



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ  
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ &  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΖΩΗΣ  
Α.ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ  
τμήμα Γ

Αθήνα, 27/8/2013  
Αριθ. Πρωτ. Υ1γ/ Γ.Π/οικ 81025

Β.ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

Ταχ. Δ/ση: Αριστοτέλους 19

Ταχ. Κώδικας: 101 87

Πληροφορίες: Β.Κωστούλα, Τ.Κακαλιούρα

Τηλέφωνο: 2132161342, 2132161339

**ΘΕΜΑ: « Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων, καντινών (σταθερών),  
χώρων εστίασης εντός των σχολείων και καθορισμός των  
προϊόντων που διατίθενται από αυτά εντός δημοσίων και ιδιωτικών  
σχολείων πρωτοβάθμιας & δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης»**

#### Η ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Το Ν.4025/2011 (ΦΕΚ 228/11 τ.Α') «Ανασυγκρότηση φορέων Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Κέντρα Αποκατάστασης, Αναδιάρθρωση ΕΣΥ, & Άλλες Διατάξεις», άρθρο 43, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
2. Τον Α.Ν.2520/1940 (ΦΕΚ 273/40 τ.Α') «περί Υγειονομικών Διατάξεων» όπως τροποποιήθηκε και ισχύει
3. Το Π.Δ.95/2000 (ΦΕΚ 76/00 τ.Α') «Οργανισμός του Υπουργείου Υγείας & Πρόνοιας», όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.
4. Το Ν.3370/2005 (ΦΕΚ 176/τΑ/11-7-2005) «Για την οργάνωση και λειτουργία των Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας και λοιπές Διατάξεις», όπως ισχύει.
5. Το Π.Δ. 85/2012 (ΦΕΚ 141/τ.Α) «Ίδρυση και μετονομασία Υπουργείων, μεταφορά και κατάργηση υπηρεσιών»
6. Το Π.Δ. 119/2013 (ΦΕΚ 153/τ.Α') «Διορισμός Αντιπροέδρου της Κυβέρνησης, Υπουργών, Αναπληρωτών Υπουργών και Υφυπουργών».
7. Την με αρ.πρωτ. 3403/3-7-2013 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Υγείας (ΦΕΚ 1642/3-7-2013/τ.Β) «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στην Υφυπουργό Υγείας Ζωή Μακρή»
8. Το Κώδικα τροφίμων, ποτών και αντικειμένων κοινής χρήσης.

9. Τους Κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 178/2002, 852/2004, 882/2004, 834/2007, 889/2008, του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με τις τροποποιήσεις αυτών.
10. Τη Κοινή Υπουργική Απόφαση ΔΙΑΔΠ/Φ/.Α.31/21220/11 (ΦΕΚ 2496/11 τ.Β') «Απλούστευση διαδικασίας έκδοσης άδειας ίδρυσης και λειτουργίας ΚΥΕ, Θεάτρου και Κινηματογράφου».
11. Την Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.96967(ΦΕΚ 2718/τΒ/8-10-2012) με ΑΔΑ Β43ΡΘ-ΤΑΦ «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και Άλλες Διατάξεις», όπως ισχύει.
12. Τη ΚΥΑ 64321/Δ4/2008 (ΦΕΚ 1003/τ.Β/30-5-2008) «Περί ανάθεσης λειτουργίας & εκμετάλλευσης των σχολικών κυλικείων, η οποία τροποποιήθηκε με την υπ' αρ. ΚΥΑ/111526/Δ4/2010 (ΦΕΚ 1541/τ.Β/15-9-2010)».
13. Την Υγειονομική Διάταξη Υ1γ/Γ.Ποικ.93828/1-8-2006, (ΦΕΚ 1183/31.8.2006/τ.Β'), αναφορικά με κανόνες υγιεινής και καθορισμό προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία δημόσιων και ιδιωτικών σχολείων.
14. Την υπ.αριθμ. ΔΥ1δ/οικ.112106/28-11-2012 απόφαση συγκρότησης ομάδας εργασίας για την τροποποίηση της Υ.Α ΔΥ1δγ/Γ.Π.οικ.93828/2006.
15. Την από 15/7/2013 αιτιολογημένη εισήγηση των Κεντρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας
16. Το γεγονός ότι από την εφαρμογή της παρούσας δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

## **ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ:**

### **ΑΡΘΡΟ 1**

#### **Σκοπός**

Σκοπός της παρούσας είναι ο καθορισμός των κανόνων υγιεινής που διέπουν τη λειτουργία των σχολικών κυλικείων, των καντινών (σταθερών), των χώρων εστίασης εντός των σχολείων καθώς και του καταλόγου των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται από αυτά, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία του σχολικού πληθυσμού.

### **ΑΡΘΡΟ 2**

#### **Ορισμοί**

Για το σκοπό αυτό νοούνται ως:

#### **1. Σχολικό κυλικείο :**

Είναι ο χώρος εντός σχολικού συγκροτήματος, στον οποίο προετοιμάζονται και διατίθενται ή απλά διατίθενται τρόφιμα, χυμοί, αφεψήματα έτοιμα προς κατανάλωση από τους μαθητές, το προσωπικό και τους επισκέπτες του σχολείου.

#### **2. Χώρος εστίασης (εστιατόριο) εντός σχολικού συγκροτήματος:**

Είναι ο χώρος εντός σχολικού συγκροτήματος, στον οποίο προετοιμάζεται, διατίθεται ή απλά προσφέρεται φαγητό το οποίο προέρχεται από νομίμως λειτουργούντα: 1) επιχειρήσεις παραγωγής μαγειρεμένων φαγητών, 2) εργαστήρια τροφίμων & ποτών, και το οποίο προορίζεται για τη σίτιση των μαθητών και του προσωπικού του σχολείου.

Ο κατάλογος με τα προσφερόμενα φαγητά θα πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά και να είναι αναρτημένος σε εμφανές σημείο του εστιατορίου.

**3.** Στις περιπτώσεις που υπάρχει αδυναμία λειτουργίας κυλικείου λόγω έλλειψης χώρου ή άλλων λόγων, επιτρέπεται η λειτουργία σταθερής καντίνας εντός του χώρου σχολικού συγκροτήματος η οποία θα πληροί τις προϋποθέσεις της Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.96967(ΦΕΚ2718/τβ/8-10-2012) και θα διαθέτει δε, μόνο τα επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα για τα σχολικά κυλικεία.

### **ΑΡΘΡΟ 3**

#### **Άδεια Ίδρυσης & λειτουργίας σχολικών κυλικείων, καντινών(σταθερών) και χώρων εστίασης εντός σχολικού συγκροτήματος.**

Σχολικά κυλικεία, καντίνες (σταθερές) ή χώροι εστίασης του άρθρου 2 της παρούσας, υποχρεούνται να κατέχουν άδεια από τον οικείο Ο.Τ.Α μετά από γνωμοδότηση της αρμόδιας υγειονομικής Υπηρεσίας της Περιφερειακής Ενότητας, σύμφωνα με τις διαδικασίες της ΚΥΑ ΔΙΑΔΠ/ΦΑ.3.1/21220/2011 (ΦΕΚ 2496/τ.Β./4-11-2011), όπως αυτή ισχύει.

Η άδεια λειτουργίας των κυλικείων, καντινών (σταθερών) ή χώρων εστίασης θα πρέπει να βρίσκεται αναρτημένη σε εμφανές σημείο του κυλικείου.

Οι υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας των ανωτέρω επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών ρυθμίζονται από την Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.96967(ΦΕΚ2718/τβ/8-10-2012), όπως αυτή ισχύει.

### **ΑΡΘΡΟ 4**

#### **Κανόνες Υγιεινής σχολικών κυλικείων, καντινών (σταθερών) και χώρων εστίασης εντός σχολικού συγκροτήματος**

Ο χώρος που θα χρησιμοποιηθεί ως σχολικό κυλικείο, καντίνα (σταθερή) ή ως χώρος εστίασης, θα βρίσκεται εντός των ορίων του σχολικού συγκροτήματος και θα πληροί τους όρους και τις προϋποθέσεις της Υγειονομικής Διάταξης Υ.Δ. Υ1γ/Γ.Π/οικ.96967(ΦΕΚ2718/τβ/8-10-2012) όπως ισχύει, κατά περίπτωση χρήσης, καθώς επίσης θα διαθέτει ύδρευση από το δίκτυο ύδρευσης, ζεστό νερό και θα είναι συνδεδεμένος με το υπάρχον αποχετευτικό δίκτυο ή εν ελλείψει αυτού, με νόμιμο βόθρο.

#### **1.Αγορά – παραλαβή των πρώτων υλών και των έτοιμων για κατανάλωση τροφίμων**

Η προμήθεια των πρώτων υλών καθώς και των προϊόντων προς διάθεση θα πρέπει να γίνεται από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις.

Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα πρέπει να μεταφέρονται με οχήματα - ψυγεία. Κατά την παραλαβή τους πρέπει να ελέγχεται η θερμοκρασία του μεταφορικού μέσου και των τροφίμων με θερμομέτρα κατάλληλου εύρους μέτρησης ανάλογα με το είδος των τροφίμων που μεταφέρονται (προϊόντα ψυγείου, κατάψυξης, ζεστά προϊόντα).

#### **2 Αποθήκευση –Διατήρηση τροφίμων**

Όλα τα τρόφιμα αμέσως μετά την παραλαβή τους θα πρέπει να αποθηκεύονται σε χώρους που διασφαλίζουν την διατήρησή τους (ψυγεία, προθήκες). Η θερμοκρασία των ψυγείων να ελέγχεται καθημερινά με κατάλληλο θερμομέτρο.

Τα τρόφιμα που δεν διατηρούνται σε ψυγείο πρέπει να τοποθετούνται σε κλειστούς περιέκτες κατάλληλους μόνο για τρόφιμα, προθήκες έκθεσης ή αποθήκες χωρίς υγρασία, μακριά από πηγές θερμότητας, πάνω σε ράφια ή σε παλέτες. Οι αποθήκες θα πρέπει να διατηρούνται πάντα καθαρές και απαλλαγμένες εντόμων και τρωκτικών.

Κατά την αποθήκευση των τροφίμων θα πρέπει να ελέγχονται οι ημερομηνίες λήξης.

Τα προϊόντα καθαρισμού του κυλικείου και του εξοπλισμού θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικά ντουλάπια που κλειδώνουν ή σε ειδικούς χώρους μακριά από τα τρόφιμα.

#### **3. Προετοιμασία τροφίμων**

Κατά την προετοιμασία ο χειριστής τροφίμων πρέπει να οργανώνει την εργασία του κατά τρόπο ώστε να χρησιμοποιεί λαβίδες ή άλλα εργαλεία σερβιρίσματος, ελαχιστοποιώντας την επαφή των τροφίμων με τα χέρια του χρησιμοποιώντας γάντια μιας χρήσης.

#### **4. Έκθεση – Πώληση τροφίμων και ποτών**

Κατά τη έκθεση τους προς πώληση τα τρόφιμα πρέπει να προστατεύονται από κάθε είδους ρύπανση και να μην επιτρέπεται στους μαθητές να αγγίζουν με τα χέρια τους τα προσφερόμενα είδη.

Ο υπεύθυνος των ανωτέρω επιχειρήσεων πρέπει να διατηρεί τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα έτσι που να μην κινδυνεύουν από επιμολύνσεις και αλλοιώσεις.

A. Τα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα εκτίθενται συσκευασμένα σε βιτρίνες έκθεσης.

B. Τα τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα (γάλα, βούτυρο, τυριά, κρύα σάντουιτς, γιαούρτια, κ.λ.π.) τοποθετούνται σε ψυγεία με θερμοκρασία  $\leq 5^{\circ}\text{C}$ .

Εάν τα σάντουιτς εκτεθούν σε θερμοκρασία περιβάλλοντος θα πρέπει να είναι συσκευασμένα και να καταναλωθούν σε διάστημα δύο ωρών.

Γ. Τα τρόφιμα που σερβίρονται ζεστά θα πρέπει να διατηρούνται σε βιτρίνες έκθεσης ή σε θερμοθαλάμους θερμοκρασίας πάνω από  $60^{\circ}\text{C}$ .

Το προσωπικό των ανωτέρω επιχειρήσεων πρέπει να αποφεύγει να χειρίζεται χρήματα και συγχρόνως έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα ή να χρησιμοποιεί λαβίδες, χαρτί περιτυλίγματος, κ.λ.π.

Οι ανωτέρω επιχειρήσεις υποχρεούνται να τηρούν τα παρακάτω αρχεία τεκμηρίωσης διαδικασιών σύμφωνα με την Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

##### **Αρχείο 1° : ΠΡΩΤΩΝ ΥΛΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΩΝ**

Περιέχει τους προμηθευτές και τα σχετικά συνοδευτικά δελτία αποστολής των προϊόντων και πρώτων υλών. Όλα τα προϊόντα θα προέρχονται από αδειοδοτημένες επιχειρήσεις.

**Αρχείο 2° : ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ** Περιέχει τα πιστοποιητικά υγείας του προσωπικού και τα πιστοποιητικά εκπαίδευσης αυτών.

Οι υπεύθυνοι και το προσωπικό των εν λόγω δραστηριοτήτων, οφείλουν να έχουν παρακολουθήσει πρόγραμμα εκπαίδευσης και κατάρτισης για το προσωπικό των επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών, σύμφωνα με την Υ.Α. 14708/10-08-2007(ΦΕΚ 1616/Β/17-08-2007) όπως κάθε φορά αυτή ισχύει και αφορά στις «βασικές αρχές στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων».

Οι εργαζόμενοι τόσο στα σχολικά κυλικεία, καντίνες όσο και στα εστιατόρια θα διαθέτουν πιστοποιητικά Υγείας, όπως προβλέπεται από την Υ.Α. 35797 (ΦΕΚ 1199/τ.Β/11-4-2012)

**Αρχείο 3° : ΝΕΡΟΥ** Περιέχει αποδεικτικά στοιχεία του τρόπου υδροδότησης της επιχείρησης και όπου απαιτείται αποτελέσματα δειγματοληψίας.

**Αρχείο 4° : ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗΣ** Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και τα χρησιμοποιούμενα καθαριστικά και απολυμαντικά.

**Αρχείο 5°: ΑΠΕΝΤΟΜΩΣΗΣ - ΜΥΟΚΤΟΝΙΑΣ** Περιέχει τη σύμβαση με αδειοδοτημένη εταιρεία καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών, το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων, την κατάσταση και τα επίσημα πιστοποιητικά των χρησιμοποιούμενων εντομοκτόνων και τρωκτικοκτόνων καθώς και κάτοψη ή σκαρίφημα της επιχείρησης όπου θα απεικονίζονται οι δολωματικοί σταθμοί ή οι σταθμοί παρακολούθησης που έχουν τοποθετηθεί και έντυπα αποτελεσματικότητας/τεκμηρίωσης του προγράμματος

**Αρχείο 6° : ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΩΝ** Περιέχει τα στοιχεία παρακολούθησης των θερμοκρασιών όλων των ψυκτικών θαλάμων και θερμοθαλάμων.

#### **ΑΡΘΡΟ 5**

Οι εκπαιδευτικές μονάδες που λειτουργούν ως ολοήμερα σχολεία οφείλουν να διαθέτουν, είτε εντός του κυλικείου είτε σε ξεχωριστούς χώρους, ψυγεία διατήρησης τροφίμων για την καθημερινή σίτιση των μαθητών, καθώς και φούρνους για το ζέσταμα των φαγητών, εξασφαλίζοντας την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Οι εν λόγω χώροι θα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

Σε κάθε περίπτωση για την ανωτέρω διαδικασία ορίζονται χειριστές τροφίμων από τη σχολική επιτροπή, που σε συνεργασία με αυτή θα διαχειρίζονται τα τρόφιμα που προορίζονται για τους μαθητές.

Επισημαίνεται ότι πρόσωπα άσχετα ως προς τη λειτουργία των εν λόγω χώρων δεν επιτρέπεται να βρίσκονται εντός αυτών.

#### **ΑΡΘΡΟ 6**

Κατά την διανομή τροφίμων στο πλαίσιο εφαρμογής προγραμμάτων που διενεργούνται από φορείς υπό την αιγίδα του Υπουργείου Παιδείας & Θρησκευμάτων ή άλλων αρμόδιων Υπουργείων, αυτά θα πρέπει να διανέμονται μέσω κυλικείου, έτσι ώστε να τηρούνται οι όροι της παρούσας. Ο υπεύθυνος φορέας που θα υλοποιήσει το εκάστοτε πρόγραμμα, οφείλει να ενημερώσει παράλληλα και την αρμόδια ελεγκτική αρχή προκειμένου να μπορούν να προβούν σε τακτικούς ή έκτακτους ελέγχους.

#### **ΑΡΘΡΟ 7**

##### **Καθορισμός επιτρεπομένων ειδών**

Ο κατάλογος των προϊόντων που επιτρέπεται να διατίθενται στα σχολικά κυλικεία και καντίνες καθορίζεται με το άρθρο 9 της παρούσης.

Όσα σχολικά συγκροτήματα διαθέτουν χώρους εστίασης (εστιατόρια) θα πρέπει να ακολουθούν εβδομαδιαίο μενού σύμφωνα με τη πυραμίδα της μεσογειακής διατροφής. (Διατροφικές Οδηγίες Υπουργείου Υγείας, 1999)

Ο κατάλογος με τα προσφερόμενα φαγητά, θα πρέπει να ενημερώνεται καθημερινά και να είναι αναρτημένος σε εμφανές σημείο του εστιατορίου.

#### **ΑΡΘΡΟ 8**

##### **Έλεγχοι**

1. Σε όλους ανεξαιρέτως τους ανωτέρω χώρους των σχολικών συγκροτημάτων, τόσο των δημοσίων όσο και των ιδιωτικών σχολείων, θα πραγματοποιούνται έλεγχοι σε τακτά ή έκτακτα χρονικά διαστήματα από τους αρμόδιους φορείς.

2. Οι Σχολικές Επιτροπές και οι Προϊστάμενοι των σχολικών μονάδων κάθε σχολικής εκπαίδευσης οφείλουν να συνεργάζονται με τα αρμόδια όργανα ελέγχου για τυχόν παραβάσεις – παραλήψεις που διαπιστώνονται.

3. Οι έλεγχοι των δειγμάτων που θα λαμβάνονται κατά τη διάρκεια των τακτικών ή εκτάκτων ελέγχων θα αποστέλλονται σε διαπιστευμένα εργαστήρια.

#### **ΑΡΘΡΟ 9**

##### **Επιτρεπόμενα προς πώληση προϊόντα στα σχολικά κυλικεία – καντίνες**

##### **1. ΦΡΟΥΤΑ-ΛΑΧΑΝΙΚΑ**

- Φρέσκα φρούτα-λαχανικά ανάλογα με την εποχή (π.χ. μήλο, αχλάδι, πορτοκάλι, μανταρίνια, μπανάνα, βερίκοκα, ροδάκινο κλπ), καλά πλυμένα και συσκευασμένα σε ατομική μερίδα.
- Αποξηραμένα φρούτα (π.χ. βερίκοκα, δαμάσκηνα, σύκα, σταφίδες, μπανάνες κλπ) χωρίς προσθήκη ζάχαρης, συσκευασμένα σε ατομική μερίδα έως 50γρ.
- Φυσικός χυμός φρούτων ή και λαχανικών που παρασκευάζεται εντός των κυλικείων – καντίνων. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων ή άλλων γλυκαντικών ουσιών. Συστήνεται να είναι δυνατή η κατανάλωση του άμεσα μετά την παρασκευή του σε ποτήρια μιας χρήσης ανακυκλώσιμου υλικού.
- Φρουτοσαλάτα που παρασκευάζεται εντός των κυλικείων – καντίνων από φρέσκα, καλά πλυμένα φρούτα εποχής. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη σακχάρων ή άλλων γλυκαντικών ουσιών.
- Σαλάτα από φρέσκα, καλά πλυμένα λαχανικά που παρασκευάζεται εντός των κυλικείων – καντίνων, χωρίς προσθήκη αλατιού. Επιτρέπεται μόνο η προσθήκη ελαιολάδου, ξυδιού ή λεμονιού.

- Συσκευασμένοι φυσικοί χυμοί φρούτων και ομοειδών προϊόντων, χωρίς συντηρητικά και χωρίς προσθήκη ζάχαρης, σε ατομική συσκευασία έως και 250ml.

## 2. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ

- Γάλα τυποποιημένο, παστεριωμένο σε ατομική συσκευασία έως 500ml πλήρες και ημιαποβουτυρωμένο (1,5%-1,8% λιπαρά).
- Σοκολατούχο γάλα με χαμηλά λιπαρά (max.1,8%) σε συσκευασία έως 250ml.
- Γιαούρτι τυποποιημένο (έως 5% λιπαρά) χωρίς πρόσθετα σάκχαρα σε ατομική μερίδα έως 200 γραμμάρια.
- Ροφήματα από συνδυασμούς φρέσκου γάλακτος και φρέσκων φρούτων που θα παρασκευάζονται στο κυλικείο. Δεν επιτρέπεται η προσθήκη ζάχαρης. Απαγορεύεται η διάθεση άλλων τυποποιημένων αναλόγων ροφημάτων καθώς και η χρήση έτοιμης σκόνης για την παρασκευή τους.
- Τυριά πολύ σκληρά, σκληρά, ημίσκληρα, μαλακά τυριά. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Εξαιρούνται τα ανακατεργασμένα τυριά ή τηγμένα τυριά και ανακατεργασμένα τυριά με αλειφώδη υφή.

## 3. ΑΠΛΑ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ Ή ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

- Κουλούρι σησαμένιο ολικής άλεσης πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό.
- Κριτσίνια ολικής άλεσης πλούσια σε φυτικές ίνες ή λευκά, σε ατομική συσκευασία έως 50γρ.
- Φρυγανιές ολικής άλεσης πλούσιες σε φυτικές ίνες ή λευκές, σε ατομική συσκευασία έως 50γρ.
- Κράκερς ολικής άλεσης πλούσια σε φυτικές ίνες ή λευκά, σε ατομική συσκευασία έως 50γρ

Τα παραπάνω απλά αρτοπαρασκευάσματα πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες προδιαγραφές:

Κορεσμένα λιπαρά έως 3%

Τράνς λιπαρά έως 0,1%

Νάτριο έως 0,5%

## 4. ΔΙΑΦΟΡΑ ΑΡΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

- Μουστοκούλουρα σε ατομική μερίδα έως 60γρ.
- Σταφιδόψωμο σε ατομική μερίδα έως 60γρ.
- Μπάρα δημητριακών ολικής άλεσης σε ατομική μερίδα έως 40γρ, η οποία να πληρεί τις ακόλουθες προδιαγραφές:  
Κορεσμένα λιπαρά έως 3%  
Τράνς λιπαρά έως 0,1%  
Νάτριο έως 0,5%
- Επιτρέπεται η διάθεση τυρόπιτας-πίτας λαχανικών σε ατομικές μερίδες των 120 γρ. και με συγκεκριμένες προδιαγραφές:  
Α) Η λιπαρή ύλη για τη ζύμη-φύλλο πρέπει να είναι αποκλειστικά ελαιόλαδο. Δεν επιτρέπεται η χρήση ζύμης σφολιάτας  
Β) Το τυρί που θα χρησιμοποιείται στις τυρόπιτες θα πρέπει να αποτελεί τουλάχιστον το 40% του συνολικού βάρους. Συστήνονται τυριά παραδοσιακά και ελληνικά Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης. Απαγορεύεται η χρήση τετηγμένων τυριών.
- Πίτσα με τις παρακάτω προδιαγραφές:  
Για τη βάση τα επιτρεπόμενα υλικά είναι αλεύρι, αβγό, γιαούρτι, αλάτι και μυρωδικά βότανα. Απαγορεύεται η χρήση ενισχυτικών γεύσης όπως το γλουταμινικό μονο-νάτριο. Για τη γέμιση τα επιτρεπόμενα προϊόντα είναι τυρί, τομάτα, πιπεριές, μανιτάρια, κρεμμύδι, καλαμπόκι. Δεν επιτρέπεται η χρήση σάλτσας και αλλαντικών.

## 5. ΣΑΝΤΟΥΙΤΣ

- Τα σάντουιτς / τοστ μπορούν να παρασκευάζονται με συνδυασμούς των τροφίμων των επόμενων παραγράφων. Μπορούν να είναι τυποποιημένα ή να παρασκευάζονται στο χώρο του κυλικείου-καντίνας αυθημερόν.
- Επιτρέπεται η χρήση όλων των ειδών ψωμιού, ολικής άλεσης πλούσιο σε φυτικές ίνες ή λευκό όπως ψωμάκι ατομικό, ψωμί για τοστ, μπαγκέτα, ελληνική πίτα, αραβική πίτα, σησαμένιο κουλούρι. Συστήνεται το ψωμί ολικής άλεσης. Δεν επιτρέπεται το μπριος, το κρουασάν η το πιροσκι. Η ελληνική πίτα δεν πρέπει να περιέχει γλυκουρονικό νάτριο.
- Δεν επιτρέπεται η χρήση άλλων αλλαντικών, εκτός από βραστή γαλοπούλα με τις παρακάτω προδιαγραφές:
  - α) Κορεσμένα λιπαρά έως 1%
  - β) Νάτριο έως 1%
- Λαχανικά όλων των ειδών.
- Ελιές χωρίς το κουκούτσι και πάστα ελιάς.
- Αβγό καλά βρασμένο.
- Από λιπαρές ύλες επιτρέπεται μόνο η προσθήκη ελαιολάδου
- Επιτρέπεται η παρασκευή γλυκών σάντουιτς με συνδυασμό των προαναφερομένων ψωμιών και ως γέμιση 1 κουταλιά της σούπας μέλι ή μέλι με ταχίνι.

## 6. ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ

- Κρέμα και ρυζόγαλο σε ατομικές μερίδες των 150γρ.(με περιεκτικότητα σε λίπος γάλακτος έως 4% ).
- Χαλβάς σε ατομική μερίδα έως 50 γρ.
- Παστέλι σε ατομική μερίδα έως 50γρ.
- Μέλι σε ατομική μερίδα.
- Σοκολάτα υγείας και γάλακτος σε ατομική μερίδα έως 30γρ.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση τσιχλών και καραμελών.

## 7. ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ

- Στα κυλικεία των σχολείων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης επιτρέπονται οι ξηροί καρποί όλων των ειδών χωρίς προσθήκη αλατιού ή ζάχαρης σε ατομική συσκευασία έως 50γρ. Δεν επιτρέπονται οι τηγανισμένοι ξηροί καρποί.

## 8. ΥΓΡΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Εμφιαλωμένο νερό.
- Στα κυλικεία των σχολείων δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης επιτρέπονται τα παρακάτω αφεψήματα: χαμομήλι, φασκόμηλο, τσάι του βουνού, χωρίς προσθήκη ζάχαρης ή σύνθετων γλυκαντικών.
- Καφές μόνο για το προσωπικό.
- Δεν επιτρέπεται η διάθεση αναψυκτικών.

9. Επιτρέπεται η διάθεση και «βιολογικών προϊόντων» όπως αυτά ορίζονται στους Κανονισμούς 834/2007 και 889/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, με την προϋπόθεση ότι αυτά εμπίπτουν στον ανωτέρω κατάλογο.

10. Δεν επιτρέπεται η διάθεση λειτουργικών τροφίμων ή συμπληρωμάτων διατροφής και προϊόντων που περιέχουν γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς.

Δεν επιτρέπεται η διάθεση άλλων προϊόντων, που δεν περιλαμβάνονται στην παρούσα Υγειονομική Διάταξη.

**ΑΡΘΡΟ 10****Κυρώσεις**

Στους παραβάτες της παρούσης επιβάλλονται κυρώσεις σύμφωνα με την υφιστάμενη Εθνική και Κοινοτική Νομοθεσία.

**ΑΡΘΡΟ 11****Καταργούμενες διατάξεις.**

Από την ημέρα ενάρξεως ισχύος της παρούσας καταργείται η Υ.Δ Υ1γ/Γ.Π οικ. 93828/1-8-2006 (ΦΕΚ 1183/31.8.2006/τ.Β'), αναφορικά με κανόνες υγιεινής και καθορισμό προϊόντων που διατίθενται από τα κυλικεία δημόσιων και ιδιωτικών σχολείων.

**ΑΡΘΡΟ 12****Έναρξη ισχύος**

Η παρούσα ισχύει από τη δημοσίευση της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

**Η ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΥΓΕΙΑΣ**

**ΖΕΤΤΑ Μ. ΜΑΚΡΗ**

**Κοινοποίηση:**

Εθνικό Τυπογραφείο

(με την παράκληση να

δημοσιευθεί στην

Εφημερίδα της Κυβερνήσεως)