



### Κοινοτική Νομοθεσία

#### Πακέτο Υγιεινής

Απόρροια της [Λευκής Βίβλου](#) για την ασφάλεια των τροφίμων και του [Κανονισμού 178/2002](#), ήταν η δημιουργία του Πακέτου Υγιεινής που από 01/01/2006 εφαρμόζεται σε όλα τα Κράτη – Μέλη της ΕΕ. Μέχρι τη στιγμή εκείνη τα περισσότερα νομοθετικά κείμενα που αφορούσαν στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, ήταν υπό μορφή Οδηγιών. Απαιτούνταν λοιπόν εναρμόνιση στο Εθνικό Δίκαιο κάθε Κράτους – Μέλους των Οδηγιών, διαδικασία που σε πολλές περιπτώσεις ήταν χρονοβόρα. Αποφασίσθηκε λοιπόν η ενοποίηση των Οδηγιών αυτών σε οριζόντιους κανονισμούς.

### 1. [Κανονισμός 852/2004](#) για την υγιεινή των τροφίμων

Στον Κανονισμό αυτό περιγράφονται οι βασικές απαιτήσεις για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων (πρωτογενών και μεταποιημένων) σχετικά με την υγιεινή των παραγόμενων τροφίμων.

Βασική υποχρέωση κάθε επιχείρησης που παράγει, εμπορεύεται, αποθηκεύει ή διανέμει τρόφιμα, είναι η εφαρμογή ενός συστήματος αυτοελέγχου βασισμένου στις Αρχές του HACCP. Συγκεκριμένα από κάθε επιχείρηση τροφίμων οφείλεται:

α) να εντοπίζονται οι τυχόν πηγές κινδύνου οι οποίες πρέπει να προληφθούν, να εξαλειφθούν ή να μειωθούν σε αποδεκτά επίπεδα

β) να εντοπίζονται τα κρίσιμα σημεία ελέγχου στο ή στα στάδια στα οποία ο έλεγχος είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη μιας πηγής κινδύνου ή τη μείωσή της σε αποδεκτά επίπεδα

γ) να καθορίζονται κρίσιμα όρια στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, με τα οποία χωρίζεται το αποδεκτό από το μη αποδεκτό όσον αφορά την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση των εντοπιζόμενων πηγών κινδύνου

δ) να καθορίζονται και να εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα κρίσιμα σημεία ελέγχου

ε) να καθορίζονται τα διορθωτικά μέτρα όταν διαπιστώνεται κατά την παρακολούθηση ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν βρίσκεται υπό έλεγχο

στ) να καθορίζονται διαδικασίες, οι οποίες διεξάγονται τακτικά, για να επαληθεύεται ότι τα μέτρα που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως ε) λειτουργούν αποτελεσματικά,

ζ) να καταρτίζονται έγγραφα και φάκελοι ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων, ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία α) έως στ).

Με τον Κανονισμό αυτό δίνεται η δυνατότητα εφαρμογής εθνικών ή κοινοτικών οδηγιών για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων που έχουν εκπονηθεί από κλαδικές ενώσεις επιχειρήσεων τροφίμων και έχουν εγκριθεί από τις αρμόδιες αρχές.

Στα Παραρτήματα I & II του Κανονισμού περιγράφονται οι βασικές απαιτήσεις της νομοθεσίας σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων (πχ σχεδιασμός χώρων , εγκαταστάσεων και εξοπλισμού, τήρηση ψυκτικής αλυσίδας, θερμικές επεξεργασίες, διαχείριση απορριμάτων, εκπαίδευση προσωπικού, κλπ)

2. [Κανονισμός 853/2004](#) για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Στον Κανονισμό αυτό εξειδικεύονται οι απαιτήσεις υγιεινής και ασφάλειας για τις επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης.

3. [Κανονισμός 2073/2005](#) περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα

4. [Κανονισμός 2074/2005](#) για θέσπιση μέτρων εφαρμογής για ορισμένα προϊόντα βάσει του κανονισμού 853/2004 και για την οργάνωση επίσημων ελέγχων βάσει των κανονισμών 854/2004 και 882/2004, για την παρέκκλιση από τον κανονισμό 852/2004 και για τροποποίηση των κανονισμών 853/2004 και 854/2004

5. [Κανονισμός 1162/2009](#) σχετικά με τη θέσπιση μεταβατικών μέτρων για την εφαρμογή των κανονισμών 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

### *Βοηθητικά έγγραφα*

- i. [Κανονισμός 852/2004: Κατευθυντήριες Γραμμές για τις αρμόδιες αρχές](#)
- ii. [Κανονισμός 852/2004: Κατευθυντήριες Γραμμές για τις επιχειρήσεις τροφίμων](#)
- iii. [Εγγραφο προσανατολισμού για την εφαρμογή συγκεκριμένων διατάξεων του Κανονισμού 852/2004](#)
- iv. [Εφαρμογή διαδικασιων βάσει των αρχών HACCP για μικρές επιχειρήσεις](#)
- v. [Εγγραφο προσανατολισμού για την εφαρμογή συγκεκριμένων διατάξεων του Κανονισμού 853/2004](#)
- vi. [Import requirements](#)
- vii. [Official control & microbiological criteria](#)

### **Επίσημοι έλεγχοι**

Οι απαιτήσεις του επίσημου ελέγχου που διεξάγονται από τις αρμόδιες αρχές περιγράφονται στους παρακάτω κανονισμούς

[Κανονισμός 882/2004](#) για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων

[Κανονισμός 854/2004](#) για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο

### Σχετικά Πρότυπα Codex Alimentarius

[Συλλογή Προτύπων του Codex Alimentarius που σχετίζονται με την υγιεινή των τροφίμων](#)

Στο σύνδεσμο αυτό θα βρείτε τα εξής πρότυπα

- CAC/RCP 1-1969 - General Principles of Food Hygiene
- CAC/GL 21-1997 - Principles for the establishment & application of microbiological criteria for foods
- CAC/GL 30-1999 - Principles & guidelines for the conduct of microbiological risk assessment
- CAC/GL 63-2007- Principles & guidelines for the conduct of microbiological risk management

- CODEX STAN 106 1983 - General standard for irradiated food
  
- CAC/RCP 19-1979 - Recommended international code of practice for radiation processing of food
  
- CAC/GL 61-2007 - Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of *Listeria monocytogenes* in foods