

ΤΟ ΠΑΚΕΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΤΩΝ ΨΥΧΡΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ ΚΑΙ ΟΙ ΑΥΞΗΜΕΝΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑΣ

Σύμφωνα με τη Ευρωπαϊκή νομοθεσία, η οποία εξελίσσεται συνεχώς, οι Ψυχρές Αποθήκες πρέπει να πληρούν το νέο «**Πακέτο Υγιεινής**». Οι Ψυχρές Αποθήκες θεωρούνται **επιχειρήσεις τροφίμων** και σαν τέτοιες, πρέπει :

1. Να ικανοποιούν τις **Γενικές Απαιτήσεις Υγιεινής**, που διέπονται από τον **852/2004**. Επιπρόσθετα, πρέπει να ικανοποιούν εξειδικευμένες απαιτήσεις **Κανόνων Ψυκτικής Αλυσίδας**.
2. Να έχουν θεσπίσει διαδικασίες, που βασίζονται στους κανόνες HACCP
3. Πρέπει να είναι εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές (αριθμός έγκρισης), εφόσον δεν αποτελούν τμήμα παραγωγικής διαδικασίας, που είναι ήδη εγκεκριμένη σαν σύνολο.

Χρήσιμα εργαλεία για τις επιχειρήσεις αποτελούν οι Εθνικοί και Ευρωπαϊκοί οδηγοί καλής πρακτικής (στη χώρα μας εκδίδονται από τον ΕΦΕΤ).

Στις απαιτήσεις περιλαμβάνεται και η υποχρέωση της **ιχνηλασιμότητας**. Οι αρχές ιχνηλασιμότητας αφορούν όλες τις επιχειρήσεις, που ασχολούνται έμμεσα ή άμεσα με τα τρόφιμα. Μεταξύ αυτών είναι και οι επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής. Η ιχνηλασιμότητα έχει θεσμοθετηθεί με Ευρωπαϊκή νομοθεσία, από το 2004 (178/2002) και συμπληρώνεται από τους 852 και 853/2004 (εφαρμογή από 2006). Μετά όμως από παρανομίες που παρατηρήθηκαν σε ψυκτικούς χώρους το 2005 (αλλαγές ημερομηνιών λήξης), η Κοινότητα αποφάσισε να συμπληρώσει τις απαιτήσεις, με πρόσθετες υποχρεώσεις για τα τρόφιμα **ζωική προέλευσης**. Έτσι, ήδη μελετώνται και βρίσκονται σε τελική φάση (ψήφιση 7/2008, πιθανή εφαρμογή από 10/2008) δυο νέοι κανονισμοί, οι 1489 και 1490. Ο πρώτος αφορά την επισήμανση κατεψυγμένων ζωικών προϊόντων με την ημερομηνία 1^{ης} κατάψυξης (αφορά πρώτες ύλες), ενώ ο δεύτερος αφορά πρόσθετες απαιτήσεις επισήμανσης, για καλύτερη ιχνηλασιμότητα στα ζωικά τρόφιμα. Σημειώνεται, ότι η πρόταση για νέα επισήμανση ημερομηνίας πρώτης κατάψυξης (1489) αφορά μόνο συνδιαλλαγές μεταξύ επιχειρήσεων (B2B), ενώ το για τελικό προϊόν εξακολουθούν οι απαιτήσεις της Οδηγίας **2000/13**. Οι απαιτήσεις επισήμανσης του 1489 αφορούν την ημερομηνία παραγωγής, την ημερομηνία πρώτης κατάψυξης και την

εκτιμώμενη διάρκεια ζωής. Η τελευταία κρίνεται απαραίτητη, ώστε να διευκολύνεται ο καθορισμός της ημερομηνίας λήξης από το παραγωγό του τελικού προϊόντος.

Σύμφωνα με το παραπάνω «Πακέτο Υγιεινής», οι διαχειριστές των Ψυχρών Αποθηκών είναι υπεύθυνοι για τη παρακολούθηση των ημερομηνιών λήξης των προϊόντων που αποθηκεύουν και έχουν υποχρέωση να ειδοποιούν έγκαιρα τους ιδιοκτήτες για επερχόμενες λήξεις. Αν παραμένουν στις αποθήκες ληγμένα προϊόντα, πρέπει να διαχωρίζονται / δεσμεύονται και γενικά να διαχειρίζονται σαν «**μη συμμορφούμενα**».

Ο μόνος που έχει αρμοδιότητα καθορισμού / τροποποίησης ημερομηνίας λήξης, είναι **ο παραγωγός του προϊόντος**, ο οποίος και εκπονεί **μελέτη διατηρησιμότητας**. Ο ίδιος μπορεί να τροποποιεί ημερομηνίες λήξης (βραχύτερες ή μακρύτερες από τις αρχικές), εφόσον τεκμηριώνει τούτο με μελέτη διατηρησιμότητας. Οι διαχειριστές Ψυχρών Αποθηκών μπορούν να εκτελούν εργασίες ετικετοποίησης (που μπορεί να είναι και αλλαγή ημερομηνίας λήξης), εφόσον διαθέτουν **εξουσιοδότηση του παραγωγού και έχουν ενημερώσει τις αρμόδιες Αρχές**. Εξυπακούεται βεβαίως, ότι κατά τη διάρκεια των εργασιών αυτών, πρέπει να ακολουθούνται κανόνες υγιεινής και ψυκτικής αλυσίδας : Οι χώροι ανασυσκευασιών πρέπει να φέρουν τις κατάλληλες υποδομές και να είναι εγκεκριμένοι από τις αρμόδιες Αρχές. Εδώ σημειώνεται, ότι σύμφωνα με το πνεύμα του νέου «Πακέτου Υγιεινής», εφόσον μια Ψυχρή Αποθήκη δεν είναι ενσωματωμένη σε παραγωγική διαδικασία (όπου έχει ελεγχθεί / εγκριθεί από τις Αρχές σαν κομμάτι της παραγωγικής διαδικασίας), πρέπει να ελέγχεται / εγκρίνεται αυτόνομα.