



Υποχρεώσεις του εμπόρου τροφίμων

Ποιος είναι ο έμπορος τροφίμων;

Ένας έμπορος τροφίμων είναι οποιοσδήποτε εμπλέκεται σε δραστηριότητες που σχετίζονται με την παραγωγή, την επεξεργασία ή την πώληση τροφίμων.

Το κεντρικό στοιχείο των υποχρεώσεων

Τεκμηρίωση:

Οι έμποροι τροφίμων υποχρεούνται να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις του κανονισμού. Πρέπει να διασφαλίζουν ότι τα έγγραφα είναι ενημερωμένα ανά πάσα στιγμή και ότι αποθηκεύονται για κατάλληλο χρονικό διάστημα.



Εκπαίδευση: Οι έμποροι τροφίμων πρέπει να διασφαλίσουν τα εξής:

1. Οι υπάλληλοι που χειρίζονται τα τρόφιμα παρακολουθούνται σύμφωνα με τη φύση της εργασίας τους και καθοδηγούνται και / ή εκπαιδεύονται στην υγιεινή των τροφίμων.
2. Οι υπεύθυνοι για την ανάπτυξη και εφαρμογή του παρόντος κανονισμού ή για την εφαρμογή σχετικών κατευθυντήριων γραμμών λαμβάνουν κατάλληλη κατάρτιση σε όλους τους τομείς εφαρμογής της αρχής HACCP, και
3. Εφαρμόζονται όλες οι απαιτήσεις της εθνικής νομοθεσίας σχετικά με τα προγράμματα κατάρτισης των εργαζομένων σε ορισμένους τομείς τροφίμων.





Υποχρεώσεις του εμπόρου τροφίμων

Ανιχνευσιμότητα

Οι έμποροι τροφίμων και ζωοτροφών πρέπει να μπορούν να αποδείξουν πότε, πού και από ποιον τα προϊόντα συγκομίζονται, παράγονται, υπόκειται επεξεργασία, αποθηκεύονται, μεταφέρονται, καταναλώνονται ή διατίθενται.

Upstream (ροή της διαδικασίας προς τα πάνω):

Ανίχνευση έως τον αρχικό παραγωγό, π.χ. φάρμα.

Downstream (ροή της διαδικασίας προς τα κάτω):

Ανιχνευσιμότητα από τον παραγωγό μέσω διαφόρων φάσεων επεξεργασίας και εμπορίου στο κατάστημα, τόσο και στον καταναλωτή.



Συμμόρφωση με την ψυκτική αλυσίδα: Στην περίπτωση τροφίμων που δεν μπορούν να αποθηκευτούν σε θερμοκρασία δωματίου χωρίς πιθανά προβλήματα, η ψυκτική αλυσίδα δεν πρέπει να διακόπτεται.

- Οποιοσδήποτε αποκλίσεις (π.χ. κατά τη φόρτωση και την εκφόρτωση) επιτρέπονται μόνο εντός ορισμένων ορίων (μέγιστο +3 °C) και για μικρό χρονικό διάστημα.
- Σε μεταφορικά μέσα (π.χ. κοντέινερ) μεγαλύτερα από 2 m³, ή σε χώρους ψύξης μεγαλύτερους από 10 m³, η θερμοκρασία πρέπει να καταγράφεται.
- Τα όργανα μέτρησης που χρησιμοποιούνται πρέπει να βαθμονομούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

