

Κατευθυντήριες οδηγίες της ESSA για την παραγωγή φύτρων και σπόρων που προορίζονται για παραγωγή φύτρων

(2017/C 220/03)

Σύνοψη

Η αγορά των σπόρων με φυτό στην ΕΕ αποτελεί ένα ιδιαίτερος εξειδικευμένο τμήμα της αγοράς νωπών προϊόντων με περίπου 120 επαγγελματικές εγκαταστάσεις παραγωγής σε ολόκληρη την ΕΕ. Μετά την κρίση του εντεροαιμορραγικού βακτηρίου *E. coli* (EHEC) το 2011 και τη γνώμη «Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds» (Επιστημονική γνώμη σχετικά με τον κίνδυνο από την *Escherichia coli* που παράγει σιγκατοξίνη και από άλλα παθογόνα βακτήρια στους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό) που εξέδωσε η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA), θεσπίστηκε νέα νομοθεσία της ΕΕ για την ενίσχυση της ασφάλειας του εν λόγω τμήματος προϊόντων σε ολόκληρη την Ευρώπη. Εκδόθηκαν διαφορετικές εθνικές κατευθυντήριες οδηγίες για την εφαρμογή των συγκεκριμένων κανόνων. Ο σκοπός των παρουσών ευρωπαϊκών κατευθυντήριων οδηγιών, που καταρτίστηκαν από τη European Sprouted Seeds Association (ESSA, Ευρωπαϊκή Ένωση Σπόρων με Φυτό), είναι να παράσχουν λεπτομερή καθοδήγηση σχετικά με τις πρακτικές υγιεινής για την ασφαλή παραγωγή φύτρων και σπόρων που προορίζονται για παραγωγή φύτρων και να καταστήσουν τις εν λόγω πληροφορίες διαθέσιμες στους παραγωγούς φύτρων στις χώρες της Ευρώπης και πέραν αυτής.

Αυτές οι κατευθυντήριες οδηγίες μπορούν να χρησιμοποιηθούν για την κατάρτιση καταλόγων ελέγχου και προγραμμάτων για τη διευκόλυνση της εφαρμογής τους.

Πεδίο εφαρμογής του παρόντος οδηγού

Οι παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες αναφέρονται στην εμπορική παραγωγή φύτρων και σπόρων που προορίζονται για παραγωγή φύτρων σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Η βλάστηση των σπόρων —η ύγρανση των σπόρων για την αύξηση της περιεκτικότητάς τους σε νερό και τη διακοπή του λήθαργου, έως ότου ένα νέο φυτό ξεκινήσει να αναπτύσσεται ανοδικά— αποτελεί πρωτογενή παραγωγή στην ΕΕ. Οι παρούσες οδηγίες υγιεινής καλύπτουν δραστηριότητες που αποτελούν μέρος της πρωτογενούς παραγωγής. Οι δραστηριότητες που δεν εμπίπτουν στο πεδίο της πρωτογενούς παραγωγής δεν καλύπτονται, αλλά εναλλακτικές οδηγίες ενδέχεται να είναι διαθέσιμες και να παρατίθενται στις αναφορές παρακάτω. Οι παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες δεν καλύπτουν την παραγωγή άλλων σπόρων με φυτό, όπως μικροπρασινάδα, βλαστοί, κάρδαμο και προϊόντα που καλλιεργούνται σε καλλιεργητικά μέσα ή έδαφος θερμοκηπίων. Τα εμπορεύματα σπόρων με φυτό που εξαιρούνται από το πεδίο εφαρμογής του παρόντος οδηγού καλύπτονται από τη σύσταση —έγγραφο καθοδήγησης της Επιτροπής σχετικά με την αντιμετώπιση των μικροβιολογικών κινδύνων στα φρέσκα φρούτα και λαχανικά στο στάδιο της πρωτογενούς παραγωγής με την υιοθέτηση ορθών πρακτικών υγιεινής⁽¹⁾.

Ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ για την παραγωγή φύτρων και σπόρων που προορίζονται για παραγωγή φύτρων

Οι γενικές απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων συμπεριλαμβανομένης της υποχρέωσης διάθεσης μόνο ασφαλών τροφίμων στην αγορά καθορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 178/2002. Η υγιεινή παραγωγή τροφίμων στην ΕΕ καλύπτεται από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και συγκεκριμένα από το παράρτημα 1 μέρος Α του εν λόγω κανονισμού. Υποχρεώνει τους παραγωγούς του πρωτογενούς τομέα να διασφαλίζουν ότι τα πρωτογενή προϊόντα προστατεύονται από πιθανές μόλυνσεις, για παράδειγμα, εφαρμόζοντας μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης από τον αέρα, το έδαφος, το νερό, τα λιπάσματα, τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα βιοκτόνα, και από την αποθήκευση, τον χειρισμό και τη διάθεση των αποβλήτων. Οι παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες παρέχουν πρακτικά παραδείγματα που συμπληρώνουν τις εν λόγω γενικές διατάξεις.

Πιο συγκεκριμένες απαιτήσεις για την παραγωγή φύτρων καθορίζονται σε διάφορους άλλους κανονισμούς της ΕΕ: εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής σχετικά με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας όσον αφορά τα φύτρα και τους σπόρους που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων, κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 209/2013 της Επιτροπής για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα φύτρα, κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 210/2013 της Επιτροπής για την έγκριση των εγκαταστάσεων που παράγουν βλαστούς και κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής (που τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 704/2014 της Επιτροπής) σχετικά με τις απαιτήσεις πιστοποίησης για εισαγωγές στην Ένωση βλαστών και σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή βλαστών. Οι απαιτήσεις των εν λόγω κανονισμών περιλαμβάνονται στις παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες.

Όλες οι νομοθετικές πράξεις στις οποίες γίνεται αναφορά στον παρόντα οδηγό παρατίθενται στο παράρτημα I του παρόντος οδηγού. Το παράρτημα II περιλαμβάνει αναφορές σε άλλες σχετικές πηγές πληροφοριών που σχετίζονται με την παραγωγή φύτρων.

Οι παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες καλύπτουν τις ελάχιστες απαιτήσεις για την παραγωγή φύτρων στην ΕΕ. Σε ορισμένα κράτη μέλη της ΕΕ ενδέχεται να προβλέπονται πιο αυστηρές απαιτήσεις για τους παραγωγούς φύτρων που είναι εγκατεστημένοι στην επικράτειά τους. Συνιστάται γενικά οι παραγωγοί φύτρων να είναι σε επικοινωνία με τις αρμόδιες αρχές ώστε να παραμένουν ενήμεροι σχετικά με τους ισχύοντες κανόνες στα οικεία κράτη μέλη.

⁽¹⁾ Ευρωπαϊκή Επιτροπή, ΓΔ Υγείας και Ασφάλειας των Τροφίμων. Υγιεινή των τροφίμων. Κατευθυντήριες γραμμές

Περαιτέρω έγγραφα που υπερβαίνουν τα όρια των παρούσων κατευθυντήριων οδηγιών

Περαιτέρω καθοδήγηση είναι διαθέσιμη στις σχετικές εκδόσεις του Codex Alimentarius, τις γενικές ορδές γεωργικές πρακτικές (ΟΓΠ) και τις ορδές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ) των διάφορων εθνικών αρχών καθώς και τις κατευθυντήριες οδηγίες από διάφορους ιδιωτικούς φορείς και προγράμματα πιστοποίησης. Πληροφορίες σχετικά με τα έγγραφα καθοδήγησης που είναι γνωστά στη European Sprouted Seeds Association (ESSA) έχουν συμπεριληφθεί στις παραπομπές και τα παραρτήματα των παρούσων κατευθυντήριων οδηγιών.

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΝΟΜΙΚΗΣ ΕΥΘΥΝΗΣ

Οι παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες αποτελούν σύσταση χωρίς νομικά δεσμευτική ισχύ. Προορίζονται αποκλειστικά για ενημερωτικούς και μόνον σκοπούς. Η European Sprouted Seeds Association (ESSA) δεν εγγυάται την ακρίβεια των παρεχόμενων στοιχείων ούτε αναλαμβάνει την ευθύνη για οποιαδήποτε χρήση του παρόντος. Κατά συνέπεια, οι χρήστες οφείλουν να λαμβάνουν όλες τις αναγκαίες προφυλάξεις πριν από τη χρήση των πληροφοριών αυτών, τις οποίες χρησιμοποιούν αποκλειστικά με δική τους ευθύνη. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή και οι αρμόδιες αρχές των κρατών μελών είναι επιφορτισμένες με την υποχρέωση επιβολής της ευρωπαϊκής νομοθεσίας για την ασφάλεια των τροφίμων. Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να επικοινωνούν με τις αρμόδιες αρχές για να λαμβάνουν πλήρη ενημέρωση σχετικά με τις νομικές απαιτήσεις των κρατών μελών εγκατάστασης.

Πίνακας περιεχομένων

Κατάλογος συντήσεων	31
ΟΡΙΣΜΟΙ	31
1. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΤΡΩΝ	34
1.A. Εγκατάσταση	34
1.A.1. Έγκριση των εγκαταστάσεων παραγωγής φύτρων	34
1.A.2. Σχεδιασμός και διαρρύθμιση των εγκαταστάσεων	35
1.A.3. Υγιεινή	36
1.A.4. Συντήρηση	36
1.A.5. Κατάσταση υγείας εργαζομένων	36
1.A.6. Έλεγχος επιβλαβών οργανισμών	36
1.A.7. Προσωπική υγιεινή και κατάλληλος ρουχισμός	37
1.A.8. Χειρισμός αποβλήτων	37
1.B. Εκπαίδευση	38
1.Γ. Έλεγχος εισερχόμενων σπόρων	38
1.Γ.1. Πιστοποιητικό εισαγωγής	38
1.Γ.2. Απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας σχετικά με τους εισερχόμενους σπόρους	39
1.Γ.3. Οπτικός έλεγχος	39
1.Δ. Αποθήκευση σπόρων	39
1.E. Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου	40
1.ΣΤ. Χρήση νερού	40
1.Z. Διαδικασία βλάστησης	40
1.Z.1. Αρχική έκπλυση των σπόρων	40
1.Z.2. Μικροβιολογική απολύμανση των σπόρων	40
1.Z.3. Διαβροχή πριν από τη βλάστηση	41
1.Z.4. Βλάστηση, ανάπτυξη και άρδευση	41
1.Z.5. Συγκομιδή	41
1.H. Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και μεταφορά	41
1.H.1. Τελική έκπλυση, αποφλοιώση και ψύξη	41
1.H.2. Μικροβιολογική απολύμανση των φύτρων	41
1.H.3. Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα φύτρα	41
1.H.4. Αποθήκευση φύτρων	42
1.H.5. Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή	42
1.H.6. Μεταφορά	42
1.Θ. Μικροβιολογικός έλεγχος των σπόρων και των φύτρων	42
1.Θ.1. Καθοδήγηση για τη δειγματοληψία των σπόρων	43

1.Θ.2.	Συχνότητα δειγματοληψίας και ελέγχων των φύτρων τουλάχιστον 48 ώρες μετά την έναρξη της διαδικασίας βλάστησης	43
1.Θ.3.	Δειγματοληψία του τελικού προϊόντος	44
1.Θ.4.	Αποτελέσματα δοκιμών	44
1.Θ.5.	Παρέκλιση από τον προκαταρκτικό έλεγχο όλων των παρτίδων σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων που αναφέρονται στο σημείο 1.Θ.1.	44
1.Θ.6.	Εναλλακτικές δοκιμές από τον προμηθευτή των σπόρων	45
1.Ι.	Ενέργειες σε περίπτωση μόλυνσης	45
1.Ι.1.	Ανίχνευση μόλυνσης πριν τα τρόφιμα απομακρυνθούν από τον έλεγχο του παραγωγού φύτρων	45
1.Ι.2.	Ανίχνευση μόλυνσης αφού τα τρόφιμα απομακρυνθούν από τον έλεγχο του παραγωγού φύτρων — απόσυρση και ανάκληση	45
1.ΙΑ.	Ανιχνευσιμότητα και τήρηση αρχείων	46
1.ΙΑ.1.	Ανιχνευσιμότητα διαδικασίας στην εγκατάσταση παραγωγής φύτρων	46
1.ΙΑ.2.	Απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας τελικών προϊόντων - φύτρα	46
1.ΙΑ.3.	Εξαιρέση από τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου	47
1.ΙΒ.	Σύνοψη: Υποχρεώσεις τήρησης αρχείων	47
2.	ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΠΟΡΩΝ	48
2.Α.	Γενικά	48
2.Β.	Μεταχείριση εδάφους/γης	48
2.Γ.	Υγιεινή εργαζομένων	49
2.Δ.	Άρδευση	49
2.Ε.	Σπόροι	49
2.	ΣΤ. Ξήρανση των φυτών/των λοβών	49
2.Ζ.	Αλωνισμός	49
2.Η.	Αποθήκευση μετά τη συγκομιδή	49
2.Θ.	Επεξεργασία	49
	Παράρτημα Ι — Γενική νομοθεσία και ειδική νομοθεσία σχετικά με τα φύτρα	51
	Παράρτημα ΙΙ — Παραπομπές σε άλλες σχετικές πηγές πληροφόρησης	52

Κατάλογος συντμήσεων

CCP: Κρίσιμο σημείο ελέγχου

ΕΚ: Ευρωπαϊκή Κοινότητα

EFSA: Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων

ESSA: European Sprouted Seeds Association

ΕΕ: Ευρωπαϊκή Ένωση

ΟΓΠ: Ορθές γεωργικές πρακτικές

ΟΠΥ: Ορθές πρακτικές υγιεινής

HACCP: Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου

STEC: Στελέχη *E. coli* O157, O26, O111, O103, O145 και O104:H4, που παράγουν σιγκατοξίνη

ΠΟΥ: Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας

ΟΡΙΣΜΟΙ

Παρτίδα ⁽²⁾: η ποσότητα φύτρων ή σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων με την ίδια ταξινόμική ονομασία, η οποία αποστέλλεται από την ίδια εγκατάσταση στον ίδιο προορισμό την ίδια ημέρα. Μία ή περισσότερες παρτίδες που μπορούν να αποτελέσουν ένα φορτίο. Ωστόσο, σπόροι με διαφορετική ταξινόμική ονομασία, οι οποίοι έχουν αναμειχθεί στην ίδια συσκευασία και προορίζονται να βλαστήσουν μαζί, και τα φύτρα αυτών, θεωρούνται επίσης ως μία και μόνη παρτίδα.

⁽²⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής.

Καθαρό νερό ⁽³⁾: το καθαρό θαλάσσιο νερό και το γλυκό νερό ανάλογης ποιότητας.

Αρμόδια αρχή ⁽⁴⁾: η κεντρική αρχή κράτους μέλους, η οποία είναι αρμόδια να εξασφαλίζει την τήρηση των απαιτήσεων του παρόντος κανονισμού, ή οποιαδήποτε άλλη αρχή στην οποία η εν λόγω κεντρική αρχή έχει μεταβιβάσει αυτήν την αρμοδιότητα· περιλαμβάνεται επίσης, ενδεχομένως, η αντίστοιχη αρχή τρίτης χώρας.

Φορτίο ⁽⁵⁾: ποσότητα φύτρων ή σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων, η οποία: i) κατάγεται από την ίδια τρίτη χώρα· ii) καλύπτεται από τα ίδια πιστοποιητικά· iii) αποστέλλεται με το ίδιο μέσο μεταφοράς.

Μόλυνση ⁽⁶⁾: η παρουσία ή η εισαγωγή πηγών κινδύνου.

Κάρδαμο ⁽⁷⁾: σπόροι με φυτό που λαμβάνονται από τη βλάστηση και την ανάπτυξη βοτανικών σπόρων στο έδαφος ή σε υδροπονικό υπόστρωμα, για την παραγωγή ενός πράσινου βλαστού με πολύ νεαρά φύλλα και/ή κοτυληδόνες. Το κάρδαμο πωλείται ως ολόκληρο φυτό στο υπόστρωμα ή χρώμα του.

Κρίσιμο σημείο ελέγχου (CCP) ⁽⁸⁾: στάδιο στο οποίο μπορεί να διενεργηθεί έλεγχος και είναι ουσιαστικής σημασίας για την πρόληψη ή την εξάλειψη πηγής κινδύνου όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων ή για τη μείωσή της σε αποδεκτό επίπεδο.

Εγκατάσταση ⁽⁹⁾: κάθε μονάδα μιας επιχείρησης τροφίμων.

Ορθές γεωργικές πρακτικές (ΟΓΠ) ⁽¹⁰⁾: πρακτικές που εξασφαλίζουν περιβαλλοντική, οικονομική και κοινωνική βιωσιμότητα για τις διαδικασίες γεωργικής εκμετάλλευσης και παράγουν υγιεινά τρόφιμα και άλλα μη εδώδιμα γεωργικά προϊόντα υψηλής ποιότητας.

Ορθές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ) ⁽¹¹⁾: γενικές, βασικές προϋποθέσεις για την υγιεινή παραγωγή ενός τροφίμου, συμπεριλαμβανομένων των απαιτήσεων για τον υγιεινό σχεδιασμό, την κατασκευή και τη λειτουργία της εγκατάστασης, την υγιεινή κατασκευή και χρήση εξοπλισμού, την προγραμματισμένη συντήρηση και τον καθαρισμό, καθώς και την εκπαίδευση του προσωπικού και την υγιεινή. Η ανάπτυξη και η εφαρμογή ενός προγράμματος ΟΠΥ αποτελεί προαπαιτούμενο για ένα σύστημα HACCP.

Τρόφιμα ⁽¹²⁾: ουσίες ή προϊόντα, είτε αυτά έχουν υποστεί πλήρη ή μερική επεξεργασία είτε όχι, τα οποία προορίζονται για βρώση από τον άνθρωπο ή αναμένεται ευλόγως ότι θα χρησιμεύσουν για τον σκοπό αυτόν.

Υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων ⁽¹³⁾: τα φυσικά ή νομικά πρόσωπα που έχουν την ευθύνη να εξασφαλίσουν ότι πληρούνται οι απαιτήσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα μέσα στην επιχείρηση τροφίμων που έχουν υπό τον έλεγχό τους.

Υγιεινή των τροφίμων ⁽¹⁴⁾: εφεξής καλούμενη «υγιεινή»: τα μέτρα και οι όροι που είναι αναγκαία για τον έλεγχο των πηγών κινδύνου και για την εξασφάλιση της καταλληλότητας των τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση, λαμβανομένης υπόψη της σκοπούμενης χρήσης τους.

Νομοθεσία για τα τρόφιμα ⁽¹⁵⁾: οι νόμοι, οι κανονισμοί και οι διοικητικές ρυθμίσεις που διέπουν τα τρόφιμα γενικότερα και την ασφάλεια των τροφίμων ειδικότερα, είτε σε κοινοτικό είτε σε εθνικό επίπεδο· ο όρος καλύπτει οιοδήποτε στάδιο της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων, καθώς και των ζωοτροφών που παράγονται για ζώα που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή χορηγούνται ως τροφή σε αυτά.

Πηγή κινδύνου ⁽¹⁶⁾: ένας βιολογικός, χημικός ή φυσικός παράγοντας στα τρόφιμα ή τις ζωοτροφές ή μια κατάσταση των τροφίμων, που έχει τη δυνατότητα να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία.

⁽³⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 852/2004.

⁽⁴⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽⁵⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής.

⁽⁶⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽⁷⁾ «Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds» (Επιστημονική γνώμη σχετικά με τον κίνδυνο από *Escherichia coli* που παράγει σιγκατοξίνη και από άλλα παθογόνα βακτήρια στους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό), EFSA.

⁽⁸⁾ Ο ορισμός καθορίζεται από την επιτροπή του Codex Alimentarius. Σύστημα ανάλυσης κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) και κατευθυντήριες οδηγίες για την εφαρμογή του.

⁽⁹⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽¹⁰⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 396/2005.

⁽¹¹⁾ Ορισμός της ESSA βάσει του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής.

⁽¹²⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

⁽¹³⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 12.

⁽¹⁴⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽¹⁵⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 12.

⁽¹⁶⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 12.

Ανάλυση κινδύνων ⁽¹⁷⁾: η διαδικασία συλλογής και αξιολόγησης πληροφοριών σχετικά με τις πηγές κινδύνου και τις συνθήκες που οδηγούν στην παρουσία τους, οι οποίες πληροφορίες χρησιμοποιούνται στο να αποφασιστεί ποιες πηγές κινδύνου είναι σημαντικές για την ασφάλεια των τροφίμων και συνεπώς θα πρέπει να αντιμετωπίζονται στο πλαίσιο του σχεδίου HACCP.

Ανάλυση κινδύνου και κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) ⁽¹⁸⁾: ένα σύστημα που εντοπίζει, αξιολογεί και ελέγχει τους κινδύνους που είναι σημαντικοί για την ασφάλεια των τροφίμων.

Επισημάνση ⁽¹⁹⁾: οποιοσδήποτε μνείες, ενδείξεις, εμπορικά σήματα, εμπορικές ονομασίες, εικόνες ή σύμβολα που αναφέρονται σε ένα τρόφιμο και τοποθετούνται σε κάθε συσκευασία, έγγραφο, πινακίδα, ετικέτα, δακτύλιο ή περιλαίμιο που συνοδεύει ή αναφέρεται στο τρόφιμο αυτό.

Μικροβιολογικό κριτήριο ⁽²⁰⁾: είναι ένα κριτήριο που καθορίζει το αποδεκτό ενός προϊόντος, μιας παρτίδας τροφίμων ή μιας διαδικασίας, με βάση την απουσία, την παρουσία ή τον αριθμό μικροοργανισμών, και/ή με βάση την ποσότητα των τοξινών ή μεταβολιτών τους, ανά μονάδα μάζας, όγκου, επιφάνειας ή ανά παρτίδα.

Παρακολούθηση ⁽²¹⁾: Η ενέργεια της κατά σειρά εκτέλεσης προγραμματισμένων παρατηρήσεων ή μετρήσεων των παραμέτρων ελέγχου προκειμένου να εξακριβωθεί αν ένα κρίσιμο σημείο ελέγχου είναι υπό έλεγχο.

Επίσημοι έλεγχοι ⁽²²⁾: Κάθε μορφή ελέγχου που πραγματοποιεί η αρμόδια αρχή ή η Ένωση για την εξακρίβωση της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες περί υγείας και καλής διαβίωσης των ζώων.

Συσκευασία ⁽²³⁾: η τοποθέτηση σε δεύτερο δοχείο ενός ή περισσότερων τροφίμων που έχουν υποστεί πρώτη συσκευασία, καθώς και το ίδιο το δεύτερο δοχείο.

Πρωτογενής παραγωγή ⁽²⁴⁾: η παραγωγή, εκτροφή ή ανάπτυξη πρωτογενών προϊόντων, περιλαμβανομένης της συγκομιδής, του αρμέγματος και όλων των σταδίων της ζωικής παραγωγής πριν από τη σφαγή. Περιλαμβάνει επίσης τη θήρα και την αλίευση, καθώς και τη συγκομιδή άγριων προϊόντων.

Πρωτογενή προϊόντα ⁽²⁵⁾: τα προϊόντα της πρωτογενούς παραγωγής περιλαμβανομένων των προϊόντων του εδάφους, της κτηνοτροφίας, της θήρας και της αλιείας.

Πόσιμο νερό ⁽²⁶⁾: το νερό που πληροί τις στοιχειώδεις προδιαγραφές της οδηγίας 98/83/EK του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.

Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση ⁽²⁷⁾: τρόφιμα που προορίζονται από τον παραγωγό ή τον παρασκευαστή για ανθρώπινη κατανάλωση χωρίς να χρειάζονται μαγείρεμα ή άλλη επεξεργασία, αποτελεσματική για να εξαλείψει ή να μειώσει σε αποδεκτό επίπεδο τους ανησυχητικούς μικροοργανισμούς.

Αντιπροσωπευτικό δείγμα ⁽²⁸⁾: σημαίνει ένα δείγμα στο οποίο διατηρούνται τα χαρακτηριστικά της παρτίδας από την οποία έχει ληφθεί. Αυτό ισχύει ειδικότερα στην περίπτωση ενός απλού τυχαίου δείγματος όπου για κάθε ένα από τα είδη ή προσαυξήσεις της παρτίδας έχει δοθεί η ίδια πιθανότητα εισόδου στο δείγμα.

Κίνδυνος ⁽²⁹⁾: ο βαθμός στον οποίο είναι πιθανή μια επιβλαβής συνέπεια στην υγεία και η σοβαρότητα αυτής της συνέπειας, ως αποτέλεσμα της ύπαρξης μιας πηγής κινδύνου.

Ανάλυση κινδύνου ⁽³⁰⁾: η διαδικασία που αποτελείται από τρεις αλληλένδετες συνιστώσες: αξιολόγηση του κινδύνου, διαχείριση κινδύνου και ανακοίνωση των κινδύνων.

⁽¹⁷⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 8.

⁽¹⁸⁾ Ο ορισμός καθορίζεται από την επιτροπή του Codex Alimentarius. Συνιστώμενος διεθνής κώδικας πρακτικής - γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων.

⁽¹⁹⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011.

⁽²⁰⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 11.

⁽²¹⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 8.

⁽²²⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽²³⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽²⁴⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽²⁵⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽²⁶⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 3.

⁽²⁷⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 11.

⁽²⁸⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 11.

⁽²⁹⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 12.

⁽³⁰⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 12.

Δείγμα ⁽³¹⁾: ένα σύνολο που απαρτίζεται από μία ή περισσότερες μονάδες ή ένα τμήμα ύλης που επιλέγεται με διάφορους τρόπους σε έναν πληθυσμό ή μια σημαντική ποσότητα ύλης, το οποίο προορίζεται να παράσχει πληροφορίες σχετικά με ένα συγκεκριμένο χαρακτηριστικό του μελετούμενου πληθυσμού ή ύλης και να αποτελέσει βάση για τη λήψη απόφασης σχετικά με τον πληθυσμό ή την εν λόγω ύλη ή σχετικά με τη διαδικασία από την οποία προέκυψε.

Σπόροι που προορίζονται για την παραγωγή φύτερων ⁽³²⁾: σπόροι που προορίζονται για την παραγωγή φύτερων.

Παραγωγός σπόρων ⁽³³⁾: κάθε άτομο που είναι υπεύθυνο για τη διαχείριση των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την πρωτογενή παραγωγή σπόρων, συμπεριλαμβανομένων των δραστηριοτήτων μετά τη συγκομιδή.

Διανομέας σπόρων ⁽³⁴⁾: κάθε άτομο που είναι υπεύθυνο για τη διανομή των σπόρων (τον χειρισμό, την αποθήκευση και τη μεταφορά) στους παραγωγούς φύτερων. Οι διανομείς σπόρων μπορεί να συναλλάσσονται με έναν ή πολλούς παραγωγούς σπόρων και μπορεί να είναι και οι ίδιοι παραγωγοί.

Βλαστοί ⁽³⁵⁾: σπόροι με φυτό που λαμβάνονται από τη βλάστηση και την ανάπτυξη σπόρων για την παραγωγή ενός πράσινου βλαστού με πολύ νεαρά φύλλα και/ή κοτυληδόνες. Οι βλαστοί και τα φύλλα συλλέγονται στο τέλος της διαδικασίας παραγωγής και το τελικό προϊόν δεν περιλαμβάνει τα περιβλήματα των σπόρων και τις ρίζες.

Χρησιμοποιημένα ύδατα άρδευσης για την παραγωγή φύτερων ⁽³⁶⁾: το νερό που έχει έρθει σε επαφή με τα φύτρα κατά τη διαδικασία παραγωγής φύτερων.

Φύτρα ⁽³⁷⁾: τα προϊόντα που λαμβάνονται από τη βλάστηση των σπόρων και την ανάπτυξή τους σε νερό ή άλλο μέσο, συγκομίζονται πριν την ανάπτυξη πραγματικών φύλλων και προορίζονται να καταναλωθούν ολόκληρα, μαζί με τον σπόρο.

Σπόρος με φυτό ⁽³⁸⁾: περιλαμβάνει τις ακόλουθες κατηγορίες: φύτρα, κάρδαμο και βλαστοί.

Παραγωγός φύτερων ⁽³⁹⁾: κάθε άτομο που είναι υπεύθυνο για τη διαχείριση των δραστηριοτήτων που σχετίζονται με την παραγωγή σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτερων.

Διανομέας σπόρων με φυτό ⁽⁴⁰⁾: κάθε άτομο που είναι υπεύθυνο για τη διανομή των σπόρων με φυτό (τον χειρισμό, την αποθήκευση και τη μεταφορά) στους αγοραστές/πελάτες. Οι διανομείς σπόρων με φυτό μπορεί να συναλλάσσονται με έναν ή πολλούς παραγωγούς σπόρων με φυτό και μπορεί να είναι και οι ίδιοι παραγωγοί.

Ουσίες ⁽⁴¹⁾: τα χημικά στοιχεία και οι ενώσεις τους, όπως απαντώνται στη φύση ή παρασκευάζονται, συμπεριλαμβανομένων τυχόν προσμειξών που προκύπτουν αναπόφευκτα κατά τη διαδικασία παρασκευής.

Ανιχνευσιμότητα ⁽⁴²⁾: η δυνατότητα ανίχνευσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους.

1. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΥΤΡΩΝ

1.A. Εγκατάσταση

1.A.1. Έγκριση των εγκαταστάσεων παραγωγής φύτερων

Πριν από την έναρξη παραγωγής φύτερων, οι παραγωγοί θα πρέπει να καταχωριστούν στις εθνικές αρχές. Αποτελεί νομική απαίτηση στην ΕΕ σύμφωνα με το άρθρο 6 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, όλοι οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων να καταχωρίζονται από τις αρμόδιες εθνικές αρχές. Επιπλέον, οι εγκαταστάσεις παραγωγής φύτερων που βρίσκονται σε μια χώρα μέλος της ΕΕ θα πρέπει να εγκρίνονται από τις αρμόδιες αρχές σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 210/2013 της Επιτροπής. Προκειμένου να εγκρίνει έναν παραγωγό φύτερων, η αρμόδια αρχή θα πρέπει να επαληθεύσει ότι ο φορέας συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων και του παραρτήματος του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 210/2013. Οι παραγωγοί φύτερων θα πρέπει να διασφαλίσουν ότι τα φύτρα που παράγουν προστατεύονται από πιθανές μολύνσεις.

⁽³¹⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 11.

⁽³²⁾ Ο ορισμός της ESSA βασίζεται στη γνώμη «Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds» (επιστημονική γνώμη σχετικά με τον κίνδυνο της σιγκατοξίνης που παράγεται από *Escherichia coli* και άλλα παθογόνα βακτήρια για τους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό) που εξέδωσε η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (ΕΑΑΤ).

⁽³³⁾ Ο ορισμός καθορίζεται από την επιτροπή του Codex Alimentarius. Κώδικας πρακτικών υγιεινής για τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά.

⁽³⁴⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 7.

⁽³⁵⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 7.

⁽³⁶⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 7.

⁽³⁷⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 2.

⁽³⁸⁾ Ο ορισμός της ESSA βασίζεται στη γνώμη «Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds» (Επιστημονική γνώμη σχετικά με τον κίνδυνο από την *Escherichia coli* που παράγει σιγκατοξίνη και από άλλα παθογόνα βακτήρια στους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό), EFSA.

⁽³⁹⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 33.

⁽⁴⁰⁾ Ο ορισμός της ESSA βασίζεται στον ορισμό του «διανομέας σπόρων».

⁽⁴¹⁾ Ορισμός όπως καθορίζεται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1107/2009.

⁽⁴²⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 12.

Οι παραγωγοί φυτών θα πρέπει επίσης να λάβουν μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης από τον αέρα, το έδαφος, το νερό, τα λιπάσματα, τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα βιοκτόνα, και από την αποθήκευση, τον χειρισμό και τη διάθεση των αποβλήτων.

Στην πράξη, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να συμβουλευτούν τις παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες ή τον κατάλογο εθνικών κατευθυντήριων οδηγιών προκειμένου να διαπιστώσουν κατά πόσον οι παραγωγοί φυτών συμμορφώνονται με τις διατάξεις που ορίζονται στο παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 σχετικά με τους γενικούς κανόνες για την υγιεινή των τροφίμων.

1.A.2. Σχεδιασμός και διαρρύθμιση των εγκαταστάσεων

Οι νομικές απαιτήσεις για την έγκριση των εγκαταστάσεων παραγωγής φυτών περιλαμβάνονται στο παράρτημα του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 210/2013 της Επιτροπής. Οι απαιτήσεις που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 210/2013 της Επιτροπής είναι οι εξής:

1. Ο σχεδιασμός και η διαρρύθμιση πρέπει να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής πρακτικής ως προς την υγιεινή των τροφίμων, συμπεριλαμβανομένης της πρόληψης της μόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών. Ειδικότερα, οι επιφάνειες (συμπεριλαμβανομένων των επιφανειών εξοπλισμού) που βρίσκονται σε χώρους όπου γίνεται ο χειρισμός τροφίμων, και αυτές που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση και να μπορούν να καθαρίζονται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα.
2. Πρέπει να υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για τον καθαρισμό, την απολύμανση και την αποθήκευση των σκευών και του εξοπλισμού εργασίας. Οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα και να διαθέτουν επαρκή παροχή ζεστού και κρύου νερού.
3. Πρέπει να υπάρχει επαρκής πρόβλεψη, όταν είναι αναγκαίο, για το πλύσιμο των τροφίμων. Κάθε νεροχύτης ή άλλη παρόμοια εγκατάσταση για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαθέτει επαρκή παροχή πόσιμου νερού και να καθαρίζεται τακτικά και, ανάλογα με τις ανάγκες, να απολυμαίνεται.
4. Όλος ο εξοπλισμός με τον οποίο έρχονται σε επαφή οι σπόροι και οι βλαστοί πρέπει να είναι κατασκευασμένος με κατάλληλο τρόπο και κατάλληλα υλικά και να διατηρείται σε καλή κατάσταση, ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης, και να μπορεί να καθαρίζεται και, όταν είναι αναγκαίο, να απολυμαίνεται.
5. Πρέπει να εφαρμόζονται κατάλληλες διαδικασίες που εγγυώνται ότι:
 - α. η εγκατάσταση όπου παράγονται οι βλαστοί καθαρίζεται τακτικά και, ανάλογα με τις ανάγκες, απολυμαίνεται·
 - β. όλος ο εξοπλισμός με τον οποίο έρχονται σε επαφή οι σπόροι και οι βλαστοί καθαρίζεται αποτελεσματικά και, όταν είναι αναγκαίο, απολυμαίνεται. Ο καθαρισμός και η απολύμανση του εξοπλισμού αυτού πρέπει να πραγματοποιούνται αρκετά συχνά ώστε να αποφεύγεται ο κίνδυνος μόλυνσης.

Επιπλέον, θα πρέπει να τηρούνται επίσης οι ακόλουθες απαιτήσεις:

- Η παραγωγή φυτών θα πρέπει να γίνεται σε εσωτερικούς χώρους σε κλειστά κτήρια.
- Οι εγκαταστάσεις θα πρέπει να έχουν σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε οι σπόροι και τα φυτά να διατηρούνται σε απόσταση από τα αντικείμενα και τις ουσίες που θα μπορούσαν να αποτελέσουν πηγή μόλυνσης. Η διαδικασία παραγωγής και οι άλλες σχετικές διαδικασίες (διαχείριση αποβλήτων, υγιεινή εργαζομένων κ.λπ.) θα πρέπει να έχουν σχεδιαστεί με τέτοιο τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος αλληλομόλυνσης. Όπου είναι δυνατόν, θα πρέπει να υφίσταται φυσικός διαχωρισμός ανάμεσα στις περιοχές συγκέντρωσης και αποθήκευσης των σπόρων, τις περιοχές προετοιμασίας και έκλυσης των σπόρων, τις περιοχές όπου λαμβάνει χώρα η βλάστηση, καθώς και τις περιοχές ψύξης και συσκευασίας των φυτών. Όπου είναι δυνατόν, οι σπόροι και τα φυτά δεν θα πρέπει να επιστρέφουν σε χώρους από τους οποίους έχουν ήδη περάσει. Όπου κρίνεται σκόπιμο, η ροή της παραγωγικής διαδικασίας θα μπορούσε να υποδεικνύεται στο προσωπικό με πινακίδες ή ετικέτες. Η διαδικασία καθαρισμού και συντήρησης των εγκαταστάσεων θα πρέπει να είναι εύκολη.
- Οι εγκαταστάσεις υγιεινής θα πρέπει να διαθέτουν ζεστό τρεχούμενο νερό, συσκευές υγρού σαπουνιού και εξοπλισμό στεγνώματος χεριών (π.χ. πετσέτες μίας χρήσης). Κατά προτίμηση, θα πρέπει να τοποθετηθούν αυτόματες βρύσες με αισθητήρα. Όπου είναι δυνατόν, θα πρέπει να κατασκευάζονται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην παρέχουν άμεση πρόσβαση στην περιοχή όπου διεξάγεται η διαδικασία παραγωγής. Οι εγκαταστάσεις υγιεινής θα πρέπει να είναι κατάλληλα εξοπλισμένες ώστε να διασφαλίζεται η υγιεινή απομάκρυνση των απορριμμάτων ενώ θα πρέπει να υποβάλλονται σε τακτικό καθαρισμό και συντήρηση όπως κρίνεται απαραίτητο.
- Ένα βεστιαίο ή αντίστοιχος χώρος θα πρέπει να είναι διαθέσιμος για τους εργαζομένους (βλέπε σημείο 1.A.7.).
- Για την πρόληψη της μόλυνσης από τον αέρα, θα πρέπει να λαμβάνεται η δέουσα μέριμνα ώστε τα τρόφιμα να μην εκτίθενται άμεσα σε αέρα που μπορεί να αποτελεί πηγή μόλυνσης (π.χ. μούχλα, υγρασία κ.λπ.). Το ρεύμα αέρα από τα συστήματα κλιματισμού δεν πρέπει να είναι στραμμένο κατευθείαν προς τα προϊόντα διατροφής. Όπου κρίνεται σκόπιμο και εφικτό, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μέσα για την απελαίωση, την αφύγρανση και το φιλτράρισμα του αέρα. Όπου κρίνεται απαραίτητο, τα εν λόγω όργανα θα πρέπει να υποβάλλονται σε τακτική συντήρηση.

Σε ορισμένα κράτη μέλη της ΕΕ ενδέχεται να προβλέπονται πιο αυστηρές απαιτήσεις για τον σχεδιασμό και τη διαρρύθμιση των εγκαταστάσεων.

1.A.3. Υγιεινή

Όπου κρίνεται σκόπιμο, θα πρέπει να εκτελούνται εργασίες εξυγίανσης με καθαρισμό και απολύμανση των επιφανειών και του εξοπλισμού. Οι εγκαταστάσεις παραγωγής φύτρων θα πρέπει να διαθέτουν ένα έντυπο πρόγραμμα καθαρισμού (που υποδεικνύει τις μεθόδους και το πρόγραμμα του προσωπικού) προκειμένου να διασφαλιστεί ότι όλες οι σχετικές περιοχές της εγκατάστασης καθαρίζονται τακτικά. Το πρόγραμμα καθαρισμού θα πρέπει να αναφέρει τη συχνότητα με την οποία πραγματοποιείται ο καθαρισμός. Αυτό το πρόγραμμα θα πρέπει να προσδιορίζει τις περιοχές στις οποίες είναι πιθανό να συγκεντρωθεί υγρασία, μούχλα, ακαθαρσίες ή να εγκατασταθούν ζώα, έντομα ή βακτήρια και να περιγράφει τον τρόπο αποφυγής αυτού του ενδεχομένου.

Όλος ο εξοπλισμός που έρχεται σε επαφή με σπόρους ή φύτευρα θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά και να απολυμαίνεται μετά την τελική έκπλυση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες των προϊόντων καθαρισμού, εάν απαιτείται. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά τα εγκεκριμένα προϊόντα καθαρισμού και πόσιμο νερό ή νερό αξιόπιστης προέλευσης για τον καθαρισμό και την απολύμανση. Όπου είναι δυνατόν, ο καθαρισμός ή η απολύμανση του εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται εύκολα.

Ο καθαρισμός και η απολύμανση θα πρέπει να πραγματοποιούνται κατά τρόπο που να καθίσταται αδύνατη η μόλυνση των προϊόντων διατροφής με προϊόντα καθαρισμού (π.χ. ο καθαρισμός θα πρέπει να πραγματοποιείται όταν δεν βρίσκεται σε εξέλιξη η διαδικασία παραγωγής φύτρων από σπόρους). Εάν χρησιμοποιούνται βιοκτόνα, τότε αυτά θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις που προβλέπονται στον ευρωπαϊκό κανονισμό σχετικά με τα βιοκτόνα [κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1062/2014] και τις διατάξεις που ορίζονται από τις εθνικές αρχές.

Θα πρέπει να προβλέπεται επαρκής χρόνος σύμφωνα με τις οδηγίες του προϊόντος καθαρισμού προτού οι επιφάνειες που έχουν καθαριστεί/απολυμανθεί έρθουν σε επαφή και πάλι με τρόφιμα.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής φύτρων θα πρέπει να τηρούν αρχεία με τις ημερομηνίες καθαρισμού και απολύμανσης, τις περιοχές και τον εξοπλισμό που έχουν καθαριστεί καθώς και τις χημικές ουσίες που χρησιμοποιήθηκαν.

Κάθε κίνδυνος μόλυνσης από θραύσματα γυαλιού ή μετάλλου, συντρίμια, χημικές ουσίες, προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης ή άλλα επικίνδυνα αντικείμενα θα πρέπει να ελαχιστοποιηθεί με τη διατήρηση τέτοιων υλικών μακριά από την παραγωγική διαδικασία. Τα προϊόντα καθαρισμού και απολύμανσης θα πρέπει να αποθηκεύονται σε ειδικό χώρο ή ντουλάπια που διατηρούνται κλειδωμένα και φέρουν κατάλληλη σήμανση ή ετικέτες.

1.A.4 Συντήρηση

Η εκτέλεση εργασιών συντήρησης θα πρέπει να γίνεται με τέτοιο τρόπο ώστε να καθίσταται αδύνατη η μόλυνση των προϊόντων διατροφής (π.χ. με τη διεξαγωγή εργασιών επισκευής εκτός της περιοχής παραγωγής ή σε διαστήματα κατά τα οποία δεν πραγματοποιείται παραγωγή). Όπου κρίνεται σκόπιμο, οι εργασίες συντήρησης θα πρέπει να ακολουθούνται από τον καθαρισμό ή την απολύμανση των επιφανειών και του εξοπλισμού που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Θα πρέπει να τηρούνται αρχεία των εργασιών συντήρησης, συμπεριλαμβανομένων των ημερομηνιών και των αντικειμένων που καλύπτονται.

1.A.5. Κατάσταση υγείας εργαζομένων

Στα μέλη του προσωπικού για τα οποία είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι έχουν ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στα φύτευρα δεν θα πρέπει να επιτρέπεται η είσοδος σε μέρη όπου μπορεί να έρθουν σε άμεση ή έμμεση επαφή με τους σπόρους ή τα φύτευρα.

Οι τραυματισμοί του προσωπικού που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο μόλυνσης θα πρέπει να καλύπτονται επαρκώς με ορατά αδιάβροχα καλύμματα πριν ο εργαζόμενος έρθει σε επαφή με τους σπόρους ή τα φύτευρα. Όπου είναι δυνατόν, οι τραυματισμένοι εργαζόμενοι θα πρέπει να αποφεύγουν την άμεση επαφή με τους σπόρους ή τα φύτευρα που προορίζονται για κατακάλωση από ανθρώπους.

1.A.6. Έλεγχος επιβλαβών οργανισμών

Η μονάδα παραγωγής θα πρέπει να διατηρείται σε γενικές γραμμές σε καλή κατάσταση, η οποία να δυσχεραίνει την είσοδο και την εγκατάσταση επιβλαβών οργανισμών μέσα στη μονάδα.

Η πρόσβαση των επιβλαβών οργανισμών και των ζώων θα πρέπει να αποτρέπεται με το να διατηρούνται κλειστά τα παράθυρα και οι άλλες εισοδοί και να φράσσονται τα παράθυρα με συρματοπλέγμα ή άλλο υλικό ανάλογα με την περίπτωση. Άλλες διόδους που θα μπορούσαν να επιτρέψουν την πρόσβαση επιβλαβών οργανισμών ή ζώων θα πρέπει να διατηρούνται σφραγισμένες. Οι υποδομές που σχετίζονται με την παραγωγική διαδικασία (π.χ. σωληνώσεις ή αεραγωγοί) θα πρέπει να κατασκευάζονται ή να τοποθετούνται κατά τρόπο ώστε να εμποδίζεται η πρόσβαση επιβλαβών οργανισμών ή παραγόντων μόλυνσης.

Για προληπτικούς λόγους, προκειμένου να αποφευχθεί τυχόν εγκατάσταση επιβλαβών οργανισμών στις μονάδες παραγωγής, οι φορείς εκμετάλλευσης θα πρέπει να καταστρώνουν σχέδιο καταπολέμησης των επιβλαβών οργανισμών και να τοποθετούν παγίδες παρασίτων. Θα πρέπει να υπογραφεί σύμβαση με εταιρεία καταπολέμησης επιβλαβών οργανισμών.

1.A.7. Προσωπική υγιεινή και κατάλληλος ρουχισμός

Γενικά, τα μέλη του προσωπικού θα πρέπει να διατηρούν υψηλό επίπεδο προσωπικής υγιεινής.

Όλοι όσοι εργάζονται σε χώρο παρασκευής τροφίμων θα πρέπει να τηρούν ορθές πρακτικές προσωπικής υγιεινής. Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να γνωρίζουν τις βασικές αρχές υγιεινής και καλής υγείας και θα πρέπει να ενημερώνονται για όλους τους κινδύνους μόλυνσης του προϊόντος. Θα πρέπει να εκπαιδευτούν σχετικά με τις κατάλληλες συνθήκες υγιεινής για τις εργασίες τους και να αξιολογούνται τακτικά. Η εν λόγω εκπαίδευση θα πρέπει να γίνει σε γλώσσα και με τρόπο που να εξασφαλίζει την κατανόηση των απαιτούμενων πρακτικών υγιεινής.

Το προσωπικό και οι επισκέπτες θα πρέπει να φορούν καθαρά ρούχα και κάλυμμα κεφαλιού, όταν βρίσκονται στην εγκατάσταση παραγωγής.

Γενικά, η είσοδος των επισκεπτών σε χώρους επεξεργασίας και αποθήκευσης θα πρέπει να απαγορεύεται, εκτός εάν έχουν ενημερωθεί σχετικά με τις απαιτήσεις υγιεινής. Στους επισκέπτες που εισέρχονται στους χώρους αυτούς θα πρέπει να δίνεται κατάλληλη στολή, ενώ τα ονόματά τους θα πρέπει να καταγράφονται. Τα αρχεία πρέπει να τηρούνται για κατάλληλο χρονικό διάστημα.

Το προσωπικό που εργάζεται σε χώρους διαχείρισης τροφίμων θα πρέπει να ακολουθεί ορθές πρακτικές υγιεινής:

- να έχει καθαρά χέρια ή να φορά γάντια όταν έρχεται σε επαφή με τους σπόρους και τα φύτρα,
- να μην καπνίζει ή φτύνει στους χώρους διαχείρισης τροφίμων,
- να αποφεύγει τη μόλυνση των φύτρων που μπορεί να προκληθεί από το φτάρνισμα και τον βήχα πάνω τους,
- να διασφαλίζει ότι τα μαλλιά δεν αποτελούν κίνδυνο μόλυνσης,
- να καλύπτει κοψίματα, πληγές, πάσχον δέρμα ή άλλες δερματικές παθήσεις που ενδέχεται να προκαλέσουν μόλυνση των τροφίμων (στα χέρια ή σε άλλα εκτεθειμένα μέρη του σώματος) με αδιάβροχους επιδέσμους,
- να μη φορά κοσμήματα ή άλλα καλλυντικά προϊόντα που μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο μόλυνσης,
- οι εργαζόμενοι θα πρέπει να διατηρούν τα νύχια τους κοντά και καθαρά.

Τα χέρια θα πρέπει να πλένονται:

- πριν από την επαφή με τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση,
- μετά το διάλειμμα,
- μετά την επίσκεψη στην τουαλέτα,
- μετά τον καθαρισμό·
- μετά την απομάκρυνση απορριμμάτων.

Παρόλο που μπορεί να υπάρχουν μικρές αποκλίσεις στις τεχνικές πλυσίματος των χεριών, όλες περιλαμβάνουν τα ακόλουθα βήματα:

- βρέξιμο των χεριών πριν από τη χρήση σαπουνιού·
- σχολαστικό τρίψιμο των χεριών, για την αφαίρεση των ρύπων από όλα τα σημεία των χεριών·
- ξέπλυμα των χεριών με πόσιμο νερό ή νερό αξιόπιστης προέλευσης·
- υγιεινό στέγνωμα.

Οι κανόνες υγιεινής του προσωπικού θα πρέπει να εκτυπωθούν και να αναρτηθούν στους τοίχους, είτε σε έντυπη μορφή είτε σε μορφή πινακίδων ή ετικετών.

1.A.8. Χειρισμός αποβλήτων

Τα απόβλητα θα πρέπει να απομακρύνονται άμεσα από τους χώρους όπου διατηρούνται τρόφιμα.

Εάν κριθεί σκόπιμο, οι κάδοι απορριμμάτων στον χώρο παραγωγής θα πρέπει να καλύπτονται και να διατηρούνται σε απόσταση από τρόφιμα, καθώς και να αδειάζονται σε καθημερινή βάση. Οι μεγάλες ποσότητες αποβλήτων θα πρέπει να απομακρύνονται αμέσως από τον χώρο παραγωγής.

Στις περιπτώσεις στις οποίες απαιτείται η τοποθέτηση μεγαλύτερων κάδων απορριμμάτων, αυτοί θα πρέπει να παραμένουν εκτός του χώρου παραγωγής και, εφόσον είναι δυνατόν, σε μέρος όπου δεν έχουν πρόσβαση τρωκτικά, ζώα, έντομα και άλλοι επιβλαβείς οργανισμοί.

Οι κάδοι και τα δοχεία απορριμμάτων θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται τακτικά.

1.B. Εκπαίδευση

Όλα τα μέλη του προσωπικού που έρχονται σε άμεση ή έμμεση επαφή με τους σπόρους ή τα φύτρωμα θα πρέπει να λάβουν την κατάλληλη εκπαίδευση, προκειμένου να κατανοήσουν πλήρως:

- την εφαρμογή και την εποπτεία του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων·
- τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων·
- τη διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων·
- τις πηγές κινδύνου για τα τρόφιμα και τους κινδύνους που συνδέονται με αυτές·
- τους κινδύνους που συνδέονται με την αλληλομόλυνση·
- τη σημασία της διατήρησης υψηλών προτύπων καθαριότητας στους χώρους παραγωγής, χειρισμού και συσκευασίας·
- τις τεχνικές που σχετίζονται με τον έλεγχο και την παρακολούθηση της ασφάλειας των τροφίμων·
- τις διαδικασίες προσωπικής υγιεινής και χρήσης κατάλληλου ρουχισμού (βλέπε σημείο 1.A.7.).

Όλα τα μέλη του προσωπικού που συμμετέχουν στις διαδικασίες διατήρησης της υγιεινής θα πρέπει να λαμβάνουν εκπαίδευση προκειμένου να κατανοήσουν το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης, τη διαχείριση των χημικών ουσιών και την απομάκρυνση των προϊόντων καθαρισμού από τη διαδικασία παραγωγής.

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να καταγράφουν τις ημερομηνίες εκπαίδευσης, τα θέματα που καλύφθηκαν και τους εργαζομένους που συμμετείχαν.

1.Γ. Έλεγχος εισερχόμενων σπόρων

Οι παραγωγοί τροφίμων έχουν την υποχρέωση, βάσει της γενικής νομοθεσίας της ΕΕ σχετικά με τα τρόφιμα [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002], να διαθέτουν στην αγορά μόνο ασφαλή προϊόντα. Αυτό σημαίνει ότι οι παραγωγοί φύτρων θα θεωρηθούν υπεύθυνοι για οποιαδήποτε μόλυνση που μπορεί να έχει προκύψει σε προηγούμενα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού πριν από την άφιξη των παρτίδων σπόρων στην εγκατάσταση παραγωγής φύτρων. Για τον λόγο αυτό, οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να αγοράζουν σπόρους μόνο από αξιόπιστους προμηθευτές που διαθέτουν διαδικασίες για τη διασφάλιση της παραγωγής σπόρων με τήρηση ορθών πρακτικών υγιεινής καθώς και της ανιχνευσιμότητας των παρτίδων.

Οι παραγωγοί σπόρων θα πρέπει να αγοράζουν μόνο σπόρους που έχουν καλλιεργηθεί με τέτοιο τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης με παθογόνους παράγοντες (οι σπόροι θα πρέπει να είναι κατάλληλοι για τον σκοπό για τον οποίο προορίζονται).

Το παρόν κεφάλαιο καθώς και οι διατάξεις για την παραγωγή σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων που περιλαμβάνονται στο δεύτερο κεφάλαιο των παρουσών κατευθυντήριων οδηγιών παρέχουν βοήθεια για την κάλυψη της συγκεκριμένης απαίτησης.

1.Γ.1. Πιστοποιητικό εισαγωγής

Εάν οι σπόροι που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων προέρχονται από χώρες εκτός ΕΕ, είναι υποχρεωτικό κάθε παρτίδα σπόρων να συνοδεύεται από πιστοποιητικό εισαγωγής σε όλα τα στάδια της εμπορίας, όπως απαιτείται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 704/2014 της Επιτροπής [τροποποίηση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής]. Αντίγραφο του εν λόγω πιστοποιητικού θα πρέπει να διατίθεται στον παραγωγό φύτρων και να διατηρείται στο μητρώο του για επαρκές χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρωμα. Το πιστοποιητικό θα πρέπει να εκδίδεται στην επίσημη γλώσσα ή τις γλώσσες της χώρας έκδοσης και στη γλώσσα ή τις γλώσσες της χώρας υποδοχής. Στις περιπτώσεις που κάτι τέτοιο δεν είναι δυνατό, το πιστοποιητικό μπορεί επίσης να συνοδεύεται από επίσημη μετάφραση στη γλώσσα της χώρας υποδοχής. Στην περίπτωση που οι σπόροι φτάνουν σε ένα κράτος μέλος της ΕΕ και, στη συνέχεια, αποστέλλονται σε άλλο κράτος μέλος της ΕΕ, η αρμόδια αρχή της χώρας υποδοχής μπορεί να ζητήσει πιστοποιημένη μετάφραση του πιστοποιητικού στη δική της γλώσσα. Υπόδειγμα του πιστοποιητικού εισαγωγής διατίθεται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 211/2013.

Εάν οι παραγωγοί φύτρων διαθέτουν προς πώληση παρτίδες σπόρων σε διαφορετικό παραγωγό φύτρων με σκοπό η βλάστηση να πραγματοποιηθεί στην εν λόγω εγκατάσταση, κάθε παρτίδα σπόρων θα πρέπει να συνοδεύεται από αντίγραφο του αντίστοιχου πιστοποιητικού εισαγωγής και από έγγραφο με τις πληροφορίες ανιχνευσιμότητας που αναφέρονται παραπάνω, συμπεριλαμβανομένου του ονόματος και της διεύθυνσης του προμηθευτή σπόρων και του παραγωγού φύτρων που παρέλαβαν αρχικά τους σπόρους. Αν τα στοιχεία του προμηθευτή σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων αποκρύπτονται για εμπορικούς λόγους στο αντίγραφο του πιστοποιητικού εισαγωγής, τα εν λόγω στοιχεία θα πρέπει να γνωστοποιηθούν στον αγοραστή και τις αρμόδιες αρχές σε περίπτωση μόλυνσης των σπόρων. Αν εμπλέκονται έμποροι στην αλυσίδα εφοδιασμού σπόρων για παραγωγή φύτρων, οι ίδιες απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας ισχύουν και για αυτούς.

Αν παρτίδα σπόρων που προέρχεται από χώρα εκτός ΕΕ δεν συνοδεύεται από πιστοποιητικό, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιείται για την παραγωγή φύτρων που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

Το πιστοποιητικό εισαγωγής θα πρέπει να εκδίδεται από την αρμόδια αρχή της χώρας εξαγωγής (συνήθως η αρχή για την υγεία ή την ασφάλεια των τροφίμων ή το υπουργείο Γεωργίας). Με την υπογραφή του πιστοποιητικού, η αρμόδια αρχή πιστοποιεί ότι οι σπόροι καλλιεργήθηκαν σε συμμόρφωση με τις απαιτήσεις του παραρτήματος 1 μέρος Α του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 852/2004 (για τις ορθές πρακτικές υγιεινής). Το δεύτερο μέρος των παρουσών κατευθυντήριων οδηγιών (βλέπε κεφάλαιο 2. Παραγωγή σπόρων) περιέχει πρακτικά παραδείγματα που συμπληρώνουν τις γενικές απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 852/2004. Το κεφάλαιο 2 των παρουσών κατευθυντήριων οδηγιών μπορεί να προσφέρει πολύτιμη βοήθεια στις αρχές τρίτων χωρών καθώς επίσης και χωρών της ΕΕ ώστε να διαπιστωθεί κατά πόσον τηρούνται οι γενικές απαιτήσεις του παραρτήματος 1 μέρος Α του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 852/2004 για την παραγωγή σπόρων.

Στις περιπτώσεις όπου μια παρτίδα σπόρων για παραγωγή φύτρων συσκευάζεται και διατίθεται προς λιανική πώληση ώστε η βλάστηση να γίνει από τον τελικό καταναλωτή, η παρτίδα θα πρέπει να συνοδεύεται από αντίγραφο του πιστοποιητικού εισαγωγής. Αντίγραφο του πιστοποιητικού θα πρέπει να διατίθενται στους υπεύθυνους επιχειρήσεων στους οποίους αποστέλλονται οι σπόροι μέχρι τη συσκευασία για διάθεση προς λιανική πώληση.

1.Γ.2. Απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας σχετικά με τους εισερχόμενους σπόρους

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να λάβουν έγγραφο με τις ακόλουθες πληροφορίες από τους προμηθευτές σπόρων, ανεξάρτητα από το αν οι προμηθευτές εδρεύουν στην ΕΕ ή όχι, για κάθε παρτίδα σπόρων (το φορτίο μπορεί να περιλαμβάνει πολλές παρτίδες):

- όνομα του προϊόντος συμπεριλαμβανομένης της λατινικής ονομασίας του (ταξινόμηση ονομασία),
- αναγνωριστικό αριθμό ή ισοδύναμο αριθμό αναφοράς παρτίδας,
- όνομα του προμηθευτή,
- όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη (αν χρησιμοποιείται μεταφορέας ή μεσάζων: όνομα και διεύθυνση του μεσάζοντα ή του μεταφορέα),
- ημερομηνία αποστολής,
- παρεχόμενη ποσότητα.

Οι προμηθευτές των σπόρων θα πρέπει να διατηρούν αντίγραφο του εν λόγω εγγράφου στο μητρώο τους.

Οι προμηθευτές σπόρων και τα προγενέστερα στάδια της αλυσίδας εφοδιασμού υποχρεούνται να τηρούν και άλλες πληροφορίες, όπως ορίζεται στον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής.

Οι προμηθευτές σπόρων και οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να διατηρούν αντίγραφο αυτού του εγγράφου στο αρχείο τους για επαρκές χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα.

Εάν οι σπόροι έχουν αγοραστεί από προμηθευτή εκτός Ευρωπαϊκής Ένωσης, η παρτίδα των σπόρων θα πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό εισαγωγής, το οποίο θα πρέπει να τηρείται στο αρχείο. Οι κανόνες σε σχέση με το πιστοποιητικό εισαγωγής παρατίθενται στο σημείο 1.Γ.1.

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα για την εξασφάλιση της ανιχνευσιμότητας των παρτίδων από τη στιγμή της άφιξης των σπόρων μέχρι τη στιγμή της αποστολής των φύτρων. Τα αρχεία θα πρέπει να διατηρούνται για επαρκές χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα. Οι απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας του τελικού προϊόντος — των φύτρων παρατίθενται στο σημείο 1.1Α.

1.Γ.3. Οπτικός έλεγχος

Οι σάκοι/τα δοχεία και οι σπόροι θα πρέπει να ελέγχονται οπτικά (π.χ. για φυσική μόλυνση με ανθρώπινα ή ζωικά απόβλητα, μη καλυμμένες οπές σε σάκους οι οποίες, προφανώς, δεν προέρχονται από ρύγχη δειγματοληψίας, λεκέδες, ξένα σώματα κ.λπ.) μετά την άφιξη ή πριν από τη βλάστηση. Θα πρέπει να υπάρχουν διαθέσιμα έγγραφα που να επιβεβαιώνουν ότι έχει πραγματοποιηθεί οπτικός έλεγχος.

1.Δ. Αποθήκευση σπόρων

Οι σπόροι πρέπει να αποθηκεύονται σε νέους σάκους χωρίς τρύπες (εκτός μπλωαμένες οπές ή άλλα ανοίγματα που προέρχονται από ρύγχη δειγματοληψίας ή άλλα διαδικαστικά στοιχεία) και όχι σε μεταχειρισμένους σάκους, προκειμένου να αποφευχθεί η χημική ή μικροβιολογική μόλυνση. Οι σάκοι θα πρέπει να διατηρούνται στεγνοί. Εφόσον είναι δυνατόν, οι σάκοι δεν θα πρέπει να αποθηκεύονται στο πάτωμα ούτε να έρχονται σε επαφή με τους τοίχους, αλλά να τοποθετούνται πάνω σε παλέτες με καθαρά φύλλα χαρτονιού ανάμεσα στους σάκους και την παλέτα. Οι παραγωγοί θα πρέπει επίσης να εξετάσουν κατά πόσον είναι αναγκαίο να καλύψουν τις κορυφές των σωρών αποθήκευσης με κατάλληλο υλικό για την προστασία των αγαθών.

Οι χώροι αποθήκευσης και ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζονται και να διατηρούνται στεγνοί. Θα πρέπει να εφαρμοστούν μέτρα για την αποτροπή της εισόδου και της μόλυνσης από καιρικές συνθήκες, ζώα και επιβλαβείς οργανισμούς (βλέπε σημείο 1.Α.2).

Στις περιπτώσεις που οι παραγωγοί φύτρων διαχειρίζονται και σπόρους που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων αλλά και σπόρους που δεν προορίζονται για την παραγωγή φύτρων, αυτοί θα πρέπει να διατηρούνται ξεχωριστά και, αν κρίνεται απαραίτητο, να επισημαίνονται ώστε να αποφευχθεί τυχόν ανάμειξη. Θα πρέπει να ληφθεί δέουσα μέριμνα ώστε να διασφαλιστεί ότι οι αποθηκευμένες παρτίδες αντιστοιχούν στις εγγραφές στα αρχεία και ότι είναι δυνατή η ανίχνευση των συγκεκριμένων παρτίδων σε ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής.

1.E. Ανάλυση κινδύνων και κρίσιμα σημεία ελέγχου

Η βλάστηση σπόρων χρειάζεται ελάχιστη επεξεργασία του αρχικού προϊόντος και συνεπώς μπορεί να θεωρηθεί πρωτογενής παραγωγή. Η εφαρμογή των αρχών της ανάλυσης κινδύνων και των κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στην πρωτογενή παραγωγή δεν απαιτείται επί του παρόντος από την ευρωπαϊκή νομοθεσία [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004], αλλά θεωρείται απαραίτητη από την ESSA.

Η ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP) και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων⁽⁴³⁾ παρέχει καθοδήγηση σχετικά με τον τρόπο εφαρμογής ορθών πρακτικών υγιεινής και διαδικασιών βάσει HACCP.

1. ΣΤ. Χρήση νερού

Κατά τη διάρκεια όλων των σταδίων της παραγωγικής διαδικασίας, το νερό που έρχεται σε επαφή με τους σπόρους ή τα φύτρα θα πρέπει να είναι νερό που πληροί τις μικροβιολογικές απαιτήσεις για το πόσιμο νερό που προβλέπονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ, μέρος Α.

Εάν χρησιμοποιείται καθαρό νερό (το οποίο πληροί τις μικροβιολογικές απαιτήσεις που προβλέπονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ, μέρος Α), τότε οι χημικές ιδιότητες του νερού από τη συγκεκριμένη πηγή θα πρέπει να αναλύονται βάσει αξιολόγησης κινδύνου, τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο.

Τα συστήματα παροχής νερού θα πρέπει να συντηρούνται και να καθαρίζονται κατάλληλα (βλέπε σημείο 1.Α.3. και σημείο 1.Α.4.) για την αποφυγή της μόλυνσης των υδάτων από διάβρωση ή εξωτερικές πηγές. Θα πρέπει να διατηρούνται αρχεία της συντήρησης.

Σύστημα ανακύκλωσης νερού μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο κατά τη διάρκεια των διαδικασιών βλάστησης, ανάπτυξης και άρδευσης. Αν το νερό ανακυκλώνεται, συνιστάται η επαναχρησιμοποίηση του νερού μόνο στην ίδια παρτίδα σπόρων/φύτρων και όχι σε περισσότερες, για την πρόληψη της μόλυνσης του συνόλου της τρέχουσας παραγωγής, αντί της παραγωγής μίας παρτίδας.

Κάθε ποσότητα ύδατος, συμπεριλαμβανομένου του ανακυκλωμένου νερού, θα πρέπει να παρακολουθείται και να αναλύεται τακτικά βάσει ανάλυσης κινδύνου (σύμφωνα με την οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, μέρος Α).

Θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για την αποτροπή της πρόσβασης εντόμων, ζώων, χόματος, αποβλήτων και άλλων πιθανών πηγών μόλυνσης στην πηγή του νερού.

Αν προστίθενται στο νερό βιοκτόνα προϊόντα προκειμένου να πληρούνται οι μικροβιολογικές προδιαγραφές που ορίζονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, μέρος Α, τότε αυτό θα πρέπει να γίνεται σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ευρωπαϊκού κανονισμού για τα βιοκτόνα [κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1062/2014] και τις διατάξεις που προβλέπονται από τις εθνικές αρχές.

1.Z. Διαδικασία βλάστησης

1.Z.1. Αρχική έκπλυση των σπόρων

Ανάλογα με τα αποτελέσματα του οπτικού ελέγχου, οι σπόροι θα πρέπει να ξεπλένονται καλά πριν από τη βλάστηση ώστε να απομακρυνθούν τυχόν ρύποι. Η καλή ανάδευση των σπόρων μέσα στο δοχείο πλύσης μπορεί να συμβάλει στην αφαίρεση τυχόν ρύπων.

Για την έκπλυση των σπόρων θα πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο ή καθαρό νερό που πληροί τις μικροβιολογικές απαιτήσεις που προβλέπονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, μέρος Α. Το νερό που χρησιμοποιείται για το πλύσιμο των σπόρων δεν θα πρέπει να επαναχρησιμοποιείται.

1.Z.2. Μικροβιολογική απολύμανση των σπόρων

Δεν υπάρχει εναρμόνιση εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης όσον αφορά τη χρήση μικροβιολογικών μεθόδων απολύμανσης των σπόρων. Ωστόσο, επιτρέπονται μόνο μέθοδοι εγκεκριμένες από τις αρμόδιες εθνικές αρχές για τη μικροβιολογική απολύμανση των σπόρων.

⁽⁴³⁾ Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP) και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων.

Σύμφωνα με την έκθεση «Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds»⁽⁴⁴⁾ (Επιστημονική γνώμη σχετικά με τον κίνδυνο από την *Escherichia coli* που παράγει σιγκατοξίνη και από άλλα παθογόνα βακτήρια στους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό που εξέδωσε η EFSA, οι πληροφορίες σχετικά με την αποτελεσματικότητα των μεθόδων απολύμανσης των φυτών που προέρχονται από σπόρους είναι περιορισμένες. Παρά τις σημαντικές προσπάθειες, μέχρι σήμερα, καμία χημική, φυσική ή βιολογική μέθοδος απολύμανσης δεν μπορεί να εξασφαλίσει την πλήρη απαλλαγή των σπόρων από παθογόνους μικροοργανισμούς. Οι μέθοδοι απολύμανσης δεν θα πρέπει να προσβάλλουν τους σπόρους ή να μειώνουν το ποσοστό βλάστησης.

Αν χρησιμοποιείται μικροβιολογική απολύμανση, θα πρέπει να εφαρμόζονται μέτρα ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν θα σημειωθεί ξανά μόλυνση αφού απολυμανθούν οι σπόροι. Θα πρέπει να ληφθεί δέουσα μέριμνα ώστε τα δοχεία και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιούνται για την απολύμανση να έχουν απολυμανθεί επίσης. Μετά την απολύμανση, θα πρέπει να επαναλαμβάνεται η έκπλυση των σπόρων με πόσιμο νερό για την απομάκρυνση των χημικών παραγόντων.

1.Z.3. Διαβροχή πριν από τη βλάστηση

Στις περιπτώσεις που οι παραγωγοί φυτών εφαρμόζουν διαβροχή πριν από τη βλάστηση, αυτή η διαδικασία θα πρέπει να γίνεται με πόσιμο ή καθαρό νερό, το οποίο πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές που προβλέπονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ, μέρος Α. Ο εξοπλισμός και τα δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη διαβροχή θα πρέπει να καθαρίζονται επιμελώς, να απολυμαίνονται και να ξεπλένονται πριν από τη χρήση, ενώ θα πρέπει να είναι κατάλληλα για την παραγωγή τροφίμων. Το νερό που χρησιμοποιείται για τη διαβροχή δεν θα πρέπει να επαναχρησιμοποιείται κατευθείαν.

1.Z.4. Βλάστηση, ανάπτυξη και άρδευση

Ο θάλαμος βλάστησης θα πρέπει να διατηρείται σε καλές συνθήκες υγιεινής. Ο ίδιος ο θάλαμος και ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται κατά τη διαδικασία βλάστησης θα πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται πριν από τη βλάστηση κάθε νέας παρτίδας σπόρων.

Είναι απολύτως απαραίτητο να χρησιμοποιείται πόσιμο ή καθαρό νερό το οποίο πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές που προβλέπονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ, μέρος Α, ως αρχική πηγή νερού άρδευσης κατά τη διαδικασία της βλάστησης, ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση και η ενδεχόμενη ανάπτυξη παθογόνων μικροοργανισμών κατά τη βλάστηση.

Αν χρησιμοποιείται ανακυκλωμένο νερό, θα πρέπει να πληροί τις απαιτήσεις που αναφέρονται στο σημείο 1.ΣΤ. σχετικά με τη χρήση του νερού.

1.Z.5. Συγκομιδή

Κατά τη συγκομιδή φυτών θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο εξοπλισμός κατάλληλος για την παραγωγή τροφίμων. Όλος ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται θα πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να φροντίζουν για τις καλές συνθήκες υγιεινής της στολής ή του ρουχισμού τους πριν από την είσοδο στον θάλαμο βλάστησης.

1.H. Επεξεργασία, συσκευασία, αποθήκευση και μεταφορά

1.H.1. Τελική έκπλυση, αποφλοιώση και ψύξη

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την έκπλυση των φυτών και την απομάκρυνση των φλοιών θα πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται τουλάχιστον μία φορά την ημέρα.

Για την τελική έκπλυση, την αποφλοιώση και την ψύξη θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο πόσιμο ή καθαρό νερό το οποίο να πληροί τις μικροβιολογικές προδιαγραφές που προβλέπονται στην οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, μέρος Α. Μετά την έκπλυση και την αποφλοιώση, τα φύτρα θα πρέπει να ψύχονται απευθείας σε θερμοκρασίες 2-8 °C. Στη συνέχεια, η ψυκτική αλυσίδα θα πρέπει να διατηρείται μέχρι το προϊόν να φτάσει στον τελικό καταναλωτή. Σε ολόκληρη την ψυκτική αλυσίδα (ψυχρός θάλαμος, φορητό-ψυγείο κ.λπ.), η θερμοκρασία της ψυκτικής αλυσίδας πρέπει να παρακολουθείται. Ενδέχεται να ισχύουν διαφορετικές εθνικές απαιτήσεις σχετικά με την ψυκτική αλυσίδα.

1.H.2. Μικροβιολογική απολύμανση των φυτών

Δεν υπάρχει εναρμόνιση εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης όσον αφορά τη χρήση μικροβιολογικών μεθόδων απολύμανσης των φυτών. Ωστόσο, θα πρέπει να επιτρέπονται μόνο μέθοδοι εγκεκριμένες από τις αρμόδιες αρχές για τη μικροβιολογική απολύμανση των φυτών.

Ισχύουν οι ίδιες συνθήκες που περιγράφονται στο σημείο 1.Z.2. για τη μικροβιολογική απολύμανση των σπόρων.

1.H.3. Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τα φύτρα

Κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας, διάφορα υλικά έρχονται σε επαφή με τα φύτρα. Κάθε υλικό και αντικείμενο που προορίζεται να έρθει σε επαφή με τρόφιμα και διατίθεται στην αγορά θα πρέπει να συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1935/2004.

⁽⁴⁴⁾ Ομοίως με την υποσημείωση 7.

Θα πρέπει να λαμβάνεται δέουσα μέριμνα ώστε τα υλικά συσκευασίας να είναι καθαρά και να αποθηκεύονται με τρόπο που να καθιστά αδύνατη τη μόλυνση με σκόνη, ρύπους ή ξένα σώματα.

Η συσκευασία θα πρέπει να γίνεται σε εσωτερικό χώρο, σε κλειστό και ξηρό μέρος που δεν επιτρέπει την είσοδο σκόνης, ρύπων ή άλλων πηγών μόλυνσης.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για τη συσκευασία θα πρέπει να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται τακτικά (βλέπε σημείο 1.A.3).

1.H.4. Αποθήκευση φύτρων

Θα πρέπει να λαμβάνεται δέουσα μέριμνα ώστε τα φύτρα να αποθηκεύονται σε κλειστό και προστατευμένο περιβάλλον που δεν επιτρέπει την είσοδο σκόνης, ρύπων ή άλλων πηγών μόλυνσης. Οι χώροι αποθήκευσης θα πρέπει να είναι εξοπλισμένοι έτσι ώστε να μπορούν να διατηρήσουν την ψυκτική αλυσίδα για τα φύτρα (βλέπε σημείο 1.H.1.).

1.H.5. Πληροφόρηση σχετικά με το προϊόν και ενημέρωση του καταναλωτή

Όλες οι πληροφορίες σχετικά με την ασφάλη και ορθή μεταχείριση, αποθήκευση, επεξεργασία, προετοιμασία και προβολή του προϊόντος θα πρέπει να κοινοποιούνται στον πελάτη ή στο επόμενο πρόσωπο στην αλυσίδα εφοδιασμού. Όπου κρίνεται σκόπιμο και χρήσιμο, οι εν λόγω πληροφορίες μπορούν να συμπεριληφθούν στην ετικέτα της συσκευασίας.

Η επισήμανση των προϊόντων θα πρέπει να διευκολύνει την ανιχνευσιμότητα και την ανάκληση, εάν χρειαστεί (βλέπε σημεία 1.I. και 1.IA.). Ο αναγνωριστικός αριθμός ή ο αριθμός παρτίδας, καθώς και το όνομα και η διεύθυνση του παραγωγού στην ετικέτα συσκευασίας μπορούν να διευκολύνουν την ανιχνευσιμότητα και την ανάκληση.

Θα πρέπει να πληρούνται όλες οι απαιτήσεις επισήμανσης που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, ενώ όλες οι υποχρεωτικές πληροφορίες που απαιτούνται από τον εν λόγω κανονισμό θα πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα.

Η επισήμανση, οι διαφημίσεις, το ενημερωτικό υλικό για τον καταναλωτή και η συσκευασία δεν θα πρέπει να παραπλανούν τον καταναλωτή.

1.H.6. Μεταφορά

Οι εγκαταστάσεις, ο εξοπλισμός, τα δοχεία, τα κιβώτια, τα οχήματα και τα σκάφη που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά φύτρων και σπόρων θα πρέπει να διατηρούνται καθαρά και, όπου είναι δυνατόν, να απολυμαίνονται, προκειμένου να αποφεύγεται η μικροβιολογική μόλυνση κατά τη μεταφορά.

Ο χρόνος μεταφοράς αποτελεί μέρος του συνολικού χρόνου ζωής των φύτρων και θα πρέπει, επομένως, να θεωρείται αναπόσπαστο μέρος της ψυκτικής αλυσίδας (βλέπε σημείο 1.H.1.).

1.Θ. Μικροβιολογικός έλεγχος των σπόρων και των φύτρων

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, που τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 209/2013 της Επιτροπής, οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να διεξάγουν προκαταρκτικούς ελέγχους σε αντιπροσωπευτικό δείγμα κάθε παρτίδας σπόρων. Ο εν λόγω έλεγχος είναι υποχρεωτικός για την *E. coli* που παράγει σιγκατοξίνη (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 και O104:H4 και για τα *Salmonella* spp., ενώ στόχος του εν λόγω ελέγχου είναι να χρησιμοποιούνται μόνον οι παρτίδες σπόρων που περνούν επιτυχώς τον έλεγχο (βλέπε σημείο 1.Θ.1.).

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να διεξάγουν έλεγχο των φύτρων για *E. coli* που παράγει σιγκατοξίνη (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 και O104:H4 και για *Salmonella* spp. στο στάδιο κατά το οποίο η πιθανότητα εντοπισμού των συγκεκριμένων παθογόνων μικροοργανισμών είναι υψηλότερη, και σε κάθε περίπτωση όχι πριν από την πάροδο 48 ωρών μετά την έναρξη της διαδικασίας βλάστησης και τουλάχιστον μία φορά τον μήνα. Δεν υφίσταται υποχρέωση ελέγχου κάθε παρτίδας σπόρων με φυτό καθώς ο στόχος είναι η επαλήθευση των εφαρμοζόμενων ορθών πρακτικών και του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (βλέπε σημείο 1.Θ.2.).

Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής υποχρεώνει επίσης τους παραγωγούς να ελέγχουν τα φύτρα σε σχέση με τα κριτήρια ασφάλειας τροφίμων όταν τα προϊόντα διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους. Τα εξεταζόμενα φύτρα θα πρέπει να τηρούν τα όρια της κατηγορίας 1.18 για τα *Salmonella* spp. και της κατηγορίας 1.29 για την STEC. Επιπλέον, τα έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα όπως τα φύτρα πρέπει επίσης να υποβάλλονται σε έλεγχο για τη *Listeria monocytogenes*. Οι εν λόγω έλεγχοι δεν χρειάζεται να διεξάγονται σε κάθε παρτίδα, αλλά σε τακτά διαστήματα ενώ χρησιμοποιούνται επίσης ως μέσο επαλήθευσης των ορθών πρακτικών. Η συχνότητα των ελέγχων για STEC, *Salmonella* spp. και *L. monocytogenes* θα πρέπει να καθορίζεται από τον υπεύθυνο της επιχείρησης, κατόπιν διαβούλευσης με την αρμόδια αρχή εφόσον είναι δυνατόν, και θα πρέπει να βασίζεται στον κίνδυνο. Για την ανάλυση των φύτρων για *L. monocytogenes*, θα πρέπει να εφαρμόζεται το κριτήριο 1.3 του παρατήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής.

Συνιστάται επίσης στους παραγωγούς φύτρων η δειγματοληψία των χώρων επεξεργασίας και του εξοπλισμού για *Listeria* spp. στο πλαίσιο του σχεδίου δειγματοληψίας.

1.Θ.1. Καθοδήγηση για τη δειγματοληψία των σπόρων

Τα συγκεκριμένα δείγματα θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σύμφωνα με το κεφάλαιο 3.3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής και να αναλύονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των σειρών 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1 του εν λόγω κανονισμού. Για κάθε παρτίδα σπόρων που προορίζονται για παραγωγή φύτευσης θα πρέπει να διεξάγεται προκαταρκτικός έλεγχος. Για τη διενέργεια του προκαταρκτικού ελέγχου, ο υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων πρέπει να βλαστήσει τους σπόρους στο αντιπροσωπευτικό δείγμα υπό τις ίδιες συνθήκες όπως και την υπόλοιπη παρτίδα των σπόρων προς βλάστηση. Ένα αντιπροσωπευτικό δείγμα θα πρέπει να περιλαμβάνει τουλάχιστον 0,5 % του βάρους της παρτίδας σπόρων σε επιμέρους δείγματα των 50 g. Το αντιπροσωπευτικό δείγμα μπορεί να επιλεγεί επίσης με βάση μια δομημένη στατιστικά ισοδύναμη στρατηγική δειγματοληψίας, εφόσον αυτή έχει επαληθευτεί από την αρμόδια αρχή. Κατ' αρχήν, θα πρέπει να λαμβάνονται δείγματα από κάθε σάκο της παρτίδας και ο αριθμός των επιμέρους δειγμάτων ανά σάκο θα πρέπει να καθορίζεται σύμφωνα με τον ακόλουθο υπολογισμό:

- συνολικό βάρος του δείγματος = συνολικό βάρος της παρτίδας * 0,5 % (= 0,005),
- συνολικός αριθμός των επιμέρους δειγμάτων = συνολικό βάρος του δείγματος/50 g,
- αριθμός σάκων ανά παρτίδα = συνολικό βάρος της παρτίδας/βάρος κάθε σάκου,
- αριθμός των επιμέρους δειγμάτων των 50 g ανά σάκο = συνολικός αριθμός επιμέρους δειγμάτων/αριθμός σάκων στην παρτίδα.

Για παράδειγμα, για τη δειγματοληψία παρτίδας 100 τόνων, συσκευασμένων σε σάκους των 25 kg:

- συνολικό βάρος του δείγματος = 100 000kg * 0,5 % = 500 kg,
- συνολικός αριθμός επιμέρους δειγμάτων = 500 kg/50 g = 10 000 επιμέρους δείγματα,
- αριθμός σάκων ανά παρτίδα = 100 000 kg/25 kg ανά σάκο = 4 000 σάκοι,
- αριθμός των επιμέρους δειγμάτων 50 g ανά σάκο = 10 000 επιμέρους δείγματα/4 000 σάκοι = 2,5 επιμέρους δείγματα/σάκο.

Θα πρέπει να λαμβάνεται η δέουσα μέριμνα ώστε η εν λόγω διαδικασία να πραγματοποιείται υπό καλές συνθήκες υγιεινής και με εξοπλισμό σε καλή κατάσταση υγιεινής. Θα πρέπει να τηρούνται κατάλληλα αρχεία της διαδικασίας δειγματοληψίας ώστε να είναι δυνατόν να αποδειχθεί στην αρμόδια αρχή πως η δειγματοληψία πραγματοποιήθηκε ορθά.

Η δειγματοληψία θα πρέπει να πραγματοποιείται από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων τροφίμων που παράγουν φύτευσης και μπορεί να διεξάγεται χειρωνακτικά ή με μηχανικά μέσα από τους παραγωγούς φύτευσης ή από διαπιστευμένο τρίτο μέρος. Κάποιες εταιρείες χρησιμοποιούν μηχανικές συσκευές δειγματοληψίας που εξάγουν αντιπροσωπευτικές ποσότητες σπόρων π.χ. κατά τη συσκευασία χύδην φορτίων σε μικρότερους σάκους, κατόπιν επιβεβαίωσης από τις αρμόδιες αρχές. Άλλες εταιρείες τρυπούν και επανασφραγίζουν τους σάκους ή άλλα αντίστοιχα μέσα συσκευασίας για να λάβουν μια αντιπροσωπευτική ποσότητα σπόρων.

Αποτελεί ευθύνη του παραγωγού φύτευσης να επιβεβαιώσει ότι το δείγμα είναι αντιπροσωπευτικό και ότι ο έλεγχος διεξάγεται σύμφωνα με τους κανόνες που ορίζονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 209/2013 της Επιτροπής.

Εφόσον πληρούνται οι απαιτήσεις δειγματοληψίας, οι παραγωγοί φύτευσης θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να ζητήσουν από τους προμηθευτές σπόρων τη διεξαγωγή δειγματοληψίας στον τόπο προέλευσης κατά τη συσκευασία των σάκων και την αποστολή του δείγματος στον παραγωγό φύτευσης μαζί με την παρτίδα, σε ξεχωριστό σάκο ή σάκους με σαφή επισήμανση (με την ένδειξη «δείγμα για μικροβιολογικό έλεγχο» ή αντίστοιχη).

Στην περίπτωση που η δειγματοληψία των σπόρων διεξάγεται από τρίτο μέρος, οι μηχανικές συσκευές δειγματοληψίας στον τόπο προέλευσης κατά προτίμηση θα πρέπει να αποτελούν αναπόσπαστο μέρος της διαδικασίας συσκευασίας σε σάκους. Σε περίπτωση που ο παραγωγός φύτευσης δεν διεξάγει τη δειγματοληψία των σπόρων ο ίδιος, θα πρέπει να επαληθεύει ότι η δειγματοληψία διεξάγεται σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 209/2013 της Επιτροπής.

Η διαδικασία παραγωγής φύτευσης για τους άλλους σπόρους στο δείγμα του αντιπροσωπευτικού ελέγχου μπορεί να συνεχιστεί ως συνήθως. Ωστόσο, τόσο τα φύτευσης που αναπτύσσονται έξω από την υπόλοιπη καλλιέργεια μετά τη δειγματοληψία, όσο και οι υπόλοιποι ξηροί σπόροι από τους οποίους ελήφθη το δείγμα δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθούν, αν δεν αναφερθούν ικανοποιητικά αποτελέσματα για το σύνολο των δειγμάτων από το εργαστήριο. Αυτή είναι η αρχή της θετικής αποδέσμευσης παρτίδων.

1.Θ.2. Συχνότητα δειγματοληψίας και ελέγχων των φύτευσης τουλάχιστον 48 ώρες μετά την έναρξη της διαδικασίας βλάστησης

Πέντε δείγματα θα πρέπει να ληφθούν στο στάδιο κατά το οποίο η πιθανότητα εντοπισμού στελεχών *E. coli* που παράγουν σιγκατοξίνη (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 και O104:H4 και *Salmonella* spp. είναι υψηλότερη, σε κάθε περίπτωση όχι πριν από την πάροδο 48 ωρών μετά την έναρξη της διαδικασίας βλάστησης και τουλάχιστον μία φορά τον μήνα, για την επαλήθευση της τήρησης ορθών πρακτικών και συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων. Δεν απαιτείται συστηματική δειγματοληψία των παρτίδων.

Τα πέντε δείγματα θα πρέπει να διατηρηθούν ξεχωριστά μεταξύ τους και να αποσταλούν σε πιστοποιημένο εργαστήριο (ISO 17025) για να ελεγχθούν για STEC και *Salmonella* spp.

Τα συγκεκριμένα δείγματα θα πρέπει να αντιμετωπίζονται σύμφωνα με το κεφάλαιο 3.3 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής και να αναλύονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των σειρών 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1 του εν λόγω κανονισμού.

Εναλλακτικά, εάν ο παραγωγός φύτρων διαθέτει πλάνο δειγματοληψίας που συμπεριλαμβάνει διαδικασίες δειγματοληψίας και σημεία δειγματοληψίας των χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης, η αρμόδια αρχή δύναται να του επιτρέψει να αντικαταστήσει τις απαιτήσεις δειγματοληψίας των φύτρων ηλικίας τουλάχιστον 48 ωρών σύμφωνα με τα πλάνα δειγματοληψίας που προβλέπονται στις σειρές 1.18 και 1.29 του κεφαλαίου 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής με την ανάλυση 5 δειγμάτων 200 ml του νερού που χρησιμοποιήθηκε για την άρδευση των φύτρων. Η συγκεκριμένη μέθοδος παρέχει ένα πιο αντιπροσωπευτικό δείγμα των σπόρων που πρόκειται να υποβληθούν σε έλεγχο. Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η ESSA συνιστά ιδιαίτερος την ανάλυση των χρησιμοποιημένων υδάτων άρδευσης τα οποία ήρθαν σε επαφή με το 100 % των σπόρων της παρτίδας ελέγχου. Η μέθοδος ελέγχου ανάλυσης των πέντε δειγμάτων 25 γραμμαρίων φύτρων από την παρτίδα είναι πολύ λιγότερο αξιόπιστη και ορδή.

1.Θ.3. Δειγματοληψία του τελικού προϊόντος

Επιπλέον, τα φύτρα που αποτελούν το συσκευασμένο τελικό προϊόν θα πρέπει να δειγματίζονται επίσης (με $n = 5$) και να αναλύονται για STEC και *Salmonella* spp. σύμφωνα με τις σειρές 1.18 και 1.29 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής (βλέπε σημείο 1.Θ.2.). Η ανάλυση θα πρέπει να πραγματοποιείται μετά τη συσκευασία του προϊόντος. Η συχνότητα δειγματοληψίας θα πρέπει να καθορίζεται με βάση τον κίνδυνο.

Μια δοκιμασία πρόκλησης θα πρέπει επίσης να υποδεικνύει τον τρόπο ανάλυσης για την *L. monocytogenes*, σύμφωνα με τη σειρά 1.2 ή 1.3 του κεφαλαίου 1 του παραρτήματος 1 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής (βλέπε επίσης 1.Θ.). Η ανάλυση θα πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με το αποτέλεσμα της εν λόγω αξιολόγησης.

1.Θ.4. Αποτελέσματα δοκιμών

Σε κανένα από τα πέντε δείγματα (αντιπροσωπευτικά δείγματα ή δείγματα του τελικού προϊόντος) δεν θα πρέπει να υπάρχουν ευρήματα για STEC ή *Salmonella* spp. Εφόσον η απουσία μικροβιολογικής μόλυνσης έχει αποδειχθεί από το εργαστήριο, τα φύτρα που παράγονται από την παρτίδα που αναλύθηκαν μπορούν να διατεθούν στην αγορά.

Οι ενέργειες σε περίπτωση μόλυνσης των σπόρων ή των τροφίμων/φύτρων παρατίθενται στο σημείο 1.1.1.

Σε περίπτωση μόλυνσης των φύτρων με *L. monocytogenes*, τα φύτρα θα πρέπει να υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία, ωστόσο θα πρέπει να εφαρμοστεί κατεργασία που εξαλείφει τον κίνδυνο. Αυτή η κατεργασία εφαρμόζεται και σε περίπτωση μόλυνσης με STEC ή *Salmonella* spp. εφόσον εξαλείφει τον κίνδυνο και έχει εγκριθεί από την αρμόδια αρχή. Η κατεργασία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνον από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων εκτός από εκείνους του επιπέδου λιανικής πώλησης [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής].

1.Θ.5. Παρέκκλιση από τον προκαταρκτικό έλεγχο όλων των παρτίδων σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων που αναφέρονται στο σημείο 1.Θ.1.

Σύμφωνα με το κεφάλαιο 3, τμήμα 3.3.B. του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής [όπως τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 209/2013 της Επιτροπής] οι αρμόδιες αρχές δύναται να απαλλάξουν τους παραγωγούς φυτρώων από την υποχρέωση πραγματοποίησης δοκιμών σε κάθε παρτίδα σπόρων, εφόσον η εγκατάσταση παραγωγής φυτρώων εφαρμόζει σύστημα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων με μέτρα που περιορίζουν τον μικροβιολογικό κίνδυνο. Ωστόσο, η εν λόγω εξαίρεση μπορεί να παραχωρηθεί μόνο υπό ορισμένες προϋποθέσεις που καθορίζονται από την αρμόδια αρχή και εφόσον διατίθενται ιστορικά στοιχεία που επιβεβαιώνουν ότι τουλάχιστον επί 6 συνεχόμενους μήνες πριν από τη χορήγηση της άδειας, δεν υπήρχαν ευρήματα STEC και *Salmonella* spp. σε καμία παρτίδα. Σε αυτήν την περίπτωση, οι παραγωγοί φυτρώων θα πρέπει να κρατούν όλα τα αποτελέσματα των δοκιμών στο αρχείο τους για διάστημα έξι μηνών τουλάχιστον.

Η ESSA προειδοποιεί τους παραγωγούς φυτρώων να σταθμίσουν προσεκτικά το υψηλό κόστος των αναλύσεων έναντι των δυνητικά καταστροφικών συνεπειών ενός προβλήματος με την ασφάλεια των τροφίμων που μπορεί να προκύψει από μία μόνο μολυσμένη παρτίδα σπόρων. Στην περίπτωση σπόρων νέας προέλευσης, συνιστάται ως εκ τούτου η διεξαγωγή δοκιμών, ακόμη και σε περίπτωση που έχει χορηγηθεί εξαίρεση στον παραγωγό φυτρώων και ακόμη κι αν οι σπόροι παραδίδονται από τον ίδιο έμπορο ή προμηθευτή. Όταν οι παραγωγοί φυτρώων έχουν λόγο να αμφιβάλλουν για την ακεραιότητα του προϊόντος, συνιστάται επίσης ιδιαίτερος να διεξάγουν μια ανάλυση προληπτικά. Συνεπώς, η ESSA δεν υποστηρίζει αυτή την παρέκκλιση λόγω του ότι σε διαφορετικά έτη συγκομιδής σπόρων κατά πάσα πιθανότητα θα υφίστανται διαφορετικοί κίνδυνοι μόλυνσης των σπόρων.

Η εξαίρεση του κεφαλαίου 3 τμήμα 3.3.B. του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής δεν απαλλάσσει τους παραγωγούς φυτρώων από την υποχρέωση δειγματοληψίας των φυτρώων και των χρησιμοποιημένων υδάτων στο στάδιο του τελικού προϊόντος τουλάχιστον μία φορά κάθε μήνα. Ωστόσο, στην υποσημείωση 23 του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής προβλέπεται ότι τα φύτρα που έχουν υποβληθεί σε αποτελεσματική αγωγή για την εξάλειψη της *Salmonella* spp και της STEC (εφόσον έχουν εγκριθεί από την αρμόδια αρχή) δεν χρειάζεται να υποβληθούν στην υποχρέωση μηνιαίου ελέγχου.

1.Θ.6. Εναλλακτικές δοκιμές από τον προμηθευτή των σπόρων

Έγκεται στη διακριτική ευχέρεια του παραγωγού φύτρων να ζητήσει από τον προμηθευτή σπόρων τη διεξαγωγή προκαταρκτικής δοκιμής στην παρτίδα. Ωστόσο, κάτι τέτοιο δεν εξαιρεί τον παραγωγό φύτρων από τις υποχρεώσεις πραγματοποίησης δοκιμών που περιγράφονται στο παρόν κεφάλαιο.

1.1. Ενέργειες σε περίπτωση μόλυνσης

1.1.1. Ανίχνευση μόλυνσης πριν τα τρόφιμα απομακρυνθούν από τον έλεγχο του παραγωγού φύτρων

Η μολυσμένη παρτίδα φύτρων ή σπόρων θα πρέπει να απομονωθεί άμεσα από όλες τις άλλες. Ολόκληρη η παρτίδα θα πρέπει να θεωρηθεί μη ασφαλής για κατανάλωση/παραγωγή φύτρων. Αν υπάρχει κίνδυνος μόλυνσης κι άλλων παρτίδων, η διαδικασία παραγωγής θα πρέπει να διακοπεί έως ότου το σημείο στο οποίο παρουσιάστηκε η μόλυνση απομακρυνθεί και η γραμμή παραγωγής είναι καθαρή και σε καλή κατάσταση από άποψη υγιεινής.

Τα φύτρα ή οι σπόροι από τη μολυσμένη παρτίδα ή παρτίδες δεν θα πρέπει να διατεθούν στην αγορά για ανθρώπινη κατανάλωση στην κατάστασή τους. Ωστόσο, τα μολυσμένα φύτρα μπορούν να υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία ώστε να εξλειφθεί η πηγή κινδύνου. Η επεξεργασία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνον από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων εκτός από εκείνους του επιπέδου λιανικής πώλησης.

Για παράδειγμα, σε περίπτωση μόλυνσης ροβίτσας, αυτή μπορεί να μεταποιηθεί σε σπασμένη ροβίτσα η οποία δεν βλαστάνει και από την οποία δεν παράγονται φύτρα. Με τις κατάλληλες προφυλάξεις, το συγκεκριμένο προϊόν μπορεί να διατεθεί προς πώληση για μαγειρική (ακόμη και για ανθρώπινη κατανάλωση).

Γενικότερα, ο παραγωγός φύτρων μπορεί επίσης να χρησιμοποιήσει την παρτίδα για σκοπούς διαφορετικούς από εκείνους για τους οποίους προοριζόταν αρχικά, με την προϋπόθεση ότι η χρήση αυτή δεν παρουσιάζει κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή για την υγεία των ζώων και ότι η εν λόγω χρήση έχει αποφασιστεί στο πλαίσιο διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές του συστήματος HACCP και σε ορθές πρακτικές υγιεινής και έχει επιτραπεί από την αρμόδια αρχή.

Συνιστάται οι παραγωγοί φύτρων να θεσπίσουν γραπτές διαδικασίες που θα πρέπει να ακολουθούνται σε περιπτώσεις μόλυνσης. Οι συγκεκριμένοι κανόνες θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμοι σε όλους τους εργαζόμενους και να περιλαμβάνονται στα προγράμματα εκπαίδευσης για τα μέλη του προσωπικού.

Ο προμηθευτής σπόρων θα πρέπει να ενημερωθεί ώστε να παρακολουθήσει τυχόν αποστολές σπόρων των ίδιων παρτίδων σε άλλους παραγωγούς φύτρων. Σε αυτήν την περίπτωση, ενδέχεται να χρειαστεί να ανακληθούν οι σπόροι.

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να λάβουν τα κατάλληλα μέτρα και να εντείνουν την παρακολούθηση προκειμένου να εντοπίσουν την εστία της μόλυνσης (νερό, περιβάλλον, προσωπικό κ.λπ.). Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να διατηρήσουν τα αποτελέσματα του ελέγχου στο αρχείο τους για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα. Συνιστάται η διατήρηση όλων των αποτελεσμάτων ελέγχων για αρκετό διάστημα έτσι ώστε να μπορούν να παρασχεθούν στις αρμόδιες αρχές κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων.

1.1.2. Ανίχνευση μόλυνσης αφού τα τρόφιμα απομακρυνθούν από τον έλεγχο του παραγωγού φύτρων — απόσυρση και ανάκληση

Τα άρθρα 18 και 19 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 178/2002 απαιτούν όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων να εφαρμόζουν συστήματα ανιχνευσιμότητας και ανάκλησης. Θα πρέπει να ληφθεί δέουσα μέριμνα ώστε να διασφαλιστεί ότι οι υποχρεώσεις καταγραφής και ανιχνευσιμότητας διατηρούνται σε ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής, ενώ επίσης τηρούνται αρχεία για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα. Κωδικοί ανιχνευσιμότητας ή αριθμοί τυπωμένοι στο υλικό συσκευασίας μπορεί να διευκολύνουν τη διαδικασία ανάκλησης σε περίπτωση μόλυνσης των τροφίμων.

Εάν μία ή περισσότερες παρτίδες είναι γνωστό ή εικάζεται ότι έχουν μολυνθεί και οι συγκεκριμένες παρτίδες δεν είναι πλέον υπό τον έλεγχο του παραγωγού φύτρων, ο παραγωγός φύτρων θα πρέπει να αναλάβει αμέσως την πρωτοβουλία να επικοινωνήσει με τους αγοραστές στους οποίους έχουν παρασχεθεί τα προϊόντα. Οι παρτίδες που είναι γνωστό ή εικάζεται ότι έχουν μολυνθεί θα πρέπει να αποσυρθούν άμεσα από την αλυσίδα εφοδιασμού. Ο παραγωγός φύτρων θα πρέπει επίσης να ενημερώσει την αρμόδια αρχή.

Σε περίπτωση που τα φύτρα έχουν διανεμηθεί ήδη στους καταναλωτές, οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να ενημερώσουν τους συγκεκριμένους καταναλωτές ότι ενδέχεται να τους έχουν διανεμηθεί μη ασφαλή τρόφιμα. Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να ενημερώσουν τους καταναλωτές σχετικά τους λόγους της ανάκλησης και, εφόσον κρίνεται απαραίτητο, να ανακτήσουν τα ίδια τα τρόφιμα από τους τελικούς καταναλωτές. Ωστόσο, ανάλογα με την περίπτωση, δεν είναι πάντα απαραίτητη η ανάκτηση των προϊόντων από τους τελικούς καταναλωτές, εφόσον έχουν ληφθεί άλλα μέτρα τα οποία κρίνονται επαρκή για την προστασία της δημόσιας υγείας.

Κατά τη διαχείριση μιας κατάστασης ανάκλησης τροφίμων, οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές στις ενέργειες που πραγματοποιούνται για την αποφυγή ή τον περιορισμό των κινδύνων που συνεπάγεται η προμήθεια των φύτρων.

Συνιστάται οι παραγωγοί φύτρων να θεσπίσουν γραπτές διαδικασίες ανάκλησης που θα πρέπει να ακολουθούνται σε περιπτώσεις μόλυνσης. Οι συγκεκριμένοι κανόνες θα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμοι σε όλους τους εργαζόμενους και να περιλαμβάνονται στα προγράμματα εκπαίδευσης για τα μέλη του προσωπικού. Στις περιπτώσεις όπου δεν υφίστανται γραπτοί κανόνες ανάκλησης, θα πρέπει ανά πάσα στιγμή να υπάρχει διαθέσιμο ένα μέλος του προσωπικού με γνώση των διαδικασιών ανάκλησης.

Ο προμηθευτής σπόρων θα πρέπει να ενημερωθεί ώστε να παρακολουθήσει τις πιθανές αποστολές των ιδίων παρτίδων σπόρων σε άλλους παραγωγούς φύτρων. Σε αυτήν την περίπτωση, ενδέχεται να είναι απαραίτητη η ανάκληση των σπόρων. Επίσης, οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να λάβουν τα κατάλληλα μέτρα και να εντείνουν την παρακολούθηση προκειμένου να εντοπίσουν την εστία της μόλυνσης (το νερό, το περιβάλλον, το προσωπικό κ.λπ.). Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να διατηρήσουν τα αποτελέσματα του ελέγχου στο μητρώο τους για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα. Συνιστάται η διατήρηση όλων των αποτελεσμάτων ελέγχων για αρκετό διάστημα έτσι ώστε να μπορούν να παρασχεθούν στις αρμόδιες αρχές κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων.

1.1Α. Ανιχνευσιμότητα και τήρηση αρχείων

Ο εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής ορίζει συγκεκριμένες απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας για τους σπόρους που προορίζονται για παραγωγή φύτρων και για τα φύτρα. Σε περίπτωση εξαίρεσης των φύτρων από τις απαιτήσεις του εν λόγω κανονισμού, εξακολουθεί να ισχύει ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 (περισσότερες λεπτομέρειες στο σημείο 1.1Α.3.).

Οι κανόνες ανιχνευσιμότητας έχουν σχεδιαστεί προκειμένου να αυξήσουν την ασφάλεια των τροφίμων, επειδή επιτρέπουν την ιχνηλάτηση των προϊόντων διατροφής σε όλα τα στάδια της παραγωγής, επεξεργασίας και διανομής και επιτρέπουν την άμεση αντίδραση σε περίπτωση εκδήλωσης τροφιμογενών επιδημικών εστιών.

1.1Α.1. Ανιχνευσιμότητα διαδικασίας στην εγκατάσταση παραγωγής φύτρων

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να εφαρμόζουν σύστημα για την εξασφάλιση της ανιχνευσιμότητας των παρτίδων από τη στιγμή της άφιξης των σπόρων μέχρι τη στιγμή της αποστολής των φύτρων. Θα πρέπει να είναι δυνατό ανά πάσα στιγμή κατά τη διάρκεια της φυσικής ροής της παραγωγικής διαδικασίας να διαπιστωθεί ποια παρτίδα φύτρων προέρχεται από συγκεκριμένο άμεσο προμηθευτή. Κάτι τέτοιο μπορεί να επιτευχθεί με την εκχώρηση κωδικών ή αριθμών στις παρτίδες σπόρων που ελήφθησαν ή με τον καθορισμό μικρότερων παρτίδων στις οποίες έχουν εκχωρηθεί κωδικοί ή αριθμοί. Οι εν λόγω κωδικοί θα πρέπει να διατηρηθούν έως ότου τα φύτρα συσκευαστούν και αποσταλούν. Σε περίπτωση αναδιοργάνωσης ή ενοποίησης των παρτίδων, θα πρέπει να ληφθεί δέουσα μέριμνα ώστε να διασφαλιστεί ότι διατηρείται η σύνδεση μεταξύ της αρχικής παρτίδας σπόρων και των αναδιοργανωμένων ή ενοποιημένων παρτίδων. Τα κατάλληλα αρχεία θα πρέπει να διατηρούνται για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα.

1.1Α.2. Απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας τελικών προϊόντων — φύτρα

Το σημείο 1.Γ.2. παραθέτει τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας σχετικά με τους ελέγχους των εισερχόμενων σπόρων.

Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων που παράγει τους σπόρους για παραγωγή φύτρων θα πρέπει να διαβιβάσει τις πληροφορίες στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων που παράγει τα φύτρα. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων που παράγει φύτρα από τους σπόρους θα πρέπει να διατηρεί αρχεία της προέλευσης των σπόρων και να διαβιβάσει τις συγκεκριμένες πληροφορίες στον επόμενο υπεύθυνο επιχείρησης τροφίμων. Θα πρέπει να διατηρούνται αρχεία από όλα τα στάδια.

Το τελικό προϊόν, τα φύτρα, θα πρέπει να συμμορφώνονται με όλες τις νόμιμες απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Ο παραγωγός φύτρων θα πρέπει να διασφαλίσει ότι όλες οι απαιτούμενες πληροφορίες που ορίζονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής, διαβιβάζονται στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων στον οποίο παραδίδονται τα φύτρα. Θα πρέπει να υποδεικνύονται τα ακόλουθα στοιχεία:

- όνομα του προϊόντος συμπεριλαμβανομένης της λατινικής ονομασίας του (ταξινόμηση ονομασία),
- αναγνωριστικός αριθμός ή ισοδύναμος αριθμός αναφοράς παρτίδας,
- όνομα του προμηθευτή,
- όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη,
- αν χρησιμοποιείται μεταφορέας ή μεσάζων: όνομα και διεύθυνση του μεσάζοντα ή του μεταφορέα,
- ημερομηνία αποστολής,
- παρεχόμενη ποσότητα.

Οι παραγωγοί φύτρων θα πρέπει να διατηρήσουν αντίγραφο αυτού του εγγράφου στο μητρώο τους για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα. Αντίγραφο του εγγράφου θα πρέπει να παρασχεθεί στον αγοραστή.

Η εθνική νομοθεσία ορισμένων κρατών μελών ενδέχεται να επιβάλλει πρόσθετες απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας που δεν αναφέρονται στις παρούσες κατευθυντήριες οδηγίες. Σε περίπτωση αβεβαιότητας, συνιστάται στους παραγωγούς φύτρων να επικοινωνούν με την αρμόδια αρχή για να λάβουν περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις εθνικές απαιτήσεις.

Όλα τα αρχεία που αναφέρονται σε αυτό το κεφάλαιο θα πρέπει να ενημερώνονται καθημερινά ώστε να λαμβάνονται υπόψη οι τελευταίες εισερχόμενες και εξερχόμενες αποστολές. Τα αρχεία μπορούν να τηρούνται σε οποιαδήποτε κατάλληλη μορφή, εφόσον υπάρχει δυνατότητα εύκολης ανάκτησης και κατανόησης από τις αρμόδιες αρχές όποτε χρειαστεί. Εάν ζητηθούν πληροφορίες από τις αρχές, αυτές θα πρέπει να παρέχονται χωρίς καθυστέρηση.

Είναι δυνατή επίσης η χρήση εναλλακτικών συστημάτων για την εξασφάλιση της κατάλληλης ανιχνευσιμότητας. Πρόσφατα αναπτύχθηκαν ιδιωτικά ηλεκτρονικά συστήματα ανιχνευσιμότητας, μεταξύ άλλων τα Trace, IRIS, EPCIS, Fosstrak (ανοικτού κώδικα) και ορισμένα συστήματα που βασίζονται στην τεχνολογία SAP (συστήματα, εφαρμογές και προϊόντα για επεξεργασία δεδομένων).

1.IA.3. Εξαιρέση από τις απαιτήσεις του παρόντος κεφαλαίου

Όπως ορίζεται στο άρθρο 1 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής, για τα φύτρα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία για την εξάλειψη των μικροβιολογικών κινδύνων συμβατή με τη νομοθεσία της Ευρωπαϊκής Ένωσης, δεν ισχύουν οι απαιτήσεις του εν λόγω κανονισμού (περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη μικροβιολογική απολύμανση των σπόρων στο σημείο 1.Z.2.). Ωστόσο, βάσει του γενικού νόμου για τα τρόφιμα [κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002, άρθρο 18 παράγραφος 3], οι παραγωγοί φύτρων εξακολουθούν να έχουν την υποχρέωση να καθιερώνουν συστήματα και διαδικασίες για την αναγνώριση των άλλων επιχειρήσεων στις οποίες προμηθεύουν τα προϊόντα τους, ακόμη κι εκείνα που έχουν υποβληθεί σε μικροβιολογική επεξεργασία.

1.IB. Σύνοψη: Υποχρεώσεις τήρησης αρχείων

Καθ' όλη τη διαδικασία παραγωγής, οι παραγωγοί οφείλουν να καταγράφουν και να έχουν διαθέσιμες τις ακόλουθες πληροφορίες (σε οποιαδήποτε κατάλληλη μορφή, εφόσον μπορούν να ανακτηθούν εύκολα και είναι κατανοητές από τις αρμόδιες αρχές):

1. Δημιουργία και συντήρηση της εγκατάστασης παραγωγής φύτρων:

- α) επιβεβαίωση της έγκρισης της εγκατάστασης από την αρμόδια αρχή·
- β) γραπτό πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης·
- γ) ημερομηνίες καθαρισμού και χώροι που καθαρίστηκαν·
- δ) ημερομηνίες συντήρησης και αντικείμενα/χώροι που υποβλήθηκαν σε συντήρηση·
- ε) ημερομηνίες, θέματα και εργαζόμενοι που έλαβαν μέρος στο πρόγραμμα εκπαίδευσης σχετικά με την υγιεινή·
- στ) ημερομηνίες, θέματα και εργαζόμενοι που έλαβαν μέρος στο πρόγραμμα εκπαίδευσης σχετικά με την καθαριότητα·
- ζ) εφόσον είναι εφικτό, ανάρτηση στους τοίχους των κανόνων υγιεινής του προσωπικού σε γραπτή μορφή ή σε μορφή πινακίδων ή ετικετών·
- η) ονόματα επισκεπτών και ημερομηνίες επίσκεψης (συνιστάται) (να διατηρούνται μόνο για ορισμένο χρονικό διάστημα)·
- θ) Αν χρησιμοποιούνται πηγές νερού πέρα από το δημοτικό δίκτυο ύδρευσης: μικροβιολογικός έλεγχος της πηγής νερού, βάσει κινδύνου, για τις μικροβιολογικές απαιτήσεις που ορίζονται στο μέρος Α της οδηγίας 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου·
- ι) Αν χρησιμοποιείται το δημοτικό δίκτυο ύδρευσης: δήλωση από τον φορέα ύδρευσης και ανάλυση από τον παράγωγό τουλάχιστον μία φορά το χρόνο στο σημείο της υδροληψίας.

2. Εισερχόμενοι σπόροι (να διατηρηθούν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα):

- α) σε περίπτωση εισαγωγής των σπόρων από χώρα εκτός ΕΕ, πιστοποιητικό εισαγωγής όπως ορίζεται από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής για κάθε παρτίδα εισαγόμενων σπόρων·
- β) έγγραφο στο οποίο αναφέρεται το όνομα των σπόρων, ο αναγνωριστικός αριθμός ή ισοδύναμος αριθμός αναφοράς παρτίδας, το όνομα του προμηθευτή, το όνομα και η διεύθυνση του παραλήπτη, το όνομα και η διεύθυνση του μεταφορέα, εφόσον χρησιμοποιήθηκε, η ημερομηνία της αποστολής και η ποσότητα που παραδόθηκε·
- γ) έγγραφο που να αποδεικνύει ότι έχουν πραγματοποιηθεί οπτικοί έλεγχοι των εισερχόμενων σπόρων (συνιστάται).

3. Μικροβιολογικοί έλεγχοι (να διατηρηθούν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα):

- α) Πιστοποιητικά που επιβεβαιώνουν τον μικροβιολογικό έλεγχο για STEC και *Salmonella* spp. (να διατηρούνται στο αρχείο για περισσότερους από έξι μήνες αν ο παραγωγός επιθυμεί να ζητήσει από την αρμόδια αρχή εξαιρέση από την υποχρέωση διεξαγωγής προκαταρκτικού ελέγχου σε όλες τις παρτίδες των σπόρων για STEC και *Salmonella* spp.).

4. Ανιχνευσιμότητα διαδικασίας (να διατηρηθούν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα):
- α. Κατάλληλα έγγραφα σε έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή για την αναγνώριση των παρτίδων σπόρων σε ολόκληρη τη διαδικασία παραγωγής (συνιστάται ιδιαίτερα).
5. Εξερχόμενοι σπόροι (να διατηρηθούν για αρκετό χρονικό διάστημα μετά από τη χρονική στιγμή κατά την οποία μπορεί να θεωρηθεί ότι έχουν πια καταναλωθεί τα φύτρα):
- α) Έγγραφο στο οποίο αναφέρεται το όνομα των φύτρων, ο αναγνωριστικός αριθμός ή ισοδύναμος αριθμός αναφοράς παρτίδας, το όνομα του προμηθευτή, το όνομα και η διεύθυνση του παραλήπτη, το όνομα και η διεύθυνση του μεταφορέα, εφόσον χρησιμοποιήθηκε, η ημερομηνία της αποστολής και η ποσότητα που παραδόθηκε (ένα αντίγραφο θα πρέπει να παρασχεθεί στον αγοραστή).
6. Απόσυρση και ανάκληση:
- α) γραπτές διαδικασίες για τα μέλη του προσωπικού, που θα πρέπει να τηρούνται σε περίπτωση μόλυνσης των τροφίμων τόσο εντός της εγκατάστασης αλλά και ως προς τους εξωτερικούς διανομείς και καταναλωτές (συνιστάται ιδιαίτερα).

2. ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΣΠΟΡΩΝ

Πλαίσιο

Η επιδίωξη υψηλού επιπέδου προστασίας για τη ζωή και την υγεία του ανθρώπου αποτελεί έναν από τους θεμελιώδεις στόχους του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004. Ο εν λόγω κανονισμός αποτελεί τη βάση για την υγιεινή παραγωγή όλων των τροφίμων.

2.A. Γενικά

Όλος ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά για την πρόληψη της μόλυνσης από σκόνη, έντομα και ζώα (ιδίως όσον αφορά τα περιττώματα). Όπου είναι δυνατόν, θα πρέπει να διατηρείται ημερολόγιο για τη συντήρηση όλου του εξοπλισμού.

Διαφορετικές μέθοδοι:

Σπορά:

Φύτευση με μηχανικά μέσα ή με το χέρι

Συλλογή σπόρων με το χέρι

Συγκομιδή:

Συνδυαστική συγκομιδή

Απόσπαση των ώριμων λοβών από τα φυτά με το χέρι

Κλάδεμα ριζικού συστήματος

2.B. Μεταχείριση εδάφους/γης

Η βόσκηση και η είσοδος άγριων και οικόσιτων ζώων θα πρέπει να αποφεύγεται, ενώ οι παραγωγοί θα πρέπει να λαμβάνουν προληπτικά μέτρα, όπως φράχτες ή δίχτυα.

Θα πρέπει να εφαρμόζεται επαρκής ποσότητα λιπασμάτων για την κάλυψη των αναγκών ανάπτυξης των φυτών για τους σπόρους. Τα οργανικά λιπάσματα χρησιμοποιούνται ευρέως με επωφελή αποτελέσματα για την κάλυψη των απαιτήσεων των σπόρων σε θρεπτικά συστατικά καθώς και τη βελτίωση της γονιμότητας του εδάφους, αλλά η λανθασμένη χρήση τους μπορεί να αποτελέσει αιτία τόσο μικροβιολογικής όσο και χημικής μόλυνσης. Η κοπριά και άλλα φυσικά λιπάσματα ενδέχεται να περιέχουν παθογόνους παράγοντες, οι οποίοι μπορεί να παραμείνουν για εβδομάδες ή και μήνες, ιδίως αν η επεξεργασία αυτών των υλικών δεν είναι επαρκής.

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν φυσικές, χημικές ή βιολογικές μέθοδοι (π.χ. λιπασματοποίηση, παστερίωση, αποξήρανση με θερμότητα, ακτινοβόληση UV, αλκαλική πέψη, ξήρανση στον ήλιο ή συνδυασμούς αυτών) για τον περιορισμό του κινδύνου παραμόνης παθογόνων για τον άνθρωπο παραγόντων στην κοπριά, τη λυματολάσπη και άλλα οργανικά λιπάσματα.

Τα οργανικά λιπάσματα δεν πρέπει συνεπώς να περιέχουν μικροβιακούς, φυσικούς ή χημικούς μολυντές σε επίπεδα που μπορεί να αποβούν επιζήμια για την ασφάλεια των φρέσκων φρούτων και των λαχανικών, ενώ η χρήση τους θα πρέπει να συμμορφώνεται με τους σχετικούς κανονισμούς της ΕΕ και να λαμβάνει υπόψη τις κατευθυντήριες γραμμές του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας ⁽⁴⁵⁾ για την ασφαλή χρήση των λυμάτων και των περιττωμάτων στη γεωργία, κατά περίπτωση.

Οι παραγωγοί θα πρέπει να χρησιμοποιούν τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα σύμφωνα με τις οδηγίες της ετικέτας του κάθε προϊόντος. Θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο εγκεκριμένα φυτοπροστατευτικά προϊόντα.

Θα πρέπει να τηρείται ημερολόγιο με τις χρησιμοποιούμενες μεθόδους. Τα προϊόντα και οι συμβουλές σχετικά με τον τρόπο μεταχείρισης του εδάφους και της γης θα πρέπει να προέρχονται από εξειδικευμένους επαγγελματίες.

⁽⁴⁵⁾ Κατευθυντήριες γραμμές του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας για την ασφαλή χρήση των λυμάτων, των περιττωμάτων και των απόβρωτων.

2.Γ. Υγιεινή εργαζομένων

Όλοι οι εργαζόμενοι πρέπει να γνωρίζουν τις βασικές αρχές υγιεινής και καλής υγείας και θα πρέπει να ενημερώνονται για όλους τους κινδύνους που θα μπορούσαν να μολύνουν τους σπόρους.

Το προσωπικό θα πρέπει να διατηρεί καλές συνθήκες προσωπικής υγιεινής σε όλα τα στάδια της συγκομιδής και της επεξεργασίας. Στα μέλη του προσωπικού για τα οποία είναι γνωστό ή υπάρχουν υπόνοιες ότι έχουν ασθένεια που μπορεί να μεταδοθεί στους σπόρους θα πρέπει να απαγορεύεται η είσοδος σε μέρη όπου μπορεί να έρθουν σε άμεση ή έμμεση επαφή με σπόρους ή φύτρα. Τα μέλη του προσωπικού θα πρέπει να ενημερώνουν άμεσα τη διεύθυνση αν πιστεύουν ότι μπορεί να νοσήσουν ή αν έχουν αναρρώσει από σχετική μολυσματική ασθένεια αλλά εξακολουθούν να μεταδίδουν τους μικροοργανισμούς.

Οι τραυματισμοί του προσωπικού που θα μπορούσαν να αποτελέσουν κίνδυνο μόλυνσης θα πρέπει να καλύπτονται επαρκώς με αδιάβροχα καλύμματα πριν ο εργαζόμενος έρθει σε επαφή με τους σπόρους. Όπου είναι δυνατόν, οι τραυματισμένοι εργαζόμενοι θα πρέπει να αποφεύγουν την άμεση επαφή με τους σπόρους ή τα φύτρα που προορίζονται για κατανάλωση από ανθρώπους.

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν στη διάθεσή τους και να χρησιμοποιούν κατάλληλες εγκαταστάσεις υγιεινής (μεταξύ άλλων εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών) όπου είναι εφικτό και αναγκαίο, π.χ. όταν οι σπόροι δεν περικλείονται σε λοβούς και οι εργαζόμενοι έρχονται σε άμεση επαφή μαζί τους. Όπου είναι εφικτό, οι εργαζόμενοι θα πρέπει να φορούν καθαρές στολές. Θα πρέπει να πλένουν τα χέρια στο ξεκίνημα της ημέρας, όταν είναι απαραίτητο κατά τη διάρκειά της και οπωσδήποτε κάθε φορά που επισκέπτονται την τουαλέτα.

2.Δ. Άρδευση

Διάφορες παράμετροι ενδέχεται να επηρεάσουν τον κίνδυνο μικροβιολογικής μόλυνσης των σπόρων: η πηγή του νερού, ο τύπος άρδευσης, η μέθοδος εφαρμογής επεξεργασίας νερού από τον καλλιεργητή, η χρονική στιγμή της άρδευσης σε σχέση με τη συγκομιδή, η δυνατότητα πρόσβασης ζώων στην πηγή νερού ή την περιοχή παραγωγής.

Σε περίπτωση που υπάρχει ο κίνδυνος το νερό άρδευσης να έρθει σε επαφή με τον λοβό, θα πρέπει να ληφθεί ειδική μέριμνα προκειμένου να επιβεβαιωθεί ότι το νερό είναι ποιότητας αντίστοιχης του καθαρού νερού τουλάχιστον.

Θα πρέπει να ελέγχεται κάθε πρόσβαση ζώων στις πηγές νερού και τις περιοχές άντλησης.

2.Ε. Σπόροι

Οι παραγωγοί θα πρέπει να χρησιμοποιούν σπόρους για σπορά αναγνωρισμένης προέλευσης, με αποδεδειγμένες επιδόσεις. Θα πρέπει να δίνεται η δέουσα προσοχή ώστε να επιλέγονται σπόροι με καλή βλαστική ικανότητα, απαλλαγμένοι από νόσους, φυσικές βλάβες ή άλλα χαρακτηριστικά δυνητικά επιζήμια για την επιτυχή συγκομιδή υγιών καρπών. Όπου είναι πρακτικά και οικονομικά εφικτό, οι παραγωγοί θα πρέπει να διεξάγουν αναλύσεις και προεπεξεργασία ώστε να διασφαλίσουν ότι οι σπόροι είναι κατάλληλης ποιότητας.

2. ΣΤ. Ξήρανση των φυτών/των λοβών

Στις χώρες παραγωγής εφαρμόζονται διαφορετικές πρακτικές. Σε ορισμένες χώρες, είναι απαραίτητο το στέγνωμα των λοβών πριν από το αλώνισμα. Σε αυτήν την περίπτωση θα πρέπει να χρησιμοποιείται καθαρός μουσαμάς μεταξύ των λοβών που ξηραίνονται και του εδάφους. Θα πρέπει να λαμβάνεται η δέουσα μέριμνα για την αποφυγή πιθανής μόλυνσης, όσο οι λοβοί είναι ευάλωτοι, ενώ η διαδικασία ξήρανσης θα πρέπει να γίνεται σε καθορισμένη περιοχή στην οποία εμποδίζεται η πρόσβαση άγριων ζώων και πτηνών. Σε άλλες χώρες, η συγκομιδή και ο αλωνισμός των φυτών γίνεται με μηχανικά μέσα, και έτσι οι μέθοδοι που χρησιμοποιούνται είναι διαφορετικές.

2.Ζ. Αλωνισμός

Θα πρέπει να γίνεται με μηχανικά μέσα με κατάλληλο εξοπλισμό που έχει υποβληθεί σε συντήρηση και καθαρισμό. Τα μηχανήματα θα πρέπει να καθαρίζονται αμέσως μετά το τέλος της περιόδου συγκομιδής, καθώς επίσης και πριν την έναρξη της επόμενης περιόδου και, στις περιπτώσεις που είναι εφικτό, μεταξύ παρτίδων. Ο εξοπλισμός θα πρέπει να αποθηκεύεται σε στεγασμένο χώρο ώστε να προστατεύεται η ακεραιότητά του. Κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά τον αλωνισμό οι σπόροι θα πρέπει να συσκευάζονται.

2.Η. Αποθήκευση μετά τη συγκομιδή

Τα προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται όπου είναι πρακτικά και οικονομικά εφικτό σε νέους, ακέραιους σάκους και όχι σε χρησιμοποιημένους. Οι παραγωγοί θα πρέπει επίσης να εξετάσουν κατά πόσον είναι αναγκαίο να καλύψουν τις κορυφές των σωρών αποθήκευσης με πλαστικά φύλλα για την προστασία των αγαθών.

Οι χώροι αποθήκευσης και ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζονται και να διατηρούνται σε καλή κατάσταση ώστε να μην προσβάλλονται και να μη μολύνονται από τα καιρικά φαινόμενα και τους επιβλαβείς οργανισμούς.

Σε περίπτωση μαζικής αποθήκευσης, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται καθαροί μουσαμάδες τόσο κάτω όσο και πάνω από τα αγαθά, καθώς και ανάμεσα στα αγαθά και τους τοίχους, κατά περίπτωση.

2.Θ. Επεξεργασία

Τα αγαθά θα πρέπει να υποβάλλονται σε επεξεργασία σε επαγγελματικές εγκαταστάσεις επεξεργασίας σπόρων με κατάλληλο εξοπλισμό, που θα πρέπει να περιλαμβάνει:

— εργαλεία διαλογής μεγέθους, διαχωριστήρες βαρύτητας/πυκνομετρικούς διαχωριστήρες, εξοπλισμό για την αφαίρεση λίθων, μαγνήτες ή ανιχνευτές μετάλλων και κατά προτίμηση διαλογείς χρωμάτων,

- όλος ο εξοπλισμός θα πρέπει να καθαρίζεται τακτικά για την αποφυγή της διασταυρούμενης μόλυνσης άλλων προϊόντων, ενώ η δέουσα μέριμνα θα πρέπει να δίνεται στην υγιεινή,
 - το προσωπικό θα πρέπει να έχει στη διάθεσή του επαρκείς τουαλέτες και εγκαταστάσεις πλυσίματος χεριών (που να περιλαμβάνουν σαπούνι) και, όπου είναι εφικτό, καθαρές στολές,
 - θα πρέπει να ληφθεί η δέουσα μέριμνα ώστε να μην επιτρέπεται η είσοδος σκόνης, ρύπων, εντόμων, ζώων και πτηνών στον χώρο,
 - όπου είναι εφικτό, οι υπεύθυνοι επεξεργασίας θα πρέπει να διαθέτουν σχέδια και να τηρούν αρχείο με τις ενέργειες πρόληψης της μόλυνσης. Η ανάμιξη των παρτίδων θα πρέπει να περιοριστεί όσο το δυνατόν περισσότερο και, όπου είναι εφικτό, να περιορίζεται σε παρόμοιες περιοχές καλλιέργειας,
 - οι υπεύθυνοι επεξεργασίας θα πρέπει να τηρούν αρχείο με την προέλευση των εισερχόμενων σπόρων,
 - συνιστάται η εφαρμογή συστήματος ποιότητας από εκπαιδευμένο προσωπικό σχετικά με το πρότυπο HACCP. Τα τελικά προϊόντα θα πρέπει να αναλύονται σύμφωνα με τις απαιτήσεις των αγοραστών πριν από την αποστολή.
-

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Γενική νομοθεσία και ειδική νομοθεσία σχετικά με τα φύτρα**Γενική νομοθεσία**

Τα παρακάτω έγγραφα είναι διαθέσιμα σε όλες τις γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (γενική νομοθεσία σχετικά με τα τρόφιμα).
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τη διενέργεια επισημών ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων.
- Οδηγία 98/83/ΕΚ του Συμβουλίου, της 3ης Νοεμβρίου 1998, σχετικά με την ποιότητα του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της Επιτροπής, της 15ης Νοεμβρίου 2005, περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα.
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης Οκτωβρίου 2011, σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές.
- Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1062/2014 σχετικά με το πρόγραμμα εργασιών για τη συστηματική εξέταση όλων των υπαρχουσών δραστικών ουσιών που περιέχονται σε βιοκτόνα τα οποία αναφέρονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 528/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και με την κατάργηση των οδηγιών 80/590/ΕΟΚ και 89/109/ΕΟΚ.

Ειδική νομοθεσία για τα φύτρα

Τα παρακάτω έγγραφα είναι διαθέσιμα σε όλες τις γλώσσες της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

- Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 208/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, σχετικά με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας όσον αφορά τα φύτρα και τους σπόρους που προορίζονται για την παραγωγή φύτρων.
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 209/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά τα μικροβιολογικά κριτήρια για τα φύτρα και τους κανόνες δειγματοληψίας για τα σφάγια πουλερικών και το νωπό κρέας πουλερικών.
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 210/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, για την έγκριση των εγκαταστάσεων που παράγουν βλαστούς σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.
- Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 211/2013 της Επιτροπής, της 11ης Μαρτίου 2013, σχετικά με τις απαιτήσεις πιστοποίησης για εισαγωγές στην Ένωση βλαστών και σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή βλαστών, που τροποποιήθηκε από τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 704/2014 της Επιτροπής σχετικά με τις απαιτήσεις πιστοποίησης για εισαγωγές στην Ένωση βλαστών και σπόρων που προορίζονται για την παραγωγή βλαστών.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

Παραπομπές σε άλλες σχετικές πηγές πληροφόρησης

- Έγγραφο καθοδήγησης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την εφαρμογή των διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές HACCP και για τη διευκόλυνση της εφαρμογής των αρχών HACCP σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων.
 - Ανακοίνωση της Επιτροπής σχετικά με την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων, η οποία καλύπτει τα προαπαιτούμενα προγράμματα (PRP) και τις διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP, συμπεριλαμβανομένης της διευκόλυνσης/ευελιξίας όσον αφορά την εφαρμογή σε ορισμένες επιχειρήσεις τροφίμων (2016/C 278/01).
 - Γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων του Codex. Το παρόν έγγραφο περιλαμβάνει τμήμα σχετικά με την εφαρμογή των αρχών του συστήματος HACCP.
 - Κώδικας πρακτικών υγιεινής για τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά. Παράρτημα II για την παραγωγή φύτρων.
 - Διεθνής Οργανισμός Τυποποίησης (ISO) ISO 22000 - Διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων. Διεθνείς οδηγίες με απαιτήσεις για σύστημα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.
 - Διεθνή προτεινόμενα πρότυπα (IFS)
 - Έγγραφο καθοδήγησης της Ευρωπαϊκής Επιτροπής (έγγραφο εργασίας των υπηρεσιών της Επιτροπής) σχετικά με τις μελέτες για τη διάρκεια ζωής της *Listeria monocytogenes* στα έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 της 15ης Νοεμβρίου 2005 της Επιτροπής περί μικροβιολογικών κριτηρίων για τα τρόφιμα. Πρόκειται για ενημερωτικό έγγραφο που απευθύνεται στους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων στην ΕΕ.
 - Επιστημονική γνώμη της EFSA σχετικά με τον κίνδυνο από την *Escherichia coli* που παράγει σιγκατοξίνη και από άλλα παθογόνα βακτήρια στους σπόρους προς σπορά και τους σπόρους με φυτό.
 - Κατευθυντήριες γραμμές του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας για την ποιότητα του πόσιμου νερού.
 - Κατευθυντήριες γραμμές του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας για την ασφαλή χρήση των λυμάτων, των περιττωμάτων και των απόβρωτων.
-