

## **Εξελίξεις στα Πρότυπα που αφορούν τα Συστήματα Διαχείρισης της Ασφάλειας των Τροφίμων ΕΛΟΤ 1416 και ISO 22000**

Η εφαρμογή συστημάτων HACCP- ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου είναι υποχρεωτική για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων, βάση της Ευρωπαϊκής Οδηγίας 93/43/ΕΟΚ περί υγιεινής τροφίμων, με την οποία έχει εναρμονιστεί η ελληνική νομοθεσία με τη γνωστή υπουργική απόφαση (ΦΕΚ 1219Β/ 04.10.2000). Δεν είναι όμως υποχρεωτική και η πιστοποίηση του συστήματος.

Η ανάπτυξη και εφαρμογή αλλά και η πιστοποίηση ενός συστήματος HACCP σε μια επιχείρηση τροφίμων μπορεί να βασιστεί στις συστάσεις των FAO/ WHO Codex Alimentarius Commission ή να γίνει βάσει κάποιου Εθνικού Προτύπου. Τέτοια πρότυπα είναι, το Δανέζικο DS 3027, το Βρετανικό BRC (British Retail Council), το αντίστοιχο Γαλλο-Γερμανικό IFS. Η Ελλάδα διαθέτει δικό της εθνικό πρότυπο, το ΕΛΟΤ 1416 που εκδόθηκε το 2000 και βασίζεται κυρίως στο DS 3027.

Αυτή τη στιγμή ο διεθνής οργανισμός ISO μέλος του οποίου είναι και η χώρα μας, επεξεργάζεται ένα νέο, διεθνές αυτή τη φορά πρότυπο που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων, το **EN ISO 22000**. Το νέο αυτό πρότυπο μπορεί να αποτελέσει το αυριανό πρότυπο πιστοποίησης για τα συστήματα HACCP, αποδεκτό σε παγκόσμια κλίμακα. Η έκδοση του αναμένεται έως το Σεπτέμβριο του 2005, παράλληλα με την έκδοση οδηγού εφαρμογής για τις επιχειρήσεις τροφίμων καθώς και πρότυπου οδηγού για την επιθεώρηση και πιστοποίησή του. Ο ΕΛΟΤ θα υιοθετήσει το νέο αυτό διεθνές και Ευρωπαϊκό πρότυπο ως Ελληνικό και θα αποσύρει το ισχύων από το 2000, ΕΛΟΤ 1416.

Στο νέο πρότυπο σε γενικές γραμμές αναμένεται να δίνεται ιδιαίτερη έμφαση στην ανάλυση των κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων, τη λειτουργία συγκεκριμένων προληπτικών μέτρων ανά κίνδυνο και την παρακολούθηση της σωστής λειτουργίας των μέτρων, είτε μέσω του σχεδίου HACCP είτε μέσω των λειτουργικών προαπαιτούμενων, σε όλη την αλυσίδα των τροφίμων, από την πρωτογενή παραγωγή έως τον καταναλωτή. Απώτερος σκοπός είναι η εστίαση στα απαραίτητα για τον έλεγχο των κινδύνων και όχι στην τυφλή εφαρμογή οδηγιών που πολλές φορές οδηγεί σε υπερ- ή υπο-εκτίμηση κάποιων κινδύνων, η εστίαση στα αποτελέσματα του συστήματος και όχι στις ενέργειες και τον τρόπο υλοποίησής τους.

Οι κυριότερες αλλαγές που εισάγονται με το ISO 22000 είναι:

- **Επέκταση του πεδίου εφαρμογής**

Το πεδίο επεκτείνεται και στην πρωτογενή παραγωγή, την παραγωγή ζωοτροφών, τη γεωργία, την κτηνοτροφία, την αλιεία, τις ιχθυοκαλλιέργειες κτλ. Ο στόχος είναι να εντοπίζονται και να αντιμετωπίζονται οι χημικοί κυρίως κίνδυνοι (π.χ. διοξίνες, φυτοφάρμακα, αντιβιοτικά) πλησιέστερα στο σημείο εισαγωγής τους, ιδιαίτερα γιατί αυτοί είναι δύσκολο να εντοπιστούν και να αντιμετωπιστούν σε επόμενα στάδια. Το νέο πρότυπο θα μπορεί να εφαρμοστεί και από επιχειρήσεις που ενδέχεται έμμεσα να εισάγουν κίνδυνο όπως, προμηθευτές υλικών συσκευασίας, φυτοφαρμάκων, καθαριστικών και απολυμαντικών (food grade), υπηρεσιών καθαρισμού κ.τ.λ.

- **Αποδεκτά επίπεδα κινδύνου στο τελικό προϊόν**

Το ISO 22000 θα απαιτεί από τις επιχειρήσεις την παράδοση ασφαλών τελικών προϊόντων στο επόμενο στάδιο της αλυσίδας από την πρωτογενή παραγωγή έως τον καταναλωτή, ορίζοντας αποδεκτά επίπεδα κινδύνου, όπως αυτά καθορίζονται από νομοθετικά ή επιστημονικά δεδομένα των αρμόδιων ευρωπαϊκών ή άλλων διεθνών οργανισμών.

- **Ιχνηλασιμότητα και επικοινωνία στην αλυσίδα τροφίμων και με τις αρχές ελέγχου**

Το μέτρο της ιχνηλασιμότητας (που θα επιβληθεί και νομοθετικά στην Ε.Ε) αποτελεί προϋπόθεση για τη διασφάλιση της παροχής ασφαλών τροφίμων στον καταναλωτή σε μια παγκοσμιοποιημένη αγορά. Θα δοθεί επίσης έμφαση σε θέματα πληροφόρησης τόσο προς τις αρχές όσο και προς τον καταναλωτή

σχετικά με πιθανούς κινδύνους (π.χ. αναγραφή πιθανών αλλεργιογόνων ουσιών).

- **Προαπαιτούμενα και λειτουργικά προαπαιτούμενα**

Τα προαπαιτούμενα εξασφαλίζουν τις βασικές συνθήκες ενός υγιεινού περιβάλλοντος για το χειρισμό των τροφίμων (καθορίζονται από τον Codex Alimentarius, τους κανόνες GHP-ορθής πρακτικής υγιεινής, τους GMP-ορθής βιομηχανικής πρακτικής κ.τ.λ). Επειδή αρκετά προαπαιτούμενα περιλαμβάνουν προληπτικά μέτρα αποτροπής κινδύνων, θα απαιτηθεί πλέον η συστηματική αξιολόγησή τους κατά τη διαδικασία της ανάλυσης των κινδύνων. Κάποια από αυτά, τα οποία δεν παρακολουθούνται από το σχέδιο HACCP -τα λειτουργικά προαπαιτούμενα- θα ενταχθούν τώρα σε ένα παράλληλο σύστημα παρακολούθησης, λειτουργίας και ανασκόπησης του όλου συστήματος, σαν σημεία ελέγχου CP's (με διαφορετική συχνότητα από αυτή των CCP's).

- **Συστηματική προσέγγιση**

Το ISO 22000 θα δίνει μεγαλύτερη έμφαση στην ανάλυση των κινδύνων (Risk Analysis) για τον εντοπισμό και αξιολόγηση των κινδύνων, στην αξιολόγηση της λειτουργίας και επαλήθευση του συστήματος, στην έγκαιρη αναθεώρησή του όποτε αλλάζουν τα δεδομένα ή σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Συμπερασματικά θα μπορούσαμε να πούμε ότι το ISO 22000 θα αποτελέσει το νέο διεθνές και ολοκληρωμένο σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων σε όλα τα επίπεδα, προσαρμοσμένο στις σύγχρονες πανευρωπαϊκές και παγκόσμιες εξελίξεις που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων.

\*\* Ειδικά για την Ευρώπη, μετά από τις γνωστές μεγάλες διατροφικές κρίσεις των τελευταίων ετών, η Ε.Ε ίδρυσε την **EFSA** (European Food Safety Authority) το 2002. Η EFSA έχει ήδη αντικαταστήσει την οριζόντια οδηγία περί τροφίμων 93/43 με τον κανονισμό 852/2004 ο οποίος θα εφαρμοστεί από 1/1/2006. Ο νέος κανονισμός σε συνδυασμό με την κάθετη νομοθεσία σε κάθε επιμέρους είδος τροφίμου έχει σκοπό να καλύψει ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, από την πρωτογενή παραγωγή έως και τον τελικό καταναλωτή, θέτοντας αυστηρότερα νομοθετικά πλαίσια και πλαίσια ελέγχων σε όλα τα επιμέρους στάδια της αλυσίδας. Στα πλαίσια του νέου κανονισμού εντάσσονται: η υποχρεωτική εφαρμογή κανόνων HACCP από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων ξεκινώντας από την πρωτογενή παραγωγή, η απόλυτη ευθύνη αυτών όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων που παρέχουν, η ιχνηλασιμότητα, κανόνες που αφορούν την αλυσίδα ψύξης, τα υλικά συσκευασίας, θέματα εκπαίδευσης προσωπικού, τήρησης συγκεκριμένων μικροβιολογικών κριτηρίων καθώς και κοινοί Ευρωπαϊκοί οδηγοί ορθής πρακτικής.