



ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΚΑΘΟΡΙΖΕΤΑΙ ΣΕ ΤΡΙΑ ΕΠΙΠΕΔΑ

- ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ
- ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ
- ΕΘΝΙΚΟ

ΠΑΓΚΟΣΜΙΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

- CODEX ALIMENTARIUS

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

Η επιτροπή του Codex Alimentarius δημιουργήθηκε το 1963 από τον Οργανισμό Τροφίμων και Γεωργίας (FAO) και από τον Παγκόσμιο Οργανισμό Υγείας (WHO) του ΟΗΕ προκειμένου να αναπτύξει προδιαγραφές τροφίμων, οδηγούς και διάφορα άλλα σχετικά κείμενα.

Ο κύριος σκοπός αυτού του προγράμματος είναι η προστασία των καταναλωτών, η διασφάλιση του υγιούς ανταγωνισμού στην διακίνηση των τροφίμων και ο συντονισμός των ενεργειών όλων των σχετικών Κυβερνητικών και μη κυβερνητικών οργανισμών.

ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

- ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

- ΕΥΡΩΠΑΙΚΗ ΑΡΧΗ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (EFSA)

<http://www.efsa.europa.eu/>

- ΕΥΡΩΠΑΙΚΟ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟ

<http://www.europarl.europa.eu/activities/committees/homeCom.do?language=EN&body=ENVI>

ΕΚΔΙΔΟΥΝ ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΥΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ ΚΑΙ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ

- ΒΟΥΛΗ
- ΚΥΒΕΡΝΗΣΗ

ΕΚΔΙΔΟΥΝ: ΝΟΜΟΥΣ (Ν.), ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ (ΠΔ), ΚΟΙΝΕΣ
ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ (ΚΥΑ), ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ (ΥΑ)

ΙΣΧΥΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ

- 1) ΣΥΝΤΑΓΜΑ
- 2) ΕΥΡΩΠΑΙΚΟΙ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΙ
- 3) ΕΘΝΙΚΟΙ ΝΟΜΟΙ
- 4) ΠΡΟΕΔΡΙΚΑ ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ
- 5) ΚΟΙΝΕΣ ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ
- 6) ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ

Κανονισμοί: 178/2002, 882/2004, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 2073/2005

- ΕΘΝΙΚΗ

ΚΥΑ 10755/2006, ΚΥΑ 15523/2006, ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ &
ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΚΟΙΝΗΣ ΧΡΗΣΗΣ (Συλλογή νομοθεσίας), Υ.Α. Αιβ
8577/1983 (με όποιες τροποποιήσεις)

ΕΚ 178/2002

- καθορίζει της γενικές αρχές και απαιτήσεις της Νομοθεσίας Τροφίμων, προδιαγράφει γενικές διαδικασίες που αφορούν στην ασφάλεια τροφίμων και θεσπίζει τη δημιουργία της Ευρωπαϊκής Αρχής Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA).
Για τα άρθρα 11,12,16,17,18,19 & 20 του κανονισμού 178/2002 έχουν εκδοθεί [οδηγίες](#) [εφαρμογής](#) από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή

ΕΚ 882/2004

- Κανονισμός για την διεξαγωγή του επίσημου ελέγχου τροφίμων Η Ευρωπαϊκή επιτροπή έχει εκδώσει οδηγίες για την εφαρμογή του Κανονισμού 882/2004 σχετικά με την [δειγματοληψία για μικροβιολογικές δοκιμές](#)

ΕΚ 852/2004

- Κανονισμός Υγιεινής Τροφίμων: Θέτει γενικούς κανόνες υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή. Με τον κανονισμό αυτό ο «παραγωγός τροφίμων» - όπως ορίζεται στο κείμενο, φέρει την πλήρη ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει, διακινεί, διαθέτει. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει εκδόσει [οδηγίες για την εφαρμογή του Καν. 852/2004](#) και την [εφαρμογή των Αρχών του HACCP](#), από τις επιχειρήσεις τροφίμων

ΕΚ 853/2004

- Κανονισμός για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Περιλαμβάνει ειδικούς κανόνες υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης που πρέπει να τηρούνται σε συνδυασμό με όσα προβλέπονται στον Καν. 852/2004.

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει εκδώσει [οδηγίες για την εφαρμογή του Καν. 853/2004](#)

ΕΚ 854/2004

- Κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο τροφίμων ζωικής προέλευσης. Ο κανονισμός αυτός καθορίζει ειδικές διατάξεις για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης

ΕΚ 2073/2004

- Ρυθμίσεις σχετικά με τα μικροβιολογικά κριτήρια των τροφίμων

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η παραγωγή ασφαλών τροφίμων και η προστασία της υγείας του καταναλωτή, είναι **ηθική ευθύνη** και **νομική υποχρέωση ΟΛΩΝ** των απασχολούμενων σε μια επιχείρηση τροφίμων.

ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η Ηθική Ευθύνη (θέματα αξιών & αρχών)

- Οι επιχειρηματίες και το προσωπικό, που διαχειρίζονται τρόφιμα, εμπλέκονται άμεσα με την υγεία και την καλή διαβίωση των ανθρώπων
- Ο κάθε εργαζόμενος γίνεται έξω από την επιχείρηση πελάτης, και για να έχει απαιτήσεις ως καταναλωτής πρέπει να ικανοποιεί ανάλογες απαιτήσεις ως εργαζόμενος.
- Ο επαγγελματισμός, προϋποθέτει την τιμιότητα του «να προσφέρεις ότι έχεις υποσχεθεί ή υπονοείται». Η ασφάλεια τροφίμων είναι ταυτόχρονα υπόσχεση και υπονοούμενο.

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Νομική Υποχρέωση αποτελεί η υγιεινή των τροφίμων

- Υποχρεωτική τήρηση των κανόνων υγιεινής
- Υποχρεωτική εφαρμογή των «Οδηγών Υγιεινής», που εκδίδει ο ΕΦΕΤ για μικρές επιχειρήσεις και πλήρες HACCP για μεγάλες
- Έλεγχος από ΕΦΕΤ & αρμόδιες νομαρχιακές υπηρεσίες

**Στην αγορά, πρέπει να πωλούνται μόνο
Ασφαλή Τρόφιμα**

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Η επιχείρηση πρέπει να φροντίζει για:

- την καταλληλότητα του κτιρίου & του εξοπλισμού
- την καταλληλότητα των περιβαλλοντικών συνθηκών παραγωγής τροφίμων
- την εφαρμογή του σχετικού «Οδηγού Υγιεινής» του ΕΦΕΤ, που αφορά την επιχείρηση
- Την εφαρμογή και τήρηση συστήματος HACCP, πλήρως τεκμηριωμένου, όπου απαιτείται
- την εκπαίδευση του προσωπικού
- την επίβλεψη της σωστής εφαρμογής των κανόνων υγιεινής από το προσωπικό
- την τήρηση των απαιτούμενων αρχείων, για μικρομετριάς και μεγάλες επιχειρήσεις

□ ΕΥΘΥΝΕΣ & ΝΟΜΙΚΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ

Το προσωπικό πρέπει να φροντίζει για:

- το υψηλό επίπεδο ατομικής υγείας και υγιεινής
- την ενημέρωση των σχετικών υπευθύνων σε περίπτωση προβλημάτων
- την καθαριότητα των χώρων - εξοπλισμού - επιφανειών
- Το μαγείρεμα και την διατήρηση των τροφίμων στις κατάλληλες θερμοκρασίες
- την προστασία των τροφίμων από επιμολύνσεις
- την εφαρμογή των απαιτήσεων της εκπαίδευσης

**ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ ΝΑ ΔΙΑΘΕΤΕΙ
ακατάλληλα και αλλοιωμένα τρόφιμα**