



ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

30 Ιουνίου 2026

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ

Αρ. Φύλλου 3943

ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

Αριθμ. Δ1γ/Γ.Π/30514

Φύλλα Ελέγχου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων για κυλικεία σχολικών μονάδων, σχολικές μονάδες, μονάδες φροντίδας ηλικιωμένων, κέντρα ημερήσιας φροντίδας ηλικιωμένων, βρεφικούς - παιδικούς σταθμούς και γενικό για τη Δημόσια Υγεία.

Η ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τον α.ν. 2520/1940 «Περί Υγειονομικών διατάξεων» (Α' 273).
2. Τον ν. 3172/2003(Α' 197) όπως τροποποιήθηκε με τον ν.3370/2005 «Οργάνωση και λειτουργία Υπηρεσιών Δ.Υ και λοιπές διατάξεις» (Α' 176).
3. Τις διατάξεις για την Τοπική Αυτοδιοίκηση.
4. Τον ν. 3852/2010 «Νέα Αρχιτεκτονική της Αυτοδιοίκησης και της Αποκεντρωμένης Διοίκησης _ Πρόγραμμα Καλλικράτης» (Α' 87).
5. Το άρθρο 43 του ν. 4025/2011 «Ανασυγκρότηση Φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση Ε.Σ.Υ. και άλλες διατάξεις» (Α' 228).
6. Τον ν. 4075/2012 «Θέματα Κανονισμού Ασφάλισης ΙΚΑ _ ΕΤΑΜ, Ασφαλιστικών Φορέων, προσαρμογή της νομοθεσίας στην Οδηγία 2010/18/ΕΕ και λοιπές διατάξεις» (Α' 89).
7. Τον ν. 4235/2014 «Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων» (Α' 32).
8. Τον ν. 4442/2016 «Νέο θεσμικό για την άσκηση οικονομικής δραστηριότητας και άλλες διατάξεις» (Α' 230).
9. Την παρ. 5 του άρθρου 147 του ν. 4512/2018 «Ρυθμίσεις για την εφαρμογή των Διαρθρωτικών Μεταρρυθμίσεων του Προγράμματος Οικονομικής Προσαρμογής και άλλες διατάξεις» (Α' 5).
10. Τον ν. 4622/2019 «Επιτελικό Κράτος: οργάνωση, λειτουργία και διαφάνεια της Κυβέρνησης, των κυβερνητικών οργάνων και της κεντρικής δημόσιας διοίκησης» (Α' 133).
11. Το ΜΕΡΟΣ Ι' «Ελεγχος και εποπτεία» του ν. 4635/2019 «Επενδύω στην Ελλάδα και άλλες διατάξεις» (Α' 167).
12. Τον 4675/2020 «Πρόληψη, προστασία και προαγωγή της υγείας - ανάπτυξη των υπηρεσιών δημόσιας υγείας και άλλες διατάξεις» (Α' 54).
13. Το άρθρο 47 του ν. 5164/2024 «Ενσωμάτωση της Οδηγίας (ΕΕ) 2022/2464 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 14ης Δεκεμβρίου 2022, για την τροποποίηση του Κανονισμού (ΕΕ) 537/2014, της Οδηγίας 2004/109/ΕΚ, της Οδηγίας 2006/43/ΕΚ και της Οδηγίας 2013/34/ΕΕ, όσον αφορά την υποβολή εκθέσεων βιωσιμότητας από τις εταιρείες (L 322) και της κατ'εξουσιοδότηση Οδηγίας (ΕΕ) 2023/2775 της Επιτροπής, της 17ης Οκτωβρίου 2023, για την τροποποίηση της Οδηγίας 2013/34/ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τις προσαρμογές των κριτηρίων μεγέθους για τις πολύ μικρές, τις μικρές, τις μεσαίες και τις μεγάλες επιχειρήσεις ή ομίλους» (Α' 202).
14. Τον ν. 5297/2026 «Απλούστευση του πλαισίου άσκησης οικονομικών δραστηριοτήτων [...] υπαίθριο εμπόριο και λοιπές διατάξεις» (Α' 64) και ιδίως τα άρθρα 124 και 125 αυτού.
15. Το π.δ. 121/2017 «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας» (Α' 148).



16. Την υπό στοιχεία Υ14/09-7-2023 απόφαση του Πρωθυπουργού «Ανάθεση Αρμοδιοτήτων στην Αναπληρώτρια Υπουργό Υγείας, Ειρήνη Αγαπηδάκη» (Β' 4435).

17. Την υπ' αρ. 16228/2017 κοινή απόφαση των Υπουργών Εσωτερικών, Οικονομίας και Ανάπτυξης, Υγείας, Πολιτισμού και Αθλητισμού και Περιβάλλοντος και Ενέργειας «Απλούστευση και προτυποποίηση των διοικητικών διαδικασιών γνωστοποίησης λειτουργίας Καταστημάτων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος, θεάτρων και Κινηματογράφων» (Β' 1723).

18. Την υπό στοιχεία Υ1γ/Γ.Ποικ47829/2017 υπουργική απόφαση «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις» (Β' 2161).

19. Την υπό στοιχεία Δ1γ/Γ.Π/38282/2020 υπουργική απόφαση «Προτυποποιημένα Έντυπα Ελέγχου Επιχειρήσεων Υγειονομικού Ενδιαφέροντος» (Β' 3263).

20. Την υπ' αρ. 46592/2026 κοινή υπουργική απόφαση «Θέσπιση του συστήματος αξιολόγησης των δράσεων των εποπτευουσών αρχών του Υπουργείου Υγείας κατ' εφαρμογή της παρ. 6 του άρθρου 144 του ν. 4512/2018 (Α' 5 ΜΕΡΟΣ Δ')» (Β' 3263).

21. Το γεγονός ότι: α) από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται επιβάρυνση του Κρατικού προϋπολογισμού σύμφωνα με την υπό στοιχεία Β1α/οικ.30169/26-6-2026 εισήγηση της Διεύθυνσης Προϋπολογισμού και Δημοσιονομικών Αναφορών και β) οι διατάξεις της παρούσας δεν αφορούν διοικητική διαδικασία για την οποία να υπάρχει υποχρέωση καταχώρησης στο ΕΜΔΔ-ΜΙΤΟΣ, αποφασίζει:

Άρθρο 1

Σκοπός - πεδίο εφαρμογής

1. Με την παρούσα απόφαση, θεσπίζονται φύλλα ελέγχου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων για τις δραστηριότητες κυλικεία σχολικών μονάδων, σχολικές μονάδες, μονάδες φροντίδας ηλικιωμένων, κέντρα ημερήσιας φροντίδας ηλικιωμένων, βρεφικούς - παιδικούς σταθμούς και γενικό για τη Δημόσια Υγεία, σύμφωνα με το άρθρο 3 της υπό στοιχεία Υ1γ/ΓΠ/47829/2017 απόφασης του Υπουργού Υγείας «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων/ποτών και άλλες διατάξεις» (Β' 2161) και το άρθρο 147 του ν. 4512/2018 «Ρυθμίσεις για την εφαρμογή των Διαρθρωτικών Μεταρρυθμίσεων του Προγράμματος Οικονομικής Προσαρμογής και άλλες διατάξεις» (Α' 5).

2. Τα φύλλα εφαρμόζονται στις Υγειονομικές επιθεωρήσεις (Υγειονομικοί έλεγχοι) για την επίτευξη ομοιομορφίας και αντικειμενικότητας των υγειονομικών ελέγχων στις ανωτέρω δραστηριότητες ανεξάρτητα από το ιδιοκτησιακό καθεστώς τους.

Άρθρο 2

Φύλλα ελέγχου Υγειονομικών Επιθεωρήσεων

1. Τα Φύλλα Ελέγχου είναι ψηφιοποιημένα και βαθμονομημένα, αναρτημένα στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Υγείας στη διαδρομή:

Υγεία/Δημόσια Υγεία/Υγιεινή και Υγειονομικοί Έλεγχοι/Υγειονομικοί Έλεγχοι

<https://www.moh.gov.gr/articles/health/dieythynsh-dhmosias-ygieinhs/tmhma-ygeionomikwn-kanonismwn-dhmosias-ygeias>

Ο έλεγχος διενεργείται υποχρεωτικά με τη χρήση του φύλλου ελέγχου.

2. Τα φύλλα ελέγχου περιλαμβάνουν τα στοιχεία που προβλέπονται στις κείμενες διατάξεις και αποσκοπούν στην αποτροπή ή μείωση του κινδύνου για την Δημόσια Υγεία, το περιβάλλον γενικότερα καθώς και κάθε άλλη πτυχή του δημοσίου συμφέροντος σε σχέση με την ελεγχόμενη δραστηριότητα και το συγκεκριμένο είδος ελέγχου. Με τα φύλλα ελέγχου ελέγχονται τα στοιχεία, υλικά, πρακτικές και συστήματα διαχείρισης που είναι άμεσα συνδεδεμένα με τους ως άνω κινδύνους.

3. Τα φύλλα ελέγχου χρησιμοποιούνται για την λεπτομερή καταγραφή και αποτύπωση των παραμέτρων του υγειονομικού ελέγχου. Κατά τη διαδικασία του ελέγχου εξετάζεται η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ή τις κατηγορίες απαιτήσεων που περιλαμβάνονται στο φύλλο ελέγχου, εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί βλάβη στη δημόσια υγεία, όπως αναλυτικά αναφέρονται στις ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις.

4. Εάν διαπιστώνεται μη συμμόρφωση με απαιτήσεις που δεν περιλαμβάνονται στο φύλλο ελέγχου, και μόνον εφόσον εμπίπτουν στο πεδίο εποπτείας του ελεγκτή ο ελεγκτής σημειώνει τη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις αυτές στην έκθεση ελέγχου και ακολούθως παρέχονται έγγραφες συστάσεις για συμμόρφωση εντός συγκεκριμένης προθεσμίας.

5. Τα φύλλα ελέγχου ανταποκρίνονται στις κατηγορίες των επιχειρήσεων σύμφωνα με την ισχύουσα Ευρωπαϊκή και Ενωσιακή νομοθεσία και επικαιροποιούνται όταν κρίνεται σκόπιμο.



Άρθρο 3

Διαδικασία διενέργειας ελέγχου.

1. Τα ψηφιοποιημένα φύλλα ελέγχου συμπληρώνονται από τις αρμόδιες αρχές και αναρτώνται στο Πληροφοριακό Σύστημα Διαχείρισης Ελέγχων (ΠΣ-ΔΕ) κατ'εφαρμογή του άρθρου 143 του ν. 4512/2018 (Α' 5).

2. Μετά τον Υγειονομικό έλεγχο και το αποτέλεσμα του φύλλου ελέγχου η δραστηριότητα κατατάσσεται βάσει της συμμόρφωσής της με τις απαιτήσεις της εκάστοτε ισχύουσας υγειονομικής νομοθεσίας σε Χαμηλής Συμμόρφωσης, Μεσαίας Συμμόρφωσης και Υψηλής Συμμόρφωσης.

3. Ανάλογα με το αποτέλεσμα του βαθμού Συμμόρφωσης της δραστηριότητας, της προηγούμενης παραγράφου, ο ελεγκτής εφαρμόζει κατά περίπτωση τα οριζόμενα των κανονιστικών πράξεων των άρθρων 149 και 151 του ν. 4512/2018 (Α' 5). Στις περιπτώσεις Χαμηλής και Μεσαίας Συμμόρφωσης διαμορφώνεται έκθεση ελέγχου κατά την οποία ενημερώνεται η οικονομική δραστηριότητα.

4. Η βεβαίωση των υγειονομικών παραβάσεων καθώς επίσης και η εισήγηση διοικητικών και ποινικών κυρώσεων γίνεται κατόπιν της έκθεσης ελέγχου που υπογράφουν οι εισηγητές υγειονομικοί υπάλληλοι που διενήργησαν τον έλεγχο.

Άρθρο 4

Μεταβατικές διατάξεις

Μέχρι την ολοκλήρωση λειτουργίας της εφαρμογής του ΠΣ-ΔΕ και της ψηφιοποίησης των φύλλων ελέγχου, η χρήση τους γίνεται σε έγχαρτη μορφή από τις αρμόδιες αρχές. Τα φύλλα ελέγχου συμπληρώνονται από τους επιθεωρητές των αρμοδίων υπηρεσιών εις διπλούν παρουσία του εκπροσώπου της επιχείρησης υπογράφονται και ένα αντίγραφο δίδεται στον ενδιαφερόμενο.

Άρθρο 5

Πρότυπα Φύλλα Ελέγχου

Για την εφαρμογή του παρόντος χρησιμοποιούνται υποχρεωτικά τα φύλλα ελέγχου, όπως αποτυπώνονται στα Παραρτήματα Ι έως VI, τα οποία αποτελούν αναπόσπαστο και δεσμευτικό μέρος της παρούσας.

Αναλυτικά τα Φύλλα Ελέγχου που περιέχονται στα κάτωθι Παραρτήματα είναι τα εξής:

- α) Παράρτημα Ι: Κυλικείο Σχολικής Μονάδας
- β) Παράρτημα ΙΙ: Σχολική Μονάδα
- γ) Παράρτημα ΙΙΙ: Κέντρα Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων
- δ) Παράρτημα ΙV: Μονάδες Φροντίδας Ηλικιωμένων
- ε) Παράρτημα V: Βρεφονηπιακοί - Παιδικοί Σταθμοί
- στ) Παράρτημα VI: Γενικό για τη Δημόσια Υγεία.

Άρθρο 6

Έναρξη Ισχύος.

Η ισχύς της παρούσας απόφασης ισχύει από τη δημοσίευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΕΙΔΙΚΕΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ						
A.	ΧΗΜΙΚΑ/ΠΡΟΪΩΤΑ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
30	Οι τυχόν τοξικές ουσίες είναι κατάλληλα αποθηκευμένες, εντοπίζονται και χρησιμοποιούνται εύκολα. Τα αντικείμενα που ερχονται σε επαφή με τρόφιμα δεν ερχονται σε επαφή με χημικές ή άλλες τοξικές ουσίες	0		6	12	Ⓣ
31	Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	0		6	12	Ⓣ
32	Σωστή αποθήκευση/επισήμανση πρόσθετων τροφίμων	0		9	18	Ⓣ
B.	ΕΙΔΙΚΕΣ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ/ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
33	Ο χώρος είναι καλά αεριζόμενος και στην κατάλληλη θερμοκρασία. Τα ανοίγματα εξερισμού φέρουν προστατευτικό κάλυμμα.	0		6	12	Ⓣ
34	Τα τρόφιμα είναι τοποθετημένα ανά είδος/κατηγορία έτσι ώστε να μην υπάρχει διασταυρούμενη επιμόλυνση	0		9	18	Ⓣ
35	Τα τρόφιμα δεν ερχονται σε επαφή με το δάπεδο, τους τοίχους & την οροφή.	0		9	18	Ⓣ
36	Σεχωριστή επισήμανση/αποθήκευση ληγμένων τροφίμων	0		9	18	Ⓣ
37	Τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες φέρουν ετικέτες με ημερομηνία & είδος	0		9	18	Ⓣ
38	Δεν υπάρχουν μη ασφαλή τρόφιμα	0		9	18	Ⓣ
39	Τα υλικά συσκευασίας είναι σε κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης.	0		9	18	Ⓣ
40	Οι χώροι αποθήκης & ψυγείων είναι καθαροί.	0		9	18	Ⓣ
Γ.	ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
41	Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλα καθαρίζονται τακτικά & διατηρούνται καθαρές.	0		9	18	Ⓣ
42	Σκευη/εργαλεία διατηρούνται σε καλή κατάσταση,καθαρίζονται τακτικά & αποθηκεύονται	0		9	18	Ⓣ
43	Ο εξοπλισμός είναι σε καλή κατάσταση, καθαρίζεται τακτικά	0		9	18	Ⓣ
44	Σαφής διαχωρισμός των εργασιών/εξοπλισμού (καθαρά-ακάθαρτα)	0		9	18	Ⓣ
45	Το σερβίρισμα του παρασκευασμένου τροφίμου που απαιτεί μικρή επεξεργασία γίνεται σε ξεχωριστούς πάγκους από εκεί όπου γίνεται επεξεργασία και χειρισμός ωμών τροφίμων	0		9	18	Ⓣ
46	Διαφορετικός χειρισμός & διατήρηση ωμών φρούτων /λαχανικών από άλλα τρόφιμα	0		9	18	Ⓣ
47	Διαφορετικός χειρισμός/διατήρηση των ημιεπεξεργασμένων & ετοιμών προς κατανάλωση τροφίμων από άλλα τρόφιμα	0		9	18	Ⓣ
48	Υλικά διαχωρισμένοι νεροχύτες για πλύσιμο ωμών τροφίμων/πάτων/χειριών	0		9	18	Ⓣ
49	Τακτικός καθαρισμός νεροχυτών & πλυντηρίων	0		9	18	Ⓣ
50	Τα μέσα καθαρισμού χρησιμοποιούνται σωστά & αποθηκεύονται κατάλληλα	0		9	18	Ⓣ
Δ.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
51	Η απόψυξη των τροφίμων γίνεται με υγιεινό τρόπο	0		9	18	Ⓣ
52	Τήρηση θερμοκρασιών για τα ζεστά (> 60ο C)	0		9	18	Ⓣ
53	Ημιεπεξεργασμένα & έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα διατηρούνται στην αποθήκη/ψυγεία με επισήμανση (είδος, ώρα, ημερομηνία παραγωγής)	0		9	18	Ⓣ
54	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό ψύξη στους <5ο C	0		9	18	Ⓣ
55	Θερμοκρασία τροφίμων που διατηρούνται υπό κατάψυξη στους ≤-18οC	0		9	18	Ⓣ
56	Κατάλληλα θερμομέτρα για ψυγεία / καταψύκτες / θερμοθαλάμους	0		9	18	Ⓣ
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 2		450				0
		70,00%	39,90%			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
		315	178,55			



ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ		
ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ (Βαθμός Συμμόρφωσης Πλήρης ή Μερική)	ΝΑΙ (αύξων αριθμός διαπίστωσης)	ΟΧΙ (αύξων αριθμός διαπίστωσης)
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ	Χαμηλού Μεσαίου Υψηλού	
Υπογραφές	Επιθεωρητές	Υπεύθυνος επιχείρησης
ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ 2ου ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ		
ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ (Βαθμός Συμμόρφωσης Πλήρης ή Μερική)	ΝΑΙ (αύξων αριθμός διαπίστωσης)	ΟΧΙ (αύξων αριθμός διαπίστωσης)
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΕΠΑΝΕΛΕΓΧΟΥ	Χαμηλού Μεσαίου Υψηλού	
Υπογραφές	Επιθεωρητές	Υπεύθυνος επιχείρησης



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ: Σχολική Μονάδα

Στοιχεία αρμόδιας αρχής:	
Τακτικός	
Επανελέγχος	
Εκτακτός	
Ημερομηνία προηγούμενης επιθεώρησης:	
Ημερομηνία & ώρα ελέγχου:	

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ

Α ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
1	Επωνυμία
2	Διεύθυνση/ΤΚ
3	Τηλ. - Fax - email
4	Όνοματεπώνυμο νόμι. εκπαιδευτικού/ υπευθύνου
5	Άδεια λειτουργίας επιχείρησης
6	ΑΦΜ / Δ.Ο.Υ.(επιχείρησης)
Β ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	
1	Δραστηριότητα <input type="checkbox"/> Δημόσιο σχολείο <input type="checkbox"/> Γυμνάσιο <input type="checkbox"/> Λύκειο <input type="checkbox"/> Νηπιαγωγείο
Γ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ	
1	Αριθμός μαθητών
2	Αριθμός εργαζομένων

Δ Ιστορικό προηγούμενων επιθεωρήσεων (αν υπάρχει)	
1	Ημερομηνία
2	Παραβάσεις
3	Βαθμολογία (κέντρου/συμμόρφωσης)

Η εγκατάσταση διαθέτει άδεια λειτουργίας ΝΑΙ ΟΧΙ

Όταν διαθέτει άδεια ο ελεγκτής συνεχίζει τον έλεγχο και συμπληρώνει το έντυπο ελέγχου. Σε αντίθετη περίπτωση

Σε περίπτωση που ένα σημείο ελέγχου "Δεν Εφαρμόζεται", τότε ο ελεγκτής τοσκαρτε το check-box και εδρχει τους λόγους στο τέλος του Φύλλου Ελέγχου στα σχόλια.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΝΗΣ						
Ε	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΗΣ	ΝΑΙ (συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	ΔΕΝ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
1	Η εγκατάσταση είναι συμπεριλαμβανόμενη με υπηρεσίες κοινόχ. ασφαλείας νερού ανθρώπινης κατανάλωσης, ηλεκτρικό ρεύμα, φυσικό αέριο, αποκομιδή απορριμμάτων κλπ.) σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	0	
2	Υφίσταται γραπτή τεκμηρίωση επί προμηθειών/εξοπλισμού καθαρισμού/μυοκτονία από νομίμως λειτουργούσα εταιρία σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	6	12	0	
3	Η εγκατάσταση διαθέτει σύμβαση εν ισχύ με κάποιον παρόχον υπηρεσιών (καθαρισμού)	0		0	0	
4	Υφίσταται αρχείο πιστοποιητικών υγιεινών εργαζομένων σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	0	
5	Υφίσταται αρχείο αυτοελέγχου του νερού για την εκτίμηση κινδύνου επισκευών δικτύου διανομής νερού σύμφωνα με την υπ. Δ16/Γ.Ποικ.27829/2022 (Β' 3525)	0	9	18	0	
8	Υφίσταται αρχείο με τους τα καθαριστικά/απολυμαντικά που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση (για καθαρισμό, απολύμανση) είναι κατάλληλα και εγκεκριμένα για τις συγκεκριμένες χρήσεις σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	0	
ΣΤ	ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
9	Το εσωτερικό περιβάλλον είναι προσημένο και καθαρό, ύψιστος επίπεδο/ηχητική μείωση	0	6	12	0	
10	Το κτίριο βρίσκεται σε καλή κατάσταση/ δεν έχει εμφανείς φθορές/υγρασίες	0	9	18	0	
Ζ	ΥΓΙΕΝΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
11	Τα δάπεδα των χώρων είναι κατασκευασμένα από υγιεινολογικά αποδεκτά υλικά (λεία, ενιαία/χωρίς κενά) και καθαρά	0	3	6	0	
12	Οι τοίχοι και η οροφή είναι καθαρά (χωρίς φθορές/σπασμένα υλικά), υγρασίας και ισούς αράχης) και κατασκευασμένοι από υγιεινολογικά αποδεκτά υλικά ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να αποτρέπεται η συσσώρευση σκόνης	0	3	6	0	
13	Ο φωτισμός είναι επαρκής/κατάλληλος	0	6	12	0	
14	Τα αποχωρητήρια διαθέτουν νιπτήρες με ζεστό και κρύο νερό, υγρό σαπούνι και χαρτομάντιλα	0	9	18	0	
15	Υπάρχουν αποχωρητήρια αρρένων - θηλέων για τους μαθητές και ξεχωριστά απ' αλληλγύρια για τους εργαζομένους	0	6	12	0	
16	Τα αποχωρητήρια είναι καθαρά και ο εξοπλισμός τους λειτουργεί ικανοποιητικά	0	9	18	0	
17	Υπάρχουν αντιρτημένες οδηγίες για τον τρόπο και τη συχνότητα πλύσιματος και απολύμανσης των χεριών	0	6	12	0	
18	Το σύστημα αποχέτευσης λυμάτων λειτουργεί κανονικά. Το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά και επαρκεί για τις ανάγκες του	0	9	18	0	
19	Υφίσταται κατά την αλουμία τεκμηρίωση/πιστοποιητικά ότι οι συσκευές κλιματισμού συντηρούνται τακτικά (τα φίλτρα πλένονται, αντικαθίστανται, το ψυκτικό αέριο επαναπληρώνεται)	0	6	12	0	
20	Οι συσκευές θέρμανσης - ψύξης είναι καθαρές, σωστά τοποθετημένες και χωρίς φθορές	0	3	6	0	
21	Το κτίριο διατηρείται και υπάρχουν σχετικές απογορευτικές πινακίδες	0	6	12	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 1		246				0
		70,00%	39,90%			
		172,2	98,15			
				ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ		



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙΙ: Κέντρα Ημερήσιας Φροντίδας Ηλικιωμένων

Στοιχεία αρμόδιας αρχής:						
Τακτικός						
Επανελέγχος						
Εκτακτός						
Ημερομηνία προηγούμενης επίθευσης:						
Ημερομηνία & ώρα ελέγχου:						
ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΩΝ						
Α ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ						
1	Επωνυμία					
2	Διεύθυνση/ΤΚ					
3	Τηλ. - Fax - email					
4	Όνοματεπώνυμο νόμ. εκπροσώπου/ υπευθύνου					
5	Άδεια λειτουργίας επιχείρησης					
6	ΑΦΜ / Δ.Ο.Υ.(επιχείρησης)					
Β ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ						
1	Δραστηριότητα	<input type="checkbox"/> Κέντρο ημερήσιας φροντίδας ηλικιωμένων με προσομοίωση και προσφορά γευμάτων <input type="checkbox"/> Κέντρο ημερήσιας φροντίδας ηλικιωμένων με προσφορά γευμάτων (η προσομοίωση αλειμάτων γίνεται εκτός της μονάδας)				
Γ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ						
1	Αριθμός εγγεγραμμένων ηλικιωμένων					
2	Αριθμός εργαζομένων					
Δ Ιστορικό προηγούμενων επιθεωρήσεων (αν υπάρχει)						
1	Ημερομηνία					
2	Παραβάσεις					
3	Βαθμολόγηση (κινδύνου/συμμόρφωση)					
Η μονάδα διαθέτει άδεια λειτουργίας		ΝΑΙ	⊙	ΟΧΙ	⊙	
<p>Όταν διαθέτει άδεια/γνωστοποίηση ο ελεγκτής συνεχίζει τον έλεγχο και συμπληρώνει τον έντυπο ελέγχου. Σε αντίθετη περίπτωση μαρκάρεται το "ΟΧΙ" δεν συνεχίζεται ο έλεγχος και ενημερώνεται η</p> <p>Σε περίπτωση που ένα σημείο ελέγχου "Δεν Εφαρμόζεται", τότε ο ελεγκτής τεκνείει το checkbook και ελέγχει τους λόγους στο τέλος του Φύλλου Ελέγχου στα σχόλια.</p>						
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ						
Ε	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΟΥ	ΝΑΙ (συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	ΔΕΝ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
1	Η μονάδα είναι συμπεριλαμβανόμενη με υπηρεσίες κοινής ωφέλειας, υδροπύργο νερού, ηλεκτρικό ρεύμα, φυσικό αέριο, αποκομιδή απορριμμάτων κ.λπ.) σύμφωνα με π.δ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	⊙	
2	Πρέπει αρχείο ότι πραγματοποιείται τακτικά απενδύμωση/μυοκτονία από νομίμως λειτουργούσα εταιρία σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	6	12	⊙	
3	Πρέπει αρχείο αυτοελέγχου του νερού για εκτίμηση κινδύνου εσωτερικού δικτύου διανομής νερού και προστασία από τη λεγιονέλλα σύμφωνα με την υπ. 1161/Γ.Ποικ.27829/2022 (Β' 3525)	0	6	12	⊙	
4	Η μονάδα διαθέτει σύμβαση εν ισχύ με άλλους παρόχους υπηρεσιών (καθαρισμού, τροφοδοσίας/catering, ΕΑΑΜ, καθαρισμού/ηλεκτισμού ρούχων - εάν υπάρχει)	0	9	18	⊙	
5	Πρέπει αρχείο πιστοποιητικών υγιεινής των εργαζομένων σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	⊙	
ΣΤ	ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
6	Το εξωτερικό περιβάλλον είναι προσεγμένο και καθαρό	0	6	12	⊙	
8	Οι κτηριακές εγκαταστάσεις βρίσκονται σε καλή κατάσταση/ δεν έχουν εμφανείς φθορές	0	9	18	⊙	
Ζ	ΥΓΙΕΙΝΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
9	Τα δάπεδα των χώρων είναι κατασκευασμένα από υγιεινονομικά αποδεδειγμένα υλικά (λεία, ανοιχτούς κενά) και καθαρά	0	3	6	⊙	
10	Οι τοίχοι και η οροφή είναι καθαρά (χωρίς φθορές/σημάδια μολύβδου, υγρασίας και υστέριας αράχνης) και κατασκευασμένα από υγιεινονομικά αποδεδειγμένα υλικά	0	3	6	⊙	
11	Ο φωτισμός είναι επαρκής/κατάλληλος	0	6	12	⊙	
12	Δεν επικρατούν δυσάρεστες οσμές στα δωμάτια και τους κοινόχρηστους χώρους	0	6	12	⊙	
13	Τα αποχωρητήρια διαθέτουν καπίρες με ζεστό και κρύο νερό, υγρή σαπόνι, γαλάτι υγιεινής και χειροσυναπτήρες (κατά πρόδηση γάργες - χαρτομάντηλα)	0	12	24	⊙	
14	Υπάρχουν ξεχωριστά αποχωρητήρια ανδρών - γυναικών για τους ηλικιωμένους και τους εργαζομένους	0	9	18	⊙	
15	Τα αποχωρητήρια είναι καθαρά και ο εξοπλισμός τους (φυσικός/τεχνητός) λειτουργεί ικανοποιητικά	0	9	18	⊙	
17	Το νερό που χρησιμοποιείται για όλες τις χρήσεις είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Σε περίπτωση ύπαρξης φύκτη νερού συνδεδεμένου με το δίκτυο ύδρευσης να συντηρείται επιμελώς ο εξοπλισμός του και να ελέγχεται η καταλληλότητα της ποιότητας του νερού.	0	12	24	⊙	
18	Προστασιοποιούνται οι απαιτούμενες δειγματοληψίες νερού στο πλαίσιο πρόληψης της λεγιονέλλας (Legionella pneumophylla)	0	12	24	⊙	
19	Το σύστημα αποχέτευσης λυμάτων και οι νεροχύτες λειτουργούν κανονικά. Το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά και επαρκεί για τις ανάγκες της	0	12	24	⊙	
20	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για τα ρούχα των εργαζομένων	0	9	18	⊙	
21	Οι συσκευές θέρμανσης - ψύξης είναι καθαρές, ουσιαστικά τοποθετημένες και χωρίς φθορές	0	6	12	⊙	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ Ι		306				
	70,0%		39,90%			
	214,2		122,09			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ/ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ						
Η	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΓΩΓΩΝΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
22	Εφαρμόζεται πρόγραμμα (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, μηνιαίο) για τον καθαρισμό των επιφανειών, ειδών κλινοστρωμνής (στρώματα, μαξιλάρια, σεντόνια κ.λπ) και οδηγίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση (συμπεριλαμβανομένων των χημικών ουσιών που θα χρησιμοποιηθούν, τον τρόπο που θα χρησιμοποιηθούν, καθώς και ποιος έχει την αρμοδιότητα καθαρισμού)	0	12	24	●	
23	Κατά την αυτοψία διαπιστώνεται ότι ο καθαρισμός και η απολύμανση πραγματοποιούνται σύμφωνα με το πρόγραμμα	0	9	18	●	
24	Τα κλινοσκεπάσματα και τα στρώματα για όλους τους ηλικιωμένους και είναι σε καλή κατάσταση	0	9	18	●	
25	Όλες οι επιφάνειες (τράχια, δάπεδα, οροφές) είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση	0	9	18	●	
26	Υπάρχει γραπτό πρόγραμμα για τον καθαρισμό και την απολύμανση κοινόχρηστων αντικειμένων και οδηγίες για τις χημικές ουσίες που πρέπει να χρησιμοποιούνται, τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνται καθώς και ποιος έχει την αρμοδιότητα καθαρισμού	0	12	24	●	
27	Τα κοινόχρηστα αντικείμενα είναι σε καλή κατάσταση	0	9	18	●	
28	Οι πλαστικές σακούλες απορριμμάτων κλεινούνται σφικτά αφού γεμισθούν συγκεντρώνονται σε κατάλληλο χώρο για την αποκομιδή τους/απορρίπτονται τακτικά	0	9	18	●	
29	Κατά τον καθαρισμό, το προσωπικό φοράει γάντια και κατάλληλες στολές	0	9	18	●	
30	Τα εργαλεία καθαρισμού είναι χημικά κωδικοποιημένα ή με ποσόνισμο τριπλό σπασός / εμπορικά διαχωρισμένα (αποφεύγεται η διασπαρυσμένη επιμόλυνση)	0	12	24	●	
31	Τα εργαλεία καθαρισμού είναι σε καλή κατάσταση και υπάρχουν οδηγίες/ το προσωπικό γνωρίζει πώς να τα καθαρίζει, να τα απολυμάνει, να τα στεγνώσει και να τα αποθηκεύσει.	0	12	24	●	
32	Δεν υπάρχουν ορατά σημάδια δραστηριότητας εντόμων, αρθροπόδων, τρωκτικών κ.λπ.σε δάπεδα, ερμάρια, στρώματα	0	9	18	●	
33	Τα δωμάτια δεν τοποθετούνται σε στενή επαφή με τρόφιμα, πλυντήρια, κοινόχρηστα αντικείμενα	0	9	18	●	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 2		240				0
		70,00%	39,90%			
		168	95,76			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΤΡΟΦΙΜΑ						
Θ	ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
34	Υπάρχει σαφής διαχωρισμός των χώρων επεξεργασίας/ παρασκευής/ σερβιρίσματος τροφίμων ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	12	24	●	
35	Τήρηση αρχείου για τα τρόφιμα που παραλαμβάνονται / απορρίπτονται και αναγράφεται η αιτία της μη παραλαβής	0	9	18	●	
36	Τήρηση αρχείου των προμηθευτών τροφίμων που ανανεώνεται τακτικά	0	9	18	●	
37	Η μεταφορά των τροφίμων πραγματοποιείται με κατάλληλα κλειστά οχήματα και με καθαρούς μονωμένους περιέκτες/ με καθαρό μονωμένο όχημα	0	12	24	●	
38	Η θερμοκρασία σε όλα τα ψυγεία και τους καταψύκτες μετράται και καταγράφεται	0	12	24	●	
39	Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος το προσωπικό γνωρίζει σε ποιες ενέργειες πρέπει να προβεί και υπάρχει εναλλακτική παροχή ενέργειας για καταψύκτες και ψυγεία.	0	12	24	●	
40	Το φαγητό που πρόκειται να σερβιριστεί διατηρείται στην κατάλληλη θερμοκρασία ανά είδος και σερβιριζεται μέσα στο ανώτατο χρονικό όριο των 2 ωρών. Υπάρχουν σχετικές γραπτές οδηγίες για το προσωπικό.	0	12	24	●	
41	Η θερμοκρασία στα ψυγεία είναι μικρότερη των + 5C και στην κατάψυξη μικρότερη από -18C	0	12	24	●	
42	Τα κουτάλια/λαβίδες και άλλα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα τροφίμων φυλάσσονται σωστά και υπάρχει κανόνας για τη σωστή τους χρήση	0	12	24	●	
43	Οι σπινδιές κοπής και τα μαχαιράκια διαχωρίζονται ανάλογα με το είδος του φαγητού για το οποίο χρησιμοποιούνται (χημική κωδικοποίηση)	0	12	24	●	
44	Όλα τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες ανά είδος και εμψιμάνονται (απαραίτητες ονομασίες του τροφίμου, ημερομηνία παραγωγής/παραλαβής)	0	12	24	●	
45	Όλα τα τρόφιμα που αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ξηρή αποθήκευση) είναι συσκευασμένα και φέρουν σχετική επισήμανση	0	12	24	●	
46	Τα καθαρά πιάτα/αέθια και εργαλεία σερβιρίσματος φυλάσσονται σε καθαρά και κατάλληλα ντουλάπια / ερμάρια	0	9	18	●	
47	Υπάρχουν γραπτές οδηγίες για το πλύσιμο των πιάτων και το προσωπικό τις γνωρίζει	0	9	18	●	
48	Τα υπολείμματα/απορρίμματα φαγητού απορρίπτονται σωστά και ο χώρος όπου φυλάσσονται φέρει σαφή σήμανση	0	12	24	●	
49	Υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού για τον καθαρισμό και την απολύμανση του χώρου, των επίπλων και του εξοπλισμού όπου τα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, σερβίρονται και υφίσταται γραπτή τεκμηρίωση ότι το πρόγραμμα εκτελείται	0	12	24	●	
50	Χώροι, έπιπλα και εξοπλισμός όπου τα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, σερβίρονται είναι τακτοποιημένα και καθαρά	0	9	18	●	
51	Το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλα ντυμένο με καθαρές στολές εργασίας και προστατευτικές μάσκες	0	9	18	●	
52	Υπάρχει διάγραμμα ροής ανά παραγωγική διαδικασία και αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου σε κάθε διάγραμμα ροής	0	3	6	●	
53	Οι εργαζόμενοι στο παρασκευαστήριο έχουν εκπαιδευτεί σε θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων	0	9	18	●	
54	Υπάρχει εργαζόμενος που είναι εκπαιδευμένος στην ασφάλεια των τροφίμων και είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων στη μονάδα	0	6	12	●	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 3		432				0
		70,00%	39,90%			
		302,4	172,37			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

ΧΑΜΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
ΜΕΣΙΑ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV: Μονάδες Φροντίδας Ηλικιωμένων

Στοιχεία αρμόδιος αρχής:					
Γραφείο:					
Επανελέγχος:					
Εκτακτός:					
Ημερομηνία προηγούμενης επιθεώρησης:					
Ημερομηνία & ώρα ελέγχου:					
ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΜΟΝΑΔΑΣ ΦΡΟΝΤΙΔΑΣ ΗΛΙΚΙΩΜΕΝΩΝ					
A ΣΤΟΙΧΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ					
1	Επωνυμία				
2	Διεύθυνση/ΤΚ				
3	Τηλ - Fax - email				
4	Όνοματεπώνυμο νόμ. εκπροσώπου/ υπευθύνου				
5	Άδεια λειτουργίας επιχείρησης				
6	ΑΦΜ / Δ.Ο.Υ. (επιχείρησης)				
B ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ					
1	Δραστηριότητα α) Μονάδα Φροντίδας Ηλικιωμένων με προστομασία και σερβίρισμα γευμάτων β) Μονάδα Φροντίδας Ηλικιωμένων με προσφορά γευμάτων (η προστομασία γευμάτων γίνεται εκτός της μονάδας)				
Γ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ					
1	Αριθμός ηλικιωμένων/νοσηλευτών				
2	Αριθμός εργαζομένων				
Δ Ιστορικό προηγούμενων επιθεωρήσεων (αν υπάρχει)					
1	Ημερομηνία				
2	Παραβάσεις				
3	Βαθμολόγηση (κινδύνου/συμμόρφωση)				
<p>Η μονάδα διαθέτει άδεια λειτουργίας</p> <p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> ΝΑΙ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input checked="" type="checkbox"/> </p>					
<p>Όταν διαθέτει άδεια/γνωστοποίηση ο ελεγκτής συνεχίζει τον έλεγχο και συμπληρώνει το έντυπο ελέγχου. Σε αντίθετη περίπτωση μαρκάρεται το "ΟΧΙ" δεν συνεχίζεται ο έλεγχος, ενημερώνεται η αρμόδια Αρχή και η</p>					
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ					
Ε ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΣ	ΝΑΙ (συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	ΔΕΝ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
1	Η μονάδα είναι συμβεβημένη με υπεριστε κοινής ωφέλειας (πόσιμο νερό, ηλεκτρικό ρεύμα, φυσικό αέριο, αποκομιδή απορριμμάτων κλπ.) σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	●
2	Τρέπεται αρχείο ότι πραγματοποιείται τακτικά αποπλύσιμη/μυκτοκία από νοσηλίας λειτουργούσα εταιρία σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	6	12	●
3	Τρέπεται αρχείο αυτοελέγχου του νερού για την εκτίμηση κινδύνου κωπικριμώ δικτύου διανομής νερού και προστασία από τη λεγιονέλλα σύμφωνα με την υπ. Δ1γ/Γ.Ποικ27829/2022 (Β' 3525)	0	6	12	●
4	Η μονάδα διαθέτει σύμβαση εν ισχύ με άλλους παρόχους υπηρεσιών (καθαρισμού, τροφοδοσίας/catering, καθαρισμού/πλύσιματος ρούχων - εάν υπάρχει και διαχείριση ΕΑΑΜ)	0	9	18	●
5	Τρέπεται αρχείο με κατάσταση απασχολούμενου προσωπικού και οι θέσεις αυτών καθώς και πιστοποιητικά υγείας των εργαζομένων σύμφωνα με την υπ. 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	●
ΣΤ ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ	ΝΑΙ (συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
6	Το εξωτερικό περιβάλλον είναι προσεγμένο και καθαρό, απουσία εστιών/πληγών μολυσσης	0	6	12	●
8	Οι κτηριακές εγκαταστάσεις βρίσκονται σε καλή κατάσταση / δεν έχουν εμφανείς φθορές/βλαβές	0	9	18	●
Ζ ΥΓΙΕΝΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	ΝΑΙ (συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
9	Τα δάπεδα των χώρων είναι κατασκευασμένα από υγιεινομικά αποδεδεικτα υλικά (λεία, ενιαία/χωρίς κενά) και καθαρά	0	3	6	●
10	Οι τοίχοι και η οροφή είναι καθαρά (χωρίς φθορές/σημάδια μούχλας, υγρασίας και ιστούς αφάνησι) και κατασκευασμένοι από υγιεινομικά αποδεδεικτα υλικά ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να αποτρέπεται η συσσώρευση σκόνης	0	3	6	●
11	Ο φωτισμός είναι επαρκής/κατάλληλος	0	6	12	●
12	Δεν επικρατούν δυσάρεστες οσμές στα διαμέτια και τους κοινόχρηστους χώρους	0	6	12	●
13	Τα αποχωρητήρια διαθέτουν νιπτήρες με ζεστό και κρύο νερό, υγρό σαπούνι, χαρτί υγείας και χείροι επώφες (κατά περίπτωση χάρτινες - χαρτομάντηλα)	0	12	24	●
14	Υπάρχουν ξεχωριστά αποχωρητήρια ανδρών - γυναικών για τους ηλικιωμένους, τους εργαζομένους και τους επισκέπτες	0	9	18	●
15	Τα αποχωρητήρια είναι καθαρά και ο αερισμός τους (φυσικός/τεχνητός) να λειτουργεί ικανοποιητικά	0	9	18	●
17	Το νερό που χρησιμοποιείται για όλες τις χρήσεις είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Πραγματοποιούνται οι απαιτούμενες αναλύσεις νερού στο πλαίσιο διασφάλισης της κατάλληλότητας για ανθρώπινη κατανάλωση και της πρόληψης της λεγιονέλλας. Σε περίπτωση ύπαρξης ύδατος νερού συνδεδεμένου με το δίκτυο οδρέυσης να συντηρείται επιμελώς ο εξοπλισμός του και να ελέγχεται η κατάλληλότητα της ποιότητας του νερού.	0	12	24	●
18	Πραγματοποιούνται οι απαιτούμενες δειγματοληψίες νερού στο πλαίσιο πρόληψης της λεγιονέλλας (legionella pneumophilla)	0	12	24	●
19	Το σύστημα αποχέτευσης λυμάτων και οι νεροχύτες λειτουργούν κανονικά. Το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά και επαρκεί για τις ανάγκες της μονάδας φροντίδας	0	12	24	●
20	Υπάρχουν αποδυτήρια/ερμάρια για τα ρούχα των εργαζομένων	0	9	18	●
21	Οι συσκευές θέρμανσης - ψύξης είναι καθαρές, σωστά τοποθετημένες και χωρίς φθορές	0	6	12	●
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 1		306			0
		70,00%	39,90%		
		214,2	122,09		ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ/ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ						
Η	ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ, ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ, ΠΛΥΣΙΜΟ ΡΟΥΧΩΝ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΑΗΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
22	Εφαρμόζεται πρόγραμμα (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, μηνιαίο) για τον καθαρισμό των επιφανειών, ειδών κλινοστρωμνής (στρώματα, μαξιλάρια, σεντόνια κ.λπ) και οδηγίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση (συμπεριλαμβανομένων των χημικών ουσιών που θα χρησιμοποιηθούν, τον τρόπο που θα χρησιμοποιηθούν, καθώς και ποιος έχει την αρμοδιότητα καθαρισμού/αερισμού)	0	12	24	●	
23	Κατά την αυτοψία διαπιστώνεται ότι ο καθαρισμός και η απολύμανση πραγματοποιούνται σύμφωνα με το πρόγραμμα	0	9	18	●	
24	Τα κλινοσκεπάσματα και τα στρώματα για όλους τους ηλικιωμένους και είναι σε καλή κατάσταση	0	9	18	●	
25	Όλες οι επιφάνειες (τοιχοί, δάπεδα, οροφές) είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση	0	9	18	●	
26	Υπάρχουν λυοκίνητοι κάδοι απορριμάτων με πλαστικούς σάκους στις αιθουσες στους κοινόχρηστους χώρους, και στον προαυlio χώρο	0	9	18	●	
27	Οι πλαστικές σακούλες απορριμμάτων κλείνονται σφικτά αφού γεμίσουν συγκεντρώνονται σε κατάλληλο χώρο για την αποκομιδή τους/απορρίπτονται τακτικά	0	9	18	●	
28	Κατά τον καθαρισμό, το προσωπικό φοράει γάντια και κατάλληλες στολές	0	9	18	●	
29	Τα εργαλεία καθαρισμού είναι χημικά κωδικοποιημένα ή με ισοδύναμο τρόπο σαφώς/ εμφανώς διαχωρισμένα (αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση)	0	12	24	●	
30	Τα εργαλεία καθαρισμού είναι σε καλή κατάσταση και υπάρχουν οδηγίες/ το προσωπικό γνωρίζει πώς να τα καθαρίζει, να τα απολυμάνει, να τα στεγνώσει και να τα αποθηκεύσει.	0	12	24	●	
31	Η μονάδα διαθέτει σύμβαση με ομοειδοτημένο φορέα ΕΑΑΜ, παρέχονται περιέκτες, η συχνότητα αποκομιδής είναι καθορισμένη, υπάρχει δυνατότητα προσωρινής αποθήκευσης	0	9	18	●	
32	Υπάρχουν οδηγίες για τη διαχείριση των μολυσματικών αποβλήτων, το προσωπικό τις γνωρίζει και τις εφαρμόζει	0	12	24	●	
33	Υπάρχει σύστημα διαχωρισμού/μεταφοράς του καθαρού από τον ακάθαρτο μιστού.	0	9	18	●	ΧΑΜΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
34	Υπάρχει ένα ξεχωριστό δωμάτιο/πλυντήριο όπου αποθηκεύονται και πλένονται τα βρώμα ρούχα	0	9	18	●	ΜΕΣΑΙΑ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
35	Υπάρχουν σαφείς γραπτές οδηγίες για το πλύσιμο των ρούχων και τον τρόπο χρήσης χημικών ουσιών (απορρυπαντικά, απολυμαντικά)	0	9	18	●	ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
36	Το σιδέρισμα/πρέσσα και /ή η αποθήκευση των καθαρών ρούχων πραγματοποιείται σε ξεχωριστό δωμάτιο (αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση), τα καθαρά ρούχα αποθηκεύονται σε καθαρά ράφια/σε ντουλάπα	0	9	18	●	
37	Δεν υπάρχουν ορατά σημάδια δραστηριότητας εντόμων, αρθροπόδων, τρωκτικών κ.λπ.σε δάπεδα, ερμάρια, στρώματα	0	9	18	●	
38	Τα δωμάτια δεν τοποθετούνται σε στενή επαφή με τρόφιμα, πλυντήρια, κοινόχρηστα αντικείμενα	0	9	18	●	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 2		330				0
		70,00%	39,90%			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
		231	131,67			



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΤΡΟΦΙΜΑ						
Θ	ΠΑΡΑΛΑΒΗ, ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
39	Υπάρχει σαφής διαχωρισμός των χώρων παραλαβής/επεξεργασίας/παρασκευής/σερβιρίσματος τροφίμων ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	12	24	0	
40	Τήρηση αρχείου για τα τρόφιμα που παραλαμβάνονται / απορρίπτονται και αναγράφεται ρητά η αιτία της μη παραλαβής εξαιτίας έλλειψης συμμόρφωσης	0	9	18	0	
41	Τήρηση αρχείου των προμηθευτών τροφίμων που ανανεώνεται τακτικά	0	12	24	0	
42	Η μεταφορά των τροφίμων πραγματοποιείται με κατάλληλα κλειστά σκεύη και με καθαρούς μονωμένους περιέκτες/ με καθαρό μονωμένο όχημα	0	12	24	0	
43	Η θερμοκρασία σε όλα τα ψυγεία και τους καταψύκτες μετράται και καταγράφεται	0	12	24	0	
44	Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος το προσωπικό γνωρίζει σε ποιες ενέργειες πρέπει να προβεί και υπάρχει εναλλακτική παροχή ενέργειας για καταψύκτες και ψυγεία.	0	12	24	0	
45	Το φαγητό που πρόκειται να σερβιριστεί διατηρείται στην κατάλληλη θερμοκρασία ανά είδος και σερβίρεται μέσα στο ανώτατο χρονικό όριο των 2 ωρών. Υπάρχουν σχετικές γραπτές οδηγίες για το προσωπικό.	0	12	24	0	
46	Η θερμοκρασία στα ψυγεία είναι μικρότερη των + 5C και στην κατάψυξη μικρότερη από -18C	0	12	24	0	
47	Τα κουτάλια/λαβίδες και άλλα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για το σερβίρισμα τροφίμων φυλάσσονται σωστά και υπάρχει κανόνας για τη σωστή τους χρήση	0	12	24	0	
48	Οι σανίδες κοπής και τα μαχαίρια διαχωρίζονται ανάλογα με το είδος του φαγητού για το οποίο χρησιμοποιούνται (χρωματική κωδικοποίηση)	0	12	24	0	
49	Όλα τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες ανά είδος και επσημιάνονται (εάν η συσκευασία είναι προσωρινή αναφέρονται απαραίτητα κατ'ελάχιστον η ονομασία του τροφίμου, ημερομηνία παραγωγής/παραλαβής)	0	12	24	0	
50	Όλα τα τρόφιμα που αποθηκεύονται σε θερμοκρασία περιβάλλοντος (ξηρή αποθήκευση) είναι συσκευασμένα και φέρουν σχετική επσημείωση	0	12	24	0	
51	Τα καθαρά πιάτα/σκεύη και εργαλεία σερβιρίσματος φυλάσσονται σε καθαρά και κατάλληλα ντουλάπια / ερμάρια	0	9	18	0	
52	Υπάρχουν γραπτές οδηγίες για το πλύσιμο των πιάτων και το προσωπικό τις γνωρίζει	0	9	18	0	
53	Τα υπολείμματα/απορρίμματα φαγητού απορρίπτονται σωστά και ο χώρος όπου φυλάσσονται φέρει σαφή σήμανση	0	9	18	0	
54	Υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού για τον καθαρισμό και την απολύμανση του χώρου, των επίπλων και του εξοπλισμού όπου τα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, σερβίρονται και υφίσταται γραπτή τεκμηρίωση ότι το πρόγραμμα εκτελείται	0	12	24	0	
55	Χώροι, επίπλα και εξοπλισμός όπου τα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, σερβίρονται είναι τακτοποιημένα και καθαρά	0	9	18	0	
56	Το προσωπικό που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλα ντυμένο με καθαρές στολές εργασίας και προστατευτικές μάσκες	0	3	6	0	
57	Υπάρχει διάγραμμα ροής ανά παραγωγική διαδικασία και αναγνώριση των κρίσιμων σημείων ελέγχου σε κάθε διάγραμμα ροής	0	6	12	0	
58	Οι εργαζόμενοι στο παρασκευαστήριο έχουν εκπαιδευτεί σε θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων	0	6	12	0	
59	Υπάρχουν γραπτές οδηγίες για το προσωπικό που πρέπει να γνωρίζει τι πρέπει να γίνει σε περίπτωση διακοπής ρεύματος/υπάρχει εναλλακτική παροχή ενέργειας για καταψύκτες και ψυγεία	0	9	18	0	
60	Υπάρχει εργαζόμενος που είναι εκπαιδευμένος στην ασφάλεια των τροφίμων και είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια των τροφίμων στη μονάδα	0	6	12	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 3		438		0		
70,00%		39,90%		ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ		
306,6		174,76				



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ V : Βρεφονηπιακοί – Παιδικοί Σταθμοί



Στοιχεία αρμόδιου αρχής:	
Τακτικός	
Επανελέγχος	
Εκτακτός	
Ημερομηνία προηγούμενης επιθεώρησης:	
Ημερομηνία & ώρα ελέγχου:	
ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΡΕΘΙΣΜΩΝ / ΠΑΛΙΝΔΡΟΜΙΩΝ ΣΤΑΘΜΩΝ	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
Επωνυμία	
Διαδικασία/ΤΚ	
Τηλ. - Fax - email	
Ονοματεπώνυμο νόμ. εκπροσώπου/υπευθύνου	
Άδεια λειτουργίας επιχείρησης	
ΑΦΜ / Δ.Ο.Υ. (επιχείρηση)	
ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	
Δραστηριότητα	<input type="checkbox"/> Βρεφικός σταθμός (2 μηνών - 2.5 ετών)
	<input type="checkbox"/> Παιδικός σταθμός (2.5 - 4 ετών)
	<input type="checkbox"/> Με προετοιμασία και προσφορά γευμάτων
	<input type="checkbox"/> Η προετοιμασία και προσφορά γευμάτων γίνεται εκτός του σταθμού
ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ	
Αριθμός παιδιών	
Αριθμός εργαζομένων	
Ιστορικό προηγούμενων επιθεωρήσεων (αν υπάρχει)	
Ημερομηνία	
Παραβάσεις	
Βαθμολογηση (ενδύο/ουμμετρητής)	

Όταν διαθέτει άδεια ο ελεγκτής συνεχίζει τον έλεγχο και συμπληρώνει το έντυπο ελέγχου. Σε αντίθετη περίπτωση μαρκάρεται το "ΟΧΙ" δεν συνεχίζεται ο έλεγχος ενημερώνεται η αδειοδοτούσα Αρχή και ο Εισαγγελέας.

Η εγκατάσταση διαθέτει άδεια λειτουργίας ΝΑΙ ΟΧΙ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (Μη συμμόρφωση)	ΔΕΝ ΕΦΑΡΜΟΣΤΑΙ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
ΤΡΕΦΗ ΑΡΧΕΙΟΥ Η εγκατάσταση είναι συμπεριληφθεί με υπηρεσίες κοινής ωφελειας (παιδαγωγικό κέντρο, ηλεκτρικό ρεύμα, φυσικό αέριο, αποκομιδή απορριμμάτων κλπ.) σύμφωνα με την Α 47829/2017 (Β' 2161) .	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
Τρέφεται Αρχείο ότι πραγματοποιεί τακτικά απεντόμωση/μυκοντόνια από νομίμως λειτουργούσα εταιρία σύμφωνα με την Α 47829/2017 (Β' 2161) .	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Τρέφεται αρχείο αυτοελέγχου του νερού για την εκτίμηση κινδύνου επιστημονικού βελιού διασποράς νερού και προστασία από τη λεγιονέλλα σύμφωνα με την Α 4147/Πρωτ.789/2022 (Β' 3553) .	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Η εγκατάσταση διαθέτει σύμβαση εν ισχύ με άλλους παρόχους υπηρεσιών (καθαρισμός, τροφοδοσία/catering, καθαρισμοί/πλύσιμα/ροζάκια - εάν υπάρχει)	0	3	6	<input checked="" type="radio"/>	
Τρέφεται αρχείο πιστοποιητικών υγιεινής των εργαζομένων κατάσταση αποσπασμένου προσωπικού με τη θέση αυτού σύμφωνα με την Α 47829/2017 (Β' 2161) και προτίοντα α. Διατάξεις της υπ. αρ. υπ. 71α/Π.Π.Ο.Κ 76/85/2017/Γ.Β (ΦΕΚ3758) όπως κάθε φορά ισχύει	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
Υφίσταται σύμβαση με την επιχείρηση catering που αναφέρει τα στοιχεία του προμηθευτή του φαγητού (τίτλος, διεύθυνση, αριθμός τηλεφώνου) και την πρόσδεση των τροφίμων (δευτερεύουσα catering/μονάδας παραγωγής τροφίμων, συσκευαστήρια τροφίμων)	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
ΚΤΗΡΙΑΚΕΣ ΕΚΔΑΤΑΞΕΙΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
Το εξωτερικό περιβάλλον είναι προσεγμένο και καθαρό, απουσία εκτίμηση/πληγών μολυσματικής	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Το κτήριο βρίσκεται σε καλή κατάσταση/ δεν έχει εμφανείς φθορές/ υγρασίες	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
ΥΓΙΕΝΟΧΗΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
Τα δάπεδα των χώρων είναι κατασκευασμένα από υγιεινοοικονομικά αποδοτικά υλικά (πλακάκια, κεραμικά/μαρμαίνα) και καθαρά	0	3	6	<input checked="" type="radio"/>	
Οι τοίχοι και η οροφή είναι καθαρά (χωρίς φθορές/σημάδια μούχλας, υγρασίας και ισχυρού αρώχου) και κατασκευασμένοι από υγιεινοοικονομικά αποδοτικά υλικά ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να αποτρέπεται η υγρασιασμένη οσμή	0	3	6	<input checked="" type="radio"/>	
Υπάρχουν ερμάτια για τα ρούχα των εργαζομένων	0	3	6	<input checked="" type="radio"/>	
Υπάρχουν σίτες σε καλή κατάσταση στα παράθυρα	0	3	6	<input checked="" type="radio"/>	
Ο φωτισμός είναι επαρκής/κατάλληλος	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Τα κλινοσκεπάσματα και τα στρώματα είναι σε καλή κατάσταση και καθαρά	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Τα βρώμικα ρούχα αποθηκεύονται σε σκευασμένο χώρο που θα ριμθύνονται/αποσταλούν σε εταιρία για πλύσιμο	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Υπάρχει αλλαξιέρα	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Οι βρώμικες πάτες τοποθετούνται σε πλαστικές σακούλες που δένονται και απορρίπτονται σωστά	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Τα παιδιά αφήνουν τα εξωτερικά τους ρούχα - μποτάνες σε χώρο στην είσοδο του σταθμού και αφαιρούν τα υποδήματα τους σε ειδικούς που κομμάτια	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Τα αποχωρητήρια διαθέτουν νυτρετρες ζεστού και κρύου νερού, υδροφώνου και χαρτομάντιλα	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
Υπάρχει ξεχωριστός χώρος για την απομύνηση των παιδιών σε περίπτωση λοιμωδών νόσων μέρη να τα παραλαμβάνει οι γονείς	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
Υπάρχουν ξεχωριστά αποχωρητήρια για τα παιδιά και τους εργαζομένους	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Τα αποχωρητήρια είναι καθαρά και ο εξοπλισμός τους λειτουργεί ικανοποιητικά	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
Υπάρχουν αντιρτημένες οδηγίες για τον τρόπο και τη συχνότητα πλύσιματος και απολύμανσης των χεριών	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Το νερό που χρησιμοποιείται για όλες τις χρήσεις είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση	0	9	18	<input checked="" type="radio"/>	
Το σύστημα αποχέτευσης λυμάτων λειτουργεί κανονικά. Το σύστημα αποχέτευσης ουστηρείται τακτικά και επαρκεί για τις ανάγκες του εγκατεστημένου υδρικού	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Υφίσταται κατά την αυτοεπίθεωρηση/πιστοποιητικά ότι οι συσκευές κλιματισμού συντηρούνται τακτικά (τα φίλτρα πλύνονται, αντικαθίστανται, το φυσικό αέριο επαναπληρώνεται)	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Οι συσκευές θέρμανσης - ψύξης είναι καθαρές σωστά τοποθετημένες και χωρίς φθορές	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Υφίσταται τεκμηρίωση που εμβεβαιώνει τους τακτικούς ελέγχους της θερμοκρασίας ζεστού και κρύου νερού	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Το κάνονισμα απορροφείται και υπάρχουν σχετικές απαγορευτικές πινακίδες	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
Η απαγόρευση του καπνίσματος τηρείται	0	6	12	<input checked="" type="radio"/>	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 1	378				
	70,00%	39,90%			
	244,4	150,82			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ



ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΟΡΓΑΝΩΣΗ/ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ					
ΒΑΣΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ, ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΑΒΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
Εφαρμόζεται πρόγραμμα (ημερήσιο, εβδομαδιαίο, μηνιαίο) για τον καθαρισμό των επιφανειών και οδηγίες για τον καθαρισμό και την απολύμανση (συμπεριλαμβανομένων των χημικών ουσιών που θα χρησιμοποιηθούν, τον τρόπο που θα χρησιμοποιηθούν, καθώς και ποιος έχει την αρμοδιότητα καθαρισμού)	0	6	12	●	
Κατά την αυτοέκτιμηση διαπιστώνεται ότι ο καθαρισμός και η απολύμανση πραγματοποιούνται σύμφωνα με το πρόγραμμα και όλες οι επιφάνειες είναι καθαρές και σε καλή κατάσταση	0	6	12	●	
Υπάρχει πρόγραμμα για τον καθαρισμό και την απολύμανση κοινόχρηστων αντικειμένων/εξοπλισμού και οδηγίες για τις χημικές ουσίες που πρέπει να χρησιμοποιούνται, τον τρόπο με τον οποίο χρησιμοποιούνται καθώς και ποιος έχει την αρμοδιότητα καθαρισμού	0	9	18	●	
Τα παιχνίδια (εσωτερικού-εξωτερικού χώρου, παιχνιδοκατασκευές, φουσκωτά, κ.λπ.) διατηρούνται σε καλή κατάσταση, είναι ασφαλή για τα παιδιά και υπάρχει πρόγραμμα για τον τακτικό καθαρισμό και την απολύμανσή τους	0	6	12	●	
Τα εργαλεία καθαρισμού είναι χρωματικά κωδικοποιημένα ή με ισοδύναμο τρόπο σαφώς διακριτά ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	9	18	●	
Τα εργαλεία καθαρισμού είναι σε καλή κατάσταση και υπάρχουν οδηγίες/ το προσωπικό γνωρίζει πώς να τα καθαρίζει, να τα απολυμάνει, να τα στεγνώσει και να αποθηκεύσει	0	9	18	●	
Όλες οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται στην εγκατάσταση (για καθαρισμό, απολύμανση, πλύσιμο πιάτων) είναι κατάλληλες και εγκεκριμένες για τις συγκεκριμένες χρήσεις και η αποθήκευσή τους γίνεται σε χώρους μη	0	9	18	●	
Δεν υπάρχουν ορατά σημάδια δραστηριότητας επιβλαβών οργανισμών (εντόμων, αρθροπόδων, τρωκτικών κ.λπ.)	0	6	12	●	
Υπάρχουν ποδοκίνητα κδοσι απόρριμτων με πλαστικούς σάκους στις αυθούσες, στους κοινόχρηστους χώρους και στον προαύλιο χώρο	0	9	18	●	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 2	138				0
	70,00%	39,90%			
	56,6	55,06			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

ΧΑΜΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
 ΜΕΣΑΙΑ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
 ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΤΡΟΦΙΜΑ					
ΠΑΡΑΛΑΒΗ ΑΠΟΦΗΚΕΥΣΗ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΑΙ ΣΕΒΕΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
Υπάρχει σαφής διαχωρισμός στους χώρους παραλαβής/επεξεργασίας/παρασκευής και σεβερρίσματος των τροφίμων, ώστε να αποφεύγεται η διασταυρούμενη επιμόλυνση	0	9	18	●	
Πρέπει αρχείο παραλαβής τροφίμων και τροφίμων που απορρίπτονται/ δεν παραλαμβάνονται εξαιτίας έλλειψης συμμόρφωσης και ρητή αναγραφή της μη συμμόρφωσης	0	6	12	●	
Πρέπει αρχείο των προμηθευτών τροφίμων που ανανεώνεται τακτικά	0	9	18	●	
Η μεταφορά των τροφίμων πραγματοποιείται με κατάλληλα κλειστά οχήματα και καθαρούς μονωμένους περιέκτες/ με καθαρό μονωμένο όχημα	0	9	18	●	
Η θερμοκρασία σε όλα τα ψυγεία και τους καταψύκτες μετράται και καταγράφεται	0	9	18	●	
Υπάρχουν γραπτές οδηγίες για το προσωπικό που πρέπει να γνωρίζει τι πρέπει να γίνει σε περίπτωση διακοπής ρεύματος/υπάρχει εναλλακτική παροχή ενέργειας για καταψύκτες και ψυγεία	0	9	18	●	
Το φαγητό που πρέπει να σεβερριστεί διατηρείται στην κατάλληλη θερμοκρασία ανά είδος και σεβερριστεί μέσα στο ανώτατο χρονικό όριο των 2 ωρών. Υπάρχουν σχετικές γραπτές οδηγίες τις οποίες το προσωπικό γνωρίζει.	0	9	18	●	
Όλα τα τρόφιμα στα ψυγεία/καταψύκτες τοποθετούνται σε κατάλληλους περιέκτες ανά είδος και φέρουν σχετική επισήμανση (είδη ή συσκευασία είναι προσωρινή αναφέρονται κατ'ελάχιστον η ονομασία του τροφίμου, ημερομηνία παραγωγής/παραλαβής)	0	9	18	●	
Όλα τα τρόφιμα αποθηκεύονται σε κατάλληλους περιέκτες και φέρουν σχετική επισήμανση	0	9	18	●	
Υπάρχει ληισουλέκτης στους νεροχύτες των παρασκευαστηρίων	0	9	18	●	
Οι σπινίτες κοπής και τα μαχαιρώματα διαμοιούνται ανάλογα με το είδος του φαγητού για το οποίο χρησιμοποιούνται (χρωματική κωδικοποίηση)	0	9	18	●	
Τα καθαρά πιάτα/σκεύη και εργαλεία σεβερρίσματος φυλάσσονται σε καθαρό ντουλάπι/χώρο	0	9	18	●	
Υπάρχουν γραπτές οδηγίες για το πλύσιμο των πιάτων και το προσωπικό γνωρίζει τις οδηγίες	0	6	12	●	
Τα υπολείμματα/απορρίμματα φαγητού απορρίπτονται σωστά και ο χώρος όπου φυλάσσονται φέρει σαφή σήμανση	0	9	18	●	
Υπάρχει πρόγραμμα καθαρισμού για τον καθαρισμό και την απολύμανση του χώρου, των επίπλων και του εξοπλισμού όπου τα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, σεβερρίζονται και υφίστανται γραπτή ταυμάριση ότι το πρόγραμμα εκτελείται	0	9	18	●	
Χωριά, επιπλά και εξοπλισμός όπου τα τρόφιμα παραλαμβάνονται, αποθηκεύονται, σεβερρίζονται είναι τακτοποιημένα και καθαρά	0	6	12	●	
Οι εργαζόμενοι που εργάζονται σε επαφή με τα τρόφιμα είναι κατάλληλα ντυμένοι με καθαρές στείλες εργασίες και φορούν τα ενδεδειγμένα μέσα ατομικής προστασίας	0	6	12	●	
Υπάρχει νιπτήρας για να πλένουν τα χέρια τους οι εργαζόμενοι που ασχολούνται με τα τρόφιμα. Διαθέτει ζεστό και κρύο νερό, υγρό σαπούνι, χαρτομάντιλα και απολυμαντικό χεριών και λειτουργεί με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο (ενδεικτικά: φωσφοκίτταρο, ποδοβαλβίδα)	0	9	18	●	
Υπάρχουν εμφανείς οδηγίες για τους εργαζόμενους αναφορικά με τη συχνότητα και τον τρόπο πλύσιματος χεριών	0	6	12	●	
Οι εργαζόμενοι χρησιμοποιούν γάντια μιας χρήσεως όπου απαιτείται σύμφωνα με τις υφιστάμενες οδηγίες	0	9	18	●	
Υπάρχει διάγραμμα ροής ανά διαδικασία επεξεργασίας και επισήμανση των κρίσιμων σημείων ελέγχου για κάθε διάγραμμα ροής	0	3	6	●	
Καθέ χειριστής τροφίμων υγιεινής είναι εκπαιδευμένος στην ασφάλεια των τροφίμων στη μονάδα	0	6	12	●	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 3	348				0
	70,00%	39,90%			
	243,6	138,85			ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ

ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΧΑΜΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: κανένα κεφάλαιο χαμηλής συμμόρφωσης και μέχρι ένα κεφάλαιο μέσης συμμόρφωσης	ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 1	ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
	ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 2	ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
	ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 3	ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ
ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΜΕΤΡΙΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: κανένα κεφάλαιο χαμηλής συμμόρφωσης και δύο ή περισσότερα κεφάλαια μέσης συμμόρφωσης		
ΣΥΝΟΛΙΚΑ ΥΨΗΛΟΣ ΚΙΝΔΥΝΟΣ: ένα ή περισσότερα κεφάλαια χαμηλής συμμόρφωσης		
Η επιχείρηση κρίνεται με την παρουσία ως:		
ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VI: Γενικό για τη Δημόσια Υγεία

Στοιχεία αρμόδιας αρχής:		
Τακτικός		
Επανελέγχος		
Εκτακτός		
Ημερομηνία προηγούμενης επιθεώρησης:		
Ημερομηνία & ώρα ελέγχου:		
ΓΕΝΙΚΟ ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ		
Α ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ		
1	Επωνυμία	
2	Διεύθυνση/ΤΚ	
3	Τηλ. - Fax - email	
4	Ονοματεπώνυμο νόμιμ. εκπροσώπου/υπευθίνου	
5	Άδεια λειτουργίας επιχείρησης	
6	ΑΦΜ / Δ.Ο.Υ. (επιχείρηση)	
Β ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ		
Δραστηριότητα	α	
	β	
Γ ΔΥΝΑΜΙΚΟΤΗΤΑ		
1	Αριθμός εργαζομένων	
2		
Δ Ιστορικό προηγούμενων επιθεωρήσεων (αν υπάρχει)		
1	Ημερομηνία	
2	Παραβάσεις	
3	Βαθμολόγηση (κινδύνου/συμμόρφωση)	
<p>Η εγκατάσταση διαθέτει άδεια λειτουργίας / γνωστοποίηση</p> <p style="text-align: center;"> <input type="checkbox"/> ΝΑΙ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> ΟΧΙ <input checked="" type="checkbox"/> </p>		

Σε περίπτωση που ένα σημείο ελέγχου "δεν εφαρμόζεται", τότε ο ελεγκτής τοκάρει το checkbox και εξηγεί τους λόγους στο τέλος του Φύλλου Ελέγχου στα σχόλια.

Όταν διαθέτει άδεια/γνωστοποίηση ο ελεγκτής συνεχίζει τον έλεγχο και συμπληρώνει το έντυπο ελέγχου. Σε αντίθετη περίπτωση μαρκάρεται το "ΟΧΙ" δεν συνεχίζεται ο έλεγχος, ενημερώνεται η αδειοδοτούσα Αρχή και ο Εισαγγελέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ						
Ε	ΤΗΡΗΣΗ ΑΡΧΕΙΟΥ	ΝΑΙ (συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	ΔΕΝ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
1	Η εγκατάσταση είναι συμπεριληπτή με τη φρεσκάδα κόνινης (φρεσκάδα τσιπσάρ νερου, ηλεκτρικό ρεύμα, φυσικό αέριο, αποκομιδή απορριμμάτων κλπ.) σύμφωνα με την υπα 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	0	
2	Υφίσταται γραπτή τεκμηρίωση ότι πραγματοποιείται τακτικά σπεντόμωση/μυκοντόμωση νομίμως λειτουργούσα εταιρεία σύμφωνα με την υπα 47829/2017 (Β' 2161)	0	6	12	0	
3	Υπάρχει σχετικό πιστοποιητικό υγείας των εργαζομένων και κατάσταση προσωπικού με τη θέση αυτού σύμφωνα με την υπα 47829/2017 (Β' 2161)	0	9	18	0	
ΣΤ ΚΤΗΡΙΟ		ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
4	Το εξωτερικό περιβάλλον είναι προσεγμένο και καθαρό, απουσία εστιών/πηγών μόλυνσης	0	6	12	0	
5	Το κτήριο βρίσκεται σε καλή κατάσταση/ δεν έχει εμφανείς φθορές /υγρασίες	0	9	18	0	
Ζ ΥΓΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ		ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ
6	Τα δάπεδα των χώρων είναι κατασκευασμένα από υγιεινομηκά αποδεκτά υλικά (λεία, ενιαία/χωρίς κενά) και καθαρά	0	3	6	0	
7	Οι τοίχοι και η οροφή είναι καθαρά (χωρίς φθορές/σημάδια μούχλας, υγρασίας και ιστούς αράχνης) και κατασκευασμένοι από υγιεινομηκά αποδεκτά υλικά ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να αποτρέπεται η συσσώρευση σκόνης	0	3	6	0	
8	Υπάρχουν οίστε σε καλή κατάσταση στα παράθυρα, δεν υπάρχει κενό μεταξύ των θυρών ή των παραθύρων και των κουφωμάτων ή του δαπέδου και διατηρούνται καθαρά	0	3	6	0	
9	Ο φωτισμός είναι επαρκής/κατάλληλος	0	6	12	0	
10	Τα αποχωρητήρια διαθέτουν νυπτήρες με ζεστό και κρύο νερό, υγρό σαπούνι και χαρτομάντιλα/χειροπετοέτες μιας χρήσεως και τα δάπεδά τους έχουν κατάλληλη κλίση προς επιδασπέδια σιφώνια ή φρεάτια και εξασφαλίζεται η αποτροπή εισόδου εντόμων και η διαφυγή σμύλων	0	9	18	0	
11	Τα αποχωρητήρια είναι καθαρά και ο αερισμός (φυσικός/τεχνητός) τους ικανοποιητικός/επαρκής	0	9	18	0	
12	Υπάρχουν ανηρτημένες γραπτές οδηγίες για τον τρόπο και τη συχνότητα πλυσίματος και απολύμανσης των χεριών	0	6	12	0	
13	Το νερό που χρησιμοποιείται για όλες τις χρήσεις είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση	0	9	18	0	
14	Το σύστημα αποχέτευσης λυμάτων και οι νεροχύτες λειτουργούν κανονικά. Το σύστημα αποχέτευσης συντηρείται τακτικά και επαρκεί για τις ανάγκες της επιχείρησης	0	6	12	0	
16	Υφίσταται κατά την αυτοψία τεκμηρίωση που επιβεβαιώνει τους τακτικούς ελέγχους της θερμοκρασίας ζεστού και κρύου νερού	0	6	12	0	
17	Το κάπνισμα απαγορεύεται και υπάρχουν σχετικές απαγορευτικές πινακίδες	0	6	12	0	
18	Δεν υπάρχουν ενδείξεις ότι η απαγόρευση του καπνίσματος έχει παραβιαστεί	0	6	12	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ 1		222				0
		70,00%	39,90%	ΥΨΗΛΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ		
		155,4	88,58			



Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 29 Ιουνίου 2026

Η Αναπληρώτρια Υπουργός

ΕΙΡΗΝΗ ΑΓΑΠΗΔΑΚΗ

