



Απόσπασμα πρακτικού 31/22 -12-2025

Θέμα 17^ο : «Έγκριση Προγράμματος Επίσημου Ελέγχου Τροφίμων 2026-2027»

Απόφαση 680/22-12-2025

Έχοντας υπόψη :

1. Τον Καν. (ΕΕ) αριθ. 2017/625 «για τους επίσημους ελέγχους και τις άλλες επίσημες δραστηριότητες που διενεργούνται με σκοπό την εξασφάλιση της εφαρμογής της νομοθεσίας για τα τρόφιμα...».
2. Το Ν. 2741/1999 (Φ.Ε.Κ. 199/Α'/1999) «Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων και άλλες ρυθμίσεις θεμάτων αρμοδιότητας του Υπουργείου Ανάπτυξης και άλλες διατάξεις».
3. Το Ν.4691/2020, άρθρο 23, (Φ.Ε.Κ.108/Α'/09-06-2020) «Ρυθμίσεις αρμοδιότητας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων για την αναβάθμιση και τον εκσυγχρονισμό του αγροτικού τομέα και άλλες διατάξεις».
4. Το Ν. 4796/2021, άρθρο 88, (Φ.Ε.Κ.63/Α'/17-04-2021) «Απλούστευση του πλαισίου άσκησης οικονομικών δραστηριοτήτων αρμοδιότητας Υπουργείων Ανάπτυξης και Επενδύσεων...».
5. Το Π.Δ. 71/2018 (Φ.Ε.Κ. 134/Α'/24-07-2018) «Οργανισμός Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων».
6. Την υπ' αριθ. 052/11-12-2004 (Φ.Ε.Κ. 687/Β'/11-05-2004) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Συνεργασία του Ε.Φ.Ε.Τ. με τις Δημόσιες Αρχές και Υπηρεσίες...».
7. Την υπ' αριθ. 15523/2006 (Φ.Ε.Κ. 1187/Β'/31-08-2006) Κοινή Υπουργική Απόφαση «Αναγκαία συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής των Κανονισμών (ΕΚ) υπ' αριθ. 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004 και 882/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου».
8. Την υπ' αριθ. 927/77920/14-03-2024 (ΦΕΚ 245/τ.ΥΟΔΔ/14-03-2024) Απόφαση του Υπουργού Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων «Ορισμός μελών Διοικητικού Συμβουλίου του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)-Ν.Π.Δ.Δ.».
9. Το Πολυετές Ολοκληρωμένο Εθνικό Σχέδιο Ελέγχων 2021-2025 (Π.Ο.Ε.Σ.Ε) όπως εκδόθηκε και κοινοποιήθηκε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή (Ref.no: 809/28-12-2021/Ministry of Rural Development and Food).

- 10.** Την οργάνωση του συστήματος επισήμου ελέγχου τροφίμων στο πλαίσιο της διασφάλισης της ασφάλειας των τροφίμων και της προστασίας των καταναλωτών από δόλιες και παραπλανητικές πρακτικές, συνεκτιμώντας:
- α. Την εφαρμογή των απαιτήσεων της ενωσιακής και της εθνικής νομοθεσίας.
 - β. Την εφαρμογή των απαιτήσεων που προκύπτουν με την έκδοση νέων κανονιστικών ρυθμίσεων, όπως:
 - i. Ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 2024/2895 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*
 - ii. Ο κατ' εξουσιοδότηση Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1141- ο οποίος είναι σε ισχύ- για την τροποποίηση των παραρτημάτων II & III του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004, στο Παράρτημα του οποίου [σημείο (3)(α)(iv)(1) και (ix)(δ)], παρατίθεται ορισμός του κρέατος ξηρής ωρίμανσης και εφαρμογή ειδικών μέτρων παραγωγής του, καθώς και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος ξηρής ωρίμανσης
 - iii. Ο Κανονισμός (ΕΕ) 2023/2108 που αφορά στην τροποποίηση του παραρτήματος II του Καν. (ΕΚ) 1333/2008 και του παραρτήματος του Καν. (ΕΕ) 231/2012, όσον αφορά τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδη και νιτρικά άλατα, καθώς τα νέα όρια με μειωμένα επίπεδα ήδη έχουν τεθεί σε εφαρμογή από 9 Οκτωβρίου 2025.
 - iv. Οι Κανονισμοί (ΕΕ) 2023/2465, 2023/2465 & 2023/2464 που αποτελούν επικαιροποίηση των προτύπων εμπορίας των αυγών.
 - v. Ο Κανονισμός (ΕΕ) 2024/3190 σύμφωνα με τον οποίο απαγορεύεται η χρήση της ΒΡΑ και των αλάτων της στην παρασκευή των υλικών και αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα.
 - vi. Ο Κανονισμός (ΕΕ) 2025/351 με τον οποίο τροποποιούνται οι Κανονισμοί 10/2011, 2022/1616 & 2023/2006 και καταργείται ο Κανονισμός (ΕΚ) 82/2008 που αφορούν στα ΥΑΕΤ.
 - vii. Η Οδηγία (ΕΕ) 2024/1438 που τροποποιεί – μεταξύ άλλων – και την Οδηγία 2001/110/ΕΚ για το μέλι (άρθρο 67 του Κ.Τ.Π.), η οποία αναμένεται να ενσωματωθεί στο Εθνικό Δίκαιο (Κώδικα Τροφίμων & Ποτών) άμεσα.
 - γ. Τη συμμόρφωση με τις συστάσεις του ενωσιακού ελέγχου στον τομέα του Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων [DG (SANTE) 2023-7734].
 - δ. Την έκθεση ελέγχου στον τομέα του ελαιολάδου από το Ευρωπαϊκό Ελεγκτικό Συνέδριο (24CH1004).
 - ε. Τα επιδημιολογικά δεδομένα για τα τροφιμογενή υδατογενή νοσήματα για τα έτη 2004-2024 στην Ελλάδα, όπως προκύπτουν από το Σύστημα Υποχρεωτικής Δήλωσης Νοσημάτων. (υπ' αριθμ ΚΠ 12577/2025 από 12.07.2025 έγγραφο του Εθνικού Οργανισμού Δημόσιας Υγείας).
 - στ. Τα στοιχεία ελέγχων, από εκθέσεις που αφορούν στα δίκτυα επικοινωνίας Alert and Cooperation Network (ACN).

- ζ. Τα στοιχεία ελέγχων που αφορούν μη ασφαλή τρόφιμα και ΥΑΕΤ που παρήχθησαν στην Ελλάδα και έχουν επικοινωνηθεί μέσω του Συστήματος Έγκαιρης Προειδοποίησης για τα Τρόφιμα και τις Ζωοτροφές (RASFF) για τα έτη 2024-2025 (υπ' αριθμ. 12884/04.11.25 έγγραφο).
- η. Τις επιστημονικές γνωμοδοτήσεις και τα στοιχεία για τους αναδυόμενους κινδύνους της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA).
- θ. Τα στοιχεία των μελετών που διενεργεί ο ΕΦΕΤ σε συνεργασία με άλλους φορείς για τη διατροφή ή/και για τη σύνθεση των τροφίμων
- ι. Τα αποτελέσματα επισήμων ελέγχων προηγούμενων ετών:
- i. Τον Απολογισμό του Προγράμματος Επισήμου Ελέγχου ΕΦΕΤ για το έτος 2024 και του ενιαμήνου για το έτος 2025.
 - ii. Τους Απολογισμούς του Προγράμματος Επισήμου Ελέγχου για την Προστασία των Συμφερόντων των Καταναλωτών στους τομείς του Μελιού, του Ελαιολάδου και των Γαλακτοκομικών Προϊόντων για το έτος 2024.
- ια. Τις προτάσεις των Περιφερειακών Διευθύνσεων του ΕΦΕΤ και των λοιπών αρμόδιων αρχών.
- ιβ. Τη δυνατότητα των Εργαστηρίων του ΕΦΕΤ και των λοιπών Επισήμων Εργαστηρίων να υποστηρίξουν τα προγράμματα δειγματοληψίας και ανάλυσης.
- ιγ. Τη δυνατότητα των εργαστηρίων του «Δικτύου Εργαστηρίων» του ΕΦΕΤ να ανταποκριθούν σε απαιτήσεις του επισήμου ελέγχου, στις οποίες δεν μπορούν να ανταποκριθούν τα Επίσημα Εργαστήρια.
- ιδ. Τον προσδιορισμό της συχνότητας ελέγχου των επιχειρήσεων σύμφωνα με την Κοινή Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ 4463/Β'/09.10.2020) «Κατάταξη επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας – Συχνότητα επισήμων ελέγχων».
- ιε. Την εφαρμογή του συστήματος κυρώσεων, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει (Ν. 4235 ΦΕΚ 32/Α'/11.02.2014).
- ιστ. Το Μοντέλο Ενεργειών Συμμόρφωσης, όπως αυτό εγκρίθηκε με την υπ' αριθ. 161/30.06.2021 απόφαση του ΔΣ του ΕΦΕΤ.
- ιζ. Τις ιδιαίτερες συνθήκες που δημιουργήθηκαν από την επέλευση φυσικών καταστροφών (π.χ. πυρκαγιές, λειψυδρία) και την εξάπλωση ζωνοδόσων όπως η πανώλη και η ευλογιά των αιγοπροβάτων.
- ιη. Τις επιστημονικές και τεχνολογικές εξελίξεις στον τομέα των τροφίμων.
- 11.** Τη διαθεσιμότητα ανθρώπινων, οικονομικών και τεχνικών πόρων.
- 12.** Το γεγονός ότι το κόστος των προβλεπόμενων εργαστηριακών αναλύσεων προϋπολογίζεται στις 27.400 € (χωρίς ΦΠΑ) ανά έτος.
- 13.** Τους περιορισμούς που δυσχεραίνουν τη συνεργασία του ΕΦΕΤ με τις αρμόδιες αρχές των Περιφερειών και αφορούν:
- α. Την περιορισμένη σύναψη πρωτοκόλλων συνεργασίας μεταξύ ΕΦΕΤ και Περιφερειών.

- β. Τη μη υιοθέτηση συγκεκριμένων δεσμεύσεων αναλυτικής συνεργασίας στην κατανομή των ελέγχων και την απόδοση στοιχείων.
 - γ. Την απουσία στοιχείων σχετικά με τους διαθέσιμους πόρους των αρμόδιων αρχών των Περιφερειών που δυσχεραίνει το σχεδιασμό του προγράμματος σε επίπεδο χώρας.
 - δ. Την αποσπασματική απόδοση αποτελεσμάτων ελέγχων από τις αρμόδιες αρχές και τη μη παροχή στοιχείων τεκμηρίωσης με αποτέλεσμα την αδυναμία αξιοποίησής τους.
 - ε. Την ελλιπή ή/και περιορισμένη χρήση των εντύπων ελέγχου (check lists) από τις αρμόδιες αρχές των Περιφερειών.
 - στ. Την υπαγωγή των άλλων αρμόδιων αρχών σε διαφορετικές διοικητικές δομές του κράτους και τη διαρκή θέσπιση νομοθεσίας εφαρμογής από διαφορετικές διοικητικές δομές που τις δεσμεύουν.
- 14.** Τους περιορισμούς που δυσχεραίνουν την άσκηση του επισήμου ελέγχου από τον ΕΦΕΤ και αφορούν:
- α. Την έλλειψη επικαιροποιημένου Μητρώου επιχειρήσεων με εξαίρεση τις εγκαταστάσεις τροφίμων που υπόκεινται σε υποχρέωση έγκρισης ή καταχώρισης.
 - β. Την ύπαρξη Μητρώου επιχειρήσεων του ΟΠΣ-ΕΦΕΤ, το οποίο περιλαμβάνει μόνο επιχειρήσεις που έχουν ήδη ελεγχθεί μόνο από τον ΕΦΕΤ.
 - γ. Την έλλειψη διασύνδεσης του Μητρώου επιχειρήσεων του ΟΠΣ-ΕΦΕΤ με το «OpenBusiness» του ΥΠΑΝ.
 - δ. Τη μη υπογραφή των συμπληρωματικών μέτρων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 στο πεδίο αρμοδιότητας του ΕΦΕΤ.
 - ε. Τη δυσκολία παρακολούθησης της αποτελεσματικότητας της διενέργειας των επισήμων ελέγχων όπως και όπου αυτοί επιμερίζονται μεταξύ Περιφερειακών Δ/νσεων του ΕΦΕΤ και αρμόδιων αρχών.
 - στ. Την ανάγκη ανάπτυξης δομημένου συστήματος ελέγχου για την αντιμετώπιση των δόλιων & παραπλανητικών πρακτικών σε εφαρμογή της ενωσιακής νομοθεσίας το οποίο θα καθορίζει και το πλαίσιο συνεργασίας με τις διωκτικές αρχές.
 - ζ. Την έλλειψη τεχνικών μέσων (εργαλείων) για τον προσδιορισμό του απαιτούμενου αριθμού εργαστηριακών ελέγχων τροφίμων και των απαιτούμενων στοιχείων όπως το είδος και ο αριθμός διακινούμενων προϊόντων.
- 15.** Το γεγονός ότι ο ΕΦΕΤ, παρά τις προαναφερόμενες δυσκολίες και περιορισμούς, διατηρεί τη θεσμική υποχρέωση ανάπτυξης ενός ρεαλιστικού και αποτελεσματικού συστήματος επισήμου ελέγχου της χώρας με αξιοποίηση των διαθέσιμων πόρων και ανάληψη πρωτοβουλιών ανάπτυξης απαραίτητων διαδικασιών και εργαλείων.

ΑΠΟΦΑΣΙΖΕΙ ΟΜΟΦΩΝΑ

- 1.** Την έγκριση από το ΔΣ του ΕΦΕΤ του επισυναπτόμενου Προγράμματος Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων, το οποίο αφορά στους ελέγχους αρμοδιότητας ΕΦΕΤ που θα διενεργηθούν στη χώρα τα έτη 2026 και 2027 από τις Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ και τις αρμόδιες Αρχές των Περιφερειών και περιλαμβάνει:
 - α. Επίσημο έλεγχο επιχειρήσεων τροφίμων
 - β. Επίσημο έλεγχο – Δειγματοληψία και ανάλυση
 - γ. Επίσημο έλεγχο για την προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών
 - δ. Οδηγίες εφαρμογής

- 2.** Την εξουσιοδότηση του Προέδρου του Διοικητικού Συμβουλίου του ΕΦΕΤ για την έγκριση κάθε αναγκαίας τροποποίησης και αναπροσαρμογής του Προγράμματος Επισήμου Ελέγχου Τροφίμων 2026-2027, κατόπιν τεκμηριωμένης εισήγησης.

Ο Πρόεδρος του Δ.Σ. του ΕΦΕΤ

Αντώνιος Ζαμπέλας



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ
ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ & ΤΡΟΦΙΜΩΝ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

«ΕΠΙΣΗΜΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»
2026 -2027

ΑΘΗΝΑ
Δεκέμβριος 2025

Σε εκτέλεση των διατάξεων: του Ν.4691/2020, άρθρο 23, (Φ.Ε.Κ.108/Α'/09-06-2020), του Ν. 4796/2021, άρθρο 88, (Φ.Ε.Κ.63/Α'/17-04-2021), των υπ' αριθμ. 15523/2006 (Φ.Ε.Κ. 1187/Β'/31-08-2006) και 052/11-12-2004 (Φ.Ε.Κ. 687/Β'/11-05-2004) Κοινών Υπουργικών Αποφάσεων, σε συνδυασμό με το Πολυετές Ολοκληρωμένο Εθνικό Σχέδιο Ελέγχων 2021-2025 (Π.Ο.Ε.Σ.Ε) όπως εκδόθηκε και κοινοποιήθηκε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή (Ref.no: 809/28-12-2021/Ministry of Rural Development and Food) και σε συνέειά του, ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχων Τροφίμων (ΕΦΕΤ) ως Κεντρική Αρμόδια Αρχή για την οργάνωση, την εποπτεία και το συντονισμό του συστήματος επισήμου ελέγχου τροφίμων της χώρας με απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου, εγκρίνει και θέτει σε εφαρμογή το πρόγραμμα επισήμου ελέγχου τροφίμων της χώρας για τα έτη 2026-2027.

Η εκτέλεση του παρόντος προγράμματος βασίζεται στη συνεργασία των Αρμόδιων Αρχών Ελέγχου της χώρας.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

ΚΕΦΑΛΑΙΟ	ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΟ	ΣΕΛ.
1.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	6
1.1.	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ	9
1.1.1	Τομέας Κρέατος & Προϊόντων του	9
1.1.2	Τομέας Αλιευμάτων	16
1.1.3	Τομέας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων	13
1.1.4	Τομέας Αυγών	15
1.1.5	Τομέας Μελιού	15
1.2.	ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ – ΛΟΙΠΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ (ΥΑΕΤ)	16
1.2.1	Τομέας Ελαιόλαδου	16
1.2.2	Τομέας Φρούτων & Λαχανικών	17
1.2.3	Τομέας Δημητριακών και Προϊόντων τους	18
1.2.4	Τομέας Ρυζιού και Οσπρίων	18
1.2.5	Τομέας Αρτυμάτων, Βοτάνων και Μπαχαρικών	19
1.2.6	Τομέας Ξηρών Καρπών και Αποξηραμένων Φρούτων	19
1.2.7	Τομέας Καφέ-Κακάο και Προϊόντων τους	19
1.2.8	Τομέας Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής – Σνακς	19
1.2.9	Τομέας Ζαχαρωδών Προϊόντων	20
1.2.10	Τομέας Νερού – Πάγου	20
1.2.11	Τομέας Αναψυκτικών - Μη Αλκοολούχων Ποτών	21
1.2.12	Τομέας Οίνου – Ζύθου	22
1.2.13	Τομέας Υλικών και Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα	
1.2.14	Τρόφιμα που περιέχουν κανναβινοειδή	
1.3.	ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΧΟΝΔΡΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ - ΛΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ – ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ	23
1.3.1	Χονδρικό εμπόριο	23
1.3.2	Λιανικό εμπόριο	23
1.3.3	Μαζική εστίαση	27
2.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ	27
2.1	Έλεγχοι για τους οποίους υπάρχει υποχρέωση ελάχιστου αριθμού δειγμάτων βάσει Ενωσιακής Νομοθεσίας	27
2.2	Έλεγχοι που αφορούν σε παρακολούθηση μικροβιολογικών κινδύνων	27
2.3	Έλεγχοι που αφορούν σε παρακολούθηση χημικών κινδύνων	29
2.4	Έλεγχοι για Υλικά και Αντικείμενα σε Επαφή με Τρόφιμα (ΥΑΕΤ)	31
2.5	Έλεγχοι για ΓΤΟ	31
2.6	Νέοι έλεγχοι	31
2.7	Διερευνητικοί έλεγχοι	32
3.	ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΦΕΡΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ	45
3.1	Τομέας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων	47
3.2	Τομέας Μελιού	48
3.3	Τομέας Αλιευμάτων	50
3.4	Τομέας Ελαιόλαδου	52
3.5	Τομέας Μη Γαλακτοκομικών Προϊόντων	53

3.6	Τομέας Χυμών Φρούτων	
4.	ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2024-2025	46
4.1	Υποστήριξη Αρμόδιων Αρχών	46
4.2	Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα ΕΦΕΤ (ΟΠΣ-ΕΦΕΤ)	46
5.	ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΕΠΟΠΤΕΙΑ-ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ-ΕΦΑΡΜΟΓΗ-ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ	51
5.1	Υποχρεώσεις της Αρχής Οργάνωσης-Εποπτείας-Συντονισμού και των Αρχών Εφαρμογής-Εποπτείας-Διαχείρισης	51
5.2	Σχεδιασμός Υλοποίησης του Προγράμματος Επισήμων Ελέγχων	52
5.3	Εκπαίδευση	53
5.4	Ειδικές Προβλέψεις	53
5.5	Σημεία Επαφής και Επικοινωνίας	54
6.	ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ	55

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1. ΕΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο προγραμματισμός των επίσημων ελέγχων για τη διετία 2026-2027, περιλαμβάνει συνδυαστικούς ελέγχους: επιθεώρησης - δειγματοληψίας & ανάλυσης.

Οι τακτικοί έλεγχοι προγραμματίζονται στην βάση της ΚΥΑ 1408/274009/09.10.2020 για τον καθορισμό της απαιτούμενης συχνότητας επίσημων ελέγχων, με βάση την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας, κάνοντας υποχρεωτική τη χρήση των αναθεωρημένων εντύπων ελέγχου (4057/21.04.2021 και 4058/21.04.2021 έγγραφα του ΕΦΕΤ).

Στο πλαίσιο της άσκησης του επισήμου ελέγχου με τρόπο ενιαίο και ομοιογενή, η Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ εξέδωσε «Οδηγίες Εφαρμογής» για την ορθή συμπλήρωση των Εντύπων Ελέγχου (check lists), τις οποίες και απέστειλε σε όλες τις αρμόδιες αρχές ελέγχου της χώρας ως υποστηρικτικό εργαλείο για το έργο των επιθεωρητών.

Επιπλέον, υπενθυμίζεται η δυνατότητα των αρμοδίων αρχών για ανακατεύθυνση των ελέγχων, δεδομένου ότι στο στάδιο της υλοποίησης κατά τον επιμερισμό των ανατιθέμενων ελέγχων βάσει του Προγράμματος Επισήμου Ελέγχου 2026-2027, ενδέχεται να διαπιστωθεί ότι ο αριθμός των τακτικών ελέγχων που θα πρέπει να καλύψει κάποιες κατηγορίες επιχειρήσεων να μη βρίσκει εφαρμογή, λόγω του ότι δεν υπάρχουν τόσες αριθμητικά επιχειρήσεις ή επειδή με βάση την προκαθορισμένη συχνότητα ελέγχου, οι επιχειρήσεις αυτές είναι λιγότερες. Δεδομένου ότι κάθε Περιφερειακή Δ/ση διαθέτει επαρκή γνώση των επιχειρήσεων/εγκαταστάσεων που δραστηριοποιούνται στη χωρική της αρμοδιότητα διατηρεί το δικαίωμα της ανάληψης πρωτοβουλίας αιτιολογημένης ανακατεύθυνσης των ελέγχων που την αφορούν.

Νέα Σημεία Επισήμου Ελέγχου:

Η εξέλιξη / επικαιροποίηση της Νομοθεσίας αναδεικνύει νέα σημεία που θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά την υλοποίηση του επισήμου ελέγχου.

- Νοοτροπία Ασφάλειας Τροφίμων

Έχει δημοσιευτεί ο Κανονισμός (ΕΕ) 2021/382 που τροποποιεί τα παραρτήματα του Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 και αναφέρεται στη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων – πέραν της διαχείρισης των αλλεργιογόνων και της αναδιανομής τροφίμων -. Σύμφωνα με αυτό τον Κανονισμό, οι Υπεύθυνοι Επιχειρήσεων Τροφίμων (ΥΕΤ) οφείλουν να συγκεντρώνουν, να διατηρούν και να παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία για την κατάλληλη εφαρμογή της νοοτροπίας ασφάλειας τροφίμων μέσω της εκπλήρωσης συγκεκριμένων απαιτήσεων.

Για την καλύτερη εφαρμογή των νέων απαιτήσεων του Κανονισμού, έχει ήδη αποσταλεί η με αριθμ. πρωτ. 11358/03.10.2025 σχετική εγκύκλιος, ενώ οι παράμετροι επισήμου ελέγχου έχουν ενσωματωθεί στα έντυπα ελέγχου των επιχειρήσεων (check lists), με σχετικές οδηγίες.

- Χρήση Αρτυμάτων Καπνιστών Τροφίμων (Smoke Flavourings)

Σχετικά με τη χρήση των εν λόγω αρτυμάτων, έχει δημοσιευτεί ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 2024/2067 με έναρξη ισχύος 21/08/2024. Σύμφωνα με αυτόν, στο παράρτημα του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1321/2013, οι καταχωρίσεις για τα πρωτογενή προϊόντα (primary smoke flavourings) SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-007, SF-008, SF-009 και SF-010 διαγράφονται, ωστόσο δίδεται μεταβατική περίοδο χρήσης για 8 από τα 10 εξ αυτών.

Ειδικότερα, δεν μπορούν να χρησιμοποιούνται πλέον τα **SF-007** και **SF-010** (δεν υποβλήθηκε αίτηση ανανέωσης της έγκρισής τους, η οποία έληξε την 1η Ιανουαρίου 2024). Για τα υπόλοιπα οκτώ, κατόπιν σχετικής αξιολόγησης της EFSA, κατά την οποία βρέθηκαν να περιέχουν δύο γονιδιοτοξικές ουσίες με αποτέλεσμα να εγείρουν ανησυχία ή πιθανή ανησυχία για την ασφάλεια όσον αφορά τη γονιδιοτοξικότητα, δίνεται βάσει του Κανονισμού μεταβατική περίοδος χρήσης ως εξής:

- Τα τρόφιμα που περιέχουν πρωτογενή προϊόντα για τα αρτύματα καπνιστών τροφίμων **SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008** ή **SF-009**, μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά και να παραμένουν στην αγορά έως ότου λήξει η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή ανάλωσής τους, εφόσον διατίθενται στην αγορά έως τις ακόλουθες ημερομηνίες:

α) 1η Ιουλίου 2029 για τις κατηγορίες τροφίμων 1.7 (Τυριά και προϊόντα τυριού), 8 (Κρέας), 9.2 (Επεξεργασμένα ψάρια και προϊόντα αλιείας, συμπεριλαμβανομένων των μαλακίων και των καρκινοειδών), 9.3 (Αυγά ψαριών) και τις αντίστοιχες υποκατηγορίες τους.

β) 1η Ιουλίου 2026 για όλες τις άλλες κατηγορίες τροφίμων.

- Τα παρασκευάσματα που περιέχουν τα αντίστοιχα πρωτογενή προϊόντα (primary smoke flavourings) και δεν προορίζονται για κατανάλωση ως έχουν, μπορούν να διατίθενται στην αγορά έως την 1η Ιουλίου 2029 για χρήση στις κατηγορίες τροφίμων που απαριθμούνται στο ανωτέρω σημείο α), και έως την 1η Ιουλίου 2026 για όλες τις άλλες κατηγορίες τροφίμων.

- Εργαστηριακός Έλεγχος για την Listeria Monocytogenes σε Έτοιμα για Κατανάλωση Τρόφιμα

Σχετικά με τον εργαστηριακό έλεγχο για την Listeria Monocytogenes σε έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, έχει δημοσιευτεί ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 2024/2895 που τροποποιεί τον Κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005.

Σύμφωνα με το νέο Κανονισμό, το κεφάλαιο 1 (Κριτήρια ασφάλειας για τα τρόφιμα) του παραρτήματος I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005, τροποποιείται ως εξής:

Η εγγραφή 1.2 «2 Τρόφιμα έτοιμα για κατανάλωση ικανά να υποστηρίξουν την ανάπτυξη L. monocytogenes διαφορετικά από εκείνα που προορίζονται για βρέφη και για ειδικούς ιατρικούς σκοπούς», αντικαθίσταται από νέο κείμενο. Ειδικότερα στο εν λόγω «διπλό» κριτήριο, το 'πρώτο' κριτήριο παραμένει ως έχει (100 cfu/g, για προϊόντα που διατίθενται στην αγορά κατά τη διάρκεια διατήρησής τους, εφόσον ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων που παρήγαγε το τρόφιμο μπόρεσε να αποδείξει, με τρόπο ικανοποιητικό για την αρμόδια αρχή, ότι το επίπεδο της L. monocytogenes δεν θα υπερβαίνει το όριο των 100 cfu/g καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης του τροφίμου).

Ωστόσο στο 'δεύτερο' κριτήριο (να μην ανιχνεύεται σε 25 g, εφόσον ο υπεύθυνος της επιχείρησης τροφίμων που παρήγαγε το τρόφιμο δεν μπόρεσε να αποδείξει, με τρόπο ικανοποιητικό για την αρμόδια αρχή, ότι το επίπεδο της L. monocytogenes δεν θα υπερβαίνει το όριο των 100 cfu/g καθ' όλη τη διάρκεια διατήρησης του τροφίμου), αλλάζει το σημείο δειγματοληψίας.

Συνεπώς, ενώ το κριτήριο πριν την τροποποίηση αναφερόταν σε τρόφιμα **πριν** αποδεσμευτούν από τον άμεσο έλεγχο του υπευθύνου της επιχείρησης τροφίμων που τα παρήγαγε, τώρα αναφέρεται σε προϊόντα που διατίθενται στην αγορά **κατά τη διάρκεια διατήρησής τους**.

Σημειώνεται ότι ο Κανονισμός αυτός εφαρμόζεται από την 1^η Ιουλίου 2026.

- Υλικά και Αντικείμενα Συσσκευασίας από Ανακυκλωμένο Πλαστικό.

Σε επιχειρήσεις που παράγουν ή/και διακινούν τρόφιμα συσκευασμένα εντός πλαστικών περιεκτών που προέχονται από «ανακυκλωμένο πλαστικό/recycled plastic», θα πρέπει να ελέγχεται, εάν αυτά συνοδεύονται από Δήλωση Συμμόρφωσης, σύμφωνα με την περιγραφή και το υπόδειγμα που παρατίθενται στο μέρος Α, εφόσον ο προμηθευτής τους είναι «Ανακυκλωτής», & μέρος Β, εφόσον ο προμηθευτής τους είναι «Μεταποιητής», του Παραρτήματος III του Καν. (ΕΕ) 2022/1616.

1.1. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ

1.1.1. Τομέας Κρέατος & Προϊόντων του

Προτεραιότητες:

1. Επιτήρηση παραγωγικών εγκαταστάσεων, με προφίλ υψηλής επικινδυνότητας (τεμαχισμού κρέατος & κρέατος πουλερικών, παραγωγής κιμά και παρασκευασμάτων κρέατος & προϊόντων με βάση το κρέας).

Οι έλεγχοι θα πρέπει να ιεραρχηθούν και να δοθεί προτεραιότητα σε επιχειρήσεις που δεν έχουν επιθεωρηθεί την τελευταία τριετία καθώς και σε αυτές που παρουσιάζουν χαμηλού βαθμού συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας ή σχετίζονται με σοβαρά ζητήματα δημόσιας υγείας, αξιοποιώντας προφανώς και την ΚΥΑ 1408/274009/09.10.2020 για τον καθορισμό της απαιτούμενης συχνότητας επισήμων ελέγχων, με βάση την κατάταξη των επιχειρήσεων τροφίμων σε κατηγορίες επικινδυνότητας.

Επιπλέον κατά προτεραιότητα θα πρέπει να ελέγχονται εγκαταστάσεις που εγκρίθηκαν πρόσφατα, ώστε να εξακριβωθεί η εκπλήρωση των νομοθετικών απαιτήσεων κατά τη διάρκεια πλήρους λειτουργίας.

Η επικέντρωση του ελέγχου στις παραπάνω εγκαταστάσεις αφορά:

- α) Την επαλήθευση της συμμόρφωσης σε ευρήματα προηγούμενων ελέγχων.
- β) Τη βελτίωση εφαρμογής συστημάτων ιχνηλασιμότητας για την εξακρίβωση της προέλευσης του κρέατος και λοιπών στοιχείων ιχνηλάτισης (Καν. 931/2011).
- γ) Την αποτελεσματική διαχείριση του κινδύνου της *Salmonella* κυρίως σε νωπό κρέας πουλερικών, κιμά και παρασκευάσματα κρέατος από κρέας πουλερικών. Τα τελευταία χρόνια παρατηρείται αύξηση των θετικών δειγμάτων στα προϊόντα αυτά, όσον αφορά στην παρουσία *Salmonella* spp και μάλιστα σε κάποιες εγκαταστάσεις διαπιστώνεται επαναληψιμότητα.

Επιπλέον σύμφωνα με ενημέρωση του Εθνικού Οργανισμού Δημόσιας Υγείας (ΕΟΔΥ), η μη τυφο-παρατυφική σαλμονέλωση είναι το συχνότερα δηλούμενο τροφιμογενές νόσημα στην Ελλάδα. Το 2024 η δηλούμενη επίπτωση αυξήθηκε κατά 12,6% σε σχέση με το 2023. Όσον αφορά στην οροτυποποίηση, οι συχνότερα αναγνωρισμένοι ορότυποι ήταν οι *S. Enteritidis* και *S. Typhimurium*.

Θεωρείται αναγκαία η ενδεδειγμένη «ανάλυση ριζικού αιτίου» (route-cause analysis) από πλευράς των επιχειρήσεων καθώς και η διαχείριση των ευρημάτων. Στο πλαίσιο αυτό θα πρέπει να εξετάζονται τα προβλεπόμενα, στα

συστήματα αυτοελέγχου, μέτρα και διορθωτικές ενέργειες καθώς και η αξιολόγηση των προμηθευτών (διερεύνηση κατά πόσο τα θετικά δείγματα σχετίζονται με τον ίδιο προμηθευτή πρώτης ύλης, που συνήθως αποτελεί την πηγή προέλευσης καθώς και αν υπάρχουν σήματα στο σύστημα RASFF σε περίπτωση που αφορά προμηθευτή του εξωτερικού).

Τέλος στην κατεύθυνση αυτή απαιτείται επιμονή στους κανόνες υγιεινής σε συνδυασμό με την τήρηση της υποχρεωτικής συχνότητας δειγματοληψίας για *Salmonella* spp. (& *E. coli*) σε κιμά & παρασκευάσματα κρέατος και την αξιοποίηση της προβλεπόμενης ευελιξίας σε επιχειρήσεις με μικρή παραγωγική δραστηριότητα (παραμένει πολύ μικρός ο αριθμός εγκαταστάσεων που έχει αξιοποιήσει την εν λόγω ευελιξία).

Στο ανωτέρω πλαίσιο, θεωρείται απαραίτητη η απόκτηση σαφούς εικόνας του προφίλ των εταιρειών παραγωγής κρέατος πουλερικών και προϊόντων του. Ειδικότερα θα πρέπει να καταγράφεται η προέλευση της πρώτης ύλης (εγχώρια ή εξωτερικού), η απευθείας εμπορία ή επεξεργασία του παραλαμβανόμενου κρέατος, η διακίνηση των τελικών προϊόντων (εντός ή εκτός Ελλάδας) και να ελέγχονται διεξοδικά όλες οι προαναφερθείσες παράμετροι.

- δ) Την αποτελεσματική διαχείριση του κινδύνου της *Listeria monocytogenes* (κυρίως σε έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα με βάση το κρέας – αλλαντικά ωρίμανσης-) και την αξιολόγηση της αποτελεσματικότητας του εφαρμοζόμενου προγράμματος ελέγχου, με λήψη δειγμάτων από επιφάνειες & εξοπλισμό (swab test). Επισημαίνεται ότι εκδόθηκε ο Εκτελεστικός Κανονισμός (ΕΕ) 2024/2895 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*, όπως σας έχει αναπτυχθεί παραπάνω αναλυτικά.
- ε) Την διαχείριση σοβαρών μικροβιολογικών κινδύνων για τους οποίους δεν υπάρχει πρόβλεψη στον Καν (ΕΚ) 2073/2005, και συγκεκριμένα των *Campylobacter* spp, toxin-producing *E. coli* (STEC) και norovirus ιδίως στις μεγάλες παραγωγικές επιχειρήσεις εξαγωγικού χαρακτήρα. Σύμφωνα με στοιχεία του ΕΟΔΥ, ειδικά το βακτήριο *Campylobacter* spp. είναι ένα από τα κυριότερα παθογόνα αίτια των τροφιμογενών νοσημάτων, καθώς και η συχνότερα δηλούμενη τροφιμογενής λοίμωξη στην Ευρώπη. Στην Ελλάδα το 2024, η δηλούμενη επίπτωση αυξήθηκε κατά 42,6% σε σχέση με το 2023. Στο πλαίσιο αξιολόγησης του συστήματος αυτοελέγχου των προαναφερθέντων επιχειρήσεων κατά τον επίσημο έλεγχο, θα πρέπει να

εξακριβώνεται η πρόβλεψη για τους εν λόγω κινδύνους, ο τρόπος ελέγχου και οι διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση διαπίστωσής τους.

- στ) Τον έλεγχο των προσθέτων ο οποίος συνίσταται στην εξακρίβωση τήρησης των νομοθετικών ορίων χρήσης και στη διαπίστωση δυνητικής χρήσης μη επιτρεπόμενων για την εκάστοτε κατηγορία τροφίμων.

Ειδικότερα:

- Για τη χρήση νιτρικών-νιτρώδων, υπενθυμίζεται ότι εκδόθηκε ο Κανονισμός (ΕΕ) 2023/2108 που αφορά στην τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του Καν. (ΕΚ) 1333/2008 και του παραρτήματος του Καν. (ΕΕ) 231/2012, όσον αφορά στα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδη και νιτρικά άλατα.

Ο Κανονισμός αυτός περιλαμβάνει τροποποιήσεις που αφορούν και στην κατηγορία '08. Κρέας και προϊόντα κρέατος', με εισαγωγή σε κάποια προϊόντα «διπλού» ορίου, τόσο κατά τη στιγμή της προσθήκης, όσο και στο προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία τελικό προϊόν ως κατάλοιπο. Επιπλέον σε κάποια προϊόντα εισάγεται όριο μόνο στο προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία στο τελικό προϊόν ως κατάλοιπο (αφορά μόνο παραδοσιακά προϊόντα, κυρίως άλλων χωρών).

Αυτό σημαίνει ότι οι επιχειρήσεις τροφίμων ενδέχεται να χρειαστεί να επανεπικυρώσουν τη διάρκεια ζωής τυχόν προϊόντων που έχουν υποστεί ουσιαστικές αλλαγές ώστε να συμμορφώνονται με τα νέα κανονιστικά όρια για τα νιτρώδη και τα νιτρικά. Αυτό θα διασφαλίσει ότι η ασφάλεια και η ποιότητα των προϊόντων διατηρούνται καθ' όλη τη διάρκεια ζωής τους υπό εύλογα προβλέψιμες συνθήκες διανομής, αποθήκευσης και χρήσης.

Επισημαίνεται ότι για όλα τα προϊόντα της κατηγορίας, τα νέα όρια με μειωμένα επίπεδα, τέθηκαν σε εφαρμογή από 9 Οκτωβρίου 2025, γεγονός που θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την άσκηση των επισήμων ελέγχων στις επιχειρήσεις αυτές, τουλάχιστον με διοικητικό έλεγχο τη στιγμή της προσθήκης.

Τα νέα μέγιστα όρια νιτρώδων και νιτρικών στον κανονισμό (ΕΕ) 2023/2108 της Επιτροπής εκφράζονται ως ιόντα NO₂ και NO₃, αντίστοιχα. Για τον υπολογισμό της συγκέντρωσης ιόντων NO₂ ή NO₃ από την ποσότητα νιτρώδους νατρίου ή νιτρικού νατρίου που προστίθεται σε ένα τρόφιμο, απαιτείται ένα απλό βήμα μετατροπής πριν από τον προσδιορισμό της συμμόρφωσης με τα μέγιστα όρια με τα νέα νομοθετικά όρια.

Οι δύο συντελεστές μετατροπής που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) 2023/2108 (στα έχοντας υπόψη, σημείο 20) της Επιτροπής είναι:

- Νιτρώδες νάτριο (NaNO_2) σε ιόν νιτρώδους (NO_2) πολλαπλασιασμός με συντελεστή 0,67
- Νιτρικό νάτριο (NaNO_3) σε ιόν νιτρικού (NO_3) πολλαπλασιασμός με συντελεστή 0,73.

- Όσον αφορά στη χρήση των φωσφορικών προκρίνεται ειδικά για το γύρο ο διοικητικός έλεγχος καθώς, βάσει του Καν. (ΕΕ) 2018/74, έχει επιτραπεί η χρήση τους μόνο "σε κάθετα περιστρεφόμενες κατεψυγμένες σούβλες κρέατος (frozen vertical rotating meat spits) από πρόβειο, αρνίσιο, μοσχάρι και/ή βόειο κρέας το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία με καρυκεύματα σε υγρή μορφή ή από κρέας πουλερικών το οποίο έχει υποστεί επεξεργασία με ή χωρίς καρυκεύματα σε υγρή μορφή, το οποίο χρησιμοποιείται μόνο και/ή σε συνδυασμό, καθώς και σε τεμάχια ή αλεσμένο και το οποίο προορίζεται για ψήσιμο από επιχείρηση τροφίμων και στη συνέχεια για κατανάλωση από τον τελικό καταναλωτή".

Πιο συγκεκριμένα μπορεί να γίνει έλεγχος των συνταγών των παραγόμενων προϊόντων και όλων των σχετικών αρχείων της παραγωγικής διαδικασίας (ιχνηλασιμότητα κ.τ.λ.) με σκοπό την επαλήθευση συμμόρφωσης με τη νομοθεσία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Σας γνωρίζεται η έκδοση του κατ' εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) 2024/1141- ο οποίος είναι σε ισχύ- για την τροποποίηση των παραρτημάτων II & III του Κανονισμού (ΕΚ) 853/2004, στο Παράρτημα του οποίου [σημείο (3)(α)(iv)(1) και (ix)(δ)], παρατίθεται ορισμός του κρέατος ξηρής ωρίμανσης και εφαρμογή ειδικών μέτρων παραγωγής του, καθώς και παραγωγής παρασκευασμάτων κρέατος ξηρής ωρίμανσης, που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη κατά τον επίσημο έλεγχο. Στην ίδια κατεύθυνση μπορεί να αξιοποιηθεί σχετική εγκύκλιος του ΕΦΕΤ (αριθμ. πρωτ. 11725/21.09.2018), για θέματα κατάταξης, συντήρησης, επισήμανσης των παραγόμενων προϊόντων καθώς και για ζητήματα εξοπλισμού του χώρου παραγωγής τους

2. Έλεγχος επιχειρήσεων παραγωγής μαγειρεμένων φαγητών (Catering), ιδίως όταν τροφοδοτούν ευαίσθητες ομάδες πληθυσμού, όπως τα Catering που παρέχουν σχολικά γεύματα καθώς και αυτά που τροφοδοτούν νοσοκομεία, γηροκομεία ή άλλα ιδρύματα.

Ο έλεγχος θα πρέπει να εστιάζει στις εξής παραμέτρους:

- α) Υγιεινή της παραγωγικής διαδικασίας.
- β) Εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου.
- γ) Καταλληλόλητα α' υλών και συνθήκες μεταφοράς γευμάτων.
- δ) Ειδικά σε επιχειρήσεις που παράγουν sushi, λόγω και αύξησης της κατανάλωσης του τροφίμου αυτού τα τελευταία έτη, απαιτείται κατάλληλος χειρισμός της πρώτης ύλης (αλιεύματα), με στόχο την διαχείριση του κινδύνου παρουσίας παρασίτων, βάσει του Παραρτήματος ΙΙΙ του - ενοποιημένου - Καν. (ΕΚ) 853/2004 (Τμήμα VIII, Κεφ. ΙΙΙ, μέρος Δ,) και σχετικής με αριθμ. πρωτ. 1641/16.02.2022 εγκυκλίου του ΕΦΕΤ.

3. Έλεγχος κρεοπωλείων που διαθέτουν παρασκευαστήρια καταστημάτων λιανικής πώλησης κρέατος με έμφαση στις εξής παραμέτρους:

- α) Έλεγχος παραγωγής κρέατος ωρίμανσης (dry-wet aged-meat), καθώς παρατηρείται αξιοσημείωτη αύξηση τα τελευταία χρόνια. Ο έλεγχος πραγματοποιείται βάσει του κατ' εξουσιοδότηση Κανονισμού (ΕΕ) 2024/1141 που προαναφέρθηκε στις παραγωγικές επιχειρήσεις κρέατος, ενώ στην ίδια κατεύθυνση μπορεί να αξιοποιηθεί σχετική εγκύκλιος του ΕΦΕΤ (αριθμ. πρωτ. 11725/21.09.2018), για θέματα κατάταξης, συντήρησης, επισήμανσης των παραγόμενων προϊόντων καθώς και για ζητήματα εξοπλισμού του χώρου παραγωγής τους..
- β) Συμμόρφωση με τα προβλεπόμενα στην Υ.Α. 464/92 (ΦΕΚ Β' 01.08.2014) "Ρύθμιση θεμάτων λειτουργίας παρασκευαστηρίου καταστημάτων λιανικής πώλησης κρεάτων", καθώς ευρήματα ελέγχων προηγούμενων ετών καταδεικνύουν (μη επιτρεπόμενη) παραγωγή προϊόντων με βάση το κρέας (π.χ. αλλαντικά αέρος).
- γ) Διοικητικό έλεγχο τυχόν χρήσης μη επιτρεπόμενων προσθέτων σε παρασκευάσματα κρέατος (έλεγχος συνταγών για χρήση τέτοιων προσθέτων στο παρασκευαστήριο).
- δ) Διερεύνηση τυχόν άσκησης εμπορικής δραστηριότητας, ήτοι χονδρική πώληση/εμπορία κρεάτων και παρασκευασμάτων κρέατος σε άλλα

κρεοπωλεία, χωρίς να υφίσταται έγκριση της δραστηριότητας αυτής, όπως συμβαίνει στις αντίστοιχες παραγωγικές επιχειρήσεις επεξεργασίας κρέατος.

4. Έλεγχος εγκαταστάσεων επεξεργασίας βατραχοπόδαρων και σαλιγκαριών

Για το είδος των εν λόγω εγκαταστάσεων εξακολουθεί να παρατηρείται μικρός αριθμός ελέγχων (μόλις 1 έλεγχος το 2024 στις 9 υφιστάμενες εγκαταστάσεις), ενώ επιπλέον υπάρχει αναγκαιότητα αξιολόγησης της υφιστάμενης κατάστασης, δεδομένου ότι πρόκειται κυρίως για έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα.

Παράμετροι ελέγχου:

- α) Γενικές απαιτήσεις υγιεινής (Καν. 852/2004) - Εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου.
- β) Ειδικές απαιτήσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ του Καν 853/04 (τμήμα ΧΙ), κυρίως ως προς την καταλληλότητα υποδομών θανάτωσης των ζώων, υποδομών πλυσίματος και αφαιμάξης (βατράχων), διαχείριση θανάτων ζώων, διαχείριση σπλάχνων, διεξαγωγή οργανοληπτικής εξέτασης, συνθήκες ψύξης-κατάψυξης ενδιάμεσων-τελικών προϊόντων.

5. Έλεγχος εγκαταστάσεων επεξεργασίας στομάχων, εντέρων και ουροδόχων κύστεων.

Στις εγκαταστάσεις αυτές επίσης παρατηρείται μικρός αριθμός ελέγχων (μόλις 6 έλεγχοι το 2024 στις 46 υφιστάμενες εγκαταστάσεις), ενώ επιπλέον υπάρχει αναγκαιότητα αξιολόγησης της υφιστάμενης κατάστασης.

Παράμετροι ελέγχου:

- α) Γενικές απαιτήσεις υγιεινής (Καν. 852/2004) - Εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου.
- β) Ειδικές απαιτήσεις του Παραρτήματος ΙΙΙ του Καν 853/04 (τμήμα ΧΙΙΙ), κυρίως ως προς τις συνθήκες παραγωγής (καταλληλότητα, αλάτιση, θέρμανση ή ξήρανση), λήψη μέτρων αποφυγής επιμόλυνσης και συνθήκες ψύξης.

5. Έλεγχος Ψυκτικών αποθηκών

Οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις ψυκτικών αποθηκών δεδομένου ότι αποτελούν επιχειρήσεις με μεγάλο όγκο αποθήκευσης και διανομής τροφίμων έχουν ειδικό βάρος και σημασία στην αλυσίδα τροφοδοσίας.

Παράμετροι ελέγχου:

- α) Διασφάλιση ιχνηλασιμότητας
- β) Διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας
- γ) Υγιεινή της ανασυσκευασίας όπου πραγματοποιείται

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Υπενθυμίζεται ότι βάσει επικαιροποίησης του εγγράφου καθοδήγησης (*guidance document*) του Καν. 853/2004, σηματοδοτούνται αλλαγές / διαφοροποιήσεις στο πλαίσιο της έγκρισης των ψυκτικών αποθηκών.

Συγκεκριμένα:

Στο παράρτημα IV αυτού, περιλαμβάνεται δέντρο απόφασης (*decision tree*) σχετικά με την έγκριση ή μη των ψυκτικών αποθηκών, καθώς αυτό ήταν ένα θέμα που δημιουργούσε δυσκολίες στην ερμηνεία και ανομοιομορφία στην εφαρμογή του από τα Κράτη Μέλη. Σύμφωνα με αυτό και σε αντικατάσταση των προϋποθέσεων που περιγράφονται στο με αριθμ πρωτ. 6558/22.05.2018 έγγραφο του ΕΦΕΤ, για την έγκριση των ψυκτικών αποθηκών, ισχύουν πλέον τα εξής:

Σε περίπτωση που η ψυκτική αποθήκη αποτελεί μέρος εγκατάστασης για την οποία απαιτείται έγκριση για δραστηριότητες πέραν της αποθήκευσης σε συνθήκες ψύξης, τότε η ψυκτική αποθήκη θα πρέπει να εγκρίνεται ως μέρος της ήδη εγκεκριμένης εγκατάστασης.

Ακόμη και αν στην εγκατάσταση αποθηκεύονται προϊόντα ζωικής προέλευσης που προέρχονται από άλλες εγκαταστάσεις (απλή εμπορία) ίδιας δραστηριότητας (π.χ. προϊόντα κρέατος) ή ακόμη και διαφορετικής (π.χ. γαλακτοκομικά ή αλιεύματα), δεν χρειάζεται να εγκριθεί εκ νέου η ίδια εγκατάσταση ή να λάβει άλλο αριθμό έγκρισης.

Αυτό πρακτικά σημαίνει ότι δεν πρέπει να αποστέλλονται πλέον αιτήματα έγκρισης ψυκτικών αποθηκών για δραστηριότητα αποθήκευσης άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης προς εμπορία σε ήδη εγκεκριμένες επιχειρήσεις για επεξεργασία και παραγωγή προϊόντων ζωικής προέλευσης.

Για τις ήδη εγκεκριμένες τέτοιες επιχειρήσεις πρέπει σταδιακά να γίνει ανάκληση των αριθμών έγκρισης και οι Αρμόδιες Αρχές να υποβάλλουν τις σχετικές αιτήσεις στην ΚΥ του ΕΦΕΤ, σε κάθε περίπτωση που πραγματοποιείται ο προγραμματισμένος τακτικός έλεγχος αυτών.

Ωστόσο, όταν πρόκειται για αυτοτελείς εγκαταστάσεις εναπόθεσης τροφίμων ζωικής προέλευσης με δραστηριότητα χονδρικού εμπορίου, η υποχρέωση έγκρισης παραμένει.

Ομοίως, η υποχρέωση παραμένει σε περίπτωση που η κύρια δραστηριότητα μιας εγκατάστασης αφορά σε ψυκτική αποθήκη, ακόμη και αν παράλληλα ασκείται μικρό μέρος δραστηριότητας επεξεργασίας προϊόντων ζωικής προέλευσης π.χ. τεμαχισμός και ανασυσκευασία τυριών με χορήγηση και του αντίστοιχου αριθμού έγκρισης.

Οι αλλαγές αυτές δε φαίνεται να έχουν ληφθεί υπόψη σε μεγάλο βαθμό, καθώς είναι μικρός ο αριθμός των αιτήσεων για ανάκληση αριθμών έγκρισης σε εγκαταστάσεις που δεν υπόκεινται σε υποχρέωση έγκρισης, ενώ υπάρχουν και νέες εισηγήσεις για έγκριση ψυκτικών αποθηκών για δραστηριότητα αποθήκευσης άλλων προϊόντων ζωικής προέλευσης προς εμπορία, σε ήδη εγκεκριμένες επιχειρήσεις για παραγωγή και επεξεργασία προϊόντων ζωικής προέλευσης, χωρίς να απαιτείται.

Παρακαλούνται οι ΑΑ για την πιστή τήρηση του εγγράφου καθοδήγησης (*guidance document*) του Καν. 853/2004 καθώς και της σχετικής εγκυκλίου του ΕΦΕΤ (αρ. πρωτ. 1982/15.02.2024) για το θέμα αυτό.

1.1.2. Τομέας Αλιευμάτων

Προτεραιότητες:

1. Επιτήρηση παραγωγικών εγκαταστάσεων, με προφίλ υψηλής επικινδυνότητας (μεταποιημένων αλιευμάτων και πλοίων εργοστασίων).

Οι έλεγχοι θα πρέπει να ιεραρχηθούν και να δοθεί προτεραιότητα σε επιχειρήσεις που δεν έχουν επιθεωρηθεί την τελευταία τριετία καθώς και σε αυτές που παρουσιάζουν χαμηλού βαθμού συμμόρφωση με τις απαιτήσεις της νομοθεσίας ή σχετίζονται με σοβαρά ζητήματα δημόσιας υγείας. Επιπλέον κατά προτεραιότητα θα πρέπει να ελέγχονται εγκαταστάσεις που εγκρίθηκαν πρόσφατα, ώστε να εξακριβωθεί η εκπλήρωση των νομοθετικών απαιτήσεων κατά τη διάρκεια πλήρους λειτουργίας.

Είναι σημαντικό κατά τον επιμερισμό των ελέγχων μεταξύ Περιφερειακών Διευθύνσεων (ΠΔ) του ΕΦΕΤ και Διευθύνσεων Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής (ΔΑΟΚ) να ληφθεί υπόψη ότι υπάρχουν εγκαταστάσεις με μικτή δραστηριότητα επεξεργασίας αλιευμάτων με αριθμό έγκρισης ΚΝ (αρμοδιότητας Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής ΥΠΑΑΤ) και μεταποίησης αλιευμάτων με αριθμό έγκρισης ..Α... (αρμοδιότητας ΕΦΕΤ).

Για την επίτευξη εξοικονόμησης πόρων (αποφυγή ελέγχου των εγκαταστάσεων από διαφορετικές υπηρεσίες), προτείνεται ο επιμερισμός του ελέγχου να περιλαμβάνει έλεγχο των εγκαταστάσεων μικτής δραστηριότητας από τις ΔΑΟΚ και έλεγχο των

εγκαταστάσεων με αμιγή δραστηριότητα μεταποίησης αλιευμάτων από τις ΠΔ του ΕΦΕΤ.

Η επικέντρωση του ελέγχου στις εν λόγω εγκαταστάσεις αφορά:

- α) εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου
- β) ιχνηλασιμότητα
- γ) αποτελεσματική διαχείριση του κινδύνου της *Listeria monocytogenes* (κυρίως σε έτοιμα για κατανάλωση καπνιστά αλιεύματα) και αξιολόγηση αποτελεσματικότητας του εφαρμοζόμενου προγράμματος ελέγχου, με λήψη δειγμάτων από επιφάνειες & εξοπλισμό (swab test).
- δ) χρήση προσθέτων. Ο έλεγχος συνίσταται στην εξακρίβωση τήρησης των νομοθετικών ορίων χρήσης και στη διαπίστωση δυνητικής χρήσης μη επιτρεπόμενων για την εκάστοτε κατηγορία τροφίμων.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Όπως προαναφέρθηκε εκδόθηκε ο Κανονισμός (ΕΕ) 2023/2108 που αφορά στην τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του Καν. (ΕΚ) 1333/2008 και του παραρτήματος του Καν. (ΕΕ) 231/2012, όσον αφορά τα πρόσθετα τροφίμων νιτρώδη και νιτρικά άλατα.

Ο Κανονισμός αυτός περιλαμβάνει τροποποιήσεις που αφορούν ΚΑΙ την κατηγορία 09. Ψάρια και προϊόντα αλιείας, με εισαγωγή στην υποκατηγορία 09.2 και στα προϊόντα «ρέγγα και σαρδελόρεγγα τουρσί», «διπλού» ορίου, τόσο κατά τη στιγμή της προσθήκης, όσο και στο προϊόν που είναι έτοιμο για εμπορία, ως κατάλοιπο.

Περίοδος εφαρμογής:

Τα νέα όρια με μειωμένα επίπεδα ήδη έχουν τεθεί σε εφαρμογή από 9 Οκτωβρίου 2025, γεγονός που θα πρέπει να λαμβάνεται υπόψη κατά την άσκηση των επισήμων ελέγχων στις επιχειρήσεις αυτές, τουλάχιστον με διοικητικό έλεγχο τη στιγμή της προσθήκης.

2. Έλεγχος πλοίων-εργοστασίων

Για τις επιχειρήσεις αυτές καταγράφεται γενικά μικρή επισκεψιμότητα (αντικειμενική δυσκολία λόγω συνεχούς μετακίνησής τους).

Ωστόσο, δεδομένου ότι το 2024 είχε επιθεωρηθεί το σύνολο αυτών με αποτέλεσμα την κατάταξή τους βάσει ανάλυσης επικινδυνότητας και τον προσδιορισμό της συχνότητας επισκεψιμότητας, θα πρέπει αυτή η συχνότητα να τηρείται απαρέγκλιτα ώστε να αξιολογείται το επίπεδο συμμόρφωσής τους με την ισχύουσα νομοθεσία και να βρίσκονται διαρκώς σε μια συνεχή επιτήρηση. Άξονες ελέγχου αποτελούν:

- α) συνθήκες υγιεινής της παραγωγικής διαδικασίας βάσει του Καν. 852/2004

- β) ειδικές απαιτήσεις βάσει του κεφαλαίου 1 Δ, του τμήματος VIII, του Παραρτήματος ΙΙΙ του Καν. 853/2004.

1.1.3. Τομέας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών προϊόντων

Οι Προτεραιότητες ελέγχου καθορίζονται με βάση:

- α) τα προβλήματα στην εγχώρια παραγωγή γάλακτος που προκλήθηκαν από τα νοσήματα: πανώλη και ευλογιά στο ζωικό κεφάλαιο της χώρας,
- β) την αναγκαιότητα προσήλωσης του ελέγχου στην εκπλήρωση βασικών ζητημάτων, ώστε να αρθούν οι συστάσεις από την επιθεώρηση της DG(SANTE) 2023-7734 στον τομέα του γάλακτος & των γαλακτοκομικών προϊόντων, οι οποίες παραμένουν ανοικτές και
- γ) ότι οι έλεγχοι που θα πραγματοποιηθούν πρέπει να καλύπτουν αναλογικά όλα τα είδη των εγκαταστάσεων που σχετίζονται με το γάλα & τα γαλακτοκομικά προϊόντα.

1. Εγκαταστάσεις παραγωγής γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων (εμφιάλωση γάλακτος, τυροκομικά, γιαούρτι, βούτυρο, παγωτό από νωπό γάλα, επιδόρπια)

Εστίαση του ελέγχου:

- α) στην εξακρίβωση εκπλήρωσης των κριτηρίων στη ζώνη παραλαβής γάλακτος και γενικά στην εξακρίβωση καταλληλότητας της πρώτης ύλης,
- β) στην επαλήθευση της αποτελεσματικής & επιτυχούς παστερίωσης του γάλακτος,
- γ) στην αποτελεσματικότητα των συστημάτων αυτοελέγχου,
- δ) στη διαχείριση σοβαρών μικροβιολογικών κινδύνων για τους οποίους δεν υπάρχει πρόβλεψη στον Καν (ΕΚ) 2073/2005, και συγκεκριμένα: για τη shiga toxin-producing *E. coli* (STEC), από τις παραγωγικές επιχειρήσεις και ιδίως τις μεγάλες επιχειρήσεις με εξαγωγική δραστηριότητα. Στο πλαίσιο αξιολόγησης του συστήματος αυτοελέγχου των επιχειρήσεων αυτών κατά τον επίσημο έλεγχο, θα πρέπει να εξακριβώνεται η πρόβλεψη για τον εν λόγω κίνδυνο, ο τρόπος ελέγχου και οι διορθωτικές ενέργειες σε περίπτωση διαπίστωσής του.
- ε) στην εξακρίβωση της τήρησης των χρόνων αναμονής για τα τυριά ωρίμανσης,
- στ) στην εξακρίβωση της αποτελεσματικότητας του εφαρμοζόμενου (από τις επιχειρήσεις) προγράμματος ελέγχου της *Listeria monocytogenes* σε εγκαταστάσεις παραγωγής τυριών, ιδίως τυρογάλακτος, και ανασυσκευασίας τυριών (ειδικό πρόγραμμα που αφορά στη λήψη δειγμάτων από επιφάνειες & εξοπλισμό),
- ζ) στην τήρηση των απαιτήσεων της ιχνηλασιμότητας της α' ύλης για την εξακρίβωση των απαιτήσεων περί καταγωγής του γάλακτος,
- η) στον έλεγχο χρήσης προσθέτων και αρωματικών υλών σε επιδόρπια, κρέμες, ρυζόγαλο.

2. Κέντρα συλλογής γάλακτος (MCC).

Τα κέντρα συλλογής γάλακτος απαιτείται να υποβάλλονται σε πλήρη τακτικό έλεγχο, σύμφωνα με τη συχνότητα ελέγχου που προκύπτει για αυτά.

Εστίαση του ελέγχου:

- α) στην εξακρίβωση εκπλήρωσης των κριτηρίων στη ζώνη παραλαβής γάλακτος.
- β) στην εξακρίβωση εκπλήρωσης των απαιτήσεων υγιεινής και θερμοκρασίας κατά την παραλαβή και αποθήκευση του γάλακτος.
- γ) στην εξακρίβωση εκπλήρωσης των απαιτήσεων ιχνηλασιμότητας.

3. Εγκαταστάσεις παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων καταχωρημένες βάσει Εθνικών Μέτρων (Ιδιοπαραγωγή).

Οι εγκαταστάσεις ιδιοπαραγωγής απαιτείται να υποβάλλονται σε πλήρη τακτικό έλεγχο, σύμφωνα με τη συχνότητα ελέγχου που προκύπτει για αυτές.

Εστίαση του ελέγχου:

- α) στην εξακρίβωση εκπλήρωσης των κριτηρίων στη ζώνη παραλαβής γάλακτος,
- β) στην εξακρίβωση εκπλήρωσης επιτυχούς παστερίωσης του γάλακτος,
- γ) στην εξακρίβωση τήρησης των απαιτήσεων για τις συνθήκες υγιεινής, ιδίως στην περίπτωση που παράγονται τυριά τυρογάλακτος και μαλακά τυριά,
- δ) στην εξακρίβωση τήρησης του χρόνου ωρίμανσης για τα τυριά ωρίμανσης,
- ε) στην ευέλικτη εφαρμογή του συστήματος αυτοελέγχου και των απαιτήσεων του Καν. (ΕΚ) 852/2004, σύμφωνα με την σχετική ΚΥΑ 3724/162303/2014 περί Εθνικών Μέτρων.

Υπενθυμίζεται στις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες (ΔΑΟΚ) η υποχρέωσή τους να διαβιβάζουν στην Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ τις αποφάσεις χορήγησης και ανάκλησης/αναστολής των αριθμών καταχώρησης των εν λόγω εγκαταστάσεων στο email: egkriseis@efet.gr δεδομένου ότι έχουν παρατηρηθεί φαινόμενα μη ανταπόκρισης στην υποχρέωσή τους αυτή, με επακόλουθο να υφίσταται πρόβλημα στη διατήρηση επικαιροποιημένου του σχετικού καταλόγου στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ.

4. Εγκαταστάσεις παραγωγής μεταποιημένων σαλατών με βάση τα ζωικά.

Δεδομένου ότι πρόκειται για έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα, οι εγκαταστάσεις παραγωγής τους απαιτείται να ελέγχονται με προτεραιότητα και σύμφωνα με τη συχνότητα ελέγχου που προκύπτει για αυτές.

Εστίαση του ελέγχου:

- α) στην εξακρίβωση τήρησης των απαιτήσεων υγιεινής και των λειτουργικών διαδικασιών,
- β) στην εξακρίβωση τήρησης των απαιτήσεων περί ορθής χρήσης προσθέτων,
- γ) στην ορθή επισήμανση των τελικών προϊόντων και ιδίως την αναγραφή των αλλεργιογόνων σε αυτήν (αν υφίστανται τέτοια),
- δ) στην εξακρίβωση της αποτελεσματικότητας του εφαρμοζόμενου προγράμματος ελέγχου της *Listeria monocytogenes* με λήψη δειγμάτων από επιφάνειες και εξοπλισμό (swab test).

1.1.4. Τομέας Αυγών

Η επικαιροποίηση των προτύπων εμπορίας των αυγών από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή ολοκληρώθηκε με τη δημοσίευση τριών νέων Κανονισμών (ΕΕ): 2023/2465, 2023/2466 και 2023/2464 και την κατάργηση του Κανονισμού (ΕΚ) 589/2008. Η κυριότερη νέα απαίτηση είναι η σήμανση των αυγών με το κωδικό του παραγωγού στην μονάδα παραγωγής τους, καθώς επιδιώκεται η αποτροπή του κινδύνου ψευδούς σήμανσης, είτε σκόπιμης είτε όχι και τελικά η ενίσχυση των απαιτήσεων της ιχνηλασιμότητας των αυγών. Στο πλαίσιο ισχύος της νέας νομοθεσίας και των αλλαγών που αυτή επιφέρει έχει ήδη αποσταλεί στις αρμόδιες αρχές η με αριθμ. πρωτ. 11894/14.10.2025 «Επικαιροποιημένη Εγκύκλιος για τον Επίσημο Έλεγχο στον Τομέα των Αυγών».

Προτεραιότητες ελέγχου:

1. Κέντρα συσκευασίας αυγών

Εστίαση του ελέγχου:

- α) στην εξακρίβωση τήρησης των απαιτήσεων ιχνηλασιμότητας.
 - β) στην αναγραφή του κωδικού του παραγωγού επί του κελύφους των αυγών
 - γ) στην εξακρίβωση της εγκυρότητας/ορθότητας των ενδείξεων επί της συσκευασίας.
- με βάση την εφαρμογή της επικαιροποιημένης εγκυκλίου.

2. Εγκαταστάσεις παραγωγής προϊόντων αυγών

Εστίαση του ελέγχου:

- α) στην εξακρίβωση τήρησης των απαιτήσεων για τις προδιαγραφές ποιότητας των αυγών που χρησιμοποιούνται ως πρώτη ύλη, καθώς και την εξακρίβωση της τήρησης των απαιτήσεων του Καν. (ΕΚ) 853/2004 για την πρώτη ύλη των παραγόμενων προϊόντων αυγών. (Σημειώνεται, η δυνατότητα εξαίρεσης της σήμανσης των αυγών με τον κωδικό του παραγωγού στην περίπτωση

απευθείας παράδοσής τους στη βιομηχανία τροφίμων: η με αριθμ. πρωτ. 11894/14.10.2025 εγκύκλιος).

- β) στην εξακρίβωση τήρησης συστήματος HACCP προσαρμοσμένου στις ανάγκες των παραγόμενων προϊόντων.
- γ) στην εξακρίβωση τήρησης των απαιτήσεων περί ορθής χρήσης προσθέτων και αρωματικών υλών -αν χρησιμοποιούνται -.

1.1.5. Τομέας Μελιού

Έχει ήδη δημοσιευτεί η νέα Οδηγία (ΕΕ) 2024/1438 που τροποποιεί – μεταξύ άλλων – και την Οδηγία 2001/110/ΕΚ για το μέλι (άρθρο 67 του Κ.Τ.Π.), η οποία αναμένεται να ενσωματωθεί στο Εθνικό Δίκαιο (Κώδικα Τροφίμων & Ποτών) άμεσα. Μια βασική αλλαγή που επιφέρει η νέα Οδηγία είναι υποχρέωση της αναγραφή της χώρας προέλευσής, δηλαδή της χώρας που έγινε η συγκομιδή του μελιού. Επιπλέον για την περίπτωση μιγμάτων μελιού, στην επισήμανση θα πρέπει να αναγράφονται όλες οι χώρες από τις οποίες προέρχεται το μέλι που περιέχεται στο μείγμα με σειρά φθίνουσας ποσότητας, καθώς και τα αντίστοιχα ποσοστά συμμετοχής των χωρών στο τελικό προϊόν.

Προτεραιότητες ελέγχου:

1. Συσκευαστήρια μελιού

Εστίαση του ελέγχου στο σύστημα ιχνηλασιμότητας.

Στην εξακρίβωση της ετοιμότητας των εγκαταστάσεων για ανταπόκριση στην τήρηση των απαιτήσεων ιχνηλασιμότητας, ιδίως υπό το πρίσμα της νέας οδηγίας. Είναι προφανές ότι η προτεραιότητα αφορά κυρίως τις επιχειρήσεις με εισροές από ενδοκοινοτικό εμπόριο ή /και τρίτες χώρες.

Υπενθυμίζεται στις Κτηνιατρικές Υπηρεσίες (ΔΑΟΚ) η υποχρέωσή τους να διαβιβάζουν στην Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ τις αποφάσεις χορήγησης και ανάκλησης/αναστολής των αριθμών καταχώρησης των συσκευαστηρίων μελιού στο email: egkriseis@efet.gr δεδομένου ότι έχουν παρατηρηθεί φαινόμενα μη ανταπόκρισης στην υποχρέωσή τους αυτή, με επακόλουθο να υφίσταται πρόβλημα στη διατήρηση επικαιροποιημένου του σχετικού καταλόγου στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ.

1.2. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ – ΛΟΙΠΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΥΛΙΚΩΝ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΩΝ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ (ΥΑΕΤ)

Ο σχεδιασμός των ελέγχων θα πραγματοποιείται με προτεραιότητα:

- α) τις επιχειρήσεις που χρήζουν επανελέγχου.
- β) τις επιχειρήσεις που δεν έχουν ελεγχθεί ποτέ στο παρελθόν.

- γ) τις νεοιδρυθείσες επιχειρήσεις [μέσω του νέου πληροφοριακού συστήματος «OpenBusiness» (Άρθρο 95 του ν. 5172/2025), <https://openbusiness.mindev.gov.gr>].
- δ) τις επιχειρήσεις με εξαγωγική δραστηριότητα.

1.2.1. Τομέας Ελαιολάδου

Παρακολούθηση της ποιότητας του ελαιόλαδου μέσω της διενέργειας επιθεωρήσεων των παραγωγικών εγκαταστάσεων σε συνδυασμό με το πρόγραμμα εργαστηριακών ελέγχων.

α) Ελαιοτριβεία: τα ελαιοτριβεία αποτελούν βασική κατηγορία επιχειρήσεων προς έλεγχο, παρά τις δυσκολίες λόγω της εποχιακή λειτουργίας τους. Στις επιχειρήσεις αυτές, πέρα από τα ζητήματα υγιεινής υπάρχει η ανάγκη να εκτιμηθεί η εφαρμογή των Ορθών Παραγωγικών Πρακτικών (ΟΠΠ), καθώς αποτελούν παράγοντα που επηρεάζει την ποιότητα του παραγόμενου ελαιόλαδου. Ενδεικτικά στάδια/σημεία εφαρμογής ΟΠΠ αποτελούν:

- οι συνθήκες του χώρου παραμονής του ελαιοκάρπου (καθαριότητα, θερμοκρασία, υγρασία).
- οι συνθήκες κατά τη μάλαξη (χρόνος παραμονής, θερμοκρασία).
- οι συνθήκες στο διαχωριστήρα (άμεση απομάκρυνση του ελαιοπυρήνα-πάστας, καθαρισμός του εξοπλισμού, θερμοκρασία).
- οι συνθήκες αποθήκευσης του ελαιολάδου (καθαριότητα, θερμοκρασία).

Υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων (ΜΟΗ - Mineral Oil Hydrocarbons)

Η εκμηχάνιση της καλλιέργειας των ελαιόδεντρων με τη χρήση κινητήρων εσωτερικής καύσης στα οχήματα και εργαλεία, καθώς και η χρήση λιπαντικών μέσων πετρελαϊκής προέλευσης έχει σαν αποτέλεσμα την παραγωγή υδρογονανθράκων ορυκτελαίων (ΜΟΗ) οι οποίοι επιμολύνουν τον ελαιόκαρπο. Διακρίνονται σε κορεσμένους υδρογονάνθρακες (ΜΟSΗ) και αρωματικούς υδρογονάνθρακες (ΜΟΑΗ).

Η Ευρωπαϊκή Ένωση έχει προτείνει εξαιρετικά χαμηλά όρια για την περιεκτικότητα των ουσιών αυτών στο ελαιόλαδο, με κίνδυνο παραγόμενα ελαιόλαδα να χαρακτηριστούν ως «μη βρώσιμα». Η νομοθέτηση των ορίων σε επίπεδο Ευρωπαϊκής Επιτροπής δρομολογείται το επόμενο διάστημα και αναμένεται να τεθεί σε εφαρμογή από 01.01.2027.

Στη κατεύθυνση αυτή το Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης & Τροφίμων και φορείς ελαιολάδου (ΣΕΒΙΤΕΛ, ΕΔΟΕ), έχουν εκδώσει οδηγίες/ενημερωτικά έντυπα με καλλιεργητικές πρακτικές για την αποφυγή της επιμόλυνσης του ελαιολάδου από υδρογονάνθρακες ορυκτελαίων.

Οι υπεύθυνοι των επιχειρήσεων/ελαιοτριβείων θα πρέπει να ενημερωθούν για το εν λόγω θέμα και να συμπεριλάβουν στο σύστημα αυτοελέγχου μέτρα/διαδικασίες πρόληψης για την αποφυγή παρουσίας αυτών των ουσιών στο ελαιόλαδο. Ενδεικτικά μέτρα πρόληψης είναι:

- ο ελαιόκαρπος να μην έρχεται σε επαφή με γράσα ή ορυκτέλαια μηχανής, διότι το παραγόμενο ελαιόλαδο επιμολύνεται.
- να περιοριστεί στο ελάχιστο η χρήση λιπαντικών μέσων και όσα χρησιμοποιούνται να είναι "food grade" ή/και φυτικής προέλευσης ή χαρακτηρισμένα MOAH Free.

β) Τυποποιητήρια: Οι κανόνες εμπορίας ελαιόλαδου αποτελούν διαχρονικά αντικείμενο ελέγχου στα τυποποιητήρια ελαιολάδου. Ο έλεγχος γίνεται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στους Καν.(ΕΕ) 2022/2104 και Καν.(ΕΕ) 2022/2105 και την Υ.Α. 1018/104012/15-4-2020, συμπεριλαμβανομένων και των απαιτήσεων της επισήμανσης.

- Οι έλεγχοι αφορούν δειγματοληψία και ανάλυση για το προσδιορισμό των χημικών παραμέτρων ποιότητας/γνησιότητας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, για τη κατάταξη του ελαιολάδου στην ορθή κατηγορία.
- Σημείο ελέγχου στα τυποποιητήρια ελαιόλαδου αποτελεί η παραγωγή μιγμάτων ελαιόλαδου με άλλα φυτικά έλαια τα οποία σύμφωνα με το άρθρο 2 της αρ. 1018/104012/15-4-2020 απόφασης δεν επιτρέπεται να παράγονται με σκοπό τη διάθεση τους στην εσωτερική αγορά και κατά συνέπεια οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τεκμηριώνουν ότι αυτά προορίζονται για εξαγωγή. Επίσης θα πρέπει να ελέγχεται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην αρ. 8239/09-07-2024 (ΑΔΑ: 9ΓΓΑΟΡ9Τ-ΞΤΓ) εγκύκλιο, η παραγωγή «dressing» σαλάτας που περιέχει μίγμα φυτικών ελαίων με ελαιόλαδο και επιπλέον έχει γίνει προσθήκη χρωστικής ώστε το προϊόν να προσομοιάζει μακροσκοπικά με το ελαιόλαδο. Για τα παραπάνω προϊόντα όταν διαπιστωθούν μη συμμορφώσεις, ακολουθούνται τα προβλεπόμενα στην αρ. 8239/09-07-2024 (ΑΔΑ: 9ΓΓΑΟΡ9Τ-ΞΤΓ) εγκύκλιο. Επισημαίνουμε ότι θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη έμφαση στο συγκεκριμένο πεδίο ελέγχου καθώς κατά την υλοποίηση του προγράμματος επισήμου ελέγχου 2024-2025 δεν πραγματοποιήθηκαν οι αναμενόμενοι σχετικοί έλεγχοι, ενώ ταυτόχρονα πληθαίνουν οι πληροφορίες που αφορούν στη συνεχιζόμενη χρήση των ανωτέρω «αθέμιτων πρακτικών».

1.2.2. Τομέας Φρούτων & Λαχανικών

Ο έλεγχος θα συνεχίσει να εστιάζει στα μέτρα που λαμβάνουν οι επιχειρήσεις (τόσο στο πρωτογενή τομέα όσο και στη μεταποίηση) για την πρόληψη και αντιμετώπιση των μικροβιολογικών κινδύνων (*Salmonella* spp, *E. coli*, *Listeria monocytogenes*, Hepatitis A, Νοροϊνίγος) με προτεραιότητα στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στην παραγωγή φρούτων και λαχανικών έτοιμων προς κατανάλωση (έκδοση του Εκτελεστικού Κανονισμού (ΕΕ) 2024/2895 για την τροποποίηση του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 όσον αφορά τη *Listeria monocytogenes*).

Στο πλαίσιο αυτό έγινε αναθεώρηση του «εντύπου ελέγχου εγκαταστάσεων επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών», προκειμένου να είναι πληρέστερη η εκτίμηση της μικροβιολογικής ασφάλειας, με συμπλήρωση του πεδίου που αφορά στον έλεγχο των μικροβιολογικών κριτηρίων και αποστολή σχετικής πληροφόρησης προς τις Αρμόδιες Αρχές.

Όσον αφορά στα μέτρα πρόληψης των μικροβιολογικών κινδύνων σε νωπά οπωροκηπευτικά στην πρωτογενή παραγωγή μέσω ΟΠΠ υπενθυμίζουμε το υπ. αρ. πρωτ. 217/С 163/01 έγγραφο της Επιτροπής.

1.2.3. Τομέας Δημητριακών και Προϊόντων τους

Έμφαση θα δοθεί στον έλεγχο:

- α) του προγράμματος καθαρισμού, απολύμανσης και ελέγχου επιβλαβών οργανισμών συμπεριλαμβανομένης και της εφαρμογής υποκαπνισμού σε σιλό όπως περιγράφεται στο υπ' αριθμ. 204/09.01.2020 έγγραφο του ΕΦΕΤ.
- β) των μέτρων που λαμβάνει η επιχείρηση (π.χ. συνοδευτικά πιστοποιητικά, διενέργεια εργαστηριακών αναλύσεων) κατά την παραλαβή πρώτων υλών αναφορικά με τις μυκοτοξίνες, τα βαρέα μέταλλα και τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων.
- γ) της διαχείρισης (π.χ. επαναχρησιμοποίηση ως έχουν ή κατόπιν επεξεργασίας, χρήση ως ζωοτροφή, καταστροφή) επιστρεφόμενων ή μη προϊόντων, όπως:
 - προϊόντα με παρουσία εντόμων.
 - προϊόντα των οποίων έχει παρέλθει η ημερομηνία ανάλωσης.
 - προϊόντα των οποίων η συσκευασία έχει διαρραγεί.
 - προϊόντα τα οποία παρουσιάζουν προβλήματα στα ποιοτικά χαρακτηριστικά τους.

1.2.4. Τομέας Ρυζιού και Οσπρίων

Ο έλεγχος θα εστιαστεί:

- α) στην τήρηση των διαδικασιών απεντόμωσης των προϊόντων.

- β) στη λήψη μέτρων για την αποφυγή παρουσίας ξένων σωμάτων.
- γ) στην ιχνηλασιμότητα.

1.2.5. Τομέας Αρτυμάτων, Βοτάνων και Μπαχαρικών

Ο έλεγχος θα εστιάσει:

- α) στην εφαρμογή συστημάτων αυτοελέγχου για την αντιμετώπιση φυσικών, μικροβιολογικών και χημικών κινδύνων. Έμφαση θα πρέπει να δίνεται στην αναγνώριση του κινδύνου αναφορικά με τη παρουσία αλκαλοειδών πυρρολιζιδίνης σε προϊόντα που αναφέρονται στο Καν. (ΕΕ) 2023/915), Παρ. Ι, σημείο 2.4. και στην αξιολόγηση των προληπτικών μέτρων που έχει λάβει η επιχείρηση.
- β) στην παρουσία αιθυλενοξειδίου σε τελικά προϊόντα σουσαμιού.
- γ) στην εφαρμογή διαδικασιών ειδικής μεταχείρισης (εξυγίανση προϊόντων φυτικής προέλευσης) σύμφωνα με την Υ.Α. 616/105321/ΦΕΚ Β' 228/06.04.2023. Στις περιπτώσεις αυτές δεν καθίσταται απαραίτητα υποχρεωτικός ο προγραμματισμός των τακτικών ελέγχων στην βάση της ΚΥΑ 1408/274009/09.10.2020 για τον καθορισμό της απαιτούμενης συχνότητας επισήμων ελέγχων (αυξημένος αριθμός τακτικών ελέγχων για τις περιπτώσεις αυτές).
- δ) θα πρέπει να δοθεί προτεραιότητα σε συνδυασμένους ελέγχους (έλεγχος εγκαταστάσεων και δειγματοληψία) σε επιχειρήσεις (εμπορικές και παραγωγικές) που προμηθεύονται πρώτη ύλη σουσάμι από Τρίτες Χώρες τόσο κατά το στάδιο της εισαγωγής όσο και κατά την επεξεργασία του (διαδικασίες εξυγίανσης/ειδική μεταχείριση, κ.α.). Θα πρέπει επίσης να λαμβάνονται δείγματα από σουσάμι που προορίζεται να διατεθεί απευθείας για κατανάλωση, καθώς και από ταχίνι προκειμένου να γίνει έλεγχος για αφλατοξίνες.

1.2.6. Τομέας Ξηρών Καρπών και Αποξηραμένων Φρούτων

Ο έλεγχος θα εστιάσει στην επαλήθευση του συστήματος αυτοελέγχου για τα μέτρα πρόληψης και αντιμετώπισης των χημικών κινδύνων.

Ιδιαίτερη προσοχή θα δοθεί στη συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τα προβλεπόμενα στον Κανονισμό (ΕΕ) 2023/915, σύμφωνα με τον οποίο: *«μη μεταποιημένοι ολόκληροι, τριμμένοι, αλεσμένοι, σπασμένοι ή τεμαχισμένοι πυρήνες βερίκοκων που διατίθενται στην αγορά για τον τελικό καταναλωτή πρέπει να περιέχουν ≤ 20 ppm υδροκυανικό οξύ»*.

Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να προβαίνουν σε εργαστηριακή ανάλυση ή να ζητούν πιστοποιητικό ανάλυσης από τον προμηθευτή τους για τη μη υπέρβαση του ως άνω ορίου. Τονίζεται ότι η δειγματοληψία για τον έλεγχο της συμμόρφωσης με το μέγιστο

επιτρεπτό επίπεδο διενεργείται σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στο Μέρος Δ.2 του Παραρτήματος Ι του Καν. (ΕΚ) 401/2006.

1.2.7. Τομέας Καφέ-Κακάο και Προϊόντων τους

Ο έλεγχος θα εστιάσει στην επαλήθευση του συστήματος αυτοελέγχου για τα μέτρα πρόληψης και αντιμετώπισης των χημικών κινδύνων και ιδιαίτερα σε ό,τι αφορά τα μέτρα περιορισμού του ακρυλαμίδιου σε εφαρμογή των διατάξεων της Ενωσιακής Νομοθεσίας Καν. (ΕΕ) 2017/2158.

1.2.8. Τομέας Αρτοποιίας - Ζαχαροπλαστικής - Σνακς

Ο έλεγχος θα εστιάσει:

- α) στη συμμόρφωση των επιχειρήσεων για τις οποίες υπήρχαν ευρήματα στο παρελθόν όσον αφορά στα μέτρα πρόληψης προς αποφυγή διασταυρούμενης επιμόλυνσης από μικροβιολογικούς κινδύνους και στην τήρηση των συνθηκών ψύξης ή/και κατάψυξης.
- β) στη μέριμνα που λαμβάνεται από τις επιχειρήσεις για τη σωστή διαχείριση των αλλεργιογόνων συστατικών, όπως περιγράφεται στο υπ' αριθμ. 204/09.01.2020 έγγραφο του ΕΦΕΤ και στον Καν. (ΕΕ) 2021/382, δεδομένου ότι στις επιχειρήσεις αρτοποιίας – ζαχαροπλαστικής γίνεται χρήση πληθώρας πρώτων υλών που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες (π.χ. δημητριακά με γλουτένη, αυγά, γάλα, ξηροί καρποί, σουσάμι).
- γ) στη συμμόρφωση των επιχειρήσεων σχετικά με: α) την μη υπέρβαση του μέγιστου επιτρεπόμενου ποσοστού σορβικών σε φρουτοζελέ (έκδοση Καν. (ΕΕ) 2024/2597, τροποποίηση του παραρτήματος ΙΙ του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008) και τη σχετική αναφορά στην επισήμανση και β) τη μη χρήση μη επιτρεπόμενων σορβικών σε μουσταλευριές.

1.2.9. Τομέας Ζαχαρωδών Προϊόντων

Ο έλεγχος θα εστιάσει:

- α) στις συνθήκες υγιεινής βάσει των απαιτήσεων του Καν. (ΕΚ) 852/2004.
- β) στα μέτρα διαχείρισης των χημικών κινδύνων, εστιάζοντας στην απαγόρευση χρήσης της χρωστική Ε 171 (TiO₂), σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) 2022/63.

Ο εν λόγω κανονισμός προβλέπει ότι τρόφιμα που παρήχθησαν έως τις 7 Αυγούστου του 2022, σύμφωνα με τους κανόνες που ίσχυαν πριν από τις 7 Φεβρουαρίου 2022, μπορούν να διατίθενται στην αγορά. Επομένως, μια επιχείρηση (π.χ. ζαχαροπλασείο) η οποία έχει προμηθευτεί ή προτίθεται να προμηθευτεί

έτοιμα τρόφιμα (πχ κουφέτα, ζαχαρόπαστες, κ.α.) τα οποία περιέχουν το πρόσθετο τροφίμων διοξειδίο του τιτανίου (E 171) αλλά έχουν παρασκευαστεί και τεθεί στην αγορά πριν τις 7 Αυγούστου 2022, μπορεί να συνεχίσει να τα διαθέτει ως έχουν στον τελικό καταναλωτή έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς τους ή την τελική ημερομηνία ανάλωσής τους. Ωστόσο, δεν μπορεί να τα χρησιμοποιήσει για να παράξει άλλα σύνθετα τρόφιμα (πχ. τούρτες), καθώς η χρήση του προσθέτου τροφίμων E 171 στην παραγωγή τροφίμων, μετά την 7η Αυγούστου 2022, απαγορεύεται.

1.2.10. Τομέας Νερού - Πάγου

Ο έλεγχος θα εστιάσει:

- α) στις επιχειρήσεις εμφιάλωσης νερού καθώς και σε επιχειρήσεις λιανικής πώλησης. Οι εν λόγω έλεγχοι αφορούν στη συμμόρφωση των επιχειρήσεων με τις απαιτήσεις του Καν. (ΕΚ) 852/2004 και των σχετικών υγειονομικών διατάξεων που αφορούν τα εμφιαλωτήρια νερού και τα φυσικά μεταλλικά νερά. Οι έλεγχοι αυτοί διενεργούνται από τις Διευθύνσεις Υγείας των Περιφερειών στη βάση σχετικής εγκυκλίου που εκδίδεται κάθε έτος από το αρμόδιο Υπουργείο Υγείας. Οι Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ θα πρέπει να διεξάγουν έλεγχο σε επιχειρήσεις εμφιάλωσης νερού στις περιπτώσεις έκδοσης πιστοποιητικού υγείας για εξαγωγές σε Τρίτες Χώρες.
- β) στις επιχειρήσεις παραγωγής πάγου, καθώς έχει διαπιστωθεί χαμηλό επίπεδο συμμόρφωσης ως προς τους μικροβιολογικούς κινδύνους. Ο έλεγχος θα εστιάζεται στις συνθήκες υγιεινής, στη ποιότητα του νερού, στα προγράμματα καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και στη συντήρηση του μηχανολογικού εξοπλισμού (παγομηχανές, κ.α).

1.2.11. Τομέας Αναψυκτικών - Μη Αλκοολούχων ποτών

Ο έλεγχος θα εστιάσει:

- α) στην επαλήθευση του συστήματος αυτοελέγχου και των αντίστοιχων αρχείων που αφορούν σε:
 - φυσικούς κινδύνους: (π.χ. αποφυγή μικρών ρωγμών σε γυάλινες συσκευασίες, αποτελεσματικότητα καθαρισμού επιστρεφόμενων φιαλών. αποφυγή επιμόλυνσης υλικών συσκευασίας από ρύπους, ξένα σώματα κλπ.).
 - χημικούς κινδύνους:
 - χρήση προσθέτων,
 - παρουσία βαρέων μετάλλων στους χυμούς,

- παρουσία αλοΐνης Α και αλοΐνης Β ή/και αλόης-εμοδίνης ή/και εμοδίνης. Έλεγχος εγκαταστάσεων παραγωγής προϊόντων από φύλλα των ειδών του γένους *Aloe* (μη αλκοολούχων ποτών και όχι συμπληρωμάτων διατροφής) σύμφωνα με τα προβλεπόμενα στον Καν. (ΕΕ) 2021/468 σε συνδυασμό με τα πρακτικά της συνεδρίασης της 5ης Οκτωβρίου 2020 της Μόνιμης Επιτροπής Φυτών, Ζώων, Τροφίμων και Ζωοτροφών, Τμήμα Γενικής Νομοθεσίας Τροφίμων: σύμφωνα με τα πρακτικά, τα έτοιμα προς κατανάλωση προϊόντα που παρασκευάζονται σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης του παρασκευαστή πρέπει να περιέχουν, κατόπιν εργαστηριακής ανάλυσης, <1 ppm συνολικά αλοΐνη Α και αλοΐνη Β ή/και αλόη-εμοδίνη ή/και εμοδίνη.

Οι επιχειρήσεις παραγωγής τέτοιων προϊόντων πρέπει να ενημερωθούν για την ανάγκη προσαρμογής στα νέα όρια, ούτως ώστε να ενσωματώσουν στο Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων τις απαραίτητες διαδικασίες πρόληψης για τη μη υπέρβαση του ως άνω ορίου.

- β) στην επισήμανση των αλλεργιογόνων είτε αυτά προέρχονται από απευθείας προσθήκη κατά την παραγωγική διαδικασία είτε εκ μεταφοράς από τη χρήση άλλων συστατικών (π.χ. παρουσία θειωδών σε χυμούς, σιρόπι γλυκόζης).
- γ) στις περιπτώσεις που διαπιστωθεί (μέσω ελέγχου επισήμανσης) ότι διατίθενται στην αγορά ελεύθερα αλκοόλης ποτά τα οποία περιέχουν στη σύνθεσή τους την ουσία «*L-arginine alpha ketoglutarate*» (αποτελεί άλας του αμινοξέος «αργινίνη» και χορηγείται κυρίως σε άτομα που αθλούνται με σκοπό την πρόσληψη αργινίνης από τον οργανισμό) και τα οποία διατίθενται ως τρόφιμα (σε αντίθεση με τα συμπληρώματα διατροφής που φέρουν αρ. γνωστοποίησης ΕΟΦ), αυτά θα πρέπει άμεσα να απομακρύνονται (κατάσχονται) από την αγορά και να ακολουθούνται όσα προβλέπονται στις διατάξεις του Ν. 4235/2014 (εισήγηση για επιβολή διοικητικών κυρώσεων, κλπ.), καθώς πρόκειται για μη εγκεκριμένα νέα τρόφιμα. Τα προϊόντα αυτά συνήθως διατίθενται σε χώρους άθλησης, γυμναστήρια (σε αυτόματους πωλητές), καταστήματα πώλησης προϊόντων διατροφής για αθλητές, κ.α.

1.2.12. Τομέας Οίνου - Ζύθου

Ο έλεγχος θα εστιάσει:

- α) στην τήρηση των απαιτήσεων του Καν. (ΕΚ) 852/2004.
- β) στη χρήση προσθέτων (θειώδη).
- γ) στα χρησιμοποιούμενα ΥΑΕΤ (καταλληλόλητα περιεκτών και πωμάτων).

- δ) στις διαδικασίες εμφιάλωσης (θραύση φιαλών και ορθή τοποθέτηση πωμάτων) και του αποτελεσματικού καθαρισμού των επιστρεφόμενων φιαλών.
- ε) στις διαδικασίες αποφυγής επιμόλυνσης υλικών συσκευασίας από ρύπους και ξένα σώματα.
- στ) στην τήρηση της ιχνηλασιμότητας (έλεγχος ισοζυγίων μεταξύ εισερχομένων και εξερχομένων προϊόντων με βάση τα επίσημα παραστατικά της επιχείρησης).

1.2.13. Τομέας Υλικών και Αντικειμένων σε Επαφή με Τρόφιμα

Ο έλεγχος θα εστιαστεί:

- α) στις επιχειρήσεις που παράγουν πλαστικά ΥΑΕΤ, λόγω της μεγάλης παραγωγής και της ευρείας χρήσης τους. Ο έλεγχος θα πραγματοποιηθεί σύμφωνα με τις απαιτήσεις των Καν. (ΕΚ) 1935/2004, Καν. (ΕΚ) 2023/2006 και Καν. (ΕΚ) 10/2011, δίνοντας έμφαση:
 - στη δήλωση συμμόρφωσης/έγγραφο τεκμηρίωσης.
 - στην εφαρμογή ορθών παραγωγικών πρακτικών (ΟΠΠ)
 - για τη μη χρήση Δισφαινόλης Α (BPA). Σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) 2024/3190 απαγορεύεται η χρήση της BPA και των αλάτων της στην παρασκευή των υλικών και αντικειμένων που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα (ο κανονισμός έχει τεθεί σε εφαρμογή από τις 31.12.2024).
- β) στις επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στη παραγωγή ανακυκλωμένων πλαστικών ΥΑΕΤ [Καν. (ΕΕ) 2022/1616], καθώς υπάρχει υποχρέωση ελέγχου από την αρμόδια αρχή, εντός ενός (1) έτους από την ημερομηνία έναρξης της παραγωγής. Οι έλεγχοι διεξάγονται σύμφωνα με το άρθρο 27 «*Επίσημοι έλεγχοι των εγκαταστάσεων ανακύκλωσης*» του Καν. (ΕΕ) 2022/1616.
- γ) στις επιχειρήσεις που παράγουν επαναχρησιμοποιούμενα (reusable) ΥΑΕΤ θα πρέπει να δίνεται έμφαση στην τεκμηρίωση που παρέχει η επιχείρηση για τον καθορισμό του «αριθμού χρήσεων» κάθε προϊόντος (χρήση συγκεκριμένου προτύπου, τεστ αντοχής του προϊόντος, έλεγχος μετανάστευσης μετά την τελευταία «προβλεπόμενη» χρήση, προσδιορισμός χρόνου ζωής επαναχρησιμοποιούμενων προϊόντων, κ.α.). Επίσης θα πρέπει να γίνεται έλεγχος επισήμανσης σύμφωνα με τον Καν. (ΕΕ) 2025/351.
- δ) στις επιχειρήσεις που παράγουν/διακινούν ΥΑΕΤ από χαρτί-χαρτόνι, κυρίως για προϊόντα που προορίζονται προς «αντικατάσταση» των πλαστικών μιας χρήσης (χάρτινα καλαμάκια, κ.α.). Ο έλεγχος πραγματοποιείται στη βάση των απαιτήσεων των Καν. (ΕΚ) 1935/2004, Καν. (ΕΚ) 2023/2006 και του άρθρου 24 «*Χαρτί συσκευασίας*» του ΚΤΠ.

ε) στις επιχειρήσεις που παράγουν/διακινούν ΥΑΕΤ από μέταλλα και κράματα μετάλλων ο έλεγχος θα πραγματοποιηθεί στη βάση των απαιτήσεων των Καν. (ΕΚ) 1935/2004, Καν. (ΕΚ) 2023/2006 και του άρθρου 22 «Μέταλλα και κράματα» του ΚΤΠ.

1.2.14. Τρόφιμα που περιέχουν κανναβινοειδή

Θα πρέπει να δοθεί ιδιαίτερη σημασία στον έλεγχο των επιχειρήσεων που διακινούν στην αγορά τρόφιμα που περιέχουν κανναβινοειδή. Για όλα τα κανναβινοειδή (φυσικά και συνθετικά) δεν υπάρχει ιστορικό κατανάλωσης, κάτι που σημαίνει ότι δεν έχει τεκμηριωθεί η ασφαλής χρήση και κατανάλωσή τους και ως εκ τούτου εμπίπτουν στην κατηγορία των «νέων τροφίμων» (novel foods) και διέπονται από ειδική νομοθεσία.

Δεδομένου ότι η ΕΕ δεν έχει δώσει έγκριση για τη χρήση των κανναβινοειδών, σύμφωνα με τις διατάξεις του Κανονισμού (ΕΕ) 2015/2283 για τα novel foods, τα προϊόντα που περιέχουν κανναβινοειδή δεν θα πρέπει να διατίθενται στην αγορά ως τρόφιμα ή ως συστατικά τροφίμων. Συνεπώς όλα τα βρώσιμα προϊόντα/τρόφιμα όπως: ζελεδάκια, τσίχλες, σοκολάτες, μπισκότα, κ.α., στα οποία κατόπιν ελέγχου επισήμανσης διαπιστωθεί ότι περιέχουν κανναβινοειδή, είναι μη εγκεκριμένα novel food και θα πρέπει να απομακρύνονται από την αγορά.

Τα συνήθη σημεία διάθεσης των ανωτέρω προϊόντων είναι τα καταστήματα που πωλούν αποκλειστικά προϊόντα κάνναβης, καταστήματα «Υγιεινών Τροφών», mini-markets, περίπτερα, μέσω ηλεκτρονικού εμπορίου, κ.α.

Το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει τα ανωτέρω προϊόντα καθώς και οι ενέργειες στις οποίες θα πρέπει να προβαίνουν οι αρμόδιες αρχές σε περίπτωση εντοπισμού τους, περιλαμβάνονται στην υπ' αρ. πρωτ. 12280/21-10-2025 (ΑΔΑ: 92Δ00Ρ9Τ-ΠΞΒ) εγκύκλιο της Διεύθυνσης Ασφάλειας Τροφίμων του ΕΦΕΤ.

1.3. ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΧΟΝΔΡΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ - ΛΙΑΝΙΚΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ - ΜΑΖΙΚΗΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

1.3.1. Χονδρικό Εμπόριο

Οι έλεγχοι θα εστιάσουν στον έλεγχο συνθηκών υγιεινής με ιδιαίτερη έμφαση στη τήρηση ορθών αποθηκευτικών πρακτικών και στις συνθήκες ψύξης και κατάψυξης. Στο πλαίσιο των συγκεκριμένων ελέγχων εμπίπτουν και επιχειρήσεις μεταφοράς οι οποίες δραστηριοποιούνται περιστασιακά στη μεταφορά τροφίμων.

1.3.2. Λιανικό Εμπόριο

Οι έλεγχοι θα εστιάσουν κυρίως σε:

- α) Υπεραγορές τροφίμων, με στόχευση στην υγιεινή, τις διαδικασίες αυτοελέγχου, τη διαχείριση και την εκτέλεση των παραγγελιών που δίνονται ηλεκτρονικά/τηλεφωνικά.
- β) Εγκαταστάσεις περάτωσης έψησης (bake off), για τον έλεγχο της τήρησης των προβλέψεων της νομοθεσίας ως προς τη διάθεση των προϊόντων αρτοποιίας, σύμφωνα με το Ν. 3526/2007/ΦΕΚ 24 Α΄/09.02.2007 και το υπ΄ αρ. πρωτ. 2687/24.03.2023 έγγραφο του ΕΦΕΤ.
- γ) Καταστήματα πώλησης τροφίμων που στα συστατικά τους περιέχουν σπόρους, άλευρο και έλαιο κάνναβης από το φυτό «Cannabis sativa L.». Έλεγχος καταλόγου συστατικών και καταγραφή της επιχείρησης που τα παράγει, προκειμένου να ακολουθήσει έλεγχος της παραγωγικής διαδικασίας.
Έλεγχος για πώληση τροφίμων που περιέχουν κανναβινοειδή (φυσικά ή/και συνθετικά), σύμφωνα με όσα αναφέρονται στην παρ. 1.2.14.

1.3.3. Μαζική Εστίαση

Οι έλεγχοι θα εστιάσουν κυρίως σε:

1. Ξενοδοχεία και επιχειρήσεις μαζικής εστίασης με προτεραιότητα αυτές που βρίσκονται σε τουριστικές περιοχές.

Ο έλεγχος αφορά στη τήρηση ορθών παρασκευαστικών πρακτικών, στην πληροφόρηση για παρουσία αλλεργιογόνων, στην τήρηση των υποχρεώσεων που απορρέουν από το άρθρο 71 «Ενδείξεις τιμοκαταλόγων» των κανόνων ΔΙ.Ε.Π.Π.Υ. (ΥΑ 91354/ΦΕΚ Β΄ 2983/30.08.2017) και θα επικεντρωθεί:

- α) Στη τήρηση της απαίτησης: «το κάθε είδους έλαιο που προορίζεται στον τελικό καταναλωτή για επιτραπέζια χρήση, κατόπιν του σταδίου της παρασκευής του γεύματος στην κουζίνα, πρέπει να γίνεται αποκλειστικά με παρθένο ή έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Το εν λόγω προϊόν θα διατίθεται μόνο μέσω μη επαναγεμιζόμενων συσκευασιών χωρητικότητας έως και 500 ml ή/και μέσω σφραγισμένων συσκευασιών μιας χρήσης χωρητικότητας έως και 100 ml (προοριζόμενο αποκλειστικά για ατομική χρήση). Οι ως άνω

συσκευασίες πρέπει να φέρουν τις απαιτούμενες επισημάνσεις σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

- β) Στο είδος των ελαίων και στη χρήση τους. Θα πρέπει να ελέγχεται αν γίνεται χρήση μιγμάτων ελαιόλαδου με άλλα φυτικά έλαια καθώς και «dressing» σαλάτας που περιέχουν ελαιόλαδο στη βάση των απαιτήσεων της υπ. αρ. 1018/104012/15-4-2020 (ΦΕΚ 1678 Β' /2020) Υ.Α. και της υπ' αρ. 8239/09-07-2024 (ΑΔΑ: 9ΓΓΑΟΡ9Τ-ΞΤΓ) εγκυκλίου ΕΦΕΤ.
- γ) Στην πληροφόρηση ότι το προσφερόμενο τρόφιμο είναι: κατεψυγμένο, προμαγειρευμένο ή προτηγανισμένο.
- δ) Στην εξακρίβωση ότι το προσφερόμενο ως προϊόν Π.Ο.Π ή Π.Γ.Ε. είναι τρόφιμο που ανήκει στην αναφερόμενη κατηγορία.
- στ) Στη πληροφόρηση για τα βασικά συστατικά που συνθέτουν τις σαλάτες που προσφέρει το κατάστημα.

2. Σχολικά κυλικεία – Σίτιση μαθητών.

- α) Έλεγχος σχολικών κυλικείων για τα προσφερόμενα είδη (Υγειονομική Διάταξη με αριθμ. πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 81025, 27-8-2013 (Β' 2135), όπως τροποποιήθηκε με την Υγειονομική Διάταξη με αριθμ. πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 96605, 17-10-2013 (Β'2800).
- β) Έλεγχος (στο πλαίσιο υλοποίησης του Προγράμματος «Σχολικά Γεύματα») της τήρησης των υποχρεώσεων παράδοσης των ζεστών γευμάτων σε θερμοκρασία μεγαλύτερη των 60 °C και των κρύων (σαλάτα) σε θερμοκρασία μικρότερη των 5 °C [Υγειονομική Διάταξη με αριθμ. πρωτ. Υ1γ/Γ.Π./οικ. 47829, 21-6-2017 (ΦΕΚΒ' 2161)], των συνθηκών και του μέσου μεταφοράς των γευμάτων στο σχολείο, καθώς και του τρόπου προσωρινής αποθήκευσης μέχρι την διανομή στους μαθητές. Εάν διαπιστώνεται μη συμμόρφωση ως προς τις απαιτήσεις της θερμοκρασίας και υπολογίζεται ότι το χρονικό διάστημα που θα μεσολαβήσει έως την κατανάλωση των γευμάτων από τους μαθητές θα υπερβεί τις 4 ώρες, τότε ακολουθούνται οι ενέργειες που αναλυτικά αναφέρονται στο με αριθμ. Πρωτ. 2177/25-02-2025 έγγραφο μας, (κατάσχεση γευμάτων, εισήγηση για επιβολή ή μη διοικητικού προστίμου με κατηγοριοποίηση σύμφωνα με το άρθρο 23, παράγραφος 2β, σημείο 27 του Ν.4235/2014).

3. Μονάδες σίτισης νοσοκομείων, κοινωνικών ιδρυμάτων, κατασκηνώσεων, βρεφονηπιακών σταθμών, πανεπιστημίων.

Ο έλεγχος μεταξύ άλλων εστιάζεται στην διατήρηση της ψυκτικής αλυσίδας από την παραλαβή των πρώτων υλών έως την τελική διάθεση των ετοιμών γευμάτων, στις ορθές αποθηκευτικές πρακτικές, στις ορθές παρασκευαστικές πρακτικές, στη διατήρηση εν θερμώ των ετοιμών γευμάτων και στην εφαρμογή πολιτικής απαγόρευσης εισόδου στο παρασκευαστήριο ατόμων που δεν ανήκουν στο επισιτιστικό προσωπικό. Επίσης, ελέγχεται η ορθή εφαρμογή και η τεκμηρίωση του προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης (συμπεριλαμβανομένων των τροχήλατων φωριαμών ή ισοθερμικών δοχείων μεταφοράς των γευμάτων).

Σημείο ειδικού ενδιαφέροντος κατά τον έλεγχο αποτελεί το στάδιο της μεριδοποίησης στις περιπτώσεις που δεν υπάρχει κεντρική διανομή και αυτή πραγματοποιείται σε άλλους χώρους (μικρές κουζίνες) εκτός του κεντρικού παρασκευαστηρίου. Στις κατασκευαστικές θα πρέπει να γίνεται έλεγχος της προέλευσης του πόσιμου νερού (εάν δεν είναι νερό δικτύου) και της τεκμηρίωσης της καταλληλότητάς του.

Στον έλεγχο περιλαμβάνονται και τυχόν κυλικεία και αυτόματοι πωλητές τροφίμων και ποτών.

Τα ανωτέρω αποτυπώνονται στο αρχείο Excel «ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΕΝΙΑΙΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ 2026-2027» (φύλλα 1,2,3,4,5).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2. ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΔΕΙΓΜΑΤΟΛΗΨΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΛΥΣΗ

Το πρόγραμμα ελέγχου τροφίμων περιλαμβάνει την δειγματοληψία και την ανάλυση ως εξής:

2.1. Έλεγχοι για τους οποίους υπάρχει υποχρέωση ελάχιστου αριθμού δειγμάτων βάσει Ενωσιακής Νομοθεσίας

- α) Παρακολούθηση της παρουσίας προσμείξεων σε τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης στην εσωτερική αγορά βάσει του κατ' εξουσιοδότηση Καν. 2022/931 (ΕΚ) και του εκτελεστικού Καν. 2022/932 (ΕΚ) (αναλύεται στα σημεία 2.3.α, 2.3.γ, 2.3.δ., 2.3.ε., 2.6.2 και 2.6.3)
- β) Έλεγχος των χαρακτηριστικών των ελαιολάδων και πυρηνελαιών βάσει των Καν. 2022/2104 (ΕΕ) και Καν. 2022/2105 (ΕΕ)
- γ) Παρακολούθηση της παρουσίας φυτοπροστατευτικών ουσιών σε διάφορα είδη τροφίμων με υποστήριξη επιπλέον ελέγχων πέρα των ελαχίστων υποχρεωτικών (βάσει του Εκτελεστικού Κανονισμού 2025/854 (ΕΕ)) με εναλλαγή των υποστρωμάτων που έχουν ενδιαφέρον για την ελληνική αγορά, όπως ελαιόλαδο, σταφίδες, χυμοί, μέλι, δημητριακά πρωϊνού, όσπρια, ενώ στο εθνικό πρόγραμμα θα ενταχθούν και έλεγχοι σε δείγματα αυγών, για τα οποία υπήρξαν πρόσφατα δημοσιεύματα.
- δ) Έλεγχος της παρουσίας υδροξυοξέων σε μη μεταποιημένα προϊόντα αυγών βάσει του Καν. 853/2003 (μηδενικές μη συμμορφώσεις στο παρελθόν), για τα οποία ωστόσο δεν υπάρχει διαπιστευμένο εργαστήριο εντός της ελληνικής επικράτειας.

2.2. Έλεγχοι που αφορούν σε παρακολούθηση μικροβιολογικών κινδύνων

Η διενέργεια των εν λόγω ελέγχων απορρέει από την αναγκαιότητα σταθερής παρακολούθησης της αγοράς, ως προς τους μικροβιολογικούς κινδύνους, που αποτελούν σοβαρό κίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία και αφορούν στο μεγαλύτερο ποσοστό τους τρόφιμα ζωικής προέλευσης, και έτοιμα προς κατανάλωση τρόφιμα, αλλά και τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης, βάσει των κριτηρίων ασφάλειας του Καν. 2073/2005 (ΕΕ). Για τον αριθμό των ελέγχων έχει ληφθεί υπόψη το ποσοστό των μη συμμορφώσεων που ανέρχεται σε 3-5% ετησίως, το οποίο μόνο στην περίπτωση ελέγχου παρουσίας *Salmonella* σε κρέας και προϊόντα του από κρέας πουλερικών υπερβαίνει ορισμένα έτη το 5% και φτάνει έως και 10%. Στην τελευταία περίπτωση λόγω και της παρατηρούμενης τάσης αύξησης των κοινοποιήσεων στο RASFF ο αριθμός των ελέγχων αυξάνεται σε σχέση με την προηγούμενη διετία 2024-2025, ώστε να καλυφθεί το σύνολο των

επιχειρήσεων με έναν τουλάχιστον έλεγχο προϊόντος ανά επιχείρηση σε διάστημα διετίας. Ο αριθμός των μικροβιολογικών ελέγχων σε υποστρώματα για τα οποία δεν παρατηρούνται διαχρονικά μη συμμορφώσεις παραμένει σταθερός, ενώ βάσει συστάσεων ενωσιακών ελέγχων έχουν προστεθεί και νέοι έλεγχοι, οι οποίοι είχαν προβλεφθεί και για τη διετία 2024-2025, ωστόσο δεν υλοποιήθηκαν (σημείο 2.2.5) λόγω αδυναμίας συνεργασίας με διαπιστευμένα εργαστήρια ή υλοποιήθηκαν μόνο εν μέρει (σημείο 2.2.4 – υλοποιήθηκε μόνο ο έλεγχος για κομμένα φρούτα και λαχανικά έτοιμα προς κατανάλωση).

Επιπλέον, θα διενεργηθούν έλεγχοι στη βάση ύπαρξης κοινοποιήσεων στο σύστημα RASFF, συστάσεων από διενεργηθέντες ενωσιακούς ελέγχους καθώς και σχετικών γνωμοδοτήσεων της EFSA (σημεία 2.2.5, 2.2.6 και 2.2.7) καθώς και έλεγχοι που απορρέουν από απαιτήσεις εθνικής νομοθεσίας (σημείο 2.2.9).

Τέλος, θα διενεργηθούν έλεγχοι για την παρακολούθηση της αποτελεσματικής παστερίωσης του γάλακτος με δοκιμή αλκαλικής φωσφατάσης, όπως γίνονται σε σταθερή βάση τα τελευταία χρόνια. (σημείο 2.2.10).

Επιπρόσθετα θα διενεργηθούν ορισμένοι έλεγχοι που αφορούν σε κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας παρασκευής στο πλαίσιο συντήρησης των αντίστοιχων διαπιστευμένων μεθόδων από τα εργαστήρια του ΕΦΕΤ (σημεία 2.2.11 και 2.2.12).

Οι έλεγχοι αυτοί αφορούν:

2.2.1. Έλεγχος παρουσίας *Salmonella* spp

- α) σε κιμά και παρασκευάσματα κρέατος από κρέας εκτός πουλερικών.
- β) σε κιμά παρασκευάσματα και προϊόντα κρέατος από κρέας πουλερικών.
- γ) σε νωπό κρέας πουλερικών (ορότυποι *Salmonella enteritidis* και *Salmonella typhimurium*).
- δ) σε παρασκευάσματα από κρέας πουλερικών και από κρέας εκτός πουλερικών από κρεοπωλεία με παρακείμενο χώρο.
- ε) σε βρασμένα αλιεύματα.
- στ) σε κομμένα λαχανικά έτοιμα προς κατανάλωση.

2.2.2. Έλεγχος για *Listeria monocytogenes*

- α) σε προϊόντα με βάση το κρέας (καταμέτρηση σε αλλαντικά, καταμέτρηση σε έτοιμα γεύματα και sandwiches).
- β) σε καπνιστά αλιεύματα έτοιμα προς κατανάλωση (ανίχνευση/καταμέτρηση).
- γ) σε σούσι (ανίχνευση, νέος έλεγχος)
- δ) σε τυριά (εγχώρια και μη) (ανίχνευση/καταμέτρηση).

- ε) σε σαλάτες (ταραμοσαλάτες κλπ.) (ανίχνευση).
- στ) σε πράσινα φυλλώδη λαχανικά (ανίχνευση), καθαρισμένα – κομμένα νωπά φρούτα (καταμέτρηση) και κατεψυγμένα φρούτα (ανίχνευση).
- ζ) σε περιβαλλοντικά δείγματα από επιφάνειες (ανίχνευση/καταμέτρηση) σε επιχειρήσεις παραγωγής προϊόντων κρέατος, σε επιχειρήσεις που δραστηριοποιούνται στον τομέα των αλιευμάτων, σε επιχειρήσεις παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων καθώς και σε επιχειρήσεις παραγωγής μεταποιημένων σαλατών με βάση τα ζωικά.

2.2.3. Έλεγχος για καταμέτρηση σταφυλοκοκκικών εντεροτοξινών

σε τυριά

2.2.4. Έλεγχος για παρουσία *E. coli*

σε κομμένα φρούτα και λαχανικά έτοιμα προς κατανάλωση (καταμέτρηση) και φύτρα (ανίχνευση *E. coli* O157:H7), εφόσον βρεθεί εργαστήριο.

2.2.5. Ανίχνευση Νοροϊών

σε πλυμένα πράσινα φυλλώδη λαχανικά έτοιμα για κατανάλωση και σε νωπά – κατεψυγμένα φρούτα έτοιμα για κατανάλωση (φράουλες, berries).

2.2.6. Ανίχνευση *E. coli* O 157:H7

σε κρέας και παρασκευάσματα από κρέας βοοειδών, εφόσον βρεθεί εργαστήριο.

2.2.7. Ανίχνευση *E. coli* O 157:H7

σε τυριά (τυρογάλακτος, λευκά τυριά ωρίμανσης και σκληρά τυριά), εφόσον βρεθεί εργαστήριο.

2.2.8. Έλεγχος για παρουσία ισταμίνης

σε αλιεύματα [προϊόντα αλιευμάτων ενζυμικής ωρίμανσης σε άλμη (αλίπαστα), καπνιστά και κονσερβοποιημένα, φρέσκα ή κατεψυγμένα αλιεύματα πλούσια σε ιστιδίνη συγκεκριμένων κατηγοριών], συμπεριλαμβανομένων και μη εγχώριων προϊόντων.

2.2.9. Παρακολούθηση μικροβιολογικών παραμέτρων

σε εμφιαλωμένα νερά και συσκευασμένο πάγο.

2.2.10. Δοκιμή αλκαλικής φωσφατάσης

σε αγελαδινό γάλα και σε αγελαδινό γάλα που προορίζεται για την παραγωγική γαλακτοκομικών προϊόντων από εγχώριες επιχειρήσεις. Ωστόσο, δεδομένου ότι δεν υπάρχει πλέον διαπιστευμένο εργαστήριο εντός της χώρας (ενώ υπήρχε μέχρι πέρυσι), οι εν λόγω έλεγχοι θα υλοποιηθούν μόνο εάν υπάρξει διαπιστευμένο εργαστήριο.

2.2.11. Καταμέτρηση Enterobacteriaceae

σε γάλα σκόνη

2.2.12. Καταμέτρηση *Staphylococcus aureus*

σε τυριά

2.3. Έλεγχοι που αφορούν σε παρακολούθηση χημικών κινδύνων

Οι έλεγχοι αυτοί αφορούν:

- α) Στην παρακολούθηση παραμέτρων σε τρόφιμα μη ζωικής προέλευσης για τις οποίες υφίστανται νομοθετικές απαιτήσεις βάσει του Καν. 2023/915 (ΕΕ) και για τα οποία υπάρχει απαίτηση ελάχιστου αριθμού ελέγχων (500) (Κανονισμοί 2022/931 και 2022/932). Σημειώνεται ότι στον ελάχιστο αυτό αριθμό προσμετρώνται και έλεγχοι κατά το στάδιο της εισαγωγής, έλεγχοι σε προϊόντα πρωτογενούς παραγωγής αρμοδιότητας του ΥΠΑΑΤ, καθώς και έλεγχοι αρμοδιότητας ΕΟΦ και ΓΧΚ.

Για ορισμένους από αυτούς τους κινδύνους παρατηρούνται επίσης σταθερά μικρές (<5%) μη συμμορφώσεις σε συγκεκριμένα υποστρώματα, π.χ. πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες σε πυρηνέλαιο. Γί' αυτούς τους κινδύνους διατηρείται ή αυξάνεται ο αριθμός των ελέγχων, ενώ για τους υπόλοιπους κινδύνους διατηρείται ο αριθμός των ελέγχων με εναλλαγή υποστρωμάτων κατά περίπτωση.

Επίσης, στην παρακολούθηση κινδύνων και υποστρωμάτων που δεν έχουν ελεγχθεί στο παρελθόν, όπως βαρέα μέταλλα (Cd) σε σοκολάτα, πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες σε τσιπς μπανάνας.

- β) Στη συνέχιση της παρακολούθησης παραμέτρων σε τρόφιμα ζωικής προέλευσης για τις οποίες υφίστανται νομοθετικές απαιτήσεις βάσει του Καν. 2023/915 (ΕΕ) για τις οποίες παρατηρούνται μικρές μη συμμορφώσεις όπως προσδιορισμός βαρέων μετάλλων (Hg) σε αλιεύματα, με διατήρηση ή αύξηση του αριθμού των ελέγχων.
- γ) Στη συνέχιση της παρακολούθησης παραμέτρων για τις οποίες υφίστανται νομοθετικές απαιτήσεις βάσει του Καν. 2023/915 (ΕΕ) για τις οποίες παρόλο που δεν έχουν καταγραφεί μη συμμορφώσεις διαχρονικά θεωρούνται σοβαροί κίνδυνοι

για τη δημόσια υγεία, όπως μυκοτοξίνες σε διάφορα είδη τροφίμων, διοξίνες και PCBs σε τρόφιμα ζωικής και μη ζωικής προέλευσης με διατήρηση του αριθμού των δειγμάτων. Στην τελευταία περίπτωση Ιδιαίτερα δίνεται προτεραιότητα στη λήψη δειγμάτων από πληγείσες από πυρκαγιές περιοχές της χώρας κατά το προηγούμενο έτος. Ειδικότερα δε, στην περίπτωση των διοξινών & PCBs και PFAS προτείνεται η αύξηση του αριθμού των δειγμάτων ζωικής προέλευσης (τυριά και αυγά) καθώς ο αριθμός των δειγμάτων ήταν περιορισμένος λόγω των οικονομικών απαιτήσεων για την εν λόγω ανάλυση, αλλά και λόγω πρόσφατων σχετικών μελετών που έλαβαν δημοσιότητα (PFAS σε αυγά).

- δ) Στη διεξαγωγή ελέγχων για παραμέτρους που περιλαμβάνονται στον Καν. 2023/915 (ΕΕ) με μικρή επικινδυνότητα που είχαν ελεγχθεί στο παρελθόν, με μηδενικές μη συμμορφώσεις, οι οποίες ωστόσο δεν έχουν ελεγχθεί εκτεταμένα την τελευταία τριετία, όπως νιτρικά σε μεταποιημένες παιδικές τροφές με βάση τα δημητριακά ή σε λαχανικά, βαρέα μέταλλα σε σοκολάτα, πατουλίνη σε χυμούς εκτός μήλου.
- ε) Στη διεξαγωγή ελέγχων για παραμέτρους που περιλαμβάνονται στον Καν. 2023/915 (ΕΕ) και οι οποίοι δεν είχαν ελεγχθεί στο παρελθόν, όπως ΟΤΑ σε διαλυτό καφέ, σε σπόρους ηλίανθου, κολοκύθας, πεπονιού, κάνναβης και σόγιας, αλκαλοειδών τροπανίου σε μεταποιημένες παιδικές τροφές και αφεψήματα βοτάνων, αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης σε αποξηραμένη ρίγανη και κύμινο και μελαμίνης σε παιδικές τροφές. Αντίστοιχοι έλεγχοι είχαν προγραμματιστεί για το 2025, αλλά δεν κατέστη δυνατή η υλοποίησή τους λόγω αδυναμίας εύρεσης εργαστηρίου. Επιπλέον, έλεγχοι για παρουσία τετραυδροκανναβινόλης (THC) σε σπόρους κάνναβης και μεταποιημένων προϊόντων τους καθώς και έλαια σπόρων κάνναβης. Επίσης, προσδιορισμός υπερχλωρικών ιόντων σε αποξηραμένο τσάι και αφεψήματα, παιδικές τροφές και μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά, ερουκικού οξέος σε φυτικά έλαια και μουστάρδα, αλκαλοειδών του οπίου σε σπόρους παπαρούνας και προϊόντα αρτοποιίας που περιέχουν σπόρους παπαρούνας, υδροκυανικού οξέος σε λιναρόσπορο, αμύγδαλα και πυρήνες βερίκοκου, εφόσον βρεθεί εργαστήριο. Αντίστοιχοι έλεγχοι είχαν προγραμματιστεί για το 2025, αλλά δεν κατέστη δυνατή η υλοποίησή τους λόγω αδυναμίας εύρεσης εργαστηρίου.
- στ) Στη διενέργεια ελέγχων για την παρουσία προσθέτων σε διάφορα είδη τροφίμων, σύμφωνα με τις διατάξεις του Καν. 1333/2008 (ΕΚ), με διατήρηση ή αύξηση του αριθμού των ελέγχων για παραμέτρους και υποστρώματα για τα οποία έχει παρατηρηθεί μικρός αριθμός μη συμμορφώσεων (<5%) (π.χ. θειώδη σε γαρίδες,

- σορβικά - βενζοϊκά σε οπωροκηπευτικά σε άλμη, κουμαρίνη σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα, συντηρητικά σε επιδόρπια). Για παραμέτρους και υποστρώματα για τα οποία δεν έχουν παρατηρηθεί μη συμμορφώσεις κατά το παρελθόν διατηρείται ο αριθμός των ελέγχων με εναλλαγή υποστρωμάτων, κατά περίπτωση ή αντικαθίστανται από ελέγχους για διαφορετικές παραμέτρους και υποστρώματα.
- ζ) Στη διενέργεια ελέγχων για την παρουσία προσθέτων σε διάφορα είδη τροφίμων, σύμφωνα με τις διατάξεις του Καν. 1333/2008 (ΕΚ), τα οποία δεν έχουν ελεγχθεί στο παρελθόν, όπως νιτρώδη/νιτρικά σε προϊόντα με βάση το κρέας (πρόσφατη τροποποίηση του Κανονισμού) και TiO_2 σε διάφορα υποστρώματα.
- η) Στη διενέργεια ελέγχων για την παρουσία αλλεργιογόνων σύμφωνα με τις διατάξεις του Καν. 1169/2011 (ΕΚ) και συγκεκριμένα για την παρουσία σόγιας, αραχίδων, καζεΐνης γάλακτος, αυγού και φουντουκιού σε διάφορα τρόφιμα για τα οποία υφίστανται εργαστηριακοί μέθοδοι, για τα οποία παρατηρείται σταθερά μικρός αριθμός μη συμμορφώσεων με διατήρηση του αριθμού των σχετικών ελέγχων. Σημειώνεται ότι ελέγχεται σημαντικό μέρος της αγοράς, καθώς η λήψη δειγμάτων περιορίζεται σε προϊόντα στα οποία δεν υπάρχει ένδειξη για παρουσία αλλεργιογόνου.
- θ) Στη διενέργεια ελέγχων για την παρουσία ακρυλαμιδίου ως επαλήθευση της τήρησης των νομοθετικών υποχρεώσεων (Καν. 2017/2158 (ΕΕ)) από τις επιχειρήσεις σε καφέ, προϊόν για το οποίο υπήρξε ενδιαφέρον από τις ίδιες τις επιχειρήσεις. Όσον αφορά στη διενέργεια ελέγχων για την παρουσία ακρυλαμιδίου σε πατατάκια για τα οποία έχουν παρατηρηθεί αυξημένες τιμές κατά το παρελθόν, αυτοί περιορίζονται στο πλαίσιο των επανελέγχων στις εν λόγω επιχειρήσεις, καθώς έχουν γίνει δειγματοληψίες από όλες τις εγχώριες παραγωγικές επιχειρήσεις τα τελευταία χρόνια.
- ι) Στη διενέργεια ελέγχων για την παρακολούθηση παραμέτρων που προβλέπονται στον Κανονισμό 2023/915 (ΕΕ) για τις οποίες, αν και από τα αποτελέσματα των προηγούμενων ετών και την έλλειψη σχετικών κοινοποιήσεων δεν προκύπτει προτεραιότητα παρακολούθησης, υφίσταται ωστόσο η ανάγκη διατήρησης των διαπιστευμένων μεθόδων στη χώρα, ώστε τα εργαστήρια να μπορούν να ανταποκριθούν στη σχετική απαίτηση για εργαστηριακό έλεγχο όποτε αυτή προκύπτει. Η εν λόγω παρακολούθηση θα γίνει με μικρό αριθμό δειγμάτων και αφορά στις εξής παραμέτρους: 3-MCPD σε φυτικά λίπη και έλαια (εκτός ελαιολάδου), μυκοτοξίνες DON, ZEA, φουμονισίνες, τοξίνες T-2 και HT-2 σε προϊόντα αραβοσίτου.

- ια) Στη διενέργεια ελέγχων για την παρακολούθηση trans-λιπαρών οξέων σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα βάσει του Καν. (ΕΕ) 2019/649).

2.4. Έλεγχοι για Υλικά και Αντικείμενα σε Επαφή με Τρόφιμα (ΥΑΕΤ)

2.4.1. Έλεγχος ΥΑΕΤ

Όσον αφορά πλαστικούς, μεταλλικούς, χάρτινους και κεραμικούς περιέκτες για τους οποίους παρατηρούνται σταθερά μη συμμορφώσεις 3-5% ετησίως, με διατήρηση του αριθμού των ελέγχων και προσθήκη νέων κατηγοριών υλικών.κα

2.5. Έλεγχοι για Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (ΓΤΟ)

2.5.1 Έλεγχος για την παρουσία ΓΤΟ σε διάφορα προϊόντα τροφίμων κυρίως σόγιας και καλαμποκιού, με σταθερό αριθμό δειγμάτων, καθώς παρόλο που δεν έχουν παρατηρηθεί μη συμμορφώσεις κατά τη διεξαγωγή αντίστοιχων ελέγχων μέχρι σήμερα, θεωρείται αναγκαία η επιτήρηση της αγοράς, κυρίως όσον αφορά προϊόντα που διακινούνται από εισαγωγικές επιχειρήσεις οι οποίες κάνουν ανασυσκευασία, δεδομένης της εκτενούς καλλιέργειας τέτοιων προϊόντων εκτός Ελλάδας.

2.5.2 Έλεγχος για την παρουσία ΓΤΟ σε ρύζι, με μικρό αριθμό δειγμάτων, καθώς υπάρχει πλέον δυνατότητα εργαστηριακής εξέτασης με διαπιστευμένη μέθοδο που αφορά σε απαγορευμένες τροποποιήσεις.

2.6. Έλεγχοι για επεξεργασία με ιοντίζουσα ακτινοβολία, σε μπαχαρικά με μικρό αριθμό δειγμάτων, λόγω ανάγκης διαρκούς παρακολούθησης. Αντίστοιχοί έλεγχοι είχαν διεξαχθεί στο παρελθόν χωρίς ευρήματα, ενώ στην Ελλάδα δεν γνωρίζουμε να υφίστανται εγκαταστάσεις επεξεργασίας μπαχαρικών με ιοντίζουσα ακτινοβολία, ωστόσο θα μπορούσαν να διενεργηθούν έλεγχοι εφόσον βρεθεί διαπιστευμένο εργαστήριο, το οποίο απουσιάζει από τη χώρα.

2.7. Νέοι Έλεγχοι

Θα διενεργηθούν έλεγχοι που δεν έχουν υλοποιηθεί κατά το παρελθόν ως εξής:

2.7.1. Μικροβιολογικοί έλεγχοι σε προϊόντα που δεν είχαν ελεγχθεί στο παρελθόν

Όπως έλεγχος για ανίχνευση *Listeria monocytogenes* σε σούσι (συσκευασμένο, έτοιμο προς κατανάλωση), καθώς η κατανάλωση του εν λόγω είδους φαίνεται να έχει αυξηθεί τα τελευταία χρόνια, ενώ δραστηριοποιούνται διαρκώς υφιστάμενες ή νέες επιχειρήσεις που διακινούν το εν λόγω είδος.

2.7.2. Έλεγχοι για παραμέτρους για τις οποίες υφίστανται νομοθετικές απαιτήσεις, βάσει του Καν. 2023/915 (ΕΕ) και οι οποίες δεν είχαν ελεγχθεί στο παρελθόν, όπως προσδιορισμός υπερχλωρικών ιόντων σε αποξηραμένο τσάι και αφεψήματα, παιδικές τροφές και μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά, ερουκικού οξέος σε φυτικά έλαια και μουστάρδα, αλκαλοειδών τροπανίου σε μεταποιημένες παιδικές τροφές και αφεψήματα βοτάνων, υδροκυανικού οξέος σε λιναρόσπορο, αμύγδαλα και πυρήνες βερίκοκου, αλκαλοειδών πυρρολιζιδίνης σε αποξηραμένη ρίγανη & κύμινο και μελαμίνης σε παιδικές τροφές. Αντίστοιχοι έλεγχοι είχαν προγραμματιστεί για το 2025, αλλά δεν κατέστη δυνατή η υλοποίησή τους λόγω αδυναμίας εύρεσης εργαστηρίου.

Έλεγχος για την παρουσία τετραυδροκαναβινόλης σε σπόρους κάνναβης και μεταποιημένα προϊόντα τους, καθώς και σε έλαιο σπόρων κάνναβης.

2.7.3. Έλεγχοι για παραμέτρους για τις οποίες αναμένεται η θέσπιση ενωσιακής νομοθεσίας νομοθετικές απαιτήσεις, όπως προσδιορισμός υδρογονανθράκων παραφινελαίου (ΜΟΑΗ), βάσει του Καν. 2023/915 (ΕΕ) από το 2027. Σε περίπτωση που υπάρξει σχετική ενωσιακή σύσταση και εργαστήριο υλοποίησης των σχετικών ελέγχων θα διεξαχθεί διερευνητικός έλεγχος το 2026.

2.7.4. Έλεγχοι για την παρουσία προσθέτων σε διάφορα είδη τροφίμων, σύμφωνα με τις διατάξεις του Καν. 1333/2008 (ΕΚ), για παραμέτρους που δεν έχουν εξεταστεί στο παρελθόν:

- α) συντηρητικά σε διάφορα είδη τυριών, όπως ναταμυκίνη και σορβικά σε τυριά χωρίς ωρίμανση (κατηγορία 1.7.1. Καν. (ΕΚ) 1333/2008), καρμινικό οξύ, χρωστικές σε ανακατεργασμένο τυρί (κατηγορία 1.7.5. Καν. (ΕΚ) 1333/2008)
- β) χρωστικές και συντηρητικά (σορβικά, βενζοϊκά) σε παγωτά
- γ) χρωστικές και συντηρητικά (σορβικά, βενζοϊκά) σε αυγά ψαριών (κατηγορία 9.3. Καν. (ΕΚ) 1333/2008)

- δ) χρωστικές (καροτένια, κουρκουμίνη) και συντηρητικά (σορβικά, βενζοϊκά) σε επεξεργασμένα προϊόντα πατάτας (αποξηραμένοι κόκκοι και νιφάδες πατάτας) (Κατηγορία 4.2.6 Καν. (ΕΚ) 1333/2008)
- ε) γλυκαντικά σε προϊόντα κακάο και σοκολάτας (κατηγορία 5.1. Καν. (ΕΚ) 1333/2008) μόνο προϊόντα με μειωμένη ενεργειακή αξία ή χωρίς πρόσθετα σάκχαρα
- στ) χρωστικές, αντιοξειδωτικά, ενισχυτικά γεύσης σε σνακ (τσιπς, γαριδάκια, αλμυρά κράκερ) (κατηγορία 15.1. Καν. (ΕΚ) 1333/2008)
- ζ) χρωστική διοξειδίου του τιτανίου (E171) σε στραγάλια, κουφέτα, τσίχλες και παρεμφερή τους προϊόντα, λευκές σάλτσες (π.χ. ταρτάρ) καθώς επίσης και σε υλικά ζαχαροπλαστικής για διακόσμηση και επικάλυψη (π.χ, γλάσο)

2.7.5. Έλεγχοι για την παρουσία προσθέτων σύμφωνα με νέες νομοθετικές διατάξεις (τροποποίηση του Καν. 1333/2008 (ΕΚ)), όπως νιτρώδη, νιτρικά σε προϊόντα με βάση το κρέας (τα νιτρικά μόνο στην περίπτωση των μη θερμικώς επεξεργασμένων).

2.7.6. Έλεγχοι για PFAS σε χάρτινες συσκευασίες, για τις οποίες υφίσταται νέα ενωσιακή νομοθεσία, η οποία θα είναι σε ισχύ από 16 Αυγούστου 2026. Αντίστοιχοι έλεγχοι είχαν υλοποιηθεί στο παρελθόν στο πλαίσιο διερευνητικών ελέγχων.

2.7.6. Έλεγχοι για τον προσδιορισμό αλοΐνης Α και αλοΐνης Β σε προϊόντα αλόης, βάσει ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας (Καν. (ΕΕ) 2021/468), οι οποίοι δεν κατέστη δυνατό να υλοποιηθούν κατά τη διετία 2024-2025, αν και είχε εντοπιστεί σχετική ανάγκη.

2.7.7. Έλεγχοι για την παρουσία trans-λιπαρών οξέων σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα βάσει ισχύουσας ενωσιακής νομοθεσίας (Καν. (ΕΕ) 2019/649), οι οποίοι δεν κατέστη δυνατόν να υλοποιηθούν κατά τη διετία 2024-2025, αν και είχε εντοπιστεί σχετική ανάγκη.

2.8. Διερευνητικοί έλεγχοι

Για τους εν λόγω ελέγχους δεν υφίσταται νομοθετικό πλαίσιο, ωστόσο η ανάγκη υλοποίησής τους απορρέει από πρόσφατα επιστημονικά δεδομένα. Οι έλεγχοι αυτοί περιλαμβάνουν:

2.8.1 Ελέγχους για την ειδική μετανάστευση στυρενίου από πλαστικούς περιέκτες τροφίμων. Οι εν λόγω έλεγχοι διενεργήθηκαν και τη διετία 2024-2025.

Συνοπτικά, οι έλεγχοι που προτείνονται για τη διετία 2026-2027, βάσει τα ανωτέρω ανάλυσης έχουν όπως φαίνεται στον παρακάτω πίνακα:

ΠΙΝΑΚΑΣ

Προγράμματα Ελέγχου Παραγόντων Ασφάλειας και Ποιότητας Τροφίμων Δειγματοληψία και Ανάλυση

α/α	Πρόγραμμα ελέγχου	2026	2027
1α.	Ανίχνευση <i>Salmonella</i> σε κιμά και παρασκευάσματα κρέατος από κρέας εκτός από πουλερικά	150	150
1β.	Ανίχνευση <i>Salmonella</i> σε κιμά παρασκευάσματα και προϊόντα κρέατος από κρέας πουλερικών	200	200
1γ.	Ανίχνευση <i>Salmonella</i> σε νωπό κρέας πουλερικών	70	70
1δ.	Ανίχνευση <i>Salmonella</i> σε βρασμένα αλιεύματα	10	10
1ε.	Ανίχνευση <i>Salmonella</i> σε κομμένα φρούτα και λαχανικά	10	10
2α.	<i>Listeria monocytogenes</i> σε προϊόντα με βάση το κρέας	40 (αλλαντικά) 70 (έτοιμα γεύματα και sandwiches)	40 (αλλαντικά) 70 (έτοιμα γεύματα και sandwiches)
2β.	Ανίχνευση <i>Listeria monocytogenes</i> σε καπνιστά αλιεύματα	30	30
2γ.	Ανίχνευση <i>Listeria monocytogenes</i> σε σουσίσι από λιανική	10	10
2δ.	Ανίχνευση <i>Listeria monocytogenes</i> σε μαλακά τυριά τυρογάλακτος, ημίσκληρα τυριά, τυριά κομμένα σε φέτες ή τριμμένα	100	100
2ε.	<i>Listeria monocytogenes</i> σε σαλάτες (που περιέχουν τρόφιμα ζωικής προέλευσης, π.χ. παραμοσολάτες), τζατζίκι, τυροσαλάτες)	20	20
2στ.	<i>Listeria monocytogenes</i> σε α) σαλάτες φυτικής προέλευσης (πράσινα φυλλώδη λαχανικά) – (ανίχνευση), β) καθαρισμένα – κομμένα νωπά φρούτα (καταμέτρηση, γ) κατεψυγμένα φρούτα (ανίχνευση)	α) 5 β) 5 γ) 5	α) 5 β) 5 γ) 5
2ζ.	<i>Listeria monocytogenes</i> σε επιφάνειες α) επιχειρήσεων παραγωγής παρασκευασμάτων και προϊόντων κρέατος β) επιχειρήσεις παραγωγής γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων γ) επιχειρήσεις μεταποίησης αλιευμάτων δ) επιχειρήσεις παραγωγής μεταποιημένων σαλατών με βάση τα ζωικά)	α) 30 β) 30 γ) 20 δ) 10	α) 30 β) 30 γ) 20 δ) 10
3.	Σταφυλοκοκκικές εντεροτοξίνες σε τυριά	25	25
4.	Enterobacteriaceae (καταμέτρηση) σε γάλα σε σκόνη (εγχώρια)	5	5
5.	<i>Staphylococcus aureus</i> (καταμέτρηση) σε τυριά	5	5
6.	Ανίχνευση <i>E. coli</i> Κομμένα φρούτα και λαχανικά έτοιμα προς κατανάλωση	10	5

7.	Νοροϊός σε α) σε νωπά – κατεψυγμένα φρούτα έτοιμα για κατανάλωση (φράουλες – berries) β) πλυμένα πράσινα φυλλώδη λαχανικά έτοιμα για κατανάλωση	α) 10 β) 0	α) 0 β) 5
8.	Ισταμίνη σε ιχθυηρά	40	30
9.	Αλκαλική φωσφατάση σε γάλα	10*	20*
10.	Υδροξυοξέα σε μη μεταποιημένα προϊόντα αυγών	0	6*
11.	Μικροβιολογικοί παράγοντες σε α) εμφιαλωμένα νερά και β) συσκευασμένο πάγο	α) 20 β) 20	α) 20 β) 20
12.	Φυτοπροστατευτικά σε: α) τρόφιμα ζωικής προέλευσης, β) τρόφιμα φυτικής προέλευσης,	α) 60 β) 165	α) 40 β) 170
13.	Νιτρικά σε μεταποιημένες παιδικές τροφές με βάση τα δημητριακά ή σε λαχανικά	0	10
14.	Μυκοτοξίνες σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης (B1, B2, G1, G2, OTA, φουμοσίνες, DON, ZEA, T-2/HT-2, πατουλίνη) α) τρόφιμα ζωικής προέλευσης, β) τρόφιμα φυτικής προέλευσης,	α) 5 β) 95	α) 5 β) 90
15.	Μέταλλα και άλλα στοιχεία σε τρόφιμα: α) ζωικής προέλευσης: αλιεύματα (Pb, Cd, Hg) και επιπλέον (Sn) στα κονσερβοποιημένα και μέλι (Pb) β) φυτικής προέλευσης: ρύζι (Pb, Cd), μεταποιημένα τρόφιμα με βάση τα δημητριακά για μικρά παιδιά (Pb, Cd), κονσερβοποιημένα τρόφιμα (Cd, Sn), κατεψυγμένα φρούτα και λαχανικά (Cd), αποξηραμένα μπαχαρικά (Pb), αλάτι (Pb, Cd, Hg, As) και σοκολάτα >50% (Cd)	α) 65 β) 55	α) 65 β) 55
16.	PAHs σε προϊόντα α) ζωικής (καπνιστά αλλαντικά, καπνιστά αλιεύματα) και β) φυτικής (έλαια, κακάο, αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά) προέλευσης	α) 30 β) 30	α) 30 β) 35
17.	Διοξίνες και PCBs σε τρόφιμα α) φυτικής και β) ζωικής προέλευσης	α) 12 β) 17	α) 12 β) 17
18.	PFAS σε αυγά	20	20
19.	Αλκαλοειδή πυρρολιζιδίνης σε α) αποξηραμένη ρίγανη β) κύμινο	α) 5 β) 5	α) 5 β) 5
20.	Αλκαλοειδή τροπανίου σε α) μεταποιημένες παιδικές τροφές με βάση τα δημητριακά β) αφεψήματα βοτάνων	α) 5 β) 5	α) 5 β) 5
21.	THC σε Έλαια & σπόρους κάνναβης και μεταποιημένα προϊόντα αυτών	5	5
22.	Μελαμίνη σε παιδικές τροφές	10	10
23.	Υδρογονάνθρακες παραφινελαίου (MOAH) στο ελαιόλαδο και πηρηγέλαιο	10**	40
24.	Πρόσθετα σε τρόφιμα		

	α) ζωικής προέλευσης β) φυτικής προέλευσης	α) 150 β) 246	α) 150 β) 246
25.	Παρουσία ακρυλαμιδίου σε καφέ	15	15
26.	Αλλεργιογόνα α) σόγια, β) αραχίδες, γ) καζεΐνη γάλακτος, δ) αυγό, ε) φουντούκι σε διάφορα τρόφιμα	α) 15 β) 9 γ) 9 δ) 9 ε) 8	α) 15 β) 9 γ) 9 δ) 9 ε) 8
27.	Υλικά και αντικείμενα σε επαφή με τρόφιμα	90	110
28.	Έλεγχος χαρακτηριστικών ποιότητας ελαιολάδου	335	335
29.	Έλεγχος παρουσίας Γενετικά Τροποποιημένων Οργανισμών	20	20
30.	Προσδιορισμός αλοΐνης Α και Β σε προϊόντα Αλόης	10	10
31.	3-MCPD-GE α. Αραβοσιτέλαιο β. Ηλιέλαιο, κραμβέλαιο	α. 5	β. 5
32.	Τρανς λιπαρά οξέα σε εκλεκτά αρτοσκευάσματα	20	40
	Σύνολο	2500	2561

*οι εν λόγω εργαστηριακές αναλύσεις θα υλοποιηθούν μόνο στην περίπτωση που βρεθεί επίσημο εργαστήριο

** οι εν λόγω έλεγχοι θα υλοποιηθούν μόνο εάν υπάρξει σχετική ενωσιακή σύσταση και διαθέσιμο επίσημο εργαστήριο

Τα ανωτέρω αποτυπώνονται στο αρχείο Excel «ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΕΝΙΑΙΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ 2025» (φύλλα 1,2,4).

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3. ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΩΝ ΣΥΜΦΕΡΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΗΣ ΕΝΗΜΕΡΩΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ

Ο έλεγχος στον τομέα της προστασίας των συμφερόντων και της ενημέρωσης των καταναλωτών περιλαμβάνει δράσεις στο πλαίσιο εφαρμογής:

- α) του άρθρου 9 παρ. 2 του Κανονισμού (ΕΕ) 2017/625, για τον εντοπισμό πιθανών σκόπιμων παραβιάσεων της κείμενης νομοθεσίας, οι οποίες διαπράττονται μέσω δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών και
- β) του άρθρου 9 παρ. 1 του Κανονισμού (ΕΕ) 2017/625 για τη διαπίστωση της συμμόρφωσης με την κείμενη νομοθεσία όσον αφορά την προστασία των συμφερόντων και της ενημέρωσης του καταναλωτή.

Οι έλεγχοι στον συγκεκριμένο τομέα θα υλοποιηθούν κατά κύριο λόγο από τις Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ, με εξαίρεση τον τομέα των αλιευμάτων, όπου ο έλεγχος θα πραγματοποιηθεί από τις αρμόδιες ΔΑΟΚ, ενώ οι δράσεις για το ηλεκτρονικό εμπόριο θα υλοποιηθούν από τη Διεύθυνση Προστασίας Καταναλωτών, της Κεντρικής Υπηρεσίας του ΕΦΕΤ.

Επιπλέον, εισάγεται, πιλοτικά για το 2026, η χρήση σχετικών εντύπων ελέγχου (checklists) αυθεντικότητας κατά την υλοποίηση των στοχευμένων ελέγχων σε επιχειρήσεις συσκευασίας μελιού και ελαιολάδου, καθώς και σε επιχειρήσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων που δηλώνουν ότι περιέχουν γαλακτοκομικά, μέλι ή ελαιόλαδο.

Ο καθορισμός των προτεραιοτήτων και η επιλογή των στόχων στηρίζεται στην ανάλυση του κινδύνου, όπως αυτή προκύπτει μετά από την αξιολόγηση ιστορικών δεδομένων, καθώς και άλλων κρίσιμων παραγόντων, όπως:

- η ευαλωτότητα των τροφίμων,
- η σημασία συγκεκριμένων κατηγοριών τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη τις διατροφικές συνήθειες και τάσεις που αναπτύσσονται στον πληθυσμό,
- οι ιδιαίτερες διατροφικές ή/και λειτουργικές ιδιότητες ορισμένων τροφίμων,
- η αποτίμηση των αποτελεσμάτων των επίσημων ελέγχων,
- οι αναφορές και καταγγελίες που έχουν υποβληθεί στον ΕΦΕΤ,
- τα στοιχεία και οι πληροφορίες που αντλούνται από τα δίκτυα AAC (Administrative Assistance and Cooperation) και FFN (Food Fraud Network),

- τα στοιχεία που παρέχονται από άλλες αρμόδιες αρχές και υπηρεσίες,
- οι τρέχουσες συνθήκες της αγοράς, όπως η διακύμανση των τιμών και οι τυχόν πιέσεις στην εφοδιαστική αλυσίδα λόγω των επιπτώσεων από ακραία καιρικά φαινόμενα, την εμφάνιση ζωνοόσων κ.λπ.,
- οι τεχνικοί περιορισμοί που απορρέουν από την απουσία κατάλληλων επίσημων αναλυτικών μεθόδων ή διαπιστευμένων εργαστηρίων,
- η διαθεσιμότητα των απαραίτητων ανθρώπινων και οικονομικών πόρων.

Με βάση τα ανωτέρω, διαπιστώθηκε ότι υπάρχει η αναγκαιότητα να υλοποιηθούν:

- στοχευμένοι έλεγχοι σε επιχειρήσεις συσκευασίας και μεταποίησης τροφίμων που είναι ιδιαίτερα ευάλωτα στην απάτη, με στόχο τον εντοπισμό σκόπιμων παραβιάσεων των κανόνων, οι οποίες διαπράττονται μέσω δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών, συνδυάζοντας επιθεώρηση και έλεγχο ιχνηλασιμότητας με δειγματοληψία και ανάλυση,
- έλεγχοι μέσω δειγματοληψίας και ανάλυσης ευάλωτων τροφίμων που διατίθενται σε επιχειρήσεις μαζικής εστίασης, χονδρικής και λιανικής πώλησης, με στόχο την επαλήθευση της συμμόρφωσης με τη νομοθεσία και τον εντοπισμό σκόπιμων παραβιάσεων που πραγματοποιούνται μέσω δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών,
- διερεύνηση περιστατικών μη συμμορφώσεων που, είτε γνωστοποιούνται μέσω των ευρωπαϊκών δικτύων συνεργασίας, είτε προκύπτουν ως αποτέλεσμα προγραμμάτων επισήμου ελέγχου προηγούμενων ετών, με στόχο τον εντοπισμό σκόπιμων παραβιάσεων της νομοθεσίας, οι οποίες διαπράττονται μέσω δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών,
- έλεγχος επιχειρήσεων που δραστηριοποιούνται στα μέσα κοινωνικής δικτύωσης και το διαδίκτυο, αξιοποιώντας πληροφορίες που μπορούν να συγκεντρωθούν μετά από έρευνα σε αυτά,
- έλεγχος της ορθότητας της επισήμανσης και παρουσίασης τροφίμων είτε αυτά διατίθενται από φυσικά καταστήματα είτε με μεθόδους εξ αποστάσεως επικοινωνίας.

Λαμβάνοντας υπόψη τα ανωτέρω, θα υλοποιηθούν κατά προτεραιότητα προγράμματα ελέγχου για την προστασία των συμφερόντων και την ορθή ενημέρωση των καταναλωτών στους ακόλουθους τομείς:

3.1 Τομέας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Πρόγραμμα ελέγχου ποιότητας, αυθεντικότητας – νοθείας γαλακτοκομικών προϊόντων

Σκοπός του ελέγχου είναι να διαπιστωθεί η συμμόρφωση των γαλακτοκομικών προϊόντων με τις προδιαγραφές που τίθενται στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, όσον αφορά το είδος της λιπαρής ύλης, το ποσοστό του λίπους, το ποσοστό της υγρασίας, καθώς και να εντοπιστεί τυχόν παρουσία αγελαδινού γάλακτος σε τυριά που παράγονται από αιγοπρόβειο ή πρόβειο γάλα.

Αιτιολόγηση

Τα γαλακτοκομικά προϊόντα αποτελούν τρόφιμα με υψηλή διατροφική και εμπορική αξία. Ιδιαίτερα, το τυρί «ΦΕΤΑ», ένα εμβληματικό ΠΟΠ προϊόν, χρειάζεται να προστατευθεί από ενδεχόμενες δόλιες ή παραπλανητικές πρακτικές.

Ο συγκεκριμένος έλεγχος προκρίνεται καθώς:

- η εκτεταμένη διάδοση ζωνοδόσων στα αιγοπρόβατα έχει οδηγήσει σε μείωση της παραγωγής γάλακτος, γεγονός που ασκεί πίεση στους παραγωγούς προϊόντων για τα οποία απαιτείται αιγοπρόβειο γάλα,
- η τιμή των γαλακτοκομικών, ιδιαίτερα εκείνων που παράγονται από αιγοπρόβειο γάλα, αυξάνεται συνεχώς το τελευταίο διάστημα,
- η ζήτηση του τυριού ΠΟΠ ΦΕΤΑΣ παραμένει υψηλή,
- ασκείται οικονομική πίεση τόσο στις επιχειρήσεις τροφίμων, όσο και στο καταναλωτικό κοινό,
- το οικονομικό όφελος από τη νόθευση τυριών από αιγοπρόβειο γάλα με αγελαδινό γάλα είναι υψηλό,
- από την υλοποίηση του αντίστοιχου προγράμματος επισήμου ελέγχου για το έτος 2020 προκύπτει ποσοστό μη συμμόρφωσης για το βούτυρο της τάξης του 20%.

Λαμβάνοντας υπόψη την επικείμενη τροποποίηση του ΚΤΠ, προτείνεται η στόχευση στα πλην ΦΕΤΑΣ τυριά να επικεντρωθεί στο ποσοστό του λίπους που δηλώνεται στην επισήμανσή τους και στην ανίχνευση σε αυτά τυχόν φυτικών λιπαρών.

Ο έλεγχος στον συγκεκριμένο τομέα περιλαμβάνει ελέγχους σε επιχειρήσεις οι οποίες παρουσιάζουν υψηλό βαθμό ευαλωτότητας και ειδικότερα:

1. στοχευμένους ελέγχους σε επιχειρήσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων που στην επισήμανσή τους δηλώνουν ότι περιέχουν γαλακτοκομικά προϊόντα,

συνδυάζοντας την επιθεώρηση και τον έλεγχο ιχνηλασιμότητας με δειγματοληψία και ανάλυση δειγμάτων γαλακτοκομικών προϊόντων.

2. δειγματοληψία και ανάλυση, με παράλληλο έλεγχο ιχνηλασιμότητας, δειγμάτων γαλακτοκομικών προϊόντων, κυρίως τυρί «ΦΕΤΑ», ή/και άλλων ΠΟΠ τυριών από αιγοπρόβειο γάλα, τυριά με χαμηλό ποσοστό δηλούμενων λιπαρών και βούτυρο, που θα ληφθούν από επιχειρήσεις λιανικής πώλησης και μαζικής εστίασης.

3.2 Τομέας Μελιού

Πρόγραμμα ελέγχου ποιότητας, αυθεντικότητας – νοθείας και επισήμανσης - παρουσίασης μελιού

Σκοπός του ελέγχου είναι:

- η εξακρίβωση της συμμόρφωσης του μελιού με τα άρθρα 67 & 67α του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, τον Καν. (ΕΕ) 1169/2011 για την παροχή πληροφοριών στα τρόφιμα για τους καταναλωτές και τον Καν. (ΕΚ) 1924/2006 για τους ισχυρισμούς διατροφής ή/και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα.
- η αποτροπή παραπλάνησης των καταναλωτών ως προς τη σύνθεση του μελιού με τον εντοπισμό πιθανής σκόπιμης νόθευσής του με εξωγενή σάκχαρα και από αναφορές σχετικά με την πρόληψη, αγωγή και θεραπεία ανθρώπινων ασθενειών.

Το μέλι έχει χαρακτηριστεί ως ένα από τα πιο ευάλωτα τρόφιμα σε πρακτικές απάτης, καθώς:

- Αποτελεί τρόφιμο με υψηλή διατροφική αξία,
- Η εγχώρια παραγωγή δεν καλύπτει τις ανάγκες της ζήτησης, οδηγώντας σε ανάγκες εισαγωγής σημαντικής ποσότητας μελιού από τρίτες χώρες. Συγκεκριμένα, σύμφωνα με στοιχεία του TRACES, για το 2024 εισήχθησαν στην Ελλάδα γύρω στους 6.000 τόνους από τρίτες χώρες (κυρίως Κίνα, Ουκρανία),
- Η τιμή του μελιού σε παγκόσμιο επίπεδο παραμένει υψηλή, λόγω της αυξημένης ζήτησης,
- Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της Συντονισμένης από την Ε.Ε. δράσης «From the hives», το 46% των «μελιών» από τρίτες χώρες βρέθηκαν «ύποπτα» για νοθεία με εξωγενή σάκχαρα ύστερα από εργαστηριακές αναλύσεις του JRC,
- Τα φυσικά του χαρακτηριστικά καθιστούν δυνατή τη σχετικά εύκολη νόθευσή του,
- Το οικονομικό όφελος από τη νόθευσή του μελιού με σιρόπια σακχάρων είναι μεγάλο,

- Υπάρχουν περιορισμοί όσον αφορά στη δυνατότητα εντοπισμού της νοθείας μέσω εργαστηριακής ανάλυσης.

Επίσης, το ετήσιο ποσοστό των μη-συμμορφούμενων δειγμάτων μελιού από την υλοποίηση του προγράμματος της διαιτίας 2024-2025 (16%) δικαιολογεί τη συνέχιση του προγράμματος. Στις μη-συμμορφώσεις συγκαταλέγονται η παραπλανητική επισήμανση ως προς δηλωθείσα κατηγορία του μελιού σε μονοανθή μέλια (ποσοστό 14%), η μη προβλεπόμενη τήρηση προδιαγραφών ποιότητας (ποσοστό 9%) και η νοθεία (ποσοστό 1%).

Επιπλέον, από τους στοχευμένους ελέγχους που πραγματοποιήθηκαν σε επιχείρηση παρασκευής σύνθετων προϊόντων που περιέχουν μέλι αποκαλύφθηκε η συσκευασία 90 περίπου τόνων νοθευμένου μελιού. Μεγάλη ποσότητα από αυτό είχε διακινηθεί στην ελληνική αγορά (λιανική πώληση, μαζική εστίαση ή χρήση ως α' ύλη σε σύνθετα προϊόντα).

Τέλος, από τον έλεγχο της παρουσίασης του μελιού που πωλείται εξ αποστάσεως την προηγούμενη διαιτία, επιβεβαιώθηκε η χρήση μη επιτρεπόμενων ισχυρισμών διατροφής και υγείας ή αναφορές σε πρόληψη, αγωγή, θεραπεία ασθενειών και κρίθηκε απαραίτητη η συνέχεια του ελέγχου.

Ο έλεγχος στον συγκεκριμένο τομέα περιλαμβάνει ελέγχους σε επιχειρήσεις οι οποίες παρουσιάζουν υψηλό βαθμό ευαλωτότητας και υλοποιείται μέσω των ακόλουθων δράσεων:

1. στοχευμένοι έλεγχοι σε συσκευαστήρια μελιού και επιχειρήσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων που στην επισήμανσή τους δηλώνουν ότι περιέχουν μέλι, συνδυάζοντας την επιθεώρηση και τον έλεγχο ιχνηλασιμότητας με τη δειγματοληψία και ανάλυση δειγμάτων μελιού.
2. δειγματοληψία και ανάλυση με παράλληλο έλεγχο ιχνηλασιμότητας δειγμάτων μελιού που θα ληφθούν από επιχειρήσεις λιανικής πώλησης μικρής και μεσαίας δυναμικότητας (π.χ. επιχειρήσεις τουριστικών ειδών), από επιχειρήσεις μαζικής εστίασης (ξενοδοχεία) μαζικής εστίασης και λιανικής πώλησης.
3. έλεγχο επισήμανσης προσυσκευασμένου μελιού που προορίζεται για τον τελικό καταναλωτή με βάση τις σχετικές οδηγίες (Α.Π. 6675/07.06.2024/ΔΠΚ) στο πλαίσιο υλοποίησης της δράσης δειγματοληψίας και ανάλυσης.

Επισημαίνεται, ότι από 14 Ιουνίου 2026 εφαρμόζονται οι διατάξεις της οδηγίας (ΕΕ) 2024/1438 «για την τροποποίηση της οδηγίας 2001/110/ΕΚ για το μέλι, ...», η οποία θα ενσωματωθεί στον ΚΤΠ μέχρι το τέλος Δεκεμβρίου και επιφέρει διαφοροποιήσεις όσον αφορά στον τρόπο καταγραφής της/των χώρας/ων συγκομιδής στην επισήμανση. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δοθεί στο γεγονός ότι τα προϊόντα που διατίθενται στην αγορά ή επισημαίνονται πριν από τις 14 Ιουνίου 2026 σύμφωνα με την οδηγία 2001/110/ΕΚ μπορούν να εξακολουθήσουν να διατίθενται στην αγορά έως ότου εξαντληθούν τα αποθέματα.

4. έλεγχο της παρουσίασης του μελιού που πωλείται με μεθόδους εξ αποστάσεως επικοινωνίας με στόχο την προστασία των καταναλωτών από παραπλανητικές αναφορές σχετικά με την πρόληψη, αγωγή και θεραπεία ανθρώπινων ασθενειών ή τη μη συμμόρφωση με τον καν. (ΕΚ) 1924/2006 για τους ισχυρισμούς διατροφής ή/και υγείας που διατυπώνονται για τα τρόφιμα. Ο έλεγχος αφορά σε ιστοσελίδες επιχειρήσεων που εμπορεύονται μέλι ή προϊόντα μελιού.

3.3 Τομέας Αλιευμάτων

Πρόγραμμα Ελέγχου παραπλανητικής επισήμανσης ως προς το καθαρό βάρος κατεψυγμένων αλιευμάτων στο πλαίσιο της συντονισμένης από την ΕΕ δράσης "Goldfish" - Δειγματοληψία και Ανάλυση

Το πρόγραμμα αποτελεί μέρος της Συντονισμένης από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή δράσης "Goldfish", η υλοποίηση της οποίας περιλαμβάνει τη συνεργασία του ΕΦΕΤ και της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του ΥΠΑΑΤ, προκειμένου να διερευνηθεί η ενδεχόμενη παραπλάνηση του τελικού καταναλωτή ως προς το αναγραφόμενο καθαρό βάρος των κατεψυγμένων αλιευμάτων.

Έχει ως επί το πλείστον διερευνητικό χαρακτήρα, με στόχο τη συλλογή δεδομένων, τον προσδιορισμό βέλτιστων πρακτικών και την αξιολόγηση της σκοπιμότητας μελλοντικών ρυθμιστικών μέτρων σε ευρωπαϊκό επίπεδο για την προστασία των καταναλωτών από παραπλανητικές πρακτικές, τη διασφάλιση του δίκαιου ανταγωνισμού και της διαφάνειας στον κλάδο των αλιευμάτων και την ενίσχυση της επιβολής και της εναρμόνισης σε όλα τα κράτη μέλη. Διοικητικά μέτρα συμμόρφωσης θα ληφθούν μόνο στις περιπτώσεις διαπίστωσης εσφαλμένης δήλωσης επίπαγου.

Στο εν λόγω πρόγραμμα εντάσσεται ο έλεγχος κατεψυγμένων φιλέτων ψαριών Πανγκάσιους (*Pangasianodon hypophthalmus*) και Μπακαλιάρου Ατλαντικού (*Gadus morhua*) στην τελική εμπορική μορφή με ετικέτα, όπως προσφέρονται στον καταναλωτή, με την υλοποίηση των επιμέρους 2 φάσεων της δράσης "Goldfish":

Φάση 1: Διαπίστωση εσφαλμένης δήλωσης επίπαγου και μη δηλούμενης ή εσφαλμένης δήλωσης προστιθέμενου νερού, μέσω δειγματοληψίας και ανάλυσης.

Φάση 2: Διαπίστωση, μέσω ανάλυσης, μη δηλούμενης ή εσφαλμένης δήλωσης χρήσης εγκεκριμένων/μη εγκεκριμένων προσθέτων και μέτρηση των επιπέδων τους στα δείγματα στα οποία έχει διαπιστωθεί μη δηλούμενη ή εσφαλμένη δήλωση προστιθέμενου νερού από τη Φάση 1.

Η δράση «Goldfish» ολοκληρώνεται με τη Φάση 3: Έλεγχο σε εγκεκριμένες εγκαταστάσεις νωπών και κατεψυγμένων αλιευμάτων, στο πλαίσιο διερεύνησης των μη συμμορφούμενων δειγμάτων των προηγούμενων Φάσεων 1 και 2, και θα υλοποιηθεί, λόγω αρμοδιότητας, υπό την καθοδήγηση της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του ΥΠΑΑΤ και ως εκ τούτου δεν αποτελεί αντικείμενο του παρόντος προγράμματος.

Αιτιολόγηση

Τα αλιεύματα χαρακτηρίζονται ως ευάλωτα τρόφιμα σε πρακτικές απάτης, καθώς η υψηλή ζήτηση στην Ε.Ε. που καλύπτεται μέσω των ολοένα αυξανόμενων εισαγωγών, η πολυπλοκότητα της παγκόσμιας εφοδιαστικής αλυσίδας και η παγκόσμια αύξηση των τιμών των αλιευμάτων έχουν αυξήσει σημαντικά τον κίνδυνο απάτης στον τομέα των αλιευμάτων. Ο κίνδυνος αυτός εντείνεται όταν τα αλιεύματα είναι προσυσκευασμένα, κατεψυγμένα και φιλεταρισμένα ή τεμαχισμένα.

Επιπλέον, το 2024 στο Δίκτυο Προειδοποίησης και Συνεργασίας (ACN), οι μη συμμορφώσεις σε αλιεύματα αντιπροσώπευαν το 4% του συνόλου των κοινοποιήσεων για τρόφιμα, ενώ οι υποψίες απάτης το 20% αυτών των κοινοποιήσεων. Στις υποψίες απάτης, μεταξύ άλλων, περιλαμβάνονταν και η εσφαλμένη δήλωση του καθαρού βάρους και η μη δηλούμενη ή εσφαλμένη δήλωση προστιθέμενου νερού ή/και προσθέτων, οι οποίες αποτελούν παραπλανητικές πρακτικές με σκοπό την αύξηση του οικονομικού κέρδους εις βάρος των καταναλωτών.

3.4 Τομέας Ελαιόλαδου

Πρόγραμμα ελέγχου αυθεντικότητας – νοθείας και επισήμανσης ελαιόλαδου, με σκοπό τον εντοπισμό ενδεχόμενης παραπλάνησης του καταναλωτή, είτε λόγω διακίνησης/χρήσης νοθευμένου ελαιολάδου, είτε λόγω διακίνησης/χρήσης ελαιολάδου χαμηλότερης ποιοτικής κατηγορίας από τη δηλούμενη καθώς και τον εντοπισμό μη συμμορφώσεων στην επισήμανση.

Αιτιολόγηση

Παρότι το τελευταίο διάστημα η παραγωγή ελαιολάδου παρουσιάζει αύξηση και η τιμή του έχει μειωθεί σε σχέση με την προηγούμενη διετία, το ελαιόλαδο - βασικό συστατικό της ελληνικής διατροφής - εξακολουθεί να αποτελεί τρόφιμο ιδιαίτερα ευάλωτο σε φαινόμενα απάτης. Αυτό οφείλεται στη φήμη του ως προϊόν υψηλής διατροφικής αξίας, στην υψηλότερη τιμή του σε σύγκριση με τα λοιπά φυτικά έλαια, καθώς και στα φυσικά χαρακτηριστικά του, τα οποία επιτρέπουν τη εύκολη νόθευσή του με φθηνότερα έλαια.

Από την επεξεργασία των διαθέσιμων στοιχείων εξάλλου προκύπτουν τα εξής:

- Σύμφωνα με τα στοιχεία της υλοποίησης των προγραμμάτων δειγματοληψίας και ανάλυσης για τον έλεγχο της αυθεντικότητας-νοθείας του ελαιολάδου κατά το χρονικό διάστημα 2020-2024 (τέσσερα έτη υλοποίησης), διαπιστώθηκε υψηλό ποσοστό μη συμμορφούμενων δειγμάτων ελαιολάδου, (23%, 57/245 δείγματα), ενώ το νοθευμένο ελαιόλαδο αντιπροσωπεύει το 12% του συνόλου των δειγμάτων (29/245).
- Το ποσοστό των κοινοποιήσεων των δικτύων AAC & FF που αφορούσαν σε ελληνικό ελαιόλαδο για το χρονικό διάστημα 2023 έως και τον 10/2025 κυμάνθηκε περίπου στο 27% του συνόλου των κοινοποιήσεων που αφορούσαν σε τρόφιμα. Οι κοινοποιήσεις αυτές αφορούν κυρίως περιπτώσεις απάτης ή πιθανής απάτης, παραπλανητικής επισήμανσης και μη συμμόρφωσης ως προς την κατηγορία ελαιολάδου. Επισημαίνεται ωστόσο ότι ορισμένες από τις κοινοποιήσεις αυτές αφορούν σε προϊόντα που δεν έχει αποδειχθεί ότι παρήχθησαν στην Ελλάδα.
- Ο αριθμός των καταγγελιών που αφορούν σε ελαιόλαδο, μετά τη μεγάλη άνοδο που παρουσίασε κατά τα έτη 2023 (74 καταγγελίες) και 2024 (54 καταγγελίες), μειώθηκε το 2025 (25 καταγγελίες το διάστημα Ιανουάριος-Οκτώβριος), ωστόσο παραμένει υψηλότερος σε σχέση με εκείνον των προηγούμενων ετών (21 το 2022, 24 το 2021 και 8 το 2020).

Ο έλεγχος στον συγκεκριμένο τομέα περιλαμβάνει ελέγχους σε επιχειρήσεις οι οποίες παρουσιάζουν υψηλό βαθμό ευαλωτότητας και υλοποιείται μέσω των ακόλουθων δράσεων:

1. στοχευμένοι έλεγχοι σε συσκευαστήρια ελαιόλαδου και σε επιχειρήσεις παραγωγής σύνθετων τροφίμων που στην επισήμανσή τους δηλώνουν ότι περιέχουν ελαιόλαδο, συνδυάζοντας την επιθεώρηση και τον έλεγχο ιχνηλασιμότητας με δειγματοληψία και ανάλυση δειγμάτων ελαιόλαδου,
2. δειγματοληψία και ανάλυση με παράλληλο έλεγχος ιχνηλασιμότητας δειγμάτων ελαιόλαδου που θα ληφθούν κυρίως από επιχειρήσεις μαζικής εστίασης καθώς και από επιχειρήσεις χονδρικής πώλησης που σχετίζονται με τροφοδοσία δομών και ιδρυμάτων.
3. έλεγχος της επισήμανσης του ελαιόλαδου στο πλαίσιο του προγράμματος επίσημου ελέγχου του Κεφαλαίου 1.2.1 Τομέας Ελαιόλαδο - Παρακολούθηση της ποιότητας του ελαιόλαδου μέσω της διενέργειας επιθεωρήσεων των παραγωγικών εγκαταστάσεων σε συνδυασμό με το πρόγραμμα εργαστηριακών ελέγχων. Ο έλεγχος της επισήμανσης αφορά στη συμμόρφωση με τον Καν.(ΕΕ) 2022/2104, τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, τον Καν. (ΕΚ) αριθ. 1924/2006 και την ΥΑ 1018/104012/2020 (ΦΕΚ 1678/ Β' / 04.05.2020). Για τον έλεγχο της επισήμανσης συμπληρώνεται το ειδικό έντυπο ελέγχου επισήμανσης ελαιόλαδου.

3.5 Τομέας μη γαλακτοκομικών προϊόντων

Πρόγραμμα ελέγχου ορθής παρουσίασης μη γαλακτοκομικών προϊόντων που πωλούνται με μεθόδους εξ αποστάσεως επικοινωνίας

Πρόγραμμα ελέγχου τροφίμων που πωλούνται με μεθόδους εξ αποστάσεως επικοινωνίας ως προς την ορθότητα της παρουσίασής τους με σκοπό την προστασία των καταναλωτών από παραπλανητικές αναφορές σχετικές με την χρήση γαλακτοκομικών όρων σε μη γαλακτοκομικά προϊόντα.

Αιτιολόγηση

Το πρόγραμμα υλοποιείται για να προστατευτούν οι καταναλωτές από την παραπλάνηση, που μπορεί να τους οδηγήσει σε λάθος επιλογές, καθώς έχει παρατηρηθεί αύξηση στην αγορά φυτικών παρασκευασμάτων τα οποία προωθούνται, κυρίως μέσω ηλεκτρονικού

εμπορίου, χρησιμοποιώντας γαλακτοκομικούς όρους πχ «φυτικό τυρί», «φυτικό γιαούρτι» κ.ά.

Τα ανωτέρω αποτελούν μη συμμόρφωση με την κείμενη ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, Κανονισμός (ΕΕ) 1308/2013, Μέρος ΙΙΙ Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα, παράγραφοι 5 & 6 καθώς και της ΚΥΑ 278186/2002 "Συμπληρωματικά μέτρα εφαρμογής Κανονισμού (ΕΟΚ) 1898/87 σχετικά με την προστασία της ονομασίας του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων κατά τη διάθεσή τους στο εμπόριο", άρθρο 3, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

3.6 Τομέας Χυμών Φρούτων

Πρόγραμμα ελέγχου αυθεντικότητας – νοθείας Χυμών Φρούτων

Σκοπός του ελέγχου είναι η προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών μέσω της αποτροπής δόλιων ή παραπλανητικών πρακτικών σε χυμούς φρούτων και ειδικότερα στον εντοπισμό πιθανής σκόπιμης νόθευσής τους με εξωγενή σάκχαρα.

Αιτιολόγηση

Οι χυμοί φρούτων είναι τρόφιμα υψηλής διατροφικής και εμπορικής αξία, καθώς έχουν εδραιωθεί στη συνείδηση του καταναλωτικού κοινού ως τρόφιμα που συμβάλλουν στην υγιεινή διατροφή και στην αυξημένη πρόσληψη βιταμινών.

Ωστόσο, οι χυμοί φρούτων αποτελούν κατηγορία τροφίμων υψηλής ευαλωτότητας σε πρακτικές νοθείας, όπως αυτή της προσθήκης εξωγενών σακχάρων. Η αυξημένη ευαλωτότητα στην συγκεκριμένη μορφή νοθείας αποδίδεται, αφενός, στη σημαντικά χαμηλότερη τιμή των εξωγενών σακχάρων έναντι των χυμών φρούτων και, αφετέρου, στην τεχνικά απλή διαδικασία ενσωμάτωσής τους στο προϊόν. Οι παράγοντες αυτοί, καθιστούν τη συγκεκριμένη πρακτική ιδιαίτερα ελκυστική, λόγω του σημαντικού αθέμιτου οικονομικού πλεονεκτήματος που εξασφαλίζει.

Ο έλεγχος στον συγκεκριμένο τομέα υλοποιείται μέσω της ακόλουθης δράσης:

- δειγματοληψία και ανάλυση δειγμάτων χυμών φρούτων που δηλώνουν ότι παρασκευάζονται από ένα μόνο είδος φρούτου που θα ληφθούν κυρίως από επιχειρήσεις λιανικής πώλησης.

Η συγκεκριμένη δράση όσον αφορά στην εργαστηριακή ανάλυση θα πραγματοποιηθεί από τις εργαστηριακές δομές του Γενικού Χημείου του Κράτους, αφού θα έχει προηγηθεί η διαπίστευση της σχετικής μεθόδου, συμπεριλαμβανομένου του καθορισμού του κανόνα απόφασης.

Τα ανωτέρω αποτυπώνονται στο αρχείο Excel «ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΕΝΙΑΙΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΥ 2026-2027» (φύλλο 6)

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4. ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΗΜΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ 2024-2025

4.1. Υποστήριξη Αρμόδιων Αρχών

Ο ΕΦΕΤ ως Κεντρική Αρμόδια Αρχή, στο πλαίσιο της διασφάλισης της ενιαίας άσκησης του επισήμου ελέγχου των τροφίμων, παρέχει οδηγίες εφαρμογής του επισήμου ελέγχου, εκδίδει εγκυκλίους και υποστηρίζει τις Αρμόδιες Αρχές με διαρκή παρακολούθηση και επίλυση ζητημάτων με άμεση επικοινωνία.

Για τη διασφάλιση της εποπτείας του συστήματος ελέγχων της χώρας διοργανώνει προγράμματα εκπαίδευσης:

- α) επιθεωρητών των Αρμόδιων Αρχών,
- β) στη χρήση του Ολοκληρωμένου Πληροφοριακού Συστήματος (ΟΠΣ- ΕΦΕΤ).

4.2. Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα ΕΦΕΤ (ΟΠΣ ΕΦΕΤ)

Στο πλαίσιο της υποστήριξης του προγράμματος επισήμου ελέγχου ο ΕΦΕΤ έχει αναπτύξει ένα Ολοκληρωμένο Πληροφοριακό Σύστημα (ΟΠΣ – ΕΦΕΤ) το οποίο αποτελεί βασικό υποστηρικτικό εργαλείο για την ενιαία άσκηση, παρακολούθηση και αξιολόγηση του επισήμου ελέγχου.

Το ΟΠΣ -ΕΦΕΤ ως βασικό πληροφοριακό εργαλείο έχει δομηθεί σε υποσυστήματα τα οποία διασυνδέονται λειτουργικά και διασφαλίζουν τη συνέχεια μεταξύ των διεργασιών του επισήμου ελέγχου.

Τα υποσυστήματα του ΟΠΣ-ΕΦΕΤ παρέχουν τη δυνατότητα καταχώρησης και αναζήτησης (ή και πολλαπλής αναζήτησης) καθώς και αποτύπωσης ιστορικού σε κάθε πεδίο.

Το ΟΠΣ-ΕΦΕΤ περιλαμβάνει τα εξής υποσυστήματα:

1. Δημόσιος Κατάλογος (Εγγραφή χρηστών Αρμόδιων Αρχών)

Στο υποσύστημα καταχωρίζονται οι χρήστες του ΟΠΣ – ΕΦΕΤ ανά Αρμόδια Αρχή, (η υπηρεσία που ανήκουν, η θέση ευθύνης, η ειδικότητα και τα στοιχεία επικοινωνίας).

Στο υποσύστημα αυτό δίδεται η δυνατότητα καταχώρησης των ελεγκτών όλων των Αρμοδίων Αρχών της χώρας.

Ο ΕΦΕΤ χορηγεί δικαιώματα χρήσης (καταχώρισης ή/και άντλησης πληροφοριών) στους εγγεγραμμένους χρήστες σύμφωνα με τα αντικείμενα άσκησης αρμοδιοτήτων τους και τη θέση ευθύνης τους.

2. Διαχείριση Μητρώου Επιχειρήσεων Τροφίμων

Στο υποσύστημα καταχωρίζονται οι επιχειρήσεις τροφίμων της χώρας με πλήρη στοιχεία συμπεριλαμβανομένων των στοιχείων αδειοδότησης/έγκρισης εγκαταστάσεων τους, των κωδικών δραστηριοτήτων, των παραγομένων προϊόντων, και της επιβαλλόμενης συχνότητας ελέγχου τους βάσει της κατάταξης τους σε κατηγορία επικινδυνότητας.

Το Μητρώο επικαιροποιείται από το μητρώο επιχειρήσεων που τηρεί η ΑΑΔΕ και για τις επιχειρήσεις με δραστηριότητες αρμοδιότητας ΕΦΕΤ.

Επίσης το Μητρώο επικαιροποιείται δυναμικά από τα αποτελέσματα της άσκησης των διενεργούμενων επισήμων ελέγχων.

3. Διαχείριση Εντολών Ελέγχου

Στο υποσύστημα εκδίδονται οι Εντολές Ελέγχου – Μετακίνησης των κλιμακίων διενέργειας επισήμων ελέγχων και τα έγγραφα κίνησης των υπηρεσιακών οχημάτων και τηρείται το μητρώο συντήρησης και εξόδων κίνησης υπηρεσιακών οχημάτων.

4. Προγράμματα Επιθεώρησης

4.1. Διαχείριση επίσημων ελέγχων (επιθεώρηση εγκαταστάσεων – έλεγχος τροφίμων)

Στο υποσύστημα καταχωρίζεται ο κάθε έλεγχος που διενεργείται σύμφωνα με την αντίστοιχη Εντολή Ελέγχου/Μετακίνησης.

Η καταχώρηση του ελέγχου περιλαμβάνει, την αφετηρία ελέγχου, το νομοθετικό πλαίσιο βάσει του οποίου διενεργήθηκε ο έλεγχος, τα ευρήματα από το προβλεπόμενο έντυπο ελέγχου (checklist), την βαθμολογία της εγκατάστασης που εξάγεται αυτόματα από τη συμπλήρωση του εντύπου ελέγχου (checklist), τα αποτελέσματα των εργαστηριακών αναλύσεων δειγμάτων τροφίμων, τα αποτελέσματα του ελέγχου της επισήμανσης των τροφίμων, την αναλυτική περιγραφή των ευρημάτων του ελέγχου, την κατηγοριοποίηση των μη συμμορφώσεων, τις προτεινόμενες ενέργειες.

4.2. Διαχείριση αναφορών/καταγγελιών

Στο υποσύστημα του ΟΠΣ - ΕΦΕΤ καταχωρίζονται οι αναφορές/καταγγελίες οι οποίες υποβάλλονται στον ΕΦΕΤ διά ζώσης, ή μέσω της διαδικτυακής εφαρμογής του ΕΦΕΤ, ή μέσω αλληλογραφίας, ή τηλεφωνικά στον αριθμό 11717.

Σύμφωνα με τη θεσπισμένη από το ΔΣ του ΕΦΕΤ «Πολιτική Διαχείρισης Αναφορών Καταγγελιών (αρ. απόφ. 604/12.11.2025) οι αναφορές/καταγγελίες:

- Αξιολογούνται και βαθμολογούνται από τριμελή Επιτροπή.
- Αρχαιοθετούνται ή ανατίθενται σε Αρμόδια Αρχή για διερεύνηση.
- Αξιολογούνται σε δεύτερο βαθμό από την Αρμόδια Αρχή η οποία ολοκληρώνει τη διερεύνηση με διοικητική αναφορά ή επιτόπιους ελέγχους.

Όλες οι διαδικασίες εκτελούνται μέσω των εφαρμογών του ΟΠΣ – ΕΦΕΤ.

4.3. Αναζήτηση εργαστηρίων, είδους εξέτασης και προϊόντος

Στο υποσύστημα καταχωρούνται τα εργαστήρια τα οποία συμμετέχουν στον επίσημο έλεγχο τροφίμων αρμοδιότητας ΕΦΕΤ με τη διενέργεια εργαστηριακών αναλύσεων. Από το εν λόγω υποσύστημα γίνεται η επιλογή, από τις αρμόδιες αρχές, του κατάλληλου εργαστηρίου για την αποστολή δειγμάτων τροφίμων.

4.4. Προγραμματισμός και Διαχείριση επανελέγχων

Στο υποσύστημα καταχωρίζονται οι επανέλεγχοι των επιχειρήσεων τροφίμων, οι οποίοι έχουν προγραμματιστεί από τις Αρμόδιες Αρχές κατά τον επίσημο έλεγχο.

Το υποσύστημα «Προγραμματισμός» παρέχει τη δυνατότητα του χρονικού προγραμματισμού υλοποίησης των επανελέγχων.

Το υποσύστημα «Διαχείρισης» παρέχει τη δυνατότητα λειτουργικής διασύνδεσης με το υποσύστημα Διαχείρισης επίσημων ελέγχων (επιθεώρηση εγκαταστάσεων – έλεγχος τροφίμων) ώστε να εξασφαλίζεται η συσχέτιση του διενεργηθέντος ελέγχου με την έκθεση ελέγχου της επιχείρησης στην οποία είχε ορισθεί ο επανέλεγχος.

4.5. Διαχείριση επόμενων τακτικών ελέγχων με βάση ανάλυση κινδύνου

Το υποσύστημα διασυνδέεται με το υποσύστημα «Διαχείριση επίσημων ελέγχων» απ' όπου με βάση την βαθμολόγηση της ελεγχόμενης επιχείρησης από τη συμπλήρωση του εντύπου ελέγχου (checklist) καταχωρίζεται αυτόματα η συχνότητα με την οποία πρέπει να ελέγχεται η επιχείρηση.

Το υποσύστημα παρέχει τη δυνατότητα προγραμματισμού των τακτικών ελέγχων και επιτήρησης των ελεγχόμενων επιχειρήσεων.

4.6. Υποσύστημα διοικητικού προστίμου

Το υποσύστημα υποστηρίζει όλες τις διαδικασίες επιβολής διοικητικών προστίμων που προκύπτουν από τις διαδικασίες ελέγχου επιχειρήσεων.

Στο υποσύστημα καταχωρίζονται οι συνεδριάσεις των τριμελών επιτροπών και οι διαδικασίες εξέτασης και λήψης αποφάσεων επί ενστάσεων.

4.7. Υποσύστημα διοικητικού προστίμου προϊόντων

Το υποσύστημα υποστηρίζει όλες τις διαδικασίες επιβολής διοικητικών προστίμων που προκύπτουν από τις διαδικασίες ελέγχου επισήμανσης των τροφίμων.

Στο υποσύστημα καταχωρίζονται οι συνεδριάσεις των τριμελών επιτροπών και οι διαδικασίες εξέτασης και λήψης απόφασης επί ενστάσεων.

5. Στατιστικά Στοιχεία Ελέγχων/Δειγματοληψιών

Το υποσύστημα παρέχει τη δυνατότητα, μέσω προκαθορισμένων εντύπων, της απόδοσης συνολικά και ανά υπηρεσία:

- 5.1.** των διενεργηθέντων τακτικών ελέγχων.
- 5.2.** των διενεργηθέντων επανελέγχων.
- 5.3.** των εκτάκτων ελέγχων με αφετηρία, τη διερεύνηση καταγγελίας, ή κοινοποίησης μέσω του συστήματος i-RASFF (RASFF, ACC, FFN).
- 5.4.** των δειγματοληψιών και εργαστηριακών αναλύσεων τροφίμων.
- 5.5.** των μη συμμορφώσεων, των μέτρων συμμόρφωσης και των διοικητικών ή/και ποινικών κυρώσεων.
- 5.6.** των αναφορών/ καταγγελιών και των αποτελεσμάτων διερεύνησης τους.

6. Διαχείριση Υποσυστήματος Εκπαίδευσης

Το υποσύστημα υποστηρίζει τις διαδικασίες διενέργειας υποχρεωτικής κατάρτισης χειριστών τροφίμων.

Περιλαμβάνει:

- 6.1.** την τήρηση μητρώου φορέων υλοποίησης.
- 6.2.** την τήρηση μητρώου εκπαιδευτών.
- 6.3.** την τήρηση μητρώου εκπαιδευομένων.
- 6.4.** τις διαδικασίες υποβολής και έγκρισης διεξαγωγής των προγραμμάτων κατάρτισης.
- 6.5.** την ηλεκτρονική διαδικασία εξέτασης και έκδοσης βεβαίωσης επιτυχούς παρακολούθησης (e-exam).

7. Υλικό Εκπαιδευτικών Προγραμμάτων

Στο υποσύστημα αναρτάται το εκπαιδευτικό υλικό των εκπαιδευτικών προγραμμάτων που διεξάγονται για την εκπαίδευση των επιθεωρητών των Αρμοδίων Αρχών (Εκπαιδευτικά Προγράμματα του ΕΦΕΤ και Προγράμματα BTSF).

8. Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας

Στο υποσύστημα αναρτώνται οι διαδικασίες που συγκροτούν το σύστημα ποιότητας του ΕΦΕΤ.

Περιλαμβάνει όλες τις διαδικασίες που ακολουθούνται από τις υπηρεσίες του ΕΦΕΤ, καθώς και τα πρότυπα έγγραφα που χρησιμοποιούνται κατά την άσκηση των αρμοδιοτήτων του.

9. Codex Alimentarius

Το υποσύστημα υποστηρίζει τη συμμετοχή του ΕΦΕΤ στον Codex Alimentarius. Περιλαμβάνει τις θεσπισμένες επιτροπές και τις συνεδριάσεις τους.

10. Αιτήματα Υποστήριξης

Το υποσύστημα υποστηρίζει την αποτελεσματική λειτουργία του ΟΠΣ-ΕΦΕΤ.

Στο υποσύστημα καταχωρίζονται αιτήματα που υποβάλλονται από τους χρήστες και αφορούν στην επίλυση προβλημάτων ή/και δυσλειτουργιών και στην λειτουργική υποστήριξη ή/και αναβάθμιση του ΟΠΣ-ΕΦΕΤ. Τα αιτήματα αξιολογούνται από θεσπισμένη επιτροπή αξιολόγησης τους και δρομολογούνται ενέργειες διορθώσεων ή αναβαθμίσεων.

Με το υποσύστημα αυτό διασφαλίζεται η διαρκής βελτίωση του ΟΠΣ-ΕΦΕΤ από τη δυναμική εφαρμογή του από τους χρήστες.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5. ΟΡΓΑΝΩΣΗ-ΕΠΟΠΤΕΙΑ-ΣΥΝΤΟΝΙΣΜΟΣ-ΕΦΑΡΜΟΓΗ-ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ

Το παρόν πρόγραμμα εκδίδεται σε εκτέλεση των διατάξεων του Ν.4691/2020, άρθρο 23, (Φ.Ε.Κ.108/Α'/09-06-2020), του Ν. 4796/2021, άρθρο 88, (Φ.Ε.Κ.63/Α'/17-04-2021), των υπ' αριθμ. 15523/2006 (Φ.Ε.Κ. 1187/Β'/31-08-2006) και 052/11-12-2004 (Φ.Ε.Κ. 687/Β'/11-05-2004) Κοινών Υπουργικών Αποφάσεων, σε συνδυασμό με το Πολυετές Ολοκληρωμένο Εθνικό Σχέδιο Ελέγχων 2021-2025 (Π.Ο.Ε.Σ.Ε) όπως εκδόθηκε και κοινοποιήθηκε στην Ευρωπαϊκή Επιτροπή (Ref.no: 809/28-12-2021/Ministry of Rural Development and Food).

Το πρόγραμμα επισήμου ελέγχου έχει σχεδιαστεί στη βάση των απαιτήσεων του Καν. (ΕΕ) 2017/625 και της ισχύουσας Ενωσιακής και Εθνικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα.

5.1. Υποχρεώσεις της Αρχής Οργάνωσης-Εποπτείας-Συντονισμού και των Αρχών Εφαρμογής-Εποπτείας-Διαχείρισης

- α) Η Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ έχει την ευθύνη της θέσπισης των απαιτούμενων διαδικασιών ή/και ρυθμίσεων για τη διασφάλιση της ορθής και αποτελεσματικής υλοποίησης του Προγράμματος Επισήμων Ελέγχων και της άσκησης άλλων επίσημων δραστηριοτήτων καθώς και της μέριμνας για την εκπαίδευση των ελεγκτών.
- β) Οι Περιφερειακές Διευθύνσεις (ΠΔ) του ΕΦΕΤ έχουν την ευθύνη:
- της συνεργασίας με τις συναρμόδιες Αρχές για την υλοποίηση του προγράμματος επίσημων ελέγχων στη χωρική αρμοδιότητά τους.
 - της μέριμνας για τον επιμερισμό των ελέγχων με βάση:
 - τους διαθέσιμους πόρους
 - τα στοιχεία άσκησης επίσημων ελέγχων προηγούμενων ετών
 - την αποκτηθείσα εμπειρία από την άσκηση του επισήμου ελέγχου
 - της διενέργειας των επίσημων ελέγχων, όπως έχουν επιμερισθεί σε αυτές
 - της άμεσης ενημέρωσης της Κεντρικής Υπηρεσίας του ΕΦΕΤ σε περιπτώσεις αδυναμίας υλοποίησης του προγράμματος για τη λήψη διορθωτικών μέτρων
 - της παραλαβής των αποτελεσμάτων των ελεγκτικών δραστηριοτήτων των συναρμόδιων Αρχών (εκθέσεις ελέγχου, αποτελέσματα

εργαστηριακών ελέγχων) και της καταχώρησης τους στο ΟΠΣ - ΕΦΕΤ – μέχρι της ένταξης τους στο ΟΠΣ-ΕΦΕΤ - .

- της αποστολής στις συναρμόδιες Αρχές των αποτελεσμάτων των ελεγκτικών τους δραστηριοτήτων (εκθέσεις ελέγχου) –μέχρι της ένταξης τους στο ΟΠΣ-ΕΦΕΤ- .

γ) Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειών και των Περιφερειακών Ενοτήτων έχουν την ευθύνη:

- της συνεργασίας με τις Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ για τον επιμερισμό των ελέγχων χωρικής αρμοδιότητας τους
- της διενέργειας των επίσημων ελέγχων, όπως έχουν επιμερισθεί σε αυτές
- της τήρησης των οδηγιών του ΕΦΕΤ και της χρήσης των σχετικών εντύπων (check lists, έντυπα δειγματοληψίας κ.α.)
- της αποστολής στις Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ των αποτελεσμάτων των ελεγκτικών τους δραστηριοτήτων (εκθέσεις ελέγχου, αποτελέσματα εργαστηριακών ελέγχων) –μέχρι της ένταξης τους στο ΟΠΣ-ΕΦΕΤ-
- της υποβολής στην Κεντρική Υπηρεσία του ΕΦΕΤ των στοιχείων των διενεργηθέντων ελέγχων σύμφωνα με τα εκάστοτε έντυπα απόδοσης στοιχείων που εκδίδει ο ΕΦΕΤ –μέχρι της ένταξης τους στο ΟΠΣ-ΕΦΕΤ-
- της άμεσης ενημέρωσης του ΕΦΕΤ σε περιπτώσεις αδυναμίας υλοποίησης του προγράμματος για τη λήψη διορθωτικών μέτρων

5.2. Σχεδιασμός Υλοποίησης του Προγράμματος Επίσημων Ελέγχων

Οι Αρμόδιες Αρχές λαμβάνουν υπόψη τους την υποχρέωση διενέργειας:

- α) του συνόλου των ορισθέντων επανελέγχων
- β) των προγραμμάτων δειγματοληψίας και ανάλυσης
- γ) των ελέγχων για την έκδοση πιστοποιητικών εξαγωγών
- δ) των ελέγχων για την έκδοση βεβαιώσεων καταλληλότητας μεταφοράς τροφίμων
- ε) των ελέγχων διερεύνησης κοινοποιήσεων μέσω της πλατφόρμας i-RASFF με προτεραιότητα τη διενέργεια ελέγχων που αφορούν σοβαρό κίνδυνο -alert notifications- και των υποθέσεων απάτης -Food Fraud Notifications-

- στ) των ελέγχων διερεύνησης καταγγελιών με προτεραιότητα αυτές που έχουν χαρακτηριστεί ως βαθμού ενδιαφέροντος 2
- ζ) των προβλεπόμενων στο παρόν πρόγραμμα ελέγχων με έμφαση:
- στις παραγωγικές εγκαταστάσεις
 - στις εγκαταστάσεις τροφίμων ζωικής προέλευσης μετά τη χορήγηση έγκρισής τους, δεδομένου ότι η επιθεώρηση σε αυτές στο πλαίσιο έγκρισής τους δε λογίζεται ως πρώτος τακτικός έλεγχος
 - στις επιχειρήσεις με εξαγωγική δραστηριότητα

5.3. Εκπαίδευση

Η συμμετοχή των ελεγκτών των αρμόδιων αρχών σε Εκπαιδευτικά Προγράμματα πρέπει να επιδιώκεται και να ενθαρρύνεται από τις υπηρεσίες τους.

Η διαρκής επιμόρφωσή τους προάγει τις δεξιότητες άσκησης των ελεγκτικών τους υποχρεώσεων και συνιστά καταλυτικό παράγοντα επίτευξης της ομοιόμορφης άσκησης του επισήμου ελέγχου και κατ' επέκταση της αποτελεσματικής υλοποίησης του παρόντος προγράμματος.

5.4. Ειδικές Προβλέψεις

Στις Περιφέρειες της χώρας όπου δεν υφίστανται Περιφερειακές Διευθύνσεις του ΕΦΕΤ, οι έλεγχοι πραγματοποιούνται από τις συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειών και των Περιφερειακών Ενοτήτων μετά από συνεργασία ως εξής:

5.4.1. Περιφέρεια Δυτικής Μακεδονίας

- Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειακών Ενοτήτων Κοζάνης και Φλώρινας σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Κεντρικής Μακεδονίας του ΕΦΕΤ.
- Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειακών Ενοτήτων Γρεβενών και Καστοριάς σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Ηπείρου του ΕΦΕΤ.

5.4.2. Περιφέρεια Στερεάς Ελλάδας

- Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειακών Ενοτήτων Βοιωτίας και Εύβοιας σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Αττικής του ΕΦΕΤ.
- Οι συναρμόδιες Αρχές της Περιφερειακής Ενότητας Φθιώτιδας σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Θεσσαλίας του ΕΦΕΤ.

- Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειακών Ενοτήτων Φωκίδος και Ευρυτανίας σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Δυτικής Ελλάδος του ΕΦΕΤ.

5.4.3. Περιφέρεια Νοτίου Αιγαίου

- Οι συναρμόδιες Αρχές της Περιφερειακής Ενότητας Νοτίου Αιγαίου σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Αττικής του ΕΦΕΤ.

5.4.4. Περιφέρεια Ιονίων Νήσων

- Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειακών Ενοτήτων Κεφαλληνίας, Ιθάκης και Ζακύνθου σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Δυτικής Ελλάδος του ΕΦΕΤ.
- Οι συναρμόδιες Αρχές των Περιφερειακών Ενοτήτων Κερκύρας και Λευκάδος σε συνεργασία με την Περιφερειακή Διεύθυνση Ηπείρου του ΕΦΕΤ.

5.5. Σημεία Επαφής και Επικοινωνίας

Στο πλαίσιο της διασφάλισης της διαρκούς συνεργασίας μεταξύ της Κεντρικής Αρμόδιας Αρχής και των συναρμοδίων Αρχών καθορίζονται τα σημεία επαφής και επικοινωνίας ως εξής:

Για θέματα που άπτονται της εφαρμογής της Νομοθεσίας και των διαδικασιών άσκησης του επισήμου ελέγχου σημεία επαφής και επικοινωνίας αναφέρονται στους Πίνακες του Κεφ. 6, στο φύλλο 7.

Για θέματα που άπτονται του επιμερισμού των ελέγχων και των ενεργειών άσκησης του επισήμου ελέγχου στη χωρική αρμοδιότητα κάθε Περιφέρειας τα σημεία επαφής και επικοινωνίας αναφέρονται στους Πίνακες του Κεφ. 6, στο φύλλο 8.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ 6. ΠΙΝΑΚΕΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΙΣΗΜΩΝ ΕΛΕΓΧΩΝ

Στους συνημμένους πίνακες (αρχείο Microsoft-excel, φύλλα 1-6) παρέχεται συνοπτική παρουσίαση των ποιοτικών χαρακτηριστικών και των ποσοτικών στοιχείων του παρόντος προγράμματος ανά τομέα.

Φύλλο 1	ΤΡΟΦΙΜΑ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Φύλλο 2	ΤΡΟΦΙΜΑ ΜΗ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ
Φύλλο 3	ΔΙΑΝΟΜΕΙΣ ΜΕΤΑΦΟΡΕΙΣ
Φύλλο 4	ΥΛΙΚΑ ΚΑΙ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΣΕ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ (ΥΑΕΤ)
Φύλλο 5	ΜΑΖΙΚΗ ΕΣΤΙΑΣΗ – ΛΙΑΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ
Φύλλο 6	ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΩΝ