



Διεύθυνση Διοικητικών και Οικονομικών  
Υπηρεσιών  
Τμήμα Διαχείρισης Ανθρώπινου Δυναμικού

Ταχ. Δ/ση : Κηφισίας 124 & Ιατρίδου 2  
Ταχ. Κώδ. : 115 26, Αθήνα  
Τηλέφωνο : 2132145872  
e-mail : [eparathanopoulou@efet.gr](mailto:eparathanopoulou@efet.gr)

Αθήνα, 11.02.2026  
Αρ.Πρωτ.:1497

**ΠΡΟΣ: : Πίνακας Αποδεκτών  
(Αποστολή με e-mail)**

**ΚΟΙΝ:** 1.Γραφείο Προέδρου  
2. Γραφείο Αντιπροέδρου

### ΕΓΚΥΚΛΙΟΣ

**Θέμα:** Παροχή διευκρινίσεων σχετικά με την υποχρέωση ή μη υποχρέωση των υπεύθυνων επιχειρήσεων τροφίμων να καταρτίζουν το προσωπικό τους, εφαρμόζοντας τα προγράμματα του ΕΦΕΤ, στο πλαίσιο εφαρμογής της Υ.Α. 110581/2025 (ΦΕΚ 2161/τ. Β' /06-05-2025) και της υπ'αριθ.7151/23-06-2026 (ΑΔΑ:6ΙΤΤΟΡ9Τ-ΑΚΡ) εγκυκλίου.

**Σχετ:**

1. Το άρθρο 5 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
2. Η Κ.Υ.Α με αριθμ. 1408/274009/2020/ΦΕΚ 4463/τ.Β' «Κατάταξη επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας – Συχνότητα επισήμων ελέγχων».
3. Το με αριθμ. Πρωτ. 2012/04.02.2014 έγγραφο του ΕΦΕΤ με θέμα: «Κατευθυντήριες οδηγίες για την ευέλικτη εφαρμογή συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών HACCP».

Σκοπός της παρούσας διευκρινιστικής εγκυκλίου, η οποία εγκρίθηκε με την υπ' αριθ. 84/20-02-2026 (ΑΔΑ: 9ΚΜ6ΟΡ9Τ-Λ1Ψ) Απόφαση Δ.Σ. του ΕΦΕΤ, είναι η παροχή διευκρινήσεων σε όλους τους εμπλεκόμενους στην υποχρεωτική εκπαίδευση προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων, σχετικά με την υποχρέωση ή μη υποχρέωση των υπεύθυνων επιχειρήσεων τροφίμων να καταρτίζουν το προσωπικό τους, εφαρμόζοντας τα προγράμματα του ΕΦΕΤ, στο πλαίσιο εφαρμογής της Υ.Α. 110581/2025 (ΦΕΚ 2161/τ. Β' /06-05-2025) και της υπ'αριθ.7151/23-06-2026 (ΑΔΑ:6ΙΤΤΟΡ9Τ-ΑΚΡ) εγκυκλίου.

Σύμφωνα με τις παραγράφους 2 και 3, του άρθρου 2, της Υ.Α. 110581/2025 ισχύει ότι:

α) **οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP**, μπορούν να αναπτύξουν κατάλληλα προγράμματα εκπαίδευσης προσωπικού, ανάλογα με το μέγεθος και το είδος της επιχείρησης και σύμφωνα με τα προβλεπόμενα από το σύστημα HACCP που εφαρμόζουν ή να εφαρμόσουν τα προγράμματα του Ε.Φ.Ε.Τ. και

β) **οι επιχειρήσεις τροφίμων που δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP**, αλλά ακολουθούν διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές του HACCP, οφείλουν να καταρτίζουν το προσωπικό τους που ασχολείται με χειρισμό τροφίμων, βάσει της διαδικασίας που περιγράφεται στην Υ.Α. 110581/2025, **εφαρμόζοντας υποχρεωτικά τα προγράμματα του Ε.Φ.Ε.Τ.**

Με αφορμή τα ερωτήματα που υποβλήθηκαν στην υπηρεσία μας, από φορείς υλοποίησης εκπαιδευτικών προγραμμάτων, χειριστές τροφίμων και εκπαιδευτές προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων, κατόπιν έκδοσης της Υ.Α. 110581/2025 και της υπ'αριθ.7151/23-06-2026 (ΑΔΑ:6ΙΤΤΟΡ9Τ-ΑΚΡ) εγκυκλίου του ΕΦΕΤ, σχετικά με το θέμα **«ποιες κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ»**, παρατίθενται οι ακόλουθες πληροφορίες-διευκρινήσεις:

Σύμφωνα με το άρθρο 5 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004, **οι υπεύθυνοι όλων των επιχειρήσεων τροφίμων, έχουν υποχρέωση να εφαρμόζουν μόνιμες διαδικασίες βάσει των επτά βασικών αρχών HACCP**, εξασφαλίζοντας την ασφάλεια, τον έλεγχο κινδύνων και την τεκμηρίωση. Επίσης, σύμφωνα με τον ανωτέρω Κανονισμό (παράρτημα ΙΙ, κεφάλαιο ΧΙΙ, του Καν. (ΕΚ) 852/2004), οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων υποχρεούνται να εξασφαλίζουν την εκπαίδευση του προσωπικού επιχειρήσεων τροφίμων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων και να συμμορφώνονται προς όλες τις απαιτήσεις του εθνικού δικαίου σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα.

Ο υπεύθυνος μιας επιχείρησης τροφίμων, βάσει του ανωτέρω Κανονισμού, οφείλει να επιλέξει τις διαδικασίες που θα ακολουθήσει προκειμένου να τηρεί τις αρχές του HACCP, ανάλογα με **τη φύση** και **το μέγεθος** της επιχείρησης τροφίμων.

Ο ΕΦΕΤ, με το ανωτέρω (3) σχετικό έγγραφο, εξέδωσε κατευθυντήριες οδηγίες ευελιξίας, ως προς τη συμμόρφωση των επιχειρήσεων με την σχετική απαίτηση της νομοθεσίας για εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου. Σύμφωνα με το ανωτέρω (3) σχετικό έγγραφο, οι επιχειρήσεις τροφίμων χωρίζονται σε τρεις κατηγορίες επικινδυνότητας βάσει των ακόλουθων κριτηρίων: α) τη φύση των διεργασιών που εκτελούνται σε αυτές, β) το είδος των τροφίμων που παράγουν ή διαχειρίζονται ή διαθέτουν ή εμπορεύονται, γ) του τρόπου χρήσης του τροφίμου από τον καταναλωτή (εάν είναι έτοιμο προς κατανάλωση ή όχι), δ) του μεγέθους τους (δυναμικότητα παραγωγής, επεξεργασίας ή/και διάθεσης τροφίμων στους καταναλωτές) και ε) του πληθυσμού ο οποίος γίνεται αποδέκτης των τροφίμων. Ανάλογα με την κατηγορία επικινδυνότητας της επιχείρησης, διαμορφώνονται οι απαιτήσεις συμμόρφωσής της ως προς την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP.

Το Νο 3 σχετικό έγγραφο είναι διαθέσιμο στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ, στον ακόλουθο σύνδεσμο: [https://www.efet.gr/files/F29571\\_HACCP.pdf](https://www.efet.gr/files/F29571_HACCP.pdf)

Επιπροσθέτως, στο Παράρτημα της Κ.Υ.Α με αριθμ. 1408/274009/2020/ΦΕΚ 4463/τ.Β', (Νο2 σχετικό), οι επιχειρήσεις τροφίμων κατατάσσονται με βάση την επικινδυνότητά τους, σε επίπεδο υψηλής (Υ), μεσαίας (Μ) ή χαμηλής (Χ), επικινδυνότητας.

Η υπ' αριθ. 1408/274009/2020/ΦΕΚ 4463/τ.Β' Κ.Υ.Α, (Νο2 σχετικό), είναι διαθέσιμη στον ακόλουθο σύνδεσμο: <https://search.et.gr/el/fek/?fekId=605747>

Λαμβάνοντας υπ' όψιν τα ανωτέρω σχετικά έγγραφα (2) & (3) και δεδομένου ότι η αξιολόγηση της επικινδυνότητας μιας επιχείρησης τροφίμων ενδέχεται να επηρεαστεί κατά περίπτωση από συγκεκριμένους παράγοντες, τότε η κατηγορία κατάταξης μεταβάλλεται. Δηλαδή, μία επιχείρηση η οποία κατατάσσεται σύμφωνα με την ανωτέρω Κ.Υ.Α. ως μεσαίας επικινδυνότητας, μπορεί λόγω του μεγαλύτερου από το σύνηθες μέγεθός της ή λόγω του ότι απευθύνεται σε μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού από το σύνηθες, να καταταχθεί σε άλλη κατηγορία από αυτή που ενδεικτικά με το ανωτέρω (3) σχετικό έγγραφο έχει κατηγοριοποιηθεί και επομένως να τοποθετηθεί στην υψηλότερη κατηγορία κατάταξης.

Για παράδειγμα μια επιχείρηση (π.χ εστιατόριο), βάσει της εγγενούς επικινδυνότητάς της, όπως αυτή ορίζεται στην ανωτέρω Κ.Υ.Α, κατατάσσεται ως μεσαίας επικινδυνότητας και επομένως δεν υποχρεούται σε εφαρμογή πλήρους ανεπτυγμένου συστήματος HACCP. Αν όμως η ανωτέρω επιχείρηση λειτουργεί π.χ. εντός Πανεπιστημίου για την σίτιση των φοιτητών και των καθηγητών ή εντός νοσοκομείου για την σίτιση ασθενών και ιατρών, τότε κατατάσσεται ως υψηλής επικινδυνότητας και ανάλογα διαμορφώνονται και οι απαιτήσεις ως προς την υλοποίηση των απαιτήσεων της νομοθεσίας και επομένως είναι υπόχρεη σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP.

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω, διευκρινίζεται ότι:

- 1. Οι επιχειρήσεις** οι οποίες σύμφωνα με την υπ' αριθ. 1408/274009/2020/ΦΕΚ 4463/Τ.Β' Κ.Υ.Α, (Νο2 σχετικό) είναι **χαμηλής εγγενούς επικινδυνότητας** και βάσει του με αριθμ. πρωτ. 2012/04.02.2014 εγγράφου του ΕΦΕΤ (σχετικό Νο3), **κατατάσσονται στην κατηγορία επιχειρήσεων 1, υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ.**

Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται επιχειρήσεις τροφίμων, οι οποίες δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP, διαθέτουν τρόφιμα απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή εκτελούν μόνο απλές διεργασίες χαμηλού κινδύνου, σε επίπεδο προπαρασκευής και παρασκευής κατά την διάθεση των τροφίμων, ή απευθύνονται σε μικρό μέγεθος πληθυσμού.

Ενδεικτικά αναφέρονται παρακάτω τα είδη επιχειρήσεων που κατατάσσονται στην ανωτέρω κατηγορία 1 και υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ:

- Παντοπωλεία,
- Πρατήρια γάλακτος-ειδών ζαχαροπλαστικής και άρτου,
- Πώληση κατεψυγμένων ειδών,
- Καταστήματα Υγιεινών Τροφών,
- Καφεκοπτεία/Ξηροί καρποί,
- Πρατήρια ποτών,
- Οπωροπωλεία,
- Περίπτερα-Ψιλικά,
- Κυλικεία σχολείων,
- Αναψυκτήρια,
- Κινητές Καντίνες,
- Κέντρα Διασκέδασης,
- Καφετέριες-καφενεία-μπαρ (ανεξαρτήτως αν ανήκουν σε μεγάλη εμπορική αλυσίδα ή όχι),
- Λοιπά κυλικεία,
- Επιχειρήσεις ανασυσκευασίας προϊόντων φυτικής προέλευσης (πχ όσπρια, άλευρα),
- Ψηφιακές πλατφόρμες διαμεσολάβησης για παραγγελίες φαγητού και προϊόντων τροφίμων λιανικής πώλησης στις οποίες απασχολούνται διανομείς με προσφορά υπηρεσιών κατ' οίκον παράδοσης τροφίμων.

- 2. Οι επιχειρήσεις**, οι οποίες οι οποίες σύμφωνα με την υπ' αριθ. 1408/274009/2020/ΦΕΚ 4463/τ.Β' Κ.Υ.Α, (Νο2 σχετικό) είναι **μεσαίας εγγενούς επικινδυνότητας** και βάσει του με αριθμ. πρωτ. 2012/04.02.2014 εγγράφου του ΕΦΕΤ (σχετικό Νο3), **κατατάσσονται στην κατηγορία επιχειρήσεων 2, διακρίνονται στις ακόλουθες 2 υποκατηγορίες ανάλογα με το αν υποχρεούνται ή όχι να εφαρμόζουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ:**

**2 α) Σε επιχειρήσεις μεσαίας επικινδυνότητας που υποχρεούνται να εφαρμόσουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ.** Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται επιχειρήσεις τροφίμων μεσαίας επικινδυνότητας, οι οποίες δεν υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP, διαθέτουν τρόφιμα απευθείας στον τελικό καταναλωτή ή εκτελούν μόνο απλές διεργασίες χαμηλού ή μεσαίου κινδύνου, σε επίπεδο προπαρασκευής και παρασκευής κατά την διάθεση των τροφίμων, ή απευθύνονται σε μικρό ή μεσαίο μέγεθος πληθυσμού.

Ενδεικτικά αναφέρονται παρακάτω τα είδη επιχειρήσεων μεσαίας επικινδυνότητας που κατατάσσονται στην ανωτέρω κατηγορία 2 και υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ:

-Ξενοδοχεία μικρά ή μεσαία, που προσφέρουν μόνο πρωινό γεύμα, οπότε διαθέτουν κυρίως τρόφιμα προς άμεση κατανάλωση,

-Μικρά Σούπερ Μάρκετ που δεν ανήκουν σε μεγάλη εμπορική αλυσίδα σούπερ μάρκετ, ή δεν διαθέτουν μεγάλη γκάμα κωδικών ή δεν έχουν μεγάλη γεωγραφική εξάπλωση ή διαθέτουν τρόφιμα απευθείας στον τελικό καταναλωτή και εκτελούν μόνο απλές διεργασίες χαμηλού ή μεσαίου κινδύνου.

- Κρεοπωλεία,

- Ζαχαροπλαστεία που δεν ανήκουν σε μεγάλη εμπορική αλυσίδα ζαχαροπλασטיών,

- Αρτοποιεία που δεν ανήκουν σε μεγάλη εμπορική αλυσίδα αρτοποιείων,

- Ιχθυοπωλεία,

- Λιανική πώληση αλλαντικών τυροκομικών προϊόντων,

- Ψυκτικές αποθήκες και οι αποθήκες ξηρού φορτίου,

- Λαϊκές αγορές,

- Εστιατόρια/πιτσαρίες/ταβέρνες που δεν ανήκουν σε μεγάλη εμπορική αλυσίδα,

- Γρήγορο φαγητό/Ψητοπωλεία που δεν ανήκουν σε μεγάλη εμπορική αλυσίδα,

- Πτηνοπωλεία/ Αυγοπωλεία.

**2 β) Σε επιχειρήσεις μεσαίας επικινδυνότητας που δεν υποχρεούνται να εφαρμόσουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ, αλλά δύνανται να αναπτύξουν κατάλληλα εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης του προσωπικού τους.** Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται επιχειρήσεις που παρά το γεγονός ότι είναι μεσαίας επικινδυνότητας, ωστόσο μπορεί να εξυπηρετούν μεγάλο μέγεθος πληθυσμού (π.χ. μεγάλες εμπορικές αλυσίδες σούπερ μάρκετ) ή να παρουσιάζουν την πιθανότητα εμφάνισης χημικών ή μικροβιολογικών κινδύνων καθώς και κινδύνων εξαιτίας πολύπλοκων χειρισμών τροφίμων (π.χ. έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά, κοπή τυριών- αλλαντικών, παρασκευή γρήγορων γευμάτων κρύας κουζίνας π.χ. σάντουιτς) και συνεπώς χαρακτηρίζονται τελικά ως υψηλής επικινδυνότητας επιχειρήσεις. Αυτές οι επιχειρήσεις υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη HACCP και **τοποθετούνται στην υψηλότερη κατηγορία**

**κατάταξης του ανωτέρω σχετικού Νο 3 εγγράφου, ήτοι κατατάσσονται τελικά στην κατηγορία επιχειρήσεων 3.**

Ενδεικτικά αναφέρονται παρακάτω τα είδη επιχειρήσεων που ενώ η αρχική τους κατάταξη βάσει του σχετικού Νο 3 εγγράφου του ΕΦΕΤ, είναι στην κατηγορία 2, ωστόσο λόγω του μεγέθους τους ή της φύσης των δραστηριοτήτων τους, εμπίπτουν τελικά στην κατηγορία επικινδυνότητας 3, οπότε δεν υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ, αλλά δύνανται να αναπτύξουν κατάλληλα εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης του προσωπικού τους:

-Μεγάλα Ξενοδοχεία (π.χ. όμιλοι ξενοδοχείων, που προσφέρουν πρωινό γεύμα και ενδεχομένως μεσημεριανό ή/και δείπνο).

-Μεγάλες εμπορικές αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ και καταστήματα franchise μεγάλων εμπορικών αλυσίδων Σούπερ Μάρκετ, τα οποία συνήθως διαθέτουν μεγάλη γκάμα κωδικών, πραγματοποιούν πολλαπλούς χειρισμούς τροφίμων και έχουν μεγάλη γεωγραφική εξάπλωση ή απασχολούν μεγάλο αριθμό εργαζομένων.

-Μεγάλες εμπορικές αλυσίδες Ζαχαροπλαστείων και τα καταστήματα franchise αυτών.

-Μεγάλες εμπορικές αλυσίδες Αρτοποιείων και τα καταστήματα franchise αυτών.

-Εστιατόρια/πιτσαρίες/ταβέρνες που ανήκουν σε μεγάλες εμπορικές αλυσίδες ή λειτουργούν εντός κατασκήνωσης ή νοσοκομείου ή εκπαιδευτικού ιδρύματος κ.λ.π. αλλά και εστιατόρια/πιτσαρίες/ταβέρνες τα οποία αποδεδειγμένα απευθύνονται σε μεγάλο μέρος πληθυσμού (πχ πάνω από 250 κουβέρ καθημερινώς).

-Γρήγορο φαγητό/Ψητοπωλεία που ανήκουν σε μεγάλες εμπορικές αλυσίδες.

-Μεγάλες επιχειρήσεις Χονδρικού- Λιανικού εμπορίου με αποθήκευση και διανομή υπό συνθήκες ψύξης και κατάψυξης.

-Μεγάλες επιχειρήσεις παραγωγής υλικών συσκευασίας σε άμεση επαφή με τρόφιμα.

-Επιχειρήσεις παραγωγής τροφίμων χαμηλής/μεσαίας επικινδυνότητας οι οποίες παράγουν τρόφιμα σε «βιομηχανική κλίμακα» (πχ. αλάτι, ζάχαρη, αλκοολούχα ποτά κ.α).

Επισημαίνεται ότι οι προαναφερόμενες κατηγορίες επιχειρήσεων (υπόχρεες σε ανάπτυξη συστήματος HACCP) οφείλουν να διαθέτουν και να επιδεικνύουν κατά τον επιτόπιο έλεγχο τα αρχεία με τις διαδικασίες πλήρως τεκμηριωμένου συστήματος αυτοελέγχου βάσει των αρχών του HACCP, ανά κατάσταση ανεξαρτήτως αν πρόκειται για επιχειρήσεις που ανήκουν σε μεγάλες εμπορικές αλυσίδες ή όχι.

- 3. Οι επιχειρήσεις** οι οποίες σύμφωνα με την υπ' αριθ. 1408/274009/2020/ΦΕΚ 4463/τ.Β' Κ.Υ.Α, (Νο2 σχετικό) **είναι υψηλής εγγενούς επικινδυνότητας** και βάσει του με αριθμ. πρωτ. 2012/04.02.2014 εγγράφου του ΕΦΕΤ (σχετικό Νο3), **κατατάσσονται στην κατηγορία επιχειρήσεων 3, δεν υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα προγράμματα του ΕΦΕΤ, αλλά δύνανται να αναπτύξουν κατάλληλα εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης του προσωπικού τους.**

Σε αυτή την κατηγορία περιλαμβάνονται επιχειρήσεις τροφίμων υψηλής επικινδυνότητας, οι οποίες υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη HACCP, διαθέτουν γραμμική παραγωγική διαδικασία, και συνήθως εξυπηρετούν μεγαλύτερο μέγεθος πληθυσμού από τις κατηγορίες επιχειρήσεων 1 και 2 του ανωτέρω σχετικού εγγράφου Νο 3.

Ενδεικτικά αναφέρονται παρακάτω τα είδη επιχειρήσεων που κατατάσσονται στην ανωτέρω κατηγορία 3 και δεν υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ, αλλά δύνανται να αναπτύξουν κατάλληλα εσωτερικά προγράμματα εκπαίδευσης του προσωπικού τους:

- Παραγωγικές επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης (προϊόντα κρέατος, γαλακτοκομικά, προϊόντα αλιευμάτων),
- Παραγωγικές επιχειρήσεις τροφίμων φυτικής προέλευσης (δημητριακά, χυμοί κτλ),
- Επιχειρήσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων (έτοιμα φαγητά/catering, προϊόντα ζύμης και σφολιατοειδών, σαλάτες με συστατικά ζωικής προέλευσης κλπ. ),
- Επιχειρήσεις ανασυσκευασίας προϊόντων ζωικής προέλευσης,
- Νοσοκομεία/Κλινικές,
- Ιδρύματα (πχ Γηροκομεία, ορφανοτροφεία κ.α.),
- Παιδικές Κατασκηνώσεις.

Σημειώνεται ότι, οι επιχειρήσεις που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP, οφείλουν να αποδεικνύουν την κατάρτιση του προσωπικού τους, μέσω της επίδειξης στα κλιμάκια ελέγχου του ΕΦΕΤ και των συναρμοδίων υπηρεσιών, των τεκμηριωμένων αρχείων εκπαίδευσης που προβλέπονται από το σύστημα HACCP της επιχείρησης (π.χ. υλικό εκπαίδευσης, παρουσιολόγιο τελικώς καταρτισθέντων, αξιολόγηση επάρκειας εκπαίδευσης αυτών, προβλεπόμενη συχνότητα εκπαίδευσης κ. ά.).

### **Γενικές Παρατηρήσεις**

- Οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη HACCP, δύνανται να υλοποιούν οι ίδιες, εκπαιδευτικά προγράμματα κατάρτισης υπεύθυνων ομάδων και τομέων, προϊσταμένων Τμημάτων και Διευθύνσεων, σε θέματα υγιεινής, ασφάλειας, παραγωγής ελέγχου και διασφάλισης ποιότητας, προσαρμοσμένη σε ειδικό ή γενικό τομέα τροφίμων, διάρκειας τουλάχιστον είκοσι (20) ωρών. Αυτά τα εκπαιδευτικά προγράμματα υλοποιούνται κατά παρέκκλιση της Υ.Α. 110581/2025 και συνεπώς οι καταρτιζόμενοι (στελέχη, υπεύθυνοι ομάδων και τομέων, προϊστάμενοι Τμημάτων και Διευθύνσεων) δεν μπορούν να συμμετέχουν σε εξετάσεις του ΕΦΕΤ.
- Οι επιχειρήσεις που υποχρεούνται σε πλήρη ανάπτυξη συστήματος HACCP και επομένως δεν υποχρεούνται να εφαρμόζουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ, δύνανται παρόλα αυτά αν επιθυμούν, να εφαρμόσουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων που υποχρεούνται να εφαρμόσουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα του ΕΦΕΤ, μπορούν να τα υλοποιήσουν οι ίδιες ως φορείς υλοποίησης εκπαιδευτικών προγραμμάτων για την κατάρτιση του προσωπικού τους, σύμφωνα με τις διατάξεις της Υ.Α. 110581/2025 (ΦΕΚ 2161/τ. Β' /06-05-2025) και την υπ' αριθ.7151/23-06-2026 (ΑΔΑ:6ΙΤΤΟΡ9Τ-ΑΚΡ) εγκύκλιο του ΕΦΕΤ.
- Οι επιχειρήσεις τροφίμων θα πρέπει σε κάθε περίπτωση, να συμμορφώνονται με τις συστάσεις των επιθεωρητών, όσον αφορά την κατάρτιση του προσωπικού τους σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, κατόπιν της επιθεώρησής τους από τα κλιμάκια ελέγχου του ΕΦΕΤ και των συναρμοδίων υπηρεσιών.
- Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να απευθύνονται στο Τμήμα Διαχείρισης Ανθρώπινου Δυναμικού, της Δ/σης Διοικητικών και Οικονομικών Υπηρεσιών, της Κεντρικής Υπηρεσίας του Ε.Φ.Ε.Τ.

- Κάθε επεξήγηση/απάντηση σε ερώτημα ή ενημέρωση με περιεχόμενο που έρχεται σε αντίθεση με την παρούσα διευκρινιστική εγκύκλιο, ανακαλείται και παύει να ισχύει από την δημοσίευση της παρούσας.

- Με την παρούσα συνεχίζει να ισχύει η υπ' αριθ. 7151/23.06.2025 (ΑΔΑ:6ΙΤΤΟΡ9Τ-ΑΚΡ) Εγκύκλιος του ΕΦΕΤ.

**Ο Πρόεδρος του Δ.Σ. του Ε.Φ.Ε.Τ.  
α/α**

**Ο Αντιπρόεδρος του Δ.Σ. του Ε.Φ.Ε.Τ.**

**ΙΔΟΜΕΝΕΥΣ ΜΑΡΚΑΚΗΣ**

**Πίνακας Αποδεκτών:**

1. Περιφερειακές Διευθύνσεις ΕΦΕΤ
2. Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής Περιφερειών Ελλάδας
3. Διευθύνσεις Υγείας Περιφερειών Ελλάδας
4. Φορείς υλοποίησης Εγκεκριμένων από τον ΕΦΕΤ, Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων υποχρεωτικής Κατάρτισης χειριστών τροφίμων επιπέδου-1
5. Ένωση Περιφερειών Ελλάδας
6. Κεντρική Ένωση Δήμων & Κοινοτήτων Ελλάδα
7. Κεντρική Ένωση Επιμελητηρίων Ελλάδα
8. Ελληνικός Σύνδεσμος Εταιρειών Κέντρων Επαγγελματικής Κατάρτισης
9. Πανελλήνια Ομοσπονδία Εστιατορικών & Συναφών Επαγγελμάτων