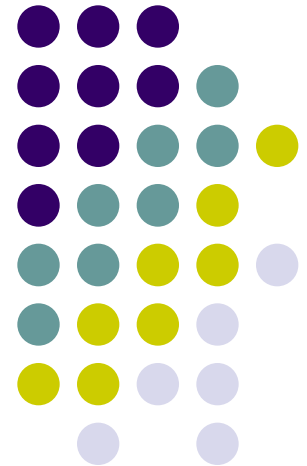


ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΕΣ ΥΠΗΡΕΣΙΕΣ

ΠΟΛΙΤΙΚΗ ΤΩΝ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ
ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

25 Φεβρουαρίου 2010
Λευκωσία

Δρ. Παύλος Τουμάζος (MVSc, DVM, MPhil, PhD)
Διευθυντής Κτηνιατρικών Υπηρεσιών



Προσωπικό Κτηνιατρικών Υπηρεσιών



- 64 Κτηνιατρικοί Λειτουργοί
18 Έκτακτοι

- 11 Κτηνιατρικοί Φαρμακοποιοί

- 78 Κτηνιατρικοί Επιθεωρητές και Κτηνιατρικοί Βοηθοί
48 Έκτακτοι

- 22 Κτηνίατροι με συμβόλαιο με τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες
 - 8 για σχέδιο κτηνιατροφαρμακευτικής περίθαλψης και επιθεώρησης ζωικών ασθενειών και ζωνοδόσων
 - 14 για σχέδιο ελέγχου της υγιεινής κρέατος/γάλακτος και άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης

Δήλωση Πολιτικής των Κτηνιατρικών Υπηρεσιών



- Έλεγχος των τροφίμων ζωικής προέλευσης με στόχο την πρόληψη, την εξάλειψη ή τη μείωση σε αποδεκτά επίπεδα των κινδύνων για τον άνθρωπο

Προστασία της υγείας του καταναλωτή

Νομοθεσία



1. Ο περί τροφίμων ζωικής προέλευσης Νόμος 150(1) (2003 – 2009)
2. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 178/2002
3. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 852/2004
4. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 853/2004
5. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 854/2004
6. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 882/2004
7. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 2073/2005
8. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 2074/2005
9. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 2075/2005
10. Κανονισμός (ΕΚ) αρ. 2076/2005



Υποχρεώσεις των υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων

- Να διασφαλίζουν ότι όλα τα στάδια:
 - Παραγωγής
 - Μεταποίησης
 - Διανομήςπου βρίσκονται υπό τον έλεγχό τους πληρούν τις σχετικές απαιτήσεις υγιεινής όπως καθορίζονται από τους κανονισμούς
- Να εντοπίζουν τους τυχόν κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων
- Να εντοπίζουν τα κρίσιμα σημεία ελέγχου
- Να καθορίζουν τα επιτρεπτά κρίσιμα όρια
- Να καθορίζουν αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου
- Να καθορίζουν τα διορθωτικά μέτρα εκεί που επιβάλλεται
- Να καθορίζουν διαδικασίες επαλήθευσης

Αρμοδιότητες Κτηνιατρικών Υπηρεσιών σχετικά με τον έλεγχο των τροφίμων ζωικής προέλευσης



- Έγκριση των εγκαταστάσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης
- Έλεγχος της παραγωγής, μεταφοράς, αποθήκευσης και τοποθέτησης στην αγορά των τροφίμων ζωικής προέλευσης
- Έλεγχος του ενδοκοινοτικού εμπορίου και των εισαγωγών από τρίτες χώρες
- Έκδοση κτηνιατρικών πιστοποιητικών για εξαγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης σε τρίτες χώρες
- Κατάρτισμός και εφαρμογή του εθνικού προγράμματος παρακολούθησης καταλοίπων

Διαδικασία έγκριση εγκαταστάσεων Τ. Ζ.Π.



- Αίτηση του υπεύθυνου της εγκατάστασης
 - Υποβολή εγχειριδίου HACCP για έγκριση
 - Καταβολή τελών
- Επιθεώρηση από Κτηνιατρικούς Λειτουργούς
- Έντυπα επιθεώρησης που καλύπτουν όλες τις παραμέτρους της σχετικής νομοθεσίας
- Προέγκριση για 3 μήνες με ανανέωση για άλλους 3 μήνες

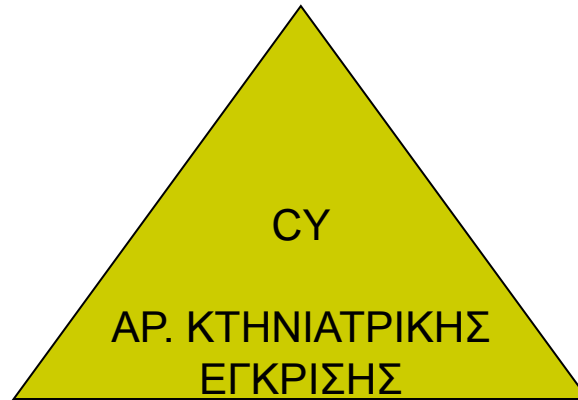
Σήμα καταλληλότητας και αναγνώρισης



CY
ΑΡ. ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ
ΕΚ

- Είναι το σήμα που εναποθέτουν στη συσκευασία όλες οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης
- Το σήμα καταλληλότητας εναποτίθεται στα κρέατα
- Το σήμα αναγνώρισης σε όλα τα άλλα τρόφιμα
- Προϊόντα που φέρουν την πιο πάνω σήμανση μπορούν να διατεθούν στην επιτόπια αγορά και στο ενδοκοινοτικό εμπόριο

Τριγωνική σφραγίδα



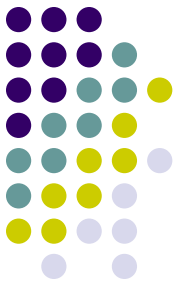
- Αφορά μόνο προϊόντα που παράγονται σε μικρού δυναμικού εγκαταστάσεις παραγωγής και χειρισμού ερυθρού κρέατος και πουλερικών
- Τα προϊόντα που παράγονται στις εγκαταστάσεις αυτές προορίζονται μόνο για επιτόπια κατανάλωση
- Η σήμανση των προϊόντων αυτών διαφέρει από τη σήμανση των άλλων προϊόντων

Εξαιρέσεις



- Προϊόντα που παράγονται από τους κτηνοτρόφους από τις πρώτες ύλες που παράγουν οι ίδιοι και τα πωλούν απ'ευθείας στους καταναλωτές
- Προϊόντα κρέατος που παρασκευάζονται στα κρεοπωλεία και πωλούνται απ'ευθείας στους καταναλωτές
- Το κρέας κουνελιών εξαιρείται προσωρινά από τις σημάνσεις αυτές, παρόλο που οι σχετικοί έλεγχοι διεξάγονται κανονικά.

Προσωπικό που διεξάγει τους επίσημους ελέγχους



- Κατάλληλη κατάρτιση στον τομέα της αρμοδιότητάς του.
- Συνεχής ενημέρωση των εξελίξεων στον τομέα του με σεμινάρια που γίνονται στις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες ή και στο εξωτερικό
- Έλεγχοι με βάση Εγχειρίδιο για τον τρόπο διεξαγωγής
- Δήλωση αμεροληψίας
- Καταρτισμός εβδομαδιαίου προγράμματος επιθεωρήσεων

Ετήσιο πρόγραμμα επιθεώρησης



- Καταρτισμός από τριμελή επιτροπή που αξιολογεί τις εγκαταστάσεις
- Συχνότητα



Συχνότητα επιθεωρήσεων

Καθορίζεται από τα πιο κάτω κριτήρια:

- Ανάλυση των κινδύνων που μπορεί να επηρεάσουν την ασφάλεια των τροφίμων
- Παλαιότερες επιθεωρήσεις
- Συμμόρφωση ή μη των εγκαταστάσεων προς τη νομοθεσία
- Συχνότητα μη συμμόρφωσης
- Αποκλίσεις από τον κανονισμό (ΕΚ) αριθμ. 2073/2005 για τα μικροβιολογικά κριτήρια
- Σοβαρότητα των κινδύνων
- Αξιοπιστία των αυτοελέγχων που διενεργούν οι εγκαταστάσεις

**Ελάχιστος αριθμός επιθεωρήσεων για κάθε εγκατάσταση
δύο ετησίως**

Περιεχόμενο επιθεωρήσεων



- Από εκπαιδευμένο προσωπικό
- Διαπίστωση εάν πληρούνται οι πρόνοιες της νομοθεσίας
- Περιβάλλον χώρος, κτήρια, εξοπλισμός
- Διαδικασίες καθαρισμού και απολύμανσης
- Πρώτες ύλες
- Διαδικασίες παρασκευής των προϊόντων
- Συνθήκες υγιεινής στην εγκατάσταση
- Συνθήκες υγιεινής του προσωπικού
- Εφαρμογή των ορθών κανόνων υγιεινής και πρακτικής κατά την εργασία
- Καταπολέμηση των εντόμων και τρωκτικών
- Ποιότητα νερού
- Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας του τελικού προϊόντος
- Σήμανση, ιχνηλασιμότητα, διαδικασίες ανάκληση
- Διορθωτικά μέτρα
- Έλεγχος του HACCP
- Δειγματοληψίες, εργαστηριακές αναλύσεις



Δειγματοληψίες

- Οδηγίες για τον τρόπο δειγματοληψίας
- Αριθμός δειγμάτων κατά παρτίδα (δείγματα, αντιδείγματα), κατακράτηση παρτίδας, από την οποία έγινε η δειγματοληψία
- Μεταφορά δειγμάτων στο εργαστήριο (θερμοκρασία συντήρησης)
- Συμπλήρωση εντύπων

Εργαστηριακά Αποτελέσματα



- Προϊόντα κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση (αποδέσμευση)
- Μη συμμορφούμενα προϊόντα
 1. Προϊόντα με παθογόνα μικρόβια (Salmonella, Listeria, σταφυλοκοκκική εντεροξίνη)
 - κατάσχεση και καταστροφή
 2. Προϊόντα με μικρόβια δείκτες υγιεινής
 - προσοχή στις συνθήκες υγιεινής, παραγωγικές διαδικασίες, HACCP.
 3. Κατάσχεση και καταστροφή των μη συμμορφούμενων προϊόντων σύμφωνα με το κανονισμό (ΕΚ) 1774/2002.

Μέτρα σε προβληματικές εγκαταστάσεις



- Αναστολή λειτουργίας από 1 - 4 μέρες με ανανέωση
- Ακύρωση έγκρισης για παραγωγή κάποιου προϊόντος
- Ακύρωση έγκρισης λειτουργίας της εγκατάστασης
- Ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. και το RASFF
- Δικαστικά μέτρα



Εργαστήρια

- Εργαστήριο Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης Κτηνιατρικών Υπηρεσιών
- Γενικό Χημείο του κράτους
- Εργαστήριο ΟΚΓΒ
- Συμβόλαιο με εργαστήριο του εξωτερικού (Εθνικό Πρόγραμμα Κατάλοιπων κ.α.)

Έλεγχοι που γίνονται στα σφαγεία

1. Συνοδευτικά έγγραφα συμπληρωμένα από τον ιδιοκτήτη των ζώων.
2. Κανόνων ευημερίας κατά τη μεταφορά και ενσταυλισμό των ζώων
3. Έντυπο για την τροφική αλυσίδα
4. Επιθεώρηση προ της σφαγής
5. Επιθεώρηση μετά τη σφαγή
6. Σήμανση καταλληλότητας
7. Διασφάλιση της αλυσίδας ψύξης
8. Μικροβιολογικές εξετάσεις και εξετάσεις για παρουσία καταλοίπων



Λευκό κρέας- Πτηνοσφαγεία



1. Έλεγχος προ της σφαγής στην εγκατάσταση.
2. Συνοδευτικά έγγραφα
3. Συνθήκες μεταφοράς και εκφόρτωσης στο σφαγείο
4. Έλεγχος μετά τη σφαγή
5. Συσκευασία και σήμανση αναγνώρισης
6. Διασφάλιση της αλυσίδας ψύξης

Εργαστήρια τεμαχισμού ερυθρού και λευκού κρέατος



1. Έλεγχος των πρώτων υλών
2. Συνθήκες συντήρησης των κρεάτων μετά την παραλαβή
3. Συνθήκες υγιεινής στους χώρους εργασίας
4. Θερμοκρασία του χώρου
5. Συσκευασία και σήμανση των παραγόμενων προϊόντων
6. Ιχνηλασιμότητα
7. Συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς των τελικών προϊόντων
8. Μικροβιολογικές αναλύσεις.

Κρεατοπαρασκευάσματα και αλλαντικά



- 1. Έλεγχος πρώτων υλών**
- 2. Συνθήκες υγιεινής**
- 3. Τα τελικά προϊόντα**

Νωπό γάλα (κριτήρια με βάση τον κανονισμό (ΕΚ)853/2004



Νωπό γάλα αγελάδας

- ✓ Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30° C (ανά ml) $\leq 100\ 000$ (*)
- ✓ Περιεκτικότητα σε σωματικά κύτταρα (ανά ml) $\leq 100\ 000$ (**)

* Κυλιόμενος διμηνιαίος γεωμετρικός όρος με τουλάχιστον δύο δείγματα μηνιαίως

** Κυλιόμενος τριμηνιαίος γεωμετρικός όρος με τουλάχιστον μία δειγματοληψία μηνιαίως



Νωπό γάλα

- Αντιμικροβιακές ουσίες
- Αφλατοξίνες
- pH
- Θερμοκρασία συντήρησης



Νωπό αιγοπρόβειο γάλα

- ✓ Περιεκτικότητα σε μικρόβια στους 30° C (ανά ml)
 $\leq 1\ 500\ 000$ (*)

* Κυλιόμενος διμηνιαίως γεωμετρικός όρος με τουλάχιστον δύο δείγματα μηνιαίως



Γαλακτομικά προϊόντα

- Συνθήκες υγιεινής
- Έλεγχος τελικών προϊόντων
- Συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς

Από το αγρόκτημα στο πιάτο



- Ολιστική προσέγγιση
- Λαμβάνει υπόψη όλα τα στοιχεία που επηρεάζουν την ασφάλεια των τροφίμων σε κάθε επίπεδο της τροφικής αλυσίδας
- Αμφίδρομη επικοινωνία καθ'όλη την τροφική αλυσίδα
- Απαιτεί σύστημα πλήρους ιχνηλασιμότητας

Ιχνηλασιμότητα: Πρωτογενής παραγωγή



- Σήμανση των ζώων
- Διατροφή των ζώων
- Πρόγραμμα επιτήρησης της υγείας των ζώων
- Επιδημιολογικά προγράμματα που αφορούν όλες τις ανθρωποζωνόσους
- Κανόνες Ευημερίας ζώων
- Μεταφορά των ζώων στο σφαγείο ή των προϊόντων τους στις βιομηχανίες τροφίμων
- Τροφική αλυσίδα

Ιχνηλασιμότητα

Βιομηχανίες επεξεργασίας τροφίμων



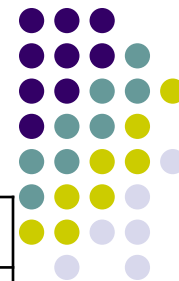
- Πρώτες ύλες
- Παραγωγικές διαδικασίες
- GMP, GHP
- Διατήρηση ψυκτικής αλυσίδας
- Προαπαιτούμενα HACCP
- Εφαρμογή του συστήματος HACCP
- Σήμανση προϊόντων
- Τήρηση στοιχείων
- Μεταφορά στα καταστήματα λιανικής πώλησης
- Καταναλωτές

Υπηρεσία εσωτερικού ελέγχου (Auditing)



- Επιθεωρεί τους διάφορους τομείς σε κεντρικό επίπεδο
- Επιθεωρεί τους Κτηνιατρικούς Λειτουργούς των επαρχιών που εμπλέκονται σε κάθε τομέα για να διαπιστωθεί εάν εφαρμόζουν τις οδηγίες της Κεντρικής Υπηρεσίας
- Επιθεωρεί εγκαταστάσεις, εκμεταλλεύσεις εάν λειτουργούν σύμφωνα με τις πρόνοιες της νομοθεσίας
- Λαμβάνει υπόψη παρατηρήσεις που τυχόν έγιναν από επιθεωρητές FVO
- Διορθωτικά μέτρα που ελήφθησαν
- Συντάσσει έκθεση
- Επαναεπιθεώρηση

Αριθμός εγκεκριμένων εγκαταστάσεων



Σφαγεία	5
Πτηνοσφαγεία	22
Σφαγεία εκτρεφόμενου θηράματος	2
Κονικλοσφαγεία	1
Εργαστήρια κοπής ερυθρών κρεάτων	50
Εργαστήρια κοπής λευκών κρεάτων	14
Εργαστήρια κοπής κιμά	30
Εργαστήρια παραγωγής κρεατοπαρασκευασμάτων	63
Εργαστήρια παραγωγής προϊόντων κρέατος(αλλαντοποιεία)	34
Ψυκτικές αποθήκες	63
Κέντρα επανασυσκευασίας	6
Εγκαταστάσεις χειρισμού αλιευτικών προϊόντων	29
Εγκαταστάσεις ζώντων δίθυρων μαλακίων	1
Εγκαταστάσεις αυγών και προϊόντων αυγών	2
Εγκαταστάσεις εδώδιμων υποπροϊόντων	2
Γαλακτοκομεία	85
ΣΥΝΟΛΟ	409

Κρεοσκοπικός έλεγχος κατά το 2009



Είδος	Αρ. Σφάγιων
Βοοειδή	17308
Αίγες	126608
Πρόβατα	136705
Χοίροι	723536
Κοτόπουλα	11164759
Ορνιθες	7007
Γαλοπούλες	31406
Ορτύκια	24021
Κουνέλια	102540

Έλεγχος προϊόντων ζωικής προέλευσης, κατασχέσεις και καταστροφές ακατάλληλων προϊόντων



Είδος προϊόντος	Κατασχέσεις/ Καταστροφές	
Αγελαδινό Γάλα	75875	λίτρα
Αιγοπρόβειο γάλα	6061	λίτρα
Γαλακτοκομικά προϊόντα	5661	κιλά
Αλλαντικά και κρεατοπαρασκευάσματα	115	κιλά
Λευκό κρέας και εδώδιμα υποπροϊόντα από πτηνοσφαγεία	200	κιλά
Διάφορα προϊόντα ζωικής προέλευσης από ψυκτικές αποθήκες	3529	κιλά
Ερυθρό κρέας και εδώδιμα υποπροϊόντα από σφαγεία	115417	κιλά
Ερυθρό κρέας από εργαστήρια κοπής	33712	κιλά
Αλιευτικά προϊόντα	2106	κιλά