ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ

Εταιρεία Δημόσιας Υγείας και Περιβαλλοντικής Υγιεινής

ΤΕΥΧΟΣ 9ο Μάιος 2017 ISSN 2241-8598

Περιεχόμενα τεύχους:

Κυρίως Θέμα 2

Προσεχείς εκδηλώσεις 6

Επικαιρότητα 7

Διοικητικό Συμβούλιο ΕΔΥΠΥ:

Πρόεδρος:
Δημήτριος Παπαγιάννης

Αντιπρόεδρος:
Βαρβάρα Μουχτούρη

Γραμματέας:
Μαρία Καμηλαράκη

Ειδικός Γραμματέας:
Νικόλαος Μπιτσόλας

Ταμίας:
Αλέξανδρος Βόντας

Μέλη:
Γεώργιος Ραχιώτης
Χρήστος Χατζηχριστοδούλου

Συντακτική Ομάδα:

Γεώργιος Βαλιάκος
Δημήτριος Γκαγτζής
Φωτεινή Κολοκυθοπούλου
Ελίνα Κωσταρά
Βαρβάρα Μουχτούρη
Δημήτριος Ι. Νικούλης
Αντώνιος Παπαδάκης
Ιωάννα Παπαθανασίου
Γεώργιος Ραχιώτης
Ηλίας Χαϊδούτης

Παπακυριαζή 22, Λάρισα
Τηλ: 2410 565007
email: info@edypy.gr www.edypy.gr

Αγαπητοί αναγνώστες,

Σας καλωσορίζουμε στο 9ο τεύχος του ηλεκτρονικού δελτίου της ΕΔΥΠΥ.

Στο τεύχος αυτό παρουσιάζεται εκτενές άρθρο για την εφαρμογή των αρχών του HACCP με την απαραίτητη ευελιξία, σε μικρές επιχειρήσεις τροφίμων σύμφωνα με την απαίτηση του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004 για *«την θέσπιση, εφαρμογή και διατήρηση πάγιας διαδικασίας ή διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP»*.

Στις 31 Μαΐου γιορτάστηκε η Παγκόσμια Ημέρα κατά του Καπνίσματος και σας παραθέτουμε κάποια στατιστικά στοιχεία για το κάπνισμα σε διεθνές, ευρωπαϊκό και εθνικό επίπεδο καθώς και τις εθνικές δράσεις που πραγματοποιήθηκαν με αφορμή το εορτασμό της ημέρας. Στα θέματα της επικαιρότητας παρουσιάζονται επίσης ο νέος Ευρωπαϊκός Κανονισμός στο τομέα των τροφίμων, η νέα οδηγία του ΕΦΕΤ σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα και το ενημερωτικό υλικό για την υγιεινή των χεριών που δημοσίευσε το ΚΕΕΛΠΝΟ με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα για την Υγιεινή των Χεριών.

Το ενημερωτικό δελτίο είναι μια συλλογική προσπάθεια των μελών της ΕΔΥΠΥ. Θα χαρούμε να δημοσιεύσουμε και δικές σας συμμετοχές στα επόμενα τεύχη του Ενημερωτικού Δελτίου ή να ακούσουμε τις προτάσεις σας για τυχόν βελτιώσεις. Για να αποστείλετε άρθρα και επιστολές παρακαλούμε επικοινωνήστε στο info@edypy.gr

Καλή ανάγνωση!

Ελίνα Κωσταρά

Χημικός Περιβάλλοντος, Technical Officer EU SHIPSAN ACT Joint Action,
MSc Εφαρμοσμένη Δημόσια Υγεία και Περιβαλλοντική Υγιεινή,
MSc Sustainable Environmental Management

Κυρίως θέμα

ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΑΡΧΩΝ HACCP ΣΕ ΜΙΚΡΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

Ηλίας Χαϊδούτης, *Υγιεινολόγος MSc.*
Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΝΠΔΔ), Δ/νση Εκπαίδευσης, Ενημέρωσης & Πληροφορικής, Τμήμα Εκπαίδευσης

- Τα συστήματα HACCP θεωρούνται χρήσιμο εργαλείο ελέγχου κινδύνου στα τρόφιμα για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων.
- Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο (ΕΚ) νομοθετώντας στον τομέα της υγιεινής των τροφίμων έθεσε την απαίτηση της εφαρμογής διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές της HACCP επιτρέποντας την ευέλικτη εφαρμογή τους ιδίως σε μικρές επιχειρήσεις.
- Η νομοθεσία παρέχει στην Κεντρική αρμόδια αρχή τη δυνατότητα να καθορίσει τον τρόπο συμμόρφωσης των επιχειρήσεων, με τις απαιτήσεις την τήρηση διαδικασιών βάση των αρχών HACCP λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος τους.

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ - ΑΡΧΕΣ HACCP

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 (Ε.Ε., 2016). Σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό του Ευρωπαϊκό Κοινοβουλίου (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει 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 υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων, εξαιρουμένων των παραγωγών πρωτογενών προϊόντων.

Στην αιτιολογική σκέψη του άνω αναφερόμενου Κανονισμού αναφέρεται ότι οι απαιτήσεις σχετικά με την εφαρμογή των αρχών HACCP θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές που ορίζονται στον Codex Alimentarius και θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να είναι δυνατόν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιστάσεις συμπεριλαμβανομένου και των μικρών επιχειρήσεων (Καν. 852/2004). Πιο συγκεκριμένα, πρέπει να αναγνωριστεί ότι σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων δεν είναι δυνατόν να εντοπίζονται κρίσιμα σημεία ελέγχου, ότι σε ορισμένες περιπτώσεις οι ορθές πρακτικές υγιεινής μπορούν να υποκαθιστούν την παρακολούθηση κρίσιμων σημείων ελέγχου, ότι η θέσπιση κρίσιμων ορίων δεν συνεπάγεται την ανάγκη να καθορίζεται αριθμητικό όριο σε κάθε περίπτωση, καθώς και η διατήρηση των εγγράφων πρέπει να είναι ευέλικτη ώστε να μην επιβαρύνονται υπερβολικά οι πολύ μικρές επιχειρήσεις.

Κατόπιν της έκδοσης του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004, η γενική Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και προστασίας του καταναλωτή της Ευρωπαϊκής Επιτροπής εξέδωσε κατευθυντήριες οδηγίες (SANCO/1955/2005 Rev. 3) σχετικά με την εφαρμογή των αρχών HACCP, ιδίως για την εφαρμογή των διαδικασιών σε μικρές επιχειρήσεις τροφίμων (μικρά καταστήματα λιανικής, καφετέριες, μπαρ κλπ). Πρόσφατα εξεδόθη ανακοίνωση στην επίσημη εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή (C278/01/2016) σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τα προαπαιτούμενα προγράμματα και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης / ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων.

2. HACCP ΚΑΙ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Οι γενικές διατάξεις υγιεινής που καθορίζονται στα παραρτήματα 1 και 2 του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004, όπως αυτές συμπληρώνονται από τις ειδικές απαιτήσεις των παραρτημάτων του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 για τις επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης αποτελούν τα λεγόμενα προαπαιτούμενα προγράμματα σε διεθνές πλαίσιο. Μαζί με τις αρχές που καθορίζονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 178/2002 (γενικές αρχές ασφάλειας τροφίμων) αποτελούν τη νομική βάση για το ευρωπαϊκό σύστημα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων (Ε.Ε., 2016). Συνολικά τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων (FSMS) είναι συστήματα πρόληψης, ετοιμότητας και δραστηριοτήτων αυτοελέγχου για τη διαχείριση της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων σε μια επιχείρηση. Ένα σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων περιλαμβάνει τα εξής :

- Ορθές πρακτικές υγιεινής και ορθές παρασκευαστικές πρακτικές οι οποίες αποκαλούνται από κοινού προαπαιτούμενα προγράμματα.
- Διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP (Σύσταση πολύ επιστημονικής ομάδας, περιγραφή προϊόντων και προσδιορισμός προβλεπομένης χρήσης, διαγράμματα ροής, κατάρτιση καταλόγου κινδύνων, προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου και κρίσιμων ορίων, επιτήρηση διορθωτικές ενέργειες, εξακρίβωση και τεκμηρίωση).
- Άλλες πολιτικές διαχείρισης και αμφίδρομη ανταλλαγή πληροφοριών (ιχνηλασιμότητα).

3. ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΒΑΣΕΙ ΤΩΝ ΑΡΧΩΝ HACCP

3.1 Προαπαιτούμενα προγράμματα και προδιαγραφές

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα παρέχουν τη βάση για την αποτελεσματική εφαρμογή των αρχών HACCP και πρέπει να προϋπάρχουν της θέσπισης των διαδικασιών (DG SANCO, 2005). Περιλαμβάνουν προδιαγραφές όσον αφορά στην 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. Διαχωρίζονται στα βασικά κατασκευαστικά προαπαιτούμενα (π.χ. κτηριακές υποδομές, εξοπλισμός, συντήρηση κλπ) και τα λειτουργικά προαπαιτούμενα (FSAI, 2004). Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα (OPRP) είναι τα σημεία στα οποία μπορούν να τεθούν υπό έλεγχο ορισμένοι κίνδυνοι μέσω πιο εμπεριστατωμένων γενικών μέτρων βασικού ελέγχου (π.χ. ατομική υγιεινή, καθαρισμός και απολύμανση, τήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, θερμική επεξεργασία). Προαπαιτούμενα προγράμματα μπορούν να θεωρούνται και προγράμματα ελέγχου των αλλεργιογόνων ουσιών και της ιχνηλασιμότητας (Ε.Ε., 2016)

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα είναι γενικής εφαρμογής (DG SANCO, 2005). 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. Σε επιχειρήσεις τροφίμων στις οποίες δεν γίνεται προπαρασκευή και επεξεργασία τροφίμων μπορεί να κριθεί ότι όλοι οι κίνδυνοι ελέγχονται με την εφαρμογή των προαπαιτούμενων προγραμμάτων. Σ' αυτές τις περιπτώσεις μπορεί να θεωρηθεί ότι η πρώτη φάση της διαδικασίας (ανάλυση κινδύνων) έχει εκτελεστεί δεν υφίσταται ανάγκη εφαρμογής των άλλων. Ορισμένα παραδείγματα επιχειρήσεων τροφίμων είναι σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορές, οχήματα πώλησης τροφίμων, μπαρ, καφετέριες, παντοπωλεία, επιχειρήσεις μεταφοράς και αποθήκευσης προσυσκευασμένων τροφίμων κλπ.

3.2 Οδηγοί ορθής πρακτικής

Ο Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων στα άρθρα 7 & 8, προβλέπει την ανάπτυξη οδηγών ορθής πρακτικής και την εφαρμογή των αρχών HACCP μέσω αυτών. Η Ευρωπαϊκή νομοθεσία υποχρεώνει τα κράτη – μέλη να ενθαρρύνουν την ανάπτυξη οδηγών ορθής πρακτικής σε εθνικό επίπεδο.

Η χρήση οδηγών ορθής πρακτικής μπορεί να βοηθήσει τις επιχειρήσεις τροφίμων στον έλεγχο των κινδύνων αλλά και στη συμμόρφωση ως προς τη νομοθεσία (DG SANCO, 2005). Οι οδηγοί μπορούν να επισημαίνουν κινδύνους 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.

Εικόνα 1. Εξώφυλλα οδηγών ορθής πρακτικής (Κύπρος 2012)

Οι οδηγοί ορθής πρακτικής αποτελούν ένα απλό αλλά αποτελεσματικό τρόπο για την υπέρβαση των δυσκολιών που μπορεί να αντιμετωπίσουν ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων κατά την εφαρμογή των διαδικασιών HACCP. Μπορούν να αποτελέσουν ένα κατάλληλο εργαλείο για την παροχή συμβουλών στον τρόπο εφαρμογής των αρχών HACCP κατά τρόπο ευέλικτο και απλουστευμένο.

Τα κράτη μέλη έχουν σε μεγάλο βαθμό προωθήσει την εκπόνηση εθνικών οδηγών. Η συμμετοχή των αρμόδιων αρχών διαφέρει από το ένα κράτος μέλος στο άλλο, αλλά, σε γενικές γραμμές, δόθηκαν στον κλάδο των τροφίμων οι κατευθυντήριες γραμμές για την κατάρτιση τέτοιων οδηγών, καθώς και πρακτικές συμβουλές και οδηγίες. Οι αρμόδιες αρχές συμμετέχουν στη διαδικασία αξιολόγησης των οδηγών αυτών και, ορισμένες φορές, υποστηρίζουν οικονομικά διάδοσή τους.

3.3 Γενικοί οδηγοί HACCP (generic)

Μία ειδική μορφή οδηγού ορθής πρακτικής είναι ο γενικός οδηγός HACCP. Οι γενικοί οδηγοί εκπονούνται από κλάδους επιχειρήσεων στους οποίους υπάρχουν πολλά κοινά χαρακτηριστικά (π.χ. πιθανότητες κινδύνων, κοινές διαδικασίες παρασκευής). Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να γνωρίζουν ότι ενδέχεται να υπάρχουν και άλλοι κίνδυνοι δεν μπορούν να προβλεφθούν σε ένα γενικό οδηγό. Για αυτόν το λόγο απαιτείται πρόσθετη εξέταση για ενδεχόμενη παρουσία κινδύνων και μεθόδους ελέγχου τους.

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας της Κύπρου για σκοπούς διευκόλυνσης των μικρών επιχειρήσεων τροφίμων και σε συνεργασία με διάφορους εμπλεκόμενους φορείς ετοίμασαν το γενικό σχέδιο HACCP με σκοπό την εφαρμογή του στις μικρές επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών (εικόνα 2).

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει εγκρίνει την κυκλοφορία γενικών οδηγών (generic) για την εφαρμογή του συστήματος HACCP. Οι γενικοί οδηγοί καθώς και οι οδηγοί ορθής πρακτικής μπορεί επίσης να παρέχουν χρήσιμη καθοδήγηση στις αρμόδιες αρχές καθώς και να υποδεικνύουν ποια είναι η καλύτερη πρακτική στην περίπτωση που η νομοθεσία περιέχει όρους όπως «όταν είναι αναγκαίο», «ενδεχομένως», «κατάλληλος» και «επαρκής».

Εικόνα 2. Γενικό σχέδιο HACCP (Κύπρος 2012)

4. Ε.Φ.Ε.Τ. - ΚΑΤΕΥΘΥΝΤΗΡΙΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΥΕΛΙΞΙΑ ΕΦΑΡΟΓΗΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ

Η Ενωσιακή και Εθνική νομοθεσία παρέχει στην Κεντρική αρμόδια αρχή (Ε.Φ.Ε.Τ.) τη δυνατότητα να καθορίσει, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση και το μέγεθος των επιχειρήσεων, τον τρόπο συμμόρφωσης αυτών με τις απαιτήσεις για θέσπιση, εφαρμογή και διατήρηση διαδικασίας βάση των αρχών του HACCP. Λόγω της αναγκαιότητας καθορισμού πλαισίου υιοθέτησης κοινής αντιμετώπισης των επιχειρήσεων τροφίμων από τους συναρμόδιους ελεγκτικούς μηχανισμούς της χώρας (Περιφερειακές ενότητες κλπ) τίθενται οι ελάχιστες απαιτήσεις για την συμμόρφωση των επιχειρήσεων με την σχετική απαίτηση της νομοθεσίας, βάσει κατάταξης αυτών σε κατηγορίες για τις οποίες κρίνεται σκόπιμη η ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου (Ε.Φ.Ε.Τ., 2014). Κριτήρια για την κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων αποτελούν η φύση των διεργασιών που εκτελούνται και το μέγεθος της εκάστοτε επιχείρησης. Ειδικότερα:

1. Η φύση των διεργασιών (είδος των τροφίμων, δραστηριότητα της επιχείρησης, εφαρμοζόμενη επεξεργασία)
2. Το μέγεθος των επιχειρήσεων (μέγεθος της επιχείρησης, ειδική κατηγορία του πληθυσμού).

Κατηγορία 1

Επιχειρήσεις από τις οποίες γίνεται απευθείας διάθεση τροφίμων στο τελικό καταναλωτή ή λαμβάνουν χώρα μόνο χαμηλού κινδύνου απλές διεργασίες σε επίπεδο προπαρασκευής και παρασκευής κατά την διάθεση τους. Δεν απευθύνονται σε μεγάλο μέγεθος πληθυσμού. Στις επιχειρήσεις αυτές όλοι οι κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με την εφαρμογή των απαιτήσεων υγιεινής είτε συνοδεύονται από οδηγούς ορθής πρακτικής είτε όχι. Ωστόσο όταν απαιτείται για την ασφάλεια των τροφίμων (π.χ. διατήρηση ψυκτικής αλυσίδας) θα πρέπει να διασφαλίζεται ότι διενεργείται η απαραίτητη παρακολούθηση και επαλήθευση. Για τις επιχειρήσεις της κατηγορίας 1 δεν προκύπτουν κρίσιμα σημεία ελέγχου. Ενδεικτικά στην κατηγορία 1 ανήκουν επιχειρήσεις όπως: Παντοπωλεία, πρατήρια γάλακτος-ειδών ζαχαροπλαστικής και άρτου, πώληση κατεψυγμένων ειδών, Καφεκοπτεία/Ξηροί καρποί/πρατήρια ποτών, οπωροπωλεία, περίπτερα-ψιλικά, κυλικεία, αναψυκτήρια, κινητές καντίνες, κέντρα διασκέδασης, καφετέριες-καφενεία-μπαρ κλπ.

Κατηγορία 2

Επιχειρήσεις τροφίμων στις οποίες ο χειρισμός τροφίμων γίνεται σύμφωνα με διαδικασίες που είναι ευρέως γνωστές και συχνά αποτελούν μέρος της συνήθους επαγγελματικής κατάρτισης των υπευθύνων στους εν λόγω κλάδους (είτε σε επίπεδο χονδρικής είτε σε επίπεδο λιανικής). Οι επιχειρήσεις αυτές συνήθως εξυπηρετούν μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού από την προηγούμενη κατηγορία. Στις επιχειρήσεις αυτές η τήρηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας αποδεικνύεται με την τήρηση των εγκεκριμένων από την αρμόδια αρχή οδηγών ορθής πρακτικής. Σε περίπτωση που δεν υφίσταται εγκεκριμένος οδηγός από την αρμόδια αρχή, οι επιχειρήσεις οφείλουν να εγκαθιστούν και να εφαρμόζουν το δικό τους σύστημα αυτοελέγχου, ενώ ενθαρρύνεται η ανάπτυξη σχετικών οδηγών. Κρεοπωλεία, πτηνοπωλεία, ζαχαροπλαστεία, αρτοποιεία, παρασκευή και πώληση σφολιατοειδών, σούπερ μάρκετ, ιχθυοπωλεία, ψυκτικές αποθήκες, εστιατόρια, επιχειρήσεις μαζικής εστίασης κλπ.

Κατηγορία 3

Επιχειρήσεις με πολλά κοινά χαρακτηριστικά, γραμμική παραγωγική διαδικασία και υψηλή πιθανότητα ύπαρξης κινδύνου, οι οποίες συνήθως εξυπηρετούν μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού από την προηγούμενη κατηγορία ή και ειδικής κατηγορίας πληθυσμού. Στην περίπτωση αυτή μπορούν να υιοθετηθούν γενικοί (generic) κλαδικοί οδηγοί για την εφαρμογή συστήματος HACCP. (π.χ. ευρωπαϊκός οδηγός εμφιαλωμένων νερών, εθνικός οδηγός για μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις). Στις επιχειρήσεις που κάνουν χρήση των ως άνω οδηγών, η ανάλυση των κινδύνων έχει αναπτυχθεί διεξοδικά. Στην περίπτωση αυτή οι επιχειρήσεις αναπτύσσουν και εφαρμόζουν σύστημα HACCP με προσαρμογή του στις ιδιαιτερότητες και τα χαρακτηριστικά της εκάστοτε εγκατάστασης. Παραγωγικές επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης (προϊόντα κρέατος, γαλακτοκομικά, προϊόντα αλιευμάτων), φυτικής προέλευσης (δημητριακά, χυμοί κτλ), παραγωγής σύνθετων τροφίμων (έτοιμα φαγητά/catering, προϊόντα ζύμης και σφολιατοειδών κλπ.), νοσοκομεία, ιδρύματα.

Διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP	Προαπαιτούμενα προγράμματα	Οδηγοί ορθής πρακτικής ή σχέδιο HACCP	Γενικοί (generic) κλαδικοί οδηγοί ή σχέδιο HACCP
Κατηγορία 1	•	•	
Κατηγορία 2		•	
Κατηγορία 3			•

Πίνακας 1: Εφαρμογή αρχών HACCP με ευελιξία σύμφωνα με τις κατευθυντήριες οδηγίες του Ε.Φ.Ε.Τ.

5. ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Ο βασικός στόχος της εφαρμογής διαδικασιών HACCP είναι ο έλεγχος κινδύνων στα τρόφιμα. Ο στόχος αυτός μπορεί να επιτευχθεί με τη χρήση διαφόρων μέσων, έχοντας υπόψη ότι οι διαδικασίες για τον έλεγχο κινδύνων πρέπει να βασίζονται στον κίνδυνο, να έχουν προτεραιότητα και να εστιάζουν σε αυτό που είναι σημαντικό για την ασφάλεια του τροφίμου (DG SANCO, 2005). Οι διαδικασίες αυτές μπορούν να εφαρμόζονται μέσω των οδηγών ορθής πρακτικής, ή γενικών οδηγών (generic) ή μέσω ειδικότερων για κάθε επιχείρηση σχεδίων HACCP, ανάλογα με την καταλληλότητα του κάθε μέσου ελέγχου κινδύνων. Ειδικότερα σε επιχειρήσεις τροφίμων που δεν επεξεργάζονται τρόφιμα, οι κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν μόνο με την εφαρμογή προαπαιτούμενων προδιαγραφών για την υγιεινή των τροφίμων.

Η κοινοτική νομοθεσία δεν περιέχει απαίτηση πιστοποίησης των όποιων διαδικασιών, βάσει των αρχών HACCP, ακολουθούνται από τις επιχειρήσεις για τον έλεγχο των κινδύνων. Κάθε παρόμοια ενέργεια οφείλεται σε ιδιωτική πρωτοβουλία δεδομένου ότι το κοινοτικό δίκαιο προβλέπει ως μόνη αξιολόγηση των αρμοδίων αρχών ελέγχου στο πλαίσιο του επισήμου ελέγχου.

Προσεχείς εκδηλώσεις

6η Υπουργική διάσκεψη για το περιβάλλον και την υγεία

Ημερομηνία: 13-15 Ιουνίου 2017
Τόπος διεξαγωγής: Ostrava, Τσεχία
Περισσότερες πληροφορίες εδώ

9ο Διεθνές συνέδριο για τη *Legionella*

Ημερομηνία: 26-30 Σεπτεμβρίου 2017
Τόπος διεξαγωγής: Ρώμη, Ιταλία
Περισσότερες πληροφορίες εδώ

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ/ΠΑΡΑΠΟΜΠΕΣ

1. 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.
2. 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).
3. 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.
4. Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο. (2004). Κανονισμός 852/2004.Υγιεινή των τροφίμων. (Τόμ. L 139, Αρ. 1). Βρυξέλλες: Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο.
5. 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.
6. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων. (2014). Κατευθυντήριες οδηγίες για την ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάση των αρχών του HACCP. *Εγκύκλιος*. Αθήνα: Ε.Φ.Ε.Τ.
7. Υγειονομικές Υπηρεσίες Κύπρου. (2012). Εφαρμογή του συστήματος HACCP σε μικρές επιχειρήσεις. Κυπριακή Δημοκρατία, Υπουργείο Υγείας.
8. Υπουργείο Εσωτερικών. (2012) Κώδικας Υγειονομικής Νομοθεσίας. Υγειονομική Νομοθεσία. (Τόμ. Τόμος, Αρ. 34 Ά). Αθήνα: Τμήμα εκδόσεων και γραμματειακής λογιστικής εξυπηρέτησης.
9. 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).
10. 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).
11. 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.

Επικαιρότητα

Παγκόσμια ημέρα κατά του καπνίσματος, 31 Μαΐου 2017

Με βάση στοιχεία του Παγκοσμίου Οργανισμού Υγείας (ΠΟΥ) το κάπνισμα σκοτώνει κάθε χρόνο >7 εκατομμύρια ανθρώπους κάθε χρόνο σε παγκόσμιο επίπεδο. Ο αριθμός αυτός προβλέπεται να αυξηθεί σε περισσότερα από 8 εκατομμύρια ετησίως έως το 2030 εάν δεν εντατικοποιηθούν οι δράσεις και μέτρα πρόληψης. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση αν και έχει παρατηρηθεί πρόοδος τα τελευταία χρόνια, ο αριθμός των καπνιστών είναι ακόμα αρκετά υψηλός με το 28% του συνολικού πληθυσμού και το 29% των Ευρωπαίων ηλικίας 15-24 έτη να είναι καπνιστές. Με βάση στοιχεία του ΠΟΥ και τα πιο πρόσφατα δεδομένα της ΕΛΣΤΑΤ που παρουσίασε η Ελληνική Πνευμονολογική Εταιρεία το κάπνισμα αποτελεί τη βασική αιτία του 17% των θανάτων σε Έλληνες άνω των 30 ετών αν και τα στοιχεία δείχνουν ότι υπάρχει σημαντική μείωση του καπνίσματος στην Ελλάδα. Ωστόσο, παραμένει υψηλή η συχνότητα του παθητικού καπνίσματος.

Εθνικές Δράσεις για την Παγκόσμια Ημέρα κατά του Καπνίσματος

- Διεξήχθη το **Ετήσιο Διεθνές Συνέδριο για τον Έλεγχο του Καπνίσματος του ENSP** (European Network – for Smoking and Tobacco Prevention), το οποίο πραγματοποιήθηκε στο Ζάππειο Μέγαρο και συμμετείχαν 300 σύνεδροι από την Ευρώπη, τις ΗΠΑ και τον Καναδά. Θέμα του συνεδρίου ήταν η προώθηση πολιτικών κατά του καπνίσματος. Στα πλαίσια του συνεδρίου κυκλοφορήσαν και οι Ευρωπαϊκές Κατευθυντήριες Οδηγίες για τη Διακοπή του Καπνίσματος σε πληθυσμούς Υψηλού Κινδύνου οι οποίες αποτελούνται από 5 κεφάλια με εξειδικευμένες παρεμβάσεις διακοπής καπνίσματος για:
  (Α) Ασθενείς με Καρδιαγγειακά Νοσήματα
  (Β) Ασθενείς με Χρόνια Αποφρακτική Πνευμονοπάθεια
  (Γ) Ασθενείς με διαβήτη
  (Δ) Κατά τη διάρκεια της εγκυμοσύνης και της περιόδου μετά τον τοκετό
  (Ε) Εφήβους
  Βρείτε τις Ευρωπαϊκές Κατευθυντήριες Οδηγίες για τη Διακοπή του Καπνίσματος **εδώ**.

- Ο Πρόεδρος του ΚΕ.ΕΛ.Π.ΝΟ, ο Διοικητής της 6ης Υ.Π.Ε. και η Πρόεδρος του Ιατρικού Συλλόγου Πατρών με αφορμή την Ημέρα κατά του Καπνίσματος παρουσίασαν τη δράση **«Νοσοκομεία χωρίς Κάπνισμα»** στον Συνεδριακό Χώρο της Αγοράς Αργύρη στην Πάτρα. Το δελτίο τύπου της εκδήλωσης είναι διαθέσιμο **εδώ**.
- Η **Ελληνική Πνευμονολογική Εταιρεία και η Ομάδα Εργασίας Διακοπής Καπνίσματος και Προαγωγής της Υγείας**, πραγματοποίησαν **Συνέντευξη Τύπου** την Πέμπτη 25 Μαΐου 2017 στο "DIVANI CARAVEL". Διαβάστε το Δελτίο Τύπου **εδώ** το οποίο παρουσιάζει σημαντικά στατιστικά στοιχεία για το κάπνισμα στην Ελλάδα

Για περισσότερες πληροφορίες επισκεφτείτε τις παρακάτω ιστοσελίδες:

- World Health Organisation, World No Tobacco Day
- European Commission, Tobacco Policy

Επικαιρότητα

Νέος Ευρωπαϊκός Κανονισμός στο τομέα των τροφίμων

Ο νέος κανονισμός (Κανονισμός (ΕΕ) 2017/625) άφορα στους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα.

Ο παρών κανονισμός ορίζει κανόνες για:

α) τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων και των άλλων επίσημων δραστηριοτήτων που διενεργούνται από τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών

β) τη χρηματοδότηση των επίσημων ελέγχων

γ) τη διοικητική συνδρομή και συνεργασία μεταξύ των κρατών μελών για τη σωστή εφαρμογή των κανόνων

δ) τη διενέργεια ελέγχων από την Επιτροπή στα κράτη μέλη και σε τρίτες χώρες

ε) την έγκριση των όρων που πρέπει να πληρούνται σχετικά με τα ζώα και τα αγαθά τα οποία εισέρχονται στην Ένωση από τρίτη χώρα

στ) τη δημιουργία μηχανογραφικού συστήματος πληροφορικής για τη διαχείριση των πληροφοριών και των στοιχείων που αφορούν τους επίσημους ελέγχους.

Για περισσότερες πληροφορίες επισπευτείτε την ιστοσελίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης εδώ.

Νέα οδηγία ΕΦΕΤ σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που πρόκειται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα

Ο ΕΦΕΤ με στόχο την ενημέρωση των καταναλωτών εξέδωσε οδηγία σχετικά με την αγορά και χρήση προϊόντων Υλικών και Αντικειμένων που πρόκειται να έλθουν σε Επαφή με Τρόφιμα.

Στην κατηγορία των Υ.Α.Ε.Τ. ανήκει ένα σύνολο προϊόντων όπως επιτραπέζια σκεύη (π.χ. ποτήρια, μαχαιροπίρουνα, κούπες κ.α.), μαγειρικά σκεύη (π.χ. κατσαρόλες, τηγάνια κ.α.), αντικείμενα αποθήκευσης και μεταφοράς τροφίμων (π.χ. τάπερ, μπουκάλια, αλουμινόχαρτο, διαφανής μεμβράνη, χαρτί ψησίματος, σακούλες τροφίμων κ.α.) και είδη παιδικής διατροφής (π.χ. μπιμπερό, πιπίλες κ.α.).

Οι οδηγίες αφορούν στο τι πρέπει να προσέχουν οι καταναλωτές :

α) στην επισήμανση των προϊόντων αυτών κατά την αγορά τους στη λιανική καθώς και

β) στον τρόπο χειρισμού τους ώστε να χρησιμοποιούνται με ασφάλεια.

Ο οδηγός είναι διαθέσιμος εδώ.

Ενημερωτικό υλικό για την υγιεινή των χεριών

Με αφορμή την Παγκόσμια Ημέρα για την Υγιεινή των Χεριών στις 5 Μάιου 2017 το ΚΕΕΛΠΝΟ δημοσίευσε σειρά ενημερωτικού υλικού για την υγιεινή των χεριών το οποίο είναι διαθέσιμο εδώ.

ΗΥΓΕΙΑ ΣΤΑ ΧΕΡΙΑ ΜΑΣ

Θα χαρούμε να δημοσιεύσουμε και δικές σας συμμετοχές στα επόμενα τεύχη του Ενημερωτικού Δελτίου ή να ακούσουμε τις προτάσεις σας για τυχόν βελτιώσεις.

Για να αποστείλετε άρθρα και επιστολές παρακαλούμε επικοινωνήστε στο info@edypy.gr

Εάν δεν επιθυμείτε να λαμβάνετε το Ενημερωτικό Δελτίο παρακαλούμε πατήστε εδώ.

Για πληροφορίες για την εγγραφή στην ΕΔΥΠΥ επισκεφτείτε την ιστοσελίδα http://www.edypy.gr/site/el/neameli.html