

Αθήνα, 30-7-2008

ΑΡ. ΠΡΩΤ: 11699

ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΛΕΓΧΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

ΠΡΟΣ: Π. Α.

Ταχ. Δ/ση: Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2

Ταχ. Κωδ: 11526 – Αθήνα

Πληροφορίες: Πετράκη Κ.

Τηλέφωνο: 210-6971566

Fax : 210-6971501

E-mail : info@efet.gr

ΘΕΜΑ: «Χορήγηση βεβαίωσης καταλληλότητας για την αδειοδότηση εγκαταστάσεων μεταποίησης φυτικών προϊόντων»

Όπως είναι γνωστό, ο Ν. 3325/2005 ρυθμίζει θέματα ίδρυσης και λειτουργίας βιομηχανικών-βιοτεχνικών εγκαταστάσεων στην κατηγορία των οποίων ανήκουν και οι παραγωγικές επιχειρήσεις τροφίμων καθορίζοντας και τη διαδικασία αδειοδότησής τους. Στα πλαίσια της παραπάνω διαδικασίας για τις εγκαταστάσεις μεταποίησης φυτικών προϊόντων το άρθρο 4 παρ. 5 της ΚΥΑ 15523/2006 προβλέπει την εμπλοκή των Δ/σεων Αγροτικής Ανάπτυξης των Ν.Α. μέσα από τη χορήγηση βεβαίωσης καταλληλότητας. Για την εφαρμογή της παραπάνω απαίτησης θα θέλαμε να αποσαφηνιστούν τα παρακάτω:

1. Οι Δ/σεις Αγροτικής Ανάπτυξης των Ν.Α. χορηγούν βεβαίωση καταλληλότητας σύμφωνα με την ΚΥΑ 15523/2006 για τις εγκαταστάσεις του πεδίου αρμοδιότητας του ΕΦΕΤ και που έχουν ως δραστηριότητα τα παρακάτω:
 - Επεξεργασία τομάτας (Κωδικός NACE: 153.4)
 - Παρασκευή διατηρημένων φρούτων και λαχανικών (153.9)
 - Επεξεργασία και συντήρηση πατατών (153.1)
 - Παραγωγή χυμών από φρούτα και λαχανικά (153.2)
 - Παραγωγή ζαχαρωδών προϊόντων από φρούτα και λαχανικά (π.χ. ζελέ, μαρμελάδες, κτλ) (153.3)
 - Ελαιοτριβεία (154.1)
 - Παραγωγή άλλων μη επεξεργασμένων ελαίων και λιπών (154.2)
 - Παραγωγή επεξεργασμένων ελαίων και λιπών (154.3)

- Παραγωγή μαργαρίνης και παρόμοιων βρώσιμων λιπών (154.4)
- Παραγωγή προϊόντων αλευρομύλων (156.1)
- Παραγωγή αμύλου και προϊόντων αμύλου (156.2)
- Παραγωγή ζάχαρης (158.3)
- Παραγωγή μακαρονιών (158.5)
- Επεξεργασία τσαγιού και καφέ (158.6)
- Παραγωγή αρτυμάτων και καρυκευμάτων (158.7)
- Καβούρντισμα κελυφωτών καρπών και ξηροί καρποί (158.9)
- Αποξηραμένα προϊόντα, όσπρια και ρύζι

Διευκρινίζουμε ότι για την αδειοδότηση των εγκαταστάσεων με δραστηριότητα:

- Αρτοποιία, παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής (158.1)
- Φρυγανιές, μπισκότα, διατηρημένα είδη ζαχαροπλαστικής (158.2)
- Παραγωγή κακάο, σοκολάτας και ζαχαρωτών (158.4)
- Εμφιάλωση νερού, παραγωγή αναψυκτικών (159.8)

συνεχίζεται η χορήγηση σύμφωνης γνώμης από τις Διευθύνσεις Υγείας των Ν.Α

2. Η χορήγηση της βεβαίωσης καταλληλότητας από τις Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης καλύπτει το σκέλος της τήρησης από υγειονομικής πλευράς των απαιτήσεων της νομοθεσίας και συγκεκριμένα του Καν. 852/2004 στην εγκατάσταση. Θα εκδίδεται μετά από επιτόπιο έλεγχο στην επιχείρηση και εν συνεχεία θα διαβιβάζεται στις Δ/νσεις Ανάπτυξης των Ν.Α. Σε εγκαταστάσεις που δεν πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για την υγιεινή επισημαίνονται οι ελλείψεις, γίνονται συστάσεις και ακολουθεί επανέλεγχος για τη διαπίστωση της συμμόρφωσης και τη χορήγηση της βεβαίωσης καταλληλότητας, προκειμένου να ολοκληρωθούν οι διαδικασίες για την έκδοση της άδειας.

3. Ο επιτόπιος έλεγχος από τους επιθεωρητές στην εγκατάσταση για τη χορήγηση βεβαίωσης καταλληλότητας θα επικεντρώνεται σε θέματα υγιεινής. Η επιθεώρηση δηλαδή αποσκοπεί στον έλεγχο της εφαρμογής και τήρησης των γενικών και ειδικών υγειονομικών απαιτήσεων της νομοθεσίας ως προς τον σχεδιασμό, την καταλληλότητα και την επάρκεια των κτιριακών υποδομών και του εξοπλισμού μιας νέας εγκατάστασης.

Συγκεκριμένα:

- ο σχεδιασμός των χώρων, η ροή της παραγωγής και η κυκλοφορία του προσωπικού θα πρέπει να αποτρέπει τον κίνδυνο διασταυρούμενης επιμόλυνσης
- το μέγεθος της εγκατάστασης θα πρέπει να είναι επαρκές για τον προβλεπόμενο όγκο παραγωγής
- οι χώροι της παραλαβής, της αποθήκευσης των πρώτων και βοηθητικών υλών, της αποσυσκευασίας, της προετοιμασίας, των μεταποιητικών διεργασιών, της

συσκευασίας και της αποθήκευσης των τελικών προϊόντων θα πρέπει να είναι διακριτοί και κατάλληλοι ανάλογα με τη φύση της παραγωγικής διαδικασίας και το μέγεθος της παραγωγής

- Πρόβλεψη για χώρους αποδυτηρίων - χώρων υγιεινής του προσωπικού και η καντίνας-χώρου εστίασης
- Οι παραγωγικοί και οι βοηθητικοί χώροι της εγκατάστασης θα πρέπει να έχουν κάποια γενικά χαρακτηριστικά που εξασφαλίζουν τις προϋποθέσεις για την υγιεινή και συνοψίζονται στα εξής:

Α) Τα δάπεδα, οι τοίχοι, τα διαχωριστικά και οι πόρτες να είναι από υλικά κατάλληλα, μη απορροφητικά με δυνατότητα καθαρισμού και απολύμανσης

Β) Οι οροφές, τα παράθυρα και τα ανοίγματα να είναι σε καλή κατάσταση συντήρησης και να αποτρέπουν τη συσσώρευση ρύπων

Γ) Ο φωτισμός και ο αερισμός, φυσικός ή τεχνητός να είναι επαρκής

Δ) Ύπαρξη αποχετεύσεων και αποτελεσματική απομάκρυνση των λυμάτων

- Κατ' αναλογία, ο εξοπλισμός της εγκατάστασης θα πρέπει να είναι κατάλληλος ώστε να καλύπτει τις απαιτήσεις της παραγωγικής διαδικασίας. Θα πρέπει να είναι από κατάλληλα, μη τοξικά και ανθεκτικά στη διάβρωση υλικά που καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα ενώ ο σχεδιασμός και η τοποθέτησή του θα πρέπει να επιτρέπουν να συντηρηθεί και να εξυγιανθεί εύκολα και αποτελεσματικά.

Σημειώνουμε ότι όλες οι γενικές και ειδικές απαιτήσεις προσαρμόζονται στον ιδιαίτερο τύπο κάθε παραγωγικής μονάδας και τα χαρακτηριστικά που προσδίδουν η φύση των παραγόμενων προϊόντων. Οι επιθεωρητές αξιολογούν τις επιλογές της επιχείρησης σύμφωνα με τις λειτουργικές διαδικασίες, τη φύση και το μέγεθος της παραγωγής, με γνώμονα την εξασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων.

- Εφόσον η επιχείρηση λειτουργεί θα πρέπει να διαπιστωθεί η εφαρμογή των παρακάτω:

Α) πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης το οποίο να εφαρμόζεται με προσδιορισμένη συχνότητα σε όλους τους χώρους, τον εξοπλισμό, τα μέσα μεταφορά και τήρηση του σχετικού αρχείου

Β) πρόγραμμα καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων με κατάλληλα και εγκεκριμένα σκευάσματα, ικανοποιητική κάλυψη του χώρου, καταγραφή των ευρημάτων και τήρηση του σχετικού αρχείου

Γ) τήρηση των κανόνων υγιεινής του προσωπικού και η ύπαρξη αρχείου προσωπικού (βιβλιάρια υγείας, εκπαίδευση)

Δ) κατάλληλη διαχείριση των απορριμμάτων

Ε) τήρηση των απαιτήσεων της θερμοκρασίας

Λαμβάνοντας υπόψη το γεγονός ότι οι επιχειρήσεις που είναι στο στάδιο της αδειοδότησης, στις περισσότερες περιπτώσεις δεν είναι σε φάση πλήρους λειτουργίας, ο έλεγχος ως εκ τούτου επικεντρώνονται στις γενικές απαιτήσεις υγιεινής που περιγράφονται στο Παράρτημα ΙΙ του Κανονισμού και αναφέρθηκαν παραπάνω. Είναι όμως σαφές ότι η επιχείρηση θα πρέπει να συμμορφωθεί με το σύνολο των απαιτήσεων του Καν. 852/2004 και η υπηρεσία θα έχει την ευχέρεια σε μεταγενέστερο στάδιο να το διαπιστώσει επιθεωρώντας και το σύστημα αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP που υποχρεούται να εφαρμόζει η επιχείρηση.

Για τη διευκόλυνση των επιθεωρητών, μπορεί να χρησιμοποιηθεί το ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΚΩΔ: 1.16.01), ενώ είναι σε διαδικασία σύνταξης εξειδικευμένα έντυπα ελέγχου ανάλογα με το είδος των παραγόμενων προϊόντων τα οποία θα σας αποσταλούν σύντομα.

Με τη χορήγηση βεβαίωσης καταλληλότητας και την έκδοση της σχετικής άδειας η εγκατάσταση είναι υπό τον έλεγχο της Αρμόδιας Αρχής για την άσκηση του επισήμου ελέγχου. Η συχνότητα με την οποία θα επιθεωρείται εξαρτάται από την αξιολόγηση της επικινδυνότητας της εγκατάστασης και την ανάλογη κατάταξή της σε υψηλής, μέσης ή χαμηλής επικινδυνότητας. Πρόσθετες διευκρινίσεις για αυτά τα θέματα θα δοθούν άμεσα κατά την εξειδίκευση των προτεραιοτήτων του Πολυετούς Εθνικού Σχεδίου Ελέγχου.

Είμαστε στη διάθεσή σας για περαιτέρω διευκρινίσεις

Ο Αντιπρόεδρος του ΕΦΕΤ

Ζαμπέλας Αντώνιος
Αν. Καθηγητής ΓΠΑ

Πίνακας αποδεκτών

Αποδέκτες προς ενέργεια:

Δ/νσεις Αγροτικής Ανάπτυξης-Έδρες τους

Αποδέκτες προς ενημέρωση:

1. Υπουργείο Ανάπτυξης

Γενική Γραμματεία Βιομηχανίας, Δ/ση Ανάπτυξης κ Συντονισμού,
Μεσογείων 119, 101 92 Αθήνα
Τηλ: 210 6965910

2. Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

Δ/ση Μετ/σης, Τυπ/σης και Π.Ε
Αχαρνών 2, 10176 ΑΘΗΝΑ