

Καταστήματα με Φαγητό και Με ή Χωρίς Ποτά σε Καθισμένους Πελάτες

Εστιατόριο – Ψαροταβέρνα – Ψητοπωλείο – Οβελιστήριο (σουβλατζίδικο – όχι περαστικών πελατών – αρθ 42) – Πιτσαρία – Σνακ μπαρ (και Ζυθοπωλεία, Ουζοπωλεία)

Υγ. Δ-ξη Α1β 8577 του 1983 :

Άδεια Ίδρυσης και Λειτουργίας Εργαστηρίων και Καταστημάτων Τροφών και Ποτών
[Άρθρο 38](#)

1) Ορισμοί Καταστημάτων :

α1. Εστιατόριο : σ' αυτό παρασκευάζονται ποικίλα φαγητά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, φρούτων, γλυκισμάτων κλπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. Προκειμένου για εστιατόρια χαρακτηριζόμενα ως «εξοχικά» ή «τουριστικά» από τις αρμόδιες Υπηρεσίες ή για εστιατόρια στεγαζόμενα σε ξενοδοχείο, επιτρέπεται η προσφορά σ' αυτά και πρωινών ροφημάτων, απλών ή σύνθετων. (Δες *1) .

α2. Οινομαγειρείο : το εστιατόριο, που διαθέτει λαϊκή (ποιοτικά φθηνή) συγκρότηση. (Δες *1) .

α3. Ταβέρνα : το εστιατόριο ή το οινομαγειρείο, στο οποίο οι πελάτες παραμένουν επί πολύ χρόνο καταναλώνοντας φαγητά και οινοπνευματώδη ποτά, ανεξάρτητα από την ύπαρξη ή μη σ' αυτό ορχήστρας. (Δες *1) .

β. Ψαροταβέρνα : σ' αυτό προσφέρονται κυρίως ψάρια (ψημένα, τηγανισμένα, βρασμένα) και κάθε είδους άλλα αλιεύματα, με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, φρούτων κλπ. ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. (Δες *1) .

Δεν αποκλείεται η προσφορά στις ψαροταβέρνες, περιστασιακώς, και ψημένου κρέατος «της ώρας».

γ. Ψητοπωλείο : σ' αυτό ψήνονται ολόκληρα σφάγια ή τεμάχια τούτων ή άλλα παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κ.τ.όμ.) ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και τυριών, σαλατών, ορεκτικών, φρούτων κλπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα.

Δεν αποκλείεται η προσφορά στα ψητοπωλεία, περιστασιακώς, ψαριών ή άλλων αλιευμάτων. (Δες *1)

δ. Οβελιστήριο (σουβλατζίδικο) (όχι οβελιστήριο περαστικών πελατών – αρθ. 42) : σ' αυτό ψήνονται μικρά τεμάχια κρέατος με τη βοήθεια μικρών οβελών (σουβλάκια) ή παρασκευάσματα κρέατος (αλλαντικά, μπιφτέκια, ντονέρ, κοκορέτσι κ.τ.όμ.) ή και πουλερικά, τα οποία προσφέρονται σε καθισμένους ή και περαστικούς πελάτες με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, καθώς και σαλατών, τυριών, ορεκτικών, φρούτων κλπ., ώστε να αποτελούν πλήρες γεύμα. (Δες *1) .

Στα οβελιστήρια δεν επιτρέπεται η προσφορά ούτε περιστασιακώς, ψαριών ή άλλων αλιευμάτων.

Ψησταριά είναι η συσκευή, στην οποία ψήνονται τα κρέατα ή τα παρασκευάσματά τους ή τα ψάρια, είτε άμεσα με ξύλα ή ξυλοκάρβουνα κ.τ.όμ., είτε έμμεσα με κατάλληλη θέρμανση μεταλλικών πλακών ή ελασμάτων. Ως ψησταριά εννοείται και ο ιδιαίτερος, συνήθως εντός των ψητοπωλείων ή οβελιστηρίων, χώρος ή, σπανιότερα σε περιπτώσεις ακατοίκητων εξοχικών περιοχών, ο κατάλληλος κλειστός χώρος εκτός των ανωτέρω καταστημάτων, στον οποίο υπάρχουν η προαναφερόμενη συσκευή και τα όργανα τεμαχισμού του κρέατος. Η ψησταριά δεν πρέπει να θεωρείται κατάστημα.

ε. Πιτσαρία : σ' αυτό παρασκευάζονται και προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε περαστικούς πελάτες κυρίως πίτσες και δευτερευόντως άλλα συναφή παρασκευάσματα με βάση τη ζύμη (πεϊνιρλί, πιροσκι, τυρόπιττες κ.τ.όμ.), καθώς και μακαρονάδες και μπιφτέκια, με τη συνοδεία ή μη ποτών, κυρίως οινοπνευματωδών, σαλατών, τυριού και φρούτων.

Ως πιτσαρία εννοείται και το κατάστημα, στο οποίο προσφέρονται πίτσες ή και άλλα συναφή παρασκευάσματα, τα οποία προετοιμάζονται εν μέρει σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια. (Δες *1) .

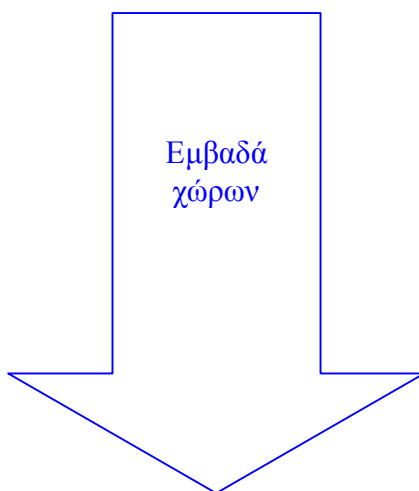
στ. Σνακ-μπαρ : σ' αυτό προσφέρονται σε καθισμένους ή και σε ορθίους πελάτες κάθε είδους ποτά, κυρίως οινοπνευματώδη, με τη συνοδεία ποικιλίας πρόχειρων φαγητών, ζεστών ή κρύων, συμπεριλαμβανομένου και του ψημένου κρέατος (σουβλάκι, μπιφτέκια, μπιριζόλες κ.τ.όμ.), τα οποία παρασκευάζονται στο ίδιο το κατάστημα ή έχουν παρασκευασθεί σε νομίμως λειτουργούντα εργαστήρια ή εργοστάσια και είτε κυκλοφορούν στο εμπόριο σε τυποποιημένη μορφή, είτε φέρονται κατά τη μεταφορά τους από το εργαστήριο ή το εργοστάσιο στο κατάστημα εντός ερμητικά κλειστών κατάλληλων δοχείων. Αν τα ανωτέρω είδη δεν παρασκευάζονται στο κατάστημα, η προέλευση τούτων θα αποδεικνύεται με τα τιμολόγια πωλήσεως ή τα δελτία αποστολής.

Στα σνακ-μπαρ μπορεί να προσφέρονται ακόμη και σαλάτες, τυρί και φρούτα, παγωτό και περιστασιακά καφές.

Τα σνακ-μπαρ, αναλόγως του κυρίως προσφερόμενου ποτού, χαρακτηρίζονται και ως **ζυθοπωλεία** ή **μυραρίες**, **ουζοπωλεία** ή **ουζερί** κλπ. Στα σνακ-μπαρ περιλαμβάνονται και τα **FAST-FOOD**, δηλαδή τα καταστήματα, που προσφέρουν γρήγορο φαγητό. (Δες *1) .

Σημειώσεις :

Περίπτωση	Περιγραφή
*1	Στα καταστήματα του παρόντος άρθρου επιτρέπεται η προσφορά καφέ ή γλυκισμάτων , εφόσον αυτά παρέχονται περιστασιακώς ως συμπλήρωμα του κυρίως γεύμετος ή όταν τα καταστήματα αυτά βρίσκονται σε απομακρισμένες εξοχικές περιοχές στις οποίες δεν υπάρχουν καφενεία ή ζαχαροπλαστεία .



2) Εμβαδά Χώρων :

Κατηγορία καταστήματος (βάσει του είδους και της δυναμικότητάς του)	Αίθουσα πελατών						Συνολικό εμβαδό (χωρίς τουαλέτες κ' αποδυτήρια)						
	Ύψος, μπουφέ ταμείο κτλ	Με κινητά καθίσματα (πλην 'σκαμπώ')	Με σταθερά καθίσματα ή 'σκαμπώ'	Παρασκευαστήριο	Προπαρασκευαστήριο	Πλύση σκευών	Αποχωρητήρια πελατών	Αποχωρητήρια απασχολούμενου προσωπικού	Αποδυτήρια απασχολούμενου προσωπικού	Αποθήκη	Με κινητά καθίσματα (πλην 'σκαμπώ')	Με σταθερά καθίσματα ή 'σκαμπώ'	Εποχιακά λειτουργούντος
1) Εστιατόρια , Οινομαγειρία , Ψαροταβέρνες , Ψητοπωλεία , Σνακ- Μπαρ , Πιτσαρίες , δυναμικότητας :	*1 , *5												
α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	15	-	5	*2	*3	*4	-	73	56	26
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	4	72	36	20	-	6				-	102	66	34
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	5	142	71	24	-	7				5	183	112	46
δ) 201 καθισμάτων και άνω	6	282	141	28	10	8				10	344	203	68
2) Οβελιστήρια δυναμικότητας :	*1 , *5												
α) μέχρι 50 καθισμάτων	3	50	33	8	-	5	*2	*3	*4	-	66	49	19
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	4	72	36	10	-	6				-	92	56	24
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	5	142	71	14	-	7				5	173	102	36
3) Πιτσαρίες κ' Σνακ-μπαρ , χωρίς παρασκευαστήριο , δυναμικότητας *6 :	*1 , *5												
α) μέχρι 50 καθισμάτων	5	50	33	-	-	5	*2	*3	*4	-	60	43	15
β) 51 ~ 100 καθισμάτων	8	72	36	-	-	6				-	86	50	22
γ) 101 ~ 200 καθισμάτων	10	142	71	-	-	7				5	164	93	32
4) Οινομαγειρία ή άλλα παρόμοια καταστήματα λαϊκής μορφής (κουτούκια , πατσατζίδικα) , δυναμικότητας :	*1 , *5												
α) μέχρι 20 καθισμάτων	2	20	13	8	-	3	-	-	-	-	33	26	15

Σημειώσεις :

Περίπτωση	Περιγραφή
*1	Όσο αφορά το εμβαδό της αίθουσας των πελατών , από το απαραίτητο εμβαδό , που περιγράφεται στον πίνακα , αφαιρούνται : X τμ για κάθε κινητό κάθισμα (πλην σκαμπό) και Y τμ για κάθε σταθερό κάθισμα ή σκαμπό . Για τις περιπτώσεις 1α , 2α , 3α και 4α : X = 1,00 τμ κ' Y = 0,65 τμ Για τις περιπτώσεις 1β , 1γ , 1δ , 2β , 2γ , 3β , 3γ : X = 1,40 τμ κ' Y = 0,70 τμ
*2	Ο αριθμός των αποχωρητηρίων πελατών σύμφωνα με το άρθ. 25 επί 2,5 τμ .
*3	Ο αριθμός των αποχωρητηρίων προσωπικού σύμφωνα με το άρθ. 25 επί 2,5 τμ .
*4	Στα καταστήματα στα οποία απασχολούνται κατά βάρδια περισσότερα από 3 άτομα απαιτούνται αποδυτήρια προσωπικού , 1 τμ για κάθε απασχολούμενο άτομο .
*5	Τα προβλεπόμενα για τα καταστήματα δυναμικότητας 101 μέχρι 200 καθισμάτων εμβαδά των χώρων εργασίας στα μεγαλύτερης δυναμικότητας καταστήματα αυξάνονται, του μεν παρασκευαστηρίου κατά 4 τ.μ., του δε χώρου πλύσεως σκευών κατά 1 τ.μ., για κάθε μια επί πλέον 100/τάδα ή μέρος αυτής (20-100) καθισμάτων, επηρεάζοντας ανάλογα και το απαιτούμενο συνολικό εμβαδόν .
*6	Το παρασκευαστήριο δεν είναι απαραίτητο στα σνακ μπαρ και στις πιτσαρίες (κατηγορία α/α 3), εφόσον τα προσφερόμενα είδη προέρχονται από αναγνωρισμένα εργαστήρια ή εργοστάσια. Ο χώρος όμως της στήλης 2 (Ψυγεία , μπουφέ ταμείο κτλ), θα είναι αυξημένος (έναντι των άλλων καταστημάτων), για την τοποθέτηση του κλιβάνου, θερμοθαλάμου κλπ. , όπως είναι σημειωμένος (στήλη 2) .