

Ένωση Ελλήνων Χημικών: «Συσκευασία τροφίμων» Αθήνα, 17 Φεβρουαρίου 2017



‘Ορθές Πρακτικές Παραγωγής Υλικών και Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα’



Δρ. Ζωή Μούσια
Χημικός Μηχανικός
Προϊστ. Τμημ. Λοιπών Επεξ. Τροφίμων
Δ/ση Ελέγχων Επιχειρήσεων
Κεντρική Υπηρεσία
ΕΦΕΤ



Ενωσιακή Νομοθεσία για τα Τρόφιμα

The screenshot displays the European Commission's website for Food Safety. The browser address bar shows ec.europa.eu/food/safety/. The page features the European Commission logo and the word "FOOD". A navigation menu includes "HEALTH", "FOOD", "ANIMALS", "PLANTS", and "AMR".

The main content area highlights a news item titled "Trans fats: EU Action is needed" dated 03.12.2015. The text states: "The European Commission has adopted today a report on trans fats urging for legal limits to be set." Below the text is a "Share" button and a "All highlights" button.

To the right, there is a profile for Commissioner VYTENIS ANDRIUKAITIS, Health and Food Safety, with the hashtag #TeamJunckerEU. Below this is a "TWITTER FEEDS" section showing two tweets from @Food_EU, one mentioning insect protein and the other mentioning the 5th Animal Health and Veterinary Medicine Congress.

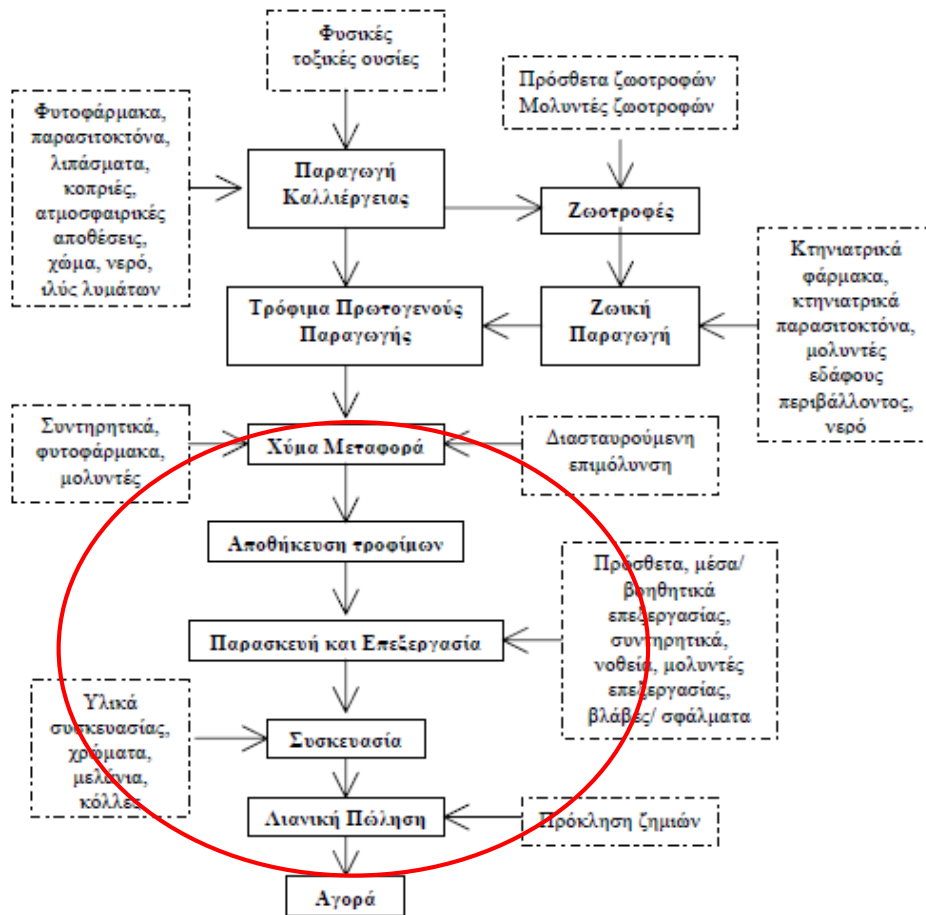
At the bottom, a "FOOD SAFETY: OVERVIEW" section lists various categories: RASFF - FOOD & FEED SAFETY ALERTS, FOOD IMPROVEMENT AGENTS, LABELLING & NUTRITION, NOVEL FOOD, BIOLOGICAL SAFETY, ANIMAL FEED, CHEMICAL SAFETY, and FOOD WASTE.

The Windows taskbar at the bottom shows the system clock at 9:30 πμ on 1/6/2016, along with several open applications including a browser, a file explorer, and a presentation.



Υλικά σε επαφή με τρόφιμα

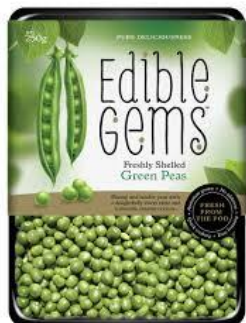
Χημική Επιμόλυνση από τα Υ.Α.Ε.Τ.



- * Μεταφορά
- * Εξοπλισμός
- * Συσκευασία

Σχημ.1: Κ.Τζια, Διαχείριση ασφάλειας στην αλυσίδα τροφίμων-εφαρμογή HACCP, 2005

Κατάλληλη Συσκευασία Τροφίμων = Ασφάλεια – Ποιότητα



Καν. (ΕΕ) αριθμ.1935/2004

Άρθρο 3

Γενικές απαιτήσεις

1. Τα υλικά και αντικείμενα συμπεριλαμβανομένων των ενεργών και των νοημόνων υλικών και αντικειμένων, κατασκευάζονται σύμφωνα με τις ορθές πρακτικές κατασκευής ώστε, υπό τις κανονικές ή προβλεπόμενες συνθήκες χρησιμοποίησής τους, να μην μεταφέρουν στα τρόφιμα συστατικά σε ποσότητα που είναι δυνατόν:

α) να θέσει σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία

ή

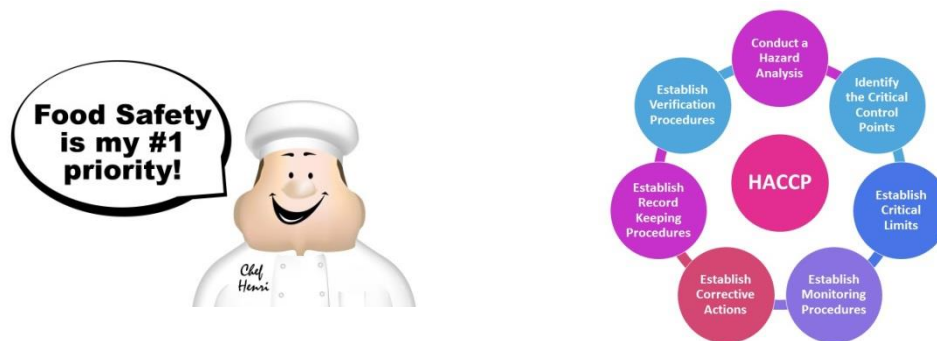
β) να επιφέρει απαράδεκτη τροποποίηση στη σύσταση των τροφίμων

ή

γ) να επιφέρει αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών τους.

Υποχρεώσεις Επιχειρήσεων (παραγωγής) τροφίμων

Βασική νομοθετική απαίτηση: Θέσπιση και εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP (Κανονισμός (ΕΕ) αριθμ. 852/2004).



Υποχρεώσεις Επιχειρήσεων Υλικών σε επαφή με τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

Βασική νομοθετική απαίτηση: Θέσπιση και εφαρμογή συστήματος Διασφάλισης ποιότητας για συμμόρφωση με γενικές και ειδικές νομοθετικές απαιτήσεις (Καν. (ΕΕ) αριθμ.2023/2006).

Κανονισμός (ΕΚ) 2023/2006

Δεν αφορά σε Υγιεινή ή απαραίτητα σε HACCPαλλά αρχές (principles).

«~~ορθές~~ πρακτικές παραγωγής (ΟΠΠ)»: οι πτυχές της διασφάλισης της ποιότητας που εγγυώνται ότι τα υλικά και τα αντικείμενα παράγονται και ελέγχονται με τρόπο συνεπή, ώστε να συμμορφώνονται με τους κανόνες που ισχύουν για τα ίδια και με τα αντίστοιχα πρότυπα ποιότητας για την προβλεπόμενη χρήση τους, χωρίς να θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να προκαλούν μη αποδεκτή μεταβολή στη σύνθεση του τροφίμου ή αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

Ορθές Πρακτικές Παραγωγής (Ο.Π.Π.) Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

Σύστημα διασφάλισης ποιότητας: Καν. (ΕΚ) 2023/2006 (άρθρο 5)

Πρέπει να είναι: Τεκμηριωμένο, Αποτελεσματικό & να Τηρείται

Λαμβάνει υπόψη:

- Προσωπικό (αριθμό, κατάρτιση/δεξιότητες)
- Υποδομή (εγκαταστάσεις, εξοπλισμό)
- Ανάλογο του μεγέθους της επιχείρησης
- Υλικά εκκίνησης
- Διαδικασίες

Ορθές Πρακτικές Παραγωγής (Ο.Π.Π.) Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας (ΣΔΠ) Διαχείριση Ποιότητας/Ασφάλειας

1^ο Σχεδιασμός



2^ο Υλοποίηση

- * Ενημέρωση & εμπλοκή όλων στην επιχείρηση.
- * Συμμόρφωση-ασφάλεια ως προς τη μετανάστευση των υλικών εκκίνησης με πρόληψη για αποφυγή επιμόλυνσης.
- * Διατήρηση της συμμόρφωσης μέσω σωστής διαχείρισης & ελέγχου των διαδικασιών παραγωγής - που πιθανά ενέχουν κινδύνους μετανάστευσης & επιμόλυνσης - και τήρηση αρχείων τεκμηρίωσης.

ΣΔΠ: Παραλαμβάνω Συμμόρφωση – Παραδίδω Συμμόρφωση

Ορθές Πρακτικές Παραγωγής (Ο.Π.Π.) Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

Έλεγχος ποιότητας Καν. (ΕΚ) 2023/2006 (άρθρο 6)

Θέσπιση - Τήρηση αποτελεσματικού συστήματος ελέγχου ποιότητας:

Εφαρμογή μέτρων ελέγχου – Παρακολούθηση παραμέτρων

- * Στάδια παραγωγής – παράθυρα ελέγχου
- * Παράμετροι (Ασφάλειας – Ποιότητας)

Προσδιορισμός & λήψη διορθωτικών μέτρων

Ορθές Πρακτικές Παραγωγής (Ο.Π.Π.) Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

Τεκμηρίωση Καν. (ΕΚ)2023/2016 (άρθρο 7)

Έντυπη ή ηλεκτρονική τεκμηρίωση συμμόρφωσης (π.χ.)

- 1) Περιγραφή προϊόντων/διαδικασιών παραγωγής (επικαιροποιημένα)
- 2) Διαδικασίες έγκρισης προμηθευτών & Αρχείο εγκεκριμένων προμηθευτών (επικαιροποιημένο)
- 3) Διαδικασίες έγκρισης πρώτων υλών & Πλήρη αρχεία πιστοποιητικών παραλαβής (π.χ. πιστοποιητικών καθαρότητας, σύστασης/σύνθεσης υλικών, ιχνηλασιμότητας, Δηλώσεων Συμμόρφωσης, εργαστηριακών αναλύσεων)
- 4) Πλήρες αρχείο τεκμηρίωση συμμόρφωσης (μαθηματικά μοντέλα/εργαστηριακές αναλύσεις) βάσει της οποίας εκδίδεται η Δήλωση Συμμόρφωσης από την επιχείρηση.

Ορθές Πρακτικές Παραγωγής (Ο.Π.Π.) Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

Βασικά σημεία :

1. Σύστημα Ποιότητας (Στρατηγική) & Τήρησης και Ελέγχου (Τρόπος)
2. Συμμετοχή διοίκησης & προσωπικού (Εκπαίδευση)
3. Πολιτική διαχείρισης (προσωπικού & χώρων/εγκαταστάσεων)
4. **Δημιουργία αρχείων:** διαδικασιών, συνταγών προϊόντων, έγκρισης αρχικών υλών, προμηθευτών, εξοπλισμού, ενδιάμεσων προϊόντων, τελικών, επισήμανσης, ιχνηλασιμότητας, εκπαίδευσης κ.α.
5. **Παραγωγή**
 - i. Πρώτες ύλες/υλικά εκκίνησης
 - ii. Αποφυγή επιμόλυνσης
 - iii. Διαχείριση επιδράσεων της παραγωγικής διαδικασίας (e.g. NIAS)
 - iv. Συσκευασία, αποθήκευση & μεταφορά (παράδοση)
6. Έλεγχος ποιότητας & προδιαγραφών (πιστοποιητικά καταλληλότητας/έγκρισης), εργαστηριακοί έλεγχοι πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, μετανάστευσης.
7. Διαχείριση παραπόνων/αστοχιών, σύστημα ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης προϊόντων και εκτάκτων περιστάσεων
8. Τακτικοί εσωτερικοί έλεγχοι & προμηθευτών.

Αξιολόγηση προμηθευτών

Έλεγχος 'του προηγούμενου κρίκου' της αλυσίδας



Πλεονεκτήματα

1. Σιγουριά για ποιότητα και ασφάλεια εισερχόμενων πρώτων υλών



2. Ελαχιστοποίηση το βάρος της ευθύνης και του κόστους των ενεργειών της επιχείρησής μου προκειμένου να διασφαλίσω τα ανωτέρω



Τρόποι αξιολόγησης :

- Εγκυρότητα και ορθότητα Πιστοποιητικών/εγγράφων - Αυτοέλεγχο (εργαστηριακό έλεγχο)
- Έλεγχο εγκαταστάσεων (Εφαρμογή Ο.Π.Π.) – Οδηγό Ο.Π.Π.

Βασικές απαιτήσεις στα Υ.Α.Ε.Τ.

1. Σύστημα Διασφάλισης Ποιότητας
 2. Σύστημα Ελέγχου Ποιότητας
 3. Τεκμηρίωση Συμμόρφωσης
 4. Αναλυτικοί κανόνες για εκτυπωτικά μελάνια (Παρ.Ι)
- Ορθές Πρακτικές Παραγωγής (Ο.Π.Π.)
5. Δήλωση Συμμόρφωσης (ειδικά μέτρα)
 6. Ιχνηλασιμότητα
 7. Ορθή Επισήμανση
- Γενικές απαιτήσεις Κανονισμού (ΕΚ) 1935/2004 & ειδικά μέτρα

Κοινοτική και Εθνικοί Οδηγοί Ορθών Πρακτικών Παραγωγής (Ο.Π.Π.)


FoodContact

Good Manufacturing Practice for the Manufacture of Paper and Board for Food Contact




FoodContact




Industry Guideline
for the Compliance of
Paper & Board Materials and Articles for Food Contact



Metals and alloys used in food contact materials and articles
A practical guide for manufacturers and regulators




European Directorate for the Quality of Medicines & Health-Care | Committee of Experts on Packaging Materials for Food and Pharmaceutical Products • P-SC-EM-1 | 2013

GUIDELINES FOR GOOD MANUFACTURING PRACTICE FOR PLASTIC MATERIALS and ARTICLES INTENDED FOR FOOD CONTACT APPLICATIONS

These industry guidelines have been drafted to support individual companies in the supply chain to establish their company specific manufacturing processes and procedures according to good manufacturing practice, but don't replace the respective requirements set by Commission Regulations.

PlasticsEurope, EUPC and CeTo-FCA
 December 2006
 1st update April 2007
 2nd update April 18, 2008
 3rd update June 2011

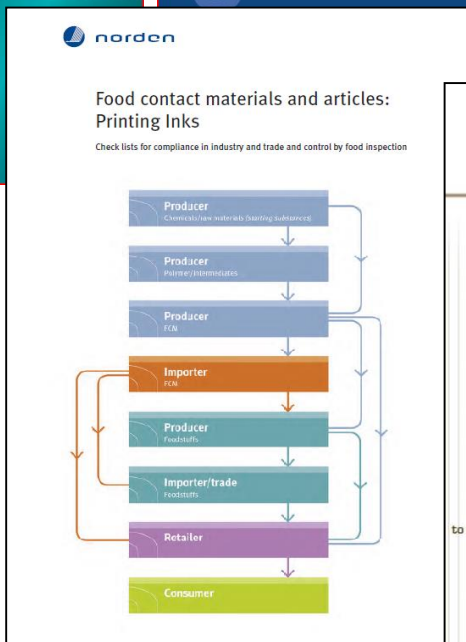

 A sector of CEPE-amb


Good Manufacturing Practice (GMP) Printing Inks for Food Contact Materials

4th completely revised version

March 2016

Replaces the March 2009 version




Rapporti ISTISAN
 11/37
 Ambiente e Salute

CAST Project:
 Guidelines for the application of the Regulation (EC) 2023/2006 to the supply chain of materials and articles intended to come into contact with food

Edited by
 M.R. Milana, M. Denaro, R. Feliciani,
 A. Maggio, A. Maini and G. Padula

Ελληνικός Οδηγός Ορθών Πρακτικών Παραγωγής (Ο.Π.Π.)

Οδηγός Ορθής Παραγωγικής Πρακτικής («Ο.Π.Π.»)

για τα Υλικά και Αντικείμενα
που προορίζονται να έρθουν
σε Επαφή με Τρόφιμα («Υ.Α.Ε.Τ.»)

Είδη Υλικών:

- Γυαλί (ύαλος)
- Εύκαμπτες πλαστικές συσκευασίες
- Χαρτί και χαρτόνι
- Μελάνια (τυπογραφικές μελάνες)
- Αυτοκόλλητες ετικέτες σε άμεση επαφή με τρόφιμα
- Συσκευασίες και αντικείμενα από λευκοσίδηρο/ «TFS»

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)



Σύνδεσμος Παραγωγής Υλικών & Συσκευασίας
(ΣΥ.ΒΙ.Π.Υ.Σ.)



Έκδοση 1^η

Αθήνα, Μάιος 2015

Ο ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΓΙΑ ΤΑ Υ.Α.Ε.Τ. ΔΕΝ ΑΠΟΤΕΛΕΙ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ,
ΑΛΛΑ ΒΟΗΘΗΜΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) 1831/2003

Οδηγός ορθής βιομηχανικής πρακτικής για την παραγωγή
μελανιών που προορίζονται για την εκτύπωση συσκευασιών
τροφίμων



Δ. Μαντής
Χημικός μηχανικός
Τεχνική υποστήριξη - Εξυπηρέτηση πελατών
Druckfarben Hellas AEBE
Τηλ.: 210-5519300 (326)
«Fax»: 210-5519301

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Χαρακτηριστικά εκτυπωτικών μελανιών

1.1 Πρώτες ύλες, συστατικά, συνταγές

1.2 Χαρακτηριστικά τελικού προϊόντος

1.3 Προβλεπόμενη χρήση

2. Διαγράμματα ροής

2.1 Διάγραμμα ροής

2.2 Περιγραφή των σταδίων επεξεργασίας και προληπτικών μέτρων

3. Συστήματα ιχνηλασιμότητας

3.1 Έλεγχος μη συμμορφώσεων Διορθώσεις Διορθωτικές ενέργειες Χειρισμός των δυνητικώς μη ασφαλών προϊόντων Απόσυρση

3.2 Δήλωση συμμόρφωσης, αναφορά στις δοκιμές ελέγχου - οδηγίες ασφαλούς χρήσης - αναφορά σε προσομοιωτές / τελικό προϊόν

Έντυπα Ελέγχου ΕΦΕΤ


http://portal.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/authorities_control/printed_articles_categories/printed_articles_per_category

The screenshot shows the EFET website interface. At the top, there is a navigation bar with the EFET logo and the text "ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ". Below the logo, there is a horizontal menu with the following items: ΑΡΧΙΚΗ, Ο ΕΦΕΤ, ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ, ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ, ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ, ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ, and ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ & ΠΗΓΕΣ. The "ΑΡΧΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ" item is highlighted, and a dropdown menu is visible below it. The dropdown menu contains the following items: Σχετικά με τους Ελέγχους, Οδηγίες επίσημων ελέγχων, Έντυπα για τις αρχές ελέγχων (circled in red), Εγκύκλιοι, Προγράμματα επίσημων ελέγχων τροφίμων, Εκπαίδευση προσωπικού αρχών ελέγχου, Εργαστήρια επίσημου ελέγχου, and Αντιμετώπιση Νοθείας Ελαιολάδου. To the right of the dropdown menu, there is a "Γραμμή Εξυπηρέτησης Πελάτη" button with the number 17. Below the navigation bar, there are several content blocks. On the left, there is a section titled "Η ΑΠΟΣΤΟΛΗ ΤΟΥ ΕΦΕΤ" with a brief description of the organization. Below it is a section titled "ΧΡΗΣΙΜΟΙ ΣΥΝΔΕΣΜΟΙ" with links to "Οδηγοί Ορθής Παραγωγικής Πρακτικής", "Νομοθεσία - Βιβλιοθήκη", "Δραστηριότητες", and "Διατροφή". At the bottom left, there is a section titled "ΝΕΑ & ΑΝΑΚΟΙΝΩΣΕΙΣ" with three news items. On the right side, there are several red and white boxes with titles like "ΕΠΙΚΑΙΡΟΤΗΤΑ", "N.4235/2014", and "ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ". The browser's address bar shows "portal.efet.gr/#".

Έλεγχος συμμόρφωσης Υ.Α.Ε.Τ.

Έντυπα Ελέγχου Υ.Α.Ε.Τ. (ΕΦΕΤ)

1. ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ (Ο.Π.Π.) - (Καν. 2023/2006)		
	Περιγραφή απαιτήσεων	✓ Παρατηρήσεις/Σχόλια
1.A	Εφαρμογή Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας (άρθρο 5)	
1.A.1	Πλάνο παραγωγικών λειτουργιών - Διαγράμματα ροής προϊόντων & 'Συνταγές'	
1.A.2	Σύστημα αξιολόγησης προμηθευτών (Πόσοι - Ποιοί - Εσωτερικού/Εξωτερικού)	
1.A.3	Σύστημα έγκρισης υλικών εκκίνησης, βοηθητικών υλών	
1.A.4	Πιστοποιητικά καταλληλότητας πρώτων και βοηθητικών υλών, προδιαγραφές ποιότητας των υλικών εκκίνησης, πιστοποιητικά παραλαβής παρτίδων, τεχνικές προδιαγραφές, δεδομένα ασφαλείας. (Επισύναψη πιστοποιητικών ανά προϊόν)	
	A. Συχνότητα παραλαβής	
	B. Πλήρη αρχεία πιστοποιητικών τεκμηρίωσης.	




✓ ή --	Είδος ελέγχου
	Τακτικός
	Επανάλεγχος

ΚΩΔ: 1.17.01

Έντυπο Ελέγχου Εγκαταστάσεων Παραγωγής/Μεταποίησης Πλαστικών Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ




✓ ή --	Είδος ελέγχου
	Τακτικός
	Επανάλεγχος
	Καταγγελία
	RASFF

ΚΩΔ: 1.17.02

Έντυπο Ελέγχου Εγκαταστάσεων Εισαγωγής/Διακίνησης Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Επωνυμία



✓ ή --	Είδος ελέγχου
	Τακτικός
	Επανάλεγχος
	Καταγγελία
	RASFF

ΚΩΔ: 1.17.03

Έντυπο Ελέγχου Εγκαταστάσεων Παραγωγής Κεραμικών Υλικών & Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα (Υ.Α.Ε.Τ.)

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

Επωνυμία

Ευχαριστώ για την προσοχή σας!!



Τηλ.: 213 214 5888
E-mail: zmousia@efet.gr
z.mousia@gmail.com