

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

7^η Υ.ΠΕ. ΚΡΗΤΗΣ

Γ.Ν. ΛΑΣΙΘΙΟΥ-Γ.Ν.-ΚΥ ΝΕΑΠΟΛΕΩΣ «Διαλυνάκειο»

**ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ ΠΡΑΚΤΙΚΟΥ ΣΥΝΕΔΡΙΑΣΗΣ ΤΟΥ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟΥ
ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ ΤΩΝ ΔΙΑΣΥΝΔΕΟΜΕΝΩΝ ΝΠΔΔ Γ.Ν.ΛΑΣΙΘΙΟΥ-
Γ.Ν.ΚΥ.ΝΕΑΠΟΛΕΩΣ «ΔΙΑΛΥΝΑΚΕΙΟ» ΜΕ ΑΡΙΘΜΟ 38/28-09-2026**

Στον Άγιο Νικόλαο σήμερα 28-09-2026 ημέρα Δευτέρα και ώρα 11,00π.μ. ύστερα από την με αριθ. πρωτ. 765/25-09-2026 πρόσκληση του Προέδρου, συνεδρίασε το Διοικητικό Συμβούλιο του ΝΠΔΔ με την επωνυμία “Γενικό Νοσοκομείο Λασιθίου – Γ.Ν.-ΚΥ Νεαπόλεως «Διαλυνάκειο” που συστήθηκε με την αριθ.πρωτ.Γ48/37112/2024 Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ 1038/12.08.2025 τεύχος Υ.Ο.Δ.Δ.) όπως αυτή τροποποιήθηκε με την αρ.πρωτ Γ48/οικ.29676/25-06-2026 (ΦΕΚ 915/Υ.Ο.Δ.Δ./29-06-2026) Υπουργική Απόφαση.

Στη συνεδρίαση προεδρεύει ο Κοκκίνης Νικόλαος Κοινός Διοικητής, και παρίστανται τα τακτικά μέλη Σολιδάκης Νικόλαος Αναπληρωτής Διοικητής της Α.Ο.Μ. Σητείας, Μπαρμπούνης Γεώργιος Αναπληρωτής Διοικητής της Α.Ο.Μ.Ιεράπετρας (μέσω τηλεδιάσκεψης), Κουτάντου Ειρήνη αναπληρώτρια Διοικήτρια του διασυνδεδεμένου στο Γ.Ν. Λασιθίου Γ.Ν.- Κ.Υ. Νεαπόλεως «Διαλυνάκειο», Βλασσάκης Δημήτριος εκπρόσωπος των εργαζομένων πλην ιατρών, το μοναδικό μέλος Κατατάρκης Κωνσταντίνος εκπρόσωπος των ιατρών Οικονομάκη Αντωνία εκπρόσωπος του Ιατρικού Συλλόγου .

Από την συνεδρίαση απουσιάζουν αν και είχαν κληθεί ο κ. Ανδρουλάκης Ιωάννης εκπρόσωπος της Περιφέρειας, ο αναπληρωτής του και το αναπληρωματικό μέλος Κριτωτάκη Ελένη.

Στη συνεδρίαση παρίσταται η Γραμματέας του Δ.Σ. Κουμάκη Μαρία.

ΑΠΟΦΑΣΗ 637

ΘΕΜΑ 12^ο: Έγκριση σκοπιμότητας για Υπηρεσίες Μαγείρων, διάθεσης πίστωσης, τεχνικών προδιαγραφών, έγκριση διενέργειας με τη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης με υπέρβαση ορίου ΚΑΕ/ΑΛΕ, για τις ανάγκες της ΟΜΕ Αγ. Νικολάου του Γ.Ν. Λασιθίου.

Το Διοικητικό Συμβούλιο αφού έλαβε υπόψη του

1. Την με αρ.πρωτ. 11870/22-9-2026 εισήγηση της Οικονομικής Υπηρεσίας της Οργανικής Μονάδας Έδρας Αγίου Νικολάου του Γ.Ν.Λασιθίου σχετικά με έγκριση σκοπιμότητας για Υπηρεσίες Μαγείρων, διάθεσης πίστωσης, τεχνικών προδιαγραφών, έγκριση διενέργειας με τη διαδικασία της απευθείας ανάθεσης με υπέρβαση ορίου ΚΑΕ/ΑΛΕ.
2. Το γεγονός ότι ο προϋπολογισμός για τις Υπηρεσίες Μαγείρων συντάχθηκε σύμφωνα με τις διατάξεις της εργατικής νομοθεσίας και όλες τις αναπροσαρμογές που ισχύουν από τον 4/2026 και η σχετική

δαπάνη βαρύνει τις πιστώσεις του ΚΑΕ/ΑΛΕ 0419/2420989000(1) όπου οι τιμολογημένες αγορές με διαδικασία απευθείας ανάθεσης μέχρι σήμερα ανέρχονται σε 21.414,80€, οπότε, υπολογίζοντας τις παραγγελίες που είναι σε εκκρεμότητα, θα υπερβούμε το όριο των 30.000,00 € πλέον Φ.Π.Α. που ορίζεται ως ποσό για τις απευθείας αναθέσεις σύμφωνα στην παρ. 1 του άρθρου 118 του Ν. 4412/2016.

3. Την τοποθέτηση του μέλους του κ.Καραταράκη Κων/νου, με την οποία συμφώνησε και η κ.Οικονομάκη Αντωνία, που ανέφερε ότι δεν συμφωνεί με την ανάθεση υπηρεσιών σίτισης, φύλαξης και καθαριότητας των νοσοκομείων σε ιδιώτες.
4. Την τοποθέτηση του μέλους του κ.Βλασσάκη Δημητρίου ο οποίος ανέφερε ότι οι υπηρεσίες μαγειρών θα πρέπει να καλυφθούν με επικουρικό προσωπικό.
5. Την εισήγηση του Προέδρου του και μετά από διαλογική συζήτηση μεταξύ των μελών του.

Κατά Πλειοψηφία Αποφασίζει

1. Εγκρίνει τη σκοπιμότητα της ανάθεσης των Υπηρεσιών Μαγειρών, προϋπολογισθείσας δαπάνης 4.244,14 € πλέον Φ.Π.Α. 24%, με δικαίωμα προαίρεσης άλλους (2) δύο μήνες, με ισόποση αύξηση του προϋπολογισμού, ίση με την αρχική αξία της σύμβασης, και τη διάθεση της σχετικής πίστωσης.
2. Εγκρίνει τις τεχνικές προδιαγραφές για την παροχή των Υπηρεσιών Μαγειρών, οι οποίες συντάχθηκαν από το αρμόδιο τμήμα ως εξής:

ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΜΑΓΕΙΡΩΝ ΣΤΟ ΓΕΝΙΚΟ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟ ΑΓΙΟΥ ΝΙΚΟΛΑΟΥ

Α.ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ο ενδιαφερόμενος ανάδοχος είναι υποχρεωμένος να διαθέτει στο Νοσοκομείο συνολικά ένα (1) άτομο ΔΕ Μαγειρών την εβδομάδα με πενθήμερη εργασία συμπεριλαμβανομένου σαββατοκύριακα και αργίες από οκτώ (8) ώρες την ημέρα, σε πρωινή 07:00-15:00 βάρδια ανάλογα με το μηνιαίο πρόγραμμα εργασίας που θα διαμορφώνεται από το Τμήμα Διατροφής.

Ο εργαζόμενος του αναδόχου θα συμπεριλαμβάνονται στο υπάρχον πρόγραμμα εργασίας του μαγειρείου και αυτό θα αποστέλλεται με e-mail ή θα ανακοινώνεται σε άτομο της εταιρείας το οποίο θα έχει προκαθοριστεί από την εταιρεία ότι θα συνεννοείται με το Τμήμα Διατροφής και θα είναι υπεύθυνο για οποιαδήποτε ενημέρωση αφορά στους εργαζόμενους αυτής στο μαγειρείο.

Β.ΠΡΟΣΟΝΤΟΛΟΓΙΟ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Ο ΔΕ Μάγειρας θα πρέπει να έχει πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο ειδικότητας Μαγειρικής Τέχνης ή να είναι Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνίτης Μαγειρικής Τέχνης ή Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης – Αρχιμάγειρας (chef) ή αντίστοιχο πτυχίο ή δίπλωμα ή απολυτήριο τίτλο των παρακάτω σχολικών μονάδων: ΙΕΚ ή Επαγγελματικού Λυκείου ή Τεχνικού Επαγγελματικού Λυκείου ή Σχολής Επαγγελματικής Κατάρτισης ή Επαγγελματικής Σχολής ή Τεχνικής Επαγγελματικής Σχολής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης ή σχολής μαθητείας του ΟΑΕΔ του Ν. 1346/1983 ή Ν. 3475/2006 ή άλλος ισότιμος τίτλος σχολικής μονάδας της ημεδαπής ή αλλοδαπής, αντίστοιχης ειδικότητας.

ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ: οι κάτοχοι πτυχίων Βασικής Εκπαίδευσης του Οργανισμού Τουριστικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΟΤΕΚ) του τμήματος του β.δ 151/1971 (ΦΕΚ 52Α') Μαγειρικής Τέχνης διετούς κύκλου σπουδών υποχρεούνται να προσκομίσουν και απολυτήριο τίτλο τουλάχιστον Γ. Γυμνασίου.

ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ

Ο μάγειρας θα πρέπει να έχει τουλάχιστον 3(τρία) έτη προϋπηρεσία στη θέση μάγειρα σε δημόσιο ή ιδιωτικό φορέα.

ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑΣ

Για την απόδειξη της προϋπηρεσίας να προσκομίστούν βεβαιώσεις εργοδότη ή συμβάσεις εργασίας ή αποδεικτικό προϋπηρεσίας ασφαλιστικού φορέα.

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να:

1) είναι αρτιμελείς και υγιείς, χωρίς σοβαρά οστικά, μυϊκά (με βιβλιário υγείας στο οποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο) και ψυχιατρικά νοσήματα, ώστε να δύνανται να ανταποκρίνονται στις χειρωνακτικές εργασίες στο χώρο του Μαγειρείου και να συνεργάζονται αρμονικά με το προσωπικό εργασίας.

2) πληρούν τις προϋποθέσεις εργασίας σύμφωνα με την Ελληνική Νομοθεσία.

3) απασχολούνται σε οκτάωρο ωράριο (8 ώρες), καθημερινά, σαββατοκύριακα και τις αργίες, έτσι όπως θα προβλέπεται στη διακήρυξη, σε ωράριο πρωινό ή απογευματινό και εργασία πενήνήμερη εργασία, όπως θα ορίζεται από το πρόγραμμα εργασίας του Μαγειρείου.

4) ακολουθούν και εφαρμόζουν το πρόγραμμα εργασίας του Μαγειρείου, το οποίο θα εκπονείται σε μηνιαία βάση από το Τμήμα Διατροφής και θα υπογράφεται από τον Προϊστάμενο του τμήματος. Το Τμήμα Διατροφής μπορεί να μεταβάλλει το πρόγραμμα οπότε και οι εργαζόμενοι του αναδόχου θα πρέπει να προσαρμοστούν παρακολουθώντας το τροποποιημένο πρόγραμμα.

5) υπογράφουν καθημερινά σε παρουσιολόγιο που θα έχει και θα προσυπογράφει ο Προϊστάμενος του Τμήματος Διατροφής κατά την είσοδο και έξοδο από το χώρο εργασίας. Σε περίπτωση αιφνίδιας απουσίας εργαζομένου

(ασθένεια, έκτακτο γεγονός κ.τ.λ.) θα ενημερώνεται ο ανάδοχος από το Τμήμα Διατροφής και η εταιρεία είναι υποχρεωμένη να καλύψει το κενό άμεσα με άλλον εργαζόμενο.

6) φορούν στολή εργασίας σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου. Υποχρεωτικά κάθε εργαζόμενος θα έχει σε εμφανές σημείο στο στήθος πλαστικοποιημένη ταυτότητα με ευκρινή τα στοιχεία: ειδικότητα-ονοματεπώνυμο και το διακριτικό σήμα της εταιρείας. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή και σιδερωμένη και να αλλάζει τακτικά (κάθε φορά που είναι βρώμικη και τουλάχιστον 3 φορές την εβδομάδα) σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής, ώστε να διασφαλίζεται η προστασία της ασφάλειας των τροφίμων.

7) εφαρμόζουν τις οδηγίες περί ατομικής υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και να παρακολουθούν τις ανάγκες χρήσης γαντιών και άλλων μέτρων προστασίας.

8) διακατέχονται από πνεύμα καλής συνεργασίας με τους συναδέλφους όλων των ειδικοτήτων με τους οποίους συνεργάζονται, προκειμένου για την αρμονική διεξαγωγή των εργασιών και την ευημερία του προσωπικού εργασίας.

Γ. ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΑΝΑΔΟΧΟΥ

Οι εργαζόμενοι να είναι Έλληνες πολίτες. Για όσους έχουν αποκτήσει την ελληνική ιθαγένεια με πολιτογράφηση θα πρέπει να έχει παρέλθει ένα (1) τουλάχιστον έτος από την απόκτηση της. Εξαιρέση: Δικαιούνται οι υπάλληλοι να είναι και πολίτες των Κρατών της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Για τους πολίτες αυτούς απαιτείται η γνώση της Ελληνικής γλώσσας σε βαθμό επαρκή για την άσκηση των καθηκόντων τους, η οποία αποδεικνύεται με πιστοποιητικό ελληνομάθειας ΕΠΠΕΛΟΥ Α (Ν, 2413/1996 άρθρο 10 παρ.1) που χορηγείται από το Κέντρο Ελληνικής Γλώσσας. Αλλοδαποί μπορούν να εργάζονται μόνο εφόσον έχουν τα απαραίτητα έγγραφα παραμονής και εργασίας στην Ελλάδα.

Η εταιρεία σε περίπτωση ανάληψης έργου αναλαμβάνει την αποκλειστική ευθύνη να παίρνει όλα τα απαιτούμενα μέτρα για την ασφάλεια του προσωπικού που απασχολεί και για την πρόληψη ατυχημάτων ή ζημιών σε οποιαδήποτε πρόσωπα ή πράγματα και να εφαρμόζει την Εργατική Νομοθεσία. Η εταιρεία επιβαρύνεται για κάθε βλάβη ή καταστροφή που μπορεί να προκληθεί από το προσωπικό της.

Ο ανάδοχος οφείλει να χορηγήσει 2(δυο) στολές εργασίας προς το προσωπικό της, διακριτή στολή μάγαιρα, καθώς επίσης και 1(ένα) ζευγάρι αντιολισθητικά σαμπό εργασίας.

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό σε αριθμό και πρόσωπα και εκπαιδευμένο ανάλογα. Σε περίπτωση απουσίας προσωπικού ο ανάδοχος υποχρεούται να το αντικαταστήσει με άλλο άτομο εκπαιδευμένο άτομο ώστε να μη διαταράσσεται η σωστή λειτουργία του τμήματος.

Θα υπάρχει μια δοκιμαστική περίοδος ενός (1) μήνα κατά την οποία το προσωπικό θα εκπαιδευτεί και θα προσαρμοστεί στην εργασία του στους χώρους του νοσοκομείου, με τη δυνατότητα να αλλάξει σε περίπτωση που δεν

πληροί τις προϋποθέσεις ή δεν αποδίδει το αναμενόμενο, αλλά μετά το πέρας αυτής της περιόδου δεν επιτρέπονται περαιτέρω αλλαγές προσωπικού, παρά μόνο κατόπιν υπόδειξης για λόγους εργασιακούς από το Τμήμα Διατροφής.

Το προσωπικό θα παραμένει σταθερό και μόνιμο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η καλή του απόδοση και να αποφεύγεται η κόπωση με συνέπεια την εμφάνιση εργατικών ατυχημάτων. Η εταιρεία θα πρέπει να καταθέσει στα δικαιολογητικά της και υπεύθυνη δήλωση ότι το προσωπικό της δεν απασχολείται σε άλλη επιχειρηματική δραστηριότητα. Στο νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ο οποίος θα είναι θεωρημένος από την Επιθεώρηση εργασίας, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο νοσοκομείο.

Απαγορεύεται η με οποιοδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση π.χ. από το συνεργείο καθαριότητας στο χώρο των τροφίμων.

Το προσωπικό θα πρέπει να είναι ασφαλισμένο στον αντίστοιχο φορέα από την ανάδοχο εταιρεία, όπως προβλέπουν οι κείμενες διατάξεις και η ανάδοχος εταιρεία/επιχείρηση υποχρεούται να προσκομίζει στο Νοσοκομείο μηνιαίες καταστάσεις του ΙΚΑ, όπου να αποδεικνύει τα παραπάνω.

Σε περίπτωση που η εταιρεία παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από τη διακήρυξη και τη σύμβαση και να κηρύσσει έκπτωτη την εταιρεία.

Δ.ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΝΟΣΟΚΟΜΕΙΟΥ

Για το χώρο των Αποδυτηρίων του Προσωπικού του συνεργείου, θα πρέπει να υπάρχει ειδική πρόβλεψη από το Νοσοκομείο.

Παρέχεται όλος απαραίτητος εξοπλισμός για την παρασκευή των γευμάτων.

Ε.ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΜΑΓΕΙΡΑ

- Προετοιμασία και παρασκευή γευμάτων σύμφωνα με το ημερήσιο πρόγραμμα που καθορίζεται από το Τμήμα Διατροφής του νοσοκομείου. Διανομή τροφίμων στο Νοσοκομείο.
- Είναι υπεύθυνος για το μαγειρείο, για την επιμελημένη και έγκαιρη παρασκευή του φαγητού σύμφωνα με το διαιτολόγιο.
- Επιμελείται ιδιαιτέρως για την τήρηση όλων των όρων υγιεινής στους χώρους παρασκευής φαγητού, εισηγούμενος κάθε σχετικό μέτρο.
- Παραλαμβάνει καθημερινά από την διαχείριση τροφίμων την αναγκαία ποσότητα υλικών για το ημερήσιο φαγητό με βάση το διαιτολόγιο όπου υπογράφουν από κοινού το σχετικό έντυπο **«ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΦΑΓΗΤΑ ΒΑΣΕΙ ΠΡΟΓΡΑΜΑΤΟΣ ΑΠΟ ΗΗ/ΜΜ/ΕΕ ΕΩΣ ΗΗ/ΜΜ/ΕΕ»** της ΟΡ-ΟΟ το οποίο έχει καταρτίσει τμήμα διατροφής με βάση τα διάφορα σχήματα διαιτών.
- Φροντίζει για το σερβίρισμα των γευμάτων και είναι αποκλειστικά υπόλογος για την καθαριότητα, συντήρηση, σωστή χρήση και φύλαξη

των μαγειρικών σκευών και λοιπών ειδών εστίασεως ως και για την καθαριότητα των χώρων του Μαγειρείου, ευθυνόμενος για κάθε απώλεια ή αδικαιολόγητη καταστροφή. Προτείνει τη λήψη κάθε μέτρου που θεωρεί απαραίτητο για την καλή λειτουργία του Μαγειρείου.

- Φροντίζει για την έγκαιρη, τακτοποίηση των προμηθευόμενων τροφίμων στους κατάλληλους χώρους αποθήκευσης και είναι υπεύθυνος για την καθαριότητα και τάξη του χώρου αποθήκευσης αυτών.

ΣΤ.ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ

Απαγορεύεται η, με οποιαδήποτε ιδιότητα, απασχόληση σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε ατόμου είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι πάσχει από νόσημα που μεταδίδεται δια των τροφών ή ατόμου που έχει διάρροια ή μολυσμένα τραύματα ή έχει προσβληθεί από δερματική μόλυνση και υφίσταται άμεσος ή έμμεσος κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων από παθογόνους μικροοργανισμούς.

Σύμφωνα με απόφαση του Υπουργείου Υγείας Πρόνοιας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης με αρ. Πρωτ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.35797 (ΦΕΚ 1199/τ.β'/11-04-2012 και ΑΔΑ Β4ΩΝΘ-14Ι), τα βιβλιάρια υγείας εργαζομένων σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος καταργούνται και αντί αυτών εκδίδονται Πιστοποιητικά Υγείας από γιατρούς του Δημοσίου και Ιδιωτικού τομέα. Το προσωπικό της εταιρείας θα πρέπει απαραίτητα να έχει αυτό το Πιστοποιητικό Υγείας που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.

Υποχρεωτική είναι η ακτινογραφία θώρακος καθώς και η καλλιέργεια και παρασιτολογική κοπράνων.

Τα πιστοποιητικά υγείας ο εργαζόμενος οφείλει να τα προσκομίσει στο τμήμα διατροφής ώστε γνωστοποιηθούν για την διάρκεια της ισχύς τους.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα παραπάνω νοσήματα ο/οι υπεύθυνοι της εταιρείας έχουν την νομική υποχρέωση να λαμβάνουν όλα τα απαραίτητα μέτρα για την πρόληψη του κινδύνου μόλυνσης τροφίμων.

Τα μέτρα περιλαμβάνουν αποκλεισμό από την εργασία για όσο διάστημα κριθεί αναγκαίο και αντικατάστασή του για όσο διάστημα απουσιάζει. Για να επιστρέψει στην εργασία του μετά από ασθένεια απαιτείται ιατρική βεβαίωση.

Ο υπεύθυνος του προσωπικού της εταιρείας πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά από τους εργαζόμενους, στην αρχή της βάρδιας, για τυχόν ύπαρξη προβλημάτων υγείας. Σε περίπτωση που η εταιρεία/επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να της επιβάλει κυρώσεις.

Για την εφαρμογή της υγιεινής, υπεύθυνη απέναντι στο Νοσοκομείο είναι η εταιρεία. Το δειγματοληπτικό έλεγχο υγείας του προσωπικού της εταιρείας δύναται να ασκεί το Νοσοκομείο (με το Τμήμα Διατροφής και σε συνεργασία με την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων).

Ζ.ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΔΙΑΧΕΙΡΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

Για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων υπάρχουν γενικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας και φύλαξης των τροφίμων, απαιτήσεις εξοπλισμού για την αποθήκευση, διατήρηση και μεταφορά τροφίμων, απαιτήσεις για την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων από επικίνδυνες ουσίες, τρωκτικά και έντομα, απαιτήσεις παροχών νερού, ατμού, πάγου, ηλεκτρικού, εξαερισμού κ.λπ.

Ακρογωνιαίος λίθος για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων είναι η υγεία και ατομική υγιεινή του προσωπικού και η κατάρτισή του σε θέματα που αφορούν την διαχείριση των τροφίμων στο Νοσοκομείο.

Το προσωπικό που εργάζεται στους χώρους τροφίμων είναι δυνατόν να αποτελεί κίνδυνο επιμόλυνσης για τα τρόφιμα και γι' αυτό θα πρέπει να εκπαιδεύεται σε κανόνες υγιεινής και οδηγίες εργασίας, ανάλογα με τη θέση και την υπευθυνότητα που έχει στην όλη διακίνηση των τροφίμων.

Είναι απαραίτητη η παραμονή του προσωπικού, κατά το ωράριο εργασίας του, εντός του χώρου του Μαγειρείου και η αποφυγή μετακινήσεων εκτός αυτού, προκειμένου για την ελαχιστοποίηση του κινδύνου μεταφοράς μικροβιακού φορτίου από χώρους εκτός Μαγειρείου. Σε περίπτωση ανάγκης μετακίνησης και με ενημέρωση και έγκριση από τον Προϊστάμενο του Τμήματος Διατροφής, ο εργαζόμενος θα πρέπει να φέρει την πολιτική του ενδυμασία και όχι τη στολή εργασίας του για το χρονικό διάστημα απουσίας από το χώρο του Μαγειρείου.

Η εκπαίδευση του προσωπικού πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση, αυξάνει την υπευθυνότητα στην εργασία.

Το προσωπικό είναι δυνατόν να μεταφέρει στα τρόφιμα επικίνδυνους μικροοργανισμούς που προέρχονται:

- *-Από επιμόλυνση των ατόμων κατά τις μετακινήσεις τους στα διάφορα τμήματα του Νοσοκομείου και ιδιαίτερα στις τουαλέτες.*
- *-Από επιμόλυνση των ατόμων από τις διάφορες προσωπικές τους συνήθειες, όπως π.χ. να ακουμπούν με τα χέρια τα μαλλιά τους ή τη μύτη τους. Το ανθρώπινο σώμα φιλοξενεί πολλούς μικροοργανισμούς στη μύτη, στο στόμα, στο σάλιο, στα μαλλιά και στον εντερικό σωλήνα. Όλα αυτά αποτελούν εστίες μόλυνσης για τα χέρια του προσωπικού.*
- *-Από λοιμώξεις των ατόμων οφειλόμενες σε παθογόνους μικροοργανισμούς, οι οποίοι μεταφέρονται με τα τρόφιμα.*

Χρειάζεται επομένως διαρκής εκπαίδευση του προσωπικού ιδίως των ατόμων που δεν έχουν επαρκή εμπειρία στο χειρισμό τροφίμων, αλλά και εποπτεία για την σωστή τήρηση εφαρμογής των κανόνων υγιεινής, ώστε να μη διασπείρονται μικροοργανισμοί στα τρόφιμα.

Απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που κινείται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα και το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο και καθαρό ρουχισμό.

Η εταιρεία έχει την ευθύνη της τήρησης από το προσωπικό όλων των κανόνων υγιεινής και των πρακτικών που διασφαλίζουν την υγιεινή των ατόμων που προστατεύουν τα τρόφιμα από τις επιμολύνσεις.

1) Γενικά μέτρα καθαριότητας

Τα άτομα που εργάζονται στους χώρους παρασκευής και διανομής των τροφίμων πρέπει:

- *Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους και εν γένει να φροντίζουν την ατομική τους υγιεινή.*
- *Να πλένουν τα χέρια τους κάθε φορά που χρειάζεται.*
- *Να μην καπνίζουν, τρώνε, πίνουν, καλλωπίζονται στα μαγειρεία και τις κουζίνες κατά τη διάρκεια της εργασίας τους και κατά τη διαδικασία χειρισμού των τροφίμων.*
- *Να καλύπτουν τις πληγές στα χέρια τους με αδιάβροχο επίδεσμο (κατά προτίμηση εντόνου χρώματος, ώστε να αναγνωρίζεται εύκολα αν έχει αποκολληθεί).*
- *Να μην φορούν κοσμήματα και να μην έχουν ψεύτικα ή βαμμένα νύχια, γιατί αποτελούν κίνδυνο επιμόλυνσης των τροφίμων. Τα νύχια θα πρέπει να είναι κομμένα. Σκουλαρίκια σε τρυπημένα αυτιά, βέρες δακτυλίδια και ρολόγια πρέπει να αφαιρούνται.*
- *Να μην μετακινούνται άσκοπα στους χώρους του Νοσοκομείου και μετά να επιστρέφουν στο χώρο εργασίας τους (κουζίνες).*
- *Να έχουν καθαρά μαλλιά, δεμένα πίσω εφόσον είναι μακριά και είναι καλυμμένα πλήρως με κάλυμμα κεφαλής (σκούφο).*
- *Η στολή εργασίας θα πρέπει να αφαιρείται όταν απομακρύνονται για διάφορους λόγους από το χώρο εργασίας τους.*
- *Το προσωπικό που παρασκευάζει και διανέμει τρόφιμα σε ασθενείς υψηλού κινδύνου, π.χ. μεταμοσχευμένους, νεογνά κ.λ.π., θα πρέπει να έχει ειδική εκπαίδευση και να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με «αθώους» μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.*

2) Πλύσιμο χεριών

Απαραίτητο είναι το πλύσιμο των χεριών:

- *Μετά την χρήση τουαλέτας.*
- *Όταν είναι βρώμικα ή μολυσμένα*
- *Μετά από βήχα, φτέρνισμα, φύσημα μύτης.*
- *Μετά από άγγιγμα οποιουδήποτε τμήματος της κεφαλής.*
- *Πριν να αγγίξουμε οποιαδήποτε τροφή.*
- *Όταν έχουμε πιάσει ωμά τρόφιμα (κρέας, ψάρι, αυγά, πουλερικά) ή οποιοδήποτε μολυσμένο τρόφιμο.*
- *Μετά τη χρήση δοχείων απορριμμάτων.*

3) Αυστηρός περιορισμός επισκέψεων

Οι επισκέπτες, που μόνο όταν είναι απόλυτη ανάγκη εισέρχονται στους χώρους παρασκευής και διανομής τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του προσωπικού συντήρησης, θα πρέπει να φορούν προστατευτικό ρουχισμό και κάλυμμα του τριχωτού της κεφαλής (σκούφο), όπως και κάλυμμα υποδημάτων αν υπάρχει κίνδυνος επιμόλυνσης των τροφίμων.

Η.ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Τα τρόφιμα δεν πρέπει να πιάνονται με τα χέρια, παρά μόνο όταν είναι απολύτως αναγκαίο και πάντα με χρήση γαντιών μιας χρήσεως.
- Δεν χειρίζονται τρόφιμα άτομα που έχουν δερματικές βλάβες ή κάποια μεταδοτική ασθένεια ή υπάρχει σχετική ιατρική σύσταση. Μικρά τραύματα ή εγκαύματα καλύπτονται με αδιάβροχο έγχρωμο επίδεσμο.
- Τα κρύα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία χαμηλότερη των 70 C .
- Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 740 C), ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (π.χ. κρέας, αυγά, κοτόπουλα)
- Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-700 C μέχρι να σερβιριστούν. Αν πρόκειται να σερβιριστούν πολλές ώρες μετά, τότε θα πρέπει να κρυώσουν (εντός 3 ωρών), να διατηρηθούν στο ψυγείο (κάτω από 70 C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 600 C λίγο πριν να σερβιριστούν.
- Τα τρόφιμα καλύπτονται ώστε να προστατεύονται από μύγες και άλλα έντομα.
- Χρησιμοποιούνται διαφορετικοί πάγκοι, εργαλεία και σκεύη για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικοί για τα μαγειρεμένα ή για τρόφιμα που θα καταναλωθούν χωρίς ψήσιμο.
- Οι πάγκοι, τα τραπέζια, τα μηχανήματα και οι συσκευές κοπής και επεξεργασίας τροφίμων καθαρίζονται σχολαστικά μετά τη χρήση, ώστε να μην υπάρχουν υπολείμματα τροφών, ενώ απαιτείται απολύμανση όλων των σκευών που χρησιμοποιήθηκαν με τρόπο που το Νοσοκομείο θα υποδείξει.
- Η καθαριότητα της στολής εργασίας και του σκούφου πρέπει να τηρείται με σχολαστικότητα.
- Πρέπει να υπάρχει επάρκεια σε καθαρές πετσέτες και απορροφητικό χαρτί μιας χρήσης.,

Θ.ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ-ΕΠΟΠΤΕΙΑ**Α) Αντικείμενο της εκπαίδευσης.**

Η εκπαίδευση αφορά το νεοδιοριζόμενο και το ήδη υπάρχον προσωπικό.

Αφορά τις βασικές αρχές της υγιεινής των τροφίμων, την καθαριότητα και την απολύμανση των χώρων και του εξοπλισμού, την αποθήκευση και τη μεταφορά των τροφίμων, τους κανόνες ατομικής καθαριότητας, τους κανόνες σερβιρίσματος, την εκπαίδευση σε ειδικές δίαιτες, τη διαχείριση των

αποβλήτων (σκουπιδιών) και όλα όσα προβλέπονται στη διακήρυξη και στη σύμβαση με το Νοσοκομείο.

Β) Χρόνος εκπαίδευσης.

Μετά την υπογραφή της σύμβασης και πριν την έναρξη εργασιών, η εταιρεία υποχρεούται να εκπαιδεύσει όλο το Προσωπικό για 30 τουλάχιστον ώρες, θεωρητικά και πρακτικά. Ο εκπαιδευόμενος υπογράφει δήλωση ότι εκπαιδεύτηκε. Η δήλωση καταχωρείται στο αρχείο της εταιρείας και είναι στη διάθεση του Νοσοκομείου.

Γ) Υπεύθυνος εκπαίδευσης.

Υπεύθυνος εκπαίδευσης είναι η εταιρεία/επιχείρηση. Επίσης η εταιρεία είναι υπεύθυνη για την εποπτεία του προσωπικού, για τη σωστή τήρηση των κανόνων με ιδιαίτερη προσοχή στο νέο προσωπικό που δεν έχει επαρκή εμπειρία στο χειρισμό των τροφίμων, αλλά και στους/στις έμπειρους μάγειρες, για την αποφυγή χαλάρωσης των μέτρων, που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια

3. Εγκρίνει την ανάθεση των Υπηρεσιών Μαγείρων με υπέρβαση του ορίου του ΚΑΕ/ΑΛΕ, λαμβάνοντας υπόψη το γεγονός ότι η συγκεκριμένη δαπάνη βαρύνει τις πιστώσεις του ΚΑΕ/ΑΛΕ 0419/2420989000(1).
