



ΓΡΑΦΕΙΟ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΥ



Αθήνα,

19-05-06

Αριθ. πρωτ.:

2495/A

ΠΡΟΣ: Πίνακας Αποδεκτών

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

Θέμα: Οδηγίες για την Ανάπτυξη Εθνικών Οδηγών Ορθής Πρακτικής

Εισαγωγή

1. Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 επί της υγιεινής των τροφίμων (άρθρα 7 και 8) προβλέπει την ανάπτυξη των εθνικών οδηγιών ορθής πρακτικής και την εφαρμογή των αρχών HACCP (“Οδηγοί Ορθής Πρακτικής”). Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να χρησιμοποιήσουν τους οδηγούς αυτούς σε εθελοντική βάση ως ενίσχυση για συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής τροφίμων.
2. Η νομοθεσία υποχρεώνει τα Κράτη Μέλη να ενθαρρύνουν την ανάπτυξη εθνικών οδηγιών ορθής πρακτικής. Οι διάφορες επιχειρήσεις τροφίμων μέσω των επαγγελματικών ή κλαδικών οργανώσεων τους **είναι υπεύθυνες** για την ανάπτυξη και τη διάδοση των οδηγιών αυτών. Όταν οι επαγγελματικοί κλάδοι (ή φορείς αυτών) τροφίμων αναπτύσσουν εθνικούς οδηγούς, πρέπει να το κάνουν μετά από διαβούλευση με τα ενδιαφερόμενα μέρη, όπως οι αρμόδιες αρχές και οι καταναλωτικές οργανώσεις. Επιπλέον, οι οδηγοί πρέπει να λαμβάνουν υπ’ όψιν τους σχετικούς κώδικες πρακτικής του Codex και επίσης τις οδηγίες που εκδίδονται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την εφαρμογή των κανονισμών 852/2004 και 853/2004, καθώς και τις οδηγίες σχετικά με την εφαρμογή των διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές του HACCP. Τα κράτη μέλη πρέπει για να αξιολογήσουν τους εθνικούς οδηγούς ορθής πρακτικής για να εξασφαλισθεί ότι ικανοποιούνται τα κριτήρια που καθορίζονται στους κανονισμούς της ΕΕ. Ο ΕΦΕΤ θα αξιολογεί και θα χορηγεί έγκριση στους Ελληνικούς οδηγούς ορθής πρακτικής στον τομέα των αρμοδιοτήτων του. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή επιτηρεί την ανάπτυξη και τη διάδοση των κοινοτικών οδηγιών.
3. Το παρόν έγγραφο δίνει τις συμβουλές στη βιομηχανία και άλλες επιχειρήσεις τροφίμων για την προετοιμασία και ανάπτυξη των οδηγιών ορθής πρακτικής εντός του ισχύοντος νομοθετικού πλαισίου. Περιγράφει τη διαδικασία και τις ευθύνες για τη συγγραφή και επίσης, περιλαμβάνει συμβουλές για το πεδίο εφαρμογής, το περιεχόμενο και τη δομή. Περιγράφει ακόμη, τα κριτήρια και τη διαδικασία για την αξιολόγηση και έγκριση των οδηγιών από τον ΕΦΕΤ. Επιπλέον, το παρόν

έγγραφο εξηγεί την κατάσταση των εγκεκριμένων οδηγών και περιέχει προτάσεις για την έκδοση και τη διάδοση αυτών. Οι κλάδοι ή τομείς της βιομηχανίας τροφίμων που επιθυμούν να αναπτύξουν έναν οδηγό ορθής πρακτικής εγκεκριμένο από τον ΕΦΕΤ, ο οποίος θα αποτελέσει οδηγό για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις υγιεινής πρέπει να ακολουθήσουν οδηγίες αυτές τις.

Διαδικασία για την Ανάπτυξη Οδηγών Ορθής Πρακτικής

Υποβολή και Θεώρηση της Αρχικής Πρότασης

1. Η βιομηχανία τροφίμων είναι αρμόδια για την ανάληψη της πρωτοβουλίας ανάπτυξης των οδηγών ορθής πρακτικής. Οποιοσδήποτε τομέας της βιομηχανίας που επιθυμεί να αναπτύξει έναν οδηγό για τον οποίο πρόκειται να ζητηθεί η αξιολόγηση και η έγκριση από τον ΕΦΕΤ, σε πρώτη φάση πρέπει να συζητήσει την πρότασή του με τον ΕΦΕΤ. Η έκφραση επιθυμίας πρέπει να σταλεί στο γραφείο Αντιπροέδρου του ΔΣ του ΕΦΕΤ. Μόλις αποφασισθεί η ανάπτυξη του οδηγού, πρέπει τυπικά να δηλωθεί στον ΕΦΕΤ, γραφείο Αντιπροέδρου. Η γνωστοποίηση πρέπει συγχρόνως να διευκρινίζει το σκοπό του οδηγού, δηλαδή ο κλάδος και ο τύπος των επιχειρήσεων που καλύπτονται και επίσης θα περιλαμβάνει μια επισκόπηση της προτεινόμενης κάλυψης, του περιεχομένου και της δομής. Επίσης πρέπει να περιλαμβάνεται και το χρονοδιάγραμμα εργασιών.

2. Στη φάση αυτή, η βιομηχανία θα πρέπει επίσης να γνωστοποιήσει τα μέλη της ομάδας εργασίας που θα αναλάβει την πρώτη ανάπτυξη και σύνταξη οδηγού. Οι ομάδες εργασίας πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο αντιπροσωπευτικές του κλάδου για τον οποίο προορίζεται ο οδηγός και περιλαμβάνει ειδικούς στον τομέα. Είναι φρόνιμο στις ομάδες εργασίας να περιλαμβάνονται εκπρόσωποι μικρών επιχειρήσεων, όπου τούτο είναι δυνατόν. Η συμμετοχή των ενώσεων καταναλωτών θα πρέπει να εξεταστεί εκεί όπου απαιτείται.

3. Ο ΕΦΕΤ θα συμμετέχει στις ομάδες εργασίας όταν οι διατιθέμενοι πόροι το επιτρέπουν. Μπορούν ακόμη να κληθούν και να συμμετάσχουν εκπρόσωποι άλλων αρχών και φορέων ελέγχου, καθώς και υπηρεσιών και οργανισμών, ανάλογα βεβαίως με την περίπτωση.

4. Μερικοί βιομηχανικοί κλάδοι μπορεί να μην διαθέτουν ένα ευρέως αντιπροσωπευτικό σώμα για τη σύνταξη των οδηγών. Σε τέτοιες περιπτώσεις, μπορεί να είναι απαραίτητη μια αρχική περίοδος διαβούλευσης κατά την οποία οι υπόλοιποι βιομηχανικοί κλάδοι μπορούν ενδεχομένως να συντάξουν ή προσφέρουν ένα αρχικό κείμενο οδηγού ορθής πρακτικής. Ο ΕΦΕΤ μπορεί ενδεχομένως να υποδείξει κατάλληλους οργανισμούς για συμβουλές. Αυτή η διαδικασία μπορεί να μην είναι απαραίτητη σε περιπτώσεις όπου ο κλάδος έχει ένα μόνο αντιπροσωπευτικό σώμα.

5. Ο ΕΦΕΤ θα εξετάσει εάν ο προτεινόμενος σκοπός και το περιεχόμενο του οδηγού, η ομάδα εργασίας και οι ρυθμίσεις για τη διαβούλευση είναι κατάλληλες και ενημερώνει τη βιομηχανία αναλόγως. Ο ΕΦΕΤ είναι αρμόδιος για την ενθάρρυνση της ανάπτυξης οδηγών ορθής πρακτικής και θα προσπαθήσει να εξετάζει ευνοϊκά τις σχετικές προτάσεις. Επίσης, μπορεί να ζητήσει από τη βιομηχανία να αναθεωρήσει μια πρόταση και θα εξηγήσει τη θέση του σε περίπτωση που διαφωνεί με μια πρόταση.

6. Ο ΕΦΕΤ δεν μπορεί να εξειδικεύσει ακριβώς πόσοι οδηγοί πρέπει να αναπτυχθούν ή σε ποιους τομείς, αλλά θα ενθαρρύνει τους κλάδους (ενώσεις, συνδέσμους, κ.λπ.) της βιομηχανίας να εργαστούν μαζί όπου απαιτείται ώστε να αυξηθεί το πεδίο εφαρμογής κάθε οδηγού και να περιοριστεί το φαινόμενο της επανάληψης ή αντιγραφής ενός οδηγού και οι τυχόν ασυνέπειες

(ακαταλληλότητα – να αναφέρουν διαφορετικά πράγματα για το ίδιο) μεταξύ των οδηγών που καλύπτουν παρόμοιους τομείς. Ανάλογα με το βαθμό απαίτησης από τη βιομηχανία για οδηγούς ορθής πρακτικής, ο ΕΦΕΤ μπορεί να βρεθεί σε θέση και να δώσει προτεραιότητα στη σειρά με την οποία εξετάζει και εμπλέκεται στην ανάπτυξη των οδηγών. Προτεραιότητα θα δοθεί κανονικά στους οδηγούς για τους τομείς υψηλού κινδύνου ή σε αυτούς που προσφέρουν ευρεία κάλυψη.

Ανάπτυξη και Άτυπες Διαβουλεύσεις

1. Η ομάδα εργασίας πρέπει να οριστικοποιήσει το χρονοδιάγραμμα και κυρίως την έναρξη των εργασιών και να το αποστείλει στον ΕΦΕΤ το συντομότερο δυνατόν. Το παράρτημα Α περιέχει ένα ενδεικτικό χρονοδιάγραμμα ως γενικό οδηγό. Το σχέδιο πρέπει να περιλαμβάνει τις σχετικές ρυθμίσεις για τον έλεγχο των κειμένων-σχεδίων όπως αυτά αναπτύσσονται.

2. Οι ομάδες εργασίας μπορούν να εμπιστευτούν τη σύνταξη ενός οδηγού σε εξωτερικούς εμπειρογνώμονες και επιστήμονες. Οποιαδήποτε απόφαση να συμπεριληφθούν εξωτερικοί εμπειρογνώμονες στη σύνταξη και ανάπτυξη ενός οδηγού, είναι ένα θέμα του κλάδου της βιομηχανίας που έχει αναλάβει τούτο. Στις περιπτώσεις αυτές οι εμπειρογνώμονες έχουν τη γενική ευθύνη μέχρι την τελική μορφή του οδηγού. Η ομάδα εργασίας που ορίστηκε από τον κλάδο της βιομηχανίας πρέπει να συζητήσει την ανάμειξη του εξωτερικού εμπειρογνώμονα με τον ΕΦΕΤ κατά την έναρξη των εργασιών.

3. Ο ΕΦΕΤ μπορεί να παράσχει συμβουλές επί του αρχικού σχεδίου του οδηγού. Οι ομάδες εργασίας ενθαρρύνονται επίσης να συμβουλεύονται τους σχετικούς συμμετόχους κατά τη διάρκεια του σταδίου ανάπτυξης. Πρέπει να γίνονται προσπάθειες ώστε να εξασφαλισθεί η συνεισφορά από μικρές ή μακρινές επιχειρήσεις, οι οποίες δεν μπορούν να συμμετέχουν άμεσα στις ομάδες εργασίας. Ο ΕΦΕΤ μπορεί να κάνει υποδείξεις για οργανώσεις καταναλωτών που πιθανόν εμπλέκονται. Ο χρόνος πρέπει να είναι επαρκής για σχολιασμό.

Δημόσια Διαβούλευση

1. Μόλις η ομάδα εργασίας έχει παραγάγει το τελικό κείμενο προ-διαβούλευσης του οδηγού ορθής πρακτικής, πρέπει να αποστείλει ένα αντίγραφο στον ΕΦΕΤ, επιβεβαιώνοντας την πρόθεσή να αρχίσει η δημόσια διαβούλευση και να γίνει καθορισμός της περιόδου διαβούλευσης. Η γνωστοποίηση αυτή πρέπει επίσης να περιλαμβάνει και έναν προτεινόμενο κατάλογο μερών για διαβούλευση. Πριν αρχίσει η διαβούλευση πρέπει να υπάρξει μια περίοδος δύο εβδομάδων η οποία θα επιτρέψει στον ΕΦΕΤ να κάνει τελικά σχόλια ή παρατηρήσεις επί του σχεδίου και να προταθεί ο κατάλογος των μερών για διαβούλευση.

2. Η ομάδα εργασίας είναι υπεύθυνη για τη διαχείριση της διαδικασίας διαβούλευσης, συμπεριλαμβανομένης της διανομής και διάδοσης των εγγράφων διαβούλευσης, την αξιολόγηση των σχολίων που λαμβάνονται και για τις τυχόν τροποποιήσεις του οδηγού. Οι διαβουλεύσεις πρέπει να είναι ανοικτές και διαφανείς και να προκαλούν τα σχόλια των συμμετεχόντων, συμπεριλαμβανομένων εκείνων που το ενδιαφέρον τους μπορεί να επηρεάσει τον οδηγό. Το τελικό σχέδιο του οδηγού ορθής πρακτικής θα πρέπει να είναι διαθέσιμο για γενική διαβούλευση, κανονικά για 12 εβδομάδες. Οποιαδήποτε πρόταση για μείωση της περιόδου διαβούλευσης πρέπει να συμφωνηθεί με τον ΕΦΕΤ εκ των προτέρων. Αντίγραφα όλων των εγγράφων διαβούλευσης πρέπει να είναι διαθέσιμα σε οποιοδήποτε από τα εμπλεκόμενα - ενδιαφερόμενα μέρη και πάντα κατόπιν αιτήσεως.

3. Όταν ο τελικός οδηγός ορθής πρακτικής υποβληθεί στον ΕΦΕΤ για αξιολόγηση και έγκριση, η ομάδα εργασίας πρέπει να επιβεβαιώσει το είδος της διαβούλευσης που έχει πραγματοποιηθεί και ποιων η γνώμη έχει ληφθεί υπ' όψιν και πως αυτή έχει ενσωματωθεί στον τελικό οδηγό, και τούτο για να εξαλειφθεί κάθε υπόνοια μη επίλυσης θεμάτων που ετέθησαν κατά την ανάπτυξη του οδηγού. Επίσης, οι γραπτώς υποβληθείσες απόψεις πρέπει να αντιμετωπίζονται όπως και οι ανοικτές προφορικές κατά τη διαβούλευση. Τα γραπτά σχόλια και υποδείξεις πρέπει να συνυποβάλλονται μαζί με το υπόλοιπο υλικό στον ΕΦΕΤ, για την περίπτωση που πρέπει να προωθηθούν στην επιτροπή αξιολόγησης.

Έγκριση των Οδηγών Ορθής Πρακτικής

1. Ο ΕΦΕΤ αξιολογεί τους εθνικούς οδηγούς ορθής πρακτικής ώστε να εξασφαλισθεί ότι έχουν αναπτυχθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, οι οποίες αντανακλούν τα κριτήρια που καθορίζονται στο άρθρο 8 του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004, ότι είναι πρακτικοί για τους κλάδους και τα τρόφιμα στα οποία αναφέρονται, και ότι είναι κατάλληλοι ως οδηγοί για τη συμμόρφωση με τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής.

2. Ο ΕΦΕΤ εγκρίνει και τυπικά τους οδηγούς ορθής πρακτικής οι οποίοι ικανοποιούν τα κριτήρια αυτά και διαβιβάζει αντίγραφα στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η οποία οργανώνει και λειτουργεί το σύστημα εγγραφής για οδηγούς τέτοιους είδους και καθιστά τις λεπτομέρειες διαθέσιμες στα κράτη μέλη. Ο ΕΦΕΤ διατηρεί και δημοσιεύει κατάλογο αναγνωρισμένων εθνικών οδηγών ορθής πρακτικής.

3. Η τελική απόφαση για την έγκριση λαμβάνεται από το ΔΣ του ΕΦΕΤ μετά τεκμηριωμένη εισήγηση της επιτροπής αξιολόγησης που συνιστά για το σκοπό αυτό ο ΕΦΕΤ. Τα μέλη της επιτροπής αξιολόγησης προέρχονται από τον ΕΦΕΤ, τη βιομηχανία, τους καταναλωτές, άλλες υπηρεσίες και φορείς. Κατά τη συνεδρίαση, το ΔΣ του ΕΦΕΤ μπορεί να καλεί και ειδικούς εμπειρογνώμονες για έκφραση γνώμης, όταν τούτο κριθεί απαραίτητο. Επίσης, μπορούν να κληθούν και μέλη της ομάδας εργασίας για παροχή εξηγήσεων.

4. Το ΔΣ του ΕΦΕΤ πριν την έγκριση μπορεί να ζητήσει, εφ' όσον τούτο προκύψει κατά τη συνεδρίαση, να γίνουν διορθώσεις και ειδικές ρυθμίσεις.

5. Πολλοί επαγγελματικοί κλάδοι ή κλάδοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν ήδη οδηγούς υγιεινής. Οι οδηγοί αυτοί πρέπει να επικαιροποιηθούν με τη διαδικασία που περιγράφεται στο παρόν. Οι υφιστάμενοι οδηγοί μπορούν να χρησιμοποιούνται εφ' όσον συνάδουν με τους ισχύοντες κανονισμούς ή αφού λαμβάνονται συγχρόνως υπ' όψιν οι διατάξεις του κανονισμού 852/2004 και οπωσδήποτε μέχρι να αναπτυχθούν και εγκριθούν οι νέοι ή επικαιροποιημένοι οδηγοί ορθής πρακτικής.

Ισχύς των Οδηγών Ορθής Πρακτικής

1. Οι οδηγοί που εγκρίνονται από το ΔΣ, αναγνωρίζονται επίσημα από τον ΕΦΕΤ και αποτελούν μέρος της ισχύουσας νομοθεσίας για τον έλεγχο των τροφίμων όπως προβλέπεται από το άρθρο 10(2)δ του κανονισμού (ΕΚ) 882/2004. Όταν μια επιχείρηση τροφίμων χρησιμοποιεί έναν αναγνωρισμένο οδηγό η αρμόδια αρχή ελέγχου πρέπει να το λάβει υπ' όψιν κατά τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις υγιεινής. Επομένως, οι αναγνωρισμένοι οδηγοί μπορούν να χρησιμοποιούνται από τις επιχειρήσεις τροφίμων ως πρακτικός οδηγός για τη συμμόρφωση με τη

σχετική νομοθεσία υγιεινής. Οι οδηγοί βεβαίως αποτελούν μέσο καθοδήγησης σχετικά με τη συμμόρφωση με τις νομικές απαιτήσεις. Οι οδηγοί αναπτύσσονται και εφαρμόζονται εθελοντικά και οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να καταδείξουν τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία και με άλλους τρόπους.

Σκοπός των Οδηγών Ορθής Πρακτικής

1. Οποιοσδήποτε τομέας της βιομηχανίας τροφίμων, καθώς και οι επιχειρήσεις της πρωτογενούς παραγωγής, μπορεί να αναπτύξει οδηγό ορθής πρακτικής. Κάθε οδηγός πρέπει να αναφέρει σαφώς τον κλάδο των επιχειρήσεων τροφίμων και τους τύπους επιχειρήσεων που καλύπτει. Εάν η εστίαση γίνεται σε συγκεκριμένο είδος τροφίμου, αυτό πρέπει να καθορισθεί. Ένας οδηγός μπορεί να καλύψει περισσότερα από ένα μέρη της αλυσίδας τροφίμων. Τούτο συμβάλει στην πληρέστερη κατανόηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας και προωθεί μια συνέχεια για την ασφάλεια τροφίμων, κατά τη διανομή αυτών.

2. Πρόθεση είναι οι εθνικοί οδηγοί ορθής πρακτικής να χρησιμοποιούνται και εφαρμόζονται σε όλη την επικράτεια.

Περιεχόμενο των Οδηγών Ορθής Πρακτικής

Γενικές απαιτήσεις

1. Κάθε οδηγός ορθής πρακτικής πρέπει να ικανοποιεί τις γενικές απαιτήσεις που καθορίζονται παρακάτω ως προς το περιεχόμενο. Οποιαδήποτε πρόταση για αυστηρότερα πρότυπα και προδιαγραφές μπορεί να εξετάζεται από τον ΕΦΕΤ. Γίνεται αποδεκτό ότι οι οδηγοί πρέπει να παρέχουν λεπτομερείς οδηγίες και εξηγήσεις για την εφαρμογή της νομοθεσίας από τη συγκεκριμένη επιχείρηση ή κλάδο επιχειρήσεων τροφίμων.

2. Ο Οδηγός πρέπει να περιέχει κατάλληλη καθοδήγηση σχετικά με τη συμμόρφωση με τους:

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου που καθορίζει τους συγκεκριμένους κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- Τις απαιτήσεις της εθνικής νομοθεσίας για την υγιεινή των τροφίμων.

3. Θα πρέπει να αναφέρονται και να καλύπτονται μόνο εκείνες οι απαιτήσεις που ισχύουν και εφαρμόζονται στο συγκεκριμένο κλάδο.

4. Όταν γίνεται αναφορά στους κανονισμούς της ΕΚ σε άλλη κοινοτική ή εθνική νομοθεσία ή εθνικά προγράμματα, αυτοί πρέπει να αναφέρονται και, όταν απαιτείται, να συμπεριλαμβάνονται στον οδηγό. Προσοχή πρέπει επίσης να δοθεί να συμπεριληφθούν, όπου απαιτείται, συμβουλές συμμόρφωσης με τη δευτεροβάθμια νομοθεσία, όπως οι κοινοτικοί κανόνες που καθορίζουν τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα τρόφιμα. Η οδηγία πρέπει επίσης να αναφέρονται, ανάλογα με την περίπτωση, στα μέτρα εφαρμογής ή οδηγίες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής που αφορούν την εφαρμογή των κανονισμών 852/2004 και 853/2004.

5. Η καθοδήγηση πρέπει να διακρίνει σαφώς μεταξύ:

- Νομικών υποχρεώσεων για τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων (δηλ. τι πρέπει να κάνουν για να συμμορφωθούν με τη νομοθεσία)
- Άλλες πτυχές, όπως θέματα ορθότερης πρακτικής και ποιότητας, τα οποία δεν είναι νομικές απαιτήσεις αλλά είναι πιθανό να συμβάλουν στη γενική επίτευξη της ασφάλειας τροφίμων.

6. Η καθοδήγηση πρέπει να είναι κατάλληλη για τον τύπο των επιχειρήσεων τροφίμων εντός του κλάδου των επιχειρήσεων στον οποίο απευθύνεται. Ο οδηγός μπορεί να αναφέρεται και σε άλλους οδηγούς ορθής πρακτικής, όταν τούτο είναι επιτρεπτό, αλλά πρέπει να παρέχει επαρκή καθοδήγηση για το σχετικό κλάδο, να είναι τεχνικά υγιής και να βασίζεται σε δεδομένα όταν υπάρχουν.

7. Υποδεικνύεται ο οδηγός να συμπεριλαμβάνει ένα εισαγωγικό τμήμα που θα:

- Εξηγεί το πεδίο του οδηγού, την ισχύ του και πώς πρέπει να χρησιμοποιηθεί
- Παρέχει μια ανασκόπηση του νομοθετικού πλαισίου και μια περίληψη των υποχρεώσεων των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων
- Περιγράφει το ρόλο του Οδηγού σε σχέση με την εφαρμογή της νομοθεσίας τροφίμων
- Περιλαμβάνει κατάλογο μελών ομάδας εργασίας, των επιτροπών αξιολόγησης και των εγκριτικών αποφάσεων.

8. Ο κανονισμός 852/2004 απαιτεί οι διάφοροι κλάδοι των επιχειρήσεων τροφίμων να λαμβάνουν υπ' όψιν τους, κατά την ανάπτυξη των εθνικών οδηγιών ορθής πρακτικής, τους σχετικούς κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius. Οι Γενικές Αρχές του Codex Alimentarius για τη υγιεινή των τροφίμων περιέχουν εξειδικευμένες συμβουλές για μερικά ζητήματα υγιεινής τροφίμων και μπορούν να χρησιμοποιηθούν, όπου είναι εφικτό ή κατάλληλο, για να συμπληρώσουν τις οδηγίες σε έναν εθνικό οδηγό. Έχουν αναπτυχθεί και άλλοι κώδικες υγιεινής στα πλαίσια του Codex για συγκεκριμένους κλάδους της βιομηχανίας τροφίμων, οπότε και αυτοί μπορούν επίσης να παρέχουν χρήσιμες πληροφορίες. Οι ομάδες εργασίας πρέπει να αξιολογήσουν την ανάγκη να ενσωματωθούν οδηγίες από οποιοδήποτε κώδικα του Codex στους εθνικούς οδηγούς ορθής πρακτικής και ανάλογα πάντα με την περίπτωση. Αντίγραφα των τρεχουσών εκδόσεων των κωδίκων υγιεινής του Codex είναι διαθέσιμα στον ιστοχώρο του Codex Alimentarius στο www.codexalimentarius.net. Ο ΕΦΕΤ μπορεί να παρέχει συμπληρωματικές πληροφορίες για τους σχετικούς κώδικες του Codex Alimentarius εφ' όσον τούτο είναι απαραίτητο.

9. Ο οδηγός πρέπει να περιέχει εξειδικευμένες οδηγίες σχετικές με τον κλάδο όπου οι νομικές απαιτήσεις αναφέρονται με τον όρο “όπου είναι απαραίτητο ή όπου είναι αναγκαίο ή όπου είναι κατάλληλο ή επαρκές ή ικανοποιητικό ή εκτός αν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στην αρμόδια αρχή ότι τα άλλα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι κατάλληλα”. Αυτοί οι όροι υπονοούν κάποιο βαθμό ευελιξίας κατά την εξέταση μιας νομικής απαίτησης. Παρ' όλα αυτά, οι οδηγίες θα πρέπει να τονίζουν ότι η άποψη που υιοθετείται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων πρέπει οπωσδήποτε να είναι σύμφωνη με την επίτευξη των στόχων της νομοθεσίας υγιεινής, κυρίως την ασφάλεια τροφίμων και την προστασία καταναλωτών, και να έχει γίνει αξιολόγηση των συνδυαζομένων κινδύνων. Πολλές επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να βρουν το παραπάνω χρήσιμο όταν εκτιμούν αν ο οδηγός ορθής πρακτικής έχει εξετάσει και καλύπτει τέτοιου είδους ζητήματα για τις διάφορες επιχειρήσεις τροφίμων του κλάδου. Οι οδηγοί θα πρέπει να δίδουν πλήρεις διευκρινήσεις όταν αναφέρουν ότι οι ιδιαίτεροι όροι δεν είναι απαραίτητοι για επιχειρήσεις αυτές ή προτείνουν εναλλακτικές προσεγγίσεις.

Οδηγίες για τις Διαδικασίες HACCP

1. Ο οδηγός ορθής πρακτικής θα πρέπει να περιλαμβάνει οδηγίες σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων του κλάδου μπορούν να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του άρθρου 5 του κανονισμού 852/2004 ΕΚ για να εγκαταστήσουν, να θέσουν σε εφαρμογή και να διατηρήσουν μόνιμες διαδικασίες ή διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP. Η σπουδαιότητα αποτελεσματικών διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές του HACCP για τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων πρέπει να υπογραμμιστεί τόσο εδώ και όσο στα σχετικά τμήματα του οδηγού. Οι οδηγίες πρέπει να λαμβάνουν υπ' όψιν, και να αναφέρεται, όπου απαιτείται, στις οδηγίες που εκδίδονται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή για την εφαρμογή των διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP.

2. Ο κανονισμός επιτρέπει μια εύκαμπτη προσέγγιση στην εφαρμογή των διαδικασιών διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων που βασίζονται στις αρχές HACCP. Οι επιχειρήσεις δεν απαιτείται οπωσδήποτε να ακολουθήσουν μια κλασική προσέγγιση στο HACCP. Επομένως, ο οδηγός πρέπει να περιέχει και συμβουλές για διαδικασίες που βασίζονται στο HACCP και που είναι κατάλληλες και ανάλογες με το μέγεθος και τη φύση των τύπων επιχειρήσεων που καλύπτονται από αυτόν.

3. Προτείνεται οι οδηγίες να περιλαμβάνουν συμβουλές για τον τρόπο εφαρμογής των διαδικασιών ελέγχου των κινδύνων στα τρόφιμα, τον τρόπο άσκησης του ελέγχου, της παρακολούθησης αυτών και της λήψης κατάλληλων διορθωτικών μέτρων όταν απαιτείται, καθώς και για την τήρηση των κατάλληλων εγγράφων αρχείων για να αποδεικνύεται ότι λειτουργούν αποτελεσματικά.

4. Οι οδηγοί ορθής πρακτικής αναμένεται να παρέχουν κατάλληλες συμβουλές για τους σχετικούς κινδύνους τροφίμων σε έναν δεδομένο τομέα ή κλάδο. Το επίπεδο των λεπτομερειών που θα παρέχεται εξαρτάται από το εύρος των δραστηριοτήτων και των διαδικασιών που καλύπτονται από τον τομέα ή κλάδο της βιομηχανίας και είναι υποχρέωση της ομάδας εργασίας να το καθορίσει.

5. Η χρήση των γενικών παραδειγμάτων που ταυτοποιούν χαρακτηριστικούς τυπικούς κινδύνους και τον έλεγχο αυτών στον τομέα ή κλάδο μπορεί να είναι ιδιαίτερα χρήσιμη για τις μικρές επιχειρήσεις. Ο οδηγός πρέπει να εξηγεί την προέλευση ή/και τη βάση πάνω στην οποία στηρίζονται τα γενικά παραδείγματα που χρησιμοποιούνται. Προσοχή πρέπει επίσης να δοθεί στο να συμπεριληφθούν συμβουλές από τις οποίες ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων μπορεί να προσδιορίσει τους σχετικούς κινδύνους και να καθιερώσει κατάλληλους ελέγχους στις εγκαταστάσεις του. Επίσης, είναι δυνατόν να συμπεριληφθούν ειδικά παραδείγματα που έχουν αποδειχθεί ότι λειτουργούν στην πράξη σχετικά με τον τομέα και τα οποία αποτελούν αποδεικτικό υλικό, ή βάση αναφοράς για την εφαρμογή αποτελεσματικών διαδικασιών που βασίζονται στο HACCP για τη διασφάλιση της ασφάλειας τροφίμων (πηγές μπορεί να είναι οι δημόσιες υπηρεσίες, η βιομηχανία, οι επαγγελματικές, επιστημονικές και ακαδημαϊκές κοινότητες).

6. Η προσέγγιση για τον προσδιορισμό και τον έλεγχο των κινδύνων τροφίμων δεν χρειάζεται να είναι σύνθετη, ειδικά για τα χαμηλής επικινδυνότητας προϊόντα και επιχειρήσεις με μικρό εύρος προϊόντων ή τα προϊόντα με παρόμοια χαρακτηριστικά. Οι συμβουλές για τον τύπο και την έκταση της τεκμηρίωσης και της τήρησης αρχείων πρέπει να είναι ανάλογες με τη φύση και το μέγεθος των επιχειρήσεων τροφίμων, και να απεικονίζουν το εύρος των επιχειρήσεων που καλύπτονται από τον τομέα ή κλάδο συνολικά. Μπορούν να περιληφθούν πρότυπα υποδείγματα για την τεκμηρίωση και τα αρχεία όπου απαιτείται.

Οδηγοί για τον Πρωτογενή Τομέα

Κατά ανάπτυξη των οδηγών ορθής πρακτικής, η βιομηχανία πρέπει να προσέξει τις υποδείξεις που αναφέρονται στο μέρος Β, Παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 και αφορούν την πρωτογενή παραγωγή. Οι οδηγοί ορθής πρακτικής για την πρωτογενή παραγωγή πρέπει να λαμβάνονται υπ' όψιν ως προς τις πληροφορίες για τους κινδύνους που μπορούν να προκύψουν σε αυτήν και τις ενέργειες που πρέπει να αναληφθούν. Το παράρτημα Ι, μέρος Β του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 περιέχει ένα όχι όμως λεπτομερή κατάλογο τέτοιων κινδύνων. Παρ' όλο που δεν υπάρχει απαίτηση να εφαρμοστούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές του HACCP στον πρωτογενή τομέα, πρέπει να εντοπίζονται οι κίνδυνοι με παραδείγματα και την ανάλογη τεκμηρίωση.

Οδηγίες για την Κατάρτιση στην Ασφάλεια Τροφίμων

Οι οδηγοί ορθής πρακτικής πρέπει να παρέχουν κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον τρόπο με τον οποίο οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να ικανοποιήσουν τις απαιτήσεις για την κατάρτιση ή εκπαίδευση στην υγιεινή και τις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP. Επίσης, πρέπει να περιληφθούν οδηγίες για την επιθεώρηση των χειριστών τροφίμων.

Δομή και Ύφος

Παρ' όλο που δεν υπάρχει μια καθορισμένη απαίτηση για τη δομή και το ύφος των οδηγών ορθής πρακτικής, εν τούτοις, οι παρεχόμενες πληροφορίες πρέπει να δίδονται κατά ένα σαφή και προσιτό τρόπο, και επίσης, πρέπει να είναι σαφείς ως προς το ποιο μέρος της νομοθεσίας αφορούν. Η δομή που θα χρησιμοποιηθεί πρέπει σαφώς να διακρίνει τις επιχειρήσεις που πρέπει να συμμορφωθούν και κάθε άλλη πρόσθετη συμβουλή για καλύτερες πρακτικές και την ποιότητα, και η οποία δεν εκφράζει νομικές απαιτήσεις. Όπου είναι εφαρμόσιμο, οι ομάδες εργασίας μπορούν να χρησιμοποιήσουν ως πρότυπο τη δομή και τη διάταξη της νομοθεσίας. Μπορούν ακόμη να χρησιμοποιηθούν παραρτήματα τα οποία θα παρέχουν πιο αναλυτικές πληροφορίες. Τέλος, μπορεί να γίνει χρήση εργαλείων παρουσίασης τα οποία θα δίδουν έμφαση, θα βελτιώνουν την εμφάνιση, θα ενισχύουν την παρουσίαση και κατανόηση, όπως κείμενο σε πλαίσια, σκίαση και απλά διαγράμματα ή εικόνες.

Έκδοση και Διάδοση

1. Η ομάδα εργασίας και ο ΕΦΕΤ πρέπει να συζητήσουν τις ρυθμίσεις για την έκδοση του οδηγού στην πρωτογενή του μορφή. Οι οδηγοί εκδίδονται από τους τομείς ή κλάδους της βιομηχανίας που τους έχουν αναπτύξει. Το κόστος είναι θέμα των επιχειρήσεων. Στις περιπτώσεις όπου οι οδηγοί δεν θα διανέμονται δωρεάν, ο ΕΦΕΤ υποδεικνύει οι οδηγοί να έχουν χαμηλή τιμή και να είναι εύκολα διαθέσιμοι για κάθε ενδιαφερόμενο. Οι τομείς ή κλάδοι των επιχειρήσεων πρέπει να κρατούν τον ΕΦΕΤ ενήμερο για τις διευθετήσεις έκδοσης και για οτιδήποτε άλλο σχετικό με τη δημοσιοποίηση. Ο ΕΦΕΤ είναι πρόθυμος να εξετάσει την περίπτωση να βοηθήσει ή διευκολύνει στην έκδοση των οδηγών ορθής πρακτικής.

2. Οι οδηγοί πρέπει να φέρουν ημερομηνία (χρονολογία) έκδοσης και τις λεπτομέρειες τυχόν τροποποιήσεων, να αναφέρουν το μηχανισμό για την αναθεώρηση ή την απόσυρση τους και να περιλαμβάνουν λεπτομέρειες για το πώς μπορεί κάποιος να λάβει αντίτυπα αυτών.

3. Η υπευθυνότητα για τη διάδοση των οδηγών πρωτίστως ανήκει στους τομείς ή κλάδους της βιομηχανίας που τους έχουν αναπτύξει. Επίσης, θα πρέπει να αναλαμβάνεται πρωτοβουλία για την ενθάρρυνση της χρήσης των οδηγών από τις επιχειρήσεις τροφίμων. Ο ΕΦΕΤ θα βοηθήσει επίσης στη διάδοση με την προώθηση της χρήσης των οδηγών μεταξύ των αρχών ελέγχου τροφίμων, την

ενθάρρυνση της χρήσης τους από τις επιχειρήσεις τροφίμων και την έκδοση ενός καταλόγου όλων των αναγνωρισμένων οδηγών ορθής πρακτικής.

Αναθεώρηση και Τροποποίηση των Οδηγών

1. Οι οδηγοί ορθής πρακτικής υπόκεινται σε περιοδική ανασκόπηση και επικαιροποίηση. Όταν οι εκπρόσωποι ενός τομέα ή κλάδου επιχειρήσεων τροφίμων κρίνουν ότι υπάρχει ανάγκη να αναθεωρηθεί ένας οδηγός, πρέπει να επικοινωνήσουν με τον ΕΦΕΤ και να το κάνουν γνωστό. Ομοίως, και ο ΕΦΕΤ μπορεί να ζητήσει την αναθεώρηση και επικαιροποίηση ενός οδηγού. Το ίδιο μπορούν να ζητήσουν και άλλοι εμπλεκόμενοι ή συμμετοχοί, ακολουθώντας βεβαίως την ίδια διαδικασία. Η τροποποίηση ή αναθεώρηση ενός οδηγού γίνεται από την ομάδα εργασίας και ακολουθείται η ίδια διαδικασία όπως και για έναν νέο οδηγό.

2. Ο ΕΦΕΤ μπορεί να άρει την έγκριση και αναγνώριση ενός οδηγού εάν αυτός ξεπερασθεί ή τροποποιήθηκε και βρίσκεται εκτός διαδικασίας που περιγράφεται στις παρούσες οδηγίες.

Κοινοτικοί Οδηγοί

1. Το άρθρο 9 του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 καθιστά την Ευρωπαϊκή Επιτροπή αρμόδια για την ανάπτυξη και τη διάδοση των κοινοτικών οδηγών. Η Επιτροπή πρέπει να ενεργήσει σε συνδυασμό με τα κράτη μέλη και άλλους ευρωπαϊκούς συμμετόχους, και να συμβουλευθεί τη μόνιμη επιτροπή της ΕΕ για την αλυσίδα των τροφίμων και την υγεία των ζώων για την ανάγκη ύπαρξης κοινοτικών οδηγών. Η μόνιμη επιτροπή θα είναι αρμόδια για τους κοινοτικούς οδηγούς αξιολόγησης σύμφωνα με κριτήρια παρόμοια με εκείνα για τους εθνικούς οδηγούς.

2. Στις περιπτώσεις που έχουν αναπτυχθεί κοινοτικοί οδηγοί, οι υφιστάμενοι εθνικοί οδηγοί που καλύπτουν τον ίδιο τομέα ή κλάδο πρέπει να επαναξιολογηθούν, για να εξασφαλισθεί συνέπεια, ή να αποσυρθούν.

3. Οι τομείς ή κλάδοι της βιομηχανίας που ενδιαφέρονται να προτείνουν την ανάπτυξη ενός κοινοτικού οδηγού πρέπει πρώτα να έρθουν σε επαφή με τον ΕΦΕΤ.

Ο ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ

Δρ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΛΑΖΟΣ

Καθηγητής Τεχνολογίας Τροφίμων

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟ ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΝΟΣ ΕΘΝΙΚΟΥ ΟΔΗΓΟΥ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

Το ακόλουθο ενδεικτικό χρονοδιάγραμμα αποτελεί μια γενική οδηγία και δεν αποσκοπεί στο να επιβάλει ένα μέγιστο ή ελάχιστο χρονικό όριο για την ανάπτυξη ενός εθνικού οδηγού. Κάθε ομάδα εργασίας πρέπει να καθορίσει το χρονοδιάγραμμά της το οποίο πρέπει να βασίζεται στο σκοπό του έργου, καθώς επίσης και σε οποιονδήποτε σχετικό παράγοντα ειδικό για τον τομέα ή κλάδο για τον οποίο αναπτύσσεται ο οδηγός. Ενδεχομένως να απαιτηθεί περισσότερος χρόνος σε κάθε στάδιο για να επιλυθούν απρόβλεπτα ζητήματα ή διαφωνίες.

ΧΡΟΝΟΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΔΡΑΣΕΩΝ

ΔΡΑΣΗ	ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ
Στάδιο Πρότασης <ul style="list-style-type: none"> • Ο ενδιαφερόμενος υποβάλλει το αίτημα στον ΕΦΕΤ • Ο ΕΦΕΤ γνωστοποιεί την άποψή του • (Πιθανή πρόσκληση προς άλλους ενδιαφερομένους) 	1 ημέρα Μέχρι 4 εβδομάδες (Μέχρι 4 εβδομάδες ή τούτο μπορεί να γίνει συγχρόνως)
Στάδιο Ανάπτυξης <ul style="list-style-type: none"> • Ο τομέας ή κλάδος της βιομηχανίας επιβεβαιώνει την πρόθεσή του να αναπτύξει τον οδηγό ορθής πρακτικής και γνωστοποιεί τα μέλη της ομάδας εργασίας και το χρονοδιάγραμμα για τη σύνταξη στον ΕΦΕΤ • Υποβολή αρχικού σχεδίου (κειμένου) • Άτυπη διαβούλευση με τους συμμετόχους καθώς το σχέδιο αναπτύσσεται 	2 εβδομάδες από την έκφραση γνώμης από τον ΕΦΕΤ Μέχρι 4 μήνες από την έκφραση γνώμης από τον ΕΦΕΤ Τρέχει παράλληλα με το στάδιο αυτό
Στάδιο Δημόσιας Διαβούλευσης <ul style="list-style-type: none"> • Η ομάδα εργασίας αποστέλλει το σχέδιο της προ-διαβούλευσης του οδηγού στον ΕΦΕΤ και αιτείται συμβουλές και έκφραση σχολίων • Ο ΕΦΕΤ εξετάζει το σχέδιο του οδηγού και αποστέλλει προς την ομάδα εργασίας σχόλια, όπου απαιτείται • Δημόσια διαβούλευση • Η ομάδα εργασίας λαμβάνει τα σχόλια, ενσωματώνει ή κάνει διορθώσεις όπου απαιτείται και υποβάλλει το τελικό κείμενο του οδηγού στον ΕΦΕΤ 	Όταν είναι έτοιμος 2 εβδομάδες από τη λήψη του σχεδίου Ελάχιστο 12 εβδομάδες Εντός 4 εβδομάδων από το πέρας του χρόνου διαβούλευσης
Στάδιο Έγκρισης <ul style="list-style-type: none"> • Ο ΕΦΕΤ αξιολογεί τον οδηγό και ειδοποιεί την ομάδα εργασίας για την απόφασή του σχετικά με την επίσημη έγκριση 	6 εβδομάδες από τη λήψη του τελικού κειμένου από τον ΕΦΕΤ. Περιλαμβάνεται πιθανή επαναδιαβούλευση & διορθώσεις του οδηγού
Στάδιο Έκδοσης και Διάδοσης <ul style="list-style-type: none"> • Η ομάδα εργασίας με τη βοήθεια του ΕΦΕΤ (και ανάλογα με την περίπτωση) επιλαμβάνεται των διαδικασιών έκδοσης και διάδοσης 	Υποδεικνυόμενη ημερομηνία έκδοσης, 2 μήνες από την έγκριση από τον ΕΦΕΤ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ ΣΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Περίληψη των Νομικών Απαιτήσεων

Οι Κανονισμοί Υγιεινής της ΕΕ περιέχουν τις ακόλουθες απαιτήσεις για την κατάρτιση Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004

- Παράρτημα Ι, παράγραφοι 4 (ε) και 5 (δ)
 - ο Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων του πρωτογενούς τομέα πρέπει να εξασφαλίσουν ότι οι χειριστές τροφίμων υποβάλλονται σε κατάρτιση για τους κινδύνους υγείας
- Το παράρτημα ΙΙ, κεφάλαιο ΧΙΙ
 - ο Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων που καλύπτονται από τους κανονισμούς (ΕΚ) 852/2004 και 853/2004, εκτός από της πρωτογενούς παραγωγής, πρέπει να εξασφαλίσουν:
 - ότι οι χειριστές των τροφίμων εμποτεύονται και καθοδηγούνται ή/και εκπαιδεύονται σε θέματα υγιεινής τροφίμων ανάλογα με τις δραστηριότητες της εργασίας τους και
 - ότι τα άτομα που είναι υπεύθυνα για την ανάπτυξη και τη διατήρηση των διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP ή για την εφαρμογή και τήρηση των σχετικών οδηγιών έχουν λάβει επαρκή κατάρτιση στην εφαρμογή των αρχών HACCP.

Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004

- Παράρτημα ΙΙΙ, παράγραφος ΙV, κεφάλαιο Ι
 - ο καθορίζει συγκεκριμένες ανάγκες κατάρτισης στην υγιεινή για τους κυνηγούς του άγριου κυνηγιού μόνο.

Ζητήματα προς Κάλυψη από τους Οδηγούς Ορθής Πρακτικής

1. Οι ομάδες εργασίας πρέπει να λάβουν υπόψη τα ακόλουθα ζητήματα όταν παρέχουν οδηγίες για την κατάρτιση στους οδηγούς ορθής πρακτικής.

2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων είναι υπεύθυνοι για τον καθορισμό των όποιων αναγκών κατάρτισης και εκπαίδευσης των χειριστών τροφίμων, καθώς επίσης και για τον καθορισμό του τρόπου ικανοποίησης των αναγκών αυτών. Η κατάρτιση ή/και η εκπαίδευση πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι χειριστές τροφίμων έχουν ικανοποιητικές γνώσεις και ικανότητες που τους επιτρέπουν να χειριστούν τα τρόφιμα με ασφάλεια. Η απόφαση για την κατάρτιση ή/και εκπαίδευση θα πρέπει να δίδει προσοχή στη φύση των καθηκόντων του χειριστή τροφίμων, τους τύπους τροφίμων που χειρίζεται και τους συνδυαζόμενους με αυτά κινδύνους τροφίμων, και την επικινδυνότητα για την ασφάλεια τροφίμων που περιλαμβάνεται στις διαδικασίες παρασκευής των τροφίμων για τις οποίες ο χειριστής τροφίμων είναι υπεύθυνος. Αυτό που είναι κατάλληλο για μια επιχείρηση μπορεί να μην είναι κατάλληλο για μια άλλη.

3. Τα άτομα της επιχείρησης που είναι υπεύθυνα για την ανάπτυξη και τη διατήρηση διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP ή για την εφαρμογή των σχετικών οδηγιών, πρέπει να λάβουν επαρκή κατάρτιση στην εφαρμογή των αρχών HACCP. Ο τύπος και το επίπεδο κατάρτισης πρέπει να σχετίζεται με τη φύση των διαδικασιών παρασκευής τροφίμων στην επιχείρηση, τις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP που βρίσκονται σε εφαρμογή (λειτουργία) και την έκταση ευθύνης επί των υφιστάμενων τους. Η κατάρτιση θα πρέπει να οδηγεί σε κατανόηση των κινδύνων στην ιδιαίτερη επιχείρηση και πώς να εφαρμόζουν τις διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές HACCP αποτελεσματικά σε σχέση με τις αρμοδιότητες τους.

4. Οι κανονισμοί υγιεινής δεν εξειδικεύουν τις μεθόδους, ούτε ορίζουν ότι η συμμετοχή σε ένα τυπικό πρόγραμμα εκπαίδευσης/κατάρτισης ή η λήψη μιας βεβαίωσης ή πιστοποιητικού είναι απαραίτητα για την επίτευξη συμμόρφωσης. Οι μέθοδοι διδασκαλίας ή/και κατάρτισης είναι θέμα που πρέπει να καθορισθεί από την επιχείρηση τροφίμων. Οι σχετικές ικανότητες μπορούν να ληφθούν κατά ένα αριθμό τρόπων, συμπεριλαμβανομένων των επαγγελματικών προγραμμάτων μαθημάτων, των συντόμων προγραμμάτων μαθημάτων, της κατάρτισης στο χώρο εργασίας, την αυτο-μελέτη με κατάλληλο εκπαιδευτικό υλικό που έχει παραχθεί για το σκοπό αυτό ή της προγενέστερης εμπειρίας. Σε μερικές περιπτώσεις, μπορεί να είναι απαραίτητος ο συνδυασμός των προσεγγίσεων αυτών ώστε να εξασφαλισθεί ότι το προσωπικό είναι επαρκώς ικανό να αντιμετωπίζει ζητήματα ασφάλειας τροφίμων και ανάλογα με την εργασία που κάνει ο καθένας. Όταν μια επιχείρηση τροφίμων αποφασίσει ότι οι υφιστάμενες δομές κατάρτισης (εκπαιδευτικοί οργανισμοί,

φορείς κ.λπ.) θα βοηθούσαν στη συμμόρφωση, τότε πρέπει να εξετάσει αν το περιεχόμενο της κατάρτισης ανταποκρίνεται στο κατάλληλο επίπεδο των τυχόν υφισταμένων εθνικών επαγγελματικών προτύπων για την ασφάλεια τροφίμων για τον τομέα ή κλάδο που καλύπτεται από τον οδηγό. Τέτοιου είδους κατάρτιση μπορεί να γίνει μέσω κατάλληλων εσωτερικών ή εξωτερικών προγραμμάτων κατάρτισης.

5. Προσοχή πρέπει να δίδεται στο χρόνο (συγχρονισμό) της παροχής της κατάρτισης/εκπαίδευσης. Τούτο πρέπει να καθορισθεί από κάθε επιχείρηση τροφίμων. Ως γενικός οδηγός, προτείνεται το προσωπικό να λάβει γνώσεις και να συνειδητοποιήσει τα θέματα ατομικής υγιεινής και των χώρων εργασίας, καθώς και στον τρόπο αποθήκευσης, χειρισμού και προετοιμασίας των τροφίμων πριν να ξεκινήσει την εργασία για πρώτη φορά. Οποιοσδήποτε τρόπος κατάρτιση, όταν απαιτείται, πρέπει να παρέχεται εντός 3 μηνών από την έναρξη της απασχόλησης.

6. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξετάσουν πώς να ικανοποιήσουν την παροχή εκπαίδευσης για εκείνους τους εργαζόμενους των οποίων η μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή των ατόμων με μαθησιακές δυσκολίες.

7. Οι ομάδες εργασίας μπορούν να συμπεριλάβουν συμβουλές για την κατάλληλη κατανόηση της υγιεινής και του HACCP για άτομα μιας επιχείρησης τροφίμων που δεν είναι άμεσα αρμόδια για τις διαδικασίες παραγωγής τροφίμων. Για τα άτομα αυτά δεν υφίσταται υποχρέωση εκπαίδευσης, αλλά οι δραστηριότητές τους μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια τροφίμων. Μεταξύ των ατόμων αυτών μπορεί να είναι ανώτεροι επόπτες ή διευθυντικά στελέχη, αγοραστές τροφίμων, διευθυντές ποιοτικού ελέγχου και παραγωγής, ή βοηθητικό προσωπικό όπως οι καθαριστές και οι μηχανικοί συντήρησης που μπορούν να εισέλθουν στους χώρους προετοιμασίας των τροφίμων κατά τη διάρκεια άσκησης των καθηκόντων τους.

8. Το καθεστώς κατάρτισης ή/και εκπαίδευσης πρέπει να αναθεωρείται τακτικά και να ενημερώνεται ανάλογα με την περίπτωση για να εξασφαλισθεί ότι παραμένει σχετικό με τη φύση των διαδικασιών παρασκευής τροφίμων και τις ανάγκες του προσωπικού. Η ανάγκη εξασφάλισης ότι το προσωπικό διατηρεί την κατάλληλη και τρέχουσα γνώση και ικανότητα για την ασφάλεια τροφίμων στην εργασία που επιτελεί, πρέπει επίσης να σημειώνεται.

9. Θα πρέπει να περιληφθούν συμβουλές ως προς τα κατάλληλα επίπεδα επίβλεψης για να υποστηριχθούν οι πρακτικές ασφαλούς χειρισμού των τροφίμων. Η φύση και ο τύπος επίβλεψης που είναι απαραίτητος θα εξαρτηθεί από τον αριθμό χειριστών τροφίμων μέσα στην εγκατάσταση, τη φύση της εργασίας τους και την κατάρτιση και το επίπεδο ικανότητας τους. Η ορθή καθοδήγηση και η αποτελεσματική επίβλεψη είναι πιθανό να είναι ιδιαίτερα σημαντικές στις επιχειρήσεις με υψηλό κύκλο απασχόλησης περιστασιακού ή εποχιακού προσωπικού.

10. Οι οδηγοί πρέπει να συμβουλεύουν για την έκταση στην οποία θα ήταν χρήσιμο και αρμόζον για τις επιχειρήσεις να έχουν σχέδια διαχείρισης και έγγραφα αρχεία για την εκπαίδευση ή κατάρτιση. Τούτο μπορεί να είναι ιδιαίτερα επιβοηθητικό στο να καταδειχθεί η συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του άρθρου 5 του κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.

11. Καίτοι η νομοθεσία δεν δίδει τον ορισμό του χειριστή τροφίμων, οι ομάδες εργασίας μπορούν, εφ' όσον το επιθυμούν, να χρησιμοποιήσουν τον ακόλουθο ορισμό στον Κώδικα των Γενικών Αρχών της Υγιεινής Τροφίμων: “Οποιοδήποτε πρόσωπο χειρίζεται άμεσα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, τον εξοπλισμό και τα εργαλεία για τρόφιμα ή επιφάνειες επαφής με τρόφιμα”.