

Άδεια - Γνωστοποίηση Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος

Ο όρος "Καταστήματα Υγειονομικού Ενδιαφέροντος" χαρακτηρίζει όλα τα καταστήματα και επιχειρήσεις οι οποίες εν δυνάμει μπορούν να βλάψουν τη δημόσια υγεία και για το λόγο αυτό ελέγχονται από το υγειονομικό. Τέτοια καταστήματα είναι οι επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων, εστίασης και οι επιχειρήσεις παροχής υπηρεσιών όπως κομμωτήρια, περιποίησης άκρων και άλλες. Τα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος προκειμένου να λειτουργήσουν νόμιμα πρέπει να εφοδιαστούν με άδεια λειτουργίας. Άδεια λειτουργίας είναι η γνωστοποίηση στο σύστημα notifybusiness.gov.gr. Υπεύθυνη δημόσια υπηρεσία για την αδειοδότηση των καταστημάτων υγειονομικού ενδιαφέροντος είναι οι δήμοι ενώ για την [αδειοδότηση βιομηχανίας, εργαστηρίων και αποθηκών](#) είναι η διεύθυνση ανάπτυξης της περιφέρειας.

Η διαδικασία της γνωστοποίησης στο σύστημα notifybusiness.gov.gr έχει γίνει σχετικά γρήγορη. Παρόλη όμως την ευκολία με την οποία κάποιος μπορεί να κάνει τη γνωστοποίηση στο σύστημα, υπάρχουν διάφορα σημεία που χρήζουν προσοχής, απαιτούν εμπειρία και θα μπορούσαν να μετατραπούν σε παγίδες, επισύροντας πρόστιμα ακόμη και θέτοντας σε κίνδυνο την ίδια την αδειοδότηση και λειτουργίας της επιχείρησης.

Η διαδικασία είναι η εξής:

- Έκδοση βεβαίωσης χρήσης γης από την Πολεοδομία (η διαδικασία αυτή μπορεί να γίνει και από το τμήμα αδειοδοτήσεων του δήμου). Αναλόγως της τοποθεσίας μπορεί να απαιτούνται και άλλες εγκρίσεις όπως από αρχαιολογία, νεοτέρων μνημείων κλπ.
- Αίτηση και έκδοση βεβαίωσης εγκατάστασης από το δήμο
- Σύνταξη του φακέλου γνωστοποίησης
- Γνωστοποίηση στο σύστημα notifybusiness.gov.gr
- Έλεγχος από τους ελεγκτικούς φορείς (υγειονομικό)

Ο φάκελος γνωστοποίησης περιλαμβάνει:

- τη γνωστοποίηση
- βεβαίωση εγκατάστασης
- παράβολο 185€ από το δήμο
- σχέδια του καταστήματος και βεβαίωση κύριας χρήσης του χώρου σφραγισμένα και υπογεγραμμένα από μηχανικό
- [διάγραμμα ροής](#) (για τις επιχειρήσεις εμπορίας τροφίμων και εστίασης)
- φάκελο νερού.

Σε αυτά προστίθενται οι υποχρεώσεις διατήρησης βιβλίου καπνίσματος, διατήρησης και συμπλήρωσης βιβλίου πυροσβεστικής και φύλλα εργασίας όπου σημειώνονται θερμοκρασίες ψυγείων, καθαριότητες, καταγραφή προμηθευτών και άλλα.

Σημαντικό είναι να καθορίζεται η ονομασία του καταστήματος σύμφωνα με τις [ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις](#). Δεν έχει σημασία αν ο ιδιοκτήτης το ονομάζει εστιατόριο, μαγαζί, μπακάλικο, μίνι μάρκετ, ή αλλιώς.

Για τα καταστήματα εστίασης είναι δύο οι διακρίσεις:

- επιχείρηση μαζικής εστίασης μερικής επεξεργασίας (πρόχειρου γεύματος)
- επιχείρηση μαζικής εστίασης πλήρους επεξεργασίας (πλήρους γεύματος).

Για τα καταστήματα λιανικής, σούπερ μάρκετ, παντοπωλεία, κρεοπωλεία - χασάπικα, πρατήρια άρτου, και άλλα παρόμοια "μαγαζιά" ο όρος που περιγράφεται στην υγειονομική διάταξη είναι:

- επιχείρηση λιανικού εμπορίου τροφίμων και ποτών.

Εκτός από την άδεια λειτουργίας του "μαγαζιού" που είναι διαδικαστικό θέμα, πολύ σημαντικός είναι ο έλεγχος και ο σχεδιασμός του καταστήματος πριν τις διαδικασίες. Προβλήματα που προκύπτουν συνήθως σχετίζονται με:

- τις χρήσεις γης ή εγκρίσεις άλλων υπηρεσιών, δηλαδή να μην επιτρέπεται η συγκεκριμένη δραστηριότητα στην περιοχή
- παρανομίες ή αυθαιρεσίες σχετικές με το χώρο του καταστήματος, οι οποίες πρέπει να έχουν νομιμοποιηθεί ή να είναι εφικτό να νομιμοποιηθούν
- την απαγωγή των αερίων και συγκεκριμένα τα εστιατόρια και τα καταστήματα πρόχειρου γεύματος αν χρησιμοποιούν συσκευές μαγειρέματος οφείλουν να έχουν [απαγωγό ή φίλτρα ενεργού άνθρακα](#).

Τα καταστήματα οφείλουν να έχουν τις απαιτούμενες προδιαγραφές, όσον αφορά στον εξοπλισμό και τους χώρους. Δεν είναι λίγες οι περιπτώσεις που επιχειρήσεις ήταν έτοιμες για λειτουργία, έγινε η γνωστοποίηση και ανακάλυψαν ότι δεν είχαν τις απαιτούμενες προδιαγραφές και κατά συνέπεια δεν μπορούσαν να λειτουργήσουν. Για τους λόγους αυτούς είναι απαραίτητος ο έλεγχος πριν την έναρξη των κατασκευών.

Έκδοση Άδειας Λειτουργίας Καταστήματος Υγειονομικού Ενδιαφέροντος

Πριν ιδρυθεί ένα νέο κατάστημα - επιχείρηση υγειονομικού ενδιαφέροντος, συστήνεται να επικοινωνήσετε με τους αρμόδιους φορείς για τον απαραίτητο προέλεγχο, διότι δε χορηγείται άδεια σε όλους τους χώρους.

Απαραίτητες ενέργειες για την έκδοση άδειας

1. Ενημέρωση για το ποια βήματα πρέπει να γίνουν κατά προτεραιότητα προκειμένου να εξοικονομηθούν χρήματα και χρόνος
2. Επιτόπιος έλεγχος του χώρου που θα χρησιμοποιηθεί για την ίδρυση της επιχείρησης από μηχανικό γνώστη του αντικειμένου
3. Συμβουλευτική για τον τρόπο με τον οποίο θα στηθεί το εργαστήριο τροφίμων, προκειμένου να πληροί όλες τις απαραίτητες από τη νομοθεσία προϋποθέσεις (προδιαγραφές χώρου)
4. Επικοινωνία με όλες τις αρμόδιες υπηρεσίες για την κατάθεση των απαραίτητων δικαιολογητικών και παραλαβή των σχετικών εγγράφων
5. Σύνταξη σχεδιαγραμμάτων για Διεύθυνση Βιομηχανίας-Ανάπτυξης, Πυροσβεστική, Υγειονομικό, Διεύθυνση Κτηνιατρικής κτλ από μηχανικό γνώστη του αντικειμένου
6. Σύνταξη τεχνικών εκθέσεων που ζητούνται από υπηρεσίες, όπως το Υγειονομικό, η Κτηνιατρική, η Διεύθυνση Αγροτικής Ανάπτυξης κτλ από μηχανικό γνώστη του αντικειμένου
7. Υποστήριξη της επιχείρησής σας -μέχρι την έκδοση της άδειας- σε περίπτωση κίνησης διαδικασίας κυρώσεων από ελεγκτικές αρχές από υπεύθυνο γνώστη του αντικειμένου
8. Σύνταξη διαγραμμάτων ροής
9. Εκπόνηση μελέτης HACCP – πλέον προαπαιτούμενο για αδειοδότηση
10. Εκπαίδευση προσωπικού σε θέματα υγιεινής & ασφάλειας τροφίμων – πλέον προαπαιτούμενο για αδειοδότηση. Ο παραπάνω "δεκάλογος" αποτελεί μία καλή αρχή για κάθε νέο επιχειρηματία που θέλει να συστήσει μία νόμιμη και υγιή επιχείρηση στον τομέα των τροφίμων.