

---

# Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων

## *Πλαίσιο & Βασικές Αρχές Νομοθεσίας Τροφίμων*

*Ευστάθιος Κλαυδιανός*

*Στρ. Κτηνίατρος, MSc*



## The Well-Traveled Salad.

### Do You Know Where Your Food Has Been?

As consumers, many of us fail to recognize that even our domestic and local food supplies are part of a global network. The daily activity of consuming food directly links our health as humans to the health of crops and produce, food animals, and the environments in which they are produced.

Switzerland, Uruguay, USA, Vietnam



#### TOMATOES

Canada, Dominican Republic, Holland, Israel, Italy, Mexico, USA



#### ONIONS

Canada, China, Germany, India, USA



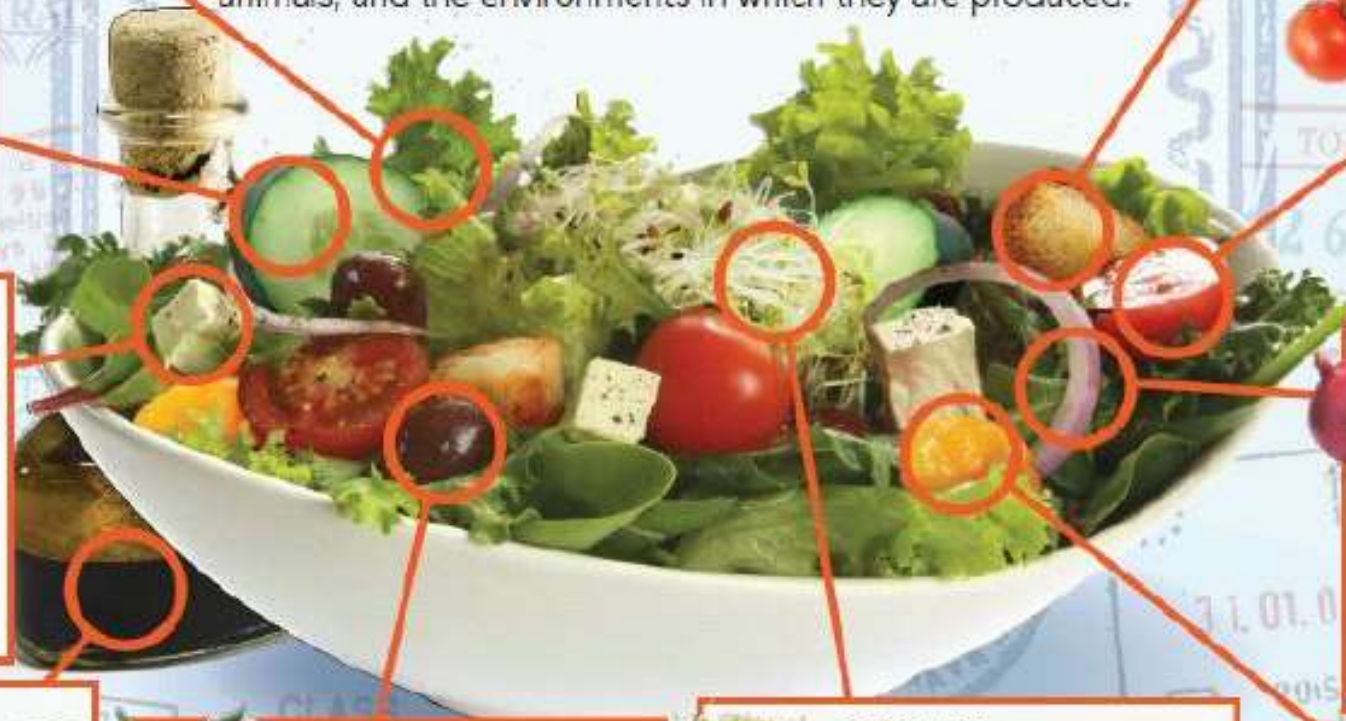
#### MANDARIN ORANGES

Israel, Mexico, Morocco, South Africa, Spain



#### SPROUTS

Argentina, Australia, Bangladesh, Canada, China, Egypt, France, India, Morocco, Nepal, Pakistan, South Africa, Spain, Turkey, USA



#### OLIVES

Greece, Israel, Mexico, Spain, USA



#### CUCUMBERS

Canada, Honduras, India, Mexico, Spain, USA



#### FETA CHEESE


Canada, Denmark, Egypt, Germany, Greece, Israel, Italy, Turkey, UK, USA



#### VINAIGRETTE

Argentina, Brazil, Canada, Chile, China, France, Germany, Greece, India, Indonesia, Italy, Mexico, Morocco, Peru, Portugal, Spain, Thailand, Tunisia, Turkey, USA, Vietnam



- 
- Ποιος ορίζει τι είναι και τι δεν είναι ασφαλές τρόφιμο?
  - Πώς εξασφαλίζεται το εμπόριο ασφαλών τροφίμων σε παγκόσμιο επίπεδο?
  - Υπάρχει ή όχι «παγκόσμια κοινή γραμμή» για την ασφάλεια των τροφίμων?
  - Ποιος αναγνωρίζει γνωστούς και αναδυόμενους κινδύνους στα τρόφιμα στην πορεία του χρόνου?
  - Πώς δημιουργείται η νομοθεσία για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων?

## Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου (World Trade Organization – WTO)

- Κατά τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα, τα εμπορικά θέματα ώθησαν τις χώρες να συμμετάσχουν σε ολοένα και πιο πολύπλοκες αλληλεπιδράσεις, με αποτέλεσμα να δημιουργηθεί η ανάγκη για μια πλατφόρμα που να διευκολύνει και να ρυθμίζει τις εμπορικές σχέσεις
- Η συνεπακόλουθη Γενική Συμφωνία Δασμών και Εμπορίου (ΓΣΔΕ) του 1947, όχι μόνο προσέφερε ένα φόρουμ συζήτησης, το οποίο επέτρεψε μια πολυμερή προσέγγιση του εμπορίου, αλλά καθιέρωσε επίσης ένα **σύστημα διεθνώς αναγνωρισμένων κανόνων για το εμπόριο**
- Ο απώτερος στόχος ήταν η δημιουργία **ίσων όρων ανταγωνισμού** για όλα τα μέλη, μέσω «ουσιαστικής μείωσης των δασμών και άλλων φραγμών στο εμπόριο και **εξάλειψης της διακριτικής μεταχείρισης στο διεθνές εμπόριο**»



## Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου (World Trade Organization – WTO)



- Καθώς το διεθνές εμπόριο επεκτάθηκε, η ΓΣΔΕ μετεξελίχθηκε και θεσμοθετήθηκε ως Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου (ΠΟΕ).
- Ο ΠΟΕ ιδρύθηκε το 1995 μετά τις εμπορικές διαπραγματεύσεις του Γύρου της Ουρουγουάης και ενοποίησε προγενέστερες εμπορικές συμφωνίες, όπως η συμφωνία για τη γεωργία καθώς και η **υγειονομική και φυτοϋγειονομική συμφωνία** [Sanitary and PhytoSanitary (SPS) Agreement]

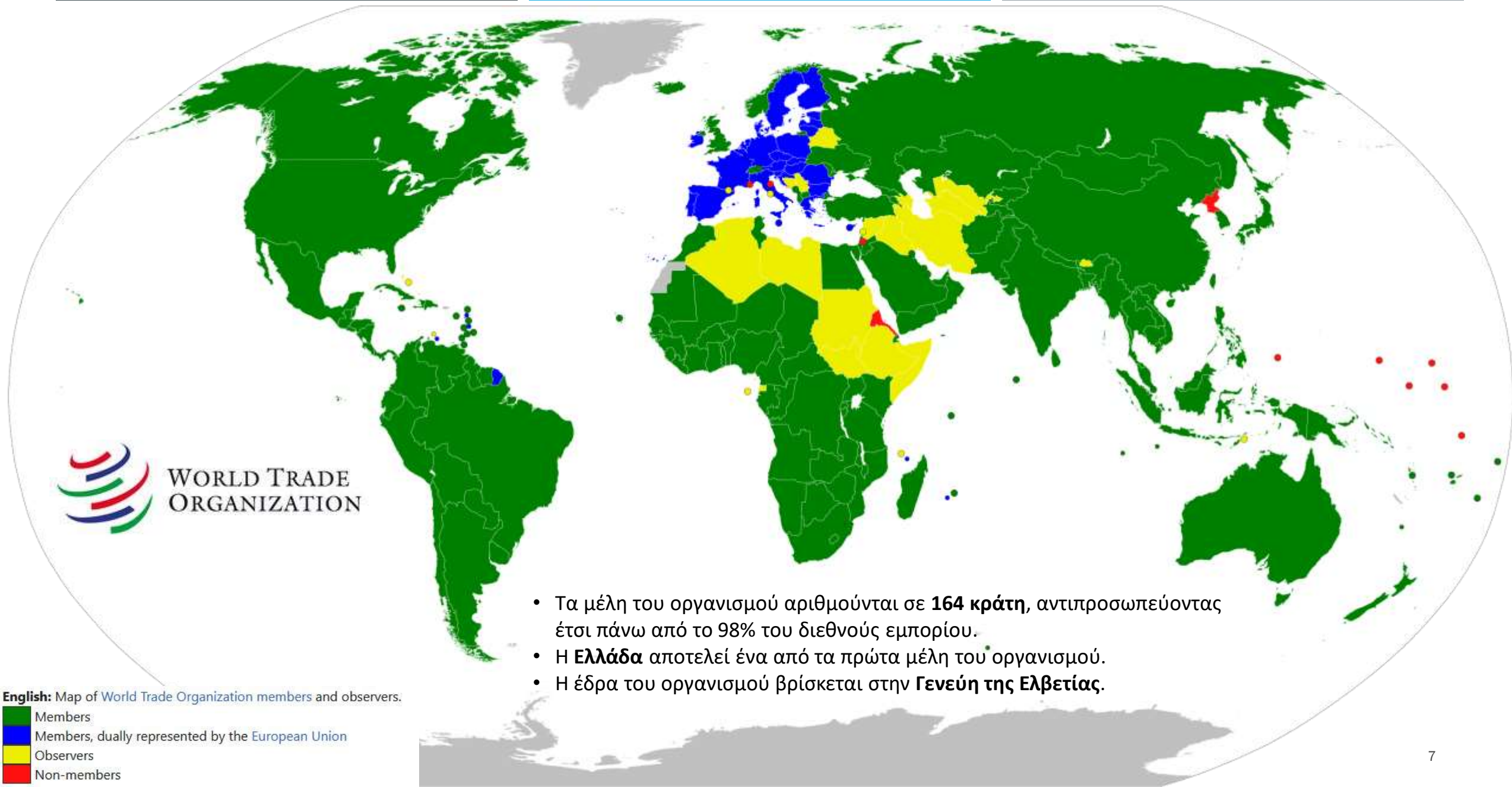
# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων

## Παγκόσμιος Οργανισμός Εμπορίου (World Trade Organization – WTO)



- <https://www.wto.org/>
- Ο μόνος διεθνής οργανισμός που ασχολείται με τους κανόνες του εμπορίου μεταξύ των εθνών
- Βάση: συμφωνίες ΠΟΕ => διαπραγματευμένες/υπογεγραμμένες από το μεγαλύτερο μέρος των εμπορικών εθνών του κόσμου και επικυρωμένες στα κοινοβούλιά τους
- Στόχος: να διασφαλιστεί ότι το διεθνές εμπόριο ρέει όσο το δυνατόν πιο ομαλά, προβλέψιμα και ελεύθερα ανάμεσα σε διαφορετικά κράτη
- Κύριες δραστηριότητες:
  - διαπραγμάτευση της μείωσης/εξάλειψης των εμποδίων στο εμπόριο, συμφωνίες σχετικά με κανόνες που διέπουν το διεθνές εμπόριο (π.χ. επιδοτήσεις, πρότυπα προϊόντων)
  - διαχείριση και παρακολούθηση της εφαρμογής των συμφωνηθέντων κανόνων του ΠΟΕ
  - παρακολούθηση & αναθεώρηση των εμπορικών πολιτικών, διασφάλιση διαφάνειας συμφωνιών
  - επίλυση διαφορών μεταξύ κρατών που εισάγουν και εξαγουν αγαθά όπως τα τρόφιμα
  - ανάπτυξη ικανότητας αναπτυσσόμενων χωρών σε θέματα διεθνούς εμπορίου
  - βοήθεια στην ένταξη χωρών που δεν είναι ακόμη μέλη του ΠΟΕ

# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων



- Τα μέλη του οργανισμού αριθμούνται σε **164 κράτη**, αντιπροσωπεύοντας έτσι πάνω από το 98% του διεθνούς εμπορίου.
- Η **Ελλάδα** αποτελεί ένα από τα πρώτα μέλη του οργανισμού.
- Η έδρα του οργανισμού βρίσκεται στην **Γενεύη της Ελβετίας**.

English: Map of World Trade Organization members and observers.

- Members
- Members, dually represented by the European Union
- Observers
- Non-members

# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων

## Υγειονομική και φυτοϋγειονομική συμφωνία

### Sanitary and PhytoSanitary (SPS) Agreement

- Με βάση τη συμφωνία SPS, ο WTO θέτει περιορισμούς στις πολιτικές των κρατών μελών σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων (υγειονομικό σκέλος, π.χ. παθογόνα βακτήρια, επιθεώρηση και επισήμανση τροφίμων) καθώς και την υγεία των ζώων και των φυτών (φυτοϋγειονομικό σκέλος, π.χ. φυτοφάρμακα, λοιμογόνοι παράγοντες και νοσήματα)
- Η Συμφωνία ορίζει ότι σε κανένα μέλος δεν πρέπει να απαγορεύεται η θέσπιση ή η επιβολή μέτρων που είναι απαραίτητα για την προστασία της ζωής ή της υγείας του ανθρώπου, των ζώων ή των φυτών
- Ωστόσο, αυτά τα μέτρα δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται με τρόπο που «θα αποτελούσε μέσο αυθαίρετης ή αδικαιολόγητης διάκρισης μεταξύ των μελών του ΠΟΕ όπου επικρατούν οι ίδιοι όροι ή συγκάλυψης περιορισμών στο διεθνές εμπόριο»



## Υγειονομική και φυτοϋγειονομική συμφωνία

### Sanitary and PhytoSanitary (SPS) Agreement

- Κατάλληλο επίπεδο προστασίας (**Appropriate Level of Protection – ALOP**): Το επίπεδο προστασίας που κρίνεται κατάλληλο από το μέλος (χώρα) για την προστασία της ζωής ή της υγείας του ανθρώπου, των ζώων ή των φυτών στην επικράτειά του => **“αποδεκτό επίπεδο κινδύνου ή ανεκτός κίνδυνος”**
- Είναι σημαντικό να γίνει σαφής διάκριση μεταξύ των μέτρων ALOP και SPS: Το ALOP είναι ένας ευρύς στόχος ενώ τα μέτρα SPS θεσπίζονται για την επίτευξη αυτού του στόχου

## Υγειονομική και φυτοϋγειονομική συμφωνία

### Sanitary and PhytoSanitary (SPS) Agreement

- Στη διαδικασία εκτίμησης του βιολογικού κινδύνου (π.χ. βακτήρια, ιοί, παράσιτα) κατά την εισαγωγή αγαθών, τα μέτρα SPS είναι επίσης γνωστά ως μέτρα διαχείρισης κινδύνου
- Σύμφωνα με τη συμφωνία SPS, τα μέτρα διαχείρισης κινδύνων δεν πρέπει να είναι περισσότερο περιοριστικά στο εμπόριο από ό,τι απαιτείται για την επίτευξη του ALOP
- ALOP και αναλύσεις κινδύνου
- ✓ *Εάν το εκτιμώμενο επίπεδο κινδύνου βιοασφάλειας που σχετίζεται με ένα αγαθό που προτείνεται για εισαγωγή δεν επιτύχει το ALOP της Αυστραλίας, τότε η χώρα θα επιδιώξει να εντοπίσει μέτρα διαχείρισης του κινδύνου βιοασφάλειας που θα τον μειώσουν για την επίτευξη του ALOP που έχει ορίσει στην επικράτειά της*
- ✓ *Εάν δεν υπάρχουν διαθέσιμα μέτρα διαχείρισης κινδύνου που μειώνουν τον κίνδυνο βιοασφάλειας για την επίτευξη του ALOP της Αυστραλίας, το εμπόριο δεν επιτρέπεται έως ότου εντοπιστούν κατάλληλα μέτρα*

# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων

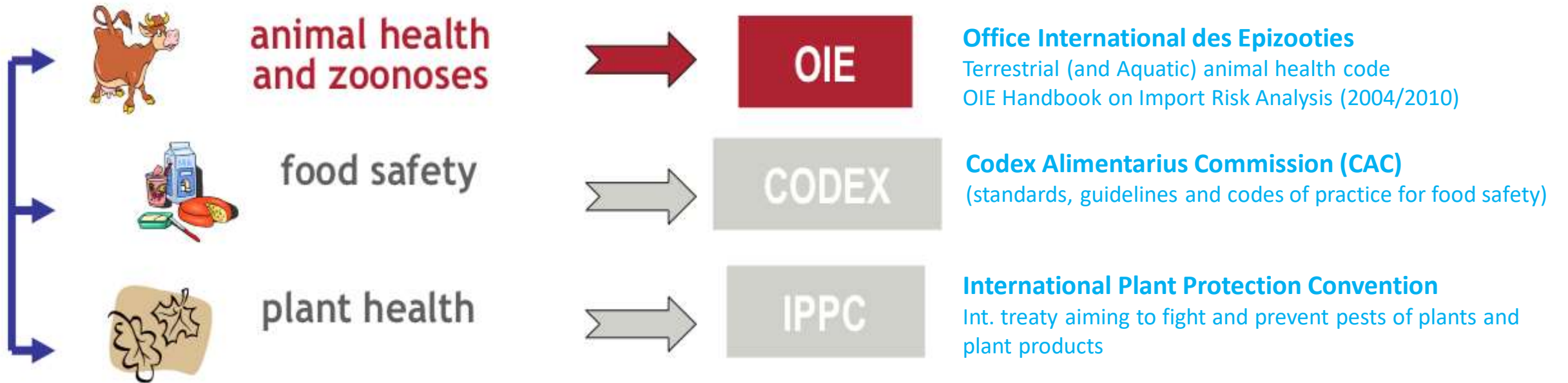
## Υγειονομική και φυτοϋγειονομική συμφωνία

### Sanitary and PhytoSanitary (SPS) Agreement

Τα μέτρα SPS:

- ορίζουν απαιτήσεις καραντίνας (ζώα) ή ασφάλειας (τρόφιμα)
- αναγνωρίζουν τα διεθνή πρότυπα, οδηγίες και συστάσεις, ως σημεία αναφοράς για τη διευκόλυνση του διεθνούς εμπορίου και την επίλυση εμπορικών διαφορών στο διεθνές δίκαιο
- διευκρινίζουν δύο τύπους αξιολόγησης του κινδύνου (**Risk Assessment – RA**)
  1. Αξιολόγηση του κινδύνου μετάδοσης **ασθενειών** σε ζώα ή/και ανθρώπους (πιθανότητα εκδήλωσης ασθένειας)
  2. Αξιολόγηση του κινδύνου για την **ασφάλεια των τροφίμων** (πιθανότητα ανεπιθύμητων ενεργειών στον καταναλωτή)
- Και οι δύο τύποι RA πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τα πρότυπα και τις τεχνικές που δημοσιεύονται από τον OIE ή CAC

# Διεθνείς Οργανισμοί Τυποποίησης (International standard setting organizations)





## OIE & CAC

### ■ OIE = RA για ασθένειες

- ❖ Χρησιμοποιείται για την αντιμετώπιση διαφορετικών τύπων κινδύνων
- ❖ ΣΤΟΧΟΣ: διασφάλιση διαφάνειας όσον αφορά την υγεία των ζώων και τις ζωνοόσους σε σχέση με το διεθνές εμπόριο

### ■ Codex = RA για την ασφάλεια τροφίμων

- ❖ Σχεδιασμένη για να απαντά σε ερωτήσεις σχετικά με τα μέγιστα επίπεδα ουσιών ή παθογόνων στα τρόφιμα
- ❖ Κυρίως αξιολόγηση της μικροβιολογικής ασφάλειας των τροφίμων
- ❖ ΣΤΟΧΟΣ: προστασία της ανθρώπινης υγείας από τροφιμογενείς ασθένειες και διαφάνεια στο διεθνές εμπόριο τροφίμων

## Διεθνής οργανισμός τροφίμων και γεωργίας των Ηνωμένων Εθνών

### Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations

- **Δημιουργία γνώσης**
  - Αντίκτυπος του εμπορίου και των συναφών πολιτικών στην επισιτιστική ασφάλεια (εθνικό και παγκόσμιο επίπεδο)
- **Ενίσχυση των ικανοτήτων των εθνικών ενδιαφερόμενων μερών**
  - Βελτίωση της κατανόησης των διεθνών κανόνων και των συνεπειών τους
  - Προετοιμασία των ενδιαφερόμενων μερών για διαπραγματεύσεις και εφαρμογή
- **Διευκόλυνση ουδέτερων φόρουμ για διάλογο**
  - Μεταξύ ενδιαφερομένων από το εμπόριο και τη γεωργία
  - Συχνά σε συνεργασία με τον WTO και άλλους βασικούς θεσμούς



Food and Agriculture  
Organization of the  
United Nations



Food and Agriculture Organization  
of the United Nations

العربية 中文 English Français Русский Español

About FAO ▾

In action ▾

Media ▾

Main topics ▾

Resources ▾

Member countries ▾

Get involved ▾

## About FAO



The Food and Agriculture Organization (FAO) is a specialized agency of the United Nations that leads international efforts to defeat hunger.

Our goal is to achieve food security for all and make sure that people have regular access to enough high-quality food to lead active, healthy lives. With over 194 member states, FAO works in over 130 countries worldwide. We believe that everyone can play a part in ending hunger.

Join us in creating a #ZeroHunger world.



VIDEO

10 Major Achievements

## Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (ΠΟΥ) των Ηνωμένων Εθνών

## World Health Organization (WHO) of the United Nations



Η ασφάλεια των τροφίμων και η διατροφή συνδέονται άρρηκτα, ιδίως σε μέρη όπου η προμήθεια τροφίμων είναι ανασφαλής. Όταν τα τρόφιμα γίνονται σπάνια, η υγιεινή, η ασφάλεια και η διατροφή συχνά αγνοούνται καθώς οι άνθρωποι στρέφονται σε λιγότερο θρεπτικές δίαιτες και καταναλώνουν περισσότερα «μη ασφαλή τρόφιμα» - στα οποία χημικοί, μικροβιολογικοί, ζωνοσογόνοι και άλλοι κίνδυνοι θέτουν σε κίνδυνο την υγεία.

Ο WHO εργάζεται για να προωθήσει τη διαθεσιμότητα ασφαλών και υγιεινών τροφίμων για όλους, προκειμένου να βελτιώσει την ασφάλεια των τροφίμων και της διατροφής.

Ο WHO προωθεί έντονα την ένταξη της ασφάλειας των τροφίμων στα προγράμματα διατροφής και ασφάλειας τροφίμων.





<https://www.who.int/health-topics/food-safety/>

Home / Health topics / Food safety



Food safety

Credits +

# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων

Το 11ο Συνέδριο FAO ιδρύει την **Επιτροπή Codex Alimentarius (CAC)** και ζητά την έγκαιρη έγκριση από τον WHO για ένα κοινό Πρόγραμμα Τροφίμων των FAO/WHO

Αναγνωρίζοντας τη σημασία του ρόλου του WHO σε όλες τις πτυχές της υγείας και λαμβάνοντας υπόψη την εντολή του να θεσπίσει πρότυπα τροφίμων, η Παγκόσμια Συνέλευση Υγείας εγκρίνει τη θέσπιση του **κοινού FAO/WHO προγράμματος προτύπων για τα τρόφιμα** και εγκρίνει το καθεστώς της επιτροπής Codex Alimentarius

1961

1962

1963

Το κοινό συνέδριο FAO/WHO Food Standards Conference ζητά από την Επιτροπή Codex Alimentarius να εφαρμόσει ένα κοινό FAO/WHO πρόγραμμα προτύπων για τα τρόφιμα και να δημιουργήσει τον

**Codex Alimentarius (= Κώδικας Τροφίμων)**

## FAO/WHO Codex Alimentarius



- Ο όρος "Codex Alimentarius" είναι λατινικός και σημαίνει **"Κώδικας Τροφίμων"**. Τα πρότυπα Codex είναι διεθνή κείμενα τροφίμων, δηλαδή πρότυπα, κώδικες πρακτικής, κώδικες υγιεινής πρακτικής, οδηγίες και άλλες συστάσεις, που θεσπίζονται για την προστασία της υγείας των καταναλωτών και για τη διασφάλιση ορθές πρακτικές στο εμπόριο τροφίμων. Η **συλλογή προτύπων τροφίμων και συναφών κειμένων** που υιοθετούνται από την Επιτροπή Codex Alimentarius είναι γνωστή ως "Codex Alimentarius".
- Τα κτηνιατρικά φάρμακα, τα φυτοφάρμακα, τα πρόσθετα τροφίμων και οι μολυσματικές ουσίες είναι μερικά από τα θέματα που αναλύονται στις συναντήσεις του Codex
- Η αναφορά στα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων της Codex στη συμφωνία SPS του WTO σημαίνει ότι ο Codex έχει εκτεταμένες επιπτώσεις στην **επίλυση εμπορικών διαφορών**
- Τα μέλη του WTO που επιθυμούν να εφαρμόσουν αυστηρότερα μέτρα για την ασφάλεια των τροφίμων από αυτά που ορίζει ο Codex ενδέχεται να υποχρεωθούν να αιτιολογήσουν αυτά τα μέτρα επιστημονικά

# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων

Η **Επιτροπή Codex Alimentarius (CAC)** ιδρύθηκε από κοινού από τους οργανισμούς των Ηνωμένων Εθνών FAO και WHO το 1963

Ο κύριος σκοπός της CAC είναι

- Η προστασία της υγείας των καταναλωτών παγκοσμίως αναπτύσσοντας πρότυπα τροφίμων, οδηγίες και κώδικες πρακτικής
- Η διασφάλιση πρακτικών δικαίου στο εμπόριο τροφίμων (fair food trade)
- Προώθηση του συντονισμού όλων των προτύπων τροφίμων που αναλαμβάνονται από διεθνείς κυβερνητικούς και μη κυβερνητικούς οργανισμούς

Τα πρότυπα του Codex Alimentarius βασίζονται σε **αξιόπιστη επιστημονική γνώση** που παρέχεται από **ανεξάρτητους διεθνείς οργανισμούς αξιολόγησης κινδύνων** (JECFA, JMPR) ή *ad-hoc* διαβουλεύσεις που διοργανώνονται από τον FAO και τον WHO (παρέχουν ανεξάρτητες επιστημονικές συμβουλές εμπειρογνομόνων στην CAC και τις τεχνικές επιτροπές της).

Η CAC διαδίδει το έργο της ανάπτυξης διεθνών προτύπων σε συγκεκριμένες τεχνικές επιτροπές

- 9 γενικές («οριζόντιες») επιτροπές θεμάτων (π.χ. γενικές αρχές υγιεινής, υπολείμματα φυτοφαρμάκων, κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα, πρόσθετα τροφίμων και προσμείξεις, υγιεινή τροφίμων)
- 7 επιτροπές αγαθών («κάθετες») (π.χ. γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, υγιεινή κρέατος και πουλερικών, ψάρια και προϊόντα αλιείας)



# Codex organizational chart

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION					
Executive Committee		Secretariat			
General Subject Committees		Commodity Committees		Regional Coordinating Committees	
General Principles (France)	Methods of Analysis and Sampling (Hungary)	<b>active</b>		Africa (Morocco)	Latin America and the Caribbean (Argentina)
Food Additives (China)	Pesticide Residues (China)	Milk and Milk Products (New Zealand)	Processed Fruits and Vegetables (USA)	Asia (Indonesia)	North America and the Southwest Pacific (Samoa)
Contaminants in Foods (Netherlands)	Residues of Veterinary Drugs in Foods (USA)	Fish and Fishery Products (Norway)	Fresh Fruit and Vegetables (Mexico)	Europe (Switzerland)	Near East (Jordan)
Food Hygiene (USA)	Food Labelling (Canada)	Fats and Oils (United Kingdom)		<b>ad hoc Intergovernmental Task Forces</b>	
Food Import and Export Inspection and Certification Systems (Australia)	Nutrition and Foods for Special Dietary Uses (Germany)	<b>adjourned</b>		Biotechnology (Japan)	Antimicrobial Resistance (Republic of Korea)
		Sugars (United Kingdom)	Meat Hygiene (New Zealand)	Processing and Handling of Quick Frozen Foods (Thailand)	
		Cereals, Pulses and Legumes (USA)	Vegetable Proteins (Canada)	<b>dissolved</b>	
		Natural Mineral Waters (Switzerland)	Cocoa Products and Chocolate (Switzerland)	Fruit and Vegetable Juices (Brazil)	Animal Feeding (Denmark)



## FAO/WHO Codex Alimentarius



### Κείμενα Codex

- Τα πρότυπα Codex και τα σχετικά κείμενα είναι εθελοντικά. Πρέπει να μεταφραστούν σε εθνική νομοθεσία ή κανονισμούς για να είναι εκτελεστέα σε επίπεδο κράτους ή επικράτειας (π.χ. ΕΕ)

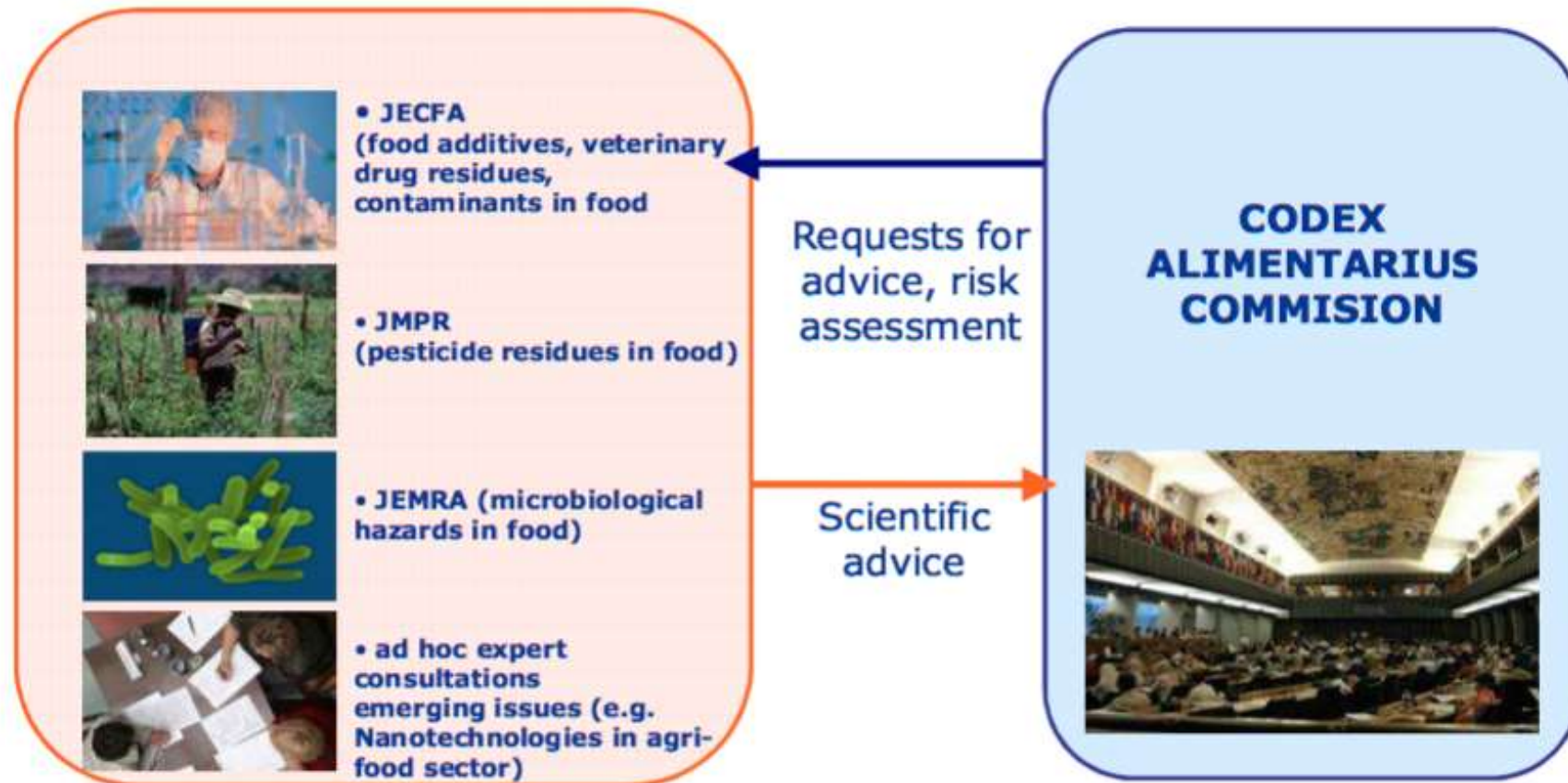
### Γενικά πρότυπα, οδηγίες και κώδικες πρακτικής

- Αυτά είναι τα βασικά κείμενα Codex και ισχύουν για όλα τα προϊόντα και τις κατηγορίες προϊόντων. Αυτά τα κείμενα ασχολούνται συνήθως με την υγιεινή πρακτική, την επισήμανση, τα πρόσθετα, την επιθεώρηση και την πιστοποίηση, τη διατροφή και τα κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων και φυτοφαρμάκων στα τρόφιμα.

# Scientific Advice to Codex

International Risk Assessment

International Risk Management



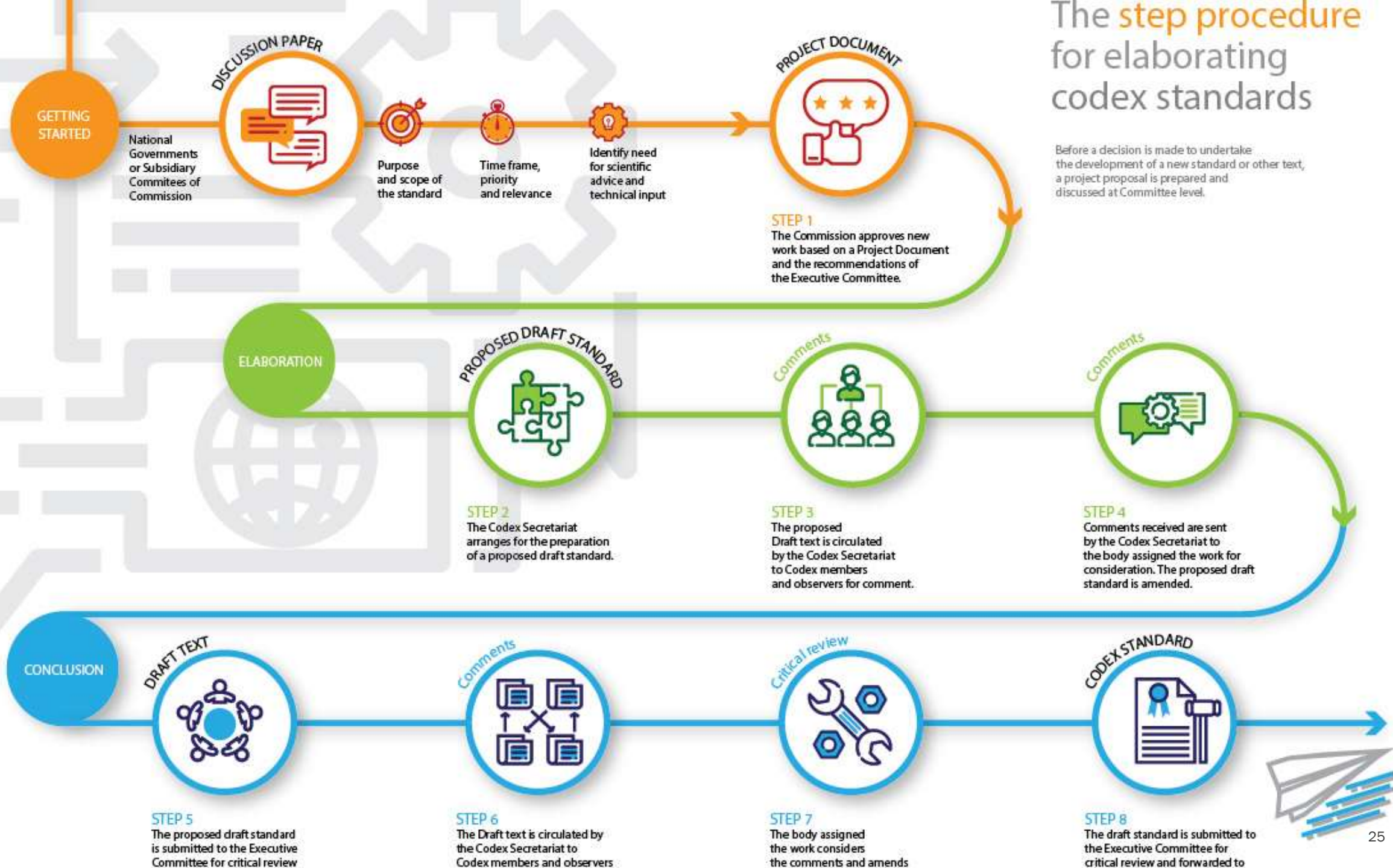
# Ο ρόλος διεθνών οργανισμών στους τομείς της υγιεινής, ασφάλειας και επάρκειας τροφίμων

- Η JECFA είναι μια διεθνής επιστημονική επιτροπή εμπειρογνωμόνων που διοικείται από κοινού από τον FAO και τον WHO
- Από το 1956, είναι υπεύθυνη για την αξιολόγηση της ασφάλειας των πρόσθετων των τροφίμων, των μολυσματικών ουσιών, των τοξινών και των καταλοίπων των κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα
- Η JECFA λειτουργεί ως ανεξάρτητη επιστημονική επιτροπή εμπειρογνωμόνων που διενεργεί αξιολόγηση κινδύνων στα τρόφιμα με βάση επιστημονικά δεδομένα και παρέχει συμβουλές στον FAO, τον WHO και τις χώρες μέλη και των δύο οργανισμών, καθώς και στην Επιτροπή Codex Alimentarius (CAC)
- Έχει αξιολογήσει περισσότερα από 2.500 πρόσθετα τροφίμων, 40 επιμολυντές και φυσικές τοξίνες, και περίπου 90 κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων στα τρόφιμα
- Έχει αναπτύξει αρχές για την αξιολόγηση της ασφάλειας χημικών ουσιών σε τρόφιμα που είναι συνεπείς με την τρέχουσα αντίληψη για την αξιολόγηση του κινδύνου και λαμβάνει υπόψη τις εξελίξεις στην τοξικολογία και άλλες σχετικές επιστήμες

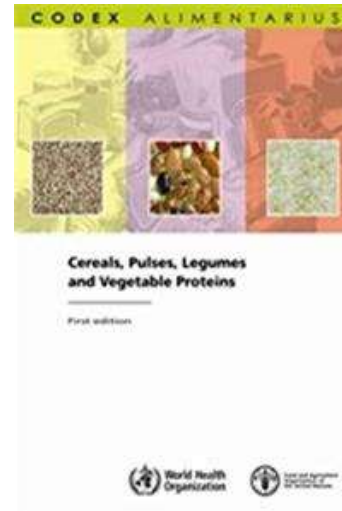
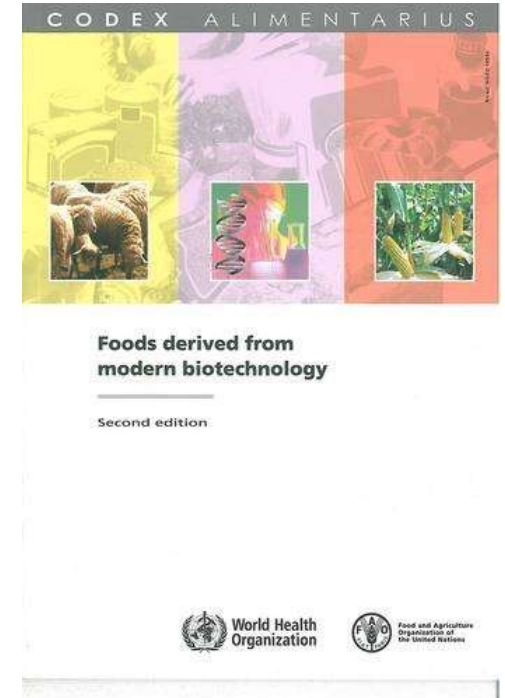
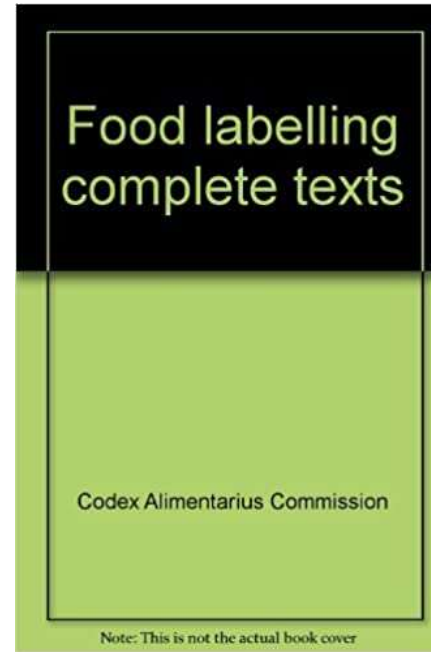
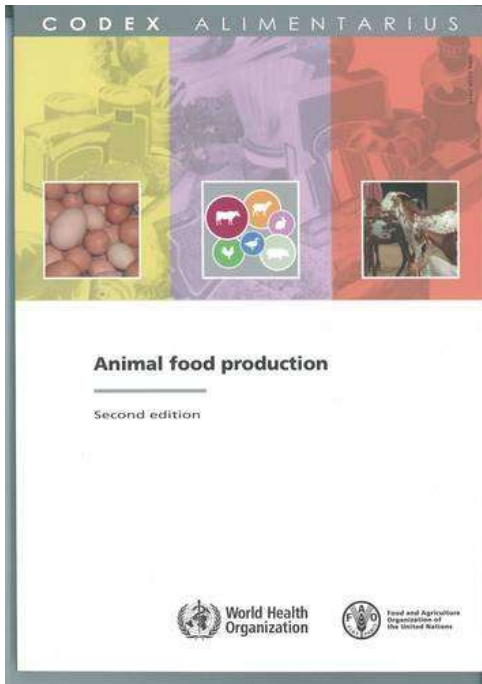


# The step procedure for elaborating codex standards

Before a decision is made to undertake the development of a new standard or other text, a project proposal is prepared and discussed at Committee level.







## Κώδικες Πρακτικής (Codes of Practice ) - FAO/WHO Codex Alimentarius

- Ένας Κώδικας Πρακτικής είναι ένα σύνολο γραπτών κανόνων που εξηγούν πώς πρέπει να συμπεριφέρονται τα άτομα που εργάζονται σε ένα συγκεκριμένο επάγγελμα.
- Οι κώδικες πρακτικής Codex - συμπεριλαμβανομένων των κωδικών υγιεινής πρακτικής - καθορίζουν τις πρακτικές παραγωγής, επεξεργασίας, παρασκευής, μεταφοράς και αποθήκευσης για μεμονωμένα τρόφιμα ή ομάδες τροφίμων που θεωρούνται απαραίτητα για τη διασφάλιση της ασφάλειας και της καταλληλότητας των τροφίμων για κατανάλωση.

# Πρότυπα FAO/WHO Codex Alimentarius - παραδείγματα

Reference	Title	Committee	Last modified	EN	FR	ES	AR	ZH	RU
CAC/RCP 1-1969	General Principles of Food Hygiene	CCFH	2003	✓	✓	✓	✓	✓	⊘
CAC/RCP 2-1969	Code of Hygienic Practice for Canned Fruit and Vegetable Products	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 3-1969	Code of Hygienic Practice for Dried Fruits	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 4-1971	Code of Hygienic Practice for Desiccated Coconut	CCPFV	2011	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 5-1971	Code of Hygienic Practice for Dehydrated Fruits and Vegetables including Edible Fungi	CCPFV	1971	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 6-1972	Code of Hygienic Practice for Tree Nuts	CCPFV	1972	✓	✓	✓	⊘	⊘	✓
CAC/RCP 8-1976	Code of Practice for the Processing and Handling of Quick Frozen Foods	TFPHQFF	2008	✓	✓	✓	⊘	✓	⊘
CAC/RCP 15-1976	Code of Hygienic Practice for Eggs and Egg Products	CCFH	2007	✓	✓	✓	✓	⊘	✓
CAC/RCP 19-1979	Code of Practice for Radiation Processing of Food	CCFH	2003	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 20-1979	Code of Ethics for International Trade in Food including Concessional and Food Aid Transactions.	CCGP	2010	✓	✓	✓	⊘	✓	⊘
CAC/RCP 22-1979	Code of Hygienic Practice for Groundnuts (Peanuts)	CCPFV	1979	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 23-1979	Code of Hygienic Practice for Low and Acidified Low Acid Canned Foods	CCFH	1993	✓	✓	✓	✓	⊘	⊘
CAC/RCP 30-1983	Code of Hygienic Practice for the Processing of Frog Legs	CCFH	1983	✓	✓	✓	✓	⊘	✓
CAC/RCP 33-1985	Code of Hygienic Practice for Collecting, Processing and Marketing of Natural Mineral Waters	CCFH	2011	✓	✓	✓	⊘	✓	✓
CAC/RCP 36-1987	Code of Practice for the Storage and Transport of Edible Fats and Oils in Bulk	CCFO	2015	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 39-1993	Code of Hygienic Practice for Precooked and Cooked Foods in Mass Catering	CCFH	1993	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 40-1993	Code of Hygienic Practice for Aseptically Processed and Packaged Low-Acid Foods	CCFH	1993	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 43R-1995	Regional Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Latin America and the Caribbean)	CCLAC	2001	✓	✓	✓	⊘	✓	⊘



# Πρότυπα FAO/WHO Codex Alimentarius - παραδείγματα

CAC/RCP 43R-1995	Regional Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sale of Street Foods (Latin America and the Caribbean)	CCLAC	2001	✓	✓	✓	⊖	✓	⊖
CAC/RCP 44-1995	Code of Practice for Packaging and Transport of Fresh Fruit and Vegetables	CCFFV	2004	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 45-1997	Code of Practice for the Reduction of Aflatoxin B1 in Raw Materials and Supplemental Feedingstuffs for Milk-Producing Animals	CCCF	1997	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 46-1999	Code of Hygienic Practice for Refrigerated Packaged Foods with Extended Shelf Life	CCFH	1999	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 47-2001	Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food	CCFH	2001	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 48-2001	Code of Hygienic Practice for Bottled/Packaged Drinking Waters (Other than Natural Mineral Waters)	CCFH	2001	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 49-2001	Code of Practice Concerning Source Directed Measures to Reduce Contamination of Foods with Chemicals	CCCF	2001	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 50-2003	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Patulin Contamination in Apple Juice and Apple Juice Ingredients in Other Beverages	CCCF	2003	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 51-2003	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxin Contamination in Cereals	CCCF	2017	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CAC/RCP 52-2003	Code of Practice for Fish and Fishery Products	CCFFP	2016	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CAC/RCP 53-2003	Code of Hygienic Practice for Fresh Fruits and Vegetables	CCFH	2017	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CAC/RCP 54-2004	Code of Practice on Good Animal Feeding	TFAF	2008	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CAC/RCP 55-2004	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Peanuts	CCCF	2004	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 56-2004	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Lead Contamination in Foods	CCCF	2004	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 57-2004	Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products	CCFH	2009	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 58-2005	Code of Hygienic Practice for Meat	CCMPH	2005	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CAC/RCP 59-2005	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Tree Nuts	CCCF	2010	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 60-2005	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Inorganic Tin Contamination in Canned Foods	CCCF	2005	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 61-2005	Code of Practice to Minimize and Contain Antimicrobial Resistance	CCRVDF	2005	✓	✓	✓	✓	⊖	✓



# Πρότυπα FAO/WHO Codex Alimentarius - παραδείγματα

CAC/RCP 62-2006	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Dioxin and Dioxin-like PCB Contamination in Food and Feed	CCCF	2018	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CAC/RCP 63-2007	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Wine	CCCF	2007	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 64-2008	Code of Practice for the Reduction of 3-Monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD) during the Production of Acid-HVPs and Products that Contain Acid- HVPs	CCCF	2008	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 65-2008	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Aflatoxin Contamination in Dried Figs	CCCF	2008	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 66-2008	Code of Hygienic Practice for Powdered Formulae for Infants and Young Children	CCFH	2009	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CAC/RCP 67-2009	Code of Practice for the Reduction of Acrylamide in Foods	CCCF	2009	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 68-2009	Code of Practice for the Reduction of Contamination of Food with Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAH) from Smoking and Direct Drying Processes	CCCF	2009	✓	✓	✓	⊖	⊖	✓
CAC/RCP 69-2009	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Coffee	CCCF	2009	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CAC/RCP 70-2011	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ethyl Carbamate Contamination in Stone Fruit Distillates	CCCF	2011	✓	✓	✓	⊖	⊖	✓
CAC/RCP 71R-2013	Regional Code of Practice for Street-vended Foods (Near East)	CCNE	2013	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CAC/RCP 72-2013	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Ochratoxin A Contamination in Cocoa	CCCF	2013	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CAC/RCP 73-2013	Code of Practice for the Reduction of Hydrocyanic Acid (HCN) in Cassava and Cassava Products	CCCF	2013	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CAC/RCP 74-2014	Code of Practice for Weed Control to Prevent and Reduce Pyrrolizidine Alkaloid Contamination in Food and Feed	CCCF	2014	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CAC/RCP 75-2015	Code of Hygienic Practice for Low-Moisture Foods	CCFH	2018	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CAC/RCP 76R-2017	Regional Code of Hygienic Practice for Street-Vended Foods in Asia	CCASIA	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CAC/RCP 77-2017	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Arsenic Contamination in Rice	CCCF	2017	✓	✓	✓	⊖	✓	✓
CAC/RCP 78-2017	Code of Practice for the Prevention and Reduction of Mycotoxins in Spices	CCCF	2017	✓	✓	✓	✓	⊖	✓



# Πρότυπα FAO/WHO Codex Alimentarius - παραδείγματα

CXG 77-2011	Guidelines for Risk Analysis of Foodborne Antimicrobial Resistance	TFAMR	2011	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖
CXG 78-2011	Guidelines for the Control of Campylobacter and Salmonella in Chicken Meat	CCFH	2011	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CXG 79-2012	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Viruses in Food	CCFH	2012	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 80-2013	Guidelines on the Application of Risk Assessment for Feed	TFAF	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 81-2013	Guidance for Governments on Prioritizing Hazards in Feed	TFAF	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 82-2013	Principles and Guidelines for National Food Control Systems	CCFICS	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 83-2013	Principles for the Use of Sampling and Testing in International Food Trade	CCMAS	2015	✓	✓	✓	⊖	✓	✓
CXG 84-2012	Principles and Guidance on the Selection of Representative Commodities for the Extrapolation of Maximum Residue Limits for Pesticides to Commodity Groups	CCPR	2017	✓	✓	✓	⊖	✓	✓
CXG 85-2014	Guidelines for the Control of Taenia Saginata in Meat of Domestic Cattle	CCFH	2014	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖
CXG 86-2015	Guidelines for the Control of Trichinella Spp. in Meat of Suidae	CCFH	2015	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CXG 87-2016	Guidelines for the Control of Nontyphoidal Salmonella spp. in Beef and Pork Meat	CCFH	2016	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 88-2016	Guidelines on the Application of General Principles of Food Hygiene to the Control of Foodborne Parasites	CCFH	2016	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CXG 89-2016	Principles and guidelines for the exchange of information between importing and exporting countries to support the trade in food	CCFICS	2016	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 90-2017	Guidelines on Performance Criteria for Methods of Analysis for the Determination of Pesticide Residues in Food and Feed	CCPR	2017	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CXG 91-2017	Principles and Guidelines for Monitoring the Performance of National Food Control Systems	CCFICS	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXG 92-2019	Guidelines for Rapid Risk Analysis Following Instances of Detection of Contaminants in Food where there is No Regulatory Level	CCCF	2019	✓	✓	✓	⊖	⊖	⊖

# Πρότυπα FAO/WHO Codex Alimentarius - παραδείγματα

CXM 2	Maximum Residue Limits (MRLs) and Risk Management Recommendations (RMRs) for Residues of Veterinary Drugs in Foods	CCRVDF	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 1-1985	General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods	CCFL	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 3-1981	Standard for Canned Salmon	CCFFP	2013	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 12-1981	Standard for Honey	CCS	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 13-1981	Standard for Preserved Tomatoes	CCPFV	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 17-1981	Standard for Canned Applesauce	CCPFV	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 19-1981	Standard for Edible Fats and Oils not Covered by Individual Standards	CCFO	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 33-1981	Standard for Olive Oils and Olive Pomace Oils	CCFO	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 36-1981	Standard for Quick Frozen Finfish, Uneviscerated and Eviscerated	CCFFP	2017	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 37-1991	Standard for Canned Shrimps or Prawns	CCFFP	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 38-1981	Standard for Edible Fungi and Fungus Products	CCPFV	1981	✓	✓	✓	⊖	✓	✓
CXS 39-1981	Standard for Dried Edible Fungi	CCPFV	1981	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 40R-1981	Regional Standard for Chanterelles	CCEURO	1981	✓	✓	✓	⊖	⊖	✓
CXS 41-1981	Standard for Quick Frozen Peas	CCPFV	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 42-1981	Standard for Canned Pineapple	CCPFV	1987	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 52-1981	Standard for Quick Frozen Strawberries	CCPFV	2019	✓	✓	✓	✓	⊖	⊖



# Πρότυπα FAO/WHO Codex Alimentarius - παραδείγματα

CXS 196-1995	Standard for Litchi	CCFFV	2011	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 197-1995	Standard for Avocado	CCFFV	2013	✓	✓	✓	✓	✓	⊖
CXS 198-1995	Standard for Rice	CCCPL	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 199-1995	Standard for Wheat and Durum Wheat	CCCPL	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 200-1995	Standard for Peanuts	CCCPL	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 201-1995	Standard for Oats	CCCPL	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 202-1995	Standard for Couscous	CCCPL	1995	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 203-1995	Standard for Formula Foods for Use in Very Low Energy Diets for Weight Reduction	CCNFSDU	1995	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 204-1997	Standard for Mangosteens	CCFFV	2005	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 205-1997	Standard for Bananas	CCFFV	2005	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 206-1999	General Standard for the Use of Dairy Terms	CCMMP	1999	✓	✓	✓	✓	⊖	✓
CXS 207-1999	Standard for Milk Powders and Cream Powder	CCMMP	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 208-1999	Group Standard for Cheeses in Brine	CCMMP	2018	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 210-1999	Standard for Named Vegetable Oils	CCFO	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 211-1999	Standard for Named Animal Fats	CCFO	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 212-1999	Standard for Sugars	CCS	2019	✓	✓	✓	✓	✓	✓
CXS 213-1999	Standard for Limes	CCFFV	2011	✓	✓	✓	✓	✓	✓

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

RECOMMENDED INTERNATIONAL CODE OF PRACTICE  
GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

*CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003'*

Ο 'Συνιστώμενος Διεθνής Κώδικας Πρακτικής – Γενικές Αρχές της Υγιεινής Τροφίμων' καθορίζει την προσέγγιση που πρέπει να ακολουθηθεί στην **παραγωγή τροφίμων από το αγρόκτημα έως την τελική προετοιμασία**.

Στο παράρτημα του CAC/RCP 1-1969 (REV. 4 - 2003), συνιστάται μια προσέγγιση που βασίζεται στο HACCP για τη βελτίωση της ασφάλειας των τροφίμων, όπως περιγράφεται στις "**Αρχές του HACCP**" και στο "Σύστημα και κατευθυντήριες γραμμές ανάλυσης κινδύνου και κρίσιμων σημείου ελέγχου (HACCP) για την εφαρμογή του"

Η πρόληψη ή η μείωση του κινδύνου ασφάλειας των τροφίμων αφήνει σημαντικό βαθμό ευελιξίας στους κατασκευαστές/χειριστές και τους ρυθμιστικούς φορείς, εφόσον επιτυγχάνουν τους **στόχους**.

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### INTRODUCTION

### SECTION I - OBJECTIVES

THE CODEX GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

### SECTION II - SCOPE, USE AND DEFINITION

2.1 SCOPE

2.2 USE

2.3 DEFINITIONS

### SECTION III - PRIMARY PRODUCTION

3.1 ENVIRONMENTAL HYGIENE

3.2 HYGIENIC PRODUCTION OF FOOD SOURCES

3.3 HANDLING, STORAGE AND TRANSPORT

3.4 CLEANING, MAINTENANCE AND PERSONNEL HYGIENE AT PRIMARY PRODUCTION



## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### **SECTION IV - ESTABLISHMENT: DESIGN AND FACILITIES**

- 4.1 LOCATION
- 4.2 PREMISES AND ROOMS
- 4.3 EQUIPMENT
- 4.4 FACILITIES

### **SECTION V - CONTROL OF OPERATION**

- 5.1 CONTROL OF FOOD HAZARDS
- 5.2 KEY ASPECTS OF HYGIENE CONTROL SYSTEMS
- 5.3 INCOMING MATERIAL REQUIREMENTS
- 5.4 PACKAGING
- 5.5 WATER
- 5.6 MANAGEMENT AND SUPERVISION
- 5.7 DOCUMENTATION AND RECORDS
- 5.8 RECALL PROCEDURES

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### **SECTION VI - ESTABLISHMENT: MAINTENANCE AND SANITATION**

- 6.1 MAINTENANCE AND CLEANING
- 6.2 CLEANING PROGRAMMES
- 6.3 PEST CONTROL SYSTEMS
- 6.4 WASTE MANAGEMENT
- 6.5 MONITORING EFFECTIVENESS

### **SECTION VII - ESTABLISHMENT: PERSONAL HYGIENE**

- 7.1 HEALTH STATUS
- 7.2 ILLNESS AND INJURIES
- 7.3 PERSONAL CLEANLINESS
- 7.4 PERSONAL BEHAVIOUR
- 7.5 VISITORS

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### **SECTION VIII – TRANSPORTATION**

8.1 GENERAL

8.2 REQUIREMENTS

8.3 USE AND MAINTENANCE

### **SECTION IX - PRODUCT INFORMATION AND CONSUMER AWARENESS**

9.1 LOT IDENTIFICATION

9.2 PRODUCT INFORMATION

9.3 LABELLING

9.4 CONSUMER EDUCATION

### **SECTION X - TRAINING**

10.1 AWARENESS AND RESPONSIBILITIES

10.2 TRAINING PROGRAMMES

10.3 INSTRUCTION AND SUPERVISION

10.4 REFRESHER TRAINING

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

- HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION
- PRINCIPLES OF THE HACCP SYSTEM
- GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM
- INTRODUCTION
- APPLICATION
- TRAINING



## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### ΤΜΗΜΑ Ι - ΣΤΟΧΟΙ

#### 1.1 Γενικές αρχές CODEX για την υγιεινή τροφίμων:

- προσδιορισμός των βασικών αρχών της υγιεινής των τροφίμων που ισχύουν σε όλη την τροφική αλυσίδα (συμπεριλαμβανομένης της πρωτογενούς παραγωγής έως τον τελικό καταναλωτή), για την επίτευξη του στόχου της διασφάλισης ότι τα τρόφιμα είναι ασφαλή και κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση
- προτείνει μια προσέγγιση που βασίζεται στο HACCP ως μέσο για την ενίσχυση της ασφάλειας των τροφίμων
- αναφέρεται στο τρόπο εφαρμογής αυτών των αρχών
- παρέχει καθοδήγηση για συγκεκριμένους κωδικούς που μπορεί να απαιτούνται για τομείς της τροφικής αλυσίδας, διαδικασίες ή εμπορεύματα, για την ενίσχυση των απαιτήσεων υγιεινής ειδικά για αυτούς τους χώρους.



## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### ΤΜΗΜΑ ΙΙ - ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

#### 2.1 ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

##### 2.1.1 Η τροφική αλυσίδα (food chain)

Αυτό το έγγραφο ακολουθεί την τροφική αλυσίδα από την πρωτογενή παραγωγή έως τον τελικό καταναλωτή, καθορίζοντας τις απαραίτητες συνθήκες υγιεινής για την παραγωγή τροφίμων που είναι ασφαλή και κατάλληλα για κατανάλωση. Το έγγραφο παρέχει μια βασική δομή για άλλους, πιο συγκεκριμένους, κωδικούς που ισχύουν για συγκεκριμένους τομείς. Αυτοί οι συγκεκριμένοι κωδικοί και οδηγίες πρέπει να διαβάζονται σε συνδυασμό με αυτό το έγγραφο και το Σύστημα Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείου Ελέγχου (HACCP) και οδηγίες για την εφαρμογή του (Παράρτημα).

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### ΤΜΗΜΑ ΙΙ - ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

#### 2.1.2 Ρόλοι των κυβερνήσεων, της βιομηχανίας και των καταναλωτών

Οι **κυβερνήσεις** μπορούν να εξετάσουν το περιεχόμενο αυτού του εγγράφου και να αποφασίσουν πόσο καλύτερα θα πρέπει να ενθαρρύνουν την εφαρμογή αυτών των γενικών αρχών ώστε να:

- προστατεύουν τους καταναλωτές επαρκώς από ασθένειες ή τραυματισμούς που προκαλούνται από τρόφιμα – οι πολιτικές πρέπει να λαμβάνουν υπόψη την ευπάθεια του πληθυσμού ή διαφορετικών ομάδων εντός του πληθυσμού (food safety)
- παρέχουν διαβεβαίωση ότι τα τρόφιμα είναι κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο (food suitability)
- διατηρούν την εμπιστοσύνη στα τρόφιμα που διακινούνται διεθνώς
- παρέχουν προγράμματα εκπαίδευσης στην υγεία τα οποία να κοινοποιούν αποτελεσματικά τις αρχές της υγιεινής των τροφίμων στη βιομηχανία και τους καταναλωτές

*«Οι **κυβερνήσεις** μπορούν να εξετάσουν το περιεχόμενο αυτού του εγγράφου και να αποφασίσουν πόσο καλύτερα θα πρέπει να ενθαρρύνουν την εφαρμογή αυτών των γενικών αρχών...»*

- Τα πρότυπα Codex και τα σχετικά κείμενα είναι **εθελοντικά**.
- Πρέπει να **μεταφραστούν σε εθνική νομοθεσία ή κανονισμούς** για να είναι εκτελεστέα.

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### ΤΜΗΜΑ ΙΙ - ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

#### 2.1.2 Ρόλοι των κυβερνήσεων, της βιομηχανίας και των καταναλωτών

Η **βιομηχανία** θα πρέπει να εφαρμόζει τις πρακτικές υγιεινής που ορίζονται σε αυτό το έγγραφο ώστε να:

- παρέχει τρόφιμα που είναι ασφαλή και κατάλληλα για κατανάλωση
- διασφαλίζει ότι οι καταναλωτές έχουν σαφείς και εύκολα κατανοητές πληροφορίες, μέσω της επισήμανσης και άλλων κατάλληλων μέσων, για να τους επιτρέψουν να προστατεύσουν τα τρόφιμά τους από τη μόλυνση και την ανάπτυξη/επιβίωση παθογόνων που μεταδίδονται από τα τρόφιμα, αποθηκεύοντας, χειρίζοντάς τα και προετοιμάζοντάς τα σωστά
- διατηρεί την εμπιστοσύνη στα τρόφιμα που διακινούνται διεθνώς

Οι **καταναλωτές** πρέπει να αναγνωρίσουν το ρόλο τους ακολουθώντας σχετικές οδηγίες και εφαρμόζοντας τα κατάλληλα μέτρα υγιεινής των τροφίμων.



## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### ΤΜΗΜΑ ΙΙ - ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

#### 2.3 ΟΡΙΣΜΟΙ

**Υγιεινή τροφίμων (food hygiene)** - όλες οι προϋποθέσεις και τα μέτρα που απαιτούνται για τη διασφάλιση της ασφάλειας και καταλληλότητας των τροφίμων σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας

**Ασφάλεια τροφίμων (food safety)** - διαβεβαίωση ότι τα τρόφιμα δεν θα προκαλέσουν βλάβη στον καταναλωτή όταν παρασκευάζονται ή/και καταναλώνονται σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση τους

**Καταλληλότητα τροφίμων (food suitability)** - διασφάλιση ότι τα τρόφιμα είναι αποδεκτά για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση τους

## GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CAC/RCP 1-1969

### ΤΜΗΜΑ ΙΙ - ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

#### 2.3 ΟΡΙΣΜΟΙ

**Πηγή κινδύνου (hazard)** - ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας μέσα στο τρόφιμο ή μια κατάσταση του τροφίμου με πιθανότητα να προκαλέσει αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία

**HACCP** - ένα σύστημα που εντοπίζει, αξιολογεί και ελέγχει πηγές κινδύνων που είναι σημαντικοί για την ασφάλεια των τροφίμων

**Χειριστής τροφίμων** - κάθε άτομο που χειρίζεται άμεσα συσκευασμένα ή μη συσκευασμένα τρόφιμα, εξοπλισμό τροφίμων και σκεύη, ή επιφάνειες επαφής με τρόφιμα και συνεπώς αναμένεται να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της υγιεινής των τροφίμων

- Είτε τα τρόφιμα πωλούνται τοπικά είτε εξάγονται, πρέπει να παράγονται σύμφωνα με τις **γενικές αρχές υγιεινής** που αναγνωρίζονται σε όλο τον κόσμο (όπως αυτές που ορίζονται στον *Codex Alimentarius*)
- Η **ασφάλεια των τροφίμων** ήταν παραδοσιακά, και θα συνεχίσει να είναι, η **ευθύνη της βιομηχανίας** να εφαρμόζει μια σειρά **μέτρων ελέγχου** σχετικά με την **υγιεινή** των τροφίμων σε ένα συνολικό κανονιστικό πλαίσιο (*CAC/GL63-2007, αρχές και κατευθυντήριες γραμμές για τη συμπεριφορά της διαχείρισης μικροβιολογικών κινδύνων -MRM*)

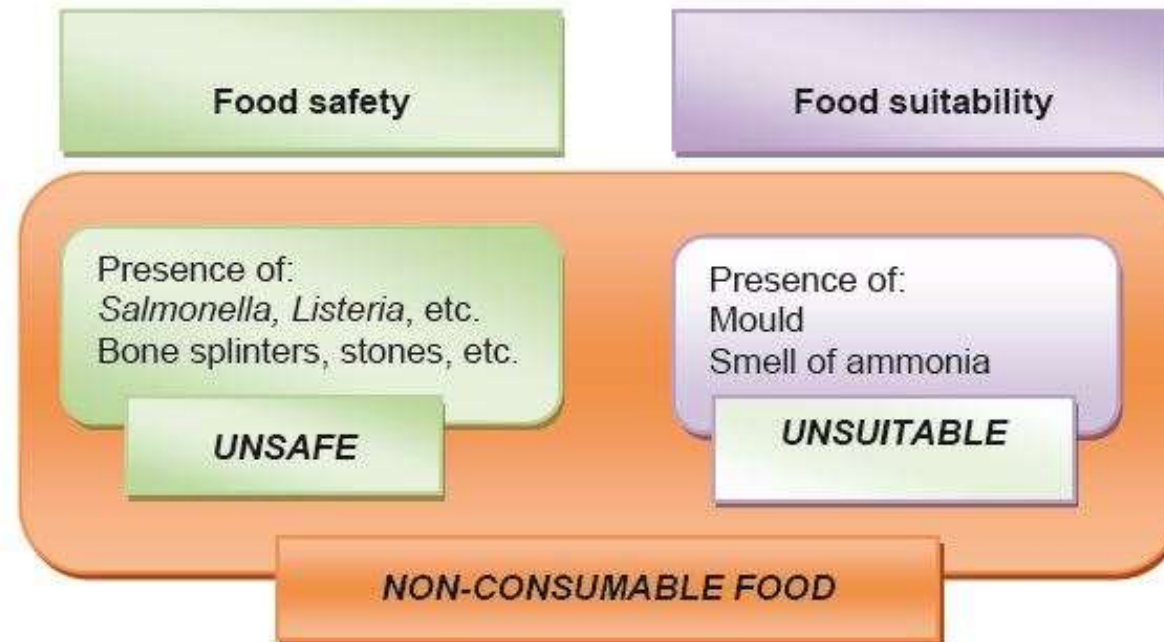


Food hygiene comprises two components:

- ▶ **food safety**, which guarantees the harmlessness of food, the absence of adverse effects for the consumer's health when prepared and/or consumed in keeping with its intended use;
- ▶ **food suitability**, which concerns the intrinsic characteristics of the product, namely taste, smell, texture and presentation, characteristics that can change with the presence of spoilage microbes (bacteria, yeast and mould). Suitability is the assurance that the food is 'acceptable' for human consumption.

**Food safety** and **suitability** must be assured at every link of the food chain .

*Food hygiene diagram (based on O. Boutou, 2008):*





- Οι **διεθνείς συμφωνίες για τα τρόφιμα** παρέχουν ένα αρκετά ομοιόμορφο επίπεδο προστασίας όσον αφορά τα πρότυπα δημόσιας υγείας και τροφίμων. Καταβάλλονται συνεχείς προσπάθειες για την εναρμόνισή τους προκειμένου να ελαχιστοποιηθούν, εάν δεν εξαλειφθούν εντελώς, τα τεχνικά εμπόδια στο εμπόριο μεταξύ των συνόρων
- Η νομοθεσία διαφέρει από χώρα σε χώρα. Είναι λοιπόν υψίστης σημασίας το ότι οι έμποροι τροφίμων παραμένουν ενημερωμένοι για το **τεράστιο φάσμα νομοθεσίας** και καθορισμού προτύπων, όπως ισχύει για τις δραστηριότητές τους
- Τα μέλη του WTO αναγνωρίζουν τα **πρότυπα Codex Alimentarius** ως πρότυπα αναφοράς βάσει των οποίων πρέπει να κρίνονται τα εθνικά νομοθετικά μέτρα

## Τύποι δικαίου στην Ευρωπαϊκή Ένωση (ΕΕ)

Η Ευρωπαϊκή Ένωση βασίζεται στο κράτος δικαίου. Αυτό σημαίνει ότι κάθε δράση της ΕΕ βασίζεται σε Συνθήκες που έχουν εγκριθεί δημοκρατικά από τα μέλη της. Η νομοθεσία της ΕΕ συμβάλλει στην επίτευξη των στόχων των συνθηκών της ΕΕ και στην εφαρμογή των πολιτικών της ΕΕ. Υπάρχουν δύο βασικοί τύποι της νομοθεσίας της ΕΕ - πρωτογενής και δευτεροβάθμια.

Οι συνθήκες είναι το σημείο εκκίνησης του δικαίου της ΕΕ και είναι γνωστοί στην ΕΕ ως πρωτογενές δίκαιο.

Το σώμα του δικαίου που προέρχεται από τις αρχές και τους στόχους των Συνθηκών είναι γνωστό ως παράγωγο δίκαιο και περιλαμβάνει κανονισμούς, οδηγίες, αποφάσεις, συστάσεις και απόψεις.

## Τύποι νομικών πράξεων της ΕΕ

**Συνθήκες ΕΕ (EU Treaties)** - καθορίζουν τους **στόχους** της Ευρωπαϊκής Ένωσης, τους κανόνες για τα θεσμικά όργανα της ΕΕ, τον τρόπο λήψης των αποφάσεων και τη σχέση μεταξύ της ΕΕ και των χωρών μελών της.

**Κανονισμοί (Regulations)** - είναι νομικές πράξεις που εφαρμόζονται **αυτόματα και ομοιόμορφα σε όλες τις χώρες της ΕΕ** μόλις τεθούν σε ισχύ, χωρίς να χρειάζεται να μεταφερθούν στο εθνικό δίκαιο. **Είναι δεσμευτικές στο σύνολό τους σε όλες τις χώρες της ΕΕ.**

## Τύποι νομικών πράξεων της ΕΕ

**Οδηγίες (Directives)** - απαιτούν από τις χώρες της ΕΕ να επιτύχουν ένα συγκεκριμένο αποτέλεσμα αλλά παραμένουν ελεύθερες να επιλέξουν πώς θα το επιτύχουν. Οι χώρες της ΕΕ πρέπει να λάβουν μέτρα για να τις ενσωματώσουν στην εθνική νομοθεσία (**μεταφορά στο εθνικό δίκαιο**) προκειμένου να επιτύχουν τους στόχους που θέτει η Οδηγία. Οι εθνικές αρχές πρέπει να κοινοποιήσουν τα μέτρα αυτά στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή.

Η μεταφορά στο εθνικό δίκαιο πρέπει να πραγματοποιηθεί **εντός της προθεσμίας** που ορίζεται κατά την έκδοση της οδηγίας (γενικά εντός 2 ετών). Όταν μια χώρα δεν μεταφέρει μια Οδηγία, η Επιτροπή μπορεί να κινήσει διαδικασία 'επί παραβάσει'.



## Τύποι νομικών πράξεων της ΕΕ

**Αποφάσεις (Decisions)** - είναι δεσμευτικές ως προς όλα τα μέρη της. Μια απόφαση που καθορίζει εκείνους στους οποίους απευθύνεται είναι δεσμευτική μόνο για αυτούς.

**Κατ'εξουσιοδότηση πράξεις (Delegated acts)** - είναι νομικά δεσμευτικές πράξεις που επιτρέπουν στην Επιτροπή να συμπληρώνει ή να τροποποιεί μη ουσιώδη μέρη των νομοθετικών πράξεων της ΕΕ, για παράδειγμα, προκειμένου να καθορίσει λεπτομερή μέτρα.

**Εκτελεστικές πράξεις (Implementing acts)** - είναι νομικά δεσμευτικές πράξεις που επιτρέπουν στην Επιτροπή - υπό την επίβλεψη επιτροπών αποτελούμενων από εκπροσώπους των χωρών της ΕΕ - να ορίσει προϋποθέσεις που διασφαλίζουν την ομοιόμορφη εφαρμογή της νομοθεσίας της ΕΕ.

## Διασύνδεση ΕΕ / εθνικής νομοθεσίας

Γενικά, τα κράτη μέλη μπορούν, χωρίς συμβιβασμούς στην επίτευξη των στόχων των κανονισμών, να θεσπίζουν, σύμφωνα με τις ειδικές παραγράφους των κανονισμών που το επιτρέπουν, εθνικά μέτρα προσαρμογής των αντίστοιχων απαιτήσεων. Το ίδιο ισχύει και για παρεκκλίσεις από απαιτήσεις όπου ο κανονισμός επιτρέπει τέτοιες παρεκκλίσεις. Στις περιπτώσεις αυτές, οι σχετικές πληροφορίες κοινοποιούνται στην Επιτροπή το συντομότερο δυνατόν.

## Παράδειγμα αλληλεπίδρασης

Όταν δεν υπάρχουν ειδικές κοινοτικές διατάξεις, τα τρόφιμα/ζωοτροφές θεωρούνται ασφαλή όταν συμμορφώνονται με τις ειδικές διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα/ζωοτροφές του κράτους μέλους στο έδαφος του οποίου διατίθεται στην αγορά το τρόφιμο/ζωοτροφή, οι οποίες καταρτίζονται και εφαρμόζονται με την επιφύλαξη της Συνθήκης, και ιδίως των άρθρων 28 και 30. (Κανονισμός 178/2002 «Γενικός νόμος για τα τρόφιμα», άρθρα 14 & 15).

Η κυβέρνηση του Ηνωμένου Βασιλείου ανακοίνωσε ότι υπήρχαν επιστημονικές ενδείξεις για πιθανή σύνδεση μεταξύ της ζωικής ασθένειας BSE (νόσος «τρελών αγελάδων») και της ανθρώπινης CJD, με ενδεχόμενο να συνδέεται η τελευταία με την κατανάλωση βόειου κρέατος

1996



1997

Η **Πράσινη Βίβλος** για τις γενικές αρχές της νομοθεσίας για τα τρόφιμα [COM (97) 176] δημοσιεύθηκε για να ξεκινήσει μια συζήτηση σχετικά με τη μελλοντική ανάπτυξη της κοινοτικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα και να παρέχει στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή ένα σταθερό υπόβαθρο για ένα σημαντικό πρόγραμμα για την τροποποίηση της νομοθεσίας

Τα βελγικά περιστατικά PCBs/Διοξινών στο κρέας και στα αυγά οδήγησαν σε μια σημαντική επισιτιστική κρίση στον τομέα των πουλερικών και των χοιρινών

1999





1996

# Children may have been at risk New infection linked to mad cow disease



# IRISH FARMERS JOURNAL

THE VOICE OF IRELAND'S BIGGEST INDUSTRY

Vol. 48, No. 12, March 23, 1996  
**New BSE scare in Britain**

# DAILY Mirror



# '30,000 may have human form of mad cow disease'

**By Patricia Kane**  
ADMITTED 30,000 people across the UK - including up to 3,000 in Great Britain - are potentially infected with the human form of mad cow disease, British scientists are warning today.  
Professor John Collinge, who discovered the disease after making contaminated beef burgers, said he believes the disease is now being spread to humans.  
The scientists warn there is a 50 per cent chance that the disease will spread to humans - the world's first such prediction. The Professor of Cell Biology at the University of Edinburgh, Scotland, said: "We are now in a position to predict the spread of the disease to humans."  
The disease has already been found in 17 people in the UK, 10 in the US and 10 in France.  
The disease has already been found in 17 people in the UK, 10 in the US and 10 in France.  
The disease has already been found in 17 people in the UK, 10 in the US and 10 in France.



...a "second wave" is likely, saying that the number of vCJD cases is going down in Britain, but not predicted to be a major problem, people the fact there are perhaps 30,000 cases.  
"The number of cases is not just the number of people who are infected, but the number of people who are going to die," he said.  
The disease has already been found in 17 people in the UK, 10 in the US and 10 in France.

**IRISH FARMERS JOURNAL**  
THE VOICE OF IRELAND'S BIGGEST INDUSTRY  
THE NATIONAL FARMING NEWSPAPER  
Vol. 48, No. 15, April 13, 1996  
Price £1.50 (incl. tax)

**BSE slaughters British beef**  
Pages 20 - 21

**FARM SALES**  
Journal property  
Pages 73, 74 and 75

**Special herbicides magazine inside**

# Beef crisis: Factory cattle kill down by 80%

By John Shirley

THE prospects of a second emergency intervention beef tender next week with a higher weight limit than 380 kg were emerging as we went to press yesterday afternoon (Wednesday).

This follows this week's steep trade right across the EU. The BSE inspired beef crisis is being handled with an estimated 50,000 head of finished beef cattle already stacked upon Irish farms. This week also sees the 4th beef price drop feeding back into lower cattle prices in the early market.



# Mum told her stricken son: 'I'll hold you when you die'

...and that he would have got it on an island and he would have been there for 10 years. The mother, who has not spoken to her son since he was 10, said she was going to be there for 10 years. The mother's family continue to call for a criminal inquiry and are still fighting to have his death ruled as a natural one, despite the coroner's verdict in 2002.



...the cow was found dead in a field near the farm.

...the cow was found dead in a field near the farm. The mother's family continue to call for a criminal inquiry and are still fighting to have his death ruled as a natural one, despite the coroner's verdict in 2002.

# OFFICIAL

# MAD COW CAN KILL YOU

# Govt to admit it today

**EXCLUSIVE**  
By KEVIN MAGUIRE  
HUMANS could catch Mad Cow Disease from eating infected beef, the government will admit today.  
Health Secretary Stephen Dorrell will accept for the first time that the brain-wasting disease may have been passed to people from infected animals.  
The U-turn by Ministers - who for 10 years have insisted it was impossible - will spark calls for tough new curbs on suspect meat. But some experts fear we may already have eaten more than a MILLION infected animals - and that unsuspecting victims are living on borrowed time.  
In a bid to prevent panic and a devastating effect on the food industry, Whitehall is launching a huge damage-limitation advertising campaign with the message that beef is not dangerous.



# 1999

## Belgian dioxin & PCB crisis



January 1999 – 50 kg PCBs + 1 g TEQ dioxins (PCDD/Fs) and 2 g TEQ dioxin-like PCBs added to recycled fat (60 tons) used in the production of 500 tons animal feed distributed to animal farms

February 1999 – signs of poultry poisoning

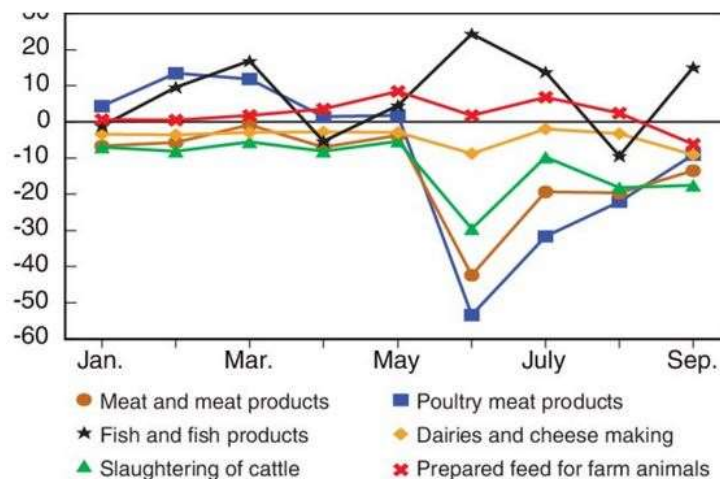
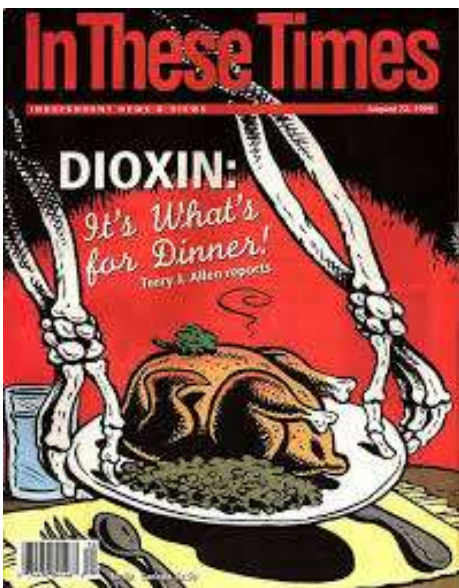
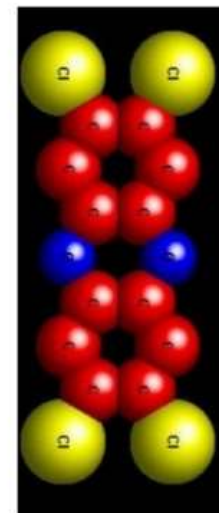
March – May 1999 - 2 sets of samples sent for dioxin analysis

JAN FEB MAR APR MAY JUN JUL AUG SEP OCT NOV DEC 1999

1999

27<sup>th</sup> May 1999 – contamination publicly announced after > 2500 poultry and pig farms were involved

June – December 1999 – monitoring programs for PCBs and dioxins in animal feedstuffs, animal fats and derived products

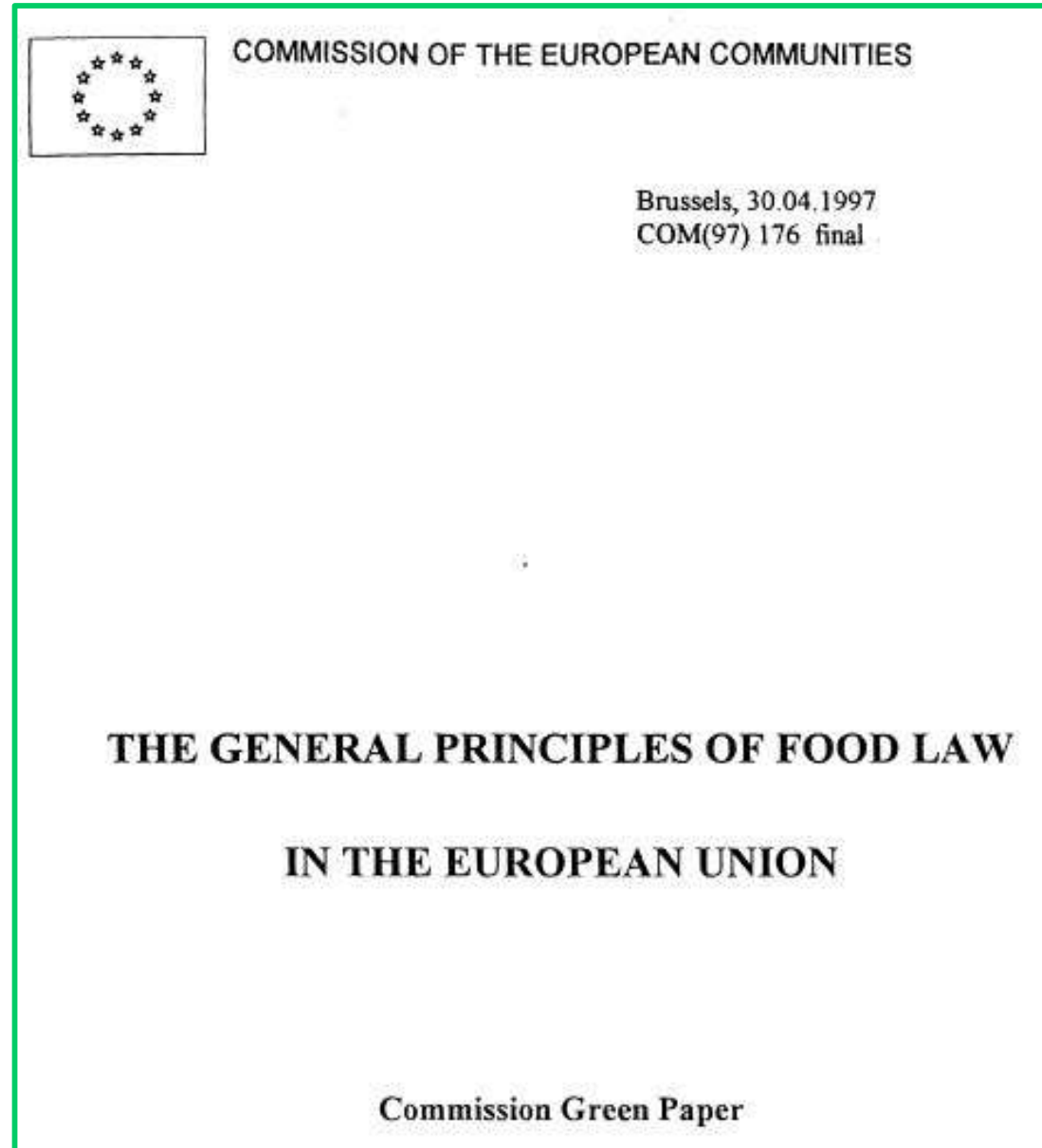


Source: Belgium Ministry of Economic Affairs, National Institute of Statistics, 1999.





**Πράσινη Βίβλος**  
για τις γενικές  
αρχές της  
νομοθεσίας για τα  
τρόφιμα  
[COM (97) 176]



# Βασικές αρχές της νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων – Ευρωπαϊκή Ένωση

## TABLE OF CONTENTS

<b>Executive Summary</b> .....	v
<b>Part I Introduction</b> .....	1
1. General remarks .....	1
2. The economic context .....	4
3. Development of Community activities in the foodstuffs sector .....	5
3.1 The Common agricultural policy and foodstuffs legislation .....	5
3.2 The Common Fisheries Policy .....	6
3.3 Development of the internal market in processed foodstuffs .....	7
4. The industrial policy dimension .....	9
5. The consumer, food safety and health protection .....	10
<b>Part II Simplification and Rationalisation of Community Food Law</b> .....	12
1. Introductory remarks .....	12
2. General considerations .....	13
3. General regulatory approach .....	13
4. Role of self-regulation in the foodstuffs sector .....	15
5. Horizontal or vertical approaches to food law .....	16
6. Subsidiarity and legislative simplification .....	17
7. National legislative initiatives .....	19
8. Need for further legislation to complete the internal market .....	21
<b>Part III Review of existing Community legislation</b> .....	22
1. Review of Community decision-making procedures .....	22
2. Transparency of Community legislation .....	22
3. Use of the regulation as an alternative to directives .....	23
4. Up-dating legislation to take account of technical and scientific progress .....	24
5. Rationalisation of definitions used in Community foodstuffs legislation .....	25
5.1 Definition of foodstuff .....	25
5.2 Definition of placing on the market .....	26
6. Food hygiene .....	27
7. Food quality .....	30
8. Food labelling .....	31

<b>Part IV Maintenance of a high level of protection</b> .....	34
1. General considerations .....	34
2. The role of scientific advice in the preparation of food safety legislation .....	35
3. Scientific cooperation relating to food .....	38
4. Management of serious and urgent public health risks .....	39
5. Radiological emergencies .....	41
6. Zoonoses .....	41
7. Introduction of a general obligation to ensure that food is safe and wholesome .....	44
7.1 The current situation at Community level .....	44
7.2 Scope of the general obligation of safety and wholesomeness .....	45
8. Application of the principle of product liability in the foodstuffs sector .....	47
9. Meeting the new aspirations of consumers .....	48
<b>Part V Ensuring the effective implementation of internal market rules</b> .....	50
1. General considerations .....	50
2. Transposition and application of Community law .....	50
3. Control and enforcement .....	51
3.1 Veterinary controls .....	52
3.2 Other official controls of foodstuffs .....	53
4. Sanctions .....	55
5. Management of the internal market in non-harmonized areas .....	55
<b>Part VI The external dimension</b> .....	57
1. General considerations .....	57
2. The multilateral dimension .....	58
2.1 The WTO Agreements .....	58
2.2 Developments within the Codex Alimentarius .....	60
2.3 The consequences of these developments for the Community .....	61
3. The bilateral dimension .....	62

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσιεύει τη  
**‘Λευκή Βίβλο’**  
για την ασφάλεια των τροφίμων

2000

Υιοθετείται το  
**‘Πακέτο Υγιεινής’**  
από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο  
και το Συμβούλιο της ΕΕ

2004

2002

Υιοθετείται ο Κανονισμός  
178/2002

**‘Γενικός Νόμος για τα τρόφιμα’**  
από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο  
και το Συμβούλιο της ΕΕ

## 2000: Λευκή Βίβλος για την ασφάλεια των τροφίμων

### TABLE OF CONTENTS



EXECUTIVE SUMMARY.....	3
CHAPTER 1: INTRODUCTION.....	6
<b>CHAPTER 2: PRINCIPLES OF FOOD SAFETY.....</b>	<b>8</b>
CHAPTER 3: ESSENTIAL ELEMENTS OF FOOD SAFETY POLICY: INFORMATION GATHERING AND ANALYSIS – SCIENTIFIC ADVICE.....	10
CHAPTER 4: TOWARDS ESTABLISHING A EUROPEAN FOOD AUTHORITY.....	14
CHAPTER 5: REGULATORY ASPECTS.....	22
<b>CHAPTER 6: CONTROLS.....</b>	<b>29</b>
CHAPTER 7: CONSUMER INFORMATION.....	31
CHAPTER 8: INTERNATIONAL DIMENSION.....	34
CHAPTER 9: CONCLUSIONS.....	36
ANNEX.....	37

## 2000: Λευκή Βίβλος για την ασφάλεια των τροφίμων

- Μέχρι το τέλος του 1999, το σκηνικό ήταν έτοιμο για το επόμενο στάδιο προς την ανάπτυξη μιας πραγματικής προσέγγισης **'farm to fork'** (από το αγρόκτημα στο πιρούνι ή από το αγρόκτημα στο τραπέζι) στο νομοθετικό πλαίσιο για την ασφάλεια των τροφίμων στην ΕΕ
- Τον Ιανουάριο του 2000, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή δημοσίευσε τη Λευκή Βίβλο για την ασφάλεια των τροφίμων, η οποία βασίστηκε σε τρεις κύριους άξονες:
  1. Την εισαγωγή ενός νέου προγράμματος 84 χωριστών νομικών μέτρων για να επιτευχθεί **η συνοχή των σταδίων «από το αγρόκτημα στο τραπέζι»** στη νομοθεσία της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων και με κεντρικό νομοθετικό κείμενο σε αυτό το πακέτο τον **«Γενικό Νόμο για τα τρόφιμα»** που περιλαμβάνει τις βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων για όλους τους νόμους περί τροφίμων.
  2. Τη σύσταση μιας νέας **Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων** χωριστά από την Επιτροπή για την παροχή επιστημονικών συμβουλών για την ασφάλεια των τροφίμων και για την ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με πραγματικούς ή πιθανούς κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων.
  3. Μια **νέα προσέγγιση για την επιβολή της νομοθεσίας** της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων λαμβάνοντας υπόψη τις αντίστοιχες ευθύνες των οικονομικών φορέων (αγρότες, παραγωγοί, λιανοπωλητές, εισαγωγείς), κυβερνήσεις (τοπικές, περιφερειακές, εθνικές) και την Επιτροπή.



## Οι «βασικές αρχές για τα τρόφιμα»

Η νομοθεσία της ΕΕ για τα τρόφιμα βασίζεται στις ακόλουθες βασικές αρχές που πρέπει να εφαρμόζονται από όλα τα κράτη μέλη της ΕΕ:

1. **προστασία της δημόσιας υγείας**, της υγείας των **φυτών** και της **υγείας** και της **καλής μεταχείρισης των ζώων**
2. **ανάλυση επικινδυνότητας** βασισμένη σε ανεξάρτητες επιστημονικές συμβουλές
3. **προφύλαξη** απέναντι σε ‘άγνωστους πιθανούς κινδύνους’
4. δυνατότητα **εντοπισμού της προέλευσης** όλων των προϊόντων (ανιχνευσιμότητα-ιχνηλασιμότητα)
5. **διαφάνεια** και ξεκάθαρες, σαφείς πληροφορίες για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές
6. σαφώς **καθορισμένες ευθύνες** για όλους τους παράγοντες της αγροδιατροφικής αλυσίδας με πρωταρχική ευθύνη όλων των παραγόντων κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας να διαθέτουν ασφαλή τρόφιμα στην αγορά
7. αυστηροί και τακτικοί **έλεγχοι**
8. κατάρτιση και **εκπαίδευση**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Ο **‘Γενικός Νόμος για τα τρόφιμα’** ήταν το κεντρικό νομοθετικό πλαίσιο που θεσπίστηκε από τη Λευκή Βίβλο και τελικά εγκρίθηκε το 2002 από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο της ΕΕ ως **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002**.

Οι βασικές αρχές για την πολιτική ασφαλείας των τροφίμων της ΕΕ ορίζονται στον **‘Γενικό Νόμο για τα τρόφιμα’**.

Οι **γενικοί του στόχοι** είναι

- το υψηλό επίπεδο προστασίας της ανθρώπινης **ζωής και υγείας** και
- η προστασία των **συμφερόντων** των καταναλωτών, συμπεριλαμβανομένων των θεμιτών πρακτικών στο εμπόριο τροφίμων

λαμβάνοντας υπόψη, όπου απαιτείται

- την προστασία της υγείας και της καλής μεταχείρισης των ζώων,
- την προστασία της υγείας των φυτών, και
- την προστασία του περιβάλλοντος

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Αυτό το βασικό νομοθετικό κείμενο περιέχει τρία κύρια στοιχεία:

1. Καθορίζει τις **γενικές αρχές της νομοθεσίας** της ΕΕ για τα τρόφιμα
2. Θεσπίζει την Ευρωπαϊκή Αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων (**EFSA**)
3. Θεσπίζει ένα σύστημα ταχείας ειδοποίησης για την κοινοποίηση άμεσων ή έμμεσων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία που προέρχονται από τρόφιμα ή ζωοτροφές (**RASFF**) και καθορίζει σαφείς διαδικασίες για τον χειρισμό εκτάκτων αναγκών και κρίσεων από την Επιτροπή και τα κράτη μέλη σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

- Παρέχει τη βάση για τη **διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της ανθρώπινης υγείας** και των συμφερόντων των καταναλωτών σε σχέση με τα τρόφιμα, λαμβάνοντας ιδίως υπόψη την ποικιλομορφία στην προμήθεια τροφίμων συμπεριλαμβανομένων των παραδοσιακών προϊόντων, διασφαλίζοντας παράλληλα την αποτελεσματική λειτουργία της εσωτερικής ενιαίας αγοράς στην ΕΕ
- Καθορίζει κοινές **αρχές** και **ευθύνες**, τα μέσα για την παροχή μιας ισχυρής επιστημονικής βάσης, αποτελεσματικών οργανωτικών ρυθμίσεων και διαδικασιών για τη στήριξη της λήψης αποφάσεων σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων και των ζωοτροφών
- Καθορίζει τις **γενικές αρχές** που διέπουν τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές γενικά, και την ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών ειδικότερα, σε **κοινοτικό και εθνικό επίπεδο**

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

#### Άρθρο 2

#### Ορισμός των «τροφίμων»

- ως **«τρόφιμα»** (ή «είδη διατροφής») νοούνται ουσίες ή προϊόντα, είτε αυτά έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία **προορίζονται για βρώση** από τον άνθρωπο ή αναμένεται ευλόγως ότι θα χρησιμεύσουν για τον σκοπό αυτόν
- στα «τρόφιμα» περιλαμβάνονται **ποτά, τσίχλες** και **οποιαδήποτε ουσία**, περιλαμβανομένου του **νερού**, η οποία ενσωματώνεται σκόπιμα στα τρόφιμα στη διάρκεια της παραγωγής, της παρασκευής ή της επεξεργασίας τους



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 2

**Ορισμός των «τροφίμων»**

Στα «τρόφιμα» δεν περιλαμβάνονται τα ακόλουθα:

- α) ζωοτροφές
- β) ζώντα ζώα, εκτός εάν παρασκευάζονται για διάθεση στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση
- γ) φυτά πριν από τη συγκομιδή
- δ) φαρμακευτικά προϊόντα
- ε) καλλυντικά
- στ) καπνός και προϊόντα καπνού
- ζ) ναρκωτικές ή ψυχοτρόποι ουσίες
- η) τα κατάλοιπα και οι μολυσματικές προσμείξεις

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 3

**Άλλοι ορισμοί**

**«νομοθεσία για τα τρόφιμα»:** οι νόμοι, οι κανονισμοί και οι διοικητικές ρυθμίσεις που διέπουν τα τρόφιμα γενικότερα και την ασφάλεια των τροφίμων ειδικότερα, είτε σε κοινοτικό είτε σε εθνικό επίπεδο – ο όρος καλύπτει οποιοδήποτε **στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων**, καθώς και των **ζωοτροφών** που παράγονται για ζώα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή χορηγούνται ως τροφή σε αυτά.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 3

**Άλλοι ορισμοί**

**«επιχείρηση τροφίμων»:** κάθε επιχείρηση, κερδοσκοπική ή μη, δημόσια ή ιδιωτική, η οποία ασκεί οποιαδήποτε από τις δραστηριότητες που συνδέονται με οποιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων

**«υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων»:** τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που έχουν την ευθύνη να εξασφαλίσουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα μέσα στην επιχείρηση τροφίμων που έχουν υπό τον έλεγχό τους

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 3

**Άλλοι ορισμοί**

**«πηγή κινδύνου» (Hazard):** ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές ή μια κατάσταση των τροφίμων, που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία

**«κίνδυνος» (Risk):** ο βαθμός στον οποίο είναι πιθανή μια επιβλαβής συνέπεια στην υγεία και η σοβαρότητα αυτής της συνέπειας, ως αποτέλεσμα της ύπαρξης μιας πηγής κινδύνου

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 3

**Άλλοι ορισμοί**

**«ανάλυση του κινδύνου» (Risk analysis):** η διαδικασία που αποτελείται από τρεις αλληλένδετες συνιστώσες: αξιολόγηση του κινδύνου (Risk assessment), διαχείριση του κινδύνου (Risk management) και ενημέρωση σχετικά με τον κίνδυνο (Risk communication)

**«αξιολόγηση του κινδύνου» (Risk assessment):** η διαδικασία επιστημονικής βάσης που απαρτίζεται από τέσσερα βήματα: τον προσδιορισμό της πηγής του κινδύνου (hazard identification), τον χαρακτηρισμό της πηγής του κινδύνου (hazard characterization), την αξιολόγηση της έκθεσης στον κίνδυνο (exposure assessment) και τον χαρακτηρισμό του κινδύνου (risk characterization)



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 3

**Άλλοι ορισμοί**

**«διαχείριση του κινδύνου» (Risk management):** η διαδικασία, η οποία διακρίνεται από την αξιολόγηση του κινδύνου, της στάθμισης εναλλακτικών πολιτικών, αφού ζητηθεί η γνώμη των ενδιαφερόμενων μερών και αφού ληφθεί υπόψη η αξιολόγηση του κινδύνου και άλλοι εύλογοι παράγοντες και, εάν χρειαστεί, της επιλογής των κατάλληλων μέσων πρόληψης και ελέγχου

**«ενημέρωση σχετικά με τον κίνδυνο» (Risk communication):** η αμφίδρομη ανταλλαγή πληροφοριών και απόψεων σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάλυσης του κινδύνου, όσον αφορά τις πηγές του κινδύνου και τους κινδύνους, τους παράγοντες που συνδέονται με τον κίνδυνο και τους διάφορους τρόπους αντίληψης του κινδύνου, μεταξύ των αξιολογητών του κινδύνου, των διαχειριστών του κινδύνου, των καταναλωτών, των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών, της ακαδημαϊκής κοινότητας και άλλων ενδιαφερόμενων μερών, συμπεριλαμβανομένης της εξήγησης των πορισμάτων που συνδέονται με την αξιολόγηση του κινδύνου και η βάση των αποφάσεων για τη διαχείριση του κινδύνου

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

Άρθρο 3

**Άλλοι ορισμοί**

**«ανιχνευσιμότητα» (Traceability):** η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους

**«στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής»:** οποιοδήποτε στάδιο, περιλαμβανομένης της εισαγωγής, από την πρωτογενή παραγωγή ενός τροφίμου μέχρι και την πώλησή του ή τη διάθεσή του στον τελικό καταναλωτή και, όπου συντρέχει λόγος, η εισαγωγή, η παραγωγή, η παρασκευή, η διανομή, η πώληση και η διάθεση ζωοτροφών

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

### ΓΕΝΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### ΤΜΗΜΑ 1

#### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 5

#### Γενικοί στόχοι

Όπου υπάρχουν **διεθνή πρότυπα** ή επίκειται η ολοκλήρωσή τους, αυτά λαμβάνονται υπόψη κατά τη σύνταξη ή την προσαρμογή της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, εκτός όταν τέτοια πρότυπα ή σχετικά μέρη αυτών αποτελούν μη αποτελεσματικό ή ακατάλληλο μέσο για την επίτευξη των θεμιτών στόχων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα ή όταν υπάρχει επιστημονική αιτιολόγηση, ή όταν καταλήγουν σε επίπεδο προστασίας διαφορετικό από εκείνο που καθορίζεται ως κατάλληλο στην Κοινότητα (βλ. **ALOP**)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΤΜΗΜΑ 1

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 6

#### **Ανάλυση του κινδύνου**

1. Προκειμένου να επιτευχθεί ο γενικός στόχος για υψηλό επίπεδο προστασίας της υγείας και της ζωής του ανθρώπου, **η νομοθεσία για τα τρόφιμα θα βασιστεί στην ανάλυση του κινδύνου**, εκτός όταν αυτό δεν είναι κατάλληλο για τις συνθήκες ή τη φύση του μέτρου.
2. Η αξιολόγηση του κινδύνου βασίζεται στα **διαθέσιμα επιστημονικά στοιχεία** και διεξάγεται με τρόπο **ανεξάρτητο, αντικειμενικό και διαφανή**.
3. Η διαχείριση του κινδύνου λαμβάνει υπόψη τα αποτελέσματα της αξιολόγησης του κινδύνου και ιδίως τις **γνώμες της Αρχής (EFSA)**, άλλους παράγοντες, όπως αρμόζει στο εκάστοτε θέμα, καθώς και την αρχή της προφύλαξης (Άρθρο 7) προκειμένου να επιτευχθούν οι γενικοί στόχοι της νομοθεσίας για τα τρόφιμα (Άρθρο 5).



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΤΜΗΜΑ 1

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 7

#### **Αρχή της προφύλαξης (Precautionary Principle)**

1. Στις ειδικές περιπτώσεις κατά τις οποίες, ύστερα από αξιολόγηση των διαθέσιμων πληροφοριών, εντοπίζεται πιθανότητα βλαβερών επιπτώσεων στην υγεία αλλά εξακολουθεί να υπάρχει **επιστημονική αβεβαιότητα**, μπορούν να ληφθούν τα **προσωρινά μέτρα διαχείρισης του κινδύνου** που είναι αναγκαία για την εξασφάλιση του υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας που έχει επιλεγεί στην Κοινότητα, μέχρι να υπάρξουν περαιτέρω επιστημονικές πληροφορίες για μια πιο εμπειριστατωμένη αξιολόγηση του κινδύνου.

2. Τα **μέτρα** που λαμβάνονται βάσει της παραγράφου 1 είναι **ανάλογα και όχι πιο περιοριστικά για το εμπόριο** από όσο απαιτείται για την επίτευξη του υψηλού επιπέδου προστασίας που έχει επιλεγεί στην Κοινότητα, ενώ παράλληλα λαμβάνουν υπόψη την τεχνική και οικονομική βιωσιμότητα και άλλους παράγοντες όπως αρμόζει στο εκάστοτε ζήτημα. Αυτά τα μέτρα αναθεωρούνται μέσα σε εύλογο χρονικό διάστημα, ανάλογα με τη φύση του κινδύνου που προσδιορίζεται όσον αφορά τη ζωή ή την υγεία και του είδους των επιστημονικών πληροφοριών που απαιτούνται για τη διασαφήνιση της επιστημονικής αβεβαιότητας και τη διεξαγωγή μιας πιο εμπειριστατωμένης αξιολόγησης του κινδύνου.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΤΜΗΜΑ 4

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 14

#### **Απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων**

1. Τρόφιμα τα οποία είναι μη ασφαλή δεν διατίθενται στην αγορά.
2. Τα τρόφιμα θεωρούνται ως μη ασφαλή όταν εκτιμάται ότι είναι:
  - α) επιβλαβή για την υγεία
  - β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΤΜΗΜΑ 4

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 14

#### **Απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων**

3. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:
- α) οι κανονικές **συνθήκες χρήσης** του τροφίμου από τους καταναλωτές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής του, και
  - β) οι **πληροφορίες** που παρέχονται στον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που παρέχονται στην ετικέτα, ή άλλες πληροφορίες που γενικά είναι διαθέσιμες στον καταναλωτή σχετικά με την αποφυγή συγκεκριμένων αρνητικών συνεπειών για την υγεία από συγκεκριμένο τρόφιμο ή κατηγορία τροφίμων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΤΜΗΜΑ 4

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 14

#### **Απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων**

4. Προκειμένου να καθορισθεί εάν ένα τρόφιμο είναι επιβλαβές για την υγεία, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:
- α) όχι μόνον οι πιθανές άμεσες ή/και βραχυπρόθεσμες ή/και μακροπρόθεσμες συνέπειες του τροφίμου αυτού στην υγεία του ατόμου που το καταναλώνει, αλλά επίσης στις επερχόμενες γενεές
  - β) οι πιθανές σωρευτικές τοξικές συνέπειες
  - γ) οι ιδιαίτερες ευαισθησίες όσον αφορά την υγεία συγκεκριμένης κατηγορίας καταναλωτών, όταν το τρόφιμο προορίζεται για την εν λόγω κατηγορία καταναλωτών

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

## ΤΜΗΜΑ 4

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

#### Άρθρο 18

#### **Ανιχνευσιμότητα**

1. Η ανιχνευσιμότητα των τροφίμων, των ζωοτροφών, των ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων και οποιασδήποτε άλλης ουσίας που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο ή σε μια ζωοτροφή ή αναμένεται ότι θα ενσωματωθεί σε αυτά, διασφαλίζεται σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής.
2. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών είναι σε θέση να αναγνωρίζουν κάθε πρόσωπο από το οποίο έχουν προμηθευτεί ένα τρόφιμο, μια ζωοτροφή, ένα ζώο που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων ή οποιαδήποτε άλλη ουσία που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο ή σε μια ζωοτροφή ή αναμένεται ότι θα ενσωματωθεί σε αυτά.  
Για το σκοπό αυτό οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων εγκαθιδρύουν συστήματα και διαδικασίες που καθιστούν τις πληροφορίες αυτές διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, εάν αυτές το ζητήσουν.



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - **EFSA**

ΤΜΗΜΑ 1

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

Άρθρο 22

**Αποστολή της Αρχής**



1. Με τον παρόντα κανονισμό ιδρύεται **Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)**, εφεξής καλούμενη **η «Αρχή»**.
2. Η Αρχή παρέχει **επιστημονικές συμβουλές και επιστημονική και τεχνική υποστήριξη** για τη νομοθεσία και τις πολιτικές της Κοινότητας σε όλους τους τομείς που έχουν άμεσο ή έμμεσο αντίκτυπο στην ασφάλεια των **τροφίμων** και των **ζωοτροφών**. Παρέχει ανεξάρτητη ενημέρωση σχετικά με όλα τα ζητήματα στο πλαίσιο των τομέων αυτών και προβαίνει σε ανακοινώσεις σχετικά με τους κινδύνους.
3. Η Αρχή συμβάλλει σε υψηλό επίπεδο προστασίας της ζωής και της υγείας του ανθρώπου και, έχοντας αυτό ως βάση, λαμβάνει υπόψη την υγεία και την ορθή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και το περιβάλλον στο πλαίσιο της λειτουργίας της εσωτερικής αγοράς.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - EFSA

ΤΜΗΜΑ 1

ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΚΑΙ ΚΑΘΗΚΟΝΤΑ

Άρθρο 22

**Αποστολή της Αρχής**



4. Η Αρχή **συλλέγει και αναλύει δεδομένα** ώστε να καθίσταται δυνατός ο χαρακτηρισμός και η παρακολούθηση των κινδύνων που έχουν άμεσο ή έμμεσο αντίκτυπο στην ασφάλεια των τροφίμων και των ζωοτροφών

5. Στην αποστολή της Αρχής περιλαμβάνεται επίσης η παροχή:

α) επιστημονικών συμβουλών και επιστημονικής και τεχνικής υποστήριξης σχετικά με την ανθρώπινη διατροφή σε συνάρτηση με την κοινοτική νομοθεσία και, κατόπιν αιτήματος της Επιτροπής, επικοινωνία σε θέματα διατροφής στο πλαίσιο του προγράμματος της Κοινότητας για την υγεία

β) επιστημονικών γνωμών σχετικά με άλλα ζητήματα τα οποία αφορούν την υγεία και την ορθή μεταχείριση των ζώων και την υγεία των φυτών

γ) επιστημονικών γνωμών σχετικά με προϊόντα εκτός των τροφίμων και των ζωοτροφών τα οποία συνδέονται με τους γενετικά τροποποιημένους οργανισμούς (GMOs)

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - **EFSA**

ΤΜΗΜΑ 2

ΟΡΓΑΝΩΣΗ

Άρθρο 24

**Όργανα της Αρχής**

Η Αρχή αποτελείται από:

- α) διοικητικό συμβούλιο
- β) διευθύνοντα σύμβουλο και το προσωπικό του
- γ) συμβουλευτικό σώμα
- δ) επιστημονική επιτροπή και επιστημονικές ομάδες





# Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)



Plant Health Risk Assessment at EFSA

## INDEPENDENT SCIENTIFIC ASSESSMENT TO SUPPORT RISK MANAGERS



EFSA receives question

EFSA's scientists evaluate, assess, advise





**EFSA launches 'Stop African swine fever' campaign**  
 EFSA has begun a major campaign to raise awareness and help halt the spread of African swine fever in south-eastern Europe.  
 > News



Smoke flavourings – have your say on draft guidance



Avian influenza: EU on alert for new outbreaks

EFSA launches 'Stop African swine fever' campaign




PFAS in food: EFSA assesses risks and sets a tolerable intake

HIGHLIGHTS

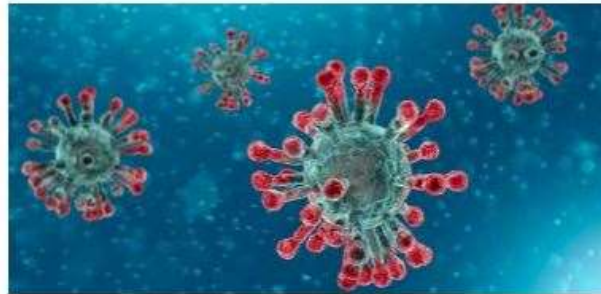
all news 

OPEN MEETINGS

go to calendar 



Protecting Europe's plants: pest survey cards go digital



Coronavirus: no evidence that food is a source or transmission route

141st plenary meeting of the BIOHAZ Panel - open for observers

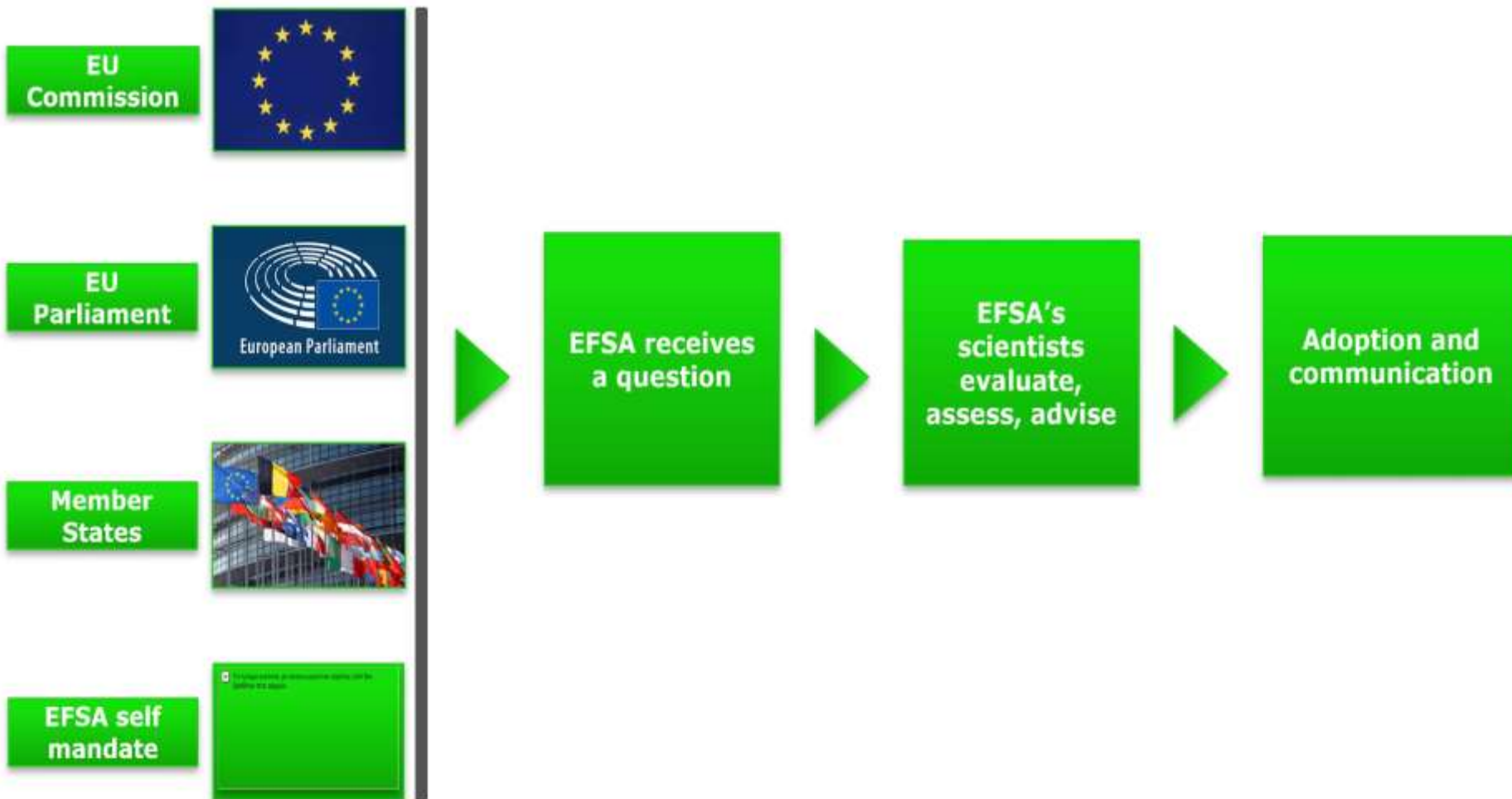
21 October 2020 to 22 October 2020 Web  
 Registration open

Detect your pests: practical statistical framework

21 October 2020 Online  
 Follow online: Registration open



# Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)



## Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)

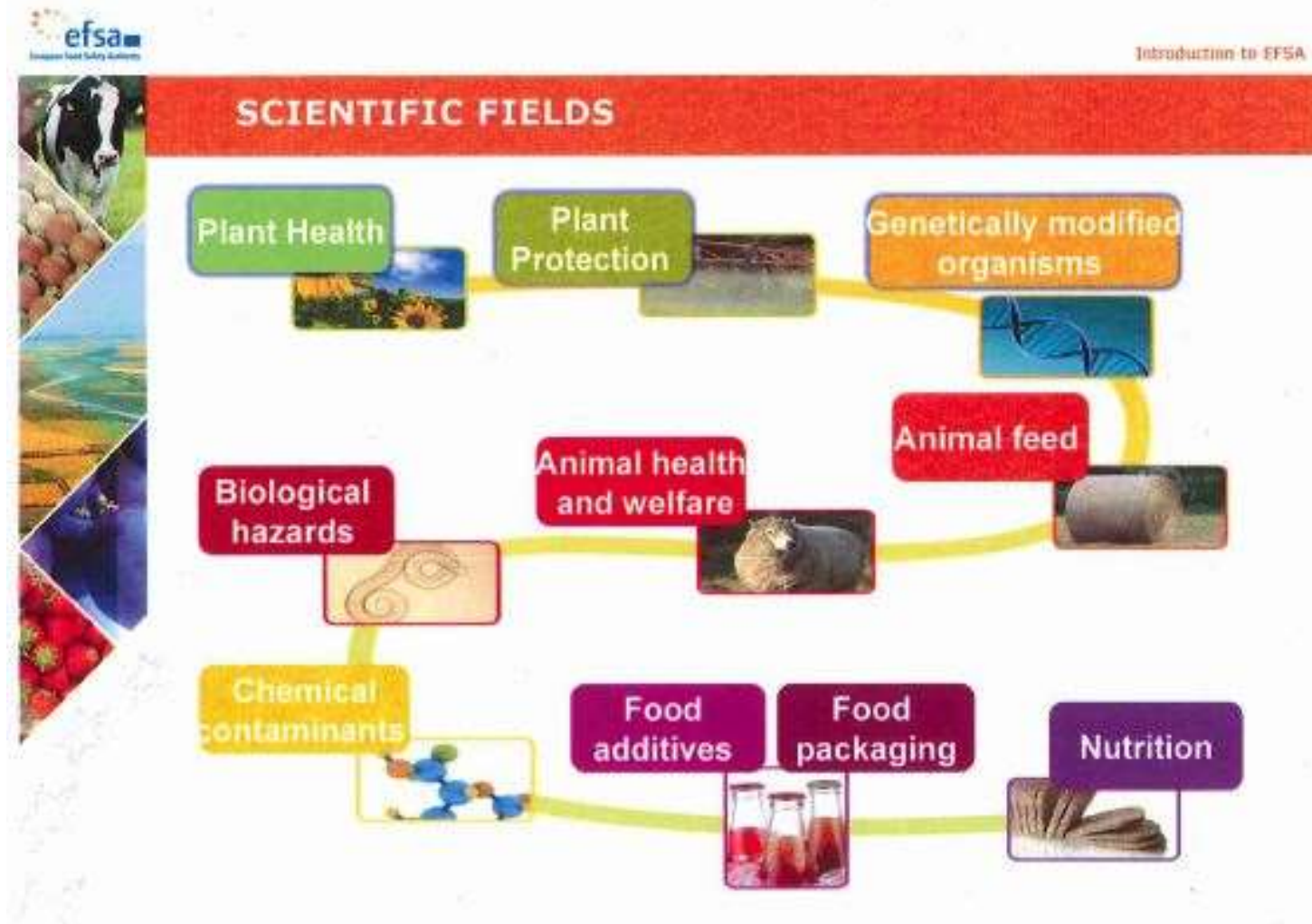


## Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)





## Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)





# Βασικές αρχές της νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων – Ευρωπαϊκή Ένωση



Animal feed



Animal health and welfare



Biological hazards



Food ingredients and packaging



GMO



Nutrition

**Ευρωπαϊκή Αρχή για την  
Ασφάλεια των Τροφίμων  
(EFSA)**



Chemical contaminants



Cross-cutting science



Pesticides



Plant health

# Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)

## Επιστημονικές Ομάδες (Scientific Panels)

AHAW



### Panel on Animal Health and Welfare

Experts in veterinary sciences, microbiology and pathology, and animal production

BIOHAZ



### Panel on Biological Hazards

Experts in epidemiology, microbiology, pathology, and exposure assessment.

CEP



### Panel on Food Contact Materials, Enzymes and Processing Aids

Experts in chemical risk assessment focusing on food enzymes, and chemicals used in the production of plastic materials or other food packaging

# Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)

## Επιστημονικές Ομάδες (Scientific Panels)

CONTAM



### Panel on Contaminants in the Food Chain

Experts in chemistry, exposure assessment, toxicology, epidemiology, and statistics

FAF



### Panel on Food Additives and Flavourings

Experts in chemical risk assessment and safety assessment of food additives and flavouring substances

FEEDAP



### Panel on Additives and Products or Substances used in Animal Feed

Experts in animal nutrition, toxicology, microbiology, exposure assessment, and environmental studies.



# Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA)

## Επιστημονικές Ομάδες (Scientific Panels)

GMO



### Panel on Genetically Modified Organisms

Experts in food and feed safety assessment, environmental sciences, molecular characterisation, and plant science.

NDA



### Panel on Nutrition, Novel Foods and Food Allergens

Nutrition, nutritional epidemiology, human medicine, infant nutrition, pediatrics, dietary exposure assessment, food allergy and intolerance, toxicology, food technology.

PLH



### Panel on Plant Health

Experts in pest risk assessment, plant pathology, epidemiology, and ecology.

PPR



### Panel on Plant Protection Products and their Residues

Experts in chemistry, toxicology, ecotoxicology, exposure assessment and environmental sciences.



ADOPTED: 8 June 2016

doi: 10.2903/j.efsa.2016.4523

## Growth of spoilage bacteria during storage and transport of meat

### EFSA Panel on Biological Hazards (BIOHAZ)

#### Abstract

Pseudomonads and lactic acid bacteria (LAB) are the most relevant organisms for assessing the effect of specific chilling time–temperature scenarios on the growth of spoilage bacteria under aerobic and anaerobic (vacuum packs) conditions, respectively. Pseudomonad growth was modelled on beef, pork and lamb carcasses, chilled to specific target surface temperatures and compared with the growth that would be achieved if the carcasses were chilled to a core temperature of 7°C (Regulation (EC) No 853/2004). Pseudomonad growth with the combination of chilling the carcass surface to a target temperature (1–10°C for beef and lamb, and 5–10°C for pork) and transportation at that temperature plus  $\pm 1^\circ\text{C}$  was also modelled for 1–48 h (assuming an initial count of 1 CFU/cm<sup>2</sup>). Finally, the growth of pseudomonads and LAB was modelled on meat intended for use in minced meat/meat preparations, stored at temperatures of 1–7°C (inclusive) for 1–12 days. The effect of storage temperature and initial count on the time to reach 10<sup>7</sup> CFU/cm<sup>2</sup> was also investigated. The outputs suggest that chilling bovine or ovine carcasses to between 4 and 10°C surface temperature, inclusive, results in similar or lower predicted pseudomonad growth as compared to chilling to a core temperature of 7°C. The results for porcine carcasses depended on the target surface temperature and chilling curve applied. It was also predicted that pseudomonads and LAB grow steadily on meat stored at 1–7°C and LAB counts exceeded 10<sup>7</sup> CFU/cm<sup>2</sup> when stored for 11 days at 7°C. It was concluded that the time–temperature chilling profiles that may be used to obtain similar or less growth to that obtained when chilling to a core temperature of 7°C is dependent on the initial contamination level.

© 2016 European Food Safety Authority. *EFSA Journal* published by John Wiley and Sons Ltd on behalf of European Food Safety Authority.

**Keywords:** carcass chilling, time–temperature integration, spoilage, pseudomonads, lactic acid bacteria

**Requestor:** European Commission

**Question number:** EFSA-Q-2015-00163

**Correspondence:** biohaz@efsa.europa.eu



## Scientific Opinion on the risks to public health related to the presence of ochratoxin A in food

EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM) Dieter Schrenk, Laurent Bodin, James Kevin Chipman, Jesús del Mazo, Bettina Grasl-Kraupp, Christer Hogstrand, Laurentius (Ron) Hoogenboom, Jean-Charles Leblanc, Carlo Stefano Nebbia, Elsa Nielsen, Evangelia Ntzani, Annette Petersen, Salomon Sand, Tanja Schwerdtle, Christiane Vleminckx, Heather Wallace, Jan Alexander, Chiara Dall'Asta, Angela Mally, Manfred Metzler, Marco Binaglia, Zsuzsanna Horvath, Hans Steinkellner and Margherita Bignami



APPROVED: 31 July 2019

doi: 10.2903/j.efsa.2019.e170903

## Development of food safety risk assessment tools based on molecular typing and WGS of *Campylobacter jejuni* genome

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e del Molise "G. Caporale", Teramo, Italy,  
AI Ardelean, P Calistri, A Giovannini, G Garofolo, A Di Pasquale, A Conte and D MorelliD

### Abstract

The 'learning-by-doing' EU-FORA fellowship programme in the development of risk assessment tools based on molecular typing and WGS of *Campylobacter jejuni* genome was structured into two main activities: the primary one focused on training on risk assessment methodology and the secondary one in starting and enhancing the cooperation between the hosting and home organisations, or other joint activities. The primary activities had three subsequent work packages (WPs): WP1 data organisation, WP2 cluster and association analyses, and WP3 development of risk assessment models. The secondary activities have branched into one workshop and the initiation of a cooperation programme between the hosting and home organisations. In the last quarter, the fellow had contributed to the characterisation of some pathogens in possible response to a changing climate, part of the CLEFSA project. The fellow attended various forms of training: online and on-site courses, and also participated at several conferences and meetings for improving his knowledge and skills, contributing to performing the *Campylobacter* risk assessment and source attribution.

© 2019 European Food Safety Authority. *EFSA Journal* published by John Wiley and Sons Ltd on behalf of European Food Safety Authority.

**Keywords:** *Campylobacter*, source attribution, risk assessment

**Correspondence:** eu-fora@efsa.europa.eu



ADOPTED: 11 May 2016

doi: 10.2903/j.efsa.2016.4501

## Presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus on seafood

### EFSA Panel on Contaminants in the Food Chain (CONTAM)

#### Abstract

Following a request from the German Federal Institute for Risk Assessment (BfR), the EFSA Panel for Contaminants in the Food Chain was asked to deliver a statement on the presence of microplastics and nanoplastics in food, with particular focus on seafood. Primary microplastics are plastics originally manufactured to be that size, while secondary microplastics originate from fragmentation. Nanoplastics can originate from engineered material or can be produced during fragmentation of microplastic debris. Microplastics range from 0.1 to 5,000  $\mu\text{m}$  and nanoplastics from approximately 1 to 100 nm (0.001–0.1  $\mu\text{m}$ ). There is no legislation for microplastics and nanoplastics as contaminants in food. Methods are available for identification and quantification of microplastics in food, including seafood. Occurrence data are limited. In contrast to microplastics no methods or occurrence data in food are available for nanoplastics. Microplastics can contain on average 4% of additives and the plastics can adsorb contaminants. Both additives and contaminants can be of organic as well of inorganic nature. Based on a conservative estimate the presence of microplastics in seafood would have a small effect on the overall exposure to additives or contaminants. Toxicity and toxicokinetic data are lacking for both microplastics and nanoplastics for a human risk assessment. It is recommended that analytical methods should be further developed for microplastics and developed for nanoplastics and standardised, in order to assess their presence, identity and to quantify their amount in food. Furthermore, quality assurance should be in place and demonstrated. For microplastics and nanoplastics, occurrence data in food, including effects of food processing, in particular, for the smaller sized particles (< 150  $\mu\text{m}$ ) should be generated. Research on the toxicokinetics and toxicity, including studies on local effects in the gastrointestinal (GI) tract, are needed as is research on the degradation of microplastics and potential formation of nanoplastics in the human GI tract.

© 2016 European Food Safety Authority. *EFSA Journal* published by John Wiley and Sons Ltd on behalf of European Food Safety Authority.

**Keywords:** microplastic, nanoplastic, food, seafood, occurrence

**Requestor:** German Federal Institute for Risk Assessment (BfR)

**Question number:** EFSA-Q-2015-00159

**Correspondence:** [contam@efsa.europa.eu](mailto:contam@efsa.europa.eu)



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 28ης Ιανουαρίου 2002

για τον καθορισμό 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

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΓΚΑΙΡΗΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV

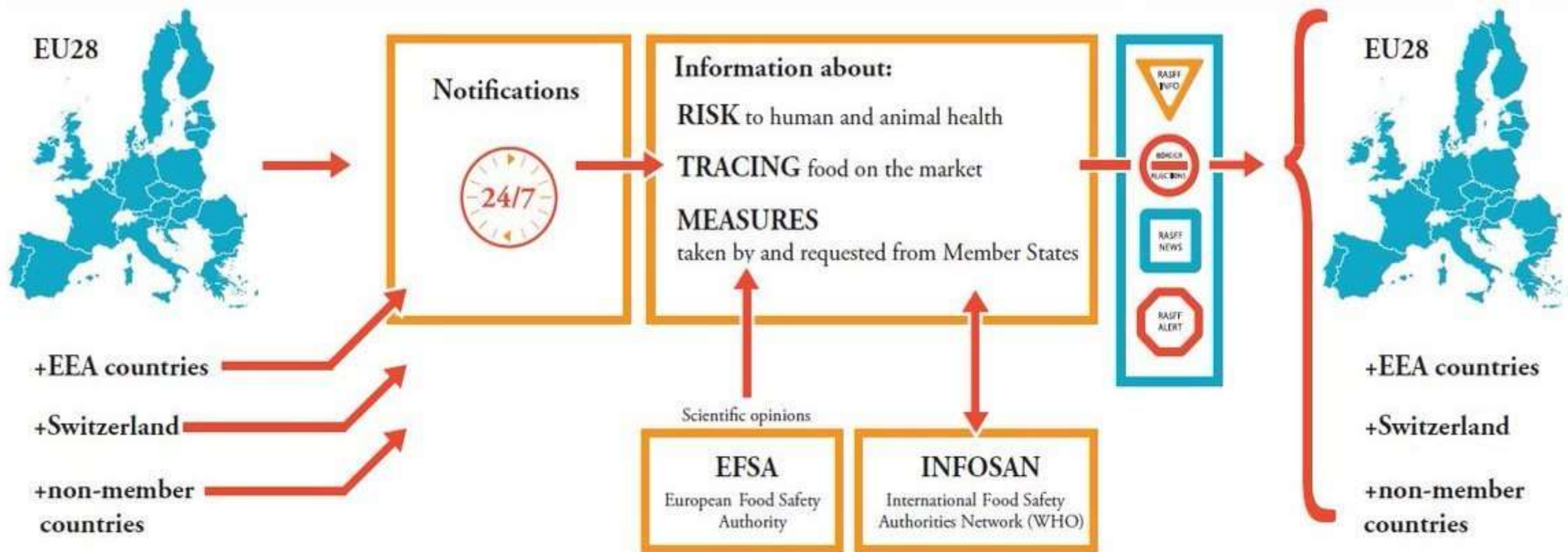
ΣΥΣΤΗΜΑ ΕΓΚΑΙΡΗΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΚΡΙΣΕΩΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΕΚΤΑΚΤΗΣ ΑΝΑΓΚΗΣ

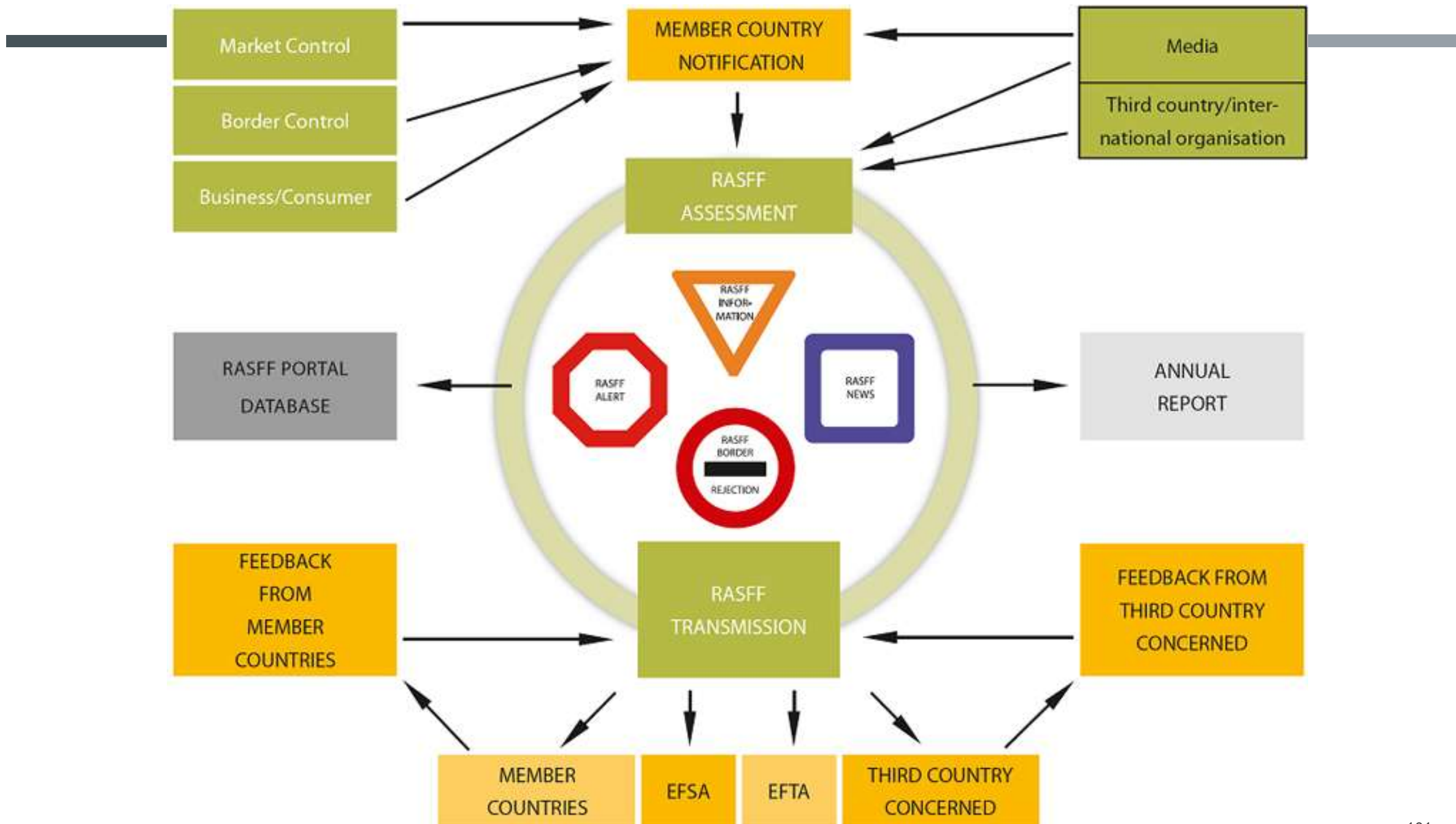
## Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF)

1. Με τον παρόντα κανονισμό συστήνεται ως δίκτυο, **σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης** για την κοινοποίηση άμεσων ή έμμεσων κινδύνων για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων που προέρχονται από τρόφιμα ή ζωοτροφές. Σε αυτό συμμετέχουν τα κράτη μέλη, η Επιτροπή και η Αρχή. Τα κράτη μέλη, η Επιτροπή και η Αρχή ορίζουν από ένα σημείο επαφής, το οποίο αποτελεί μέλος του δικτύου. Η Επιτροπή είναι αρμόδια για τη διαχείριση του δικτύου.
2. Όταν ένα μέλος του δικτύου διαθέτει οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με την ύπαρξη σοβαρού άμεσου ή έμμεσου κινδύνου για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων, που προέρχεται από τρόφιμα ή ζωοτροφές, κοινοποιεί αμέσως την πληροφορία αυτή στην Επιτροπή, μέσω του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης. Η Επιτροπή διαβιβάζει αμέσως την εν λόγω πληροφορία στα μέλη του δικτύου. Η Αρχή μπορεί να συμπληρώσει την κοινοποίηση με κάθε επιστημονική ή τεχνική πληροφορία που διευκολύνει την **ανάληψη ταχείας και κατάλληλης δράσης για τη διαχείριση του κινδύνου** από τα κράτη μέλη.



# How does RASFF work









# RASFF

The Rapid Alert System  
for Food and Feed

Annual Report 2019



## RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED (RASFF) Annual Report 2019



### NOTIFICATIONS BY PRODUCT CATEGORY



### NOTIFICATIONS BY HAZARD 2019





Η Επιτροπή παρουσίασε το λεγόμενο «**Πακέτο υγιεινής**» προτάσεων [Com (2000) 438] τον Ιούλιο του 2000. Τον Απρίλιο του 2004, το πακέτο των 5 κανονισμών/οδηγιών εγκρίθηκε από το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο της ΕΕ (ισχύει από την 1η Ιανουαρίου 2006) :

- Κανονισμός (ΕΚ) **852/2004** → για την υγιεινή των τροφίμων
- Κανονισμός (ΕΚ) **853/2004** → σχετικά με τους κανόνες υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- Κανονισμός (ΕΚ) **854/2004** → σχετικά με τους επίσημους ελέγχους προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση
- Οδηγία **2002/99/ΕΚ** → σχετικά με τους κανόνες υγείας των ζώων που διέπουν την παραγωγή, επεξεργασία, διανομή και εισαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης για ανθρώπινη κατανάλωση
- Οδηγία **2004/41/ΕΚ** → σχετικά με τους όρους υγιεινής και υγείας των τροφίμων για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση

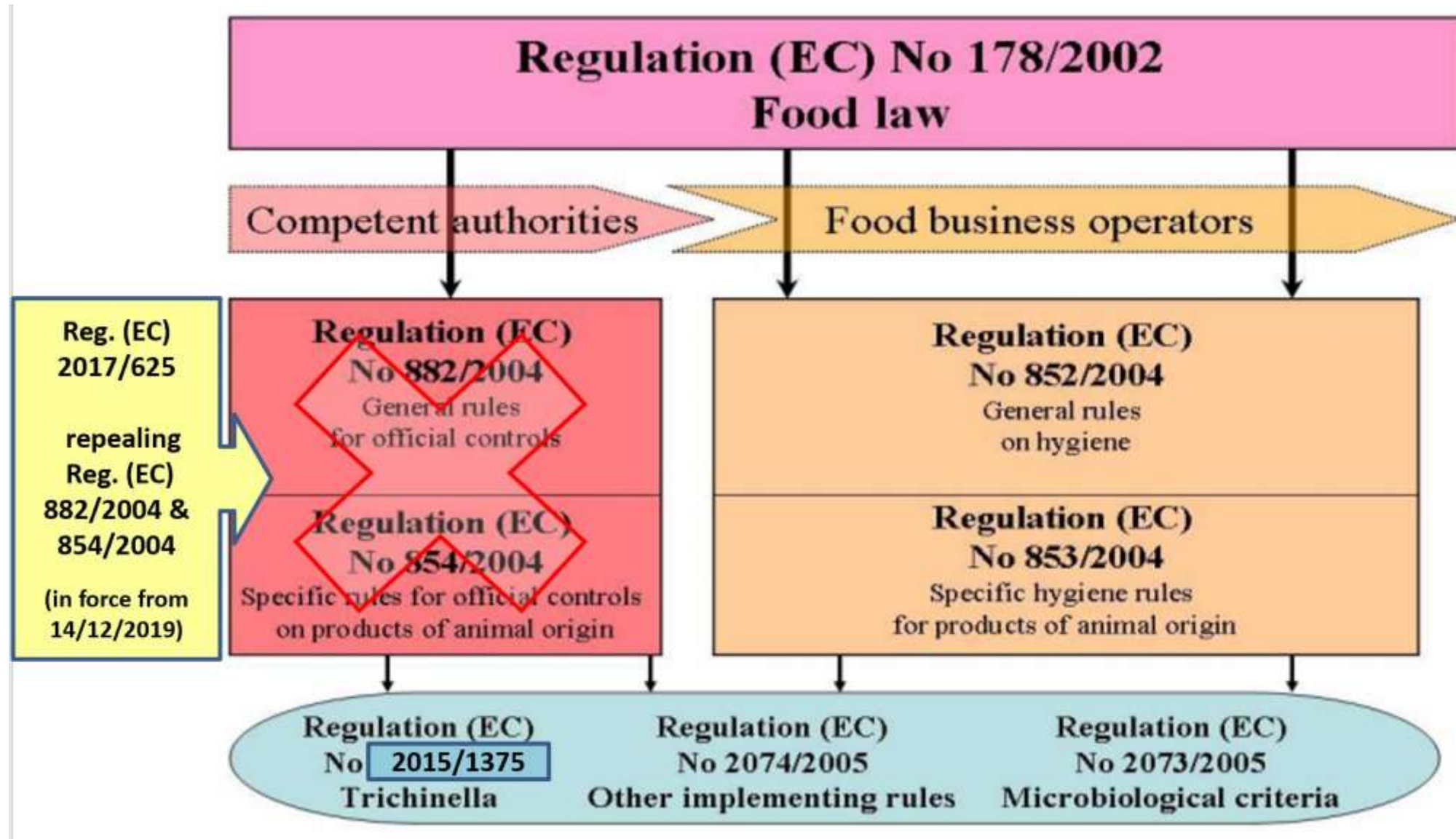
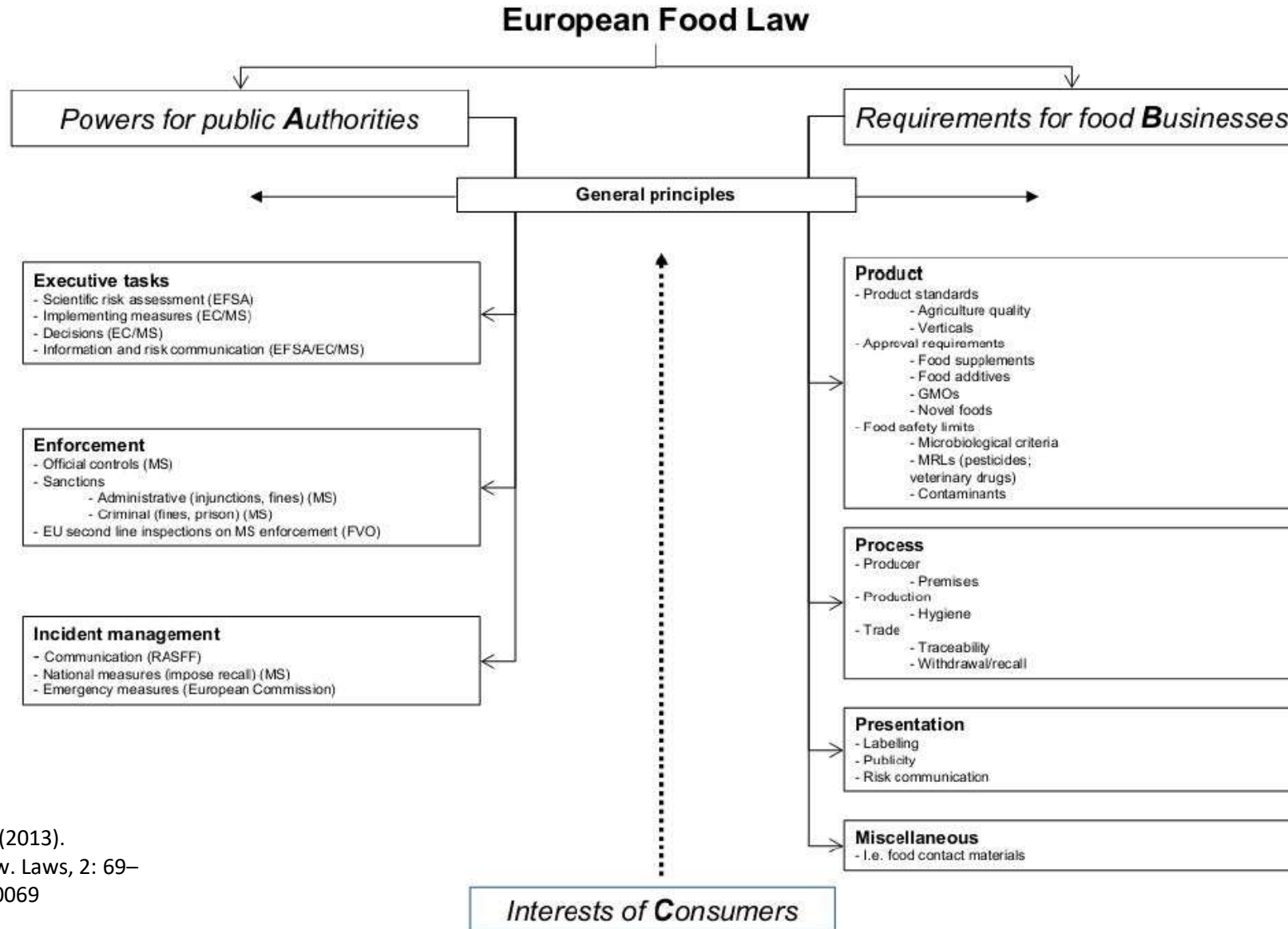


Figure 1. Structure of EU food law.



Bernd M.J. van der Meulen (2013).

The Structure of European Food Law. *Laws*, 2: 69–98; doi:10.3390/laws2020069





# From Farm to Fork

## CONTROLLING THE SAFETY OF THE AGRI FOOD CHAIN



NATIONAL ENFORCEMENT  
AUTHORITIES PERFORM  
CONTROLS ON FARMS,  
BUT ALSO...

> THE CONTROLS CHECK FOR

- hormones
- chemical residues
- bacterial / viral contamination
- overall hygiene
- labelling

...BORDER CONTROLS  
FOR IMPORTED ANIMALS, PLANTS,  
SPECIFIC FOODSTUFF  
FROM OUTSIDE THE EU  
AND...

- proper refrigeration
- animal and plant health requirements
- animal welfare
- fraud

CONTROLS DURING  
TRANSPORT WITHIN  
THE EU, AND...

> Controls are performed  
on the basis of RISK for health

...CONTROLS ON  
FOOD PROCESSING PLANTS,  
WHOLESALE, SUPERMARKETS  
RETAILERS AND RESTAURANTS

> 100,000-120,000

IMPARTIAL, INDEPENDENT,  
WELL TRAINED STAFF

with specific inspection competences  
check 25 MILLION operators  
along the agrifood chain for the  
safety of 500 million consumers.



[https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety\\_en](https://ec.europa.eu/info/departments/health-and-food-safety_en)



EN English

Search

[Home](#) > [Departments and executive agencies](#) > [Health and Food Safety](#)

DIRECTORATE-GENERAL | SANTE

## Health and Food Safety

This Commission department is responsible for EU policy on food safety and health and for monitoring the implementation of related laws.

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

Θεμελιώδεις αρχές που αναγνωρίζονται στον Κανονισμό:

Απαιτείται ολοκληρωμένη προσέγγιση για να εξασφαλισθεί η ασφάλεια των τροφίμων από το σημείο πρωτογενούς παραγωγής τους μέχρι και τη διάθεσή τους στην αγορά ή την εξαγωγή τους. (*farm to fork*)

Κάθε υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα θα πρέπει να διασφαλίζει ότι δεν τίθεται “εν κινδύνω” η ασφάλεια των τροφίμων. (*ασφάλεια = ευθύνη της επιχείρησης τροφίμων*)

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι συνάρτηση πολλών παραγόντων: η νομοθεσία θα πρέπει να θεσπίζει **στοιχειώδεις απαιτήσεις υγιεινής**: θα πρέπει να διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι για να ελέγχεται η συμμόρφωση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων και οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θα πρέπει να καταρτίζουν και να εφαρμόζουν προγράμματα και διαδικασίες ασφάλειας των τροφίμων **βάσει των αρχών HACCP**.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

Θεμελιώδεις αρχές που αναγνωρίζονται στον Κανονισμό:

Ο παρών κανονισμός λαμβάνει υπόψη τις **διεθνείς υποχρεώσεις** που προβλέπονται στην υγειονομική και φυτοϋγειονομική συμφωνία του **WTO (SPS agreement)** και τους διεθνείς κανόνες ασφάλειας των τροφίμων του **Codex Alimentarius**.

Οι απαιτήσεις σχετικά με το **HACCP** θα πρέπει να λαμβάνουν υπόψη τις αρχές του **Codex Alimentarius**, και θα πρέπει να είναι αρκετά ευέλικτες ώστε να είναι δυνατόν να εφαρμόζονται σε όλες τις περιστάσεις, συμπεριλαμβανομένων των μικρών επιχειρήσεων.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

### Άρθρο 1 Πεδίο εφαρμογής

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει τους γενικούς κανόνες για τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων, λαμβάνοντας ιδιαιτέρως υπόψη τις ακόλουθες αρχές:

α) ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων φέρει την **πρωταρχική ευθύνη** για την ασφάλεια των τροφίμων·

β) είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων καθ' όλο το **μήκος της τροφικής αλυσίδας**, με αφετηρία την πρωτογενή παραγωγή·

γ) είναι σημαντικό, για τα τρόφιμα, και ιδίως τα κατεψυγμένα, που δεν μπορούν να αποθηκευθούν με ασφάλεια σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, να διατηρείται η **ψυκτική αλυσίδα**·

δ) η γενική εφαρμογή διαδικασιών που βασίζονται στις **αρχές HACCP**, από κοινού με την εφαρμογή ορθής πρακτικής υγιεινής, θα πρέπει να ενισχύουν την υπευθυνότητα των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων·

ε) οι **οδηγοί ορθής πρακτικής** αποτελούν πολύτιμο όργανο για την καθοδήγηση των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων σε όλα τα επίπεδα της τροφικής αλυσίδας σε ό,τι αφορά τη συμμόρφωση προς τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων και την εφαρμογή των αρχών HACCP·

στ) είναι αναγκαία η θέσπιση **микροβιολογικών κριτηρίων** και απαιτήσεων **ελέγχου της θερμοκρασίας** με βάση επιστημονική αξιολόγηση του κινδύνου·

ζ) είναι αναγκαίο να εξασφαλίζεται ότι τα **εισαγόμενα τρόφιμα** πληρούν τουλάχιστον τα ίδια ή ισοδύναμα υγειονομικά πρότυπα με τα τρόφιμα που παράγονται στην Κοινότητα. (βλ. ALOP)



## ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

### Άρθρο 1 Πεδίο εφαρμογής

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

2. Ο παρών κανονισμός δεν εφαρμόζεται:

- α) στην **πρωτογενή παραγωγή** τροφίμων για ιδιωτική οικιακή χρήση·
- β) στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό ή αποθήκευση τροφίμων για **ιδιωτική οικιακή κατανάλωση**·
- γ) στην άμεση προμήθεια από τον παραγωγό **μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων** στον τελικό καταναλωτή ή στα τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον τελικό καταναλωτή·
- δ) στα **κέντρα συλλογής και βυρσοδεψεία** τα οποία εμπíπτουν στον ορισμό της επιχείρησης τροφίμων αποκλειστικά και μόνον διότι χειρίζονται πρώτη ύλη για την παραγωγή ζελατίνης ή κολλαγόνου.

3. Τα κράτη μέλη, στο πλαίσιο του εθνικού δικαίου, θεσπίζουν κανόνες που διέπουν τις δραστηριότητες που αναφέρονται στην παράγραφο 2 στοιχείο γ). Οι εν λόγω **εθνικοί κανόνες** διασφαλίζουν την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ I ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ

#### Άρθρο 2 Ορισμοί

### ΚΕΦΑΛΑΙΟ II ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

#### Άρθρο 3 Γενική υποχρέωση

#### Άρθρο 4 Γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ II

### ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

#### Άρθρο 5

#### Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP.
  2. Οι **αρχές HACCP** που αναφέρονται στην παράγραφο 1 είναι:
    - 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, και
    - 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).
- Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων **αναθεωρούν τη διαδικασία** και προβαίνουν στις απαραίτητες τροποποιήσεις της, κάθε φορά που πραγματοποιούνται αλλαγές στο προϊόν, τη μέθοδο, ή σε οποιοδήποτε στάδιο.

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΟΔΗΓΟΙ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ

Άρθρο 7

**Κατάρτιση, διάδοση και χρήση των οδηγών**

Άρθρο 8

**Εθνικοί οδηγοί**

*“... λαμβανομένων υπόψη των συναφών κωδίκων πρακτικής του Codex Alimentarius ...”*

Άρθρο 9

**Κοινοτικοί οδηγοί**

*“... λαμβανομένων υπόψη των συναφών κωδίκων πρακτικής του Codex Alimentarius ...”*



ANIMAL FEED

Feed Hygiene

Guides to Good Practice

Approved Establishments

Feed Marketing

Feed Additives

Medicated Feed

Undesirable Substances

Genetically Modified Feed

← ALL TOPICS

## Guides to Good Practice

The development, dissemination and use of both national and Community guides to good practice must be encouraged. However, these guides may be used on a voluntary basis by the feed business operators.

[Guidelines for the development of Community guides to good practice](#) have been prepared together with the EU countries.

These Community guides to good practice were developed in accordance with Article 22 of [Regulation \(EC\) No 1831/2005](#) laying down requirements for feed hygiene. Their contents are practicable throughout the EU for the sector to which they refer and are suitable as guides for compliance with the hygiene and HACCP requirements of that Regulation.

EU Guides


National Guides

A [Register for National Guides to Good Hygiene Practice](#) has been set up by the Commission to make them available to Member States and feed and food business operators. For detailed information about national guidelines in different sectors users can perform filter searches.


An overview of all feed guides is also available [here](#).


### QUICK LINKS

 [Rapid Alert for Food and Feed \(RASFF\)](#)

 [Health and food audits and analysis](#)

 [European Food Safety Authority \(EFSA\)](#)


 [Better Training for Safer Food \(BTSF\)](#)

 [E-News](#)

 [Press Releases](#)

 [Events](#)

 [Videos](#)

 [Infographics and factsheets](#)

 [Food Fraud](#)

[https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice\\_en](https://ec.europa.eu/food/safety/animal-feed/feed-hygiene/guides-good-practice_en)

**FOOD****National Guides to Good Hygiene Practice for Food and Feed**[European Commission](#) > [Food Safety](#) > [Food](#) > [Biosafety](#) > [Register of National Guides to Good Hygiene Practice](#)

## Register of national guides to good hygiene practice Registre des guides nationaux de bonnes pratiques hygieniques Register für einzelstaatliche Leitlinien für die gute Hygiene Praxis

### Welcome

[REGULATION \(EC\) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL](#) on the hygiene of foodstuffs of 29 April 2004, Chapter 1, Article 1 paragraph 1. states that "the guides to good practice are a valuable instrument to aid food business operators at all levels of the food chain with compliance with food hygiene rules and with the application of the HACCP principles;" and Chapter III, Article 8 paragraph 4. requires that, "Member States shall forward to the Commission national guides complying with the requirements of paragraph 3. The Commission shall set up and run a registration system for such guides and make it available to Member States."

More information at: [Food Hygiene Legislation](#)

[REGULATION \(EC\) No 183/2005 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL](#) of 12 January 2005 laying down requirements for feed hygiene, Recital 6 states that "guides to good practice are a valuable instrument to help feed business operators at all levels of the feed chain comply with feed hygiene rules and with the application of HACCP principles;" Article 5(4) establish that "feed business operators may use the guides provided for in Chapter III to help them comply with their obligations under this Regulation" and Chapter III, Article 21(3) and (4) requires that "Member States shall transmit national guides to the Commission" and "the Commission shall set up and run a registration system for such guides and make it available to the Member States."

More information: [Animal Feed](#)

[Update the Register \(restricted\)](#)<https://webgate.ec.europa.eu/dyna/hygienelegislation/index.cfm?action=search#>

### Consult/Search the Register

**Filter on country:**

All countries

**Filter on issue:**

All

**Filter on focus:**

All

**Filter on year/edition:**

All

**Guide Type:**

All

**Filter on stage:**

All

**Filter on product:**

All

Filter

Show 10 entries

Search:





ΑΡΧΙΚΗ ▾ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ▾ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ ▾ ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ▾ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ▾ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ▾ FORUM

Βρίσκεστε εδώ: / Αρχική / Επιχειρήσεις Τροφίμων

font size 🔍 🔍 Print Email

## Οδηγοί Ορθών Παραγωγικών Πρακτικών

- Οδηγός Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων για Ιδιωτικούς Βρεφονηπιακούς – Παιδικούς Σταθμούς & Κέντρα Προσχολικής Αγωγής (1η έκδοση).
- Οδηγός Ορθής Πρακτικής για τις Μονάδες Τροφίμων Οικοτεχνικής Παρασκευής
- Οδηγός Ορθής Πρακτικής για τις επιχειρήσεις ζαχαροπλαστικής και συναφών επαγγελμάτων
- Οδηγός Ορθής Πρακτικής Για την Ολοκληρωμένη Διαχείριση Προστασίας από Ζωικούς Εχθρούς & Έντομα στις Επιχειρήσεις Τροφίμων
- Οδηγός Ορθής Παραγωγικής Πρακτικής («Ο.Π.Π.») για τα Υλικά και Αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε Επαφή με Τρόφιμα («Υ.Α.Ε.Τ.»), 1η έκδοση
- Οδηγός Ορθών Πρακτικών Υγιεινής για τα Συσκευασμένα Νερά στην Ευρώπη
- Οδηγός ορθής πρακτικής για τις επιχειρήσεις παραγωγής ζαχαρωδών προϊόντων



ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ



# Εθνικοί οδηγοί ορθής πρακτικής – ΕΦΕΤ

- Γενικός οδηγός για την εφαρμογή συστήματος βάσει των αρχών του HACCP σε μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις
  - Πίνακες περιγραφής προϊόντων – Διαγράμματα παραγωγικής ροής – Σχέδια HACCP – Φύλλα Εντύπων για τον Οδηγό Εφαρμογής HACCP σε μικρές γαλακτοκομικές επιχειρήσεις
  - Οδηγός υγιεινής Νο 18 για τις Επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης Αφυδατωμένων Προϊόντων Υπό αξιολόγηση
  - Οδηγός Ορθής Πρακτικής Νο17 για Αλευροβιομηχανίες
  - Οδηγός υγιεινής Νο16 για τις επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης αναψυκτικών και χυμών. Υπό εκτύπωση
  - Οδηγός υγιεινής Νο15 για τις επιχειρήσεις παραγωγής και διάθεσης προϊόντων που διατηρούνται με βάση τη θερμική τους επεξεργασία.
  - Οδηγός υγιεινής Νο14 για τα κρεοπωλεία .
  - Οδηγός υγιεινής Νο13 για τους χώρους τροφίμων των ξενοδοχείων.
  - Οδηγός υγιεινής Νο12 για τις λαϊκές αγορές.
  - Οδηγός υγιεινής Νο11 για την Αγορά Ρέντη Υπό αξιολόγηση
  - Οδηγός υγιεινής Νο10 για τα σχολικά κυλικεία.
  - Οδηγός υγιεινής Νο9 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης
  - Οδηγός υγιεινής Νο8 για τις επιχειρήσεις προϊόντων που διατηρούνται με βάση τη σύνθεσή τους Υπό αξιολόγηση
  - Οδηγός υγιεινής Νο7 για τις επιχειρήσεις τυποποίησης και εξευγενισμού ελαιολάδου και πυρηνελαίου.
  - Οδηγός υγιεινής Νο6 για τις αγορές ΚΑΠΑΝΙ (ΒΛΑΛΗ), ΜΟΔΙΑΝΟ και ΒΑΤΙΚΙΩΤΗ.
  - Οδηγός Υγιεινής Νο 5 για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων.
  - Οδηγός Υγιεινής Νο4 για την Βαρβάκειο Αγορά.
  - Οδηγός υγιεινής Νο3 για τις επιχειρήσεις εμφιάλωσης νερού.
  - Οδηγός υγιεινής Νο2 για τα αρτοποιεία και τις επιχειρήσεις διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιείας. (Περιεχόμενα)
- ορείτε να προμηθευτείτε τον πλήρη οδηγό από την Πανελλήνια Ομοσπονδία Αρτοποιών Ελλάδος, μουνδούρου 1 Αθήνα Τηλ 210-5236086, 210-5228214
- Οδηγός υγιεινής Νο1 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής. (Περιεχόμενα)
- ορείτε να προμηθευτείτε τον πλήρη οδηγό από την Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατόρων Ελλάδος (Ε.Ε.Σ.Ε.), Καπόδιστρίου 24 Αθήνα Τηλ. 210-3317301

<https://www.efet.gr/index.php/el/food-industry/odigoι>



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΠΡΩΤΟΓΕΝΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗ

**ΜΕΡΟΣ Α:** ΓΕΝΙΚΕΣ ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΤΙΣ ΣΥΝΑΦΕΙΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ

**ΜΕΡΟΣ Β:** ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΟΔΗΓΟΥΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

Γενικές απαιτήσεις για τους **χώρους τροφίμων** (εκτός όσων ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ)

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

Ειδικές απαιτήσεις για τους **χώρους παρασκευής, επεξεργασίας ή μεταποίησης τροφίμων** (εξαιρουμένων των τραπεζαριών και των χώρων που ορίζονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ)

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

Απαιτήσεις για **κινητούς ή/και προσωρινούς χώρους** (όπως σκηνές πανηγυριών, περίπτερα σε αγορές, οχήματα πώλησης τροφίμων), για χώρους που χρησιμοποιούνται κυρίως ως ιδιωτικές κατοικίες, αλλά όπου παρασκευάζονται συνήθως τρόφιμα για τη διάθεση στην αγορά, και για αυτόματους πωλητές

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV

##### Μεταφορά

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

##### Απαιτήσεις εξοπλισμού

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

##### Απορρίμματα τροφίμων

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII

##### Παροχή νερού

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

##### Ατομική υγιεινή

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ  
ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για την υγιεινή των τροφίμων

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ

### ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(ΠΛΗΝ ΤΩΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΩΝ ΚΑΤΑ ΤΙΣ ΟΠΟΙΕΣ ΕΦΑΡΜΟΖΕΤΑΙ ΤΟ ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι)

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

Διατάξεις που εφαρμόζονται στα **τρόφιμα**

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

Διατάξεις που εφαρμόζονται στην **πρώτη και δεύτερη συσκευασία** των τροφίμων

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙ

**Θερμική επεξεργασία**

#### ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΧΙΙ

**Εκπαίδευση**



ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004

ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής  
για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

Άρθρο 2

Εφαρμόζονται οι ορισμοί των κανονισμών 178/2002  
& 852/2004 και των ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - ΟΡΙΣΜΟΙ

## 1. ΚΡΕΑΣ

Κρέας

Οικιακά σπληφόρα

Πουλερικά

Λαγόμορφα

Άγρια θηράματα

Εκτρεφόμενα θηράματα

Μικρά θηράματα

Μεγάλα θηράματα

Σφάγια

Φρέσκο κρέας

Εντόσθια

Κιμάς

Μηχανικά διαχωρισμένο κρέας

Παρασκευάσματα κρέατος

Σφαγείο

Εργαστήριο τεμαχισμού

Εγκατάσταση χειρισμού θηραμάτων

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004

ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

Άρθρο 2

Εφαρμόζονται οι ορισμοί των κανονισμών 178/2002  
& 852/2004 και των ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής  
για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - ΟΡΙΣΜΟΙ

## 2. ΖΩΝΤΑΝΑ ΔΙΘΥΡΑ ΜΑΛΑΚΙΑ

Δίθυρα μαλάκια  
Θαλάσσιες βιοτοξίνες  
Φινίρισμα  
Οστρακοαλιέας  
Περιοχή παραγωγής  
Περιοχή μετεγκατάστασης  
Κέντρο αποστολής  
Κέντρο καθαρισμού  
Μετεγκατάσταση

## 3. ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Αλιευτικά προϊόντα  
Πλοίο-εργοστάσιο  
Πλοίο-ψυγείο  
Μηχανικώς διαχωρισμένο αλιευτικό προϊόν  
Νωπά αλιευτικά προϊόντα  
Παρασκευασμένα αλιευτικά προϊόντα

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004

ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ

της 29ης Απριλίου 2004

για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής

για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης

Άρθρο 2

Εφαρμόζονται οι ορισμοί των κανονισμών 178/2002  
& 852/2004 και των ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι - ΟΡΙΣΜΟΙ

### 4. ΓΑΛΑ

Νωπό γάλα

Εγκατάσταση γαλακτοπαραγωγής

### 5. ΑΥΓΑ

Αυγά

Αυγό σε υγρή κατάσταση

Ραγισμένα αυγά

Κέντρο συσκευασίας

### 6. ΒΑΤΡΑΧΟΠΟΔΑΡΑ ΚΑΙ ΣΑΛΙΓΚΑΡΙΑ

Βατραχοπόδαρα

Σαλιγκάρια

### 7. ΜΕΤΑΠΟΙΗΜΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Προϊόντα με βάση το κρέας

Γαλακτοκομικά προϊόντα

Προϊόντα αυγών

Μεταποιημένα αλιευτικά προϊόντα

Τετηγμένο ζωικό λίπος

Κατάλοιπα ζωικού λίπους

Ζελατίνη

Κολλαγόνο

Επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα

# Πού αναζητούμε κείμενα Ευρωπαϊκής νομοθεσίας για τα τρόφιμα?

<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=el>



EUR-Lex

Πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης

ελληνικά

Επισκέπτης

ΕΥΡΩΠΑ > Αρχική σελίδα EUR-Lex > Δίκαιο της ΕΕ

ΓΡΗΓΟΡΗ ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

ΑΝΑΖΗΤΗΣΗ

Χρειάζεστε περισσότερες επιλογές αναζήτησης; Επιλέξτε τη [Σύνθετη αναζήτηση](#)

## Επίσημη Εφημερίδα

Τελευταία έκδοση: 14/10/2020

L337 — C342 C342I

[Περισσότερα >](#)



### Δίκαιο της ΕΕ

- > Συνθήκες
- Νομικές πράξεις
- Ενοποιημένα κείμενα
- Διεθνείς συμφωνίες
- Προπαρασκευαστικά έγγραφα
- Έγγραφα ΕΖΕΣ
- Διαδικασίες θέσπισης νομοθεσίας
- Σύνοψη της νομοθεσίας της ΕΕ
- > Φυλλομέτρηση

### Νομολογία της ΕΕ

- Νομολογία
- Ψηφιακή συλλογή
- Ευρετήριο νομολογίας

### Εθνικό δίκαιο και νομολογία

- Μεταφορά στην εθνική νομοθεσία
- Εθνική νομολογία
- Νομολογία JURE

### Πληροφορίες

- Επικαιρότητα
- Τελευταίες εξελίξεις στο EUR-Lex
- Στατιστικές
- > Μητρώο ELI
- Προϋπολογισμός on line

Εύρεση αποτελεσμάτων ανά αριθμό εγγράφου

> Εύρεση αποτελεσμάτων ανά αριθμό Celex





# Πού αναζητούμε κείμενα Ευρωπαϊκής νομοθεσίας για τα τρόφιμα?

<https://eur-lex.europa.eu/search.html?scope=EURLEX&text=food&lang=en&type=quick&qid=1603268317039>

The screenshot shows the EUR-Lex search interface. At the top left is the EUR-Lex logo with the text "Access to European Union law". On the right, there are language and user options: "English EN" and "Guest". A search bar in the center contains the text "food", which is highlighted with a red box and a yellow arrow. Below the search bar is a "Search tips" link. A dark blue navigation bar contains the breadcrumb "EUROPA > EUR-Lex home > Search results".

The main content area is titled "Search Results" and includes a "Share" button. Under "Search criteria", it shows "Search for: food, Search language: English" and options to "Save to My searches", "Create in My RSS feeds", and "Save to My items". A yellow arrow points to the "Save to My searches" button. Below this, it displays "Results 1 - 10 of 81284" and a "Sort by Default" dropdown menu. At the bottom right, there are buttons for "Clear selection", "Customise shown information", and "Export".

On the left side, there is a "Refine query" section with two filters: "By keyword" (with checkboxes for "In title" and "In text") and "By year of document" (with options for 2021 (7), 2020 (1399), and 2019 (2396)).

Ευχαριστώ για την προσοχή σας

