

Ευρωπαϊκή Νομοθεσία

Υγιεινή & Ασφάλεια
Τροφίμων

Κανονισμός 178/2002

- Περιεχόμενο

- Γενικές Αρχές Ασφάλειας Τροφίμων και Ζωοτροφών
- Ίδρυση Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων

- Τι Αφορά

- Όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων και ζωοτροφών.

Κανονισμός 178/2002

- Υποχρεώσεις των Εθνικών Αρχών από την 1^η Ιανουαρίου 2007.
- Να βασίζουν τα νομοθετήματα για την Ασφάλεια των Τροφίμων σε αποτελέσματα αναλύσεων κινδύνου, βάσει διαθέσιμων επιστημονικών στοιχείων, με τρόπο ανεξάρτητο, αντικειμενικό, διαφανή.
- Η διαχείριση του εκάστοτε κινδύνου για την Ασφάλεια των Τροφίμων, θα γίνεται σύμφωνα πάντα με το αποτέλεσμα της αξιολόγησης του κινδύνου και ιδιαίτερα λαμβάνοντας υπόψη τη γνώμη της Ευρωπαϊκής Αρχής.
- Δημόσια διαβούλευση κατά την εκπόνηση, αξιολόγηση και αναθεώρηση της Νομοθεσίας (εκτός αν ο επείγων χαρακτήρας του θέματος δεν το επιτρέπει).
- Ενημέρωση του Κοινού για περιπτώσεις όπου υπάρχει βάσιμη υποψία ότι ένα τρόφιμο ή ζωοτροφή ενέχει κινδύνους.

Κανονισμός 178/2002

- Υποχρεώσεις Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων
- Να εξασφαλίζουν την ικανοποίηση των απαιτήσεων της Νομοθεσίας, σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίηση και διανομής που λαμβάνουν από την επιχείρηση υπό τον έλεγχο τους.
- Να επαληθεύουν την ικανοποίηση των νομοθετικών απαιτήσεων.

Κανονισμός 178/2002

- Υποχρεώσεις Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων
- Ανιχνευσιμότητα
- Υποχρέωση αναγνώρισης κάθε προσώπου από το οποίο έχουν προμηθευτεί τρόφιμα ή ουσίες που προορίζονται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή ζώου που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων.
- Υποχρέωση αναγνώρισης των άλλων επιχειρήσεων στις οποίες προμηθεύουν τα προϊόντα τους.
- Υποχρέωση εγκαθίδρυσης συστημάτων για τη διαθεσιμότητα των πληροφοριών αυτών ανά πάσα στιγμή
- Υποχρέωση επισήμανσης τροφίμων με τρόπο που να είναι ανιχνεύσιμη η ταυτότητα τους μέσω κατάλληλων εγγράφων.

Κανονισμός 178/2002

- Υποχρεώσεις Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων
- Απόσυρση & Ανάκληση
- Απόσυρση «ύποπτων» τροφίμων
- Ενημέρωση Αρχών
- Ανάκληση από καταναλωτές

Κανονισμός 178/2002

- Ίδρυση Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας των Τροφίμων
- Παροχή Επιστημονικών Συμβουλών
- Συλλογή και Ανάλυση Δεδομένων για τον χαρακτηρισμό και την παρακολούθηση των κινδύνων.
- Παροχή Επιστημονικής Γνώμης για τη σύνταξη και έγκριση κοινοτικών μέτρων

Κανονισμός 178/2002

- Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης
- Σύσταση δικτύου για την άμεση κοινοποίηση των κινδύνων μεταξύ των κρατών μελών.
- Επιβολή Σχεδιασμού Σχεδίων Διαχείρισης Κρίσεων

Κανονισμός 852/2004

- Εφαρμογή HACCP
- Αναγνωρίζει την ανάγκη ολοκληρωμένης προσέγγισης της ασφάλειας των τροφίμων, αρχής γενομένης από την πρωτογενή παραγωγή έως και τη διάθεση τους στον τελικό καταναλωτή.
- Αναγνωρίζει ωστόσο, ότι με τα σημερινά δεδομένα οι αρχές HACCP είναι δύσκολο να εφαρμοστούν στην πρωτογενή παραγωγή, παρακινεί όμως τα κράτη μέλη να την προωθήσουν και δεσμεύεται να επανεξετάσει το θέμα κατά την αναθεώρηση της Νομοθεσίας. Καθορίζει παρόλα αυτά τους ελάχιστους απαιτούμενους κανόνες υγιεινής για την πρωτογενή παραγωγή.

Κανονισμός 852/2004

- Εφαρμογή HACCP
- Κάνει ξεκάθαρη την υποχρέωση των επιχειρηματιών να εφαρμόζουν σύστημα HACCP και να το διατηρούν ενημερωμένο και αναθεωρημένο.
- Αναγνωρίζει το ρόλο των εργαζομένων στις επιχειρήσεις τροφίμων και επιβάλλει την εκπαίδευση τους στην εφαρμογή των αρχών HACCP.
- Επιβάλλει την καταγραφή όλων των επιχειρήσεων τροφίμων, ώστε να είναι εφικτή η παρακολούθηση και ο έλεγχος τους.
- Επιβάλλει την έγκριση των εγκαταστάσεων από τις αρχές, εφόσον αυτό απαιτείται από τις διεργασίες που εφαρμόζουν.

Κανονισμός 852/2004

- Υποχρεώσεις Επιχειρηματιών στα πλαίσια της Εφαρμογής HACCP
- Πλήρωση Μικροβιολογικών Κριτηρίων για τα Τρόφιμα (2073/2005 & τροποποιήσεις)
- Καθιέρωση συγκεκριμένων διαδικασιών για την επίτευξη του στόχου παραγωγής ασφαλών τροφίμων.
- Πλήρωση απαιτήσεων για το θερμοκρασιακό έλεγχο των τροφίμων.
- Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας.
- Δειγματοληψία και Ανάλυση.

Κανονισμός 852/2004

- Οδηγοί Ορθής Υγιεινής Πρακτικής
- Καθιερώνει και ενθαρρύνει τη σύνταξη Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής από τους κλάδους των Τροφίμων.
- Καθορίζει το πλαίσιο βάσει του οποίου θα εκπονούνται οι οδηγοί αυτοί.

Κανονισμός 852/2004

- Απαιτήσεις για τους χώρους των Τροφίμων
- Καθορίζει τις απαιτήσεις λειτουργίας που αφορούν:
 - Εγκαταστάσεις (απαιτήσεις για υλικά κατασκευής και διαρρύθμιση των χώρων).
 - Μεταφορά και Περιεκτές Μεταφοράς (Χρήση, Σήμανση, Καθαριότητα)
 - Εξοπλισμός και Αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
 - Διαχείριση Απορριμμάτων
 - Νερό
 - Ατομική Υγιεινή
 - Συσκευασία
 - Θερμική Επεξεργασία
 - Εκπαίδευση

Κανονισμός 853/2004

- Τρόφιμα Ζωικής Προέλευσης
- Αναγνωρίζει την ανάγκη επιπλέον μέτρων από αυτά που καθορίζει η 852/2004 για συγκεκριμένα τρόφιμα στα οποία διαπιστώνονται συχνότερα μικροβιολογικοί και χημικοί κίνδυνοι. Τα τρόφιμα αυτά είναι τα ζωικής προέλευσης.
- Αναγνωρίζει ότι οι επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου καλύπτονται από την εφαρμογή των απαιτήσεων της 852/2004. Ωστόσο, δίνει τη δυνατότητα στους Εθνικούς Φορείς να αποφασίζουν για τις περιπτώσεις που απαιτείται η εφαρμογή των απαιτήσεων της 853/2004 και στις ανωτέρω επιχειρήσεις.
- Αναγνωρίζει ότι για τις επιχειρήσεις χονδρικού εμπορίου που κάνουν μόνο αποθήκευση και μεταφορά, ενδεχομένως επαρκούν οι απαιτήσεις της 852/2004 σε συνδυασμό με τις θερμοκρασιακές απαιτήσεις που ορίζονται στην 853/2004.

Κανονισμός 853/2004

- Απαίτηση Έγκρισης Εγκαταστάσεων
- Επιβάλλει την έγκριση όλων των εγκαταστάσεων που διαχειρίζονται τρόφιμα ζωικής προέλευσης εξαιρουμένων των εγκαταστάσεων λιανικής, μεταφοράς και πρωτογενούς παραγωγής (κτηνοτρόφοι, αλιείς).
- Επιβάλλει την σήμανση των προϊόντων με τον κωδικό εγκατάστασης και θέτει τους όρους και τις διαδικασίες με τις οποίες είναι αποδεκτή η σήμανση.

Κανονισμός 853/2004

- Αναλυτικές Προδιαγραφές Λειτουργίας και Απαιτήσεων για τις Εγκαταστάσεις και τα Προϊόντα :
 - Μεταφορέων των Ζώντων Ζώων στα Σφαγεία
 - Σφαγείων
 - Εργαστηρίων Τεμαχισμού & Αποστέωσης
 - Αποθήκευσης και Μεταφοράς Σφαγίων.
 - Κυνήγι και Επεξεργασία Θηραμάτων (εκπαίδευση κυνηγών)
 - Παραγωγής Κιμά
 - Παραγωγής Προϊόντων με βάση το Κρέας
 - Παραγωγής, Συλλογής και Διάθεσης Ζώντων Δίθυρων Μαλακίων στην αγορά (εγκαταστάσεις, χειρισμοί, σήμανση, απαιτούμενοι έλεγχοι στην κάθε φάση).
 - Πλοίων Ψυγείων και Εργοστασίων
 - Παραγωγής, Συλλογής, Επεξεργασίας, Διάθεσης Αλιευμάτων (εγκαταστάσεις, χειρισμοί, σήμανση, απαιτούμενοι έλεγχοι στην κάθε φάση για παράσιτα και τοξίνες).
 - Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων
 - Παραγωγής Αυγών και Προϊόντων Αυγών
 - Παραγωγής Βατραχοπόδαρων και Σαλιγκαριών
 - Επεξεργασίας και Παραγωγής Ζωικών Λιπών
 - Παρασκευαστηρίων Ζελατίνης
 - Παρασκευαστηρίων Κολλαγόνου

Κανονισμός 854/2004

- Οργανωτικά Θέματα Ελέγχων Επιχειρήσεων Ζωικών Προϊόντων που αναφέρονται στις 853/2004
- Διαδικασία Έγκρισης και Έγκρισης Υπό Όρους
- Αρμοδιότητες, Δικαιοδοσίες και Υποχρεώσεις κατά τον έλεγχο επιχειρήσεων από τον «Επίσημο Κτηνίατρο»
- Σημεία Ελέγχου από τον «Επίσημο Κτηνίατρο»
- Μέτρα που δύναται να παρθούν από τους Εθνικούς Φορείς σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.
- Υποχρεώσεις των Αρχών σε γραπτή κοινοποίηση των αποφάσεων τους προς των επιχειρηματία, που θα περιλαμβάνει τα δικαιώματα προσφυγής του.
- Υποχρέωση εισαγωγών μόνο εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.
- Δυνατότητα εκχώρησης μέρους των ελέγχων που διενεργούνται από τον επίσημο κτηνίατρο, σε προσωπικό των σφαγείων, εφόσον έχουν επιδείξει ορθές υγειονομικές πρακτικές για τουλάχιστον 12 μήνες.
- Απαιτήσεις κατάρτισης επίσημων κτηνιάτρων και βοηθών τους.

Κανονισμός 882/2004

- **Οργανωτικά Θέματα Ελεγκτικών Φορέων**
- Υποχρεώνει τα κράτη μέλη να ορίσουν Ελεγκτική Αρχή, και ορίζει τα χαρακτηριστικά «επάρκειας» της.
- Δίνει το δικαίωμα στην Ελεγκτική Αρχή να αναθέτει σε άλλους αρμόδιους Φορείς ελεγκτικές διαδικασίες, με τις προϋποθέσεις που ορίζονται στον κανονισμό, ενώ δίνει το δικαίωμα ανάκλησης των δικαιωμάτων στην περίπτωση που ο Φορέας Ελέγχου αποδειχτεί ανεπαρκής.
- Υποχρεώνει το κάθε ελεγκτικό Φορέα να λειτουργεί με προδιαγραφές Ευρωπαϊκών Προτύπων (Διαπίστευση κατά EN 45004).

Κανονισμός 882/2004

- Οργανωτικά Θέματα Ελεγκτικών Φορέων
- Δίνει τις προδιαγραφές και καθορίζει τις διαδικασίες για τη σύνταξη των εκθέσεων ελέγχου.
- Δίνει τις προδιαγραφές για τις διαδικασίες δειγματοληψίας από τους Φορείς Ελέγχου.
- Επιβάλλει στην Αρμόδια Αρχή να ορίζουν τα «αποδεκτά» εργαστήρια για τη διεξαγωγή των αναλύσεων κατά τη διάρκεια ελέγχων. Δίνει δε το δικαίωμα «έγκρισης» μόνο διαπιστευμένων εργαστηρίων.
- Ορίζει λεπτομέρειες για τη διεξαγωγή Σχεδίων Διαχείρισης Κρίσεων, που αναφέρει η 178/2002.
- Καθορίζει αναλυτικά το καθεστώς ελέγχων από τις Αρχές στις περιπτώσεις εισαγωγών ζωικών ειδών (γενικούς και ειδικούς όρους εισαγωγών)

Κανονισμός 882/2004

- Οργανωτικά Θέματα Ελεγκτικών Φορέων
- Καθορίζει τα ελάχιστα απαιτούμενα τέλη που επιβαρύνουν τους επιχειρηματίες για την κάλυψη του κόστους των ελέγχων.
- Επιβάλλει τη σύνταξη από τις Αρχές πολυετών πλάνων Ελέγχου.
- Επιβάλλει την κοινοποίηση ετήσιας έκθεσης από τις Εθνικές Αρχές στην Ευρωπαϊκή Αρχή σχετικά με την πορεία του πολυετούς πλάνου ελέγχου, τις αναθεωρήσεις και τα αποτελέσματα του.

ΚΥΑ 15523/2006

- Κεντρικές Αρμόδιες Αρχές στην Ελλάδα
- ΕΦΕΤ
- ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΥΑ 15523/2006

- Μεταβίβαση Αρμοδιοτήτων Έλεγχου από τις Κεντρικές Αρχές σε Φορείς Ελέγχου όπως:
 - Δ/σεις Υγιεινής (178/2002, 852/2004,882/2004)
 - Δ/σεις Εμπορίου (178/2002, 882/2004)
 - Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης (178/2002, 852/2004,882/2004)

ΚΥΑ 15523/2006

- Οργάνωση Ελεγκτικών Φορέων
- Εφαρμογή Κοινών Διαδικασιών Ελέγχου (κοινά έντυπα, κοινές εκθέσεις, κοινές ενέργειες για δέσμευση, απόσυρση, ανάκληση κλπ)
- Ενιαίο Πρότυπο Κυρώσεων
- Οργάνωση Ελέγχων από τις Κεντρικές Αρμόδιες Αρχές (ΕΦΕΤ, ΥΑΑΤ) προς τους Φορείς Ελέγχου.

ΚΥΑ 15523/2006

- Άδειες Λειτουργίας (απαίτηση για την καταχώριση ή έγκριση)
- Από Δήμους μετά τη γνωμοδότηση της Δ/νσης Υγιεινής, για όσες επιχειρήσεις εμπίπτουν μόνο στις απαιτήσεις της 852/2004.
- Από τις Δ/νσεις Κτηνιατρικής για όσους εμπίπτουν και στις απαιτήσεις τις 853 & 854/2004
- Από τις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης εφόσον μεταποιούν φυτικά προϊόντα.
- Από τις Δ/νσεις Εμπορίου και το ΓΧΚ για αλκοολούχα.

ΚΥΑ 15523/2006

- Δειγματοληψία & Ανάλυση
- Ο ΕΦΕΤ οφείλει να καθορίσει τα Εθνικά Μέτρα για την κατοχύρωση των δικαιωμάτων των Επιχειρηματιών Τροφίμων
- Ο ΕΦΕΤ θα καθορίσει τα εργαστήρια που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τις αναλύσεις που γίνονται στα πλαίσια ελέγχων.

ΚΥΑ 15523/2006

- Αρμοδιότητες των Κεντρικών Αρχών Ελέγχου (ΕΦΕΤ, ΥΑΑΤ)
- Η Εκπόνηση Οδηγών Επιθεώρησης
- Η Εκπόνηση των Πολυετών Πλάνων Ελέγχου (βλ.882/2004)
- Η Εκπόνηση των Εθνικών Σχεδίων Διαχείρισης Κρίσεων (882/2004)

ΚΥΑ 15523/2006

- Καθιέρωση της Νομοθετικής Ισχύος των Οδηγών Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.
- Εξεύρεση Οικονομικών Πόρων για τη Διενέργεια Ελέγχων

ΚΥΑ 15523/2006

- Κατηγοριοποίηση Παραβάσεων
- Καθορίζει τις παραβάσεις που δεν έχουν άμεσο αντίκτυπο στην Ασφάλεια των προϊόντων. Για τις παραβάσεις αυτές, εφόσον ο επιχειρηματίας δεν συμμορφωθεί το πρόστιμο ανέρχεται από 1.500-10.000€.
- Καθορίζει τις παραβάσεις που έχουν άμεσο αντίκτυπο στην Ασφάλεια των προϊόντων και καθορίζει πρόστιμα από 2.000-200.000€.
- Καθορίζει τις «εξαιρετικές» περιπτώσεις όπου απαιτείται άμεση κινητοποίηση των αρχών και καθορίζει πρόστιμα από 20.000-1.000.000€