

Ειδικά ζητήματα που αφορούν στον επίσημο έλεγχο στον τομέα των προϊόντων με βάση το κρέας

Δρ. Ευαγγελία Γκίζα

Κτηνίατρος

Δ/νση Ελέγχου Επιχειρήσεων

Κ.Υ. ΕΦΕΤ

Είναι προτεραιότητα των αρχών ο έλεγχος του τομέας του κρέατος?

✓ Εθνικό επίπεδο:

Διαχρονική προτεραιότητα ο έλεγχος τροφίμων ζωικής προέλευσης

✓ Ένωσιακό επίπεδο

Area	no. of Audits	%
Horizontal and Cross Sectoral Priorities	36	16
Food of Animal Origin	63	28
Food of Non-Animal Origin	32	14
Food Quality	14	6
Plant Health/Seeds	17	8
Feed/Animal-by Products	16	7
Animal Health	18	8
Animal Welfare	8	4
Import Controls	11	5
General Follow-Up Audits	10	4
Total	225	100

ΜΕΘΟΔΟΙ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΕΛΕΓΧΟΥ

Ο επίσημος έλεγχος αφορά στην εφαρμογή των γενικών απαιτήσεων των:

Καν. 178/2002

Καν. 882/2004

Καν. 852/2004

και των ειδικών κανόνων υγιεινής που αφορούν και προσδιορίζουν την οργάνωση των επισήμων ελέγχων κατ' εφαρμογή των

Καν. 853/2004 και

Καν. 854/2004

και των ειδικών κανόνων που διέπουν την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

ΕΛΕΓΧΟΙ

- Τακτικοί: Κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση και όπου απαιτείται κατόπιν ενημέρωσης για την έγκαιρη προετοιμασία
- Έκτακτοι : RASFF
καταγγελίες
καταστάσεις έκτακτης ανάγκης

Αξιοποίηση εντύπων

- Έντυπα ελέγχου (check list)

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/authorities_control/printed_articles_categories/printed_articles_per_category



ΚΕΝΤΡΙΚΗ ΥΠΗΡΕΣΙΑ
Ε.Φ.Ε.Τ.

Λεωφόρος Κηφισίας 124 &
Ιατρίδου 2
Τ.Κ. 115 26, Αμπελόκηποι,
Αθήνα

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΝΤΥΠΟΥ: ---17

✓ ή -	Είδος Ελέγχου
	Τακτικός
	Επανελέγχος
	Έκτακτος
	RASFF
Ημερομηνία προηγούμενου ελέγχου:	
Ημερομηνία & Ώρα Ελέγχου:	

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ,
ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
ΚΙΜΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ
& ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ		
1	Επωνυμία	
2	Διεύθυνση	
3	Τηλέφωνο / Fax	
4	E-mail	
5	Όνοματεπώνυμο Ιδιοκτήτη	
6	ΑΦΜ / ΔΟΥ	
7	Όνοματεπώνυμο Νόμιμου Εκπροσώπου	
8	Αριθμός Έγκρισης	

ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ – ΠΡΟΪΟΝΤΑ					
		✓		✓	ΣΧΟΛΙΑ
1	Τεμαχισμός				
1.1	Κρέατος		1.3	Θηραμάτων	
1.2	Πουλερικών		1.4	Λαγόμορφα	
2	Παραγωγή Μ.Δ.Κ.				
3	Παραγωγή κιμά				
4.1	Παρασκευάσματα κρέατος		4.2	Παρασκευάσματα κρέατος πουλερικών	
5	Προϊόντα με βάση το κρέας				
5.1	Θερμικής Επεξεργασίας		5.3	Άλλα προϊόντα με βάση το κρέας	
5.2	Ζύμωσης/ ωρίμανσης				
6	Ζελατίνη/κολλαγόνο				
7	Τετηγμένο λίπος και κατάλοιπα ζωικού λίπους		8	Επεξεργασμένα στομάχια, ουροδόχοι κύστες και έντερα	
9	Κονσερβοποιημένα προϊόντα		10	Σαλιγκάρια/Βατραχοπόδαρα	
10	Ανασκευασία προϊόντων		11	Παραγωγή έτοιμων μαγειρεμένων φαγητών (catering)	
12	Άλλα προϊόντα				
ΠΑ	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ (ΚΤΠ αρθρ 88-91, ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ)				
	Δυναμικότητα – Όγκος Παραγόμενων Προϊόντων (Μηνιαία ή ετήσια παραγωγή)				
	Εξαγωγική δραστηριότητα & όγκος % επί της ετήσιας παραγωγής				
	Εποχική λειτουργία				
	Αριθμός Εργαζομένων				
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ					
A.	ΣΥΣΤΗΜΑ HACCP				

Διορθωτικές Ενέργειες- Προτεινόμενες δράσεις για την επίτευξη συμμόρφωσης με βάση τα ευρήματα επιθεώρησης

Νο	Σχετικό Εύρημα ¹	Προτεινόμενη διορθωτική ενέργεια ²	Ημερομηνία στόχος για συμμόρφωση	Ημερομηνία επιτυχούς συμμόρφωσης	Σχόλια ΑΑ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

¹ Αναφέρεται στο σημείο/α του ερωτηματολογίου που περιγράφει το αντίστοιχο εύρημα. Στη περίπτωση που είναι παλαιότερη μη συμμόρφωση που εκκρεμεί, αναφέρεται η ημερομηνία του σχετικού ελέγχου

² Προτείνεται από τον ΥΕΤ (υπεύθυνο της επιχείρησης) και σημειώνεται η σύμφωνη γνώμη των ελεγκτών

ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΕΠΙΠΕΔΟΥ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ		
ΥΨΗΛΗ <input type="checkbox"/>	ΜΕΣΗ <input type="checkbox"/>	ΧΑΜΗΛΗ <input type="checkbox"/>

Check list

I. ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ

A. Σύστημα HACCP

B. Ιχνηλασιμότητα

Γ. Καθαρισμός-Απολύμανση

Δ. Πρόγραμμα Ελέγχου επιβλαβών οργανισμών

Ε. Συντήρηση εξοπλισμού- Διακρίβωση οργάνων μέτρησης

ΣΤ. Εκπαίδευση προσωπικού

Ζ. Έλεγχος νερού

Η. Εξετάσεις- Εργαστηριακοί έλεγχοι

Θ. Προσδιορισμός χρόνου ζωής

Check list

II. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΓΡΑΜΜΗΣ-ΕΠΑΛΗΘΕΥΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ

- A.** Παραλαβή –Αποθήκευση πρώτων υλών
- B.** Παραγωγική διαδικασία
- Γ.** Συσκευασία
- Δ.** Αποθήκευση- Διανομή προϊόντων

Check list

III. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

A. Κάτοψη εγκατάστασης

B. Γενικές απαιτήσεις κτιριακών υποδομών

Γ. Διαχείριση ΖΥΠ και απορριμμάτων

Δ. Υγιεινή προσωπικού και πρακτικές χειρισμού

Check list

IV. ΧΡΗΣΗ ΠΡΟΣΘΕΤΩΝ

V. ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ

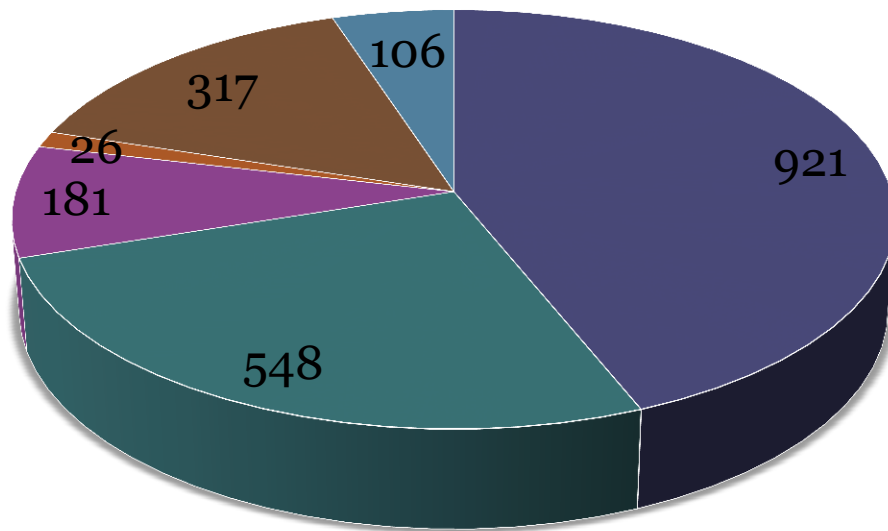
VI. ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ

Αποτελέσματα του ελέγχου

Καταγράφονται στις εκθέσεις ελέγχου και αποστέλλονται στον ενδιαφερόμενο.

- ✓ Μη συμμορφώσεις
- ✓ Συστάσεις
- ✓ Χρονικός προσδιορισμός για άρση μη συμμορφώσεων
- ✓ Ημερομηνία επανελέγχου

Κατανομή εγκαταστάσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης



- Εγκαταστάσεις κρέατος
- Εγκαταστάσεις γαλακτοκομικών προϊόντων
- Εγκαταστάσεις Αλιευτικών προϊόντων
- Εγκαταστάσεις προϊόντων αυγού
- Ψυκτικές Αποθήκες
- Άλλες

2015

**Κάθε πότε πρέπει να ελέγχεται μια εγκατάσταση;
(Καν. 882/2004, Κεφ.Ι, άρθρο 3)**

Τα ΚΜ διασφαλίζουν ότι πραγματοποιούνται επίσημοι έλεγχοι τακτικά και βάση των κινδύνων και με την κατάλληλη συχνότητα για την επίτευξη των στόχων του παρόντος κανονισμού, λαμβάνοντας υπόψη:

- α. εντοπισθέντες κινδύνους*
- β. τις παλαιότερες επιδόσεις των επιχειρήσεων*
- γ. την αξιοπιστία τυχόν ιδίων ελέγχων που έχουν ήδη διενεργηθεί,*
- δ. οιοσδήποτε πληροφορίες για τυχόν μη συμμόρφωση*



Κανονισμός (ΕΕ) 2017/625

Για τους επισήμους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές και των κανόνων για την υγεία και την καλή υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα

...κατάργηση των κανονισμών 854/2004 και 882/2004.

Addition

β. κάθε πληροφορία που υποδεικνύει ότι οι καταναλωτές ενδέχεται να παραπλανηθούν, ιδίως ως προς τη φύση, την ταυτότητα, τις ιδιότητες, τη σύνθεση, την ποσότητα, τη διατηρησιμότητα, τη χώρα καταγωγής ή τον τόπο προέλευσης, τη μέθοδο παρασκευής ή παραγωγής των τροφίμων

Οδηγός για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας και τον προσδιορισμό της συχνότητας επιθεώρησης



ΟΔΗΓΟΣ
ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΤΑΞΗ
ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ
ΚΑΙ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ
ΤΗΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ



2017

http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/authorities_control/control_guides

Εγκαταστάσεις κρέατος

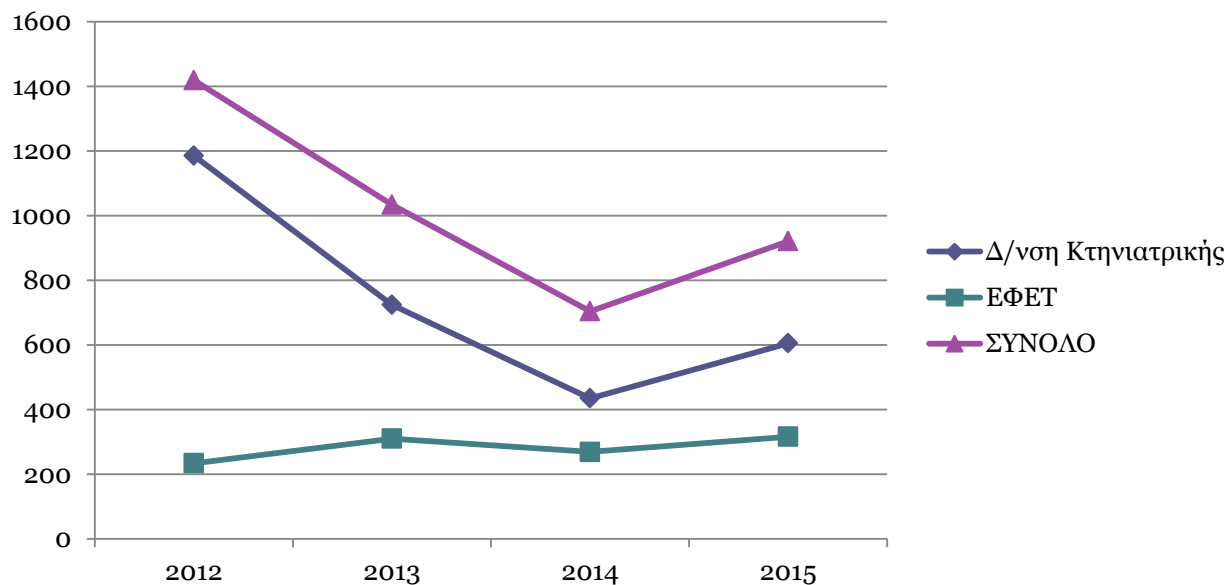
Πίνακας 1:
Κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων και ΥΑΕΤ με βάση την επικινδυνότητα.

Δραστηριότητα	ΤΟΜΕΑΣ: Παρασκευαστές / Συσκευαστές	
	Επικινδυνότητα	Σχόλια/Παρατηρήσεις/Αιτιολόγηση
Τεμαχισμός κρέατος	M	-Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Τρόφιμα που προορίζονται να καταναλωθούν μετά από περαιτέρω διαδικασία εξυγίανσης
Επεξεργασία Λιπών, σπυράκιων, εντέρων, ουροδόχων κύστεων, παραγωγή κολλαγόνου	M	-Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Τρόφιμα που πρόκειται να καταναλωθούν μετά από περαιτέρω διαδικασίες εξυγίανσης
Παραγωγή παρασκευασμάτων κρέατος	Υ	-Πολύπλοκοι χειρισμοί τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Χημικοί κίνδυνοι (χρήση προσθέτων)
Τεμαχισμός πουλερικών και παραγωγή παρασκευασμάτων τους	Υ	-Χειρισμοί τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι (Salmonella spp, Campylobacter κ.α) -Κίνδυνοι που σχετίζονται με στελές μαγειρέμα ή διανομή κατά το χειρισμό
Προϊόντα με βάση το κρέας	Υ	-Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι (π.χ. Listeria spp) -Χημικοί κίνδυνοι (πρόσθετα) -Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά (catering)	M ή Υ	-Πολύπλοκοι χειρισμοί τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα. -Οι εγκαταστάσεις που χρήζουν έγκρισης (catering εμπορικό, νοσοκομείων, ιδρυμάτων, μεταποίηση κα): Υ
Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα	Υ	-Χειρισμοί τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Ειδικές υγειονομικές απαιτήσεις -Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Παρασκευή παγωτών	M ή Υ	-Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Θερμοκρασία συντήρησης -Χρήση μη ψαπεριωμένου γάλακτος ως πρώτη ύλη: Υ
Ανοσοσκευασία τροφίμων ζωικής προέλευσης	Υ ή M	-Ανοσοσκευασία μεταποιημένων:Υ -Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα -Ανοσοσκευασία μεταποιητών: M
Σάλτσες, σούπες, ζεμαί	M	
Προϊόντα αλιών	Υ	-Μικροβιολογικοί κίνδυνοι (κυρίως Salmonella spp)
Επεξεργασία αλιευμάτων και παραγωγή παρασκευασμένων αλιευτικών προϊόντων	M	-Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Τρόφιμα που προορίζονται να καταναλωθούν μετά από περαιτέρω διαδικασίες εξυγίανσης
Προϊόντα αλιευμάτων που προορίζονται να καταναλωθούν ωμά ή σχεδόν ωμά ή με απλές μεθόδους επεξεργασίας που δεν εξυγιάνουν το τρόφιμο (π.χ. σαλάσι)	Υ	-Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Βιολογικοί κίνδυνοι (π.χ. παράσιτα) -Τρόφιμα έτοιμα προς κατανάλωση
Μεταποιημένα αλιεύματα	Υ	-Χειρισμός τροφίμων υψηλού κινδύνου -Μικροβιολογικοί κίνδυνοι -Έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα
Επεξεργασία σαλιγκαριών-βατραχοπόδαρων	M	-Χειρισμός τροφίμων μέσου κινδύνου

Συχνότητα επιθεώρησης

Κατηγορία κινδύνου	Μέγιστος χρόνος (σε μήνες) ανάμεσα σε διαδοχικές επιθεωρήσεις		
	Αφιετηρία Μέση συμμόρφωση	Χαμηλή συμμόρφωση	Υψηλή συμμόρφωση
Υψηλή επικινδυνότητα	12	6	18
Μέση επικινδυνότητα	18	12	24
Χαμηλή επικινδυνότητα	36	18	48

ΤΟΜΕΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ



ΤΟΜΕΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ

	2012	2013	2014	2015
ΔΑΟΚ	1185	724	435	605
ΕΦΕΤ	234	310	269	316
ΣΥΝΟΛΟ	1419	1034	704	921

ΕΤΗΣΙΑ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑ

- 2014 : 0,72
- 2015 : 0,92



ΣΤΟΧΕΥΣΗ ΕΛΕΓΧΩΝ

ΕΤΗΣΙΑ ΠΛΑΝΑ ΔΡΑΣΗΣ

Τι λαμβάνεται υπόψη;

- Αποτελέσματα προηγούμενων ετών
- Καταγγελίες
- RASFF
- Κοινοτικοί έλεγχοι
- Ειδικά θέματα
- Άλλα

ΕΙΔΙΚΗ ΣΤΟΧΕΥΣΗ

(παραδείγματα)

Έλεγχος προσθέτων

Έλεγχος συστημάτων ιχνηλασιμότητας

Επισήμανση

Κοινοτικοί έλεγχοι



2017

- **DG (SANTE)/2017-6061** food information to consumers
- **DG (SANTE)/2017-6057** nutrition and health claims on food

Ζητήματα σχετικά με
τροποποιήσεις κανονισμών-
έκδοση οδηγιών

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ 2017/625

- Ενίσχυση διαφάνειας (συμπεριλαμβανομένου και του υπολογισμού των τελών)
- Πιο σαφείς κανόνες για την αντιμετώπιση φαινομένων παραπλάνησης
- Ζητήματα σχετικά με τον καθορισμό των προστίμων
- Πιο ισχυροί κανόνες για αποτελεσματικότερη διοικητική βοήθεια και συνεργασία μεταξύ των ΚΜ
- Κοινό πλαίσιο για τον έλεγχο των εισαγωγών
- Χρήση κοινών εντύπων για φορτία προερχόμενα από τρίτες χώρες
- Χρήση πληροφοριακού συστήματος για τη διασύνδεση υπαρχόντων και μελλοντικών συστημάτων (TRACES, RASFF etc)

Τροποποίηση Καν. 853/2004

Τμήμα Ι, Κεφ. VII, σημείο 3:

Το κρέας πρέπει να φτάνει στη θερμοκρασία που ορίζεται στο σημείο 1 (δηλαδή 7° C) πριν τη μεταφορά και να διατηρεί αυτή τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.....



- ✓ Πιθανό πλεονέκτημα για την Ευρωπαϊκή βιομηχανία κρέατος
- ✓ Ταχύτερη μεταφορά μετά τη σφαγή
- ✓ Αύξηση της ανταγωνιστικότητας για τις Ευρωπαϊκές εγκαταστάσεις

Κύριες αλλαγές

- ✓ Αφορά σφάγια βοοειδών, χοίρων, αιγών, προβατοειδών
- ✓ Προβλέπει μέγιστο χρόνο μεταφοράς
- ✓ Ειδικές απαιτήσεις για μέτρηση και καταγραφή θερμοκρασιών (επιφάνειας, πυρήνα, αέρα) και τήρησης αρχείων
- ✓ Άλλες ειδικές απαιτήσεις (μικτά φορτία, ένα ή περισσότερα σημεία παράδοσης)

Με τη μορφή παρεκκλίσεων

ΑΛΛΑ ΘΕΜΑΤΑ

KAN. 2073/2005

Τροποποίηση παραρτήματος I για την προσθήκη του παράγοντα *Campylobacter spp* στα σφάγια πουλερικών.

KAN. 853/2004

Θέματα που σχετίζονται με τα σήματα αναγνώρισης (αποστολή ερωτηματολογίου).

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΙ

- Ορθολογική προσέγγιση
- Αποτελεσματικότερος συντονισμός και συνεργασία
- Επικοινωνία μεταξύ Επίσημων Αρχών και εμπλεκόμενων επιχειρήσεων.

**ΕΥΧΑΡΙΣΤΩ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΟΧΗ
ΣΑΣ**

