



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ-ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ

Μεταπτυχιακή διατριβή με τίτλο:

*Μελέτη της διαχείρισης της επικινδυνότητας τροφίμων μέσα από
κοινοποιημένους ελέγχους*

Παпанελοπούλου Μαρία Ελένη



Ιούνιος 2017, Αθήνα



ΧΑΡΟΚΟΠΕΙΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ

ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ-ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ

**ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΩΝ ΣΠΟΥΔΩΝ
ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ**

ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ: ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΚΑΙ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ

Τριμελής Επιτροπή:

Μπόσκου Γεώργιος, Επίκουρος Καθηγητής (επιβλέπων), Διαιτολογία-

Διατροφή, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Καλογερόπουλος Νικόλαος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Διαιτολογία-Διατροφή,

Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Πολυχρονόπουλος Ευάγγελος, Αναπληρωτής Καθηγητής, Διαιτολογία-

Διατροφή, Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο

Η Μαρία Ελένη Παπανελοπούλου δηλώνω υπεύθυνα ότι:

- 1) Είμαι ο κάτοχος των πνευματικών δικαιωμάτων της πρωτότυπης αυτής εργασίας και από όσο γνωρίζω η εργασία μου δε συκοφαντεί πρόσωπα, ούτε προσβάλλει τα πνευματικά δικαιώματα τρίτων.
- 2) Αποδέχομαι ότι η ΒΚΠ μπορεί, χωρίς να αλλάξει το περιεχόμενο της εργασίας μου, να τη διαθέσει σε ηλεκτρονική μορφή μέσα από τη ψηφιακή Βιβλιοθήκη της, να την αντιγράψει σε οποιοδήποτε μέσο ή/και σε οποιοδήποτε μορφότυπο καθώς και να κρατά περισσότερα από ένα αντίγραφα για λόγους συντήρησης και ασφάλειας.

Περιεχόμενα

ΠΕΡΙΛΗΨΗ	5
ABSTRACT	6
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ	7
ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΣΧΗΜΑΤΩΝ	8
ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....	9
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1 ^ο : ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΚΗ ΑΝΑΣΚΟΠΗΣΗ	12
1.1 ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ.....	12
1.2 ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΟΥ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ.....	40
1.3 ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΦΟΡΕΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	59
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2 ^ο : ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ	64
2.1 ΣΥΛΛΟΓΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ ΓΙΑ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ.....	64
2.2 ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΔΟΜΕΝΩΝ	67
2.2.1 Περιγραφική στατιστική.....	67
2.2.2 Κανόνες συσχέτισης	67
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3 ^ο : ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ	68
3.1 ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΓΙΑ ΑΝΑΚΛΗΣΕΙΣ-ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΙΣ.....	68
3.2 ΠΕΡΙΓΡΑΦΙΚΗ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΒΑΣΕΙΣ	86
ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4 ^ο : ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ	93
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	98
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ/ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΩΝ (1/2)	102
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ/ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΩΝ (2/2)	103
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ (1/2)	104
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ (2/2)	105

Περίληψη

Η ασφάλεια των τροφίμων, είναι μια διεθνής πρόκληση η οποία απαιτεί στενή συνεργασία μεταξύ των χωρών στην υιοθέτηση προτύπων και δημιουργία διακρατικών συστημάτων επιτήρησης. Μέσω ασφαλών τροφίμων προστατεύεται η υγεία των καταναλωτών και προάγεται η διατήρηση και ενίσχυση της αγοράς των τροφίμων. Σκοπός της μελέτης είναι η καταγραφή και ανάλυση δημοσίων δεδομένων για παραβάσεις που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων καθώς και ανακλήσεις-κατασχέσεις τροφίμων ή υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Απώτερος σκοπός είναι ο εντοπισμός κινδύνων ή τροφίμων ή παραβάσεων που εμφανίζονται πιο συχνά και ενδέχεται να έχουν αρνητικές συνέπειες για την προστασία του καταναλωτή. Για την εκπόνηση της μελέτης συγκεντρώθηκαν δεδομένα από το διαδικτυακό χώρο του ΕΦΕΤ, που αφορούσαν δελτία τύπου ανακλήσεων-κατασχέσεων και παραβάσεων, τα οποία καταγράφηκαν σε υπολογιστικά φύλλα. Τα αποτελέσματα της μελέτης έδειξαν πως οι έλεγχοι οι οποίοι γίνονται είναι απαραίτητοι για την προστασία των καταναλωτών. Σημαντικός ο ρόλος των ιδίων, αφού οι καταγγελίες τους ενισχύουν θετικά την ευρεία αντιμετώπιση απέναντι στους κινδύνους που εμφανίζονται. Οι περισσότερες ανακλήσεις-κατασχέσεις έγιναν μετά από κάποιον επίσημο (προγραμματισμένο) έλεγχο ή μετά από κάποια καταγγελία καταναλωτή. Εκ των αποτελεσμάτων, φαίνεται πως ο συχνότερος κίνδυνος που έχει παρουσιαστεί μεταξύ των ετών 2004-2015 είναι βιολογικός. Επίσης, οι περισσότερες περιπτώσεις ανακλήσεων-κατασχέσεων αφορούσαν την κατηγορία 'κρέας και προϊόντα κρέατος'. Ακόμα, μετά την ανάλυση δεδομένων της μελέτης, προέκυψε πως κατά τα έτη 2005-2013, οι περισσότερες παραβάσεις με καταβολή προστίμου έγιναν στην Περιφέρεια Αττικής. Η χρονιά με το μεγαλύτερο ύψος προστίμων ήταν το 2012, αφού τέθηκε πρόστιμο που έφτανε τα 500.000€. Τα περισσότερα πρόστιμα κατά τα έτη αυτά, αφορούσαν κυρίως ποσά μικρότερα των 5.000€. Τέλος, οι περισσότερες περιπτώσεις που καταβλήθηκαν πρόστιμα αφορούσαν επιχειρήσεις μαζικής εστίασης. Είναι προφανής η ανάγκη παρέμβασης όλων μας (από τον γεωργό μέχρι τον καταναλωτή), με σκοπό την δημιουργία μιας όσο το δυνατόν πιο υπεύθυνης και ορθής αγοράς τροφίμων, προκειμένου τα προϊόντα που φτάνουν στον τελικό καταναλωτή να μην αποτελούν κίνδυνο για την υγεία του.

Λέξεις-Κλειδιά: ανάκληση, απόσυρση, κατάσχεση, παράβαση, πρόστιμο.

Abstract

Food safety is an international challenge that requires close cooperation between countries to adopt standards and establish transnational surveillance systems. Through safe food, consumer health is protected and the food market is maintained and strengthened. The purpose of this study is to analyse public available data for transgression concerning food safety and recalls-seizures of food or materials in contact with foods. Furthermore our aim is the identification of risks, food items or transgression that appears most frequently and may have negative consequences for the consumer protection. Public available data was collected from the website of the national food control authority (EFET), which concerned press releases about recalls-seizures and infringement. The data were recorded on spreadsheets and analysed with basic and advanced statistical. The results show that the most frequent risk that occurred between 2004 and 2015 is biological. Also, most cases of recalls and seizures related to the category 'meat and meat products'. The results of the study showed that the controls that are being carried out are necessary for the protection of consumers. Their role is important, since their complaints positively support the broader response to the food-borne hazards. Most recalls-seizures were due to an official control or after a consumer complaint. During the years 2005-2013, most of the fines imposed were in the Region of Attica. Most fines in these years mainly concerned amounts of less than € 5000. The year with the highest fines was in 2012, where imposed fines reached above 60000 €. Finally, most of the cases with imposed fines concerned food service operations. It is obvious that all of us (from the farmer to the consumer) need to interact towards creating a food market that is correct and responsible, so that products reaching the final consumer do not pose a risk for public health.

Keywords: recall, withdrawal, confiscation, transgression, fine.

Κατάλογος πινάκων

Πιν.1: Ορισμοί της απόσυρσης και ανάκλησης σε Αυστραλία – Νέα Ζηλανδία, Ευρωπαϊκή Ένωση, ΗΠΑ και Καναδά	σ. 47
Πιν.2: Παραδείγματα κύριων βιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα.....	σ. 54
Πιν.3: Παραδείγματα χημικών κινδύνων στα τρόφιμα.....	σ. 54
Πιν.4: Παραδείγματα φυσικών κινδύνων.....	σ. 56
Πιν.5α, 5β: Συνδυασμοί χαρακτηρισμών τροφίμων (cross-tabulation)	σ. 69, 70
Πιν.6: Ανακλήσεις/κατασχέσεις ανά έτος.....	σ. 72
Πιν.7: Συχνότητα εμφάνισης μηχανισμών ανάκλησης ανά έτος.....	σ. 75
Πιν.8: Συνδυασμοί μηχανισμών ανάκλησης/κατάσχεσης.....	σ. 76
Πιν.9: Κανόνες συσχέτισης ανακλήσεων/κατασχέσεων.....	σ. 77
Πιν.10: Οι πιο συχνές περιπτώσεις στο σύνολο των ανακλήσεων - κατασχέσεων.....	σ. 80
Πιν.11: Συχνότητα παραβάσεων ανά έτος	σ. 89
Πιν.12: Παραβάσεις ανά περιφέρεια.....	σ. 89
Πιν.13: Συχνότητα ανά είδος επιχείρησης.....	σ. 90
Πιν.14: Συχνότητα εύρους προστίμου.....	σ. 93

Κατάλογος σχημάτων

Σχ. 1: Συχνότητα ανακλήσεων ανά κατηγορία τροφίμων.....	σ. 68
Σχ. 2: Συχνότητα εμφάνισης κινδύνων.....	σ. 69
Σχ. 3: Συχνότητα εμφάνισης μηχανισμών που οδήγησαν σε ανακλήσεις.....	σ. 70
Σχ. 4: Κανόνες Συσχέτισης παραβάσεων.....	σ. 87
Σχ. 5: Εύρος προστίμου ανά έτος.....	σ. 88
Σχ. 6: Συχνότητα εμφάνισης κατηγορίας επιχείρησης.....	σ. 92

Εισαγωγή

Η πτυχιακή αυτή έγινε στα πλαίσια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών, με κατεύθυνση τη «Διατροφή και Δημόσια Υγεία», του Τμήματος Επιστήμης Διαιτολογίας-Διατροφής, της Σχολής Επιστημών Υγείας και Αγωγής, του Χαροκοπείου Πανεπιστημίου.

Η τάση για κατανάλωση επεξεργασμένων, τυποποιημένων και προμαγειρεμένων τροφών έχει επικρατήσει παγκοσμίως. Στον τομέα της μεταποίησης τροφίμων, εάν δεν τηρούνται οι ορθοί κανόνες κατά την επεξεργασία και μεταποίησή τους, υπάρχει ο κίνδυνος της υποβάθμισης της ποιότητας και της αλλοίωσης της θρεπτικής αξίας του προϊόντος και των κυριότερων φυσικοχημικών χαρακτηριστικών του. Η ραγδαία εξέλιξη της τεχνολογίας και η ανεξέλεγκτη χρήση της σε συνδυασμό με τα οικονομικά οφέλη που επιφέρει, έχει οδηγήσει στην παρασκευή και κατανάλωση πλήθους μεταποιημένων τροφίμων, τα οποία όχι μόνο δεν προάγουν την υγεία του καταναλωτή, αλλά εγκυμονούν κινδύνους για την υγεία του τελικού καταναλωτή. Η εκτεταμένη χρήση πρόσθετων, όπως συντηρητικά, χρωστικές, γλυκαντικές και αρωματικές ύλες, η προσθήκη διαφόρων προσθέτων με τη μορφή συνθετικών χημικών βιταμινών και μετάλλων, η μικροβιακή και φυσικοχημική σύσταση των πρώτων υλών καθώς και οι μέθοδοι μεταποίησης και επεξεργασίας όπως τεμαχισμός, συσκευασία, ψύξη, διατήρηση και μεταφορά, που εφαρμόζονται αυξάνουν την επικινδυνότητα των τροφίμων τόσο λόγω της μη ορθής εφαρμογής των κανόνων που ισχύουν όσο και λόγω της ελλιπούς πληροφόρησης που υπάρχει σχετικά με την επιβλαβή επιβάρυνση των τροφίμων. Το συμπέρασμα που εξάγεται είναι ότι επειδή η ασφάλεια των προσθετικών και των προσθέτων στα τρόφιμα δεν έχει διευκρινιστεί πλήρως, η χρήση τους μπορεί να επιβαρύνει τον ανθρώπινο οργανισμό και να αποδειχθεί επιζήμια για τη δημόσια υγεία.

Η σύγχρονη προσέγγιση της ασφάλειας των τροφίμων δε βασίζεται πλέον στη λογική μόνο ενός ασφαλούς τελικού προϊόντος. Εξαιτίας της πολυπλοκότητας της παραγωγής των τροφίμων η ασφάλειά τους αφορά πλέον ολόκληρη την αλυσίδα παραγωγής τους. Το πόσο σημαντική είναι η συμβολή όλων των φορέων της διατροφικής αλυσίδας για ασφαλή τρόφιμα και προστασία της υγείας του καταναλωτή φαίνεται από τα προβλήματα που υπάρχουν σήμερα σε κάθε στάδιο της αλυσίδας όπως είναι τα κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων στο κρέας και η προσθήκη μη ασφαλών προσθέτων. Η παραγωγή, η βιομηχανία τροφίμων και οι ελεγκτικές αρχές εστιάζουν τις προσπάθειές τους στην ανάπτυξη και εφαρμογή συστημάτων διασφάλισης βασισμένων στην πρόληψη, με τον καθορισμό, καταγραφή και έλεγχο των

κρίσιμων παραμέτρων των τροφίμων σε όλο τον κύκλο ζωής τους, από την παραγωγή ως την τελική χρήση τους. Η απαρέγκλιτη εφαρμογή ορθών πρακτικών από την πρωτογενή παραγωγή, τη μεταποίηση και τη βιομηχανική επεξεργασία, μέχρι τη διακίνηση, τη διάθεση και την κατανάλωση αποτελεί κοινά αποδεκτό σημείο αφετηρίας για την επίτευξη των στόχων ασφάλειας και ποιότητας.

Η προσέγγιση αυτή απαιτεί αυστηρή εφαρμογή συγκεκριμένων κανόνων και μέτρων σε όλα τα επίπεδα της παραγωγικής αλυσίδας. Σημαντικό ρόλο στην εφαρμογή αυτών των κανόνων και μέτρων είναι η αλληλεπίδραση και συνεργασία μεταξύ όλων των φορέων της αλυσίδας. Ακόμη κι από τη στιγμή που το τρόφιμο καταλήγει στο σπίτι, συνιστάται στους καταναλωτές να ακολουθούν τις συνιστώμενες πρακτικές σχετικά με την ασφαλή αποθήκευση και προετοιμασία του. Μόνον έτσι μπορούν να επιτευχθούν τα υψηλότερα επίπεδα ασφάλειας των τροφίμων ακόμη και στο σπίτι.

Ο προσδιορισμός της επικινδυνότητας στην ασφάλεια των τροφίμων έχει ιδιαίτερη σημασία στην προστασία της ανθρώπινης υγείας. Σε πολλές χώρες έχει διαμορφωθεί ένα σύστημα εκτίμησης του κινδύνου που αφορά τα τρόφιμα, θεσπίζοντας υψηλές προδιαγραφές για όλες τις κατηγορίες τους. Με τον τρόπο αυτό λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα και ελαχιστοποιούνται οι κίνδυνοι που απειλούν την υγεία των καταναλωτών. Η εκτίμηση κινδύνων επιτρέπει στους νομοθέτες και στους εμπλεκόμενους στην ασφάλεια των τροφίμων να προσδιορίσουν τους ενδεχόμενους κινδύνους στην τροφική αλυσίδα. Όπως όμως είναι αναμενόμενο λόγω της φύσης των τροφίμων, δεν είναι δυνατό να επιτευχθεί μηδενικός κίνδυνος μολονότι μπορεί να ελαχιστοποιηθεί στο χαμηλότερο δυνατό επίπεδο.

Η έγκυρη και επιστημονική ενημέρωση του καταναλωτή σχετικά με τους κινδύνους που απειλούν τη δημόσια υγεία είναι μια αμφίδρομη ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ των ενδιαφερόμενων πλευρών και αποτελεί κύρια ευθύνη των αρχών απέναντι στον καταναλωτή. Η Ευρωπαϊκή Ένωση εφαρμόζοντας το σύστημα ταχείας προειδοποίησης για τα τρόφιμα και τις ζωοτροφές (RASFF) επιτρέπει την έγκαιρη διάδοση πληροφοριών σχετικά με τους νέους κινδύνους για τον καταναλωτή. Όταν οι επίσημες υπηρεσίες ενός κράτους μέλους της ΕΕ εντοπίζουν ένα τρόφιμο ή μια ζωοτροφή το οποίο πιστεύουν ότι μπορεί να παρουσιάσει κίνδυνο για τους καταναλωτές, χρησιμοποιούν το δίκτυο αυτό για τη διάδοση των πληροφοριών σχετικά με τον πιθανό κίνδυνο και τα μέτρα που έλαβαν για να εμποδίσουν την είσοδο του εν λόγω προϊόντος στην τροφική αλυσίδα. Κατά τον τρόπο αυτό ο κίνδυνος γίνεται πολύ γρήγορα γνωστός σε ολόκληρη την ΕΕ, και οι αρχές των άλλων χωρών μπορούν να

δράσουν με ταχύτητα εφόσον εκτιμούν ότι υπάρχει κίνδυνος και για τους δικούς τους πολίτες.

Κεφάλαιο 1^ο: Βιβλιογραφική ανασκόπηση

1.1 Νομοθετικό Πλαίσιο

Αυτή η μελέτη στηρίχτηκε σε νομοθετικά πλαίσια τα οποία παρατίθενται παρακάτω.

Σύμφωνα με την Κοινή Υπουργική Απόφαση 15523 του 2006, του Παραρτήματος VI και Κεφαλαίου Α ισχύουν οι παρακάτω ορισμοί:

1. Ως ασφαλή τρόφιμα, νοούνται τα τρόφιμα τα οποία διατηρούν τους ειδικούς για έκαστο είδος οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, σύσταση, γεύση, χρώμα), δεν παρουσιάζουν μεταβολές οφειλόμενες σε αλλοιώσεις, αποσύνθεση, βιολογική μόλυνση, χημική ή φυσική ρύπανση και πληρούν όλους τους υγειονομικούς όρους της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας. Για τον χαρακτηρισμό των τροφίμων λαμβάνονται υπόψη οι κανονικές, για κάθε προϊόν, συνθήκες χρήσης του τροφίμου και οι πληροφορίες που είναι διαθέσιμες κάθε φορά στον καταναλωτή.

2. Ως μη ασφαλή τρόφιμα, τα τρόφιμα που δεν πληρούν τους υγειονομικούς όρους που επιβάλλει η Κοινοτική και Εθνική νομοθεσία. Διακρίνονται σε:

α. Ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Στην κατηγορία αυτή μπορούν να καταταγούν τρόφιμα που:

- I. παρουσιάζουν μη κανονικούς οργανοληπτικούς χαρακτήρες (οσμή, γεύση, χρώμα, σύσταση), ανεξάρτητα από τις επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.
- II. έχουν ξένες προσμίξεις που δεν έχουν σχέση με την φυσική κατάσταση ή τον τρόπο παρασκευής τους.
- III. έχουν υπέρβαση του χρόνου διατηρησιμότητας.
- IV. έχουν παραχθεί ή αποθηκευθεί ή διατίθενται από μη νομίμως λειτουργούσες επιχειρήσεις και για τα οποία υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις ακαταλληλότητας.
- V. υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις χρησιμοποίησης μη ασφαλών πρώτων υλών ή πλημμελούς επεξεργασίας.
- VI. έχουν παρασκευαστεί ή συντηρηθεί ή συσκευαστεί ή διατηρηθεί κάτω από συνθήκες που δεν πληρούν τις ειδικές διατάξεις της κείμενης νομοθεσίας.
- VII. έχουν παραχθεί χωρίς εγκριτική απόφαση του ΑΧΣ ή άλλου αρμόδιου οργάνου, όταν αυτή επιβάλλεται.

VIII. κατά τις ιστολογικές εξετάσεις διαπιστώνεται η παρουσία απαγορευμένων ιστών σε αυτά.

IX. στερούνται υγειονομικών επισημάνσεων, σήμανση καταλληλότητας ή κατάλληλο αναγνωριστικό σήμα, όπως προβλέπονται από ειδικές διατάξεις.

X. δεν συνοδεύονται από υγειονομικά πιστοποιητικά καταλληλότητας, όταν αυτό επιβάλλεται.

XI. Έχουν υποστεί απόψυξη και επανακατάψυξη.

β. Επιβλαβή για την υγεία. Στην κατηγορία αυτή μπορούν να καταταγούν:

I. τρόφιμα με εκτεταμένη αλλοίωση ή αποσύνθεση που δύναται να έχουν άμεσες ή έμμεσες βλαπτικές συνέπειες στην υγεία του καταναλωτή, όταν λαμβάνονται άπαξ ή κατ' επανάληψη.

II. τρόφιμα που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών ή μορφές παρασίτων ή ιούς, με υπέρβαση των νομοθετημένων ορίων – κριτηρίων – διατάξεων, που μπορούν να προκαλέσουν βλάβη στην υγεία του ανθρώπου.

III. τρόφιμα που περιέχουν χημικές τοξικές ουσίες είτε φυσικά απαντώμενες είτε ως πρόσθετες χημικές ενώσεις είτε προκύπτουσες από τις μεθόδους επεξεργασίας σε συγκέντρωση που υπερβαίνει αποδεκτά νομοθετημένα όρια ή που η παρουσία τους δε δικαιολογείται καν από την νομοθεσία.

IV. τρόφιμα που παρουσιάζουν επίπεδα καταλοίπων αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων, βαρέων μετάλλων κ.λπ., καθώς και καταλοίπων με ορμονική, θυρεοστατική, αναβολική δράση, που υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια ή υπάρχει παρουσία παρόμοιων ουσιών που είναι απαγορευμένες.

V. ύπαρξη ξένων σωμάτων σε τρόφιμα με άμεσες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.

VI. τρόφιμα που έχουν επιμολυνθεί με νεκρά ή ζωντανά έντομα αρθρόποδα ή απεκκρίματα αυτών

VII. τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιοντίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες και δεν προβλέπεται από την ισχύουσα νομοθεσία για αυτά.

3. Κανονικά τρόφιμα, τα τρόφιμα τα οποία πληρούν τους όρους της Εθνικής και Κοινοτικής νομοθεσίας.

4. Μη κανονικά τρόφιμα, τα ασφαλή τρόφιμα τα οποία δεν πληρούν τις απαιτήσεις των διατάξεων της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς τις σταθερές ποιότητας και ως προς την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση. Με τον όρο σταθερές ποιότητας νοούνται τα

συστατικά και τα αναλυτικά στοιχεία ενός τροφίμου όπως αυτά καθορίζονται στα πρότυπα του Κ.Τ.Π. ή στις εγκριτικές αποφάσεις του Α.Χ.Σ ή άλλου αρμοδίου οργάνου. Στην κατηγορία αυτή μπορούν να καταταγούν όσα τρόφιμα:

- α) έχουν διαφημιστεί ή επισημανθεί ή παρουσιασθεί κατά τρόπον που αντίκειται στις διατάξεις των άρθρων 10 & 11 του Κ.Τ.Π. ή σε ειδικότερες διατάξεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας,
- β) είναι νοθευμένα (τρόφιμα στα οποία έχουν προστεθεί ύλες ενδεχομένως ευτελέστερης αξίας για λόγους κερδοσκοπίας ή παραπλάνησης του καταναλωτή)
- γ) δεν πληρούν τις απαιτήσεις της ισχύουσας νομοθεσίας ως προς τις σταθερές ποιότητας.

5. Καταγγελία καταναλωτή για τρόφιμα: ατομική ή δια πληρεξουσίου δήλωση η οποία υποστηρίζεται από εύλογα αποδεικτικά στοιχεία ότι πωλητής ή προμηθευτής διέπραξε ή ενδέχεται να διαπράξει παράβαση της νομοθεσίας που αφορά την προστασία της υγείας, των κανόνων για την σύνθεση και την ποιότητα, την επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση. Οποιαδήποτε άλλη δήλωση θα θεωρείται παράπονο, θα αξιολογείται και θα λαμβάνετε υπόψη κατά τον σχεδιασμό των τακτικών και εκτάκτων ελέγχων (άρθρο 3 του Κανονισμού 2006/2004/ΕΚ). Σε κάθε λήψη ή προσκόμιση στην υπηρεσία δείγματος για εργαστηριακή ανάλυση στα πλαίσια καταγγελίας θα πρέπει να εξασφαλίζεται η νομική και αναλυτική εγκυρότητά του.

Σύμφωνα με το Κεφάλαιο Β της ίδιας Κοινής Υπουργικής Απόφασης, που σχετίζεται με την κατάσχεση των μη ασφαλών τροφίμων ισχύουν οι εξής κανόνες:

1. Απαγορεύεται η παρασκευή, μεταποίηση, διανομή, μεταφορά, έκθεση προς πώληση και κατοχή μη ασφαλών τροφίμων.
2. Τρόφιμα, κρινόμενα κατά τους ελέγχους ως μη ασφαλή κατάσχονται κατόπιν αιτιολογημένης έκθεσης των επιθεωρητών η οποία επιδίδεται στον υπεύθυνο της επιχείρησης ή εκπρόσωπό του ή τον υπεύθυνο φύλαξης των προϊόντων.
3. Οι ιδιοκτήτες των κατασχεθέντων τροφίμων δύναται να υποβάλλουν εγγράφως ένσταση επανεξετάσεως. Η ένσταση υποβάλλεται, στην υπηρεσία στην οποία ανήκουν οι ελεγκτές που διενήργησαν την κατάσχεση, από τον υπεύθυνο της επιχείρησης ή νόμιμο εκπρόσωπό του εντός 24 ωρών από την παράδοση της έκθεσης κατάσχεσης. Εφόσον δεν υποβληθεί ένσταση εντός της προβλεπόμενης προθεσμίας, η έκθεση των ελεγκτών θεωρείται οριστική, ανέκκλητη και εκτελεστή. Εφόσον ο ιδιοκτήτης δεν επιθυμεί την επανεξέταση των κατασχεθέντων

τροφίμων υπογράφει στην έκθεση κατασχέσεως ότι παραιτείται του δικαιώματος αυτού.

4. Με απόφασή του, ο προϊστάμενος του τμήματος στο οποίο ανήκουν οι ελεγκτές προβαίνει εντός δύο εργασίμων ημερών από την υποβολή της εντάσεως, στη συγκρότηση τριμελούς επιτροπής αποτελούμενης από:

α) έναν από τους ελεγκτές που διενήργησαν την κατάσχεση και

β) δύο ελεγκτές της αρμόδιας υπηρεσίας.

5. Η τριμελής επιτροπή συνέρχεται εντός δύο εργασίμων ημερών, και αφού εξετάσει λεπτομερώς τα κατασχεθέντα τρόφιμα και λάβει υπόψη την έκθεση κατάσχεσης καθώς και κάθε στοιχείο που θα προκύψει κατά την εξέταση, αποφαινεται για την τύχη αυτών συντάσσοντας προς τούτο πρακτικό – έκθεση επανεξέτασης. Η απόφαση της επιτροπής λαμβάνεται κατά πλειοψηφία και πρέπει να τεκμηριώνεται σύμφωνα με τις διατάξεις της Κοινοτικής και Εθνικής νομοθεσίας. Η επιτροπή επιδίδει αμέσως αντίγραφο στον υπεύθυνο της επιχείρησης ή εκπρόσωπό του και υποβάλλει επίσης αντίγραφο στην υπηρεσία της, καθώς και στην προϊστάμενη αυτής αρχή.

6. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης ή νόμιμος εκπρόσωπός του έχει το δικαίωμα, να ασκήσει ένσταση για δεύτερη επανεξέταση εντός δύο εργασίμων ημερών από την επίδοση του πρακτικού - έκθεσης επανεξέτασης. Η ένσταση υποβάλλεται στην αρμόδια αρχή στην οποία ανήκει το τμήμα που συγκρότησε την τριμελή επιτροπή. Εφόσον ο υπεύθυνος της επιχείρησης δεν ασκήσει ένσταση, η απόφαση της τριμελούς επιτροπής καθίσταται οριστική, ανέκκλητη και εκτελεστή.

7. Με απόφασή του ο προϊστάμενος της διεύθυνσης προβαίνει, εντός δύο εργασίμων ημερών από την υποβολή της ένστασης, στην συγκρότηση πενταμελούς επιτροπής.

8. Η πενταμελής επιτροπή συνέρχεται εντός τριών εργασίμων ημερών και αφού εξετάσει λεπτομερώς τα κατασχεθέντα τρόφιμα και λάβει υπόψη την έκθεση της τριμελούς επιτροπής, αποφαινεται για την τύχη των τροφίμων, συντάσσοντας σχετική έκθεση. Η απόφαση της πενταμελούς επιτροπής λαμβάνεται κατά πλειοψηφία. Η απόφαση της πενταμελούς επιτροπής είναι οριστική, ανέκκλητη και εκτελεστή.

9. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης κατασχεθέντων τροφίμων βάρους μικρότερου των 25 χιλιογράμμων στερείται του δικαιώματος της επανεξέτασης. Επίσης, δεν δικαιούται να ζητήσει επανεξέταση από πενταμελή επιτροπή κατασχεθέντων τροφίμων βάρους μικρότερου των πεντακοσίων χιλιογράμμων. Στην περίπτωση αυτή ο υπεύθυνος της επιχείρησης δύναται να ορίσει το τρίτο μέλος της τριμελούς επιτροπής.

10. Κατασχεθέντα τρόφιμα μέχρι τη λήξη της διαδικασίας επανεξέτασης ή/και της διαδικασίας απομάκρυνσής τους, εναποθηκεύονται με δαπάνη του υπευθύνου της επιχείρησης.

11. Οι οικονομικές αποζημιώσεις των συμμετεχόντων στις επιτροπές ελεγκτών ως και οι δαπάνες μετάβασης θα βαρύνουν τον υπεύθυνο της επιχείρησης.

12. Τα οριστικώς και ανεκκλήτως κατασχεθέντα τρόφιμα απομακρύνονται από την κατανάλωση. Η απομάκρυνση συνίσταται:

α) στην καταστροφή τους,

β) στην επιβολή διαδικασιών εξυγίανσης ή κάθε άλλου μέτρου που κρίνεται αναγκαίο, προκειμένου να εξασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων και η συμμόρφωση με την κείμενη νομοθεσία,

γ) την έγκριση της χρήσης των τροφίμων για σκοπούς άλλους από εκείνους για τους οποίους προοριζόταν αρχικά,

δ) την επαναποστολή τους στο κράτος μέλος προέλευσης και

ε) την επιβολή των μέτρων που προβλέπονται στο άρθρο 19 του Καν. 882/04, προκειμένου για τρόφιμα που προέρχονται από τρίτες χώρες (άρθρο 19-27 Καν. 625/2017).

13. Τα προς καταστροφή ή εξυγίανση ή άλλη ενέργεια τρόφιμα, καθώς και τα προοριζόμενα προς επαναποστολή, για την μεταφορά τους προς τον τόπο προορισμού συνοδεύονται από πιστοποιητικό - άδεια διακίνησης μη ασφαλών τροφίμων. Η επεξεργασία των μη ασφαλών τροφίμων θα γίνεται υπό την εποπτεία της κατά τόπον αρμόδιας αρχής. Για την άφιξη των μη ασφαλών τροφίμων στις εγκαταστάσεις που θα λάβει χώρα η επεξεργασία, καθώς και στις εγκαταστάσεις των κρατών μελών σε περίπτωση επαναποστολής, την ευθύνη της γνωστοποίησης στην αρμόδια αρχή φέρει ο υπεύθυνος της επιχείρησης.

Όσον αφορά τη δέσμευση των τροφίμων έχουν συνταχθεί οι παρακάτω κανόνες, και αναφέρονται στο Κεφάλαιο Γ της προαναφερόμενης Κοινής Υπουργικής Απόφασης.

1. Απαγορεύεται η παρασκευή, διανομή, μεταφορά και έκθεση προς πώληση μη κανονικών τροφίμων.

2. Δεσμεύονται:

α) σε όλα τα στάδια εμπορίας, τρόφιμα που είναι νοθευμένα,

β) στο στάδιο διάθεσης στον τελικό καταναλωτή τρόφιμα που έχουν παραπλανητικές ενδείξεις ή είναι προσυσκευασμένα και δεν φέρουν ενδείξεις στην Ελληνική γλώσσα,

γ) σε κάθε στάδιο εμπορίας στην περίπτωση μη συμμόρφωσης σε έγγραφες και

αιτιολογημένες αποφάσεις της αρμόδιας αρχής.

3. Ειδικά, σε τρόφιμα στα οποία έχει προστεθεί πρόσθετη ύλη ή ουσία που δεν προβλέπεται ή το ποσοστό της προσθήκης πρόσθετης ύλης ή ουσίας υπερβαίνει τα όρια που καθορίζονται στις διατάξεις του Κώδικα Τροφίμων & Ποτών, δεσμεύονται σε όλα τα στάδια εμπορίας. Για τις περιπτώσεις αυτές, κατά προτεραιότητα, αποφαινεται το Ανώτατο Χημικό Συμβούλιο ή άλλο αρμόδιο όργανο σχετικά με τις επιπτώσεις του τροφίμου στη Δημόσια Υγεία. Αν χαρακτηριστούν τα τρόφιμα ως μη ασφαλή κατάσχονται σύμφωνα με τις διαδικασίες που προβλέπονται στο Κεφάλαιο Β.

4. Σε περίπτωση που υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις για την ακαταλληλότητα τροφίμων από βιολογικούς, ή φυσικούς ή χημικούς κινδύνους και για τα οποία δεν είναι δυνατή η οριστική αξιολόγηση του κινδύνου ή η έκταση της βλάβης που μπορεί να επιφέρει η ενδεχόμενη κατανάλωσή τους στην Δημόσια Υγεία χωρίς τη διενέργεια εργαστηριακών αναλύσεων, τα τρόφιμα δεσμεύονται. Οι ελεγκτές προβαίνουν υποχρεωτικά σε δειγματοληψία για τη διεξαγωγή των αναγκαίων, κατά περίπτωση, εργαστηριακών ελέγχων. Η τύχη των τροφίμων αυτών θα κριθεί από το αποτέλεσμα των εργαστηριακών ελέγχων.

5. Τρόφιμα για τα οποία υπάρχουν βάσιμες ενδείξεις, μη ασφάλειας, σε περίπτωση σήματος του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης για τα τρόφιμα (σύστημα ταχείας ανταλλαγής πληροφοριών της Ευρωπαϊκής Ένωσης για τα τρόφιμα - RASFF - Rapid Alert System for Foodstuffs) κατάσχονται.

6. Ο υπεύθυνος της επιχείρησης που εκθέτει τρόφιμα μη κανονικά υποχρεούται στην απομάκρυνση αυτών από τον χώρο έκθεσής τους προς πώληση στον τελικό καταναλωτή μέχρι συμμόρφωσης των τροφίμων προς τα προβλεπόμενα της νομοθεσίας, καθώς και στη γραπτή ενημέρωση του παρασκευαστή και κοινοποίηση προς τη δεσμεύουσα αρχή. Επίσης, ο υπεύθυνος της επιχείρησης ο οποίος έχει διαθέσει μη κανονικά τρόφιμα σε άλλες επιχειρήσεις, υποχρεούται να ενημερώσει αυτές για την απομάκρυνση αυτών των τροφίμων από τη διακίνηση μέχρι τη συμμόρφωση αυτών των επιχειρήσεων προς τις απαιτήσεις της νομοθεσίας.

Επιπρόσθετα, παρακάτω καταγράφονται οι κανόνες που είναι σχετικοί με την ανάκληση / απόσυρση των μη ασφαλών τροφίμων, κατά το Κεφάλαιο Δ.

1. Ο ιδιοκτήτης ή ο νόμιμος εκπρόσωπος της επιχείρησης τροφίμων υποχρεούται άμεσα σε απόσυρση ή ανάκληση τροφίμων που έχει εισαγάγει, παραγάγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει,

ή διανείμει σε περίπτωση που αυτά δεν πληρούν τις απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων και εφόσον τα τρόφιμα απομακρύνθηκαν από τον άμεσο έλεγχο του. Παράλληλα κοινοποιεί την απόφαση απόσυρσης στην αρμόδια αρχή, γνωστοποιώντας το είδος, την ποσότητα, τα στοιχεία συσκευασίας και επισήμανσης των τροφίμων αυτών, και την παρτίδα, όπως και τα λεπτομερή στοιχεία των επιχειρήσεων στις οποίες διατέθηκαν τα εν λόγω τρόφιμα. Η αρμόδια αρχή διατηρεί το δικαίωμα να αποφασίζει για το εύρος των διαδικασιών απόσυρσης, ακόμα και στις περιπτώσεις τροφίμων που παραμένουν υπό τον άμεσο έλεγχο της επιχείρησης, εφόσον κριθεί αυτό αναγκαίο, καθώς και για κάθε περαιτέρω ενέργεια. Τα παραπάνω αποσυρόμενα τρόφιμα μεταφέρονται σε ανεξάρτητο από τα ασφαλή τρόφιμα χώρο, στον οποίο τοποθετείται πινακίδα με την ένδειξη "μη ασφαλή τρόφιμα". Ο υπεύθυνος των τροφίμων αυτών υποχρεούται να διατηρεί έγγραφα αρχεία καταχώρησης των στοιχείων της απόσυρσης.

2. Στην περίπτωση τροφίμων που έχουν ήδη διατεθεί στους τελικούς καταναλωτές, και συντρέχουν οι συνθήκες της προηγούμενης παραγράφου, ο υπεύθυνος της επιχείρησης, υποχρεούται να ενημερώνει τους καταναλωτές για τους λόγους της απόσυρσης και, όταν κριθεί απαραίτητο για την προστασία της δημόσιας υγείας, να προβαίνει στην ανάκληση των προϊόντων από τους καταναλωτές που τα έχουν προμηθευτεί.

3. Όταν ένας υπεύθυνος επιχείρησης αποσύρει πρώτες ύλες ή ένα συστατικό που βρίσκεται υπό τον άμεσο έλεγχό του υποχρεούται να ενημερώσει τον προμηθευτή του σχετικά με τη μη συμμόρφωση.

4. Επιχειρήσεις τροφίμων, που κρίνουν ή έχουν λόγους να πιστεύουν ότι τρόφιμα που έχουν διατεθεί στην αγορά είναι επιβλαβή για την υγεία, ενημερώνουν αμέσως τις αρμόδιες αρχές και εξηγούν λεπτομερώς τα μέτρα που έλαβαν για την αποτροπή του κινδύνου. Οι ενέργειες αυτές αφορούν και τις περιπτώσεις τροφίμων που έχουν ήδη παραχθεί από τους υπεύθυνους επιχειρήσεων τροφίμων ή έχουν εισαχθεί και φυλάσσονται, με σκοπό την πώληση ή τη δωρεάν προσφορά.

Σε περιπτώσεις παραβάσεων σε σχέση με την ασφάλεια του καταναλωτή καταβάλλονται οι αντίστοιχες κυρώσεις (χρηματικά πρόστιμα) σύμφωνα με το Άρθρο 1 της Κοινής Υπουργικής Απόφασης 10755/2006 σε όποιον:

I. Παράγει, επεξεργάζεται, παρασκευάζει, μεταποιεί, συσκευάζει, αποθηκεύει, συντηρεί, διαθέτει, διακινεί, επισημαίνει ή διαφημίζει τρόφιμα που προορίζονται για κατανάλωση, κατά

παράβαση των προδιαγραφών, των προτύπων και των κανόνων της εκάστοτε ισχύουσας κείμενης γενικής και ειδικής νομοθεσίας ή των πράξεων που εκδίδονται κατ' εξουσιοδότηση νόμου,

II. Παράγει, διαθέτει ή χρησιμοποιεί υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας επιβάλλεται.

Για το ύψος του χρηματικού προστίμου λαμβάνεται υπόψη το είδος και το μέγεθος της επιχείρησης, οι συνθήκες κάτω από τις οποίες τελέσθηκε ή εξακολουθεί να τελείται η παράβαση, ο όγκος των διατιθεμένων στην αγορά τροφίμων, οι ιδιαιτερότητες των ευρημάτων και οι επιπτώσεις αυτών στη δημόσια υγεία, τα συστήματα αυτοελέγχου, οι τυχόν διορθωτικές ενέργειες και η έγκαιρη ενημέρωση των αρμοδίων αρχών από την επιχείρηση και η τυχόν υποτροπή.

Σε κάθε περίπτωση η αρμόδια αρχή δια των εξουσιοδοτημένων της οργάνων διατηρεί το δικαίωμα προσαρμογής του ύψους των προστίμων εξετάζοντας το ιστορικό συμμόρφωσης της επιχείρησης, τις συνθήκες κάτω από τις οποίες τελέσθηκε ή εξακολουθεί να τελείται η παράβαση και ιδιαίτερα σε περιπτώσεις ύπαρξης εμφανούς δόλου ή περιπτώσεις παρεμπόδισης του επίσημου ελέγχου από την πλευρά της επιχείρησης.

Ειδικότερα οι παραβάσεις κατηγοριοποιούνται ως εξής:

Σε περίπτωση που κατά τον επίσημο έλεγχο διαπιστώνονται ευρήματα τα οποία δεν επηρεάζουν άμεσα την ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων και αυτά υποδηλώνουν μικρές αποκλίσεις από τις προδιαγραφές της ισχύουσας νομοθεσίας, την ελλιπή τεκμηρίωση διαδικασιών σχετικά με τις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές (ΟΠΠ), τις ορθές πρακτικές υγιεινής (ΟΠΥ) και το σύστημα HACCP., τη μη τήρηση των όρων αδειοδότησης, την ελλιπή τεκμηρίωση της εκπαίδευσης του προσωπικού της επιχείρησης και την ανεπαρκή εφαρμογή συστημάτων ιχνηλασιμότητας, για κάθε περίπτωση, εφόσον τα ευρήματα διαπιστωθούν σε επανέλεγχο.	1.500,00 € – 10.000,00 €
Σε περίπτωση που παραβάσεις οι οποίες απαιτούν άμεση συμμόρφωση προκειμένου να εξασφαλιστεί η δημόσια υγεία και η	2.000,00 € – 200.000,00 €

ασφάλεια των παραγομένων προϊόντων σε ότι αφορά την ευθύνη των επιχειρήσεων τροφίμων (μη ασφαλή τρόφιμα, υποχρέωση ανάκλησης, ενημέρωση της κεντρικής αρμόδιας αρχής), η έλλειψη άδειας λειτουργίας, οι σοβαρές αποκλίσεις των όρων αδειοδότησης, η μη εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου, η ανεπαρκής εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου, η έλλειψη βιβλιαρίων υγείας σε προσωπικό της επιχείρησης, το ανεπαρκές επίπεδο υγιεινής προσωπικού ή χώρων ή εξοπλισμού, οι ουσιώδεις αποκλίσεις από τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας σχετικά με τον εξοπλισμό και την υποδομή της επιχείρησης, η παραπλάνηση του καταναλωτή, τα μη κανονικά τρόφιμα και ασφαλή τρόφιμα, τα μη κανονικά – μη ασφαλή και ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση τρόφιμα, τα μη κανονικά – μη ασφαλή και επιβλαβή για την υγεία τρόφιμα, τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα και δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας.

Σε περίπτωση που κατά τον επίσημο έλεγχο διαπιστώνονται παραβάσεις που ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία και οδηγούν στην ανάγκη άμεσων μέτρων από τις αρμόδιες αρχές	20.000,00 € -
όπως η εκτεταμένη παραπλάνηση του καταναλωτή, οι περιπτώσεις υποτροπών παραβάσεων της παραγράφου 3(II) του παρόντος άρθρου και η μη συμμόρφωση της επιχείρησης.	1.000.000,00 €

Τέλος, στις περιπτώσεις παραβάσεων αναφερόμενων στο Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές επιβάλλονται τα ως άνω χρηματικά πρόστιμα. Όταν η αναφορά στο Σύστημα Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές επαναληφθεί το χρηματικό πρόστιμο που αντιστοιχεί για την παράβαση διπλασιάζεται κάθε φορά που αναφέρονται στο Σύστημα. Η άμεση συμμόρφωση της επιχείρησης και έγκαιρη ανάκληση των προϊόντων από μέρους της θα συνεκτιμάται για τον καθορισμό του ύψους του χρηματικού προστίμου.

Επιπροσθέτως, κρίνεται αναγκαία η αναφορά των ορισμών ορισμένων λέξεων-κλειδιά που

χρησιμοποιήθηκαν ακόμα, στη συγκεκριμένη μελέτη. Συνεπώς σύμφωνα με το Ενιαίο Κυρωτικό Σύστημα του Νόμου 4235/2014 (Άρθρο 1/Κεφάλαιο Α/Μέρος Α), ισχύουν τα εξής:

1. Ελεγκτής: Εντεταλμένος υπάλληλος των αρμόδιων αρχών του άρθρου 2 για τη διενέργεια επίσημου ελέγχου.

2. Μη συμμόρφωση: Μη πλήρωση των απαιτήσεων της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας του άρθρου 65, όπως αυτές κάθε φορά ισχύουν, καθώς και κάθε άλλης διάταξης της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας περί τροφίμων, ζωοτροφών, υγείας και προστασίας των ζώων και διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ, που κάθε φορά ισχύει.

3. Μέτρα συμμόρφωσης: Διοικητικά μέτρα που επιβάλλουν οι αρμόδιες αρχές του άρθρου 2 στις επιχειρήσεις ή εκμεταλλεύσεις, που δεν πληρούν τις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί τροφίμων, ζωοτροφών, υγείας και προστασίας των ζώων και διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ, με σκοπό τη συμμόρφωσή τους προς αυτές.

4. Μη ασφαλή τρόφιμα:

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

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

5. Τρόφιμα ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση:

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

6. Τρόφιμα επιβλαθή για την υγεία:

Η έννοια του επιβλαβούς για την υγεία τροφίμου σχετίζεται με την πιθανότητα πρόκλησης βλάβης στην ανθρώπινη υγεία. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι επιβλαβές για την υγεία πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι παράγοντες που απαριθμούνται στην παρ. 4 του άρθρου 14 του Κανονισμού (ΕΚ) 178/2002.

Στην κατηγορία αυτή μπορούν να καταταγούν:

α) Τρόφιμα που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών ή μορφές παρασίτων ή ιούς, με υπέρβαση των νομοθετημένων ορίων – κριτηρίων ασφάλειας, καθώς και

τρόφιμα που προέρχονται από ζώα που πάσχουν από μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες.

β) Τρόφιμα που περιέχουν ουσίες, είτε που απαντώνται φυσικά είτε ως πρόσθετες χημικές ουσίες είτε που προκύπτουν από τις μεθόδους παραγωγής, παρασκευής ή ως αποτέλεσμα μόλυνσης από το περιβάλλον, σε συγκεντρώσεις που υπερβαίνουν τα ανώτατα νομοθετημένα όρια ή που η παρουσία τους δεν δικαιολογείται από τη φύση του τροφίμου.

γ) Τρόφιμα που παρουσιάζουν επίπεδα καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, φυτοφαρμάκων, καθώς και καταλοίπων με ορμονική, θυρεοστατική, αναβολική δράση, που υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια ή που περιέχουν παρόμοιες ουσίες που είναι απαγορευμένες.

δ) Τρόφιμα στα οποία η παρουσία ξένων σωμάτων έχει άμεσες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή.

ε) Τρόφιμα στα οποία διαπιστώνεται η μη δήλωση αλλεργιογόνων ουσιών/τροφίμων, που είτε αποτελούν συστατικά τους είτε βρίσκονται στα τρόφιμα, λόγω διασταυρούμενης επιμόλυνσης.

στ) Τρόφιμα, στα οποία διαπιστώνεται η μη αναγραφή υποχρεωτικών προειδοποιητικών ενδείξεων που σχετίζονται με την υγεία.

ζ) Τρόφιμα που έχουν προκαλέσει επιβεβαιωμένη τροφιογενή λοίμωξη ή/και τοξίνωση.

η) Μη εγκεκριμένα νέα ή γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα.

θ) Τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιοντίζουσες ακτινοβολίες και παραβιάζουν τις διατάξεις περί ασφάλειας της σχετικής με αυτά νομοθεσίας.

7. Μη κανονικά τρόφιμα:

Στην κατηγορία αυτή κατατάσσονται τα κατωτέρω τρόφιμα:

α) Μη κανονικά ως προς προδιαγραφές ποιότητας: Τρόφιμα των οποίων οι ποιοτικές προδιαγραφές, όπου αυτές καθορίζονται, αποκλίνουν από τις σχετικές ενωσιακές ή εθνικές διατάξεις.

β) Μη κανονικά ως προς την επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση: Τρόφιμα στα οποία υπάρχουν αποκλίσεις από τη σχετική ενωσιακή και εθνική νομοθεσία.

8. Νοθευμένα τρόφιμα:

Τρόφιμα, στα οποία προστέθηκαν ύλες συνήθως ευτελέστερης αξίας για κερδοσκοπία ή για καλύτερη εμφάνιση των προϊόντων στην οποία δεν ανταποκρίνονται πραγματικά.

9. Μη ασφαλείς ζωοτροφές:

Οι ζωοτροφές θεωρούνται μη ασφαλείς, όσον αφορά τη χρήση για την οποία προορίζονται, όταν συντρέχουν οι προϋποθέσεις της παραγράφου 2 του άρθρου 15 του Κανονισμού (ΕΚ)

Για τις περιπτώσεις μη συμμορφώσεων, ακολουθούνται ενέργειες σύμφωνα με το Άρθρο 3 του Ενιαίου Κυρωτικού Συστήματος του Νόμου 4235/2014, οι οποίες περιγράφονται παρακάτω:

1. α) Αν η αρμόδια αρχή διαπιστώσει μη συμμορφώσεις σε σχέση με τις απαιτήσεις των διατάξεων της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ, που δεν αποτελούν ούτε θέτουν σε κίνδυνο τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων, τις αξιολογεί και λαμβάνοντας υπόψη το ιστορικό της επιχείρησης, διατυπώνει έγγραφες συστάσεις και απαιτεί διορθωτικές ενέργειες, τάσσοντας εύλογο χρόνο συμμόρφωσης.

β) Αν η αρμόδια αρχή, μετά από επανέλεγχο:

αα) Διαπιστώσει ότι η επιχείρηση έχει μεν προβεί σε διορθωτικές ενέργειες αλλά δεν τις έχει ολοκληρώσει, διατυπώνει εκ νέου έγγραφες συστάσεις ως προς τις μη συμμορφώσεις που υπολείπονται. Η επιχείρηση υποχρεούται να αποστέλλει τεκμήρια συμμόρφωσης με τις υπολειπόμενες συστάσεις και αν αυτά δεν κρίνονται ικανοποιητικά, ορίζεται εκ νέου επανέλεγχος.

ββ) Διαπιστώσει μη συμμόρφωση με τις συστάσεις της, ή αν η επιχείρηση είναι υπότροπη, λαμβάνονται μέτρα συμμόρφωσης, επιβάλλονται διοικητικές κυρώσεις και παραπέμπεται η υπόθεση στην αρμόδια εισαγγελική αρχή για την επιβολή ποινικών κυρώσεων.

2. Αν η αρμόδια αρχή διαπιστώσει μη συμμόρφωση, σε σχέση με τις απαιτήσεις των διατάξεων της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ, που αποτελεί ή θέτει σε άμεσο κίνδυνο τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων, λαμβάνει άμεσα μέτρα συμμόρφωσης, επιβάλλει διοικητικές κυρώσεις και παραπέμπει στην αρμόδια εισαγγελική αρχή για την επιβολή ποινικών κυρώσεων.

Τα διοικητικά μέτρα, των συμμορφώσεων αυτών, που πρέπει να ληφθούν αναφέρονται στο Άρθρο 4 του Κεφαλαίου Β' του ιδίου Νόμου.

Οι αρμόδιες αρχές, στο πλαίσιο άσκησης του επίσημου ελέγχου, αν διαπιστώσουν μη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις ή τις διαδικασίες που προβλέπει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία στους τομείς των τροφίμων και των ζωοτροφών, επιβάλλουν, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση της μη συμμόρφωσης, το ιστορικό και το μέγεθος της επιχείρησης, κατά περίπτωση και στο βαθμό που απαιτείται, τα ακόλουθα μέτρα συμμόρφωσης:

- α) Περιορισμό ή απαγόρευση διάθεσης στην αγορά τροφίμων ή ζωοτροφών.
- β) Παρακολούθηση και εφόσον απαιτείται, εντολή ανάκλησης ή απόσυρσης ή/και καταστροφής των τροφίμων ή ζωοτροφών.
- γ) Αναστολή, μερική ή ολική, της λειτουργίας ή ανάκληση της άδειας λειτουργίας της εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων.
- δ) Αναστολή ή ανάκληση της έγκρισης ή καταχώρισης ή εγγραφής της εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων ή ζωοτροφών.
- ε) Υποβολή διαδικασιών εξυγίανσης.
- στ) Επαναποστολή των τροφίμων ή ζωοτροφών στο κράτος-μέλος αποστολής τους, εφόσον γίνονται αποδεκτά από αυτό.
- ζ) Έγκριση χρήσης των τροφίμων ή ζωοτροφών για άλλους σκοπούς από εκείνους για τους οποίους προορίζονταν αρχικά.
- η) Προσωρινή αναστολή και ανάκληση άδειας κυκλοφορίας οχήματος μεταφοράς τροφίμου.
- θ) Επιβολή διορθωτικών ενεργειών σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως επαναδιαλογή, ανασυσκευασία, υποβιβασμός ή επαναταξινόμηση σε άλλη κατηγορία.
- ι) Κάθε άλλο μέτρο που κρίνει κατάλληλο η αρμόδια αρχή.

Υπάρχουν ακόμα, περιπτώσεις, σύμφωνα με το Άρθρο 5 του ιδίου Νόμου, στις οποίες επιβάλλεται ο περιορισμός ή η απαγόρευση διάθεσης τροφίμων ή ζωοτροφών με τις διαδικασίες δέσμευσης και κατάσχεσης, οι οποίες περιγράφονται παρακάτω.

Τα προϊόντα τα οποία δεσμεύονται, σύμφωνα με το Άρθρο 6 του Ενιαίου Κυρωτικού Συστήματος, κατόπιν αιτιολογημένης έκθεσης ή πρακτικού των ελεγκτών των αρμόδιων αρχών, ανάλογα αν πρόκειται, αντίστοιχα, για τρόφιμα ή ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, αποθήκευσης, διακίνησης και διάθεσης αυτών, μπορεί να είναι τα εξής:

1. Τρόφιμα ή ζωοτροφές, τα οποία είναι νοθευμένα, αν δεν προκύπτει θέμα ασφάλειας αυτών.
2. Τρόφιμα ή ζωοτροφές μη κανονικά ως προς την επισήμανση, την παρουσίαση και διαφήμισή τους, ιδίως αν προκύπτει παραπλάνηση των καταναλωτών.
3. Τρόφιμα ή ζωοτροφές, στα οποία διατυπώνονται ισχυρισμοί διατροφής ή υγείας, οι οποίοι δεν συμμορφώνονται προς τις απαιτήσεις της σχετικής νομοθεσίας.
4. Τρόφιμα μη ασφαλή, των οποίων η χρήση μπορεί να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία συγκεκριμένης κατηγορίας καταναλωτών, λόγω έλλειψης σημαντικών

πληροφοριών επί της επισήμανσης.

5. Τρόφιμα ή ζωοτροφές μη κανονικά ως προς την επισήμανσή τους κατά το στάδιο της τελικής διάθεσής τους στον καταναλωτή, λόγω έλλειψης αναγραφής των ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα.

6. Τρόφιμα μη κανονικά ως προς τις εκάστοτε προδιαγραφές και τους κανόνες παραγωγής και εμπορίας.

7. Τρόφιμα ή ζωοτροφές, για τα οποία δεν είναι δυνατή η οριστική αξιολόγηση του κινδύνου, χωρίς τη διενέργεια εργαστηριακών αναλύσεων.

8. Υλικά και αντικείμενα που είναι ή προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των ενεργών και νοσημών υλικών και αντικειμένων που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της ειδικής νομοθεσίας περί επισήμανσης και των προβλεπόμενων για την έκδοση δηλώσεων συμμόρφωσης.

9. Σε κάθε άλλη περίπτωση που οι αρμόδιες αρχές κρίνουν αιτιολογημένα ότι υπάρχει ανάγκη για δέσμευση.

Πριν από τη δέσμευση τροφίμων, στις περιπτώσεις 2,3,5, 6 και 8 της παραπάνω παραγράφου ή πριν από τη δέσμευση ζωοτροφών, στις περιπτώσεις 2, 3 και 5, η αρμόδια αρχή, προβαίνει στη διατύπωση συστάσεων, τάσσοντας εύλογο χρόνο συμμόρφωσης, εξαιρουμένων των περιπτώσεων υποτροπής ή σκοπούμενης παραπλάνησης του καταναλωτή. Αν η επιχείρηση δεν συμμορφωθεί προς τις συστάσεις της αρμόδιας αρχής, εντός του ανωτέρω εύλογου χρόνου, τα τρόφιμα ή οι ζωοτροφές δεσμεύονται. Τα δεσμευθέντα τρόφιμα ή ζωοτροφές αποθηκεύονται, με δαπάνη της επιχείρησης.

Για τα δεσμευμένα τρόφιμα ή ζωοτροφές που δεν έγινε η αποκατάσταση των προβλεπόμενων απαιτήσεων της νομοθεσίας εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας, η αρμόδια αρχή, σε συνεννόηση με τον υπεύθυνο της επιχείρησης, δύναται με αιτιολογημένη απόφασή της:

i. να παρατείνει το χρόνο δέσμευσης,

ii. να αποδεσμεύσει τα δεσμευθέντα τρόφιμα ή ζωοτροφές με σκοπό:

- την αλλαγή χρήσης τους,
- την καταστροφή τους,
- την επαναποστολή τους στο κράτος-μέλος αποστολής τους, εφόσον γίνονται αποδεκτά από αυτό.

Όπως και στην περίπτωση της δέσμευσης, έτσι και η κατάσχεση (Άρθρο 7) γίνεται κατόπιν

αιτιολογημένης έκθεσης ή πρακτικού των ελεγκτών των αρμόδιων αρχών, ανάλογα με το αν πρόκειται, αντίστοιχα, για τρόφιμα ή ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, αποθήκευσης, διακίνησης και διάθεσης αυτών, τα παρακάτω:

1. τρόφιμα ή ζωοτροφές, τα οποία κρίνονται ως μη ασφαλή,
2. τρόφιμα ή ζωοτροφές, τα οποία δεν φέρουν σήμανση καταλληλότητας ή αναγνώρισης βάσει ειδικών απαιτήσεων,
3. τρόφιμα ή ζωοτροφές, τα οποία στερούνται υγειονομικών πιστοποιητικών όταν αυτό απαιτείται,
4. τρόφιμα με υπέρβαση της ημερομηνίας που προβλέπεται στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» σε χώρους παραγωγής και μαζικής εστίασης, ζωοτροφές με υπέρβαση της ημερομηνίας που προβλέπεται στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από», καθώς και τρόφιμα ή ζωοτροφές με υπέρβαση της ημερομηνίας που προβλέπεται στην ένδειξη «ανάλωση έως»,
5. υλικά και αντικείμενα που είναι ή προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, συμπεριλαμβανομένων των ενεργών και νοσημών υλικών και αντικειμένων που δεν πληρούν τους όρους για τη χρήση που προορίζονται, με επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων,
6. σε κάθε άλλη περίπτωση που οι αρμόδιες αρχές κρίνουν αιτιολογημένα ότι υπάρχει αναγκαιότητα για κατάσχεση.

Στην έκθεση-πρακτικό επανεξέτασης, αποφασίζεται, αφού ληφθούν υπόψη τα αιτήματα των επιχειρήσεων τροφίμων ή ζωοτροφών, η τύχη των κατασχεθέντων, ως εξής:

1. Επιβάλλονται διαδικασίες εξυγίανσης ή κάθε άλλο μέτρο που κρίνεται αναγκαίο, προκειμένου να διασφαλιστεί η ασφάλεια των τροφίμων ή ζωοτροφών και η συμμόρφωση με τις κείμενες διατάξεις.
2. Εγκρίνεται η χρήση των τροφίμων ή ζωοτροφών για σκοπούς άλλους εκτός από εκείνους για τους οποίους προορίζονταν αρχικά.
3. Επιβάλλεται η καταστροφή των τροφίμων ή ζωοτροφών.
4. Εγκρίνεται η επαναποστολή των τροφίμων ή ζωοτροφών στο κράτος-μέλος προέλευσης, εφόσον γίνονται αποδεκτά από αυτό. Αν δεν υποβληθεί ένσταση επανεξέτασης, η τύχη των κατασχεθέντων τροφίμων ή ζωοτροφών αποφασίζεται στην έκθεση ή πρακτικό κατάσχεσης, σε συνεννόηση με τον ενδιαφερόμενο μετά από αίτημά του.

Γενικά, όσον αφορά την παρακολούθηση, ανάκληση ή απόσυρση ή/και καταστροφή μη

ασφαλών τροφίμων ή ζωοτροφών γίνεται αναφορά στο Άρθρο 8 του Νόμου 4235/2014 και αναφέρονται παρακάτω:

1. Η απόσυρση αφορά τρόφιμα ή ζωοτροφές που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ασφάλειας και ταυτόχρονα βρίσκονται εκτός του ελέγχου της επιχείρησης που τα παρήγαγε ή τα διέθεσε στην αγορά. Η απόσυρση σκοπεί στην απομάκρυνσή τους από την αλυσίδα διακίνησης, έτσι ώστε να προληφθεί, εξαλειφθεί ή περιοριστεί ο κίνδυνος.
2. Η ανάκληση αφορά τρόφιμα ή ζωοτροφές που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ασφάλειας και ταυτόχρονα βρίσκονται εκτός του ελέγχου της επιχείρησης ή έχουν φτάσει στον καταναλωτή. Σε περίπτωση ανάκλησης απαιτείται η ενημέρωση του καταναλωτή.
3. Για την αποτελεσματική ανάκληση ή απόσυρση των μη ασφαλών τροφίμων ή ζωοτροφών, από την αλυσίδα διακίνησής τους, η επιχείρηση υποχρεούται να διατηρεί ένα επαρκές σύστημα ιχνηλασιμότητάς τους.

Η ανάκληση ή απόσυρση τροφίμων ή ζωοτροφών πραγματοποιείται στις παρακάτω περιπτώσεις:

1. Όταν οι επιχειρήσεις τροφίμων ή ζωοτροφών κρίνουν ή έχουν λόγο να πιστεύουν, ότι τρόφιμα ή ζωοτροφές που έχουν εισάγει, παράγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει ή διανείμει δεν συμμορφώνονται με τις προβλεπόμενες απαιτήσεις για την ασφάλεια των τροφίμων ή ζωοτροφών και έχουν εκφύγει από τον έλεγχο της επιχείρησης.
2. Όταν για τα ως άνω τρόφιμα ή ζωοτροφές έχει εκδοθεί εντολή ανάκλησης ή απόσυρσης από τις αρμόδιες αρχές.

Οι επιχειρήσεις τροφίμων ή ζωοτροφών, στο πλαίσιο του μέτρου της ανάκλησης ή απόσυρσης τροφίμων ή ζωοτροφών, έχουν τις παρακάτω υποχρεώσεις:

1. Να απομακρύνουν άμεσα, με ευθύνη τους, από το δίκτυο διακίνησης τα μη ασφαλή τρόφιμα ή ζωοτροφές.
2. Να αποθηκεύουν σε ειδικό, ξεχωριστό χώρο με κατάλληλη σήμανση τα συγκεκριμένα τρόφιμα ή ζωοτροφές, καθώς και να τηρούν κατάλληλη σχετική τεκμηρίωση.
3. Να ενημερώνουν, άμεσα και εγγράφως, την κατά τόπο αρμόδια αρχή. Στοιχεία της έγγραφης ενημέρωσης αποτελούν, τουλάχιστον, ο λόγος της ανάκλησης ή απόσυρσης, το είδος, η ποσότητα, η λεπτομερής περιγραφή, η παρτίδα, τα στοιχεία συσκευασίας και επισήμανσης του τροφίμου ή της ζωοτροφής, τα ακριβή στοιχεία των επιχειρήσεων στις

οποίες διατέθηκαν τα προϊόντα και τέλος η ενημέρωση για την επιτυχή ολοκλήρωση των διαδικασιών απόσυρσης ή ανάκλησης. Την ευθύνη ενημέρωσης των αρμόδιων αρχών έχει ο υπεύθυνος της επιχείρησης που διέθεσε το προϊόν στην αγορά. Η κατά τόπο αρμόδια αρχή, ανάλογα με την περίπτωση, ενημερώνει την κεντρική αρμόδια αρχή.

4. Να καταστρέφουν τρόφιμα ή ζωοτροφές που αποσύρονται ή ανακαλούνται, εφόσον αυτά δεν επιδέχονται εξυγίανση ή αλλαγή χρήσης.

5. Να συνεργάζονται με κάθε άλλη επιχείρηση του δικτύου διανομής, ώστε να εξασφαλίζεται η αποτελεσματική απόσυρση ή ανάκληση.

6. Να συνεργάζονται με τις αρμόδιες αρχές, παρέχοντας κάθε απαιτούμενη πληροφορία και ενημέρωση σχετικά με την πορεία των διαδικασιών, ώστε να διασφαλίζεται η αποτελεσματική απόσυρση ή ανάκληση. Στο πλαίσιο αυτής της συνεργασίας δύνανται να ζητούν τη συνδρομή των αρμόδιων αρχών, ώστε να επιτυγχάνουν την πρόληψη, εξάλειψη ή μείωση του κινδύνου, μέσα από την απομάκρυνση των μη ασφαλών προϊόντων από ολόκληρο το δίκτυο διακίνησης.

7. Να ενημερώνουν άμεσα τους καταναλωτές, με τον πιο πρόσφορο τρόπο και κατάλληλο μέσο, στην περίπτωση που υπάρχει το ενδεχόμενο να έχουν φτάσει στον τελικό καταναλωτή μη ασφαλή τρόφιμα ή ζωοτροφές, παρέχοντας σαφή στοιχεία για το είδος και τα χαρακτηριστικά τους, τους λόγους της ανάκλησης, καθώς και πληροφορίες προς αυτούς για το πώς να διαχειριστούν τα εν λόγω προϊόντα. Για την αποτελεσματικότερη ενημέρωση των καταναλωτών, οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων μπορούν να ζητούν τη συνδρομή των αρμόδιων αρχών.

Οι αρμόδιες αρχές, στο πλαίσιο του μέτρου της ανάκλησης ή απόσυρσης τροφίμων ή ζωοτροφών, έχουν τις κάτωθι υποχρεώσεις:

1. Να διαβιβάζουν στην κεντρική αρμόδια αρχή τα έγγραφα, ζητώντας κάθε δυνατή συνδρομή, στις περιπτώσεις που το κρίνουν αναγκαίο.
2. Να παρακολουθούν και επαληθεύουν, αν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων τροφίμων ή ζωοτροφών λαμβάνουν όλα τα κατάλληλα μέτρα για την αποτελεσματική απόσυρση ή ανάκληση, εκπληρώνοντας την υποχρέωσή τους για τον έλεγχο τήρησης και εφαρμογής της υφιστάμενης νομοθεσίας.
3. Να λαμβάνουν πρόσθετα μέτρα, όποτε αυτό κρίνεται αναγκαίο
4. Να κάνουν χρήση του συστήματος Ταχείας Ανταλλαγής Πληροφοριών για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές – Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF), στην περίπτωση

που αυτό επιβάλλεται από την κείμενη νομοθεσία.

Λαμβάνονται επιπλέον μέτρα εκτός της ανάκλησης και της απόσυρσης ανάλογα την περίπτωση της επιχείρησης και της παράβασης. Αυτά τα μέτρα μπορεί να είναι η αναστολή, μερική ή ολική, λειτουργίας ή ανάκληση της άδειας λειτουργίας εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων. Πιο συγκεκριμένα, γίνεται αναφορά των μέτρων αυτών στο Άρθρο 9 του Ενιαίου Κυρωτικού Συστήματος. Οι αρμόδιες αρχές δύνανται να προβαίνουν στο μέτρο της αναστολής της λειτουργίας μίας εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων για ορισμένο χρονικό διάστημα στις παρακάτω περιπτώσεις:

1. Όταν κατά τον επίσημο έλεγχο διαπιστώνεται μη συμμόρφωση που ενέχει σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία και οδηγεί στην ανάγκη λήψης άμεσων μέτρων.
2. Όταν η επιχείρηση δεν λαμβάνει τα απαραίτητα μέτρα συμμόρφωσης προς τις συστάσεις των αρμόδιων αρχών για την εκπλήρωση των απαιτήσεων της κείμενης νομοθεσίας. Το μέτρο της αναστολής της λειτουργίας μίας εγκατάστασης, επιβάλλεται, για χρονικό διάστημα ανάλογο με εκείνο που απαιτείται για την εκτέλεση όλων των αναγκαίων διορθωτικών μέτρων, ώστε η επιχείρηση να εναρμονιστεί με τις εκάστοτε ισχύουσες νομοθετικές απαιτήσεις, ως εξής:

1. Επιβάλλεται μερική αναστολή λειτουργίας σε μία ή περισσότερες παραγωγικές δραστηριότητες της επιχείρησης.
2. Επιβάλλεται ολική αναστολή λειτουργίας στο σύνολο των παραγωγικών δραστηριοτήτων της επιχείρησης.

Για την επιβολή του μέτρου της αναστολής της λειτουργίας μίας εγκατάστασης, η αρμόδια αρχή που διενήργησε τον έλεγχο με αιτιολογημένη έκθεση ελέγχου, εισηγείται άμεσα στην αδειοδοτούσα αρχή τη μερική ή ολική αναστολή της λειτουργίας της εγκατάστασης. Με απόφαση της αδειοδοτούσας αρχής, που κοινοποιείται στην επιχείρηση, αναστέλλεται η λειτουργία της εγκατάστασης για ορισμένο χρονικό διάστημα, που ορίζεται σε αυτή. Για την άρση της απόφασης αναστολής της λειτουργίας της εγκατάστασης απαιτείται η έκδοση σχετικής απόφασης της αδειοδοτούσας αρχής, αφού προηγουμένως οι ελεγκτές της αρμόδιας αρχής βεβαιώσουν εγγράφως, ότι πραγματοποιήθηκαν όλες οι διορθωτικές ενέργειες και δεν συντρέχουν πλέον οι λόγοι που επέβαλαν τη μερική ή ολική αναστολή της λειτουργίας της εγκατάστασης.

Με απόφαση της αδειοδοτούσας αρχής, κατόπιν εισήγησης της αρμόδιας αρχής που

διενήργησε τον έλεγχο, ανακαλείται η άδεια λειτουργίας μίας εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων, δηλαδή παύει η λειτουργία της, στις παρακάτω περιπτώσεις:

1. όταν συντρέχουν λόγοι τεχνικής ή άλλης αδυναμίας εκτέλεσης των καθορισμένων διορθωτικών ενεργειών, με συνέπεια να μην είναι εφικτή η συμμόρφωση με τη νομοθεσία,
2. όταν η επιχείρηση τροφίμων δεν συμμορφωθεί προς την απόφαση αναστολής λειτουργίας της.

Όταν κατά τον επίσημο έλεγχο διαπιστώνεται ότι τίθεται σε άμεσο κίνδυνο η δημόσια υγεία και η υγεία των ζώων και παρίσταται έκτακτη ανάγκη αποτροπής του κινδύνου αυτού, η αρμόδια αρχή αποφασίζει άμεσα την προσωρινή αναστολή της λειτουργίας της εγκατάστασης ή της μονάδας παραγωγής της εγκατάστασης, όπου εντοπίζεται ο κίνδυνος. Η απόφαση είναι άμεσα εκτελεστή, κοινοποιείται αυθημερόν στην επιχείρηση, και διαβιβάζεται στη συνέχεια στην αρμόδια αδειοδοτούσα αρχή για την αναστολή, μερική ή ολική της λειτουργίας ή την ανάκληση της άδειας λειτουργίας της εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων, μετά από σύμφωνη γνώμη της αρμόδιας αρχής που διενήργησε τον έλεγχο. Η ισχύς της προσωρινής αναστολής λειτουργίας της εγκατάστασης ή μονάδας παραγωγής της εγκατάστασης λήγει με την ανωτέρω απόφαση της αδειοδοτούσας αρχής.

Όταν μετά από έλεγχο της ΕΕ ή μετά από έλεγχο επαλήθευσης/επιτήρησης ή διερεύνησης επώνυμων καταγγελιών της κεντρικής αρμόδιας αρχής σε εγκαταστάσεις επιχειρήσεων τροφίμων ή σε περιοχές/ζώνες παραγωγής ζώντων δίθυρων μαλακίων, διαπιστώνονται μη συμμορφώσεις που ενέχουν σοβαρούς κινδύνους για τη δημόσια υγεία, με απόφαση του προϊσταμένου της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ή του Προέδρου του ΕΦΕΤ, κατόπιν εισήγησης των αρμόδιων υπηρεσιών του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων ή του ΕΦΕΤ, αντίστοιχα:

1. Αναστέλλεται ή ανακαλείται ο κωδικός αριθμός έγκρισης εγκατάστασης τροφίμων και η αδειοδοτούσα αρχή υποχρεούται άμεσα να αναστείλει τη λειτουργία ή να ανακαλέσει την άδεια λειτουργίας των εγκαταστάσεων τροφίμων, αντίστοιχα.
2. Τροποποιείται η κατηγοριοποίηση της περιοχής/ ζώνης παραγωγής ζώντων δίθυρων μαλακίων.

Η αδειοδοτούσα αρχή προβαίνει στη σφράγιση του παραγωγικού μηχανολογικού εξοπλισμού τμήματος ή ολόκληρης της εγκατάστασης, με τη συνδρομή των αστυνομικών αρχών, εφόσον παρίσταται ανάγκη και σύμφωνα με τα Άρθρα 159 και 161 του π.δ. 141/1991 (Α' 58), στις

παρακάτω περιπτώσεις:

1. Αν η επιχείρηση δεν συμμορφωθεί με την απόφαση αναστολής της λειτουργίας της εγκατάστασης.
2. Αν η επιχείρηση δεν συμμορφωθεί με την απόφαση ανάκλησης της άδειας λειτουργίας της εγκατάστασης.

Η αρμόδια αρχή προβαίνει άμεσα στη σφράγιση του παραγωγικού μηχανολογικού εξοπλισμού τμήματος ή ολόκληρης της εγκατάστασης, με τη συνδρομή των αστυνομικών αρχών, σύμφωνα με τα άρθρα 159 και 161 του π.δ. 141/1991, εφόσον τίθεται σε άμεσο κίνδυνο η δημόσια υγεία και η υγεία των ζώων, παρίσταται έκτακτη ανάγκη αποτροπής του κινδύνου αυτού και η επιχείρηση δεν συμμορφώνεται με την απόφαση προσωρινής αναστολής της λειτουργίας της εγκατάστασης ή μονάδας παραγωγής της εγκατάστασης. Η επιχείρηση ειδοποιείται εγγράφως από την αδειοδοτούσα αρχή ή την αρμόδια αρχή για την αιτία, την ακριβή ημερομηνία και ώρα σφράγισης της εγκατάστασης. Η σφράγιση περιλαμβάνει το κλείδωμα και την αφαίρεση των κλειδιών της εγκατάστασης, με δαπάνη που προκαταβάλλεται από την επιχείρηση. Για κάθε σφράγιση συντάσσεται και σχετική έκθεση από την αρχή που την πραγματοποίησε. Η επιχείρηση υποχρεούται να απομακρύνει τα ευαλλοιώτα ή ευπαθή τρόφιμα που βρίσκονται εντός της εγκατάστασης.

Για τις εγκαταστάσεις που λειτουργούν χωρίς τις απαιτούμενες άδειες ή εγκρίσεις, ισχύουν τα κατά περίπτωση προβλεπόμενα στις ειδικότερες διατάξεις περί αδειών λειτουργίας και εγκρίσεων. Αν η αρμόδια αρχή ελέγχου διαπιστώσει μη συμμόρφωση σε απαιτήσεις ή μέτρα από την οποία προκύπτει άμεσος κίνδυνος για τη δημόσια υγεία και παρίσταται έκτακτη ανάγκη αποτροπής του κινδύνου αυτού, προβαίνει στη σφράγιση του παραγωγικού μηχανολογικού εξοπλισμού τμήματος ή ολόκληρης της εγκατάστασης.

Κατάλληλα μέτρα πρέπει να λαμβάνονται και στις περιπτώσεις των μεταφορικών μέσων, σύμφωνα με το Άρθρο 11 του παρόντος, εάν οι ελεγκτές των αρμόδιων αρχών, κατά τη διενέργεια επίσημου ελέγχου διαπιστώσουν:

1. μη συμμόρφωση σε σχέση με τις απαιτήσεις της κείμενης νομοθεσίας που αφορά στη μεταφορά τροφίμων, εισηγούνται στην αρμόδια αρχή την ανάκληση της έγκρισης καταλληλότητας του οχήματος για μεταφορά συγκεκριμένου τύπου τροφίμων. Η αρμόδια αρχή διαβιβάζει την ανάκληση έγκρισης και την έκθεση ελέγχου στην αδειοδοτούσα αρχή, προκειμένου η τελευταία να ενεργήσει στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων της.

2. φορτίο τροφίμου μη κανονικό ή μη ασφαλές, το οποίο, λόγω της φύσης του, μεταφέρεται με κατάλληλο μεταφορικό μέσο, για την επιβολή του μέτρου του περιορισμού ή της απαγόρευσης διάθεσης του φορτίου τροφίμου, αποτελεί υποχρέωση του ιδιοκτήτη η υπόδειξη κατάλληλου χώρου για μεταφορά και φύλαξη του φορτίου με έξοδα του ιδιοκτήτη, για όσο χρόνο απαιτείται και εφαρμόζονται οι σχετικές διατάξεις των άρθρων 6 ή 7, αντίστοιχα.

Για τις περιπτώσεις των φορτίων από τρίτες χώρες, τα οποία δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις ή τις διαδικασίες που επιβάλλει η ενωσιακή και εθνική νομοθεσία και αφού ληφθούν υπόψη τα αιτήματα των επιχειρήσεων τροφίμων ή ζωοτροφών, επιβάλλονται, κατά περίπτωση και στο βαθμό που απαιτείται, τα ακόλουθα μέτρα συμμόρφωσης, που αναφέρονται στο Κεφάλαιο Γ (Άρθρο 12) του παρόντος νόμου:

1. Με απόφαση της αρμόδιας αρχής, ύστερα από αιτιολογημένη έκθεση των ελεγκτών, τίθενται υπό επίσημη κράτηση φορτία από τρίτες χώρες, τα οποία δεν συμμορφώνονται με:

I. Υποβολή σε ειδική μεταχείριση, σύμφωνα με το άρθρο 20 του Κανονισμού (ΕΚ) 882/2004 (τμήμα III, Καν 625/2017).

II. Επαναποστολή τους, σύμφωνα με το άρθρο 21 του Κανονισμού (ΕΚ) 882/2004 (τμήμα III, Καν 625/2017).

IV. Καταστροφή των φορτίων.

V. Χρήση των εν λόγω τροφίμων ή ζωοτροφών για άλλους νόμιμους σκοπούς, πλην εκείνων για τους οποίους προορίζονταν αρχικά.

VI. Επιβολή διορθωτικών ενεργειών σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως επαναδιαλογή, ανασυσκευασία, υποβιβασμός ή επαναταξινόμηση και επανέλεγχος, προκειμένου να επιτραπεί η εισαγωγή ή εξαγωγή του φορτίου.

VII. Κάθε άλλο μέτρο που κρίνει κατάλληλο η αρμόδια αρχή.

2. Αν τα φορτία των τροφίμων ή ζωοτροφών έχουν ήδη διατεθεί σε ελεύθερη κυκλοφορία, η αρμόδια αρχή εφαρμόζει τα μέτρα που προβλέπονται στα Άρθρα 4 έως και 11.



Στις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης προς την ενωσιακή και την εθνική νομοθεσία, παράλληλα, με την επιβολή των μέτρων συμμόρφωσης των Άρθρων 4 έως και 21, δύναται να επιβάλλονται διοικητικές και ποινικές κυρώσεις, οι οποίες αναφέρονται στο Άρθρο 22 του Κεφαλαίου ΣΤ' του Ενιαίου Κυρωτικού Συστήματος.

Δεν επιβάλλονται διοικητικές κυρώσεις στις κάτωθι περιπτώσεις:

- i. Όταν η επιχείρηση στα πλαίσια του αυτοελέγχου διαπιστώσει μη συμμόρφωση προς τη νομοθεσία, δηλώσει αυτοβούλως στην αρμόδια αρχή και λάβει άμεσα τα δέοντα μέτρα, σε συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές, για τον περιορισμό του κινδύνου, υπό την προϋπόθεση ότι το προϊόν δεν έχει εγκαταλείψει την εγκατάσταση ή δεν έχει καταναλωθεί.
- ii. Όταν μη ασφαλή τρόφιμα, ζωοτροφές, ΖΥΠ ή ΠΠ αποσύρονται ή/και κατάσχονται βάσει του συστήματος RASFF, εφόσον αυτά έχουν παραχθεί εκτός της Χώρας και μόνο στις περιπτώσεις που αποδειχθεί άγνοια ή απουσία δόλου από τον υπεύθυνο της επιχείρησης που προορίζεται το φορτίο.

iii.Όταν τρόφιμα, ζωοτροφές, ΖΥΠ ή ΠΠ διατέθηκαν ή διακινήθηκαν και το επίπεδο των επιστημονικών και τεχνικών γνώσεων δεν επέτρεπε την τεκμηρίωση βλάβης για τη δημόσια υγεία και την υγεία των ζώων. Ωστόσο, λαμβάνονται άμεσα τα απαραίτητα μέτρα συμμόρφωσης για την αποτροπή του κινδύνου, όταν αυτός διαπιστωθεί.

Στο Άρθρο 23, γίνεται αναφορά περί διοικητικών κυρώσεων επί μη συμμόρφωσης στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ. Οι διοικητικές κυρώσεις αφορούν την επιβολή διοικητικών προστίμων. Οι κατηγορίες μη συμμόρφωσης στους τομείς των τροφίμων, των ζωοτροφών, της υγείας και προστασίας των ζώων και της διαχείρισης ΖΥΠ και ΠΠ, που επισύρουν την επιβολή διοικητικών κυρώσεων, καθώς και το εύρος του προστίμου έχουν ως εξής:

1. Γενικά

Μη συμμόρφωση	Ύψος προστίμου σε ευρώ
Η κατά την άσκηση του επίσημου ελέγχου, με οποιονδήποτε τρόπο, άρνηση, παρακώλυση ή κωλυσιεργία αυτού, ως και η μη παροχή ή παροχή ψευδών ή ελλιπών ή ανακριβών πληροφοριών και στοιχείων.	1.000,00 – 30.000,00
Μη συμμόρφωση ως προς την υποχρέωση επιβολής των προβλεπόμενων τελών.	Διπλάσιο έως τριπλάσιο οφειλόμενου τέλους
Μη συμμόρφωση ως προς την υποχρέωση εγγραφής στα προβλεπόμενα από τη νομοθεσία Μητρώα.	1.000,00 – 10.000,00
Μη συμμόρφωση που ενέχει σοβαρό κίνδυνο για τη δημόσια υγεία ή προκαλεί βλάβη στην υγεία των καταναλωτών.	61.000,00 – 500.000,00

2. Τομέας τροφίμων

Μη συμμόρφωση	Ύψος προστίμου σε ευρώ
---------------	------------------------

Η μη συμμόρφωση με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής για την πρωτογενή παραγωγή και τις συναφείς εργασίες, σύμφωνα με το παράρτημα Ι, μέρος Α του Κανονισμού 852/04 και τις τροποποιήσεις αυτού.	300,00 – 3.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής του παραρτήματος ΙΙ, του Κανονισμού 852/04 και των ειδικών απαιτήσεων του Κανονισμού 853/04 και τις τροποποιήσεις αυτών.	500,00 – 5.000,00
Η μη συμμόρφωση με την απαίτηση εφαρμογής διαδικασιών βάσει των αρχών του HACCP.	500,00 – 5.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις γενικές απαιτήσεις μεταφοράς, σύμφωνα με το Κεφάλαιο ΙV, του παραρτήματος ΙΙ, του Καν. 852/04 και τις κείμενες διατάξεις της εθνικής νομοθεσίας.	300,00 – 4.000,00
Η λειτουργία εγκαταστάσεων χωρίς: • Άδεια/αναγγελία έναρξης ή/και παραβίαση των όρων αδειοδότησης/αναγγελίας έναρξης. • Καταχώριση ή/και παραβίαση των όρων καταχώρισης	500,00 – 20.000,00
Η παραγωγή, διακίνηση, διάθεση μη ασφαλών τροφίμων	500,00 – 60.000,00
Η παραγωγή και διάθεση νοθευμένων τροφίμων	500,00 – 30.000,00
Η μη τήρηση των απαιτήσεων της ειδικής νομοθεσίας που διέπει την παραγωγή, διάθεση και χρήση τροφίμων ή συστατικών που περιέχουν ή αποτελούνται ή παράγονται από Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (ΓΤΟ).	500,00 – 60.000,00

Η μη τήρηση των απαιτήσεων της ειδικής νομοθεσίας που διέπει την επεξεργασία τροφίμων ή συστατικών με ιοντίζουσα ακτινοβολία.	500,00 – 60.000,00
Η μη τήρηση των απαιτήσεων της ειδικής νομοθεσίας που διέπει τα πρόσθετα τροφίμων κατά την παραγωγή, διάθεση και χρήση αυτών.	500,00 – 60.000,00
Η μη τήρηση των απαιτήσεων της ειδικής νομοθεσίας που διέπει την παραγωγή, διάθεση και χρήση υλικών και αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	500,00 – 60.000,00
Η μη τήρηση των απαιτήσεων της ειδικής νομοθεσίας για το νερό ανθρώπινης κατανάλωσης	500,00 – 60.000,00
Η μη συμμόρφωση με τα μέτρα της δέσμευσης ή κατάσχεσης τροφίμων από τις αρμόδιες αρχές	500,00 – 50.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας σχετικά με την παραπλανητική επισήμανση, την παρουσίαση και τη διαφήμιση των τροφίμων	500,00 – 30.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας σχετικά με τους ισχυρισμούς διατροφής και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα	500,00 – 20.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για παροχή και διαχείριση πληροφοριών σχετικά με την τροφική αλυσίδα στα σφαγεία	1.000,00 – 10.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας σχετικά με τη σήμανση καταλληλότητας και αναγνώρισης, επί των τροφίμων ζωικής προέλευσης	500,00 – 10.000,00
Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας για την ύπαρξη καταλοίπων στα	200,00 – 5.000,00

τρόφιμα ζωικής προέλευσης άνω των καθορισμένων ορίων ή ύπαρξη απαγορευμένων ουσιών

Η μη δυνατότητα ανάκλησης ή απόσυρσης τροφίμων, λόγω μη εφαρμογής συστήματος ιχνηλασιμότητας	500,00 -20.000,00
--	-------------------

Η μη ανακοίνωση και συνεργασία με τις αρμόδιες αρχές στις περιπτώσεις ανάκλησης ή απόσυρσης τροφίμων ή υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	300,00 – 5.000,00
--	-------------------

Η μη έγκαιρη γνωστοποίηση ή ενημέρωση ή αναγγελία, από τον υπεύθυνο για το φορτίο, στις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές, της άφιξης του φορτίου που εισάγεται από τρίτες χώρες, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή νομοθεσία	500,00 – 10.000,00
--	--------------------

Η μη έγκαιρη ενημέρωση των αρμοδίων τοπικών κτηνιατρικών αρχών από τις υπεύθυνες επιχειρήσεις για την εισαγωγή, την ενδοενωσιακή συναλλαγή ή την εξαγωγή φορτίου προϊόντων ζωικής προέλευσης	500,00 – 10.000,00
--	--------------------

Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τις εισαγωγές από τρίτες χώρες και τις ενδοενωσιακές συναλλαγές προϊόντων ζωικής προέλευσης	10.000,00 – 60.000,00
--	-----------------------

Η μη αναφορά και διάθεση πληροφοριών κατά το ενδοενωσιακό εμπόριο για την άφιξη των τροφίμων από άλλο κράτος μέλος ή τρίτη χώρα, καθώς και κατά την αποστολή προϊόντων σε άλλο κράτος μέλος ή εξαγωγή σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, καθώς και παραλείψεις ή παρατυπίες στα σήματα, στα πιστοποιητικά ή στα συνοδευτικά έγγραφα	500,00 – 10.000,00
---	--------------------

Η μη συμμόρφωση των ιδιοκτητών κρεοπωλείων, εργαστηρίων τεμαχισμού κρέατος και σφαγείων με την	1.500,00 – 3.000,00
--	---------------------

υποχρέωση τα άτομα που απασχολούνται με τον τεμαχισμό, το χειρισμό κρέατος και τη σφαγή των ζώων, να κατέχουν τη βεβαίωση που προβλέπεται από την εθνική νομοθεσία

Η μη ορθή διαχείριση των παραγόμενων ΖΥΠ από τις επιχειρήσεις τροφίμων	200,00 – 30.000,00
--	--------------------

Κάθε άλλη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, στον εν λόγω τομέα, όπως αυτές ισχύουν κάθε φορά	200,00 – 5.000,00
--	-------------------

Υποτομέας κανόνων παραγωγής και διάθεσης τροφίμων μη ζωικής προέλευσης

Η μη τήρηση των προβλεπόμενων προδιαγραφών διάθεσης, ποιότητας και των κανόνων παραγωγής	500,00 – 20.000,00
--	--------------------

Η μη συμμόρφωση κατά την εισαγωγή, εξαγωγή, το ενδοενωσιακό και τη διάθεση στην εγχώρια αγορά του υπευθύνου του φορτίου με την υποχρέωση για προηγούμενη κοινοποίηση (αναγγελία) όλων των απαραίτητων πληροφοριών και των ακριβών ενδείξεων για την αναγνώριση του προϊόντος στις αρμόδιες αρχές της χώρας, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία	3.000,00 – 10.000,00
---	----------------------

Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας για τη διάθεση των τροφίμων, ως προς την επάρκεια και πληρότητα των απαραίτητων συνοδευτικών εγγράφων	500,00 – 10.000,00
--	--------------------

Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της εθνικής και ενωσιακής νομοθεσίας για τις εισαγωγές τροφίμων από τρίτες χώρες	10.000,00 – 60.000,00
--	-----------------------

Η μη τήρηση των κανόνων σχετικά με τις συνθήκες μεταφοράς και συντήρησης των νωπών, κατεψυγμένων	1.000,00 – 10.000,00
--	----------------------

και βαθειάς κατάψυξης τροφίμων

Η ελλιπής ή η μη τήρηση των βιβλίων και στοιχείων που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία του αμπελοοινικού τομέα	1.000,00 – 15.000,00
---	----------------------

Η μη συμμόρφωση με τις προδιαγραφές που αφορούν πρακτικές παραγωγής, παρασκευής, μεταποίησης, αποθήκευσης, εμφιάλωσης και διάθεσης των οίνων Π.Ο.Π., Π.Γ.Ε, ποικιλιακών και λοιπών οίνων	1.000,00 – 15.000,00
--	----------------------

Η εκπρόθεσμη ή η μη υποβολή των υποχρεωτικών δηλώσεων από την ισχύουσα νομοθεσία του αμπελοοινικού τομέα	5.000 – 50.000,00
--	-------------------

Η μη εξακρίβωση της επιλεξιμότητας των πρώτων υλών για την παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων	5.000,00 – 50.000,00
---	----------------------

Η μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας σχετικά με την επισήμανση και την παρουσίαση των αμπελοοινικών προϊόντων	1.000,00 – 20.000,00
---	----------------------

Κάθε άμεση ή έμμεση εμπορική χρήση Π.Ο.Π. ή Π.Γ.Ε. αμπελοοινικών προϊόντων, σε προϊόντα που δεν δικαιούνται τις ανωτέρω ενδείξεις, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία	5.000,00 – 50.000,00
--	----------------------

Η μη συμμόρφωση με τις οινολογικές πρακτικές και περιορισμούς που υπόκεινται τα αμπελοοινικά προϊόντα, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία	1.000,00 – 15.000,00
--	----------------------

Κάθε άλλη μη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της ενωσιακής και εθνικής νομοθεσίας, στον εν λόγω υποτομέα	200,00 – 5.000,00
---	-------------------

1.2 Ασφάλεια τροφίμων και προστασία του καταναλωτή

Τα μολυσμένα τρόφιμα συνιστούν ένα από τα πιο διαδεδομένα προβλήματα δημόσιας υγείας του σύγχρονου κόσμου και αποτελούν την αιτία υψηλών επιπέδων νοσηρότητας και θνησιμότητας σε πολλές χώρες διεθνώς, με ιδιαίτερα σοβαρές επιπτώσεις στις ευαίσθητες ομάδες πληθυσμού (βρέφη, παιδιά, ηλικιωμένοι, εγκυμονούσες, ανοσοκατασταλμένα άτομα). (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Το λεξικό των ορισμών μιλάει σχετικά με την ασφάλεια υπό την έννοια της 'ελευθερίας' από τον κίνδυνο ή τους κινδύνους. Έτσι, ένα ασφαλές τρόφιμο μπορεί απλά να ληφθεί σαν ένα που βοηθάει το άτομο που το τρώει να αποφύγει κινδύνους όπως ο υποσιτισμός και η τροφική δηλητηρίαση. Αμέσως, όμως, οφείλουμε να παρατηρήσουμε ότι η ασφάλεια των τροφίμων δεν αποτελεί ιδιοκτησία μόνο ενός τροφίμου. Είναι επίσης μια ιδιότητα του προσώπου που καταναλώνει το τρόφιμο. Θεωρήστε ορισμένα μη παστεριωμένα τυριά. Αυτά μπορούν να παρουσιάσουν κίνδυνο σε αγέννητα παιδιά εγκύων γυναικών ακόμη κι αν είναι ασφαλή για υγιείς ενήλικες. Παρομοίως, αρκετά τρόφιμα, κυρίως φιστίκια, είναι ασφαλή για πάνω από το 99% των ανθρώπων, ακόμη όμως μπορούν να προκαλέσουν αλλεργίες με κίνδυνο της ζωής στους υπόλοιπους. Σε αυτή την έννοια της ασφάλειας δεν είναι ως εκ τούτου μια απόλυτη ιδιότητα ενός τροφίμου. Η ασφάλεια των τροφίμων είναι μάλλον το αποτέλεσμα της αλληλεπίδρασης ανάμεσα σε ένα συγκεκριμένο τρόφιμο και το άτομο που το καταναλώνει. (Reiss, 2003).

Η γενική αντίληψη μιας ολοκληρωμένης προσέγγισης στον τομέα της επιβολής του νομοθετικού πλαισίου συμπεριλαμβάνει την ανάπτυξη προληπτικών και κατασταλτικών στρατηγικών επιβολής, που δίνουν την προσήκουσα σημασία σε όλους τους επιδρώντες παράγοντες (νομοθετικό πλαίσιο, οργάνωση του συστήματος επιβολής, καθώς και των μέσων επιβολής). Η παραπάνω προσέγγιση θα πρέπει να βασίζεται στην ομοιομορφία της νομοθετικής διατύπωσης, της επιβολής του νομοθετικού πλαισίου και της νομικής προστασίας. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή μέσω της Λευκής Βίβλου έθεσε την ασφάλεια των τροφίμων ως έναν τομέα πολιτικής προτεραιότητας, ενώ ταυτόχρονα έθεσε ένα πλαίσιο μιας νέας, ριζοσπαστικής προσέγγισης ως ανάγκη εξασφάλισης ενός υψηλού επιπέδου ασφάλειας τροφίμων. Έθεσε ογδόντα (80) δράσεις, από τις οποίες οι πιο σημαντικές ήταν η πρόταση ενός νέου νομοθετικού πλαισίου, η δημιουργία του κατάλληλου πλαισίου επισήμων ελέγχων σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο, η επίτευξη υψηλού επιπέδου προστασίας της υγείας των καταναλωτών και η εξασφάλιση της ιχνηλασιμότητας σε όλη την τροφική αλυσίδα. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Επίσης με τον Κανονισμό 178/02 συστάθηκε ως δίκτυο, το σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης για την κοινοποίηση άμεσων ή έμμεσων κινδύνων για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων, που προέρχονται από τρόφιμα ή ζωοτροφές. Σε αυτό το δίκτυο συμμετέχουν τα Κ-Μ, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η Ε.Α.Α.Τ, καθώς και η Ισλανδία, Νορβηγία, Λιχτενστάιν και Ελβετία. Τα Κ-Μ, η Ευρωπαϊκή Επιτροπή, η οποία είναι υπεύθυνη για τη διαχείριση του δικτύου και η Ε.Α.Α.Τ ορίζουν από ένα σημείο επαφής, το οποίο αποτελεί μέλος του δικτύου. Όταν ένα μέλος του δικτύου διαθέτει οποιαδήποτε πληροφορία σχετικά με την ύπαρξη σοβαρού άμεσου ή έμμεσου κινδύνου για την υγεία των ανθρώπων και των ζώων, που προέρχεται από τρόφιμα ή ζωοτροφές, κοινοποιεί αμέσως την πληροφορία αυτή στην Επιτροπή, μέσω του συστήματος έγκαιρης προειδοποίησης και η Επιτροπή διαβιβάζει αμέσως την εν λόγω πληροφορία στα μέλη του δικτύου, ενώ η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων μπορεί να συμπληρώσει την κοινοποίηση με κάθε επιστημονική ή τεχνική πληροφορία που διευκολύνει την ανάληψη ταχείας και κατάλληλης δράσης για τη διαχείριση του κινδύνου από τα Κ-Μ. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Ο Νόμος 4235/2014 εισαγάγει ένα ενιαίο κυρωτικό σύστημα για τις επιχειρήσεις τροφίμων δημιουργώντας ένα συνεκτικό πλαίσιο και μειώνοντας τις ανισότητες στην επιβολή κυρώσεων. Στο συγκεκριμένο νομοθετικό κείμενο γίνεται αναφορά στον ορισμό των μη ασφαλών τροφίμων παραπέμποντας στον Κανονισμό 178/2002. Έτσι ως μη ασφαλή τρόφιμα θεωρούνται τα τρόφιμα που εκτιμάται ότι είναι: α) επιβλαβή για την υγεία και β) ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση. Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι μη ασφαλές, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη: α) οι κανονικές συνθήκες χρήσης του τροφίμου από τους καταναλωτές σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής του και β) οι

πληροφορίες που παρέχονται στον καταναλωτή, συμπεριλαμβανομένων των πληροφοριών που παρέχονται στην ετικέτα, ή άλλες πληροφορίες που γενικά είναι διαθέσιμες στον καταναλωτή σχετικά με την αποφυγή συγκεκριμένων αρνητικών συνεπειών για την υγεία από συγκεκριμένο τρόφιμο ή κατηγορία τροφίμων. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Προκειμένου να καθοριστεί εάν ένα τρόφιμο είναι επιβλαβές για την υγεία, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής: α) όχι μόνον οι πιθανές άμεσες ή/και βραχυπρόθεσμες ή/και μακροπρόθεσμες συνέπειες του τροφίμου αυτού στην υγεία του ατόμου που το καταναλώνει, αλλά επίσης και στις επερχόμενες γενεές, β) οι πιθανές σωρευτικές τοξικές συνέπειες, γ) οι ιδιαίτερες ευαισθησίες όσον αφορά την υγεία συγκεκριμένης κατηγορίας καταναλωτών, όταν το τρόφιμο προορίζεται για την εν λόγω κατηγορία καταναλωτών. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Στην κατηγορία των επιβλαβών τροφίμων κατατάσσονται:

- α) τρόφιμα που περιέχουν παθογόνους μικροοργανισμούς ή τοξίνες αυτών ή μορφές παρασίτων ή ιούς, με υπέρβαση των νομοθετημένων ορίων – κριτηρίων ασφάλειας, καθώς και τρόφιμα που προέρχονται από ζώα που πάσχουν από μεταδοτικές σπογγώδεις εγκεφαλοπάθειες,
- β) τρόφιμα που περιέχουν ουσίες, οι οποίες είτε απαντώνται φυσικά, είτε είναι πρόσθετες χημικές ουσίες, είτε προκύπτουν από τις μεθόδους παραγωγής, παρασκευής ή ως αποτέλεσμα μόλυνσης από το περιβάλλον, σε συγκεντρώσεις που υπερβαίνουν τα ανώτατα νομοθετημένα όρια ή που η παρουσία τους δεν δικαιολογείται από τη φύση του τροφίμου,
- γ) τρόφιμα που παρουσιάζουν επίπεδα καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, φυτοφαρμάκων, καθώς και καταλοίπων με ορμονική, θυρεοστατική, αναβολική δράση, που υπερβαίνουν τα ανώτατα όρια ή που περιέχουν παρόμοιες ουσίες που είναι απαγορευμένες,
- δ) τρόφιμα στα οποία η παρουσία ξένων σωμάτων έχει άμεσες επιπτώσεις στην υγεία του καταναλωτή,
- ε) τρόφιμα στα οποία διαπιστώνεται η μη δήλωση αλλεργιογόνων ουσιών, που είτε αποτελούν συστατικά τους, είτε βρίσκονται στα τρόφιμα, λόγω διασταυρούμενης επιμόλυνσης,
- στ) τρόφιμα, στα οποία διαπιστώνεται η μη αναγραφή υποχρεωτικών προειδοποιητικών ενδείξεων που σχετίζονται με την υγεία,

ζ) τρόφιμα που έχουν προκαλέσει επιβεβαιωμένη τροφιμογενή λοίμωξη ή/και τοξίνωση,
η) μη εγκεκριμένα νέα ή γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα,
θ) τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε επεξεργασία με ιοντίζουσες ακτινοβολίες και παραβιάζουν τις διατάξεις περί ασφάλειας της σχετικής με αυτά νομοθεσίας. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Κατά τον προσδιορισμό του κατά πόσο ένα τρόφιμο είναι ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, δίδεται προσοχή στο κατά πόσο το εν λόγω τρόφιμο δεν μπορεί να γίνει δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τη χρήση για την οποία προορίζεται, λόγω μόλυνσης προερχόμενης είτε από ξένες ουσίες, είτε από άλλον παράγοντα, ή λόγω σήψης, αλλοίωσης ή αποσύνθεσης. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)



Όταν ένα τρόφιμο που είναι μη ασφαλές αποτελεί μέρος στοίβας, παρτίδας ή αποστελλόμενου φορτίου τροφίμων της ίδιας κατηγορίας ή περιγραφής, θεωρείται ότι όλα τα τρόφιμα στην εν λόγω στοίβα, παρτίδα ή στο φορτίο είναι επίσης μη ασφαλή, εκτός εάν ύστερα από λεπτομερή αξιολόγηση δεν βρεθούν στοιχεία που να αποδεικνύουν ότι και το υπόλοιπο της στοίβας, της παρτίδας ή του φορτίου είναι μη ασφαλές. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Επιπρόσθετα οι αρμόδιες αρχές στο πλαίσιο άσκησης του επίσημου ελέγχου, αν διαπιστώσουν μη συμμόρφωση προς τις απαιτήσεις ή τις διαδικασίες που προβλέπει το νομοθετικό πλαίσιο ασφάλειας τροφίμων επιβάλλουν, λαμβάνοντας υπόψη τη φύση της μη συμμόρφωσης, το ιστορικό και το μέγεθος της επιχείρησης, μπορούν να προβούν στην

υιοθέτηση των παρακάτω μέτρων συμμόρφωσης:

- α) περιορισμό ή απαγόρευση διάθεσης στην αγορά τροφίμων,
- β) παρακολούθηση και εφόσον απαιτείται, εντολή ανάκλησης ή απόσυρσης ή/και καταστροφής των τροφίμων,
- γ) αναστολή, μερική ή ολική, της λειτουργίας ή ανάκληση της άδειας λειτουργίας της εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων,
- δ) αναστολή ή ανάκληση της έγκρισης ή καταχώρισης ή εγγραφής της εγκατάστασης επιχείρησης τροφίμων,
- ε) υποβολή διαδικασιών εξυγίανσης,
- στ) επαναποστολή των τροφίμων στο Κ-Μ αποστολής τους, εφόσον γίνονται αποδεκτά από αυτό,
- ζ) έγκριση χρήσης των τροφίμων για άλλους σκοπούς από εκείνους για τους οποίους προορίζονταν αρχικά,
- η) προσωρινή αναστολή και ανάκληση άδειας κυκλοφορίας οχήματος μεταφοράς τροφίμου,
- θ) επιβολή διορθωτικών ενεργειών σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης, όπως επαναδιαλογή, ανασυσκευασία, υποβιβασμός ή επαναταξινόμηση σε άλλη κατηγορία,
- ι) κάθε άλλο μέτρο που κρίνει κατάλληλο η αρμόδια αρχή. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Οι αρμόδιες αρχές επιβάλλουν το μέτρο του περιορισμού ή της απαγόρευσης διάθεσης τροφίμων με τις διαδικασίες της δέσμευσης και της κατάσχεσης.

Η δέσμευση πραγματοποιείται, κατόπιν αιτιολογημένης έκθεσης ή πρακτικού των ελεγκτών των αρμοδίων αρχών στις παρακάτω περιπτώσεις:

- α) σε τρόφιμα, τα οποία είναι νοθευμένα και δεν προκύπτει θέμα ασφάλειας αυτών,
- β) σε τρόφιμα μη κανονικά ως προς την επισήμανση, την παρουσίαση και διαφήμισή τους, ιδίως αν προκύπτει παραπλάνηση των καταναλωτών,
- δ) σε τρόφιμα μη ασφαλή, των οποίων η χρήση μπορεί να προκαλέσει αρνητικές συνέπειες στην υγεία συγκεκριμένης κατηγορίας καταναλωτών, λόγω έλλειψης σημαντικών πληροφοριών επί της επισήμανσης,
- ε) σε τρόφιμα μη κανονικά ως προς την επισήμανσή τους κατά το στάδιο της τελικής διάθεσής τους στον καταναλωτή, λόγω έλλειψης αναγραφής των ενδείξεων στην ελληνική γλώσσα,
- στ) σε τρόφιμα μη κανονικά ως προς τις εκάστοτε προδιαγραφές και τους κανόνες παραγωγής

και εμπορίας,

ζ) σε τρόφιμα για τα οποία δεν είναι δυνατή η οριστική αξιολόγηση του κινδύνου, χωρίς τη διενέργεια εργαστηριακών αναλύσεων,

η) σε υλικά και αντικείμενα που είναι ή προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, που δεν συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις της ειδικής νομοθεσίας περί επισήμανσης και των προβλεπόμενων για την έκδοση δηλώσεων συμμόρφωσης,

θ) σε κάθε άλλη περίπτωση που οι αρμόδιες αρχές κρίνουν αιτιολογημένα ότι υπάρχει ανάγκη για δέσμευση. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)



Η κατάσχεση πραγματοποιείται, κατόπιν αιτιολογημένης έκθεσης ή πρακτικού των ελεγκτών των αρμόδιων αρχών στις παρακάτω περιπτώσεις:

α) σε τρόφιμα, τα οποία κρίνονται ως μη ασφαλή,

β) σε τρόφιμα, τα οποία δεν φέρουν σήμανση καταλληλότητας ή αναγνώρισης βάσει ειδικών απαιτήσεων,

γ) σε τρόφιμα τα οποία στερούνται υγειονομικών πιστοποιητικών όταν αυτό απαιτείται,

δ) σε τρόφιμα με υπέρβαση της ημερομηνίας που προβλέπεται στην ένδειξη «ανάλωση κατά προτίμηση πριν από» σε χώρους παραγωγής και μαζικής εστίασης, καθώς και σε τρόφιμα με υπέρβαση της ημερομηνίας που προβλέπεται στην ένδειξη «ανάλωση έως»,

ε) σε υλικά και αντικείμενα που είναι ή προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα, που δεν πληρούν τους όρους για τη χρήση που προορίζονται, με επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων,

στ) σε κάθε άλλη περίπτωση που οι αρμόδιες αρχές κρίνουν αιτιολογημένα ότι υπάρχει αναγκαιότητα για κατάσχεση. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Στη συνέχεια γίνεται εκτενής αναφορά για τις διαδικασίες ανάκλησης και απόσυρσης τροφίμων. Η απόσυρση αφορά τρόφιμα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ασφάλειας και ταυτόχρονα βρίσκονται εκτός του ελέγχου της επιχείρησης που τα παρήγαγε ή τα διέθεσε στην αγορά. Η απόσυρση σκοπεί στην απομάκρυνσή τους από την αλυσίδα διακίνησης, έτσι ώστε να προληφθεί, εξαλειφθεί ή περιοριστεί ο κίνδυνος. Η ανάκληση αφορά τρόφιμα που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της νομοθεσίας περί ασφάλειας και ταυτόχρονα βρίσκονται εκτός του ελέγχου της επιχείρησης ή έχουν φτάσει στον καταναλωτή. Σε περίπτωση ανάκλησης απαιτείται η ενημέρωση του καταναλωτή. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Η ανάκληση και απόσυρση των τροφίμων αποτελεί βασικό εργαλείο για τη διαχείριση των τροφίμων και διαφορετικές χώρες δήλωσαν την υποχρεωτική εφαρμογή του συστήματος των τροφίμων. Η ανάκληση / απόσυρση των τροφίμων είναι ένα απαραίτητο εργαλείο για τη διαχείριση του κινδύνου ως μέρος της ανταπόκρισης σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων (FAO / WHO, 2012). Στις ΗΠΑ, ο αριθμός των ανακλήσεων τροφίμων έχει αυξηθεί, λόγω της ανησυχίας για την ασφάλεια των τροφίμων και την ασφάλεια γενικότερα από την πλευρά των κυβερνητικών αρχών. Επιπλέον, η εφαρμογή προληπτικών μέτρων κατά των τρομοκρατικών ενεργειών, νέες και πιο ευαίσθητες τεχνικές ανίχνευσης των παθογόνων, καθώς και την εμπιστοσύνη σε επιδημιολογικές έρευνες συνέβαλαν στην επιβεβαίωση αυτής της τάσης (Kramer et al., 2005).

Ο όρος απόσυρσης (*withdrawal* στα αγγλικά, *retrait* στα γαλλικά) και ο όρος ανάκλησης (*recall* στα αγγλικά, *rappel* στα γαλλικά) αποτελούν τους βασικούς όρους του λεξιλογίου που χαρακτηρίζονται από το σύστημα ανάκλησης. Μέτρα ανάκλησης ορίζονται αυτά που στοχεύουν στην επίτευξη της επιστροφής ενός επικίνδυνου προϊόντος, το οποίο ο παραγωγός ή ο διανομέας του έχει ήδη προμηθεύσει ή διαθέσει στους καταναλωτές, ενώ απόσυρση

νοείται κάθε μέτρο που αποσκοπεί στην πρόληψη της διανομής και της έκθεσης σε ένα επικίνδυνο προϊόν, καθώς και την προσφορά του προς τον καταναλωτή. (Ministero Italiano della Salute, 2005)

Άλλες χώρες της ΕΕ, μέσω των εγγράφων των εθνικών τους οργανισμών για την ασφάλεια των τροφίμων, έχουν προτείνει διαφορετικούς ορισμούς. Η Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων της Ιρλανδίας (FSAI) ορίζει την απόσυρση ως αποχώρηση, όπως η αφαίρεση των μη ασφαλών τροφίμων από την αγορά πριν φθάσει στον καταναλωτή και την ανάκληση ως απόσυρση από την αγορά των τροφίμων, όταν φθάσει στους καταναλωτές και την κοινοποίηση της παρούσας στον καταναλωτή. (FSAI, 2010)

Πίνακας 1: Ορισμοί της απόσυρσης και ανάκλησης σε Αυστραλία – Νέα Ζηλανδία, Ευρωπαϊκή Ένωση, ΗΠΑ και Καναδά (πηγή Italian of Food Safety 2013)

Χώρα	Ανάκληση	Απόσυρση	Πηγή
Αυστραλία & Νέα Ζηλανδία	Η ανάκληση είναι μια δράση που αναλαμβάνεται για την εξάλειψη από τη διανομή, την πώληση και την κατανάλωση, των τροφίμων που μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία και την ασφάλεια των καταναλωτών	Είναι μέτρα που λαμβάνονται για εξάλειψη των τροφίμων από την τροφική αλυσίδα, όπου δεν υπάρχουν θέματα δημόσιας υγείας και ασφάλειας.	FSANZ (2008)
Ευρωπαϊκή Ένωση	Τα μέτρα που αποσκοπούν στην επιστροφή ενός επικίνδυνου προϊόντος, το οποίο ο παραγωγός ή ο διανομέας του έχει ήδη προμηθεύσει ή διαθέσει στους καταναλωτές	Κάθε μέτρο που αποσκοπεί στην πρόληψη της διανομής, προβολής ενός επικίνδυνου προϊόντος, καθώς και την προσφορά του προς τον καταναλωτή	D 2001/95/EC (EUR-Lex - 32001L0095)
Ηνωμένες Πολιτείες Αμερικής	Η απομάκρυνση των προϊόντων κρέατος ή πουλερικών μια εταιρείας από το εμπόριο (δηλαδή το προϊόν που απομακρύνθηκε από τον άμεσο έλεγχο της επιχείρησης), όταν υπάρχει λόγος να πιστεύεται ότι αυτά τα προϊόντα είναι νοθευμένα ή χωρίς εμπορικό σήμα σύμφωνα με τις διατάξεις του (FMIA) των (PPIA)	Η απομάκρυνση ή διόρθωση από την εταιρεία, με δική της πρωτοβουλία, ενός διανεμόμενου προϊόντος που περιλαμβάνει ένα μικρό πρόγραμμα ποιότητας της εταιρείας ή κανονιστικά προγράμματα παραβάσεων που δεν θα οδηγούσε το προϊόν να θεωρηθεί νοθευμένο ή χωρίς	USDA-FSIS (www.fsis.usda.gov)

Καναδάς	(Ρήμα) σημαίνει για μια επιχείρηση να αφαιρέσει από την περαιτέρω πώληση ή χρήση, ή να διορθώσει, ένα προϊόν στην αγορά που παραβιάζει τη νομοθεσία ή / και επιβάλλεται από το CFIA. (Ουσιαστικό) δηλώνει τη διαδικασία ανάκλησης του επηρεαζόμενου προϊόντος και περιλαμβάνει όλες τις βαθμίδες του συστήματος διανομής	Σημαίνει η παρεμπόδιση της επιχείρησης από περαιτέρω πώληση ή χρήση ενός εμπορεύσιμου τροφίμου που δεν παραβιάζει την νομοθεσία που εφαρμόζεται	ACIA (2013)
---------	---	---	-------------

Για την αποτελεσματική ανάκληση ή απόσυρση των μη ασφαλών τροφίμων, από την αλυσίδα διακίνησής τους, η επιχείρηση υποχρεούται να διατηρεί ένα επαρκές σύστημα ιχνηλασιμότητάς τους. Η ανάκληση ή απόσυρση τροφίμων πραγματοποιείται στις παρακάτω περιπτώσεις:

- α) όταν οι επιχειρήσεις τροφίμων κρίνουν ή έχουν λόγο να πιστεύουν, ότι τρόφιμα που έχουν εισάγει, παράγει, μεταποιήσει, παρασκευάσει ή διανείμει δεν συμμορφώνονται με τις προβλεπόμενες απαιτήσεις ασφάλειας και έχουν εκφύγει από τον έλεγχο της επιχείρησης,
- β) όταν για τα ως άνω τρόφιμα έχει εκδοθεί εντολή ανάκλησης ή απόσυρσης από τις αρμόδιες αρχές.

Στις περιπτώσεις μη συμμόρφωσης προς την ευρωπαϊκή και την εθνική νομοθεσία, παράλληλα, με την επιβολή των μέτρων συμμόρφωσης, δύναται να επιβάλλονται διοικητικές και ποινικές κυρώσεις, για τις οποίες υπάρχει αναλυτική περιγραφή στο Νόμο 4235/2014. Για τον προσδιορισμό του ύψους του προστίμου λαμβάνεται υπόψη το είδος της μη συμμόρφωσης, το μέγεθος της επιχείρησης, το ιστορικό της σε σχέση με τον παραβατικό της χαρακτήρα και ο οικονομικός κύκλος εργασιών του προηγούμενου έτους. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004 περί Υγιεινής Τροφίμων τίθενται γενικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, οι οποίοι εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής: από το χωράφι ή το στάβλο μέχρι τον τελικό καταναλωτή. Σύμφωνα με αυτόν τον κανονισμό ο

«παραγωγός τροφίμων», φέρει την πλήρη ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων που παράγει, διακινεί και διαθέτει. Έτσι ελέγχονται, όλοι οι κρίκοι της διατροφικής αλυσίδας, ώστε να διασφαλίζεται όχι μόνο η υγεία των καταναλωτών, αλλά η ποιότητα και το κόστος των αγαθών μέσα από πολιτικές και πρακτικές που σέβονται το περιβάλλον.

Η αναθεώρηση και η βελτίωση του νομοθετικού πλαισίου, επισημαίνει ότι η ασφάλεια της τροφικής αλυσίδας εξαρτάται από τους παραγωγούς, την βιομηχανία και τους προμηθευτές. Η δυνατότητα εντοπισμού της προέλευσης (ιχνηλασιμότητα) των προϊόντων, αποτελεί σημαντική παράμετρο για τον άμεσο και αποτελεσματικό εντοπισμό του κινδύνου και συνεπώς την έγκαιρη αντιμετώπισή του. (Λευκή Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Νόμος 4235/2014)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή συλλέγει τις πληροφορίες για τα θέματα που αφορούν την ασφάλεια των τροφίμων, από τα δίκτυα ελέγχου και παρακολούθησης της δημόσιας υγείας (ιδίως τα συστήματα δήλωσης των μεταδοτικών νοσημάτων σύμφωνα με την Απόφαση 2119/98), από τα σχέδια παρακολούθησης των ζωνοδόσων και των καταλοίπων, από τα συστήματα έγκαιρης προειδοποίησης, από τα συστήματα πληροφόρησης στο γεωργικό τομέα, από τις δραστηριότητες ελέγχου και έρευνας σχετικά με τη ραδιενέργεια του περιβάλλοντος και τέλος από άρτια ερευνητικά δίκτυα. Δεδομένου ότι τα συστήματα αυτά αναπτύχθηκαν ανεξάρτητα το ένα από το άλλο, δεν γίνεται πάντα συντονισμός των διαφορετικών πηγών πληροφοριών (Lurien 2007). Επομένως, στόχος της Ευρωπαϊκής Κοινότητας είναι η ενοποίηση των συστημάτων συγκέντρωσης δεδομένων, διότι απαιτείται ένα πλήρες και αποτελεσματικό σύστημα ελέγχου και παρακολούθησης της ασφάλειας των τροφίμων που να ενσωματώνει όλες τις προαναφερθείσες πηγές πληροφοριών. (Λευκή Βίβλος 2000)

Από την πλευρά των καταναλωτών, τονίζεται η ενημέρωσή τους αναφορικά με τους κινδύνους, η οποία πραγματοποιείται με την ανταλλαγή πληροφοριών μεταξύ των ενδιαφερόμενων μερών σχετικά με τη φύση των κινδύνων και τα μέτρα για τον έλεγχο των κινδύνων αυτών. Το παραπάνω αποτελεί βασική αρμοδιότητα των δημόσιων αρχών, όταν διαχειρίζονται κινδύνους που απειλούν τη δημόσια υγεία και μπορεί να λειτουργήσει σωστά μόνον όταν οι αποφάσεις για τη διαχείριση των κινδύνων είναι διαφανείς και δημόσιες. (Λευκή Βίβλος 2000)

Με βάση αυτά που αναφέρθηκαν στη προηγούμενη ενότητα μια βασική πρόκληση για τον κλάδο των τροφίμων αποτελεί η εμπιστοσύνη των καταναλωτών σε σχέση με τη ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων. Ουσιαστικά σήμερα καθίσταται αναγκαία η ενημέρωση των καταναλωτών σε σχέση με την ασφάλεια των τροφίμων αλλά και η εφαρμογή αυστηρών προδιαγραφών σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Προκειμένου να υπάρξει αποτελεσματική προστασία της δημόσιας υγείας αλλά και των συμφερόντων των καταναλωτών ενδείκνυνται οι εξής δράσεις σε σχέση με την υπάρχουσα κατάσταση:

- a) Η συγκέντρωση των αρμοδιοτήτων ελέγχου και αξιολόγησης των κινδύνων σε ένα μόνο ανεξάρτητο φορέα αρμόδιο για όλα τα στάδια της τροφικής αλυσίδας. Η συγκεκριμένη δράση θα μειώσει τη πληθώρα των φορέων που ασχολούνται σήμερα με το ζήτημα της υγιεινής και ασφάλειας των προϊόντων και οι υφιστάμενες αλληλεξαρτήσεις και συναρμοδιότητες οι οποίες καθιστούν το όλο σύστημα δυσκίνητο και αναποτελεσματικό.
- b) Ο σαφής καθορισμός των ρόλων και των ευθυνών όλων των εμπλεκομένων στην παραγωγή μερών και η διασφάλιση της διαφάνειας των διαδικασιών ελέγχου.
- c) Η διαρκής ενημέρωση και κατάρτιση τόσο των επιχειρηματιών, όσο και των αγροτών στις νέες τεχνικές βελτίωσης της ποιότητας και στα διεθνώς καθιερωμένα πρότυπα ασφάλειας των τροφίμων.
- d) Η ευαισθητοποίηση και αντικειμενική πληροφόρηση του καταναλωτή, η ενίσχυση της υπευθυνότητας των επιλογών του και της καταναλωτικής του συνείδησης, η ενθάρρυνση της ενεργητικής και κριτικής συμπεριφοράς του στην αγορά. (euro2day 2010)

Καταλυτικό ρόλο στην αποτελεσματικότητα των παραπάνω παίζει η συνεργασία μεταξύ των ελεγκτικών αρχών και του επιχειρηματικού κόσμου των τροφίμων και ποτών, οι οποίες οφείλουν να ελέγχουν και να παρέχουν τα απαραίτητα μέσα για την εφαρμογή των μεθόδων που θα επιτρέπουν τη συστηματική και αξιόπιστη ανίχνευση όλων των υλικών που εισέρχονται στην αλυσίδα διατροφής, από τη γεωργική παραγωγή και την κτηνοτροφία ως το τελικό στάδιο παραγωγής και διάθεσης. (Τσιότρας 1995)

Οι πρόσφατες κρίσεις σε σχέση με τη διατροφή των πολιτών, οι οποίες εξελίχθηκαν στην Ευρωπαϊκή και Διεθνή Κοινότητα όπως η Σπογγώδης Εγκεφαλοπάθεια των Βοοειδών, οι Διοξίνες, η Γρίπη των πουλερικών, νοθείες με κρέας αλόγου κ.λπ., προώθησαν σχετικές συζητήσεις για τη δημιουργία ενός πιο σαφούς νομοθετικού πλαισίου για την ασφάλεια των

τροφίμων. Τα παραπάνω προβλήματα έθεσαν το ζήτημα ανάπτυξης ενός αποτελεσματικού συστήματος επιδημιολογικής επιτήρησης. (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999)

Η εξελικτική πορεία της νομοθεσίας στην Ευρωπαϊκή Ένωση, σχετικά με τα τρόφιμα τα τελευταία σαράντα χρόνια, σχετίζεται με το αποτέλεσμα πολλών επιστημονικών, κοινωνικών, πολιτικών και οικονομικών διεργασιών, που αρκετές φορές είχαν διαφορετικούς πολιτικούς στόχους. (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999)

Το πρώτο βήμα της πρώτης φάσης της ανάπτυξης Ευρωπαϊκής Νομοθεσίας σε σχέση με την ασφάλεια τροφίμων αναφέρεται στην ανάπτυξη της «Λευκής Βίβλου για την Ασφάλεια των Τροφίμων», η οποία ολοκληρώθηκε με την υιοθέτηση από το Συμβούλιο των Υπουργών Γεωργίας του Κανονισμού 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και Συμβουλίου για τον «καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας τροφίμων», αυτός αποτέλεσε τη νομική βάση σύστασης της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων ΕΕ L 31/1/01.02.2002. (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999)

Η Λευκή Βίβλος εστιάζει σε ένα σύνολο δράσεων οι οποίες επικεντρώνονται στη συμπλήρωση και τον εκσυγχρονισμό της νομοθεσίας της Ευρωπαϊκής Ένωσης στον τομέα των τροφίμων, στοχεύοντας ώστε η νομοθεσία να καταστεί περισσότερο συνεκτική και κατανοητή, ώστε να επιτευχθεί καλύτερη εφαρμογή της και μεγαλύτερη διαφάνεια για τους καταναλωτές ΕΕ L 31/1/01.02.2002. (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999)

Με βάση τα προβλήματα που δημιουργήθηκαν στο τομέα των τροφίμων η Ευρωπαϊκή Επιτροπή παρακινήθηκε να συμπεριλάβει την προώθηση ενός υψηλού επιπέδου ασφάλειας των τροφίμων στις πολιτικές προτεραιότητές της για τα επόμενα έτη. Στο Ευρωπαϊκό Συμβούλιο του Ελσίνκι το Δεκέμβριο του 1999, δόθηκε ιδιαίτερη σημασία στη βελτίωση των κανόνων ποιότητας και στην ενίσχυση των συστημάτων ελέγχου σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, από την αγροτική εκμετάλλευση έως τον καταναλωτή. (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999)

Η Λευκή βίβλος αποτέλεσε ουσιώδες στοιχείο στη συγκεκριμένη στρατηγική. Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή πρότεινε ένα σύνολο μέτρων που επιτρέπουν να οργανωθεί η ασφάλεια των

τροφίμων με πιο συντονισμένο και ολοκληρωμένο τρόπο, τα οποία περιλαμβάνουν τα ακόλουθα:

- a) Την ίδρυση μιας ανεξάρτητης ευρωπαϊκής υπηρεσίας τροφίμων αρμόδιας για την εκπόνηση ανεξάρτητων επιστημονικών γνωμοδοτήσεων.
- b) Τη βελτίωση του νομικού πλαισίου για την κάλυψη όλων των πτυχών που σχετίζονται με τα τρόφιμα.
- c) Την ανάπτυξη ενός συστήματος ελέγχου σε εθνικό επίπεδο.
- d) Την ανάπτυξη διαλόγου με όλα τα ενδιαφερόμενα μέρη. (Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999)

Η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ανέπτυξε τις γενικές αρχές βάση των οποίων στηρίχτηκε η ευρωπαϊκή πολιτική στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων, οι οποίες ήταν οι ακόλουθες:

- a) Πλήρης, ολοκληρωμένη προσέγγιση.
- b) Σαφής καθορισμός των ρόλων όλων των ομάδων που μετέχουν στην τροφική αλυσίδα.
- c) Ανίχνευση των τροφίμων και των ζωοτροφών καθώς και των συστατικών τους.
- d) Συνοχή, αποτελεσματικότητα και ο δυναμισμός της πολιτικής τροφίμων.
- e) Ανάλυση των κινδύνων (hazard analysis) καθώς και την ενημέρωση σχετικά με αυτούς.
- f) Ανεξαρτησία, αριότητα και διαφάνεια των επιστημονικών γνωμοδοτήσεων.
- g) Εφαρμογή της αρχής της προφύλαξης στη διαχείριση των κινδύνων.

Κατά τη διαδικασία ανάλυσης των κινδύνων παίζουν ιδιαίτερα σημαντικό ρόλο η συλλογή, η ανάλυση και η επικοινωνία των πληροφοριών οι οποίες αφορούν τους ενδεχόμενους κινδύνους για τη διατροφή του ανθρώπου. Οι κίνδυνοι που μπορούν να προκύψουν είναι βιολογικοί, χημικοί και φυσικοί. Οι βιολογικοί κίνδυνοι αναφέρονται στην ανάπτυξη μικροοργανισμών δηλαδή βακτηριών, παρασίτων κ.λ.π που μπορούν να προκαλέσουν αλλοιώσεις στα τρόφιμα αλλά και σοβαρές τροφικές διαταραχές στον καταναλωτή.

Οι χημικοί κίνδυνοι διαχωρίζονται στους φυσικώς ενυπαρχόντων σε τρόφιμα και στους προστιθέμενους από τον άνθρωπο. Οι πρώτοι είναι ουσίες που παράγονται από τα τρόφιμα κάτω από συγκεκριμένες συνθήκες ενώ οι δεύτεροι αναφέρονται σε χημικές ουσίες που προστίθενται από τον άνθρωπο και μπορούν να αποτελέσουν πιθανό κίνδυνο. Τέλος οι φυσικοί κίνδυνοι σχετίζονται με ξένα σώματα που περιέχονται στα μέταλλα όπως ξύλα, γυαλιά, μέταλλα, τρίχες, νύχια κ.λ.π.. (Τσιότρας 1995, Ευρωπαϊκό Συμβούλιο 1999, Λευκή

Βίβλος 2000, Καν. ΕΚ 178/2002, Αρβανιτογιάννης και Τζούρος 2004, Καν. ΕΚ 852/2004, Stringer 2008, euro2day 2010,)

Σύμφωνα με Ευρωπαϊκές πηγές παρατίθενται παρακάτω οι ορισμοί των ενδεχόμενων κινδύνων που μπορούν να παρουσιαστούν, πάνω στους οποίους βασίστηκε και η συγκεκριμένη μελέτη:

α) Βιολογικοί παράγοντες που ενδιαφέρουν τη δημόσια υγεία περιλαμβάνουν παθογόνα στελέχη των βακτηρίων, ιούς, έλμινθες, πρωτόζωα και φύκια, και ορισμένα τοξικά προϊόντα που μπορούν να παράγουν. Οι τροφικές λοιμώξεις προκαλούνται όταν προσλαμβάνονται μικροοργανισμοί και μπορούν να πολλαπλασιαστούν στο ανθρώπινο σώμα. Δηλητηριάσεις προκύπτουν όταν μικροβιακές και φυσικές υπάρχουσες τοξίνες καταναλώνονται σε μολυσμένα τρόφιμα. Μικροοργανισμοί ή τοξίνες μπορούν να εισαχθούν απευθείας από μολυσμένα ζώα ή τους εργαζόμενους, άλλα τρόφιμα ή το περιβάλλον κατά τη διάρκεια της παρασκευής ή μεταποίησης των τροφίμων. Δηλητηριώδεις ουσίες μπορούν επίσης να παραχθούν με την ανάπτυξη των βακτηρίων και μούχλας στα τρόφιμα. Ο Πίνακας 2 παραθέτει παθογόνους οργανισμούς που έχουν σημασία για τη δημόσια υγεία, η οποία μπορεί να μεταδοθεί μέσω μολυσμένων τροφίμων. (Rooney 2003).

Πίνακας 2: Παραδείγματα κύριων βιολογικών κινδύνων στα τρόφιμα (FAO 1998)

<u>Βακτήρια (σπορογόνα)</u> - <i>Clostridium botulinum</i> - <i>Clostridium perfringens</i> - <i>Bacillus cereus</i>	<u>Ιοί</u> - Hepatitis A και E - Ομάδαιών Norwalk - Rotavirus
<u>Βακτήρια (μησπορογόνα)</u> - <i>Brucella abortis</i> - <i>Brucella suis</i> - <i>Campylobacter spp.</i> - Pathogenic <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i> O157:H7, EHEC, EIEC, ETEC, EPEC) - <i>Listeria monocytogenes</i> - <i>Salmonella spp.</i> (<i>typhimurium</i> , <i>enteritis</i>)	<u>Πρωτόζωα και Παράσιτα</u> - <i>Cryptosporidium parvum</i> - <i>Diphyllobothrium</i> - <i>Entamoeba histolytica</i> - <i>Giardia lamblia</i>

- <i>Shigella dysenteriae</i> - <i>Staphylococcus aureus</i> - <i>Streptococcus pyogenes</i> - <i>Vibrio cholera</i> - <i>Vibrio parahaemolyticus</i> - <i>Vibrio vulnificus</i> - <i>Yersinia enterocolytica</i>	- <i>Ascaris lumbricoides</i> - <i>Taenia solium</i> - <i>Taenia saginata</i> - <i>Trichinella spiralis</i>
---	--

b) τοξικές ουσίες των τροφίμων μπορούν να κατηγοριοποιηθούν ανάλογα με τη χημική τους φύση. Ορισμένες τροφικές τοξικές ουσίες είναι ανόργανες, π.χ., μόλυβδος και αρσενικό, ενώ άλλες είναι οργανικές, π.χ., σαξιτοξίνη και τα πολυχλωριωμένα διφαινύλια (PCBs). Οι κύριες κατηγορίες των ανθρωπογενών χημικών ουσιών που απαντώνται στα τρόφιμα φαίνονται στον Πίνακα 3. (Rooney 2003)

Πίνακας 3: Παραδείγματα χημικών κινδύνων στα τρόφιμα (FAO 1998)

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ/ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΜΟΛΥΝΣΗ	ΠΡΟΣΘΕΤΑ
Πολυχλωριωμένα διφαινύλια (PCBs) Γεωρικά χημικά Φυτοφάρμακα Λιπάσματα Αντιβιοτικά Αυξητικές ορμόνες Τοξικά στοιχεία και ενώσεις	Πρόσθετα ζωοτροφών Κτηνιατρικά φάρμακα Πρόσθετα τροφίμων Βιταμίνες και μέταλλα Προσμίξεις
	ΜΟΛΥΝΤΕΣ

	Λιπαντικά Καθαριστικά Παρασιτοκτόνα Επιστρώσεις Χρώματα
ΑΝΟΡΓΑΝΑ ΧΗΜΙΚΑ	ΧΗΜΙΚΕΣ ΟΥΣΙΕΣ ΠΟΥ ΜΕΤΑΝΑΣΤΕΥΟΥΝ ΑΠΌ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
Μόλυβδος Κασσίτερος Υδράργυρος Ψευδάργυρος Κάδμιο Αρσενικό Υδροκυάνιο	Πλαστικοποιητές Χλωριούχο βινύλιο Συνδέσεις εκτύπωσης/κωδικοποίησης Κόλλες Μόλυβδος Κασσίτερος

ς) Οι φυσικοί κίνδυνοι είναι ξένο σώμα, συμπεριλαμβανομένου βρωμιάς και γυαλιού, που κατά λάθος μπορεί να μπει σε τρόφιμα. Μπορούν να είναι αποτέλεσμα περιβαλλοντικής μόλυνσης κατά την παραγωγή, την επεξεργασία, την αποθήκευση, τη συσκευασία, τη μεταφορά, ή από δόλιες πρακτικές. Οι δυνατότητες για την ιοντίζουσα ακτινοβολία να έχει μακροπρόθεσμες επιπτώσεις στην υγεία, όχι μόνο για τους ανθρώπους που ζουν τριγύρω, αλλά και για την υγεία του οικοσυστήματος, είναι σημαντική. Μετά την αποτυχία του πυρηνικού αντιδραστήρα στο Τσερνομπίλ (Ουκρανία) το 1986, τρόφιμα που έχουν μολυνθεί με ραδιονουκλεΐδια μακράς διάρκειας ζωής, όπως το καίσιο 137, είναι η κύρια πηγή έκθεσης για τους ανθρώπους που ζουν σε αυτή την περιοχή. Ο Πίνακας 4 παραθέτει παραδείγματα φυσικών κινδύνων στα τρόφιμα. (Rooney 2003)

Πίνακας 4: Παραδείγματα φυσικών κινδύνων (FAO 1998)

ΥΛΙΚΑ	ΠΗΓΕΣ
Γυαλί	Μπουκάλια, βάζα, φωτιστικά, σκεύη, καλύμματα, κλπ.

Ξύλο	Πηγές αγρού, παλέτες, κουτιά, υλικά κατασκευών
Πέτρες	Αγρός, κατασκευές
Μέταλλα	Μηχανήματα, αγρός, σύρμα
Μονωτικά	Υλικά κατασκευών
Κόκκαλα	Ακατάλληλες διεργασίες
Πλαστικά	Συσκευασία, παλέτες, εξοπλισμός
Προσωπικά αντικείμενα	Εργαζόμενοι

d) Ως αλλεργιογόνα μπορούν να δράσουν ορισμένες τροφές όπως τα αυγά, τα ψάρια, τα θαλασσινά ή οι φράουλες, φάρμακα όπως η πενικιλίνη, οι αντιοροί (πχ. αντιτετανικός ορός) σκιαγραφικά σκευάσματα που χρησιμοποιούνται στην ακτινολογία, καλλυντικά, χρώματα, η γύρη διαφόρων φυτών, φτερά και τρίχες διαφόρων ζώων, η σκόνη κ.α. Τα αλλεργιογόνα φτάνουν στον οργανισμό μέσω της αναπνοής, με επαφή στο δέρμα ή ακόμη με την τροφή ή και ένεση. Όταν ο οργανισμός έρθει σε επαφή με μια ξένη ουσία που δρα ως αλλεργιογόνο, το ανοσοποιητικό του σύστημα βάζει σε λειτουργία τους αμυντικούς μηχανισμούς της χημικής και της κυτταρικής ανοσίας με σκοπό την εξουδετέρωση του αντιγόνου. Έτσι, με πολύ απλά λόγια, την πρώτη φορά που ο οργανισμός θα συναντήσει το αλλεργιογόνο, θα ευαισθητοποιηθεί παράγοντας ανοσοσφαιρίνη Ε η οποία και θα καταλήξει σε ειδικούς υποδοχείς πάνω στα βασεόφιλα και μαστοκύτταρα. Τη δεύτερη (τρίτη κλπ.) φορά που ο οργανισμός θα συναντήσει το ίδιο αλλεργιογόνο τότε η ανοσοσφαιρίνη Ε θα αναγνωρίσει το αλλεργιογόνο και θα ενωθεί με αυτό με αποτέλεσμα την ενεργοποίηση των βασεόφιλων και μαστοκυττάρων. Τα ενεργοποιημένα βασεόφιλα και μαστοκύτταρα θα απελευθερώσουν διάφορες ουσίες που έχουν αποθηκευμένες (π.χ. ισταμίνη) που με τη σειρά τους θα προκαλέσουν μια ταχεία φλεγμονώδη αντίδραση που θα οδηγήσει σε φτάρνισμα, ερυθρότητα, φαγούρα κλπ..(Kay AB 2000)

e)

Παρακάτω αναγράφονται οι ουσίες ή προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες:

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη, δηλαδή: σιτάρι, σίκαλη, κριθάρι, βρώμη, όλυρα, σιτηρό kamut ή υβριδικές ποικιλίες τους, και προϊόντα με βάση τα δημητριακά αυτά, εκτός από: α) σιρόπια γλυκόζης με βάση το σιτάρι, συμπεριλαμβανομένης της δεξτρόζης, β)

μαλτοδεξτρίνες με βάση το σιτάρι, γ) σιρόπια γλυκόζης με βάση το κριθάρι, δ) σιτηρά που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων, συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης

2. Καρκινοειδή και προϊόντα με βάση τα καρκινοειδή

3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά

4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια, εκτός από: α) ζελατίνη ψαριών που χρησιμοποιείται ως φορέας σκευασμάτων βιταμινών ή καροτενοειδών β) ζελατίνη ψαριών ή ιχθυόκολλα που χρησιμοποιείται ως διαυγαστικό μέσο σε μπίρες και οίνους

5. Αραχίδες (αράπικα φιστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες

6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια, εκτός από: α) πλήρως ραφινρισμένο σογιέλαιο και λίπη που προέρχονται από σόγια, β) τοκοφερόλες που έχουν αναμειχθεί με φυσικό τρόπο (E306), φυσική D-άλφα τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα οξική τοκοφερόλη, φυσική D-άλφα ηλεκτρική τοκοφερόλη από σπέρματα σόγιας, γ) φυτοστερόλες και φυτοστερολεστέρες που προέρχονται από φυτικά έλαια από σπέρματα σόγιας, δ) φυτοστανολεστέρα που παράγεται από στερόλες φυτικών ελαίων από σπέρματα σόγιας

7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα (συμπεριλαμβανομένης της λακτόζης), εκτός από: α) τον ορό γάλακτος που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης, β) λακτιτόλη

8. Καρποί με κέλυφος, δηλαδή: αμύγδαλα (*Amygdalus communis* L.), φουντούκια (*Corylus avellana*), καρύδια (*Juglans regia*), καρύδια κάσιους (*Anacardium occidentale*), καρύδια πεκάν [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], καρύδια Βραζιλίας (*Bertholletia excelsa*), φιστίκια (*Pistacia vera*), καρύδια μακαντάμια ή καρύδια Κουίνσλαντ (*Macadamia ternifolia*) και προϊόντα με βάση τα ανωτέρω, εκτός από καρπούς με κέλυφος χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αλκοολούχων αποσταγμάτων συμπεριλαμβανομένης της αιθυλικής αλκοόλης γεωργικής προέλευσης

9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο

10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι

11. Σπόροι σησαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σησαμιού

12. Το διοξείδιο του θείου και οι θειώδεις ενώσεις σε συγκεντρώσεις άνω των 10 mg/kg ή 10 mg/litre εκπεφρασμένα ως SO₂ που υπολογίζονται στα προϊόντα που προσφέρονται έτοιμα για κατανάλωση ή που ανασυστάθηκαν σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.

13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο.

14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια

(Καν. ΕΕ 1169/2011 παραρτ. II)

Η τρίτη συνιστώσα της διαδικασίας ανάλυσης των κινδύνων, η διαχείριση των κινδύνων, απαιτεί νομοθετική δράση και επομένως πολιτικές αποφάσεις, οι οποίες στηρίζονται όχι μόνον σε επιστημονικά στοιχεία, αλλά και σε ευρύτερη εκτίμηση των κοινωνικών οικονομικών και άλλων παραγόντων. Επίσης απαιτεί έλεγχο της εφαρμογής της νομοθεσίας από τα κράτη μέλη, λειτουργία την οποίαν ασκεί σήμερα η Ευρωπαϊκή Επιτροπή ως θεματοφύλακας των συνθηκών.

Η σύσταση της EFSA λειτούργησε ως μια από τις βασικές δράσεις της Λευκής Βίβλου για την ασφάλεια των τροφίμων, η οποία οριοθέτησε τη δέσμευση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για τη χάραξη μιας εμπεριστατωμένης και ολοκληρωμένης προσέγγισης για την ασφάλεια των τροφίμων. Η υπηρεσία αυτή αποτελεί πόλο επιστημονικής αναφοράς για ολόκληρη την Ένωση στον τομέα της ασφάλειας των τροφίμων. Ο ρόλος της είναι να διατυπώνει επιστημονικές συμβουλές, να συλλέγει και αναλύει τις αναγκαίες πληροφορίες, να αντιδρά στις κρίσεις και να επικοινωνεί με τους καταναλωτές, δείχνοντας υψηλότατο επίπεδο ανεξαρτησίας, επιστημονικής αριότητας και διαφάνειας. (Stringer 2008)

1.3 Σκοπός του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων

Βασικός σκοπός του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) είναι η διασφάλιση της εισαγωγής, της παραγωγής, της μεταποίησης, της επεξεργασίας και της διακίνησης υγιεινών τροφίμων. Επιπρόσθετα σκοπός του ΕΦΕΤ είναι η πιστοποίηση της καταλληλότητας των τροφίμων, ο έλεγχος και η αναβάθμιση της ποιότητάς τους καθώς 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.

Ο ΕΦΕΤ σαν Κεντρική Αρμόδια Αρχή έχει αρμοδιότητα για τον:

- Έλεγχο των Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης μετά την πρώτη μεταποίηση προϊόντων ζωικής προέλευσης
- Έλεγχο Υγιεινής Τροφίμων
- Έλεγχο Τροφίμων ειδικής διατροφής
- Έλεγχο νερού
- Έλεγχο υλικών και αντικειμένων που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα

Αποτελεί σημείο επαφής του συστήματος άμεσης αντιμετώπισης καταστάσεων που αφορούν την ασφάλεια τροφίμων (RASFF) σύμφωνα με την ΚΥΑ 18386/2005 και εθνικό σημείο επαφής του Codex Alimentarius συντονίζοντας ενέργειες και δράσεις με στόχο τη διαμόρφωση εθνικής θέσης σε συνεδριάσεις αντίστοιχων επιτροπών.

Οι αρμοδιότητες του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων όπως διαμορφώνονται με βάση τις υποχρεώσεις του είναι οι παρακάτω:

- Καθορίζει τις προδιαγραφές ποιότητας τις οποίες πρέπει να πληρούν τα προσφερόμενα στην κατανάλωση τρόφιμα και οι πρώτες ή πρόσθετες ύλες που προορίζονται για προσθήκη σε τρόφιμα με σκοπό την προστασία της δημόσιας υγείας και την αποφυγή της εξαπάτησης των καταναλωτών.
- Καθορίζει τα πρότυπα και τις αρχές στις οποίες θα πρέπει να στηρίζεται η μελέτη και εφαρμογή των συστημάτων παραγωγής υγιεινών προϊόντων, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία από τις επιχειρήσεις τροφίμων και τις προδιαγραφές για τους επιστήμονες που θα ασχοληθούν με την εγκατάσταση τέτοιων συστημάτων στις επιχειρήσεις

τροφίμων, καθώς και με το προσωπικό που θα εργαστεί στα εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου τροφίμων που εγκαθίστανται στις επιχειρήσεις τροφίμων.

- Καθορίζει ή επικυρώνει τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004/ΕΕ και κάθε άλλο συναφή κανόνα διεθνούς και κοινοτικού δικαίου και ελέγχει την τήρηση των κανόνων αυτών. Η τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής αποτελεί προϋπόθεση για την ίδρυση και λειτουργία κάθε επιχείρησης τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό καθορίζει τους υγειονομικούς όρους ίδρυσης και λειτουργίας των επιχειρήσεων τροφίμων και τα μέτρα που πρέπει να λαμβάνονται για να είναι τα τρόφιμα ασφαλή και υγιεινά.
- Τηρεί μητρώο επιχειρήσεων τροφίμων και καθορίζει τα προγράμματα ελέγχων που διενεργούνται από τις υπηρεσίες του ή από άλλες αρχές και υπηρεσίες.
- Διενεργεί με τα όργανά του ή παραγγέλλει σε άλλες χώρες ή υπηρεσίες, συντονίζει και διευθύνει τους ελέγχους σε όλα τα στάδια μετά την πρωτογενή παραγωγή στην οποία εντάσσονται μεταξύ άλλων η συγκομιδή, η σφαγή και το άρμεγμα, δηλαδή στο στάδιο της παρασκευής, της μεταποίησης της παραγωγής, της συσκευασίας, αποθήκευσης, μεταφοράς, διανομής, διακίνησης, προσφοράς προς πώληση ή της διάθεσης στον καταναλωτή στα νωπά ή επεξεργασμένα τρόφιμα που παράγονται, διακινούνται ή εισάγονται στη χώρα μας ή εξάγονται από αυτήν. Διενεργεί επίσης ελέγχους στα υλικά και αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα. Σκοπός των ελέγχων είναι η διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων και η προστασία των συμφερόντων του καταναλωτή. Οι έλεγχοι αυτοί συνίστανται ιδίως σε επιθεωρήσεις των επιχειρήσεων τροφίμων, στον έλεγχο του συστήματος παραγωγής των επιχειρήσεων, στη διενέργεια δειγματοληψιών και αναλύσεων τροφίμων σε δικό του ή άλλα εργαστήρια τροφίμων.
- Η επιθεώρηση περιλαμβάνει ιδίως τον έλεγχο των πρώτων και πρόσθετων υλών, των τροφίμων κατά την παραγωγική διαδικασία των τελικών προϊόντων, της τήρησης των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής στις εγκαταστάσεις των επιχειρήσεων τροφίμων, στο μηχανολογικό εξοπλισμό, στην υγεία για την υγιεινή του προσωπικού, στον καθορισμό και την απολύμανση, στην καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων στη συσκευασία, στην αποθήκευση και στη διανομή και μεταφορά των τροφίμων. Επίσης κατά την επιθεώρηση ελέγχεται η τήρηση των τεχνολογικών παραμέτρων που απαιτούνται κατά την κείμενη νομοθεσία από τις επιχειρήσεις τροφίμων, καθώς και η επισήμανση των τροφίμων.

- Ο έλεγχος του συστήματος παραγωγής υγιεινών προϊόντων περιλαμβάνει τον έλεγχο των κρίσιμων σημείων ελέγχου κατά την παραγωγική διαδικασία, τον έλεγχο των μέτρων πρόληψης που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις για την αντιμετώπιση των κινδύνων, τον έλεγχο των παραμέτρων επεξεργασίας και συντήρησης που εφαρμόζουν οι επιχειρήσεις (όπως θέρμανσης και ψύξης) για την εξάλειψη των κινδύνων των τροφίμων. Επίσης περιλαμβάνει τον έλεγχο κατάλληλης εκπαίδευσης του προσωπικού των επιχειρήσεων ώστε να μπορεί να ανταποκριθεί σωστά στις απαιτήσεις του συστήματος παραγωγής υγιεινών προϊόντων, καθώς και τον έλεγχο των αρχείων που τεκμηριώνουν την τήρηση του συστήματος.
- Συμμετέχει στα αρμόδια όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης και των Διεθνών Οργανισμών για τη διαμόρφωση των σχετικών με τις αρμοδιότητές του αποφάσεων, μεριμνά για την προσαρμογή και συμμόρφωση προς οδηγίες, αποφάσεις, κανονισμούς και συστάσεις που εκδίδονται από τα όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλους Διεθνείς Οργανισμούς σε θέματα της αρμοδιότητάς του και αποτελεί το σύνδεσμο με τις αρμόδιες υπηρεσίες της Ευρωπαϊκής Ένωσης και άλλων Διεθνών Οργανισμών σε θέματα ελέγχου τροφίμων και στο πλαίσιο του συστήματος άμεσης αντιμετώπισης καταστάσεων που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Καταναλωτή του Υπουργείου Ανάπτυξης.
- Μεριμνά για την εκπόνηση ερευνητικών προγραμμάτων, που σχετίζονται με το αντικείμενό του, συνεργάζεται με φορείς με συναφές αντικείμενο για τον σκοπό αυτό και εισηγείται προτάσεις για τη λήψη νομοθετικών ή άλλων μέτρων σε θέματα αρμοδιότητάς του.
- Συλλέγει, επεξεργάζεται και τηρεί πληροφορίες, στατιστικά στοιχεία και μητρώα σχετικά με τους ελέγχους που διενεργούνται από τις υπηρεσίες του, τις επιχειρήσεις τροφίμων και τα αντικείμενα της αρμοδιότητάς του.
- Μεριμνά για τη συνεχή ενημέρωση, επιμόρφωση και εκπαίδευση του προσωπικού του για τις τεχνολογικές εξελίξεις και τις εξελίξεις στις νέες νομοθεσίες, καθώς και του καταναλωτή σε θέματα ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων, σε συνεργασία με τη Γενική Γραμματεία Καταναλωτή.
- Ο ΕΦΕΤ μπορεί στα πλαίσια των αρμοδιοτήτων του και του σκοπού λειτουργίας και αποστολής του, με απόφαση του Διοικητικού του Συμβουλίου, να επιχορηγεί ή να συμμετέχει σε προγράμματα, ημερίδες, συνέδρια και γενικότερα εκδηλώσεις δημοσίων

υπηρεσιών, νομικών προσώπων του δημόσιου τομέα ή του ευρύτερου δημόσιου τομέα, όπως αυτός προσδιορίζεται από τις κείμενες διατάξεις, επιστημονικών εταιρειών, μη κυβερνητικών οργανώσεων, σωματείων ή ενώσεων. Η επιχορήγηση αυτή απαλλάσσεται από κάθε φόρο, τέλος και οποιαδήποτε άλλη επιβάρυνση υπέρ Δημοσίου ή Τρίτων.

- Ασκεί κάθε άλλη συναφή προς τους σκοπούς του αρμοδιότητα.

Ο ΕΦΕΤ συστάθηκε με το Ν. 2741/ΦΕΚ 199/28-09-1999. Είναι Ν.Π.Δ.Δ. και τελεί υπό την εποπτεία του Υπουργείου Παραγωγικής Ανασυγκρότησης, Περιβάλλοντος και Ενέργειας.

Οι επίσημοι έλεγχοι που διενεργούνται από τον ΕΦΕΤ διακρίνονται σε τακτικούς και έκτακτους, που προκύπτουν από τη διαχείριση του συστήματος RASFF, καταγγελιών και καταστάσεων κρίσεων. Οι τακτικοί και οι έκτακτοι έλεγχοι διενεργούνται από τις Κεντρικές Υπηρεσίες του ΕΦΕΤ, τις Περιφερειακές του Διευθύνσεις, ή σε συνεργασία με τις αρμόδιες υπηρεσίες των Νομαρχιακών Αυτοδιοικήσεων στα πλαίσια του συντονισμού, της εποπτείας και της συνεργασίας σύμφωνα με την αριθ. 052/4.5.2004 (ΦΕΚ 687/Β') Κοινή Απόφαση των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης, Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης και Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων. Οι έλεγχοι διενεργούνται κατά κανόνα χωρίς προειδοποίηση, εκτός των περιπτώσεων κατά τις οποίες απαιτείται να προηγείται ενημέρωση της επιχείρησης, σύμφωνα με το στοιχείο 2, του άρθρου 3 του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 882/2004 (ομοίως και στον 625/2017). Οι ελεγχόμενες επιχειρήσεις υποχρεούνται να διευκολύνουν τα ελεγκτικά όργανα, παρέχοντας ελεύθερη πρόσβαση στις εγκαταστάσεις και θέτοντας στη διάθεσή τους κάθε πληροφορία ή στοιχείο σχετικό με τους σκοπούς του ελέγχου.

Οι έλεγχοι πραγματοποιούνται κατόπιν σχετικής εντολής, την οποία εκδίδει και υπογράφει ο προϊστάμενος του Τμήματος ή ο αναπληρωτής του και θεωρεί ο προϊστάμενος της Διεύθυνσης. Στην εντολή ελέγχου περιγράφονται ο σκοπός αυτού και το νομικό πλαίσιο που διέπει τον έλεγχο. Για την έκδοση της εντολής ελέγχου λαμβάνονται υπόψη οι ανάγκες υλοποίησης των ετήσιων ή πολυετών σχεδίων ελέγχου και ο χρονικός ορίζοντας υλοποίησής τους. Οι εντολές ελέγχου επιδεικνύονται από τον ελεγκτή, μαζί με την υπηρεσιακή ταυτότητα, πριν από την έναρξη του ελέγχου στην επιχείρηση. Στην περίπτωση έκτακτου ελέγχου και όταν δεν είναι δυνατή η έκδοση εντολής ελέγχου, ο έλεγχος πραγματοποιείται μετά από προφορική

εντολή του Προϊσταμένου του Τμήματος και, εκ των υστέρων, σύνταξη, υπογραφή και θεώρηση της εντολής αυτής.

Ο επίσημος έλεγχος δεν έρχεται να υποκαταστήσει την πρωταρχική ευθύνη που έχουν οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων σχετικά με την ασφάλεια των προϊόντων τους. Είναι όμως απαραίτητο να εξακριβώνεται εάν οι επιχειρήσεις τηρούν τα κριτήρια και τους στόχους της κοινοτικής νομοθεσίας. Για αυτό επιθεωρούνται σχετικά με:

- Την εφαρμογή κανόνων ορθής υγιεινής, βιομηχανικής και παρασκευαστικής πρακτικής σε επίπεδο εγκαταστάσεων με ιδιαίτερη έμφαση στην επάρκεια, καταλληλότητα και υγιεινή των υποδομών και του εξοπλισμού, στη διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας, στην ποιότητα νερού, στην υγεία, προσωπική υγιεινή και εκπαίδευση του προσωπικού.
- Την εφαρμογή συστημάτων και διαδικασιών που βασίζονται στις αρχές του HACCP.
- Την τήρηση κανόνων ιχνηλασιμότητας των τροφίμων.

(Αποστολή & Αρμοδιότητες ΕΦΕΤ,

<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>, ΓΑΙΑ Επιχειρήν,

<http://www.gaiapedia.gr/gaiapedia/index.php/%CE%95%CE%BD%CE%B9%CE%B1%CE%AF%CE%BF%CF%82%CF%86%CE%BF%CF%81%CE%AD%CE%B1%CF%82%CE%B5%CE%BB%CE%AD%CE%B3%CF%87%CE%BF%CF%85%CF%84%CF%81%CE%BF%CF%86%CE%AF%CE%BC%CF%89%CE%BD>)

Κεφάλαιο 2^ο: Μεθοδολογία

2.1 Συλλογή δεδομένων για καταγραφή

Τα ερευνητικά δεδομένα παρήχθησαν από τα δελτία τύπου για ανακλήσεις, κατασχέσεις και κυρώσεις από το διαδικτυακό site του ΕΦΕΤ, (http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/news/view_news_categories?cat=PRESS).

Πιο συγκεκριμένα, έγινε ανάκτηση των δημοσιευμένων δελτίων τύπου του ΕΦΕΤ, όσον αφορά τις ανακλήσεις-κατασχέσεις για τα έτη 2004-2015 και τα πρόστιμα μεταξύ των ετών 2005-2013. Όσον αφορά τα πρόστιμα που επεβλήθησαν, ο ΕΦΕΤ παρείχε δεδομένα μέχρι το έτος 2013. Υπήρχε ασάφεια στα Δελτία Τύπου όσον αφορά τις αιτίες ανακλήσεων, γι' αυτόν το λόγο δεν έχουν ληφθεί υπ' όψη για την εξαγωγή αποτελεσμάτων.

Τα δεδομένα αυτά καταγράφηκαν σε υπολογιστικά φύλλα Excel με τις εξής πρωτογενείς παραγώγους:

Α) δεδομένα για ανακλήσεις-κατασχέσεις

- a) Ημερομηνία δελτίου τύπου (παραμετρική μεταβλητή)
- b) Έτος δελτίου τύπου (παραμετρική μεταβλητή)
- c) Ημερομηνία λήξης / αριθμός παρτίδας (κατηγορική μεταβλητή)
- d) Εμπορική ονομασία (κατηγορική μεταβλητή)
- e) Είδος τροφίμου / ζωοτροφής / υλικού σε επαφή με τρόφιμα
- f) Γενική κατηγορία τροφίμου (η ταξινόμηση έγινε από συνδυασμό των κατηγοριών τροφίμων του Ε.Φ.Ε.Τ. και του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών)
- g) Ποσότητα συσκευασίας τροφίμου (παραμετρική μεταβλητή)
- h) Κατηγορία κινδύνου
- i) Αιτία ανάκλησης
- j) Χαρακτηρισμός
- k) Πλαίσιο ανάκλησης:
 - Ανάκληση μέσω Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για Τρόφιμα και Ζωοτροφές (RASFF)
 - Ανάκληση μέσω καταγγελίας καταναλωτή
 - Ανάκληση από επίσημο/τακτικό έλεγχο
 - Ανάκληση από την ίδια την εταιρεία
 - Ανάκληση από έκτακτο έλεγχο

- Ανάκληση μέσω κοινοτικής νομοθεσίας

Κατά την ανάλυση των αποτελεσμάτων κρίθηκε απαραίτητο να δημιουργηθούν κάποιες δευτερογενείς παράγωγοι:

- a) Το είδος του κινδύνου
- b) Η παραπλάνηση καταναλωτών και η επικίνδυνη συσκευασία ως επιπρόσθετες κατηγορίες κινδύνου
- c) Η κατηγοριοποίηση του χαρακτηρισμού σε Α, Β και Γ

Πρόέκυψε ένα τελικό αρχείο Excel με δεδομένα των 1185 γραμμών και 20 στηλών.

B) δεδομένα για πρόστιμα

- a) Έτος
- b) Κατηγορία τροφίμου
- c) Αιτίες προστίμων:
 - Ορθές πρακτικές υγιεινής
 - Υποδομή
 - Αρχείο
 - Μη ασφαλή τρόφιμα
 - HACCP
 - Παραπλάνηση καταναλωτή
 - Αδειοδότηση
 - Ακατάλληλα τρόφιμα
 - Λειτουργικά προβλήματα
 - Θερμοκρασία συντήρησης
 - Εκπαίδευση προσωπικού
 - Βιβλιάρια υγείας
 - Ορθές κατασκευαστικές πρακτικές
 - Ιχνηλασιμότητα
- d) Εύρος προστίμου:
 - <5000€
 - 5000-20000€

- 20001-50000€
 - >50000€
- e) Επανελέγχος, εάν έχει γίνει
- f) Παρεμπόδιση ελέγχου εάν υπήρχε
- g) Άλλοι παράγοντες που συνέβαλλαν στη δυσκολία του ελέγχου από τον Ε.Φ.Ε.Τ.
- h) Περιφέρεια (μία από τις 13 περιφέρειες της Ελλάδας)

Προέκυψε ένα τελικό αρχείο Excel με δεδομένα των 2655 γραμμών και 24 στηλών.

Στην συνέχεια ακολούθησε η στατιστική ανάλυση των δεδομένων, που θα περιγραφεί παρακάτω.

2.2 Ανάλυση δεδομένων

Η στατιστική ανάλυση έγινε με το Statistica 8.0 (StatSoft Inc 2007).

Οι γραφικές παραστάσεις έγιναν είτε με το Libre Office Calc 5, είτε με το Statistica 8.0.

2.2.1 Περιγραφική στατιστική

Στις μη παραμετρικές μεταβλητές έγινε:

1. Ανάλυση συχνοτήτων
2. Συνδυαστική ανάλυση
3. Ανάλυση Pareto

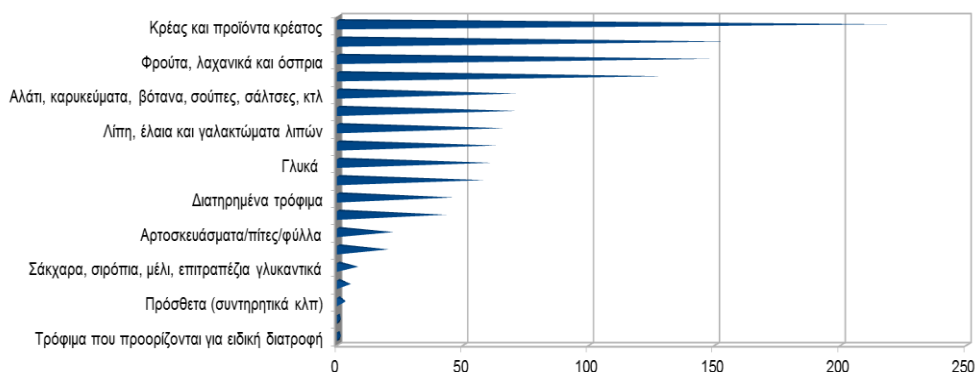
Στις παραμετρικές μεταβλητές έγινε στατιστική ανάλυση κεντρική τάσης (μέσος όρος, τυπική απόκλιση κτλ.)

2.2.2 Κανόνες συσχέτισης

Με τον αλγόριθμο 'a priori' έγινε ανάλυση για τις πιο συχνές περιπτώσεις και για κανόνες συσχέτισης ανάμεσα στις μη παραμετρικές μεταβλητές. Ελάχιστο επίπεδο υποστήριξης ορίστηκε το 10% και ελάχιστο επίπεδο εμπιστοσύνης το 20%.

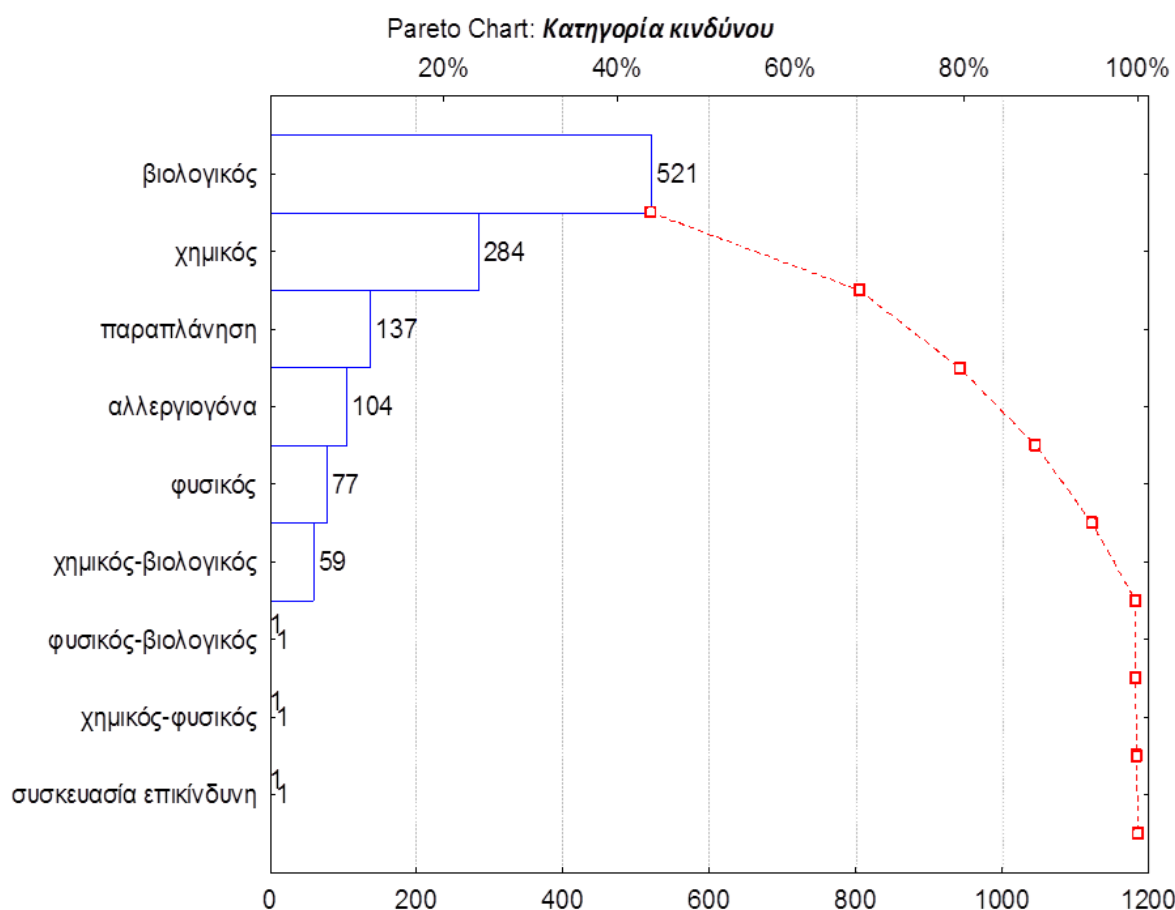
Κεφάλαιο 3^ο: Αποτελέσματα

3.1 Περιγραφική στατιστική για ανακλήσεις-κατασχέσεις



Σχήμα 1: Συχνότητα ανακλήσεων ανά κατηγορία τροφίμων

Στο Σχήμα 1, παρατίθενται οι κατηγορίες των τροφίμων που ανακλήθηκαν κατά τα έτη 2004-2015 ταξινομημένες με τη συχνότητα εμφάνισής τους. Παρατηρούμε πως το μεγαλύτερο ποσοστό ανακλήσεων αφορούσε κρέας και προϊόντα κρέατος με 218 περιπτώσεις, ενώ ακολουθούν κατηγορίες όπως ψάρια και προϊόντα αλιείας, φρούτα, λαχανικά και όσπρια, γαλακτοκομικά προϊόντα με αρκετά χαμηλότερο ποσοστό περιπτώσεων που ανέρχεται κατά μέσο όρο στις 130-150 περιπτώσεις.



Σχήμα 2: Συχνότητα εμφάνισης κινδύνων

Στην παραπάνω ανάλυση 'pareto' του σχήματος 2, παρατηρούμε πως στις 1185 περιπτώσεις ανακλήσεων οι 521 αφορούσαν βιολογικό κίνδυνο, δηλαδή το 50% των ανακλήσεων. Αμέσως μετά ακολουθούν οι περιπτώσεις χημικών κινδύνων με αρκετά μικρότερο ποσοστό.

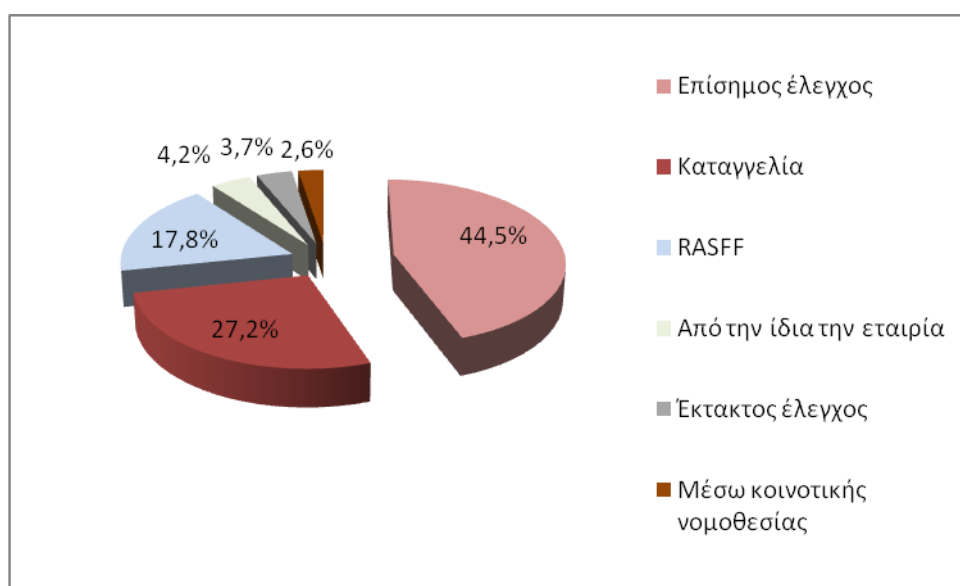
Πίνακας 5α, 5β: Συνδυασμοί χαρακτηρισμών τροφίμων (cross-tabulation)

5α

		επιβλαβή	μη ασφαλή
μη κανονικά	μη ασφαλή	1	0
μη κανονικά	επιβλαβή	0	1

	μη ασφαλή	επιβλαβή	ακατάλληλα	σύνολο
μη ασφαλή	0	2	4	6
μη κανονικά	329	1	0	330
ακατάλληλα	118	0	0	118

Στους πίνακες 5α και 5β, αναφέρονται οι περιπτώσεις συνύπαρξης των χαρακτηρισμών των ανακλημένων προϊόντων. Παρατηρούμε πως συχνά εμφανίζεται ο χαρακτηρισμός 'μη κανονικά- μη ασφαλή', ενώ πολύ λιγότερες είναι οι περιπτώσεις του χαρακτηρισμού 'ακατάλληλα-μη ασφαλή'.



Σχήμα 3: Συχνότητα εμφάνισης μηχανισμών που οδήγησαν σε ανακλήσεις

Στο σχήμα 3, φαίνεται η συχνότητα εμφάνισης των μέσων που έγιναν οι ανακλήσεις-κατασχέσεις. Παρατηρώντας το σχήμα, βλέπουμε πως σε ποσοστό 44,5% η ανάκληση προκλήθηκε μέσω επίσημου ελέγχου που έγινε στην εκάστοτε επιχείρηση. Αμέσως μετά, οι καταγγελίες των καταναλωτών ήταν αυτές που διαδραμάτισαν σημαντικό ρόλο στην ανάκληση επικίνδυνων προϊόντων, με ποσοστό 27,2%. Επίσης, σημαντικό είναι και το ποσοστό ανάκλησης μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης (RASFF) που ανέρχεται στο 17,8%.

Πίνακας 6: Ανακλήσεις/κατασχέσεις ανά έτος

		χημικός	βιολογικός	αλλεργιογόνα	φυσικός	παραπλάνηση	συσκευασία επικίνδυνη	Φυσικός- βιολογικός	Χημικός- βιολογικός	Χημικός- φυσικός	σύνολο
2015	Λίπη, έλαια και γαλακτώματα λιπών	8	2	0	0	0	0	0	0	0	10
2013	Κρέας και προϊόντα κρέατος	11	2	0	0	29	0	0	0	0	42
2012	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	0	32	1	0	0	0	0	0	0	33
2012	Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	5	6	1	2	0	0	1	0	0	15
2012	Ποτά	3	13	1	1	0	0	0	0	0	18
2012	Διατηρημένα τρόφιμα	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11
2011	Γλυκά (εκτός κατηγορίας Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα, Παγωτά- γρανίτες, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια)	1	3	5	2	0	0	0	0	0	11
2011	Υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
2011	Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	5	2	2	1	0	0	0	0	0	10
2011	Ποτά	2	2	0	22	0	0	0	0	0	26

		χημικός	βιολογικός	αλλεργιογόνα	φυσικός	παραπλάνηση	συσκευασία επικίνδυνη	Φυσικός- βιολογικός	Χημικός- βιολογικός	Χημικός- φυσικός	σύνολο
2011	Ψάρια και προϊόντα αλιείας	7	1	1	2	0	0	0	0	0	11
2010	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	0	2	1	0	0	0	0	17	0	20
2009	Δημητριακά και προϊόντα δημητριακών/ξηροί καρποί	7	6	1	0	0	0	0	0	0	14
2008	Λίπη, έλαια και γαλακτώματα λιπών	29	0	0	1	1	0	0	0	0	31
2007	Κρέας και προϊόντα κρέατος	0	7	0	0	22	0	0	0	0	29
2007	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	4	2	0	2	4	0	0	0	0	12
2007	Ψάρια και προϊόντα αλιείας	5	1	1	3	0	0	0	0	0	10
2006	Δημητριακά και προϊόντα δημητριακών/ξηροί καρποί	11	1	0	0	0	0	0	0	0	12
2006	Κρέας και προϊόντα κρέατος	1	63	0	0	40	0	0	0	0	104
2006	Αλάτι, καρυκεύματα, βότανα, σούπες, σάλτσες, σαλάτες και πρωτεϊνούχα	3	8	1	5	0	0	0	0	0	17

		χημικός	βιολογικός	αλλεργιογόνα	φυσικός	παραπλάνηση	συσκευασία επικίνδυνη	Φυσικός- βιολογικός	Χημικός- βιολογικός	Χημικός- φυσικός	σύνολο
	προϊόντα										
2006	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	0	19	3	2	1	0	0	0	1	26
2006	Γλυκά (εκτός κατηγορίας Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα, Παγωτά- γρανίτες, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια)	1	6	7	0	0	0	0	0	0	14
2006	Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	3	86	0	0	0	0	0	2	0	91
2006	Ψάρια και προϊόντα αλιείας	1	103	1	0	9	0	0	0	0	114
2006	Διατηρημένα τρόφιμα	0	30	1	0	0	0	0	0	0	31
2005	Αλάτι, καρυκεύματα, βότανα, σουπες, σάλτσες, σαλάτες και πρωτεϊνούχα προϊόντα	9	4	0	0	0	0	0	4	0	17
2005	Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	0	3	0	0	0	0	0	19	0	22

Στον πίνακα 6 αναγράφονται αναλυτικά οι περιπτώσεις ανακλήσεων-κατασχέσεων ανά χρονιά. Βλέπουμε την κατηγορία του τροφίμου και τον αντίστοιχο κίνδυνο σε ποσότητα εμφάνισης και μεταξύ τους συσχέτισης. Από τα δεδομένα που είχαμε κρατήθηκαν για αυτόν τον πίνακα οι περιπτώσεις που ήταν περισσότερες από 10 για λόγους μεγέθους. Συνοπτικά, παρατηρούμε πως οι περισσότερες περιπτώσεις ανακλήσεων-κατασχέσεων αφορούν την κατηγορία αλιευμάτων το έτος 2006 και αναφέρονται σε βιολογικό κίνδυνο (κάτι που βγάλαμε ως συμπέρασμα και από τον Πίνακα 1). Η αμέσως επόμενη κατηγορία σε συχνότητα είναι τα προϊόντα κρέατος κατά το ίδιο έτος με βιολογικό κίνδυνο κατά πλειοψηφία και με παραπλάνηση καταναλωτή. Παρατηρούμε πως, με το πέρασμα των χρόνων μειώθηκαν αρκετά οι περιπτώσεις ανακλήσεων-κατασχέσεων, συνεπώς τα μέτρα ελέγχου που έχουν ληφθεί κρίνονται αποτελεσματικά.

Πίνακας 7: Συχνότητα εμφάνισης μηχανισμών ανάκλησης ανά έτος

N=1180	RASFF	επίσημος έλεγχος	καταγγε λία	από την ίδια επιχείρηση	έκτακτος έλεγχος	μέσω κοινοτικής νομοθεσίας
2015	7	20	6	7	0	0
2014	5	26	9	0	0	0
2013	5	11	19	2	28	0
2012	29	35	48	12	12	1
2011	29	26	25	9	4	17
2010	40	12	2	8	0	12
2009	31	2	0	3	0	8
2008	35	16	6	9	6	0
2007	30	55	9	3	3	0
2006	27	400	265	7	0	0
2005	22	50	10	1	1	0
2004	1	0	0	0	0	0
σύνολο	261	653	399	61	54	38

Όπως αναφέραμε και παραπάνω, το 2006 ήταν η χρονιά με τις περισσότερες περιπτώσεις ανακλήσεων-κατασχέσεων. Αυτό το βλέπουμε και στον πίνακα 7, όπου παρατηρούμε επίσης, πως οι περισσότερες περιπτώσεις ανακλήσεων έγιναν μετά από επίσημο/ τακτικό έλεγχο και καταγγελίες καταναλωτών. Με αυτόν τον τρόπο συμπεραίνουμε πόσο διαδραματικό ρόλο κατέχουν αυτά τα δυο μέτρα πρόληψης-αντιμετώπισης επικίνδυνων περιπτώσεων στο χώρο των τροφίμων.

Από τον Πίνακα αυτόν μπορούμε να δούμε τη συχνότητα του μέσου με το οποίο γίνεται ο έλεγχος και κατόπιν ακολουθεί ανάκληση-κατάσχεση ενός προϊόντος. Συνεπώς, βλέπουμε πως όπως προαναφέρθηκε, οι πιο σημαντικές σε συχνότητα είναι οι περιπτώσεις καταγγελίας καταναλωτών και επίσημου ελέγχου, με το έτος 2006 να κατέχει τις περισσότερες ανακλήσεις. Εξίσου σημαντικό είναι και το ποσοστό εμφάνισης ανακλήσεων μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης (RASFF).

Πίνακας 8: Συνδυασμοί μηχανισμών ανάκλησης/κατάσχεσης

N=286	από την ίδια επιχείρηση	έκτακτος έλεγχος	μέσω κοινοτικής νομοθεσίας	καταγγελία	επίσημο ς έλεγχος	σύνολο
RASFF	1	0	2	1	0	4
καταγγελία	4	0	1	0	262	267
από την ίδια επιχείρηση	0	2	13	0	0	15
όλα	5	2	16	1	262	286

Στον πίνακα 8 βλέπουμε τις περιπτώσεις συνδυασμού των μέσων ελέγχου, και παρατηρούμε πως ο πιο συχνός συνδυασμός ήταν ο επίσημος έλεγχος και η καταγγελία των καταναλωτών.

Πίνακας 9: Κανόνες συσχέτισης ανακλήσεων/κατασχέσεων

Body	==>	Head	Support(%)	Confidence(%)	Correlation(%)
καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	βιολογικός, επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα	7,25	100,00	54,36
καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	βιολογικός, ακατάλληλα	7,25	100,00	52,75
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	βιολογικός, ακατάλληλα	7,25	100,00	52,75
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	βιολογικός, ακατάλληλα	6,66	100,00	50,56
επίσημος έλεγχος, καταγγελία	==>	ακατάλληλα	21,94	99,23	78,47
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία	==>	ακατάλληλα	21,09	99,20	76,93
βιολογικός, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία	6,66	97,53	54,22
επίσημος έλεγχος, καταγγελία	==>	βιολογικός	21,26	96,18	68,20
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα	==>	βιολογικός	21,09	96,15	67,92
επίσημος έλεγχος, καταγγελία	==>	βιολογικός, ακατάλληλα	21,09	95,41	87,86
βιολογικός, καταγγελία, ακατάλληλα	==>	επίσημος έλεγχος	21,09	94,69	60,21
καταγγελία, ακατάλληλα	==>	βιολογικός	22,27	94,62	69,24
ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	βιολογικός, επίσημος έλεγχος	8,35	94,28	50,15
βιολογικός, ακατάλληλα	==>	επίσημος έλεγχος	24,55	94,17	64,78
καταγγελία, ακατάλληλα	==>	επίσημος έλεγχος	21,94	93,19	60,91
RASFF	==>	μη ασφαλή	20,50	93,10	51,83
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	καταγγελία, ακατάλληλα	6,66	92,94	51,29
ακατάλληλα	==>	επίσημος έλεγχος	32,06	90,69	72,64

καταγγελία, ακατάλληλα	==>	βιολογικός, επίσημος έλεγχος	21,09	89,60	77,70
ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία	6,66	87,77	52,45
ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία	6,66	87,77	51,44
μη κανονικά	==>	μη ασφαλή	27,84	87,76	58,64
βιολογικός, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία	7,25	86,86	53,39
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα	==>	καταγγελία	21,09	85,91	73,36
βιολογικός, ακατάλληλα	==>	καταγγελία	22,27	85,43	75,18
βιολογικός, καταγγελία	==>	ακατάλληλα	22,27	83,28	72,43
βιολογικός, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα	6,66	83,15	50,26
βιολογικός, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία	6,66	83,15	50,07
ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία	7,25	81,90	52,86
ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία	7,25	81,90	51,85
βιολογικός, ακατάλληλα	==>	επίσημος έλεγχος, καταγγελία	21,09	80,90	87,86

Στον παραπάνω πίνακα βλέπουμε τη σύνοψη των κανόνων συσχέτισης όσον αφορά τις ανακλήσεις-κατασχέσεις.

Αν βάλουμε τους λογικούς συντελεστές όπου:

- **Body: Αν,**
- **Head: τότε,**
- **Κόμμα: και,**

προκύπτουν μερικές προτάσεις με πολύ καλό ποσοστό εμπιστοσύνης, από τις οποίες παίρνουμε ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Για παράδειγμα, αν έχουμε περίπτωση ανάκλησης μέσω καταγγελίας καταναλωτών που ανήκει στην κατηγορία των αλιευμάτων, τότε πρόκειται για επίσημο έλεγχο ακατάλληλων τροφίμων με βιολογικό κίνδυνο. Η συγκεκριμένη πρόταση έχει ποσοστό εμπιστοσύνης 100%. Της ίδιας σημαντικότητας είναι και οι παρακάτω προτάσεις αφού έχουν το ίδιο ποσοστό εμπιστοσύνης:

- **Αν** έχουμε περίπτωση ανάκλησης μέσω καταγγελίας καταναλωτών που ανήκει στην κατηγορία των αλιευμάτων, **τότε** πρόκειται για ακατάλληλα τρόφιμα με βιολογικό κίνδυνο.
- **Αν** έχουμε περίπτωση ανάκλησης μέσω επίσημου ελέγχου **και** καταγγελίας ταυτόχρονα που ανήκει στην κατηγορία των αλιευμάτων, **τότε** πρόκειται για ακατάλληλα τρόφιμα με βιολογικό κίνδυνο.
- **Αν** έχουμε περίπτωση ανάκλησης μέσω επίσημου ελέγχου **και** καταγγελίας ταυτόχρονα που ανήκει στην κατηγορία των φρούτων, λαχανικών και οσπρίων, **τότε** πρόκειται για ακατάλληλα τρόφιμα με βιολογικό κίνδυνο.

Ακόμα, αξίζει να σημειωθεί πως αν έχουμε περίπτωση ανάκλησης μέσω επίσημου ελέγχου και καταγγελίας ταυτόχρονα, τότε πρόκειται για προϊόντα που έχουν χαρακτηριστεί ακατάλληλα, με ποσοστό εμπιστοσύνης 99%. Τα συμπεράσματα που βγαίνουν από τον παραπάνω πίνακα κρίνονται σημαντικά αφού το ποσοστό εμπιστοσύνης είναι υψηλό.

Πίνακας 10: Οι πιο συχνές περιπτώσεις στο σύνολο των ανακλήσεων - κατασχέσεων (με υποστήριξη μεγαλύτερη του 5%)

Οι πιο συχνές περιπτώσεις	συχνότητα	υποστήριξη (%)
μη ασφαλή	842,00	71,05
επίσημος έλεγχος	653,00	55,10
βιολογικός	521,00	43,96
ακατάλληλα	419,00	35,35
καταγγελία	399,00	33,67
επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα	380,00	32,06
μη κανονικά	376,00	31,72
βιολογικός, επίσημος έλεγχος	371,00	31,30
μη ασφαλή, επίσημος έλεγχος	352,00	29,70
μη ασφαλή, μη κανονικά	330,00	27,84
βιολογικός, καταγγελία	317,00	26,75
βιολογικός, ακατάλληλα	309,00	26,07
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα	291,00	24,55
χημικός	284,00	23,96
καταγγελία, ακατάλληλα	279,00	23,54
μη ασφαλή, βιολογικός	270,00	22,78
βιολογικός, καταγγελία, ακατάλληλα	264,00	22,27
επίσημος έλεγχος, καταγγελία	262,00	22,10
RASFF	261,00	22,02
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα	260,00	21,94
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία	252,00	21,26
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα	250,00	21,09
μη ασφαλή, RASFF	243,00	20,50

Οι πιο συχνές περιπτώσεις	συχνότητα	υποστήριξη (%)
χημικός, μη ασφαλή	240,00	20,25
Κρέας και προϊόντα κρέατος	218,00	18,39
επίσημος έλεγχος, Κρέας και προϊόντα κρέατος	156,00	13,16
Ψάρια και προϊόντα αλιείας	155,00	13,08
μη ασφαλή, καταγγελία	155,00	13,08
μη ασφαλή, Κρέας και προϊόντα κρέατος	150,00	12,65
Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	148,00	12,48
μη κανονικά, επίσημος έλεγχος	141,00	11,89
παραπλάνηση	137,00	11,56
χημικός, RASFF	133,00	11,22
επίσημος έλεγχος, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	133,00	11,22
μη ασφαλή, βιολογικός, επίσημος έλεγχος	131,00	11,05
Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	129,00	10,88
μη ασφαλή, ακατάλληλα	122,00	10,29
χημικός, μη ασφαλή, RASFF	121,00	10,21
χημικός, μη κανονικά	116,00	9,78
μη ασφαλή, Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	113,00	9,53
μη ασφαλή, μη κανονικά, επίσημος έλεγχος	112,00	9,45
βιολογικός, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	108,00	9,11
επίσημος έλεγχος, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	108,00	9,11
μη ασφαλή, επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα	108,00	9,11
RASFF, μη κανονικά	107,00	9,02

Οι πιο συχνές περπτώσεις	συχνότητα	υποστήριξη (%)
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	107,00	9,02
ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	105,00	8,86
αλλεργιογόνα	104,00	8,77
επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	104,00	8,77
βιολογικός, Κρέας και προϊόντα κρέατος	102,00	8,60
μη ασφαλή, αλλεργιογόνα	101,00	8,52
μη ασφαλή, RASFF, μη κανονικά	99,00	8,35
βιολογικός, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	99,00	8,35
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	99,00	8,35
Κρέας και προϊόντα κρέατος, ακατάλληλα	98,00	8,27
μη ασφαλή, επίσημος έλεγχος, Κρέας και προϊόντα κρέατος	96,00	8,10
επίσημος έλεγχος, Κρέας και προϊόντα κρέατος, ακατάλληλα	96,00	8,10
μη ασφαλή, παραπλάνηση	95,00	8,01
βιολογικός, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	95,00	8,01
μη κανονικά, αλλεργιογόνα	94,00	7,93
χημικός, μη ασφαλή, μη κανονικά	93,00	7,84
Κρέας και προϊόντα κρέατος, παραπλάνηση	92,00	7,76
μη ασφαλή, μη κανονικά, αλλεργιογόνα	91,00	7,67
ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	90,00	7,59

Οι πιο συχνές περιπτώσεις	συχνότητα	υποστήριξη (%)
χημικός, επίσημος έλεγχος	89,00	7,51
καταγγελία, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	88,00	7,42
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, Κρέας και προϊόντα κρέατος	88,00	7,42
καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
βιολογικός, καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	86,00	7,25
καταγγελία, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
βιολογικός, καταγγελία, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	86,00	7,25
επίσημος έλεγχος, παραπλάνηση	85,00	7,17
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	85,00	7,17
βιολογικός, καταγγελία, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	82,00	6,91
μη ασφαλή, βιολογικός, καταγγελία	81,00	6,83
βιολογικός, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	81,00	6,83

Οι πιο συχνές περιπτώσεις	συχνότητα	υποστήριξη (%)
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	80,00	6,75
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	79,00	6,66
καταγγελία, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	79,00	6,66
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	79,00	6,66
βιολογικός, καταγγελία, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	79,00	6,66
επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	79,00	6,66
βιολογικός, επίσημος έλεγχος, καταγγελία, ακατάλληλα, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	79,00	6,66
φυσικός	77,00	6,49
μη ασφαλή, φυσικός	74,00	6,24
μη ασφαλή, βιολογικός, Κρέας και προϊόντα κρέατος	73,00	6,16
Δημητριακά και προϊόντα δημητριακών/ξηροί καρποί	71,00	5,99
Αλάτι, καρυκεύματα, βότανα, σούπες, σάλτσες, σαλάτες και πρωτεϊνούχα προϊόντα	71,00	5,99
μη κανονικά, παραπλάνηση	71,00	5,99
μη ασφαλή, Ψάρια και προϊόντα αλιείας	69,00	5,82
χημικός, μη ασφαλή, επίσημος έλεγχος	69,00	5,82
Λίπη, έλαια και γαλακτώματα λιπών	66,00	5,56
Δημητριακά και προϊόντα	66,00	5,56

Οι πιο συχνές περιπτώσεις	συχνότητα	υποστήριξη (%)
δημητριακών/ξηροί καρποί, μη ασφαλή		
βιολογικός, Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα	66,00	5,56
μη ασφαλή, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια	64,00	5,40
Ποτά	63,00	5,31
μη ασφαλή, Αλάτι, καρυκεύματα, βότανα, σουπές, σάλτσες, σαλάτες και πρωτεϊνούχα προϊόντα	63,00	5,31
μη ασφαλή, βιολογικός, ακατάλληλα	63,00	5,31
επίσημος έλεγχος, αλλεργιογόνα	62,00	5,23
Γλυκά (εκτός κατηγορίας Γαλακτοκομικά προϊόντα και ανάλογα, Παγωτά-γρανίτες, Φρούτα, λαχανικά και όσπρια)	61,00	5,14
από την ίδια επιχείρηση	61,00	5,14
μη κανονικά, φυσικός	60,00	5,06
επίσημος έλεγχος, Κρέας και προϊόντα κρέατος, παραπλάνηση	60,00	5,06

Στον πίνακα 10, μπορούμε να δούμε τις πιο συχνές περιπτώσεις (frequent items) καθώς και συνδυασμούς περιπτώσεων (frequent item-sets) ανάμεσα στο σύνολο των δεδομένων για τις ανακλήσεις-κατασχέσεις. Είναι σημαντικό να τονιστεί πως ο χαρακτηρισμός 'μη ασφαλή' εμφανίζεται στις περισσότερες περιπτώσεις ανακλήσεων αφού αγγίζει το 71% των περιπτώσεων. Όσον αφορά τον τρόπο ανάκλησης, φαίνεται πως οι περισσότερες περιπτώσεις (ήτοι 653) αφορούν επίσημο έλεγχο (στο 55,1% των περιπτώσεων).

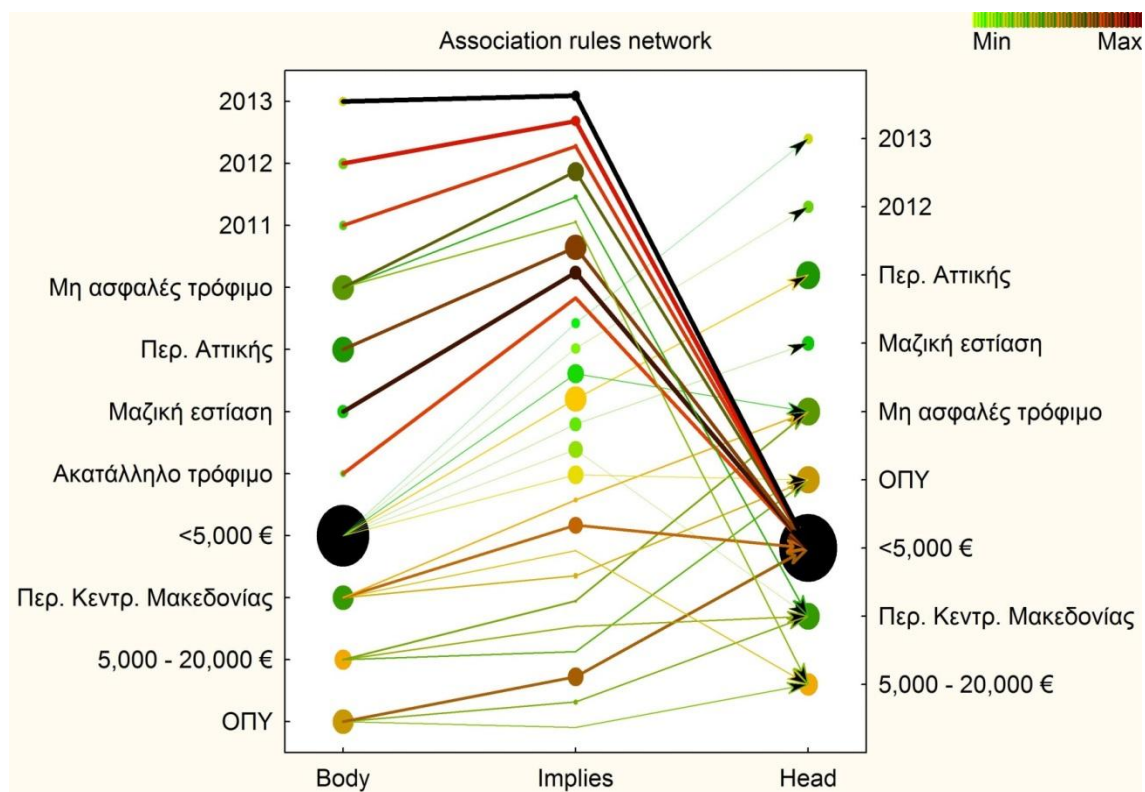
Εξίσου σημαντικό αναφοράς είναι οι συνδυασμοί των περιπτώσεων και η συχνότητα εμφάνισής τους. Ενδεικτικές τέτοιες περιπτώσεις είναι οι παρακάτω:

- Ανάκληση-κατάσχεση μέσω επίσημου ελέγχου με χαρακτηρισμό 'ακατάλληλα', με ποσοστό εμφάνισης 32% (380 περιπτώσεις).
- Ανάκληση-κατάσχεση μέσω επίσημου ελέγχου από βιολογικό κίνδυνο, με ποσοστό

εμφάνισης 31% (371 περιπτώσεις)

- Ανάκληση-κατάσχεση μέσω επίσημου ελέγχου με χαρακτηρισμό 'μη ασφαλή', με ποσοστό εμφάνισης 29.7% (352 περιπτώσεις)
- Ανάκληση-κατάσχεση μέσω επίσημου ελέγχου με χαρακτηρισμό 'ακατάλληλα' από βιολογικό κίνδυνο, με ποσοστό εμφάνισης 24.5% (291 περιπτώσεις)
- Ανάκληση-κατάσχεση τροφίμων με χαρακτηρισμό 'μη ασφαλή' από βιολογικό κίνδυνο, με ποσοστό εμφάνισης 22.8% (270 περιπτώσεις)
- Ανάκληση-κατάσχεση μέσω καταγγελίας καταναλωτών, με χαρακτηρισμό 'ακατάλληλα' από βιολογικό κίνδυνο, με ποσοστό εμφάνισης 22.3% (264 περιπτώσεις)
- Ανάκληση-κατάσχεση τροφίμων που ανήκουν στην κατηγορία 'Κρέας και προϊόντα κρέατος', με ποσοστό εμφάνισης 18.4% (218 περιπτώσεις)
- Ανάκληση-κατάσχεση μέσω επίσημου ελέγχου, με χαρακτηρισμό 'ακατάλληλα' από βιολογικό κίνδυνο που αφορά την κατηγορία τροφίμων 'ψάρια και προϊόντα αλιείας', με ποσοστό εμφάνισης 8% (99 περιπτώσεις).

3.2 Περιγραφική στατιστική για παραβάσεις



Σχήμα 4: Κανόνες Συσχέτισης

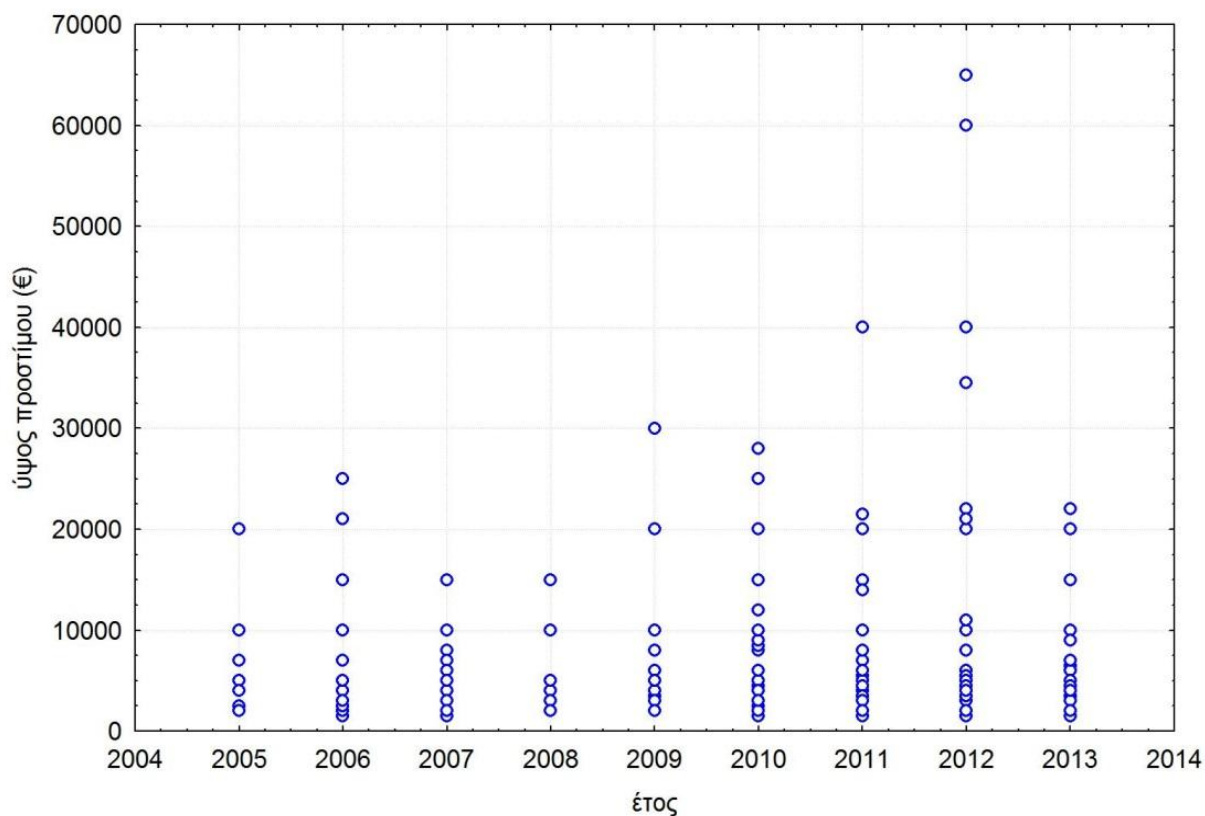
Στο παραπάνω σχήμα, βλέπουμε τη συσχέτιση των μεταβλητών που συνδυάστηκαν μεταξύ τους. Όσο πιο μεγάλος και σκουρότερος ο κύκλος τόσο πιο συχνά εμφανίζεται η περίπτωση αριστερά, όσο πιο μεγάλος ο κύκλος στη μέση τόσο πιο συχνός ο συνδυασμός των περιπτώσεων αριστερά-δεξιά και όσο μεγαλύτερο το πάχος της γραμμής τόσο πιο μεγάλο το ποσοστό εμπιστοσύνης.

Πιο συγκεκριμένα, πιο εμφανής η περίπτωση των προστίμων κάτω των 5000€. Καθώς και η Περιφέρεια Αττικής και κεντρικής Μακεδονίας, και ο χαρακτηρισμός του τροφίμου ως 'μη ασφαλές' φαίνεται να εμφανίζονται συχνά.

Όσον αφορά τον συνδυασμό περιπτώσεων, βλέπουμε πως συχνός ο συνδυασμός του προστίμου κάτω των 5000€ στην Περιφέρεια Αττικής.

Σημαντικό να αναφερθεί και το μεγάλο ποσοστό εμπιστοσύνης που φαίνεται να υπάρχει στον

συνδυασμό των περιπτώσεων προστίμου <5000€ κατά το έτος 2013.



Σχήμα 5: Εύρος προστίμου ανά έτος

Στο σχήμα 5 βλέπουμε το εύρος του προστίμου που καταβλήθηκε, σε επιχειρήσεις, ανά έτος. Στην κορυφή βρίσκεται το 2012, αφού φαίνεται να υπήρξαν πρόστιμα με όριο πάνω από 60000€. Ακολουθεί το 2011 με πρόστιμα αρκετά χαμηλότερα, αφού το ψηλότερο φαίνεται να κυμαίνεται γύρω στις 40000€. Σημαντικά χαμηλότερα εμφανίζονται οι χρονιές 2007 και 2008, αφού δεν ξεπέρασαν τις 20000€.

Πίνακας 11: Συχνότητα παραβάσεων ανά έτος

N=2654 Category	Count	Prcnt.of
2005	57	2.15
2006	151	5.69
2007	258	9.72
2008	154	5.80
2009	138	5.20
2010	395	14.88
2011	483	18.20
2012	527	19.86
2013	491	18.50
Totals	2654	100.00

Πίνακας 12: Παραβάσεις ανά περιφέρεια

N=2654 Category	Count	Prcnt.of
Κεντ. Μακεδονία	837	31.54
Δυτ. Μακεδονία	163	6.14
Κρήτη	255	9.61
Αττική	860	32.40
Ιόνια νησιά	30	1.13
Θεσσαλία	230	8.67
Πελ/σος	17	0.64
Ηπειρος	136	5.12
Αν. Μακεδονία και Θράκη	105	3.96
Στερεά Ελλάδα	9	0.34
Βόρειο Αιγαίο	11	0.41
Νότιο Αιγαίο	1	0.04
Totals	2654	100.00

Στον πίνακα 11 παρατηρούμε πως κάθε χρόνο υπήρχε μεγαλύτερο ποσοστό επιβολής χρηματικού

προστίμου κάτι που μας δείχνει πως γίνεται ολοένα και πιο εντατικός έλεγχος με σκοπό την ασφάλεια του καταναλωτή.

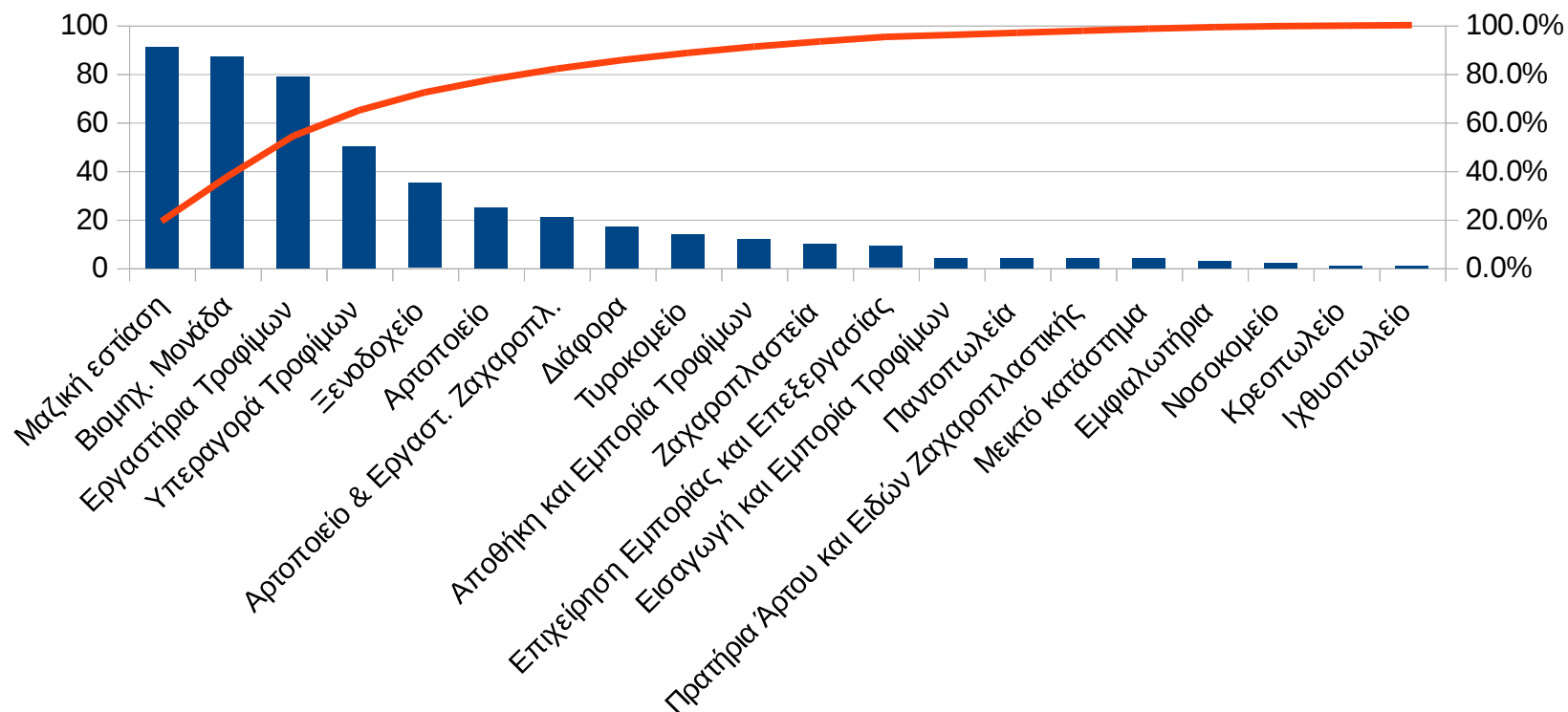
Στον πίνακα 12 βλέπουμε πως κατά πολύ μεγάλη διαφορά από τις υπόλοιπες περιοχές, περισσότερες παραβάσεις υπήρξαν στις περιφέρειες Αττικής και Κεντρικής Μακεδονίας.

Πίνακας 13: Συχνότητα ανά είδος επιχείρησης

Σύνολο 2654	Count	Prcnt.of
Μαζική εστίαση	574	21.63
Υπεραγορά τροφίμων	431	16.24
Βιομηχανική μονάδα παραγωγής	402	15.15
Εργαστήρια τροφίμων	285	10.74
Αρτοποιεία	204	7.69
Κρεοπωλεία	110	4.14
Παντοπωλεία	101	3.81
Διάφορα	95	3.58
Αποθήκη και εμπορία τροφ.	91	3.43
Ζαχαροπλαστεία	59	2.22
Ξενοδοχεία	58	2.19
Επιχείρηση εμπορίας και επεξεργασίας	46	1.73
Τυροκομεία	42	1.58
Εισαγωγή και εμπορία τροφ	36	1.36

Πρατ. άρτου και ειδών ζαχαροπλαστικής	34	1.28
Ιχθυοπωλεία	30	1.13
Μεικτό κατάστημα	18	0.68
Εμφιαλωτήρια	18	0.68
Πωλητής λαϊκών αγορών	5	0.19
Νοσοκομεία	5	0.19
Ελαιοτριβεία	5	0.19
Πλανόδιο εμπόριο-λαϊκή αγορά	4	0.15
Κατάστημα ζωοτροφών	1	0.04
Totals	2654	100.00

Στον πίνακα 13 διακρίνουμε τις κατηγορίες των επιχειρήσεων στις οποίες κατεβλήθησαν πρόστιμα παραβάσεων, και παρατηρούμε πως η πιο συχνή περίπτωση παραβάσεων αφορά τη μαζική εστίαση, με αισθητή διαφορά από τις υπόλοιπες επιχειρήσεις. Με χαμηλότερο ποσοστό συναντάμε την υπεραγορά τροφίμων και τη βιομηχανική μονάδα παραγωγής. Ακολουθούν οι υπόλοιπες επιχειρήσεις με σημαντικά χαμηλότερο ποσοστό εμφάνισης παραβάσεων.



Σχήμα 6: Συχνότητα εμφάνισης κατηγορίας επιχείρησης

Όπως αναφέρθηκε και παραπάνω, παρατηρούμε ακόμα μια φορά πως οι περισσότερες περιπτώσεις παραβάσεων αφορούσαν χώρους μαζικής εστίασης, βιομηχανικές μονάδες παραγωγής, εργαστήρια και υπεραγορές τροφίμων. Αξίζει να σημειωθεί πως πολύ μικρό είναι το ποσοστό εμφάνισης παραβάσεων σε επιχειρήσεις όπως νοσοκομεία, κρεοπωλεία, ιχθυοπωλεία.

Πίνακας 14: Συχνότητα εύρους προστίμου

N=2654 Category	Count	Prcnt.of	Prcnt.of
5,000 to 20,000	743	28.00	28.00
<5,000	1703	64.17	64.17
20,001-50,000	187	7.05	7.05
>50,000	21	0.79	0.79
Totals	2654	100.00	100.00

Τέλος, στον παραπάνω πίνακα βλέπουμε την συχνότητα εμφάνισης του εύρους των προστίμων. Με συνολικές 2654 περιπτώσεις, βλέπουμε πως περισσότερες από τις μισές (1703) αναφέρονται στο μικρότερο εύρος επιβολής προστίμου που περιλαμβάνει το '<5000€'. Το αμέσως επόμενο σε σειρά είναι το εύρος μεταξύ '5000-20000€' και όπως ήταν αναμενόμενο, ελάχιστες ήταν οι περιπτώσεις που αφορούσαν πρόστιμα πάνω από 50000€.

Κεφάλαιο 4ο: Συμπεράσματα

Η παρούσα εργασία έγινε με σκοπό την ανάλυση δεδομένων που αφορούσαν ανακλήσεις, κατασχέσεις και καταβολές προστίμων σε επιχειρήσεις στην Ελλάδα, οι οποίες διέθεταν τρόφιμα ή υλικά που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα τα οποία αποτελούσαν κίνδυνο για την δημόσια υγεία.

Από τη βιβλιογραφική ανασκόπηση συμπεραίνουμε ότι υπάρχει ένα πλούσιο νομοθετικό πλαίσιο σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Ένωσης για την ασφάλεια των τροφίμων. Αυτό το νομοθετικό πλαίσιο είναι αρκετά αυστηρό για την προστασία του καταναλωτή, όταν βέβαια εφαρμόζεται στην πράξη. Τα κυριότερα νομικά κείμενα είναι ο Κανονισμός 178/2002 που καθορίζει το πλαίσιο ασφάλειας τροφίμων, ο Κανονισμός 852/2004 για την υγιεινή των τροφίμων και ο 882/2004 για τους ελέγχους των επιχειρήσεων (αντικαταστάθηκε πρόσφατα από τον 625/2017, Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης L 165 της 30ής Απριλίου 2004). Θα πρέπει να αναφερθεί ωστόσο ότι η νομοθεσία τροφίμων μπορεί να είναι υπό διαρκή αναθεώρηση και αλλαγή. Κατά τη διάρκεια της εκπόνησης της διατριβής αυτής υπήρχε μόνο μια αλλαγή, η οποία επισημάνθηκε κατά την τελική διόρθωση.

Δεν υπάρχουν αρκετά βιβλιογραφικά δεδομένα για την ανάλυση των προστίμων και των παραβάσεων που επιβάλλονται κατά την εφαρμογή της νομοθεσίας ασφάλειας τροφίμων. Στο πλαίσιο αυτό κυμαίνεται η πρωτοτυπία και καινοτομία της διατριβής αυτής.

Στο ερευνητικό τμήμα της εργασίας έγινε καταγραφή των δεδομένων που ήταν αναρτημένα στη διαδικτυακή σελίδα του ΕΦΕΤ και χρησιμοποιήθηκαν οι εξής μεταβλητές για τις ανακλήσεις – κατασχέσεις: ημερομηνία δελτίου τύπου, έτος δελτίου τύπου, ημερομηνία λήξης / αριθμός παρτίδας, εμπορική ονομασία, είδος τροφίμου / ζωοτροφής / υλικού σε επαφή με τρόφιμα, γενική κατηγορία τροφίμου, ποσότητα συσκευασίας τροφίμου, κατηγορία κινδύνου, αιτία ανάκλησης, χαρακτηρισμός, πλαίσιο ανάκλησης, ανάκληση μέσω RASFF, ανάκληση μέσω καταγγελίας καταναλωτή, ανάκληση από επίσημο/τακτικό έλεγχο, ανάκληση από την ίδια την εταιρεία, ανάκληση από έκτακτο έλεγχο, ανάκληση μέσω κοινοτικής νομοθεσίας. Μεταβλητές που προέκυψαν αργότερα ήταν το είδος του κινδύνου, η παραπλάνηση καταναλωτών και η επικίνδυνη συσκευασία ως επιπρόσθετες κατηγορίες κινδύνου. Ακόμα, για διευκόλυνση των αναλύσεων των δεδομένων, η κατηγοριοποίηση του χαρακτηρισμού σε Α, Β και Γ.

Αντίστοιχα για την επιβολή προστίμων ανακτήθηκαν στοιχεία για τις εξής μεταβλητές: έτος, κατηγορία τροφίμου, ορθές πρακτικές υγιεινής, υποδομή, αρχείο, μη ασφαλή τρόφιμα, HACCP, παραπλάνηση καταναλωτή, αδειοδότηση, ακατάλληλα τρόφιμα, λειτουργικά προβλήματα, θερμοκρασία συντήρησης, εκπαίδευση προσωπικού, βιβλιάρια υγείας, ορθές κατασκευαστικές πρακτικές, ιχνηλασιμότητα, εύρος προστίμου, <5000€, 5000-20000€, 20001-50000€, >50000€, επανέλεγχος, παρεμπόδιση ελέγχου, άλλοι παράγοντες που συνέβαλλαν στη δυσκολία του ελέγχου από τον Ε.Φ.Ε.Τ., περιφέρεια (μία από τις 13 περιφέρειες της Ελλάδας).

Τα εμπόδια που προέκυψαν, κατά τη διάρκεια της μελέτης, ήταν η δυσκολία κατηγοριοποίησης της αιτίας ανάκλησης, διότι οι αναφορές στα δελτία τύπου είναι γενικές και δεν ταυτίζονται μεταξύ τους, με αποτέλεσμα να μην μπορεί να υπάρξει στατιστική ανάλυση γι αυτές. Επίσης, σε πολλές περιπτώσεις οι αιτίες ανακλήσεων ήταν πάρα πολλές και κάθε προσπάθεια κατηγοριοποίησής τους δεν είχε αποτέλεσμα. Ακόμα, στα δελτία τύπου δεν αναφερόταν πάντα η ποσότητα της απόσυρσης ή η εμπορική επωνυμία, για παράδειγμα απόσυρση που είχε γίνει σε επιχειρήσεις που διέθεταν χύμα προϊόντα. Επιπρόσθετα, τα δελτία τύπου δεν ανέφεραν πάντα χαρακτηρισμό του εκάστοτε τροφίμου, οπότε σε αυτή την περίπτωση, συμπληρώθηκαν τα κενά από εμάς σύμφωνα με τους ορισμούς που δίνονται για κάθε χαρακτηρισμό.

Η κατηγοριοποίηση των τροφίμων έγινε με βάση την κατηγοριοποίηση του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών και του ΕΦΕΤ. Επίσης για την καταγραφή των περιοχών προτιμήθηκε η κατηγοριοποίηση ανά περιφέρεια της Ελλάδας.

Μετά την καταγραφή των δεδομένων έγινε περιγραφική ανάλυση καθώς και στατιστική ανάλυση για τη σύνοψη των αποτελεσμάτων σε πίνακες και διαγράμματα. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της ανάλυσης οι περισσότερες περιπτώσεις επικίνδυνων προϊόντων για την υγεία των καταναλωτών ήταν κατά το έτος 2006. Στις περισσότερες περιπτώσεις τα προϊόντα χαρακτηρίστηκαν ως μη ασφαλή και οι κατασχέσεις έγιναν κυρίως μέσω επίσημου/τακτικού ελέγχου. Η πιο συχνή περίπτωση ανακαλούμενης κατηγορίας τροφίμων ήταν το κρέας και τα προϊόντα του, ενώ φαίνεται πως ο πιο σημαντικός κίνδυνος ήταν βιολογικός. Οι επιχειρήσεις στις οποίες έγινε έλεγχος και επιβολή προστίμου κατά πλειοψηφία αφορούσαν την μαζική εστίαση. Εκ των αποτελεσμάτων προκύπτει πως ο μεγαλύτερος αριθμός επιβολής χρηματικού προστίμου αφορούσε επιχειρήσεις που βρίσκονταν στην περιφέρεια της Αττικής, ενώ τα ποσά κυμαίνονταν σε εύρος μικρότερο των 5000€. Σε πολύ μεγαλύτερο εύρος προστίμου φαίνεται να κινήθηκε το 2012, αφού υπήρξαν πρόστιμα που άγγιζαν τα 500.000€.

Πρέπει να επισημάνουμε ωστόσο ότι στη συγκεκριμένη μελέτη έγινε καταγραφή των προστίμων που αποφασίστηκαν ότι πρέπει να καταβληθούν και όχι το κατά πόσο οι επιχειρήσεις τα κατέβαλαν τελικά.

Τα τρόφιμα θα παρουσιάζουν πάντα κάποιο ρίσκο, και είναι καθήκον της βιομηχανίας τροφίμων να κρατήσει το επίπεδο του κινδύνου στο ελάχιστο, το οποίο είναι πρακτικά και τεχνολογικά εφικτό. Θα πρέπει να είναι ο ρόλος των επίσημων φορέων και της βιομηχανίας τροφίμων να χρησιμοποιούν την ανάλυση κινδύνου για να καθορίσουν ρεαλιστικά και εφικτά επίπεδα κινδύνου για τους κινδύνους που προέρχονται από τρόφιμα και για να βασίσουν τις πρακτικές ασφάλειας των τροφίμων με την εφαρμογή των πρακτικών των αποτελεσμάτων των αναλύσεων αυτών, έτσι συνεχώς βελτιώνουν την ασφάλεια των τροφίμων και μειώνουν τον κίνδυνο της ασθένειας. Παρέχοντας αποτελεσματικό έλεγχο των τροφίμων, οι χώρες δεν παρέχουν μόνο οφέλη για τη δημόσια υγεία, αλλά επιτρέπουν στον εαυτό τους να συμμετέχουν στο διεθνές εμπόριο τροφίμων με μεγαλύτερη εμπιστοσύνη.

Η μόνιμη λύση για τα προβλήματα, που ταλανίζουν τη βιομηχανία τροφίμων κατά τα τελευταία χρόνια, μπορεί να ξεπεραστεί μόνο εάν όλοι οι εμπλεκόμενοι φορείς - οι αγρότες, οι μεταποιητές τροφίμων, οι χονδρέμποροι, οι μεταφορείς, οι έμποροι λιανικής, οι εταιρείες ομαδικής εστίασης, οι επιστήμονες, οι ρυθμιστικές αρχές, και η κυβέρνηση - εργαστούν από κοινού για την επίτευξη κοινών στόχων.

Οι καταναλωτές έρχονται καθημερινά αντιμέτωποι με ζητήματα σχετικά με την επικινδυνότητα ορισμένων τροφίμων: από τη σπογγώδη εγκεφαλοπάθεια, τη *Salmonella*, η οποία εμφανίζει επιδημική συχνότητα, τις αφλατοξίνες, που εμφανίζονται συχνά σε ξηρούς καρπούς, έως τις πιο πρόσφατες έρευνες για νέους κινδύνους, όπως είναι οι χλωροπροπανοδιόλες (MCPD) και το βακτήριο *E. coli* 0157 στο βοδινό κρέας. Πολλές φορές οι καταναλωτές παραπληροφορούνται και αντιδρούν απρόβλεπτα σε προειδοποιήσεις αναφορικά με την ασφάλεια ορισμένων τροφίμων, παρόλο που ο κίνδυνος στην πραγματικότητα, για τα τρόφιμα αυτά, είναι πολύ μικρός ή ακόμη και ανύπαρκτος. Επίσης, έρευνες δείχνουν ότι οι καταναλωτές πιστεύουν πως οι μεγαλύτερες απειλές για την υγεία συνδέονται με ουσίες που βάζει ο άνθρωπος, που περιέχονται στα τρόφιμα – συντηρητικά και αρωματικές ουσίες, ενώ αντιθέτως, η Παγκόσμια Οργάνωση Υγείας επιβεβαίωσε ότι οι μεγαλύτεροι κίνδυνοι προέρχονται στην πραγματικότητα από φυσικούς μικροοργανισμούς, όπως η σαλμονέλα κι ορισμένα σπάνια στελέχη *E. coli*.

Ο καταναλωτής γνωρίζει ελάχιστα για την επικινδυνότητα ή όχι των αναγραφόμενων

προσθετικών, πρόσθετων και συντηρητικών υλών και επιπλέον, τα στοιχεία που δίνονται στην ετικέτα είναι σε αρκετές περιπτώσεις είτε ελλιπή είτε αποκρύπτονται σκόπιμα, σε βάρος του καταναλωτή με συνέπεια να ενισχύονται φαινόμενα που σχετίζονται με νοθείες οι οποίες τις περισσότερες φορές είναι επιβλαβείς για την υγεία του. Τις ανησυχίες των καταναλωτών ενισχύουν οι δημοσιογράφοι οι οποίοι συγχέουν συχνά την δυνατότητα με την πιθανότητα πρόκλησης τροφογενούς ατυχήματος και προσκοπούν στην αύξηση της ακροαματικότητας των ειδήσεων τους.

Η σύγχυση που δημιουργείται οφείλεται στην έλλειψη ειδικών γνώσεων για πρακτικές, διαδικασίες και πολύπλοκα συστήματα ελέγχου που υπάρχουν σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα αλλά και στην ελλιπή πληροφόρηση για σχετικά θέματα, με αποτέλεσμα οι καταναλωτές να οδηγούνται σε εσφαλμένα συμπεράσματα και συμπεριφορές που δεν προάγουν απαραίτητα τη δημόσια υγεία. Οι καταναλωτές έχουν το δικαίωμα σε σαφή και ακριβή πληροφόρηση για τη διατροφή και την υγεία και αυτό γιατί είναι οι τελικοί υπεύθυνοι για την εφαρμογή και τον σεβασμό των βασικών κανόνων υγιεινής (δηλαδή σωστή φύλαξη, χειρισμό και μαγείρεμα της τροφής κλπ) και για την τήρηση των οδηγιών στις ετικέτες. Ο καταναλωτής πρέπει να είναι ενημερωμένος σχετικά με τα συστατικά της τροφής που αγοράζει, τις μεθόδους παρασκευής και τη συνεπή κατανάλωση με βάση τις ημερομηνίες λήξης.

Οι παραγωγοί, οι μεταποιητές, οι εστιάτορες και οι έμποροι έχουν να καλύψουν επιπρόσθετους νόμους και κανονισμούς των τροφίμων. Ως πρόταση περαιτέρω έρευνας, θα μπορούσε να είναι η εκτενής ανάλυση των μηχανισμών που θα οδηγήσουν στη αύξηση της αποτελεσματικότητας στη επιβολή επαρκούς ελέγχου για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων από τις κρατικές υπηρεσίες. Απαιτείται αρκετή προσπάθεια συντονισμού μεταξύ των υπηρεσιών για τη γεωργία, την υγεία, το εμπόριο, τη δικαιοσύνη και τα τελωνεία καθώς και εκπαίδευση των αρμόδιων στην επιβολή νομοθεσίας για τα τρόφιμα την επιθεώρηση των επιχειρήσεων τροφίμων καθώς και στην έρευνα για την επικινδυνότητα των τροφίμων από ακαδημαϊκούς ερευνητές. Τόσο η κυβέρνηση όσο κι η βιομηχανία πρέπει να διαβεβαιώσουν ότι τα προγράμματα επαρκούς ελέγχου είναι σε θέση να ελέγχουν την ποιότητα και ασφάλεια όλων των τροφίμων, ακατέργαστα ή επεξεργασμένα, σε όλη την αγροτροφική αλυσίδα, από την παραγωγή ως την τελική κατανάλωση (“farmtofork”). Αυτό περιλαμβάνει κατάλληλες εργαστηριακές εγκαταστάσεις για την εκτέλεση των απαραίτητων αναλύσεων των τροφίμων για κινδύνους και παράγοντες ποιότητας αλλά και την πρακτική εφαρμογή της επιστήμης των τροφίμων, της τοξικολογίας, της επιδημιολογίας και του μάνατζμεντ στο ευρύτερο πλαίσιο της έρευνας.

Η έρευνα αυτή, σε μια περαιτέρω προσέγγιση θα μπορούσε να επεκταθεί στη σύγκριση των δεδομένων αυτών με στοιχεία και από άλλες χώρες. Αντίστοιχα με την Ελλάδα υπάρχουν κι άλλες χώρες της ΕΕ που δημοσιοποιούν στοιχεία για πρόστιμα ή ανακλήσεις, αλλά θα μπορούσε να αποτελέσει αντικείμενο μια άλλης διατριβής.

Βιβλιογραφία

- Αρβανιτόγιαννης, Ι., και Τζούρος, Ν.(2004) Οδηγός Καταναλωτή για Ασφαλή Μεταχείριση Τροφίμων. Εκδόσεις Σταμούλης
- Γκόβαρης Α. (2005). Ασφάλεια τροφίμων ζωικής προέλευσης. Πρακτικά Συνεδρίου “Διαχείριση ασφάλειας στην αλυσίδα τροφίμων – εφαρμογή HACCP: εμπειρίες – προβλήματα – εξελίξεις – πιστοποίηση”, ΤΕΕ 7-8/7, Αθήνα
- Επιτροπή εργασίας ΟΚΕ (2004). Διατροφή και κίνδυνος για την υγεία και την υγιεινή, Αθήνα
- Επιτροπή Ευρωπαϊκών Κοινοτήτων (2000) Λευκό Βιβλίο για την ασφάλεια των Τροφίμων, Βρυξέλλες
- Ευρωπαϊκό Συμβούλιο (1999). Συμπεράσματα της Προεδρίας του Ελσίνκι, Κεφάλαιο IV, παράγραφος 51. Δημόσια υγεία και ασφάλεια των τροφίμων
(http://www.consilium.europa.eu/en/uedocs/cms_data/docs/pressdata/el/ec/00300-r1.gr9.htm)
- Κοταλακίδης Κ. (2010). Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων – Ασφάλεια Τροφίμων και Δημόσια Υγεία – Από την Ευρωπαϊκή επιταγή στην Εθνική εφαρμογή, Πανεπιστήμιο Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη.
- Ταούκης Π., Τζια Κ. (2005). Διασφάλιση ασφάλειας τροφίμων: Απ’ το χωράφι στο πιάτο, Εργαστήριο Χημείας & Τεχνολογίας Τροφίμων, Σχολή Χημικών Μηχανικών, Εθνικό Μετσόβιο Πολυτεχνείο, Νέες τεχνολογίες στη γεωργική παραγωγή και την αγροτική ανάπτυξη, ΤΕΕ, 13-15/5, Αθήνα.
- Τσιότρας Γ, (1995) *Βελτίωση Ποιότητας*, Αθήνα.
- Κανονισμός (ΕΕ) 1169/2011 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 25ης

Οκτωβρίου 2011 σχετικά με την παροχή πληροφοριών για τα τρόφιμα στους καταναλωτές, την τροποποίηση των κανονισμών του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (ΕΚ) 1924/2006 και (ΕΚ) 1925/2006 και την κατάργηση της οδηγίας 87/250/ΕΟΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 90/496/ΕΟΚ του Συμβουλίου, της οδηγίας 1999/10/ΕΚ της Επιτροπής, της οδηγίας 2000/13/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, των οδηγιών της Επιτροπής 2002/67/ΕΚ και 2008/5/ΕΚ και του κανονισμού (ΕΚ) 608/2004 της Επιτροπής

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28^{ης} Ιανουαρίου 2002 «για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφάλειας των τροφίμων» (ΕΕ L 31 της 01.02.2002, σελ. 1)

Κανονισμός (ΕΚ) 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29^{ης} Απριλίου 2004 «για την υγιεινή τροφίμων» (ΕΕ L139/1, 30.4.2004).

ΚΥΑ 15523/2006 (ΦΕΚ Β' 1187/31.8.2006) των Υπουργών Εσωτερικών, Δημόσιας Διοίκησης και Αποκέντρωσης, Οικονομίας και Οικονομικών, Ανάπτυξης, Υγείας και Κοινωνικής Αλληλεγγύης, Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθμ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου και εναρμόνιση της οδηγίας 2004/41/ΕΚ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

Νόμος υπ' αριθμ. 4235/2014 (ΦΕΚ 32/11.02.2014) «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»

euro2day.(2010), Τα βασικά χαρακτηριστικά του κλάδου και οι πρόσφατες εξελίξεις, Ανάκτηση στις 14-2-2013 από http://www.euro2day.gr/dm_documents/071206_iobe_trofima_pota.doc.

FSAI (2010). Statutory Instruments - European Communities (Food Supplements) (Amendment) Regulations

FAO/WHO (2012). Expert Meeting on the Public Health Risks of Histamine and Other Biogenic Amines from Fish and Fishery Products, 23–27 July, Rome, Italy

FAO (1998) Food Quality and Safety Systems. A Training Manual on Food Hygiene and the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System, Rome: Food and Agricultural Organization of the United Nations, with permission.

Kay, A. B. (2000). Overview of 'allergy and allergic diseases: with a view to the future'. British medical bulletin, 56(4), 843-864.

Kramer A., Daeschlein G., Niesytto C., Sissoko B., Sütterlin R., Blaschke M. und Fusch C. (2005). Umweltmed.Forsch.Prax

Liuzzo G, Serraino A., Giacometti F., Bonfante E. (2013). A comparative analysis of national food recall systems, Italy

Lupien, J. R. (2007). Prevention and control of food safety risks: the role of governments, food producers, marketers, and academia. Asia Pacific journal of clinical nutrition, 16(S1), 74-79.

McMeekin T. A., Baranyi J., Bowman J., Dalgaard P., Kirk M., Ross T. & Zwietering M. H. (2006). Information systems in food safety management. International journal of food microbiology, 112(3), 181-194.

Ministero Italiano della Salute (2005). Accordo n 2334 del 27/07/2005, art. 3

Ozzano E. (2013). Italian Journal of Food Safety, Dipartimento di Scienze Mediche Veterinarie, Alma Mater Studiorum - Università di Bologna, Italy

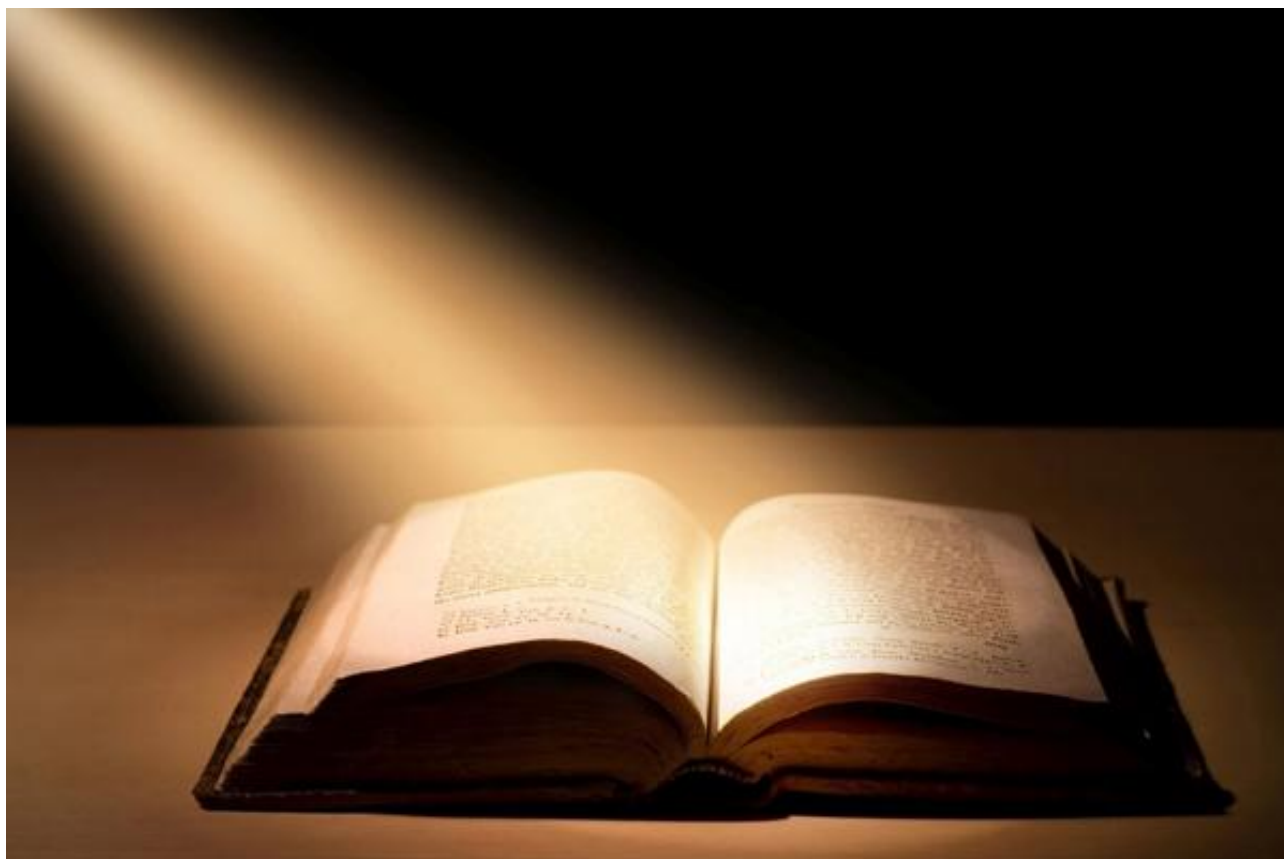
Reiss M. J. (2003). Plant Genetic Engineering, Food Safety Issues Institute of Education, University of London, UK

Rooney R. and Wall P.G. (2003). Food Safety. Encyclopedia of Food Sciences and Nutrition, (eds B.

Caballero, L. Trugo, and P.M. Finglas), Academic Press, San Diego, CA, pp. 2682–2688

Stringer M.(2008). Food safety objectives-role in microbiological food safety management. Food Control, Vol.16,p.p. 775-79

<http://www.efet.gr/portal/page/portal/efetnew/efet/mission>



ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ/ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΩΝ (1/2)

<

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΑΝΑΚΛΗΣΕΩΝ/ΚΑΤΑΣΧΕΣΕΩΝ (2/2)

<

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ (1/2)

Πρόστιμα [Κατάσταση λειτουργίας συμβατότητας] - Microsoft Excel

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W
	Year	compa ny	GHP	INFRASTR UCTUR E	RECORD S	UNSAFE FOOD	HACCP	CONSUM ER MISLEA D	LICENCE TERM	UNSUITA BLE FOOD	OPERATI ON LICEN	PRESER VATION TEMPER ATURE	STAFF TRAININ G	HEALTH BOOKLE TS	GMP	TRACEA BILITY	total	PENALT Y	penalty range	AREA	Επανά ληψη	Παρεμπ λ. ό	Other
2	2005	13	1														1	5000	3	2	4		
3	2005	3															1	3000	2	1	4		
4	2005	4						1		1							1	30000	5	3	12		
5	2005	3	1														1	1500	1	1	7		
6	2005	9	1														1	5000	3	2	4		
7	2005	3								1							1	3000	2	1	16		
8	2005	3						1		1							2	10000	4	2	5		
9	2005	3						1		1							2	2000	1	1	1		
10	2005	3	1														1	1500	1	1	17		
11	2005	9				1				1							2	20000	5	3	4		
12	2005	3	1														1	20000	5	3	4		
13	2005	3								1							1	2000	1	1	18		
14	2005	9	1							1						1	3	2000	1	1	14		
15	2005	2	1														1	3000	2	1	16		
16	2005	3	1													1	2	3000	2	1	16		
17	2005	3								1							1	4000	3	1	14		
18	2005	13								1							1	3000	2	1	16		
19	2005	11				1											1	2000	1	1	16		
20	2005	3				1											1	3000	2	1	16		
21	2005	3						1									1	58700	5	4	19		
22	2005	3	1														1	10000	4	2	4		
23	2005	9	1														1	5000	3	2	4		
24	2005	9	1														1	10000	4	2	4		
25	2005	3						1		1							2	10000	4	2	4		
26	2005	1								1							1	1500	1	1	4		

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. ΔΕΙΓΜΑ ΦΥΛΛΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΤΑΓΡΑΦΗ ΤΩΝ ΠΑΡΑΒΑΣΕΩΝ (2/2)

Πρόστιμα [Κατάσταση λειτουργίας συμβατότητας] - Microsoft Excel

Κεντρική

Εισαγωγή

Διάταξη σελίδας

Τύποι

Δεδομένα

Αναθεώρηση

Προβολή

Επικόλληση

Πρόχειρο

Calibri

11

A

A

B

I

U

Γραμματοσειρά

Αναδίπλωση κειμένου

Συγχώνευση και στοίχιση στο κέντρο

Στοίχιση

Γενική

%

000

+

0

,

00

+

0

Αριθμός

Μορφοποίηση υπό όρους

Μορφοποίηση ως πίνακα

Στυλ κελίων

Στυλ

Εισαγωγή

Διαγραφή

Μορφοποίηση

Κελιά

Σ

Ταξινόμηση & φίλτρο

Εύρεση & επιλογή

Επεξεργασία

X9

Δημοσιεύσεις:

Marialena Papanelopoulou, Georgia Grintzali, George Boskou (2016): “Food Recalls in Greece during the period 2005-2015”, 11th Conference of Public Health Services, Athens, 21-23.03.2016.