



**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 2012**

ΜΑΙΟΣ 2012

**ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΥΓΕΙΑΣ
ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΟΛΥΕΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2012**

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

Περίληψη Ετήσιας Έκθεσης Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας για την Εφαρμογή των Πολυετών Εθνικών Σχεδίων Ελέγχου για το 2012

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. Είναι επίσης 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 των 10 συνεργαζόμενων Δήμων. Ο Προϊστάμενος Υ.Υ. είναι το εθνικό σημείο επαφής για RASFF και INFOSAN.

1.1 Συνολική Αποτελεσματικότητα Επίσημων Ελέγχων

Με βάση τα αποτελέσματα της καταγραφής της συχνότητας των επίσημων ελέγχων φαίνεται ότι η κατάσταση διαχρονικά από το 2007 μέχρι το 2012 παρουσιάζει σταθερή βελτίωση, με εξαίρεση το 2009 όπου η συχνότητα των ελέγχων κατά κατηγορία επιχειρήσεων με βάση την επικινδυνότητα στο σύνολο της παρουσίασε μείωση. Ωστόσο, όπως εξηγήσαμε και παλαιότερα η κάμψη οφειλόταν στο γεγονός ότι στην ανάλυση είχαν συμπεριληφθεί για πρώτη φορά και τα δεδομένα των συνεργαζόμενων δήμων. Ωστόσο, τα μέτρα που υλοποιήθηκαν κατά την διάρκεια των περασμένων ετών προς την κατεύθυνση των συνεργαζόμενων Δήμων καρποφόρησαν. Σύμφωνα λοιπόν με τα αποτελέσματα καταγραφής της συχνότητας των επίσημων ελέγχων κατά το 2012 για όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων με βάση την επικινδυνότητα σημείωσε περαιτέρω βελτίωση κατά 0.7% εκατοστιαίες μονάδες και συγκεκριμένα ανήλθε από 95% που ήταν το 2011 σε 95.7%. Το ποσοστό αυτό θεωρείται ικανοποιητικό καθώς επιτυγχάνει το στόχο που καθορίζεται στο σχετικό Κώδικα Πρακτικής, όσον αφορά την συχνότητα διενέργειας των επίσημων ελέγχων.

1.2 Βασικά Δεδομένα των Επίσημων Ελέγχων

Όσον αφορά τη συχνότητα των επίσημων ελέγχων εξακολουθεί να ισχύει και να εφαρμόζεται ο Κώδικας Πρακτικής ο οποίος καθορίζει την συχνότητα άσκησης των επίσημων ελέγχων, ανάλογα με το βαθμό επικινδυνότητας κάθε επιχείρησης. Συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις που έχουν χαρακτηριστεί υψηλού κινδύνου πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστο τρεις φορές το χρόνο, οι μετρίου κινδύνου δύο φορές το χρόνο και οι χαμηλού κινδύνου μια φορά το χρόνο.

1.3 Ανάλυση της Μη Συμμόρφωσης

Επί συνόλου 13385 επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διενεργηθεί πέραν των 23817 επίσημων ελέγχων, κατά τους οποίους έχουν διαπιστωθεί 9931 περιπτώσεις, μη συμμορφούμενες με τη νομοθεσία, ως ακολούθως:

Προαπαιτούμενα	6886
Εφαρμογή αρχών HACCP	2136
Υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	120
Πρώτες ύλες	178
Τελικά προϊόντα	151
Ιχνηλασιμότητα	107
Σήμανση	353
Σύνολο	9931

1.4 Μέτρα Επιβολής: Ενέργειες που Έγιναν σε Περίπτωση Μη Συμμόρφωσης

α) Έχουν αποσταλεί 7485 γραπτές γνωστοποιήσεις προς τους επιχειρηματίες, με τις οποίες εκλήθησαν εντός τακτής προθεσμίας να συμμορφωθούν με συγκεκριμένες πρόνοιες της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

β) Σε 92 περιπτώσεις δόθηκαν γραπτές οδηγίες για απόσυρση / ανάκληση μη ασφαλών προϊόντων.

γ) Έχουν δοθεί 162 γραπτές οδηγίες για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντων, των οποίων η ποιότητα είναι υποβαθμισμένη.

δ) Υπήρξε μια περίπτωση απαγόρευσης εισαγωγής φορτίου λόγω εντοπισμού μη ασφαλών προϊόντων στα Επίσημα Σημεία Εισόδου.

ε) Έγινε αναστολή λειτουργίας 5 επιχειρήσεων τροφίμων, επειδή διαπιστώθηκαν σοβαρές παραβάσεις των προνοιών της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που έθεταν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία και δημοσιοποίηση των ονομάτων τους.

στ) Σε 176 περιπτώσεις έγινε εισήγηση για επιβολή διοικητικού πρόστιμου και σε 69 περιπτώσεις έγινε εισήγηση για λήψη δικαστικών μέτρων.

1.5 Εθνικό Σύστημα Εσωτερικών Ελέγχων

Κατά το 2012, πραγματοποιήθηκαν 16 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί έλεγχοι, από τους οποίους οι 5 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 11 σε τοπικό επίπεδο.

Κύρια Ευρήματα

Κατά τους εσωτερικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν το 2012 σε όλες τις Επαρχίες, η γενική διαπίστωση είναι ότι καταβλήθηκε σημαντική προσπάθεια και παρατηρήθηκε ικανοποιητική βελτίωση σε πολλούς τομείς όπου είχαν διαπιστωθεί αδυναμίες κατά το 2011.

Σε ορισμένες περιπτώσεις έχουν εντοπισθεί ορισμένες αδυναμίες στους πιο κάτω τομείς, για τις οποίες πρέπει να ληφθούν οι ανάλογες διορθωτικές ενέργειες για περαιτέρω βελτίωση των συστημάτων των επισήμων ελέγχων:

1. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι μέθοδοι και τεχνικές που ακολουθούνται από τους ΥΛ/ΥΕ κατά τη διάρκεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, ιδιαίτερα στον έλεγχο των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP που εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι ικανοποιητικές.
2. Σε ορισμένες περιπτώσεις δεν εφαρμόζεται η συχνότητα και συνοχή των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, όπως αυτή έχει καθορισθεί με βάση την επικινδυνότητα, στον Κώδικα πρακτικής των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων.
3. Δεν διενεργείται πάντοτε έγκαιρη επανεπιθεώρηση για επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λαμβάνονται από τους Υπεύθυνους των επιχειρήσεων, σε σοβαρές παρατηρήσεις των Υγειονομικών Επιθεωρητών.
4. Δεν εφαρμόζεται πάντοτε η αρχή της ίσης μεταχείρισης μεταξύ των επιχειρηματιών, για ότι αφορά τις δειγματοληψίες τροφίμων.
5. Δεν διενεργείται ή δεν τεκμηριώνεται επαρκώς σε ορισμένες περιπτώσεις, ικανοποιητικός εσωτερικός και εποπτικός έλεγχος από ορισμένους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές των Επαρχιών και των Δήμων.

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 2011, σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους, έχουν ληφθεί, μετά από επίσημες δειγματοληψίες, συνολικά 3960 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, 3844 δείγματα ήσαν συμμορφούμενα και 116 δείγματα δεν ήσαν 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 επισήμων ελέγχων.

η) Στα πλαίσια της συνεχούς προσπάθειας για βελτίωση της αποτελεσματικότητας των Υγειονομικών Υπηρεσιών το 2010 πραγματοποιήθηκε αναδιοργάνωση της δομής τους, αυτή η προσπάθεια συνεχίστηκε και το 2011. Η Αναδιοργάνωση αφορούσε τις διοικητικές και οργανωτικές δομές της Υπηρεσίας. Αυτή καθόριζε ότι όσο προσωπικό διέθετε πτυχίο πανεπιστημίου τοποθετήθηκε στην επιστημονική δομή και ονομάστηκαν υγειονομικοί λειτουργοί, τα δε προσωπικό που δεν κατείχε αυτό το προσόν παρέμεινε στη υφιστάμενη τεχνική δομή έχοντας τίτλο του υγειονομικού επιθεωρητή.

Ετήσια Έκθεση Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας για την Εφαρμογή των Πολυετών Εθνικών Σχεδίων Ελέγχου για το 2012

2. Εισαγωγή

Τα πολυετή Εθνικά Σχέδια Ελέγχου, που ετοιμάστηκαν, από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες, με βάση το άρθρο 41 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004, τέθηκαν σε εφαρμογή από την 01.01.2007. 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.

Η έκθεση αυτή έχει καταρτισθεί σύμφωνα με το άρθρο 44(1) του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004.

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 2011, λόγω της συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού, της εφαρμογής των Κωδίκων Πρακτικής καθώς και της αναβάθμισης των επιπέδων παρακολούθησης και ελέγχου του προσωπικού, έχει σημειωθεί περαιτέρω βελτίωση αναφορικά με την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων.

Πέραν τούτου διαπιστώθηκε ότι πρέπει να καταβληθούν σταθερές και συνεχείς 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.

Οι αδυναμίες που έχουν εντοπισθεί κατά το 2011 και αφορούσαν κυρίως την έλλειψη μόνιμου προσωπικού και την εργοδότηση μεγάλου αριθμού έκτακτων λειτουργών για κάλυψη των τρεχουσών αναγκών της Υπηρεσίας, εξακολουθούν να υφίστανται και το 2012.

Πέραν τούτου έχει διαπιστωθεί ότι το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους διαθέτει την νομοθεσία για τα τρόφιμα, καθώς και τον κατάλληλο εξοπλισμό,

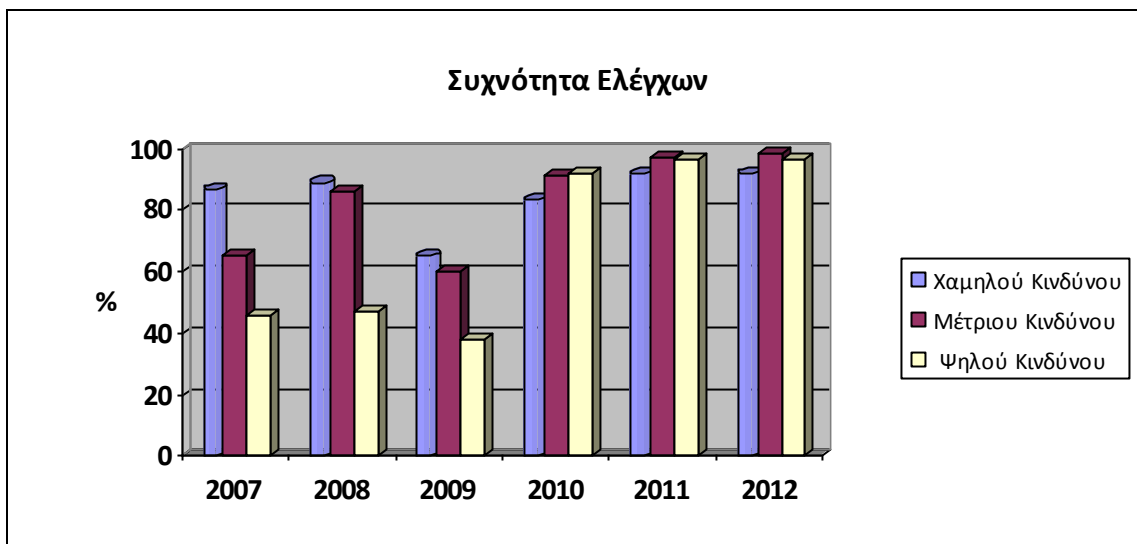
στοιχεία τα οποία θεωρούνται απαραίτητα για την αποτελεσματική άσκηση των αρμοδιοτήτων του. Επιπλέον, σημαντικό κομμάτι του προσωπικού έχει παρακολουθήσει προγράμματα επιμόρφωσης.

Κατά το 2012 οι Υγειονομικές Υπηρεσίες, σε συνεργασία με τους (9) συνεργαζόμενους Δήμους έθεσαν σε εφαρμογή Κώδικα Πρακτικής, ο οποίος καθορίζει τη μορφή συνεργασίας τους καθώς και τον εποπτικό ρόλο των Υγειονομικών Υπηρεσιών ως Αρμόδια Κεντρική Αρχή.

Όσον αφορά τη συχνότητα των επίσημων ελέγχων εξακολουθεί να ισχύει και να εφαρμόζεται ο Κώδικας Πρακτικής ο οποίος καθορίζει την συχνότητα άσκησης των επίσημων ελέγχων, ανάλογα με το βαθμό επικινδυνότητας κάθε επιχείρησης. Συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις που έχουν χαρακτηριστεί υψηλού κινδύνου πρέπει να ελέγχονται τουλάχιστο τρεις φορές το χρόνο, οι μετρίου κινδύνου δύο φορές το χρόνο και οι χαμηλού κινδύνου μια φορά το χρόνο.

Η πιο κάτω γραφική παράσταση παρουσιάζει τη συχνότητα ελέγχων κατά κατηγορία επιχειρήσεων, με βάση την επικινδυνότητα κατά τα έτη 2007-2012.

Με βάση τα αποτελέσματα της καταγραφής της συχνότητας των επίσημων ελέγχων φαίνεται ότι η κατάσταση διαχρονικά από το 2007 μέχρι το 2012 παρουσιάζει σταθερή βελτίωση, με εξαίρεση το 2009 όπου η συχνότητα των ελέγχων κατά κατηγορία επιχειρήσεων με βάση την επικινδυνότητα στο σύνολο της παρουσίασε μείωση της τάξης του 54.3%. Ωστόσο, όπως εξηγήσαμε και παλαιότερα η κάμψη οφειλόταν στο γεγονός ότι στην ανάλυση είχαν συμπεριληφθεί για πρώτη φορά και τα δεδομένα των συνεργαζόμενων δήμων. Ωστόσο, τα μέτρα που υλοποιήθηκαν κατά την διάρκεια των περασμένων ετών προς την κατεύθυνση των συνεργαζόμενων Δήμων καρποφόρησαν. Σύμφωνα λοιπόν με τα αποτελέσματα καταγραφής της συχνότητας των επίσημων ελέγχων κατά το 2012 για όλες τις κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων με βάση την επικινδυνότητα έχει παρατηρηθεί σημαντική βελτίωση η οποία ανήλθε 95,7% από το 88.8% που ήταν το 2010. Το ποσοστό αυτό θεωρείται ικανοποιητικό καθώς πλησιάζει τη συχνότητα διενέργειας των επίσημων ελέγχων, όπως καθορίζεται στο 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 2012 φαίνονται στο συνημμένο **πίνακα 1**.

Η Διεύθυνση των Υγειονομικών Υπηρεσιών προέβη σε αναθεώρηση του Κώδικα Πρακτικής στον οποίο περιλαμβάνονται κατευθυντήριες οδηγίες για την ορθή άσκηση των επίσημων ελέγχων, με βάση τον Κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 882/2004. Στον ίδιο κώδικα καθορίζεται η συχνότητα άσκησης των επίσημων ελέγχων με βάση την επικινδυνότητα. Ο Κώδικας Πρακτικής διαβιβάστηκε σε όλο το προσωπικό, με οδηγίες για άμεση και πιστή εφαρμογή του.

Συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις τροφίμων ταξινομήθηκαν σε τρεις κατηγορίες:

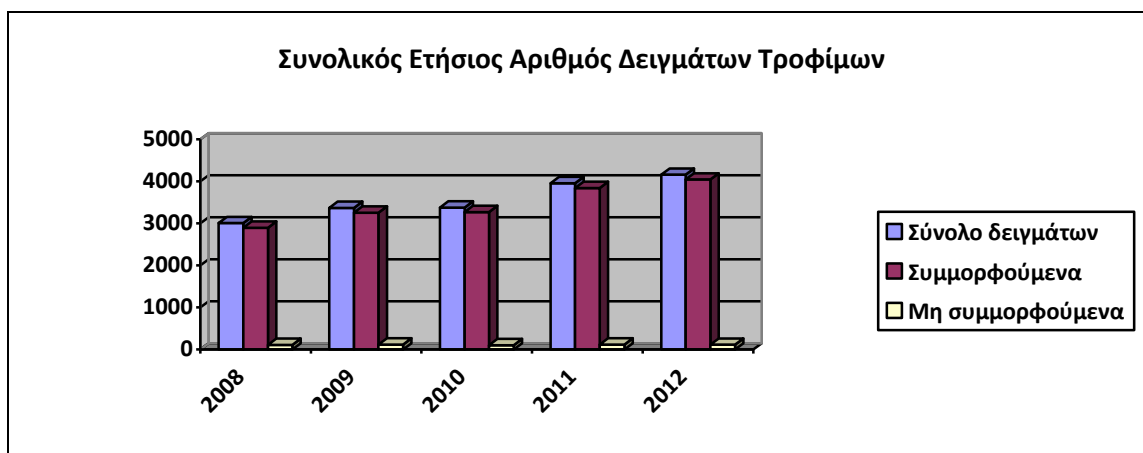
Κατ.	Ταξινόμηση επιχειρήσεων με βάση την επικινδυνότητα των τροφίμων	Συχνότητα ελέγχου ανά έτος
1	υψηλού κινδύνου	3 φορές
2	μέτριου κινδύνου	2 φορές
3	χαμηλού κινδύνου	1 φορά

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

3.2. Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας

Με βάση τα εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας που έχουν καταρτιστεί, για το 2012, σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ), έχουν ληφθεί, μετά από επίσημες δειγματοληψίες, συνολικά 4160 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 4160 δειγμάτων, 4045 δείγματα ήταν συμμορφούμενα και 115 ή 2.8% δείγματα δεν ήταν συμμορφούμενα. Περαιτέρω πληροφορίες ανά πρόγραμμα ελέγχου φαίνονται στο συνημμένο **Πίνακα 2**.

Όπως φαίνεται στο πιο κάτω σχεδιάγραμμα από το 2008 μέχρι το 2012 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 είναι αποτελεσματικοί με τάσεις περαιτέρω βελτίωσης.



Κατά τον καταρτισμό των Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας λήφθηκαν υπόψη οι συστάσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι κοινοποιήσεις του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF), τα αποτελέσματα αναλύσεων δειγμάτων τροφίμων προηγούμενων χρόνων καθώς και οι πρόνοιες και απαιτήσεις της Κοινοτικής και Εθνικής Νομοθεσίας.

Τα δείγματα λήφθηκαν από όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας, δηλαδή παραγωγή, μεταποίηση 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. Κατά το 2012 εφαρμόστηκαν οι ακόλουθες συστάσεις:

Σύσταση 2010/133/EK της Επιτροπής, της 2ας Μαρτίου 2010, σχετικά με την πρόληψη και τη μείωση της μόλυνσης από καρβαμιδικό αιθυλεστέρα σε αποστάγματα πυρηνόκαρπων φρούτων και αποστάγματα στεμφύλων πυρηνόκαρπων φρούτων και σχετικά με την παρακολούθηση των επιπέδων καρβαμιδικού αιθυλεστέρα στα εν λόγω ποτά, κατά το 2012 πάρθηκαν 10 δείγματα. Τα αποτελέσματα κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή.

Σύσταση 2007/196/EK της Επιτροπής, της 28^{ης} Μαρτίου 2007, σχετικά με την παρακολούθηση της παρουσίας φουρανίου στα τρόφιμα. Το 2012 πάρθηκαν 15 δείγματα οι αναλύσεις διεκπεραιώθηκαν από το ΓΧΚ και τα αποτελέσματα κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή.

Σύσταση της Εποπτεύουσας Αρχής της ΕΖΕΣ αριθ. 119/07/COL, της 16ης Απριλίου 2007, για την παρακολούθηση των βασικών επιπέδων διοξινών, παρόμοιων με τις διοξίνες PCB και μη παρόμοιων με τις διοξίνες PCB στα τρόφιμα. Συνολικά το 2012 έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού 11 δείγματα. Τα αποτελέσματα κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή.

Σύσταση 2007/331/EK της Επιτροπής, της 3^{ης} Μαΐου 2007 και η σύσταση 2010/307/EE, της 2ας Ιουνίου 2010 για την παρακολούθηση των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα, κατά το 2012 έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού συνολικά 40 δείγματα και τα αποτελέσματα κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή.

Όσον αφορά τη σύσταση 2010/161/EK της Επιτροπής, της 17ης Μαρτίου 2010, σχετικά με την παρακολούθηση των υπερφθοροαλκυλιωμένων ουσιών στα τρόφιμα, κατά το 2012 δεν πάρθηκαν δείγματα ωστόσο προγραμματίστηκε να παρθούν 10 δείγματα κατά την διάρκεια του 2013.

3.3. Έλεγχος Εισαγόμενων Τροφίμων από Τρίτες Χώρες

Μετά την ένταξη της Κύπρου στην Ε.Ε. το 2004, έχουν καθοριστεί σαν Επίσημα Σημεία Εισόδου 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 τον 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, ώστε να εφαρμόζεται πλήρως και ομοιόμορφα η νομοθεσία τροφίμων. Ο εκσυγχρονισμένος Κώδικας έχει αποσταλεί σε όλους τους λειτουργούς που διενεργούν επίσημους ελέγχους σε εισαγόμενα τρόφιμα.

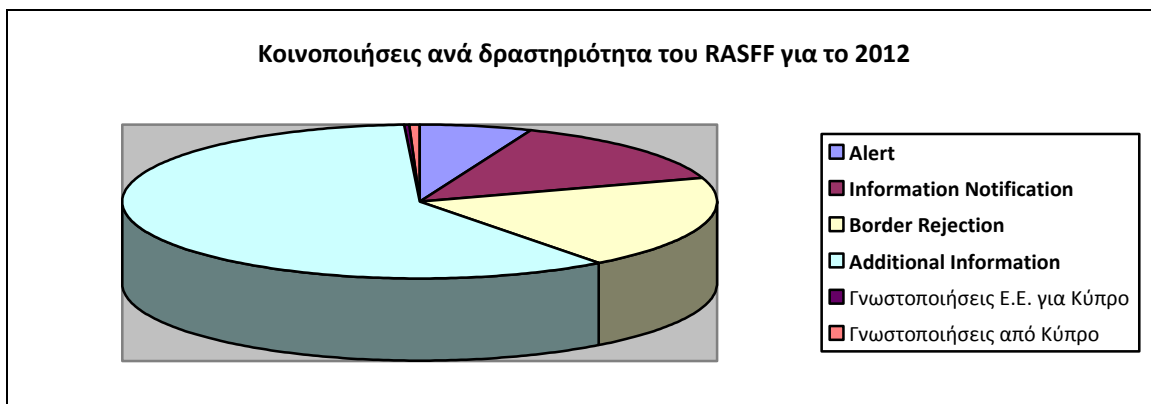
3.4. Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

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

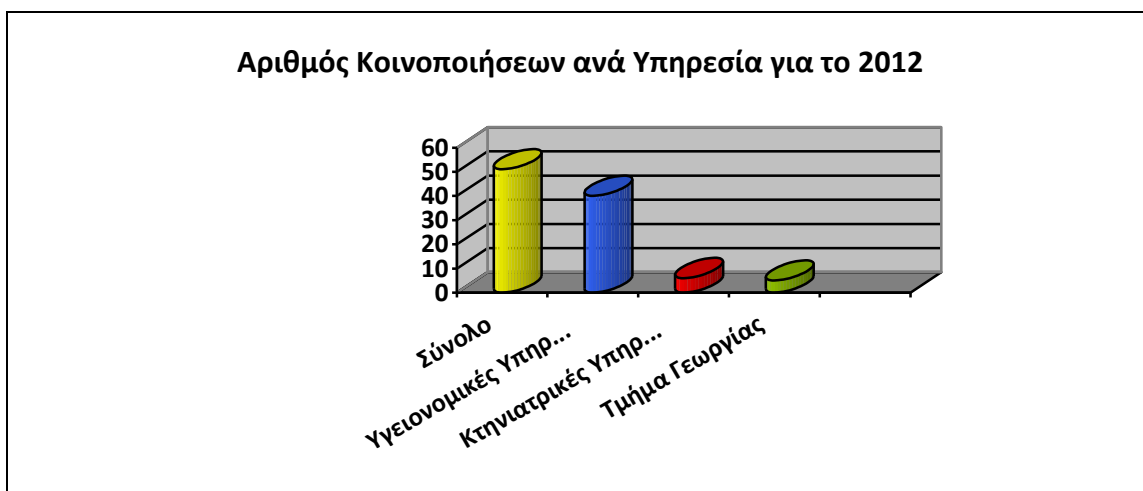
Στα γραφεία των Υπεύθυνων Υγειονομικών Επιθεωρητών στις πέντε επαρχίες έχουν οργανωθεί και εκπαιδευτεί κατάλληλα ομάδες που χειρίζονται όλα τα θέματα που προκύπτουν από τη λειτουργία του εν λόγω συστήματος.

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 2012 το όλο σύστημα λειτούργησε σε ικανοποιητικό βαθμό και από την Κύπρο δηλώθηκαν 51 περιπτώσεις μη συμμορφούμενων τροφίμων.



Ειδικότερα, (40) περιπτώσεις δηλώθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες, (6) περιπτώσεις από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες και (5) 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

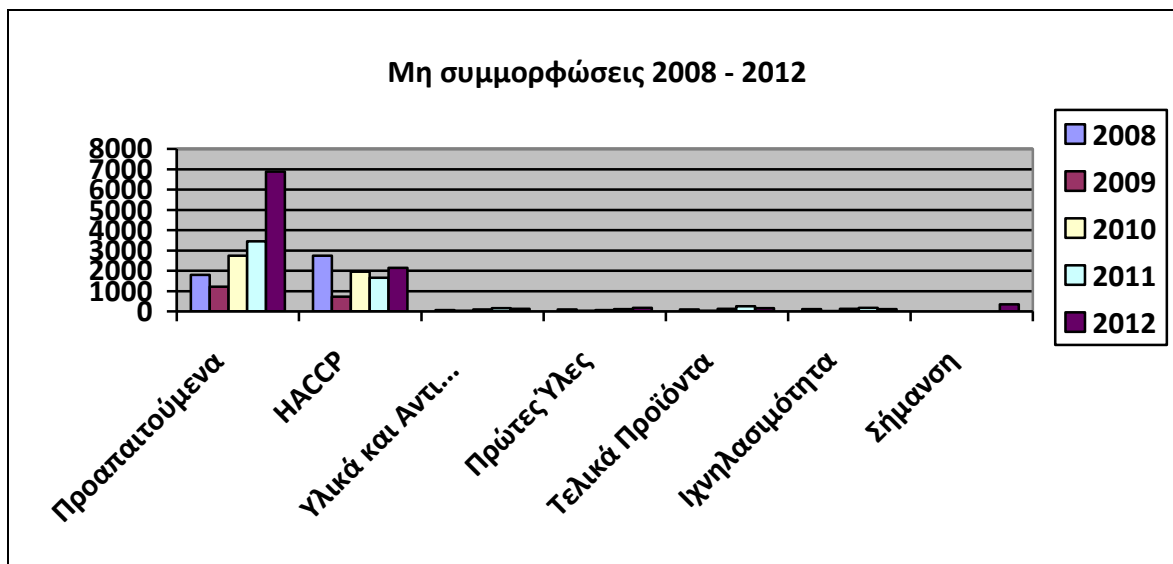
Για σκοπούς ανάλυσης των μη συμμορφώσεων, ο τομέας των τροφίμων υποδιαιρείται σε τέσσερις υποτομείς όπως πιο κάτω:

- α) Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων,
- β) Εφαρμογή Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας Τροφίμων
- γ) Έλεγχος των εισαγόμενων τροφίμων και
- δ) Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF).

5.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων

Επί συνόλου 13385 επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διενεργηθεί πέραν των 23817 επίσημων ελέγχων, κατά τους οποίους έχουν διαπιστωθεί 9931 περιπτώσεις, μη συμμορφούμενες με τη νομοθεσία.

Στη γραφική παράσταση που φαίνεται πιο κάτω απεικονίζονται οι μη συμμορφώσεις κατά τα έτη 2008-2012, για σκοπούς εύκολης σύγκρισης.



Το μεγαλύτερο ποσοστό μη συμμορφούμενων, με τη νομοθεσία, περιπτώσεων έχει εντοπισθεί στο στάδιο παραγωγής και μεταποίησης των τροφίμων με πρώτο τα προαπαιτούμενα με 6886 μη συμμορφώσεις, δεύτερο το HACCP με 2136 ,η συμμορφώσεις και τρίτο την σήμανση με 353 μη συμμορφώσεις. Για την τελευταία παράμετρο της σήμανσης μέχρι και το έτος 2011 δεν γινόταν δήλωση στις σχετικές εκθέσεις

Οι μη συμμορφούμενες περιπτώσεις έχουν εντοπισθεί ως επί το πλείστον κατά τη θερινή περίοδο επειδή οι περισσότερες επιχειρήσεις τροφίμων προσφέρουν υπηρεσίες μαζικής τροφοδοσίας και λειτουργούν εποχιακά κυρίως κατά την τουριστική περίοδο από Ιούνιο μέχρι Σεπτέμβριο.

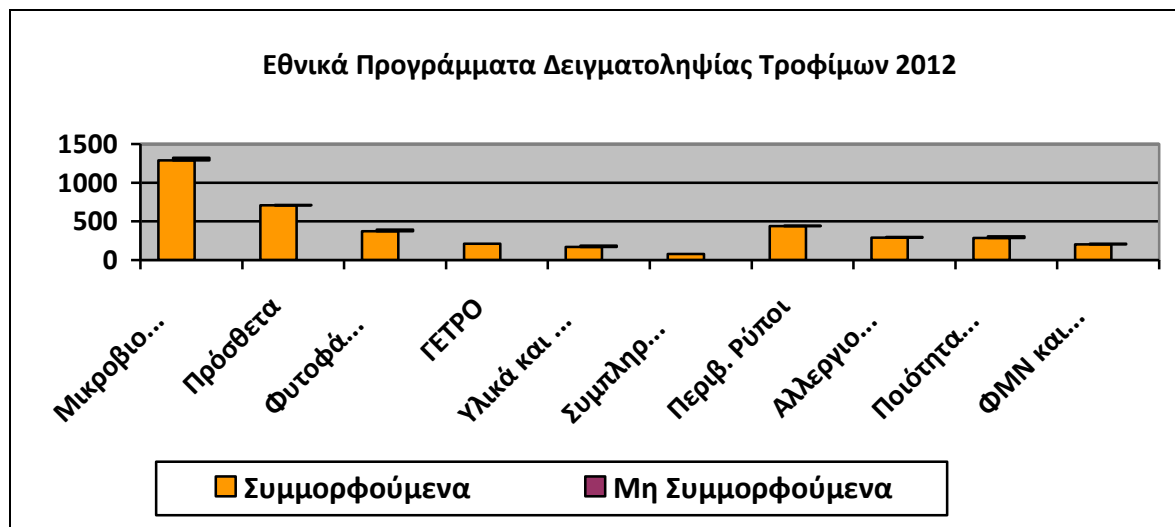
Λεπτομερής κατάσταση των μη συμμορφούμενων περιπτώσεων, παρατίθεται στον **Πίνακα 4**.

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 2012 υποβλήθηκαν για ανάλυση στο Γενικό Χημείο το Κράτους 4160 δείγματα τροφίμων εκ των οποίων τα 115 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 2012



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

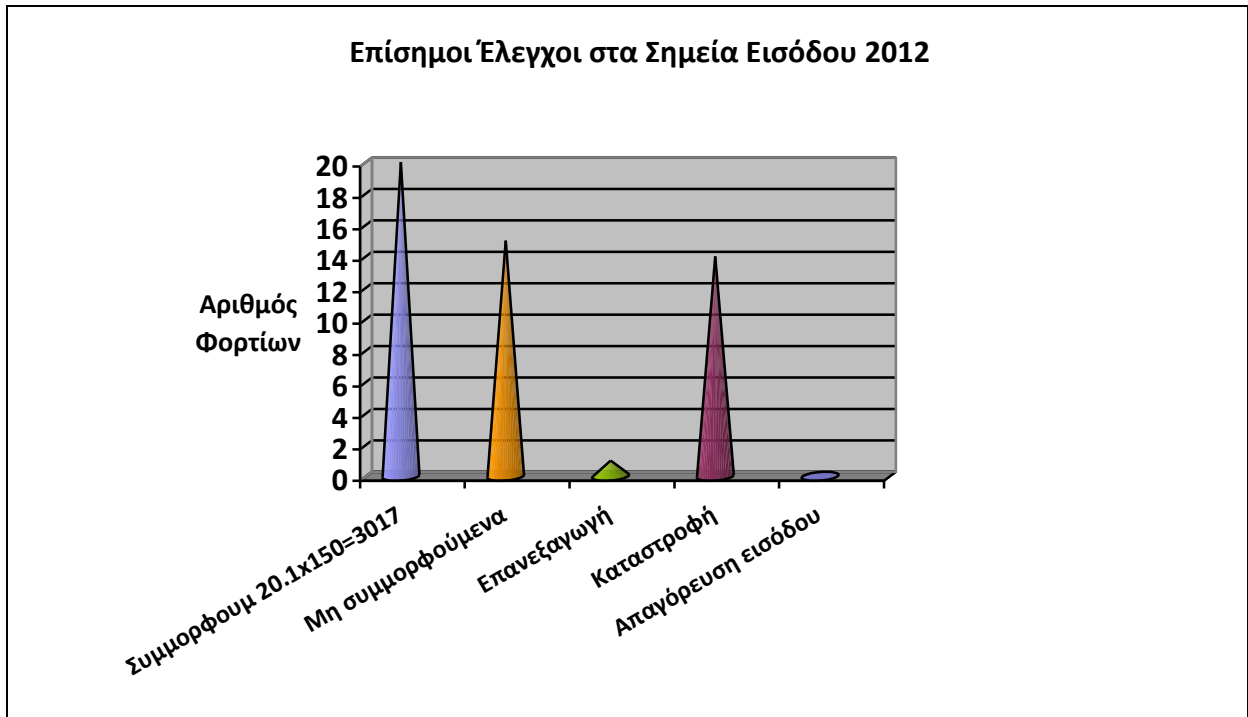
α) Περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων για τις οποίες έχουν ληφθεί μέτρα απόσυρσης / ανάκλησης καθώς και έκδοσης ανακοίνωσης στα Μ.Μ.Ε. για κατάλληλη ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού.

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 τους επιχειρηματίες για λήψη μέτρων και επαναληπτικές δειγματοληψίες.

5.3. Έλεγχος εισαγόμενων τροφίμων από τρίτες χώρες

Με βάση την υφιστάμενη κοινοτική και εθνική νομοθεσία διενεργούνται επίσημοι έλεγχοι στα σημεία εισόδου καθώς και στις αποθήκες των εισαγωγών, στις πέντε επαρχίες. Επί συνόλου 3017 φορτίων που έχουν ελεγχθεί 3002 ήσαν συμμορφούμενα και 15 μη συμμορφούμενα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα. Όσον αφορά τα 15 μη συμμορφούμενα φορτία, 1 φορτίο επανεξήχθη και 14 φορτία καταστράφηκαν. Επίσης, σε (0) φορτία απαγορεύτηκε η είσοδος. (Πίνακας 5).



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 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 10 μεγαλύτερων Δήμων της Κύπρου ελέγχονται από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες των Δήμων αυτών, σύμφωνα με την υφιστάμενη Εθνική Νομοθεσία. Η ελλιπής ενημέρωση των επιχειρηματιών αυτών οφείλεται εν μέρει στην ανεπαρκή στελέχωση με κατάλληλο προσωπικό των Υγειονομικών Υπηρεσιών των Δήμων και εν μέρει στην απασχόληση του υφιστάμενου προσωπικού Υγειονομικών με σωρεία 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 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 μέχρι την πλήρη συμμόρφωση τους.

8. Εσωτερικοί Έλεγχοι

Ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου συνέχισε του εσωτερικούς και εποπτικούς ελέγχους και το 2009, με βάση τις πρόνοιες του άρθρου 4.6 του Κοινοτικού Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 και της απόφασης της Επιτροπής, με αρ. 2006/677/ΕΚ.

Κατά το 2012, με βάση ετήσιο πρόγραμμα που καταρτίστηκε, διενεργήθηκαν εσωτερικοί έλεγχοι στις 5 επαρχίες οι οποίοι αφορούσαν τους πιο κάτω υποτομείς του τομέα τροφίμων:

-Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων

-Εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας τροφίμων

-Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων

-Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

Κατά το 2012, πραγματοποιήθηκαν 16 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί έλεγχοι, από τους οποίους οι 5 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 11 σε τοπικό επίπεδο.

Σε **τοπικό επίπεδο** διενεργήθηκαν 10 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 Δειγματοληψιών τροφίμων.

Επιπρόσθετα διενεργήθηκε και ένας εποπτικός έλεγχος στην Υγειονομική Υπηρεσία του Δήμου Αγλαντζιάς, κατόπιν αίτησης των για αξιολόγηση της δυνατότητας τους να διενεργούν ανεξάρτητους επίσημους ελέγχους, με σκοπό την ένταξη τους στους συνεργαζόμενους Δήμους.

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 στην ανάλογη υπηρεσία για λήψη συγκεκριμένων μέτρων για άρση των αδυναμιών και βελτίωση της αποτελεσματικότητας των επίσημων ελέγχων. Η επαλήθευση εφαρμογής των μέτρων γίνεται τόσο μέσω εποπτικών ελέγχων από το 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 κατά των επιχειρηματιών

α) Έχουν αποσταλεί 7485 γραπτές γνωστοποιήσεις προς τους επιχειρηματίες, με τις οποίες εκλήθησαν εντός τακτής προθεσμίας να συμμορφωθούν με συγκεκριμένες πρόνοιες της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

β) Σε 92 περιπτώσεις δόθηκαν γραπτές οδηγίες για απόσυρση / ανάκληση μη ασφαλών προϊόντων.

γ) Έχουν δοθεί 162 γραπτές οδηγίες για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντων, των οποίων η ποιότητα είναι υποβαθμισμένη.

δ) Υπήρξαν μια περίπτωση απαγόρευσης εισαγωγής ενός φορτίου λόγω εντοπισμού μη ασφαλών προϊόντων στα Επίσημα Σημεία Εισόδου.

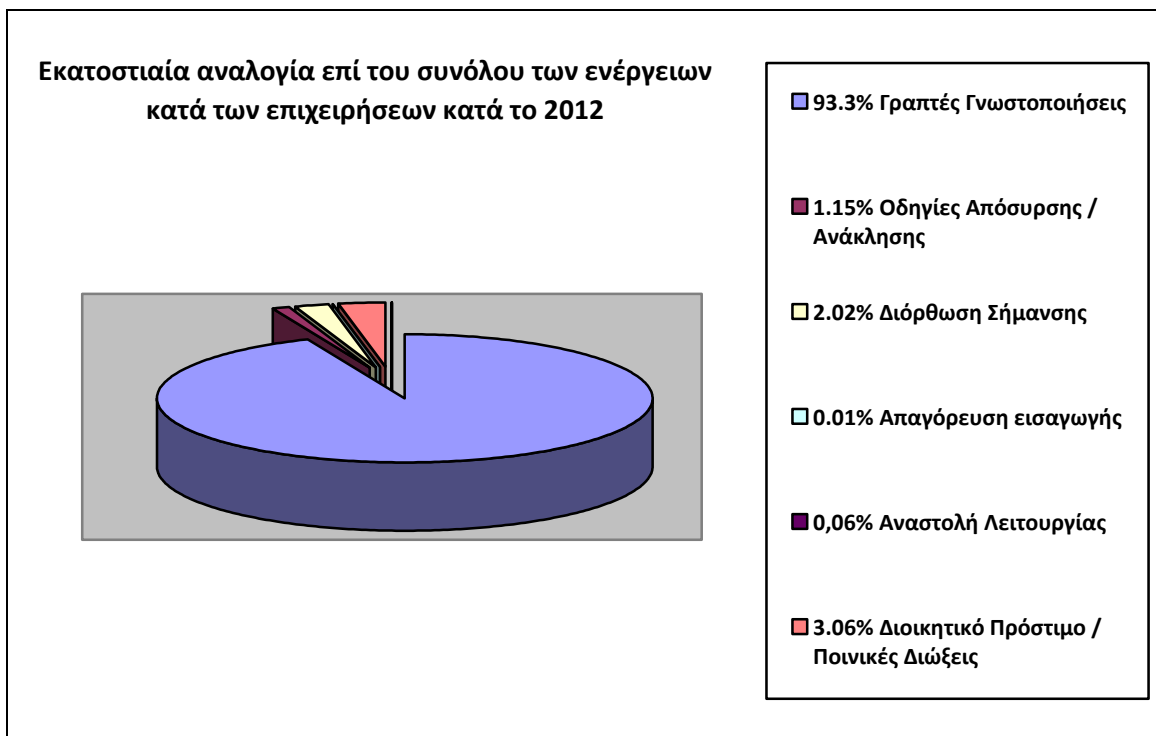
ε) Αναστολή λειτουργίας πέντε επιχειρήσεις τροφίμων και δημοσιοποίηση των ονομάτων τους, επειδή διαπιστώθηκαν σοβαρές παραβάσεις των προνοιών της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που έθεταν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία .

στ) Σε 176 περιπτώσεις υποβλήθηκε εισήγηση για επιβολή διοικητικού πρόστιμου και σε 69 περιπτώσεις υποβλήθηκε εισήγηση για λήψη δικαστικών μέτρων.

ζ) Από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες έχουν γίνει 15 ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. και αφορούσαν μη ασφαλή τρόφιμα για σκοπούς ενημέρωσης των καταναλωτών.

η) Επιπρόσθετα έχουν γίνει 36 ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. από τους επιχειρηματίες, υποχρέωση που προκύπτει από τον Κοινοτικό κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 178/2002.

Όλες οι διορθωτικές ενέργειες που έχουν γίνει κατά το 2012 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 του προσωπικού για τις μεθόδους και τεχνικές της άσκησης των επίσημων ελέγχων. Σχετική κατάσταση επισυνάπτεται στο **πίνακας 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 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.

η) Στα πλαίσια της συνεχούς προσπάθειας για βελτίωση της αποτελεσματικότητας των Υγειονομικών Υπηρεσιών το 2010 πραγματοποιήθηκε αναδιοργάνωση της δομής τους, αυτή η προσπάθεια συνεχίστηκε και το 2011. Η αναδιοργάνωση αφορούσε τις διοικητικές και οργανωτικές δομές της Υπηρεσίας. Αυτή καθόριζε ότι όσο προσωπικό διέθετε πτυχίο πανεπιστημίου τοποθετήθηκε στην επιστημονική δομή και ονομάστηκαν υγειονομικοί λειτουργοί, τα δε προσωπικό που δεν κατείχε αυτό το προσόν παρέμεινε στη υφιστάμενη τεχνική δομή έχοντας τίτλο του υγειονομικού επιθεωρητή.

9.3 Εκδόσεις Υγειονομικών Υπηρεσιών για βοήθεια των επιχειρηματιών:

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας, μέχρι το 2012 μέσα στα πλαίσια προαγωγής της ασφάλειας τροφίμων και της προσπάθειας τους να βοηθήσουν τις επιχειρήσεις τροφίμων να συμμορφωθούν με τους κανόνες υγιεινής, έχουν εκδώσει και διαθέσει δωρεάν τα ακόλουθα έντυπα:

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

Επίσης, κατά το 2012 σε συνεργασία με το Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών προγραμματίστηκε η επανέκδοση του βοηθήματος Γενικό Σχέδιο HACCP, το οποίο αναμένεται να κυκλοφορήσει δωρεάν το 2013.

ΠΙΝΑΚΑΣ 1

ΕΠΙΣΗΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ 2012

Τ-Φ-085/1

Κατηγοριοποίηση Συχνότητα	Επιχειρήσεις τροφίμων <i>χαμηλού κινδύνου</i>	Επιχειρήσεις τροφίμων <i>μέτριου κινδύνου</i>	Επιχειρήσεις τροφίμων <i>ψηλού κινδύνου</i>	ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩ Ν ΤΡΟΦΙΜΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩ Ν ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 3 φορές ή περισσότερες	324	248	3228	3800	11400
Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 2 φορές	734	588	2140	3462	6924
Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 1 φορά	3250	411	1832	5493	5493
Αριθμός επιχειρήσεων που δεν έχουν επιθεωρηθεί καθόλου	359	17	254	630	630
ΣΥΝΟΛΟ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	4667	1264	7454	13385	23817

ΠΙΝΑΚΑΣ 2	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΘΗΚΑΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΑ ΕΘΝΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΤΑ ΤΟ 2012	Τ-Φ-086/1
------------------	---	------------------

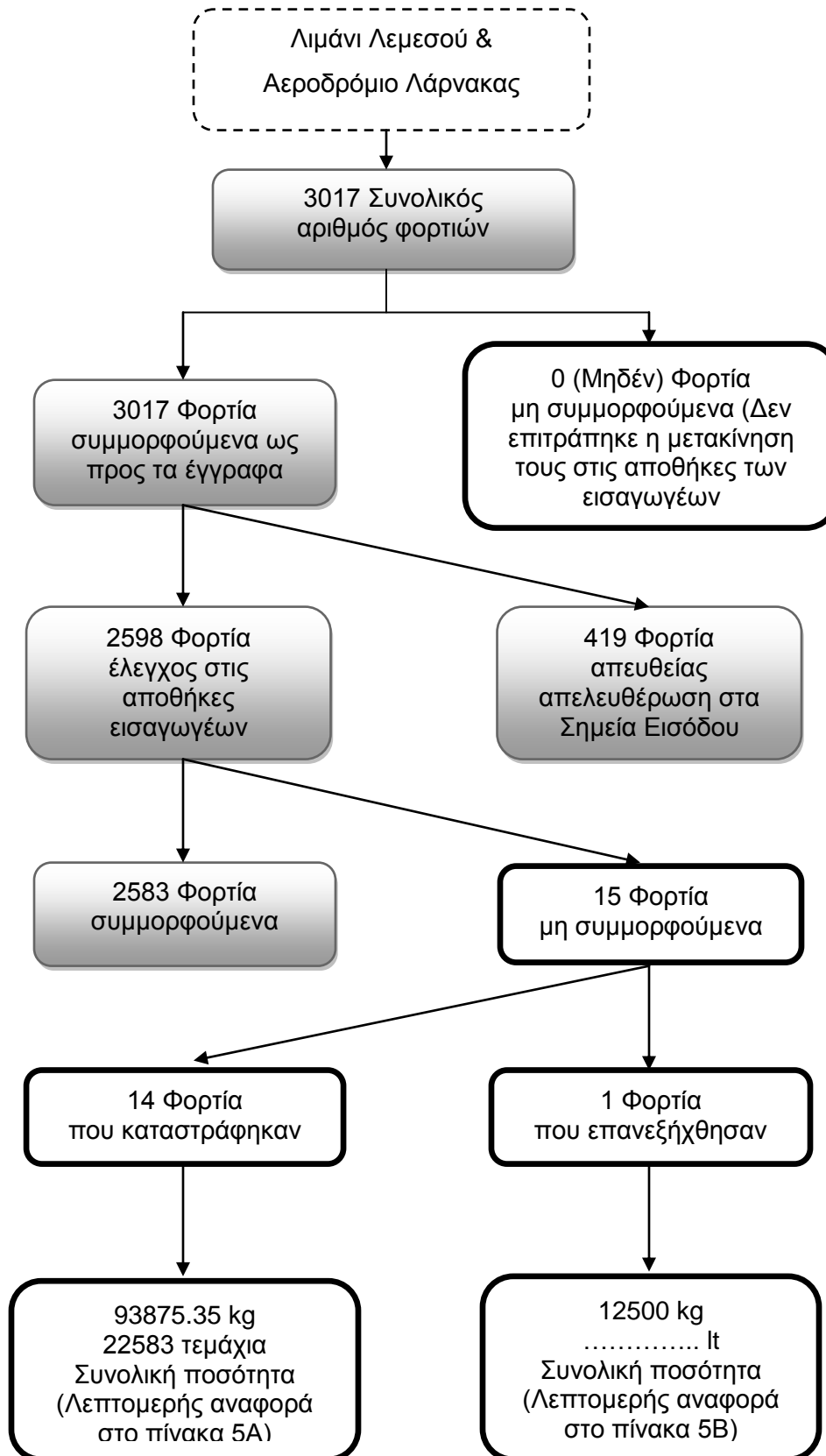
Α/Α	Εθνικό Πρόγραμμα	Ολικός αριθμός	
		Δειγμάτων	Μη συμμορφώσεων*
2.1	Πρόγραμμα μικροβιολογικού ελέγχου τροφίμων (*σε περιπτώσεις λήψης πολλαπλών δειγμάτων για τον έλεγχο ενός τροφίμου, στις μη συμμορφώσεις να γίνεται αριθμητική αναφορά στο ακατάλληλο τρόφιμο και όχι στα δείγματα, για να αποφεύγεται η παραπλανητική αύξηση των ακατάλληλων δειγμάτων)	1287	35
2.2	Πρόγραμμα ελέγχου πρόσθετων ουσιών και για ειδικές αναλύσεις	709	3
2.3	Πρόγραμμα ελέγχου υπολειμμάτων γεωργικών φαρμάκων	373	19
2.4	Πρόγραμμα ελέγχου γενετικά τροποποιημένων τροφίμων	212	0
2.5	Πρόγραμμα ελέγχου υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα	171	14
2.6	Πρόγραμμα ελέγχου συμπληρωμάτων διατροφής	77	0
2.7	Πρόγραμμα ελέγχου για περιβαλλοντικούς ρύπους και φυσικών τοξινών	441	4
2.8	Πρόγραμμα ελέγχου για αλλεργιογόνες ουσίες	288	11
2.9	Πρόγραμμα ελέγχου για σύσταση ποιότητα και θρεπτική αξία τροφίμων	284	21
2.10	Πρόγραμμα ελέγχου Φ.Μ.Ν. και εμφιαλωμένων νερών	203	8
ΣΥΝΟΛΟ		4045	115

ΠΙΝΑΚΑΣ 3	ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΓΚΑΙΡΗΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΤΙΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ (RASFF) ΓΙΑ ΤΟ 2012	Τ-Φ-087/2
-----------	---	------------------

Α/Α	Δραστηριότητα	Αριθμός
1	Γνωστοποιήσεις τύπου « <i>Alert</i> » που εκδόθηκαν από το RASFF, αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες υπηρεσίες	547
2	Γνωστοποιήσεις τύπου « <i>Information Notification</i> » που εκδόθηκαν από το RASFF, αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες υπηρεσίες	1226
3	Γνωστοποιήσεις τύπου « <i>Border Rejection</i> » που εκδόθηκαν από το RASFF, αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες υπηρεσίες	1743
4	Γνωστοποιήσεις τύπου ‘additional information’ που εκδόθηκαν, αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες υπηρεσίες	5281
5	Γνωστοποιήσεις που αποστάληκαν από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και αφορούσαν διανομή στην Κύπρο. (Περιλαμβάνονται 2 περιπτώσεις όπου βρέθηκε η διανομή χωρίς να γίνεται αναφορά από το RASFF)	25
6	Σύνολο γνωστοποιήσεων που δηλώθηκαν από την Κύπρο	51
7	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από Υγειονομικές Υπηρεσίες	40
8	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από Κτηνιατρικές Υπηρεσίες	6
9	Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από Τμήμα Γεωργίας	5
10	Ανακοινώσεις από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες στα Μ.Μ.Ε. για κατάλληλα τρόφιμα	15
11	Ανακοινώσεις από τους Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων στα Μ.Μ.Ε. για ακατάλληλα τρόφιμα	36

ΠΙΝΑΚΑΣ 4	ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΙΣ ΠΟΥ ΔΙΑΠΙΣΤΩΘΗΚΑΝ ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΕΠΙΣΗΜΟ ΕΛΕΓΧΟ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΟ 2012	T-Φ-088/1
------------------	---	------------------

A/A	Είδος μη συμμόρφωσης	Αριθμός μη συμμορφώσεων
4.1	Προαπαιτούμενα	6886
4.2	Εφαρμογή αρχών HACCP	2136
4.3	Υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα	120
4.4	Πρώτες ύλες	178
4.5	Τελικά προϊόντα	151
4.6	Ιχνηλασιμότητα	107
4.7	Σήμανση	353
ΣΥΝΟΛΟ		9931



ΠΙΝΑΚΑΣ 5Α	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2012	T-Φ-090/1
-------------------	--	------------------

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

A/A	Είδος τροφίμου	Αιτία καταστροφής	Ποσότητα kg/lt
1	Κόκκοι καφέ	Βρεγμένοι	2200 kg
2-4	Μπανάνες (3 φορτία)	Υπερωρίμανση	79324 kg
5	5.1 Wilton silver pearl dust 5.2 Wilton sprinkles snowman stacking sprinkles 5.3 Wilton G bread silicone mold 5.4 Wilton holly mix stacking sprinkles	Απαγορευμένη χρωστική Απαγορευμένη χρωστική Μετανάστευση ουσιών Απαγορευμένη χρωστική	5.1,5.2 και 5.4=122.45 kg 5.3=23 τεμάχια
6	Συμπυκνωμένος χυμός μήλου (Saman su)	Μη Εμπορεύσιμος	4260Kg
7	Χρωματιστά ταπιόκα (Aling conching colored tapioca)	Απαγορευμένη χρωστική	22.70 Kg
8	Διάφορα είδη πλαστικών κουτάλων	Μετανάστευση πρωτοταγών αρωματικών αμινών	20160 τεμάχια
9	Ξυδάτα γογγύλια	Αναγραφή χρωστικής E127 στα συστατικά	75 Kg
10	Πιάτα από μελαμίνη	Μετανάστευση φορμαλδεΐδης	2400 τεμάχια
11	Ταχίνι	Ανίχνευση σαλμονέλας	144 Kg
12	Μαρμελάδες	Ανίχνευση E120 και E220	253.8 Kg
13	Παιδικές τροφές	Ανίχνευση E. Sakasakii	41.4Kg
14	Ρύζι καρολίνα	Ανίχνευση φυτοφαρμάκων	7500 Kg
ΣΥΝΟΛΟ			93875.35 Kg 22583 τεμάχια

ΠΙΝΑΚΑΣ 5Β	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΙΣΑΓΟΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2012	T-Φ-091/1
-------------------	--	------------------

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

A/A	Είδος τροφίμου	Αιτία μη συμμόρφωσης	Ποσότητα kg/lt
1	Ινδοκάρυδο	Ανίχνευση <i>salmonella spp.</i>	12500 Kg
ΣΥΝΟΛΟ			12500 Kg

ΠΙΝΑΚΑΣ 6	ΔΙΟΡΘΩΤΙΚΕΣ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΠΟΥ ΕΓΙΝΑΝ ΚΑΤΑ ΤΟ 2012 ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΕΝΤΟΠΙΣΜΟ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ	ΤΦ-092/1
------------------	---	-----------------

Διορθωτικές Ενέργειες		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 απόσυρσης τροφίμων από την αγορά	Αριθμός περιπτώσεων καταστροφής τροφίμων	Αριθμός περιπτώσεων επανεξαγωγής τροφίμων	Αριθμός περιπτώσεων νγγραπτών οδηγιών για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντος
6.1	Κατά τον επίσημο έλεγχο σε επιχειρήσεις τροφίμων	7338	118	49	5	61	13	0	136
6.2.	Μετά από δειγματοληψίες τροφίμων ή υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα	124	58	20	0	31	5	0	25
6.3	Κατά τον έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων	23	0	0	0	0	16	1	1
	ΣΥΝΟΛΟ	7485	176	69	5	92	34	1	162

ΠΙΝΑΚΑΣ 7	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΩΝ ΠΟΥ ΑΣΚΟΥΝ ΕΠΙΣΗΜΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΟ 2012	T-Φ-093/1
------------------	---	------------------

Θέμα Εκπαίδευσης	Περίοδος	Εκπαίδευση εκτός Κύπρου	Εκπαίδευση εντός Κύπρου	Αριθμός Λειτουργιών
Auditing course A: Setting-up and implementation of an audit system	17/4/2012	√		1
Auditing course B: Development of the ability to conduct a detailed audit	2012	√		2
Baby food products food hygiene & controls training	2012	√		2
Best practices on increased level of official controls on certain feed and food of non-animal origin	2012	√		4
Food contact materials - administrator basic	17/09/2012	√		1
Food contact materials - administrators advanced	3/12/2012	√		1
Food contact materials - Inspectors advanced	2012	√		2
Food contact materials-Inspector basic	19/09/2012	√		1
HACCP course type 2 auditing HACCP systems (HACCP 2)	2012	√		4
Support to union controls at FVO	21/05/2012	√		1
Training course on food additives and control of their use and marketing	2012	√		7
Εκπαίδευση υγειονομικών λειτουργιών / επιθεωρητών σε θέματα που αφορούν τη λήψη νομικών μέτρων για παραβάσεις της νομοθεσίας για τα τρόφιμα	30/04/2012		√	12
Ημερίδα εκπαίδευσης προσωπικού υγειονομικών υπηρεσιών	13/06/2012		√	67
ΣΥΝΟΛΟ				105