



ΒΑΣΙΚΟΙ ΟΡΙΣΜΟΙ

ΤΙ ΕΙΝΑΙ ΤΡΟΦΙΜΑ

- Για τους σκοπούς του παρόντος κανονισμού, ως «τρόφιμα» (ή «είδη διατροφής») νοούνται ουσίες ή προϊόντα, είτε αυτά έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία προορίζονται για βρώση από τον άνθρωπο ή αναμένεται ευλόγως ότι θα χρησιμοποιήσουν για τον σκοπό αυτόν. Στα «τρόφιμα» περιλαμβάνονται ποτά, τσίχλες και οποιαδήποτε ουσία, περιλαμβανομένου του νερού, η οποία ενσωματώνεται σκόπιμα στα τρόφιμα στη διάρκεια της παραγωγής, της παρασκευής ή της επεξεργασίας τους. Επίσης περιλαμβάνεται το νερό μετά το σημείο συμμόρφωσης, όπως ορίζεται στο άρθρο 6 της οδηγίας 98/83/ΕΚ και με την επιφύλαξη των απαιτήσεων των οδηγιών 80/778/ΕΟΚ και 98/83/ΕΚ.

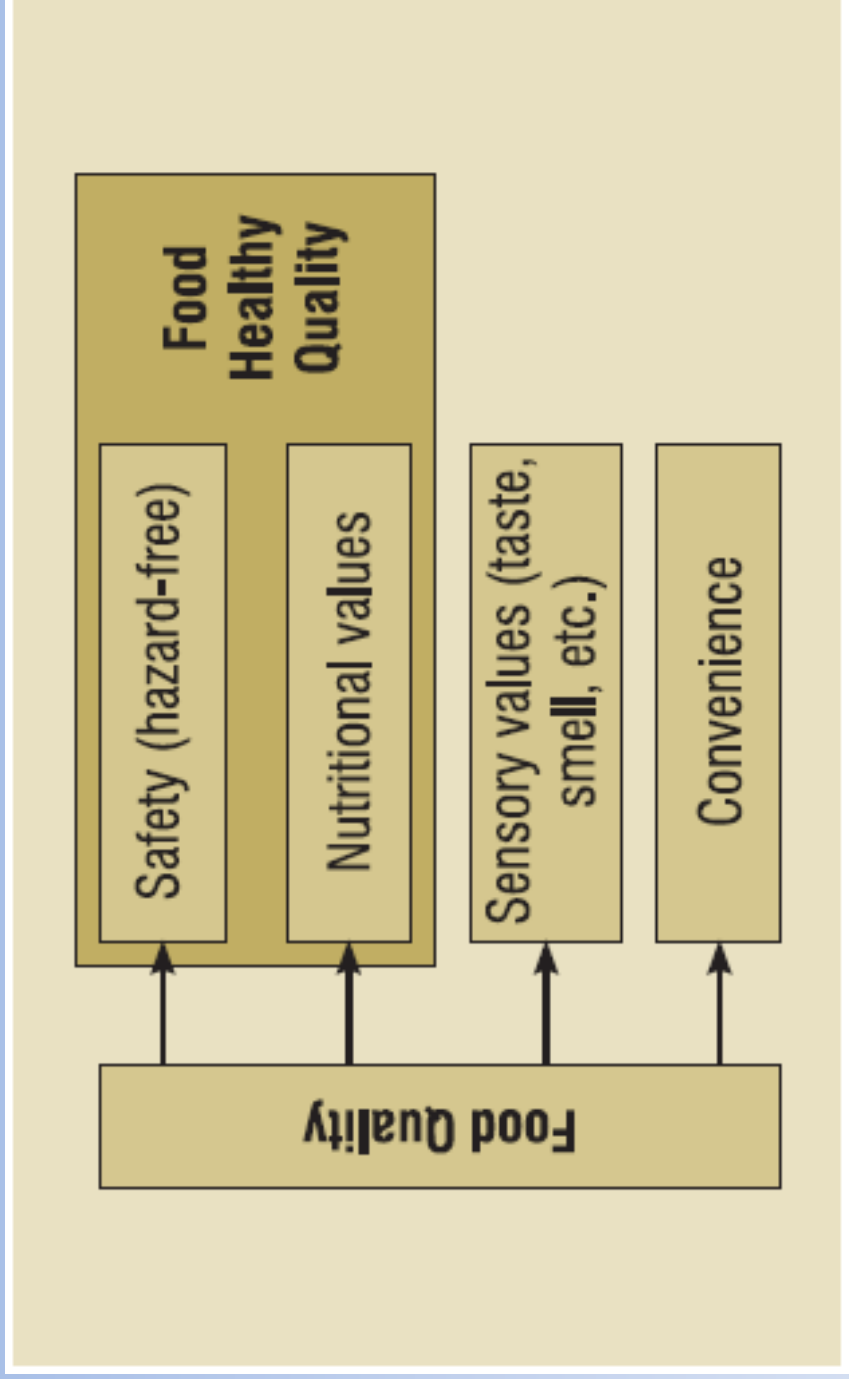
(ΕΚ 178/2002)

ΑΣΦΑΛΕΙΑ και ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Η «Ασφάλεια» Τροφίμων αναφέρεται σε όλους τους κινδύνους (Hazards), χρόνιους ή άμεσους, που μπορεί να κάνουν το τρόφιμο επικίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή. Δεν είναι διαπραγματεύσιμη. Η «Ποιότητα» αναφέρετε σε όλα τα άλλα χαρακτηριστικά του τροφίμου που καθορίζουν την αξία του τροφίμου για τον καταναλωτή.

(FAO/WHO: Assuring Food Safety and Quality)

ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



(Sikora T., Strada A.)

Υγιεινή Τροφίμων

- Το σύνολο των απαραίτητων συνθηκών και ακολουθούμενων διαδικασιών προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων

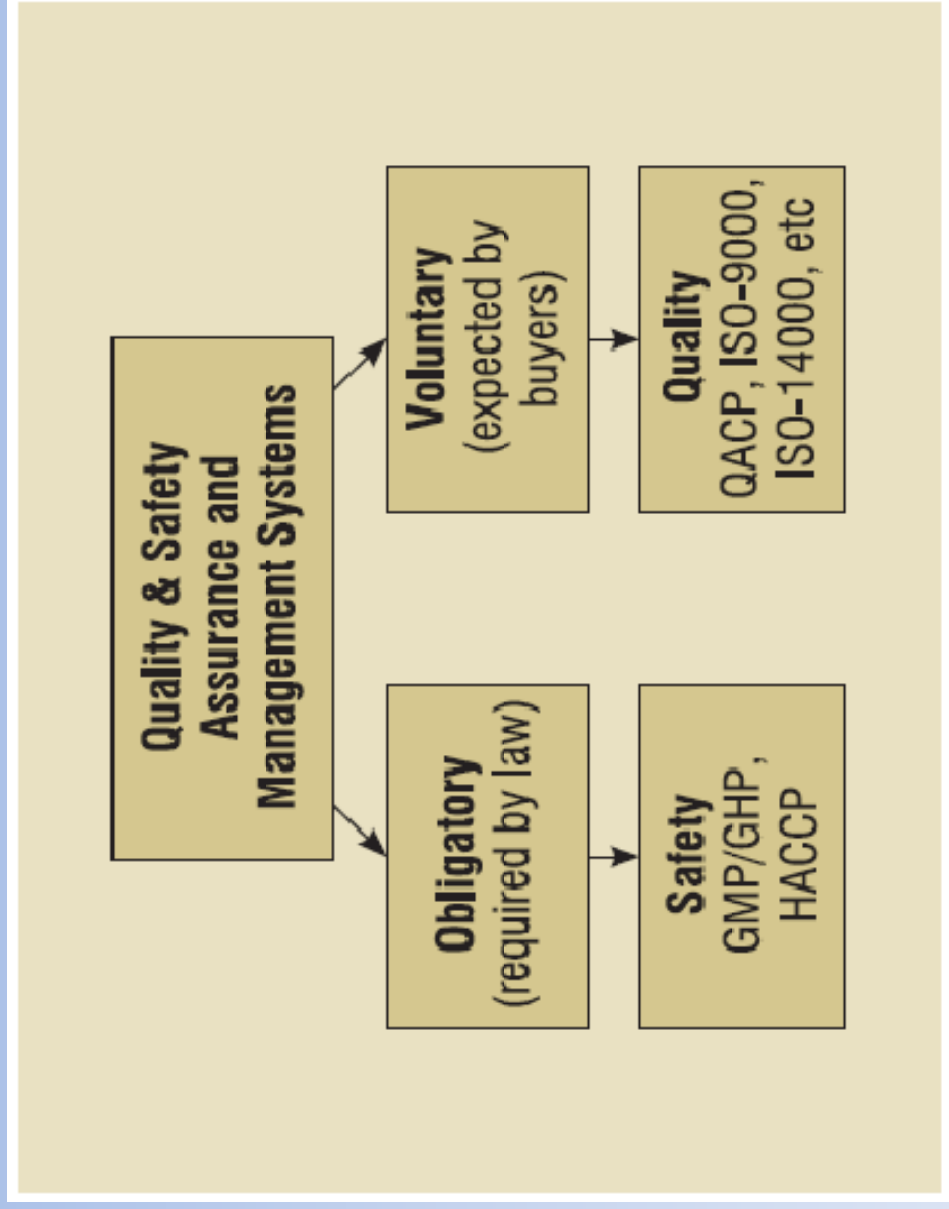
Codex Alimentarius Commission

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Αποτελούν συστηματικές προσεγγίσεις ώστε να διασφαλιστεί ότι τα τρόφιμα έχουν συγκεκριμένα ποιοτικά χαρακτηριστικά σε κάθε στάδιο παραγωγής τους.

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ/ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



(Sikora T., Strada A.)

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Είναι τα συστήματα διασφάλισης ποιότητας που σαν σκοπό έχουν την διασφάλιση της Ασφάλειας των παραγόμενων τροφίμων.

ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ

- **Ως ασφαλή** τρόφιμα, νοούνται τα τρόφιμα τα οποία διατηρούν τους ειδικούς για έκαστο είδος οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, σύσταση, γεύση, χρώμα), δεν παρουσιάζουν μεταβολές οφειλόμενες σε αλλοιώσεις, αποσύνθεση, βιολογική μόλυνση, χημική ή φυσική ρύπανση και πληρούν όλους τους υγειονομικούς όρους της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας. Για τον χαρακτηρισμό των τροφίμων λαμβάνονται υπόψη οι κανονικές για κάθε προϊόν συνθήκες χρήσης του τροφίμου και οι πληροφορίες που είναι διαθέσιμες κάθε φορά στον καταναλωτή.

(ΚΥΑ 15523/2006)

ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ ΤΡΟΦΙΜΑ

- ΕΚ. 178/2002 Άρθρο 14
 - Απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων
1. Τρόφιμα τα οποία είναι μη ασφαλή δεν διατίθενται στην αγορά.
 2. Τα τρόφιμα θεωρούνται ως μη ασφαλή όταν εκτιμάται ότι είναι:
 - α) επιβλαβή για την υγεία,
 - β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ – ΑΚΑΤΑΛΛΗΛΑ ΓΙΑ ΑΝΘΡΩΠΙΝΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ

Στην κατηγορία αυτή μπορούν να καταταγούν τρόφιμα που:

- 1) παρουσιάζουν μη κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, χρώμα, σύσταση), ανεξάρτητα από τις επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.
- 2) έχουν ξένες προσμίξεις που δεν έχουν σχέση με την φυσική κατάσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους.
- 3) έχουν υπέρβαση του χρόνου διατηρησιμότητας.
- 4) έχουν παραχθεί ή αποθηκευθεί ή διατίθενται από μη νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις και για τα οποία υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις ακαταλληλότητας.
- 5) υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις χρησιμοποίησης μη ασφαλών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- 6) έχουν παρασκευαστεί ή συντηρηθεί ή συσκευαστεί ή διατηρηθεί κάτω από συνθήκες που δεν πληρούν τις ειδικές διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.
- 7) έχουν παραχθεί χωρίς εγκριτική απόφαση του ΑΧΣ ή άλλου αρμόδιου οργάνου, όταν αυτή επιβάλλεται.
- 8) κατά τις ιστολογικές εξετάσεις διαπιστώνεται η παρουσία απαγορευμένων ιστών σε αυτά.
- 9) στερούνται υγειονομικών επισημάνσεων, σήμανση καταλληλότητας ή κατάλληλο αναγνωριστικό σήμα, όπως προβλέπονται από ειδικές διατάξεις.
- 10) δεν συνοδεύονται από υγειονομικά πιστοποιητικά καταλληλότητας, όταν αυτό επιβάλλεται.
- 11) Έχουν υποστεί απόψυξη και επανακατάψυξη.

ΜΗ ΑΣΦΑΛΗ – ΕΠΙΒΛΑΒΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ

Στην κατηγορία αυτή μπορούν να καταταγούν:

- 1) τρόφιμα με εκτεταμένη αλλοίωση ή αποσύνθεση που δύναται να έχουν άμεσες ή έμμεσες βλαπτικές συνέπειες στην υγεία του καταναλωτή, όταν λαμβάνονται άπαξ ή κατ' επανάληψη.
- 2) τρόφιμα που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών ή μορφές παρασίτων ή ιούς, με υπέρβαση των νομοθετημένων ορίων – κριτηρίων – διατάξεων, που μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του ανθρώπου.
- 3) τρόφιμα που περιέχουν χημικές τοξικές ουσίες είτε φυσικά απαντώμενες είτε ως πρόσθετες χημικές ενώσεις είτε προκύπτουσες από τις μεθόδους επεξεργασίας σε συγκέντρωση που υπερβαίνει αποδεκτά νομοθετημένα όρια ή που η παρουσία τους δε δικαιολογείται καν από την νομοθεσία.
- 4) τρόφιμα που παρουσιάζουν επίπεδα καταλοίπων αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων, βαρέων μετάλλων κ.λπ., καθώς και καταλοίπων με ορμονική, θυρεοστατική, αναβολική δράση, που υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια ή υπάρχει παρουσία παρόμοιων ουσιών που είναι απαγορευμένες.
- 5) ύπαρξη ξένων σωμάτων σε τρόφιμα με άμεσες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.
- 6) τρόφιμα που έχουν επιμολυνθεί με νεκρά ή ζωντανά έντομα αρθρόποδα ή απεκκρίματα αυτών
- 7) τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιοντίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες και δεν προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία για αυτά.