



**ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ
ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΣΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ**

ΑΘΗΝΑ 2007

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο επίσημος έλεγχος στις επιχειρήσεις παραγωγής και μεταποίησης τροφίμων ζωικής προέλευσης που εμπίπτουν στο πλαίσιο εφαρμογής των γενικών και ειδικών απαιτήσεων των Κανονισμών (ΕΚ) υπ. αριθ. 852/2004 και 853/2004.

ΣΚΟΠΟΣ

Η διενέργεια ενιαίων και ομοιόμορφων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές σε επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης για την αξιολόγηση του επιπέδου συμμόρφωσης τους με τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων.

ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Η επιθεώρηση των εγκαταστάσεων παραγωγής τροφίμων ζωικής προέλευσης, στο πεδίο αρμοδιότητας του ΕΦΕΤ, διενεργείται με βάση την ΚΥΑ 15523/2006 (ΦΕΚ Β' 1187/31.08.06) σε εφαρμογή των Κανονισμών (ΕΚ) υπ. αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004.

Για ενημέρωση επί της ισχύουσας νομοθεσίας των τροφίμων, τροποποίηση, ή κατάργηση της μπορείτε να συμβουλευέστε τις παρακάτω ηλεκτρονικές διευθύνσεις.

www.efet.gr

www.ec.europa.eu/food/food/index_el.htm

<http://europa.eu.int/eur-lex/lex/el/index.htm>

ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
ΟΣΟΝ ΑΦΟΡΑ
ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1) Έλεγχος της εφαρμογής και τήρησης κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής σε επίπεδο εγκαταστάσεων ο οποίος επικεντρώνεται τουλάχιστον στα εξής:

- Τον υγειονομικό σχεδιασμό και διαρρύθμιση της εγκατάστασης, την καταλληλότητα και επάρκεια υποδομών και εξοπλισμού για την απρόσκοπτη διενέργεια των παραγωγικών διαδικασιών, κάλυψη αναγκών αποθήκευσης και βοηθητικών χώρων σύμφωνα με τις απαιτήσεις του Κανονισμού (ΕΚ) υπ. αριθ. 852/2004 και τα εγκεκριμένα σχέδια της επιχείρησης.
- Το επίπεδο λειτουργικής υγιεινής της εγκατάστασης σε συνδυασμό με το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης το οποίο πρέπει να εφαρμόζεται με προσδιορισμένη συχνότητα, κατάλληλα και εγκεκριμένα σκευάσματα, σε όλους τους χώρους, τον εξοπλισμό και τα μέσα μεταφοράς, καθώς και η αποτελεσματικότητα της διαδικασίας με αντιπροσωπευτικές δοκιμές.
- Την υγεία και τήρηση κανόνων προσωπικής υγιεινής του προσωπικού.
- Την εφαρμογή προγράμματος καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων με κατάλληλα και εγκεκριμένα σκευάσματα, ικανοποιητική κάλυψη του χώρου, προσδιορισμένη συχνότητα επιθεωρήσεων και καταγραφή των ευρημάτων.
- Την κατάλληλη διαχείριση των απορριμμάτων και των υποπροϊόντων που δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με τις διατάξεις της ισχύουσας νομοθεσίας.

- Την ποιότητα του νερού που χρησιμοποιεί η επιχείρηση στις λειτουργικές διεργασίες της με βάση τα αποτελέσματα εργαστηριακών εξετάσεων.
- Την τήρηση των απαιτήσεων θερμοκρασίας.
- Την επάρκεια εκπαίδευσης του προσωπικού σε τομείς της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.

2) Έλεγχος των παραγόμενων προϊόντων ο οποίος αφορά:

- Εξέταση πρώτων υλών, ενδιάμεσων προϊόντων και της συμμόρφωσης των τελικών προϊόντων με την τήρηση προδιαγραφών και τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.
- Τήρηση προδιαγραφών των υλικών και των αντικειμένων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.
- Εξέταση της επισήμανσης των τελικών προϊόντων, της παρουσίασης και της διαφήμισης αυτών, σύμφωνα με τις γενικές απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και της κοινοτικής νομοθεσίας καθώς και των πρόσθετων απαιτήσεων που απορρέουν από άλλες διατάξεις.
- Επιπλέον, με δειγματοληψία και ανάλυση, εφόσον κρίνεται αναγκαίο, τήρηση μικροβιολογικών κριτηρίων, παρουσία καταλοίπων, προσθέτων και απαγορευμένων ουσιών σε συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία. Έλεγχο της ποιότητας και της σύνθεσης (π.χ νοθεία).

3) Έλεγχος για την διαπίστωση ανάπτυξης και εφαρμογής διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP με στόχο την κατά το δυνατόν διασφάλιση των ζωικών προϊόντων, ιδίως όσον αφορά την τήρηση των μικροβιολογικών κριτηρίων του Καν 2073/2005, την συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις περί

καταλοίπων, προσμείξεων και απαγορευμένων ουσιών την πρόληψη φυσικών κινδύνων.

Οι αρχές αυτές ως γνωστόν αναφέρονται:

- Στην αναγνώριση των αναμενόμενων, βιολογικών, χημικών και φυσικών κινδύνων που αφορούν τις πρώτες ύλες, τα τελικά προϊόντα και την παραγωγική διαδικασία, η εκτίμηση της επικινδυνότητας τους και τα προληπτικά μέτρα ελέγχου τους.
- Στον προσδιορισμό των κρίσιμων σημείων ελέγχου και των κρίσιμων ορίων αυτών.
- Στην εφαρμογή διαδικασιών παρακολούθησης των κρίσιμων σημείων ελέγχου.
- Στις διορθωτικές ενέργειες που εφαρμόζονται σε περιπτώσεις αποκλίσεων των προσδιορισθέντων κρίσιμων ορίων.
- Στην διαδικασία επαλήθευσης για την αποτελεσματικότητα του συστήματος
- Στην τήρηση όλων των εγγράφων, αρχείων που προβλέπονται από τη μελέτη ώστε να αποδεικνύεται η ουσιαστική εφαρμογή των μέτρων.

4) Την εξακρίβωση της συμμόρφωσης των επιχειρήσεων στις ειδικές υγειονομικές απαιτήσεις του Καν. 853/04 όπως αυτές αποτυπώνονται στο παράρτημα III αυτού αναφορικά με:

- τον τομέα του κρέατος και προϊόντων του τμήμα {I -VI),
- των αλιευτικών προϊόντων (τμήμα VIII),
- των γαλακτοκομικών προϊόντων (τμήμα IX),
- των προϊόντων αυγών (τμήμα X) κ.λ.π

λαμβάνοντας υπόψη τυχόν ειδικά καθήκοντα ελέγχου που ορίζονται στα αντίστοιχα παραρτήματα του Καν. 854/04.

5) Την εξακρίβωση τήρησης κανόνων ιχνηλασιμότητας πρώτων υλών και προϊόντων μέσα από την εφαρμογή συστημάτων και διαδικασιών ταυτοποίησης και συσχέτισης των παραλαμβανομένων προϊόντων με τους προμηθευτές τους και των τελικών προϊόντων με τους αποδέκτες τους.

- 6) Την εξακρίβωση συμμόρφωσης προς τις απαιτήσεις της ορθής διαχείρισης του σήματος αναγνώρισης ως προς την μορφή και του τρόπου επίθεσης επί των διαφόρων προϊόντων ζωικής προέλευσης σύμφωνα με το παράρτημα II του Καν. 853/04.
- 7) Εξέταση γραπτού υλικού και άλλων αρχείων σχετικών με την αξιολόγηση της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.

ΕΙΔΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΕΩΝ

Οι επιθεωρήσεις στις εγκαταστάσεις έχουν σκοπό την αξιολόγηση των διαδικασιών και των πρακτικών που εφαρμόζονται για την παραγωγή εν προκειμένω ασφαλών τροφίμων ζωικής προέλευσης, την εξακρίβωση της τήρησης της ισχύουσας νομοθεσίας και την λήψη μέτρων στις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης.

Οι επιθεωρήσεις διακρίνονται σε:

Τακτική πλήρη επιθεώρηση:

Αφορά την συνολική εκτίμηση του επιπέδου συμμόρφωσης της επιχείρησης σε όλα τα αντικείμενα του επισήμου ελέγχου όπως αυτά αποτυπώνονται στην αντίστοιχη ενότητα του παρόντος οδηγού.

Συνοπτικά περιλαμβάνει την εξακρίβωση τήρησης των γενικών και ειδικών υγειονομικών απαιτήσεων και κάθε άλλου ειδικού κανόνα που αφορά τις εγκαταστάσεις παραγωγής ζωικών προϊόντων, την εφαρμογή διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP, κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής, τήρησης συστήματος ιχνηλασιμότητας κ.λ.π.

Επιθεώρηση στα πλαίσια επιτήρησης:

Η επιθεώρηση αυτή έχει στόχο την διαπίστωση του βαθμού συμμόρφωσης ή μη της επιχείρησης σε επιμέρους ζητήματα. Ο στόχος και η μεθοδολογία είναι ίδιοι με την πλήρη επιθεώρηση αλλά εστιάζεται σε επιμέρους πεδία.

Η επιλογή του αντικείμενου της επιθεώρησης είναι συνάρτηση της αξιολόγησης των συχνότερων προβλημάτων ως και της υποστήριξης των κατευθύνσεων και

προτεραιοτήτων που δίνονται από την κεντρική αρμόδια αρχή.

Επανεέλεγχος:

Η επιθεώρηση στην περίπτωση αυτή γίνεται σε συγκεκριμένο χρόνο που έχει προσδιοριστεί από προηγούμενη επιθεώρηση με σκοπό να αξιολογηθεί ο βαθμός συμμόρφωσης της επιχείρησης σε παραβάσεις που διαπιστώθηκαν ή/και διορθωτικά μέτρα που συστήθηκαν.

Ο χρόνος επανελέγχου καθορίζεται με βάση το είδος, τον αριθμό και την βαρύτητα των αποκλίσεων. Συντομότερα χρονικά διαστήματα για τον επανεέλεγχο απαιτούνται όταν η υπάρχουσα κατάσταση δεν μπορεί να εγγυηθεί την ασφάλεια των τροφίμων και η υλοποίηση των διορθωτικών ενεργειών πρέπει να είναι άμεση.

Οι επιθεωρήσεις επανελέγχου είναι δυνατόν να ενταχθούν είτε στα πλαίσια των άλλων επιθεωρήσεων που περιγράφονται ή να είναι ανεξάρτητες επιθεωρήσεις.

Έλεγχος για την διερεύνηση καταγγελίας, alert, διατροφικής κρίσης:

Η επιθεώρηση στην περίπτωση αυτή αφορά πλήρη ή εντοπισμένο έλεγχο στην εγκατάσταση, με στόχο την διερεύνηση των αιτιών του προβλήματος που έχει ανακύψει. Εκτιμάται η συμμόρφωση της επιχείρησης με την ισχύουσα νομοθεσία, ή σε σχέση με την αντιμετώπιση του έκτακτου προβλήματος.

Επιθεώρηση για την έκδοση άδειας λειτουργίας:

Η επιθεώρηση στην περίπτωση αυτή αποσκοπεί στον έλεγχο της εφαρμογής και τήρησης των γενικών και ειδικών υγειονομικών απαιτήσεων της νομοθεσίας ως προς τον σχεδιασμό, την καταλληλότητα και την επάρκεια των κτιριακών υποδομών και του εξοπλισμού μιας νέας εγκατάστασης. Συνδυάζεται άρρηκτα με την έγκριση ίδρυσης εφόσον διαπιστωθεί ότι τα δικαιολογητικά είναι πλήρη και η σχεδιαζόμενη μονάδα μπορεί να ανταποκριθεί στις απαιτήσεις της νομοθεσίας λειτουργίας ώστε να αποφευχθούν αστοχίες .

Σημείωση:

- 1. Η επιθεώρηση στην περίπτωση της πλήρους τακτικής επιθεώρησης και της επιθεώρησης στα πλαίσια επιτήρησης είναι συνήθως προγραμματισμένες και πραγματοποιούνται με συχνότητα που εξαρτάται από την κατηγορία επικινδυνότητας στην οποία κατατάσσεται η εγκατάσταση.*

2. Σε περιπτώσεις επανελέγχου, διερεύνησης καταγγελίας ή έκτακτης ανάγκης, ή επίσκεψης στην εγκατάσταση για άλλους υπηρεσιακούς λόγους, θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη και το τακτικό πρόγραμμα των επιθεωρήσεων ώστε, αν είναι δυνατό, να συνδυασθούν οι σκοποί των επιθεωρήσεων.
3. Η επιθεώρηση πραγματοποιείται κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση και όπου απαιτείται κατόπιν ενημέρωσης της επιχείρησης και λήψης έγκαιρων μέτρων προετοιμασίας ιδιαίτερα κατά την διενέργεια πλήρους επιθεώρησης ώστε να είναι δυνατή η παρουσία και συνεργασία με αρμόδιους υπαλλήλους της.
4. Λήψη δειγμάτων για εργαστηριακό έλεγχο μπορεί να γίνει κατά την διάρκεια μιας επιθεώρησης εφόσον κρίνεται αναγκαίο. Επίσκεψη σε εγκατάσταση μόνο για την διενέργεια δειγματοληψίας δεν συνιστά επιθεώρηση.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ

- **Προετοιμασία σε επίπεδο αρμόδιας αρχής**

Μετά τον προσδιορισμό του τύπου και του σκοπού της επιθεώρησης και πριν την επίσκεψη στην εγκατάσταση είναι απαραίτητο να γίνει ανασκόπηση των διαθέσιμων πληροφοριών για την επιχείρηση. Συγκεκριμένα:

- Ζητήματα που σχετίζονται με την δραστηριότητα της επιχείρησης, τον τύπο και το είδος των παραγομένων προϊόντων και την δυναμικότητα της.
- Το ιστορικό συμμόρφωσης της επιχείρησης σύμφωνα με εκθέσεις προηγούμενων επιθεωρήσεων, συστάσεις για διορθωτικές ενέργειες, αποτελέσματα εργαστηριακών εξετάσεων, διερεύνηση καταγγελιών ή περιπτώσεων εκτάκτου ανάγκης, επιβολή κυρώσεων για παραβάσεις της ισχύουσας νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

Σημείωση: Συνιστάται η τήρηση αρχείου για κάθε επιχείρηση για την καταχώρηση των εγγράφων και των πληροφοριών των σχετικών με αυτή, προκειμένου να διευκολύνεται η προετοιμασία της επιθεώρησης της.

- **Προετοιμασία σε επίπεδο επιχείρησης**

Πριν από την έναρξη της επιθεώρησης της εγκατάστασης θα πρέπει:

- Να ενημερώνεται ο υπεύθυνος της επιχείρησης για το είδος, τον σκοπό και την έκταση της επιθεώρησης.
- Να ελέγχεται η νομιμότητα του καθεστώτος λειτουργίας της επιχείρησης.

ΕΝΤΥΠΑ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

Για την διευκόλυνση και πληρότητα του ελέγχου των επιχειρήσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης έχουν διαμορφωθεί έντυπα που χρησιμεύουν ως σχέδιο επιθεώρησης για κάθε κατηγορία εγκατάστασης.

Τα έντυπα αυτά έχουν αποσταλεί προς χρήση προσαρμόζοντας τον λογότυπο της η κάθε υπηρεσία στη θέση «Στοιχεία Φορέα Ελέγχου». Πρότυπα των εντύπων ελέγχου των εγκαταστάσεων υπάρχουν στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ (www.efet.gr)

- Έντυπο ελέγχου εγκαταστάσεων επεξεργασίας γάλακτος και παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων – Κωδικός 1.10.00
- Έντυπο ελέγχου εγκαταστάσεων επεξεργασίας προϊόντων αυγών – Κωδικός 1.09.00
- Έντυπο ελέγχου εγκαταστάσεων επεξεργασίας κρέατος – 1.14.01
- Έντυπο ελέγχου εγκαταστάσεων επεξεργασίας προϊόντων με βάση το κρέας – 1.13.01
- Έντυπο ελέγχου εγκαταστάσεων επεξεργασίας μεταποίησης αλιευτικών προϊόντων – Κωδικός 1.08.00
- Έκθεση ελέγχου ψυκτικών αποθηκών – Κωδικός 1.06.00
- Έντυπο ελέγχου για την επιθεώρηση του HACCP - 1.12.08
- Έντυπο έκθεσης ελέγχου – Κωδικός 1.15.00

Σημείωση:

1. Η σύνταξη έκθεσης ελέγχου μετά από μια επιθεώρηση είναι αναγκαία, προκειμένου να γνωρίζει ο υπεύθυνος της επιχείρησης την έκβαση της επιθεώρησης και τις διορθωτικές ενέργειες που οφείλει να επιτελέσει στα πλαίσια πλήρους συμμόρφωσης με την κείμενη νομοθεσία.
2. Η έκθεση ελέγχου διατηρείται στο αρχείο της υπηρεσίας και αποτελεί βασικό στοιχείο για τον επιθεωρητή που θα πρέπει να έχει πάντα διαθέσιμο το ιστορικό

κάθε επιχείρησης είτε για την παρακολούθηση της σε περιπτώσεις επανελέγχου είτε για τον καθορισμό της αναγκαίας συχνότητας ελέγχου.

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ

Η αξιολόγηση της επιθεώρησης πρέπει να εστιάζεται:

- στα ευρήματα που έχουν σχέση με την ασφάλεια των προϊόντων και με ενδεχόμενο κίνδυνο για την υγεία του καταναλωτή.
- στην αποτελεσματικότητα των συστημάτων αυτοελέγχου της επιχείρησης και της εφαρμογής κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής ώστε να διασφαλίζεται η ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων.
- στην μη τήρηση των προδιαγραφών και απαιτήσεων της εκάστοτε κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας για θέματα ασφάλειας, σύνθεσης, επισήμανσης, παρουσίασης και διαφήμισης των τροφίμων.

Τα ευρήματα μιας επιθεώρησης υποδηλώνουν ότι υπάρχει **πλήρης συμμόρφωση** της επιχείρησης με τους παραπάνω άξονες ή συνιστούν αποκλίσεις που ταξινομούνται ως:

1. **Μικρές:** όταν ο κίνδυνος για την ασφάλεια του τροφίμου είναι χαμηλός και αντιμετωπίζεται συνήθως με διορθωτικές ενέργειες από μέρους της επιχείρησης που πρέπει να ολοκληρωθούν σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα που ορίζεται από την αρμόδια αρχή.
2. **Σημαντικές:** όταν υπάρχει σοβαρός κίνδυνος για την ασφάλεια του τροφίμου αλλά δεν έχει επιπτώσεις στη δημόσια υγεία. Στην περίπτωση αυτή μπορεί να απαιτούνται άμεσες διορθωτικές ενέργειες από την επιχείρηση και μέτρα από την αρμόδια αρχή.
3. **Σοβαρές:** όταν υπάρχει σοβαρός και άμεσος κίνδυνος για την δημόσια υγεία, οπότε αναλαμβάνονται άμεσα διορθωτικές ενέργειες από την επιχείρηση και επιβάλλονται τα ανάλογα αυστηρά μέτρα από την αρμόδια αρχή.

Για την αξιολόγηση της επιθεώρησης θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη το σύνολο και το είδος των αποκλίσεων. Ενδεικτικά αναφέρονται οι παρακάτω περιπτώσεις:

- Η εμφάνιση πολλών **μικρών** αποκλίσεων θα μπορούσε να καταγραφεί ως **σημαντική** απόκλιση.
- Η εμφάνιση ταυτόχρονα **μικρών** και **σημαντικών** αποκλίσεων αξιολογείται με βάση την ανώτερη κατηγορία και στην προκειμένη περίπτωση τα ευρήματα συνιστούν **σημαντική** απόκλιση.
- Η εμφάνιση αρκετών όμοιων **μικρών** αποκλίσεων σε διαδοχικούς επανελέγχους συνιστούν **σημαντική** απόκλιση ενώ σε παρόμοια περίπτωση συνεχείς **σημαντικές** αποκλίσεις συνιστούν **σοβαρή** απόκλιση.

Οι αποκλίσεις που καταγράφονται στα ευρήματα μιας επιθεώρησης πρέπει να χαρακτηρίζονται και σε συνάρτηση με τις παρακάτω παραμέτρους:

- Την δυναμικότητα της επιχείρησης.
- Την φύση και την έκταση του κύκλου εργασιών της επιχείρησης.
- Το είδος των παραγομένων τροφίμων.
- Το ιστορικό συμμόρφωσης της επιχείρησης με την νομοθεσία των τροφίμων.
- Τις εγγυήσεις που παρέχει η επιχείρηση σχετικά με την ικανότητα να διαχειριστεί την ασφάλεια των παραγόμενων τροφίμων.
- Αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων.

Σημείωση:

1. Η αξιολόγηση των ευρημάτων και η κατάταξη τους στις κατηγορίες αποκλίσεων καθώς και οι διορθωτικές ενέργειες που συστήνονται, εναπόκειται κάθε φορά στην κρίση των επιθεωρητών με βάση και τις σχετικές παραμέτρους που αναφέρονται παραπάνω.

Στον Πίνακα 1 παρατίθενται περιπτώσεις χαρακτηρισμού αποκλίσεων που είναι ενδεικτικές καθώς δεν καλύπτουν όλους τους τύπους και δεν μπορούν να υποκαταστήσουν την κρίση των επιθεωρητών.

2. Η αξιολόγηση της επιθεώρησης με την καταγραφή των αποκλίσεων και την συνολική εκτίμηση τους μπορεί να συμβάλλει και στην αξιολόγηση των παραβάσεων με βάση την σημαντικότητα τους και την ανάλογη επιβολή διοικητικών κυρώσεων.

Πίνακας 1: Ενδεικτικά παραδείγματα χαρακτηρισμού παραβάσεων για την διευκόλυνση των επιθεωρητών στον κατά τον δυνατό ενιαίο τρόπο

αντιμετώπισης τους.

Είδος παράβασης		Μικρή	Σημαντική	Σοβαρή
Γενική Υγιεινή				
Κτιριακή υποδομή και διαμόρφωση χώρων	Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση των χώρων και η ροή της παραγωγής δεν αποτρέπει τον κίνδυνο διασταυρούμενης μόλυνσης		√	
	Δεν είναι επαρκές το μέγεθος της εγκατάστασης για τον όγκο της παραγωγής και την δραστηριότητα της επιχείρησης		√	
Διαχωρισμός εργασιών κατά την παραγωγική διαδικασία	Οι παρακάτω δραστηριότητες δεν λαμβάνουν χώρα σε διακριτούς χώρους: παραλαβής πρώτων υλών, μεταποιητικών διεργασιών, συσκευασίας, αποθήκευσης και αποστολής τελικών προϊόντων		√	
Χαρακτηριστικά των χώρων	Δεν υπάρχουν κατάλληλα υγειονομικά φρεάτια		√	
	Δεν υπάρχει επαρκής φωτισμός και κατάλληλα φωτιστικά μέσα	√		
	Δεν υπάρχει ικανοποιητικός αερισμός, απαγωγή υδρατμών και αποφυγή ροής μολυσμένου αέρα σε καθαρούς χώρους		√	
Συντήρηση υποδομών και εξοπλισμού	Υποδομή και εξοπλισμός από ακατάλληλα υλικά κατασκευής που δεν διευκολύνουν την συντήρηση και τον καθαρισμό και δημιουργούν κινδύνους μόλυνσης των τροφίμων			√
Καθαρισμός /απολύμανση	Υλικά καθαρισμού ακατάλληλα για την δραστηριότητα της επιχείρησης		√	
	Απουσία τακτικού καθαρισμού			√
Απεντόμωση/Μυοκτονία	Δεν γίνεται χρήση προληπτικών μέτρων κατά		√	

Είδος παράβασης		Μικρή	Σημαντική	Σοβαρή
	των τροφτικών και εντόμων			
	Παρουσία εντόμων και τροφτικών που δημιουργούν κίνδυνο επιμόλυνσης των προϊόντων			√
Διαχείριση απορριμμάτων και αποβλήτων	Μη απομάκρυνση απορριμμάτων με κατάλληλη συχνότητα		√	
	Μη αποτελεσματική απομάκρυνση και διάθεση λυμάτων			√
	Μη κατάλληλη διαχείριση υποπροϊόντων ζωικής προέλευσης κατά περίπτωση και σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία			√
Αποθήκευση	Αποθήκευση υλικών και προϊόντων σε επαφή με το δάπεδο και τους τοίχους.	√		
	Έλλειψη συνθηκών υγιεινής στους αποθηκευτικούς χώρους		√	
	Πιθανότητα διασταυρούμενης μόλυνσης κατά την διάρκεια της αποθήκευσης			√
Μεταφορά	Διανομή με ακατάλληλα μέσα μεταφοράς σε μη ενδεδειγμένες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής			√
Προσωπική Υγιεινή	Δεν τηρούνται κανόνες προσωπικής υγιεινής			√
Έλεγχος πρώτων υλών	Ακεραιότητα συσκευασιών	√		
	Μόλυνση πρώτων υλών		√	
Διαδικασίες διαχείρισης του συστήματος ασφάλειας	Απουσία αξιολόγησης κινδύνων βάσει των αρχών του HACCP			√
	Δεν έχουν καθοριστεί σωστά ή/και δεν ελέγχονται τα κρίσιμα σημεία			√

ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ

ΣΤΑ ΠΛΑΙΣΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ

Σκοπός

Η αποτύπωση της εικόνας των παραγομένων προϊόντων της εγκατάστασης ως προς:

- τη συμμόρφωση με την Εθνική και Κοινοτική νομοθεσία για την ασφάλεια των τροφίμων.
- την ποιότητα, γνησιότητα και επισήμανση των τροφίμων

Νομική βάση της δειγματοληψίας και ανάλυσης

Η δειγματοληψία και ανάλυση διενεργούνται με βάση γενικές και ειδικές διατάξεις της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας και κατά περίπτωση ανάλογα με το είδος του τροφίμου που υποβάλλεται σε έλεγχο, το είδος του κινδύνου/παραμέτρου που εξετάζεται και τον τύπο της εγκατάστασης που πραγματοποιείται ο έλεγχος.

Κριτήρια για την διενέργεια δειγματοληψίας

Λήψη δείγματος για τον εργαστηριακό έλεγχο ενός τροφίμου* πραγματοποιείται όταν κατά τον επίσημο έλεγχο της εγκατάστασης διαπιστωθεί ότι:

- Δεν εφαρμόζονται ορθές πρακτικές υγιεινής που διασφαλίζουν την ασφαλή παραγωγή προϊόντων.
- Δεν προβλέπεται ο έλεγχος συγκεκριμένου κινδύνου στη μελέτη του HACCP της επιχείρησης, ή/και δεν εφαρμόζεται ικανοποιητικά το πρόγραμμα εργαστηριακών δοκιμών όπως καθορίζεται από το σύστημα αυτοελέγχου της επιχείρησης.
- Αποθηκεύονται τρόφιμα στην εγκατάσταση για μεγάλο χρονικό διάστημα, ή είναι δεσμευμένα επειδή υπάρχει υποψία παρουσίας κινδύνου.

Επιπλέον δειγματοληψία πραγματοποιείται:

- Στη διερεύνηση καταγγελίας /alert εφόσον κρίνεται αναγκαίο.
- Σε εφαρμογή νέας νομοθεσίας
- Όταν υπάρχει σχετικό πρόγραμμα επίσημου ελέγχου της Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων στο οποίο αναφέρεται ότι ο έλεγχος γίνεται στον συγκεκριμένο τύπο εγκαταστάσεων.

Συχνότητα δειγματοληψίας και ανάλυσης

* Ορισμός του τροφίμου σύμφωνα με τον Κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθ. 178/2002.

Η συχνότητα με την οποία υπόκεινται σε δειγματοληψία και ανάλυση τα τρόφιμα μιας εγκατάστασης βασίζεται στην ανάλυση επικινδυνότητας. Ο ενδεικνυόμενος ελάχιστος αριθμός ελέγχων (δειγματοληψία και ανάλυση) καθορίζεται στον παρακάτω πίνακα 2:

Πίνακας 2: Συχνότητα ελέγχων (δειγματοληψία και ανάλυση)

	Κατηγορία επιχείρησης	Συχνότητα Δειγματοληψίας & Ανάλυσης
Έλεγχος χημικών παραμέτρων/κινδύνων	Εγκαταστάσεις χαμηλής Επικινδυνότητας	Μία φορά κάθε τρία χρόνια
	Εγκαταστάσεις μέσης Επικινδυνότητας	Μία φορά κάθε δύο χρόνια
	Εγκαταστάσεις υψηλής Επικινδυνότητας	Μία φορά το χρόνο
	Εγκαταστάσεις χαμηλής Επικινδυνότητας	Μία φορά κάθε τρία χρόνια
Έλεγχος μικροβιολογικών παραμέτρων	Εγκαταστάσεις μέσης Επικινδυνότητας	Μία φορά κάθε δύο χρόνια
	Εγκαταστάσεις υψηλής Επικινδυνότητας	Μία φορά το χρόνο
	Εγκαταστάσεις χαμηλής Επικινδυνότητας	Μία φορά κάθε τρία χρόνια
	Εγκαταστάσεις μέσης Επικινδυνότητας	Μία φορά κάθε δύο χρόνια
Έλεγχος νερού	Όλες οι εγκαταστάσεις	Μία φορά το χρόνο

Η συχνότητα αυτή μπορεί να αυξηθεί στις εξής περιπτώσεις:

- Μεγάλο εύρος διανομής των προϊόντων και αριθμού εξαγωγών της εγκατάστασης
- Ενέχεται σοβαρός κίνδυνος από τρόφιμα τα οποία δεν ικανοποιούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας
- Διαπιστώνεται κίνδυνος που συνδέεται με τους χειρισμούς και τις μεθόδους της παραγωγικής διαδικασίας
- Μεγάλος αριθμός γραμμών παραγωγής

- Μεγάλος αριθμός συστατικών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των τελικών προϊόντων
- Υπάρχει ιστορικό μη συμμόρφωσης με την κείμενη νομοθεσία σε σχέση με τα τρόφιμα που παράγονται, υποβάλλονται σε επεξεργασία, ή προετοιμάζονται στην εγκατάσταση
- Απαιτήσεις νέας νομοθεσίας.

Όσον αφορά στη συχνότητα ελέγχων του νερού αυτή μπορεί να αυξηθεί στις περιπτώσεις που υπάρχει ιστορικό μη συμμόρφωσης με την κείμενη νομοθεσία. Σε αντιδιαστολή η συχνότητα μπορεί να μειωθεί σε περιπτώσεις που χρησιμοποιείται νερό δικτύου και υπάρχουν πιστοποιητικά καταλληλότητας. Σε κάθε περίπτωση το νερό πρέπει να ελέγχεται εργαστηριακά τουλάχιστον μία φορά κάθε τρία χρόνια.

Ο αριθμός των δειγμάτων, καθώς και το είδος των αναλύσεων στις οποίες πρέπει να υποβληθούν τα τρόφιμα, εξαρτάται από το είδος των τροφίμων και τον τύπο της εγκατάστασης και βρίσκεται στην κρίση των επιθεωρητών.

Επιλογή τροφίμων που υπόκεινται σε εργαστηριακό έλεγχο

- Ελέγχονται τρόφιμα που παρασκευάζονται, ή υποβάλλονται σε επεξεργασία, ή προετοιμάζονται στην εγκατάσταση.
- Υπάρχει σχετική νομοθεσία

Συσχέτιση με Προγράμματα Ελέγχου της Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων

Οι έλεγχοι (δειγματοληψία και ανάλυση) που πραγματοποιούνται κατά τον επιτόπιο έλεγχο μιας εγκατάστασης μπορεί να εντάσσονται στα προγράμματα ελέγχου της ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων, εφόσον προβλέπεται ο έλεγχος του συγκεκριμένου τροφίμου ως προς τη συγκεκριμένη παράμετρο/κίνδυνο και από την συγκεκριμένου τύπου εγκατάσταση.

Έντυπα για την τεχνική έλεγχο «Δειγματοληψία & Ανάλυση»

Για την τεχνική έλεγχο «Δειγματοληψία & Ανάλυση» κατά τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων υπάρχουν έντυπα τα οποία περιγράφονται και επισυνάπτονται στο υπ. αριθ. 20642/16-11-2006 έγγραφο του ΕΦΕΤ. Πρότυπα των εντύπων υπάρχουν στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ (www.efet.gr) και στο πεδίο «Συναρμώδιες αρχές ελέγχου».

- Έντυπο «Πρωτόκολλο δειγματοληψίας».
- Έντυπο «Δελτίο δειγματοληψίας».
- Έντυπο «Βεβαίωση» (Δίνεται στην επιχείρηση που διενεργήθηκε ο έλεγχος).
- Έντυπο «Αποστολή δείγματος».
- Έντυπο «Ανακοίνωση εργαστηριακού αποτελέσματος».
- Έντυπο «Ανακοίνωση εργαστηριακού αποτελέσματος – Κατ' έφεση εξέταση».
- Έντυπο «Αίτηση για κατ' έφεση εξέταση δείγματος»
- Έντυπο «Επίδοση αποτελέσματος εργαστηριακής εξέτασης».
- Έντυπο «Αποδεικτικό Επίδοσης».
- Έντυπο «Διαβίβαση δικαιολογητικών για κατ' έφεση εξέταση δείγματος».
- Έντυπο «Μη έγκαιρη υποβολή αίτησης για κατ' έφεση εξέταση δείγματος».