

8. ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΣ ΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΡΜΟΔΙΑ ΑΡΧΗ

Σύσταση 1: Όσον αφορά στις παρεκκλίσεις για τα παραδοσιακά προϊόντα, σας ενημερώνουμε ότι:

- Ο ΕΦΕΤ με το υπ' αριθ. 3038/25-2-2009 έγγραφό με θέμα: Notification of drafts of national measures relating to the hygiene package γνωστοποίησε στην Επιτροπή την πρόθεση της χώρας μας να μην θεσπίσει εθνικά μέτρα αλλά να εφαρμόσει στις επιχειρήσεις που παράγουν παραδοσιακά προϊόντα το άρθρο 7 του Κανονισμού (ΕΚ) 2074/2005. Στα πλαίσια της νομοθεσίας αυτής συντάχθηκε η υπ' αριθ. 10470/16-07-2009 εγκύκλιος προς όλες τις υπηρεσίες ελέγχου, όπου αναπροσαρμόζονται οι παρεκκλίσεις και διευκρινίζονται οι περιπτώσεις και οι απαιτήσεις για την εφαρμογή τους στις επιχειρήσεις γαλακτοπαραγωγής. Η χορήγηση των παρεκκλίσεων, με ανάλογο έγγραφο θα γνωστοποιηθεί και στην Ε.Ε. σύμφωνα με τα όσα ορίζονται στο άρθρο 7, παρ. 3 του Κανονισμού (ΕΚ) 2074/2005.

Σύσταση 3: Απεστάλησαν οι παρακάτω εγκύκλιοι:

1. Εγκύκλιος 291049/18-05-2007 με θέμα: «Αποστολή εντύπων επιθεώρησης εγκατάστασης γαλακτοπαραγωγής και επιθεώρησης εγκατάστασης γάλακτος» που αφορά την διενέργεια του επίσημου ελέγχου για την υγιεινή στις εκμεταλλεύσεις παραγωγής του νωπού γάλακτος καθώς και σε αυτές στις οποίες το νωπό γάλα μεταποιείται.
2. Εγκύκλιος 302591/19-05-2009 με θέμα: «Επίσημος έλεγχος του νωπού γάλακτος που προορίζεται για την μεταποίηση» στην οποία δίνονται γραπτές οδηγίες με σκοπό την λήψη των κατάλληλων μέτρων σε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης με τα κριτήρια του νωπού γάλακτος που θέτει η νομοθεσία .

Σύσταση 2, 3, 5, 8 & 9: Ο ΕΦΕΤ υποστηρίζοντας τις δεσμεύσεις που έχει αναλάβει σχετικά με τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας και απόδοσης των επισήμων ελέγχων θα εντάξει στο πλάνο άμεσης δράσης του την ικανοποίηση των συστάσεων αυτών. Στην κατεύθυνση αυτή.

- Έχει ήδη αποσταλεί η αριθμ. 10210/10-07-09 εγκύκλιος, στις Περιφερειακές του Δ/νσεις, όσο και στις Δ/νσεις Κτηνιατρικής όπου επισημαίνεται η ανάγκη άμεσης

αντιμετώπισης ζητημάτων που ανέκυψαν κατά την κοινοτική επιθεώρηση και επισημάνθηκαν τελική σύσκεψη. Η συχνότητα επισκεψιμότητας των επιχειρήσεων η οποία πρέπει να είναι απόρροια ανάλυσης επικινδυνότητας σε τοπικό επίπεδο, η ορθή χρήση του σήματος αναγνώρισης εκ μέρους των επιχειρήσεων βάσει των ισχυουσών διατάξεων, η επαρκέστερη αξιολόγηση του συστήματος αυτοελέγχου των επιχειρήσεων από τις αρμόδιες αρχές καθώς και ζητήματα μικροβιολογικών δειγματοληψιών.

- Στον τομέα της εκπαίδευσης έχει ολοκληρωθεί ειδική μελέτη για τον προσδιορισμό και την κάλυψη των εκπαιδευτικών αναγκών που συνέβαλε στον σχεδιασμό των προγραμμάτων κατάρτισης.

Τα θέματα που θα καλύψουν τα εκπαιδευτικά προγράμματα για το 2010 (στο πλαίσιο της παρούσας αποστολής) είναι:

- Γενικές αρχές επιθεώρησης συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (FSMS-HACCP)
- Ανάλυση επικινδυνότητας
- Επίσημος έλεγχος σε σφαγεία οπληφόρων
- Επίσημος έλεγχος σε τυροκομικά προϊόντα
- Επίσημος έλεγχος στον τομέα παρασκευασμάτων κιμά, τεμαχισμού και προϊόντων με βάση το κρέας

Το αναλυτικό πρόγραμμα των σεμιναρίων συντάσσεται σύμφωνα με τον Καν. (ΕΚ) 882/2004 Παράρτημα II, Κεφ. I.

- Μέχρι τα τέλη Νοέμβρη του 2009, και στα πλαίσια οργάνωσης και αποτελεσματικής διενέργειας του επισήμου ελέγχου στις επιχειρήσεις θα δοθούν πρόσθετες κατευθυντήριες οδηγίες που θα αφορούν την εξειδίκευση της ανάλυσης επικινδυνότητας σε τοπικό επίπεδο.
- Επιπλέον στο ίδιο χρονικό διάστημα θα είναι στη διάθεση των επιθεωρητών εγχειρίδιο που βρίσκεται τώρα στο στάδιο της αξιολόγησης. Η χρήση του θα συμβάλλει στην αποτελεσματική εφαρμογή του επισήμου ελέγχου στις επιχειρήσεις.
- Τέλος μέχρι τα τέλη του 2009 και στην κατεύθυνση της βελτίωσης των επισήμων ελέγχων θα διοργανωθούν συσκέψεις-ημερίδες με όλες τις ΔΚΝΑ.

Σύσταση 7:

1. Σύμφωνα με την Εγκύκλιο με αριθ. πρωτ. 307952/ 15-06-2009 σχετικά με την εφαρμογή της μεθόδου της τεχνητής πέψης για την ανίχνευση *Trichinella s.p.p.* σε σφάγια χοίρων, όλα τα σφαγεία μέχρι το τέλος του Ιουνίου 2009 όφειλαν να προμηθευτούν τον απαραίτητο εξοπλισμό και τα αναλώσιμα για την εφαρμογή της μεθόδου της τεχνητής πέψης για την ανίχνευση *Trichinella s.p.p.* σε σφάγια χοίρων, όπως ορίζεται στον Κανονισμό 2075/2005 της Επιτροπής (L 338) Παράρτημα I.

2. Η εφαρμογή της μεθόδου της τεχνητής πέψης κατέστη υποχρεωτική από 01/07/2009. Σε περίπτωση μη συμμόρφωσης, αναστέλλεται η σφαγή χοίρων σε όσα σφαγεία δεν έχουν προμηθευτεί τον εξοπλισμό ή δεν εφαρμόζουν την παραπάνω μέθοδο. Με το ίδιο έγγραφο καλούνται όσοι κτηνίατροι των Διευθύνσεων Κτηνιατρικής δεν έχουν εκπαιδευτεί και επιθυμούν να εκπαιδευτούν στη μέθοδο της τεχνητής πέψης να το δηλώσουν μέσω της προϊστάμενής τους αρχής.

3. Εκπαιδεύσεις:

Η εκπαίδευση των επισήμων κτηνιάτρων των Διευθύνσεων Κτηνιατρικής στη μέθοδο της τεχνητής πέψης γίνεται από:

- το Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς για την *Trichinella s.p.p.* - Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων Αθήνας, Τμήμα Παρασιτολογίας Νεαπόλεως 25, Αγ.Παρασκευή- και
- το Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων της Κτηνιατρικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

Μέχρι σήμερα έγιναν τέσσερις εκπαιδεύσεις στο Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων Αθήνας και μια στο Εργαστήριο Παρασιτολογίας και Παρασιτικών Νοσημάτων της Κτηνιατρικής Σχολής του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης.

4. Κάποιες Διευθύνσεις Κτηνιατρικής, στην δικαιοδοσία των οποίων υπάρχουν σφαγεία που δεν μπορούν να εφαρμόσουν την μέθοδο της τεχνητής πέψης, σφάζουν μια συγκεκριμένη ημέρα της εβδομάδας και αποστέλλουν δείγματα διαφράγματος στο Ινστιτούτο Λοιμωδών και Παρασιτικών Νοσημάτων Αθήνας. Έως ότου εξαχθούν και κοινοποιηθούν τα αποτελέσματα της εξέτασης για ανίχνευση *Trichinella s.p.p.* από

το εργαστήριο, τα σφάγια παραμένουν δεσμευμένα (κλειδωμένα στο ψυγείο του σφαγείου ή σε όχημα-ψυγείο) υπό τον έλεγχο της οικείας Διεύθυνσης Κτηνιατρικής.

5. Ο Γενικός Διευθυντής Κτηνιατρικής ήδη, επισκέφτηκε απροειδοποίητα, σφαγεία της περιφέρειας για να διαπιστωθεί η ορθή εφαρμογή της μεθόδου της τεχνητής πέψης και η επάρκεια σε εξοπλισμό και υλικά.

6. Στο τέλος Νοεμβρίου 2009 θα διεξαχθεί δοκιμή από το Εθνικό Εργαστήριο Αναφοράς για να ελεγχθεί η ικανότητα ανίχνευσης προνυμφών *Trichinella s.p.p* στα εργαστήρια ορισμένων σφαγείων.

Σύσταση 10:

Εγκύκλιος 302591/19-05-2009 με θέμα: «Επίσημος έλεγχος του νωπού γάλακτος που προορίζεται για την μεταποίηση» στην οποία δίνονται γραπτές οδηγίες με σκοπό την λήψη των κατάλληλων μέτρων σε περιπτώσεις μη συμμόρφωσης με τα κριτήρια του νωπού γάλακτος που θέτει η νομοθεσία.

Σύσταση 12:

Για τις 7 εναπομείνουσες επιχειρήσεις στην παλιά Αγορά, ήδη έχει δρομολογηθεί η μετεγκατάστασή τους σε αντίστοιχες νέες μετά από ανακατατάξεις και αποχωρήσεις επιχειρήσεων από τη νέα Αγορά. Η διαδικασία αυτή θα ολοκληρωθεί μέχρι τέλους του έτους 2009.

8. RECOMMENDATIONS TO THE GREEK COMPETENT AUTHORITY

Recommendation 1: As regards the derogations for traditional products, we wish to inform you as follows:

- In its document 3038/25-2-2009 "Notification of drafts of national measures relating to the hygiene package", the EFET informed the Commission of our country's intention not to adopt national measures but to apply Article 7 of Regulation (EC) 2074/2005 to establishments which produce traditional products. Circular No 10470 /16/07/2074 was prepared in this legal framework and forwarded to all the inspection services. The circular modifies the derogations and clarifies the circumstances and requirements for their implementation in dairy establishments. The derogations granted will be notified to the European Commission in accordance with Article 7(3) of Regulation(EC) 2074/2005.

Recommendation 3: the following circulars were distributed:

1. Circular 291049/18-05-2007 on 'Dispatch of inspection forms for milk production holdings and milk establishments', which concerns the official control of hygiene in fresh milk production establishments and establishments in which raw milk is processed.
2. Circular 302591/19-05-2009 on 'Official control of raw milk intended for processing', which contains written instructions on the adoption of appropriate measures in case of non-compliance with the legally binding criteria for raw milk.

Recommendations 2, 3, 5, 8 & 9: the EFET, in support of its commitments to improve the efficiency and effectiveness of official controls, will include compliance with these recommendations in its immediate action plan. To this end:

- Circular 10210/10-07-09 has already been sent to the Regional Directorates and to the Veterinary Directorates; it draws attention to the need for immediate action in response to the questions raised during the Community inspection and discussed at the final meeting: the frequency of visits to the establishments, which should be based on risk analysis at local level; correct use of the identification mark by the establishments in accordance with the provisions in force; better assessment of the 'own-check system' by the competent authorities; and matters pertaining to microbiological sampling.

- As regards training, a special study has already been completed with a view to determining and meeting the training needs included in the training programme schedules.

The issues to be covered in the training programmes for 2010 (in the framework of this mission) are:

- general principles for the inspection of food safety management systems (FSMS-HACCP)
- risk analysis:
- official control in slaughterhouses (ungulates)
- official control of cheese products
- official control of minced meat preparations, cutting and meat-based products.

The detailed seminar curriculum will be prepared in accordance with Regulation (EC) No 882/2004, Annex II, Chapter I.

- By the end of November 2009, and with an eye to effective performance and organisation of the official control of establishments, additional guidelines will be issued on specialised risk analysis at local level.
- Besides, during the same period the inspectors will be provided with a handbook which is currently at the evaluation stage. Its use will contribute to effectively implementing the official control of establishments.
- Finally, by end 2009, meetings and workshops will be organised with all the PVDs with a view to improving the official controls.

Recommendation 7:

1. In accordance with Circular 307952/15-06-2009 on the implementation of the artificial digestion method for detecting *Trichinella* SPP in pig carcasses, by end 2009 all the slaughterhouses should have been provided with the necessary equipment and consumables to this end, in accordance with Commission Regulation 2007/05/2005 (L338), Annex I.

Implementation of the artificial digestion method has been mandatory since 01/07/2009. In the case of non-compliance, the slaughter of pigs is suspended in slaughterhouses which have not been provided with the equipment or which do not implement the method. The circular also invites all veterinarians at the Veterinarian Directorates who have not been trained and wish to receive training in the artificial digestion method to duly notify their superiors.

3. Training

The official veterinarians at the Veterinary Directorates will be trained in the artificial digestion method by:

- the National Reference Laboratory for *Trichinella* spp – Athens Institute of Infectious and Parasitic Diseases, Department of Parasitology, Neapolis 25, Agia Paraskevi and
- the Laboratory of Parasitology and Parasitic Diseases of the Veterinary Medicine Faculty of the University of Thessaloniki.

So far, four courses have been provided by these two bodies.

4. Some veterinary directorates whose jurisdiction includes slaughterhouses that are unable to apply the artificial digestion method carry out slaughter on a specific weekday and send the samples to the Athens Institute of Infectious and Parasitic Diseases. Pending completion of the *Trichinella* spp laboratory tests and communication of their results, the carcasses remain secured (*they are locked in the slaughterhouse refrigerator or in the refrigerated vehicle*), under the control of the relevant veterinary directorate.

5. The Veterinary Director has already visited slaughterhouses in the region without warning to ascertain the proper method of artificial digestion and the adequacy of the equipment and materials.

6. At the end of November 2009 a test will be conducted by the National Reference Laboratory to check the detectability of larval *Trichinella* spp in certain slaughterhouse laboratories.

Recommendation 10:

Circular 302591/19-05-2009 on "Official control of raw milk for processing" which contains written instructions on the appropriate measures to be taken in the event of non-compliance with the legally established criteria for raw milk.

Recommendation 12:

The seven remaining establishments in the old market have already begun to transfer to their new locations after the redeployment and departure of establishments from the new market. This process will be completed by end 2009.