



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ  
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



**ΕΦΕΤ**

ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΣΥΝΔΕΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΥΛΙΚΩΝ & ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

# **Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2023/2006**

σχετικά με την ορθή πρακτική παραγωγής υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

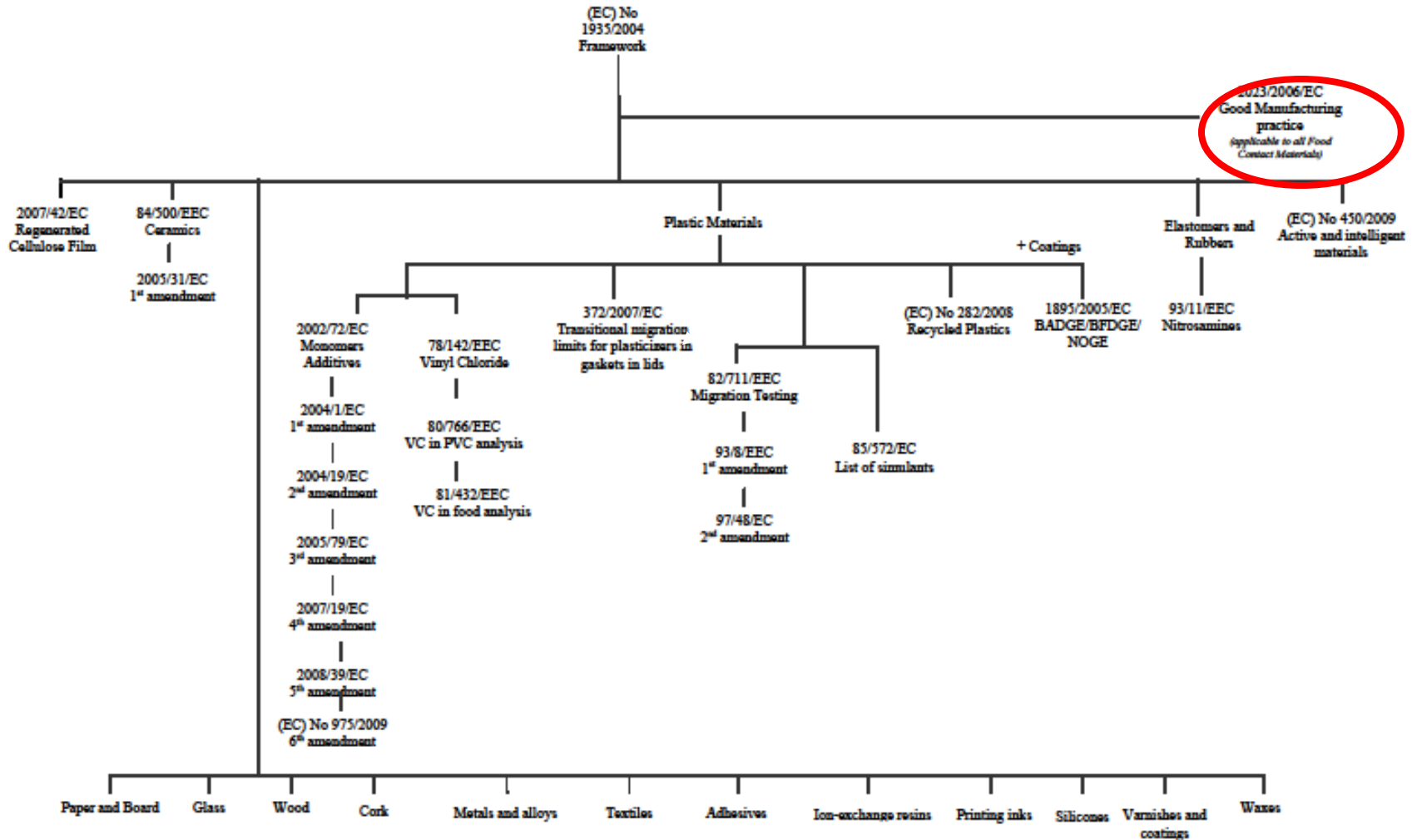
## **COMMISSION REGULATION (EC)**

### **No 2023/2006**

**on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food**

# ΥΛΙΚΑ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ – ΧΑΡΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ (2009)

Overview of Community legislation (last update 20/10/2009)



# Κανονισμός 2023/2006

## Άρθρο 1 - Αντικείμενο

**Ορίζει** τους κανόνες ορθής πρακτικής παραγωγής (Ο.Π.Π.) για

- τις ομάδες υλικών και αντικειμένων που περιλαμβάνονται στο παράρτημα Ι του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004
- και τους συνδυασμούς αυτών των υλικών και αντικειμένων ή
- τα ανακυκλωμένα υλικά και αντικείμενα που χρησιμοποιούνται σε αυτά τα υλικά και αντικείμενα.

## Άρθρο 2 - Πεδίο εφαρμογής

Εφαρμόζεται σε όλους τους κλάδους και σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής υλικών και αντικειμένων έως τα υλικά εκκίνησης, αλλά εκτός από αυτά.

# Κανονισμός 2023/2006

- 1.** «Ορθές πρακτικές παραγωγής (Ο.Π.Π.)»: οι πτυχές διασφάλισης της ποιότητας που εγγυώνται ότι τα υλικά και τα αντικείμενα παράγονται και ελέγχονται με τρόπο συνεπή, ώστε να συμμορφώνονται με τους κανόνες που ισχύουν για τα ίδια και με τα αντίστοιχα πρότυπα ποιότητας για την προβλεπόμενη χρήση τους, χωρίς να θέτουν σε κίνδυνο την ανθρώπινη υγεία ή να προκαλούν μη αποδεκτή μεταβολή στη σύνθεση του τροφίμου ή αλλοίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του.

'good manufacturing practice (GMP)' means those aspects of quality assurance which ensure that materials and articles are consistently produced and controlled to ensure conformity with the rules applicable to them and with the quality standards appropriate to their intended use by not endangering human health or causing an unacceptable change in the composition of the food or causing a deterioration in the organoleptic characteristics thereof;

# Κανονισμός 2023/2006

2. «Σύστημα διασφάλισης της ποιότητας»: το σύνολο των οργανωμένων και τεκμηριωμένων ενεργειών με σκοπό να εξασφαλιστεί ότι τα υλικά και τα αντικείμενα διαθέτουν την απαιτούμενη ποιότητα που εγγυάται τη συμμόρφωσή τους με τους ισχύοντες για τα ίδια κανόνες και τα απαραίτητα πρότυπα ποιότητας για την προβλεπόμενη χρήση τους.

'quality assurance system' means the total sum of the organised and documented arrangements made with the purpose of ensuring that materials and articles are of the quality required to ensure conformity with the rules applicable to them and the quality standards necessary for their intended use;

# Κανονισμός 2023/2006

3. «Έλεγχος της ποιότητας»: η συστηματική εφαρμογή μέτρων που θεσπίζονται στο πλαίσιο του συστήματος διασφάλισης της ποιότητας και εγγυώνται τη συμμόρφωση των υλικών εκκίνησης και των ενδιάμεσων και τελικών υλικών και αντικειμένων με τις προδιαγραφές που καθορίζονται στο σύστημα διασφάλισης ποιότητας.

'quality control system' means the systematic application of measures established within the quality assurance system that ensure compliance of starting materials and intermediate and finished materials and articles with the specification determined in the quality assurance system;

# Κανονισμός 2023/2006

δ) «πλευρά που δεν έρχεται σε επαφή με τρόφιμα»: η επιφάνεια υλικού ή αντικειμένου που δεν έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα·

ε) «πλευρά που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα»: η επιφάνεια υλικού ή αντικειμένου που έρχεται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα.

(d) 'non-food-contact side' means the surface of the material or article that is not directly in contact with food;

(e) 'food-contact side' means the surface of a material or article that is directly in contact with the food.

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Στόχευση

Ο επίσημος έλεγχος στα Υ.Α.Ε.Τ. υπό το πνεύμα εφαρμογής του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2023/2006 με εστίαση στους τομείς συγκεκριμένων υλικών και αντικειμένων πραγματοποιείται με κύριους γνώμονες:



# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Στόχευση

α) την τήρηση ενός μετρήσιμα αξιόπιστου, συγκροτημένου και αναλογικού ως προς την πολυπλοκότητά του με το μέγεθος της επιχείρησης συστήματος ελέγχου ποιότητας της εγκατάστασης παραγωγής και διακίνησης των Υ.Α.Ε.Τ. με χρήση Ο.Π.Π.,

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Στόχευση

β) τη σχέση **καταμερισμού της ευθύνης** για τα παραγόμενα ή διακινούμενα Υ.Α.Ε.Τ. ανάμεσα στον ελεγχόμενο προμηθευτή των Υ.Α.Ε.Τ. και τους χρήστες των προϊόντων του (σ' αυτή την περίπτωση ο έλεγχος προσανατολίζεται κυρίως στα δεσμευτικά έγγραφα όπως οι δηλώσεις συμμόρφωσης που παρέχονται από τον προμηθευτή των Υ.Α.Ε.Τ. στον πελάτη-χρήστη, με τελικό στόχο την ορθή ενσωμάτωση των Υ.Α.Ε.Τ. στα συστήματα αυτοελέγχου των επιχειρήσεων-χρηστών),

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Στόχευση

γ) την **ιχνηλασιμότητα** των παραγόμενων ή διακινούμενων Υ.Α.Ε.Τ.,

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Στόχευση

δ) την **ορθή επισήμανση** των Υ.Α.Ε.Τ. όταν αυτά δεν έχουν ακόμα έρθει σε επαφή με τρόφιμα και διατίθενται στην αγορά

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Γενικές απαιτήσεις: Ο.Π.Π. και Δηλώσεις συμμόρφωσης

Με βάση τους κανονισμούς (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 και 2023/2006 ο επίσημος έλεγχος για τις εγκαταστάσεις παραγωγής και διακίνησης Υ.Α.Ε.Τ. πρέπει να κατευθύνεται στην οργάνωση και τεκμηρίωση των ενεργειών στην ελεγχόμενη εγκατάσταση, όπως καθορίζονται από τις Ο.Π.Π., οι οποίες εξαρτώνται από το είδος του παραγόμενου υλικού και το μέγεθος της εγκατάστασης. Οι δηλώσεις συμμόρφωσης για το παραγόμενο προϊόν αποτελούν υποσύνολο της τεκμηρίωσης. Η υγιεινή σ' αυτές τις εγκαταστάσεις δεν έχει τη βαρύτητα που αναμένεται σε μία εγκατάσταση παραγωγής τροφίμου, αλλά εξετάζεται ως τμήμα του εφαρμοζόμενου συστήματος ποιότητας, που περιλαμβάνει:

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- διαδικασίες έγκρισης προμηθευτών πρώτων υλών
- σχεδιασμό των σταδίων παραγωγής από την πρώτη ύλη έως το αποδεδειγμένο υλικό συσκευασίας
- σχεδιασμό εγκαταστάσεων και εξοπλισμού
- εκπαίδευση προσωπικού βάσει των σχεδιασμένων διαδικασιών παραγωγής
- διαδικασίες ελέγχου ποιότητας
- διαδικασίες ασφαλούς αποδέσμευσης και διακίνησης του ετοιμού προϊόντος μέχρι το χρήστη

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η ορθά σχεδιασμένη διαδικασία παραγωγής Υ.Α.Ε.Τ. και η εφαρμογή της από εκπαιδευμένο στις Ο.Π.Π. της εγκατάστασης προσωπικό υπό το πνεύμα του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935 και του άρθρου 3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2023 μπορεί να προστατέψει το τελικό προϊόν ακόμα κι αν διαπιστωθούν αδυναμίες στις συνθήκες υγιεινής του περιβάλλοντος χώρου.

Οι συνθήκες υγιεινής στον επίσημο έλεγχο σε εγκαταστάσεις παραγωγής και διακίνησης Υ.Α.Ε.Τ. αξιολογούνται ως υποσύνολο των διαδικασιών του εφαρμοζόμενου στην εγκατάσταση συστήματος ποιότητας.

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Οι ελεγχόμενες δηλώσεις συμμόρφωσης δεν αποτελούν περιττή γραφειοκρατία με γενικόλογη διατύπωση αλλά **οργανικά συνδεδεμένο με το σύστημα διασφάλισης ποιότητας** σύνολο δεσμευτικών δηλώσεων με σκεπτικό διατύπωσης εστιασμένο στην τελική ορθή χρήση ως προς τις συνθήκες συσκευασίας και την ακριβή περιγραφή του προς συσκευασία τροφίμου.



# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Η διατήρηση από μία επιχείρηση της ίδιας δήλωσης συμμόρφωσης για ένα ή περισσότερα προϊόντα για χρονικό διάστημα άνω του έτους δικαιολογείται αν σ' αυτό το διάστημα δεν αλλάζει η αντίστοιχη διαδικασία παραγωγής, οι πρώτες ύλες και οι προμηθευτές των πρώτων υλών.

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΤΙ ΚΑΝΕΙ ΕΝΑΣ ΟΔΗΓΟΣ

Ο.Π.Π.;

ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΚΑΘΟΔΗΓΕΙ ΤΟΝ  
ΥΠΕΥΘΥΝΟ  
ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΠΩΣ ΣΥΜΜΕΤΑΣΧΕΙ ΤΟ ΕΥΡΥ  
ΚΟΙΝΟ ΣΤΗ ΔΙΑΜΟΡΦΩΣΗ  
ΕΘΝΙΚΩΝ ΟΔΗΓΩΝ Ο.Π.Π.;

**ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**ΣΥΜΜΕΤΕΧΕΙ ΣΤΗ  
ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ !**

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΤΗ  
ΔΙΑΒΟΥΛΕΥΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ  
ΟΔΗΓΟ Ο.Π.Π.  
ΓΙΑ ΤΑ  
Υ.Α.Ε.Τ.

**ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

[www.efet.gr](http://www.efet.gr)

**ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ ΚΑΙ ΠΗΓΕΣ**

**Οδηγοί Ορθής Παραγωγικής  
Πρακτικής**

# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

## Δυναμικά εξελισσόμενος

Έξι διαθέσιμα σχέδια κειμένων

Γυαλί (ύαλος)

Χαρτί-χαρτόνι

Εύκαμπτες συσκευασίες

Αυτοκόλλητες ετικέτες

Εκτυπωτικά μελάνια

Λευκοσιδηρά



# ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

Δυναμικά εξελισσόμενος

Πρόσκληση σε κειμενογράφους !

# ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ (DoC)

- Προδιαγραφές σχετικά με τη χρήση του υλικού ή αντικειμένου:
  - **Τύπος/οι τροφίμου που προορίζεται να έρθει σε επαφή**
  - **Χρόνος & θερμοκρασία** κατά την επεξεργασία και αποθήκευση των τροφίμων με τα οποία έρχεται σε επαφή
  - Αναλογία εμβαδού της επιφάνειας επαφής με τα τρόφιμα ως προς των όγκο, η οποία πρέπει να τηρείται για να διαπιστωθεί η συμμόρφωση του υλικού ή αντικειμένου.

# Κανονισμός 2023/2006/ΕΚ ΚΥΡΙΑ ΣΗΜΕΙΑ

Ο **υπεύθυνος της επιχείρησης** εξασφαλίζει ότι οι τρόποι παρασκευής ακολουθούν τους:

- α) **γενικούς** κανόνες για τις ΟΠΠ (άρθρα 5, 6 & 7),
- β) τους **αναλυτικούς** κανόνες για τις ΟΠΠ (παράρτημα).

## α) Γενικοί Κανόνες:

- Σύστημα διάσφαλισης της Ποιότητας (άρθρο 5)
- Έλεγχος της Ποιότητας (άρθρο 6)
- Τεκμηρίωση (άρθρο 7)

## β) Αναλυτικοί Κανόνες:

- Εκτυπωτικά Μελάνια
- Σύστημα διασφάλισης της ποιότητας για διεργασίες ανακύκλωσης πλαστικού (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 282/2008) για τα υλικά και αντικείμενα από ανακυκλωμένο πλαστικό που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

**ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΩΝ ΠΡΑΚΤΙΚΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ**

**Η συσκευασία τροφίμων**  
**κλάδος αιχμής**  
**για την**  
**ανταγωνιστικότητα (\$\$\$)**

**ΣΧΕΣΗ**  
**ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ-ΧΡΗΣΤΗ**

# ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ!

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑΣ:

Δρ. Νικόλαος Α. Κατερέλος

[nkaterelos@efet.gr](mailto:nkaterelos@efet.gr)

[nakaterelos@gmail.com](mailto:nakaterelos@gmail.com)

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων  
Διεύθυνση Εκπαίδευσης-Ενημέρωσης-  
Πληροφορικής  
Τμήμα Ενημέρωσης