



ΘΕΜΑΤΑ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΕΠΙΜΟΛΥΝΤΕΣ

2 - 4

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

5 - 8

ΕΝΗΜΕΡΩΣΗ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

8 - 11

ΑΠΟΛΟΓΣΜΟΣ ΕΦΕΤ ΕΛΕΓΧΟΙ
ΚΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ 2022 ΓΙΑ
ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ

12-14

Τί ορίζεται ως επιμολυντές στην ασφάλεια τροφίμων?

Οποιαδήποτε ουσία που απαντάται σε τρόφιμα η οποία δεν προστέθηκε σκόπιμα.

Επιμολυντές μπορούν να προκύψουν από τη συσκευασία, την επεξεργασία και τη μεταφορά τροφίμων, τις γεωργικές πρακτικές ή τη χρήση κτηνιατρικών φαρμάκων. Ο όρος δεν περιλαμβάνει την επιμόλυνση από έντομα ή τρωκτικά. <https://www.efsa.europa.eu/el/glossary/contaminant>

Natural toxins

- [Mycotoxins](#), such as aflatoxins and fusarium toxins, and their metabolites
- Alkaloids, such as pyrrolizidine alkaloids and glycoalkaloids

Environmental contaminants

- [Brominated flame retardants](#), including PBDEs and HBCDDs.
- [Dioxins and PCBs](#)
- Nitrites and nitrates in feed
- [Metals as contaminants](#), such as arsenic, lead and mercury

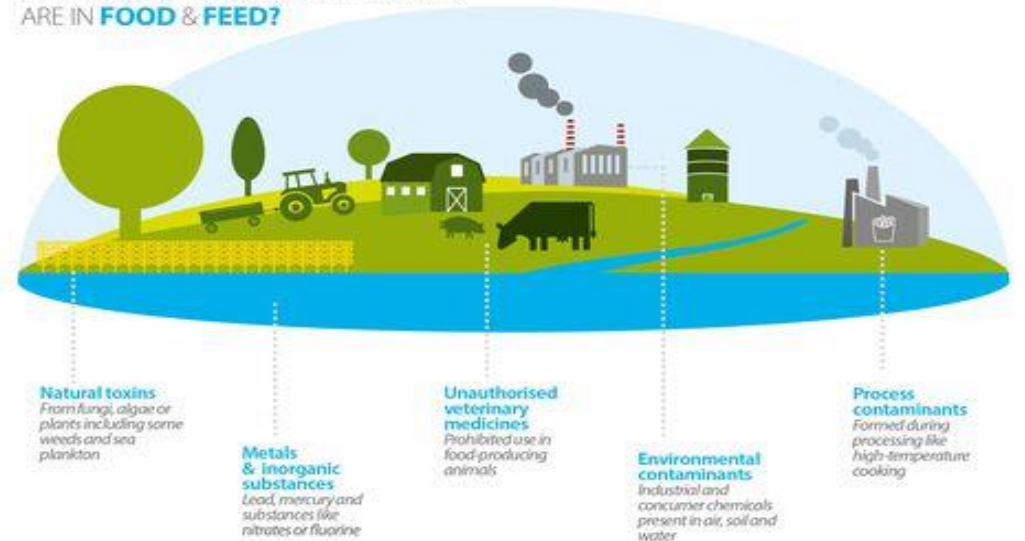
Process contaminants

- [Acrylamide](#)
- [Furan](#)
- MCPD and glycidyl fatty acid esters
- Nitrosamines
- See: [process contaminants](#)

Contaminants in the food chain

Contaminant levels in food and feed are usually too low to harm consumers and animals but they can cause effects such as food poisoning and their presence or accumulation over time might affect animal and human health.

WHAT KIND OF FOOD CONTAMINANTS ARE IN **FOOD & FEED?**



HOW ARE **CONSUMERS & ANIMALS** PROTECTED?



Visit the EFSA topic page: www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/contaminantsfoodfeed

[f](#) [t](#) [v](#) [efsa.europa.eu](#)

© European Food Safety Authority, 2017. Reproduction is authorised, except for commercial purposes, provided that the source is acknowledged.
ISBN 978-92-9199-917-0 | doi:10.2865/689707 | TM-04-17-039-EN-8

efsa
European Food Safety Authority

Η EFSA παρέχει επιστημονικές συμβουλές και **διενεργεί εκτιμήσεις κινδύνου**

για ευρύ φάσμα χημικών ουσιών που μπορούν να υπάρχουν στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές λόγω της παραγωγής, της διανομής, της συσκευασίας, καθώς και εκείνων που ενδέχεται να υπάρχουν στο περιβάλλον με φυσικό τρόπο ή ως αποτέλεσμα ανθρωπογενούς δραστηριότητας. Οι εργασίες αυτές διεξάγονται από την ομάδα της EFSA για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα.

Η Αρχή συλλέγει επίσης [δεδομένα σχετικά με τις προσμείξεις στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές](#) και υποστηρίζει τον συντονισμό της συλλογής και της παρακολούθησης δεδομένων από τα κράτη μέλη.

Οι διαχειριστές κινδύνου της Ευρωπαϊκής Ένωσης χρησιμοποιούν τις επιστημονικές συμβουλές της EFSA για να υποστηρίξουν τη λήψη αποφάσεων σχετικά με την ασφάλεια των εν λόγω ουσιών για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων.

Η EFSA αξιολόγησε μια ποικιλία χημικών προσμείξεων ή ομάδων χημικών ουσιών που μπορούν να μολύνουν τρόφιμα ή ζωοτροφές.

Νομοθετικό πλαίσιο της ΕΕ

Δεδομένου ότι η επιμόλυνση μπορεί να έχει γενικά αρνητικό αντίκτυπο στην ποιότητα των τροφίμων και μπορεί να συνεπάγεται κίνδυνο για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων, η ΕΕ έχει λάβει μέτρα για την ελαχιστοποίηση των προσμείξεων στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές.

- [Νομοθεσία της ΕΕ για τις προσμείξεις στα τρόφιμα](#)
- [Νομοθεσία της ΕΕ για τις ανεπιθύμητες ουσίες στις ζωοτροφές](#)

<https://www.efsa.europa.eu/en/discover/infographics/risk-assessment-vs-risk-managemei>

Risk Assessment vs Risk Management

What's the difference?

Risk Assessor

EFSA is the **risk assessor**, evaluating risks associated with the food chain. EFSA doesn't have scientific laboratories, nor does it generate new scientific research. It collects and analyses existing research and data and provides scientific advice to support decision-making by **risk managers**.

Risk Manager

Risk managers are the European Commission, Member State authorities and the European Parliament. They are responsible for making decisions or setting legislation about food safety.

In practice The re-evaluation of food additives

Risk managers prioritise which food additives should be re-evaluated first

According to EU legislation, all food additives approved before 2009 must be re-evaluated by 2020



Οι βασικές αρχές της νομοθεσίας της ΕΕ για τις προσμείξεις στα τρόφιμα καθορίζονται στον κανονισμό **315/93/ΕΟΚ του Συμβουλίου**:

- ✓ Τα τρόφιμα που περιέχουν προσμείξεις σε ποσότητα μη αποδεκτή από την άποψη της δημόσιας υγείας και ιδίως σε τοξικολογικό επίπεδο, **δεν διατίθενται στην αγορά**
- ✓ Τα επίπεδα των προσμείξεων διατηρούνται στο **χαμηλότερο επίπεδο που μπορεί εύλογα να επιτευχθεί** σύμφωνα με τις συνιστώμενες ορθές εργασιακές πρακτικές.
- ✓ **Καθορίζονται μέγιστα επίπεδα** για ορισμένες προσμείξεις για την προστασία της δημόσιας υγείας

Τα μέγιστα επίπεδα για ορισμένες προσμείξεις στα τρόφιμα καθορίζονται στον κανονισμό **(ΕΕ) 2023/915** της **Επιτροπής**.

Έκδοση 25ης Απριλίου 2023 με την κατάργηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1881/2006

Τα μέγιστα επίπεδα σε ορισμένα τρόφιμα καθορίζονται για τις ακόλουθες προσμείξεις:

- **μυκοτοξίνες** (αφλατοξίνες, ωχρατοξίνη Α, πατουλίνη, δεσοξυνιβαλενόλη, ζεαραλενόνη, φουμονισίνες, κιτρινίνη, κλπ)
- **τοξίνες φυτών** (ερουκικό οξύ, αλκαλοειδή τροπανίου, υδροκυανικό οξύ, αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης, αλκαλοειδή οπίου, Δ9-THC)
- **μέταλλα** (μόλυβδος, κάδμιο, υδράργυρος, αρσενικό, ανόργανος κασσίτερος)
- **αλογονωμένοι οργανικοί ρύποι** (διοξίνες, παρόμοια με τις διοξίνες PCB, μη παρόμοια με τις διοξίνες PCB· υπερφθοροαλκυλικές ουσίες: PFOS, PFOA, PFNA, PFHxS)
- **προσμείξεις επεξεργασίας [πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες (PAH)]:** βενζο(α)πυρένιο, άθροισμα 4 PAH· 3-μονοχλωροπροπανο-1,2-διόλη (3-MCPD), γλυκιδυλικοί εστέρες λιπαρών οξέων)
- **άλλες προσμείξεις** (νιτρικά, μελαμίνη, υπερχλωρικά)



https://food.ec.europa.eu/safety/chemical-safety/contaminants/legislation_el?etans=el

Τι είναι τα πρόσθετα τροφίμων;

Τα πρόσθετα είναι ουσίες που χρησιμοποιούνται για διάφορους λόγους όπως η **συντήρηση**, ο **χρωματισμός**, η γλύκανση κ.λπ. κατά την παρασκευή των τροφίμων.

Η νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης ορίζει τις ουσίες αυτές ως «κάθε ουσία που δεν καταναλώνεται κανονικά ως τρόφιμο και δεν χρησιμοποιείται κανονικά ως χαρακτηριστικό συστατικό τροφίμων, ανεξάρτητα από το αν έχει ή όχι θρεπτική αξία».

Προστίθενται στα τρόφιμα για τεχνολογικούς σκοπούς κατά την παρασκευή, μεταποίηση, προετοιμασία, επεξεργασία, συσκευασία, μεταφορά ή αποθήκευσή τους, τα πρόσθετα τροφίμων καθίστανται συστατικό του τροφίμου.

Τα πρόσθετα μπορούν να χρησιμοποιηθούν για διάφορους σκοπούς. Η νομοθεσία της ΕΕ ορίζει 26 «τεχνολογικούς σκοπούς».

Τα πρόσθετα χρησιμοποιούνται, μεταξύ άλλων, ως:

- ✓ **Χρωστικές** χρησιμοποιούνται για να προσθέσουν ή να αποκαταστήσουν το χρώμα σε ένα τρόφιμο
- ✓ **Συντηρητικά** αυτά προστίθενται για να παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των τροφίμων προστατεύοντάς τα από μικροοργανισμούς
- ✓ **Αντιοξειδωτικά** ουσίες που παρατείνουν τη διάρκεια ζωής των τροφίμων προστατεύοντάς τα από την οξείδωση (δηλαδή ταγγίσματα λίπους και αλλαγές χρώματος)
- ✓ **Παράγοντες επεξεργασίας αλεύρων** προστίθενται στο αλεύρι ή στη ζύμη για τη βελτίωση της ποιότητας του ψησίματος



Food Safety

Home | Food | Animals | Plants | Horizontal topics

Home > Food > Food improvement agents > Additives > Database

Database

This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food additives. This list is in Annex II of [Regulation \(EC\) No 1333/2008](#).

[Access the Additives Database](#)

Share this page

[Twitter](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#) [E-mail](#) [More share options](#)

<https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>

<https://youtu.be/BSorFqxRAoE>

Food additives categories

European Commission > Food > Food and Feed Information Portal > Food Additives > Food additives categories

Browse by categories

Expand

- Meat (8)
 - Fresh meat excluding meat preparations (8.1)
 - Meat preparations (8.2)
 - Meat products (8.3)
 - Non-heat-treated processed meat (8.3.1)
 - Heat-treated processed meat (8.3.2)
 - Casings and coatings and decorations for meat (8.3.3)
 - Traditionally cured meat products w (8.3.4)
 - Traditional immersion cured products (8.3.4.1)

Meat

This category includes all types of meat, poultry, and game products. This category also covers offal and casings and coatings for meat.

There are no flavourings linked to this subcategory.

[Home](#) > [Press corner](#) >

Available languages: English



Memo | 14 November 2011

Questions and Answers on Food Additives

Είναι ασφαλή τα πρόσθετα τροφίμων;

Η ασφάλεια όλων των προσθέτων τροφίμων, των οποίων η χρήση επιτρέπεται σήμερα, έχουν αξιολογηθεί από την επιστημονική επιτροπή για τα τρόφιμα (SCF) και/ή την ευρωπαϊκή αρχή για την ασφάλεια των τροφίμων (EFSA). Ο κατάλογος της ΕΕ περιλαμβάνει μόνο πρόσθετα των οποίων οι προτεινόμενες χρήσεις θεωρούνται ασφαλείς.

Επειδή οι περισσότερες από τις αξιολογήσεις χρονολογούνται από τη δεκαετία του '80 και του '90, ορισμένες μάλιστα ακόμη και από τη δεκαετία του '70, έχει κριθεί σκόπιμο να επαναξιολογηθούν όλα τα εγκεκριμένα πρόσθετα από την EFSA. Η επαναξιολόγηση θα ολοκληρωθεί έως το 2020. Ανάλογα με τη γνωμοδότηση της EFSA, η Επιτροπή μπορεί να προτείνει την επανεξέταση των τρεχόντων όρων χρήσης των προσθέτων και αν χρειαστεί την αφαίρεση ενός προσθέτου από τον κατάλογο.



Αλλεργιογόνα

Έχω μια σοβαρή τροφική αλλεργία – πώς μπορώ να ελέγξω εάν υπάρχουν ίχνη αλλεργιογόνων σε κάποιο τρόφιμο;

Μια τροφική αλλεργία εμφανίζεται όταν το ανοσοποιητικό σύστημα του σώματος αντιδρά σε συγκεκριμένες τροφές. Αν και οι αλλεργικές αντιδράσεις είναι συχνά ήπιες, μπορεί να γίνουν σοβαρές και ο μόνος τρόπος για να διαχειριστεί κάποιος την κατάσταση είναι να αποφύγει τα τρόφιμα που βλάπτουν την υγεία του. Η ευρωπαϊκή νομοθεσία, που υποστηρίζεται από την επιστήμη, διασφαλίζει ότι οι ενδείξεις για τα αλλεργιογόνα αναγράφονται στις συσκευασίες των τροφίμων.



Επιμολυντές Τροφίμων

Τι είναι το ακρυλαμίδιο και γιατί να το αποφύγω;

Το ακρυλαμίδιο είναι μια χημική ουσία που σχηματίζεται φυσικά σε αμυλούχα τρόφιμα όταν μαγειρεύονται σε υψηλές θερμοκρασίες (πάνω από 120°C). Όταν υπάρχει ακρυλαμίδιο στα τρόφιμα, μπορεί δυνητικά να αυξήσει τον κίνδυνο εμφάνισης καρκίνου στους καταναλωτές όλων των ηλικιών. Ευτυχώς, υπάρχουν τρόποι να μειωθούν τα επίπεδα ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα.

Μην το κάψετε, φρυδίστε το ελαφρά!



Νέα τρόφιμα

Είναι τα έντομα τα τρόφιμα του μέλλοντος;

Νέα και ασυνήθιστα τρόφιμα βρίσκουν συνεχώς τον δρόμο τους στο πιάτο μας. Άλλωστε, ακόμη και βασικά προϊόντα όπως οι μπανάνες, οι πατάτες, οι ντομάτες και το ρύζι ήρθαν στην Ευρώπη κάποτε ως νέα τρόφιμα.

[Διαβάστε περισσότερα](#)



Πρόσθετα

Είναι τα πρόσθετα τροφίμων κάτι για το οποίο πρέπει να ανησυχώ;

Τα πρόσθετα τροφίμων είναι ουσίες που προστίθενται στα τρόφιμα για να διατηρήσουν ή να βελτιώσουν την ασφάλεια, τη φρεσκάδα, τη γεύση, την υφή ή την εμφάνισή τους. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση, όλα τα πρόσθετα, από τα γλυκαντικά έως τις χρωστικές τροφίμων, αξιολογούνται προτού επιτραπεί η χρήση τους σε τρόφιμα.

[Διαβάστε περισσότερα](#)

<https://campaigns.efsa.europa.eu/EUChooseSafeFood/#/topic/el/allergens>

HAZARD

in foods can be...



physical
for instance
pieces of bones
in fish products



biological
for instance
harmful bacteria,
viruses or parasites



chemical
for instance mercury
in fish or acrylamide
in starchy food

RISK

is determined by
the **exposure...**



how much


how long

how often

...to a hazard

HAZARD vs RISK

 A hazard is something with the potential to cause harm

 Risk is the likelihood of a hazard causing harm

Example: Salmonella in egg is a hazard



if eaten raw



the chance of exposure is high

the risk of food poisoning is high

correct food handling
for instance cooking
thoroughly kills Salmonella
bacteria



the chance of exposure is low

the risk of food poisoning is low



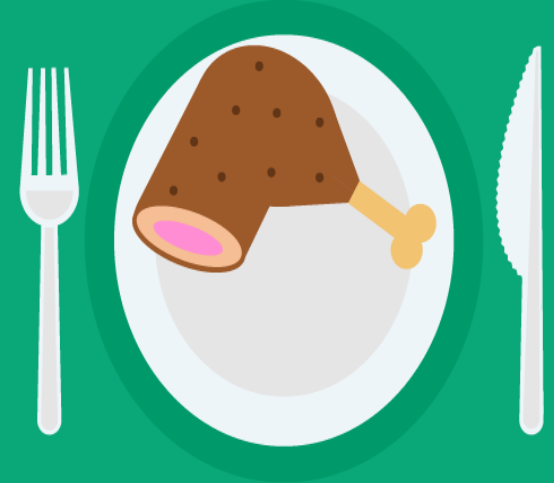
hazard

vs.

risk



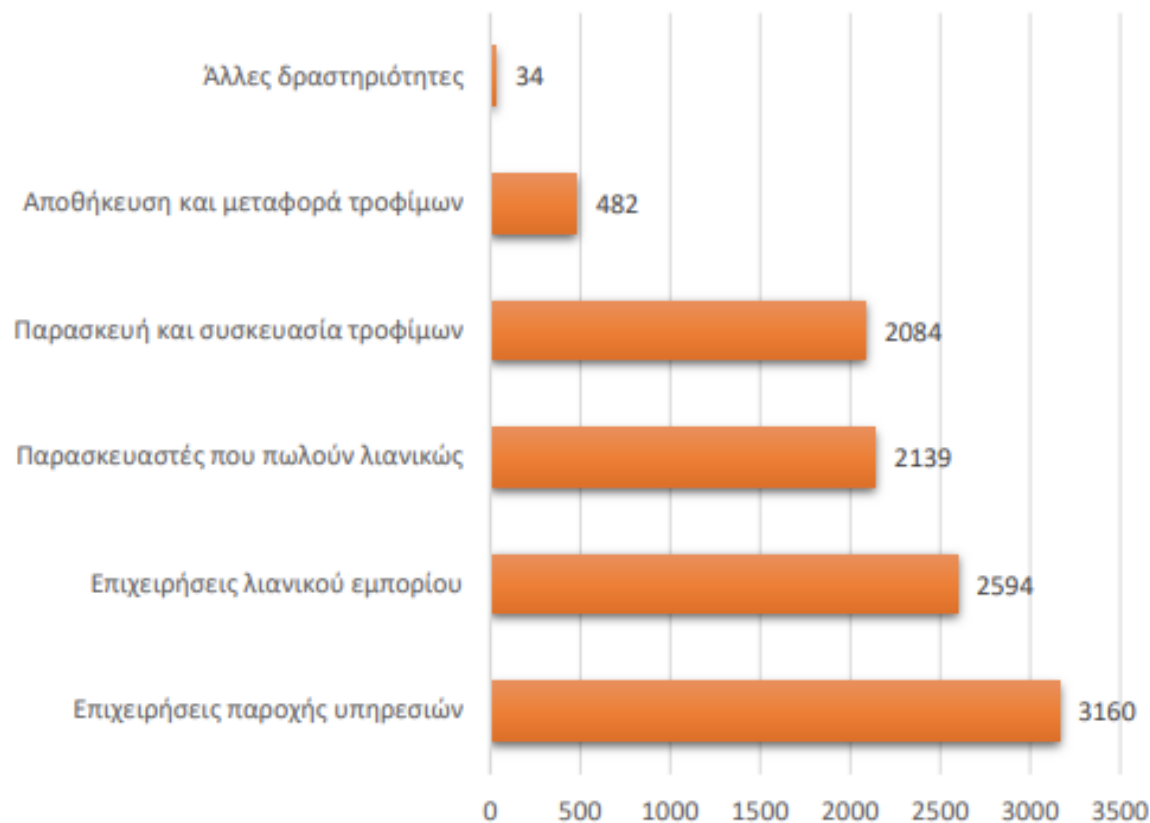
campylobacter in raw
chicken is a **hazard**



eating undercooked
chicken is a **risk**







Γράφημα 4: Κατανομή ελέγχων βάσει προσανατολισμού

Επιχειρησιακά

Έλεγχος επιχειρήσεων



Ο ΕΦΕΤ πραγματοποίησε
10.518 ελέγχους
σε επιχειρήσεις τροφίμων

Συμμορφούμενες
92,8% ✓

Δειγματοληψίες για ανάλυση



7 προγράμματα εργαστηριακών
αναλύσεων
754 δείγματα

Συμμορφούμενες
92,8% ✓

Χορηγήσεις κωδικών
έγκρισης
εγκαταστάσεων

207

Ανακλήσεις κωδικών
έγκρισης
εγκαταστάσεων

77

Τροποποιήσεις
επωνυμίας

53

Αναφορές / Καταγγελίες



1255

Αξιολογήθηκαν όλες είτε από
την Επιτροπή Αξιολόγησης είτε
από τις Περιφερειακές
Διευθύνσεις όπου κατατέθηκαν

Πρωτόκολλα συνεργασίας

4 νέα πρωτόκολλα συνεργασίας
με Περιφέρειες της χώρας
(Αχαΐας, Πελοποννήσου,
Κρήτης, Ανατολικής
Μακεδονίας & Θράκης)



Κοινοποιήσεις στο
RASFF
(Σύστημα Έγκαιρης
Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα
και τις Ζωοτροφές)

328

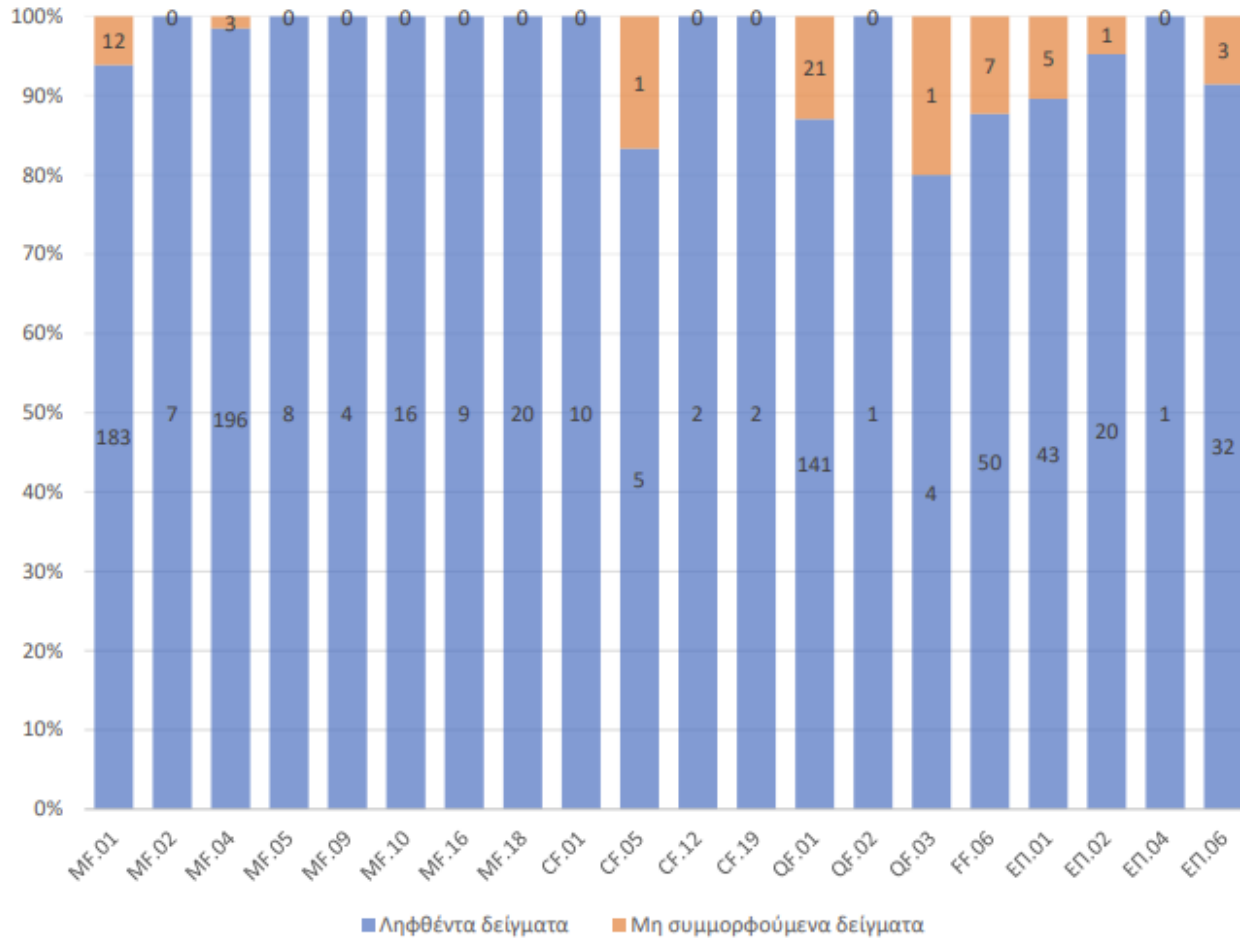
Κοινοποιήσεις στο
AAC
(Δίκτυο Διοικητικής Συνδρομής
και Συνεργασίας)

88

Κοινοποιήσεις στο
FFN
(Δίκτυο για την Καταπολέμηση
της Απάτης στην Αγροδιατροφική
Αλυσίδα)

102

Ελήφθησαν συνολικά 658 δείγματα επί συνόλου 940 ανατεθέντων.



Γράφημα 14: Ληφθέντα και μη συμμορφούμενα δείγματα ανά πρόγραμμα δειγματοληψίας και ανάλυσης

Δειγματοληψίες για ανάλυση



7 προγράμματα εργαστηριακών αναλύσεων

754 δείγματα

Συμμορφούμενες

92,8% ✓

Επεξήγηση Διενεργηθέντων Προγραμμάτων Δειγματοληψίας και Ανάλυσης

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	
MF.01	<i>Salmonella</i> spp.
MF.02	<i>Salmonella</i> spp. & <i>Listeria monocytogenes</i>
MF.04	<i>Listeria monocytogenes</i>
MF.05	<i>Listeria monocytogenes</i> (διερευνητικό)
MF.09	<i>Staphylococcus aureus</i>
MF.10	Εντεροτοξίνες σταφυλόκοκκου
MF.16	Αλκαλική Φωσφατάση
MF.18	Αντιμικροβιακή αντοχή
ΧΗΜΙΚΟΙ ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ	
CF.01	Φυτοπροστατευτικές ουσίες
CF.05	Μέταλλα και άλλα στοιχεία

CF.12	Πρόσθετα
CF.19	Υλικά σε επαφή
ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	
QF.01	Ελαιόλαδο
QF.02	Μέλι
QF.03	Γαλακτοκομικά
ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΤΗΤΑ/ΑΠΑΘΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	
FF.06	Αυθεντικότητα - Νοθεία ελαιολάδου
ΕΚΤΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ	
ΕΠ.01	Αναφορά / Καταγγελία
ΕΠ.02	Μέσο Μεταφοράς
ΕΠ.04	AAC-FF
ΕΠ.06	Άλλο