

“The contents of this training material are sole responsibility of Life Long Learning Center of Region of Central Macedonia and can in no way be taken to reflect the views of the European Union, the participating countries the Managing Authority and the Joint Secretariat”.

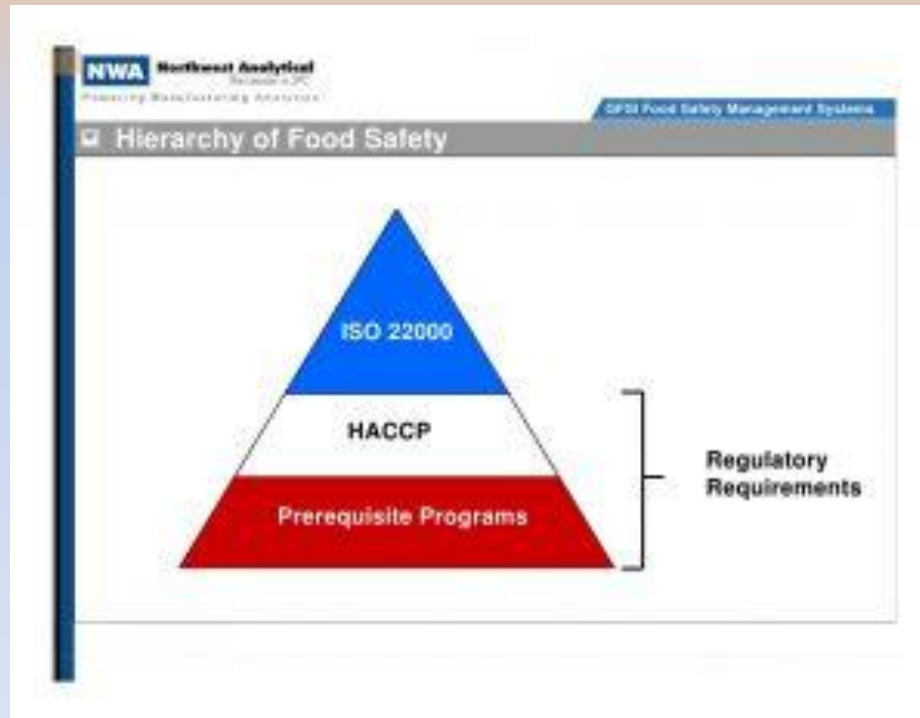


The Project is co-funded by the European Regional Development Fund (ERDF) and by national funds of the countries participating in the Interreg V-A “Greece-Bulgaria 2014-2020” Cooperation Programme.



ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΑΝΑΠΤΥΞΗ & ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ISO 22000



ISO 22000

Το πρότυπο ISO 22000:2005 είναι ένα διεθνώς εφαρμοζόμενο πρότυπο, το οποίο καθορίζει τις απαιτήσεις για την ανάπτυξη και εφαρμογή ενός αποτελεσματικού Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας των Τροφίμων.



Μπορεί να εφαρμοστεί από οποιονδήποτε οργανισμό εμπλέκεται άμεσα ή έμμεσα στην αλυσίδα τροφίμων, είτε πρόκειται για οργανισμό που παράγει, επεξεργάζεται ή διαθέτει τρόφιμα ή ζωοτροφές, είτε πρόκειται για οργανισμό που παράγει υλικά ή εξοπλισμό που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα ή παρέχει υπηρεσίες σε επιχειρήσεις τροφίμων.





Το πρότυπο ISO 22000:2005 ενσωματώνει τις αρχές του HACCP συνδυάζοντάς τες με τα προαπαιτούμενα προγράμματα και τις γενικές αρχές των συστημάτων διαχείρισης.

Τα βήματα για την ανάπτυξη και πιστοποίηση της επιχείρησης είναι τα εξής:

- **Έλεγχος της καταλληλότητας των εγκαταστάσεων** και προτάσεις βελτιωτικών κινήσεων, όπου απαιτείται, ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας, του προτύπου και της υγιεινής πρακτικής.
- **Περιγραφή των δραστηριοτήτων** της επιχείρησης και των χαρακτηριστικών κάθε κατηγορίας προϊόντων.
- **Περιγραφή των προϊόντων, των πρώτων και βοηθητικών υλών και των υλικών συσκευασίας.**

- **Κατασκευή & επαλήθευση διαγράμματος ροής**, στα οποία περιγράφεται η διαδικασία που λειτουργεί η επιχείρηση.
- **Ανάλυση επικινδυνότητας.**
- **Προσδιορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων.**
- **Προσδιορισμός των διαδικασιών παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων και των διορθωτικών ενεργειών**, για την περίπτωση που κάποιο κρίσιμο σημείο τεθεί εκτός ορίων.
- **Διαμόρφωση της πολιτικής ασφάλειας τροφίμων.**

- **Διαμόρφωση των διαδικασιών του συστήματος** οι οποίες απαιτούνται από το πρότυπο και περιγράφουν δραστηριότητες της επιχείρησης.
- **Διαμόρφωση των εντύπων του συστήματος**, η τήρηση των οποίων αποδεικνύει τη διαρκή και αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος και τη συμμόρφωση με τις καθορισμένες απαιτήσεις.

- **Διεξαγωγή εσωτερικού ελέγχου**, για την απόδειξη της συμμόρφωσης του συστήματος με τις απαιτήσεις του προτύπου και τον έλεγχο της αποτελεσματικότητας του με βάση τους στόχους της επιχείρησης.
- **Προετοιμασία της επιχείρησης και πιστοποίησή της**. Η τεκμηρίωση, περιλαμβανομένων τυχόν αναθεωρήσεων, υποβάλλεται στον διαπιστευμένο Φορέα Πιστοποίησης, και ακολουθεί η επιθεώρηση της πιστοποίησης, κατά τη διάρκεια της οποίας και συμμετέχει, όπου κρίνεται απαραίτητο, για να διευκολύνει την πιστοποίηση.



Τα **σημαντικότερα οφέλη** της πιστοποίησης κατά ISO 22000:2005 είναι τα εξής :

- Ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αγορά / απαιτήσεις πελατών
- Συμμετοχή σε διαγωνισμούς δημοσίων φορέων στους οποίους η πιστοποίηση αποτελεί προϋπόθεση
- Αύξηση της αξιοπιστίας των καταναλωτών
- Συμμόρφωση με την νομοθεσία

- **Φιλοσοφία** ορθής υγιεινής και παρασκευαστικής πρακτικής
- **Ασφαλή** και αποδοτική λειτουργία των εγκαταστάσεων και του εξοπλισμού
- **Λειτουργία** της επιχείρησης με μειωμένα κόστη
- **Ετοιμότητα** της επιχείρησης σε ενδεχόμενους ελέγχους από τις αρμόδιες αρχές

- **Συνεχής βελτίωση της ποιότητας των παρεχόμενων προϊόντων**
- **Τυποποίηση ορθών πρακτικών ελέγχου**
- **Ρύθμιση της παραγωγής και διατήρηση υπό έλεγχο αυτής**
- **Οργάνωση των διαδικασιών παραγωγής**
- **Φήμη, εδραίωση της επιχείρησης στην αγορά**



- **Ι**κανοποίηση των καταναλωτών
- **Μ**είωση ακατάλληλων προϊόντων
- **Ο**ργάνωση του προσωπικού

Κρίσιμη παράμετρος στη διαδικασία ανάπτυξης ενός συστήματος ISO 22000:2005, το οποίο εμπεριέχει και το σύστημα HACCP, είναι να **ξεκινάει ταυτόχρονα με τον σχεδιασμό των εγκαταστάσεων**, ώστε να λαμβάνονται υπόψη, στο στάδιο αυτό, όλες οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για τις προδιαγραφές των κτιρίων και του εξοπλισμού και να προλαμβάνονται παραβάσεις και δυσλειτουργίες που αν διαπιστωθούν μετά την ολοκλήρωση της κατασκευής των εγκαταστάσεων ενέχουν μεγάλο κόστος αποκατάστασης και εγκυμονούν σοβαρό κίνδυνο επιβολής κυρώσεων από τις αρμόδιες αρχές.

Ασφάλεια Τροφίμων

- Η ΕΕ διαθέτει μια ολοκληρωμένη στρατηγική για την ασφάλεια των τροφίμων, η οποία καλύπτει επίσης την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, καθώς και την υγεία των φυτών.
- Η στρατηγική αυτή διασφαλίζει τη δυνατότητα ανίχνευσης των τροφίμων σε όλη την πορεία τους από το αγρόκτημα στο τραπέζι, ξεπερνώντας τα εσωτερικά σύνορα της ΕΕ, έτσι ώστε να εξαλειφθούν τα εμπόδια στο εμπόριο και οι καταναλωτές να έχουν στη διάθεσή τους μεγαλύτερη ποικιλία τροφίμων.
- Αυστηρά πρότυπα εφαρμόζονται τόσο στα προϊόντα που παράγονται στην ΕΕ όσο και σε αυτά που εισάγονται από άλλες χώρες.

Τρεις είναι οι βασικές συνιστώσες της στρατηγικής της ΕΕ για τα τρόφιμα:

- νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών,
- έγκυρες επιστημονικές συμβουλές στις οποίες βασίζονται οι αποφάσεις και
- τα μέτρα επιβολής και ελέγχου.



Η νομοθεσία καλύπτει ένα ευρύ πεδίο από τις ζωοτροφές και τα τρόφιμα, έως την υγιεινή των τροφίμων. Εφαρμόζει δε τα ίδια αυστηρά πρότυπα σε όλη την ΕΕ. Οι γενικοί κανόνες για όλα τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές συμπληρώνονται από μέτρα σε τομείς στους οποίους απαιτείται ιδιαίτερη προστασία για τον καταναλωτή, όπως η χρήση φυτοφαρμάκων, συμπληρωμάτων διατροφής, χρωστικών ουσιών, αντιβιοτικών και ορμονών. Υπάρχουν συγκεκριμένα πρότυπα που εφαρμόζονται στην προσθήκη βιταμινών, μετάλλων και άλλων παρόμοιων ουσιών στα τρόφιμα.

- Η νομοθεσία καλύπτει επίσης τα προϊόντα που βρίσκονται σε επαφή με τρόφιμα, όπως οι πλαστικές συσκευασίες. Κοινοί κανόνες της ΕΕ για την επισήμανση μας επιτρέπουν να εντοπίζουμε ευκολότερα τα συστατικά στα οποία μπορεί να είμαστε αλλεργικοί, ή να κατανοούμε καλύτερα διάφορους όρους όπως «χαμηλά λιπαρά» και «υψηλή περιεκτικότητα σε ίνες».
- Για να ενημερωθείτε συνοπτικά για τις δραστηριότητες της ΕΕ στο συγκεκριμένο τομέα της ασφάλειας των τροφίμων και να βρείτε χρήσιμους συνδέσμους για τα αρμόδια όργανα, τη νομοθεσία και τα συναφή έγγραφα μπορείτε να περιηγηθείτε στη σύνδεση: http://europa.eu/pol/food/index_el.htm



Η εφαρμογή του συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων είναι υποχρεωτική από τη σχετική νομοθεσία χωρίς αυτή να είναι άκαμπτη και το HACCP και να προσαρμόζεται στο μέγεθος και στην κατηγορία της επιχείρησης.

Οι επιχειρήσεις λοιπόν διακρίνονται σε μικρές και μεγάλες με τις πρώτες (σύμφωνα με κριτήρια τις υπηρεσίες ή την ποσότητα παραγωγής) να καλούνται μόνο να εφαρμόσουν τους σχετικούς οδηγούς υγιεινής για κάθε κλαδική τροφίμων (πχ οδηγός υγιεινής Νο 1 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής), που έχει εκπονήσει ο ΕΦΕΤ ενώ οι δεύτερες σε πλήρη έκδοση του συστήματος δηλαδή και την ανάπτυξη των προκαταρκτικών σταδίων και των 7 αρχών.

Το ISO 22000 βοηθάει στην εφαρμογή του νόμου αλλά η πιστοποίησή του **δεν είναι υποχρεωτική**. Αυτή γίνεται από τη μια σε επιχειρήσεις οποιουδήποτε μεγέθους από την άλλη όμως αποτελεί ένα επιπλέον κόστος που δεν είναι σίγουρο ότι η επιχείρηση θα είναι σε θέση να επενδύσει, ενώ πιθανότατα να υπάρχει και άγνοια από τους επιχειρηματίες.

Τα πράγματα πρέπει να μπουν σε μια σειρά όπως φαίνεται στο διάγραμμα. Η επιχείρηση υποχρεούται από το νόμο να εφαρμόζει σύστημα HACCP. Μπορεί λοιπόν να το συντάξει ο υπεύθυνος της ομάδας HACCP, αν υπάρχει, ή οποιοσδήποτε άλλος που κατέχει την τεχνογνωσία αυτή μέσα στην επιχείρηση. Αν δε συμβαίνει αυτό τότε η επιχείρηση καλείται να συνεργαστεί με εταιρεία συμβούλων επιχειρήσεων που θα κάνει αυτή τη δουλειά για λογαριασμό της (επί πληρωμή φυσικά).

Με αυτό η επιχείρηση θα πρέπει να συμμορφώνεται με τη νομοθεσία, να μπορεί να αποδείξει (με αρχεία) ότι το επιτυγχάνει και να είναι έτοιμη να δεχθεί οποιαδήποτε και οποτεδήποτε επιθεώρηση από τις ελεγκτικές αρχές του Κράτους (ΕΦΕΤ, υγειονομικό κ.ά). Σε διαφορετική περίπτωση πιθανότατα θα επωμιστεί το βάρος ενός υψηλού προστίμου ή άλλων, χειρότερων ίσως, κυρώσεων.

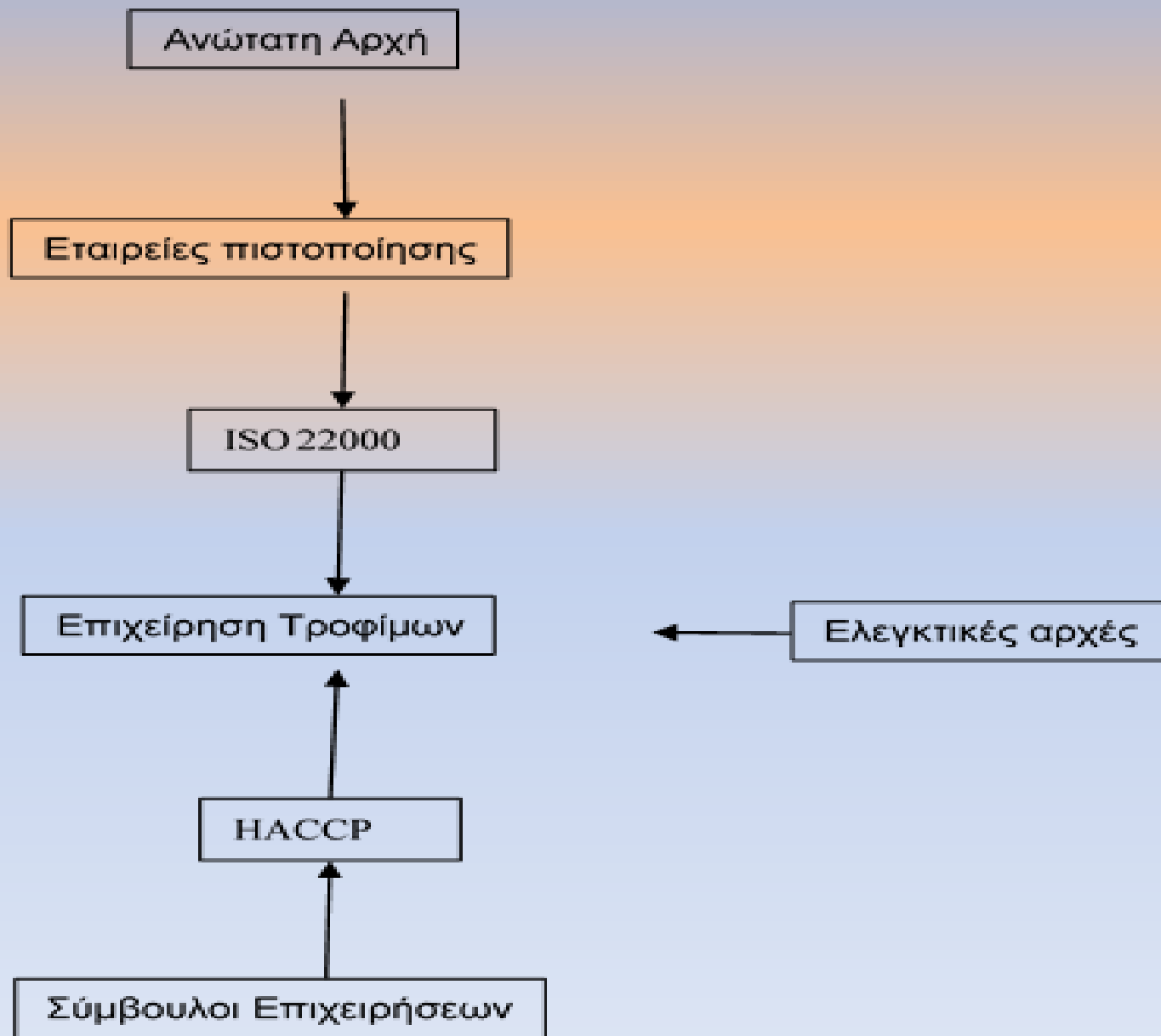
Μέχρι εδώ πρέπει να είναι ξεκάθαρη η τοποθέτηση ότι με αυτές τις ενέργειες πληρούται ο νόμος σχετικά με το σύστημα HACCP. Από εκεί και πέρα λόγω των πολλαπλών πλεονεκτημάτων η επιχείρηση μπορεί να εφαρμόσει και το σύστημα ISO 22000:2018.





Για αυτό απαιτείται περαιτέρω επένδυση για τους συμβούλους επιχειρήσεων. Παράλληλα θα πρέπει να πιστοποιήσει το σύστημα για τη λήψη του σχετικού σήματος. Αυτό γίνεται από ανεξάρτητους οργανισμούς που αναφέρονται ως εταιρείες πιστοποίησης.

Οι εταιρείες αυτές επιθεωρούν την επιχείρηση και το σύστημα, ελέγχουν τις μη συμμορφώσεις, συντάσσουν σχετική έκθεση και καλούν την επιχείρηση σε τυχόν διορθώσεις. Όταν γίνει αυτό, λαμβάνει την πιστοποίηση για τρία χρόνια κατά τη διάρκεια των οποίων γίνονται επιθεωρήσεις σε τακτά χρονικά διαστήματα. Όλη αυτή η διαδικασία είναι προφανές ότι απαιτεί μια επιπλέον επένδυση. Να σημειωθεί εδώ ότι οι εταιρείες πιστοποίησης πιστοποιούνται με τη σειρά τους από μια ανώτατη αρχή, που για την Ελλάδα είναι το Εθνικό Συμβούλιο Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ).



Κατευθυντήριες οδηγίες για την ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάση των αρχών του HACCP



Στο γενικό πλαίσιο των κανόνων για την ασφάλεια των τροφίμων, η απαίτηση θέσπισης, εφαρμογής και διατήρησης μιας διαρκούς διαδικασίας που να βασίζεται στις αρχές του HACCP πρέπει να είναι αναλογική και να βασίζεται στον κίνδυνο. Για την εφαρμογή μιας απλουστευμένης διαδικασίας που να βασίζεται στις αρχές του HACCP σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/04, πρέπει να λαμβάνεται υπόψη η φύση και το μέγεθος των επιχειρήσεων που είναι επιλέξιμες.

Στην βάση αυτή και εξυπηρετώντας την αναγκαιότητα καθορισμού πλαισίου υιοθέτησης κοινής αντιμετώπισης των επιχειρήσεων τροφίμων από τους ελεγκτικούς μηχανισμούς τίθενται οι ελάχιστες απαιτήσεις για την συμμόρφωση των επιχειρήσεων με την σχετική απαίτηση της νομοθεσίας, βάσει κατάταξης αυτών σε κατηγορίες για τις οποίες κρίνεται σκόπιμη η ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου.

Νομοθετική βάση:

- η αιτιολογική σκέψη 15 του Καν (ΕΚ) 852/2004 στην οποία αναφέρεται ότι: « οι απαιτήσεις του HACCP θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές του Codex Alimentarius και θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να είναι δυνατόν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιπτώσεις. Συγκεκριμένα πρέπει να αναγνωριστεί ότι σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται κρίσιμα σημεία ελέγχου, και ότι, σε ορισμένες περιπτώσεις, οι ορθές πρακτικές υγιεινής μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου. Ομοίως, η απαίτηση θέσπισης «κρίσιμων ορίων» δεν συνεπάγεται την ανάγκη να καθορίζεται αριθμητικό όριο σε κάθε περίπτωση. Επιπλέον, η απαίτηση διατήρησης εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να μην επιβαρύνονται υπερβολικά οι πολύ μικρές επιχειρήσεις.»

- η παράγραφος 2 στοιχείο ζ του άρθρου 5 σύμφωνα με την οποία: η ανάγκη κατάρτισης εγγράφων και αρχείων πρέπει να είναι ανάλογη με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων. - το άρθρο 5 παρ. 4α του Καν. (ΕΚ) 852/04, ο υπεύθυνος της επιχείρησης αποδεικνύει τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις για θέσπιση, εφαρμογή και διατήρηση διαδικασίας βάση των αρχών του HACCP κατά τρόπο που απαιτεί η αρμόδια αρχή λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.

- το άρθρο 5 παράγραφος 5 του κανονισμού που επιτρέπει τη θέσπιση ρυθμίσεων για την διευκόλυνση της υλοποίησης της απαίτησης HACCP από ορισμένους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων. Στις ρυθμίσεις αυτές περιλαμβάνεται η χρήση οδηγιών για την εφαρμογή των αρχών του HACCP,
- - έγγραφο κατευθύνσεων, SANCO/1955/2005 Rev. 3, για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών του HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων.

- την Κ.Υ.Α. 088/ΦΕΚ 175/Β/13-02-2006 Ορισμός κεντρικών αρμοδίων αρχών για την οργάνωση επισήμων ελέγχων κατ' εφαρμογήν των διατάξεων του Κανονισμού (ΕΚ) 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29 Απριλίου 2004, καθώς και των Κανονισμών 852/2004, 853/2004 και 854/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου. - την ΚΥΑ 15523/ΦΕΚ 1187 τ.Β./31-08-2006 Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Η ως άνω νομοθεσία παρέχει στην αρμόδια αρχή τη δυνατότητα να καθορίσει, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος των επιχειρήσεων, τον τρόπο συμμόρφωσης αυτών με τις απαιτήσεις για θέσπιση, εφαρμογή και διατήρηση διαδικασίας βάση των αρχών του HACCP. Στα πλαίσια της αξιοποίησης αυτής της δυνατότητας ο ΕΦΕΤ ως Κεντρική Αρμόδια Αρχή διαμορφώνει τα κριτήρια κατηγοριοποίησης και το περίγραμμα κατάταξης των επιχειρήσεων σε κατηγορίες. Για κάθε κατηγορία θεσπίζονται οι ελάχιστες απαιτήσεις για την συμμόρφωσή τους.

Κριτήρια κατηγοριοποίησης των Επιχειρήσεων Κριτήρια για την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων αποτελούν η φύση των διεργασιών που εκτελούνται και το μέγεθος της εκάστοτε επιχείρησης. Ειδικότερα:

A. Η φύση των διεργασιών

- Το είδος των τροφίμων που παράγει ή διαχειρίζεται ή διαθέτει ή εμπορεύεται η επιχείρηση και ο τρόπος χρήσης του από τον καταναλωτή. Το είδος τροφίμων έχει ιδιαίτερη σημασία για την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων διότι από αυτό εξαρτώνται και οι αναμενόμενοι κίνδυνοι. Ορισμένα τρόφιμα είναι ευκολότερο να μολυνθούν ή να ενισχύσουν την ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών. Εξίσου σημαντικό είναι το εάν ένα τρόφιμο πρόκειται να καταναλωθεί ως «έτοιμο» ή όχι. Τα έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα παρουσιάζουν μεγαλύτερο κίνδυνο για την δημόσια υγεία, ιδίως αυτά που δεν υφίστανται άλλη θερμική επεξεργασία η οποία μπορεί να καταστρέψει τους παθογόνους μικροοργανισμούς πριν την τελική κατανάλωση τους.

- **Η δραστηριότητα της επιχείρησης**

Ο τύπος της δραστηριότητας της επιχείρησης αποτελεί βασικό κριτήριο για την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων όσον αφορά τους χειρισμούς των τροφίμων και τον τρόπο και χρόνο διάθεσής τους στον τελικό καταναλωτή. Ειδικότερα επιχειρήσεις :

1. που δεν τελούν κανένα χειρισμό
2. που κάνουν μικρές διεργασίες παρασκευής
3. που υποβάλλουν σε πολλούς και σύνθετους χειρισμούς τα τρόφιμα που παράγουν

4. που προετοιμάζουν και διαθέτουν τα τρόφιμα σε διαφορετικούς χώρους από αυτόν της παραγωγής
5. που προετοιμάζουν και διαθέτουν τα τρόφιμα άμεσα προς τελική κατανάλωση
6. που δραστηριοποιούνται μόνο σε ένα στάδιο της αλυσίδας παραγωγής και διάθεσης των τροφίμων
7. που δραστηριοποιούνται στο σύνολο των σταδίων μέχρι και την τελική διάθεση στον καταναλωτή

- Η εφαρμοζόμενη επεξεργασία Η εφαρμοζόμενη επεξεργασία για την μείωση ή την εξάλειψη των πιθανών κινδύνων (φυσικών, χημικών, μικροβιακών) λαμβάνεται υπόψη κατά την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων. Τέτοιες επεξεργασίες είναι η παστερίωση, το μαγείρεμα, η τοποθέτηση φίλτρων, η χρήση κατάλληλων μέσων, η συντήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες κ.λ.π.

B. Για το μέγεθος των επιχειρήσεων

- Το μέγεθος της επιχείρησης και η ειδική κατηγορία του πληθυσμού που γίνεται αποδέκτης των τροφίμων. Σημαντικό κριτήριο κατηγοριοποίησης αποτελεί η δυναμικότητα παραγωγής, επεξεργασίας ή/και διάθεσης τροφίμων στους καταναλωτές. Ανάλογα με την περίπτωση αυτή μετριέται σε μερίδες, τεμάχια, όγκο ή βάρος παραγόμενων προϊόντων. Το στοιχείο αυτό είναι μετρήσιμο αλλά και ταυτόχρονα σχετικό καθώς ανά κλάδο επιχειρήσεων μπορεί να διαφέρει. Ο αριθμός των ατόμων που εξυπηρετούνται από την εκάστοτε επιχείρηση είναι σημαντικός προσδιοριστικός παράγοντας. Η μεγάλη ποσότητα τροφίμων που παράγει και διαθέτει μια επιχείρηση, χρησιμοποιείται για την εκτίμηση του μεγέθους του πληθυσμού που εξυπηρετεί. Σημαντικό στοιχείο, όμως, αποτελεί και η πιθανόν ειδική ομάδα του πληθυσμού που κατά κύριο λόγο γίνεται αποδέκτης των υπηρεσιών της επιχείρησης.

Με βάση όλα τα προηγούμενα έγινε η ακόλουθη κατηγοριοποίηση:

Κατηγορία 1

Επιχειρήσεις από τις οποίες γίνεται απευθείας διάθεση τροφίμων στο τελικό καταναλωτή ή λαμβάνουν χώρα μόνο χαμηλού κινδύνου απλές διεργασίες σε επίπεδο προπαρασκευής και παρασκευής κατά την διάθεση τους. Δεν απευθύνονται δε σε μεγάλο μέγεθος πληθυσμού.

α. Εντοπισμός και ανάλυση κινδύνων.

Στις επιχειρήσεις αυτές όλοι οι κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή των γενικών ή ειδικών απαιτήσεων υγιεινής Καν. (ΕΚ) 852/04 άρθρο 4 (είτε συνοδεύονται από οδηγούς ορθής πρακτικής είτε όχι). Σε αυτές τις περιπτώσεις μπορεί να θεωρηθεί ότι η πρώτη φάση της διαδικασίας (ανάλυση κινδύνων) δεν εντοπίζει πηγές κινδύνου πέραν απ' αυτών που καλύπτονται με τα προαπαιτούμενα και ως εκ τούτου δεν υπάρχει ανάγκη για περαιτέρω ανάπτυξη των σημείων β έως στ της παραγράφου 2 του άρθρου 5 του Καν. (ΕΚ) 852/04. Ωστόσο, όταν απαιτείται για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. διατήρηση ψυκτικής αλυσίδας) θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι διενεργείται η απαραίτητη παρακολούθηση και επαλήθευση (και πιθανή τήρηση αρχείων). Στην περίπτωση αυτή είναι ουσιαστικής σημασίας η παρακολούθηση των θερμοκρασιών και ο έλεγχος της ορθής λειτουργίας του εξοπλισμού ψύξης.

β. Κρίσιμα σημεία ελέγχου – όρια

Για τις επιχειρήσεις της κατηγορίας 1 δεν προκύπτουν κρίσιμα σημεία ελέγχου.



γ. Τήρηση εγγράφων και αρχείων

Στις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας, η ανάγκη τήρησης αρχείων πρέπει να είναι εξισορροπημένη και μπορεί να περιορίζεται στα ουσιώδη για την ασφάλεια των τροφίμων. Είναι σαφές ότι για τις περιπτώσεις αυτές πρέπει να εξασφαλίζεται η διενέργεια της απαραίτητης επιτήρησης (και όπου είναι δυνατόν η τήρηση αρχείων) όταν π.χ. πρέπει να διατηρείται η ψυκτική αλυσίδα. Στην περίπτωση αυτή ουσιαστικής σημασίας είναι η επιτήρηση των θερμοκρασιών και, όπου χρειάζεται, ο έλεγχος της ορθής λειτουργίας του εξοπλισμού ψύξης. Στην περίπτωση διαδικασιών οπτικής επιτήρησης υπάρχει η δυνατότητα περιορισμού της ανάγκης τήρησης αρχείου μόνο για μετρήσεις όπου διαπιστώνεται μη συμμόρφωση. (π.χ. αδυναμία του εξοπλισμού να τηρεί την σωστή θερμοκρασία). Τα αρχεία μη συμμόρφωσης πρέπει να περιλαμβάνουν τις διορθωτικές ενέργειες.

Ενδεικτικά στην κατηγορία 1 ανήκουν επιχειρήσεις όπως : Παντοπωλεία, Πρατήρια γάλακτος - ειδών ζαχαροπλαστικής και άρτου, πώληση κατεψυγμένων ειδών, Καταστήματα Υγιεινών Τροφών, Καφεκοπτεία/Ξηροί Επικυρώθηκε με την υπ. αρ. 23/23-01-2014 απόφαση Δ.Σ. ΕΦΕΤ 5 καρποί / Πρατήρια ποτών, Οπωροπωλεία, Περίπτερα-Ψιλικά, Κυλικεία σχολείων, Αναψυκτήρια, Κινητές Καντίνες, Κέντρα Διασκέδασης, Καφετέριες-καφενεία-μπαρ, Λοιπά κυλικεία.

Κατηγορία 2

Επιχειρήσεις τροφίμων στις οποίες ο χειρισμός τροφίμων γίνεται σύμφωνα με διαδικασίες που είναι ευρέως γνωστές και συχνά αποτελούν μέρος της συνήθους επαγγελματικής κατάρτισης των υπευθύνων στους εν λόγω κλάδους (είτε σε επίπεδο χονδρικής είτε σε επίπεδο λιανικής). Οι επιχειρήσεις αυτές συνήθως εξυπηρετούν μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού από την προηγούμενη κατηγορία.

α. Εντοπισμός και ανάλυση κινδύνων

Στις επιχειρήσεις αυτές η τήρηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας αποδεικνύεται με την τήρηση των εγκεκριμένων από την αρμόδια αρχή οδηγών ορθής πρακτικής. Σε περίπτωση που δεν υφίσταται εγκεκριμένος οδηγός από την αρμόδια αρχή, οι επιχειρήσεις οφείλουν να εγκαθιστούν και να εφαρμόζουν το δικό τους σύστημα αυτοελέγχου, ενώ ενθαρρύνεται η ανάπτυξη σχετικών οδηγών .

β. Κρίσιμα σημεία ελέγχου – όρια

Για τις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας, αυτά καθορίζονται και περιγράφονται από τον αντίστοιχο οδηγό ορθής πρακτικής. Επισημαίνεται ότι μπορεί να μην προκύπτουν κρίσιμα σημεία ελέγχου, παρά μόνο σημεία ελέγχου τα οποία ικανοποιούνται με την τήρηση γενικών ή ειδικών απαιτήσεων υγιεινής της Νομοθεσίας.

γ. Τήρηση εγγράφων και αρχείων

Στις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας, οι οδηγοί υγιεινής παρέχουν την επί μέρους τεκμηρίωση για τις διαδικασίες που βασίζονται στο HACCP. Στους οδηγούς αυτούς αναφέρεται σαφώς η ανάγκη τήρησης αρχείων και για πόσο χρονικό διάστημα.

Ενδεικτικά στην κατηγορία 2 ανήκουν επιχειρήσεις όπως: Κρεοπωλεία, Πτηνοπωλεία / Αυγοπωλεία, Ζαχαροπλαστεία, Αρτοποιεία, παρασκευή και πώληση σφολιατοειδών, σούπερ μάρκετ, Ιχθυοπωλεία, Αλλαντικά-τυροκομικά (λιανική), Λαϊκές αγορές, Ψυκτικές αποθήκες, Εστιατόρια / πιτσαρίες / ταβέρνες, Γρήγορο φαγητό / Ψητοπωλεία, βρεφονηπιακοί σταθμοί, παιδικοί σταθμοί, κατασκηνώσεις.

Κατηγορία 3

Επιχειρήσεις με πολλά κοινά χαρακτηριστικά, γραμμική παραγωγική διαδικασία και υψηλή πιθανότητα ύπαρξης κινδύνου, οι οποίες συνήθως εξυπηρετούν μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού από την προηγούμενη κατηγορία ή και ειδικής κατηγορίας πληθυσμού. Στην περίπτωση αυτή μπορούν να υιοθετηθούν γενικοί (generic) επικυρώθηκε με την υπ. αρ. 23/23-01-2014 απόφαση Δ.Σ. ΕΦΕΤ 6 κλαδικοί οδηγοί για την εφαρμογή συστήματος HACCP. (π.χ. ευρωπαϊκός οδηγός εμφιαλωμένων νερών, εθνικός οδηγός για μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις)

α. Εντοπισμός και ανάλυση κινδύνων

Στις επιχειρήσεις που κάνουν χρήση των ως άνω οδηγιών, η απαίτηση έχει αναπτυχθεί διεξοδικά σε αντίστοιχα κεφάλαια αυτών. Στην περίπτωση αυτή οι επιχειρήσεις αναπτύσσουν και εφαρμόζουν σύστημα HACCP με προσαρμογή του στις ιδιαιτερότητες και τα χαρακτηριστικά της εκάστοτε εγκατάστασης.

β. Κρίσιμα σημεία ελέγχου – όρια

Για τις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας, καθορίζονται και περιγράφονται κρίσιμα σημεία ελέγχου και όρια. Επισημαίνεται ότι η απαίτηση καθορισμού ενός κρίσιμου ορίου σε ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν προϋποθέτει πάντοτε τον καθορισμό μιας αριθμητικής τιμής.

γ. Τήρηση εγγράφων και αρχείων

Για τις επιχειρήσεις αυτής της κατηγορίας, η μελέτη της επιχείρησης αναφέρει και περιγράφει σαφώς την ανάγκη τήρησης αρχείων και για πόσο χρονικό διάστημα.

Ενδεικτικά στην κατηγορία 3 ανήκουν επιχειρήσεις όπως: Παραγωγικές επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης (προϊόντα κρέατος, γαλακτοκομικά, προϊόντα αλιευμάτων), φυτικής προέλευσης (δημητριακά, χυμοί κτλ), παραγωγής σύνθετων τροφίμων (έτοιμα φαγητά/catering, προϊόντα ζύμης και σφολιατοειδών κλπ.), νοσοκομεία, ιδρύματα.

Γενικές επισημάνσεις :

- Σε περίπτωση που μια επιχείρηση μπορεί βάση είτε συνδυασμένης δραστηριότητας είτε μεγαλύτερου από το σύνηθες μεγέθους να καταταχθεί σε άλλη κατηγορία από αυτή που ενδεικτικά με το παρών έχει κατηγοριοποιηθεί, τότε στο σύνολό της τοποθετείται στην υψηλότερη κατηγορία κατάταξης.
- Τα αρχεία αποτελούν σημαντικό εργαλείο για τις αρμόδιες αρχές και η τήρησή τους για εύλογο χρονικό διάστημα βοηθά στην εξακρίβωση της ορθής λειτουργίας των διαδικασιών ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις τροφίμων. - Κατά κανόνα, η ανάγκη τήρησης αρχείου σχετικά με το HACCP πρέπει να είναι εξισορροπημένη και μπορεί να περιορίζεται στα ουσιώδη για την ασφάλεια των τροφίμων.



ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ, ΣΚΕΨΕΙΣ, ΑΠΟΡΙΕΣ, ΣΧΟΛΙΑ;