

Οδηγός Υγιεινής Νο 9

Οδηγός Υγιεινής για τις επιχειρήσεις τροφίμων

Ανάκληση και ιχνηλασιμότητα των τροφίμων

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

Γενική Επιμέλεια: Γιώργος Γιωργαλλάς
Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών

Επιμέλεια: Ηρόδοτος Ηροδότου:
Υγειονομικός Λειτουργός.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|----|
| 1.1 Εισαγωγή | 4 |
| 1.2 Ο ρόλος των υπεύθυνων επιχειρήσεων τροφίμων | 6 |
| 1.3 Ο ρόλος των Αρμόδιων Αρχών | 8 |
| 1.4 Δημιουργία Συστήματος Ιχνηλασιμότητας | 9 |
| 1.4.1 Πληροφορίες Ιχνηλασιμότητας | 11 |
| 1.5 Ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή για όλους τους υπεύθυνους επιχειρήσεων παρασκευής τροφίμων. | 12 |
| 1.6 Ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας για όλες τις επιχειρήσεις παρασκευής και τροφοδοσίας τροφίμων | 13 |
| 1.6.1 Ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας για επιχειρήσεις χονδρικής και λιανικής πώλησης τροφίμων και για τις επιχειρήσεις διανομής τροφίμων. | 14 |
| 1.6.2 Ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή | 15 |
| 1.6.3 Χρόνος τήρησης αρχείου | 17 |
| 1.6.4 Επαλήθευση του συστήματος ιχνηλασιμότητας | 17 |
| 1.6.5 Αναθεώρηση του συστήματος ιχνηλασιμότητας. | 17 |
| 2.0 Ανάκληση προϊόντων | 19 |
| 2.1 Στόχος ανάκλησης προϊόντων | 20 |
| 2.2 Ταξινόμηση του επιπέδου ανάκλησης προϊόντων | 20 |
| 2.3 Ο ρόλος των Αρμόδιων Αρχών | 20 |
| 2.4 Ο ρόλος των Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων | 21 |
| 2.5 Στάδια Ανάκλησης Προϊόντων | 21 |
| 2.6 Πολιτική Ανάκλησης Προϊόντων | 22 |
| 2.7 Ανάπτυξη του Σχεδίου Ανάκλησης Προϊόντων | 23 |

| | | |
|-------|---|----|
| 2.7.1 | Η ομάδα Ανάκλησης Προϊόντων | 24 |
| 2.7.2 | Καθορισμός των ρόλων και ευθυνών | 25 |
| 2.7.3 | Κατάλογος επαφών ανάκλησης προϊόντων | 25 |
| 2.7.4 | Διάγραμμα για λήψη απόφασης ανάκλησης προϊόντων | 26 |
| 2.7.5 | Διαδικασίες Ενημέρωσης | 26 |
| 2.7.6 | Σημειώσεις για τις ενημερώσεις στην αλυσίδα τροφοδοσίας τροφίμων. | 27 |
| 2.8 | Αναθεώρηση και δοκιμή του σχεδίου ανάκλησης των προϊόντων. | 31 |
| 2.9 | Πηγές Πληροφοριών | 32 |
| 2.9.1 | Ανάλυση επικινδυνότητας | 34 |
| 2.9.2 | Διαχείριση ανάκλησης τροφίμων | 36 |
| 2.9.3 | Δείγμα ολοκληρωμένου πλάνου διαχείρισης ανάκλησης προϊόντος | 38 |
| 2.9.4 | Παράδειγμα σχεδιαγράμματος απόφασης για ανάκληση ή μη ακατάλληλων τροφίμων. | 40 |
| 2.9.5 | Τερματισμός της διαδικασίας ανάκλησης προϊόντος | 41 |
| 2.9.6 | Ανασκόπηση των αποτελεσμάτων της διαδικασίας ανάκλησης. | 41 |
| 3.0 | Παράρτημα 1 | 42 |
| 4.0 | Βιβλιογραφία | 44 |

1.1 Εισαγωγή

Αυτός Ο Οδηγός Υγιεινής είναι ένα εγχειρίδιο που απευθύνεται στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων για τη συμμόρφωσή τους προς τον Κοινοτικό Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου 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 ασφάλειας των τροφίμων.

Η Εθνική Νομοθεσία της Κύπρου που αφορά την ασφάλεια των τροφίμων είναι πλήρως εναρμονισμένη με την Κοινοτική νομοθεσία και έχει σαν στόχο να εξασφαλίζει ψηλό επίπεδο προστασίας της ανθρώπινης υγείας από κινδύνους που πιθανόν να προκύψουν από την κατανάλωση ακατάλληλων τροφίμων και ποτών.

Η ελεύθερη κυκλοφορία ασφαλών και υγιεινών τροφίμων συμβάλλει σημαντικά στην υγεία και την ευημερία των καταναλωτών και διασφαλίζει τα κοινωνικά και οικονομικά τους συμφέροντα.

Η πείρα έχει δείξει ότι η λειτουργία της εσωτερικής αγοράς των τροφίμων και των ζωοτροφών μπορεί να τεθεί σε κίνδυνο, όταν είναι αδύνατο να ανιχνευθεί η προέλευση των τροφίμων και των ζωοτροφών. Είναι συνεπώς ανάγκη να καθιερωθεί ένα ολοκληρωμένο σύστημα ιχνηλασιμότητας εντός των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών ώστε να μπορούν να πραγματοποιούνται αποσύρσεις προϊόντων, οι οποίες να είναι ακριβείς και με συγκεκριμένο στόχο, ή να δίνονται ακριβείς και στοχοθετημένες πληροφορίες στους καταναλωτές ή το ελεγκτικό προσωπικό, αποφεύγοντας έτσι την πιθανότητα δημιουργίας άσκοπων γενικότερων δυσλειτουργιών στη περίπτωση εμφάνισης προβλημάτων σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων.

Η εθνική και κοινοτική νομοθεσία απαιτεί από τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων συμπεριλαμβανομένων των εισαγωγέων να καθιερώσουν ένα ολοκληρωμένο σύστημα ιχνηλασιμότητας εντός των επιχειρήσεων τροφίμων, ώστε να μπορούν να προσδιορίσουν τουλάχιστον την επιχείρηση από την οποία έχει προέλθει το τρόφιμο ή συστατικό του, αλλά και τις επιχειρήσεις όπου διατέθηκε το τρόφιμο **“ένα βήμα μπρος ένα βήμα πίσω”**, ώστε η ιχνηλασιμότητα να διασφαλίζεται σε όλα τα στάδια και να πραγματοποιούνται αποσύρσεις και ανακλήσεις προϊόντων οι οποίες να είναι ακριβείς και με συγκεκριμένο στόχο. Περαιτέρω να δίνονται ακριβείς πληροφορίες στις Αρμόδιες Υπηρεσίες και τους καταναλωτές.

Είναι ως εκ τούτου επιβεβλημένη η ανάπτυξη ενός συστήματος απόσυρσης και ανάκλησης προϊόντων το οποίο θα είναι ενσωματωμένο στο Γενικό Σχέδιο Ασφάλειας των τροφίμων της επιχείρησης.

Ο Οδηγός αυτός είναι ένα σημείο αναφοράς για τις επιχειρήσεις τροφίμων. Στοχεύει στο να διευκρινίσει και να τυποποιήσει τη διαδικασία αναγνώρισης ανάκλησης και απόσυρσης μη ασφαλών τροφίμων από την τροφική αλυσίδα. Η ιχνηλασιμότητα και το σύστημα ανάκλησης τροφίμων είναι σημαντικό και αναπόσπαστο μέρος του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων μιας επιχείρησης τροφίμων.

Ακόμα και στις καλύτερα οργανωμένες επιχειρήσεις μπορεί να προκύψει κάποιο πρόβλημα με την ασφάλεια ενός τροφίμου. Για παράδειγμα μπορεί να είναι αποτέλεσμα μιας ελαττωματικής συσκευασίας, ή ένα πρόβλημα στην παραγωγή του τροφίμου, στην σωστή αποθήκευσή του, ακόμα στα συστατικά του τροφίμου καθώς και άλλα προβλήματα. Είναι σημαντικό λοιπόν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων των τροφίμων να έχουν υπόψη τους ότι μπορεί ανά πάσα στιγμή να εγερθούν προβλήματα ασφάλειας των παραγομένων τροφίμων και είναι επιτακτική ανάγκη να έχουν έτοιμα σχέδια δράσης για την αντιμετώπισή τους. Αυτά τα σχέδια δράσης πρέπει περιοδικά να δοκιμάζονται έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι είναι αποτελεσματικά και ικανά σε περιπτώσεις απόσυρσης ενός μη ασφαλούς τροφίμου από την αγορά και τους καταναλωτές.

1.2. Το μέρος αυτό του Οδηγού αναλύει της νομικές απαιτήσεις και τον ρόλο των Αρμοδίων Αρχών καθώς και των Υπεύθυνων των Επιχειρήσεων των Τροφίμων (Υ.Ε.Τ.) και περιγράφει την πρακτική των συστημάτων ιχνηλασιμότητας.

ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ

«Ιχνηλασιμότητα»: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ή ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους.

Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Άρθρο 17(ι) του Κοινοτικού Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών εξασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα ή οι ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής μέσα στην επιχείρηση που βρίσκεται υπό τον έλεγχό τους, ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα οι οποίες αφορούν τις δραστηριότητές τους και επαληθεύουν την ικανοποίηση αυτών των απαιτήσεων

Το άρθρο 17 παράγραφος 1 επιβάλλει στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων την υποχρέωση να συμμετέχουν ενεργώς στην εφαρμογή των απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και να επαληθεύουν εάν ικανοποιούνται οι απαιτήσεις αυτές. Η γενική αυτή απαίτηση συνδέεται στενά με άλλες απαιτήσεις που προβλέπονται βάσει ειδικής νομοθεσίας (π.χ. εφαρμογή του HACCP στον τομέα της υγιεινής των τροφίμων Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 για την Υγιεινή των τροφίμων).

Συνεπώς, το άρθρο 17 παράγραφος 1 προσδιορίζει ότι οι επιχειρήσεις είναι υπεύθυνες για τις δραστηριότητες που εκτελούνται υπό τον έλεγχό τους σύμφωνα με τους κλασικούς κανόνες ευθύνης, δηλ. ότι ο καθένας είναι υπόλογος για τα γεγονότα και τις ενέργειες που λαμβάνουν χώρα κάτω από τον έλεγχό του.

Πρέπει να σημειωθεί ότι στις διάφορες συζητήσεις που γίνονται σε θέματα ευθύνης συνεκτιμάται ότι οι συναλλαγές παραγωγών, παρασκευαστών και διανομέων γίνονται ολοένα και πιο πολύπλοκες. Οι διανομείς προωθούν όλο και περισσότερο προϊόντα τρίτων με τη δική τους επωνυμία και διαδραματίζουν κύριο ρόλο στη σύλληψη και το σχεδιασμό των προϊόντων αυτών.

Συνεπώς, η νέα αυτή κατάσταση πρέπει να οδηγεί στην ενίσχυση της κοινής ευθύνης κατά μήκος της τροφικής αλυσίδας και όχι στη διασπορά των επιμέρους ευθυνών. Παρόλα αυτά, ο κάθε κρίκος της τροφικής αλυσίδας οφείλει να λαμβάνει τα μέτρα που απαιτούνται για τη διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων στο πλαίσιο των συγκεκριμένων δραστηριοτήτων που αναλαμβάνει, μέσω της εφαρμογής αρχών του HACCP και άλλων παρόμοιων μηχανισμών.

Όταν ένα προϊόν δεν ικανοποιεί τις απαιτήσεις της νομοθεσίας τροφίμων, πρέπει να εξετάζονται οι ευθύνες που βαρύνουν τον κάθε κρίκο και να εκτιμάται κατά πόσο αυτός τήρησε επαρκώς τις υποχρεώσεις που του αναλογούν.

Άρθρο 18 (2) του Κοινοτικού Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών είναι σε θέση να αναγνωρίζουν κάθε πρόσωπο από το οποίο έχουν προμηθευτεί ένα τρόφιμο, μια ζωοτροφή, ένα ζώο που χρησιμοποιείται για την παραγωγή τροφίμων ή οποιαδήποτε άλλη ουσία που προορίζεται για ενσωμάτωση σε ένα τρόφιμο ή σε μια ζωοτροφή ή αναμένεται ότι θα ενσωματωθεί σε αυτά. Για το σκοπό αυτό οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων εγκαθιδρύουν συστήματα και διαδικασίες που καθιστούν τις πληροφορίες αυτές διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, εάν αυτές το ζητήσουν.

Άρθρο 18(3) Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών καθιερώνουν συστήματα και διαδικασίες για την αναγνώριση των άλλων επιχειρήσεων στις οποίες προμηθεύουν τα προϊόντα τους. Αυτές οι πληροφορίες είναι διαθέσιμες στις αρμόδιες αρχές, εάν αυτές το ζητήσουν.

Άρθρο 18(4) τα τρόφιμα ή οι ζωοτροφές που διατίθενται ή ενδέχεται να διατεθούν στην αγορά της Κοινότητας πρέπει να φέρουν κατάλληλη επισήμανση ή σήμα αναγνώρισης ώστε να διευκολύνεται η ιχνηλασιμότητά τους, μέσω κατάλληλων εγγράφων ή πληροφοριών, σύμφωνα με τις σχετικές απαιτήσεις των ειδικότερων διατάξεων.

Σύμφωνα με το άρθρο 18 του Κοινοτικού Κανονισμού ΕΚ. Αρ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, όλοι οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων οφείλουν να εγκαταστήσουν στις επιχειρήσεις τους ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας.

Το σκεπτικό είναι ότι υπάρχει η ανάγκη να εξασφαλιστεί ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων ή ζωοτροφών, συμπεριλαμβανομένων των εισαγωγέων, μπορούν να προσδιορίσουν τουλάχιστον την επιχείρηση από την οποία έχουν προμηθευθεί το τρόφιμο, τη ζωοτροφή ή την ουσία που μπορεί να ενσωματωθεί σε ένα τρόφιμο ή ζωοτροφή, ώστε να εξασφαλιστεί ότι, κατόπιν διερεύνησης, η ιχνηλασιμότητα διασφαλίζεται σε όλα τα στάδια.

Το άρθρο 18 απαιτεί από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων:

- να είναι σε θέση να προσδιορίζουν από ποιον και σε ποιον έγινε η προμήθεια ενός προϊόντος·
- να διαθέτουν συστήματα και διαδικασίες για την παροχή των σχετικών πληροφοριών στις αρμόδιες αρχές κατόπιν αίτησής τους.

Η απαίτηση βασίζεται στην προσέγγιση «ένα βήμα πίσω»-«ένα βήμα μπροστά», σύμφωνα με την οποία οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων οφείλουν:

- να διαθέτουν ένα σύστημα που να τους επιτρέπει να εξακριβώνουν ποιος (-οι) είναι ο (οι) άμεσος (-οι) πελάτης (-ες) των προϊόντων τους·
- να είναι σε θέση να συνδέουν προμηθευτές με προϊόντα (ποια προϊόντα προέρχονται από ποιους προμηθευτές)·
- να είναι σε θέση να συνδέουν πελάτες με προϊόντα (ποιοι πελάτες προμηθεύτηκαν ποια προϊόντα). Ωστόσο, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων δεν οφείλουν να προσδιορίζουν τους άμεσους πελάτες, όταν αυτοί είναι οι τελικοί καταναλωτές.

Ένα αξιόπιστο σύστημα ιχνηλασιμότητας είναι το μέσο με το οποίο οι Υ.Ε.Τ μπορούν να ανιχνεύουν και εντοπίζουν οποιοδήποτε μη ασφαλές τρόφιμο. Κατά την κυκλοφορία ενός μη ασφαλούς τροφίμου, αν δεν υπάρχει εγκατεστημένο στην επιχείρηση ένα σύστημα ιχνηλασιμότητας των τροφίμων, τότε η διαδικασία ανάκλησης / απόσυρσης του τροφίμου θα είναι πολύ πιο δύσκολη, εκτεταμένη και χρονοβόρος ως εκ τούτου οι Υ.Ε.Τ θα πρέπει να εξοικειωθούν σε ικανοποιητικό βαθμό με το μέρος αυτό του οδηγού προτού προχωρήσουν στο μέρος 2 που αφορά την Ανάκληση / απόσυρση των τροφίμων.

1.3 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

Σύμφωνα με το άρθρο 17 του Κοινοτικού Κανονισμού ΕΚ. Αρ. 178/2002 για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές τα κράτη μέλη πρέπει να εφαρμόσουν την σχετική Κοινοτική και Εθνική Νομοθεσία που αφορά τα τρόφιμα. Οι καθορισμένες διαδικασίες διενεργούνται από εξουσιοδοτημένους λειτουργούς των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών του Υπουργείου

Γεωργίας Φυσικών Πόρων και Περιβάλλοντος για τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας και των συνεργαζόμενων Δήμων για τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης, οι οποίοι προβαίνουν σε επίσημους ελέγχους για να διαπιστώσουν ότι οι επιχειρήσεις παρασκευής τροφίμων πληρούν την σχετική νομοθεσία.

Γενικότερα η αρμόδια Αρχή εφαρμόζει την σχετική νομοθεσία στις επιχειρήσεις παρασκευής τροφίμων μέσω των εξουσιοδοτημένων λειτουργιών.

1.4 ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει:

- Να καθορίσουν τον σκοπό του συστήματος ιχνηλασιμότητας.
- Να καθορίσουν ποιες πληροφορίες χρειάζονται για σκοπούς ιχνηλασιμότητας.
 - Να καθορίσουν ποιες πληροφορίες πρέπει να συνοδεύουν τα συστατικά των τροφίμων.
 - Να καθορίσουν τις εσωτερικές διαδικασίες πληροφόρησης που χρειάζονται για να διατηρήσουν την ιχνηλασιμότητα κατά τη διάρκεια της παρασκευής τροφίμων ή προετοιμασίας όπου αυτό εφαρμόζεται.
 - Να καθορίσουν ποιες πληροφορίες πρέπει να συνοδεύουν την διανομή των τροφίμων που έχουν παρασκευάσει.
- Να δημιουργήσουν σύστημα καταγραφής στοιχείων στο οποίο να μπορούν εύκολα και ανά πάσα στιγμή να ανατρέξουν σε αυτό για οποιαδήποτε στοιχεία χρειαστούν.
- Να δημιουργήσουν μηχανισμούς ανασκόπησης και αξιολόγησης του συστήματος ιχνηλασιμότητας

Για λόγους ορθής πρακτικής οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων παρασκευής τροφίμων πρέπει να καταγράφουν το σύστημα ιχνηλασιμότητας τους και να περιλαμβάνουν σε αυτό τις λεπτομέρειες όλων των στοιχείων που έχουν αναφερθεί πιο πάνω όπως επίσης το ρόλο και τις ευθύνες του προσωπικού για τη διατήρηση του συστήματος. Η καταγραφή είναι χρήσιμη για πολλούς λόγους όπως για παράδειγμα για σκοπούς τεκμηρίωσης εκπαίδευσης του νέου προσωπικού, για σκοπούς ανασκόπησης της διοίκησης, κ.τ.λ.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων παρασκευής τροφίμων πρέπει να καθορίσουν ποιο θα είναι το σύστημα ιχνηλασιμότητας τους πριν να ξεκινήσουν να το αναπτύξουν. Το σύστημα ιχνηλασιμότητας μπορεί να αποτελείται από ένα ή από περισσότερα από τα ακόλουθα μέρη, ανάλογα με το είδος της επιχείρησης:

1. Ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή:

Ιχνηλασιμότητα των προμηθευτών τροφίμων και των προμηθευτών των συσκευασιών των τροφίμων καθώς και των προϊόντων τους (τρόφιμα, συσκευασίες) που εισέρχονται στην επιχείρηση.

2. Ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας:

Ιχνηλασιμότητα των τροφίμων και της συσκευασίας τροφίμων (όπου μπορεί να εφαρμοστεί) κατά την διάρκεια της παρασκευής των τροφίμων εντός της επιχείρησης.

3. Ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή:

Ιχνηλασιμότητα των τροφίμων κατά την διανομή τους στον άμεσο καταναλωτή.

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που απασχολούνται σε διάφορους τομείς της αλυσίδας των τροφίμων μπορούν να αναπτύξουν αντίστοιχα συστήματα ιχνηλασιμότητας.

Τα ακόλουθα παραδείγματα μπορούν να χρησιμοποιηθούν σαν κατευθυντήριες γραμμές με σκοπό την ιχνηλασιμότητα σε διαφορετικά είδη επιχειρήσεων τροφίμων :

- Επιχειρήσεις οι οποίες απασχολούνται αποκλειστικά με την τροφοδοσία και προμήθεια τροφίμων απευθείας στον τελικό καταναλωτή μπορούν να εφαρμόζουν μόνο την **ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή**.
- Επιχειρήσεις που απασχολούνται με την τροφοδοσία και την προμήθεια τροφίμων σε άλλες επιχειρήσεις τροφοδοσίας ή σε επιχειρήσεις λιανικής πώλησης πρέπει να εφαρμόζουν και τα τρία μέρη. Δηλαδή την **ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή**, την **ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας** και την **ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή**.
- Επιχειρήσεις οι οποίες απασχολούνται αποκλειστικά με το λιανικό εμπόριο απευθείας στον τελικό καταναλωτή τότε μπορούν μόνο να εφαρμόζουν την **ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή** και την **ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας**.
- Επιχειρήσεις οι οποίες απασχολούνται αποκλειστικά με την πώληση τροφίμων σε άλλες επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να εφαρμόσουν και τα τρία μέρη. Δηλαδή την **ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή**, την **ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας** και την **ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή**.
- Ωστόσο στις περιπτώσεις μικρών επιχειρήσεων οι οποίες χρησιμοποιούν μια γραμμή παραγωγής τροφίμου μπορούν να εφαρμόζουν μόνο τα δύο μέρη

δηλαδή την **ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας** και την **ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή**.

- Επιχειρήσεις οι οποίες απασχολούνται αποκλειστικά με την χονδρική πώληση τροφίμων σε άλλες επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να εφαρμόσουν και τα τρία μέρη. Δηλαδή την **ιχνηλασιμότητα του προμηθευτή**, την **ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας** και την **ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή**. Η διαδικασία **ιχνηλασιμότητας** στις περιπτώσεις αυτού του είδους επιχειρήσεων μπορεί να είναι η συναρμολόγηση πακέτων τροφίμων με ταξινόμηση σε παλέτες μεταφοράς για περαιτέρω διανομή στα κέντρα λιανικής διανομής τροφίμων.

1.4.1 Πληροφορίες Ιχνηλασιμότητας

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων παρασκευής τροφίμων πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν ποιες είναι οι απαραίτητες πληροφορίες για την αποτελεσματική λειτουργία του συστήματος ιχνηλασιμότητας που θα εφαρμόσουν. Αυτό περιλαμβάνει προδιαγραφή των πληροφοριών που θα απαιτούνται για τις πρώτες ύλες και των υλικών συσκευασίας των τροφίμων καθώς και τις πληροφορίες που θα συνοδεύουν μια παραγόμενη παρτίδα τροφίμου προς τον τελικό καταναλωτή είτε στην σήμανση του είτε σε έγγραφα τα οποία συνοδεύουν την παραλαβή του τροφίμου.

Προβληματισμοί σχετικά με την εγκαθίδρυση μιας παρτίδας τροφίμων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων καλούνται να πάρουν σημαντικές αποφάσεις κατά την ανάπτυξη του συστήματος ιχνηλασιμότητας της επιχείρησής τους. Σε γενικές γραμμές θα πρέπει να έχουν υπόψη τους ότι όσο πιο ευρύς είναι ο ορισμός της παρτίδας του τροφίμου τόσο λιγότερο λεπτομερής θα είναι και η κωδικοποίηση του συστήματος της παρτίδας (λιγότερη ιχνηλασιμότητα – μικρότερο κόστος) αλλά σε αυτή την περίπτωση αντιστρόφως ανάλογη θα είναι η ποσότητα των προϊόντων που θα πρέπει να ανακληθούν.

Το Άρθρο 14(6) του Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28^{ης} Ιανουαρίου 2004 το οποίο αναφέρει ότι: «Όταν ένα τρόφιμο που είναι μη ασφαλές αποτελεί μέρος στοίβας, παρτίδας ή αποστελλόμενου φορτίου τροφίμων της ίδιας κατηγορίας ή περιγραφής, θεωρείται ότι όλα τα τρόφιμα στην εν λόγω στοίβα, παρτίδα ή στο φορτίο είναι επίσης μη ασφαλή, εκτός εάν ύστερα από λεπτομερή αξιολόγηση δεν βρεθούν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι και το υπόλοιπο της στοίβας, της παρτίδας ή του φορτίου είναι μη ασφαλές.»

Παρασκευαστές μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων όπως π.χ εμφιάλωσης νερού, μπορεί να καθορίσουν μια παρτίδα τροφίμου εντός συγκεκριμένου χρονικού πλαισίου όπως π.χ την παραγωγή της συγκεκριμένης ημέρας, που μπορεί να είναι μερικές χιλιάδες

φιάλες. Ωστόσο άλλοι παρασκευαστές μπορεί να καθορίζουν ως παρτίδα τροφίμου τη κάθε ατομική μερίδα πώλησης. Οι πλείστοι Υ.Ε.Τ. εφαρμόζουν μια μέση λύση μεταξύ των δύο προαναφερόμενων ακραίων περιπτώσεων. Πρέπει να υπάρχει ένα ισοζύγιο μεταξύ της πολυπλοκότητας και της πρακτικής εφαρμογής ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας και του μικρότερου εφικτού μεγέθους μιας παρτίδας. Η απόφαση πρέπει να βασίζεται στην ανάλυση επικινδυνότητας της κάθε επιχείρησης.

1.5 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ ΓΙΑ ΟΛΟΥΣ ΤΟΥΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΥΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων παρασκευής τροφίμων πρέπει να είναι σε θέση να διασφαλίζουν ότι τα τρόφιμα και τα υλικά συσκευασίας των τροφίμων που χρησιμοποιούν στην επιχείρηση είναι ανιχνεύσιμα ως προς τους προμηθευτές τους.

Χαρακτηριστικά καλύτερης πρακτικής για την εφαρμογή της **ιχνηλασιμότητας του προμηθευτή** συμπεριλαμβάνουν:

- Τη δημιουργία ενός τεκμηριωμένου συστήματος ελέγχου των αγοραστών σύμφωνα με αναγνωρισμένα συστήματα ορθής πρακτικής
- Τη δημιουργία αρχείου με έγγραφα για όλες τις παραλαβές τροφίμων και όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για την ιχνηλασιμότητα των προμηθευτών.

Παραδείγματα σχετικών πληροφοριών:

- Όνομα του προμηθευτή
- Διεύθυνση του προμηθευτή
- Είδος και περιγραφή του προμηθευμένου τροφίμου
- Οποιοδήποτε κωδικό παρτίδας του προμηθευτή
- Ημερομηνία παράδοσης
- Επιβεβαίωση αποδοχής
- Αριθμός των μονάδων πώλησης
- Βάρος των μονάδων πώλησης όπου αυτό είναι εφικτό
- Αριθμό της παρτίδας της παράδοσης (αν υπάρχει)
- Λεπτομέρειες του πρακτορείου μεταφορών και του μεταφορικού οχήματος (όπου αυτό εφαρμόζεται)
- Αναφορά σε οποιοδήποτε σύστημα ελέγχου ποιότητας σχετικά με τη παραλαβή συστατικών και των υλικών συσκευασίας

- Εισερχόμενες στην επιχείρηση συσκευασίες τροφίμων πρέπει να φέρουν κώδικα αναγνώρισης που να τις συνδέει με τον προμηθευτή του τροφίμου. π.χ. κωδικός παρτίδας. Σε περιπτώσεις όπου αυτό δεν είναι εφικτό η επιχείρηση πρέπει να δίνει το δικό της κώδικα αναγνώρισης το συντομότερο δυνατόν μετά από την παραλαβή των τροφίμων.

1.6 ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Κάθε επιχείρηση παρασκευής ή διανομής τροφίμων πρέπει να διασφαλίζει ότι τα παρασκευαζόμενα τρόφιμα είναι ανιχνεύσιμα ως προς τα συστατικά τους και την αρχική συσκευασία τους, που χρησιμοποιήθηκαν κατά την παρασκευή τους. Στις περιπτώσεις τροφίμων που επανασυσκευάζονται πρέπει να εξασφαλίζεται και η ιχνηλασιμότητα του αρχικού προμηθευτή.

Χαρακτηριστικά καλύτερης πρακτικής για την εφαρμογή της **ιχνηλασιμότητας της διαδικασίας**:

- Αναγνώριση της παρτίδας του προϊόντος (βλ. προβληματισμοί σχετικά με την εγκαθίδρυση μια παρτίδας τροφίμων πιο πάνω)
- Ένας μοναδικός κώδικας παρτίδας πρέπει να εφαρμόζεται:
 - Σε κάθε μεμονωμένη μονάδα που αποτελεί τη παρτίδα του προϊόντος εκτός εάν η μεμονωμένη μονάδα είναι τόσο μικρή σε μέγεθος που δεν επιδέχεται κωδικό.
 - Στη εξωτερική συσκευασία αν υπάρχει.
 - Στην εσωτερική διαδικασία καταγραφής που συνοδεύει την παρτίδα του προϊόντος.
- Οι κωδικοί ιχνηλασιμότητας των συστατικών π.χ. οι κωδικοί παρτίδας, οι κωδικοί παράδοσης κ.τ.λ. και η πρώτη συσκευασία που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ενός προϊόντος παρτίδας πρέπει να καταγράφονται και να συσχετίζονται με το κωδικό παρτίδας του προϊόντος στην διαδικασία εσωτερικού έλεγχου της ποιότητας.
- Τα γραπτά στοιχεία της παρασκευής και ποιότητας πρέπει να εμπεριέχουν όλες τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τα συστατικά, τα υλικά συσκευασίας και το χρόνο διαδικασίας για να επιτρέψουν την ιχνηλασιμότητα του τελικού προϊόντος.

Παραδείγματα σχετικών πληροφοριών ιχνηλασιμότητας είναι:

- Το όνομα του προϊόντος
 - Ο κωδικός παρτίδας του προϊόντος
 - Η ημερομηνία παραγωγής
 - Η ώρα έναρξης και λήξης της παρασκευής (όταν ενδείκνυται)
 - Το μέγεθος της μονάδας πώλησης
 - Τον αριθμό της μονάδας πώλησης ανά κιβώτιο
 - Τον αριθμό των κιβωτίων
- Μέσο συσχέτισης του κωδικού παρτίδας του προϊόντος με τις παρτίδες των τροφίμων και της συσκευασίας που χρησιμοποιήθηκαν στην παρασκευή του προϊόντος. Για παράδειγμα μέσω,
 - Αναφοράς σε οποιοδήποτε στοιχείο ελέγχου ποιότητας σχετικά με την παρτίδα του προϊόντος.
 - Αναφοράς σε οποιοδήποτε στοιχείο ελέγχου διαδικασίας σχετικά με την παρτίδα του προϊόντος.
 - Αναφοράς σε οποιοδήποτε στοιχείο ελέγχου συσκευασίας σχετικά με την παρτίδα του προϊόντος.
 - Στη διαδικασία απελευθέρωσης προϊόντος από το προσωπικό ασφάλειας της ποιότητας, πρέπει να εξασφαλίζεται ότι το σύστημα ιχνηλασιμότητας έχει διατηρηθεί.
 - Οποιαδήποτε επιχείρηση παρασκευής τροφίμων η οποία ασχολείται με επανεπεξεργασία προϊόντος πρέπει να διασφαλίζει ότι υπάρχει σχετική τεκμηρίωση της παρτίδας του προϊόντος αυτού η οποία να εμπεριέχει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για να επιτρέψει την ιχνηλασιμότητα της επανεπεξεργασίας που έγινε .

1.6.1 Ιχνηλασιμότητα της διαδικασίας για επιχειρήσεις χονδρικής και λιανικής πώλησης τροφίμων και για τις επιχειρήσεις διανομής τροφίμων.

Οι εν λόγω επιχειρήσεις δεν απασχολούνται με την παραγωγή και παρασκευή των τροφίμων αλλά απασχολούνται με την παραλαβή και τον διαχωρισμό τους καθώς και με την συναρμολόγηση τους σε νέα ταξινόμηση για σκοπούς νέας διανομής. Αυτό

συνεπώς συμπεριλαμβάνει την ανάμιξη διαφόρων παρτίδων τροφίμων. Κάθε επιχείρηση πρέπει τουλάχιστον να είναι σε θέση να διασφαλίζει ότι όλα τα τρόφιμα είναι ανιχνεύσιμα ως προς τον προμηθευτή τους.

Χαρακτηριστικά καλύτερης πρακτικής:

- Οι πληροφορίες ιχνηλασιμότητας που συνοδεύουν τα τρόφιμα σε μια επιχείρηση χονδρικής και λιανικής πώλησης πρέπει να διατηρούνται και κατά τη διάρκεια οποιασδήποτε άλλης λειτουργίας που μπορεί να προκύψει στην επιχείρηση. Συγκεκριμένα κατά τη διανομή τροφίμων όπου γίνεται ο διαχωρισμός τους και η τοποθέτηση τους σε παλέτα μεταφοράς πρέπει να γίνεται με τρόπο ο οποίος να διασφαλίζει ότι οι κωδικοί παρτίδας για όλα τα τρόφιμα κατά την παραλαβή τους παραμένουν με αυτά τα τρόφιμα όλο το χρονικό διάστημα που βρίσκονται στην επιχείρηση.

1.6.2 Ιχνηλασιμότητα του καταναλωτή

Κάθε υπεύθυνος επιχείρησης παρασκευής τροφίμων που ασχολείται με το εμπόριο μεταξύ επιχειρήσεων πρέπει να διασφαλίζει ότι τα τρόφιμα τα οποία φεύγουν από την επιχείρηση είναι ανιχνεύσιμα στον άμεσο πελάτη.

Χαρακτηριστικά καλύτερης πρακτικής:

- Ένας κατάλογος που να περιλαμβάνει όλους τους άμεσους πελάτες, τις λεπτομέρειες όλων των προϊόντων που αγοράζουν καθώς επίσης και όλα τα στοιχεία επικοινωνίας του πελάτη. Ο κατάλογος πρέπει να ενημερώνεται τακτικά.
- Οποιοδήποτε έγγραφο συνοδεύει προϊόν το οποίο προορίζεται για πελάτη πρέπει επίσης να διατηρείται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης και πρέπει να εμπεριέχει πληροφορίες οι οποίες να είναι απαραίτητες για την ιχνηλασιμότητα των τροφίμων στην αλυσίδα διανομής τους.

Παραδείγματα σχετικών πληροφοριών ιχνηλασιμότητας:

- Όνομα, διεύθυνση και στοιχεία επικοινωνίας του πελάτη

- Όνομα, διεύθυνση και στοιχεία επικοινωνίας της επιχείρησης διανομής του προϊόντος (όταν αυτό εφαρμόζεται)
- Κωδικό του εμπορευματοκιβωτίου (όταν αυτό εφαρμόζεται)
- Ημερομηνία παραλαβής
- Ένα κατάλογο των προϊόντων τα οποία έχει αγοράσει ο πελάτης με ξεχωριστές λεπτομέρειες για το κάθε προϊόν, όπως για παράδειγμα:
 - Όνομα, είδος και περιγραφή του προϊόντος
 - Κωδικό παρτίδας του προϊόντος
 - Αριθμό κιβωτίων
 - Αριθμό μονάδων πώλησης
 - Λεπτομέρειες του προμηθευτή όταν αυτό είναι απαραίτητο (για επιχειρήσεις εισαγωγής τροφίμων και για επιχειρήσεις χονδρικής και λιανικής πώλησης τροφίμων)

Σημείωση: Πρέπει να υπάρχει σύστημα το οποίο να εφαρμόζεται στην περίπτωση απόρριψης προϊόντος από τον πελάτη. Αν υπάρχει επιστροφή προϊόντος τότε αυτό πρέπει να μπαίνει σε καραντίνα μέχρις ότου διερευνηθεί και να διαχωρίζεται από τα προϊόντα τα οποία είναι έτοιμα για διανομή. Συστήνεται, το σύστημα να καταγράφει με λεπτομέρεια τους λόγους απόρριψης του προϊόντος και να υπάρχει διαβεβαίωση ότι τα έγγραφα που παραμένουν στη διάθεση της επιχείρησης τροφίμων αντανακλούν στο γεγονός ότι τα απορριφθέντα τρόφιμα παραμένουν στην κατοχή της επιχείρησης τροφίμων και δεν έχουν πωληθεί. Είναι σημαντικό το προϊόν αυτό να είναι ανιχνεύσιμο και να αποτελεί μέρος ολόκληρου του συστήματος ιχνηλασιμότητας της επιχείρησης έτσι ώστε οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων να είναι αν πάσα στιγμή ενήμεροι ότι προϊόντα τους βρίσκονται στην αγορά.

1.6.3 Χρόνος τήρησης αρχείου.

Το άρθρο 18 δεν ορίζει ελάχιστο χρόνο τήρησης του αρχείου. Γενικά, τα εμπορικά έγγραφα φυλάσσονται συνήθως για πενταετή περίοδο λόγω των φορολογικών ελέγχων. Η 5ετής αυτή περίοδος, εφόσον ξεκινά από την ημερομηνία παρασκευής ή παράδοσης για το αρχείο ιχνηλασιμότητας, κρίνεται ότι ικανοποιεί το στόχο του άρθρου 18.

Παρόλα αυτά, σε ορισμένες περιπτώσεις ο κανόνας αυτός πρέπει να προσαρμόζεται ανάλογα:

- Για προϊόντα¹ χωρίς συγκεκριμένη διάρκεια ζωής ισχύει ο γενικός κανόνας των 5 ετών,
- Για προϊόντα με διάρκεια ζωής άνω των 5 ετών, πρέπει να φυλάσσεται αρχείο για περίοδο ίση με τη διάρκεια τη ζωής του τροφίμου συν 6 μήνες,
- Για ιδιαίτερα ευαλλοίωτα προϊόντα, που φέρουν «ημερομηνία λήξης» μικρότερη των 3 μηνών ή που δεν φέρουν συγκεκριμένη ημερομηνία² και τα οποία προορίζονται κυρίως για τον τελικό καταναλωτή, πρέπει να φυλάσσεται αρχείο για περίοδο 6 μηνών μετά την ημερομηνία παραγωγής ή παράδοσης.

Τέλος πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι, πέρα από τις διατάξεις ιχνηλασιμότητας του άρθρου 18 του Κανονισμού, πολλές επιχειρήσεις τροφίμων υπάγονται σε ειδικότερες απαιτήσεις σχετικές με τήρηση αρχείου (είδος των στοιχείων που πρέπει να καταχωρούνται και χρόνος καταχώρησης).

1.6.4 Επαλήθευση του συστήματος Ιχνηλασιμότητας

Για θέματα ορθής πρακτικής οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να επαληθεύουν ότι οι πληροφορίες ιχνηλασιμότητας που τους δίνουν οι προμηθευτές είναι ορθές και ακριβείς ώστε να είναι εφικτή και η ιχνηλασιμότητα των πρώτων υλών.

1.6.5 Αναθεώρηση του συστήματος Ιχνηλασιμότητας

¹ Προϊόντα όπως ο οίνος.

² Προϊόντα όπως φρούτα, λαχανικά και προϊόντα που δεν έχουν προσσκευαστεί.

Το σύστημα ιχνηλασιμότητας το οποίο εφαρμόζεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων πρέπει να αναθεωρείται τουλάχιστον κάθε χρόνο για να διασφαλίζεται ότι επιτυγχάνεται το επιθυμητό αποτέλεσμα. Μια αποτελεσματική ομάδα αναθεώρησης του συστήματος θα αποτελείτο από άτομα που προέρχονται από κάθε τομέα της επιχείρησης.

Η ομάδα θα εξετάζει και θα αναθεωρεί το σύστημα. Ο έλεγχος πρέπει να γίνεται οριζοντίως και καθέτως. Ο οριζόντιος έλεγχος θα περιλαμβάνει τον έλεγχο διαφόρων παρτίδων στο ίδιο το σημείο της διαδικασίας για να διασφαλίζει ότι τα σημεία αναγνώρισης και η καταγραφή των στοιχείων είναι ορθά. Ο κάθετος έλεγχος θα ακολουθεί την πορεία του προϊόντος από τον πελάτη στον προμηθευτή για να διασφαλίζει ότι τα σημεία αναγνώρισης και η καταγραφή των στοιχείων είναι ορθά.

2. ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Αυτό το τμήμα του Οδηγού θα εξετάσει την ανάκληση ή την απόσυρση μη ασφαλών τροφίμων κάτω από το γενικό τίτλο «ανάκληση προϊόντων». Θα σκιαγραφηθούν οι ρόλοι των Αρμοδίων Αρχών Ελέγχου και των Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων, τη διαδικασία αξιολόγησης του κινδύνου, τα στοιχεία ενός σχεδίου ανάκλησης προϊόντων και τις ενέργειες που πρέπει να γίνουν όταν ένα μη ασφαλές τρόφιμο πρέπει να απομακρυνθεί από την αγορά. Η γενική καθοδήγηση υποστηρίζεται από περιγράμματα για έντυπα, οδηγίες και περιγράμματα για ειδοποιήσεις ανάκλησης προϊόντος καθώς επίσης και οδηγίες για την επικοινωνία με τα μέσα μαζικής επικοινωνίας μαζί με την διαδικασία λήψης απόφασης ανάκλησης/απόσυρσης.

Το άρθρο 19 του κανονισμού (ΕΚ) Νο.178/2002 σχετικά με τις γενικές αρχές του νόμου τροφίμων διευκρινίζει τις απαιτήσεις των Υπεύθυνων των Επιχειρήσεων Τροφίμων σχετικά με την ανάκληση και την απόσυρση των επισφαλών τροφίμων. Οι επιχειρήσεις τροφίμων αναπόφευκτα θα απομακρύνουν προϊόντα από την αγορά για λόγους άλλους από τη ασφάλεια των τροφίμων. Αυτή η πιθανότητα δεν καλύπτεται στο παρόν έγγραφο. Εντούτοις, οι αρχές που περιγράφονται εδώ ισχύουν και σε ένα τέτοιο ενδεχόμενο. Οι Υπεύθυνοι των Επιχειρήσεων Τροφίμων εάν το επιθυμούν μπορούν να επεκτείνουν τα συστήματα ανάκλησης τους για να καλύψουν θέματα που δεν περιλαμβάνουν τη ασφάλεια των τροφίμων.

Η επιτυχής απομάκρυνση των τροφίμων από την αγορά στηρίζεται στη σαφή ανάθεση των ευθυνών μέσα στην επιχείρηση τροφίμων και την αποτελεσματική εκτέλεση ενός δοκιμασμένου σχεδίου ανάκλησης προϊόντων. Ένα πλήρως λειτουργικό σύστημα ιχνηλασιμότητας είναι ο μόνος αποτελεσματικός τρόπος εντοπισμού της θέσης που βρίσκονται τα μη ασφαλή τρόφιμα κατά μήκος της αλυσίδας διανομής των τροφίμων. Η αποτελεσματικότητα και η αποδοτικότητα των προσπαθειών απομάκρυνσης των τροφίμων από την αγορά δεν θα είναι ικανοποιητική χωρίς την ύπαρξη ενός συστήματος ιχνηλασιμότητας.

Οι προδιαγραφές για την ανάκληση προϊόντων που παρατίθενται σε αυτό το τμήμα του οδηγού θεωρούνται ως καλύτερη πρακτική και οι Υπεύθυνοι των Επιχειρήσεων Τροφίμων ενθαρρύνονται να τις ενσωματώσουν, όπου είναι εφικτό, στα δικά τους συστήματα ανάκλησης προϊόντων . Εντούτοις, οι ελάχιστες νομικές απαιτήσεις για την

ανάκληση προϊόντων σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων περιγράφονται σε «**έντονα μαύρη πλαγιοσειρά**» “**bold italic**” και με αυτές οι Υπεύθυνοι Επιχείρησης των Τροφίμων οφείλουν να συμμορφώνονται.

2.1 ΣΤΟΧΟΣ ΤΗΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ο στόχος της ανάκλησης προϊόντων στα πλαίσια του παρόντος εγγράφου είναι να προστατευθεί η δημόσια υγεία με την πληροφόρηση των καταναλωτών (όπου είναι απαραίτητο) για την παρουσία στην αγορά μη ασφαλών τροφίμων και τη διευκόλυνση για αποτελεσματικότερο και γρηγορότερο εντοπισμό και απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά.

2.2 ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Για τους σκοπούς του παρόντος εγγράφου υπάρχουν μόνο δύο επίπεδα ανάκλησης προϊόντων. Αυτά είναι:

- **Ανάκληση:** Αυτή είναι η απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά και επεκτείνεται στα τρόφιμα τα οποία έχουν διανεμηθεί στον τελικό καταναλωτή και επομένως περιλαμβάνει την επικοινωνία με τους καταναλωτές (μια ανάκληση πρέπει να αρχίσει όταν εντοπίζονται τρόφιμα τα οποία ενδεχομένως να είναι επιβλαβή στην υγεία και έχουν φθάσει στους καταναλωτές)
- **Απόσυρση:** Αυτή είναι η απομάκρυνση μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά συμπεριλαμβανομένου και του σημείου της λιανικής πώλησης (μια απόσυρση πρέπει να αρχίσει όταν εντοπίζονται τρόφιμα μη ασφαλή αλλά μπορεί να καταδειχθεί ότι τα μη ασφαλή τρόφιμα παρέμειναν μόνο στην αλυσίδα διανομής και δεν έχουν φθάσει στον τελικό καταναλωτή).

Η πιο πάνω ταξινόμηση πρέπει πάντα να χρησιμοποιηθεί σε συνεννόηση με άλλες επιχειρήσεις και αρμόδιες αρχές για να αποφευχθεί τυχόν σύγχυση.

2.3 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

Οι αρμόδιες αρχές έχουν να διαδραματίσουν ουσιαστικό ρόλο στην παροχή συμβουλών προς τους Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων για την αξιολόγηση του κινδύνου και οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων πρέπει πάντα να συμβουλευονται τις αρμόδιες αρχές όταν έρχεται στην αντίληψη τους ότι πιθανά μη ασφαλή τρόφιμα να έχουν τοποθετηθεί στην αγορά. Οι Αρμόδιες Αρχές έχουν ένα συντονιστικό ρόλο στην ανάκληση τροφίμων σε εθνικό επίπεδο. Επιπλέον, οι Αρμόδιες Αρχές συντονίζουν το Ευρωπαϊκό Σύστημα Έγκαιρης Επαγρύπνησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές στη Κύπρο και είναι υποχρεωμένες να ενημερώνουν την Ευρωπαϊκή Επιτροπή σε περιπτώσεις όπου μη ασφαλή τρόφιμα έχουν διακινηθεί σε άλλα Κράτη Μέλη.

2.4 Ο ΡΟΛΟΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο πρωταρχικός ρόλος των Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων είναι να απομακρύνουν χωρίς καθυστέρηση τα μη ασφαλή τρόφιμα από την αγορά και να ενημερώσουν τις αρμόδιες αρχές, άλλους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων και τους καταναλωτές (όπου είναι απαραίτητο).

Το Άρθρο 19 (1) του Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 αναφέρει: «Εάν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο που έχει εισαγάγει, παραγάγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει ή διανείμει, δεν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, ξεκινά άμεσα διαδικασίες για την απόσυρση του εν λόγω τροφίμου από την αγορά εφόσον το τρόφιμο απομακρύνθηκε από τον άμεσο έλεγχο αυτού του αρχικού υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων και ενημερώνει σχετικά τις αρμόδιες αρχές επ'αυτού».

Αν και δεν απαιτείται από τη νομοθεσία, οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων πρέπει να καθιερώσουν αποτελεσματικά και αποδοτικά συστήματα ανάκλησης προϊόντων τα οποία να τους επιτρέπουν να συμμορφωθούν με τις γενικές απαιτήσεις της νομοθεσίας σε περίπτωση διακίνησης μη ασφαλών τροφίμων. Οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων έχουν την ευθύνη να ενημερώσουν τις αρμόδιες αρχές για όλες τις ανακλήσεις και αποσύρσεις για μη ασφαλή τρόφιμα. Οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων πρέπει να έχουν γραπτή και διάφανη πολιτική για την ανάκληση προϊόντων τους. Αυτή η πολιτική πρέπει να υποστηρίζεται από μια διαδικασία ανάκλησης προϊόντων, η οποία να βασίζεται πάνω στα στοιχεία αυτού του Οδηγού.

2.5 ΣΤΑΔΙΑ ΜΙΑΣ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Υπάρχουν δύο στάδια στην περίπτωση ανάκλησης προϊόντων. Το στάδιο σχεδιασμού εστιάζεται στην ανάπτυξη και την τεκμηρίωση των διαδικασιών που είναι απαραίτητες για την αποτελεσματική ανάκληση προϊόντων. Το στάδιο εκτέλεσης εστιάζεται στις σημαντικές εκτιμήσεις για την αποτελεσματική απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά κατά τη διάρκεια μιας ανάκλησης προϊόντων.

1. Σχεδιασμός μιας ανάκλησης προϊόντων:
 - α. ανάπτυξη μιας πολιτικής ανάκλησης προϊόντων
 - β. ένα σχέδιο ανάκλησης προϊόντων
 - γ. δοκιμή ενός σχεδίου ανάκλησης προϊόντων.
2. Διαχείριση μιας ανάκλησης προϊόντων:
 - α. εντοπισμός των μη ασφαλών τροφίμων
 - β. διαχείριση της διαδικασίας ανάκλησης
 - γ. ολοκλήρωση μιας ανάκλησης προϊόντων
 - δ. αναθεώρηση της ανάκλησης.

Στάδιο 1: Σχεδιασμός μιας ανάκλησης προϊόντων

Δεν είναι νομική υποχρέωση των Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων να τεκμηριώνουν τα συστήματα ανάκλησης προϊόντων τους.

Εντούτοις, η πρακτική απαιτεί ότι τα συστήματα ανάκλησης προϊόντων είναι τεκμηριωμένα. Υπάρχουν διάφορα πλεονεκτήματα στο στάδιο σχεδιασμού όπως η διοικητική αναθεώρηση, η παροχή υποστήριξης σε περίπτωση κρίσης και η κατάρτιση των νέων υπαλλήλων.

Τα τεκμηριωμένα συστήματα ανάκλησης προϊόντων πρέπει να περιέχουν όλες τις απαραίτητες πληροφορίες για την αποτελεσματική και αποδοτική ανάκληση των τροφίμων. Ως εκ τούτου, είναι πιθανότερο οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων με ένα τεκμηριωμένο σύστημα ανάκλησης προϊόντων να είναι σε θέση να συμμορφωθούν με τη νομική υποχρέωση τους να αποσύρουν τα μη ασφαλή τρόφιμα από την αγορά. Στο στάδιο σχεδιασμού πρέπει να επιδιωχθεί να προσδιορισθεί και να στηθεί όλη η απαραίτητη τεκμηρίωση ώστε να υποστηριχθεί η διαχείριση μιας ανάκλησης προϊόντων όταν προκύπτει ένα περιστατικό μη ασφαλών τροφίμων.

2.6 ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να αναπτύξουν μια πολιτική ανάκλησης προϊόντων. Μια πολιτική ανάκλησης προϊόντων καταδεικνύει τη δέσμευση των Υπευθύνων Επιχειρήσεων Τροφίμων για προστασία της Δημόσιας Υγείας. Πρέπει σαφώς να δηλώσει το στόχο του σχεδίου ανάκλησης προϊόντων και τη διοικητική δέσμευση της για την παροχή των απαραίτητων πόρων για να εξασφαλίσει επιτυχή απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά. Η πολιτική ανάκλησης προϊόντων μπορεί να είναι ένα αυτόνομο έγγραφο ενσωματωμένο στο ποιοτικό

σύστημα διαχείρισης μιας επιχείρησης τροφίμων. Η πολιτική ανάκλησης προϊόντων πρέπει να είναι σαφής και ευκρινής. Η πολιτική ανάκλησης προϊόντων πρέπει να είναι σε ισχύ πριν από την ανάπτυξη του σχεδίου ανάκλησης προϊόντων.

2.7 ΑΝΑΠΤΥΞΗ ΕΝΟΣ ΣΧΕΔΙΟΥ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Ένα σχέδιο ανάκλησης προϊόντων αποτελείται από ένα σύνολο τεκμηριωμένων διαδικασιών και υλικών υποστήριξης που έχουν ως σκοπό να διευκολύνουν την αποδοτική και αποτελεσματική απομάκρυνση μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά. Το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων μπορεί να αναπτυχθεί από μια ομάδα πολλαπλών ειδικοτήτων ανάκλησης της επιχείρησης. Παραδείγματα στοιχείων που μπορούν να ενσωματωθούν σε ένα σχέδιο είναι:

- αναφορά στην πολιτική ανάκλησης προϊόντων
- κατάλογος μελών της ομάδας ανάκλησης
- καθορισμός των ρόλων και των ευθυνών για την ανάκληση προϊόντων
- κρίσιμες πληροφορίες για επαφή (ονόματα και αριθμούς τηλεφώνων)
- ορισμοί των δύο ταξινομήσεων ανάκλησης προϊόντων (δείτε την ταξινόμηση του επιπέδου ανάκλησης προϊόντων)
- σχεδιάγραμμα ροής λήψης απόφασης ανάκληση προϊόντων
- μηχανισμοί ενημέρωσης για μια ανάκλησης προϊόντων
- αναφορά στο σύστημα ιχνηλασιμότητας της επιχείρησης
- οδηγίες για την επαφή με τα μέσα μαζικής ενημέρωσης
- δείγματα δελτία τύπου
- δείγματα ειδοποιήσεων ανάκλησης προϊόντων
- μια δοκιμή των διαδικασιών του σχεδίου ανάκλησης προϊόντων
- μια διαδικασία αναθεώρησης του σχεδίου ανάκλησης προϊόντων.

2.7.1 Η ομάδα ανάκλησης προϊόντων

Η ομάδα ανάκλησης προϊόντων θα μπορούσε να αποτελείται από άτομα που προέρχονται από τους ακόλουθους τομείς των επιχειρήσεων τροφίμων, όπου εφαρμόζεται:

- παραγωγή
- ποιότητα
- αγορά
- μάρκετινγκ
- πωλήσεις
- νομικές υπηρεσίες
- διανομή και αλυσίδα εφοδιασμού
- καταναλωτικές υποθέσεις/δημόσιες σχέσεις.

Αυτοί μπορούν να αντιπροσωπευθούν από έναν ή περισσότερα άτομα ανάλογα με το μέγεθος της επιχείρησης.

Οι ευθύνες της ομάδας είναι:

- να αναπτύξει το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων της επιχείρησης
- να διαχειριστεί τη δοκιμή και τη ρύθμιση του σχεδίου ανάκλησης προϊόντων
- να αναβαθμίζει τακτικά το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων
- να κατευθύνει τις δραστηριότητες ανάκλησης προϊόντων της επιχείρησης
- να συστήνει αλλαγές στις λειτουργικές διαδικασίες μέσα στην επιχείρηση οι οποίες θα μειώσουν τη πιθανότητα ανάγκης να απομακρυνθούν μη ασφαλή τρόφιμα από την αγορά.

Μέσα από την ομάδα ανάκλησης προϊόντων πρέπει να διοριστεί από τη διοίκηση της επιχείρησης τροφίμων ένας συντονιστής ανάκλησης προϊόντων. Ο συντονιστής ανάκλησης προϊόντων πρέπει να είναι πεπειραμένος και γνώστης της κάθε πτυχής των δραστηριοτήτων της επιχείρησης τροφίμων. Ο συντονιστής ανάκλησης προϊόντων πρέπει να είναι υπεύθυνος για τις δραστηριότητες της ομάδας ανάκλησης προϊόντων και πρέπει να εξουσιοδοτείται για να λαμβάνει αποφάσεις σχετικά με τη διαδικασία ανάκλησης προϊόντων.

2.7.2 Καθορισμός των ρόλων και των ευθυνών

Η αποτελεσματική ανάκληση προϊόντων απαιτεί από όλους τους υπαλλήλους να είναι γνώστες του ρόλου που διαδραματίζουν κατά τη διάρκεια μιας ανάκλησης προϊόντων καθώς και τα όρια των ευθυνών τους. Αυτό επιτυγχάνεται καλύτερα χρησιμοποιώντας ένα διάγραμμα στο οποίο να καθορίζονται ο ρόλος και οι ευθύνες του κάθε υπαλλήλου. Ένα δείγμα του διαγράμματος παρουσιάζεται στο (Βλέπε 2.9.3). Κάθε επιχείρηση τροφίμων πρέπει να αναπτύξει το δικό της διάγραμμα, ρόλους και ευθύνες ανάκλησης ` προϊόντων το οποίο να ταιριάζει στη δική της οργανωτική δομή.

2.7.3 Κατάλογος επαφών ανάκλησης προϊόντων

Αυτό είναι ένα ουσιαστικό χαρακτηριστικό γνώρισμα οποιουδήποτε καλού σχεδίου ανάκλησης προϊόντων. Είναι επίσης το στοιχείο που γρήγορα μπορεί να καταστεί ανακριβές. Οι κατάλογοι επαφών συχνά δεν ενημερώνονται και αυτό μπορεί να δημιουργήσει πρόβλημα κατά τη διάρκεια μιας ανάκλησης προϊόντων. Η ενημέρωση του καταλόγου επαφών δεν πρέπει να θεωρείται ως μια δραστηριότητα που μπορεί να γίνεται κατά τη διάρκεια της ανάκλησης προϊόντων.

Οι ευθύνες για ενημέρωση του καταλόγου πρέπει να διευκρινιστούν στο διάγραμμα για το ρόλο και της ευθύνες του κάθε ατόμου που συμμετέχει στην ομάδα ανάκλησης προϊόντων και η ορθότητα του καταλόγου πρέπει να ελέγχεται συχνά από την ομάδα ανάκλησης προϊόντων.

Προτείνεται όπως οι κατάλογοι επαφών οι οποίοι είναι διαθέσιμοι στο σχέδιο ανάκλησης προϊόντων να είναι διαχωρισμένοι σε πέντε τμήματα ως εξής:

1. Η ομάδα ανάκλησης προϊόντων και ο ανώτερος διευθυντής (συμπεριλαμβανομένου κάποιου σημαντικού μέλους του προσωπικού εάν αυτό δεν αποτελεί μέρος της ομάδα ανάκλησης)
2. Οι προμηθευτές ΟΛΩΝ των συστατικών (συμπερ. του νερού) και της αρχικής συσκευασίας
3. επιχείρηση διανομής και πελατολόγιο
4. πηγές τεχνικών συμβούλων και υποστήριξης συμπεριλαμβανομένων των εργαστηριακών εγκαταστάσεων.
5. αρμόδιες αρχές.

Οι κατάλογοι πρέπει επίσης να περιέχουν αναφορές στα αρχεία (ηλεκτρονικά ή αλλιώς) όπου τα πλήρη στοιχεία φυλάγονται μαζί με τις λεπτομέρειες των υπεύθυνων ατόμων για τα αρχεία.

Η εμπειρία έχει δείξει ότι ένας σημαντικός αριθμός περιστατικών μη ασφαλών τροφίμων συμβαίνει σε μη κανονικές ώρες εργασίας. Επομένως, συστήνεται όπως οι κατάλογοι επαφών να είναι όσο το δυνατόν περιεκτικοί και να φυλάγονται ως αναπόσπαστο τμήμα του σχεδίου ανάκλησης προϊόντων για να διευκολύνουν τη γρήγορη και αποδοτική ανάκτηση πληροφοριών.

2.7.4 Διάγραμμα για λήψη απόφασης ανάκλησης προϊόντων

Το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων πρέπει να περιέχει ένα διάγραμμα για την λήψη απόφασης ανάκλησης προϊόντων. Ο σχεδιασμός του πρέπει να είναι τέτοιος ώστε να διευκρινίζεται το σκεπτικό που οδηγεί στην τελική απόφαση για την ανάγκη και την έκταση της ανάκλησης προϊόντων. Το σημείο 2.9.4 παρουσιάζει ένα παράδειγμα ενός τυπικού διαγράμματος λήψης απόφασης. Εντούτοις, οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να καταρτίσουν ένα διάγραμμα που εφαρμόζεται στη δική τους επιχείρηση και διοικητική δομή.

Η έγκαιρη και αποτελεσματική απομάκρυνση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά εξαρτάται από την ορθή αξιολόγηση του κινδύνου. Η αξιολόγηση του κινδύνου πρέπει να πραγματοποιηθεί μόνο από, ή σε συνεργασία, με άτομο που έχει την απαιτούμενη κατάρτιση ώστε να μπορεί να αξιολογεί τη σοβαρότητα και τον αντίκτυπο του κινδύνου στην ασφάλεια των τροφίμων. Η αξιολόγηση του κινδύνου πρέπει να πραγματοποιηθεί με βάση την αρχή της πρόληψης και κατόπιν διαβούλευσης με τις αρμόδιες αρχές.

2.7.5 Διαδικασίες ενημέρωσης

Οι διαδικασίες για τα τέσσερα επίπεδα ενημέρωσης πρέπει να περιληφθούν στο σχέδιο ανάκλησης προϊόντων. Τα πρώτα τρία ισχύουν στις ανακλήσεις και τις αποσύρσεις προϊόντων. Εντούτοις, οι διαδικασίες ενημέρωσης για τους καταναλωτές ισχύουν μόνο στις ανακλήσεις προϊόντων. Τα τέσσερα επίπεδα ενημέρωσης είναι:

1. εσωτερική
2. αλυσίδα προμήθειας τροφίμων (όπου εφαρμόζεται)

- προμηθευτές

- διανομείς

- χονδρέμποροι

- λιανοπωλητές

- προμηθευτές

3. αρμόδιες αρχές
4. καταναλωτές

Επιπρόσθετες και λεπτομερείς πληροφορίες για την ενημέρωση με διάφορους τρόπους συμπεριλαμβανομένων των μέσων μαζικής επικοινωνίας μπορείτε να βρείτε στο Παράρτημα 1.

2.7.6 Σημειώσεις για τις ενημερώσεις στην αλυσίδα τροφοδοσίας τροφίμων

Ανακοίνωση στην αλυσίδα προμήθειας περιλαμβάνει τις επικοινωνίες κατά μήκος της διατροφικής αλυσίδας από τους προμηθευτές μέχρι τους καταναλωτές. Οι διαδικασίες για ενημέρωση της αλυσίδας τροφοδοσίας πρέπει να περιέχουν λεπτομερείς μεθόδους για τερματισμό της διανομής στη λιανική πώληση και στην αλυσίδα παροχής υπηρεσιών τροφοδοσίας. Εντούτοις, δεν πρέπει να παραμεληθεί η ενημέρωση των προμηθευτών σε περίπτωση όπου επηρεάζονται τα προϊόντα τους ή σε περιπτώσεις όπου ενδεχομένως να έχουν προμηθεύσει μη ασφαλή συστατικά/υλικά συσκευασίας.

Εκτός από τις γενικές νομικές απαιτήσεις στους Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων που σχετίζονται με τις υποχρεώσεις τους να αποσύρουν μη ασφαλή τρόφιμα από την αγορά, υπάρχουν ειδικές νομικές υποχρεώσεις για συνεργασία και διευκόλυνση των ανακλήσεων των προϊόντων εντός των επιχειρήσεων τους.

Το άρθρο 19 (2) του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 αναφέρει: « Ένας υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων, ο οποίος έχει την ευθύνη για δραστηριότητες λιανικού εμπορίου ή διανομής, με τις οποίες δεν επηρεάζεται η συσκευασία, η επισήμανση, η ασφάλεια ή η ακεραιότητα των τροφίμων, ξεκινά, εντός των ορίων των δραστηριοτήτων του, διαδικασίες για την απόσυρση από την αγορά προϊόντων που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων και προσπαθεί να συμβάλει στην ασφάλεια των τροφίμων μεταδίδοντας τις σχετικές πληροφορίες που είναι αναγκαίες για την ανίχνευση ενός τροφίμου και συνεργαζόμενος με τους παραγωγούς, μεταποιητές, παρασκευαστές ή/και τις αρμόδιες αρχές όσον αφορά τα μέτρα που αυτοί λαμβάνουν.»

Αυτές οι νομικές υποχρεώσεις αναγνωρίζουν το σημαντικό ρόλο που διαδραματίζουν οι λιανοπώλες και οι χονδρέμποροι στη διανομή των τροφίμων και στην αποδοτικότερη και αποτελεσματικότερη ανάκληση των μη ασφαλών τροφίμων.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στις επιχειρήσεις τροφοδοσίας (catering) που μπορεί να χρησιμοποιήσουν ένα μη ασφαλές προϊόν είτε ολόκληρο είτε ή ως μέρος

των γευμάτων που σερβίρουν κατευθείαν στους καταναλωτές. Οι επιχειρήσεις αυτές είναι πολύ διαφορετικές από τις επιχειρήσεις λιανικού και χονδρικού εμπορίου και μπορεί να απαιτηθεί ιδιαίτερη προσοχή για να εξασφαλιστεί ότι οι μέθοδοι για την ανάκληση λειτουργούν για τους πελάτες των επιχειρήσεων αυτών.

Σημειώσεις για τις ενημερώσεις στις αρμόδιες αρχές

Η ενημέρωση για την απόσυρση και την ανάκληση προϊόντων και η συνεργασία για οποιαδήποτε απαραίτητη ενέργεια είναι νομική υποχρέωση των Υπεύθυνων Επιχειρήσεων Τροφίμων.

Το Άρθρο 19 (1) του Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 αναφέρει: «Εάν ένας υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο που έχει εισαγάγει, παραγάγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει ή διανείμει, δεν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων, ξεκινά αμέσως διαδικασίες για την απόσυρση του εν λόγω τροφίμου από την αγορά εφόσον το τρόφιμο απομακρύνθηκε από τον άμεσο έλεγχο αυτού του αρχικού υπευθύνου επιχείρησης τροφίμων και ενημερώνει σχετικά τις αρμόδιες αρχές ».

Το άρθρο 19 (3) του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 αναφέρει: «Ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων ενημερώνει αμέσως τις αρμόδιες αρχές εάν κρίνει ή έχει λόγους να πιστεύει ότι ένα τρόφιμο το οποίο διέθεσε στην αγορά ενδέχεται να είναι επιβλαβές για την υγεία του ανθρώπου. Ενημερώνει τις αρμόδιες αρχές για τα μέτρα που λαμβάνει προκειμένου να αποτρέψει τους κινδύνους για τον τελικό καταναλωτή, και δεν εμποδίζει ούτε αποθαρρύνει οποιοδήποτε πρόσωπο να συνεργαστεί σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία και τη νομική πρακτική με τις αρμόδιες αρχές, όταν τούτο μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα την αποφυγή, τη μείωση ή την εξάλειψη κινδύνου προερχόμενου από τρόφιμο. »

Το άρθρο 19 (4) του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 αναφέρει: «Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές σχετικά με τα μέτρα που λαμβάνονται για την αποφυγή ή τη μείωση των κινδύνων που προκαλεί ένα τρόφιμο, το οποίο αυτοί προμηθεύουν ή έχουν προμηθεύσει.

Η σχετική με τα τρόφιμα νομοθεσία απαιτεί όπως οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων τροφίμων ενημερώνουν τις αρμόδιες αρχές σε όλες τις περιπτώσεις που αποσύρουν/ανακαλούν μη ασφαλή τρόφιμα από την αγορά. Δεν διευκρινίζει ακριβώς πότε αυτό πρέπει να συμβαίνει όμως αυτό πρέπει να εφαρμόζεται προτού σημειωθεί η απόσυρση/η ανάκληση. Αντίθετα, εάν ένας Υπεύθυνος Επιχείρησης Τροφίμων έχει λόγο να πιστεύει ότι τρόφιμα που έχει τοποθετήσει στην αγορά είναι ενδεχομένως επιβλαβή στην υγεία (είτε έχουν φθάσει στον καταναλωτή ή όχι) πρέπει αμέσως να ενημερώσει τις αρμόδιες αρχές. Η εμπειρία έχει καταδείξει ότι οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων προβαίνουν σε λανθασμένες αξιολογήσεις του κινδύνου και

αποτυγχάνουν να προσδιορίσουν ότι ένα τρόφιμο είναι ενδεχομένως επιβλαβές στην υγεία. Αυτό μπορεί να οδηγήσει σε νομικές αγωγές. Επομένως, οι Υπεύθυνοι των Επιχειρήσεων Τροφίμων θα πρέπει οπωσδήποτε να συμβουλευούνται αμέσως τις αρμόδιες αρχές σε όλες τις περιπτώσεις όταν τρόφιμα είτε είναι επιβλαβή στην υγεία είτε είναι ακατάλληλα («μη ασφαλή» όπως ορίζεται στο Άρθρο 14 του Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002).

Η υποστήριξη και οι συμβουλές από τις αρμόδιες αρχές θα είναι προς όφελος των επιχειρήσεων τροφίμων και θα τις βοηθήσουν όταν έχουν να κάνουν με τα μέσα μαζικής επικοινωνίας και με το κοινό. Οι επιχειρήσεις πρέπει να εξασφαλίσουν ότι παρέχουν τις ακόλουθες πληροφορίες στις αρμόδιες αρχές:

- όνομα της επιχείρησης και κατάλογο επαφών και αν είναι δυνατό επιπλέον εναλλακτικές επαφές
- όνομα του προϊόντος
- κώδικες προσδιορισμού παρτίδων
- λεπτομέρειες του προϊόντος συμπεριλαμβανομένου του μεγέθους και του τύπου συσκευασίας
- ημερομηνία ανάλωσης ή ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.
- ποσότητα μη ασφαλούς προϊόντος στην αγορά
- λεπτομέρειες διανομής (το προϊόν έχει εξαχθεί.)
- ονόματα των επιχειρήσεων/των πρατηρίων που πωλούν στον καταναλωτή
- είδος του κινδύνου.
- αποτελέσματα οποιωνδήποτε ερευνών ή αναλύσεων
- το επίπεδο ανάκλησης προϊόντων που εξετάζεται (δηλ. ανάκληση ή απόσυρση)
- σχέδια για τις δημόσιες ενημερώσεις
- θέματα συγχρονισμού για την ανάκληση των προϊόντων και την επικοινωνία.

Οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων πρέπει να είναι σαφείς όταν επικοινωνούν με τις αρμόδιες αρχές για ευαίσθητες εμπορικές πληροφορίες. Οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων πρέπει να συνεχίσουν να ενημερώνουν τις αρμόδιες αρχές καθ' όλη την διάρκεια ανάκλησης των προϊόντων. Για να θεωρείται ότι ολοκληρώθηκε η απόσυρση ενός προϊόντος πρέπει να ενημερώνεται γραπτώς η αρμόδια αρχή.

Σημείωση για την ενημέρωση των καταναλωτών: Το άρθρο 19(1) του κοινοτικού Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 καθορίζει ότι:

“...Όταν το προϊόν ενδέχεται να έχει φθάσει στους καταναλωτές, ο υπεύθυνος ενημερώνει τους καταναλωτές με αποτελεσματικότητα και ακρίβεια για τους λόγους της απόσυρσής του και, εάν αυτό είναι αναγκαίο, ανακαλεί από τους καταναλωτές προϊόντα που τους έχει ήδη προμηθεύσει, όταν τα υπόλοιπα μέτρα δεν επαρκούν για την επίτευξη υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας.»

Οι διαδικασίες για ενημέρωση των καταναλωτών πρέπει να είναι λεπτομερείς για το ποιες μέθοδοι πρόκειται να χρησιμοποιηθούν.

- Εάν τα τρόφιμα έχουν ανακληθεί επειδή ενδεχομένως να ήταν επιβλαβή στην υγεία και έχουν φθάσει στον καταναλωτή η ενημέρωση των καταναλωτών πρέπει να γίνει μέσω των ίδιων των καταστημάτων που εμπλέκονται και μέσω των μέσων μαζικής ενημέρωσης κατόπιν διαβουλεύσεων με τις αρμόδιες αρχές.
- Εάν τα τρόφιμα έχουν αποσυρθεί επειδή ενδεχομένως να ήταν επιβλαβή στην υγεία αλλά δεν έχουν φθάσει στον καταναλωτή, τότε η ενημέρωση στους καταναλωτές πρέπει να διευθετείται μέσω ανακοινώσεων στα καταστήματα ή με άλλους κατάλληλους τρόπους κατόπιν διαβουλεύσεων με τις αρμόδιες αρχές³
- Εάν τα τρόφιμα έχουν ανακληθεί όταν ακόμα δεν έχουν καταστεί επιβλαβή για την υγεία αλλά είναι ακατάλληλα και έχουν φθάσει στον καταναλωτή, τότε η ενημέρωση των καταναλωτών πρέπει να διευθετείται με τα κατάλληλα μέσα κατόπιν διαβούλευσης με τις αρμόδιες αρχές.
- Εάν τα τρόφιμα έχουν αποσυρθεί επειδή δεν είναι επιβλαβή στην υγεία αλλά είναι ακατάλληλα αλλά δεν έχουν φθάσει στον καταναλωτή τότε δεν είναι απαραίτητη η ενημέρωση των καταναλωτών.

³ Τα τρόφιμα που είναι ενδεχομένως επιβλαβή στην υγεία και έχουν φθάσει στον καταναλωτή πρέπει να ανακαλούνται και μόνο σε ορισμένες περιπτώσεις αν η ανάκληση είναι ακατάλληλη και από μόνη της η ανάκληση είναι κατάλληλη. Οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων πρέπει πάντα να εξασφαλίζουν τη σύμφωνο γνώμη της αρμόδιας αρχής πριν διεξάγουν την απόσυρση.

2.8 ΑΝΑΘΕΩΡΗΣΗ ΚΑΙ ΔΟΚΙΜΗ ΤΟΥ ΣΧΕΔΙΟΥ ΑΝΑΚΛΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

Το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων πρέπει να προσδιορίζει την περίοδο για την αναθεώρηση του και τα ονόματα των ατόμων που είναι υπεύθυνα για την αναθεώρηση. Στις περισσότερες περιπτώσεις αυτό αποτελεί έργο της ομάδας ανάκλησης προϊόντων. Το σχέδιο πρέπει να εξεταστεί για τυχόν λάθη, ιδιαίτερα όσον αφορά τους καταλόγους επαφών ή υπό το φως οποιονδήποτε αλλαγών στην πολιτική απόσυρσης προϊόντων των επιχειρήσεων τροφίμων ή στην εμπορική κατάσταση των επιχειρήσεων. Συστήνεται το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων να αναθεωρείται τουλάχιστον δύο φορές το χρόνο μετά από μια τεκμηριωμένη διαδικασία η οποία να αποτελεί τμήμα του καθαυτού σχεδίου ανάκλησης προϊόντων.

Είναι ουσιαστικό ένα σχέδιο ανάκλησης προϊόντων να εξετάζεται περιοδικά κάνοντας μια «δοκιμαστική άσκηση» σε θεωρητικό επίπεδο ή μια άσκηση ανάκλησης προϊόντων σε πρακτικό επίπεδο. Αυτή η διαδικασία πρέπει να καταγράφεται και να διατηρείται ως μέρος του ίδιου του σχεδίου ανάκλησης. Οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων οι οποίοι έχουν αναπτύξει σχέδια ανάκλησης όμως δεν τα έχουν δοκιμάσει μπορεί να αντιμετωπίσουν προβλήματα όταν συμβεί ένα «πραγματικό» περιστατικό μη ασφαλών τροφίμων.

Είναι ευκολότερο και οικονομικότερο να τροποποιηθεί ένα σχέδιο ανάκλησης προϊόντων κατά την διάρκεια δοκιμαστικής αντιμετώπισης ενός θεωρητικού περιστατικού μειωμένης ασφάλειας των τροφίμων χωρίς τις πιέσεις ενός πραγματικού περιστατικού μη ασφαλούς τροφίμου. Συνιστάται τα σχέδια ανάκλησης προϊόντων να ελέγχονται και επαληθεύονται σε ετήσια βάση ή συχνότερα εάν κριθεί απαραίτητο. Μπορεί να αξίζει να εξεταστεί η δυνατότητα μιας συμφωνίας με τους καταναλωτές ή/και τις υπεραγορές για εμπλοκή τους στη δοκιμή του σχεδίου ανάκλησης των προϊόντων. Με αυτό τον τρόπο αυξάνεται η αξιοπιστία του σχεδίου. Μόλις ολοκληρωθεί η δοκιμή, μια διαδικασία επανεξέτασης πρέπει να γίνει με μέλη της ομάδας ανάκλησης προϊόντων για να διορθώσει και να βελτιώσει την όλη διαδικασία όπου είναι απαραίτητο και να αναβαθμίσει το σχέδιο.

Στάδιο 2: Διαχείριση μιας Ανάκλησης Προϊόντων

Η διαχείριση μιας ανάκλησης προϊόντων πρέπει να διενεργείται από ένα συγκεκριμένο άτομο το οποίο θα μπορούσε να είναι ο συντονιστής ανάκλησης προϊόντων. Στην ανάκληση προϊόντων πρέπει να εμπλέκεται η ομάδα ανάκλησης προϊόντων και πρέπει να γίνεται σύμφωνα με το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων.

Εντοπισμός Μη Ασφαλών Τροφίμων

Το δυσκολότερο μέρος διαχείρισης μιας ανάκλησης προϊόντων για οποιοδήποτε Υπεύθυνο Επιχείρησης Τροφίμων είναι η αρχική φάση που οδηγεί στον εντοπισμό των μη ασφαλών τροφίμων η οποία προκαλεί και την απόφαση για ανάκληση. Είναι σημαντικό οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων να υιοθετούν την αρχή της προφύλαξης όσον αφορά την προστασία της δημόσιας υγείας. Αυτό περιλαμβάνει την υιοθέτηση της υπόθεσης ότι η κατοχή από τους καταναλωτές τροφίμων είναι δυνατόν να είναι και επιβλαβή για την υγεία τους, πριν ουσιαστικά γίνει κατορθωτή η συγκέντρωση στοιχείων που να διαψεύδουν ή να επιβεβαιώνουν την υπόθεση αυτή.

2.9 ΠΗΓΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΩΝ

Η ομάδα ανάκλησης προϊόντων πρέπει πάντα να γνωρίζει τα γεγονότα από πρώτο χέρι. Αυτό αποτρέπει την κακή επικοινωνία που συχνά παρακωλύει την αποτελεσματική ανάκληση των προϊόντων. Οι πληροφορίες που συλλέγονται σχετικά με το πρόβλημα, οι λεπτομέρειες του προϊόντος, η πιθανή διανομή και η έκταση του προβλήματος είναι ζωτικής σημασίας στην λήψη ορθής απόφασης. Υπάρχει μεγάλη πιθανότητα οι πληροφορίες που συγκεντρώνονται στα πρώτα στάδια μιας έρευνας να αποδειχθούν λανθασμένες ή να ανταποκρίνονται στη μισή αλήθεια.

Αυτό πρέπει να προσμετρούται στην αξιολόγηση του κινδύνου, η οποία πρέπει πάντα να βασίζεται στην αρχή της προφύλαξης, προσέγγιση που να τοποθετεί την προστασία της υγείας των καταναλωτών στη υψηλότερη θέση του καταλόγου των προτεραιοτήτων. Η αρχή της προφύλαξης απαιτεί όπως οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων τροφίμων ενεργούν για να προστατεύσουν τη δημόσια υγεία ακόμα και όταν οι διαθέσιμες πληροφορίες είναι περιορισμένες. Η ανάκληση δεν πρέπει να καθυστερεί αδικαιολόγητα λόγω έλλειψης επαρκών πληροφοριών ειδικά εάν τα τρόφιμα είναι δυνατό να είναι επιβλαβή στην υγεία.

Οι αρχικές πληροφορίες για ένα πιθανό περιστατικό μειωμένης ασφαλείας των τροφίμων μπορούν να προέλθουν από διάφορες πηγές αλλά κατά πρώτο λόγο είναι πιθανό να έρθουν στην αντίληψη μόνο ενός ή δύο ατόμων σε ένα οργανισμό. Το σύστημα παραπόνων καταναλωτών πρέπει να είναι συνδεδεμένο με το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων έτσι ώστε οι «τάσεις» στις καταγγελίες που μπορούν να δείξουν ότι μη ασφαλή τρόφιμα είναι στην αγορά να εντοπίζονται γρήγορα και να δίνει το έναυσμα για μια αποτελεσματική ανάκληση των προϊόντων. Είναι σημαντικό το προσωπικό να γνωρίζει το σχέδιο ανάκλησης προϊόντων και ότι λαμβάνουν τα σωστά μέτρα για να εξασφαλίσουν ότι η ομάδα ανάκλησης προϊόντων συγκαλείται σε τέτοιες περιπτώσεις. Η κατάρτιση του προσωπικού είναι απαραίτητη ώστε να εξασφαλίζεται ότι οι πρώτες πληροφορίες τυγχάνουν ορθού χειρισμού.

Πηγές πρώτων πληροφοριών μπορούν να είναι:

- **εσωτερικές Πηγές**

- αρχεία ποιότητας και παραγωγής
- αντιπρόσωποι πωλήσεων
- υπάλληλοι

- **εξωτερικές πηγές**

- συστατικά προμηθευτών
- συσκευασίες προμηθευτών
- αρμόδιες αρχές
- διανομείς/πελάτες επιχειρήσεων
- παράπονα καταναλωτών
- αναφορές μέσων μαζικής ενημέρωσης

Οι πληροφορίες πρέπει να επαληθεύονται επακριβώς όπου είναι δυνατόν από την ομάδα ανάκλησης των προϊόντων. Στην περίπτωση ασθένειας ενός καταναλωτή, πρέπει να λαμβάνονται ακριβείς πληροφορίες μέσω προσωπικής επαφής με τον καταναλωτή «πελάτη» ή την αρμόδια Αρχή ανάλογα με την περίπτωση.

Η ομάδα ανάκλησης προϊόντων πρέπει να βοηθά στη συλλογή των ακόλουθων ελάχιστων πληροφοριών για ένα πιθανό περιστατικό μειωμένης ασφαλείας των τροφίμων:

- όνομα προϊόντος
- περιγραφή προϊόντος
- σχετικοί κώδικες παρτίδων
- ποσότητα προϊόντος που εμπλέκεται
- λεπτομέρειες διανομής
- εάν το προϊόν έχει πωληθεί στον τελικό καταναλωτή
- η φύση του ελαττώματος του προϊόντος.

Αυτά τα στοιχεία πρέπει να επαληθευθούν και να δοθούν για τη διαδικασία αξιολόγησης του κινδύνου και στη συνέχεια αυτά θα στοιχειοθετούν και θα στηρίζουν την απόφαση διαχείρισης του κινδύνου σχετικά με το επίπεδο ανάκλησης των προϊόντων, την ανάγκη ενημέρωσης των αρμόδιων αρχών και των άμεσα αναγκαίων πόρων.

2.9.1 Ανάλυση Επικινδυνότητας.

Η ανάκληση προϊόντων αποτελεί απόφαση την οποία οι επιχειρήσεις τροφίμων λαμβάνουν κατόπιν αξιολόγησης του κινδύνου, με σκοπό την προστασία της Δημόσιας Υγείας. Οι Επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να μπορούν να αποφασίζουν κατά πόσο μη ασφαλή τρόφιμα αποτελούν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία, άσχετα με το εάν το προϊόν έχει φτάσει στον τελικό καταναλωτή ή όχι.

Η ανάλυση επικινδυνότητας πρέπει να γίνεται από επιστημονικά καταρτισμένο προσωπικό. Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να ζητούν τη βοήθεια των ατόμων, ζητώντας και τη βοήθεια της Αρμόδιας Αρχής.

Ωστόσο η βοήθεια από την Αρμόδια Αρχή θα είναι σε τέτοιο βαθμό εποικοδομητική αν οι πληροφορίες και τα γεγονότα που θα δοθούν από τους Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων είναι επαρκείς και θα επεκτείνεται μέχρι του σημείου της συμβουλής κατά πόσο το περιστατικό ενδέχεται να είναι επιβλαβές στην υγεία.

Επισημαίνεται όμως πως μια επιχείρηση τροφίμων είναι νομικά υπεύθυνη για την απόφαση για την ανάκληση των προϊόντων και γενικά όλων των ενεργειών που θα αποτρέψουν τον κίνδυνο προς το καταναλωτικό κοινό και δεν θα πρέπει να αναμένει ότι η απόφαση ανάκλησης των επηρεαζόμενων τροφίμων θα ληφθεί από την Αρμόδια Αρχή. Σε τελική ανάλυση εάν η Αρμόδια Αρχή διαφωνεί με τον τρόπο χειρισμού μιας διατροφικής κρίσης από την επιχείρηση τροφίμων, τότε η αρμόδια Αρχή νομιμοποιείται να παρέμβει για να προστατέψει την δημόσια υγεία.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει να ακολουθούν ένα ορθό σύστημα ανάλυσης κινδύνων όπως αυτό που εισηγείται το Codex Alimentarius το οποίο βασίζεται στα ακόλουθα στάδια –

1. Αναγνώριση κινδύνου – Αναγνώριση γνωστών ή πιθανών κινδύνων στη δημόσια υγεία.
2. Έκθεση στον κίνδυνο – Η ποιοτική και ποσοτική αξιολόγηση του βαθμού επαφής του καταναλωτή με τον κίνδυνο.
3. Χαρακτηρισμός κινδύνου - Η ποιοτική και ποσοτική αξιολόγηση της φύσης των αρνητικών επιπτώσεων που σχετίζονται με τον κίνδυνο.

4. Χαρακτηρισμός Επικινδυνότητας – Ο συγκερασμός των πιο πάνω στον υπολογισμό της επικινδυνότητας και άλλων αστάθμητων παραγόντων.

Το πιο κάτω **παράδειγμα** μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως οδηγός για την εν λόγω διαδικασία.

1. **Πρόβλημα στην παραγωγική διαδικασία** – Το pH σε συγκεκριμένο συσκευασμένο τρόφιμο το οποίο συντηρείται με βάση την οξύτητα του είναι πολύ ψηλό ενώ για να συντηρηθεί θα έπρεπε να ήταν χαμηλό. Το προϊόν διατηρείται σε θερμοκρασία δωματίου, έχει διάρκεια ζωής ενός χρόνου, δεν χρειάζεται ζέσταμα πριν τη χρήση του και τέλος βρίσκεται στην αγορά τον τελευταίο μήνα.
2. **Αναγνώριση κινδύνου** – Το βακτήριο *Clostridium botulinum* μπορεί να αναπτυχθεί κατά την διάρκεια της έκθεσης προς πώληση του τροφίμου λόγω της ανεπαρκούς συντήρησής του. Το εν λόγω βακτήριο προκαλεί την ασθένεια βοτουλίαση στην οποία ο καταναλωτής παίρνει διαμέσου του τροφίμου το εν λόγω βακτήριο, το οποίο πολλαπλασιάζεται στον οργανισμό με αποτέλεσμα να παράγεται τοξίνη η οποία είναι θανατηφόρα.
3. **Αξιολόγηση έκθεσης στον κίνδυνο** – Οι συνθήκες διατήρησης του τροφίμου καθώς και η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ευνοούν την ανάπτυξη τοξίνης σε αυτό. Δεν προβλέπεται ζέσταμα του τροφίμου πριν την κατανάλωση ώστε να διασπαστεί η τοξίνη, υπάρχει πιθανότητα οι καταναλωτές να έχουν αγοράσει το τρόφιμο και ως εκ τούτου οι πιθανότητες ο καταναλωτής να υποστεί βοτουλίαση είναι μεγάλες.
4. **Χαρακτηρισμός κινδύνου** – Η τοξίνη του *Clostridium botulinum* είναι μια εξαιρετικά θνησιγενής νευρο τοξίνη και η πιθανότητα θανάτου του καταναλωτή από τη κατανάλωση του εν λόγω τροφίμου πολύ ψηλή.
5. **Χαρακτηρισμός Επικινδυνότητας** – Η πιθανότητα έκθεσης του καταναλωτή στον κίνδυνο είναι μεγάλη και τα αποτελέσματα είναι θανατηφόρα για τον καταναλωτή. Υπάρχει σοβαρός κίνδυνος στη δημόσια υγεία. Είναι δύσκολη η ποσοστοποίηση αυτού του κινδύνου και τους αστάθμητους παράγοντες που αφορούν τον κίνδυνο.

Μια σωστή απόφαση διαχείρισης της επικινδυνότητας μετά την πιο πάνω αξιολόγηση είναι η άμεση επικοινωνία με την Αρμόδια Αρχή και η άμεση απόσυρση των επηρεαζόμενων τροφίμων από την αγορά. Επίσης πρέπει άμεσα να ειδοποιηθεί το καταναλωτικό κοινό ούτως ώστε να μην καταναλώσει το εν λόγω τρόφιμο.

Η επιχείρηση τροφίμων θα πρέπει να τεκμηριώσει εγγράφως την ανάλυση επικινδυνότητας, καθώς και άλλα αποδεικτικά στοιχεία για μελλοντική αναφορά του περιστατικού, καθώς και για σκοπούς επαλήθευσης της διαδικασίας σε περιπτώσεις νομικών υποθέσεων.

2.9.2 Διαχείριση ανάκλησης τροφίμων.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει με μεθοδικότητα και αποτελεσματικότητα να διασφαλίσουν πως όλα τα μη ασφαλή τρόφιμα έχουν αποσυρθεί τόσο από την αγορά όσο και από τους καταναλωτές σύμφωνα και με την νομική τους υποχρέωση.

Συστήνεται όπως η ομάδα ανάκλησης των τροφίμων της επιχείρησης διατηρεί ημερολογιακό αρχείο καταγραφής του περιστατικού όπου θα καταγράφονται όλες οι ενέργειες που έχουν γίνει συμπεριλαμβανομένων όλων των επικοινωνιών όπως τηλεφωνικών συνδιαλέξεων τη διάρκεια τους, την ημερομηνία που έγινε η συνδιάλεξη, από ποιον σε ποιον και περιληπτική σημείωση για τα όσα λέχθηκαν. Πρέπει να κρατούνται επίσης σημειώσεις για τις ενέργειες και αποφάσεις που λήφθηκαν από την ομάδα ανάκλησης των τροφίμων και οποιεσδήποτε πληροφορίες που να δικαιολογούν την απόφαση. Όλα τα μέλη της ομάδας είναι υπεύθυνα για τη συμπλήρωση του αρχείου καταγραφής του περιστατικού ωστόσο ο συντονιστής έχει την ευθύνη να επιβλέπει και να βεβαιώνεται ότι το αρχείο τηρείται και ενημερώνεται καθημερινά.

Το αρχείο ενημέρωσης ενός περιστατικού μπορεί να είναι χρήσιμο με τους ακόλουθους τρεις τρόπους.

1. Θα χρησιμοποιείται ως σημείο αναφοράς σε περίπτωση που πρέπει να ελεγχθούν κάποια γεγονότα.
2. Θα χρησιμοποιείται σαν μέσο ανασκόπησης της ανάκλησης.
3. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί σαν νομικό έγγραφο αν αυτό καταστεί αναγκαίο.

Η αλληλουχία των γεγονότων και των ενεργειών που έχουν γίνει είναι πολύ σημαντική στην περίπτωση ανασκόπησης των γεγονότων και αυτή δεν πρέπει να στηρίζεται στην ανθρώπινη μνήμη.

Η άμεση ενημέρωση των Αρμοδίων Αρχών είναι σημαντική στη περίπτωση τροφίμων επικίνδυνων για την υγεία, όπως και σε άλλες περιπτώσεις, και αυτή πρέπει να γίνεται πριν την ανάκληση των τροφίμων και όχι εκ των υστέρων. Ο Υπεύθυνος Επιχείρησης των Τροφίμων φέρει την ευθύνη ενημέρωσης των Αρμοδίων Αρχών.

Ο πιο κάτω πίνακας είναι ενδεικτικός της αλληλουχίας των μέτρων που θα πρέπει να λάβει η επιχείρηση τροφίμων με σκοπό την ανάκληση ενός προϊόντος. Όλα τα τμήματα μιας επιχείρησης θα πρέπει να δράσουν με συντονισμένες ενέργειες. Ο

χειρισμός όλων των ενεργειών θα πρέπει να επιβλέπεται από μια εσωτερική ομάδα διαχείρισης ανάκλησης προϊόντος και να επαληθεύεται από την Αρμόδια Αρχή.

2.9.3 Δείγμα ολοκληρωμένου πλάνου διαχείρισης ανάκλησης προϊόντος.

Διεύθυνση Επιχείρησης.

Η διεύθυνση έχει την γενική ευθύνη να αποφασίσει για τυχόν απόσυρση ενός προϊόντος και της γενικής επίβλεψης όλων των ενεργειών. Η απόφαση θα πρέπει να βασίζεται στην ανάλυση επικινδυνότητας για το καταναλωτικό κοινό ή κατόπιν ενημέρωσης από την Αρμόδια Αρχή.

Ομάδα Ανάκλησης επιχείρησης.

Έχει την ευθύνη του συντονισμού όλων των ενεργειών στα διάφορα τμήματα που αφορούν ανάκληση και ιχνηλασιμότητα προϊόντων.

Τμήμα διανομής προϊόντων.

1. Άμεσο τερματισμό διανομής υπόπτων προϊόντων και συλλογή και τοποθέτηση τους σε χωριστούς χώρους στις αποθήκες του εισαγωγέα/παραγωγού ή σε άλλους επιλεγμένους αποθηκευτικούς χώρους μακριά από ασφαλή προϊόντα.
2. Ετοιμασία αναφοράς στοκ και διανομής προϊόντος η οποία να αναφέρει που, πότε, σε ποιόν και τις ποσότητες των προϊόντων που διανεμήθηκαν.

Τμήμα Παραγωγής και Διασφάλισης Ποιότητας.

1. Ετοιμασία καταλόγου παρτίδων των τροφίμων που επηρεάζονται από την ανάκληση.
2. Τερματισμός της παραγωγής ύποπτων ή ακατάλληλων προϊόντων τα οποία εμπλέκονται στην ανάκληση.
3. Ανίχνευση της αιτίας του προβλήματος.

Τμήμα Εξυπηρέτησης πελατών.

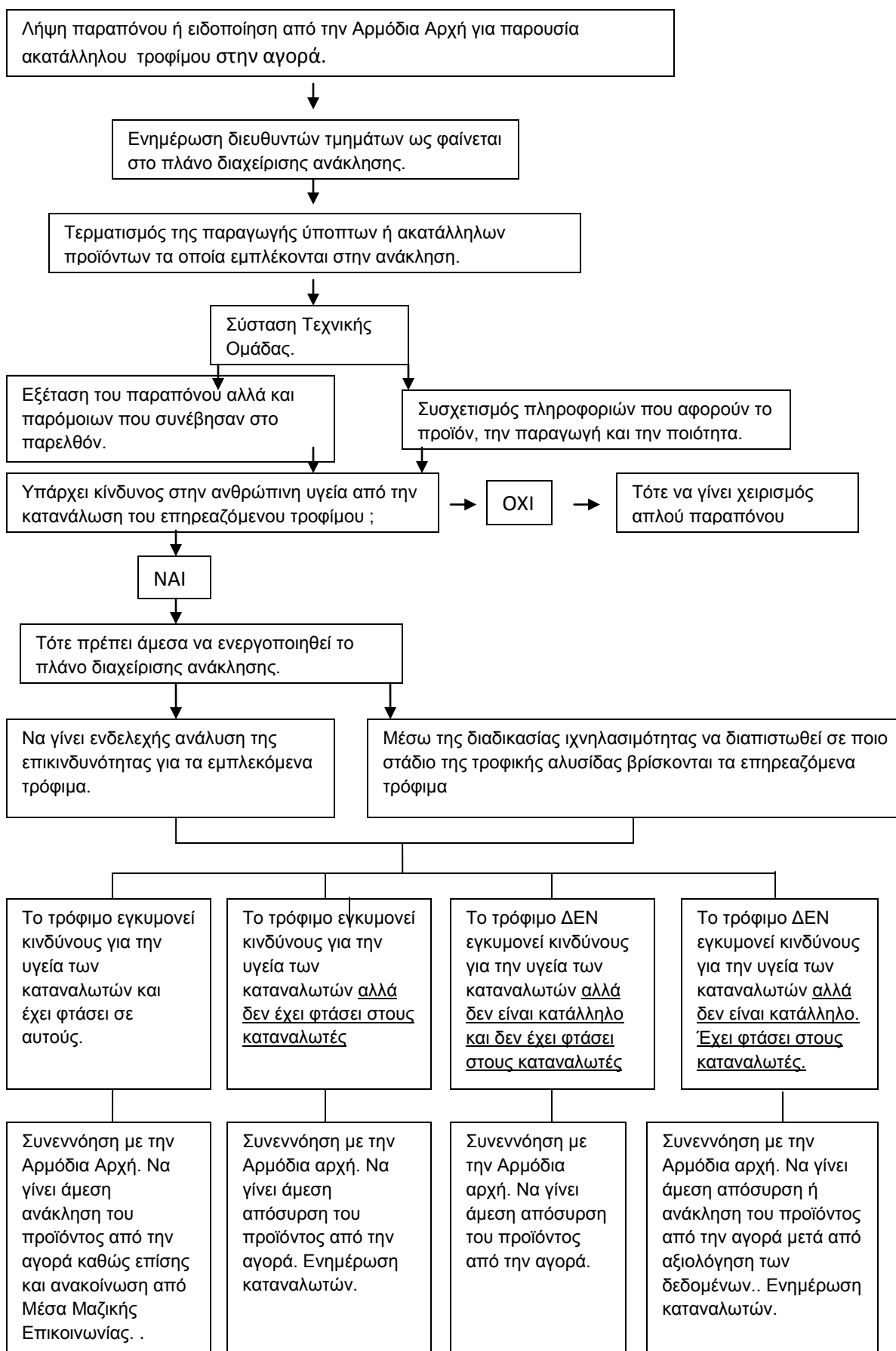
1. Ετοιμασία ανακοίνωσης προς τους καταναλωτές.
2. Οργάνωση κέντρου τηλεφωνικών ή/και ηλεκτρονικών μηνυμάτων από καταναλωτές.

Τμήμα Λογιστηρίου

1. Καταμέτρηση των αποθεμάτων των επηρεαζόμενων προϊόντων στις αποθήκες. Κατάλληλη σήμανση και δέσμευση των επηρεαζόμενων προϊόντων σε ξεχωριστή και απομονωμένη θέση στις αποθήκες της εταιρείας.

| |
|---|
| <p>2. Υπολογισμός κόστους ανάκλησης για την εταιρεία. Ετοιμασία πιστώσεων σε επηρεαζόμενους πελάτες της εταιρείας.</p> |
| <p>Νομικοί Σύμβουλοι Επιχείρησης.</p> <p>1. Χειρισμός Νομικών θεμάτων που πιθανόν να προκύψουν. Σε περιπτώσεις νομικών θεμάτων από την Αρμόδια Αρχή ή/και από καταναλωτές.</p> |
| <p>Τμήμα Δημοσίων Σχέσεων.</p> <p>1. Χειρισμός ανακοινώσεων της επιχείρησης σε όλα τα μέσα μαζικής επικοινωνίας.</p> |
| <p>Τμήμα Τεχνικής Υποστήριξης Επιχείρησης.</p> <p>1. Συλλογή και καταχώρηση αριθμών ιχνηλασιμότητας των επηρεαζόμενων τροφίμων. 2. Συλλογή και αξιολόγηση εργαστηριακών αναλύσεων, ούτως ώστε να αποφασισθεί εάν θα πρέπει να γίνει ανάκληση ή/και καταστροφή προϊόντων. 3. Επικοινωνία με την Αρμόδια Αρχή για συντονισμό των ενεργειών που απαιτούνται σύμφωνα με τις πρόνοιες της νομοθεσίας.</p> |
| <p>Τμήμα Προώθησης Προϊόντων.</p> <p>1. Άμεση επικοινωνία με τους υπευθύνους πωλήσεων για τους λόγους ανάκλησης των προϊόντων. Παροχή σε αυτούς όλων των στοιχείων ιχνηλασιμότητας, π.χ. Αριθμός παρτίδας και ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας.</p> |
| <p>Υπεύθυνοι πωλήσεων στις διάφορες επαρχίες.</p> <p>1. Οι κατά τόπους υπεύθυνοι πωλήσεων έχουν την ευθύνη να επικοινωνήσουν με τους πελάτες της επιχείρησης με σκοπό τον συντονισμό της ανάκλησης των προϊόντων καθώς και της αποστολής των πιστωτικών επιταγών στους πελάτες της επιχείρησης.</p> |

2.9.4 Παράδειγμα διαγράμματος απόφασης για ανάκληση ή μη ακατάλληλων τροφίμων.



2.9.5 τερματισμός της διαδικασίας Ανάκλησης Προϊόντος.

Ο συντονιστής ανάκλησης σε συνεργασία με τους διευθυντές των εμπλεκόμενων τμημάτων της επιχείρησης αποφασίζει το τέλος της διαδικασίας ανάκλησης προϊόντος λαμβάνοντας υπόψη το ποσοστό ανάκλησης των επηρεαζόμενων προϊόντων από την αγορά και την ασφαλή επιστροφή τους στις αποθήκες του παρασκευαστή ή διανομέα. Με το πέρας της διαδικασίας αυτής η επιχείρηση ενημερώνει γραπτώς τις Αρμόδιες Αρχές για το τέλος της διαδικασίας ανάκλησης.

2.9.6 Ανασκόπηση των αποτελεσμάτων της διαδικασίας ανάκλησης.

Κάθε διαδικασία ανάκλησης προϊόντος θα πρέπει να θεωρείται μια ευκαιρία για συλλογή πολύτιμων εμπειριών για την επιχείρηση. Με βάση τις εμπειρίες αυτές η επιχείρηση θα μπορεί να βελτιώσει την διαδικασία ανάκλησης προϊόντος που διαθέτει. Τα αποτελέσματα αυτής της διαδικασίας πρέπει να γίνονται γραπτώς και να κοινοποιούνται σε όλα τα εμπλεκόμενα μέλη της επιχείρησης, με ευθύνη του Διευθυντή της επιχείρησης. Σκοπός της ανασκόπησης είναι να γίνουν κατανοητοί, σε όλο το εμπλεκόμενο προσωπικό, οι λόγοι της ανάκλησης καθώς και τυχόν προβλήματα στον τρόπο εργασίας και επικοινωνίας στα εμπλεκόμενα τμήματα της επιχείρησης.

Επίσης κατά την ανασκόπηση θα πρέπει να αξιολογηθεί ο χρόνος ανταπόκρισης της εταιρείας, η αποτελεσματικότητα των μέτρων ανάκλησης και ιχνηλασιμότητας των επηρεαζόμενων προϊόντων καθώς και το επίπεδο έγκαιρης ειδοποίησης των πελατών και αποστολής πιστώσεων σε αυτούς.

3.0 ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1

Πληροφορίες που πρέπει να περιέχει η ανακοίνωση (σε περιπτώσεις ανάκλησης προϊόντος).

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Όνομα της εταιρείας

Όνομα και περιγραφή του προϊόντος προς ανάκληση

Μέγεθος συσκευασίας

Αναγνώριση παρτίδας

Ημερομηνία ανάλωσης

Φωτογραφία
του προϊόντος

Λεπτομέρειες για τον λόγο ανάκλησης

Οδηγίες προς τον καταναλωτή

Διεύθυνση της εταιρείας και πληροφορίες επικοινωνίας

Απολογία για το όλο συμβάν -

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Δείγμα ανακοίνωσης από την επιχείρηση τροφίμων που γίνεται (σε περίπτωση ανάκλησης προϊόντος).

ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΗ

ΑΝΑΚΛΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΓΟΡΑ

Φωτογραφία
του προϊόντος

Η ΕΤΑΙΡΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΤΔ προβαίνει σε ανάκληση του προϊόντος

Σαμ και Ελλα έτοιμα για κατανάλωση Λαζάνια

Τα έτοιμα για κατανάλωση λαζάνια της εταιρείας μας σε συσκευασία των 250gr με κωδικό αριθμό παραγωγής 00023 ημερομηνίας ανάληψης 25/12/2008 τυπωμένα στη συσκευασία, ανακαλούνται από την αγορά.

Ο λόγος της ανάκλησης του προϊόντος οφείλεται σε πρόβλημα που προέκυψε κατά τη διαδικασία ψησίματος που είχε σαν αποτέλεσμα αυτό να μην ψηθεί ικανοποιητικά και να υπάρχει κίνδυνος πιθανής παρουσίας παθογόνων μικροβίων. Τα προϊόντα αυτά **δεν πρέπει να καταναλωθούν.**

Παρακαλούνται οι καταναλωτές που έχουν στην διάθεσή τους το πιο πάνω προϊόν να απορρίψουν το περιεχόμενό του και να επιστρέψουν τη συσκευασία στο σημείο πώλησης για να αποζημιωθούν με την αξία του προϊόντος.

Οι ενδιαφερόμενοι καταναλωτές παρακαλούνται να επικοινωνούν με την εταιρεία μας στο τηλέφωνο 0035722123456, ή στη Διεύθυνση

.....
Απολογούμεστε για το όλο συμβάν και ευχαριστούμε για τη συνεργασία.

Όνομα και Διεύθυνση εταιρείας -

.....

.....

4.0 Βιβλιογραφία

1. Food Safety Authority of Ireland (2008), Guidance Note No. 10 Product Recall and Traceability
2. Συμπεράσματα της Μόνιμης Επιτροπής για την τροφική αλυσίδα και την υγεία των ζων (2004), Οδηγός εφαρμογής των άρθρων 11,12,16,17,18,19 και 20 του Κανονισμού (ΕΚ) Αριθ. 178/2002 σχετικά με τη γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα.
3. Κανονισμός (ΕΚ) 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 ασφάλειας των τροφίμων.