



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΑΝΑΣΥΓΚΡΟΤΗΣΗΣ
ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ



Νομοθετικό πλαίσιο των αλλεργιογόνων τροφίμων – Δράσεις του ΕΦΕΤ για την προστασία των καταναλωτών



ΜΑΡΙΑ ΓΑΒΡΙΗΛΙΔΟΥ

Τεχνολόγος Τροφίμων

ΕΦΕΤ - Περ/κη Δ/ση Κεντρικής Μακεδονίας

Τμήμα Ελέγχων Επιχειρήσεων



5-13/9/2015

ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΚΘΕΣΙΑΚΟ & ΣΥΝΔΡΑΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ

Τροφικές αλλεργίες

- Η τροφική αλλεργία εμφανίζεται όταν το ανοσοποιητικό σύστημα αντιδρά επιθετικά απέναντι σε μια ουσία (συστατικό τροφίμου) που συνήθως είναι ακίνδυνη, διότι λανθασμένα την αναγνωρίζει ως επικίνδυνη
- Τα συστατικά των τροφίμων που πυροδοτούν τις μη φυσιολογικές αντιδράσεις του ανοσοποιητικού συστήματος είναι πρωτεΐνες που φυσιολογικά περιέχονται στα τρόφιμα



Μελέτες συμπεραίνουν ότι:

- Περίπου το 1% των ενηλίκων παγκοσμίως έχει τροφική αλλεργία
 - Στους ενήλικες τα φιστίκια, το ψάρι και τα καρκινοειδή ευθύνονται για το 85% περίπου των αντιδράσεων υπερευαισθησίας
- Το 1% - 2,5% των παιδιών παγκοσμίως εμφανίζει τροφική αλλεργία
 - Στα μικρά παιδιά το γάλα, τα αυγά, τα φιστίκια, η σόγια, το ψάρι και το σιτάρι ευθύνονται για το 90% περίπου των αντιδράσεων υπερευαισθησίας
- Στα βρέφη, η τροφική αλλεργία που κυριαρχεί είναι εκείνη στο γάλα, πράγμα το οποίο είναι αναμενόμενο εξαιτίας της σημαντικής θέσης που κατέχει το τρόφιμο αυτό στην διατροφή του βρέφους

Εκδηλώσεις / κλινική εικόνα τροφικής αλλεργίας

- Το είδος και η σοβαρότητα των συμπτωμάτων, εξαρτάται:
 - από την ποσότητα του αλλεργιογόνου που εισάγεται στον οργανισμό
 - τον τρόπο παρασκευής του τροφίμου
 - την γενικότερη κατάσταση υγείας του ατόμου

Είδη των συμπτωμάτων της τροφικής αλλεργίας

Σύστημα	Συμπτώματα
Γαστρεντερικό	Κνησμός και οίδημα χειλιών και στόματος, ναυτία, εμετός, κοιλιακό άλγος, κράμπες ή κολικός, διάρροια
Δέρμα	Εξανθήματα , αγγειοοίδημα , έκζεμα, ερύθημα κνησμός
Αναπνευστικό	Ρινίτιδα, κνησμός φάρυγγα, ξηρός βήχας, δύσπνοια
Καρδιαγγειακό	Αρχικά ταχυκαρδία, μετά υπόταση, αρρυθμίες, βραδυκαρδία, καρδιακή ανεπάρκεια
Νευρικό	Ανησυχία, ζάλη, απώλεια αισθήσεων
Διασυστηματικό	Αναφυλαξία

Δυσανεξία στη γλουτένη (Κοιλιοκάκη)

- Αυτοάνοση ασθένεια που πλήττει κυρίως το έντερο, όμως επηρεάζει και άλλα μέρη του σώματος

- Η γλουτένη έχει βλαπτική επίδραση στο λεπτό έντερο των ατόμων με γενετική προδιάθεση, προκαλεί φλεγμονή και δεν απορροφώνται τα θρεπτικά συστατικά από τις λάχνες του εντέρου

- Τα γνωστά σιτηρά που προκαλούν αντιδράσεις στους ασθενείς με κοιλιοκάκη, είναι:
 - το σιτάρι, η σίκαλη και το κριθάρι
 - Η βρώμη είναι υπό συζήτηση

 - Το καλαμπόκι, το σόργο, το κεχρί, το ρύζι και τα λεγόμενα «ψευδοδημητριακά» όπως το φαγόπυρο, ο αμάραντος και η quinoa θεωρούνται ασφαλή για κατανάλωση από ασθενείς με κοιλιοκάκη

Επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών

Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011



Άρθρα που σχετίζονται με την επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών

Άρθρο 9.1(γ):

Κατάλογος των υποχρεωτικών ενδείξεων

Άρθρο 21:

Επισήμανση ορισμένων ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Άρθρο 36.3(α):

Προαιρετικές πληροφορίες («πιθανόν να περιέχει»)

Άρθρο 44.1(α) και 44.2:

Επισήμανση αλλεργιογόνων για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα

Παράρτημα II:

Λίστα ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Υποχρεωτικές ενδείξεις για όλα τα τρόφιμα (Άρθρο 9)

Απαιτείται η αναγραφή:

κάθε συστατικού ή τεχνολογικού βοηθήματος που απαριθμείται στο παράρτημα II ή προέρχεται από ουσία ή προϊόν που απαριθμείται στο παράρτημα II και το οποίο προκαλεί αλλεργίες ή δυσανεξίες και χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή παρασκευή ενός τροφίμου και εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν, ακόμη και σε τροποποιημένη μορφή

Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες (Παράρτημα II)

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σίτος, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, εκτός από εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης), εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις



Ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες

8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα, φουντούκια, διάφορα είδη καρυδιών, φιστίκια και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω, εκτός από ορισμένες εξαιρέσεις
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι
11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού
12. Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO₂
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια



Επισήμανση ουσιών που προκαλούν αλλεργίες (Άρθρο 21)

Οι υποχρεωτικές ενδείξεις πρέπει να:

α) να αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών με σαφή αναφορά της ονομασίας της ουσίας ή του προϊόντος και

β) η ονομασία της ουσίας ή του προϊόντος που προκαλεί αλλεργίες να τονίζεται με είδος χαρακτήρων που κάνει **σαφή διάκριση της ονομασίας από το υπόλοιπο του καταλόγου των συστατικών, παραδείγματος χάριν μέσω της γραμματοσειράς, της μορφής ή του χρώματος του φόντου**

Επισήμανση ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Παραδείγματα

Ο τονισμός (έμφαση) των αλλεργιογόνων ουσιών:

με την χρήση έντονης γραφής

«λεκιθίνη **σόγιας**», «αλεύρι **σίτου**»

με διαφορετικό χρώμα

«λεκιθίνη **σόγιας**», «αλεύρι **σίτου**»

με υπογράμμιση της λέξης, κλπ

«λεκιθίνη σόγιας», «αλεύρι σίτου»

Old

INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, Wheatflour, Salt, Cream, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, Celery Seed, Vegetable Oil, Herb and Spice, White Pepper, Parsley.

New

INGREDIENTS: Water, Carrots, Onions, Red Lentils (4.5%) Potatoes, Cauliflower, Leeks, Peas, Cornflour, **Wheatflour**, Salt, **Cream**, Yeast Extract, Concentrated Tomato Paste, Garlic, Sugar, **Celery** Seed, Vegetable Oil (sunflower), Herb and Spice, White Pepper, Parsley.

Επισήμανση ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Αν ένα συστατικό περιγράφεται με σύνθετη λέξη τότε τονίζεται το τμήμα ή σύνθετη λέξη :

σιτάλευρο

σογιάλευρο

Επιτρέπεται η χρήση συμβουλευτικής δήλωσης:

«*Συμβουλή για τα αλλεργιογόνα: για αλλεργιογόνα βλέπε τα συστατικά που είναι με τονισμένη γραφή*»

INGREDIENTS

Sunflower oil, water, white wine vinegar, sugar, pasteurised free range egg (4%) (**milk**), salt, extra virgin olive oil (1%), concentrated lemon juice, dried purée, black pepper, onion purée, anchovy paste, stabiliser xanthan gum, **Worcester sauce** contains water, spirit vinegar, **barley malt** vinegar, sugar, **powder**, tamarind extract, ginger powder, chilli powder
Anchovy paste contains anchovy (fish), salt, olive oil, spirit vinegar

ALLERGENS

For allergens see ingredients in **bold**

Επισήμανση ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Όταν στον κατάλογο συστατικών υπάρχουν διάφορες πρώτες ύλες που προέρχονται από μία αλλεργιογόνο ουσία, η ουσία διευκρινίζεται στην επισήμανση για κάθε σχετική πρώτη ύλη



Όταν η μεγαλύτερη επιφάνεια μιας συσκευασίας είναι μικρότερη από 10 cm² ο αναγράφεται η λέξη «περιέχει» ακολουθούμενη από το όνομα της ουσίας που προκαλεί αλλεργίες

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Ζάχαρη, φυτικά λιπαρά, **γάλα** αφυδατωμένο, ορρός **γάλακτος** αφυδατωμένος, κακάο.....

περιέχει: **σέλινο**

Επισήμανση ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Εφόσον τα θειώδη ξεπερνούν συνολικά τα 10 mg/kg στο τελικό προϊόν πρέπει τα θειώδη να δηλώνονται

INGREDIENTS: Oats (22%), Raisins (20%) (sulphites), Figs (10%) (sulphites), Hazelnuts (6%), Glucose Syrup, Wholegrain Oat Flour, Raw Cane Sugar, Honey Palm Oil), Rice Flour

Πηγή: *BRC Guidance on Allergen Labelling, 2013*

Επισήμανση ουσιών που προκαλούν αλλεργίες

Κανονισμός 579/2012



Εκφράσεις αλλεργιογόνων ουσιών για οίνους

Ενδείξεις για τις ενώσεις του θειώδους οξέος	Ενδείξεις για αυγό και τα προϊόντα του	Ενδείξεις για το γάλα και τα προϊόντα του
«θειώδη», «διοξείδιο του θείου» ή «ανυδρίτης του θειώδους οξέος»	«αυγό», «πρωτεΐνη αυγού», «αλβουμίνη αυγού»	«γάλα», «προϊόντα γάλακτος», «καζεΐνη γάλακτος»

Εικονογράμματα



Παράληψη του καταλόγου συστατικών (άρθρο 19)



Για τα προϊόντα που αποτελούνται από ένα μόνο συστατικό, όπου η ονομασία του τροφίμου είναι ίδια με την ονομασία του συστατικού (π.χ. μια συσκευασία από φιστίκια ή ένα κουτί με αυγά) **δεν χρειάζεται** επιπλέον ένδειξη για την παρουσία του αλλεργιογόνου συστατικού

Επισήμανση τροφίμων κατάλληλων για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη (ΚΑΝ (ΕΕ) 41/09 & 828/14)

Η επισήμανση, η διαφήμιση και
η παρουσίαση των τροφίμων
όπως διατίθενται
στον τελικό καταναλωτή:

«χωρίς γλουτένη»
εφόσον η περιεκτικότητα
σε γλουτένη δεν υπερβαίνει
τα 20 mg/kg

«πολύ χαμηλή ποσότητα γλουτένης»
χρησιμοποιείται μόνον
όταν τα τρόφιμα, δεν περιέχουν
> 100 mg/kg γλουτένη

Τα νέα δεδομένα του Κανονισμού (ΕΕ) 828/2014

Οι πληροφορίες για τα τρόφιμα μπορεί να συνοδεύονται από τις δηλώσεις:



«κατάλληλο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη»



«κατάλληλο για άτομα με κοιλιοκάκη»



«ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη»



«ειδικά σχεδιασμένο για άτομα με κοιλιοκάκη», αν το τρόφιμο παράγεται και προετοιμάζεται ειδικά και/ή υποβάλλεται σε ειδική επεξεργασία

Διαχείριση συσκευασιών με μεγάλη διάρκεια ζωής

- Τα τρόφιμα που διατέθηκαν στην αγορά ή επισημάνθηκαν πριν από τις 13 Δεκεμβρίου 2014 και δεν συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις του Κανονισμού δύναται να διατίθενται για πώληση μέχρις εξαντλήσεως των αποθεμάτων τους



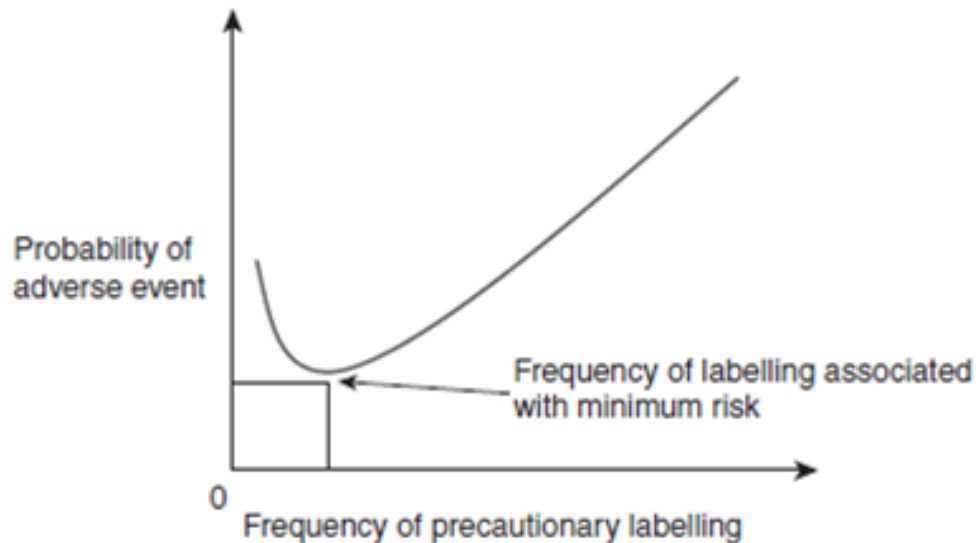
Προαιρετικές πληροφορίες για τα τρόφιμα (Άρθρο 36)

- Αναμένονται οι εκτελεστικές πράξεις σχετικά με:
τις πληροφορίες για την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία στα τρόφιμα ουσιών που προκαλούν αλλεργίες
- Η χρήση προληπτικής επισήμανσης είναι μια κοινή πρακτική της βιομηχανίας και εξακολουθεί να επιτρέπεται
- Συνήθως η επισήμανση είναι του τύπου:
 - «*Μπορεί να περιέχει ίχνη* (πχ. σπόρων σουσαμιού)»
 - «*Πιθανόν να περιέχει ίχνη* (πχ. αβγού και σόγιας)»
 - «*Το εργοστάσιο διαχειρίζεται* (πχ. κρόκο αβγού)»

Προϋποθέσεις χρήσης προληπτικής επισήμανσης

- Οι προϋποθέσεις δεν προβλέπονται ρητά από τον Κανονισμό (ΕΕ) 1169/2011
- Η διαμόρφωση πλαισίου κοινώς αποδεκτού για τη λήψη απόφασης για χρήση προληπτικής επισήμανσης δυσχεραίνεται λόγω έλλειψης ασφαλών τιμών κατωφλίου για τα αλλεργιογόνα και νομοθετικών ορίων
- Επιπτώσεις:
 - Μη δικαιολογημένη / εκτεταμένη χρήση προληπτικής επισήμανσης χωρίς κοινούς κανόνες
 - Αναίτιος περιορισμός στις επιλογές του καταναλωτή – ανάληψη ρίσκου

Προϋποθέσεις χρήσης προληπτικής επισήμανσης

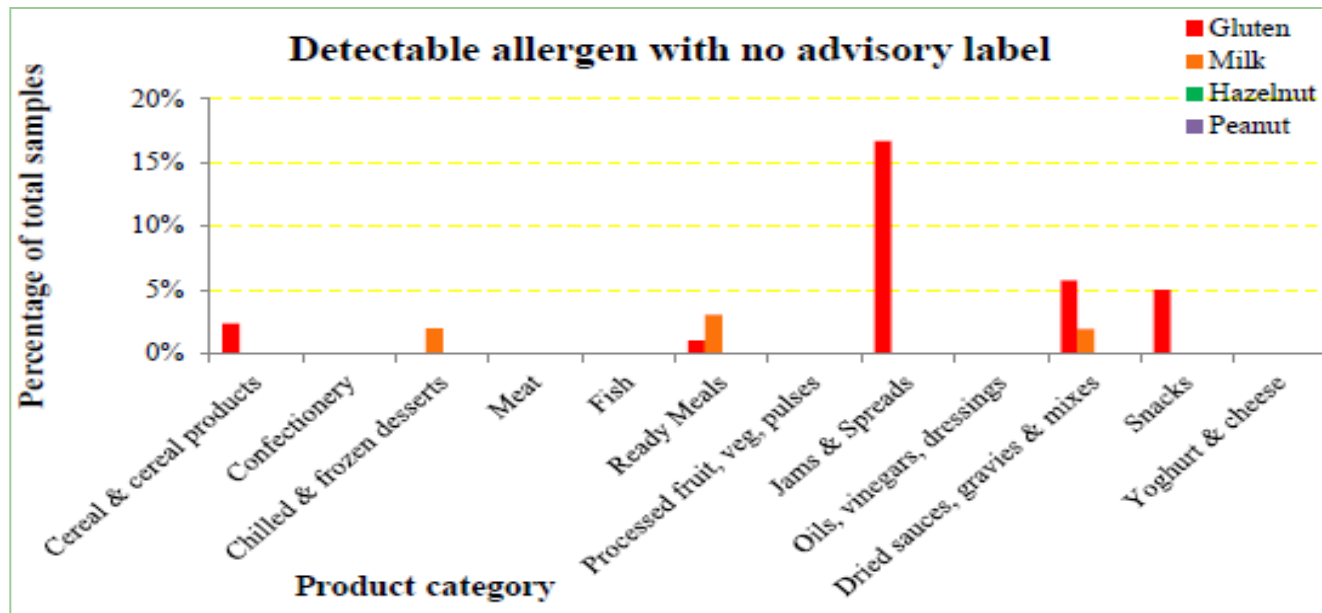


Relationship between the extent of precautionary labelling and risk to allergic consumers. (Reprinted from Crevel, R. (2006) Allergen management in the food industry. In: *Managing Allergens in Food* (eds C. Mills, H. Wichers and K. Hoffmann-Sommergruber). With permission from Woodhead Publishing Ltd, UK.)

Εκτεταμένη χρήση προληπτικής επισήμανσης ➡
αύξηση της επικινδυνότητας για τον αλλεργικό καταναλωτή

Προϋποθέσεις χρήσης προληπτικής επισήμανσης

FSA (UK), SURVEY – 2014



Και όπου δεν υπάρχει προληπτική επισήμανση, αυτό δεν σημαίνει κατ' ανάγκη απουσία αλλεργιογόνων σε ανιχνεύσιμες ποσότητες....

Προϋποθέσεις χρήσης προληπτικής επισήμανσης

- Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων ερμηνεύοντας την κείμενη νομοθεσία πρέπει να μεριμνούν ώστε:
- **Να αναγνωρίζονται τα αλλεργιογόνα ως χημικός κίνδυνος που χρήζει διαχείρισης στην μελέτη Ανάλυση Κινδύνων και Κρισίμων Σημείων Ελέγχου (Σύστημα HACCP)**
- Να εκτιμάται η επικινδυνότητα και να λαμβάνονται, κατά περίπτωση, απαραίτητα προληπτικά μέτρα προ της λήψης απόφασης για χρήση προληπτικής επισήμανσης
- **Η χρήση προληπτικής επισήμανσης θα πρέπει να γίνεται μόνο όταν ο κίνδυνος επιμόλυνσης αξιολογείται ως σημαντικός και σαφώς δεν πρέπει να υποκαθιστά την υιοθέτηση Ορθών Παραγωγικών Πρακτικών για την μείωση ή εξάλειψη της πιθανότητας εμφάνισης του κινδύνου**

Επισήμανση αλλεργιογόνων ουσιών στα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα

Στον Κανονισμό(ΕΕ) 1169/2011 λαμβάνονται υπόψη τα ακόλουθα (σημείο 48):

Οι πληροφορίες σχετικά με δυνητικά αλλεργιογόνα θεωρούνται πολύ σημαντικές από τους καταναλωτές.

Τα στοιχεία καταδεικνύουν ότι τα περισσότερα περιστατικά εκδήλωσης τροφικών αλλεργιών οφείλονται σε μη προσυσκευασμένα τρόφιμα.

Συνεπώς, οι πληροφορίες σχετικά με δυνητικά αλλεργιογόνα θα πρέπει να παρέχονται πάντα στον καταναλωτή, σύμφωνα με κανόνες που καθορίζουν τα κράτη μέλη.

Αναφορές στον ΚΑΝ(ΕΕ) 1169/2011

- ❖ Άρθρο 8: για τις υποχρεώσεις
- ❖ Άρθρο 9: για τον κατάλογο των υποχρεωτικών ενδείξεων
- ❖ Άρθρο 12 και 13: για την διαθεσιμότητα και την παράθεση των υποχρεωτικών πληροφοριών για τα τρόφιμα
- ❖ Άρθρο 21: για την επισήμανση ορισμένων ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες
- ❖ Άρθρο 44: για τα Εθνικά μέτρα για τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα
- ❖ Άρθρο 14: για την εξ' αποστάσεως πώληση

Θέσπιση εθνικών μέτρων

- Εκδόθηκε εγκύκλιος του ΕΦΕΤ (Αρ.Πρωτ. 20303/2014)
- Αντικείμενο και πεδίο εφαρμογής
 - α) για τα τρόφιμα που διατίθενται μη προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή
 - β) για τα τρόφιμα τα οποία προορίζονται να παραδοθούν μη προσυσκευασμένα στις μονάδες ομαδικής εστίασης και στις επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και πωλούν λιανικώς ή πωλούν λιανικώς, για να διατεθούν ως μη προσυσκευασμένα στον τελικό καταναλωτή
 - γ) για τα τρόφιμα που διατίθενται προς πώληση μη προσυσκευασμένα με επικοινωνία εξ' αποστάσεως



Εφαρμόζεται από την 13η Δεκεμβρίου 2014

Υποχρεωτική πληροφορία (Άρθρο 3)

- ✓ Η παροχή των ενδείξεων είναι υποχρεωτική
- ✓ **Η παραπάνω απαίτηση προτείνεται να εφαρμόζεται και στις περιπτώσεις της πιθανής και μη σκόπιμης παρουσίας**
- ✓ Η αναγραφή των ενδείξεων θα πρέπει να περιλαμβάνει τη λέξη **«ΠΕΡΙΕΧΕΙ»** ακολουθούμενη από την ονομασία της ουσίας ή του προϊόντος

Περιέχει: γάλα, αβγό...



Παρεκκλίσεις



Η πληροφορία δεν είναι υποχρεωτική στις περιπτώσεις όπου η ονομασία του τροφίμου **δίνεται γραπτώς ή με άλλο μέσο και αναφέρεται σαφώς στην εν λόγω ουσία ή το προϊόν**

Η πληροφορία δεν είναι υποχρεωτικό να παρέχεται όταν καταγράφονται εκ των προτέρων οι διατροφικές ιδιαιτερότητες και τα γεύματα που προσφέρονται είναι σχεδιασμένα βάσει συγκεκριμένων αναγκών (νοσοκομεία, γηροκομεία, παιδικοί σταθμοί, κ.α)



Παρουσίαση υποχρεωτικής πληροφορίας (Άρθρο 5)

- Να είναι άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες:
 - ✓ στο χώρο πώλησης των τροφίμων ή
 - ✓ πριν την πραγματοποίηση της αγοράς
 - ✓ στις περιπτώσεις της πώλησης εξ' αποστάσεως
- Να είναι ευανάγνωστες
- Πρέπει να δίνονται υποχρεωτικά στην ελληνική γλώσσα
- Επιτρέπεται επιπλέον και η πολύγλωσση παροχή της πληροφορίας



Παρουσίαση των υποχρεωτικών ενδείξεων

Μη εξαντλητικός κατάλογος :

- ❖ Ετικέτες που συνοδεύουν το τρόφιμο
- ❖ Αναγραφή των αλλεργιογόνων συστατικών στους τιμοκαταλόγους
- ❖ Πινακίδες αναγράφουν τα αλλεργιογόνα συστατικά σε εμφανές σημείο ανά είδος τροφίμου
- ❖ Αναγραφή των αλλεργιογόνων συστατικών σε έντυπο ή ηλεκτρονικό υλικό, άμεσα διαθέσιμο στον πελάτη

1.



Προφορική δήλωση ενδείξεων

Η δήλωση των ενδείξεων δεν επιτρέπεται να δίνεται προφορικά εκτός αν πληρούνται σωρευτικά οι τρεις παρακάτω προϋποθέσεις:

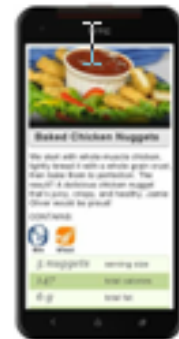
- a. Να υπάρχει πινακίδα σε εμφανές σημείο, που
(i) θα παραπέμπει στο σημείο όπου είναι διαθέσιμη η πληροφορία ή
(ii) θα καλεί τον καταναλωτή να απευθυνθεί στο προσωπικό της επιχείρησης προκειμένου να ενημερωθεί
- b. Οι ενδείξεις πρέπει να είναι διαθέσιμες και σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή εντός της επιχείρησης και να είναι εύκολα προσβάσιμες
- c. Οι ενδείξεις θα πρέπει να δίνονται πάντοτε πριν την πώληση-διάθεση του τροφίμου και πάντα εκεί που πωλείται το τρόφιμο

Τρόφιμα που δεν διατίθενται απ' ευθείας στον τελικό καταναλωτή

Σε τρόφιμα που προορίζονται να παραδοθούν ως μη προσσκευασμένα **στις μονάδες ομαδικής εστίασης και στις επιχειρήσεις που πωλούν λιανικώς**, οι ενδείξεις πρέπει να διαβιβάζονται με τεκμηριωμένο τρόπο

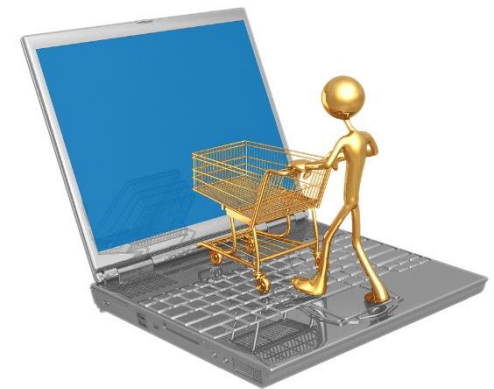
Πρέπει να διασφαλίζεται η μεταφορά της πληροφορίας πριν την τελική διάθεση του τροφίμου στον καταναλωτή

Οι ανωτέρω υποχρεωτικές ενδείξεις μπορούν να αναγράφονται πάνω στη συσκευασία του τροφίμου ή σε ετικέτα συνδεδεμένη με αυτήν ή εγγράφως, ή ηλεκτρονικά ή με κάθε άλλο πρόσφορο μέσο



Πώληση εξ' αποστάσεως (άρθρο 14)

- Για τα μη προσκευασμένα τρόφιμα πρέπει να παρέχονται οι πληροφορίες για τα αλλεργιογόνα:
 - (α) πριν από τη σύναψη της σύμβασης αγοράς
 - (β) κατά τη στιγμή της παράδοσης



Τα αλλεργιογόνα με αριθμούς

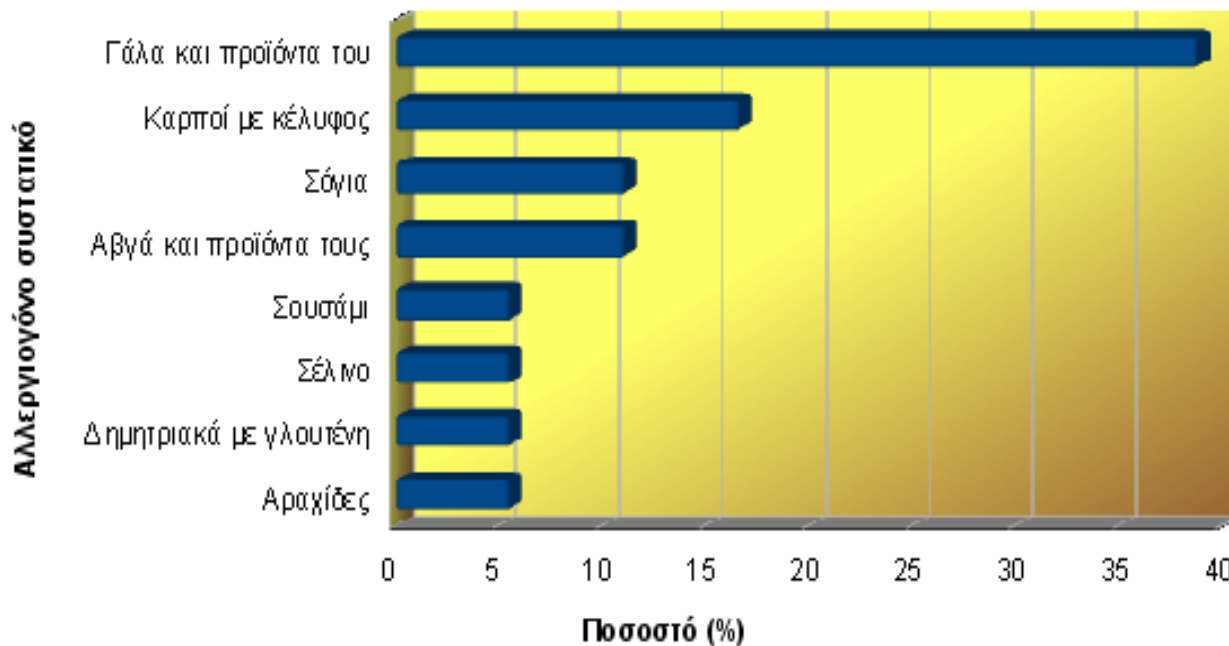
Εξέλιξη των κοινοποιήσεων RASFF για τα αλλεργιογόνα



RASFF: Ετήσια Έκθεση 2012

Τα αλλεργιογόνα με αριθμούς

Εξέλιξη των κοινοποιήσεων RASFF για τα αλλεργιογόνα για τρόφιμα ελληνικής προέλευσης



Επεξεργασία επίσημων στοιχείων RASFF για την περίοδο 2007-2012

Ο ρόλος του ΕΦΕΤ στην προστασία του καταναλωτή

- Σε εθνικό επίπεδο, το Πρόγραμμα Επίσημου Ελέγχου για την ανίχνευση αλλεργιογόνων ουσιών σε προσυσκευασμένα τρόφιμα **είχε τη μεγαλύτερη παραβατικότητα** το έτος 2012.
- Το ποσοστό των μη σύμφωνων με τη νομοθεσία δειγμάτων ανέρχεται **σε 21,1%** για το 2012
- Στο σύνολο σχεδόν των δειγμάτων σοκολάτας που ελέγχθηκαν (υγείας και bitter), ανιχνεύθηκε η παρουσία γάλακτος
- Ανιχνεύτηκε παρουσία αραχίδων στο 20% των δειγμάτων, τα οποία στο σύνολό τους ήταν ζαχαρώδη προϊόντα

Διαχείριση μη συμμορφώσεων Εθνική νομοθεσία (Νόμος 4235/2014)

- Τρόφιμα στα οποία διαπιστώνεται η μη δήλωση αλλεργιογόνων ουσιών, που είτε αποτελούν συστατικά τους είτε βρίσκονται στα τρόφιμα λόγω διασταυρούμενης επιμόλυνσης, κατατάσσονται στα επιβλαβή για την υγεία
- Τρόφιμα που περιέχουν αλλεργιογόνα συστατικά, τα οποία δεν αναγράφονται στην ετικέτα τους, είναι μη ασφαλή για τους καταναλωτές που πάσχουν από τροφικές αλλεργίες και δεσμεύονται μέχρι αποκατάστασης των απαιτούμενων ενδείξεων
- Για τα τρόφιμα αυτά εκδίδεται εντολή ανάκλησης ή απόσυρσης από την Αρμόδια Αρχή και απαιτείται άμεσα η ενημέρωση του καταναλωτή (π.χ. μέσω Δελτίου Τύπου), ώστε τα αλλεργικά άτομα να μην τα καταναλώσουν
- Η ανωτέρω μη συμμόρφωση επισείει ποινικές και διοικητικές κυρώσεις (άσκηση ποινικής δίωξης, επιβολή χρηματικού προστίμου)

Ο ρόλος του ΕΦΕΤ στην προστασία του καταναλωτή

- Στην Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας εκπονήθηκαν δύο προγράμματα
 - **2011-2012: «Διενέργεια ελέγχου επισήμανσης τροφίμων ελεύθερων γλουτένης»**
 - **2014: «Διενέργεια ελέγχου διαχείρισης των αλλεργιογόνων σε επιχειρήσεις τροφίμων»**

«Διενέργεια ελέγχου επισήμανσης τροφίμων ελεύθερων γλουτένης»

Συνοπτική παρουσίαση μελέτης

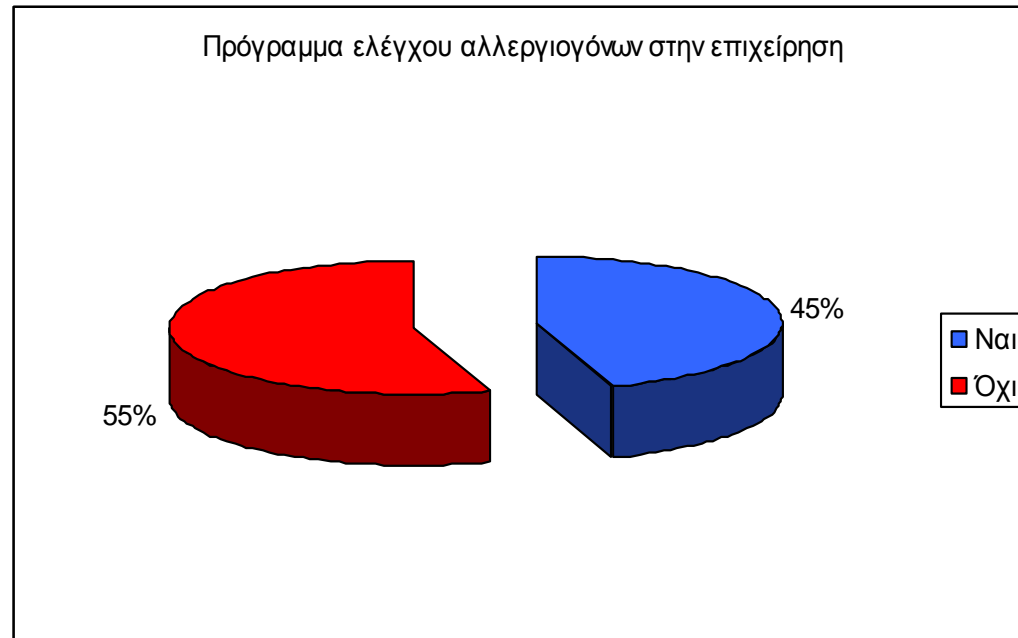
- Δημιουργία «εντύπου ελέγχου επιχειρήσεων»
- Δημιουργία «εγχειριδίου οδηγιών» προς τους ελεγκτές
- Επιθεώρηση παραγωγικών εγκαταστάσεων που παράγουν τρόφιμα «χωρίς γλουτένη»
- Δημιουργία ψηφιακού αρχείου ετικετών των τροφίμων «χωρίς γλουτένη» και έλεγχος της επισήμανσης
- Αποτύπωση της κατάστασης που επικρατεί στην ελληνική αγορά σχετικά με την παραγωγή, τη διακίνηση και την πώληση των τροφίμων «χωρίς γλουτένη»

«Διενέργεια ελέγχου διαχείρισης των αλλεργιογόνων σε επιχειρήσεις τροφίμων»

Συνοπτική παρουσίαση μελέτης

- Επιθεώρηση παραγωγικών εγκαταστάσεων που παράγουν τρόφιμα για την:
 - εκτίμηση των μέτρων που λαμβάνουν οι επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων ως προς την διαχείριση, τον έλεγχο και την επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών
- Χρησιμοποιήθηκε ένα πρότυπο έντυπο ελέγχου (check list) το οποίο αναπτύχθηκε για το σκοπό αυτό
- Έγινε έλεγχος της ορθότητας της επισήμανσης σε ετικέτες των τροφίμων
- Συντάχθηκε «Πρόταση Οδηγού Νομοθεσίας για την Επισήμανση των Αλλεργιογόνων Τροφίμων»

«Διενέργεια ελέγχου διαχείρισης των αλλεργιογόνων σε επιχειρήσεις τροφίμων»

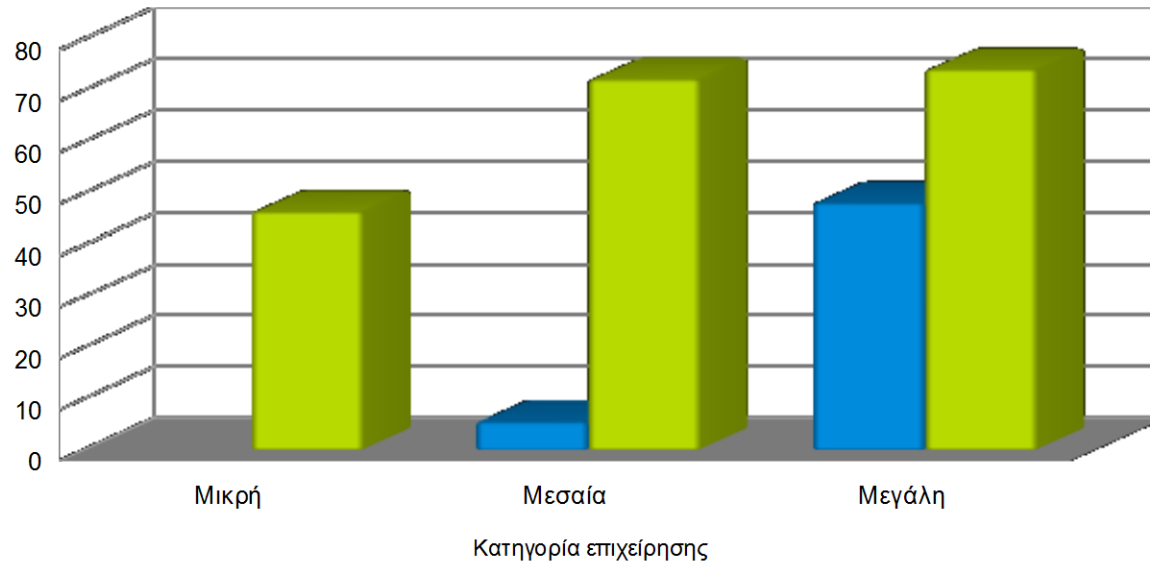


Κατανομή επιχειρήσεων ανάλογα με την εφαρμογή Προγράμματος Ελέγχου Αλλεργιογόνων

«Διενέργεια ελέγχου διαχείρισης των αλλεργιογόνων σε επιχειρήσεις τροφίμων»

Χρήση προληπτικής επισήμανσης

- Λαμβάνονται μέτρα για την αποφυγή της πιθανότητας διασταυρούμενης επιμόλυνσης
- Χρήση προληπτικής επισήμανσης στην ετικέτα του προϊόντος;



«Διενέργεια ελέγχου διαχείρισης των αλλεργιογόνων σε επιχειρήσεις τροφίμων»

Συνοπτική παρουσίαση μελέτης

- Προτείνεται συμπερασματικά η συνεργασία του ΕΦΕΤ με:
 - τις συναρμόδιες Υπηρεσίες
 - τους γιατρούς των αντίστοιχων ειδικοτήτων
 - τη βιομηχανία τροφίμων
 - τις ενώσεις καταναλωτών

για την ανάληψη δράσεων προκειμένου να βελτιωθούν οι συνθήκες παραγωγής και πώλησης των τροφίμων που περιέχουν αλλεργιογόνα συστατικά, ώστε να παρέχονται διαρκώς όλα τα εχέγγυα για την ασφαλή διατροφή των ευπαθών ομάδων του πληθυσμού

Η τάση της βιομηχανίας τροφίμων



Αναμένεται να αυξηθεί ραγδαία η ανάπτυξη από τις βιομηχανίες τροφίμων, των προϊόντων «free-from» που δεν θα προκαλούν τροφικές αλλεργίες και δυσανεξία

VEGAN NO GLUTEN
ALL NATURAL NO REFINED SUGARS
NO EGGS NO NUTS
NO WHEAT NO DAIRY!
NO PRESERVATIVES NO HONEY NO SEEDS
NO CASEIN NO SOY!
NO TRANS-FATS NO APPLES!
100% YUM!



Το μέλλον

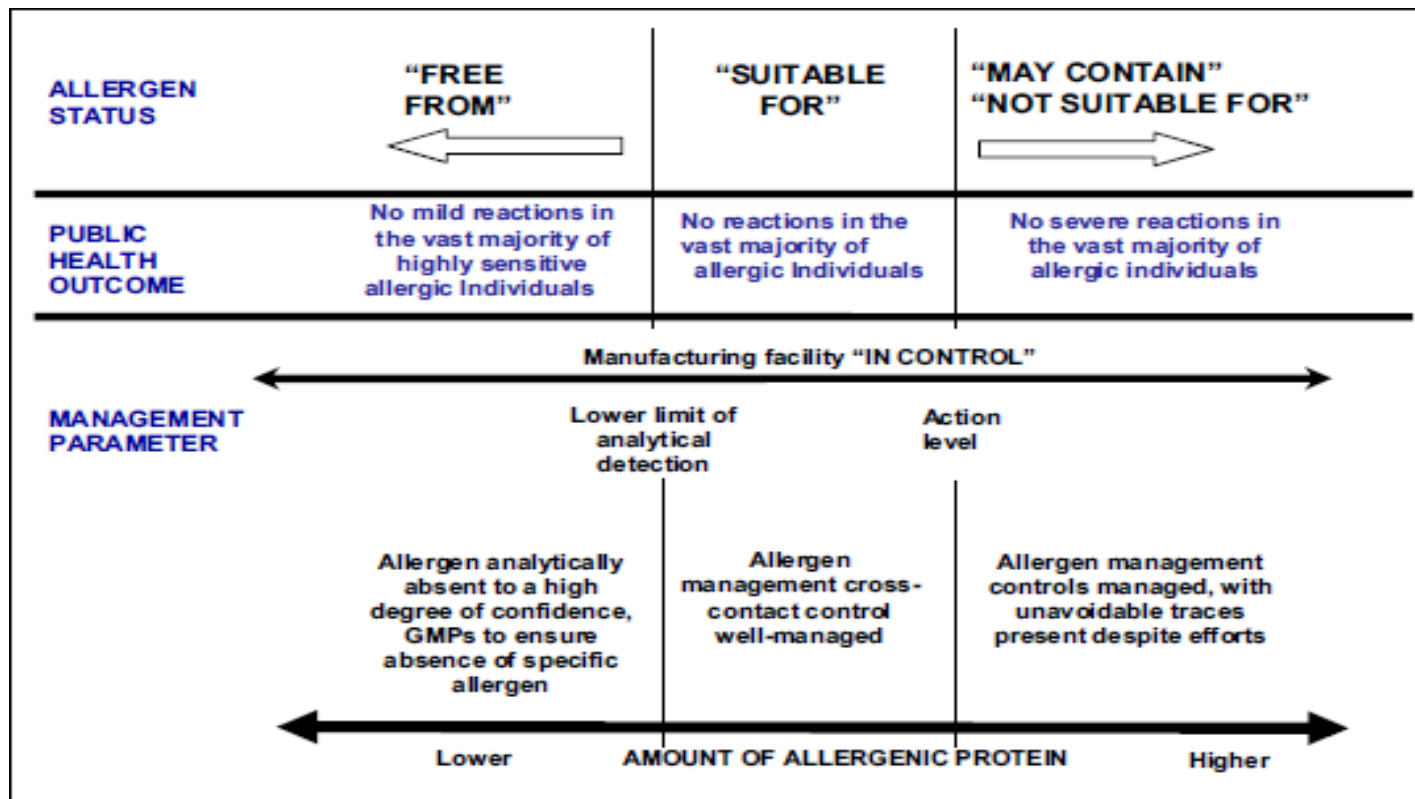


Fig. 2. Allergen risk management approach.

Πηγές πληροφόρησης για τα αλλεργιογόνα των τροφίμων

- FoodDrinkEurope: Guidance-on-Food-Allergen-Management, 2013
- Guidance on Allergen Management and Consumer Information, 2012



Guidance on Allergen Management and
Consumer Information

Best Practice Guidance on Managing Food Allergens with
Particular Reference to Avoiding Cross-Contamination
and Using Appropriate Advisory Labelling
(e.g. 'May Contain' Labelling)

This guidance is voluntary

Guidance on Food Allergen Management
for Food Manufacturers

January 2013



Πηγές πληροφόρησης για τα αλλεργιογόνα των τροφίμων

- **FOOD ALLERGY RESEARCH AND PROGRAM (US)**



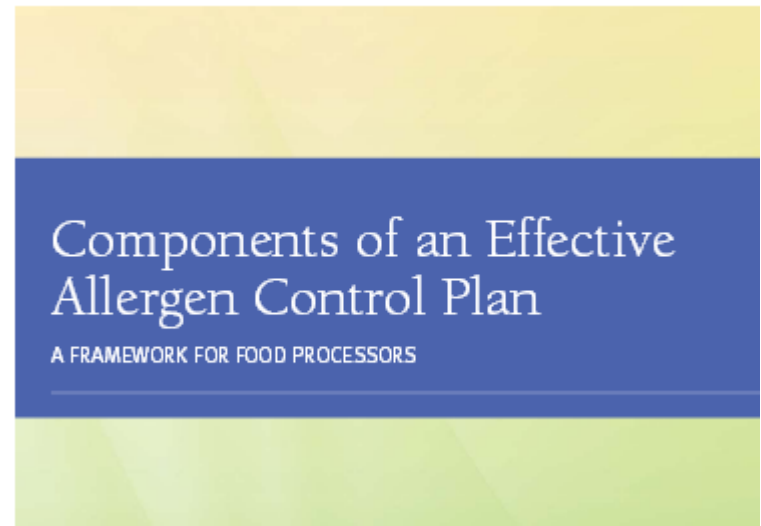
informing the food industry

Food Industry Guide to the
Voluntary Incidental Trace Allergen
Labelling (VITAL) Program
Version 2.0



 **VITAL**
an initiative of the Allergen Bureau

2014/01/01



- **<http://allergenbureau.net/resources/> (Australia) – Food allergy news and information**

Πηγές πληροφόρησης για τα αλλεργιογόνα των τροφίμων

- <http://www.efsa.europa.eu/>



EFSA Journal 2014;12(11):3894

SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes¹

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)^{2,3}

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

ABSTRACT

Following a request from the Food Safety Authority of Ireland, the EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA Panel) was asked to deliver a scientific opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. In view of the request, the NDA Panel decided to update its previous opinions relative to food ingredients or substances with known allergenic potential listed in Annex IIIa of 2003/89/EC, as amended. These include cereals containing gluten, milk and dairy products, eggs, nuts, peanuts, soy, fish, crustaceans, molluscs, celery, lupin, sesame, mustard and sulphites. The opinion relates to immunoglobulin (Ig)E- and non-IgE-mediated food allergy, to coeliac disease and to adverse reactions to sulphites in food, and it does not address non-immune-mediated adverse reactions to food. It includes information on the prevalence of food allergy in unselected populations, proteins identified as food allergens, cross-reactivities, the effects of food processing on the allergenicity of foods and ingredients, methods for the detection of allergens and allergenic foods, doses observed to trigger adverse reactions in sensitive individuals and risk assessment methodologies that have been used to derive individual and population thresholds for selected allergenic foods.

- <http://www.foodallergens.info> (EU)

Home Contact Us search... search

Food Allergy Information

Food Allergy Facts Foods Causing Allergy EU Legal Requirements Food Manufacturing Catering Food Allergy Portal FAQs

Food allergies: Why do food manufacturers need to bother?

Food manufacturers need to know and communicate the ingredients and possible cross-contaminants in their food(s) to allergic people, as they must avoid the offending food(s) even in trace amounts. It is a legal requirement for them to provide safe foods and to label food products properly. You can learn more about what this involves on this website.

What this website has to offer:

Food Allergy Information is a website that offers **credible food allergy information**. Some of this is of general interest but it also provides information geared to the needs of the food industry and national authorities.

[Food Allergy Facts](#) provides basic information on what a food allergy is, the extent of the problem, possible causes, prevention, symptoms, diagnosis and treatment. You will also find a link to the [Food Allergy Portal](#), which is a collection of critically assessed websites about food allergy in 12 different European languages.

[Foods Causing Allergy](#) contains links to relevant pages in the [InformAll Database](#). The InformAll Database contains information on many of the foods that have been reported to cause allergy.

[EU Legal Requirements](#) contains information for manufacturers operating in the EU or wishing to export to the EU about the legal requirements in Europe regarding allergenic foods.

[Food Manufacturing](#) contains guidance for the food industry on how to deal with allergens in

Photo: Fotostock

ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΑΣ!




Allergy Alert
I Have Food
Allergies