

**Ο περί Σχολικών Κυλικείων Νόμος του 2000 εκδίδεται με δημοσίευση  
στην Επίσημη Εφημερίδα της Κυπριακής Δημοκρατίας  
σύμφωνα με το Άρθρο 52 του Συντάγματος.**

Αριθμός 60 (Ι) του 2000

**ΝΟΜΟΣ ΠΟΥ ΠΡΟΒΛΕΠΕΙ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ  
ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ  
Η Βουλή των Αντιπροσώπων ψηφίζει ως ακολούθως:**

Συνοπτικός  
τίτλος.

Ερμηνεία.

**1. Ο παρόν Νόμος θα αναφέρεται ως ο περί Σχολικών Κυλικείων Νόμος του 2000.**

**2. Στον παρόντα Νόμο, εκτός αν από το κείμενο προκύπτει διαφορετική έννοια—**

«Γενικός Διευθυντής» σημαίνει το Γενικό Διευθυντή του Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού ή πρόσωπο που εξουσιοδοτείται από αυτόν για τους σκοπούς του παρόντος Νόμου·

«δημόσιο σχολείο ή σχολείο» σημαίνει σχολείο δημοτικής ή μέσης εκπαίδευσης του οποίου την ευθύνη της διοίκησης και συντήρησης έχει η Δημοκρατία και το οποίο δε διέπεται από ειδικό νόμο και περιλαμβάνει σχολείο που κηρύσσεται δημόσιο σχολείο για τους σκοπούς του παρόντος Νόμου, με Απόφαση του Υπουργικού Συμβουλίου, η οποία δημοσιεύεται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας·

«Επιστημονική Επιτροπή» σημαίνει την επιτροπή που διορίζεται με βάση το άρθρο 11·

«Κεντρική Επιτροπή Ελέγχου Σχολικών Κυλικείων» ή «Κ.Ε.Ε.Σ.Κ.» σημαίνει σώμα προσώπων που διορίζεται με βάση το άρθρο 4·

«κυλικείο» σημαίνει ειδικά διαμορφωμένο χώρο μέσα στο σχολείο στον οποίο υπάρχουν είδη προϊόντων τα οποία προσφέρονται προς κατανάλωση στους μαθητές του σχολείου σύμφωνα με ειδικό εγκεκριμένο τιμοκατάλογο·

«Σχολική Εφορεία» ή «Εφορεία» έχει την έννοια που αποδίδεται στον όρο αυτό από το άρθρο 2 των περί Σχολικών Εφορειών Νόμου·

«Τοπική Επιτροπή Ελέγχου Σχολικών Κυλικείων» ή «Τ.Ε.Ε.Σ.Κ.» σημαίνει την επιτροπή που διορίζεται με βάση το άρθρο 13.

«Υπουργείο» σημαίνει το Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού·

«Υπουργός» σημαίνει τον Υπουργό Παιδείας και Πολιτισμού και περιλαμβάνει λειτουργό του Υπουργείου Παιδείας και Πολιτισμού, ο οποίος εξουσιοδοτείται γραπτώς από αυτόν για οποιοδήποτε από τους σκοπούς του παρόντος Νόμου.

**3. Το γενικό έλεγχο των κυλικείων θα έχει το Υπουργείο Παιδείας και Πολιτισμού.**

108(Ι) του 1997  
103(Ι) του 1999.

Ασκηση  
ελέγχου.

**4.–(1)** Η Κεντρική Επιτροπή Ελέγχου Σχολικών Κυλικείων διορίζεται από τον Υπουργό.

**(2)** Η Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. απαρτίζεται από–

- (α) Τον πρόεδρο που θα είναι εκ περιτροπής ο Διευθυντής Δημοτικής, ο Διευθυντής Μέσης Γενικής και ο Διευθυντής Μέσης Τεχνικής Εκπαίδευσης του Υπουργείου, ο οποίος θα διορίζει και το γραμματέα;
- (β) έναν επιθεωρητή της Δημοτικής Εκπαίδευσης, έναν επιθεωρητή της Μέσης Εκπαίδευσης και έναν της Τεχνικής Εκπαίδευσης του Υπουργείου.
- (γ) έναν εκπρόσωπο του Υπουργείου Εμπορίου, Βιομηχανίας και Τουρισμού.
- (δ) έναν εκπρόσωπο του Υπουργείου Υγείας.
- (ε) έναν εκπρόσωπο του Γενικού Χημείου του Κράτους:
- (στ) έναν εκπρόσωπο του Παγκύπριου Συνδέσμου Καταναλωτών
- (ζ) από έναν εκπρόσωπο των συνδικαλιστικών εκπαιδευτικών οργανώσεων Ο.Ε.Λ.Μ.Ε.Κ., Ο.Λ.Τ.Ε.Κ. και Π.Ο.Ε.Δ.
- (η) έναν εκπρόσωπο την Συνομοσπονδία Συνδέσμων Γονέων Μέσης και έναν εκπρόσωπο από της Συνομοσπονδίας Συνδέσμων Γονέων Δημοτικής Εκπαίδευσης.
- (θ) έναν εκπρόσωπο από κάθε Σχολική Εφορεία των δήμων.
- (ι) έναν εκπρόσωπο του Συνδέσμου Διαιτολόγων.
- (ια) έναν εκπρόσωπο του Συνδέσμου Επιστημόνων/Τεχνολόγων Τροφίμων.
- (ιβ) έναν εκπρόσωπο του Παγκύπριου Συνδέσμου Κυλικειαρχών.
- (ιγ) έναν εκπρόσωπο της Παγκύπριας Συντονιστικής Επιτροπής Μαθητών (Π.Σ.Ε.Μ.).

(3) Οι εκπρόσωποι που διορίζονται σύμφωνα με το προηγούμενο εδάφιο μέλη της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. υποχρεούνται να παρευρίσκονται στις συνεδριάσεις προσωπικά.

(4) Μέλος της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. που απονοσιάζει αδικαιολόγητα από τρεις συνεχόμενες συνεδριάσεις παύει αυτοδικαίως να είναι μέλος.

(5) Σε περίπτωση που θέση στην Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. ή Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. κενώνται για οποιοδήποτε λόγο, αυτή πληρούται, αφού υποδειχθεί από τον επηρεαζόμενο φορέα άλλο άτομο προς τον Υπουργό.

**5.** Σε δεκαπέντε μέρες από το διορισμό τους, τα μέλη της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. συνέρχονται στην πρώτη συνεδρίαση με πρόσκληση του προέδρου, ο οποίος προεδρεύει της συνεδρίας και καταρτίζονται σε σάμα με την εκλογή από αυτά αντιπροέδρου.

**6.** Η θητεία της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. είναι τριετής, εκτός της θητείας του προέδρου η οποία, τηρουμένων των διατάξεων της παραγράφου (α) του εδαφίου (2) του άρθρου 4, είναι μονοετής.

**7.–(1)** Ο Πρόεδρος συγκαλεί συνεδρία της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. τουλάχιστο μία φορά το μήνα.

(2) Σε περίπτωση απονοσίας ή αδυναμίας του προέδρου, προεδρεύει ο αντιπρόεδρος της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ.

(3) Απαρτία στις συνεδριάσεις της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. αποτελεί η παρουσία του μισού αριθμού των μελών της και σε περίπτωση που δεν υπάρχει απαρτία, η συνεδρίαση αναβάλλεται για άλλη ημέρα.

(4) Οι αποφάσεις της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. λαμβάνονται με πλειοψηφία των μελών που είναι παρόντα και ψηφίζονται. Σε περίπτωση ισοψηφίας, αυτός που προεδρεύει έχει νικώσα ψήφο.

Τήρηση  
πρακτικών.

Εσωτερικοί  
κανόνες.

Αρμοδιότητες  
της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ.

**8.–(1)** Σε όλες τις συνεδριάσεις της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. τηρούνται πρακτικά από το γραμματέα, τα οποία υπογράφονται από τον ίδιο και τον πρόεδρο της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ.

**9.** Η Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. εκδίδει κανόνες με τους οποίους ρυθμίζει την εσωτερική διαδικασία αναφορικά με θέματα για τα οποία δε γίνεται ειδική πρόνοια στον παρόντα Νόμο.

**10.** Η Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. έχει αρμοδιότητα να–

- (α) Αποφασίζει για τα υπό έγκριση προϊόντα που διατίθενται από τα κυλικεία, αφού λάβει υπόψη την εισήγηση που υποβάλλει, σύμφωνα με το άρθρο 12, η Επιστημονική Επιτροπή·
- (β) παρέχει τις σχετικές προδιαγραφές των προϊόντων προς τις Σχολικές Εφορείες·
- (γ) εκδίδει κατάλογο με τα είδη και τις τιμές των προϊόντων που προσφέρονται στα κυλικεία·
- (δ) καθορίζει ή διαφοροποιεί τις τιμές των προϊόντων που περιλαμβάνονται στον κατάλογο·
- (ε) αποσύρει προϊόντα από τα κυλικεία, αν κρίνει αυτό αναγκαίο για την προστασία της υγείας των μαθητών·
- (στ) εποπτεύει τον έλεγχο που διεξάγεται από την Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. και αφορά θέματα–
  - (i) παράβασης των τιμών του καταλόγου·
  - (ii) παράβασης των ειδών των προϊόντων του καταλόγου·
  - (iii) παράβασης των προδιαγραφών των ειδών του καταλόγου·
- (iv) παράβασης των κανόνων υγιεινής χώρου, εξοπλισμού προσωπικού και τροφίμων, όπως αυτοί περιγράφονται στο Παράρτημα I·
- (vi) παράλειψης του αδειούχου του κυλικείου να παρενοίσκεται στο κυλικείο όλες τις ώρες λειτουργίας του·

(ζ) ετοιμάζει και υποβάλλει στη Βουλή των Αντιπροσώπων ετήσια γενική έκθεση που αφορά τα αποτελέσματα ελέγχου των σχολικών κυλικείων.

Επιστημονική  
Επιτροπή  
της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ.

**11.–(1)** Η Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. διορίζει την Επιστημονική Επιτροπή, την οποία απαρτίζουν πρόσωπα με ειδική κατάρτιση και τα οποία ασχολούνται με τις τροφές και τα τρόφιμα.

(2) Η Επιστημονική Επιτροπή απαρτίζεται από–

- (α) Εκπρόσωπο της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ., ο οποίος θα προεδρεύει των συνεδριάσεων·

- (β) εκπρόσωπο των Ιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας·
- (γ) εκπρόσωπο του Γενικού Χημείου του Κράτους·
- (δ) εκπρόσωπο των Οδοντιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας·
- (ε) εκπρόσωπο των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας·
- (στ) εκπρόσωπο του Συνδέσμου Διαιτολόγων·
- (ζ) εκπρόσωπο του Συνδέσμου Επιστημόνων/Τεχνολόγων Τροφίμων.

Αρμοδιότητες  
της Επιστημονικής Επιτροπής.

**12.–(1)** Η Επιστημονική Επιτροπή καθορίζει τις προδιαγραφές και τα πρότυπα για τα είδη και τα προϊόντα που προσφέρονται στα κυλικεία.

(2) Η Επιστημονική Επιτροπή υποβάλλει στην Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. αιτιολογημένη εισήγηση αναφορικά με τα υπό έγκριση προϊόντα, με σκοπό τη συμπερίληψή τους στον κατάλογο που εκδίδει η Κ.Ε.Ε.Σ.Κ., σύμφωνα με το άρθρο 10 του παρόντος Νόμου.

Τοπική  
Επιτροπή  
Ελέγχου  
Σχολικών  
Κυλικείων  
ή Τ.Ε.Ε.Σ.Κ.

**13.–(1)** Η Τοπική Επιτροπή Ελέγχου Σχολικών Κυλικείων διορίζεται από τον Υπουργό και απαρτίζεται από–

- (α) Εκπρόσωπο της διεύθυνσης του σχολείου, ως πρόεδρο·
- (β) εκπρόσωπο του Καθηγητικού Συλλόγου·
- (γ) εκπρόσωπο του Κεντρικού Μαθητικού Συμβουλίου·
- (δ) εκπρόσωπο του Συνδέσμου Γονέων·
- (ε) εκπρόσωπο των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας· και

(στ) εκπρόσωπο του Παγκύπριου Συνδέσμου Καταναλωτών.

(2) Η θητεία της Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. είναι διάρκειας ενός έτους.

(3) Η Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. εκδίδει κανόνες με τους οποίους ρυθμίζει την εσωτερική της διαδικασία.

Αρμοδιότητες  
της Τ.Ε.Ε.Σ.Κ.  
Παράρτημα I.

**14.–(1)** Η Τ.Ε.Ε.Σ.Κ., υπό την εποπτεία της Κ.Ε.Ε.Σ.Κ. ασκεί καταεύλογα χρονικά διαστήματα έλεγχο στο κυλικείο του σχολείου, με σκοπό τη διαπίστωση συμμόρφωσης του αδειούχου κυλικείου στις συνθήκες υγιεινής που περιγράφονται στο Παράρτημα I.

(2) Σε κάθε περίπτωση που διαπιστώνεται, μετά από έλεγχο, σύμφωνα με το εδάφιο (1), ότι ο αδειούχος κυλικείου δε συμμορφώνεται στις διατάξεις του παρόντος Νόμου, η Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. ετοιμάζει και υποβάλλει γραπτώς αναλυτική έκθεση περὶ τούτου στην Εφορεία ή στο Γενικό Διευθυντή, αν ο έλεγχος αφορά τη Μέση Τεχνική Εκπαίδευση. Στην αναλυτική έκθεση επισημαίνονται και προσδιορίζονται οι διατάξεις του παρόντος Νόμου που παραβιάζει ο αδειούχος κυλικείου.

Παράρτημα II.

(3) Η Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. αξιολογεί το κυλικείο και συμπληρώνει τρεις ως τέσσερις φορές το χρόνο το ενιαίο έντυπο αξιολόγησης, σύμφωνα με το Παράρτημα II.

(4) Δύο φορές το χρόνο η Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. υποβάλλει προς την Κ.Ε.Ε.Σ.Κ., τη διεύθυνση του σχολείου, την Εφορεία και το Γενικό Διευθυντή έκθεση αξιολόγησης του κυλικείου. Η πρώτη έκθεση υποβάλλεται

στο διάστημα μεταξύ 15 Ιανουαρίου και 15 Φεβρουαρίου και η δεύτερη έκθεση υποβάλλεται στο διάστημα μεταξύ 15 Μαρτίου και 15 Απριλίου.

Ανάλυση και  
εξέταση  
προϊόντων.

**15.-**(1) Η Τ.Ε.Ε.Σ.Κ. προς το σκοπό εκπλήρωσης των καθηκόντων της που απορρέουν από το άρθρο 14 δύναται να παραλαμβάνει οποιοδήποτε προσφερόμενο προϊόν και να προβαίνει σε εξέταση.

(2) Σε κάθε περίπτωση που καθίσταται αναγκαία η διεξαγωγή ανάλυσης για τη διαπίστωση παράβασης του παρόντος Νόμου, αυτή διεξάγεται από τις κατά νόμο αρμόδιες δημόσιες αρχές.

Κυρώσεις.

**16.-**(1) Η Εφορεία ή ο Γενικός Διευθυντής, ανάλογα με την περίπτωση, αμέσως μόλις πάρει την προβλεπόμενη στο άρθρο 14 έκθεση, επιλαμβάνεται του θέματος και έχει εξουσία να επιβάλει στον αδειούχο του παρανομούντος κυλικείου όλες ή οποιαδήποτε από τις πιο κάτω κυρώσεις, αφού προηγουμένως δώσει την ευκαιρία στον ενδιαφερόμενο να ακουστεί:

- (α) Πρόστιμο μέχρι δύο χιλιάδες λίρες.
- (β) τερματισμό του εγγράφου συμβολαίου και άμεση παράδοση του κυλικείου·
- (γ) κατακράτηση μέρους ή ολόκληρου του ποσού της εγγύησης που κατατίθεται από τον αδειούχο κυλικείου μαζί με την προσφορά που υποβάλλει για παραχώρηση και εκμετάλλευση του κυλικείου.

(2) Σε περίπτωση που ο αδειούχος κυλικείου αρνείται ή παραλείπει να καταβάλει το ποσό του προστίμου που επιβάλλεται δυνάμει του εδαφίου (1), τότε, το επιβαλλόμενο ποσό προστίμου εισπράττεται από το ποσό εγγύησης που κατατίθεται από τον αδειούχο κυλικείου.

(3) Σε κάθε περίπτωση που επιβάλλεται και εισπράττεται πρόστιμο από το ποσό της εγγύησης ή κατακρατείται μέρος της εγγύησης, ο αδειούχος κυλικείου υποχρεούται να αναπληρώνει την εγγύηση με το ανάλογο ποσό, ώστε το ολικό ποσό εγγύησης να είναι πάντοτε ίσο με εκείνο το ποσό που υποχρεούται να καταθέτει, δυνάμει των όρων προσφοράς, για την παραχώρηση και εκμετάλλευση του κυλικείου.

(4) Σε περίπτωση που αδειούχος κυλικείου αρνείται ή παραλείπει εντός εύλογου χρόνου να καταβάλει το ποσό προστίμου που επιβλήθηκε, δυνάμει του εδαφίου (1), ή να αναπληρώσει το ανάλογο ποσό εγγύησης που προβλέπεται στο εδάφιο (3), τότε η άδεια παραχώρησης και εκμετάλλευσης του κυλικείου τερματίζεται αμέσως και ο αδειούχος κυλικείου υποχρεούται σε άμεση παράδοση του κυλικείου.

(5) Σε περίπτωση που αδειούχος κυλικείου αρνείται ή παραλείπει να παραδώσει το κυλικείο μετά τον τερματισμό της συμφωνίας είτε δυνάμει της παραγράφου (β) του εδαφίου (1) είτε δυνάμει του εδαφίου (4), η Εφορεία έχει εξουσία να επέμβει και να εκβάλει τον αδειούχο από το κυλικείο και να αναλάβει κατοχή αυτού, χωρίς να χρειάζεται η προσφυγή σε οποιαδήποτε δικαστικά καταναγκαστικά μετρά.

Υποχρεώσεις  
αδειούχου  
κυλικείου.

**17.-**(1) Ο αδειούχος κυλικείου και οποιοδήποτε πρόσωπο εργοδοτείται απ' αυτόν οφείλει να συμμορφώνεται στις πρόνοιες του Παραρτήματος Ι του παρόντος Νόμου αναφορικά με την τήρηση συνθηκών υγιεινής στο κυλικείο.

(2) Ο αδειούχος κυλικείου ή οποιοδήποτε πρόσωπο που εργοδοτείται απ' αυτόν οφείλει να παρευρίσκεται στο κυλικείο του σχολείου σε όλες τις εργάσιμες μέρες και ώρες του σχολείου για εξυπηρέτηση των μαθητών, του διδακτικού, του γραμματειακού και άλλου προσωπικού που έχει σχέση με το σχολείο, καθώς και σε ώρες που καθορίζει η Εφορεία. Ο αδειούχος κυλικείου οφείλει επίσης να εργοδοτεί τον αναγκαίο αριθμό προσωπικού για γρήγορη και πλήρη εξυπηρέτηση του διδακτικού προσωπικού, ώστε η εξυπηρέτηση των μαθητών να μη γίνεται σε βάρος μη εξυπηρέτησης του προσωπικού ή και τανάπαλι.

Είδη προσφερόμενα από το κυλικείο.

Τιμοκατάλογος κυλικείου.

Προϊόντα προμηθευόμενα από εγγεργαμένο κατασκευαστή ή παρασκευαστή.  
Επίσημη Εφημερίδα  
Παραρτήμα  
Τρίτο (Ι):  
12.6.1970.

Πιστοποιητικό υγείας και λευκού ποινικού μητρώου.

Κανονισμοί.

**18.** Τα είδη που θα προσφέρει ο αδειούχος κυλικείου είναι αυτά και μόνο που αναφέρονται στον εκάστοτε εγκεκριμένο κατάλογο.

**19.** Ο αδειούχος κυλικείου είναι υποχρεωμένος να διατηρεί αναρτημένο σε περίοπτη θέση μέσα και έξω από το κυλικείο τον εκάστοτε σε ισχύ κατάλογο.

**20.** Σε περίπτωση που αδειούχος κυλικείου προμηθεύεται προϊόντα για σκοπούς πώλησής τους από το κυλικείο, τα οποία περιλαμβάνονται στον Πίνακα των περί Υγιεινής Τροφίμων Γενικών Κανονισμών του 1970, οφείλει να βεβαιώνεται ότι τα προμηθευόμενα προϊόντα προέρχονται από εγγεργαμένο κατασκευαστή ή παρασκευαστή και ότι αυτά προέρχονται από υποστατικά που πληρούν τις πρόνοιες των πιο πάνω Κανονισμών.

**21.** Ο αδειούχος κυλικείου και οποιοδήποτε πρόσωπο εργοδοτείται από αυτόν οφείλει να υποβάλλει κάθε χρόνο στην Εφορεία τα πιο κάτω:

(α) Πιστοποιητικό υγείας από κυβερνητικό νοσοκομείο (που να περιλαμβάνει εξέταση για σαλμονέλα, παράσιτα και δεοματίκες παθήσεις).

(β) Πιστοποιητικό λευκού ποινικού μητρώου.

**22.** Το Υπουργικό Συμβούλιο εκδίδει κανονισμούς για όλους ή για μερικούς από τους σκοπούς του παρόντος Νόμου, για καλύτερη εφαρμογή των διατάξεων του, που δημοσιεύονται στην Επίσημη Εφημερίδα της Δημοκρατίας.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

(Άρθρο 17)

### ΥΓΙΕΙΝΗ ΣΤΟ ΧΩΡΟ ΤΟΥ ΚΥΛΙΚΕΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗΝ ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ

Η υγιεινή στο χώρο του κυλικείου περιλαμβάνει—

- Ατομική καθαριότητα—Προφυλάξεις κατά την προετοιμασία των τροφών.
- Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο των τροφών—Προφυλάξεις.
- Χώρος κυλικείου—Υγιεινή χώρου.
- Αγορά τροφίμων—Αποθήκευση τροφίμων.

Ατομική καθαριότητα—Προφυλάξεις κατά την προετοιμασία των τροφών

Ατομική καθαριότητα είναι ο τρόπος που προετοιμάζουμε τον εαυτό μας, για να εργαστούμε στην κουζίνα για την προετοιμασία τροφών. Τα χέρια, το στόμα, η μύτη, τα μαλλιά και τα αυτιά πρέπει να είναι καθαρά, επειδή μπορεί να μεταφέρουν επικίνδυνα βακτήρια τα οποία μπορεί να μεταδοθούν στα τρόφιμα.

Για σωστή ατομική καθαριότητα:

- Πλένετε προσεκτικά τα χέρια πριν και μετά από το χειρισμό τροφών. Χρησιμοποιείτε ζεστό νερό, υγρό σαπούνι και χαρτί κουζίνας ή στεγνωτήρα χεριών ζεστού αέρα (ποτέ πετσέτα) ή ειδικό αντισηπτικό χεριών.
- Πλένετε πάντα τα χέρια μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα.
- Καλύψετε τυχόν πληγές με αδιάβροχο επίδεσμο.
- Μη φοράτε δακτυλίδια και άλλα κοσμήματα.
- Διατηρείτε τα νύχια κοντά και καθαρά.
- Μη γλείφετε τα δάκτυλά σας κατά την προετοιμασία των τροφών. Τα βακτήρια από το στόμα μπορούν να περάσουν στα τρόφιμα.
- Μην καπνίζετε στο χώρο του κυλικείου (Αν έχετε καπνίσει έξω από το κυλικείο πλένετε τα χέρια σας αμέσως μετά).
- Μη βήχετε ή φταρνίζεστε πάνω από τρόφιμα που προετοιμάζετε.
- Φοράτε ειδικό κάλυμμα ή σκούφο στο κεφάλι.
- Φοράτε πάντα καθαρή άσπρη μπλούζα, όταν ασχολείστε με την προετοιμασία των τροφών.
- Λάβετε προστατευτικά μέτρα αν έχετε διάρροια, γρίπη ή άλλη αρρώστια και συμβούλευτείτε το γιατρό σας.

Υγιεινή κατά την προετοιμασία και το ψήσιμο των τροφών — Προφυλάξεις

Τα τρόφιμα μπορούν να επιμολυνθούν κατά την προετοιμασία και κατά το μαγείρεμα, γι' αυτό χρειάζεται προσεκτικός χειρισμός και αποθήκευση. Οι τροφές πρέπει να ψήνονται κανονικά μέχρι το

εσωτερικό τους, για να σκοτωθούν τα βακτήρια που τυχόν υπάρχουν σ' αυτές (π.χ. καλό ψήσιμο ρόστου για σάντουιτς).

Για σωστή προετοιμασία των τροφών:

- Πλένετε μαχαιροπήρουνα, λαβίδες και σκεύη χρησιμοποιώντας υγρό πιάτων και ζεστό νερό μετά από κάθε χρήση.
- Παίρνετε τα ποτήρια και φλιτζάνια με το σωστό τρόπο και μη βάζετε τα δάκτυλα μέσα σ' αυτά.
- Αποφύγετε την επιμόλυνση των ωμών και ψημένων τροφίμων χρησιμοποιώντας ξεχωριστά σανιδάκια για τα ωμά και τα ψημένα κρέατα.
- Χρησιμοποιείτε ξεχωριστό σανιδάκι για τα λαχανικά (ντομάτα, κ.ά.).
- Αποφεύγετε την επιμόλυνση των τροφών βάζοντας τη μια κοντά στην άλλη. Φυλάγετε ξεχωριστά ωμά και ψημένα τρόφιμα.
- Παρασκευάζετε τα σάντουιτς σε ξεχωριστό χώρο, κατάλληλα διαμορφωμένο για το σκοπό αυτό.  
Καθαρίζετε τον πάγκο πριν και μετά τη χρήση.
- Πλένετε σχολαστικά τα λαχανικά με νερό, αλάτι ή ξύδι.
- Καλύπτετε όλα τα τρόφιμα με ειδικό νάιλον, που να φέρει το σήμα καταλληλότητας ή καθαρό χαρτί μιας χρήσης ή δικτυωτό πλέγμα τροφίμων.

Υγιεινή στο χώρο του κυλικείου:

- Πλένετε τις επιφάνειες εργασίας, τα εργαλεία και τα σκεύη με ζεστή σαπουνάδα και απολυμαντικό υγρό πριν και μετά τη χρήση (χλωρίνη κ.ά.).
- Σιγουρεύετε ότι τα εργαλεία και τα σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι καθαρά πριν τα φυλάξετε και τοποθετήστε τα σε κλειστά καθαρά ντουλάπια.
- Η παρουσία ζώων ή πτηνών στο χώρο του κυλικείου απαγορεύεται αυστηρά.
- Λαμβάνετε μέτρα για την πρόληψη εμφάνισης μυγών, κατσαρίδων και τρωκτικών.
- Διατηρείτε τους αποθηκευτικούς χώρους, τα ντουλάπια και τα ψυγεία καθαρά.
- Φυλάγετε τα ποτήρια και τα φλιτζάνια σε ειδικά ντουλάπια με πόρτες.
- Διατηρείτε τον κάλαθο των σκουπιδιών πάντα κλειστό και αδειάζετε τον στο τέλος της ημέρας.

Ο χώρος του κυλικείου πρέπει να πληροί τις πιο κάτω προδιαγραφές:

- Το δάπεδο του κυλικείου πρέπει να είναι λείο, ομαλό και αδιαπέραστο (μη απορροφητικό), ώστε να είναι αποτελεσματικός ο καθαρισμός του.
- Η εσωτερική επιφάνεια των τοίχων και της οροφής να είναι λεία, ώστε να είναι αποτελεσματικός ο καθαρισμός τους.

- Τα ανοίγματα στις πόρτες και στα παράθυρα του χυλικείου να είναι καλυμμένα με πυκνό δικτυωτό πλέγμα, εκτός των ανοιγμάτων σε φβιλίσματος.
- Η λεκάνη πλυσίματος των σκευών να είναι εφοδιασμένη με ζεστό και κρύο νερό, απορρυπαντικά και μέσα στέγνωσης (πιατοθήκη/ποτηροθήκη).
- Να υπάρχει νιπτήρας εφοδιασμένος με ζεστό και κρύο νερό με απορρυπαντικά και απολυμαντικά και να διατηρείται πάντα καθαρός.
- Κατά μήκος του νεροχύτη του νιπτήρα και του πάγκου εργασίας, σε ύψος 3 τουλάχιστο ποδιών, η επιφάνεια του τοίχου να είναι καλυμμένη με πλακάκια πορσελάνης ή λαδομπογιά ή άλλο κατάλληλο υλικό.
- Να υπάρχει επαρκής φυσικός και τεχνητός φωτισμός και αερισμός/έξαερισμός.
- Οι επιφάνειες εργασίας να είναι λείες, μη απορροφητικές και τοξικές.

#### Αγορά τροφίμων–Αποθήκευση τροφίμων

Σιγουρευτείτε ότι τα τρόφιμα που αγοράζετε είναι όσο πιο φρέσκα γίνεται και ότι έχουν αποθηκευτεί με ασφάλεια. Έτσι, μειώνεται ο κίνδυνος επιμόλυνσής τους και διατηρείται η ποιότητά τους.

Για σωστή αγορά και αποθήκευση τροφίμων:

- Αγοράζετε τρόφιμα από καθαρά καταστήματα και εγκεκριμένα υποστατικά.
- Σιγουρευτείτε ότι τα συσκευασμένα τρόφιμα συνάδουν με τις πρόνοιες των υποχρεωτικών προτύπων—  
CYΣ 33: 1994, «Σήμανση συσκευασμένων τροφίμων» και  
CYΣ 71: 1985, «Σήμανση συσκευασμένων τροφίμων» με χρονικές ενδείξεις που μεταξύ άλλων απαιτούν και τις πιο κάτω πληροφορίες:
  - Όνομα τροφίμου.
  - Κατάλογος συστατικών.
  - Καθαρό περιεχόμενο.
  - Όνομα και διεύθυνση κατασκευαστή.
  - Χώρα προέλευσης.
  - Χρονική ένδειξη κατανάλωσης.
- Ελέγχετε την ημερομηνία που υπάρχει στα τρόφιμα όταν τα αγοράζετε. Σιγουρευτείτε ότι η ημερομηνία τους δεν έχει λήξει.
- Φυλάγετε τα ωμά τρόφιμα ξεχωριστά από τα ψημένα, για ν' αποφεύγεται η επιμόλυνσή τους.
- Χρησιμοποιείτε γυάλινα ή ανοξείδωτα δοχεία για φύλαξη τροφίμων. Αν χρησιμοποιείτε πλαστικά δοχεία αυτά πρέπει να φέρουν το σήμα καταλληλότητας.

- Αποφεύγετε ν' αφήνετε τα φθαρτά σε θερμό χώρο ή στο αυτοκίνητο.
- Αποθηκεύετε τα τρόφιμα στο ψυγείο αμέσως μόλις τα παραλάβετε (γάλα, γιαούρτι κ.ά.).
- Διατηρείτε τα τρόφιμα σε κατάλληλα ψυγεία που να μην έχουν σκονισμένες σχάρες.
- Τοποθετείτε το ειδικό θερμόμετρο στο ψυγείο, για να ελέγχεται η θερμοκρασία κάτω από 8°C.
- Στο χώρο του κυλικείου πρέπει να υπάρχει κατάλληλη αποθήκη για τη φύλαξη των πρώτων υλών που πρέπει να διατηρείται καθαρή.
- Ελέγχετε τις ημερομηνίες στα αποθηκευμένα τρόφιμα και μη φυλάγετε τρόφιμα με ληγμένες ημερομηνίες.
- Αποθηκεύετε τα τρόφιμα ακολουθώντας τις οδηγίες που υπάρχουν στη συσκευασία τους από τον κατασκευαστή.
- Φυλάγετε τρόφιμα τα οποία δεν είναι συσκευασμένα όπως είναι οι πρώτες ύλες για την ετοιμασία των σάντουιτς ή άλλων τροφίμων, σκεπασμένα σε ξεχωριστή σχάρα στο ψυγείο. Διατηρείτε τα ψυγεία πάντα καθαρά και χρησιμοποιείτε κατάλληλο απολυμαντικό για την απολύμανσή τους.
- Κάνετε απόψυξη του ψυγείου, όταν χρειάζεται.

**ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II**  
(Άρθρο 14(3))  
**ΕΝΙΑΙΟ ΕΝΤΥΠΟ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ**  
**ΤΟΠΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΧΟΛΙΚΩΝ ΚΥΛΙΚΕΙΩΝ**

Αποτελέσματα ελέγχου

Σχολείο: .....  
Ημερομηνία: .....

Επιτροπή Τ.Ε.Ε.Σ.Κ.

Μέλη επιτροπής

Υπογραφή

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

Αδειούχος κυλικείου

.....  
.....

1. Ο αδειούχος διαχειριστής είναι παρών κατά τις ώρες λειτουργίας του κυλικείου.                    NAI  OXI
2. Ο αδειούχος και το προσωπικό έχουν—
  - πιστοποιητικό υγείας από κρατικό νοσοκομείο (σαλμονέλα, παρασίτα)                    NAI  OXI
  - πιστοποιητικό εξετάσεων για AIDS και ηπατίτιδα    NAI  OXI
  - επίσημο πιστοποιητικό λευκού ποινικού μητρώου    NAI  OXI
3. Το υποστατικό είναι κατάλληλο για κυλικείο.                    NAI  OXI
4. Η διαμόρφωση του χώρου (πάγκοι, ψυγεία, κ.ά.) εξυπηρετεί τις ανάγκες του κυλικείου.                    NAI  OXI
5. Υπάρχει αναρτημένος ο εγκεκριμένος τιμοκατάλογος, με όλα τα είδη, μέσα και έξω από το κυλικείο, σε περίοπτη θέση.    NAI  OXI

6. 1. Τα είδη που προσφέρονται είναι αυτά και μόνο που αναφέρονται στον εγκεκριμένο κατάλογο. NAI  OXI   
 2. Οι τιμές των προσφερόμενων ειδών είναι αυτές που αναγράφονται στον εγκεκριμένο κατάλογο. NAI  OXI   
 Αν όχι, καταγράψτε τα είδη με τις τιμές τους:

Είδος	Τιμή	Είδος	Τιμή
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

7. Όλα τα είδη που προσφέρονται προέρχονται από υποστατικά που πληρούν τις «πρόνοιες των περί Υγιεινής Τροφίμων Γενικών Κανονισμών του 1970» και είναι εγκεκριμένα από το Συμβούλιο Τροφίμων του Υπουργείου Υγείας (αποδεικτικά στοιχεία). NAI  OXI   
 8. Τα συσκευασμένα τρόφιμα συνάδουν με τις πρόνοιες των προτύπων: CYS 33: 1994, CYS 71: 1985 που απαιτούν σήμανση πάνω στην οποία αναφέρονται:

- Όνομα τροφίμου NAI  OXI
- Κατάλογος συστατικών NAI  OXI
- Καθαρό περιεχόμενο NAI  OXI
- Όνομα και διεύθυνση κατασκευαστή NAI  OXI
- Χώρα προέλευσης NAI  OXI
- Χρονική ένδειξη κατανάλωσης NAI  OXI

9. Υγιεινή—Καθαριότητα (χώρου, εξοπλισμού, προσωπικού, τροφίμων)  
 α. χώρου και εξοπλισμού:  
 1. δαπέδου κυλικείου NAI  OXI   
 2. εσωτερική επιφάνεια τοίχων και οροφής NAI  OXI   
 3. αποθήκης NAI  OXI   
 4. λεκάνη πλυνσίματος σκευών (ζεστό-κρύο νερό πλακάκια) NAI  OXI

5. νιπτήρα (ζεστό–κρύο νερό) NAI  OXI
6. πάγκων εργασίας NAI  OXI
7. δοχεία αποθήκευσης τροφίμων (καταλληλότητα) NAI  OXI
8. σκευών ποτήρια, φλιτζάνια) NAI  OXI
9. Υπάρχει ειδικά διαμορφωμένος χώρος για την προετοιμασία των σάντουιτς, που χρησιμοποιείται μόνο για το σκοπό αυτό. NAI  OXI
10. Λαμβάνεται πρόνοια για πρόληψη εμφάνισης και για καταπολέμηση μυγών, κατσαρίδων, ποντικών κ.ά. NAI  OXI
11. Υπάρχει πυκνό συμμάτινο πλέγμα στα παράθυρα για προστασία από μύγες και έντομα. NAI  OXI
12. Στο χώρο του κυλικείου υπάρχουν κατάλληλα σκυβαλοδοχεία που διατηρούνται κλειστά. NAI  OXI
13. Γίνεται μεταφορά των σκυβάλων στη σκυβαλαποθήκη στο τέλος της ημέρας. NAI  OXI
- β. προσωπικού:
1. Καθαριότητα χεριών (νύχια, ακάλυπτες πληγές, δακτυλίδια) NAI  OXI
  2. καθαρές λευκές μπλούζες NAI  OXI
  3. κάλυψη μαλλιών (σκούφος/φιλέ) NAI  OXI
  4. χρησιμοποιούνται για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών:
    - υγρό σαπούνι NAI  OXI
    - χαρτί κουζίνας NAI  OXI
    - στεγνωτήρας χεριών NAI  OXI
    - πετσέτες NAI  OXI
- γ. τροφίμων:
1. Διατηρούνται τα προϊόντα που απαιτούν χαμηλή θερμοκρασία σε κατάλληλο ψυγείο που να έχει θερμοκρασία κάτω από 8oC (γάλα, γιαούρτι, κλπ.). NAI  OXI

2. Υπάρχει ειδικό θεομόμετρο μέσα στο χώρο του ψυγείου για να ελέγχεται η θεομοκασία του. NAI  OXI
3. Διατηρούνται στο ψυγείο καλυμμένα και χωριστά τα ψημένα από τα ωμά τρόφιμα. NAI  OXI
4. Διατηρείται ο χώρος του ψυγείου καθαρός. Τα ράφια του ψυγείου είναι σε καλή κατάσταση και χωρίς σκουριά. NAI  OXI
5. Χρησιμοποιούνται χωριστά σανιδάκια για τον τεμαχισμό των κρεάτων και των λαχανικών. NAI  OXI
6. Χρησιμοποιείται κατάλληλο κάλυμμα για την προστασία των σάντουιτς και αρτοποιητικών προϊόντων (δικτυωτό πλέγμα, καθαρό χαρτί, μη τοξικό νάιλον που να φέρει το σήμα καταλληλότητας για τρόφιμα). NAI  OXI
7. Τα αρτοποιητικά είδη προσφέρονται στους μαθητές
- συσκευασμένα NAI  OXI
  - με υγιεινό/καθαρό χαρτομάντηλο/χαρτί NAI  OXI
  - με τα χέρια χωρίς λαβίδα ή χαρτομάντηλο NAI  OXI
8. Τα κιβώτια προμηθειών αρτοποιητικών προϊόντων είναι καθαρά και μιας χρήσης. NAI  OXI
9. Σε περίπτωση που χρησιμοποιούνται πλαστικά δοχεία ή λεκάνες για φύλαξη των τροφίμων αυτά φέρουν το σήμα καταλληλότητας. NAI  OXI
10. Συμπεριφορά:
1. Ο αδειούχος αποδέχεται τον έλεγχο και συμμορφώνεται στις υποδείξεις των αρμοδίων για έλεγχο της καντίνας. NAI  OXI
  2. Το προσωπικό του κυλικείου προσφέρει άριστη εξυπηρέτηση
    - στους μαθητές NAI  OXI
    - στο προσωπικό του σχολείου NAI  OXI
  3. Η συμπεριφορά του προσωπικού της καντίνας είναι ικανοποιητική. NAI  OXI

Παρατηρήσεις— Εισηγήσεις:

---

---

---

---

---

---

---