

“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.



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ισχύον Νομοθετικό πλαίσιο (Ευρωπαϊκή και Εθνική Νομοθεσία)

ΜΥΛΩΝΟΠΟΥΛΟΣ ΙΩΑΝΝΗΣ

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ & ΦΥΤΟΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

- Ασφάλεια ενός τρόφιμου είναι η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι το συγκεκριμένο τρόφιμο είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και δεν είναι επιβλαβές για την υγεία.

ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

- Είναι **το σύνολο των επιθυμητών χαρακτηριστικών** που θα πρέπει να ικανοποιεί ένα προϊόν ή μια υπηρεσία με βάση την εκφραζόμενη ή υπονοούμενη ανάγκη.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

- Εξασφάλιση της τήρησης των μέτρων και όρων, που είναι αναγκαίοι για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους.

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΑ ΣΚΑΝΔΑΛΑ

Η Ε.Ε. (και η χώρα μας) αντιμετώπισαν πολλά διατροφικά σκάνδαλα.

Μερικά από αυτά ήταν :

Η νόσος των τρελών αγελάδων (2000)

Διοξίνες (2004-2011)

Μελαμίνη (2011)

Ύπαρξη μούχλας σε γιαούρτια (2005).

Ηλιέλαιο μεορυκτέλαιο (2008)

Κολοβακτηρίδιο στα αγγουράκια (2011)

Interreg



EUROPEAN UNION

Greece-Bulgaria

STRENGTHEN

European Regional Development Fund



Περιπτώσεις διατροφικών σκανδάλων

Η νόσος των τρελών αγελάδων

Το 2000 η Ευρώπη σοκάρεται από την νόσο των «τρελών αγελάδων» ή επιστημονικά ως «Κρόιτσφελντ Γιάκομπς». Η ασθένεια εμφανίστηκε για πρώτη φορά το 1986 σε βοοειδή στην Αγγλία και εξελίχθηκε σε μια τεράστια επιδημία Σπογγόμορφης Εγκεφαλοπάθειας (ΣΕΒ), η οποία έπληξε και τον άνθρωπο μέσα από την κατανάλωση μολυσμένου κρέατος. Σύμφωνα με επιδημιολογικές μελέτες που έγιναν εκείνη την εποχή, η επιδημία πυροδοτήθηκε από την χρήση κρεατάλευρων, τα οποία δεν αποστειρώθηκαν επαρκώς με αποτέλεσμα να μολυνθούν τα ζώα.

Τον Μάρτιο του 1996, ο Βρετανός Υπουργός Υγείας ανακοίνωσε ότι η ΣΕΒ ήταν η πιθανή αιτία για τη νέα μορφή της ασθένειας Κρόιτσφελντ Γιάκομπς, η οποία είναι θανατηφόρα και για τον άνθρωπο. Το 1999 εμφανίστηκαν τα πρώτα θανατηφόρα κρούσματα σε ανθρώπους στην Αγγλία. Η κρίση έφτασε και στην Ελλάδα το 2001, όταν βρέθηκε μολυσμένο ζώο στο Κιλκίς, το οποίο θανατώθηκε χωρίς να υπάρξουν ανθρώπινα θύματα.

Περιπτώσεις διατροφικών σκανδάλων

Διοξίνες

Οι διοξίνες αποτελούν χημικό παραπροϊόν, το οποίο ακόμα και σε απειροελάχιστες ποσότητες (τρισεκατομμυριοστά του γραμμαρίου) επηρεάζει το ανοσοποιητικό και νευρικό σύστημα και προκαλεί καρκίνο. Τα διατροφικά σκάνδαλα με επιμόλυνση τροφών από διοξίνες αποτέλεσαν συχνό φαινόμενο σε ευρωπαϊκό επίπεδο. Το 1999 κοτόπουλα και αυγά στο Βέλγιο μολύνθηκαν με διοξίνες μέσω των ζωοτροφών. Το σκάνδαλο αποκαλύφθηκε σε όλη την Ε.Ε., οι χώρες απαγόρευσαν της εισαγωγές και η τότε κυβέρνηση της χώρας παραιτήθηκε. Το 2004, διοξίνες ανιχνεύτηκαν σε γαλακτοκομικά από την Ολλανδία, το Βέλγιο και τη Γερμανία και πάλι λόγω μολυσμένης ζωοτροφής, το 2005 σε χοιρινό κρέας από την Ολλανδία, το 2008 σε χοιρινό κρέας στην Ιρλανδία, ενώ την περίοδο 2010-2011 πάνω από τέσσερις χιλιάδες φάρμες εκτροφής χοίρων και πουλερικών έκλεισαν στην Γερμανία.

Το πρόβλημα των διοξινών έπληξε και την Ελλάδα. Ενδεικτικά, το 2007 ο ΕΦΕΤ απέσυρε επικίνδυνες κονσέρβες με συκώτι βακαλάου σε λάδι στις οποίες ανιχνεύτηκαν διοξίνες, ενώ τον Δεκέμβριο του 2008 απέσυρε από την αγορά μολυσμένη μορταδέλα.

Περιπτώσεις διατροφικών σκανδάλων

Μελαμίνη

Η μελαμίνη αποτελεί μια χρήσιμη χημική ουσία με πολυάριθμες βιομηχανικές εφαρμογές και η παραγωγή της στην Κίνα τα τελευταία χρόνια αυξήθηκε σημαντικά λόγω της χρήσης της και ως λίπασμα. Το 2008, αυξάνονται κατακόρυφα στην Κίνα οι περιπτώσεις νηπίων με πέτρα στα νεφρά λόγω μόλυνσης από μελαμίνη, ενώ τον Αύγουστο του ίδιου μήνα ανιχνεύεται ποσότητα μελαμίνης στην Κίνα σε γάλα σε σκόνη. Την ίδια χρονιά, δημοσιεύματα του ελληνικού τύπου έκαναν λόγο για συγκεκριμένα γαλακτοκομικά προϊόντα από την Κίνα (σοκολατούχο γάλα, παστεριωμένο γάλα, μερίδες γάλακτος), τα οποία πωλούνταν παράνομα στην χώρα. Ύστερα από ελέγχους του ΕΦΕΤ, τα εν λόγω προϊόντα δεν βρέθηκαν, ενώ ο οργανισμός τόνισε μέσω δελτίου τύπου ότι απαγορεύεται η εισαγωγή και η διακίνηση γαλακτοκομικών προϊόντων από την Κίνα στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Λίγα χρόνια μετά, το 2011, η κινέζικη αστυνομία ανακοίνωσε ότι κατάσχεσε περισσότερους από 26 τόνους γάλακτος σε σκόνη, οι οποίοι ήταν μολυσμένοι με μελαμίνη.

Interreg



EUROPEAN UNION

Greece-Bulgaria

STRENGTHEN

European Regional Development Fund



Περιπτώσεις διατροφικών σκανδάλων

Ύπαρξη μούχλας σε γιαούρτια.

Στις 15 Μαρτίου του 2005, γνωστή γαλακτοβιομηχανία προχώρησε στην απόσυρση από την αγορά 350 χιλιάδων γιαουρτιών, στα οποία είχε εμφανιστεί «επιφανειακή μούχλα». Είχαν προηγηθεί, χιλιάδες καταγγελίες από αγοραστές στην εταιρεία και εκατοντάδες καταγγελίες στον ΕΦΕΤ. Το θέμα γνωστοποιήθηκε από τον ΕΦΕΤ στην γαλακτοβιομηχανία την 1η Μαρτίου και τότε πρόεδρος του ΕΦΕΤ εξαναγκάστηκε σε παραίτηση από τη θέση του, διότι σύμφωνα με ανακοίνωση της τότε πολιτικής ηγεσίας «δεν ενημέρωσε την πολιτική ηγεσία του υπουργείου Ανάπτυξης και το κοινό». Στην γαλακτοβιομηχανία, επιβλήθηκε τότε πρόστιμο 500.000 ευρώ (το μεγαλύτερο που είχε επιβάλλει μέχρι τότε ο ΕΦΕΤ), αφού σύμφωνα με το Υπουργείο Ανάπτυξης «δεν προέβη άμεσα σε ανακοίνωση προς το καταναλωτικό κοινό για το πρόβλημα που δημιουργήθηκε».

Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN



EUROPEAN UNION

European Regional Development Fund



Περιπτώσεις διατροφικών σκανδάλων

Ορυκτέλαια στο ηλιέλαιο

Το 2008, διακινήθηκε από την Ουκρανία σε διάφορες χώρες, συμπεριλαμβανομένης και της Ελλάδας, ακατέργαστο ηλιέλαιο επιμολυσμένο με ορυκτέλαιο. Ο ΕΦΕΤ προχώρησε στην ανάκληση/ απόσυρση από την αγορά του συνόλου του ραφιναρισμένου ή ακατέργαστου ηλιέλαιου, «ανεξάρτητα από τη χώρα προέλευσης ή τον βαθμό επιμόλυνσης», όπως ανέφερε ο οργανισμός στο δελτίο τύπου. Η αρνητική εικόνα που δημιουργήθηκε τότε για τον κυβερνητικό συντονισμό, αλλά και οι κατηγορίες για ολιγωρία στο ελεγκτικό σκέλος οδήγησαν σε ακόμα μια παραίτηση πρόεδρου του ΕΦΕΤ.

Περιπτώσεις διατροφικών σκανδάλων

Κολοβακτηρίδιο σε αγγουράκια

Τον Μάιο του 2011 έντεκα άνθρωποι έχασαν την ζωή τους στη Γερμανία από γαστρεντερίτιδα, η οποία προκλήθηκε από κατανάλωση αγγουριών μολυσμένων με το βακτήριο E.coli 0104 και η ανησυχία στις χώρες της Ε.Ε. αυξήθηκε για ακόμα μια φορά. Το καλοκαίρι του ίδιου έτους, ο ΕΦΕΤ προχώρησε σε κατάσχεση ποσότητας περίπου δύο χιλιάδων κιλών κατεψυγμένων προϊόντων κιμά από βοδινό κρέας προέλευσης Γερμανίας, στα οποία ανιχνεύθηκε το παθογόνο βακτήριο E.coli 0517, από την γνωστή αλυσίδα σούπερ μάρκετ. Το θέμα έφτασε μέχρι το Ευρωκοινοβούλιο, όπου ξεκαθαρίστηκε ότι το συγκεκριμένο στέλεχος του βακτηρίου το οποίο ανιχνεύτηκε στην Ελλάδα, δεν ήταν το ίδιο στέλεχος που προκάλεσε την επιδημία στην Γερμανία.

Interreg



EUROPEAN UNION

Greece-Bulgaria

STRENGTHEN

European Regional Development Fund



Ποια είναι τα αίτια αυτών των διατροφικών κρίσεων ή σκανδάλων ????

- Η σχέση κόστους και κέρδους. Ποιος θα μπορέσει να παράγει πιο φθηνά και να κερδίσει περισσότερο σε μία παγκοσμιοποιημένη αγορά, με διευρυμένη πλέον αγοραστική βάση.
- Ελλιπή νομοθεσία που δεν καλύπτει όλες τις περιπτώσεις και αφήνει «παράθυρα».
- Έλλειψη εκπαίδευσης από τους εμπλεκόμενους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων με αποτέλεσμα να αγνοούν τις βλαβερές επιδράσεις των πράξεών τους.
- Αδυναμία ιχνηλάτισης του προϊόντος «από το χωράφι στο ράφι» (from farm to fork).
- Δράση παράνομων οργανωμένων κυκλωμάτων με σκοπό την απάτη και την αποκόμιση υψηλών κερδών.

Τα παραπάνω διατροφικά σκάνδαλα και τα πιθανά αίτια οδήγησαν την Ε.Ε. στην ανάγκη να λάβει αυστηρά μέτρα με πρώτο τη **δημιουργία κατάλληλου νομοθετικού πλαισίου** (ξεκίνησε το 2002 – ολοκληρώθηκε σε μεγάλο βαθμό το 2017 και **επικαιροποιείται συνεχώς**).

Ο **Καν. 178/2002 αποτελεί τη βάση της προσπάθειας** να αντιμετωπιστούν οι διατροφικές κρίσεις. Σε αυτόν τον κανονισμό στηρίχθηκε η θέσπιση του πακέτου για την υγιεινή των τροφίμων (Food Hygiene Package), που περιλαμβάνει μια σειρά νομοθεσιών με κύριο σκοπό :

1. Τον ομοιόμορφο και ολοκληρωμένο έλεγχο των τροφίμων σε όλα τα στάδια παραγωγής και διάθεσης έως τον τελικό καταναλωτή (from farm to fork).
2. Η πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων βαρύνει τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων (ΥΕΤ) που πρέπει να τηρεί τις αρχές HACCP.
3. Την ανάπτυξη των οδηγών ορθής πρακτικής υγιεινής σε όλα τα επίπεδα της τροφικής αλυσίδας έτσι ώστε οι επιχειρήσεις να συμμορφωθούν με τους νέους κανόνες.
4. Την έγκριση ορισμένων εγκαταστάσεων τροφίμων και την εφαρμογή των βασικών απαιτήσεων υγιεινής για όλα τα τρόφιμα και ορισμένων εξειδικευμένων για ορισμένες κατηγορίες τροφίμων.

ΓΕΝΙΚΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ (ΕΝΩΣΙΑΚΗ) ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- **ΚΑΝ (ΕΚ) 178/2002.** Για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA στην Πάρμα της Ιταλίας) και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων.
- **ΚΑΝ (ΕΚ) 882/2004.** Για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.
- **ΚΑΝ (ΕΚ) 852/2004.** Για την υγιεινή των τροφίμων.
- **ΚΑΝ (ΕΚ) 853/2004.** Για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- **ΚΑΝ (ΕΚ) 854/2004.** Για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο.
- **ΚΑΝ (ΕΚ) 16/2011.** Για τον καθορισμό μέτρων εφαρμογής του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed).
- **ΚΑΝ (ΕΕ) 2017/625.** Για την ενοποίηση των ελέγχων σε όλους τους τομείς των τροφίμων, φυτών και ζώων.

ΕΙΔΙΚΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ (ΕΝΩΣΙΑΚΗ) ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Νομοθεσία που βρίσκει εφαρμογή σε **ειδικούς τομείς** όπως μέλι, ελαιόλαδο, νερό χυμούς φρούτων κ.α.
- Νομοθεσία που ρυθμίζει **εξειδικευμένα ζητήματα** του τομέα τροφίμων ζωικής προέλευσης.
- Νομοθεσία σχετικά με **τα πρόσθετα, τα ένζυμα και οι αρωματικές ύλες τροφίμων που ονομάζονται και 'βελτιωτικά μέσα τροφίμων'**.
- Νομοθεσία σχετικά με τους **ρυπαντές, προσμείξεις και κατάλοιπα** που μπορεί να εντοπιστούν στα τρόφιμα καθώς επίσης και τα ανώτατα επιτρεπτά όρια αυτών.

ΕΙΔΙΚΗ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ (ΕΝΩΣΙΑΚΗ) ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- Νομοθεσία σχετικά με τα **Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)** όπως υλικά συσκευασίας (μπουκάλια κ.α.), κουζινικά και οικιακά σκεύη (π.χ. πιάτα, κουτάλια, κατσαρόλες), εξοπλισμός παραγωγής τροφίμων (εργοστασιακός και οικιακός) κτλ.
- Νομοθεσία σχετικά με τους **γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (ΓΤΟ)**.
- Νομοθεσία σχετικά με την **επισήμανση (ετικέτα) και τη διατροφική αξία** ενώ υπάρχει και **μητρώο για τους εγκεκριμένους και μη ισχυρισμούς υγείας**.

Interreg
Greece-Bulgaria
STRENGTHEN

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- "Κώδικας Τροφίμων και Ποτών"
- **Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης – ΜΕΣ.** Σύμφωνα με την παρ. 1 του άρθρου 149 του ν. 4512/2018.
- 4235/2014 σχετικά με παραβάσεις και ποινές στη νομοθεσία τροφίμων και επιχειρήσεων τροφίμων.
- Υ.Α. Υ1γ/ Γ.Π/οικ 81025/ ΦΕΚ 2135/ τ. Β' / 29-8-2013. Κανόνες υγιεινής σχολικών κυλικείων κτλ
- Κ.Υ.Α. 3724/162303/ ΦΕΚ 3438/τ. Β'/22-12-2014. Εθνικά μέτρα και παρεκκλίσεις στον τομέα των τροφίμων ζωικής προέλευσης σε εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) 852/2004 και (ΕΚ) 853/2004.
- Υπουργική απόφαση με αριθ. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 47829 ΦΕΚ 2161/τ.Β'/23-6-2017. Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις.

ΤΗΡΗΣΗ ΕΘΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΝΩΣΙΑΚΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

- Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή, είναι **ηθική ευθύνη** και **νομική υποχρέωση** όλων των απασχολούμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων.
- Η ελληνική νομοθεσία, επιβάλλει την **υποχρεωτική τήρηση των κανόνων υγιεινής** από όλους όσους απασχολούνται σε μια επιχείρηση τροφίμων.
- Ο έλεγχος της συμμόρφωσης των επιχειρήσεων τροφίμων στις απαιτήσεις της νομοθεσίας, γίνεται από τον **ΕΦΕΤ** και τις **αρμόδιες υπηρεσίες της κάθε ΠΕ**.
- Κάθε επιχείρηση τροφίμων όσον αφορά την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων εκπροσωπείται από τον **Υπεύθυνο της Επιχείρησης Τροφίμων (ΥΕΤ)**, ο οποίος έχει **συγκεκριμένες υποχρεώσεις**.

ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΥΕΤ)

Ο Υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να:

- **Εφαρμόζει ένα σύστημα διασφάλισης της παραγωγής υγιεινών τροφίμων (HACCP).** Στην περίπτωση επιχειρήσεων μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής, αρτοποιίας και λιανικής πώλησης, η ανάπτυξη του συστήματος θα πρέπει να σχετίζεται με το μέγεθος της επιχείρησης.
- Στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις θα πρέπει να αναπτύσσεται το σύστημα όπως περιγράφεται στους αντίστοιχους «**οδηγούς υγιεινής**» και να τηρούνται τα αρχεία που περιγράφονται παρακάτω ενώ στις μεγάλες επιχειρήσεις απαιτείται η πλήρης ανάπτυξη και τεκμηρίωση του συστήματος με **την τήρηση όλων των αρχείων.**
- **Εκπαιδεύει το προσωπικό** της επιχείρησης στο «Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων» του ΕΦΕΤ και να **επιβλέπει για την σωστή εφαρμογή των κανόνων υγιεινής.**
- Να τηρεί τα απαιτούμενα αρχεία.

Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις τροφίμων

Φάκελος 1^{ος}: Περιέχει τον 'Οδηγό Υγιεινής' του ΕΦΕΤ που αντιστοιχεί στην κάθε επιχείρηση <https://www.efet.gr/index.php/el/food-industry/odigoι>

Φάκελος 2^{ος}: Περιέχει τα βιβλιάρια υγείας των εργαζομένων, το Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην υγιεινή και το χειρισμό των τροφίμων για τις επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής και βεβαιώσεις εκπαίδευσης των εργαζομένων.

Φάκελος 3^{ος}: Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης.

Φάκελος 4^{ος}: Περιέχει το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.

Φάκελος 5^{ος}: Περιέχει ένα αποδεικτικό έγγραφο του τρόπου υδροληψίας της επιχείρησης.

Φάκελος 6^{ος}: Περιέχει συμπληρωμένους τους πίνακες των θερμοκρασιών των ψυγείων και Καταψυκτών. Θα πρέπει να έχουν αναρτημένη πλαστικοποιημένη αφίσα του ΕΦΕΤ και να παρακολουθούνται οι θερμοκρασίες στα ψυγεία, στους καταψύκτες, στη θερμική επεξεργασία και στα τμήματα του εξοπλισμού αποθήκευσης και μεταποίησης στα οποία η θερμοκρασία είναι η βασική λειτουργική παράμετρος.

Φάκελος 7^{ος}: Περιέχει συνοδευτικά έγγραφα των προϊόντων παραλαβής.

Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις μεγάλες επιχειρήσεις τροφίμων

Αρχεία προαπαιτούμενων

1. Γενικοί Κανόνες Υγιεινής (ή ο οδηγός υγιεινής του ΕΦΕΤ, στην περίπτωση που υπάρχει) και ειδικότεροι ανά θέση εργασίας
2. Αρχείο Καθαρισμού/Απολυμάνσεων
3. Αρχείο καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων.
4. Αρχείο συντήρησης του κτιρίου.
5. Κατάλογος εξοπλισμού και αρχεία βαθμονόμησης.
6. Αρχείο ελέγχων νερού.
7. Αρχείο προσωπικού (βιβλιάρια υγείας, κανόνες υγιεινής προσωπικού, βεβαιώσεις εκπαίδευσης).

Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις μεγάλες επιχειρήσεις τροφίμων (συνέχεια)

Αρχεία HACCP

1. Μελέτη HACCP .
2. Αρχείο προμηθευτών , το οποίο περιέχει κατάλογο ειδών /προμηθευτή .
3. Αρχείο παρακολούθησης των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου.
4. Αρχεία διορθωτικών ενεργειών .
5. Αρχείο ελέγχων α΄ και β΄ υλών, προϊόντων κατά την παραγωγική διαδικασία και τελικών προϊόντων.
6. Σύστημα ιχνηλασιμότητας από τις πρώτες ύλες έως και τον τελικό αποδέκτη των προϊόντων.
7. Αρχείο επαλήθευσης του συστήματος HACCP.
8. Φάκελος συναντήσεων της Ομάδας HACCP.
9. Φάκελος με νομοθεσίες – βιβλιογραφία.

Αρχεία που πρέπει να τηρούνται από τις αλυσίδες καταστημάτων

- **Φάκελος 1^{ος}:** Περιέχει τους Κανόνες Υγιεινής όπως προκύπτουν από το σύστημα HACCP της αρχικής επιχείρησης.
 - **Φάκελος 2^{ος}:** Περιέχει τα βιβλιάρια υγείας των εργαζομένων, τους κανόνες υγιεινής για το προσωπικό και τις βεβαιώσεις εκπαίδευσης των εργαζομένων.
 - **Φάκελος 3^{ος}:** Περιέχει το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης
 - **Φάκελος 4^{ος}:** Περιέχει το πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων
 - **Φάκελος 5^{ος}:** Περιέχει ένα αποδεικτικό έγγραφο του τρόπου υδροληψίας της επιχείρησης.
 - **Φάκελος 6^{ος}:** Περιέχει την καταγραφή της θερμοκρασίας των ψυγείων, καταψυκτών και θερμοκρασίας ψησίματος κοτόπουλου ή μπιφτεκιού. Να υπάρχει η πλαστικοποιημένη αφίσα του ΕΦΕΤ
 - **Φάκελος 7^{ος}:** Κατάλογος προμηθευτών και κατάλογο ειδών /προμηθευτή.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: στην παρακολούθηση των χρόνων παραμονής των ανοικτών συσκευασιών (σήμανση ανοικτών συσκευασιών).

ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ & ΑΝΑΨΥΧΗΣ

1. **ΕΚ 852/2004** «Για την υγιεινή των τροφίμων»
2. Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. **178/2002** «Για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων»
3. Η υπ' αριθμ. **Υ1γ/Γ.Π/οικ. 47829 ΦΕΚ 2161/τ.Β'/23-6-2017 Υπουργική Απόφαση** «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών»
4. Η Απόφαση 14708/17-8-2007 (ΦΕΚ 1616/β/2007) «Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης **υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού** των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων του Επίσημου Ελέγχου Τροφίμων»
5. **Κώδικας τροφίμων και Ποτών**, άρθρα 61, 62 και 62α.
6. **Οδηγός Υγιεινής ΕΦΕΤ** για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής τους και οδηγός Υγιεινής ΕΦΕΤ για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων.
7. **Η ΚΥΑ Υ2/2600/2001** «Περί ποιότητας του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης» και οι τροποποιήσεις της.

ΥΑ Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829 (2017) «Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις»

ΑΡΘΡΟ 4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΑΡΘΡΟ 5. ΓΕΝΙΚΟΙ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΚΑΙ ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

ΑΡΘΡΟ 6. ΑΡΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΑΡΘΡΟ 7. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΑΡΘΡΟ 8. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΥΓΕΙΑΣ – ΑΤΟΜΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ

ΑΡΘΡΟ 9. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ

ΑΡΘΡΟ 10. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

ΑΡΘΡΟ 11. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ I Επιχειρήσεις Παρασκευής ή και Συσκευασίας

ΑΡΘΡΟ 12. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ II ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ

ΑΡΘΡΟ 13. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ III ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΛΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

ΑΡΘΡΟ 14. ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ IV ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Βασικές Υποχρεώσεις Επιχειρηματία Τροφίμων

Πίνακας 1. Οι βασικές υποχρεώσεις των επιχειρηματιών του τομέα των τροφίμων προς την Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Ασφάλεια	Οι επιχειρηματίες οφείλουν να μη διαθέτουν στην αγορά μη ασφαλή τρόφιμα.
Ευθύνη	Οι επιχειρηματίες είναι υπεύθυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγουν, μεταφέρουν, αποθηκεύουν ή πωλούν.
Ιχνηλασιμότητα	Οι επιχειρηματίες πρέπει να είναι σε θέση να ταυτοποιούν ταχέως κάθε προμηθευτή ή παραλήπτη.
Διαφάνεια	Οι επιχειρηματίες οφείλουν να ενημερώνουν αμέσως τις αρμόδιες αρχές αν έχουν κάποιο λόγο να πιστεύουν ότι τα τρόφιμα τους δεν είναι ασφαλή.
Κατάσταση έκτακτης ανάγκης	Οι επιχειρηματίες οφείλουν να αποσύρουν αμέσως τα τρόφιμα από την αγορά εάν έχουν κάποιο λόγο να πιστεύουν ότι αυτά δεν είναι ασφαλή.
Πρόληψη	Οι επιχειρηματίες οφείλουν να εντοπίζουν και να επανεξετάζουν τακτικά τα κρίσιμα σημεία στις διαδικασίες τους και να μεριμνούν για τη διενέργεια ελέγχων σε αυτά τα σημεία.
Συνεργασία	Οι επιχειρηματίες οφείλουν να συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σε ενέργειες που αναλαμβάνονται για τη μείωση των κινδύνων.

Πηγή: Ε.Ε. Γενική Διεύθυνση Υγείας και Προστασίας των καταναλωτών [2009].

Ενδεικτικές Διοικητικές Κυρώσεις (Πρόστιμα)

Πίνακας 3. Ενδεικτικές διοικητικές κυρώσεις σε περίπτωση μη συμμόρφωσης

Ν. 4235/2014 – Διοικητικές Κυρώσεις στον τομέα των τροφίμων	
Είδος μη συμμόρφωσης	Ύψος προστίμου
Παρακώλυση / άρνηση έλεγχου	1000 – 30.000 €
Μη ασφαλή τρόφιμα	500 – 60000 €
Μη συμμόρφωση με την εφαρμογή άρχων HACCP	500 – 5000 €
Λειτουργία χωρίς άδεια ή αναγγελία έναρξης	1000 – 20.000 €
Παραβίαση όρων αδειοδότησης / αναγγελίας έναρξης	1000 – 20.000 €
Μη συμμόρφωση ως προς την εκπαίδευση του προσωπικού	200 – 5000 €

Πηγή : Ελληνική Δημοκρατία, Νόμος υπ. αριθμ. 4235/2014

Χρήσιμη η ιστοσελίδα ΕΦΕΤ (<https://www.efet.gr/index.php/el>)

Περιλαμβάνει:

1. Δελτία τύπου για την ανάκληση μη ασφαλών τροφίμων (στην Ελλάδα και στην ΕΕ).
2. Πληροφορίες σχετικά με τις εγκεκριμένες επιχειρήσεις τροφίμων, τους οδηγούς ορθών παραγωγικών πρακτικών και την εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων.
3. Δυνατότητα υποβολής καταγγελιών από τους καταναλωτές (ηλεκτρονικά, ταχυδρομικά, τηλεφωνικά στη γραμμή 11717).
4. Οτιδήποτε σχετίζεται με τον έλεγχο τροφίμων και επιχειρήσεων (διαδικασίες ελέγχου, υπηρεσίες ελέγχου και αρμόδια εργαστήρια).
5. Η ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία (λεπτομερειακή παράθεση του περιεχομένου των νόμων που ισχύουν).
6. Χρήσιμες πληροφορίες για την διατροφή του ανθρώπου, την παραπλάνηση των καταναλωτών, τη νοθεία στα τρόφιμα και στους κινδύνους που κρύβονται σε αυτά (πρόσθετα, διοξίνες, ακρυλαμίδιο, αρωματικές ύλες, ΓΤΟ κ.ά.) .

Ευχαριστώ για την προσοχή σας !



Interreg
Greece-Bulgaria

STRENGTHEN

European Regional Development Fund

