

ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΕΥΡΩΠΑΙΚΩΝ ΚΑΝΟΝΙΣΜΩΝ ΠΟΥ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΟ ΝΕΟ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ.

Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP): Ένα σύστημα πάγιων διαδικασιών βάση συγκεκριμένων αρχών (7αρχών HACCP) που οφείλουν να θεσπίζουν και να εφαρμόζουν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων προκειμένου να ελέγχουν τους κινδύνους που σχετίζονται με τα τρόφιμα και συγκεκριμένα:

1. Να εντοπίζει πιθανούς κινδύνους και να τους περιορίζει σε αποδεκτό επίπεδο ή να τους θέτει υπό έλεγχο
2. Να εντοπίζει ως Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου τα βήματα εκείνα που μπορούν να μειώσουν ή να ελέγξουν τον κίνδυνο
3. Να καθορίσει κρίσιμα όρια που διαχωρίζουν την αποδεκτή από την μη αποδεκτή προφύλαξη
4. Να καθορίζει αποτελεσματικό πλάνο παρακολούθησης των ΚΣΕ
5. Να προβλέπει διορθωτικές ενέργειες όταν οι σχετικοί κίνδυνοι δεν είναι υπ έλεγχο
6. Να θεσπίζει διαδικασίες για την επιβεβαίωση ότι τα ανωτέρω βήματα 1-5 εφαρμόζονται αποτελεσματικά
7. Να τηρεί αρχεία κατά το μέγεθος της επιχείρησης που αποδεικνύουν την αποτελεσματική εφαρμογή των ανωτέρω

Όταν πραγματοποιούνται αλλαγές στην εγκατάσταση, στο προϊόν ή τα προϊόντα, στη μέθοδο ή σε οποιοδήποτε στάδιο, η διαδικασία ή οι διαδικασίες θα πρέπει να αναθεωρούνται.

Ανάλυση κινδύνου: Η διαδικασία που αποτελείται από τρεις αλληλένδετες συνιστώσες: αξιολόγηση του κινδύνου, διαχείριση του κινδύνου και ενημέρωση σχετικά με τον κίνδυνο. (Καν 178/2002 Αρθ. 3 σημείο 10)

Αξιολόγηση του κινδύνου: Η διαδικασία επιστημονικής βάσης που απαρτίζεται από τέσσερα βήματα: τον προσδιορισμό της πηγής του κινδύνου, τον χαρακτηρισμό της πηγής του κινδύνου, την αξιολόγηση της πιθανότητας έκθεσης στον κίνδυνο και τον χαρακτηρισμό της σοβαρότητας της πιθανής βλάβης σε περίπτωση έκθεσης στον κίνδυνο. (Καν 178/2002 Αρθ. 3 σημείο 11)

Ανίχνευσιμότητα: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους.

Αλυσίδα ψύχους : Με τον όρο αλυσίδα ψύχους, εννοούμε το σύνολο των ψυκτικών μέσων που εναλλάσσονται, με σκοπό τη συντήρηση ενός τροφίμου σε θερμοκρασία τέτοια στην οποία δεν κινδυνεύει να υποστεί αλλοιώσεις

Αποθήκευση: Η διατήρηση των πρώτων και βοηθητικών υλών, των υλικών και αντικειμένων συσκευασίας και των ημικατεργασμένων ή τελικών προϊόντων σε θερμοκρασία περιβάλλοντος ή σε ελεγχόμενες συνθήκες (θερμοκρασίας ψύξης, κατάψυξης, υγρασίας, ελεγχόμενου εξαερισμού με φίλτρα, ατμόσφαιρας CO₂ κ.α.)

Απολύμανση: Η χρησιμοποίηση χημικών υλών ή/και φυσικών μεθόδων που έχει σκοπό τον περιορισμό της ανάπτυξης μικροοργανισμών σε επίπεδα που είναι επαρκή για την ασφάλεια των τροφίμων.

Αποστείρωση: Ο συνδυασμός χρόνου και θερμοκρασίας ο οποίος σκοτώνει όλους τους μικροοργανισμούς και τα σπόρια τους σε ένα τρόφιμο καθιστώντας το ανθεκτικό σε συνήθεις συνθήκες θερμοκρασίας, υπό την προϋπόθεση ότι η συσκευασία του παραμένει αεροστεγής.

Ασφάλεια τροφίμων: Η κατάσταση κατά την οποία εξασφαλίζεται ότι τα τρόφιμα έχουν παραχθεί με υγιεινές συνθήκες, δεν είναι πιθανή η ύπαρξη κινδύνου για την υγεία του καταναλωτή

Αυτοέλεγχος: Η λήψη όλων των απαραίτητων μέτρων από τον υπεύθυνο της επιχείρησης για τη διασφάλιση και τήρηση της συμμόρφωσης με τα κριτήρια που καθορίζονται στο σχέδιο HACCP.

Διάγραμμα Ροής: Σχηματική παρουσίαση της αλληλουχίας των σταδίων ή των λειτουργιών και του εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ενός συγκεκριμένου προϊόντος.

Διασταυρούμενη επιμόλυνση: Είναι η μεταφορά μιας επιβλαβούς ουσίας από ένα τρόφιμο σε άλλο με διάφορα μέσα όπως: τα χέρια, μολυσμένες επιφάνειες του εξοπλισμού, σκεύη ή κατευθείαν από μια πρώτη ύλη σε ένα έτοιμο προς κατανάλωση προϊόν.

Διορθωτική Ενέργεια: Προσχεδιασμένη διαδικασία, που πρέπει να ληφθεί, όταν τα αποτελέσματα της διαδικασίας παρακολούθησης υποδεικνύουν ότι ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου δεν βρίσκεται υπό έλεγχο.

Εγκατάσταση ή κτίριο: Για τις ανάγκες του παρόντος ορίζεται ως το κτίριο ή ο χώρος, μόνιμος ή προσωρινός που στεγάζεται μια επιχείρηση τροφίμων.

Έλεγχος των κρίσιμων σημείων ελέγχου: Οι ενέργειες που περιλαμβάνουν παρατήρηση, επιθεώρηση ή δειγματοληψία για να εκτιμηθεί εάν οι τιμές των παραμέτρων των κρίσιμων σημείων ελέγχου βρίσκονται μέσα σε αποδεκτά όρια.

Εξυγίανση: Συνδυασμός καθαρισμού και απολύμανσης.

Επαλήθευση: Η χρήση συμπληρωματικών δοκιμών και /ή η επιθεώρηση των αρχείων παρακολούθησης, για να καθοριστεί αν το σύστημα διασφάλισης ποιότητας είναι εγκατεστημένο σωστά και αν λειτουργεί αποτελεσματικά και επαρκώς.

Επαρκές: Κατάλληλο για την ολοκλήρωση του προκαθορισμένου στόχου.

Επεξεργασία: Διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά την παραγωγή ενός προϊόντος και μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση. Δεν νοούνται ως επεξεργασία, το πλύσιμο, ξεφλούδισμα, τεμαχισμός, διαίρεση, διαχωρισμός, αφαίρεση των οστών ή του δέρματος, υψηλός τεμαχισμός, κοπή των άκρων, αποφλοιώση, άλεσμα, κοπή, καθαρισμός, αποκοπή, διατήρηση με ψύξη, κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, φυσική ξήρανση, κονιοποίηση ή αφαίρεση του περιβλήματος και λοιπές απλές τεχνικές που μεταβάλουν το εξωτερικό σχήμα αλλά όχι τα φυσικοχημικά χαρακτηριστικά του τροφίμου.

Επεξεργασμένα προϊόντα: Προϊόντα που προκύπτουν από την υποβολή των βρωσίμων υλών σε μια επεξεργασία την επιφύλαξη των εξαιρέσεων του παραπάνω ορισμού, η οποία έχει σαν αποτέλεσμα τη μεταβολή της αρχικής κατάστασης του τροφίμου.—

Επικίνδυνη ζώνη: Είναι το εύρος θερμοκρασίας από 5 έως 60 °C, μέσα στο οποίο βακτήρια (παθογόνα και αλλοιογόνα) μπορούν να αναπτυχθούν γρήγορα.

Επικινδυνότητα: Ο συνδυασμός της πιθανότητας εμφάνισης και της σοβαρότητας των συνεπειών ενός κινδύνου

Επιμόλυνση: Η παρουσία μικροοργανισμών, ή χημικών ουσιών, ή ξένων σωμάτων, ή δυσάρεστων κηλίδων, ή ανεπιθύμητων άλλων ουσιών στα τρόφιμα.

Επιχείρηση τροφίμων: Κάθε επιχείρηση δημόσια ή ιδιωτική, που ασκεί μια ή περισσότερες από τις παρακάτω δραστηριότητες κερδοσκοπικές ή μη: μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων.

Καθαρισμός: Η εργασία απομάκρυνσης υπολειμμάτων τροφίμων ή ξένων σωμάτων ή ρύπων συμπεριλαμβανομένης της σκόνης, κ.α με τη χρήση εγκεκριμένων χημικών προϊόντων.

Καθαρό θαλάσσιο νερό: το φυσικό, τεχνητό ή καθαρισμένο θαλάσσιο ή υφάλμυρο νερό που δεν περιέχει μικροοργανισμούς, επιβλαβείς ουσίες ή τοξικό θαλάσσιο πλαγκτόν σε ποσότητες που μπορεί να έχουν άμεσες ή έμμεσες επιπτώσεις στην υγειονομική ποιότητα των τροφίμων

Κίνδυνος Οιοσδήποτε βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας που είναι δυνατόν να προκαλέσει βλάβη στην υγεία του καταναλωτή.

Κρίσιμα όρια: Κρίσιμο όριο είναι η αξία ή η τιμή ενός μέτρου ελέγχου που διαχωρίζει το αποδεκτό από το μη αποδεκτό.

Κρίσιμο Σημείο Ελέγχου (ΚΣΕ): Είναι το σημείο, διεργασία ή το στάδιο της επεξεργασίας, όπου ένας κίνδυνος μπορεί να μειωθεί σε αποδεκτά επίπεδα, να προληφθεί ή εξαλειφθεί. Το στάδιο αυτό θα πρέπει να περιλαμβάνει ένα προληπτικό μέτρο ή μέτρο ελέγχου και ίσως να είναι μία αυτοτελής διαδικασία ή μία εργασία επιθεώρησης.

Μη επεξεργασμένα προϊόντα : Προϊόντα τα οποία δεν έχουν υποστεί καμία διεργασία που να μεταβάλλει σημαντικά την αρχική τους κατάσταση. Είναι δυνατόν όμως να έχουν υποβληθεί σε διαίρεση, διαχωρισμό, αποχωρισμό, αφαίρεση των οστών ή του δέρματος, υψηλό τεμαχισμό, κοπή των άκρων, αποφλοιώση, άλεσμα, κοπή, καθαρισμό, αποκοπή, διατήρηση με ψύξη, κατάψυξη ή βαθιά κατάψυξη, φυσική ξήρανση, κονιοποίηση ή αφαίρεση του περιβλήματος, είτε είναι συσκευασμένα ή όχι, κονιοποιηθεί ή να έχει αφαιρεθεί το περίβλημά τους (οδηγία 92/5/EK.L61/1/18.3.95)

Μεταποίηση: Ενέργεια με την οποία τροποποιείται ουσιαστικά το αρχικό προϊόν, συμπεριλαμβανομένης της θερμικής επεξεργασίας, του καπνίσματος, του αλατίσματος, της ωρίμανσης, της αποξήρανσης, του μαριναρίσματος, της εκχύλισης, της εξώθησης ή συνδυασμού αυτών των μεθόδων

Μεταποιημένα προϊόντα: τρόφιμα που προέρχονται από τη μεταποίηση μη μεταποιημένων προϊόντων. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να περιέχουν συστατικά τα οποία είναι αναγκαία για την παρασκευή τους ή τα οποία τους προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Μόλυνση: η παρουσία ή η εισαγωγή πηγών κινδύνου.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά: Ο συνδυασμός των χαρακτηριστικών τροφίμων ή πρώτων υλών (οσμή, εικόνα, υφή, γεύση) που γίνονται αντιληπτά με τις αισθήσεις του ανθρώπου.

Ορθή υγιεινή πρακτική: Ένα σύνολο γενικών και ειδικών απαιτήσεων που πρέπει να εφαρμόζει μια επιχείρηση τροφίμων για την ασφαλή διαχείριση των τροφίμων

Παραγωγή: Το σύνολο των ενεργειών που λαμβάνουν χώρα κατά την επεξεργασία των τροφίμων και περιλαμβάνει την προμήθεια, παραλαβή, αποθήκευση και την χρήση των πρώτων και βοηθητικών υλών την ανάμιξη

την κύρια διαδικασία επεξεργασίας την συσκευασία και αποθήκευση των τελικών προϊόντων.

Παρακολούθηση: Ο έλεγχος ότι η διαδικασία επεξεργασίας ή χειρισμού, η οποία συνιστά το προληπτικό μέτρο του κινδύνου στο ΚΣΕ, πληροί τα καθιερωμένα κριτήρια για την εξάλειψη ή μείωση του συγκεκριμένου κινδύνου. Περιλαμβάνει συστηματική παρακολούθηση, μέτρηση και καταγραφή των καταλλήλων δεδομένων για την πρόληψη ή έλεγχο του κινδύνου. Η διαδικασία παρακολούθησης πρέπει να περιλαμβάνεται στο έγγραφο διασφάλισης της υγιεινής παραγωγής του προϊόντος, το οποίο μαζί με τα αρχεία των μετρήσεων που λαμβάνονται θα πρέπει να είναι διαθέσιμα στις αρμόδιες αρχές κατά την στιγμή του ελέγχου.

Παρτίδα (Lot): Το σύνολο των μονάδων του παραγόμενου τροφίμου που έχουν παραχθεί ή συσκευαστεί κάτω από πρακτικά ίδιες συνθήκες. Το μέγεθος της παρτίδας ορίζεται από την επιχείρηση επεξεργασίας ή/και συσκευασίας.

Περιοχές υψηλού κινδύνου: Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου είναι σημαντικός ο κίνδυνος της επιμόλυνσης των τροφίμων και στις οποίες απαιτείται η εφαρμογή πολύ αυστηρών μέτρων υγιεινής για την παραγωγή ασφαλών και υγιεινών προϊόντων.

Περιοχές χαμηλού κινδύνου: Περιοχές της παραγωγικής διαδικασίας όπου κίνδυνος για την ασφάλεια των τροφίμων δεν είναι σημαντικός αλλά θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικοί κανόνες υγιεινής.

Πόσιμο νερό Το νερό που πληροί τις απαιτήσεις της Κ.Υ.Α ΔΥΓ2/Γ.Π/οικ.38295/2007(Φ.Ε.Κ 630/07 τ.Β΄) με την οποία τροποποιήθηκε η Κ.Υ.Α Υ2/οικ.2600/2001 (Φ.Ε.Κ 892/01 τ.Β΄) για την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης σε συμμόρφωση προς την οδηγία 98/83/Ε.Κ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Προδιαγραφές ποιότητας: Η λεπτομερής περιγραφή των ποιοτικών ή λειτουργικών χαρακτηριστικών. Όταν χρησιμοποιούνται ποσοτικές προδιαγραφές, αυτές εκφράζονται με επιτρεπόμενα όρια και σταθερότυπους.

Προετοιμασία: Διεργασίες που λαμβάνουν χώρα κατά την παραγωγή ενός προϊόντος και δεν μεταβάλλουν την αρχική του κατάσταση.

Προληπτικά μέτρα: Οι διαδικασίες οι οποίες απαιτούνται για την πρόληψη ή την εξάλειψη των κινδύνων ή την μείωση της παρουσίας τους σε ανεκτά όρια.

Πρωτογενή προϊόντα: Τα προϊόντα της πρωτογενούς παραγωγής περιλαμβανομένων των προϊόντων του εδάφους, της κτηνοτροφίας, της θήρας και της αλιείας

Σημείο ελέγχου: Το σημείο ή η διεργασία που ο κίνδυνος μπορεί να ελεγχθεί με την εφαρμογή γενικών διαδικασιών όπως της GMP & GHP και η απώλεια ελέγχου δεν οδηγεί σε αποδεδειγμένη επικινδυνότητα για την υγεία του καταναλωτή.

Σοβαρότητα του κινδύνου: Το μέγεθος του κινδύνου ή έκταση των συνεπειών στην ανθρώπινη υγεία που απορρέουν, όταν ο κίνδυνος παραμένει στο τελικό προϊόν.

Σπόρια: πρόκειται για ανθεκτικές μορφές βακτηρίων οι οποίες δημιουργούνται υπό αντίξοες συνθήκες. Είναι ικανά να επιβιώσουν σε υψηλές θερμοκρασίες και σε περιβάλλον με χαμηλή υγρασία.

Τρόφιμα υψηλής επικινδυνότητας: Τρόφιμα που περιέχουν συστατικά τα οποία αλλοιώνονται εύκολα και επιτρέπουν την ταχεία ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών.

Υγιεινή κατασκευή του εξοπλισμού ή της εγκατάστασης: Η κατασκευή και ο σχεδιασμός του εξοπλισμού του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων επιτρέπει τον αποτελεσματικό καθαρισμό και απολύμανσή τους και προστατεύει την ασφάλεια των τροφίμων από πιθανές επιμολύνσεις που προέρχονται από την ανεπάρκεια ή τη βλάβη του εξοπλισμού ή των εγκαταστάσεων.

Υγιεινή των τροφίμων: Τα μέτρα και οι όροι που απαιτούνται για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου και την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους. Τα μέτρα καλύπτουν όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή, δηλαδή την μεταποίηση, προετοιμασία, επεξεργασία, παρασκευή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά/διανομή/διακίνηση, προσφορά για πώληση ή διάθεση στον καταναλωτή.