

Ετήσια Έκθεση Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας
για την εφαρμογή των
Πολυετών Εθνικών Σχεδίων Ελέγχου για το 2008

1. Εισαγωγή

Τα πολυετή Εθνικά Σχέδια Ελέγχου, που καταρτίσθηκαν, 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 παγωτών 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 2007, λόγω της συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού, της εφαρμογής Κωδίκων Πρακτικής καθώς και της αναβάθμισης των επιπέδων παρακολούθησης και ελέγχου του προσωπικού, έχει σημειωθεί ικανοποιητική βελτίωση αναφορικά με την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων.

Πέραν τούτου διαπιστώθηκε ότι πρέπει να καταβληθούν περαιτέρω προσπάθειες ούτως ώστε να διασφαλιστεί η αναβάθμιση του σχεδιασμού, προγραμματισμού, αξιολόγησης των επίσημων ελέγχων και της λήψης μέτρων επιβολής ώστε να εξασφαλιστεί η ορθότερη εφαρμογή της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Οι αδυναμίες που έχουν εντοπισθεί κατά το 2007 αφορούσαν κυρίως την έλλειψη προσωπικού και την εργοδότηση μεγάλου αριθμού έκτακτων λειτουργών εξακολουθούν να υφίστανται.

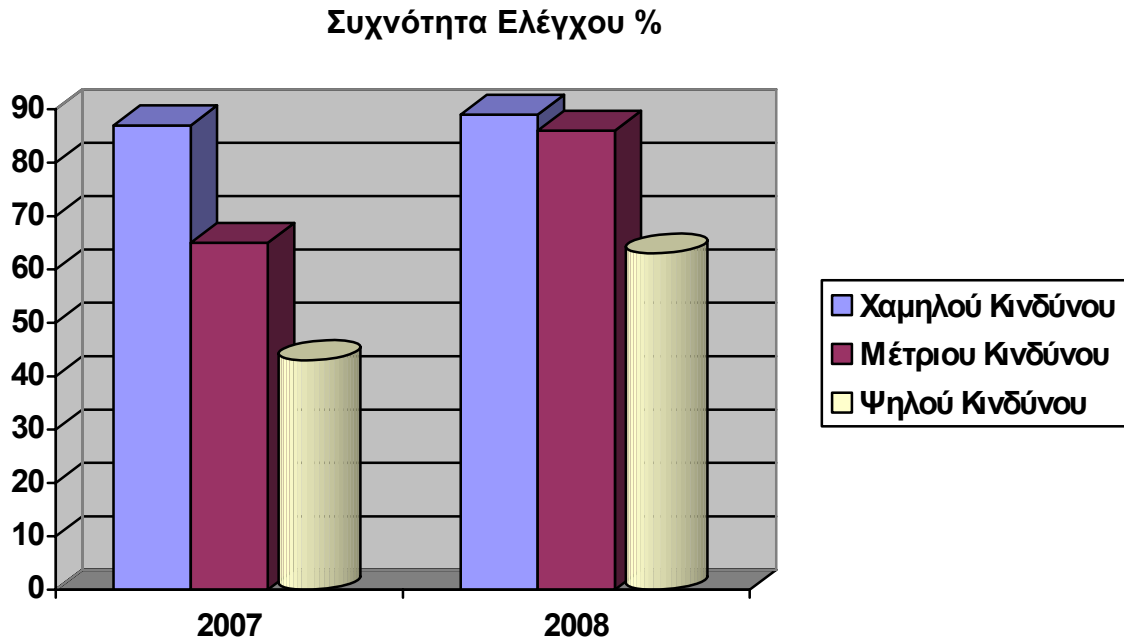
Πέραν τούτου έχει διαπιστωθεί ότι το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους έχει εφοδιασθεί με όλη την νομοθεσία για τα τρόφιμα, διαθέτει κατάλληλο εξοπλισμό και η πλειοψηφία των Υγειονομικών Επιθεωρητών έχουν τύχει περαιτέρω επιμόρφωσης.

Κατά το 2008 οι Υγειονομικές Υπηρεσίες, σε συνεργασία με τους οκτώ συνεργαζόμενους Δήμους έχουν ετοιμάσει και συμφωνήσει στην εφαρμογή Κώδικα Πρακτικής, ο οποίος καθορίζει τη μορφή συνεργασίας καθώς και τον εποπτικό ρόλο των Υγειονομικών Υπηρεσιών σαν Κεντρική Αρμόδια Αρχή.

Όσον αφορά τη συχνότητα έχει καταρτισθεί Κώδικας Πρακτικής, βάσει του οποίου έχει καθορισθεί η 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. Ο κώδικας αυτός εξακολουθεί να ισχύει.

Με βάση τα αποτελέσματα της καταγραφής της συχνότητας των επίσημων ελέγχων φαίνεται ότι η κατάσταση έχει βελτιωθεί αισθητά και αυτή ανήλθε στο 79% αντί 37% που ήταν κατά το 2007.

Ο πιο κάτω πίνακας παρουσιάζει τη συχνότητα ελέγχων κατά κατηγορία επιχειρήσεων, με βάση την επικινδυνότητα.



2. Υλοποίηση Πολυετών Σχεδίων Ελέγχου

Για σκοπούς καλύτερης οργάνωσης, σχεδιασμού και άσκησης των επίσημων ελέγχων ο τομέας του 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 Ταχείας Ενημέρωσης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές (RASFF)

Πιο κάτω παρατίθενται οι δραστηριότητες των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας ανά υποτομέα

2.1 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 (Δήμων και Υπουργείου Υγείας), κατά το 2008 επισυνάπτεται σαν **πίνακας 1**.

Η Διεύθυνση των Υγειονομικών Υπηρεσιών προέβη σε ετοιμασία και αποστολή σε όλο το προσωπικό 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.

Συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις τροφίμων ταξινομήθηκαν σε τρεις κατηγορίες:

- α) Επιχειρήσεις υψηλού κινδύνου με συχνότητα ελέγχου 3 φορές το χρόνο
- β) Επιχειρήσεις μέτριου κινδύνου με συχνότητα ελέγχου 2 φορές το χρόνο
- γ) Επιχειρήσεις χαμηλού κινδύνου με συχνότητα ελέγχου 1 φορά το χρόνο

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.

2.2. Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας

Με βάση τα εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας που έχουν καταρτιστεί, για το 2008, σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους, έχουν ληφθεί, μετά από επίσημες δειγματοληψίες, συνολικά 3008 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, 2895 δείγματα ήταν συμμορφούμενα και 113 δείγματα δεν ήταν συμμορφούμενα.
(Πίνακας 2)

Κατά τον καταρτισμό των Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας λήφθηκαν υπόψη οι συστάσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, οι γνωστοποιήσεις του Συστήματος Ταχείας Ενημέρωσης (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 2008 εφαρμόστηκε πλήρως η Σύσταση της Επιτροπής της 3^{ης} Μαΐου, για τον έλεγχο των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα. Συνολικά έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού 40 δείγματα. Τα αποτελέσματα κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή.

Πλήρους εφαρμογής έτυχε και η Σύσταση της Επιτροπής της 16^{ης} Νοεμβρίου 2006 για την παρακολούθηση των βασικών επιπέδων διοξινών, παρόμοιων με τις διοξίνες PCBs και μη παρόμοιων με τις διοξίνες PCBs στα τρόφιμα. Έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού 40 δείγματα. Τα αποτελέσματα έχουν ήδη κοινοποιηθεί στην Επιτροπή.

2.3 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 επί τόπου έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων. Γι' αυτό μετά από σχετική έγκριση, από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή, έχουν γίνει διευθετήσεις ούτως ώστε τα φορτία να δεσμεύονται και να

μεταφέρονται στις αποθήκες των εισαγωγέων για ολοκλήρωση των απαραίτητων ελέγχων

Για σκοπούς ομοιομορφίας, έχει ετοιμαστεί και διαβιβαστεί σε όλο το προσωπικό κώδικας πρακτικής το 2007 που περιλαμβάνει κατευθυντήριες οδηγίες σχετικά με τις ορθές διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται κατά τον έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων. Το 2008 ο κώδικας αυτός έχει αναθεωρηθεί και εκσυγχρονιστεί και αποσταλεί σε όλο το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους.

2.4 Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

Ο Προϊστάμενος των Υγειονομικών Υπηρεσιών ενεργεί σαν το Εθνικό Σημείο Επαφής για σκοπούς διαχείρισης όλων των περιπτώσεων που δηλώνονται στο σύστημα 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 συστήματος RASFF παρατίθενται στον **πίνακα 3**.

3. Συνολική συμμόρφωση από Υπεύθυνους Επιχειρήσεων

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.

4. 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 Ακατάλληλα Τρόφιμα (RASFF).

4.1 Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων

Επί συνόλου 9851 επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διενεργηθεί πέραν των 13000 επίσημων ελέγχων, κατά τους οποίους έχουν διαπιστωθεί 4914 μη συμμορφούμενες, με τη νομοθεσία, περιπτώσεις.

Το μεγαλύτερο ποσοστό μη συμμορφούμενων, με τη νομοθεσία, περιπτώσεων έχει εντοπισθεί στο στάδιο παραγωγής και μεταποίησης των τροφίμων.

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 κυρίως κατά την τουριστική περίοδο, Ιουνίου – Σεπτεμβρίου.

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:

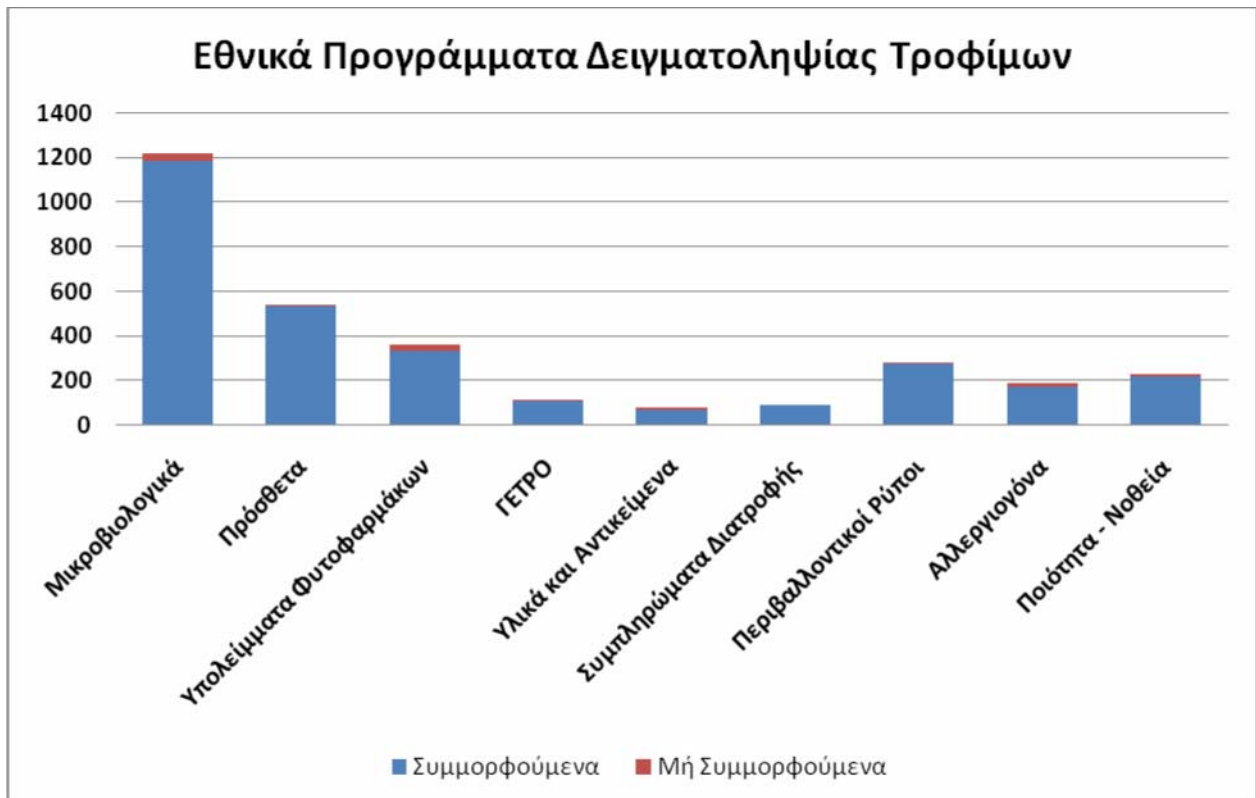
α) Σημαντικές παραβάσεις για τις οποίες λήφθηκαν άμεσα μέτρα επιβολής

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.

4.2 Εφαρμογή Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας Τροφίμων

Επί συνόλου 3008 επίσημων δειγμάτων τροφίμων που έχουν υποβληθεί στο Γενικό Χημείο του Κράτους, 113 δείγματα ήταν μη συμμορφούμενα, σύμφωνα με τα αποτελέσματα των αναλύσεων. (Πίνακας 1)



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.

4.3. 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 εισαγωγέων, στις πέντε επαρχίες. Επί συνόλου 4170 φορτίων που έχουν ελεγχθεί 4147 ήσαν συμμορφούμενα και 23 μη συμμορφούμενα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα. Όσον αφορά τα μη συμμορφούμενα φορτία, πέντε επανεξήχθησαν, δεκαέξι καταστράφηκαν και σε 2 απαγορεύτηκε η είσοδος τους. **(Πίνακας 5)**

4.4 Σύστημα Ταχείας Ενημέρωσης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές (RASFF)

Κατά το 2008 το όλο σύστημα λειτούργησε σε ικανοποιητικό βαθμό και από την Κύπρο δηλώθηκαν 52 περιπτώσεις μη συμμορφούμενων τροφίμων.

42 περιπτώσεις δηλώθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες
6 περιπτώσεις από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες και
4 περιπτώσεις από το Τμήμα Γεωργίας

Συνοπτικός κατάλογος με όλες τις περιπτώσεις RASFF επισυνάπτεται σαν **πίνακας 3**.

5. 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 προσθέτων.

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

6. 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:

6.1. Έλλειψη πληροφόρησης επιχειρηματιών:

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

α) Στη μη επίδειξη ενδιαφέροντος όταν η αρμόδια αρχή προέβαινε σε ενημέρωση των υπευθύνων των επιχειρήσεων τροφίμων πριν από την ένταξη μας στην Ε.Ε.

β) 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.

γ) Οι επιχειρήσεις που βρίσκονται στα όρια των Τοπικών Αρχών των 8 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 κυρίως στην ανεπάρκεια προσωπικού των Υγειονομικών Υπηρεσιών των Δήμων και στην απασχόληση των Υγειονομικών Επιθεωρητών σε άλλα καθήκοντα.

6.2. 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 ικανός χρόνος για την εκπαίδευση τους. Επίσης παρατηρείται πρόβλημα στο προσωπικό αυτό στο θέμα της γλώσσας, όπου η εκπαίδευση γίνεται κυρίως στη Ελληνική και είναι δύσκολο για τα άτομα αυτά να κατανοήσουν πλήρως το περιεχόμενο των σεμιναρίων.

6.3. 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.

7. Εσωτερικοί Έλεγχοι

Στις Υγειονομικές Υπηρεσίες έχει δημιουργηθεί τομέας Εσωτερικού Ελέγχου 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 και έχει ετοιμασθεί εγχειρίδιο για την οργάνωση και λειτουργία του τομέα εσωτερικού ελέγχου στις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας.

Κατά το 2008, με βάση ετήσιο πρόγραμμα που καταρτίσθηκε, διενεργήθηκαν εσωτερικοί έλεγχοι στις 5 επαρχίες οι οποίοι αφορούσαν τους πιο κάτω υποτομείς του τομέα τροφίμων:

1. Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων
2. Εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας τροφίμων
3. Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων

4. Διερεύνηση τροφικών δηλητηριάσεων
5. Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

Παρόλο που ετοιμάστηκε ολοκληρωμένο πρόγραμμα ελέγχου στις Υγειονομικές Υπηρεσίες των οκτώ συνεργαζόμενων Δήμων αυτό δεν έχει εφαρμοστεί λόγω άρνησης τους να δεχθούν το έλεγχο.

Ετήσια έκθεση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου επισυνάπτεται σαν **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α**.

8. 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:

8.1. Ενέργειες κατά των επιχειρηματιών

- α) Έχουν αποσταλεί 2182 γραπτές γνωστοποιήσεις προς τους επιχειρηματίες, με τις οποίες εκλήθησαν εντός τακτής προθεσμίας να συμμορφωθούν με συγκεκριμένες πρόνοιες της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.
- β) Σε 158 περιπτώσεις δόθηκαν γραπτές οδηγίες για απόσυρση / ανάκληση μη ασφαλών προϊόντων.
- γ) Έχουν δοθεί 164 γραπτές οδηγίες για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντων, των οποίων η ποιότητα είναι υποβαθμισμένη.
- δ) Απαγόρευση εισαγωγής δύο φορτίων μη ασφαλών προϊόντων στα Επίσημα Σημεία Εισόδου.

ε) Αναστολή λειτουργίας τριών (3) 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 51 περιπτώσεις επιβλήθηκε διοικητικό πρόστιμο και σε 64 περιπτώσεις έχει κινηθεί η διαδικασία άσκησης ποινικής δίωξης.

ζ) Από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες έχουν γίνει 20 ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. και αφορούσαν μη ασφαλή τρόφιμα για σκοπούς ενημέρωσης των καταναλωτών.

η) Επιπρόσθετα έχουν γίνει 18 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 2008 παρατίθενται στον **πίνακα 6**.

8.2 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 **πίνακας 7**.

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) Κατά το 2008 έχουν κωδικοποιηθεί όλα τα έντυπα που χρησιμοποιούνται κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ομοιομορφία των ελέγχων στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

στ) Αξιοποίηση των ευρημάτων του Εσωτερικού Ελέγχου για σκοπούς καλύτερης οργάνωσης και άσκησης των επισήμων ελέγχων.

8.3 Εκδόσεις Υγειονομικών Υπηρεσιών για βοήθεια των επιχειρηματιών:

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας, μέσα στα πλαίσια ενημέρωσης και της προσπάθειας τους να βοηθήσουν τους επιχειρηματίες, κατά το 2008, έχουν αποστείλει στο Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών τα ακόλουθα έντυπα προς εκτύπωση:

1. Οδηγός Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Παραγωγής, Διακίνησης και Διάθεσης Αναψυκτικών και Χυμών
2. Οδηγός Εφαρμογής του Συστήματος HACCP σε Επιχειρήσεις Παραγωγής και Εμφιάλωσης Μελιού.

Η Εκτύπωση αναμένεται εντός το Α' Εξαμήνου του 2009.

30 Απριλίου 2009

AN-EE Ετήσια έκθεση 2008

Επίσημοι Έλεγχοι Επιχειρήσεων Τροφίμων για το 2008

	Επιχ. Χαμηλού κινδύνου	Επιχ. Μέτριου κινδύνου	Επιχ. Ψηλού κινδύνου	Σύνολο
1. Αριθμός Επιχειρήσεων	2570	1368	5913	9851
2. Συχνότητα:				
A) Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 3 ή περισσότερες φορές	365	305	3711	4381
B) Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 2 φορές	225	877	1145	2247
Γ) Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 1 φορά	1693	135	718	2546
Δ) Αριθμός επιχειρήσεων που δεν έχουν επιθεωρηθεί.	287	51	339	677
Σύνολο	2570	1368	5913	9851

Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν κατά το 2008**2. Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν μετά από δειγματοληψία τροφίμων σύμφωνα με τα Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας Τροφίμων:**

	Εθνικό Πρόγραμμα	Ολικός Αριθμός Δειγμάτων	Ολικός Αριθμός μη συμμορφώσεων
2.1	Πρόγραμμα Μικροβιολογικού Ελέγχου Τροφίμων	1187	37
2.2.	Πρόγραμμα Ελέγχου Πρόσθετων Ουσιών και για Ειδικές Αναλύσεις	534	7
2.3	Πρόγραμμα Ελέγχου Υπολειμμάτων Γεωργικών Φαρμάκων	335	30
2.4	Πρόγραμμα Ελέγχου Γενετικά Τροποποιημένων Τροφίμων	117	1
2.5	Πρόγραμμα Ελέγχου Υλικών και Αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	72	9
2.6	Πρόγραμμα Ελέγχου Συμπληρωμάτων Διατροφής	93	0
2.7	Πρόγραμμα Ελέγχου για Περιβαλλοντικούς Ρύπους και Φυσικών Τοξινών	279	1
2.8	Πρόγραμμα Ελέγχου για Αλλεργιογόνες ουσίες	174	14
2.9	Πρόγραμμα Ελέγχου για Σύσταση Ποιότητα και Θρεπτική Αξία Τροφίμων	217	14
	Σύνολο	3008	113

Πίνακας 3

Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές Δραστηριότητες για το 2008	
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'Alert' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	549
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'Information Notification' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	1161
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'Border Rejection' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	1389
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'additional information' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	3975
Γνωστοποιήσεις που αποστάληκαν από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και αφορούσαν διανομή στην Κύπρο.	14
Ολικός αριθμός γνωστοποιήσεων που δηλώθηκαν από την Κύπρο	65
Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από Υγειονομικές Υπηρεσίες	49
Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από Κτηνιατρικές Υπηρεσίες	9
Γνωστοποιήσεις που δηλώθηκαν από Τμήμα Γεωργίας	7

Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν κατά το 2008**4. Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν μετά από έλεγχο σε επιχειρήσεις τροφίμων**

4.1 Προαπαιτούμενα	1803
4.2. Εφαρμογή αρχών HACCP	2741
4.3 Υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	69
4.4 Πρώτες ύλες	94
4.5 Τελικά προϊόντα	98
4.6 Ιχνηλασιμότητα	109
ΣΥΝΟΛΟ	4914

Έλεγχος Εισαγομένων Τροφίμων

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

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα σε Κιλά ή Λίτρα
Καρότα (2 φορτία)	34350
Αμυγδαλόπιχα	18490
Αναψυκτικά	3962
Διάφορα Λαχανικά	4850
Ζαχαροειδή (3 περιπτώσεις)	3279
Μαρμελάδες	270
Εμφιαλωμένο παιδικό νερό	25570
Λεμόνια	5754
Μαγιονέζα	6958
Τίλιο	360
Ρύζι	1620
American Orchard Strawberry Syrup	450
Σύνολο (15 περιπτώσεις)	105213

Έλεγχος Εισαγομένων Τροφίμων

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

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα σε Κιλά ή Λίτρα
Αμυγδαλόψιχα	16728
Ελαιόλαδο	10505
Εμφιαλωμένο νερό	82500
Φυστικόψιχα (2 περιπτώσεις)	47072
Σύνολο (5 περιπτώσεις)	156805

Διορθωτικές Ενέργειες κατά το 2008

6. Διορθωτικές ενέργειες που έγιναν μετά από εντοπισμό μη συμμορφώσεων:

	Διορθωτικές Ενέργειες μετά από εντοπισμό με συμμορφώσεων σε:	Αρ. περιπτώσεων αποστολής προειδοποιητικών επιστολών	Αρ. περιπτώσεων που επεβλήθη διοικητικό πρόστιμο	Αρ. περιπτώσεων λήψης δικαστικών μέτρων	Αρ. περιπτώσεων αναστολής λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων	Αρ. περιπτώσεων απόσυρσης τροφίμων από την αγορά	Αρ. περιπτώσεων καταστροφής τροφίμων	Αρ. Περιπτώσεων επανεξαγωγής τροφίμων
6.1	Κατά τον επίσημο έλεγχο σε επιχειρήσεις τροφίμων	2036	36	42	3	149	14	0
6.2.	Μετά από δειγματοληψίες τροφίμων ή υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα	137	15	22	0	7	2	0
6.3	Κατά τον έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων	9	0	0	0	2	19	4
	Σύνολο	2182	51	64	3	158	35	4

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΩΝ ΠΟΥ ΑΣΚΟΥΝ ΕΠΙΣΗΜΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΤΑ ΤΟ 2008

ΘΕΜΑΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ	ΕΝΤΟΠΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΑΤΟΜΩΝ
Εκπαιδευτικό Σεμινάριο «Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές Rapid Alert System for Food and Feed» ΤΜΗΜΑ ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΚΑΙ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ / ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ	17/01/08		✓	10
Εκπαιδευτικό Εργαστήριο, ΚΑΝΟΝΕΣ ΔΙΚΑΣΤΩΝ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΠΑΦΟΥ	14/02/08		✓	1
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ ΝΕΟΕΙΣΕΡΧΟΜΕΝΩΝ ΣΤΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΠΗΡΕΣΙΑ. ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΑΚΑΔΗΜΙΑ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ	25-29/02/08		✓	2

European Port Health workshop	25-26/08	✓ U.K		2
Surveillance of Food borne diseases	25-29/2/08	✓ Πολωνία		1
«Κώδικας πρακτικής διαχείρισης δικαστικών υποθέσεων»	6/3/08		✓	9
Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας (ΕΣΔΥ)	17/3/08	✓ Ελλάδα		1
Εκπαίδευση Υγειονομικών Επιθεωρητών στην Πρακτική Εφαρμογή των Επισήμων Ελέγχων	10/04/08 05/06/08 11/09/08		✓	69
Επίσημος Έλεγχος Υποστατικών Τροφίμων	10/4/08		✓	7
Σήμανση τροφίμων και ιχνηλασιμότητα στην αλυσίδα παραγωγής τροφίμων	15/5/08		✓	3
Monitoring and control of zoonoses and applying microbiological Criteria in Foodstuff	2/6/08	✓ Δανία		1

Σύγχρονες διατροφικές Προκλήσεις για την ασφάλεια και την ποιότητα των τροφίμων – Διεπιστημονική Εταιρεία Διασφάλισης Υγιεινής Τροφίμων (Δ.Ε.Δ.Υ.Π.)	6-9/6/08	✓ Ελλάδα		1
Κ.Α.Π.: Θέματα πολυετών προγραμμάτων επιθεώρησης για τρόφιμα, ζωοτροφές και φυτοϋγεία με βάση τον Κανονισμό 882/2004	17/6/2008		✓	2
Monitoring and control of zoonoses and applying of microbiological criteria in foodstuffs/ Ευρωπαϊκή Επιτροπή	23-27/6/08	✓ Ιταλία		1
Η νέα κοινοτική νομοθεσία για τα τρόφιμα	7-8/7/08		✓	11
Development implementation and maintenance of HACCP systems	21-26/7/08	✓ Ουγγαρία Βουδαπέστη		1
Εφαρμογή της απόφασης 2007/330/ΕΚ, Διακίνηση νωπών ψαριών	9/9/08		✓	4

Διαχείριση Διατροφικών Κρίσεων	10/9/08			2
Διενέργεια επίσημου ελέγχου σε υποστατικά τροφίμων	11/9/08		✓	11
Έλεγχος Εισαγόμενων τροφίμων	18/9/08		✓	47
Risk Management & Risk Communication	25-5/9/08	✓ Ireland		1
Ετήσια έκθεση για το RASFF	9/10/08		✓	2
Internal Audit	25-5/9/08	✓ Ireland		1
Υγειονομικός Έλεγχος Αλιευτικών Προϊόντων	17-27/11/08	✓ Ιρλανδία		1
HACCP implementation in small Business – Allergic Substances	22/11/08		✓	105
International Health Regulations Workshop / Who	25-26/12/08	✓ U.K.		1



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

**Ετήσια έκθεση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου
των Υγειονομικών Υπηρεσιών για το 2008**

Εισαγωγή

Μέσα στα πλαίσια εφαρμογής του άρθρου 4.6 του κανονισμού 882/2004, οι Υγειονομικές Υπηρεσίες δημιούργησαν Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου, το 2007.

Ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου συνέχισε τους εσωτερικούς ελέγχους και το 2008, με βάση τη νομική υποχρέωση που προκύπτει από την πιο πάνω νομοθεσία.

Οι ελέγχοι κάλυψαν όλα τα Επαρχιακά Γραφεία των Υγειονομικών Υπηρεσιών με βάση ετήσιο πρόγραμμα που καταρτίστηκε και εγκρίθηκε από τον Προϊστάμενο των Υγειονομικών Υπηρεσιών.

Παρά το γεγονός ότι στο πρόγραμμα του 2008, είχαν συμπεριληφθεί για έλεγχο και οι Υγειονομικές Υπηρεσίες των Δήμων, εντούτοις αυτοί δεν πραγματοποιήθηκαν λόγω μη συνεργασίας των τοπικών αρχών και άρνησης τους μέσω της Ένωσης Δήμων να δεχθούν τους ελέγχους, υποβάλλοντας διάφορους ισχυρισμούς.

Δραστηριότητες

Κατά το 2008, πραγματοποιήθηκαν 21 συνολικά εσωτερικοί έλεγχοι σε όλες τις Επαρχίες οι οποίοι κατανέμονται στις πιο κάτω κατηγορίες ελέγχων:

Επίσημοι προγραμματισμένοι έλεγχοι (7)

Έκτακτοι στοχευμένοι έλεγχοι (7)

Ειδικό έλεγχοι (2)

Έλεγχοι για επαλήθευση διορθωτικών ενεργειών προηγούμενων ελέγχων (5)

Οι προγραμματισμένοι έλεγχοι του Τομέα κάλυψαν τους πιο κάτω υποτομείς των επίσημων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές :

6. Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων
7. Εφαρμογή Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων
8. Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων
9. Διερεύνηση τροφικών δηλητηριάσεων
10. Διερεύνηση παραπόνων καταναλωτών
11. Παρακολούθηση του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF)

Οι στοχευμένοι ελέγχοι του Τομέα κάλυψαν τις ακόλουθες κατηγορίες επιχειρήσεων τροφίμων:

Ξενοδοχεία
Εστιατόρια
Ζαχαροπλαστεία
Αρτοποιεία
Υπεραγορές
Αποθήκες τροφίμων

Οι ειδικοί ελέγχοι του Τομέα κάλυψαν τις πιο κάτω έκτακτες περιπτώσεις :
Ειδικός έκτακτος έλεγχος για αξιολόγηση της έρευνας που διενεργήθηκε σχετικά με την επιμόλυνση τροφίμων με μελαμίνη από την Κίνα.

Ειδικός έκτακτος έλεγχος για αξιολόγηση της διαδικασίας που ακολουθήθηκε κατά τη διερεύνηση της τροφικής δηλητηρίασης από χαλούμι σε σχολικό κυλικείο.

Επίσης οι έλεγχοι επεκτάθηκαν και κάλυψαν θέματα που αφορούν τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, την επιμόρφωση των Υγειονομικών Επιθεωρητών, καθώς και την υποδομή και τον απαιτούμενο εξοπλισμό που χρειάζεται για την αποτελεσματική διενέργεια των επισήμων ελέγχων.

Τέλος πραγματοποιήθηκαν 5 έλεγχοι σε όλες τις Επαρχίες, για επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λήφθηκαν, σε αδυναμίες που εντοπίστηκαν κατά τη διάρκεια των ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν κατά το 2007.

Ευρήματα

Κατά τους ελέγχους που διενεργήθηκαν το 2008 σε όλες τις Επαρχίες, η γενική διαπίστωση είναι πως καταβλήθηκε σημαντική προσπάθεια και παρατηρήθηκε ικανοποιητική βελτίωση σε πολλούς τομείς όπου είχαν διαπιστωθεί κάποιες αδυναμίες κατά το 2007.

Ιδιαίτερα παρατηρήθηκε βελτίωση στις μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται από τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές κατά τη διενέργεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, σε σύγκριση με το 2007.

Σε αυτό συνέβαλε σημαντικά η διενέργεια επιμορφωτικών σεμιναρίων, που είχαν διοργανωθεί από το Γραφείο του Π.Υ.Υ. κατά τη διάρκεια του έτους και αποτελούσε εισήγηση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου.

Επίσης παρατηρήθηκε σημαντική βελτίωση σε ότι αφορά τη συχνότητα και συνοχή των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, σε σύγκριση με τον προηγούμενο χρόνο.

Επιπρόσθετα, κατά τους ελέγχους που διενεργήθηκαν για επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που έγιναν για αδυναμίες προηγούμενων ελέγχων, διαπιστώθηκε ότι στις πλείστες περιπτώσεις υπήρξε συμμόρφωση ως προς τις εισηγήσεις του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου.

Συγκεκριμένα έχουν υλοποιηθεί οι εισηγήσεις για εξασφάλιση όλου του απαραίτητου εξοπλισμού για τα Επαρχιακά Γραφεία, ως επίσης και για ετοιμασία των πιο κάτω κωδικών πρακτικής οι οποίοι έχουν βελτιώσει σημαντικά τις πιο κάτω διαδικασίες των επισήμων ελέγχων:

- Κώδικας για διερεύνηση τροφικών δηλητηριάσεων
- Κώδικας για εξέταση παραπόνων καταναλωτών
- Κώδικας πρακτικής για τον έλεγχο των εισαγομένων τροφίμων

Ανεξάρτητα από την πιο πάνω προσπάθεια που αποτελεί θετικό στοιχείο, κατά το 2008 σε ορισμένες περιπτώσεις, έχουν εντοπισθεί και τα πιο κάτω, τα οποία εισηγούμαστε να ληφθούν υπόψη για τη νέα χρονιά:

1. Καλύτερος σχεδιασμός και προγραμματισμός των επισήμων ελέγχων σε επαρχιακό επίπεδο, με βάση τα πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου. (Άρθρο 3 του Κανονισμού 882/2004.)
2. Αύξηση των προγραμμάτων εκπαίδευσης των νεοεισερχόμενων Υγειονομικών Επιθεωρητών σε επαρχιακό επίπεδο. (Άρθρο 6 του καν. 882/2004)
3. Βελτίωση στην τήρηση των λειτουργικών κριτηρίων συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών και μεθόδων κατά την άσκηση των επισήμων ελέγχων . (Άρθρο 8 και 10 του καν. 882/2004)
4. Βελτίωση του τρόπου αξιολόγησης της σοβαρότητας των παραβάσεων της νομοθεσίας και της λήψης μέτρων επιβολής, ώστε να υπάρχει ομοιομορφία. (Άρθρο 8 του καν. 882/2004)
5. Κατά τον έλεγχο των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων τροφίμων, θα πρέπει παράλληλα να διενεργείται πιο λεπτομερής έλεγχος των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP. Γι' αυτό οι Λειτουργοί θα πρέπει να δώσουν ιδιαίτερη σημασία στο θέμα αυτό. (Άρθρο 5, του καν. 852/2004)
6. Παρατηρήθηκε σε ορισμένες Επαρχίες να μη γίνεται ορθός καταμερισμός των δειγμάτων που λαμβάνονται από επιχειρηματίες για ανάλυση των τροφίμων, με αποτέλεσμα να παραβιάζεται η αρχή της ίσης μεταχείρισης. (Άρθρο 11, του καν. 882/2004)

Για την επίτευξη του κύριου στόχου της διασφάλισης της ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων, καθώς και των δικαιωμάτων των καταναλωτών, είναι αναγκαίο να ληφθούν τα πιο πάνω διορθωτικά μέτρα, προκειμένου να εξασφαλιστεί σταδιακά η συμμόρφωση με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

Τέλος αναφέρεται ότι κατά το 2008, τα μέλη της ομάδας του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου, είχαν την ευκαιρία να συμμετάσχουν σε δύο συνεδριάσεις της Ευρωπαϊκής Επιτροπής που έλαβαν χώραν στην Ιρλανδία, κατά τις οποίες συζητήθηκε το θέμα των εσωτερικών ελέγχων και είχαν την ευκαιρία να ενημερωθούν αναφορικά με τη διενέργεια των εσωτερικών ελέγχων στα άλλα κράτη μέλη.

Κατά τις συναντήσεις αυτές, διαπιστώθηκε ότι το σύστημα και οι διαδικασίες που εφαρμόζονται από τον Τομέα του Εσωτερικού Ελέγχου των Υγειονομικών Υπηρεσιών, βρίσκονται σε πολύ ικανοποιητικό επίπεδο.

Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου
Υγειονομικών Υπηρεσιών
Υπουργείου Υγείας