

Πρέβεζα 27/05/2021

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### Εστίαση: Ποιά μέτρα πρόληψης πρέπει να τηρούν οι επιχειρήσεις.

Το Επιμελητήριο Πρέβεζας ενημερώνει τις επιχειρήσεις μέλη του την **νέα εγκύκλιος Δ1γ/ΓΠ οικ 32968/2021 του Υπ. Υγείας** που έχει ως σκοπό την υπενθύμιση για εντατικοποίηση των υγειονομικών ελέγχων στις επιχειρήσεις εστίασης που επαναλειτούργησαν, σύμφωνα με τις νέες οδηγίες και τα μέτρα πρόληψης κατά της διασποράς του κορωνοϊού SARS-COV-2 και την υπενθύμιση της ορθής εφαρμογής και της πιστής τήρησης των σχετικών διατάξεων.

Οι Υγειονομικές Αρχές ενημερώνουν τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος για τα τρέχοντα κάθε φορά αυξημένα μέτρα Υγιεινής και τα κρίσιμα σημεία αυτοελέγχου.

Οι Υγειονομικά Υπεύθυνοι των επιχειρήσεων πρέπει να είναι ιδιαίτερα αυστηροί τόσο σε ατομικό επίπεδο υγιεινής των υπαλλήλων, όσο και σε επίπεδο εφαρμογής μέτρων όπως αυτά προβλέπονται σε επίπεδο επιχείρησης.

### Μέτρα λειτουργίας της επιχείρησης:

- Πιστή και ορθή τήρηση των μέτρων ατομικής υγιεινής των χειριστών τροφίμων, (πλύσιμο χεριών, χρήση μάσκας, Μέσα Ατομικής Προστασίας όπου αυτά χρειάζονται, ορθή εφαρμογή γαντιών, πιστοποιητικό υγείας εν ισχύ κ.λ.π (σχετ. Δ1γ/Γ.Π/οικ.18154/14.3.2020), διενέργεια διαγνωστικού αυτοελέγχου νόσησης, (self test) και την έγκαιρη γνωστοποίηση αυτού στην σχετική πλατφόρμα των αποτελεσμάτων (σχετ. Δ1α/Γ.Π.οικ.24525/18.4.2021).
- Τήρηση και πιστή εφαρμογή των μέτρων απολύμανσης και εξυγίανσης όπως αυτές έχουν καταγραφεί στην εγκύκλιο Δ1γ/Γ.Π/οικ.18154/14.3.2020.
- Τήρηση καθαριότητας του περιβάλλοντος χώρου της επιχείρησης (απορρίμματα, στάσιμα νερά, κ.λπ).
- Αναπνευστική Υγιεινή (βήχας-πτέρνισμα με κάλυψη του στόματος-μύτης με χαρτομάντηλο, κ.λπ, ή με το χέρι στο ύψος του αγκώνα κ.λπ )
- Απομάκρυνση όσων έχουν συμπτώματα υποψίας λοίμωξης covid-19 από τον εργασιακό χώρο και έλεγχός τους.
- Σωστός αερισμός των χώρων εργασίας κ.λπ

- Πιστή τήρηση των μέτρων σχετικά με τις αποστάσεις τόσο μεταξύ των πελατών όσο και μεταξύ των εργαζομένων εντός του εργασιακού χώρου (π.χ. παρασκευαστήρια κ.λπ).
- Πιστή και ορθή εφαρμογή των Κανόνων Ορθής Υγιεινής Πρακτικής ανάλογα με το είδος της επιχείρησης κατά τη διάρκεια όλης της παραγωγικής αλυσίδας έως και τη διάθεσή του τελικού προϊόντος προς στον καταναλωτή. Συγκεκριμένα από την παρασκευή, μεταποίηση, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά διακίνηση και διάθεση αυτού.

#### **Μέτρα λειτουργίας της επιχείρησης σε ανοιχτό υπαίθριο χώρο:**

- Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, σύμφωνα με την ΚΥΑ Δ1α/Γ.Π.οικ.31950/21.5.2021, με θέμα « Έκτακτα μέτρα προστασίας της Δημόσιας Υγείας ....έως τις 31/5/2021», δύνανται να λειτουργούν σε ανοιχτούς υπαίθριους χώρους και μόνο με 6 εξυπηρετούμενα άτομα ανά τραπέζι, αποκλειστικά με καθημένους πελάτες χωρίς την αναπαραγωγή-χρήση μουσικής.
- Η δυναμικότητα των καταστημάτων εστίασης δεν δύναται να υπερβαίνει την μέγιστη δυναμικότητα τους, έτσι όπως αυτή προβλέπεται από την άδεια λειτουργίας τους-γνωστοποίηση (πληρότητα στο 50% της δυναμικότητας της επιχείρησης επί της εσωτερικής ωφέλιμης επιφάνειας και 40 % επί της συνολικής εξωτερικής ωφέλιμης επιφάνειας, όπως αυτά ορίζονται στα (σχετ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017 & 16228/201).
- Ο αριθμός των εξυπηρετούμενων (take away) και των καθημένων πελατών, καθώς και η τοποθέτηση - διάταξη των τραπεζοκαθισμάτων θα γίνεται σύμφωνα με την Υπ. Απόφαση Δ1α/Γ.Π.οικ.31950/21.5.2021, όπως κάθε φορά ισχύει.
- Όσο οι πελάτες βρίσκονται σε αναμονή τραπεζιού πρέπει να φέρουν τις μάσκες τους.
- Σε κάθε τραπέζι πρέπει να υπάρχει απολυμαντικό χεριών.
- Οι κατάλογοι των προσφερόμενων φαγητών πρέπει να απολυμαίνονται μετά από κάθε χρήση, καθώς επίσης να γίνεται χρήση του ηλεκτρονικού καταλόγου όπου αυτό είναι εφικτό (ψηφιακό QR Menu ώστε οι πελάτες να ενημερώνονται για τα προϊόντα με ασφάλεια, χωρίς να έρθουν σε επαφή με έντυπο υλικό).
- Τα τραπέζια μετά την αποχώρηση των πελατών πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται σύμφωνα με την Εγκύκλιο « Μέτρα καθαρισμού και απολύμανσης ....του SARS-COV-2 (σχετ. Δ1γ/Γ.Π/ οικ 19954/20-03-2020).
- Η χρήση μπαρ είναι δυνατή με την προϋπόθεση τα καθίσματα (σκαμπό) να τοποθετούνται ανά δυάδες και σε απόσταση 1,5 μ. η κάθε δυάδα.

Τα ανωτέρω ισχύουν και για τα εστιατόρια, καφέ, μπαρ των ξενοδοχείων και αεροδρομίων που βρίσκονται σε εξωτερικούς χώρους. Κατ' εξαίρεση των ανωτέρω λειτουργούν τα εστιατόρια, καφέ, μπαρ, σε εσωτερικούς χώρους ξενοδοχείων, εφαρμόζοντας πάντα τα προβλεπόμενα υγειονομικά πρωτόκολλα, όπως αυτά προβλέπονται στην με αρ. πρωτ. 6632/16.04.2021 ΚΥΑ «Αντικατάσταση της υπ'αρ. 1881 (Β'2084)/29-5-2020 ΚΥΑ, αναφορικά με τα ειδικά υγειονομικά πρωτόκολλα που λειτουργούν οι τουριστικές επιχειρήσεις»

Δεν επιτρέπεται προς το παρόν, η διάθεση γευμάτων σε καθήμενους πελάτες σε καφέ, μπαρ, εστιατόρια που λειτουργούν εντός στοών, εμπορικών κέντρων, υπεραστικών σταθμών, αεροδρομίων κ.λπ

Δεδομένου ότι, λόγω της πανδημίας αυξήθηκε πάρα πολύ ο όγκος των διαδικτυακών παραγγελιών και ταυτόχρονα δημιουργήθηκαν τα λεγόμενα «εικονικά εστιατόρια» που λειτουργούν αποκλειστικά ως κέντρα για on line παραγγελίες και παραγγελίες τροφοδοσίας (catering) έχοντας μόνο παρασκευαστήριο και όχι αίθουσα πελατών, συστήνεται αυτές οι επιχειρήσεις να αποτελούν προτεραιότητα για τις αρχές ελέγχου, προκειμένου να διαπιστώνεται η νομιμότητα λειτουργίας τους και να εξασφαλίζονται αφενός οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής και αφετέρου όλες οι διαδικασίες αυτοελέγχου. Ενδεικτικά αναφέρονται οι πλατφόρμες ηλεκτρονικών παραγγελιών όπως π.χ. <https://e-food.gr>, [wolt.gr](https://wolt.gr), [delivery.gr](https://delivery.gr) κ.λπ), στις οποίες γίνεται αναφορά των συνεργαζόμενων επιχειρήσεων εστίασης.

Οι υγειονομικοί έλεγχοι διεξάγονται με τα Προτυποποιημένα Φύλλα Ελέγχου σύμφωνα με τα οριζόμενα στην Υγειονομική Διάταξη Δ1γ/ΓΠ/38282/18-6-2020, βάσει της κατηγοριοποίησης των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος (ανάλογα με τα επίπεδα κινδύνου). Για τη διεξαγωγή των ελέγχων απαιτείται:

- ✓ μεγάλη προσοχή και αυστηρότητα κυρίως ως προς τον έλεγχο τήρησης των προβλεπόμενων υγειονομικών όρων και προϋποθέσεων
- ✓ πνεύμα καλής συνεργασίας με τους επαγγελματίες-υπεύθυνους, αλλά στο πλαίσιο της πιστής εφαρμογής της σχετικής ισχύουσας υγειονομικής νομοθεσίας και των οδηγιών κατά της διασποράς του κορωνοϊού SARS-COV-2
- ✓ μέριμνα για την αναγκαία, ελάχιστη χρονικά παρουσία των επιθεωρητών -ελεγκτών έχοντας λάβει όλα τα αναγκαία μέτρα προφύλαξης προς αποφυγή της διασποράς από τον κορωνοϊό SARS -COV-2 εντός των επιχειρήσεων, προκειμένου να διεκπεραιωθεί άμεσα ο Υγειονομικός Έλεγχος και χωρίς να διακυβεύεται η ασφάλεια τόσο των ίδιων των Επιθεωρητών, όσο των εργαζομένων και των πελατών.

Επισημαίνεται δε, ότι αν και διανύουμε ήδη την τρίτη φάση της πανδημίας από τον κορωνοϊό SARS COV-2, λαμβάνοντας υπόψη την τρέχουσα επιδημιολογική κατάσταση και παρόλο που οι καιρικές συνθήκες έχουν βελτιωθεί, η μετάδοση του ιού παραμένει σε υψηλά επίπεδα. Για το λόγο αυτό και παρά το γεγονός ότι οι χώροι εστίασης λειτουργούν σε υπαίθριους / ανοιχτούς χώρους, εντούτοις εξακολουθεί να ελλοχεύει ο κίνδυνος να αποτελέσουν εστία μετάδοσης του ιού.

Οι κ.κ. Περιφερειάρχες παρακαλούνται να παρέχουν κάθε δυνατή βοήθεια στους υγειονομικούς υπαλλήλους (όπως εφοδιασμό με μάσκες, ΜΑΠ όπου χρειάζεται, απαλλαγή από αλλότρια καθήκοντα, διευκόλυνση στις μετακινήσεις με παροχή αυτοκινήτων για τις εκτός έδρας μετακινήσεις τους, εξασφάλιση οδοιπορικών εξόδων και εξόδων υπερωριακής απασχόλησης, κ.λπ), προς διευκόλυνση του έργου τους.

Οι δαπάνες για τα ανωτέρω βαρύνουν τους προϋπολογισμούς των οικείων Περιφερειών, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Στην περίπτωση εμπλοκής συναρμόδιων υπηρεσιών, οι οικείες Περιφέρειες παρακαλούνται για τον συντονισμό αυτών ως προς την ορθή και αποτελεσματική διαχείριση των προβλημάτων που ενδεχομένως ανακύψουν με στόχο τη διασφάλιση και την προστασία της Δημόσιας Υγείας και το Περιβάλλοντος γενικότερα.