



Ο ρόλος του Χημικού στον Επίσημο Έλεγχο Τροφίμων

Ζαχαρένια Λούκου-Χημικός

PhD MSc Analytical Chemistry

Π. Δ. ΕΦΕΤ Ανατολικής Μακεδονίας & Θράκης

ΕΕΧ ΠΤΚΜ

Διαδικτυακή Ημερίδα Επαγγελματικής Απασχόλησης Παρασκευή 8 Μαρτίου 2024

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ)

Ο ΕΦΕΤ, είναι Ν.Π.Δ.Δ. που ιδρύθηκε με τον Ν.2741/99, αποτελεί την Κεντρική Αρμόδια Αρχή για τον έλεγχο των τροφίμων στην Ελλάδα.

Σκοπός:

- Η προστασία του καταναλωτή με τη διασφάλιση της εισαγωγής, της παραγωγής και της διακίνησης υγιεινών τροφίμων
- Έλεγχος της ποιότητας των τροφίμων
- Αποτροπή παραπλάνησης καταναλωτών σε σχέση με την υγιεινή, τη σύσταση, την επισήμανση και τιμή των τροφίμων
- Κατάρτιση νομοθεσίας περί τροφίμων

Σημερινή στελέχωση από περίπου 240 υπαλλήλους διαφόρων ειδικοτήτων (χημικοί, κτηνίατροι, γεωπόνοι, χημικοί μηχανικοί, βιολόγοι, Επόπτες Δημόσιας Υγείας, ιατροί, νομικοί κ.α.) στην Κεντρική Υπηρεσία και στις 9 Περιφερειακές Διευθύνσεις, εκ των οποίων οι 110 είναι ελεγκτές.

Αρμοδιότητες της Υπηρεσίας

Στις βασικές αρμοδιότητες περιλαμβάνονται:

- α. η διεξαγωγή συστηματικών επιθεωρήσεων σε επιχειρήσεις τροφίμων,
- β. ο συστηματικός έλεγχος των τροφίμων κατά την διακίνηση, εμπορία και διάθεση τους,
- γ. η εισήγηση για τη διαμόρφωση εθνικής νομοθεσίας σε θέματα ασφάλειας τροφίμων,
- δ. η επικοινωνία με τους καταναλωτές με σκοπό την πληροφόρηση και την εκπαίδευσή τους σε θέματα ασφάλειας τροφίμων και διατροφής,
- ε. η προστασία των καταναλωτών από δόλιες ή παραπλανητικές εμπορικές πρακτικές ή από τη νοθεία των τροφίμων,
- στ. η παροχή τεχνικής βοήθειας προς τους παραγωγικούς κλάδους κ.ά.

Τεχνικές ελέγχου

Επιτόπιοι έλεγχοι

το κλιμάκιο των ελεγκτών πηγαίνει στην επιχείρηση και ελέγχει τόσο τις υποδομές όσο και τις λειτουργικές διαδικασίες και το σύστημα διασφάλισης ποιότητας της επιχείρησης

Αυτή την στιγμή πραγματοποιούνται έλεγχοι σε περίπου 250.000 επιχειρήσεις, μετά την πρώτη μεταποίηση, από παραγωγικές μέχρι και super market, από περίπου 110 επιθεωρητές.

Δειγματοληψία και ανάλυση, όπου λαμβάνονται δείγματα και εξετάζονται συγκεκριμένες παράμετροι.

Οι αναλύσεις πραγματοποιούνται τόσο στα εργαστήρια του ΕΦΕΤ, όσο και σε άλλα διαπιστευμένα – αναγνωρισμένα εργαστήρια, κρατικά ή /και ιδιωτικά

Τα προγράμματα εργαστηριακών ελέγχων πέραν των μικροβιολογικών κινδύνων αφορούν και σε χημικούς κινδύνους όπως πρόσθετα, βαρέα μέταλλα, GMO's, διοξίνες, υπολείμματα φυτοπροσταυτετικών ουσιών, μη δηλούμενα αλλεργιογόνα, μυκοτοξίνες κ.α.

Οι επιτόπιοι έλεγχοι περιλαμβάνουν:

- Την τήρηση των κανόνων ορθής υγιεινής πρακτικής
- την υποδομή και τον μηχανολογικό εξοπλισμό,
- την υγεία και την υγιεινή του προσωπικού,
- τον καθαρισμό και την απολύμανση,
- την καταπολέμηση τρωκτικών και εντόμων
- τη συσκευασία, αποθήκευση και στη διανομή και μεταφορά των τροφίμων.
- Τον έλεγχο των πρώτων και πρόσθετων υλών που χρησιμοποιούνται κατά την παραγωγική διαδικασία
- Τον έλεγχο των τελικών προϊόντων όσον αφορά τη σύσταση, σταθερές ποιότητας και νοθείας (δειγματοληψίες).
- Τον έλεγχο στην ασφάλεια των τελικών προϊόντων μέσω μικροβιολογικών αναλύσεων (δειγματοληψίες)
- Την εφαρμογή του συστήματος αυτοελέγχου (HACCP)
- Τον έλεγχο στη επισήμανση, παρουσίαση και διαφήμιση των τροφίμων

Ο ρόλος του Χημικού

Κεντρική Υπηρεσία

Οι Χημικοί που απασχολούνται στις Δ/νσεις της Κεντρικής Υπηρεσίας του ΕΦΕΤ (Ασφάλειας Τροφίμων, Προστασίας Καταναλωτών, Αξιολόγησης Επικινδυνότητας & Διατροφής και Εργαστηριακών Δομών)

- συμμετέχουν στα αρμόδια όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης (ΕΕ) και των Διεθνών Οργανισμών για τη διαμόρφωση αποφάσεων,
- αποτελούν το σύνδεσμο με τις αρμόδιες υπηρεσίες της ΕΕ και άλλων Διεθνών Οργανισμών σε θέματα ελέγχου τροφίμων και στο πλαίσιο του συστήματος άμεσης αντιμετώπισης καταστάσεων που αφορούν στην ασφάλεια των τροφίμων
- εισηγούνται τη διαμόρφωση εθνικής νομοθεσίας και μεριμνούν για την προσαρμογή και συμμόρφωση προς οδηγίες, αποφάσεις, κανονισμούς και συστάσεις, που εκδίδονται από τα όργανα της ΕΕ ή άλλους Διεθνείς Οργανισμούς
- σχεδιάζουν τα προγράμματα ελέγχων – δειγματοληψιών που διενεργούνται από τις υπηρεσίες του ΕΦΕΤ ή από άλλες αρχές.

Περιφερειακές Διευθύνσεις

Ως ελεγκτές του ΕΦΕΤ κατά τις επιθεωρήσεις που διενεργούν στις επιχειρήσεις καλούνται,

- να διερευνήσουν καταγγελίες, να αποτρέψουν δόλιες πρακτικές στον τομέα των τροφίμων και να διαχειριστούν διατροφικές κρίσεις
- να αναγνωρίσουν και να αξιολογήσουν κατά τους ελέγχους τους πιθανούς χημικούς κινδύνους στα τρόφιμα όσον αφορά τη σύσταση, σταθερές ποιότητας και νοθείας αλλά και στα υλικά σε επαφή με τρόφιμα, είτε αυτά είναι υλικά συσκευασίας είτε σκευή και εξοπλισμός,
- να υλοποιήσουν τα διάφορα προγράμματα δειγματοληψιών, Εθνικά και Κοινοτικά.

Εργαστήρια Δοκιμών και Ερευνών ΕΦΕΤ

Τα εργαστήρια του ΕΦΕΤ λειτουργούν στην Αθήνα και τη Θεσσαλονίκη, είναι διαπιστευμένα από το 2012 κατά ISO 17025 από το Εθνικό Σύστημα Διαπίστευσης (ΕΣΥΔ), Αριθμός Πιστοποιητικού 803-3, για τη διενέργεια μικροβιολογικών και χημικών αναλύσεων σε τρόφιμα και συμμετέχουν στον Επίσημο Έλεγχο των τροφίμων.

Παράλληλα, συμμετέχουν σε χρηματοδοτούμενα ερευνητικά προγράμματα, με αντικείμενο την ανάπτυξη καινοτόμων μεθοδολογιών ελέγχου νοθείας, χημικών και μικροβιολογικών παραγόντων ασφάλειας των προϊόντων διατροφής.

Ο χημικός ως ελεγκτής στον ΕΦΕΤ πρέπει:

- ✓ Να ενημερώνετε συνεχώς για τις αλλαγές της Εθνικής και Κοινοτικής Νομοθεσίας,
- ✓ Να μπορεί να αξιολογεί τα ευρήματα των ελέγχων και να εντοπίζει τα αίτια των μη συμμορφώσεων
- ✓ Να προστατεύει τους καταναλωτές από δόλιες ή παραπλανητικές εμπορικές πρακτικές ή από τη νοθεία των τροφίμων αλλά και
- ✓ Να προάγει τον υγιή ανταγωνισμό μεταξύ των επιχειρήσεων.

Σας ευχαριστώ πολύ για την προσοχή!!!