

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ ΔΥΤΙΚΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

ΣΧΟΛΗ Διοίκηση & Οικονομία

ΤΜΗΜΑ Τουριστικών Επιχειρήσεων

ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

Οι εγκαταστάσεις ξενοδοχειακών μονάδων 5* και οι παντός είδους προδιαγραφές λειτουργίας τους στα πλαίσια των κανόνων ασφάλειας για την αποφυγή παντός είδους κινδύνων

ΣΠΟΥΔΑΣΤΡΙΑ: Καρόγιαννη Χριστίνα

ΕΠΟΠΤΕΥΟΥΣΑ ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ: Δρ. Αναστασία Ζαφειροπούλου

Πάτρα 2013-2014



ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Η παρούσα πτυχιακή εργασία εκπονήθηκε στα πλαίσια της ολοκλήρωσης των σπουδών μου στο τμήμα Τουριστικών Επιχειρήσεων, της σχολής Διοίκησης & Οικονομίας του Τ.Ε.Ι Πάτρας. Πρόκειται για την μελέτη των ξενοδοχείων 5* (αστέρων) και με στί περιλαμβάνεται από την οικοδόμηση της ξενοδοχειακής μονάδας, από τους χώρους και τις εγκαταστάσεις που επιβαλλόνται αλλά και περιβάλλεται το ξενοδοχείο, τα μέτρα που πρέπει να ληθφούν για την ασφαλή διαβίωση πελατών και προσωπικού αλλά και όλες τις ενέργειες που χρειάζονται ώστε το εκάστοτε ξενοδοχείο να κριθεί κατάλληλο και ανάλογο της κατηγορίας του, από τους αρμόδιους φορείς.

Πρώτα απ'όλα, θα ήθελα να ευχαριστήσω την Δρ. Αναστασία Ζαφειροπούλου – Μακρυγένη, Καθηγήτρια Τ.Ε.Ι. Πατρών του Τμήματος Τουριστικών Επιχειρήσεων, για την βοήθεια της στη συγκρότηση και ολοκλήρωση της εργασίας.

Προσωπικές ευχαριστίες θα ήθελα να αποδώσω στην οικογένειά μου και τους φίλους μου, οι οποίοι με εμπύχωσαν όλο αυτό το διάστημα. Και τέλος ιδιαίτερες ευχαριστίες θα ήθελα να δώσω στον κύριο Στύλο Θεόδωρο, Πιστοποιημένο Επιθεωρητή του Ε.Ο.Τ. με Μεταπτυχιακό στην Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων, ο οποίος με βοήθησε να βρώ τις πληροφορίες που χρειαζόμουν αλλά και για την βοήθειά του και την καθοδήγησή του καθ' όλη την διάρκεια της πρακτικής μου άσκησης στον Ε.Ο.Τ. Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού Δυτικής Ελλάδας – Πάτρα.

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Στόχος της παρούσας πτυχιακής εργασίας είναι η κατανόηση της δομής μιας ξενοδοχειακής μονάδας 5* (αστέρων), όχι ως προς τη διοίκησή της αλλά ως προς τη κατασκευή της από τα θεμέλια των εγκαταστάσεων και τους χώρους που την απαρτίζουν ωστόσο να κριθεί κατάλληλη, από τις αρμόδιες υπηρεσίες και φορείς, για λειτουργία. Πρόκειται για μια εργασία όπου αναλύει κυριολεκτικά το κάθε τετραγωνικό μέτρο, μια εργασία η οποία επεξηγεί τα μέτρα ασφαλείας που είναι απαραίτητα για το προσωπικό και τους πελάτες τη μονάδας ώστε να είναι όλοι ασφαλείς.

Για να επιτευχθεί αυτή η εργασία έπρεπε να γίνει έρευνα στους αρμόδιους φορείς, όπως είναι ο Ελληνικός Οργανισμός Τουρισμού Ε.Ο.Τ., το Αρχηγείο Πυροσβεστικού Σώματος, η Υγειονομική Υπηρεσία αλλά και η αναζήτηση των Φύλλων Εφημερίδας Κυβερνήσεως Φ.Ε.Κ. όπου αναφέρονται όλα όσα χρειάζονται για τη δημιουργία ενός ξενοδοχείου. Πιο αναλυτικά, η εργασία περιλαμβάνει τα εξής κεφάλαια:

Κεφάλαιο 1:

Για αρχή αναφέρεται τι είναι ξενοδοχείο, δηλαδή ποιος ο ορισμός του σύμφωνα με βιβλιογραφικές αναφορές. Έπειτα ακολουθεί η αναφορά των κατηγοριών του και τέλος γίνεται ανάλυση στη κατηγορία των ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων 5* (αστέρων) αλλά και ποιες και πόσες είναι οι κατηγορίες που το απαρτίζουν, αλλά και τι διαφορετικό προσφέρει η κατηγορία αυτή.

Κεφάλαιο 2:

Το κεφάλαιο αυτό αναφέρεται στην κατασκευή της ξενοδοχειακής εγκατάστασης 5* (αστέρων). Ποιές είναι οι προϋποθέσεις για να κριθεί κατάλληλο το οικόπεδο που θα χτιστεί, τι χρειάζεται για να πάρει έγκριση κατασκευής ο ιδιοκτήτης – επιχειρηματίας, πόσα πρέπει να είναι τα τετραγωνικά μέτρα όλων των χώρων της εγκατάστασης για την ασφαλή διαβίωση εργαζόμενων και πελατών. Στο δεύτερο μέρος του κεφαλαίου, γίνεται αναφορά σε όλα τα μέτρα ασφάλειας που πρέπει να υπάρχουν στην εγκατάσταση, σύμφωνα με τις υπάρχουσες διατάξεις και την νομοθεσία της χώρας, για την αποφυγή πυρκαγιάς και άλλων ατυχημάτων, αλλά και για θέματα υγιεινής.

Κεφάλαιο 3:

Σε αυτό το κεφάλαιο, πραγματεύονται οι έλεγχοι, από τους αρμόδιους φορείς, για την τήρηση της σωστής λειτουργίας της εγκατάστασης, και βάσει ποιων νομοθεσιών. Επίσης αναφέρεται ο αρμόδιος (Τεχνικός Ασφάλειας) του ξενοδοχείου για την διασφάλιση της σωστής λειτουργίας όλων των χώρων. Ποιος είναι αλλά και ποιές είναι οι αρμοδιότητές του.

Κεφάλαιο 4:

Τέλος, γίνεται αναφορά στο αίσθημα ασφάλειας, που προσφέρει το ξενοδοχείο σε πελάτες και εργαζόμενους και ποιες είναι οι προϋποθέσεις για να είναι εφικτό κάτι τέτοιο, σε συνδυασμό με την αύξηση των κρατήσεων και των εκδηλώσεων.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Πρόλογος.....	2
Περίληψη.....	3
Εισαγωγή.....	6
Κεφάλαιο 1. Το Ξενοδοχείο.....	7
1.1. Ορισμός Ξενοδοχείου.....	7
1.2. Κατηγορίες Ξενοδοχείων.....	8
1.3. Λειτουργικές Προδιαγραφές.....	9
Κεφάλαιο 2. Κατασκευή Ξενοδοχείου 5* (αστέρων).....	17
2.1. Δομή Ξενοδοχειακής Εγκατάστασης 5* (Τεχνικές Προδιαγραφές).....	17
2.2. Πρόληψη Πυρκαγιάς-Ατυχημάτων & Θέματα Υγιεινής.....	42
2.2.1. Πρόληψη Πυρκαγιάς.....	43
2.2.2. Πρόληψη Ατυχημάτων.....	52
2.2.3. Θέματα Υγιεινής.....	56
Κεφάλαιο 3. Έλεγχοι Λειτουργίας Ξενοδοχείου.....	58
3.1. Φορείς Ελέγχου Σωστής Λειτουργίας..... (Αρμόδιες Υπηρεσίες & Νομοθεσία)	58
3.1.1. Διαδικασία Ελέγχου Ξενοδοχείων απο τον Ε.Ο.Τ.....	58
3.1.2. Διαδικασία Ελέγχου Ξενοδοχείων απο την Πυροσβεστική...61	61
3.1.3. Διαδικασία Ελέγχου Ξενοδοχείων απο το Υγεινομικό.....	63
3.2. Υπεύθυνος Ασφάλειας Ξενοδοχείου.....	64
3.2.1. Τεχνικός ασφάλειας.....	64

3.2.2. Μαρτυρίες Τεχνικών ασφάλειας Ξενοδοχείων.....	68
Κεφάλαιο 4. Αίσθημα ασφάλειας.....	70
4.1. Οι ανάγκες των Ξενοδοχείων.....	70
4.2. Οι ανάγκες των Πελατών.....	71
Συμπεράσματα.....	73

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σύμφωνα με το διαδίκτυο και την ιστοσελίδα ΒΙΚΙΠΑΙΔΕΙΑ, <<το ξενοδοχείο είναι ένα κτίριο και συνήθως και μια επιχείρηση που προσφέρει διανυκτέρευση. Μέχρι τα μέσα του 20^{ου} αιώνα στην Ελλάδα τα ξενοδοχεία ήταν συνήθως στα αστικά κέντρα, ενώ στη δεκαετία του 1950 ξεκίνησε το πρόγραμμα Ξενία του Ε.Ο.Τ. με στόχο την δημιουργία τουριστικής υποδομής στην επαρχία.>> Άλλωστε κατά τις τελευταίες δεκαετίες, στην χώρα μας αλλά και στον κόσμο η ανάπτυξη της τουριστικής βιομηχανίας είναι αλματώδης. Κάτι ανάλογο λοιπόν πρέπει να αντικατοπτρίζουν και οι ξενοδοχειακές μας μονάδες και οι παντός είδους εγκαταστάσεις τους. Τα κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα διακρίνονται σε κατηγορίες μέχρι 5* (αστέρων) βάσει συστήματος υποχρεωτικών προδιαγραφών και βαθμολογούμενων κριτηρίων, προκειμένου να καταταγεί σε συγκεκριμένη λειτουργική μορφή και κατηγορία αστέρων (*). Σκοπός της εργασίας είναι να αναδείξει όλες τις ενέργειες που απαιτούνται ώστε μια ξενοδοχειακή μονάδα 5* (αστέρων) να κριθεί κατάλληλη για λειτουργία αλλά συγχρόνως να μπορεί να κριθεί αντάξια των αστεριών της σύμφωνα με τις υποδομές της, τις υπηρεσίες της και τις εγκαταστάσεις της. Η χώρα μας άλλωστε πάντα υπήρξε ένας από τους χώρους που υποστήριξαν σθεναρά τον θεσμό της φιλοξενίας, σε βαθμό μάλιστα που προστατευόταν από μια ανώτερη θεότητα, τον Ξένιο Δία. Έτσι οι ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις στις μέρες μας αντιμετωπίζουν τους πελάτες τους ως φιλοξενούμενους και προσπαθούν να προσφέρουν υπηρεσίες και φιλοξενία η οποία να ξεπερνά τις προσδοκίες τους. Ο τουρισμός άλλωστε θεωρείται μια κερδοφόρα επιχείρηση και γι αυτό στη παρούσα εργασία δίνεται μεγάλο βάρος στις παντός είδους προδιαγραφές για τη λειτουργία τους. Μάλιστα η ποιότητα, αλλά και το μέγεθος της τουριστικής δραστηριότητας σε μια περιοχή επηρεάζεται σημαντικά από την ποιότητα του χώρου- προορισμού αλλά και από τις υπηρεσίες που προσφέρουν οι τοπικές ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις, σε συνδυασμό με την ευρύτερη υπάρχουσα υποδομή αλλά και το φυσικό περιβάλλον. Πιο συγκεκριμένα λοιπόν μπορούμε να πούμε πως το ξενοδοχείο αποτελεί μια επιχείρηση η οποία ενοικιάζει καταλύματα και κατά περίπτωση διαθέτει σε λειτουργία εστιατόρια, μπαρ, χώρους ψυχαγωγίας, χώρους χαλάρωστο (Spa) και διάφορα επιπρόσθετα προϊόντα τα οποία αποσκοπούν στην κάλυψη των αναγκών των φιλοξενούμενων τους. Η πιστοποίηση όμως ενός ξενοδοχείου γίνεται και για έναν ακόμα λόγο. Σύμφωνα με κοινή μελέτη του (Consolidated version hotel classification survey, 2004) τα συστήματα κατάταξης ξενοδοχείων σε κατηγορίες, προέκυψαν από την ανάγκη των ταξιδιωτών για αντικειμενική αλλά και αξιόπιστη πληροφόρηση σχετικά με τις προσφερόμενες υπηρεσίες, εγκαταστάσεις και ανέσεις. Κοινώς αποτελεί μια διαβεβαίωση για τον τουρίστα πως το ξενοδοχείο θα του παρέχει υπηρεσίες σύμφωνες με τις προδιαγραφές της αντίστοιχης κατηγορίας του. Για την διεκπεραίωση της παρούσας πτυχιακής εργασίας πρώτα απ'όλα ήταν απαραίτητο να γίνει κατανοητό τι είναι ξενοδοχείο και ποιες είναι οι κατηγορίες του, παρ'όλο του ότι θα ασχοληθούμε μόνο με τις ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις 5* (αστέρων) και έπειτα η ανάλυση της κατηγορίας αυτής από τα θεμέλιά της, την ασφαλή λειτουργία των εγκαταστάσεων, τις υπηρεσίες που προσφέρει αλλά και πως ο συνδυασμός όλων των παραπάνω επηρεάζουν τη πληρότητα του ξενοδοχείου αλλά και τη προτίμησή του από τους εργαζομένους.

1. ΤΟ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

1.1. Ορισμός Ξενοδοχείου

- <<Ξενοδοχείο θεωρείται το οίκημα το οποίο προσφέρει φιλοξενία αορίστου χρόνου (ύπνο με ή χωρίς φαγητό) στο κοινό επί πληρωμή.>> (Λαλούμης Δ. Ρούπας Β. 2000).
- Ξενοδοχείο είναι οι τουριστικές εγκαταστάσεις, είτε εντός πόλεων είτε εκτός, που περιλαμβάνουν ρεσεψιόν (reception), διοίκηση, κοινόχρηστους χώρους υποδοχής, χώρους παραμονής, εστίασης, χώρους αναψυχής πελατών και χώρους διανυκτέρευσης αλλά και κάποιες επιπρόσθετες υπηρεσίες, με το ανάλογο αντίτιμο.
- <<Ξενοδοχείο μπορεί να οριστεί μια εγκατάσταση της οποίας πρωταρχική δουλειά είναι να προσφέρει διευκολύνσεις καταλύματος στο ευρύτερο κοινό και η οποία παρέχει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω υπηρεσίες: τροφή και ποτά, καθαριότητα δωματίων, πλύσιμο λινών, ένστολο προσωπικό και χρήση επίπλωσης και εξοπλισμού.>> (Καπίκη- Πιβεροπούλου Τάνια, Αθήνα 1998).
- Ξενοδοχείο στη Μ.Βρετανία, σύμφωνα με ορισμό των ιδιοκτητών ξενοδοχείων θεωρείται η επιχείρηση- ξενοδοχείο που προσφέρει φαγητό, ποτό και στέγαση σε οποιονδήποτε ταξιδιώτη θέλει και μπορεί να πληρώσει για τις υπηρεσίες και τις ανέσεις που του παρέχονται.

Με απλά λόγια η κάθε χώρα ή η κάθε ένωση/ σύλλογος ξενοδόχων μπορεί να δώσει τον δικό της ορισμό για το τι είναι ξενοδοχείο και ποιες υπηρεσίες θα προσφέρει στους ταξιδιώτες- πελάτες του. Υπάρχουν όμως πολλές ομοιότητες μεταξύ τους με πιο σημαντική αυτή της φιλοξενίας. Ο τουρισμός όντας ο μεγαλύτερος παραγωγικός τομέας παγκοσμίως βοηθά σε πολύ σημαντικό βαθμό στην ανάπτυξη και εξέλιξη τόσο των χωρών όσο και ολόκληρων περιφερειών γι' αυτό και οι ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις αναπτύσσονται ραγδαία με σκοπό την καλύτερη εξυπηρέτηση και φιλοξενία.

1.2. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ

Εφόσον ορίσαμε τι είναι ξενοδοχείο και πως μπορεί αυτός ο ορισμός να διαφοροποιείται από χώρα σε χώρα, αλλά πάντα με έναν κοινό παρανομαστή, θα πρέπει να μάθουμε για τις διάφορες κατηγορίες του και εν τέλει να καταλήξουμε στην ανάλυση του θέματος της εργασίας αυτής, δηλαδή τις ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις 5* (αστέρων). Ξενοδοχεία πιο πολυτελή και με μεγαλύτερο εύρος υπηρεσιών για τους πελάτες - ταξιδιώτες τους. Τα κύρια ξενοδοχειακά καταλύματα κατατάσσονται, ανάλογα με τη λειτουργική τους μορφή και τα βαθμολογούμενα κριτήρια, σε πέντε (5) το πολύ κατηγορίες αστέρων, δηλαδή σε κατηγορία ενός (1*) αστέρος, σε δύο (2*) αστέρων, σε τριών (3*) αστέρων, σε τεσσάρων (4*) αστέρων και τέλος σε πέντε (5*) αστέρων. Δε μπορούν όμως όλοι οι τύποι ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων να γίνουν πέντε (5*) αστέρων. Για παράδειγμα ένα ξενοδοχείο τύπου Μοτέλ μπορεί να ανήκει στην κατηγορία τεσσάρων (4*) αστέρων ή στην κατηγορία τριών (3*) αστέρων. Οι τύποι ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων που μπορούν να φτάσουν την κατηγορία των πέντε (5*) αστέρων είναι οι εξής: 1) Ξενοδοχείο Κλασσικού Τύπου (Πόλης και Παραθερισμού), 2) Ξενοδοχείο Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων (Πόλης και Παραθερισμού) και 3) Ξενοδοχείο Κλασσικού Τύπου και Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων – Μικτού Τύπου (Παραθερισμού), με κάποιες διαφορές στις λειτουργικές τους προδιαγραφές, όπως θα δούμε παρακάτω. Ας δούμε όμως πιο αναλυτικά τι προσφέρει και τι περιέχει ένα ξενοδοχείο 5* (αστέρων).

- **Ξενοδοχείο Κλασσικού Τύπου (Πόλης & Παραθερισμού)**

Είναι το ξενοδοχείο, που περιλαμβάνει κοινόχρηστους χώρους υποδοχής, παραμονής, εστίασης και αναψυχής πελατών, υπνοδωμάτια (το λιγότερο δέκα) απλά ή με ιδιαίτερα λουτρά αλλά και βοηθητικούς χώρους. Τα ξενοδοχεία κλασσικού τύπου ιδρύονται, εφόσον η σχετική χρήση επιτρέπεται από τις κείμενες διατάξεις, εντός σχεδίου πόλης, εντός πόλεων ή οικισμών με εγκεκριμένο σχέδιο, εντός οριοθετημένων οικισμών χωρίς σχέδιο, εκτός σχεδίου αλλά εντός ΖΟΕ (Ζώνης Οικιστικού Ελέγχου) ή εκτός σχεδίου. Διατάσσονται σε ένα κτίριο ή περισσότερα κτίρια ή συγκροτήματα που αποτελούν, όμως ενιαίο σύνολο, μέσα σε ενιαίο οικόπεδο. Κατατάσσονται σε κατηγορίες από ενός αστέρος (1*) έως πέντε αστέρων (5*).

- **Ξενοδοχείο Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων (Πόλης & Παραθερισμού)**

Είναι ξενοδοχείο που διαθέτει κοινόχρηστους χώρους υποδοχής και παραμονής πελατών, βοηθητικούς χώρους και περιλαμβάνει διαμερίσματα ενός, δύο ή περισσότερων κυρίων χώρων με πλήρες λουτρό και μικρό μαγειρείο. Τα ξενοδοχεία αυτά ιδρύονται, εφόσον η σχετική χρήση επιπέται από τις κείμενες διατάξεις, σε περιοχές εντός σχεδίου πόλης, (εντός πόλεων ή οικισμών με εγκεκριμένο σχέδιο), εντός οριοθετημένων οικισμών χωρίς σχέδιο, εκτός σχεδίου αλλά εντός ΖΟΕ ή εκτός σχεδίου. Διατάσσονται σε ένα ή περισσότερα κτίρια ή συγκρότημα κτιρίων, που αποτελούν, όμως ενιαίο σύνολο μέσα σε ενιαίο οικόπεδο. Τα ξενοδοχεία αυτά κατατάσσονται σε κατηγορίες από ενός αστέρος (1*) έως πέντε αστέρων (5*).

- **Ξενοδοχείο Κλασσικού Τύπου & Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων (Μικτού). (Παραθερισμού)**

Το ξενοδοχείο μικτού τύπου διαθέτει κοινόχρηστους χώρους υποδοχής, παραμονής, εστίασης και αναψυχής πελατών, καταστήματα για την εξυπηρέτηση των πελατών,

βοηθητικούς χώρους καθώς και χώρους διανυκτέρευσης σε δωμάτια με λουτρό ή διαμερίσματα ενός, δύο ή περισσότερων κυρίων χώρων με πλήρες λουτρό και μικρόν μαγειρείο. Κύριο χαρακτηριστικό της λειτουργικής μορφής αυτής ξενοδοχείου είναι το ελάχιστο μέγεθος, που δεν μπορεί να είναι μικρότερο των τριακοσίων (300) κλινών. Τα ξενοδοχεία μικτού τύπου ιδρύονται, εφόσον η σχετική χρήση επιτρέπεται από τις κείμενες διατάξεις, εκτός σχεδίου πόλης αλλά εντός ΖΟΕ ή εκτός σχεδίου. Διατάσσονται υποχρεωτικά σε πολλά κτίρια ή συγκροτήματα κτιρίων, που αποτελούν, όμως ενιαίο σύνολο μέσα σε ενιαίο γήπεδο. Αυτές οι ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις κατατάσσονται στις κατηγορίες πέντε αστέρων (5*) και τεσσάρων αστέρων (4*).

Παρακάτω ακολουθούν πίνακες με τις λειτουργικές προδιαγραφές των ξενοδοχείων αυτών, δηλαδή τι πρέπει να περιλαμβάνει ένα ξενοδοχείο αυτής της κατηγορίας στα δωμάτιά του, στην υποδοχή, στο εστιατόριο, κανόνες ασφαλείας αλλά και άλλες υπηρεσίες, και επίσης ποιες είναι οι διαφορές τους. Όπως επίσης ακολουθούν ενδεικτικά παραδείγματα για τις υπηρεσίες που πρέπει να προσφέρει ένα τέτοιο ξενοδοχείο ώστε να συμπληρώσει τα απαραίτητα μόρια για τα βαθμολογούμενα κριτήρια που απαιτούνται.

1.3. Λειτουργικές Προδιαγραφές

1. ΚΤΙΡΙΟ		5* (αστέρων)
1	Κλιματισμός σε όλους τους κοινόχρηστους χώρους και σε όλα τα δωμάτια*	ΝΑΙ
2	Θέρμανση σε όλους τους χώρους για λειτουργία άνω των 5 μηνών*	ΝΑΙ
3	Εξασφάλιση θερμοκρασίας 20 β. C σε όλους τους κοινόχρηστους χώρους και σε όλα τα δωμάτια	ΝΑΙ
4	Παροχή ζεστού νερού 24/24 ώρες	ΝΑΙ
5	Επαρκής φωτισμός όλων των εσωτερικών και εξωτερικών χώρων	ΝΑΙ

* Εξαιρούνται

1. Τα ξενοδοχεία σε διατηρητέα κτίρια εφόσον αρμοδίως βεβαιώνεται ότι τοποθέτηση συστήματος κλιματισμού αλλοιώνει την αρχιτεκτονική φυσιογνωμία του κτιρίου.

2. Τα ξενοδοχεία σε περιοχές με υψόμετρο άνω των 600 μ. Με την προϋπόθεση ότι εξασφαλίζεται θερμοκρασία 20 β. C

2. ΥΠΟΔΟΧΗ		5* (αστέρων)
1	Χρηματοκιβώτιο και θυρίδες για το 50% των δωματίων τουλάχιστον*	ΝΑΙ
2	Θυρωρός 24/24 ώρες	ΝΑΙ
3	Φύλλο παρατηρήσεων και κουτί	ΝΑΙ
4	Πληροφοριακό υλικό – φυλλάδια για την ευρύτερη περιοχή	ΝΑΙ
5	Δελτίο συναλλάγματος εφόσον υπάρχει άδεια ανταλλακτηρίου	ΝΑΙ

*** Αντί για θυρίδες γίνονται δεκτά και τα ατομικά χρηματοκιβώτια στα δωμάτια**

3. ΔΩΜΑΤΙΟ		5* (αστέρων)
1	Έπιπλο τουαλέτας με καθρέπτη και φωτιστικό	ΝΑΙ
2	Μια πολυθρόνα τουλάχιστον	ΝΑΙ
3	Διαχωρισμός δωματίων σε καπνίζοντες και μη	ΝΑΙ
4	Μικρός τάπητας κοντά στο κρεβάτι (αν δεν υπάρχει μοκέτα στο δάπεδο)	ΝΑΙ
5	Κουρτίνες (αδιαφανείς αν δεν υπάρχουν σκούρα)	ΝΑΙ
6	Κατάλογος υπηρεσιών ξενοδοχείου	ΝΑΙ
7	Ραδιόφωνο (αν δεν υπάρχει τηλεόραση)	ΝΑΙ
8	Εντομοαπωθητικές συσκευές	ΝΑΙ
9	Καλάθι απορριμμάτων στο δωμάτιο	ΝΑΙ
10	Πινακίδες “Do not disturb” & “Make up my room”	ΝΑΙ
11	Κουδούνι κινδύνου δίπλα στο κρεβάτι ή στην τηλεφωνική συσκευή	ΝΑΙ

4. Λουτρό		5* (αστέρων)
1	Σκαμνάκι λουτρού*	ΝΑΙ
2	Πετσέτα – Τάπητας λουτρού	ΝΑΙ
3	Κουρτίνα μπανιέρας ή ντουζιέρας	ΝΑΙ
4	Ζεστό νερό 24/24 .ώρες	ΝΑΙ
5	Σαπούνι χεριών και χαρτί υγιείας	ΝΑΙ
6	Δοχείο απορριμμάτων και σακούλα και κάλυμα	ΝΑΙ
7	Ένα ποτήρι γυάλινο ανά κλίνη	ΝΑΙ
8	Χορήγηση σαμπουάν και αφρόλουτρου	ΝΑΙ
9	Μια πετσέτα προσώπου και μια πετσέτα σώματος ανά κλίνη	ΝΑΙ
10	Κουδούνι κινδύνου στο λουτήρα	ΝΑΙ

* Διατίθεται εφόσον ζητηθεί από τον πελάτη

5. ΕΣΤΙΑΣΗ		5* (αστέρων)
1	Τραπεζομάντιλο υφασμάτινο σε όλα τα γεύματα	ΝΑΙ
2	Διάρκεια σερβιρίσματος πρωινού 3 ώρες	ΝΑΙ
3	Διάρκεια σερβιρίσματος γεύματος 3 ώρες	ΝΑΙ

6. ΠΥΡΑΣΦΑΛΕΙΑ - ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ & ΠΕΛΑΤΩΝ		5* (αστέρων)
1	Οπτικοί συναγερμοί για κωφούς	ΝΑΙ
2	Αναγόμωση πυροσβεστήρων	ΝΑΙ
3	Φυλλάδιο σε κάθε δωμάτιο με οδηγίες σε περίπτωση πυρκαγιάς	ΝΑΙ

7. ΑΛΛΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ		5* (αστέρων)
1	Υπηρεσία Αφύπνισης	ΝΑΙ
2	Τηλεφωνική επικοινωνία μεταξύ των δωματίων	ΝΑΙ
3	Μικρό φαρμακείο	ΝΑΙ

8. ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ – ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ		5* (αστέρων)
1	Αλλαγή ιματισμού (σεντόνια, μαξιλαροθήκες) καθημερινά	ΝΑΙ
2	Αλλαγή πετσετών λουτρού, καθημερινά	ΝΑΙ
3	Καθημερινή καθαριότητα κοινόχρηστων χώρων, δωματίων και υπαίθριων χώρων	ΝΑΙ

Και οι τρεις κατηγορίες ξενοδοχείων απαιτούν τις παραπάνω λειτουργικές προδιαγραφές, όμως υπάρχουν και κάποιες διαφορές. Στο ξενοδοχείο **Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων** υπάρχει και ο χώρος της κουζίνας στο δωμάτιο, ο οποίος διαμορφώνεται ως εξής:

ΚΟΥΖΙΝΑ		5* (αστέρων)
1	Μαγειρική Εστία: α. Τεσσάρων εστιών β. Δύο εστιών γ. Δύο εστιών χωρίς φούρνο	ΝΑΙ
2	Ηλεκτρικό ψυγείο	ΝΑΙ
3	Νεροχύτης ανοξείδωτος ή μαρμάρινος	ΝΑΙ
4	Ερμάρια δαπέδου με πάγκο και κρεμαστά, ελάχιστου μήκους	1.50 μ
5	Ηλεκτρικός αποροφητήρας	ΝΑΙ
6	Πλήρης σειρά ανοξείδωτων μαγειρικών σκευών	ΝΑΙ
7	Πλήρη σερβίτσια για πρωινό και γεύμα ανάλογα με τον αριθμό των ατόμων (αποκλείονται τα πλαστικά)	ΝΑΙ

8	Παροχή ζεστού νερού 24/24 ώρες	ΝΑΙ
9	Δοχείο απορριμμάτων με καπάκι	ΝΑΙ

Στο ξενοδοχείο **Κλασσικού Τύπου & Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων (Μικτού)**. (Παραθερισμού) υπάρχουν μεν ομοιότητες με τις δύο παραπάνω κατηγορίες, όμως αυτός ο τύπος ξενοδοχείου έχει κάποιες επιπρόσθετες λειτουργικές προδιαγραφές, όπως φαίνονται παρακάτω:

ΔΩΜΑΤΙΟ & ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑ		5* (αστέρων)
1	Ανθοδοχεία στα δωμάτια και διαμερίσματα	ΝΑΙ
2	Τηλεόραση σε όλα τα δωμάτια και διαμερίσματα	ΝΑΙ
3	Απαραίτητα για ράψιμο	ΝΑΙ
4	Φάκελος αλληλογραφίας	ΝΑΙ
5	Βερνίκι υποδημάτων	ΝΑΙ
6	Αυτόνομη ρύθμιση θερμοκρασίας δωματίων και διαμερισμάτων	ΝΑΙ

ΚΟΥΖΙΝΑ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ		5* (αστέρων)
1	Μαγειρική εστία: α. Τεσσάρων εστιών με φούρνο β. Δύο εστιών με φούρνο	ΝΑΙ
2	Ερμάρια δαπέδου με πάγκο και κρεμαστά ελάχιστους μήκους 1.50 μ	ΝΑΙ

ΛΟΥΤΡΟ		5* (αστέρων)
1	Στεγνωτήρας μαλλιών	ΝΑΙ
2	Καλύμματα κεφαλής μπάνιου	ΝΑΙ
3	Βαμβάκι	ΝΑΙ
4	Μπατονέτες για τα αυτιά*	ΝΑΙ
5	Σαμπουάν	ΝΑΙ
6	Κρέμα μαλλιών (conditioner)	ΝΑΙ
7	Σακούλες υγιεινής	ΝΑΙ

* Διατίθεται εφόσον ζητηθεί από τον πελάτη

Βαθμολογούμενα Κριτήρια

Εκτός από τις βασικές λειτουργίες που αναφέραμε πιο πάνω, ο εκάστοτε ιδιοκτήτης-ξενοδόχος, μπορεί να προσθέσει και κάποιες επιπλέον υπηρεσίες με σκοπό την αναβάθμιση του ξενοδοχείου του σε 5* (αστέρων). Παρακάτω αναφέρονται ενδεικτικά κάποιες από τις υπηρεσίες για τις τρεις κατηγορίες ξενοδοχείων 5* (αστέρων).

Κτίριο

- Χώρος Α΄ βοηθειών και εξοπλισμός
- Προσπέλαση των ΑΜΕΑ στους κοινόχρηστους χώρους
- Χώρος στάθμευσης για το 25% των δωματίων, κλειστός ή ανοικτός, εντός του κτιρίου ή σε απόσταση έως 200μ.

Υποδοχή

- Βεστιάριο
- Εφαρμογή νέων τεχνολογιών (π.χ. Η/Υ, προγράμματα κρατήσεων, έκδοσης τιμολογίων κ.λ.π.)
- Θυρίδες φύλαξης τιμαλφών για το 100% των δωματίων

Δωμάτιο

- Δορυφορική τηλεόραση
- Μηχανή για τσάι, καφέ και υλικά
- Απαραίτητα για ράψιμο
- Στρώματα και μαξιλάρια αντιαλλεργικά

Λουτρό

- Μηχανή για ζέσταμα πετσετών
- Ξυραφάκια μιας χρήσεως
- Μπουρνούζι λουτρού
- Ζυγαριά
- Λοσιόν ή γαλάκτωμα χεριών και σώματος

Χώροι Συγκεντρώσεων-Εκδηλώσεων

- Αίθουσα πολλαπλών χρήσεων, πλήρως εξοπλισμένη
- Αίθουσα συσκέψεων από 20 έως 50μ2

Εστίαση

- Μενού για χορτοφάγους
- Διαιτητικό μενού
- Εξοπλισμός εστίασης παιδιών
- BAR επιπλέον του υποχρεωτικού
- Early breakfast service

Διασκέδαση – Άθληση – Αναψυχή

- Σάουνα
- Αίθουσα ψυχαγωγίας – παιχνιδιών (επιτραπέζια παιχνίδια, μπιλιάρδο κ.λ.π.)
- Πλήρες γυμναστήριο
- Ειδική αίθουσα τηλεόρασης
- Night club

Καταστήματα

- Κουρείο – κομμωτήριο
- Κατάστημα εφημερίδων, περιοδικών, αναμνηστικών, καπνοπωλείο

Πυρασφάλεια – Ασφάλεια Πελατών & Προσωπικού

- Πόρτες δωματίων με μάτι
- Οπτικοί συναγερμοί για κωφούς
- Ανιχνευτές καπνού στα δωμάτια
- Έλεγχος με video στους κοινόχρηστους χώρους
- Ηλεκτρονικά κλειδιά

Άλλες υπηρεσίες

- Φύλαξη παιδιών
- Voice mail
- Μίνι λεωφορείο με οδηγό για δωρεάν μεταφορά πελατών και αποσκευών
- Γιατρός για ξενοδοχεία με πάνω από 50 εργαζόμενους

Ειδικές Πιστοποιήσεις

- Πιστοποίηση οικολογικής διαχείρισης

- Πιστοποίηση ποιότητας παρεχόμενων υπηρεσιών μέσω αναγνωρισμένου διεθνούς συστήματος (π.χ. ISO)

Συντήρηση

- Διαχείριση απορριμμάτων (διαλογή, ανακύκλωση κ.λ.π.)

Προσωπικό

- Χρήση βομβητών ειδοποίησης προσωπικού
- Χορήγηση εγχειριδίου λειτουργίας του ξενοδοχείου στο προσωπικό
- Αποδεδειγμένη γνώση ξένης γλώσσας για το 50% του προσωπικού

Κουζίνα (Ξενοδοχείο τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων & Κλασσικού Τύπου) Μικτού Τύπου.

- Ηλεκτρικό ψυγείο αερόψυκτο με αυτόματη παραγωγή παγοκύβων & παροχή νερού στο 50% των διαμερισμάτων ή και στο 100%
- Αποχυμωτής
- Μίξερ
- Φούρνος μικροκυμάτων στο 50% των δωματίων ή και στο 100%

Όπως λοιπόν μας ενημερώνουν οι πιο πάνω πίνακες οι ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις 5* (αστέρων), προσφέρουν καταλύματα πρώτης κατηγορίας με ανάλογες υπηρεσίες και παρέχεται εξαιρετικό προσωπικό σέρβις. Στα ξενοδοχεία πέντε αστέρων συγκαταλέγονται μεγάλα οικήματα με εκατοντάδες δωμάτια, καθώς και μικρά, ιδιωτικά "ξενοδοχεία-μπουτίκ". Η τοποθεσία του ξενοδοχείου διαφέρει καθώς μπορεί να είναι τελείως απομακρυσμένη ή στην καρδιά της εκάστοτε πόλης. Οι αίθουσες των ξενοδοχείων είναι εξαιρετικά ευρύχωρες και τα δωμάτια κοσμούνται με κομψά έπιπλα και πολυτελή εξοπλισμό, καλύπτοντας κάθε ανάγκη. Στις προσφερόμενες υπηρεσίες συγκαταλέγονται συνήθως: θερμαινόμενες πισίνες, ειδικά γεύματα (κατόπιν αιτήσεως), διοργάνωση εκδηλώσεων, εγκαταστάσεις παραλίας (σέρφινγκ, ξαπλώστρες, θαλάσσια σπορ) και πολλά ακόμα. Τα ξενοδοχεία της κατηγορίας αυτής διαθέτουν συνήθως πάνω από ένα εστιατόριο με εξαιρετικό μενού και θεματικές βραδιές. Η υπηρεσία δωματίου είναι συνήθως διαθέσιμη όλο το εικοσιτετράωρο. Επίσης παρέχεται υπηρεσία γκρούμ, παρκαδόρου ή και γκαράζ. Ο συνδυασμός λοιπόν λειτουργικών προδιαγραφών, βαθμολογούμενων κριτηρίων αλλά και η επιθυμία του επιχειρηματία, να προσφέρει τις καλύτερες δυνατές υπηρεσίες, κατατάσσουν τα ξενοδοχεία αυτά στην κατηγορία των 5* (αστέρων) και φυσικά απολύτως δικαιολογημένα.

Πηγή: ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
Αρ.Φύλλου 1441 /9 Αυγούστου 2007

2. ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ 5* (αστέρων)

2.1. Δομή Ξενοδοχειακής Εγκατάστασης 5*

(Τεχνικές προδιαγραφές)

Για να φτάσει ένα ξενοδοχείο 5* (αστέρων) στην κατηγορία αυτή, εκτός από τις λειτουργικές προδιαγραφές και τα βαθμολογούμενα κριτήρια, που είναι απαραίτητα για την κατάταξή του, θα πρέπει να δούμε την αρχή της δημιουργίας του ξενοδοχείου. Θα πρέπει δηλαδή να αναλύσουμε τη κατασκευή του οικήματος, από το υπόγειο μέχρι την ταράτσα. Πρέπει να εξετάσουμε τα τετραγωνικά μέτρα (τ.μ.) του κάθε χώρου του ξενοδοχείου, την υποδοχή, τα δωμάτια, τις εγκαταστάσεις της κουζίνας και του εστιατορίου, του εξωτερικούς χώρους και τις εγκαταστάσεις αναψυχής αλλά και τους χώρους του προσωπικού και τους παντός είδους βοηθητικούς χώρους. Επίσης θα πρέπει να δούμε τα μέτρα που πρέπει να παρθούν σχετικά με την πρόληψη και την προστασία από πυρκαγιά αλλά και τα μέτρα για την αποφυγή παντός είδους κινδύνου. Και όλα αυτά πρέπει να ληφθούν υπ' όψιν πριν την κατασκευή των εγκαταστάσεων ώστε να διασφαλιστούν οι πελάτες αλλά και το προσωπικό. Αρχικά όμως θα ασχοληθούμε με την ανάλυση και επεξήγηση των εγκαταστάσεων μια ξενοδοχειακής μονάδας αλλά και ποιες ενέργειες πρέπει να κάνει ο εκάστοτε επιχειρηματίας, ώστε να πάρει την έγκριση, και από ποιους φορείς, για την δημιουργία του ξενοδοχείου.

A' Στάδιο – Έγκριση Καταλληλότητας

Για αρχή ο ενδιαφερόμενος θα πρέπει να υποβάλλει στην αρμόδια υπηρεσία του Ε.Ο.Τ. αίτηση, η οποία θα συνοδεύεται από ορισμένα δικαιολογητικά, όπως 1) Γενικό τοπογραφικό εις 2πλούν, 2) Τοπογραφικό διάγραμμα οικοπέδου εις 2πλούν, 3) Φωτογραφίες οικοπέδου 2 σειρές, 4) Τεχνική έκθεση 2 σειρές, 5) Υπεύθυνη δήλωση κυριότητας Ν.1599/86, 7) Γραμμάτιο κατάθεσης παραβόλου. Λοιπές απαιτούμενες βεβαιώσεις και εγκρίσεις αρμοδίων φορέων για την χορήγηση έγκρισης καταλληλότητας οικοπέδου ή γηπέδου για την δημιουργία ξενοδοχείου. Με τον τρόπο αυτό διαπιστώνεται αν πληρούνται ορισμένα κριτήρια που σχετίζονται με τη θέση του οικοπέδου, με την υπάρχουσα υποδομή, με τη δυνατότητα ηλεκτροδότησης, χρήσης νερού και σύνδεσης με το αποχετευτικό δίκτυο της περιοχής. Η έγκριση καταλληλότητας ισχύει για 2 χρόνια από την έκδοσή της και δεν μεταβιβάζεται. Σε περίπτωση μεταβίβασης του οικοπέδου απαιτείται τήρηση διαδικασίας νέας έγκρισης καταλληλότητας και προσκομίζονται ορισμένα πρόσθετα δικαιολογητικά.

B' Στάδιο – Έγκριση Αρχιτεκτονικής Μελέτης Ξενοδοχείων

Μετά την έγκριση καταλληλότητας του οικοπέδου, ο ενδιαφερόμενος πρέπει να υποβάλλει στον Ε.Ο.Τ. για έγκριση, αρχιτεκτονική μελέτη που να έχει συνταχτεί σύμφωνα με τις ισχύουσες τεχνικές προδιαγραφές και τους ισχύοντες όρους δόμησης, στην περιοχή του οικοπέδου. Ο φάκελος της μελέτης θα πρέπει να περιλαμβάνει ορισμένα στοιχεία, προκειμένου να διαπιστωθεί αν πληρούνται τα προβλεπόμενα

ποιοτικά κριτήρια για τα ξενοδοχεία όλων των λειτουργικών μορφών. Η έγκριση αυτή ισχύει για 4 χρόνια. Αν στο μεταξύ έχει εκδοθεί οικοδομική άδεια, η διάρκεια ισχύος της έγκρισης Ε.Ο.Τ. ακολουθεί τη διάρκεια ισχύος της οικοδομικής αδείας.

Παρακάτω θα δούμε αναλυτικά τα τ.μ. που επιβάλλονται από τον νόμο και τα βρίσκουμε στο Προεδρικό Διάταγμα 43/2002 (ΦΕΚ 43/Α/07.03.2002) <<Κατάταξη Ξενοδοχειακών καταλυμάτων σε κατηγορίες με σύστημα αστερών και τεχνικές προδιαγραφές αυτών>>.

Παράρτημα Α

Τεχνικές Προδιαγραφές Ξενοδοχείων

Πίνακας Μεγίστων Δυναμικοτήτων

Περιοχή I Εντός σχεδίου πόλεων ή οικισμών με εγκεκριμένο σχέδιο, εκτός οριοθετημένων οικισμών χωρίς σχέδιο.				Περιοχή II Εκτός σχεδίου εντός ΖΟΕ (Ζώνη Οικιστικού Ελέγχου) Εκτός σχεδίου		
Λειτουργική ή Μορφή	Μικρά μέχρι 100 κλίνες	Μεσαία 101-300 κλίνες	Μεγάλα 301 & άνω κλινών	Μικρά μέχρι 100 κλίνες	Μεσαία 101-300 κλίνες	Μεγάλα 301 & άνω κλινών
	Κατηγορία	Κατηγορία	Κατηγορία	Κατηγορία	Κατηγορία	Κατηγορία
1) Ξενοδοχεία Κλασσικού Τύπου	5*	5*	5*	5*	5*	5
2) Ξενοδοχείο Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων	5*	5*	5*	5*	5*	5*
Περιοχή I Εντός σχεδίου πόλεων ή οικισμών με εγκεκριμένο σχέδιο. Εντός οριοθετημένων				Περιοχή II Εκτός σχεδίου εντός ΖΟΕ Εκτός σχεδίου		
Λειτουργική Μορφή				Μεγάλα 301 & άνω κλινών		
				Κατηγορία		
3) Ξενοδοχείο Μικτού Τύπου				5*		

Τεχνικές Προδιαγραφές Ξενοδοχείων Κλασσικού Τύπου

Συμβολισμοί:

- I Περιοχή εντός σχεδίου και εντός ορίων οικισμών
- II Περιοχή εκτός σχεδίου
- Ναι σημαίνει <<υποχρεωτική εφαρμογή>>
- ΠΡ σημαίνει <<προαιρετική εφαρμογή>>
- ΟΧΙ σημαίνει <<δεν επιτρέπεται>>
- Α.Μ.Ε.Α.= Άτομα με ειδικές Ανάγκες γενικά
- Α.Μ.Κ.= Άτομα μειωμένης κινητικότητας (άτομα σε αναπηρικό καροτσάκι κυρίως)

Α.ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΣΕΛΕΥΣΗΣ

Ξενοδοχεία Κλασσικού Τύπου		
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*	
Μέγιστη Δυναμικότητα σε κλίνες	I	II
1) Ανεμοφράκτης ή αεροκουρτίνα εφ'όσον ο χώρος κλιματίζεται ή αν επιβάλλεται από τις κλιματολογικές συνθήκες με ελάχιστη διάσταση 2.00x3.00μ ή κυκλική πόρτα διαμέτρου 2.00μ ή αεροκουρτίνα	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Σε περίπτωση κατασκευής κυκλικής πόρτας θα προβλέπεται και ανοιγόμενη πόρτα τελικού πλάτους τουλάχιστον 0.90μ.	ΝΑΙ	ΝΑΙ
2) Χώρος εισόδου-υποδοχής (Lobby) ελάχιστη διάσταση σε μέτρα: μέχρι 100 κλίνες	5.00μ	5.00μ
Από 101 έως 300	10.00μ	10.00μ
Από 301 και άνω κλίνες	15.00μ	15.00μ
Η ελάχιστη διάσταση στο Lobby δεν προσδιορίζει το εμβαδόν του χώρου αλλά αφορά στην ελάχιστη απόσταση οπτικά, στον χώρο	ΝΑΙ	ΝΑΙ

εισόδου του ξενοδοχείου, μεταξύ των δομικών στοιχείων που αποτελούν οπτικά εμπόδια		
3) Reception ελάχιστο μήκος σε μέτρα		
Μέχρι 100 κλίνες	2.00μ	2.00μ
Από 101 έως 300 κλίνες: 2.00μ + 0.5μ./40 κλίνες	NAI	NAI
Από 301 και άνω κλίνες: 4.50μ + 0.5μ/100 κλίνες (max 10μ.)	NAI	NAI

Παρατηρήσεις

- 1) Για τον πάγκο της Reception: Για ένα τουλάχιστον μέτρο μήκους το ύψος του πάγκου θα είναι 0.80μ, για μικρά παιδιά και άτομα μειωμένης κινητικότητας (AMK).
 - 2) Χώρος αποθήκευσης αποσκευών: Κοντά στην Reception ή και στο υπόγειο με εμβαδόν από 101 έως 300 κλίνες 7.00μ & από 301 και άνω κλίνες μπορεί να είναι και στο υπόγειο με άμεση πρόσβαση στη Reception.
 - 3) Θυρίδες φύλαξης τιμαλφών με άμεση εποπτεία απο τη Reception για το 50% των δωματίων.
 - 4) Χρηματοκιβώτιο φύλαξης τιμαλφών πελατών.
 - 5) Τηλεφωνικό κέντρο: Αυτόματο τηλεφωνικό κέντρο με δυνατότητα απ'ευθείας κλήσης από τα δωμάτια προς εσωτερικό και εξωτερικό: Μέχρι 100 κλίνες στον ίδιο χώρο με τη Reception (1 τηλεφωνικός θάλαμος), από 100 κλίνες και άνω σε ιδιαίτερο χώρο κοντά στην Reception και σε άμεση επικοινωνία με αυτή (1 τηλεφωνικός θάλαμος ανά 100 κλίνες). Μέγιστος αριθμός τηλεφωνικών θαλάμων πέντε (5). Μια τουλάχιστον συσκευή θα είναι σε ύψος 0.90μ (για AMK).
 - 6) Γραφεία: μέχρι 100 κλίνες: 1 γραφείο εμβαδού 20.00τμ, πάνω απο 100 κλίνες: 2 γραφεία εμβαδού 30.00τμ.
 - 7) W.C. Πελατών Εγκαταστάσεις συγκροτημάτων αποχωρητηρίων & καλλωπιστηρίων για τους χώρους υποδοχής χωρισμένους ανδρών-γυναικών με ελάχιστες διαστάσεις: W.C.: 0,90μX1,30μ. H= 2,20 μ. Ελάχιστες διαστάσεις Προθαλάμου: 1,30μX1,50μ. H= 2,20 μ. Μέχρι 100 κλίνες 2+2 W.C., από 101 έως 300 κλίνες 2+2W.C., από 301 και άνω κλίνες 3+3W.C.
- Πρόβλεψη για Άτομα Μειωμένης Κινητικότητας (AMK).**
Για δυναμικότητα μέχρι 20 δωματίων, 1 W.C. Κοινό ανδρών-γυναικών για ανάπηρους με τη χαρακτηριστική ένδειξη στην πόρτα, θα βρίσκεται στη στάθμη της εισόδου ή με διαφορά μιας στάθμης αν εξυπηρετείται με ανελκυστήρα για Α.Μ.Κ. Για δυναμικότητα άνω των 20 δωματίων 2 W.C. Χωριστά ανδρών –

γυναικών για ανάπηρους με την χαρακτηριστική ένδειξη στην πόρτα, θα βρίσκεται στην στάθμη της εισόδου ή με διαφορά μιας στάθμης αν εξυπηρετείται με ανελκυστήρα για Α.Μ.Κ.

- 8) Βεστιάριο με ελάχιστο εμβαδόν 7,00 μ² εφόσον το ξενοδοχείο είναι συνεχούς λειτουργίας.
 - 9) Χώρος Α΄ Βοηθειών προαιρετικός για όλες τις κατηγορίες, εμβαδού τουλάχιστον 20.00τμ εξοπλισμένου στοιχειωδώς για δυνατότητα παροχής Α΄ Βοηθειών. Η ύπαρξη του χώρου προϋποθέτει και την δυνατότητα ύπαρξης ιατρού, είτε σε μόνιμη βάση είτε κατόπιν προσκλήσεως. Θεωρείται χρήσιμο σε απομακρυσμένες από μεγάλες πόλεις, ξενοδοχεία.
 - 10) Κύρια κλίμακα με πλατύσκαλο ή στρογγυλή με φανάρι τουλ. 0,60 μ. από τον χώρο εισόδου – υποδοχής (LOBBY) προς τους ορόφους με φυσικό φωτισμό & αερισμό σύμφωνα με τον ΓΟΚ. Ελάχιστο πλάτος σε μέτρα 1.40μ (ισχύει για στεγασμένες ή υπαίθριες σκάλες). Το πλατύσκαλο κάθε ορόφου θα απομονώνεται από τους διαδρόμους με πόρτες σύμφωνα με τις διατάξεις της πυροσβεστικής με αυτόματη επαναφορά. Στον όροφο που θα βρίσκονται τα ειδικά δωμάτια, (Α.Μ.Κ.) τα φύλλα της πόρτας θα είναι ανοιγόμενα προς διαφορετική κατεύθυνση και θα επαναφέρονται με μηχανισμό με χρόνο καθυστέρησης 30".
- ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΓΙΑ ΤΙΣ ΣΚΑΛΕΣ**
- α. Δεν επιτρέπεται να υπάρχουν περισσότερα από 15 συνεχόμενα ύψη (ρίχτια)
 - β. Το ύψος (ρίχτι) να είναι το λιγότερο 13 εκ. και το μεγαλύτερο 17.5 εκ.
 - γ. Το πάτημα να είναι μεταξύ 28 και 36 εκ.
 - δ. Απαιτείται πάντοτε χειρολισθήρας σε ύψος 0,90 ως 1,00. Η απόσταση του χειρολισθήρα από τον τοίχο ή άλλο εμπόδιο θα πρέπει να είναι τουλ. 5 εκ. Για πλάτος σκάλας μεγαλύτερο ή ίσο του 1.20 απαιτούνται χειρολισθήρες και στα 2 άκρα της σκάλας.
- 11) Κλίμακα κινδύνου εφόσον υπάρχουν δωμάτια σε οριζόντια απόσταση πάνω από 30.00μ.
 - 12) Ανελκυστήρας πελατών: α) ανεξάρτητα από τον αριθμό ορόφων, β) σε κτίρια με περισσότερους από 2 ορόφους (ισόγειο+1), γ) σε κτίρια με περισσότερους από 3 ορόφους (ισόγειο+2).

Προδιαγραφές Ανελκυστήρα για Άτομα Μειωμένης Κινητικότητας (ΑΜΚ)

Θα έχουν διπλές (εσωτερική-εξωτερική) αυτόματες συρόμενες πόρτες. Για να εξασφαλίζεται μεγαλύτερο από το σύνηθες χρονικό διάστημα κατά το οποίο θα μένουν οι πόρτες ανοικτές θα πρέπει να υπάρχει ιδιαίτερο πλήκτρο χειρισμού (μακράς διάρκειας) εσωτερικά και εξωτερικά του θαλάμου. Οι ελάχιστες επιτρεπόμενες διαστάσεις του θαλάμου θα είναι 2,40 X 1,10 μ. Το πλατύσκαλο μπροστά σε θύρα ανελκυστήρα θα πρέπει να έχει ελάχιστες διαστάσεις 1,50X 1,50. Ο θάλαμος θα πρέπει να εξοπλισθεί με χειρολαβές στήριξης που θα στηριχθούν σε ύψος 90 εκ. Και στις 3 πλευρές (βλ σχ. 6). Τα πλήκτρα χειρισμού εσωτερικά του θαλάμου θα βρίσκονται σε οριζόντια απόσταση τουλάχιστον 50 εκ. από την πλευρά της θύρας. Τα πλήκτρα χειρισμού εσωτερικά και εξωτερικά θα πρέπει να βρίσκονται σε διάταξη οριζόντια ή κατακόρυφη σε ύψος μεγαλύτερο από 0,90 μ. και μικρότερο από 1,40 μ. Στα πλήκτρα χειρισμού θα πρέπει να αναγράφονται εσώγλυφοι οι αριθμοί των ορόφων. Θα υπάρχει ηχητική αναγγελία των

ορόφων Ο ανελκυστήρας θα έχει την ένδειξη ότι μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με ειδικές ανάγκες. Για ξενοδοχεία μεγαλύτερα των 100 κλινών υποχρεωτικά προβλέπονται 2 ανελκυστήρες. Οι ανελκυστήρες θα είναι των 5 ατόμων κατά ΓΟΚ. Ο ένας τουλάχιστον ανελκυστήρας θα έχει τις προδιαγραφές που αναφέρθηκαν παραπάνω όταν εξυπηρετεί Α.Μ.Κ. Για ξενοδοχεία άνω των 300 κλινών απαιτείται ένας επί πλέον ανελκυστήρας/200 κλίνες. Οι ανελκυστήρες θα είναι των 5 ατόμων κατά ΓΟΚ. Ο ένας τουλάχιστον ανελκυστήρας θα έχει τις προδιαγραφές που αναφέρθηκαν παραπάνω.

Πρόβλεψη για άτομα με Προβλήματα Όρασης

Να υπάρχει σε όλους τους ανελκυστήρες ηχητική αναγγελία των ορόφων.

Πρόβλεψη για Άτομα Μειωμένης Κινητικότητας (ΑΜΚ)

Να υπάρχουν ράμπες ανόδου από τη στάθμη του δρόμου μέχρι την α' στάση του ανελκυστήρα και μέχρι τους χώρους αναψυχής και εστίασης και γενικά χώρους συνάθροισης κοινού.

Ράμπες α. Το ελάχιστο ελεύθερο πλάτος τους θα είναι 1,20 β. Απαιτείται πάντοτε χειρολισθήρας και στις δύο πλευρές της ράμπας γ. Γενικά η κλίση των ραμπών δεν επιτρέπεται να υπερβαίνει το 6%. Σε περίπτωση όμως που το μήκος της ράμπας δεν είναι μεγαλύτερο των 5 μ. τότε η κλίση μπορεί να φθάνει το 8%. Σε περίπτωση που η ράμπα έχει κλίση μεγαλύτερη του 6% (σε περίπτωση μετατροπής) επιβάλλεται να προβλέπονται πλατύσκαλα τουλάχιστον 1,40 κάθε 15 μ. μήκους ράμπας. Πλατύσκαλα επίσης πρέπει να προβλέπονται στις γωνίες αλλαγής κατεύθυνσης και μπροστά στις εισόδους – εξόδους, όπου στο MIN ορθογώνιο του πλατύσκαλου 1,20 X 1,40 δεν θα πρέπει να συμπεριλαμβάνεται το τόξο ανοίγματος της θύρας.

13) Διάδρομοι κυκλοφορίας στους κύριους χώρους με ελάχιστο πλάτος 1.40μ και θα πρέπει να φωτίζονται και να αερίζονται φυσικά ή τεχνητά.

B. ΧΩΡΟΙ ΥΠΟΔΟΧΗΣ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ		
Τεχνικές προδιαγραφές	5*	
Μέγιστη Δυναμικότητα σε κλίνες	I	II
Ελάχιστο εμβαδόν ανεξάρτητα από τον αριθμό των κλινών σε τμ.	60.00τμ	60.00τμ
Μέχρι 100 κλίνες: ελάχιστο εμβαδόν σε τμ κλειστού χώρου που περιλαμβάνει τις ακόλουθες χρήσεις:	1.50τμ/κλίνη	1.30τμ/κλίνη
α) Αναμονή***	NAI	NAI
β) σαλόني+Bar	NAI	NAI
γ) Χώρος τηλεόρασης	NAI	NAI

Από 101 έως 300 κλίνες: ελάχιστο εμβαδόν σε τμ κλειστού χώρου που περιλαμβάνει τις ακόλουθες χρήσεις: α) Αναμονή*** β) σαλόνι+Bar γ) Χώρος τηλεόρασης δ) Χώρος παιχνιδιού (Play Room)	150.00+1.20/κλίνη πλέον των 100 NAI NAI NAI NAI	130.00+1.20/κλίνη πλέον των 100 NAI NAI NAI NAI
Από 301 και άνω κλίνες: ελάχιστο εμβαδόν σε τμ κλειστού χώρου που περιλαμβάνει τις ακόλουθες χρήσεις: α) Αναμονή*** β) σαλόνι+Bar γ) Χώρος τηλεόρασης δ) Χώρος παιχνιδιού (Play Room)	390.00+0.20/κλίνη πλέον των 300 NAI NAI NAI NAI	370.00+0.20/κλίνη πλέον των 300 NAI NAI NAI NAI

Παρατηρήσεις:

1. Ως αναμονή *** νοείται χώρος καθιστικού κοντά στη RECEPTION.
2. Οι κυκλοφορίες δεν υπολογίζονται κατά τον υπολογισμό των χώρων υποδοχής.
3. Τα ελάχιστα εμβαδά των χώρων υποδοχής ισχύουν ανεξάρτητα από τον αριθμό των κλινών για κάθε κατηγορία.
4. Οι χώροι υποδοχής μπορεί να είναι ενοποιημένοι ή χωρισμένοι ανάλογα με τη χρήση τους.

Παρατηρήσεις για τον πάγκο του Bar

Ο πάγκος του Bar αφαιρείται από το εμβαδόν όχι όμως και ο χώρος που καταλαμβάνουν τα καθίσματα.	NAI	NAI
Διαστάσεις πάγκου Bar: Βάθος 2.00μ Μήκος 0.60μ/κάθισμα ελάχιστο μήκος πάγκου Bar σε μ. Που κατανέμεται πιθανά σε περισσότερα από 1 Bar	NAI	NAI
α) Μέχρι 100 κλίνες για το 10% της δυναμικότητας και τουλάχιστον 2.00μ	NAI	NAI
β) Από 100 έως 300 κλίνες 6.00μ+ το μήκος που αντιστοιχεί στο 5% της δυναμικότητας πάνω από 100 κλίνες	NAI	NAI
γ) Από 300 κλίνες και άνω 12.00μ	NAI	NAI

Γ. ΑΙΘΟΥΣΑ ΠΟΛΛΑΠΛΩΝ ΧΡΗΣΕΩΝ

Πρόκειται για αίθουσα που προορίζεται για εκδηλώσεις όπως, Συνέδρια, Διαλέξεις, συνεστιάσεις, χορούς, δεξιώσεις κ.λ.π. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί και από άτομα που δεν διαμένουν στο ξενοδοχείο. Πρέπει να βρίσκεται σε άμεση σχέση με το Lobby ή να έχει δική της ανεξάρτητη είσοδο. Στην περίπτωση αυτή θα πρέπει να έχει χωλ εισόδου με ανεμοφρκτη, βεσιτάριο και ιδιαίτερο συγκρότημα χώρων υγιεινής. Θα πρέπει να υπάρχει δυνατότητα εξυπηρέτησής της από μαγειρείο.

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ		
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*	
	I	II
Είναι υποχρεωτική για τα ξενοδοχεία 5* της περιοχής I με ελάχιστο εμβαδόν 200.00τμ και προαιρετική για όλες τις άλλες τάξεις με ελάχιστο εμβαδόν 50.00τμ	ΝΑΙ	ΠΡ
Υπάρχουν προαιρετικά και άλλες μικρότερες αίθουσες πολλαπλών χρήσεων με ανάλογη χρήση: α) Αίθουσες συσκέψεων 20.00τμ – 50.00τμ	ΠΡ	ΠΡ
β) Ειδική αίθουσα τηλεόρασης τουλάχιστον 20.00τμ	ΠΡ	ΠΡ
γ) Ειδική αίθουσα χαρτιών ή επιτραπέζιων παιχνιδιών τουλάχιστον 20.00τμ	ΠΡ	ΠΡ
δ) Αίθουσα για μπιλιάρδο, ελάχιστο εμβαδόν 5.50X7.00τμ, για ένα τραπέζι, καθαρός χώρος χωρίς υποστηλώματα	ΠΡ	ΠΡ
ε) Επιπλέον Bar αυτών που προδιαγράφονται.	ΠΡ	ΠΡ
στ) Αναγνωστήριο-Βιβλιοθήκη με ελάχιστο εμβαδόν 20.00τμ	ΠΡ	ΠΡ

Σημείωση: Πρόκειται για χώρο κύριας χρήσης που προορίζεται για διάβασμα ή κάποια εργασία που απαιτεί ησυχία και αυτοσυγκέντρωση. Επομένως η θέση του θα πρέπει να είναι τέτοια, που να εξασφαλίζει τις κατάλληλες συνθήκες (φωτισμός-αερισμός κ.λ.π.)

Δ. ΧΩΡΟΙ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ		
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*	
	I	II
Αίθουσα Εστιατορίου κλασσικού τύπου Ελάχιστο εμβαδόν ανεξάρτητα από τον αριθμό των κλινών σε τμ	50.00τμ	70.00τμ
Μέχρι 100 κλίνες	0.80/κλίνη	1.40/κλίνη
Από 101 έως 300 κλίνες	80.00+0.30/κλίνη πλέον 100	140+0.50/κλίνη πλέον 100
Από 301 και άνω κλίνες	140+0.20/κλίνη πλέον 300	240+0.30/κλίνη πλέον 300
Μαγειρεία απλών γευμάτων και εστιατορίου	I	II
Ελάχιστο εμβαδόν το 50% της αντίστοιχης αίθουσας (κλειστός και ημιυπαίθριος χώρος)	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Στο εμβαδόν του μαγειρείου περιλαμβάνονται αποθήκη τροφίμων (ημέρας) και ψυγείο(ημέρας)	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Αποθήκες μαγειρείου με ελάχιστο εμβαδόν το 50% του εμβαδού του μαγειρείου και περιλαμβάνουν κάβα ποτών, καταψύκτη, γενικές αποθήκες τροφίμων.	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Ψυγείο σκουπιδιών μαγειρείου	ΝΑΙ	ΝΑΙ

Παρατηρήσεις: Το εστιατόριο μπορεί να κατανέμεται κατά το μισό σε ημιυπαίθριο χώρο (κατά Γ.Ο.Κ) εφόσον οι καιρικές συνθήκες και ο χρόνος λειτουργίας το επιτρέπουν. Στην περίπτωση αυτή ο κλειστός χώρος δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερος από 50.00τμ στην κατηγορία 5*.

Παρατηρήσεις για τους χώρους Εστίασης:

Εξυπακούεται ότι η αίθουσα απλών γευμάτων και εστιατορίου χρησιμοποιούνται στα

ξενοδοχεία 5* και σαν αίθουσες πρωινού χωρίς να υπάρχει απαίτηση ειδικού χώρου.

Πρόσθετοι χώροι Εστίασης:

Ταβέρνα/Καφενείο/Υπαιθριο ή κλειστό Snak-Bar/Θεματικό εστιατόριο/Ιδιαίτερη αίθουσα, όπου σερβίρονται μενού χαμηλών θερμίδων/Εστιατόριο A la carte κ.λ.π. Για όλες τις προαιρετικές χρήσεις αυτές εφαρμόζεται η εκάστοτε ισχύουσα υγειονομική διάταξη ως προς το ελάχιστο εμβαδόν και τις λοιπές απαιτήσεις. Εφόσον πρόκειται για κλειστούς χώρους ισχύει η απόσταση ελεύθερης θέας των 6.00μ για τη κατηγορία 5*.

Πρόβλεψη για Άτομα Μειωμένης Κινητικότητας (ΑΜΚ):

- 1) Θα προβλέπονται θέσεις για αναπηρικά τροχήλατα σε ποσοστό 1 θέση ανά 300 άτομα και το λιγότερο 4 θέσεις.
- 2) Θα προβλέπονται θέσεις στο σαλόνι και στο εστιατόριο, με κατάλληλη διάταξη, ώστε να μπορούν να εξυπηρετούνται άτομα σε αμαξίδιο (χώρος περιστροφής αμαξιδίου, τραπέζι εστιατορίου με κεντρικό ποδαρικό κ.λ.π.)
- 3) Κάθε θέση θα έχει δυνατότητα πρόσβασης από ράμπα εφόσον δεν βρίσκεται στο ίδιο επίπεδο με την είσοδο και θα πρέπει να διατίθεται χώρος 1.00μΧ1.20μ για κάθε αμαξίδιο.

Παρατηρήσεις για Μαγειρείο:

Το μαγειρείο ή παρασκευαστήριο πρωινού πρέπει να βρίσκεται στην ίδια στάθμη με την αίθουσα που εξυπηρετεί. Εφόσον υπάρχει διαφορά στάθμης που δεν υπερβαίνει όμως τον ένα όροφο θα δημιουργείται βοηθητικός χώρος (OFFICE εστιατορίου ή αίθουσας πρωινού) στη στάθμη της αίθουσας που θα περιλαμβάνει: α. σκάλα επικοινωνίας με το μαγειρείο β. πάγκο απόθεσης δίσκων γ. αναβατήριο μηχανικό ή ηλεκτροκίνητο ή ανελκυστήρα ενός ατόμου δ. σκευοθήκες, λινοθήκες κ.λπ. Το εμβαδόν του OFFICE προσμετράται στο εμβαδόν του μαγειρείου ή παρασκευαστηρίου. Για μεγαλύτερη διευκόλυνση της λειτουργίας μπορεί κατά την κρίση του μελετητή στο OFFICE να προστεθούν ψυγείο με έτοιμα κρύα πιάτα - φρούτα κ.λπ., θερμοτράπεζα με έτοιμα φαγητά, συσκευή για παγοκύβους ή ψύκτη νερού κ.λπ. Σε περίπτωση που το μαγειρείο με την αίθουσα έχουν διαφορά στάθμης μικρότερη από όροφο οπότε η εξυπηρέτηση με ανελκυστήρα δεν είναι δυνατή θα προβλέπεται σκάλα πλάτους τουλάχιστον 1,20 μ. με δύο σκέλη άνοδος – κάθοδος.

Ε. ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*
Μέχρι 40 άτομα	1+1 W.C
Από 41 έως 120 άτομα	2+2 W.C

Από 121 έως 200 άτομα	3+3 W.C.
Από 201 και άνω άτομα 1+1 W.C. επί πλέον για κάθε 100 άτομα	

Παρατήρηση: Εφόσον τα W.C. Κοινού της εισόδου δεν επαρκούν για το μέγεθος του εστιατορίου ή το εστιατόριο βρίσκεται σε απομακρυσμένη θέση, οπότε θα ισχύσει κατ'αναλογία και η παράγραφος για τα Α.Μ.Κ.

ΣΤ. ΥΠΝΟΔΩΜΑΤΙΑ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ		
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*	
	I	II
α) 1.κλίνη (1κρεβάτι στενό διπλό) 1.40μΧ2.00μ	NAI	NAI
Ελάχιστη διάσταση σε μ.	3.00μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	12.00τμ	18.00τμ
Ελάχιστο ποσοστό επί του συνολικού αριθμού των υπνοδωματίων.**	15,00%	7%*
β) 2.κλινών (2μονά κρεβάτια) 1.00μΧ2.00μ	NAI	NAI
Ελάχιστη διάσταση σε μ.	3.20μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	16.00τμ	18.00τμ
γ) 3.κλινών (3μονά κρεβάτια) 1.00μΧ2.00μ ή 1διπλό κρεβάτι (1.40μΧ2.00μ) και 1μονό (1.00μΧ2.00μ)	NAI	NAI
Ελάχιστη διάσταση σε μ.	3.40μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	20.00τμ	20.00τμ
Μέγιστο ποσοστό επί του συνολικού αριθμού υπνοδωματίων 25% ***	NAI	NAI

δ) Σουίτα συνδυασμός ενός μονόκλινου που χρησιμοποιείται σαν σαλόνι και ενός ή δυο υπνοδωματίων των παραπάνω παραγράφων α,β,γ. Ελάχιστο ποσοστό σουιτών επί του συνολικού αριθμού δωματίων 10% για τα 5*	ΝΑΙ	ΝΑΙ
ε) Ερμάρια -για μονόκλινα και δίκλινα δωμάτια ελάχιστες διαστάσεις σε μ.	1.20Χ0.60	1.20Χ0.60
-για τρίκλινα δωμάτια ελάχιστες διαστάσεις σε μ.	1.50Χ0.60	1.50Χ0.60
στ) Προθάλαμος υπνοδωματίων -ελάχιστη διάσταση 0.90μ	ΝΑΙ	ΝΑΙ εφόσον προκύπτει από την αρχιτεκτονική λύση
ζ) Ύπαρξη πόρτας μεταξύ προθαλάμου και κυρίως υπνοδωματίου	ΠΡ	ΠΡ
η) Βεράντες υπνοδωματίων	ΠΡ	ΠΡ
	ΝΑΙ	ΝΑΙ
θ) Δυνατότητα σύνδεσης εσωτερικής δύο υπνοδωματίων με διπλή πόρτα που ασφαλίζει με σύρτη και από τις δύο πλευρές	ΝΑΙ	ΝΑΙ

Παρατήρηση:

* Στα ξενοδοχεία περιοχής II δεν προβλέπονται μονόκλινα υπνοδωμάτια. Ο επιχειρηματίας υποχρεούται να ενοικιάζει με τιμή μονόκλινου το 7% των υπνοδωματίων, εφόσον του ζητηθεί.

** Στον αριθμό των δωματίων του ξενοδοχείου, δεν υπολογίζονται τα σαλόνια των σουιτών.

*** Σε μικρής δυναμικότητας ξενοδοχεία 5*, 4* εξετάζεται κατά περίπτωση η δημιουργία σουιτών στο 100% των δωματίων.

Πρόβλεψη για Α.Μ.Κ.

Στα δωμάτια για άτομα μειωμένης κινητικότητας δε θα μπαίνει πόρτα μεταξύ

προθαλάμου και κυρίως υπνοδωματίου.

Πρόβλεψη για άτομα με ειδικές ανάγκες ΑΜΕΑ

- Οπτικός συναγερμός για κωφούς.
- Ελάχιστος αριθμός ειδικών δωματίων από 1 έως 20 δωμάτια.
(Άνω των 20 δωματίων με μέγιστο αριθμό τα 5 δωμάτια μέχρι 300 κλινών και 10 δωμάτια πάνω από 300 κλίνες)
- Στα ξενοδοχεία όπου δεν απαιτείται ανελκυστήρας υποχρεωτικά θα προβλέπονται δύο τουλάχιστον υπνοδωμάτια στην στάθμη του ισογείου όπου θα μπορεί να φτάνει κανείς από την στάθμη του δρόμου με ράμπες.
- Στα δωμάτια διαμονής αναπήρων η ελάχιστη διάσταση δωματίου θα είναι 3.00μ και θα πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος περιστροφής αμαξιδίου διαμέτρου 1.50μ. Γύρω από κάθε κλίνη θα πρέπει να δίδεται ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 0.90 εκ. Οι ποδιές των παραθύρων θα πρέπει, για να επιτρέπουν την ελεύθερη θέα σε καθημένο άτομο, να έχουν μέγιστο ύψος 70 εκ. Για την εξασφάλιση της ασφάλειας είναι δυνατό να προβλέπεται σε κατάλληλο ύψος μπάρα ασφαλείας. Ακόμα σε περίπτωση που προβλέπεται εξώστης, το κάγκελο θα πρέπει να επιτρέπει την κατά το δυνατόν άνετη θέα.
- Εξυπακούεται ότι τα δωμάτια για ΑΜΚ σε όλες τις κατηγορίες, θα είναι προσπελάσιμα με ράμπες ή ανελκυστήρα και θα δημιουργούνται στο ισόγειο ή στον α' όροφο μόνο (για περίπτωση κινδύνου).

Ζ. ΧΩΡΟΙ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΥΠΝΟΔΩΜΑΤΙΩΝ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*
α) Με λουτήρα ελάχιστο εμβαδόν σε τμ και αναλογία	5.00τμ 80%
β) Με Douche ελάχιστο εμβαδόν σε τμ και αναλογία	4.50τμ 20%
γ) Ελάχιστη διάσταση	1.50μ

Παρατηρήσεις:

- Δεν υπάρχει δέσμευση ελάχιστης διάστασης στα λουτρά.
- Ο μελετητής όμως υποχρεώνεται να σχεδιάσει τον εξοπλισμό του λουτρού και τον τεχνητό εξαερισμό αν υπάρχει ο χώρος του τεχνητού εξαερισμού (0,30 x 0,50) προσμετράται στο εμβαδόν του λουτρού.
- Οι θύρες των λουτρών, εάν είναι κοινές στρεπτές θα ανοίγουν προς τα έξω (όχι προς το χώρο του λουτρού) και αν είναι συρόμενες θα σύρονται εξωτερικά.

Πρόβλεψη για Άτομα Μειωμένης Κινητικότητας Α.Μ.Κ.

- Τα υπνοδωμάτια για ΑΜΚ θα διαθέτουν λουτρά ή DOUCHE ως εξής: Στους χώρους των ντους για χρήση ΑΜΚ δεν θα τοποθετείται ντουζιέρα αλλά η απορροή του νερού θα οδηγείται σε σιφόνι από κατάλληλες κλίσεις του δαπέδου. Στην περιοχή του ντους είναι απαραίτητη η τοποθέτηση δύο τουλάχιστον χειρολαβών.

Η. ΒΟΗΘΗΤΙΚΟΙ ΧΩΡΟΙ ΟΡΟΦΟΥ Office

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*
α) Χώρος καθαρισμού με ελάχιστο εμβαδόν σε τμ ανά 30 δωμάτια	5.50τμ
β) Λινοθήκη ερμάριο Βάθους 0.60μ Ύψος 2.00μ μήκους σε μ/15 δωμάτια	2.00τμ
γ) Σερβίρισμα πρωινού με ελάχιστο εμβαδόν σε τμ ανά 30 δωμάτια	5.50τμ

Οι βοηθητικοί χώροι του Office είναι χώροι καθαρισμού (ένα ή δύο χώροι) με φυσικό ή τεχνητό αερισμό και περιλαμβάνει είδη καθαρισμού, παροχή νερού για καθαριότητα με αντίστοιχη γούρνα, θέση για άπλυτα με δυνατότητα διοχέτευσής τους στην έξοδο υπηρεσίας ή τα πλυντήρια του ξενοδοχείου και θέση για καροτσάκι καμαριέρας.

Παρατηρήσεις:

- Επικοινωνία κατακόρυφη των βοηθητικών χώρων των ορόφων με τα βοηθητικά του ξενοδοχείου με σκάλα ή ανελκυστήρα, ανεξάρτητα από τον αριθμό των ορόφων.
- Σκάλα υπηρεσίας από το Office προς βοηθητικούς χώρους ανεξάρτητα από τον αριθμό ορόφων και των κλινών η οποία μπορεί να έχει σφηνοειδείς βαθμίδες και ελάχιστο πλάτος 1.00μ.
- Η σκάλα υπηρεσίας μπορεί να είναι ταυτόχρονα και σκάλα κινδύνου, σύμφωνα με τις υποδείξεις της πυροσβεστικής υπηρεσίας.
- Σε συγκροτήματα οικίσκων οι βοηθητικοί χώροι (α) και (β) προβλέπονται σε κατάλληλες θέσεις ανά ομάδα οικίσκων ανά 30 δωμάτια.
- Για την κατηγορία 5* εφόσον οι οικίσκοι απέχουν από το κεντρικό κτίριο σε απόσταση μεγαλύτερη των 150.00μ περίπου, ο βοηθητικός χώρος (γ) μπορεί να επεκταθεί σε παρασκευαστήριο πρωινού, ώστε να υπάρχει η δυνατότητα Room Service.

Θ. ΣΥΓΚΡΟΤΗΜΑ ΒΟΗΘΗΤΙΚΩΝ ΧΩΡΩΝ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*
α) Αποθήκη επίπλων	0.40τμ/κλίνη
β) Γενικές αποθήκες	0.10τμ/κλίνη
γ) Γραφείο αποθηκάρου από 301 και άνω κλίνες	10.00τμ
δ) Αποθήκη καυσίμων και εγκατάσταση κεντρικής θέρμανσης	0.20τμ/κλίνη (εφόσον το ξενοδοχείο είναι συνεχούς λειτουργίας)
ε) Εγκατάσταση κλιματισμού	0.20τμ/κλίνη
στ) Γραφείο συντηρητή κτιρίου από 301 και άνω κλίνες	0.10τμ/κλίνη
ζ) Πλυντήριο-Σιδερωτήριο (εφόσον η πλύση γίνεται μέσα στο ξενοδοχείο)	0.22τμ/κλίνη
η) Γενική λινοθήκη	0.16τμ/κλίνη

I. ΧΩΡΟΙ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ	
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*
α) Συγκρότημα Χώρων Υγιεινής W.C. και Douche Νιπτήρες Προθάλαμος Αποδυτήρια με ερμάρια (χωριστά συγκροτήματα ανά φύλο)	
Ελάχιστες διαστάσεις W.C και Douche	1.00μΧ1.60μ
Ελάχιστες διαστάσεις προθαλάμων	2.10μΧ1.30μ
β) Κοιτώνες Προσωπικού	Δυνατότητα να κοιμούνται στη μονάδα αριθμός ατόμων προσωπικού όσο το 5%

	των κλινών το πολύ. Για τις περιοχές II
Εμβαδόν υπνοδωματίου	4τμ/άτομο
Ερμάριο	0.50μ/άτομο
γ) Εστιατόριο Προσωπικού	
Ελάχιστο εμβαδόν	20.00τμ (ανεξάρτητος χώρος κοντά στο μαγειρείο)
δ) Κατοικία Διευθυντή ή Ιδιοκτήτη	
Μέγιστο εμβαδόν	50τμ (με ανεξάρτητη είσοδο)
ε) Είσοδος Υπηρεσίας (για την εξυπηρέτηση χώρων και των βοηθητικών λειτουργιών)	ΝΑΙ
στ) Άλλες λειτουργίες στα Ξενοδοχεία	
1) Γυμναστήριο	6 όργανα τουλάχιστον
2α) Σάουνα	4 ατόμων με διαφορετικές ώρες λειτουργίας για άντρες και γυναίκες ανεξάρτητα από τον αριθμό κλινών
2β) Δύο πλήρεις σάουνες για ξενοδοχεία άνω των 300 κλινών	4 ατόμων χωριστά ανδρών και γυναικών
3) Πισίνα κλειστή ή ανοιχτή	ΝΑΙ (ελάχιστο εμβαδόν 6)
3α) Ελάχιστο εμβαδόν ανοιχτής πισίνα περιοχής I	80.00τμ
3β) Ελάχιστο εμβαδόν ανοιχτής πισίνας περιοχής II Μέχρι 100 κλίνες Από 100 έως 300 κλίνες Από 301 και άνω κλίνες	100.00τμ 150.00τμ 200.00τμ
3γ) W.C. και Douche για τη πισίνα	1+1 σε συγκροτήματα ανδρών και γυναικών, με προθαλάμους και νιπτήρες. Με αποδυτήρια προαιρετικά

3δ) Απόσταση πισίνας ανοιχτής από υπνοδωμάτια (ισχύει μόνο για τα ξενοδοχεία Περιοχής II)	20.00μ
4) Παιδική πισίνα	
Ελάχιστη διάσταση	4.00μ
Ελάχιστο εμβαδόν	40.00τμ
5) Night Club (νυκτερινό κέντρο) ή Disco (κλειστή και κλιματιζόμενη) ή Πιάνο Bar	ΠΡ
6) Κέντρο Αναζωογόνησης	ΠΡ
7) Κέντρο Ομορφιάς	ΠΡ
8) Κουρείο Κομμωτήριο (για τα εκτός σχεδίου ξενοδοχεία)	ΠΡ
9) Αθλοπαιδιές (σε ιδιοκτησίες μεγαλύτερες ή ίσες των 10 στρεμμάτων)	1 γήπεδο τουλάχιστον
10) Υπαίθριο θέατρο-Κινηματογράφος	ΠΡ
11) Παιδική Χαρά	ΠΡ
12) Παιδικός Σταθμός με Προσωπικό με άριστες συνθήκες φωτισμού και αερισμού	
Ελάχιστο εμβαδόν Μέχρι 300 κλίνες Άνω των 300 κλινών	20.00τμ ΠΡ ΝΑΙ
13) Ιππασία	ΠΡ
Ελάχιστο εμβαδόν γηπέδου	50.000τμ
14) Ναυταθλητισμός	ΠΡ
15) Χώροι Στάθμευσης αυτοκινήτων (κλειστοί ή ανοιχτοί) Μέχρι 100 κλίνες	ΝΑΙ 1 θέση αυτοκινήτου/12-20 κλίνες (για πόλεις και οικισμούς με ή χωρίς σχέδιο, με

Άνω των 100 κλινών	πληθυσμό άνω των 15.000 κατοίκων) 1 θέση αυτοκινήτου/12-20 κλίνες
---------------------------	--

Παρατηρήσεις:

Σε περίπτωση που ειδικές διατάξεις επιβάλλουν σε συγκεκριμένες περιοχές ή τμήματα αυτών ή πλατείες ή δρόμους ή πεζόδρομους απαγορεύσεις ως προς την δημιουργία χώρου στάθμευσης αυτοκινήτων (γεγονός που θα βεβαιώνεται από το πολεοδομικό γραφείο) ο μηχανικός θα πρέπει να διευκρινίζει πως θα αντιμετωπίζει το θέμα και θα εξετάζεται κατά περίπτωση. Δεν γίνεται δεκτή η καταβολή εισφοράς αντί των απαιτούμενων θέσεων στάθμευσης (N 960/79 αρθρ. 1 § 2γ). Τουλάχιστον 1 θέση στάθμευσης για ΑΜΚ ή ποσοστό 2% των προβλεπόμενων θέσεων Η πρόσβαση του κτιρίου από το χώρο στάθμευσης όταν υπάρχει υψομετρική διαφορά θα πρέπει να εξασφαλίζεται μέσω ράμπας ή ανελκυστήρα.

Κ. ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΕΙΣ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΛΑΣΣΙΚΟΥ ΤΥΠΟΥ		
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*	
	I	II
Γραφείο ταξιδίων (Εμβαδόν 10.00τμ. Υποχρεωτικό για ξενοδοχεία άνω των 300 κλινών)	ΝΑΙ	ΝΑΙ
Καπνοπωλείο	ΠΡ	ΠΡ
Φωτογραφικά Είδη	ΠΡ	ΠΡ
Κοσμήματα	ΠΡ	ΠΡ
Ενδύματα	ΠΡ	ΠΡ
Καλλυντικά	ΠΡ	ΠΡ
Κατάστημα τουριστικών ειδών, αναμνηστικών, αντιγράφων κ.λ.π,	ΠΡ	ΠΡ

Λ. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

- Ηχομόνωση δωματίων: Οι διαχωριστικοί τοίχοι μεταξύ δωματίων και μεταξύ δωματίων και διαδρόμων ή περιβάλλοντος χώρου θα έχουν ελάχιστη απαιτούμενη

ηχομονωτική ικανότητα 45DB (βλ. ΓΟΚ & κτιριοδομικό κανονισμό) 2. Πατώματα μεταξύ υπνοδωματίων και μεταξύ υπνοδωματίων και άλλων χώρων 62 DB (ΓΟΚ & Κτιριοδομικό Κανονισμό) 4. Η ηχομονωτική ικανότητα του κτιρίου θα εξασφαλίζεται με την κατάλληλη επιλογή υλικών σύμφωνα με το ισχύοντα ΓΟΚ.

- Θέρμανση γενική που εξασφαλίζει, εφόσον λειτουργούν χειμώνα, εσωτερική θερμοκρασία 20° C ανεξάρτητα από τις εξωτερικές καιρικές συνθήκες Η θερινή μόνο λειτουργία του ξενοδοχείου αποδεικνύεται με δήλωση του ΙΔΙΟΚΤΗΤΗ
- Κλιματισμός γενικός Κλιματισμός στους χώρους υποδοχής και εστίασης και 100% Δωματίων

Επικοινωνία και Σήμανση:

α) Τηλέφωνο

- Αυτόματο τηλεφωνικό κέντρο
- Εσωτερικό δίκτυο τηλεφωνικής επικοινωνίας όλων των δωματίων με το κέντρο και τα τμήματα του ξενοδοχείου
- Αυτόματη σύνδεση ή μέσω κέντρου με το τηλεφωνικό δίκτυο της περιοχής.
- Δυνατότητα τηλεφωνικής επικοινωνίας απευθείας ή μέσω κέντρου, μεταξύ των δωματίων και απευθείας ή μέσω κέντρου, κλήση προσωπικού.
- Δίκτυο σήμανσης άμεσης ανάγκης μεταξύ δωματίων ή λοιπών κοινόχρηστων χώρων και της Reception. Το κουμπί να είναι κοντά στο κρεβάτι.
- Σε κάθε λουτρό και κοντά στο λουτήρα κουδούνι κινδύνου με αντίστοιχο βομβητή στα Office και στη Reception.
- Προαιρετικά: Telex, Fax, Voice Mail. Speaker Phone, Τηλέφωνο στο λουτρό, Αυτόματος τηλεφωνητής κ.λ.π.

β) Φωτισμός

- Φωτισμός κλιμακοστασίων, διαδρόμων και περιβάλλοντα χώρου καθ'όλο το εικοσιτετράωρο. Για τον φωτισμό των κλιμακοστασίων και την κίνηση των ανελκυστήρων πρέπει να προβλέπονται εφεδρικές γραμμές ασφαλείας προς αποφυγήν ατυχημάτων.
- Ηλεκτρογεννήτρια
- Ρευματοδότες σε όλους τους χώρους
- Οπτικός συναγερμός σε όλους τους χώρους για άτομα με προβλήματα ακοής (πρόβλεψη για Α.Μ.Ε.Α).

γ) Νερό

- Παροχή ζεστού και κρύου νερού σε όλα τα υπνοδωμάτια με θερμοκρασία ζεστού νερού για όλο το 24ωρο 50-60° (στην επιλογή του συστήματος παραγωγής ζεστού νερού θα λαμβάνονται υπ' όψη οι διατάξεις για την εξοικονόμηση ενέργειας).
- Πρόβλεψη εγκατάστασης υδαταποθήκης χωρητικότητας επαρκούς ποσότητας νερού για τις ανάγκες του ξενοδοχείου που δεν μπορεί να είναι μικρότερη από 0.10 μ3/κλίνη το 24ωρο.

δ) Μέσα ενημέρωσης και ψυχαγωγίας

- Ραδιόφωνο στα διαμερίσματα.
- Συσκευή τηλεόρασης στα διαμερίσματα για το 100% αυτών.
- Συσκευή έγχρωμης τηλεόρασης στους κοινόχρηστους χώρους.
- Video στους κοινόχρηστους χώρους (εφόσον προβλέπεται ειδική αίθουσα για τηλεόραση).

Πιο πάνω είδαμε τις τεχνικές προδιαγραφές, οι οποίες είναι απαραίτητες για την σωστή λειτουργία και κατασκευή μιας ξενοδοχειακής εγκατάστασης 5* (αστέρων), Κλασσικού Τύπου. Οι ίδιες τεχνικές προδιαγραφές ισχύουν, με κάποιες διαφορές, και για τις άλλες δύο κατηγορίες ξενοδοχείων 5* (αστέρων) δηλαδή, ξενοδοχεία Τύπου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων 5* και Μικτού Τύπου 5*. Για παράδειγμα υπάρχουν κάποιες διαφορές στα υπνοδωμάτια αλλά και κάποιες επιπλέον λειτουργίες, όπως η κουζίνα που υπάρχει και στους δύο τύπους. Παρακάτω θα δούμε την ανάλυσή τους σε πίνακες.

ΣΤ. ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΤΥΠΟΥ ΕΠΙΠΛΩΜΕΝΩΝ ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΩΝ		
Τεχνικές Προδιαγραφές	5*	
	I	II
1) Studio (Διαμερίσματα ενός κυρίου χώρου) δύο ατόμων		
α) Χώρο με χρήση υπνοδωματίου, καθιστικού, φαγητού και κουζίνας		
Ελάχιστη διάσταση σε μ.	4.00μ	4.00μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	29.00τμ	29.00τμ
β) Λουτρό με ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	4.00τμ	4.00τμ
γ) Ερμάριο διαστάσεων 0.60X1.20μ	NAI	NAI
2) Διαμερίσματα δύο κυρίων χώρων (τριών ατόμων)		
α) Υπνοδωμάτιο 2κλινών με ελάχιστη διάσταση σε μ	3.20μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	15.00τμ	16.00τμ

β) Καθιστικό με μικτή χρήση σαλονιού, χώρου φαγητού και κουζίνας		
Ελάχιστη διάσταση σε μ.	2.80μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	19.00τμ	25.00τμ
γ) Λουτρό με ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	4.00τμ	4.00τμ
δ) Ερμάριο διαστάσεων 0.60X1.20μ	NAI	NAI
3) Διαμέρισμα τριών ή περισσότερων κυρίων χώρων (Το πολύ το 30% του αριθμού των διαμερισμάτων) για 5 έως 7 άτομα	NAI	NAI
α) Δύο ή τρία υπνοδωμάτια 2κλινών με ελάχιστη διάσταση σε μ.	3.20μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	15.00τμ	16.00τμ
β) Καθιστικό με μικτή χρήση σαλονιού, χώρου φαγητού και κουζίνας		
Ελάχιστη διάσταση σε μ.	2.80μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	19.00τμ	25.00τμ
γ) Λουτρό με ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.	4.00τμ	4.00τμ
δ) Ερμάριο διαστάσεων 0.60X1.20μ	NAI	NAI
ε) Προθάλαμος διαμερισμάτων με ελάχιστη διάσταση 0.90μ	NAI	NAI
στ) Ύπαρξη πόρτας μεταξύ προθαλάμου και κυρίως χώρου	ΠΡ	ΠΡ
ζ) Βεράντες	ΠΡ	NAI
η) Δυνατότητα σύνδεσης εσωτερικής δύο διαμερισμάτων με διπλή πόρτα που ασφαλίζει με σύρτη και από τις δύο πλευρές.	NAI	NAI

Παρατηρήσεις για τα Υπνοδωμάτια:

- Στα επιπλωμένα διαμερίσματα δύο ή τριών χώρων, για την Περιοχή εντός σχεδίου και εντός ορίων οικισμών (I), που προέρχονται από μετατροπές υφιστάμενου κτιρίου, είναι δυνατόν το υπνοδωμάτιο ή τα υπνοδωμάτια να είναι μονόκλινο με τις ακόλουθες διαστάσεις: α) ελάχιστη διάσταση σε μ.3.00 και β) ελάχιστο εμβαδόν σε τμ.11.00.
- Στα δωμάτια για Α.Μ.Κ. Δεν θα μπαίνει πόρτα μεταξύ προθαλάμου και κυρίως υπνοδωματίου.

Παρατηρήσεις:

- Η κουζίνα μπορεί να είναι σε ιδιαίτερο χώρο με εμβαδόν 5.00τμ και φυσικό φωτισμό - αερισμό (κατά Γ.Ο.Κ.) σε όλους τους τύπους των διαμερισμάτων, οπότε τα 5.00τμ. αφαιρούνται από το εμβαδόν του αντίστοιχου χώρου. (π.χ. στο μονόχωρο διαμέρισμα 20.00τμ- 5.00τμ=15.00τμ). Εάν η κουζίνα προβλεφθεί μεγαλύτερη το αφαιρούμενο δεν θα υπερβαίνει τα 5.00τμ. Δεν ορίζεται ελάχιστη διάσταση για την κουζίνα.
- Στο καθιστικό των διαμερισμάτων (2) & (3) θα τοποθετείται καναπές με δυνατότητα μετατροπής του σε κρεβάτι, που θα μετράει στην δυναμικότητα.
- Όταν το διαμέρισμα των δύο ή περισσότερων χώρων διατάσσεται σε επίπεδα με διαφορά ενός ορόφου, θα προβλέπεται ένα W.C. στην στάθμη του καθιστικού (με λεκάνη και νιπτήρα) με ελάχιστες διαστάσεις 1.00X 1.30μ.
- Τα ερμάρια δεν προσμετρώνται στα εμβαδά των υπνοδωματίων.
- Ο μελετητής υποχρεώνεται να σχεδιάσει τον εξοπλισμό του λουτρού και τον τεχνικό εξαερισμό. Αν υπάρχει ο χώρος του τεχνητού εξαερισμού (0.30X0.50) προσμετράται στο εμβαδόν του λουτρού.

Πρόβλεψη Δωματίων για Α.Μ.Κ. (Άτομα Μειωμένης Κινητικότητας)

- Ελάχιστος αριθμός ειδικών διαμερισμάτων από 1 έως 20 διαμερίσματα.
- Προβλεπόμενα ποσοστά ειδικών διαμερισμάτων για ξενοδοχεία άνω των 20 διαμερισμάτων με μέγιστο αριθμό τα δέκα διαμερίσματα, 5%.
- Στα ξενοδοχεία όπου δεν απαιτείται ανελκυστήρας, υποχρεωτικά θα προβλέπονται δύο τουλάχιστον διαμερίσματα στη στάθμη του ισογείου όπου θα μπορεί να φτάνει κανείς από την στάθμη του δρόμου με ράμπες.
- Στα διαμερίσματα διαμονής αναπήρων που κινούνται με αμαξίδιο οι διαστάσεις των χώρων θα πρέπει να δίνουν την δυνατότητα κυκλοφορίας και χρήσης του χώρου. Η ελάχιστη διάσταση του δωματίου θα είναι 3μ. Επίσης σε κάποιο σημείο του δωματίου θα πρέπει να υπάρχει ελεύθερος χώρος περιστροφής αμαξιδίου διαμέτρου 1.50μ. Γύρω από κάθε κλίνη θα πρέπει να δίδεται ελεύθερος χώρος τουλάχιστον 0.90εκ. και στις δύο πλευρές της κλίνης. Το ύψος της κλίνης θα πρέπει να είναι 0.55 έως 0.65εκ. Οι ποδιές των παραθύρων θα πρέπει να έχουν μέγιστο ύψος 0.70εκ ώστε να επιτρέπεται η ελεύθερη θέα στο καθήμενο άτομο. Για την εξασφάλιση της ασφάλειας είναι δυνατόν να προβλέπεται σε κατάλληλο ύψος μπάρα ασφαλείας. Ακόμα σε περίπτωση που προβλέπεται εξώστης, το

κάγκελο θα πρέπει να επιτρέπει την κατά το δυνατόν άνετη θέα.

Πρόβλεψη Μαγειρείου διαμερισμάτων για Α.Μ.Κ. :

- Οι χώροι αυτοί θα πρέπει να έχουν ελεύθερο χώρο 50% του συνολικού εμβαδού της αντίστοιχης αίθουσας, χώρο περιστροφή αμαξιδίου διαμέτρου 1.50 μ. Ο πάγκος θα έχει βάθος 0.60εκ και ύψος 0.90εκ. Κάτω από το νεροχύτη θα υπάρχει κενό ύψους τουλάχιστον 0.67εκ για να επιτρέπει την μετωπική προσέγγιση από άτομο κινούμενο με αμαξίδιο. Τα σιφώνια και γενικά οι υδραυλικές εγκαταστάσεις του νεροχύτη θα κατασκευασθούν έτσι που να μην εμποδίζουν την μετωπική προσέγγιση.

Πρόβλεψη λουτρών διαμερισμάτων για Α.Μ.Κ. :

- Λουτρά Διαμερισμάτων για Α.Μ.Κ. Τα λουτρά των διαμερισμάτων για Α.Μ.Κ. Θα ακολουθούν τις εξής προδιαγραφές: 1. Στους χώρους των ντους για χρήση Α.Μ.Κ. δεν θα τοποθετείται ντουςιέρα, αλλά η απορροή του νερού θα οδηγείται σε σιφόνι από τις κατάλληλες κλίσεις (ρήσεις) του δαπέδου, 2. Στην περιοχή του ντους είναι απαραίτητη η τοποθέτηση δύο τουλάχιστον χειρολαβών.
- Οι θύρες των λουτρών εάν είναι κοινές στρεπτές θα ανοίγουν προς τα έξω και αν είναι συρόμενες θα σύρονται εξωτερικά

ΕΞΑΙΡΕΣΕΙΣ ΑΠΟ ΤΙΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ Α.Μ.Κ. :

Εξαιρούνται από την υποχρέωση εφαρμογής των προδιαγραφών για Α.Μ.Κ.

- Μονάδες δυναμικότητας έως 60 κλινών, εφόσον δεν έχουν προσπέλαση από δρόμο βαθύ από αμαξίδιο (π.χ. σκαλοπάτια ή πεζόδρομο με μεγάλη κλίση) ή εφόσον βρίσκονται σε παραδοσιακό οικισμό και έχουν προσπέλαση από δρόμο πλάτους μικρότερου των 3.50μ.
- Μονάδες όλων των λειτουργικών μορφών και όλων των κατηγοριών, που κατασκευάζονται σε οικόπεδα/γήπεδα με συνολική κλίση άνω του 30% και βρίσκονται σε κηρυγμένους παραδοσιακούς οικισμούς, σε τοπία ιδιαίτερου φυσικού κάλλους, σε περιοχές ελεγχόμενες από την αρχαιολογική υπηρεσία, σε περιοχές όπου επιβάλλεται μεγάλη διασπορά κτιριακών όγκων (βάσει ειδικών διατάξεων), εφόσον έχουν δυναμικότητα έως 100 κλινών.
- Για μονάδες δυναμικότητας μεγαλύτερης των 100 κλινών, η εξαίρεση θα εφαρμόζεται μόνο στις περιπτώσεις, όπου αποδεδειγμένα υπάρχει αδυναμία συντήρησης ανυψωτικών μηχανημάτων (π.χ. Νησιά).

ΣΤ. ΥΠΝΟΔΩΜΑΤΙΑ/ΔΙΑΜΕΡΙΣΜΑΤΑ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΜΙΚΤΟΥ ΤΥΠΟΥ

Τεχνικές Προδιαγραφές	5*
	II
α) 3 Κλινών (3μονά κρεβάτια 1.00μΧ2.00μ ή 1 διπλό κρεβάτι 1.40μΧ2.00μ και 1 μονό 1.00μΧ2.00μ)	NAI
Ελάχιστη διάσταση σε μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ	18.00τμ
Μέγιστο ποσοστό επί του συνολικού αριθμού υπνοδωματίων 25%	NAI
β) 2Κλινών (2μονά κρεβάτια 1.00μΧ2.00μ)	NAI
Ελάχιστη διάσταση σε μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ	16.00τμ
γ) 1Κλίνη (1 κρεβάτι στενό διπλό 1.40μΧ2.00μ)	NAI
Ελάχιστη διάσταση σε μ	3.40μ
Ελάχιστο εμβαδόν σε τμ	16.00τμ
Ελάχιστο ποσοστό επί του συνολικού αριθμού των υπνοδωματίων***	7,00%**
δ) Σουίτα (συνδυασμός ενός μονόκλινου που χρησιμοποιείται σαν σαλόνι και ενός ή δύο υπνοδωματίων των παραπάνω παραγράφων α,β,γ,δ. Μέγιστο ποσοστό επί του συνολικού αριθμού υπνοδωματίων ***25%	NAI
ε) Κόγχη παρασκευής πρωινού. (Σε περίπτωση που τα δωμάτια, όπως περιγράφηκαν παραπάνω, βρίσκονται μακριά από τις κεντρικές εξυπηρετήσεις (απόσταση μεγαλύτερη από 150μ.) υπάρχει η δυνατότητα να δημιουργείται στο	ΠΡ

δωμάτιο μια μικρή κόγχη παρασκευής πρωινού με μέγιστες διαστάσεις 0.80μΧ2.20μ που θα περιλαμβάνει ψυγείο, ηλεκτρικό μάτι, νεροχύτη, πάγκο και θα υπολογίζεται επιπλέον του εμβαδού του δωματίου.	
στ) Προθάλαμος διαμερισμάτων ή δωματίων με ελάχιστη διάσταση 0.90μ (ο προθάλαμος εφόσον κατασκευαστεί , δεν υπολογίζεται στα ελάχιστα εμβαδά των χώρων)	ΝΑΙ Εφόσον προβλέπεται απο την αρχιτεκτονική λύση
ζ) Ύπαρξη πόρτας μεταξύ προθαλάμου (εφόσον κατασκευαστεί) και κυρίως χώρου	ΠΡ
Πρόβλεψη για Α.Μ.Κ. δε θα μπαίνει πόρτα μεταξύ προθαλάμου και κυρίως υπνοδωματίου ή διαμερίσματος	ΟΧΙ
η) Βεράντες	ΝΑΙ
θ) Δυνατότητα σύνδεσης εσωτερικής δύο διαμερισμάτων ή δωματίων, με διπλή πόρτα που ασφαλίζει με σύρτη και από τις δύο πλευρές	ΠΡ

Παρατηρήσεις:

- ** Στα ξενοδοχεία Μικτού Τύπου δεν προβλέπονται διαφοροποιημένες διαστάσεις για τα μονόκλινα υπνοδωμάτια σε σχέση με τα δίκλινα, υποχρεώνεται όμως ο επιχειρηματίας να μισθώνει το 7% των υπνοδωματίων με τιμή μονόκλινου.
- *** Στον αριθμό των υπνοδωματίων υπολογίζονται μόνο τα υπνοδωμάτια και όχι τα σαλόνια των σουιτών.

Ομοίως με τις τεχνικές προδιαγραφές ,του ξενοδοχείου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων 5*, σχετικά με την κουζίνα των διαμερισμάτων, το λουτρό,το καθιστικό και τα διαμερίσματα των Α.Μ.Κ. ισχύουν οι ίδιες προδιαγραφές και για το ξενοδοχείο Μικτού Τύπου 5*.

Κ. ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΕΣ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΕΙΣ

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΜΙΚΤΟΥ ΤΥΠΟΥ

Τεχνικές Προδιαγραφές	5**
	II
Καλλυντικά	ΝΑΙ
Γραφείο ταξιδιών	ΝΑΙ
Κουρείο – Κομμωτήριο	ΝΑΙ
Κατάστημα εφημερίδων, περιοδικών και βιβλίων	ΝΑΙ

Παρατηρήσεις:

- Τα καταστήματα κατασκευάζονται σύμφωνα με την ισχύουσα για κάθε είδος υγειονομική διάταξη και μπορούν να είναι ενοποιημένα ή χωριστά ανάλογα με τα πωλούμενα είδη.
- Θα πρέπει να προβλέπονται θέσεις που να μην ενοχλούν τα υπνοδωμάτια.
- Σε μεγάλες εγκαταστάσεις μπορεί να προβλέπεται συγκρότημα καταστημάτων.
- Τα καταστήματα μπορεί να συνδυάζονται και με άλλες λειτουργίες, ανάλογα με τη χρήση τους, για παράδειγμα κατάστημα καλλυντικών σε συνδυασμό με το Κέντρο Ομορφιάς.

Τα καταστήματα και οι λοιπές εξυπηρετήσεις όπως φαίνεται στον πίνακα πιο πάνω είναι απαραίτητα και αναγκαία στο ξενοδοχείο Μικτού Τύπου 5* σε σχέση με τις άλλες δύο κατηγορίες ξενοδοχείων 5* και αυτό επειδή συνήθως τα ξενοδοχεία αυτά βρίσκονται αρκετά μακριά από το κέντρο της εκάστοτε πόλης ή το κέντρο του νησιού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να ξεχνάμε πως ο ξενοδόχος θα πρέπει να πράξει τα δέοντα ώστε ο ταξιδιώτης – πελάτης να νιώσει άνετα στον χώρο όπου τον φιλοξενεί. Άλλωστε η κατηγορία των 5* (αστέρων) είναι η ανώτερη της τάξης της, επομένως κάτι ανάλογο θα πρέπει να αντικατοπτρίζουν οι ξενοδοχειακές μονάδες αυτές όχι μόνο ως προς την αρχιτεκτονική τους μορφή και τις τεχνικές τους λειτουργίες αλλά και ως προς τις υπηρεσίες που προσφέρουν στους πελάτες – ταξιδιώτες τους.

Πηγή: Τροποποίηση του Π.Δ. 43/2002 (ΦΕΚ 43/Α/07.03.2002) Κατάταξη ξενοδοχειακών καταλυμάτων σε κατηγορίες με σύστημα αστέρων και τεχνικές προδιαγραφές αυτών

2.2. Πρόληψη Πυρκαγιάς - Ατυχημάτων και Θέματα Υγιεινής

Πιο πάνω είδαμε αναλυτικά τις τεχνικές προδιαγραφές που επιτρέπουν σε μια

ξενοδοχειακή εγκατάσταση να φτάσει στην ανώτερη κατηγορία, δηλαδή τα 5* (αστέρια). Εφόσον όμως ένα ξενοδοχείο χτιστεί θα πρέπει να είναι και απόλυτα ασφαλές για τους ενοίκους του και τους εργαζόμενους. Θα πρέπει στην αρχιτεκτονική μελέτη να ληφθούν υπ'όψιν όλα τα μέτρα ασφαλείας για την πρόληψη πυρκαγιάς αλλά και για άλλους κινδύνους όπως, η πρόληψη ατυχημάτων στον εργασιακό χώρο για τους εργαζόμενους αλλά και θέματα υγιεινής στους χώρους του ξενοδοχείου. Αρχικά όμως θα αναλύσουμε τα μέτρα που πρέπει να παρθούν για την πρόληψη πυρκαγιάς.

2.2.1. Πρόληψη Πυρκαγιάς

Σύμφωνα με τον κανονισμό πυροπροστασίας κτιρίων, του Αρχηγείου Πυροσβεστικού Σώματος, όσες τουριστικές εγκαταστάσεις οι οποίες αναφέρονται στις προδιαγραφές του Ε.Ο.Τ. με χρήση προσωρινής διαμονής, όπως είναι τα ξενοδοχεία, θα πρέπει να συντάξουν μελέτη πυροπροστασίας και θα χορηγείται πιστοποιητικό αποκλειστικά και μόνο στο όνομα της ξενοδοχειακής επιχείρησης, αφού ληφθούν στο σύνολό τους τα μέτρα και μέσα πυροπροστασίας που προβλέπονται από την αντίστοιχη νομοθεσία. Για την έγκριση άδειας οικοδομής των κτιρίων απαιτείται η σχετική με την πυροπροστασία αδειοδότηση. Στις διαδικασίες εμπλέκονται οι Πολεοδομίες (ζητήματα παθητικής πυροπροστασίας) και οι Πυροσβεστικές Υπηρεσίες (ζητήματα ενεργητικής πυροπροστασίας). Όλες οι παραπάνω διαδικασίες δεν θα έχουν κανένα νόημα εάν δεν υπάρχει η ανάλογη συντήρηση αλλά και η τακτική επιθεώρηση των εξοπλισμών και των εγκαταστάσεων από τους αρμόδιους φορείς αλλά και από την διεύθυνση της ξενοδοχειακής εγκατάστασης.

Ορισμοί

- Άμεση απόσταση διαφυγής λέγεται το μήκος της ευθείας γραμμής από τυχόν σημείο ενός ορόφου, μετρούμενη μέσα στο περίγραμμα του κτιρίου, προς την πλησιέστερη έξοδο κινδύνου, αγνοώντας τα ενδιάμεσα χωρίσματα και τους τοίχους, εκτός από αυτούς του πυροπροστατευμένου κλιμακοστασίου.
- Ανιχνευτές πυρκαγιάς λέγονται τα όργανα ενός συστήματος αυτόματης ανίχνευσης πυρκαγιάς, τα οποία συνεχώς ή σε τακτά χρονικά διαστήματα παρακολουθούν την τυχόν εμφάνιση φυσικών ή και χημικών φαινομένων, επακόλουθων της φωτιάς, σε μια ορισμένη περιοχή του κτιρίου και μεταδίδουν τα αντίστοιχα σήματα συναγερμού ή ελέγχου.
- Απροστάτευτη όδευση διαφυγής λέγεται το πρώτο τμήμα μιας όδευσης διαφυγής, που περιβάλλεται από δομικά στοιχεία χωρίς ειδικές απαιτήσεις πυραντίστασης και καταλήγει σε ένα χώρο σχετικά ή απόλυτα ασφαλή.
- Έξοδος κινδύνου είναι το άνοιγμα εισόδου σε πυροπροστατευμένη όδευση διαφυγής, ή κατευθείαν σε ασφαλή υπαίθριο χώρο.
- Εξωτερικό κλιμακοστάσιο λέγεται εκείνο που κατασκευάζεται έξω από το περίγραμμα του κτιρίου.
- Επικίνδυνος χώρος λέγεται κάθε χώρος ενός κτιρίου όπου, παράγονται ή και χρησιμοποιούνται ή και αποθηκεύονται ιδιαίτερα εύφλεκτα και εκρηκτικά υλικά, υγρά, εμπορεύματα κ.λ.π.

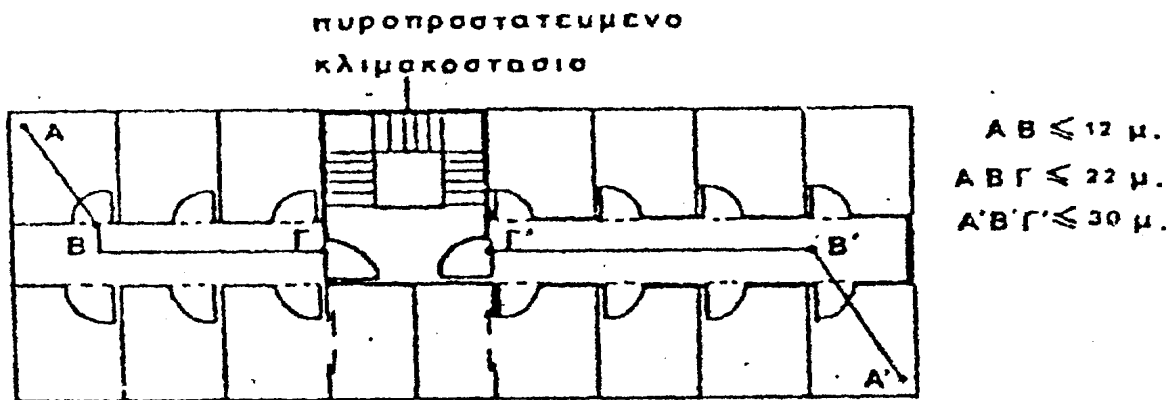
- Όδευση διαφυγής λέγεται μία συνεχής και χωρίς εμπόδια πορεία για την διαφυγή από οποιοδήποτε σημείο ενός κτιρίου προς ένα ασφαλή, υπαίθριο συνήθως χώρο, σε περίπτωση πυρκαγιάς.
- Πραγματική απόσταση απροστάτευτης όδευσης διαφυγής λέγεται το μήκος της πορείας που φυσιολογικά θα διανύσει ένα άτομο για να διαφύγει, σε περίπτωση πυρκαγιάς, από τυχόν σημείο ενός ορόφου μέχρι την πλησιέστερη έξοδο κινδύνου.
- Πυραντίσταση λέγεται η ικανότητα μιας κατασκευής ή ενός δομικού στοιχείου να αντιστέκεται για ένα καθορισμένο χρονικό διάστημα, που ονομάζεται δείκτης πυραντίστασης, στα θερμικά αποτελέσματα μιας φωτιάς, χωρίς απώλεια της ευστάθειας, της ακεραιότητας και της αντίστασης στην δίοδο της θερμότητας.
- Πυροδιαμέρισμα ονομάζεται το τμήμα κτιρίου ή και ολόκληρο κτίριο που περικλείεται ερμητικά από δομικά στοιχεία με προκαθορισμένο, κατά περίπτωση, δείκτη πυραντίστασης.
- Πυροπροστατευμένη όδευση διαφυγής λέγεται εκείνο το τμήμα της όδευσης (κλιμακοστάσιο, διάδρομος, προθάλαμος κ.λ.π.) που περικλείεται από πυράντοχα δομικά στοιχεία με προκαθορισμένο δείκτη πυραντίστασης.
- Τελική έξοδος είναι η κατάληξη μιας όδευσης διαφυγής από ένα κτίριο, που οδηγεί σε μια οδό ή σε έναν ανοικτό χώρο ασφαλή από τον κίνδυνο της φωτιάς ή και του καπνού.

Μέτρα Πυροπροστασίας

1. Οδεύσεις Διαφυγής

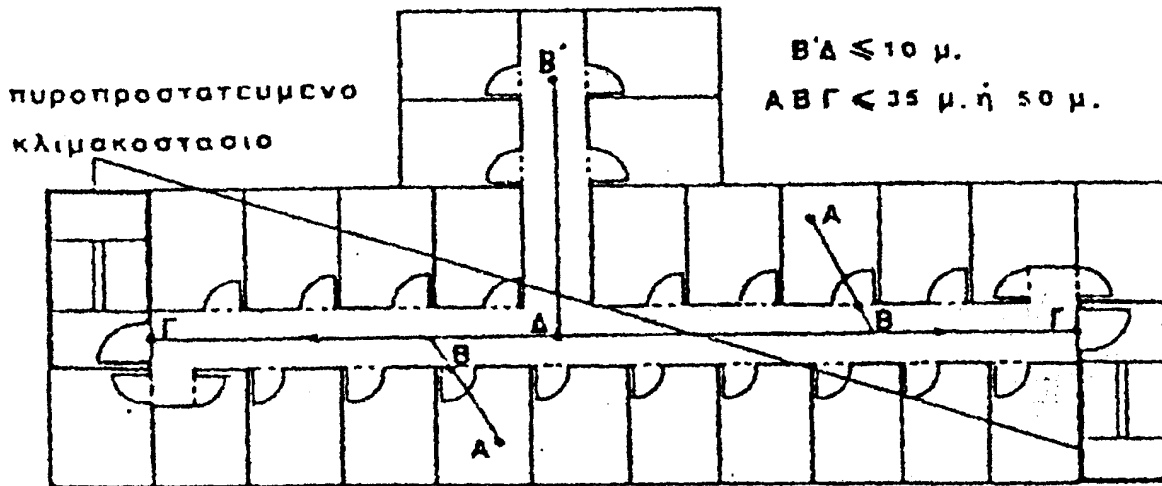
Ο κύριος στόχος του σχεδιασμού των οδεύσεων διαφυγής σε ένα κτίριο είναι η επίτευξη ασφαλούς εκκένωσης όλων των ενοίκων, σε περίπτωση πυρκαγιάς. Οι οδεύσεις διαφυγής πρέπει να παραμένουν ασφαλείς και αποτελεσματικές για την χρονική διάρκεια που χρειάζονται και να είναι σαφώς αντιληπτές και προσπελάσιμες από όλους τους χρήστες. Η χρήση του κτιρίου και οι ανάγκες των ενοίκων καθορίζουν τον τρόπο σχεδιασμού, την διαστασιολόγηση, καθώς και την θέση των οδεύσεων διαφυγής. Γενικά επιβάλλεται η δημιουργία δύο τουλάχιστον εναλλακτικών εξόδων κινδύνου που οδηγούν συνήθως σε αντίστοιχα κλιμακοστάσια ή υπαίθρια τμήματα όπου η όδευση διαφυγής μπορεί να περνά από εξωτερικούς εξώστες, βεράντες ή δώματα υπό τον όρο ότι το μέγιστο μήκος του υπαίθριου τμήματος είναι το 1/2 της συνολικής επιτρεπομένης απόστασης, προκειμένου για απροστάτευτη όδευση διαφυγής και δεν δημιουργούνται αδιέξοδα. Μια εξωτερική σκάλα συνήθως γίνεται αποδεκτή ως δεύτερη σκάλα με την προϋπόθεση ότι ικανοποιεί τις προδιαγραφές ασφαλείας, δηλαδή υπάρχουν τα κατάλληλα τυποποιημένα σήματα τα οποία πρέπει να είναι ευδιάκριτα τόσο την ημέρα όσο και τη νύχτα και τα οποία θα καθοδηγούν το κοινό προς την τελική έξοδο σε περίπτωση πυρκαγιάς. Εφόσον υπάρχει μόνο μια έξοδος κινδύνου θα πρέπει να ισχύσουν οι εξής περιορισμοί, όπως θα δούμε και στο Σχήμα 1 πιο κάτω: α) η άμεση απόσταση AB της πιο μακρινής γωνίας από την πόρτα της μονάδας διαμονής δεν πρέπει να ξεπερνά τα 21μέτρα, β) η πραγματική απόσταση απροστάτευτης όδευσης ABΓ δεν πρέπει να ξεπερνά τα 22μέτρα, γ) αν ο κοινόχρηστος διάδρομος είναι μερικά

πυροπροστατευμένος (με δείκτη πυραντίστασης 30 λεπτών) ή διαθέτει σύστημα αυτόματης πυρόσβεσης, η απόσταση ΑΒΓ επιτρέπεται να φθάνει τα 30μέτρα.



Σχήμα 1. Πηγή: ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΤΙΡΙΩΝ (Π.Δ. 71/88) (σελ.29)

Στην περίπτωση δύο ή περισσότερων εξόδων κινδύνου ισχύουν τα εξής: α) η πραγματική απόσταση απροστάτευτης οδευσης ΑΒΓ δεν πρέπει να ξεπερνά τα 35 μέτρα, β) αν ο κοινόχρηστος διάδρομος είναι μερικά πυροπροστατευμένος (δείκτης πυραντίστασης 30 λεπτών) ή διαθέτει σύστημα αυτόματης πυρανίχνευσης ή αυτόματης πυρόσβεσης η απόσταση ΑΒΓ επιτρέπεται να φθάσει μέχρι και τα 50μέτρα, γ) το μήκος ΒΔ οποιωνδήποτε σχηματιζομένων αδιεξόδων δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10μέτρα



Σχήμα 2. Πηγή: ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΤΙΡΙΩΝ (Π.Δ. 71/88) (σελ.29)

Γενικά το ελάχιστο επιτρεπόμενο πλάτος των οδύσεων διαφυγής ορίζεται σε 0.90εκ του μέτρου και το ελάχιστο ελεύθερο πλάτος για τις πόρτες των οδύσεων διαφυγής είναι 0.80εκ του μέτρου. Τέλος το πλάτος των ή της τελικής πόρτας εξόδου δεν πρέπει να είναι

μικρότερο από το μισό του αθροίσματος των απαιτούμενων μονάδων πλάτους για όλους τους ορόφους πάνω από τον όροφο εκκένωσης.

Κατασκευαστικά στοιχεία των οδεύσεων διαφυγής

Πόρτες - Γενικά.

Κάθε πόρτα που προβλέπεται να χρησιμοποιηθεί ως έξοδος κινδύνου, πρέπει να βρίσκεται σε θέση κατάλληλη έτσι, ώστε η πορεία διαφυγής να είναι προφανής και πραγματοποιήσιμη. Σε κάθε άνοιγμα πόρτας, από όπου περνά οδευση διαφυγής, πρέπει να υπάρχει τουλάχιστον ένα θυρόφυλλο με πλάτος ίσο ή μεγαλύτερο από 0,70 του μέτρου. Κανένα θυρόφυλλο, από το οποίο περνά οδευση διαφυγής, δεν επιτρέπεται να έχει πλάτος μεγαλύτερο από 1,20 μέτρα. Το δάπεδο και από τις δύο πλευρές κάθε πόρτας πρέπει να είναι επίπεδο και να βρίσκεται στην ίδια στάθμη. Κατ'εξαίρεση, όταν η πόρτα οδηγεί προς στο ύπαιθρο ή προς εξωτερικό εξώστη ή προς την τελική έξοδο, επιτρέπεται η στάθμη του δαπέδου στην εξωτερική πλευρά της πόρτας να βρίσκεται μέχρι και 0,20εκ του μέτρου χαμηλότερα σε σχέση με την εσωτερική στάθμη.

Κατεύθυνση περιστροφής.

Κάθε πόρτα που χρησιμοποιείται ως έξοδος κινδύνου, πρέπει να ανοίγει προς την κατεύθυνση της διαφυγής παρέχοντας το πλήρες πλάτος του ανοίγματός της. Μπορούν να εξαιρεθούν πόρτες που εξυπηρετούν χώρους με χαμηλό βαθμό κινδύνου και συνολικό πληθυσμό που δεν ξεπερνά τα 50 άτομα. Αυτές οι πόρτες επιτρέπεται να ανοίγουν περιστρεφόμενες προς την αντίθετη κατεύθυνση της οδευσης διαφυγής. Κάθε πόρτα που έχει άμεση πρόσβαση προς κλιμακοστάσιο, πρέπει κατά την περιστροφή της να μην φράσσει σκαλοπάτια ή πλατύσκαλα και να μην μειώνει το πλάτος της σκάλας ή του πλατύσκαλου, διασφαλίζοντας μία τουλάχιστον μονάδα πλάτους οδεύσεως διαφυγής. Πόρτες μηχανοκίνητες, όπως π.χ. πόρτες που ανοίγουν με το πλησίασμα ενός ατόμου και παρεμβάλλονται σε οδεύσεις διαφυγής, πρέπει να είναι δυνατό να ανοίγονται και με το χέρι σε περίπτωση διακοπής της παροχής ενέργειας.

Στηθαία και Κουπαστές.

Οι σκάλες, τα πλατύσκαλα, οι εξώστες, οι ράμπες, που αποτελούν τμήματα οδεύσεων διαφυγής πρέπει να είναι κατάλληλα προστατευμένα με στηθαία στις ανοιχτές πλευρές. Τα στηθαία και οι κουπαστές πρέπει να είναι συνεχή σε όλο το μήκος του κλάδου της σκάλας ή της ράμπας. Οι σκάλες και οι ράμπες που αποτελούν τμήματα της τελικής εξόδου και δεν έχουν μεγάλη υψομετρική διαφορά (0,80μ) επιτρέπεται να μην έχουν στηθαία και κουπαστές. Το ύψος των στηθαίων (εφόσον δεν υπάρχει κιγκλίδωμα) πρέπει να είναι τουλάχιστον 1.00μέτρο, μετρούμενο από το πάτημα των βαθμίδων της σκάλας. Το ύψος τοποθέτησης των κουπαστών που απαιτούνται πρέπει να είναι τουλάχιστον 1.00μέτρο, μετρούμενο από το πάτημα των βαθμίδων της σκάλας. Σε κάθε σκάλα, όπου απαιτείται πλάτος μεγαλύτερο από 1,80 μέτρα, πρέπει να τοποθετούνται ενδιάμεσες κουπαστές, έτσι ώστε το μέγιστο άνοιγμα κάθε τμήματος της σκάλας να είναι 1.80μέτρα, εφόσον χρησιμοποιείται ως οδευση διαφυγής.

Τεχνητός φωτισμός Οδεύσεων Διαφυγής

Ανάλογα με τις Ειδικές διατάξεις για κάθε χρήση κτιρίου, όταν απαιτείται φωτισμός των οδεύσεων διαφυγής, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθες διατάξεις: α) ο φωτισμός των οδεύσεων διαφυγής (τεχνητός ή φυσικός) πρέπει να είναι συνεχής στο χρονικό διάστημα που το κτίριο βρίσκεται σε λειτουργία, παρέχοντας την ελάχιστη ένταση φωτισμού των 15 lux, ιδιαίτερα στα δάπεδα των οδεύσεων διαφυγής, συμπεριλαμβανομένων των γωνιών, των διασταυρώσεων διαδρόμων, των κλιμακοστασίων και κάθε πόρτας εξόδου διαφυγής, β) ο τεχνητός φωτισμός πρέπει να τροφοδοτείται από σίγουρες πηγές ενέργειας, όπως ηλεκτρικό ρεύμα από την Δ.Ε.Η. Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση φωτιστικών σωμάτων, που λειτουργούν με συσσωρευτές και η χρήση των φορητών στοιχείων για τον κανονικό φωτισμό των οδεύσεων διαφυγής, όμως επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν ως βοηθητική πηγή ενέργειας, για τον φωτισμό ασφαλείας. Απαγορεύεται να χρησιμοποιούνται φωσφορίζοντα ή ανακλαστικά του φωτός στοιχεία ως υποκατάστατα των απαιτούμενων ηλεκτρικών φωτιστικών σωμάτων. γ) Για κάθε κτίριο, όπου σύμφωνα με τις Ειδικές διατάξεις του, απαιτείται φωτισμός ασφαλείας στις οδεύσεις διαφυγής, πρέπει να πληρούνται οι ακόλουθες παράγραφοι:

- Η διακοπή του φωτισμού, στη διάρκεια αλλαγής από μια πηγή ενέργειας σε άλλη, πρέπει να είναι ελάχιστη. Η επιτρεπόμενη διακοπή δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 10 δευτερόλεπτα.
- Ο φωτισμός ασφαλείας πρέπει να τροφοδοτείται από σίγουρη εφεδρική πηγή ενέργειας, έτσι ώστε να εξασφαλίζεται σε όλα τα σημεία του δαπέδου των οδεύσεων διαφυγής η ελάχιστη τιμή των 10 lux, μετρούμενη στην στάθμη του δαπέδου.
- Το σύστημα του φωτισμού ασφαλείας πρέπει να διατηρεί τον προβλεπόμενο φωτισμό για 1½ τουλάχιστον ώρα, σε περίπτωση διακοπής του κανονικού φωτισμού.

Σήμανση Οδεύσεων Διαφυγής.

Η σήμανση των οδεύσεων διαφυγής για όλα τα στάδια, εφόσον οι ειδικές διατάξεις των κτιρίων το απαιτούν, πρέπει να γίνεται με σήματα και ευανάγνωστες επιγραφές. Αυτή η σήμανση επιβάλλεται ιδιαίτερα όταν η έξοδος ή η όδευση διαφυγής δεν είναι άμεσα ορατή ή αντιληπτή. Κάθε επιγραφή ή σήμα, που δείχνει μια έξοδο ή πρόσβαση διαφυγής, πρέπει να είναι κατάλληλα τοποθετημένα έτσι ώστε να είναι άμεσα ορατή. Απαγορεύεται η τοποθέτηση διακόσμησης ή άλλου εξοπλισμού, που εμποδίζει την ορατότητα.

Παρατηρήσεις

- Απαλλάσσονται αυτής της απαίτησης κτίρια προσωρινής διαμονής με 3 ή λιγότερους ορόφους, εφόσον ο συνολικός πληθυσμός τους δεν υπερβαίνει τα 50 άτομα.
- Σε όλα τα ξενοδοχεία ο χώρος εισόδου (Reception) πρέπει να κατασκευάζεται σύμφωνα με την παράγραφο 2.4. των Γενικών Διατάξεων σαν μία τουλάχιστον τελική έξοδος του κτιρίου.

2. Πυροπροστασία

Στην κατασκευή του κτιρίου θα πρέπει να λαμβάνονται υπ'όψιν τα δομικά στοιχεία του περιβλήματος της πυροπροστασίας, δηλαδή οι διάδρομοι διαφυγής και τα

πυροπροστατευόμενα κλιμακοστάσια θα πρέπει να έχουν ελάχιστο δείκτη πυραντίστασης σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κανονισμού όπως φαίνεται παρακάτω.

ΕΛΑΧΙΣΤΟΙ ΕΠΙΤΡΕΠΟΜΕΝΟΙ ΔΕΙΚΤΕΣ ΠΥΡΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ		
Τύπος Κτιρίου	Ισόγειο & Όροφοι	Υπόγειο
Μέχρι 3 ορόφους	30 λεπτά	60 λεπτά
Πάνα από 3 ορόφους	60 λεπτά	90 λεπτά

Πίνακας 1. Πηγή: ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΤΙΡΙΩΝ (Π.Δ. 71/88) (σελ.30)

Επίσης τα εσωτερικά κλιμακοστάσια σε ξενοδοχεία με 3 ή περισσότερους ορόφους θα πρέπει να περικλείονται απο πυροπροστατευόμενο φρεάτιο αλλά και να διαθέτουν ειδικό προθάλαμο (Lobby) σε κάθε όροφο για την προστασία απο τον καπνό, με πόρτες πυράντοχες, τουλάχιστον 30 λεπτών και να είναι αυτοκλειόμενες. Οι πόρτες των μονάδων διαμονής προς τους κοινόχρηστους διαδρόμους θα πρέπει να είναι πυράντοχες τουλάχιστον 20 λεπτών. Επίσης τα κλιμακοστάσια υπηρεσίας εφόσον είναι πυροπροστατευμένα μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως οδεύσεις διαφυγής πελατών και εργαζομένων. Τέλος στις εξόδους κινδύνου δεν πρέπει να υπάρχουν καθρέφτες παραπλανητικοί για την κατεύθυνση διαφυγής, καθώς και έπιπλα ή άλλα εμπόδια που μπορεί να εμποδίσουν την άνετη κυκλοφορία.

3. Δομική Πυροπροστασία ή Παθητική Πυροπροστασία

Τι είναι: περιλαμβάνει τις δομικές απαιτήσεις που είναι συνυφασμένες αφ' ενός με τη δυνατότητα αποφυγής έναρξης πυρκαγιάς και αφ' ετέρου στον περιορισμό της διάδοσης της πυρκαγιάς μέσα στο κτίριο αλλά και στην επίτευξη ικανοποιητικού βαθμού πυραντίστασης των διαφόρων οικοδομικών στοιχείων. Παράλληλα στην παθητική πυροπροστασία επιδιώκεται η ύπαρξη των αναγκαίων οδεύσεων διαφυγής για την ασφαλή εκκένωση του κτιρίου στην περίπτωση έναρξης πυρκαγιάς.

Όπως είδαμε και πιο πάνω στον Πίνακα 1, τα φέροντα δομικά στοιχεία και όλα τα στοιχεία του περιβλήματος των πυροδιαμερισμάτων θα πρέπει να έχουν συγκεκριμένους δείκτες πυραντίστασης. Το μέγιστο εμβαδόν για την υποχρεωτική δημιουργία πυροδιαμερίσματος είναι τα 2.000τμ, ενώ σε ξενοδοχειακά κτίρια άνω των οχτώ ορόφων, κάθε όροφος πάνω απο τον τέταρτο θα πρέπει να αποτελεί αυτοτελές πυροδιαμέρισμα με μέγιστο εμβαδόν τα 1.000τμ. Απο την άλλη σε ξενοδοχεία με περισσότερους απο έξι υπέργειους ορόφους επιβάλλεται να τοποθετείται τουλάχιστον ένας ανελκυστήρας επιπλέον για αποκλειστική χρήση σε περίπτωση πυρκαγιάς από τους πυροσβέστες. Ο ανελκυστήρας αυτός θα πρέπει να έχει ξεχωριστό φρεάτιο και ξεχωριστό μηχανοστάσιο και θα προβλέπεται τροφοδότηση και απο εφεδρική πηγή ρεύματος, ενώ σε κανονικές συνθήκες λειτουργίας του κτιρίου μπορεί να χρησιμοποιείται και απο το κοινό. Επίσης σημαντικό κομμάτι της δομικής πυροπροστασίας είναι η σωστή σχεδίαση και τοποθέτηση των λεγόμενων Επικίνδυνων Χώρων. Έτσι λέγεται κάθε χώρος ενός κτιρίου όπου, παράγονται ή χρησιμοποιούνται ή και αποθηκεύονται ιδιαίτερα εύφλεκτα και

εκρηκτικά υλικά, υγρά, εμπορεύματα κ.λ.π. Είναι χώροι όπως τα λεβητοστάσια, οι αποθήκες καυσίμων, τα μαγειρεία, οι χώροι κεντρικών εγκαταστάσεων, οι χώροι συσκευών κλιματισμού, ατμολεβήτων υψηλής πίεσεως κ.λ.π. όλοι αυτοί οι χώροι πρέπει να αποτελούν αυτοτελές πυροδιαμέρισμα και να μην τοποθετούνται από κάτω ή σε άμεση γειτονία με τις εξόδους των κτιρίων.

4. Ενεργητική Πυροπροστασία

Τι είναι: περιλαμβάνει όλα τα κατασταλτικά ή ενεργητικά μέτρα πυροπροστασίας που απαιτούνται κατά την έναρξη και κατά τη διάρκεια της πυρκαγιάς. Η ενεργητική πυροπροστασία περιλαμβάνει το σύνολο του ηλεκτρομηχανολογικού εξοπλισμού που είναι απαραίτητος για την κατάσβεση της πυρκαγιάς είτε με χειροκίνητη επέμβαση είτε αυτομάτως δηλαδή ενεργοποιείται από μόνος του κατά την εμφάνιση της πυρκαγιάς από κάποιο αισθητήριο που μπορεί να είναι είτε η θερμοκρασία είτε ο καπνός είτε άλλα μέσα.

Αρχικά είναι απαραίτητο σε όλα τα κτίρια προσωρινής διαμονής να τοποθετείται χειροκίνητο σύστημα συναγερμού. Επίσης σύμφωνα με τον κανονισμό πυροπροστασίας των κτιρίων θα πρέπει σε όλα τα κτίρια να τοποθετούνται δύο τουλάχιστον φορητοί πυροσβεστήρες σε κάθε όροφο, κοντά στις σκάλες και στις εξόδους, σε απόσταση το πολύ 25μέτρα, ο ένας από τον άλλο, και το πολύ 15μέτρα από το πιο απομακρυσμένο σημείο της κάτοψης. Απαραίτητη προϋπόθεση στα κτίρια προσωρινής διαμονής με περισσότερους από 2 ορόφους και με δυναμικό κλινών μεγαλύτερο των 50, είναι η τοποθέτηση υποχρεωτικού μόνιμου υδροδοτικού πυροσβεστικού δικτύου, του οποίου οι προδιαγραφές θα πρέπει να είναι σύμφωνες με το Παράρτημα Β΄ της Πυροσβεστικής Διάταξης 3/1981 "Βασικά στοιχεία Υδροδοτικού Πυροσβεστικού δικτύου". Το σύστημα πυρανίχνευσης απο την άλλη είναι υποχρεωτικό σε κτίρια μέχρι τρεις ορόφους, με εμβαδόν ορόφου μεγαλύτερο των 500τ.μ. καθώς και σε κτίρια με περισσότερους από τρεις ορόφους, αλλά με συνολικό δυναμικό τουλάχιστον 50 κλινών. Τα συστήματα αυτά πρέπει να καλύπτουν υποχρεωτικά τις οδεύσεις διαφυγής καθώς και τους επικίνδυνους χώρους του ξενοδοχείου. Η ύπαρξη του αυτόματου συστήματος πυρόσβεσης απαλλάσσει από την απαίτηση αυτόματου συστήματος πυρανίχνευσης για όλα τα ξενοδοχεία, καθώς και του μόνιμου υδροδοτικού πυροσβεστικού δικτύου για ξενοδοχεία μέχρι και 4 ορόφων. Η διάταξη και τα χαρακτηριστικά των συσκευών συναγερμού πρέπει να είναι τέτοια ώστε, να ειδοποιούνται έγκαιρα όλα τα άτομα που βρίσκονται στο κτίριο. Το αρχικά εκπεμπόμενο ηχητικό σήμα πρέπει να είναι κωδικοποιημένο, ώστε ν' αναγνωρίζεται μόνο από το μόνιμο προσωπικό του ξενοδοχείου. Το σήμα αυτό πρέπει ν' ακολουθείται από συνεχές σήμα συναγερμού διακριτό και κατανοητό από όλους τους ενοίκους. Η έναρξη συναγερμού, είτε με τους ηλεκτρικούς αγγελτήρες, είτε με τα αυτόματα συστήματα πυρανίχνευσης ή πυρόσβεσης, πρέπει να μεταδίδεται αυτόματα στην πλησιέστερη Πυροσβεστική Υπηρεσία.

5. Διάφορες Διατάξεις

5.1. Θέρμανση

Στις ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις οι καυστήρες κεντρικής θέρμανσης με ισχύ από 70 KW, θα πρέπει να εγκαθίστανται σε ξεχωριστό χώρο και η παροχή του υγρού ή του αερίου προς τους καυστήρες θα πρέπει να διακόπτεται αυτόματα με σύστημα ανίχνευσης σε περίπτωση πυρκαγιάς όπως επίσης θα πρέπει να διαθέτει και χειροκίνητο μηχανισμό διακοπής, εξωτερικά όμως του χώρου του λεβητοστασίου. Μεμονωμένα θερμαντικά σώματα με κεντρικό σύστημα παροχής υγρών ή αερίων καυσίμων, όπου χρησιμοποιούνται, πρέπει να διαθέτουν ανάλογους διακόπτες παροχής, να συντηρούνται κατάλληλα και να φαίνεται καθαρά ο τρόπος χειρισμού τους. Σε περίπτωση σωληνώσεων παροχής φωταερίου, πρέπει να υπάρχει χειροκίνητος διακόπτης στο σημείο εισόδου των σωληνώσεων στο κτίριο. Σε περίπτωση θέρμανσης με υγραέριο, η αποθήκευση του καυσίμου πρέπει να γίνεται σε υπαίθριο χώρο, έξω από το κτίριο και να διαθέτει σύστημα ψύξης από το εσωτερικό υδραυλικό δίκτυο, με θερμοστάτη ρυθμιζόμενο σε θερμοκρασία πάνω από 35° C.

5.2. Συστήματα μηχανικού εξαερισμού

Τα συστήματα μηχανικού εξαερισμού (π.χ. air conditioning), πρέπει να σχεδιάζονται και να εγκαθίστανται σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές και κανονισμούς Ελληνικούς ή αντίστοιχους ξένους, όταν δεν υφίστανται ελληνικοί. Κύριος στόχος στην μελέτη τέτοιων συστημάτων πρέπει να είναι η παρεμπόδιση της μετάδοσης των φλογών και των καυσαερίων δια μέσου των αγωγών του συστήματος. Τα παραπάνω συστήματα πρέπει να διακόπτονται και αυτόματα με την έναρξη λειτουργίας τυχόν υπάρχοντος συστήματος πυρανίχνευσης και με χειροκίνητο διακόπτη που τοποθετείται σε ευδιάκριτη και σημασμένη θέση.

5.3. Οργάνωση Προσωπικού

Η διεύθυνση του ξενοδοχειακού συγκροτήματος είναι υπεύθυνη για την οργάνωση και την εκπαίδευση όλου του προσωπικού ώστε, σε περίπτωση πυρκαγιάς να εφαρμόσει τις κατάλληλες οδηγίες και να συμβάλλει αποτελεσματικά στην εκκένωση του ξενοδοχείου από όλους τους ένοικους. Η διεύθυνση είναι, επίσης, υπεύθυνη για την καλή συντήρηση των υπάρχοντων πυροσβεστικών μέσων. Το προσωπικό του ξενοδοχείου, τουλάχιστον μια φορά το χρόνο, πρέπει να συμμετέχει σε μαθήματα εκπαίδευσης για τον χειρισμό των πυροσβεστικών μέσων, για την σήμανση συναγερμού, καθώς και σε μια τουλάχιστον άσκηση εκκένωσης του κτιρίου.

6. Οδηγίες Ασφαλείας

6.1 Είσοδος κτιρίου

α) Ακριβείς οδηγίες για τις απαιτούμενες ενέργειες του προσωπικού και του κοινού σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

β) Σχέδια κατόψεων ξενοδοχείου για την ενημέρωση των ομάδων άμεσης βοήθειας, όπου θα σημειώνονται:

- οι σκάλες, οι έξοδοι κινδύνου και οι τελικές έξοδοι.
- η θέση των πυροσβεστήρων, των πυροσβεστικών φωλιών και των σημείων παροχής του μόνιμου πυροσβεστικού δικτύου.
- οι διακόπτες παροχής ηλεκτρικού ρεύματος, συστήματος μηχανικού

- εξαερισμού ή ενδεχόμενα φωταερίου ή υγραερίου.
- η θέση του γενικού πίνακα του συστήματος πυρανίχνευσης και συναγερμού.
- η θέση των επικίνδυνων χώρων.

6.2. Σε κάθε όροφο

Για ξενοδοχεία με δύο ή περισσότερους υπέργειους ορόφους, ένα απλοποιημένο σχέδιο προσανατολισμού κοντά στα κλιμακοστάσια.

6.3. Σε κάθε δωμάτιο ή μονάδα διαμονής

Σαφείς οδηγίες για τις απαιτούμενες ενέργειες, σε περίπτωση πυρκαγιάς, συνοδευόμενες από απλοποιημένο σχέδιο ορόφου, όπου θα σημειώνεται η θέση του δωματίου σε σχέση με τις οδεύσεις διαφυγής (εξόδους κινδύνου, σκάλες, κ.λ.π.). Στις οδηγίες θα πρέπει να επισημαίνεται η απαγόρευση χρήσης των ανελκυστήρων σε περίπτωση πυρκαγιάς. Οι οδηγίες, εκτός από την Ελληνική γλώσσα, θα πρέπει να είναι γραμμένες και σε μία τουλάχιστον ξένη γλώσσα, ομιλούμενη από την πλειοψηφία της πιο συνηθισμένης πελατείας του ξενοδοχείου.

Πηγή: ΑΡΧΗΓΕΙΟ ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΙΚΟΥ ΣΩΜΑΤΟΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ Ι ΠΡΟΛΗΠΤΙΚΗΣ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΚΤΙΡΙΩΝ (Π.Δ. 71/88) Αθήνα 1999

7. Πρόληψη Ατυχημάτων

Για κάθε είδους εργασία θα πρέπει να υπάρχουν συγκεκριμένες διαδικασίες ασφαλούς εργασίας στα πλαίσια του κανονισμού υγείας και ασφαλείας των εργαζομένων. Οι διαδικασίες αυτές θα πρέπει να περιλαμβάνουν γενικά μέτρα πρόληψης των κινδύνων σε περίπτωση πυρκαγιάς. Ιδιαίτερη σημασία έχει η ενημέρωση και η εκπαίδευση των εργαζομένων με βάση αυτές τις διαδικασίες και η διασφάλιση σε οργανωτικό και τεχνικό επίπεδο της συνεχούς τήρησής τους. Επίσης, ιδιαίτερη σημασία πρέπει να δοθεί στην διαρκή αξιολόγηση και ανανέωση των διαδικασιών ασφαλείας ανάλογα με τις αλλαγές που μπορεί να συμβαίνουν στον χώρο εργασίας. Ο εργοδότης οφείλει να λαμβάνει όσον αφορά τις πρώτες βοήθειες, την πυρασφάλεια και την εκκένωση των χώρων από εργαζόμενους τα αναγκαία μέτρα τα οποία θα είναι προσαρμοσμένα στο μέγεθος και στην φύση των δραστηριοτήτων της επιχείρησης και θα λαμβάνει υπόψη τα άλλα πρόσωπα που είναι παρόντα. Θα πρέπει επίσης να οργανώνει την κατάλληλη υποδομή και να εξασφαλίζει τις κατάλληλες διασυνδέσεις με αρμόδιες εξωτερικές υπηρεσίες προκειμένου να αντιμετωπισθούν άμεσα θέματα πρώτων βοηθειών, επείγουσας ιατρικής περίθαλψης, διάσωσης και πυρασφάλειας. Αναγκαίος είναι και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων και τα μέσα παροχής πρώτων βοηθειών τακτικά, όσον αφορά την πληρότητα και την ικανότητα χρήσης τους. Ο εργοδότης είναι επίσης υπεύθυνος να ορίσει τους εργαζόμενους που θα είναι υπεύθυνοι για την εφαρμογή των μέτρων που αφορούν τις πρώτες βοήθειες, την πυρασφάλεια και την εκκένωση των χώρων. Από την άλλη οι εργαζόμενοι πρέπει να έχουν λάβει κατάλληλη επιμόρφωση, να είναι επαρκείς σε αριθμό και να τίθεται στη διάθεσή τους το κατάλληλο υλικό, ανάλογα με το μέγεθος και τους ειδικούς κινδύνους της επιχείρησης και των εγκαταστάσεων.

2.2.2. Πρόληψη Ατυχημάτων

Τα ατυχήματα είναι αναπόσπαστο κομμάτι της καθημερινότητάς μας, όμως είναι δυνατό να προληφθούν με ορθή διαχείριση και εποπτεία σε συνδυασμό με αποτελεσματική εκπαίδευση. Άλλωστε η πρόληψη των ατυχημάτων συνιστά αναπόσπαστο κομμάτι της διοίκησης μιας επιτυχημένης ξενοδοχειακής εγκατάστασης. Οι εργοδότες μπορούν να προλάβουν την πλειονότητα των τραυματισμών και των ασθενειών στον χώρο εργασίας εάν προσδιορίσουν και στην συνέχεια εξαλείψουν ή ελαχιστοποιήσουν τους κινδύνους. Ο εργοδότης είναι αυτός που έχει την νομική και ηθική υποχρέωση να διατηρεί ασφαλή και υγιή τον χώρο εργασίας. Κανένας δε θα ήθελε να διακινδυνεύσει την απώλεια ενός εργαζόμενου λόγω τραυματισμού. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα στην λειτουργία της επιχείρησης αλλά επίσης μπορεί να κοστίσει και χρήματα στον εργοδότη για την πρόσληψη και την εκπαίδευση αντικαταστάτη. Βασική αρχή είναι η πρόληψη των κινδύνων και η προστασία των εργαζόμενων βάση της Οδηγίας 89/391/ΕΕ, η οποία απαιτεί από τους εργοδότες να διενεργούν εκτίμηση των κινδύνων, επιβάλλοντάς τους παράλληλα την γενική υποχρέωση να εξασφαλίζουν την υγεία και την ασφάλεια αυτών στην εργασία. Παρακάτω θα δούμε αναλυτικά τους κινδύνους των εργατικών ατυχημάτων, τις συνέπειές τους και τις μεθόδους πρόληψής τους.

Ορισμός εργατικού ατυχήματος

Ως εργατικό ατύχημα θεωρείται σύμφωνα με τη νομοθεσία, το ατύχημα που επέρχεται εξαιτίας ή επ' ευκαιρία της εργασίας, σε οποιοδήποτε εργαζόμενο. Το εργατικό ατύχημα προϋποθέτει ένα εξωτερικό αίτιο και έχει σαν αποτέλεσμα μια φυσική βλάβη.

Ταξινόμηση των ατυχημάτων

Αίτια που σχετίζονται με το περιβάλλον εργασίας:

- Ολισθήσεις, παραπατήματα και πτώσεις.
- Εγκαύματα/ Χειρονακτική διακίνηση και μυοσκελετικές παθήσεις.
- Επικίνδυνες ουσίες.
- Θόρυβος.
- Εργασία σε θερμό εργασιακό περιβάλλον.
- Εξοπλισμός.
- Αταξία και έλλειψη καθαριότητας.
- Κακός φωτισμός.
- Κίνδυνοι Πυρκαγιάς.
- Ψυχοκοινωνικοί κίνδυνοι.

Αίτια που συνδέονται με τον εργαζόμενο:

- Η ηλικία, με πιο επικίνδυνες τις μικρές και την προ συνταξιοδότησης.
- Έλλειψη επαγγελματικής πείρας.
- Άγνοια του κινδύνου που οφείλεται σε ανεπαρκή εκπαίδευση.
- Σωματική ή ψυχική κόπωση λόγω υπερβολικής απασχόλησης. κ.ά

1. Ολισθήσεις, Παραπατήματα και Πτώσεις

Οι ολισθήσεις, τα παραπατήματα και οι πτώσεις είναι η συνηθέστερη αιτία ατυχημάτων στον τομέα των ξενοδοχείων και των εστιατορίων, κυρίως στις κουζίνες. Προκαλούνται κυρίως από επιφάνειες οι οποίες γίνονται ολισθηρές από νερό, υπολείμματα τροφών ή λάδι. Η χρήση ακατάλληλων υποδημάτων επαυξάνει τον κίνδυνο. Το γρήγορο βάδισμα ή το τρέξιμο, η διάσπαση της προσοχής και η αδυναμία στήριξης στις χειρολαβές κλίμακας αυξάνουν επίσης τον κίνδυνο. Αρχικά θα πρέπει να εκτιμηθεί ο κίνδυνος βάσει της συγκεκριμένης κατάστασης και έπειτα πρέπει να εφαρμοστεί σχέδιο για την εξάλειψη ή τη μείωσή του. Έπειτα θα πρέπει ο ιδιοκτήτης αλλά και οι εργαζόμενοι να φροντίσουν για τη σωστή εσωτερική τακτοποίηση των χώρων εργασίας και των προσβάσεων σε αυτούς τους χώρους και να απομακρυνθούν τυχόν εμπόδια. Τα κατάλληλα υποδήματα αλλά και ο σωστός φωτισμός μπορούν να αποτρέψουν ένα ατύχημα. Οι φορητές κλίμακες πρέπει να είναι αρκετά ψηλές για την εκτέλεση εργασίας, το δε υψηλότερο και χαμηλότερο άκρο των πλευρικών στοιχείων τους πρέπει να είναι εξοπλισμένο με αντιολισθητικό προστατευτικό κάλυμμα. Οι καρέκλες ή τα κιβώτια ή οτιδήποτε άλλο είναι ακατάλληλα υποκατάστατα της φορητής κλίμακας και δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται. Η τοποθέτηση αντιολισθητικών ταπήτων είναι απαραίτητη για την αποφυγή ατυχημάτων και ολισθήσεων. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί σε περιοχές εκτός οπτικού πεδίου, όπως ψυγεία, ψυχόμενους και αποθηκευτικούς χώρους, σημεία φόρτωσης αλλά και στις περιοχές πίσω από το μπάρ. Το κλιμακοστάσιο πρέπει να φωτίζεται καλά και να είναι εξοπλισμένο με στερεές χειρολαβές. Επίσης η σήμανση ασφάλειας είναι καλό να υπάρχει ώστε να υπενθυμίζει τους κινδύνους στο προσωπικό.

2. Εγκαύματα/ Χειρονακτική διακίνηση και μυοσκελετικές παθήσεις

Ο χώρος του εστιατορίου και της κουζίνας μπορεί να επιφέρει, αρκετά αν όχι ίσως, τα περισσότερα ατυχήματα στους εργαζόμενους. Η απόσπαση της προσοχής και η έλλειψη εμπειρίας μπορούν εύκολα να προκαλέσουν ατύχημα. Η σωστή εκπαίδευση των εργαζόμενων στις ορθές τεχνικές χειρισμού καυτών αντικειμένων αλλά και ο σωστός χειρισμός μεγάλων φορτίων και αντικειμένων επιβάλλεται, παρ' όλο που οι εργαζόμενοι στον τομέα των ξενοδοχείων μπορεί να είναι είτε εποχιακοί, είτε άπειροι είτε νέοι σε ηλικία, με αποτέλεσμα να μην είναι συνηθισμένοι στη συγκεκριμένη δουλειά. Ο δίσκος ή ένα τροχήλατο τραπεζάκι, για το σερβίρισμα καυτών υγρών, πιάτων ή μαγειρικών συσκευών θεωρείται απαραίτητο. Επίσης τα μαγειρικά σκεύη θα πρέπει να τοποθετούνται έτσι ώστε οι λαβές τους να είναι στραμμένες προς το εσωτερικό της εστίας, όπως επίσης τα στεγνά υφάσματα είναι ο σωστός τρόπος ώστε κάποιος να πιάσει τα καυτά αντικείμενα. Παράθυρα στην πόρτα της κουζίνας μπορούν να διασφαλίσουν την ασφαλή δίοδο του προσωπικού εξυπηρέτησης. Από την άλλη οι μυοσκελετικές παθήσεις είναι σύνηθες φαινόμενο στο χώρο των ξενοδοχείων. Δραστηριότητες όπως η άρση γεμάτων μαγειρικών σκευών και φορτωμένων δίσκων, η μεταφορά πιάτων κατά στοίβες, το σκύψιμο στις φριτέζες για τον καθαρισμό τους, η άρση και μεταφορά βαριών αντικειμένων κ.α. Όλες οι παραπάνω δραστηριότητες απαιτούν μυϊκή δύναμη και σωστή εκπαίδευση καθώς η συγκεκριμένη δουλειά απαιτεί παρατεταμένη ορθοστασία. Ο σωστός σχεδιασμός του χώρου εργασίας σε συνεννόηση με τους υπαλλήλους είναι ένα σωστό βήμα για την αποφυγή ατυχημάτων. Τα μηχανικά

βοηθήματα, όπου είναι δυνατόν, μπορούν να φανούν πολύ χρήσιμα.

3. Επικίνδυνες ουσίες

Οι επικίνδυνες ουσίες είναι δυνατόν να προκαλέσουν τραυματισμό ή ασθένεια, εάν ένα άτομο έρθει σε επαφή με αυτές ή δεν τις χρησιμοποιήσει σωστά. Στον τομέα των ξενοδοχείων και των εστιατορίων, πολλές ουσίες αποτελούν σοβαρό κίνδυνο για τους υπαλλήλους, όπως τα υγρά για τα πιάτα, τα απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων και τα πρόσθετα ξεβγάλματος, τα προϊόντα καθαρισμού σωλήνων, τα καθαριστικά φούρνου, τα απολυμαντικά, τα καθαριστικά τουαλέτας, η χλωρίνη, τα αποστειρωτικά και τα αφαλατικά υγρά. Οι συνηθέστεροι κίνδυνοι είναι η επαφή των ουσιών αυτών με το δέρμα ή τα μάτια και η εισπνοή ή η κατάποσή τους. Πολλά χημικά καθαριστικά είναι επικίνδυνα επειδή είναι διαβρωτικά και είναι δυνατόν να προκαλέσουν εγκαύματα στο δέρμα και τα μάτια εάν πέσουν στο σώμα. Χωρίς τους κατάλληλους ελέγχους, ορισμένα από αυτά είναι δυνατό να προκαλέσουν δερματίτιδα (ξηρό, ερεθισμένο, λεπιοειδές δέρμα) ή άλλους δερματικούς ερεθισμούς, άσθμα και αναπνευστικά προβλήματα. Στις αιτίες της δερματίτιδας περιλαμβάνεται και η επαφή με ορισμένες τροφές: τους χυμούς φρούτων και λαχανικών, τις πρωτεΐνες που περιέχονται στο ψάρι, τα οστρακόδερμα, το κρέας και το αλεύρι. Μια άλλη πηγή ερεθιστικών ή βλαβερών ουσιών είναι ο καπνός μαγειρέματος και ο "καπνός από δεύτερο χέρι". Οι παράγοντες καθαρισμού πρέπει να φυλάσσονται μόνο μέσα σε δοχεία των οποίων το σχήμα ή η ονομασία καθιστά σαφές ότι το περιεχόμενό τους δεν πρέπει να συγχέεται με τροφή. Τα δοχεία στα οποία φυλάσσονται οι παράγοντες καθαρισμού πρέπει να σημαίνονται κατά τρόπο ώστε να μπορούν όλοι οι χρήστες να αναγνωρίζουν τον κίνδυνο. Όταν χρησιμοποιούνται επικίνδυνοι παράγοντες καθαρισμού, πρέπει οι εργαζόμενοι να φοράνε προστατευτικό εξοπλισμό. Ο προσωπικός προστατευτικός εξοπλισμός πρέπει να περιλαμβάνει προστατευτικές μάσκες ή γυαλιά ασφαλείας, ενδεχομένως μέσα προστασίας της αναπνοής, προστατευτικά γάντια, ποδιά και μπότες ασφαλείας από ελαστικό. Πρέπει να παρέχονται οδηγίες χρήσης που να ορίζουν τους κινδύνους που εγκυμονούν οι επικίνδυνοι παράγοντες καθαρισμού για τον άνθρωπο και το περιβάλλον, καθώς επίσης τα απαραίτητα προληπτικά μέτρα και οι κανόνες συμπεριφοράς. Ο πλέον αποτελεσματικός τρόπος για την προστασία των εργαζομένων από τον "καπνό από δεύτερο χέρι" είναι η δημιουργία χώρων στους οποίους απαγορεύεται το κάπνισμα. Εάν δεν είναι δυνατόν αυτό, ένα καλό σύστημα εξαερισμού είναι δυνατόν να βοηθήσει στην επίλυση του προβλήματος.

4. Θερμό εργασιακό περιβάλλον

Οι εργαζόμενοι στον τομέα των ξενοδοχείων και των εστιατορίων κινδυνεύουν από θερμικές παρενοχλήσεις όταν εκφορτώνουν προμήθειες, εργάζονται σε κουζίνες και σερβίρουν πελάτες. Στις κουζίνες, το μαγείρεμα καθιστά θερμό και υγρό το περιβάλλον. Το καλοκαίρι η κατάσταση επιδεινώνεται. Η υπερβολική έκθεση σε θερμό εργασιακό περιβάλλον μπορεί να προκαλέσει πλήθος διαταραχών. Τα εξανθήματα από θερμότητα και η λιποθυμία είναι τα πρώτα συμπτώματα που υποδηλώνουν θερμική επιβάρυνση. Αν οι θερμικές παρενοχλήσεις δεν αντιμετωπιστούν εγκαίρως, μπορεί να έχουν σοβαρές επιπτώσεις στο σώμα, οδηγώντας σε θερμοπληξία, εξάντληση του οργανισμού από την υπερβολική θερμοκρασία του περιβάλλοντος και θερμικές κράμπες. Ο κλιματισμός του

χώρου ή ο τοπικός εξαερισμός με ψυχρό αέρα ίσως είναι χρήσιμοι. Στις επαγγελματικές κουζίνες, ο αερισμός εκτόπισης είναι ο πλέον αποτελεσματικός τρόπος για την μείωση τη θερμοκρασίας και τον περιορισμό του καπνού μαγειρέματος που περιέχει επικίνδυνες ουσίες. Η χρήση επαγωγικού μαγειρέματος, δηλαδή μαγείρεμα με "ψυχρή θερμότητα" βασισμένο στην χρήση μαγνητικών πεδίων (δεν υπάρχει ανοιχτή φλόγα) είναι ένας καλός τρόπος αντιμετώπισης του προβλήματος. Επίσης ένας ακόμα τρόπος αντιμετώπισης είναι η μείωση της υγρασίας χρησιμοποιώντας σύστημα κλιματισμού και αφυγραντήρες και ελαττώνοντας τις πηγές υγρασίας, παραδείγματος χάριν τα ανοιχτά υδατόλουτρα, τις ανοιχτές σωληνώσεις και τις βάνες ατμού που παρουσιάζουν διαρροή. Όπως επίσης ο εγκλιματισμός μπορεί να μειώσει τη θερμική επιβάρυνση. Στα θερμά εργασιακά περιβάλλοντα, πρέπει να περιορίζονται οι απαιτήσεις σε μυϊκή δύναμη ώστε να αποφεύγεται ο άσκοπος χειρονακτικός χειρισμός. Πρέπει να παρέχονται δροσερά και άνετα ρούχα, κατασκευασμένα από υλικό που αναπνέει, όπως για παράδειγμα το βαμβάκι, ώστε να κινούνται ελεύθερα οι εργαζόμενοι και να εξατμίζεται ο ιδρώτας. Ο εργοδότης πρέπει να φροντίσει ώστε να υπάρχει δροσερό πόσιμο νερό κοντά στο χώρο εργασίας έτσι ώστε να μπορούν οι εργαζόμενοι να αναπληρώνουν την απώλεια υγρών. Τέλος θα πρέπει να ενημερώνονται οι υπάλληλοι σχετικά με τους κινδύνους που εγκυμονεί η εργασία σε θερμό εργασιακό περιβάλλον και σχετικά με τα οφέλη της διεξαγωγής κατάλληλων ελέγχων και της χρήσης κατάλληλων εργασιακών πρακτικών.

5. Κίνδυνοι πυρκαγιάς

Ο κίνδυνος πυρκαγιάς είναι αυξημένος στον τομέα των ξενοδοχείων και ειδικά στο χώρο της κουζίνας, όπου υπάρχουν αέρια, γυμνές φλόγες, ζεστά λίπη και εύφλεκτες ουσίες. Για τη αποφυγή πυρκαγιάς θα πρέπει ο εργοδότης να διατηρεί τον ηλεκτρικό εξοπλισμό σε καλή κατάσταση κάνοντας τακτικούς ελέγχους. Η εγκατάσταση αυτόματου συστήματος πυρανίχνευσης αλλά και σύστημα ψεκασμού ύδατος είναι απαραίτητα. Επίσης η επισήμανση των οδεύσεων διαφυγής αλλά και των εξόδων κινδύνου θεωρείται αναγκαία. Η οποιαδήποτε άλλη διαδικασία για την αποφυγή του κινδύνου πυρκαγιάς, όπως για παράδειγμα ο εξοπλισμός θερμοστάτη στις εστίες ή στις φριτέζες, καταστά τον χώρο εργασίας ακόμα πιο ασφαλή και συνεπώς και τους εργαζόμενους αλλά και τους πελάτες. Το σημαντικότερο όλων όμως είναι η συμμετοχή των υπαλλήλων στην εκπαίδευση πυρασφάλειας.

6. Ψυχοκοινωνικοί Κίνδυνοι

Οι παράγοντες ψυχοκοινωνικών κινδύνων συνδέονται με τον τρόπο οργάνωσης της εργασίας και τις διανοητικές απαιτήσεις της. Οι αντιφατικές απαιτήσεις, η έλλειψη ελέγχου επί της εργασίας και η έλλειψη στήριξης από τους συνεργάτες ή τους προϊστάμενους αποτελούν σημαντικούς παράγοντες κινδύνου. Οι πολλές ώρες εργασίας, κυρίως τη νύχτα και τα Σαββατοκύριακα, αποτελούν πηγή έντασης για τους

εργαζόμενους στον τομέα των ξενοδοχείων. Η επικοινωνία με δύσκολους πελάτες μπορεί να οδηγήσει σε στρες, ακόμη και σε παρενόχληση ή βία. Η μείωση των υπερωριών και το ακανόνιστο ωράριο μπορούν να περιορίσουν τον φόρτο εργασίας, όπως επίσης και η βελτίωση της ασφάλειας των εργαζόμενων αλλά και η εκπαίδευσή τους στον χειρισμό δύσκολων, απαιτητικών και επιθετικών πελατών, με τους οποίους έρχονται σε επαφή.

Πηγή: ΝΟΜΟΣ: 1568/85 Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων. (ΦΕΚ 177/Α/18-10-85)

2.2.3. Θέματα υγιεινής

Οι κανόνες Υγιεινής και Ασφάλειας των Εργαζομένων (ΥΑΕ) στους χώρους εργασίας είναι απαίτηση της εποχής μας και στόχος κάθε κοινωνίας με βασικές αρχές για την προστασία της ανθρώπινης ζωής και του φυσικού περιβάλλοντος. Οι διεθνείς συμβάσεις της Διεθνούς Οργάνωσης Εργασίας (ΔΟΕ), οι Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) και οι κανονιστικές / νομοθετικές διατάξεις στην Ελλάδα υποχρεώνουν τους εργοδότες και τους εργαζομένους να λάβουν τα κατάλληλα μέτρα ασφάλειας και υγιεινής ώστε να προληφθούν τα εργατικά ατυχήματα, οι επαγγελματικές ασθένειες, να προστατευθεί η υγεία του ανθρώπινου δυναμικού, και να αποφευχθεί τόσο η δημιουργία επικίνδυνων καταστάσεων, όσο και η ρύπανση του φυσικού περιβάλλοντος. Για να επιτευχθούν οι στόχοι της ΥΑΕ πρέπει υποχρεωτικά οι εργοδότες και οι εργαζόμενοι να τηρούν σχολαστικά τους κανόνες που έχουν συμφωνηθεί και για τους οποίους έχουν ενημερωθεί πλήρως. Οι κανόνες αυτοί καθορίζουν το πλαίσιο μέσα στο οποίο χρησιμοποιούνται οι εξωτερικοί και εσωτερικοί χώροι των κτιρίων των εργασιακών χώρων, και τους τρόπους με τους οποίους εκτελούνται οι διάφορες εργασίες. Για οποιαδήποτε αλλαγή χρήσεων κτιριακών χώρων, εργασιακών διεργασιών και κανονισμών πρέπει απαραίτητα να ενημερώνονται όλοι οι εργαζόμενοι. Η καταλληλότητα των κτιριακών εγκαταστάσεων και της τεχνολογικής υποδομής για τους κανόνες ΥΑΕ είναι απαραίτητη. Σε περίπτωση εκτάκτων αναγκών (πυρκαγιά) απαιτείται εύκολη πρόσβαση πυροσβεστικών οχημάτων και ασθενοφόρων. Επίσης απαραίτητη είναι η πληροφόρηση των εργαζομένων για τον τρόπο αντιμετώπισης τέτοιων περιστατικών αλλά και η ετοιμότητα παροχής πρώτων βοηθειών σε περίπτωση ατυχήματος και σωστής νοσοκομειακής περίθαλψης. Απαιτείται επίσης η σωστή αποθήκευση και χρήση εύφλεκτων και επικίνδυνων ουσιών, αερίων, κλπ, για την αποφυγή ατυχημάτων. Η κατάλληλη εκπαίδευση του προσωπικού για τους κανόνες ασφάλειας κατά την χρήση μηχανημάτων. Η σωστή διαχείριση ή καταστροφή των τοξικών και επικίνδυνων αποβλήτων, καθώς και μολυσματικών υλικών. Η σωστή και απλή επισήμανση όλων των εργασιακών χώρων και κανόνες απαγορεύσεων για επικίνδυνες εργασίες ή συνθήκες εργασίας. Η τήρηση των κανόνων ΥΑΕ κατά την διάρκεια της εργασίας και ανάληψη υποχρεώσεων για συχνή επιθεώρηση των εργασιακών χώρων όπως και η εκπαίδευση και ενημέρωση του προσωπικού στα μέτρα

ΥΑΕ. Σε περίπτωση ασθένειας ή ενόχλησης θα πρέπει ο εργαζόμενος να συμβουλευθεί τον γιατρό της υπηρεσίας ή τους παθολόγους νοσοκομείων. Βασικός κανόνας, Μην υποτιμάτε τον κίνδυνο για ατυχήματα και εκθέσεις σε μολυσματικούς παράγοντες που μακροχρόνια μπορούν να αποβούν βλαβεροί για την υγεία. Τέλος οι πρόσφατες Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και οι νομοθετικές ρυθμίσεις για ΥΑΕ στη χώρα μας είναι υποχρεωτικές για εργοδότες και εργαζόμενους.

Οι κανονιστικές / νομοθετικές ρυθμίσεις για την Υγιεινή και Ασφάλεια των Εργαζομένων, αλλά και για την ασφάλεια των διαφόρων εγκαταστάσεων ισχύουν εδώ και πολλές δεκαετίες. Τα τελευταία χρόνια όμως έχουν προστεθεί πολλές νέες οδηγίες και κανονισμοί της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) με τις οποίες η χώρα μας έχει εναρμονίσει την νομοθεσία της. Επίσης, υπάρχουν οδηγίες για την ρύπανση του περιβάλλοντος από εγκαταστάσεις, υγρά και στερεά απόβλητα. Οι ελάχιστες προδιαγραφές για την ασφάλεια των χώρων εργασίας έχουν ταξινομηθεί από την **Οδηγία 89/654/ΕΟΚ (Π.Δ. 16/1996, ΦΕΚ 10/Α/18.1.1996)** με την οποία η χώρα μας έχει εναρμονισθεί. Οι βασικοί κανόνες ΥΑΕ υπήρχαν ήδη από τον **N. 1568/85** για την **"υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων"** και άλλες κανονιστικές/νομοθετικές διατάξεις που καθόριζαν το πλαίσιο για την ασφάλεια των εργασιακών χώρων. Με τις Οδηγίες, και ιδιαίτερα με την Οδηγία-πλαίσιο 89/391/ΕΟΚ (Π.Δ. 17/18.1.1996), με τις οποίες έχει εναρμονίσει τις νομοθετικές της διατάξεις και η χώρα μας, ο εργοδότης είναι υπεύθυνος για την ασφάλεια και την υγεία των εργαζομένων. Ο εργοδότης είναι υπεύθυνος για την πρόληψη των επαγγελματικών κινδύνων, για την εξάλειψη των συντελεστών κινδύνου εργατικών ατυχημάτων και επαγγελματικών ασθενειών και για την ενημέρωση, διαβούλευση, ισόρροπη συμμετοχή και κατάρτιση των εργαζομένων και των εκπροσώπων τους. Ο εργοδότης δεν απαλλάσσεται από την ευθύνη του, ούτε όταν οι εργαζόμενοι δεν τηρούν τις υποχρεώσεις τους, ούτε όταν αναθέτει καθήκοντα προστασίας και πρόληψης του επαγγελματικού κινδύνου σε άλλα άτομα ή υπηρεσίες, εντός ή εκτός της επιχείρησης. Ο εργοδότης οφείλει να συντηρεί τους τόπους εργασίας και να μεριμνά για την κατά το δυνατό άμεση αποκατάσταση των ελλείψεων, που έχουν σχέση με την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων. Αν από τις ελλείψεις αυτές προκαλείται άμεσος και σοβαρός κίνδυνος για την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων, πρέπει να διακόπτεται αμέσως η εργασία, στο σημείο που εμφανίζονται οι ελλείψεις, μέχρι την αποκατάστασή τους. Τα συστήματα ασφάλειας για την πρόληψη και την άρση του επαγγελματικού κινδύνου πρέπει να συντηρούνται τακτικά και να ελέγχονται για την ικανότητα λειτουργίας τους, τουλάχιστον μια φορά το εξάμηνο, εκτός αν ορίζεται διαφορετικά από τις ισχύουσες διατάξεις ή επιβάλλεται από τους κανόνες της επιστήμης και της τεχνικής εμπειρίας. Η χρονολογία συντήρησης και ελέγχου καθώς και οι σχετικές παρατηρήσεις πρέπει να καταχωρούνται ενυπόγραφα από τον αρμόδιο, που έκανε τη συντήρηση ή τον έλεγχο, σε ειδικό βιβλίο.

3. ΕΛΕΓΧΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟΥ

3.1. Φορείς Ελέγχου Σωστής Λειτουργίας

(Αρμόδιες Υπηρεσίες και Νομοθεσία)

Στο παραπάνω κεφάλαιο αναλύθηκαν όλες οι ενέργειες που πρέπει να πράξει κάποιος ώστε να πάρει έγκριση μια ξενοδοχειακή μονάδα για να λειτουργήσει. Ενέργειες όπως η αρχιτεκτονική μελέτη για την έγκριση καταλληλότητας του οικοπέδου αλλά και του κτιρίου ή κτιρίων, ενέργειες για την ταξινόμηση του ξενοδοχείου στην κατηγορία των 5* (αστέρων) και όλες τις λεπτομέρειες για τις τεχνικές και λειτουργικές προδιαγραφές που είναι απαραίτητες. Επίσης στο προηγούμενο κεφάλαιο αναφέρθηκαν όλα όσα πρέπει να γίνουν σε μια ξενοδοχειακή μονάδα ώστε να είναι ασφαλής για τους εργαζομένους αλλά και για τους πελάτες της. Θέματα όπως η πυρασφάλεια, η υγιεινή των χώρων αλλά και όσα χρειάζονται ώστε να είναι το ξενοδοχείο ασφαλές από κάθε είδους κίνδυνο. Εφόσον όμως το ξενοδοχείο λάβει την έγκριση για τη λειτουργία του θα πρέπει να δούμε και να αναλύσουμε ποιοί έλεγχοι γίνονται σε αυτό και ποιοι είναι οι αρμόδιοι φορείς.

3.1.1. Διαδικασία Ελέγχου Ξενοδοχείων από τον Ε.Ο.Τ.

Η διαδικασία ελέγχου των ξενοδοχείων γίνεται σύμφωνα με την διαδικασία Πιστοποίησης κατά ΕΛΟΤ EN 45011 και περιλαμβάνει τα παρακάτω:

1. Κατάταξη

Ο έλεγχος για την κατάταξη του καταλύματος ξεκινά εφόσον αποσταλεί το αίτημα του επιχειρηματία στην Δ/ση Ποιοτικού Ελέγχου και Εποπτείας Αγοράς και ακολουθεί τα εξής στάδια:

• ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΩΝ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ

Οι επιθεωρητές εξετάζουν σύμφωνα με την κατηγορία του καταλύματος εάν η επιχείρηση διαθέτει τις ελάχιστες υποχρεωτικές λειτουργικές προδιαγραφές που καθορίζει το Π.Δ. 43/2002 (αστέρια), όπως αυτό τροποποιήθηκε και ισχύει σήμερα. Εάν διαπιστωθεί κατά τον έλεγχο ότι υπάρχουν ελλείψεις στα ανωτέρω, ενημερώνεται ο επιχειρηματίας για την συμπλήρωση των ελλείψεων και οι επιθεωρητές δεν προχωρούν στην μοριοδότηση του καταλύματος κατά το παράρτημα Γ του Π.Δ. 43/2002 και το άρθρο 2 παρ 1 α,β,γ του Π.Δ. 337/2002 όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν σήμερα. Σε κάθε περίπτωση οι επιθεωρητές συντάσσουν έκθεση ελέγχου, όπου αναφέρονται με σαφήνεια και λεπτομερώς οι ελλείψεις και τεκμηριώνεται η διαδικασία.

• ΕΛΕΓΧΟΣ ΣΤΑ ΒΑΘΜΟΛΟΓΟΥΜΕΝΑ ΚΡΙΤΗΡΙΑ

Οι επιθεωρητές διενεργούν την μοριοδότηση του καταλύματος ακολουθώντας τις προδιαγραφές που έχουν ήδη τεθεί στο παράρτημα Γ' του Π.Δ. 43/2002 και το άρθρο 2

παρ 1 α, β, γ του Π.Δ. 337/2000 και καταγράφουν το αποτέλεσμα αυτής. Διαπιστώνεται αν η επιχείρηση συγκεντρώνει τις καθορισθείσες βάσεις των κριτηρίων κάθε κατηγορίας προκειμένου να λάβει την πιστοποίηση για την αντίστοιχη κατάταξη σε «αστέρι». Σε περίπτωση που η επιχείρηση δεν συγκεντρώνει τα προβλεπόμενα για την κατηγορία που αιτείται μόρια, κατατάσσεται με βάση την διενεργηθείσα βαθμολόγηση. Παράλληλα πραγματοποιείται και ο έλεγχος κατ' απαίτηση του προτύπου EN 45011, για την διαπίστωση εφοδιασμού με τα κατά περίπτωση απαιτούμενα πιστοποιητικά ή δικαιολογητικά καλής λειτουργίας ή ασφάλειας υλικών/ μέσω της επιχείρησης. Για την διενέργεια του ελέγχου αυτού χρησιμοποιείται το ειδικό κωδικοποιημένο έντυπο «Παράρτημα Ελέγχου Υλικών και Μέσων λειτουργίας» που υπόκειται στον έλεγχο του Ε.ΣΥ.Δ. Α.Ε. Εάν κατά τον έλεγχο αυτό διαπιστωθούν ελλείψεις κάποιων πιστοποιητικών /δικαιολογητικών δύναται να προταθεί προθεσμία υποβολής αυτών, η οποία σε κάθε περίπτωση δεν μπορεί να υπερβαίνει τις 10 ημέρες.

- ΕΚΘΕΣΕΙΣ ΕΛΕΓΧΩΝ-ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΓΡΑΦΩΝ

Με το πέρας του ελέγχου ένα αντίγραφο των ευρημάτων της επιθεώρησης που αφορά στα ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ Β' και Γ (λειτουργικές προδιαγραφές και βαθμολογούμενα) του Π.Δ. 43/2002 και τα κριτήρια κατάταξης της παρ. 1 α,β,γ, του άρθρου 2 του Π.Δ. 337/2000, καθώς και του παραρτήματος ελέγχου υλικών και μέσων λειτουργίας της επιχείρησης, μπορεί να δοθεί στον επιχειρηματία, εφόσον ζητηθεί, από το κλιμάκιο των επιθεωρητών ή να λάβει το αντίγραφο η επιχείρηση από την Δ/ση Π.Ε.& Ε.Α. Μετά την υποβολή των σχετικών εκθέσεων από τους επιθεωρητές (εντός το αργότερο 15 ημερών από την πραγματοποίηση του ελέγχου) συνοδευόμενων από όλα τα απαραίτητα δικαιολογητικά τεκμηρίωσης των μοριοδοτούμενων κριτηρίων αποστέλλεται στον επιχειρηματία σχετικό κωδικοποιημένο έγγραφο ενημέρωσης που αναφέρει : τα ευρήματα του ελέγχου, το σύνολο των μορίων που συγκεντρώνει το κατάλυμα, την κατηγορία στην οποία κατατάσσεται το κατάλυμα, τις ενδεχόμενες ελλείψεις, το χρονικό διάστημα προς πραγματοποίηση των συμμορφώσεων που υποδεικνύονται. Προγραμματίζεται δε επανέλεγχος από τη Δ/ση Π.Ε.&Ε.Α προς διακρίβωση πραγματοποίησης αυτών εντός εύλογου χρονικού διαστήματος. Η πρωτότυπη έκθεση και το σχετικό έγγραφο ενημέρωσης της επιχείρησης με τα ευρήματα του ελέγχου, δεόντως υπογεγραμμένα τηρούνται στο ΑΡΧΕΙΟ της Δ/σης Π.Ε.&Ε.Α. Αντίγραφο του εγγράφου ενημέρωσης της επιχείρησης, με ευθύνη του επιχειρηματία υποβάλλεται στην οικεία Π.Υ.Τ. και καταχωρείται στον φάκελο ΑΡΧΕΙΟΥ της επιχείρησης. Αντίγραφο της έκθεσης ελέγχου κάθε επιχείρησης διαβιβάζεται στην Δ/ση Επιθεώρησης για τον προγραμματισμό της Επιτήρησης. Έκτακτοι έλεγχοι διενεργούνται από την Δ/ση Π.Ε.&Ε.Α, στην περίπτωση παραπόνων/καταγγελιών που αφορούν στις ποιοτικές υπηρεσίες των καταταγέντων καταλυμάτων, στην κατηγορία τους ή εφόσον ζητηθεί εγγράφως από τον επιχειρηματία.

2. Επιτήρηση

Μετά τη χορήγηση του πιστοποιητικού ποιότητας δηλαδή την κατάταξη της επιχείρησης στο αντίστοιχο αστέρι, η Δ/νση Π.Ε.&Ε.Α. αποστέλλει αντίγραφο της έκθεσης ελέγχου και του χορηγούμενου πιστοποιητικού στη Διεύθυνση Επιθεώρησης. Με ευθύνη του εκάστοτε Διευθυντή της προγραμματίζεται επανέλεγχος και επαναξιολόγηση της επιχείρησης, εντός χρονικού διαστήματος τουλάχιστον ενός (1) έτους προκειμένου να διαπιστωθεί εάν η πιστοποιημένη επιχείρηση διατηρεί τις προδιαγραφές της κατηγορίας στην οποία έχει καταταχθεί, σύμφωνα με τις διατάξεις των Π.Δ. 43/2002 και 337/2000. Σε περίπτωση μη τήρησης των ανωτέρω ακολουθούνται οι διαδικασίες περί κυρώσεων που περιγράφονται στις διατάξεις του άρθρου 16 του ν. 3190/2003. Η Διεύθυνση Επιθεώρησης υποχρεούται για τον ορθό προγραμματισμό της επαναξιολόγησης των επιχειρήσεων που πιστοποιήθηκαν με βάση την διάρκεια λειτουργίας αυτών. Δηλαδή να πραγματοποιεί την επιτήρηση στα καταλύματα που λειτουργούν την θερινή ή χειμερινή περίοδο αντίστοιχα, αξιολογώντας και καταγράφοντας τα αποτελέσματα του ελέγχου και συγκρίνοντας αυτά με την αρχική αξιολόγηση της επιχείρησης ενημερώνοντας σε κάθε περίπτωση για τα ευρήματα του ελέγχου τη Δ/νση Π.Ε.&Ε.Α. Για τον ως άνω επανέλεγχο της επιτήρησης έχουν συνταχθεί και χρησιμοποιούνται τα αντίστοιχα για κάθε κατηγορία καταλύματος έντυπα. Δίνεται ιδιαίτερη σημασία στα εξής:

- στη διαχείριση παραπόνων (παράγραφος 15 του προτύπου EN 45011) και εξετάζονται τα φυλλαδία παραπόνων που τηρούνται απαραίτητα από την επιχείρηση, το βιβλίο εντυπώσεων των πελατών, η ιστοσελίδα με τις παρατηρήσεις και σχόλια των πελατών για τις προσφερόμενες υπηρεσίες του καταλύματος αλλά και το γενικότερο λειτουργικό επίπεδο αυτού.
- στην καλή χρήση του σήματος ποιότητας (πιστοποιητικό κατάταξης) που χορηγήθηκε στην επιχείρηση (δηλ. έλεγχος εντύπων και διαφήμιση της επιχείρησης προς την αγορά). Η μη καλή χρήση του πιστοποιητικού αποτελεί λόγο για την επιβολή διοικητικών κυρώσεων σύμφωνα με το ισχύον εκάστοτε νομοθετικό πλαίσιο για τα τουριστικά καταλύματα.

Μετά την υποβολή των σχετικών εκθέσεων από τους επιθεωρητές αποστέλλεται στον επιχειρηματία από την Διεύθυνση Επιθεώρησης σχετικό κωδικοποιημένο έγγραφο ενημέρωσης που αναφέρει : τα ευρήματα του ελέγχου, το σύνολο των μορίων που συγκεντρώνει το κατάλυμα, και η διατήρηση ή μη της κατηγορίας στην οποία είχε καταταχθεί το κατάλυμα. Αντίγραφο της έκθεσης επανελέγχου κοινοποιείται στην Διεύθυνση Π.Ε.&Ε.Α. η οποία και χορηγεί σχετικό αντίγραφο, εφόσον ζητηθεί ή απαιτηθεί από τον επιχειρηματία . Η Διεύθυνση Επιθεώρησης διατηρεί αρχείο τόσο των προς επαναξιολόγηση επιχειρήσεων όσο και των ήδη επανελεγχθεισών με τα ευρήματα του ελέγχου.

Παρατήρηση

Όλα τα ανωτέρω διενεργούνται πάντα από τον Φορέα Πιστοποίησης λαμβάνοντας υπόψη το υφιστάμενο νομοθετικό πλαίσιο της τουριστικής νομοθεσίας που σχετίζεται με τους όρους και τις διαδικασίες κατάταξης των τουριστικών καταλυμάτων σε κατηγορίες αστεριών και σε κάθε περίπτωση αλλαγής της διαδικασίας επικαιροποιούνται από τον Υπεύθυνο Διασφάλισης Ποιότητας τόσο τα έντυπα ελέγχου όσο και κάθε άλλο σχετικό με τον έλεγχο έγγραφο.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΚΑΤΑ ΕΛΟΤ EN 45011

(Π.Δ. 43/2002 (ΦΕΚ 43/Α/07.03.2002) «Κατάταξη ξενοδοχειακών καταλυμάτων σε κατηγορίες με σύστημα αστερών και τεχνικές προδιαγραφές αυτών).

Ορισμοί

- Δ/ση Π.Ε & Α.Ε – Διεύθυνση Ποιοτικού Ελέγχου & Εποπτείας Αγοράς
- Π.Υ.Τ. - Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού

3.1.2. Διαδικασία Ελέγχου Ξενοδοχείων απο την Πυροσβεστική.

Την ευθύνη για την τοποθέτηση, συντήρηση και καλή λειτουργία όλων των προληπτικών και κατασταλτικών μέτρων και μέσων πυροπροστασίας σε όλες τις επιχειρήσεις, εκμεταλλεύσεις και εργασίες του ιδιωτικού και του δημόσιου τομέα έχει ο εργοδότης που στην παρούσα και τις κείμενες διατάξεις πυροπροστασίας είναι ο ιδιοκτήτης. Εκμεταλλευτής, ή (κατά νόμο) υπεύθυνος. Σε κάθε περίπτωση εφαρμόζεται ο Ν. 3850/2010 όπως κάθε φορά ισχύει.

1. Έκτακτοι Έλεγχοι

- Οι Πυροσβεστικές Υπηρεσίες οφείλουν να διενεργούν σε καθημερινή βάση, με τους εντεταλμένους πυροσβεστικούς υπαλλήλους τους δειγματοληπτικούς έκτακτους ελέγχους, στις επιχειρήσεις. Εγκαταστάσεις που εμπίπτουν στην παρούσα σε ποσοστό τουλάχιστον 30% επί των χορηγηθέντων πιστοποιητικών (ενεργητικής) πυροπροστασίας σε εξάμηνη βάση και εντός ενός (1) έτους από την ημερομηνία χορήγησης, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν τηρούνται τα προβλεπόμενα μέτρα και μέσα πυροπροστασίας που περιγράφονται στην εγκεκριμένη μελέτη και την ισχύουσα νομοθεσία πυροπροστασίας και επιπροσθέτως ελέγχουν αν τηρείται από τους υπευθύνους, το Βιβλίο Ελέγχου και Συντήρησης Μέσων Ενεργητικής Πυροπροστασίας.
- Σε περίπτωση που διαπιστωθούν μικρές παραλείψεις από τα αναφερόμενα στην εγκεκριμένη μελέτη και την ισχύουσα νομοθεσία πυροπροστασίας, η αρμόδια Πυροσβεστική Υπηρεσία χορηγεί προθεσμία μέχρι δέκα (10) ημερολογιακών ημερών στον ιδιοκτήτη-εκμεταλλευτή της επιχείρησης, εγκατάστασης προκειμένου να συμμορφωθεί ενώ σε αντίθετη περίπτωση, ύστερα από εκ νέου έκτακτο έλεγχο

επιβάλλει τις κυρώσεις του άρθρου 5 της παρούσας.

- Σε περίπτωση που διαπιστωθούν σοβαρές παραλείψεις, ή ελλείψεις στα μόνιμα συστήματα ενεργητικής πυροπροστασίας σε σχέση με τα αναφερόμενα στην εγκεκριμένη μελέτη και την ισχύουσα νομοθεσία πυροπροστασίας, η αρμόδια Πυροσβεστική Υπηρεσία επιβάλλει τις κυρώσεις του άρθρου 5 της παρούσας.

2. Χορήγηση Προσωρινού Πιστοποιητικού Ενεργητικής Πυροπροστασίας

- Η Πυροσβεστική Αρχή σε επιχειρήσεις - εγκαταστάσεις που στεγάζονται σε κτίρια που εμπίπτουν στις διατάξεις του κεφ. Α΄ του Π.Δ. 71/1988 (Α΄ 32), δύναται να χορηγή άπαξ προσωρινό πιστοποιητικό ενεργητικής πυροπροστασίας, μέγιστης χρονικής διάρκειας ισχύος ενός (1) έτους, εφόσον υπάρχουν αποκλίσεις από την (θεωρημένη) μελέτη παθητικής πυροπροστασίας προκειμένου να συμμορφωθούν με τις ισχύουσες πολεοδομικές διατάξεις περί παθητικής πυροπροστασίας. Στην περίπτωση αυτή απαιτείται η υποβολή μελέτης ενεργητικής πυροπροστασίας προς έγκριση, απευθείας στην οικεία Πυροσβεστική Υπηρεσία για το σύνολο των κτιριακών εγκαταστάσεων, συμπεριλαμβανομένων των ημιυπαίθριων χώρων και τυχόν προσθηκών αυτών.
- Απαραίτητη προϋπόθεση για την χορήγηση του προσωρινού πιστοποιητικού ενεργητικής πυροπροστασίας, είναι η λήψη και εγκατάσταση των διαλαμβανομένων στην εγκεκριμένη μελέτη, μέτρων και μέσων ενεργητικής πυροπροστασίας.
- Σε επιχειρήσεις . εγκαταστάσεις στις οποίες έχει ήδη χορηγηθεί προσωρινό πιστοποιητικό ενεργητικής πυροπροστασίας, δεν παρέχεται το δικαίωμα εκ νέου χορήγησης.

3. Κυρώσεις

- Η Πυροσβεστική Αρχή, εφόσον κατά τον έκτακτο έλεγχο διαπιστώσει τη μη τήρηση των προβλεπόμενων μέτρων και μέσων πυροπροστασίας που περιγράφονται στην εγκεκριμένη μελέτη και την ισχύουσα νομοθεσία, ανακαλεί το πιστοποιητικό (ενεργητικής) πυροπροστασίας γνωστοποιώντας άμεσα την ενέργειά της στην αρμόδια Αρχή που έχει εκδώσει την άδεια λειτουργίας της επιχείρησης, καθώς και τις άλλες συναρμόδιες Αρχές και κινεί τη διαδικασία άσκησης ποινικής δίωξης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 433 του Ποινικού Κώδικα, κατά του ιδιοκτήτη εκμεταλλευτή της επιχείρησης. Κατά τα λοιπά ισχύουν οι κείμενες διατάξεις.
- Επίσης, η Πυροσβεστική Αρχή διαβιβάζει με έγγραφό της στην οικεία Εισαγγελία, αντίγραφο των κατά περίπτωση Υπεύθυνων Δηλώσεων του Ν. 1599/1986 του μελετητή ή επιβλέποντα μηχανικού, καθώς και του ιδιοκτήτη . εκμεταλλευτή της επιχείρησης με συνημμένο το Πρακτικό της Επιτροπής εκτάκτων ελέγχων ή της

Αναφοράς του υπαλλήλου της Πυροσβεστικής Αρχής προκειμένου να ασκηθεί ποινική δίωξη σύμφωνα με το άρθρο 22 του Ν. 1599/1986 «περί ψευδούς υπεύθυνης δήλωσης» και κοινοποιεί το Πρακτικό ή την Αναφορά και το αντίγραφο της υπεύθυνης δήλωσης του Ν. 1599/1986 του μελετητή ή επιβλέποντα μηχανικού στην αρμόδια Αρχή χορήγησης άδειας ασκήσεως επαγγέλματος.

Η Πυροσβεστική Αρχή σε περίπτωση που διαπιστώσει ότι δεν τηρούνται τα διαλαμβανόμενα στην παρούσα, σε επιχειρήσεις - εγκαταστάσεις στις οποίες δεν επιβάλλεται από άποψη πυροπροστασίας η εγκατάσταση μόνιμων ή ημιμόνιμων συστημάτων πυροπροστασίας, χορηγεί προθεσμία μέγιστης χρονικής διάρκειας δέκα (10) ημερολογιακών ημερών στον ιδιοκτήτη - εκμεταλλευτή της επιχείρησης -εγκατάστασης προκειμένου να συμμορφωθεί, ενώ σε αντίθετη περίπτωση, ανακαλεί το πιστοποιητικό (ενεργητικής) πυροπροστασίας, γνωστοποιεί την ενέργειά της αυτή στην αδειοδοτούσα Αρχή και κινεί την διαδικασία άσκησης ποινικής δίωξης, σύμφωνα με τις διατάξεις του άρθρου 433 του Ποινικού Κώδικα, κατά του ιδιοκτήτη ή εκμεταλλευτή της επιχείρησης - εγκατάστασης.

ΠΥΡΟΣΒΕΣΤΙΚΗ ΔΙΑΤΑΞΗ 13/2013-ΦΕΚ 1586/Β/21.6.2013

Απλοποίηση διαδικασίας χορήγησης πιστοποιητικού (ενεργητικής) πυροπροστασίας σε επιχειρήσεις-εγκαταστάσεις και τροποποίηση της υπ' αριθ. 12/2012 Πυροσβεστικής Διάταξης.

3.1.3. Διαδικασία Ελέγχου Ξενοδοχείων απο το Υγειονομικό

Για τον έλεγχο εφαρμογής των όρων και προϋποθέσεων της παρούσας διάταξης Υ.Α. Υ1γ/Γ.Π/ οικ. 96967/8-10-2012 (ΦΕΚ 2718, τ.β',8-10-2012) στους χώρους των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος και πάσης φύσεως χώρους τροφίμων και ποτών διενεργείται από τους αρμόδιους υπαλλήλους Υγειονομικός έλεγχος. Ο Υγειονομικός έλεγχος ασκείται, τακτικά ή έκτακτα στις αναφερόμενες στο άρθρο 3 επιχειρήσεις τροφίμων και ποτών, καθώς και στα υγειονομικού ενδιαφέροντος καταστήματα και γενικά στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών, όπως είναι οι ξενοδοχειακές εγκαταστάσεις. Έλεγχος απαιτείται και στις υδρεύσεις, αρδεύσεις, αποχετεύσεις και σε κάθε είδους άλλες τεχνικές εγκαταστάσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος αλλά και στον τρόπο και στα μέσα συλλογής και αποκομιδής των απορριμμάτων, καθώς και στους χώρους διαθέσεως τούτων. Αλλά και στα οποιαδήποτε μεταχειρισμένα είδη ιματισμού, υποδήσεως, κλινοστρωμνής, βιβλίων κλπ, τα οποία προορίζονται για τους χώρους των εγκαταστάσεων. Οι απασχολούμενοι σε ξενοδοχειακές επιχειρήσεις υποβάλλονται στις προβλεπόμενες εξετάσεις σύμφωνα με τα ανωτέρω και προσκομίζουν το πιστοποιητικό υγείας για την ενσωμάτωσή του στο βιβλιário εργασίας και υγείας. Τα Πιστοποιητικά Υγείας θα φυλάσσονται στον ατομικό φάκελο των εργαζομένων που τηρεί η επιχείρηση στην οποία και θα επιδεικνύονται σε

κάθε έλεγχο των αρμοδίων υπηρεσιών. Όσα δεν πληρούν τις προϋποθέσεις της ανωτέρω σχετικής καθώς και η μη ύπαρξη αυτών αποτελούν παράβαση και ισχύουν τα προβλεπόμενα από την σχετική Νομοθεσία. Κατά τους υγειονομικούς ελέγχους οι οποίοι διενεργούνται από τις υπηρεσίες των αρμόδιων ελεγκτικών αρχών της χώρας για τον τακτικό ή έκτακτο έλεγχο λειτουργίας των επιχειρήσεων, λαμβάνονται υπόψη οι απαιτήσεις της παρούσας και οι Εθνικές και Ευρωπαϊκές Διατάξεις. Για τις μη συμμορφώσεις αναφέρονται οι προτεινόμενες βελτιώσεις και καθορίζεται προθεσμία επανελέγχου. Το έντυπο ελέγχου συμπληρώνεται σε δύο αντίγραφα και το ένα παραδίδεται στον επιχειρηματία με την ολοκλήρωση του ελέγχου ή αποστέλλεται. Οι παραβάσεις που αποτελούν κίνδυνο για τη Δημόσια Υγεία καθώς και η κατ' εξακολούθηση μη συμμόρφωση της επιχείρησης σε συγκεκριμένη παράβαση, συνεπάγεται επιβολή κυρώσεων και ακολουθεί ή σύνταξη έκθεσης υγειονομικής επιθεώρησης, η οποία αποστέλλεται στην αρμόδια κατά τον Νόμο Αρχή σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις όπως περιγράφονται στο άρθρο 19 της παρούσης. Σε περίπτωση άρνησης ή κατά οποιονδήποτε τρόπο παρεμπόδισης των εκλεκτικών αρχών στην άσκηση των καθηκόντων τους, αυτοί μπορούν να ζητήσουν την συνδρομή των κατά τόπους αστυνομικών ή λιμενικών αρχών. Τα αποτελέσματα των υγειονομικών ελέγχων αποστέλλονται ανά έτος συγκεντρωτικά στην Διεύθυνση Δημόσιας Υγιεινής του Υπουργείου Υγείας, η οποία τα κοινοποιεί στον ΕΦΕΤ.

**Αριθμ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/8-10-2012 Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις.
ΦΕΚ 2718/8-10-2012**

3.2 Υπεύθυνος Ασφαλείας Ξενοδοχείου

3.2.1. Τεχνικός ασφάλειας

Σύμφωνα με το ΠΔ 17/96 (ΕΑΕΔ 1996 σελ. 197) "Μέτρα για τη βελτίωση της ασφάλειας και υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/391/ΕΟΚ και 91/383/ΕΟΚ" σε όλες τις επιχειρήσεις του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα, ανεξαρτήτως κλάδου οικονομικής δραστηριότητας και αριθμού εργαζομένων, ο εργοδότης έχει υποχρέωση να παρέχει στους εργαζομένους υπηρεσίες προστασίας και πρόληψης δηλαδή υπηρεσίες τεχνικού ασφαλείας και γιατρού εργασίας. Ο εργοδότης έχει υποχρέωση πριν από την επιλογή του τεχνικού ασφαλείας ή του γιατρού εργασίας, να γνωστοποιεί στην τοπική επιθεώρηση εργασίας τα τυπικά και ουσιαστικά προσόντα τους καθώς και την τυχόν απασχόλησή τους σε άλλη επιχείρηση, τα στοιχεία για το είδος και την οργάνωση της επιχείρησης, τον αριθμό των εργαζομένων και λοιπές συναφείς πληροφορίες. Η σύμβαση πρόσληψης του τεχνικού ασφαλείας και του γιατρού εργασίας γίνεται εγγράφως και αντίγραφο της κοινοποιείται από τον εργοδότη στην τοπική επιθεώρηση εργασίας. Ο εργοδότης, για την αποτελεσματικότερη άσκηση των

καθηκόντων του τεχνικού ασφάλειας και του γιατρού εργασίας, θέτει στην διάθεσή τους το αναγκαίο βοηθητικό προσωπικό, χώρους, εγκαταστάσεις, συσκευές και γενικά τα απαραίτητα μέσα και βαρύνεται με όλες τις σχετικές δαπάνες. Ο εργοδότης έχει υποχρέωση να διευκολύνει τον τεχνικό ασφάλειας και το γιατρό εργασίας για την παρακολούθηση μαθημάτων εκπαίδευσης και επιμόρφωσης, όπως προβλέπονται στο άρθρο 13 του Νόμου 1568/85 (ΦΕΚ 177/Α/18-10-85).

1. Προσόντα Τεχνικού Ασφάλειας

Ο τεχνικός ασφάλειας πρέπει να έχει τα παρακάτω προσόντα, ανάλογα με το είδος της επιχείρησης και τον αριθμό των εργαζομένων σ' αυτή:

- Πτυχίο πολυτεχνείου ή πολυτεχνικής σχολής ανώτατου εκπαιδευτικού ιδρύματος του εσωτερικού ή ισότιμων σχολών του εξωτερικού, που το αντικείμενο σπουδών έχει σχέση με τις εγκαταστάσεις και την παραγωγική διαδικασία και άδεια άσκησης επαγγέλματος, που χορηγείται από το Τεχνικό Επιμελητήριο της Ελλάδας (Τ.Ε.Ε.).
- Πτυχίο πανεπιστημιακής σχολής εσωτερικού ή ισότιμων σχολών του εξωτερικού, που το αντικείμενο σπουδών έχει σχέση με τις εγκαταστάσεις και την παραγωγική διαδικασία και άδεια άσκησης επαγγέλματος, όταν αυτή προβλέπεται από την κείμενη νομοθεσία.
- Πτυχίο τεχνολογικού εκπαιδευτικού ιδρύματος ή ισότιμων σχολών του εξωτερικού ή πτυχίο των πρώην σχολών υπομηχανικών και των Κ.Α.Τ.Ε.Ε
- Απολυτήριο τεχνικού λυκείου ή μέσης τεχνικής σχολής ή άλλης αναγνωρισμένης τεχνικής επαγγελματικής σχολής του εσωτερικού ή ισότιμων σχολών του εξωτερικού ή άδεια άσκησης επαγγέλματος εμπειροτέχνη.

Παρατηρήσεις

Κάτοχοι των παραπάνω προσόντων θεωρούνται και όσοι έχουν τίτλους ή πιστοποιητικά της αλλοδαπής, από τα οποία προκύπτει ότι είναι τεχνικοί ασφάλειας. Αυτομάτως ο τεχνικός ασφάλειας υπάγεται στη διοίκηση της επιχείρησης. Με προεδρικά διατάγματα, που εκδίδονται ύστερα από πρόταση του Υπουργού Εργασίας και του κατά περίπτωση συναρμόδιου υπουργού, μετά από γνώμη του Συμβουλίου Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, καθορίζεται το συγκεκριμένο επίπεδο γνώσεων και η ειδικότητα του τεχνικού ασφάλειας, ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων και το είδος της δραστηριότητας της επιχείρησης. Έως την έκδοση των διαταγμάτων αυτών ο εργοδότης οφείλει να απασχολεί τεχνικό ασφάλειας, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

2. Συμβουλευτικές αρμοδιότητες Τεχνικού Ασφάλειας

Ο τεχνικός ασφάλειας παρέχει στον εργοδότη υποδείξεις και συμβουλές, γραπτά ή προφορικά, σε θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια της εργασίας και την πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων. Τις γραπτές υποδείξεις ο τεχνικός ασφάλειας

καταχωρεί σε ειδικό βιβλίο της επιχείρησης, το οποίο σελιδομετρείται και θεωρείται από την επιθεώρηση εργασίας. Ο εργοδότης έχει υποχρέωση να λαμβάνει γνώση ενυπογράφως των υποδείξεων που καταχωρούνται σ' αυτό το βιβλίο.

Ειδικότερα ο τεχνικός ασφάλειας:

- συμβουλεύει σε θέματα σχεδιασμού, προγραμματισμού, κατασκευής και συντήρησης των εγκαταστάσεων, εισαγωγής νέων παραγωγικών διαδικασιών, προμήθειας μέσων και εξοπλισμού, επιλογής και ελέγχου της αποτελεσματικότητας των ατομικών μέσων προστασίας, καθώς και διαμόρφωσης και διευθέτησης των θέσεων και του περιβάλλοντος εργασίας και γενικά οργάνωσης της παραγωγικής διαδικασίας.
- ελέγχει την ασφάλεια των εγκαταστάσεων και των τεχνικών μέσων, πριν από τη λειτουργία τους, καθώς και των παραγωγικών διαδικασιών και μεθόδων εργασίας πριν από την εφαρμογή τους και επιβλέπει την εφαρμογή των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και πρόληψης των ατυχημάτων, ενημερώνοντας σχετικά τους αρμόδιους προϊσταμένους των τμημάτων ή την διεύθυνση της επιχείρησης.

3. Επίβλεψη συνθηκών εργασίας

Για την επίβλεψη των συνθηκών εργασίας ο τεχνικός ασφάλειας έχει υποχρέωση:

- να επιθεωρεί τακτικά τις θέσεις εργασίας από πλευράς υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας, να αναφέρει στον εργοδότη οποιαδήποτε παράλειψη των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας, να προτείνει μέτρα αντιμετώπισής της και να επιβλέπει την εφαρμογή τους.
- να επιβλέπει την ορθή χρήση των ατομικών μέσων προστασίας
- να ερευνά τα αίτια των εργατικών ατυχημάτων, να αναλύει και αξιολογεί τα αποτελέσματα των ερευνών του και να προτείνει μέτρα για την αποτροπή παρόμοιων ατυχημάτων
- να εποπτεύει την εκτέλεση ασκήσεων πυρασφάλειας και συναγερμού για τη διαπίστωση ετοιμότητας προς αντιμετώπιση ατυχημάτων.

4. Βελτίωση συνθηκών εργασίας

Για τη βελτίωση των συνθηκών εργασίας στην επιχείρηση ο τεχνικός ασφάλειας έχει υποχρέωση:

- να μεριμνά ώστε οι εργαζόμενοι στην επιχείρηση να τηρούν τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας και να τους ενημερώνει και καθοδηγεί για την αποτροπή του επαγγελματικού κινδύνου που συνεπάγεται η εργασία του
- να συμμετέχει στην κατάρτιση και εφαρμογή των προγραμμάτων εκπαίδευσης των εργαζομένων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας

Η άσκηση του έργου του τεχνικού ασφάλειας δεν αποκλείει την ανάθεση σ' αυτόν από τον εργοδότη και άλλων καθηκόντων, πέρα από το ελάχιστο όριο ωρών απασχόλησής του ως τεχνικού ασφάλειας. Ο τεχνικός ασφάλειας έχει, κατά την άσκηση του έργου του, ηθική ανεξαρτησία απέναντι στον εργοδότη και στους εργαζομένους. Τυχόν διαφωνία του με τον εργοδότη, για θέματα της αρμοδιότητάς του, δεν μπορεί να αποτελέσει λόγο καταγγελίας της σύμβασής του. Σε κάθε περίπτωση η απόλυση του τεχνικού ασφάλειας πρέπει να είναι αιτιολογημένη. Τέλος ο τεχνικός ασφάλειας έχει υποχρέωση να τηρεί το επιχειρησιακό απόρρητο.

5. Χρονικά όρια απασχόλησης Τεχνικού Ασφάλειας

Με προεδρικά διατάγματα, που εκδίδονται με πρόταση του Υπουργού Εργασίας και του κατά περίπτωση αρμόδιου υπουργού, ύστερα από γνώμη του Συμβουλίου Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, ορίζεται ο χρόνος κατά τον οποίο κάθε επιχείρηση οφείλει να απασχολεί τεχνικό ασφαλείας και γιατρό εργασίας, ανάλογα με τον αριθμό των εργαζομένων και το είδος της δραστηριότητας της επιχείρησης. Ο χρόνος απασχόλησης του τεχνικού ασφαλείας και του γιατρού εργασίας μπορεί να αυξομειώνεται κατά συγκεκριμένη επιχείρηση με απόφαση του Υπουργού Εργασίας και του κατά περίπτωση αρμόδιου υπουργού, ύστερα από γνώμη του Συμβουλίου Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, ανάλογα με την συχνότητα και την βαρύτητα των εργατικών ατυχημάτων και των επαγγελματικών ασθενειών που εμφανίζονται στην περίπτωση αυτή. Σε περίπτωση που ο χρόνος απασχόλησης του τεχνικού ασφαλείας ή του γιατρού εργασίας υπερβαίνει το ανώτατο νόμιμο όριο, η επιχείρηση πρέπει να διαθέτει και άλλους τεχνικούς ασφαλείας ή γιατρούς εργασίας. Επιτρέπεται ο ίδιος τεχνικός ασφαλείας ή γιατρός εργασίας να χρησιμοποιείται από ομάδα ομοειδών επιχειρήσεων ή από επιχειρήσεις κατά περιοχή.

6. Επιμόρφωση Τεχνικού Ασφάλειας

Με αποφάσεις του Υπουργού Εργασίας και του κατά περίπτωση αρμόδιου υπουργού, ύστερα από γνώμη του Συμβουλίου Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, εγκρίνεται η εκτέλεση προγραμμάτων επιμόρφωσης των τεχνικών ασφαλείας, των γιατρών εργασίας, των μελών των Ε.Υ.Α.Ε. και των αντιπροσώπων από τα αρμόδια υπουργεία ή εκπαιδευτικούς ή άλλους δημόσιους οργανισμούς. Με όποιες αποφάσεις ρυθμίζονται η οργάνωση, η λειτουργία, το είδος και η διάρκεια των εν λόγω προγραμμάτων, η διδακτέα ύλη, τα προσόντα των διδασκόντων και των εκπαιδευομένων, τα πιστοποιητικά που χορηγούνται και κάθε αναγκαία λεπτομέρεια. Οι δαπάνες εκτέλεσης των πιο πάνω εκπαιδευτικών προγραμμάτων ρυθμίζονται με τις υπουργικές αποφάσεις της παραγράφου 1 του Νόμου 1568/85 και οπωσδήποτε δεν βαρύνουν τους εργαζομένους. Ο χρόνος αποχής των εργαζομένων από την εργασία, για την παρακολούθηση των προγραμμάτων αυτών, θεωρείται χρόνος εργασίας για κάθε συνέπεια από τη σχέση

εργασίας και για την αμοιβή τους και δεν μπορεί να συμψηφιστεί με την κανονική ετήσια άδειά τους.

ΝΟΜΟΣ 1568/85 Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων (ΦΕΚ 177/Α/18-10-85)

3.2.2 Μαρτυρίες Τεχνικών Ασφάλειας Ξενοδοχείων

- **ΤΖΟΥΡΟΣ ΑΝΔΡΕΑΣ Διευθυντής Ασφάλειας
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ ΧΙΛΤΟΝ ΑΘΗΝΩΝ**

Ο ρόλος του Διευθυντή Ασφάλειας μέσα σε ένα μεγάλο ξενοδοχείο είναι πρωταρχικός, γιατί αποτελεί τον συνδετικό κρίκο μεταξύ της Γενικής Διεύθυνσης και των κρατικών υπηρεσιών, όπως της Αστυνομίας, Πυροσβεστικής Υπηρεσίας κ.λπ. Επίσης είναι ο άνθρωπος που με τον κατάλληλο σχεδιασμό και εφαρμογή των σχεδίων ασφάλειας μέσα στο ξενοδοχείο, καλείται να καλύψει όλες τις αδυναμίες της εγκατάστασης, χωρίς όμως να μειώσει το κλίμα της ευχάριστης διαμονής στους επισκέπτες του ξενοδοχείου. Δεν πρέπει να ξεχνά ότι το ξενοδοχείο είναι ένας χώρος αναψυχής, ηρεμίας και χαλάρωσης, με αποτέλεσμα τα οποιαδήποτε μέτρα ασφάλειας που εφαρμόζονται, να είναι διακριτικά και αποτελεσματικά. Πιστεύω ότι όλα σχεδόν τα μεγάλα ξενοδοχεία πληρούν τις απαραίτητες συνθήκες ασφάλειας και πυρασφάλειας, ξεκινώντας από τις ομάδες ασφάλειας που ήδη υπάρχουν και είναι επιφορτισμένες με το έργο αυτό. Επίσης, στο μεγάλο και συναφές κεφάλαιο της πυρασφάλειας, η διεύθυνση ασφάλειας κάθε ξενοδοχείου, επικουρούμενη από την τεχνική υπηρεσία αλλά και την πυροσβεστική υπηρεσία, έχουν ανεβάσει το επίπεδο της ασφάλειας-πυρασφάλειας των ξενοδοχείων σε υψηλό επίπεδο. Η άριστη οργάνωση ομάδας ασφαλείας, η οργάνωση τακτικών σεμιναρίων σε όλο το προσωπικό, οι τακτικές ασκήσεις με την συμμετοχή κρατικών φορέων, οι καθημερινοί έλεγχοι όλων των τομέων της εγκατάστασης, η άμεση ενημέρωση της Γενικής Διεύθυνσης του ξενοδοχείου, είναι κάποιες από τις ενέργειες των ξενοδοχείων για την επίτευξη καλύτερων αποτελεσμάτων.

- **ΣΥΝΟΔΙΝΟΣ ΣΤΑΘΗΣ Chief Security Officer & ΜΗΤΡΟΠΟΥΛΟΣ ΚΩΣΤΑΣ
Director of Engineering HOTEL GRANDE BRETAGNE**

Το επίπεδο ασφάλειας στα ελληνικά ξενοδοχεία, εξαρτάται από την οργάνωση την οποία διαθέτουν και τον βαθμό συμμόρφωσής τους στις απαιτήσεις της κρατικής νομοθεσίας, των αντίστοιχων κανονισμών και των διαφόρων διεθνών και ευρωπαϊκών προτύπων/οδηγιών. Κάθε ξενοδοχείο πρέπει να συντάσσει ένα σχέδιο αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης, έτσι ώστε να μπορεί να αντιμετωπίσει επικίνδυνες καταστάσεις, όπως η πυρκαγιά, η διαρροή αερίων, ο σεισμός, η πλημμύρα, η βομβιστική ενέργεια κ.λπ. Η

επιτυχής εφαρμογή ενός σωστά προετοιμασμένου σχεδίου, εξαρτάται από την ετοιμότητα όλων των εργαζομένων του ξενοδοχείου, καθένας από τους οποίους πρέπει να έχει συγκεκριμένα καθήκοντα και υποχρεώσεις. Αυτό φυσικά προϋποθέτει πολύ καλή εκπαίδευση. Σημαντικό ρόλο στην εφαρμογή του σχεδίου παίζει ο συντονιστής αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης, ο οποίος οφείλει να καλύπτει όλες τις βάρδιες λειτουργίας του ξενοδοχείου και συνήθως είναι ο εκάστοτε manager on duty. Βασικά προσόντα του συντονιστή πρέπει να είναι η ετοιμότητα, η δυνατότητα ανάληψης πρωτοβουλίας και η σφαιρική γνώση της λειτουργίας του ξενοδοχείου και των εγκαταστάσεων/συστημάτων του. Η αποτελεσματική αντιμετώπιση κάθε επικίνδυνης κατάστασης, τέλος, εξαρτάται από τα διαθέσιμα μέσα ασφαλείας και την στενή συνεργασία με τις διάφορες κρατικές υπηρεσίες, η επέμβαση των οποίων είναι απαραίτητη σε κάθε περίπτωση. Τα μέσα περιλαμβάνουν τα συστήματα πυρασφάλειας και αναγγελίας κινδύνου, τα διάφορα σωστικά μέσα, επιλεγμένο ηλεκτρομηχανολογικό εξοπλισμό, τα συστήματα επιτήρησης ασφάλειας κ.λπ.

- **ΜΕΛΕΤΙΟΥ ΑΝΔΡΕΑΣ Διευθυντής Ανθρώπινου Δυναμικού & Ασφάλειας
LEDRA MARRIOTT**

Ο ρόλος του Security Manager έχει γίνει στις μέρες μας πολύ σημαντικός, γιατί από αυτόν εξαρτάται η τήρηση του σχεδίου ασφαλείας και η εκπαίδευση του προσωπικού στις σωστές διαδικασίες. Η ουσιαστική άσκηση του ρόλου του, καθιστά το Τμήμα Ασφαλείας όχι μόνο «κέντρο κόστους» αλλά και «κέντρο εσόδων», αφού από την αποτελεσματική ασφάλεια του ξενοδοχείου εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό η υπογραφή συμβολαίων διαμονής στο ξενοδοχείο από μεγάλους Οργανισμούς και Εταιρείες, ευαίσθητους σε θέματα ασφάλειας. Τα πιο σημαντικά προσόντα του security manager είναι η επιμέλεια, οργάνωση, μεθοδικότητα, παρατηρητικότητα, διορατικότητα και ικανότητα αξιολόγησης των απειλών. Μα πάνω απ' όλα, πρέπει να αγαπά αυτό που κάνει. Πρέπει να τον εκφράζει. Μόνο έτσι δίνεται ολοκληρωτικά στην αποστολή του. Για το Λήδρα Μάρριωτ, η ασφάλεια πελατών, προσωπικού και εγκαταστάσεων είναι ύψιστη προτεραιότητα. Τεχνολογικά άρθρα μέσα πυρανίχνευσης, πυροπροστασίας, έγκαιρης προειδοποίησης, πρόληψης και αποτροπής, σε συνδυασμό με την συνεχή εκπαίδευση του προσωπικού, εντάσσονται σε ένα επιχειρησιακό πλαίσιο ασφαλείας, που μεταβάλλεται, κλιμακώνεται και προσαρμόζεται στις απαιτήσεις κάθε περίπτωσης. Η περισσότερη έμφαση δίδεται, βέβαια, στην πρόληψη και αποτροπή των κινδύνων, αφού η καταστολή προσιδιάζει περισσότερο στις δημόσιες αρχές, καθώς και στην γρήγορη αποκατάσταση ομαλών συνθηκών λειτουργίας σε περίπτωση που, παρά τις προληπτικές προσπάθειες, ο κίνδυνος δεν αποφευχθεί. Μέσα στην αβεβαιότητα και το ευμετάβλητο αυτού του περιβάλλοντος, καλείται ο Security Manager να λειτουργήσει για το καλό της εταιρείας του, των συναδέλφων του και της κοινωνίας. Η αποστολή του δεν είναι εύκολη

και προϋποθέτει την κατάρτιση ενός καλά μελετημένου σχεδίου αντιμετώπισης απειλών. Η ελπίδα ότι δεν θα συμβεί κάτι ή δεν θα συμβεί σε μένα, δεν είναι προστασία.

4. Αίσθημα Ασφάλειας

Ένας βασικός παράγοντας που επηρεάζει τους επισκέπτες - τουρίστες στην επιλογή της χώρας αλλά και στο ξενοδοχείο που θα μείνουν, είναι το αίσθημα ασφαλείας. Όλοι όσοι ασχολούνται με τον τουρισμό (Κράτος και Ιδιώτες) ο καθένας από τη δική του πλευρά, πρέπει να βοηθήσουν στην ενίσχυση του αισθήματος ασφαλείας, ώστε η χώρα μας να αποτελέσει πρώτη επιλογή στον προορισμό των επισκεπτών. Εκτός όμως από τις επιταγές της νομοθεσίας, κρίνεται εξίσου σημαντικό να δημιουργείται αίσθημα ασφάλειας στον τουρίστα, ο οποίος επισκέπτεται ξένους τόπους, μακριά από την κατοικία του και είναι ιδιαίτερα ευάλωτος σε οποιαδήποτε πράξη διαταράσσει την συνήθη πορεία των πραγμάτων. Τα συστήματα ασφαλείας αποτελούν σημαντικό παράγοντα για την ασφάλεια και την αξιοπιστία των τουριστικών καταλυμάτων. Είναι επιτακτική η ανάγκη της σωστής επιλογής συστημάτων ασφαλείας λόγω του σύγχρονου ανταγωνιστικού περιβάλλοντος. Τα συστήματα ασφαλείας προσφέρουν κεντρικό έλεγχο όλων των χώρων και ανεβάζουν την ποιοτική στάθμη του ξενοδοχείου. Οι νέες τάσεις στα συστήματα ασφαλείας δεν ακολουθούν κάποια «μόδα», παρά μόνο την εξέλιξη της τεχνολογίας, τις ανάγκες του σύγχρονου τουρισμού και τις απαιτήσεις των επισκεπτών, καθώς και των ξενοδόχων για ασφαλή διαμονή και μετακίνηση σε όλους τους χώρους. Από τις πυράντοχες πόρτες ασφαλείας έως τα ηλεκτρονικά χρηματοκιβώτια και τις κάρτες εισόδου τελευταίας τεχνολογίας, οι επιλογές των ξενοδόχων διέπονται από συγκεκριμένα κριτήρια, ώστε να αποβούν λειτουργικές και να ανεβάσουν την ποιότητα των παρεχόμενων υπηρεσιών.

4.1. ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΩΝ

Οι ανάγκες των ξενοδοχείων σε συστήματα πορτών και κλειδαριών ασφαλείας χωρίζονται στις ανάγκες των ιδιοκτητών τους και των ανθρώπων που εργάζονται μέσα σ' αυτά, καθώς και στις ανάγκες των πελατών τους. Οι πελάτες συνήθως είναι ικανοποιημένοι, γνωρίζοντας ότι απλώς πληρούνται οι βασικοί κανόνες ασφαλείας, δηλαδή, ότι εάν φεύγοντας από το δωμάτιό τους κλείσουν καλά την πόρτα, δεν θα την βρουν ανοιγμένη και με τα υπάρχοντα τους να λείπουν όταν επιστρέψουν. Επίσης, όταν κοιμούνται μέσα στο δωμάτιό τους το βράδυ, εάν πιάσει φωτιά κάπου, δεν θα κινδυνεύσουν από τον καπνό ή τις φλόγες ή δεν θα πέσουν θύματα διάρρηξης, αν το δωμάτιο είναι εξωτερικό ή απομονωμένο. Διαφορετικά εκλαμβάνουν την έννοια της

ασφάλειας οι ιδιοκτήτες και οι εργαζόμενοι στο ξενοδοχείο, οι οποίοι ανησυχούν περισσότερο για το ενδεχόμενο φωτιάς σε χώρους υψηλής επικινδυνότητας, όπως πλυντήρια, κουζίνες κ.λπ., ή για το ενδεχόμενο κλοπής σε λογιστήρια, όπου κρατούνται χρήματα. Επίσης, κάτι που λαμβάνουν υπόψη οι ξενοδόχοι, είναι και ο φόβος ληστείας. Σε όλες αυτές τις περιπτώσεις, η πιο σωστή κίνηση είναι η επιλογή εταιρείας με κύρος και φήμη στην συγκεκριμένη αγορά, η οποία παρέχει έγγραφες και επίσημες πιστοποιήσεις των προϊόντων της και παρέχει λύσεις από εξειδικευμένους συμβούλους ασφαλείας. Όσον αφορά στις ανάγκες των ξενοδοχείων σχετικά με τα συστήματα ασφαλείας πρέπει να αναφέρουμε ότι είναι απαραίτητη η ύπαρξη ευέλικτων συστημάτων με υψηλές προδιαγραφές ασφαλείας. «Ποιος, τότε και πώς ανοίγει τις πόρτες των δωματίων, των γραφείων, των αποθηκών, του garage κ.λπ. ενός ξενοδοχείου είναι σημαντικά στοιχεία για την ασφάλεια των πελατών, του προσωπικού και της ιδιοκτησίας. <<Ξόδεψε για την επένδυση και πλήρωσε για την ξεκούραση>>, είχε πει κάποιος σοφός. Σήμερα το γνωμικό αυτό παίρνει σάρκα και οστά, δεδομένου ότι ο ξενοδόχος θα πρέπει να δαπανήσει για να διαφοροποιηθεί και να κερδίσει ή έστω να διατηρήσει την ανταπόκριση από νέους, αλλά και παλιότερους πελάτες που αναζητούν ποιότητα ζωής και άνεσης στις λίγες μέρες διαμονής τους στο ξενοδοχείο. Με τις παραπάνω ενέργειες που αναφέρθηκαν ένας υπάλληλος θα μπορεί πιο άνετα να κάνει τη δουλειά του και να εξυπηρετεί τους πελάτες γνωρίζοντας πως όλα λειτουργούν, κάθε ώρα και για κάθε ενδεχόμενο.

4.2. ΟΙ ΑΝΑΓΚΕΣ ΤΩΝ ΠΕΛΑΤΩΝ

Οι ανάγκες του σύγχρονου ταξιδιώτη είναι να συναντά ένα περιβάλλον το οποίο του παρέχει ασφάλεια χωρίς προβλήματα, έτσι ώστε να μπορεί να απολαύσει την παραμονή του στο ξενοδοχείο. Στην σημερινή εποχή, ο πελάτης επιθυμεί να αισθάνεται ασφαλής κατά την διάρκεια της διαμονής του, όχι μόνο ο ίδιος και η οικογένειά του, αλλά και τα προσωπικά του αντικείμενα. Επιπλέον, επιζητά το αίσθημα της ασφάλειας και ελευθερίας κινήσεων και στους κοινόχρηστους χώρους της μονάδας, εσωτερικούς (ασανσέρ, διαδρόμους, spa-γυμναστήρια) και εξωτερικούς (πάρκινγκ, γήπεδα, πάρκα κ.λπ.). Επιπροσθέτως, ο ταξιδιώτης θέλει να αισθάνεται ότι όποιος και αν μπει στο δωμάτιό του, νομίμως ή παρανόμως, θα υπάρχει ένα μέρος φύλαξης προσωπικών αντικειμένων μέσα στο δωμάτιο, το οποίο δεν θα μπορεί να ανοίξει. Η τεχνολογία πλέον έχει συμβάλλει έτσι ώστε ο πελάτης να είναι μόνιμα προστατευμένος. Ένας ακόμα παράγοντας που παίζει ρόλο, στο αίσθημα ασφάλειας του πελάτη, είναι η σωστή εξυπηρέτηση και το καλά εκπαιδευμένο προσωπικό, σε διάφορες περιπτώσεις ανάγκης. Επίσης οι υπάλληλοι είναι σε θέση να γνωρίζουν τις επιθυμίες και ανάγκες των πελατών καλύτερα από τον καθένα, επομένως είναι λογικό να εξουσιοδοτούνται για να ικανοποιούν εκείνοι τους πελάτες, με αποτέλεσμα να νιώθουν το αίσθημα της ασφάλειας αλλά και πως οι διακοπές τους θα συνεχίσουν ομαλά. Ο πελάτης νιώθει ασφαλής όταν βλέπει πως στο ξενοδοχείο το οποίο διαμένει όλες οι εγκαταστάσεις έχουν συντηρηθεί

και λειτουργούν σωστά, με αποτέλεσμα να αποφεύγονται παντός είδους ατυχήματα. Τέλος ο πελάτης θέλει να νιώθει ασφαλής στη χώρα που θα επισκεφθεί και αυτό μπορεί να επιτευχθεί μόνο με συλλογική προσπάθεια όλων των κατοίκων της χώρας. Οι απεργίες, το κλείσιμο των επιχειρήσεων αλλά και οι οικονομικές διακυμάνσεις γενικότερα είναι μείον για την επιλογή του προορισμού.

Παρατηρήσεις

Όλα τα παραπάνω και πολλά ακόμα μπορούν να λειτουργήσουν υπέρ μιας ξενοδοχειακής εγκατάστασης και συνεπώς και για τον πελάτη. Η σωστή αντιμετώπιση των κινδύνων, η σωστή εκπαίδευση του προσωπικού η άριστη εξυπηρέτηση αλλά και όλες οι απαραίτητες ενέργειες για τη διαφύλαξη προσωπικών αντικειμένων αλλά και των ίδων των πελατών και εργαζόμενων, κατατάσσουν ένα ξενοδοχείο ως πρώτη επιλογή. Με αυτό τον τρόπο αυξάνονται οι κρατήσεις, οι εκδηλώσεις και γενικά η φήμη της ξενοδοχειακής εγκατάστασης, πράγμα καλό για την ίδια αλλά και για τον τόπο στον οποίο βρίσκεται. Με συνέπεια την καλύτερευση και των άλλων ξενοδοχειακών εγκαταστάσεων και όλου του τόπου ή της περιοχής. Η τεχνολογία και το διαδίκτυο μπορούν να ενισχύσουν το αίσθημα ασφάλειας στους πελάτες, με τα σχόλια προηγούμενων πελατών, τα οποία βρίσκονται αναρτημένα στις ιστοσελίδες των εκάστοτε ξενοδοχείων και τα οποία βαθμολογούνται βάσει κριτηρίων για τις υπηρεσίες που προσφέρουν ή όχι, απο αναγνωρισμένους διεθνείς οργανισμούς και εταιρίες. Όπως επίσης ένας ακόμα τρόπος να διασφαλιστεί ο πελάτης αλλά και ο εργαζόμενος είναι τα βραβεία τα οποία απονέμονται στα ξενοδοχεία, τα οποία δικαιωματικά το αξίζουν και το έχουν αποδείξει, βραβεία όπως το **Travellers' Choice** του οργανισμού **Tripadvisor**. Άλλωστε το αίσθημα ασφάλειας είναι κάτι το οποίο θέλουμε να νιώθουμε και να βιώνουμε όλοι μας, ανεξάρτητα αν κάποιος είναι πελάτης ή εργαζόμενος. Ο τουρισμός – φιλοξενία είναι απο τους δυναμικότερους αναπτυσσόμενους κλάδους της ελληνικής οικονομίας και αποτελεί τον μεγαλύτερο εργοδότη της χώρας και προσφέρει μεγάλη ποικιλία επαγγελματών και ειδικεύσεων με σημαντικές αποδόσεις. Γι αυτό τον λόγο όλοι μας θα πρέπει να κάνουμε το θεσμό του τουρισμού το πιο σημαντικό μας πλεονέκτημα.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Στην παρούσα πτυχιακή εργασία, αναλύσαμε όλα όσα χρειάζονται και είναι απαραίτητα για τη σωστή λειτουργία μιας ξενοδοχειακής εγκατάστασης. Για αρχή έπρεπε να ειπωθεί τι είναι ξενοδοχείο και ποιες είναι οι κατηγορίες του. Γιατί μπορεί το θέμα της εργασίας να είναι τα ξενοδοχεία 5* (αστέρων), αλλά οι κατηγορίες αυτής της τάξης είναι τρεις (Κλασσικού Τύπου Πόλης και Παραθερισμού – Επιπλωμένων Διαμερισμάτων Πόλης και Παραθερισμού – Μικτού Τύπου Παραθερισμού). Αναλύθηκε λεπτομερώς η δομή που πρέπει να έχει μια ξενοδοχειακή εγκατάσταση 5* (αστέρων), δηλαδή οι τεχνικές προδιαγραφές, όπως πόσα τετραγωνικά μέτρα πρέπει να είναι ο κάθε χώρος ξεχωριστά του ξενοδοχείου. Χώροι όπως η Reception, το Lobby, τα δωμάτια, τα εστιατόρια, οι χώροι αναψυχής και απασχόλησης, αλλά και οι παντός είδους εγκαταστάσεις που υπάρχουν σε μια τέτοια μονάδα. Στην ανάλυση όμως της δομής του ξενοδοχείου 5* παρατηρήσαμε και τις διαφορές που υπάρχουν σε αυτό. Άλλες είναι λειτουργίες ενός ξενοδοχείου Κλασσικού Τύπου και άλλες του ξενοδοχείου Επιπλωμένων Διαμερισμάτων και Μικτού Τύπου. Και τα τρία προσφέρουν διαμονή όμως για παράδειγμα η διαφορετικότητά τους φαίνεται στους χώρους των δωματίων και την ύπαρξη του χώρου κουζίνας στον δεύτερο και τρίτο τύπο. Βασικό μέλημα όμως όλων των ξενοδοχειακών τύπων είναι η φιλοξενία των πελατών – ταξιδιωτών και η άριστη εξυπηρέτησή τους. Επίσης αναλύθηκαν και οι λειτουργικές προδιαγραφές των τριών αυτών ξενοδοχείων, δηλαδή τι περιλαμβάνουν. Όπως για παράδειγμα τα χρηματοκιβώτια που πρέπει να υπάρχουν σε κάθε δωμάτιο, τα έπιπλα που είναι απαραίτητα για κάθε δωμάτιο και για το μπάνιο τους ή το πλήρες σερβίτσιο και τα μαγειρικά σκεύη, για τα ξενοδοχεία Επιπλωμένων Διαμερισμάτων και Μικτού Τύπου, αλλά και άλλες λειτουργικές προδιαγραφές όπως ο κλιματισμός και η θέρμανση, η παροχή ζεστού νερού, οι υπηρεσίες θυρωρού, οι υπηρεσίες αφύπνισης αλλά και όλα τα κατάλληλα μέσα για την εξυπηρέτηση Ατόμων με Αναπηρία ή Ατόμων Μειωμένης Κινητικότητας. Ένα ακόμα βασικό θέμα που αναλύθηκε στην παρούσα πτυχιακή εργασία, είναι τα μέτρα ασφάλειας που πρέπει να λάβει υπόψην του ο ιδιοκτήτης. Μέτρα όπως η πυρασφάλεια, η υγιεινή στους χώρους εργασίας και διαμονής και η πρόληψη παντός είδους ατυχήματος. Μέτρα τα οποία μπορούν να εφαρμοστούν απο τον ιδιοκτήτη και να λειτουργούν εφόσον έχουν γίνει οι απαραίτητες κινήσεις αλλά και υπάρχουν οι ανάλογες και σωστές λειτουργικές εγκαταστάσεις. Εγκαταστάσεις και μέτρα τα οποία ελέγχονται καθημερινά απο τους τεχνικούς ασφάλειας, για την σωστή λειτουργία τους. Επίσης αναφορά έγινε και στους αρμόδιους φορείς και υπηρεσίες που φροντίζουν ,όπως και οι τεχνικοί ασφάλειας, να ελέγχουν εάν ο ιδιοκτήτης λειτουργεί σωστά την επιχείρησή του και δεν θέτει σε κίνδυνο εργαζόμενους και πελάτες αλλά επίσης ελέγχουν και αν η επιχείρηση πληροί τις προϋποθέσεις, οι οποίες κατέταξαν το ξενοδοχείο στην κατηγορία των 5* (αστέρων). Τέλος δε θα πρέπει να ξεχάσουμε να αναφέρουμε πως όσο καλά και σωστά

κατασκευασμένο εάν είναι ένα ξενοδοχείο, όσο όμορφα μπορεί να είναι διακοσμημένο ή ακόμα και αν προσφέρει στους πελάτες του ποικιλία υπηρεσιών, εάν δεν δημιουργεί το αίσθημα ασφάλειας σε αυτούς τότε όλα τα παραπάνω είναι άσκοπα. Η σωστή εκπαίδευση των εργαζόμενων αλλά και κάποια μέτρα απαραίτητα για την προστασία σε συνδιασμό με όσα αναφέρθηκαν παραπάνω καθιστούν την ξενοδοχειακή εγκατάσταση την πρώτη επιλογή όλων, και πελατών και εργαζόμενων. Δικαίως ένα τέτοιο ξενοδοχείο κατατάσσεται στην κατηγορία 5*. Το συμπέρασμα σε όλα αυτά είναι πως χρειάζονται σωστοί χειρισμοί, στον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό, την επιλογή τοποθεσίας, τα υλικά που θα χρησιμοποιηθούν, τα μέτρα ασφάλειας που θα παρθούν, τη σωστή στελέχωση με το κατάλληλο προσωπικό και γενικά όλες εκείνες οι ενέργειες που είναι απαραίτητες απο την νομοθεσία αλλά και απο το αίσθημα φιλοξενίας που μας ακολουθεί αιώνες πριν. όπως χαρακτηριστικά είπε και η Υπουργός Τουρισμού κυρία Όλγα Κεφαλογιάννη <<Ο τουρισμός ήταν ο μόνος τομέας της οικονομίας ο οποίος εμφανίσθηκε ανθεκτικός καθ' όλη τη διάρκεια των χρόνων και η Ελλάδα παραμένει ένας ιδιαίτερα ασφαλής και φιλόξενος προορισμός>>. Τέλος, όσον αφορά στην ελληνική φιλοξενία σημείωσε, ότι <<η φιλοξενία αποτελεί ένα εγγενές χαρακτηριστικό της Ελλάδας, αλλά θεωρώ ότι σήμερα οι Έλληνες είναι πολύ περισσότερο φιλόξενοι προς τους τουρίστες, καθώς κατανοούν ότι ο τουρισμός είναι ιδιαίτερα σημαντικός για την χώρα. Θέλουμε πράγματι να δείχνουμε την φιλοξενία και την εγκαρδιότητά μας σε όλους όσους επιλέγουν την χώρα μας για διακοπές. Γνωρίζω επίσης ότι πολλές διασημότητες έχουν βιώσει αυτή την φιλοξενία και γι' αυτό επιλέγουν την Ελλάδα για τις διακοπές τους>>.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Καπίκη – Πιβεροπούλου, Τάνια. Υπηρεσία υποδοχής. 1η έκδ. - Αθήνα: Interbooks 1998

Ρούπας Β. Λαλούμης Δ. Διοίκηση Τουριστικών Επιχειρήσεων. Εκδότης Σταμούλης Ελλάδα, 1998.

Υπηρεσίες

ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ Ε.Ο.Τ. Περιφερειακή Υπηρεσία Τουρισμού Δυτικής Ελλάδας – Πάτρα. Φιλοπόιμενος 26, Πάτρα

Διαδύκτιο

Απλοποίηση διαδικασίας χορήγησης πιστοποιητικού (ενεργητικής) πυροπροστασίας σε επιχειρήσεις-εγκαταστάσεις και τροποποίηση της υπ'αριθ. 12/2012 Πυροσβεστικής Διάταξης. Αριθμ. Πυροσβεστικής διάταξης 13/2013-ΦΕΚ 1586/3/21.6.2013

www.elinyae.gr/el/lib_fileupload/1586b_13.1373025022187.pdf

Ασφάλεια στα ξενοδοχεία. Οι ειδικοί απαντούν.

www.securitymanager.gr/sub_site/arxeio/contents_article/july_aug_2007.pdf

ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ για επιχειρήσεις γ'κατηγορίας (αρθ. 2, Π.Δ. 294/1988)

www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/themata_G%20KAT.1256113241515.pdf

Κανονισμός Πιστοποίησης κατά ΕΛΟΤ EN 45011

www.gnto.gr/sites/default/files/files_basic_pages/kanonismo_i_pistopoihsis_28032013.pdf

Κανονισμός Πυροπροστασίας Κτιρίων (Π.Δ. 71/88) Αθήνα 1999 Προεδρικό Διάταγμα Υπ'αριθμ.71 ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ Αθήνα 17 Φεβρουαρίου 1988 Τεύχος Πρώτο Αριθμ.Φύλλου 32

eetemplar.gr/epaggelmatika/mixanologoi/nomothesia/71_88.pdf

<<Κύρωση του Κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζόμενων Νόμος υπ'αριθμ. 3850 ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ Τεύχος Πρώτο Αρ.Φύλλου 84 2 Ιουνίου 2010>>

www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/84a_10.1275640659265.pdf

Μέτρα για τη βελτίωση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζόμενων κατά την εργασία σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/391/ΕΟΚ και 91/383/ΕΟΚ Προεδρικό διάταγμα υπ'αριθ.17 ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ Τεύχος Πρώτο Αριθ.Φύλλου 11. 18 Ιανουαρίου 1996

www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/11A_96.pdf

Νόμος: 1568/85 Υγιεινή και ασφάλεια των εργαζόμενων (ΦΕΚ 177/Α/18-10-85)

www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/1568-85.1110628967438.pdf

Πρόληψη ατυχημάτων στον τομέα των ξενοδοχείων και των εστιατορίων (HORECA)

https://osha.europa.eu/el/sector/horeca/accident_prevention_html

ΤΑ ΝΕΑgr: Όλγα Κεφαλογιάννη Υπουργός Τουρισμού: <<Ο τουρισμός άντεξε στην κρίση και την ύφεση>>

www.tanea.gr/news/economy/article/5046996/olga-kefalogiannh-o-toyrismos-antekse-sthn-krish-kai-thn-yfesh/

Τροποποίηση του π.δ. 43/2002 (ΦΕΚ 43/Α/7.3.2002) «Κατάταξη των κύριων ξενοδοχειακών καταλυμάτων σε κατηγορίες με σύστημα αστερών και τεχνικές προδιαγραφές αυτών» ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ Τεύχος Δεύτερο Αριθ.Φύλλου 1441. 9 Αυγούστου 2007

gnto.gov.gr/sites/default/files/fek_1441_2007-12403.pdf