

**Ημερίδα
«Ασφάλεια Τροφίμων στην Κύπρο και συνεργασία με
την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) -
Νέες προκλήσεις»**

**Ο ρόλος των Υγειονομικών Υπηρεσιών
στην Ασφάλεια των Τροφίμων**

Ξενοδοχείο «ΚΛΕΟΠΑΤΡΑ» 25 Φεβρουαρίου 2010

**Γιώργος Γιωργαλλάς
Προϊστάμενος
Υγειονομικών Υπηρεσιών
Υπουργείο Υγείας**

Υγειονομικές Υπηρεσίες Υπουργείου Υγείας

- Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας είναι η Αρμόδια αρχή για τον έλεγχο όλων των τροφίμων μη ζωικής προέλευσης σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας
- Έλεγχος επιχειρήσεων παγωτού και μελιού
- Έλεγχος όλων των τροφίμων στο λιανικό εμπόριο εκτός από τα φρέσκα και κατεψυγμένα κρέατα

ΟΡΓΑΝΟΓΡΑΜΜΑ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΠΡΟΙΣΤΑΜΕΝΟΣ
ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ
ΘΕΜΑΤΑ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ

RASFF
ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ
ΚΡΙΣΕΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ
ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ
ΕΛΕΓΧΟΥ

ΤΟΜΕΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΝΩΣΗ

ΤΟΜΕΑΣ ΕΓΓΡΑΦΗΣ ΚΑΙ
ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΤΟΜΕΑΣ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗΣ
ΥΓΙΕΙΝΗΣ

ΕΝΤΟΜΟΛΟΓΙΚΟ
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

Υ.Υ.Ε.
ΛΕΥΚΩΣΙΑΣ

Υ.Υ.Ε.
ΛΕΜΕΣΟΥ

Υ.Υ.Ε.
ΛΑΡΝΑΚΑΣ

Υ.Υ.Ε.
ΠΑΦΟΥ

Υ.Υ.Ε.
ΑΜΜΟΧΩΣΤΟΥ

Υγειονομικές Υπηρεσίες Υπουργείου Υγείας(2)

- Διαδραματίζουν ουσιαστικό ρόλο σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και προστασίας του καταναλωτή
- Μεγάλη ευθύνη έναντι του καταναλωτικού κοινού
- Το θέμα της ασφάλειας των τροφίμων είναι ένα θέμα σοβαρό και αδιαπραγμάτευτο
- Ενημέρωση-ευαισθητοποίηση του καταναλωτικού κοινού σε θέματα κινδύνων από τροφικές δηλητηριάσεις και άλλα προστατευτικά μέτρα

Υγειονομικές Υπηρεσίες Υπουργείου Υγείας(3)

- τη διαμόρφωση και την υποστήριξη των θέσεων μας σε θέματα ασφάλειας τροφίμων στην Ε.Ε., σε συνεννόηση με την Αρμόδια Αρχή (Υπουργείο Υγείας) και άλλες αρμόδιες υπηρεσίες,
- τη δημιουργία προγραμμάτων ελέγχου με βάση την αξιολόγηση των διατροφικών κινδύνων, και των πληροφοριών που λαμβάνονται μέσω του συστήματος RASFF της Ευρωπαϊκής Επιτροπής,
- τη δημιουργία κατάλληλων μηχανισμών για την αντιμετώπιση των διατροφικών κρίσεων στη Χώρα μας,
- την ενίσχυση ερευνητικών προγραμμάτων για την απόκτηση επιστημονικής γνώσης σε θέματα ασφάλειας τροφίμων,
- τη συνεχή επικοινωνία και πληροφόρηση των καταναλωτών

Υγειονομικές Υπηρεσίες Υπουργείου Υγείας(4)

- Η λειτουργία των Υγειονομικών Υπηρεσιών συμβαδίζει απόλυτα με το νέο πλαίσιο που θέτει η Ε.Ε.
- Νέες ρυθμίσεις, νέο ελεγκτικό σύστημα σε συνάρτηση με τα πολυετή προγράμματα ελέγχου – Ευνοϊκά αποτελέσματα ελέγχων Επιθεωρητών της Ε.Ε.
- Βελτίωση συστημάτων με βάση τα νέα δεδομένα, και τη συνεχή ανάπτυξη της τεχνολογίας τροφίμων και τις συνεχείς προκλήσεις

Ασφάλεια Τροφίμων στην ΕΕ και RASFF

- Διοξίνες και σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια των βωοειδών (BSE).
- Red Sudan
- ***RASFF – Βασικό Εργαλείο για τις Αρμόδιες Αρχές τις Επιχειρήσεις Τροφίμων, τους Νομοθέτες και τους Καταναλωτές***



Προκλήσεις και Εξελίξεις στην Ασφάλεια των Τροφίμων

Παγκόσμια Ανάκληση- Sudan Red 1

Political Map of the World, April 2000



Αναδυόμενες Προκλήσεις

- Βιοτρομοκρατία
- Οικονομική/Χημική Τρομοκρατία



Νέες Τεχνολογίες στην Παραγωγή Τροφίμων

- **Νανοτεχνολογία**

Προερχόμενη από την Ελληνική λέξη «νάνος», “nano” σημαίνει 10^{-9} (=0.0000000001) ήτοι ένα δισεκατομμυριοστό λ.χ. ενός μέτρου, ενός γραμμαρίου, κ.λ.π.

- Αναβάθμιση υφιστάμενων και σχεδιασμός νέων πρακτικών αξιολόγησης του κινδύνου ώστε να συμβαδίζουν με το ρυθμό της επιστήμης και της καινοτομίας
- Μελέτη για τα οφέλη και πιθανές αρνητικές επιπτώσεις στην υγεία (π.χ. GMOs)

Κλωνοποίηση Ζώων

- Μια αναδυόμενη τεχνολογία στην Ευρώπη



Κλιματικές Αλλαγές

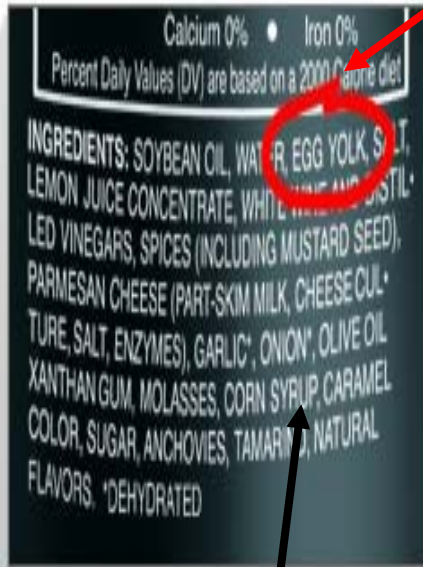
- Αλλαγή στην κατανομή των φυτικών και ζωικών ασθενειών και έμμεσα τη χρήση των αγροχημικών προϊόντων
- Επιπτώσεις στην παραγωγή και στην ασφάλεια των τροφίμων,
- Ανταλλαγή πληροφοριών για τις αλλαγές στο οικοσύστημα μέσω του RASFF



Επισήμανση Αλλεργιογόνων

People can avoid most of the things they are sensitive to if they read food labels carefully

Είναι πάντοτε αυτή η δήλωση ορθή?



- Λανθασμένη Επισήμανση Αλλεργιογόνων– η πιο συνηθισμένη αιτία ανάκλησης τροφίμων στο ΗΒ και στις ΗΠΑ
- Το 2008, το 50% των ανακλήσεων στις ΗΠΑ και το ΗΒ έγιναν μετά που διαπιστώθηκε πως η συσκευασία ήταν λανθασμένη και απέτυχε να ενημερώσει κατάλληλα τους καταναλωτές για την παρουσία ενός ή περισσότερων αλλεργιογόνων

We have found traces of allergenic substances in products due to contamination of the ingredients i.e. wheat flour with soya flour and flavors with milk

European Food Safety Authority



Γνωστοποιήσεις για Αλλεργιογόνα

- Νέα κατηγορία Γνωστοποιήσεων για το RASFF:

"Allergy Alert"

- Συγκεκριμένες πληροφορίες για θέματα Αλλεργιογόνων στο διαδίκτυο



Νοθεία Τροφίμων

- Η νοθεία των τροφίμων αναμένεται να αυξηθεί σε συνάρτηση τόσο με την αύξηση των τιμών όσο και την οικονομική κρίση
- Εκτιμάται ότι στις ΗΠΑ οι δόλιες δραστηριότητες ανέρχονται σε \$50 δισ. ετησίως



Παγκόσμιο Σύστημα RASFF



Rapid Alert System for *Food and Feed*



Σας Ευχαριστώ για την Προσοχή σας
ggeorgallas@mphs.moh.gov.cy