρούτα πλυμένα καλά και κατά προτίμηση τοποθετημένα κατά τεμάχιο ή μερίδα σε αδιάβροχες σακούλες, κουλούρια και φρούτα με τυρί.

Στα κυλικεία των νοσηλευτικών ιδρυμάτων Η.Π. Δημοσίου ή ιδιωτικού δικαίου επιτρέπεται η πώληση και άλλων χρησίων στους ασθενείς ειδών, όπως κολώνιες, χαρτομάντιλα, χαρτί καθαριότητας, σαπούνια χεριών κ.τ.δμ., εφόσον θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοσητικό χώρο στο κυλικείο. Η δέσια λειτουργία των κυλικείων τούτων χορηγείται μετά την απόκτηση της απαραίτητης άδειας ρυακμότητας, σύμφωνα με το άρθρο 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 ή άλλες Διατάξεις και προορίζονται να εξυπηρετούν τα επισκεπτόμενα τους χώρους τούτους άτομα.

Τα κινητά καταστήματα επιτρέπεται να προσφέρουν καφέ και άλλα ποτά, ορισμένα γλυκίσματα, που μπορούν να προσφέρονται στο χέρι τοποθετημένα σε χαρτί (κικ, αμυγδαλωτά, κέικ, τουλούμπες κ.τ.δμ.) και τυποποιημένα παγωτά, σάντουιτς, τσόντ, κίττες, αναψυκτικά ποτά και μπίρα.

Στα κινητά καταστήματα μπορεί να προσφέρονται ακόμη και εφόδια σχετικά με τα τρόφιμα, χαρακτηριζόμενα ως εφόδια πρώτης ανάγκης, όπως είναι τα εφόδια καπνιστή και τα τσιγάρα, αν τούτο δεν απαγορεύεται από τις διατάξεις της σχετικής νομοθεσίας, καθώς και κάρτ-ποστ, κ.τ.δμ.

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

και παγωτά, εκτός αν είναι τυποποιημένα.

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

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

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

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

Προκειμένου για εφόδια προσφερόμενα από τα κυλικεία σχολείων, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, σε περιπτώσεις εμφανίσεως κρούσματος εντερολοιμώξεως σε σχολείο, να απαγορεύσει προσωρινά την προσφορά από το κυλικείο των σχολείων τούτων 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 άλλον 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 σιγίγματος παρασκευής και διαθέσεως καψώτων 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 σύμφωνα με την ισχύουσα πολεοδομική νομοθεσία και τους τυχόν υπάρχοντες Κανονισμούς των ειδικών Φορέων, που ελέγχουν την περιοχή (Ε.Ο.Τ., Οργανισμοί Τοπικής Αυτοδιοικήσεως κ.δ.), 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 αδιαποτίστοις και λεφές (εγκαλυμμένες με πλακάκια εφυαλωμένης πορσελάνης ή με άλλο κατάλληλο και στέρεο, αδιαποτίστο και λεφό υλικό ή ελαίωχρωματισμένες).

β.-Τα κινητά καταστήματα (κινητές καντίνες) λειτουργούν σε κατάλληλα διασκευασμένα οχήματα, αυτοκίνητα ή ρυμουλκούμενα, με αμάξωμα εμβαδού 5 τ.μ. τουλάχιστον και ύψους το συνήθως συναντώμενο σε παρόμοια οχήματα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοιχωμάτων του αμαξώματος θα είναι αδιαποτίστοις και λεφές (ελαίωχρωματισμένες ή επενδυμένες με κατάλληλο και στέρεο, λεφό και αδιαποτίστο υλικό).

Στα κινητά καταστήματα, αν η σύνδεσή τους με το δημοτικό ή κοινοτικό δίκτυο υδρεύσεως δεν είναι δυνατή, για την κάλυψη των αναγκών τους σε νερό, θα χρησιμοποείται 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 ακίδωρα νερά θα συγκεντρώνονται σε κλειστά δοχεία, τα οποία όταν γεμίζουν θα αδειάζουν στο πλησιέστερο φρεάτιο υπονόμων ή σε βόθρο ή, στην ανάγκη, θα σκορπίζονται με ραντισμό στην επιφάνεια του εδάφους μακριά από το άμεσο περιβάλλον της καντίνας και κατά τρόπο που να μη 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 εφόδια πωλούνται παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα, θα υπάρχει για τον σκοπό αυτόν, πέρα από τον χώρο πωλήσεως (12 τ.μ.), και ιδιαίτερος, σαφώς χωρισμένος, κατάλληλος χώρος παρασκευαστηρίου 20 τ.μ. τουλάχιστον, ο οποίος θα πληρεί τους περιγραφόμενους στο άρθρο 39 παρ. 4α) 2) της παρούσας όρους. Αν τα προσφερόμενα σε αναψυκτήριο καταστήματα εφόδια προέρχονται από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια, οι κίττες όμως μεταφέρονται ημιτελείς στο κατάστημα, όπου τελικά θα φηθούν, ο χώρος πωλήσεως του αναψυκτηρίου τούτου, στον οποίο σε τέτοιες περιπτώσεις υπάρχει και κλιβάνος, θα είναι 15 τ.μ. τουλάχιστον.

Στα παγωτοπωλεία, αν εκτός από τη χρήση μηχανημάτων σιγίγματος παρασκευής και προσφοράς καψώτων, παρασκευάζονται και άλλα εφόδια καψώτων, 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 πληρεί τους περιγραφόμενους στο αρ-

θρο 39 παρ.4α(2) της παρούσας όρους, για δε την παρασκευή του παγωτού θα εφαρμόζεται η παρ.13 του ίδιου άρθρου.

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

7.-Σε κατάστημα αναψυκτηρίου ή οβελιστηρίου ή καγιοτοπωλείο ή μικτό κατάστημα αναψυκτηρίου-οβελιστηρίου του παρόντος άρθρου, εφόσον υπάρχει περίσσιος χώρος, κέραν από εκείνον που ορίζεται ανωτέρω για κάθε περίπτωση, επιτρέπεται να τοποθετηθεί κατά μήκος του τοίχου κήπος με ανάλογο αριθμό (το πολύ μέχρι 10) μικρών καθισμάτων ("σαμπώ") για την εξυπηρέτηση των πελατών. Για κάθε τέτοιο καθίσμα 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 κλύσεως όψεων. Όλα τα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα έχουν σύστημα κλύσεως των οψεών, που χρησιμοποιούνται κατά τους οποίους όποτε χειρισμούς των προσφερόμενων 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) Περσούχης με μια λεκάνη, αν για την προσφορά των τροφίμων ή ποτών χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως. Ετον περσούχη αυτόν θα κλύονται τα χρησιμοποιούμενα κατά τους διδόμενους χειρισμούς των τροφίμων σκεύη (σκάτουλας, λαβίδες, δόκοι, κιατέλες, ταψιά κλπ.). Τα σκεύη αυτά, αφού αποκαθαρωθούν τα τυχόν υπάρχοντα υπολείμματα γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, θα σαπουνίζονται με ζεστό νερό και σαπουνί ή άλλο κατάλληλο και αποδοτικό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό και εκκολούθως θα ξεκλύονται με άφθονο τρεχούμενο νερό.

β) Περσούχης με δύο λεκάνες, αν για την προσφορά των τροφίμων χρησιμοποιούνται σκεύη κολλακλής χρήσεως. Τα σκεύη, που φέρουν υπολείμματα λίπους, αυγού κλπ., αφού προκληθούν στην πρώτη λεκάνη με ζεστό νερό και σαπουνί ή άλλο κατάλληλο και αποδοτικό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό, θα σαπουνίζονται στην ίδια λεκάνη και ακολούθως θα ξεκλύονται με άφθονο τρεχούμενο νερό στη δεύτερη λεκάνη.

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

Ο χώρος, στον οποίο τοποθετείται το ανωτέρω σύστημα κλύσεως οψεών, 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 26 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 εξυπηρέτησής του προσωπικού τους σε άλλο αποχωρητήριο, σύμφωνα με την παρ.3 περίπτ. 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 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 κληρεί τους όρους του άρθρου 25 της παρούσας.

9.-Σύστημα απαγωγής αερίων, οσμών και καπνών. Στα οβελιστήρια θα υπάρχει απαραίτητα σύστημα απαγωγής των παραφερόμενων κατά το φήσιμο του κρέατος αερίων και οσμών (νύσας) και, αν ως καύσιμη ύλη χρησιμοποιούνται ξυλινά, πετρελαιο κ.τ.δμ., 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 φίλτρων κατάλληλων να εξουδετερώνει πλήρως τα αέρια, τις οσμές κ.λπ., το οποίο θα συντηρείται ανελλιπώς για να εξασφαλίζεται η κανονική λειτουργία και απόδοσή του.

10.-Φυγεία-θερμοθαλάμιοι. Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ηλεκτρικά ή άλλα κατάλληλα φυγεία επαρκώς χωρητικότητας, υπό σταθερή ψύξη, τουλάχιστον +7°C, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και τον εκτιμώμενο χρόνο συντηρήσεώς τους (σάντουιτς και κίττες +1°C μέχρι +5°C). Αν ο καταστηματάρχης εκτιμώμενη την έκθεση των ανωτέρω τροφίμων, θα χρησιμοποιεί φυγεία προθέρμης.

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

Τα τρόφιμα, που διατίθενται ζεστά (τυρόπιττες, μπουγάτσες κ.τ.δμ.), θα διατηρούνται σε θερμοθαλάμους υπό θερμοκρασία ανώτερα των +60°C. Κατά το τέλος της εργασίας, τα τυχόν αδιάθετα τρόφιμα, αφού αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται στα φυγεία για συντήρηση.

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

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

11.-Σέικα και σκεύη. Τα χρησιμοποιούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου σέικα θα είναι καλής κατασκευής με λεζές, σιλικονωμένες ή ελαστοματικές, επιφάνειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά.

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

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

Τα κάθε είδους χρησιμοποιούμενα σκεύη θα είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο και επιτρεπόμενο από τη σχετική νομοθεσία υλικό και δεν θα παρουσιάζουν οξείδωσεις ή παραμορφώσεις ή προκειμένου άλλες φθορές. Σκεύη που παρουσιάζουν οξείδωσεις ή παραμορφώσεις ή άλλες φθορές απομακρύνονται με τη φροντίδα του καταστηματάρχη.

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

Αν χρησιμοποιούνται σκεύη μιας χρήσεως θα υπάρχει ανεπηρέστη ερμάρια σημείο του καταστήματος επιγραφής, με την οποία θα υποδεικνύονται στους πελάτες να καταστρέφουν μόνοι τους τα ανωτέρω σκεύη.

Οι σκληνίσκοι αναρροφήσεως των ποτών και τα κουτάλια μιας χρήσεως, που ενδοχόμεως συνοδεύουν τα αναψυκτικά ποτά και τα παγωτά ή άλλα παρασκευάσματα, θα έχουν αποστείρωθεί στο εργοστάσιο παραγωγής τους και τοποθετηθεί κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

12.-Τα γλυκίσματα, οι κίττες κ.λπ. παρασκευάσματα, που προσφέρονται στα καταστήματα του παρόντος άρθρου, θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια 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 διαδέχεται τον απαραίτητο για τον σκοπό αυτόν κατάλληλο χώρο παρασκευαστηρίου με την απαραίτητη συγκρότηση και εξοπλισμό, σύμφωνα με το άρθρο 39 της παρούσας.

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

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

Σε περιπτώσεις που η παρασκευή των γλυκισμάτων, κίττων και άλλων παρασκευασμάτων γίνεται σε κατάστημα του παρόντος άρθρου, απαγορεύεται η χρησιμοποίηση για την παρασκευή των προϊόντων τούτων υπαρκτών ή εγγονών καρβών, σιροπιδών που έχουν υφαστεί ζύμωση, αλλοιωμένων πρώτων υλών, επιβλαβών ουσιών γενικά και μη εγχειρισμένων χρωστικών ή άλλων προσθέτων ουσιών, καθώς και η μεταφορά και των γλυκισμάτων ή παρασκευασμάτων γενικά και η επανακατάψυξη λιωμένων παγωτών.

Η περιουλογή ειδών ζαχαροπλαστικής κ.λπ., που έχουν χρησιμοποιηθεί ήδη, όπως υπολείμματα κέικ, παντεσπάνια κ.λπ., είναι αδικαιολογητή και απαγορεύεται.

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

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

Τα γλυκίσματα, οι κίττες, τα σάντουιτς, τα ποτά κ.λπ. θα προσφέρονται με καθαρά σκεύη κολλακλής ή μιας χρήσεως ή με καθαρό αδιάβροχο χαρτί. Τα αναψυκτικά ποτά, οι μύγες και ο έτοιμος τυποποιημένος καφές, αν δεν προσφέρονται με ποτήρια, μιας ή κολλακλής χρήσεως, αλλά με τη συσκευασία τους, θα συνοδεύονται απαραίτητα με σκληνίσκους αναρροφήσεως μιας χρήσεως (καλαμάκι) αποστειρωμένους και τοποθετημένους κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική. Επίσης, τα συσκευασμένα σε κύελλα παγωτά θα προσφέρονται με κουτάλια 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, σέικα κ.λπ. θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά με τη φροντίδα του καταστηματάρχη.

Η παρουσία περιττών αντικειμένων και ειδών συσκευασίας (κιβώτια, καρδία κ.λπ.) στους χώρους πωλήσεως και στα τυχόν υπάρχοντα παρασκευ-

αστήρια των ανωτέρω καταστημάτων απαγορεύεται.

Για την απόρριψη των μεταχειρισμένων σκευών μιας χρήσεως, χαρτιών, σωληνοειδών αναρροφησέως κ.τ.δμ. θα υπάρχει κατάλληλο μεταλλικό δοχείο επαρκούς χωρητικότητας με κλάμμα, το οποίο θα ανοίγει με ειδικό μηχανισμό (πεντάλι) και θα κλείνει καλώς.

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. Ταμία, αν κρίνει ότι η πελατεϊκή κίνηση τους παρέχει τέτοια δυνατότητα.

Ιδιαίτερα, προκειμένου για κυλικία σχολείων, δεν επιτρέπεται η απασχόληση υπαλλήλων, τα οποία ασχολούνται με τον καθαρισμό των χώρων του σχολείου. Σε εξαιρετικές περιπτώσεις μπορεί να επιτραπεί στα ανωτέρω πρόσωπα να κωλύουν, αν υπάρχουν, μικροπωλητές, μόνον τυποποιημένα σε ατομική συσκευασία, κλειστά, προϊόντα ή εργοστάσιων τροφίμων, με την προϋπόθεση ότι δεν θα παραλαμβάνεται η συσκευασία των προϊόντων τούτων και θα εξασφαλίζεται η κατάλληλη κατάσταση τους και ότι τα πρόσωπα αυτά θα φροντίζουν με σχολαστικότητα για την ατομική τους καθαριότητα (τακτικό πλύσιμο, χεριών, ιδιαίτερη καθαρή μπλούζα).

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 κυλικίων και αναψυκτηρίων, καθώς και στην κατάλληλη κατάσταση των προσφερομένων στα καταστήματα αυτά τροφίμων και ποτών, εφαρμόζονται ανάλογα και στα λειτουργούντα σε συγκοινωνιακά μέσα παρόμοια καταστήματα.

Άρθρο 42

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

1.-Στην κατηγορία των καταστημάτων του παρόντος άρθρου ανήκουν τα παντοπωλεία, οπωρολαχανοπωλεία, κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία, πτηνοπωλεία-αυγοπωλεία, καφεκοπτεία, κρατήρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής, αμιγλή κρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικής, αμιγλή γαλακτοπωλεία, κρατήρια όρου, καταστήματα πώλησεως κατεψυγμένων προϊόντων, καταστήματα πώλησεως εμφιαλωμένων οινόπνευματων και μη ποτών (κράβες), καταστήματα πώλησεως ειδών αλλαντοποιίας και τυροκομίας, κρατήρια ελαίου και μαγειρικών λιπών και κάθε άλλο παρόμοιο με τα ανωτέρω κατάστημα.

2.-Ορισμοί:

- α.-Παντοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται όλα γενικά τα είδη τροφίμων και ποτών, πλην των αναφερόμενων στο εκόμενο εδάφιο ειδών, καθώς και τα οριζόμενα κατωτέρω δόγματα με τα τρόφιμα είδη.
- Δεν επιτρέπεται να πωλούνται στα παντοπωλεία:
 - Μαλά ή κατεψυγμένα κρέατα, ορνιθοειδή και φάρια.
 - Οπωρικά και κηπευτικά, πλην των ξηρών καρπών, των πατάτων και των ξηρών κρεμμυδιών.
 - Είδη ζαχαροπλαστικής, πλην των τυποποιημένων γλυκισμάτων (μαρμελάδες, κομπόστες, γλυκά νουταλούς, λουκουμάς, κουραμπιέδες κ.τ.δμ.) και τυποποιημένων προϊόντων σοκολατοποιίας, καραμελλοποιίας και μπισκοτοποιίας.
 - Γάλα χύμα, εμφιαλωμένο παστεριωμένο γάλα και παραδοσιακή γιουρτζή.
 - Είδη αρτοποιίας, πλην των εκιτρεκόμενων από τις εκδόσεις ισχύουσας Αγορανομικής Διατάξεως.

Κατ'εξαιρέση των ανωτέρω επιτρέπεται η πώληση στα παντοπωλεία τυποποιημένων κατεψυγμένων κρέατων, πουλερικών, θηραμάτων, φαριών, χορταρικών κ.τ.δμ., συσκευασμένων, εφάπαξ σε πλαστική σακίδα ή σε άλλες εκιτρεκόμενες συσκευασίες, εφόσον τα είδη αυτά προσφέρονται σε μικρές ποσότητες και περισσεύει στο κατάστημα χώρος επαρκής για την τοποθέτηση των απαραίτητων, ιδιαίτερων για κάθε είδος, θαλάμων καταψύξεως.

Στα παντοπωλεία επιτρέπεται να πωλούνται και είδη ατομικής υγιεινής και καθαριότητας γενικά (κάθε είδους σαπούνια, απορρυπαντικά, σφουγγάρια, χαρτιά υγίας, χαρτοκετότσες, οδοντοκαστρες κ.τ.δμ.), απορρηκτικά χυμών, είδη Κρατικού Μονοπωλείου, οινόπνευμα, βενζίνη και υγραέριο σε φιάλες, εντομολύστες, συμπεριλαμβανομένων και των σμικροτόνων σε πραγματικά αεροστεγείς συσκευασίες, καλλυντικά, χαρτικά κ.τ.δμ., με την προϋπόθεση ότι τα είδη αυτά θα εκδίδονται σε μικρές ποσότητες, ώστε να μην προκαλείται συμφόρηση στο κατάστημα, και θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητικό χώρο του καταστήματος μακριά από τα τρόφιμα.

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

Οπωροπωλείο είναι το κατάστημα, το οποίο πωλεί μόνον οπωρινά, νωπά ή οπωροειδή συντηρημένα (κονσέρβες κ.τ.δμ.) 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 πτηνά κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση), καθώς και παραπροϊόντα σφαγίων (εδώδεμα σπλάχνα, γλώσσα, κεφαλή κλπ.). Στο κρεοπωλείο επιτρέπεται επίσης η πώληση και αλλαντικών, τα οποία παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα αλλαντοζαρεία και προσφέρονται σε ολόκληρη, τεμνεία ή σε μέρη.

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 φάρια και άλλα αλιεύματα.

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

ζ.-Πρατήριο γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής είναι το κατάστημα,

στο οποίο πωλούνται γάλα εμφιαλωμένο παστεριωμένο, γάλα αποστεριωμένο, γάλα αφυδατωμένο (εβαπορέ) και συμπυκνωμένο (σασχαρούχο) 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, καραμελλοποιίας και μπισκοτοποιίας, αρτοσκευάσματα, εμφιαλωμένα ποτά, οινόπνευματώδη και μη, κ.τ.δμ.

η.-Αμιγλές κρατήρια 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 οινόπνευματώδη ποτά και εμφιαλωμένοι ή εκτυπιωμένοι χυμοί φρούτων και αναψυκτικά. Στα κατάστημα τούτο μπορεί να εγκατασταθεί και μηχανήματα σιγμιαίας παρασκευής και διαθήσεως παγωτού. Η κατανάλωση των ανωτέρω ειδών μέσα στο κατάστημα απαγορεύεται.

θ.-Αμιγλές γαλακτοπωλείο είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται γάλα εμφιαλωμένο παστεριωμένο, γάλα αποστεριωμένο, γάλα αφυδατωμένο (εβαπορέ) και συμπυκνωμένο (σασχαρούχο) 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 εργοστάσια ή εργαστήρια, και τυροκομικά προϊόντα, αυγά, παγωτά τυποποιημένα ή χύμα σε χωνάκι, τυποποιημένα γλυκίσματα και προϊόντα σοκολατοποιίας, μπισκοτοποιίας και καραμελλοποιίας, καθώς και διάφορα αρτοσκευάσματα. Στο κατάστημα αυτό μπορεί να εγκατασταθεί και μηχανήματα σιγμιαίας παρασκευής και διαθήσεως παγωτού.

ι.-Πρατήριο όρου είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται μόνον όρος και άλλα προϊόντα αρτοποιίας και κουλουροποιίας, όπως αυτά καθορίζονται με την εκδόσεις ισχύουσας Αγορανομικής Νομοθεσίας.

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

ιβ.-Κατάστημα ξηρών καρπών και ζαχαρώδων προϊόντων είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους ξηροί καρποί και ορισμένα προϊόντα με γλυκαντικές ύλες, από τα αναφερόμενα στο σχετικό Κεφάλαιο του Γάλακτος Τροφίμων και Ποτών, όπως είναι οι μαρμελάδες, τα γλυκά κουταλιού, οι κομπόστες, ο χαλβάς και τα λουκουμά, τα οπωροζαχαρώδη και οι ζαχαρώδη καρποί (φρούτ γλάσε), οι πολτοί και ηχητές φρούτων, τα είδη καραμελλοποιίας και σοκολατοποιίας, τα μπισκότα, κουραμπιέδες, κασέλια, μαντολάτα, τυποποιημένα παγωτά κ.τ.δμ., πλην των γλυκισμάτων τσίφους, καστών παγωτών χύμα κ.τ.δμ. Στο ίδιο κατάστημα επιτρέπεται να πωλούνται μικρές ποσότητες εμφιαλωμένων οινόπνευματων ποτών και εμφιαλωμένων ή εκτυπιωμένων χυμών φρούτων και αναψυκτικών.

ιγ.-Κατάστημα εμφιαλωμένων ποτών (κράβες) είναι το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους εμφιαλωμένα ποτά, οινόπνευματώδη και μη, και εμφιαλωμένοι ή και εκτυπιωμένοι χυμοί φρούτων, καθώς και οινόπνευματώδη ποτά σε χύμα για κατ'όγκον μόνον κατανάλωση.

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

ιδ.-Κατάστημα προϊόντων αλλαντοποιίας και τυροκομίας είναι το κατάστημα στο οποίο πωλούνται είδη αλλαντικών 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 εκδόσεις ισχύουσας Αγορανομικής Διατάξεως και ο Κώδικας Τροφίμων.

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

3.-Απαγορεύεται η κατανάλωση κάθε είδους τροφίμων και ποτών εντός των καταστημάτων του παρόντος άρθρου. Επίσης απαγορεύεται η ακοθήκευση και η πώληση άλλων ειδών δόχων με τα τρόφιμα, πλην εκείνων που ρητώς αναφέρονται στην περίκτ. α της προηγούμενης παραγράφου, προκειμένου για παντοπωλεία, και στην παρ. 3 άρθρου 39 της παρούσας, προκειμένου για αμιγλή κρατήρια ειδών ζαχαροπλαστικής.

Πορεί να επιτραπεί η πώληση τυποποιημένων ζωοτροφών σε παντοπωλεία, εφόσον υπάρχει περίσσεια χώρος με ράφια, ο οποίος θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για την τοποθέτηση των ζωοτροφών και ενδεχομένως ορισμένων από τα δόγματα με τα τρόφιμα είδη, τα οποία επιτρέπεται να πωλούνται στα παντοπωλεία, σύμφωνα με την περίκτ. 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 ένα 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 ασχολείται 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 κρατήρια ελαίου και μαγειρικών λιπών.

β.-Τα παντοπωλεία, καφεκοπτεία, καταστήματα ξηρών καρπών και ζαχαρώδων προϊόντων και καταστημάτων 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 κρητάρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής, καταστήματα εμφιαλωμένων ποτών, καφεκοπτεία, καταστήματα ξηρών καρπών και ζαχαρωδών προϊόντων και κρητάρια ειδών ζαχαροπλαστικής.

ε.-Τα κρητάρια γάλακτος και ειδών ζαχαροπλαστικής και/ή αμιγή γαλακτοπώλη με καταστήματα τυποποιημένων ειδών παντοπωλείου, εφόσον, κατά την κρίση της αρμόδιας Αποστομικής Αρχής, δεν απαγορεύεται τούτο από τη σχετική νομοθεσία άλλων Κρατών.

Εξάλλου, επιτρέπεται η συστέγαση κρεοπωλείου και ψητοπωλείου ή ορελίστηρου, υπό τον όρο ότι τα καταστήματα αυτά θα είναι χωρισμένα μεταξύ τους με τοίχο, επικοινωνούντα με εσωτερική θύρα, και το καθένα θα κληρεί τους δρόμους 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 πελατεία της κίνηση 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 Καταστηματορχών 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 χωμοκλείς και πώλεις με πληθυσμό κάτω των 10.000 κατοίκων, στα οποία η αίθουσα πωλήσεων μπορεί να είναι μικρότερη, μέχρι 20 τ.μ., τουλάχιστον.

-Τα κρητάρια άρτου, των οποίων το ελάχιστο εμβαδόν ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία για τα αρτοποιεία και κρητάρια άρτου (12 τ.μ.).

Προκειμένου για μικτό κατάστημα, το κάθε τμήμα του (συστεγασμένο κατάστημα) θα είναι εγκατεστημένο σε ιδιαίτερο χώρο, νοητά 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 χωμοκλείς και πώλεις 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 απαιτήσεων για κάθε τμήμα των ελάχιστων εμβαδών.

(2).-Παρασκευαστήριο, εμβαδού τουλάχιστον 20 τ.μ., προκειμένου για τα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται τα προσφερόμενα, ή ακόμη και ορισμένα από αυτά, είδη (γαλακτοπώλη, ζαχαροπλαστικά). Η κατασκευή του παρασκευαστηρίου τούτου θα ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της παρ. 4 εδ. α περίπτ. (2) άρθρου 39 της παρούσας.

(3).-Αποθήκη, ανάλογη 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 εμπέσουν 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, εκκένωση τοίχων με πλακάκια ποσελάνης, 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 (δυσοσμές 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, κατασάρων κ.λπ. Οι επιφάνειες των τοίχων των ιχθυοπωλείων και κρεοπωλείων θα είναι απαραίτητα εκποτισμένες με πλακάκια ποσελάνης ή ελατοχρωματισμένες, αδιαπτόστες 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 προκιά ή στο πεζοδρόμιο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και τα φρούτα, που τρώγονται κατόπιν αποψίλωσης, τα οποία μπορεί να εκθέτονται έξω από το σκωλαχανοπωλείο, καταλαμβάνοντας χώρο μέχρι 1 μ. από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, εφόσον τούτο δεν ερχεται σε αντίθεση με σχετικές διατάξεις Νόμων, Διγμάτων κ.λπ.

Οι σάκκοι και τα κάθε είδους δοχεία, κιβώτια κ.λπ., που περιέχουν τρόφιμα, δεν θα τοποθετούνται απευθείας στο δάπεδο, αλλά πάνω σε ξύλινα βόθρα ύψους 0,30 μ., τουλάχιστον και σε ικανή απόσταση από τους τοίχους, ώστε να αερίζονται επαρκώς.

Στα παντοπωλεία τα επιτρεπόμενα να πωλούνται είδη καθαρισμού, απομηκτική χώρων, εντομοκτόνα, είδη Μονοπωλίου και τυποποιημένες ζωτροφές θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερο νοητό χώρο, μακριά από τρόφιμα, κατά τρόπο που να μην είναι δυνατό να τα εκπνέσουν.

Στα σκωλαχανοπωλεία, τα οποία λειτουργούν σε μικτά καταστήματα, δεν επιτρέπεται η πώληση λαχανικών (μαρούλια, αντζούρια, σέσκουλα, κ.τ.δμ.) εκτός αν έχουν αφαιρεθεί οι ρίζες τους.

Στα μικτά καταστήματα τα εμπόρευμα θα είναι τοποθετημένα με τάξη κατά τμήμα και δεν επιτρέπεται η ανάμειξη των εμπόρευμάτων ενός

τμήματος με τα εμπόρευμα άλλου.

7.-Τα εγκυτωμένα συντηρημένα τρόφιμα (κονσέρβες) θα τοποθετούνται σε δροσερά μέρη, τα οποία δεν θα εκπνέονται από τις ηλιακές ακτίνες και γενικά από τις υψηλές θερμοκρασίες του περιβάλλοντος. Τα χονδρικής πωλήσεως καταστήματα θα διατηρούν τα εγκυτωμένα 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, ή δε προσιμμένη 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 μόνο με τις προϋποθέσεις, που καθορίζει η σχετική Αγορανομική νομοθεσία.

9.-Στα ιχθυοπωλεία οι πάγκοι εκθέσεως των φαριών κ.λπ. αλιευμάτων θα είναι τοποθετημένοι μέσα στο κατάστημα και σε απόσταση 0,50 μ. τουλάχιστον από την οικοδομική γραμμή του κτιρίου, οι δε επιφάνειές τους, στις οποίες τοποθετούνται τα φάρια και τα άλλα αλιεύματα, θα είναι αδιαπτόστες και λείες με κατάλληλη κλίση προς υδρορροές προσαρμοσμένες στους πάγκους, κατά τρόπο που να δέχονται τα προσερχόμενα από το λιβάσιμο του πάγου συντηρήσεως των φαριών 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 προηγούμενη βρασμού ή ψήθου, ή αποψίλωσης, θα διατηρούνται σε ερμητικά κλειστές προθήκες, κατά τρόπο που να προφυλάσσονται από τις μύγες, τις κατασάρδες, τους κοντινούς, τον κονιορτό, τα καυσαέρια και κάθε είδους άλλες ρυπάνσεις. Τα φρούτα, που τρώγονται χωρίς προηγούμενες να αποψίλωσης, θα προφυλάσσονται κατά το δυνατό από τις ανωτέρω ρυπάνσεις τοποθετούμενα απαραίτητα στο εσωτερικό του καταστήματος.

Απαγορεύεται η φηλάφηση των ανωτέρω τροφίμων από τους πελάτες και το προσωπικό του καταστήματος με την ευθύνη του καταστήματος.

11.-Τα ευαλλοώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα φυγεία επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη ανάλυση με το είδος των τροφίμων και τον εκτιμητό χρόνο συντηρήσεώς τους, σταθερή χαμηλή θερμοκρασία κατώτερη των +7° C. Για το γάλα εφαρμόζεται η παρ. 12 άρθρ. 39.

Απαγορεύεται η έκθεση ευαλλοώτων τροφίμων εκτός φυγείων. Αν ο καταστηματάρχης επιθυμεί την έκθεση των ευαλλοώτων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων και των ωμών κρέατων, θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα φυγεία προθήκες. Προκειμένου για συσκευασμένα ευαλλοώτα τρόφιμα, μπορεί για την έκθεσή τους να χρησιμοποιούνται ειδικά ανοικτά φυγεία.

12.-Για τη συντήρηση των φαριών με ακλή φύξη θα χρησιμοποιούνται τρίμματα καθαρού κιβώτιο μέσα σε ειδικά κιβώτια (φαροκασέλες, τελλάρια), ως ακολούθως: Ο πυθμένας των κιβωτίων καλύπτεται με ικανού πάχους στρώμα τριμμένου πάγου, πάνω στο οποίο τοποθετείται αλληλοδιαδόχως ένα στρώμα φαριών και ένα στρώμα τριμμένου πάγου και τελικά η επιφάνεια των φαριών θα καλύπτεται με στρώμα τριμμένου πάγου πάχους 8-20 εκ. στμ.

Αν για τη συντήρηση των φαριών με ακλή φύξη χρησιμοποιούνται φυγεία, οι χώροι αυτών θα έχουν θερμοκρασία γύρω στους 0° μέχρι +5° C και υγραμετρική κατάσταση περιβάλλοντος 90 μέχρι 100%.

Κατά την έκθεση των φαριών, είτε αυτές βρίσκονται σε ανοικτά κιβώτια (τελλάρια), είτε τοποθετούνται πάνω στους ειδικούς πάγκους, ο καταστηματάρχης θα φροντίζει ώστε να μη διακρίνεται η συντήρησή τους με ικανή ποσότητα τριμμένου πάγου και να μην είναι εκτεθειμένα στις ηλιακές ακτίνες.

13.-Προκειμένου για κατεψυγμένα είδη (κρέατα, πουλερικά, θηράματα, φάρια και άλλα αλιεύματα, κηπευτικά κ.λπ.), η συντήρησή τους θα γίνεται σε ειδικά φυγεία καταψύξεως, ανάλογη με την κίνηση του καταστήματος χωρητικότητας, με ιδιαίτερο για κάθε πωλούμενο συναφές είδος φυκτικό θάλαμο, και υπό σταθερή φύξη τουλάχιστον -15° C για τα κρέατα και κηπευτικά και -18° C για τα φάρια, τα πτηνά, τα θηράματα και τα σπλάχνα. Η έκθεση των ανωτέρω κατεψυγμένων ειδών εκτός φυγείων καταψύξεως, καθώς και η απόψυξη και επανακατάψυξή τους, απαγορεύεται.

Η συντήρηση του νωπού κρέατος με ακλή φύξη θα γίνεται σε ηλεκτρικά φυγεία υπό σταθερή θερμοκρασία κάτω των +7° C, των δε πτηνών, θηραμάτων και σπλάχνων κάτω των +4° C.

14.-Γενικά, τα κάθε είδους φυγεία 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 καθορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και οι διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου τρόφιμα και ποτά, τα οποία είναι προϊόντα κατεργασίας ή αναμειγνύμενα τρόφιμων ή έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε επεξεργασία (παστερίωση, συσκευασία κ.λπ.), πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια 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 συνθλίψη σε σημαντικό βαθμό ή οξείδωσεις ή μεταγενέστερες συγκολλήσεις σε διάφορα σημεία τους ή οποιαδήποτε λύση της 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

ων, που περιείχαν 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 αμεταχειρίστο, λευκό και απόλυτα καθαρό και, αν τα τρόφιμα περιέχουν μεγάλο ποσό υγρασίας, αδιάβροχο. Για τον αποχωρισμό του χαρτιού τούτου από τη δέση, στην οποία ανήκει, θα χρησιμοποιείται κατάλληλος δακτυλοβρεκτικός, δηλ. καθαρό σφουγγάρι, φυσικό ή συνθετικό (αφρολέξ), τοποθετημένο σε κατάλληλη θέση με ανάλογο τη σφύση του καθαρού νερού. Πλησίον κάθε χρησιμοποιούμενης δέσης χαρτιού περιτυλίξεως θα υπάρχει ένας δακτυλοβρεκτικός. Η διαβροχή του δακτύλου με σάλιο για τον αποχωρισμό του χαρτιού από τη δέση του απαγορεύεται.

Τα χρησιμοποιούμενα για τη συσκευασία γλυκισμάτων κουτιά ή δίσκοι από χατόνι θα καλύπτονται εσωτερικά με αμεταχειρίστο, λευκό, αδιάβροχο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό.

Το κρέας και τα φάρια θα περιτυλίσσονται με αμεταχειρίστο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό, που θα πληρεί τους καθοριζόμενους με τις ισχύουσες Αγορανομικές Διατάξεις όρους.

Το χρησιμοποιούμενο για την παρασκευή χαρτοσυσκευών, προοριζόμενων για την τοποθέτηση φρούτων, κηπευτικών κ.τ.δ., χαρτί θα είναι απόλυτα καθαρό και αμεταχειρίστο. Απαγορεύεται η κατασκευή τέτοιων συσκευών από χαλκό, χαρτί ή έντυπα ή χείρβραφα.

17.-Όλοι οι χώροι των καταστημάτων του παρόντος άρθρου, καθώς και τα επίπλα, τα φυτά, 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 αποδοτικό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό. Για τον σκοπό αυτόν στο κατάστημα θα υπάρχει νιπτήρας (μπορεί να χρησιμοποιείται ο ίδιος και για το πλύσιμο των χεριών) και εγκατάσταση ζεστού νερού (θερμοσίφωνας ή, στα μικρά καταστήματα, ηλεκτρικό "μάτι" με κατασφάλμα).

Ιδιαίτερα στα κρεοπωλεία το ξύλο κοπής κρέατος θα καλύπτεται μετά από κάθε χρήση με κλωμάκι από λαπαρίνα και μετά το τέλος της εργασίας θα γίνεται με 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 ανοικτόχρωμη καθαρή μολούρα.

Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να επιβάλει σε καταστήματα του παρόντος άρθρου την πρόσληψη υπαλλήλων ταίρια, αν κρίνει ότι η πελατεία ή κίνηση τους παρέχει τέτοιες δυνατότητες.

19.-Γενικά οι διατάξεις των άρθρων 32, 33, 34, 35 και 36 της παρούσας σχετίζονται με την καθαριότητα, τη συγκέντρωση κ.λπ. των απορριμμάτων, τα τοιχεία δώα, 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 μάρκετ τροφίμων" είναι μεγάλο κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους τρόφιμα, παρασκευασμένα και μη, καθώς και είδη δώδεκα με τα τρόφιμα.

Αναλυτικότερα, στα ανωτέρω καταστήματα επιτρέπεται να πωλούνται όλα τα είδη κρεοπωλείου και κρεοπωλείου, κατεψυγμένα τρόφιμα, ζωικής και φυτικής προελεύσεως, γάλα και τα παράγωγά του, φαγητά και γλυκίσματα σε πακέτα και εμφιαλωμένα οινόπνευμα, ποτά και μη ποτά, καθώς και απορρυπαντικά, είδη καθαρισμού, εντομοκτόνα, συμπεριλαμβανομένων και των συμπεριλαμβανόμενων σε πραγματικά απορρυπαντικά συσκευασίες, καλλυντικά, είδη νοικοκυριού, εξοπλισμού, ενδύσεως και υποδήσεως, παιδικά είδη, χαρτικά, βιβλία κ.λπ., με την προϋπόθεση ότι θα καταλαμβάνουν ιδιαίτερους νοητώς χώρους μακριά από τα τρόφιμα.

Δεν επιτρέπεται η πώληση στα ανωτέρω καταστήματα νωπών φαρμάκων, εκτός αν υπάρχει ιδιαίτερος για τον σκοπό αυτόν χώρος 20 τ.μ. τουλάχιστον, με συγκρότηση ιχθυοπωλείου, ο οποίος θα χωρίζεται από τους άλλους χώρους του καταστήματος με τοίχο ύψους τουλάχιστον 2,50 μ. Για την επικοινωνία του ιχθυοπωλείου με το άλλο κατάστημα μπορεί να υπάρχει θύρα, η οποία όταν δεν χρησιμοποιείται, θα παραμένει κλειστή.

2.-Οι υπεραγορές τροφίμων ιδρύονται και λειτουργούν σε ανεξάρτητους από καταμάχες χώρους μεγάλων 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 και πάντως όχι μικρότερο των 200 τ.μ.

β.-Αποθήκη τροφίμων ανάλογη με το μέγεθος της επιχειρήσεως εκτέλεσης, η οποία θα πληρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις του άρθρου 28 της παρούσας. Για την αποθήκευση των ειδών συσκευασίας θα υπάρχει ιδιαίτερη χώρος αποθηκεύσεως, χωρισμένος έστω και με ξυλοκατασκευή.

Δεν είναι απαραίτητη η αποθήκη τροφίμων σε Σούπερ μάρκετς, τα οποία διαθέτουν κεντρικές αποθήκες, που έχουν ιδρυθεί και λειτουργούν βάσει άδειας της Διευνητικής Αρχής, σύμφωνα με την παρ. 4 άρθρου 28 της παρούσας και από τις οποίες εφοδιάζονται απευθείας οι αίθουσες πωλήσεων των καταστημάτων τούτων.

γ.-Αποχωρητήρια προσωπικού, ο κατά φύλο αριθμός θέσεων των αποχωρητηρίων 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 προσωπικού, σύμφωνα με το άρθρο 30 της παρούσας.

ε.-Γραφεία.

3.-Αν τα ανωτέρω καταστήματα διαθέτουν και φαγητά ή γλυκίσματα, παρασκευαζόμενα στο ίδιο το κατάστημα, θα υπάρχουν και ιδιαίτερα παρ-

σκευαστήρια 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 φέρονται μόνον κοτόπουλα, ο χώρος προετοιμασίας, ψήσιματος και προφορές 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 ίδιου του καταστήματος, εντός ή εκτός τούτου, ή προέρχονται από άλλα νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργαστήρια, θα υπάρχει ιδιαίτερη νοητώς χώρος εμβαδού 20 τ.μ. τουλάχιστον. Σε εμφανές σημείο του κάθε τμήματος θα υπάρχει ανάρτημένη επιγραφή με την ένδειξη "Τμήμα έτοιμων φαγητών" ή "Τμήμα ειδών ζαχαροπλαστικής".

4.-Η ίδρυση και λειτουργία στα Σούπερ μάρκετς τμήματος πρατηρίου άρτου και ειδών αρτοποιίας επιτρέπεται μόνον, εφόσον συντρέχουν οι όροι και προϋποθέσεις που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις της εκδόσεως (σχέσεις νομοθεσίας για τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου (Ν. 726/77, κοινή υπουργική απόφαση Α2-128/77, 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 κρασιά ή στο κεζοδόριο, με εξαίρεση τα κηπευτικά και 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 σχετικές διατάξεις Δήμων, Δήμων, κ.λπ.

Στα τμήματα σκωρολαχανοπωλείων η πώληση λαχανικών επιτρέπεται μόνον εφόσον θα έχουν αφαιρεθεί οι ρίζες τους.

Τα είδη βαρυσμίου, αποξηνημένα ψάρια, εντομοκτόνα, είδη μονοπωλίου και τυροποιημένα ζωτοφάρμακα θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερους νοητώς χώρους, μακριά από τρόφιμα και κατά τρόπο που να μην είναι δυνατό να τα επηρεάσουν. Ιδιαίτερα, στα ράφια με τις ζωτοφάρμακα θα υπάρχει αναρτημένη επιγραφή με την ένδειξη "Ζωτοφάρμακα".

6.-Τα εγκυλιωμένα συντηρημένα τρόφιμα (κονσέρβες) θα τοποθετούνται σε όρους μέρη, τα οποία δεν θα επηρεάζονται από τις ηλικίες αυτές και γενικά από τις υψηλές θερμοκρασίες του περιβάλλοντος. Στις αποθήκες των Σούπερ μάρκετς τα εγκυλιωμένα τρόφιμα θα διατηρούνται σε ξηρό περιβάλλον με σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, κατά προτίμηση +10° C, που θα αερίζεται καλά.

7.-Τα μη συσκευασμένα τρόφιμα, που τρώγονται όπως έχουν, χωρίς προηγούμενης να βρασθούν ή ψηθούν ή αποφλοιωθούν, θα διατηρούνται σε ερμητικά κλειστές προθήκες, κατά τρόπο που να προφυλάσσονται από τις μύγες, τις κατσαρίδες, τους ποντικούς, τον κουνιόρτο, τα καυσάρια και κάθε είδους άλλες ρυπαρότητες. Τα φρούτα, που τρώγονται χωρίς προηγούμενης να αποφλοιωθούν, θα προφυλάσσονται κατά το δυνατό από τις ανωτέρω ρυπαρότητες τοποθετούμενα απαραιτήτως στο εσωτερικό του καταστήματος.

Απαγορεύεται η φήληση των ανωτέρω τροφίμων από το προσωπικό και τους πελάτες του καταστήματος. Υπερβυνοί για τούτο είναι οι απαγορευμένοι σε κάθε τμήμα υπάλληλοι του καταστήματος.

8.-Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα φυγεία επαρκούς χωρητικότητας και υπό την απαραίτητη, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και τον εκτιμώμενο χρόνο συντήρησής τους, σταθερή χαμηλή θερμοκρασία. Δεν επιτρέπεται η έκθεση ευαλλοίωτων τροφίμων, εκτός ψυγείων. Αν η επιχείρηση εκτιμώμενη την έκθεση ευαλλοίωτων τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων και των ωμών κρέατων, θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα φυγεία προθήκες. Αν τα ευαλλοίωτα τρόφιμα είναι συσκευασμένα, μπορεί για την έκθεσή τους να χρησιμοποιούνται ειδικά ανοικτά φυγεία.

Γενικά, για τη συντήρηση των ανωτέρω ευαλλοίωτων τροφίμων με απλή ψύξη θα υπάρχει στα φυγεία σταθερή χαμηλή θερμοκρασία κατώτερη των +7° C. Ιδιαίτερα, η συντήρηση του νωπού κρέατος με απλή ψύξη θα γίνεται σε ηλεκτρικά φυγεία υπό σταθερή θερμοκρασία κάτω των +7° C, των δε πτηνών, θηραμάτων και σκλάβων κάτω των +4° C.

Προκειμένου για κατεψυγμένα τρόφιμα (κρέατα, πουλερικά, θηράματα, φάρια και άλλα αλιεύματα, κηπευτικά κ.τ.δ.), η συντήρησή τους θα γίνεται σε ειδικά φυγεία καταψύξεως, ανάλογη με την κίνηση των καταστημάτων χωρητικότητας, με ιδιαίτερο για κάθε πωλούμενο συναφές είδος φυγείο θάλαμο, και υπό σταθερή ψύξη τουλάχιστον -15° C για τα κρέατα και κηπευτικά και -18° C για τα φάρια, τα πτηνά, τα θηράματα και τα σκλάβια. Η έκθεση των ανωτέρω κατεψυγμένων ειδών εκτός φυγείων καταψύξεως, καθώς και η απόψυξη και επανακατάψυξή τους, απαγορεύεται.

Τα κάθε είδους φυγεία θα πληρούν τους όρους και τις προϋποθέσεις που καθορίζει το άρθρο 29 της παρούσας.

9.-Στα τμήματα κρεοπωλείου ο κιμάς θα κόβεται κατά την 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 καταστήματα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται μόνο με τις προϋποθέσεις, που καθορίζει η σχετική νομοθεσία.

10.-Αν λειτουργούν σε Σούπερ μάρκετς τμήματα ιχθυοπωλείου, η κατασκευή και η συγκρότηση τούτων, καθώς και ο τρόπος συντήρησής 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 χαρακτηρισμούς (οσμή, γεύση, όψη) και να πληρούν, ως προς την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που καθορίζουν ο Εθνικός Τροφίμων και Ποτών και οι διατάξεις της εκδόσεως ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Τα πωλούμενα στα καταστήματα του παρόντος άρθρου τρόφιμα και ποτά,

τα οποία είναι προϊόντα κατεργασίας ή αναμειγνύσεως τροφίμων ή έχουν υποβληθεί σε οποιαδήποτε επεξεργασία (παστερίωση, συσκευασία κλπ.), πρέπει να προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εγκαταστάσεις τροφίμων ή ποτών. Η προέλευση των ανωτέρω ειδών θα αποδεικνύεται κάθε φορά βάσει των τιμολογίων πωλήσεως ή των δελτίων αποστολής.

Τα δοχεία συσκευασίας των κονσερβοποιημένων τροφίμων δεν θα παρουσιάζουν οποιαδήποτε διόγκωση ή σύνθλιψη σε σημαντικό βαθμό ή οξείδωσεις ή μεταγενέστερες συγκολλησεις σε διάφορα σημεία τους ή οποιαδήποτε λύση της 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 ελλείψεις, 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 δηλητηρία, 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 είναι αμεταχειρίστο, λευκό και απόλυτα καθαρό και, αν τα τρόφιμα περιέχουν μεγάλο ποσοστό υγρασίας, αδιάβροχο. Για τον αποχωρισμό του χαρτίου τούτου από τη δέση, στην οποία ανήκει, θα χρησιμοποιείται κατάλληλος δακτυλοβρεκτικός, δηλ. καθαρό σφουγγάρι, φυσικό ή συνθετικό (απορροές), τοποθετημένο σε κατάλληλη θέση με ανδρωτή κοστίτη καθαρού νερού. Πληρούν κάθε χρησιμοποιούμενης δέσης χαρτί περιτυλίξεως θα υπάρχει ένας δακτυλοβρεκτικός. Η διαβροχή του δακτύλου με σάλιο για τον αποχωρισμό του χαρτίου από τη δέση του απαγορεύεται.

Τα χρησιμοποιούμενα για τη συσκευασία γλυκισμάτων κουτιά ή δίσκοι από χαρτόνι θα καλύπτονται εσωτερικά με αμεταχειρίστο, λευκό, αδιάβροχο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό.

Το κρέας και τα φάρια θα περιτυλίσσονται με αμεταχειρίστο και απόλυτα καθαρό χαρτί ή άλλο παρόμοιο υλικό, που θα πληρεί τους καθορισμένους με τις ισχύουσες αγορανομικές διατάξεις όρους.

Το χρησιμοποιούμενο για την παρασκευή χαρτοσακουλίων, προοριζόμενων για την τοκοθέτηση φρούτων, κηπευτικών κ.τ.δμ., χαρτί θα είναι απόλυτα καθαρό και αμεταχειρίστο. Απαγορεύεται η κατασκευή τέτοιων σακουλίων 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 διατήρησης και διαβάσεως 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 μάρκετ, 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 παράρ. 3 του παρόντος άρθρου 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 φυγεία, τα εργαλεία, τα σκεύη κ.λπ. θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαροί. Τα εργαλεία, τα σκεύη και οι συσκευές, που χρησιμοποιούνται κατά τους διάφορους χειρισμούς των τροφίμων, θα πλένονται καθημερινά με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλα κατάλληλα και αποδεδειγμένα υγιεινής απόψεως απορρυπαντικά. Για τον σκοπό αυτόν θα υπάρχει σε κάθε κατάστημα νεροχύτης με εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού.

Ιδιαίτερα στο τμήμα κρεοπωλείου το ξύλο κοπής κρέατος θα καλύπτεται με μετά από κάθε χρήση με με κατάλληλο κλύμαμα από λαμαρίνα και μετά το τέλος της εργασίας, αφού ζυθεί καλά, θα πλένεται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεδειγμένα υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό.

15.-Οι πωλητές τροφίμων θα είναι υγιείς και απόλυτα καθαροί και θα φορούν λευκή ή ανοικτόχρωμη καθαρή μολόδα.

Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου είναι υποχρεωτική η πρόσληψη υπαλλήλων τμημάτων.

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 δόση λειτουργίας θα αναφέρεται ο γενικός τίτλος του καταστήματος "Υπερμαρket Τροφίμων" ή "Σούπερ μάρκετ τροφίμων", και θα κατονομάζονται σ' αυτή όλα ανεξαιρέτως τα τμήματα, που επιτρέπεται να λειτουργήσουν σ' αυτό, όπως λ.χ. Υπερμαρket τροφίμων με τμήματα ειδών παντοπωλείου, κρεοπωλείου, σαρκοπωλείου, κατεψυγμένων ειδών, εμφιαλωμένων ποτών, έτοιμων φαγητών σε πακέτα, ειδών λαχανοπωλείου, ειδών καθαρισμού, ειδών νοικοκυρίου, καλλυντικών κ.λπ.

Δεν επιτρέπεται η χορήγηση ιδιαίτερης για κάθε τμήμα Υπερμαρket Τροφίμων δόσης. Σε περίπτωση προσθήκης στην Υπερμαρket Τροφίμων νέων τμημάτων, απαιτείται νέα δόση 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 συσκευασμένα σε σάκους, κιβώ-

τια, δοχεία κ.τ.δμ.

2.-Οι αποθήκες του παρόντος άρθρου θα είναι μόνιμης κατασκευής (από λιθοδομή, κλινοδομή, μπετόν κ.τ.δμ.), 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 αποκλειστεί η εξοδος και η ανάπτυξη σ' αυτές κοντινών:

α.-Τα δάπεδα θα καλύπτονται καθολικά από συνεχές, αδιάπνοστο και μη εύριπτο υλικό (μωσαϊκό, πέτρινες πλάκες, μπετόν κ.τ.δμ.). 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 περονιστικά μηχανήματα), η κίνηση των οποίων απαιτεί ειδικές συνθήκες δαπέδων για την αποφυγή ολισθήσεων και προσκρούσεων.

Οι επιφάνειες των δαπέδων θα παρουσιάζουν κλίσεις προς φρετίε δαπέδου, εφοδιασμένα με σιφόνια, για τον εύκολο καθαρισμό και ξέλυμα με νερό. Τα υπόμια των φρεσιών τούτων θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες στις οποίες τα νερά 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 εκ. τουλάχιστον. Σε όλη την έκταση τους οι τοίχοι θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση, χωρίς οποιαδήποτε φθορές, και θα αβεστοχρίζονται 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 περάσουν κοντινός.

δ.-Τα παράθυρα και σε κάθε άνοιγμα των τοίχων θα υπάρχει χοντρά σιματόπλεγμα, του οποίου τα ανοίγματα δεν θα είναι μεγαλύτερα των 5 χλστμ.

3.-Αν σε αποθήκη τροφίμων ή/και ποτών χονδρικού εμπορίου εμφανισθούν κοντινός, ο υπεύθυνος της επιχειρήσεως πρέπει να πάρει όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξόντωση τους, ζητώντας, αν χρειασθεί, σχετικές οδηγίες από την Υγειονομική Υπηρεσία.

4.-Οι σάκκοι, 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. τουλάχιστον από τους τοίχους και γενικά κατά τρόπο που να εξασφαλίζεται ο αερισμός τους και ο εύκολος καθαρισμός των χώρων.

5.-Τα ευάλωτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε φυτικούς θαλάμους επαρκούς χωρητικότητας υπό σταθερή ψύξη ή κατάψυξη και κατάλληλη υγραμετρική κατάσταση, ανάλογα με το είδος των τροφίμων και τον εκτιμημένο χρόνο συντηρήσεώς τους, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Τα εγκαταστημένα συντηρημένα τρόφιμα (κονσέρβες) θα διατηρούνται σε ξηρούς χώρους σταθερής χαμηλής θερμοκρασίας (ιδανική θερμοκρασία +10° C, ενώ μεγαλύτερη μειώνει ανάλογα τον χρόνο συντηρήσεώς τους).

Τα δοχεία συσκευασίας των κονσερβοποιημένων τροφίμων δεν θα παρουσιάζουν οποιαδήποτε διόγκωση ή οξείδωσεις ή μεταγενέστερες συγκολλησεις σε διάφορα σημεία τους ή οποιαδήποτε λύση της στεγανότητάς τους και θα πληρούν όλους τους όρους των σχετικών με τα υλικά συσκευασίας 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 ελλείψεις, 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 οποιονδήποτε 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. Η εφδσον είναι δυνατό, θα βιομηχανοποιείται, σύμφωνα με το άρθρο 7 παρ. 3 της ΔΥΑ 2805/60 (ΘΣΚ 179/60 τ.β'), και ο κάτοχος του μηνύεται.

Η διάταξη της παρούσας παραγράφου εφαρμόζεται και στα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή ποτών γενικά.

6.-Οι αποθήκες τροφίμων ή/και ποτών χονδρικού εμπορίου θα υπόκεινται τάξη και καθαριότητα. Τυχόν κενά εδω συσκευασίας θα φυλάσσονται σε ιδιαίτερο χώρο των ανωτέρω αποθηκών.

Στις ανωτέρω αποθήκες δεν θα διατηρούνται εδω δσχετα με τα τρόφιμα. Κατ' εξαίρεση μπορεί να διατηρούνται σε ιδιαίτερο, εδω και νοητός χωρισμένο, χώρο της αποθήκης εδω από τα επιτρεόμενα να πωλούνται στα παντοπωλεία, όπως είναι τα εδω καθαρισμός, ακοσμητικά χάρων, εντομοκτόνα, τυποποιημένες ζωτροφές κ.λπ.

7.-Απαγορεύεται η οποιαδήποτε επεξεργασία ή κατεργασία ή συσκευασία τροφίμων ή ποτών στους χώρους αποθηκισεώς τους.

8.-Στις αποθήκες του παρόντος άρθρου είναι απαραίτητη η ύπαρξη ανύλου με τον αριθμό των εργαζομένων ατόμων αριθμός, αποχωρητήριων προσωπικού, σύμφωνα με το άρθρο 25 της παρούσας.

9.-Οι εργαζόμενοι θα φορούν ειδικές φόρμες εργασίας και θα εδω εφοδιασμένοι με βιβλιόριο υγείας.

10.-Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται και στις αποθήκες τροφίμων, που προορίζονται για τον εφοδιασμό πλοίων κλπ., καθώς και στις αποθήκες σαρκολαχανικών χονδρικού εμπορίου.

Άρθρο 46

Λιανές Αγορές

1.-Ορισμός: Λιανή αγορά είναι υπαίθριος χώρος, στον οποίο γίνεται

η απευθείας διάθεση αγροτικών προϊόντων από τους παραγωγούς, καθώς και η διάθεση και άλλων τροφίμων ή και ειδών δοχών με τα τρόφιμα, σε χαμηλές τιμές με σκοπό την εξυπηρέτηση των καταναλωτών. Η έννοια της Λαϊκής Αγοράς είναι διαφορετική από εκείνη της Δημοτικής ή Κοινοτικής Αγοράς ή του Κτιριακού συγκροτήματος Συνεταιρισμού Καταστηματάρχων 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, συγκροτούμενη σύμφωνα με την ανωτέρω σχετική νομοθεσία, φροντίζει ώστε ο χώρος αυτός να πληρεί κατά το δυνατό τους ακόλουθους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις:

α. - Να είναι ανοικτός και ικανός εντάσεως, απαραίτητα ασφαλτοστρωμένος ή τσιμεντοστρωμένος, με ελαφρά κλίση για την απομάκρυνση των νερών της βροχής. Τέτοιοι χώροι είναι οι πλατείες, διασταυρώσεις δρόμων κ.τ.δμ.

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 πλυσίον υπαρχόντων καταστημάτων.

4. - Ο χώρος Λαϊκής Αγοράς θα χωρίζεται νοητός σε δύο τμήματα, ένα για την πώληση των τροφίμων και άλλο για την πώληση ειδών δοχών 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 καττάλληλες, τέντες ή σε ειδικά οχήματα. Τα τρόφιμα, που τρώγονται όπως έχουν, χωρίς προηγούμενης να αποφλοιωθούν ή να ψηθούν ή να βρασθούν, θα προστατεύονται από τις μύγες, τον κονιορτό και κάθε είδους άλλες ρυπάνσεις, είτε τοποθετούμενα μέσα σε υαλόφρακτες προθήκες, είτε καλυπτόμενα με λεπτό ύφασμα (τουλί), 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 αλμπαστα, με την προϋπόθεση ότι τα τρόφιμα που τρώγονται όπως έχουν (ελιές, τουρσιά κ.τ.δμ.), χωρίς βραστό ή καθαρισμό, θα εκθέτονται τοποθετημένα μέσα σε κλειστές υαλόφρακτες προθήκες.

Επιτρέπεται η πώληση σε Λαϊκές Αγορές ειδών παντοπωλείου, νωπών ή κατεψυγμένων πουλερικών, αλλαντικών σε ολόκληρη τεμνίσια 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 αμάξιμο εμβαδόν 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 αδιάποστες 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, ανώλογο με την ποσότητα του χρησιμοποιούμενου νερού χωρητικότητας, προοριζόμενη για τη συγκέντρωση των ακάθαρτων νερών. Η δεξαμενή αυτή ή το δοχείο θα αδειάζει, όταν γίνεσαι, 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 ευαλλοιωτά τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα φυτά, είτε ηλεκτρικά, τα οποία θα συνδέονται με το δίκτυο της Δ.Ε.Η. ή με ιδιαιτέρη γεννήτρια ή θα είναι τέτοιας τεχνολογίας, ώστε να αποθηκεύουν την απαραίτητη ψύξη κατά την επίορισμένο χρόνο σύνδεσής τους με το δίκτυο της Δ.Ε.Η., είτε θα λειτουργούν με άλλο είδος ενέργειας (υγραέριο, πετρέλαιο κ.τ.δμ.). Τα οχήματα πωλήσεως κατεψυγμένων προϊόντων θα διαβιβάζουν ψυγείο καταψύξεως. 2. Οι σχετικές με τη συντήρηση των ευαλλοιωτών τροφίμων διατάξεις της παρούσας και άλλων Υγειονομικών Διατάξεων, δ/των κ.λπ. εφαρμόζονται και στα κιν. 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 πληρεί τους όρους, που καθορίζει η παρ. 16 του άρθρου 43 της παρούσας.

ζ. - Αν η Υγειονομική Υπηρεσία κρίνει ότι η φύση και ο τρόπος διαδόσεως των πωλούμενων τροφίμων απαιτούν κλίσιο των οργάνων χειρισμού τούτων και συχνά πλύσιμο των χεριών των πωλητών (π.χ. ενδοχόμενης πώληση τυροκομικών προϊόντων, εφόσον τούτο επιτρέπεται από τη σχετική νομοθεσία για τις Λαϊκές Αγορές), μπορεί να επιβάλει την ύπαρξη στα ανωτέρω οχήματα ειδικής κλειστής υδατοαπόχλησης, χωρητικότητας 1/2 κ.μ. περίπου, και νιπτήρα για το πλύσιμο των χεριών και εργαλείων. Μετά το τέλος της εργασίας το νερό, που αέμεινε στη δεξαμενή, θα απορρίπτεται.

η. - Γενικά, το εσωτερικό των ανωτέρω δειγμάτων, τα φυτά, οι προθήκες κ.λπ. θα διατηρούνται απόλυτα καθαρά.

θ. - Τα κινητά καταστήματα του παρόντος άρθρου δεν επιτρέπεται να διαθέτουν είδη δοχών με τα τρόφιμα, με εξαίρεση τα κινητά παντοπω-

λεία, τα οποία μπορεί να διαθέτουν σε μικρές ποσότητες και είδη καθαρισμού, απορριμτικά χώρων, εντομοκτόνα σε πραγματικά αεροστεγείς 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 υπαίθριων επαγγελματιών" και κατόπιν βεβαίωσης 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 εγγραφής 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 σκυροκρετινικών από τους τόπους παραγωγής τους στις Λαϊκές Αγορές ή άλλους χώρους διαθέσεως τους και για τις συνθήκες εκδόσεως και πωλήσεως τούτων δεν θέτονται περιορισμοί, ούτε απαιτείται για τον σκοπό αυτόν η αφαίρεση στην παρ. 7 ειδική άδεια.

Για τη χρήση των οχημάτων πωλήσεως φαρμάκων και άλλων αλιευμάτων, νωπών ή κατεψυγμένων, και γενικότερα για τις συνθήκες πωλήσεως των ειδών τούτων στις Λαϊκές Αγορές, εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας. Γενικά, ο πωλητής νωπών φαρμάκων 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 ποδίζονται από το λιώσιμο του πάγου, να διοχετεύονται με σωλήνα σε ειδική κλειστή δεξαμενή, όπως ορίζεται στο σημείο γ της παρ. 6. Η απόρριψή 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 θα πληρούν τους όρους των κινητών κινητών (άρθρο 42 της παρούσας).

11. - Κάθε πωλητής σε Λαϊκή Αγορά θα φροντίζει για την καθαριότητα του τομέα του και για την προσκρινή ψύξη των κάθε είδους απορριμμάτων σε ειδικές πλαστικές σακούλες, οι οποίες μετά το τέλος της εργασίας, αφού δοθούν καλό, 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 βιβλιόριο υγείας, σύμφωνα με τα άρθρα 14 και 36 της παρούσας.

Άρθρο 47

Πώληση τυποποιημένων παγωτών, αναψυκτικών ποτών και ορισμένων ζαχαρώδων προϊόντων στα αναψυκτικά περίπτερα και καταστήματα φιλικών.

1. - Επιτρέπεται η πώληση στα αναψυκτικά περίπτερα:

α. - Τυποποιημένων προϊόντων καραμελλοποιίας, σοκολατοποιίας και μπισσοτοποιίας.

β. - Τυποποιημένων παγωτών.

γ. - Σμυριαλωμένων ή εγχυτιωμένων αναψυκτικών ποτών (πορτοκαλάδες, λεμονάδες, COCA COLA κ.τ.δμ.), με εξαίρεση της εμφιαλωμένης ή εγχυτιωμένης, σακχαρώδους ή μη, φυσικής χυμώδης ή συμπυκνωμένης χυμώδους εσπεριδοειδών ή άλλους χυμώδους φρούτων ή λαχανικών, καθώς και εμφιαλωμένης ή εγχυτιωμένης μπυρών και τυποποιημένου έτοιμου καφέ.

2. Τα ανωτέρω είδη θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εγκαταστάσεις, 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 ευαλλοιωτά τρόφιμα, από τις δυσμενείς επιδράσεις των υψηλών θερμοκρασιών του περιβάλλοντος.

2. - Κατά παρέκκλιση της προηγούμενης παραγράφου (σημείο γ), επιτρέπεται η πώληση στα αναψυκτικά περίπτερα αναψυκτικών ποτών χύμα, εφόσον χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτόν φυνκικά μηχανήματα σιγμιαίας αναμεξεύσεως (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 φιλικών, εφόσον συντρέχουν οι περιγραφόμενες κατωτέρω προϋποθέσεις.

4. - Για την πώληση τυποποιημένων παγωτών και εμφιαλωμένων ή εγχυτιωμένων αναψυκτικών ποτών στα αναψυκτικά περίπτερα ή καταστήματα φιλικών, καθώς και για την πώληση αναψυκτικών ποτών χύμα με μηχανήματα POST MIX στα αναψυκτικά περίπτερα, απαιτείται άδεια της Αστυνομικής Αρχής με σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας Υγειονομικής Επιτροπής ή, εν ελλείψει της Υγειονομικής Υπηρεσίας, ότι πληρούνται οι όροι και προϋποθέσεις του παρόντος άρθρου ή άλλης Υγειονομικής Διατάξεως για τις κατάλληλες συνθήκες διατήρησεως των ανωτέρω ειδών.

Εξαιρετικά, εφόσον εξακολουθεί να ισχύει το άρθρο 6 Π. 1043/80, η άδεια πωλήσεως από αναψυκτικά περίπτερα τυποποιημένων παγωτών και αναψυκτικών ποτών, εμφιαλωμένων ή εγχυτιωμένων ή παρεχόμενων 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 επισυνάπτεται φωτοτυπία της άδειας του περιπτέρου του και, αν πρόκειται για μισθωμένο περλίτερο, της Νομαρχιακής αποφάσεως για το δικαίωμα μισθώσεως του, καθώς και βεβαίωση της οικείας Δημοτικής Αρχής ότι η τυχόν τοποθέτηση των χρησιμοποιούμενων φυγέων στο πεζοδρόμιο (σε επαφή με τις αντίστοιχες πλευρές του περιπτέρου) είναι σύμφωνη με τις διατάξεις της εκάστοτε ισχύουσας νομοθεσίας για τις προσδόσεις των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

5.-Η συντήρηση των παγών θα γίνεται σε ειδικά ηλεκτρικά φυγέα υπό σταθερή χαμηλή θερμοκρασία κατώτερη των -10°C . Τα φυγέα αυτά θα τοποθετούνται υποχρεωτικά μέσα στο κατάστημα.

Κατ'εξαιρέση, σε περιπτώσεις πωλήσεως παγών σε αναπηρικά περλίτερα, είναι δυνατό να επιτραπεί η εγκατάσταση μικρού ηλεκτρικού φυγέου-συντηρητή παγών έξω από το περλίτερο, σε επαφή με τη μία πλευρά του, αν τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα διαπιστώσουν ότι στο εσωτερικό του περλέρου δεν υπάρχει επαρκής για τον σκοπό αυτόν χώρος και με την προϋπόθεση ότι η κατά τέτοιο τρόπο τοποθέτηση του φυγέου δεν εμποδίζει την κυκλοφορία των πεζών και δεν απαγορεύεται από τη σχετική νομοθεσία αρμοδιότητας άλλης Κρατικής Αρχής (Αστυνομική, Τουριστική κλπ), καθώς και ότι εφαρμόζονται οι διατάξεις της νομοθεσίας για τις προσδόσεις των Οργανισμών Τοπικής Αυτοδιοικήσεως.

Οι διαστάσεις των τοποθετούμενων έξω από τα αναπηρικά περλίτερα φυγέων δεν πρέπει να είναι μεγαλύτερες των 1,10 μ. Χ 0,60 μ., προκειμένου για περλίτερα που βρίσκονται σε κεντρικά σημεία πόλεων ή 1,35 μ. Χ 0,60 μ., αν τα περλίτερα βρίσκονται σε ακραίες συνοικιακές πόλεων ή σε χωριά.

Για τα παγάκια θα υπάρχει μόνον ένα φυγείο.

Η απαραίτητη για τη συντήρηση των παγών θερμοκρασία θα ελέγχεται συχνά από τη αρμόδια Υγειονομική Όργανα με θερμομέτρα μη υδραγυρικά, τα οποία θα είναι μόνιμα κρεμασμένα στα ψηλότερα σημεία των εσωτερικών τοιχωμάτων των φυγέων, κατά τρόπο που να εξασφαλίζονται από το σπάσιμο, ή θα έχουν τοποθετηθεί κατάλληλα από τον κατασκευαστή των φυγέων, ώστε ο έλεγχος της φύσεως να γίνεται από το εξωτερικό τους.

Τα συσκευασμένα σε κύπελλα τυποποιημένα παγάκια θα προσφέρονται με κουτάλια μιας χρήσεως, εύλινα ή πλαστικά, αποστειρωμένα και τοποθετημένα κατά τεμάχιο σε κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

6.-Η φύξη των εμψυκωμένων ή εγυμνωμένων αναψυκτικών ποτών θα γίνεται με φυγείο, το οποίο θα βρίσκεται μέσα στο κατάστημα. Εξαιρείται, προκειμένου για αναπηρικά περλίτερα, το φυγείο το οποίο μπορεί να τοποθετείται έξω από το περλίτερο, σε επαφή με τη μία πλευρά του, όπως ορίζεται ανωτέρω για τα φυγέα-συντηρητές παγών. Για τα αναψυκτικά ποτά θα υπάρχει μόνον ένα φυγείο.

Τα εμψυκωμένα ή εγυμνωμένα αναψυκτικά ποτά, οι μπίρες και ο τυποποιημένος έτοιμος καφές, αν πρόκειται να καταναλωθούν αμέσως, θα προσφέρονται με σωληνώσεις αναρροφίσεως μιας χρήσεως (καλαμάκι) αποστειρωμένο και τοποθετημένο σε ιδιαίτερη κλειστή θήκη από αδιάβροχο χαρτί ή πλαστική.

7.-Για να επιτραπεί η λειτουργία σε αναπηρικό περλίτερο φυκτικού μηχανήματος στιγμιαίας αναμείξεως (POST MIX) παγωμένων σακχαρούχων συμπυκνωμένων χυμών ή εκχυλίσματος καφέ κ.τ.δμ. με οξυγόνο ή μη παγωμένο νερό πρέπει:

α.-Το μηχάνημα τούτο να συνοδεύεται με επίσημη μετάφραση πιστοποιητικού της αρμόδιας Κρατικής Υπηρεσίας της χώρας προελεύσεως 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 προελεύσεως του για τον ανωτέρω σκοπό, και

β.-Η εγκατάσταση του μηχανήματος POST MIX στο περλίτερο να πληρεί τους ακόλουθους όρους και προϋποθέσεις, ώστε τα περιεχόμενα ποτά να προστατεύονται από τις αλλοιώσεις, τις μολύνσεις και κάθε είδους ρυπάνσεις:

(1).-Η κεφαλή του μηχανήματος, στην οποία υπάρχουν οι βαλβίδες παροχής των ποτών, θα είναι τοποθετημένη απαράτητα μέσα στο περλίτερο.
(2).-Οι σακχαρούχοι συμπυκνωμένοι φυσικοί χυμοί ή το εκχυλίσμα καφέ κ.τ.δμ. θα διατηρούνται μέσα σε ανοξείδια δοχεία κλεισμένα αεροστεγώς.
(3).-Τα ανωτέρω δοχεία, η φίλη που περιέχει το διοξείδιο του άνθρακα και ο φύκτης θα τοποθετούνται μέσα σε καλάσθητο ερμητικό, τοποθετημένο είτε στο εσωτερικό του περιπτέρου, είτε έξω από αυτό σε επαφή με τη μία πλευρά του, όπως ορίζεται στην παρ.5 του παρόντος άρθρου για τα φυγέα συντηρητές παγών.

(4).-Το φυκτικό μηχάνημα θα συνδέεται απαράτητα με το δίκτυο υδρεύσεως της πόλεως ή του οικισμού με ιδιαίτερη υδραυλική εγκατάσταση.
(5).-Τα ποτήρια μιας χρήσεως, πλαστικά ή χαρτίνα, 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 είδους ρυπάνσεις.
(6).-Για την απόρριψη των μεταχειρισμένων ποτηρίων θα υπάρχει έξω από το περλίτερο κατάλληλο δοχείο επαρκούς χωρητικότητας.

Δεν απαιτείται το ανωτέρω (σημείο α') πιστοποιητικό της αρμόδιας Κρατικής Υπηρεσίας της χώρας προελεύσεως 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 Κοινωνικών 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 (CONCENTRATES) πρέπει να προέρχονται

από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργοστάσια 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 περλέρου 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 $+10^{\circ}\text{C}$) και την καθαριότητα των διαφόρων εξαρτημάτων τους, θα γίνεται μακροσκοπικά κατά τις ενεργούμενες από τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα επιθεωρήσεις.

Πέρα από τον ανωτέρω μακροσκοπικό 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 νοθεύσεις τους, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί κίνδυνος στην υγεία των καταναλωτών. Οι ανωτέρω δειγματοληψίες θα γίνονται από Υγειονομικούς Υπαλλήλους ή άλλους αρμόδιους Κρατικούς Υπαλλήλους.

Για τον χαρακτηρισμό των ανωτέρω προσφερομένων τροφίμων και ποτών, σχετικά με την επιβλαβή 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 κατάστημα φιλικών ή αναπηρικό περλίτερο τυποποιημένων παγών ή αναψυκτικών, εμψυκωμένων ή εγυμνωμένων ή προσφερομένων χυμών με φυκτικό μηχανήματα POST MIX, αν μεταβληθούν οι όροι, με τους οποίους έχει χορηγηθεί η σχετική άδεια, μεταξύ των οποίων είναι και η θέση των φυγέων μέσα στο κατάστημα ή, προκειμένου για αναπηρικό περλίτερο, έξω από αυτό αλλά σε επαφή με τις πλευρές του. Μετά την κατά τα ανωτέρω οριστική απαγόρευση της πωλήσεως των προσαναφερομένων 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 περλίτεροι και οι καταστηματαρχές φιλικών, εφόσον πωλούν τα είδη του παρόντος άρθρου, πρέπει να είναι καθαροί και να έχουν βιβλίδιο υγείας, σύμφωνα με τα άρθρα 14 και 36 της παρούσας.
12.-Οι διατάξεις του παρόντος άρθρου εφαρμόζονται και στα περλίτερα (παρικήματα), για τα οποία έχει χορηγηθεί από την αρμόδια Νομαρχιακή Επιτροπή άρθρου 18 Ν.Δ. 1044/71 άδεια λιανικής πωλήσεως καπνοβιομηχανικών προϊόντων και ειδών Μονοπωλίου.

Άρθρο 48

Αυτόματοι πωλητές τροφίμων ή ποτών.

1.-Ορισμός: Αυτόματοι πωλητές τροφίμων ή ποτών είναι μηχανήματα, τα οποία, αφού τοποθετούν σε λειτουργία με κέρμα, διαθέτουν αυτόματα ορισμένα είδη τροφίμων ή ποτών, όπως είναι τα ζαχαρώδη προϊόντα, οι ξηροί καρποί, τα αναψυκτικά ποτά, τα ζεστά ή κρύα ροφήματα, τσάι κ.τ.δμ.
2.-Οι ανωτέρω πωλητές τοποθετούνται συνήθως εντός καταστημάτων ή στις προσόψεις αυτών, εκτός της οικοδομικής γραμμής του κτιρίου. Μπορεί όμως ένα τέτοιο μηχάνημα να τοποθετηθεί και εκτός του πεζοδρομίου, σε επαφή με τον εξωτερικό τοίχο του καταστήματος του κατόχου του, με την προϋπόθεση ότι η κατασκευή του θα είναι τέτοια, ώστε να παρέχονται εγυμνώσεις για την προστασία των περιεχόμενων 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.

Εκτός, είναι δυνατό τα ανωτέρω μηχανήματα να τοποθετούνται και σε χώρους ομαδικής εργασίας ή διαβίσεως (Γραφεία, εργοστάσια, σχολεία, νοσηλευτικά ιδρύματα, στρατώνες κ.τ.δμ.), καθώς και σε πρακτορεία λεωφορείων και συγκοινωνιακούς σταθμούς, σε κατάλληλες στεγασμένες θέσεις εντός των εσωτερικών διαδρόμων ή αιθουσών τούτων, μακριά από ακοιμητήρια, μαγειρεία, πλυντήρια και άλλες παρόμοιες εγκαταστάσεις, από τις οποίες είναι δυνατό να προκαλούνται, κονιορτός, αναθυμιάσεις, αέρια και κάθε είδους ρυπάνσεις.

Δεν επιτρέπεται η εγκατάσταση αυτόματων πωλητών τροφίμων ή ποτών σε χώρους, στους οποίους, λόγω της φύσεως της εκτελούμενης σ'αυτούς εργασίας, δεν είναι δυνατό να τηρηθεί καθαριότητα ή παρόντα αέρια, ατμοί, κονιορτός κ.λπ. (συνεργεία εκμεταλλεύσεως αυτοκινήτων, υδραυλική εργασία, ξυλουργεία, καθαριστήρια, βαφεία, εργοστάσια βαφής επίπλων, υποδηματοποιεία, σιδηρουργεία κ.τ.δμ.).

3.-Για την εγκατάσταση και τη 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.

Μετά τον απαραίτητον για την απόκτηση της ανωτέρω άδειας δικαιολογητικών στην αίτηση του ενδιαφερόμενου θα επισυνάπτεται:

Α) το μηχανήμα έχει εισαχθεί από την αλλοδαπή, αντίγραφο ειδικού πιστοποιητικού της αρμόδιας Αρχής της χώρας προελεύσεως του, στο οποίο θα φαίνεται ότι τούτο έχει ελεγχθεί από αξιόλογη κατασκευαστική και λειτουργία και ότι ο κατασκευαστής του έχει συμμορφωθεί με τις υγειονομικές προδιαγραφές της ειδικής τεχνικής Υπηρεσίας της Αρχής αυτής.
Β) το μηχανήμα είναι εγχώριας κατασκευής, αντίγραφο των τεχνικών ονομάτων προδιαγραφών του, εγκεκριμένων από τη Δ/ση Δημοσίας 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 μη-

χανήματος και η διεύθυνση εγκαταστάσεώς του θα έχουν χαραχθεί σε κατ'άλλη μεταλλική πλάκα διαστάσεων ΙΧΧΙ3 εκτομή. 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 περιοδικό καθαρισμό των εξαρτημάτων τους, τα οποία είναι περισσότερο εκτεθειμένα στις ρυπάνσεις, όπως είναι οι περιέκτες και τα στόμια λήψης των τροφίμων, κάθε δεύτερα δε μέρα της εβδομάδας σε γενικό καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων τους με σαπουνόχο ζεστό νερό και ακολουθώντας με άφθονο πόσιμο νερό.

Ιδιαίτερα, προκειμένου για αυτόματους πωλητές ποτών, ο καθαρισμός των δοχείων, που περιέχουν τα ποτά, των σωλήνων και των στοιχείων παροχής των ποτών θα γίνεται καθημερινά (κάθε πρωί) ως ακολούθως:

α.-Τα τυχόν υπάρχοντα στο μηχανήμα υπολείμματα ποτών μεταγγίζονται σε καθαρό δοχείο.

β.-Τα δοχεία, που περιέχουν τα ποτά θα γεμίζονται με ζεστό νερό (τουλάχιστον +43°) και το μηχανήμα μπαίνει σε λειτουργία επί ΙΟ' (δύο-τετα λεπτά) τουλάχιστον ή με καθαρό νερό βρύσης και το μηχανήμα θα λειτουργεί επί 5' (πέντε λεπτά) τουλάχιστον. Το ίδιο επαναλαμβάνεται με πρό-

σθήκη στο νερό απορρυπαντικού-απολυμαντικού επιτρεπόμενου να χρησιμοποιείται σε μηχανήματα, που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Τα μη κινητά τμήματα, που έρχονται σε επαφή με τα ποτά θα καθαρίζονται με καθαρό σφουγγάρι βουτηγμένο στο ίδιο διάλυμα. Ακολουθεί έκλυση των αντρίων εξαρτημάτων με άφθονο καθαρό νερό και τα ποτά ξανατοποθετούνται στο μηχανήμα.

Κατά τον καθαρισμό του μηχανήματος θα ελέγχεται η καλή κατάσταση των εξαρτημάτων του, ώστε να εξασφαλίζονται τα προσφερόμενα είδη από τις κδές είδους ρυπάνσεις.

5.-Το στόμιο εισαγωγής των τροφίμων ή ποτών στον περιέκτη θα κλείνεται στεγανό με παρεμβολή ελαστικού παρεμβόματος (πλάντα) μεταξύ των άνω άκρων του περιέκτη, που ορρίζουν το στόμιο αυτό, και του καλύμμάτος του, ώστε να αποκλείεται η ρύπανση των παρεχομένων με τον αυτόματο πωλητή ειδών.

Αν ο αυτόματος πωλητής περιέχει ποτά, κάτω από το στόμιο είδους θα είναι προσαρμοσμένο κατάλληλο δοχείο περισυλλογής του ποτού, που ενδεχομένως χύνεται. Η επεξεργασία του περιεχόμενου του δοχείου του-του απαγορεύεται.

6.-Τα ποτήρια μιας χρήσεως, χάρτινα ή πλαστικά, με τα οποία προσφέρονται τα αναψυκτικά ή ποτά, θα προέρχονται από αναγνωρισμένα εργοστάσια και θα είναι τοποθετημένα σε κατάλληλες θήκες, ώστε να προστατεύονται από τον κοινότοπο και άλλες ρυπάνσεις.

7.-Τα προσφερόμενα με τους αυτόματους πωλητές τρόφιμα ή ποτά θα προέρχονται από νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια ή εργοστάσια, γεγονός που θα αποδεικνύεται κάθε φορά βάσει των τιμολογίων πωλήσεως, και θα κληθούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των εκδόσεων ισχύουσων Υγειονομικών και Αγρονομικών Διατάξεων για τα τρόφιμα.

Το χρησιμοποιούμενο για την αραίωση του σακχαρώδους συμπυκνώματος χυμίν προϊόντων ή για την παρασκευή ζεστών ποτών νερό θα είναι πόσιμο και καθαρό, προερχόμενο από ελεγχόμενη δέρευση.

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° μέχρι +60° και την κλήση καθαριότητας των εσωτερικών τοιχωμάτων τους (σωλήνες, βαλβίδες, στρόφιγγες, στόμια εισόδου και εξόδου, περιέκτες τροφίμων ή ποτών, κτλ) ενεργείται μακροσκοπικά κατά τις ενεργούμενες από τα αρμόδια Υγειονομικά Όργανα επιθεωρήσεις.

Πέρα από τον ανωτέρω μακροσκοπικό έλεγχο θα γίνονται και δειγματοληψίες των προσφερόμενων με τους αυτόματους πωλητές τροφίμων ή ποτών, για μικροβιολογικό ή χημικό έλεγχο αυτών, για να εξακριβωθούν πιθανές μόλυνσεις ή νοσήσεις τους, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί κίνδυνος στην υγεία του ανθρώπου. Οι ανωτέρω δειγματοληψίες θα γίνονται από Υγειονομικούς ή άλλους αρμόδιους Κρατικούς Υπαλλήλους.

Για τον χαρακτηρισμό των προσφερόμενων με τους αυτόματους πωλητές τροφίμων ή ποτών, σχετικά με την ετικετική τους στην υγεία του ανθρώπου, εφαρμόζονται οι εκδόσεις ισχύουσες σχετικές Υγειονομικές Διατάξεις.

9.-Ανεξάρτητα από τις επιβαλλόμενες ποινικές κυρώσεις, ο Νομάρχης μπορεί με απόφασή του, η οποία εκδίδεται κατόπιν αιτιολογημένης πρότασης της Υγειονομικής Επιτροπής ή της Υγειονομικής Υπηρεσίας, να επιβάλει την προσωρινή, μέχρι ένα μήνα, ή σε περίπτωση υποτροπής την οριστική απαγόρευση της λειτουργίας αυτόματου πωλητή τροφίμων ή ποτών:

α.-Αν δείγματα των προσφερόμενων 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, μακροσκοπικά ελεγχόμενα, 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).

Κατά την κατά τα ανωτέρω οριστική απαγόρευση της λειτουργίας αυτόματου πωλητή τροφίμων ή ποτών, η οικεία Αστυνομική Αρχή, ανακαλεί την άδεια, που έχει χορηγηθεί, σύμφωνα με την παρ.5 άρθρου ΙΙ της παρούσας.

Άρθρο 42

Πλανόδιοι και στάσιμοι μικροπωλητές τροφίμων ή ποτών.

1.-Επιτρέπεται η διάθεση από πλανόδιους ή στάσιμους μικροπωλητές μόνον των κατωτέρω αναφερόμενων ειδών τροφίμων και ποτών:

α.-Χουλουριάς, σταριδόφωμου και άλλων ειδών κουλουροποιίας.

β.-Συσκευασμένων προϊόντων σοκολατοποιίας, καραμελλοποιίας και μι-

σκοτοποιίας, καθώς και "μαλλιού της γριδς".

γ.-Τυποποιημένων παγωτών.

δ.-Συριαλαμέντων αναψυκτικών ποτών.

ε.-Ορισμένων ξηρών καρπών, όπως είναι τα φυστίκια, σταγιάδια, παστέλ-μπος, φουντούκια, σταγίδες κ.τ.δμ., καθώς και τα κέσταντα και καλαμπόκια.

2.-Εκτός 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.-Ταριών και άλλων αλιευμάτων, κλην κατεψυγμένων, εφόσον για τον σκοπό αυτόν χρησιμοποιούνται κατάλληλα διασκευασμένα οχήματα, σύμφωνα με την παρ.6 του παρόντος άρθρου και τις σχετικές διατάξεις της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

β.-Τυποποιημένων ειδών παντοπωλείου, κλην των ευαλλοώτων 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 πωλούμενων προϊόντων από κδές είδους ρυπάνσεις.

Πέρα από τους ανωτέρω πλανόδιους πωλητές οπωροκηπευτικών, οι παραγωγοί οπωροκηπευτικών ή άλλα πρόσωπα επιτρέπεται να πωλούν περιπτώσεις, ως πλανόδιοι ή στάσιμοι πωλητές, ορισμένα είδη οπωροκηπευτικών (λ.χ. βερβόσκια, κεράσια, ροδάκινα, καρπούζια, σταφύλια, μήλα, πορτοκάλια, κατάντες, αγκινάρες κ.τ.δμ.) κατά την περίοδο 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 ρουίμους στάσιμους πωλητές (με εξαίρεση τις περιπτώσεις του προηγούμενου άρθρου). Εξαιρείται, 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 για τούτο προϋποθέσεις, που προβλέπονται από τις διατάξεις τυχόν ισχύουσας άλλης σχετικής Νομοθεσίας.

3.-Απαγορεύεται η πώληση από πλανόδιους ή στάσιμους μικροπωλητές άλλων, κλην των αναφερόμενων ανωτέρω, ευαλλοώτων τροφίμων, όπως είναι τα σάντουιτς, οι τυρόπιτες κ.τ.δμ., για τα οποία, σε περιπτώσεις διαθέσεώς τους από τους ανωτέρω πωλητές, δεν είναι δυνατό να εξασφαλισθούν οι κατάλληλες συνθήκες διατήρησής 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 (περ.β) είδη θα παρασκευάζονται ή/και θα συσκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα εργοστάσια 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 και Αγρονομικές Διατάξεις.

5.-Τα κουλουριά και τα άλλα αρτοσκευάσματα, καθώς και οι ξηροί καρποί, εκτός από τα κέσταντα και τα καλαμπόκια, τα τοποθετούνται σε ψαλφωκτικές προθήκες, οι οποίες θα κλειδώνουν κλειδί, ώστε το εσωτερικό τους να προστατεύεται από τον κοινότοπο, τις μύγες και άλλες ρυπάνσεις. Ανάλογα μέτρα θα παίρνονται και για την προστασία του "μαλλιού της γριδς" από τις ρυπάνσεις, κατά τρόπο που να είναι δυνατή η εκτέλεση των απαραίτητων για την παρασκευή του προϊόντος χειρισμών (συνιστάται τουλάχιστον η κλήση του μαζινιού παρασκευής του προϊόντος με κατάλληλο κλειδί, το οποίο θα απελευθερώνει μόνον κατά τον χρόνο λήψης του παρασκευάσματος). Τα χρησιμοποιούμενα για την τοποθέτηση του παρασκευάσματος ξυλάνια θα είναι αμπελαχρίστε και απόλυτα καθαρά.

Τα τυποποιημένα παγωτά θα διατηρούνται σε κατάλληλα ψυγεία, κατά προτίμηση ηλεκτρικά, υπό σταθερή θετική -10° C τουλάχιστον.

Η θέση των αναψυκτικών ποτών θα γίνεται σε ψυγεία, έστω και πάγου, και μέχρι την τοποθέτησή τους σ'αυτά θα διατηρούνται σε σκερπ και άρροσερ μόρη. Η θέση αναψυκτικών πάνω σε ταμεία πάγου απαγορεύεται.

Για τον έλεγχο της θέσεως των ψυγείων συντήρησης των ευαλλοώτων τροφίμων θα υπάρχει στο εσωτερικό τούτων θερμόμετρο, τοποθετημένο σε κατάλληλο σημείο για να μην καταστρέφεται.

6.-Για την πώληση των ψωπών φαρών και άλλων αλιευμάτων από πλανόδιους, ισχύουσες θα χρησιμοποιούνται κδές είδους οχήματα με ισοθερμικά αμείκτα ή θάλαμο, του οποίου τα τοιχώματα, η οροφή και το δάπεδο θα είναι επενδεδυμένα εσωτερικά με γαλβανισμένη λαμαρίνα ή με άλλο κατάλληλο αδιαπέραστο υλικό. Μπορεί επίσης να χρησιμοποιούνται για τον ανωτέρω σκοπό και οικειοκίνητα άλλα επιτρεπόμενα από την Κτηνιατρική Νομοθεσία μέσα, κατάλληλα κατά την κρίση της αρμόδιας Κτηνιατρικής Υπηρεσίας.

Τα ψωπά φάρια και άλλα αλιεύματα θα τοποθετούνται εντός κιβωτίων ή ταλάρων, συντηρούμενα με τριμμένο πάγο, όπως ορίζεται στην παράγραφο Ι2 του άρθρου 43 της παρούσας και στις σχετικές διατάξεις της Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

7.-Για την πώληση από πλανόδιους πωλητές των κατ'ε ανωτέρω επιτρεπόμενων ειδών παντοπωλείου θα χρησιμοποιούνται οχήματα με κατάλληλο αμείκτα, που θα κληρεί τους όρους της παρ.6 άρθρου 46 της παρούσας.

8.-Οι πλανόδιοι και στάσιμοι πωλητές τροφίμων ή ποτών θα έχουν βιβλίδιο υγείας, στο οποίο θα φαίνεται ότι ο κάτοχός του είναι ενή-

δυνος για τη 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 (περιττά α και β) του παρόντος άρθρου θα φορούν ανοικτόχρημη μπλούζα.

9.-Για τη δίδεση των αναφερόμενων στις παρ. 1 και 2 του παρόντος άρθρου ειδών απαιτείται δόση της Αστυνομικής Αρχής του τόπου κατοικίας του πωλητή, εκδιδόμενη σύμφωνα με τις σχετικές Αστυνομικές Διατάξεις "περί υπαιθρίων επαγγελματιών" και κατόπιν βεβαίωσης της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, στην οποία θα φαίνεται ότι ο ενδιαφερόμενος διαδέχεται τα απαραίτητα για την εξασφάλιση της δημόσιας υγείας μέσα, που επιβάλλουν οι αντίστοιχες διατάξεις του παρόντος άρθρου.

Κατ'εξάφραση, δεν απαιτείται η βεβαίωση της Υγειονομικής Υπηρεσίας για τη χορήγηση δόσης στάσιμου ή κλανόσιου πωλητή κισάνων και καλαμποκιών, καθώς και σπαρκαπηκτικών.

Οι διατάξεις της παραγράφου αυτής δεν εφαρμόζονται σε περιπτώσεις διαδόσεως κισάν ή άλλων αλιευμάτων από κλανόσιους πωλητές, στις οποίες έχουν εφαρμογή οι σχετικές διατάξεις της εκδόσεως ισχύουσας Κτηνιατρικής Νομοθεσίας.

Οι παραγωγοί των προϊόντων κουλουροποιίας, τυκοποιημένων παγωτών και εμφιαλωμένων αναψυκτικών ποτών φέρουν να μη διαβέθουν τα προϊόντα τους σε κλανόσιους ή στάσιμους πωλητές, αν προηγουμένως δεν διαπιστώσουν ότι είναι κάτοχοι της ανωτέρω δόσης.

Η οικεία Αστυνομική Αρχή ανακαλεί την δόση κλανόσιου ή στάσιμου πωλητή τροφίμων ή ποτών των παρ. 1 και 2 του παρόντος άρθρου, σύμφωνα με την παρ. 3 άρθρου II της παρούσας, σε περιπτώσεις που θα διαπιστωθεί από τους αρμόδιους υγειονομικούς υπαλλήλους ότι ο πωλητής δεν παίρνει τα απαραίτητα μέτρα προστασίας της δημόσιας υγείας.

46829-30

Αρτοποιεία και Πρατήρια άρτου.

Ι.-Ορισμοί:

α.-Αρτοποιείο είναι μόνιμο κτίσμα ειδικά διαρρυθμισμένο και κατάλληλα εξοπλισμένο, ανεξάρτητα από τη δυναμικότητά του, για την παραγωγή και δίδεση άρτου, αρτοποιημάτων γενικά και λοιπών σκευασμάτων τροφίμων, που έχουν ως βάση το αλεύρι, πλην των ζυμαρικών. Λόγω, στο αρτοποιείο φέρονται φραγιά και άλλα παρασκευάσματα (γλυκίσματα κ.λπ.) του Κοινού.

Στο αρτοποιείο είναι δυνατό να εκτιραφεί και η παρασκευή γλυκισμάτων, καθώς και η πώληση, πλην των προϊόντων αρτοποιίας, και άλλων ειδών προβλεπόμενων από τις διατάξεις των σχετικών Αγορανομικών-Υγειονομικών Διατάξεων, εφόσον θα συντρέχουν οι αναφερόμενοι στις παρ. 7 και 8 του παρόντος άρθρου όροι και προϋποθέσεις.

β.-Κοινή αρτοποιεία είναι αυτή, στα οποία η παρασκευή του άρτου γίνεται με τα χέρια.

γ.-Μηχανική αρτοποιεία είναι αυτή, 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 άρτου έχει χρησιμοποιηθεί αλεύρι άλλου δημητριακού ή μέγιστο ελαφρών άλλων δημητριακών, ο άρτος αυτός θα φέρει την ονομασία των δημητριακών αυτών π.χ. άρτος αραβοσίτου, άρτος σίτου μετά σιτάλευρο κ.τ.δμ.

ε.-Αλά ή κοινή αρτοποιημένα 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 διπυρήνης άρτος (γαλέτα), τα εφτάχυμα κ.δ.

στ.-Ειδικά ή ζαχαροπλαστικής αρτοποιημένα είναι τα προϊόντα αρτοποιίας, που περιέχουν απαραίτητα πρόσθετες ύλες, κυρίως λιπαρές και φυσικές γλυκαντικές, σε ποσοστό τουλάχιστον 10% για κάθε μια 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 παξιμάδια βασιλλιάς, γλυκάνισου, μαστίχας, οσμωμιού, κανέλλας, αμυγνέας, σμυρνέλια, μουστοκούλουρα κ.δ.

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 κικτών (τυρόκικτες, σπανακόκικτες, μπουγάτσες κρουασάν, κ.τ.δμ.), τα μελιμακρόνια, οι κουραμπιέδες, τα βουτήματα, τα τσουρέκια κ.τ.δμ.

η.-Πρατήριο άρτου είναι αυτοτελές και ανεξάρτητο κατάστημα, στο οποίο πωλούνται, μόνον φρέσκα αρτοποιήματα, δηλαδή άρτος, αρτοποιημένα, αλλά ή ειδικά, και άλλα σκευάσματα από αυτά που επιτρέπεται να παρασκευάζονται στα αρτοποιεία.

2.-Τα αρτοποιεία και πρατήρια άρτου λειτουργούν βάσει αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας, οι οποίες εκδίδονται από τον οικείο Νομόρχο, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 726/77, της Α2-1228/77 (ΦΕΚ 1178/77 τ.β') Κοινής αποφάσεως των Υπουργών Βιομηχανίας και Ύψους, Εμπορίου και Κοινων. Υπηρεσιών και γενικά της σχετικής με τα αρτοποιεία και τα πρατήρια άρτου Νομοθεσίας.

Δόση του οικείου Νομόρχου απαιτείται εκτός και για τη λειτουργία μέσα σε αρτοποιείο των καταστημάτων πώλησεως προϊόντων ζαχαροπλαστικής και γάλακτος (πλην των τυροκομικών), εμφιαλωμένων ποτών και άλλων ειδών προβλεπόμενων από τις εκδόσεις ισχύουσες σχετικές Αγορανομικές-Υγειονομικές Διατάξεις, τα οποία ιδρύθηκαν μετά την ισχύ της Υγειονομικής-Αγορανομικής Διατάξεως 57/1968 (ΦΕΚ 432/4-9-68 τ.β') ή θα ιδρυθούν στο εξής μέσα σε αρτοποιείο, 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 χορήγησης των αδειών λειτουργίας αρτοποιείων και πρατηρίων άρτου, καθώς και των εγκαταστημένων στα αρτοποιεία εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής και καταστημάτων, που επιτρέπεται, σύμφωνα με τις εκδόσεις 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 εκδόσεως ισχύουσας σχετικής Νομοθεσίας, και γνωμοδοτεί για τη χορήγηση ή μη της ζητούμενης δόσης λειτουργίας.

Εξαιρητικά, οι αναφερόμενοι στο εμβαδόν και στο ύψος των διαμερισμάτων των αρτοποιείων όροι, εξετάζονται σε συνδυασμό με τη δυναμικότητα παραγωγής των αρτοποιείων από την αρμόδια Βιομηχανίας της Νομαρχίας, η οποία και γνωμοδοτεί για τη συνδρομή των όρων αυτών.

Σε περιπτώσεις αλλαγής φορέα (μεταβίβαση) αρτοποιείου ή πρατηρίου άρτου ή/και των λειτουργούντων νόμιμα σε αρτοποιείο καταστημάτων ή εργαστηρίων ζαχαροπλαστικής απαιτείται νέα δόση, που χορηγείται από τον οικείο Νομόρχο στο όνομα του νέου φορέα. Για τη χορήγηση της δόσης 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 υπερίνη και στην καθαρότητα των χώρων τους (τοίχοι, δάπεδα, οροφές, ύδρευση, αποχέτευση, αερισμός, φωτισμός, κατασκευή αποθήκης, αποχωρητήριων κ.λπ. χώρων υπηρεσίας, υγειονομικής σημασίας εξοπλισμός κ.λπ.), σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της παρούσας και γενικά της εκδόσεως 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 Α2-1228/77 Κοινής Υπουργικής αποφάσεως και γενικά της εκδόσεως 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 κατασκευή με εξωτερικούς τοίχους και εσωτερικά χώρματα στέρεης και διαυγούς κατασκευής. Τα δάπεδα θα καλύπτονται καθολικά από συνεχές, αδιάποστο, λεγρό και μη εύθραυστο 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 φρέατα δαπέδου, εφοδιασμένα με σιφόνια, τα οποία των οποίων θα καλύπτονται με μεταλλικές σχάρες, στις οποίες τα νερά δεν θα είναι μεγαλύτερα των 5 χιλ.μ.

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 5 του Ν. 726/77.

-Διαμέρισμα κλιβάνου και κλιβανίσσεως.

-Διαμέρισμα ζυμωτηρίου, το οποίο θα είναι χωρισμένο από τους άλλους χώρους. Κατ'εξάφραση, στα μηχανικά αρτοποιεία το ζυμωτήριο μπορεί να αποτελεί συνέχεια του διαμερίσματος κλιβάνου και κλιβανίσσεως, αν ο κλιβανός 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 χιλ.μ. ημερησίως.

-Αποθήκη καυσίμων ύλης. Η αναγκαιότητα της υπάρξεως αποθήκης καυσίμων, η θέση αυτής και ο τρόπος κατασκευής της εξετάζονται από την αρμόδια Υπηρεσία Βιομηχανίας της Νομαρχίας.

-Διαμέρισμα πώλησεως άρτου.

-Αποθήκη αλεύρων, η οποία θα βρίσκεται στον ισόγειο χώρο του αρτοποιείου, εκτός αν υπάρχουν μηχανικά μέσα ανύψωσης των αλεύρων (αναβατήρια, σιλό κ.τ.δμ.), οπότε μπορεί να βρίσκεται στο υπόγειο.

-Αποδυτήρια προσωπικού, εμβαδόν ικανού να περιλάβει να ατομικά ιματιστικά των εργαζομένων.

-Πλυντήριο, δηλαδή ο χώρος στον οποίο βρίσκονται οι νιπτήρες προσωπικού. Ο αριθμός των νιπτήρων και των κρουνών θα είναι ανάλογος με την ημερήσια παραγωγικότητα του αρτοποιείου και θα αντιστοιχεί ένας τουλάχιστον νιπτήρας με κρουνό για κάθε 3.000 χιλ.μ. παραγόμενου ημερησίως άρτου. Για κάθε νιπτήρα απαιτείται εμβαδόν 2 τ.μ. τουλάχιστον. Αν η ημερήσια παραγωγικότητα μηχανικού αρτοποιείου είναι ίση ή μεγαλύτερη των 6.000 χιλ.μ., το πλυντήριο θα είναι εφοδιασμένο και με καταιωνιστικό λουτήρα (ντους) για κάθε 6.000 χιλ.μ. 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 ημερήσιας παραγωγικότητας του αρτοποιείου, ως ακολούθως:

Για παραγωγικότητα μέχρι 4.000 χιλ.μ. ένα αποχωρητήριο.
Για παραγωγικότητα από 4000 μέχρι 10.000 χιλ.μ. δύο αποχωρητήρια.
Για παραγωγικότητα από 10.000 μέχρι 20.000 χιλ.μ. τρία αποχωρητήρια.
Για παραγωγικότητα πάνω από 20.000 χιλ.μ. ο αριθμός των αποχωρητηρίων αυξάνεται κατά ένα για κάθε επί πλέον 10.000 χιλ.μ.

δ.-Τα αποδυτήρια προσωπικού, το πλυντήριο και τα αποχωρητήρια αποτελούν τους χώρους υπηρεσίας. Δεν επιτρέπεται η μεταβίβαση των χώρων αυτών παρεμβολή οποιονδήποτε χώρο εργασίας ή αποθήκης, καθώς και η άμεση επικοινωνία των χώρων υπηρεσίας με τους χώρους εργασίας. Εξέταση δεν επιτρέπεται η ύπαρξη χώρων υπηρεσίας πάνω από τους κλιβάνους, εκτός αν

έχουν ληφθεί επαρκή, κατά την κρίση της αρμόδιας Υπηρεσίας Ειομηχανίας της Ποιοτικής μέτρα θερμομονώσεως του δαπέδου, για την αποτροπή της μεταδόσεως της θερμότητας των κλιβάνων στους χώρους αυτούς.

ε.- Όλα τα ανωτέρω διαμερίσματα θα είναι χωρισμένα μεταξύ τους με χωρίσματα μόνιμης, στέρξης και άκυστης κατασκευής (τοίχοι). Ξεχωριστά, το ζυμωτήριο των μηχανικών αρτοποιιών μπορεί να αποτελεί συνέχεια του προ- των κλιβάνων χώρου κλιβανόδεσης, αν οι χρησιμοποιούμενοι κλιβανοί είναι ηλεκτρικοί ή, σε περιπτώσεις που για τη λειτουργία τους χρησιμοποιούνται παθίσμη ύλη (κεράτλιο, ξύλα κ.τ.δμ.), αν η εστία δεν βρίσκεται προς το μέρος του ζυμωτηρίου.

στ.- Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων όλων των ανωτέρω χώρων εργασίας και υπηρεσίας, κλην της αποθήκης, μέχρι 1,80 μ. ύψους, θα είναι αδιαπορώστες και λευκές, λείοι τοιχοματισμένες ή καλυμμένες με πλακίδια σφυαλιμένης πορσελάνης. Οι λοιπές επιφάνειες των τοίχων και της οροφής θα είναι, λευκές, σε καλή κατάσταση και θα υδροχρωματίζονται συχνά.

η κατασκευή των χώρων της εσοχής και των χώρων εργασίας θα είναι σύμφωνα με τα άρθρα 28 και 25, 30, αντιστοίχα.

ο προθάλαμος στα αποχωρητήρια δεν είναι απαραίτητος, αν μεταξύ του και των χώρων εργάσιων του αρτοποιείου παρεμβάλλεται κάποιος άλλος χώρος υπηρεσίας (κλυντήριο ή αποδυτήριο).

ζ.- Η απαγωγή των καπνών, της αιθάλης και των αερίων καύσεως της παθίσμης ήλης, καθώς και των αερίων και οσμών, που παράγονται κατά το ψήσιμο του άρτου και των φηγμάτων, γλυκισμάτων κλπ., θα γίνεται πλήρως με ειδικό απαγωγικό σύστημα σύμφωνα με το άρθρο 27 της παρούσας.

Ξεχωριστά, απαλλασσονται από την υποχρέωση να διαθέτουν το ανωτέρω απαγωγικό σύστημα τα αρτοποιεία, που χρησιμοποιούν ηλεκτρικούς κλιβάνους, θα παύονται όμως μέτρα εξουδετερώσεως των παραγόμενων κατά το ψήσιμο του άρτου, των φηγμάτων, γλυκισμάτων κλπ. ατμών και οσμών.

4.- Ο άρτος και γενικά τα προϊόντα αρτοποιίας, μετά την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους και άσπου να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος, θα τοποθετούνται σε προθήκες κλειστές με συμπαγές πλάσμα ή 16, οι οποίες θα βρίσκονται σε χώρους, που δεν επηρεάζονται από τον ποιοτικό, και αποσπασματικά θα μεταφέρονται σε κλειστές υαλοφραγμένες προθήκες στον χώρο παλίσσεως, ώστε να προστατεύονται από τις μύγες και άλλα βλαβερά έντομα, τους ποικιλικούς, τον ποιοτικό και κάθε είδους άλλες ρυπανσεις και μολύνσεις.

Δεν επιτρέπεται η φηλάση των ανωτέρω προϊόντων από τους πελάτες και το προσωπικό του καταστήματος, για τυχόν δε τέτοιες παραλείψεις την ευθύνη φέρει ο καταστηματούχος.

5.- Τα φηγά, τα γλυκίσματα και άλλα παρασκευάσματα του Κοινού, μετά την εξαγωγή τους από τους κλιβάνους και μέχρι την παραλαβή τους από τους πελάτες τους, θα τοποθετούνται σε προθήκες κλειστές με συμπαγές πλάσμα ή 16, οι οποίες θα βρίσκονται σε μέρη που δεν επηρεάζονται από τον ποιοτικό, τις μύγες και άλλες ρυπανσεις και μολύνσεις.

6.- Για τη μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας από το αρτοποιείο σε καταστήματα παλίσσεως τούτων (πρατήρια άρτου) ή σε εστιατόρια, ιδρύματα κ.λπ. θα χρησιμοποιούνται οχήματα με κατάλληλο αμύγωμα, κλειστό από όλες τις πλευρές του, ώστε το εσωτερικό του να εξασφαλίζεται από τον ποιοτικό και κάθε είδους άλλες ρυπανσεις, διατηρούμενο καθαρό. Τα οχήματα αυτά θα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τη μεταφορά των προϊόντων αρτοποιίας, στο εσωτερικό 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. Ξεχωριστά, επιτρέπεται η μεταφορά προϊόντων αρτοποιίας με οχήματα χρησιμοποιούμενα και για άλλους σκοπούς (κλήν της μεταφοράς ρυπαρών αντικειμένων ή τελικών 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, έπαρκους 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 ανάρσεως ισχύος της 57/1968 Υγειονομικής-Αγορανομικής Διατάξεως, μπορούν να διαθέτουν στο διαμέρισμα παλίσσεως άρτου και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και γάλακτος (κλήν των τυροκομικών), καθώς και εμψυαλμένα ποτά, εφ' όσον και αν δεν υπάρχει για τον σκοπό αυτόν περίσσιος χώρος, πέρα από τον 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 εκδόσεως ισχύουσας νομοθεσίας για τα αρτοποιεία, με την προϋπόθεση ότι θα έχουν τον κατάλληλο εξοπλισμό συντηρήσεως των ευαλλοίστων τροφίμων (ψυγεία κ.λπ.).

Τα αρτοποιεία που λειτουργούν μετά τη 19/9/68 μπορούν, κατόπιν της προβλεπόμενης από την παρ. 2 (δευτερο εδάφιο) του παρόντος άρθρου δέσεως, να διαθέτουν στο διαμέρισμα παλίσσεως άρτου και προϊόντα ζαχαροπλαστικής και γάλακτος (κλήν των τυροκομικών), καθώς και εμψυαλμένα ποτά, εφ' όσον, πέρα από τον απαιτούμενο για το διαμέρισμα τούτο χώρο, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις του Π.δ. της 25/8-13/9/34, του Π. 726/77 και γενικά της εκδόσεως ισχύουσας νομοθεσίας για τα αρτοποιεία, υπάρχει επί πλέον χώρος 15 τ.μ. τουλάχιστον και ο κατάλληλος για τη συντήρηση των ευαλλοίστων τροφίμων εξοπλισμός.

Πέρα από τα προϊόντα αρτοποιίας, δεν επιτρέπεται να πωλούνται στα αρτοποιεία άλλα είδη, εφόσον δεν αναφέρονται στην παράγραφο αυτή ή στις εκδόσεις ισχύουσας άλλες Υγειονομικές-Αγορανομικές Διατάξεις και δεν υπάρχουν οι απαραίτητες για τον σκοπό αυτόν προϋποθέσεις.

8.- Επιτρέπεται, κατόπιν της προβλεπόμενης από την παρ. 2 (δευτερο εδάφιο) του παρόντος άρθρου δέσεως, 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, Π. 726/77 κ.λπ.), χώρους εργασίας, και επί πλέον κατάλληλος χώρος εμβαδού 30 τ.μ. τουλάχιστον, σφωδ χωρισμένος από τα άλλα διαμερίσματα του αρτοποιείου με χωρίσματα από άκυστα υλικά (τοίχος κ.τ.δμ.) κατά τα άλλα, και ιδιαίτερα για ό,τι αφορά την κατασκευή, τη συντήρηση και τον εξοπλισμό του, το ανωτέρω εργαστήριο θα κληρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου και του άρθρου 39 της παρούσας, και γενικά της εκδόσεως ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας.

9.- Απαγορεύεται η όδωση τουλουργοποιείων και αμυγών κλιβάνων χρησιμοποιούμενων για το ψήσιμο φηγμάτων, γλυκισμάτων και κάθε είδους άλλων παρασκευασμάτων του Κοινού. Για τους λειτουργούντες κατά την έναρξη ισχύος του Π. 726/77 (15/10/77) αμυγές, κλιβάνους και τουλουργοποιεία εφαρμόζονται οι διατάξεις του άρθρου 14 του Πόμου τούτου.

10.- Τα απασχολούμενα στα αρτοποιεία άτομα θα είναι υγιή και απόλυτα καθαρά, θα φορούν, δε κατά την ώρα της εργασίας τους λευκή ή ανοικτόχρωμη μπλούζα και, εφόσον ασχολούνται με την παρασκευή του άρτου και άλλων προϊόντων αρτοποιίας, καθώς και γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων, ομοιοχρωμή κομίδα και σκούφο.

Η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί, να επιβάλει σε αρτοποιεία την πρόσληψη υπαλλήλου ταμία, αν κρίνει ότι η πελατειακή μέριμνα 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 νεοδιδρυμένου Πρατηρίου άρτου απαιτείται ισόγειος χώρος, εμβαδού 12 τ.μ. τουλάχιστον, σφωδ διαχωρισμένος και απόλυτα ανεξάρτητος με ξεχωριστή είσοδο επί οδού ή στοδ, στον οποίο θα υπάρχουν απαραίτητα προθήκη για την εξαφύλαξη του άρτου και των άλλων ειδών αρτοποιίας από τις ρυπανσεις και νιπτήρας με εγκατάσταση υδρεύσεως και αποχετεύσεως. Κατά τα άλλα και ιδιαίτερα για ό,τι αφορά την κατασκευή, τη συντήρηση και τον εξοπλισμό του, το ανωτέρω κατάστημα θα κληρεί τους όρους και τις προϋποθέσεις, που καθορίζουν οι σχετικές διατάξεις του προηγούμενου Κεφαλαίου και του άρθρου 43 της παρούσας και γενικά της εκδόσεως ισχύουσας σχετικής νομοθεσίας.

Η ύψος της αποχωρητήριου 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 κληρεί τους όρους του άρθρου τούτου, σε συνδυασμό με την παρ. 5 εδ. α περίπτ. (4) του άρθρου 43 της παρούσας.

Απαγορεύεται η κήληση στα Πρατήρια άρτου 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 46 της παρούσας, για τους γενικούς και ειδικούς όρους, που πρέπει να πληρούν τα καταστήματα τροφίμων ή/και ποτών, (κλήν των άρθρων 41 και 44 για τα Κέντρα Διασκέδσεως και τις υπεραστικές τροφίμων, αντιστοίχα, 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, κλήν εκείνων που έχουν χαρακτηριστεί αρμόδιως ως τουριστικά ή που τοποθετούνται που παρουσιάζουν μεγάλη τουριστική κήληση (αρχαιολογικοί χώροι, συγγενικών ή άλλων, εθνικοί δρόμοι κ.τ.δμ.).

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 προαναφερμένων εξαιρέσεων, θα κληρούν τους κατωτέρω βασικούς όρους υγιεινής:

α.- Το οίκημα θα είναι μόνιμης κατασκευής (λιθόκτιστο, κλιδοκτιστο ή άλλη παρόμοια κατασκευή). Ως οίκημα μόνιμης κατασκευής θεωρείται και το προκατασκευασμένο λυόμενο οίκημα, εφόσον έχει εγκατασταθεί σε σταθερή βάση από μπετόν και γενικά κληρεί τους υγειονομικούς όρους και προϋποθέσεις του Γενικού Οικοδομικού Κανονισμού και της παρούσας ή άλλης σχετικής Υγειονομικής Διατάξεως. Δεν επιτρέπεται η λειτουργία των προαναφερμένων καταστημάτων σε παραπήγματα από ξύλα, λαμαρίνες ή άλλα παρεμφερή πρόχειρα υλικά.

Σε περιπτώσεις νόμιμης χρήσεως υπαγείου χώρου για την εγκατάσταση νεοδιδρυμένου 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 κατάστημα, ότι εξασφαλίζεται ο κλήρης αερισμός του χώρου και η ακίνδυνη ηλεκτροδότηση του και ότι έχουν ληφθεί τα απαραίτητα μέτρα πυρασφαλείας 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 συμφορήση τούτου με εμπορεύματα και έπιπλα, για να γίνεται εύκολα ο καθαρισμός του και κήνηος δεν θα είναι μικρότερος από 12 τ.μ.

Ξιδικότερα, προκειμένου για εστιατόρια, οιομαγειρεία, φητοπωλεία και άλλα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται και προσφέρονται σε παθισμό-

νους πελάτες φαγητά ή γλυκίσματα, ο χώρος των καταστημάτων τούτων θα είναι 15 τ.μ. τουλάχιστον (απαιτούμενος ελάχιστος χώρος για την εγκατάσταση του παρασκευαστήριου 8 τ.μ., του συστήματος κλύσεως σκευών 4 τ.μ., του φυγέου κλπ. 3 τ.μ.), αυξανόμενος κατά 1 τ.μ. για κάθε χρησιμοποιούμενο κάθισμα και κατά το απαραίτητο για το αποχωρητήριο εμβαδόν.

Προκειμένου για καφεναεία, μπαρ και άλλα παρόμοια καταστήματα, ο χώρος τούτων θα είναι τουλάχιστον 8 τ.μ. (απαιτούμενος ελάχιστος χώρος για την εγκατάσταση του παρασκευαστήριου 4 τ.μ., του συστήματος κλύσεως των σκευών 2 τ.μ., του φυγέου 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 φησταριάς 4 τ.μ., του συστήματος κλύσεως σκευών 4 τ.μ., του φυγέου 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'εξαιρέση, σε περιπτώσεις λειτουργίας ως μικτών καφεενών ή μπαρ και καταστημάτων παρασκευής φαγητών ή γλυκισμάτων, για την εγκατάσταση του παρασκευαστήριου, του συστήματος κλύσεως σκευών, του φυγέου κλπ. αρκεί χώρος 15 τ.μ., με την ανώτερη συγκρότηση εστιατορίου ή ονομαζομένου ή φητοπωλείου ή ζαχαροπλαστείου κλπ., ο οποίος θα είναι κοινός για τις αντιστοιχίες λειτουργίας όλων των τμημάτων του μικτού καταστήματος. Σε περιπτώσεις όμως λειτουργίας ως μικτών καφεενών ή μπαρ και οβελιστηρίων θα υπάρχει χώρος παρασκευαστήριου του καφεενού ή μπαρ 4 τ.μ. τουλάχιστον, χώρος κλύσεως σκευών, κοινός για το καφεενό ή μπαρ και το οβελιστήριο, 4 τ.μ. τουλάχιστον, χώρος φυγέου κλπ. 2 τ.μ. τουλάχιστον και ιδιαίτερος χώρος, μέσα στο κατάστημα ή έξω απ' αυτό (στην αυλή ή στην κρασί), για την εγκατάσταση της φησταριάς 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 οικοδομικής 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 κυρίας χρήσεως, το ύψος τούτου θα είναι τουλάχιστον 2,50 μ.

δ.-Οι επιφάνειες των τοίχων θα είναι λεζες 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 πλυσίμο.

Απαγορεύεται η επικάλυψη των τοίχων των ανωτέρω καταστημάτων με έθες ή άλλα, μη αδιακρίτως υλικά, που δεν εκδόχονται πλυσίμο. Αν ο καταστηματάρχης επιθυμεί την επικάλυψη των τοίχων του καταστήματός του για λόγους διακοσμητικούς, μπορεί να χρησιμοποιήσει για τον σκοπό αυτόν: α) αδιόροχη ταπεταρία ή ακόμη και στιλβωμένο έθλο. Β) ελαστικές απαγορεύεται η επικάλυψη στους τοίχους αριστών, λιθογραφιών κ.λπ. διακοσμητικών, διαφωτιστικών και ενημερωτικών έντυπων υλικών, εκτός αν αναρτώνται τόποθετημένα σε υαλοφράκτα πλαίσια ή είναι κατασκευασμένα από σκληρό χαρτόνι (ημερολόγια τοίχων) και με την προϋπόθεση ότι δεν 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 λευκή επιφάνεια και ελαιοχρωματισμένη, αν είναι ξύλινη, ή υδροχρωματισμένη, αν είναι από ασβεστοκονία.

Αν ο χώρος καταστήματος καλύπτεται με κεραμική ή παρόμοια κατασκευής στέγη ή με το ξύλινο δάπεδο του αμέσως υπερκείμενου ορόφου, θα υπάρχει φευδροφύ ή ανάλυση κατασκευής, σύμφωνα με την παρ. 2 του άρθρου 19 της παρούσας.

στ.-Το δάπεδο θα είναι κατασκευασμένο από αδιακρίτως λεφό υλικό (τσιμεντοκονία, μωσαϊκό, πλακάκια μαρμάρου ή πέτρας, έθλο καλυπτόμενο με πλαστικό κ.τ.δμ.) και θα διατηρείται σε πολύ καλή κατάσταση χωρίς ρωγμές ή κάθε είδους άλλες φθορές και καθαρό.

ζ.-Ο περιβάλλων φυσικός ή τεχνητός, θα είναι πλήρης.

η.-Ο φωτισμός, 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, αλλοίως θα γίνεται χρήση κατάλληλων λυχνιών υγραερίου κ.τ.δμ. (ΛΟΓΕΣ), ικανών να ελαττώνουν επικρή 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 πηγάδια που ακατάλλητα θα έχουν προστατευθεί κατάλληλα, σύμφωνα με τις ισχύουσες Υγειονομικές Διατάξεις για τις υδρεύσεις, το νερό θα μεταφέρεται από το σημείο υδροληψίας με ειδικά για τον σκοπό αυτόν 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 υγιονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη, και θα κλείνουν στεγανά.

Οι δεξαμενές αποθήκευσης νερού μπορεί να είναι κατασκευασμένες από κτενόν ή από γαλβανισμένη λαμαρίνα, χωρίς εσωτερικές συγκολλήσεις μολύβδου, ή από υγιονομικώς αποδεκτή πλαστική ύλη και θα καλύπτονται στεγανά, ώστε να εξασφαλίζεται το περιεχόμενό τους από τις οποιεσδήποτε ρυπάνσεις και μολύνσεις. Στον πυθμένα θα φέρουν οπή με στρόγγυλο για την εκκένωση τους σε περίπτωση καθαρισμού τους. Το στόμιο του αερίου 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 παρεφάρμακων τοξικών ουσιών.

Η υδροληψία από τις δεξαμενές αποθήκευσης νερού θα γίνεται υποχρεωτικά με κρουνοί και όχι με εμβάπτιση σ' αυτές δοχείων.

ι.-Η αποχέτευση των ανδάρτων νερών των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα γίνεται με κλειστούς αγωγούς σε υπόγειο ή βόθρο, στεγανό ή απορροφητικό. Η διάθεση των ανδάρτων νερών στην επιφάνεια του εδάφους ή σε δίκτυο υπονόμων προοριζόμενων για την απομάκρυνση μόνον των νερών της βροχής, απαγορεύεται.

ια.-Αποχωρητήρια. Στα καταστήματα, στα οποία παραμένουν καθισμένοι πελάτες (καφεναεία κ.τ.δμ.), θα υπάρχουν ένα ή δύο, κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας, αποχωρητήρια, τα οποία θα πληρούν τους κατωτέρω περιγραφόμενους όρους. Αν κατάστημα στεγάζεται στο ίδιο κτίριο με την κατοικία του καταστηματάρχη, 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 πληρεί τους απαραίτητους όρους υγιεινής.

Το αποχωρητήριο θα βρίσκεται μέσα στο κατάστημα ή και έξω απ' αυτό σε κατάλληλη θέση, προς την οποία θα γίνεται εύκολη η προσέλαση, και πλησιέστερα προς το κατάστημα ή την κατοικία του καταστηματάρχη από κάθε άλλο χώρο κυρίας χρήσεως. Ξένης ιδιοκτησίας, η κατασκευή τούτου θα παρέχει τις απαραίτητες εγγυήσεις για την αποφυγή δημιουργίας ανθυγιεινών εστιών και ενοχλήσεων σε βάρος των γειτόνων. Αν το αποχωρητήριο είναι ξερό 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 λεζες και, κατά προτίμηση, αδιακρίτως (ελαιοχρωματισμένες ή επενδυμένες με πλαστικά πορσελάνης). Αν οι επιφάνειες των τοίχων δεν είναι αδιακρίτως, θα αβεστοκρίνονται συχνά και θα διατηρούνται καθαρές. Το εσωτερικό του θαλάμου θα αερίζεται πλήρως από παράθυρο ικανών διαστάσεων, στο οποίο θα υπάρχει συρματόπλεγμα Νο 16 για να εμποδίζεται η είσοδος μυγών και άλλων βλαβερών εντόμων. Η θύρα του θαλάμου θα κλείνει αυτόματα 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, ή φλός (ευρωπαϊκού) ή επίπεδο (τουρκικού) τύπου, θα έχουν οπωσδήποτε σιφόνι και θα συνδέονται με υδραυλική εγκατάσταση (καζάνκι) για το πλύσιμο τους με πίεση. Αν το αποχωρητήριο είναι ξερό τύπου, στον υποδοχέα (λέκκο) του οποίου δεν εκτρέπεται η απόρριψη νερών γενικά, θα πρέπει να αποκλείεται η με οποιεσδήποτε τρόπο είσοδος σ' αυτόν επιφανειακών ή υπόγειων νερών, θα χρησιμοποιούνται δε ειδικές ανοικτές λεκάνες. Αν στο εμπόριο δεν υπάρχουν τέτοιες λεκάνες, αυτές λεκάνες, θα αφηθούν στην κλάκα καλύφους του υποδοχέα οπή ικανής διαμέτρου (20 μέχρι 25 εκ. στμ.), ώστε να αποφεύγεται η ρύπανση του θαλάμου και η χρήση νερού για τον καθαρισμό του. Οι κάθε είδους λεκάνες αποχωρητηρίων, πλην εκείνων του επίπεδο τύπου, θα καλύπτονται με ειδικό κάλυμμα. Αν σε αποχωρητήρια ξερό τύπου χρησιμοποιείται, αντί της ειδικής λεκάνης, οπή θαλάμου, η οπή αυτή θα καλύπτεται ύστερα από κάθε χρήση με έθλο ή με μεταλλικό κάλυμμα, το οποίο θα φέρει χειρόλαβη.

Στον θάλαμο του αποχωρητηρίου θα υπάρχει χαρτί υγείας, το οποίο μετά τη χρησιμοποίησή του θα απορρίπτεται στη λεκάνη ή, επί αποχωρητηρίου ξερό τύπου, ακευθώς 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 στον χώρο αυτόν, άλλως θα έχει τοποθετηθεί στον θάλαμο του αποχωρητηρίου. Πλησίον του νιπτήρα θα υπάρχει σαπούνι και ειδική συσκευή με χαρτοκετίστες χεριών.

Η θέση και η απόσταση οποιουδήποτε υποδοχέα αποχωρητηρίου σε σχέση με πηγές ή πηγάδια ή με αυτές 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 ξερό 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 ηρετών κ.λπ.), σύμφωνα πάντοτε με τις σχετικές διατάξεις της Υγειονομικής Διατάξεως για τη διάθεση των λυμάτων. Απαγορεύεται η ρίψη νερών στους υποδοχείς των αποχωρητηρίων ξερό τύπου και πρέπει να αποκλείεται η είσοδος σ' αυτούς επιφανειακών ή υπόγειων νερών. Η αποχέτευση των ανδάρτων νερών του νιπτήρα αποχωρητηρίου ξερό 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 ακατάρθωτο, η Υγειονομική Υπηρεσία μπορεί να δεχθεί την τοποθέτηση του νιπτήρα πλύσεως χεριών σε κάποια άλλη κατάλληλη θέση.

β.-Παρασκευαστήριο. Τα καταστήματα, στα οποία παρασκευάζονται φαγητά ή γλυκίσματα (εστιατόρια, οινομαγειρεία, φητοπωλεία, ζαχαροπλαστεία κ.τ.δ.) θα διαδέχονται για τον σκοπό αυτόν ιδιαίτερο, έστω νοητός χωρικός χώρος, ήχο ανελγούς εμβόδου, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας και πάντως όχι μικρότερου από 8 τ.μ. Στα φητοπωλεία η φητοποίηση εμβόδου 4 τ.μ. περιέχει, 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 (υαλοράκτο ή άλλη στέρεη κατασκευή) και ότι θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να μην ενοχλούνται οι περβόικοι από τις οσμές και τα αέρια καύσεως.

Στα καφενεία, καφέ-μπαρ και οβελιστήρια ο χώρος του παρασκευαστηρίου, νοητός χωρικός από το άλλο κατάστημα, θα είναι 4 τ.μ. περίπου. Ιδιαίτερα, στα οβελιστήρια το παρασκευαστήριο (φητοαριό) μπορεί να βρίσκεται έξω από το κατάστημα, στην αυλή ή πρασιά του, με την προϋπόθεση ότι θα είναι τελείως κλειστό (υαλοράκτο ή άλλη στέρεη κατασκευή) και ότι θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα, ώστε να μην ενοχλούνται οι περβόικοι από τις οσμές και τα αέρια καύσεως.

Στα καφενεία, καφέ-μπαρ και οβελιστήρια επιτρέπεται, αν δεν υπάρχει στο χώρο εστιατόριο ή οινομαγειρείο ή φητοπωλείο, να παρασκευάζονται περιστασιακά ορισμένα πρόχειρα φαγητά (πατάτες και αυγά τηγανιστά κ.τ.δ.) για εξυπηρέτηση περβόικων σκέυων (υπάλληλοι κ.λπ.).

Για την απαγωγή των καπνών, οσμών και αερίων καύσεως θα υπάρχει στο παρασκευαστήριο των ανωτέρω καταστημάτων απαγωγικό σύστημα, το οποίο θα φθάσει μέχρι τη στέγη του κτιρίου, στο οποίο στεγάζεται το κατάστημα, ή μέχρι το ύψος του τυχόν υπαρχόντος ψηλότερου γειτονικού κτιρίου. Το άνοιγμα της οδού της ανωτέρω απαγωγικού συστήματος θα βρίσκεται πάνω από την εστία και θα είναι επαρκώς διαστέφαν, ώστε να καλύπτεται ολόκληρη η επιφάνεια της εστίας.

Εξαιρούνται από την υποχρέωση να διαδέχονται το ανωτέρω απαγωγικό σύστημα τα καφενεία και τα καταστήματα, τα οποία χρησιμοποιούν κουζίνας ή κλιβάνους, που λειτουργούν με ηλεκτρικό ρεύμα ή υγρό, εκτός αν φθίνουν σ' αυτή κρέας, όφια και άλλα φαγητά, κατά το φθίσιμο των οποίων παράγονται αέρια και έντονες οσμές, που ενοχλούν τους γείτονες και τους πελάτες.

γ.-Χώρος πλύσεως σκευών. Στα καταστήματα, στα οποία προσφέρονται σε καθιζόμενους πελάτες φαγητά, γλυκίσματα ή άλλα παρασκευάσματα και ποτά, θα υπάρχει ιδιαίτερος, νοητός χωρικός χώρος, ήχο ανελγούς εμβόδου, με την απαραίτητη συρρότηση για το πλύσιμο των σκευών, ως ακολούθως: (1).-Στα καφενεία και 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 αποπλυνθούν στη λεκάνη του ανωτέρω συστήματος με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως υγρό απορρυπαντικό θα ξεπλύνονται με άφθονο τρεχούμενο νερό.

(2).-Στα εστιατόρια, οινομαγειρεία, φητοπωλεία, οβελιστήρια και ζαχαροπλαστεία χώρος 4 τ.μ. τουλάχιστον, στον 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 μαχαιροφύρουνα ή άλλα σκεύη, που έχουν χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή ή προσφορά φαγητών ή γλυκισμάτων, μετά την απομάκρυνση των τυχόν υπολειμμάτων, θα προπλύνονται στην πρώτη λεκάνη του ανωτέρω συστήματος με πολύ ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδεκτό από υγιεινής απόψεως υγρό απορρυπαντικό, ώστε να διαλυθούν και απομακρυνθούν τα λίπη, οι οσμές κ.λπ., και ακολούθως, αφού απομακρυνθεί το καθαρό νερό, που περιέχει η πρώτη λεκάνη, θα αποπλύνονται σ' αυτή με ζεστό νερό κ.λπ. και θα ξεπλύνονται στη δεύτερη λεκάνη με άφθονο τρεχούμενο νερό.

Τα ποτήρια θα αποπλύνονται 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, οινομαγειρείο, φητοπωλείο, οβελιστήριο ή ζαχαροπλαστείο, ο χώρος πλύσεως σκευών τούτων και η συρρότησή του θα είναι σύμφωνα με την περίπτωση (2), για ό,τι το πλύσιμο των σκευών θα ακολουθείται η περιγραφόμενη στην περίπτωση αυτή διαδικασία.

Τα συστήματα πλύσεως σκευών θα είναι κατασκευασμένα κατά προτίμηση από ανελγές μέταλλο ή μάρμαρο, χωρίς να αποκαλύπτονται και τα κατασκευαστικά από μασαίτι, δεν θα έχουν εξωτερικές γωνίες και στον πυθμένα κάθε λεκάνης θα υπάρχει οπή με πώμα, για την απομάκρυνση ή, όταν χρειάζεται, την κατακρήνηση του νερού.

Για την εξασφάλιση ζεστού νερού θα χρησιμοποιείται, όπου υπάρχει ένδυτο της Δ.Σ.Η., ηλεκτρικός θερμαινόμενος ή, σε αντίθετη περίπτωση, όποιο άλλο για τον σκοπό αυτόν σύστημα θα υποδεικνύει η αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία.

Απαγορεύεται το πλύσιμο των σκευών σε κοινό δοχείο "μιασέλλο".

δ.-Ψεύδα, φυγεία, εργαλεία, σκεύη κ.λπ. Τα χρησιμοποιούμενα επίπλα (πιάτοι, 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, που χρησιμοποιούνται για τον σκοπό αυτόν, θα καλύπτονται απαραίτητα με καθαρά τραπέζομάντιλο ή, στην ανάγκη, με ψάλλο καθαρού άσπρου χαρτί.

Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου θα υπάρχουν υαλοφρακτές προθήκες ή ερμάρια για τη φύλαξη των σκευών και των τροφίμων, που τρώγονται, όπως έχουν, χωρίς προηγουμένως να φθύνουν ή βρασθούν ή αποστειωθούν, και δεν είναι ευαλλοιώτα. Τέτοια τρόφιμα, αν έχουν ανάγκη αερισμού (π.χ. άρτος ή γλυκά ταφίδου όταν βγαίνουν από τον κλίβανο) θα τοποθετούνται σε προθήκες κλεισμένες με συρματόπλεγμα Νο 16, οι οποίες θα βρίσκονται σε μέση πρην δεν επηρεάζονται από τον κινούμενο και άλλες ρυπάνσεις. Οι έκθεση των ανωτέρω τροφίμων εκτός προθηκών απαγορεύεται.

Τα ευαλλοιώτα τρόφιμα θα διατηρούνται σε κατάλληλα φυγεία επαρκώς 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 φυγείων.

Όπου υπάρχει ένδυτο της Δ.Σ.Η. τα φυγεία θα είναι ηλεκτρικά, άλλως μπορεί να χρησιμοποιηθούν και άλλου τύπου φυγεία, όπως πετρελαίου, υγρού κ.τ.δ., τα οποία θα έχουν τη δυνατότητα να εξασφαλίζουν την ανώτερη σταθερή χαμηλή θερμοκρασία.

Στα φυγεία θα υπάρχουν μονίμως θερμόμετρα για να ελέγχεται η φύξη τους. Τα φυγεία 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, φητοπωλεία και οβελιστήρια θα διατηρούνται σε πολύ καλή 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 τις 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, οξείδωσεις ή άλλες φθορές απομακρύνονται με την ευθύνη του καταστήματος.

Αν το κατάστημα προσφέρει για χρήση από τους πελάτες παιγνίδια, τάρβια κ.λπ., τα είδη αυτά θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και θα καθαρίζονται συχνά, ώστε να είναι πάντοτε απόλυτα καθαρά. Οδοί και ακάθαρτα παιγνίδια, τάρβια θα απομακρύνονται ή θα καταστρέφονται με τη φροντίδα του καταστήματος.

ιε.-Καθαριότητα. Όλοι γενικά οι χώροι των καταστημάτων του παρόντος άρθρου θα διατηρούνται απόλυτα καθαροί με τη φροντίδα και την ευθύνη του καταστήματος. Τα όπλα θα αποπλύνονται 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 επιμέλωση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας. Οι τοίχοι θα σφραγίζονται ή, αν είναι αδιαπότιστοι, θα πλύνονται συχνά, ώστε να διατηρούνται καθαροί.

Δεν θα υπάρχουν ποτινοί ή περιττώματα αυτών, κατασπάρδες, μύγες, αρχνες ή άλλα βλαβερά έντομα, των οποίων η παρουσία στο κατάστημα θα αποτελέσει ένδειξη ακαθαρσίας. Οι καταστηματαρχές μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία και να ζητούν οδηγίες για τα ενδεικνυόμενα μέσα αποτελεσματικότερης και ανώδυνης για τον άνθρωπο καταπολέμησης των ποτινών 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 καταστηματαρχής.

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 τους με την επιχείρηση (καταστηματαρχές ή μέλη των οικογενειών τους ή υπάλληλοι), θα είναι καθαροί και υγιείς και θα έχουν εροδιασθεί με ατομικό βιβλίο 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 παλούζα και, αν ασχολούνται με την παρασκευή φαγητών ή γλυκισμάτων, ομοειδή χρωματιστά και σκούρα. Τα ενδύματά του προσωπικού θα κρέμονται σε κρεμάστρα μακριά από τα τρόφιμα.

3.-Επιτρέπεται να λειτουργούν ως μικτά δύο ή περισσότερα καταστήματα μιας από τις κατωτέρω ομάδες καταστημάτων:

α.-Πητοπωλείο, οπωρολαχανοπωλείο, κρεοπωλείο ή άλλο παρόμοιο κατάστημα.

β.-Πητοπωλείο, καφενείο, καφέ-μπαρ, οινοπωλείο.

γ.-Καφενείο, καφέ-μπαρ, εστιατόριο, οινομαγειρείο, φητοπωλείο, οβελιστήριο ή άλλο παρόμοιο κατάστημα.

δ.-Κρεοπωλείο, φητοπωλείο, οβελιστήριο.

ε.-Καφενείο, καφέ-μπαρ, ζαχαροπλαστείο.

Το καθένα από τα ανωτέρω συσταγόμενα καταστήματα θα είναι εγκαταστημένο σε ιδιαίτερο, νοητός χωρικός, ήχο εμβόδου (συν τουλάχιστον με το προαναφερθέν (παρ. 2 περίπτ. β, γ και δ) κατά περίπτωση εμβόδου. Κατά εξαίρεση, σε περίπτωση λειτουργίας μικτού καταστήματος φητοπωλείου ή οβελιστηρίου με κρεοπωλείο οι χώροι των συσταγόμενων 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 σεισμολογικών περιοχών, που μεταστεγάζονται αναγκαστικά λόγω καταστροφής των οικημάτων, στα οποία στεγάζονταν κατά τον χρόνο που συνέβησαν οι σεισμοί, και για τα οποία χορηγούνται προσωρινές άδειες λειτουργίας τους, σύμφωνα με την παρ. 8 άρθρου 6 της παρούσας.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Δεφρ. 22.

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 πώλησης.

2.-Ο προοριζόμενος για την εγκατάσταση εργαστηρίου τροφίμων ή ποτών χώρος θα είναι επαρκής, ανάλογα με τη 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, ανάλογα 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 ανεμπόδιση διέκκινση 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 επίπλα, καθώς και προεπιχόμενα για εργαστήρια στα οποία απασχολούνται περισσότερα από τρία άτομα, νιπτήρες με ρυθμιζόμενο εγκατάσταση ζεστού και κρύου νερού (μπαταρία), σαπούνι και χείροκετάστρες, μιας χρήσεως. Οι νιπτήρες αυτοί είναι άσχετοι με τους υπάρχοντες στους προθάλαμους 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, εμβαδόν 8 τ.μ. τουλάχιστον, στο οποίο θα υπάρχει σύστημα πλύσεως με δύο βαθμίδες λεκάνες, εγκατάσταση τρεχούμενου ζεστού και κρύου νερού με ρυθμιζόμενο κρουνο (μπαταρία) και εγκατάσταση αποχετεύσεως. Το διαμέρισμα τούτο μπορεί να συντηρείται με το ερμητικό διαμέρισμα σε ενιαίο χώρο, εμβαδόν ίσου τουλάχιστον με το εμβαδόν των προβλεπόμενων ανωτέρω για το καθένα από τα διαμερίσματα αυτά 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 ή 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 περιεκτικές πολλαπλής χρήσεως για τη συσκευασία τροφίμων ή ποτών, το πλύσιμο των περιεκτικών 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 κατ'άλληλου και αποδοτικού από υγειονομικής απόψεως απορρυπαντικού. Αν χρησιμοποιούνται γυάλινες φιάλες, όσες από αυτές έχουν σκουριά θα καθαρίζονται με υδροχλωρικό οξύ πυκνότητας 10 μέχρι 30%.

(2).-Πλύση με νερό υψηλής θερμοκρασίας (της τάξεως των +80°C), που περιέχει καυστικό νάτριο σε συγκέντρωση 2-3%.

(3).-Συστηματικό ζέλυμα με άρθρο νερό.

(4).-Συνιστάται απολύμανση με μια αποδοτική μέθοδο, όπως ενδεικτικά σημειώνονται κατωτέρω:

-Παραμονή για 2'-5" (πρώτα λεπτά) σε κλειστό χώρο με την επενέργεια υπερθερμού ατμού.

-Βράσιμο για 2'-3" (πρώτα λεπτά) σε υδατίνο λουτρό θερμοκρασίας τουλάχιστον +80°C.

-Βράσιμο για 2'-5" (πρώτα λεπτά) σε διάλυμα χλωρίου με αρχική περιεκτικότητα σε υπολείμμα "ελεύθερου" χλωρίου περίπου 100 μ.α.ε. νερού, που δεν θα μειώνεται κάτω από 50 μ.α.ε. νερού.

-Οποιαδήποτε άλλη μέθοδος απολυμάνσεως ή αποστείρωσε, που θα είναι αποδοτική και αποτελεσματική και θα εγκριθεί από την Υγειονομική Υπηρεσία.

Τα δοχεία μεταφοράς γάλακτος ή άλλων ρευστών πρώτων υλών, όσους από κάθε χρήση τους θα πλύνονται καλά με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδοτικό από υγιεινής απόψεως απορρυπαντικό, θα ζεπλύνονται με άρθρο νερό και θα απολυμάνονται με κατάλληλα μικροβιοκτόνα μέσα, όπως λ.χ. με ατμό θερμοκρασίας +105°C ή με θερμό νερό +77°C επί 5" (πρώτα λεπτά) ή με διάλυμα χλωρίου με αρχική περιεκτικότητα σε υπολείμμα "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 απολυμάνονται αμέσως πριν από τη χρήση τους και τα καινούργια μεγάλα σκεύη που χρησιμοποιούνται ως περιεκτικές για τη συσκευασία τροφίμων ή ποτών.

γ.-Αποθήκη πρώτων υλών, ανάλογα με τη δυναμικότητα παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδόν και πάχος όχι μικρότερου από 10 τ.μ. αν χρησιμοποιούνται ευαλλοίστες πρώτες ύλες, στην αποθήκη θα υπάρχει φυγείο για τη συντήρηση των υλών τούτων.

δ.-Αποθήκη έτοιμων προϊόντων, αν αυτά δεν διαβιβάζονται αμέσως στην κατανάλωση, ανάλογα με τη δυναμικότητα παραγωγής του εργαστηρίου εμ-

βαδόν και πάντως όχι μικρότερου από 10 τ.μ. Προκειμένου για ευαλλοίστες προϊόντα στην αποθήκη θα υπάρχει φυγείο για τη συντήρησή τους ή άλλη η αποθήκη θα είναι φυκτικός θάλαμος.

ε.-Ιδιαίτερο χώρο αποθήκευσης των χρησιμοποιούμενων ειδών συσκευασίας, ανάλογα με τη δυναμικότητα παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδόν και πάχος όχι μικρότερου από 7 τ.μ. αν δεν γίνεται συσκευασία των προϊόντων του εργαστηρίου, ο χώρος αυτός δεν είναι απαραίτητος.

στ.-Αποχωρητήρια και αποδυτήρια προσωπικού, ανάλογα με τον αριθμό των απασχολούμενων στο εργαστήριο ατόμων.

ζ.-Αν υπάρχει γραφείο, τούτο θα είναι εγκαταστημένο σε ιδιαίτερο χώρο.

η.-Στα εργαστήρια επεξεργασίας τροφίμων όπως λ.χ. γάλακτος (τυροκομεία, εργ. για παρασκευής γιαουρτίου, βουτύρου κ.τ.δμ.), φρούτων (εργαστήρια χυμών φρούτων, κομποσύν, μαρμελάδων κ.τ.δμ.), φαρμάκων (εργαστήρια αλκαλίων κ.τ.δμ.) κ.λ.π., 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, ανάλογα με τη δυναμικότητα παραγωγής του εργαστηρίου εμβαδόν και πάχος όχι μικρότερου από 10 τ.μ.

θ.-Αν ορισμένες ποσότητες των προϊόντων εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών διαβιβάζονται λιανικώς, θα υπάρχει και ιδιαίτερο διαμέρισμα πρατηρίου εμβαδόν 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 ανθεκτικό στην υγρασία υλικό και θα έχουν:

α.-Δάπεδο από αδιαποτίστο, λεφό και μη εθρίπτο υλικό (μωσαϊκό, πλάκες μαρμάρου κ.τ.δμ.) χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές, με κατάλληλες κλίσεις προς φρεστιά δαπέδου για τον εύκολο καθαρισμό τους και ζέλυμα με νερό. Τα φρεστιά δαπέδα θα είναι εφοδιασμένα με ατμόνια και καλυμμένα με μεταλλικά σάβρα, 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 επικάλυψη των δαπέδων με μωσαϊκό ή άλλα υλικά μη ανθεκτικά στο πλύσιμο με άρθρο νερό.

β.-Τοίχους λεφό επενδυμένους μέχρι ύψος 2 μ. τουλάχιστον με πλακίδια ερμηκώς κολλημένα ανοικτού χρώματος. Οι υπόλοιπες επιφάνειες των τοίχων και της οροφής θα είναι κατά προτίμηση ασεπτοχρωστές, ανοικτού χρώματος, και θα διατηρούνται σε ερίστη κατάσταση και καθαρές.

Κατ'εξαιρέση, μπορεί, κατά την κρίση της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, να επιτραπεί ο χρωματισμός, μέχρι ύψος 2 μ., των επιφανειών των τοίχων των αποθηκών πρώτων υλών, έτοιμων προϊόντων και ειδών συσκευασίας με ελαστικό ή πλαστικό χρώμα, κατόπιν σχετικής επεξεργασίας, ώστε να γίνουν αδιαποτίστες και λεφές.

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.-Τρόσον χρησιμοποιούνται εστίες ή/και κλιβανοί, κατάλληλο σύστημα πλήρους απαγωγής ή, γενικά, εξουδετέρωσης των καπνών, της είδλης και των αερίων και οσμών, των παραγομένων σε ορισμένες φάσεις (βρασμός, βήσιμο κλπ.) της επεξεργασίας ή παρασκευής των τροφίμων, κατ'επίσης οποιεσδήποτε χρήσεις 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 ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των άρθρων 28, 25 και 30, αντίστοιχα, της παρούσας.

4.-Τα χρησιμοποιούμενα επίπλα θα είναι καλής κατασκευής με λεφές, χρωματισμένες ή στιλβωμένες, επιρρέειες και θα διατηρούνται σε καλή κατάσταση και απόλυτα καθαρά.

Οι οριζόντιες επιρρέειες των πάγκων, πάνω στις οποίες γίνονται οι διάφοροι χειρισμοί των τροφίμων, θα είναι από μαρμάρου ή ανώτερου ζέλυμα ή, όπου επιβάλλεται, από σκληρό ξύλο, χωρίς ρωγμές ή άλλες φθορές. Κατά το τέλος της εργασίας θα πλύνονται με ζεστό νερό και σαπούνι ή άλλο κατάλληλο και αποδοτικό από υγειονομικής απόψεως απορρυπαντικό και θα ζεπλύνονται καλά με άρθρο νερό.

Οι προθήκες και τα ερμηκία, που χρησιμοποιούνται για τη ρύαξη των πρώτων υλών ή προϊόντων του εργαστηρίου, καθώς και των σκευών, θα κλεινούν ερμητικά, ώστε να εμποδίζεται η είσοδος κοντινών, βλαβερών εντόμων και κοιντορτό.

Στα καταστήματα παρασκευής γλυκισμάτων, φαγητών ή άλλων παρασκευασμάτων επιβάλλεται η χρήση προθηκών κλεισμένων με συρματόπλεγμα No 16, για την τοποθέτηση των ανωτέρω προϊόντων, όπου να αποκτήσουν τη θερμοκρασία του περιβάλλοντος και ακολουθώντας να συσκευασθούν ή να σταθούν στα καταστήματα διαβίσεώς τους ή, αν είναι ευαλλοίστες, να γίνονται σε ηλεκτρικά φυγεία για συντήρηση. Οι προθήκες αυτές θα βρίσκονται σε κατάλληλα σημεία του εργαστηρίου, ώστε να μην επηρεάζονται από τον κοιντορτό.

5.-Η συντήρηση των χρησιμοποιούμενων ευαλλοίστεων πρώτων υλών και των ευαλλοίστεων προϊόντων του εργαστηρίου θα γίνεται σε ηλεκτρικά φυγεία επαρκούς χωρητικότητας υπό σταθερή χαμηλή θερμοκρασία, το πολύ +4°C, ανάλογα με το είδος της πρώτης ύλης ή του προϊόντος και με τον επιθυμητό χρόνο συντηρήσεώς τους. Σε κάθε φυγείο θα υπάρχει μονίμως θερμομετρο, τοποθετημένο σε κατάλληλο σημείο τούτου, ώστε να ελέγχεται εύκολα η φύση του.

Τα φυγεία θα διατηρούνται σε κατάσταση απόλυτης καθαριότητας. Τα συντηρούμενα είδη θα τοποθετούνται στα φυγεία με τάξη, ώστε να εξασφαλίζεται ο επαρκής αερισμός τους, να αποφεύγεται η μεταξύ τους επαφή και γενικά τὰ ένα είδος να μην επηρεάζει το άλλο. Τρόφιμα, τα οποία

μπορεί να επηρεάσουν δυσμενώς με οποιονδήποτε τρόπο (οσμή, γεύση, όψη) άλλα τρόφιμα, θα τοποθετούνται σε ιδιαίτερα φυγεία ή, στην ανάγκη, σε ιδιαίτερες σχέδες. Απαγορεύεται η τοποθέτηση στο ίδιο φυγείο και, ακόμη, περισσότερο, στην ίδια σχέση, 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 υγιονομική απόφαση υλικό, κατά προτίμηση από ανοξείδωτο μέταλλο, με λείες εσωτερικές επιφάνειες, χωρίς ρυτίδες, παραμορφώσεις, οξείδωσεις και κάθε είδους άλλες φθορές, και γενικά θα πληρούν τους 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, ειδικότερα του ότι θα είναι κατασκευασμένα γενικά από κατάλληλο και υγιονομικά αποδεκτό υλικό, χωρίς διαβρώσεις, μη απορροφητικό και μη τοξικό (αν είναι μεταλλικά, θα είναι γαλβανισμένα με θεμελιώδη ή άλλο ανοξείδωτο υλικό), θα έχουν πλατύ στόμιο και θα πηκάζονται με πώμα από κατάλληλο υλικό, δεν θα παρουσιάζουν εσωτερικές ρυτίδες ή ρυτίδες 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 ακολουθώντας 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 τη χρησιμοποίησή τους με ειδική για τον σκοπό αυτόν συσκευή. Ψάλλεση μπορεί να γίνει μόνο σε περιπτώσεις χρήσεως πλαστικών περιεκτών, που κατασκευάζονται στο ίδιο το εργαστήριο τροφίμων ή ποτών, σε ιδιαίτερος χώρους, και μεταφέρονται από τις εγκαταστάσεις κατασκευής τους στις εγκαταστάσεις πληρώσεως τους, χωρίς μεσολάβηση χεριών, μέσα σε κλειστό σύστημα διακινήσεώς τους, στο οποίο θα εξασφαλίζονται πρακτικά στεγρές συνθήκες, ή, αν κατασκευάζονται σε ξεχωριστή εξωτερική μονάδα, αποθηκεύονται αμέσως μετά την κατασκευή τους με στεγρές συνθήκες, κατά προτίμηση αυτόματα, σε ανθεκτικές πλαστικές σακκούλες μιας χρήσεως αποστειρωμένες, που θα κλείνουν αεροστεγώς.

Με τον όρο "πρώτη συσκευασία" τροφίμων ή ποτών εννοείται η χρησιμοποίηση ενός πρώτου περιτυλίγματος ή περιέκτη, που βρίσκεται σε άμεση επαφή με το τρόφιμο ή το ποτό, καθώς και αυτό το ίδιο ή το περιτύλιγμα ή ο περιέκτης.

7.-Οι χρησιμοποιούμενες 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 Εξόχον Τροφίμων και Ποτών.

Τα κάθε είδους προϊόντα των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών θα έχουν άμεγλους οργανοληπτικούς χαρακτήρες, μη παρόντες ενδείξεις αλλοιώσεως, και θα πληρούν, ως προς την εκδόρασή τους στην υγεία του ανθρώπου, τους υγιονομικούς όρους και προϋποθέσεις, που καθορίζουν ο Κώδικας Τροφίμων και Ποτών και οι σχετικές με τα τρόφιμα διατάξεις της εκδότασης ισχύουσας νομοθεσίας.

Απαγορεύεται η μετακίνηση καλίων, παρασκευασμάτων, ακόμη και η περισυλλογή υλικών καλίων παρασκευασμάτων ή υλών, που έχουν ήδη χρησιμοποιηθεί (λ.χ. υλικό καθαρισμού, πέντε-σπιννιού, άρτου κ.τ.δμ.) και η χρησιμοποίησή για την παρασκευή ή την επεξεργασία τροφίμων ή ποτών πρώτων υλών που παρουσιάζουν σημεία αλλοιώσεων ή ρυπάνσεων και γενικά ακατάλληλων ή επιβλαβών ή επικινδύνων για την υγεία του ανθρώπου, υποκρινόμενων ζωικής ή φυτικής προέλευσεως και μη επιτρεπόμενων από τον Εξόχον Τροφίμων και Ποτών χρηστικών ή άλλων πρόσθετων υλών.

Γενικά, οι διατάξεις της παρούσας ή άλλης Υγιονομικής Διατάξεως και οικιασθήκατος σχετικής με τα τρόφιμα και ποτά νομοθεσίας, που αναφέρονται στο μικροβιολογικό φορτίο και γενικά στην ποιότητα των τροφίμων και ποτών, καθώς και στις τηρητέες διαδικασίες για την υγιεινή παρασκευή ή επεξεργασία τους (ενδεικτικά αναφέρεται η παρ. 13 του άρθρου 39 της παρούσας για τα παγωτά), εφαρμόζονται και στα εργαστήρια του παρόντος άρθρου, ανάλογα με το είδος του κατασκευασμένου, επεξεργασμένου ή/και συσκευασμένου τροφίμου ή ποτού.

8.-Τα προϊόντα των εργαστηρίων παρασκευής ή επεξεργασίας ή/και συσκευασίας τροφίμων θα μεταφέρονται στα καταστήματα διασέσεώς τους κατά τέτοιον τρόπο, ώστε κατά τη διάρκεια της μεταφοράς τους να προστατεύονται από τα αίτια, που μπορούν να προκαλέσουν μόλυνση ή να έχουν οποιονδήποτε δυσμενή επίδραση σ' αυτά, ανάλογα με το είδος του μεταφερόμενου 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 με κατάλληλα διασκευασμένα κλειστά οχήματα, κατά τρόπο που να προστατεύονται από τις ρυπάνσεις. Αν τα ανωτέρω προϊόντα είναι ευαλλοίστα, η μεταφορά τους θα γίνεται με οχήματα φυγεία ή, προκειμένου για βραχυρόντιες διαδρομές, διάρκειας μέχρι δύο το πολύ ωρών, με οχήματα που διαβιβάζουν κλειστό ισοθερμικό αμείωμα.

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

υγιονομικά αποδεκτά 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 μεταβιβάζει σ' αυτό επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου ουσίες. Γενικά, τα 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 οι την παρούσα δεν καθορίζονται αυστηρότεροι όροι.

Ειδικότερα, η συσκευασία γιαούρτης εκτείνεται μόνο σε παρασκευασμένου τύπου δοχεία (κεσίδες) μιας χρήσεως από υγιονομικά 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, μουσαλαβιές, ταρταρούλες κ.τ.δμ.

Απαγορεύεται η συσκευασία γιαούρτης σε πήλινα ή από άλλο υλικό κατασκευασμένα δοχεία πολλαπλής χρήσεως. Σε περιπτώσεις χρήσεως για τη συσκευασία γιαούρτης πήλινων, εσωτερικά ερμητικισμένων, ή άλλων παρόμοιων δοχείων, τα δοχεία αυτά απαγορεύεται να ξαναχρησιμοποιηθούν για τον σκοπό αυτόν, στο εξωτερικό δε τούτων θα αναγράφεται με ανεξίτηλη στοιχεία η ένδειξη "το δοχείο δεν επιστρέφεται".

Κατά τη μεταφορά τους από τα εργαστήρια παρασκευής γιαούρτης στα καταστήματα πώλεσεως 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 τοκοθετείται το ένα πάνω στο άλλο.

Επίσης επιτρέπεται η διατήρηση ακάλυπτων των ανωτέρω δοχείων και στα φυγεία συντηρήσεως, εφόσον θα τοποθετούνται σε μια μόνον 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 άρθρο 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 διαβιβάζουν τα προϊόντα τους σε πλανόδιους ή στάσιμους μικροπωλητές, αν προηγουμένως δεν διαπιστώσουν ότι είναι κάτοχοι της προβλεπόμενης από την παρ. 9 άρθρου 49 της παρούσας άδειας της οικείας λειτουργικής Αρχής.

11.-Όλοι γενικά οι εσωτερικοί και οι ακάλυπτοι χώροι των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών, καθώς και ο εξοκλισμός 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 των εργαστηρίων θα παίρνονται τα απαραίτητα μέτρα για την αποφυγή ρυπάνσεως των τροφίμων (πρώτων υλών και προϊόντων του εργαστηρίου) και του εξοκλισμού 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, κεσίδες κ.τ.δμ.) στους χώρους των εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών. Μεταχειρισμένα είδη συσκευασίας θα απομακρύνονται από το εργαστήριο ή, αν πρόκειται να ξαναχρησιμοποιηθούν, θα φυλάσσονται σε ιδιαίτερος 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 βαλεβρών εντόμων (μυγες, ταπαρβίδες κ.λ.) των οποίων η παρουσία στους χώρους του εργαστηρίου αποτελεί ένδειξη ρυπάνσεως τούτων. Οι υπεύθυνοι εργαστηρίων μπορούν να απευθύνονται στην αρμόδια Υγειονομική Υπηρεσία και να ζητούν οδηγίες για τα ενδείκνυμενα μέσα (μηχανικά ή χημικά) αποτελεσματικότερης και πιο ακίνδυνης για τον άνθρωπο καταπολέμησης των ποντικών και των βαλεβρών εντόμων.

Επιβάλλεται ακόμη η λήψη και ανάλογων μέτρων για την αποφυγή της εισόδου στο εργαστήριο των ποντικών και των βαλεβρών εντόμων, όπως είναι τα αναφερόμενα στο άρθρο 28 της παρούσας μέτρα και η τοποθέτηση συμπίεσης κλέψματος 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.λ.), 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 επανάληψή αυτής μετά από διακοπή της για οποιονδήποτε λόγο, θα πλένουν καλά τα χέρια τους με ζεστό νερό και σαπούνι.

14.-Οι ειδικές διατάξεις άλλων Υγειονομικών Διατάξεων ή Δ/γμάτων, με τις οποίες ρυθμίζονται θέματα αναφερόμενα στα της λειτουργίας ορισμένων ειδών εργαστηρίων τροφίμων ή ποτών, εφαρμόζονται σε συνδυασμό με τις διατάξεις του παρόντος άρθρου, οι οποίες έχουν εφαρμογή για όλους τους 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 (μαν-

τολάτο, λουκουμά, χαλβάρ, κ.τ.δμ.) σε συνολικό χώρο 40 τ.μ. τουλάχιστον, εφόσον βρίσκονται σε επικρατικές πόλεις ή κωμοπόλεις, οι διαδικασίες παραγωγής των προϊόντων τους απαιτούν απλές εγκαταστάσεις, συγκρότηση και εξοπλισμό και σχετικά μικρό χώρο και τα προϊόντα τους διαβιβάζονται χονδρικής, εφοροληγόμενης ή εν μέρει, σε καταστήματα λιανικής πώλησης 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 κροσσικού 3 τ.μ.

Επιτρέπεται η εγκατάσταση του συστήματος πλύσεως σκευών σε κατάλληλη θέση του παρασκευαστηρίου, ώστε να μη ρυπαίνονται τα τρόφιμα κατά τη λειτουργία του, με την προϋπόθεση ότι ο συνολικός αυτός χώρος θα είναι τουλάχιστον 30 τ.μ.

Αν ορισμένες ποσότητες των ανωτέρω προϊόντων διαβιβάζονται λιανικώς, θα υπάρχει επί πλέον ιδιόκτητο, σφραγισμένο, διαμέρισμα κρατηρίου εμβαδού 12 τ.μ. τουλάχιστον.

Τα ανωτέρω εργαστήρια είναι άρκετα με τα εργαστήρια των καταστημάτων των άρρων 38 (ανά-μπαρ, πιταοίτες), 39 (ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια), 43 (αμιγή κρατήρια ειδών ζαχαροπλαστείου, αμιγή γαλακτοπωλεία) και 44 (υπεραγορές τροφίμων), που ενδεχομένως ιδρύονται από τους φορείς των καταστημάτων τούτων σε αυτοτελείς και ανεξάρτητους χώρους αποκλειστικά και μόνο για την κάλυψη των αναγκών του καταστήματος τους. Τα εργαστήρια αυτά θα έχουν τον προβλεπόμενο από τις σχετικές διατάξεις του οικείου άρρων χώρο παρασκευαστηρίου με την ανάγκη συγκρότησης και εξοπλισμού (ακαράτητα σύστημα πλύσεως των σκευών μαγειρικής ή ζαχαροπλαστικής), αποχωρητήριο και, όπου απαιτείται, αποθήκη. Για τη λειτουργία τέτοιων εργαστηρίων απαιτείται ιδιαίτερη άδεια, στην οποία θα σημειώνεται ότι τα προϊόντα του θα διαβιβάζονται αποκλειστικά για την κάλυψη των αναγκών του καταστήματος του φορέα του.

ΕΡΩΤΗΜΑΤΟ VI

Άρθρο 53

Καταβατικές διατάξεις

1.-Τα καταστήματα και εργαστήρια τροφίμων ή/και ποτών, που βρίσκονται σε λειτουργία κατά την έναρξη ισχύος της παρούσας, υπόκεινται γενικά στους όρους της, οι δε φορείς εκμεταλλεύσεώς τους οφείλουν να προσαρμόσουν τις εγκαταστάσεις της εκμεταλλεύσεώς τους στους ανωτέρω όρους, πλην εκείνων που απαιτούν κτιριακές μετατροπές, ώστε να εκπληρωθούν μόνον οι ερμηνείες βελτιστοποίησης, κατά την κρίση της Υγειονομικής Υπηρεσίας.

2.-Για την κατά τα ανωτέρω χρονομετρήσιμη εγκατάσταση των καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών η Υγειονομική Υπηρεσία θα όρισει εύλογη, για κάθε περίπτωση, προθεσμία, η οποία δεν θα υπερβαίνει τους τρεις μήνες.

Εάντως, κατά την εφαρμογή της παρούσας δεν ελγόνται αποκλεισμένα νομίμως δικαιώματα καταστημάτων ή εργαστηρίων τροφίμων ή/και ποτών, τα οποία ιδρύθηκαν πριν από την ισχύ της παρούσας και λειτουργούν στο όνομα του ίδιου φορέα. Τέτοια δικαιώματα είναι ο μέγιστος αριθμός καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτύσσονται στην αίθουσα καλάν των καταστημάτων άρρων 37, 38 και 39, ο οποίος έχει υπολογισθεί με βάση και λιγότερες Υγειονομικές Διατάξεις, τα προσφερόμενα σε ήδη λειτουργούντα καταστήματα εδών με βάση την άδεια λειτουργίας τους, εφόσον η άδεια αυτή έχει εκδοθεί νομίμως, σύμφωνα με το καλύτερο νομοθετικό καθεστώς, κ.δ.

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, κρινονται ως προς τους όρους τους αναφερόμενους στους χώρους τους (εμβαδόν, κατασκευή αποχωρητηρίων, αποστράγγιση 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 έναρξης της διαδικασίας ιδρύσεως καταστήματος ή εργαστηρίου, ο ενδιαφερόμενος επισυνάπτει στην αίτησή του για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας τούτου ή καταβάτει συμπληρωματικά στην Υγειονομική Υπηρεσία θεωρημένο από την οικεία Αστυνομική Αρχή συμφωνητικό μισθώσεως του χώρου, στον οποίο έχει εγκατασταθεί η εκμετάλλευσή του, ή, προκειμένου για ιδιόκτητο χώρο, επικυρωμένο αντίγραφο των δελτίων παραγγελίας ή των τιμολογίων προμήθειας του εξοπλισμού της εκμεταλλεύσεώς με νεφεδριό δηλώνση Η.Α.Ι.55/69 του τεχνικού (μηχανικού, διακοσμητή, τεχνίτη κ.λπ.), που εργάσθηκε για την οργάνωση του καταστήματος ή εργαστηρίου, ή και οποιαδήποτε άλλα επίσημα στοιχεία, στα οποία θα φαίνεται ακαράτητα η ημερομηνία έναρξης των σχετικών εργασιών.

4.-Οι διατάξεις της προηγούμενης παραγράφου εφαρμόζονται και σε περιπτώσεις επανεξέτασης των αναφερόμενων σ' αυτή καταστημάτων, είτε για τη διαπίστωση της συμμόρφωσης ελλείψεως, που είχαν επισημανθεί κατά την αρχική κρίση τους, είτε λόγω υποβολής αιτήσεως θεμελίωσης 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 ενδιαφερόμενου είχε περάσει το εξαμηνιαίο χρονικό διάστημα, που ορίζει η ανωτέρω παράγραφος.

5.-Προβλεπόμενα εντός ξενοδοχείων καταστήματα (εστιατόρια, σνακ μπαρ, κυλικεία, ζαχαροπλαστεία κ.τ.δμ.), για τα οποία έχει δοθεί έγκριση από τον Δ.Ο.Τ. πριν από την έναρξη ισχύος της παρούσας, αν οι απαιτήσεις της Υγειονομικής αυτής Διατάξεως είναι αυστηρότερες, ως προς

τους όρους τους αναφερόμενους στους χώρους τους, κρινονται με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά την ημέρα που δόθηκε η έγκριση έγκριση του Δ.Ο.Τ., ανεξάρτητα από το χρονικό διάστημα, που έχει μεσολαβήσει μεταξύ των ημερομηνιών χορήγησης της έγκρισής αυτής και καταθέσεως της αιτήσεως του ενδιαφερόμενου 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 ΑΠ/ΙΙ261/81 Υγειονομικής Διατάξεως, αν έχουν μεταβασθεί σε άλλο πρόσωπο και οι αιτήσεις των ενδιαφερόμενων για την απόκτηση της άδειας λειτουργίας τούτων έχουν κατατεθεί στην οικεία Αστυνομική Αρχή πριν από την έναρξη ισχύος της παρούσας, κρινονται ως προς τους χώρους τους (έδω, εμβαδόν, ύψος κ.λπ.) με βάση το νομοθετικό καθεστώς, που ίσχυε κατά τον χρόνο εκδόσεως της προηγούμενης άδειας λειτουργίας τους.

Αν για τα ανωτέρω καταστήματα ή εργαστήρια έχουν εκδοθεί στο αναμεταξύ αρνητικές νομοδοτήσεις της αρμόδιας Υγειονομικής Υπηρεσίας, οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επανέλθουν με νέα αίτηση τους, εντός προθεσμίας τριών μηνών από την ημέρα έναρξης ισχύος της παρούσας, ζητώντας την επανεξέταση των καταστημάτων ή εργαστηρίων τους, σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο.

Άρθρο 54

Καταργητικές διατάξεις

Από την ημέρα έναρξης ισχύος της παρούσας καταργούνται:

- 1.-Τα άρθρα 45 μέχρι και 71 (πλην των άρθρων 54, 55, 65, 66, 68 και 69) του Υγειονομικού Κανονισμού (Ο.Ε.Κ. 275/1938 τ.Β'), όπως έχουν τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με την ΓΥ/6001/67 (Ο.Ε.Κ. 360/2-6-67 τ.Β') και άλλες συναφείς Υγειονομικές Διατάξεις.
- 2.-Η από 16-5-36 Υγειονομική Διάταξη "περί υγιεινής και καθαριότητας εργοστασίων ζαχαροπλαστικής και καγινών, ως και των καταστημάτων πώλησής αυτών." (Ο.Ε.Κ. 105/23-6-36 τ.Β').
- 3.-Η από 17-4-53 Υγειονομική Διάταξη "περί τηρητέας διαδικασίας διατήρησης αδειών λειτουργίας καταστημάτων" (Ο.Ε.Κ. 108/7-5-53 τ.Β').
- 4.-Η Υγειονομική Διάταξη ΙΙΟΙ/55 "περί ιατρικής επιθεωρήσεως και εφοδιασμού δι' αυτομικού βιβλιαρίου υγείας των ασκούντων, ως και των καταστημάτων πώλησής αυτών." (Ο.Ε.Κ. 146/3-8-55 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως.
- 5.-Τα άρθρα 1 και 2 της Δ.Α. 2805/60 Υγειονομικής Διατάξεως "περί αστυνόμενων επιθεωρήσεων κ.λπ." (Ο.Ε.Κ. 179/27-4-60 τ.Β').
- 6.-Η Υγειονομική Διάταξη Δ.Υ.Α. 5130/60 "περί όρων υγιεινής των καταστημάτων πώλησεως κατεψυγμένων ιχθύων και λοιπών αλιευμάτων" (Ο.Ε.Κ. 306/5-6-60 τ.Β').
- 7.-Η Υγειονομική Διάταξη Δ.Υ.Α. 6800/60 "περί όρων υγιεινής κρατηρίων κατεψυγμένων προϊόντων" (Ο.Ε.Κ. 401/12-9-60 τ.Β').
- 8.-Η Υγειονομική Διάταξη ΒΙΥ/3432/62 "περί πώλησεως κατεψυγμένων τυποποιημένων προϊόντων" (Ο.Ε.Κ. 152/4-5-62 τ.Β').
- 9.-Η Υγειονομική Διάταξη ΒΙΥ/4040/63 "περί όρων υγιεινής και καθαριότητας των δι' αυτομάτων καγινωποιητικών μηχανών παρασκευασμένου καγινωτού, ως και του τρόπου πώλησεως αυτού" (Ο.Ε.Κ. 178/2-4-63 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με τις Υγειονομικές Διατάξεις ΓΥ/5665/73 (Ο.Ε.Κ. 624/31-5-73 τ.Β') και ΓΥ/3905/74 (Ο.Ε.Κ. 536/23-5-74 τ.Β').
- 10.-Η Υγειονομική Διάταξη ΒΙΥ/1306/64 "περί όρων πώλησεως ιχθύων υπό πλανοδών ιχθυοπωλίων και εις λαϊκάς αγορές" (Ο.Ε.Κ. 58/14-2-64 τ.Β').
- 11.-Η Υγειονομική Διάταξη ΓΥ/425/67 "περί όρων ιδρύσεως και λειτουργίας φητοπωλείων, εστιατηρίων και ορεκτοπωλείων" (Ο.Ε.Κ. 50/27-1-67 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με την Υγειονομική Διάταξη ΓΥ/6001/67 (Ο.Ε.Κ. 360/2-6-67 τ.Β') και άλλες όμοιες.
- 12.-Η Υγειονομική Διάταξη ΓΥ/2117/74 "περί υγιεινής συσκευασίας του ουνζάλκτος (γιαούρτης)" (Ο.Ε.Κ. 309/12-3-74 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως με τις Υγειονομικές Διατάξεις ΓΥ/3316/74 (Ο.Ε.Κ. 424/20-4-74 τ.Β') και ΓΥ/8249/74 (Ο.Ε.Κ. 971/4-10-74 τ.Β').
- 13.-Η Υγειονομική Διάταξη ΓΥ/8228/74 "περί συσκευασίας και τρόπου διαθέσεως υπό πλανοδών ή σταθίων μικρόπωλίων κουλουρίων, τυροπιτών, σπανακοπιτών κ.λπ. αρτοποιημάτων" (Ο.Ε.Κ. 963/1-10-74 τ.Β').
- 14.-Η Υγειονομική Διάταξη ΓΥ/9900/74 "περί υποχρεωτικής κατασκευής αποχωρητηρίων" (Ο.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 κατασκευής των αποχωρητηρίων καταστημάτων και εργαστηρίων τροφίμων και ποτών, κατά τα λοιπά η Υγειονομική αυτή Διάταξη εξακολουθεί να ισχύει για μη αναφερόμενα στην παρούσα εργαστήρια και καταστήματα και για τις κατοικίες κ.λπ.
- 15.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΠ/6370/77 "περί όρων υπό τους οποίους επιτρέπεται η εγκατάσταση και λειτουργία αυτόματων πωλητών τροφίμων και ποτών" (Ο.Ε.Κ. 869/12-9-77 τ.Β').
- 16.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΠ/7771/77 "περί χρήσεως των υπογείων χώρων δια την λειτουργία καταστημάτων και εργαστηρίων" (Ο.Ε.Κ. 934/8-10-77 τ.Β'), όπως έχει τροποποιηθεί και συμπληρωθεί μεταγενεστέρως.
- 17.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΠ/10630/77 "περί πώλησεως αναψυκτικών ποτών, καγινών και υγρών ζαχαρώδων προϊόντων εν αναπηρική περίπτερη και καταστήματα φίλων" (Ο.Ε.Κ. 1178/15-11-77 τ.Β').
- 18.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΠ/9321/80 "περί υπολογισμού του μετρίου αριθμού καθισμάτων, που είναι δυνατό να αναπτυχθούν στα καταστήματα εστιασεως" (Ο.Ε.Κ. 1079/23-10-80 τ.Β').
- 19.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΠ/ΙΙ261/81 με θέμα "Υγειονομικές ελεγχος, 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" (Ο.Ε.Κ. 46/8-2-82 τ.Β').

- 20.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΙ9/4743/3-5-83 για την ίδρυση και λειτουργία Κέντρων Διασκέδωσης σε χώρους φυσικών σπηλαίων κ. (Θ.Ε.Κ. 293/30-5-83 τ.Β').
- 21.-Η Υγειονομική Διάταξη ΑΙ9/5191/19-5-83 για την τροποποίηση και συμπλήρωση του άρθρου 6 της ΑΙ9/11261/81 (Θ.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". (Θ.Ε.Κ. 301/31-5-83 τ.Β').
- 22.-Κάθε άλλη 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.Ε., 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 της αρχίζει μετά 15/8/83 από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, Αυγούστου 1983

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΘΑΡΡΟΣ

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

(ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ Α')

- Ημερομηνία (1).....
- Ο υπεύθυνος έλεγχος ενεργήθηκε από (2).....
- Κατά τον άνωτέρω έλεγχο παρατηρήθηκαν οι μέρες της επιχείρησης (3).....
- Διαπιστώσεις (4).....
- Υποδείξεις (5).....
- Οι άνωτέρω υποδείξεις θα εκτελεσθούν: (6).....
- Αποτέλεσμα υγειονομικού ελέγχου (χαρακτηρισμός): (7).....
- Οι υπάλληλοι που συνεκράζον (8).....

Παρέχεται για την ενημέρωση των υπαλλήλων Υγειονομικών "Πληροφορίες" μέσω σελίδα των οποίων θα αντιστοιχέει σε μία "Ενδειξη" Υγειονομικού ελέγχου. Οι άριθμοι, που παρατίθενται στις οδηγίες συμπληρώσεως, θα εξαιρούνται κατά την έκδοση των βιβλίων.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ *

- (1) Κατά την αναγραφή της ημερομηνίας ο μήνας αναγράφεται ελαφρώς: π.χ. 15 Ιουνίου 1981.
- (2) Αναγράφεται το ονοματεπώνυμο και η υπηρεσιακή ιδιότητα των υπαλλήλων, που συνεκράζον κατά τον υγειονομικό έλεγχο, από τους οποίους ο ένας τουλάχιστον είναι απαραίτητος υγειονομικός υπάλληλος.
- (3) Αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του νόμιμα της επιχείρησης ή του εκπροσώπου του, που παρατηρήθηκαν 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 άριθμημένες 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 ή κάθε μία θα έχει διάρκεια ανάλογη με τη σοβαρότητα των έλλειψεων, για τη συμπλήρωση των οποίων δίδεται η προθεσμία, τόσο από την άκοψη της προστασίας της δημόσιας υγείας, όσο και από την άκοψη του δικαιώματος για τη συμπλήρωση τους χρόνου και της άκορητης της άαπάνης. Στις περιπτώσεις αυτές κατά την αναγραφή της προθεσμίας θα αναφέρονται και τό στοιχεύα των αντίστοιχων υποδείξεων, που πρέπει να εκτελεσθούν μέσα σ' αυτές: π.χ. "μέ τό στοιχεύα (α) και (β) μέχρι 10 Νοεμβρίου 1981" και "μέ τό στοιχεύα (γ), (δ) και (ε) μέχρι 31 Δεκεμβρίου 1981".
- (7) Αναφέρεται ο χαρακτηρισμός της επιχείρησης, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις της υγειονομικής νομοθεσίας.
- (8) Υπογράφουν οι υπάλληλοι, που συνεκράζον κατά τον υγειονομικό έλεγχο, παραπλευρώς δε από την υπογραφή του άρμόδιου υπαλλήλου γράφεται ευανάγνωστα τό ονοματεπώνυμο και ή υπηρεσιακή ιδιότητά του.

* Οι οδηγίες αυτές, δέν τυπώνονται στό βιβλίο "Υγειονομικών Πληροφοριών", αλλά παρέχονται για ενημέρωση των άρμόδιων "Υγειονομικών Υπαλλήλων".

ΠΟΛΙΤΕΙΑ.....

(ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ Β')

.....ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ (1)

Τό παρόν βιβλίο, άφου σε άριθμετήθηκε, βρέθηκε να έχει (2)..... σελίδες, κρύκεται δε να χρησιμοκοιηθεί ως βιβλίο "Υγειονομικών Πληροφοριών" του (3)..... του (4)..... που βρίσκεται στην δδ (5)..... άριθ. (6)..... της πόλεως ή του χωριού (7)..... και για τό όποιο έχει έκδοσε άδεια λειτουργίας με άριθμό (8)..... (9).....

.....(10)

10 Προσθήμης (11)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΑΣΤΥΝΟΜΙΚΗΣ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ (12)

ΑΡΙΘ. ΑΣΤΥΝ. ΤΑΥΤΕΣ.....

ΑΡΙΘ. ΕΟΥ ΤΗΝ ΕΧΕΙ ΕΚΔΟΣΕΙ.....

ΕΠΩΝΥΜΟ.....

ΟΝΟΜΑ.....

ΟΝΟΜΑ ΠΑΤΕΡΑ.....

ΟΝΟΜΑ ΜΗΤΕΡΑ.....

ΕΤΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ.....

ΤΟΠΟΣ ΓΕΝΝΗΣΕΩΣ.....

ΔΙΕΥΣΗ ΚΑΤΟΙΚΙΑΣ.....

* Καταχωρείται στην τελεσίγραφη έκδοση κάθε βιβλίου "Υγειονομικών Πληροφοριών" χωρίς ποτέ θύρωμα και παραμένουν στις οδηγίες συμπληρώσεως.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΜΠΛΗΡΩΣΗΣ ΤΗΣ ΕΚΔΟΣΗΣ ΤΟΥ ΒΙΒΛΙΟΥ ΥΠΕΥΘΥΝΟΤΗΤΑΣ ΕΠΙΣΕΡΗΣΕΩΣ *

- (1) Συμπληρώνεται ο τίτλος της "Υγειονομικής Υπηρεσίας, Προνομίου για τη Νομαρχία Αττικής αναγράφεται και τό διαμέρισμα οδής, στο όποιο άνήκει ή ά/νση "Υγειονομική".
- (2) Άριθμός σελίδων άριθμητικής και άλογόφωας.
- (3) Είδος καταστήματος ή εργαστηρίου ή εργοστασίου.
- (4) Ονοματεπώνυμο και πατρώνυμο του κατόχου της άδεια λειτουργίας της επιχείρησης ή, αν ή άδεια έχει έκδοσε στο όνομα έτοιμικής επιχείρησης, ά άριθμικός τίτλος οδής.
- (5), (6) και (7) Συμπληρώνεται ή άδεια, ά άριθμός και ή πόλη ή τό

στος συνολικός χώρος των καταστημάτων τούτων θα είναι σύμφωνος με το αντίστοιχα σημειούμενο στη στήλη Ι3 εμβαδόν, ανάλογα με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων.

- Ι0.-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 ΙΙ ή Ι2 ή Ι3 αντίστοιχο, συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

ΠΑΡΑΡΤΗΡΙΑ ΙΙ

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 εγκατάστασης των μηχανοκίνητων οχημάτων (εάν υπάρχουν)	Εμβαδόν με κινητά καθίσματα (εάν υπάρχουν)	Με σταθερά καθίσματα ή "σκαμιά"	Παρασκευαστήριο	Προπαρασκευαστήριο	Χώρος κλάσεως σκευών	Αποχωρητήρια	Αποδυτήρια προσωπικού	Αποθήκη	Εμβαδόν με κινητά καθίσματα (εάν υπάρχουν)	Με σταθερά καθίσματα ή "σκαμιά"	Εκπαιδευτικό
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Βιομηχανία, οινόμαγειρεία, φαστοπαβέρνες, ψητοπωλεία, σνακ-μπαρ, κίταρς, δυνάμικότητας:												
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	15	1	5				73	56	26
	β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	20	1	5				102	86	34
	γ) 101-200 καθισμάτων	5	142	71	24	1	7				183	112	46
	δ) 201 καθισμάτων	6	282	141	28	10	8				344	203	68
2.	Οβελιστήρια δυνάμικότητας:												
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	8	1	5				66	49	19
	β) 51-100 καθισμάτων	4	72	36	10	1	5				92	56	24
	γ) 101-200 καθισμάτων	5	142	71	14	1	7				173	102	36
3.	Κίταρς και σνακ-μπαρ χωρίς παρασκευαστήριο δυνάμικότητας:												
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	-	-	5				60	43	15
	β) 51-100 καθισμάτων	8	72	36	-	-	5				86	50	22
	γ) 101-200 καθισμάτων	10	142	71	-	-	7				164	93	32
4.	Οινόμαγειρεία ή άλλα παρόμοια καταστήματα λαϊκής μορφής ("κουτούκια", πατατζόδικα κ.τ.δμ.) δυνάμικότητας μέχρι 200 καθισμάτων.	2	20	13	8	-	3				33	26	15

Παρατηρήσεις:

- Ι.-Το σημειούμενο στη στήλη Ι2 ή Ι3 ή Ι4 συνολικό εμβαδόν των καταστημάτων του άρθρου 38 δεν πρέπει να θεωρείται ως οριστικό, δεδομένου ότι τούτο, όπως αναφέρεται και κατωτέρω (παράτηρησεις 2,3,6,7 και 8), θα μεταβληθεί κατά περίπτωση, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, βάσει της οποίας υπολογίζεται το μέγεθος της αθούσας 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 και αποδυτηρίων προσωπικού, ή και με άλλους ακόμη παράγοντες, που μπορεί να επηρεάσουν το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

- 2.-Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α Ια, 2α, 3α και 4 το αντίστοιχα αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αθούσας 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 αθούσας πελατών μειώνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε κινητό καθίσμα, πλην των "σκαμιάς" (στήλη 4) ή κατά 0,65 τ.μ. για κάθε σταθερό καθίσμα ή "σκαμιά" (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη Ι2 ή Ι3).

- 3.-Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α Ιβ, Ιγ, Ιδ, 2β, 2γ, 3β και 3γ το αντίστοιχα αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αθούσας πελατών αφορά στη μικρότερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (51 ή 101 ή 201 καθισμάτων). Για καταστήματα μεγαλύτερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αθούσας πελατών αυξάνεται κατά 1,40 τ.μ. για κάθε επί πλέον κινητό καθίσμα, πλην των "σκαμιάς", (στήλη 4) ή κατά 0,70 τ.μ. για κάθε επί πλέον σταθερό καθίσμα ή "σκαμιά" (στήλη 5), επηρεάζοντας ανάλογα το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη Ι2 ή Ι3).

- 4.-Ο διπλός καναπές υπολογίζεται για δύο σταθερά καθίσματα, ο τριπλός για τρία κ.ο.κ.

- 5.-Τα προβλεπόμενα για τα καταστήματα δυνάμικότητας ΙΟΙ μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδόν των χώρων εργασίας στα μεγαλύτερης δυναμικότητας καταστήματα αυξάνονται, του μεν παρασκευαστηρίου κατά 4 τ.μ., του δε χώρου κλάσεως σκευών κατά 1 τ.μ., για κάθε μια επί πλέον 100/τόδα ή μέρος αυτής (20-100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και, το απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη Ι2 ή Ι3 ή Ι4).

- 6.-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 ισodυναμεί με το γινόμενο του αριθμού αυτού επί 2,50 τ.μ. Το εμβαδόν αυτό πρέπει να προστίθεται στο αναφερόμενο στη στήλη Ι2 ή Ι3 ή Ι4 συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

- 7.-Στα καταστήματα, στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από τρία άτομα, απαιτείται και αποδυτήριο προσωπικού, το εμβαδόν του οποίου, υπολογιζόμενο σε 1 τ.μ. για κάθε απασχολούμενο κατά βάρδια άτομο, θα προστίθεται στο απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη Ι2 ή Ι3 ή Ι4).

- 8.-Σε καταστήματα δυνάμικότητας Ι51-200 καθισμάτων θα υπάρχει αποθήκη τροφίμων και ποτών εμβαδού 5 τ.μ. τουλάχιστον. Συνεπώς στα καταστήματα δυνάμικότητας ΙΟΙ μέχρι Ι50 καθισμάτων, στα οποία δεν είναι απαραίτητη η αποθήκη, τα συνολικά εμβαδόν των στηλών Ι2, Ι3 και Ι4 θα μειώνονται κατά 5 τ.μ. Στα καταστήματα δυνάμικότητας μεγαλύτερης των 200 καθισμάτων το εμβαδόν της αποθήκης αυξάνεται κατά 5 τ.μ. για κάθε μια επί πλέον 100/τόδα ή μέρος αυτής (20-100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη Ι2 ή Ι3 ή Ι4).

- 9.-Το παρασκευαστήριο δεν είναι απαραίτητο στα σνακ μπαρ και στις κίταρς (κατηγορία α/α 3), εφόσον τα προσφερόμενα είδη προέρχονται από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια. Ο χώρος όμως εγκαταστάσεως φυγείου, μουφρέ κλπ. θα είναι αυξημένος, όπως σημειώνεται στη στήλη 3, για την τοποθέτηση του κλιβάνου, θερμοβαλμού κλπ.

- Ι0.-Στα καταστήματα με α/α 3 ανήκουν και τα ανοικτά σνακ 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 αντίστοιχα σημειούμενο στη στήλη Ι4 εμβαδόν, ανάλογα με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων, με την επιφύλαξη του εκόμενου εδoφίου. Αν η κλίσση των σκευών γίνεται στις εγκαταστάσεις κλάσεως σκευών του ξενοδοχείου, στο ανοικτό σνακ μπαρ θα υπάρχει διπλός νεροχύτης για το κλίσσιμο μόνον των ποτηριών, όπως ορίζει η ανωτέρω Υγειονομική Διάταξη. Στην περίπτωση αυτή για την εγκατάσταση του ανωτέρω συστήματος κλάσεως σκευών θα υπολογίζεται χώρος σύμφωνα με τη στήλη 7 του παραρτήματος Ι (και όχι με τη στήλη 8 του κατόντος παραρτήματος), ανάλογα με τον αριθμό των αναπτυσσόμενων καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα το σημειούμενο στη στήλη Ι4 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

ΠΑΡΑΡΤΗΡΙΑ ΙΙΙ

Απαραίτητο ελάχιστο εμβαδόν σε τ.μ. των καταστημάτων του άρθρου 39 και, αναλυτικά, των διαμερισμάτων τους.

α/α	Κατηγορία καταστημάτων ανάλογα με το είδος και τη δυναμικότητά τους.	Χώρος εγκατάστασης των μηχανοκίνητων οχημάτων (εάν υπάρχουν)	Εμβαδόν με κινητά καθίσματα (εάν υπάρχουν)	Με σταθερά καθίσματα ή "σκαμιά"	Παρασκευαστήριο	Χώρος κλάσεως σκευών	Αποχωρητήρια	Αποδυτήρια προσωπικού	Αποθήκη	Εμβαδόν με κινητά καθίσματα (εάν υπάρχουν)	Με σταθερά καθίσματα ή "σκαμιά"	Εκπαιδευτικό
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1.	Ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία, αναψυκτήρια, μπουγατοδίκια κ.λπ., στα οποία γίνεται παρασκευή των προσφερόμενων ειδών, δυνάμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	20	5	5			80	63	35
	β) 51-100 καθισμάτων	7	72	36	25	5	5			115	79	50
	γ) 101-200 καθισμάτων	8	142	71	30	7	7			197	126	63
2.	Ζαχαροπλαστεία, γαλακτοπωλεία χωρίς εργαστήριο, δυνάμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	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	10	6				166	95	32
3.	Αναψυκτήρια, μπουγατοδίκια, χωρίς εργαστήριο, δυνάμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	-	4				59	42	14
	β) 51-100 καθισμάτων	7	72	36	-	5				84	48	19
	γ) 101-200 καθισμάτων	8	142	71	-	6				156	85	22
4.	Αιγλή λουκουματζόδικα δυνάμικότητας:											
	α) μέχρι 50 καθισμάτων	4	50	33	6	4				64	47	18
	β) 51-100 καθισμάτων	5	72	36	7	5				89	53	21
	γ) 101-200 καθισμάτων	6	142	71	8	6				162	91	24

Παρατηρήσεις:

- Ι.-Το σημειούμενο στη στήλη ΙΙ ή Ι2 ή Ι3 συνολικό εμβαδόν των καταστημάτων του άρθρου 39 δεν πρέπει να θεωρείται ως οριστικό, δεδομένου ότι τούτο, όπως αναφέρεται και κατωτέρω (παράτηρησεις 2,3,8,9,Ι0,ΙΙ,Ι2,Ι3), θα μεταβληθεί κατά περίπτωση, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος, βάσει

της οποίας υπολογίζεται το μέγεθος της αθούσας 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 και αποδυτηρίων προσωπικού, ή και με άλλους ακόμη παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

- 2.-Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α Ια, 2α, 3α και 4α το αντίστοιχα αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αθούσας πελατών αφορά στη

- μεγαλύτερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (50 καθισμάτων). Για καταστήματα μικρότερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αθούσας πελατών μειώνεται κατά 1 τ.μ. για κάθε κινητό καθίσμα, πλην των "σκαμπώ", (στήλη 4) ή κατά 0,65 τ.μ. για κάθε σταθερό καθίσμα ή "σκαμπώ" (στήλη 5), εκπροδίζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη II ή I2).
- 3.- Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α Ιβ, Ιγ, 2δ, 2ε, 3δ, 3ε και 4γ το αντίστοιχα αναφερόμενο στη στήλη 4 ή 5 εμβαδόν της αθούσας πελατών αφορά στη μικρότερη δυναμικότητα των καταστημάτων της αντίστοιχης κατηγορίας (51 ή ΙΟΙ καθισμάτων). Για καταστήματα μεγαλύτερης δυναμικότητας το σημειούμενο στις ανωτέρω στήλες εμβαδόν της αθούσας πελατών αυξάνεται κατά 1,40 τ.μ. για κάθε εκτ. κλόν κινητό καθίσμα, πλην των "σκαμπώ", (στήλη 4) ή κατά 0,70 τ.μ. για κάθε εκτ. κλόν σταθερό καθίσμα ή "σκαμπώ" (στήλη 5), εκπροδίζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη II ή I2).
- 4.- Ο δικλός καναπές υπολογίζεται για δύο σταθερά καθίσματα, ο τριπλός για τρία κ.ο.κ.
- 5.- Το προβλεπόμενο για τα καταστήματα δυναμικότητας ΙΟΙ μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδόν του παρασκευαστηρίου (στήλη 6) αυξάνεται στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες ανάπτυξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, κατά 5 τ.μ., προκειμένου για καταστήματα της κατηγορίας με α/α Ι (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 εργαστήριο και λουκουματζόδικα), για κάθε μια εκτ. κλόν ΙΟΟ/τάδα ή μέρος αυτής (20-ΙΟΟ) καθισμάτων, εκπροδίζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη II ή I2 ή I3).
- 6.- Δεν είναι απαραίτητο το παρασκευαστήριο στα αναψυκτήρια και μπουγατόδικα (κατηγορία με α/α 3), τα οποία προμηθεύονται όλα τα προσφερόμενα είδη από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια.
- 7.- Το προβλεπόμενο για τα καταστήματα δυναμικότητας ΙΟΙ μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδόν του χώρου κλύσεως σκευών (στήλη 7) αυξάνεται στα καταστήματα, που έχουν δυνατότητες ανάπτυξεως περισσότερων από 200 καθισμάτων, κατά 1 τ.μ. για κάθε μια εκτ. κλόν ΙΟΟ/τάδα ή μέρος αυτής (20 μέχρι ΙΟΟ) καθισμάτων, εκπροδίζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη II ή I2 ή I3).
- 8.- Στα καταστήματα των κατηγοριών με α/α 2 και 3, εφόσον παρασκευάζονται και προσφέρονται λουκουματζόδικα, θα υπάρχει ιδιαίτερο παρασκευαστήριο λουκουματζόδικων εμβαδόν ίσου με το εμβαδόν του παρασκευαστηρίου του ισοδύναμου λουκουματζόδικου. Το εμβαδόν τούτο πρέπει να προστίθεται στο σημειούμενο στη στήλη II ή I2 ή I3 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν.
- 9.- Στα ζαχαροπλαστεία με εργαστήρια, εφόσον παρασκευάζονται και μεζεδικία με πρότερες δίλες, οι οποίες είναι δυνατό να ρυθύνουν τα γλυκίσματα, θα υπάρχει ιδιαίτερο για τον σκοπό αυτόν παρασκευαστήριο εμβαδόν ΙΟ κ.μ. τουλάχιστον. Το εμβαδόν τούτο πρέπει να προστίθεται στο σημειούμενο στη στήλη II ή I2 ή I3 συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.
- ΙΟ.- Στα καταστήματα με α/α Ι, στα οποία παρασκευάζονται γλυκίσματα ή παρασκευασμένα, αν η δυναμικότητα τούτων είναι μεγαλύτερη των 200 καθισμάτων, το σημειούμενο στη στήλη ΙΟ εμβαδόν της αποθήκης αυξάνεται κατά 5 τ.μ. για κάθε μια εκτ. κλόν ΙΟΟ/τάδα ή μέρος αυτής (20-ΙΟΟ) καθισμάτων, εκπροδίζοντας ανάλογα και το συνολικό εμβαδόν του καταστήματος (στήλη II ή I2 ή I3).
- Καταστήματα της ανωτέρω κατηγορίας, που έχουν δυνατότητες ανάπτυξεως μέχρι 50 καθισμάτων, θα έχουν αποθήκη εμβαδόν τουλάχιστον 5 τ.μ., αν Υγειονομική Υπηρεσία κρίνει ότι έχουν αυτάρκη παραγωγή γλυκισμάτων ή άλλων παρασκευασμάτων προοριζόμενων για διάθεση, σε περαστικούς πελάτες. Το εμβαδόν της αποθήκης αυτής πρέπει να προστίθεται στο σημειούμενο στη στήλη II ή I2 ή I3 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν.
- ΙΙ.- Το απαραίτητο για τα αποχωρητήρια εμβαδόν είναι συνάρτηση του ακαιτούμενου, ανάλογα με τη δυναμικότητα του καταστήματος και τον αριθμό των απασχολούμενων σ' αυτό ατόμων, αριθμός τούτων, σύμφωνα με την παρ. 3 εδ. α, β και γ του άρθρου 25, και ισοδυναμεί με το γινόμενο του αριθμού αυτού εκτ. 2,50 τ.μ. Το εμβαδόν αυτό πρέπει να προστίθεται στο αναφερόμενο στη στήλη II ή I2 ή I3 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν.
- Ι2.- 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 II ή I2 ή I3 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.
- Ι3.- Στα καταστήματα με α/α 3 ανήκουν και τα ανοικτά αναψυκτήρια ξενodoχείων, 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 ακαιτούμενος ελάχιστος συνολικός χώρος των καταστημάτων τούτων θα είναι σύμφωνος με το αντίστοιχο σημειούμενο στη στήλη Ι3 εμβαδόν, ανάλογα με τον αριθμό των απασχολούμενων καθισμάτων, με την επιφύλαξη του εκόμενου εδδίου.
- Αν η κλύση των σκευών γίνεται στις χημικαστάσεις κλύσεως σκευών του ξενοδοχείου, στο ανοικτό αναψυκτήριο θα υπάρχει δικλός νεροχύτης για το κλύσιμο μόνον των ποτηριών, όπως ορίζει η ανωτέρω Υγειονομική Διάταξη. Στην περίπτωση αυτή για την εγκατάσταση του ανωτέρω συστήματος κλύσεως σκευών θα υπολογίζεται χώρος σύμφωνα με τη στήλη 7 του Παραρτήματος Ι (και όχι με τη στήλη 7 του παρόντος παραρτήματος), ανάλογα με τον αριθμό των απασχολούμενων καθισμάτων, εκπροδίζοντας ανάλογα το σημειούμενο στη στήλη Ι3 αντίστοιχο συνολικό εμβαδόν του καταστήματος.

Η ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΤΟΥ ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ ΓΝΩΣΤΟΠΟΙΕΙ ΟΤΙ :

Η ετήσια συνδρομή της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως, η τιμή των φύλλων της που πωλούνται τμηματικά και τα τέλη δημοσιεύσεων στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως, καθορίστηκαν από 1 Ιανουαρίου 1983 ως ακολούθως :

Α'. ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

1. Για το Τεύχος Α'	Δραχ. 2.500
2. » » Β'	4.000
3. » » ΤΑΠΣ	3.000
4. » » Γ'	1.500
5. » » Δ'	3.500
6. » » Νομικών Προσώπων Δ. Δ. κτλ.	1.500
7. » » Αν. Ειδ. Δικαστηρίου	300
8. » » Παράρτημα	800
9. » » Ανωνύμων Εταιρειών κτλ.	10.000
10. » » Δελτίο Εμπορικής και Βιομηχανικής Ιδιοκτησίας	800
11. Για όλα τα τεύχη και το Δ.Ε.Β.Ι.	20.000

Οι Δήμοι και οι Κοινότητες του Κράτους καταβάλλουν το 1/2 των ανωτέρω συνδρομών.

Υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοήθειας Προσωπικού του Εθνικού Τυπογραφείου (ΤΑΠΕΤ) αναλογούν τα εξής ποσά :

1. Για το Τεύχος Α'	Δραχ. 125
2. » » Β'	200
3. » » ΤΑΠΣ	150
4. » » Γ'	75
5. » » Δ'	175
6. » » Νομικών Προσώπων Δ.Δ. κτλ.	75
7. » » Αν. Ειδ. Δικαστηρίου	15
8. » » Παράρτημα	40
9. » » Ανωνύμων Εταιρειών κτλ.	500
10. » » Δελτίο Εμπ. και Βιομ. Ιδιοκτησίας	40
11. Για όλα τα τεύχη	1000

Β'. ΤΙΜΗ ΦΥΛΛΩΝ

Η τιμή πωλήσεως κάθε φύλλου, μέχρις 8 σελ., είναι 10 δραχ., από 9 ως 24 σελ. 15 δραχ., από 25 ως 48 σελ. 25 δραχ., από 49 ως 80 σελ. 40 δραχ., από 81 σελ. και πάνω η τιμή πωλήσεως κάθε φύλλου προσαυξάνεται κατά 50 δραχ. ανά 80 σελίδες.

Γ'. ΤΙΜΗ ΦΩΤΟΑΝΤΙΓΡΑΦΩΝ

Η τιμή διαθέσεως στο κοινό των εκδιδόμενων από το Εθνικό Τυπογραφείο φωτοαντιγράφων των διάφορων φύλλων της Εφημερίδας της Κυβερνήσεως καθορίζεται σε τέσσερις (4) δραχμές κατά σελίδα.

Δ'. ΤΕΛΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ

I. Στο τεύχος Ανωνύμων Εταιρειών και Εταιρειών Περιορισμένης Ευθύνης :

Α'. Ανωνύμων Εταιρειών :

1. Των καταστατικών	Δραχ. 25.000
2. Των αποφάσεων για συγχώνευση ανωνύμων εταιρειών	» 25.000
3. Των κωδικοποιήσεων των καταστατικών (ΦΕΚ 309/67, τ. Β')	» 15.000
4. Των τροποποιήσεων των καταστατικών	» 8.000
5. Των ισολογισμών κάθε χρήσης	» 10.500
6. Των υπουργικών αποφάσεων για παροχή άδειας επέκτασης των εργασιών Ασφαλιστικών Εταιρειών, των εκθέσεων εκτίμησης περιουσιακών στοιχείων και των αποφάσεων του Δ.Σ. του ΕΛΤΑ, με τις οποίες εγκρίνονται και δημοσιεύονται οι κανονισμοί αυτού ..	» 9.000
7. Των αποφάσεων για εγκατάσταση υποκαταστήματος, διορισμού γενικού πράκτορα και παροχή πληρεξουσιότητας αντιπροσώπευσης στην Ελλάδα αλλοδαπών Εταιρειών και των αποφάσεων για μεταβίβαση του χαρτοφυλακίου Ασφαλιστικών Εταιρειών κατά το άρθρο 59 παρ. 1. του Ν.Δ. 400/1.9.70	» 6.000
8. Των ανακοινώσεων για κάθε μεταβολή που γίνεται με απόφαση Γ.Σ. ή Δ.Σ., των προσκλήσεων σε γενικές συνελεύσεις, των κατά το άρθρο 32 του Ν. 3221/24 γνωστοποιήσεων, των ανακοινώσεων που προβλέπονται από το άρθρο 59 παρ. 3 του Ν.Δ. 400/1970 για Αλλοδαπές Ασφαλιστικές Εταιρείες, των αποφάσεων του Διοικητικού Συμβουλίου του ΕΛΤΑ που αναφέρονται σε προσωρινές διατάξεις και των αποφάσεων του Υπ. Συγκοινωνιών για τους ΗΛΠΑΠ - ΗΣΑΠ - ΟΣΕ	» 2.800
9. Των συνοπτικών μηνιαίων καταστάσεων των Τραπεζικών Εταιρειών	» 2.800

10. Των αποφάσεων της επιτροπής του Χρηματιστηρίου για την εισαγωγή χρεωγράφων στο χρηματιστήριο για διαπραγμάτευση, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 2 παρ. 3 Α.Ν. 148/1967	Δραχ. 2.800
11. Των αποφάσεων της επιτροπής κεφαλαιαγοράς για τη διαγραφή χρεωγράφων από το χρηματιστήριο, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 2 παρ. 4 Α. Ν. 148/67.	» 2.800
12. Των αποφάσεων για την έγκριση τιμολογίων των Ασφαλιστικών Εταιρειών	» 2.000

Β'. Εταιρειών Περιορισμένης Ευθύνης :

1. Των καταστατικών	» 2.800
2. Των κωδικοποιήσεων των καταστατικών	» 2.800
3. Των ισολογισμών κάθε χρήσης	» 3.200
4. Των εκθέσεων εκτίμησης περιουσιακών στοιχείων	» 2.800
5. Των τροποποιήσεων των καταστατικών (για κάθε συμβολαιογραφική πράξη)	» 1.200
6. Των ανακοινώσεων με συμβολαιογραφική πράξη	» 1.200
7. Των ανακοινώσεων με απόφαση της Γ.Σ.	» 1.000
8. Των προσκλήσεων σε γενικές συνελεύσεις	» 1.000

Γ'. Αλληλασφαλιστικών Συνεταιρισμών - Αλληλασφαλιστικών Ταμείων και Φιλανθρωπικών Σωματείων :

1. Των υπουργικών αποφάσεων για τη χορήγηση άδειας λειτουργίας Αλληλασφαλιστικών Συνεταιρισμών - Αλληλασφαλιστικών Ταμείων	» 2.800
2. Των ισολογισμών των ανωτέρω Συνεταιρισμών, Ταμείων και Σωματείων	» 3.200

Δ'. Των δικαστικών πράξεων :

II. Στο Τέταρτο τεύχος :

Των δικαστικών πράξεων για παρακατάθεση αποζημιώσεως	» 1.200
--	---------

Ε'. ΚΑΤΑΒΟΛΗ ΣΥΝΔΡΟΜΩΝ - ΤΕΛΩΝ ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΩΝ ΚΑΙ ΠΟΣΟΣΤΩΝ Τ.Α.Π.Ε.Τ.

- Οι συνδρομές του εσωτερικού και τα τέλη δημοσιεύσεων προκαταβάλλονται στα Δημόσια Ταμεία έναντι αποδεικτικού είσπραξης, το οποίο φροντίζει ο ενδιαφερόμενος να το στείλει στο Εθνικό Τυπογραφείο.
- Οι συνδρομές του εξωτερικού είναι δυνατό να στέλνονται και σε ανάλογο συνάλλαγμα με επιταγή στο όνομα του Διευθυντή Διαχειρίσεως του Εθνικού Τυπογραφείου.
- Το υπέρ του ΤΑΠΕΤ ποσοστό επί των ανωτέρω συνδρομών και τελών δημοσιεύσεων καταβάλλεται ως εξής :
 - στην Αθήνα : στο Ταμείο του ΤΑΠΕΤ (Κατάστημα Εθνικού Τυπογραφείου),
 - στις υπόλοιπες πόλεις του Κράτους : στα Δημόσια Ταμεία και αποδίδεται στο ΤΑΠΕΤ σύμφωνα με τις 192378/3639/1947 (RONEO 185) και 178048/5321/31.7.65 (RONEO 139) εγκύκλιες διαταγές του Γ.Λ.Κ.
 - στις περιπτώσεις συνδρομών εξωτερικού : όταν η αποστολή τους γίνεται με επιταγές μαζί μ' αυτές στέλνεται και το υπέρ του ΤΑΠΕΤ ποσοστό.