

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ & ΚΟΙΝ. ΑΛΛΗΛΕΓΓΥΗΣ  
1<sup>η</sup> ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ  
Γ.Ο.Ν.Κ. «ΟΙ ΑΓΙΟΙ ΑΝΑΡΓΥΡΟΙ»  
ΚΑΛΥΦΤΑΚΙ, Ν.ΚΗΦΙΣΙΑ



ΚΗΦΙΣΙΑ, 09/12/2022  
Αρ. Πρωτ.

**ΠΡΑΚΤΙΚΟ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΣΥΝΤΑΞΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΛΗΨΗ**  
**ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ**

ΣΧΕΤ.: 1. Η υπ'αρ. πρωτ. 20839/29-11-22-απόφαση του Διοικητή του Γ.Ο.Ν.Κ.  
2. Το υπ'αρ. πρωτ. 21020/30-11-22 έγγραφο της ΔΔΥ

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω σχετικά, η Επιτροπή Σύνταξης Προδιαγραφών για την προμήθεια «Υπηρεσιών Παροχής Σίτισης», συνεδρίασε την Πέμπτη 08/12/2022 και συνέταξε τις Τεχνικές Προδιαγραφές για την πρόσληψη 4 (τεσσάρων) Τραπεζοκόμων, που επισυνάπτονται στο Παράρτημα Α.

**Η ΕΠΙΤΡΟΠΗ**

1. ΜΗΤΑΚΗ ΖΗΝΟΒΙΑ   
2. ΚΩΣΤΑΡΑΚΟΥ ΣΟΦΙΑ   
3. ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΟΠΟΥΛΟΥ ΣΑΒΒΟΥΛΑ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

### ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΛΗΨΗ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ ΓΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ ΠΑΡΟΧΗΣ ΓΕΥΜΑΤΩΝ (CPV 55320000-9)

#### **ΓΕΝΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ**

Για την 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.λ.π.

Ακρογωνιαίος λίθος για την 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.

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.

#### **ΒΑΣΙΚΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ**

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει:

Να έχουν τουλάχιστον απολυτήριο Γυμνασίου, ώστε να γνωρίζουν πολύ καλά την ελληνική γραφή και ανάγνωση για να χρησιμοποιούν σωστά τις γραπτές οδηγίες για τις δίαιτες των ασθενών.

Να έχουν ηλικία μέχρι 50 ετών, να είναι αρτιμελείς και υγιείς (με βιβλιάριο υγείας στο ποίο να φαίνεται ότι εξετάστηκαν το τελευταίο τρίμηνο).

Να διατίθεται ο οριζόμενος από τη σύμβαση αριθμός εργαζομένων που απαιτείται για την κάλυψη των αναγκών του Νοσοκομείου και αντικαθίσταται σε περίπτωση ασθένειας.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

---

Η στολή εργασίας θα είναι σύμφωνη με τα σχέδια και χρώματα του Νοσοκομείου. Η στολή εργασίας θα πρέπει να είναι πάντα καθαρή 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. Η δαπάνη για τη στολή και το κόστος καθαρισμού της, θα επιβαρύνει το ιδιωτικό συνεργείο. Ο καθαρισμός της στολής δε θα γίνεται από κάθε ένα εργαζόμενο ξεχωριστά, αλλά συνολικά από το συνεργείο/εταιρεία.

Τα υποδήματα των εργαζομένων θα πρέπει να είναι κλειστού τύπου, άνετα και σταθερά και η χρήση τους να περιορίζεται στον χώρο του νοσοκομείου.

Το τμήμα διατροφής θα προσδιορίζει την ανάγκη χρήσεως γαντιών ή άλλων μέτρων προστασίας.

### **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.

Το προσωπικό πρέπει να έχει βιβλιάριο υγείας, που να πιστοποιεί ότι δεν πάσχει από νοσήματα που μπορούν να μεταδοθούν με τα τρόφιμα.

### **Το βιβλιάριο υγείας θα πρέπει να αποτελεί προϋπόθεση για την πρόσληψή των**

Να γίνεται παρασιτολογική και καλλιέργεια κοπράνων, α/α θώρακος, έλεγχος για ηπατίτιδα Α και Β, (αν είναι αρνητικός να γίνεται εμβολιασμός), ηπατίτιδα C.

Σε περίπτωση που στο προσωπικό παρουσιαστεί κάποιο από τα νοσήματα που αναφέρονται στον πίνακα που συνάπτεται 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.

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).

Το προσωπικό της εταιρείας θα είναι σταθερό και εκπαιδευμένο και δεν θα απασχολείται σε άλλες επιχειρηματικές δραστηριότητες της εταιρείας. Στο Νοσοκομείο θα υπάρχει ονομαστικός κατάλογος των εργαζομένων στο χώρο των τροφίμων, ενώ οποιαδήποτε μεταβολή στο προσωπικό, θα γνωστοποιείται γραπτά στο Νοσοκομείο. Το προσωπικό θα υπογράφει καθημερινά δελτίο παρουσίας του στο Τμήμα Διατροφής.

Απαγορεύεται η με οποιονδήποτε τρόπο απασχόληση εργαζομένων που μεταφέρονται από διαφορετική απασχόληση, π.χ. συνεργείο καθαριότητας στο χώρο τροφίμων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Σε περίπτωση που η εταιρεία/ επιχείρηση παραβαίνει τους παραπάνω όρους, το Νοσοκομείο δικαιούται σύμφωνα με τις κείμενες διατάξεις να επιβάλει τις κυρώσεις που προβλέπονται από την διακήρυξη και την σύμβαση.

### **ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΔΙΑΝΟΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ**

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 και ο επόπτης έχουν 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.

#### **Α) Γενικά μέτρα καθαριότητας**

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

- ✓ Να φροντίζουν την καθαριότητα των χεριών τους.
- ✓ 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 3 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. ασθενείς ΜΕΘ, ουδετεροπενικούς κ.λ.π., θα πρέπει να εφαρμόζει με απόλυτη ακρίβεια τους κανόνες προστασίας των τροφίμων από επιμόλυνση ακόμη και με "αθώους" μικροοργανισμούς, αλλά επικίνδυνους γι' αυτούς τους ασθενείς.
- ✓

#### **Β) 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.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

### Γ) 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.

### ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ✓ Τα τρόφιμα δεν 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 7 °C.
- ✓ Τα φαγητά μαγειρεύονται καλά σε υψηλή θερμοκρασία (τουλάχιστον 74 °C ), ιδίως εκείνα που μπορεί να είναι μολυσμένα με μικρόβια τροφικών δηλητηριάσεων (π.χ. κρέας, αυγά, κοτόπουλα).
- ✓ Τα ζεστά μαγειρεμένα φαγητά διατηρούνται σε θερμοκρασία 60-70 °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 7 °C) και να ξαναζεσταθούν τουλάχιστον στους 60 °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.

### ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Οι Τραπεζοκόμοι στο τέλος κάθε γεύματος φροντίζουν για την απομάκρυνση των σκουπιδιών από τους χώρους διανομής των τροφίμων. Αφού συλλέξουν τα σκουπίδια σε κατάλληλους πλαστικούς σάκους καλά κλεισμένους, τα μεταφέρουν σε σημείο που το κάθε Νοσοκομείο ορίζει ως σημείο συλλογής σκουπιδιών για την οριστική απομάκρυνσή τους από το Νοσοκομείο.

### 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 και της 1ης Υ.Π.Ε.

**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 τραπεζοκόμους, για την αποφυγή χαλάρωσης των μέτρων, που πρέπει να εφαρμόζονται με επιμέλεια.

**Δ) Έλεγχος της εταιρείας.**

Ο έλεγχος της εταιρείας από το Νοσοκομείο ανατίθεται στο Τμήμα Διατροφής και την Επιτροπή Νοσοκομειακών Λοιμώξεων. Τα στοιχεία του προσωπικού και της εκπαίδευσής τους πρέπει πάντα να είναι στη διάθεσή τους.

**ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ ΤΡΑΠΕΖΟΚΟΜΩΝ**

- ✓ Σερβίρισμα των κύριων και ενδιάμεσων γευμάτων στους ασθενείς. Σε κάθε περίπτωση οι Τραπεζοκόμοι πριν από το σερβίρισμα συμβουλευονται τον κατάλογο με τα ονόματα και τις δίαιτες των ασθενών.
- ✓ Στη συνέχεια μαζεύουν τα άπλυτα σκεύη, τα πλένουν, τα στεγνώνουν και τα αποθηκεύουν σε καθαρά ντουλάπια τα οποία τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα καθαρίζονται από τους/τις Τραπεζοκόμους.
- ✓ Από τους υπεύθυνους του Τμήματος Διατροφής του Νοσοκομείου περιγράφονται λεπτομερώς και με χρονοδιάγραμμα οι υποχρεώσεις των Τραπεζοκόμων του ιδιωτικού συνεργείου.
- ✓ Η κουζίνα, οι πάγκοι, και τα τροχήλατα καρότσια καθαρίζονται από τους/τις Τραπεζοκόμους. Ο τρόπος καθαρισμού και απολύμανσης περιγράφεται λεπτομερώς από τις υπηρεσίες του Νοσοκομείου. Η δαπάνη για τα καθαριστικά, απολυμαντικά και σκεύη καθαρισμού βαρύνει το Νοσοκομείο.
- ✓ Όταν τελειώσουν όλες οι εργασίες, η κουζίνα κλειδώνεται και το κλειδί παραδίδεται στη υπηρεσία που ορίζει το Νοσοκομείο.
- ✓ Κρίνεται σκόπιμο να αναφερθεί εδώ η απομάκρυνση τροφίμων, έστω και μη κατάλληλων προς διάθεση, από το χώρο του Νοσοκομείου, εκτός του ότι είναι νομικώς κολάσιμη, είναι μερικές φορές και επικίνδυνη.