

**Ο ΝΕΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΩΣ ΜΕΣΟ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ
ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.**

Ηλίας Αθ. Χαϊδούτης

Επόπτης Δημόσιας Υγείας MSc. (ασφάλεια τροφίμων και Δημόσια Υγεία).
Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – Κεντρική Υπηρεσία – Διεύθυνση
Εκπαίδευσης, Ενημέρωσης & Πληροφορικής, τμήμα Εκπαίδευσης.
Ταχ. δ/ση : Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, Αθήνα, Τ.Κ. 11526.
Τηλ. 2132145876, Email: echaidoutis@efet.gr.

Περίληψη

Η Ευρωπαϊκή νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων περιλαμβάνει υποχρεώσεις για τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων καθώς και επίσημους ελέγχους από την πλευρά των Αρμόδιων Αρχών. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να εφαρμόζουν διαδικασίες αυτοελέγχου που βασίζονται στις αρχές της HACCP. Οι οδηγοί ορθής πρακτικής μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την ικανοποίησή αυτής της νομοθετικής απαίτησης. Αναπτύσσονται από κλαδικά σωματεία και λαμβάνουν την έγκριση της Αρμόδιας Αρχής τροφίμων. Στην Ελλάδα εκπονήθηκε νέος οδηγός ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής από την Εθνική ομοσπονδία Ζαχαροπλαστών και έλαβε την έγκριση της αρμόδιας αρχής (ΕΦΕΤ).

Ο νέος οδηγός ορθής πρακτικής επιχειρεί την αναδιαμόρφωση του υφιστάμενου τρόπου συμμόρφωσης, επικαιροποιεί τις παρεχόμενες πληροφορίες λαμβάνοντας υπόψη τη νομοθεσία. Η αρμόδια αρχή εκτός από τη συμμετοχή της στην αξιολόγηση και στην έγκριση του οδηγού λαμβάνει υπόψη της την τήρηση του στις επιχειρήσεις που τον εφαρμόζουν και επιβάλλει κυρώσεις σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.

Λέξεις κλειδιά : Οδηγός ορθής πρακτικής, επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής, ασφάλεια τροφίμων, αρχές HACCP, συμμόρφωση, Ευρωπαϊκή νομοθεσία.

Εισαγωγή

Ευθύνες και υποχρεώσεις των επιχειρήσεων για την ασφάλεια τροφίμων

Τα τρόφιμα που παράγονται, διακινούνται και διατίθενται προς κατανάλωση εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης πρέπει να είναι ασφαλή και υγιεινά [16,19,20]. Η κοινοτική νομοθεσία περιλαμβάνει σύνολο κανόνων που εγγυώνται την επίτευξη αυτού του στόχου. Οι κανόνες αυτοί επεκτείνονται στην παραγωγή και στη διάθεση των τροφίμων στην αγορά [14,20]. Η Κοινοτική νομοθεσία για τα τρόφιμα βασίζεται στην αρχή ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής εντός των επιχειρήσεων υπό τον έλεγχό τους, είναι υπεύθυνοι για να εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα τηρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που είναι συναφείς με τις δραστηριότητές τους. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων, βαρύνονται με την πρωταρχική νομική ευθύνη της εξασφάλισης της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα και ιδίως την ασφάλεια των τροφίμων.

Ο Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, επιβάλλει στους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων την υποχρέωση να συμμετέχουν ενεργά στην εφαρμογή των απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και να επαληθεύουν εάν ικανοποιούνται οι απαιτήσεις αυτές [14]. Η γενική αυτή απαίτηση συνδέεται στενά με άλλες απαιτήσεις [15,17] που προβλέπονται βάσει ειδικής νομοθεσίας (π.χ. εφαρμογή των αρχών HACCP). Αυτό συνεπάγεται ότι οι επιχειρήσεις είναι υπεύθυνες για τις δραστηριότητες που εκτελούνται υπό τον έλεγχό τους σύμφωνα με τους κλασικούς κανόνες ευθύνης, δηλ. ότι ο καθένας είναι υπόλογος για τα γεγονότα και τις ενέργειες που λαμβάνουν χώρα υπό τον έλεγχό του.

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].

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων έχουν τέλος την υποχρέωση να διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα πληρούν τα μικροβιολογικά κριτήρια στα τρόφιμα που ορίζονται από την Ενωσιακή νομοθεσία και οφείλουν να λαμβάνουν μέτρα υπό τον έλεγχό τους, συμπεριλαμβανομένης της λιανικής πώλησης, στο πλαίσιο των διαδικασιών τους που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP και των ορθών πρακτικών υγιεινής, για να εξασφαλίσουν ότι η προμήθεια, ο χειρισμός και η επεξεργασία πρώτων υλών και τροφίμων γίνονται με τρόπο που πληροί τα κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας [17]. Επίσης τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα που πρέπει να εφαρμόζονται καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης των προϊόντων μπορούν να πληρούνται υπό τις λογικά προβλεπόμενες συνθήκες διανομής, αποθήκευσης και χρήσης.

Νομική απαίτηση για την εφαρμογή των αρχών HACCP

Για να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων, είναι ανάγκη να εξετάζονται όλες οι πτυχές της αλυσίδας παραγωγής των τροφίμων ως μία συνέχεια, από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι και την πώληση ή τη διάθεση του τροφίμου στον καταναλωτή, διότι κάθε στοιχείο έχει δυνητικό αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων [14]. Οι αρχές HACCP θεωρούνται γενικά και αναγνωρίζονται διεθνώς ως ένα χρήσιμο εργαλείο για τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά τον έλεγχο των κινδύνων που μπορεί να εμφανιστούν στα τρόφιμα [13]. Σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να θεσπίζουν και να διατηρούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές της ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων ελέγχου [αρχές HACCP]. Οι διαδικασίες βάσει HACCP είναι υποχρεωτικές για όλους τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, εξαιρουμένων των παραγωγών πρωτογενών προϊόντων [15].

Εφαρμογή των αρχών HACCP και προαπαιτούμενες προδιαγραφές

Η υγιεινή των τροφίμων είναι αποτέλεσμα της εφαρμογής, από τις επιχειρήσεις τροφίμων, των προαπαιτούμενων προδιαγραφών καθώς και διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές της HACCP [22]. Οι προαπαιτούμενες προδιαγραφές παρέχουν τη βάση για την αποτελεσματική εφαρμογή της HACCP και πρέπει να προϋπάρχουν της θέσπισης της διαδικασίας της HACCP. Τα προαπαιτούμενα προγράμματα περιλαμβάνουν προδιαγραφές όσον αφορά την υποδομή και τον εξοπλισμό, τις πρώτες ύλες και τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τις διαδικασίες ελέγχου των επιβλαβών ζώων και εξυγίανσης, την ποιότητα του νερού, την τήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, την υγεία και ατομική υγιεινή του προσωπικού καθώς και την εκπαίδευση του. Προαπαιτούμενα προγράμματα μπορούν να θεωρηθούν και τα προγράμματα ελέγχου των αλλεργιογόνων ουσιών καθώς και της ιχνηλασιμότητας [13].

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα είναι γενικής εφαρμογής [22]. Ωστόσο υπάρχουν διαφοροποιήσεις ως προς τους κινδύνους που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την εφαρμογή τους και γι' αυτό το λόγο η εφαρμογή τους γίνεται με ευελιξία. Με την ευελιξία διασφαλίζεται αναλογικότητα των μέτρων ελέγχου και η προσαρμογή τους στη φύση και το μέγεθος της εγκατάστασης [14]. Για να προστατευτεί η ποικιλότητα των τροφίμων και να εξυπηρετηθούν οι καταναλωτές και οι ανάγκες των παραγωγών μικρής κλίμακας, η νομοθεσία περιλαμβάνει διατάξεις περί ευελιξίας. Σύμφωνα με την αρχή της επικουρικότητας, τα κράτη μέλη βρίσκονται στην καλύτερη θέση για να βρουν κατάλληλες λύσεις με βάση τις τοπικές καταστάσεις και τα κατάλληλα επίπεδα υγιεινής των επιχειρήσεών τους, χωρίς να υπονομεύεται ο στόχος της ασφάλειας των τροφίμων [23].

Οδηγοί ορθής πρακτικής ως μέσο συμμόρφωσης με τη νομοθεσία

Ο Κανονισμός (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 [15] περί της υγιεινής των τροφίμων (άρθρο 7 & 8) προβλέπει την ανάπτυξη Εθνικών οδηγών ορθής πρακτικής. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων μπορεί να χρησιμοποιήσουν τους οδηγούς ως ενίσχυση για τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων [4]. Οι οδηγοί αποτελούν μέσο καθοδήγησης των επιχειρήσεων σχετικά με τη συμμόρφωση τους με τις νομικές απαιτήσεις. Η χρήση τους μπορεί να βοηθήσει τις επιχειρήσεις τροφίμων στον έλεγχο των κινδύνων στα τρόφιμα αλλά και στη

συμμόρφωση τους ως προς τη νομοθεσία [22]. Μέσω των οδηγών μπορούν να επισημανθούν κίνδυνοι που συνδέονται με ορισμένα τρόφιμα καθώς επίσης και με μεθόδους ελέγχου της μόλυνσης των τροφίμων.

Οι οδηγοί αποτελούν συνήθως συνδυασμό ορθών πρακτικών υγιεινής και διαδικασιών που βασίζεται στις αρχές του HACCP. Μπορούν να περιλαμβάνουν μέρος ή το σύνολο της απαιτούμενης τεκμηρίωσης σε σχέση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας. Αναπτύσσονται από τα σχετικά με τη δραστηριότητα, κλαδικά σωματεία μετά την έγκριση της Κεντρικής Αρμόδιας Αρχής του τομέα των τροφίμων (ΕΦΕΤ) και εφαρμόζονται εθελοντικά από τις επιχειρήσεις τροφίμων [4]. Οι εθνικοί οδηγοί ορθής πρακτικής καταρτίζονται και διαδίδονται από τους κλάδους επιχειρήσεων τροφίμων σύμφωνα με το άρθρο 8 του Κανονισμού (ΕΚ) υπ' αριθμ. 852/2004 [15] και αξιολογούνται από τις Κεντρικές Αρμόδιες Αρχές. Μετά την τελική αξιολόγηση τους και πριν τεθούν σε κυκλοφορία εγκρίνονται με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου του ΕΦΕΤ. Μετά την έγκριση των οδηγών ορθής πρακτικής, αυτοί υποβάλλονται στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή [21].

Νέος οδηγός ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής

Η εκπόνηση του Οδηγού Ορθής Πρακτικής για την εφαρμογή των Κανόνων Ορθής Πρακτικής στις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής έγινε από την Ομοσπονδία Επαγγελματιοβιοτεχνών Ζαχαροπλαστών Ελλάδος (ΟΕΖΕ) και έλαβε την τελική του μορφή μετά από συνεργασία με ομάδα εργασίας του ΕΦΕΤ. Η αξιολόγηση του έγινε από Ειδική Επιστημονική Επιτροπή που ορίστηκε από το Διοικητικό Συμβούλιο του ΕΦΕΤ. Έλαβε έγκριση από το ΔΣ του ΕΦΕΤ τον Δεκέμβριο 2016, δημοσιεύτηκε από τον ΕΦΕΤ (Φεβρουάριος 2017) και προωθείται από την ΟΕΖΕ [9].

Πίνακας 2. Διάρθρωση του οδηγού για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής

Μέρος 1	Βασικά χαρακτηριστικά της διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων, εθνική και κοινοτική νομοθεσία που διέπει την λειτουργία των επιχειρήσεων, έννοιες σχετικές με τις αρχές του HACCP
Μέρος 2	Εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων
Μέρος 3	Γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής
Μέρος 4	Αναγνώριση των σημείων ελέγχου, προληπτικά μέτρα και διορθωτικές ενέργειες
Μέρος 5	Παραρτήματα του οδηγού [διαγράμματα ροής, αρχεία τεκμηρίωσης, ορολογία]

Στο πεδίο εφαρμογής του παρόντος οδηγού περιλαμβάνονται ενδεικτικά οι παρακάτω επιχειρήσεις :

- Ζαχαροπλαστείο με εργαστήριο
- Ζαχαροπλαστείο χωρίς εργαστήριο

- Ζαχαροπλαστείο με τραπέζοκαθίσματα
- Μπουγατσάδικα
- Παγωτοπωλεία

Στον οδηγό συμπεριλαμβάνονται επιχειρήσεις τροφίμων με διαφορετική κατεύθυνση από τη ζαχαροπλαστική (καφετέριες, αναψυκτήρια, γαλακτοπωλεία κλπ) οι οποίες συμπεριλαμβάνονται σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία στις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης [6,23]. Στα υπόλοιπα μέρη περιλαμβάνονται οδηγίες για την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες, διάφορα υποδείγματα τήρησης αρχείων, ορολογία και βιβλιογραφία. Σε ξεχωριστά κεφάλαια επιπλέον περιλαμβάνονται οι διατάξεις που εφαρμόζονται για την συσκευασία των τροφίμων, η ιχνηλασιμότητα και τα τηρούμενα αρχεία και έντυπα που συμπληρώνονται για την τεκμηρίωση εφαρμογής συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP [9].

Εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων

Η εκπαίδευση στην υγιεινή των τροφίμων αποτελεί θεμελιώδους σημασίας αντικείμενο για την λειτουργία της επιχείρησης. Το προσωπικό πρέπει να γνωρίζει το ρόλο του σχετικά με την προστασία των τροφίμων από τις μολύνσεις. Οι χειριστές τροφίμων πρέπει να διαθέτουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες έτσι ώστε να μπορούν να χειρίζονται τα τρόφιμα με υγειονομικά αποδεκτό τρόπο [9]. Η εκπαίδευση του προσωπικού, είναι νομική απαίτηση του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 [15]. Σύμφωνα με τον *Codex Alimentarius*, χειριστές τροφίμων θεωρούνται τα πρόσωπα που «χειρίζονται άμεσα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, εξοπλισμό τροφίμων και σκεύη ή επιφάνειες σε επαφή με τρόφιμα» [24,26]. Οι όροι και οι προϋποθέσεις υλοποίησης των προγραμμάτων υποχρεωτικής εκπαίδευσης του προσωπικού καθορίζονται από την Υπ. Απόφαση 14708/2007 [5]. Τα προγράμματα εκπαίδευσης εκπονούνται και εγκρίνονται από τον ΕΦΕΤ στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων του Νόμου 2741/1999 [1,2]. Ο ΕΦΕΤ χορηγεί βεβαίωση επιτυχούς παρακολούθησης των προγραμμάτων, μετά από αξιολόγηση των εκπαιδευομένων χειριστών τροφίμων για τις εξαιρέσεις από την εκπαίδευση του προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων ισχύουν οι διατάξεις της Υπουργικής Απόφασης [5] για την εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων οι οποίες αφορούν κατόχους τίτλους σπουδών από τους οποίους προκύπτει εκπαιδευτική επάρκεια [1].

Έλεγχοι των κινδύνων, διορθωτικές ενέργειες και τεκμηρίωση των διαδικασιών

Ο οδηγός ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής περιλαμβάνει σημεία ελέγχου των πιθανών κινδύνων που ευλόγως αναμένεται να απαντηθούν στα στάδια από την παραλαβή των πρώτων υλών έως και την τελική διάθεση των τροφίμων καθώς και διορθωτικές ενέργειες σε κάθε στάδιο [9]. Ωστόσο, όταν οι προαπαιτούμενες προδιαγραφές είτε συνοδεύονται από οδηγούς ορθής πρακτικής είτε όχι, επιτυγχάνουν το στόχο του ελέγχου κινδύνων στα τρόφιμα, πρέπει να θεωρείται με βάση την αρχή της αναλογικότητας, ότι ικανοποιούνται οι υποχρεώσεις που καθορίζονται από τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων και ότι δεν υφίσταται λόγος ικανοποίησης της υποχρέωσης θέσπισης, εφαρμογής και διατήρησης μιας διαρκούς διαδικασίας με βάση τις αρχές της HACCP. Σε ορισμένες περιπτώσεις, ιδίως σε επιχειρήσεις τροφίμων στις οποίες δεν γίνεται προπαρασκευή, παρασκευή ή επεξεργασία τροφίμων, μπορεί να κριθεί ότι όλοι οι κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή των προαπαιτούμενων προδιαγραφών. Στις περιπτώσεις αυτές

μπορεί να θεωρηθεί ότι η πρώτη φάση της διαδικασίας της HACCP (ανάλυση κινδύνων) έχει εκτελεστεί και ότι δεν υφίσταται ανάγκη περαιτέρω ανάπτυξης και εφαρμογής των άλλων αρχών της HACCP [22].

Εκ μέρους της ειδικής επιτροπής εκ μέρους του Ε.Φ.Ε.Τ. για την αξιολόγηση του οδηγού έγινε προσπάθεια για χρήση μόνο προαπαιτούμενων και σημείων ελέγχου. Ο υπεύθυνος της κάθε επιχείρησης θα πρέπει να εξετάσει τη συνάφεια των γενικών διαγραμμάτων ροής με την παραγωγική διαδικασία της επιχείρησης και την επάρκεια των προτεινόμενων σημείων ελέγχου/ προληπτικών μέτρων/ διορθωτικών ενεργειών. Η επιχείρηση μπορεί να κρίνει ότι για τον έλεγχο των κινδύνων απαιτείται να προσθέσει σημεία ελέγχου (ή και κρίσιμα σημεία ελέγχου) και αναλόγως να τροποποιήσει τις διορθωτικές ενέργειες και την τεκμηρίωση των διαδικασιών. Στα τελευταία μέρη του οδηγού εμπεριέχονται ενδεικτικά αρχεία για την τεκμηρίωση των διαδικασιών εφαρμογής ορισμένων προαπαιτούμενων προγραμμάτων [9].

Κυρώσεις σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με τη νομοθεσία του τομέα των τροφίμων

Με την έκδοση του Ν. 4235/2014 θεσπίζονται μέτρα διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας στον τομέα των τροφίμων με ενιαίο χαρακτήρα σε όλη την αλυσίδα των τροφίμων. Εισάγονται μέτρα συμμόρφωσης από τις αρμόδιες αρχές στις επιχειρήσεις, που δεν πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί τροφίμων με σκοπό τη συμμόρφωση τους προς αυτές. Προβλέπονται ενέργειες των αρμόδιων αρχών σε περίπτωση μη συμμόρφωσης που αποτελεί ή θέτει σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία (άμεσα μέτρα συμμόρφωσης, παραπομπή στη δικαιοσύνη, επιβολή διοικητικών κυρώσεων) καθώς και ενέργειες σε περίπτωση που οι μη συμμορφώσεις δεν αποτελούν ή θέτουν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία (διεξαγωγή επανελέγχων για την αξιολόγηση των διορθωτικών ενεργειών ως προς τις μη συμμορφώσεις).

Οι διοικητικές κυρώσεις αφορούν την επιβολή χρηματικών προστίμων σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεων για τις γενικές και ειδικότερες απαιτήσεις υγιεινής των εγκαταστάσεων, τη μη εφαρμογή αυτοελέγχου βάσει των αρχών HACCP, τα μη ασφαλή τρόφιμα, τη λειτουργία επιχειρήσεων τροφίμων χωρίς την προβλεπόμενη άδεια καθώς, πιο ειδικές μη συμμορφώσεις καθώς και κάθε άλλη μη συμμόρφωση στον τομέα των τροφίμων. Ο καθορισμός του χρηματικού ύψους των διοικητικών προστίμων που επιβάλλονται στις επιχειρήσεις τροφίμων σε περίπτωση μη συμμόρφωσης καθορίζεται με βάση τον βαθμό της επικινδυνότητας της μη συμμόρφωσης, η πολλαπλότητα των μη συμμορφώσεων της επιχείρησης, το μέγεθος της επιχείρησης και ο ετήσιος οικονομικός κύκλος εργασιών και το μέτρο υποτροπής προς την ίδια μη συμμόρφωση κατά τη διάρκεια των τελευταίων τριών ετών.

Οι αρμόδιες αρχές εισηγούνται ποινικές κυρώσεις σε περιπτώσεις άρνησης, παρεμπόδισης ή δυσχέρασης των ελέγχων, σε περιπτώσεις επιχειρήσεων που παράγουν, εισάγουν, αποθηκεύουν, διακινούν ή διαθέτουν στην κατανάλωση τρόφιμα, τα οποία κατά τη διαπίστωση των αρμοδίων αρχών είναι επιβλαβή για την υγεία, στις επιχειρήσεις που μέσα σε χρονικό διάστημα δύο ετών υποπίπτουν πάνω από δύο φορές στην ίδια μη συμμόρφωση καθώς και ειδικότερες περιπτώσεις μη συμμορφώσεων [7].

Πίνακας 3. Ενδεικτικές διοικητικές κυρώσεις σε περίπτωση μη συμμόρφωσης

N. 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

Συμπεράσματα

Οι επιχειρηματίες του χώρου της ζαχαροπλαστικής, ως υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν να διαθέτουν στην αγορά τρόφιμα ασφαλή για τη δημόσια υγεία. Ο νέος οδηγός ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής επιχειρεί την αναδιαμόρφωση του υφισταμένου τρόπου συμμόρφωσης των επιχειρήσεων ζαχαροπλαστικής ως προς τη νομοθεσία των τροφίμων, σύμφωνα με τα σύγχρονα νομοθετικά δεδομένα και της οδηγίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων έχουν τη δυνατότητα να ελέγχουν τους κινδύνους στα τρόφιμα ακλουθώντας την εφαρμογή των προαπαιτούμενων προδιαγραφών για την υγιεινή των τροφίμων και των σημείων ελέγχου που ορίζονται στον οδηγό. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που ανήκουν στους παρασκευαστές των προϊόντων ζαχαροπλαστικής μπορούν να διεξάγουν μελέτες για την μικροβιολογική τους ποιότητα, προκειμένου να ελέγξουν τη συμμόρφωση προς τα μικροβιολογικά κριτήρια καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης τους. Ειδικότερα, αυτό εφαρμόζεται στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα που είναι δυνατόν να υποστηρίξουν επικινδύνους μικροοργανισμούς (π.χ. *Listeria monocytogenes*) και μπορεί η κατανάλωση τους να αποτελέσει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία. Κατευθυντήριες γραμμές για τη διεξαγωγή των μελετών μπορούν να περιλαμβάνονται στους οδηγούς ορθής πρακτικής [17].

Τα πλεονεκτήματα του σε σχέση με τον παλαιότερο οδηγό ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής [8] είναι η επικαιροποίηση των πληροφοριών με βάση το σύγχρονο νομικό πλαίσιο, η εισαγωγή μέτρων σχετικά με την παρουσία αλλεργιογόνων ουσιών και οι διαδικασίες ιχνηλασιμότητας. Επίσης περιλαμβάνονται υποδείγματα αρχείων τεκμηρίωσης των διαδικασιών που προτείνεται να εφαρμόζονται και παρέχεται η δυνατότητα συμμόρφωσης των επιχειρήσεων με την απαίτηση του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 για την εφαρμογή των αρχών HACCP με την απαιτούμενη ευελιξία και λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων [15].

Η Κεντρική αρμόδια αρχή συμμετέχει στη διαδικασία αξιολόγησης των οδηγών ορθής πρακτικής και υποστηρίζουν τη διάδοσή τους [21]. Η χρήση των οδηγών λαμβάνεται υπόψη από τις αρμόδιες ελεγκτικές αρχές όταν εκτελούν τους επίσημους ελέγχους [16]. Όταν μια επιχείρηση τροφίμων χρησιμοποιεί έναν εγκεκριμένο από την Κεντρική αρμόδια αρχή οδηγό, η υπηρεσία ελέγχου πρέπει να τον λάβει υπ' όψιν κατά τον έλεγχο της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις υγιεινής και την ικανοποίηση της εφαρμογής των αρχών HACCP [4]. Η επιθεώρηση μπορεί να αφορά τη σωστή χρήση του οδηγού όταν οι επιχειρήσεις ισχυρίζονται ότι τον εφαρμόζουν ως μέσο συμμόρφωσης με τις νομοθετικές απαιτήσεις στον τομέα των τροφίμων [21].

Βιβλιογραφία

- 1) Ελληνική Δημοκρατία. [1999]. Νόμος υπ' αριθ. 2741/1999 «*Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και λοιπές διατάξεις*». (ΦΕΚ τ.Α' 199/28/9/1999) Νόμος. Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο.
- 2) Ελληνική Δημοκρατία. [2000]. Προεδρικό Διάταγμα υπ' αριθ. 223 [ΦΕΚ Α'192/06./09/2000]. Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο
- 3) Ελληνική Δημοκρατία. [1999]. «*Κώδικας Τροφίμων, Ποτών και Αντικειμένων Κοινής Χρήσης*» Γενικό Χημείο του Κράτους. Αθήνα 1990
- 4) Ελληνική Δημοκρατία. [2006]. ΚΥΑ 15523/2006. «*Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της Οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου*». Τεύχος Β', Αρ. 1187/31.08.2006. Αθήνα: Εθνικό τυπογραφείο.
- 5) Ελληνική Δημοκρατία. [2006]. ΥΑ 14708/2007. «*Όροι, προϋποθέσεις και διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων και των Ελεγκτικών Αρχών και Φορέων*». Τεύχος Β', Αρ. 1616/17.08.2007. Αθήνα: Εθνικό τυπογραφείο.
- 6) Ελληνική Δημοκρατία - Υπουργείο Υγείας. [2012]. Υ1γ/Γ.Π/οικ. 96967/2012 «*Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών και άλλες διατάξεις*». Υπουργική Απόφαση. (τ.Β', Αρ. Αρ. ΦΕΚ 2718/08.10.2012). Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο.
- 7) Ελληνική Δημοκρατία. [2014]. Νόμος υπ' αριθμ. 4235/2014, «*Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων*». Νόμος. Τόμ. τ.Α', Αρ. Αρ. (ΦΕΚ 34/11.02.2014). Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο.
- 8) Ελληνική Δημοκρατία. [2014]. «*Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του Ν. 4235/2014 (Α'32) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και παράγωγων προϊόντων αυτών*». Υπουργική Απόφαση. (τ.Β', Αρ. ΦΕΚ 1710/26.04.2014). Αθήνα: Εθνικό Τυπογραφείο.
- 9) Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. [2001]. «*Οδηγός υγιεινής για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής*». Αθήνα : Ε.Φ.Ε.Τ – Π.Ο.Ε.Σ.Ε.

- 10) Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. [2017]. «Οδηγός ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής». Αθήνα : Ε.Φ.Ε.Τ – Ο.Ε.Ζ.Ε.
- 11) Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. [2006]. «Οδηγίες για την ανάπτυξη οδηγών ορθής πρακτικής». Εγκύκλιος υπ. Αριθμ. 2495/A/19.05.2006. Αθήνα: ΕΦΕΤ
- 12) Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. [2014]. «Κατευθυντήριες οδηγίες για την ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάση των αρχών του HACCP». Εγκύκλιος. Αθήνα: ΕΦΕΤ
- 13) Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. [2017]. «Εφαρμογή των διατάξεων της Υ.Α. 14708/2007 για την εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων». Εγκύκλιος. (Αρ. 4879/12.04.2017). Αθήνα: ΕΦΕΤ.
- 14) Ευρωπαϊκή Επιτροπή. [2016]. «Ανακοίνωση της επιτροπής για την εφαρμογή FSMS, προαπαιτούμενα προγράμματα και τις διαδικασίες HACCP, συμπεριλαμβανομένης της ευελιξίας για την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων». Ανακοίνωση στην Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε.. (Τόμ. C278, Αρ. 01).
- 15) Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. [2002]. Κανονισμός 178/2002. «Καθορισμός 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». Τόμ. ΕΕ L 31, Αρ. 31. Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- 16) Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. [2004]. Κανονισμός 852/2004. «Υγιεινή των τροφίμων». (Τόμ. L 139, Αρ. 1). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- 17) Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. [2004]. Κανονισμός 882/2004. «Διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων». (Τόμ. ΕΕ L, Αρ. 191). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- 18) Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. [2005]. Κανονισμός 2073/2002. «περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα». (Τόμ. ΕΕ L, Αρ. 338 / 22.12.2005). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- 19) Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. [2011]. Κανονισμός υπ' αριθ. 1169/2011 «Σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου...». (Τόμ. ΕΕ L, Αρ. 304 / 22.11.2011). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- 20) Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. [2017]. Κανονισμός 2017/625. «για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα...» . (Τόμ. ΕΕ L, Αρ.95). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
- 21) Ευρωπαϊκή Επιτροπή. [2000]. «Λευκή βίβλος για την ασφάλεια των τροφίμων». (αρ 719 12.1.2000). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκή Επιτροπή.
- 22) Ευρωπαϊκή Επιτροπή.[2009]. Έκθεση της Επιτροπής προς το Συμβούλιο και το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. «Η πείρα που αποκτήθηκε από την εφαρμογή των Κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) αριθ. 852/2004, (ΕΚ) αριθ. 853/2004 και (ΕΚ) αριθ. 854/2004, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων». (Αρ. 1079). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκή Επιτροπή.
- 23) Ευρωπαϊκή Επιτροπή. [2005]. DG SANCO/1955/2005. «Έγγραφο κατευθύνσεων για την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP και για τη διευκόλυνση». Ανακοίνωση στην Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε..Βρυξέλλες: Γενική Διεύθυνση Υγείας και Προστασίας των Καταναλωτών.

- 24) Υπουργείο Εσωτερικών. [2012]. «Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας». Υγειονομική Νομοθεσία. (Τόμ. Τόμος, Αρ. 34 Α). Αθήνα: Τμήμα εκδόσεων και γραμματειακής λογιστικής εξυπηρέτησης.
- 25) FAO / WHO. [2003]. Codex Alimentarius, “Recommended international code of practice. General principles of food hygiene”. *CAC/RCP 1-1969/2003*. Rome, Italy
- 26) FSAI [Food Safety Authority of Ireland]. 2004. “Guidance Note 11: Assessment of compliance with the HACCP based element [regulation 4.2] of the European Communities [Hygiene of foodstuffs]” Regulations 2000. (*S.I. No. 165 of 2000*). Dublin, Ireland
- 27) FAO / WHO. [2006]. “Guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses”. Guidelines. (*ISSN, 0254-4725*). Rome, Italy: The Food and Agriculture Organization of the U.N. (FAO) /World Health Organization (WHO).
- 28) WHO. [1999]. “Strategies for World Health Organization, Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Business”. Report of a WHO Consultation. [*WHO/SDE/PHE/FOS/99.7*]. Geneva: World Health Organization

THE NEW GUIDE TO GOOD PRACTICE FOR CONFECTIONERS AS AN INSTRUMENT TO AID FOOD BUSINESS OPERATORS WITH COMPLIANCE WITH EUROPEAN FOOD LAW

Elias Chaidoutis

Public Health Inspector MSc. (Food Safety and Public Health).
Hellenic Food Authority (EFET) - Central service-
Directorate of Training, Communication & IT,
Dept. of Training.
Postal Address: 124 Kifissias & Iatridou 2 str. - ZIP: 11526 Athens.
Phone number: 2132145876, Email address: echaidoutis@efet.gr

Abstract

European food safety legislation includes responsibilities for food business operators and official controls on the part of the Competent Authorities. Food businesses are required to implement self-regulatory procedures based on the HACCP principles. Guides to good practice can be used to meet this law requirement. They are developed by sectoral associations and receive the approval of the Food Authority. In Greece, a new guide was prepared by the National Confectioners' Federation and approved by the Competent Authority (EFET).

The new national guide for confectioners attempts to reformulate the existing compliance mode, updates the information provided, taking into account the requirements of the legislation. The competent authority, in addition to participating in the assessment and approval of the guide, shall take into account compliance with the conditions applied by the undertakings they apply and shall impose penalties in case of non-compliance.

Keywords: Guide, confectioners, food safety, HACCP principles, compliance, European legislation.