

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ
ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΠΡΟΤΥΠΩΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ (Ε.Σ.Π.Ε.Κ.)

*Οδηγός Αξιολόγησης Επιχειρήσεων
Εστίασης*

2020

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Περιεχόμενα

Διαδικασία Χορήγησης Ειδικού Σήματος Ποιότητας	3
Ανάκληση του Σήματος	5
Διάρκεια – Ανανέωση του Σήματος	6
Κριτήρια Ελέγχου	7
A. Υποχρεωτικά Κριτήρια	8
B. Βαθμολογούμενα κριτήρια	14
Πληροφορίες/Στοιχεία επικοινωνίας:	18

Τι είναι το Ειδικό Σήμα Ποιότητας Ελληνικής Κουζίνας

Το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. είναι Σήμα με ειδικό λογότυπο του Υπουργείου Τουρισμού και φέρει την ένδειξη ότι το Υπουργείο πιστοποιεί πως η συγκεκριμένη επιχείρηση:

- προσφέρει ένα ικανοποιητικό επίπεδο δεσμάτων που ακολουθούν ή βασίζονται στην **ελληνική γαστρονομική παράδοση** με έμφαση κατά περίπτωση σε τοπικές κουζίνες,
- χρησιμοποιεί σε σημαντικό βαθμό ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε **τοπικά προϊόντα και προϊόντα Π.Ο.Π.**
- προωθεί συνολικά την **ελληνική γαστρονομική και οινική παράδοση και παραγωγή** και
- προσφέρει ένα ικανοποιητικό επίπεδο συνολικής **παροχής υπηρεσιών.**

Το Σήμα Ποιότητας είναι **προαιρετικό** και χορηγείται στα εστιατόρια που το αιτούνται και πληρούν τις προϋποθέσεις χορήγησης, ανεξαρτήτως επιδότησης από ευρωπαϊκό ή άλλο πρόγραμμα.

Νομοθεσία

- Κατ' εξουσιοδότηση της παρ. 2 του άρθρου 21 του Ν.2741/1999 εκδόθηκε η υπ' αριθμ. Τ/4333/8-8-2001 απόφαση του Υπουργού Ανάπτυξης (ΦΕΚ 1097 Β'), όπως είχε τροποποιηθεί με μεταγενέστερες υπουργικές αποφάσεις, με την οποία καθορίστηκαν οι όροι και οι προϋποθέσεις χορήγησης του ειδικού σήματος, η διάρκεια ισχύος του καθώς και τα συλλογικά όργανα ελέγχου της τήρησης των προϋποθέσεων της ανωτέρω Υπουργικής Απόφασης.
- Με τις διατάξεις του Ν. 4254/2014 (ΦΕΚ 85 Α) και του π.δ. 112/2014 (ΦΕΚ 179 Α) μεταφέρθηκαν στη Διεύθυνση Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού οι αρμοδιότητες του Ε.Ο.Τ. που αφορούν στη χορήγηση του «Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα» σε κέντρα εστίασης και αναψυχής.
- Το 2019 το αρμόδιο τμήμα Ποιοτικού Ελέγχου και Διαμόρφωσης Προτύπων Ποιότητας του Υπουργείου Τουρισμού, μετά από διαβούλευση με τους αρμόδιους θεσμικούς φορείς επεξεργάστηκε την επανατοποθέτηση και επικαιροποίηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., ως προς τους όρους και τις προϋποθέσεις χορήγησής του.
- Ως τελικό αποτέλεσμα εκδόθηκε η υπ' αριθ. 7827/19-4-2019 (1463 Β') απόφαση της **Υπουργού Τουρισμού με τίτλο «Προϋποθέσεις και διαδικασία χορήγησης του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα (Ε.Σ.Π.Ε.Κ.)»**.
- Με τη νέα υ.α. το Υπουργείο Τουρισμού στοχεύει στη συστηματικότερη προώθηση όλου του πλούτου και των εκφάνσεων της γαστρονομίας και της οινικής παράδοσης των περιοχών της Ελλάδας, την ανάδειξη των τοπικών προϊόντων και τη σύνδεση με τους τοπικούς παραγωγούς.

Διαδικασία Χορήγησης Ειδικού Σήματος Ποιότητας

Η αίτηση για τη χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. υποβάλλεται από τις ενδιαφερόμενες επιχειρήσεις στη Διεύθυνση Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού ή στις οικείες Περιφερειακές Υπηρεσίες Τουρισμού (Π.Υ.Τ.) του Υπουργείου Τουρισμού, οι οποίες τη διαβιβάζουν στην Κεντρική Υπηρεσία.

Η αίτηση συνοδεύεται από τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

- i. Απλή δήλωση ότι πληρούνται οι όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και έχουν ληφθεί υπ' όψιν τα κριτήρια του άρθρου 7 της υπ' αριθ. 7827/19-4-2019 (1463 Β') υ.α.
- ii. Αντίγραφο ενδεικτικού καταλόγου εδεσμάτων και εμφιαλωμένων ελληνικών κρασιών και αποσταγμάτων. Η επιχείρηση ενθαρρύνεται να προσαρμόζει τον κατάλογο στα εποχικά προϊόντα και εδέσματα, εφόσον τηρούνται οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και τα κριτήρια του άρθρου 7 της ανωτέρω υ.α. και μετά από ενημέρωση της Διεύθυνσης Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού.
- iii. Φωτοαντίγραφο της άδειας λειτουργίας της επιχείρησης εστίασης ή αναψυχής ή του μοναδικού αριθμού γνωστοποίησης.
- iv. Απόδειξη κατάθεσης παραβόλου ύψους €293,00 υπέρ του Ελληνικού Δημοσίου (ΑΛΕ 1450189001). Μπορεί να γίνει χρήση της εφαρμογής e-Paravolo.

Οι επιχειρήσεις που υποβάλλουν αίτηση για τη χορήγηση ή την ανανέωση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., εφόσον τα δικαιολογητικά τους είναι πλήρη, ελέγχονται στον χώρο της επιχείρησης εστίασης ή αναψυχής από τα τριμελή ειδικά συλλογικά όργανα ελέγχου.

Τα **συλλογικά όργανα ελέγχου** αποτελούνται από δύο υπαλλήλους του Υπουργείου και έναν εκπρόσωπο της Πανελλήνιας Ομοσπονδίας Εστιατόρων Ελλάδος (ΠΟΕΣΕ). Τα συλλογικά όργανα διενεργούν τους ελέγχους στις επιχειρήσεις εστίασης προκειμένου αιτιολογημένα να διαπιστώσουν την δυνατότητα του κέντρου εστίασης να λάβει το σήμα ποιότητας με βάση τις

προϋποθέσεις του άρθρου 2 και τα κριτήρια του άρθρου 7 της με αρ. 7827/19.04.2019 Απόφασης Υπουργού Τουρισμού.

Στην περίπτωση που κατά τον έλεγχο από το συλλογικά όργανο διαπιστωθεί ότι η επιχείρηση δεν πληροί τις προϋποθέσεις για την απόκτηση του σήματος της Ελληνικής Κουζίνας, προτείνονται βελτιωτικές ενέργειες στον επιχειρηματία και ορίζεται, ανάλογα με το είδος των βελτιώσεων, ρητή προθεσμία με στόχο την κάλυψη των προϋποθέσεων.

Το Υπουργείο Τουρισμού καλύπτει όλες τις δαπάνες λειτουργίας των ειδικών συλλογικών οργάνων.

Επανελέγχοι: Τα συλλογικά όργανα ελέγχου διενεργούν ελέγχους και στα κέντρα εστίασης τα οποία ήδη έλαβαν το Ε.Σ.Π.Ε.Κ., προκειμένου να πιστοποιούν την διαρκή τήρηση των όρων και προϋποθέσεων χορήγησης του, κατά τη διάρκεια ισχύος του Σήματος. Ο έλεγχος μπορεί να οδηγήσει σε άμεση αφαίρεση του Σήματος, εάν κάποια από τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της υπ' αριθ. 7827/19-4-2019 (1463 Β') υ.α. δεν τηρείται, αν δεν ισχύουν πλέον οι συνθήκες, που οδήγησαν στην αρχική βαθμολογία επί τη βάση των κριτηρίων του άρθρου 7 της ανωτέρω υ.α., ή αν το όργανο κρίνει ότι υπάρχει σημαντική υποβάθμιση της αρχικά διαπιστωμένης ποιότητας της Ελληνικής Κουζίνας. Στην περίπτωση αυτή, ο επιχειρηματίας ουδεμία αξίωση έχει κατά του Υπουργείου.

Ανάκληση του Σήματος

Εκτός από τις περιπτώσεις που ρητά αναφέρονται παραπάνω, το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. ανακαλείται και στις παρακάτω περιπτώσεις:

- i. Αλλαγή στην άδεια λειτουργίας της επιχείρησης εστίασης.
- ii. Μετακόμιση (στην περίπτωση αυτή το Σήμα χορηγείται με σύντομη διαδικασία, εφόσον συντρέχουν οι σχετικές με την εγκατάσταση προϋποθέσεις και εφόσον στη νέα επιχείρηση δεν έχουν μεταβληθεί οι σχετικές με τους λοιπούς όρους και προϋποθέσεις της παρούσας συνθήκης).
- iii. Αλλαγή του χαρακτήρα της επιχείρησης εστίασης (π.χ. από ελληνική σε κινεζική κουζίνα) ή αλλαγή του συνόλου του καταλόγου εδεσμάτων χωρίς την ενημέρωση της Διεύθυνσης Ποιοτικών Προτύπων του Υπουργείου Τουρισμού (π.χ. από ελληνικό σε διεθνές μενού).

Διάρκεια – Ανανέωση του Σήματος

Το Ε.Σ.Π.Ε.Κ. χορηγείται για μια τριετία στο όνομα της επιχείρησης και αφορά στη συγκεκριμένη επιχείρηση εστίασης ή αναψυχής για την οποία υποβλήθηκε η σχετική αίτηση.

Η επιχείρηση, εφόσον επιθυμεί την ανανέωση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., πρέπει τουλάχιστον δύο μήνες πριν από τη λήξη της τριετίας να υποβάλει αίτηση στο Υπουργείο Τουρισμού, συνοδευόμενη από τα κατάλληλα δικαιολογητικά. Η ανανέωση του Ειδικού Σήματος Ποιότητας ισχύει, επίσης, για μία τριετία.

Κριτήρια Ελέγχου

Σύμφωνα με την υπ' αριθ. 7827/19-4-2019 (1463 Β') υ.α., τα κριτήρια βάσει των οποίων θα ελεγχθούν τα υποψήφια εστιατόρια για τη χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

- A) Υποχρεωτικά και
- B) Βαθμολογούμενα.

Η χορήγηση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. γίνεται στις επιχειρήσεις εστίασης και αναψυχής που υποβάλλουν σχετική αίτηση εφόσον πληρούν συνδυαστικά:

- i. τις υποχρεωτικές προϋποθέσεις που περιλαμβάνονται στην κατηγορία «υποχρεωτικά κριτήρια» του πίνακα 1 του άρθρου 7 της ανωτέρω υ.α. και
- ii. λάβουν συνολική βαθμολογία όχι μικρότερη των είκοσι πέντε (25) βαθμών από τα «βαθμολογούμενα κριτήρια» που περιλαμβάνονται στον πίνακα 2 του άρθρου 7 της ανωτέρω υ.α..

Α. Υποχρεωτικά Κριτήρια

Τα υποχρεωτικά κριτήρια, σύμφωνα με το άρθρο 7 της υπ' αριθ. 7827/19-4-2019 (1463 Β') υ.α., είναι οι ελάχιστες υποχρεωτικές προϋποθέσεις για τη χορήγηση του σήματος ποιότητας.

Τα κριτήρια αυτά είναι συνολικά 20 και δεν βαθμολογούνται.

Η αξιολόγηση τους γίνεται με απάντηση ΝΑΙ/ΟΧΙ, όπου το ΝΑΙ σημαίνει ότι το εστιατόριο ικανοποιεί επαρκώς το εξεταζόμενο κριτήριο, ενώ το ΟΧΙ σημαίνει ότι το εξεταζόμενο κριτήριο δεν ικανοποιείται.

Η μη συμμόρφωση του εστιατορίου, **έστω και με ένα** από τα προαναφερόμενα υποχρεωτικά κριτήρια, αποτελεί λόγο απόρριψης της επιχείρησης.

Α. Κατηγορία: Προσφορά εδεσμάτων Ελληνικής Κουζίνας και ελληνικών προϊόντων

α/α	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές		Παρατηρήσεις
Κ.1.	Προσφορά τουλάχιστον επτά (7) εδεσμάτων ελληνικής ή τοπικής κουζίνας που ακολουθούν ελληνικές παραδοσιακές συνταγές ανάλογα με τον γεωγραφικό χάρτη της επιχείρησης/ περιφέρεια ή βασίζονται σε αυτές. Σε κάθε περίπτωση τα παρεχόμενα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» θα πρέπει να χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π..	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου Τουρισμού είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους. Μέχρι την ολοκλήρωση του γαστρονομικού χάρτη, ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην περίπτωση β' της προηγούμενης παραγράφου.

ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

2.	Προσφορά «ελληνικής σαλάτας» κατά τους θερινούς μήνες. Η "ελληνική σαλάτα" περιλαμβάνεται στα επτά (7) υποχρεωτικά εδέσματα που αναφέρονται στο κριτήριο Κ.1.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Η "Ελληνική Σαλάτα" παρουσιάζεται με τη συμπληρωματική περιγραφή: "τομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, ελιές, ρίγανη, τυρί φέτα Π.Ο.Π. και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο), και θα περιλαμβάνει τα υλικά αυτά, σερβίρεται δε φρεσκοκομμένη και με άριστης ποιότητας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Η ελληνική σαλάτα είναι δυνατόν να εμπλουτίζεται με άλλα υλικά (π.χ. καπαρόφυλλα, αντζούγιες κ.α.).
Κ.3.	Επιπλέον των επτά (7) εδεσμάτων, πρέπει να προσφέρεται ένα τουλάχιστον μενού τριών (3) γευμάτων που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές και χρησιμοποιούν ελληνικά προϊόντα, με έμφαση σε τοπικά προϊόντα και σε προϊόντα Π.Ο.Π..	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Τα εδέσματα «Ελληνικής Κουζίνας» μπορούν είτε α) να επιλέγονται μέσα από τον γαστρονομικό χάρτη που θα δημιουργηθεί στην ιστοσελίδα του Υπουργείου είτε β) να προτείνονται από τις επιχειρήσεις με την κατάλληλη τεκμηρίωση για τη γνησιότητα της προέλευσής τους. Μέχρι την ολοκλήρωση του γαστρονομικού χάρτη, ακολουθείται η διαδικασία που περιγράφεται στην περίπτωση β' της παραπάνω παραγράφου.
Κ.4.	Προσφορά τουλάχιστον τεσσάρων (4) ελληνικών τυριών, με έμφαση κατά περίπτωση σε τοπικές παραγωγές. Σε περίπτωση που προσφέρεται φέτα, αυτή είναι μόνο ελληνικής παραγωγής και αποκλειστικά Π.Ο.Π. ενώ αποκλείεται η προσφορά τύπων τυριού υποκατάστατων της φέτας (π.χ. λευκό τυρί).	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Ελέγχεται ότι τα τυροκομικά προϊόντα Π.Ο.Π. προέρχονται αποκλειστικά από τους εγγεγραμμένους στο «Μητρώο Εγκεκριμένων Επιχειρήσεων και Δικαιούχων χρήσης των ενδείξεων Π.Ο.Π./Π.Γ.Ε. για ζωικά προϊόντα» του ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ ή εμπορικές επιχειρήσεις που διαθέτουν τα προϊόντα των επιχειρήσεων του παραπάνω καταλόγου.

ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

K.5.	Χρησιμοποίηση αποκλειστικά καλής ποιότητας ελαιόλαδου ελληνικής παραγωγής για τα μαγειρευτά (εφόσον η συνταγή και η παράδοση προβλέπει χρήση ελαιόλαδου) και έξτρα παρθένου ελαιόλαδου ελληνικής παραγωγής για τις σαλάτες νωπές ή βραστές, με σχετική μνεία στους τιμοκαταλόγους των επιχειρήσεων εστίασης (ενημέρωση καταναλωτών).	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
K.6.	Αν οι υποψήφιοι για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεις προσφέρουν πατάτες τηγανητές, πρέπει να προσφέρουν "ελληνική πατάτα τηγανητή" σε ελαιόλαδο ή έξτρα παρθένο ελαιόλαδο με την υποχρεωτική ένδειξη στους τιμοκαταλόγους, ενώ αποκλείεται η προτηγανισμένη πατάτα.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Να αναγράφεται η προέλευση της πρώτης ύλης (π.χ. πατάτα Νάξου).
K.7.	Προσφορά ελληνικού καφέ που θα παρασκευάζεται στη φωτιά ή στη χόβολη και όχι στον ατμό.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Συνιστάται το σερβίρισμα με τον παραδοσιακό τρόπο, με το μπρίκι στο τραπέζι συνοδευόμενο με αρτύματα.
K.8.	Το κουβέρ περιλαμβάνει ελιές, ή/ και πάστα ελιάς, ή/ και τοπικό ορεκτικό. Βούτυρο ελληνικής παραγωγής μπορεί να παρέχεται μόνο εφόσον ζητηθεί.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
K.9.	Οι υποψήφιοι για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον από 3 επιλογές εμφιαλωμένων οίνων και 3 επιλογές εμφιαλωμένων αποσταγμάτων από Έλληνες παραγωγούς.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	

Β. Κατηγορία: παρουσίαση, προβολή, προώθηση της ελληνικής γαστρονομικής και οινικής παράδοσης

α/α	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές		Παρατηρήσεις
Κ.10.	<p>Το Ειδικό Σήμα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα αναρτάται σε εμφανές σημείο του χώρου, στις ηλεκτρονικές ιστοσελίδες του τουριστικού καταλύματος καθώς και στα Μέσα Κοινωνικής Δικτύωσης όπου έχει παρουσία το κατάλυμα.</p> <p>Ο λογότυπος του Ειδικού Σήματος Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα εμφανίζεται στο εδεσματολόγιο της επιχείρησης ως σήμανση των εδεσμάτων και του μενού ελληνικής / τοπικής κουζίνας.</p>	ΝΑΙ	ΟΧΙ	
Κ.11.	<p>Ο κατάλογος των υποψηφίων για τη λήψη του Σήματος επιχειρήσεων θα πρέπει να περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή των παραδοσιακών εδεσμάτων για τυχόν αλλεργιογόνα στοιχεία.</p>	ΝΑΙ	ΟΧΙ	<p>Η περιγραφή θα αναφέρει προέλευση και βασικά υλικά. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και σε μία τουλάχιστον ευρέως διαδεδομένη ξένη γλώσσα.</p>
Κ.12.	<p>Η λίστα οίνου και αποσταγμάτων θα πρέπει να περιλαμβάνει σύντομη περιγραφή των ελληνικών οίνων και αποσταγμάτων.</p>	ΝΑΙ	ΟΧΙ	<p>Η περιγραφή να αναφέρει προέλευση και χαρακτηριστικά της ποικιλίας ή της παρασκευής. Ο κατάλογος να είναι στα ελληνικά και σε μία τουλάχιστον ευρέως διαδεδομένη ξένη γλώσσα. Ειδικά για τα χύμα κρασιά να εφαρμόζεται η με αριθμό 91354/24-8-2017 Υπουργική Απόφαση (Β' 2983).</p>
Κ.13.	<p>Οι κατά περίπτωση υπεύθυνοι για το σέρβις των πελατών θα πρέπει να είναι ορθά εκπαιδευμένοι και ενημερωμένοι ώστε να είναι ικανοί να παρουσιάζουν και να προωθούν σωστά τα εδέσματα της ελληνικής κουζίνας καθώς και τις επιλογές ελληνικού οίνου και αποσταγμάτων που περιλαμβάνει το μενού του εστιατορίου.</p>	ΝΑΙ	ΟΧΙ	

Γ. Κατηγορία: Συνολικό επίπεδο και εικόνα παρουσίασης

α/α	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές		Παρατηρήσεις
Κ.14.	Συνθήκες άψογης καθαριότητας στις αίθουσες και υπαίθριους χώρους εστίασης.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Εξετάζονται: Πάτωμα, τοίχοι, οροφή, έπιπλα, φωτιστικά, εξοπλισμός υπαίθριου χώρου, (φωτιστικά, πέργκολες, τέντες), οι χώροι στάθμευσης κλπ.
Κ.15.	Συνθήκες άψογης καθαριότητας των εγκαταστάσεων και εξοπλισμού, στους χώρους παρασκευής, αποθήκευσης και διάθεσης τροφίμων.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Εξετάζονται: Πάγκοι, ψυγεία, μαγειρικά σκεύη, υγειονομικές γωνιές, επιφάνειες κοπής, εργαλεία, σχάρες, φούρνοι, φριτέζες, πιασθήκες, πιάτα, πατώματα, πλακάκια, οροφή, απορροφητήρες, υλικά συσκευασίας και αποθήκευσης, χώροι αποθήκευσης (ερμάρια, συρτάρια), αποθήκες (ημερομηνία λήξης στις αποθηκευμένες πρώτες ύλες , κλπ.
Κ.16.	Συνθήκες άψογης καθαριότητας στους χώρους υγιεινής.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Εξετάζονται: Καθαριότητα, συντήρηση, επάρκεια υποδομών, εξοπλισμού και αναλωσίμων (Χαρτί, στεγνωτήρες, αποσμητικά, σαπούνι, απολυμαντικά)
Κ.17.	Οδηγοί ΕΦΕΤ, τήρηση προδιαγραφών ασφάλειας τροφίμων και εκπαίδευση προσωπικού στους όρους υγιεινής όπως περιγράφονται στους οδηγούς.	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Εξετάζονται: Πιστοποιητικά παρακολούθησης σεμιναρίου για την «Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων» του οδηγού ΕΦΕΤ από πιστοποιημένο από τον ΕΦΕΤ φορέα ή εκπαιδευτή. Ισχύουν οι εξαιρέσεις από την παραπάνω υποχρέωση όπως προκύπτουν από τη με α.π. 14203/7.11.2017 Εγκύκλιο του ΕΦΕΤ «Οδηγίες εφαρμογής της υπ. αριθ. 14708/2007 (Β' 1616) Υπουργικής Απόφασης όπως τροποποιήθηκε και ισχύει».
Κ.18.	Τήρηση κανόνων υγιεινής από το προσωπικό	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Υπεύθυνη δήλωση του υπευθύνου του εστιατορίου ότι το προσωπικό έχει λάβει γνώση και έχει εκπαιδευτεί από τον ίδιο για τους όρους υγιεινής και ασφάλειας στον

				χειρισμό των τροφίμων.
Κ.19.	Ποιότητα εξοπλισμού	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Εξετάζονται: Η αρτιότητα , η ποιότητα και η συντήρηση του εστιατορικού εξοπλισμού (τραπέζια, καρέκλες, τραπεζομάντηλα, πιάτα, ποτήρια, κουτάλια, μαχαίρια, πιρούνια κλπ.). Αποκλείεται η χρησιμοποίηση ευτελών πλαστικών τραπεζομάντηλων, πλαστικών πιάτων και ευτελών πλαστικών καθισμάτων. Το σερβίρισμα του κρασιού πρέπει να γίνεται σε κατάλληλα για τον σκοπό αυτό ποτήρια.
Κ.20.	Αρτιότητα εγκαταστάσεων και εξοπλισμού	ΝΑΙ	ΟΧΙ	Εξετάζονται: Η αρτιότητα και η σωστή συντήρηση των ηλεκτρολογικών και των υδραυλικών εγκαταστάσεων καθώς και ο εξοπλισμός του παρασκευαστηρίου.

Γενική παρατήρηση: Η επιχείρηση ενθαρρύνεται να προσαρμόζει τον κατάλογο στα εποχικά προϊόντα και εδέσματα, εφόσον τηρούνται οι σχετικοί όροι και προϋποθέσεις του άρθρου 2 και του άρθρου 7 της υπ' αριθ. 7827/19-4-2019 (1463 Β') υ.α. και μετά από ενημέρωση των αρμόδιων υπηρεσιών του Υπουργείου Τουρισμού.

Β. Βαθμολογούμενα κριτήρια

Τα κριτήρια που τίθενται βαθμολογούνται το καθένα χωριστά με βάση την **κλίμακα 1 έως 5**. Η επιχείρηση καθίσταται επιλέξιμη για τη λήψη του Ε.Σ.Π.Ε.Κ., εφόσον λάβει από τα βαθμολογούμενα κριτήρια συνολική βαθμολογία όχι μικρότερη των είκοσι πέντε (25) βαθμών. Τα βαθμολογούμενα κριτήρια έχουν ως εξής:

α/α	Περιγραφή κριτηρίου	Τιμές				
Κ.21	Ποιότητα δομικών υλικών, υλικών διακόσμησης και επίπλωσης Εξετάζεται: Η σωστή συντήρηση ανοιγμάτων-κουφωμάτων (πόρτες παράθυρα, κουφώματα, διαχωριστικά), δομικών στοιχείων (υλικά δαπέδου, τοίχων, οροφής, επενδύσεις, η επάρκεια φωτισμού, ο διαχωρισμός χώρων (πχ εισόδου, WC, κουζίνας από κύριο χώρο).	1	2	3	4	5
Κ. 22	Ποιότητα χώρου εστίασης (Άνεση αίθουσας) Εξετάζονται: Άνεση χώρου πελατών. Σωστή λειτουργία του συστήματος θέρμανσης, ψύξης και εξαερισμού. Καθαρότητα της ατμόσφαιρας Ύπαρξη βεστιαρίου. Άνεση στην εξυπηρέτηση τραπεζιών. Μετάβαση πελατών σε άλλους χώρους χωρίς ενόχληση των άλλων. Θόρυβοι (εξωτερικός-εσωτερικός από κουζίνα, εξαερισμός). Μουσική.	1	2	3	4	5
Κ.23	Ποικιλία εδεσμάτων Ελληνικής Κουζίνας Εξετάζονται: Η ύπαρξη στον κατάλογο εδεσμάτων που ακολουθούν ή βασίζονται σε ελληνικές παραδοσιακές συνταγές επιπλέον των υποχρεωτικών (όπως αυτά περιγράφονται στα κριτήρια Κ.1, Κ.2., Κ.3) καθώς και η πρωτοτυπία και η ποιότητα του καταλόγου.	1	2	3	4	5
Κ. 24	Ποικιλία οίνου και αποσταγμάτων Εξετάζονται: Η ποικιλία ελληνικών εμφιαλωμένων οίνων και εμφιαλωμένων αποσταγμάτων.	1	2	3	4	5
Κ. 25	Ποιότητα και παρουσίαση εδεσμάτων Εξετάζονται: Η τεχνική της παρασκευής (θερμοκρασία- φαντασία - πρωτοτυπία πιάτων), η παρουσίαση και το σερβίρισμά τους.	1	2	3	4	5

ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

K.26	Προσφορά τοπικών προϊόντων Πρόσθετη αξιολόγηση θα έχουν όσες επιχειρήσεις εστίασης χρησιμοποιούν συστηματικά ελληνικά τοπικά προϊόντα όπως: κρέατα, τυριά, λαχανικά, φρούτα, λάδι, βούτυρο, λοιπές πρώτες ύλες.	1	2	3	4	5
K.27	Προσφορά καλού ψωμιού Εξετάζεται: Η προσφορά φρέσκου καλού ψωμιού τόσο τις καθημερινές όσο και τα Σαββατοκύριακα. Η προσφορά τουλάχιστον μιας ποικιλίας «μαύρου» ψωμιού.	1	2	3	4	5
K.28	Προσφορά καλού ψωμιού (Πρόσθετη αξιολόγηση) Πρόσθετη αξιολόγηση θα έχουν όσες επιχειρήσεις εστίασης παρασκευάζουν μόνα τους καλής ποιότητας ψωμί ή χειροποίητο φύλλο για ελληνικές παραδοσιακές πίτες.	1	2	3	4	5
K.29	Συντήρηση κρασιού Εξετάζεται: Ο χώρος φύλαξης και σωστής συντήρησης των κρασιών και των αποσταγμάτων.	1	2	3	4	5
K.30	Συνολική Ποιότητα Εξετάζονται: Συνολική ποιότητα και γνησιότητα των προσφερόμενων προϊόντων καθώς και των προσφερόμενων υπηρεσιών.	1	2	3	4	5

ΕΙΔΙΚΟ ΣΗΜΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Τα βαθμολογούμενα κριτήρια λαμβάνουν μια τιμή από το 1 έως το 5 ανάλογα με τον παρακάτω πίνακα:

5	ΠΟΛΥ ΚΑΛΟ	Το εστιατόριο ικανοποιεί πλήρως τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι πολύ καλό.
4	ΚΑΛΟ	Το εστιατόριο ικανοποιεί μεγάλο ποσοστό από τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι καλό.
3	ΙΚΑΝΟΠΟΙΗΤΙΚΟ	Το εστιατόριο ικανοποιεί πάνω από τα μισά σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι ικανοποιητικό.
2	ΜΕΤΡΙΟ	Το εστιατόριο ικανοποιεί λιγότερα από τα μισά σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι μέτριο.
1	ΜΗ ΑΠΟΔΕΚΤΟ/ ΑΝΕΠΑΡΚΕΣ	Το εστιατόριο ικανοποιεί ελάχιστα από τα σημεία ελέγχου του κριτηρίου και το γενικό επίπεδο των σημείων που εξετάστηκαν είναι μη αποδεκτό.

Μεταβατικές διατάξεις

Τα Ειδικά Σήματα Ποιότητας για την Ελληνική Κουζίνα, που είναι σε ισχύ και έχουν χορηγηθεί με τις διατάξεις της με αριθμό Τ/4333/8-8-2001 υ.α. (Β' 1097), διατηρούνται σε ισχύ έως τη λήξη τους. Τυχόν έκτακτος έλεγχος στις επιχειρήσεις που έχουν το παλαιό Σήμα γίνεται με τις διατάξεις της με αριθμό Τ/4333/8-8-2001 υ.α.. Η ανανέωση του Ε.Σ.Π.Ε.Κ. σε επιχειρήσεις στις οποίες έχει χορηγηθεί το Σήμα με τον παλαιό λογότυπο θα γίνει με τις διατάξεις της με αριθμό 7827/19.04.2019 υ.α. (Β' 1463).

Οι επιχειρήσεις που διαθέτουν το Σήμα με τον παλαιό λογότυπο οφείλουν να το αντικαταστήσουν, μόλις λάβουν το Σήμα με τον νέο λογότυπο του άρθρου 8 της παρούσας από τις αρμόδιες υπηρεσίες του Υπουργείου Τουρισμού.

Πληροφορίες/Στοιχεία επικοινωνίας:

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΟΙΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΤΥΠΩΝ

**ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ & ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗΣ ΠΡΟΤΥΠΩΝ
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**

Λ. Βασ. Αμαλίας 12, 105 57, Αθήνα

Τηλ.210 – 373 6094, 373 6169, 373 6184

Email:m_kiamou@mintour.gr, papadopoulou_c@mintour.gr

www.mintour.gov.gr

