



Γ-Φ-046/1

**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

3 Ιουνίου 2013

ΕΜΠΙΣΤΕΥΤΙΚΗ

Θέμα: Ετήσια έκθεση του Τομέα Εσωτερικού Ελέγχου για το 2012

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 2012, 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.



2. Δραστηριότητες

Κατά το 2012, πραγματοποιήθηκαν 16 συνολικά εσωτερικοί και εποπτικοί ελέγχοι, από τους οποίους οι 5 ήταν σε επαρχιακό επίπεδο και οι 11 σε τοπικό επίπεδο.

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 Δειγματοληψιών τροφίμων.

Επιπρόσθετα διενεργήθηκε και ένας εποπτικός έλεγχος στην Υγειονομική Υπηρεσία του Δήμου Αγλαντζιάς, κατόπιν αίτησης των για αξιολόγηση της δυνατότητας τους να διενεργούν ανεξάρτητους επίσημους ελέγχους, με σκοπό την ένταξη τους στους συνεργαζόμενους Δήμους.

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)

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 2011.

3. Ευρήματα

Κατά τους εσωτερικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν το 2012 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 2011.

Ιδιαίτερα παρατηρήθηκε βελτίωση στις μεθόδους και τεχνικές που εφαρμόζονται από τους Υγειονομικούς Λειτουργούς/Επιθεωρητές κατά τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, σε σύγκριση με το 2011.

Σε αυτό συνέβαλε σημαντικά η διενέργεια επιμορφωτικών σεμιναρίων, που είχαν διοργανωθεί από το Γραφείο του Π.Υ.Υ. κατά τη διάρκεια του έτους.

Επίσης παρατηρήθηκε 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.

Από τους εποπτικούς ελέγχους που διενεργήθηκαν στις Υγειονομικές Υπηρεσίες των συνεργαζόμενων Δήμων, διαπιστώθηκε σημαντική βελτίωση σε όλα τα συστήματα και διαδικασίες των επισήμων ελέγχων, σε σχέση με τον προηγούμενο έλεγχο του 2011.

Ανεξάρτητα από την πιο πάνω προσπάθεια που αποτελεί θετικό και ενθαρρυντικό στοιχείο, κατά τους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν μέσα στο 2012, σε ορισμένες περιπτώσεις έχουν εντοπισθεί ορισμένες αδυναμίες στους πιο κάτω τομείς, για τις οποίες πρέπει να ληφθούν οι ανάλογες διορθωτικές ενέργειες για περαιτέρω βελτίωση των συστημάτων των επισήμων ελέγχων:

1. Σε ορισμένες περιπτώσεις οι μέθοδοι και τεχνικές που ακολουθούνται από τους ΥΛ/ΥΕ κατά τη διάρκεια των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, ιδιαίτερα στον έλεγχο των διαδικασιών με βάση τις αρχές του HACCP που εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις τροφίμων, δεν είναι ικανοποιητικές.

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.

2. Σε ορισμένες περιπτώσεις δεν εφαρμόζεται η συχνότητα και η συνοχή των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων, όπως αυτή έχει καθορισθεί με βάση την επικινδυνότητα, στον Κώδικα πρακτικής των επισήμων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων.

Ως εκ τούτου, πρέπει 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). Κατά την αξιολόγηση του κινδύνου μιας επιχείρησης, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και άλλα κριτήρια εκτός από το είδος της επιχείρησης, όπως πχ. η

συνεργασία που επιδεικνύει ο υπεύθυνος της επιχείρησης με τις αρμόδιες αρχές, τα συστήματα ασφάλειας των τροφίμων που εφαρμόζονται στην επιχείρηση, τα αποτελέσματα προηγούμενων επιθεωρήσεων, τα αποτελέσματα εργαστηριακών εξετάσεων σε δείγματα τροφίμων που λήφθηκαν από την επιχείρηση, μέτρα επιβολής που λήφθηκαν εναντίον της επιχείρησης, τυχόν παράπονα που υποβλήθηκαν, κλπ.

3. Δεν διενεργείται πάντοτε έγκαιρη επανεπιθεώρηση για επαλήθευση των διορθωτικών ενεργειών που λαμβάνονται από τους Υπεύθυνους των επιχειρήσεων, σε σοβαρές παρατηρήσεις των Υγειονομικών Επιθεωρητών.
4. Δεν εφαρμόζεται πάντοτε η αρχή της ίσης μεταχείρισης μεταξύ των επιχειρηματιών, για ότι αφορά τις δειγματοληψίες τροφίμων.
5. Δεν διενεργείται ή δεν τεκμηριώνεται επαρκώς σε ορισμένες περιπτώσεις, ικανοποιητικός εσωτερικός η/και εποπτικός έλεγχος από ορισμένους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές των Επαρχιών και των Δήμων.

4. 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 σε επιχειρήσεις τροφίμων, να λαμβάνεται υπόψη μεταξύ άλλων και η επικινδυνότητα της επιχείρησης, η οποία να βασίζεται όχι μόνο στο είδος της επιχείρησης, αλλά και στα αποτελέσματα των επισήμων ελέγχων που διενεργήθηκαν τον προηγούμενο χρόνο, στα συστήματα ασφάλειας και ποιότητας των τροφίμων που εφαρμόζονται στις επιχειρήσεις και στο επίπεδο συνεργασίας που επιδεικνύεται από τους υπευθύνους των επιχειρήσεων.

Επιπρόσθετα να γίνεται ισόρροπη κατανομή του όγκου εργασίας μεταξύ των Υγειονομικών Λειτουργιών/Επιθεωρητών, έτσι ώστε να βελτιωθεί η συχνότητα και η συνοχή των επισήμων ελέγχων.

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.

3. Να συνεχισθεί η εκπαίδευση των Υγειονομικών Λειτουργών/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 συστήματος HACCP.
4. Να δοθούν οδηγίες στους Υγειονομικούς Λειτουργούς/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, για σκοπούς ίσης μεταχείρισης.
5. Να ασκείται συχνός εποπτικός έλεγχος από τους Υπεύθυνους Υγειονομικούς Επιθεωρητές, ούτως ώστε να διασφαλίζεται η ορθή εφαρμογή και η αποτελεσματικότητα των επισήμων ελέγχων.

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

Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου

Κοιν. Γεν. Διευθυντή Υπ. Υγείας
Αν. Π.Υ.Υ.
Τομέας Εσωτερικού Ελέγχου

ΑΚ

