

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΒΑΣΙΚΩΝ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ 852/2004

Το άρθρο 852/2004 ξεκινά με την αναφορά στον προηγούμενο κανονισμό 178/2002 και την οδηγία 93/43/ΕΟΚ τα οποία μαζί έθεσαν τα θεμέλια στο θέμα της προστασίας της ζωής και της υγείας των ανθρώπων βάσει της ασφάλειας των προϊόντων διατροφής. Καθόρισαν σε συνδυασμό με άλλες οδηγίες τα πλαίσια για την παραγωγή και διάθεση πρωτογενών προϊόντων και βοήθησαν στην άρση των εμποδίων για την ελεύθερη διακίνησή τους εντός της κοινότητας. Καθόρισαν τις υποχρεώσεις των παρασκευαστών και των αρμοδίων αρχών σε θέματα υγιεινής στην τροφική αλυσίδα (και των προϊόντων ζωικής προέλευσης). Ο στόχος του νέου κανονισμού 852/2004 αποσκοπεί στην ολιστική προσέγγιση της τροφικής αλυσίδας για την ασφάλεια των τροφίμων ενώ ταυτόχρονα καθορίζει τις εξαιρέσεις στην εφαρμογή του (πρωτογενή παραγωγή, οικιακή χρήση, ιδιωτική κατανάλωση). Επίσης εξαιρεί την μικρή παραγωγή για άμεση μεταπώληση π.χ. στη λαϊκή αγορά από την εφαρμογή των αρχών της ανάλυσης HACCP, αλλά ταυτόχρονα ενθαρρύνει την δημιουργία και τήρηση εθνικών οδηγιών για τους κανόνες ορθής υγιεινής και παραγωγικής πρακτικής (π.χ. οδηγοί ΕΦΕΤ για την ψυκτική αλυσίδα Νο.9). Αναφέρει τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων δηλ. τήρηση κανόνων υγιεινής, επίσημοι έλεγχοι και εισάγει την εφαρμογή του συστήματος HACCP στις επιχειρήσεις τροφίμων. Τονίζει την συνολική αίτηση για υπευθυνότητα των εργαζομένων και ευθύνη των υπευθύνων των επιχειρήσεων στην εφαρμογή του συστήματος, με πιθανή επέκταση τους στο μέλλον στην πρωτογενή παραγωγή. Ο κανονισμός 852/2004 καθορίζει επίσης το πόσο ευέλικτη πρέπει να είναι η εφαρμογή του HACCP σε διάφορους τύπους επιχειρήσεων (π.χ. υπερβολικά μικρές, με ιδιαίτερη παραδοσιακή παραγωγή, ή σε απόκεντρες περιοχές –αρθ.299 παρ.2 της Συνθήκης) ξεκαθαρίζοντας όμως ότι η ασφάλεια των τροφίμων δεν είναι διαπραγματεύσιμη. Οι στόχοι των κανόνων υγιεινής εντοπίζονται στην μείωση των παθογόνων στα τρόφιμα λαμβάνοντας υπόψη πλέον και τη διεθνή επιστημονική πρόοδο και κανόνες. Τονίζει την ανάγκη αναγκαιότητα για την ανιχνευσιμότητα (πρώτη εισαγωγή με τον 178/2002) των τροφίμων. Καθορίζει τους κανόνες εισαγωγής μη κοινοτικών τροφίμων και της εξαγωγής κοινοτικών (βάσει του 178/2002) και καταργεί την 93/43/ΕΟΚ.

Τα κυριότερα σημεία είναι :

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

- Άρθρο 1 – Πεδίο εφαρμογής.

* Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων φέρει την πρωταρχική ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων.

* Η ασφάλεια των τροφίμων σε όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή – και εξαιρέσεις:

- Στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική χρήση
- Στην οικιακή παρασκευή για ιδιωτική κατανάλωση
- Στην άμεση προμήθεια από τον παραγωγό μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων στο τελικό καταναλωτή.
- Στα κέντρα συλλογής και βυρσοδεψίας.

* Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας.

* Εφαρμογή διαδικασιών που βασίζονται στις 7 αρχές του HACCP σε συνδυασμό με την εφαρμογή Ορθής Υγιεινής Πρακτικής.

* Χρήση οδηγιών Ορθής Πρακτικής

* Ενθάρρυνση για την κατάρτιση Εθνικών και Κοινοτικών Οδηγιών στο Άρθρο 7,8 &9 του κανονισμού Οδηγοί που καταρτίστηκαν με βάση την Οδηγία 93/43/ΕΟΚ εξακολουθούν να ισχύουν.

* Θέσπιση μικροβιολογικών κριτηρίων και απαιτήσεων ελέγχου της Θερμοκρασίας.

* Εξασφάλιση ότι τα εισαγόμενα τρόφιμα πληρούν τα ίδια ή ισοδύναμα πρότυπα με τρόφιμα που παράγονται στην Κοινότητα.

* Κατάργηση της 93/43/ΕΟΚ

- Άρθρο 2 – Ορισμοί

Για τους σκοπούς του κανονισμού εισάγονται ορισμοί οι παρακάτω ορισμοί :

Υγιεινή των τροφίμων, πρωτογενή προϊόντα, εγκατάσταση, αρμόδια αρχή, ισοδύναμος (για τα συστήματα η επίτευξη ίδιων στόχων), μόλυνση (παρουσία, εισαγωγή κινδύνων), **πόσιμο νερό (αυτό που πληροί τις προδιαγραφές του 93/43/ΕΟΚ)** , καθαρό θαλάσσιο νερό, καθαρό νερό, πρώτη συσκευασία, δεύτερη συσκευασία, ερμητικά σφραγισμένο δοχείο, μεταποίηση (ενέργεια για την τροποποίηση του αρχικού προϊόντος), μη μεταποιημένα προϊόντα, ακόμη εφαρμόζονται οι ορισμοί της 178/2002 .

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

- Άρθρο 3 – Γενική υποχρέωση

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων εξασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια που βρίσκονται υπό τον έλεγχό τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής που καθορίζονται στον παρόντα κανονισμό.

- Άρθρο 4 – Γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής

μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται από τις επιχειρήσεις : πλήρωση μικροβιολογικών κριτηρίων, διαδικασίες για την επίτευξη σκοπών του παρόντος κανονισμού, έλεγχοι θερμοκρασιών, διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, δειγματοληψία και ανάλυση και κατεύθυνση για την χρήση των προβλεπόμενων οδηγιών στα άρθρα 7,8 &9 του κανονισμού.

- Άρθρο 5 – Μεθοδολογία HACCP

* Οι επιχειρήσεις θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν διαδικασίες βάση των 7 αρχών του HACCP : 1. ανάλυση κινδύνων 2. εντοπισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου για την πρόληψη ή την εξάλειψη μίας πηγής κινδύνου ή τη μείωσή της σε αποδεκτά επίπεδα. 3. καθορισμός κρίσιμων ορίων στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, 4. καθορισμός διαδικασιών παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου, 5.θέσπιση διορθωτικών μέτρων σε περίπτωση απόκλισης από τα κρίσιμα όρια, 6. καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης, 7. κατάρτιση εγγράφων και φακέλων για επαλήθευση ότι τα ανωτέρω λειτουργούν.

* Η εφαρμογή του HACCP δεν ενδείκνυται στην πρωτογενή παραγωγή

* Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων έχουν ευθύνη για :

- απόδειξη της συμμόρφωσης
- διατηρούν ενημερωμένη την τεκμηρίωση του συστήματος
- τηρούν αρχεία για κατάλληλο χρονικό διάστημα

- Άρθρο 6 – Επίσημοι έλεγχοι, καταχώριση και έγκριση

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων :

- συνεργάζονται με τις αρχές σύμφωνα με το εθνικό δίκαιο
- κοινοποιούν στις αρχές κάθε εγκατάσταση για καταχώριση κατόπιν επιτόπου επιθεώρησης

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III

- Άρθρο 7 – Κατάρτιση διάδοση και χρήση Οδηγιών

Ενθάρρυνση για την κατάρτιση και διάδοση εθνικών και κοινοτικών οδηγιών σύμφωνα με το HACCP το άρθρο 8 & άρθρο 9 του κανονισμού.

- Άρθρο 8 – Εθνικοί Οδηγοί

Οι εθνικοί οδηγοί καταρτίζονται :

ύστερα από δημόσια διαβούλευση, λαμβάνοντας υπόψη τους κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, και σύμφωνα με το παράρτημα I (και μέρος Β) και σύμφωνα με τα άρθρα του παρόντος κανονισμού.

- Άρθρο 9 – Κοινοτικοί οδηγοί

Οι κοινοτικοί οδηγοί καταρτίζονται :

από τους κατάλληλους εκπροσώπους των ευρωπαϊκών κλάδων, σε διαβούλευση με τους ενδιαφερόμενους φορείς, λαμβάνοντας υπόψη τους κώδικες πρακτικής του Codex Alimentarius, και σύμφωνα με το παράρτημα Ι (και μέρος Β) και σύμφωνα με τα άρθρα του παρόντος κανονισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV

- Άρθρο 10 & 11 – Εισαγωγές – Εξαγωγές

Τα εισαγόμενα και εξαγόμενα τρόφιμα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των σχετικών άρθρων του 178/2002 και των αντίστοιχων άρθρων του 852/2004

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

- Άρθρο 12 & 13 – Μεταβατικές ρυθμίσεις, Τροποποίηση-προσαρμογή των

Παραρτημάτων Ι & ΙΙ- Διαδικασία επιτροπής

Τα Παραρτήματα Ι & ΙΙ μπορούν να προσαρμόζονται ή να ενημερώνονται λαμβάνοντας υπόψη : τις ανάγκες αναθεώρησης, της πείρας που αποκτάται από την εφαρμογή του HACCP, των τεχνολογικών και επιστημονικών εξελίξεων, των νέων μικροβιολογικών κριτηρίων και θερμοκρασιών. Επίσης τα κράτη μέλη μπορούν να λαμβάνουν υπόψη τις παραδοσιακές μεθόδους παραγωγής και τους ειδικούς γεωγραφικούς περιορισμούς, μόνο στην κατασκευή, διαρρύθμιση και εξοπλισμό των εγκαταστάσεων και να κοινοποιήσουν τις αιτιολογημένες προσαρμογές στην Επιτροπή.

- Άρθρο 15 – Διαβουλεύσεις με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων

Η Επιτροπή διαβουλεύεται με την Ευρωπαϊκή Αρχή για κάθε θέμα που εμπίπτει στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος κανονισμού και θα μπορούσε να έχει σημαντικές επιπτώσεις στη δημόσια υγεία, και ιδίως πριν προτείνει κριτήρια και απαιτήσεις ή σκοπούς σύμφωνα με το άρθρο 4 , παράγραφος 4.

- Άρθρο 17 - Κατάργηση

Κατάργηση του 93/43/ΕΟΚ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

ΜΕΡΟΣ Α :

- Πεδίο εφαρμογής
- Καθορίζονται τα κατάλληλα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται :
 - από τις επιχειρήσεις που παράγουν πρωτογενή προϊόντα ζωικής προέλευσης
 - από τις επιχειρήσεις που παράγουν πρωτογενή προϊόντα φυτικής προέλευσης
- Ευθύνες για την τήρηση Αρχείων : για τα ζωικής προέλευσης φύση και προέλευση ζωοτροφών, κτηνιατρικά φάρμακα και αγωγές δοσολογίες, εκδήλωση νόσων, αποτελέσματα αναλύσεων και για τα φυτικής προέλευσης φυτοπροστατευτικά, βιοκτόνα, εχθροί και νόσοι, αποτελέσματα αναλύσεων.

ΜΕΡΟΣ Β :

- Συστάσεις για τους Οδηγούς Ορθής Πρακτικής Υγιεινής
- Μέτρα που πρέπει να περιλαμβάνονται π.χ. έλεγχος ρύπανσης, χρήση νερού και διαχείριση αποβλήτων, πρόληψη για εισαγωγή μεταδοτικών νόσων κλπ.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (παρόμοιες απαιτήσεις με τον 93/43/ΕΟΚ)

Γενικός διαχωρισμός των απαιτήσεων υγιεινής ανάλογα με τους χώρους εφαρμογής .

ΚΕΦ.Ι όλοι οι χώροι τροφίμων πλην αυτών του ΚΕΦ.ΙΙΙ π.χ. ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η χωροθέτηση, και οι διαστάσεις των χώρων, οι χώροι του προσωπικού και οι εγκαταστάσεις υγιεινής, οι εγκαταστάσεις αέρα, φωτισμού, αποχετευτικά δίκτυα κλπ.

ΚΕΦ.ΙΙ ειδικές απαιτήσεις για χώρους παρασκευής επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων πλην ταπεζαριών π.χ. απαιτήσεις για τις επιφάνειες τοίχων και δαπέδων, οροφές, ψευδοροφές, πόρτες και παράθυρα, εγκαταστάσεις καθαρισμού και απολύμανσης μλπ.

ΚΕΦ.ΙΙΙ απαιτήσεις για κινητούς, προσωρινούς, ιδιωτικούς χώρους και αυτόματους πωλητές πχ. για τον εξοπλισμό υγιεινής, επιφάνειες χειρισμού τροφίμων κλπ.

ΚΕΦ.ΙV εφαρμόζεται στις μεταφορές π.χ. σχεδιασμός και καθαριότητα και χρήση βυτίων μεταφοράς, συνθήκες θερμοκρασίας και έλεγχοι κατά τη μεταφορά κλπ.

ΚΕΦ. V έως ΧΙΙ εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της παραγωγής , μεταποίησης και διανομής τροφίμων

ΚΕΦ. V Απαιτήσεις εξοπλισμού π.χ.εξοπλισμός κατάλληλα εγκατεστημένος και να φέρει κατάλληλη συσκευή ελέγχου (σημείο 2)

ΚΕΦ. VI Απορρίμματα τροφίμων π.χ.τα υγρά απόβλητα να απομακρύνονται με υγιεινό και φιλοπεριβαλλοντικό τρόπο (σημείο 4)

ΚΕΦ. VII **Παροχή Νερού**

ΚΕΦ. VIII **Ατομική Υγιεινή**

ΚΕΦ. IX Διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα π.χ. η μη αποδοχή Α'υλών με την υποψία προσβολής από παράσιτα, μικροοργανισμούς ή τοξικές ουσίες κλπ. (σημείο 1), διαδικασίες απόψυξης (σημείο 7).

ΚΕΦ. X Διατάξεις που εφαρμόζονται στην 1^H και 2^H συσκευασία τροφίμων

ΚΕΦ. XI Θερμική επεξεργασία

ΚΕΦ. XII **Εκπαίδευση**

ΔΡΑΣΕΙΣ ΣΕ ΕΘΝΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΛΗΡΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ

α. Το βασικότερο σημείο για την εφαρμογή του κανονισμού είναι η αποδοχή , η κατανόηση και ο ενστερνισμός της μεθοδολογίας και του τρόπου σκέψης που εισάγει η εφαρμογή του HACCP τόσο από τους υπευθύνους όσο και από το προσωπικό μίας επιχείρησης τροφίμων.

Ξεκινώντας από το τελευταίο κεφάλαιο του Παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού, με το φόβο να ακουστεί ρομαντική αλλά και τετρημένη άποψη, το βασικό θέμα είναι η **εκπαίδευση**. Πέρα λοιπόν από την ανάπτυξη των αρχών του Codex Alimentarius μέσω των συμβούλων και των εξωτερικών συνεργατών (οι οποίοι είναι απαραίτητοι) σε μία επιχείρηση, θα πρέπει να επικεντρώσουμε στην πραγματική και ουσιαστική εκπαίδευση του. Στον τομέα αυτό μπορεί να γίνει χρήση των πρόσφατων τεχνολογιών όπως το Internet, ή επιμόρφωση μέσω διαδραστικών μέτρων (τηλεόραση, internet). Η διδασκαλία μέσω υπολογιστεί με ταινίες μικρού μήκους θα μπορούσαν (σε συνδυασμό με εκτύπωση εντύπων με φωτογραφίες) να διδαχτούν πολύ αποτελεσματικά κάποια SSOPs ή SOPs ή ακόμη και η τμηματική κατανόηση κομματιών των Οδηγών Πρακτικής. Με αυτή τη μέθοδο θα αποφεύγαμε προβλήματα με προσωπικό που δεν έχει καλή γνώση της γλώσσας. Η τεκμηρίωση της εκπαίδευσης θα μπορούσε να γίνει ανάλογα με τον κλάδο των προϊόντων με την χρήση κάποιων «γραπτών» εξετάσεων (ίσως και μέσω internet) οι οποίες θα έχουν σχηματοποιημένες έννοιες και απλό τρόπο απάντησης (τέτοιες μέθοδοι εφαρμόζονται ήδη στην Αμερική π.χ. The HACCP Food Safety Employee Manual, Tara Paster, John Wiley & Sons Inc.) Με την παραπάνω μεθοδολογία θα υπήρχε ένας πιο αντικειμενικός τρόπος αξιολόγησης του επιπέδου εκπαίδευσης και συνειδητοποίησης της ασφάλειας των τροφίμων τόσο από το προσωπικό όσο και από την διοίκηση. Όλα τα ανωτέρω θα μπορούσαν να οργανωθούν στα πλαίσια της Περιφέρειας , με την βοήθεια των Επιμελητηρίων, των τοπικών αλλά των κλαδικών.

Επίσης θα έπρεπε οι βασικές αρχές ασφάλειας τροφίμων να διδάσκονται στα σχολεία στη βάση της κατανόησης βασικών κανόνων προστασίας του καταναλωτή π.χ. τι πρέπει να προσέχω στα τρόφιμα το καλοκαίρι του ΕΦΕΤ κλπ.

β. Πρέπει να επιταχυνθεί και να ολοκληρωθεί (όσο αυτό είναι δυνατόν) η σειρά των Εθνικών Οδηγών Υγιεινής Πρακτικής του ΕΦΕΤ για να καλύψει και τους τελευταίους βασικούς τομείς που υπάρχουν εκκρεμότητες. Σε συνάρτηση με αυτό θα πρέπει τα κλαδικά Επιμελητήρια να φροντίσουν

να ενημερώνουν και να βοηθούν τις επιχειρήσεις στην ενημέρωση των νέων κανονιστικών διατάξεων (π.χ. όπως η ιδιωτική πρωτοβουλία για τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών)

γ. Οι ελεγκτικοί μηχανισμοί, καλό θα ήταν, να επιβάλλουν σε περίπτωση ηχηρών παραβάσεων τα αντίστοιχα προς την παράβαση και μέγεθος της επιχείρησης πρόστιμα, ώστε αυτά να είναι πραγματικά αποτρεπτικά π.χ. όταν ένα πρόστιμο είναι μικρό για μία μεγάλη εταιρεία, ενώ το κόστος διόρθωσης της παράβασης είναι μεγάλο, προτιμά να συνεχίσει την παραβατικότητα και να πληρώνει το πρόστιμο. Επίσης θα πρέπει να δημιουργηθεί μία «μετα»-επιτροπή η οποία θα ελέγχει την ολοκλήρωση της αποπληρωμής των προστίμων.

Ταυτόχρονα οι ελεγκτικοί μηχανισμοί θα πρέπει εκτός από τα πρόστιμα να ρίξουν βάρος και στην πραγματική βοήθεια προς τις επιχειρήσεις ώστε αυτές οι οποίες δεν προσφεύγουν συνειδητά σε παραβατικές συμπεριφορές να βοηθούνται από τους ελέγχους και όχι να τους «τρέμουν».

Ακόμη θα πρέπει να υπάρχει κάποια αξιολόγηση, ή μητρώο μελετητών και εξωτερικών συμβούλων για την αποτροπή της ασυδοσίας που μπορεί να προκύψει στον τομέα αυτό. Τη σύσταση ενός τέτοιου μητρώου θα μπορούσε να αναλάβει μια ειδική ανεξάρτητη επιτροπή ή και τα κλαδικά Επιμελητήρια.

δ. Σε επιχειρησιακό επίπεδο θα πρέπει να δοθούν κίνητρα (όπως είχαν δοθεί και στο παρελθόν) για την οργάνωση και **λειτουργία** μικροβιολογικών εργαστηρίων σε κάποιου ίσως και πιο μικρού μεγέθους επιχειρήσεις (με λειτουργία part time βάσει προγραμμάτων δειγματοληψίας).

ε. Σημαντικό επίσης ρόλο θα παίζει η ορθή, αυστηρή και ουσιαστική περιφρούρηση των εισαγωγών τροφίμων από χώρες εκτός κοινότητας ώστε να μην πιέζεται η εθνική αγορά τροφίμων από πιο ευτελή προϊόντα. Η πίεση αυτή μπορεί λόγω προσπάθειας ανταπόκρισης στον ανταγωνισμό να οδηγήσει καταρχήν σε ποιοτική υποβάθμιση και μετέπειτα σε υποβάθμιση της ασφάλειας των τροφίμων.

Συνοψίζοντας θα λέγαμε ότι οι δράσεις που πρέπει να ληφθούν είναι :

Εκπαιδευτικές : σε επίπεδο επιχείρησης και εθνικής αξιολόγησης, σε επίπεδο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στο σχολείο. Σκοπός η δημιουργία συνείδησης ασφάλειας τροφίμων σε πρωτεύον στάδιο και στο στάδιο της παραγωγής.

Συγγραφικό και οργανωτικό έργο : Εθνικοί Οδηγοί και συγκεντρωτικές προσπάθειες (π.χ. ΚΤΠ)

Ελεγκτικοί μηχανισμοί : αποτρεπτικό έργο, έλεγχος-νουθεσία-βοήθεια, οργάνωση όλων των εμπλεκόμενων κλάδων

Τεχνολογικές - επιστημονικές : βελτίωση δυνατότητας επαλήθευσης της εύρυθμης λειτουργίας και της ασφάλειας των τροφίμων

Διεθνείς – Εθνικές : περιφρούρηση των εντός της κοινότητας παραγομένων προϊόντων χωρίς υπερβολές και αφορισμούς.

Φιλίπιδης Αναστάσιος