

**ΕΦΕΤ/Δνση Αξιολόγησης & Εγκρίσεων**  
**Ζηνοβία Φακίριδου Τεχνολόγος Τροφίμων MSc.**

## **Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011**

**Παροχή πληροφοριών για τα αλλεργιογόνα στους  
καταναλωτές**

# Αλλεργιογόνα

Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011



# Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

## ▼ B

### ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

#### ΟΥΣΙΕΣ Ή ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΟΥΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Ή ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ

## ▼ M2

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σίτος (όπως η όλυρα και ο σίτος *khorasan*), σίκαλη, κριθάρι, βρώμη ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από:

## ▼ B

- α) σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης (1)
  - β) μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι (1)
  - γ) σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι
  - δ) σιτηρά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης.
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή.
  3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά.
  4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, εκτός από:
    - α) ζελατίνη ψαριών που χρησιμοποιείται ως φορέας σκευασμάτων βιταμινών ή καροτενοειδών
    - β) ζελατίνη ψαριών ή ιχθυόκολλα που χρησιμοποιείται ως διαλυτικό μέσο σε μπίρες και οίνους
  5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες.

# Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σίτος (όπως η όλυρα και ο σίτος khorasan), σίκαλη, κριθάρι, βρώμη ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά.
2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή.(π.χ. καβούρια, αστακοί, γαρίδες, καραβίδες,..). **Μπορεί να βρίσκονται σε σαλάτες.**

## Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά. *Μπορεί να βρίσκονται σε κέικ, μαγιονέζα, προϊόντα κρέατος, σάλτσες, τρόφιμα επαλειμμένα με αυγό, κ.α.*
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια. *Μπορεί να βρίσκονται σε σάλτσες ψαριών, κύβους ζωμών, σάλτσες σαλατών, κ.α.*
5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες. *Μπορεί να βρίσκονται σε μπισκότα, κέικ, γλυκά αλλά και σε αλεύρι αραχίδας, αραχιδέλαιο, κ.α.*

## Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια. *Μπορεί να βρίσκεται σε γλυκά, παγωτά, προϊόντα κρέατος, σάλτσες, τρόφιμα για χορτοφάγους, κ.α.*

7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης).

8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, καρύδια κάσιους, καρύδια πεκάν, καρύδια Βραζιλίας, φυστίκια, καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω.

*Μπορεί να βρίσκονται σε ψωμί, μπισκότα, γλυκά, κράκερς, παγωτά, έλαια, σάλτσες, κ.α.*

## Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

---

9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο. *Βρίσκεται συχνά σε σαλάτες, ορισμένα προϊόντα κρέατος, σούπες και κύβους ζωμών.*
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι. (μουστάρδα, σκόνη μουστάρδας, σιναπόσπορος). *Μπορεί να βρίσκεται συχνά σε μαρινάδες, προϊόντα κρέατος, σάλτσες για σαλάτες, σούπες, κ.α.*

## Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού. *Μπορεί να βρίσκονται σε ψωμί, σησαμέλαιο, ταχίνι, κ.α.*

12. Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO<sub>2</sub> που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή. *Χρησιμοποιείται συχνά ως συντηρητικό σε αποξηραμένα φρούτα, σε αναψυκτικά αλλά και σε κρασί, μπύρα.*



# Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

## 13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.

*Περιλαμβάνει σπόρους και  
αλεύρι λούπινου και μπορεί  
να περιέχεται σε  
ορισμένους τύπους  
ψωμιού, αρτοσκευάσματα  
και ζυμαρικά.*



# Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011(Παράρτημα II)

14. Μαλάκια και προϊόντα με  
βάση τα μαλάκια  
(π.χ. μύδια, στρείδια,  
καλαμάρια, χταπόδια).



## Άρθρο 9 (Προσσκευασμένα τρόφιμα)

---

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

## Άρθρο 21- Απαιτήσεις

- Να αναγράφονται στον κατάλογο των συστατικών με σαφή αναφορά στο όνομα της ουσίας ή του προϊόντος όπως περιλαμβάνεται στο παράρτημα II.
- Με τρόπο που θα τα καθιστά διακριτά από τα υπόλοιπα συστατικά που περιλαμβάνονται στο κατάλογο των συστατικών, για παράδειγμα μέσω της γραμματοσειράς, της μορφής ή του χρώματος του φόντου .

# Άρθρο 21

*Σε κάποιες περιπτώσεις μπορεί να δηλώνεται το ειδικό όνομα του αλλεργιογόνου αν είναι εξίσου κατανοητό από τη γενική κατηγορία που αναφέρει το παράρτημα II*

## Παράδειγμα:

«μπακαλιάρος» αντί για ψάρι,  
«στρείδια», «μύδια» αντί για μαλάκια  
Άλλα πιθανά παραδείγματα:  
«τυρί», «γιαούρτι», αντί για γάλα  
«γαρίδες», «αστακός» αντί για  
καρκινοειδή

# Άρθρο 21

---

*Οι καρποί με κέλυφος θα πρέπει να δηλώνονται στον κατάλογο των συστατικών με το ειδικό τους όνομα π.χ. αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια,.... και όχι με τη γενική κατηγορία «καρπός με κέλυφος».*

## Παράδειγμα:

ψημένα φουντούκια,  
αρωματικές ύλες (αμύγδαλα)

# Άρθρο 21

*Σε περιπτώσεις συστατικών που προέρχονται από δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, θα πρέπει να δηλώνεται με έμφαση το ειδικό όνομα του δημητριακού*

## Παράδειγμα:

➤ αλεύρι **σίτου**, νιφάδες **βρώμης**

Η λέξη γλουτένη μπορεί να προστίθεται εθελοντικά, αλλά μόνο το όνομα του δημητριακού θα πρέπει να τονίζεται.

➤ αλεύρι **σίτου** (περιέχει γλουτένη)

Στις περιπτώσεις που η γλουτένη προστίθεται ως έχει, ως συστατικό, πρέπει πάλι να αναφέρεται και να τονίζεται το όνομα του δημητριακού.

➤ γλουτένη (**σίτου**) ή γλουτένη **σίτου** ή γλουτένη (από **σίτο**).

# Άρθρο 21

---

*Στην περίπτωση σύνθετου  
συστατικού που περιέχει στα  
συστατικά του αλλεργιογόνα του  
Παραρτήματος II, η έμφαση θα  
δίνεται στα αλλεργιογόνα μέσα  
στον κατάλογο των συστατικών*

## Παράδειγμα

Συστατικά: μαργαρίνη,  
γέμιση κρέμας (κρόκος  
αυγού, κρέμα, νερό,...)



# Άρθρο 21- Έμφαση του αλλεργιογόνου

---

*Ο Κανονισμός δίνει ευελιξία στον τρόπο που τονίζεται το αλλεργιογόνο στον κατάλογο των συστατικών.*

*Εάν το όνομα του συστατικού αποτελείται από πολλές ξεχωριστές λέξεις, θα πρέπει να τονιστεί μόνο το αλλεργιογόνο*

## Παράδειγμα

**γάλα** σε σκόνη,  
πρωτεΐνη ορού **γάλακτος**

## Άρθρο 21- Απαιτήσεις

Αν δεν υπάρχει κατάλογος συστατικών

- η αναγραφή των αλλεργιογόνων περιλαμβάνει τη λέξη **«περιέχει»**, ακολουθούμενη από την ονομασία της ουσίας ή του προϊόντος όπως περιλαμβάνεται στο παράρτημα II. (π.χ. συσκευασίες  $10\text{cm}^2$  ).

*Σε αυτή την περίπτωση δεν απαιτείται έμφαση του αλλεργιογόνου*

## Άρθρο 21- Απαιτήσεις

---

Αν δεν υπάρχει κατάλογος συστατικών

- Δεν απαιτείται η αναγραφή των αλλεργιογόνων σε περιπτώσεις όπου η ονομασία του τροφίμου αναφέρεται σαφώς στην εν λόγω ουσία.

*π.χ.: προϊόντα γάλακτος (τυρί, βούτυρο,... )*

## Άρθρο 21

---

*Συνεπώς δεν επιτρέπεται να δηλώνεται εθελοντικά στην  
επισήμανση και ξεχωριστή δήλωση για τα αλλεργιογόνα  
π.χ.: περιέχει γάλα, αλεύρι σίτου, ή χρήση  
προειδοποιητικών συμβόλων, εκτός του καταλόγου των  
συστατικών.*

# Άρθρο 21

- *Ο καταναλωτής να μην μπερδεύεται με τους διαφορετικούς τρόπους δήλωσης των αλλεργιογόνων*
- *Να ελέγχει πάντα τον κατάλογο των συστατικών δεδομένου ότι και άλλα συστατικά μπορούν να του προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση*



# Άρθρο 21

## ΛΑΘΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΩΝ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ

(GR) Διπλοφουρνιστά στρογγυλά αρτοσκευάσματα με γεύση «mìx τυριών». Συστατικά: σιτάλευρο, φυτικό έλαιο: φοινικέλαιο (19%), καλαμποκάλευρο μετά από εξώθηση, αρωματική ύλη «mìx τυριών» - 5,5% (ορός γάλακτος σε σκόνη, αλάτι, ζάχαρη, μαλτοδεξτρίνη, ενισχυτικά γεύσης: γλουταμινικό μονονάτριο, δινάτριο 5'-γουανιλικό, κουρκούμη; 5'-ινοσινικό, πρωτεΐνη ορού γάλακτος, διοξείδιο του παράγοντας αντι-συσσωμάτωσης: ζάχαρη, αλάτι, πυριτίου, αρωματικές ύλες), μαγιά, ζάχαρη, αλάτι, αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, ξηρά γλουτένη, σταθεροποιητής: κόμμι γκουάρ, δεξτρόζη, βελτιωτικά αλεύρων: ασκορβικό οξύ, γαλακτωματοποιητής, εστέρες του τρυγικού οξέος με μονο- και διγλυκερίδια λιπαρών οξέων (E472e), αντιοξειδωτικό: εκχύλισμα δενδρολίβανου. Περιέχει γλουτένη και γαλακτοκομικά προϊόντα. Φυλάσσεται σε δροσερό, ξηρό μέρος (σε θερμοκρασία έως 25°C και υγρασία έως 70%), μακριά από το άμεσο ηλιακό φως. Ημερομηνία παραγωγής:/ Ανάλωση κατά προτίμηση πριν απο:/ Αριθμός παρτίδας: βλ. σήμανση. Παράγεται στην ΕΕ.

## Άρθρο 21- Απαιτήσεις

---

- Όταν διάφορα συστατικά ή τεχνολογικά βοηθήματα προέρχονται από ένα αλλεργιογόνο διευκρινίζεται στην επισήμανση για κάθε σχετικό συστατικό ή τεχνολογικό βοήθημα.

***Αυτό δε σημαίνει ότι η αναφορά στο αλλεργιογόνο πρέπει να επαναλαμβάνεται όσες φορές αναγράφονται τα συστατικά***

# Άρθρο 21

**Ένα τρόφιμο που περιέχει πρόσθετα, φορείς και τεχνολογικά βοηθήματα τα οποία προέρχονται από σιτάρι μπορεί να επισημαίνεται το αλλεργιογόνο ως εξής:**

## Παράδειγμα

Συστατικά: «....., πρόσθετο(1), πρόσθετο(1), φορέας(1), τεχνολογικό βοήθημα(1),....»

(1) από σίτο



# Πότε και πώς δηλώνονται τα θειώδη;

Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις αναγράφονται με το ειδικό τους όνομα π.χ. **θειώδες νάτριο**, όταν είναι σε συγκεντρώσεις μεγαλύτερες από 10mg/Kg ή 10mg/litre εκφραζόμενα ως SO<sub>2</sub>.  
(υπολογίζονται και τα φυσικώς ενεχόμενα)

**Συνεπώς στον κατάλογο των συστατικών θα αναγράφεται η κατηγορία του προσθέτου ακολουθούμενη από το ειδικό όνομα του προσθέτου**  
**π.χ.: Συντηρητικό: θειώδες νάτριο**

# Πώς δηλώνονται τα θειώδη;

---

Σε τρόφιμα που δεν έχουν κατάλογο συστατικών:

*Περιέχει διοξείδιο του θείου*

*Περιέχει θειώδη*

# Πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων (Άρθρο 36)

---

- Δεν έχει ρυθμιστεί από τη νομοθεσία.....
- Όμως οι επιχειρήσεις οφείλουν να τηρούν τους κανόνες Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP) για την αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης

# Πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία αλλεργιογόνων

---

Αν δεν μπορεί να αποφευχθεί ο κίνδυνος...

θα πρέπει να αναγράφεται η δήλωση:

«Μπορεί να περιέχει ....»

Καν.(ΕΚ) αρ.178/2002(Άρθρο 14)

Νόμος 4235(ΦΕΚ Α' 32/2014)

## Άρθρο 44 (Μη προσσκευασμένα τρόφιμα)

---

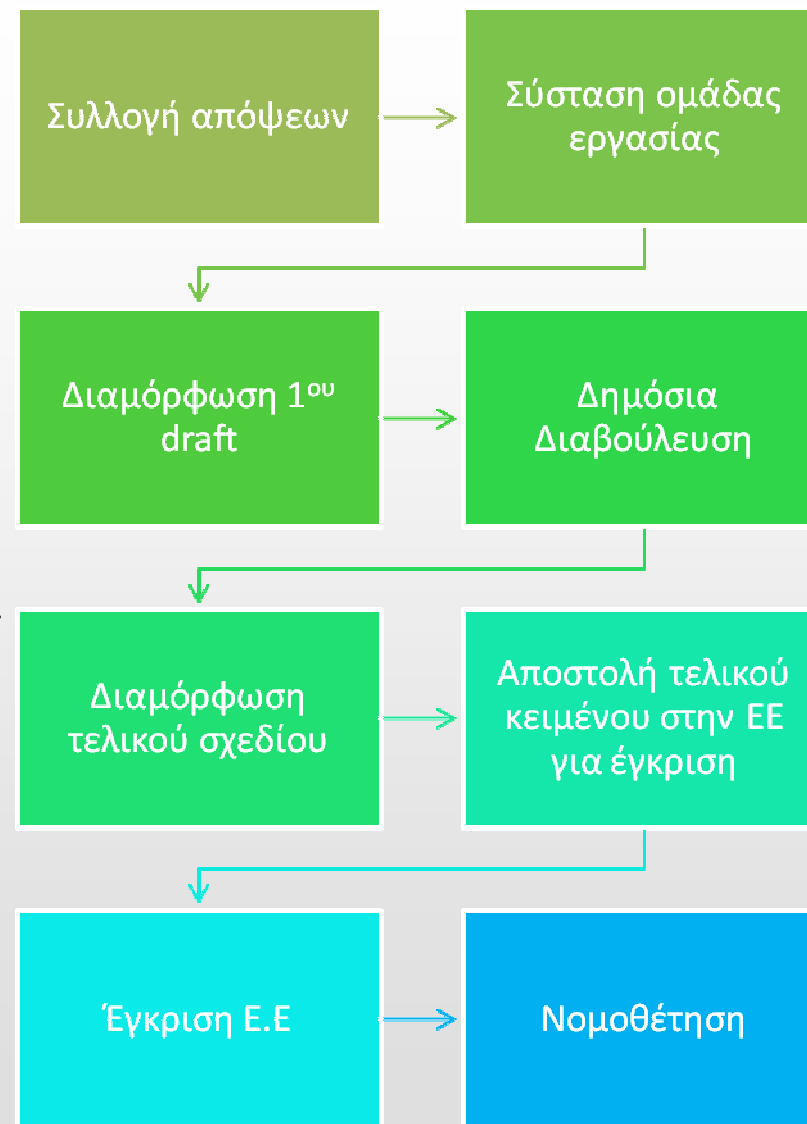
Υποχρέωση παροχής πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα και για τα μη προσσκευασμένα τρόφιμα (τα Κράτη Μέλη αποφασίζουν με ποιά μέσα)

Θέσπιση εθνικών μέτρων  
για την επισήμανση  
των αλλεργιογόνων σε μη  
προσκευασμένα τρόφιμα  
(Άρθρο 44)



# Διαδικασία θέσπισης εθνικών μέτρων

- Φεβρουάριος 2013: Συλλογή απόψεων
- Μάρτιος 2013: Σύσταση Ο.Ε
- Νοέμβριος 2013: 1ο draft
- Δεκέμβριος 2013: Δημόσια Διαβούλευση
- Φεβρουάριος 2014: Διαμόρφωση τελικού κειμένου
- Μάρτιος 2014: Αποστολή τελικού κειμένου στην ΕΕ για έγκριση (διαδικασία Οδηγίας 98/34/ΕΚ)
- Ιούνιος 2014: Έγκριση ΕΕ
- Αύγουστος 2014: Διαδικασία έκδοσης εθνικής νομοθεσίας
- Δεκέμβριος 2014: Νομοθέτηση- Έκδοση εγκυκλίου



# Εθνικά μέτρα για την επισήμανση των μη προσυσκευασμένων τροφίμων

Έκδοση Εγκυκλίου αρ.πρωτ.20303/22.12.2014

«Εγκύκλιος για την παροχή  
πληροφοριών σχετικά με την  
παρουσία ουσιών ή προϊόντων  
που προκαλούν αλλεργίες ή  
δυσανεξίες σε μη  
προσυσκευασμένα τρόφιμα-  
Άρθρο 44 Κανονισμός (ΕΕ)  
αριθ.1169/2011»





## Τι ρυθμίζει;

---

- Τον τρόπο παροχής των πληροφοριών σχετικά με τα αλλεργιογόνα σε μη προσσκευασμένα τρόφιμα στον τελικό καταναλωτή

## Ποιούς αφορά;

---

- Το σύνολο των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων και σε όλα στάδια διακίνησης των τροφίμων εφόσον οι δραστηριότητες τους συνδέονται με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές

## Ποιές επιχειρήσεις εμπλέκονται άμεσα;

- Μονάδες ομαδικής εστίασης (εστιατόρια, ταχυφαγεία, καφετέριες, μπαρ, catering, καντίνες,...)
- Επιχειρήσεις που παρασκευάζουν και πωλούν λιανικώς (αρτοποιεία, ζαχαροπλαστεία,...)
- Επιχειρήσεις που πωλούν λιανικώς όπως υπεραγορές, παντοπωλεία, περίπτερα, λαϊκές αγορές, ...)
- Επιχειρήσεις που πωλούν με επικοινωνία εξ' αποστάσεως (μέσω τηλεφώνου/ηλεκτρονικά, μηχανήματα αυτόματης πώλησης,...)
- Ξενοδοχεία
- Νοσοκομεία
- Βρεφονηπιακοί σταθμοί,.... κ.α

## Ποιά είναι τα μη προσυσκευασμένα τρόφιμα;

---

- Τρόφιμα που προσφέρονται μη προσυσκευασμένα για πώληση στον τελικό καταναλωτή ή σε μονάδες ομαδικής εστίασης ή τρόφιμα που συσκευάζονται σε ελάχιστη προστατευτική συσκευασία στον τόπο πώλησης, εφόσον το ζητήσει ο αγοραστής ή προσυσκευάζονται για άμεση πώληση

## Ποιές πληροφορίες πρέπει να δίνονται υποχρεωτικά;

- Κάθε συστατικό ή τεχνολογικό βοήθημα του παραρτήματος II ή προέρχεται από ουσία ή προϊόν του παραρτήματος II και χρησιμοποιείται στην παραγωγή ή παρασκευή ενός τροφίμου και εξακολουθεί να υπάρχει στο τελικό προϊόν ακόμη σε τροποποιημένη μορφή. (Άρθρο 9 παρ.1(γ))
- Πληροφορίες σχετικά με την πιθανή και μη σκόπιμη παρουσία στα τρόφιμα ουσιών ή προϊόντων που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες.

# Ποιά θα είναι η διατύπωση;

---

- περιέχει...(contain..)
- μπορεί να περιέχει (may contain)

# Χρήση σημάτων-συμβόλων



Δεν απαγορεύεται η χρήση  
τους με την προϋπόθεση ότι  
συμπληρώνει την ονομασία  
του αλλεργιογόνου όπως  
περιλαμβάνεται στο  
Παράρτημα II.

# Πώς θα παρέχονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες;

---

- Γραπτώς (ετικέτες, τιμοκατάλογοι, πινακίδες, ηλεκτρονικά μέσα, έντυπα)
- Προφορικά (υπό προϋποθέσεις)



# Γραπτός



**Nutrition**

Typical values	100ml contains	250ml contains	%GOA*	typical adult
Energy	199kJ	500kJ	6%	2000kcal
Protein	47kcal	120kcal		
Carbohydrate	0.5g	1.3g		
of which sugars	10.5g	26.3g	29%	90g
Fat	trace	trace		
of which saturates	trace	trace		
Fibre	trace	trace		
Sodium	trace	trace		
Salt equivalent	trace	trace		

\*Guideline daily amounts

**Vitamins/Minerals**

Typical values	100ml contains
	62.5mg (42% RDA)

## MENU

*Cheap, fast & tasty*

### NEW BUSINESS LUNCH:

Main dish + Salad + Drink = **\$5.95**  
**MONDAY - FRIDAY 12P.M. - 3P.M.**

MON: FRIED RICE WITH VEGETABLES  
 TUES: MEATLOAF CHICKEN  
 WED: TASTY FRIED PORK  
 THURS: ORGANIC SAUSAGES  
 FRI: FRIED POTATOES WITH MUSHROOMS  
 SAT: FISHCKES  
 SUN: DAY FRESH BAKING

DRINKS: TEA, COFFEE AND ORANGE JUICE  
 SALAD: CUCUMBERS, TOMATOES, ONIONS, OLIVE OIL, SALT



**Allergens:**

	MILK	EGGS	FISH	CRUSTACEAN SHELLFISH	TREENUTS	PEANUTS	WHEAT	SOY
Drunken Chicken	X	X	X				X	X
Bourbon Chicken	X		X	X			X	X
Voodoo Chicken			X					X
Red Hot Chicken	X	X	X				X	X
Bumble Bee Stew	X							X
Crawfish Etouffee	X		X	X			X	X
Gumbo							X	X
Jambalaya								X
Red Beans	X		X					X
White Chili								X
Creole Ratatouille								X
Shrimp Creole	X			X			X	X
Chicken Zydeco	X		X					X

**FOOD ALLERGY NOTICE**

PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN THESE INGREDIENTS: MILK, EGGS, WHEAT, SOYBEAN, PEANUTS, TREE NUTS, FISH AND SHELLFISH

# Παρουσίαση υποχρεωτικών πληροφοριών

---

- Άμεσα διαθέσιμες και προσβάσιμες στο χώρο πώλησης-προσφοράς
- Ευανάγνωστες και διαθέσιμες πριν την πώληση-διάθεση
- Στην ελληνική γλώσσα

# Προφορικά

---

Ναι μεν αλλά...

- ✓ Πινακίδα σε εμφανές σημείο που παραπέμπει στο σημείο όπου είναι διαθέσιμη η πληροφορία ή να υπάρχει πινακίδα που θα καλεί τον καταναλωτή να απευθυνθεί στο προσωπικό της επιχείρησης
- ✓ Η πληροφορία διαθέσιμη και γραπτώς (έντυπη ή ηλεκτρονική μορφή) εντός της επιχείρησης.

## Πώληση εξ' αποστάσεως

---

Ενημέρωση του καταναλωτή πριν την πραγματοποίηση της παραγγελίας (και μέσω τηλεφωνικού μηνύματος, ηλεκτρονικά).

# Πώληση μέσω μηχανημάτων αυτόματης πώλησης

- Υποχρέωση αναγραφής των πληροφοριών για τα αλλεργιογόνα κατά τη στιγμή της παράδοσης.



# Ευθύνη της επιχείρησης

---

- Αναθεώρηση των πληροφοριών για τα αλλεργιογόνα σε περίπτωση αλλαγής της σύνθεσης των προϊόντων.

## Υποχρεώσεις επιχειρήσεων

---

- Διασφάλιση διαβίβασης των πληροφοριών για τα αλλεργιογόνα με τεκμηριωμένο τρόπο. (b2b)
- Η επιχείρηση που παραλαμβάνει τα τρόφιμα θα πρέπει να διασφαλίζει ότι έχει όλες τις πληροφορίες πριν να χειριστεί τα τρόφιμα στη δική της εγκατάσταση.
- Ο τρόπος διάθεσης των πληροφοριών για τα αλλεργιογόνα είναι ευθύνη του υπευθύνου της επιχείρησης που διαθέτει τα τρόφιμα στον τελικό καταναλωτή.

# Παρεκκλίσεις

---

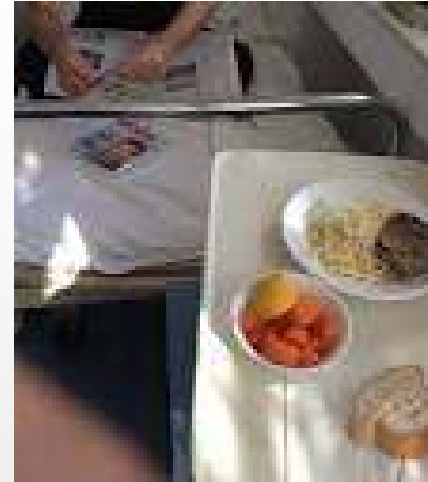
- Όταν η ονομασία του τροφίμου αναφέρεται σαφώς στο αλλεργιογόνο δε χρειάζεται ξεχωριστή δήλωση για τα αλλεργιογόνα



# Παρεκκλίσεις

- Όταν καταγράφονται εκ των προτέρων οι διατροφικές ιδιαιτερότητες του καταναλωτή σχετικά με τα αλλεργιογόνα και τα τρόφιμα/γεύματα είναι σχεδιασμένα βάσει των δικών του αναγκών.

Η πληροφορία να παρέχεται στην ομάδα που είναι υπεύθυνη για τη σίτισή του



Τι θα πρέπει να κάνουν οι επιχειρήσεις για να ανταπεξέλθουν στη νέα νομοθετική απαίτηση;

---

- Ενημέρωση-εκπαίδευση των επιχειρήσεων τροφίμων σε θέματα νομοθεσίας και χειρισμού των αλλεργιογόνων
- Ενσωμάτωση στο Σύστημα Διαχείρισης της Ασφάλειας των τροφίμων-HACCP του χειρισμού των αλλεργιογόνων για την ελαχιστοποίηση του ρίσκου της διασταυρούμενης επιμόλυνσης

# Ευχαριστώ για την προσοχή σας!

Ζηνοβία Φακιρίδου  
Τεχνολόγος Τροφίμων MSc.  
ΕΦΕΤ Κ.Υ  
Δ/ΝΣΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΝ  
Τηλ: 2106971682  
[zfakiridou@efet.gr](mailto:zfakiridou@efet.gr)  
[dae@efet.gr](mailto:dae@efet.gr)