



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

ΤΜΗΜΑ

ΙΑΤΡΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΚΑΙ

ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ

**ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ
ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΟΛΥΕΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ
ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2009**

ΜΑΙΟΣ 2010

**ΕΤΗΣΙΑ ΕΚΘΕΣΗ ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΩΝ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΥΓΕΙΑΣ ΓΙΑ
ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΤΩΝ ΠΟΛΥΕΤΩΝ ΕΘΝΙΚΩΝ ΣΧΕΔΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ ΓΙΑ ΤΟ 2009**

ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

1. Εισαγωγή.....	1
2. Υλοποίηση Πολυετών Σχεδίων Ελέγχου.....	3
2.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων.....	3
2.2. Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας.....	3
2.3. Έλεγχος Εισαγόμενων Τροφίμων από Τρίτες Χώρες.....	6
2.4. Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF).....	4
3. Συνολική συμμόρφωση από Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων	5
4. Ανάλυση της μη συμμόρφωσης.....	5
4.1. Επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων.....	6
4.2. Εφαρμογή Εθνικών Προγραμμάτων Δειγματοληψίας Τροφίμων	7
4.3. Έλεγχος εισαγόμενων τροφίμων από τρίτες χώρες.....	8
4.4. Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF).....	9
5. Φύση των κινδύνων που προέρχονται από τις μη συμμορφούμενες περιπτώσεις.....	10
6. Ουσιαστικά αίτια των μη συμμορφώσεων.....	10
6.1. Έλλειψη πληροφόρησης επιχειρηματιών τροφίμων.....	10
6.2. Δυσχέρειες στην εκπαίδευση των χειριστών τροφίμων.....	11
6.3. Οικονομικό κόστος για τους επιχειρηματίες.....	11
7. Εσωτερικοί Έλεγχοι.....	11
8. Ενέργειες για τη διασφάλιση της αποτελεσματικότητας.....	12
8.1. Ενέργειες κατά των επιχειρηματιών.....	12
8.2. Ενέργειες για τη διασφάλιση της καταλληλότητας και αποτελεσματικότητας των επίσημων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές.....	13
8.3. Εκδόσεις Υγειονομικών Υπηρεσιών για βοήθεια των επιχειρηματιών.....	13

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

Πίνακας 1.....	
Πίνακας 2.....	
Πίνακας 3.....	
Πίνακας 4.....	
Πίνακας 5.....	
Πίνακας 6.....	
Πίνακας 7.....	
Ετήσια Έκθεση Εσωτερικού Ελέγχου.....	

**Ετήσια Έκθεση Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας
για την Εφαρμογή των Πολυετών Εθνικών Σχεδίων Ελέγχου για το 2009**

1.Εισαγωγή

Τα πολυετή Εθνικά Σχέδια Ελέγχου, που ετοιμάστηκαν, 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 παγωτού 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 2008, λόγω της συνεχούς εκπαίδευσης του προσωπικού, της εφαρμογής των Κωδίκων Πρακτικής καθώς και της αναβάθμισης των επιπέδων παρακολούθησης και ελέγχου του προσωπικού, έχει σημειωθεί ικανοποιητική βελτίωση αναφορικά με την καταλληλότητα και αποτελεσματικότητα των επίσημων 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 και ομοιόμορφη εφαρμογή της νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Ιδιαίτερη δε προσοχή πρέπει να δοθεί στη συστηματική παρακολούθηση των επίσημων ελέγχων από τους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές των Επαρχιών και των οχτώ συνεργαζόμενων Δήμων.

Οι αδυναμίες που έχουν εντοπισθεί κατά το 2008 και αφορούσαν κυρίως την έλλειψη μόνιμου προσωπικού και την εργοδότηση μεγάλου αριθμού έκτακτων λειτουργών για κάλυψη των τρεχουσών αναγκών της Υπηρεσίας, εξακολουθούν να υφίστανται και το 2009.

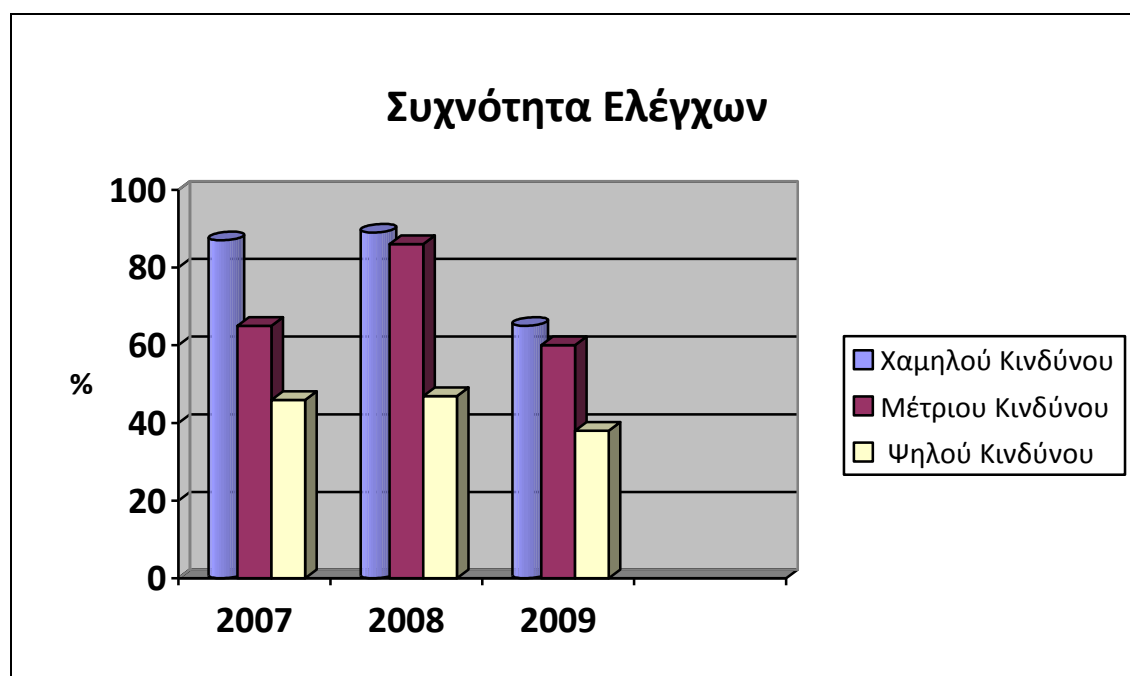
Πέραν τούτου έχει διαπιστωθεί ότι το προσωπικό που ασκεί επίσημους ελέγχους έχει εφοδιασθεί με όλη την νομοθεσία για τα τρόφιμα, διαθέτει κατάλληλο εξοπλισμό και στη πλειοψηφία του έχει παρακολουθήσει περαιτέρω προγράμματα επιμόρφωσης.

Κατά το 2009 οι Υγειονομικές Υπηρεσίες, σε συνεργασία με τους οκτώ συνεργαζόμενους Δήμους έθεσαν σε εφαρμογή Κώδικα Πρακτικής, ο οποίος καθορίζει τη μορφή συνεργασίας τους καθώς και τον εποπτικό ρόλο των Υγειονομικών Υπηρεσιών ως Αρμόδια Κεντρική Αρχή.

Όσον αφορά τη συχνότητα των επίσημων ελέγχων εξακολουθεί να ισχύει και να εφαρμόζεται ο Κώδικας Πρακτικής ο οποίος καθορίζει την 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.

Η πιο κάτω γραφική παράσταση παρουσιάζει τη συχνότητα ελέγχων κατά κατηγορία επιχειρήσεων, με βάση την επικινδυνότητα κατά τα έτη 2007-2009.

Με βάση τα αποτελέσματα της καταγραφής της συχνότητας των επίσημων ελέγχων φαίνεται ότι η κατάσταση κατά το 2008 έχει βελτιωθεί αισθητά και αυτή ανήλθε από το 37% που ήταν το προηγούμενο έτος, στο 79%. Κατά το 2009 η συχνότητα των ελέγχων κατά κατηγορία επιχειρήσεων με βάση την επικινδυνότητα φαίνεται ότι στο σύνολο της έχει μειωθεί στο 54.3%. Ωστόσο, αυτό οφείλεται στο γεγονός ότι στην ανάλυση έχουν συμπεριληφθεί για πρώτη φορά και τα δεδομένα των οχτώ συνεργαζόμενων δήμων. Η κατάσταση αναμένεται να βελτιωθεί κατά το 2010 καθώς έχουν ληφθεί συγκεκριμένα μέτρα προς την κατεύθυνση των οχτώ συνεργαζόμενων δήμων για επίτευξη της συχνότητας διενέργειας των επίσημων ελέγχων, όπως καθορίζεται στο σχετικό κώδικα πρακτικής.



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 (Συνεργαζόμενων Δήμων και Υπουργείου Υγείας), κατά το 2009 επισυνάπτεται ως **πίνακας 1**.

Η Διεύθυνση των Υγειονομικών Υπηρεσιών προέβη σε αναθεώρηση του 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. Ο Κώδικας διαβιβάστηκε σε όλο το προσωπικό, με οδηγίες για άμεση και πιστή εφαρμογή του.

Συγκεκριμένα οι επιχειρήσεις τροφίμων ταξινομήθηκαν σε τρεις κατηγορίες:

Κατ.	Ταξινόμηση επιχειρήσεων τροφίμων	Συχνότητα ελέγχου ανά έτος
1	υψηλού κινδύνου	3 φορές
2	μέτριου κινδύνου	2 φορές
3	χαμηλού κινδύνου	1 φορά

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 2009, σε συνεργασία με το Γενικό Χημείο του Κράτους, έχουν ληφθεί, μετά από επίσημες δειγματοληψίες, συνολικά 3373 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, 3253 δείγματα ήταν συμμορφούμενα και 120 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 2009 εφαρμόστηκε πλήρως η Σύσταση της Επιτροπής της 3^{ης} Μαΐου 2007, για την παρακολούθηση των επιπέδων ακρυλαμιδίου στα τρόφιμα (2007/331/ΕΚ). Συνολικά έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού 43 δείγματα. Τα αποτελέσματα κοινοποιήθηκαν στην Επιτροπή.

Επίσης, 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 (2006/794/EK), εφαρμόστηκε και το 2009 παρά το γεγονός ότι σύσταση αφορούσε μόνο τα έτη 2007 και 2008. Έχουν ληφθεί και αποσταλεί σε εργαστήρια του εξωτερικού 20 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 επιτόπιο έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων. Για αυτό μετά από σχετική έγκριση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής, έχουν γίνει διευθετήσεις ούτως ώστε τα φορτία να δεσμεύονται και να μεταφέρονται στις αποθήκες των εισαγωγέων για ολοκλήρωση των απαραίτητων ελέγχων.

Ο υφιστάμενος Κώδικας Πρακτικής για τον έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων ο οποίος περιλαμβάνει κατευθυντήριες οδηγίες σχετικά με τις ορθές διαδικασίες που πρέπει να ακολουθούνται κατά τον έλεγχο των εισαγόμενων τροφίμων έχει αναθεωρηθεί για να συμπεριληφθούν οι διατάξεις του Κανονισμού 669/2009, ώστε να εφαρμόζεται πλήρως και ομοιόμορφα η νομοθεσία τροφίμων. Ο εκσυγχρονισμένος Κώδικας έχει αποσταλεί σε όλους τους λειτουργούς που διενεργούν επίσημους ελέγχους σε εισαγόμενα τρόφιμα.

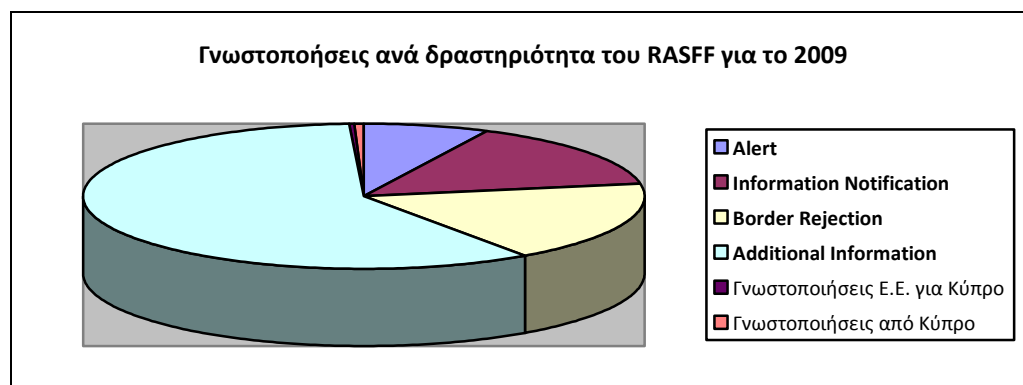
2.4 Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

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**, και απεικονίζονται στη πιο κάτω γραφική παράσταση.



3. Συνολική συμμόρφωση από Υπεύθυνους Επιχειρήσεων Τροφίμων

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

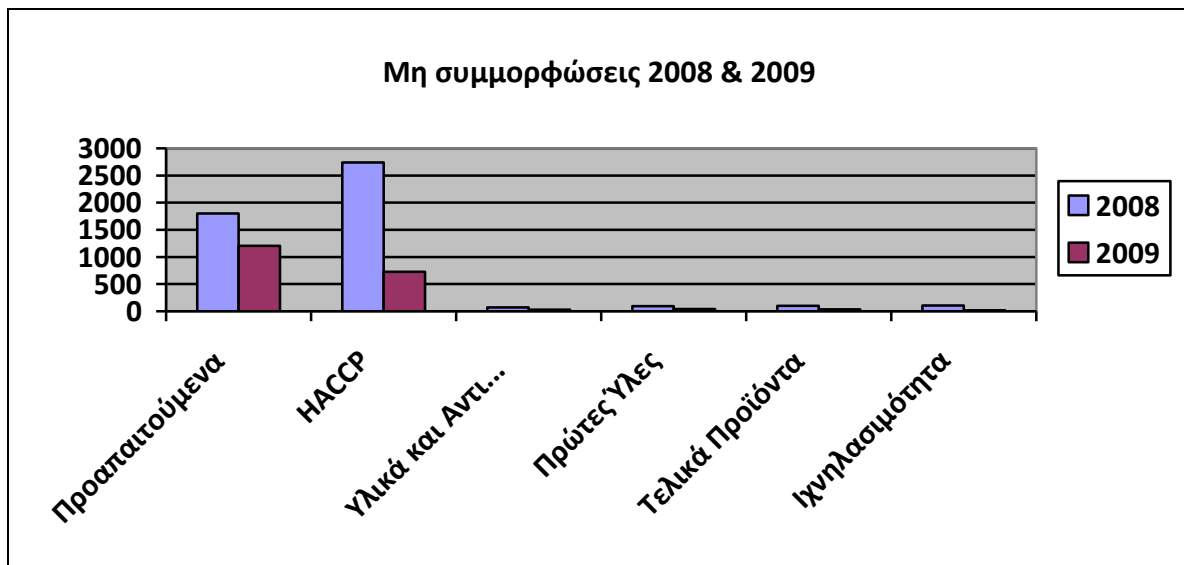
Για σκοπούς ανάλυσης των μη συμμορφώσεων, ο τομέας των τροφίμων υποδιαιρείται σε τέσσερις υποτομείς όπως πιο κάτω:

- 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 11358 επιχειρήσεων τροφίμων έχουν διενεργηθεί πέραν των 17818 επίσημων ελέγχων, κατά τους οποίους έχουν διαπιστωθεί 2050 περιπτώσεις, μη συμμορφούμενες με τη νομοθεσία.

Στη γραφική παράσταση που φαίνεται πιο κάτω απεικονίζονται οι μη συμμορφώσεις κατά τα έτη 2008-2009, για σκοπούς εύκολης σύγκρισης.



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

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 εποχιακά κυρίως κατά την τουριστική περίοδο από Ιούνιο μέχρι Σεπτέμβριο.

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:

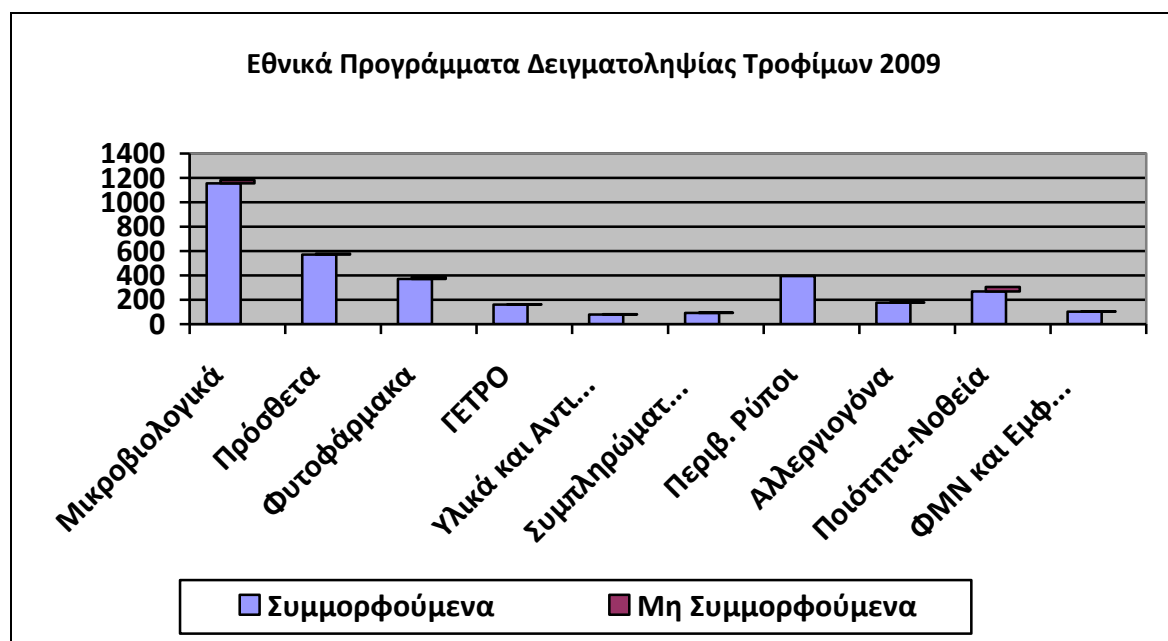
α) Σημαντικές παραβάσεις για τις οποίες λήφθηκαν άμεσα μέτρα επιβολής

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

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα των αναλύσεων του Γενικού Χημείου του Κράτους σε σύνολο 3373 επίσημων δειγμάτων τροφίμων που υποβλήθηκαν, 120 δείγματα ήταν μη συμμορφούμενα με τη σχετική νομοθεσία, (**Πίνακας 2**). Πιο κάτω παρουσιάζεται σε μορφή γραφικής παράστασης, η αναλογία των συμμορφούμενων και μη συμμορφούμενων δειγμάτων τροφίμων ανά εθνικό πρόγραμμα δειγματοληψίας τροφίμων, για το έτος 2009



Μετά από εκτίμηση της επικινδυνότητας των μη συμμορφώσεων αυτές έχουν ταξινομηθεί στις πιο κάτω κατηγορίες, για σκοπούς διαχείρισης των κινδύνων και λήψης μέτρων επιβολής:

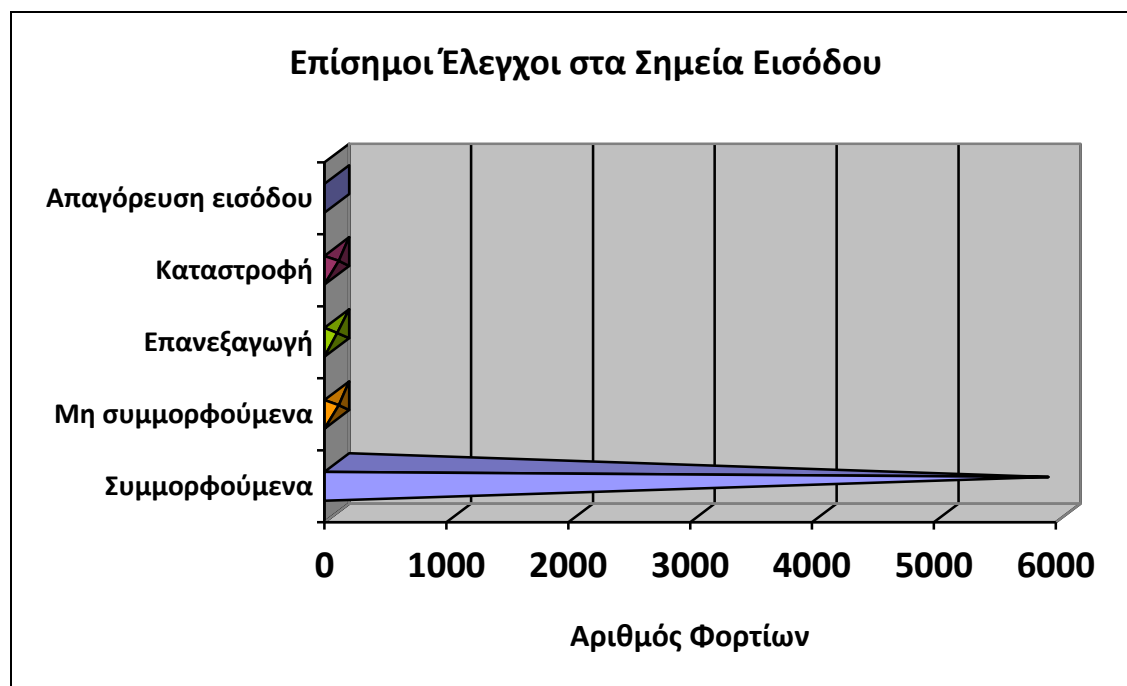
α) Περιπτώσεις μη ασφαλών τροφίμων για τις οποίες έχουν ληφθεί μέτρα απόσυρσης / ανάκλησης καθώς και έκδοσης ανακοίνωσης στα Μ.Μ.Ε. για κατάλληλη ενημέρωση του καταναλωτικού κοινού.

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 5856 φορτίων που έχουν ελεγχθεί 5839 ήσαν συμμορφούμενα και 17 μη συμμορφούμενα με τη νομοθεσία για τα τρόφιμα. Όσον αφορά τα μη συμμορφούμενα φορτία, τρία επανεξήχθησαν, δεκατέσσερα καταστράφηκαν και δεν απαγορεύτηκε η είσοδος σε οποιοδήποτε φορτίο. (Πίνακας 5)



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

Κατά το 2009 το όλο σύστημα λειτούργησε σε ικανοποιητικό βαθμό και από την Κύπρο δηλώθηκαν 53 περιπτώσεις μη συμμορφούμενων τροφίμων.



Ειδικότερα, 37 περιπτώσεις δηλώθηκαν από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες,

12 περιπτώσεις από τις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες και

4 περιπτώσεις από το Τμήμα Γεωργίας.

Όλες οι περιπτώσεις RASFF φαίνονται στο επισυνημμένο συνοπτικό **πίνακα 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 πρόσθετων ουσιών.

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 επίσημων ελέγχων προκύπτει το συμπέρασμα ότι οι μη συμμορφώσεις οφείλονται στα πιο κάτω αίτια:

6.1. Έλλειψη πληροφόρησης επιχειρηματιών τροφίμων:

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

α) 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.

β) 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 και σε άλλα καθήκοντα πέραν της ασφάλειας τροφίμων.

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

Ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου συνέχισε του εσωτερικούς και εποπτικούς ελέγχους και το 2009, 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.

Κατά το 2009, με βάση ετήσιο πρόγραμμα που καταρτίστηκε, διενεργήθηκαν εσωτερικοί έλεγχοι στις 5 επαρχίες οι οποίοι αφορούσαν τους πιο κάτω υποτομείς του τομέα τροφίμων:

Επίσημοι έλεγχοι σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων

Εθνικά προγράμματα δειγματοληψίας τροφίμων

Έλεγχος εισαγομένων τροφίμων

Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)

Επίσης κατά το 2009 άρχισε ο εποπτικός έλεγχος και σε τοπικό επίπεδο και έχουν ήδη διενεργηθεί δύο εποπτικοί έλεγχοι στις Υγειονομικές Υπηρεσίες δύο συνεργαζόμενων Δήμων.

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 3289 γραπτές γνωστοποιήσεις προς τους επιχειρηματίες, με τις οποίες εκλήθησαν εντός τακτής προθεσμίας να συμμορφωθούν με συγκεκριμένες πρόνοιες της νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

β) Σε 79 περιπτώσεις δόθηκαν γραπτές οδηγίες για απόσυρση / ανάκληση μη ασφαλών προϊόντων.

γ) Έχουν δοθεί 100 γραπτές οδηγίες για διόρθωση σήμανσης ή αλλαγής χρήσης προϊόντων, των οποίων η ποιότητα είναι υποβαθμισμένη.

δ) Δε υπήρξε οποιαδήποτε περίπτωση απαγόρευσης εισαγωγής φορτίων λόγω εντοπισμού μη ασφαλών προϊόντων στα Επίσημα Σημεία Εισόδου.

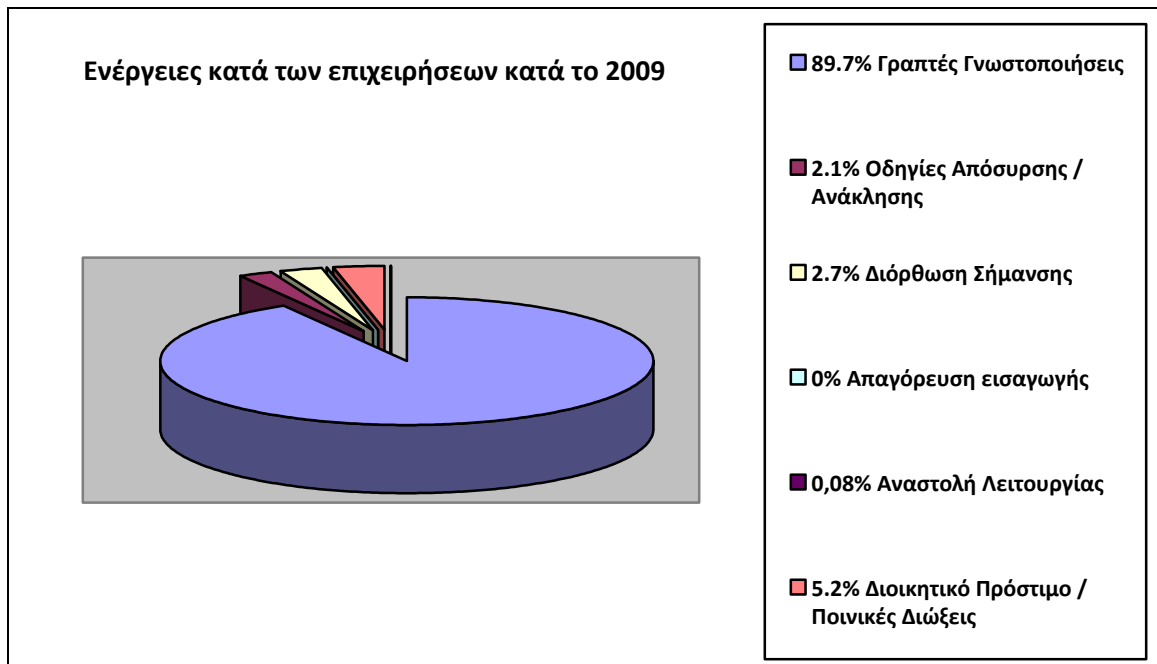
ε) Αναστολή λειτουργίας τριών (3) επιχειρήσεων τροφίμων, επειδή διαπιστώθηκαν σοβαρές παραβάσεις των προνοιών της νομοθεσίας για τα τρόφιμα που έθεταν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία και δημοσιοποίηση των ονομάτων τους.

στ) Σε 117 περιπτώσεις επιβλήθηκε διοικητικό πρόστιμο και σε 76 περιπτώσεις έχει κινηθεί η διαδικασία άσκησης ποινικής δίωξης.

ζ) Από τις Υγειονομικές Υπηρεσίες έχουν γίνει 31 ανακοινώσεις στα Μ.Μ.Ε. και αφορούσαν μη ασφαλή τρόφιμα για σκοπούς ενημέρωσης των καταναλωτών.

η) Επιπρόσθετα έχουν γίνει 8 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 2009 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) Το 2008 ολοκληρώθηκε η κωδικοποίηση όλων των εντύπων που χρησιμοποιούνται κατά τη διεξαγωγή επίσημων ελέγχων ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ομοιομορφία των ελέγχων στο μέγιστο δυνατό βαθμό, το 2009 συνεχίστηκε η διαδικασία κωδικοποιήσεων των νέων εντύπων.

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

8.3 Εκδόσεις Υγειονομικών Υπηρεσιών για βοήθεια των επιχειρηματιών:

Οι Υγειονομικές Υπηρεσίες του Υπουργείου Υγείας, κατά το 2009 μέσα στα πλαίσια ενημέρωσης και της προσπάθειας τους να βοηθήσουν τους επιχειρηματίες, έχουν αποστείλει στο Γραφείο Τύπου και Πληροφοριών τα ακόλουθα έντυπα, τα οποία έχουν εκδοθεί και διατίθενται δωρεάν στους στις επιχειρήσεις τροφίμων:

- Επανεκδοση αναθεωρημένου Οδηγού Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Μαζικής Εστίασης και Ζαχαροπλαστικής
- Επανεκδοση αναθεωρημένου Οδηγού Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Αποθήκευσης και Διανομής Τροφίμων σε Συνθήκες Περιβάλλοντος, Ψύξης ή Κατάψυξης
- Οδηγός Εφαρμογής του Συστήματος HACCP σε Επιχειρήσεις Παραγωγής και Εμφιάλωσης Μελιού.

Επίσημοι Έλεγχοι Επιχειρήσεων Τροφίμων για το 2009

	Επιχ. Χαμηλού κινδύνου	Επιχ. Μέτριου κινδύνου	Επιχ. Ψηλού κινδύνου	Σύνολο
1. Αριθμός Επιχειρήσεων	3740	839	6779	11358
2. Συχνότητα:				
A) Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 3 ή περισσότερες φορές	115	61	2598	2774
B) Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 2 φορές	363	438	1573	2374
Γ) Αριθμός επιχειρήσεων που έχουν επιθεωρηθεί 1 φορά	1950	284	2050	4284
Δ) Αριθμός επιχειρήσεων που δεν έχουν επιθεωρηθεί.	1312	56	558	1926
Σύνολο	3740	839	6779	11358

Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν κατά το 2009

Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν μετά από δειγματοληψία τροφίμων σύμφωνα με τα Εθνικά Προγράμματα Δειγματοληψίας Τροφίμων:

	Εθνικό Πρόγραμμα	Ολικός Αριθμός Δειγμάτων	Ολικός Αρ. μη συμμορφώσεων
2.1	Πρόγραμμα Μικροβιολογικού Ελέγχου Τροφίμων	1154	28
2.2.	Πρόγραμμα Ελέγχου Πρόσθετων Ουσιών και για Ειδικές Αναλύσεις	571	7
2.3	Πρόγραμμα Ελέγχου Υπολειμμάτων Γεωργικών Φαρμάκων	371	16
2.4	Πρόγραμμα Ελέγχου Γενετικά Τροποποιημένων Τροφίμων	161	3
2.5	Πρόγραμμα Ελέγχου Υλικών και Αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	80	2
2.6	Πρόγραμμα Ελέγχου Συμπληρωμάτων Διατροφής	92	4
2.7	Πρόγραμμα Ελέγχου για Περιβαλλοντικούς Ρύπους και Φυσικών Τοξινών	395	1
2.8	Πρόγραμμα Ελέγχου για Αλλεργιογόνες ουσίες	177	21
2.9	Πρόγραμμα Ελέγχου για Σύσταση Ποιότητα και Θρεπτική Αξία Τροφίμων	269	35
2.10	Πρόγραμμα Ελέγχου Φ.Μ.Ν. και εμφιαλωμένων νερών	103	3
	Σύνολο	3373	120

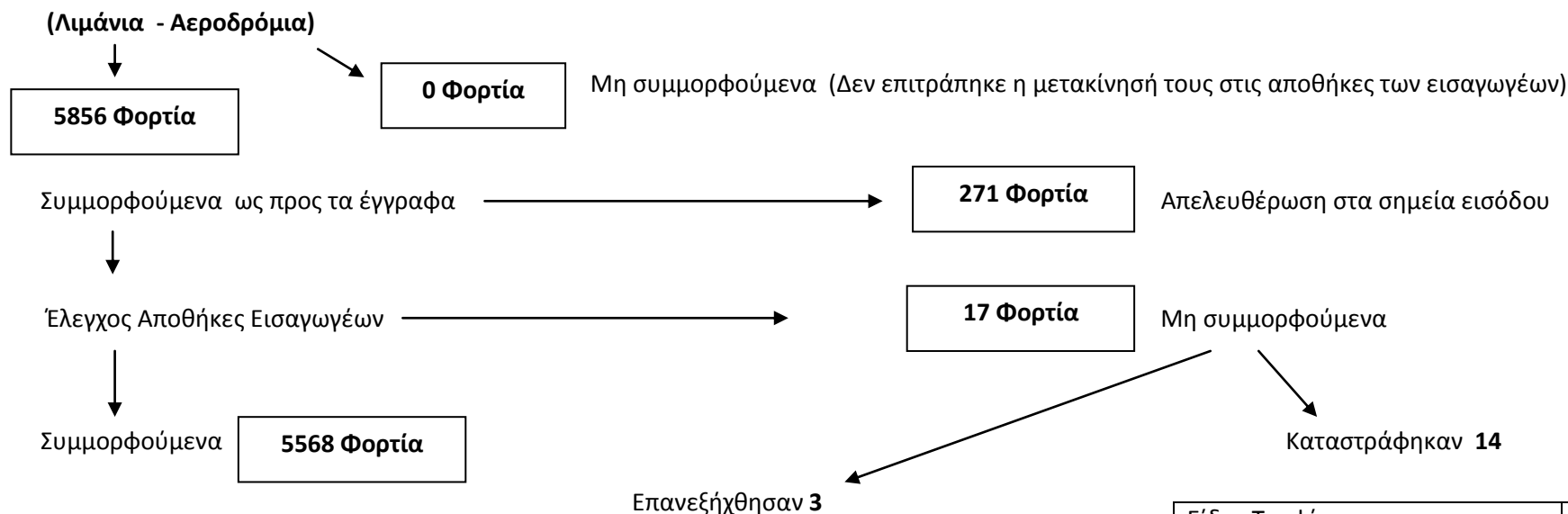
Πίνακας 3

Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές Δραστηριότητες για το 2009	
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'Alert' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	578
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'Information Notification' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	1218
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'Border Rejection' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	1484
Αριθμός γνωστοποιήσεων τύπου 'additional information' που εκδόθηκαν από το RASFF οι οποίες αξιολογήθηκαν και ανάλογα προωθήθηκαν στις συνεργαζόμενες Υπηρεσίες	4767
Γνωστοποιήσεις που αποστάληκαν από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και ανάφεραν διανομή στην Κύπρο.	24
Ολικός αριθμός γνωστοποιήσεων που δημοσιεύτηκαν από την Κύπρο	55 (2 αποσύρθηκαν)
Γνωστοποιήσεις που δημοσιεύτηκαν από Υγειονομικές Υπηρεσίες	39 (2 εκ των οποίων αποσύρθηκαν)
Γνωστοποιήσεις που δημοσιεύτηκαν από Κτηνιατρικές Υπηρεσίες	12
Γνωστοποιήσεις που δημοσιεύτηκαν από Τμήμα Γεωργίας	4

Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν κατά το 2009**4. Μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν μετά από έλεγχο σε επιχειρήσεις τροφίμων**

4.1	Προαπαιτούμενα	1206
4.2.	Εφαρμογή αρχών HACCP	726
4.3	Υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	31
4.4	Πρώτες ύλες	39
4.5	Τελικά προϊόντα	33
4.6	Ιχνηλασιμότητα	15
ΣΥΝΟΛΟ		2050

Έλεγχος σε σημεία Εισόδου



Είδος Τροφίμου	Ποσότητα σε κιλά ή λίτρα
Συνολικό βάρος τροφίμων που επανεξήχθησαν σε κιλά ή λίτρα (Λεπτομερής κατάλογος 5 B επισυνάπτεται)	1360 κιλά + 360 καψούλες

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα σε κιλά ή λίτρα
Συνολικό βάρος τροφίμων που καταστράφηκαν σε κιλά ή λίτρα (Λεπτομερής κατάλογος 5 A επισυνάπτεται)	79058 κιλά +7250 λίτρα

Έλεγχος Εισαγομένων Τροφίμων

Πίνακας 5 Α

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

Είδος Τροφίμου	Ποσότητα σε Κιλά ή Λίτρα
Κόκκοι καφέ (3 φορτία)	26580Kg
Δημητριακά	30 Kg
Καρότα	7500 Kg
Φοινίκια	2150 Kg
Πορτοκάλια	7260 Kg
Σάλτσες	185 Kg
Κατεψυγμένες φράουλες	5000 Kg
Χρωστικές ουσίες	3 Kg
Χαλβάς (φιστίκια αιγίνης)	1350 Kg
Σησάμι	19000 Kg
Καρυδόπιχα	10000 Kg
Φυσικό μεταλλικό νερό ανθρακούχο	7250L
Σύνολο (14 περιπτώσεις)	79058 Kg + 7250L

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
Ξιδάτα	7082 Kg
Pickled Ginger	6588 Kg
Συμπλήρωμα διατροφής Botanical Slimming	360Cap
Σύνολο (3 περιπτώσεις)	13670 Kg +360Cap

Διορθωτικές Ενέργειες κατά το 2009

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	3111	61	58	2	63	16	0
6.2.	Μετά από δειγματοληψίες τροφίμων ή υλικών και αντικειμένων σε επαφή με τρόφιμα	164	56	18	1	16	7	0
6.3	Κατά τον έλεγχο εισαγόμενων τροφίμων	14	0	0	0	0	4	3
	Σύνολο	3289	117	76	3	79	27	3

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΩΝ ΠΟΥ ΑΣΚΟΥΝ ΕΠΙΣΗΜΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΚΑΤΑ ΤΟ 2009**Πίνακας 7**

ΘΕΜΑΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ	ΕΝΤΟΠΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	Αρ. Ατόμων
Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Νεοεισερχομένων Υγειονομικών Επιθεωρητών (Α΄ ΜΕΡΟΣ)	11/5-15/5/2009 (5 ημέρες)		Επαρχιακά Γραφεία Λευκωσίας	11/5-15/5/2009	15
Πρόγραμμα Εκπαίδευσης Νεοεισερχομένων Υγειονομικών Επιθεωρητών (Β΄ ΜΕΡΟΣ)	2/11- 6/11/2009 (5 ημέρες)		Ξενοδοχείο Apollonia Λεμεσός	2/11- 6/11/2009	19
Συνέδριο Συνδέσμου Υγειονομικών Επιθεωρητών. «Σύγχρονες Τάσεις στην Ασφάλεια των Τροφίμων»	5/12/2009 (1 ημέρα)		Ξενοδοχείο Aldiana Λάρνακα	5/12/2009	80
Κοινοτική & Εθνική Νομοθεσία	4-8/05/2009 (5 ημέρες)		Ξενοδοχείο ΕΡΙΣΚΟΡΙΑΝΑ	4-8/05/2009	12
Έλεγχος υποστατικών επεξεργασίας και συσκευασίας ελαιόλαδων και ελιάς (Υποτροφία)	23/11/09 – 27/11/09 (4 ημέρες)	Αθήνα - ΕΦΕΤ		23/11/09 – 27/11/09	2

ΘΕΜΑΤΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	ΠΕΡΙΟΔΟΣ	ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΤΟ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟ	ΕΝΤΟΠΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ	Αρ. Ατόμων
Υγιεινή και Ασφάλεια Μελιού (Υποτροφία)	23/11/09 – 26/11/09 (4 ημέρες)	Θεσσαλονίκη		23/11/09 – 26/11/09	2
Training on Auditing HACCP Systems D.G. SANCO	20 – 24/7/2009 (5 ημέρες)	Πορτογαλία		20 – 24/7/2009	1
Ασφάλεια Τροφίμων και σύστημα HACCP	2-6/11/09 (5 ημέρες)	Ιταλία		2-6/11/09	1
Εξελίξεις στη διαχείριση και τον Έλεγχο Χημικών Ουσιών στην Κύπρο	03/11/2009 (1 ημέρα)		Λευκωσία	03/11/2009	1
Σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP – Part 1	8/6 – 12/6/09 (5 ημέρες)	Ουγγαρία		8/6 – 12/6/09	2



ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΥΓΕΙΑΣ

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

Αρ. Φακ.: 4.02.059.01
Αρ. Τηλ.: 22305318
Email: healthservices@mphs.moh.gov.cy

27 Αυγούστου 2010

ΕΜΠΙΣΤΕΥΤΙΚΗ

Προϊστάμενο Υγειονομικών Υπηρεσιών

Θέμα: Ετήσια έκθεση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου των Υγειονομικών Υπηρεσιών για το 2009

Εισαγωγή

Μέσα στα πλαίσια εφαρμογής του άρθρου 4.6 του κανονισμού 882/2004, ο Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου συνέχισε τους εσωτερικούς ελέγχους και το 2009, με βάση τη νομική υποχρέωση που προκύπτει από την πιο πάνω νομοθεσία.

Στόχος των εσωτερικών ελέγχων είναι η αξιολόγηση της ορθότητας και αποτελεσματικότητας των επισήμων ελέγχων που διεξάγονται από τους Υγειονομικούς 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 με βάση ετήσιο πρόγραμμα που καταρτίστηκε και εγκρίθηκε από τον Προϊστάμενο των Υγειονομικών Υπηρεσιών.

Επίσης κατά το 2009, άρχισε ο εποπτικός έλεγχος και σε τοπικό επίπεδο και έχουν ήδη διενεργηθεί 2 ελέγχοι στις Υγειονομικές Υπηρεσίες των Δήμων Λευκωσίας και Λάρνακας.

Δραστηριότητες

Κατά το 2009, πραγματοποιήθηκαν 18 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί ελέγχοι, από τους οποίους οι 16 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 2 σε τοπικό επίπεδο.

Οι εσωτερικοί ελέγχοι που πραγματοποιήθηκαν σε επαρχιακό επίπεδο κατανέμονται στις πιο κάτω κατηγορίες ελέγχων:

Επίσημοι προγραμματισμένοι ελέγχοι (5)

Έκτακτοι στοχευμένοι ελέγχοι (5)

Ειδικό ελέγχοι (1)

Έλεγχοι για επαλήθευση διορθωτικών ενεργειών προηγούμενων ελέγχων (5)

Σε **τοπικό επίπεδο** διενεργήθηκαν 2 επίσημοι προγραμματισμένοι ελέγχοι οι οποίοι κάλυψαν κυρίως τον τομέα του επίσημου ελέγχου των επιχειρήσεων τροφίμων που διενεργούνται από τις τοπικές αρχές, με βάση το πλαίσιο συνεργασίας μεταξύ των Υγειονομικών Υπηρεσιών του Υπουργείου Υγείας και των 8 συνεργαζόμενων Δήμων.

Οι επίσημοι προγραμματισμένοι ελέγχοι σε επαρχιακό επίπεδο, κάλυψαν τους πιο κάτω τομείς των επίσημων ελέγχων που διενεργούνται από τους Υγειονομικούς 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)

Οι στοχευμένοι ελέγχοι κάλυψαν τις ακόλουθες επιχειρήσεις τροφίμων:

Ξενοδοχεία

Σχολικά κυλικεία

Στέγες ευγηρίας

Παιδοκομικοί σταθμοί

Επιχειρήσεις παραγωγής παγωτών

Οι ειδικό ελέγχοι κάλυψαν τις πιο κάτω έκτακτες περιπτώσεις :

Ειδικός έκτακτος έλεγχος για αξιολόγηση της διαδικασίας που ακολουθήθηκε καθώς και επαλήθευση της απόσυρσης ακατάλληλου τροφίμου από την αγορά, κατόπιν γνωστοποίησης στο σύστημα RASFF.

Επίσης ο έλεγχος επεκτάθηκε και κάλυψε 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 ελέγχοι σε όλες τις Επαρχίες, για επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λήφθηκαν, σε αδυναμίες που εντοπίστηκαν κατά τη διάρκεια των εσωτερικών ελέγχων που πραγματοποιήθηκαν κατά το 2008.

Ευρήματα

Κατά τους ελέγχους που διενεργήθηκαν το 2009 σε όλες τις Επαρχίες, η γενική διαπίστωση είναι ότι καταβλήθηκε σημαντική προσπάθεια και παρατηρήθηκε ικανοποιητική βελτίωση σε πολλούς τομείς όπου είχαν διαπιστωθεί αδυναμίες κατά το 2008.

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 2008.

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 λήφθηκαν για αδυναμίες προηγούμενων ελέγχων, διαπιστώθηκε ότι στις πλείστες περιπτώσεις υπήρξε συμμόρφωση ως προς τις εισηγήσεις μας.

Ανεξάρτητα από την πιο πάνω προσπάθεια που αποτελεί θετικό στοιχείο, κατά το 2009 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. Αδυναμίες στην τήρηση των λειτουργικών κριτηρίων συμπεριλαμβανομένων των τεχνικών και μεθόδων κατά την άσκηση των επισήμων ελέγχων . (Άρθρο 8 και 10 του καν. 882/2004)
3. Κατά τον έλεγχο των εγκαταστάσεων των επιχειρήσεων τροφίμων, δεν διενεργείται σε αρκετές περιπτώσεις έλεγχος των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP. Ως εκ τούτου οι Λειτουργοί θα πρέπει να δώσουν ιδιαίτερη προσοχή στο θέμα αυτό. (Άρθρο 5, του καν. 852/2004)
4. Σε ορισμένες Επαρχίες παρατηρήθηκε ότι δεν εφαρμόζεται πάντοτε η αρχή της ίσης μεταχείρισης των επιχειρηματιών, για ότι αφορά τις δειγματοληψίες τροφίμων. (Άρθρο 11, του καν. 882/2004)

5. Κατά τη διαχείριση μη ασφαλών τροφίμων σε επαρχιακό επίπεδο, δεν ακολουθούνται σε όλες τις περιπτώσεις οι καθορισμένες διαδικασίες και δεν εφαρμόζεται ικανοποιητικός εποπτικός έλεγχος από τους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές, με αποτέλεσμα να παρουσιάζονται προβλήματα στη λήψη μέτρων επιβολής σε κεντρικό επίπεδο.
6. Διαπιστώθηκε ανομοιομορφία στη λήψη μέτρων επιβολής, τόσο σε επαρχιακό επίπεδο όσο και σε επίπεδο Υγειονομικών Επιθεωρητών.

Εισηγήσεις για διορθωτικές ενέργειες:

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.

1. Κατά την κατάρτιση του ετήσιου σχεδίου των επισήμων ελέγχων, να λαμβάνονται υπόψη οι νομικές υποχρεώσεις για την άσκηση των επισήμων ελέγχων με ορθό και αποτελεσματικό τρόπο και να γίνεται ισόρροπη κατανομή του όγκου εργασίας μεταξύ των Υγειονομικών Επιθεωρητών. Πρέπει να δίδεται προτεραιότητα σε έλεγχο των επιχειρήσεων που λειτουργούν πάνω σε εποχιακή βάση πχ. ορεινά θέρετρα, ελαιοτριβεία, οινοποιεία κλπ. Επίσης να γίνονται διευθετήσεις ούτως ώστε οι επιχειρήσεις που λειτουργούν μόνο νύκτα, να ελέγχονται όπου είναι δυνατό τα απογεύματα της Πέμπτης και στις ελάχιστες περιπτώσεις που αυτό είναι αντικειμενικά αδύνατο, να υποβάλλεται αίτημα για εξασφάλιση κονδυλίων για διεξαγωγή νυκτερινών επιθεωρήσεων.
2. Να συνεχισθεί η εκπαίδευση των Υγειονομικών Επιθεωρητών, με 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 HACCP.
3. Να δοθούν οδηγίες στους Υγειονομικούς Επιθεωρητές όπως τα δείγματα τροφίμων που λαμβάνονται μέσα στα πλαίσια της εφαρμογής των Εθνικών προγραμμάτων δειγματοληψίας, να λαμβάνονται εκ περιτροπής από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων.
4. Να τηρούνται επακριβώς και ανελλιπώς σε όλες τις περιπτώσεις οι καθορισμένες διαδικασίες χειρισμού μη ασφαλών τροφίμων, πέραν δε τούτου να ασκείται εποπτικός έλεγχος από τους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές, ούτως ώστε να διασφαλίζεται η συμμόρφωση με τις πρόνοιες της σχετικής νομοθεσίας.

5. Να γίνουν οι απαραίτητες διευθετήσεις, ούτως ώστε κατά τον προγραμματισμό των εκπαιδευτικών σεμιναρίων του 2010, να περιληφθεί και το θέμα της αξιολόγησης των ευρημάτων των επισήμων ελέγχων και της λήψης απόφασης για προώθηση νομικών κυρώσεων, σε επαρχιακό επίπεδο.

Τέλος αναφέρω ότι όλοι οι εσωτερικοί και εποπτικοί έλεγχοι που πραγματοποιήθηκαν κατά το 2009, διεξήχθησαν χωρίς να παρουσιαστούν ιδιαίτερα προβλήματα.

Υπογραμμίζεται ή άριστη συνεργασία που επιδείχθηκε μεταξύ της ομάδας του τομέα εσωτερικού ελέγχου και των Υγειονομικών Επιθεωρητών, τόσο του Υπουργείου Υγείας, όσο και των Τοπικών Αρχών.

(Ανδρέας Νεάρχου)
Υπεύθυνος
Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου

ΑΝ/ΑΚ