

## Κοινοτική Νομοθεσία για τα Τρόφιμα και Ανάλυση του Όρου "Ιχνηλασιμότητα"



### Γιώργου Γιωργαλλά

τ. Προϊστάμενος Υγειονομικών Υπηρεσιών  
Σύμβουλος Διαχείρισης & Ασφάλειας Τροφίμων

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, με την υιοθέτηση της Λευκής Βίβλου, για την ασφάλεια των τροφίμων, έχει θέσει, σαν βασικό σκοπό της, την ασφάλεια των τροφίμων και την προστασία της υγείας του καταναλωτή και περιγράφονται τα σχέδια για τη χάραξη μιας νέας προληπτικής πολιτικής για τα τρόφιμα που είναι.

Όπως αναφέρεται, "η Νομοθεσία, για τα τρόφιμα, αποβλέπει στην προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών και αποτελεί τη βάση, ώστε οι καταναλωτές να μπορούν να επιλέγουν, ενήμεροι, τα τρόφιμα, που καταναλώνουν" (Άρθρο 8) και αποσκοπεί, στην πρόληψη των εξής φαινομένων:

- των δόλιων πρακτικών ή πρακτικών εξαπάτησης,
- της νόθευσης των τροφίμων και
- οποιωνδήποτε άλλων πρακτικών, που ενδέχεται να παραπλανήσουν τον καταναλωτή.

Για να διασφαλισθούν τα πιο πάνω, είναι πλέον υποχρεωτική η πρόνοια, για την ιχνηλασιμότητα, με βάση το άρθρο 18 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002, η δυνατότητα δηλαδή, ανίχνευσης και παρακολούθησης του "ιστορικού" του προϊόντος και των συστατικών του, καθώς επίσης και της πορείας του, προς το ράφι του καταναλωτή.

Οι πρόσφατες κρίσεις σε θέματα ασφάλειας τροφίμων έχουν αποδείξει ότι η πλήρης "ταυτοποίηση" της προέλευσης των τροφίμων και των ζωοτροφών είναι μεγάλης σημασίας, για την προστασία του καταναλωτή. Ειδικότερα, με την ιχνηλασιμότητα, δίνεται η δυνατότητα, στους καταναλωτές, αλλά και στις αρμόδιες αρχές, να έχουν πρόσβαση, σε συγκεκριμένες πληροφορίες, που αφορούν τα συστατικά των τροφίμων. Επίσης, η διαδικασία αυτή βοηθά, στη διεξαγωγή πιθανής ανάκλησης επικίνδυνων τροφίμων, η οποία γίνεται, με βάση πληροφορίες ακριβείς και σχετικές, με τα εμπλεκόμενα προϊόντα.

Η ιχνηλασιμότητα δεν καθιστά, από μόνη της, το τρόφιμο ασφαλές. Είναι ένα εργαλείο διαχείρισης κινδύνων και κρίσεων, που μπορεί να χρησιμοποιηθεί, για διερεύνηση και έλεγχο ενός προβλήματος ασφάλειας κάποιου τροφίμου.

Στόχοι της διαδικασίας αυτής είναι:

- η ασφάλεια των τροφίμων,
- η δυνατότητα απομάκρυνσης επικίνδυνου τροφίμου, από την αγορά,
- οι υγιείς κανόνες εμπορίου, η διαφάνεια και
- η αξιοπιστία της πληροφορίας, που διαχέεται, στον καταναλωτή.

Με τη διαδικασία της ιχνηλασιμότητας περιορίζονται οι άσκοπες ανακλήσεις και αποσύρσεις, καθώς διευκολύνεται ο έλεγχος, από την πλευρά των μηχανισμών ελέγχου, έχοντας, ως αποτέλεσμα, τη διεξαγωγή αποσύρσεων και ανακλήσεων, που έχουν συγκεκριμένο στόχο. Έτσι, επιτυγχάνεται ο περιορισμός αδικαιολόγητων αρνητικών επιπτώσεων, στο εμπόριο. Όσο πιο αποτελεσματικό είναι το σύστημα ιχνηλασιμότητας, σε μια επιχείρηση, τόσο πιο περιορισμένη και οικονομική θα είναι μια πιθανή απόσυρση, σε περίπτωση κρίσης.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων οφείλουν:

- να έχουν επαρκείς μηχανισμούς και διαδικασίες, για την ταυτοποίηση, από ποιόν προέρχεται (άμεσος προμηθευτής) και σε ποιόν καταλήγει ένα προϊόν (άμεσος πελάτης),
- να διαθέτουν ενεργά συστήματα και διαδικασίες, που θα επιτρέπουν σχετικές πληροφορίες να δίνονται, στις αρμόδιες αρχές και φορείς, όταν ζητούνται.

Επειδή το μήκος της διατροφικής αλυσίδας, που πρέπει να καλυφθεί, είναι μεγάλο (από το χωράφι στο ράφι) χρησιμοποιείται η προσέγγιση "**ένα στάδιο πίσω και ένα στάδιο μπροστά**", ώστε να είναι δυνατόν να ταυτοποιηθεί ο άμεσος προμηθευτής αλλά και ο άμεσος πελάτης, ακόμη και αν αυτός είναι ο διανομέας ή άλλος πωλητής. Είναι λογικό ότι η επιχείρηση δεν οφείλει να ταυτοποιήσει τον επόμενο πελάτη, όταν είναι ο ίδιος ο καταναλωτής. Σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002, η επιχείρηση θα πρέπει να είναι ικανή να ταυτοποιήσει όλους τους άμεσους προμηθευτές της, από τους οποίους προμηθεύεται πρώτες ύλες ή τρόφιμα και σε αυτούς περιλαμβάνονται είτε επιχειρήσεις, είτε μεμονωμένοι παραγωγοί, ακόμη και κάποιος κυνηγός ή συλλέκτης μανιταριών.

#### **Ποια συστατικά - προϊόντα περιλαμβάνει;**

Η διαδικασία περιλαμβάνει οποιαδήποτε συστατικά αναφέρονται, στην επισήμανση του τροφίμου ή της ζωοτροφής, και φυσικά όλα τα προϊόντα της επιχείρησης. Δεν περιλαμβάνει κτηνιατρικά φάρμακα, φυτοφάρμακα και λιπάσματα, τα οποία καλύπτονται, από άλλες εξειδικευμένες νομοθεσίες, οι οποίες θέτουν πολύ πιο αυστηρές απαιτήσεις σχετικά, με την ιχνηλασιμότητα.

Για παράδειγμα, μπορεί να συμπεριλάβει σπόρους, όταν αποτελούν συστατικά μιας ζωοτροφής, αλλά δεν συμπεριλαμβάνει τον σπόρο, που χρησιμοποιείται, κατά τη σπορά μιας καλλιέργειας. Υλικά συσκευασίας δεν περιλαμβάνονται, καθώς καλύπτονται, από άλλους Κανονισμούς (π.χ. Κανονισμός 1935/2004).

Είναι σημαντικό, επίσης, να υπάρχει εσωτερική ιχνηλασιμότητα, μέσα σε μια επιχείρηση, η οποία θα βοηθήσει να γίνεται ακριβής και στοχευμένη διαδικασία πλήρους ανάκλησης, αποφεύγοντας, έτσι, άσκοπες επεμβάσεις. Κάθε επιχείρηση, ανάλογα με τη δραστηριότητά της, θα πρέπει να διαθέτει μια διαδικασία ιχνηλασιμότητας, η οποία θα περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα συστατικά, (ιχνηλασιμότητα προς τα πίσω), και τους προμηθευτές τους αλλά και τους άμεσους πελάτες (ιχνηλασιμότητα προς τα εμπρός). Για παράδειγμα ένα τυροκομείο, οφείλει να συμπεριλάβει, στη διαδικασία ιχνηλασιμότητας των συστατικών, εκτός από το γάλα και την πυτιά, το αλάτι αλλά και την καλλιέργεια και πιθανώς το χλωριούχο ασβέστιο, όταν χρησιμοποιείται. Δεν είναι υποχρεωμένη να περιλαμβάνει τις ζωοτροφές, που έχει δώσει ο κτηνοτρόφος, οι οποίες θα πρέπει να περιλαμβάνονται, στο αντίστοιχο σύστημα του παραγωγού - κτηνοτρόφου.

Πληροφορίες, που πρέπει να περιλαμβάνει η διαδικασία είναι:

1. όνομα, διεύθυνση του προμηθευτή και φύση του προϊόντος,
2. όνομα, διεύθυνση του πελάτη και φύση του προϊόντος,
3. ημερομηνία της παραλαβής / διανομής.
4. όγκος και ποσότητα,
5. κωδικός ή αριθμός παρτίδας και
6. μια σύντομη περιγραφή του προϊόντος (π.χ. είδος συσκευασίας, αν είναι νωπό ή επεξεργασμένο κ.λπ.).

Ποια είναι τα κριτήρια, για τη διεξαγωγή ανάκλησης; Η ανάκληση γίνεται, όταν θεωρείται, από την επιχείρηση ότι το τρόφιμο ή η ζωοτροφή δεν ανταποκρίνεται, στις απαιτήσεις της ασφάλειας. Απαιτείται να είναι δυνατή, σε οποιοδήποτε στάδιο της τροφικής αλυσίδας, όταν το τρόφιμο βρίσκεται, στην αγορά ή έχει φύγει, από τον άμεσο έλεγχο της επιχείρησης, που το παρήγαγε και όχι μόνο στο στάδιο της διανομής, στον πελάτη. Πρέπει να γίνεται όταν:

- δε συμμορφώνεται με τους ειδικούς Κανονισμούς της Νομοθεσίας (Κοινοτικής ή Εθνικής) για την ασφάλεια,
- συμμορφώνεται με την Νομοθεσία, αλλά υπάρχουν συγκεκριμένοι λόγοι, που μπορεί να θεωρηθεί επικίνδυνο (π.χ. επιμόλυνση με παθογόνα βακτήρια ή με ξένες ύλες),
- νέα επιστημονικά δεδομένα έχουν προκύψει, για κάποια ουσία, που δεν καλύπτονται, από την υπάρχουσα Νομοθεσία.