



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ
ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΚΑΙ
ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ
ΤΟΜΕΑΣ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
1449 ΛΕΥΚΩΣΙΑ

Αρ. Φακ.: 4.02.059.01
Αρ. Τηλ.: 22605569
email: akaris@mphs.moh.gov.cy

7 Απριλίου 2015

Αν. Διευθυντή Ιατρικών Υπηρεσιών
και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας

**Θέμα: Ετήσια έκθεση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου για το 2013,
για αξιολόγηση των επισήμων ελέγχων που διενεργούνται
από τις Αρμόδιες Αρχές για την ασφάλεια των τροφίμων.**

1. Εισαγωγή

Μέσα στα πλαίσια εφαρμογής του άρθρου 4.6 του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004, ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου συνέχισε τους εσωτερικούς και εποπτικούς ελέγχους και το 2013, με βάση τη νομική υποχρέωση που προκύπτει από την πιο πάνω νομοθεσία.

Στόχος των εσωτερικών και εποπτικών ελέγχων είναι η αξιολόγηση της ορθότητας και αποτελεσματικότητας των επισήμων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς/Επιθεωρητές, ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια και η ποιότητα των τροφίμων και να προστατεύονται τα δικαιώματα των καταναλωτών.

Οι ελέγχοι κάλυψαν όλα τα επαρχιακά γραφεία των υγειονομικών υπηρεσιών του υπουργείου υγείας, καθώς και των υγειονομικών υπηρεσιών των 10 συνεργαζόμενων δήμων, με βάση ετήσιο πρόγραμμα, το οποίο εγκρίθηκε από τον Αν. Διευθυντή των Ιατρικών Υπηρεσιών και Υπηρεσιών Δημόσιας Υγείας.



2. Δραστηριότητες

Κατά το 2013, πραγματοποιήθηκαν 15 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί ελέγχοι, από τους οποίους οι 5 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 10 σε τοπικό επίπεδο.

Οι προγραμματισμένοι εσωτερικοί ελέγχοι σε **επαρχιακό επίπεδο**, κάλυψαν τους πιο κάτω τομείς των επίσημων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς/ Επιθεωρητές :

1. Επίσημοι ελέγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων
2. Εφαρμογή Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων
3. Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων
4. Παρακολούθηση του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF)

Σε **τοπικό επίπεδο** διενεργήθηκαν 10 προγραμματισμένοι ελέγχοι, 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 δειγματοληψίας τροφίμων.

Επίσης ο έλεγχος επεκτάθηκε και κάλυψε θέματα που αφορούν τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, την επιμόρφωση των Υγειονομικών Λειτουργών/Επιθεωρητών, καθώς και την υποδομή και τον απαιτούμενο εξοπλισμό που χρειάζεται για την αποτελεσματική διενέργεια των επίσημων ελέγχων.

Μέσα στα πλαίσια των εσωτερικών και εποπτικών ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν σε όλες τις επαρχίες και τους συνεργαζόμενους δήμους, έγινε και επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λήφθηκαν, σε αδυναμίες που εντοπίστηκαν κατά τη διάρκεια των εσωτερικών και εποπτικών ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν κατά το 2012.

3. Κύρια ευρήματα

3.1 **Άσκηση Επίσημων Ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων**

3.1.1 **Οργάνωση / Προγραμματισμός / Σχεδιασμός των επίσημων ελέγχων (Άρθρο 3 του Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004)**

Σύμφωνα με το μητρώο του Δ.Ι.Υ. και Υ.Δ.Υ. κατά το 2013, λειτουργούσαν παγκύπρια 15323 επιχειρήσεις τροφίμων.

Ο επίσημος έλεγχος των πιο πάνω επιχειρήσεων διενεργήθηκε από 68 Υ.Λ/Υ.Ε. των υγειονομικών υπηρεσιών του υπουργείου υγείας και 30 Υ.Ε. των 10 συνεργαζόμενων δήμων.

Από τους επιτόπιους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν από τον Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου, διαπιστώθηκε ότι οι επίσημοι ελέγχοι που διεξήχθησαν κατά το 2013 από τις εν λόγω αρμόδιες αρχές, ήταν βασισμένοι σε ετήσια σχέδια ελέγχου, τα οποία είχαν ετοιμασθεί από κάθε Υγειονομικό Επιθεωρητή ξεχωριστά, με βάση την συχνότητα που καθορίζεται στον σχετικό κώδικα πρακτικής.

Σε όλα τα γραφεία των υγειονομικών υπηρεσιών του κράτους και των συνεργαζόμενων δήμων, υπάρχουν κατάλληλα ηλεκτρονικά και έντυπα αρχεία για όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.

Για την κάθε επιχείρηση υπάρχει ξεχωριστός φάκελος, στον οποίο καταχωρούνται τα αποτελέσματα των επιθεωρήσεων και των εργαστηριακών εξετάσεων, τα μέτρα επιβολής που λαμβάνονται, καθώς και όλη η σχετική αλληλογραφία.

- Σε μερικά γραφεία των υγειονομικών υπηρεσιών των δήμων, δεν υπάρχει ξεχωριστό αρχείο για καταχώρηση των παραπόνων που υποβάλλονται από καταναλωτές και έχουν σχέση με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Σημειώνεται ότι σε όλα τα γραφεία, υπάρχει γενικό αρχείο παραπόνων που υποβάλλονται από δημότες.

3.1.2 Κριτήρια Λειτουργίας των Αρμοδίων Αρχών (Άρθρο 4 Καν. (ΕΚ) αρ. 882/2004)

“Οι αρμόδιες αρχές για τη διενέργεια των επισήμων ελέγχων, θα πρέπει να πληρούν ορισμένα λειτουργικά κριτήρια, ώστε να εξασφαλίζεται η αμεροληψία και η αποτελεσματικότητα τους”.

Από τους εσωτερικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν, διαπιστώθηκε ότι όλοι οι Υγειονομικοί Λειτουργοί / Επιθεωρητές που διενεργούν επίσημους ελέγχους :

- α) Διαθέτουν τη νομική εξουσία να διεξάγουν επίσημους ελέγχους.
- β) Δεν επηρεάζονται από συγκρούσεις συμφερόντων.
- γ) Έχουν πρόσβαση σε επαρκή δυναμικότητα εργαστηρίων για τις δοκιμές.
- δ) Διαθέτουν κατάλληλα συντηρούμενες εγκαταστάσεις και εξοπλισμό, ώστε να μπορούν να διεξάγουν αποτελεσματικά και ουσιαστικά τους επίσημους ελέγχους.

3.1.3 Συντονισμός / Συνεργασία μεταξύ των αρμοδίων αρχών (Άρθρο 4.3 Καν. (ΕΚ) αρ. 882/2004)

“Όταν το κράτος μέλος μεταβιβάζει την αρμοδιότητα διεξαγωγής των επισήμων ελέγχων και σε άλλες αρχές διαφορετικές από την κεντρική αρμόδια αρχή, ιδίως δε σε αρχές περιφερειακού ή τοπικού επιπέδου, πρέπει να υπάρχει ουσιαστικός συντονισμός μεταξύ όλων των αρμόδιων αρχών που συμμετέχουν σε αυτή τη διαδικασία”.

Από τους ελέγχους που διεξήχθησαν κατά το 2013, διαπιστώθηκε βελτίωση στον τομέα αυτό, σε σύγκριση με προηγούμενους ελέγχους.

Ο συντονισμός αυτός επιτυγχάνεται με διάφορες συσκέψεις, αλληλογραφία, ηλεκτρονικά μηνύματα, υποβολή μηνιαίων και ετήσιων εκθέσεων.

- Σε ορισμένες περιπτώσεις διαπιστώθηκε ότι ορισμένοι δήμοι δεν υπέβαλλαν έγκαιρα τις μηνιαίες τους εκθέσεις, όπως αυτό προνοείται από το σχετικό πρωτόκολλο συνεργασίας μεταξύ της κεντρικής αρμόδιας αρχής και των συνεργαζόμενων δήμων.

3.1.4 Κατάρτιση προσωπικού (Άρθρο 6, Καν. (ΕΚ) αρ. 882/2004).

“Η αρμόδια αρχή εξασφαλίζει ότι το σύνολο του προσωπικού της που διεξάγει επίσημους ελέγχους, λαμβάνει στον τομέα της αρμοδιότητας του κατάλληλη κατάρτιση, η οποία του παρέχει τη δυνατότητα να εκτελεί σωστά τα καθήκοντα του και να διεξάγει τους ελέγχους κατά τρόπο συνεπή”.

Κατά το 2013, οι περισσότεροι ΥΕ/ΥΛ που διενεργούν επίσημους ελέγχους έχουν λάβει μέρος σε διάφορα σεμινάρια που οργανώθηκαν, τόσο στο εσωτερικό όσο και στο εξωτερικό, με θέματα σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

- Σε ορισμένους Δήμους, διαπιστώθηκε ότι δεν υπάρχει τεκμηριωμένη διαδικασία η/και κριτήρια αξιολόγησης του επιπέδου επιμόρφωσης των Υγειονομικών Επιθεωρητών, πάνω στα οποία να στηρίζονται οι ανάγκες και ο προγραμματισμός της εκπαίδευσης των.

3.1.5 Διαφάνεια εμπιστευτικότητα (Άρθρο 7 Καν. (ΕΚ) αρ. 882/2004).

“Οι αρμόδιες αρχές μεριμνούν ώστε να εκτελούν τις δραστηριότητες τους με υψηλό επίπεδο διαφάνειας. Για το σκοπό αυτό, οι σχετικές πληροφορίες που κατέχουν πρέπει να δημοσιοποιούνται το συντομότερο δυνατό”.

Στις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας παρέχεται επαρκής ενημέρωση του κοινού για τις ελεγκτικές δραστηριότητες και τα αποτελέσματά τους. Αυτό επιτυγχάνεται κυρίως με τη δημοσίευση της ετήσιας έκθεσης των επισήμων ελέγχων και άλλων ανακοινώσεων στην ιστοσελίδα της Υπηρεσίας, καθώς και με ανακοινώσεις στα Μέσα Μαζικής Ενημέρωσης.

- Στους Δήμους το κοινό δεν έχει τη δυνατότητα ικανοποιητικής ενημέρωσης από τις αντίστοιχες Υγειονομικές Υπηρεσίες για τις ελεγκτικές τους δραστηριότητες και την αποτελεσματικότητά τους.

3.1.6 Διαδικασίες ελέγχου και επαλήθευσης (Άρθρο 8 Καν. (ΕΚ) αρ. 882/2004).

“Οι αρμόδιες αρχές θεσπίζουν διαδικασίες για να επαληθεύουν την αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων που διεξάγουν”

Οι Υπεύθυνοι Υγειονομικοί Επιθεωρητές των Επαρχιών του Υπουργείου Υγείας, διενεργούν εσωτερικό (διοικητικό) έλεγχο για επαλήθευση της ορθότητας και αποτελεσματικότητας των επισήμων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές.

Μετά το πέρας των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, οι φάκελοι ελέγχονται και προσυπογράφονται από τον Υπεύθυνο Υγειονομικό Επιθεωρητή και όπου χρειάζεται δίνονται οι ανάλογες οδηγίες. Σε μερικές περιπτώσεις διενεργούνται και επιτόπιοι έλεγχοι για αξιολόγηση των μεθόδων και τεχνικών που εφαρμόζουν οι ΥΛ/ΥΕ κατά την επιθεώρηση της επιχείρησης.

- Σε ορισμένους Δήμους δεν εφαρμόζεται η/και δεν τεκμηριώνεται διαδικασία εσωτερικού διοικητικού ελέγχου, έτσι ώστε να ελέγχεται και να επαληθεύεται η καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές.

3.1.7 Συχνότητα και συνοχή των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων (Άρθρο 3.1 Καν. (ΕΚ) αρ. 882/2004).

“Οι αρμόδιες αρχές διασφαλίζουν ότι πραγματοποιούνται επίσημοι έλεγχοι τακτικά και βάσει των κινδύνων και με την κατάλληλη συχνότητα, για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού”.

- Από τους ελέγχους που διενεργήθηκαν κατά το 2013, στις Υγειονομικές Υπηρεσίες του Κράτους και των 10 συνεργαζόμενων Δήμων, διαπιστώθηκε ότι δεν μπορεί να επιτευχθεί η συχνότητα και η συνοχή των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, όπως αυτή έχει καθορισθεί με βάση την επικινδυνότητα, στον σχετικό “Κώδικα πρακτικής των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων”.
- Λόγω της μη εφαρμογής της καθορισμένης συχνότητας, σε ορισμένες περιπτώσεις δεν διενεργείται έγκαιρη επανεπιθεώρηση για επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που έχει προβεί ο υπεύθυνος της επιχείρησης, σε σοβαρές παρατηρήσεις που εντοπίστηκαν κατά τη διάρκεια των επίσημων ελέγχων.

3.1.8 Σύνταξη εκθέσεων για τους επίσημους ελέγχους. (Άρθρο 9 του Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004)

“Η αρμόδια αρχή συντάσσει εκθέσεις για τους επίσημους ελέγχους που έχει πραγματοποιήσει”.

Από τους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν, διαπιστώθηκε ότι οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων ενημερώνονται πάντοτε γραπτώς από τους υγειονομικούς επιθεωρητές για τα ευρήματα των επισήμων ελέγχων, όπως προνοείται από το παρόν άρθρο και τον σχετικό κώδικα πρακτικής.

3.1.9 Δραστηριότητες, μέθοδοι και τεχνικές ελέγχου. (Άρθρο 10 του Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004)

“Οι εργασίες που σχετίζονται με τους επίσημους ελέγχους, διεξάγονται κατά κανόνα με τη χρήση κατάλληλων μεθόδων και τεχνικών ελέγχου.”

Παρά το γεγονός ότι οι μέθοδοι και τεχνικές που ακολουθούνται από τους ΥΛ/ΥΕ κατά τη διάρκεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, είναι σε γενικές γραμμές ικανοποιητικές, εντούτοις υπάρχουν περιθώρια για περαιτέρω βελτίωση, ιδιαίτερα στον τρόπο έλεγχου των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP που εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων.

Για παράδειγμα, ο έλεγχος δεν πρέπει να περιορίζεται μόνο στην γραπτή τεκμηρίωση των κρίσιμων σημείων ελέγχου των διαδικασιών που τυχόν εφαρμόζει μια επιχείρηση, αλλά να διενεργείται και επιτόπου επαλήθευση της εγκυρότητας των αποτελεσμάτων που παρουσιάζονται με κατάλληλα όργανα.

Επίσης κατά τη διάρκεια των επιθεωρήσεων, πρέπει να δίνεται περισσότερη έμφαση από τους Υγειονομικούς Επιθεωρητές, στις ορθές υγιεινές πρακτικές που εφαρμόζονται από το προσωπικό της επιχείρησης.

Παράλληλα πρέπει να χρησιμοποιείται περισσότερο η μέθοδος των συνεντεύξεων με τους χειριστές των τροφίμων, ούτως ώστε να διαπιστώνεται ο βαθμός της

εκπαίδευσης των και να μη περιορίζεται μόνο στην γραπτή τεκμηρίωση που παρουσιάζεται από τον Υπεύθυνο της επιχείρησης.

3.1.10 Εφαρμογή διαδικασιών με βάση τις αρχές του συστήματος HACCP. **(Άρθρο 5 του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 852/2004)**

“Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων θεσπίζουν, εφαρμόζουν και διατηρούν πάγια διαδικασία ή διαδικασίες βάσει των αρχών HACCP”.

- Από τους ελέγχους που έχουν διενεργηθεί τόσο στις κρατικές Υπηρεσίες, όσο και στις Υπηρεσίες των Δήμων και από τα στοιχεία που έχουν δοθεί, φαίνεται ότι ένα ποσοστό περίπου 25% των επιχειρήσεων, δεν εφαρμόζουν διαδικασίες με βάση τις αρχές του συστήματος HACCP.
Σημειώνεται ότι οι πλείστες επιχειρήσεις που δεν εφαρμόζουν το σύστημα, είναι κυρίως περίπτερα και μπουραρίες.
- Από επιτόπιους ελέγχους που διενεργήθηκαν μέσα στα πλαίσια του εσωτερικού ελέγχου, διαπιστώθηκε ότι ορισμένες επιχειρήσεις δεν εφαρμόζουν ικανοποιητικά το σύστημα. Πχ. η παρακολούθηση των κρίσιμων σημείων ελέγχου δεν τεκμηριώνεται επαρκώς.

3.1.11 Καταχώρηση των επιχειρήσεων τροφίμων. **(Άρθρο 31 του Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004 και άρθρο 6 του Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 852/2004).**

“Κάθε υπεύθυνος επιχείρησης τροφίμων κοινοποιεί στη σχετική αρμόδια αρχή, με τον τρόπο που απαιτεί η τελευταία, κάθε εγκατάσταση υπό τον έλεγχο του η οποία εκτελεί οιοδήποτε στάδιο παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων, προκειμένου να καταχωρισθεί”.

- Από τους ελέγχους που έχουν διενεργηθεί τόσο στις Κρατικές Υπηρεσίες, όσο και στις Υπηρεσίες των Δήμων και σύμφωνα με τα στοιχεία που έχουν δοθεί, φαίνεται ότι ένα ποσοστό περίπου 15% των επιχειρήσεων, δεν είναι καταχωρημένες στο μητρώο του Δ.Ι.Υ.& Υ.Δ.Υ.

3.1.12 Επίσημη πιστοποίηση (Άρθρο 30 του Κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004)

- Σε μερικές περιπτώσεις έχει εκδοθεί Υγειονομικό Πιστοποιητικό Καταλληλότητας χωρίς να προηγηθεί πρόσφατος επίσημος έλεγχος της επιχείρησης.

3.1.13 Μέτρα επιβολής και κυρώσεις (Άρθρα 54 & 55) Καν. (ΕΚ)αρ.882/2004)

“Εάν η αρμόδια αρχή διαπιστώσει μη συμμόρφωση λαμβάνει μέτρα, προκειμένου να εξασφαλίσει ότι ο υπεύθυνος θα διορθώσει την κατάσταση. Οι προβλεπόμενες κυρώσεις πρέπει να είναι αποτελεσματικές, αναλογικές και αποτρεπτικές”.

- Σε ορισμένες περιπτώσεις παρατηρείται μεγάλη καθυστέρηση στην επιβολή διοικητικού προστίμου, από την ημέρα που γίνεται η εισήγηση για λήψη μέτρων από τον Υ.Υ.Ε. της Επαρχίας ή του Δήμου.
- Από δειγματοληπτικό έλεγχο που διενεργήθηκε σε κυρώσεις που επιβλήθηκαν σε Υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων, διαπιστώθηκε ότι σε ορισμένες περιπτώσεις παρατηρείται άνιση μεταχείριση στην επιβολή διοικητικού προστίμου, για παρόμοιες υποθέσεις.

3.1.14 Εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 για τα μικροβιολογικά κριτήρια στα τρόφιμα.

- Από δειγματοληπτικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν σε επιχειρήσεις που εμπίπτουν στον κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, διαπιστώθηκε ότι ορισμένες επιχειρήσεις δεν επιθεωρήθηκαν με βάση τις πρόνοιες του κανονισμού αυτού.

3.2 Εφαρμογή Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων.

Μέσα στο πλαίσιο συνεργασίας μεταξύ των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας και των Υγειονομικών Υπηρεσιών των συνεργαζόμενων Δήμων, εφαρμόζεται το Εθνικό πρόγραμμα δειγματοληψιών τροφίμων, κατόπιν υπογραφής σχετικού πρωτοκόλλου συνεργασίας.

Οι δειγματοληψίες διενεργούνται από έμπειρο και καταρτισμένο προσωπικό, το οποίο είναι εφοδιασμένο με όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό που απαιτείται για τη δειγματοληψία.

3.2.1 Υλοποίηση των Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας τροφίμων.

Από τον έλεγχο που διενεργήθηκε διαπιστώθηκε ότι το Εθνικό πρόγραμμα δειγματοληψίας τροφίμων για το 2013, έχει υλοποιηθεί σε ικανοποιητικό βαθμό. Σε μερικές περιπτώσεις που δεν κατέστη δυνατό να ληφθούν τα δείγματα, έχει ενημερωθεί γραπτώς η κεντρική αρμόδια αρχή.

3.2.2 Εφαρμογή της αρχής της ίσης μεταχείρισης, της αξιοπιστίας και της αντιπροσωπευτικότητας της δειγματοληψίας.

Διαπιστώθηκε ότι καταβάλλεται προσπάθεια έτσι ώστε τα δείγματα να λαμβάνονται εκ περιτροπής από διάφορους επιχειρηματίες, με σκοπό να μην παραβιάζεται η αρχή της ίσης μεταχείρισης και να διασφαλίζεται η αντιπροσωπευτικότητα και αξιοπιστία των αποτελεσμάτων των εργαστηριακών ελέγχων.

3.2.3 Αρχαιοθέτηση αποτελεσμάτων εργαστηριακών ελέγχων.

Τηρούνται ηλεκτρονικά αρχεία, στα οποία καταγράφονται οι δειγματοληψίες τροφίμων και τα αποτελέσματα των αναλύσεων για κάθε εργαστήριο.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων κοινοποιούνται πάντοτε στους αντίστοιχους φακέλους των επιχειρήσεων από τις οποίες λήφθηκαν τα δείγματα.

3.2.4 Ενημέρωση των Υπευθύνων των επιχειρήσεων.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων από τις οποίες λαμβάνονται τα δείγματα, ενημερώνονται πάντοτε γραπτώς για τα αποτελέσματα των αναλύσεων.

3.3 Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων από τρίτες χώρες.

Ο έλεγχος των εισαγομένων τροφίμων από τρίτες χώρες διενεργείται μόνο από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς του Κράτους.

Από τους ελέγχους που διενεργήθηκαν, διαπιστώθηκε ότι σε όλα τα επαρχιακά γραφεία, υπάρχει κατάλληλο ηλεκτρονικό και έντυπο αρχείο, για όλους τους εισαγωγείς τροφίμων.

Επίσης υπάρχει ξεχωριστός φάκελος για κάθε εισαγωγή τροφίμων, στον οποίο καταχωρείται όλη η σχετική αλληλογραφία.

Με βάση τους φακέλους και τα αρχεία που έχουν εξεταστεί, φαίνεται ότι η διαδικασία του ελέγχου εισαγομένων τροφίμων διεξάγεται ικανοποιητικά.

- Από δειγματοληπτικό έλεγχο των φακέλων, διαπιστώθηκε ότι σε μερικές περιπτώσεις ορισμένα έντυπα της διαδικασίας των εισαγομένων τροφίμων, δεν συμπληρώνονται κατάλληλα. Πχ. Το μέρος 2 του Κοινού Εγγράφου Εισόδου (ΚΕΕ) που χρησιμοποιείται για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) 669/2009.
- Επίσης αντίγραφο του εν λόγω εντύπου δεν αποστέλλεται πάντοτε στο σημείο εισόδου (Νέο Λιμάνι Λεμεσού) για ενημέρωση των σχετικών αρχείων που τηρούνται εκεί.

3.4 Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για τρόφιμα και ζωοτροφές (RASFF)

Η παρακολούθηση του συστήματος (RASFF) διενεργείται μόνο από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς του Κράτους.

Από τον έλεγχο που διεξήχθη διαπιστώθηκε ότι οι διαδικασίες που ακολουθούνται σε όλα τα επαρχιακά γραφεία, συμφωνούν πλήρως με τον σχετικό κώδικα πρακτικής και τις εκάστοτε εγκυκλίους και υπάρχει ικανοποιητικός συντονισμός με την κεντρική αρμόδια αρχή.

4. Εισηγήσεις για διορθωτικές ενέργειες από τις αρμόδιες αρχές

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 κάτω διορθωτικά μέτρα, προκειμένου να εξασφαλιστεί σταδιακά η συμμόρφωση με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

4.1 Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας

- 4.1.1** Να δοθεί περισσότερη βαρύτητα στην οργάνωση και σχεδιασμό των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, οι οποίοι να βασίζονται στην αξιολόγηση του κινδύνου (Risk based official controls).

Συγκεκριμένα, κατά την αξιολόγηση του κινδύνου μιας επιχείρησης, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και άλλα κριτήρια εκτός από το είδος της επιχείρησης, όπως αυτά περιγράφονται στην παράγραφο 1 του κανονισμού (ΕΚ) αρ. 882/2004), τα οποία αναφέρονται πιο κάτω για εύκολη αναφορά:

- α) Εντοπισθέντες κινδύνους που συνδέονται με τρόφιμα, με επιχειρήσεις τροφίμων, με τη χρήση τροφίμων, ή με οποιαδήποτε διαδικασία, υλικό, ουσία, δραστηριότητα ή ενέργεια που μπορεί να επηρεάσει την ασφάλεια των τροφίμων.
- β) Τις παλαιότερες επιδόσεις των υπευθύνων επιχειρήσεων των τροφίμων αναφορικά με τη συμμόρφωση τους με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα.
- γ) Την αξιοπιστία τυχόν ιδίων ελέγχων που έχουν ήδη διενεργηθεί και
- δ) οιοσδήποτε πληροφορίες για τυχόν μη συμμόρφωση.

Επιπρόσθετα με τα πιο πάνω, θα μπορούσαν να ληφθούν υπόψη και η συνεργασία που επιδεικνύει ο υπεύθυνος της επιχείρησης με τις αρμόδιες αρχές, το μέγεθος της επιχείρησης, τα συστήματα ασφάλειας των τροφίμων που εφαρμόζονται στην επιχείρηση, τυχόν αποτελέσματα εργαστηριακών εξετάσεων σε δείγματα τροφίμων που λήφθηκαν από την επιχείρηση, τυχόν μέτρα επιβολής που λήφθηκαν εναντίον της επιχείρησης, παράπονα που υποβλήθηκαν από καταναλωτές, κλπ.

Υπό το φως των πιο πάνω πρέπει να μελετηθεί από την κεντρική αρμόδια αρχή το ενδεχόμενο αναθεώρησης του υφιστάμενου "Κώδικα επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων" για ότι αφορά τον καθορισμό της συχνότητας με βάση την επικινδυνότητα, λαμβάνοντας υπόψη μεταξύ άλλων και τα κριτήρια που αναφέρονται πιο πάνω.

- 4.1.2** Στις περιπτώσεις που εντοπίζονται σοβαρές παραβάσεις της νομοθεσίας, να διενεργείται έγκαιρη επανεπιθεώρηση, με σκοπό την επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λαμβάνονται από τους Υπεύθυνους των επιχειρήσεων σε παρατηρήσεις των ΥΛΥΕ και στις περιπτώσεις που δεν παρατηρείται συμμόρφωση, να λαμβάνονται όλα τα υπό τις περιστάσεις ενδεδειγμένα μέτρα.
- 4.1.3** Τα μέτρα που λαμβάνονται εναντίον υπευθύνων επιχειρήσεων τροφίμων, σε περιπτώσεις μη συμμορφώσεων με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα, να είναι όσο το δυνατό ισομερή και ανάλογα των παραβάσεων, για σκοπούς ίσης μεταχείρισης.
- 4.1.4** Κατά την εκπαίδευση των Υγειονομικών Λειτουργιών/Επιθεωρητών, να δοθεί ιδιαίτερη βαρύτητα στις μεθόδους και τεχνικές που ακολουθούνται κατά τη διενέργεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, δίνοντας έμφαση στον έλεγχο των διαδικασιών που ακολουθούνται στις επιχειρήσεις με βάση τις αρχές του συστήματος HACCP.
- 4.1.5** Να συνεχισθεί η προσπάθεια για καταχώρηση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων στο μητρώο του Δ.Ι.Υ και Υ.Δ.Υ.
- 4.1.6** Να συνεχισθεί η προσπάθεια για εφαρμογή των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP, σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.
- 4.1.7** Όταν υποβάλλεται αίτηση για χορήγηση πιστοποιητικού καταλληλότητας για επιχείρηση τροφίμων, να προηγείται πάντοτε επίσημος έλεγχος και αφού διαπιστωθεί ότι τηρούνται οι σχετικές διατάξεις των κανονισμών, τότε να χορηγείται το ζητούμενο πιστοποιητικό.
- 4.1.8** Όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων που εμπίπτουν στον κανονισμό (ΕΚ) 2073/2005, να επιθεωρούνται με την κατάλληλη συχνότητα και σύμφωνα με τις πρόνοιες του κανονισμού αυτού.
- 4.1.9** Όλα τα έντυπα που αφορούν τη διαδικασία εισαγομένων τροφίμων να συμπληρώνονται κατάλληλα και παράλληλα να ενημερώνονται τα σημεία εισόδου (ΣΕ) εκεί όπου απαιτείται από τη διαδικασία των εισαγομένων τροφίμων.

4.2 Υγειονομικές Υπηρεσίες των Δήμων

- 4.2.1** Να καταβληθεί προσπάθεια για βελτίωση της συχνότητας και της συνοχής των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων. Στις περιπτώσεις που αυτό δεν μπορεί να επιτευχθεί για διάφορους λόγους, ισχύει το περιεχόμενο της παραγράφου **4.1.1**.
- 4.2.2** Στις περιπτώσεις που εντοπίζονται σοβαρές παραβάσεις της νομοθεσίας, να διενεργείται έγκαιρη επανεπιθεώρηση, με σκοπό την επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λαμβάνονται από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων σε παρατηρήσεις των ΥΛΥΕ και στις περιπτώσεις που δεν παρατηρείται συμμόρφωση, να λαμβάνονται όλα τα υπό τις περιστάσεις ενδεδειγμένα μέτρα.
- 4.2.3** Κατά την εκπαίδευση των Υγειονομικών Λειτουργών/Επιθεωρητών, να δίνεται ιδιαίτερη βαρύτητα στις μεθόδους και τεχνικές που ακολουθούνται κατά τη διενέργεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, με έμφαση στον έλεγχο των διαδικασιών που ακολουθούνται στις επιχειρήσεις με βάση τις αρχές του συστήματος HACCP.
- 4.2.4** Να συνεχισθεί η προσπάθεια για καταχώρηση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων στο μητρώο του Δ.Ι.Υ και Υ.Δ.Υ.
- 4.2.5** Να συνεχισθεί η προσπάθεια για εφαρμογή των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP, σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.
- 4.2.6** Να ασκείται και να τεκμηριώνεται συχνός εποπτικός έλεγχος από τους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές, ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ορθή εφαρμογή και η αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων.
- 4.2.7** Να δημιουργηθεί ξεχωριστό αρχείο για καταχώρηση των παραπόνων που υποβάλλονται από καταναλωτές και έχουν σχέση με την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.
- 4.2.8** Να υποβάλλονται έγκαιρα οι μηνιαίες και ετήσιες εκθέσεις, όπως αυτό προνοείται από το σχετικό πρωτόκολλο συνεργασίας μεταξύ της κεντρικής αρμόδιας αρχής και των συνεργαζόμενων δήμων.
- 4.2.9** Να εξευρεθούν τρόποι έτσι ώστε το κοινό να έχει τη δυνατότητα ικανοποιητικής ενημέρωσης για τις ελεγκτικές δραστηριότητες και την αποτελεσματικότητά τους.
- 4.2.10** Να ετοιμασθεί τεκμηριωμένη διαδικασία η/και κριτήρια αξιολόγησης του επιπέδου επιμόρφωσης των Υγειονομικών Επιθεωρητών, πάνω στα οποία να στηρίζονται οι ανάγκες και ο προγραμματισμός της εκπαίδευσης των.

5.0 Γενικά σχόλια / συμπεράσματα

Κατά τους εσωτερικούς και εποπτικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν το 2013, η γενική διαπίστωση είναι ότι παρά τη μείωση του προσωπικού λόγω των πρόωρων αφυπηρητήσεων αρκετών Υγειονομικών Επιθεωρητών συνεπεία της οικονομικής κρίσης, τα συστήματα ελέγχων που εφαρμόζονται από τις αρμόδιες αρχές συνεχίζουν να βρίσκονται σε ικανοποιητικά επίπεδα.

Επισημαίνεται η πολύ καλή οργάνωση και τήρηση όλων των απαραίτητων ηλεκτρονικών και έντυπων αρχείων που χρειάζονται για την σωστή εφαρμογή και παρακολούθηση των επισήμων ελέγχων.

Ανεξάρτητα με τα πιο πάνω, θεωρώ ότι υπάρχουν περιθώρια για περαιτέρω βελτίωση, ιδιαίτερα στον τομέα της συχνότητας και αποτελεσματικότητας των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, καθώς και στις μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται από τους ΥΛ/ΥΕ.

Για το σκοπό αυτό, πρέπει να μελετηθεί από την κεντρική αρμόδια αρχή το ενδεχόμενο αναθεώρησης του υφιστάμενου "Κώδικα επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων" για ότι αφορά τον καθορισμό της συχνότητας με βάση την επικινδυνότητα, λαμβάνοντας υπόψη μεταξύ άλλων και τα κριτήρια που αναφέρονται στην παράγραφο 4.1.1.

Επίσης πρέπει να συνεχισθεί η προσπάθεια για κατάλληλη επιμόρφωση των Υγειονομικών Λειτουργιών/Επιθεωρητών στα θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, δίνοντας έμφαση στις μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται κατά τη διάρκεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων.

Τέλος υπογραμμίζεται η άριστη συνεργασία που επιδείχθηκε μεταξύ του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου και των Υγειονομικών Λειτουργιών/Επιθεωρητών, τόσο του Υπουργείου Υγείας, όσο και των συνεργαζόμενων Δήμων.

(Αλβέρτος Καρής)
Υπεύθυνος
Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου

- Κοιν. - Αν. Γεν. Διευθυντή Υπ. Υγείας
- Αν. Π.Υ.Υ.
- Πρόεδρο Ένωσης Δήμων
- Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου

AK /

