

### Η Σημερινή Πρακτική Των Ελεγκτικών Αρχών

- ο ιδιώτης δέχεται ένα ειδοποιητήριο ότι εξετάσθηκε δείγμα, βρέθηκε θετικό, και ότι αυτό είναι οριστικό.
- μόλις οι ελεγκτικές αρχές έχουν θετικό αποτέλεσμα σε εργαστηριακό έλεγχο προχωρούν αυτόματα σε επιβολή προστίμου. Σε περίπτωση δεύτερου θετικού αποτελέσματος το πρόστιμο εκτινάσσεται λόγω «υποτροπής».
- Δεν υπάρχει καμία ενημέρωση για να μπορέσει η εταιρία να πάρει αντίδειγμα.
- Ακολουθεί ανάρτηση και δελτίο τύπου στο διαδίκτυο χωρίς προηγούμενη επικοινωνία με την εταιρεία, χαρακτηρίζοντας τα προϊόντα «Επικίνδυνα προς κατανάλωση» «κατάσχεση χxxx τόννων τροφίμων ακατάλληλα για κατανάλωση» με ποσότητες και τα στοιχεία της εταιρείας προκαλώντας έντονα δυσφήμιση. (Τρόμος, Φρίκη, Αηδία, Δυσφήμιση)

## 178/2002

### Αρχές

17) οι τρεις αλληλένδετες συνιστώσες της ανάλυσης του κινδύνου, δηλαδή η αξιολόγηση του κινδύνου, η διαχείριση του κινδύνου και η ενημέρωση σχετικά με τον κίνδυνο, παρέχουν συστηματική μεθοδολογία για τον προσδιορισμό μέτρων που είναι αποτελεσματικά, αναλογικά και στοχοθετημένα, ή άλλων ενεργειών για την προστασία της υγείας.

22) Είναι ανάγκη να διασφαλίζεται ότι η εμπιστοσύνη των καταναλωτών και η εμπιστοσύνη των εμπορικών εταίρων εξασφαλίζεται με την εκπόνηση νομοθεσίας για τα τρόφιμα με τρόπο ανοιχτό και διαφανή και με τη λήψη κατάλληλων μέτρων από τις δημόσιες αρχές για την ενημέρωση του κοινού, όπου υπάρχουν βάσιμες υπόνοιες ότι ένα τρόφιμο μπορεί να παρουσιάζει κινδύνους για την υγεία.

### Άρθρο 3

13. «ενημέρωση σχετικά με τον κίνδυνο»: η αμφίδρομη ανταλλαγή πληροφοριών και απόψεων σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας ανάλυσης του κινδύνου, όσον αφορά τις πηγές του κινδύνου και τους κινδύνους, τους παράγοντες που συνδέονται με τον κίνδυνο και τους διάφορους τρόπους αντίληψης του κινδύνου, μεταξύ των αξιολογητών του κινδύνου, των διαχειριστών του κινδύνου, των καταναλωτών, των επιχειρήσεων τροφίμων και ζωοτροφών, της ακαδημαϊκής κοινότητας και άλλων ενδιαφερόμενων μερών, συμπεριλαμβανομένης της εξήγησης των πορισμάτων που συνδέονται με την αξιολόγηση του κινδύνου και η βάση των αποφάσεων για τη διαχείριση του κινδύνου,

### Άρθρο 10

#### Ενημέρωση του κοινού

Με την επιφύλαξη των εφαρμοστέων κοινοτικών διατάξεων και των εθνικών διατάξεων σχετικά με την πρόσβαση στα έγγραφα, όταν υπάρχουν βάσιμοι λόγοι υποψίας ότι ένα τρόφιμο ή ζωοτροφή ενδεχομένως ενέχει κίνδυνο για την υγεία του ανθρώπου ή των ζώων, τότε, ανάλογα με τη φύση, τη σοβαρότητα και την έκταση αυτού του κινδύνου, οι δημόσιες αρχές προβαίνουν στις κατάλληλες διαδικασίες ώστε να ενημερώσουν το ευρύ κοινό σχετικά με τη φύση του κινδύνου όσον αφορά την υγεία, παρέχοντας όσο το δυνατόν περισσότερα στοιχεία για την αναγνώριση του τροφίμου ή της ζωοτροφής ή του είδους του τροφίμου ή της ζωοτροφής και καθορίζοντας τον κίνδυνο που ενδεχομένως αυτό ενέχει και τα μέτρα που λαμβάνονται ή που πρόκειται να ληφθούν για την αποφυγή, τη μείωση ή την εξάλειψη του κινδύνου αυτού.

### Άρθρο 14

#### Απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων

1. Τρόφιμα τα οποία είναι μη ασφαλή δεν διατίθενται στην αγορά.
2. Τα τρόφιμα θεωρούνται ως μη ασφαλή όταν εκτιμάται ότι είναι:
  - α) επιβλαβή για την υγεία,
  - β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.
3. Προκειμένου να καθορισθεί εάν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:
  - α) οι κανονικές συνθήκες χρήσης του τροφίμου από τους καταναλωτές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής του και
  5. Κατά τον προσδιορισμό του κατά πόσο ένα τρόφιμο είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, δίδεται προσοχή στο κατά πόσο το εν λόγω τρόφιμο δεν μπορεί να γίνει δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τη χρήση για την οποία προορίζεται, λόγω μόλυνσης προερχόμενης είτε από ξένες ουσίες είτε από άλλον παράγοντα, ή λόγω σήψης, αλλοίωσης ή αποσύνθεσης.

4235/2014

#### Άρθρο 1

6. Μη ασφαλή τρόφιμα:

α) Τα τρόφιμα θεωρούνται ως μη ασφαλή, όταν συντρέχουν οι προϋποθέσεις της παραγράφου 2 του άρθρου 14 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 (ΕΕ L 31). Προκειμένου να καθοριστεί αν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι παράγοντες που απαριθμούνται στην παράγραφο 3 του άρθρου 14 του ως άνω Κανονισμού.

β) Στις περιπτώσεις κινδύνων για τους οποίους υφίσταται έλλειψη ενωσιακής ή εθνικής νομοθεσίας ή όπου κρίνεται αιτιολογημένα αναγκαίο, τα μέτρα που λαμβάνονται πρέπει να βασίζονται στην αξιολόγηση των κινδύνων κατά περίπτωση.

7. Τρόφιμα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση: Για τον προσδιορισμό του κατά πόσο ένα τρόφιμο είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση εφαρμόζονται οι διατάξεις της παραγράφου 5 του άρθρου 14 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.

#### Άρθρο 22

##### Επιβολή διοικητικών και ποινικών κυρώσεων

1. Στις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης προς την ενωσιακή και την εθνική νομοθεσία, παράλληλα, με την επιβολή των μέτρων συμμόρφωσης των άρθρων 4 έως και 21, **δύναται να επιβάλλονται** διοικητικές και ποινικές κυρώσεις.

2073/2005

#### Αρχές

Η ασφάλεια των τροφίμων εξασφαλίζεται κυρίως με μια προληπτική προσέγγιση, όπως είναι η εφαρμογή ορθών πρακτικών υγιεινής και η εφαρμογή διαδικασιών που διέπονται από αρχές βασισμένες στην ανάλυση κινδύνων και κρίσιμων σημείων ελέγχου (Hazard Analysis Critical Control Points, HACCP). **Τα μικροβιολογικά κριτήρια μπορούν να χρησιμοποιούνται για την επικύρωση και την επαλήθευση των διαδικασιών που βασίζονται στο σύστημα HACCP και άλλων μέτρων ελέγχου της υγιεινής. Ως εκ**

τούτου, είναι σκόπιμο να θεσπιστούν μικροβιολογικά κριτήρια που θα καθορίζουν το αποδεκτό της παραγωγικής διαδικασίας, καθώς και μικροβιολογικά κριτήρια ασφάλειας των τροφίμων που θα θέτουν ένα όριο πάνω από το οποίο ένα τρόφιμο πρέπει να θεωρείται μη αποδεκτά μολυσμένο από τους μικροοργανισμούς για τους οποίους έχουν θεσπιστεί κριτήρια.

#### Άρθρο 7

##### Μη ικανοποιητικά αποτελέσματα

1. Όταν ο έλεγχος έναντι των κριτηρίων που ορίζονται στο παράρτημα Ι δεν παρέχει ικανοποιητικά αποτελέσματα, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων λαμβάνουν τα μέτρα που αναφέρονται στις παραγράφους 2 έως 4 του εν λόγω άρθρου μαζί με άλλες διορθωτικές ενέργειες που ορίζονται στις διαδικασίες τους που βασίζονται στο σύστημα HACCP, καθώς και άλλες ενέργειες που είναι αναγκαίες για την προστασία της υγείας των καταναλωτών.

Επιπλέον, λαμβάνουν μέτρα για να βρουν την αιτία των μη ικανοποιητικών αποτελεσμάτων ώστε να προληφθεί η επανεμφάνιση μη αποδεκτής μικροβιολογικής μόλυνσης. Τα μέτρα αυτά μπορεί να περιλαμβάνουν τροποποιήσεις της διαδικασίας που βασίζεται στο σύστημα HACCP ή άλλα μέτρα που εφαρμόζονται για τον έλεγχο της υγιεινής των τροφίμων.

2. Όταν ο έλεγχος έναντι των κριτηρίων ασφάλειας των τροφίμων που ορίζονται στο κεφάλαιο Ι του παραρτήματος Ι παρέχει μη ικανοποιητικά αποτελέσματα, το προϊόν ή η παρτίδα τροφίμων αποσύρεται ή ανακαλείται από την αγορά σύμφωνα με το άρθρο 19 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002. Εντούτοις, τα προϊόντα που έχουν διατεθεί στην αγορά, τα οποία δεν βρίσκονται ακόμη σε επίπεδο λιανικής πώλησης και τα οποία δεν πληρούν τα κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα μπορεί να υποβληθούν σε περαιτέρω επεξεργασία ώστε να εξαλειφθεί ο εν λόγω κίνδυνος. Η επεξεργασία αυτή μπορεί να πραγματοποιηθεί μόνον από τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων εκτός από εκείνους του επιπέδου λιανικής πώλησης.

## Προτάσεις - Συζήτηση

- ο ιδιώτης δέχεται ένα ειδοποιητήριο ότι εξετάσθηκε δείγμα, βρέθηκε θετικό, και ότι αυτό είναι οριστικό. Δεν υπάρχει καμία ενημέρωση για να μπορέσει η εταιρία να πάρει αντίδειγμα.

Ο Ιδιώτης να ενημερώνεται εκ των προτέρων για την δειγματοληψία, ώστε να μπορεί να προβαίνει και ο ίδιος σε ελέγχους της συγκεκριμένης παρτίδας που θα ελεγχθεί καθώς και να κρατήσει αντίδειγμα.

Η Πρακτική αυτή ακολουθείται ήδη από τις Κτηνιατρικές αρχές της Κύπρου.

Μετά το πέρας της διαδικασίας να ενημερώνεται για την θετική και την αρνητική έκβαση των αναλύσεων. Η Διαδικασία αυτή ενισχύει την αίσθηση της αμοιβαίας εμπιστοσύνης όπως αυτή διατυπώνεται στον 178/2002 Άρθρο 3 Παρ.13

- μόλις οι ελεγκτικές αρχές έχουν θετικό αποτέλεσμα σε εργαστηριακό έλεγχο προχωρούν αυτόματα σε κατάσχεση της παρτίδας του προϊόντος και επιβολή προστίμου. Σε περίπτωση δεύτερου θετικού αποτελέσματος το πρόστιμο εκτινάσσεται λόγω «υποτροπής».

Η Εμφάνιση Σαλμονέλας σε παρασκεύασμα δεν αποτελεί κριτήριο μη ασφαλούς κατανάλωσης για τους ίδιους λόγους που δεν αποτελεί κριτήριο απόρριψης στο νωπό κρέας. Η Αξιολόγηση της κατάστασης της μονάδας μεταποίησης θα κρίνει αν η θετική παρουσία είναι από κακή πρακτική κατά την παραγωγική διαδικασία, οπότε και χρήζει επιβολής μέτρων μη συμμόρφωσης, ή προέρχεται από την πρώτη ύλη και δεν απαιτούνται περαιτέρω διαδικασίες, αφού ο κίνδυνος στην παρουσία στο κρέας έχει ήδη αξιολογηθεί.

Στην περίπτωση που η αξιολόγηση της μονάδας δεν δώσει επαρκή δεδομένα για το αξιόπιστο του επιπέδου υγιεινής τότε λαμβάνονται μέτρα μη συμμόρφωσης. Αν αξιολογηθεί ότι το προϊόν ενέχει κινδύνους για το καταναλωτικό κοινό αλλά μπορεί με επιπλέον επεξεργασία (θερμική) να καταστεί ασφαλές, δεν κατάσχεται. Μεταποιείται κάτω από έλεγχο της υπηρεσίας και επαναπροωθείται στην κατανάλωση.

Διοικητικά μέτρα (Πρόστιμα) Δύναται η υπηρεσία να υποβάλλει, δεν υποχρεούται, και αυτό αξιολογείται με τα δεδομένα της έκτασης, της σοβαρότητας, του επιπέδου υγιεινής της μονάδας και του Ιστορικού υποτροπών.

- Ακολουθεί ανάρτηση και δελτίο τύπου στο διαδίκτυο χωρίς προηγούμενη επικοινωνία με την εταιρεία, χαρακτηρίζοντας τα προϊόντα «Επικίνδυνα προς κατανάλωση» με ποσότητες και τα στοιχεία της εταιρείας προκαλώντας έντονα δυσφήμιση.

Τα δελτία τύπου δεν αποτελούν εργαλείο τιμωρίας, δυσφήμισης και κατακρήμνισης της φήμης και του ονόματος της εταιρείας που υπέπεσε στο παράπτωμα της θετικής παρουσίας παθογόνου που ίσως, και αν δεν ακολουθηθούν σωστά οι οδηγίες που αναγράφονται στην συσκευασία να καταστεί μη ασφαλές. Τα Δελτία τύπου ενημερώνουν τον καταναλωτή για το περιστατικό χρησιμοποιώντας λεκτικές εκφράσεις που ούτε τον τρομοκρατούν ούτε υποβαθμίζουν την εμπορική θέση της εταιρείας.

«Προληπτική ανάκληση παρτίδας με στοιχεία xxxxxxxxxx του προϊόντος xxxxxxxxxx από την εταιρεία xxxxxxxx που πιθανόν να καταστεί επιβλαβές εάν δεν ψηθεί επαρκώς πριν την κατανάλωσή του»

Αυτό το είδος της φρασεολογίας ενισχύει την εμπιστοσύνη του καταναλωτή και προς τις αρχές και προς την εταιρεία που υλοποιεί την ανάκληση.