Λίστα εγγράφων για νέο κατάστημα εστίασης

Τι πρέπει να υπάρχει στον φάκελο του μαγαζιού από την πρώτη μέρα λειτουργίας. Ενδεικτική λίστα: τι ακριβώς χρειάζεστε εξαρτάται από τον δήμο, το μέγεθος και τη δραστηριότητα.

Επιχείρηση: _____ Ημερομηνία ελέγχου: _____ Υπεύθυνος: _____

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

- ☐ Αποδεικτικό υποβολής γνωστοποίησης (notifybusiness.gov.gr) με αντίγραφο του σώματος της γνωστοποίησης
- ☐ Αποδεικτικό πληρωμής του παραβόλου στον δήμο
- ☐ Σχεδιάγραμμα καταστήματος σε κλίμακα, με τα τετραγωνικά κάθε χώρου
- ☐ Υπεύθυνη δήλωση αποδοχής του υγειονομικά υπευθύνου — αν είναι άλλο πρόσωπο
- ☐ Πιστοποιητικό πυροπροστασίας ή όσα προβλέπονται για το μέγεθος του καταστήματος
- ☐ Βιβλίο ελέγχου συντήρησης μέσων πυροπροστασίας, αναγομώσεις πυροσβεστήρων
- ☐ Γνωστοποίηση χρήσης μουσικής στον δήμο — αν παίζετε μουσική
- ☐ Άδεια κατάληψης κοινόχρηστου χώρου για τραπεζοκαθίσματα — αν έχετε έξω

ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

- ☐ Πιστοποιητικό υγείας για κάθε εργαζόμενο και για τον εργοδότη — ισχύει 5 χρόνια
- ☐ Βεβαιώσεις εκπαίδευσης στην υγιεινή τροφίμων (προγράμματα ΕΦΕΤ)
- ☐ Πίνακας προσωπικού αναρτημένος σε εμφανές σημείο
- ☐ Τεχνικός ασφαλείας και τα αντίστοιχα αρχεία

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ☐ Διαδικασίες αυτοελέγχου ή μελέτη HACCP για το κατάστημα
- ☐ Φάκελος νερού — Έντυπο 06
- ☐ Σύμβαση με εταιρεία απεντόμωσης–μυοκτονίας και αναφορές επισκέψεων — Έντυπο 04
- ☐ Λίστα προμηθευτών, τιμολόγια και δελτία αποστολής για την ιχνηλασιμότητα
- ☐ Έντυπα θερμοκρασιών, παραλαβής, καθαρισμού και μη συμμορφώσεων σε χρήση από την πρώτη μέρα — Έντυπα 01–03, 08

ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ

- ☐ Τιμοκατάλογος, διαθέσιμος πριν την παραγγελία
- ☐ Πληροφόρηση για τα αλλεργιογόνα σε κάθε πιάτο