



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ Δ/ΝΣΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗΣ ΜΕΡΙΜΝΑΣ
Δ/ΝΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ Π.
Ε. ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΚΑΙ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ταχ. Δ/νση : Εθν. Αντιστάσεως 80
Ταχ. Κώδικας : 19200 ΕΛΕΥΣΙΝΑ
Πληροφορίες : Γρ. Διευθύντριας.
Τηλέφωνο : 2131601321,312
Ηλεκτρ. Δ/νση : dyery.peda@patt.gov.gr

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΑ ΕΠΕΙΓΟΝ
Ελευσίνα

ΠΡΟΣ: ΠΙΝΑΚΑ ΑΠΟΔΕΚΤΩΝ

Οδηγίες προς τους πολίτες για την διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας ΜΕΤΑ την εκδήλωση πυρκαγιάς

Μετά την εκδήλωση της πυρκαγιάς η λήψη μέτρων προστασίας των πολιτών είναι απαραίτητη, και για τον λόγο αυτό παρακαλούμε παρακαλούμε για την λήψη των παρακάτω μέτρων προκειμένου να διασφαλιστεί η Δημόσια Υγεία:

1) Διασφάλιση ποιότητας τροφίμων

- Σε περίπτωση που απαιτηθεί, ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δοθεί στη διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων με τα οποία σιτίζονται οι πληγέντες, καθώς ελλοχεύει αυξημένος κίνδυνος τροφιμογενών και άλλων λοιμώξεων.
- Σε περίπτωση εκτεταμένων διακοπών παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, θεωρείται επιβεβλημένο να ενημερωθεί το κοινό για το σωστό και υγιεινό χειρισμό και συντήρηση των τροφίμων.
- Ιδιαίτερη προσοχή θα πρέπει να δοθεί στη διατροφή των πληγέντων καθώς και στα σώματα ασφαλείας στους οποίους διανέμονται τρόφιμα, τα οποία προσφέρουν διάφορες κοινωνικές οργανώσεις, φορείς ή επιχειρήσεις τροφίμων, σε ό,τι αφορά τις συνθήκες παρασκευής, μεταφοράς, συντήρησης, στον τρόπο διανομής τους και κυρίως την ποιότητα κατά τον χρόνο διανομής αυτών.
- Επισημαίνεται ότι η ασφάλεια των τροφίμων σε όλες τις φάσεις της αλυσίδας παραγωγής τους (πρώτες ύλες, παρασκευή, διατήρηση, διακίνηση, μεταφορά, αποθήκευση, διανομή κ.λ.π.), καθώς και η προσωπική υγιεινή των χειριστών των τροφίμων αποτελούν πρωταρχικής σημασίας παράγοντες ώστε να αποφευχθούν ενδεχόμενοι κίνδυνοι δημόσιας υγείας.
- Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται στον έλεγχο των τροφίμων κυρίως στις περιπτώσεις που γίνεται μαζική προετοιμασία και ιδιαίτερα όταν πρόκειται για τρόφιμα ευαλλοίωτα.
- Προσοχή επίσης θα πρέπει να δοθεί στις περιπτώσεις όπου διανέμονται στους πληγέντες τυποποιημένα τρόφιμα. Θα πρέπει αυτά να διακινούνται με ασφάλεια και να αποθηκεύονται μέχρι την διανομή τους σε χώρους με απόλυτη τάξη, καθαριότητα και με συνθήκες συντήρησης τέτοιες ώστε να αποφεύγονται τυχόν αλλοιώσεις ή επιμολύνσεις τους.

2. Έλεγχος για πιθανές ζημιές στο δίκτυο ύδρευσης των οικιών

- Ελέγξτε για πιθανές ζημιές στο δίκτυο ύδρευσης και αποχέτευσης.
- Εάν σωλήνες νερού έχουν υποστεί ζημιές, άμεσα θα πρέπει να υπάρξει επικοινωνία με τον υπεύθυνο ύδρευσης και αποφεύγεται η χρήση νερού από τη βρύση.
- Ελέγξτε για πιθανές ζημιές σε ιδιωτικές γεωτρήσεις και δεξαμενές νερού όπου δεν υπάρχει δίκτυο.

Σε περίπτωση διαπίστωσης βλαβών απαιτείται:

- Να διενεργηθεί άμεσα λεπτομερής υγειονομική αναγνώριση και διερεύνηση των αιτίων του προβλήματος καθώς και εργαστηριακός έλεγχος (микροβιολογικές και φυσικοχημικές παράμετροι) μετά από κατάλληλη δειγματοληψία.
- Διακοπή της υδροδότησης μέχρι την αποκατάσταση των προβλημάτων.
- Μετά τον εντοπισμό του προβλήματος και την αντιμετώπισή του να εφαρμοσθεί το μέτρο της υπερχλωρίωσης σε όσες οικίες έχουν δεξαμενές για την υδροδότησή τους, με διάλυμα χλωρίου υψηλής συγκέντρωσης και αντίστοιχο χρόνο παραμονής, το οποίο στη συνέχεια θα απορριφθεί και μετά να ξεκινήσει η επαναλειτουργία της.

3. Διαχείριση αμιάντου και λοιπών επικίνδυνων υλικών κατά την αποκατάσταση των ζημιών των κατοικιών

Σε περίπτωση που απαιτηθεί αποκατάσταση ζημιών σε κατοικίες όπου έχει χρησιμοποιηθεί ως δομικό υλικό ο αμιάντος ή άλλα επικίνδυνα υλικά, είναι επιβεβλημένη η λήψη μέτρων προστασίας των εκτελούντων τις εργασίες και όσων βρίσκονται πλησίον του αντίστοιχου χώρου. Ο αμιάντος αποτελεί υλικό το οποίο δεν δημιουργεί προβλήματα στην υγεία όταν είναι σταθερά συνδεδεμένος σε τελικά προϊόντα όπως τείχους, πλακάκια και σωλήνες, εφόσον δεν καταστρέφεται ή υφίσταται καταπονήσεις και φθορές. Σύμφωνα όμως με αποτελέσματα επιστημονικών ερευνών μπορεί να δημιουργηθούν προβλήματα στην υγεία από την εισπνοή ινών αμιάντου κατά τις εργασίες κοπής, αντικατάστασης, απομάκρυνσης και κατεδάφισης υλικών που περιέχουν αμιάντο.

Για το λόγο αυτό, όπου, κατά τις εργασίες αποκατάστασης των ζημιών στις πληγείσες περιοχές, απαιτηθούν εργασίες (κοπής, αποξήλωσης κλπ) σε υλικά που περιέχουν αμιάντο, η εκτέλεση των εργασιών αφαίρεσης αμιάντου πρέπει να πραγματοποιείται από εξειδικευμένες για την εργασία αυτή εταιρείες που διαθέτουν ειδική άδεια από το Υπουργείο Εργασίας (άρθρο 14 του ΠΔ 212/2006 –ΦΕΚ 212/Α/9.10.2006).

Τέλος υπενθυμίζουμε ότι η επιτήρηση όλων των παραπάνω θα πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή και με πνεύμα καλής συνεργασίας με τις συναρμόδιες υπηρεσίες μας, με απώτερο σκοπό τη διασφάλιση της Δημόσιας Υγείας.

Επισυνάπτεται φυλλάδιο οδηγιών προκειμένου να διανεμηθεί στους κατοίκους της πληγείσας περιοχής.

Η υπηρεσία μας βρίσκεται σε 24ωρη ετοιμότητα να συνδράμει σε οτιδήποτε χρειασθεί.

Η ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ
ΕΛΕΝΗ Δ. ΝΙΚΑ

Για Ενέργειες:

1. ΔΗΜΟ Φυλής
2. ΔΗΜΟ Ασπροπύργου

Κοινοποίηση :

Διανομή μέσω 'ΙΡΙΑΔ' με UID: 64e592d2ab6c1a635295c22c στις 23/08/23 08:22

Οδηγίες για την προστασία της υγείας των κατοίκων κατά την επιστροφή τους σε κατοικίες που κρίθηκαν κατάλληλες

ΒΗΜΑ 1: ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΤΟΝ ΕΑΥΤΟ ΣΑΣ ΚΑΙ ΤΗΝ ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΣΑΣ

Οι καταστροφές μπορούν να προκαλέσουν σωματικές και ψυχολογικές αντιδράσεις, επηρεάζοντας ή αλλοιώνοντας την «συνήθη» μας συμπεριφορά για ένα διάστημα. Αμέσως μετά από μία καταστροφή οι άνθρωποι μπορεί να νιώθουν σοκαρισμένοι και ανακουφισμένοι που κατάφεραν να επιβιώσουν. Είναι λοιπόν σημαντικό να φροντίσετε τον εαυτό σας και την οικογένειά σας, στις μέρες και εβδομάδες που θα ακολουθήσουν. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στις αντιδράσεις των παιδιών, τα οποία στην πραγματικότητα χρειάζονται υποστήριξη.

ΒΗΜΑ 2: ΜΠΑΙΝΟΝΤΑΣ ΞΑΝΑ ΣΤΟ ΣΠΙΤΙ

Εάν είχατε αναγκαστεί να εγκαταλείψετε το σπίτι σας εξαιτίας της καταστροφής, το να είστε καλά προετοιμασμένοι και να κινηθείτε προσεκτικά, θα σας βοηθήσει να παραμείνετε υγιείς και να αποφύγετε τραυματισμούς όταν ξαναμπείτε στο σπίτι σας.

1) Μείνετε έξω από κτίρια που έχουν υποστεί ζημιές: επιστρέψτε όταν οι αρχές πουν ότι είναι ασφαλές. Μείνετε συντονισμένοι στον τοπικό σας ραδιοφωνικό ή τηλεοπτικό σταθμό.

2) Συγκεντρώστε αντικείμενα που μπορεί να χρειαστείτε, όπως:

- Φακό που λειτουργεί με μπαταρίες (όχι εύφλεκτο)
- Κυτίο πρώτων βοηθειών (σε περίπτωση τραυματισμού)
- Εργαλεία
- Πόσιμο νερό
- Σακούλες απορριμμάτων
- Κράνος και γάντια
- Μπότες ή παπούτσια με σκληρήσόλα
- Κάδους, σφουγγαρίστρες και σφουγγάρια
- Χλωρίνη

3) Πριν μπειτε μέσα, περπατήστε προσεκτικά γύρω από το εξωτερικό του σπιτιού και ελέγξτε για ενδείξεις ζημιάς ή κινδύνου.

Ελέγξτε για πιθανές ζημιές στα ηλεκτρικά. Εάν δείτε σπίθες ή σπασμένα ή φθαρμένα καλώδια, ή εάν μυρίσετε καμένες μονώσεις, κλείστε το γενικό διακόπτη-εάν διαπιστώσετε ότι είναι ασφαλές να το κάνετε. Εάν πρέπει να πατήσετε πάνω σε νερό για να φτάσετε το γενικό διακόπτη, μην το κάνετε-καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή τον πάροχο ηλεκτρικής ενέργειας για συμβουλές.

4) Ελέγξτε για πιθανές ζημιές στο δίκτυο ύδρευσης και αποχέτευσης.

Εάν υποπτεύεστε ότι σωλήνες αποχέτευσης έχουν υποστεί ζημιές μέσα στην κατοικία σας, αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε τις τουαλέτες και καλέστε έναν υδραυλικό (εάν η ζημιά είναι έξω από το σπίτι, ίσως χρειαστεί να καλέσετε την εταιρία). Εάν σωλήνες νερού έχουν υποστεί ζημιές, επικοινωνήστε με τον υπεύθυνο ύδρευσης και αποφύγετε να χρησιμοποιήσετε νερό από τη βρύση.

5) Ελέγξτε για ζώα.

Μικρά ζώα που έχουν εγκαταλείψει τη στέγη τους λόγω της πυρκαγιάς μπορεί να αναζητήσουν καταφύγιο στο δικό σας. Ανοίξτε με προσοχή ντουλάπες και συρτάρια.

ΒΗΜΑ 3: ΤΡΟΦΙΜΑ, ΝΕΡΟ, ΦΑΡΜΑΚΑ

1) Κατανάλωση τροφίμων:

- Τα τρόφιμα που έχουν παραμείνει στις κατοικίες που επλήγησαν από την πυρκαγιά, είναι πιθανό να μην είναι κατάλληλα για κατανάλωση, λόγω μόλυνσης τους από τη ζέστη και τον καπνό. **Εάν υπάρχει η παραμικρή αμφιβολία για την ποιότητα του τροφίμου είναι προτιμότερο να μην το καταναλώσετε και να το πετάξετε.**
- Εάν το ψυγείο σας ήταν εκτός ρεύματος ή είστε αβέβαιοι για το εάν υπήρχε διακοπή ρεύματος απορρίψτε όλα τα τρόφιμα που είναι εντός αυτού. Το ίδιο ισχύει και για τα κατεψυγμένα τρόφιμα. Απορρίψτε όλες τις τροφές που έχουν αποψυχθεί, έχουν ιδιαίτερη οσμή ή αλλοιωμένο χρώμα.
- Για τα κονσερβοποιημένα τρόφιμα, αυτά θα πρέπει να απορριφθούν εάν η συσκευασία είναι διογκωμένη ή χτυπημένη. Οι κονσέρβες που βρίσκονται σε καλή κατάσταση θα πρέπει να πλυθούν εξωτερικά σε περίπτωση που έχουν εκτεθεί σε καπνό.
- Τα γυάλινα βάζα που περιέχουν τρόφιμα θα πρέπει επίσης να ελεγχθούν καθώς είναι πιθανό λόγω της αυξημένης θερμοκρασίας να έχουν σπάσει, και κομμάτια γυαλιού να βρίσκονται εντός του τροφίμου.

2) Κατανάλωση νερού

Η κατανάλωση νερού από το δίκτυο παροχής μπορεί να μην είναι ασφαλής. Μην καταναλώνετε νερό από το δίκτυο ύδρευσης μέχρι οι αρμόδιες αρχές να επιβεβαιώσουν την καταλληλότητά του. Καταναλώνετε μόνο εμφιαλωμένο νερό.

3) Χρήση φαρμάκων

Εάν τα φάρμακα σας έχουν εκτεθεί σε υψηλή θερμοκρασία, καπνό ή νερό είναι πιθανό να είναι ακατάλληλα για χρήση. Συστήνεται να έρθετε σε επικοινωνία με τον γιατρό ή τον φαρμακοποιό σας. Εάν πρέπει να απορρίψετε φάρμακα παρακαλούμε να τα απορρίψετε στους ειδικούς κάδους που διαθέτουν τα φαρμακεία.

ΒΗΜΑ 4: ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΠΥΡΚΑΓΙΑ

Ακολουθήστε προσεκτικά τις οδηγίες στα προϊόντα καθαρισμού, φορέστε είδη ατομικής προστασίας (γάντια, μάσκα, προστατευτικά γυαλιά) και κρατήστε παιδιά και κατοικίδια μακριά. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει επαρκής αερισμός/ εξαερισμός στον χώρο.

Μερικές πρόσθετες συμβουλές:

1) Καπνός, οσμές, αιθάλη/στάχτη: Οι οσμές καπνού μπορεί να διαρκέσουν καιρό και να χρειαστεί να καθαρίσετε το σπίτι σας πολλές φορές. Δοκιμάστε να τοποθετήσετε μικρά πιατάκια με ξύδι στο σπίτι, για να απορροφήσουν τις οσμές

2) Γενική καθαριότητα: Σκουπίστε τις επιφάνειες με υγρό και στεγνό πανί. Αλλάξτε και καθαρίστε όλα τα φίλτρα των συστημάτων θέρμανσης και κλιματισμού. Σφραγίστε το δωμάτιο που καθαρίζετε με φύλλα πλαστικού για να αποφύγετε την εξάπλωση αιθάλης και στάχτης σε ολόκληρο το σπίτι.

3) Τοίχοι: Πλύνετε τους με άφθονο νερό και σαπούνι, αφήνοντας τις οροφές τελευταίες. Οι ταπετσαρίες συνήθως χρειάζονται ολική αφαίρεση και αντικατάσταση.

4) Στρώματα και μαξιλάρια: συνήθως χρειάζονται αντικατάσταση. Εάν πρέπει να χρησιμοποιηθούν προσωρινά, αερίστε τα επαρκώς στον ήλιο και τυλίξτε τα με πλαστικό κάλυμμα πριν την χρήση.

5) Επικίνδυνα υλικά: Πετάξτε επικίνδυνα υλικά όπως π.χ. διαλύτες, χημικά για οικιακή χρήση ή χρήση στον κήπο, που έχουν εμποτιστεί με νερό κατά τη διάρκεια της κατάσβεσης.

Προσοχή – να φοράτε προστατευτικό ρουχισμό, γάντια και προστατευτικά γυαλιά κατά την επαφή σας με επικίνδυνα υλικά.

ΒΑΣΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΟΣΟΥΣ ΑΣΧΟΛΟΥΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΣΥΣΣΙΤΙΩΝ

Στην περίπτωση που η προμήθεια έτοιμων γευμάτων γίνεται από επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (catering) ή από επιχειρήσεις Υγειονομικού ενδιαφέροντος ή άλλους φορείς, οι οποίοι παρασκευάζουν και προσφέρουν έτοιμα γεύματα σε συσσίτια, θα πρέπει να διαθέτουν άδεια ίδρυσης και λειτουργίας.

Σε κάθε άλλη περίπτωση, όσοι ασχολούνται με την παροχή των συσσιτίων, θα πρέπει να ακολουθούν βασικούς κανόνες υγιεινής ώστε να διασφαλίζεται όσο το δυνατόν καλύτερα η υγιεινή των γευμάτων και κατά συνέπεια η προστασία της Δημόσιας Υγείας.

ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

1. Πλένουμε καλά τα χέρια μας
 - μετά τη χρήση τουαλέτας
 - πριν ξεκινήσουμε το μαγείρεμα
 - μετά από χειρισμό ωμών τροφίμων (κρέας, κοτόπουλο κλπ)
 - μετά από φύσημα μύτης, φτάρνισμα, βήχα
 - μετά από χειρισμό σκουπιδιών
 - μετά από χειρισμό χημικών ουσιών (πχ προϊόντα καθαρισμού)
2. Έχουμε πάντα καθαρά και κομμένα νύχια.
3. Όταν μαγειρεύουμε έχουμε τα μαλλιά μας μαζεμένα, εάν είναι μακριά και ακόμη καλύτερα τα έχουμε καλυμμένα με σκούφο ή μαντήλι.
4. Όταν μαγειρεύουμε φοράμε πάντα καθαρή ποδιά.
5. Δεν καπνίζουμε ποτέ την ώρα που μαγειρεύουμε.
6. Δεν βήχουμε και δεν φταρνιζόμαστε πάνω από τα τρόφιμα.
7. Δεν μαγειρεύουμε όταν έχουμε τραύματα ή πληγές στα χέρια μας.
8. Δεν μαγειρεύουμε όταν είμαστε άρρωστοι (όταν έχουμε πυρετό, διάρροια, εμετούς, ναυτία)

ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗΡΙΟΥ

- Διατηρούμε το χώρο του μαγειρείου πάντα καθαρό
- Προστατεύουμε το μαγειρείο από μύγες, κατσαρίδες, ποντίκια, βάζοντας σίτες Νο16, όπου υπάρχουν ανοίγματα (πχ παράθυρα)
- Χρησιμοποιούμε ξεχωριστά σκεύη και εργαλεία (πχ μαχαίρια) για τα ωμά τρόφιμα και διαφορετικά για τα μαγειρεμένα. Επίσης διαφορετικά για τα κρέατα , κοτόπουλα και διαφορετικά για τα λαχανικά.
- Καθαρίζουμε καλά και πλένουμε με ζεστό νερό και απορρυπαντικό –απολυμαντικό τους πάγκους εργασίας , τα τραπέζια , τα σκεύη (κατσαρόλες, ταψιά), τα εργαλεία και τα μηχανήματα μετά το τέλος του μαγειρέματος.
- Τα απορρίμματα να συλλέγονται σε σακούλες, οι οποίες θα πρέπει να κλείνουν καλά και να απορρίπτονται στους κάδους απορριμμάτων σε τακτά χρονικά διαστήματα.
- Οι κάδοι απορριμμάτων που υπάρχουν στο χώρο, καλό θα ήταν να είναι κλειστού τύπου (με καπάκι), ποδοκίνητοι με πεντάλ, για να μην χρειάζεται να πιάνεται με τα χέρια το καπάκι και να διατηρούνται πάντα καθαροί.
- Στο χώρο του μαγειρείου απαγορεύεται η είσοδος και η διατήρηση κατοικίδιων ή άλλων ζώων.

ΨΥΓΕΙΑ

- Στο ψυγείο δεν βάζουμε ποτέ τα τρόφιμα ανακατεμένα και δεν το παραφορτώνουμε.
- Τα έτοιμα μαγειρεμένα τρόφιμα τα τοποθετούμε στα πάνω ράφια και τα ωμά στα κάτω ράφια , έτσι ώστε να αποφευχθεί η τυχόν επιμόλυνση των τροφίμων εάν στάξουν τα ωμά πάνω στα έτοιμα τρόφιμα.
- Οι θερμοκρασίες στο εσωτερικό των ψυγείων πρέπει να είναι :
 1. Για τη συντήρηση 2° έως 5° C
 2. Για την κατάψυξη -18° C
- Ελέγχουμε την θερμοκρασία των ψυγείων με θερμομέτρα **χωρίς** υδράργυρο.
- Απαγορεύεται να καταψύξουμε ξανά κάποιο προϊόν το οποίο έχει ξεπαγώσει.

ΤΡΟΦΙΜΑ

- Κατά την παραλαβή των πρώτων υλών προσέχουμε την ποιότητα των προϊόντων και ιδιαίτερα την ημερομηνία λήξης αυτών.
- Πετάμε τα ληγμένα και δεν τα χρησιμοποιούμε ποτέ.
- Τα ζεστά μαγειρεμένα τρόφιμα , μέχρι να καταναλωθούν, πρέπει να διατηρούνται σε θερμοθαλάμους με θερμοκρασία από 60° C και πάνω. **Δεν αφήνουμε τα μαγειρεμένα τρόφιμα στην επικίνδυνη θερμοκρασιακή ζώνη (5ο C<θoC<60° C) για περισσότερο από 4 ώρες, διαφορετικά απορρίπτονται.**
- Τα ευαλλοίωτα τρόφιμα (γάλα, αυγά, κρέας, κοτόπουλα κλπ) πρέπει να διατηρούνται εντός των ψυγείων.
- Τα τρόφιμα κατά την αποθήκευση διατηρούνται σε καθαρό χώρο και θα πρέπει να είναι ξεχωριστά και μακριά τοποθετημένα από άλλα προϊόντα όπως καθαριστικά , εντομοκτόνα κα. για μη μόλυνση των τροφίμων.
- Πλένουμε πολύ καλά τα τρόφιμα που θα καταναλωθούν ωμά και δεν θα μαγειρευτούν.

Το νερό που χρησιμοποιείται πάντα να είναι πόσιμο.

Η διάθεση των μερίδων του συσσιτίου να γίνεται σε σκεύη μιας χρήσης και εντός thermobox, στην περίπτωση που θα μεταφέρονται στους πολίτες.
Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται περιέκτες (δοχεία) των σιτιζομένων, αυτά να είναι καθαρά και να κλείνουν.

Είμαστε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε διευκρίνιση.

Δ/ΝΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ &
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΠΕ. ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ
ΤΗΛ. ΕΠΙΚ/ΝΙΑΣ: 2131601321,311