



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



Ν.Π.Δ.Δ.

Πληροφορίες: Δ/νση Εκπαίδευσης,
Ενημέρωσης και Πληροφορικής.
Τμήμα Εκπαίδευσης
Τηλέφωνα επικοινωνίας:
2132145812/872/873/874/876

ΑΝΑΡΤΗΤΕΑ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ

Αθήνα, 07.11.2017

Αρ. Πρωτ.: 14203

**Προς: Πίνακας Αποδεκτών
(Αποστολή με e-mail)**

ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

ΘΕΜΑ : Οδηγίες εφαρμογής της υπ. αριθμ. 14708/2007 (Φ.Ε.Κ. 1616/Β'/17-8-2007) Υπουργικής Απόφασης όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Κατόπιν της **έκδοσης της υπ. αριθμ. 439/2017 (Φ.Ε.Κ. 2873/Β'/21-8-2017) απόφασης του Αν. Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων**, η οποία τροποποιεί διατάξεις της υπ. αριθμ. 14708/2007 (Φ.Ε.Κ. 1616/Β'/17-8-2007) Υπουργικής Απόφασης σχετικά με τους όρους, τις προϋποθέσεις και τη διαδικασία υλοποίησης υποχρεωτικής εκπαίδευσης και κατάρτισης προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, εκδίδεται η παρούσα διευκρινιστική εγκύκλιος.

Σκοπός της παρούσας διευκρινιστικής εγκυκλίου, είναι η ενημέρωση όλων των εμπλεκόμενων στην υποχρεωτική εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, προκειμένου να υπάρξει ενιαία και ορθή εφαρμογή της Υ.Α. 14708/2007 όπως αυτή τροποποιήθηκε και ισχύει.

A. Στο πεδίο εφαρμογής της ΥΑ 14708/2007, υπάγονται:

1. Μικρές επιχειρήσεις ή επιχειρήσεις που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP σύμφωνα με το άρθρο 5 (1) του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.

Τέτοιου είδους επιχειρήσεις τροφίμων είναι μικρές επιχειρήσεις που παράγουν, επεξεργάζονται, αποθηκεύουν, μεταφέρουν, διακινούν τρόφιμα ή ασχολούνται με το λιανικό εμπόριο, τη διάθεση τροφίμων, τη μαζική εστίαση και ζαχαροπλαστική ή είναι εργαστήρια παραγωγής ή μεταποίησης τροφίμων καθώς και άλλες επιχειρήσεις που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP. Οι ανωτέρω επιχειρήσεις εκπαιδεύουν ή καταρτίζουν **υποχρεωτικά** όλο το

προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό τροφίμων βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην παρούσα Υπουργική Απόφαση **ακολουθώντας τα προγράμματα που έχει εκπονήσει ο Ε.Φ.Ε.Τ.**

Με μέριμνα του υπεύθυνου της επιχείρησης τροφίμων, το σύνολο των χειριστών τροφίμων αυτών των επιχειρήσεων θα πρέπει να διαθέτουν **βεβαιώσεις εκπαίδευσης** του προσωπικού που χειρίζεται τρόφιμα και του υπευθύνου της επιχείρησης, **εκδοθείσες από τον Ε.Φ.Ε.Τ. βάσει της Υ.Α. 14708/17-08-2007**. Οι βεβαιώσεις αυτές ισχύουν επ' αόριστον (**βλ. Παράρτημα Ι: Πρότυπη φόρμα βεβαίωσης Ε.Φ.Ε.Τ.**). Η ισχύς της βεβαίωσης **πρέπει πάντοτε να διασταυρώνεται μετά από επικοινωνία του ελεγκτή με το Τμήμα Εκπαίδευσης της Κ.Υ. του Ε.Φ.Ε.Τ.**, δεδομένου ότι οι υφιστάμενες βεβαιώσεις του ΕΦΕΤ δεν φέρουν χαρακτηριστικά ασφαλείας. Οι εν λόγω βεβαιώσεις είναι αυστηρώς προσωπικές, ανήκουν στον χειριστή τροφίμων και όχι στην επιχείρηση, και ο μεν χειριστής τροφίμων οφείλει να διατηρεί σε καλή κατάσταση το πρωτότυπο αυτών, ο δε υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων φωτοαντίγραφα αυτών στον φάκελο εκπαίδευσης της επιχείρησης.

Από την παραπάνω εκπαίδευση ή κατάρτιση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων εξαιρείται **μόνο το προσωπικό, το οποίο διαθέτει τίτλο σπουδών** (απολυτήριος τίτλος, πτυχίο ή δίπλωμα) επιπέδου δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης, μεταδευτεροβάθμιας και τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, από τον οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας ή άλλου καταλλήλου κατά περίπτωση τομέα των τροφίμων.

Οι εν λόγω τίτλοι σπουδών είναι αυστηρώς προσωπικοί, ανήκουν στον χειριστή τροφίμων και όχι στην επιχείρηση, και ο μεν χειριστής τροφίμων οφείλει να διατηρεί σε καλή κατάσταση το πρωτότυπο αυτών, ο δε υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων φωτοαντίγραφα αυτών στον φάκελο εκπαίδευσης της επιχείρησης. Σημειώνεται ότι στα αρχεία εκπαίδευσης της επιχείρησης θα πρέπει το αντίγραφο του τίτλου σπουδών να συνοδεύεται και από αντίγραφο αναλυτικής βαθμολογίας από το οποίο να προκύπτει ότι ο χειριστής τροφίμων είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα σχετικά με την υγιεινή, την ασφάλεια, την επιστήμη, ή την τεχνολογία τροφίμων.

2. Επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP.

Οι ανωτέρω επιχειρήσεις μπορούν ή να εφαρμόσουν τα προγράμματα του Ε.Φ.Ε.Τ. ή να αναπτύξουν κατάλληλα προγράμματα εκπαίδευσης προσωπικού, ανάλογα με το μέγεθος και το είδος της επιχείρησης και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από το σύστημα HACCP που εφαρμόζουν.

Εφόσον μία επιχείρηση έχει εγκαταστήσει και εφαρμόζει Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ- FSMS) βασισμένο στις αρχές του HACCP σε πλήρη ανάπτυξη, οφείλει να τεκμηριώνει την κατάρτιση του προσωπικού της, μέσω της παρουσίασης στα κλιμάκια ελέγχου του ΕΦΕΤ και των συναρμοδίων υπηρεσιών, των αρχείων εκπαίδευσης που προβλέπονται από το ΣΔΑΤ της επιχείρησης. Το ίδιο ισχύει και για τις **μικρές επιχειρήσεις που εφαρμόζουν τις αρχές του HACCP σε πλήρη ανάπτυξη** παρότι δύνανται να ελέγχουν τους κινδύνους με την εφαρμογή απλούστερων διαδικασιών σύμφωνα με τους κανόνες ευελιξίας στο πλαίσιο της τήρησης συστήματος αυτοελέγχου.

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων οφείλει να μεριμνά για την ορθή τήρηση εγγράφων και αρχείων εκπαίδευσης, ενημερωμένων ανά πάσα στιγμή, έτσι ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των σχετικών διαδικασιών που προβλέπονται από το σύστημα αυτοελέγχου της επιχείρησης. Συγκεκριμένα θα πρέπει να τηρούνται τα αρχεία εκπαίδευσης που προβλέπονται από το σύστημα διασφάλισης ασφάλειας τροφίμων της επιχείρησης, τα οποία θα είναι ανάλογα με τη φύση και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίες υπάγονται στο πεδίο εφαρμογής της Υ.Α. 14708/2007, έχουν την αποκλειστική ευθύνη κατάρτισης του προσωπικού των επιχειρήσεων τους που χειρίζεται τρόφιμα, σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Η εκπαίδευση γίνεται με μέριμνα και ευθύνη του υπεύθυνου της επιχείρησης και είναι υποχρεωτική για όλους τους χειριστές τροφίμων της επιχείρησης.

B. Επίσημος έλεγχος – Διαπίστωση συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις της Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας σχετικά με την εκπαίδευση του προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων.

Οι υπάλληλοι του Ε.Φ.Ε.Τ. και των συναρμοδίων αρχών που ασκούν επίσημο έλεγχο τροφίμων εκτός των αρμοδιοτήτων τους για επιθεώρηση των εγκαταστάσεων και έλεγχο και αξιολόγηση των εφαρμοζόμενων διαδικασιών σχετικά με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές (Ο.Π.Π.), τις ορθές πρακτικές υγιεινής (Ο.Π.Υ.) και την τήρηση διαδικασιών HACCP, θα πρέπει να διαπιστώνουν τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας που αφορούν την εκπαίδευση σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων. Οι ελεγκτές θα πρέπει να διαπιστώνουν εάν υφίστανται έγγραφα τεκμήρια εκπαίδευσης, κατάλληλα για την θέση εργασίας κάθε εργαζομένου, για το σύνολο του προσωπικού της επιχείρησης που χειρίζεται τρόφιμα. Η διαπίστωση της συμμόρφωσης γίνεται με την χρήση των τεχνικών ελέγχου που περιγράφονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 882/2004, ήτοι:

1. Εξέταση αρχείων και άλλου γραπτού υλικού σχετικών με την αξιολόγηση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί εκπαίδευσης των προσώπων που χειρίζονται τρόφιμα

και των υπευθύνων για την τήρηση των διαδικασιών του άρθρου 5 του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004. Για τις επιχειρήσεις που **δεν εφαρμόζουν σύστημα HACCP σε πλήρη ανάπτυξη**, θα πρέπει να γίνεται έλεγχος της αυθεντικότητας των επιδεικνυόμενων βεβαιώσεων επιτυχούς παρακολούθησης προγραμμάτων εκπαίδευσης που εκδίδονται από τον Ε.Φ.Ε.Τ., καθώς και των προσωρινών βεβαιώσεων που εκδίδονται από τους φορείς εκτέλεσης των εκπαιδευτικών προγραμμάτων του άρθρου 3 της Υ.Α. 14708/2007 πριν από τη συμμετοχή των καταρτισθέντων χειριστών τροφίμων στην διαδικασία αξιολόγησης που διενεργείται από τον Ε.Φ.Ε.Τ., σε συνεργασία με το Τμήμα Εκπαίδευσης για τη διαπίστωση πιθανών πλαστογραφιών.

2. Συνεντεύξεις με υπευθύνους επιχειρήσεων και τροφίμων και το προσωπικό τους, για τη διαπίστωση της καταλληλότητας και της επάρκειας της εκπαίδευσης.

Σε περίπτωση που, κατά τον επίσημο έλεγχο, διαπιστωθεί ότι η εκπαίδευση είναι ανεπαρκής, οι επίσημοι ελεγκτές οφείλουν να εισηγηθούν την υποχρεωτική επανεκπαίδευση του συνόλου ή τμήματος του προσωπικού της επιχείρησης, ακόμη και αν οι εργαζόμενοι της επιχείρησης διαθέτουν βεβαίωση επιτυχούς παρακολούθησης του Ε.Φ.Ε.Τ. ή τίτλο σπουδών από τον οποίο να προκύπτει σαφώς ότι ο εργαζόμενος είναι επαρκώς καταρτισμένος σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων.

Σε κάθε περίπτωση, όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων οφείλουν να συμμορφώνονται προς όλες τις απαιτήσεις του εθνικού δικαίου σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα όπως σαφώς ορίζεται στο παράρτημα ΙΙ, κεφάλαιο ΧΙΙ του Κανονισμού (ΕΚ) 852/2004.

Γ. Εξαιρούνται από την εφαρμογή της Υ.Α. 14708/2007.

Οι ακόλουθες κατηγορίες πολιτών **δεν υπάγονται** στο πεδίο εφαρμογής της Υ.Α. 14708/2007 και της παρούσας εγκυκλίου:

- 1.** Εργοδότες σε επιχειρήσεις τροφίμων ή / και υπάλληλοι επιχειρήσεων τροφίμων οι οποίοι δεν χειρίζονται τρόφιμα (π.χ. υπάλληλοι καθαριότητας που καθαρίζουν χώρους στους οποίους δεν γίνεται χειρισμός τροφίμων ή / και υπάλληλοι που απασχολούνται αποκλειστικά στην διοίκηση ή στο ταμείο ή στο λογιστήριο της επιχείρησης, οδηγού που δεν χειρίζονται τρόφιμα, κ.λπ.)
- 2.** Υποψήφιοι για εκμετάλλευση σχολικών κυλικείων
- 3.** Άνεργοι υποψήφιοι εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις τροφίμων

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στο τμήμα Εκπαίδευσης της Διεύθυνση Εκπαίδευσης, Ενημέρωσης, Πληροφορικής του Ε.Φ.Ε.Τ.

Κάθε επεξήγηση – απάντηση σε ερώτημα ή ενημέρωση με περιεχόμενο που έρχεται σε αντίθεση με την παρούσα διευκρινιστική εγκύκλιο, ανακαλείται και παύει να ισχύει από την δημοσίευση της παρούσας.

Ο Πρόεδρος του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ

Ιωάννης Τσιάλτας

Πίνακας Αποδεκτών:

1. Περιφερειακές Διευθύνσεις ΕΦΕΤ
2. Ένωση Περιφερειών Ελλάδας
3. Κεντρική Ένωση Δήμων & Κοινοτήτων Ελλάδας
4. Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδας
5. Ελληνικός Σύνδεσμος Εταιρειών Κέντρων Επαγγελματικής Κατάρτισης
6. Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών & Συναφών Επαγγελματών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι



ΒΕΒΑΙΩΣΗ

Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) βεβαιώνει ότι ο/η

(όνομα - επώνυμο – ΑΦΜ)

παρακολούθησε επιτυχώς, στο πλαίσιο του Καν.(ΕΚ) 852/2004 και

της ΥΑ 14708/2007, το πρόγραμμα εκπαίδευσης με τίτλο

«Βασικές Αρχές στην Υγιεινή και Ασφάλεια των Τροφίμων»

(τόπος, ημερομηνία)

Ο Πρόεδρος του ΔΣ του ΕΦΕΤ

(ονοματεπώνυμο, υπογραφή, σφραγίδα)