



Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων

Ενότητα 3^η- ΜΕΡΟΣ Α ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Όνομα καθηγητή: ΠΑΝ. Ν. ΣΚΑΝΔΑΜΗΣ

Τμήμα: Επιστήμης τροφίμων και διατροφής του ανθρώπου



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ & ΘΡΗΣΚΕΥΜΑΤΩΝ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ & ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ
ΕΙΔΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ

Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ





ΣΤΟΧΟΙ ΤΟΥ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Εξοικείωση με το σκεπτικό χάραξης του νομοθετικού πλαισίου για την ασφάλεια των τροφίμων
- Εκμάθηση της νομοθεσίας για την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων
- Εισαγωγή στην Ελληνική & Ευρωπαϊκή Νομοθεσία
- Εκμάθηση της ισχύος νομοθετικών εγγράφων (Κανονισμοί, Οδηγίες, Αποφάσεις, κλπ)
- Εκμάθηση μηχανισμών και διαδικτυακών τόπων αναζήτησης της νομοθεσίας



ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

1. Λευκή βίβλος

http://europa.eu.int/comm/off/white/index_el.htm

2. CODEX ALIMENTARIUS

http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp

3. Νομοθεσία

Κανονισμός 178/2002: «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»

Κανονισμός 852: «υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων»

Κανονισμός 853: «για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης»



ΛΕΥΚΗ ΒΙΒΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 1980-2000

➤ Αρχές της ασφάλειας των τροφίμων

- ❑ Πλήρης ολοκληρωμένη προσέγγιση

- ❑ Πολιτική «από το αγρόκτημα στο τραπέζι»

Πρωτογενής παραγωγή – Μεταποίηση
(προαπαιτούμενα ορθή βιομηχανική/υγιεινή πρακτική – HACCP)

- ❑ Ιχνηλασιμότητα προϊόντος

- ❑ Ανάλυση κινδύνων

➤ Βασικά στοιχεία της πολιτικής για την ασφάλεια των τροφίμων. Συλλογή και ανάλυση πληροφοριών επιστημονικές συμβουλές



ΛΕΥΚΗ ΒΙΒΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 1980-2000(2)

- Σύσταση μίας ευρωπαϊκής υπηρεσίας τροφίμων
- Κανονιστικές απόψεις
 - ❑ Θέσπιση διαδικασιών για την ασφάλεια των τροφίμων
 - ❑ Νέο νομοθετικό πλαίσιο για τις ζωοτροφές
 - Η ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης ξεκινάει από τις ζωοτροφές
 - Υγεία και καλή μεταχείριση των ζώων
 - ❑ Υγιεινή
 - ❑ Προσμίξεις – πρόσθετα – κατάλοιπα
 - ❑ Νέα τρόφιμα
 - ❑ Συσκευασία – Ακτινοβόληση
 - ❑ Μέτρα έκτακτης ανάγκης
 - ❑ Διαδικασία λήψης αποφάσεων (Ανάλυση κινδύνων)



ΛΕΥΚΗ ΒΙΒΛΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 1980-2000(3)

- Έλεγχοι τροφίμων
 - Εξέλιξη νομοθεσίας
 - Έλεγχοι σχετικά με τη λειτουργία της νομοθεσίας
 - Εθνικά συστήματα ελέγχου
 - Λειτουργικά κριτήρια
 - Κατευθυντήριες γραμμές για κοινοτικό έλεγχο

- Η πληροφόρηση του καταναλωτή
 - Ενημέρωση σχετικά με τους κινδύνους
 - Επισήμανση και διαφήμιση
 - Διατροφή και διατροφική πολιτική

- Διεθνής διάσταση



CODEX ALIMENTARIUS

- Κώδικας για την υγιεινή και ασφάλεια των Τροφίμων

http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp



ΣΤΟΧΟΙ / ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ

1. Γενικοί κανόνες υγιεινής-ασφάλειας τροφίμων
2. Κατευθυντήριες γραμμές/αρχές εφαρμογής HACCP
3. Μικροβιολογικά κριτήρια στα τρόφιμα



ΚΩΔΙΚΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ALINORM 97/13

REPORT OF THE TWENTY-EIGHTH SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON FOOD HYGIENE

Washington D. C., 27 November - 1 December 1995

Θέματα που ετέθησαν υπόψη της επιτροπής και της εκτελεστικής επιτροπής:

Υιοθέτηση των παρακάτω κειμένων:

- Draft Revised Recommended International Code of Practice - General Principles of **Food Hygiene** at Step 8 (para. 13 & Appendix II);
- Revised Guidelines for the Application of the **Hazard Analysis Critical Control Point System** at Step 5 (para. 18 & Annex to Appendix II);
- Revised Principles for the establishment and application of **Microbiological Criteria** for foods at Step 5 (para.32 & Appendix III);
- Proposed draft Code of Practice for refrigerated foods with extended shelf-life at Step 5 (para. 39).



2^Η ΕΚΔΟΣΗ ΒΑΣΙΚΟΥ ΚΕΙΜΕΝΟΥ ΤΟΥ ΚΩΔΙΚΑ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



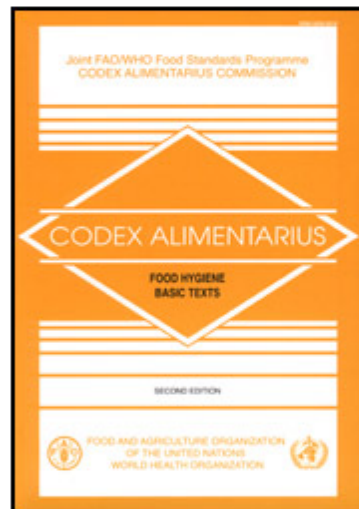
FAO CORPORATE DOCUMENT REPOSITORY

Title: Basic Texts Food Hygiene...

النسخة بالعربية Versión española Version française

Originated by: Economic and Social
Department
PDF version
[More details](#)

Codex Alimentarius - Food Hygiene - Basic Texts - Second Edition



[Table of Contents](#)

Joint FAO/WHO Food Standards Programme
CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS
WORLD HEALTH ORGANIZATION
Rome, 2001





ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Κεφάλαιο I - Στόχοι

Οι γενικές αρχές υγιεινής τροφίμων

Κεφάλαιο II – Σκοπός, χρήση και ορολογία

2.1 Σκοπός

2.2 Χρήση

2.3 Ορολογία

Κεφάλαιο III – Πρωτογενής παραγωγή

3.1 Περιβαλλοντική υγιεινή

3.2 Υγιεινή παραγωγή των πρώτων υλών

3.3 Χειρισμός, αποθήκευση και μεταφορά

3.4 Καθαρισμός, συντήρηση και ατομική υγιεινή κατά την πρωτογενή παραγωγή

Κεφάλαιο IV – Εργοστάσιο: Σχεδιασμός και υποδομή

4.1 Περιοχή

4.2 Λειτουργικοί χώροι και αίθουσες

4.3 Εξοπλισμός

4.4 Εγκαταστάσεις καθαρισμού και ύδατος



ΕΙΣΑΓΩΓΗ (2)

Κεφάλαιο V – Εργοστάσιο: Έλεγχος λειτουργίας

- 5.1 Έλεγχος των κινδύνων στα τρόφιμα
- 5.2 Σημεία-κλειδιά στα συστήματα ελέγχου υγιεινής
- 5.3 Απαιτήσεις-προδιαγραφές πρώτων υλών
- 5.4 Συσκευασία
- 5.5 Νερό
- 5.6 Διοίκηση και επιτήρηση
- 5.7 Έγγραφα και αρχεία
- 5.8 Διαδικασίες ανάκλησης (RECALL PROCEDURES)

Κεφάλαιο VI – Μονάδα παραγωγής τροφίμων: συντήρηση και απολύμανση

- 6.1 Συντήρηση και καθαρισμός
- 6.2 Προγράμματα καθαρισμού
- 6.3 Συστήματα μυοκτονίας απεντόμωσης
- 6.4 Διαχείριση αποβλήτων (WASTE MANAGEMENT)
- 6.5 Αποτελεσματικότητα παρακολούθησης



ΕΙΣΑΓΩΓΗ (3)

Κεφάλαιο VII - Εργοστάσιο: Ατομική υγιεινή

- 7.1 Κατάσταση υγείας
- 7.2 Ασθένειες και τραυματισμοί
- 7.3 Ατομική καθαριότητα
- 7.4 Ατομική συμπεριφορά
- 7.5 Επισκέπτες

Κεφάλαιο VIII - Μεταφορά

- 8.1 Γενικά
- 8.2 Απαιτήσεις
- 8.3 Χρήση και συντήρηση

Κεφάλαιο IX – Περιγραφή προϊόντος και ενημέρωση καταναλωτών

- 9.1 Ιχνηλασιμότητα παρτίδων προϊόντων
- 9.2 Πληροφορίες σχετικά με το προϊόν
- 9.3 Επισήμανση (labelling)
- 9.4 Ενημέρωση καταναλωτών



ΛΕΞΕΙΣ - ΚΛΕΙΔΙΑ

- Λευκή βίβλος
- Codex Alimentarius
- Κανονισμός
- Οδηγία
- Eurolex
- Μικροβιολογικά κριτήρια
- Υγιεινή Τροφίμων
- Ζωοτροφές
- Ασφάλεια
- Προαπαιτούμενα



ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- ❑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 28ης Ιανουαρίου 2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων
- ❑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για την υγιεινή των τροφίμων
- ❑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης



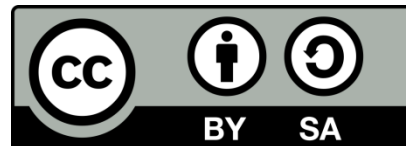
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ(2)

- ❑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 854/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
- ❑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ της 29ης Απριλίου 2004 για τη διενέργεια επισήμων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων
- ❑ COMMISSION REGULATION (EC) No 2073/2005 of 15 November 2005 on microbiological criteria for foodstuffs (Text with EEA relevance)
- ❑ SAI GLOBAL Distributors of Australian Standards 9, Australian Standard™ Design, Construction and fit-out of food premises



Άδειες Χρήσης

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό υπόκειται σε άδειες χρήσης Creative Commons.
- Για εκπαιδευτικό υλικό, όπως εικόνες, που υπόκειται σε άλλου τύπου άδεια χρήσης, η άδεια χρήσης αναφέρεται ρητώς.





Χρηματοδότηση

- Το παρόν εκπαιδευτικό υλικό έχει αναπτυχθεί στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού έργου του διδάσκοντα.
- Το έργο «**Ανοικτά Ακαδημαϊκά Μαθήματα Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών**» έχει χρηματοδοτήσει μόνο την αναδιαμόρφωση του εκπαιδευτικού υλικού.
- Το έργο υλοποιείται στο πλαίσιο του Επιχειρησιακού Προγράμματος «Εκπαίδευση και Δια Βίου Μάθηση» και συγχρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση (Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο) και από εθνικούς πόρους.





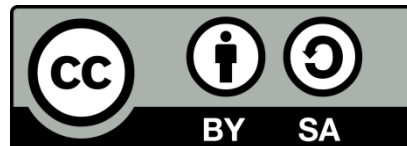
Σημείωμα Αναφοράς

Copyright Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου. Σκανδάμης Π. Παν. «Υγιεινή Εγκαταστάσεων Βιομηχανιών Τροφίμων». Έκδοση: 1.0. Αθήνα 2014. Διαθέσιμο από τη δικτυακή διεύθυνση: <http://oceclass.aua.gr/>



Σημείωμα Αδειοδότησης

Το παρόν υλικό διατίθεται με τους όρους της άδειας χρήσης Creative Commons Αναφορά, Παρόμοια Διανομή 4.0 [1] ή μεταγενέστερη, Διεθνής Έκδοση. Εξαιρούνται τα αυτοτελή έργα τρίτων, π.χ. φωτογραφίες, διαγράμματα κ.λ.π., τα οποία εμπεριέχονται σε αυτό και τα οποία αναφέρονται μαζί με τους όρους χρήσης τους στο «Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων».



Η άδεια αυτή ανήκει στις άδειες που ακολουθούν τις προδιαγραφές του Ορισμού Ανοικτής Γνώσης [2], είναι ανοικτό πολιτιστικό έργο [3] και για το λόγο αυτό αποτελεί ανοικτό περιεχόμενο [4].

[1] <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

[2] <http://opendefinition.org/okd/ellinika/>

[3] <http://freedomdefined.org/Definition/EI>

[4] <http://opendefinition.org/buttons/>



Διατήρηση Σημειωμάτων

Οποιαδήποτε αναπαραγωγή ή διασκευή του υλικού θα πρέπει να συμπεριλαμβάνει:

- το Σημείωμα Αναφοράς
 - το Σημείωμα Αδειοδότησης
 - τη δήλωση Διατήρησης Σημειωμάτων
 - το Σημείωμα Χρήσης Έργων Τρίτων (εφόσον υπάρχει)
- μαζί με τους συνοδευόμενους υπερσυνδέσμους.