

ΤΕΤ ΚΑΛΑΜΑΤΑΣ  
ΤΜΗΜΑ  
ΕΚΔΟΣΕΩΝ & ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗΣ

**ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ  
(ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP) ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ  
ΚΑΙ ΠΩΛΗΣΗΣ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ**

**ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ**

<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....</b>	<b>4</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....</b>	<b>5</b>
<b>1.1. ΤΑ ΑΞΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. ....</b>	<b>9</b>
<b>1.1.1. ΔΕΣΜΕΥΣΗ.....</b>	<b>9</b>
<b>1.1.2. Η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΓΝΩΣΗ. ....</b>	<b>11</b>
<b>1.2. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....</b>	<b>14</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ HACCP.....</b>	<b>25</b>
<b>2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....</b>	<b>25</b>
<b>2.2. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ HACCP. ....</b>	<b>28</b>
<b>2.3. ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....</b>	<b>30</b>
<b>2.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....</b>	<b>31</b>
<b>2.5. ΣΤΑΔΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....</b>	<b>32</b>
<b>2.5.1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ &amp; ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....</b>	<b>33</b>
<b>2.6. ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP.....</b>	<b>37</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΤΟ HACCP ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....</b>	<b>39</b>
<b>3.1. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ HACCP ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....</b>	<b>39</b>
<b>3.2. Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ.....</b>	<b>40</b>
<b>3.2.1. ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP (ΣΤΑΔΙΟ 1).....</b>	<b>41</b>
<b>3.2.2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΗΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ (ΣΤΑΔΙΑ 2 ΚΑΙ 3).....</b>	<b>43</b>

<b>3.2.3. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ (ΣΤΑΔΙΑ 4 ΚΑΙ 5) .....</b>	<b>44</b>
<b>3.2.4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ (ΣΤΑΔΙΟ 6– 1<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ) .....</b>	<b>46</b>
<b>3.3. ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ .....</b>	<b>51</b>
<b>3.4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ .....</b>	<b>53</b>
<b>3.4.1. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΤΑΔΙΟ 7-2<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ) .....</b>	<b>54</b>
<b>3.4.2. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΤΑΔΙΟ 8-3<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ).....</b>	<b>59</b>
<b>3.4.3. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΤΑΔΙΟ 9-4<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ).....</b>	<b>62</b>
<b>3.4.4. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ (ΣΤΑΔΙΟ 10-5<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ) .....</b>	<b>64</b>
<b>3.4.5. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ (ΣΤΑΔΙΟ 11-6<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ) .....</b>	<b>67</b>
<b>3.4.6. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP (ΣΤΑΔΙΟ 12-7<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ) .....</b>	<b>69</b>
<b>ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ &amp; ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ .....</b>	<b>71</b>
<b>4.1. Ο ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 882/2004.....</b>	<b>71</b>
<b>4.2. ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ .....</b>	<b>117</b>
<b>ΕΠΙΛΟΓΟΣ .....</b>	<b>128</b>
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>	<b>130</b>

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σε όλο τον κόσμο η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί σημαντικό παράγοντα στην αλυσίδα διακίνησης και κατανάλωσης αυτών. Στα βασικά χαρακτηριστικά που προσδιορίζουν την ποιότητα σε κάθε τρόφιμο (και ειδικά στο κρέας) περιλαμβάνονται η υγιεινή, η φρέσκια γεύση, η θρεπτική αξία, η υφή, το χρώμα, το άρωμα και η γεύση του κρέατος. Η κατανάλωση κάθε τροφής η οποία είναι μολυσμένη με παθογόνους μικροοργανισμούς, παρουσιάζει μεγάλους κινδύνους για πρόκληση τροφικής δηλητηρίασης που επιφέρει έντονα συμπτώματα, η εκδήλωση της οποίας μπορεί να προκύψει σε χρονικό διάστημα από 30 λεπτά μετά τη λήψη της τροφής έως και τρεις ημέρες μετά.

Άτομα όπως βρέφη, ηλικιωμένοι, ασθενείς, άτομα που βρίσκονται σε ανάρρωση, έγκυες γυναίκες κλπ, παρουσιάζουν μεγάλη ευαισθησία στις τροφικές δηλητηριάσεις, οι οποίες τις περισσότερες φορές οφείλονται σε μόλυνση των τροφίμων εξαιτίας εφαρμογής μη ορθών και σχολαστικών χειρισμών του προσωπικού στον κλάδο των τροφίμων σε όλα τα στάδια παραγωγής: από την παραγωγή, τη μεταποίηση, τη μεταφορά, τη διανομή έως τη διάθεση των τροφίμων/ ζωοτροφών.

Ο Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (ISO) έχει αναπτύξει διάφορα πρότυπα με σκοπό ακριβώς την εξασφάλιση πιστοποίησης του συστήματος διαχείρισης και ασφάλειας των τροφίμων. Παράλληλα, η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει θεσπίσει σημαντικούς Κανονισμούς οι οποίοι αποβλέπουν στην επίτευξη τήρησης όλων των αρχών και κανόνων που διέπουν τις κοινοτικές νομοθεσίες ούτως ώστε να εξασφαλίζεται η προστασία της ποιότητας των ζωοτροφών και τροφίμων από όλα τα κράτη μέλη.

Επομένως, η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η παράλληλη προστασία της υγείας των καταναλωτών είναι καθήκον όλων των εργαζομένων σε μια επιχείρηση τροφίμων. Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων αποτελεί απαίτηση της κοινοτικής νομοθεσίας και αποβλέπει στην ορθή εφαρμογή των κανόνων που διέπουν τους κοινοτικούς και εθνικούς Κανονισμούς με σκοπό τη διασφάλιση της προστασίας της υγείας των καταναλωτών.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Είναι δεδομένο πια στην εποχή μας ότι, η υψηλή ποιότητα του προϊόντος και των υπηρεσιών και η παροχή αυτών στον πελάτη σε συνδυασμό με την ικανοποίηση του, αποτελεί τη βάση για την επιβίωση μιας επιχείρησης αλλά και για τη μελλοντική της ανάπτυξη στην αγορά. Ο σύγχρονος ανταγωνισμός ο οποίος έχει γίνει πολύ πιο ισχυρός λόγω και της παγκοσμιοποίησης της οικονομίας προσδιορίζεται πια από τέσσερις κατηγορίες χαρακτηριστικών που αφορούν τις ικανότητες και συγχρόνως επηρεάζουν την πορεία μιας επιχείρησης στο σύγχρονο δυναμικό περιβάλλον. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι τα ακόλουθα: (Λογοθέτης Ν, 1992: σελ 15-16)

Η κατανόηση των αναγκών του πελάτη και η παροχή αυτών των προϊόντων ή των υπηρεσιών που τις καλύπτουν, στο μικρότερο δυνατό κόστος για την επιχείρηση και στη καλύτερη δυνατή τιμή για τον πελάτη.

1. Παροχή υψηλής ποιότητας προϊόντων και υπηρεσιών.
2. Την ακολουθία των δεδομένων του εξωτερικού περιβάλλοντος: πολιτικά δρώμενα, τεχνολογικά δεδομένα, κοινωνικά χαρακτηριστικά κ.λ.π.
3. Πρόβλεψη των αναγκών, κάλυψη πριν από τον ανταγωνισμό.

Σύμφωνα με τον Deming μια «επιχείρηση ή ένας οργανισμός δεν είναι αναγκασμένος να κάνει τίποτα από αυτά διότι είναι δικό του θέμα αν θέλει η όχι να επιβιώσει». Με απλά λόγια αυτό που εννοεί ο Deming είναι ότι αν μια επιχείρηση αποφασίσει να μην ακολουθήσει κάτι από τα παραπάνω θα βρεθεί πίσω στον ανταγωνισμό άρα δε θα μπορέσει κάποια στιγμή και να επιβιώσει.

Προκειμένου να καταφέρει μια επιχείρηση να επιτύχει τα παραπάνω θα πρέπει μέσα από τις διοικητικές της λειτουργίες να εστιάσει στην ολική ποιότητα. Η ολική ποιότητα είναι μια προσέγγιση της διοίκησης (management) η οποία δίνει τη δυνατότητα σε έναν οργανισμό ή σε μια επιχείρηση να γίνει πιο ανταγωνιστική, στη δε προσπάθεια σωστής εφαρμογής θα πρέπει να

συμμετάσχει όλο το ανθρώπινο δυναμικό από όλα τα τμήματα και όλες οι δραστηριότητες της.

Το δύσκολο στην όλη εφαρμογή είναι ότι θα πρέπει ο φορέας να αλλάξει τη κουλτούρα του μέσα από την αναδιάρθρωση της διοίκησης. Η αλλαγή μπορεί να φέρει συγκρούσεις αλλά και ανακατατάξεις, οι οποίες αν δε πλαισιωθούν από σωστό προγραμματισμό και σωστή φιλοσοφία από το φορέα μπορεί να οδηγήσουν στην καταστροφή.

Η διοίκηση ποιότητας και η εφαρμογή της έχει ως τελικούς αποδέκτες από τη μία τους πελάτες στο εξωτερικό περιβάλλον και από την άλλη τους εργαζόμενους στο εσωτερικό περιβάλλον. Οι πελάτες επηρεάζονται κυρίως θετικά αν η εφαρμογή της γίνει με τον προβλεπόμενο τρόπο, ενώ από την άλλη, στο εσωτερικό, η αλλαγή μπορεί να είναι θετική αλλά και σε πολλές περιπτώσεις αρνητική, ο λόγος εστιάζεται στο πως θα επηρεαστούν κάποια τμήματα σε σχέση με κάποια άλλα. Για παράδειγμα η βελτίωση της ποιότητας μπορεί να επιδράσει θετικά στις πωλήσεις, μπορεί όμως από την άλλη αυτό να είναι εις βάρος της παραγωγής, η οποία θα πρέπει να αλλάξει εξ ολόκληρο τον τρόπο με τον οποίο λειτουργούσε.

Με βάση τον προσδιορισμό του όρου πελάτης για τη διοίκηση ποιότητας ας δούμε τώρα το τι απαιτείται για την ικανοποίηση του, μέσα από το προσδιορισμό καθηκόντων για κάθε τμήμα ή άτομο μέσα σε έναν φορέα (Λογοθέτης, 1992):

Έλεγχος επιπέδων απόδοσης και ικανοποίησης του πελάτη.

1. Προσδιορισμός βελτιώσεων στη σχέση με τους πελάτες.
2. Παροχή βελτιωμένων υπηρεσιών και προϊόντων στο χαμηλότερο κόστος.
3. Κάλυψη των απαιτήσεων του πελάτη.
4. Σύνδεση της παραγωγής με τις αξιώσεις του πελάτη.

Όλα τα παραπάνω πρέπει να αποτελέσουν κομμάτι της διοίκησης ποιότητας αλλά και να γίνουν «βίωμα» σε κάθε έναν από τους εργαζόμενους ενός οργανισμού. Όταν αυτό θα επιτευχθεί τότε η κουλτούρα θα έχει επανατοποθετηθεί και η νέα τάξη πραγμάτων θα έχει εδραιωθεί.

Η κουλτούρα της διοίκησης ποιότητας ποικίλει από οργανισμό σε οργανισμό και από χώρα σε χώρα, όμως υπάρχει μια κοινή φιλοσοφία και κοινά δεδομένα τα οποία τη χαρακτηρίζουν. Σε πολλές περιπτώσεις οι διαφοροποιήσεις είναι φανερές ανάμεσα και σε διαφορετικά τμήματα όμως ο στόχος παραμένει ο ίδιος. Σύμφωνα με τον Pasmore W(1994) συμπεραίνουμε ότι οι αντικειμενικοί στόχοι μπορεί να είναι:

1. Η εξάλειψη των περιττών δαπανών.
2. Η μείωση του κόστους.
3. Η καλή φήμη.
4. Το αυξημένο μερίδιο αγοράς.
5. Η καινοτομία.
6. Η συνεχής βελτίωση.

Στην κουλτούρα της διοίκησης ποιότητας τα ανώτερα στελέχη στηρίζουν τις διαδικασίες και μέσα από αυτά επιτυγχάνεται πιο εύκολα η εφαρμογή των προτύπων για την επίτευξη των στόχων. Είναι σημαντικό να αναφέρουμε ότι τις περισσότερες φορές η προσθήκη της διοίκησης ποιότητας επιφέρει συγκρούσεις, οι οποίες είναι συνήθως απόρροια του φόβου που νοιώθουν τα αρχαιότερα στελέχη τα οποία πιστεύουν, ότι απειλούνται είτε σε επίπεδο θέσης είτε σε οικονομικό επίπεδο.

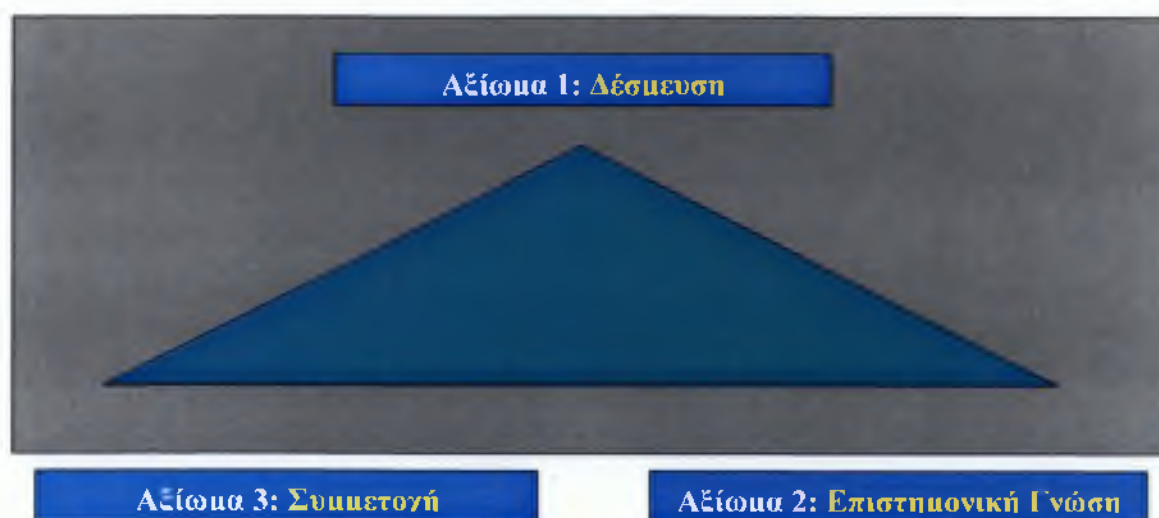
Αυτή η κατάσταση μπορεί να ξεπεραστεί μόνο αν τα διοικητικά στελέχη είναι αμετακίνητα στο σχέδιο εφαρμογής των δεδομένων που προσφέρει ο ποιοτικός έλεγχος, αλλά και η εφαρμογή ποιοτικών δεδομένων (standards) είτε στο προϊόν είτε στις υπηρεσίες. Η διοίκηση ποιότητας δίνει τη δυνατότητα στην επιχείρηση να ξεπεράσει τους φόβους που μπορεί να έχει από το



εξωτερικό περιβάλλον, ενώ συγχρόνως βοηθά τα στελέχη της να αποκτήσουν μεγαλύτερη εμπιστοσύνη και στις δικές τους δυνατότητες αλλά και στις δυνατότητες της επιχείρησης. Συγχρόνως δημιουργείται ένα κλίμα παραγκωνισμού των ατομικών συμφερόντων για χάρη του καλού της επιχείρησης. Το τελευταίο για να επιτευχθεί θα πρέπει να εδραιωθούν τρία βασικά δεδομένα:

1. Δέσμευση για τη βελτίωση της ποιότητας.
2. Επιστημονική γνώση.
3. Ανάμιξη του ανθρώπινου παράγοντα.

Σχηματικά μπορούμε να παραστήσουμε τα παραπάνω δεδομένα ως εξής (Daft, 2003):



**Σχήμα 1 Τρίγωνο διοίκησης ποιότητας**

Το τρίγωνο αυτό χρησιμοποιήθηκε από πολλούς θεωρητικούς της διοίκησης ποιότητας όπως ο Deming, ο Crosby, ο Joiner χωρίς να επηρεαστούν τα τρία δεδομένα στις τρεις άκρες του. Καμία ανάλυση σε σχέση με τη ποιότητα δε μπορεί να θεωρηθεί ικανοποιητική εάν δεν ικανοποιεί και τις τρεις αυτές συνισταμένες. Θα προχωρήσουμε στη θεωρητική προσέγγιση του Total Quality Management (TQM), εστιάζοντας στην επόμενη ενότητα στα τρία αυτά αξιώματα.



## **1.1. ΤΑ ΑΞΙΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.**

Μέσα από το σχήμα 1 αναγνωρίσαμε τα αξιώματα του TQM. Η αλληλεξάρτηση αυτών των δεδομένων μας διευκολύνει να χαρακτηρίσουμε πλήρως το περιβάλλον του καθώς και να το ορίσουμε ως εξής (Λογοθέτης, 1992):

«Η διοίκηση ποιότητας είναι μια κουλτούρα, η βάση της είναι η ολοκληρωτική δέσμευση ως προς τη ποιότητα αλλά και τη νοοτροπία η οποία εκδηλώνεται με την ανάμιξη όλων στη διαδικασία συνεχούς βελτίωσης των προϊόντων και των υπηρεσιών μέσα από τη χρήση καινοτομικών και επιστημονικών μεθόδων». Η ανάπτυξη των τριών αξιωμάτων για τη καλύτερη κατανόηση της σημασίας της διοίκησης ποιότητας αλλά και των χαρακτηριστικών της ΔΟΠ θα γίνει στις παρακάτω ενότητες:

### **1.1.1. ΔΕΣΜΕΥΣΗ**

Η δέσμευση της διοίκησης για τη διαρκή βελτίωση της ποιότητας αποτελεί μια αναγκαιότητα αλλά δεν είναι εύκολη στην εφαρμογή της μια και για μερικές επιχειρήσεις αυτό σημαίνει μια ολόκληρη μεταστροφή του management, ένα συνολικό μετασχηματισμό για το φορέα ο οποίος προσθέτει τα δεδομένα του TQM.

Τα ανώτερα στελέχη είναι αυτά τα οποία θα απαιτήσουν την προσθήκη των μεταβλητών της ποιότητας και θα προσπαθήσουν στη συνέχεια, να τις διατηρήσουν ενεργά σε μόνιμη πια βάση. Αυτό απαιτεί καλή εκπαίδευση του συνόλου της επιχείρησης, από τους εργαζόμενους μέχρι και τα διοικητικά στελέχη τα οποία είναι αυτά που θα πρέπει να δώσουν το καλό παράδειγμα στο σύνολο της επιχείρησης. Η παραδειγματική συμπεριφορά είναι η καλύτερη μέθοδος για να καταφέρει κάποια στιγμή η επιχείρηση να δεσμευτεί στα ποιοτικά δεδομένα τα οποία ζητά η αγορά στην εποχή μας.

Η δέσμευση ενισχύεται και μέσα από επιτροπές ποιότητας, οι οποίες ανά τακτά χρονικά διαστήματα ορίζουν τα δεδομένα πάνω στα οποία θέλει να

δουλέψει η επιχείρηση. Είναι καθήκον των υψηλόβαθμων στελεχών να δημιουργούν συνθήκες μέσα στις οποίες θα μπορέσει να διατηρηθεί και να αναπτυχθεί η ποιότητα στο σύνολο της επιχείρησης.

Συγκεκριμένα για να γίνει κατανοητό αυτό θα δώσουμε τα παρακάτω παραδείγματα (Romano P, 2002):

- Η ανάγκη για μείωση των ελαττωματικών προϊόντων δε μπορεί να επιτευχθεί αν η επιχείρηση αγοράζει δεύτερης ποιότητας υλικά.
- Ο εργαζόμενος δε μπορεί να λειτουργήσει σωστά σε σχέση με τη ποιότητα, αν δεν έχει ορίσει η επιχείρηση τα δεδομένα τα οποία πρέπει να ακολουθήσει.
- Το προσωπικό δε μπορεί να κάνει καλή δουλειά αν δεν εκπαιδευτεί κάτω από τις κατάλληλες συνθήκες αλλά και αν δεν υπάρχει στο εσωτερικό της επιχείρησης σωστή επικοινωνία, σύστημα κινήτρων, ευθύνη της διοίκησης κ.λ.π.
- Δεν αρκεί η δημιουργία ενός απλού τμήματος ποιότητας θα πρέπει η επιχείρηση να επενδύσει και σ' αυτό.
- Η ποιότητα δεν εφαρμόζεται μέσα από την απλή ανάθεση, μια και είναι απαραίτητο να υπάρχει σωστός προγραμματισμός και σωστό επίπεδο συνεργασίας.
- Σημαντικό ρόλο στη δέσμευση στη ποιότητα πέρα από τα ανώτερα στελέχη παίζουν και τα μεσαία τα οποία έχουν περισσότερη επαφή με το προσωπικό.
- Η επιχείρηση μπορεί να επιτύχει τους ποιοτικούς στόχους της όταν υπάρχει καλή πρόθεση αλλά και η κατάλληλη διάρθρωση του TQM.
- Η δέσμευση στη ποιότητα προκύπτει μέσα από τη συνεχή επένδυση στο μέλλον.

### 1.1.2. Η ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΓΝΩΣΗ.

Δεν υπάρχει πλέον καμία δικαιολογία για να ρίχνει κάποιος την ευθύνη για τη ποιότητα στους άλλους. Τα εργαλεία υπάρχουν. Εργαλεία για τον manager, τον τεχνικό, τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν και από τον τεχνικό και από τον manager. Υπάρχει μια επιστημονική θεωρία που υποστηρίζει κάθε ένα από αυτά τα εργαλεία, κάτι που τα καθιστά έγκυρα πέραν πάσης αμφιβολίας. Η αξία τους είναι ήδη αποδεδειγμένη στη πράξη, κατά τρόπο που μπορεί να πείσει ακόμα και τους πιο δύσπιστους αγνωστικιστές. Δεν υπάρχει πλέον δικαιολογία για να μην τα χρησιμοποιήσουμε.

Η πλειοψηφία των επιστημονικών μεθόδων είναι εφαρμόσιμη και στη βιομηχανία και στις υπηρεσίες. Μπορεί να γίνει η χρήση της, τόσο από ένα μάνατζερ, όσο και από ένα μηχανικό παραγωγής. Οι μέθοδοι αυτοί, εκτός του ότι παρέχουν μια κοινή γλώσσα, για ολόκληρη την επιχείρηση, βοηθούν και στον καταμερισμό των ευθυνών. Καθορίζουν τα ακριβή όρια που διαχωρίζουν αμερόληπτα τα καθήκοντα και τις υποχρεώσεις του καθενός, όσον αφορά στην ποιότητα, έτσι που να απομακρύνεται ο φαύλος κύκλος των κατηγοριών, των άδικων αντεγκλήσεων, και της απάθειας. Οι εργαζόμενοι, μπορούν τώρα να γνωρίζουν πού τελειώνουν οι ευθύνες τους και πού αρχίζουν της διοίκησης. Αυτή η γνώση, δε νοθεύεται από σλόγκαν χωρίς περιεχόμενο, απόψεις που δεν αιτιολογούνται, συναισθήματα ή προσδοκίες που δεν είναι ρεαλιστικές.

Υπάρχει για όλους ένα εργαλείο ποιότητας, κάτι που αναπόφευκτα καθιστά ξεπερασμένες τις τρέχουσες πρακτικές του τμήματος ποιοτικού ελέγχου. Και έτσι θα έπρεπε να γίνεται, ιδιαίτερα δε, στις περιπτώσεις όπου ακόμα χρησιμοποιούνται ξεπερασμένες μέθοδοι μαζικής επιθεώρησης, γιατί όσο μεγάλη κι αν είναι η επιθεώρηση του τελικού προϊόντος, δε μπορεί να βελτιώσει την ποιότητα ή να αποζημιώσει για τη χαμηλή ποιότητα. Αυτό που χρειάζεται είναι να δοθεί έμφαση στη συνεχή βελτίωση της διαδικασίας που παράγει το προϊόν, ίσως από το στάδιο του σχεδιασμού του ακόμα.

Αυτό είναι κάτι για το οποίο ο καθένας θα μπορούσε να είναι υπεύθυνος, δεδομένων των κατάλληλων συνθηκών επειδή όλοι με τον ένα ή με τον άλλο

τρόπο, εμπλέκονται σε κάποιο μέρος της διαδικασίας παραγωγής ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας. Φυσικά δεν είναι ανάγκη να καταστεί περιττό το τμήμα ποιότητας στο σύνολό του, αλλά μόνο οι αναχρονιστικές πρακτικές του.

Ο ρόλος ενός τμήματος «ολικής» ποιότητας θα πρέπει να είναι ο συντονισμός, η εκπαίδευση και η υποστήριξη των επιστημονικών εργαλείων ποιότητας μέσα σε ολόκληρη την επιχείρηση. Στα επιπρόσθετα καθήκοντα θα πρέπει να περιλαμβάνονται η συνεχής έρευνα και η ανάπτυξη καινοτόμων μεθόδων, ή η περαιτέρω εξέλιξη αυτών που ήδη υπάρχουν.

Απώτερος σκοπός του, θα πρέπει να θεωρείται η μετατροπή του σε πηγή επιστημονικής γνώσης και υποστηρικτή της πεποίθησης ότι όλοι πρέπει να είναι υπεύθυνοι για την ποιότητα. Όταν κάποιος έχει τα απαραίτητα επιστημονικά εργαλεία, μπορεί να επισημάνει τα αίτια μιας δυσλειτουργίας και να φροντίσει το ζήτημα το ταχύτερο δυνατόν, προλαμβάνοντας έτσι το μεγαλύτερο ίσως πρόβλημα, χωρίς να βασίζεται στο τμήμα ελέγχου ποιότητας που θα ενεργήσει σε κάποια στιγμή που πιθανόν να είναι πολύ αργά.

Επομένως η αξία της πρόληψης γίνεται εμφανής, γιατί το να αποφευχθούν μεγαλύτερα λάθη και έτσι να μειωθούν οι πυροσβεστικού τύπου παρεμβάσεις και οι περιττές δαπάνες, μπορεί πράγματι να συνεισφέρει πολύ περισσότερο στα κέρδη της επιχείρησης από ότι ως παράδειγμα μια ακριβή καμπάνια μάρκετινγκ και διαφήμισης. Η πρόληψη μάλλον και όχι η θεραπεία είναι η βάση της φιλοσοφίας μιας εταιρίας που μάχεται για 100% αποδοτικότητα.

Η πρόληψη ωστόσο απαιτεί προβλεψιμότητα, την οποία μπορούν να προσφέρουν οι στατιστικές τεχνικές. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να καθορίσουν τη τρέχουσα παραγωγική δυνατότητα και αυτό που μπορεί να επιτευχθεί έτσι ώστε να τεθούν λογικοί στόχοι που αφορούν στη ποιότητα.

Υπάρχουν τεχνικές για τη διατήρηση υπό έλεγχο της ποιότητας που έχει επιτευχθεί και άλλες για την επίτευξη περαιτέρω σημαντικής βελτίωσης. Φυσικά η καινοτομία είναι το επόμενο στάδιο και νέες διαδικασίες παραγωγής μπορούν να αναπτυχθούν ευκολότερα, για να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις των πελατών σε ένα ή σε δέκα χρόνια από σήμερα. Υπάρχουν μέθοδοι για την οικοδόμηση της ποιότητας κατά το πρωϊμότερο στάδιο της ανάπτυξης του

προϊόντος, έτσι που το «κάνε το σωστά από την αρχή» να μην είναι μια ακόμα αδικαιολόγητη παραίνεση.

Η επιστημονική γνώση, βοηθά στη δημιουργία των κατάλληλων συνθηκών έτσι ώστε όλοι οι εργαζόμενοι να μπορούν να είναι υπεύθυνοι για την ποιότητα, των δικών τους έργων και να αποδέχονται ότι οι ίδιοι δημιούργησαν συγκεκριμένα προβλήματα ποιότητας όταν αυτά προκύπτουν. Έτσι η ευελιξία και η προσαρμοστικότητα των εργαζομένων, γίνονται τρόπος ζωής. Το ποιοτικό αποτέλεσμα θεωρείται μάλλον μια αναμενόμενη αμοιβή, παρά μια αναγκαστική υποχρέωση. Μια από τις πολλές συνέπειες λοιπόν, είναι η ικανοποίηση της εργασίας και η υπερηφάνεια, που νιώθει κανείς γι' αυτήν.

Μια άλλη συνέπεια, είναι η επιβίωση της επιχείρησης. Πράγματι όπως λέει ο H. G. Wells (στο κεφάλαιο 15 του βιβλίου του the Outline of History): «Η ανθρώπινη ιστορία, γίνεται όλο και περισσότερο ένας αγώνας δρόμου, ανάμεσα στη μόρφωση και την καταστροφή». Σίγουρα ένας από τους δρόμους για να αποφευχθεί η οικονομική καταστροφή περνάει μέσα από την εκπαίδευση για την ποιότητα.

Η δέσμευση απέναντι στη ποιότητα, χωρίς τα κατάλληλα μέσα για την πραγματοποίησή της, είναι απλά μια βραχύβια δέσμευση. Ένα πρόγραμμα για τη ποιότητα που θα λανσαριστεί μέσα από τελετουργίες και υποθετικές δηλώσεις, πίστης στις ιδέες του TQM, μπορεί να οδηγήσει μόνο σε απογοήτευση, πεσμένο ηθικό και άσχημα συναισθήματα, εκτός αν οι λέξεις συνοδεύονται από τον εφοδιασμό των κατάλληλων εργαλείων .

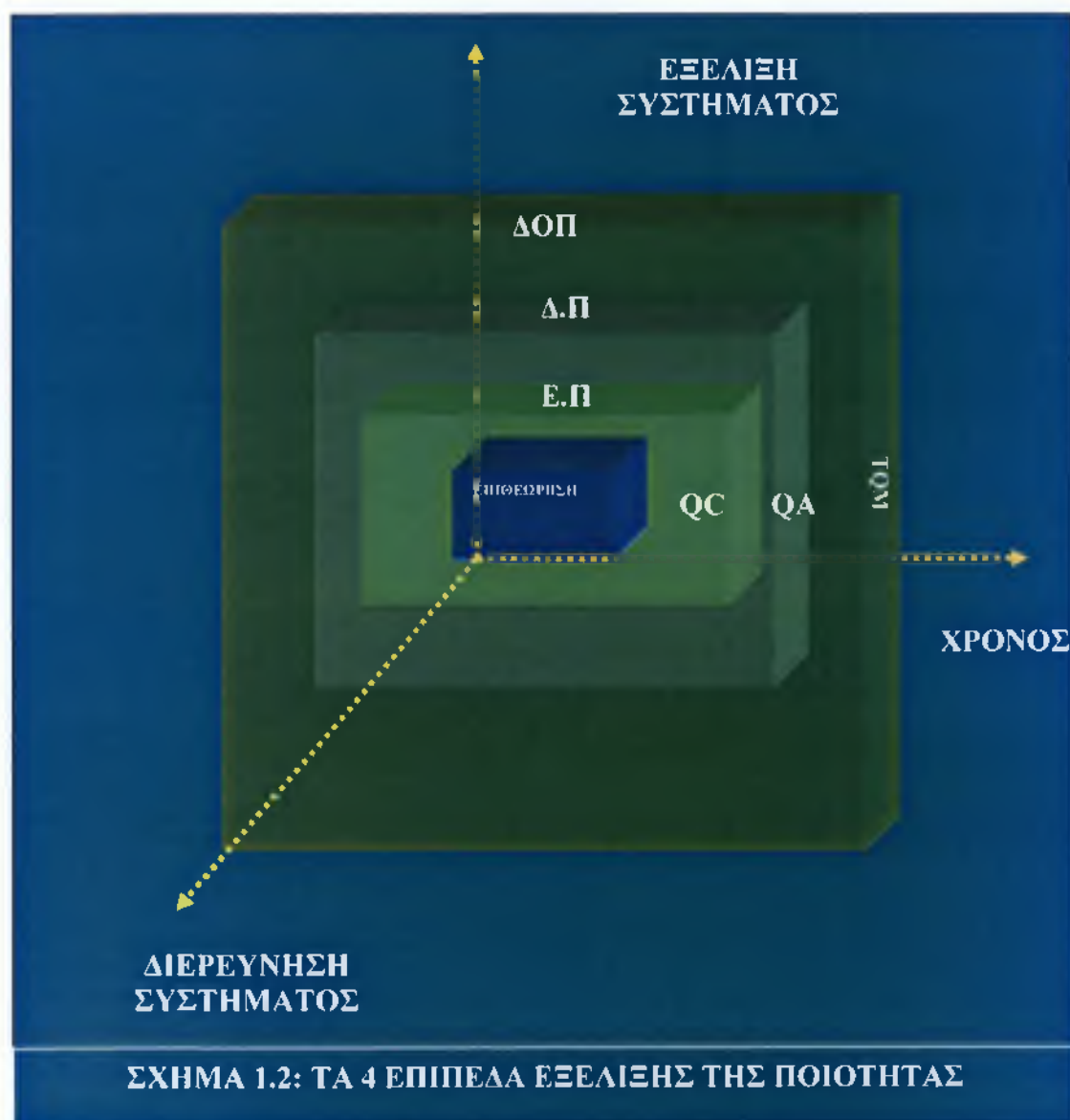
Τα εργαλεία αυτά θα πρέπει να ταιριάζουν στη δομή του TQM, και σχεδιάζονται από ανώτατο manager. Το αποτέλεσμα ενός επιτυχημένου συνδυασμού θα είναι η δημιουργία μιας κουλτούρας μάθησης, ο εξευγενισμός της ολικής ποιότητας, η ανακατανομή της γνώσης μέσα σε ολόκληρη την επιχείρηση και τελικά το γεφύρωμα του χάσματος μεταξύ αυτού που επιθυμεί και αυτού που λαμβάνει ο πελάτης. Ένα από τα μεγαλύτερα πλεονεκτήματα της επιστημονικής γνώσης, είναι ότι προσφέρει μια κοινή γλώσσα που μπορεί να προάγει την επικοινωνία μεταξύ των διαφόρων τμημάτων της επιχείρησης και των εργαζομένων. Μια κοινή γλώσσα ενισχυμένη από την απαραίτητη

δέσμευση, μπορεί σίγουρα να διευκολύνει τη συνειδητοποίηση του τρίτου αξιώματος του TQM.

## 1.2. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΚΑΙ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

Ξεκινώντας την αναφορά μας στα συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας, θεωρούμε σημαντικό ν' αναφερθούμε αρχικά στην εξέλιξη αυτών μέσα και από μια εκτενή περιγραφή των στοιχείων που τα χαρακτηρίζουν. Η ανάλυση αυτή θα γίνει μέσα από τα σχήματα 2 και 3, (Στεφανάτος, 2000):

### Σχήμα 2 Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας





ΜΟΙΚΙΣΕ Η  
Ο ΑΚΗΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
ΕΛΟΠ

Συνεχής βελτίωση  
Εμπλοκή όλων των  
λειτουργιών του  
οργανισμού.

ΜΕΣΟΦΑΣΗ Η  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΟΠ

Έλεγχος  
συστημάτων.  
Σχεδιασμός  
Ποιότητας.  
Ανάλυση αιτιών-  
αστοχιών.

ΕΛΠΙΣΟΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΟΠ

Εγχειρίδιο  
Ποιότητας.  
Βασικός Σχεδιασμός  
Ποιότητας.

ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ Η

Προσδιορισμός  
αιτιών αστοχιών  
Διορθωτικές  
ενέργειες



Σύμφωνα με τον Στεφανάτο (2000), το πρώτο επίπεδο είναι η επιθεώρηση, η οποία περιορίζεται στη σύγκριση ενός προϊόντος με βάση τις προδιαγραφές τις οποίες έχει καθορίσει ο φορέας με σκοπό να πετύχει τη συμμόρφωση του με τα δεδομένα τα οποία αναγνωρίζει ο φορέας είτε ο κλάδος ο οποίος δραστηριοποιείται ως επιτρεπτά. Ο έλεγχος αυτός για τη τήρηση συγκεκριμένων προδιαγραφών εξελίχτηκε σε πιο εξελιγμένες τεχνικές οι οποίες είναι γνωστές ως Έλεγχος Ποιότητας.

Στη πορεία η εξέλιξη όπως είδη αναφέραμε μας οδήγησε στον Έλεγχο ποιότητας ο οποίος σύμφωνα με τον ΕΛΟΤ EN ISO 8402 ορίζεται ως το σύνολο των τεχνικών και δραστηριοτήτων, λειτουργικού χαρακτήρα, οι οποίες χρησιμοποιούνται για να ικανοποιούνται οι απαιτήσεις για την ποιότητα. Η συγκεκριμένη διαδικασία περιλαμβάνει διάφορες τεχνικές και δραστηριότητες οι οποίες έχουν λειτουργικό χαρακτήρα και σκοπεύουν στον πλήρη έλεγχο και στην απόλυτη παρακολούθηση μιας διαδικασίας κατά τη διάρκεια της εξέλιξης της σ' όλα τα στάδια του βρόγχου της ποιότητας, προκειμένου ν' επιτευχθεί η καλύτερη οικονομική αποτελεσματικότητα.

Η προαναφερόμενη διαδικασία αποτελεί τη κλασική προσέγγιση του έλεγχου ποιότητας και βασίζεται κυρίως στη φιλοσοφία επιθεώρησης του προϊόντος αλλά και στον εντοπισμό τυχόν αστοχιών του. Η προσέγγιση αυτή βοηθάει στον εντοπισμό ελαττωματικών και στην επιδιόρθωση τους αλλά δε βοηθά και στον αποκλεισμό επανεμφάνισης σκάρτων προϊόντων κατά τη γραμμή παραγωγής. Συγχρόνως ο έλεγχος ποιότητας οδηγεί σ' αύξηση του κόστους, μια και η αναπροσαρμογή της παραγωγικής διαδικασίας και η επιδιόρθωση μη αναμενόμενων ελαττωματικών προϊόντων, οδηγεί σε μη αναμενόμενα κόστη. Οι αδυναμίες αυτές του ελέγχου του συστήματος ποιότητας οδήγησε στη μετάβαση στο τρίτο επίπεδο στη Διασφάλιση ποιότητας (Στεφανάτος, 2000).

Σύμφωνα με το Τσιότρα (2002), η Διασφάλιση Ποιότητας είναι το σύνολο των προγραμματισμένων ή συστηματικών ενεργειών και διαδικασιών, που είναι απαραίτητες για να εξασφαλίσουν ότι ένα προϊόν ή υπηρεσία θα πλήρη ορισμένες προδιαγραφές (ISO 8402).

Το Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας αναφέρεται στη γενικότερη οργάνωση ενός φορέα εστιάζοντας στη φιλοσοφία που πρέπει να έχει το προσωπικό σε σχέση με τα προκαθορισμένα ποιοτικά στάνταρτ, τα οποία έχουν προκαθοριστεί προκειμένου και ο φορέας να πληροί τις απαραίτητες προϋποθέσεις τις οποίες πιθανόν έχει καθορίσει ο κλάδος στον οποίο δραστηριοποιείται, αλλά και οι τελικοί καταναλωτές των προϊόντων που προωθεί στην αγορά να είναι ικανοποιημένοι.

Προκειμένου ν' εφαρμοστούν οι αρχές της ποιότητας σε μια σειρά προϊόντων, απαιτείται ως αρχική και βασική προϋπόθεση όλες οι προδιαγραφές του συγκεκριμένου είδους να είναι ευρέως γνωστές σ' όλους τους εμπλεκόμενους. Η παραπάνω προϋπόθεση καθορίζει τις αρχές της διασφάλισης ποιότητας οι οποίες είναι η έρευνα και η εκπαίδευση του προσωπικού (Τσιότρα, 2002). Συγκεκριμένα τα ακόλουθα αποτελούν οδηγό για τη Διασφάλιση Ποιότητας (Τσιότρα, 2002):

1. Η σωστή συγκέντρωση όλων των απαραίτητων πληροφοριών.
2. Ο σχεδιασμός όλων των απαραίτητων οδηγιών και κανόνων θα πρέπει να γίνουν πριν από την εισαγωγή της οποιοσδήποτε διαδικασίας.

Η Διασφάλιση Ποιότητας βασίζεται κυρίως στο καταμερισμό των δραστηριοτήτων αλλά και των γενικών και ειδικών δράσεων μέσα σ' έναν οργανισμό. Συγκεκριμένα τμήματα όπως η διοίκηση, το μάρκετινγκ, το οικονομικό τμήμα, η παραγωγή, ο σχεδιασμός, οι προμήθειες κ.λ.π θα πρέπει να λειτουργούν ξεχωριστά και το καθένα από αυτά να εστιάζει σε συγκεκριμένες δράσεις, ώστε να έχει και δικά του δεδομένα ποιότητας τα οποία θα πρέπει ν' ακολουθήσει. Με βάση αυτό κατανοούμε ότι ο οργανισμός θα πρέπει ν' ορίζει και ν' αποσαφηνίζει τη λειτουργία του καθενός από αυτά.

Η διασφάλιση ποιότητας πρέπει να καθορίζεται και να διοικείται από τη κεντρική διοίκηση μίας επιχείρησης και όχι από ανεξάρτητους αντιπροσώπους ή υποτιμήματα, η κεντρική διοίκηση θα πρέπει να καθορίζει μια κεντρική φιλοσοφία ποιότητας η οποία στην πορεία ανάλογα με τις ανάγκες του κάθε τμήματος θα επιμερίζεται και θα καθορίζεται αναλόγως από τους υπευθύνους του κάθε τμήματος ξεχωριστά.

Η αποτυχημένη εφαρμογή των αρχών της διασφάλισης ποιότητας δε θα έχει μόνο δυσμενείς οικονομικές επιπτώσεις για την επιχείρηση αλλά συνάμα θα επηρεάσει και το ηθικό των συμμετεχόντων σ' αυτή. Παρακάτω και μέσα από το καθορισμό του τι είναι και τι δεν είναι η διασφάλιση ποιότητας(Δ.Π.) θα δώσουμε ξεκάθαρες κατευθύνσεις προκειμένου να μπορούμε να τη προσδιορίσουμε. Συγκεκριμένα αναφέρουμε αρχικά τι δεν είναι διασφάλιση ποιότητας (Δερβισιώτης, 2001):

1. Η Δ.Π δεν είναι επιθεώρηση ή έλεγχος ποιότητας.
2. Η Δ.Π δεν είναι δραστηριότητα υπερβολικού ελέγχου.
3. Η Δ.Π δεν είναι υπεύθυνη για μηχανολογικές αποφάσεις.
4. Η Δ.Π δεν είναι παραγωγός γραφειοκρατικών διαδικασιών.
5. Η Δ.Π δεν είναι περιοχή δημιουργίας υψηλού κόστους.
6. Η Δ.Π δεν είναι πανάκεια για όλα τα προβλήματα.

Η Διασφάλιση Ποιότητας από την άλλη είναι (Δερβισιώτης, 2001):

1. Η ικανοποιητική απόδοση των οποιοδήποτε επενδύσεων έγιναν σε σχέση με τη ποιότητα.
2. Η βάση για την παραγωγικότητα.
3. Το μέσο για να φτιαχτεί κάτι σωστά με τη πρώτη προσπάθεια.
4. Υγιής μορφή διοίκησης.
5. Υπευθυνότητα.

Το βασικό σε σχέση με τη Διασφάλιση Ποιότητας είναι ότι δεν μπορεί να «υποσχεθεί» σε μια επιχείρηση την απόλυτη βελτίωση της ποιότητας της, αντίθετα μπορεί να της δώσει με σιγουριά ουσιαστικό κέρδος αλλά και αξιοπιστία σε σχέση με τα προϊόντα και τις υπηρεσίες τα οποία προωθεί στην αγορά. Σύμφωνα με τον ΕΛΟΤ (EN ISO 8402), η εφαρμογή και η πιστοποίηση ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας ενός οργανισμού

παραγωγής προϊόντων ή παροχής υπηρεσιών αποτελούν για τον πελάτη του οργανισμού διασφάλιση ότι το προϊόν θ' ικανοποιεί συγκεκριμένες προδιαγραφές και ότι η ποιότητά του θα είναι σταθερή ή ότι θα λάβει ορισμένο επίπεδο υπηρεσιών.

Η εφαρμογή ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας αλλά και η απόκτηση ανάλογου πιστοποιητικού δίνει σ' έναν οργανισμό αρκετά πλεονεκτήματα τα οποία σύμφωνα με τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης είναι τα' ακόλουθα (Στεφανάτος, 2000):

- Ελεύθερη διακίνηση των προϊόντων του σ' όλες τις αγορές του εσωτερικού και του εξωτερικού.
- Αξιοπιστία προϊόντων και υπηρεσιών.
- Ενίσχυση της εμπιστοσύνης του πελάτη.
- Ενίσχυση της ανταγωνιστικότητας του.
- Βελτίωσης της οργάνωσής του και του Συστήματος Ποιότητας που διαθέτει.
- Βελτίωση της αποδοτικότητας του μέσω της καλύτερης οργάνωσης της παραγωγής.
- Απόδειξη ότι τα προϊόντα και οι υπηρεσίες του ικανοποιούν απαραίτητες προδιαγραφές .
- Ταύτιση με τις αρχές και τις νομοθεσίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Έχοντας ολοκληρώσει την αναφορά μας και στο τρίτο επίπεδο, προχωράμε στο τέταρτο επίπεδο το οποίο αναφέρεται σε μια πιο εξελιγμένη μορφή της Διασφάλισης Ποιότητας. Συγκεκριμένα αναφέρεται στη μεθοδολογία διοίκησης ενός οργανισμού εστιαζόμενου στην ποιότητα, ο οποίος βασίζεται στη συμμετοχή όλων των μελών του ενώ στοχεύει και στη μακροπρόθεσμη επιτυχία μέσω της ικανοποίησης του πελάτη και στη παροχή οφελών σ' όλα τα μέλη του οργανισμού και την κοινωνία. Στο συγκεκριμένο επίπεδο η

Διοίκηση Ολικής Ποιότητας υπερκαλύπτει τις απαιτήσεις της Διασφάλισης της Ποιότητας και αποτελεί μια διαδικασία μετάλλαξης για τους οργανισμούς, οι οποίοι στοχεύουν στη συνεχή βελτίωσή τους.

Αυτό που πρέπει να τονίσουμε σ' αυτό το σημείο είναι ότι τα Πρότυπα Διασφάλισης Ποιότητας (όπως η σειρά ISO 9000), μπορεί να μην έχουν ως αποτέλεσμα το καθορισμό της ποιότητας σε παγκόσμιο επίπεδο, παρέχουν όμως τη δυνατότητα της πιστοποίησης του οργανισμού που τα εφαρμόζει, κάτι το οποίο δε συμβαίνει και με τα μοντέλα Ολικής Ποιότητας και αυτό διότι αυτά αποτελούν πρότυπα συνεχών βελτιώσεων διαδικασιών. Τα μοντέλα Ολικής Ποιότητας μπορεί να μη πιστοποιούνται εν αντιθέσει όμως βραβεύονται και πολλοί οργανισμοί ανά τον κόσμο αλλά και στην Ελλάδα έχουν αποκτήσει τέτοιες βραβεύσεις, οι οποίες τους δίνουν ανταγωνιστικό πλεονέκτημα στην αγορά (Παπαδάκης, 2000).

Προκειμένου να γίνουν κατανοητά τα σημεία διαφοροποίησης μεταξύ των Μοντέλων Ολικής Ποιότητας και των Συστημάτων Διασφάλισης Ποιότητας, παρατίθενται παρακάτω μερικές ομοιότητες και διαφορές μεταξύ των προτύπων ISO 9000 και του Ευρωπαϊκού βραβείου Ποιότητας

## Πίνακας Ευρωπαϊκό Βραβείο Ποιότητας

Ευρωπαϊκό Βραβείο Ποιότητας	ISO 9000
Ευρωπαϊκό	Ευρωπαϊκό-Διεθνές
Ποιότητα του καλύτερου στο είδος του.	Ποιότητα κοινού παρονομαστή.
Προσανατολισμένο στον άνθρωπο και το Σύστημα.	Προσανατολισμένο στο Σύστημα.
Έμφαση στη συμμετοχή και στη συνεχή βελτίωση	Έμφαση στον έλεγχο.
Αποκλειστικό:	Ανοιχτό σ' όλες τις επιχειρήσεις
3 νικητές κάθε χρόνο, ένας σε κάθε κατηγορία	
Αυστηρά κριτήρια:	Γενικά Κριτήρια:
Ικανοποίηση Πελατών.	Ικανοποίηση Πελατών.
Μείωση Κόστους.	
Συνεχής Βελτίωση.	
Ικανοποίηση Προσωπικού.	
Πρόληψη	Διόρθωση μετά από παράπονα πελατών
Ο ανταγωνισμός είναι το μέτρο σύγκρισης.	
Συνεχής βελτίωση της σχέσης κόστους/ απόδοσης	



Προχωρώντας και προκειμένου να δείξουμε καλύτερα τη διαφοροποίηση του τρίτου με του τέταρτου επιπέδου δηλαδή τη διαφορά μεταξύ του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας και ενός Μοντέλου Ολικής Ποιότητας σε μια διαδικασία ενός οργανισμού θα παραθέσουμε τα παρακάτω ειδικά και πρακτικά στοιχεία τα οποία θα μας κατευθύνουν αλλά και θα μας ξεκαθαρίσουν και τη φύση της Δ.Π αλλά και τη διαφοροποίηση της από το Μ.Ο.Π. Στη περίπτωση που ο οργανισμός εφαρμόζει Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας θα πρέπει να προβεί στις ακόλουθες ενέργειες:

1. Θα καταγράψει τις διαδικασίες.
2. Θα δημιουργήσει συγκεκριμένο οδηγό και θα πρέπει να τυποποιήσει κάθε δυνατή εκδοχή προκειμένου να τηρούνται κάθε φορά οι διάφορες συμβατικές δεσμεύσεις του οργανισμού προς τους τελικούς καταναλωτές.

Στην άλλη περίπτωση που ο οργανισμός εφαρμόζει τη ΔΟΠ, θα πρέπει να προβεί στις ακόλουθες ενέργειες:

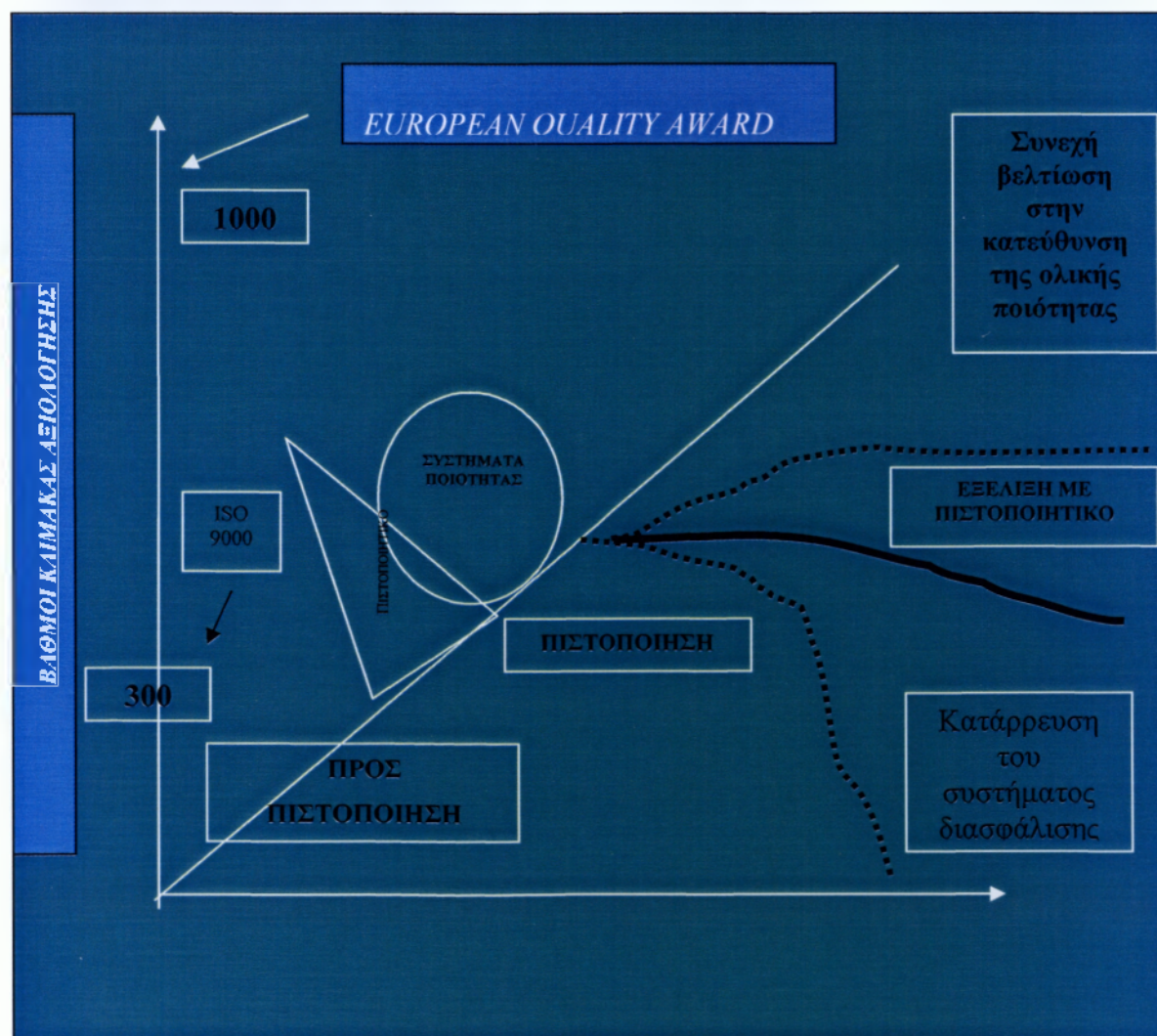
1. Θα αποτυπώσει τις διαδικασίες.
2. Θα προβεί στη βελτίωση των διαδικασιών με βάση τη γνώμη των πελατών, τις κινήσεις του ανταγωνισμού αλλά και τη γενικότερη φιλοσοφία και κινητικότητα της αγοράς.
3. Οι απαιτήσεις των πελατών λαμβάνονται υπόψη και μεταφράζονται σε προδιαγραφές και νέες διαδικασίες είτε σε τροποποιήσεις υπαρχόντων διαδικασιών.
4. Το σύνολο της προσπάθειας θα υλοποιηθεί με τη συμμετοχή του προσωπικού αλλά και ειδικής ομάδας για τη βελτίωση της ποιότητας.
5. Θα ληφθεί υπόψη το κόστος της εφαρμογής των αρχών της ποιότητας χωρίς όμως αυτό να σημαίνει ότι θα γίνει προσπάθεια μείωσης των ποιοτικών standard προς χάριν της μείωσης του τελικού εξόδου που θα έχει η επιχείρηση από την όλη διαδικασία.



Με βάση τα παραπάνω κατανοούμε τη σημασία ενός συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας, το οποίο ουσιαστικά βοηθά στην ανάπτυξη και τη στήριξη ενός οργανισμού, ουσιαστικά όμως υστερεί κατά πολύ από ένα Σύστημα Ολικής Ποιότητας το οποίο προσεγγίζει πιο ολοκληρωτικά έναν οργανισμό. Στο παρακάτω σχήμα βλέπουμε όλη αυτή τη σχέση μεταξύ των αρχών του ενός και του άλλου μοντέλου:

Το παρακάτω σχήμα καθορίζει τα κριτήρια του Ευρωπαϊκού Μοντέλου Ποιότητας, με βάση τα οποία κρίνεται ένας οργανισμός για το Ευρωπαϊκό Βραβείο, ενώ από την άλλη δείχνει και το σημείο στο οποίο ο οργανισμός είναι σε θέση να αποκτήσει Πιστοποιητικό Διασφάλισης Ποιότητας (ISO 9000) με βάση τα πρότυπα της σειράς. Το Σχήμα καθορίζει τη σχέση των προϋποθέσεων για το ISO 9000 και των τελικών αποτελεσμάτων για έναν οργανισμό βάση αυτών:

**Σχήμα 3 Σχέση των προϋποθέσεων για το ISO 9000**





Κλείνοντας την εισαγωγή μας στην προσέγγιση της Ολικής Ποιότητας μέσω των Συστημάτων Διασφάλισης Ολικής Ποιότητας, θα πρέπει να επισημάνουμε ότι μέσω της υιοθέτησης ενός Μοντέλου Ολικής Ποιότητας ο οργανισμός έχει ως στόχο τη συνεχή βελτίωση των προϊόντων και των υπηρεσιών του με ρυθμό ταχύτερο από εκείνον του ανταγωνισμού και τη συνεχή επιδίωξη της τελειότητας προκειμένου να διασφαλίσει το ανταγωνιστικό πλεονέκτημα.

Μ' αυτό τον τρόπο δεν περιορίζεται σε συγκεκριμένο επίπεδο προδιαγραφών, αλλά σκοπεύει να εξελιχτεί σε πρότυπο παγκοσμίου επιπέδου. Από την άλλη όταν ο οργανισμός έχει ως στρατηγική του επιλογή τη σταθερή και χωρίς σφάλματα διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων και των υπηρεσιών, καθώς και την πιστοποίηση της ικανότητας αυτής μέσω ενός διεθνούς πιστοποιητικού, τότε η εγκατάσταση ενός διεθνούς πιστοποιητικού όπως το ISO9000 (το οποίο θ' αποτελέσει και το αντικείμενο μελέτης της συγκεκριμένης εργασίας εστιάζοντας στο τεχνικό κλάδο) αποτελεί μονόδρομο και αυτοσκοπό προς την επιτυχημένη και αποτελεσματική προώθηση ποιοτικών προϊόντων/ υπηρεσιών στην αγορά.

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 - ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ HACCP

### 2.1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Η ευαισθησία των καταναλωτών απέναντι στις βλάβες που μπορεί να προκληθούν στην υγεία του, από τη βρώση ακατάλληλων ή και επικίνδυνων τροφίμων είναι τεράστια και αδιαμφισβήτητη. Διατροφικά σκάνδαλα προκαλούν ανυπολόγιστες οικονομικές ζημιές στους κλάδους που εμπλέκονται με την παραγωγή των τροφίμων, υποχρεώνοντάς τους να αναλάβουν το κόστος νοσηλείας των παθόντων, την καταβολή αποζημιώσεων και τις δικαστικές δαπάνες, από μηνύσεις που θα υποβληθούν από τους παθόντες.

Η μεγαλύτερη όμως ζημιά προέρχεται από το διασυρμό της εταιρίας από τα μέσα μαζικής ενημέρωσης, τη δραστική μείωση των πωλήσεων των προϊόντων της και τις τεράστιες δαπάνες για την αποκατάσταση του ονόματός της. Η εφαρμογή επομένως ενός λειτουργικού και αξιόπιστου συστήματος διασφάλισης της υγιεινής αξίας των τροφίμων που παράγει μια εταιρία όπως είναι το HACCP, περιορίζει δραστικά όλους τους παραπάνω κινδύνους. Για την ευκολότερη πρόσβαση στην ορολογία του HACCP συγκεντρώνονται στον παρακάτω πίνακα οι σημαντικότεροι ορισμοί. (Αμβροσιάδης, 2005).

**Πίνακας 1- Ορολογία Σχετικά με το HACCP**

<b>HACCP</b>		<b>Μια συστηματική προσέγγιση για την αναγνώριση, αξιολόγηση και έλεγχο των κινδύνων στα τρόφιμα</b>
Ανάλυση Κινδύνων	Hazard analysis	Η διαδικασία συλλογής και αξιολόγησης πληροφοριών για τους κινδύνους σχετιζόμενους με τα τρόφιμα ώστε να αποφασιστεί ποιοι είναι σημαντικοί και πρέπει να συμπεριληφθούν στο σχέδιο HACCP

Απόκλιση	Deviation	Υπέρβαση (ή μη ικανοποίηση) κάποιου κρίσιμου ορίου
Βήμα	Step	Σημείο, διαδικασία, λειτουργία ή στάδιο στην αλυσίδα παραγωγής του τροφίμου από την πρωτογενή παραγωγή στην τελική κατανάλωση
Δέντρο αποφάσεων	Decision tree	Αλληλουχία ερωτήσεων για την απόφαση αν ένα σημείο ελέγχου είναι CCP.
Διάγραμμα ροής	Flow diagram	Συστηματική αναπαράσταση της αλληλουχίας των βημάτων που ακολουθούνται κατά την παραγωγή ενός τροφίμου
Διορθωτική ενέργεια	Corrective action	Ακολουθούμενη διαδικασία όταν συμβαίνει κάποια απόκλιση
Έλεγχος	Control	Η κατάσταση όπου ορθές διαδικασίες ακολουθούνται και τα κριτήρια επιτυγχάνονται
Επαλήθευση	Verification	Η χρησιμοποίηση μεθόδων, διαδικασιών, τεστ και άλλων αξιολογήσεων πέραν της παρακολούθησης ώστε να διαπιστωθεί αν το σύστημα HACCP συμμορφώνεται με το σχέδιο HACCP
Επικινδυνότητα	Risk	Η εκτίμηση της πιθανότητας εμφάνισης ενός κινδύνου



Κίνδυνος	Hazard	Ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας, ή κατάσταση, του τροφίμου που μπορεί να προκαλέσει ένα δυσάρεστο πρόβλημα υγείας
Κρίσιμο όριο	Critical limit (CL)	Το κριτήριο που καθορίζει την αποδοχή από τη μη αποδοχή
Κρίσιμο σημείο ελέγχου	Critical Control Point (CCP)	Το βήμα όπου μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος και είναι ουσιώδες για την αποτροπή, την εξάλειψη ή τη μείωση του κινδύνου σε αποδεκτά επίπεδα
Μέτρο ελέγχου	Control measure	Οποιαδήποτε ενέργεια που μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να αποτρέψει, να εξαλείψει ή να μειώσει ένα κίνδυνο σε αποδεκτά επίπεδα
Ομάδα HACCP	HACCP team	Μια ομάδα ατόμων που είναι υπεύνηνη για την ανάπτυξη, την εφαρμογή και τη συντήρηση του συστήματος HACCP
Παρακολούθηση	Monitoring	Μια σχεδιασμένη αλληλουχία από παρατηρήσεις ή μετρήσεις στις παραμέτρους ελέγχου για να διαπιστωθεί αν ένα CCP βρίσκεται υπό έλεγχο
Προαπαιτούμενα προγράμματα	Prerequisite programs	Διαδικασίες συμπεριλαμβανομένης της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής που καθορίζουν τις συνθήκες λειτουργίας της μονάδας ώστε να είναι εφικτή η εφαρμογή του συστήματος HACCP

Σημείο ελέγχου	Control point	Οποιοδήποτε βήμα όπου βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί παράγοντες μπορούν να ελεγχθούν
Σοβαρότητα	Severity	Το μέγεθος ενός κινδύνου
Σύστημα HACCP	HACCP system	Το αποτέλεσμα εφαρμογής του σχεδίου HACCP
Σχέδιο HACCP	HACCP plan	Ένα εγχειρίδιο σχεδιασμένο σε συμφωνία με τις αρχές του HACCP, που διασφαλίζει τον έλεγχο των σημαντικών κινδύνων για την ασφάλεια του τροφίμου
Τεκμηρίωση	Validation	Η λήψη αποδεικτικών στοιχείων ότι τα συστατικά του σχεδίου HACCP είναι αποτελεσματικά

## 2.2. ΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ HACCP.

Η ανάπτυξη του συστήματος HACCP, άρχισε να υλοποιείται στα τέλη της δεκαετίας του 60, από τη NASA. Για το σκοπό λοιπόν αυτό η εταιρία Pillsbury και τα ερευνητικά εργαστήρια του αμερικάνικου στρατού προέβησαν στην ανάπτυξη και εφαρμογή διαδικασιών που αποσκοπούσαν στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων. (Αμβροσιάδης, 2005).

Οι διαδικασίες αυτές βασίζονταν στην αναγνώριση των κινδύνων, που μπορεί να υπάρχουν στις πρώτες και βοηθητικές ύλες ή να δημιουργούνται κατά τα διάφορα στάδια της παραγωγής και διακίνησης των τροφίμων. Στη συνέχεια έγιναν προσπάθειες να εντοπιστούν τα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας, στα οποία οι κίνδυνοι αυτοί θα μπορούσαν να ελεγχθούν και να εξαλειφθούν. Τα σημεία αυτά ονομάστηκαν Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (ΚΣΕ) (Αμβροσιάδης, 2005).

Οι ενέργειες αυτές αποτέλεσαν την πρώτη προσέγγιση για την δημιουργία και εφαρμογή του συστήματος HACCP. Στη συνέχεια αυτό εξελίχθηκε σταδιακά για να φθάσει στην σημερινή του μορφή. Η εξέλιξη αυτή υπήρξε ραγδαία και βέβαια ξεκίνησε από τις Η.Π.Α. Την δεκαετία του '80 η παραγωγή ασφαλών τροφίμων απασχόλησε και τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (WHO 1980), την Αμερικάνικη Ακαδημία επιστημών (NAS 1980) και το Αμερικανικό Κογκρέσο (1980).

Το 1986 η Διεθνής επιτροπή για τον καθορισμό μικροβιολογικών σταθεροτύπων των τροφίμων (ICMSF) εκδίδει για πρώτη φορά βιβλίο για το HACCP και την εφαρμογή του. Το 1989 εκδίδεται οδηγός (NACMCF) που παρουσιάζει τις επτά αρχές του συστήματος HACCP, αναφέρει τους κυριότερους κινδύνους στα τρόφιμα και εμπεριέχει σειρά ορισμών. Σε μία αναθεωρημένη έκδοση του οδηγού που παρουσιάζεται αργότερα (1992), γίνεται μια αναλυτικότερη περιγραφή των επτά αρχών του HACCP και επιπρόσθετα συμπεριλαμβάνεται σ' αυτή και μια σειρά ερωτήσεων, υπό μορφή διαγράμματος αποφάσεων, με στόχο την διευκόλυνση και τον αντικειμενικό προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου (ΚΣΕ).

Σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης εκδόθηκε η οδηγία 93/43 με την οποία η εφαρμογή του συστήματος γίνεται υποχρεωτική στη βιομηχανία τροφίμων με ημερομηνία έναρξης την 14.1.1999. Της οδηγίας 93/43 είχαν προηγηθεί κάθετες Οδηγίες , που βασίζονταν στις αρχές του HACCP και αφορούσαν το κρέας (92/5), το γάλα (92/46), τα ιχθυρά (91/473) και τα προϊόντα με βάση το αυγό (89/473). Σήμερα η Οδηγία 93/43 έχει αντικατασταθεί από τον Κανονισμό 852/2004 στον οποίο αναφέρεται σαφώς η υποχρέωση εφαρμογής του HACCP. Σε αντίθεση με τα προϋπάρχοντα κατασταλτικά συστήματα ελέγχου της ασφάλειας των τροφίμων, που βασιζόταν στον έλεγχο του ετοιμού προϊόντος, το σύστημα αυτό είναι καθαρά προληπτικό και στηρίζεται:

Στον εντοπισμό και την αναγνώριση όλων των κινδύνων που είναι δυνατόν να εμπεριέχονται σε ένα τρόφιμο και θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του καταναλωτή.



1. Στην ανάλυση και εκτίμηση της σοβαρότητας των κινδύνων αυτών και της πιθανότητας εμφάνισης τους στο συγκεκριμένο τρόφιμο.
2. Στον έλεγχο των κινδύνων αυτών, που θα βασισθεί στον προσδιορισμό των Κρισίμων Σημείων Ελέγχου και στη συνέχεια στην καταστροφή ή μείωση του κινδύνου στα σημεία αυτά.

### **2.3. ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**

Ο βασικότερος λόγος είναι η διασφάλιση της υγείας του καταναλωτή. Εκτός όμως από τη διαχείριση της ασφάλειας του τροφίμου, συμβάλλει και στη βελτίωση του «ονόματος» της εταιρίας και τη μακροπρόθεσμη αύξηση των κερδών της. Το σύστημα HACCP είναι ένα προληπτικό σύστημα, που μειώνει σημαντικά τους ελέγχους των τελικών προϊόντων.

Οι τελευταίοι έχουν το μειονέκτημα ότι είναι καταστροφικοί και περιορίζονται σε ένα ορισμένο αριθμό δειγμάτων. Έτσι αφ' ενός μεν το προϊόν που ελέγχεται δεν μπορεί να δοθεί στην κατανάλωση και αφετέρου ο κίνδυνος που εμπεριέχεται μέσα στο τρόφιμο, ανάλογα με το είδος του και τον τρόπο διασποράς του, πολλές φορές δεν εντοπίζεται. Κίνδυνοι που διασπείρονται ομοιόμορφα μέσα στο τρόφιμο και εμφανίζονται με μεγάλη συχνότητα, εντοπίζονται ευκολότερα από τους κινδύνους των οποίων η διασπορά είναι ανομοιογενής και η συχνότητα εμφάνισης των μικρή.

Γίνεται λοιπόν εύκολα αντιληπτό ότι με τους τελικούς ελέγχους δύσκολα μπορεί κανείς να εγγυηθεί την απόλυτη ασφάλεια των τροφίμων. Μοναδική λύση επομένως για το πρόβλημα αυτό είναι η εφαρμογή συστημάτων που θα εντοπίζουν τα κρίσιμα σημεία της παραγωγικής διαδικασίας στα οποία οι κίνδυνοι θα ελέγχονται και θα καταστρέφονται. (Αμβροσιάδης, 2005)

Άλλοι λόγοι που επιβάλουν την εφαρμογή των συστημάτων αυτών είναι οι διάφορες εξωτερικές πιέσεις και η βελτίωση της ανταγωνιστικότητας της εταιρίας. Οι εξωτερικές πιέσεις προέρχονται κυρίως από τις κρατικές αρχές. Στην Ευρώπη ένας από τους πλέον ισχυρούς Κανονισμούς είναι ο 852/2004

της ΕΕ, ο οποίος επιβάλλει την υποχρεωτική εφαρμογή του συστήματος HACCP σε όλες τις βιομηχανίες τροφίμων.

Εταιρίες τροφίμων που εφαρμόζουν τα διεθνή συστήματα διασφάλισης ποιότητας, όπως το ISO 9000, είναι υποχρεωτικό να συμπεριλαμβάνουν στο σύστημα αυτό και το HACCP. Εξωτερικές πιέσεις τέλος μπορεί να προέρχονται και από τους πελάτες της εταιρίας, οι οποίοι σαν απαραίτητο όρο της συνεργασίας τους θέτουν την εφαρμογή και λειτουργία ενός συστήματος διασφάλισης ποιότητας.

#### **2.4. ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**

Το σύστημα αυτό όταν εφαρμόζεται για πρώτη φορά σε μια μονάδα παραγωγής τροφίμων είναι σίγουρο ότι αρχικά θα δημιουργήσει αρκετά προβλήματα. Τα πρώτα από αυτά σχετίζονται με το προσωπικό το οποίο επιφορτίζεται με πρόσθετες εργασίες, τις οποίες πολλές φορές δεν κατανοεί απόλυτα. Οι πρώτες του αντιδράσεις επομένως είναι αρνητικές, δυσφορεί με τις καινούργιες «λεπτομέρειες» και πολλές φορές δεν έχει και τις απαιτούμενες γνώσεις για να φέρει σε πέρας τα νέα του καθήκοντα. Αυτόματα λοιπόν αναδεικνύεται η ανάγκη της εκπαίδευσης του προσωπικού πάνω στο νέο αυτό σύστημα (Λάλας Σ, 2000).

Άλλο ένα σοβαρό πρόβλημα δημιουργείται όταν δεν γίνεται η πλήρης ανάπτυξη και κυρίως η πλήρης εφαρμογή του. Στην περίπτωση αυτή υπάρχει ένα ημιτελές σύστημα που δεν προσφέρει καμιά απολύτως υπηρεσία. Η μη σωστή και πλήρης εφαρμογή του συστήματος έχει πολλές αιτίες. Οι σημαντικότερες από αυτές είναι η μη σωστή επιλογή και ειδίκευση της ομάδας που θα το αναπτύξει, με αποτέλεσμα πολλοί κίνδυνοι να μην αναγνωρισθούν και αρκετά Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου να παραληφθούν. Είναι δυνατόν επίσης τα διαγράμματα ροής που θα δημιουργήσουν να μην ανταποκρίνονται στην πραγματική διαδικασία παραγωγής. Άλλη σοβαρή αιτία είναι η αδυναμία αγοράς του απαραίτητου εξοπλισμού μετρήσεων και δοκιμών, με αποτέλεσμα να μην καταγράφονται τα απαραίτητα, για τη λειτουργία του συστήματος, στοιχεία. Το πρόβλημα αυτό είναι ένα από τα πλέον συνήθη, γιατί η αγορά

νέου εξοπλισμού μετρήσεων, όπως πχ. Συστήματα παρακολούθησης θερμοκρασιών, εξοπλισμός για τη διενέργεια γρήγορων μικροβιολογικών εξετάσεων, συσκευές ανίχνευσης μετάλλων ή ξένων σωμάτων κα., συνδέεται με υψηλό κόστος.

Προβλήματα επίσης δημιουργούνται όταν το σύστημα HACCP θα πρέπει να ενσωματωθεί και να λειτουργήσει με ήδη υπάρχοντα συστήματα διασφάλισης ποιότητας, όπως είναι για παράδειγμα το ISO 9000. Στις περιπτώσεις αυτές πρωταρχικό ρόλο έχει πάντα η ασφάλεια του τροφίμου που παράγεται. Τα ευρήματα επομένως που προκύπτουν από την μελέτη, ανάπτυξη, εφαρμογή και λειτουργία του συστήματος HACCP, έχουν πάντα προτεραιότητα και σε καμιά περίπτωση δεν θα αλλάξουν επειδή διαφέρουν για παράδειγμα από κάποια ήδη υπάρχοντα Κρίσιμα Όρια. Άλλο πρόβλημα είναι τα διάφορα έντυπα παρακολούθησης της παραγωγικής διαδικασίας. Η ύπαρξη πολλών εντύπων με τα οποία ελέγχεται η εφαρμογή του συστήματος, προκαλεί μεγάλη σπατάλη ανθρωπίνων πόρων και υλικών και τεράστιο πρόβλημα γραφειοκρατίας. Θα πρέπει επομένως τα έντυπα ελέγχου του HACCP να είναι απλά, λειτουργικά και όσο το δυνατόν λιγότερα.

## **2.5. ΣΤΑΔΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**

Όταν από την εταιρία ληφθεί η οριστική απόφαση για την εφαρμογή του συστήματος HACCP, θα πρέπει, για την αποτελεσματικότερη διεκπεραίωση της εργασίας αυτής, να γίνει ένας πολύ προσεκτικός σχεδιασμός. Αφού αρχικά βρεθούν τα άτομα που θα αναλάβουν το έργο και εξασφαλισθούν οι απαραίτητοι πόροι, μελετάται η υπάρχουσα κατάσταση που αφορά τον έλεγχο και τη διασφάλιση της ποιότητας των προϊόντων, προσδιορίζονται τα κενά και αποφασίζεται στη συνέχεια η δομή του συστήματος. Η ολοκλήρωση του πραγματοποιείται σε τέσσερα στάδια, όπως αυτά φαίνονται στον παρακάτω πίνακα. (CMA, Γερμανικό αγροτικός οργανισμός μάρκετινγκ).

**Πίνακας 2.** Στάδια για τη μελέτη, ανάπτυξη και εγκατάσταση του συστήματος HACCP

ΣΤΑΔΙΑ ΓΙΑ ΜΕΛΕΤΗ
Στάδιο 1 <sup>ο</sup> Μελέτη του HACCP
Στάδιο 2 <sup>ο</sup> Ανάπτυξη του σχεδίου HACCP
Στάδιο 3 <sup>ο</sup> Εφαρμογή και λειτουργία του συστήματος HACCP
Στάδιο 4 <sup>ο</sup> Έλεγχος και αναθεώρηση του συστήματος HACCP

### 2.5.1. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ & ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΑΝΑΔΡΟΜΗ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP

Το HACCP αναπτύχθηκε αρχικά σαν ένα σύστημα διασφάλισης υγιεινής των τροφίμων από μικροβιολογικούς παράγοντες, που χρησιμοποιούνταν στο διαστημικό πρόγραμμα των Ηνωμένων Πολιτειών.

Στη συνέχεια διάφορα άλλα προγράμματα και συστήματα αναπτύχθηκαν και έγινε γρήγορα φανερό ότι πραγματικά ασφαλή προϊόντα μπορούσαν να παραχθούν μόνο αν υπήρχε δυνατότητα ελέγχου του 100% της παραγωγής, πράγμα αδύνατο αφού θα έπρεπε να χρησιμοποιηθεί όλη η παραγόμενη ποσότητα. Έτσι έγινε αντιληπτό ότι μόνο ένα σύστημα σαν το HACCP θα μπορούσε να είναι χρήσιμο και το οποίο θα είχε ένα χαρακτήρα πρόληψης των προβλημάτων (<http://www.minagric.gr>). Στην παράγραφο αυτή παρουσιάζονται σε χρονολογική σειρά οι κυριότεροι σταθμοί εξέλιξης του συστήματος HACCP .

**1959** – Σε συνεργασία με τη NASA και τα εργαστήρια του Αμερικανικού Στρατού, ζητείται από την αμερικανική εταιρεία Pillsbury Co να παράγει τρόφιμα για κατανάλωση από πληρώματα διαστημικών αποστολών, σε συνθήκες έλλειψης βαρύτητας. Αυτό προϋπέθετε ότι τα παραγόμενα τρόφιμα δεν θα μολύνονταν από μικροοργανισμούς που θα μπορούσαν να προκαλέσουν αρρώστιες και να οδηγήσουν σε πρόωρο τερματισμό της

αποστολής. Επειδή οι τότε υπάρχουσες τεχνικές Ποιοτικού Ελέγχου θεωρούνταν ανεπαρκείς για να διασφαλίσουν 100% την ασφάλεια των προϊόντων, αναπτύχθηκε ένα προληπτικό σύστημα ελέγχου που βασιζόταν στον έγκαιρο έλεγχο των πρώτων υλών, των διεργασιών, των εγκαταστάσεων παραγωγής, του προσωπικού, της αποθήκευσης και της διανομής, καθιστώντας κατ' αυτό τον τρόπο περιττό τον έλεγχο του τελικού προϊόντος. Η απαίτηση για την τήρηση αρχείων σύμφωνα με τους κανονισμούς της NASA διευκόλυνε τόσο την δόμηση όσο και την εφαρμογή του συστήματος HACCP και αποτελεί βασικό μέρος της σημερινής μορφής του.

**1971-** Έγινε η πρώτη παρουσίαση του HACCP στο Εθνικό συνέδριο για την προστασία των τροφίμων στις Η.Π.Α. Στο στάδιο αυτό το σύστημα περιλάμβανε μόνο τρεις βασικές αρχές: 1) διεξαγωγή ανάλυσης κινδύνων (Hazard Analysis) και εκτιμήσεων επικινδυνότητας, 2) καθορισμός των κρίσιμων σημείων ελέγχου (CCPs) και 3) παρακολούθηση των CCPs, ενώ και οι χαρακτηριστικοί κίνδυνοι είναι αρχικά μόνο τρεις.

**1972** – Η εταιρεία Pillsbury Co υπογράφει συμβόλαιο με τον οργανισμό τροφίμων και φαρμάκων (FDA), με σκοπό τη διεξαγωγή εκπαιδευτικού προγράμματος για το προσωπικό του Οργανισμού πάνω στο σύστημα HACCP. Καθώς και αναλυτική παρουσίαση της εφαρμογής του συστήματος HACCP για την ασφάλεια των τροφίμων από το Διεθνή Οργανισμό Υγείας (WHO) σε συνέδριο στην Αργεντινή.

**1973** – Συντάχθηκε το πρώτο εγχειρίδιο του HACCP από την εταιρεία Pillsbury Co και χρησιμοποιήθηκε για την εκπαίδευση των επιθεωρητών του FDA. Κατά τη διάρκεια της χρονιάς γίνονται – με βάση την προσέγγιση της HACCP – οι πρώτες επιθεωρήσεις (206) από τον FDA, σε χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιίες (κονσερβοποιημένα μανιτάρια) στις Η.Π.Α. Το HACCP αποτελεί τη βάση, πάνω στην οποία στηρίζεται η δημοσίευση Κανονισμών από τον FDA για τα χαμηλής οξύτητας κονσερβοποιημένα τρόφιμα (LACF).

**1980** – Ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (WHO) αναγνωρίζει ότι το σύστημα HACCP είναι άγνωστο στις χώρες εκτός των Η.Π.Α και πιστεύει ότι η εφαρμογή του μπορεί να βοηθήσει πολλές ακόμα χώρες.



**1985** – Η NAS (Εθνική Ακαδημία Επιστημών) στην Αμερική προτείνει την έκδοση : “An Evaluation of the Role of Microbiological Criteria for Foods and Foods ingredients” τη χρήση του συστήματος HACCP με σκοπό την έγκαιρη πρόληψη των μικροβιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα και τονίζει, ότι οι αναλύσεις στο τελικό προϊόν δεν είναι επαρκείς για την πρόληψη των τροφικών ασθενειών. Επίσης, προτείνει την καθιέρωση νέων σύγχρονων αρχών για το HACCP, την εκπαίδευση της βιομηχανίας και του προσωπικού των υπηρεσιών ελέγχου στις αρχές του HACCP, καθώς και τη σύσταση της Εθνικής Συμβουλευτικής Επιτροπής για τα Μικροβιολογικά Κριτήρια των Τροφίμων (NACMCF).

**1987** – Ανατέθηκε στον Εθνικό Φορέα για Ωκεανούς και Ατμόσφαιρα (NOAA) ο σχεδιασμός ενός προγράμματος βελτίωσης της επιθεώρησης των ιχθυηρών με την εφαρμογή του συστήματος HACCP, το οποίο διενεργείται από την Εθνική Υπηρεσία Θαλάσσιων Τόπων Αλιείας (NMFS).

**1988** – Έκδοση του βιβλίου “Microorganisms in foods 4: application of the HACCP system to ensure microbiological safety and quality” από τη Διεθνή Επιτροπή για τις Μικροβιολογικές Προδιαγραφές των Τροφίμων. Επίσης, ο WHO κατέθεσε πρόταση για την εφαρμογή του συστήματος HACCP στην προετοιμασία των τροφίμων και την εκπαίδευση του προσωπικού που χειρίζονται τα τρόφιμα.

**1989** – Έκδοση ενός οδηγού από το NACMCF για την εφαρμογή του συστήματος HACCP σε διεθνές επίπεδο. Ο οποίος περιλαμβάνει τις επτά νέες αρχές, τους κυριότερους ορισμούς, τους εξής χαρακτηριστικούς κινδύνους και μια περιγραφή της κάθε αρχής χωριστά.

**1991** – Ο NMFS ολοκληρώνει την έρευνα πάνω στην εφαρμογή του HACCP στις βιομηχανίες ιχθυρών. Η έρευνα λαμβάνει την ονομασία MSSP (Model Seafood Surveillance Project).

**1992** – Υιοθέτηση Οδηγίας από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Council Directive, 92/5/EEC), η οποία επικεντρώνεται στα κρεατοσκευάσματα και στην ορθή εφαρμογή των αρχών της HACCP. Επίσης η NACMCF εκδίδει έναν οδηγό για την εφαρμογή του HACCP, στον οποίο περιγράφονται αναλυτικότερα οι επτά

νέες αρχές, παρουσιάζονται όλοι οι σημαντικοί ορισμοί στην ορολογία του HACCP, καθώς και το Διάγραμμα Αποφάσεων για τον ευκολότερο προσδιορισμό των CCPs.

**1993** – Η επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission εκδίδει Οδηγίες για την εφαρμογή του συστήματος HACCP. Επίσης υιοθετήθηκε από την τότε Ευρωπαϊκή Κοινότητα η Οριζόντια Οδηγία για την Υγιεινή των τροφίμων 93/43/ΕΟΚ στην οποία τονίζεται η σημασία της καλής υγιεινής και της χρήσης του HACCP στη βιομηχανία τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγής. Με την Οριζόντια Οδηγία 93/43/ΕΟΚ γίνεται ουσιαστικά υποχρεωτική η εφαρμογή συστημάτων HACCP από τις βιομηχανίες τροφίμων της Ευρωπαϊκής Ένωσης, με στόχο την αύξηση της ανταγωνιστικότητας των ευρωπαϊκών βιομηχανιών τροφίμων.

**1994** – Έκδοση του "generic HACCP models for refrigerated foods" από τον USDA, το οποίο αποτελεί έναν οδηγό για την εφαρμογή του HACCP στις βιομηχανίες κρεάτων και πουλερικών. Επιπλέον η επιτροπή Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission συντάσσει ένα προσχέδιο (draft) έκδοσης για τις γενικές αρχές της υγιεινής τροφίμων ( General Principles of Food Hygiene). Η έκδοση αυτή μελετά την αλυσίδα παραγωγής τροφίμων από την ανάπτυξη των πρώτων υλών μέχρι την κατανάλωση των προϊόντων και εντοπίζει τους βασικούς ελέγχους υγιεινής σε κάθε στάδιο, οι οποίοι έχουν αναγνωριστεί διεθνώς ως απαραίτητα για την εξασφάλιση της ασφάλειας και της καταλληλότητας για κατανάλωση των τροφίμων, υιοθετώντας την προσέγγιση HACCP για την ασφάλεια των τροφίμων.

**1995** – Διοργάνωση συνεδρίου με θέμα " HACCP: Σύλληψη της ιδέας και Εφαρμογή" από τον WHO με την συμμετοχή του FAO. Οι αντικειμενικοί στόχοι του συνεδρίου ήταν δύο: 1) Εξέταση των προβλημάτων που συναντώνται κατά την εφαρμογή των κατευθυντήριων οδηγιών του Codex Alimentarius και υποβολή προτάσεων για την ανανέωση του Κώδικα. 2) ανασκόπηση της στρατηγικής για την υλοποίηση του συστήματος HACCP. Η επιτροπή Codex Alimentarius Commission ανακοινώνει την Ανάλυση Επικινδυνότητας.

**1997** – Έγινε αναθεώρηση των επτά αρχών του HACCP και οδηγιών από την



Επιτροπή Codex Alimentarius Commission για την εφαρμογή του συστήματος, αναγνωρίζοντας τις πιθανές διαφορές που μπορεί να υφίστανται από επιχείρηση σε επιχείρηση. Έπειτα έγινε υιοθέτηση τριών αναθεωρημένων βασικών κειμένων για την υγιεινή των τροφίμων από την Επιτροπή Codex Alimentarius Commission, η οποία εφαρμόζει το κοινό πρόγραμμα FAO/WHO για τις προδιαγραφές τροφίμων. Τέλος έγινε έκδοση του "Οδηγού για Προετοιμασία Μελέτης του HACCP" από τον USDA, ο οποίος μπορεί να χρησιμοποιηθεί συμπληρωματικά στην εκπαίδευση για το HACCP από τις μικρές και μεσαίου μεγέθους επιχειρήσεις.

**1998** – Έγινε παρουσίαση των αλληλεπιδράσεων και αλληλοεπικαλύψεων μεταξύ του ISO 9001 και του HACCP και πρόταση για την ενσωμάτωση των δύο συστημάτων.

**2000** – Στις 21 Σεπτεμβρίου 2000 υπεγράφη από τους συναρμόδιους Υπουργούς Εθνικής Οικονομίας Ανάπτυξης και Δικαιοσύνης η Κοινή Υπουργική Απόφαση που αφορά στην εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας με την Κοινοτική Οδηγία 93/43/ΕΟΚ για την ασφάλεια και υγιεινή των τροφίμων.

**2004** – Αντικαθίσταται η οδηγία 93/43 με τον ευρωπαϊκό κανονισμό 852/2004. (Τζία και Παππά, 2005)

## **2.6. ΛΟΓΟΙ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP**

Μια παραγωγός εταιρία τροφίμων θα πρέπει να εφαρμόζει το σύστημα HACCP για τους ακόλουθους λόγους:

1. Εντοπισμός ανεπάρκειας ελέγχου του τελικού προϊόντος
2. Αύξηση ζήτησης για έτοιμα προϊόντα από τον καταναλωτή
3. Για να αισθάνεται ασφαλής ο καταναλωτής από το προϊόν που καταναλώνει
4. Υποχρέωση από τη νομοθεσία

5. Για να καλύπτεται νομικά σε περίπτωση μηνύσεων
6. Για να υποβοηθάει την λειτουργία συστημάτων (ISO, TQM)
7. Για να βελτιώνεται το γόητρο της εταιρίας
8. Για να μειώνεται το κόστος της επιχείρησης λόγω ελαχιστοποίησης των ανακλήσεων προϊόντων .

Πριν τη εφαρμογή του συστήματος HACCP από τις βιομηχανίες, για την ασφάλεια των τροφίμων έκαναν ποιοτικό έλεγχο στο τελικό προϊόν που όμως αυτή η μέθοδος παρουσίαζε πολλά μειονεκτήματα. Χρησιμοποιούσαν χρονοβόρες τεχνικές στη μικροβιακή ανάλυση, παρουσιαζόταν ανομοιόμορφη κατανομή των κινδύνων, υπήρχε ανάκληση μη αποδεκτών προϊόντων που αύξαναν το κόστος και μείωναν την αξιοπιστία της επιχείρησης, επίσης υπήρχαν τεχνικές δυσκολίες στην εκλογή του χρόνου και του καταλληλότερου σημείου δειγματοληψίας. (Λαλάς, 2003)

## **ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 - ΤΟ HACCP ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

Βάσει του ευρωπαϊκού κανονισμού **852/2004**, όπως ισχύει για όλα τα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης (εις αντικατάσταση της Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της Ευρωπαϊκής Ένωσης), όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων που παρασκευάζουν, μεταποιούν, παράγουν, συσκευάζουν, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διανέμουν, διακινούν, ή διαθέτουν τρόφιμα υποχρεούνται να αναπτύξουν και εφαρμόσουν Σύστημα HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points - Ανάλυση Κινδύνων και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου) με σκοπό την συστηματική παρακολούθηση των σημείων εκείνων που μπορούν να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων.

### **3.1. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ HACCP ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ**

Η εναρμόνιση της ελληνικής νομοθεσίας για το HACCP έγινε μέσω της ΚΥΑ 487/ΦΕΚ/1219'Β/4-10-2000 σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων η οποία εκδόθηκε σε εναρμόνιση προς την κοινοτική οδηγία 93/43/ΕΟΚ και υποχρεώνει πλέον τις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν, μεταποιούν, παράγουν, συσκευάζουν, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διανέμουν, διακινούν ή διαθέτουν τρόφιμα να εφαρμόζουν τεκμηριωμένο HACCP. Η νομοθεσία που διέπει το Σύστημα HACCP για την Ελλάδα είναι:

1. Π.Δ. 394/4-12-1996 (ΦΕΚ 266)
2. ΚΥΑ 487/4-10-2000 (ΦΕΚ1219/'Β)
3. ΚΥΑ 052/11-5-2004 (ΦΕΚ 687)

Ειδικότερα βάση της ΚΥΑ 487/2000 άρθρο 3 όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται στην εφαρμογή και τήρηση μόνιμων διαδικασιών που αναπτύσσονται και υλοποιούνται σύμφωνα με τις αρχές του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων και Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP) για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων. Ο βαθμός ανάπτυξης και τήρησης του συστήματος σχετίζεται με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησής τους.

Επίσης η εφαρμογή των συστημάτων αυτών θα πρέπει πάντα να τεκμηριώνεται με την τήρηση των απαραίτητων αρχείων. (ΚΕΤΑ Δυτικής Ελλάδος,2004). Κατά τον κανονισμό 852/2004 της Ευρωπαϊκής Ένωσης το HACCP δεν εφαρμόζεται στην πρωτογενή παραγωγή τροφίμων για ιδιωτική χρήση, στην οικιακή παρασκευή, χειρισμό και αποθήκευση τροφίμων για ιδιωτική κατανάλωση.

Επίσης, στην άμεση προμήθεια από τον παραγωγό μικρών ποσοτήτων πρωτογενών προϊόντων (προϊόντα πρωτογενούς παραγωγής περιλαμβανομένων των προϊόντων του εδάφους, της κτηνοτροφίας, της θύρας και της αλιείας) στον τελικό καταναλωτή ή στα τοπικά καταστήματα λιανικής πώλησης που προμηθεύουν άμεσα τον τελικό καταναλωτή. Τέλος, το HACCP δεν εφαρμόζεται στα κέντρα συλλογής και βυρσοδεψίας τα οποία εμπίπτουν στον ορισμό της επιχείρησης τροφίμων.

### **3.2. Η ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ HACCP ΣΤΗΝ ΕΥΡΩΠΗ**

Η μελέτη και η εφαρμογή του συστήματος HACCP στην Ευρώπη βάση και των κοινοτικών οδηγιών είναι μια λογική αλληλουχία 12 σταδίων. Τα 5 πρώτα είναι προκαταρκτικά, ενώ τα επόμενα αποτελούν τις 7 αρχές του HACCP:

#### **Πίνακας 3 - Τα 12 στάδια του HACCP**

<b>Προκαταρκτικά στάδια</b>
1. Σύσταση της ομάδας HACCP
2. Περιγραφή του προϊόντος
3. Περιγραφή της προτεινόμενης χρήσης και των καταναλωτών των τροφίμων
4. Ανάπτυξη διαγράμματος ροής
5. Επαλήθευση του διαγράμματος ροής

## Αρχές του HACCP

6. Ανάλυση κινδύνων
7. Καθορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου
8. Καθορισμός κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου
9. Συστήματα παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου
10. Καθορισμός διορθωτικών ενεργειών
11. Καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης
12. Καθορισμός διαδικασιών καταγραφής και αρχειοθέτησης του συστήματος HACCP

Στη συνέχεια μελετούνται αυτά τα στάδια.

### 3.2.1. ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΟΜΑΔΑΣ HACCP (ΣΤΑΔΙΟ 1)

Πριν την έναρξη της μελέτης του HACCP η διοίκηση πρέπει να ενημερώσει όλο το προσωπικό για την πρόθεσή της να εφαρμόσει το σύστημα. Αυτό είναι πολύ σημαντικό γιατί οποιαδήποτε αλλαγή επιφέρεται στη λειτουργία κάθε επιχείρησης βρίσκει αντιδράσεις από το προσωπικό, συνήθως λόγω άγνοιας και φοβιών. Μετά όμως από σωστή ενημέρωση όλο το προσωπικό πρέπει να δεσμευτεί και να συνεργαστεί στη μελέτη και την εφαρμογή του HACCP.

Έπειτα από την αρχική ενημέρωση ακολουθεί η σύσταση της ομάδας που έχει ως πρωταρχικό στόχο την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP, καθώς και την περαιτέρω εφαρμογή, αξιολόγηση, επιθεώρηση, συντήρηση και βελτίωση του συστήματος HACCP.

Γι' αυτό θα πρέπει να έχει διευρυμένους επιστημονικούς ορίζοντες και να

περιλαμβάνει άτομα από την παραγωγή, την απολύμανση, ποιοτικό έλεγχο, εργαστήρια, τεχνικό προσωπικό κ.α. Επίσης είναι δυνατόν να συμπεριληφθούν άτομα από το μάρκετινγκ, την έρευνα και ανάπτυξη και το οικονομικό τμήμα. Η ομάδα πρέπει να έχει γνώσεις τεχνικές και μηχανολογίας, τεχνολογίας τροφίμων, χημείας, παραγωγικών διαδικασιών, εφαρμοσμένης μικροβιολογίας τροφίμων και αρχών του HACCP.

Σε μικρές επιχειρήσεις ένα και μόνο άτομο μπορεί να αναλάβει όλες τις ευθύνες για την εφαρμογή του συστήματος. Σε αυτή όμως την περίπτωση πιθανόν να χρειαστεί βοήθεια από εξωτερικούς συμβούλους επιχειρήσεων. Ιδανικά η ομάδα αποτελείται μέχρι 6 άτομα, χωρίς να αποκλείεται η περιστασιακή διεύρυνση της ομάδας ιδιαίτερα όταν χρειάζονται άτομα από άλλα τμήματα πέραν της παραγωγής, π.χ. μάρκετινγκ.

Η ομάδα έχει ένα συντονιστή ο οποίος είναι αρμόδιος για τη σύσταση και την πληρότητα της ομάδας και προβαίνει σε αλλαγές. Μοιράζει τις εργασίες και τις αρμοδιότητες και βεβαιώνει την πορεία των συστηματικών διεργασιών που ακολουθούνται. Οργανώνει τις συναντήσεις της ομάδας και αντιπροσωπεύει την ομάδα στη διοίκηση. Τέλος είναι υπεύθυνος για τη χρονική εξέλιξη εφαρμογής του συστήματος, των οικονομικών και ανθρώπινων πόρων που απαιτούνται για την ολοκλήρωση του έργου.

Οι αρμοδιότητες της ομάδας HACCP που ορίζει ο συντονιστής πρέπει να περιλαμβάνουν: αναγνώριση των κινδύνων, καθορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου, παρακολούθηση και λειτουργίες στα κρίσιμα σημεία ελέγχου, έλεγχο δειγμάτων και διαδικασιών επαλήθευσης. Όλη η ομάδα πρέπει να εκπαιδευτεί με βάση ένα κοινό πρόγραμμα ώστε να ακολουθούνται οι ίδιες προσεγγίσεις και ορολογία.

Τέλος πρέπει να σημειωθεί η ανάγκη της πλήρους υποστήριξης της ομάδας HACCP από τη διοίκηση σε οικονομικούς πόρους, την αρχική εκπαίδευση και τη συνεχιζόμενη κατάρτιση, το εκπαιδευτικό και ενημερωτικό υλικό, την πρόσβαση σε εξωτερικά εργαστήρια και πηγές πληροφόρησης π.χ. πανεπιστήμια και τράπεζες πληροφοριών.



### 3.2.2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΗΣ ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ ΤΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ (ΣΤΑΔΙΑ 2 ΚΑΙ 3)

Πρωταρχική εργασία της ομάδας HACCP είναι η πλήρης περιγραφή του προϊόντος. Αυτή πρέπει να περιλαμβάνει το όνομα του προϊόντος, τη σύσταση, δυνητικούς παράγοντες ανάπτυξης μικροοργανισμών, σύντομη περιγραφή της παραγωγικής διαδικασίας και της χρησιμοποιούμενης τεχνολογίας και υλικά συσκευασίας.

Η περιγραφή του προϊόντος συνοψίζεται σε δυο έντυπα, όπως φαίνεται παρακάτω. Το έντυπο 1 δίνει τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και το έντυπο 2 που συμπεριλαμβάνει τα συστατικά του προϊόντος και τις πρώτες ύλες.

Η προτεινόμενη χρήση του προϊόντος αναφέρεται στους τελικούς καταναλωτές. Η ομάδα του HACCP πρέπει να καθορίσει που θα πουληθεί το προϊόν και την ομάδα καταναλωτών ιδιαίτερα αν πρόκειται για ευαίσθητες ομάδες όπως, έγκυες, μωρά, ηλικιωμένοι κλπ.

#### Έντυπο 1 - Περιγραφή του προϊόντος

1. Όνομα προϊόντος	
2. Ιδιότητες προϊόντος ( $a_w$ , pH, συντηρητικά)	
3. Πώς θα χρησιμοποιηθεί (προτεινόμενη χρήση) και ποιος είναι ο πιθανός χρήστης?	
4. Τύπος συσκευασίας	
5. Χρόνος ζωής	
6. Που θα πουληθεί το προϊόν?	
7. Οδηγίες επισήμανσης	
8. Ειδικές συνθήκες διανομής	

Εγκρίθηκε:

Ημ/μία: \_\_\_\_\_

## Έντυπο 2 - Συστατικά του προϊόντος και εισερχόμενα υλικά

Ωμά υλικά	Υλικά συσκευασίας	Ξηρά συστατικά
<b>Άλλα</b>		

Ημ/νια: \_\_\_\_\_ Εγκρίθηκε: \_\_\_\_\_

### 3.2.3. ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΚΑΙ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΤΟΥ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΡΟΗΣ (ΣΤΑΔΙΑ 4 ΚΑΙ 5)

Το διάγραμμα ροής είναι ένα απαραίτητο εργαλείο για τον εντοπισμό των πηγών πιθανών κινδύνων και περιλαμβάνει όλα τα σημαντικά βήματα της διαδικασίας (από την παραλαβή στην τελική διανομή). Το διάγραμμα ροής σχηματίζεται από προϋπάρχοντα σχέδια και συμπληρώνεται με βάση τις παρατηρήσεις των λειτουργιών, συνεντεύξεις προσωπικού και άλλες πηγές πληροφοριών.

Κάθε βήμα της διαδικασίας πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και να ενημερώνεται με τα απαραίτητα δεδομένα όπως:

- Όλα τα συστατικά και τα υλικά που χρησιμοποιούνται
- Αλληλουχία των λειτουργιών
- Ιστορικά χρόνου/θερμοκρασίας για τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα και

τα τελικά προϊόντα

- Συνθήκες ροής στερεών και υγρών
- Προϊόντα ανακύκλωσης
- Χαρακτηριστικά εξοπλισμού κ.ά.

Στο τέλος της ενότητας φαίνονται δύο παραδείγματα διαγραμμάτων ροής παραγωγικών διαδικασιών. Μαζί με το διάγραμμα ροής είναι απαραίτητο το σχέδιο κατασκευής της μονάδας (έντυπο 4 – δεν δίνεται), για να φαίνεται πρώτον τη ροή της παραγωγής και δεύτερον το σχέδιο μετακινήσεων και διασταυρώσεων του προσωπικού. Τα χαρακτηριστικά αυτού του σχεδίου περιλαμβάνουν:

- Διαδρομές προσωπικού
- Διαδρομές πιθανών διασταυρούμενων επιμολύνσεων
- Διαχωρισμός χώρων
- Ροή συστατικών και υλικών συσκευασίας
- Θέσεις βοηθητικών χώρων όπως αποδυτηρίων, τουαλετών, κυλικείων

Μετά την κατασκευή του διαγράμματος ροής η ομάδα HACCP θα πρέπει να το ελέγξει σε πραγματικές συνθήκες λειτουργίας της παραγωγής. Πρέπει να γίνει μια προσεκτική επιθεώρηση με στόχο την βελτίωση και ολοκλήρωση του διαγράμματος ροής. Η επιθεώρηση πρέπει να επαναληφθεί αρκετές φορές σε διαφορετικές ώρες εργασίας. Με βάση τις παρατηρήσεις σε συνθήκες πραγματικής λειτουργίας το αρχικό διάγραμμα ροής πρέπει να αναθεωρηθεί.

### Έντυπο 3- Διάγραμμα ροής

Στάδιο 1	
Στάδιο 2	
Στάδιο 3	
Στάδιο 4	
Στάδιο 5	

Ημ/νία: \_\_\_\_\_ Εγκρίθηκε: \_\_\_\_\_

#### 3.2.4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΚΙΝΔΥΝΩΝ (ΣΤΑΔΙΟ 6– 1<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ)

Η ανάλυση κινδύνων είναι μια διαδικασία συλλογής και αξιολόγησης πληροφοριών για κινδύνους σχετιζόμενους με τα τρόφιμα ώστε να αποφασιστεί ποιοι είναι σημαντικοί και πρέπει να συμπεριληφθούν στο σχέδιο HACCP. Για να πραγματοποιηθεί η ανάλυση κινδύνων η ομάδα HACCP πρέπει να έχει εκτενή γνώση της επιστήμης τροφίμων αλλά και των αρχών του HACCP.

Βασικές πληροφορίες λαμβάνονται από διάφορα βιβλία αναφοράς, επιστημονικές έρευνες και δημοσιεύσεις, και το διαδίκτυο. Επίσης σημαντικές πηγές είναι τα επιδημιολογικά δεδομένα, ο φάκελος παραπόνων της εταιρείας και η πρακτική εμπειρία.

Ο κύριος σκοπός της ανάλυσης κινδύνων είναι η δημιουργία μιας λίστας κινδύνων οι οποίοι δύνανται να προκαλέσουν προβλήματα υγείας στους καταναλωτές αν δεν ελεγχθούν. Οι επιμέρους επιδιώξεις αυτής της μελέτης είναι:

- Η καταγραφή των κινδύνων και αντίστοιχων μέτρων ελέγχου
- Ο εντοπισμός πιθανών τροποποιήσεων στις διαδικασίες παραγωγής ή στο προϊόν με στόχο την επίτευξη της ασφάλειας του τροφίμου
- Η δημιουργία βάσεων για τον καθορισμό των CCPs στη 2<sup>η</sup> αρχή

Η ακριβής και ολοκληρωμένη ανάλυση κινδύνων είναι το κλειδί για το σχέδιο HACCP γιατί δεν θα εξασφαλίζεται η ασφάλεια όσο καλά κι αν εφαρμόζεται το σύστημα HACCP. Η διαδικασία για την εκπόνηση της ανάλυσης κινδύνων περιλαμβάνει δύο στάδια:

Το πρώτο στάδιο είναι η αναγνώριση των κινδύνων και πραγματοποιείται με τη συνεισφορά των γνώσεων των μελών της ομάδας HACCP, που εξετάζει προσεκτικά:

- Όλα τα συστατικά του προϊόντος (π.χ. μικροβιολογικοί, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι, ποιότητα νερού, προέλευση συστατικών κλπ)
- Εσωτερικούς παράγοντες και φυσικά χαρακτηριστικά (π.χ. pH,  $a_w$ , συντηρητικά)
- Διεργασίες παραγωγής (π.χ υπάρχει καταστροφή των μικροοργανισμών σε αυτό το στάδιο; Υπάρχει πιθανότητα επιμόλυνσης;)
- Μικροβιακό φορτίο του τροφίμου (π.χ ποια είναι τα φυσιολογικά επίπεδα;)
- Σχεδιασμός εγκαταστάσεων (π.χ υπάρχει κίνδυνος διασταυρούμενων επιμολύνσεων από την κίνηση του προσωπικού;)
- Σχεδιασμός και χρήση του εξοπλισμού (π.χ υπάρχει σύστημα ελέγχου χρόνου-θερμοκρασίας; Είναι αξιόπιστη η οργανολογία ή χαλάει συχνά; Είναι σχεδιασμένη για εύκολο και αποτελεσματικό σχεδιασμό και απολύμανση;)
- Συσκευασία (π.χ υπάρχει η απαραίτητη επισήμανση ασφάλειας του

τροφίμου για τον τελικό καταναλωτή;)

- Απολύμανση (π.χ είναι αποτελεσματική;)
- Αποθήκευση (π.χ Υπάρχει πιθανότητα αποθήκευσης σε λανθασμένη θερμοκρασία;)
- Προτεινόμενη χρήση (π.χ θερμαίνεται το τρόφιμο πριν από τη χρήση;)
- Προοριζόμενος καταναλωτής (π.χ ευρύ κοινό, ευαίσθητες ομάδες, στο σπίτι ή σε ίδρυμα)

Κατά αυτή τη διαδικασία χρησιμοποιούνται τα έντυπα 2 και 3. Κάθε ένα συστατικό, υλικό ή βήμα των εντύπων αυτών εξετάζεται ως προς τους δυνητικούς κινδύνους βιολογικούς (B), χημικούς (C) ή φυσικούς (P), η ύπαρξη των οποίων σημειώνεται με το αντίστοιχο γράμμα (B, C, P).

#### Έντυπο 4 Συστατικά του προϊόντος και εισερχόμενα υλικά

Ωμά υλικά	Υλικά συσκευασίας	Ξηρά συστατικά
Άλλα		

Ημ/νια: \_\_\_\_\_ Εγκρίθηκε: \_\_\_\_\_

Το δεύτερο στάδιο είναι η αξιολόγηση του κινδύνων, όπου η ομάδα HACCP αποφασίζει ποιοι κίνδυνοι πρέπει να ληφθούν υπόψη στο σχέδιο HACCP. Σε

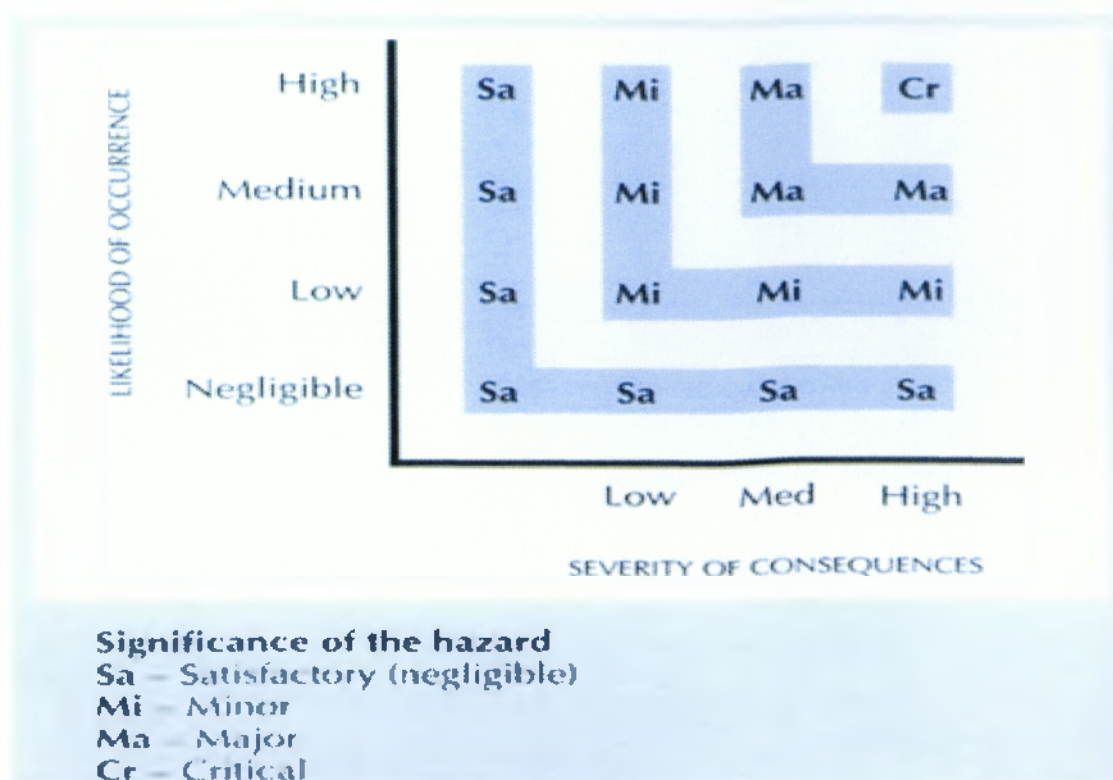


αυτό το στάδιο κάθε δυνητικός κίνδυνος εκτιμάται με βάση τη σοβαρότητα και την πιθανότητα εμφάνισής του. Η σοβαρότητα είναι το μέγεθος του κινδύνου όσον αφορά τις συνέπειες από την έκθεση στον κίνδυνο. Οι κίνδυνοι που μπορούν να προκαλέσουν κάποια ασθένεια διακρίνονται ανάλογα με τη σοβαρότητά τους σε:

- Υψηλού κινδύνου (απειλή της ζωής) π.χ. *clostridium botulinum*, *salmonella typhi*, *escherichia coli* 0157QH7 κλπ
- Μετρίου κινδύνου (επικίνδυνα ή χρόνια νοσήματα) π.χ. *brucella spp.*, *campylobacter spp*, *salmonella spp* κ.α
- Χαμηλού κινδύνου (ήπιες επιπτώσεις) π.χ. *bacillus spp*, *clostridium perfringens* κ.α

Από την άλλη πλευρά η πιθανότητα εμφάνισης, μαζί με την έκταση που μπορεί να λάβουν τα προβλήματα εξαιτίας του κινδύνου συνιστούν την επικινδυνότητα, η οποία διακρίνεται σε υψηλή (H), μέτρια (M), χαμηλή (L) και ασήμαντη (N). Με βάση τα παραπάνω η αξιολόγηση των κινδύνων συνοψίζεται σε ένα δισδιάστατο μοντέλο από το οποίο εξάγεται η συνολική εκτίμηση για τη σημασία του κινδύνου, που διακρίνεται περαιτέρω σε ικανοποιητική (Sa) - δηλ. ασήμαντη – μικρή (Mi), σημαντική (Ma) ή κρίσιμη (Cr).

Εικόνα 1 Μοντέλο Αξιολόγησης Κινδύνων



**Πίνακας 4 Παραδείγματα ανάλυσης κινδύνων**

Παράδειγμα από την ανάλυση κινδύνων σε κατεψυγμένα μαγειρευμένα μοσχάρια μπιφτέκια <sup>1</sup>		
Στάδιο	Διαδικασία	Περιγραφή
Στάδιο 1 – Αναγνώριση κινδύνων	Καθορισμός δυνητικών κινδύνων σχετιζόμενων με το προϊόν	Εντερικά παθογόνα (π.χ. E. Coli O157:H7 και Salmonella
Στάδιο 2 – Αξιολόγηση των κινδύνων	Αξιολογήση σοβαρότητας των προβλημάτων υγείας αν ο δυνητικός κίνδυνος δεν ελεγχθεί σωστά	Επιδημιολογικά δεδομένα συνιστούν ότι αυτά τα παθογόνα προκαλούν σοβαρά προβλήματα υγείας, συμπεριλαμβανομένου το θάνατο παιδιών και ηλικιωμένων

	Καθορισμός της πιθανότητας εμφάνισης του δυνητικού κινδύνου αν δεν ελεγχθεί σωστά	Η E. Coli O157:H7 είναι μικρής πιθανότητας και η Salmonella μέτριας πιθανότητας στο ωμό κρέας
	Με βάση τις παραπάνω πληροφορίες, καθορίζεται αν ο δυνητικός κίνδυνος πρέπει να συμπεριληφθεί στο σχέδιο HACCP	Η ομάδα HACCP αποφασίζει ότι τα εντερικά παθογόνα αποτελούν κινδύνους για αυτό το προϊόν
Συμπέρασμα		Αυτοί οι κίνδυνοι πρέπει να συμπεριληφθούν στο σχέδιο HACCP

### 3.3. ΜΕΤΡΑ ΕΛΕΓΧΟΥ

Μετά την ολοκλήρωση της ανάλυσης κινδύνων η ομάδα HACCP πρέπει να ασχοληθεί με τα μέτρα που λαμβάνονται ή πρέπει να ληφθούν για τον αποτελεσματικό έλεγχο του κάθε κινδύνου.

Τα μέτρα ελέγχου είναι οποιεσδήποτε ενέργειες ή δραστηριότητες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν για να αποτρέψουν, να εξαλείψουν ή να μειώσουν σε αποδεκτά επίπεδα ένα κίνδυνο. Αξίζει να σημειωθεί ότι περισσότερα από ένα μέτρα μπορεί να απαιτηθούν για τον έλεγχο ενός συγκεκριμένου κινδύνου, αλλά και ένα συγκεκριμένο μέτρο είναι δυνατόν να ελέγξει περισσότερους από ένα κινδύνους (π.χ. η παστερίωση του γάλακτος).

Οι βιολογικοί κίνδυνοι μπορούν να ελεγχθούν με τον περιορισμό, την εξάλειψη ή τις μεταβολές των κινητικών παραμέτρων επιβίωσης, ανάπτυξης και πολλαπλασιασμού των μικροοργανισμών. Τα πιο συνηθισμένα μέτρα είναι η θερμική επεξεργασία, η ψύξη/κατάψυξη και η ξήρανση. Στον παρακάτω πίνακα συνοψίζονται τα διάφορα μέτρα ελέγχου που μπορούν να

ληφθούν για την αντιμετώπιση των βιολογικών κινδύνων

**Πίνακας 5 Μέτρα Ελέγχου**

<b>Μέτρο</b>	<b>Βακτήρια</b>	<b>Ιοί</b>	<b>Παράσιτα</b>
Έλεγχος θερμοκρασίας/χρόνου	✓		
Θέρμανση/μαγείρεμα	✓	✓	✓
Ψύξη/κατάψυξη	✓		✓
Ζύμωση/έλεγχος pH	✓		
Προσθήκη αλάτων/συντηρητικών	✓		✓
Ξήρανση	✓		✓
Συνθήκες συσκευασίας	✓		
Έλεγχος πηγών (π.χ πιστοποιητικά προμηθευτών)	✓		
Διαιτητικοί έλεγχοι ζώων			✓
Οπτική εξέταση των τροφίμων			✓
Καθαρισμοί/Απολύμανση	✓		
GHP	✓	✓	✓

Τα πιο συνηθισμένα μέτρα για την αντιμετώπιση των χημικών κινδύνων είναι:

- Έλεγχος των πηγών π.χ πιστοποιητικά προμηθευτών
- Έλεγχος των διαδικασιών παραγωγής π.χ. σωστή χρήση των πρόσθετων τροφίμων και των ορίων τους
- Σωστή απομόνωση των μη κατάλληλων για τρόφιμα χημικών κατά τη χρήση και αποθήκευση
- Έλεγχος των συμπτωματικών επιμολύνσεων από χημικά βιομηχανιών π.χ λιπαντικά, χρώματα
- Έλεγχος της επισήμανσης

Τα μέτρα ελέγχου για τους φυσικούς κινδύνους μπορεί να περιλαμβάνουν:

- Έλεγχος των πηγών
- Έλεγχος των διαδικασιών π.χ. μαγνήτες, ανιχνευτές μετάλλων κλπ
- Έλεγχος του περιβάλλοντα χώρου , GMP

### **3.4. ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ**

Μια πιο διεξοδική και εμπειριστατωμένη προσέγγιση για την ανάλυση κινδύνων γίνεται με τις τεχνικές της ανάλυσης επικινδυνότητας (risk analysis), που περιλαμβάνει τρία στάδια:

- Την αξιολόγηση επικινδυνότητας (risk assessment), που είναι η ποσοτική εκτίμηση των πληροφοριών για πιθανούς κινδύνους ως προς την υγεία με την έκθεση σε διάφορους παράγοντες.

- Τη διαχείριση επικινδυνότητας (risk management), που είναι η διαδικασία κατοχύρωσης των απαραίτητων μεθόδων και μέτρων ελέγχου ώστε να ελαχιστοποιηθεί η επικινδυνότητα.
- Τη γνωστοποίηση της επικινδυνότητας (risk communication), που είναι η συλλογική διαδικασία ανταλλαγής πληροφοριών και απόψεων σε θέματα επικινδυνότητας μεταξύ εμπειρογνομώνων, διαχειριστών επικινδυνότητας και των ενδιαφερόμενων κοινωνικών ομάδων.

Αν και η ανάλυση επικινδυνότητας είναι πολύ σημαντικό κομμάτι του HACCP ξεφεύγει από τους σκοπούς αυτού του μαθήματος και δεν θα διερευνηθεί περαιτέρω.

#### **3.4.1. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΤΑΔΙΟ 7-2<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ)**

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) είναι το βήμα όπου μπορεί να εφαρμοστεί έλεγχος και είναι ουσιώδες για την αποτροπή, την εξάλειψη ή τη μείωση, σε αποδεκτά επίπεδα, του κινδύνου. Τέτοια βήματα στην παρασκευή των τροφίμων, που μπορεί να είναι CCP είναι το μαγείρεμα, η θερμική επεξεργασία, η κατάψυξη, ειδικές διαδικασίες απολύμανσης, έλεγχος συστατικών για χημικά κατάλοιπα κ.α.

Για παράδειγμα το μαγείρεμα σε συγκεκριμένη θερμοκρασία και για καθορισμένο χρόνο για την καταστροφή των παθογόνων μικροοργανισμών είναι CCP. Άλλο παράδειγμα είναι η ρύθμιση του pH σε τέτοιο επίπεδο ώστε να αποτρέπεται η ανάπτυξη των μικροοργανισμών ή η παραγωγή τοξινών. Πολλά σημεία στην παραγωγή τροφίμων μπορεί να χαρακτηριστούν σημεία ελέγχου αλλά πολύ λίγα CCPs.



Σημείο ελέγχου είναι οποιοδήποτε βήμα όπου οι βιολογικοί, οι χημικοί και οι φυσικοί παράγοντες μπορούν να ελεγχθούν και δεν εγκυμονούν σοβαρούς κινδύνους για την υγεία. Αυτά τα σημεία συνήθως ελέγχονται από τους κανόνες GMP/GHP. Ο συνηθέστερος τρόπος για την εύρεση των CCPs σε μια αλυσίδα παραγωγής τροφίμων είναι η χρήση του δέντρου αποφάσεων για κάθε κίνδυνο σε κάθε βήμα της παραγωγής.

Πιο συγκεκριμένα, το δέντρο αποφάσεων αποτελείται από μια συστηματική σειρά τεσσάρων ερωτήσεων σχεδιασμένων έτσι ώστε να αξιολογούν αντικειμενικά αν απαιτείται CCP για τον έλεγχο ενός αναγνωρισμένου κινδύνου σε συγκεκριμένη λειτουργία της διαδικασίας παραγωγής.

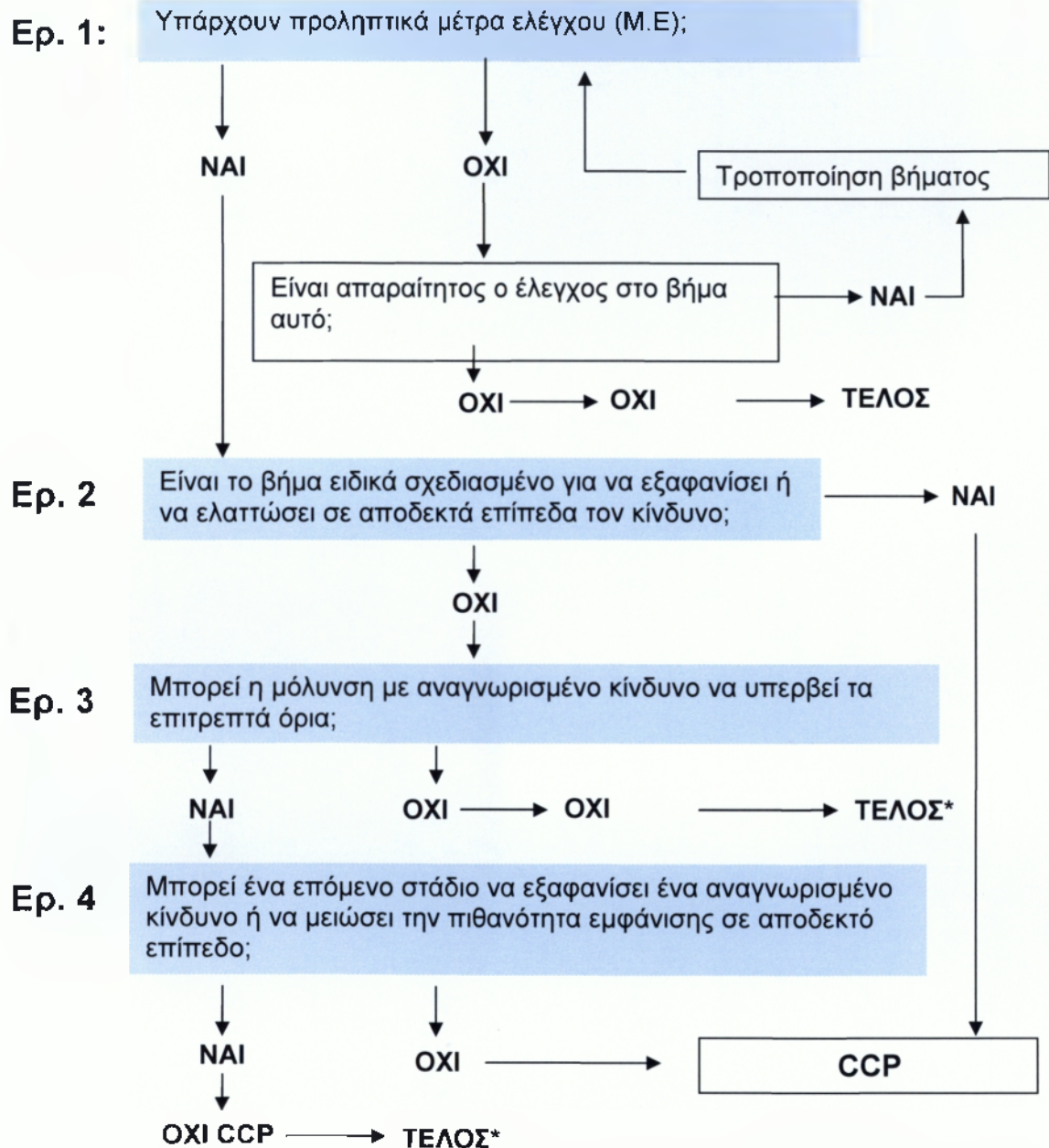
Να σημειωθεί ότι το δέντρο αποφάσεων είναι απλά ένα βοηθητικό εργαλείο και δεν αντικαθιστά τις γνώσεις των ειδικών. Από την άλλη πλευρά υπάρχουν και άλλες μέθοδοι καθορισμού των CCPs όπως η ανάλυση επικινδυνότητας που αναφέρθηκε στην προηγούμενη ενότητα.

Ένα τυπικό δέντρο αποφάσεων φαίνεται στην επόμενη εικόνα. Με το δέντρο αποφάσεων συμπληρώνεται το έντυπο 8 (σελ. 26), στο οποίο συγκεντρώνονται όλα τα CCPs. Σε αυτό το έντυπο συμπεριλαμβάνονται όλα τα υλικά, τα βήματα, οι αντίστοιχοι κίνδυνοι και τρόποι αντιμετώπισής τους.

Επίσης συμπληρώνονται τα έντυπα 5, 6 και 7 με τους βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους, αντίστοιχα με τους τρόπους αντιμετώπισής τους. Όταν αναγνωριστούν τα CCPs αριθμούνται στην τελευταία στήλη του έντυπου 8 με τον αντίστοιχο κίνδυνο (B, C, P), π.χ CCP-1 (B) το πρώτο CCP ελέγχει κάποιο βιολογικό κίνδυνο, CCP-5 (BC) το πέμπτο CCP ελέγχει βιολογικό και χημικό κίνδυνο.

Μετά το τέλος της διαδικασίας συμπληρώνονται τα CCPs στο έντυπο 10 (σελ. 35), στο οποίο συνοψίζονται και τα αποτελέσματα των αρχών 3 έως 7.

## Σχήμα 2 Δένδρο αποφάσεων για τα CCP



\*Προχώρησε στον επόμενο κίνδυνο ή βήμα

Έντυπο 9 – Καθορισμός HACCP

Βήμα/ υλικό	Κατηγορία και κίνδυνος	Ερώτ. 1	Ερώτ. 2	Ερώτ. 3	Ερώτ. 4	# CCP
Μανιτάρια	B - παθογόνα	Ναι Θερμική επεξεργασία	N/A	Ναι	Ναι Θερμική επεξεργασία (25)	
	C -φυτοφάρμακα C – θερμοανθεκτικές τοξίνες	Όχι ο έλεγχος είναι στον παραγωγό Όχι ο έλεγχος είναι στον παραγωγό, αποθήκευση				
	P επικίνδυνα εξωγενή υλικά (HEM)	Ναι οπτικός έλεγχος και απομάκρυνση ξένων σωμάτων	Ναι	Όχι		
Ξηρά υλικά	B – σπόροι βακτηρίων	Ναι	N/A	Ναι	Ναι	

		θερμική επεξεργασία			θερμική επεξεργασία (25)	
	B – Περιτώματα τρωκτικών (GMPs)					
	P - HEM (GMPs)					
9. Can inspecting/ depalletizing	B – πιθανή επιμόλυνση μετά την παραγωγή από ελαττωματικά κουτιά ή σοβαρά ελαττώματα των κουτιών	Ναι οπτικός έλεγχος	Ναι	Ναι		CCP 1 (BP)
26. Ψύξη	B - πιθανή επιμόλυνση μετά την διαδικασία κατά τη διάρκεια της ψύξης των κουτιών λόγω ανεπαρκούς χλωρίωσης του νερού ψύξης	Ναι έλεγχος του επιπέδου χλωρίνης στο νερό ψύξης	Ναι	Ναι	Όχι	CCP 6 (B)

### 3.4.2. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΟΡΙΩΝ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΤΑΔΙΟ 8-3<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ)

Κρίσιμο όριο είναι το κριτήριο που καθορίζει την αποδοχή από τη μη αποδοχή και σε αυτό βασίζεται η κρίση μιας διεργασίας για την παραγωγή ασφαλών ή μη προϊόντων. Τα κρίσιμα όρια θέτονται για διάφορους παραμέτρους, όπως η θερμοκρασία, ο χρόνος, η ενεργότητα νερού, η υγρασία, το pH, τα συντηρητικά, το διαθέσιμο χλώριο, το ιξώδες, οι συγκεντρώσεις ουσιών, και εφαρμόζονται για κάθε CCP. Τα κρίσιμα όρια θεσπίζονται κυρίως από τις κυβερνήσεις αλλά και από εσωτερικά πρότυπα ποιότητας της εταιρίας. Οι κύριες πηγές πληροφοριών για τα κρίσιμα όρια είναι:

- Επιστημονικές δημοσιεύσεις/ αποτελέσματα ερευνών
- Νομοθετικές ρυθμίσεις και οδηγίες
- Ειδικούς επιστήμονες (σύμβουλους, μικροβιολογούς, κατασκευαστές, ακαδημαϊκούς κ.ά)
- Εργαστηριακές μελέτες (πειράματα στην επιχείρηση, συνεργασία με εξωτερικά εργαστήρια)

Μόλις καθοριστούν τα κρίσιμα όρια συμπεριλαμβάνονται στο έντυπο 10.

**Πίνακας 5 Παραδείγματα κρίσιμων ορίων φαίνονται στον παρακάτω πίνακα.**

<b>Κίνδυνος</b>	<b>CCP</b>	<b>Κρίσιμο όριο</b>
Παθογόνα βακτήρια (μη σπορογόνα)	Παστερίωση	72°C για τουλάχιστον 15s
Θραύσματα μετάλλων	Ανιχνευτής μετάλλων	Θραύσματα μετάλλων > 0.5 mm
Παθογόνα βακτήρια	Φούρνος ξήρανσης	$A_w < 0.85$ για έλεγχο της ανάπτυξης στα ξηρά προϊόντα
Περίσσεια νιτρωδών	Κάπνισμα/αλάτισμα	Μέγιστο 200 ppm νιτρώδες νάτριο στο τελικό προϊόν
Παθογόνα βακτήρια	Βήμα οξίνισης	Μέγιστο pH 4.6 για τον έλεγχο του Clostridium botulinum σε όξινα τρόφιμα
Αλλεργιογόνα τρόφιμα	Επισήμανση	Ευανάγνωστη ετικέτα με λίστα των σωστών συστατικών
Ισταμίνη	Παραλαβή	Μέγιστο 25 ppm επίπεδα ισταμίνης στον έλεγχο τόννου



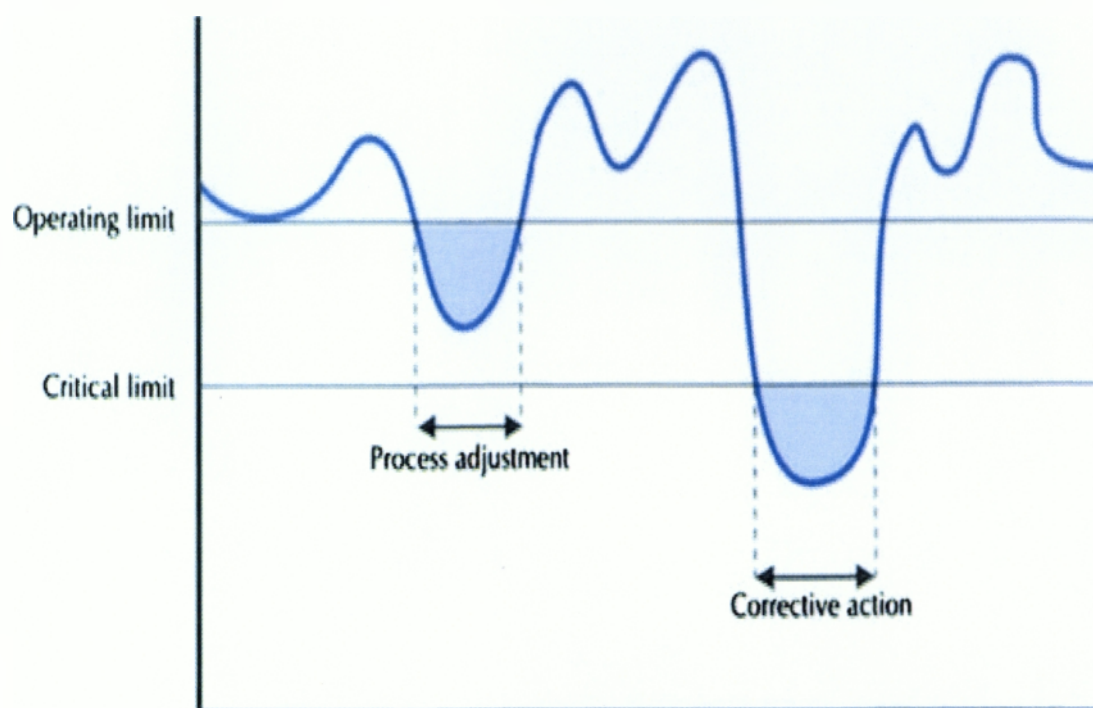
Κατά τη διάρκεια της παραγωγής είναι δυνατόν ο χειριστής ή ο εργάτης να παρατηρήσει μια τάση για χάσιμο του ελέγχου και με έγκαιρη δράση να αποφευχθεί η επανάληψη της διαδικασίας ή στη χειρότερη περίπτωση η καταστροφή του προϊόντος. Γιατί οποτεδήποτε ξεπεραστεί κάποιο κρίσιμο όριο θα πρέπει να ληφθεί μια διορθωτική κίνηση (corrective action), όπως θα δούμε στο στάδιο 10 – 5<sup>η</sup> αρχή. Γι' αυτό μπορούν να θεσπιστούν όρια λειτουργίας (operational limits) πιο συντηρητικά από τα κρίσιμα όρια. Για παράδειγμα ένας χειριστής μπορεί να ειδοποιηθεί στο όριο λειτουργίας ότι η θερμοκρασία μαγειρέματος φθάνει το κρίσιμο όριο. Επίσης λόγοι ποιότητας μπορεί να επιβάλλουν λειτουργία σε επίπεδα ανώτερα από τα κρίσιμα όρια, π.χ υψηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος μπορεί να βελτιώνουν τη γεύση και την υφή του τροφίμου.

Πίνακας 6 Παραδείγματα κρίσιμων και ορίων λειτουργίας.

<b>Διαδικασία</b>	<b>Κρίσιμο όριο</b>	<b>Όριο λειτουργίας</b>
Οξίνιση	pH 4.6	pH 4.3
Ξήρανση	0.84 A <sub>w</sub>	0.80 A <sub>w</sub>
τεμαχισμός	2 cm	2.5 cm

Στην παρακάτω εικόνα φαίνονται διαγραμματικά το κρίσιμο και το όριο λειτουργίας. Πρέπει να τονιστεί ότι αν ξεπεραστεί το όριο λειτουργίας τότε πρέπει να ληφθούν ρυθμιστικές κινήσεις (process adjustments) ώστε το σύστημα να επανέλθει στα «φυσιολογικά» όρια. Αν δεν γίνει αυτό τότε μπορεί να ξεπεραστεί το κρίσιμο όριο οπότε θα απαιτηθούν διορθωτικές κινήσεις.

## Σχήμα



### 3.4.3. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΚΡΙΣΙΜΟ ΣΗΜΕΙΟ ΕΛΕΓΧΟΥ (ΣΤΑΔΙΟ 9-4<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ)

Το σύστημα παρακολούθησης είναι μια σχεδιασμένη αλληλουχία από παρατηρήσεις ή μετρήσεις στις παραμέτρους ελέγχου για να διαπιστωθεί αν ένα CCP βρίσκεται υπό έλεγχο. Παρακολούθηση είναι η προγραμματισμένη μέτρηση ή παρατήρηση σε ένα CCP σχετικά με τα κρίσιμα όρια. Οι σκοποί της παρακολούθησης είναι:

- Να καταγράφει την απόδοση της λειτουργίας του συστήματος στο CCP
- Να καθορίζει πότε τα επίπεδα της απόδοσης του συστήματος τείνουν στο χάσιμο του ελέγχου στο CCP
- Να δημιουργεί αποδεικτικά στοιχεία (π.χ καταγραφήματα) ότι τα επίπεδα απόδοσης του συστήματος στο CCP συμμορφώνονται με το σχέδιο HACCP

Τα συστήματα παρακολούθησης ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας και τις δυνατότητες της μονάδας, αλλά και τη φύση της παραμέτρου μπορεί να είναι διαφόρων ειδών, όπως συνεχούς ή μη λειτουργίας, αυτοματοποιημένα ή μη, στη γραμμή παραγωγής ή εκτός. Γενικά για τον αποτελεσματικό σχεδιασμό του συστήματος παρακολούθησης πρέπει να ληφθούν υπόψη οι παρακάτω πληροφορίες:

### **1. Τι παρακολουθείται;**

Η παρακολούθηση μπορεί να αναφέρεται σε κάποιο χαρακτηριστικό του προϊόντος (π.χ. θερμοκρασία/χρόνος θερμικής επεξεργασίας, θερμοκρασίες ψύξης, pH,  $A_w$ ) ή της διαδικασίας (π.χ. οπτικός έλεγχος κονσερβών, έλεγχος των πιστοποιητικών των προμηθευτών), με στόχο τη συμμόρφωση στο σχέδιο HACCP.

### **2. Πώς τα κρίσιμα όρια και τα προληπτικά μέτρα θα παρακολουθούνται;**

Ένα κύριο χαρακτηριστικό του συστήματος παρακολούθησης είναι η ταχύτητα εξαγωγής των αποτελεσμάτων (ιδανικά σε πραγματικό χρόνο), για να μπορεί να ανιχνευθεί έγκαιρα πιθανή απόκλιση από τα κρίσιμα όρια. Με βάση αυτό το κριτήριο επιλέγεται το πιο κατάλληλο σύστημα. Παραδείγματα εξοπλισμού παρακολούθησης είναι θερμοόμετρα, ρολόγια, ζυγαριές, πεχάμετρα, μετρητές ενεργότητας νερού και διάφορα αναλυτικά όργανα. Η οργανολογία πρέπει να βαθμονομείται σε τακτά διαστήματα για την πιστοποίηση της ακρίβειας.

### **3. Κάθε πότε (συχνότητα παρακολούθησης);**

Η παρακολούθηση μπορεί να είναι συνεχής ή μη – συνεχής. Η πρώτη είναι προτιμότερη. Σε αυτή την περίπτωση τα αποτελέσματα της παρακολούθησης πρέπει να ελέγχονται σε τακτά χρονικά διαστήματα. Στη μη – συνεχή παρακολούθηση η συχνότητα καθορίζεται κυρίως από την προϊστορία της

διαδικασίας παραγωγής και τη συχνότητα εμφάνισης προβλημάτων, δηλ. της τάσης απόκλισης από τα κρίσιμα όρια.

#### **4. Ποιος θα παρακολουθεί;**

Κατά την ανάπτυξη του σχεδίου HACCP θα λάβουν αρμοδιότητες για την παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου συγκεκριμένοι άνθρωποι, π.χ από τη γραμμή παραγωγής, τους τεχνικούς, τους επόπτες, το προσωπικό συντήρησης και το προσωπικό ποιοτικού ελέγχου.

Οι υπεύθυνοι για την παρακολούθηση του κάθε CCP πρέπει να:

- Είναι κατάλληλα εκπαιδευμένοι στις τεχνικές παρακολούθησης του CCP
- Έχουν κατανοήσει πλήρως τη σημασία της παρακολούθησης του CCP
- Έχουν άμεση πρόσβαση (κοντά) στο χώρο παρακολούθησης του CCP
- Αναφέρουν την πορεία της παρακολούθησης
- Έχουν αρμοδιότητες ώστε να λάβουν τις απαραίτητες ενέργειες, όπως αυτές ορίζονται από το σχέδιο HACCP
- Αναφέρουν αμέσως αποκλίσεις από τα κρίσιμα όρια

#### **3.4.4. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΩΝ ΕΝΕΡΓΕΙΩΝ (ΣΤΑΔΙΟ 10-5<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ)**

Διορθωτική ενέργεια είναι η ακολουθούμενη διαδικασία όταν συμβεί κάποια απόκλιση σε ένα CCP. Αποτελείται από μια σειρά προκαθορισμένων και τεκμηριωμένων, εγγράφως, δράσεων που λαμβάνονται πρώτον για να ελέγξουν το μη συμμορφούμενο προϊόν και δεύτερον να διορθώσουν τη μη συμμόρφωση.

Απόκλιση είναι η αποτυχία να ικανοποιηθεί κάποιο κρίσιμο όριο σε ένα CCP. Αρχικά η απόκλιση αναγνωρίζεται με τη χρήση του κατάλληλου συστήματος παρακολούθησης στο CCP (4<sup>η</sup> αρχή). Στη συνέχεια ακολουθούνται οι προβλεπόμενες διαδικασίες:

- Απομονώνεται όλη η «ύποπτη» παρτίδα παραγωγής, δηλ. αυτή που παράχθηκε από την τελευταία στιγμή που το CCP ήταν υπό έλεγχο.
- Το απομονωμένο προϊόν επισημαίνεται ευδιάκριτα με πληροφορίες σχετικές με την κατακράτηση όπως αριθμός απομόνωσης, προϊόν, ποσότητα, ημερομηνία κατακράτησης, λόγοι κατακράτησης, όνομα υπεύθυνου κατακράτησης κ.α
- Το προϊόν τίθεται υπό έλεγχο μέχρι την ημερομηνία της τελικής διάθεσης.
- Το προϊόν εξετάζεται ως προς τους δυνητικούς κινδύνους.

Όταν συμβεί μια απόκλιση εκτός από τη διαχείριση του «ύποπτου» προϊόντος λαμβάνονται διορθωτικές ενέργειες επί της διαδικασίας ώστε να μην ξανασυμβεί η απόκλιση. Έτσι αναζητούνται οι αιτίες του προβλήματος, λαμβάνονται οι ενέργειες ώστε να αποτραπεί η επανεμφάνιση και η διαδικασία μπαίνει σε «καραντίνα» παρακολούθησης και επαναξιολόγησης ώστε να επιβεβαιωθεί ότι οι διορθωτικές ενέργειες ήταν αποτελεσματικές. Τέλος η όλη διαδικασία καταγράφεται σε αρχεία αποκλίσεων και διορθωτικών ενεργειών:

Πίνακας 7 Αποκλίσεις Διορθωτικές ενέργειες

Αποκλίσεις	Διορθωτικές ενέργειες
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Προϊόν/κωδικός</li> <li>• Ημ/νία παραγωγής &amp; αποδέσμευσης</li> <li>• Λόγος απομόνωσης</li> <li>• Ποσότητα απομονωμένου προϊόντος</li> <li>• Αποτελέσματα αξιολόγησης: Αναφορά ανάλυσης</li> <li>• Υπογραφές υπεύθυνων κατακράτησης και αξιολόγησης του προϊόντος</li> <li>• Διάθεση του υπό κράτηση προϊόντος</li> <li>• Υπογραφές για τη διάθεση</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Αιτίες της απόκλισης</li> <li>• Διορθωτικές ενέργειες για τα ελαττώματα</li> <li>• Παρακολούθηση/αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας της διορθωτικής κίνησης</li> <li>• Ημερομηνία</li> <li>• Υπογραφή υπεύθυνου</li> </ul>

Ένα απλό παράδειγμα λήψης διορθωτικών ενεργειών είναι το ακόλουθο:

Κατά την παραλαβή ωμού γάλατος τα αντιβιοτικά ανιχνεύονται με



ένα γρήγορο τεστ. Βρίσκεται ότι το επίπεδο υπερβαίνει το καθορισμένο κρίσιμο σημείο. Ο υπεύθυνος παραλαβής συμβουλευεται τη διαδικασία αποκλίσεων, που σημειώνει παραμονή του γάλατος στο φορτηγό δηλ. δεν ξεφορτώνεται. Στη συνέχεια προβλέπεται η επικοινωνία με τον προμηθευτή.

### **3.4.5. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗΣ (ΣΤΑΔΙΟ 11-6<sup>H</sup> ΑΡΧΗ)**

Επαλήθευση είναι η χρησιμοποίηση μεθόδων, διαδικασιών, τεστ και άλλων αξιολογήσεων πέραν της παρακολούθησης ώστε να διαπιστωθεί αν το σύστημα HACCP συμμορφώνεται με το σχέδιο HACCP. Αυτό είναι απαραίτητο γιατί όσο προσεκτική κι αν είναι η μελέτη HACCP η αποτελεσματικότητά της θα φανεί μόνο στην πράξη. Η επαλήθευση επιτελείται από υπεύθυνα άτομα, με γνώση του αντικειμένου και μετά την ολοκλήρωση της μελέτης HACCP. Οι δράσεις της επαλήθευσης περιλαμβάνουν:

#### **1. Την τεκμηρίωση του σχεδίου HACCP**

Η τεκμηρίωση είναι οι ενέργειες αξιολόγησης της αποτελεσματικότητας, ως προς την αντιμετώπιση, όλων των σημαντικών κινδύνων του σχεδίου HACCP και περιλαμβάνει κυρίως:

- Ανασκόπηση της ανάλυσης κινδύνων
- Καθορισμό CCP
- Ρυθμίσεις κρίσιμων ορίων, σύμφωνα με τελευταίες επιστημονικές ή νομοθετικές εξελίξεις
- Επανεξέταση συστήματος παρακολούθησης, διορθωτικών ενεργειών, και συστήματος αρχειοθέτησης

Παράλληλα εξετάζονται και άλλες σχετικές πληροφορίες από π.χ οι αναφορές επιθεωρήσεων, αλλαγές στο σχέδιο HACCP,

αναφορές αποκλίσεων, η αποτελεσματικότητα των διορθωτικών αλλαγών, τα παράπονα των καταναλωτών, η συμβατότητα του HACCP με τους κανόνες GMP/GHP.

## **2. Επιθεωρήσεις του συστήματος HACCP**

Οι επιθεωρήσεις είναι συστηματικοί και ανεξάρτητοι έλεγχοι που περιλαμβάνουν επί-τόπου παρατηρήσεις, συνεντεύξεις, ανασκόπηση αρχείων με στόχο να εξακριβωθεί αν οι διαδικασίες που προβλέπονται στο σχέδιο HACCP εφαρμόζονται στο σύστημα HACCP.

Οι επί τόπου παρατηρήσεις μπορεί να ελέγχουν :

- Την ακρίβεια της περιγραφής του προϊόντος και του διαγράμματος ροής
- Την καταλληλότητα των συστημάτων παρακολούθησης στα CCPs
- Την ικανοποίηση των κρίσιμων ορίων
- Την αποτελεσματικότητα του συστήματος παρακολούθησης

Οι επιθεωρήσεις γίνονται στα πλαίσια του προγράμματος επαλήθευσης από αμερόληπτα άτομα μέσα από την επιχείρηση (εσωτερικές), όπως υψηλόβαθμους μάνατζερ ή υπεύθυνους του ποιοτικού ελέγχου. Εξωτερικές επιθεωρήσεις μπορεί να πραγματοποιηθούν από δημόσιες αρχές, πελάτες, συμβούλους ή επιθεωρητές πιστοποίησης.

## **3. Βαθμονομήσεις**

Οι βαθμονομήσεις περιλαμβάνουν τον έλεγχο της οργανολογίας με κάποιο πρότυπο για την επιβεβαίωση της ακρίβειας. Πραγματοποιούνται κατά την παρακολούθηση με βάση το σχέδιο HACCP σε τακτά χρονικά διαστήματα, καταγράφονται και τα αποτελέσματα ελέγχονται κατά τη διάρκεια των διαδικασιών

επαλήθευσης. Για να γίνει κατανοητή η σημασία της βαθμονόμησης αξίζει να σημειωθεί ότι αν ένα όργανο παρακολούθησης ενός CCP βρεθεί αβαθμονόμητο, το CCP θεωρείται εκτός ελέγχου από την τελευταία καταγεγραμμένη βαθμονόμηση.

#### **4. Επιλεκτική δειγματοληψία και έλεγχος**

Η αποτελεσματικότητα του συστήματος HACCP ελέγχεται περιοδικά με την λήψη και εξέταση δειγμάτων είτε από το τελικό προϊόν είτε από κάποιο ενδιάμεσο στάδιο. Επίσης η επιλεκτική δειγματοληψία περιλαμβάνει και τις πρώτες ύλες για τον έλεγχο της συμμόρφωσης του προμηθευτή με τα παρεχόμενα πιστοποιητικά.

#### **3.4.6. ΚΑΘΟΡΙΣΜΟΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗΣ ΚΑΙ ΑΡΧΕΙΟΘΕΤΗΣΗΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ HACCP (ΣΤΑΔΙΟ 12-7<sup>Η</sup> ΑΡΧΗ)**

Όλη η υποστήριξη του HACCP συγκεντρώνεται στην ύπαρξη αποδεικτικών στοιχείων που πιστοποιούν την ασφάλεια του τροφίμου. Είναι λοιπόν προστακτική ανάγκη η λήψη σωστών αρχείων και εγγράφων καθώς και η οργανωμένη αρχειοθέτησή τους. Υπάρχουν τέσσερα είδη αρχείων:

Τα υποστηρικτικά έγγραφα που περιλαμβάνουν κυρίως όλες τις πληροφορίες και δεδομένα που χρησιμοποιήθηκαν για τη δημιουργία του σχεδίου HACCP. Σε αυτά συμπεριλαμβάνονται όλα τα έντυπα από τα στάδια εφαρμογής του HACCP, όπως π.χ. για την ανάλυση κινδύνων και το διάγραμμα ροής.

Τα παραγόμενα αρχεία από το σύστημα HACCP, δηλ. αυτά που λαμβάνονται κατά τις διάφορες διαδικασίες όπως:

- Αρχεία παρακολούθησης στα CCPs με πληροφορίες όπως είδος έντυπου, ημερομηνία, χαρακτηριστικά προϊόντος,

κρίσιμα όρια, αποτελέσματα, υπογραφή, διορθωτικές κινήσεις κλπ.

- Αρχεία αποκλίσεων και διορθωτικών ενεργειών
- Αρχεία επαλήθευσης/τεκμηρίωσης

Τα εγχειρίδια μεθόδων και διαδικασιών, όπως:

- Περιγραφή του συστήματος παρακολούθησης
- Σχέδια διορθωτικών ενεργειών
- Περιγραφή του συστήματος αρχειοθέτησης και πρότυπα εντύπων
- Περιγραφή προγράμματος επαλήθευσης και τεκμηρίωσης

Τα αρχεία των προγραμμάτων εκπαίδευσης των εργαζομένων.

#### ΕΝΤΥΠΟ 10 Σχέδιο HACCP

Βήμα	CCP #	Περιγραφή κινδύνου	Κρίσιμα όρια	Διαδικασίες παρακολούθησης	Διαδικασίες αποκλίσεων	αρχεία HACCP

Ημ/νια: \_\_\_\_\_ Εγκρίθηκε: \_\_\_\_\_

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 - Η ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ

### 4.1. Ο ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 882/2004

Είναι πια γεγονός πως οι καταναλωτές έχουν εκδηλώσει έντονο ενδιαφέρον να πληροφορηθούν σχετικά με την ποιότητα και την υγιεινή των τροφίμων. Παράλληλα, η Ευρωπαϊκή Ένωση στοχεύοντας στη διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων καθώς και στην εφαρμογή αυστηρότερου έλεγχου για να εξασφαλιστεί ότι τηρούνται οι κανόνες της κοινοτικής νομοθεσίας από τις βιομηχανίες τροφίμων των κρατών μελών, ακολούθησε βήματα αναθεώρησης της ισχύουσας νομοθεσίας, η οποία στην ουσία αναδιοργάνωσε όλους τους ελέγχους των τροφίμων και των ζωοτροφών που πραγματοποιούνταν μέχρι τώρα ούτως ώστε αυτοί οι έλεγχοι να πληρούν όλα τα στάδια που διέπουν την παραγωγή των τροφίμων. (Ευρωπαϊκή Ένωση, 2009)

Η νομοθεσία η οποία αφορά στην υγιεινή και τον έλεγχο των τροφίμων και των ζωοτροφών στηρίζεται στον **Κανονισμό (ΕΚ) αριθ.882/2004** και παράλληλα του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, ο παρών κανονισμός περιγράφει λεπτομερέστερα τον τρόπο με τον οποίο οι αρχές αυτές πρέπει να ερμηνεύονται και να εφαρμόζονται σύμφωνα με την οποία:

1. Ο παρών κανονισμός θεσπίζει γενικούς κανόνες για τη διεξαγωγή επισήμων ελέγχων για να εξακριβώνεται η συμμόρφωση προς τους κανόνες που έχουν ως στόχο, ιδίως: α) την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτό επίπεδο, των κινδύνων για τον άνθρωπο και τα ζώα, είτε άμεσα είτε μέσω του περιβάλλοντος, και β) τη διασφάλιση θεμιτών πρακτικών κατά το εμπόριο ζωοτροφών και τροφίμων και την προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών, συμπεριλαμβανομένης της επισήμανσης των ζωοτροφών και των τροφίμων και άλλων μορφών ενημέρωσης των καταναλωτών.

2.Ο παρών κανονισμός δεν ισχύει για τους επισήμους ελέγχους που διενεργούνται για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τους κανόνες για τις κοινές οργανώσεις των αγορών γεωργικών προϊόντων.

Ισχύουν παράλληλα οι ακόλουθοι ορισμοί:

1. «επίσημος έλεγχος» : κάθε μορφή ελέγχου που πραγματοποιεί η αρμόδια αρχή ή η Κοινότητα για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες περί υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων·

2. «επαλήθευση»: ο έλεγχος, μέσω εξέτασης και διερεύνησης αντικειμενικών στοιχείων, του κατά πόσον έχουν τηρηθεί συγκεκριμένες απαιτήσεις·

3. «νομοθεσία περί ζωοτροφών»: οι νομοθετικές, κανονιστικές και διοικητικές διατάξεις που διέπουν τις ζωοτροφές γενικά και την ασφάλεια των ζωοτροφών ειδικότερα, τόσο σε κοινοτικό όσο και σε εθνικό επίπεδο ο ορισμός καλύπτει όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των ζωοτροφών, καθώς και τη χρήση των ζωοτροφών·

4. «αρμόδια αρχή»: η κεντρική αρχή κράτους μέλους, η οποία είναι αρμόδια για την οργάνωση επισήμων ελέγχων, ή οποιαδήποτε άλλη αρχή στην οποία έχει μεταβιβαστεί αυτή η αρμοδιότητα·ο ορισμός περιλαμβάνει επίσης, όπου ενδείκνυται, την αντίστοιχη αρχή τρίτης χώρας·

5. «φορέας ελέγχου»: ανεξάρτητος τρίτος στον οποίον η αρμόδια αρχή έχει αναθέσει ορισμένα καθήκοντα ελέγχου·

6. «εξέταση»: η συστηματική και ανεξάρτητη εξέταση κατά την οποία προσδιορίζεται κατά πόσον οι δραστηριότητες και τα σχετικά αποτελέσματα συμμορφώνονται προς τις προγραμματισμένες ρυθμίσεις και κατά πόσον οι ρυθμίσεις αυτές εφαρμόζονται όντως και είναι κατάλληλες για την επίτευξη των στόχων·

7. «επιθεώρηση»: η εξέταση κάθε σημείου που αφορά τις ζωοτροφές, τα τρόφιμα, την υγεία και τις συνθήκες διαβίωσης των ζώων ώστε να διασφαλίζεται ότι τα σημεία αυτά πληρούν τις νομικές απαιτήσεις της



νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων και ανταποκρίνονται στους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων·

8. «παρακολούθηση»: η διενέργεια σχεδιασμένης αλληλουχίας παρατηρήσεων ή μετρήσεων με σκοπό να συνταχθεί μια συνολική εικόνα σχετικά με τα επίπεδα συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων·

9. «επιτήρηση»: προσεκτική παρατήρηση μίας ή περισσότερων επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων, υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων, ή των δραστηριοτήτων τους·

10. «μη συμμόρφωση»: μη συμμόρφωση προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων και προς τους κανόνες για την προστασία της υγείας και της καλής διαβίωσης των ζώων·

11. «δειγματοληψία προς ανάλυση»: λήψη ζωοτροφών ή τροφίμων ή οιασδήποτε άλλης ουσίας (και από το περιβάλλον) σχετικής με την παραγωγή, τη μεταποίηση και τη διανομή ζωοτροφών ή τροφίμων ή με την υγεία των ζώων, με σκοπό να επαληθευθεί, μέσω ανάλυσης, η συμμόρφωση προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων ή τους κανόνες για την προστασία της υγείας των ζώων·

12. «επίσημη πιστοποίηση»: η διαδικασία με την οποία η αρμόδια αρχή ή οι φορείς ελέγχου, οι οποίοι είναι εξουσιοδοτημένοι να ενεργούν με την ιδιότητα αυτήν, παρέχουν γραπτή, ηλεκτρονική ή ισοδύναμη εγγύηση όσον αφορά τη συμμόρφωση·

13. «επίσημη κράτηση»: η διαδικασία με την οποία η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι δεν διακινούνται ούτε παραποιούνται ζωοτροφές ή τρόφιμα για τα οποία εκκρεμεί απόφαση σχετικά με τον προορισμό τους. Ο ορισμός περιλαμβάνει την αποθήκευση από υπεύθυνους επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων σύμφωνα με τις εντολές της αρμόδιας αρχής.

Στο **πρώτο κεφάλαιο** της ισχύουσας Νομοθεσίας το οποίο αφορά τους επίσημους ελέγχους που ασκούν τα κράτη-μέλη ορίζονται τα εξής:

Σύμφωνα με το **Άρθρο 3** αναφέρονται οι γενικές υποχρεώσεις που διέπουν την οργάνωση των επίσημων ελέγχων.

1. Τα κράτη μέλη διασφαλίζουν ότι πραγματοποιούνται επίσημοι έλεγχοι τακτικά και βάσει των κινδύνων και με την κατάλληλη συχνότητα για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, λαμβάνοντας υπόψη:

α) Εντοπισθέντες κινδύνους που συνδέονται με ζώα, ζωοτροφές ή τρόφιμα, με επιχειρήσεις ζωοτροφών ή τροφίμων, με τη χρήση ζωοτροφών ή τροφίμων ή με οποιαδήποτε διαδικασία, υλικό, ουσία, δραστηριότητα ή ενέργεια που μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των ζωοτροφών ή των τροφίμων, την υγεία των ζώων ή την καλή διαβίωση των ζώων·

β) τις παλαιότερες επιδόσεις των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά τη συμμόρφωση προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων ή προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων·

γ) την αξιοπιστία τυχόν ιδίων ελέγχων που έχουν ήδη διενεργηθεί και

δ) οιοσδήποτε πληροφορίες για τυχόν μη συμμόρφωση.

2. Οι επίσημοι έλεγχοι διενεργούνται αιφνιδιαστικά, εκτός από περιπτώσεις όπως οι εξετάσεις, στις οποίες απαιτείται προειδοποίηση του υπεύθυνου της επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων. Οι επίσημοι έλεγχοι μπορούν να διενεργούνται και κατά περίπτωση.

3. Οι επίσημοι έλεγχοι διενεργούνται σε οιοδήποτε από τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής ζωοτροφών ή τροφίμων και ζώων και ζωικών προϊόντων, περιλαμβάνουν δε ελέγχους σε επιχειρήσεις ζωοτροφών και τροφίμων, σχετικά με τη χρήση ζωοτροφών ή τροφίμων, την αποθήκευση ζωοτροφών και τροφίμων, για κάθε διαδικασία, υλικό, ουσία, δραστηριότητα ή ενέργεια, καθώς και μεταφορά, σχετική με ζωοτροφές ή τρόφιμα και σε ζώοντα ζώα που απαιτούνται για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

4. Επίσημοι έλεγχοι διενεργούνται εξίσου επιμελώς στις εξαγωγές εκτός της Κοινότητας και στις εισόδους από τρίτες χώρες στα εδάφη που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι.

5. Τα κράτη μέλη λαμβάνουν όλα τα απαιτούμενα μέτρα για να εξασφαλίζουν ότι τα προϊόντα που προορίζονται για αποστολή σε άλλο κράτος μέλος ελέγχονται με την ίδια επιμέλεια όπως εκείνα που προορίζονται για τη διάθεση στην αγορά της επικράτειάς τους.

6. Η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού μπορεί να ελέγχει τη συμμόρφωση των ζωοτροφών και των τροφίμων προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων με αμερόληπτους ελέγχους. Στο μέτρο που είναι απολύτως αναγκαίο για την οργάνωση των επισήμων ελέγχων, τα κράτη μέλη μπορούν να ζητούν από τους υπευθύνους επιχειρήσεων, στους οποίους παραδίδονται προϊόντα από άλλο κράτος μέλος, να αναφέρουν την άφιξη των προϊόντων αυτών.

7. Εάν, κατά τη διάρκεια ελέγχου που διενεργείται στον τόπο προορισμού ή κατά την αποθήκευση ή τη μεταφορά, ένα κράτος διαπιστώνει μη συμμόρφωση, λαμβάνει τα δέοντα μέτρα τα οποία μπορούν να περιλαμβάνουν επιστροφή στο κράτος μέλος προέλευσης.

**Το Κεφάλαιο II** κάνει λόγο για τις Αρμόδιες Αρχές οι οποίες έχουν ευθύνη σχετικά με τους ελέγχους που πρέπει να πραγματοποιούν.

1. Τα κράτη μέλη ορίζουν τις αρμόδιες αρχές οι οποίες είναι υπεύθυνες για τους σκοπούς και τους επισήμους ελέγχους του παρόντος κανονισμού.

2. Οι αρμόδιες αρχές μεριμνούν:

α) για την αποτελεσματικότητα και την καταλληλότητα των επισήμων ελέγχων των ζώντων ζώων, των ζωοτροφών και των τροφίμων σε όλα τα στάδια της παραγωγής, της μεταποίησης και της διανομής, καθώς και της χρήσης των ζωοτροφών.

β) ώστε το προσωπικό που διενεργεί τους επισήμους ελέγχους να μην επηρεάζεται από συγκρούσεις συμφερόντων·

γ) ώστε να διαθέτουν ή να έχουν πρόσβαση σε επαρκή δυναμικότητα εργαστηρίων για τις δοκιμές και σε επαρκή αριθμό κατάλληλα ειδικευμένου και έμπειρου προσωπικού ώστε οι επίσημοι έλεγχοι και τα καθήκοντα ελέγχου να διεξάγονται σωστά και ουσιαστικά·

δ) ώστε να διαθέτουν κατάλληλα και ορθά συντηρούμενες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, ώστε να εξασφαλίζεται ότι το προσωπικό μπορεί να διεξάγει αποτελεσματικά και ουσιαστικά τους επισήμους ελέγχους·

ε) ώστε να διαθέτουν τη νομική εξουσία να διεξάγουν επισήμους ελέγχους και να λαμβάνουν τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό·

στ) ώστε να διαθέτουν σχέδια έκτακτης ανάγκης και να είναι έτοιμες να τα θέσουν σε εφαρμογή σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης·

ζ) ώστε οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων να υποβάλλονται υποχρεωτικά σε κάθε επιθεώρηση που διενεργείται δυνάμει του παρόντος κανονισμού και να επικουρούν το προσωπικό της αρμόδιας αρχής στην εκπλήρωση των καθηκόντων τους.

3. Όταν κράτος μέλος μεταβιβάζει την αρμοδιότητα διεξαγωγής επισήμων ελέγχων σε αρχή ή αρχές διαφορετικές από την κεντρική αρμόδια αρχή, ιδίως δε σε αρχές περιφερειακού ή τοπικού επιπέδου, πρέπει να υπάρχει ουσιαστικός συντονισμός μεταξύ όλων των αρμόδιων αρχών που συμμετέχουν σε αυτή τη διαδικασία, καθώς και όταν ενδείκνυται, στον τομέα της περιβαλλοντικής και υγειονομικής προστασίας.

4. Οι αρμόδιες αρχές διασφαλίζουν την αμεροληψία, την ποιότητα και τη συνοχή των επισήμων ελέγχων σε όλα τα επίπεδα στα οποία λειτουργούν. Τα κριτήρια που απαριθμούνται στην §2 πρέπει να τηρούνται στο ακέραιο από κάθε αρχή στην οποία μεταβιβάζεται η αρμοδιότητα της διενέργειας επισήμων ελέγχων.

5. Όταν, στο πλαίσιο μιας αρμόδιας αρχής, για την πραγματοποίηση των επισήμων ελέγχων είναι αρμόδιες περισσότερες από μία μονάδες, πρέπει να υπάρχει αποτελεσματικός συντονισμός και συνεργασία μεταξύ των διαφόρων μονάδων.

6. Οι αρμόδιες αρχές διενεργούν εσωτερικές εξετάσεις ή μπορούν να αναθέτουν τη διενέργεια εξωτερικών εξετάσεων, και λαμβάνουν κατάλληλα μέτρα βάσει των αποτελεσμάτων τους ώστε να διασφαλίζεται ότι επιτυγχάνονται οι στόχοι του παρόντος κανονισμού. Οι εξετάσεις αυτές υπόκεινται σε ανεξάρτητη εξέταση και διεξάγονται κατά τρόπο διαφανή.

7. Λεπτομερείς κανόνες για την εφαρμογή του παρόντος άρθρου μπορούν να εγκρίνονται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

#### **Άρθρο 5** Ανάθεση συγκεκριμένων καθηκόντων σχετικών με τους επισήμους ελέγχους

1. Η αρμόδια αρχή μπορεί να αναθέτει συγκεκριμένα καθήκοντα σχετικά με τους επισήμους ελέγχους σε έναν ή περισσότερους φορείς ελέγχου σύμφωνα με τις παραγράφους 2 έως 4. Κατάλογος των καθηκόντων που επιτρέπεται ή δεν επιτρέπεται να ανατίθενται μπορεί να καταρτίζεται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3. Ωστόσο, δεν ανατίθενται καθήκοντα για τις δραστηριότητες που αναφέρονται στο άρθρο 54.

2. Η αρμόδια αρχή μπορεί να αναθέτει συγκεκριμένα καθήκοντα ελέγχου σε συγκεκριμένο φορέα ελέγχου μόνον εάν:

α) υπάρχει ακριβής περιγραφή των καθηκόντων τα οποία επιτρέπεται να εκτελεί ο φορέας ελέγχου και των προϋποθέσεων υπό τις οποίες μπορεί να τα εκτελεί·

β) υπάρχει απόδειξη ότι ο φορέας ελέγχου: i) διαθέτει την πείρα, τον εξοπλισμό και την υποδομή που απαιτούνται για την εκτέλεση των καθηκόντων που του ανατίθενται· ii) διαθέτει επαρκές προσωπικό με κατάλληλα προσόντα και πείρα και iii) είναι αμερόληπτος και ανεπηρέαστος

από ενδεχόμενη σύγκρουση συμφερόντων όσον αφορά την άσκηση των καθηκόντων που του ανατίθενται·

γ) ο φορέας ελέγχου εργάζεται και διαπιστεύεται σύμφωνα με το ευρωπαϊκό πρότυπο EN 45004 «Γενικά κριτήρια για τη λειτουργία διαφόρων ειδών φορέων επιθεώρησης» ή/και με άλλο πρότυπο εφόσον αυτό είναι καταλληλότερο για τα καθήκοντα που του ανατίθενται·

δ) τα εργαστήρια λειτουργούν σύμφωνα με τα πρότυπα που προβλέπονται στο άρθρο 12 παράγραφος 2·

ε) ο φορέας ελέγχου κοινοποιεί στην αρμόδια αρχή τα αποτελέσματα των ελέγχων που διενεργεί σε τακτά χρονικά διαστήματα, καθώς και όποτε το ζητά η αρμόδια αρχή. Εάν από τα αποτελέσματα των ελέγχων προκύπτει μη συμμόρφωση ή πιθανότητα μη συμμόρφωσης, ο φορέας ελέγχου ενημερώνει αμέσως την αρμόδια αρχή·στ) υπάρχει αποτελεσματικός και ουσιαστικός συντονισμός μεταξύ της αναθέτουσας αρμόδιας αρχής και του φορέα ελέγχου.

3. Οι αρμόδιες αρχές που αναθέτουν συγκεκριμένα καθήκοντα σε φορείς ελέγχου οργανώνουν εξετάσεις ή επιθεωρήσεις των φορέων ελέγχου, όπως απαιτείται. Εάν από μια εξέταση ή επιθεώρηση προκύψει ότι οι φορείς αυτοί δεν ανταποκρίνονται ικανοποιητικά στα καθήκοντα που τους έχουν ανατεθεί, η αναθέτουσα αρμόδια αρχή μπορεί να ανακαλεί την ανάθεση, την ανακαλεί δε αμελλητί εάν ο φορέας ελέγχου δεν λάβει εγκαίρως τα κατάλληλα διορθωτικά μέτρα.

4. Κάθε κράτος μέλος που επιθυμεί να αναθέσει ένα συγκεκριμένο καθήκον ελέγχου σε φορέα ελέγχου ειδοποιεί την Επιτροπή. Αυτή η ειδοποίηση παρέχει λεπτομερή περιγραφή:

α) της αρμόδιας αρχής που αναθέτει το καθήκον·

β) του καθήκοντος που θα αναθέσει και

γ) του φορέα ελέγχου στον οποίο θα αναθέσει το καθήκον.



## **Άρθρο 6 Προσωπικό που διεξάγει επισήμους ελέγχους**

Η αρμόδια αρχή εξασφαλίζει ότι το σύνολο του προσωπικού της που διεξάγει επισήμους ελέγχους:

α) λαμβάνει, στον τομέα της αρμοδιότητάς του, κατάλληλη κατάρτιση η οποία του παρέχει τη δυνατότητα να εκτελεί σωστά τα καθήκοντά του και να διεξάγει τους ελέγχους κατά τρόπο συνεπή. Η κατάρτιση αυτή καλύπτει, όπως ενδείκνυται, τους τομείς που αναφέρονται στο παράρτημα II κεφάλαιο I·

β) τηρείται ενήμερο των εξελίξεων στον τομέα της αρμοδιότητάς του και λαμβάνει τακτικά πρόσθετη κατάρτιση αναλόγως των απαιτήσεων και γ) διαθέτει ικανότητες για διεπιστημονική συνεργασία.

## **Άρθρο 7 Διαφάνεια και εμπιστευτικότητα**

1. Οι αρμόδιες αρχές μεριμνούν ώστε να εκτελούν τις δραστηριότητές τους με υψηλό επίπεδο διαφάνειας. Για το σκοπό αυτόν, οι σχετικές πληροφορίες που κατέχουν πρέπει να δημοσιοποιούνται το συντομότερο δυνατόν. Κατά κανόνα, το κοινό έχει πρόσβαση:

α) στις πληροφορίες για τις ελεγκτικές δραστηριότητες των αρμόδιων αρχών και την αποτελεσματικότητά τους και

β) στις πληροφορίες σύμφωνα με το άρθρο 10 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. 2. Η αρμόδια αρχή μεριμνά για την υποχρέωση των μελών του οικείου προσωπικού διεξαγωγής των ελέγχων να μην αποκαλύπτουν τις πληροφορίες που αποκτούν κατά την διεξαγωγή των επισήμων ελεγκτικών τους καθηκόντων και οι οποίες, σε δεόντως αιτιολογημένες περιπτώσεις, εμπíπτουν ως εκ της φύσεώς τους στο επαγγελματικό απόρρητο. Η προστασία του επαγγελματικού απορρήτου δεν κωλύει την από μέρους των αρμόδιων αρχών διάδοση πληροφοριών που αναφέρονται στην παράγραφο 1 στοιχείο

3. Οι πληροφορίες που καλύπτονται από το επαγγελματικό απόρρητο περιλαμβάνουν συγκεκριμένα: Τον εμπιστευτικό χαρακτήρα των πιθανών ανακρίσεων ή εκκρεμών δικαστικών διαδικασιών, τα δεδομένα προσωπικού χαρακτήρα, τα έγγραφα που καλύπτονται από εξαίρεση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ.1049/2001 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 30ής Μαΐου 2001 για την πρόσβαση του κοινού στα έγγραφα του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου, του Συμβουλίου και της Επιτροπής(36), τις πληροφορίες που προστατεύονται από εθνική και κοινοτική νομοθεσία σχετικά ιδίως με το επαγγελματικό απόρρητο, τον εμπιστευτικό χαρακτήρα των διαβουλεύσεων, τις διεθνείς σχέσεις και την εθνική άμυνα.

#### **Άρθρο 8 Διαδικασίες ελέγχου και επαλήθευσης**

1. Οι αρμόδιες αρχές διενεργούν επισήμους ελέγχους σύμφωνα με τεκμηριωμένες διαδικασίες. Οι διαδικασίες αυτές περιλαμβάνουν πληροφορίες και οδηγίες για το προσωπικό που διεξάγει τους επισήμους ελέγχους, συμπεριλαμβανομένων, μεταξύ άλλων, των τομέων που αναφέρονται στο παράρτημα II κεφάλαιο II.

2. Τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν ότι διαθέτουν νομικές διαδικασίες που επιτρέπουν στο προσωπικό των αρμόδιων αρχών να έχει πρόσβαση στα κτίρια και την τεκμηρίωση των υπεύθυνων επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων, ώστε να είναι σε θέση να εκπληρώνει τα καθήκοντά του δεόντως.

3. Οι αρμόδιες αρχές θεσπίζουν διαδικασίες προκειμένου:

α) για να επαληθεύουν την αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων που διεξάγουν και

β) για να διασφαλίζουν ότι λαμβάνονται διορθωτικά μέτρα όταν απαιτείται και ότι οι τεκμηριωμένες διαδικασίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 ενημερώνονται δεόντως.

4. Η Επιτροπή μπορεί να καταρτίζει κατευθυντήριες γραμμές για τους επισήμους ελέγχους με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 2. Οι

κατευθυντήριες γραμμές μπορούν, ειδικότερα, να περιλαμβάνουν συστάσεις για τους επισήμους ελέγχους σχετικά με: α) την εφαρμογή των αρχών HACCP·

β) τα συστήματα διαχείρισης που χρησιμοποιούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων για να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ζωοτροφών ή τροφίμων· γ) τη μικροβιολογική, φυσική και χημική ασφάλεια των ζωοτροφών και των τροφίμων.

### **Άρθρο 9** Εκθέσεις

1. Η αρμόδια αρχή συντάσσει εκθέσεις για τους επισήμους ελέγχους που έχει πραγματοποιήσει.

2. Οι εκθέσεις αυτές περιλαμβάνουν περιγραφή του σκοπού των επισήμων ελέγχων, των μεθόδων ελέγχου που εφαρμόστηκαν, τα αποτελέσματα των επισήμων ελέγχων και, ανάλογα με την περίπτωση, τα μέτρα που πρέπει να λάβει ο υπεύθυνος της επιχείρησης.

3. Η αρμόδια αρχή παρέχει αντίγραφο της έκθεσης που αναφέρεται στην παράγραφο 2 στον ενδιαφερόμενο υπεύθυνο επιχείρησης τουλάχιστον σε περίπτωση μη συμμόρφωσης.

### **Άρθρο 10** Δραστηριότητες, μέθοδοι και τεχνικές ελέγχου

1. Οι εργασίες που σχετίζονται με τους επισήμους ελέγχους διεξάγονται, κατά κανόνα, με τη χρήση κατάλληλων μεθόδων και τεχνικών ελέγχου, όπως η παρακολούθηση, η επιτήρηση, η εξακρίβωση, η εξέταση, η επιθεώρηση, η δειγματοληψία και η ανάλυση.

2. Οι επίσημοι έλεγχοι ζωοτροφών και τροφίμων περιλαμβάνουν, μεταξύ άλλων, τις ακόλουθες δραστηριότητες: α) εξέταση των τυχόν συστημάτων ελέγχου που εφαρμόζουν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων, καθώς και των αποτελεσμάτων που έχουν επιτευχθεί β)

επιθεώρηση: i) των εγκαταστάσεων των πρωτογενών παραγωγών, των επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων, συμπεριλαμβανομένου του περιβάλλοντος χώρου τους, των κτιρίων, των γραφείων, του εξοπλισμού, των εγκαταστάσεων και των μηχανημάτων, των μεταφορών και των ζωοτροφών και τροφίμων· ii) των πρώτων υλών, των συστατικών, των τεχνολογικών βοηθητικών ουσιών και άλλων προϊόντων που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή και την παραγωγή ζωοτροφών και τροφίμων· iii) των ημικατεργασμένων προϊόντων· iv) των υλικών και των αντικειμένων που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα τρόφιμα· v) των προϊόντων και των διαδικασιών καθαρισμού και συντήρησης, και των φυτοφαρμάκων· vi) της επισήμανσης, της παρουσίασης και της διαφήμισης· γ) ελέγχους για τις συνθήκες υγιεινής στις επιχειρήσεις ζωοτροφών και τροφίμων· δ) αξιολόγηση των διαδικασιών σχετικά με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές (ΟΠΠ), τις ορθές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ), τις ορθές πρακτικές εκτροφής και το σύστημα HACCP, λαμβάνοντας υπόψη τη χρήση των εγχειριδίων που καταρτίζονται σύμφωνα με την κοινοτική νομοθεσία· ε) εξέταση γραπτού υλικού και άλλων αρχείων που μπορεί να είναι σχετικά με την αξιολόγηση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων· στ) συνεντεύξεις με υπευθύνους επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων και το προσωπικό τους· ζ) ανάγνωση των τιμών που έχουν καταγράψει τα όργανα μέτρησης των επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων· η) ελέγχους που πραγματοποιεί η αρμόδια αρχή με δικά της όργανα για την εξακρίβωση των μετρήσεων που έχουν πραγματοποιήσει οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων· θ) κάθε άλλη δραστηριότητα που απαιτείται για να εξασφαλίζεται η επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού.

#### **Άρθρο 11** Μέθοδοι δειγματοληψίας και ανάλυσης

1. Οι μέθοδοι δειγματοληψίας και ανάλυσης που χρησιμοποιούνται στο πλαίσιο επισήμων ελέγχων πρέπει να είναι σύμφωνες με τους οικείους κοινοτικούς κανόνες, ή α) ελλείψει αυτών, με διεθνώς αναγνωρισμένους κανόνες ή πρωτόκολλα, ιδίως δε με εκείνους που έχει αποδεχθεί η

Ευρωπαϊκή Επιτροπή Τυποποίησης (CEN), ή με εκείνους που περιέχονται στην εθνική νομοθεσία, ή

β) ελλείψει αυτών, με άλλες μεθόδους που είναι κατάλληλες για τον επιδιωκόμενο σκοπό ή που έχουν αναπτυχθεί σύμφωνα με επιστημονικά πρωτόκολλα.

2. Όταν δεν εφαρμόζεται η παράγραφος 1, η επικύρωση των μεθόδων ανάλυσης μπορεί να γίνεται από ένα και μόνον εργαστήριο σύμφωνα με διεθνώς αποδεκτό πρωτόκολλο.

3. Εφόσον είναι δυνατόν, οι μέθοδοι ανάλυσης χαρακτηρίζονται με τα κατάλληλα κριτήρια που ορίζονται στο παράρτημα III.

4. Με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, είναι δυνατόν να θεσπίζονται τα ακόλουθα μέτρα εφαρμογής: α) οι μέθοδοι δειγματοληψίας και ανάλυσης, συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων επιβεβαίωσης ή αναφοράς που πρέπει να χρησιμοποιούνται στην περίπτωση διαφωνίας· β) τα κριτήρια επιδόσεων, οι παράμετροι ανάλυσης, η αβεβαιότητα των μετρήσεων και οι διαδικασίες επικύρωσης των μεθόδων που μνημονεύονται στο στοιχείο α) και γ) κανόνες για την ερμηνεία των αποτελεσμάτων.

5. Οι αρμόδιες αρχές θεσπίζουν κατάλληλες διαδικασίες για να εξασφαλίζουν το δικαίωμα των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων, τα προϊόντα των οποίων υποβάλλονται σε δειγματοληψία και ανάλυση, να ζητούν συμπληρωματική γνώμη εμπειρογνώμονα με την επιφύλαξη της υποχρέωσης των αρμόδιων αρχών να λαμβάνουν αμέσως μέτρα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης.

6. Ειδικότερα, οι αρμόδιες αρχές διασφαλίζουν ότι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων μπορούν να λαμβάνουν ικανό αριθμό δειγμάτων για να λαμβάνουν συμπληρωματική γνώμη εμπειρογνώμονα, εκτός εάν αυτό δεν είναι δυνατόν, αν πρόκειται για ιδιαίτερα ευπαθή προϊόντα ή όταν η ποσότητα διαθέσιμου υποστρώματος είναι πολύ μικρή.

7. Ο χειρισμός και η επισήμανση των δειγμάτων πρέπει να εξασφαλίζουν τόσο τη νομική όσο και την αναλυτική εγκυρότητά τους.

#### **Άρθρο 12** Επίσημα εργαστήρια

1. Η αρμόδια αρχή ορίζει τα εργαστήρια τα οποία επιτρέπεται να πραγματοποιούν την ανάλυση των δειγμάτων που λαμβάνονται κατά τους επίσημους ελέγχους.

2. Ωστόσο, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να ορίζουν μόνον εργαστήρια τα οποία λειτουργούν και αξιολογούνται και διαπιστεύονται σύμφωνα με τα ακόλουθα ευρωπαϊκά πρότυπα:

α) EN ISO/IEC 17025 σχετικά με τις «Γενικές απαιτήσεις για την ικανότητα εργαστηρίων δοκιμών και βαθμονόμησης» ·

β) EN 45002 σχετικά με τα «Γενικά κριτήρια για την αξιολόγηση των εργαστηρίων δοκιμών» ·

γ) EN 45003 σχετικά με το «Σύστημα διαπίστευσης των εργαστηρίων βαθμονόμησης και δοκιμών - Γενικές απαιτήσεις λειτουργίας και αναγνώρισης» , λαμβάνοντας υπόψη τα κριτήρια για τις διάφορες μεθόδους δοκιμών που ορίζονται στην κοινοτική νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων.

3. Η διαπίστευση και η αξιολόγηση των εργαστηρίων που σημειώνονται στην παράγραφο 2 είναι δυνατόν να αφορούν μεμονωμένες δοκιμές ή ομάδες δοκιμών. 4. Η αρμόδια αρχή μπορεί να ακυρώνει τον ορισμό που αναφέρεται στην παράγραφο 1 όταν δεν τηρούνται πλέον οι όροι που αναφέρονται στην παράγραφο 2.

#### **Άρθρο 14** Επίσημοι έλεγχοι στις ζωοτροφές και τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης



1. Ο παρών κανονισμός δεν επηρεάζει τις απαιτήσεις περί κτηνιατρικών ελέγχων σε ζωοτροφές και τρόφιμα ζωικής προέλευσης που προβλέπονται στην οδηγία 97/78/ΕΚ. Ωστόσο, η αρμόδια αρχή που ορίζεται σύμφωνα με την οδηγία 97/78/ΕΚ διενεργεί, επιπροσθέτως, επισήμους ελέγχους για να επαληθεύει τη συμμόρφωση προς πτυχές της νομοθεσίας περί ζωοτροφών ή τροφίμων τις οποίες δεν καλύπτει η εν λόγω οδηγία, εφόσον συντρέχει λόγος, συμπεριλαμβανομένων των πτυχών που αναφέρονται στον τίτλο VI, κεφάλαιο II του παρόντος κανονισμού.

2. Οι γενικοί κανόνες των άρθρων 18 έως 25 του παρόντος κανονισμού ισχύουν και για τους επισήμους ελέγχους σε όλες τις ζωοτροφές και τα τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των ζωοτροφών και των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

3. Η επίτευξη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων κατά τους ελέγχους προϊόντων τα οποία:

α) υπόκεινται σε ένα από τα τελωνειακά καθεστώτα που αναφέρονται στα στοιχεία β) έως ζ) του άρθρου 4 παράγραφος 16 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92, ή β) πρόκειται να διακινηθούν σε ελεύθερες ζώνες ή ελεύθερες αποθήκες, κατά το άρθρο 4 παράγραφος 15 στοιχείο

β) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92, δεν αίρει την υποχρέωση των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων να εξασφαλίζουν ότι οι ζωοτροφές και τα τρόφιμα τηρούν τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων από τη στιγμή που τίθενται σε ελεύθερη κυκλοφορία, ούτε εμποδίζει τη διενέργεια άλλων επισήμων ελέγχων στις συγκεκριμένες ζωοτροφές ή τρόφιμα.

**Άρθρο 15** Επίσημοι έλεγχοι σε ζωοτροφές και σε τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης

1. Η αρμόδια αρχή προβαίνει σε τακτικούς επισήμους ελέγχους των ζωοτροφών και των τροφίμων μη ζωικής προέλευσης που δεν υπάγονται στο

πεδίο εφαρμογής της οδηγίας 97/78/EK, που εισάγονται στα εδάφη που αναφέρονται στο παράρτημα Ι του παρόντος κανονισμού. Η αρμόδια αρχή οργανώνει τους ελέγχους αυτούς με βάση το πολυετές εθνικό σχέδιο ελέγχου που καταρτίζεται σύμφωνα με τα άρθρα 41 έως 43 και συνεκτιμώντας τους πιθανούς κινδύνους. Οι έλεγχοι καλύπτουν όλες τις πτυχές της νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων.

2. Οι έλεγχοι αυτοί διεξάγονται σε κατάλληλο τόπο, συμπεριλαμβανομένων του σημείου εισόδου των προϊόντων σε ένα από τα εδάφη του παραρτήματος Ι, του σημείου διάθεσης για ελεύθερη κυκλοφορία, των αποθηκών, των εγκαταστάσεων του εισάγοντος υπεύθυνου επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων, ή άλλων σημείων της αλυσίδας ζωοτροφών και τροφίμων.

3. Οι έλεγχοι αυτοί μπορούν επίσης να διεξάγονται σε προϊόντα τα οποία: α) υπόκεινται σε ένα από τα τελωνειακά καθεστώτα που αναφέρονται στα στοιχεία β) έως ζ) του άρθρου 4 παράγραφος 16 του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92, ή β) πρόκειται να εισέλθουν σε ελεύθερες ζώνες ή σε ελεύθερες αποθήκες όπως ορίζονται στο άρθρο 4 παράγραφος 15 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΟΚ) αριθ. 2913/92. 4. Η επίτευξη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων κατά τους ελέγχους που αναφέρονται στην παράγραφο 3 δεν αίρει την υποχρέωση των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων να τηρούν τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων από τη στιγμή της διάθεσης για ελεύθερη κυκλοφορία ούτε εμποδίζει τη διεξαγωγή άλλων επισήμων ελέγχων στις συγκεκριμένες ζωοτροφές ή τρόφιμα.

5. Με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3 καταρτίζεται και ενημερώνεται κατάλογος ζωοτροφών και τροφίμων μη ζωικής προέλευσης που, με βάση γνωστούς ή πρωτοεμφανιζόμενους κινδύνους, πρέπει να υπάγονται σε αυξημένο επίπεδο επισήμων ελέγχων στο σημείο εισόδου τους στα εδάφη του παραρτήματος Ι. Η συχνότητα και η φύση των ελέγχων αυτών καθορίζονται με την ίδια διαδικασία. Ταυτόχρονα, τα τέλη για τους ελέγχους αυτούς μπορούν να καθορίζονται με την ίδια διαδικασία.

## **Άρθρο 16** Τύποι ελέγχων σε ζωοτροφές και τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης

1. Οι επίσημοι έλεγχοι που αναφέρονται στο άρθρο 15 παράγραφος 1, περιλαμβάνουν τουλάχιστον συστηματικό έλεγχο εγγράφων, τυχαίο έλεγχο ταυτότητας και, ανάλογα με την περίπτωση, φυσικό έλεγχο.

2. Οι φυσικοί έλεγχοι πραγματοποιούνται με συχνότητα η οποία εξαρτάται από:

α) τους κινδύνους που συνδέονται με διάφορα είδη ζωοτροφών και τροφίμων·

β) το ιστορικό της συμμόρφωσης της τρίτης χώρας προς τις απαιτήσεις για το συγκεκριμένο προϊόν και τον προσδιορισμό της καταγωγής και των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων που εισάγουν και εξάγουν το προϊόν·

γ) τους ελέγχους που έχει διενεργήσει η επιχείρηση ζωοτροφών ή τροφίμων που εισάγει το προϊόν·

δ) τις εγγυήσεις που έχει χορηγήσει η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας καταγωγής.

3. Τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν ότι οι φυσικοί έλεγχοι πραγματοποιούνται υπό κατάλληλες συνθήκες και σε τόπο με πρόσβαση σε κατάλληλες εγκαταστάσεις ελέγχου, που επιτρέπει την ορθή διεξαγωγή των ερευνών, τη λήψη αριθμού δειγμάτων ανάλογου προς τη διαχείριση του κινδύνου, και την υγιεινή διακίνηση των ζωοτροφών και των τροφίμων. Η μεταχείριση των δειγμάτων πρέπει να είναι τέτοια ώστε να εξασφαλίζεται τόσο η νομική όσο και η αναλυτική εγκυρότητά τους. Τα κράτη μέλη εξασφαλίζουν ότι ο εξοπλισμός και η μεθοδολογία είναι κατάλληλα για τη μέτρηση των οριακών τιμών που ορίζει η κοινοτική ή η εθνική νομοθεσία.

## **Άρθρο 17** Σημεία εισόδου και προηγούμενη κοινοποίηση

1. Για την οργάνωση των επισήμων ελέγχων που αναφέρονται στο άρθρο 15 παράγραφος 5 τα κράτη μέλη: - ορίζουν ειδικά σημεία εισόδου στην

επικράτειά τους που έχουν πρόσβαση στις κατάλληλες εγκαταστάσεις ελέγχου για τα διάφορα είδη ζωοτροφών και τροφίμων και - απαιτούν από τους υπευθύνους επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων που είναι αρμόδιοι για τα φορτία να τους διαβιβάζουν εκ των προτέρων πληροφορίες σχετικά με την άφιξη και τη φύση τους. Τα κράτη μέλη μπορούν να εφαρμόζουν τους ίδιους κανόνες για άλλες ζωοτροφές και τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης. 2. Τα κράτη μέλη ενημερώνουν την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη για τυχόν μέτρα τα οποία λαμβάνουν σύμφωνα με την παράγραφο

1. Τα μέτρα αυτά σχεδιάζονται κατά τρόπον ώστε να αποφεύγεται η περιττή διακοπή του εμπορίου.

**Άρθρο 18** Ενέργειες σε περίπτωση υπόνοιας Σε περίπτωση που υπάρχουν υπόνοιες μη συμμόρφωσης ή σε περίπτωση αμφιβολιών ως προς την ταυτότητα ή τον πραγματικό προορισμό του φορτίου, ή ως προς την αντιστοιχία μεταξύ του φορτίου και των πιστοποιημένων εγγυήσεων, η αρμόδια αρχή διεξάγει επισήμους ελέγχους για να επιβεβαιώσει ή να αποκλείσει τις υποψίες ή τις αμφιβολίες. Η αρμόδια αρχή θέτει το εν λόγω φορτίο υπό επίσημη κράτηση μέχρις ότου λάβει τα αποτελέσματα των προαναφερόμενων επισήμων ελέγχων.

**Άρθρο 19** Ενέργειες ύστερα από τη διενέργεια επισήμων ελέγχων σε ζωοτροφές και σε τρόφιμα από τρίτες χώρες

1. Η αρμόδια αρχή θέτει υπό επίσημη κράτηση τις ζωοτροφές ή τρόφιμα από τρίτες χώρες τα οποία δεν συμμορφώνονται προς τη νομοθεσία περί τροφίμων ή ζωοτροφών και, αφού ακούσει την άποψη των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών ή τροφίμων που είναι αρμόδιοι για τα φορτία, λαμβάνει τα ακόλουθα μέτρα όσον αφορά τις εν λόγω ζωοτροφές ή τρόφιμα:

α) διατάσσει την καταστροφή των εν λόγω ζωοτροφών ή τροφίμων, την υποβολή τους σε ειδική μεταχείριση σύμφωνα με το άρθρο 20 ή την

επιστροφή τους εκτός της Κοινότητας σύμφωνα με το άρθρο 21 είναι επίσης δυνατόν να λαμβάνονται και άλλα μέτρα, όπως η χρήση των ζωοτροφών ή των τροφίμων για άλλους σκοπούς πλην εκείνων για τους οποίους προορίζονταν αρχικά.

β) εάν οι ζωοτροφές ή τα τρόφιμα έχουν ήδη διατεθεί στην αγορά, παρακολουθεί ή, εάν απαιτείται, διατάσσει την ανάκληση ή την απόσυρσή τους πριν λάβει ένα από τα προαναφερόμενα μέτρα· γ) ελέγχει ότι οι ζωοτροφές και τα τρόφιμα δεν έχουν αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία του ανθρώπου ή των ζώων είτε άμεσα είτε μέσω του περιβάλλοντος κατά τη διάρκεια εφαρμογής των μέτρων που αναφέρονται στα στοιχεία α) και β) ή μέχρις ότου εφαρμοστούν τα μέτρα αυτά.

2. Ωστόσο, εάν: α) από τους επισήμους ελέγχους που προβλέπονται στα άρθρα 14 και 15 προκύπτει ότι ένα φορτίο είναι βλαβερό για την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων ή δεν είναι ασφαλές, η αρμόδια αρχή θέτει το εν λόγω φορτίο υπό επίσημη κράτηση μέχρι την καταστροφή του ή λαμβάνει οιοδήποτε άλλο ενδεδειγμένο μέτρο το οποίο απαιτείται για την προστασία της υγείας των ανθρώπων και των ζώων·

β) ζωοτροφές ή τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης, για τα οποία έχει ορισθεί αυξημένο επίπεδο ελέγχων σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 5, δεν προσκομίζονται για επισήμους ελέγχους, ή δεν προσκομίζονται σύμφωνα με τυχόν ειδικές απαιτήσεις που καθορίζονται σύμφωνα με το άρθρο 17, η αρμόδια αρχή διατάσσει την ανάκλησή τους και τη θέση τους αμελλητί υπό επίσημη κράτηση και, στη συνέχεια, είτε την καταστροφή τους είτε την επιστροφή τους σύμφωνα με το άρθρο 21.

3. Όταν δεν επιτρέπει την είσοδο ζωοτροφών ή τροφίμων, η αρμόδια αρχή κοινοποιεί στην Επιτροπή και στα άλλα κράτη μέλη τα ευρήματά της και την ταυτότητα των συγκεκριμένων προϊόντων με τη διαδικασία του άρθρου 50 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 και κοινοποιεί τις αποφάσεις της στις τελωνειακές υπηρεσίες μαζί με πληροφορίες σχετικά με τον τελικό προορισμό του φορτίου.

4. Οι αποφάσεις για τα φορτία υπόκεινται στο δικαίωμα προσφυγής που αναφέρεται στο άρθρο 54 παράγραφος 3.

#### **Άρθρο 20** Ειδική μεταχείριση

1. Η ειδική μεταχείριση που προβλέπεται στο άρθρο 19 μπορεί να περιλαμβάνει:

α) μεταχείριση ή μεταποίηση με σκοπό την ευθυγράμμιση των ζωοτροφών ή των τροφίμων προς τις απαιτήσεις του κοινοτικού δικαίου ή τρίτης χώρας στην οποία θα επιστραφούν, συμπεριλαμβανομένης της απολύμανσης, ανάλογα με την περίπτωση, αποκλειομένης όμως της αραίωσης·

β) τη μεταποίηση με οποιονδήποτε άλλο κατάλληλο τρόπο για σκοπούς άλλους από την κατανάλωση από τον άνθρωπο ή τα ζώα.

2. Η αρμόδια αρχή διασφαλίζει ότι η ειδική μεταχείριση διεξάγεται σε εγκαταστάσεις υπό τον έλεγχό της, ή υπό τον έλεγχο άλλου κράτους μέλους και σύμφωνα με όρους που καθορίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 62, παράγραφος 3, ή, ελλείψει τέτοιων όρων, με εθνικούς κανόνες.

#### **Άρθρο 21** Επιστροφή φορτίων

1. Η αρμόδια αρχή επιτρέπει την επιστροφή φορτίων μόνον εφόσον:

α) ο προορισμός έχει συμφωνηθεί με τον υπεύθυνο της επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων που είναι αρμόδιος για το φορτίο και

β) ο υπεύθυνος της επιχείρησης ζωοτροφών και τροφίμων έχει ενημερώσει προηγουμένως την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας καταγωγής, ή της τρίτης χώρας προορισμού εάν πρόκειται για άλλη χώρα, σχετικά με τους λόγους και τις συνθήκες που εμποδίζουν τη διάθεση των συγκεκριμένων ζωοτροφών ή τροφίμων στην αγορά της Κοινότητας και



γ) εφόσον η τρίτη χώρα προορισμού δεν είναι η τρίτη χώρα καταγωγής, η αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας προορισμού έχει δηλώσει στην αρμόδια αρχή ότι είναι έτοιμη να δεχθεί το φορτίο.

2. Με την επιφύλαξη των εθνικών κανόνων που εφαρμόζονται όσον αφορά τις προθεσμίες για την αίτηση συμπληρωματικής γνώμης εμπειρογνώμονα και όταν τα αποτελέσματα των επισήμων ελέγχων δεν το αποκλείουν, η επιστροφή πραγματοποιείται, κατά κανόνα, εντός 60 το πολύ ημερών από την ημερομηνία κατά την οποία η αρμόδια αρχή αποφάσισε για τον προορισμό του φορτίου εκτός εάν έχει κινηθεί νομική διαδικασία. Εάν, μετά την πάροδο των 60 ημερών, η επιστροφή δεν πραγματοποιηθεί, το φορτίο καταστρέφεται, εκτός αν η καθυστέρηση αιτιολογείται δεόντως.

3. Εν αναμονή της επιστροφής των φορτίων ή της επιβεβαίωσης των λόγων απόρριψής τους, η αρμόδια αρχή θέτει τα φορτία υπό επίσημη κράτηση.

4. Η αρμόδια αρχή ειδοποιεί την Επιτροπή και τα άλλα κράτη μέλη με τη διαδικασία του άρθρου 50 παράγραφος 3 του κανονισμού και κοινοποιεί τις αποφάσεις της στις τελωνειακές υπηρεσίες. Οι αρμόδιες αρχές συνεργάζονται σύμφωνα με τον τίτλο IV, ώστε να λαμβάνουν οιαδήποτε περαιτέρω αναγκαία μέτρα προκειμένου να διασφαλίσουν ότι δεν υπάρχει δυνατότητα εκ νέου εισόδου των απορριφθέντων φορτίων στην Κοινότητα.

### **Άρθρο 22** Δαπάνες

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων, ο οποίος είναι αρμόδιος για τα φορτία, ή ο εκπρόσωπός του βαρύνονται με τις δαπάνες στις οποίες υποβάλλονται οι αρμόδιες αρχές για τις δραστηριότητες που αναφέρονται στα άρθρα 18, 19, 20 και 21.

### **Άρθρο 30** Επίσημη πιστοποίηση

1. Με την επιφύλαξη των απαιτήσεων που αφορούν την επίσημη πιστοποίηση οι οποίες θεσπίζονται για λόγους υγείας ή καλής διαβίωσης των ζώων, μπορούν να καθορίζονται απαιτήσεις πιστοποίησης με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, σχετικά με:

α) τις περιστάσεις στις οποίες απαιτείται επίσημη πιστοποίηση·

β) τα υποδείγματα πιστοποιητικών·

γ) τα προσόντα των υπαλλήλων πιστοποίησης·

δ) τις αρχές που πρέπει να τηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται η εγκυρότητα της πιστοποίησης, συμπεριλαμβανομένης της ηλεκτρονικής πιστοποίησης·

ε) τις διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται σε περίπτωση απόσυρσης των πιστοποιητικών και σχετικά με τα πιστοποιητικά αντικατάστασης

στ) τα φορτία που χωρίζονται σε μικρότερες παρτίδες ή που αναμιγνύονται με άλλα·

ζ) τα έγγραφα που πρέπει να συνοδεύουν τα προϊόντα μετά τη διεξαγωγή των επισήμων ελέγχων.

2. Όταν απαιτείται επίσημη πιστοποίηση, εξασφαλίζεται ότι: α) υφίσταται σύνδεσμος μεταξύ του πιστοποιητικού και του φορτίου β) οι πληροφορίες που περιέχονται στο πιστοποιητικό είναι ακριβείς και αυθεντικές.

3. Σε ένα και μόνο υπόδειγμα πιστοποιητικού θα συνδυάζονται, ενδεχομένως, απαιτήσεις σχετικά με την επίσημη πιστοποίηση ζωοτροφών και τροφίμων και άλλες απαιτήσεις για επίσημη πιστοποίηση.

### **Άρθρο 31** Καταχώριση/έγκριση των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων

1. α) Οι αρμόδιες αρχές προσδιορίζουν τις διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων κατά την υποβολή αίτησης για την καταχώριση των εγκαταστάσεών τους σύμφωνα με

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, την οδηγία 95/69/ΕΚ, ή τον μελλοντικό κανονισμό για την υγιεινή των ζωοτροφών. β) Οι αρμόδιες αρχές καταρτίζουν και ενημερώνουν κατάλογο των υπευθύνων επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων που έχουν καταχωριστεί. Στις περιπτώσεις που τέτοιοι κατάλογοι υφίστανται ήδη για άλλους σκοπούς, μπορούν να χρησιμοποιούνται και για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού.

2. α) Οι αρμόδιες αρχές θεσπίζουν διαδικασίες τις οποίες πρέπει να ακολουθούν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων ζωοτροφών και τροφίμων κατά την υποβολή αίτησης για την έγκριση των εγκαταστάσεών τους σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004, τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, την οδηγία 95/69/ΕΚ ή τον μελλοντικό κανονισμό περί υγιεινής των ζωοτροφών.

β) Όταν παραλαμβάνει αίτηση έγκρισης από υπεύθυνο επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων, η αρμόδια αρχή διενεργεί επίσκεψη επιτόπου.

γ) Η αρμόδια αρχή εγκρίνει εγκατάσταση για τις συγκεκριμένες δραστηριότητες μόνον εφόσον ο υπεύθυνος της επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων έχει αποδείξει ότι αυτή πληροί τις σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ζωοτροφών ή τροφίμων. δ) Η αρμόδια αρχή δύναται να χορηγεί έγκριση υπό όρους εφόσον προκύπτει ότι η εγκατάσταση πληροί όλες τις απαιτήσεις υποδομής και εξοπλισμού. Η αρμόδια αρχή χορηγεί πλήρη έγκριση μόνον εφόσον, από νέο επίσημο έλεγχο της εγκατάστασης που πραγματοποιείται εντός τριών μηνών από την χορήγηση της υπό όρους έγκρισης, προκύπτει ότι η εγκατάσταση πληροί τις άλλες σχετικές απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ζωοτροφών ή τροφίμων. Σε περίπτωση που έχει μεν σημειωθεί σαφής πρόοδος, αλλά η εγκατάσταση εξακολουθεί να μην πληροί όλες τις σχετικές απαιτήσεις, η αρμόδια αρχή δύναται να παρατείνει την υπό όρους έγκριση. Ωστόσο, η υπό όρους έγκριση δεν υπερβαίνει τους έξι μήνες συνολικά.

ε) Η αρμόδια αρχή επανεξετάζει την έγκριση των εγκαταστάσεων κατά την διενέργεια επισήμων ελέγχων. Εάν η αρμόδια αρχή διαπιστώσει σοβαρές ελλείψεις ή εάν η παραγωγή σε μια εγκατάσταση πρέπει να διακόπτεται επανειλημμένα, ο δε υπεύθυνος της επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων δεν

είναι σε θέση να παράσχει επαρκή εχέγγυα όσον αφορά την μελλοντική παραγωγή, η αρμόδια αρχή κινεί διαδικασίες για την αφαίρεση της έγκρισης από την εγκατάσταση. Ωστόσο, η αρμόδια αρχή δύναται να αναστείλει την έγκριση εγκατάστασης εάν ο υπεύθυνος της επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων μπορεί να εγγυηθεί ότι θα καλύψει τις ελλείψεις σε εύλογο χρονικό διάστημα. στ) Οι αρμόδιες αρχές τηρούν ενημερωμένους καταλόγους εγκεκριμένων εγκαταστάσεων και τους καθιστούν προσιτούς σε άλλα κράτη μέλη και στο κοινό κατά τρόπο που μπορεί να οριστεί με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

### **Άρθρο 32 Κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς**

1. Τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς για τις ζωοτροφές και τα τρόφιμα που αναφέρονται στο παράρτημα VII είναι αρμόδια για:

α) την παροχή λεπτομερειών στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς σχετικά με αναλυτικές μεθόδους, συμπεριλαμβανομένων των μεθόδων αναφοράς·

β) το συντονισμό της εφαρμογής, από τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς, των μεθόδων που αναφέρονται στο στοιχείο α), οργανώνοντας ιδίως συγκριτικές δοκιμές και εξασφαλίζοντας τη δέουσα συνέχεια στις συγκριτικές αυτές δοκιμές σύμφωνα με διεθνώς αποδεκτά πρωτόκολλα, όταν υπάρχουν·

γ) το συντονισμό, στο πεδίο της αρμοδιότητάς τους, των πρακτικών ρυθμίσεων που απαιτούνται για την εφαρμογή νέων αναλυτικών μεθόδων και την ενημέρωση των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς σχετικά με τις προόδους στον τομέα αυτόν·

δ) τη διοργάνωση προγραμμάτων βασικής και προχωρημένης κατάρτισης για το προσωπικό των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς και για εμπειρογνώμονες από αναπτυσσόμενες χώρες·

ε) την παροχή επιστημονικής και τεχνικής συνδρομής στην Επιτροπή, ιδιαίτερα σε περιπτώσεις όπου τα κράτη μέλη αμφισβητούν τα αποτελέσματα

των αναλύσεων στ) τη συνεργασία με εργαστήρια που είναι υπεύθυνα για την ανάλυση ζωοτροφών και τροφίμων σε τρίτες χώρες.

2. Τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς στον τομέα της υγείας των ζώων είναι αρμόδια για:

α) το συντονισμό των μεθόδων που εφαρμόζονται στα κράτη μέλη για τη διάγνωση νόσων·

β) την ενεργό σύμπραξη στον εντοπισμό των εστιών νόσων που εκδηλώνονται στα κράτη μέλη, λαμβάνοντας απομονώματα παθογόνων προς επιβεβαίωση της διάγνωσης, χαρακτηρισμό και επιζωοτικές μελέτες·

γ) τη διευκόλυνση της εκπαίδευσης ή της μετεκπαίδευσης εμπειρογνομόνων στο πεδίο της εργαστηριακής διάγνωσης με σκοπό την εναρμόνιση των διαγνωστικών μεθόδων σε ολόκληρη την Κοινότητα·

δ) τη συνεργασία, όσον αφορά τις μεθόδους διάγνωσης των νόσων των ζώων που υπάγονται στην αρμοδιότητά τους, με τα αρμόδια εργαστήρια τρίτων χωρών όπου είναι διαδεδομένες οι νόσοι αυτές·

ε) τη διοργάνωση προγραμμάτων βασικής και προχωρημένης κατάρτισης για το προσωπικό των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς και για εμπειρογνώμονες από αναπτυσσόμενες χώρες.

3. Το άρθρο 12 παράγραφοι 2 και 3 εφαρμόζεται στα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς.

4. Τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς πρέπει να πληρούν τις ακόλουθες απαιτήσεις: α) να διαθέτουν προσωπικό με τα κατάλληλα προσόντα και τη δέουσα κατάρτιση στις διαγνωστικές και αναλυτικές τεχνικές που εφαρμόζονται στον τομέα της αρμοδιότητάς τους·

β) να διαθέτουν τον εξοπλισμό και τα προϊόντα που χρειάζονται για να εκτελούν τα καθήκοντα που τους ανατίθενται·

γ) να διαθέτουν κατάλληλη διοικητική υποδομή·

δ) να εξασφαλίζουν ότι το προσωπικό τους σέβεται τον εμπιστευτικό χαρακτήρα ορισμένων θεμάτων, αποτελεσμάτων ή ανακοινώσεων·

ε) να διαθέτουν επαρκείς γνώσεις των διεθνών προτύπων και πρακτικών· στ) να διαθέτουν, εάν χρειάζεται, ενημερωμένο κατάλογο των διαθέσιμων ουσιών και αντιδραστηρίων αναφοράς καθώς και ενημερωμένο κατάλογο των κατασκευαστών και προμηθευτών των εν λόγω ουσιών και αντιδραστηρίων·

ζ) να λαμβάνουν υπόψη τις εθνικές και κοινοτικές ερευνητικές δραστηριότητες·

η) να διαθέτουν εκπαιδευμένο προσωπικό το οποίο είναι διαθέσιμο για καταστάσεις επείγουσας ανάγκης που ανακύπτουν εντός της Κοινότητας.

5. Με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, μπορούν να περιλαμβάνονται στο παράρτημα VII και άλλα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς σχετικά με τους τομείς που αναφέρονται στο άρθρο 1. Το παράρτημα VII μπορεί να επικαιροποιείται με την ίδια διαδικασία.

6. Με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, μπορούν να ορίζονται πρόσθετες αρμοδιότητες και καθήκοντα των κοινοτικών εργαστηρίων αναφοράς.

7. Τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς μπορούν να λαμβάνουν κοινοτική χρηματοδοτική ενίσχυση σύμφωνα με το άρθρο 28 της απόφασης 90/424/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 26ης Ιουνίου 1990, σχετικά με ορισμένες δαπάνες στον κτηνιατρικό τομέα(37).

8. Τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς είναι δυνατόν να υπόκεινται σε κοινοτικούς ελέγχους προκειμένου να εξακριβώνεται η συμμόρφωσή τους προς τις απαιτήσεις του παρόντος κανονισμού. Εάν από τους ελέγχους αυτούς προκύψει ότι ένα εργαστήριο δεν συμμορφώνεται προς αυτές τις απαιτήσεις ή τα καθήκοντα για τα οποία έχει οριστεί, είναι δυνατόν να λαμβάνονται τα αναγκαία μέτρα με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

Τα κράτη μέλη μεριμνούν ώστε, για κάθε κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς που αναφέρεται στο άρθρο 32, να ορίζονται ένα ή περισσότερα εθνικά εργαστήρια



αναφοράς. Ένα κράτος μέλος μπορεί να ορίζει εργαστήριο που βρίσκεται σε άλλο κράτος μέλος ή σε μέλος της Ευρωπαϊκής Ζώνης Ελεύθερων Συναλλαγών (ΕΖΕΣ) και περισσότερα κράτη μέλη μπορούν να ορίζουν το ίδιο εργαστήριο.

2. Τα εθνικά εργαστήρια αναφοράς:

α) συνεργάζονται με τα κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς στον τομέα αρμοδιότητάς τους·

β) συντονίζουν, στον τομέα αρμοδιότητάς τους, τις δραστηριότητες των επισήμων εργαστηρίων που έχουν την ευθύνη ανάλυσης των δειγμάτων σύμφωνα με το άρθρο 11·

γ) οργανώνουν συγκριτικές δοκιμές, όταν χρειάζεται, μεταξύ των επισήμων εθνικών εργαστηρίων και εξασφαλίζουν ότι δίνεται κατάλληλη συνέχεια στις συγκριτικές αυτές δοκιμές·

δ) διασφαλίζουν την κοινοποίηση των πληροφοριών που παρέχει το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς στην αρμόδια αρχή και στα επίσημα εθνικά εργαστήρια·

ε) παρέχουν επιστημονική και τεχνική συνδρομή στην αρμόδια αρχή για την εφαρμογή συντονισμένων σχεδίων ελέγχου που καταρτίζονται σύμφωνα με το άρθρο 53·

στ) είναι υπεύθυνα για την εκτέλεση άλλων ειδικών καθηκόντων που προβλέπονται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, με την επιφύλαξη των υφιστάμενων πρόσθετων εθνικών καθηκόντων.

3. Το άρθρο 12 παράγραφοι 2 και 3 εφαρμόζεται στα εθνικά εργαστήρια αναφοράς.

4. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν στην Επιτροπή, στα αρμόδια κοινοτικά εργαστήρια αναφοράς και στα άλλα κράτη μέλη το όνομα και τη διεύθυνση κάθε εθνικού εργαστηρίου αναφοράς.

5. Τα κράτη μέλη, τα οποία διαθέτουν περισσότερα από ένα εθνικά εργαστήρια αναφοράς ανά κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς, πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα εν λόγω εργαστήρια συνεργάζονται στενά, κατά τρόπον ώστε να εξασφαλίζεται αποτελεσματικός συντονισμός μεταξύ τους, με άλλα εθνικά εργαστήρια και με το κοινοτικό εργαστήριο αναφοράς.

6. Με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, μπορούν να ορίζονται πρόσθετες αρμοδιότητες και καθήκοντα των εθνικών εργαστηρίων αναφοράς.

7. Οι παράγραφοι 1 έως 5 ισχύουν με την επιφύλαξη ειδικότερων κανόνων, και ιδίως του κεφαλαίου VI του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 999/2001 και του άρθρου 14 της οδηγίας 96/23/ΕΚ.

#### **Άρθρο 34** Γενικές αρχές

1. Σε περιπτώσεις κατά τις οποίες, βάσει των αποτελεσμάτων των επισήμων ελέγχων ζωοτροφών και τροφίμων, απαιτείται δράση από περισσότερα του ενός κράτη μέλη, οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών παρέχουν αμοιβαία διοικητική συνδρομή.

2. Οι αρμόδιες αρχές παρέχουν διοικητική συνδρομή εφόσον τους ζητηθεί ή αυθόρμητα, εφόσον το απαιτεί η πορεία των ερευνών. Η διοικητική συνδρομή μπορεί να περιλαμβάνει, ανάλογα με την περίπτωση, τη συμμετοχή σε επιτόπιους ελέγχους τους οποίους διεξάγει η αρμόδια αρχή άλλου κράτους μέλους.

3. Τα άρθρα 35 έως 40 δεν θίγουν τους εθνικούς κανόνες που ισχύουν για τη δημοσιοποίηση εγγράφων που αποτελούν αντικείμενο δικαστικών διαδικασιών ή σχετίζονται με δικαστικές διαδικασίες, ούτε τους κανόνες που αποσκοπούν στην προστασία των εμπορικών συμφερόντων φυσικών ή νομικών προσώπων.

### **Άρθρο 35 Φορείς-σύνδεσμοι**

1. Κάθε κράτος μέλος διορίζει έναν ή περισσότερους φορείς-συνδέσμους για να συνεργάζονται κατάλληλα με τους φορείς-συνδέσμους των άλλων κρατών μελών. Ο ρόλος των φορέων-συνδέσμων είναι να επικουρούν και να συντονίζουν την επικοινωνία μεταξύ αρμόδιων αρχών και, ιδίως, τη διαβίβαση και την παραλαβή αιτήσεων συνδρομής.

2. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν στην Επιτροπή και στα λοιπά κράτη μέλη όλες τις πληροφορίες σχετικά με το φορέα που ορίζουν ως σύνδεσμο και με κάθε αλλαγή στις πληροφορίες αυτές.

3. Με την επιφύλαξη της παραγράφου 1, ο ορισμός των φορέων-συνδέσμων δεν αποκλείει τις άμεσες επαφές, την ανταλλαγή πληροφοριών ή τη συνεργασία μεταξύ των υπαλλήλων των αρμόδιων αρχών σε διάφορα κράτη μέλη.

4. Οι αρμόδιες αρχές, στις οποίες εφαρμόζεται η οδηγία 89/608/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 1989 , για την αμοιβαία συνδρομή μεταξύ των διοικητικών αρχών των κρατών μελών και τη συνεργασία των αρχών αυτών με την Επιτροπή, με σκοπό τη διασφάλιση της ορθής εφαρμογής της κτηνιατρικής και ζωοτεχνικής νομοθεσίας(38), συνεργάζονται, ανάλογα με την περίπτωση, με τις αρχές που λειτουργούν δυνάμει του παρόντος τίτλου.

### **Άρθρο 36 Συνδρομή κατόπιν αιτήσεως**

1. Η αρμόδια αρχή στην οποία υποβάλλεται αιτιολογημένη αίτηση διασφαλίζει ότι η αιτούσα αρμόδια αρχή λαμβάνει όλες τις αναγκαίες πληροφορίες και έγγραφα που θα της επιτρέψουν να εξακριβώσει τη συμμόρφωση προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων στον τομέα δικαιοδοσίας της. Για το σκοπό αυτό, η αρμόδια αρχή στην οποία απευθύνεται η αίτηση μεριμνά για τη διενέργεια τυχόν διοικητικών ερευνών οι οποίες απαιτούνται για τη συλλογή των εν λόγω πληροφοριών και εγγράφων.

2. Οι πληροφορίες και τα έγγραφα που παρέχονται σύμφωνα με την παράγραφο 1 διαβιβάζονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση. Μπορούν να διαβιβάζονται πρωτότυπα ή αντίγραφα των εγγράφων.

3. Κατόπιν συμφωνίας μεταξύ της αιτούσας αρχής και της αρχής στην οποία απευθύνεται η αίτηση, είναι δυνατόν, κατά τη διεξαγωγή διοικητικών ερευνών, να παρίστανται υπάλληλοι που έχει ορίσει η αιτούσα αρχή. Οι έρευνες αυτές διεξάγονται πάντοτε από υπαλλήλους της αρχής στην οποία απευθύνεται η αίτηση. Οι υπάλληλοι της αιτούσας αρχής δεν επιτρέπεται, με δική τους πρωτοβουλία, να ασκούν τις ερευνητικές εξουσίες που ανατίθενται σε υπαλλήλους της αρχής στην οποία απευθύνεται η αίτηση. Ωστόσο, οι υπάλληλοι της αιτούσας αρχής έχουν πρόσβαση στους ίδιους χώρους και στα ίδια έγγραφα όπως και οι υπάλληλοι της αρχής στην οποία απευθύνεται η αίτηση με μεσολάβησή τους και με μοναδικό σκοπό τη διεξαγωγή της διοικητικής έρευνας.

4. Οι υπάλληλοι της αιτούσας αρχής που είναι παρόντες σε άλλο κράτος μέλος σύμφωνα με την παράγραφο 3 οφείλουν, ανά πάσα στιγμή, να είναι σε θέση να επιδείξουν γραπτή εξουσιοδότηση που δηλώνει την ταυτότητά τους και την επίσημη ιδιότητά τους.

### **Άρθρο 37** Συνδρομή χωρίς αίτηση

1. Όταν η αρμόδια αρχή διαπιστώνει περιπτώσεις μη συμμόρφωσης και εάν η εν λόγω έλλειψη συμμόρφωσης έχει συνέπειες για άλλο ή άλλα κράτη μέλη, η αρχή αυτή διαβιβάζει τις σχετικές πληροφορίες στο άλλο ή στα άλλα κράτη μέλη χωρίς προηγούμενη αίτηση και χωρίς καθυστέρηση.

2. Τα κράτη μέλη που λαμβάνουν τις εν λόγω πληροφορίες ερευνούν το θέμα και ενημερώνουν το κράτος μέλος που έδωσε την πληροφορία σχετικά με τα αποτελέσματα της έρευνας και, ενδεχομένως, με τα τυχόν μέτρα που λαμβάνονται.

### **Άρθρο 38** Συνδρομή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης

1. Εάν, κατά τη διεξαγωγή επίσημου ελέγχου στον τόπο προορισμού των προϊόντων ή κατά τη μεταφορά τους, η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού διαπιστώσει ότι τα προϊόντα δεν τηρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ζωοτροφών ή τροφίμων σε βαθμό ώστε να δημιουργούν κινδύνους για την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων ή να παραβιάζουν σοβαρά τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων, επικοινωνεί αμελλητί με την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής.

2. Η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής ερευνά το ζήτημα, λαμβάνει κάθε αναγκαίο μέτρο και γνωστοποιεί στην αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού τη φύση των ερευνών και των επισήμων ελέγχων που διενήργησε, τις αποφάσεις που έλαβε και τους λόγους που επέβαλαν τις αποφάσεις αυτές.

3. Εάν η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού έχει λόγους να πιστεύει ότι τα μέτρα αυτά είναι ανεπαρκή, οι αρμόδιες αρχές των δύο κρατών μελών αναζητούν από κοινού τρόπους και μέσα για να αντιμετωπίσουν την κατάσταση, τα οποία μπορούν να περιλαμβάνουν, ανάλογα με την περίπτωση, από κοινού επιτόπια επιθεώρηση η οποία διεξάγεται σύμφωνα με το άρθρο 36 παράγραφοι 3 και

4. Σε περίπτωση που δεν μπορέσουν να συμφωνήσουν σχετικά με τα ενδεδειγμένα μέτρα ενημερώνουν την Επιτροπή.

### **Άρθρο 39** Σχέσεις με τρίτες χώρες

1. Όταν αρμόδια αρχή λαμβάνει πληροφορίες από τρίτη χώρα οι οποίες επισημαίνουν μη συμμόρφωση ή/και κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου ή των ζώων, η εν λόγω αρχή διαβιβάζει τις πληροφορίες αυτές στις αρμόδιες αρχές άλλων κρατών μελών εφόσον κρίνει ότι ενδέχεται να τις ενδιαφέρουν ή εφόσον της το ζητήσουν. Η αρμόδια αρχή κοινοποιεί επίσης τις πληροφορίες αυτές στην Επιτροπή όταν παρουσιάζουν ενδιαφέρον σε κοινοτικό επίπεδο.

2. Εάν η τρίτη χώρα έχει αναλάβει νομική δέσμευση να παρέχει τη συνδρομή που απαιτείται για τη συγκέντρωση στοιχείων σχετικών με τον παράτυπο χαρακτήρα των συναλλαγών που αντίκεινται ή φαίνεται να αντίκεινται προς την οικεία νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων, οι πληροφορίες που συγκεντρώνονται δυνάμει του παρόντος κανονισμού είναι δυνατόν να κοινοποιούνται στην εν λόγω τρίτη χώρα, με τη συγκατάθεση των αρμόδιων αρχών που παρείχαν τις πληροφορίες και σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία για την κοινοποίηση δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα σε τρίτες χώρες.

#### **Άρθρο 40** Συντονισμένη συνδρομή και συνέχεια από την Επιτροπή

1. Η Επιτροπή συντονίζει αμελλητί τις ενέργειες που αναλαμβάνουν τα κράτη μέλη όταν, από πληροφορίες που λαμβάνει από κράτη μέλη ή από άλλες πηγές, ενημερώνεται για δραστηριότητες που αντίκεινται ή που φαίνεται ότι αντίκεινται προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων και έχουν ιδιαίτερη σημασία σε κοινοτικό επίπεδο, ιδίως δε εάν: α) οι δραστηριότητες αυτές έχουν, ή θα μπορούσαν να έχουν, προεκτάσεις σε πολλά κράτη μέλη· β) υπάρχουν ενδείξεις για τη διεξαγωγή παρεμφερών δραστηριοτήτων σε πολλά κράτη μέλη, ή γ) τα κράτη μέλη είναι ανίκανα να συμφωνήσουν σχετικά με την κατάλληλη δράση για την αντιμετώπιση της μη συμμόρφωσης.

2. Στις περιπτώσεις που, από τους επισήμους ελέγχους στον τόπο προορισμού, προκύπτει κατ' επανάληψη μη συμμόρφωση ή άλλοι κίνδυνοι για τον άνθρωπο, τα φυτά ή τα ζώα από ζωοτροφές ή τρόφιμα, είτε άμεσα είτε μέσω του περιβάλλοντος, η αρμόδια αρχή του κράτους μέλους προορισμού ενημερώνει αμελλητί την Επιτροπή και τις αρμόδιες αρχές των άλλων κρατών μελών.

3. Η Επιτροπή μπορεί: α) σε συνεργασία με το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος, να αποστέλλει ομάδα επιθεώρησης για τη διενέργεια επιτόπιου επίσημου ελέγχου· β) να ζητά από την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής να εντείνει τους σχετικούς επισήμους ελέγχους και να την ενημερώσει σχετικά με την αναληφθείσα δράση και τα ληφθέντα μέτρα.



4. Σε περίπτωση που τα μέτρα που προβλέπονται στις παραγράφους 2 και 3 λαμβάνονται για να αντιμετωπισθεί κατ' επανάληψη μη συμμόρφωση εκ μέρους επιχείρησης ζωοτροφών ή τροφίμων, η αρμόδια αρχή καταλογίζει τις τυχόν δαπάνες που προκύπτουν από την εφαρμογή των μέτρων αυτών στην εν λόγω επιχείρηση.

#### **Άρθρο 41 Πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου**

Για να διασφαλισθεί η ουσιαστική εφαρμογή του άρθρου 17 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, των κανόνων για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων και του άρθρου 45 του παρόντος κανονισμού, κάθε κράτος μέλος καταρτίζει ολοκληρωμένο πολυετές εθνικό σχέδιο ελέγχου.

#### **Άρθρο 42 Αρχές για την κατάρτιση πολυετών εθνικών σχεδίων ελέγχου**

1. Τα κράτη μέλη:

α) θέτουν σε εφαρμογή το σχέδιο που αναφέρεται στο άρθρο 41 για πρώτη φορά το αργότερο την 1η Ιανουαρίου 2007 και

β) το προσαρμόζουν τακτικά, αναλόγως των εξελίξεων και

γ) κοινοποιούν στην Επιτροπή την πιο πρόσφατη εκδοχή του σχεδίου, εφόσον ζητηθεί.

2. Κάθε πολυετές εθνικό σχέδιο ελέγχου περιέχει γενικές πληροφορίες σχετικά με τη δομή και την οργάνωση των συστημάτων ελέγχου ζωοτροφών και τροφίμων και υγείας και συνθηκών διαβίωσης των ζώων στα κράτη μέλη, και συγκεκριμένα σχετικά με:

α) τους στρατηγικούς στόχους του σχεδίου και τον τρόπο με τον οποίο αυτοί αντανακλώνται στην ιεράρχηση των ελέγχων και την κατανομή των πόρων·

β) την κατάταξη σε κατηγορίες, ανάλογα με τους κινδύνους, των σχετικών δραστηριοτήτων·

γ) τον καθορισμό των αρμόδιων αρχών και των καθηκόντων τους σε κεντρικό, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο, καθώς και των πόρων που διατίθενται στις εν λόγω αρχές·

δ) τη γενική οργάνωση και διαχείριση των επισήμων ελέγχων σε εθνικό, περιφερειακό και τοπικό επίπεδο, συμπεριλαμβανομένων των επισήμων ελέγχων σε επιμέρους εγκαταστάσεις·

ε) τα συστήματα ελέγχου που εφαρμόζονται σε διάφορους τομείς και το συντονισμό μεταξύ των διαφόρων υπηρεσιών των αρμόδιων αρχών που είναι υπεύθυνες για τους επισήμους ελέγχους σε αυτούς τους τομείς·

στ) ανάλογα με την περίπτωση, την ανάθεση καθηκόντων σε φορείς ελέγχου·

ζ) τις μεθόδους για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης προς τα κριτήρια λειτουργίας που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος 2·

η) την κατάρτιση του προσωπικού που διενεργεί τους επισήμους ελέγχους που αναφέρεται στο άρθρο 6·

θ) τις τεκμηριωμένες διαδικασίες που αναφέρονται στα άρθρα 8 και 9·

ι) την οργάνωση και την εφαρμογή σχεδίων έκτακτης ανάγκης για επείγουσες περιπτώσεις ζωικών ή τροφιμογενών νόσων, περιστατικά μόλυνσης ζωοτροφών και τροφίμων και άλλους κινδύνους για την υγεία του ανθρώπου·

ια) την οργάνωση της συνεργασίας και της αμοιβαίας συνδρομής·

3. Τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου μπορούν να αναπροσαρμόζονται κατά την περίοδο εφαρμογής τους. Οι τροποποιήσεις μπορούν να γίνονται λαμβάνοντας υπόψη ή προκειμένου να ληφθούν υπόψη παράγοντες, όπως:

α) η ύπαρξη νέας νομοθεσίας·

β) η εμφάνιση νέων νόσων ή άλλων κινδύνων για την υγεία·

γ) σημαντικές αλλαγές στη δομή, τη διαχείριση ή τη λειτουργία των αρμόδιων εθνικών αρχών·

δ) τα αποτελέσματα επισήμων ελέγχων των κρατών μελών·

ε) τα αποτελέσματα κοινοτικών ελέγχων που διενεργούνται σύμφωνα με το άρθρο 45·

στ) τυχόν τροποποιήσεις των κατευθυντήριων γραμμών που αναφέρονται στο άρθρο 43·

ζ) επιστημονικά πορίσματα·

η) τα αποτελέσματα εξετάσεων που πραγματοποιήθηκαν από τρίτη χώρα σε κράτος μέλος·

#### **Άρθρο 43** Κατευθυντήριες γραμμές για τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου

1. Τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου που αναφέρονται στο άρθρο 41 λαμβάνουν υπόψη τις κατευθυντήριες γραμμές που καθορίζει η Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος

2. Ειδικότερα, οι κατευθυντήριες γραμμές: α) προωθούν συνεκτική, συνολική και ολοκληρωμένη προσέγγιση όσον αφορά τους επισήμους ελέγχους για την εφαρμογή της νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων, καθώς και της νομοθεσίας περί υγείας και συνθηκών διαβίωσης των ζώων, και καλύπτουν όλους τους τομείς και όλα τα στάδια της αλυσίδας ζωοτροφών και τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της εισαγωγής και της εισόδου· β) προσδιορίζουν προτεραιότητες βάσει του κινδύνου και κριτήρια για την κατηγοριοποίηση, ανάλογα με τους κινδύνους, των σχετικών δραστηριοτήτων και τις αποτελεσματικότερες διαδικασίες ελέγχου· γ) καθορίζουν άλλες προτεραιότητες και τις αποτελεσματικότερες διαδικασίες ελέγχου· δ) εντοπίζουν τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διάθεσης των ζωοτροφών και των τροφίμων, καθώς και τη χρήση ζωοτροφών, που παρέχουν τις πιο αξιόπιστες και αντιπροσωπευτικές πληροφορίες όσον αφορά την τήρηση της νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων· ε) ενθαρρύνουν την υιοθέτηση βέλτιστων πρακτικών σε όλα τα επίπεδα του συστήματος ελέγχου· στ) ενθαρρύνουν την ανάπτυξη ουσιαστικών ελέγχων των συστημάτων

ιχνηλασιμότητας ζ) παρέχουν συμβουλές σχετικά με την ανάπτυξη συστημάτων για την καταγραφή των επιδόσεων και των αποτελεσμάτων των δράσεων ελέγχου· η) αντανακλούν τα πρότυπα και τις συστάσεις των συναφών διεθνών φορέων σχετικά με την οργάνωση και τη λειτουργία επισήμων υπηρεσιών θ) θεσπίζουν κριτήρια για τη διενέργεια των εξετάσεων που προβλέπονται στο άρθρο 4 παράγραφος 6· ι) καθορίζουν τη δομή των ετήσιων εκθέσεων που προβλέπονται στο άρθρο 44 και τις πληροφορίες που πρέπει να περιλαμβάνουν· ια) υποδεικνύουν τους κύριους δείκτες επιδόσεων που πρέπει να εφαρμόζονται για την αξιολόγηση των πολυετών εθνικών σχεδίων ελέγχου.

2. Εφόσον απαιτείται, οι κατευθυντήριες γραμμές προσαρμόζονται υπό το φως της ανάλυσης των ετήσιων εκθέσεων που υποβάλλουν τα κράτη μέλη σύμφωνα με το άρθρο 44, ή των κοινοτικών ελέγχων που διενεργούνται σύμφωνα με το άρθρο 45.

#### **Άρθρο 44** Ετήσιες εκθέσεις

1. Ένα έτος μετά την έναρξη εφαρμογής των πολυετών εθνικών σχεδίων ελέγχου και εν συνεχεία ετησίως, τα κράτη μέλη υποβάλλουν στην Επιτροπή έκθεση η οποία περιλαμβάνει: α) τυχόν τροποποιήσεις οι οποίες έχουν επέλθει στα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου προκειμένου να ληφθούν υπόψη οι παράγοντες που αναφέρονται στο άρθρο 42 παράγραφος 3· β) τα αποτελέσματα των ελέγχων και των εξετάσεων που διεξήχθησαν κατά το προηγούμενο έτος δυνάμει των διατάξεων του πολυετούς εθνικού σχεδίου ελέγχου· γ) το είδος και τον αριθμό των περιπτώσεων μη συμμόρφωσης που εντοπίστηκαν· δ) δράσεις για να εξασφαλιστεί η αποτελεσματική εφαρμογή των πολυετών εθνικών σχεδίων ελέγχου, συμπεριλαμβανομένης της δράσης επιβολής και των αποτελεσμάτων της. 2. Προκειμένου να προαχθεί η συνεκτική παρουσίαση της έκθεσης αυτής και ιδίως των αποτελεσμάτων των επισήμων ελέγχων, οι κατά την παράγραφο 1 πληροφορίες λαμβάνουν υπόψη τις κατευθυντήριες γραμμές που καθορίζει η Επιτροπή με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 2.

3. Τα κράτη μέλη καθιστούν οριστικές τις εκθέσεις τους και τις αποστέλλουν στην Επιτροπή εντός έξι μηνών από το τέλος του έτους στο οποίο αναφέρεται η έκθεση. 4. Υπό το φως των εκθέσεων που αναφέρονται στην παράγραφο 1, του αποτελέσματος των κοινοτικών ελέγχων που διεξάγονται σύμφωνα με το άρθρο 45, καθώς και οιασδήποτε άλλης σχετικής πληροφορίας, η Επιτροπή συντάσσει κάθε χρόνο έκθεση σχετικά με τη συνολική λειτουργία των επισήμων ελέγχων στα κράτη μέλη. Η έκθεση περιέχει ανάλογα με την περίπτωση, συστάσεις σχετικά με: α) βελτιώσεις που είναι δυνατόν να γίνουν στα συστήματα επισήμων ελέγχων και εξετάσεων στα κράτη μέλη, συμπεριλαμβανομένων της εμπέλειας, της διαχείρισης και της εφαρμογής τους· β) ειδικές ενέργειες ελέγχου όσον αφορά τομείς ή δραστηριότητες που είτε καλύπτονται είτε όχι από τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου· γ) συντονισμένα σχέδια για την αντιμετώπιση θεμάτων ιδιαίτερου ενδιαφέροντος. 5. Τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου και οι σχετικές κατευθυντήριες γραμμές προσαρμόζονται, εφόσον συντρέχει λόγος, βάσει των συμπερασμάτων και των συστάσεων που περιέχει η έκθεση της Επιτροπής.

6. Η Επιτροπή υποβάλλει την έκθεσή της στο Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο και τη δημοσιοποιεί.

#### **Άρθρο 45 Κοινοτικοί έλεγχοι σε κράτη μέλη**

1. Εμπειρογνώμονες της Επιτροπής διεξάγουν γενικές και ειδικές εξετάσεις στα κράτη μέλη. Η Επιτροπή μπορεί να διορίζει εμπειρογνώμονες από τα κράτη μέλη οι οποίοι επικουρούν τους δικούς της εμπειρογνώμονες. Οι γενικές και οι ειδικές εξετάσεις διοργανώνονται σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές των κρατών μελών. Οι εξετάσεις διενεργούνται τακτικά. Κύριος στόχος τους είναι να εξακριβώνεται ότι, γενικά, οι επίσημοι έλεγχοι διεξάγονται στα κράτη μέλη σύμφωνα με τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου που αναφέρονται στο άρθρο 41 και με την κοινοτική νομοθεσία. Για τον σκοπό αυτόν και για να διευκολυνθεί η αποδοτικότητα και η αποτελεσματικότητα των εξετάσεων, η Επιτροπή, πριν από τη διενέργεια τέτοιων εξετάσεων, δύνανται να ζητά από τα κράτη μέλη να παράσχουν, το συντομότερο δυνατόν, ενημερωμένα αντίγραφα των εθνικών σχεδίων ελέγχου.

2.Ειδικές εξετάσεις και επιθεωρήσεις σε έναν ή περισσότερους ειδικούς τομείς μπορούν να συμπληρώνουν τις γενικές εξετάσεις. Οι ειδικές εξετάσεις και επιθεωρήσεις χρησιμεύουν ιδίως ώστε: α) να εξακριβώνεται η εφαρμογή του πολυετούς εθνικού σχεδίου ελέγχου, της νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων και της νομοθεσίας για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων· σε αυτές μπορούν να περιλαμβάνονται, ανάλογα με την περίπτωση, επιτόπιες επιθεωρήσεις επισήμων υπηρεσιών και εγκαταστάσεων που συνδέονται με τον εξεταζόμενο τομέα· β) να εξακριβώνεται η λειτουργία και η οργάνωση των αρμόδιων αρχών· γ) να διερευνώνται σημαντικά ή επαναλαμβανόμενα προβλήματα στα κράτη μέλη· δ) να διερευνώνται καταστάσεις έκτακτης ανάγκης, αναδυόμενα προβλήματα ή νέες εξελίξεις στα κράτη μέλη.

3.Η Επιτροπή υποβάλλει έκθεση για τα πορίσματα κάθε διενεργούμενου ελέγχου. Η έκθεσή της περιέχει, όταν κρίνεται απαραίτητο, συστάσεις προς τα κράτη μέλη σχετικά με τη βελτίωση της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και με τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων. Η Επιτροπή δημοσιοποιεί τις εκθέσεις της. Στην περίπτωση εκθέσεων σχετικά με ελέγχους που διενεργούνται σε ένα κράτος μέλος, η Επιτροπή κοινοποιεί στην ενδιαφερόμενη αρμόδια αρχή σχέδιο έκθεσης προς σχολιασμό, λαμβάνει τα σχόλια αυτά υπόψη κατά τη σύνταξη της τελικής έκθεσης και δημοσιεύει τα σχόλια της αρμόδιας αρχής μαζί με την τελική έκθεση.

4.Η Επιτροπή καταρτίζει ετήσιο πρόγραμμα ελέγχου, το διαβιβάζει εκ των προτέρων στα κράτη μέλη και υποβάλλει έκθεση σχετικά με τα αποτελέσματά του. Η Επιτροπή μπορεί να τροποποιεί το πρόγραμμα προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη οι εξελίξεις σχετικά με την ασφάλεια των ζωοτροφών και των τροφίμων, την κατάσταση της υγείας και των συνθηκών διαβίωσης των ζώων και της υγείας των φυτών.

5.Τα κράτη μέλη: α) αναλαμβάνουν κατάλληλη δράση ώστε να δίνεται συνέχεια στις συστάσεις που προκύπτουν από τους κοινοτικούς ελέγχους· β) παρέχουν την απαιτούμενη συνδρομή, όλα τα έγγραφα και την λοιπή τεχνική υποστήριξη που ζητούν οι εμπειρογνώμονες της Επιτροπής προκειμένου να μπορέσουν να διεξαγάγουν αποτελεσματικά τους ελέγχους· γ) εξασφαλίζουν



ότι οι εμπειρογνώμονες της Επιτροπής διαθέτουν πρόσβαση σε όλες τις εγκαταστάσεις ή τμήματα εγκαταστάσεων και τις πληροφορίες, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται τα συστήματα πληροφορικής, σχετικές με την εκτέλεση των καθηκόντων τους. 6.Λεπτομερείς κανόνες σχετικά με τους κοινοτικούς ελέγχους στα κράτη μέλη μπορούν να καθορίζονται ή να τροποποιούνται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

#### **Άρθρο 46 Κοινοτικοί έλεγχοι σε τρίτες χώρες**

1.Εμπειρογνώμονες της Επιτροπής μπορούν να διεξάγουν επισήμους ελέγχους σε τρίτες χώρες προκειμένου να επαληθεύουν, με βάση τις πληροφορίες που αναφέρονται στο άρθρο 47 παράγραφος 1, τη συμμόρφωση ή την ισοδυναμία της νομοθεσίας και των συστημάτων των τρίτων χωρών με την κοινοτική νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και με την κοινοτική νομοθεσία για την υγεία των ζώων. Η Επιτροπή μπορεί να διορίζει εμπειρογνώμονες από τα κράτη μέλη οι οποίοι επικουρούν τους δικούς της εμπειρογνώμονες. Οι εν λόγω επίσημοι έλεγχοι αφορούν ιδίως: α) τη νομοθεσία της τρίτης χώρας· β) την οργάνωση των αρμόδιων αρχών της τρίτης χώρας, τις εξουσίες και την ανεξαρτησία τους, την εποπτεία στην οποία υπόκεινται και τη δυνατότητα που τους παρέχεται για την ουσιαστική επιβολή της εφαρμοστέας νομοθεσίας· γ) την κατάρτιση του προσωπικού για την πραγματοποίηση επισήμων ελέγχων· δ) τους πόρους, συμπεριλαμβανομένων των εγκαταστάσεων διάγνωσης, που διαθέτουν οι αρμόδιες αρχές· ε) την ύπαρξη και τη λειτουργία τεκμηριωμένων διαδικασιών και συστημάτων ελέγχου βάσει προτεραιότητας· στ) ανάλογα με την περίπτωση, την κατάσταση όσον αφορά την υγεία των ζώων, τις ζωνοσώους και την υγεία των φυτών, καθώς και τις διαδικασίες κοινοποίησης στην Επιτροπή και σε αρμόδιους διεθνείς φορείς εκδηλώσεων νόσων των ζώων και των φυτών· ζ) την έκταση και τη διεξαγωγή επισήμων ελέγχων στις εισαγωγές ζώων, φυτών και των προϊόντων τους· η) τις εγγυήσεις τις οποίες μπορεί να παράσχει η τρίτη χώρα όσον αφορά την τήρηση των κοινοτικών απαιτήσεων ή την ισοδυναμία προς αυτές.

2. Για τη διευκόλυνση της αποτελεσματικότητας και της αποδοτικότητας των ελέγχων σε τρίτη χώρα, η Επιτροπή μπορεί, πριν από τη διεξαγωγή των ελέγχων αυτών, να ζητά από τη συγκεκριμένη τρίτη χώρα να παράσχει τις πληροφορίες που αναφέρονται στο άρθρο 47, παράγραφος 1 και, ανάλογα με την περίπτωση, τα γραπτά αρχεία σχετικά με την εφαρμογή αυτών των ελέγχων.

3. Η συχνότητα των κοινοτικών ελέγχων σε τρίτες χώρες καθορίζεται με βάση:

- α) αξιολόγηση κινδύνου των προϊόντων που εξάγονται στην Κοινότητα·
- β) τις διατάξεις της κοινοτικής νομοθεσίας·
- γ) τον όγκο και τη φύση των εισαγωγών από τη συγκεκριμένη χώρα·
- δ) τα αποτελέσματα των ελέγχων που έχουν ήδη διεξαγάγει οι υπηρεσίες της Επιτροπής ή άλλοι φορείς επιθεώρησης·
- ε) τα αποτελέσματα των ελέγχων στις εισαγωγές και άλλων τυχόν ελέγχων που έχουν διεξαγάγει οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών·
- στ) τις πληροφορίες που λαμβάνονται από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων ή άλλους συναφείς φορείς·
- ζ) τις πληροφορίες που παρέχονται από διεθνώς αναγνωρισμένους φορείς, όπως η Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας (ΠΟΥ), η Επιτροπή του Codex Alimentarius και ο Διεθνής Οργανισμός Υγείας των Ζώων (ΟΙΕ), ή από άλλες πηγές·
- η) τις ενδείξεις για εμφάνιση νόσων ή την παρουσία άλλων συνθηκών οι οποίες ενδέχεται να εγκυμονούν υγειονομικούς κινδύνους για ζώντα ζώα, ζώντα φυτά ή ζωοτροφές ή τρόφιμα που εισάγονται από τρίτη χώρα·
- θ) την ανάγκη να διερευνώνται ή να αντιμετωπίζονται καταστάσεις έκτακτης ανάγκης σε επιμέρους τρίτες χώρες.

Τα κριτήρια για τον καθορισμό του κινδύνου με σκοπό την αξιολόγηση κινδύνου που αναφέρεται στο στοιχείο α) αποφασίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

4. Η διαδικασία και λεπτομερείς κανόνες για ελέγχους σε τρίτες χώρες μπορούν να καθορισθούν ή τροποποιηθούν με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3. Αυτές περιλαμβάνουν, συγκεκριμένα, διαδικασίες και λεπτομερείς κανόνες σχετικά με:

- α) ελέγχους σε τρίτες χώρες στο πλαίσιο διμερούς συμφωνίας·
- β) ελέγχους σε άλλες τρίτες χώρες.

Με την ίδια διαδικασία, οι επιβαρύνσεις για τους προαναφερόμενους ελέγχους μπορούν να καθορίζονται σε αμοιβαία βάση.

5. Εάν, κατά τη διάρκεια κοινοτικού ελέγχου, εντοπιστεί σοβαρός κίνδυνος για την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων, η Επιτροπή λαμβάνει αμέσως τα απαιτούμενα έκτακτα μέτρα,

σύμφωνα με το άρθρο 53 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ή με διατάξεις διασφάλισης προβλεπόμενες από την κοινοτική νομοθεσία.

6. Η Επιτροπή υποβάλλει έκθεση για τα πορίσματα κάθε διενεργούμενου κοινοτικού ελέγχου. Ανάλογα με την περίπτωση, στην έκθεση περιλαμβάνονται συστάσεις. Η Επιτροπή δημοσιοποιεί τις εκθέσεις της. 7. Η Επιτροπή διαβιβάζει εκ των προτέρων στα κράτη μέλη το πρόγραμμά της για ελέγχους σε τρίτες χώρες και υποβάλλει έκθεση σχετικά με τα αποτελέσματα. Μπορεί να τροποποιεί το πρόγραμμα προκειμένου να λαμβάνονται υπόψη εξελίξεις σχετικά με την ασφάλεια των ζωοτροφών και των τροφίμων και την κατάσταση της υγείας των ζώων και των φυτών.

#### **Άρθρο 47** Γενικοί όροι εισαγωγής

1. Η Επιτροπή είναι αρμόδια να ζητά από τις τρίτες χώρες που προτίθενται να εξαγάγουν προϊόντα στην Κοινότητα να παρέχουν τις ακόλουθες ακριβείς και ενημερωμένες πληροφορίες σχετικά με τη γενική οργάνωση και διαχείριση των συστημάτων υγειονομικών ελέγχων: α) κάθε υγειονομικό ή φυτοϋγειονομικό κανονισμό που εγκρίνεται ή προτείνεται εντός της επικράτειάς της· β) κάθε διαδικασία ελέγχου και επιθεώρησης, κάθε μέθοδο παραγωγής και καραντίνας, κάθε διαδικασία σχετική με την ανοχή στα φυτοφάρμακα και την έγκριση προσθέτων τροφίμων που εφαρμόζεται στην επικράτειά της· γ) τις διαδικασίες αξιολόγησης κινδύνου, τους παράγοντες που λαμβάνονται υπόψη, καθώς και τον καθορισμό του κατάλληλου επιπέδου υγειονομικής ή φυτοϋγειονομικής προστασίας· δ) ανάλογα με την περίπτωση, τη συνέχεια που δόθηκε στις συστάσεις που διατυπώθηκαν ύστερα από τους ελέγχους που αναφέρονται στο άρθρο 46.

2. Οι πληροφορίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 είναι ανάλογες προς τη φύση των προϊόντων και μπορούν να λαμβάνουν υπόψη την ειδική κατάσταση και τη δομή της τρίτης χώρας και τη φύση των προϊόντων που εξαγονται στην Κοινότητα. Το πεδίο εφαρμογής τους καλύπτει τουλάχιστον τα προϊόντα που προορίζονται να εξαχθούν στην Κοινότητα.

3. Οι πληροφορίες που αναφέρονται στις παραγράφους 1 και 2 μπορούν επίσης να αφορούν: α) αποτελέσματα των εθνικών ελέγχων που διενεργούνται σε προϊόντα που προορίζονται να εξαχθούν στην Κοινότητα· β) σημαντικές αλλαγές που πραγματοποιήθηκαν στη δομή και τη λειτουργία των σχετικών συστημάτων ελέγχου, ιδίως με σκοπό τη συμμόρφωση προς τις κοινοτικές απαιτήσεις ή συστάσεις.

4. Όταν τρίτη χώρα δεν παρέχει τις πληροφορίες αυτές ή όταν οι πληροφορίες αυτές είναι ανεπαρκείς, είναι δυνατόν να καθορίζονται ειδικοί όροι εισαγωγής με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, κατά περίπτωση και επί αυστηρώς προσωρινής βάσεως ύστερα από διαβουλεύσεις με την ενδιαφερόμενη τρίτη χώρα. 5. Οι κατευθυντήριες γραμμές που καθορίζουν τον τρόπο με τον οποίον συντάσσονται και υποβάλλονται στην Επιτροπή οι πληροφορίες που αναφέρονται στις παραγράφους 1, 2 και 3, καθώς και τα μεταβατικά μέτρα που παρέχουν στις τρίτες χώρες χρόνο για να προετοιμάσουν τις πληροφορίες αυτές καταρτίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 2.

#### **Άρθρο 48** Ειδικοί όροι εισαγωγής

1. Στο μέτρο που οι όροι και οι λεπτομερείς διαδικασίες που πρέπει να τηρούνται κατά την εισαγωγή προϊόντων από τρίτες χώρες ή περιφέρειες τρίτων χωρών δεν προβλέπονται από την κοινοτική νομοθεσία, ιδίως δε από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 854/2004, καθορίζονται, εφόσον απαιτείται, με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

2. Στους όρους και τις λεπτομερείς διαδικασίες που αναφέρονται στην παράγραφο 1 μπορεί να περιλαμβάνονται τα ακόλουθα: α) η κατάρτιση καταλόγου τρίτων χωρών από τις οποίες επιτρέπεται να εισάγονται συγκεκριμένα προϊόντα σε ένα από τα εδάφη του παραρτήματος Ι· β) η κατάρτιση υποδειγμάτων των πιστοποιητικών που συνοδεύουν τα φορτία· γ) ειδικοί όροι εισαγωγής, ανάλογα με το είδος του προϊόντος ή του ζώου και τους πιθανούς κινδύνους που συνδέονται με αυτό.

3.Οι τρίτες χώρες εγγράφονται στον κατάλογο που αναφέρεται στο στοιχείο α) της παραγράφου 2 μόνον εάν οι αρμόδιες αρχές τους παρέχουν κατάλληλες εγγυήσεις όσον αφορά τη συμμόρφωση ή την ισοδυναμία με την κοινοτική νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και τους κανόνες για την υγεία των ζώων.

4.Κατά την κατάρτιση ή την ενημέρωση καταλόγων, λαμβάνονται, ιδίως, υπόψη τα ακόλουθα κριτήρια: α) η νομοθεσία της τρίτης χώρας στον συγκεκριμένο τομέα· β) η δομή και η οργάνωση της αρμόδιας αρχής της τρίτης χώρας και των οικείων υπηρεσιών ελέγχου, καθώς και οι εξουσίες που διαθέτει/διαθέτουν και οι εγγυήσεις που είναι δυνατόν να παρέχονται όσον αφορά την εφαρμογή της σχετικής νομοθεσίας· γ) η ύπαρξη κατάλληλων επιστήμων ελέγχων· δ) η κανονικότητα και η ταχύτητα της πληροφόρησης που παρέχεται από την τρίτη χώρα σχετικά με την παρουσία κινδύνων στις ζωοτροφές και στα τρόφιμα, και στα ζώντα ζώα· ε) οι εγγυήσεις που παρέχει η τρίτη χώρα ότι: i) οι όροι που εφαρμόζονται στις εγκαταστάσεις από τις οποίες επιτρέπεται να εισάγονται ζωοτροφές και τρόφιμα στην Κοινότητα συμμορφώνονται ή είναι ισοδύναμοι με τις απαιτήσεις της κοινοτικής νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων· ii) καταρτίζεται και ενημερώνεται κατάλογος των εγκαταστάσεων αυτών· iii) ο κατάλογος των εγκαταστάσεων και οι ενημερωμένες εκδοχές του διαβιβάζονται χωρίς καθυστέρηση στην Επιτροπή· iv) οι εγκαταστάσεις υπόκεινται σε τακτικούς και ουσιαστικούς ελέγχους από την αρμόδια αρχή της τρίτης χώρας.

5.Κατά την έγκριση των ειδικών όρων εισαγωγής που αναφέρονται στο στοιχείο γ) της παραγράφου 2, λαμβάνονται υπόψη οι πληροφορίες που έχουν κοινοποιήσει οι ενδιαφερόμενες τρίτες χώρες και, εφόσον απαιτείται, τα αποτελέσματα των κοινοτικών ελέγχων που διεξήχθησαν σε αυτές τις τρίτες χώρες. Οι ειδικοί όροι εισαγωγής είναι δυνατόν να καθορίζονται για ένα μόνο προϊόν ή για ομάδα προϊόντων, μπορούν δε να ισχύουν για μία μόνον τρίτη χώρα, για περιφέρειες τρίτης χώρας ή για ομάδα τρίτων χωρών.

#### **Άρθρο 49** Ισοδυναμία



1. Κατόπιν εφαρμογής συμφωνίας ισοδυναμίας ή κατόπιν ικανοποιητικής εξέτασης, μπορεί να λαμβάνεται απόφαση, με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3, με την οποία να αναγνωρίζεται ότι τα μέτρα που εφαρμόζουν τρίτες χώρες ή περιφέρειες τρίτων χωρών σε συγκεκριμένους τομείς παρέχουν ισοδύναμες εγγυήσεις με εκείνα που εφαρμόζονται στην Κοινότητα, εάν οι τρίτες χώρες παρέχουν αντικειμενικές αποδείξεις περί αυτού.

2. Στην απόφαση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 αναφέρονται οι όροι που διέπουν τις εισαγωγές από την εν λόγω τρίτη χώρα ή περιφέρεια τρίτης χώρας. Στους όρους αυτούς είναι δυνατόν να συγκαταλέγονται: α) η φύση και το περιεχόμενο των πιστοποιητικών που πρέπει να συνοδεύουν τα προϊόντα· β) ειδικές απαιτήσεις που εφαρμόζονται στις εισαγωγές προϊόντων στην Κοινότητα· γ) εφόσον απαιτείται, οι διαδικασίες για την κατάρτιση και την τροποποίηση των καταλόγων περιφερειών ή εγκαταστάσεων από τις οποίες επιτρέπονται οι εισαγωγές.

3. Η απόφαση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 ανακαλείται με την ίδια διαδικασία και χωρίς καθυστέρηση στην περίπτωση που παύει να ισχύει οποιοσδήποτε από τους όρους αναγνώρισης της ισοδυναμίας που έχουν καθοριστεί κατά το χρόνο της έγκρισής της.

### **Άρθρο 51 Κατάρτιση του ελεγκτικού προσωπικού**

1. Η Επιτροπή μπορεί να οργανώνει μαθήματα κατάρτισης για το προσωπικό των αρμόδιων αρχών των κρατών μελών που είναι υπεύθυνες για τη διενέργεια των επισήμων ελέγχων που αναφέρονται στον παρόντα κανονισμό. Τα εν λόγω μαθήματα κατάρτισης αποσκοπούν στην ανάπτυξη εναρμονισμένης προσέγγισης όσον αφορά τους επισήμους ελέγχους στα κράτη μέλη. Ειδικότερα, είναι δυνατό να περιλαμβάνουν κατάρτιση σχετικά με τα ακόλουθα: α) την κοινοτική νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων, καθώς και τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων· β) τις μεθόδους και τις τεχνικές ελέγχου, όπως η εξέταση συστημάτων τα οποία καταρτίζουν οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων για να συμμορφωθούν με τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και με τους κανόνες για την υγεία



και την καλή διαβίωση των ζώων· γ) τους ελέγχους που πρέπει να διενεργούνται στα προϊόντα που εισάγονται στην Κοινότητα· δ) τις μεθόδους και τις τεχνικές παραγωγής, μεταποίησης και εμπορίας ζωοτροφών και τροφίμων.

2. Στα μαθήματα κατάρτισης που αναφέρονται στην παράγραφο 1 μπορούν να συμμετέχουν άτομα από τρίτες χώρες, ιδίως δε από αναπτυσσόμενες χώρες.

3. Λεπτομερείς κανόνες για τη διοργάνωση των μαθημάτων κατάρτισης είναι δυνατόν να θεσπίζονται με τη διαδικασία του άρθρου 62 παράγραφος 3.

#### **Άρθρο 54** Ενέργειες σε περίπτωση μη συμμόρφωσης

1. Εάν η αρμόδια αρχή διαπιστώσει μη συμμόρφωση λαμβάνει μέτρα, προκειμένου να εξασφαλίσει ότι ο υπεύθυνος θα διορθώσει την κατάσταση. Όταν αποφασίζει το χαρακτήρα των ληπτέων μέτρων, η αρμόδια αρχή λαμβάνει υπόψη της τη φύση της μη συμμόρφωσης και το ιστορικό του υπευθύνου όσον αφορά τη μη συμμόρφωση. 2. Τα μέτρα αυτά περιλαμβάνουν, ανάλογα με την περίπτωση, τα ακόλουθα μέτρα: α) την επιβολή διαδικασιών εξυγίανσης ή κάθε άλλου μέτρου που κρίνεται αναγκαίο προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των ζωοτροφών ή των τροφίμων ή η συμμόρφωση με τη νομοθεσία περί ζωοτροφών ή τροφίμων και τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων· β) τον περιορισμό ή την απαγόρευση της διάθεσης στην αγορά, της εισαγωγής ή της εξαγωγής ζωοτροφών, τροφίμων ή ζώων· γ) την παρακολούθηση και, εφόσον απαιτείται, την εντολή ανάκλησης, απόσυρσης ή/και καταστροφής των ζωοτροφών και των τροφίμων· δ) την έγκριση της χρήσης των ζωοτροφών και των τροφίμων για σκοπούς άλλους από εκείνους για τους οποίους προορίζονταν αρχικά· ε) την αναστολή λειτουργίας ή το κλείσιμο όλης ή μέρους της συγκεκριμένης επιχείρησης για το δέον χρονικό διάστημα· στ) την αναστολή ή ανάκληση της έγκρισης της εγκατάστασης· ζ) τα μέτρα που αναφέρονται στο άρθρο 19 για τα φορτία από τρίτες χώρες· η) κάθε άλλο μέτρο που κρίνει κατάλληλο η αρμόδια αρχή.

3. Η αρμόδια αρχή παρέχει στον ενδιαφερόμενο υπεύθυνο επιχείρησης, ή σε εκπρόσωπο: α) γραπτή κοινοποίηση της απόφασής της για τα μέτρα που θα ληφθούν σύμφωνα με την παράγραφο 1, μαζί με το αιτιολογικό της απόφασης και β) πληροφορίες σχετικά με το δικαίωμα προσφυγής κατά των αποφάσεων αυτών, καθώς και σχετικά με την εφαρμοστέα διαδικασία και τις προθεσμίες.

4. Εφόσον απαιτείται, η αρμόδια αρχή ενημερώνει και την αρμόδια αρχή του κράτους μέλους αποστολής για την απόφασή της.

5. Όλες οι δαπάνες που προκύπτουν δυνάμει του παρόντος άρθρου βαρύνουν τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων και ζωοτροφών.

#### **Άρθρο 55** Κυρώσεις

1. Τα κράτη μέλη θεσπίζουν τους κανόνες σχετικά με τις κυρώσεις που επιβάλλονται σε περίπτωση παράβασης της νομοθεσίας περί τροφίμων και ζωοτροφών και άλλων κοινοτικών διατάξεων που αφορούν την προστασία της υγείας και των συνθηκών διαβίωσης των ζώων και λαμβάνουν όλα τα αναγκαία μέτρα για να εξασφαλίσουν την εφαρμογή τους. Οι προβλεπόμενες κυρώσεις πρέπει να είναι αποτελεσματικές, αναλογικές και αποτρεπτικές.

2. Τα κράτη μέλη κοινοποιούν χωρίς καθυστέρηση στην Επιτροπή τις διατάξεις που εφαρμόζονται στις παραβάσεις της νομοθεσίας περί ζωοτροφών και τροφίμων καθώς και κάθε μεταγενέστερη τροποποίηση.

#### **Άρθρο 56** Μέτρα διασφάλισης

1. Με βάση τις διαδικασίες που προβλέπονται στο άρθρο 53 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, λαμβάνονται μέτρα εάν: α) η Επιτροπή διαθέτει αποδείξεις για σοβαρή παράλειψη στα συστήματα ελέγχου ενός κράτους μέλους και β) οι παραλείψεις αυτές ενδέχεται να συνιστούν πιθανό και ευρέως φάσματος κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, την υγεία ή τις συνθήκες διαβίωσης των ζώων, είτε άμεσα είτε μέσω του περιβάλλοντος.

2. Τα μέτρα αυτά εγκρίνονται μόνον αφού: α) αποδειχθεί και αναφερθεί μέσω κοινοτικών ελέγχων η μη συμμόρφωση με την κοινοτική νομοθεσία και β) το ενδιαφερόμενο κράτος μέλος δεν επανόρθωσε την κατάσταση κατόπιν αιτήματος της Επιτροπής και εντός της χρονικής προθεσμίας που αυτή έχει ορίσει.

#### **4.2. ΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ**

Ένα προϊόν για να κυκλοφορήσει ως ζωοτροφή, θα πρέπει να πληρεί τις προϋποθέσεις που ορίζονται στην ΚΥΑ 228652/2002 (ΦΕΚ Β'242) περί κυκλοφορίας ζωοτροφών. Οι διατάξεις της οποίας δεν εφαρμόζονται μόνο σε ζωοτροφές που από μια τουλάχιστον ένδειξη προκύπτει ότι προορίζονται για εξαγωγή σε τρίτες χώρες.

Σύμφωνα με την προαναφερθείσα ΚΥΑ προκειμένου να κυκλοφορήσει μια ζωοτροφή πρέπει να είναι υγιεινή, ανόθευτη, σύμφωνη με τα συναλλακτικά ήθη, να μη δημιουργεί κίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων ή των ζώων και να διατίθεται με τρόπο που να μη δημιουργεί πλάνη.

Εκτός όμως από την παραπάνω βασική αρχή θα πρέπει να τηρούνται και οι προδιαγραφές που αναφέρονται παρακάτω τόσο για την συσκευασία των ζωοτροφών όσο και για τις πληροφορίες οι οποίες πρέπει να τις συνοδεύουν.

Έτσι λοιπόν ένα εργαστήριο πρέπει να κάνει συγκεκριμένους ελέγχους

#### **A. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ.**

1. Οι ζωοτροφές προκειμένου να κυκλοφορήσουν πρέπει να είναι συσκευασμένες σε δοχεία ή συσκευασίες κατά τέτοιο τρόπο έτσι ώστε τα δοχεία ή οι συσκευασίες να μην μπορούν να επαναχρησιμοποιηθούν μετά το πρώτο άνοιγμά τους.
2. Είναι δυνατόν όμως ζωοτροφές να κυκλοφορήσουν σε μη σφραγισμένες συσκευασίες ή δοχεία ή χύμα στις παρακάτω περιπτώσεις:

- α) για παραδόσεις που γίνονται μεταξύ παρασκευαστών ζωοτροφών, ή για παραδόσεις από παρασκευαστές σε οίκους συσκευασίας.
  - β) για ζωοτροφές σε πλάκες (π.χ. πλάκες λείξεως).
  - γ) για ζωοτροφές όταν προέρχονται αν προέρχονται από ανάμιξη ολόκληρων σπερμάτων ή καρπών.
  - δ) για ποσότητες μικρότερες των 50 κιλών που προορίζονται για τελική χρήση και οι οποίες προέρχονται από σφραγισμένες συσκευασίες ή δοχεία.
3. Επίσης μπορούν να διακινηθούν χύμα ή σε μη σφραγισμένα δοχεία, αλλά όχι όμως και σε μη σφραγισμένες συσκευασίες εφόσον πρόκειται:
- α) για παράδοση από τον παρασκευαστή στον τελικό χρήστη.
  - β) για μελασσούχες ζωοτροφές που αποτελούνται το πολύ από τρεις πρώτες ύλες.
  - γ) για σύμπηκτες ζωοτροφές (PELLETS).

## **B. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΖΩΟΤΡΟΦΩΝ.**

Για κάθε σύνθετη ζωοτροφή που κυκλοφορεί πρέπει να αναγράφονται με ανεξίτηλα, ευανάγνωστα και ευδιάκριτα γράμματα σε ειδικό χώρο κάθε συσκευασίας ή δοχείου ή σε ετικέτα που έχει επικολληθεί σε αυτά οι παρακάτω υποχρεωτικές ενδείξεις. Εκτός των υποχρεωτικών ενδείξεων επιτρέπεται και η αναγραφή προαιρετικών ενδείξεων που επίσης αναφέρονται παρακάτω. Όλες αυτές οι πληροφορίες θα αναγράφονται τουλάχιστον στην Ελληνική γλώσσα. Υπεύθυνος για την παρουσία και ακρίβεια αυτών είναι ο παρασκευαστής, ο συσκευαστής, ο εισαγωγέας, ο πωλητής ή ο διανομέας που είναι εγκαταστημένος στην Ελλάδα.

Η διάθεση σε κυκλοφορία συνθέτων ζωοτροφών χωρίς την απαραίτητη σήμανση ή με ελλιπή σήμανση, έχει ως αποτέλεσμα την επιβολή διοικητικών

κυρώσεων (πρόστιμο) σύμφωνα με το Ν.Δ. 185/73 που ανέρχεται σε 1500-6000 €.

Σε περίπτωση ζωοτροφών που μεταφέρονται με βυτιοφόρα οχήματα (TANKERS) ή παρόμοια οχήματα, αυτές οι πληροφορίες θα υπάρχουν σε συνοδευτικό έγγραφο. Όταν πρόκειται για μικρές ποσότητες ζωοτροφών που προορίζονται για τον τελικό καταναλωτή αρκεί οι παραπάνω ενδείξεις να γίνονται γνωστές στον καταναλωτή με κατάλληλη σήμανση στο χώρο πώλησης.

#### **B1. ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ:**

Στην επισήμανση κάθε σύνθετης ζωοτροφής αναγράφονται οι παρακάτω υποχρεωτικές πληροφορίες:

##### **Η Κατηγορία της ζωοτροφής.**

Ανάλογα με την περίπτωση αναγράφονται οι παρακάτω χαρακτηρισμοί:

α) «πλήρης ζωοτροφή»: σε ζωοτροφές που με βάση τη σύνθεσή τους μπορούν να καλύψουν τις ημερήσιες διατροφικές ανάγκες των ζώων.

β) «συμπληρωματική ζωοτροφή»: σε ζωοτροφές που μπορούν να καλύψουν τις ημερήσιες διατροφικές ανάγκες των ζώων μόνο σε συνδυασμό με άλλες ζωοτροφές.

γ) «ανόργανη ζωοτροφή»: σε συμπληρωματικές ζωοτροφές που έχουν τουλάχιστον 40% τέφρα.

δ) «πλήρες υποκατάστατο γάλακτος»: σε ζωοτροφές που χορηγούνται υπό ξηρή μορφή ή διαλυμένες με υγρό ως υποκατάστατο του μητρικού γάλακτος.

ε) «συμπληρωματική ζωοτροφή, υποκατάστατο γάλακτος»: σε σύνθετη ζωοτροφή που χορηγείται συμπληρωματικά σε νεαρά ζώα.

στ) «μελασσούχος ζωοτροφή»: σε συμπληρωματική ζωοτροφή που περιέχει μελάσα και τα ολικά σάκχαρα εκφρασμένα σε σακχαρόζη υπερβαίνουν το 14%.

Στην περίπτωση οικιακών ζώων εκτός από τους σκύλους και τις γάτες οι ορισμοί «πλήρης ζωοτροφή» και «συμπληρωματική ζωοτροφή» μπορεί να αντικατασταθούν από τον όρο «σύνθετη ζωοτροφή» και ισχύουν τα προβλεπόμενα για τις πλήρεις ζωοτροφές.

**Το είδος - παραγωγικό στάδιο του ζώου.** Το είδος ή το παραγωγικό στάδιο του ζώου για το οποίο προορίζεται η σύνθετη ζωοτροφή π.χ. αγελάδα γαλακτοπαραγωγής, παχυνόμενοι χοίροι καθώς και οδηγίες χρήσης από τις οποίες να προκύπτει ο σκοπός για τον οποίο προορίζεται π.χ. συμπληρωματική ζωοτροφή που ενσωματώνεται σε ποσοστό .....% στην πλήρη ζωοτροφή, ή χορηγείται μαζί με χονδροειδείς ζωοτροφές κ.λ.π. Όταν η σύνθετη ζωοτροφή αποτελείται από το πολύ τρεις πρώτες ύλες δεν απαιτούνται αυτές οι πληροφορίες υπό την προϋπόθεση όμως ότι αυτές εμφανίζονται στην περιγραφή.

**Οι πρώτες ύλες ζωοτροφών:** Η αναφορά των πρώτων υλών στις ζωοτροφές για τα άλλα ζώα εκτός των οικιακών ζώων γίνεται με την ειδική τους ονομασία και όχι με την κατηγορία στην οποία ανήκουν π.χ. αραβόσιτος αντί δημητριακοί καρποί, σογιάλευρο αντί υποπροϊόντα σπορελαιουργίας κ.λ.π) . Επίσης οι πρώτες ύλες αναφέρονται κατά φθίνουσα τάξη και με αναγραφή των ποσοστών της κατά βάρους συμμετοχής τους, στα οποία ποσοστά επιτρέπεται ανοχή  $\pm 15\%$ , επί της αναγραφόμενης τιμής.

Για τα οικιακά ζώα, η αναφορά των πρώτων υλών για τις ζωοτροφές γίνεται με τρεις τρόπους:

α) με απαρίθμηση των πρώτων υλών ζωοτροφών και με αναγραφή των ποσοστών συμμετοχής τους

β) απαρίθμηση των πρώτων υλών κατά φθίνουσα τάξη μεγέθους του βάρους τους.



γ) με αντικατάσταση της ειδικής ονομασίας της πρώτης ύλης, με αναφορά της ονομασίας της κατηγορίας στην οποία ανήκει η πρώτη ύλη, σύμφωνα με το παράρτημα II της ΚΥΑ 228652/2002 (Β' 242) (π.χ. κρέατα και παράγωγα κρέατος, ανόργανα συστατικά κ.λ.π). Η χρήση του ενός τρόπου αποκλείει τον άλλον (δηλαδή δεν μπορεί να αναφέρονται ταυτόχρονα π.χ. κρέας και παράγωγα κρέατος, σιτάρι, μαρμαρόσκονις, αλλά κρέας και παράγωγα κρέατος, σιτηρά, ανόργανα συστατικά.) Εξαιρέση γίνεται μόνο στην περίπτωση που μια πρώτη ύλη δεν ανήκει σε κάποια κατηγορία και τότε αναφέρεται με την ειδική ονομασία της και κατά φθίνουσα τάξη μεγέθους ως προς τις υπόλοιπες κατηγορίες.

**Η περιεκτικότητα σε αναλυτικά στοιχεία:** Η περιεκτικότητα σε αναλυτικά στοιχεία (χημική ανάλυση), πρέπει να αναγράφεται, με μόνο μια τιμή για κάθε αναλυτικό στοιχείο και όχι ως μέγιστο ή ελάχιστο ή εντός εύρους τιμών. Ο αριθμός των στοιχείων που πρέπει να αναγράφονται, αναφέρεται παρακάτω και ποικίλει ανάλογα με την κατηγορία της σύνθετης ζωοτροφής (π.χ. πλήρης ζωοτροφή, συμπληρωματική ζωοτροφή, ανόργανη ζωοτροφή κ.λ.π) και το είδος του ζώου (π.χ. Χοίροι, Μηρυκαστικά, Οικιακά ζώα) για το οποίο προορίζεται. Οι επιτρεπόμενες αποκλίσεις στη χημική σύσταση που μπορούν να διαπιστωθούν κατά τον εργαστηριακό έλεγχο, αναφέρονται αναλυτικά στην ΚΥΑ 228652/2002.

Τα αναλυτικά στοιχεία που αναφέρονται υποχρεωτικά είναι:

**α) Η περιεκτικότητα σε υγρασία** στις παρακάτω περιπτώσεις:

- ⚡ -όταν υπερβαίνει το 7% σε ζωοτροφές υποκατάστατα του γάλακτος και σε άλλες ζωοτροφές που η περιεκτικότητά τους σε προϊόντα γάλακτος υπερβαίνει το 40%.
- ⚡ όταν υπερβαίνει το 5% στις ανόργανες ζωοτροφές που δεν περιέχουν οργανικές ουσίες.
- ⚡ όταν υπερβαίνει το 10% σε ανόργανες ζωοτροφές που περιέχουν και οργανικές ουσίες.

- ↓ όταν υπερβαίνει το 14% στις άλλες ζωοτροφές.

**β) Η περιεκτικότητα σε τέφρα αδιάλυτη στο υδροχλωρικό οξύ** εφόσον υπερβαίνει το 2,2% της ξηράς ουσίας στις ακόλουθες περιπτώσεις ζωοτροφών:

- ↓ σε αυτές που περιέχουν τα επιτρεπόμενα ανόργανα συνδετικά μέσα
- ↓ στις ανόργανες ζωοτροφές
- ↓ σε αυτές που περιέχουν πάνω από 50% τεμάχια ή πούλπα ζαχαρότευτλων
- ↓ σε αυτές που προορίζονται για ψάρια εκτροφής και περιέχουν ιχθυάλευρα πάνω από 15%.

**γ) Στις πλήρεις ζωοτροφές:** οι ολικές λιπαρές ουσίες, οι ολικές αζωτούχες ουσίες, οι ινώδεις ουσίες, η ολική τέφρα για όλα τα ζώα με εξαίρεση τα οικιακά ζώα πλην σκύλου και γάτας και επιπλέον:

- ↓ η Λυσίνη για τους χοίρους.
- ↓ η Μεθειονίνη για τα πτηνά.
- ↓ ο Φώσφορος για τα ψάρια με εξαίρεση τα διακοσμητικά ψάρια.

**δ) Στις ανόργανες ζωοτροφές:**

- ↓ το Ασβέστιο, ο Φώσφορος και το Νάτριο για όλα τα ζώα και επιπλέον:
- ↓ το Μαγνήσιο για τα μηρυκαστικά.

**ε) Στις Μελασούχες ζωοτροφές:**

- ↓ οι ολικές αζωτούχες ουσίες, οι ινώδεις ουσίες, η ολική τέφρα, τα ολικά σάκχαρα (σε σακχαρόζη) για όλα τα ζώα και επιπλέον:
- ↓ το μαγνήσιο εφόσον είναι >0,5% στα μηρυκαστικά.

**στ) Στις υπόλοιπες συμπληρωματικές ζωοτροφές:**

- ↓ οι ολικές αζωτούχες ουσίες, οι ολικές λιπαρές ουσίες , οι ινώδεις ουσίες, η ολική τέφρα για όλα τα ζώα με εξαίρεση τα οικιακά πλην σκύλου και γάτας και επιπλέον:
- ↓ το Ασβέστιο, και ο Φώσφορος εφόσον είναι  $\geq 5\%$  και  $\geq 2\%$  αντίστοιχα για όλα τα ζώα πλην των οικιακών ζώων.
- ↓ το Μαγνήσιο εφόσον είναι  $\geq 0,5\%$  στα μηρυκαστικά
- ↓ η Λυσίνη για τους χοίρους
- ↓ η Μεθειονίνη για τα πτηνά.

**Απαγορευμένα συστατικά:** Σε περιπτώσεις ζωοτροφών που προορίζονται για αλλά ζώα πλην των οικιακών και περιέχουν προϊόντα που απαγορεύεται να χορηγηθούν σε μηρυκαστικά, τότε αναγράφεται ανάλογα με την περίπτωση η παρακάτω ένδειξη: «Περιέχει ιχθυάλευρο/όξινο φωσφορικό ασβέστιο/φωσφορικό ασβέστιο ζωικής προέλευσης/προϊόντα αίματος. Να μη χορηγείται σε μηρυκαστικά.» Σε περίπτωση ιχθυοτροφών που περιέχουν αιματάλευρο αναγράφεται: «περιέχει αιματάλευρο, να χρησιμοποιείται μόνο σε ιχθύες.»

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της Εταιρείας του υπεύθυνου για τη σήμανση.

**Ποσότητα:** Η καθαρή ποσότητα σε μονάδες μάζας για τα στέρεα ή όγκου για τα υγρά.

**Διάρκεια αποθήκευσης:** Η διάρκεια αποθήκευσης στην περίπτωση ζωοτροφών που υπόκεινται σε μικροβιακή αλλοίωση, δηλώνεται με την έκφραση «να καταναλωθεί πριν από ...(ημέρα-μήνας-έτος)». Με τον ίδιο τρόπο δηλώνεται η διάρκεια αποθήκευσης και στις ζωοτροφές στις οποίες έχουν ενσωματωθεί προϊόντα όπως οι πρόσθετες ύλες. Όταν αυτές οι πρόσθετες ύλες έχουν διαφορετικές ημερομηνίες λήξης μεταξύ τους, η ημερομηνία που αναγράφεται είναι αυτή που λήγει πρώτη. Στις άλλες περιπτώσεις αναγράφεται η ένδειξη «να καταναλωθεί κατά προτίμηση πριν από....(ημέρα-μήνας-έτος)».

**Ο αριθμός αναφοράς της παρτίδας.**

**Ο αριθμός έγκρισης ή εγγραφής:** Ανάλογα με την περίπτωση και εφόσον απαιτείται ο αριθμός έγκρισης ή ο αριθμός εγγραφής που έχει χορηγηθεί από τη Δ/ση Εισροών Ζωικής Παραγωγής ή τη Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης της περιοχής όπου βρίσκεται η εγκατάσταση, αντίστοιχα.

**Πρόσθετες ύλες:** Οι πληροφορίες για τις πρόσθετες ύλες που αναγράφονται καθορίζονται από το άρθρο 16 της ΚΥΑ 332792/2001 περί πρόσθετων υλών. Επειδή στα υποδείγματα της παρούσας εγκυκλίου δεν ήταν δυνατό να αναγραφούν όλες οι πρόσθετες ύλες, οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να συμβουλευονται την σχετική απόφαση ή να απευθύνονται στον ΕΟΦ.

**Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί:** Όταν μια ζωοτροφή περιέχει γενετικά τροποποιημένο οργανισμό π.χ. αραβόσιτο ή σόγια δίπλα στο όνομα της πρώτης ύλης θα αναφέρει τις λέξεις: «γενετικά τροποποιημένος αραβόσιτος/σόγια». Εναλλακτικά αυτό μπορεί να αναγράφεται ως υποσημείωση αλλά με ίδιου μεγέθους γραμματοσειράς ως εξής: «Το παρόν προϊόν περιέχει γενετικώς τροποποιημένο οργανισμό...(το όνομα του οργανισμού)». Τα στοιχεία των παραγράφων 2,3,4 και 7 μπορεί αντί του ειδικού χώρου επισήμανσης ή της ετικέτας να αναφέρονται σε ένα μόνο συνοδευτικό έγγραφο όταν πρόκειται για ζωοτροφές που παράγονται και διατίθενται στην Χώρα μας.

## **B2. ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ:**

Στην επισήμανση κάθε σύνθετης ζωοτροφής μπορεί να αναγράφονται μόνο οι παρακάτω προαιρετικές πληροφορίες:

**Το σήμα αναγνώρισης ή το εμπορικό σήμα** του υπεύθυνου για τις ενδείξεις σήμανσης.

**Στοιχεία επικοινωνίας:** Το όνομα ή η εμπορική επωνυμία και η διεύθυνση ή η έδρα της εταιρείας του παρασκευαστή εφόσον δεν είναι αυτός υπεύθυνος

για την σήμανση (π.χ. όταν παρασκευάζει κατόπιν παραγγελίας για κάποιο άλλο εργοστάσιο ή έμπορο)

**Η Χώρα παραγωγής ή παρασκευής:** (π.χ. προϊόν Ελλάδας).

**Η περιγραφή ή το εμπορικό όνομα του προϊόντος** (π.χ. ισορροπιστής προβάτων).

**Η τιμή του προϊόντος**

**Επεξεργασία – Φυσική κατάσταση:** Ενδείξεις που αναφέρονται στη φυσική κατάσταση της ζωτροφής ή την ειδική επεξεργασία που έχει υποστεί. (π.χ. έχει υποστεί νιφάδοποίηση)

**Ημερομηνία παρασκευής:** Η ημερομηνία παρασκευής δηλώνεται με την έκφραση παρασκευάστηκε .... ημέρα , μήνα, έτος πριν από την αναφερόμενη διάρκεια αποθήκευσης.

**Αναλυτικά στοιχεία:** Εκτός των προαναφερθέντων (παρ.Ι, 4) υποχρεωτικών αναλυτικών συστατικών (χημική σύσταση), προαιρετικά μπορούν να αναφέρονται και τα εξής υπόλοιπα αναλυτικά συστατικά που είναι τα εξής:

α) Όλα τα αναλυτικά στοιχεία, στις περιπτώσεις που οι ζωτροφές αποτελούνται από ολόκληρους σπόρους, είναι προαιρετικές.

β) Τα αναλυτικά συστατικά που αναφέρθηκαν ως υποχρεωτικές δηλώσεις για ορισμένες κατηγορίες ζωτροφών και ορισμένα είδη ζώων, μπορούν να αναφερθούν προαιρετικά για τα υπόλοιπα είδη ζώων στις αντίστοιχες κατηγορίες και επιπλέον:

γ) Η ενεργειακή αξία για πτηνά, χοίρους, μηρυκαστικά, στις πλήρεις ζωτροφές και στις συμπληρωματικές ζωτροφές, πλην των ανόργανων και των μελασούχων ζωτροφών.

δ) Στις πλήρεις ζωτροφές: η Κυστίνη, η Θρεονίνη, η Τρυπτοφάνη, το Άμυλο, τα Ολικά Σάκχαρα (σε σακχαρόζη), το Ασβέστιο, το Νάτριο, το Μαγνήσιο και το Κάλιο για όλα τα ζώα.

ε) Στις ανόργανες ζωοτροφές: οι ολικές αζωτούχες ουσίες, οι ινώδεις ουσίες, οι ολικές λιπαρές ουσίες, η ολική τέφρα, η Μεθειονίνη, η Κυστίνη, η Θρεονίνη, η Τρυποφάνη, και το Κάλιο, για όλα τα ζώα.

ζ) Υπόλοιπες συμπληρωματικές ζωοτροφές: το Νάτριο, το Κάλιο, η Κυστίνη, η Θρεονίνη, η Τρυποφάνη, το Άμυλο, τα Ολικά Σάκχαρα (σε σακχαρόζη), για όλα τα ζώα.

στ) Στις μελασούχες ζωοτροφές: οι ολικές λιπαρές ουσίες, το Ασβέστιο, ο Φώσφορος, το Κάλιο, το Νάτριο, για όλα τα ζώα.

**Στην ετικέτα των ζωοτροφών για τα οικιακά ζώα**, μπορεί να επισημαίνεται με ειδική δήλωση, ή η παρουσία ή η χαμηλή περιεκτικότητα μιας ή περισσότερων πρώτων υλών που έχουν ουσιαστική σημασία για τα χαρακτηριστικά αυτής της ζωοτροφής. Στην περίπτωση αυτή, αναγράφεται η ελάχιστη ή η μέγιστη περιεκτικότητα εκφρασμένη ως ποσοστό βάρους σε πρώτη ή πρώτες ύλες ζωοτροφών που ενσωματώθηκαν.

### **B3. ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΕΝΔΕΙΞΕΙΣ**

Στην επισήμανση κάθε σύνθετης ζωοτροφής μπορούν να υπάρχουν επιπλέον των υποχρεωτικών ή προαιρετικών πληροφοριών που αναφέρθηκαν παραπάνω και άλλες πληροφορίες οι οποίες:

1. απαγορεύεται να οδηγούν σε πλάνη, αποδίδοντας στη ζωοτροφή, ιδιότητες που δεν έχει ή να υπαινίσσονται ότι έχει ειδικά χαρακτηριστικά όταν όλες οι παρόμοιες ζωοτροφές έχουν τα ίδια χαρακτηριστικά.
2. απαγορεύεται να αναφέρονται σε συστατικά (δήλωση παρουσίας ή περιεκτικότητα), διαφορετικά από αυτά που προβλέπονται στα άρθρα 5 και 6 παρ. 2 του ΠΔ 296/97 (Α' 212) για τις ζωοτροφές με τις οποίες επιδιώκονται στόχοι ιδιαίτερης διατροφής.
3. επιτρέπεται να αναφέρονται σε μετρήσιμα ή αντικειμενικά στοιχεία που μπορούν να αποδειχθούν.



4. επιτρέπεται να διαχωρίζονται σαφώς από τις προηγούμενες υποχρεωτικές ή προαιρετικές ενδείξεις.
5. απαγορεύεται να αναφέρονται σε ιδιότητες πρόληψης ή θεραπευτικής αγωγής ή θεραπείας μιας ασθένειας.

## ΕΠΙΛΟΓΟΣ

Σε γενικές γραμμές μπορούμε να πούμε ότι τα εργαστήρια ασχολούνται με τον έλεγχο της ποιότητας των Ζωοτροφών και των προσθετικών των Ζωοτροφών.

Έπι της ουσίας

- ↓ Ελέγχουν την ποιότητα των ζωοτροφών βάσει του νόμου "Περί Ζωοτροφών και Προσθετικών των Ζωοτροφών (έλεγχος ποιότητας, προμήθειας και χρήσης)
- ↓ Πραγματοποιούν διαπίστευσεις
- ↓ Ελέγχουν την περιεκτικότητα των θρεπτικών συστατικών που αναγράφονται στη σήμανση της ζωοτροφής. Τα ανεκτά όρια απόκλισης βρίσκονται σε πλήρη συμφωνία με τις πρόνοιες της οδηγίας 79/373/ΕΕΚ.
- ↓ Κάνουν προσδιορισμό των ανεπιθύμητων ουσιών στις ζωοτροφές.
- ↓ Ελέγχουν για μυκοτοξίνες, βαρέα μέταλλα και υπολείμματα Γεωργικών Φαρμάκων ακολουθώντας τα μέγιστα επιτρεπτά όρια για ανεπιθύμητες ουσίες που βρίσκονται σε πλήρη συμφωνία με τις πρόνοιες των οδηγιών 2002/32/ΕΚ ,2003/57/ΕΚ και 2003/100/ΕΚ.
- ↓ Τέλος ελέγχουν για αντιβιοτικά, κοκκιδιοστατικά, βιταμίνες και ιχνοστοιχεία.

Σχεδόν όλες οι χώρες διαθέτουν ένα σύστημα ελέγχου της ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων με σκοπό να παρέχουν προστασία στον τελικό καταναλωτή από τον κίνδυνο προσβολής του από διάφορες σοβαρές ασθένειες.

Η Διασφάλιση της Ποιότητας στην Βιομηχανία (γενικά) και ειδικά στον κλάδο ζωοτροφών και τροφίμων επιτυγχάνεται με την εφαρμογή των Προτύπων Διαχείρισης της Ποιότητας

Το HACCP χαρακτηρίζεται ως ένα ιδιαίτερα σημαντικό σύστημα ελέγχου της ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων το οποίο καθώς εναρμονίζεται με τους Κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Καθώς όλοι γνωρίζουμε πόσο σημαντική είναι η ύπαρξη ποιότητας και υγιεινής των τροφίμων επειδή αυτό έχει άμεση σχέση με την προστασία της υγείας του καταναλωτή, επιβάλλεται η πολιτεία (σε κάθε κράτος μέλος) μέσω των εθνικών αρχών στις οποίες έχουν αναθέσει την άσκηση των επίσημων ελέγχων, να εξασφαλίζουν ότι όλες οι διεργασίες ακολουθούνται πιστά χωρίς να δημιουργούνται προβλήματα, κολλήματα και παρεκκλίσεις των εν λόγω κανόνων και παράλληλα να εξασφαλίζουν ότι θα ακολουθούνται τα αυστηρά μέτρα επιβολής που πρέπει να ληφθούν σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με την κοινοτική νομοθεσία.

## **ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

### **ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ**

- ↓ Daft R. (2003), Management, Thomson, pp. 667-671
- ↓ Pasmore W (1994) Creating Strategic Change, New York, Wiley&Sons
- ↓ Romano P. (2002), Impact of supply chain sensitivity to quality certification on quality management practices and performances, Routledge VOL. 13, NO. 7, 2002, 984

### **ΕΛΛΗΝΙΚΕΣ ΑΝΑΦΟΡΕΣ**

- ↓ Αμβροσιάδης, (2005), Εφαρμογή και έλεγχος του συστήματος HACCP, Σύγχρονη Παιδεία.
- ↓ Δερβισιώτης (2001), Ανταγωνιστικότητα Με Διοίκηση Ολικής Ποιότητας, Interbooks σελ 34-37
- ↓ Ευρωπαϊκή Ένωση, 2009, Επίσημοι Έλεγχοι Ζωοτροφών και Τροφίμων, ανακτήθηκε στις 25.08.09. από
- ↓ [www.europa.eu/legislation\\_summaries/consumers/consumer\\_information/f80501\\_el.htm](http://www.europa.eu/legislation_summaries/consumers/consumer_information/f80501_el.htm).
- ↓ Λάλας Σ (2000), The principles and Application of HACCP in the Safe Manufacturing and Processing of Food, University of Hull
- ↓ Λογοθέτης Ν (1992), Μάνατζμεντ Ολικής Ποιότητας, Prentice Hall-Interbooks, σελ 15-16
- ↓ Παπαδάκης (2000), Στρατηγική των Επιχειρήσεων, Μπένος

- ↓ Στεφανάτος Σ (2000), Διασφάλιση Ποιότητας- Προγραμματισμός για τη Ποιότητα, Ελληνικό Ανοικτό Πανεπιστήμιο σελ 15
- ↓ Τζιά Κ, Παππά Φ, (2005), Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) σε χώρους μαζικής εστίασης,. Παπασωτηρίου.
- ↓ Τσιότρας Δ.Γ (2002), Βελτίωση Ποιότητας, Μπένος σελ 93-95

## ΚΟΙΝΟΤΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

- ↓ **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ.882/2004** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων
- ↓ **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002** του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, 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