



**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**

**ΔΙΑΤΜΗΜΑΤΙΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΓΕΩΡΓΙΑΣ
MBA FOOD & AGRIBUSINESS**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Ανάλυση ευρημάτων κατά τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων
της Περιφέρειας Αττικής σε επιχειρήσεις τροφίμων

Ιωάννα Κ. Ρούκη

Επιβλέπων καθηγητής:
Δροσινός Ελευθέριος, Καθηγητής ΓΠΑ

ΑΘΗΝΑ, 2022

**ΓΕΩΠΟΝΙΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ & ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ**

Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία

Ανάλυση ευρημάτων κατά τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων
της Περιφέρειας Αττικής σε επιχειρήσεις τροφίμων

Attica Region audits in food companies: an analysis of findings

Ιωάννα Κ. Ρούκη

Εξεταστική Επιστροφή:

Δροσινός Ελευθέριος, Καθηγητής ΓΠΑ (επιβλέπων)
Πανάγου Ευστάθιος, Αναπληρωτής Καθηγητής ΓΠΑ
Δριχούτης Ανδρέας, Αναπληρωτής Καθηγητής ΓΠΑ

Ανάλυση ευρημάτων κατά τη διενέργεια των επίσημων ελέγχων της Περιφέρειας Αττικής σε επιχειρήσεις τροφίμων

*ΔΠΜΣ Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων Τροφίμων και Γεωργίας
Τμήμα Αγροτικής Οικονομίας και Ανάπτυξης
Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου*

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Η ασφάλεια των τροφίμων είναι ένα διαχρονικό ζήτημα καίριας σημασίας που απασχολεί ιδιαίτερα την παγκόσμια κοινότητα. Είναι γεγονός ότι οι ραγδαίες τεχνολογικές εξελίξεις σε συνδυασμό με τις πολυάριθμες έρευνες στον τομέα των τροφίμων έχουν επιφέρει σημαντικές αλλαγές, δημιουργώντας ένα ισχυρό πλαίσιο ασφάλειας, σε όλο το μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας. Ωστόσο ο πλανήτης μαστίζεται από ποικιλόμορφες και επαναλαμβανόμενες διατροφικές κρίσεις οι οποίες θέτουν σε κίνδυνο την δημόσια υγεία, με επιπτώσεις που επεκτείνονται σε πολιτικό και οικονομικό επίπεδο.

Για τον λόγο αυτόν κρίνεται επιτακτική η ανάγκη για ορθή διαχείριση των τροφίμων και ταυτόχρονη τήρηση του νομοθετικού πλαισίου απ' όλους όσους εμπλέκονται στην αγροδιατροφική αλυσίδα. Το νομοθετικό πλαίσιο παρόλα αυτά δεν επαρκεί για την διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων, καθιστώντας απαραίτητο ένα ισχυρό σύστημα επίσημου ελέγχου.

Η Ευρωπαϊκή Ένωση πρόσφατα επανασχεδίασε το σύστημα των επίσημων ελέγχων, έχοντας ως σκοπό να δημιουργήσει μια πιο ολοκληρωμένη και αδιάσπαστη προσέγγιση του νομοθετικού πλαισίου. Αναπόσπαστο κομμάτι του επίσημου ελέγχου είναι οι αρμόδιες αρχές, καθώς ο ρόλος τους είναι καθοριστικής σημασίας για την ορθή τήρηση των κανόνων και την επιβολή των μέτρων.

Στην παρούσα μελέτη γίνεται εκτενής αναφορά στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων και στον τρόπο εφαρμογής του σε εθνικό επίπεδο. Έπειτα ακολουθεί καταγραφή και ανάλυση των ευρημάτων, όπως αυτά προέκυψαν από τους επίσημους ελέγχους που διενήργησαν οι αρμόδιες αρχές της Περιφέρειας Αττικής, για το έτος 2020. Σκοπός είναι να εκτιμηθεί το επίπεδο συμμόρφωσης των επιχειρήσεων ως προς τις απαιτήσεις της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων και κατ' επέκταση να αξιολογηθεί η αποτελεσματικότητα του νέου κανονισμού μέσα από το έργο των αρμόδιων αρχών.

Το επίπεδο συμμόρφωσης αξιολογήθηκε βάσει συγκεκριμένων παραμέτρων που εξέτασαν οι αρμόδιες αρχές. Για τη μεγαλύτερη αξιοπιστία των αποτελεσμάτων, οι επιχειρήσεις ταξινομήθηκαν σε 5 κατηγορίες σύμφωνα με την δραστηριότητά τους και ακολούθησε η σύγκριση των αποτελεσμάτων και η διεξαγωγή των συμπερασμάτων.

Επιστημονική περιοχή: Επιχειρήσεις τροφίμων

Λέξεις-κλειδιά: επίσημος έλεγχος τροφίμων, δημόσια υγεία, αρμόδιες αρχές, συμμόρφωση, Περιφέρεια Αττικής

Attica Region audits in food companies: an analysis of findings

MBA Food & Agribusiness

Department of Agricultural Economics and Rural Development

Department of Food Science and Nutrition

ABSTRACT

Food safety is a timeless major issue of particular concern to the global community. It is a fact that rapid technological advances combined with numerous researches in the field of food, have brought about significant changes, creating a strong safety framework throughout the agri-food chain. However, the planet is plagued by a variety of recurring food crises that endanger public health, with repercussions that extend politically and economically.

For this reason, the need for proper food management and at the same time compliance with the legal framework by all those involved in the agri-food chain is considered imperative. The legal framework alone, however, is not sufficient to ensure food safety, rendering a strong official control system necessary.

The European Union has recently redesigned the system of official control, with the aim of creating a more comprehensive and unbroken approach to the legislative framework. The authorities are an integral part of the official control system, as their role is crucial for the proper observance of the rules and the enforcement of the measures.

The present study makes extensive reference to the official controls regulation of food and how it is implemented at the national level. This is followed by recording and analysis of the findings, as they emerged from the official audits carried out by the competent authorities of the Attica Region, for the year 2020. The purpose is to assess the level of compliance of companies regarding food hygiene and safety requirements and consequently to evaluate the effectiveness of the new regulation through the work of the competent authorities.

The level of compliance was assessed on the basis of specific parameters examined by the competent authorities. For the greater reliability of the results, the companies were classified into 5 categories according to their activity, followed by the comparison of the results and the drawing of conclusions.

Scientific area: Food businesses

Keywords: official controls regulation, public health, competent authorities, compliance, Attica Region

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θα ήθελα αρχικά να εκφράσω τις ειλικρινείς και θερμές ευχαριστίες μου στον επιβλέποντα καθηγητή, κ. Δροσινό για την καθοδήγηση που μου παρείχε και το ενδιαφέρον που επέδειξε καθ' όλη τη διάρκεια εκπόνησης της διπλωματικής μου εργασίας.

Επιπλέον, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τους συναδέλφους μου στη Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής, του Κεντρικού Τομέα Αθηνών της Περιφέρειας Αττικής, για τη βοήθειά τους.

Τέλος, το μεγαλύτερο ευχαριστώ το οφείλω στην οικογένειά μου, για την αμέριστη συμπαράστασή τους και την υπομονή τους κατά τη διάρκεια των σπουδών μου αλλά και σε κάθε μου προσπάθεια.

«Με την άδειά μου, η παρούσα εργασία ελέγχθηκε από την Εξεταστική Επιτροπή μέσα από λογισμικό ανίχνευσης λογοκλοπής που διαθέτει το ΓΠΑ και διασταυρώθηκε η εγκυρότητα και η πρωτοτυπία της».

Πίνακας Περιεχομένων

ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....	3
ABSTRACT.....	4
ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ.....	5
ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ.....	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	10
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ Ε.Ε.....	13
2.1 Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ.....	13
2.2 Ο ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 178/2002.....	14
2.3 ΠΑΚΕΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (HYGIENE PACKAGE).....	15
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Ο ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	17
3.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	17
3.2 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/625 – OFFICIAL CONTROLS REGULATION (OCR).....	18
3.3 ΠΟΛΥΕΤΗ ΕΘΝΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ (ΠΟΕΣΕ).....	21
3.4 ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ.....	22
3.5 ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ.....	24
3.6 ΜΕΤΡΑ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΥΡΩΣΕΙΣ.....	25
3.7 ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) ΑΡΙΘΜ. 2017/625 ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΡΓΗΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ.....	28
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΕΘΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	31
4.1 ΓΕΝΙΚΑ.....	31
4.2 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ.....	31
4.3 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.....	32
4.4 ΕΙΔΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ.....	33
4.5 ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ.....	35
4.5.1 Η νέα προσέγγιση.....	37
4.6 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ.....	38
4.7 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ.....	39
4.7.1 Διοικητικά μέτρα.....	40
4.7.2 Διοικητικές και Ποινικές κυρώσεις.....	41
4.7.3 Επιβολή προστίμου.....	42
4.7.4 Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης (ΜΕΣ).....	45
4.8 ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.....	46
4.8.1 Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων.....	46
4.8.2 Υπουργείο Εσωτερικών.....	51
4.8.3 Υπουργείο Υγείας.....	54
4.8.4 Υπουργείο Οικονομικών.....	55
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ...	56
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ.....	60

6.1	ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ.....	60
6.2	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ.....	62
6.3	ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	65
	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ	69
7.1	ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ.....	69
7.2	ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ	72
7.3	ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ.....	74
7.4	ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ.....	76
7.5	ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΑ	78
7.6	ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	79
7.7	ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ.....	81
7.8	ΟΙΚΟΝΟΜΕΤΡΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ.....	87
	ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	92
	ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	96

Ευρετήριο Πινάκων

Πίνακας 4.1: Κατάταξη επιχειρήσεων βάσει επικινδυνότητας.....	37
Πίνακας 4.2: Διοικητικές κυρώσεις στον τομέα των τροφίμων.....	41
Πίνακας 4.3: Πίνακας υπολογισμού προστίμου.....	43
Πίνακας 7.1: Αριθμός επίσημων ελέγχων ανά Τομέα της Περιφέρειας Αττικής.....	69
Πίνακας 7.2: Αριθμός διαπιστωθέντων μη συμμορφώσεων.....	84
Πίνακας 7.3: Έλεγχος χ^2 - Συμμόρφωση.....	87
Πίνακας 7.4: Έλεγχος χ^2 - Σύνολο μη συμμορφώσεων.....	88
Πίνακας 7.5: Συντελεστής Παλινδρόμησης R^2 (Συμμόρφωση).....	89
Πίνακας 7.6: Έλεγχος στατιστικής σημαντικότητας (Συμμόρφωση).....	89
Πίνακας 7.7: Συντελεστής Παλινδρόμησης R^2 (Σύνολο μη συμμορφώσεων).....	90
Πίνακας 7.8: Έλεγχος στατιστικής σημαντικότητας (Σύνολο μη συμμορφώσεων).....	90

Ευρετήριο Διαγραμμάτων

Διάγραμμα 7.1: Είδη ελέγχου που διενεργήθηκαν.....	70
Διάγραμμα 7.2: Ποσοστό Συμμόρφωσης στο σύνολο των επιχειρήσεων.....	71
Διάγραμμα 7.3: Συμμόρφωση ανά τομέα δραστηριότητας.....	72
Διάγραμμα 7.4: Είδη Ελέγχου στα Σούπερ Μάρκετ.....	73
Διάγραμμα 7.5: Ποσοστό συμμόρφωσης στις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ.....	73
Διάγραμμα 7.6: Μη συμμορφώσεις στις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ.....	74
Διάγραμμα 7.7: Ποσοστό συμμόρφωσης στα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης.....	75
Διάγραμμα 7.8: Μη συμμορφώσεις στα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης.....	75
Διάγραμμα 7.9: Είδη Ελέγχου στα Κρεοπωλεία.....	76
Διάγραμμα 7.10: Ποσοστό Συμμόρφωσης Κρεοπωλείων.....	77
Διάγραμμα 7.11: Μη συμμορφώσεις στα Κρεοπωλεία.....	78
Διάγραμμα 7.12: Ποσοστό Συμμόρφωσης στα Ιχθυοπωλεία.....	78
Διάγραμμα 7.13: Μη συμμορφώσεις στα Ιχθυοπωλεία.....	79
Διάγραμμα 7.14: Είδη Ελέγχου στη Μαζική Εστίαση.....	80
Διάγραμμα 7.15: Ποσοστό Συμμόρφωσης στη Μαζική Εστίαση.....	80
Διάγραμμα 7.16: Μη συμμορφώσεις στα Μαζική Εστίαση.....	81
Διάγραμμα 7.17: Ποσοστό συμμόρφωσης μετά τον επανέλεγχο.....	82
Διάγραμμα 7.18: Ποσοστά μη συμμόρφωσης ανά παράμετρο στο σύνολο των επιχειρήσεων.....	83
Διάγραμμα 7.19: Ποσοστά μη συμμόρφωσης ανά κατηγορία.....	84

ΑΚΡΩΝΥΜΙΑ

FAO	Food and Agriculture Organization
EFSA	European Food Safety Authority
HACCP	Hazard Analysis and Critical Control Points
OCR	Official Controls Regulation
RASFF	Σύστημα Ταχείας Προειδοποίησης και Διαχείρισης Κρίσεων
WHO	World Health Organization
ΔΑΟΚ	Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής
Ε.Ε.	Ευρωπαϊκή Ένωση
Ε.Ε.	Ευρωπαϊκή Επιτροπή
Ε.Κ.	Ευρωπαϊκός Κανονισμός
ΕΛΓΟ	Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ»
ΕΟΦ	Εθνικός Οργανισμός Φαρμάκων
ΕΠΕΚ	Εθνικό Πρόγραμμα Ελέγχου Καταλοίπων
ΕΣΕΤ	Επιστημονικό Συμβούλιο Ελέγχου Τροφίμων
ΕΣΠΕΤ	Εθνικό Συμβούλιο Πολιτικής Ελέγχου Τροφίμων
ΕΦΕΤ	Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων
ΖΥΠ	Ζωικά Υποπροϊόντα
ΚΑΑ	Κεντρική Αρμόδια Αρχή
ΚΤΑ	Κεντρικός Τομέας Αθηνών
ΚΥΑ	Κοινή Υπουργική Απόφαση
ΜΕΣ	Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης
ΠΓΕ	Προστατευόμενες Γεωγραφικές Ενδείξεις
ΠΟΕΣΕ	Πολυετή Εθνικά Σχέδια Ελέγχων
ΠΟΠ	Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης
ΣΕΒ	Σπογγώδης Εγκεφαλοπάθεια των Βοοειδών
ΣΥΚΕ	Συνοριακοί Σταθμοί Κτηνιατρικού Ελέγχου
ΥΠΑΑΤ	Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Στην σύγχρονη εποχή, η ραγδαία εξέλιξη της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων και συγκεκριμένα η ασύδοτη εντατικοποίηση της παραγωγής με την αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων και γενετικά τροποποιημένων οργανισμών, με απώτερο στόχο των επιχειρήσεων την μέγιστη κερδοφορία, δημιουργεί ένα σύνολο κινδύνων για την υγεία, που ο καταναλωτής καλείται να αντιμετωπίσει.

Είναι γεγονός ότι αν και το τραπέζι του καταναλωτή αποτελείται συχνά από «διατροφικές βόμβες», τόσο ζωικών όσο και φυτικών προϊόντων, ο ίδιος δεν δύναται να αναγνωρίσει τους διατροφικούς κινδύνους που ενδεχομένως κρύβονται σε αυτά.

Για την αντιμετώπιση όλων αυτών των κινδύνων, κρίνεται επιτακτική η ανάγκη για παραγωγή, διακίνηση και κατανάλωση ασφαλών τροφίμων. Τα ασφαλή τρόφιμα είναι τα τρόφιμα που παράγονται, αποθηκεύονται και παρασκευάζονται κατά τρόπο που, οι καταναλωτές να μην επηρεάζονται, είτε από οξείες είτε από χρόνιες ανεπιθύμητες ενέργειες, κατά την κατανάλωση τους (Focker & Van der Fels-Klerx, 2020). Τόσο σε εθνικό όσο και σε διεθνές επίπεδο η ασφάλεια των τροφίμων αποτελεί κύριο ζήτημα της δημόσιας υγείας. Για τον λόγο αυτό, είναι μια από τις βασικές προτεραιότητες των Ευρωπαϊκών νομοθετικών αρχών. Όπως αναφέρουν οι Chaidoutis & Koutou (2018), η Ευρωπαϊκή νομοθεσία περιλαμβάνει ένα μεγάλο αριθμό κανόνων που εγγυώνται την επίτευξη του στόχου για ασφαλή και υγιεινή παραγωγή τροφίμων. Παρά την ολοκληρωμένη ρύθμιση της νομοθεσίας, οι νομοθετικές απαιτήσεις δεν εφαρμόζονται στις διαδικασίες παραγωγής των τροφίμων για διάφορους λόγους, όπως οικονομικοί (Mari et al., 2013).

Ωστόσο, μόνο η νομοθετική προσέγγιση δεν επαρκεί για την διασφάλιση της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων, κρίνεται απαραίτητος και ο έλεγχος σε όλα τα στάδια παραγωγής των τροφίμων, από την καλλιέργεια μέχρι και την κατανάλωση. Ο Οργανισμός Τροφίμων και Γεωργίας και ο Παγκόσμιος Οργανισμός Υγείας (FAO & WHO, 2003), ορίζουν έλεγχο τροφίμων την υποχρεωτική ρυθμιστική δραστηριότητα επιβολής από εθνικές ή τοπικές αρχές για την προστασία των καταναλωτών και τη διασφάλιση ότι όλα τα τρόφιμα κατά την παραγωγή, το χειρισμό, την αποθήκευση, την επεξεργασία και τη διανομή είναι ασφαλή, υγιεινά και κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις ασφάλειας και ποιότητας και επισημαίνονται με ειλικρίνεια και ακρίβεια όπως ορίζει ο νόμος. Ο έλεγχος των τροφίμων στηρίζεται στην Ευρωπαϊκή νομοθεσία αλλά και σε ένα σύνολο συστημάτων που έχουν θεσπιστεί προκειμένου να συμβάλλουν στη διασφάλιση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων. Τα συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων αποτελούνται από δυο διαφορετικούς τύπους δραστηριοτήτων, τον έλεγχο της ασφάλειας, ο οποίος στοχεύει στην υλοποίηση της ασφάλειας των τροφίμων και την διασφάλιση που

επικεντρώνεται στην παροχή εμπιστοσύνης ότι θα πληρούνται οι απαιτήσεις ασφάλειας (Luning & Marcelis, 2007). Ο συνδυασμός των δραστηριοτήτων συμβάλλει στην αποδοτικότητα των συστημάτων. Συνεπώς, ένα ιδανικό σύστημα ελέγχου τροφίμων θα πρέπει να περιλαμβάνει αποτελεσματική επιβολή των υποχρεωτικών απαιτήσεων, μαζί με κατάρτιση και εκπαίδευση, προγράμματα κοινοτικής προσέγγισης και προώθηση της εθελοντικής συμμόρφωσης (FAO & WHO, 2003). Ωστόσο για μεγαλύτερη αποδοτικότητα των συστημάτων απαιτείται οι ενδιαφερόμενοι φορείς, τα υπουργεία και οι υπηρεσίες επιβολής να συνεργάζονται με γνώμονα το ρυθμιστικό καθεστώς.

Σύμφωνα με τους Varzakas et al. (2006) παράγοντες όπως οι αλλαγές στις καταναλωτικές συνήθειες, η αυξανόμενη αστικοποίηση του πληθυσμού, η ελεύθερη αγορά ως συνέπεια της παγκοσμιοποίησης αλλά και η περιβαλλοντική ρύπανση, έχουν αυξήσει την ανάγκη για ενισχυμένα συστήματα ελέγχου των τροφίμων, ενώ όπως τονίζει ο WHO (2022), περισσότεροι από 2 εκατομμύρια άνθρωποι νοσούν στην Ευρώπη κάθε χρόνο από μη ασφαλή τρόφιμα, με αποτέλεσμα 5000 θανάτους. Είναι συνεπώς, υψίστης σημασίας η βιομηχανία γεωργικών προϊόντων διατροφής, συμπεριλαμβανομένων των αγροτών, παραγωγών και λιανοπωλητών και των εθνικών αρχών να διαβεβαιώνουν ότι τοποθετούνται μόνο ασφαλή τρόφιμα στην αγορά (Focker & Van der Fels-Klerx, 2020).

Σαφώς σε όλα τα παραπάνω προστίθεται η εμφάνιση της πανδημίας COVID-19 που ανέτρεψε τα μέχρι τώρα δεδομένα της ζωής μας, δημιουργώντας επιπτώσεις στις οικονομίες, με τα προβλήματα εμπορίας στις αλυσίδες εφοδιασμού τροφίμων να είναι ένα από τα μεγαλύτερα όπως χαρακτηριστικά αναφέρουν οι Han et al. (2021) και προκαλώντας πιθανούς κινδύνους στην ασφάλεια των τροφίμων. Για τον λόγο αυτό, ο Galanakis (2020) τονίζει ότι πρέπει να δώσουμε μεγάλη έμφαση στην ασφάλεια των τροφίμων για να αποφευχθεί η εξάπλωση του ιού μεταξύ παραγωγών, λιανοπωλητών και καταναλωτών.

Σκοπός της παρούσας μελέτης, είναι η καταγραφή και ανάλυση των ευρημάτων όπως αυτά προέκυψαν από τους επίσημους ελέγχους που διενήργησε η Περιφέρεια Αττικής για το έτος 2020, προκειμένου να αξιολογηθεί το επίπεδο συμμόρφωσης των επιχειρήσεων τροφίμων και να εκτιμηθεί η αποτελεσματικότητα του νέου ευρωπαϊκού κανονισμού για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων.

Αρχικά γίνεται μια σύντομη αναφορά στην εξέλιξη του νομοθετικού πλαισίου για την ασφάλεια των τροφίμων και ακολουθεί μια εκτενής βιβλιογραφική ανασκόπηση για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων και συγκεκριμένα για τον νέο Κανονισμό (ΕΚ) 2017/625 καθώς και τα συγκριτικά πλεονεκτήματα που αυτός παρουσιάζει.

Έπειτα ακολουθεί περιγραφή του εθνικού πλαισίου για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων, με αναφορά στα αντικείμενα και τα είδη του επίσημου ελέγχου, την αξιολόγησή του και την

επιβολή διοικητικών προστίμων και μέτρων. Επιπλέον γίνεται πλήρης αναφορά στις αρμόδιες αρχές και τα καθήκοντά τους.

Στην συνέχεια παρουσιάζεται η μεθοδολογία της έρευνας, πιο συγκεκριμένα αναλύεται η συλλογή των δεδομένων και οι τεχνικές ανάλυσης αυτών και ακολουθεί αναφορά στις παραμέτρους που εξετάστηκαν.

Τέλος παρουσιάζονται τα αποτελέσματα της στατιστικής επεξεργασίας των δεδομένων της έρευνας μέσω γραφημάτων, καθώς και τα συμπεράσματα που εξήχθησαν.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ Ε.Ε.

2.1 Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΤΟΥ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟΥ ΠΛΑΙΣΙΟΥ

Με την σύσταση της Ευρωπαϊκής Ένωσης, λίγο πριν τις αρχές της δεκαετίας του '60, ξεκίνησε μια μακροπρόθεσμη προσπάθεια για θέσπιση νομοθεσίας σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων, που θα δεσμεύει τα κράτη μέλη της Ε.Ε. με σκοπό την ελεύθερη κυκλοφορία των τροφίμων και ταυτόχρονα την προστασία των καταναλωτών.

Συγκεκριμένα, από το 1962 μέχρι και το 1985 υιοθετήθηκαν δύο τύποι προσεγγίσεων, η οριζόντια προσέγγιση, η οποία κάλυπτε όλα τα τρόφιμα, είτε για την προστασία της δημόσιας υγείας (π.χ. πρόσθετα), είτε για την προστασία άλλων συμφερόντων του καταναλωτή, όπως η παροχή πληροφοριών ή η παρεμπόδιση παραπλανητικών εμπορικών πρακτικών (π.χ. σε σχέση με την επισήμανση), καθώς επίσης και η κάθετη προσέγγιση με την οποία θεσπίζονταν λεπτομερείς προδιαγραφές για ένα ειδικό τύπο τροφίμου, βάσει των συστάσεων της Επιτροπής των Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (ΕΕ, 1997). Ωστόσο, στην περίπτωση της κάθετης προσέγγισης οι διαπραγματεύσεις όσον αφορά τις προδιαγραφές για κάθε τρόφιμο ήταν χρονοβόρες, με αποτέλεσμα να μην υπάρχει η αναμενόμενη λειτουργικότητα. Για τον λόγο αυτό, μετά το 1985 θεσπίστηκε η «Νέα Προσέγγιση», μια νέα και αποτελεσματικότερη μέθοδος, που όπως αναφέρει η Δοξακίδου (2007), περιόρισε την κάθετη προσέγγιση και επικεντρώθηκε σε θέματα απαραίτητα για λόγους προστασίας της δημόσιας υγιεινής, ενημέρωσης των καταναλωτών και διευκόλυνσης των εμπορικών συναλλαγών.

Λίγο αργότερα την δεκαετία του '90, μια σειρά από προβλήματα που εμφανίστηκαν στα τρόφιμα, όπως η σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών (ΣΕΒ), η μόλυνση από διοξίνες και τα υπολείμματα αντιβιοτικών στα θαλασσινά, προκάλεσαν την έντονη ανησυχία των καταναλωτών (Deflorin, 2014). Αυτό είχε ως συνέπεια την άμεση ανταπόκριση της Ε.Ε. με τον σχεδιασμό μια στρατηγικής που θα άλλαζε ολοκληρωτικά τα μέχρι τότε δεδομένα και θα εξασφάλιζε τρόφιμα κατάλληλα προς κατανάλωση στους Ευρωπαίους πολίτες. Όπως τονίζει ο Ψωμάς (2006) τρεις ήταν οι πυλώνες της στρατηγικής αυτής:

- η θέσπιση σύγχρονου και ευέλικτου νομοθετικού πλαισίου για την ασφάλεια των τροφίμων
- η λήψη αποφάσεων βάση έγκυρων επιστημονικών δεδομένων και
- η θεσμοθέτηση έγκυρου και αποτελεσματικού μηχανισμού για τον έλεγχο των τροφίμων.

Πρώτο βήμα ήταν η δημιουργία της Οδηγίας 93/43 του Συμβουλίου Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων που δημοσιεύτηκε τον Ιούνιο του 1993 «για την υγιεινή των τροφίμων» κατά την οποία

καθιερώθηκαν οι γενικοί κανόνες υγιεινής για τα τρόφιμα καθώς επίσης και οι διαδικασίες για την εξακρίβωση της τήρησης των εν λόγω κανόνων. Οι κανόνες υγιεινής αναφέρονται στις γενικές απαιτήσεις των χώρων, στις ειδικές απαιτήσεις για τους χώρους παρασκευής, επεξεργασίας και μεταποίησης τροφίμων, στην μεταφορά, στις απαιτήσεις του εξοπλισμού, στα απορρίμματα των τροφών, στην παροχή νερού, στην ατομική υγιεινή, στις διατάξεις που εφαρμόζονται στα τρόφιμα και την κατάρτιση όλων όσων χειρίζονται αυτά (ΣΕΚ, 1993).

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, το 1997 εξέδωσε την Πράσινη Βίβλο, παρέχοντας το βασικό πλαίσιο για το ρυθμιστικό σύστημα της ασφάλειας των τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση (COM {97} 176 final). Στόχος της Πράσινης Βίβλου ήταν να διευκρινιστεί ο βαθμός ανταπόκρισης της υπάρχουσας νομοθεσίας απέναντι στις προσδοκίες των καταναλωτών, παραγωγών, εμπόρων και γενικώς όλων των εμπλεκόμενων φορέων και να εξεταστεί η αποτελεσματικότητα των υφισταμένων συστημάτων ελέγχου τροφίμων (Γκρίντζαλη, 2017). Την Πράσινη Βίβλο ακολούθησε η Λευκή Βίβλος, τον Ιανουάριο του 2000, η οποία επικεντρώθηκε στην επανεξέταση της νομοθεσίας των τροφίμων προκειμένου να καταστεί πιο συνεκτική, κατανοητή και περιεκτική (ΕΕ, 2000), με σκοπό να διασφαλιστούν υψηλότερα πρότυπα ασφάλειας τροφίμων σε όλη την παραγωγική διαδικασία, από το αγρόκτημα στο τραπέζι. Πιο συγκεκριμένα, ήθελαν να υιοθετήσουν μια στρατηγική που θα προσδιορίζει τις ευθύνες των κατασκευαστών, την ανάγκη για ιχνηλασιμότητα σε όλη την έκταση της τροφικής αλυσίδας και την έννοια της ανάλυσης κινδύνου. Η ανάλυση κινδύνου αναπτύχθηκε σε τρία επιμέρους στοιχεία την αξιολόγηση κινδύνου, την διαχείριση κινδύνου και την επικοινωνία κινδύνου (Ottaway, 2003). Σύμφωνα με τους Cacic et al., (2007) η Λευκή Βίβλος ορίζει περισσότερες από 80 ξεχωριστές δράσεις μεταξύ των οποίων κανονισμοί, οδηγίες και υποστηρικτικές διαδικασίες οι οποίες περιλάμβαναν ένα νέο νομικό πλαίσιο και την θέσπιση ενός κατάλληλου πλαισίου επίσημων ελέγχων σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο.

2.2 Ο ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) 178/2002

Τον Ιανουάριο του 2002 το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο ενέκριναν τον κανονισμό (ΕΚ) 178/2002, που αποτέλεσε τον ακρογωνιαίο λίθο για την αναθεώρηση της Ευρωπαϊκής νομοθεσίας και αφορά τον καθορισμό των Γενικών Αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα. Συγκεκριμένα περιλαμβάνει ορισμούς, υποχρεώσεις και γενικές απαιτήσεις που καλύπτουν όλα τα στάδια παραγωγής και διανομής τροφίμων και ζωοτροφών. Επιπλέον, θέσπισε την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (European Food Safety Authority - EFSA), ως φορέα αξιολόγησης κινδύνου σε θέματα τροφίμων για την ΕΕ και καθόρισε τις βασικές αρχές λειτουργίας της, καθώς και άλλες διαδικασίες σε θέματα

ασφάλειας των τροφίμων, όπως το Σύστημα Ταχείας Προειδοποίησης και Διαχείρισης Κρίσεων (RASFF). Σύμφωνα με τις Dimitropoulou & Babatsikou (2007) πρόκειται για ένα δίκτυο το οποίο επιτρέπει την έγκαιρη διάδοση πληροφοριών σχετικά με την εμφάνιση νέων κινδύνων στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές, γεγονός που συμβάλλει στην άμεση ενημέρωση όλων των αρμόδιων αρχών, ώστε να λάβουν τα κατάλληλα μέτρα και να αποτρέψουν πιθανή εξάπλωση.

Μια από τις βασικές αρχές του κανονισμού, είναι ότι απαγορεύεται η διάθεση μη ασφαλών τροφίμων στην αγορά και καθορίζει τα κριτήρια για να θεωρηθεί ένα τρόφιμο ασφαλές αλλά και τα χαρακτηριστικά εκείνα που μπορούν να ορίσουν ένα προϊόν ως τρόφιμο (Τάκης, 2007). Για την διάθεση ασφαλών τροφίμων θα πρέπει να πραγματοποιείται αυστηρή επιτήρηση της αλυσίδας παραγωγής τροφίμων, ενώ όπως τονίζουν οι Maudoux et al. (2006) για να είναι αποτελεσματική απαιτείται η πλήρης συνεργασία κάθε εμπλεκόμενου μέρους, δηλαδή των επιχειρήσεων, των αρμόδιων εθνικών αρχών και της Ευρωπαϊκής Επιτροπής.

2.3 ΠΑΚΕΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ (HYGIENE PACKAGE)

Οι πολυάριθμες Κοινοτικές Οδηγίες γύρω από την ασφάλεια των τροφίμων σε συνδυασμό με την χρονοβόρα ένταξη τους στις εθνικές νομοθεσίες των Κρατών Μελών, είχε σαν αποτέλεσμα η Ε.Ε. να προχωρήσει στην ενοποίηση των παραπάνω, δημιουργώντας το «Πακέτο Υγιεινής» (Hygiene Package), το οποίο εγκρίθηκε τον Απρίλιο του 2004, τέθηκε σε ισχύ τον Ιανουάριο του 2006 και αποτελείται από πέντε νομοθετικές πράξεις, τέσσερις Κανονισμούς και μια Οδηγία, οι οποίες είναι οι εξής:

- 1) **Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004** για την υγιεινή των τροφίμων
- 2) **Κανονισμός (ΕΚ) 853/2004** για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης
- 3) **Κανονισμός (ΕΚ) 854/2004** για τον καθορισμό ειδικών διατάξεων για την οργάνωση των επίσημων ελέγχων στα προϊόντα ζωικής προέλευσης που προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο
- 4) **Κανονισμός (ΕΚ) 882/2004** για τη διενέργεια επίσημων ελέγχων της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία περί ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και την καλή διαβίωση των ζώων
- 5) **Οδηγία 2004/41/ΕΚ** για την κατάργηση ορισμένων οδηγιών σχετικών με την υγιεινή των τροφίμων και τους υγειονομικούς όρους για την παραγωγή και την διάθεση στην αγορά ορισμένων προϊόντων ζωικής προέλευσης που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση

Οι παραπάνω νομοθετικές πράξεις υπόκεινται σε τροποποιήσεις όταν αυτό είναι απαραίτητο. Ενώ οι Κανονισμοί **882/2004** και **854/2004** αντικαταστάθηκαν από τον **Κανονισμό (ΕΕ) 2017/625**. Ο συγκεκριμένος Κανονισμός θα αναλυθεί εκτενώς στην επόμενη ενότητα καθώς αφορά το αντικείμενο της παρούσας διατριβής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: Ο ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

3.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Σύμφωνα με τον FAO (2022), ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων περιλαμβάνει μια σειρά από υποχρεωτικές δραστηριότητες που εκτελούνται από τις αρμόδιες αρχές, στο πλαίσιο της ρυθμιστικής τους εντολής και είναι απαραίτητες για την διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας των τροφίμων, προστατεύοντας την υγεία των καταναλωτών και τα οικονομικά τους συμφέροντα. Με άλλα λόγια σκοπός των επίσημων ελέγχων είναι να επαληθεύσουν ότι οι επιχειρήσεις συμμορφώνονται βάσει των απαιτήσεων και των προτύπων, όπως ορίζονται στην ευρωπαϊκή νομοθεσία. Ως εκ τούτου, οι έλεγχοι διενεργούνται σε όλο το μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας, στην παραγωγή, την επεξεργασία και την διανομή και αφορούν όχι μόνο τρόφιμα ζωικής και φυτικής προέλευσης αλλά και ζωοτροφές, καθώς επίσης και την υγεία των φυτών και των ζώων. Ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων καλύπτει επίσης αγαθά και ζώα που εισέρχονται στην Ευρωπαϊκή Ένωση από τρίτες χώρες.

Όπως αναφέρουν οι Läikkö-Roto et al. (2016), εκτός από τις νομοθετικές πράξεις οι ελεγκτικές αρχές χρειάζονται επαρκές και κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό καθώς και επαρκείς εγκαταστάσεις και εξοπλισμό για την ολοκλήρωση των ελέγχων. Οι ανεπαρκείς πόροι και η ελλιπής κατάρτιση αποδυναμώνουν την αποτελεσματικότητα της εφαρμογής των ελέγχων. Συνεπώς, αν και ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων θεωρείται θεμελιώδης για την παραγωγή ασφαλών τροφίμων και την προαγωγή της δημόσιας υγείας, η αποτελεσματικότητά του δεν μπορεί να εκληφθεί ως αυτονόητη Mari et al. (2013).

Μέχρι πρότινος, το βασικό νομοθέτημα στο οποίο στηρίζονταν τα Ευρωπαϊκά κράτη και συγκεκριμένα οι αρμόδιες αρχές αυτών, προκειμένου να πραγματοποιήσουν τους επίσημους ελέγχους ήταν ο Κανονισμός (ΕΚ) 882/2004. Ο συγκεκριμένος κανονισμός αντικαταστάθηκε όπως προαναφέραμε από τον (ΕΕ) 2017/625, ο οποίος αφορά τους επίσημους 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 μεταχείριση των ζώων, την υγεία των φυτών και τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα (ΕΕ) 2017/625.

Το Ευρωπαϊκό Κοινοβούλιο και το Συμβούλιο ενέκριναν τον νέο Κανονισμό (ΕΕ) 2017/625, για τους επίσημους ελέγχους στις 15 Μαρτίου του 2017, στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης δημοσιεύτηκε στις 7 Απριλίου του 2017, ενώ από τις 14 Δεκεμβρίου του 2019 τέθηκε σε πλήρη σχεδόν εφαρμογή.

3.2 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/625 – OFFICIAL CONTROLS REGULATION (OCR)

Ο νέος κανονισμός ορίζει την δραστηριότητα του επίσημου ελέγχου για την ασφάλεια των τροφίμων, επεκτείνοντας το πεδίο εφαρμογής του προηγούμενου κανονισμού. Η Ευρωπαϊκή Ένωση επανασχεδίασε το σύστημα των επίσημων ελέγχων, με σκοπό να παρέχει ένα ορθολογικό και συνεκτικό σύστημα που θα διασφαλίσει την εφαρμογή της νομοθεσίας σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα των αγροδιατροφικών προϊόντων, διευρύνοντας το πεδίο της εφαρμογής σε τομείς όπως η υγεία και η καλή διαβίωση των ζώων, η υγεία των φυτών, η βιολογική παραγωγή και η επισήμανση των προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και των προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων.

Το νέο ρυθμιστικό πλαίσιο είναι σχεδιασμένο με τέτοιο τρόπο ώστε, να διευκολύνει το λειτούργημα των αρμόδιων αρχών και ταυτόχρονα να ωθεί τις επιχειρήσεις, αλλά και όποιον συμμετέχει στην αγροδιατροφική αλυσίδα να συμμορφώνεται με βάση αυτό. Συγκεκριμένα κάθε επιχείρηση πρέπει να εφαρμόζει ένα σύστημα αυτοελέγχου στις εγκαταστάσεις της με σκοπό την διασφάλιση της ασφάλειας των προϊόντων της.

Τόσο ο νέος κανονισμός όσο και ο προηγούμενος που καταργήθηκε, είχαν θεσπίσει ένα σύστημα ελέγχων με βάση τον κίνδυνο, το οποίο ενισχύθηκε σημαντικά στον Κανονισμό (ΕΕ) 2017/625. Σύμφωνα με το Άρθρο 3 του νέου κανονισμού, κίνδυνος νοείται κάθε παράγοντας ή κατάσταση που μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την υγεία των ανθρώπων, των ζώων, των φυτών και γενικά το περιβάλλον. Ο κίνδυνος είναι αυτός που καθορίζει και την συχνότητα με την οποία διενεργείται ένας έλεγχος. Σκοπός των αρμόδιων αρχών είναι να εντοπίσουν πιθανές παραβάσεις που μπορεί να προκαλέσουν τον κίνδυνο, όπως η παραπλάνηση όσον αφορά τις ιδιότητες ενός προϊόντος, τη χώρα προέλευσης και τη μέθοδο παραγωγής. Συνεπώς η επαλήθευση της συμμόρφωσης με τους κανονισμούς για την ασφάλεια των τροφίμων, για την πρόληψη κινδύνων όπως τροφιμογενείς ασθένειες, απαιτεί αποτελεσματικό, βασισμένο στον κίνδυνο και αμερόληπτο έλεγχο τροφίμων (Kettunen et al., 2017)

Εκτός από το επίπεδο του κινδύνου, και η υπόνοια μη συμμόρφωσης μπορεί να επηρεάσει την συχνότητα διενέργειας των επίσημων ελέγχων. Ωστόσο, υπάρχουν και περιπτώσεις που δεν ενέχουν κίνδυνο ή υποψία μη συμμόρφωσης, αλλά ο επίσημος έλεγχος κρίνεται απαραίτητος. Για παράδειγμα για την έκδοση επίσημου πιστοποιητικού ή βεβαίωσης για την μετακίνηση ζώων ή αγαθών στην αγορά.

Η πλειοψηφία των ελέγχων πραγματοποιείται άνευ προειδοποίησεως, σύμφωνα με τεκμηριωμένες διαδικασίες που στόχο έχουν να συμβάλλουν στο έργο των αρμόδιων αρχών και κατ' επέκταση στην αποτελεσματικότητα των ελέγχων. Στις διαδικασίες αυτές συμπεριλαμβάνονται ειδικά εργαλεία που χρησιμοποιούνται κατά την διάρκεια των

επιθεωρήσεων από τους ελεγκτές, όπως λίστες ελέγχου και υποδείγματα για τις εκθέσεις επιθεώρησης. Συνεπώς, κατά το πέρας κάθε επίσημου ελέγχου κάθε αρμόδια αρχή τηρεί γραπτό αρχείο στο οποίο περιγράφεται ο σκοπός της επιθεώρησης, οι μέθοδοι που χρησιμοποιήθηκαν κατά τον έλεγχο αλλά και τα αποτελέσματα αυτού (Άρθρο 13, (ΕΕ) 2017/625). Δημιουργείται λοιπόν μια βάση δεδομένων, η οποία επιτρέπει στις αρμόδιες αρχές να έχουν πλήρη εικόνα για κάθε επιχείρηση αλλά και για το επίπεδο συμμόρφωσης της στο πέρας των χρόνων. Επιπλέον αντίγραφο του συμπληρωμένου εντύπου παραδίδεται και στον υπεύθυνο της επιχείρησης, με σκοπό να λάβει τα κατάλληλα διορθωτικά μέτρα εφόσον αυτό είναι απαραίτητο.

Ο υπεύθυνος κάθε επιχείρησης με την σειρά του, είναι υποχρεωμένος να παρέχει στους αρμόδιους ελεγκτές κάθε πληροφορία απαραίτητη για την ολοκλήρωση του ελέγχου, δηλαδή πρόσβαση στα φυσικά αρχεία της επιχείρησης, τα ηλεκτρονικά συστήματα διαχείρισης πληροφοριών, τον εξοπλισμό, τα αγαθά, τα μέσα μεταφοράς, τους χώρους εργασίας και γενικά οτιδήποτε αποτελεί μέρος του ελέγχου. Οι αρμόδιοι ελεγκτές αλλά και όλο το προσωπικό που συμμετέχει στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων υποχρεούται στην τήρηση του απορρήτου των στοιχείων κάθε επιχείρησης, δεσμευόμενοι από το επαγγελματικό απόρρητο. Η άρση του απορρήτου δικαιολογείται μόνο σε περιπτώσεις που υπάρχει υποψία ή απόδειξη ότι ένα τρόφιμο ή μια ζωοτροφή ενέχει κίνδυνο για την υγεία και κρίνεται απαραίτητη η ενημέρωση του ευρύτερου κοινού. Σε γενικότερα πλαίσια τόσο οι ελεγκτικές αρχές όσο και ο υπεύθυνος της επιχείρησης, οφείλουν να συνεργαστούν και να σεβαστούν ο ένας το έργο του άλλου.

Οι αρμόδιες αρχές κάθε κράτους οφείλουν τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο να δημοσιεύουν όλες τις πληροφορίες που αφορούν τους επίσημους ελέγχους που διενήργησαν. Συγκεκριμένα, κάθε ελεγκτική αρχή οφείλει να παρέχει αναλυτικές και σαφείς πληροφορίες σχετικά με το είδος, τον αριθμό και τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων, το είδος και τον αριθμό των μη συμμορφώσεων, όπως επίσης και τις περιπτώσεις στις οποίες επιβλήθηκαν μέτρα και κυρώσεις.

Σύμφωνα με το Άρθρο 14, (ΕΕ) 2017/625 κατά τον φυσικό έλεγχο μπορούν να εξεταστούν τα παρακάτω:

- τα τρόφιμα και οποιοδήποτε προϊόν (π.χ. πρόσθετα) χρησιμοποιείται για την παρασκευή αυτών
- τα ζώα και οποιοδήποτε προϊόν χρησιμοποιείται στην διατροφή του
- ο βαθμός με τον οποίο οι επιχειρήσεις συμμορφώνονται με τους κανόνες υγιεινής
- τα μέσα μεταφοράς, τα κτίρια και ο εξοπλισμός
- οι διαδικασίες που βασίζονται στις αρχές του HACCP
- δειγματοληψία για ανάλυση και εργαστηριακό έλεγχο

- ιχνηλασιμότητα, θερμοκρασίες, επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση
- συσκευασία και αποθήκευση

Όσον αφορά τον έλεγχο των τροφίμων, οι ελεγκτικές αρχές καλούνται να εξετάσουν μια σειρά παραγόντων όπως τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τις μικροβιολογικές προδιαγραφές, την ορθή επισήμανση, τα σήματα καταλληλότητας, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, την παραπλανητική παρουσίαση, καθώς και τη παρουσία φυσικών και χημικών ρυπαντών (ΕΦΕΤ, 2022).

Μια από τις πλέον αξιόπιστες μεθόδους εντοπισμού μη συμμόρφωσης με τους κανονισμούς, στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων, είναι η διαδικασία της δειγματοληψίας και ο εργαστηριακός έλεγχος που έπεται. Είναι σαφές ότι οι δειγματοληψίες θα πρέπει να πραγματοποιούνται από τις αρμόδιες αρχές βάσει διεθνώς αναγνωρισμένων επιστημονικών προτύπων, όπως επίσης και οι δοκιμές, οι διαγνώσεις και οι εργαστηριακές αναλύσεις. Θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως ένας κοινός κώδικας, στον οποίο βασίζονται όλα τα κράτη μέλη της Ε.Ε., συμβάλλοντας στην αξιοπιστία των αποτελεσμάτων.

Η δειγματοληψία μπορεί να πραγματοποιηθεί σε όλα τα στάδια της αγροδιατροφικής αλυσίδας, στη συγκομιδή, στην επεξεργασία, στην αποθήκευση, στη διανομή και την πώληση. Επιπλέον, οι αρμόδιες αρχές λαμβάνουν δείγματα από οτιδήποτε αποτελεί μέρος της παραγωγικής διαδικασίας των τροφίμων. Τέτοια δείγματα μπορεί να αφορούν ζώα, γεωργικά φάρμακα και λιπάσματα, καθώς επίσης και δείγματα εδάφους στα οποία αναπτύσσεται ο φυτικός ιστός. Σε κάθε περίπτωση, αν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων διατηρούν το δικαίωμα να ζητήσουν επανεξέταση του αρχικού δείγματος από ένα διαφορετικό επίσημο εργαστήριο με δικά τους έξοδα.

Όσον αφορά τα δείγματα, ο τρόπος λήψης, ο γενικός χειρισμός και η επισήμανση τους καθορίζει την νομική, επιστημονική και τεχνική εγκυρότητά τους (Άρθρο 34, (ΕΕ) 2017/625). Συγκεκριμένα, ορισμένα δείγματα απαιτούν ιδιαίτερο χειρισμό λόγω του ευαλλοίωτου χαρακτήρα τους, συνεπώς πρέπει να μεταφερθούν στα εργαστήρια σε άμεσο χρονικό διάστημα και στις κατάλληλες προστατευτικές συνθήκες.

Την ανάλυση των δειγμάτων και οποιαδήποτε δοκιμή και διάγνωση σχετίζεται με τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων αναλαμβάνουν επίσημα εργαστήρια που ορίζονται από τις αρμόδιες αρχές. Απαραίτητη προϋπόθεση είναι τα εργαστήρια να είναι διαπιστευμένα σύμφωνα με το πρότυπο EN ISO/IEC 17025 από τον εθνικό οργανισμό διαπίστευσης. Σε εργαστήρια με περιορισμένο πεδίο δραστηριοτήτων, όπως η ανίχνευση *Trichinella* στο κρέας, οι αρμόδιες αρχές μπορούν να ορίσουν μόνιμη παρέκκλιση από την υποχρεωτική διαπίστευση, ενώ προσωρινή παρέκκλιση ορίζεται σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης και όταν απαιτείται μέθοδος που έχει θεσπιστεί πρόσφατα στους κανόνες της Ε.Ε. Σε γενικές γραμμές ο νέος

κανονισμός χαρακτηρίζεται από μεγαλύτερη ευελιξία όσον αφορά την διαπίστευση των εργαστηρίων, καθώς πρόκειται για μια πολυδάπανη και χρονοβόρα διαδικασία.

Επιπλέον, θα πρέπει να διαθέτουν επαρκείς εγκαταστάσεις και κατάλληλο εξοπλισμό όπως συσκευές ανάλυσης, εξελιγμένα όργανα και οτιδήποτε κρίνεται απαραίτητο για φυσικές, χημικές και μικροβιολογικές αναλύσεις. Συνεπώς, η λειτουργία και συντήρηση των εργαστηρίων απαιτεί επενδύσεις σημαντικών κεφαλαίων. Ωστόσο, δεν είναι μόνο ο τύπος του εξοπλισμού που καθορίζει την ακρίβεια και την αξιοπιστία των αποτελεσμάτων, αλλά και οι δεξιότητες και τα προσόντα του προσωπικού, καθώς επίσης η μέθοδος της εργαστηριακής ανάλυσης που χρησιμοποιήθηκε (FAO & WHO, 2003). Όσον αφορά το προσωπικό, θα πρέπει να έχει την απαιτούμενη κατάρτιση στις πρακτικές μεθόδους και τα διεθνή πρότυπα προκειμένου να εκτελέσει τα καθήκοντα του.

Τα επίσημα εργαστήρια έχουν χρέος να εκτελούν τα καθήκοντά τους με αμεροληψία και συνέπεια. Οφείλουν να γνωστοποιούν στις αρμόδιες αρχές τα αποτελέσματα των αναλύσεων, δοκιμών και διαγνώσεων σε άμεσο χρόνο, ειδικά σε περιπτώσεις ένδειξης κινδύνου για την υγεία των ανθρώπων, των ζώων ή των φυτών, αλλά και τις μεθόδους που χρησιμοποιήθηκαν. Οι αρμόδιες αρχές από μέρος τους, διενεργούν συστηματικές επιθεωρήσεις των επίσημων εργαστηρίων όποτε κρίνουν ότι είναι απαραίτητο, ενώ σε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης με τους κανόνες ή αν διαπιστωθεί αδυναμία ως προς τις υποχρεώσεις τους, ανακαλείται η ιδιότητα τους ως επίσημα εργαστήρια. Μια ακόμη μέθοδος αξιολόγησης των επίσημων εργαστηρίων είναι οι διεργαστηριακές συγκριτικές δοκιμές, στις οποίες υποχρεούνται να λάβουν μέρος και πραγματοποιούνται κατόπιν αιτήματος του εργαστηρίου αναφοράς της Ε.Ε. (Άρθρο 38, (ΕΕ) 2017/625).

3.3 ΠΟΛΥΕΤΗ ΕΘΝΙΚΑ ΣΧΕΔΙΑ ΕΛΕΓΧΩΝ (ΠΟΕΣΕ)

Προκειμένου να ακολουθηθεί μια ολοκληρωμένη και ομοιόμορφη προσέγγιση στη διεξαγωγή των επίσημων ελέγχων, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή έχει επιφορτίσει όλα τα κράτη μέλη με την εφαρμογή πολυετών εθνικών σχεδίων ελέγχου, τα οποία βασίζονται στην ανάπτυξη κοινών κατευθυντήριων γραμμών. Στόχος αυτών των κατευθυντήριων γραμμών είναι να προσδιορίσουν και να κατηγοριοποιήσουν τις προτεραιότητες βάσει του κινδύνου, καθώς και τις πιο αποτελεσματικές διαδικασίες ελέγχου (Άρθρο 43, (ΕΚ) 882/2004).

Υποχρέωση κάθε κράτους μέλους είναι η κατάρτιση ενός ΠΟΕΣΕ, το οποίο θα σχεδιάζει τους επίσημους ελέγχους που πρέπει να διενεργηθούν σε όλους τους τομείς που ανήκουν στην αγροδιατροφική αλυσίδα σύμφωνα με το κοινοτικό νομοθετικό πλαίσιο και θα ορίζει τους εθνικούς στρατηγικούς στόχους. Προκειμένου να επιτευχθούν οι εθνικοί στρατηγικοί στόχοι

υπάρχουν κάποιες προϋποθέσεις, οι βασικότερες των οποίων είναι η επαρκής στελέχωση των αρμόδιων υπηρεσιών για τον επίσημο έλεγχο, η εξασφάλιση χρηματικών πόρων για την διεξαγωγή των ελέγχων και η εκπαίδευση του προσωπικού των αρμόδιων αρχών, μέσω της υλοποίησης πιστοποιημένων εκπαιδευτικών προγραμμάτων (ΥΠΑΑΤ, 2015).

Επιπλέον στην κατάρτιση του ΠΟΕΣΕ καθορίζονται τα καθήκοντα των αρμόδιων αρχών και των εξουσιοδοτημένων φορέων. Το ΠΟΕΣΕ θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως εργαλείο για κάθε κράτος και κυρίως για τις αρμόδιες αρχές, καθώς παρέχει όλες τις πληροφορίες για τον συντονισμό και την οργάνωση των επίσημων ελέγχων, διασφαλίζοντας την ορθή εφαρμογή τους.

Για τον λόγο αυτό κάθε κράτος ορίζει έναν ενιαίο φορέα που αναλαμβάνει να καταρτίσει το ΠΟΕΣΕ και εν συνεχεία να συγκεντρώσει όλα τα στοιχεία που αφορούν τους επίσημους ελέγχους. Στις αρμοδιότητες του φορέα είναι και η επικαιροποίηση του ΠΟΕΣΕ, για κάθε αλλαγή που αφορά το περιεχόμενό του ή μπορεί να το επηρεάσει, όπως η εμφάνιση νέων επιβλαβών νόσων ή οι αλλαγές στη δομή των αρμόδιων αρχών. Κάθε ΠΟΕΣΕ εφαρμόζεται για χρονικό διάστημα πέντε ετών, το οποίο σύμφωνα με το (ΥΠΑΑΤ, 2015), θεωρείται ικανοποιητικό για την υλοποίηση των στρατηγικών στόχων, βάσει της σταδιακά αποκτηθείσας εμπειρίας, ώστε να αντιμετωπίζονται ζητήματα σχετικά με την οργάνωση, το συντονισμό και την χρηματοδότηση των επίσημων ελέγχων.

Όλα τα κράτη μέλη είναι υποχρεωμένα να υποβάλλουν ετήσια έκθεση στην Επιτροπή με τα αποτελέσματα των επίσημων ελέγχων που διεξήχθησαν κατά το προηγούμενο έτος και συγκεκριμένα θα πρέπει να αναφέρουν το είδος και τον αριθμό των αποκλίσεων που διαπιστώθηκαν σε κάθε τομέα, όπως επίσης και τα μέτρα επιβολής που ελήφθησαν (Άρθρο 113, (ΕΕ) 2017/625). Έπειτα η Επιτροπή δημοσιοποιεί ετήσια έκθεση στην οποία αναφέρονται συγκεντρωτικά τα πορίσματα των επίσημων ελέγχων που διενήργησαν τα κράτη μέλη. Ωστόσο, για να απλουστευθεί το έργο της Επιτροπής η οποία πρέπει να συλλέξει και να συγκρίνει στοιχεία πολλών διαφορετικών κρατών προχώρησε στην έκδοση υποδειγμάτων εντύπων, στα οποία βασίζονται τα κράτη μέλη για την συμπλήρωση της ετήσιας έκθεσης.

3.4 ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ

Κάθε κράτος μέλος της Ε.Ε. ορίζει τις υπηρεσίες εκείνες που θα αναλάβουν την διεκπεραίωση τακτικών ή αιφνιδιαστικών ελέγχων, με σκοπό να επαληθεύσει τον βαθμό συμμόρφωσης κάθε επιχείρησης με την ισχύουσα νομοθεσία. Κάθε αρμόδια αρχή είναι επιφορτισμένη με συγκεκριμένα καθήκοντα, που πρέπει να επιτελέσει με αμεροληψία και αποτελεσματικότητα και σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων και γενικότερα με την εξάλειψη κάθε είδους

κινδύνου που μπορεί να προκύψει επηρεάζοντας την υγεία των ανθρώπων, των ζώων και των φυτών. Αλλά και με άλλες επίσημες δραστηριότητες όπως η χορήγηση αδειών και η έκδοση πιστοποιητικών. Σύμφωνα με τον Van der Meulen (2013), οι εθνικές αρμόδιες αρχές κάθε κράτους μέλους αποτελούν στην ουσία το σημείο επαφής για πληροφορίες και επικοινωνία για συμβάντα που αφορούν τρόφιμα ή ζωοτροφές και χρήζουν άμεσης απόσυρσης ή και ανάκλησης, μέσω συντονισμένης έρευνας.

Ένα μέρος των καθηκόντων τους, μπορεί να το αναθέσουν σε εξουσιοδοτημένα όργανα ή φυσικά πρόσωπα εφόσον πληρούν κάποιες αυστηρές προϋποθέσεις, οι οποίες ορίζονται λεπτομερώς στον ευρωπαϊκό κανονισμό για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων. Χρέος των εξουσιοδοτημένων οργάνων ή φυσικών προσώπων είναι η συνέπεια στα καθήκοντα τους. Σε περίπτωση που οι παραπάνω δεν συμμορφώνονται και δεν συνεργάζονται, οι αρμόδιες αρχές, έχουν το δικαίωμα να ανακαλέσουν την εξουσιοδότηση. Χαρακτηριστικό παράδειγμα είναι τα επίσημα εργαστήρια που αναφέρθηκαν παραπάνω.

Μέσα από τη θέσπιση νομικών διαδικασιών, οι αρμόδιες αρχές διασφαλίζουν την ελεύθερη πρόσβαση των υπαλλήλων στα έγγραφα και τους χώρους των επιχειρήσεων, ενώ έχουν την υποχρέωση να κάνουν χρήση των πληροφοριών που λαμβάνουν και αφορούν τις επιχειρήσεις μόνο στο πλαίσιο των ελέγχων που ασκούν. Άρση του επαγγελματικού απορρήτου γίνεται μόνο αν υπάρχει ανώτερο δημόσιο συμφέρον.

Ωστόσο ο ορισμός των εθνικών αρχών και η ανάθεση αρμοδιοτήτων δεν επαρκεί για την αποτελεσματικότητα των επίσημων ελέγχων. Αναγκαία κρίνεται, η παροχή κατάλληλου εξοπλισμού και ορθά συντηρούμενων εγκαταστάσεων, καθώς επίσης και ο επαρκής αριθμός ειδικευμένων υπαλλήλων (Άρθρο 5, (ΕΕ) 2017/625).

Σημαντικό μέρος του ελέγχου και της αποτελεσματικότητας του, εξαρτάται από τις δεξιότητες των επιθεωρητών και την εμπειρία τους, καθώς πρόκειται για τους βασικούς λειτουργούς που έρχονται σε καθημερινή επαφή με τη βιομηχανία τροφίμων, το εμπόριο όπως και με το κοινό. Εκτός από την ικανότητα εντοπισμού πιθανών κινδύνων, επιθεώρησης των εγκαταστάσεων και διεξαγωγής συνολικής αξιολόγησης της κατάστασης, οι υπεύθυνοι ελεγκτές τροφίμων πρέπει να κατανοούν τη σχετική νομοθεσία, τις υποχρεώσεις των υπεύθυνων των επιχειρήσεων καθώς και τις δικές τους ευθύνες στο πλαίσιο αυτού (FAO & WHO, 2003). Επιπλέον, τα συστήματα ασφάλειας τροφίμων είναι αρκετά περίπλοκα, γεγονός που απαιτεί οι επιθεωρητές να είναι επαρκώς εκπαιδευμένοι στην επιστήμη και τεχνολογία των τροφίμων, προκειμένου να κατανοούν τις βιομηχανικές διεργασίες και να εντοπίζουν τυχόν προβλήματα ποιότητας και ασφάλειας. Εκτός από τις επιστημονικές γνώσεις, θα πρέπει να είναι σε θέση να συντάξουν γραπτές εκθέσεις ελέγχου, καθώς επίσης και να συλλέξουν δείγματα προς ανάλυση σύμφωνα με τους κανόνες, ενώ όπως αναφέρουν οι Läikkö-Roto et al. (2015), σε περιπτώσεις μη

συμμόρφωσης με τους κανονισμούς, οι αρμόδιοι υπάλληλοι πρέπει να προσδιορίσουν τις καταλληλότερες ενέργειες για να εξασφαλίσουν τη διόρθωση της παράβασης. Επομένως, οι επιθεωρητές για να εκτελέσουν τα καθήκοντά τους, θα πρέπει προηγουμένως να έχουν λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση, ενώ απαραίτητη κρίνεται και η συνεχής επιμόρφωση αυτών μέσα από την υλοποίηση εκπαιδευτικών προγραμμάτων και την συμμετοχή τους σε σεμινάρια προκειμένου να ενημερώνονται για τις αλλαγές του νομοθετικού πλαισίου, όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων και τα συστήματα ελέγχου. Στην περίπτωση που οι επιθεωρητές διαθέτουν τα σχετικά προσόντα αλλά δεν έχουν πραγματοποιήσει καμία επιθεώρηση απαιτείται η εγγραφή τους σε εκπαιδευτικό πρόγραμμα σαράντα τουλάχιστον ωρών και η εκτέλεση των καθηκόντων τους σε συνεργασία με έμπειρο επιθεωρητή για χρονικό διάστημα τριών μηνών (Varzakas et al., 2006).

Αν και η Ευρωπαϊκή Επιτροπή διοργανώνει επιμορφωτικές δραστηριότητες για το προσωπικό που απαρτίζει τις αρμόδιες αρχές κάθε κράτους μέλους σχετικά με τις μεθόδους και τις τεχνικές ελέγχου, οι Green & Kane (2014) σε πρόσφατη έρευνα τους κατέληξαν στο συμπέρασμα ότι οι αρμόδιοι υπάλληλοι φαίνονται πιο άνετοι στην αξιολόγηση οπτικών στοιχείων ή στοιχείων που βασίζονται σε κανόνες, σε σχέση με στοιχεία που βασίζονται στον κίνδυνο στις επιθεωρήσεις, οδηγώντας πολλές φορές σε αναποτελεσματικούς επίσημους ελέγχους.

Συνεπώς, κρίνεται απαραίτητη περισσότερη κατάρτιση των υπαλλήλων σχετικά με τη χρήση της προσέγγισης βάσει κινδύνου κατά τις επιθεωρήσεις και επίσης κατά την αξιολόγηση των εργασιών στις εγκαταστάσεις τροφίμων. Χρήσιμη θα ήταν επίσης η εξειδίκευση των επιθεωρητών σε συγκεκριμένους τομείς, γεγονός που θα συμβάλλει στην αποτελεσματικότητα των ελέγχων.

3.5 ΧΡΗΜΑΤΟΔΟΤΗΣΗ ΑΡΜΟΔΙΩΝ ΑΡΧΩΝ

Απαραίτητη προϋπόθεση για την διενέργεια των επίσημων ελέγχων είναι η ύπαρξη χρηματοδοτικών πόρων. Η χρηματοδότηση των αρμόδιων αρχών αφορά τόσο το προσωπικό που απασχολείται σε αυτές όσο και όλους τους πόρους που πρέπει να έχουν στην διάθεσή τους προκειμένου να πραγματοποιήσουν έναν έλεγχο. Κάθε κράτος μέλος είναι υποχρεωμένο να διαθέτει επαρκείς χρηματοδοτικούς πόρους στις αρμόδιες αρχές ώστε να διασφαλιστεί η ομαλή λειτουργία του έργου που έχουν αναλάβει.

Η χρηματοδότηση των αρμόδιων αρχών προκύπτει μέσω της είσπραξης τελών ή επιβαρύνσεων για τους επίσημους ελέγχους που πραγματοποιούν. Μέσω της επιβολής τελών ή επιβαρύνσεων στις επιχειρήσεις ανακτάται το κόστος των επίσημων ελέγχων. Συγκεκριμένα κάθε επιχείρηση υποχρεούται να καταβάλλει στις αρμόδιες αρχές κάποιο χρηματικό ποσό για την είσοδο

φορτίων στην Ένωση, που αφορούν αγαθά ή ζώα. Τα αγαθά μπορεί να είναι προϊόντα είτε ζωικής είτε φυτικής προέλευσης. Όσον αφορά το καταβληθέν ποσό, καθορίζεται βάσει του είδους του αγαθού ή του ζώου που αναμένεται να εισαχθεί στην Ένωση και του βάρους του συνολικού φορτίου. Τέλη ή επιβαρύνσεις εισπράττονται επίσης, για επίσημους ελέγχους που διενεργούνται σε εργαστήρια επεξεργασίας ή τεμαχισμού και σε σφαγεία. Καθώς επίσης για μη προγραμματισμένους ελέγχους που προκύπτουν μετά από καταγγελία για να διαπιστωθεί το μέγεθος των αποκλίσεων μιας επιχείρησης, αλλά και για την έγκριση λειτουργίας μιας μονάδας παραγωγής.

Κάθε κράτος μέλος έχει την δυνατότητα να μειώσει το ποσό των τελών ή επιβαρύνσεων που υποχρεούται να καταβάλλει μια επιχείρηση. Οι κυριότεροι παράγοντες που μπορεί να οδηγήσουν στη μείωση του χρηματικού ποσού είναι οι μέθοδοι παραγωγής, μεταποίησης και διανομής που χρησιμοποιεί μια επιχείρηση, η γεωγραφική της τοποθεσία εφόσον υπάρχουν περιορισμοί και ο βαθμός συμμόρφωσης της επιχείρησης σε σχέση με το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο.

Ο λόγος είσπραξης τελών ή επιβαρύνσεων είναι η κάλυψη των δαπανών που αφορούν τους επίσημους ελέγχους. Στις δαπάνες αυτές συμπεριλαμβάνονται, οι αποδοχές και η ασφάλιση των υπαλλήλων, το κόστος εκπαίδευσής τους, τα ταξιδιωτικά τους έξοδα, το κόστος του εξοπλισμού, των εγκαταστάσεων και της συντήρησης αυτών, το κόστος των αναλώσιμων και των εργαλείων, όπως επίσης και τα έξοδα που αφορούν τις δειγματοληψίες και τις εργαστηριακές αναλύσεις, δοκιμές και διαγνώσεις (Άρθρο 81, (ΕΕ) 2017/625). Ωστόσο όπως αναφέρει ο Walker (2020), τα τέλη ή επιβαρύνσεις θα πρέπει να καλύπτουν αλλά όχι να υπερβαίνουν τις δαπάνες που επιβαρύνουν τις αρμόδιες αρχές για την διενέργεια των επίσημων ελέγχων.

3.6 ΜΕΤΡΑ ΕΠΙΒΟΛΗΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΚΑΙ ΚΥΡΩΣΕΙΣ

Στον κανονισμό (ΕΕ) 2017/625, τα άρθρα 137 και 138 καθορίζουν τις διατάξεις που σχετίζονται με διαπιστωμένη ή ύποπτη μη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία των τροφίμων. Προτεραιότητα των αρμόδιων αρχών είναι η λήψη μέτρων για την εξάλειψη ή τον περιορισμό των κινδύνων που αφορούν την υγεία των ανθρώπων, των ζώων, των φυτών, την καλή μεταχείριση των ζώων και γενικά του περιβάλλοντος (Άρθρο 137, (ΕΕ) 2017/625). Η εκτίμηση του κινδύνου δεν είναι η μόνη περίπτωση που θα πρέπει να στηρίζονται για να λάβουν μέτρα επιβολής, η ευρωπαϊκή νομοθεσία περιλαμβάνει μια σειρά προϋποθέσεων που συμμορφώνονται με τις αρχές που διέπουν τις διοικητικές πράξεις.

Είναι γεγονός ότι οι διοικητικές πράξεις απαιτούν χρονοβόρες διαδικασίες, για τον λόγο αυτό οι επιθεωρητές προτιμούν να προβούν σε προφορικές συστάσεις και καθοδηγήσεις, κυρίως όταν η μη συμμόρφωση διαπιστωθεί για πρώτη φορά και δεν αποτελεί άμεση απειλή για την δημόσια υγεία. Όπως αναφέρουν οι Kettunen et al. (2018), οι περισσότεροι υπεύθυνοι επιχειρήσεων στο άκουσμα της προειδοποίησης για μελλοντική επιβολή μέτρων, συνειδητοποιούν τη σημασία της παράβασης και ενθαρρύνονται να την διορθώσουν, ενώ σύμφωνα με την έρευνα που πραγματοποίησαν στις εκθέσεις επιθεωρήσεων, μέτρα επιβολής λαμβάνονται κατά κύριο λόγο σε περιπτώσεις επαναλαμβανόμενων ή πολλαπλών μη συμμορφώσεων, όπως ανθυγιεινές πρακτικές εργασίας και ακατάλληλες θερμοκρασίες. Αδιαμφισβήτητα, οι επαναλαμβανόμενες μη συμμορφώσεις φανερώνουν αδιαφορία των επιχειρήσεων ως προς τον καταναλωτή και απερισκεψία ως προς τις απαιτήσεις της ασφάλειας των τροφίμων.

Η αποτελεσματική επιβολή των μέτρων είναι απαραίτητη για τη διασφάλιση της ασφάλειας των τροφίμων και την προστασία της δημόσιας υγείας, αλλά και για την πρόληψη στρεβλώσεων του ανταγωνισμού μεταξύ συμμορφούμενων και μη συμμορφούμενων όπως προτείνεται από τον Hampton (2005, όπως αναφέρεται από τους Kettunen et al. 2017). Για τον λόγο αυτό οι ελεγκτικές αρχές θα πρέπει να βασίζονται σε παρόμοιες προϋποθέσεις και αντικειμενικά κριτήρια, έτσι ώστε να διασφαλίσουν την ορθή και αποτελεσματική τήρηση των κανονισμών από όλους. Ωστόσο υπάρχει πληθώρα απόψεων για την ορθότερη προσέγγιση της επιβολής των μέτρων, ενώ οι (Nelson et al., 2014), υποστηρίζουν ότι οι αντιλήψεις των επιθεωρητών σχετικά με τις παραβάσεις είναι υποκειμενικές και επηρεάζονται από διάφορους παράγοντες. Σε ορισμένα κράτη μέλη της Ε.Ε. έχει αναγνωριστεί η ανάγκη για περισσότερη εκπαίδευση και κατευθυντήριες γραμμές για τις αρχές σχετικά με τις διαδικασίες επιβολής (COMMISSION, 2013).

Οι επιθεωρητές διενεργούν επιτόπιους ελέγχους για να εξακριβώσουν τον βαθμό συμμόρφωσης της εκάστοτε επιχείρησης. Σε εορταστικές περιόδους όπου η κατανάλωση τροφίμων είναι πολύ υψηλή, όπως επίσης και αν υπάρχει υποψία μη συμμόρφωσης, η εντατικοποίηση των ελέγχων κρίνεται απαραίτητη. Μέτρα επιβολής και κυρώσεις προκύπτουν και μετά από καταγγελίες, ανώνυμες ή μη, που μπορεί να λάβουν οι αρμόδιες αρχές και καλούνται να διερευνήσουν. Οι αρχές μέσω των μηχανισμών που διαθέτουν, έχουν την δυνατότητα να επεξεργαστούν τις πληροφορίες, προστατεύοντας ταυτόχρονα τον καταγγέλλον από πιθανά αντίποινα. Αναφορά παράβασης μπορεί να πραγματοποιηθεί και από τον υπεύθυνο της επιχείρησης ή τους εργαζόμενους. Αν έχουν λόγους να πιστεύουν ότι τα τρόφιμα ή οι ζωοτροφές δεν είναι ασφαλή, ενημερώνουν άμεσα τις αρμόδιες αρχές, και προχωρούν σε απόσυρση των προϊόντων και σχετική ενημέρωση των καταναλωτών (Van der Meulen, 2013).

Σε περίπτωση που διαπιστωθεί μη συμμόρφωση, οι αρχές πρέπει να λάβουν μέτρα που θα διασφαλίσουν ότι ο υπεύθυνος θα διορθώσει την κατάσταση (Άρθρο 54, (ΕΚ) 882/2004), ενώ στον νέο κανονισμό, ο οποίος δεν διαφέρει πολύ από τον προηγούμενο, προστίθεται ότι οι αρχές οφείλουν να ενεργήσουν άμεσα, έτσι ώστε να προσδιοριστεί η πηγή και η έκταση της μη συμμόρφωσης αλλά και να καθοριστούν οι ευθύνες του υπεύθυνου της επιχείρησης, ο οποίος οφείλει να διορθώσει την παράβαση και να αποτρέψει με κάθε τρόπο επανάληψη παρόμοιων περιστατικών (Άρθρο 138, (ΕΕ) 2017/625). Σε κάθε περίπτωση, όπως υποστηρίζουν οι Rossi et al. (2020), η ελεγκτική αρχή πρέπει να διασφαλίζει ότι ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα προχωρήσει σε διόρθωση της μη συμμόρφωσης, ανεξάρτητα από το αν αποτελεί διοικητικό αδίκημα ή όχι.

Ο βαθμός επικινδυνότητας που ενέχει η διαπιστωθείσα μη συμμόρφωση για την δημόσια υγεία είναι αυτός που θα καθορίσει και τα μέτρα που θα ληφθούν. Ανάλογα λοιπόν με την περίπτωση, οι επιθεωρητές προχωρούν σε δέσμευση, κατάσχεση ή και απόσυρση των προϊόντων. Σε άλλες περιπτώσεις ανακαλείται ολόκληρη η λειτουργία της επιχείρησης ή ένα μέρος των δραστηριοτήτων της για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα στο οποίο ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να συμμορφωθεί με τους κανόνες. Επιπλέον, μέσω ενδελεχή ελέγχου και εφόσον κριθεί αναγκαίο, απαγορεύουν ή περιορίζουν την είσοδο και έξοδο αγαθών στην Ένωση.

Αυστηρά μέτρα επιβολής λαμβάνονται και όταν διαπιστωθεί λανθασμένη επισήμανση των προϊόντων, καθώς πρόκειται για παραπλάνηση των καταναλωτών. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης μεριμνά για την παρουσία και την ακρίβεια των πληροφοριών στα τρόφιμα και πρέπει να προχωρήσει άμεσα σε διόρθωση της ετικέτας, σύμφωνα με τον κατάλογο των υποχρεωτικών ενδείξεων που αναφέρονται στο Άρθρο 9 του (ΕΕ) 1169/2011, έτσι ώστε κάθε καταναλωτής να έχει ορθή πληροφόρηση για τον τρόπο παραγωγής και επεξεργασίας του προϊόντος που επρόκειτο να καταναλώσει. Σε κάθε περίπτωση, και με βάση τους ισχύοντες κανόνες οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων έχουν συγκεκριμένο χρονικό περιθώριο για να διορθώσουν την οποιαδήποτε παράβαση.

Σε περίπτωση έκδοσης παραπλανητικών ή ψευδών επίσημων πιστοποιητικών ή κατάχρηση αυτών, οι αρμόδιες αρχές αναστέλλουν προσωρινά από τα καθήκοντα τον υπάλληλο για την πιστοποίηση, ανακαλούν την εξουσιοδότηση για την υπογραφή επίσημων πιστοποιητικών και παίρνουν οποιοδήποτε άλλο μέτρο για την αποτροπή της επανάληψης (Άρθρο 138, (ΕΕ) 2017/625).

Τα μέτρα επιβολής δεν ισχύουν μόνο για τα αγαθά αλλά και για τα ζώα και τις μη εγκεκριμένες ουσίες. Όσον αφορά τα ζώα, αν οι επιθεωρητές διαπιστώσουν παράβαση, μερικά από τα μέτρα επιβολής σύμφωνα με τον κανονισμό, μπορεί να αφορούν την θεραπεία τους, την εκφόρτωση

τους, την αναβολή της σφαγής τους ή ακόμα και την θανάτωση τους, αν αποτελεί την ιδανικότερη λύση για την προστασία της υγείας των ανθρώπων.

Υποχρέωση των αρμόδιων αρχών είναι να κοινοποιήσουν γραπτώς την απόφαση τους, στον υπεύθυνο της επιχείρησης, στην οποία αναφέρονται τα μέτρα που θα ακολουθήσουν και τους λόγους επιβολής αυτών. Επιπλέον, ορίζουν ένα χρονικό διάστημα προκειμένου να γίνουν όλες οι απαραίτητες διορθώσεις από μέρους της επιχείρησης. Το διάστημα αυτό εξαρτάται από τον κίνδυνο των μη συμμορφώσεων και από τον αριθμό τους. Όσο πιο σοβαρές είναι οι αποκλίσεις, τόσο πιο άμεση είναι η ανάγκη για συμμόρφωση. Μετά το πέρας της καθορισμένης περιόδου, οι αρμόδιες αρχές πραγματοποιούν επανέλεγχο για να αξιολογήσουν το επίπεδο συμμόρφωσης σε σχέση με τα διορθωτικά μέτρα.

Αν ωστόσο, ο υπεύθυνος της επιχείρησης δεν έχει προχωρήσει στις απαραίτητες ενέργειες μέσα στο χρονικό περιθώριο που του έχει δοθεί, τότε του επιβάλλονται οι ανάλογες κυρώσεις. Φυσικά υπάρχουν και αποκλίσεις, που λόγω της υψηλής επικινδυνότητας που τις χαρακτηρίζει τιμωρούνται απευθείας, χωρίς να δοθεί στην επιχείρηση η ευκαιρία συμμόρφωσης.

Οι κυρώσεις που επιβάλλουν οι αρμόδιες αρχές, μπορεί να είναι είτε διοικητικές είτε ποινικές και εξαρτώνται από το είδος της μη συμμόρφωσης και το ιστορικό της επιχείρησης, δηλαδή δεδομένα που έχουν συλλεχθεί στο παρελθόν και συσχετίζονται με τη μη συμμόρφωση. Όσον αφορά τις διοικητικές κυρώσεις, αφορούν διοικητικά πρόστιμα που επιβάλλονται από τις αρμόδιες αρχές. Το ύψος του προστίμου ορίζεται μετά από απόφαση τριμελούς ή πενταμελούς επιτροπής, βάσει της νομοθεσίας και του ετήσιου κύκλου εργασιών της επιχείρησης. Οι κυρώσεις θα πρέπει να είναι αποτελεσματικές, αναλογικές και αποτρεπτικές, λαμβάνοντας υπόψη τον κίνδυνο που ενέχουν οι παραβάσεις για την υγεία των ανθρώπων.

3.7 ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΑ ΠΛΕΟΝΕΚΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΝΕΟΥ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥ (ΕΚ) ΑΡΙΘΜ. 2017/625 ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΥΣ ΚΑΤΑΡΓΗΘΕΝΤΕΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΥΣ

Ο νέος κανονισμός (ΕΕ) 2017/625, για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων (OCR) θεσπίστηκε με σκοπό να παρέχει μια πιο ολοκληρωμένη και αδιάσπαστη προσέγγιση, σχετικά με την εφαρμογή των επίσημων ελέγχων σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα των αγροδιατροφικών προϊόντων. Συγκεκριμένα, μέσω της εφαρμογής του νέου OCR και της ορθής τήρησης των όσων αναφέρονται σε αυτόν, μπορεί να αποφευχθεί η εξάπλωση ασθενειών σε ζώα και φυτά, οι οποίες εύκολα μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο και να επηρεάσουν δυσμενώς και το περιβάλλον, μέσω της αλόγιστης χρήσης φυτοπροστατευτικών προϊόντων και γενετικά τροποποιημένων οργανισμών.

Σύμφωνα με τα όσα γράφει ο Walker (2017), ο νέος OCR συμπληρώνει τον κανονισμό (ΕΚ) 178/2002 και στοχεύει σε υψηλότερα επίπεδα σε ότι αφορά:

- την προστασία της υγείας του ανθρώπου, των ζώων, των φυτών και του περιβάλλοντος, μέσω κτηνιατρικών και φυτοϋγειονομικών μέτρων
- την προστασία των καταναλωτών στην εσωτερική αγορά
- τη καλή μεταχείριση των ζώων σε όλο το μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας

Είναι γεγονός, ότι ο νέος OCR δεν δημιούργησε αντιδράσεις στον αγροδιατροφικό κλάδο, καθώς δεν επέφερε σημαντικές αλλαγές στα πρότυπα ασφάλειας των τροφίμων, αλλά ούτε και στους κανόνες για την διενέργεια των επίσημων ελέγχων. Ωστόσο, το πεδίο εφαρμογής του διευρύνθηκε σε νέους τομείς σε σχέση με τον κανονισμό (ΕΚ) 882/2004 και παρατηρήθηκαν αξιοσημείωτες αλλαγές.

Στο νέο νομοθετικό πλαίσιο, εκτός από τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές, προστέθηκαν κανόνες για την διενέργεια επίσημων ελέγχων, σε φυτοϋγειονομικά και φυτοπροστατευτικά προϊόντα, σε προϊόντα ζωικής προέλευσης και σε ζώντα ζώα. Σημαντικά σημεία του νέου OCR είναι η εκτενής αναφορά στους επίσημους ελέγχους και τις απαιτήσεις για την εισαγωγή ζώων και αγαθών στην Ένωση, οι έλεγχοι της Επιτροπής στα κράτη μέλη και σε τρίτες χώρες, καθώς και η συνεργασία μεταξύ των κρατών μελών.

Ο κανονισμός (ΕΕ) 2017/625, εν συγκρίσει με τους κανονισμούς (ΕΚ) 882/2004 & (ΕΚ) 854/2004 που κατάργησε, παρουσιάζει σημαντικά πλεονεκτήματα, ενώ χαρακτηρίστηκε ως ορόσημο για την ασφάλεια των τροφίμων στην Ε.Ε. Τα βασικά πλεονεκτήματα του νέου OCR, σύμφωνα με τους (Kooijmans & Appels, 2022) είναι:

- Η απλοποίηση και μείωση του νομικού κατακερματισμού που υφίσταται ο επίσημος έλεγχος, που μέχρι πρότινος ρυθμιζόταν διαφορετικά σε κάθε τμήμα της εφοδιαστικής αλυσίδας
- Η ενίσχυση των βασικών αρχών των προηγούμενων νόμων, μέσω της διατύπωσης των υφιστάμενων διατάξεων με μεγαλύτερη σαφήνεια και ακρίβεια
- Η βελτίωση των λειτουργικών διαδικασιών, όπως η δημιουργία ενός ενιαίου συστήματος διαχείρισης πληροφοριών, στο οποίο εντάσσονται ήδη υπάρχοντα συστήματα όπως το RASFF και διευκολύνεται η ανταλλαγή πληροφοριών και δεδομένων μεταξύ των κρατών μελών
- Η δημιουργία μιας ισχυρής νομικής βάσης που θα επιτρέψει στην Επιτροπή μέσω εκτελεστικών πράξεων, να προβεί σε ριζικές αλλαγές στο εγγύς μέλλον ώστε να προσαρμόζεται το νομοθετικό πλαίσιο στις διαρκώς μεταβαλλόμενες συνθήκες του αγροδιατροφικού τομέα.

Άλλες σημαντικές αλλαγές που σημειώθηκαν κατά την έκδοση του νέου κανονισμού είναι οι προβλέψεις και τα μέτρα που ελήφθησαν έτσι ώστε η διενέργεια των επίσημων ελέγχων να μην αποτελεί εμπόδιο της επιχειρηματικής ανάπτυξης, η μεγαλύτερη ευελιξία σε ότι αφορά την υποχρεωτική διαπίστευση των εργαστηρίων, η ανάθεση εργασιών του επίσημου ελέγχου σε εξουσιοδοτημένους οργανισμούς και φυσικά πρόσωπα και η λήψη μέτρων από την Ε.Ε. σε περίπτωση που το σύστημα ελέγχου ενός κράτους μέλους είναι αποδεδειγμένα μη αποτελεσματικό, προκαλώντας σοβαρούς κινδύνους (Γκρίντζαλη, 2017).

Επιπλέον το επίπεδο λογοδοσίας και διαφάνειας των αρμόδιων αρχών αυξήθηκε σημαντικά στον νέο κανονισμό (Kooijmans & Appels, 2022), ενώ η Γκρίντζαλη (2017) κάνει λόγο για μια νέα διαδικασία η οποία αφορά την βαθμολόγηση των επιχειρήσεων ανάλογα με το επίπεδο συμμόρφωσης και την δημοσιοποίηση των αποτελεσμάτων. Βάσει του νέου κανονισμού, στις υποχρεώσεις των αρμόδιων αρχών προστέθηκε και η λεπτομερής πληροφόρηση σχετικά με τα τέλη που επιβάλλονται στους φορείς εκμετάλλευσης, τον τρόπο υπολογισμού αυτών καθώς και τις αρμόδιες υπηρεσίες που εισέπραξαν τα χρηματικά ποσά.

Ο Walker (2017) αναφέρει πως το μεγαλύτερο μέρος του νέου OCR είναι αρκετά οικείο σε όσους γνωρίζουν τον κανονισμό (ΕΚ) 882/2004 και τονίζει ότι η σημαντικότερη αλλαγή έχει να κάνει με τον εντοπισμό και την πρόληψη πιθανών δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών στην αγροδιατροφική αλυσίδα, με την Γκρίντζαλη (2017) να προσθέτει ότι θεσπίστηκαν αυστηρότεροι κανόνες όσον αφορά τις οικονομικές κυρώσεις, προκειμένου να αποτραπούν οι δόλιες συμπεριφορές και να προωθηθεί ο θεμιτός ανταγωνισμός μεταξύ των επιχειρήσεων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΕΘΝΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΠΙΣΗΜΟ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

4.1 ΓΕΝΙΚΑ

Το Εθνικό Σύστημα Ελέγχου για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων αποτελείται από:

- Το θεσμικό πλαίσιο, στο οποίο συμπεριλαμβάνονται Κανονισμοί, Νόμοι και Οδηγίες που αφορούν τον έλεγχο των τροφίμων σε όλο το μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας, όπως αυτοί έχουν διατυπωθεί και οριστεί από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή και το Ελληνικό Συνταγματικό Δίκαιο.
- Τις αρμόδιες αρχές που διενεργούν ελέγχους και δειγματοληψίες, προκειμένου να διασφαλίσουν, την παραγωγή, διακίνηση και κατανάλωση τροφίμων βασισμένων στην υψηλή ποιότητα και ασφάλεια.
- Τους επίσημους φορείς που αναλαμβάνουν τις εργαστηριακές αναλύσεις, οι οποίες θα καθορίσουν αν το προϊόν έχει παραχθεί σύμφωνα με τις προδιαγραφές και την κείμενη νομοθεσία.

Τόσο οι φορείς όσο και οι υπηρεσίες, διενεργούν επιθεωρήσεις έχοντας ως στόχο την προστασία των καταναλωτών και γενικά της δημόσιας υγείας, αποτρέποντας την νοθεία, την παραπλάνηση και οτιδήποτε μπορεί να υποβαθμίσει την ποιότητα των προϊόντων.

4.2 ΘΕΣΜΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ

Ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων στην Ελλάδα στηρίζεται στην κοινοτική και εθνική νομοθεσία. Όσον αφορά την κοινοτική νομοθεσία, στηρίζεται στους τέσσερις κανονισμούς που περιλαμβάνονται στο «Πακέτο Υγιεινής» και συγκεκριμένα στον (ΕΚ) 852/2004, στον (ΕΚ) 853/2004, στον (ΕΚ) 854/2004 και στον (ΕΚ) 882/2004 όπως αυτός αντικαταστάθηκε από τον (ΕΕ) 2017/625. Στον (ΕΕ) 1169/2011, που αφορά την επισήμανση των τροφίμων, δηλαδή την παροχή πληροφοριών στους καταναλωτές και σε πολλούς ακόμα κανονισμούς που υπάγονται στο ευρωπαϊκό νομοθετικό πλαίσιο των τροφίμων.

Σχετικά με το εθνικό νομοθετικό πλαίσιο, βασικό εργαλείο των αρμόδιων αρχών αποτελεί ο **Κώδικας Τροφίμων και Ποτών**, ο οποίος συντάχθηκε από το **Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο (Α.Χ.Σ.)** και περιλαμβάνει, εκτός από τις κοινοτικές νομοθετικές ρυθμίσεις και εθνικές νομοθετικές διατάξεις για τα τρόφιμα. Επιπλέον η εθνική νομοθεσία στηρίζεται, στις **Κτηνιατρικές υγειονομικές διατάξεις** που αφορούν τους κανόνες υγιεινής στις μονάδες εκτροφής, τα σφαγεία αλλά και τα σημεία πώλησης προϊόντων ζωικής προέλευσης, και στις **Φυτοϋγειονομικές διατάξεις** για την εμπορία προϊόντων φυτικής προέλευσης και τις απαραίτητες προδιαγραφές αυτών. Αναπόσπαστο κομμάτι του θεσμικού πλαισίου αποτελούν

και οι **Υγειονομικές διατάξεις**, σχετικά με τους κανόνες υγιεινής που πρέπει να ακολουθούν όσοι έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, από την παραγωγή μέχρι και την κατανάλωση.

Σημαντικό μέρος του θεσμικού πλαισίου είναι και το έργο του **Εθνικού Οργανισμού Φαρμάκων (Ε.Ο.Φ.)**, αρμοδιότητα του οποίου είναι να αξιολογήσει και να εγκρίνει την κυκλοφορία φαρμακευτικών σκευασμάτων, όπως φαρμακευτικά προϊόντα κτηνιατρικής χρήσης, τρόφιμα ειδικής διατροφής και βιοκτόνα, προκειμένου να κυκλοφορούν εντός της χώρας, με σκοπό την προστασία της δημόσιας υγείας (ΕΟΦ, 2022). Όσον αφορά τα γεωργικά φάρμακα, ο επίσημος έλεγχος των τροφίμων βασίζεται στον ν.4036/2012, ο οποίος αναφέρεται στη διάθεση των γεωργικών φαρμάκων στην αγορά, στην ορθολογική χρήση αυτών και σε άλλες συναφείς διατάξεις.

Σε περίπτωση που οι παραπάνω κανονισμοί και διατάξεις της κοινοτικής και εθνικής νομοθεσίας δεν εφαρμόζονται, δηλαδή αν διαπιστωθεί μη συμμόρφωση, οι αρμόδιες αρχές βασίζονται στο ν.4235/2014, ο οποίος έχει θεσπιστεί για την επιβολή διοικητικών μέτρων και κυρώσεων και αφορά το Ελληνικό κράτος.

4.3 ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΣΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

Το πεδίο εφαρμογής των επίσημων ελέγχων στα τρόφιμα αφορά όλο το μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας και περιλαμβάνει ένα μεγάλο εύρος προϊόντων και υπηρεσιών. Συγκεκριμένα αφορά επιχειρήσεις, εγκαταστάσεις και μονάδες, οι οποίες δραστηριοποιούνται στην παραγωγή, τη μεταποίηση, τη διακίνηση και την εμπορία τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των χώρων εστίασης.

Οι αρμόδιες ελεγκτικές αρχές, κατά τον επίσημο έλεγχο στα τρόφιμα οφείλουν να εξετάσουν και να αξιολογήσουν:

- τον βαθμό τήρησης των κανόνων ορθής πρακτικής υγιεινής όπως αυτοί ορίζονται στον Κανονισμό (ΕΚ) 852/2004
- τον βαθμό εφαρμογής του συστήματος HACCP και των αρχών που το διέπουν
- τα τρόφιμα συμπεριλαμβανομένων των πρώτων υλών, των συστατικών τους και των πρόσθετων υλών
- την ποιότητα των τροφίμων και τη μικροβιολογική, χημική και φυσική τους σύσταση καθώς και την παρουσία μη επιτρεπτών ουσιών σε αυτά, μέσω δειγματοληψίας και εργαστηριακής ανάλυσης
- τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα και καθετί χρησιμοποιείται στη παρασκευή τους

- την επισήμανση των προϊόντων, την αποθήκευσή τους, τη συσκευασία τους και τη γενική παρουσιάσή τους βάσει του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και των λοιπών διατάξεων
- την τήρηση αρχείων ιχνηλασιμότητας των παραγόμενων προϊόντων, των πρώτων υλών και κάθε υλικού που εισέρχεται και εξέρχεται στην επιχείρηση
- τις κτιριακές εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό και τα μέσα μεταφοράς

Επιπλέον διενεργούνται έλεγχοι προκειμένου να χορηγηθούν άδειες λειτουργίας καθώς και επίσημα πιστοποιητικά και βεβαιώσεις.

4.4 ΕΙΔΗ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Η διεξαγωγή ελέγχων στις επιχειρήσεις τροφίμων έχει ως στόχο τη διαπίστωση του βαθμού συμμόρφωσής τους με το ισχύον κοινοτικό και εθνικό νομοθετικό πλαίσιο, την εκτίμηση και αξιολόγηση των μεθόδων παραγωγής ασφαλών τροφίμων και την επιβολή μέτρων σε πιθανή μη συμμόρφωση, με σκοπό την προστασία της ασφάλειας των τροφίμων και κατ' επέκταση την προστασία των καταναλωτών.

Σύμφωνα με τον ΕΦΕΤ (2007), τα είδη των επιθεωρήσεων είναι :

Τακτικός πλήρης έλεγχος

Ο τακτικός πλήρης έλεγχος διενεργείται από τις αρμόδιες αρχές με σκοπό να εκτιμηθεί το επίπεδο συμμόρφωσης της επιχείρησης. Οι επιθεωρητές εξετάζουν το βαθμό συμμόρφωσης βάσει όλων των αντικειμένων που εντάσσονται στον επίσημο έλεγχο και αναφέρθηκαν παραπάνω. Αν κριθεί αναγκαίο κατά τον τακτικό έλεγχο μπορεί να πραγματοποιηθεί δειγματοληψία για εργαστηριακή ανάλυση. Οι ελεγκτικές αρχές διεξάγουν έναν τακτικό πλήρη έλεγχο ανά έτος σε κάθε επιχείρηση, ενώ σε κάποιες περιπτώσεις, ανάλογα με τον βαθμό επικινδυνότητας, μπορεί να πραγματοποιηθούν και δύο επιθεωρήσεις στην διάρκεια του έτους. Η πλειοψηφία των ελέγχων διενεργείται απροειδοποίητα, ωστόσο κάποιες φορές κρίνεται απαραίτητη η ενημέρωση του υπεύθυνου της επιχείρησης, προκειμένου να γίνουν οι ανάλογες προετοιμασίες. Επιπλέον, κατά την διάρκεια του ελέγχου όλοι οι αρμόδιοι υπάλληλοι θα πρέπει να παρευρίσκονται στην επιχείρηση για να τους δοθούν σαφείς οδηγίες και συμβουλές. Συνήθως οι τακτικοί έλεγχοι βασίζονται σε εθνικά και κοινοτικά προγράμματα.

Επιθεώρηση επιτήρησης

Σκοπός της επιθεώρησης αυτής είναι ο βαθμός συμμόρφωσης ή μη της επιχείρησης σε συγκεκριμένα θέματα. Δεν διαφέρει σημαντικά από τον πλήρη έλεγχο, ωστόσο πραγματοποιείται σε καθορισμένο χρόνο και εστιάζει σε συγκεκριμένα αντικείμενα όπως η

επισήμανση και η ιχνηλασιμότητα. Η αρμόδια αρχή είναι αυτή που θα αποφασίσει βάσει ποιου αντικειμένου θα επανεξεταστεί η επιχείρηση.

Επανάλεγχος

Ο επανάλεγχος πραγματοποιείται σε συνέχεια του πλήρη ελέγχου και εφόσον έχει διαπιστωθεί μη συμμόρφωση ή έχει γίνει σύσταση, με σκοπό να επαναξιολογηθεί η επιχείρηση μετά τα μέτρα που επιβλήθηκαν και τις διορθωτικές ενέργειες που ελήφθησαν. Το είδος, ο αριθμός και ο βαθμός επικινδυνότητας των μη συμμορφώσεων είναι οι τρεις παράγοντες που θα καθορίσουν σε πόσο διάστημα θα πραγματοποιηθεί ο επανάλεγχος. Όσο μεγαλύτερος είναι ο κίνδυνος των αποκλίσεων για την δημόσια υγεία τόσο μικρότερος είναι ο διαθέσιμος χρόνος συμμόρφωσης. Συνήθως ο επανάλεγχος πραγματοποιείται το αργότερο ένα μήνα μετά την πρώτη επιθεώρηση.

Έκτακτος έλεγχος

Ο έκτακτος έλεγχος προκύπτει μετά από επώνυμες ή ανώνυμες καταγγελίες, μετά από ειδοποιήσεις (alert) του συστήματος RASFF για προϊόντα που ενέχουν κινδύνους, καθώς και εν μέσω διατροφικών κρίσεων. Πραγματοποιείται πλήρης επιθεώρηση με σκοπό να διερευνηθούν τα αίτια του προβλήματος και να ληφθούν τα ανάλογα μέτρα. Σε κάθε περίπτωση η επιχείρηση οφείλει να προχωρήσει σε άμεση συμμόρφωση και αν αυτό κρίνεται αναγκαίο σε ανάκληση των προϊόντων της και ενημέρωση των καταναλωτών.

Επιθεώρηση άδειας λειτουργίας & έγκρισης/καταχώρησης

Ο έλεγχος αυτός διενεργείται προκειμένου να εξακριβωθεί η τήρηση και εφαρμογή των γενικών και ειδικών υγειονομικών απαιτήσεων ως προς την καταλληλότητα και τον σχεδιασμό των υποδομών και του εξοπλισμού μιας νέας επιχείρησης. Εφόσον η επιχείρηση ακολουθεί όλες τις προδιαγραφές που έχουν οριστεί στο νομοθετικό πλαίσιο μπορεί να λάβει έγκριση για την λειτουργία της.

Άλλα είδη ελέγχων

Στο πλαίσιο του επίσημου ελέγχου διενεργούνται έλεγχοι σε εισαγόμενα τρόφιμα είτε από τρίτες χώρες είτε από άλλες ευρωπαϊκές χώρες. Όπως επίσης και έλεγχοι που πραγματοποιούνται βάσει των προτύπων εμπορίας με σκοπό να εντοπιστούν τυχόν δόλιες ή παραπλανητικές πρακτικές απέναντι στο καταναλωτικό κοινό.

Οι Varzakas et al. (2006), κατατάσσουν τις επιθεωρήσεις σε επιχειρήσεις τροφίμων στις εξής τρεις κατηγορίες:

- Επιθεώρηση πριν από την έναρξη λειτουργίας
- Επιθεώρηση κατά τη λειτουργία, στην οποία συμπεριλαμβάνεται ο έλεγχος για την συνολική αξιολόγηση της επιχείρησης, ο έλεγχος για επαναξιολόγηση και μερική επαναξιολόγηση
- Επιθεώρηση μετά από καταγγελίες, υποθέσεις διατροφικής κρίσης και πρόστιμα

4.5 ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ

Στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων κρίνεται αναγκαία η κατάταξη των επιχειρήσεων βάση της επικινδυνότητας. Ο κύριος λόγος κατάταξης των επιχειρήσεων τροφίμων είναι για να δοθεί προτεραιότητα σε ελέγχους επιχειρήσεων που ενέχουν μεγαλύτερο κίνδυνο για την δημόσια υγεία αλλά και για να προσδιοριστεί η συχνότητα των ελέγχων ανάλογα με το επίπεδο του κινδύνου. Ταξινομώντας λοιπόν τις επιχειρήσεις σύμφωνα με τον βαθμό επικινδυνότητάς τους, το σύστημα των ελέγχων είναι αποδοτικότερο.

Ένα από τα βασικά κριτήρια που καθορίζουν τον βαθμό επικινδυνότητας των επιχειρήσεων είναι τα ενδογενή χαρακτηριστικά των τροφίμων, τα οποία όπως αναφέρουν οι Luning & Marcelis (2020) είναι έμφυτα στο φυσικό προϊόν και γίνονται αντιληπτά μέσω της όσφρησης, της υφής και της γεύσης. Από τα ενδογενή χαρακτηριστικά αλλά και την επεξεργασία αυτών, μπορεί να προκύψουν φυσικοί, χημικοί και βιολογικοί κίνδυνοι. Στηριζόμενος στα παραπάνω ο ΕΦΕΤ (2017) κατατάσσει τα τρόφιμα με βάση τον κίνδυνο στις εξής κατηγορίες:

- **Τρόφιμα υψηλού κινδύνου**, τα οποία περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς και ευνοείται η επιπλέον ανάπτυξή τους, ενώ είναι πιθανή και η ανάπτυξη τοξινών, όπως το κρέας, το γάλα και τα αλιευτικά προϊόντα.
- **Τρόφιμα μεσαίου κινδύνου**, τα οποία περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς αλλά δεν ευνοείται η ανάπτυξή τους ή δεν είναι δυνατή η παρουσία παθογόνων οργανισμών αλλά είναι αρκετά πιθανή η ανάπτυξη τοξινών ή χημικών κινδύνων, όπως τα έτοιμα μαγειρεμένα φαγητά και η παρασκευή παγωτού
- **Τρόφιμα χαμηλού κινδύνου**, τα οποία δεν περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς και δεν είναι εφικτή η ανάπτυξή τους εξαιτίας των χαρακτηριστικών τους. Τέτοια τρόφιμα είναι τα όσπρια, τα έλαια και λίπη και τα αλκοολούχα ποτά.

Εξίσου σημαντικό κριτήριο για την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων είναι η δραστηριότητα της επιχείρησης. Οι επιχειρήσεις τροφίμων δραστηριοποιούνται σε όλο το

μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από την παραγωγή και τη συσκευασία μέχρι τη διανομή, τη λιανική πώληση και την παροχή υπηρεσιών. Οι πιθανοί κίνδυνοι σε καθέναν από τους παραπάνω τομείς δραστηριότητας διαφέρουν και πρέπει να λαμβάνονται υπόψη. Στην πρωτογενή παραγωγή είναι μεγάλη η πιθανότητα εμφάνισης φυσικών, βιολογικών και χημικών κινδύνων, που μπορεί να επηρεάσουν δυσμενώς τα επακόλουθα στάδια. Αντίθετα στο στάδιο επεξεργασίας και μεταποίησης των τροφίμων, διαδικασίες όπως η θερμική επεξεργασία, η ψύξη, η ξήρανση καθώς και κάθε νέα τεχνολογική μέθοδος, μπορούν να μειώσουν σημαντικά τους παθογόνους μικροοργανισμούς, συμβάλλοντας στην εξυγίανση του τροφίμου. Σημαντικοί κίνδυνοι υφίστανται και στα στάδια της αποθήκευσης, της μεταφοράς και της διανομής των τροφίμων, καθώς υπόκεινται σε διαφορετικούς χειρισμούς, ενώ ταυτόχρονα δεν τηρούνται οι ειδικές απαιτήσεις υγιεινής όπως η ψυκτική αλυσίδα, με αποτέλεσμα να αυξάνεται το ενδεχόμενο της επιμόλυνσης.

Στα παραπάνω κριτήρια προστίθεται και η ομάδα των καταναλωτών για την οποία προορίζεται το τρόφιμο. Δύο είναι οι παράγοντες που καθορίζουν τον βαθμό επικινδυνότητας, το μέγεθος της ομάδας και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αυτής. Όσον αφορά το μέγεθος της ομάδας αντικατοπτρίζει την εμβέλεια διακίνησης του τροφίμου, γεγονός που συνεπάγεται τη μεγαλύτερη διασπορά του κινδύνου, ενώ τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά αφορούν συγκεκριμένες κατηγορίες καταναλωτών για τις οποίες παράγεται ένα τρόφιμο όπως βρέφη, νοσηλεύόμενοι και καταναλωτές με ειδικές παθήσεις (ΕΦΕΤ, 2017).

Σύμφωνα με τα προαναφερθέντα κριτήρια, οι επιχειρήσεις τροφίμων διακρίνονται στις εξής τρεις κατηγορίες:

- Υψηλής επικινδυνότητας
- Μεσαίας επικινδυνότητας
- Χαμηλής επικινδυνότητας

Για τις αρμόδιες αρχές επακόλουθο της κατάταξης των επιχειρήσεων είναι να προσδιοριστεί η συχνότητα ελέγχου αυτών. Η συχνότητα των ελέγχων εξαρτάται τόσο από το επίπεδο επικινδυνότητας της επιχείρησης όσο και από το επίπεδο συμμόρφωσης αυτής. Στο επίπεδο συμμόρφωσης λαμβάνεται υπόψη η εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου, η τήρηση των απαιτήσεων υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και το ιστορικό συμμόρφωσης βάσει προηγούμενων επιθεωρήσεων. Συνυπολογίζοντας τους δυο αυτούς παράγοντες προκύπτει ο μέγιστος χρόνος μεταξύ δυο διαδοχικών ελέγχων. Είναι κατανοητό λοιπόν ότι προτεραιότητα των αρμόδιων αρχών είναι η διενέργεια ελέγχων σε επιχειρήσεις υψηλής επικινδυνότητας με χαμηλό επίπεδο συμμόρφωσης.

4.5.1 Η νέα προσέγγιση

Πρόσφατα αναπτύχθηκε μια νέα προσέγγιση για τον τρόπο κατάταξης των επιχειρήσεων τροφίμων και την συχνότητα των ελέγχων σε αυτές, που επικεντρώνεται στον κίνδυνο. Η νέα αυτή προσέγγιση οριστικοποιήθηκε και τέθηκε σε εφαρμογή, μετά από σχετική εισήγηση του ΕΦΕΤ, βάσει της ΚΥΑ 1408/274009/2020. Σύμφωνα με την ΚΥΑ 1408/274009/2020, η κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων βασίζεται σε δύο κριτήρια, την εγγενή επικινδυνότητα και την δυναμική επικινδυνότητα.

Η εγγενής επικινδυνότητα αφορά τα σταθερά χαρακτηριστικά της επιχείρησης στα οποία υπάγονται η δραστηριότητα και το μέγεθος της επιχείρησης, το είδος των τροφίμων, καθώς και το προφίλ επικινδυνότητας. Η δυναμική επικινδυνότητα σχετίζεται με τα μεταβαλλόμενα χαρακτηριστικά της επιχείρησης, τα οποία συνδέονται με την τήρηση των νομοθετικών απαιτήσεων. Οι βασικοί παράμετροι είναι το επίπεδο συμμόρφωσης της επιχείρησης κατά τον τελευταίο τακτικό έλεγχο, ο βαθμός αποτελεσματικότητας των συστημάτων αυτοελέγχου, το ιστορικό της όπως προκύπτει βάσει προηγούμενων ελέγχων, καθώς επίσης και η συμμετοχή της επιχείρησης σε δόλιες πρακτικές εις βάρος των καταναλωτών (ΚΥΑ 1408/274009/2020).

Για τον προσδιορισμό της επικινδυνότητας της επιχείρησης και της ενδεδειγμένης συχνότητας των ελέγχων, οι αρμόδιες αρχές εφαρμόζουν ένα σύστημα βαθμολόγησης στο οποίο συνυπολογίζονται όλα τα παραπάνω κριτήρια με διαφορετικούς συντελεστές βαρύτητας το καθένα. Ανάλογα με την κατάταξη της επιχείρησης και την συνολική βαθμολογία της, προκύπτει το ιδανικό χρονικό εύρος της συχνότητας των ελέγχων, το οποίο ορίζεται ως εξής (Άρθρο 4, ΚΥΑ 1408/274009/2020):

Πίνακας 4.1: Κατάταξη επιχειρήσεων βάσει επικινδυνότητας

Κατάταξη	Βαθμοί	Συχνότητα κάθε:
Υψηλής Επικινδυνότητας	21-30	6-18 μήνες
Μέσης Επικινδυνότητας	13-20	12-24 μήνες
Χαμηλής Επικινδυνότητας	6-12	18-36 μήνες

Συνεπώς, αυτή η νέα μέθοδος αποσκοπεί στην μεγαλύτερη αποδοτικότητα των ελέγχων, όχι μόνο γιατί είναι πιο στοχευμένοι, αλλά και γιατί αξιοποιούνται οι διαθέσιμοι πόροι ενώ ταυτόχρονα συμβάλει στην προστασία των καταναλωτών.

4.6 ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΚΑΙ ΜΕΣΑ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Αφού προσδιοριστεί το είδος και ο σκοπός του ελέγχου που επρόκειτο να διενεργηθεί και πριν την επίσκεψη στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, θα πρέπει να οριστεί το κλιμάκιο των ελεγκτών και να εγκριθεί η ημέρα, η ώρα και ο λόγος της μετακίνησή τους στον συγκεκριμένο τόπο.

Στη συνέχεια οι οριζόμενοι για τον έλεγχο υπάλληλοι οφείλουν να ανατρέξουν στο φυσικό και ηλεκτρονικό αρχείο της υπηρεσίας για να λάβουν οποιαδήποτε χρήσιμη πληροφορία για την επιχείρηση. Συγκεκριμένα πρέπει να μελετήσουν τον φάκελο της επιχείρησης, ο οποίος περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία όπως το είδος και τη νομική μορφή της επιχείρησης, το αντικείμενο δραστηριότητάς της, το είδος των παραγόμενων προϊόντων, την παραγωγική της δυναμικότητα και το αριθμό των εργαζομένων που απασχολεί. Ο φάκελος εκτός από τα απαραίτητα στοιχεία περιλαμβάνει και το ιστορικό βάσει προηγούμενων ελέγχων που διεξήχθησαν. Έχοντας πρόσβαση στο ιστορικό μιας επιχείρησης, οι ελεγκτές αποκτούν πλήρη γνώση για τους ελέγχους που έχουν πραγματοποιηθεί και για το επίπεδο συμμόρφωσής της. Μελετώντας λοιπόν τις εκθέσεις των προηγούμενων ελέγχων και λαμβάνοντας υπόψη, το είδος και τον αριθμό των μη συμμορφώσεων, τις συστάσεις, τις κυρώσεις, καθώς και τα αποτελέσματα εργαστηριακών αναλύσεων, οι αρμόδιοι ελεγκτές αποκτούν μια ολοκληρωμένη και σαφή εικόνα της επιχείρησης, γεγονός που διευκολύνει το έργο τους.

Την ημέρα του ελέγχου και κατά την άφιξή τους στις εγκαταστάσεις της επιχείρησης, οι αρμόδιοι ελεγκτές οφείλουν να επιδείξουν στον υπεύθυνο της επιχείρησης τις εντολές ελέγχου και να τον ενημερώσουν για τον επικείμενο έλεγχο. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης θα πρέπει να επιτρέψει την πρόσβαση των επιθεωρητών τόσο στα αρχεία της επιχείρησης όσο και στις εγκαταστάσεις.

Κατά την διάρκεια του ελέγχου, απαραίτητη είναι η χρήση κάποιων μέσων που καθιστούν το έργο των ελεγκτών πιο εύκολο και αξιόπιστο. Ανάλογα με το είδος και τον σκοπό του ελέγχου υπάρχουν τα αντίστοιχα έντυπα ή αλλιώς φύλλα ελέγχου που πρέπει να συμπληρωθούν, ενώ κάποιες αρμόδιες αρχές διαθέτουν έντυπα ελέγχου ανά κατηγορία επιχείρησης. Όλα τα έντυπα φέρουν την επίσημη σφραγίδα της αρμόδιας υπηρεσίας που εκτελεί τον έλεγχο. Βασικό έντυπο που πρέπει να συμπληρώνεται κατά τον έλεγχο είναι η έκθεση ελέγχου, η οποία περιγράφει λεπτομερώς τα πεδία που έχουν ελεγχθεί, τα αποτελέσματα της επιθεώρησης και πιθανές συστάσεις για διορθωτικές ενέργειες. Αμφότεροι, οι ελεγκτές και ο υπεύθυνος της επιχείρησης συνυπογράφουν το έγγραφο και παραδίδεται αντίγραφο στον υπεύθυνο της επιχείρησης, ο οποίος με την σειρά του οφείλει να προχωρήσει στις απαραίτητες ενέργειες, ώστε η επιχείρηση να συμμορφωθεί πλήρως με την ισχύουσα νομοθεσία. Αν ωστόσο διαπιστωθούν σοβαρές

κυρώσεις, υπάρχουν οι αντίστοιχες εκθέσεις δέσμευσης και κατάσχεσης. Όλα τα πρωτότυπα έντυπα μετά το τέλος του ελέγχου πρέπει να επιστραφούν και να αποθηκευτούν στο αρχείο της υπηρεσίας.

Εκτός από τα έντυπα απαραίτητος είναι και ο εξοπλισμός που θα χρησιμοποιήσουν οι ελεγκτές. Ο εξοπλισμός αφορά συνήθως όργανα μέτρησης και οποιοδήποτε άλλο μέσο συμβάλλει στην επιτέλεση ενός ελέγχου. Ο βασικός εξοπλισμός απαρτίζεται από όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας και από λουμινόμετρα που υπολογίζουν το μικροβιακό φορτίο μιας επιφάνειας. Σε περίπτωση δειγματοληπτικού ελέγχου απαραίτητες είναι οι ειδικές πλαστικές σακούλες, οι μολυβοσφραγίδες και η ειδική πένσα, προκειμένου να συσκευαστούν και να σφραγιστούν τα δείγματα έως ότου αποσταλούν στο εργαστήριο. Με αυτό τον τρόπο διασφαλίζεται η αξιοπιστία των αποτελεσμάτων και αποφεύγεται κάθε πιθανή παρέμβαση στα υπό εξέταση δείγματα.

4.7 ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΕΝΕΡΓΕΙΕΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Σε συνέχεια της επιθεώρησης και της έκθεσης ελέγχου, οι αρμόδιοι ελεγκτές έχουν υποχρέωση να συντάξουν την αξιολόγηση ή αναφορά, η οποία βασίζεται στα ευρήματα του ελέγχου. Στην αξιολόγηση θα πρέπει να αναφερθεί το είδος του ελέγχου, τα αντικείμενα που εξετάστηκαν κατά την διενέργεια αυτού και να προσδιοριστούν οι μη συμμορφώσεις, εφόσον υπάρχουν, που σχετίζονται με την ασφάλεια των τροφίμων και γενικά με την εφαρμογή και τήρηση του εθνικού και κοινοτικού νομικού πλαισίου.

Εφόσον οι αποκλίσεις είναι περισσότερες από μια θα πρέπει να ταξινομηθούν βάσει της σοβαρότητάς τους, αφού πρώτα συναποφασίσουν οι αρμόδιοι ελεγκτές. Οι μη συμμορφώσεις διακρίνονται σε χαμηλής, μεσαίας και υψηλής σοβαρότητας, ενώ σύμφωνα με το (Άρθρο 3, ΥΑ 434/82574/2014), η κατάταξη εξαρτάται από τους εξής παράγοντες:

- Τη φύση, το είδος και τα χαρακτηριστικά της μη συμμόρφωσης
- Το μέγεθος, το εύρος και την έκταση της μη συμμόρφωσης
- Τον χαρακτήρα της μη συμμόρφωσης ως προς την πρόθεση και σκοπιμότητα του μη συμμορφούμενου

Ωστόσο υπάρχουν και άλλοι παράγοντες που μπορεί να επηρεάσουν την κατάταξη, όπως το ιστορικό της επιχείρησης, δηλαδή μη συμμορφώσεις που διαπιστώθηκαν στο παρελθόν, η προθυμία για διόρθωση των παραβάσεων, αλλά και η επανάληψη ίδιων αποκλίσεων.

Μετά την εκτίμηση των αποκλίσεων και τη ταξινόμησή τους στις τρεις κατηγορίες, ακολουθούν οι ενέργειες των αρμόδιων αρχών με στόχο την πλήρη συμμόρφωση της

επιχείρησης με την κείμενη νομοθεσία. Οι ενέργειες είναι ανάλογες με την σοβαρότητα των μη συμμορφώσεων, και καθορίζονται βάσει του ν. 4235/2014, ο οποίος θεσπίζει, σε εθνικό επίπεδο, τα διοικητικά μέτρα και τις κυρώσεις που πρέπει να επιβληθούν όταν διαπιστωθούν μη συμμορφώσεις, που αφορούν τον τομέα των τροφίμων και ολόκληρη την αγροδιατροφική αλυσίδα.

Αν οι αποκλίσεις δεν ενέχουν σοβαρό κίνδυνο για την δημόσια υγεία και δεν συνιστούν δόλιες ή παραπλανητικές πρακτικές, οι αρμόδιοι ελεγκτές συντάσσουν γραπτές συστάσεις για διορθωτικές ενέργειες, σε καθορισμένο χρονικό διάστημα (Άρθρο 3, ν. 4235/2014). Εφόσον η επιχείρηση δεν αποστείλει τεκμήρια συμμόρφωσης ή διενεργηθεί επανέλεγχος και δεν έχει προβεί στις απαραίτητες ενέργειες, οι αρμόδιες αρχές λαμβάνουν διοικητικά μέτρα και επιβάλλουν διοικητικές κυρώσεις. Αν εντοπιστούν μη συμμορφώσεις που χαρακτηρίζονται ιδιαίτερα χαμηλής σοβαρότητας, οι αρμόδιοι ελεγκτές ενημερώνουν, προφορικά ή μέσω έγγραφης καθοδήγησης, την επιχείρηση για διόρθωση αυτών. Αν ωστόσο οι αποκλίσεις θέτουν την δημόσια υγεία σε υψηλό κίνδυνο, η αρμόδια αρχή είναι υποχρεωμένη να λάβει άμεσα μέτρα και να επιβληθούν οι αντίστοιχες διοικητικές κυρώσεις. Οι διοικητικές κυρώσεις καθορίζονται και επιβάλλονται από την αρμόδια αρχή που διεξήγαγε τον έλεγχο, ενώ αν πρόκειται για κυρώσεις με ποινικό χαρακτήρα, τότε παραπέμπονται στην αρμόδια εισαγγελική αρχή.

4.7.1 Διοικητικά μέτρα

Τα διοικητικά μέτρα που θα επιβληθούν εξαρτώνται από το είδος της μη συμμόρφωσης, από το ιστορικό της επιχείρησης καθώς και από το μέγεθός της. Στα βασικά διοικητικά μέτρα υπάγεται η δέσμευση και η κατάσχεση τροφίμων, τα οποία σύμφωνα με την νομοθεσία χαρακτηρίζονται μη ασφαλή ή μη κανονικά και μπορεί να πραγματοποιηθεί σε όλα τα στάδια της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από την παραγωγή και την αποθήκευση μέχρι την διακίνηση και την διάθεση αυτών (Άρθρα 6 & 7, ν. 4235/2014).

Στα διοικητικά μέτρα συμπεριλαμβάνεται επίσης η απόσυρση και η ανάκληση τροφίμων. Και οι δυο διαδικασίες αφορούν μη ασφαλή τρόφιμα που δεν βρίσκονται πλέον στον έλεγχο και την εποπτεία της επιχείρησης. Η απόσυρση αποσκοπεί στην πρόληψη του κινδύνου, ενώ στην περίπτωση της ανάκλησης σκοπός είναι η άμεση ενημέρωση των καταναλωτών.

Εφόσον είναι δυνατόν οι αρμόδιοι ελεγκτές επιβάλλουν την εξυγίανση των τροφίμων ή την χρήση τους σε διαφορετικούς σκοπούς από τους αρχικούς, αν ωστόσο αυτό δεν καταστεί εφικτό, η επιχείρηση οφείλει να προχωρήσει στην καταστροφή των τροφίμων παρουσία της αρμόδιας αρχής.

Η διαπίστωση μη συμμορφώσεων υψηλού κινδύνου ή η παράβλεψη της επιχείρησης ως προς τις συστάσεις της αρμόδιας αρχής μπορεί να οδηγήσουν στην επιβολή μέτρων, όπως η

αναστολή ή ανάκληση της άδειας λειτουργίας, της καταχώρισης ή έγκρισης των εγκαταστάσεων επιχείρησης τροφίμων. Η αναστολή μπορεί να είναι μερική ή ολική, γεγονός που εξαρτάται από το αν οι αποκλίσεις αφορούν το σύνολο των παραγωγικών δραστηριοτήτων ή ένα μέρος αυτών.

4.7.2 Διοικητικές και Ποινικές κυρώσεις

Ακόλουθο των διοικητικών μέτρων ή και σε συνδυασμό με αυτά, είναι η επιβολή διοικητικών και ποινικών κυρώσεων.

Οι **διοικητικές κυρώσεις** επιβάλλονται με την μορφή διοικητικών προστίμων για μη συμμορφώσεις οι οποίες όπως αναφέρει ο Χαϊδούτης (2017) αφορούν μη ασφαλή τρόφιμα, τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής των εγκαταστάσεων, τη μη εφαρμογή αυτοελέγχου της επιχείρησης βάσει των αρχών του HACCP, την λειτουργία επιχειρήσεων άνευ της προβλεπόμενης άδειας καθώς και κάθε άλλη μη συμμόρφωση στον τομέα των τροφίμων. Συγκεκριμένα στο άρθρο 23 του ν. 4235/2014 περιγράφονται όλες οι πιθανές μη συμμορφώσεις στην αγροδιατροφική αλυσίδα και το αντίστοιχο εύρος προστίμου για κάθε μια από αυτές. Ανάλογα με το είδος της απόκλισης και τον κίνδυνο που μπορεί να επιφέρει στη δημόσια υγεία, το πρόστιμο μπορεί να κυμανθεί από 300 € έως και 500.000 €. Στον παρακάτω πίνακα παρουσιάζονται κάποιες ενδεικτικές διοικητικές κυρώσεις στον τομέα των τροφίμων:

Πίνακας 4.2: Διοικητικές κυρώσεις στον τομέα των τροφίμων

Διοικητικές κυρώσεις στον τομέα των τροφίμων – ν. 4235/2014	
Είδος μη συμμόρφωσης	Ύψος προστίμου
Άρνηση ή παρακώλυση με οποιονδήποτε τρόπο κατά την άσκηση του επίσημου ελέγχου	1.000 - 30.000 €
Μη συμμόρφωση με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής του Καν. 852/04 (Παράρτημα II)	500 - 5.000 €
Μη συμμόρφωση με την απαίτηση εφαρμογής διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP	500 - 5.000 €
Παραγωγή, διακίνηση, διάθεση μη ασφαλών τροφίμων, όπως αυτά ορίζονται στο άρθρο 14 του Καν. 178/02	500 - 60.000 €
Λειτουργία εγκαταστάσεων χωρίς άδεια/αναγγελία έναρξης ή/και παραβίαση των όρων αδειοδότησης	500 - 20.000 €
Μη συμμόρφωση σχετικά με την παραπλανητική επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων	500 - 30.000 €

Μη τήρηση των κανόνων σχετικά με τις συνθήκες μεταφοράς και συντήρησης των νωπών, κατεψυγμένων και βαθείας κατάψυξης τροφίμων	1.000 - 10.000 €
Μη τήρηση των προβλεπόμενων προδιαγραφών διάθεσης, ποιότητας και των κανόνων παραγωγής για τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης	500 - 20.000 €

Οι **ποινικές κυρώσεις** επιβάλλονται από την αρμόδια εισαγγελική αρχή και αφορούν μη συμμορφώσεις ιδιαίτερα υψηλού κινδύνου και δόλιες πρακτικές που μπορούν να βλάψουν την δημόσια υγεία και η αντιμετώπισή τους απαιτεί την παρέμβαση των δικαστικών αρχών. Σύμφωνα με το νομοθετικό πλαίσιο, ποινικές κυρώσεις αντιμετωπίζει όποιος παρεμποδίζει την διεξαγωγή του ελέγχου ή αρνείται την πρόσβαση σε στοιχεία της επιχείρησης, όποιος εν γνώσει του παράγει, αποθηκεύει, διακινεί και διαθέτει νοθευμένα ή επιβλαβή τρόφιμα καθώς επίσης και όποιος παραπλανεί τους καταναλωτές με λανθασμένα στοιχεία και ιδιότητες σε ότι αφορά τα τρόφιμα και όχι μόνο.

4.7.3 Επιβολή προστίμου

Για την επιβολή του προστίμου συγκροτείται τριμελής επιτροπή η οποία εκδίδει την απόφαση βάσει της έκθεσης ελέγχου και του ιστορικού της επιχείρησης. Πριν την λήψη της απόφασης η επιχείρηση καλείται να καταθέσει τις απόψεις της στην αρμόδια υπηρεσία, είτε γραπτά είτε προφορικά ώστε να ληφθούν υπόψη. Η τριμελής επιτροπή δεν θα πρέπει να απαρτίζεται από τους ελεγκτές που διενήργησαν τον έλεγχο, ενώ αποφάσεις για διοικητικά πρόστιμα άνω των 60.000€ παραπέμπονται στον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων.

Για τον υπολογισμό του προστίμου, δηλαδή του χρηματικού ποσού που θα επιβληθεί σε μια επιχείρηση, οι αρμόδιες αρχές λαμβάνουν υπόψη συγκεκριμένα κριτήρια επιμέτρησης. Σύμφωνα με το άρθρο 23 του ν.4235/2014, όπως αυτό τροποποιήθηκε και ισχύει, αυτά είναι:

- **Ο βαθμός επικινδυνότητας της μη συμμόρφωσης**, ο οποίος εκτιμάται βάσει της σοβαρότητάς της
- **Η πολλαπλότητα των μη συμμορφώσεων**, δηλαδή όταν πρόκειται για μη συμμορφώσεις που ανήκουν σε διαφορετικές υποπεριπτώσεις
- **Το μέγεθος της επιχείρησης βάσει του ετήσιου κύκλου εργασιών**, το οποίο προκύπτει βάσει των εσόδων που εισέπραξε η επιχείρηση κατά το προηγούμενο οικονομικό έτος.
- **Η υποτροπή ως προς την ίδια μη συμμόρφωση στην διάρκεια των τριών τελευταίων ετών**, δηλαδή ο εντοπισμός της ίδιας μη συμμόρφωσης ή μη συμμόρφωσης

που ανήκει στην ίδια κατηγορία και είχε διαπιστωθεί κατά την διενέργεια προηγούμενου ελέγχου

- **Η απόκτηση αθέμιτου οικονομικού πλεονεκτήματος**

Καθένα από τα παραπάνω κριτήρια βαθμολογείται κατά τρόπο τέτοιο ώστε το πρόστιμο να είναι αποτελεσματικό, αναλογικό και αποτρεπτικό. Για τον υπολογισμό του ύψους του προστίμου οι αρμόδιες αρχές έχουν στην διάθεσή τους ένα προκαθορισμένο υπολογιστικό μοντέλο, το οποίο προκύπτει βάσει των όσων ορίζονται στην ΥΑ 434/82574/2014. Αρχικά βαθμολογείται κάθε κριτήριο χωριστά και προκύπτει η συνολική βαθμολογία από τους συντελεστές των επιμέρους κριτηρίων. Η συνολική βαθμολογία είναι αυτή που θα καθορίσει το εύρος του χρηματικού ύψους της διοικητικής κύρωσης και η τριμελής επιτροπή θα αποφασίσει το ύψος του προστίμου σύμφωνα με αυτό το εύρος.

Στη συνέχεια πραγματοποιείται η επίδοση της απόφασης από αρμόδιο δικαστικό επιμελητή. Η επιχείρηση έχει την δυνατότητα να υποβάλλει ένσταση, ενώ η εξόφληση του προστίμου γίνεται σε διάστημα εξήντα ημερών από την ημέρα της επίδοσης.

Πίνακας 4.3: Πίνακας υπολογισμού προστίμου

ΠΙΝΑΚΑΣ 1			
ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	ΒΑΘΜΟΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ		
	ΣΟΒΑΡΟΤΗΤΑ	ΒΑΘΜΟΣ	
	ΧΑΜΗΛΗ	1	→ 0
	ΜΕΣΑΙΑ	2 ή 3	→ 0
	ΥΨΗΛΗ	4 ή 5	→ 0
	ΙΔΙΑΙΤΕΡΑ ΥΨΗΛΗ	6 ή 7 ή 8	→ 0
	ΠΟΛΛΑΠΛΟΤΗΤΑ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΕΩΝ		
	ΑΡΙΘΜΟΣ	ΒΑΘΜΟΣ	
	ΜΙΑ	0	→ 0
	ΔΥΟ	1	→ 0
	ΤΡΕΙΣ ΚΑΙ ΑΝΩ	2	→ 0
	ΜΕΓΕΘΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ		
	ΜΕΓΕΘΟΣ	ΒΑΘΜΟΣ	
	ΠΟΛΥ ΜΙΚΡΗ < 500000€	1	→ 0
	500,001€ < ΜΙΚΡΗ < 1,500,000€	2	→ 0
	1,500,001€ < ΜΕΣΑΙΑ < 5,000,000€	3	→ 0
ΜΕΓΑΛΗ > 5,000,001€	4	→ 0	
ΥΠΟΤΡΟΠΗ			

ΑΡΙΘΜΟΣ	ΒΑΘΜΟΣ		
ΜΗ ΥΠΟΤΡΟΠΗ	0	→	0
ΜΙΑ	1	→	0
ΔΥΟ ΚΑΙ ΑΝΩ	2	→	0
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ			0

ΠΙΝΑΚΑΣ 2	
Α	500
$B=(A+Γ)/2$	30250
Γ	60000
$κ=(Γ-A)/2$	29750

ΠΙΝΑΚΑΣ 3				
ΕΥΡΟΣ ΠΡΟΣΤΙΜΟΥ ΑΝΑ ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ	ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΧΡΗΜΑΤΙΚΟΥ ΥΨΟΥΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΚΥΡΩΣΗΣ	ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΒΑΘΜΟΛΟΓΙΑ	ΕΥΡΟΣ ΧΡΗΜΑΤΙΚΟΥ ΥΨΟΥΣ ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΗΣ ΚΥΡΩΣΗΣ	
			ΕΛΑΧΙΣΤΟ	ΜΕΓΙΣΤΟ
			1η	2
3	500			
4	500	4218,75		
5	4218,75	7937,5		
6	7937,5	11656,3		
7	11656,25	15375		
8	15375	19093,8		
9	19093,75	22812,5		
10	22812,5	26531,3		
11	26531,25	30250		
2η	12	30250	36200	
	13	36200	42150	
	14	42150	48100	
	15	48100	54050	
	16	54050	60000	

Πηγή: ΕΦΕΤ (2021)

4.7.4 Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης (ΜΕΣ)

Μέχρι πρότινος, οι επακόλουθες διαδικασίες του ελέγχου, δηλαδή η αξιολόγησή του και η επιβολή ενεργειών συμμόρφωσης βρισκόταν εξ ολοκλήρου στην κρίση των αρμόδιων ελεγκτών. Ωστόσο πολλές υποθέσεις είναι ιδιαίτερα πολύπλοκες και σε συνδυασμό με την συνεκτίμηση διαφορετικών παραγόντων καθιστά το έργο τους δυσχερές. Για τον λόγο αυτό η ΚΑΑ έχει καταρτίσει Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης (ΜΕΣ), το οποίο οφείλουν να υιοθετήσουν όλες οι αρμόδιες αρχές που συμμετέχουν στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων, καθώς αποτελεί εργαλείο συντονισμού και καθοδήγησης. Συγκεκριμένα, το ΜΕΣ καθοδηγεί τους ελεγκτές στην επιβολή ενεργειών και μέτρων συμμόρφωσης, μέσω δέντρων αποφάσεων με καθορισμένη δομή. Η εφαρμογή του ΜΕΣ έχει σκοπό να δημιουργήσει μια ομοιόμορφη προσέγγιση στην επιβολή μέτρων και κυρώσεων, ενώ ταυτόχρονα αυξάνεται η φερεγγυότητα της όλης διαδικασίας.

Κατά την εφαρμογή του ΜΕΣ ακολουθούνται, τα εξής βήματα (ΕΦΕΤ, 2021):

- Επίπεδο συμμόρφωσης σύμφωνα με το αποτέλεσμα του φύλλου ελέγχου
- Διαχωρισμός των δυνητικών σοβαρών κινδύνων που πρέπει να αντιμετωπιστούν κατά προτεραιότητα και δεν υπόκεινται σε επανεξέταση μέσω του ΜΕΣ
- Προσδιορισμός ζητημάτων συμμόρφωσης που δεν βασίζονται στον κίνδυνο οπότε και δεν περιλαμβάνονται στο φύλλο ελέγχου
- Εκτίμηση των επιχειρηματικών παραγόντων
- Τελικό συμπέρασμα επιβολής μέτρων συμμόρφωσης

Σύμφωνα με τα παραπάνω, το αρχικό βήμα των ελεγκτών είναι η κατάταξη της επιχείρησης σε χαμηλού, μεσαίου ή υψηλού κινδύνου, με βάση τα όσα διαπιστώθηκαν στον έλεγχο. Επόμενο βήμα είναι η αντιμετώπιση των κινδύνων που μπορεί να βλάψουν τη δημόσια υγεία. Αν και εφόσον διαπιστωθεί υψηλός κίνδυνος, προτεραιότητα των αρμόδιων αρχών είναι να τον αντιμετωπίσουν άμεσα και να εξαλείψουν κάθε πιθανότητα εξάπλωσης αυτού, αναστέλλοντας για παράδειγμα την λειτουργία της επιχείρησης. Έπειτα θα πρέπει να εντοπιστούν και να προσδιοριστούν μη συμμορφώσεις που δεν ενέχουν σοβαρό κίνδυνο, αλλά βάσει της κείμενης νομοθεσίας πρέπει να διορθωθούν καθώς πρόκειται για νομικές υποχρεώσεις της επιχείρησης. Στην συνέχεια και πριν την επιβολή των μέτρων συμμόρφωσης οι ελεγκτές οφείλουν να αξιολογήσουν και να συνεκτιμήσουν επιχειρηματικούς παράγοντες, όπως το ιστορικό της επιχείρησης και αν σε αυτό συμπεριλαμβάνονται συστάσεις και κυρώσεις, καθώς και τη γενική προθυμία της για συμμόρφωση. Για την εκτίμηση των επιχειρηματικών παραγόντων σε σχέση με το επίπεδο συμμόρφωσης της επιχείρησης, οι ελεγκτές βασίζονται σε δενδροειδή διαγράμματα ώστε να καταλήξουν στις ενέργειες συμμόρφωσης που θα επιβάλλουν. Για κάθε επίπεδο συμμόρφωσης υπάρχει το αντίστοιχο δενδροειδές διάγραμμα. Ανάλογα με το επίπεδο

επιβολής μέτρων που προκύπτει από το διάγραμμα, υψηλό, μεσαίο ή χαμηλό, οι ελεγκτές αποφασίζουν τα μέτρα που θα επιβάλλουν, σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στον ν.4235/2014. Συνεπώς το ΜΕΣ είναι ένα εργαλείο αποτελεσματικό καθώς συμβάλλει στο να ληφθούν ορθές αποφάσεις, ενισχύοντας σημαντικά την διαφάνεια και τηρώντας παράλληλα την κείμενη νομοθεσία.

4.8 ΑΡΜΟΔΙΕΣ ΑΡΧΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΛΕΓΧΟ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ

Το 2010 η Ελληνική Βουλή ενέκρινε το Πρόγραμμα «Καλλικράτης», το οποίο τέθηκε σε πλήρη εφαρμογή στις αρχές του 2011, διαιρώντας διοικητικά την χώρα σε επτά αποκεντρωμένες διοικήσεις, δεκατρείς Περιφέρειες και τριακόσιους τριάντα δύο Δήμους, αντικαθιστώντας τις μέχρι τότε Νομαρχίες. Είναι γεγονός ότι οι αλλαγές αυτές επηρέασαν άμεσα τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων και την εφαρμογή αυτού.

Συγκεκριμένα, οι αρμοδιότητες για τον έλεγχο και την ασφάλεια των τροφίμων κατανεμήθηκαν στα εξής υπουργεία:

- Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων
- Υπουργείο Εσωτερικών
- Υπουργείο Υγείας
- Υπουργείο Οικονομικών

Ως Κεντρική Αρμόδια Αρχή (ΚΑΑ) για την διενέργεια επίσημων ελέγχων στα τρόφιμα, βάσει του (ΕΕ) 2017/625 και του ΠΟΕΣΕ που συμπεριλαμβάνεται σε αυτόν, ορίστηκε το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Εκτός από τα προαναφερθέντα υπουργεία, συμμετοχή στον έλεγχο των τροφίμων έχει και η Ανεξάρτητη Αρχή Δημοσίων Εσόδων, με το **Γενικό Χημείο του Κράτους (ΓΧΚ)**, το οποίο αναλαμβάνει εργαστηριακές αναλύσεις τροφίμων, ενώ την ίδια στιγμή καθορίζει τις προδιαγραφές των αλκοολούχων ποτών και εγκρίνει τις εγκαταστάσεις παραγωγής αυτών με την χορήγηση άδειας λειτουργίας.

Για την αποτελεσματικότητα των επίσημων ελέγχων στα τρόφιμα θα πρέπει τόσο οι αρμόδιες αρχές σε κεντρικό όσο και σε περιφερειακό επίπεδο, να έχουν συχνή επικοινωνία, να ενημερώνουν μέσω αποστολής εγγράφων και να διοργανώνουν συσκέψεις, όποτε αυτό είναι απαραίτητο.

4.8.1 Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων

Το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων (ΥΠΑΑΤ) ως ΚΑΑ, εκτός από τις Γενικές Διευθύνσεις που το απαρτίζουν, έχει στην εποπτεία του και τον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου

Τροφίμων (ΕΦΕΤ). Μετά την αναδιοργάνωση που υπέστη το ΥΠΑΑΤ με βάση το Π.Δ. 97/2017, ασκεί τα καθήκοντα του μέσω των ακόλουθων υπηρεσιών:

- **Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής**

Μερικές από τις αρμοδιότητες της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής και των υπαγόμενων σε αυτή Διευθύνσεων, είναι ο έλεγχος σε ότι αφορά, τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης πρωτογενούς παραγωγής, την εμπορία και διακίνηση ζώντων ζώων, την υγεία και καλή μεταχείριση των ζώων, τις εισαγωγές και εξαγωγές ζωικών προϊόντων, την διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων, τις ζωικές ασθένειες και την εξάλειψη αυτών και την εμπορία, διακίνηση και χρήση κτηνιατρικών φαρμάκων.

- **Γενική Διεύθυνση Γεωργίας**

Η Γενική Διεύθυνση Γεωργίας, διά των υπαγόμενων Διευθύνσεων της, είναι αρμόδια για την ορθή τήρηση της νομοθεσίας, σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης που δεν έχουν υποστεί μεταποίηση, σε ότι αφορά την παραγωγή, εμπορία και διακίνηση αυτών, σε φυτοϋγειονομικά προϊόντα, σε φυτοπροστατευτικά προϊόντα και τα υπολείμματα αυτών, στην υγεία των φυτών, στην παραγωγή και εμπορία πολλαπλασιαστικού υλικού, στους γενετικά τροποποιημένα οργανισμούς (ΓΤΟ) για την παραγωγή τροφίμων και ζωοτροφών και στις ζωοτροφές (Άρθρο 23, παρ. 1&2, ν. 4691/2020). Καθώς επίσης και στις κτηνοτροφικές εγκαταστάσεις και τα συστήματα εκτροφής ζώων. Επιπλέον, στην αρμοδιότητά της είναι και η επιβολή διοικητικών κυρώσεων για μη συμμορφώσεις που σχετίζονται με γεωργικά φάρμακα και φυτοϋγειονομικά προϊόντα.

Στα καθήκοντα της Γενικής Διεύθυνσης Γεωργίας έγκειται και ο τομέας των αμπελοοινικών, στον οποίο συμπεριλαμβάνονται οίνοι ΠΟΠ και ΠΓΕ. Συγκεκριμένα, είναι αρμόδια για την οργάνωση, ενημέρωση και επίβλεψη των υπηρεσιών που είναι επιφορτισμένοι με τον έλεγχο των οίνων, από την παραγωγή και την εμφιάλωση μέχρι την επισήμανση και την κατανάλωση. Οφείλει επίσης, να ενημερώνει την Ευρωπαϊκή Επιτροπή μέσω δημόσιας κοινοποίησης, για αιτήματα καταχώρησης οίνων ΠΟΠ και ΠΓΕ ή για οποιαδήποτε μεταβολή των προδιαγραφών.

- **Γενική Διεύθυνση Τροφίμων**

Η Γενική Διεύθυνση Τροφίμων και συγκεκριμένα η Διεύθυνση Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων, είναι υπεύθυνη για την οργάνωση και τον συντονισμό των επίσημων ελέγχων, για την ασφάλεια των τροφίμων, σε επιχειρήσεις και αγροκτήματα που συσκευάζουν και τυποποιούν νωπά οπωροκηπευτικά προϊόντα αλλά και την συμμόρφωση αυτών με τις προδιαγραφές εμπορίας σε όλα τα στάδια της αγροδιατροφικής αλυσίδας.

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)

Βάσει του ν.2741/1999, ιδρύθηκε τον Σεπτέμβριο του 1999 ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) ως νομικό πρόσωπο δημοσίου δικαίου με έδρα την Αθήνα και κάτω από την εποπτεία του Υπουργείου Ανάπτυξης. Στη συνέχεια βάσει του Π.Δ. 85/2012, η εποπτεία του μεταφέρθηκε στο Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, στο οποίο ανήκει μέχρι και σήμερα.

Σκοπός του ΕΦΕΤ

Σύμφωνα με τα όσα ορίζει ο νόμος σύστασης του ΕΦΕΤ, σκοπός του είναι η προστασία του καταναλωτή με τη διασφάλιση της εισαγωγής, παραγωγής και της διακίνησης υγιεινών τροφίμων, η πιστοποίηση της καταλληλότητας, ο έλεγχος της ποιότητας και η ποιοτική αναβάθμιση των τροφίμων, όπως επίσης και η προστασία των οικονομικών συμφερόντων του καταναλωτή και η μέριμνα για την αποτροπή της παραπλάνησής του σε σχέση με την υγιεινή, τη σύσταση, την επισήμανση και την τιμή των τροφίμων (Άρθρο 1, παρ. 2, ν.2741/1999).

Για να επιτύχει τον σκοπό του, δεν αρκεί μόνο η οργάνωση επαναλαμβανόμενων ελέγχων, απαραίτητη είναι και η διαρκής εκπαίδευση των επιθεωρητών που λαμβάνουν μέρος σε αυτούς, αλλά και η κατάρτιση του προσωπικού των επιχειρήσεων σχετικά με τους κανόνες υγιεινής και τις απαιτήσεις του θεσμικού πλαισίου.

Αρμοδιότητες και έργο του ΕΦΕΤ

Ως αρμόδια αρχή ο ΕΦΕΤ έχει συγκεκριμένα καθήκοντα να εκτελέσει, τα οποία του έχουν ανατεθεί από το Ελληνικό κράτος και βασιζονται στην εθνική νομοθεσία. Στις βασικές του αρμοδιότητες είναι ο καθορισμός των προδιαγραφών ποιότητας βάσει των οποίων θα πρέπει τα τρόφιμα να κυκλοφορούν στην αγορά, καθώς και των προτύπων στα οποία θα πρέπει να βασίζονται τα συστήματα παραγωγής αλλά και οι εργαζόμενοι που απασχολούνται στον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων. Μέσω των παραπάνω αποσκοπεί στη προστασία των καταναλωτών και γενικά της δημόσιας υγείας. Επίσης, καθορίζει τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, θέτοντας υγειονομικούς όρους που οφείλει να ακολουθεί κάθε επιχείρηση τροφίμων κατά την λειτουργία της και ελέγχει τον βαθμό τήρησης αυτών.

Είναι αρμόδιος για τον έλεγχο σε τρόφιμα ζωικής και φυτικής προέλευσης που διακινούνται στην χώρα, όπως επίσης και για όσα εισάγονται και εξάγονται. Εξαίρεση αποτελούν όλα τα νωπά προϊόντα, μέχρι και το πρώτο στάδιο μεταποίησης αυτών. Κατά την επιθεώρηση, ελέγχεται η υγιεινή των τροφίμων, οι πρώτες ύλες, ο μηχανολογικός εξοπλισμός συμπεριλαμβανομένου των υλικών και αντικειμένων που αναμένεται να έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα, η υγεία των εργαζομένων και οι κανόνες υγιεινής που εφαρμόζουν αυτοί, καθώς επίσης και η επισήμανση των προϊόντων. Επιπλέον, ελέγχεται η τήρηση αρχείου καθαριότητας,

απολύμανσης και καταπολέμησης εντόμων και τρωκτικών. Όσον αφορά τα συστήματα παραγωγής, εξετάζει τα κρίσιμα σημεία ελέγχου της παραγωγής, το σύστημα ιχνηλασιμότητας σε περίπτωση αντιμετώπισης κινδύνου και την τήρηση όλων των σχετικών αρχείων που αποδεικνύουν την εφαρμογή του συστήματος.

Κατά τον έλεγχο μπορεί να ληφθούν δείγματα για ανάλυση στα εργαστήρια του φορέα ή σε άλλα συνεργαζόμενα εργαστήρια. Είναι υπεύθυνος να καθορίσει το είδος των ελέγχων που επρόκειτο να πραγματοποιήσουν οι υπηρεσίες του και τηρεί μητρώο των επιχειρήσεων τροφίμων, ενώ είναι υποχρεωμένος να διατηρεί αρχείο με όλα τα στοιχεία που έχουν συλλεχθεί κατά τον επίσημο έλεγχο.

Αξίζει να σημειωθεί ότι, σύμφωνα με την ΚΥΑ 349/2005, ορίστηκε εθνικό σημείο επαφής με τον Codex Alimentarius, εκπροσωπώντας την χώρα μέσα από συντονισμένες ενέργειες, ενώ μέχρι σήμερα αποτελεί εθνικό σημείο επαφής και για πολλούς ακόμα ευρωπαϊκούς και διεθνείς θεσμούς, όπως το Σύστημα Ταχείας Προειδοποίησης για Ζωοτροφές και Τρόφιμα (RASFF). Παράλληλα συμμετέχει ενεργά σε ερευνητικά προγράμματα προκειμένου να διαμορφώσει πολιτικές για την ασφάλεια των τροφίμων, ώστε να βελτιωθεί το θεσμικό πλαίσιο της χώρας.

Δομή του ΕΦΕΤ

Όσον αφορά την δομή και οργάνωση του ΕΦΕΤ, αποτελείται από επταμελές διοικητικό συμβούλιο το οποίο λαμβάνει αποφάσεις για την ορθή λειτουργία και διαχείριση του φορέα. Στο έργο του Δ.Σ. συμμετέχουν δυο συμβουλευτικά όργανα, το Επιστημονικό Συμβούλιο Ελέγχου Τροφίμων (ΕΣΕΤ) και το Εθνικό Συμβούλιο Πολιτικής Ελέγχου Τροφίμων (ΕΣΠΕΤ). Το ΕΣΕΤ συμβουλεύει το Δ.Σ. γνωμοδοτώντας σε επιστημονικής φύσεως θέματα, ενώ το ΕΣΠΕΤ καταθέτει προτάσεις επιστημονικών επιτροπών όσον αφορά την πολιτική ελέγχου τροφίμων.

Την διεκπεραίωση των καθηκόντων του αναλαμβάνουν οι αρμόδιες υπηρεσίες σε κεντρικό και περιφερειακό επίπεδο. Οι Κεντρικές Υπηρεσίες του ΕΦΕΤ λειτουργούν μέσω πέντε Διευθύνσεων (ΕΦΕΤ, 2022):

- Διεύθυνση Διοικητικών και Οικονομικών Υπηρεσιών
- Διεύθυνση Ασφάλειας Τροφίμων
- Διεύθυνση Προστασίας Καταναλωτών
- Διεύθυνση Αξιολόγησης Επικινδυνότητας και Διατροφής
- Διεύθυνση Εργαστηριακών Δομών

Οι διευθύνσεις αυτές είναι αρμόδιες για την κατάρτιση και αξιολόγηση ετήσιων σχεδίων παρακολούθησης και για την γενική διαμόρφωση της πολιτικής του φορέα. Σε περιφερειακό επίπεδο λειτουργούν 13 Περιφερειακές Διευθύνσεις, η εποπτεία των οποίων ανήκει στις κεντρικές υπηρεσίες, οι οποίες αναλαμβάνουν τον συντονισμό και την οργάνωση αυτών. Οι

Περιφερειακές Διευθύνσεις είναι αρμόδιες για την διενέργεια ελέγχων βάσει των προγραμμάτων που έχουν οριστεί καθώς και για την εξυπηρέτηση των καταναλωτών. Οι επιθεωρητές είναι κυρίως γεωπόνοι, κτηνίατροι, χημικοί, τεχνολόγοι τροφίμων και επόπτες δημόσιας υγείας.

Άλλες υπηρεσίες του ΥΠΑΑΤ

Στο ΥΠΑΑΤ υπάγονται και άλλες υπηρεσίες που συμβάλλουν στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων.

Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» (ΕΛΓΟ)

Ο Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός «ΔΗΜΗΤΡΑ» είναι νομικό πρόσωπο που λειτουργεί βάσει ιδιωτικού δικαίου με σκοπό το δημόσιο συμφέρον και ελέγχεται από τον Υπουργό Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Η ίδρυση του χρονολογείται το 2011, μετά την συγχώνευση των παρακάτω οργανισμών (Άρθρο 1, ΥΠΑΑΤ, 2011):

- Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας - ΕΘ.Ι.ΑΓ.Ε
- Οργανισμός Γεωργικής Επαγγελματικής Εκπαίδευσης, Κατάρτισης & Απασχόλησης «ΔΗΜΗΤΡΑ» - ΟΓΕΕΚΑ
- Οργανισμός πιστοποίησης και επίβλεψης γεωργικών προϊόντων - Ο.Π.Ε.ΓΕ.Π.
- Ελληνικός Οργανισμός Γάλακτος και Κρέατος - ΕΛ.Ο.ΓΑ.Κ.

Σκοπός του ΕΛΓΟ είναι η υποστήριξη των αγροτικών δραστηριοτήτων με σκοπό την εξέλιξη του αγροτικού τομέα. Συγκεκριμένα μέσω των ερευνών, των ελέγχων και των συμβουλευτικών υπηρεσιών που παρέχει, αποσκοπεί στις βελτιωμένες παραγωγικές διαδικασίες, στη διασφάλιση της ποιότητας και την αύξηση και στην γενικότερη ενίσχυση του κλάδου.

Όσον αφορά την διοικητική του δομή, ο ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ αποτελείται από Κεντρικές και Περιφερειακές Υπηρεσίες. Οι Κεντρικές Υπηρεσίες του ΕΛΓΟ είναι οι εξής (ΕΛΓΟ, 2022):

- Γενική Διεύθυνση Διοικητικού – Οικονομικού
- Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Έρευνας
- Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης
- Γενική Διεύθυνση Διασφάλισης Ποιότητας Αγροτικών Προϊόντων

Οι Περιφερειακές Υπηρεσίες αποτελούνται από Ινστιτούτα Αγροτικής Έρευνας, Επαγγελματικές Σχολές Εκπαίδευσης, Κέντρα Δήμητρα, Εποπτείες Γάλακτος και Κρέατος και Εργαστήρια Ελέγχου Ποιότητας Γάλακτος.

Στις βασικές αρμοδιότητες του ΕΛΓΟ είναι ο έλεγχος και η πιστοποίηση αγροτικών προϊόντων ΠΟΠ & ΠΓΕ καθώς και η πιστοποίηση προϊόντων βιολογικής καλλιέργειας. Επίσης, είναι υπεύθυνος για την

χορήγηση του «Ελληνικού Σήματος» που αφορά προϊόντα που παράγονται αποκλειστικά στην Ελλάδα. Στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων του είναι η διαχείριση πληροφοριών παραγωγής του νοπού γάλακτος και η έκδοση στατιστικών πληροφοριών κατόπιν της ηλεκτρονικής ενημέρωσης των μηνιαίων ισοζυγίων γάλακτος. Επιπλέον, αναλαμβάνει κάθε μορφής εργαστηριακή ανάλυση τροφίμων και συμμετέχει σε ερευνητικά και αναπτυξιακά προγράμματα. Σε επίπεδο αγροτικής εκπαίδευσης παρέχει 6 επαγγελματικές σχολές για όσους επιθυμούν να δραστηριοποιηθούν στον αγροδιατροφικό τομέα.

Περιφερειακά Κέντρα Προστασίας Φυτών και Ποιοτικού Ελέγχου (ΠΚΠΦ&ΠΕ)

Βασική αρμοδιότητα των ΠΚΠΦ & ΠΕ είναι η διενέργεια ελέγχων φυτών και φυτικών προϊόντων που διακινούνται στην χώρα, όπως επίσης και όσων εισάγονται και εξάγονται. Σε περίπτωση που διαπιστωθεί παρουσία επιβλαβούς οργανισμού οφείλουν να ενημερώσουν άμεσα την αρμόδια διεύθυνση του ΥΠΑΑΤ. Επιπλέον, αναλαμβάνουν την έκδοση πιστοποιητικών φυτοϋγείας για εξαγωγή.

Συνοριακοί Σταθμοί Κτηνιατρικού Ελέγχου (ΣΥΚΕ)

Πρόκειται για σταθμούς όπου διενεργούνται κτηνιατρικοί έλεγχοι σε ζώα και ζωικά προϊόντα που καταφθάνουν στα σύνορα της χώρας από τρίτες χώρες.

4.8.2 Υπουργείο Εσωτερικών

Το Υπουργείο Εσωτερικών συμμετέχει στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων μέσω των 13 Περιφερειών, όπως αυτές συστάθηκαν σύμφωνα με το Πρόγραμμα «Καλλικράτης», το οποίο ψηφίστηκε βάσει του ν.3852/2010. Οι Περιφέρειες υποδιαιρούνται σε Περιφερειακές Ενότητες και πρόκειται για αυτοδιοικούμενα κατά τόπο νομικά πρόσωπα δημοσίου δικαίου. Οι Περιφέρειες αποτελούνται από Υπηρεσίες αρμόδιες για την οργάνωση και τον συντονισμό των ελέγχων στα τρόφιμα και είναι οι εξής:

Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής

Στη Γενική Διεύθυνση Περιφερειακής Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής υπάγονται οι παρακάτω οργανικές μονάδες οι οποίες αποτελούν μέρος των αρμόδιων αρχών της χώρας, όσον αφορά τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων.

- **Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας**

Η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και συγκεκριμένα το Τμήμα Φυτικής και Ζωικής Παραγωγής είναι αρμόδιο για την εφαρμογή προγραμμάτων βελτίωσης στη φυτική και

ζωική παραγωγή και την διενέργεια ελέγχων σε προϊόντα ΠΟΠ και ΠΓΕ φυτικής και ζωικής προέλευσης.

- **Διεύθυνση Κτηνιατρικής**

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής δια των αρμοδίων τμημάτων της, μεριμνά για την προστασία της υγείας των ζώων, του ζωικού κεφαλαίου και γενικά της δημόσιας υγείας. Απαρτίζεται από τα εξής τρία τμήματα (Άρθρο 16, ΠΔ 145/2010):

Το **Τμήμα Υγείας των Ζώων**, το οποίο διεξάγει έρευνα σε κάθε θέμα που αφορά την κατάσταση του ζωικού κεφαλαίου και την προστασία αυτού. Επιπλέον είναι υπεύθυνο για την υγεία των ζώων και την λήψη μέτρων και αποφάσεων σε περίπτωση εμφάνισης λοιμωδών νοσημάτων σε αυτά, με σκοπό την προστασία της δημόσιας υγείας.

Το **Τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας**, του οποίου βασική αρμοδιότητα είναι η χορήγηση άδειας λειτουργίας σε σφαγεία, μονάδες τυποποίησης, επεξεργασίας και τεμαχισμού κρέατος, ιχθυόσκαλες, συσκευαστήρια νωπών και κατεψυγμένων αλιευμάτων και κάθε είδους άδεια, σύμφωνα με τα όσα ορίζει το θεσμικό πλαίσιο. Καθώς επίσης και για την τήρηση μητρώου εμπόρων τροφίμων ζωικής προέλευσης, τόσο για τα εισαγόμενα όσο και για τα εξαγόμενα προϊόντα.

Το **Τμήμα Κτηνιατρικής Αντίληψης Φαρμάκων** είναι αρμόδιο για την χορήγηση άδειας λειτουργίας κτηνιατρικών κλινικών και την γενική παρακολούθηση της άσκησης του ελεύθερου επαγγέλματος στην περιοχή αρμοδιότητας του.

- **Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής (ΔΑΟΚ)**

Σε κάθε Περιφέρεια υπάρχουν περισσότερες από μία Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής με συγκεκριμένες περιοχές αρμοδιότητας για την καθεμία. Η ΔΑΟΚ έχει στην επίβλεψή της 5 τμήματα, από τα οποία τα 3 συμμετέχουν στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων και είναι τα εξής:

Το **Τμήμα Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου**, στις αρμοδιότητες του οποίου είναι η διενέργεια ποιοτικών ελέγχων σε νωπά, κατεψυγμένα και μεταποιημένα τρόφιμα φυτικής προέλευσης, που διακινούνται στη χώρα, εισάγονται και εξάγονται. Ο έλεγχος συμμόρφωσης των μεταποιημένων προϊόντων, διενεργείται βάσει του (ΕΚ) 852/2004. Επιπλέον, είναι αρμόδιο τμήμα για τον φυτοϋγειονομικό έλεγχο εισαγόμενων και εξαγόμενων φυτικών προϊόντων, φυτωρίων, πολλαπλασιαστικού υλικού και ξύλινων μέσων συσκευασίας καθώς και για την χορήγηση φυτοϋγειονομικών πιστοποιητικών και διαβατηρίων. Αναλαμβάνει την ενημέρωση του φυτοϋγειονομικού μητρώου του ΥΠΑΑΤ, στο οποίο εντάσσονται όσοι παράγουν, διακινούν, εισάγουν και εξάγουν φυτά και φυτικά προϊόντα, καθώς και την ενημέρωση

του Μητρώου Εμπόρων Νωπών και Οπωροκηπευτικών (MENO). Στα καθήκοντα της ΔΑΟΚ συμπεριλαμβάνεται η μελέτη και παρακολούθηση καλλιεργειών ως προς την εμφάνιση επιβλαβών οργανισμών και η λήψη μέτρων για την αντιμετώπιση αυτών. Επίσης εφαρμόζει ελέγχους, σε φυτοπροστατευτικά προϊόντα, στο πλαίσιο αναγγελίας έναρξης εμπορίας αυτών, όπως επίσης και για υπολείμματα φυτοφαρμάκων μέσω της δειγματοληψίας τροφίμων φυτικής προέλευσης. Στις αρμοδιότητές του, είναι ο έλεγχος επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται, στην παραγωγή και εμπορία φυτών και φυτικών προϊόντων αλλά και στον τομέα των τροφίμων σύμφωνα με τα όσα ορίζει το κοινοτικό και θεσμικό πλαίσιο. Καταχωρεί τις μονάδες τροφίμων οικοτεχνικής παρασκευής στο Κεντρικό Ηλεκτρονικό Μητρώο Οικοτεχνίας (ΚΗΜΟ) και διενεργεί ελέγχους βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας. Τέλος, βάσει των κανόνων εμπορίας και επισήμανσης, διενεργεί ελέγχους σε αμπελοοινικά προϊόντα και στο ελαιόλαδο.

Το Τμήμα Φυτικής και Ζωικής Παραγωγής, το οποίο υποβάλλει προτάσεις και μελέτες για τα προγράμματα αναδιάρθρωσης των καλλιεργειών, μελέτες για την ανάπτυξη και εξέλιξη της αιγοπροβατοτροφίας, αγελαδοτροφίας, χοιροτροφίας και κάθε είδους εκτροφή ζώων σε περιοχές της αρμοδιότητας του και γενικά για την βελτίωση της ποιότητας των προϊόντων φυτικής και ζωικής προέλευσης. Στις αρμοδιότητές του είναι και ο έλεγχος των επιχειρήσεων παραγωγής και εμπορίας ζωοτροφών, καθώς και η εγγραφή τους στο μητρώο. Επιπλέον ελέγχει την ταξινόμηση του βόειου και χοιρινού κρέατος στην ελληνική αγορά.

Το Τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας, το οποίο είναι αρμόδιο για την αστυκτηνιατρική επιθεώρηση καταστημάτων λιανικής πώλησης προϊόντων ζωικής προέλευσης και μαζικής εστίασης. Επιπλέον, διενεργεί ελέγχους σε εγκαταστάσεις παραγωγής, μεταποίησης και επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης καθώς και σε εγκαταστάσεις διαχείρισης και αποθήκευσης ζωικών υποπροϊόντων. Στο πλαίσιο του ΕΠΕΚ και του ΠΟΕΣΕ πραγματοποιεί δειγματοληψίες τροφίμων ζωικής προέλευσης. Στις αρμοδιότητές του είναι και η έκδοση υγειονομικών πιστοποιητικών για την εξαγωγή ζωικών προϊόντων και υποπροϊόντων και η ενημέρωση του συστήματος TRACES. Πραγματοποιεί κρεοσκοπικούς ελέγχους σε σφαγεία, στις περιοχές αρμοδιότητάς του. Στα καθήκοντα του τμήματος είναι επίσης οι επιθεωρήσεις και καταχωρήσεις παρακείμενων χώρων σε κρεοπωλεία, και ο έλεγχος των οχημάτων μεταφοράς τροφίμων, ως προς τις απαιτούμενες από την νομοθεσία προδιαγραφές και η έκδοση βεβαίωσης καταλληλότητας αυτών. Τέλος, διενεργεί ελέγχους για την ευζωία των ζώων και εκτελεί προγράμματα εμβολιασμού και εξυγίανσης αυτών.

Υπάρχουν ωστόσο κάποιες αρμοδιότητες οι οποίες ισχύουν και για τα τρία παραπάνω τμήματα της ΔΑΟΚ. Συγκεκριμένα, τα τμήματα είναι αρμόδια να διερευνούν καταγγελίες για μη ασφαλή τρόφιμα φυτικής και ζωικής προέλευσης. Κατά την διεξαγωγή των ελέγχων λαμβάνουν μέτρα επιβολής, όπως δεσμεύσεις, κατασχέσεις και καταστροφές, όποτε αυτό κριθεί απαραίτητο. Μέσα από την συγκρότηση τριμελών επιτροπών, επιβάλλουν διοικητικές κυρώσεις εφόσον διαπιστωθεί μη συμμόρφωση με το ισχύον νομικό πλαίσιο. Επιπλέον, όλα τα τμήματα οφείλουν να καταχωρούν και να συγκεντρώνουν τα αποτελέσματα των δραστηριοτήτων τους, σε φυσικό και ηλεκτρονικό αρχείο, ενώ δυο φορές ετησίως τα κοινοποιούν στις αρμόδιες Υπηρεσίες.

Γενική Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας

Η Γενική Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και Κοινωνικής Μέριμνας, μέσω των **Διευθύνσεων Περιβαλλοντικής Υγιεινής και Υγειονομικού Ελέγχου** που την απαρτίζουν και των αρμόδιων τμημάτων σε αυτές, συμμετέχει στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων. Πρόκειται για τα Τμήματα Υγειονομικού Ελέγχου και Περιβαλλοντικής Υγιεινής. Το Τμήμα Υγειονομικού Ελέγχου έχει ως βασική του αρμοδιότητα την εξασφάλιση της δημόσιας υγείας μέσω ελέγχων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος για την ορθή τήρηση της νομοθεσίας, καθώς την έκδοση αδειών λειτουργίας σε αυτές. Όσον αφορά το Τμήμα Περιβαλλοντικής Υγιεινής, είναι αρμόδιο για την εξασφάλιση της υγιεινής του περιβάλλοντος. Η συγκεκριμένη υπηρεσία συνεργάζεται με τον ΕΦΕΤ και το Υπουργείο Υγείας.

Γενική Διεύθυνση Ανάπτυξης

Οι Διευθύνσεις Ανάπτυξης των Περιφερειακών Ενοτήτων και συγκεκριμένα τα **Τμήματα Εμπορίου και Τουρισμού** είναι αρμόδια για τους κανόνες διακίνησης και εμπορίας των προϊόντων, με σκοπό την προστασία των καταναλωτών από αθέμιτες πρακτικές. Στα καθήκοντά τους είναι ο έλεγχος του συστήματος επισήμανσης του βόειου κρέατος. Επίσης, είναι αρμόδια τμήματα για τον έλεγχο των βιβλίων εισαγωγών – εξαγωγών σχετικά με τις θερμοκρασίες και την υγρασία των ψυκτικών θαλάμων βάσει του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Συνεργάζονται τόσο με τον ΕΦΕΤ όσο και με κάποιες Υπηρεσίες του ΥΠΑΑΤ.

4.8.3 Υπουργείο Υγείας

Το Υπουργείο Υγείας συμμετέχει στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων μέσω των παρακάτω υπηρεσιών:

- **Γενική Διεύθυνση Δημόσιας Υγείας και Υπηρεσιών Υγείας**, η οποία είναι αρμόδια για τον έλεγχο χώρων υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και για την ποιότητα του νερού.
- **Εθνικός Οργανισμός Φαρμάκων**, ο οποίος είναι ανεξάρτητος φορέας, αρμόδιος για την έγκριση και διάθεση κτηνιατρικών φαρμακευτικών προϊόντων.
- **Κέντρο Ελέγχου και Πρόληψης Νοσημάτων (ΚΕ.ΕΛ.Π.ΝΟ.)**, το οποίο χρηματοδοτείται από το Υπουργείο Υγείας και είναι υπεύθυνο για την διαχείριση των λοιμωδών νοσημάτων.

4.8.4 Υπουργείο Οικονομικών

Το Υπουργείο Οικονομικών συμμετέχει στον επίσημο έλεγχο των τροφίμων μέσω της **Γενικής Γραμματείας Εμπορίου & Προστασίας του Καταναλωτή**, η οποία είναι υπεύθυνη για την προστασία των δικαιωμάτων των καταναλωτών και της δημόσιας υγείας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΩΝ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΣΕ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) 852/2004 που αφορά την υγιεινή των τροφίμων, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων είναι υποχρεωμένοι να συμμορφώνονται προς τις γενικές και ειδικές απαιτήσεις υγιεινής όπως αυτές ορίζονται στα παραρτήματα I & II του εν λόγω κανονισμού. Οι απαιτήσεις αυτές είναι γνωστές ως προαπαιτούμενα προγράμματα (Prerequisite Programs – PRP's). Πρόκειται για συγκεκριμένες διαδικασίες και πρακτικές που πρέπει να εφαρμόζει κάθε επιχείρηση τροφίμων προκειμένου να χαρακτηριστούν ασφαλή τα τρόφιμα και αποτελούν βασική προϋπόθεση για την αποτελεσματικότητα των συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων.

Σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000 (2018), ως προαπαιτούμενα ορίζονται οι βασικές προϋποθέσεις και δραστηριότητες που είναι απαραίτητες για την διατήρηση κατάλληλου υγιεινού περιβάλλοντος σε όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας έχοντας ως στόχο την παραγωγή, το χειρισμό και την παροχή ασφαλών τελικών προϊόντων και ασφαλών τροφίμων για ανθρώπινη κατανάλωση.

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα μπορούμε να τα κατατάξουμε σε δυο είδη:

- **Προγράμματα υποδομής και συντήρησης**, τα οποία αφορούν την υποδομή των κτιριακών εγκαταστάσεων, τον εξοπλισμό, τους κοινόχρηστους χώρους και τα αποδυτήρια, τα συστήματα διαχείρισης απορριμμάτων, το δίκτυο παροχής νερού και αέρα, το φωτισμό και τον εξαερισμό.
- **Λειτουργικά προαπαιτούμενα προγράμματα**, τα οποία συνδέονται με την διαδικασία παραγωγής και ελέγχουν την πιθανότητα εμφάνισης ή και εξάπλωσης των κινδύνων στα προϊόντα ή στο περιβάλλον επεξεργασίας (Ανακοίνωση 2016/C 278/01). Εφαρμόζονται κυρίως όταν δεν απαιτείται αυστηρός έλεγχος ή όταν η αποτυχία του ελέγχου δεν προκαλεί σοβαρές επιπτώσεις όπως προτείνεται από τον Αρβανιτόγιαννης (2008, όπως αναφέρεται από την Φράγκου, 2018). Τέτοια προγράμματα μπορεί να αφορούν την υγιεινή του προσωπικού, την απολύμανση και την παραλαβή πρώτων υλών.

Σύμφωνα με τους Αρβανιτογιάννης & Τζούρος (2006), τα προαπαιτούμενα προγράμματα πρέπει να τεκμηριώνονται με την μορφή διαδικασιών ή οδηγιών και μπορεί να εφαρμόζονται είτε στο σύνολο της παραγωγικής διαδικασίας είτε σε μια γραμμή παραγωγής. Ωστόσο τα προαπαιτούμενα προγράμματα που θα ακολουθήσει κάθε επιχείρηση πιθανόν να διαφέρουν, γεγονός που εξαρτάται από το μέγεθος της επιχείρησης, τον τομέα της αγροδιατροφικής αλυσίδας στον οποίο δραστηριοποιείται και τους διαθέσιμους πόρους. Κάθε επιχείρηση βάσει

των χαρακτηριστικών της οφείλει να εφαρμόσει τα αντίστοιχα προαπαιτούμενα προγράμματα τα οποία όπως προτείνεται από τον Αρβανιτόγιαννης (2008, όπως αναφέρεται από την Φράγκου, 2018), θα συμβάλλουν στον έλεγχο της εισαγωγής κινδύνων τόσο στο προϊόν όσο και στο εργασιακό περιβάλλον αλλά και της επιμόλυνσης των προϊόντων (βιολογικής, φυσικής, χημικής) συμπεριλαμβανομένης και της διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

Τα προαπαιτούμενα προγράμματα όποια μορφή και να έχουν, αποτελούν σημαντικό εργαλείο για τις επιχειρήσεις, οι οποίες έχουν υποχρέωση να παράγουν και να διανέμουν ασφαλή τρόφιμα, προστατεύοντας τη δημόσια υγεία. Πρόκειται λοιπόν για διαδικασίες και προδιαγραφές οι οποίες αφορούν απαιτήσεις σχετικές με:

Ορθή Βιομηχανική Πρακτική

Η Ορθή Βιομηχανική Πρακτική καθορίζει το σύνολο των ενεργειών που πρέπει να πραγματοποιούνται και των προϋποθέσεων που πρέπει να πληρούνται για την παραγωγή τροφίμων, συμπεριλαμβανομένων των υλικών που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων σύμφωνα με την προβλεπόμενη χρήση τους (Bilska&Kowalski, 2014). Σύμφωνα με τους Drosinos & Siana, (2007) πρόκειται για διαδικασίες που σκοπό έχουν να αποτρέψουν την ανάπτυξη κάθε εξωγενή παράγοντα στα τρόφιμα που μπορεί να τα επιμολύνει.

Η Ορθή Βιομηχανική Πρακτική περιλαμβάνει διαδικασίες και οδηγίες όσον αφορά τις εγκαταστάσεις, τον εξοπλισμό, την παραλαβή πρώτων υλών, τον καθαρισμό και την απολύμανση, την εκπαίδευση των εργαζομένων και τον έλεγχο των παρασίτων.

Ορθή Υγιεινή Πρακτική

Η Ορθή Υγιεινή Πρακτική περιλαμβάνει όλα τα υγειονομικά μέτρα που κάθε επιχείρηση οφείλει να τηρεί προκειμένου να αποφευχθούν πιθανές μολύνσεις και να παραμείνουν τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά. Σε κάθε περίπτωση ο υπεύθυνος της επιχείρησης οφείλει να εντοπίσει τις πιθανές πηγές μόλυνσης ή και διασταυρούμενης επιμόλυνσης και να λάβει όλα τα απαραίτητα μέτρα προκειμένου να εξαιρεθεί κάθε πιθανή εμφάνιση κινδύνου. Οι διαδικασίες αυτές θα πρέπει να εφαρμόζονται σε όλο το μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας ώστε να μην υπάρξουν δυσμενείς επιπτώσεις στη δημόσια υγεία.

Τα υγειονομικά μέτρα αφορούν τον καθαρισμό και την απολύμανση των εγκαταστάσεων μιας επιχείρησης, τον καθαρισμό του εξοπλισμού, την υγιεινή του προσωπικού και τη συνεχή εκπαίδευσή τους σε θέματα υγιεινής, καθώς και τον έλεγχο εντόμων και τρωκτικών.

Τα παραπάνω μέτρα χαρακτηρίζονται ως Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής και αποτελούν αναπόσπαστο κομμάτι του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων.

Εκπαίδευση

Η εκπαίδευση του προσωπικού αποτελεί υποχρέωση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων, η οποία έχει θεσπιστεί τόσο στην κοινοτική όσο και στην εθνική νομοθεσία για τα τρόφιμα. Κάθε επιχείρηση οφείλει να παρέχει διαρκή εκπαίδευση στους εργαζομένους της, μέσω διοργάνωσης εκπαιδευτικών προγραμμάτων αλλά και μέσω της συμμετοχής τους σε εκπαιδευτικά σεμινάρια τα οποία διεξάγονται από άλλους φορείς. Η εκπαίδευση των εργαζομένων μπορεί να πραγματοποιηθεί σε ατομικό ή ομαδικό επίπεδο, ενώ το αντικείμενο του προγράμματος προσαρμόζεται στα τμήματα της επιχείρησης και στις αρμοδιότητές τους. Τα θέματα εκπαίδευσης αφορούν κυρίως την υγιεινή των τροφίμων, τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας των τροφίμων καθώς και τους χειρισμούς του μηχανολογικού εξοπλισμού.

Έλεγχος χημικών κινδύνων

Ο χημικός έλεγχος αποσκοπεί στην ορθή διαχείριση των επικίνδυνων χημικών ουσιών που συναντώνται στους χώρους μιας επιχείρησης τροφίμων. Τέτοιες χημικές ουσίες περιέχονται σε καθαριστικά, παρασιτοκτόνα, ψυκτικά μέσα και διαλύτες και όπως αναφέρουν οι Drosinos & Siana (2007) η αλληλεπίδρασή τους με τις πρώτες ύλες, τα συστατικά, τα πρόσθετα και τον εξοπλισμό μπορεί να προκαλέσει δυσμενείς επιπτώσεις στα τρόφιμα. Οτιδήποτε μπορεί να χαρακτηριστεί ως χημικός κίνδυνος πρέπει να φυλάσσεται σε ειδικά διαμορφωμένους χώρους, ενώ οι εργαζόμενοι πρέπει να λάβουν οδηγίες για τον σωστό και ασφαλή χειρισμό τους.

Ιχνηλασιμότητα και ανάκληση

Το πρόγραμμα ιχνηλασιμότητας και ανάκλησης είναι ένα από τα πιο σημαντικά προαπαιτούμενα προγράμματα που κάθε επιχείρηση οφείλει να ακολουθεί με συνέπεια και αυστηρότητα. Ως ιχνηλασιμότητα ορίζεται η δυνατότητα ανάγνωσης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών, ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρόφιμα ή σε ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους (Άρθρο 3, (ΕΚ)178/2002). Γεγονός που σημαίνει ότι κάθε επιχείρηση που εκτελεί το πρόγραμμα ιχνηλασιμότητας έχει την δυνατότητα να αποσύρει τρόφιμα επικίνδυνα για την δημόσια υγεία, κάνοντας ανάκληση αυτών. Προκειμένου η ανάκληση να είναι επιτυχής κάθε προϊόν πρέπει να φέρει έναν κωδικό (lot number), ο οποίος σχετίζεται με την ώρα, την ημερομηνία και τον τόπο παραγωγής. Κατά αυτόν τον τρόπο η επιχείρηση έχει την ικανότητα να εντοπίσει την παρτίδα ενός ελλαττωματικού προϊόντος και να την αποσύρει άμεσα από την αγορά.

Έλεγχος προμηθευτών

Το πρόγραμμα ελέγχου προμηθευτών αποτελεί ένα μέσο αξιολόγησης αυτών και αφορά συγκεκριμένες απαιτήσεις και προδιαγραφές που θέτει μια επιχείρηση προκειμένου να υπάρξει συνεργασία. Οι απαιτήσεις αυτές συνήθως σχετίζονται με την τήρηση αρχείων των προαπαιτούμενων προγραμμάτων που εφαρμόζουν, την αξιοπιστία του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και με πιστοποιήσεις διεθνών και εθνικών προτύπων. Επιπλέον πραγματοποιείται επιθεώρηση δεύτερου μέρους, δηλαδή η επιχείρηση έχει το δικαίωμα να επιθεωρήσει τις εγκαταστάσεις του προμηθευτή.

Παραλαβή, αποθήκευση, διανομή

Τόσο κατά την παραλαβή των πρώτων υλών και την αποθήκευσή τους, όσο και κατά την διανομή των τελικών προϊόντων οι επιχειρήσεις θα πρέπει να στηρίζονται σε ένα καλά μελετημένο πρόγραμμα που να μην επιδέχεται αποκλίσεις. Σκοπός είναι να αποφευχθούν μολύνσεις οι οποίες μπορεί να προκαλέσουν κινδύνους στα τρόφιμα και κατ' επέκταση στους καταναλωτές.

Συγκεκριμένα κατά την παραλαβή των πρώτων υλών θα πρέπει να ελέγχεται διεξοδικά η ποιότητά τους και να αρχειοθετούνται τα συνοδευτικά έγγραφα. Όσον αφορά την αποθήκευση των πρώτων υλών αλλά και των τελικών προϊόντων θα πρέπει να γίνεται σε ειδικούς καθαρούς χώρους απαλλαγμένους από παράσιτα και σε ιδανικές συνθήκες υγρασίας και θερμοκρασίας. Εξίσου σημαντική είναι και η διανομή των τελικών προϊόντων η οποία θα πρέπει να γίνεται με μεταφορικά μέσα που πληρούν όλες τις προδιαγραφές.

Συντήρηση και βαθμονόμηση του εξοπλισμού

Οι επιχειρήσεις τροφίμων πρέπει να διαθέτουν τον κατάλληλο εξοπλισμό ο οποίος απαιτείται για διαδικασίες που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων όπως η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας. Πρόκειται για όργανα μέτρησης της θερμοκρασίας, της υγρασίας, του όγκου, καθώς και pHμέτρα τα οποία πρέπει να διακριβωθούν και να βαθμονομηθούν. Την διακρίβωση αναλαμβάνουν πιστοποιημένα εργαστήρια, ενώ αν εντοπιστούν αποκλίσεις ο υπεύθυνος της επιχείρησης αναλαμβάνει να προχωρήσει άμεσα σε όλες τις απαραίτητες ενέργειες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6: ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

6.1 ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Στο κεφάλαιο αυτό αναλύεται η μεθοδολογία της έρευνας, σύμφωνα με τον Σιάρδος (2009) οι μεθοδολογικές διαδικασίες που επιλέγονται, κατά την διεξαγωγή της έρευνας, επηρεάζονται άμεσα από τις υποθέσεις, τα ενδιαφέροντα και τους στόχους. Συνεπώς, αυτό που προέχει σε μια επιστημονική έρευνα είναι να μπορεί κανείς να επιλέξει την καταλληλότερη τεχνική, αναλόγως των συνθηκών, ώστε να πετύχει τους ερευνητικούς του στόχους.

Για την διερεύνηση των στόχων της έρευνας, επιλέχθηκαν οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν σε επιχειρήσεις τροφίμων από τις αρμόδιες αρχές της Περιφέρειας Αττικής. Η απασχόλησή μου ως γεωπόνος σε μια εκ των αρμόδιων Διευθύνσεων για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων και η συμμετοχή μου στην διενέργεια των ελέγχων, αποτέλεσε βασικό κίνητρο για την διεξαγωγή της παρούσας έρευνας.

Η Περιφέρεια Αττικής είναι μια από τις 13 περιφέρειες της Ελλάδας, ενώ σύμφωνα με την τελευταία απογραφή του 2011 ο πληθυσμός της υπολογίζεται στους 3.828.434 κατοίκους, γεγονός που την καθιστά την μεγαλύτερη και πιο πυκνοκατοικημένη περιφέρεια της χώρας. Διοικητικά διαιρείται σε 8 περιφερειακές ενότητες οι οποίες είναι οι παρακάτω:

- Περιφερειακή Ενότητα Κεντρικού Τομέα Αθηνών που αποτελείται από 8 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Νότιου Τομέα Αθηνών που αποτελείται από 8 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Βόρειου Τομέα Αθηνών που αποτελείται από 12 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Δυτικού Τομέα Αθηνών που αποτελείται από 7 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Πειραιώς που αποτελείται από 5 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Νήσων που αποτελείται από 8 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Ανατολικής Αττικής που αποτελείται από 13 Δήμους
- Περιφερειακή Ενότητα Δυτικής Αττικής που αποτελείται από 5 Δήμους

Στην Περιφέρεια Αττικής παράγεται το 38% του ακαθάριστου εγχώριου προϊόντος της χώρας και συγκεκριμένα το 3,2% του αγροτικού προϊόντος, το 38% της μεταποίησης και το 41% των υπηρεσιών (Αττικής, 2022). Συνεπώς ένα μεγάλο ποσοστό των επιχειρήσεων τροφίμων της χώρας δραστηριοποιείται στην Περιφέρεια Αττικής, γεγονός που αυξάνει σημαντικά την ανάγκη για διεξαγωγή επίσημων ελέγχων με μεγαλύτερη συχνότητα.

Αρχικός σκοπός της έρευνας ήταν η συλλογή δεδομένων από όλες τις Διευθύνσεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής της Περιφέρειας Αττικής, οι οποίες είναι αρμόδιες για την διενέργεια επίσημων ελέγχων σε επιχειρήσεις τροφίμων. Ωστόσο κάτι τέτοιο δεν κατέστη δυνατό, καθώς ο όγκος των πληροφοριών και των στοιχείων ήταν πάρα πολύ μεγάλος. Ταυτόχρονα δεν επετράπη η φυσική παρουσία στις υπηρεσίες, λόγω της τρέχουσας

κατάστασης, όσον αφορά την πανδημία Covid-19 που βιώνει η χώρα μας, γεγονός που δυσχέραινε ακόμη περισσότερο την συλλογή των δεδομένων από τις 8 Περιφερειακές Ενότητες.

Για τον λόγο αυτό συλλέχθηκαν βασικά δεδομένα σε ότι αφορά το σύνολο των επίσημων ελέγχων που διενεργήθηκαν σε επιχειρήσεις τροφίμων στην Περιφέρεια Αττικής για το έτος 2020 και επιλέχθηκε ο Κεντρικός Τομέας Αθηνών και συγκεκριμένα η Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής για την συλλογή στοιχείων σε ότι αφορά τα ευρήματα των επίσημων ελέγχων που διενεργήθηκαν.

Βασικός λόγος επιλογής του συγκεκριμένου τομέα και της αντίστοιχης Διεύθυνσης ήταν η απασχόλησή μου σε αυτήν και κατ' επέκταση η εύκολη πρόσβαση στα δεδομένα που απαιτούνταν για την έρευνα, έπειτα από συνεννόηση με τους προϊσταμένους των τμημάτων. Επιπλέον στην εποπτεία του Κεντρικού Τομέα Αθηνών ανήκει μεγάλος αριθμός επιχειρήσεων τροφίμων, γεγονός που καθιστά ακόμα πιο αξιόπιστα τα αποτελέσματα της έρευνάς μας.

Η ΔΑΟΚ του Κεντρικού Τομέα Αθηνών απασχολεί στο σύνολο της 6 κτηνιάτρους και 5 γεωπόνους, οι οποίοι είναι υπεύθυνοι για την διενέργεια επίσημων ελέγχων. Επιπλέον, η υπηρεσία απαρτίζεται από διοικητικό προσωπικό το οποίο είναι υπεύθυνο για την γραμματειακή υποστήριξη, καθώς και από βοηθητικό προσωπικό. Συγκεκριμένα πρόκειται για έναν οδηγό ο οποίος αναλαμβάνει την μεταφορά των δειγμάτων στα συνεργαζόμενα εργαστήρια ανάλυσης.

Πραγματοποιήθηκε συλλογή στοιχείων βάσει επίσημων ελέγχων που διενεργήθηκαν σε επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης, οι οποίες δραστηριοποιούνται στον Κεντρικό Τομέα Αθηνών. Αρμόδιο τμήμα για τους συγκεκριμένους ελέγχους είναι το Τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της ΔΑΟΚ. Τα δεδομένα που συγκεντρώθηκαν αφορούν το 2020, καθώς πρόκειται για το πιο πρόσφατο ημερολογιακό έτος, κατά το οποίο υπήρχε διαθέσιμο ολοκληρωμένο αρχείο για την συλλογή των απαραίτητων στοιχείων προκειμένου να εκπονηθεί η παρούσα διπλωματική εργασία.

Η συλλογή των δεδομένων έγινε μέσω πρόσβασης, τόσο στο φυσικό αρχείο της υπηρεσίας όσο και στο πληροφοριακό σύστημα ηλεκτρονικής διαχείρισης των εγγράφων «Ιριδα», το οποίο έχει υιοθετηθεί από την Περιφέρεια Αττικής για την ορθότερη λειτουργία των υπηρεσιών της. Αρχικά καταγράφηκαν οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν σε επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης για το έτος 2020 και συλλέχθηκαν οι αντίστοιχες εκθέσεις ελέγχου του τμήματος Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της ΔΑΟΚ. Έπειτα οι επιχειρήσεις κατηγοριοποιήθηκαν βάσει της δραστηριότητάς τους σε πέντε κατηγορίες και για κάθε επιχείρηση καταγράφηκε η ημερομηνία, το είδος του ελέγχου που διενεργήθηκε και το επίπεδο συμμόρφωσής της σύμφωνα με τα όσα καταγράφονται στις εκθέσεις ελέγχων. Το επίπεδο

συμμόρφωσης αξιολογήθηκε ως προς την καταλληλότητα των τροφίμων, τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής που υποχρεούται να εφαρμόζει κάθε επιχείρηση βάσει του (ΕΚ) 852/2004, καθώς και τα αντίστοιχα αρχεία που πρέπει να τηρεί. Σε ότι αφορά τις επωνυμίες των επιχειρήσεων, δεν ήταν εφικτή η καταγραφή τους καθώς προστατεύονται σύμφωνα με τον Γενικό Κανονισμό Προστασίας Δεδομένων (ΕΕ) 2016/679 όπως ψηφίστηκε και ισχύει στην Ε.Ε.

Τόσο η καταγραφή των δεδομένων όσο και η στατιστική επεξεργασία που ακολούθησε πραγματοποιήθηκαν στο υπολογιστικό φύλλο του Excel. Όσον αφορά τα αποτελέσματα, παρουσιάστηκαν με την μορφή πινάκων και γραφημάτων.

6.2 ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

Η παρούσα έρευνα στηρίζεται σε δεδομένα που προέκυψαν από τον επίσημο έλεγχο σε επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης. Ως προϊόντα ζωικής προέλευσης ορίζονται τα προϊόντα που προέρχονται από ζώα ή προϊόντα που έχουν στενή σχέση με τα ζώα (DAERA, 2019). Συγκεκριμένα στα τρόφιμα ζωικής προέλευσης περιλαμβάνονται τα εξής:

- Κρέας (βόειο, χοιρινό και αιγοπρόβειο)
- Πουλερικά
- Αλιεύματα και οστρακοειδή
- Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
- Αυγά
- Μέλι

Σύμφωνα με τους Fardiaz et al. (2011), οι επιχειρήσεις τροφίμων μπορούν να ταξινομηθούν βάσει της δραστηριότητάς τους, σε πρωτογενείς παραγωγούς, σε κατασκευαστές, σε διανομείς, μεταφορείς, χονδρέμπορους, σε λιανοπωλητές, στην παροχή υπηρεσιών καθώς και σε κατασκευαστές που πωλούν απευθείας στον τελικό καταναλωτή. Ωστόσο οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργήθηκαν από το Τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της ΔΑΟΚ υπάγονται στους τρεις τομείς επιχειρήσεων:

Επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου: πρόκειται για επιχειρήσεις οι οποίες ασκούν δραστηριότητες εμπορίου τροφίμων και ποτών πάσης φύσεως, τα οποία προέρχονται είτε από νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις είτε παρασκευάζονται σε τμήματα αυτών (Άρθρο 2, Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017). Κύρια δραστηριότητα των επιχειρήσεων αυτών είναι η λιανική πώληση των προϊόντων τους, ενώ υπάρχει και οι δυνατότητα διανομής αυτών. Επιπλέον, σύμφωνα με τα όσα ορίζει η νομοθεσία οι επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου έχουν την δυνατότητα επεξεργασίας, συσκευασίας και τυποποίησης τροφίμων και διάθεση αυτών προς

πώληση. Βασική προϋπόθεση είναι να τηρείται η υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων και να υπάρχει η σήμανση που απαιτείται.

Στις επιχειρήσεις λιανικού εμπορίου εντάσσονται υπεραγορές τροφίμων, παντοπωλεία, ιχθυοπωλεία, γαλακτοπωλεία, καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων, καταστήματα αλλαντοποιίας και τυροκομίας και λαϊκές αγορές.

Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς: πρόκειται για επιχειρήσεις που πωλούν λιανικώς, ωστόσο διαθέτουν παρακείμενο χώρο στον οποίο πραγματοποιούνται παρασκευές προϊόντων βασισμένες στις πρώτες ύλες. Το παρασκευαστήριο θα πρέπει να διαχωρίζεται χωροταξικά από τον χώρο λιανικής διάθεσης, ενώ απαιτείται αδειοδότηση αυτού. Στην κατηγορία αυτή ανήκουν κρεοπωλεία, αρτοποιεία και ζαχαροπλαστεία.

Επιχειρήσεις μαζικής εστίασης: πρόκειται για επιχειρήσεις οι οποίες παρασκευάζουν ή και προσφέρουν κάθε είδους τρόφιμα ή ποτά σε καθημένους ή περαστικούς πελάτες ή διανέμουν τρόφιμα εκτός της επιχείρησης, όπως επίσης και επιχειρήσεις οι οποίες παρέχουν υπηρεσίες αναψυχής με συνοδεία φαγητού ή ποτού (Άρθρο 2, Υ1γ/Γ.Π/οικ.47829/2017). Οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης ανάλογα με την δραστηριότητά τους διακρίνονται στις εξής κατηγορίες:

1.Επιχειρήσεις πλήρους γεύματος στις οποίες ανήκουν εστιατόρια, ταβέρνες, ψητοπωλεία, οβελιστήρια, μεζεδοπωλεία, σνακ μπαρ και πιτσαρίες

2.Επιχειρήσεις πρόχειρου γεύματος στις οποίες ανήκουν καφετέριες, μπουγατσάδικα, λουκουματζίδικα, παγωτοπωλεία και σχολικά κυλικεία

3.Επιχειρήσεις αναψυχής στις οποίες ανήκουν στεγασμένοι χώροι εκδηλώσεων και κέντρα διασκέδασης

4.Επιχειρήσεις τροφίμων σε κινητούς ή προσωρινούς χώρους στις οποίες ανήκουν καντίνες και κάθε υπαίθρια διάθεση τροφίμων

5.Άλλοι χώροι μαζικής εστίασης στους οποίους εντάσσονται ξενοδοχεία, νοσοκομεία, βρεφονηπιακοί σταθμοί και κατασκηνώσεις.

Βάσει των δεδομένων που συλλέχθηκαν και προκειμένου τα αποτελέσματα της έρευνας να οδηγήσουν σε έγκυρα και ορθά συμπεράσματα, επιλέχθηκε η κατηγοριοποίηση των επιχειρήσεων. Οι επιχειρήσεις κατατάχθηκαν σύμφωνα με την δραστηριότητά τους, δηλαδή το είδος των τροφίμων που διαχειρίζονται και τους χειρισμούς στους οποίους υπόκεινται τα τρόφιμα, αλλά και το μέγεθός τους, στις εξής κατηγορίες:

Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ – Υπεραγορές Τροφίμων

Στην κατηγορία αυτή εντάχθηκαν όλες οι αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ, δηλαδή πολύ μεγάλα καταστήματα στα οποία πωλούνται όλα τα είδη τροφίμων αλλά και είδη που δεν ανήκουν στα

τρόφιμα. Πρόκειται για καταστήματα – παραρτήματα τα οποία προμηθεύονται τα προϊόντα τους από κεντρικές αποθήκες. Τα τρόφιμα μπορεί να είναι παρασκευασμένα και μη, ζωικής και φυτικής προέλευσης, νωπά και κατεψυγμένα. Στα Σούπερ Μάρκετ λειτουργούν ειδικά διαμορφωμένοι χώροι για την πώληση αλλαντικών και τυροκομικών. Επιπλέον σχεδόν σε όλα τα Σούπερ Μάρκετ συγκροτούνται κρεοπωλεία και ιχθυοπωλεία, για οποία απαιτείται ξεχωριστός χώρος με συγκεκριμένες προδιαγραφές.

Καταστήματα λιανικής πώλησης

Στην κατηγορία αυτή εντάχθηκαν όλες οι επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στο λιανικό εμπόριο τροφίμων. Συγκεκριμένα πρόκειται για παντοπωλεία, καταστήματα αλλαντικών και τυροκομικών καθώς και καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων.

Κρεοπωλεία

Στην κατηγορία των κρεοπωλείων συμπεριλήφθηκαν όλες οι επιχειρήσεις οι οποίες δραστηριοποιούνται αποκλειστικά στην εμπορία νωπών και κατεψυγμένων κρεάτων, θηραμάτων και πουλερικών. Επιπλέον στις επιχειρήσεις αυτές πωλούνται παραπροϊόντα κρέατος και πουλερικών. Η πλειοψηφία των κρεοπωλείων διαθέτει παρακείμενο χώρο για παρασκευές.

Ιχθυοπωλεία

Στην κατηγορία των ιχθυοπωλείων συμπεριλήφθηκαν όλες οι επιχειρήσεις οι οποίες δραστηριοποιούνται αποκλειστικά στο λιανικό εμπόριο νωπών και κατεψυγμένων αλιευμάτων και οστρακοειδών.

Καταστήματα μαζικής εστίασης

Στην κατηγορία αυτή εντάχθηκαν όλες οι επιχειρήσεις μαζικής εστίασης που ελέγχθηκαν το 2020. Η πλειοψηφία των επιχειρήσεων δραστηριοποιούνταν στην παρασκευή και διάθεση πλήρους γεύματος και συγκεκριμένα επρόκειτο για εστιατόρια, ψητοπωλεία και οβελιστήρια.

6.3 ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Για την εκτίμηση και αξιολόγηση του επιπέδου συμμόρφωσης των επιχειρήσεων τροφίμων που ελέγχθηκαν, οι επιθεωρητές εξέτασαν συγκεκριμένες παραμέτρους ως προς την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων. Την νομική βάση των ελέγχων αποτέλεσαν οι (ΕΚ) 178/2002, (ΕΚ) 852/2004, (ΕΕ) 2017/625 και (ΕΕ) 1169/2011, (ΕΚ) 1069/2009 και ο ν.4235/2014, σύμφωνα με τα όσα ορίζονται σε αυτούς. Οι παράμετροι που ελέγχθηκαν ήταν οι παρακάτω:

Καταλληλότητα των προϊόντων

Για να διαπιστωθεί η καταλληλότητα των προϊόντων, δηλαδή κατά πόσο τα τρόφιμα που διατίθενται στην αγορά μπορούν να χαρακτηριστούν ως ασφαλή για κατανάλωση, οι επιθεωρητές εξέτασαν τα προϊόντα ως προς, την εμφάνιση οργανοληπτικών αλλοιώσεων μακροσκοπικού χαρακτήρα, την τήρηση των ορίων διατηρησιμότητάς τους καθώς και την θερμοκρασία αποθήκευσης και συντήρησής τους. Επιπλέον τα τρόφιμα εξετάστηκαν ως προς τις πληροφορίες που παρέχονται στον καταναλωτή και συγκεκριμένα την επισήμανση και την παρουσίασή τους. Σε κάθε περίπτωση για να αποφεύγεται η παραπλάνηση των καταναλωτών θα πρέπει να αναγράφονται ευκρινώς όλες οι απαιτούμενες ενδείξεις και πληροφορίες όπως ορίζεται στην κείμενη νομοθεσία.

Υλικοτεχνική υποδομή

Η υλικοτεχνική υποδομή σχετίζεται τόσο με τις κτιριακές εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων όσο και με τον εξοπλισμό που αυτές διαθέτουν. Κατά τον έλεγχο, οι επιθεωρητές αξιολόγησαν τους χώρους των επιχειρήσεων ως προς την κατασκευή και την διαρρύθμισή τους. Ο σχεδιασμός των εγκαταστάσεων θα πρέπει να εξασφαλίζει την συνεχόμενη ροή των παραγωγικών διαδικασιών και ταυτόχρονα να αποτρέπει κάθε πιθανή διασταυρούμενη επιμόλυνση των προϊόντων. Για τον λόγο αυτό θα πρέπει να υπάρχουν κατάλληλοι χώροι για την διατήρηση και την αποθήκευση των τροφίμων όπως αποθήκες και ψυκτικοί θάλαμοι, οι οποίοι θα πρέπει να διαχωρίζονται μεταξύ τους. Επιπλέον οι εγκαταστάσεις θα πρέπει να διαθέτουν επαρκή φωτισμό, φυσικό ή τεχνητό και κατάλληλα συστήματα εξαερισμού. Σε ότι αφορά τους τοίχους, τις οροφές και τα δάπεδα θα πρέπει είναι κατασκευασμένα από κατάλληλα υλικά που να επιτρέπουν την καθαριότητα και απολύμανσή τους, ενώ τα παράθυρα και οι πόρτες θα πρέπει να καλύπτονται από δικτυωτά πλέγματα προστασίας από έντομα (Κεφ. ΙΙ, (ΕΚ) 852/2004). Τέλος απαραίτητοι είναι οι ειδικά διαμορφωμένοι χώροι υγιεινής του προσωπικού, οι οποίοι θα πρέπει να πληρούν τις προδιαγραφές.

Όσον αφορά τον εξοπλισμό, θα πρέπει τα υλικά κατασκευής του να είναι ανθεκτικά και να επιτρέπουν την εύκολη απολύμανσή του. Για παράδειγμα οι πάγκοι και οι επιφάνειες κοπής που έρχονται σε άμεση επαφή με τα τρόφιμα θα πρέπει να είναι λείες και να καθαρίζονται διαρκώς ώστε να αποτρέπεται η μόλυνση των τροφίμων. Προκειμένου να διατηρείται σε καλή κατάσταση ο εξοπλισμός χρειάζεται συντήρηση, ενώ τα όργανα και οι συσκευές μέτρησης θα πρέπει να βαθμονομούνται.

Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας

Για την αξιολόγηση της διατήρησης της ψυκτικής αλυσίδας, οι ελεγκτές εξέτασαν τα τρόφιμα στους ψυκτικούς θαλάμους προκειμένου να διαπιστώσουν αν υπάρχουν αποκλίσεις από τις ενδεδειγμένες θερμοκρασίες με την χρήση ψηφιακού θερμομέτρου. Επιπλέον ζήτησαν από τον υπεύθυνο της επιχείρησης το αρχείο με τα έντυπα καταγραφής των θερμοκρασιών των ψυκτικών θαλάμων που υποχρεούται κάθε επιχείρηση να τηρεί. Βασική προϋπόθεση για την διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας είναι η ύπαρξη καταγραφικών μηχανημάτων θερμοκρασίας στους ψυκτικούς θαλάμους καθώς και σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης σε περίπτωση ανόδου της θερμοκρασίας πάνω από τα επιτρεπτά όρια. Τα έντυπα καταγραφής των θερμοκρασιών πρέπει να συμπληρώνονται είτε ηλεκτρονικά είτε χειρόγραφα σε καθημερινή βάση.

Ο έλεγχος των θερμοκρασιών θα πρέπει να τηρείται με απόλυτη συνέπεια σε όλα τα στάδια, από την παραλαβή των πρώτων υλών μέχρι και την διάθεση των τελικών προϊόντων στους καταναλωτές, προκειμένου να αποφευχθούν τυχόν αλλοιώσεις, που θα αποτελέσουν κίνδυνο για την δημόσια υγεία. Ακόμη μεγαλύτερη προσοχή απαιτείται όταν πρόκειται για ευαλλοιώτα τρόφιμα. Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να αποφεύγεται η υπερφόρτωση των ψυκτικών θαλάμων καθώς οδηγεί στην υπολειτουργία αυτών.

Καθαρισμός – Απολύμανση

Προκειμένου να διαπιστωθεί ο βαθμός συμμόρφωσης των επιχειρήσεων ως προς τον καθαρισμό και την απολύμανση, ελέγχθηκαν οι χώροι και ο εξοπλισμός και ζητήθηκε να επιδειχθεί το αντίστοιχο αρχείο που τεκμηριώνει το πρόγραμμα που ακολουθείται. Το πρόγραμμα καθαρισμού και απολύμανσης πρέπει να καθορίζει τους χώρους και τον εξοπλισμό που συμπεριλαμβάνονται σε αυτό και να διευκρινίζει τις μεθόδους και τα απορρυπαντικά που χρησιμοποιούνται, την συχνότητα με την οποία εκτελείται κάθε διαδικασία, δηλαδή αν πραγματοποιείται ημερησίως ή περιοδικά καθώς και το όνομα του υπεύθυνου που εκτελεί την εργασία. Όσον αφορά τα απορρυπαντικά θα πρέπει να είναι εγκεκριμένα και να πραγματοποιείται ορθή χρήση αυτών με τις ανάλογες δοσολογίες. Το πρόγραμμα καθαρισμού

θα πρέπει να προσαρμόζεται στις απαιτήσεις και να ακολουθείται πιστά ώστε να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων και να διασφαλιστεί η υγιεινή και η ασφάλεια των τροφίμων σε όλα τα στάδια.

Μυοκτονία – Εντομοκτονία

Η εφαρμογή προγράμματος μυοκτονίας – εντομοκτονίας είναι μια από τις παραμέτρους που ελήφθησαν υπόψη από τους επιθεωρητές προκειμένου να εκτιμηθεί η συμμόρφωση των επιχειρήσεων. Οι επιθεωρητές ζήτησαν την επίδειξη του σχετικού αρχείου το οποίο πρέπει να περιλαμβάνει, το όνομα της εταιρείας ή του φυσικού προσώπου που εφαρμόζει το πρόγραμμα, τα ευρήματα που εντοπίστηκαν και τα μέτρα που ελήφθησαν, τις ημερομηνίες εφαρμογής του προγράμματος, τα εντομοκτόνα που χρησιμοποιήθηκαν και τις αντίστοιχες εγκρίσεις, καθώς και την κάτοψη με την απεικόνιση των δολωματικών σταθμών που τοποθετήθηκαν.

Υγιεινή προσωπικού

Η συμμόρφωση των επιχειρήσεων ως προς την υγιεινή του προσωπικού, αξιολογήθηκε τόσο ως προς την τήρηση των απαιτούμενων από την νομοθεσία πιστοποιητικών υγείας όσο και ως προς την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής από το προσωπικό, κατά την διάρκεια του ελέγχου. Βασικός παράγοντας επιμόλυνσης των τροφίμων είναι οι εργαζόμενοι, για τον λόγο αυτό προϋπόθεση για την πρόσληψη προσωπικού είναι η ύπαρξη πιστοποιητικού υγείας που να επιβεβαιώνει ότι ο εργαζόμενος δεν πάσχει από μεταδιδόμενα νοσήματα (ΕΦΕΤ, 2004). Τα πιστοποιητικά υγείας πρέπει να επικυρώνονται ανά 5 έτη και να είναι σε ισχύ κατά την επιθεώρηση των αρμόδιων αρχών. Ο εργαζόμενος από την μεριά του είναι υπεύθυνος για την ατομική του υγιεινή και οφείλει να χρησιμοποιεί τα αντίστοιχα μέσα ατομικής προστασίας όπως γάντια και κατάλληλη ενδυμασία.

Εκπαίδευση προσωπικού

Ανάμεσα στις άλλες παραμέτρους που αξιολογήθηκαν ήταν και η εκπαίδευση του προσωπικού, η οποία αποτελεί νομική υποχρέωση όλων των επιχειρήσεων τροφίμων βάσει του (ΕΚ) 852/2004. Συγκεκριμένα οι ελεγκτές εξέτασαν αν υφίσταται αρχείο πιστοποιητικών παρακολούθησης εκπαιδευτικών προγραμμάτων όλων των εργαζομένων σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Τα εκπαιδευτικά προγράμματα διακρίνονται σε τρία επίπεδα ανάλογα με τις αρμοδιότητες των εργαζομένων και εκπονούνται, είτε από τον ΕΦΕΤ σε συνεργασία με κάποιον φορέα υλοποίησης είτε από την ίδια την επιχείρηση. Στην συνέχεια ο ΕΦΕΤ αξιολογεί τους εκπαιδευόμενους και χορηγεί την βεβαίωση εκπαιδευτικής επάρκειας.

Σύμφωνα με τους Mortimore & Wallace (2013), η εκπαίδευση για την ασφάλεια των τροφίμων στοχεύει στην παροχή θεωρητικής γνώσης και δεξιοτήτων γεγονός που έχει ως αποτέλεσμα οι εκπαιδευόμενοι να ωθούνται σε μια πιο κριτική και αναλυτική σκέψη. Κατ' αυτόν τον τρόπο αντιλαμβάνονται καλύτερα τον κρίσιμο ρόλο που διαδραματίζουν στην ασφάλεια των τροφίμων.

Διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων

Στην αξιολόγηση της συμμόρφωσης των επιχειρήσεων συνεκτιμήθηκε η ορθή διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ). Πρόκειται για προϊόντα ζωικής προέλευσης ή άλλα προϊόντα που λαμβάνονται από ζώα και δεν προορίζονται για κατανάλωση από τον άνθρωπο (Άρθρο 3, (ΕΚ) 1069/2009). Τέτοια προϊόντα μπορεί να είναι δέρματα, φτερά, μαλλί, κέρατα, τρίχες αλλά και προϊόντα στα οποία έχει παρέλθει η επιτρεπόμενη ημερομηνία κατανάλωσής τους. Η ορθή διαχείριση των ΖΥΠ κρίθηκε τόσο από την ύπαρξη ειδικά διαμορφωμένου χώρου αποθήκευσής τους πριν απομακρυνθούν από την επιχείρηση όσο και από την εγγραφή της επιχείρησης στο Μητρώο αποστολής ζωικών υποπροϊόντων, στο οποίο είναι υποχρεωμένη να καταχωρεί τις ποσότητες των ΖΥΠ που επρόκειτο να διακινήσει. Τα ΖΥΠ μεταφέρονται σε εγκεκριμένους προορισμούς είτε για απόρριψη είτε για άλλου είδους χρήση ανάλογα με το είδος τους.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 7: ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ

Στο κεφάλαιο αυτό παρουσιάζονται, τα αποτελέσματα των στατιστικών αναλύσεων των δεδομένων της έρευνας. Αρχικά γίνεται μια σύντομη αναφορά στους επίσημους ελέγχους που διενεργήθηκαν το έτος 2020 στην Περιφέρεια Αττικής. Έπειτα ακολουθεί εκτενής ανάλυση των ευρημάτων που προέκυψαν από τους ελέγχους που διενήργησε το τμήμα Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της ΔΑΟΚ του Κεντρικού Τομέα Αθηνών, βάσει της κατηγοριοποίησης των επιχειρήσεων.

7.1 ΓΕΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Σύμφωνα με τα στοιχεία που συλλέχθηκαν, για το έτος 2020, στην Περιφέρεια Αττικής διενεργήθηκαν συνολικά 1676 επίσημοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης. Οι συγκεκριμένοι έλεγχοι διενεργήθηκαν σε όλες τις περιφερειακές ενότητες από τις αντίστοιχες διευθύνσεις. Αναλυτικά:

Πίνακας 7.1: Αριθμός επίσημων ελέγχων ανά Τομέα της Περιφέρειας Αττικής

Περιφερειακή Ενότητα	Αριθμός ελέγχων	Σχετική Συχνότητα (%)
Κεντρικός Τομέας Αθηνών	776	46,3
Νότιος Τομέας Αθηνών	59	3,5
Βόρειος Τομέας Αθηνών	137	8,2
Δυτικός Τομέας Αθηνών	152	9,1
Πειραιάς	323	19,3
Νήσων	140	8,4
Ανατολική Αττική	12	0,7
Δυτική Αττική	77	4,6
Σύνολο	1676	

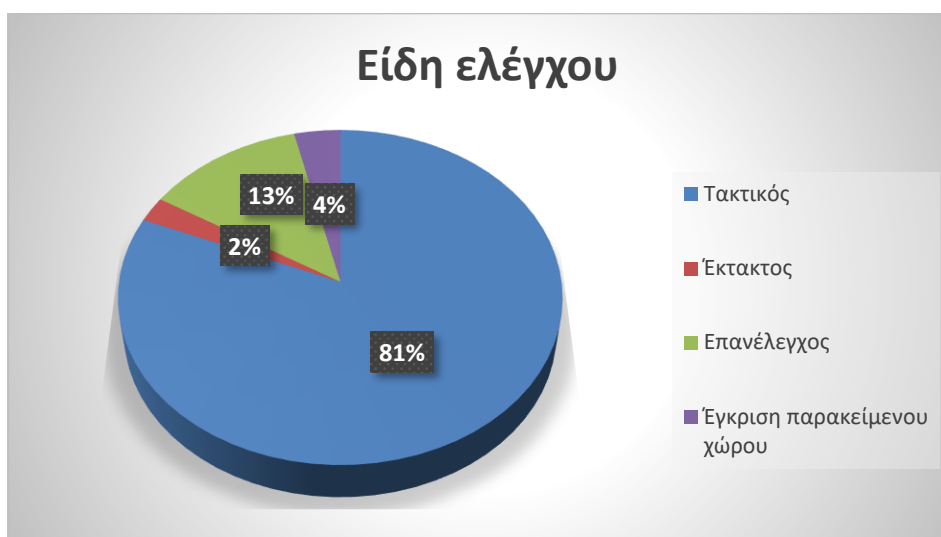
Οι τομείς δραστηριοποίησης των επιχειρήσεων που ελέγχθηκαν είναι:

- Λιανικό εμπόριο
- Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς
- Παροχή Υπηρεσιών

Σε ότι αφορά τον Κεντρικό Τομέα Αθηνών που αποτελεί και το πεδίο της έρευνας, όπως φαίνεται και στον παραπάνω πίνακα, συνολικά ελέγχθηκαν 776 επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης. Ποσοστιαία στον ΚΤΑ διενεργήθηκε το 46,3% των ελέγχων της Περιφέρειας

Αττικής, γεγονός που αποδεικνύει ότι η πλειοψηφία των επιχειρήσεων τροφίμων που ανήκουν σε αυτούς τους τομείς βρίσκεται στο κέντρο της Αττικής. Από τις 776 επιχειρήσεις τροφίμων, οι 70 βρέθηκαν κλειστές, είτε λόγω διακοπής της λειτουργίας τους είτε λόγω υποχρεωτικής προσωρινής διακοπής για την αντιμετώπιση της πανδημίας Covid-19, μετά από εντολή του κράτους. Συνεπώς τα στοιχεία που συλλέχθηκαν αφορούν συνολικά 706 επιχειρήσεις.

Κατά την διάρκεια του 2020, διενεργήθηκαν τακτικοί έλεγχοι, έκτακτοι έλεγχοι που προέκυψαν μετά από καταγγελίες πολιτών, επανέλεγχοι για την διαπίστωση του βαθμού συμμόρφωσης των επιχειρήσεων μετά από σύσταση, όπως επίσης και έλεγχοι που πραγματοποιήθηκαν για την έγκριση παρακείμενου χώρου και αφορά αποκλειστικά επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στο λιανικό εμπόριο καθώς και ως παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς. Βάση λοιπόν της καταγραφής των δεδομένων και όπως φαίνεται στο γράφημα που ακολουθεί, διενεργήθηκαν συνολικά 574 (81%) τακτικοί έλεγχοι, 17 έκτακτοι έλεγχοι (2%), 89 επανέλεγχοι (13%) και 26 (4%) έλεγχοι για την έγκριση παρακείμενου χώρου.

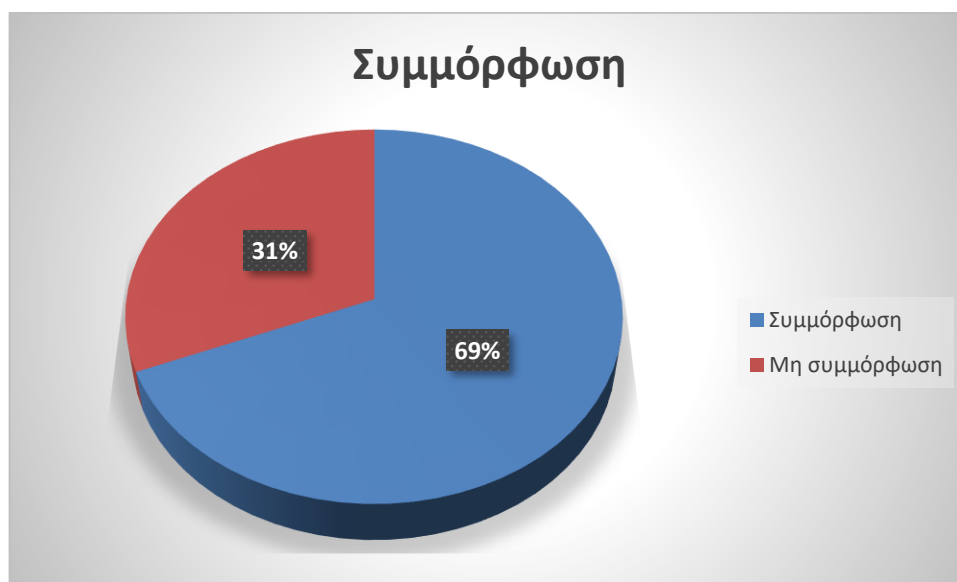


Διάγραμμα 7.1: Είδη ελέγχου που διενεργήθηκαν

Όσον αφορά την κατανομή των ελέγχων σύμφωνα με τον τομέα δραστηριότητας των επιχειρήσεων, προκύπτει ότι από τους 706 ελέγχους, οι 358 αφορούν το λιανικό εμπόριο, οι 321 αφορούν παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς και μόλις 27 επιχειρήσεις αφορούν την παροχή υπηρεσιών.

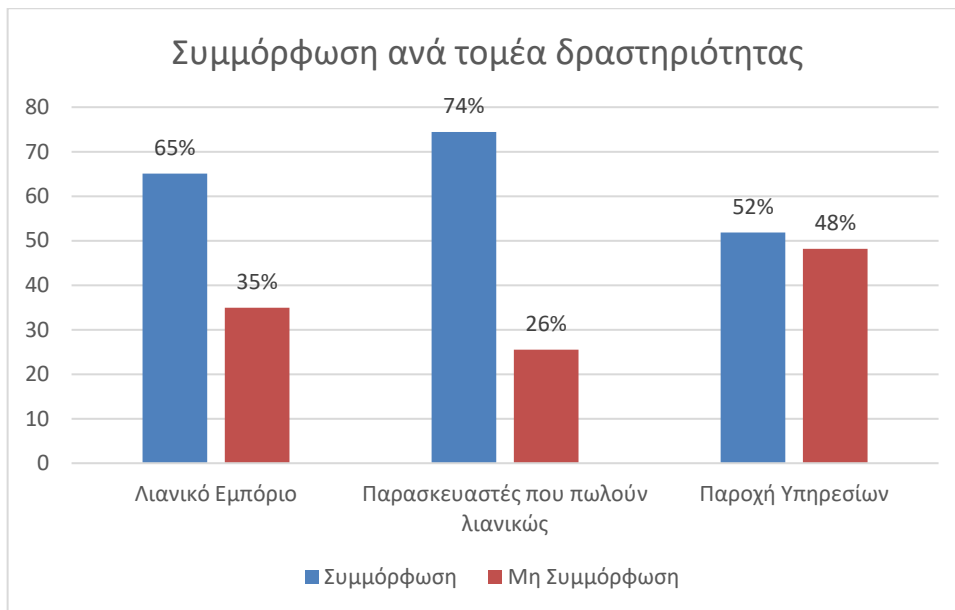
Εξετάζοντας το επίπεδο συμμόρφωσης στο σύνολο των επιχειρήσεων που ελέγχθηκαν προκύπτει ότι το 69% αυτών εμφάνισαν πλήρη συμμόρφωση ως προς το νομοθετικό πλαίσιο της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, ενώ το υπόλοιπο 31% παρουσίασε αποκλίσεις. Θα πρέπει να σημειωθεί ότι για τις μη συμμορφούμενες επιχειρήσεις, οι οποίες στο σύνολό τους ήταν 220, ακολούθησαν γραπτές συστάσεις από τους αρμόδιους ελεγκτές, στις οποίες ορίστηκε

συγκεκριμένο χρονικό διάστημα ανάλογο της επικινδυνότητας των αποκλίσεων, προκειμένου να ληφθούν μέτρα για την πλήρη συμμόρφωσή τους. Επιπλέον, σε κάποιες από τις μη συμμορφούμενες επιχειρήσεις λήφθηκαν διοικητικά μέτρα και διοικητικές κυρώσεις, λόγω της υψηλής επικινδυνότητας των αποκλίσεων που εντοπίστηκαν. Συγκεκριμένα πραγματοποιήθηκαν 12 κατασχέσεις συνολικού βάρους 493 κιλών και επιβλήθηκαν πρόστιμα σε 11 επιχειρήσεις ύψους 9.744 €.



Διάγραμμα 7.2: Ποσοστό Συμμόρφωσης στο σύνολο των επιχειρήσεων

Βάσει της κατάταξης των επιχειρήσεων στους προαναφερθέντες τομείς προέκυψαν τα αντίστοιχα ποσοστά συμμόρφωσης και μη συμμόρφωσης για τον κάθε τομέα. Σύμφωνα με το ακόλουθο γράφημα, στο 35% των επιχειρήσεων λιανικού εμπορίου εντοπίστηκαν αποκλίσεις όσον αφορά την κείμενη νομοθεσία, ενώ το 65% συμμορφώνεται πλήρως με αυτή. Σε ότι αφορά τους παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς, βάση των ευρημάτων, στο 26% των επιχειρήσεων καταγράφηκαν παραβάσεις. Αντίθετα με τους άλλους δυο τομείς, στη παροχή υπηρεσιών τα ποσοστά συμμόρφωσης και μη, κυμαίνονται στα ίδια επίπεδα. Σε κάθε περίπτωση ως μη συμμορφούμενες χαρακτηρίστηκαν οι επιχειρήσεις οι οποίες εμφάνισαν αποκλίσεις, σε μια ή περισσότερες από τις παραμέτρους που εξετάστηκαν.



Διάγραμμα 7.3: Συμμόρφωση ανά τομέα δραστηριότητας

Για την καλύτερη αποσαφήνιση των ευρημάτων και εν συνεχεία την εξαγωγή των συμπερασμάτων, οι επιχειρήσεις ταξινομήθηκαν σε πέντε κατηγορίες βάσει της δραστηριότητάς τους και του μεγέθους τους. Στην συνέχεια ακολουθεί αναλυτική περιγραφή των ευρημάτων, για κάθε μια από τις πέντε κατηγορίες, όπως αυτά προέκυψαν από την στατιστική ανάλυση που προηγήθηκε, καθώς και σύγκριση των αποτελεσμάτων.

7.2 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΑΛΥΣΙΔΕΣ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ

Στην κατηγορία αυτή ανήκουν όλες οι Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ και γενικά οι υπεραγορές τροφίμων και υπάγονται στον τομέα του λιανικού εμπορίου. Σύμφωνα με τα στοιχεία που συλλέχθηκαν για το έτος 2020, ελέγχθηκαν συνολικά 58 καταστήματα Σούπερ Μάρκετ. Συγκεκριμένα διενεργήθηκαν 27 τακτικοί έλεγχοι, μόλις 3 έκτακτοι έλεγχοι για διερεύνηση καταγγελίας πολιτών και 16 επανέλεγχοι σε συνέχεια γραπτών συστάσεων προς συμμόρφωση των καταστημάτων. Επιπλέον διενεργήθηκαν 12 έλεγχοι για έγκριση παρακείμενου χώρου που αφορά τα κρεοπωλεία που υπάγονται στα καταστήματα.



Διάγραμμα 7.4: Είδη Ελέγχου στα Σούπερ Μάρκετ

Σχετικά με το επίπεδο συμμόρφωσης της συγκεκριμένης κατηγορίας, όπως φαίνεται και στο γράφημα που ακολουθεί, διαπιστώθηκε ότι το 40% των καταστημάτων που ελέγχθηκαν για το έτος 2020 δεν συμμορφώνονται πλήρως με τα όσα ορίζονται στην εθνική και κοινοτική νομοθεσία. Αξίζει να σημειωθεί ότι αποκλίσεις εντοπίστηκαν σε όλα τα είδη ελέγχου που διενεργήθηκαν.



Διάγραμμα 7.5: Ποσοστό συμμόρφωσης στις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ

Όσον αφορά τις μη συμμορφώσεις των Σούπερ Μάρκετ, απεικονίζονται στο ακόλουθο γράφημα. Σύμφωνα με αυτό, υψηλότερα ποσοστά αποκλίσεων εντοπίστηκαν στην υλικοτεχνική υποδομή και την διαχείριση ζωικών υποπροϊόντων με ποσοστό 25%. Αμέσως μετά ακολουθεί η εκπαίδευση προσωπικού με ποσοστό 23%, ενώ εξίσου υψηλό ποσοστό μη

συμμόρφωσης παρατηρήθηκε στην καταλληλότητα των τροφίμων με παραβάσεις που αφορούσαν κυρίως την ορθή και μη παραπλανητική επισήμανση και παρουσίαση των προϊόντων. Σε ότι αφορά τις παραμέτρους της μυοκτονίας – εντομοκτονίας και του καθαρισμού – απολύμανσης δεν διαπιστώθηκαν σημαντικές αποκλίσεις, ενώ η πλειοψηφία των καταστημάτων τηρούσε τα αντίστοιχα αρχεία. Αξίζει να σημειωθεί ότι σε ότι αφορά την υγιεινή του προσωπικού, όλες οι επιχειρήσεις που ελεγχθήκαν είχαν πλήρη συμμόρφωση, δηλαδή μηδενικό ποσοστό παραβατικότητας.



Διάγραμμα 7.6: Μη συμμορφώσεις στις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ

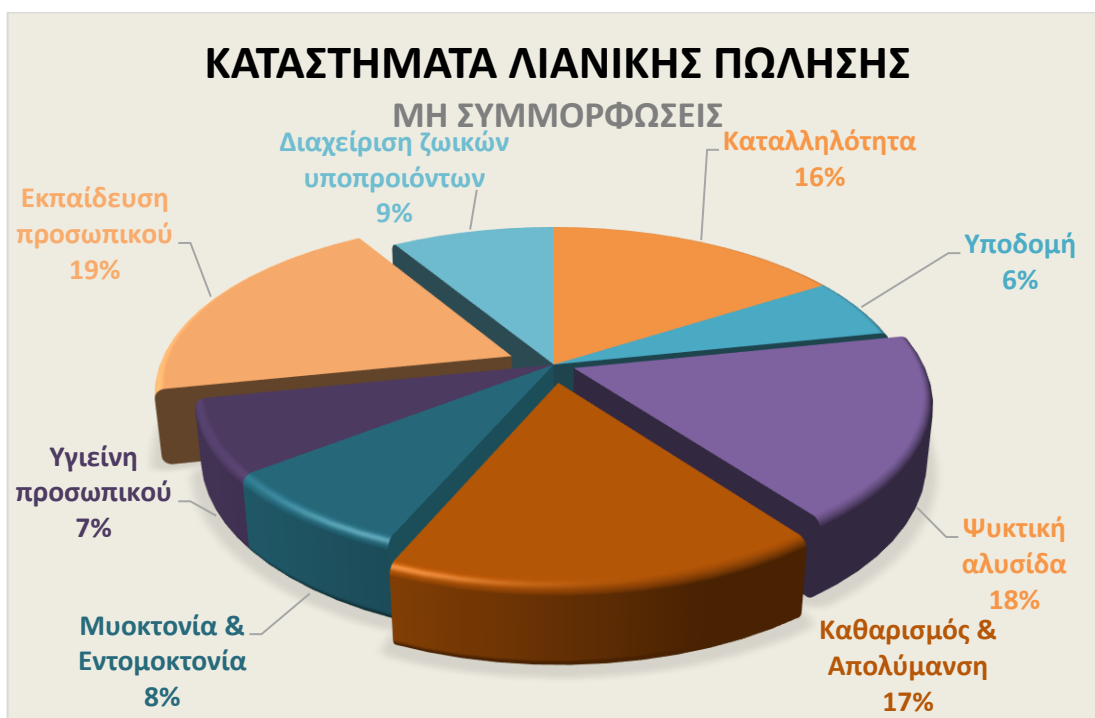
7.3 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΛΙΑΝΙΚΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ

Στην κατηγορία «Καταστήματα λιανικής πώλησης» εντάσσονται παντοπωλεία, καταστήματα αλλαντικών και τυροκομικών καθώς και καταστήματα κατεψυγμένων προϊόντων. Συνολικά διενεργήθηκαν 140 έλεγχοι σε καταστήματα λιανικής πώλησης, εκ των οποίων 111 ήταν τακτικοί έλεγχοι, 23 επανέλεγχοι προκειμένου να διαπιστωθεί ο βαθμός συμμόρφωσης και μόλις 6 έκτακτοι έλεγχοι που προέκυψαν μετά από καταγγελίες. Σύμφωνα με τα δεδομένα της έρευνας και όπως μπορούμε να διακρίνουμε και στο παρακάτω γράφημα, από τις 140 επιχειρήσεις που ελέγχθηκαν οι 95 (68%) συμμορφώνονται πλήρως με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία, ενώ στις υπόλοιπες 45 (32%) οι επιθεωρητές εντόπισαν και κατέγραψαν αποκλίσεις.



Διάγραμμα 7.7: Ποσοστό συμμόρφωσης στα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης

Σε ότι αφορά τις παραμέτρους που εξετάστηκαν και τις αποκλίσεις που εντοπίστηκαν τα αποτελέσματα παρουσιάζονται στο παρακάτω γράφημα. Συγκεκριμένα η εκπαίδευση προσωπικού συγκεντρώνει το μεγαλύτερο ποσοστό αποκλίσεων με 19%, αυτό σημαίνει ότι 27 επιχειρήσεις από τις 140 που ελέγχθηκαν συνολικά δεν έχουν μεριμνήσει για την εκπαίδευση των εργαζομένων τους σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων όπως ορίζει ο νόμος και συνεπώς δεν τηρείται το αντίστοιχο αρχείο. Με πολύ μικρή διαφορά στα ποσοστά, ακολουθούν η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, ο καθαρισμός – απολύμανση και η καταλληλότητα των τροφίμων. Μικρότερα ποσοστά αποκλίσεων εντοπίστηκαν στην υλικοτεχνική υποδομή με ποσοστό 6% επί του συνόλου.



Διάγραμμα 7.8: Μη συμμορφώσεις στα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης

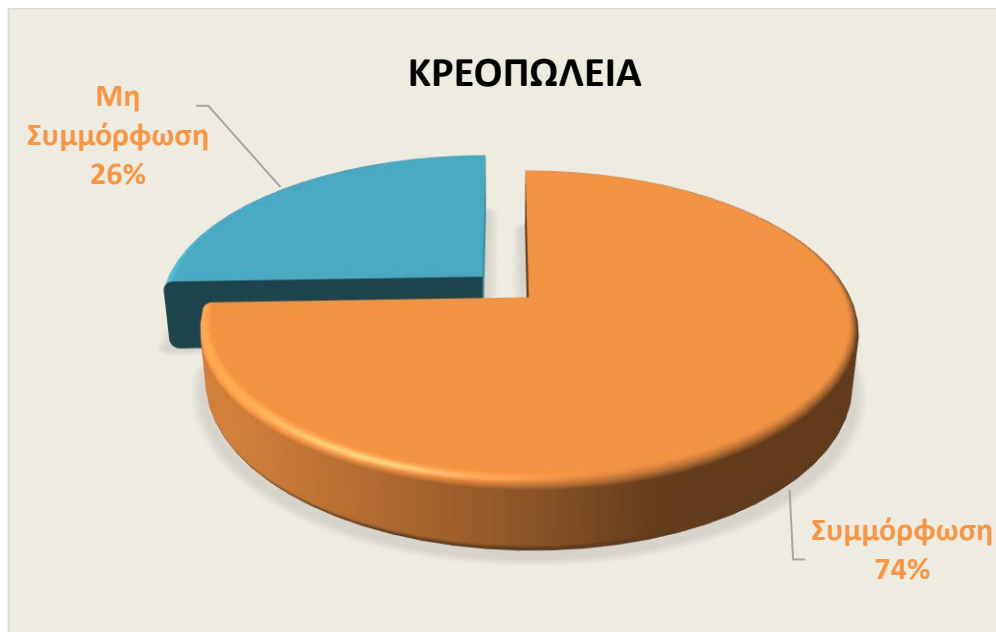
7.4 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

Η κατηγορία «Κρεοπωλεία» υπάγεται στον τομέα Παρασκευαστές που πωλούν λιανικώς και αφορά αποκλειστικά καταστήματα που εμπορεύονται κρέατα, πουλερικά και θηράματα τα οποία διαθέτουν παρακείμενο χώρο για περαιτέρω παρασκευές.



Διάγραμμα 7.9: Είδη Ελέγχου στα Κρεοπωλεία

Κατά το έτος 2020 ελέγχθηκαν συνολικά 321 Κρεοπωλεία που δραστηριοποιούνται στον ΚΤΑ. Αναλυτικά πραγματοποιήθηκαν 267 τακτικοί έλεγχοι, 34 επανελέγχοι σε συνέχεια γραπτών συστάσεων για ενέργειες συμμόρφωσης, 6 έκτακτοι έλεγχοι μετά από καταγγελίες, καθώς και 14 έλεγχοι για καταχώριση και έγκριση παρασκευαστηρίου παρακείμενου χώρου. Στο σύνολο των ελέγχων που διενεργήθηκαν και σύμφωνα με την στατιστική ανάλυση που ακολούθησε, το ποσοστό των επιχειρήσεων το οποίο δεν συμμορφώνεται πλήρως με το νομοθετικό πλαίσιο εκτιμήθηκε στο 26%. Αυτό σημαίνει ότι σε 82 Κρεοπωλεία, για το έτος 2020, βρέθηκαν παραβάσεις και ακολούθησαν συστάσεις ενώ τα υπόλοιπα 239 (74%) Κρεοπωλεία είχαν πλήρη συμμόρφωση κατά τον έλεγχο.



Διάγραμμα 7.10: Ποσοστό Συμμόρφωσης Κρεοπωλείων

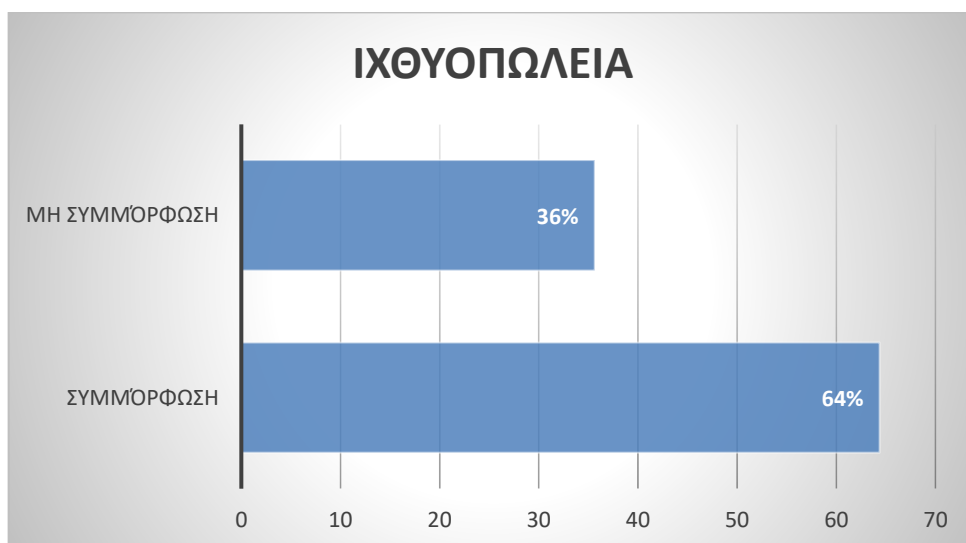
Σχετικά με τις μη συμμορφώσεις των Κρεοπωλείων, βάσει των παραμέτρων που εξετάστηκαν, προκύπτει ότι μεγαλύτερα ποσοστά αποκλίσεων παρατηρήθηκαν στην διαχείριση ΖΥΠ και στην υλικοτεχνική υποδομή με ποσοστό 19%. Αξίζει ωστόσο να αναφερθεί ότι η πλειοψηφία των αποκλίσεων στην υλικοτεχνική υποδομή αφορούσε φθορές και οξειδώσεις στους ψυκτικούς θαλάμους. Σχεδόν ίδιο ποσοστό απόκλισης παρουσιάζει η καταλληλότητα των προϊόντων, με 33 Κρεοπωλεία να μην συμμορφώνονται, όσον αφορά κυρίως την επισήμανση και παρουσίαση των προϊόντων. Σε αντίθεση με τα παραπάνω, παράμετροι όπως η υγιεινή του προσωπικού και η μυοκτονία – εντομοκτονία συγκεντρώνουν πολύ μικρά ποσοστά απόκλισης που μόλις φτάνουν το 3%.



Διάγραμμα 7.11: Μη συμμορφώσεις στα Κρεοπωλεία

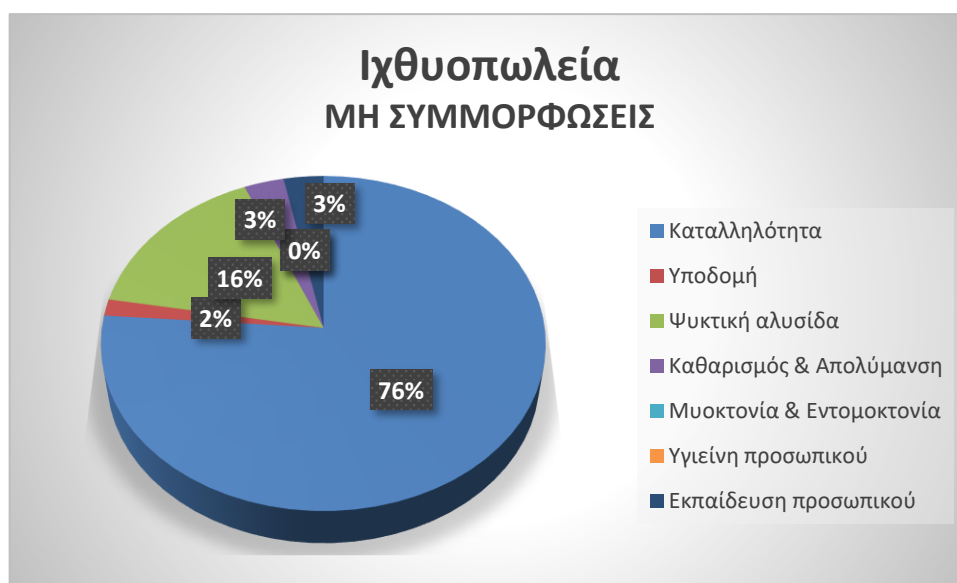
7.5 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΙΧΘΥΟΠΩΛΕΙΑ

Σε ξεχωριστή κατηγορία κατατάχθηκαν τα «Ιχθυοπωλεία» τα οποία αποτελούν μέρος του λιανικού εμπορίου. Βάσει των δεδομένων, κατά την διάρκεια του 2020 ελέγχθηκαν στο σύνολο 160 Ιχθυοπωλεία, τα οποία εμπορευόταν νωπά και κατεψυγμένα αλιεύματα. Στην πλειοψηφία τους οι έλεγχοι ήταν τακτικοί και αφορούσαν τόσο φυσικά καταστήματα που ανήκουν στον ΚΤΑ όσο και καταστήματα που στεγάζονται στην Ιχθυαγορά. Επιπλέον διενεργήθηκαν 9 επανέλεγχοι, σε συνέχεια γραπτών συστάσεων ενώ για το 2020 δεν υπήρξε έκτακτος έλεγχος.



Διάγραμμα 7.12: Ποσοστό Συμμόρφωσης στα Ιχθυοπωλεία

Βάσει της ανάλυσης και επεξεργασίας των δεδομένων και σύμφωνα με το παραπάνω γράφημα, προκύπτει ότι τα Ιχθυοπωλεία σε ποσοστό 36% δεν συμμορφώνονται πλήρως με την ισχύουσα νομοθεσία.

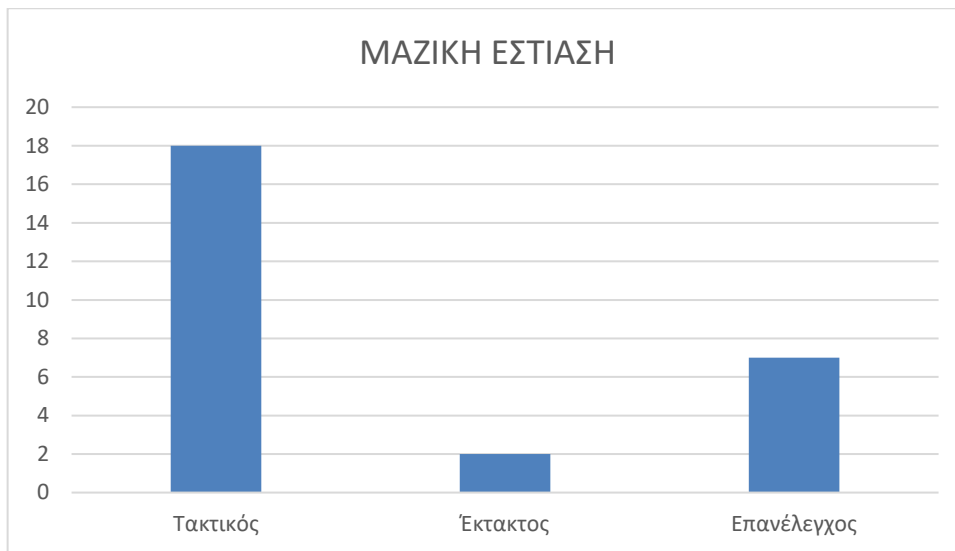


Διάγραμμα 7.13: Μη συμμορφώσεις στα Ιχθυοπωλεία

Αξίζει να σημειώσουμε ότι η πλειοψηφία των αποκλίσεων που εντοπίστηκαν κατά την διενέργεια των επιθεωρήσεων, αφορά την καταλληλότητα των προϊόντων, με ποσοστό που ανέρχεται στο 76% επί του συνόλου. Συγκεκριμένα, οι αποκλίσεις αφορούσαν την πώληση αλιευμάτων με μήκος μικρότερο του επιτρεπτού, κατά παράβαση της ΚΥΑ 1750/32219/2015 παρ. 4, καθώς και την πώληση αποψυγμένων αλιευμάτων τα οποία παρήχθησαν-συσκευάστηκαν από εγκεκριμένες εγκαταστάσεις εκτός προσυσκευασίας ή άνευ των προβλεπόμενων ενδείξεων (ΚΥΑ 91354/17, Άρθρο 35). Επιπλέον ένα ποσοστό 16% των αποκλίσεων αφορά τη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, ενώ σε όλες τις υπόλοιπες παραμέτρους που εξετάστηκαν τα ποσοστά ήταν αμελητέα.

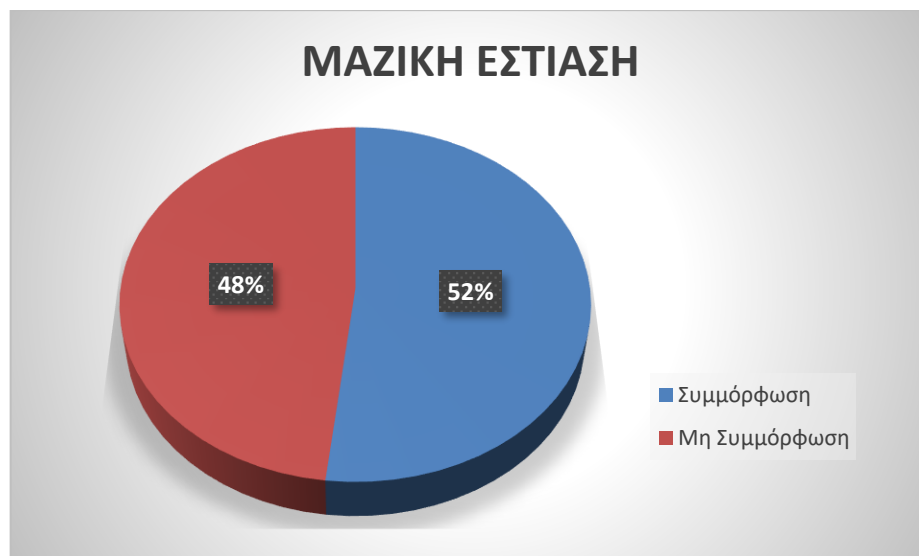
7.6 ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΥΡΗΜΑΤΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΑ ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Η κατηγορία «Καταστήματα μαζικής εστίασης» ανήκει στον τομέα της Παροχής Υπηρεσιών, και αφορά εστιατόρια, ψητοπωλεία και οβελιστήρια που προσφέρουν πλήρες γεύμα και ελέγχθηκαν κατά το έτος 2020. Συνολικά διενεργήθηκαν έλεγχοι σε 34 καταστήματα εκ των οποίων τα 7 βρέθηκαν κλειστά την ημέρα και ώρα του ελέγχου. Συνεπώς τα δεδομένα που ελήφθησαν αφορούν 27 επιχειρήσεις, βάσει αυτών διενεργήθηκαν 18 τακτικοί έλεγχοι, 7 επανέλεγχοι και μόλις 2 έκτακτοι έλεγχοι στο πλαίσιο καταγγελιών.



Διάγραμμα 7.14: Είδη Ελέγχου στη Μαζική Εστίαση

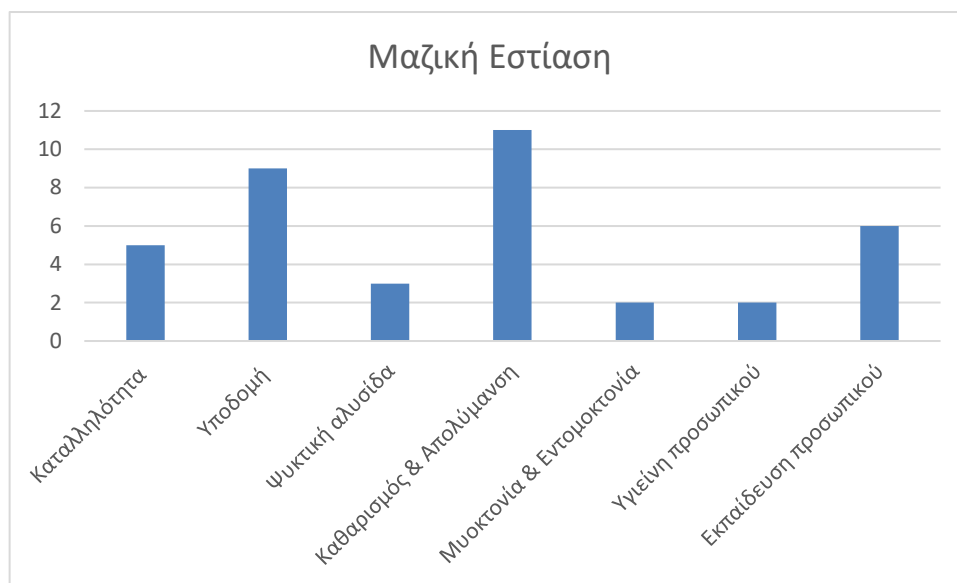
Σύμφωνα με το παρακάτω γράφημα, παρατηρούμε ότι τα Καταστήματα μαζικής εστίασης συμμορφώνονται με το νομοθετικό πλαίσιο κατά το ήμισυ. Αυτό σημαίνει ότι τα ποσοστά συμμόρφωσης και μη κυμαίνονται στα ίδια επίπεδα, συγκεκριμένα 13 επιχειρήσεις από τις 27 που ελέγχθηκαν παρουσίασαν αποκλίσεις. Αποκλίσεις διαπιστώθηκαν και στους επανελέγχους, γεγονός που αποδεικνύει ότι οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων, παρά τις συστάσεις που τους υποδείχτηκαν σε προηγούμενους ελέγχους δεν μερίμνησαν για την άμεση λήψη μέτρων για την πλήρη συμμόρφωσή τους.



Διάγραμμα 7.15: Ποσοστό Συμμόρφωσης στη Μαζική Εστίαση

Σε ότι αφορά τις παραμέτρους που ελέγχθηκαν για την διαπίστωση του βαθμού συμμόρφωσης των επιχειρήσεων, οι περισσότερες επιχειρήσεις παρουσίασαν αποκλίσεις στον καθαρισμό-απολύμανση. Συγκεκριμένα σε 11 καταστήματα εντοπίστηκαν ρυπαρές επιφάνειες στον χώρο

παρασκευής των γευμάτων καθώς και η μη τήρηση του σχετικού αρχείου καθαρισμού που οφείλει κάθε επιχείρηση τροφίμων να διατηρεί, γεγονός που υποβαθμίζει την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων. Επιπλέον αποκλίσεις διαπιστώθηκαν και στην υλικοτεχνική υποδομή, κυρίως για φθορές του εξοπλισμού οι οποίες δεν επιδιορθώθηκαν. Αξίζει επίσης να σημειωθεί ότι 6 επιχειρήσεις στο σύνολο των ελεγχθέντων δεν τηρούσαν το σχετικό αρχείο εκπαίδευσης του προσωπικού, ενώ αρχεία όσον αφορά την υγιεινή του προσωπικού και την μυοκτονία - εντομοκτονία τηρούνταν στην πλειοψηφία των επιχειρήσεων.

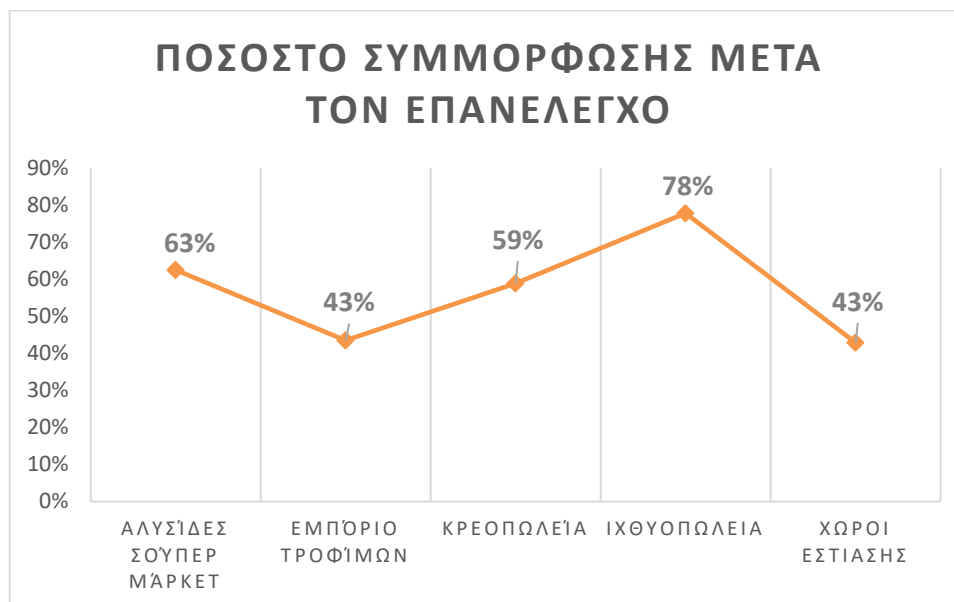


Διάγραμμα 7.16: Μη συμμορφώσεις στα Μαζική Εστίαση

7.7 ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

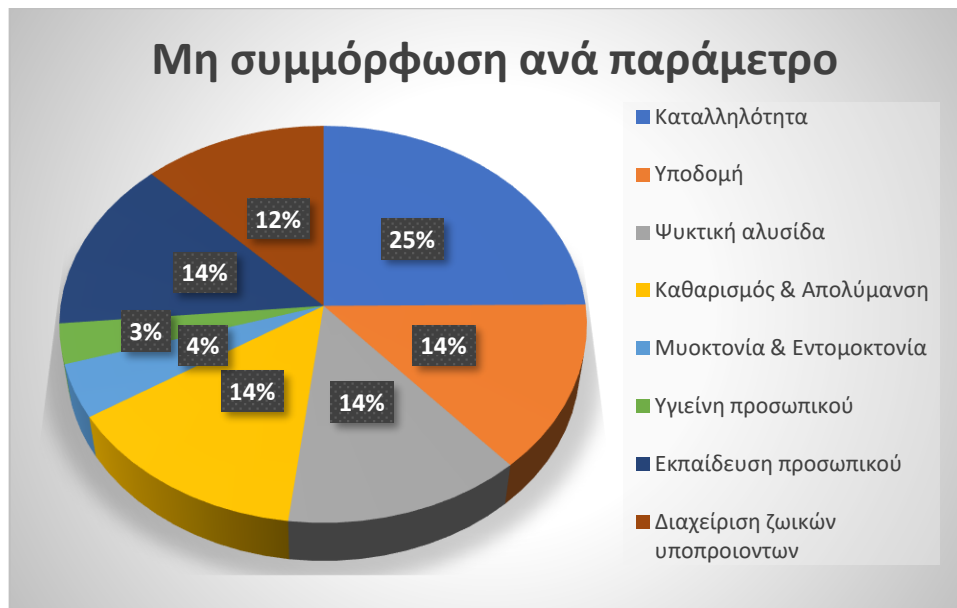
Σε συνέχεια της καταγραφής και επεξεργασίας των δεδομένων για τους επανελέγχους που διενεργήθηκαν μπορούμε να εξάγουμε συμπεράσματα σχετικά με το βαθμό συμμόρφωσης των επιχειρήσεων μετά τις γραπτές συστάσεις και την επιβολή διοικητικών μέτρων. Αξίζει να αναφερθεί, ότι κάποιες επιχειρήσεις συμμορφώθηκαν πλήρως, άλλες μερικώς, ενώ αρκετές ήταν αυτές που συμμορφώθηκαν σε προηγούμενες αποκλίσεις και κατά τον επανέλεγχο εντοπίστηκαν νέες παραβάσεις. Στο παρακάτω γράφημα, απεικονίζονται τα ποσοστά συμμόρφωσης των επιχειρήσεων μετά τους επανελέγχους που διενεργήθηκαν κατά το 2020. Μεγαλύτερο ποσοστό συμμόρφωσης παρουσιάζουν τα Ιχθυοπωλεία, ενώ σε μικρότερο ποσοστό, με μόλις 43% συμμορφώθηκαν τα Καταστήματα λιανικής πώλησης και μαζικής εστίασης. Όπως υποστηρίζουν οι Kettunen et al. (2018), οι λόγοι μη συμμόρφωσης μετά τον επανέλεγχο, μπορεί να οφείλονται στην οικονομική επιβάρυνση για την επίτευξη και τη διατήρηση της συμμόρφωσης, για παράδειγμα οι μη συμμορφώσεις που αφορούν τη συντήρηση των χώρων απαιτούν αρκετές δαπάνες για να διορθωθούν ή ακόμα και σημαντικές

λειτουργικές αλλαγές. Μετά τον επανέλεγχο, για τις μη συμμορφούμενες επιχειρήσεις που έλαβαν διορθωτικά μέτρα ακολούθησε επαναδιατύπωση γραπτών συστάσεων για την πλήρη συμμόρφωση τους, ενώ για αποκλίσεις που παρέμειναν και ενείχαν κίνδυνο για την δημόσια υγεία επιβλήθηκαν διοικητικά πρόστιμα.



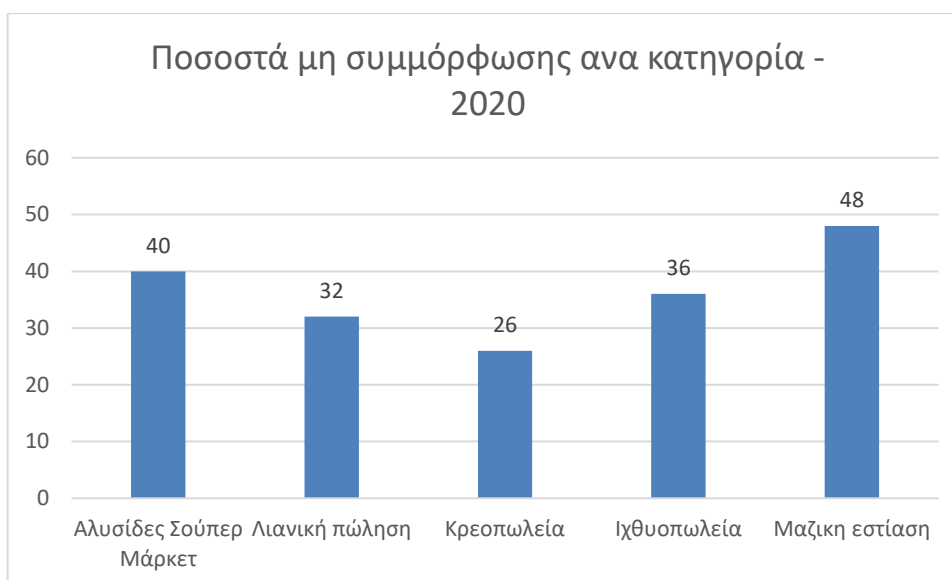
Διάγραμμα 7.17: Ποσοστό συμμόρφωσης μετά τον επανέλεγχο

Μια ακόμα ενδιαφέρουσα σύγκριση είναι αυτή μεταξύ των παραμέτρων που εξετάστηκαν ως προς το σύνολο των παραβάσεων που εντοπίστηκαν κατά το έτος 2020. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, οι αρμόδιοι ελεγκτές κατέγραψαν συνολικά 462 μη συμμορφώσεις, οι οποίες κατανέμονται διαφορετικά στις παραμέτρους. Όπως φαίνεται στο παρακάτω γράφημα, η καταλληλότητα των προϊόντων παρουσιάζει το υψηλότερο ποσοστό μη συμμορφώσεων σε σχέση με τις υπόλοιπες παραμέτρους, με ποσοστό που ανέρχεται στο 25% επί του συνόλου. Σύμφωνα με τις Grintzali et al. (2018), σε ελέγχους που διενεργήθηκαν από τον ΕΦΕΤ, από το 2005 έως και το 2013 υψηλότερα ποσοστά παραβατικότητας αφορούσαν την πώληση μη ασφαλών τροφίμων με ποσοστό 20,84%, ενώ για το 2013 το ποσοστό ανέρχεται στο 33,7% του συνόλου των διαπιστωθέντων παραβάσεων. Αξιοσημείωτο είναι το γεγονός ότι η υλικοτεχνική υποδομή, η ψυκτική αλυσίδα, η εκπαίδευση του προσωπικού και ο καθαρισμός – απολύμανση παρουσιάζουν τα ίδια ποσοστά αποκλίσεων με ποσοστό 14%. Αντίθετα με τις παραπάνω παραμέτρους, η υγιεινή του προσωπικού και η μυοκτονία – εντομοκτονία συγκεντρώνουν ιδιαίτερα χαμηλά ποσοστά παραβάσεων που μόλις φτάνουν το 4%. Σε αντίστοιχους ελέγχους που διενήργησαν τα κλιμάκια του ΕΦΕΤ για το 2020 οι μη συμμορφώσεις αφορούσαν σε ποσοστό 17,1% την επισήμανση και παρουσίαση των τροφίμων, ενώ την τήρηση των κανόνων υγιεινής σε ποσοστό 39,4%.



Διάγραμμα 7.18: Ποσοστά μη συμμόρφωσης ανά παράμετρο στο σύνολο των επιχειρήσεων

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας και αναλογικά με τους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν, υψηλότερα ποσοστά μη συμμόρφωσης παρουσίασε η Μαζική Εστίαση, ενώ οι λιγότερες παραβάσεις εντοπίστηκαν στα Κρεοπωλεία. Σε ότι αφορά το τις άλλες τρεις κατηγορίες που υπάγονται στο λιανικό εμπόριο, τα ποσοστά κυμαίνονται περίπου στα ίδια επίπεδα με τα Σούπερ Μάρκετ να εμφανίζουν περισσότερες παραβάσεις. Παρόμοια αποτελέσματα αποτυπώνονται και στην έρευνα της Γκρίντζαλη (2017), σύμφωνα με την οποία το έτος 2009, υψηλότερα ποσοστά παραβατικότητας παρουσίασε η Μαζική Εστίαση και αμέσως μετά ακολούθησαν οι υπεραγορές τροφίμων, με αποκλίσεις που αφορούσαν κυρίως την υλικοτεχνική υποδομή και την τήρηση αρχείων. Στην ίδια έρευνα, σε ελέγχους που διενεργήθηκαν σε Κρεοπωλεία από το 2005 έως και το 2010, το ποσοστό μη συμμόρφωσης υπολογίστηκε στο 4.8% επί του συνόλου (Γκρίντζαλη, 2017). Παρατηρούμε λοιπόν, ότι τα Κρεοπωλεία παρουσιάζουν χαμηλότερα ποσοστά αποκλίσεων σε σχέση με άλλες κατηγορίες επιχειρήσεων, γεγονός που πιθανόν να οφείλεται στην υποχρεωτική εκπαίδευση των εργαζομένων στην σχολή επαγγελματιών κρέατος.



Διάγραμμα 7.19: Ποσοστά μη συμμόρφωσης ανά κατηγορία

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, κάθε μη συμμορφούμενη επιχείρηση παρουσίασε από μία έως και επτά παραβάσεις. Όπως παρατηρούμε στον κάτωθι πίνακα, από τις 706 επιχειρήσεις που ελέγχθηκαν, οι 111 (50%) παρουσίασαν 1 απόκλιση, οι 46 (21%) παρουσίασαν 2 αποκλίσεις, οι 28 (13%) παρουσίασαν 3 αποκλίσεις, οι 18 (8%) παρουσίασαν 4 αποκλίσεις, ενώ οι υπόλοιπες 18 επιχειρήσεις παρουσίασαν από 5 έως 7 αποκλίσεις. Παρόμοια αποτελέσματα εμφανίστηκαν σε έρευνα των Grintzali et al. (2018), όπου στο 58,5% των επιχειρήσεων διαπιστώθηκε 1 παράβαση, ενώ στο 28,6% των επιχειρήσεων 2 παραβάσεις.

Πίνακας 7.2: Αριθμός διαπιστωθέντων μη συμμορφώσεων

Αριθμός μη συμμόρφωσης	Αριθμός επιχειρήσεων	Ποσοστό (%)
1	111	50
2	46	21
3	28	13
4	18	8
5	9	4
6	4	2
7	5	2

Σε ότι αφορά τις πέντε κατηγορίες, στο 43% των Σούπερ Μάρκετ, το 44% των Κρεοπωλείων και το 93% των Ιχθυοπωλείων διαπιστώθηκε 1 παράβαση. Αντίθετα στο 27% των Καταστημάτων λιανικής πώλησης και στο 38% της Μαζικής Εστίασης εντοπίστηκαν 2 παραβάσεις. Συμπεραίνουμε λοιπόν ότι η πλειοψηφία των μη συμμορφούμενων επιχειρήσεων εμφάνισε μια ή δύο παραβάσεις. Η Lunden (2013) σε έρευνα της αναφέρει ότι στο 54,0% των εστιατορίων εντοπίστηκαν περισσότερες από τέσσερις μη συμμορφώσεις, στο 53,8% των

καταστημάτων λιανικής εντοπίστηκε μια μόνο συμμόρφωση, ενώ στο 93,3% των ιχθυοπωλείων οι διαπιστωθείσες μη συμμορφώσεις ήταν πολλαπλές.

Συγκρίνοντας τις αποκλίσεις των πέντε κατηγοριών ως προς κάθε παράμετρο που εξετάστηκε παρατηρούμε σημαντικές ομοιότητες και διαφορές.

Συγκεκριμένα όσον αφορά την καταλληλότητα των προϊόντων, ιδιαίτερα υψηλό ποσοστό αποκλίσεων σε σχέση με τις υπόλοιπες κατηγορίες εμφανίστηκε στα Ιχθυοπωλεία. Σχετικά υψηλά ποσοστά αποκλίσεων συγκέντρωσαν και οι κατηγορίες Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ και Κρεοπωλεία με ποσοστό που ανήλθε σε 18% επί του συνόλου της καθεμίας. Αξίζει να σημειωθεί πως τα προϊόντα που εξετάστηκαν στο σύνολό τους δεν έφεραν οργανοληπτικές αλλοιώσεις. Βάσει των δεδομένων, η πλειοψηφία των μη συμμορφώσεων αφορούσε την ελλιπή επισήμανση των εκτιθέμενων προϊόντων καθώς και την παραπλανητική παρουσίασή τους, με συνηθέστερη παρατυπία τη πώληση τεμαχίων βόειου κρέατος ως «μόσχου». Παρόμοια, η Lundén (2013), σε έρευνά της αναφέρει την εσφαλμένη επισήμανση ως την συνηθέστερη μη συμμόρφωση σε προϊόντα ζωικής προέλευσης που είχε σαν αποτέλεσμα την επιβολή μέτρων, τονίζοντας ότι μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ιχθυολαστικότητα και κατ' επέκταση για την δημόσια υγεία.

Εξετάζοντας την παράμετρο της υλικοτεχνικής υποδομής ως προς τις αποκλίσεις που παρουσιάστηκαν, παρατηρούμε διαφορές μεταξύ των πέντε κατηγοριών. Πιο αναλυτικά περισσότερες παραβάσεις εντοπίστηκαν στις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ, και τη Μαζική Εστίαση. Αντίθετα, τα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης και τα Ιχθυοπωλεία δεν εμφάνισαν σημαντικές αποκλίσεις. Οι κυριότερες αποκλίσεις που εντοπίστηκαν ήταν φθορές και οξειδώσεις στους ψυκτικούς θαλάμους, η μη ορθή αποθηκευτική πρακτική, αποθηκεύοντας μαζί πρώτες ύλες και τελικά προϊόντα, όπως επίσης και ο μεγάλος όγκος προϊόντων σε σχέση με την διαθέσιμη χωρητικότητα. Σε παρόμοια έρευνα που διενεργήθηκε από τη Φράγκου (2018), σε εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος της Περιφέρειας Αττικής, διαπιστώθηκε ότι οι αποκλίσεις της υλικοτεχνικής υποδομής αφορούσαν κατά κύριο λόγο κατασκευαστικά θέματα και θέματα παλαιότητας.

Η διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας τηρείται απ' όλες τις κατηγορίες που ελέγχθηκαν σε αρκετά ικανοποιητικό βαθμό. Ωστόσο περισσότερες αποκλίσεις διαπιστώθηκαν στα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης και τα Ιχθυοπωλεία, καθώς δεν τηρούσαν τα αντίστοιχα αρχεία καταγραφής των θερμοκρασιών. Σε έρευνα της Lundén (2013), προβλήματα στην ψυκτική αλυσίδα προέκυψαν σε μεγάλο ποσοστό σε καταστήματα λιανικής αλλά και σε εστιατόρια, προκαλώντας μικροβιολογικές αλλαγές και μειώνοντας την διάρκεια ζωής των προϊόντων. Αξίζει να αναφερθεί ότι στην περίπτωση των Σούπερ Μάρκετ το ποσοστό των

αποκλίσεων ήταν ιδιαίτερα χαμηλό, γεγονός που πιθανόν οφείλεται στα σύγχρονα ηλεκτρονικά συστήματα που διαθέτουν.

Όσον αφορά την καθαριότητα – απολύμανση, η Μαζική Εστίαση συγκεντρώνει τις περισσότερες παραβάσεις και ακολουθούν τα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης και τα Κρεοπωλεία. Οι παραβάσεις αφορούν τόσο την τήρηση του αντίστοιχου αρχείου όσο και την καθαριότητα των χώρων, κατά την διάρκεια του ελέγχου. Στις άλλες δύο κατηγορίες οι μη συμμορφώσεις για την συγκεκριμένη παράμετρο ήταν αμελητέες.

Από το σύνολο των παραμέτρων που εξετάστηκαν οι λιγότερες παραβάσεις εντοπίστηκαν στην μυοκτονία – εντομοκτονία και την υγιεινή του προσωπικού, ενώ σε κάποιες από τις κατηγορίες υπήρχε πλήρης συμμόρφωση.

Η εκπαίδευση του προσωπικού αν και αποτελεί νομική υποχρέωση των επιχειρήσεων τροφίμων, παρατηρούμε βάσει των αποτελεσμάτων ότι δεν εφαρμόζεται από αρκετές επιχειρήσεις. Συγκεκριμένα, μεγαλύτερο ποσοστό απόκλισης παρουσιάζουν οι Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ και ακολουθεί η Μαζική Εστίαση και τα Καταστήματα Λιανικής Πώλησης. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, οι περισσότερες επιχειρήσεις τηρούν αρχείο εκπαίδευσης του προσωπικού αλλά όχι για το σύνολο των εργαζομένων που χειρίζονται τρόφιμα.

Σημαντικά ποσοστά αποκλίσεων παρατηρήθηκαν και στην διαχείριση ΖΥΠ, που ως γνωστόν ο λανθασμένος χειρισμός τους μπορεί να βλάψει τη δημόσια υγεία. Οι αποκλίσεις εστιάζονται κυρίως στις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ και τα Κρεοπωλεία καθώς δεν κάνουν ορθή διαχείριση ΖΥΠ. Βάσει των αποτελεσμάτων οι περισσότεροι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων δεν ήταν εγγεγραμμένοι στο Μητρώο αποστολής ζωικών υποπροϊόντων, προκειμένου να καταχωρούν τις ποσότητες των ΖΥΠ που διακινούν.

7.8 ΟΙΚΟΝΟΜΕΤΡΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ

Για τα δεδομένα που συλλέχθηκαν ακολούθησε οικονομετρική ανάλυση, στην οποία πραγματοποιήθηκε έλεγχος χ^2 καθώς και το μοντέλο της γραμμικής παλινδρόμησης (Linear Regression). Στην ανάλυση των δεδομένων χρησιμοποιήθηκαν τρεις μεταβλητές, οι κατηγορίες των επιχειρήσεων, η συμμόρφωση και το σύνολο των μη συμμορφώσεων. Οι μεταβλητές είναι στατιστικά σημαντικές σε επίπεδο σημαντικότητας $\alpha=0,05$. Για την ανάλυση των δεδομένων χρησιμοποιήθηκε το λογισμικό πρόγραμμα jamovi.

Πίνακας 7.3: Έλεγχος χ^2 - Συμμόρφωση

Contingency Tables

Κατηγορία επιχείρησης	Συμμόρφωση		Total
	0	1	
1	23	35	58
2	45	95	140
3	82	239	321
4	57	103	160
5	13	14	27
Total	220	486	706

χ^2 Tests

	Value	df	p
χ^2	11.9	4	0.018
N	706		

Ερμηνεία αποτελεσμάτων

Η τιμή χ^2 ισούται με 11,9.

Η τιμή $p=0,018$ είναι $< 0,05$, επομένως οι 2 μεταβλητές δεν είναι ανεξάρτητες.

Πίνακας 7.4: Έλεγχος χ^2 - Σύνολο μη συμμορφώσεων

Contingency Tables

Κατηγορία επιχείρησης	Σύνολο μη συμμορφώσεων								Total
	0	1	2	3	4	5	6	7	
1	35	10	7	4	2	0	0	0	58
2	95	10	12	6	9	2	2	4	140
3	239	36	19	14	5	5	2	1	321
4	102	54	3	1	0	0	0	0	160
5	14	1	5	3	2	2	0	0	27
Total	485	111	46	28	18	9	4	5	706

χ^2 Tests

	Value	df	p
χ^2	117	28	< .001
N	706		

Ερμηνεία αποτελεσμάτων

Η τιμή χ^2 ισούται με 117.

Η τιμή $p=0,001$ είναι $< 0,05$, επομένως οι 2 μεταβλητές δεν είναι ανεξάρτητες.

Γραμμική Παλινδρόμηση της εξαρτημένης μεταβλητής «Συμμόρφωση»

Πίνακας 7.5: Συντελεστής Παλινδρόμησης R² (Συμμόρφωση)

Model Fit Measures		
Model	R	R ²
1	0.130	0.0168

Ερμηνεία R²

Η εξαρτημένη μεταβλητή «Συμμόρφωση» ερμηνεύεται κατά 1,68% από τις μεταβλητές «Κατηγορίες επιχειρήσεων».

Πίνακας 7.6: Έλεγχος στατιστικής σημαντικότητας (Συμμόρφωση)

Model Coefficients - Συμμόρφωση				
Predictor	Estimate	SE	t	p
Intercept ^a	0.6034	0.0605	9.972	< .001
Κατηγορία επιχείρησης:				
2 – 1	0.0751	0.0720	1.044	0.297
3 – 1	0.1411	0.0658	2.146	0.032
4 – 1	0.0403	0.0706	0.571	0.569
5 – 1	-0.0849	0.1074	-0.791	0.429

^a Represents reference level

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της παλινδρόμησης συμπεραίνουμε τα εξής:

1. Η κατηγορία «Καταστήματα λιανικής πώλησης» έχει 7,51% μεγαλύτερη πιθανότητα συμμόρφωσης σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή δεν είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Καταστήματα λιανικής πώλησης» δεν έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.
2. Η κατηγορία «Κρεοπωλεία» έχει 14,11% μεγαλύτερη πιθανότητα συμμόρφωσης σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Κρεοπωλεία» έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.
3. Η κατηγορία «Ιχθυοπωλεία» έχει 4,03% μεγαλύτερη πιθανότητα συμμόρφωσης σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή δεν είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Ιχθυοπωλεία» δεν έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.

4. Η κατηγορία «Μαζική Εστίαση» έχει 8,49% μικρότερη πιθανότητα συμμόρφωσης σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή δεν είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Μαζική Εστίαση» δεν έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.

Γραμμική Παλινδρόμηση της εξαρτημένης μεταβλητής «Σύνολο μη συμμορφώσεων»

Πίνακας 7.7: Συντελεστής Παλινδρόμησης R² (Σύνολο μη συμμορφώσεων)

Model Fit Measures		
Model	R	R ²
1	0.198	0.0393

Ερμηνεία R²

Η εξαρτημένη μεταβλητή «Σύνολο μη συμμορφώσεων» ερμηνεύεται κατά 3,93% από τις μεταβλητές «Κατηγορίες επιχειρήσεων».

Πίνακας 7.8: Έλεγχος στατιστικής σημαντικότητας (Σύνολο μη συμμορφώσεων)

Model Coefficients - Σύνολο μη συμμορφώσεων				
Predictor	Estimate	SE	t	p
Intercept ^a	0.759	0.165	4.61	< .001
Κατηγορία επιχείρησης:				
2 – 1	0.227	0.196	1.16	0.246
3 – 1	-0.198	0.179	-1.11	0.269
4 – 1	-0.365	0.192	-1.90	0.058
5 – 1	0.649	0.292	2.22	0.027

^a Represents reference level

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της παλινδρόμησης συμπεραίνουμε τα εξής:

1. Η κατηγορία «Καταστήματα λιανικής πώλησης» έχει 22,7% μεγαλύτερη πιθανότητα στο σύνολο μη συμμορφώσεων σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή δεν είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Καταστήματα λιανικής πώλησης» δεν έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.

2. Η κατηγορία «Κρεοπωλεία» έχει 19,8% μικρότερη πιθανότητα στο σύνολο μη συμμορφώσεων σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή δεν είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Κρεοπωλεία» δεν έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.
3. Η κατηγορία «Ιχθυοπωλεία» έχει 36,5% μικρότερη πιθανότητα στο σύνολο μη συμμορφώσεων σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» επιχείρησης 1 και η μεταβλητή δεν είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Ιχθυοπωλεία» δεν έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.
4. Η κατηγορία «Μαζική Εστίαση» έχει 64,9% μεγαλύτερη πιθανότητα στο σύνολο μη συμμορφώσεων σε σχέση με την κατηγορία «Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ» και η μεταβλητή είναι στατιστικά σημαντική, άρα η κατηγορία «Μαζική Εστίαση» έχει στατιστικά σημαντική διαφορά.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 8: ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Η υγιεινή και η ασφάλεια των τροφίμων προσελκύει το ευρύτερο ενδιαφέρον επιχειρηματιών, ερευνητών και κυρίως των καταναλωτών, όλο και περισσότερο τις τελευταίες δεκαετίες, καθώς πρόκειται για ένα ζήτημα με άμεσο αντίκτυπο στη δημόσια υγεία. Οι ορθοί χειρισμοί των τροφίμων είναι υψίστης σημασίας σε όλο μήκος της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από την παραγωγή μέχρι και την κατανάλωση. Συνεπώς γίνεται αντιληπτό ότι ο άνθρωπος διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο στην ασφάλεια των τροφίμων, ενώ τα τεχνολογικά επιτεύγματα συμβάλλουν σημαντικά στο να επιτελέσει το έργο του.

Ωστόσο η παγκοσμιοποίηση επεκτείνεται με ταχείς ρυθμούς και σε συνδυασμό με την εντατικοποίηση της παραγωγής των τροφίμων, οδηγεί συχνά σε εσφαλμένες πρακτικές, θέτοντας υπό απειλή τον άνθρωπο, τα ζώα, τα φυτά και γενικά το περιβάλλον. Για τον λόγο αυτό έχει θεσπιστεί ισχυρό νομοθετικό πλαίσιο για την ασφάλεια των τροφίμων, τόσο σε ευρωπαϊκό επίπεδο όσο και παγκόσμιο. Η Ευρωπαϊκή Ένωση παρέχει στα κράτη-μέλη της, κοινές κατευθυντήριες γραμμές για την ασφάλεια των τροφίμων, μέσα από την καθιέρωση Ευρωπαϊκών Κανονισμών. Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να ακολουθούν πιστά αυτές τις κατευθυντήριες γραμμές, προκειμένου να συμμορφώνονται πλήρως με το ενωσιακό νομοθετικό πλαίσιο.

Για την εκτίμηση του επιπέδου συμμόρφωσης των επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις και τα σχετικά πρότυπα, η Ευρωπαϊκή Ένωση θέσπισε τον κανονισμό για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων. Πρόκειται για ένα σύστημα επίσημων ελέγχων που εφαρμόζεται σε όλο το φάσμα της αγροδιατροφικής αλυσίδας, από τις αρμόδιες εποπτεύουσες αρχές κάθε κράτους μέλους. Σκοπός είναι αξιολογηθούν οι ενέργειες των υπεύθυνων των επιχειρήσεων και τα τρόφιμα που διατίθενται προς κατανάλωση και να επιβληθούν τα ανάλογα μέτρα, όπου αυτό είναι απαραίτητο. Προκειμένου η διενέργεια των επίσημων ελέγχων να έχει ένα συνεκτικό χαρακτήρα, η Ε.Ε. κατάρτισε πολυετή εθνικά σχέδια ελέγχου (ΠΟΕΣΕ), τα οποία υποχρεούνται να εφαρμόζουν όλα τα κράτη μέλη.

Πρόσφατα η Ε.Ε. προχώρησε στην αναδιαμόρφωση του κανονισμού, διευρύνοντας το πεδίο εφαρμογής του και παρέχοντας ένα αδιάσπαστο και ορθολογικό σύστημα των επίσημων ελέγχων. Το νέο ρυθμιστικό πλαίσιο σχεδιάστηκε ώστε να ανταποκρίνεται στις διαρκώς μεταβαλλόμενες συνθήκες του αγροδιατροφικού τομέα, έχοντας ως σκοπό να ενισχύσει το έργο των αρμόδιων αρχών.

Σκοπός της παρούσας μελέτης, είναι να αξιολογηθεί το επίπεδο συμμόρφωσης των επιχειρήσεων τροφίμων, μέσω της καταγραφής και ανάλυσης των ευρημάτων, όπως αυτά προέκυψαν από τους επίσημους ελέγχους που διενήργησε η Περιφέρεια Αττικής για το έτος

2020 και να εκτιμηθεί η συμβολή και αποτελεσματικότητα του νέου κανονισμού. Το επίπεδο συμμόρφωσης αξιολογήθηκε ως προς τις απαιτήσεις της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων όπως αυτές ορίζονται στην κοινοτική και εθνική νομοθεσία, εξετάζοντας συγκεκριμένες παραμέτρους.

Το σύνολο των ευρημάτων που καταγράφηκαν και αναλύθηκαν αφορούσε επιχειρήσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης που δραστηριοποιούνται στην Π.Ε. του Κεντρικού Τομέα Αθηνών. Συνολικά διενεργήθηκαν από τις αρμόδιες αρχές 706 έλεγχοι, αριθμός μειωμένος κατά 23% σε σχέση με τους αντίστοιχους ελέγχους που διενεργήθηκαν το έτος 2019. Γεγονός που οφείλεται, τόσο στην υποστελέχωση των υπηρεσιών όσο και στην τρέχουσα πανδημία Covid-19. Στην πλειοψηφία τους οι έλεγχοι που διενεργήθηκαν ήταν τακτικοί, με ποσοστό 81%, ενώ μόλις 2% ήταν οι έκτακτοι έλεγχοι που προέκυψαν μετά από καταγγελία πολιτών.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της έρευνας, το 69% των επιχειρήσεων παρουσίασε πλήρη συμμόρφωση με την κείμενη νομοθεσία, ωστόσο υπάρχουν σημαντικά περιθώρια βελτίωσης. Επιπλέον το 50% των μη συμμορφούμενων επιχειρήσεων εμφάνισε μια μη συμμόρφωση. Συγκρίνοντας τις πέντε κατηγορίες επιχειρήσεων βάσει των αποτελεσμάτων, και αναλογικά με τον αριθμό ελέγχων που διενεργήθηκε στη κάθε μια, προκύπτει ότι υψηλότερο ποσοστό μη συμμόρφωσης παρατηρήθηκε στην Μαζική Εστίαση με ποσοστό 48%, με αποκλίσεις στην καθαριότητα-απολύμανση και την υλικοτεχνική υποδομή. Αντίθετα, στα Κρεοπωλεία συγκεντρώθηκε το χαμηλότερο ποσοστό παραβατικότητας με 26% επί του συνόλου, με αποκλίσεις που αφορούσαν την εσφαλμένη διαχείριση ΖΥΠ, καθώς και προβλήματα στην υλικοτεχνική υποδομή και την καταλληλότητα των προϊόντων. Στις άλλες τρεις κατηγορίες, οι οποίες υπάγονται στο λιανικό εμπόριο, δεν παρατηρήθηκαν σημαντικές διαφορές στα ποσοστά μη συμμόρφωσης, ωστόσο παρατηρήθηκαν διαφορές στις αποκλίσεις, ως προς τις εξεταζόμενες παραμέτρους. Συγκεκριμένα, η πλειοψηφία των αποκλίσεων στα Ιχθυοπωλεία αφορούσε την καταλληλότητα των προϊόντων με ποσοστό 76%. Σχετικά με τις Αλυσίδες Σούπερ Μάρκετ και τα Καταστήματα λιανικής πώλησης, αν και κατατάσσονται στον ίδιο τομέα, παρατηρήθηκαν μεγάλες διαφορές στις αποκλίσεις της υλικοτεχνικής υποδομής. Βάσει των ευρημάτων, τα Σούπερ Μάρκετ συγκέντρωσαν περισσότερες παραβάσεις στην υλικοτεχνική υποδομή με ποσοστό 25%, ενώ αντίθετα στα Καταστήματα λιανικής οι αποκλίσεις ήταν μόλις 6%. Αξίζει να αναφερθεί πως και οι πέντε κατηγορίες επιχειρήσεων παρουσίασαν ιδιαίτερα χαμηλά ποσοστά παραβατικότητας στις παραμέτρους της υγιεινής του προσωπικού και της μυοκτονίας – εντομοκτονίας.

Συγκρίνοντας τα αποτελέσματα της έρευνας ως προς τις παραμέτρους που εξετάστηκαν παρατηρούμε ότι στο σύνολο των 462 μη συμμορφώσεων που εντοπίστηκαν, η καταλληλότητα των προϊόντων συγκεντρώνει τις περισσότερες αποκλίσεις με ποσοστό 25%, ενώ αξίζει να

σημειωθεί ότι οι αποκλίσεις αφορούσαν κυρίως την ελλιπή επισήμανση των προϊόντων καθώς και την παραπλανητική παρουσίασή τους. Σε σχετικά υψηλά ποσοστά κυμαίνονται οι αποκλίσεις που αφορούν την υλικοτεχνική υποδομή και την εκπαίδευση του προσωπικού.

Σχετικά με τον επανέλεγχο, όπως προκύπτει από τα αποτελέσματα, τα Καταστήματα λιανικής πώλησης και η Μαζική Εστίαση παρουσίασαν τα χαμηλότερα ποσοστά συμμόρφωσης σε σχέση με τις άλλες κατηγορίες.

Ενδιαφέρον παρουσιάζει η σύγκριση των αποτελεσμάτων με άλλες παρόμοιες έρευνες που αφορούν ελέγχους που διενεργήθηκαν στην Ελλάδα και το εξωτερικό από το 2005 μέχρι και το 2018. Βάσει αυτών, περισσότερες διαπιστωθείσες αποκλίσεις στο πέρασμα των ετών παρουσίασε η Μαζική Εστίαση και δευτερευόντως τα Σούπερ Μάρκετ. Ενώ σε ότι αφορά το είδος των αποκλίσεων, αφορούσαν κυρίως την καταλληλότητα των τροφίμων και συγκεκριμένα την επισήμανση, καθώς και την υλικοτεχνική υποδομή.

Σύμφωνα με τα αποτελέσματα, τα ποσοστά συμμόρφωσης βρίσκονται σε ένα ικανοποιητικό επίπεδο, γεγονός που οφείλεται σε μεγάλο βαθμό σε μια σειρά από οργανωμένες προσπάθειες και ενέργειες αρμόδιων φορέων, που στόχο έχουν να κατευθύνουν τους υπεύθυνους των επιχειρήσεων, αλλά και στην βελτίωση του συντονισμού των ελέγχων. Στα παραπάνω προστίθεται η τεχνολογική πρόοδος που σε συνδυασμό με τις σύγχρονες υποδομές έχουν συμβάλλει σημαντικά στην ασφάλεια των τροφίμων.

Ωστόσο σημαντικό ποσοστό των επιχειρήσεων παρουσιάζει μια ή περισσότερες αποκλίσεις και παρατηρείται μια ανοδική τάση αυτών, ιδιαίτερα σε κάποιες κατηγορίες επιχειρήσεων, με τους λόγους παραβατικότητας να ποικίλουν. Η πρόχειρη σχεδίαση ενός συστήματος αυτοελέγχου ή ακόμη και η εσφαλμένη εφαρμογή αυτού θα μπορούσαν να συντελέσουν σε μια σειρά από παραβάσεις με κίνδυνο την δημόσια υγεία. Επιπλέον, η εμφάνιση αποκλίσεων μπορεί να υποδηλώνει την απροθυμία για συμμόρφωση εκ μέρους των υπεύθυνων της επιχείρησης, οι οποίοι αδυνατούν να συλλάβουν την σημασία της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων. Στους λόγους μη συμμόρφωσης συμπεριλαμβάνεται και το οικονομικό στοιχείο, καθώς η συμμόρφωση συχνά απαιτεί υψηλά κόστη τα οποία οι επιχειρήσεις αδυνατούν να καλύψουν. Δεν θα μπορούσαμε να μην αναφέρουμε την τρέχουσα πανδημία Covid-19 που με την σειρά της μπορεί να επιφέρει δυσμενείς επιπτώσεις.

Αδιαμφισβήτητα, οι αποκλίσεις και η επαναλαμβανόμενη εμφάνιση αυτών οφείλεται σε μεγάλο βαθμό στην ανεπαρκή εκπαίδευση, τόσο των εργαζομένων όσο και του υπεύθυνου της επιχείρησης. Σημαντικό πρόβλημα εντοπίζεται στην εκπαίδευση αλλοδαπών εργαζομένων καθώς αδυνατούν να κατανοήσουν τις γνώσεις που τους παρέχονται. Σε κάθε περίπτωση οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων οφείλουν να μεριμνήσουν για την εκπαίδευση και την συνεχή επιμόρφωση του προσωπικού.

Η εξέλιξη του ευρωπαϊκού νομοθετικού πλαισίου τις τελευταίες δεκαετίες έχει επιφέρει μια σειρά από αλλαγές που υπόσχονται την ασφάλεια των τροφίμων και κατ' επέκταση την προστασία της δημόσιας υγείας. Ο αναδιαρθρωμένος κανονισμός για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων αποτελεί ένα ισχυρό εργαλείο στα χέρια των αρμόδιων αρχών, οι οποίες διαθέτουν γνώσεις και εμπειρία που τους επιτρέπει να εκτελέσουν το έργο τους με αποτελεσματικότητα και αμεροληψία. Συνεπώς, η ασφάλεια των τροφίμων θα μπορούσε να χαρακτηριστεί ως μια συλλογική προσπάθεια όλων όσων εμπλέκονται στην αγροδιατροφική αλυσίδα, ενώ η τήρηση του νομοθετικού πλαισίου αποτελεί αδήριτη ανάγκη όλων μας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Bilska, A. & Kowalski, R., (2014). FOOD QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT. *LogForum*, 10(3), pp. 351-361.
- Cacic, J., Rukavina, B. & Edita, V.-P., (2007). European Food Law – Beginning and Development. *Agriculturae Conspectus Scientificus*, 72(4), pp. 383-388.
- Chaidoutis, E. & Koutou, A., (2018). The Framework of Hygiene Inspections in the Food Sector in Greece-Implementation of HACCP Principles and Penalties in Case of Non-Compliance. *Health Science Journal*, 12(3), p. 573.
- COMMISSION, E., 2013. *On the overall operation of official controls in the Member States on food safety, animal health and animal welfare, and plant health*, Brussels: EUROPEAN COMMISSION.
- DAERA, 2019. *Exporting Products of Animal Origin (POAO) to the EU in a 'no-deal' scenario*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.daera-ni.gov.uk/news/exporting-products-animal-origin-poao-eu-no-deal-scenario#:~:text=What%20is%20a%20Product%20of,game%20and%20poultry>
[Πρόσβαση 21 2 2022].
- Deflorin, O., (2014). Food control in Switzerland: an overview. *Chimia (Aarau)*, 68(10), pp. 680-681.
- Dimitropoulou, E. & Babatsikou, F., (2007). ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΟ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. *Το βήμα του Ασκληπιού*, 6(3).
- Drosinos, E. H. & Siana, P. S., 2007. Haccp in the Cheese Manufacturing Process, a Case Study. *Food Safety*, pp. 91-111.
- FAO, 2022. *Food and Agriculture Organization of the United Nations*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.fao.org/food-safety/food-control-systems/official-controls/food-control-management/en/>
[Πρόσβαση 2 11 2021].
- FAO & WHO, (2003). *Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems*. illustrated, reprint επιμ. s.l.:Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization.
- Fardiaz, D., Bhat, R. & Sareen, S., 2011. *Guidelines for risk categorization of food and food establishments applicable to ASEAN countries*. Cambodia: RAP Publication.
- Focker, M. & Van der Fels-Klerx, H., (2020). Economics applied to food safety. Στο: M. Zwietering, H. d. Besten & T. Abebe, επιμ. *Current Opinion in Food Science*. Amsterdam: ELSEVIER, pp. 18-23.
- Galanakis, C. M., (2020). The Food Systems in the Era of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis. *Foods*, 9(4), p. 523.
- Green, R. M. & Kane, K., 2014. The effective enforcement of HACCP based food safety management systems in the UK. *Food Control*, Τόμος 37, pp. 257-262.
- Grintzali, G., Pexara, E., Carayanni, V. & Boskou, G., 2018. Consumer Protection and Food Safety in Greece: Consumer Protection and Food Safety in Greece:. *Journal of the Hellenic Veterinary Medical Society*, 69(2), p. 965–972.
- Han, S. και συν., (2021). COVID-19 pandemic crisis and food safety: Implications and inactivation strategies. *Trends in Food Science & Technology*, Τόμος 109, pp. 25-36.
- Kettunen, K., Nevas, M. & Lundén, J., 2017. Challenges in using administrative enforcement measures in local food control. *Food Control*, Τόμος 76, pp. 34-41.
- Kettunen, K., Pesonen, S., Lundén, J. & Nevas, M., 2018. Consistency and risk-basis of using administrative enforcement measures in local food control. *Food Control*, Τόμος 85, pp. 199-211.

- Kooijmans, R. & Appels, K., 2022. New EU Official Controls Regulation – Implications For Authorities And Businesses. *Food Safety Experts*, 11 3, pp. <https://www.foodsafety-experts.com/algemeen/official-controls-regulation-implications/>.
- Läikkö-Roto, T., Lundén, J., Heikkilä, J. & Nevas, M., 2016. Prerequisites for effective official food control. *Food Control*, Τόμος 61, pp. 172-179.
- Läikkö-Roto, T., Mäkelä, S., Lundén, J. & Heikkilä, J., (2015). Consistency in inspection processes of food control officials and efficacy of official controls in restaurants in Finland. *Food Control*, Τόμος 57, pp. 341-350.
- Lundén, J., 2013. Reasons for using enforcement measures in food premises in Finland. *Food Control*, 31(1), pp. 84-89.
- Luning, P. A. & Marcelis, W. J., (2020). *Technological and managerial principles and practices*. The Netherlands: Wageningen Academic Publishers.
- Luning, P. A. & Marcelis, W. J., (2007). A conceptual model of food quality management functions based on a techno-managerial approach. *Trends in Food Science & Technology*, 18(3), pp. 159-166.
- Mari, N., Kalenius, S. & Lundén, J., (2013). Significance of official food control in food safety: Food business operators' perceptions. *Food Control*, 31(1), pp. 59-64.
- Maudoux, J. P. και συν., (2006). Food safety surveillance through a risk based control programme: approach employed by the Belgian Federal Agency for the Safety of the Food Chain. *Veterinary Quarterly*, 28(4), pp. 140-154.
- Mortimore, S. & Wallace, C., 2013. *HACCP: A Practical Approach*. s.l.:Springer Science & Business Media.
- Nelson, D. C., Johnson, A. C. & Almanza, B. A., (2014). Factors That Influence Whether Health Inspectors Write Down Violations on Inspection Reports. *Food Protection Trends*, 34(4), pp. 226-236.
- Ottaway, P. B., 2003. European Food Law Harmonization. *Elsevier*, pp. 2195-2201.
- Rossi, A., Rossi, G., Rosamilia, A. & Micheli, M. R., 2020. Official controls on food safety: Competent Authority measures. *Italian Journal of Food Safety*, 9(2).
- Van der Meulen, B. M., 2013. The Structure of European Food Law. *Laws*, 2(2), pp. 69-98.
- Varzakas, T. H. και συν., (2006). The role of the Hellenic Food Safety Authority in Greece— Implementation strategies. *Food Control*, 17(12), pp. 957-965.
- Walker, M., 2017. *UK food and feed legislation & changes during April – June 2017*, s.l.: Department for Business, Energy & Industrial Strategy.
- Walker, M., 2020. *UK food and feed legislation*, London: Department for Business, Energy & Industrial Strategy.
- WHO, 2022. *World Health Organization*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.who.int/news/item/03-12-2015-who-s-first-ever-global-estimates-of-foodborne-diseases-find-children-under-5-account-for-almost-one-third-of-deaths>
[Πρόσβαση 2 1 2022].
- Αρβανιτογιάννης, Ι. & Τζούρος, Ν., 2006. *Το νέο πρότυπο ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων ISO 22000 - Παρουσίαση & Ερμηνεία*. Αθήνα: Σταμούλη Α.Ε..
- Αττικής, Π., 2022. *Περιφέρεια Αττικής*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.patt.gov.gr/>
[Πρόσβαση 23 1 2022].
- Γκρίντζαλη, Γ., 2017. *Συγκριτική μελέτη του μηχανισμού επιβολής και εφαρμογής του νομοθετικού πλαισίου ασφάλειας τροφίμων σε χώρες της ευρωπαϊκής ένωσης*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <http://hdl.handle.net/10442/hedi/41989>
[Πρόσβαση 2 1 2022].

- Δοξακίδου , Β., (2007). *Ασφάλεια και υγιεινή τροφίμων. Βασικές αρχές και εφαρμογές του συστήματος HACCP σε επιχειρήσεις*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <http://digilib.teiemt.gr/jspui/bitstream/123456789/3348/1/02X00Z01Z0405.pdf>
[Πρόσβαση 2 1 2022].
- ΕΕ, 1997. *ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΤΗΣ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:51997DC0176&from=DE>
[Πρόσβαση 2 1 2022].
- ΕΕ, 2000. *Λευκό Βιβλίο για την ασφάλεια των τροφίμων*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/HTML/?uri=LEGISSUM%3A132041&from=EN>
[Πρόσβαση 2 1 2022].
- ΕΕ, 2011. *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 1169/2011 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:EL:PDF>
[Πρόσβαση 27 1 2022].
- ΕΕ, 2016. *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2016/679 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32016R0679&from=HR>
[Πρόσβαση 1 2 2022].
- ΕΕ, 2017. *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2017/625 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32017R0625&from=DE>
[Πρόσβαση 5 1 2022].
- ΕΚ, 2002. *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 178/2002 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CONSLEG:2002R0178:20090807:EL:PDF>
[Πρόσβαση 3 1 2022].
- ΕΚ, 2004. *C1 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0852-20090420&from=EL>
[Πρόσβαση 24 1 2022].
- ΕΚ, 2004. *C1 ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:02004R0882-20120101&from=RO>
[Πρόσβαση 4 1 2022].
- ΕΚ, 2004. *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) Αριθ. 853/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0853&from=GA>
[Πρόσβαση 24 1 2022].
- ΕΚ, 2004. *ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) ΑΡΙΘ. 854/2004 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ*. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32004R0854&rid=1>
[Πρόσβαση 24 1 2022].

ΕΚ, 2009. ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1069/2009 ΤΟΥ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟΥ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟΥ. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1069&from=en>
[Πρόσβαση 20 2 2022].

ΕΛΓΟ, 2022. Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός "Δήμητρα". [Ηλεκτρονικό]

Available at:

https://www.elgo.gr/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=144&Itemid=1198

[Πρόσβαση 15 1 2022].

ΕΟΦ, 2022. Εθνικός Οργανισμός Φαρμάκων. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://www.eof.gr/web/guest/organization>

[Πρόσβαση 5 1 2022].

ΕΦΕΤ, 2004. Εγχειρίδιο Βασικής Εκπαίδευσης στην Υγιεινή και στην Ασφάλεια των Τροφίμων.

[Ηλεκτρονικό]

Available at: <http://set-tolo.gr/wp-content/uploads/2018/03/%CE%95%CE%B3%CF%87%CE%B5%CE%B9%CF%81%CE%AF%CE%B4%CE%B9%CE%BF-%CE%92%CE%B1%CF%83%CE%B9%CE%BA%CE%AE%CF%82-%CE%95%CE%BA%CF%80%CE%B1%CE%AF%CE%B4%CE%B5%CF%85%CF%83%CE%B7%CF%82-%CE%95%CE%A6%CE%95%CE%A4-1.pdf>

[Πρόσβαση 20 2 2022].

ΕΦΕΤ, 2007. ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΔΙΕΝΕΡΓΕΙΑ ΤΟΥ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://www.efet.gr/index.php/el/>

[Πρόσβαση 24 1 2022].

ΕΦΕΤ, 2017. ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΤΑΞΗ ΤΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟΝ ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟ ΤΗΣ ΣΥΧΝΟΤΗΤΑΣ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗΣ. [Ηλεκτρονικό]

Available at: https://www.efet.gr/files/F11476_od_kat_sixn.pdf

[Πρόσβαση 23 1 2022].

ΕΦΕΤ, 2020. ΑΠΟΛΟΓΙΣΜΟΣ ΕΛΕΓΧΩΝ έτους 2020, σ.λ.: ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΤΜΗΜΑ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ & ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΤΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ.

ΕΦΕΤ, 2021. Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://www.efet.gr/files/pdf/3006202mesEFET.pdf>

[Πρόσβαση 24 1 2022].

ΕΦΕΤ, 2022. Μέθοδοι και Τεχνικές. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://www.efet.gr/index.php/el/arxes-elegxou/methodoi-kai-texnikes>

[Πρόσβαση 5 1 2022].

ΕΦΕΤ, 2022. Οργανόγραμμα. [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://www.efet.gr/index.php/el/efet/home-3>

[Πρόσβαση 25 1 2022].

ΣΕΚ, 1993. Οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 14ης Ιουνίου 1993 για την υγιεινή των τροφίμων.

[Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/HTML/?uri=CELEX:31993L0043&from=FR>

[Πρόσβαση 2 1 2022].

Σιάρδος, Γ., 2009. Μεθοδολογία Κοινωνιολογικής Έρευνας. 3 επιμ. Θεσσαλονίκη: ΖΗΤΗ.

- Τάκης , Α. Γ., (2007). *Η ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΤΟ ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΔΙΚΑΙΟ*, Θεσσαλονίκη: s.n.
ΥΠΑΑΤ, 2011. *ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ ΓΕΩΡΓΙΚΟΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ – ΔΗΜΗΤΡΑ - Νομική μορφή – Έδρα*.
[Ηλεκτρονικό]
Available at: <http://www.opengov.gr/ypaat/?p=1995>
[Πρόσβαση 2 2 2022].
- ΥΠΑΑΤ, 2015. *ΠΟΛΥΕΤΕΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΕΘΝΙΚΟ ΣΧΕΔΙΟ ΕΛΕΓΧΩΝ (ΠΟΕΣΕ)*, Αθήνα: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων.
ΦΕΚ, 1999. *Νόμος 2741/1999 : Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων, άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και λοιπές διατάξεις*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/kat-emporeio/n-2741-1999.html>
[Πρόσβαση 2 2 2022].
- ΦΕΚ, 2010. *ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ’ ΑΡΙΘΜ. 145/2010 ΦΕΚ 238/Α/27-12-2010 Οργανισμός της Περιφέρειας Αττικής*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/autodioikese-demoi/proedriko-diatagma-145-2010-rhek-238a-27-12-2010.html>
[Πρόσβαση 2 2 2022].
- ΦΕΚ, 2012. *Διάθεση γεωργικών φαρμάκων στην αγορά, ορθολογική χρήση αυτών και συναφείς διατάξεις*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/phutoprostautika-proionta/n-4036-2012.html>
[Πρόσβαση 24 1 2022].
- ΦΕΚ, 2014. *Διοικητικά μέτρα, διαδικασίες και κυρώσεις στην εφαρμογή της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών και της υγείας και προστασίας των ζώων και άλλες διατάξεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων*.
[Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ktenotrophia/n-4235-2014.html>
[Πρόσβαση 24 1 2022].
- ΦΕΚ, 2014. *Καθορισμός των συντελεστών των κριτηρίων επιμέτρησης που εφαρμόζονται για την επιβολή των διοικητικών κυρώσεων του άρθρου 23 του Ν. 4235/2014 (Α’32) στους τομείς των τροφίμων, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ζωικών υποπροϊόντων και*.
[Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/kat-agrotike-anaptukse/ya-434-82574-2014.html>
[Πρόσβαση 24 1 2022].
- ΦΕΚ, 2017. *Υγειονομικοί όροι και προϋποθέσεις λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων / ποτών και άλλες διατάξεις*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/ygeionomikos-kanonismos-diatakseis/upourgike-aprophase-u1ggp-oik-47829-2017.html>
[Πρόσβαση 21 2 2022].
- ΦΕΚ, 2020. *Κατάταξη επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας - Συχνότητα επισήμων ελέγχων*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: <https://www.e-nomothesia.gr/kat-agoronomikes-diatakseis/koine-upourgike-aprophase-1408-274009-2020.html>
[Πρόσβαση 23 1 2022].
- ΦΕΚ, 2020. *Ρυθμίσεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την αναβάθμιση και τον εκσυγχρονισμό του αγροτικού τομέα και άλλες διατάξεις*. [Ηλεκτρονικό]
Available at: [Ρυθμίσεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την](https://www.e-nomothesia.gr/rythmises-armodiότητας-του-Υπουργείου-Αγροτικής-Ανάπτυξης-και-Τροφίμων-για-την)

αναβάθμιση και τον εκσυγχρονισμό του αγροτικού τομέα και άλλες διατάξεις.

[Πρόσβαση 24 1 2022].

Φράγκου, Α., 2018. *Επίσημος έλεγχος και ευελιξία στο πλαίσιο του συστήματος διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων. Εφαρμογή στατιστικών μεθόδων για την αποτίμηση των αποτελεσμάτων τήρησης των προαπαιτούμενων προγραμμάτων σε εγκαταστάσεις επεξεργασίας κρέατος.*

[Ηλεκτρονικό]

Available at:

<file:///C:/Users/arouki/Downloads/%CE%A4%CE%95%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%97%20%CE%9C%CE%9F%CE%A1%CE%A6%CE%97%20doc%CE%BFfficeWord.pdf>

[Πρόσβαση 3 2 2022].

Χαϊδούτης, Η. Α., (2017). Ο ΝΕΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΟΡΘΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΩΣ ΜΕΣΟ ΕΝΙΣΧΥΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ. *e-Journal of Science & Technology*, 12(2).

Ψωμάς, Χ., 2006. *Οργανωτικό μοντέλο των Κεντρικών Αρμόδιων Αρχών για τον επίσημο έλεγχο των τροφίμων. Συγκριτική μελέτη σε ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο και ανάδειξη βέλτιστων πρακτικών για την χώρα μας.* [Ηλεκτρονικό]

Available at: <https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1V7XT8FeBoSKc7No3lbbOupT9pDOXGRLY>

[Πρόσβαση 2 1 2022].