



ΓΡΑΦΕΙΟ ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΥ



Αθήνα,

29-12-05

Αριθ. πρωτ.:

4245/A

ΠΡΟΣ: Ως Πίνακας Διανομής

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

Θέμα: Νέοι Κανονισμοί Τροφίμων

Εδώ και μερικά χρόνια η Ευρωπαϊκή Επιτροπή εργάζεται πάνω στην εναρμόνιση της νομοθεσίας των τροφίμων στην ΕΕ. Η αναμόρφωση αυτή οδήγησε στην ανάπτυξη και ψήφιση του “πακέτου υγιεινής”, το οποίο περιλαμβάνει τους νέους κανονισμούς για τον έλεγχο των τροφίμων και των ζωοτροφών. Ο κύριος στόχος των νέων αυτών κειμένων είναι να βελτιστοποιήσει την προστασία της δημόσιας υγείας με βελτίωση και εκσυγχρονισμό της νομοθεσίας.

Η νέα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία περιλαμβάνει τους εξής κανονισμούς:

- Το Γενικό Κανονισμό 178/2002/ΕΚ, ο οποίος βρίσκεται ήδη σε εφαρμογή από 01-01-2005.
- Τον Κανονισμό 852/2004/ΕΚ για την Υγιεινή των Τροφίμων, ο οποίος τίθεται σε εφαρμογή από 01-01-2006
- Τον Κανονισμό 853/2004/ΕΚ για την Υγιεινή των Τροφίμων ζωικής προέλευσης, ο οποίος τίθεται σε εφαρμογή από 01-01-2006
- Τον Κανονισμό 854/2004/ΕΚ για την οργάνωση επίσημων ελέγχων για τρόφιμα ζωικής προέλευσης (του κανονισμού 853/2004), ο οποίος τίθεται σε εφαρμογή από 01-01-2006.
- Τον Κανονισμό 882/2004/ΕΚ για τον Επίσημο Έλεγχο των Τροφίμων & Ζωοτροφών, ο οποίος τίθεται σε εφαρμογή από 01-01-2006

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 178/2002

Ο κανονισμός 178/2002 καθορίζει τις γενικές αρχές της νομοθεσίας τροφίμων, καθιερώνει την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) και καθορίζει τις διαδικασίες όσον αφορά την ασφάλεια τροφίμων - ο βασικός στόχος είναι να προστατευθεί η ανθρώπινη υγεία και τα συμφέροντα των καταναλωτών σε σχέση με τα τρόφιμα. Μεταξύ άλλων ο Κανονισμός αυτός εισάγει την υποχρέωση για την ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων παρακολούθησης ολόκληρης της τροφικής αλυσίδας, με ταυτόχρονη δυνατότητα άμεσης επέμβασης και λήψης διορθωτικών μέτρων σε περίπτωση προβλήματος, εισάγοντας την ιχνηλασιμότητα (traceability), τη δυνατότητα δηλαδή

ανεύρεσης-ανάκλησης σημαντικών πληροφοριών για κάθε στάδιο του κύκλου ζωής του τροφίμου, με τη βοήθεια του πλήρους ιστορικού του.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 852/2004

Ο κανονισμός 852/2004 που αφορά την υγιεινή τροφίμων, εφαρμόζεται σε όλες τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν, χειρίζονται ή πωλούν τρόφιμα και περιγράφει τους κανόνες υγιεινής οι οποίοι απαιτούνται για την παραγωγή και διάθεση ασφαλών τροφίμων. Ο Κανονισμός 852/2004 καταργεί και αντικαθιστά την Οδηγία 93/43 (ΕΟΚ). Βασικά σημεία του κανονισμού είναι η άποψη “από τη φάρμα στο τραπέζι”, η εφαρμογή συστήματος που βασίζεται στις αρχές HACCP, η εγγραφή επιχειρήσεων τροφίμων σε μητρώα, η έκδοση οδηγιών ορθής πρακτικής. Το άρθρο 5 κανονισμού, θέτει διάκριση των επιχειρήσεων ως προς τη δυναμικότητα και την επικινδυνότητα και προβλέπεται η ευκαμψία στην απαίτηση για τήρηση διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP ειδικά για τις μικρές και μικρομεσαίες επιχειρήσεις. Ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων και είναι υποχρεωμένος να ενημερώνει τις αρχές. Οι αρμόδιες αρχές ελέγχουν τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία.

Ο κανονισμός αυτός εφαρμόζεται σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων και στις εξαγωγές, με την επιφύλαξη ειδικότερων απαιτήσεων σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων.

Ο κανονισμός δεν εφαρμόζεται:

- α) στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση
- β) στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό ή αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση
- γ) στην άμεση προμήθεια από τον παραγωγό μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή ή στα τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον τελικό καταναλωτή
- δ) στα κέντρα συλλογής και βυρσοδεψεία τα οποία εμπίπτουν στον ορισμό της επιχείρησης τροφίμων αποκλειστικά και μόνον διότι χειρίζονται πρώτη ύλη για την παραγωγή ζελατίνης ή κολλαγόνου.

Τα κράτη μέλη, στο πλαίσιο του εθνικού δικαίου, **πρέπει να θεσπίσουν κανόνες** που διέπουν τις δραστηριότητες που αναφέρονται στον κανονισμό και οι οποίοι διασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων του κανονισμού.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 853/2004

Ο κανονισμός 853/2004 προβλέπει εγκεκριμένες από την αρμόδια αρχή επιχειρήσεις χειρισμού, προπαρασκευής ή παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης και επίσης σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης των προϊόντων.

Θεσπίζει ειδικούς κανόνες για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Οι κανόνες αυτοί συμπληρώνουν τους κανόνες του κανονισμού 852/2004. Εφαρμόζονται στα μη μεταποιημένα και στα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης.

Εκτός εάν προβλέπεται ρητώς το αντίθετο, ο κανονισμός δεν εφαρμόζεται στα τρόφιμα που περιέχουν τόσο προϊόντα φυτικής προέλευσης όσο και μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Εντούτοις, τα μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται για την προετοιμασία των τροφίμων αυτών πρέπει να λαμβάνονται και να υφίστανται μεταχείριση σύμφωνα με τις απαιτήσεις του κανονισμού αυτού.

Ο κανονισμός δεν εφαρμόζεται στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση, στην οικιακή παρασκευή, τον χειρισμό ή την αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική οικιακή κατανάλωση, στην άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό, μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή, στην άμεση προμήθεια, από τον παραγωγό στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά

καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν το κρέας αυτό στον τελικό καταναλωτή ως νωπό κρέας, μικρών ποσοτήτων κρέατος πουλερικών και λαγομόρφων που σφάζονται στο αγρόκτημα και στους κυνηγούς που προμηθεύουν μικρές ποσότητες αγρίων θηραμάτων ή κρέατος αγρίων θηραμάτων απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή σε τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που εφοδιάζουν απευθείας τον τελικό καταναλωτή.

Μεταξύ των υποχρεώσεων των επιχειρήσεων τροφίμων είναι η καταχώρηση και έγκριση εγκαταστάσεων (άρθρο 4): Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης που έχουν παραχθεί στην Κοινότητα, μόνον εφόσον τα προϊόντα αυτά έχουν παρασκευασθεί και υποστεί χειρισμούς αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις που πληρούν τις προϋποθέσεις του Κανονισμού 852/2004 και των Παραρτημάτων του Κανονισμού 853/2004 τις οποίες η αρμόδια αρχή έχει καταχωρίσει και εγκρίνει.

Το άρθρο 5 (Σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης) προβλέπει οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων διαθέτουν στην αγορά προϊόντα ζωικής προέλευσης τα οποία διακινούνται σε εγκατάσταση η οποία υπόκειται σε έγκριση εάν φέρουν σήμα καταλληλότητας που επιτίθεται σύμφωνα με τον κανονισμό 854/2004 ή αναγνωριστικό σήμα το οποίο επιτίθεται σύμφωνα με το Παράρτημα II, Τμήμα I του κανονισμού.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 854/2004

Ο κανονισμός 854/2004 ορίζει τους ειδικούς κανόνες για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης. Εφαρμόζεται μόνον σε δραστηριότητες και πρόσωπα έναντι των οποίων εφαρμόζεται ο κανονισμός 853/2004. Η διενέργεια επίσημων ελέγχων σύμφωνα με τον κανονισμό αυτό δεν θίγει την πρωταρχική νομική ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, όπως ορίζεται στον κανονισμό 178/2002 και οποιαδήποτε αστική ή ποινική ευθύνη προκύπτει από την παράβαση των υποχρεώσεών τους.

Στο Κεφάλαιο II, άρθρο 3 προβλέπονται τα της έγκρισης των εγκαταστάσεων και συγκεκριμένα στην παράγραφο 3 αναφέρεται “Η αρμόδια αρχή χορηγεί σε κάθε εγκεκριμένη εγκατάσταση, καθώς και στις εγκαταστάσεις με υπό όρους έγκριση, αριθμό έγκρισης, στον οποίο δυνατόν να προστίθενται κωδικοί που δηλώνουν τους τύπους των παρασκευαζόμενων προϊόντων ζωικής προέλευσης. Για τις αγορές χονδρικής πώλησης, ο αριθμός έγκρισης είναι δυνατόν να συμπληρώνεται από δευτερεύοντες αριθμούς που δηλώνουν τις μονάδες ή ομίλους μονάδων πώλησης ή βιομηχανικής παραγωγής προϊόντων ζωικής προέλευσης”.

Το άρθρο 4 αναφέρεται στις γενικές αρχές για επισήμους ελέγχους όσον αφορά όλα τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που εμπίπτουν στο πεδίο εφαρμογής του κανονισμού. Η αρμόδια αρχή διενεργεί επισήμους ελέγχους για να εξακριβώσει αν οι επιχειρήσεις τροφίμων συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις των κανονισμών 852/2004, 853/2004 και 1774/2002 (υποπροϊόντα).

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 882/2004

Ο κανονισμός 882/2004 θεσπίζει γενικούς κανόνες για τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων για να εξακριβώνεται η συμμόρφωση προς τους κανόνες που έχουν ως στόχο, ιδίως:

- α) την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτό επίπεδο, των κινδύνων για τον άνθρωπο και τα ζώα, είτε άμεσα είτε μέσω του περιβάλλοντος,
- β) τη διασφάλιση θεμιτών πρακτικών κατά το εμπόριο ζωοτροφών και τροφίμων και την προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών, συμπεριλαμβανομένης της επισήμανσης των ζωοτροφών και των τροφίμων και άλλων μορφών ενημέρωσης των καταναλωτών.

Οι επίσημοι έλεγχοι ορίζονται ως «κάθε μορφή ελέγχου που πραγματοποιεί η αρμόδια αρχή ή η Κοινότητα για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες περί υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων».

Ο κανονισμός δεν ισχύει για τους επίσημους ελέγχους που διενεργούνται για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τους κανόνες για τις κοινές οργανώσεις των αγορών γεωργικών προϊόντων. Επίσης, δεν τίγχει τις ειδικές κοινοτικές διατάξεις που αφορούν τους επίσημους ελέγχους.

Η διεξαγωγή επίσημων ελέγχων σύμφωνα με τον κανονισμό αυτό δεν τίγχει την πρωταρχική νομική ευθύνη των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων για την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και ζωοτροφών, όπως ορίζεται στον κανονισμό 178/2002, και οποιαδήποτε αστική ή ποινική ευθύνη προκύπτει από την αθέτηση των υποχρεώσεών τους.

Οι επίσημοι έλεγχοι διενεργούνται τακτικά και, κατά βάσιν, αιφνιδιαστικά, σε οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, της μεταποίησης ή της διανομής των ζωοτροφών ή των τροφίμων. Για τον καθορισμό των ελέγχων λαμβάνονται υπόψη οι κίνδυνοι που εντοπίστηκαν, η εμπειρία και οι γνώσεις που αποκτήθηκαν από προηγούμενους ελέγχους, η αξιοπιστία των ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν ήδη από τις επιχειρήσεις των αντίστοιχων κλάδων καθώς και οι υποψίες για ενδεχόμενη μη συμμόρφωση.

Σύμφωνα με τον κανονισμό τα κράτη μέλη ορίζουν τις αρχές που είναι αρμόδιες για την πραγματοποίηση των επίσημων ελέγχων. Οι αρμόδιες αρχές θα πρέπει να πληρούν ορισμένα λειτουργικά κριτήρια ώστε να εξασφαλίζεται η αμεροληψία και η αποτελεσματικότητά τους. Πρέπει να διαθέτουν κατάλληλο εξοπλισμό και επαρκές ειδικευμένο προσωπικό, καθώς και σχέδια αντιμετώπισης έκτακτης ανάγκης. Περαιτέρω προβλέπεται η μεταβίβαση αρμοδιότητας διεξαγωγής επίσημων ελέγχων σε αρχή ή αρχές διαφορετικές από την κεντρική αρμόδια αρχή, ιδίως δε σε αρχές περιφερειακού ή τοπικού επιπέδου. Επομένως, πρέπει να υπάρχει ουσιαστικός συντονισμός μεταξύ όλων των αρμόδιων αρχών που συμμετέχουν σε αυτή τη διαδικασία. Τέλος, η αρμόδια αρχή μπορεί να οργανώσει εξετάσεις ή επιθεωρήσεις των οργανισμών στους οποίους ανέθεσαν τη διενέργεια ελέγχων. Ο κανονισμός επίσης προβλέπει τα της μεθοδολογίας & τεχνικών ελέγχου, της δειγματοληψίας και ανάλυσης και τον ορισμό εργαστηρίων που επιτρέπεται να πραγματοποιούν αναλύσεις, τον ορισμό των εργαστηρίων αναφοράς και τον ορισμό εργαστηρίων για τον επίσημο έλεγχο.

Οι νέοι κανονισμοί βασίζονται στην αρχή της ευθύνης από τις επιχειρήσεις τροφίμων. Οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να συμμορφώνονται προς τα προβλεπόμενα από αυτούς και ειδικότερα:

Ο υπεύθυνος μίας επιχείρησης τροφίμων εφ' όσον κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο που έχει εισαγάγει, παραγάγει, μεταποίησει, παρασκευάσει ή διανείμει δεν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων οφείλει:

- Να ξεκινήσει αμέσως διαδικασίες απόσυρσης ή ανάκλησης, εφόσον το τρόφιμο απομακρύνθηκε από τον άμεσο έλεγχο αυτού του αρχικού υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων
- Να ενημερώνει και συνεργάζεται με τις αρχές
- Να ενημερώνει τους καταναλωτές με ακρίβεια και αποτελεσματικότητα για τους λόγους απόσυρσης, εφ' όσον το προϊόν ενδέχεται να έχει φθάσει στους καταναλωτές
- Να ανακαλεί από τους καταναλωτές προϊόντα που τους έχει ήδη προμηθεύσει, όταν τα υπόλοιπα μέτρα δεν επαρκούν για την επίτευξη υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας.

Επισημαίνεται ιδιαίτερος η **άμεση ενημέρωση των αρμοδίων αρχών και η συνεργασία με αυτές** σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνονται για την αποφυγή ή τη μείωση των κινδύνων που προκαλεί το τρόφιμο.

Επειδή τα θεματικά αντικείμενα του επίσημου ελέγχου σύμφωνα με τους παραπάνω κανονισμούς είναι ποικίλα και περιλαμβάνουν πεδία όπως υγεία των ζώων, έλεγχος τροφίμων ζωικής προέλευσης, εισαγωγές τροφίμων ζωικής προέλευσης, υγιεινή τροφίμων κ.λπ., απαιτείται έκδοση εφαρμοστικών

μέτρων, όπως άλλωστε αναφέρουν και οι κανονισμοί. Αυτά μπορεί να αναφέρονται και σε θέματα όπως: η υποχρέωση καταχώρησης επιχειρήσεων και ενημέρωση καταλόγου υπευθύνων επιχειρήσεων, οι διαδικασίες υποβολής αίτησης για την έγκριση των εγκαταστάσεων και ο ορισμός φορέα – συνδέσμου. Περαιτέρω απαιτείται επαναπροσδιορισμός του κυρωτικού συστήματος βάσει του οποίου θα υφίστανται κυρώσεις όσοι δεν συμμορφώνονται στις απαιτήσεις των κανονισμών. Επίσης, επικαιροποίηση των ήδη εκδοθέντων Οδηγών Υγιεινής και πρόβλεψη έκδοσης Οδηγών Ορθής Πρακτικής. Τέλος απαιτείται κατάργηση των υφιστάμενων κανόνων υγιεινής.

Στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) λειτουργούν επιτροπές για την ανάπτυξη εφαρμοστικών μέτρων για τους κανονισμούς 852, 853, 854 & 882/2004. Παρακαλούμε για την εκ μέρους σας υποβολή προτάσεων προς επιβοήθηση του έργου των επιτροπών. Πιστεύουμε ότι η συνεισφορά σας θα είναι σημαντική.

Τους νέους κανονισμούς μπορείτε να τους βρείτε στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ (www.efet.gr).

Ο ΑΝΤΙΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΟΥ ΕΦΕΤ

ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΛΑΖΟΣ

Καθηγητής Τεχνολογίας Τροφίμων