

ΝΕΑ «ΔΕΣΜΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ» ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ

Καθ. **Σπ. Β. Ραμαντάνης**, DVM, Dr. med. vet., Dipl. ECVPH,
Εργ. Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Κρέατος και Προϊόντων του
Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων, Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα (ΤΕΙ) Αθηνών

Κανονισμός (ΕΚ) 178/2002

- ❖ Η επιδίωξη **υψηλού επιπέδου προστασίας για τη ζωή και την υγεία του ανθρώπου** αποτελεί έναν από τους θεμελιώδεις στόχους της νομοθεσίας περί τροφίμων

Βασικές υποχρεώσεις των Υπευθύνων Επιχειρήσεων Κρέατος (ΥΕΚ)

- ❖ **Ασφάλεια**: Δεν πρέπει να διαθέτουν στην αγορά μη ασφαλή τρόφιμα
- ❖ **Ευθύνη**: Είναι υπεύθυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγουν, μεταφέρουν, αποθηκεύουν ή πωλούν
- ❖ **Ιχνηλασιμότητα**: Πρέπει να είναι σε θέση να ταυτοποιούν ταχέως κάθε προμηθευτή ή παραλήπτη
- ❖ **Διαφάνεια**: Πρέπει να ενημερώνουν αμέσως τις αρμόδιες αρχές, εάν έχουν κάποιο λόγο να πιστεύουν ότι τα τρόφιμά τους δεν είναι ασφαλή

Βασικές υποχρεώσεις των Υπευθύνων Επιχειρήσεων Κρέατος (ΥΕΚ)

- ❖ **Κατάσταση έκτακτης ανάγκης:** Οφείλουν να αποσύρουν αμέσως τα τρόφιμα από την αγορά, εάν έχουν κάποιο λόγο να πιστεύουν ότι αυτά δεν είναι ασφαλή
- ❖ **Πρόληψη:** Οφείλουν να εντοπίζουν και να επανεξετάζουν τακτικά τα κρίσιμα σημεία στις διεργασίες τους και να μεριμνούν για τη διενέργεια ελέγχων στα σημεία αυτά
- **Συνεργασία:** Οφείλουν να συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σε ενέργειες που αναλαμβάνονται για τη μείωση των κινδύνων.

Γενικές αρχές του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004

- ❖ Καθορίζει **γενικούς κανόνες υγιεινής των τροφίμων** σε όλα τα στάδια
- ❖ από την **πρωτογενή παραγωγή**
- ❖ έως και την **προσφορά** προς πώληση ή τη διάθεση των τροφίμων στον **τελικό καταναλωτή**

Γενικές αρχές του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004

- ❖ Λαμβάνει υπ' όψη τις **αρχές**:
- ❖ ο ΥΕΚ φέρει την **πρωταρχική ευθύνη** για την ασφάλεια των τροφίμων,
- ❖ είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται η **ασφάλεια των τροφίμων καθ' όλο το μήκος της τροφικής αλυσίδας**, με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή
- ❖ η γενική εφαρμογή διαδικασιών που βασίζονται στις **αρχές HACCP**, από κοινού με την **ορθή πρακτική εφαρμογής των κανόνων υγιεινής** ενισχύουν την υπευθυνότητα των ΥΕΚ.

Γενικές αρχές του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004

- ❖ Καθορίζει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- ❖ Οι κανόνες αυτοί συμπληρώνουν εκείνους που καθορίζονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004
- ❖ Η αρμόδια αρχή επαληθεύει την κατάλληλη εφαρμογή των ανωτέρω κανόνων με τους Κανονισμούς (ΕΚ) 854 και 882/2004

Πεδίο εφαρμογής

- ❖ Εφαρμόζεται στα
- ❖ **μη μεταποιημένα** και τα
- ❖ **μεταποιημένα** προϊόντα ζωικής προέλευσης

Μη μεταποιημένα προϊόντα (νωπά)

- ❖ Τρόφιμα τα οποία **δεν έχουν υποστεί μεταποίηση** και τα οποία περιλαμβάνουν τα προϊόντα που έχουν υποστεί:
 - ❖ Διαίρεση, Χωρισμό,
 - ❖ Αποκοπή, Κοπή,
 - ❖ Αφαίρεση οστών
 - ❖ Πολτοποίηση, Αποφλοιώση,
 - ❖ Εκδορά, Τεμαχισμό,
 - ❖ Καθαρισμό, Καλλωπισμό,
 - ❖ Άλεση, Αφαίρεση του κελύφους,
 - ❖ Ψύξη, Κατάψυξη, Βαθιά κατάψυξη ή Απόψυξη
- 852/2004, Άρθρο 2, Παράγραφος 1 ιδ)*

Μη μεταποιημένα προϊόντα

- ❖ Νωπό κρέας
- ❖ Κιμάς
- ❖ Μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας (ΜΔΚ)
- ❖ Μη επεξεργασμένα έντερα, στομάχια, ουροδόχοι κύστες
- ❖ Παρασκευάσματα κρέατος
- ❖ Αίμα

Μη μεταποιημένα προϊόντα

- ❖ Ένα μη μεταποιημένο προϊόν μαζί με ένα προϊόν φυτικής προέλευσης παραμένει ένα νωπό προϊόν, π.χ.
- ❖ Σουβλάκι που περιέχει νωπό κρέας και λαχανικά

Μεταποιημένα προϊόντα

- Τρόφιμα που **προέρχονται από τη μεταποίηση** μη μεταποιημένων προϊόντων
- Αυτά τα προϊόντα είναι δυνατόν να περιέχουν **συστατικά** τα οποία είναι
- **αναγκαία για την παρασκευή** τους ή τα οποία
- τους προσδίδουν **ιδιαίτερα χαρακτηριστικά**

Μεταποιημένα προϊόντα

- Προϊόντα με βάση το κρέας
- Τετηγμένο ζωϊκό λίπος
- Κατάλοιπα ζωικού λίπους
- Ζελατίνη
- Κολλαγόνο
- Επεξεργασμένα στομάχια, έντερα, ουροδόχοι κύστες

Μεταποιημένα προϊόντα

- **Ενδέχεται να περιλαμβάνουν επίσης ορισμένα παρασκευάσματα κρέατος όπως**
- **Μαριναρισμένο κρέας**
- **Παστωμένο κρέας**

Ο Κανονισμός 853/2004 δεν εφαρμόζεται:

- Στα τρόφιμα που περιέχουν
- προϊόντα φυτικής προέλευσης και
- μεταποιημένα προϊόντα ζωικής προέλευσης

Πίνακας: Επισκόπηση του πεδίου εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) αριθ. 852 και 853/2004

Συνδυασμός τροφίμων			
Φυτικής προέλευσης και μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, που		Φυτικής προέλευσης και μη μεταποιημένα τρόφιμα ζωικής προέλευσης, που	
Μεταποιούνται περαιτέρω από κοινού	Διατίθενται ως έχουν στην αγορά	Μεταποιούνται περαιτέρω από κοινού	Διατίθενται ως έχουν στην αγορά
<ul style="list-style-type: none"> -Κονσερβοποιημένο τρόφιμο από μεταποιημένο κρέας με λαχανικά -Παραγωγή πίτσας που περιέχει μεταποιημένο κρέας -Παραγωγή σούπας από εκχύλισμα κρέατος 	<ul style="list-style-type: none"> -Παρασκευή sandwiches με ζαμπόν -Παρασκευή έτοιμων προς κατανάλωση γευμάτων που αποτελούνται από μεταποιημένο κρέας και λαχανικά 	<ul style="list-style-type: none"> -Κονσερβοποιημένο τρόφιμο από νωπό κρέας με λαχανικά 	<ul style="list-style-type: none"> -Σουβλάκι από νωπό κρέας και λαχανικά
<p>Ο συνδεδεμένος με το τρόφιμο κίνδυνος μπορεί να ελεγχθεί με την εφαρμογή των κανόνων του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004</p>		<ul style="list-style-type: none"> -Ο συνδεδεμένος με το τρόφιμο κίνδυνος είναι ίδιος με αυτόν που τίθεται κατά την παρασκευή μεταποιημένων, χειρισμό νωπών τροφίμων ζωικής προέλευσης αντιστοίχως, π.χ. προϊόντα με βάση το κρέας, νωπό κρέας -Είναι αιτιολογημένη η εφαρμογή των κανόνων του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004 -Απαιτείται έγκριση εγκαταστάσεων -Μπορεί να τίθεται σήμα αναγνώρισης 	

Σήμα αναγνώρισης

- Σε εγκαταστάσεις που
- παρασκευάζονται τρόφιμα που εφαρμόζεται ο Κανονισμός 853/2004
- και τρόφιμα στα οποία δεν εφαρμόζεται,

- ο ΥΕΚ μπορεί να τοποθετεί **το ίδιο σήμα αναγνώρισης και στους δύο τύπους τροφίμων.**

Ο Κανονισμός 853/2004 δεν εφαρμόζεται:

- **Στο λιανικό εμπόριο**
- **(όπου εφαρμόζεται ο Κανονισμός 852/2004)**

Κανονισμός 854/2004

- Καθορίζει ειδικές διατάξεις για την **οργάνωση των επισήμων ελέγχων** στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

Κανονισμός 2073/2004

- Καθορίζει τα **μικροβιολογικά κριτήρια** για συγκεκριμένους μικροοργανισμούς και τους **κανόνες εφαρμογής** προς τους οποίους πρέπει να συμμορφώνονται οι **ΥΕΚ**.
- Στην περίπτωση
- των **σφάγιων,**
- των εγκαταστάσεων **παραγωγής κιμά,**
- **παρασκευασμάτων κρέατος και**
- **μηχανικώς διαχωρισμένου κρέατος**
- Ο Κανονισμός θεσπίζει συχνότητα **δειγματοληψίας.**

Οι ΥΕΚ πρέπει να διασφαλίζουν:

- ❖ Τα προϊόντα κρέατος (μη μεταποιημένα και μεταποιημένα προϊόντα) που διαθέτουν στην αγορά έχουν **παρασκευασθεί** και **υποστεί χειρισμούς** αποκλειστικά σε εγκαταστάσεις τις οποίες έχει εγκρίνει η αρμόδια αρχή
- ❖ Φέρουν **σήμα αναγνώρισης**

Οι ΥΕΚ πρέπει να διασφαλίζουν:

- ❖ Η επιχείρηση κρέατος που έχουν υπό τον έλεγχό τους εφαρμόζει **συνεχώς και καταλλήλως διαδικασίες** και **συμμορφώνεται** με:
- ❖ Τις **γενικές απαιτήσεις υγιεινής** του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004
- ❖ Τις **ειδικές απαιτήσεις του Κανονισμού** (ΕΚ) αριθ. 853/2004
- ❖ Τις **αρχές HACCP**
- ❖ Τα **микροβιολογικά κριτήρια** που θεσπίζονται από την κοινοτική νομοθεσία
- ❖ Την κοινοτική νομοθεσία περί **καταλοίπων και απαγορευμένων ουσιών**
- ❖ Τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. **1774/2002**

Επίσημοι έλεγχοι:

- ❖ **Ορθή πρακτικής εφαρμογής των κανόνων υγιεινής = συνεχώς και καταλλήλως διαδικασίες**
- ❖ **Το σχεδιασμό και τη συντήρηση των χώρων και του εξοπλισμού,**
- ❖ **Την υγιεινή πριν και μετά από τη λειτουργία,**
- ❖ **Την ατομική υγιεινή,**
- ❖ **Την εκπαίδευση**
- ❖ **Την καταπολέμηση των επιβλαβών οργανισμών,**
- ❖ **Την ποιότητα του νερού,**
- ❖ **Τον έλεγχο της θερμοκρασίας και**
- ❖ **Τους ελέγχους των τροφίμων, που εισέρχονται στην εγκατάσταση και εξέρχονται αυτής, καθώς και της τυχόν τεκμηρίωσης που τα συνοδεύει.**

Επίσημοι έλεγχοι:

❖ Αρχές HACCP

= εξακριβώνεται ότι οι διαδικασίες εγγυώνται ότι:

- ❖ Τα προϊόντα ανταποκρίνονται στα **μικροβιολογικά κριτήρια** που θεσπίζονται από την κοινοτική νομοθεσία,
- ❖ Είναι σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία περί **καταλοίπων και απαγορευμένων ουσιών** και
- ❖ Δεν ενέχουν **φυσικούς κινδύνους**, όπως ξένα σώματα.

Επίσημοι έλεγχοι:

- ❖ **Εξακριβώνεται η συμμόρφωση προς:**
- ❖ **Τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 σχετικά με την τοποθέτηση **σημάτων αναγνώρισης** και**
- ❖ **Τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1774/2002 σχετικά με τη διαχείριση των **ζωικών υποπροϊόντων**.**

Επίσημοι έλεγχοι:

- ❖ Κατά τη διενέργεια των ελέγχων η αρμόδια αρχή δίνει **ιδιαιτερη προσοχή:**
- ❖ Στον προσδιορισμό κατά πόσον το **προσωπικό και οι δραστηριότητές** του ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις των Κανονισμών 852, 853/2004 **σε όλα τα στάδια της διαδικασίας παραγωγής,**
- ❖ **Ελέγχους επίδοσης** του προσωπικού,
- ❖ Στον έλεγχο των σχετικών **αρχείων** της επιχείρησης,
- ❖ Στη λήψη **δειγμάτων** για εργαστηριακή ανάλυση, όταν είναι αναγκαίο και
- ❖ Στην **τεκμηρίωση** των αποδεικτικών στοιχείων που λαμβάνονται υπ' όψη και των πορισμάτων του ελέγχου

Επίσημοι έλεγχοι- Καθορισμός συχνότητας

- ❖ Ο καθορισμός της συχνότητας των ελέγχων στην **κάθε επιμέρους επιχείρηση κρέατος** βασίζεται σε ένα **σύστημα αξιολόγησης του κινδύνου**, το οποίο λαμβάνει υπ' όψη
 - ❖ Τους κινδύνους για τη δημόσια υγεία,
 - ❖ Το είδος της διεργασίας που διεκπεραιώνεται,
 - ❖ Τη δυναμικότητα της επιχείρησης και
 - ❖ Το ιστορικό της επιχείρησης όσον αφορά τη συμμόρφωσή της προς τη νομοθεσία τροφίμων.