

ΑΓΡΟΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΣΥΜΠΡΑΞΗ ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

ΣΗΜΑ «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»



Περιεχόμενα

A. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ	3
B. ΣΚΟΠΟΣ ΕΝΙΑΙΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ «ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ» ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ	3
1. Νομιμότητα της επιχείρησης	5
2. Διοίκηση και Οργάνωση	5
3. Πιστοποιήσεις - (προαιρετικές)	6
4. Επάρκεια προσωπικού & Εκπαίδευση	7
5. Λειτουργία της επιχείρησης	7
6. Τεκμηρίωση	8
7. Προμήθειες Α και Β υλών	9
8. Εδεσματολόγιο	10
9. Ανάκληση προϊόντων	10
10. Εσωτερική επιθεώρηση	11
11. Παράπονα	11
12. Εγκαταστάσεις	12
13. Εξωτερική επιθεώρηση:	12

Επεξήγηση

A. ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

Πελάτης

Πρόσωπο ή ομάδα προσώπων που απολαμβάνει τις υπηρεσίες και τα εδέσματα που παρέχει μια επιχείρηση μαζικής εστίασης. Ως πελάτες νοούνται όλοι οι καταναλωτές που επιθυμούν να γευτούν την Κρητική Κουζίνα και μπορεί να είναι τουρίστες, επισκέπτες ή κάτοικοι της Κρήτης.

Κρητική Κουζίνα

Το σύνολο των εδεσμάτων που παρασκευάζονται σύμφωνα με συνταγές της Κρητικής Κουζίνας (παραδοσιακές ή με δημιουργικές παρεμβάσεις που δεν αλλοιώνουν τον κρητικό χαρακτήρα των εδεσμάτων) και διέπονται από τις αρχές της Κρητικής Διατροφής.

Προϊόντα κρητικής προέλευσης

Προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης, τα οποία παράγονται ή/και παρασκευάζονται στην Κρήτη.

Επιχειρήσεις παροχής Κρητικής Κουζίνας

Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που παρέχουν κατά κύριο λόγο εδέσματα τα οποία παρασκευάζονται σύμφωνα με συνταγές της Κρητικής Κουζίνας (παραδοσιακές ή με δημιουργικές παρεμβάσεις που δεν αλλοιώνουν τον κρητικό χαρακτήρα των εδεσμάτων)

Επιθεώρηση

Η επιθεώρηση της επιχείρησης και των διαδικασιών που εφαρμόζει κατά πόσο είναι σύμφωνη με τις προδιαγραφές του προτύπου.

B. ΣΚΟΠΟΣ ΕΝΙΑΙΟΥ ΣΗΜΑΤΟΣ «ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ» ΤΗΣ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΣ ΚΡΗΤΗΣ

Στο πλαίσιο της ενίσχυσης των ενεργειών της Περιφέρειας Κρήτης για την προστασία, διάσωση και διάδοση της Κρητικής Διατροφής στην Ελλάδα και το εξωτερικό, εντάσσεται η δημιουργία του ενιαίου Σήματος Ποιότητας για την Κρητική Κουζίνα, το οποίο φιλοδοξεί να γίνει ο συνδετικός κρίκος μεταξύ των παραγωγικών τομέων της οικονομίας της Περιφέρειας και το όχημα ανάπτυξης του γαστρονομικού του-

ρισμού στο νησί. Η Περιφέρεια Κρήτης, ως θεματοφύλακας του πολιτιστικού πόρου Κρητική Διατροφή, θα αποτελέσει την ομπρέλα για την δημιουργία και την καθιέρωση του ενιαίου Σήματος ποιότητας για την προβολή της Κρητικής Κουζίνας, το οποίο θα λειτουργήσει ως μέσο:

- προστασίας και ανάδειξης της Κρητικής Διατροφής
- προβολή του διατροφικού πολιτισμού της Κρήτης, (ηθών και εθίμων)
- προβολής των πιστοποιημένων με το σήμα «ΚΡΗΤΗ» Κρητικών προϊόντων
- σύνδεσης του αγροτοδιατροφικού τομέα με τον τουρισμό, και την πολιτισμική κληρονομιά
- προώθησης της Κρήτης ως γαστρονομικό προορισμό ποιοτικών προϊόντων

Η παρούσα προδιαγραφή συντάχθηκε με σκοπό τον καθορισμό των συγκεκριμένων απαιτήσεων που πρέπει να πληρούνται από τις επιχειρήσεις που επιθυμούν να κάνουν χρήση του σήματος.

Οι παρακάτω απαιτήσεις αφορούν τις υπηρεσίες μαζικής εστίασης που επιθυμούν να την εφαρμόσουν για να αποκτήσουν το σήμα «Κρητική Κουζίνα» και περιλαμβάνουν κυρίως τα κριτήρια:

- προέλευσης και ποιότητας των πρώτων και βοηθητικών υλών. (αναλύονται στην συνέχεια)
- την εφαρμογή των παραδοσιακών κρητικών συνταγών - πιάτων (βλ. Παράρτημα 2)
- την εφαρμογή της κουλτούρας της Κρητικής φιλοξενίας στο τραπέζι (βλ. Παράρτημα 3)
- την ποιότητα των προσφερόμενων υπηρεσιών (αναλύονται παρακάτω)

Για τη συνεχή βελτίωση της παρούσας προδιαγραφής οι προτάσεις των εμπλεκόμενων φορέων θα λαμβάνονται πάντοτε υπόψη σε επόμενες εκδόσεις του παρόντος εγγράφου.

1. Νομιμότητα της επιχείρησης

Η επιχείρηση οφείλει να γνωρίζει το νομικό πλαίσιο που υπαγορεύει την νόμιμη λειτουργία της και να τηρεί όλες τις νόμιμες διατάξεις.

Η επιχείρηση υποχρεούται να διαθέτει:

1.1 Τις προβλεπόμενες κάθε φορά από τη σχετική νομοθεσία άδειες.

1.2 Την προβλεπόμενη κάθε φορά από τη σχετική νομοθεσία άδεια λειτουργίας.

Οι σχετικές άδειες και η άδεια λειτουργίας καθώς και όλα τα παραπάνω έγγραφα που αναφέρονται ως απαραίτητα για την χορήγησή του σήματος, θα πρέπει να είναι σε ισχύ κατά την υποβολή της αίτησης εγγραφής προς την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης. Ακριβές αντίγραφο της άδειας αυτής και όλων των συνοδευτικών εγγράφων πρέπει να τηρείται στο αρχείο της επιχείρησης.

1.3 Στο καταστατικό λειτουργίας ή σε οποιοδήποτε άλλο νομιμοποιητικό έγγραφο της εταιρείας, αναγράφεται **υποχρεωτικά** ως δραστηριότητα **μαζικής εστίασης**, με την επωνυμία της επιχείρησης που εγγράφεται στο μητρώο της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης.

2. Διοίκηση και Οργάνωση

2.1. Κριτήρια Νομικού και λειτουργικού πλαισίου της επιχείρησης

2.1.1. Το κατάστημα θα πρέπει να λειτουργεί νόμιμα με ότι προβλέπει η εθνική νομοθεσία της χώρας εγκατάστασης.

2.1.2. Το κατάστημα θα πρέπει να λειτουργεί ως κατάστημα μαζικής εστίασης. Για τις περιπτώσεις μικτής χρήσης όπου υπάρχει παροχή άλλων υπηρεσιών ή άλλων προϊόντων, θα πρέπει ο πιστοποιημένος χώρος μαζικής εστίασης (Κρητική Κουζίνα) να είναι διακριτός και οριοθετημένος από το υπόλοιπο κατάστημα.

2.1.3. Το κάθε κατάστημα (χώρος μαζικής εστίασης) απαιτεί ανεξάρτητη πιστοποίηση από την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας

Κρήτης, ανεξαρτήτως εάν αποτελεί τμήμα αλυσίδας καταστημάτων της ίδιας ιδιοκτησίας με ίδιες υπηρεσίες.

2.1.4. Η επιχείρηση μπορεί να είναι μέλος της Αγροδιατροφικής σύμπραξης (προαιρετικά). Σ αυτήν την περίπτωση η επιχείρηση λαμβάνει επιπλέον βαθμούς αξιολόγησης.

2.2. Πρέπει να υπάρχει οργανόγραμμα που θα περιγράφει σαφώς τη δομή της επιχείρησης και τις θέσεις εργασίας που θεωρούνται βασικές για την λειτουργία της. Στο οργανόγραμμα θα πρέπει να αναφέρεται ξεκάθαρα το άτομο που είναι υπεύθυνο για την επικοινωνία με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης.

2.3. Η επιχείρηση υποχρεούται να ορίσει άτομο με άμεση πρόσβαση στη διοίκηση ως υπεύθυνο για τον έλεγχο της χρήσης του σήματος «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ». Το άτομο αυτό μπορεί να είναι ίδιο με τον υπεύθυνο για επικοινωνία με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης.

3. Πιστοποιήσεις – (προαιρετικές)

3.1. Οι επιχειρήσεις μπορούν σε συνδυασμό με την ικανοποίηση των απαιτήσεων του σήματος «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ» να εφαρμόζουν πιστοποιημένα συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας τροφίμων (ISO 22000/05), κα. Στην περίπτωση αυτή λαμβάνουν επιπλέον βαθμούς αξιολόγησης. Η πιστοποίηση τέτοιων συστημάτων αποδεικνύεται με ένα πιστοποιητικό από διαπιστευμένο από το ΕΣΥΔ ή άλλο ισότιμο φορέα το οποίο θα πρέπει να είναι εν ισχύ.

3.2. Οι επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν σύστημα διαχείρισης της ποιότητας ISO 9001:2008. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 3.1

3.3. Οι επιχειρήσεις μπορούν να εφαρμόζουν σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης ISO 14000:2004. Κατά τα λοιπά ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 3.1

4. Επάρκεια προσωπικού & Εκπαίδευση

- 4.1. Η επιχείρηση πρέπει να τεκμηριώνει την επάρκεια του προσωπικού που καταλαμβάνει κάθε θέση εργασίας τηρώντας αρχείο με τίτλους σπουδών, βεβαιώσεις επιμόρφωσης, εκπαιδεύσεις, και κάθε άλλο υποστηρικτικό έγγραφο.
- 4.2. Η επιχείρηση πρέπει να εκπαιδεύει το προσωπικό σε θέματα που αφορούν τις προδιαγραφές και τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των προϊόντων καθώς και για τις απαιτήσεις του σήματος «ΚΡΗΤΗ» και «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ». Η Αγροδιατροφική προσφέρει δωρεάν εκπαίδευση σε κάθε πιστοποιημένη επιχείρηση.

5. Λειτουργία της επιχείρησης

Για την λειτουργία του καταστήματος θα πρέπει:

- 5.1. Να εφαρμόζονται οι 7 αρχές του HACCP όπως ορίζει η σχετική νομοθεσία- ΦΕΚ 2718/Β/8-1002012, ΦΕΚ 3007/Β/13-11-2012, Υ-Α.Υιγ/ΓΠ/οικ 96967/2012 κατά συνέπεια πρέπει:
 - 5.1.1. Στην επιχείρηση να εφαρμόζονται οι κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής σε όλα τα στάδια.
 - 5.1.2. Οι εργαζόμενοι στην επιχείρηση θα πρέπει να τηρούν τους κανόνες ατομικής υγιεινής.
 - 5.1.3. Τα προϊόντα σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να είναι εκτεθειμένα σε συνθήκες που να βάζουν σε κίνδυνο την δημόσια υγεία (ήλιος, υγρασία).
 - 5.1.4. Τα προϊόντα δεν πρέπει να είναι τοποθετημένα κατευθείαν στο πάτωμα.
 - 5.1.5. Οι συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης θα πρέπει να είναι κατάλληλες για κάθε προϊόν. όπως ορίζει η νομοθεσία.
 - 5.1.6. Η επιχείρηση θα πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι συνθήκες αποθήκευσης και συντήρησης είναι κατάλληλες ανάλογα με το είδος των προϊόντων.
 - 5.1.7. Η τήρηση κατάλληλων συνθηκών στα ψυγεία πρέπει να τεκμηριώνεται με σύστημα καταγραφής (ηλεκτρονικό ή χειρόγραφο).

- 5.1.8. Πρέπει σε όλες τις διαδικασίες αποθήκευσης και συντήρησης των τροφίμων να τηρείται η αρχή FIFO (First In First Out).
- 5.1.9. Πρέπει να ελέγχεται τακτικά και να τεκμηριώνεται η καθαριότητα σε όλους τους χώρους της επιχείρησης.
- 5.2. Ο τρόπος αντιμετώπισης των πελατών και η γενική επαγγελματική συμπεριφορά είναι σημαντικοί παράγοντες για την πιστοποίηση μιας επιχείρησης εστίασης και θα πρέπει να διέπονται από τις αρχές της Κρητικής φιλοξενίας, με την οποία δεν συνάδει η άγρα πελατών.
- 5.3. Το κέρασμα, κατά την υποδοχή ή/και την αποχώρηση των πελατών, αποτελεί έναν σημαντικό παράγοντα απόδειξης της κρητικής φιλοξενίας και είναι υποχρεωτικό για κάθε πιστοποιημένη επιχείρηση και μπορεί να διαμορφώνεται ελεύθερα από τον εστιάτορα.
- 5.4. Το προσωπικό θα πρέπει να γνωρίζει καλά την προέλευση και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των πρώτων υλών, των ποτών και των πιάτων όπως και τις βασικές αρχές προετοιμασίας και παρασκευής σε περίπτωση που ερωτηθεί από τον πελάτη.
- 5.5. Θα πρέπει να υπάρχει προσωπικό που θα μπορεί να μεταφέρει τις παραπάνω πληροφορίες σε μια τουλάχιστον ξένη γλώσσα. Σ αυτήν την περίπτωση η επιχείρηση λαμβάνει επιπλέον βαθμούς αξιολόγησης.
- 5.6. Ο κατάλογος και τα έντυπα προβολής θα πρέπει να συμπεριλαμβάνουν και τα σχετικά σήματα που πιστοποιούν την ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ και τα προϊόντα «ΚΡΗΤΗ».

6. Τεκμηρίωση

- 6.1. Η επιχείρηση πρέπει να διατηρεί αρχεία τεκμηρίωσης τόσο των διαδικασιών που απαιτούνται από την νομοθεσία στα πλαίσια της εφαρμογής αυτοελέγχου (HACCP) όσο και αυτών που απαιτεί η προδιαγραφή αυτή.
- 6.2. Η επιχείρηση πρέπει να τηρεί πλήρες αρχείο επικοινωνίας με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης και τον Φορέα επιθεώρησης για την χορήγηση της άδειας χρήσης του σήματος «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ»
- 6.3. Όλα τα απαιτούμενα αρχεία θα πρέπει να τηρούνται με τρόπο που να εξυπηρετούν τη γρήγορη ανάκτηση τους οποιαδήποτε στιγμή αυτό απαιτηθεί.
- 6.4. Ιδιαίτερο βάρος θα πρέπει να δίνεται στην τεκμηρίωση της προέλευσης και της ιχνηλασιμότητας των προϊόντων που σερβίρονται.

7. Προμήθειες Α και Β υλών

- 7.1. Οι προμηθευτές της επιχείρησης θα πρέπει να είναι καταγεγραμμένοι σε κατάλληλο έντυπο. Καλό θα είναι να αξιολογούνται τουλάχιστον ετησίως σύμφωνα με κριτήρια που η ίδια η επιχείρηση έχει ορίσει. Θα πρέπει να υπάρχουν οι προδιαγραφές των προμηθευόμενων πρώτων και βοηθητικών υλών. Αυτό αποτελεί κριτήριο προστιθέμενης βαθμολογίας.
- 7.2. Οι Α και Β ύλες που χρησιμοποιούν οι επιχειρήσεις θα πρέπει να αποτελούνται κατά 70% από προϊόντα που παράγονται ή/και τυποποιούνται στην Κρήτη.
- 7.3. Από το σύνολο των προϊόντων που χρησιμοποιεί η επιχείρηση, θα πρέπει το 40% να αποτελείται από πιστοποιημένα από την Αγροδιατροφική προϊόντα με το σήμα ΚΡΗΤΗ.
- 7.4. Επιτρέπεται η χρήση χύμα α και β υλών και προϊόντων με την προϋπόθεση να αναφέρεται ο παραγωγός, η προέλευση του προϊόντος και τα παραστατικά αγοράς. Η χονδρική συσκευασία θα πρέπει να είναι κατάλληλη και με την κατάλληλη σήμανση.
- 7.5. Για το ελαιόλαδο που αγοράζει η επιχείρηση θα πρέπει αυτό να είναι από πιστοποιημένη επιχείρηση της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης με το σήμα ΚΡΗΤΗ ή να αποδεικνύεται βάσει παραστατικών ότι προέρχεται από ιδιοπαραγωγή.
- 7.6. Εφόσον η επιχείρηση προσφέρει εμφιαλωμένο οίνο, ο αριθμός των κρητικών ετικετών που οφείλει να περιέχει ο οινολογικός κατάλογος υπολογίζεται βάση του παρακάτω πίνακα.

Συνολικός αριθμός (x) ετικετών οινολογικού καταλόγου	Υποχρεωτικό ποσοστό κρητικών ετικετών στον οινολογικό κατάλογο	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών
$x < 10$	50%	5
$10 < x < 20$	50%	6
$20 < x < 40$	35%	10
$x > 40$	25%	15

- 7.7. Ελληνικός καφές: Ο ελληνικός καφές πρέπει να περιλαμβάνεται υποχρεωτικά στο μενού της επιχείρησης. Η παρασκευή του ελληνικού καφέ θα πρέπει να γίνεται σε μπρίκι και να μην ψήνεται σε μηχανή που παράγει ατμό.
- 7.8. Αφεψήματα: Αν προσφέρονται να γίνεται χρήση ενδημικών (π.χ. δίκταμος) και άλλων βοτάνων που φύονται ή και καλλιεργούνται στην Κρητική γη.

8. Εδεσματολόγιο

- 8.1. Το 70% των πιάτων της επιχείρησης θα πρέπει να είναι Κρητική κουζίνα.
- 8.2 Το υπόλοιπο τμήμα της Κουζίνας (το μέγιστο 30%) μπορεί να περιλαμβάνει πιάτα άλλων αστικών ή τοπικών κουζινών, ενώ τα προϊόντα που θα χρησιμοποιούνται θα είναι κατά προτίμηση Κρητικής προέλευσης και σύμφωνα με τις προδιαγραφές τροφίμων του παρόντος προτύπου. Σ αυτήν την περίπτωση η επιχείρηση λαμβάνει επιπλέον βαθμούς αξιολόγησης.
- 8.3 Τα εδέσματα της Κρητικής Κουζίνας θα πρέπει να είναι διακριτά από τις λοιπές γευστικές προτάσεις της Ελληνικής και Διεθνούς Κουζίνας. Προαιρετικά η Κρητική Κουζίνα να βρίσκεται συγκεντρωμένη σε τμήμα του καταλόγου με τίτλο «Κρητική Κουζίνα».
- 8.4 Στο τμήμα της Κρητικής Κουζίνας το εδεσματολόγιο θα πρέπει να διέπεται από τις αρχές της Κρητικής Διατροφής (να περιλαμβάνει πολλά χόρτα, λαχανικά εποχής, μαγειρευτά φαγητά κα).
- 8.5 Δεκτές σαν κρητική κουζίνα οι δημιουργικές παρεμβάσεις εφόσον δεν αλλοιώνουν τον κρητικό χαρακτήρα των πιάτων.
- 8.6. Κατά την επιθεώρηση καλό θα είναι να πραγματοποιείται γευστική δοκιμή αντιπροσωπευτικών πιάτων της Κρητικής κουζίνας προκειμένου να υπάρχει η δυνατότητα έστω και υποκειμενική του κατά πόσο τα πιάτα που σερβίρονται πλησιάζουν στην παραδοσιακή γεύση της Κρητικής Κουζίνας.

9. Ανάκληση προϊόντων

- 9.1. Η επιχείρηση πρέπει να είναι έτοιμη ανά πάσα στιγμή να αντιμετωπίσει περιπτώσεις που απαιτούν ανάκληση του προϊόντος (είτε σε α και β ύλη είτε σε τελικό προϊόν).
- 9.2. Για την υλοποίηση των ενεργειών ανάκλησης πρέπει να υπάρχει συγκεκριμένο άτομο με ανάλογη υπευθυνότητα.
- 9.3. Η επιχείρηση πρέπει να προβλέπει τον τρόπο επικοινωνίας σε περιπτώσεις ανάκλησης με την Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης αλλά και με τον φορέα ελέγχου.

10. Εσωτερική επιθεώρηση

10.1. Καλό θα είναι να υπάρχουν αρχεία που τεκμηριώνουν την πραγματοποίηση και τα ευρήματα των εσωτερικών επιθεωρήσεων από την επιχείρηση. Σ αυτήν την περίπτωση η επιχείρηση λαμβάνει επιπλέον βαθμούς αξιολόγησης.

11. Παράπονα

- 11.1. Η εταιρεία πρέπει να διατηρεί αρχείο των παραπόνων που υποβάλλονται από πελάτες ή τρίτους και αφορούν στις επιχειρήσεις με σήμα «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ». Παράπονα που υποβάλλονται προφορικά θα πρέπει να καταγράφονται και να αξιολογούνται όπως και τα έγγραφα παράπονα.
- 11.2. Οι ενέργειες που γίνονται για άρση της αιτίας του παραπόνου θα πρέπει να καταγράφονται ώστε να τεκμηριώνεται η αμεσότητα και η αποτελεσματικότητα της αντίδρασης της επιχείρησης .
- 11.3. Συνίσταται η τεκμηριωμένη επικοινωνία (π.χ. e-mail, fax, καταγραφή τηλεφωνήματος) με τον πελάτη ή τρίτο που υπέβαλλε παράπονο ώστε να γίνει ενημέρωση για τις ενέργειες που ανέλαβε η εταιρεία για την άρση της αιτίας που προκάλεσε το παράπονο και την αποτελεσματικότητά τους.

12. Εγκαταστάσεις

- 12.1 Η επιχείρηση καλύπτει **υποχρεωτικά** όλες τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας που αφορούν τις εγκαταστάσεις και τον εξοπλισμό για καταστήματα μαζικής εστίασης.
- 12.2 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να διασφαλίζει την ύπαρξη αποχωρητηρίων προσωπικού και πελατών, σύμφωνα με τις υγειονομικές διατάξεις ανάλογα με τον αριθμό του απασχολούμενου αλλά και από άλλα χαρακτηριστικά στοιχεία της επιχείρησης όπως μέγεθος, αριθμό τραπεζιών κτλ.
- 12.3 Η επιχείρηση υποχρεούται να εγκαθιστά και να διατηρεί σύστημα απεντόμωσης - μυοκτονίας σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία. Ο υπεύθυνος για τις σχετικές εφαρμογές οφείλει να διαθέτει κατάλληλη άδεια και να συντηρεί πλήρη φάκελο στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης.
- 12.4 Η επιχείρηση **υποχρεούται** να διασφαλίζει τις αισθητικές προδιαγραφές. Οι πιστοποιημένες επιχειρήσεις οφείλουν να αποφεύγουν την χρήση ευτελών πλαστικών τραπεζοκαθισμάτων και πλαστικών τραπεζομάντιλων μιας χρήσης

13. Εξωτερική επιθεώρηση:

- 13.1. Η Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης θα έχει τον γενικό έλεγχο και την υψηλή επιτήρηση της λειτουργίας των καταστημάτων με την επωνυμία «ΚΡΗΤΙΚΗ ΚΟΥΖΙΝΑ» ως αναφορά την εικόνα και τις προδιαγραφές λειτουργίας των καταστημάτων.
- 13.2. Η εξωτερική επιθεώρηση θα διενεργείται από ανεξάρτητους επιθεωρητές ή από φορείς επιθεώρησης εγγεγραμμένους στα μητρώα της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Π.Κ.
- 13.3. Οι επιθεωρήσεις θα πραγματοποιούνται μια φορά το έτος (τουλάχιστον) ύστερα από συνεννόηση. Εάν κριθεί απαραίτητο μπορεί να γίνει έκτακτη επιθεώρηση και από στελέχη της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης.

- 13.4. Για την επιθεώρηση, η ενδιαφερόμενη επιχείρηση θα υποβάλει αίτηση στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη της ΠΚ. Μετά την θετική απάντηση, η επιχείρηση προχωρεί στην επιλογή του επιθεωρητή ή του φορέα επιθεώρησης.
- 13.5. Το κόστος των επιθεωρητών, επιβαρύνει την κάθε επιχείρηση και ορίζεται ανάμεσα στον επιθεωρούμενο και τον επιθεωρητή.
- 13.6. Ο επιθεωρητής υποβάλει συμπληρωμένο το ερωτηματολόγιο επιθεώρησης, και όλα τα απαραίτητα αντίγραφα που τεκμηριώνουν την διαδικασία επιθεώρησης, στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη της ΠΚ.
- 13.7. Τα αποτελέσματα της επιθεώρησης, αξιολογούνται από την αρμόδια επιτροπή της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης, και ακολουθεί η έκδοση του πιστοποιητικού.
- 13.8. Για την αποστολή του πιστοποιητικού είναι απαραίτητη η εξόφληση του κόστους πιστοποίησης στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη της ΠΚ, το οποίο φαίνεται στον πίνακα που ακολουθεί:

Για επιχειρήσεις μαζικής εστίασης:	Κόστος
Μέχρι και 10 τραπέζια	150 ευρώ + ΦΠΑ
Μέχρι και 20 τραπέζια	250 ευρώ + ΦΠΑ
πάνω από 20 τραπέζια	350 ευρώ + ΦΠΑ
Για εστιατόρια αγροτουριστικών επιχειρήσεων	350 ευρώ + ΦΠΑ
Για εστιατόρια Ξενοδοχειακών επιχειρήσεων	500 ευρώ + ΦΠΑ

13.9. Η επιχείρηση προκειμένου να ξεκινήσει την διαδικασία της πιστοποίησης, συμπληρώνει την αντίστοιχη αίτηση (Παράρτημα 4). Μαζί με την αίτηση συμπληρωμένη και υπογεγραμμένη, η επιχείρηση οφείλει να κοινοποιήσει στην Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης, φωτοτυπία της άδειας λειτουργίας και αντίγραφο του καταλόγου.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1:

Ελάχιστος αριθμός εμφιαλωμένων Κρητικών Κρασιών σε σχέση με τον συνολικό αριθμό κρασιών του οινολογικού καταλόγου της επιχείρησης.

Συνολικός αριθμός κρασιών στην λίστα του εστιατορίου	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών στη λίστα	Συνολικός αριθμός κρασιών στην λίστα του εστιατορίου	Ελάχιστος υποχρεωτικός αριθμός κρητικών ετικετών στη λίστα
1*	5	51	15
2*	5	52	15
3*	5	53	15
4*	5	54	15
5*	5	55	15
6	5	56	15
7	5	57	15
8	5	58	15
9	5	59	15
10	6	60	15
11	6	61	15
12	6	62	16
13	7	63	16
14	7	64	16
15	8	65	16
16	8	66	17
17	9	67	17
18	9	68	17
19	10	69	17
20	10	70	18
21	10	71	18
22	10	72	18
23	10	73	18
24	10	74	19
25	10	75	19
26	10	76	19
27	10	77	19
28	10	78	20
29	10	79	20
30	11	80	20
31	11	81	20
32	11	82	21
33	12	83	21
34	12	84	21

35	12	85	21
36	13	86	22
37	13	87	22
38	13	88	22
39	14	89	22
40	15	90	23
41	15	91	23
42	15	92	23
43	15	93	23
44	15	94	24
45	15	95	24
46	15	96	24
47	15	97	24
48	15	98	25
49	15	99	25
50	15	100	25

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΗ ΛΙΣΤΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΩΝ ΚΡΗΤΙΚΩΝ ΠΙΑΤΩΝ:

Πρώτα πιάτα:

- αγκινάρες με κουκιά
- σαλιγκάρια
- απάκια και λουκάνικα
- ξινόχοντρος με πατάτες και μελιτζάνες
- τσιγαριαστά χόρτα με πατάτες
- ανθοί γεμιστοί
- κολοκύθια σφουγγάτο
- στάκα με αυγά
- αρνί τσιγαριαστό
- μπουρέκι
- μανιτάρια
- φασολάκια μαυρομάτικα με μάραθο

- διάφορες πίτες

Κυρίως πιάτα:

- κουνέλι τηγανητό με λεμονόφυλλα
- κοκκινιστή αίγα με μακαρόνια
- κοτόπουλο με μπάμιες
- αρνάκι με σταμναγκάθι
- αντικρυστό κρέας
- χοιρινό στιφάδο
- κατσίκι αυγολέμονο με άγρια χόρτα
- μακαρόνια σύζουμα
- μπακαλιάρος με χόρτα
- σουπιές με σπανάκι
- κόκορας κοκκινιστός με σκιουφικτά μακαρόνια

Επιδόρπια:

- σαρικόπιτες με μέλι
- γιαούρτι με μέλι ή γλυκό κουταλιού
- γραβιέρα με μέλι
- χαλβάς με λεμόνι

πηγή: www.cretan-nutrition.gr

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΕΣ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΟΥΝ ΤΗΝ ΚΟΥΛΤΟΥΡΑ ΤΗΣ ΚΡΗΤΙΚΗΣ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ

κέρασμα υποδοχής

1. κέρασμα αποχώρησης
2. κέρασμα από άλλους πελάτες

3. ενδιαφέρον - ενημέρωση - συζήτηση κατά την διάρκεια του γεύματος
4. επίσκεψη - επίδειξη χώρων του καταστήματος
5. Ανάπτυξη διαπροσωπικών σχέσεων

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4

Αριθμός αίτησης:

(συμπληρώνεται από την Αγροδιατροφική
Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης)



ΑΙΤΗΣΗ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Επωνυμία επιχείρησης:	
Όνοματεπώνυμο ιδιοκτήτη επιχείρησης:	
Διεύθυνση:	Τ.Κ.
Αριθμός τηλεφώνου:	Αριθμός φαξ:
Email:	Ιστοσελίδα:
ΑΦΜ:	ΔΟΥ:
Λειτουργική μορφή της επιχείρησης (όπως περιγράφονται στην Υγειονομική διάταξη Α1Β/8577/83):	
Εστιατόριο	Ταβέρνα
Οινομαγειρείο	Ψαροταβέρνα
Άλλη μορφή	
Όνοματεπώνυμο υπευθύνου για επαφές με την «Αγροδιατροφική Σύμπραξη της Περιφέρειας Κρήτης» :	
Τηλέφωνο επικοινωνίας:	

Γενικά πληροφοριακά στοιχεία	
Δυναμικότητα επιχείρησης (αριθμός τραπεζιών)	
Απασχολούμενο προσωπικό (μόνιμα)	
Εποχικό προσωπικό	
Ωράριο και ημέρες λειτουργίας	
Πιστοποίηση με άλλο Σήμα ποιότητας ή/και Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας	

Σας γνωρίζω ότι:

1. Αποδέχομαι πλήρως και ανεπιφύλακτα τις Προδιαγραφές και τις Διαδικασίες πιστοποίησης του «Σήματος Ποιότητας Κρητικής Κουζίνας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης».
2. Δηλώνω ότι οι πληροφορίες που δίνονται στο έντυπο είναι σωστές.
3. Εσωκλείω:
 - **ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΤΟΥ ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ**
 - **ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΤΟΥ ΟΙΝΙΚΟΥ ΚΑΤΑΛΟΓΟΥ** (στην περίπτωση που είναι αυτοτελές έντυπο και δεν περιλαμβάνεται στο εδεσματολόγιο)
 - **ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ ΤΗΣ ΝΟΜΙΜΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ.**
4. Αιτούμαι να προβείτε στην διαδικασία πιστοποίησης της επιχείρησης, προκειμένου να της απονεμηθεί το «Σήμα Ποιότητας Κρητικής Κουζίνας της Αγροδιατροφικής Σύμπραξης της Περιφέρειας Κρήτης».

Ο/Η αιτών/ούσα

(υπογραφή και σφραγίδα)