

Αθήνα, 27.10.2004

ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΡΕΑΤΟΣ ΜΕΣΑ ΑΠΟ ΚΡΑΤΙΚΟΥΣ ΕΛΕΓΧΟΥΣ ΩΣ ΕΠΙΒΕΒΑΙΩΣΗ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ

Ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων αποτελεί την Κεντρική Δημόσια Αρχή η οποία έχει ως βασικό στόχο την βιώσιμη ανάπτυξη των επιχειρήσεων τροφίμων, την αποτελεσματική λειτουργία της αγοράς και την εξασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και της υγείας των καταναλωτών. Στα πλαίσια του ρόλου του αυτού και των αρμοδιοτήτων του, ο ΕΦΕΤ εφαρμόζει μία σύγχρονη πολιτική ποιότητας στο σύστημα ελέγχων της τροφικής αλυσίδας και ένα νέο σύστημα προληπτικών ελέγχων και αξιόπιστων διαδικασιών αξιολόγησης των διατροφικών κινδύνων.

Με πολιτικές ολοκληρωμένων παρεμβάσεων αποσκοπεί στην βελτίωση της πρόσβασης του πολίτη – καταναλωτή στην ενημέρωση και πληροφόρηση και στην ευαισθητοποίησή του με σκοπό την προσαρμογή των διατροφικών του συνηθειών με την προώθηση της Ελληνικής διατροφής – Ελληνικής κουζίνας.

Προκειμένου να εξασφαλιστεί η ομοιογενής, συνολική και ολοκληρωμένη εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων, ο ΕΦΕΤ εκπόνησε πρόγραμμα «επίσημης εκπαίδευσης σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων για το Προσωπικό των Επιχειρήσεων Τροφίμων». Συγκρότησε Μητρώο Εκπαιδευτών από το οποίο θα πρέπει να επιλέγονται οι εκπαιδευτές από τον ενδιαφερόμενο να υλοποιήσει την εκπαίδευση (εκπαιδευτικοί φορείς, εταιρεία, κ.λ.π.). επίσης εκπόνησε εκπαιδευτικό υλικό με εγχειρίδιο βασικής

εκπαίδευσης, διαφάνειες και οπτικοακουστικό υλικό το οποίο θα χρησιμοποιείται αποκλειστικά από τους ενταγμένους στο Μητρώο Εκπαιδευτές.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων άρχισαν ήδη από τον Ιούνιο του 2004 να εκπαιδεύουν το προσωπικό τους στην θεματική ενότητα «Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων». Το πρόγραμμα αυτό θα ολοκληρωθεί με την εκπαίδευση 1.500.000 περίπου εργαζομένων στην κάθε είδους επιχείρηση τροφίμων.

Ο ΕΦΕΤ έχει ορισθεί ως ο Αρμόδιος Φορέας για τον έλεγχο της τήρησης των γενικών κανόνων υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με την οδηγία 93/43 (ΚΥΑ 487/2000). Σύμφωνα με αυτή όλες οι επιχειρήσεις τροφίμων υποχρεούνται στην εφαρμογή και τήρηση διαδικασιών η υλοποίηση των οποίων πραγματοποιείται σύμφωνα με την αρχή του συστήματος Ανάλυσης Κινδύνων των Κρίσιμων Σημείων Ελέγχου (HACCP).

Ο ΕΦΕΤ έχει επίσης ορισθεί ως η κεντρική αρχή για την εποπτεία εφαρμογής, τον συντονισμό και την αξιολόγηση ενός ενιαίου συστήματος επίσημου ελέγχου σε όλες τις επιχειρήσεις παραγωγής, μεταποίησης, μεταφοράς, αποθήκευσης και εν γένει εμπορίας τροφίμων μετά την πρωτογενή παραγωγή έως και την διάθεσή τους στον τελικό καταναλωτή. Ο ΕΦΕΤ συνεργάζεται με όλες τις Δημόσιες Αρχές και τις Αρχές Πρωτοβάθμιας και Νομαρχιακής Αυτοδιοίκησης με σκοπό την έγκυρη και αποτελεσματική διεξαγωγή των επίσημων ελέγχων.

Οι αρχές του συστήματος HACCP εφαρμόζονται από όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων: ανάλυση και εντοπισμός των κινδύνων, εντοπισμός κρίσιμων σημείων, καθορισμός ορίων των κρίσιμων σημείων ελέγχου, καθορισμός διορθωτικών μέτρων, καθορισμός διαδικασιών επαλήθευσης, τήρηση και διατήρηση αρχείων. Η διαδικασία επιθεώρησης περιλαμβάνει την υποβολή φακέλου τεκμηρίωσης του συστήματος, προαξιολόγηση, εναρκτήρια συνάντηση, κυρίως επιθεώρηση και τελική σύσκεψη.

Μετά την υποβολή του φακέλου που ακολουθείται από το διάγραμμα ροής γίνεται η προαξιολόγηση και η τελική επιθεώρηση. Τα υποχρεωτικά αρχεία που πρέπει να τηρούνται για τις μικρές επιχειρήσεις είναι: αρχείο κανόνων υγιεινής, αρχείο εντομοκτονίας – μυοκτονίας, αρχείο καθαρισμού – απολύμανσης, αρχείο νερού, αρχείο προσωπικού, αρχείο εκπαίδευσης και αρχείο υγιεινής.

Τα υποχρεωτικά αρχεία των μεγάλων επιχειρήσεων είναι: εγχειρίδιο HACCP σε εφαρμογή, ιστορικό τροποποιήσεων, γενικοί κανόνες υγιεινής, πίνακες – έντυπα ελέγχου και κρίσιμων σημείων ελέγχου, αρχείο διορθωτικών ενεργειών, αρχείο

καθαρισμού και απολυμάνσεων, αρχείο εντομοκτονίας και μυοκτονίας, αρχείο συντήρησης του κτιρίου, αρχείο συντήρησης και βαθμονόμησης του εξοπλισμού, αρχείο ελέγχου νερού, αρχείο ελέγχου πρώτων υλών, ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων, αρχείο επαλήθευσης του συστήματος, αρχείο εντοπισμού /ανάκλησης των προϊόντων, αρχείο εκπαίδευσης του προσωπικού, αρχείο συναντήσεων της ομάδας HACCP, βιβλιάρια υγείας του προσωπικού, νομοθεσία – βιβλιογραφία.

Οι μικρές επιχειρήσεις που οφείλουν να ακολουθούν τον Οδηγό Υγιεινής είναι οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται είτε αυτοτελώς είτε εντός υπεραγορών με αντικείμενο την εμπορία νωπού κρέατος, κατεψυγμένου κρέατος, παραπροϊόντων κρέατος και θηραμάτων, εμπορία νωπού και κατεψυγμένου κρέατος πουλερικών, παραπροϊόντων κρέατος πουλερικών.

Επίσης οι ανωτέρω διαθέτουν τα προϊόντα τους απευθείας στον καταναλωτή.