



**ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ**

**ΤΜΗΜΑ
ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΚΑΙ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ**

**ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ
ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΟΛΥΕΤΩΝ
ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2017**

ΙΟΥΝΙΟΣ 2018

ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΟΛΥΕΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2017

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Περίληψη
2. Εισαγωγή
3. Υλοποίηση Πολυετών Σχεδίων Ελέγχου
 - 3.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων
 - 3.2. Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας
 - 3.3. Έλεγχος Εισαγόμενων Τροφίμων από Τρίτες Χώρες
 - 3.4. Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)
4. Συνολική συμμόρφωση από Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων
5. Ανάλυση της μη συμμόρφωσης
 - 5.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων
 - 5.2. Εφαρμογή Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας Τροφίμων
 - 5.3. Έλεγχος εισαγόμενων τροφίμων από τρίτες χώρες
6. Φύση των κινδύνων που προέρχονται από τις μη συμμορφούμενες περιπτώσεις
7. Ουσιαστικά αίτια των μη συμμορφώσεων
 - 7.1. Έλλειψη πληροφόρησης επιχειρηματιών τροφίμων
 - 7.2. Δυσχέρειες στην εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων
 - 7.3. Οικονομικό κόστος για τους επιχειρηματίες
8. Εσωτερικοί Έλεγχοι
9. Ενέργειες για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας
 - 9.1. Ενέργειες κατά των επιχειρηματιών
 - 9.2. Ενέργειες για τη διασφάλιση της καταλληλότητας και της αποτελεσματικότητας των επίσημων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές
 - 9.3. Εκδόσεις Υγειονομικών Υπηρεσιών για βοήθεια των επιχειρηματιών

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Παράρτημα (Α) - Ετήσια Έκθεση Εσωτερικού Ελέγχου

ΠΙΝΑΚΕΣ

- Πίνακας 1
- Πίνακας 2
- Πίνακας 3
- Πίνακας 4
- Πίνακας 5
- Πίνακας 6
- Πίνακας 7

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Ετήσια Έκθεση Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας για την Εφαρμογή των Πολυετών Εθνικών Σχεδίων Ελέγχου για το 2017

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες (Υ.Υ.) του Υπουργείου Υγείας είναι η κύρια αρμόδια αρχή, υπεύθυνη για τους επίσημους ελέγχους όσον αφορά γενικά την υγιεινή των τροφίμων, τη σήμανση τροφίμων, τα γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα, τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων, τους ελέγχους στο στάδιο εισαγωγής προϊόντων φυτικής και μη ζωικής προέλευσης. Πρόσθετα, είναι η αρμόδια αρχή για τους ελέγχους για όλα τα είδη τροφίμων στο στάδιο λιανικής πώλησης, εκτός του φρέσκου κρέατος. Επίσης, είναι υπεύθυνη για τους ελέγχους σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης όσον αφορά το μέλι και τα παγωτά. Τα Κεντρικά Γραφεία της Υ.Υ. επιβλέπουν τις δραστηριότητες των 5 Επαρχιακών Γραφείων και συντονίζουν τις δραστηριότητες των 10 συνεργαζόμενων Δήμων. Ο εκάστοτε Προϊστάμενος Υ.Υ. αποτελεί το εθνικό σημείο επαφής για RASFF, FOOD FRAUD και INFOSAN.

1.1 Συνολική Αποτελεσματικότητα Επίσημων Ελέγχων

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων κατά το 2017, επί συνόλου 13500 επιχειρήσεων τροφίμων, οι 112 και με βαθμολογία 130-120 κατηγοριοποιήθηκαν ως επιχειρήσεις τροφίμων πολύ ψηλού κινδύνου, οι 2714 και με βαθμολογία 119-88 ως επιχειρήσεις τροφίμων ψηλού κινδύνου, 4873 και βαθμολογία 87-67 ως επιχειρήσεις μέτριου κινδύνου και 5801 και βαθμολογία 66-0 ως επιχειρήσεις τροφίμων χαμηλού κινδύνου.

Ειδικότερα, επί συνόλου 112 επιχειρήσεων τροφίμων πολύ ψηλού κινδύνου, 29 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 28 (3) φορές, 29 (2) φορές, 25 (1) φορά και (1) δεν έχει επιθεωρηθεί καθόλου. Επί συνόλου 2714 επιχειρήσεων τροφίμων ψηλού κινδύνου, 270 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 786 (3) φορές, 807 (2) φορές, 808 (1) φορά και 43 δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου. Επί συνόλου 4873 επιχειρήσεων τροφίμων μέτριου κινδύνου, 218 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 808 (3) φορές, 2258 (2) φορές, 1430 (1) φορά και 159 επιχειρήσεις τροφίμων δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου. Επί συνόλου 5801 επιχειρήσεων τροφίμων χαμηλού κινδύνου, 89 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 296 (3) φορές, 1000 (2) φορές, 4126 (1) φορά και 290 επιχειρήσεις τροφίμων δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου.

Επί συνόλου 13500 επιχειρήσεων τροφίμων, 606 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 1918 (3) φορές, 4094 (2) φορές, 6389 (1) φορά και 493 δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου. Για όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων το 2017 διενεργήθηκαν 22755 επίσημοι έλεγχοι.

1.2 Βασικά Δεδομένα των Επίσημων Ελέγχων

Από το 2016 έχει ετοιμαστεί αναθεωρημένος Κώδικας Πρακτικής για την διεξαγωγή των Επίσημων Ελέγχων σε Επιχειρήσεις Τροφίμων (Τ-Κ-003/3), προς αντικατάσταση του Κώδικα Πρακτικής (Τ-Κ-003/2). Στον Κώδικα Πρακτικής περιλαμβάνονται κατευθυντήριες οδηγίες για την ορθή άσκηση των επίσημων ελέγχων, με βάση τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004. Επίσης, έχει ετοιμαστεί ξεχωριστός Κώδικας Πρακτικής για την Κατηγοριοποίηση των Επιχειρήσεων Τροφίμων με βάση την Επικινδυνότητα και τον Καθορισμό Συχνότητας Επίσημων Ελέγχων (Τ-Κ010ν1). Τα δυο εγχειρίδια έχουν διαβιβαστεί σε όλο το προσωπικό, με οδηγίες για άμεση και πιστή εφαρμογή τους.

Έτσι, σύμφωνα με τους νέους Κώδικες Πρακτικής οι επιχειρήσεις τροφίμων ταξινομήθηκαν σε τέσσερις κατηγορίες βάσει της επικινδυνότητάς τους, ως ακολούθως:

Βαθμοί	Κατηγορία	Ταξινόμηση επιχειρήσεων βάσει επικινδυνότητας	Συχνότητα ελέγχου ανά έτος
130-120	4	πολύ ψηλή	4 φορές
119-88	3	ψηλή	3 φορές
87-67	2	μέτρια	2 φορές
66-0	1	χαμηλή	1 φορά

1.3 Ανάλυση της Μη Συμμόρφωσης

Επί συνόλου 13500 επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διενεργηθεί πέραν των 22755 επίσημων ελέγχων, κατά τους οποίους έχουν διαπιστωθεί 3659 περιπτώσεις, μη συμμορφούμενες με τη νομοθεσία, ως ακολούθως:

Προαπαιτούμενα	2106
Εφαρμογή αρχών HACCP	821
Υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα	113
Πρώτες ύλες	76
Τελικά προϊόντα	43
Ιχνηλασιμότητα	152
Σήμανση	488
Σύνολο	3659

Διευκρινίζεται δε ότι, η αναφορά σε μη συμμορφώσεις σημαίνει τα ευρήματα των επίσημων ελέγχων όπως καταγράφονται στα δελτία επιθεωρήσεων και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να μεταφράζονται αυτές οι μη συμμορφώσεις ως περιπτώσεις που κατά ανάγκη οδήγησαν στην λήψη μέτρων επιβολής. Στην συντριπτική τους πλειοψηφία μετά την παρέμβαση της Υπηρεσίας δηλαδή με την έκδοση γραπτών γνωστοποιήσεων (δελτία επιθεωρήσεων) στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων, τελικά υπήρξε συμμόρφωση τους με τις

παρατηρήσεις της και ως εκ τούτου δεν κρίθηκε αναγκαία η λήψη μέτρων επιβολής.

1.4 Μέτρα Επιβολής: Ενέργειες που Έγιναν σε Περίπτωση Μη Συμμόρφωσης (πίνακας 6)

α) Στα πλαίσια διεξαγωγής των επίσημων ελέγχων έχουν επιδοθεί συνολικά 2098 γραπτές γνωστοποιήσεις προς τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων, με τις οποίες εκλήθησαν εντός τακτής προθεσμίας να συμμορφωθούν με συγκεκριμένες πρόνοιες της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

β) Σε (17) περιπτώσεις δόθηκαν γραπτές οδηγίες για απόσυρση / ανάκληση μη ασφαλών προϊόντων.

γ) Έχουν δοθεί (68) γραπτές οδηγίες για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντων, των οποίων η ποιότητα ήταν υποβαθμισμένη.

δ) Υπήρξαν 11 περιπτώσεις καταστροφής τροφίμων λόγω ακαταλληλότητας τους για ανθρώπινη κατανάλωση.

ε) Πραγματοποιήθηκε αναστολή της λειτουργίας (2) επιχειρήσεων τροφίμων, επειδή διαπιστώθηκαν σοβαρές παραβάσεις των προνοιών της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που έθεταν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία.

στ) Σε (191) περιπτώσεις υποβλήθηκε εισήγηση για επιβολή διοικητικού πρόστιμου και σε (6) περιπτώσεις υποβλήθηκε εισήγηση για λήψη δικαστικών μέτρων.

ζ) Από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες έχουν γίνει (17) ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. και αφορούσαν μη ασφαλή τρόφιμα για σκοπούς ενημέρωσης των καταναλωτών.

η) Επιπρόσθετα έχει γίνει (1) ανακοίνωση στα Μ.Μ.Ε. από ένα επιχειρηματία τροφίμων, υποχρέωση που προκύπτει από τον Κοινοτικό κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

1.5 Εθνικό Σύστημα Εσωτερικών Ελέγχων

Μέσα στα πλαίσια εφαρμογής του άρθρου 4.6 του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004, ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου πραγματοποίησε εσωτερικούς και εποπτικούς ελέγχους το 2017, με βάση τη νομική υποχρέωση που προκύπτει από την πιο πάνω νομοθεσία.

Κατά το 2017, πραγματοποιήθηκαν 17 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί έλεγχοι, από τους οποίους οι 10 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 7 σε τοπικό επίπεδο. Οι έλεγχοι αυτοί αφορούσαν δραστηριότητες που έγιναν το έτος 2016.

Οι προγραμματισμένοι εσωτερικοί έλεγχοι σε επαρχιακό επίπεδο, κάλυψαν τους πιο κάτω τομείς των επίσημων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς/ Επιθεωρητές :

1. Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων
2. Εφαρμογή Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων
3. Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων

4. Παρακολούθηση του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF)
5. Μέτρα επιβολής
6. Παράπονα καταναλωτών
7. Επιμόρφωση προσωπικού

1.6 Πηγές

Οι οικονομικοί πόροι για την διεξαγωγή των επίσημων ελέγχων και των εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψιών καλύπτονται εξ ολοκλήρου από το κρατικό προϋπολογισμό. Με βάση τα εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας που έχουν καταρτιστεί, για το 2017, σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους, έχουν ληφθεί συνολικά, μετά από επίσημες δειγματοληψίες στα πλαίσια των εθνικών προγραμμάτων ελέγχου, 3811 δείγματα τροφίμων από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας και των συνεργαζόμενων Δήμων, τα οποία έχουν υποβληθεί στο Γενικό Χημείο του Κράτους για εργαστηριακό έλεγχο. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των αναλύσεων, από τα 3811 δείγματα, 3702 ήταν συμμορφούμενα και 109 δεν ήταν συμμορφούμενα.

1.7 Ενέργειες που Έγιναν για Βελτίωση της Αποτελεσματικότητας των Αρμόδιων Αρχών

Με σκοπό τη διασφάλιση της καταλληλότητας και αποτελεσματικότητας των επίσημων ελέγχων έγιναν οι πιο κάτω ενέργειες.

- α) Εκπαίδευση του προσωπικού για τις μεθόδους και τεχνικές της άσκησης των επίσημων ελέγχων.
- β) Παροχή όλων των αναγκαίων μέσων προς το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους.
- γ) Το προσωπικό έχει πρόσβαση σε διαπιστευμένο επίσημο χημείο που είναι το Γενικό Χημείο του Κράτους.
- δ) Βάσει της εθνικής νομοθεσίας τα μέλη του προσωπικού που ασκούν επίσημους ελέγχους έχουν εξουσία εισόδου και άσκηση επίσημων ελέγχων σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.
- ε) Από το 2010 οι Υγειονομικές Υπηρεσίες εφαρμόζουν μετά από σχετική πιστοποίηση Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 9001:2008, το οποίο εκτός των άλλων προβλέπει την τυποποίηση όλων των διαδικασιών και εντύπων που χρησιμοποιούνται κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ομοιομορφία των ελέγχων στο μέγιστο δυνατό βαθμό.
- ζ) Αξιοποίηση των ευρημάτων του Εσωτερικού Ελέγχου για σκοπούς καλύτερης οργάνωσης και άσκησης των επίσημων ελέγχων.

Ετήσια Έκθεση Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας για την Εφαρμογή των Πολυετών Εθνικών Σχεδίων Ελέγχου για το 2017

2. Εισαγωγή

Η έκθεση αυτή έχει καταρτισθεί σύμφωνα με το άρθρο 44(1) του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004. Τα πολυετή Εθνικά Σχέδια Ελέγχου, ετοιμάστηκαν, από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες, με βάση το άρθρο 41 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004, και τέθηκαν για πρώτη φορά σε εφαρμογή την 01/01/2007 και έκτοτε συνεχίζονται αδιάλειπτα, κατόπιν βέβαια των απαιτήτων αναθεωρήσεων ή και αναβαθμίσεων.

Οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν με σκοπό την εφαρμογή των σχεδίων ελέγχου κάλυψαν όλη την τροφική αλυσίδα. Οι έλεγχοι αυτοί αφορούσαν τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης, μετά την πρωτογενή παραγωγή, μέχρι τη λιανική πώληση καθώς και τρόφιμα ζωικής προέλευσης στο στάδιο της λιανικής πώλησης. Πέραν τούτου οι Υγειονομικές Υπηρεσίες προέβησαν σε ελέγχους σε επιχειρήσεις παγωτού και μελιού από το στάδιο της παραγωγής μέχρι το στάδιο της λιανικής πώλησης.

Με βάση τα ευρήματα των ελέγχων που διενεργήθηκαν τόσο από λειτουργούς του γραφείου του Προϊστάμενου Υγειονομικών Υπηρεσιών όσο και από τον Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου έχει διαπιστωθεί ότι, σε σύγκριση με το 2016, λόγω της συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού, της εφαρμογής των Κωδικών Πρακτικής καθώς και της αναβάθμισης των επιπέδων παρακολούθησης και ελέγχου του προσωπικού, σημειώνεται μια σταθερή βελτίωση αναφορικά με την αποτελεσματικότητα και αποδοτικότητα των επισήμων ελέγχων.

Ανεξάρτητα με τα πιο πάνω διαπιστώθηκε ότι πρέπει να συνεχιστούν οι προσπάθειες ούτως ώστε να διασφαλιστεί η αναβάθμιση του σχεδιασμού, προγραμματισμού, αξιολόγησης των επίσημων ελέγχων και της λήψης μέτρων επιβολής ώστε να εξασφαλιστεί η ορθότερη και ομοιόμορφη εφαρμογή της νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Ιδιαίτερη δε προσοχή πρέπει να δοθεί στη συστηματική παρακολούθηση των επίσημων ελέγχων από τους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές των Επαρχιών και των (10) συνεργαζόμενων Δήμων. Στην παρούσα έκθεση περιλαμβάνονται τα δεδομένα μόνο (8) συνεργαζόμενων Δήμων, καθώς δυο εξ αυτών δεν έχουν διαβιβάσει τις ετήσιες εκθέσεις τους.

Πέραν τούτου έχει διαπιστωθεί ότι το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους διαθέτει την νομοθεσία για τα τρόφιμα, καθώς και τον κατάλληλο εξοπλισμό, στοιχεία τα οποία θεωρούνται απαραίτητα για την αποτελεσματική άσκηση των αρμοδιοτήτων του. Επιπλέον, σημαντικό μέρος του προσωπικού έχει παρακολουθήσει προγράμματα επιμόρφωσης ή και κατάρτισης.

Κατά το 2017 οι Υγειονομικές Υπηρεσίες, σε συνεργασία με τους συνεργαζόμενους Δήμους συνέχισαν να εφαρμόζουν σχετικό Κώδικα Πρακτικής, ο οποίος καθορίζει τη μορφή συνεργασίας τους καθώς και τον συντονιστικό ρόλο των Υγειονομικών Υπηρεσιών, ως Αρμόδια Κεντρική Αρχή.

Όσον αφορά την διεξαγωγή των επίσημων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων το 2016 έχει ετοιμαστεί αναθεωρημένος Κώδικας Πρακτικής για την διεξαγωγή Επίσημου Ελέγχου σε Επιχειρήσεις Τροφίμων (Τ-Κ-003/3), προς αντικατάσταση του Κώδικα Πρακτικής (Τ-Κ-003/2) καθώς και ξεχωριστός Κώδικας Πρακτικής για την Κατηγοριοποίηση των Επιχειρήσεων Τροφίμων με βάση την Επικινδυνότητα και τον Καθορισμό Συχνότητας Επίσημων Ελέγχων (Τ-Κ010ν1). Οι πιο πάνω Κώδικες Πρακτικής τέθηκαν σε μερική εφαρμογή το 2016 και σε πλήρη εφαρμογή το 2017.

Σύμφωνα λοιπόν με τους πιο πάνω Κώδικες Πρακτικής οι επιχειρήσεις τροφίμων που συγκεντρώνουν «αρνητική» βαθμολογία από 130-120 πρέπει να επιθεωρούνται τέσσερις φορές το χρόνο, ενώ από 119-88 τρεις φορές το χρόνο, από 87-67 δύο φορές το χρόνο και από 66-0 μια φορά το χρόνο. Ειδικότερα, οι επιχειρήσεις τροφίμων που συγκεντρώνουν την μεγαλύτερη «αρνητική» βαθμολογία θεωρούνται πολύ υψηλού κινδύνου ενώ οι επιχειρήσεις που συγκεντρώνουν την μικρότερη βαθμολογία θεωρούνται χαμηλού κινδύνου, έτσι με βάση την επικινδυνότητα τους διαμορφώνονται και η συχνότητα ελέγχους τους.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων κατά το 2017, (τα οποία φαίνονται στον **πίνακα 1**) επί συνόλου 13500 επιχειρήσεων τροφίμων, οι 112 και με βαθμολογία 130-120 κατηγοριοποιήθηκαν ως επιχειρήσεις τροφίμων πολύ ψηλού κινδύνου, οι 2714 και με βαθμολογία 119-88 ως επιχειρήσεις τροφίμων ψηλού κινδύνου, 4873 και βαθμολογία 87-67 ως επιχειρήσεις μέτριου κινδύνου και 5801 και βαθμολογία 66-0 ως επιχειρήσεις τροφίμων χαμηλού κινδύνου.

Ειδικότερα, επί συνόλου 112 επιχειρήσεων τροφίμων πολύ ψηλού κινδύνου, 29 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 28 (3) φορές, 29 (2) φορές, 25 (1) φορά και (1) δεν έχει επιθεωρηθεί καθόλου. Επί συνόλου 2714 επιχειρήσεων τροφίμων ψηλού κινδύνου, 270 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 786 (3) φορές, 807 (2) φορές, 808 (1) φορά και 43 δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου. Επί συνόλου 4873 επιχειρήσεων τροφίμων μέτριου κινδύνου, 218 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 808 (3) φορές, 2258 (2) φορές, 1430 (1) φορά και 159 επιχειρήσεις τροφίμων δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου. Επί συνόλου 5801 επιχειρήσεων τροφίμων χαμηλού κινδύνου, 89 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 296 (3) φορές, 1000 (2) φορές, 4126 (1) φορά και 290 επιχειρήσεις τροφίμων δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου.

Επί συνόλου 13500 επιχειρήσεων τροφίμων, 606 επιθεωρήθηκαν (4) φορές, 1918 (3) φορές, 4094 (2) φορές, 6389 (1) φορά και 493 δεν επιθεωρήθηκαν καθόλου. Για όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων το 2017 διενεργήθηκαν 22755 επίσημοι έλεγχοι.

Συγκρίνοντας τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων κατά τα έτη 2016 και 2017, παρατηρήθηκε ότι το 2017 υπήρξε αύξηση του αριθμού των επιχειρήσεων τροφίμων από 13017 σε 13500, κατά 483 μονάδες. Αντίστροφα υπήρξε μείωση του αριθμού των διενεργηθέντων επίσημων ελέγχων από 22874 σε 22755, κατά 119 επιθεωρήσεις. Αυτή η διαφοροποίηση οφείλεται στην εφαρμογή των νέων Κωδικών Πρακτικής, με τους οποίους οι επίσημοι έλεγχοι γίνονται περισσότερο στοχευμένοι, ενώ παράλληλα περιορίζουν τους εν πολλοίς «αχρείαστους ή και υπερβολικούς ελέγχους».

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων που διενεργήθηκαν τόσο από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Κράτους όσο και από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες των Συνεργαζόμενων Δήμων παρατηρήθηκε ότι, επιτεύχθηκε η συχνότητα των επίσημων ελέγχων, όπως αυτή έχει καθοριστεί με βάση την επικινδυνότητα, στον σχετικό Κώδικα Πρακτικής.

3. Υλοποίηση Πολυετών Σχεδίων Ελέγχου

Για σκοπούς καλύτερης οργάνωσης, σχεδιασμού και άσκησης των επίσημων ελέγχων ο τομέας ελέγχου των τροφίμων έχει κατανεμηθεί στους πιο κάτω υποτομείς:

- α) Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων
 - β) Εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας τροφίμων
 - γ) Έλεγχος εισαγόμενων τροφίμων
 - δ) Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)
- Πιο κάτω παρατίθενται οι δραστηριότητες των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ανά υποτομέα.

3.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων

Το προσωπικό των πέντε επαρχιών κατάρτισε και εφάρμοσε ετήσιο σχέδιο ελέγχου το οποίο βασίστηκε στα Πολυετή Σχέδια Ελέγχου. Λεπτομερής κατάσταση των επίσημων ελέγχων που διεξήχθησαν από όλους τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές (Συνεργαζόμενων Δήμων και Υπουργείου Υγείας), κατά το 2017 φαίνεται στο συνημμένο **πίνακα 1**.

Όπως ήδη αναφέρθηκε πιο πάνω, από το 2016 έχει ετοιμαστεί αναθεωρημένος Κώδικας Πρακτικής για την διεξαγωγή των Επίσημων Ελέγχων σε Επιχειρήσεις Τροφίμων (Τ-Κ-003/3), προς αντικατάσταση του Κώδικα Πρακτικής (Τ-Κ-003/2). Στον Κώδικα Πρακτικής περιλαμβάνονται κατευθυντήριες οδηγίες για την ορθή άσκηση των επίσημων ελέγχων, με βάση τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004. Επίσης, έχει ετοιμαστεί ξεχωριστός Κώδικας Πρακτικής για την Κατηγοριοποίηση

των Επιχειρήσεων Τροφίμων με βάση την Επικινδυνότητα και τον Καθορισμό Συχνότητας Επίσημων Ελέγχων (Τ-Κ010ν1). Τα δυο εγχειρίδια έχουν διαβιβαστεί σε όλο το προσωπικό, με οδηγίες για άμεση και πιστή εφαρμογή τους.

Έτσι, σύμφωνα με τους νέους Κώδικες Πρακτικής οι επιχειρήσεις τροφίμων ταξινομήθηκαν σε τέσσερις κατηγορίες βάσει της επικινδυνότητάς τους, ως ακολούθως:

Βαθμοί	Κατηγορία	Ταξινόμηση επιχειρήσεων βάσει επικινδυνότητας	Συχνότητα ελέγχου ανά έτος
130-120	4	πολύ υψηλή	4 φορές
119-88	3	ψηλή	3 φορές
87-67	2	μέτρια	2 φορές
66-0	1	χαμηλή	1 φορά

Πέραν των προγραμματισμένων επίσημων ελέγχων διενεργούνται και έκτακτοι έλεγχοι όπως μετά από υποβολή παραπόνων από τους καταναλωτές ή μετά από εκδήλωση τροφικών δηλητηριάσεων ή μέσα στα πλαίσια της διερεύνησης πληροφοριών για εντοπισμό μη ασφαλών τροφίμων μέσω του συστήματος RASFF, οι οποίοι σε κάθε περίπτωση είναι επιπρόσθετοι των προγραμματισμένων επίσημων ελέγχων.

3.2. Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας

Με βάση τα εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας που έχουν καταρτιστεί, για το 2017, σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ) έχουν ληφθεί μετά από επίσημες δειγματοληψίες συνολικά 3811 δείγματα τροφίμων, από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας και τους συνεργαζόμενους Δήμους, τα οποία έχουν υποβληθεί στο ΓΧΚ για εργαστηριακό έλεγχο. Σύμφωνα πάντα με τα αποτελέσματα των αναλύσεων επί συνόλου 3811 δειγμάτων, 3702 δείγματα ήταν συμμορφούμενα και 109 δείγματα ήταν μη συμμορφούμενα. Περαιτέρω πληροφορίες ανά πρόγραμμα ελέγχου φαίνονται στο συνημμένο **πίνακα 2**.

Διευκρινίζεται δε ότι, στον **πίνακα 2** παρουσιάζονται μόνο τα δείγματα που συνάδουν και τα δείγματα που δεν συνάδουν, δεν παρουσιάζονται τα ποιοτικά υποβαθμισμένα δείγματα, δείγματα με κρίσιμα όρια αλλά και δείγματα των οποίων τα αποτελέσματα αναμένονται.

Όπως φαίνεται στο πιο κάτω σχεδιάγραμμα από το 2008 μέχρι το 2017, με εξαίρεση το 2013, παρουσιάζεται μια σταθερή αύξηση στον συνολικό αριθμό των ληφθέντων δειγμάτων με τον αριθμό των μη συμμορφούμενων δειγμάτων τροφίμων να παραμένει περίπου στα ίδια επίπεδα. Αυτό θα μπορούσε να ερμηνευτεί ότι χρόνο με το χρόνο επιτυγχάνεται μια σταθερή βελτίωση όσον αφορά την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και ότι οι επίσημοι έλεγχοι

γίνονται αποτελεσματικότεροι με τάσεις περαιτέρω βελτίωσης. Το 2017 ο συνολικός αριθμός των ληφθέντων δειγμάτων σε σύγκριση με το 2016 έχει αυξηθεί κατά 100 δείγματα, δηλαδή το 2017 λήφθηκαν 3811 δείγματα, έναντι 3711 δειγμάτων το 2016. Τα δείγματα που ήταν μη συμμορφούμενα το 2017 ήταν 109, ενώ το 2016 ήταν 119 δηλαδή περίπου παρέμειναν στα ίδια επίπεδα, με μια μικρή μείωση της τάξης των 10 δειγμάτων. Τώρα, η αύξηση επί του συνολικού αριθμού των ληφθέντων δειγμάτων οφείλεται σε διάφορους λόγους μεταξύ των οποίων, η ανάγκη επέκτασης των εθνικών προγραμμάτων ελέγχου τροφίμων. Ενώ, η μείωση στο συνολικό αριθμό των μη συμμορφούμενων δειγμάτων αποδίδεται σε διάφορους λόγους μεταξύ των οποίων και η διενέργεια αποτελεσματικότερων και αποδοτικότερων επίσημων ελέγχων.



Ετήσια Εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας

Τα Ετήσια Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας (ΕΕΠΔ) καταρτίζονται σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους και λαμβάνονται υπόψη τα πιο κάτω δεδομένα, τα οποία και αναγράφονται σε κάθε πρωτόκολλο:

Για την επιλογή των ειδών τροφίμων σε κάθε κατηγορία, λήφθηκαν υπόψη πρωτίστως, οι ακόλουθοι τρεις παράγοντες:

1. Είδη τροφίμων τα οποία βάσει επιστημονικών και άλλων δεδομένων χαρακτηρίζονται ως τρόφιμα που είναι πολύ πιθανό να επηρεάζονται από τον κίνδυνο, ένεκα της φύσης τους, του τρόπου ετοιμασίας τους, και του τρόπου κατανάλωσής τους.
2. Μέγεθος / διανομή – είδη τροφίμων που εμπίπτουν στο σημείο 1 πιο πάνω και τυγχάνουν αυξημένης κατανάλωσης ανάμεσα στον γενικό πληθυσμό,
3. Κατανάλωση των τροφίμων ειδικά από ευάλωτες ομάδες του πληθυσμού, όπως τα παιδιά, τα άτομα με αλλεργικές αντιδράσεις κ.ά.

Κατόπιν, για την περαιτέρω επιλογή των ειδών τροφίμων που έτυχαν δειγματοληψίας λήφθηκαν υπόψη οι πιο κάτω παράγοντες που αναφέρονται στο Σημείο Α:

Σημείο Α

- Αποτελέσματα / Ευρήματα εργαστηριακών ελέγχων προηγούμενων χρόνων ΕΕΠΔ,
- Τα είδη τροφίμων που έτυχαν δειγματοληψίας την προηγούμενη χρονιά και τη συχνότητα με την οποία αυτά έτυχαν δειγματοληψίας.
- Ύπαρξη, τρόπος και βαθμός κατανάλωσης (όγκος παραγωγής, εύρος διανομής) ντόπιων προϊόντων (στα προ-συσκευασμένα προϊόντα που παράγονται στην Κύπρο θα δίδεται, όπου αυτό είναι εφαρμόσιμο, επιπλέον προτεραιότητα, ιδιαίτερα αν τυγχάνουν διακίνησης στην ΕΕ ή εξαγωγής σε κράτη εκτός ΕΕ).
- Αποτελέσματα / Ευρήματα εργαστηριακών ελέγχων προηγούμενων χρόνων σε τρόφιμα κατά το στάδιο της εισαγωγής,
- Έλεγχος υποβαθμισμένων δειγμάτων προηγούμενου χρόνου,
- Δηλώσεις / Πληροφορίες που λαμβάνονται μέσω του Συστήματος Ταχείας Ανταλλαγής Πληροφοριών για τα Τρόφιμα (RASFF),
- Δηλώσεις / Πληροφορίες που λαμβάνονται μέσω του Συστήματος Διοικητικής Συνδρομής και Συνεργασίας της ΕΕ για τις απάτες στα τρόφιμα (AAC),
- Κανονισμοί και Συστάσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για ενοποιημένα Ευρωπαϊκά προγράμματα / Υποχρεώσεις που προκύπτουν από τη νομοθεσία για τα τρόφιμα και τα ΠΕΣΕ (αναλυτική αναφορά)
- Ειδοποιήσεις και πληροφορίες από άλλους οργανισμούς, όπως για παράδειγμα η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA), οι αρχές ασφάλειας τροφίμων άλλων κρατών μελών της ΕΕ, και το διεθνές δίκτυο αρχών ασφάλειας τροφίμων του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (INFOSAN).
- Οποιοσδήποτε σχετικές πληροφορίες που λαμβάνονται ή/και είναι διαθέσιμες από άλλες κρατικές αρχές ελέγχου, π.χ. πληροφορίες από το Τμήμα Γεωργίας για λαχανικά, πληροφορίες από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες για γαλακτοκομικά, κτλ.
- Παράπονα που λαμβάνουν οι Υγειονομικές Υπηρεσίες κατά το προηγούμενο έτος,
- Διερευνήσεις δηλώσεων μεταδοτικών ασθενειών που λήφθηκαν και διερευνήθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες,

- Εποχικότητα χρήσης των τροφίμων (Πάσχα, Χριστούγεννα, καθαρά Δευτέρα και περίοδοι νηστειών),
- Εποχικότητα λειτουργίας μονάδων μαζικής τροφοδοσίας (τουριστική σεζόν, κτλ.)
- Ίση μεταχείριση των επιχειρήσεων τροφίμων,
- Αρχή της πρόληψης,
- Τοξικότητα των διαφόρων προσμίξεων στα τρόφιμα.

Τα δείγματα λήφθηκαν από όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, δηλαδή από την παραγωγή, μεταποίηση, αποθήκευση και διανομή, περιλαμβανομένης και της λιανικής πώλησης, και αφορούσαν προϊόντα που παράγονται στην Κύπρο, προϊόντα που διακινούνται μέσω του ενδοκοινοτικού εμπορίου καθώς και προϊόντα που εισάγονται από Τρίτες Χώρες. Ενδεικτικά, τα προηγούμενα χρόνια ή και κατά διάρκεια του 2017, εφαρμόστηκαν μεταξύ άλλων οι ακόλουθες συστάσεις της Επιτροπής:

- Σύσταση 2016/22/ΕΕ της Επιτροπής, της 7ης Ιανουαρίου 2016, σχετικά με την πρόληψη και τη μείωση της μόλυνσης από καρβαμιδικό αιθυλεστέρα σε αποστάγματα πυρηνόκαρπων φρούτων και αποστάγματα στεμφύλων πυρηνόκαρπων φρούτων, για την κατάργηση της σύστασης 2010/133/ΕΕ Σύσταση (ΕΕ) 2016/2, τ2 ο 2017 δεν πάρθηκαν δείγματα. της Επιτροπής, της 7ης Ιανουαρίου 2016, σχετικά με την πρόληψη και τη μείωση της μόλυνσης από καρβαμιδικό αιθυλεστέρα σε αποστάγματα πυρηνόκαρπων φρούτων και αποστάγματα στεμφύλων πυρηνόκαρπων φρούτων, για την κατάργηση της σύστασης 2010/133/ΕΕ.
- Σύσταση 2007/331/ΕΚ της Επιτροπής, της 3^{ης} Μαΐου 2007, η σύσταση 2010/307/ΕΕ, της 2ας Ιουνίου 2010 και η σύσταση 2013/647/ΕΚ για την παρακολούθηση των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα, κατά το 2017 έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού συνολικά 51 δείγματα.
- Σύσταση 2010/161/ΕΚ της Επιτροπής, της 17ης Μαρτίου 2010, σχετικά με την παρακολούθηση των υπερφθοροαλκυλιωμένων ουσιών στα τρόφιμα, κατά το 2017 δεν πάρθηκαν δείγματα.
- Σύσταση 2015/976/ΕΕ της Επιτροπής, της 19ης Ιουνίου 2015, σχετικά με την παρακολούθηση της παρουσίας αλκαλοειδών τροπανίου στα τρόφιμα, κατά το 2017 πάρθηκαν 15 δείγματα.
- Σύσταση 2015/1381/ΕΕ σχετικά με την παρακολούθηση της παρουσίας αρσενικού στα τρόφιμα, κατά το 2017 πάρθηκαν 26 δείγματα.

- Σύσταση 2014/661/ΕΕ σχετικά με την παρακολούθηση της παρουσίας 2- και 3-μονοχλωροπρωπανο-1,2-διόλης (2- και 3-MCPD) καθώς και εστέρων της 2- και 3-MCPD με λιπαρά και γλυκιδυλολιπαρά οξέα στα τρόφιμα. Κατά το 2017 δεν πάρθηκαν δείγματα για 3-MCPD.
- Σύσταση 2013/165/ΕΕ για την παρουσία των τοξινών Τ-2 και ΗΤ-2 στα σιτηρά και τα προϊόντα σιτηρών. Κατά το 2017 πάρθηκαν 22 δείγματα για ΗΤ-2.

3.3. Έλεγχος Εισαγόμενων Τροφίμων από Τρίτες Χώρες

Μετά την ένταξη της Κύπρου στην Ε.Ε. το 2004, έχουν καθοριστεί ως Επίσημα Σημεία Εισόδου της Κυπριακής Δημοκρατίας για σκοπούς επίσημου ελέγχου τροφίμων που εισάγονται από τρίτες χώρες, το Λιμάνι Λεμεσού και το Αεροδρόμιο Λάρνακας.

Στα Επίσημα Σημεία Εισόδου της Κυπριακής Δημοκρατίας, επί του παρόντος, δεν υπάρχουν κατάλληλες εγκαταστάσεις για επιτόπιο έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων. Για αυτό μετά από σχετική έγκριση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, έχουν γίνει διευθετήσεις ούτως ώστε τα φορτία να δεσμεύονται και να μεταφέρονται στις αποθήκες των εισαγωγέων, για ολοκλήρωση των απαραίτητων ελέγχων.

Ο υφιστάμενος Κώδικας Πρακτικής για τον έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων, ο οποίος περιλαμβάνει κατευθυντήριες οδηγίες σχετικά με τις ορθές διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται κατά τον έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων, έχει αναθεωρηθεί για να συμπεριληφθούν οι διατάξεις του Κανονισμού 669/2009. Απώτερος σκοπός είναι να εφαρμόζεται πλήρως και ομοιόμορφα η νομοθεσία τροφίμων. Ο αναθεωρημένος και εκσυγχρονισμένος Κώδικας Πρακτικής έχει αποσταλεί σε όλο το προσωπικό που διενεργεί επίσημους ελέγχους σε εισαγόμενα τρόφιμα, για ενημέρωση και πιστή εφαρμογή.

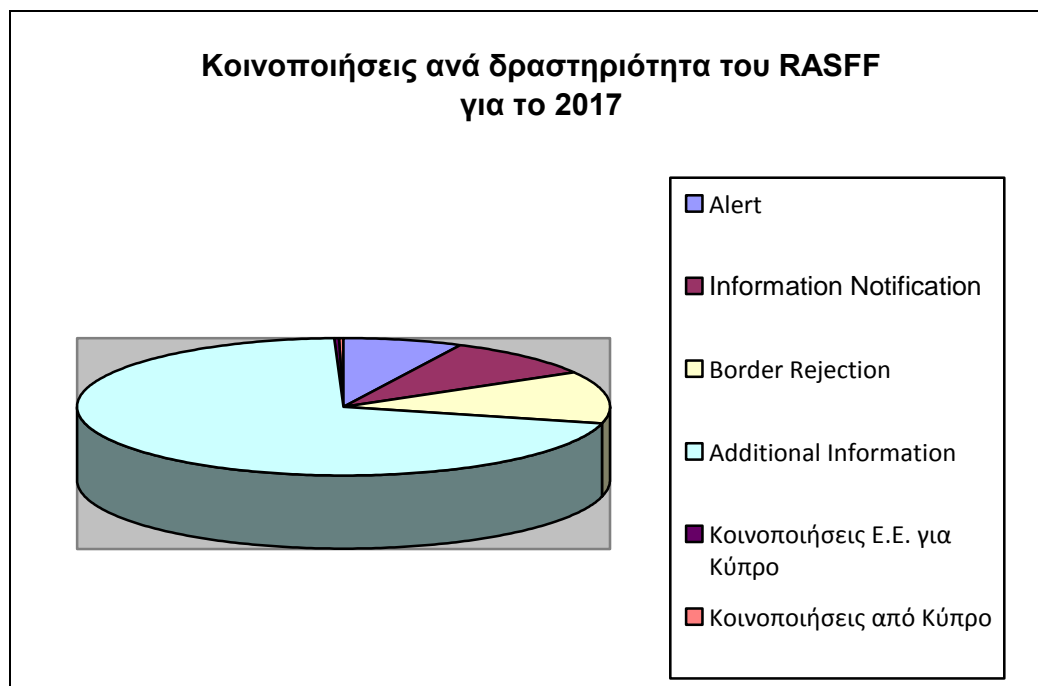
3.4. Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

Ο εκάστοτε Προϊστάμενος των Υγειονομικών Υπηρεσιών ενεργεί ως το Εθνικό Σημείο Επαφής για σκοπούς διαχείρισης όλων των περιπτώσεων που δηλώνονται στο RASFF.

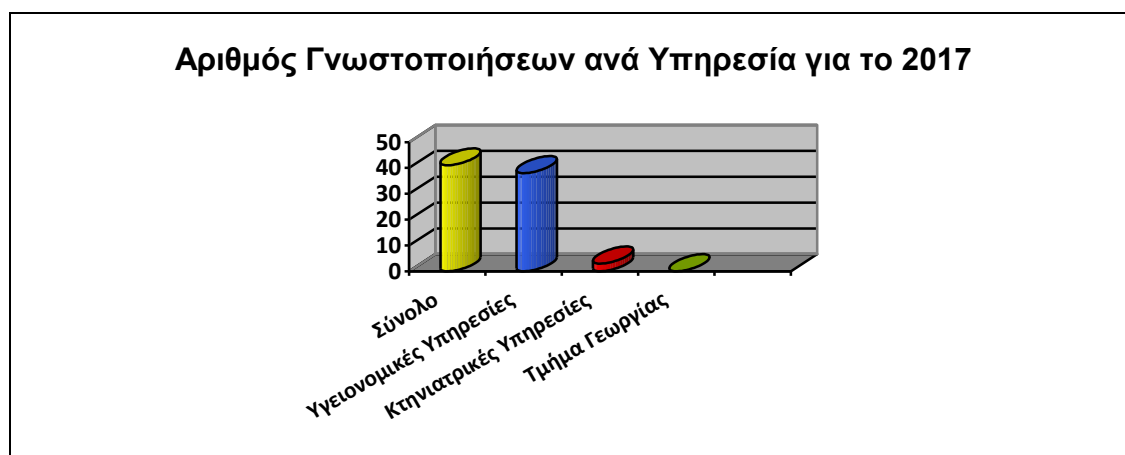
Στα γραφεία των Υπεύθυνων Υγειονομικών Επιθεωρητών στις πέντε επαρχίες έχουν οργανωθεί και εκπαιδευτεί κατάλληλα ομάδες που χειρίζονται όλα τα θέματα που προκύπτουν από τη λειτουργία του εν λόγω συστήματος.

Το προσωπικό που ασχολείται με το χειρισμό θεμάτων που σχετίζονται με το RASFF ακολουθεί κατευθυντήριες οδηγίες που καθορίζονται σε ειδικό Κώδικα Πρακτικής που έχει ετοιμαστεί το 2005.

Όλες οι δραστηριότητες του RASFF παρατίθενται στον **πίνακα 3**, και απεικονίζονται στη πιο κάτω γραφική παράσταση.



Κατά το 2017 το όλο σύστημα λειτούργησε σε ικανοποιητικό βαθμό και από την Κύπρο δηλώθηκαν στο RASFF συνολικά 41 γνωστοποιήσεις για ισάριθμες περιπτώσεις μη συμμορφούμενων τρόφιμων. Επίσης, συνολικά 31 γνωστοποιήσεις που αφορούσαν την Κύπρο δημοσιεύτηκαν στο RASFF. Πιο κάτω φαίνεται ο αριθμός των γνωστοποιήσεων ανά υπηρεσία.



Ειδικότερα, (38) περιπτώσεις δηλώθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες,
(3) περιπτώσεις από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες και
(0) περιπτώσεις από το Τμήμα Γεωργίας.

Όλες οι περιπτώσεις RASFF φαίνονται στο επισυνημμένο συνοπτικό **πίνακα 3**.

4. Συνολική συμμόρφωση από Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων

Οι μέθοδοι και οι τεχνικές που ακολουθούν οι εξουσιοδοτημένοι λειτουργοί, για τη μέτρηση των επιπέδων συμμόρφωσης από τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων περιλαμβάνουν τακτικούς και έκτακτους επίσημους ελέγχους, τα συστήματα καταχώρησης και έγκρισης επιχειρήσεων, τους ελέγχους εισαγόμενων τροφίμων από τρίτες χώρες καθώς και τις επίσημες δειγματοληψίες.

5. Ανάλυση της μη Συμμόρφωσης

Για σκοπούς ανάλυσης των μη συμμορφώσεων, ο τομέας των τροφίμων υποδιαιρείται σε τέσσερις υποτομείς όπως πιο κάτω:

- α) Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων,
- β) Εφαρμογή εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων,
- γ) Έλεγχος των εισαγόμενων τροφίμων,
- δ) Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για τρόφιμα και ζωοτροφές (RASFF).

5.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων

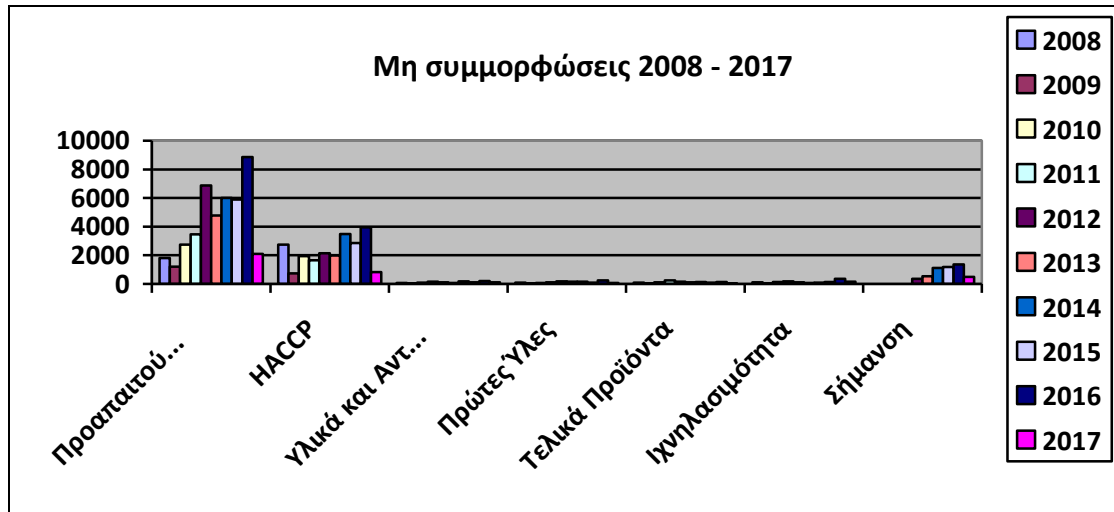
Το 2017, επί συνόλου 13500 επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διενεργηθεί πέραν των 22755 επίσημων ελέγχων, σύμφωνα με τα ευρήματα των επίσημων ελέγχων διαπιστωθεί 3659 περιπτώσεις, μη συμμορφούμενες με τη νομοθεσία.

Διευκρινίζεται δε ότι, η αναφορά σε μη συμμορφώσεις σημαίνει τα ευρήματα των επίσημων ελέγχων όπως καταγράφονται στα δελτία επιθεωρήσεων και σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να μεταφράζονται αυτές οι συμμορφώσεις ως περιπτώσεις που οδήγησαν στη λήψη μέτρων επιβολής. Στην συντριπτική τους πλειοψηφία των περιπτώσεων αυτών μετά την παρέμβαση της Υπηρεσίας με την έκδοση γραπτών γνωστοποιήσεων (δελτία επιθεωρήσεων) στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων, τελικά υπήρξε συμμόρφωση τους με τις παρατηρήσεις της και ως εκ τούτου δεν κρίθηκε αναγκαία η λήψη οποιοδήποτε μέτρων επιβολής.

Σε σχέση με το 2016, το 2017 υπήρξε αύξηση του συνολικού αριθμού των επιχειρήσεων τροφίμων κατά 483 επιχειρήσεις τροφίμων, το γεγονός αυτό φαίνεται να σχετίζεται με την σταδιακή υποχώρηση των επιπτώσεων της

οικονομικής κρίσης, που στην έναρξη της οδήγησε στο μόνιμο τερματισμό ή αναστολή της λειτουργίας πολλών επιχειρήσεων τροφίμων.

Στη γραφική παράσταση που φαίνεται πιο κάτω απεικονίζονται οι μη συμμορφώσεις κατά τα έτη 2008-2017, για σκοπούς σύγκρισης.



Σύμφωνα με τα ευρήματα των επίσημων ελέγχων το μεγαλύτερο ποσοστό των παρατηρήσεων που αφορούν μη συμμορφώσεις με τη νομοθεσία, έχει εντοπισθεί στο στάδιο παραγωγής και μεταποίησης των τροφίμων με πρώτο τα προαπαιτούμενα με 2106 μη συμμορφώσεις, δεύτερη η εφαρμογή διαδικασιών με βάση τις αρχές του συστήματος HACCP με 821 μη συμμορφώσεις και τρίτη την σήμανση με 488 μη συμμορφώσεις. Για σκοπούς εγκυρότητας είναι χρήσιμο να αναφερθεί ότι, η παρουσίαση της παραμέτρου της σήμανσης έχει συμπεριληφθεί στις ετήσιες εκθέσεις από το 2011 και μετά. Οι δε παρουσιασθείσες μη συμμορφώσεις αφορούν τα ευρήματα του προσωπικού κατά την διενέργεια των επίσημων ελέγχων, όπως καταγράφονται στα δελτία επιθεωρήσεων που τοποθετούνται στους ονομαστικούς φάκελους των επιχειρήσεων τροφίμων και δεν συνεπάγεται αυτόματη λήψη μέτρων επιβολής.

Λεπτομερής κατάσταση των μη συμμορφούμενων περιπτώσεων, παρατίθεται στον **Πίνακα 4**.

Μετά από εκτίμηση της επικινδυνότητας των μη συμμορφώσεων, αυτές έχουν ταξινομηθεί στις πιο κάτω κατηγορίες, για σκοπούς λήψης μέτρων επιβολής:

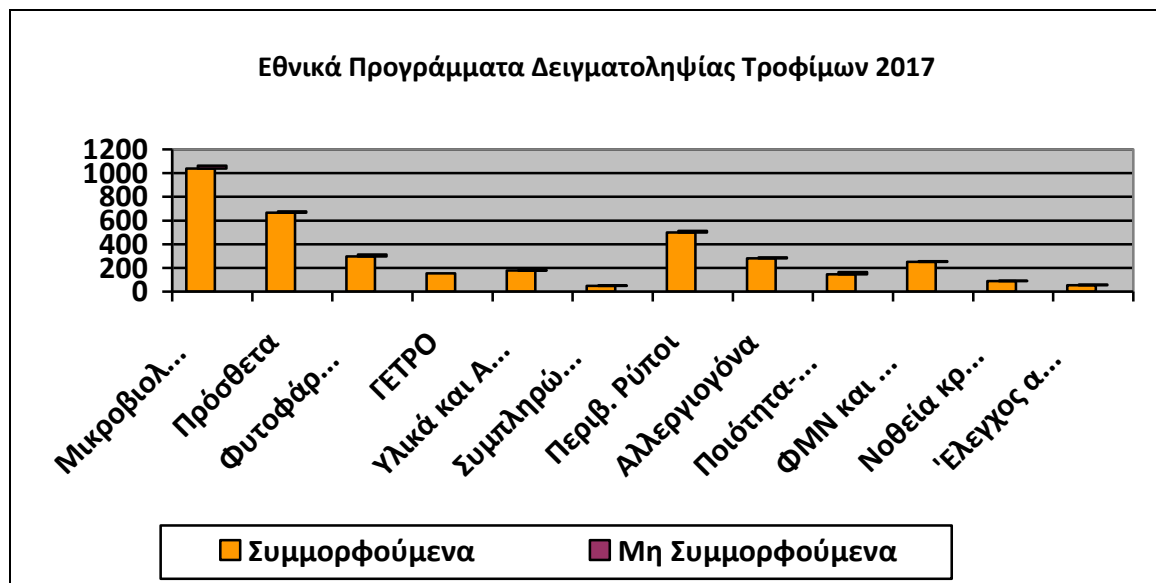
α) Σημαντικές παραβάσεις για τις οποίες λήφθηκαν άμεσα μέτρα επιβολής.

β) Σημαντικές παραβάσεις για τις οποίες επιβλήθηκε διοικητικό πρόστιμο ή ασκήθηκαν ποινικές διώξεις επειδή οι επιχειρηματίες δεν επέδειξαν προθυμία για να συμμορφωθούν.

γ) Παραβάσεις που αφορούσαν κυρίως προαπαιτούμενα και στους επιχειρηματίες έχουν δοθεί γραπτές οδηγίες για λήψη μέτρων εξυγίανσης.

5.2. Εφαρμογή Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας Τροφίμων

Κατά την διάρκεια του 2017 υποβλήθηκαν για ανάλυση στο Γενικό Χημείο του Κράτους 3811 δείγματα τροφίμων, 3712 δείγματα ήταν συμμορφούμενα ενώ 109 δείγματα ή ποσοστό 2.8% ήταν μη συμμορφούμενα με τη σχετική νομοθεσία, **(πίνακας 2)**. Πιο κάτω παρουσιάζονται σε μορφή γραφικής παράστασης, η αναλογία των συμμορφούμενων και μη συμμορφούμενων δειγμάτων τροφίμων ανά εθνικό πρόγραμμα δειγματοληψίας τροφίμων, για το έτος 2017.



Αναλυτικότερα, με βάση τα εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας που έχουν καταρτιστεί, για το 2017, έχουν ληφθεί μετά από επίσημες δειγματοληψίες, συνολικά 3811 δείγματα τροφίμων. Σύμφωνα πάντα με τα αποτελέσματα των αναλύσεων επί συνόλου 3811 δειγμάτων, 3702 δείγματα ήταν συμμορφούμενα και 109 δείγματα ήταν μη συμμορφούμενα.

Διευκρινίζεται δε ότι, στον **πίνακα 2** παρουσιάζονται μόνο τα δείγματα που συνάδουν και τα δείγματα που δεν συνάδουν, δεν παρουσιάζονται τα ποιοτικά υποβαθμισμένα δείγματα, δείγματα με κρίσιμα όρια αλλά και δείγματα των οποίων τα αποτελέσματα αναμένονται.

Το 2017 ο συνολικός αριθμός των ληφθέντων δειγμάτων σε σύγκριση με το 2016 είχε αυξηθεί κατά 100 δείγματα, δηλαδή το 2017 λήφθηκαν 3811 δείγματα, έναντι 3731 δείγματα το 2016. Τα δείγματα που ήταν μη συμμορφούμενα το 2017 πάντα σε σύγκριση με το 2016 υπήρξε μια μικρή μείωση, δηλαδή το 2016 ανήλθαν στα 119 δείγματα, ενώ το 2017 περιορίστηκαν στα 109 δείγματα. Αυτό το στοιχείο ενδέχεται να επιβεβαιώνει την αποτελεσματικότητα των επίσημων ελέγχων όπου παρά το γεγονός ότι ο συνολικός αριθμός των εργαστηριακών ελέγχων αυξήθηκε την ίδια στιγμή ο αριθμός των μη συμμορφώσεων μειώθηκε κατά 10 δείγματα. Επιπλέον φανερώνει την αναγκαιότητα συνέχισης των ελέγχων με την ίδια ένταση προς αποφυγή ενδεχόμενων κινδύνων για την ανθρώπινη υγεία από ακατάλληλα τρόφιμα.

Μετά από εκτίμηση της επικινδυνότητας των μη συμμορφώσεων αυτές έχουν ταξινομηθεί στις πιο κάτω κατηγορίες, για σκοπούς διαχείρισης των κινδύνων και λήψης μέτρων επιβολής:

α) Περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων για τις οποίες έχουν ληφθεί μέτρα απόσυρσης / ανάκλησης καθώς και έκδοσης ανακοίνωσης στα Μ.Μ.Ε. για κατάλληλη ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού.

β) Περιπτώσεις που αφορούσαν θέματα νοθείας, ποιότητας, σήμανσης κλπ για τις οποίες έχουν δοθεί γραπτές οδηγίες για διόρθωση της σήμανσης ή αλλαγής της αρχικής χρήσης του προϊόντος.

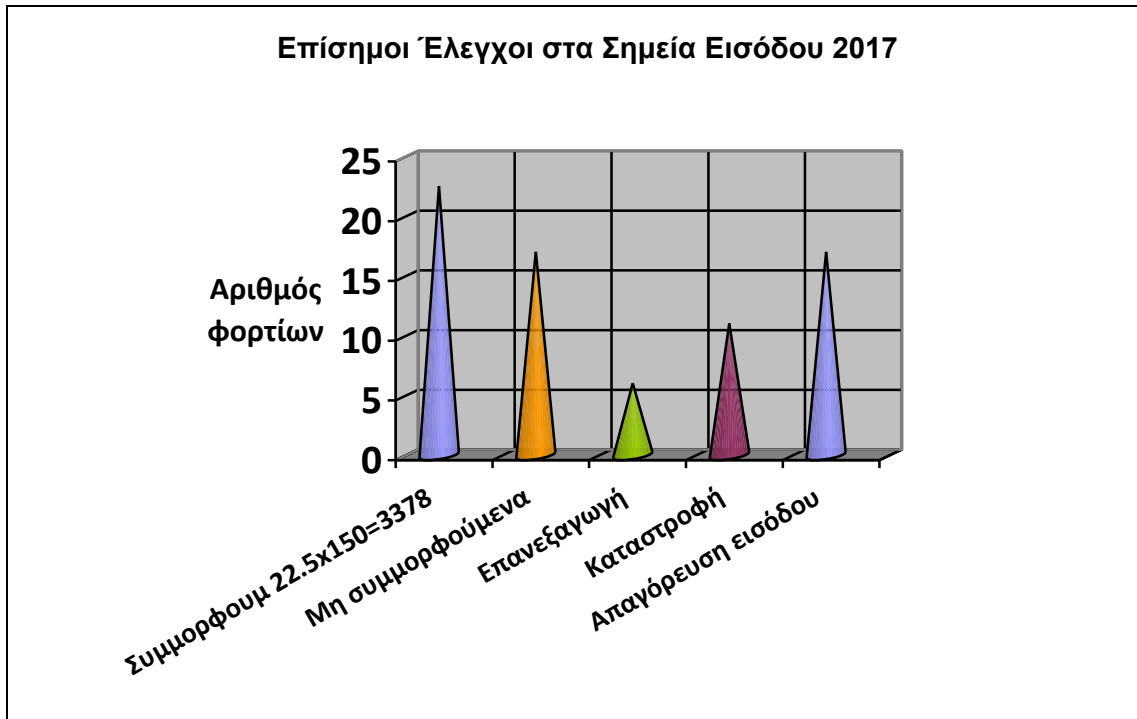
γ) Περιπτώσεις που αφορούσαν τρόφιμα υποβαθμισμένης ποιότητας για τις οποίες έχουν γίνει συστάσεις στους υπεύθυνους των επιχειρήσεων τροφίμων για λήψη διορθωτικών μέτρων και επαναληπτικές δειγματοληψίες.

5.3. Έλεγχος εισαγόμενων τροφίμων από τρίτες χώρες

Με βάση την υφιστάμενη κοινοτική νομοθεσία τα εισαγόμενα τρόφιμα υπόκεινται σε επίσημο έλεγχο στα σημεία εισόδου των Κρατών-Μελών. Ωστόσο, στην περίπτωση της Κύπρου εν απουσία των κατάλληλων εγκαταστάσεων στα σημεία εισόδου δηλαδή, στο Αεροδρόμιο Λάρνακας και Λιμάνι Λεμεσού, δόθηκε εξαίρεση ώστε οι επίσημοι έλεγχοι των εισαγόμενων τροφίμων να διενεργούνται στις αποθήκες των εισαγωγέων αντί στα σημεία εισόδου. Έτσι, αναλόγως που ακριβώς βρίσκονται οι αποθήκες των εισαγωγέων, οι έλεγχοι διενεργούνται από το αντίστοιχο Επαρχιακό Υγειονομικό Γραφείο. Κατά το 2017, έχουν ελεγχθεί συνολικά 4582 φορτία, εκ των οποίων 3388 ήταν συμμορφούμενα ως προς τα συνοδευτικά έγγραφα και 1188 φορτία απελευθερώθηκαν απευθείας από τα σημεία εισόδου, σε (17) φορτία απαγορεύτηκε η είσοδος στην Κυπριακή Δημοκρατία. Αριθμός 3394 φορτίων μεταφέρθηκαν για έλεγχο στις αποθήκες των εισαγωγέων, από τους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν στις αποθήκες των εισαγωγέων 3378 φορτία ήταν σύμφωνα με τη νομοθεσία, ενώ 17 παρουσίασαν παραβάσεις και απαγορεύτηκε η είσοδος στην Χώρα (**πίνακας 5**).

Όσον αφορά τα 17 μη συμμορφούμενα φορτία, τα 6 φορτία επανεξάχθηκαν και 11 φορτία καταστράφηκαν. Ειδικότερα, ποσότητα 36053kg και 426L τροφίμων καταστράφηκαν επειδή κρίθηκαν ακατάλληλα κατά τον επίσημο έλεγχο στα σημεία εισόδου ή στις αποθήκες των εισαγωγέων τροφίμων (**πίνακας 5A**), ενώ ποσότητα 72383kg τροφίμων επανεξάχθηκαν επειδή κρίθηκαν ως μη συμμορφούμενα κατά τον επίσημο έλεγχο στα σημεία εισόδου ή στις αποθήκες των εισαγωγέων τροφίμων (**πίνακας 5B**).

Στο πιο κάτω γράφημα απεικονίζονται τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων στα εισαγόμενα τρόφιμα από τρίτες χώρες. Σημαντική επισήμανση για σωστή ανάγνωση του σχετικού γραφήματος είναι: Τα συμμορφούμενα φορτία απεικονίζονται σε αναλογία 1/150, ενώ για τις υπόλοιπες παράμετρους οι αριθμοί που φαίνονται στο γράφημα είναι οι αυτοίσιον.



6. Φύση των κινδύνων που προέρχονται από τις μη συμμορφούμενες περιπτώσεις

Όλες οι μη συμμορφούμενες περιπτώσεις που αφορούσαν γενικά παραβάσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα έτυχαν σφαιρικής αξιολόγησης και ταξινομήθηκαν στις πιο κάτω κατηγορίες:

α) Περιπτώσεις κατά τις οποίες κρίθηκε ότι δυνατό να υπήρχαν άμεσες συνέπειες στην υγεία των καταναλωτών, όπως είναι η εκδήλωση τροφικών δηλητηριάσεων.

β) Περιπτώσεις κατά τις οποίες κρίθηκε ότι οι συνέπειες στην υγεία των καταναλωτών ήταν σοβαρές αλλά έμμεσες και μακροπρόθεσμες, λόγω του εντοπισμού σε τρόφιμα περιβαλλοντικών ρυπαντών, υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων, απαγορευμένων πρόσθετων ουσιών.

γ) Περιπτώσεις κατά τις οποίες η επικινδυνότητα οφείλεται σε διαφορετικά αίτια όπως η μη τήρηση των καθορισμένων διαδικασιών βάσει των αρχών HACCP.

7. Ουσιαστικά αίτια των μη συμμορφώσεων

Κατά την άσκηση των επίσημων ελέγχων σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας που περιελάμβανε τρόφιμα που παράγονται στην Κύπρο, διακινούνται μέσω του ενδοκοινοτικού εμπορίου ή εισάγονται από τρίτες χώρες έχουν διαπιστωθεί παραβάσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Μετά από αξιολόγηση των ευρημάτων των επισήμων ελέγχων προκύπτει το συμπέρασμα ότι, οι μη συμμορφώσεις οφείλονται κυρίως στα πιο κάτω αίτια:

7.1. Έλλειψη πληροφόρησης επιχειρηματιών τροφίμων:

Η κάποιου βαθμού ελλιπής πληροφόρηση των επιχειρηματιών οφείλεται κυρίως στους πιο κάτω λόγους:

α) Στο μέγεθος των επιχειρήσεων τροφίμων, όπου οι πλείστες από αυτές είναι οικογενειακές, πολύ μικρές, έχουν μικρό κύκλο εργασιών και οι διαχειριστές τους δεν έχουν την κατάλληλη προπαίδεια σε θέματα ασφάλειας και υγιεινής τροφίμων.

β) Οι επιχειρήσεις που βρίσκονται στα όρια των Τοπικών Αρχών των 8 μεγαλύτερων Δήμων της Κύπρου ελέγχονται από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες των Δήμων αυτών, βάσει της υπογραφής πρωτοκόλλου μεταξύ του ΠΥΥ των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας και του Γραμματέα της Ένωσης Δήμων ο οποίος εκπροσωπεί τους συνεργαζόμενους Δήμους. Η σχετική αδυναμία που αφορά την ελλιπή ενημέρωση των επιχειρηματιών οφείλεται εν μέρει στην ανεπαρκή στελέχωση των Υγειονομικών Υπηρεσιών των Δήμων καθώς και ότι το προσωπικό καλείται να διεκπεραιώσει σωρεία άλλων καθηκόντων πέραν της ασφάλειας τροφίμων.

7.2. Δυσχέρειες στην εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων:

Το προσωπικό των μικρών επιχειρήσεων που απασχολούνται με την παροχή υπηρεσιών στην τουριστική βιομηχανία προέρχεται κυρίως από τρίτες χώρες και η απασχόληση του είναι βραχυπρόθεσμη με αποτέλεσμα να μη παρέχεται επαρκής χρόνος για την εκπαίδευση τους. Το απασχολούμενο προσωπικό προέρχεται από διάφορες Χώρες με αποτέλεσμα να παρατηρείται πρόβλημα στην επαρκή κατανόηση της γλώσσας διδασκαλίας. Η εκπαίδευση γίνεται κυρίως στη Ελληνική ή και Αγγλική γλώσσα και είναι δύσκολο για τα άτομα αυτά να κατανοήσουν πλήρως το περιεχόμενο των σεμιναρίων.

7.3. Οικονομικό κόστος για τους επιχειρηματίες:

Τα έξοδα τα οποία θα πρέπει να επωμισθούν οι επιχειρηματίες για να εκσυγχρονίσουν τις επιχειρήσεις τους, ώστε αυτές να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας είναι πολύ ψηλά και αποτρεπτικά, κυρίως για τους υπευθύνους των μικρών επιχειρήσεων. Για το λόγο αυτό οι βελτιώσεις γίνονται σταδιακά και χρειάζεται κάποια χρονική περίοδος προσαρμογής, μέχρι να καταστεί δυνατή η πλήρης συμμόρφωση τους.

8. Εσωτερικοί Έλεγχοι

Μέσα στα πλαίσια εφαρμογής του άρθρου 4.6 του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004, ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου πραγματοποίησε εσωτερικούς και εποπτικούς ελέγχους το 2017, με βάση τη νομική υποχρέωση που προκύπτει από την πιο πάνω νομοθεσία.

Κατά το 2017, πραγματοποιήθηκαν 17 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί έλεγχοι, από τους οποίους οι 10 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 7 σε τοπικό επίπεδο. Οι έλεγχοι αυτοί αφορούσαν δραστηριότητες που έγιναν το έτος 2016.

Οι προγραμματισμένοι εσωτερικοί έλεγχοι σε επαρχιακό επίπεδο, κάλυψαν τους +πιο κάτω τομείς των επίσημων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς/ Επιθεωρητές :

8. Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων
9. Εφαρμογή Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων
10. Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων
11. Παρακολούθηση του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF)
12. Μέτρα επιβολής
13. Παράπονα καταναλωτών
14. Επιμόρφωση προσωπικού

Σε τοπικό επίπεδο διενεργήθηκαν 7 προγραμματισμένοι έλεγχοι, οι οποίοι κάλυψαν κυρίως τον τομέα του επίσημου ελέγχου των επιχειρήσεων τροφίμων, με βάση το πλαίσιο συνεργασίας μεταξύ των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας και των 10 συνεργαζόμενων Δήμων, καθώς και τη διαδικασία εφαρμογής του Εθνικού προγράμματος δειγματοληψίας τροφίμων.

Επίσης ο έλεγχος επεκτάθηκε και κάλυψε θέματα που αφορούν τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, τα μέτρα επιβολής, τα παράπονα των καταναλωτών, τη διαφάνεια και αμεροληψία, την ίση μεταχείριση, την επιμόρφωση των Υγειονομικών Λειτουργών/Επιθεωρητών, καθώς και την υποδομή και τον απαιτούμενο εξοπλισμό που χρειάζεται για την αποτελεσματική διενέργεια των επισήμων ελέγχων.

Μέσα στα πλαίσια των εσωτερικών και εποπτικών ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν σε όλες τις επαρχίες και τους συνεργαζόμενους Δήμους, έγινε και επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λήφθηκαν, σε αδυναμίες που εντοπίστηκαν κατά τους προηγούμενους ελέγχους.

Με την ολοκλήρωση κάθε εσωτερικού ελέγχου τόσο σε επαρχιακό όσο και σε τοπικό επίπεδο διαβιβάζεται εμπειριστατωμένη έκθεση στον Προϊστάμενο Υγειονομικών Υπηρεσιών (ΠΥΥ). Σε κάθε περίπτωση που από τις εκθέσεις του τομέα εσωτερικού ελέγχου διαπιστώνονται οποιαδήποτε αδυναμίες, ελλείψεις ή

κενά ο ΠΥΥ αποστέλλει επιστολή για λήψη συγκεκριμένων μέτρων για άρση των αδυναμιών και βελτίωση της αποτελεσματικότητας και αποδοτικότητας των επίσημων ελέγχων. Η επαλήθευση εφαρμογής των μέτρων γίνεται τόσο μέσω διοικητικών εποπτικών ελέγχων από τον ΠΥΥ όσο και μέσω των επανελέγχων του τομέα εσωτερικού ελέγχου.

Ετήσια Έκθεση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου επισυνάπτεται, ως **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ (Α)**.

9. Ενέργειες για διασφάλιση αποτελεσματικότητας

Με βάση την αξιολόγηση των ευρημάτων των επίσημων ελέγχων και τον βαθμό επικινδυνότητας λαμβάνονται τα ανάλογα μέτρα επιβολής όπως πιο κάτω:

9.1. Ενέργειες που αφορούν τις επιχειρήσεις τροφίμων

α) Στα πλαίσια διεξαγωγής των επίσημων ελέγχων έχουν επιδοθεί συνολικά (2098) γραπτές γνωστοποιήσεις προς τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων, με τις οποίες εκλήθησαν εντός τακτής προθεσμίας να συμμορφωθούν με συγκεκριμένες πρόνοιες της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Διευκρινίζεται δε ότι, για την συντριπτική πλειοψηφία των πιο πάνω περιπτώσεων μη συμμορφούμενων με την νομοθεσία για τις οποίες απεστάλησαν γραπτές γνωστοποιήσεις, μετά την παρέμβαση της Υπηρεσίας τελικά υπήρξε συμμόρφωση με τις παρατηρήσεις της και έτσι δεν κρίθηκε αναγκαία η λήψη περισσότερο δραστικών μέτρων επιβολής, περαιτέρω:

β) Σε (0) περιπτώσεις δόθηκαν γραπτές οδηγίες για απόσυρση / ανάκληση μη ασφαλών προϊόντων.

γ) Έχουν δοθεί (68) γραπτές οδηγίες για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντων, των οποίων η ποιότητα ήταν υποβαθμισμένη.

δ) Υπήρξαν (11) περιπτώσεις καταστροφής τροφίμων λόγω ακαταλληλότητας τους για ανθρώπινη κατανάλωση.

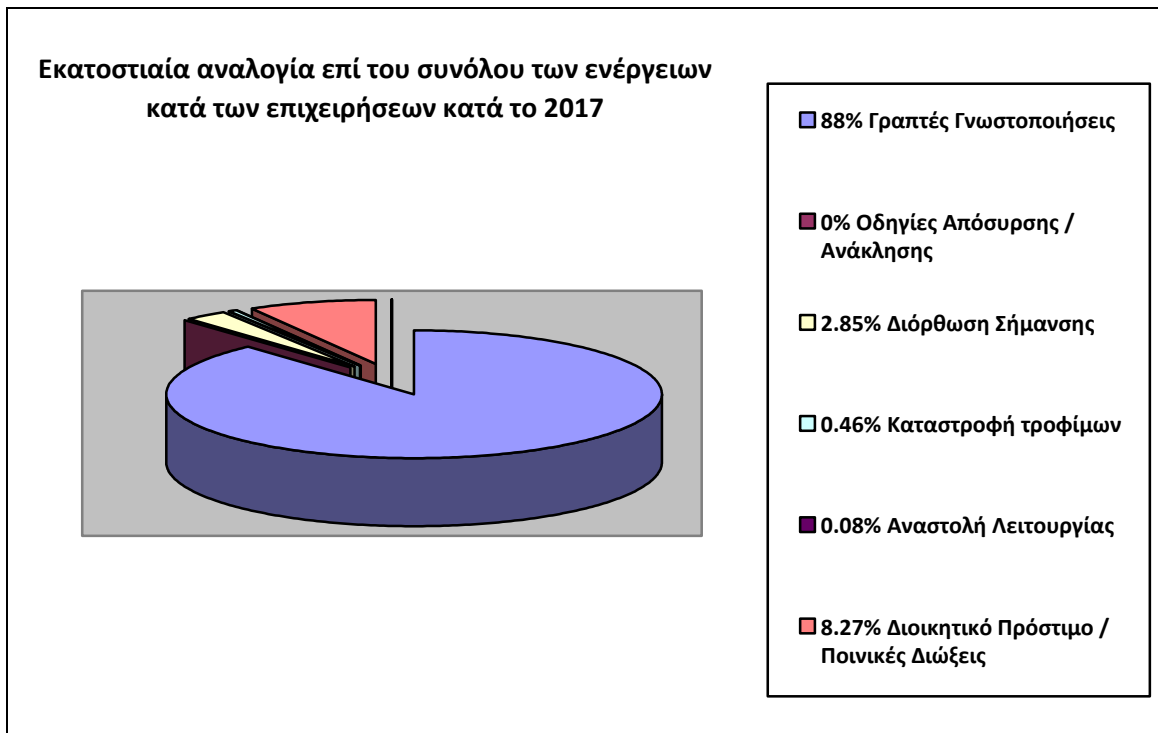
ε) Πραγματοποιήθηκε αναστολή της λειτουργίας (2) επιχειρήσεων τροφίμων, επειδή διαπιστώθηκαν σοβαρές παραβάσεις των προνοιών της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που έθεταν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία.

στ) Σε (191) περιπτώσεις υποβλήθηκε εισήγηση για επιβολή διοικητικού πρόστιμου και σε (6) περιπτώσεις υποβλήθηκε εισήγηση για λήψη δικαστικών μέτρων.

ζ) Από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες έχουν γίνει (17) ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. και αφορούσαν μη ασφαλή τρόφιμα για σκοπούς ενημέρωσης των καταναλωτών.

η) Επιπρόσθετα έχει γίνει (1) ανακοίνωση στα Μ.Μ.Ε. από τους επιχειρηματία/ες τροφίμων, υποχρέωση που προκύπτει από τον Κοινοτικό κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Όλες οι διορθωτικές ενέργειες που έχουν γίνει κατά το 2017 παρατίθενται στον **πίνακα 6**.



9.2 Ενέργειες για τη διασφάλιση της καταλληλότητας και αποτελεσματικότητας των επίσημων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές

Με σκοπό τη διασφάλιση της καταλληλότητας και αποτελεσματικότητας των επίσημων ελέγχων έγιναν οι πιο κάτω ενέργειες:

α) Εκπαίδευση (επιμόρφωση και κατάρτιση) του προσωπικού πάνω στις μεθόδους και τεχνικές άσκησης επίσημων ελέγχων. Λεπτομερείς κατάσταση παρουσιάζεται στο συνημμένο **πίνακα 7**.

β) Παροχή όλων των αναγκαίων μέσων προς το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους.

γ) Παροχή στο προσωπικό πρόσβασης σε διαπιστευμένα εργαστήρια (Γενικό Χημείο του Κράτους) για διενέργεια εργαστηριακών ελέγχων.

δ) Εξασφάλιση της αναγκαίας εξουσιοδότησης στο προσωπικό για την αποτελεσματική άσκηση των αρμοδιοτήτων του. Βάσει της εθνικής νομοθεσίας τα μέλη του προσωπικού που ασκούν επίσημους ελέγχους έχουν εξουσία εισόδου και άσκησης επίσημων ελέγχων σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.

ε) Από το 2010 οι Υγειονομικές Υπηρεσίες εφαρμόζουν μετά από σχετική πιστοποίηση Σύστημα Διαχείρισης της Ποιότητας με τις απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 9001:2008, το οποίο εκτός των άλλων προβλέπει την τυποποίηση όλων των διαδικασιών και εντύπων που χρησιμοποιούνται κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ομοιομορφία των ελέγχων στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

ζ) Αξιοποίηση των ευρημάτων του Εσωτερικού Ελέγχου για σκοπούς καλύτερης οργάνωσης και άσκησης των επίσημων ελέγχων.

9.3 Εκδόσεις Υγειονομικών Υπηρεσιών για ενημέρωση και επιμόρφωση των επιχειρηματιών τροφίμων:

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας, το 2017 μέσα στα πλαίσια προαγωγής της ασφάλειας τροφίμων και της αέναης προσπάθειας τους για ενημέρωση ή και επιμόρφωση των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων αλλά και των χειριστών τροφίμων, ώστε να συμμορφώνονται με τους κανόνες υγιεινής και γενικά με την νομοθεσία τροφίμων, συνέχισαν να διαθέτουν δωρεάν σε κάθε ενδιαφερόμενο τους ακόλουθους οδηγούς υγιεινής καθώς και άλλο διαφωτιστικό υλικό:

- Οδηγός Υγιεινής Αρ.1 για τις επιχειρήσεις μαζικής εστίασης και ζαχαροπλαστικής (Τρίτη έκδοση, 2016)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.2 για αρτοποιεία και τις επιχειρήσεις διακίνησης και διάθεσης άρτου και προϊόντων αρτοποιίας (Δεύτερη έκδοση, 2010)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.3 για τις επιχειρήσεις αποθήκευσης και διανομής τροφίμων σε συνθήκες περιβάλλοντος, ψύξης ή κατάψυξης (Δεύτερη έκδοση, 2009)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.4 για τις επιχειρήσεις λιανικής πώλησης τροφίμων (Δεύτερη έκδοση, 2010)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.5 για επιχειρήσεις εμφιάλωσης νερού και διάθεσης νερού από βυτιοφόρα οχήματα και βυτία με κερματοδέκτες (Δεύτερη έκδοση, 2018)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.6 για Σχολικά Κυλικεία (Αναθεωρημένη επανέκδοση, 2018)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.7 για πωλητές τροφίμων στις λαϊκές αγορές (Αναθεωρημένη επανέκδοση, 2018)
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.8 για επιχειρήσεις παραγωγής, διακίνησης και διάθεσης αναψυκτικών και χυμών
- Οδηγός Υγιεινής Αρ.9 για ανάκληση και ιχνηλασιμότητα των τροφίμων (Πρώτη έκδοση, 2010)

- Εγχειρίδιο: Εφαρμογή του συστήματος HACCP σε επιχειρήσεις επεξεργασίας και εμφιάλωσης μελιού
- Εγχειρίδιο: Εφαρμογή του συστήματος HACCP σε μικρές επιχειρήσεις
- Εγχειρίδιο: Οι περί Σήμανσης, Παρουσίασης και Διαφήμισης Τροφίμων (Γενικοί) Κανονισμοί του 2002 έως το 2005 (Πρώτη έκδοση, 2005)

ΠΙΝΑΚΑΣ 1	ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ 2017	T-Φ-085/2
-----------	--	-----------

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΒΑΘΜΟΙ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ		ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ				ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ (ΟΛΟΚΛΗΡΟΙ & ΜΕΡΙΚΟΙ) ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
		4	3	2	1		
		130-120	119-88	87-67	66-0		
ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ ΑΝΑ ΕΤΟΣ	Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 4 φορές ή περισσότερες	29	270	218	89	606	2424
	Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 3 φορές	28	786	808	296	1918	5754
	Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 2 φορές	29	807	2258	1000	4094	8188
	Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 1 φορά	25	808	1430	4126	6389	6389
	Αριθμός επιχειρήσεων που δεν έχουν επιθεωρηθεί καθόλου	1	43	159	290	493	-
ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ		112	2714	4873	5801	13500	22755

ΠΙΝΑΚΑΣ 2	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΘΗΚΑΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΕΘΝΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ 2017	T-Φ-086/1
------------------	---	------------------

Α/Α	ΕΘΝΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	ΟΛΙΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ	
		ΔΕΙΓΜΑΤΩΝ	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ*
2.1	Πρόγραμμα μικροβιολογικού ελέγχου τροφίμων (*σε περιπτώσεις λήψης πολλαπλών δειγμάτων για τον έλεγχο ενός τροφίμου, στις μη συμμορφώσεις να γίνεται αριθμητική αναφορά στο ακατάλληλο τρόφιμο και όχι στα δείγματα, για να αποφεύγεται η παραπλανητική αύξηση των ακατάλληλων δειγμάτων)	1039	24
2.2	Πρόγραμμα ελέγχου πρόσθετων ουσιών και για ειδικές αναλύσεις	667	11
2.3	Πρόγραμμα ελέγχου υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων	296	18
2.4	Πρόγραμμα ελέγχου γενετικά τροποποιημένων τροφίμων	153	1
2.5	Πρόγραμμα ελέγχου υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα	177	3
2.6	Πρόγραμμα ελέγχου συμπληρωμάτων διατροφής	49	1
2.7	Πρόγραμμα ελέγχου για περιβαλλοντικούς ρύπους και φυσικών τοξινών	499	14
2.8	Πρόγραμμα ελέγχου για αλλεργιογόνες ουσίες	281	8
2.9	Πρόγραμμα ελέγχου για σύσταση ποιότητα και θρεπτική αξία τροφίμων	146	18
2.10	Πρόγραμμα ελέγχου Φ.Μ.Ν. και εμφιαλωμένων νερών	250	6
2.11	Νοθεία σε κρεατοπαρασκευάσματα ζώων DNA	90	2
2.12	Έλεγχος αυθεντικότητας τροφίμων και ποτών	55	3
ΣΥΝΟΛΟ		3702	109

ΠΙΝΑΚΑΣ 3	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΓΚΑΙΡΗΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ (RASFF) ΓΙΑ ΤΟ 2017	Τ-Φ-087/3
-----------	--	-----------

A/A	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ	ΑΡΙΘΜΟΣ
1	Σύνολο γνωστοποιήσεων που δημοσιεύθηκαν στο RASFF αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες υπηρεσίες	12996
1.1	Γνωστοποιήσεις τύπου «Alert»	925
1.2	Γνωστοποιήσεις τύπου «Information Notification»	1266
1.3	Γνωστοποιήσεις τύπου «Border Rejection»	1566
1.4	Γνωστοποιήσεις τύπου «News»	19
1.5	Γνωστοποιήσεις τύπου «Additional Information»	9220
2	Σύνολο γνωστοποιήσεων που δημοσιεύθηκαν στο RASFF και αφορούσαν διανομή στην Κύπρο	31
3	Σύνολο γνωστοποιήσεων που δηλώθηκαν στο RASFF από την Κύπρο	41
3.1	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες	38
3.2	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες	3
3.3	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από το Τμήμα Γεωργίας	0
4	Σύνολο γνωστοποιήσεων RASFF για τις οποίες δόθηκε απάντηση από την Κύπρο, ως γνωστοποιήσεις τύπου «Follow-Up»	52
4.1	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες	44
4.2	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες	7
4.3	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από το Τμήμα Γεωργίας	1
5	Σύνολο ανακοινώσεων στα M.M.E.	18
5.1	Ανακοινώσεις από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες στα M.M.E. για ακατάλληλα τρόφιμα	17
5.2	Ανακοινώσεις από τους Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων στα M.M.E. για ακατάλληλα τρόφιμα	1

ΠΙΝΑΚΑΣ 4	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΘΗΚΑΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΠΙΣΗΜΟ ΕΛΕΓΧΟ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟ 2017	T-Φ-088/2
-----------	--	-----------

A/A	ΕΙΔΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ
4.1	Προαπαιτούμενα (κτηριακά / εγκαταστάσεις / εξοπλισμός κ.ά.)	2106
4.2	Εφαρμογή αρχών HACCP	821
4.3	Υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα	113
4.4	Πρώτες ύλες	76
4.5	Τελικά προϊόντα	43
4.6	Ιχνηλασιμότητα	152
4.7	Σήμανση	488
ΣΥΝΟΛΟ		3659

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΑ ΣΗΜΕΙΑ ΕΙΣΟΔΟΥ

Λιμένας Λεμεσού 4322
Αεροδρόμιο Λάρνακας 260

4582 Συνολικός αριθμός φορτιών

3388 Φορτία συμμορφούμενα ως προς τα έγγραφα

1188 Φορτία απευθείας απελευθέρωση στα Σημεία Εισόδου

17 Φορτία μη συμμορφούμενα (Border Rejection)

ΜΕΤΑΦΕΡΕΤΑΙ ΤΟ ΑΘΡΩΣΜΑ ΤΩΝ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΟΥΜΕΝΩΝ

ΣΥΜΠΛΗΡΩΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΙΣ ΕΠΑΡΧΙΕΣ

3394 Φορτία Έλεγχος στις αποθήκες εισαγωγών

3378 Φορτία συμμορφούμενα

17 Φορτία μη συμμορφούμενα

11 Φορτία που καταστράφηκαν

6 Φορτία που επανεξήχθησαν

36053 kg
426 L
Συνολική ποσότητα (Λεπτομερής αναφορά στο πίνακα 5A)

72383 kg
Συνολική ποσότητα (Λεπτομερής αναφορά στο πίνακα 5B)

ΠΙΝΑΚΑΣ 5Α	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2017	T-Φ-090/1
-------------------	--	------------------

Φορτία Τροφίμων που καταστράφηκαν επειδή κρίθηκαν ακατάλληλα κατά τον έλεγχο στα σημεία εισόδου ή στις αποθήκες των εισαγωγών

Α/Α	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΑΙΤΙΑ ΚΑΤΑΣΤΡΟΦΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ KG/L
1	Σιταροπούλα	Φυτοφάρμακα	26000 kg
2	Νερό με γεύση πορτοκάλι	Χρωστική	529 kg
3	Χυμός Ροδιού	Χρωστική	426 L
4	Φυστικοβούτυρο	Αφλατοξίνες	498 kg
5	Πιπέρια Πράσινα	Φυτοφάρμακα	600 kg
6	Ελαιόλαδο	Σύσταση, Ποιότητα	6880 kg
7	Μαρμελάδες, Κληματόφυλλα σε άλμη	Χρωστική-Αφλατοξίνες	182-156 kg
8	Chilli Powder	Αφλατοξίνες	48 kg
9	Snack	Χρωστική	580 kg
10	Chilli Powder	Αφλατοξίνες	1000 kg
11	Κληματόφυλλα σε άλμη	Αφλατοξίνες	30 kg
ΣΥΝΟΛΟ			36503 kg + 426L

ΠΙΝΑΚΑΣ 5B	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2017	T-Φ-091/1
-------------------	--	------------------

Φορτία τροφίμων που επενεξήχθησαν επειδή κρίθηκαν ως μη συμμορφούμενα κατά τον έλεγχο στα σημεία εισόδου ή στις αποθήκες των εισαγωγέων

A/A	ΕΙΔΟΣ ΤΡΟΦΙΜΟΥ	ΑΙΤΙΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ	ΠΟΣΟΤΗΤΑ KG / L
1	Ρύζι Πασμάτι	Φυτοφάρμακα	22000kg
2	Πιπέρια	Φυτοφάρμακα	5500kg
3	Χαλεπιανά	Αφλατοξίνες	13608kg
4	Χαλεπιανά	Αφλατοξίνες	2000kg
5	Σισάμι	Σαλμονέλλα	18275kg
6	Φουντούκια	Αφλατοξίνες	11000kg
ΣΥΝΟΛΟ			72383kg

ΠΙΝΑΚΑΣ 6

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΑΝ ΚΑΤΑ ΤΟ 2017
ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ

ΤΦ-092/1

ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ		Αριθμός περιπτώσεων αποστολής προειδοποιητικών επιστολών	Αριθμός περιπτώσεων με εισήγηση για επιβολή διοικητικού πρόστιμου	Αριθμός περιπτώσεων με εισήγηση για λήψη δικαστικών μέτρων	Αριθμός περιπτώσεων αναστολής λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων	Αριθμός περιπτώσεων ανάκλησης/ απόσυρσης τροφίμων από την αγορά	Αριθμός περιπτώσεων καταστροφής τροφίμων	Αριθμός περιπτώσεων επανεξαγωγής τροφίμων	Αριθμός περιπτώσεων γραπτών οδηγιών για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντος
		6.1	Κατά τον επίσημο έλεγχο σε επιχειρήσεις τροφίμων	2059	79	1	2	0	0
6.2.	Μετά από δειγματοληψίες τροφίμων ή υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα	39	112	5	0	17	0	0	0
6.3	Κατά τον έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων	0	0	0	0	0	11	17	0
ΣΥΝΟΛΟ		2098	191	6	2	17	11	17	68

ΘΕΜΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ		ΑΡΙΘΜ. ΛΕΙΤΟΥΡΓΩΝ
		ΕΚΤΟΣ ΚΥΠΡΟΥ	ΕΝΤΟΣ ΚΥΠΡΟΥ	
Εκπαιδευτικό Εργαστήριο με θέμα: 1. Έλεγχος Σήμανσης (Κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1169/2011) 2. Έλεγχος Προσθέτων Στα Τρόφιμα (Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 και 1334/2008)	5 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια εκπαίδευσης 6 ώρες)		+	60
Εργαστήριο στη χρήση της Εφαρμογής MSEXCEL	2 διαφορετικές περιόδους εντός 2017 (διάρκεια εκπαίδευσης 2 ημέρες)		+	8
Οργάνωση και Συντονισμός εργασίας	3 διαφορετικές περιόδους εντός 2017(διάρκεια εκπαίδευσης 2 μέρες)		+	3
eLearning Course on Principles of Hazard Analysis and Critical Control Point audits (HACCP)	08/05/2017 (συμπλήρωση 8 ωρών εκπαίδευσης σε διάστημα ενός μηνός)		+	26
eLearning Module on the Rapid Alert System for Food and Feed	08/05/2017 (συμπλήρωση 8 ωρών εκπαίδευσης σε διάστημα ενός μηνός)		+	3
Αποτελεσματική Διαχείριση Συσκέψεων	03-04/10/2017		+	2
Εκπαιδευτικό Εργαστήριο με θέμα 1. Έλεγχος κατά την παρασκευή, εισαγωγή, διακίνηση και διάθεση Υλικών και Αντικειμένων για Επαφή με Τρόφιμα 2.Εφαρμογή του νέου κώδικα για την συμπλήρωση των φακέλων δικογραφίας και καταχώρησης υποθέσεων στο δικαστήριο	5 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια εκπαίδευσης 6 ώρες)		+	64
Υλικοτεχνική υποδομή των Υγειονομικών Υπηρεσιών για την διεξαγωγή, προγραμματισμό και έλεγχο της ανθελονοσιακής εργασία	4 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια εκπαίδευσης 1 μέρα)		+	30
Ανάπτυξη Αποτελεσματικής Ηγεσίας	06-07/12/2017		+	1
Αποτελεσματική Καθοδήγηση	12-13/09/2017		+	2
Αποτελεσματική διαχείριση χρόνου και καθορισμός προτεραιοτήτων Αποτελεσματική διαχείριση χρόνου και καθορισμός προτεραιοτήτων	08-09/05/2017		+	1
Διαχείριση αλλαγής	2 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια εκπαίδευσης 2 ημέρες)		+	2
Εκπαίδευση για GPS στα υπηρεσιακά οχήματα	12/10/2017		+	8
Εκπαίδευση νεοεισερχομένων στις Υγειονομικές Υπηρεσίες	4 διαφορετικές περιόδους εντός 2017 (διάρκεια εκπαίδευσης 2 εβδομάδες)		+	4
Εκπαίδευση σε θέματα που αφορούν Ωρομίσθιο Κυβερνητικό Προσωπικό	01,03/11/2017 (διάρκεια εκπαίδευσης 2 ημέρες)		+	14

Εκπαιδευτική Ημερίδα ΣΥΕΚ Λειτουργία Υπ. Τροφίμων στην Ελλάδα, Καταπολέμηση Κουνουπιών, Ελέγχων Ακτών Κολύμβησης, Διαχείριση απόβλητων χοιροσλασίων στην Κρήτη, Απάτες στα Τρόφιμα, Ευελιξία στους ελέγχους τροφίμων	14/06/2017 (διάρκεια εκπαίδευσης 1 μέρα)		+	39	
Εκπαιδευτική Ημερίδα Υγειονομικών Υπηρεσιών όσον αφορά την διεξαγωγή των Επίσημων Ελέγχων	08/12/2017 (διάρκεια εκπαίδευσης 1 μέρα)		+	48	
Auditing Course B2: Conducting an audit - Advanced level - BTSF	06-10/02/2017		+	1	
Chemical Risk Assessment Training - BTSF	26-30/06/2017		+	1	
Control of contaminants in Feed and Food - BTSF	05-09/12/2017		+	1	
Food Additives, Enzymes and Flavourings Course 1: Understanding of EU regulations and guidelines on food improvement agents and inspection practices- BTSF	13-17/03/2017		+	2	
Food Additives, Enzymes and Flavourings Course 2: Monitoring and official controls plans of food improvement agents - BTSF	3 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια 5 μέρες)		+	4	
Food Fraud Course B1 – Control staff on e-commerce of food – Standard level - BTSF	29-01/06/2017		+	2	
Food Fraud Course B2 – Control staff on e-commerce of food – Advanced level - BTSF	25-28/09/2017		+	2	
Food Hygiene and Flexibility - BTSF	3 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια 5 μέρες)		+	4	
Food Hygiene at primary production of Food of non-animal origin - BTSF	2 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια 5 μέρες)		+	3	
Food labelling and claims, food supplements, foods with added vitamins and minerals and foods for specific groups - BTSF	2 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(Διάρκεια 5 μέρες)		+	4	
HACCP principles and audit techniques - BTSF	4 διαφορετικές περιόδους εντός του 2017(διάρκεια 5 μέρες)		+	4	
Import Controls: Re-Enforced Checks and Enhanced Checks on Goods of Non-Animal Origin - BTSF	03-5/10/20217		+	1	
Overview Report on Controls of Food Contact Materials in Member States - BTSF	17-19/10/2017		+	1	
Trade Control and Expert System (TRACES) TRACES use at import of feed and food of non-animal origin - BTSF	19-22/09/2017		+	2	
ΣΥΝΟΛΟ			14	17	347