



Αθήνα 03-10-2025

Αριθ. Πρωτ. 11358

Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων
1.Τμήμα Κρέατος & Αλιευμάτων
2.Τμήμα Γάλακτος Αυγών Μελιού &
Λοιπών τροφίμων Ζωικής Προέλευσης

Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2, 11526, Αθήνα

Προς: Πίνακας Αποδεκτών

Πληροφορίες : Σ. Μαντούβαλου
Τηλ. : 2132145909

Email : smantouvalou@efet.gr

Θέμα : Επίσημος Έλεγχος για την νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων
Σχετικά : Κανονισμός (ΕΕ) 2021/382 της Επιτροπής

Στο πλαίσιο εφαρμογής του Κανονισμού Καν. (ΕΕ) 2021/382 όσον αφορά τη νοοτροπία ασφάλειας τροφίμων, σας γνωρίζουμε τα εξής:

Σύμφωνα με τον ως άνω Κανονισμό (κεφάλαιο ΧΙα του Παραρτήματος αυτού), οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων (ΥΕΤ) οφείλουν να συγκεντρώνουν, να διατηρούν και να παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία για την κατάλληλη εφαρμογή της νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων, εφαρμόζοντας συγκεκριμένες απαιτήσεις.

Η νοοτροπία (κουλτούρα) ασφάλειας τροφίμων (Food Safety Culture -FSC -) μιας επιχείρησης είναι στην ουσία ο τρόπος που σκέφτεται και ενεργεί κατά τη διάρκεια της εργασίας του ο κάθε εργαζόμενος μιας επιχείρησης τροφίμων, ανεξαρτήτως του ρόλου του, για να εξασφαλίσει ότι τα τρόφιμα που παράγονται είναι ασφαλή (πως συμπεριφέρεται, τι κάνει, πώς το κάνει, γιατί το κάνει).

Η εν λόγω κουλτούρα αναφέρεται σε κοινές αξίες, πεποιθήσεις & κανόνες, που επηρεάζουν τη νοοτροπία & τη συμπεριφορά όλων των εργαζομένων ως προς την ασφάλεια των τροφίμων. Μια ισχυρή/θετική κουλτούρα για την ασφάλεια των τροφίμων είναι σημαντική γιατί μπορεί να προστατεύσει τους καταναλωτές από τροφιμογενή νοσήματα.

Τον ίδιο στόχο βέβαια έχει και η εφαρμογή των Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ) και των συστημάτων αυτοελέγχου (HACCP). Ωστόσο παρά τις εκπαιδεύσεις, ελέγχους & αναθεωρήσεις των εν λόγω συστημάτων, εξακολουθούν να παρατηρούνται κρούσματα τροφιμογενών νοσημάτων.

Αυτό συμβαίνει διότι η εφαρμογή των ΣΔΑΤ τεκμηριώνει τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία, αλλά δεν αρκεί για να διασφαλίσει την ασφάλεια των παραγόμενων προϊόντων. Μεγάλο ποσοστό ευθύνης στην εμφάνιση ακούσιων και μη λαθών κατά την εφαρμογή τους, κατέχει ο «ανθρώπινος παράγοντας».

Στόχος λοιπόν της απαίτησης για εφαρμογή κατάλληλης 'κουλτούρας', είναι η βελτίωση/αναβάθμιση του επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων. Η επίτευξη του στόχου αυτού εξαρτάται από την **κουλτούρα** που έχει υιοθετήσει η κάθε εταιρεία, η οποία και τη διαφοροποιεί από τις ομοειδείς εταιρείες του κλάδου. Προϋπόθεση για την **βελτίωση** της κουλτούρας αυτής (επίτευξη επιχειρησιακών στόχων, απόκτηση ανταγωνιστικού

πλεονεκτήματος) είναι η στελέχωση της επιχείρησης, με κατάλληλο **«ανθρώπινο δυναμικό»**, που θα διέπεται από κοινές αξίες, πεποιθήσεις & κανόνες που επηρεάζουν τη νοοτροπία & τη συμπεριφορά για την ασφάλεια των τροφίμων μέσα & έξω από το περιβάλλον που πραγματοποιούνται χειρισμοί τροφίμων.

Οι όποιες παρεμβάσεις εφαρμοστούν για τη βελτίωση ως προς την FSC, πρέπει να είναι **«μετρήσιμες»**, να παρακολουθούνται σε συνεχή βάση και να επαναξιολογούνται μετά από συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα. Η συμμετοχή όλων των εργαζομένων στα σχήματα προώθησης της FSC είναι ιδιαίτερα σημαντική, καθώς «θέτει» το θεωρητικό υπόβαθρο του θέματος: «η ασφάλεια των τροφίμων είναι ευθύνη όλων και μπορούν όλοι να συμβάλλουν στην προώθηση μιας κουλτούρας στην ασφάλεια τροφίμων».

Λαμβάνοντας πάντα υπόψη ότι, μεταξύ των συνιστωσών της FSC, υπάρχει αλληλεξάρτηση, απαιτείται μακροπρόθεσμος σχεδιασμός και μια προσέγγιση από πάνω προς τα κάτω, με την ηγετική ομάδα να δίνει προτεραιότητα στον εντοπισμό πρακτικών που μπορούν να επηρεάσουν στάσεις και συμπεριφορές, με σκοπό την εξάλειψη ανασταλτικών τρόπων σκέψης και αναχρονιστικών αντιλήψεων, που εμποδίζουν την καλλιέργεια της ατομικής και συνακόλουθα της συλλογικής δέσμευσης ως προς την ασφάλεια των τροφίμων.

Βάσει των ανωτέρω, οι YET καλούνται στην ουσία να καθορίσουν & να τεκμηριώσουν τις βασικές τους αξίες, να θεσπίσουν διαδικασίες που να τις προστατεύουν (σύνδεση διαδικασιών HACCP με την Νοοτροπία Ασφάλειας Τροφίμων), διασφαλίζοντας έτσι κατανομή ευθυνών & κατάλληλη κατάρτιση του προσωπικού τους, έγκαιρη εκτέλεση των ελέγχων επαλήθευσης εφαρμογής, παροχή τεκμηρίωσης, ακεραιότητα του συστήματος σε φάσεις αλλαγών/σχεδιασμού & τέλος δέσμευση διοίκησης στην προσπάθεια ενθάρρυνσης για συνεχή βελτίωση της νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων FSC, λαμβάνοντας υπόψη τις εξελίξεις στην επιστήμη/τεχνολογία & τις βέλτιστες πρακτικές.

Ουσιαστικά η σταδιακή προώθηση μιας νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων με φυσικό τρόπο σε ένα υποστηρικτικό περιβάλλον (καθοδηγούμενη & υποκινούμενη), ως συνειδητή & όχι ως αναγκαστική επιλογή και η διάχυση & εμπέδωσή της σε όλο το φάσμα των δραστηριοτήτων μια εταιρείας, πρέπει να είναι ο στόχος για τον οποίο εφαρμόζονται τα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων & για τον οποίο το ανθρώπινο δυναμικό ασκεί τα καθήκοντά του.

Νομοθετικές απαιτήσεις:

- **Κανονισμός (ΕΕ) 2021/382**

Η Επιτροπή Codex Alimentarius το 2020, εισήγαγε την έννοια της «κουλτούρας για την ασφάλεια των τροφίμων» στο παγκόσμιο πρότυπό της και ακολούθησε η εισαγωγή της από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή με την έκδοση του Κανονισμού (ΕΕ) 2021/382, ο οποίος τροποποιεί τα παραρτήματα του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων.

Στη βάση του παραπάνω Κανονισμού:

1. οι YET παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία μιας κατάλληλης νοοτροπίας (κουλτούρας) ασφάλειας τροφίμων, εκπληρώνοντας τις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) δέσμευση της διεύθυνσης, σύμφωνα με το σημείο 2, και όλων των εργαζομένων για την ασφαλή παραγωγή και διανομή τροφίμων

β) ανάληψη ηγετικού ρόλου στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων και συμμετοχή όλων των εργαζομένων σε πρακτικές για την ασφάλεια των τροφίμων (εννοείται η αντίληψη του βαθμού στον οποίο τα ηγετικά στελέχη των επιχειρήσεων μπορούν να εξασφαλίσουν τη συμμετοχή του προσωπικού σε θέματα επιδόσεων και συμμόρφωσης για την ασφάλεια των τροφίμων, ώστε να πληρούνται οι απαιτήσεις και να εξασφαλίζεται κατάλληλη αντίδραση στους κινδύνους, στις αποκλίσεις και σε μεταβαλλόμενες συνθήκες).

γ) ευαισθητοποίηση σχετικά με τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων και τη σημασία της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων από όλους τους εργαζομένους στην επιχείρηση (εννοείται η αντίληψη του βαθμού στον οποίο όλο το ανθρώπινο δυναμικό, έχει

επίγνωση των κινδύνων που σχετίζονται με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων στο πλαίσιο των εργασιών του ώστε να τους θέτει υπό έλεγχο).

δ) ανοικτή και σαφή επικοινωνία μεταξύ όλων των εργαζομένων στην επιχείρηση, στο πλαίσιο μιας δραστηριότητας και μεταξύ διαδοχικών δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένης της κοινοποίησης αποκλίσεων και προσδοκιών (αναφέρεται στην αντίληψη της έκτασης μεταφοράς ή διάδοσης πληροφοριών, σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων).

ε) διαθεσιμότητα επαρκών πόρων για τον ασφαλή και υγιεινό χειρισμό των τροφίμων. (νοείται η αντίληψη του υπευθύνου της εγκατάστασης, για το βαθμό στον οποίο υπάρχουν στην εγκατάσταση τα αναγκαία φυσικά και μη φυσικά μέσα, για την ασφαλή σε σχέση με τα τρόφιμα λειτουργία, όπως χρόνος, προσωπικό, υποδομές, εκπαίδευση/κατάρτιση, διαδικασίες).

2. Οι δεσμεύσεις της διεύθυνσης περιλαμβάνουν:

α) διασφάλιση ότι οι ρόλοι και οι αρμοδιότητες γνωστοποιούνται με σαφήνεια στο πλαίσιο κάθε δραστηριότητας της επιχείρησης τροφίμων

β) διατήρηση της ακεραιότητας του συστήματος υγιεινής των τροφίμων όταν προγραμματίζονται και εφαρμόζονται αλλαγές

γ) επαλήθευση ότι οι έλεγχοι διενεργούνται εγκαίρως και αποτελεσματικά και ότι η τεκμηρίωση είναι επικαιροποιημένη

δ) διασφάλιση της κατάλληλης κατάρτισης και εποπτείας για το προσωπικό

ε) διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις σχετικές κανονιστικές απαιτήσεις

στ) ενθάρρυνση της συνεχούς βελτίωσης του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων της επιχείρησης, κατά περίπτωση, λαμβανομένων υπόψη των εξελίξεων στην επιστήμη, την τεχνολογία και τις βέλτιστες πρακτικές.

3. Η εφαρμογή της νοοτροπίας ασφάλειας των τροφίμων λαμβάνει υπόψη τον χαρακτήρα και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.»

- Ανακοίνωση της επιτροπής **2022/C 355/01**, "σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τις ορθές πρακτικές υγιεινής και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων"

Στην ανακοίνωση αυτή παρέχονται «εργαλεία» για τον τρόπο εφαρμογής των απαιτήσεων της ΕΕ (Παράρτημα I σημείο 3.14), σχετικά με τη νοοτροπία ασφάλειας τροφίμων (καθοδηγητικό περιεχόμενο και όχι νομικά δεσμευτικό), με σκοπό την διευκόλυνση και εναρμόνιση της εφαρμογής των απαιτήσεων εντός της Ε.Ε. Σύμφωνα με την ανακοίνωση, «εργαλεία» που χρησιμοποιείται ως βάση για την ανάπτυξη και την αξιολόγηση της FSC, μπορεί να είναι:

- η διεξαγωγή έρευνας με συμπλήρωση σχετικών ερωτηματολογίων με μια σειρά δεικτών/δηλώσεων για καθεμία από τις συνιστώσες της νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων.

- η ανατροφοδότηση από παράπονα καταναλωτών και η παρατήρηση κατά τις συνήθεις διαδικασίες επιθεώρησης και ελέγχου των αρμοδίων αρχών, ιδίως σε πολύ μικρές επιχειρήσεις, για τις οποίες η εφαρμογή της απαίτησης οφείλει να είναι ευέλικτη.

Στην ίδια ανακοίνωση περιλαμβάνονται επίσης ορισμένες πρόσθετες κατευθύνσεις σχετικά με τον έλεγχο της νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων (Παράρτημα III σημείο 8), ενώ στο Προσάρτημα 3, αναπτύσσεται ένα παράδειγμα δεικτών του εργαλείου αξιολόγησης της νοοτροπίας ασφάλειας των τροφίμων.

Ενέργειες των Αρμοδίων Αρχών:

Για τον έλεγχο της εκπλήρωσης των απαιτήσεων για την νοοτροπία της ασφάλειας των τροφίμων, ενσωματώθηκαν οι σχετικές παράμετροι σε όλα τα Έντυπα Ελέγχου (check lists). Στα ίδια έντυπα ελέγχου περιλαμβάνονται και οδηγίες σχετικές με τον επίσημο έλεγχο των παραμέτρων αυτών.

Στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου των επιχειρήσεων σχετικά με την εφαρμογή των απαιτήσεων για την νοοτροπία της ασφάλειας των τροφίμων, οι αρμόδιες αρχές θα πρέπει να

διερευνούν σε πρώτη φάση κατά πόσο οι επιχειρήσεις τροφίμων έχουν γνώση της εν λόγω απαίτησης και εν συνεχεία να διαπιστώνουν τον τρόπο εφαρμογής της και την επαλήθευση της.

Επομένως αρχικά, στόχος είναι η διάδοση και εμπέδωση της νέας νομοθετικής απαίτησης από πλευράς των ΥΕΤ και για το λόγο αυτό, η προσέγγιση του ελέγχου σε πρώτη φάση θα αφορά στη διατύπωση συστάσεων και θα δίνεται ο απαραίτητος χρόνος στις επιχειρήσεις τροφίμων για την ενσωμάτωση της παραμέτρου νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων, έως τον επόμενο επανέλεγχο.

Σε περίπτωση επανελέγχου και διαπίστωσης μη συμμόρφωσης (μη εκπλήρωσης των σχετικών παραμέτρων), οι αρμόδιες αρχές θα προβαίνουν στη διαδικασία επιβολής κυρώσεων, σύμφωνα με τον Ν. 4235/2014 (άρθρο 23 2β) 27).

Παραμένουμε στη διάθεσή σας για οποιαδήποτε πληροφορία.

**Ο Πρόεδρος του ΔΣ
αα**

Ιδομενεύς Μαρκάκης

Πίνακας Αποδεκτών

1. Περιφερειακές Δ/νσεις ΕΦΕΤ
2. Γενικές Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής των Περιφερειών
3. Δ/νσεις Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής των Περιφερειακών Ενοτήτων

Εσωτερική Διανομή:

Γραφείο Προέδρου ΕΦΕΤ
Γραφείο Αντιπροέδρου ΕΦΕΤ
Γραφείο Γενικού Δ/ντη
Δ/νση Προστασίας Καταναλωτών Κ.Υ. ΕΦΕΤ
Δ/νση Αξιολόγησης Επικινδυνότητας & Διατροφής Κ.Υ. ΕΦΕΤ
Δ/νση Εργαστηριακών Δομών Κ.Υ. ΕΦΕΤ
Αυτοτελές Τμήμα Εσωτερικών Επιθεωρήσεων, Ποιότητας & Αποδοτικότητας