



Η υψηλή ποιότητα της επιστημοσύνης του ΓΧΚ και η συνεργασία του με Εθνικούς και Ευρωπαϊκούς φορείς – Εχέγγυα για την Ασφάλεια των Τροφίμων

Δρ Πόπη Νικολαΐδου Κανάρη
Διευθύντρια
Γενικού Χημείου του Κράτους
Μέλος EFSA Advisory Forum

2010

Ασφάλεια Τροφίμων

Η Ασφάλεια των Τροφίμων είναι θέμα που αντιμετωπίζουμε

- στην εργασία μας
- στο σπίτι μας
- στις διακοπές μας
- σε κάθε κράτος Μέλος της ΕΕ
- σε ολόκληρο τον κόσμο

→ Οι κίνδυνοι που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων δεν γνωρίζουν σύνορα γι' αυτό πρέπει να καλύπτεται όλη η αλυσίδα των τροφίμων

Η συνεισφορά όλων είναι αναγκαία!



Συνεργασίες του ΓΧΚ που σχετίζονται με την Ασφάλεια τροφίμων

- ▶ Συνεργασίες με Εθνικές και Ευρωπαϊκές Αρμόδιες Αρχές
- ▶ Με σκοπό την ανταλλαγή πληροφοριών, δεδομένων, βέλτιστων πρακτικών, τον εντοπισμό αναδυόμενων κινδύνων και την συνεκτική ενημέρωση σχετικά με τους κινδύνους της τροφικής αλυσίδας

Συνεργασίες του ΓΧΚ

που σχετίζονται με την Ασφάλεια τροφίμων

Το ΓΧΚ στηρίζει δραστηριότητες της Ευρωπαϊκής Επιτροπής μέσω των Επιτροπών στις οποίες συμμετέχει ενεργά π.χ.

- ▶ μείωση των νιτρικών σε λαχανικά
- ▶ μείωση Διοξινών σε παιδικές τροφές

Το ΓΧΚ στηρίζει δραστηριότητες της EFSA

- ▶ Μέλος του Συμβουλευτικού Σώματος της EFSA (πλατφόρμα συνεργασίας μεταξύ ΚΜ), Διευθύντρια ΓΧΚ
- ▶ Εθνικό Σημείο Επαφής της EFSA –Συντονιστικό κέντρο, Δρ Ελένη Κακούρη
- ▶ Μέλος της Ομάδας Επικοινωνίας –EFSA κ.Δώρα Παρτασιίδου

Ρόλος του Συμβουλευτικού Σώματος (AF) της EFSA

- ▶ Το Συμβουλευτικό Σώμα της EFSA είναι ο συνδετικός κρίκος μεταξύ της EFSA και των Εθνικών Αρχών Ασφάλειας Τροφίμων σε όλα τα 27 Κράτη Μέλη. Αποτελεί το ουσιαστικότερο σώμα για τη συνεργασία της EFSA με τα Κράτη Μέλη.
- ▶ Τα μέλη του εκπροσωπούν τα Εθνικά Σώματα υπεύθυνα για την **εκτίμηση κινδύνου**.
- ▶ Παρατηρητές στο (AF) Νορβηγία, Ισλανδία, Ελβετία, Ευρωπαϊκή Επιτροπή
- ▶ Τα Κράτη Μέλη αξιοποιούν το AF για να μεταφέρουν επιστημονικά στοιχεία, συμβουλές, προτεραιότητες, αναδυόμενους κινδύνους.

Ρόλος του Συμβουλευτικού Σώματος (AF) της EFSA

Τα μέλη του Συμβουλευτικού Σώματος έχουν δεσμευθεί να:

- Ανταλλάζουν επιστημονικά δεδομένα
- Συντονίζουν δράσεις στην επικοινωνία κινδύνων
- Παρουσιάζουν και να συζητούν διιστάμενες απόψεις
- Δημιουργούν ομάδες εργασίας για εξειδικευμένα θέματα.
- Συντονίζουν εργασίες για αποφυγή επικάλυψης.

Συνεργασίες του ΓΧΚ που σχετίζονται με την Ασφάλεια τροφίμων σε εθνικό επίπεδο

- ▶ Μέλος του Συμβουλίου Ασφάλειας Τροφίμων
- ▶ Μέλος του Συμβουλίου Τροφίμων
- ▶ Μέλος του Συμβουλίου Γεωργικών Φαρμάκων
- ▶ Συνεργασία με τις Υγειονομικές Υπηρεσίες, Κτηνιατρικές Υπηρεσίες, Τμήμα Γεωργίας, Υπηρεσία Προστασίας Καταναλωτών και Ανταγωνισμού και Δήμους για προγράμματα ελέγχου (ετήσια /πολυετή)

Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων στην Κύπρο

Προς το παρόν

- ▶ Δεν έχει εγκαθιδρυθεί Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων στην Κύπρο, αλλά η πολιτική απόφαση λήφθηκε και ένα προσχέδιο νομοθεσίας έχει ετοιμασθεί.
- ▶ Υπάρχει όμως από το 2003 το Συμβούλιο Ασφάλειας Τροφίμων της Κύπρου, υπό το Υπουργείο Υγείας (δεν έχει δικό του προϋπολογισμό και προσωπικό).

Συμβούλιο Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΑΤ)

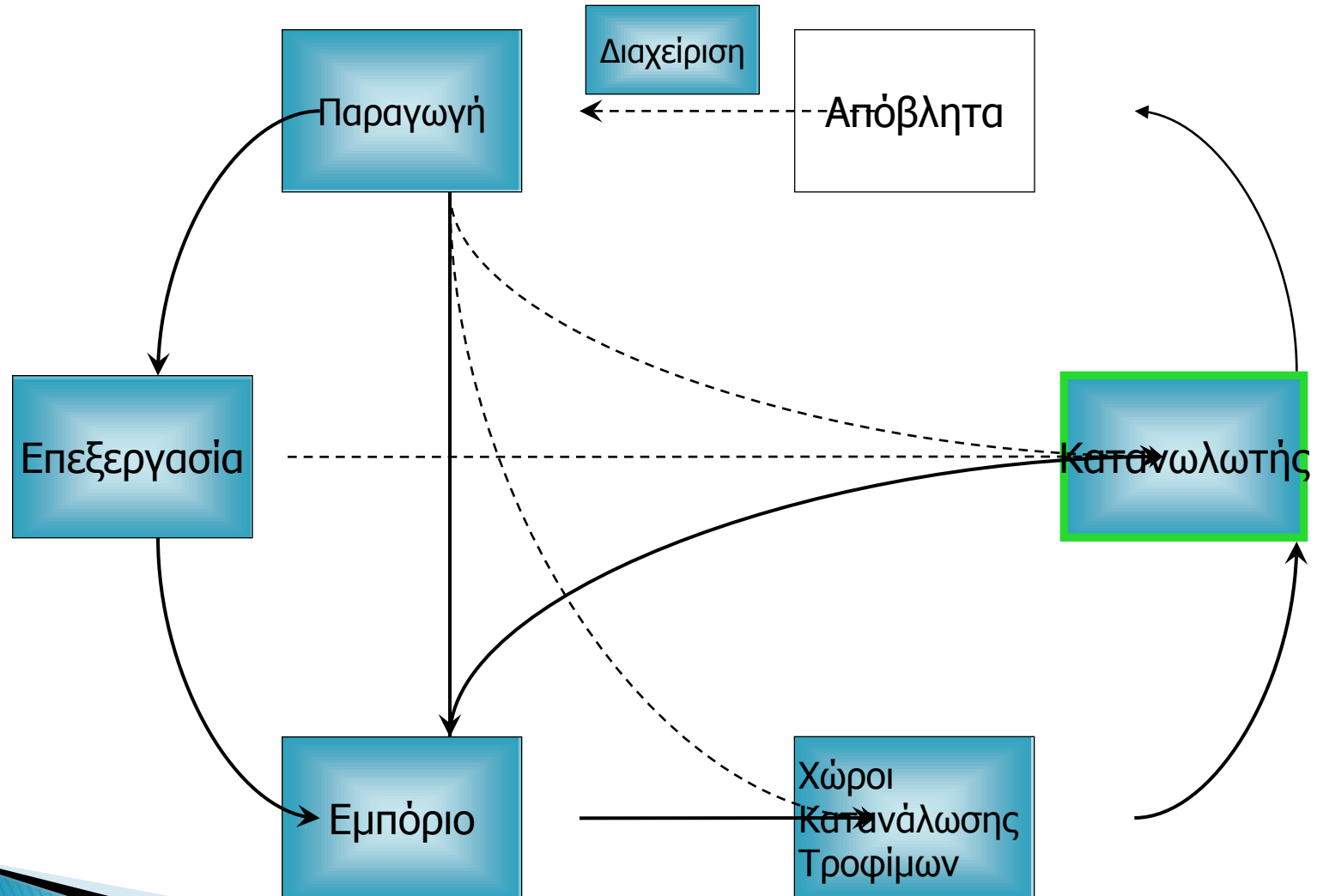
- ▶ Σημείο Επαφής Συμβουλίου Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΑΤ) του Υπουργείου Υγείας (2003) είναι το συντονιστικό σώμα όλων των αρμοδίων Υπηρεσιών στην Κύπρο για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων και ζωοτροφών, προΐσταται σε αυτό ο Γεν. Διευθυντής του Υπ. Υγείας.

Στο ΣΑΤ συμμετέχουν:

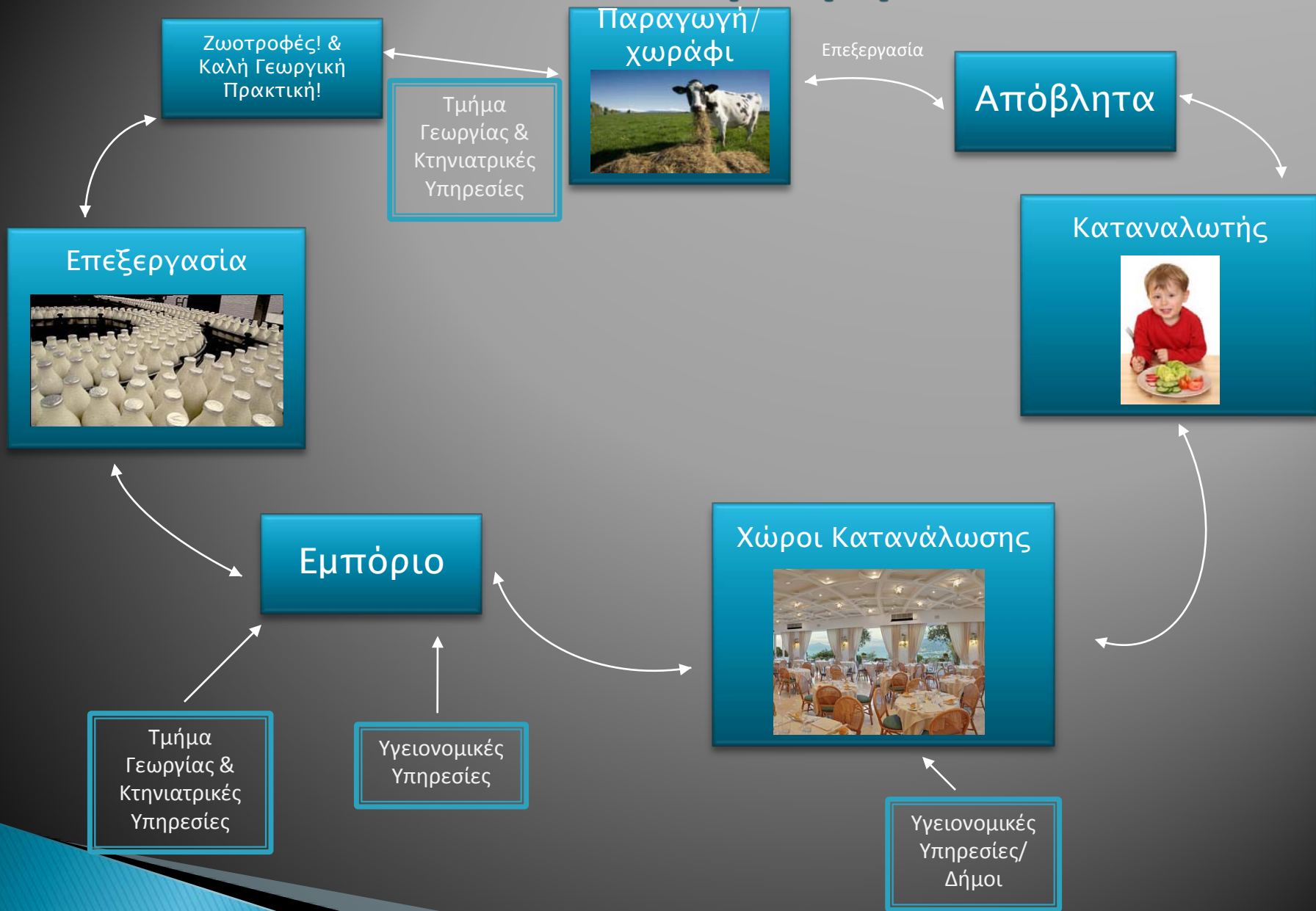
- ✓ Υγειονομικές Υπηρεσίες
- ✓ Γενικό Χημείο του Κράτους
- ✓ Κτηνιατρικές Υπηρεσίες
- ✓ Γεωργικό Τμήμα
- ✓ Ένωση Δήμων
- ✓ Υπηρεσία Προστασίας Καταναλωτών
- ✓ Σύνδεσμος Καταναλωτών

- ▶ Έχει την ευθύνη Διαχείρισης Κινδύνου σε όλη την Αλυσίδα Τροφίμων

Η Αλυσίδα Τροφίμων



Η Αλυσίδα Τροφίμων



ΓΧΚ - Σχεδιασμός Προγραμμάτων Ασφάλειας Τροφίμων με τους συνεργάτες του- Επιστημοσύνη ΓΧΚ

- Αφορά μία εκτενή διαδικασία διαβούλευσης για την κατάρτιση των προγραμμάτων
- Η συνεισφορά όλων των συνεργατών στο σχεδιασμό αποτελεί πολύτιμη πηγή διαφορετικών απόψεων και εμπειριών
- Διαγράφεται μία σαφέστερη εικόνα των προκλήσεων και των προσεγγίσεων που απαιτούνται για να υπάρχει καλύτερη ανταπόκριση
- Ο σχεδιασμός αποτελεί ένα ζωντανό, δυναμικό πρόγραμμα το οποίο επανεξετάζεται τακτικά

Στενή σχέση με τους συνεργάτες βασισμένη στην αλληλοεμπιστοσύνη και διαφάνεια



Αυτή η συνεργασία:

- αποτελεί έκφραση του συλλογικού οράματος του ΓΧΚ
- αποτελεί βάση για τα πολυετή σχέδια προγραμμάτων και διαχείρισης με βάση την πρόληψη
- διασφαλίζει τη συνεκτικότητα και τη συνέχεια των προγραμμάτων ελέγχου ούτως ώστε η συνεργασία να είναι αποτελεσματική, αμοιβαία επωφελής και να ανταποκρίνεται στις προσδοκίες του καταναλωτή

Η διεξαγωγή των προγραμμάτων ελέγχου στο ΓΧΚ βασίζεται σε 3 Πυλώνες- Επιστημοσύνη ΓΧΚ

1. Εργαστηριακές Εξετάσεις / Αναλύσεις
2. Γνωματεύσεις και Συμβουλές(και Μαρτυρίες στα Δικαστήρια)
3. Διεξαγωγή Εκτίμησης Κινδύνου σε τρόφιμα στα πλαίσια/πεδία των αρμοδιοτήτων και δυνατοτήτων του

Ανάλυση Κινδύνου

**Εκτίμηση
Κινδύνου
(ΓΧΚ- ΣΑΤ- EFSA)**

Αναγνώριση και
Χαρακτηρισμός
Επικινδυνότητας
Εκτίμηση Έκθεσης

Χαρακτηρισμός Κινδύνου



**Διαχείριση
Κινδύνου
(Αρμόδιες Υπηρεσίες, EC)**

Επίσημοι Έλεγχοι
Νομοθετικά Όρια / MRLs
Κανονισμοί

**Επικοινωνία Κινδύνου
(EFSA, RASFF, EC, Αρμόδιες Υπηρεσίες)**

Διαχείριση Κινδύνου / Risk Management

Μία διαδικασία καθόλα διαφορετική από την Εκτίμηση Κινδύνου όπου με την συνεισφορά όλων των εμπλεκόμενων Αρμοδίων Αρχών, λαμβάνονται υπόψη τα αποτελέσματα της εκτίμησης Κινδύνου, στοιχεία σχετικά που να στοχεύουν στη διασφάλιση του υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών και ευάλωτων ομάδων και στη διατήρηση της εσωτερικής αγοράς και του διεθνούς εμπορίου για να ληφθούν τα καταλληλότερα μέτρα



Πόσο εύκολη είναι η Εκτίμηση Κινδύνου η Διαχείριση Κινδύνου

Ούτε η Εκτίμηση Κινδύνου είναι απλή π.χ. για μια ουσία, κυρίως όταν δεν υπάρχουν επαρκή στοιχεία π.χ. στοιχεία κατανάλωσης / συχνότητα κατανάλωσης τροφίμων και επίπεδα της υπό εξέταση ουσίας στα τρόφιμα

Γι' αυτό η EFSA προωθεί εναρμονισμένους τρόπους συλλογής τέτοιων στοιχείων σε Πανευρωπαϊκή Βάση με πρόγραμμα που ονομάζεται «What is on the Menu in Europe?» Το 2011 προωθείται η έναρξη του

Ούτε η Διαχείριση Κινδύνου είναι εύκολη κυρίως όταν υπάρχουν κενά / ασάφειες στην Νομοθεσία / Κανονισμούς και κυρίως ενόψει νέων προκλήσεων

Η εκτίμηση κινδύνου μπορεί αν υπάρχουν επαρκή στοιχεία να γίνει αλλά η διαχείριση μπορεί να είναι ορισμένες φορές και εκτός ελέγχου και το πρόβλημα να ξεκίνησε σε μια μικρή μονάδα παραγωγής η επεξεργασίας τροφίμων. Με την εφαρμογή των αρχών του HACCP μπορεί να εντοπισθεί η αιτία που δημιουργεί το πρόβλημα/κίνδυνο. **π. χ.**

Παράδειγμα εκτίμησης / διαχείρισης κινδύνου:

Το πρόβλημα διοξινών της Ιρλανδίας σε Χοιρινά κρέατα - 2008

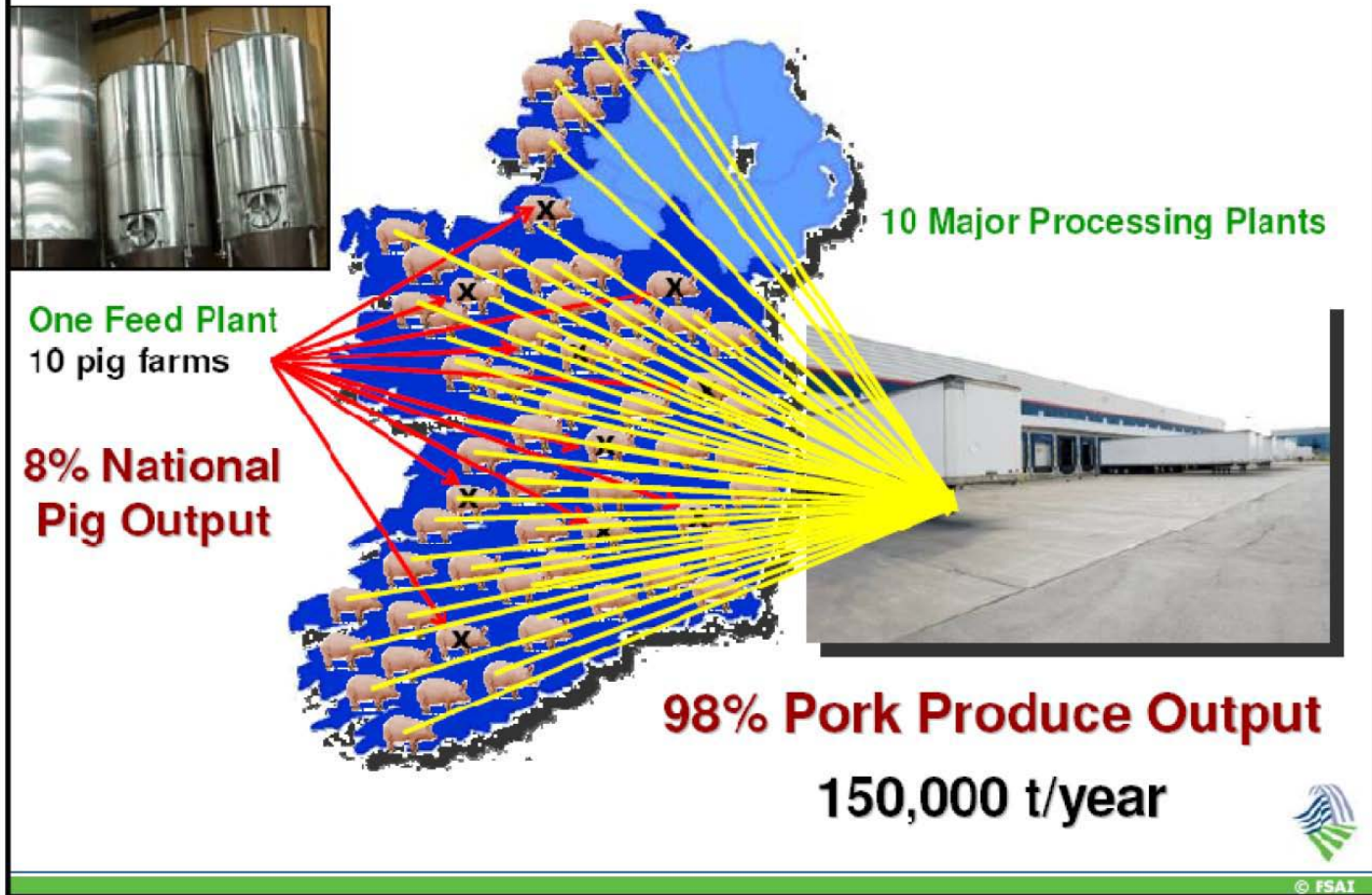
Αιτία : Αποξήρανση του ψωμιού σε φούρνους οι οποίοι λειτουργούσαν με ανακυκλωμένα λάδια τα οποία ήταν μολυσμένα με Διοξίνες.

Τα αποξηραμένα ψωμιά της συγκεκριμένης μονάδας χρησιμοποιήθηκαν ως ζωοτροφή (επιμολυσμένη).

Η ζωοτροφή στάληκε τελικά σε 48 μεγάλα χοιροστάσια τα οποία στο σύνολο κάλυπταν το 98% της παραγωγής της Ιρλανδίας. (150 000 τόνους / χρόνο)

The Irish Pork case 2008

Why a total Recall of pork?

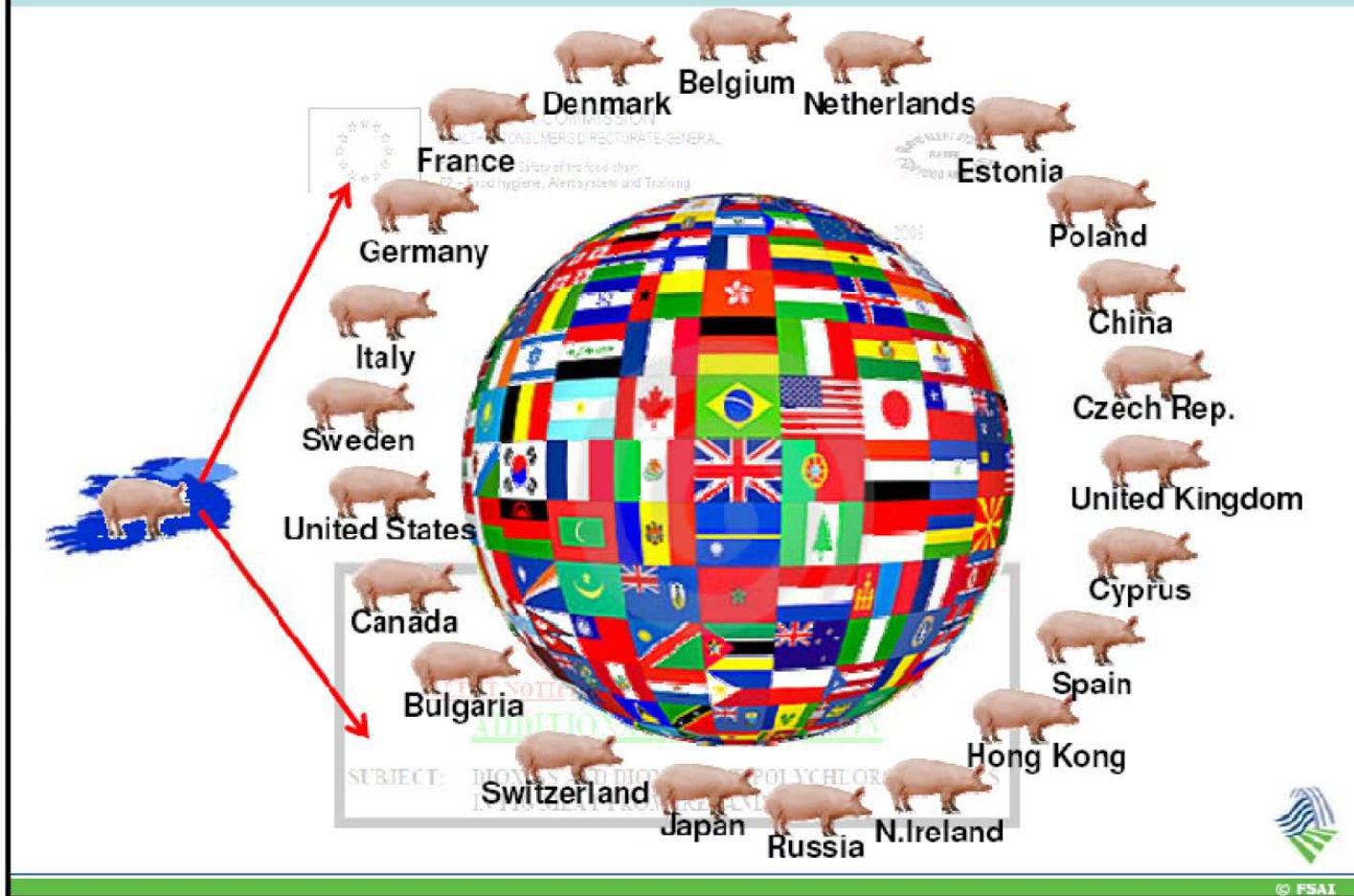


Courtesy of FSAI

"Ασφάλεια Τροφίμων στην Κύπρο και συνεργασία με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) - Νέες προκλήσεις"

The Irish Pork case 2008

Distribution/Recall is Simple...



Courtesy of FSAI

"Ασφάλεια Τροφίμων στην Κύπρο και συνεργασία με την Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) - Νέες προκλήσεις"

Συμπέρασμα- Ευθύνες

- ▶ Η πηγή ενός σοβαρού προβλήματος στην αλυσίδα τροφίμων μπορεί εύκολα να εστιαστεί σε ένα μικρό παραγωγό.
- ▶ Με την παγκοσμιοποίηση του εμπορίου, προϊόντα επιμολυσμένα από μικρές μονάδες παραγωγών, μπορεί να έχουν σοβαρές επιπτώσεις στην αλυσίδα τροφίμων / ζωοτροφών.
- ▶ Σοβαρή ευθύνη φέρουν και οι Παραγωγοί και Βιομήχανοι στον έλεγχο των πρώτων υλών και τελικών προϊόντων, στην εφαρμογή καλής Βιομηχανικής / γεωργικής πρακτικής, στη διαδικασία εφαρμογής HACCP κλπ
- ▶ Σοβαρή ευθύνη φέρουν επίσης οι Βιομήχανοι με την απόρριψη / ανακύκλωση των αποβλήτων / ρύπων.
- ▶ Να είναι προσεκτικοί στο χειρισμό/φύλαξη τροφίμων και να ενημερώνονται συστηματικά

Όλοι οι εμπλεκόμενοι εταίροι στην Αλυσίδα τροφίμων έχουν το κομμάτι της ευθύνης τους

Και με συνεργασία και συντονισμό η αντιμετώπιση προβλημάτων και κυρίως προκλήσεων να είναι πιο αποτελεσματική

Προκλήσεις

- Οι κλιματικές αλλαγές λόγω ανομβρίας και αύξησης θερμοκρασίας επηρεάζουν την ποσότητα και ασφάλεια των παραγομένων τροφίμων, τις πρακτικές και τους τρόπους καλλιέργειας και παραγωγής τροφίμων, κατανομή ασθενειών και φορέων ασθενειών
- Θα υπάρξει αύξηση στην παγκόσμια ζήτηση για τρόφιμα (μέχρι το 2030 η παραγωγή τροφίμων θα πρέπει να αυξηθεί κατά 50%) με αλυσιδωτές συνέπειες
- Αλλαγές στο life style , που οδηγούν σε διαφορετικές καταναλωτικές συνήθειες
- Προώθηση νέων τεχνολογιών και καινοτομιών στην παραγωγή τροφίμων

Προκλήσεις

Η καινοτομία και ανάπτυξη νέων και πιο ευαίσθητων μεθόδων ανάλυσης σε επίπεδο που προηγουμένως δεν ήταν δυνατό να ανιχνευθούν κάποιες ουσίες όπως το ακρυλαμίδιο,

Η προώθηση νεοφανών τροφίμων π.χ. διαιτητικά προϊόντα, από προϊόντα, από κλωνοποιημένα ζώα και νανοτεχνολογίας προϊόντα, Διατροφικοί Ισχυρισμοί

Η παγκοσμιοποίηση αυξάνει το ενδεχόμενο εμφάνισης και επανεμφάνισης τροφιμογενών κινδύνων

Προβλήματα

Οι πιο πάνω προκλήσεις ενδέχεται να:

- εγείρουν προβλήματα αβεβαιότητας
- δημιουργήσουν κενά πληροφόρησης και
- να ωθήσουν στην ανάγκη εξεύρεσης νέων επιστημονικών στοιχείων για την ανάπτυξη κατάλληλων μεθόδων αξιολόγησης

Ανταπόκριση στις προκλήσεις- επιστημοσύνη ΓΧΚ

Το ΓΧΚ

Θα ενισχύσει ακόμη περισσότερο τη διεπιστημονική και ολιστική προσέγγιση επί του συνόλου του έργου του ώστε να παρέχει με τη συνεργασία των εμπλεκόμενων Αρχών εμπειριστατωμένες συμβουλές στους διαχειριστές τροφίμων στη βάση της αξιολόγησης της σχέσης κινδύνου – οφέλους

Θα αναζητά ευκαιρίες συνεργασίας με νέους εταίρους για κοινές πρωτοβουλίες κυρίως με τα Κράτη Μέλη

Θα ενισχύσει τα ερευνητικά προγράμματα που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων κυρίως με Κοινοτικούς Πόρους για εντοπισμό και αντιμετώπιση αναδυόμενων κινδύνων

Η μεγαλύτερη πρόκληση του ΓΧΚ ως Οργανισμός είναι να παραμείνει ΠΡΩΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΜΠΙΣΤΟΣΥΝΗ ΤΗΣ ΚΟΙΝΩΝΙΑΣ

Στόχοι του ΓΧΚ

Απώτεροι Στόχοι

- ▶ Η προστασία της Δημόσιας Υγείας
- ▶ Η ενεργός και προληπτική συμβολή του στη διασφάλιση του υψηλού επιπέδου προστασίας των καταναλωτών
- ▶ Η Εδραίωση της εμπιστοσύνης του κοινού στις παρεχόμενες προς αυτό υπηρεσίες από το ΓΧΚ μέσω ανοικτής και άμεσης ενημέρωσης και καθοδήγησης του πολίτη για θέματα πχ ασφάλειας τροφίμων και νερών σε περιόδους κρίσης
- ▶ Η ανάδειξη του ως ανεξάρτητου, ευαίσθητου και έμπιστου εταίρου των διαχειριστών κινδύνου
- ▶ Η Δημιουργία σχέσης αμοιβαίας εμπιστοσύνης και σωστής συνεργασίας βασισμένη στην αλληλοεκτίμηση, διαφάνεια με τους πελάτες του και τα μέσα μαζικής επικοινωνίας

Ενίσχυση της προσφοράς ουσιαστικών υπηρεσιών προς τον πολίτη και ικανοποίησής του

Έγκαιρη ενημέρωση του πολίτη στα πεδία των αρμοδιοτήτων του.

Γι' αυτό ενισχύθηκε η επικοινωνία με τον πολίτη μέσω της ιστοσελίδας, διαλέξεων σε συνδέσμους καταναλωτών, στα σχολεία, επιστημονικές οργανώσεις αλλά και παρουσιάσεις στα ΜΜΕ.

Όραμα του ΓΧΚ

Με την αναδιοργάνωση του να αναδειχθεί σε Κέντρο Αριστείας σε θέματα ελέγχου, έρευνας και μεταφοράς τεχνογνωσίας σε Εθνικό, Περιφερειακό και Ευρωπαϊκό επίπεδο

και

να μεγιστοποιήσει την κοινωνική / οικονομική προσφορά του, στους τομείς των δραστηριοτήτων του μέσω ουσιαστικής συμβολής στην πρόληψη και έγκαιρη και ορθή επίλυση προβλημάτων

Προώθηση του ΓΧΚ ως Περιφερειακό Κέντρο Αριστείας

Η υλοποίηση της αναδιοργάνωσης θα ενισχύσει σημαντικά την προσπάθεια διεκδίκησης από την Κύπρο να καταστεί Περιφερειακό Κέντρο Αριστείας λειτουργώντας συνεργιστικά με τα συγκριτικά πλεονεκτήματα της Κύπρου όπως:

- τη στρατηγική θέση της ως το ανατολικότερο σύνορο της Ε.Ε. και τις άριστες σχέσεις της Κύπρου με τις γειτονικές μεσογειακές χώρες,
- το πολύ ψηλό επίπεδο επιστημονικό προσωπικό του ΓΧΚ (που αποτελεί το 98,5% του δυναμικού του) Δυστυχώς όμως το 45% του Επιστημονικού προσωπικού αποτελείται από εκτάκτους και συμβασιούχους. Η αναδιοργάνωση θα πρέπει να συνδεθεί με στελέχωση με μόνιμο προσωπικό
- την άρτια «state-of-the art» υποδομή και τεχνογνωσία καθώς και
- την πολύχρονη εμπειρία του ως διαπιστευμένος φορέας
- τη διεθνή αναγνώριση και δικτύωσή του

Ευχαριστίες

Σε όλο το προσωπικό του Γενικού Χημείου του Κράτους, το νυν και το πρώην, για τις άοκνες προσπάθειες που κατέβαλε και καταβάλλει στη συνεχή αναβάθμιση του Γενικού Χημείου του Κράτους.

Σε όλους τους Συνεργάτες του
και σε εσάς που παρευρίσκεστε εδώ μαζί μας!

Δρ Πόπη Νικολαΐδου Κανάρη
Διευθύντρια ΓΧΚ

