



Dr Fragiskos Gaitis
Deputy General Director

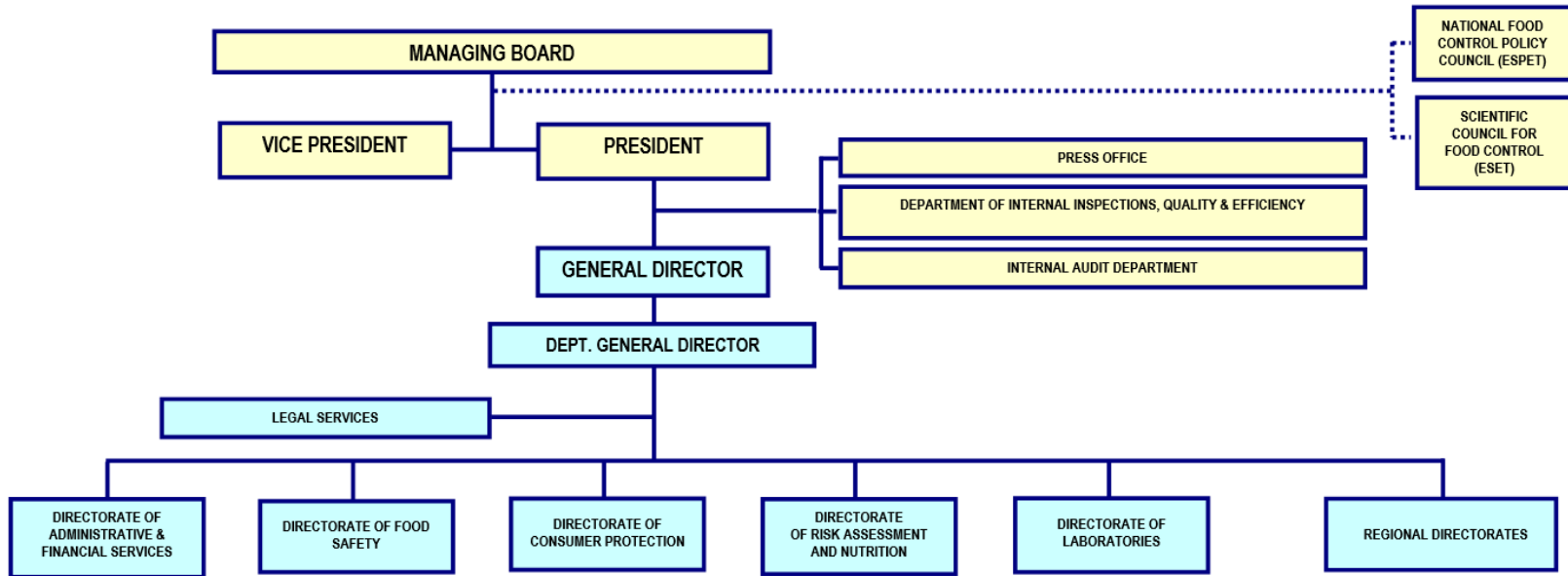
Introduction to its organizational structure and mission

EFET is the principal Food Control Body in Greece

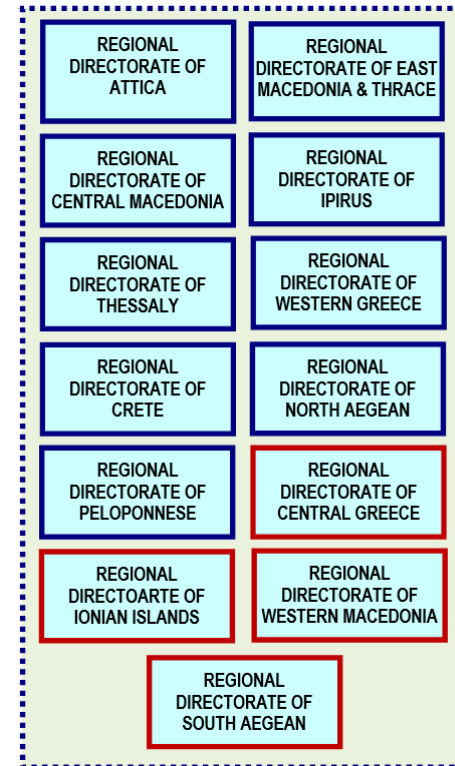
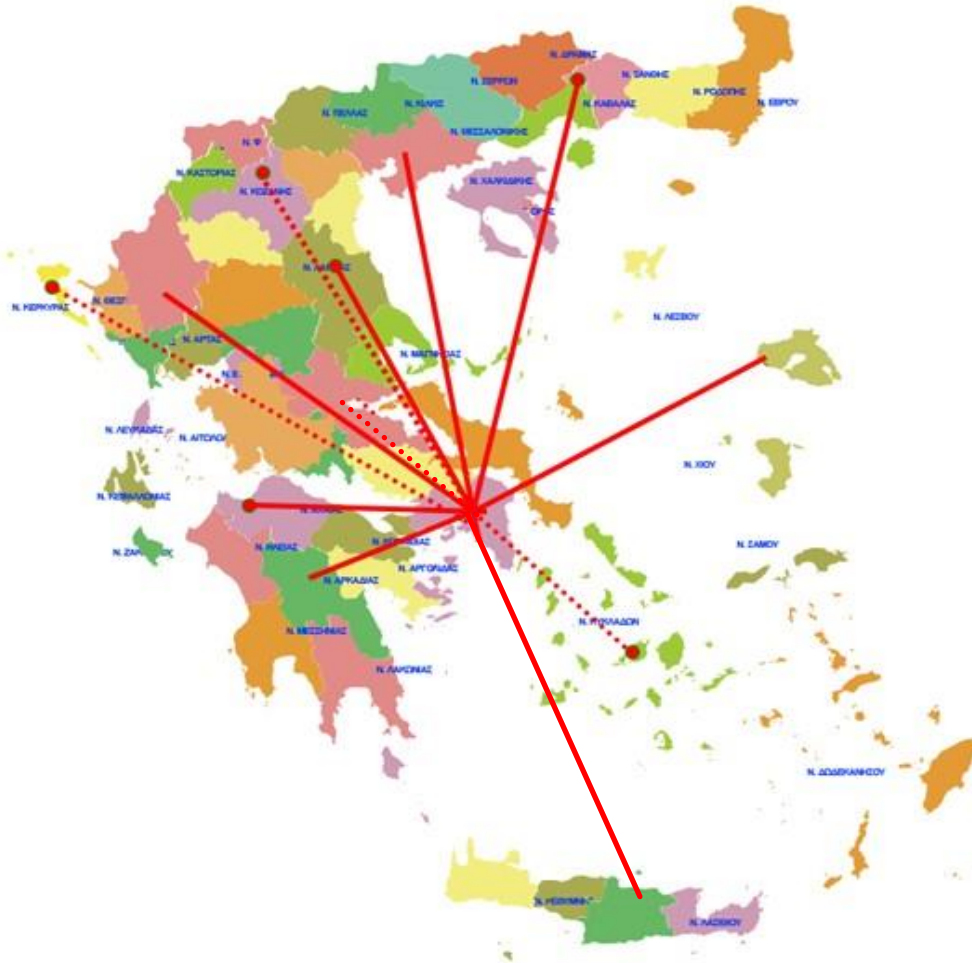
- It is a public entity supervised by the Ministry of Rural Development and Foods
- It was established by virtue of L. 2741/GG 199/28-09-1999.
- It is governed by a 7-member board of directors
- It is organized at central and regional level



Organizational structure



Organizational structure



Introduction to its organizational structure and mission

Mission and responsibilities

- consumer and public health protection in the food sector
- prevention and management of food hazards at all stages of the food chain after primary production
- protection of the economic interests of the consumer against misleading information about food
- strengthening consumer confidence by providing objective information on safe eating habits and nutritional risks



Introduction to its organizational structure and mission

Mission and responsibilities

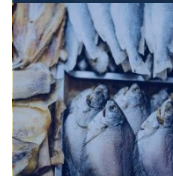
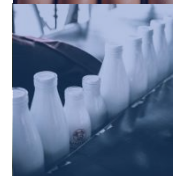
- promoting the responsibility of food businesses and consumer awareness
- coordination of the competent authorities for the implementation of official food controls
- response to food safety and spoilage incidents and food crises
- networking, scientific and technological documentation and research on food policy and food safety



Introduction to its organizational structure and mission

Mission and responsibilities

- training of the staff of the competent authorities in order to achieve uniformity and effectiveness in the exercise of official control
- ensuring the ongoing training of food business staff to ensure compliance with the requirements of food law
- suggestions for the improvement of the current food legal framework in the context of the adoption of the principles of optimal legislation
- recommendations for the formation of national positions on food and nutrition safety issues



Introduction to its organizational structure and mission

Mission and responsibilities

- contact point for the RASFF, INFOSAN, FFN and the AAC systems
- contact point for the Codex Alimentarius
- Focal point of EFSA



Official Control System

Involved authorities

Central Competent Authorities (CCAs)

Ministry of Rural Development and Foods is the Central Competent Authority through its units and supervised organizations (L 4691/2020)

- Hellenic Food Authority – EFET (food after primary production and food contact material)
- General Directorate of Veterinary & General Directorate of Food (primary production of food)



Official Control System

Involved authorities

Competent Authorities (CAs)

- EFET's 9 Regional Directorates
- 13 Regions and 74 Regional Units' Services
 - Rural Development and Veterinary Directorates of the Regional Units (food of animal origin)
 - Development Directorates of the Regional Units -Trade Departments-(labelling, marketing standards)
 - Health Directorates of the Regional Units (hygiene)



Official Control System

Involved authorities

CCAs responsible for:

- Legislation – guidelines - circulars
- Supervision-assessment
- Planning of Official Controls and Coordination of all CAs

CAs responsible for:

- Implementation of the official controls at regional level



Official Control System

Involved authorities

Official Control Laboratories

A network of 84 laboratories (58 in the Public Sector and 26 in the Private Sector) located in Greece can support the Official Food Control. These laboratories are members of the «REGISTER of Laboratories collaborating with EFET for the Official Control». EFET has established a procedure for evaluating laboratories in order to join the REGISTER and is responsible for keeping it updated in a regular basis.



ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΤΗΣ ΓΕΝΙΚΗΣ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗΣ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ ΤΟΥ ΥΠΟΥΡΓΕΙΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΟΥ ΚΕΝΤΡΟΥ ΑΘΗΝΩΝ (ΔΚΚΑ)		
Τμήμα Τοξικολογίας, Καταλοίπων και Περιβαλλοντικών Ρυπαντών και Τμήμα Υγιεινής Τροφίμων		
Στοιχεία Διαπίστευσης:	05-4/ΕΣΥΔ http://esydops.gr/portal/p/esyd/el/showOrgInfo.jspx?id=18734	
Τύπος δοκιμής:	Χημικές δοκιμές	
Μετρούμενη παράμετρος:	Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε Κόδμιο (Cd)	Κρέας
	Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε Κόδμιο (Cd)	Ιχθυηρά και προϊόντα αυτών
	Προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε Υδράργυρο (Hg)	Ιχθυηρά και προϊόντα αυτών
	Προσδιορισμός χρωστικών: Πράσινο του μαλαχίτη και λευκομαλαχίτη, κρυσταλλικό και λευκοκρυσταλλικό ιώδες, Brilliant Green	Ιχθυηρά
	Προσδιορισμός καταλοίπων σουλφοναμιδίων (7): Σουλφαδιαζίνη, Σουλφαμεραζίνη, Σουλφαδιμιδίνη, Σουλφαμεθοξυπυριδαζίνη, Σουλφαχλωροπυριδαζίνη, Σουλφαδοξίνη, Σουλφαδιμεθοξίνη,	Γάλα
	Προσδιορισμός Cd και Pb	Γάλα
	Ποσοτικός προσδιορισμός αφλατοξίνης M1	Γάλα
	Ποσοτικός προσδιορισμός αβερμεκτινών (Moxidectin, Abamectin, Emamectin, Doramectin, Ivermectin)	Γάλα
	Προσδιορισμός καταλοίπων Αμινογλυκοσιδών	Γάλα
	Προσδιορισμός καταλοίπων σουλφοναμιδίων (8): Σουλφαδιαζίνη, Σουλφαθειοζόλη, Σουλφαμεραζίνη, Σουλφαμεθοξυπυριδαζίνη, Σουλφαμεθαζίνη, Σουλφαχλωροπυριδαζίνη, Σουλφαδοξίνη, Σουλφαδιμεθοξίνη	Αυγά
	Προσδιορισμός καταλοίπων αντιβιοτικών (β-λακτάμες, μακρολίδια, τετρακυκλίνες, κινολόνες, σουλφοναμίδες)	Αυγά
	Προσδιορισμός περιεκτικότητας σε Μόλυβδο (Pb)	Τρόφιμα ζωικής προέλευσης & προϊόντα τους
	Προσδιορισμός νιτροιμιδαζολίων	Κρέας
	Προσδιορισμός υπολειμμάτων οργανοφωσφορικών φυτοφαρμάκων	Γάλα
	Προσδιορισμός υπολειμμάτων οργανοφωσφορικών φυτοφαρμάκων	Μέλι
Προσδιορισμός Βενζιμιδαζολών σε γάλα με χρήση HPLC/MS/MS	Γάλα	
Προσδιορισμός ηλεκτρικής αγωγιμότητας	Μέλι	
Προσδιορισμός υγρασίας	Μέλι	



Official Control System

Involved authorities

Official Control Laboratories

The Laboratories meet the conditions provided by the Regulation (EU) 2017/625:

- They have sufficient staff with appropriate qualifications, training and experience
- They have the expertise, the appropriate equipment and infrastructure
- They operate in accordance with EN ISO / IEC 17025 and are accredited in accordance with this standard by the National Accreditation Body (ESYD) and they apply accredited methods for the analysis of the Official Control samples



Official Control System

Involved authorities

Official Control Laboratories

The Laboratories meet the conditions provided by the Regulation (EU) 2017/625:

- They ensure that the tasks conferred upon them are performed impartially and they are free from any conflict of interest as regards the exercise of their tasks as official laboratories.
- They deliver on time the results of the official samples' analysis



Official Control System

Involved authorities

Official Control Laboratories

The laboratories conduct:

- Microbiological and molecular analyses
- Chemical analyses on food/ materials and articles intended to come into contact with food
- Sensory analysis

EFET can also cooperate with foreign laboratories when none of the laboratories of the REGISTER can meet the needs of the Official Control.

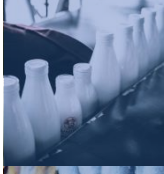


Official Control System

Involved authorities

Official Control Laboratories

EFET has its own laboratories located in Athens and Thessaloniki, that are accredited according to EN ISO / IEC 17025, and apply accredited methods for microbiological and chemical analyses.





Vassiliki Giannouli
Head of Department of Meat & Fisheries
Directorate of Food Safety

Official Control System

Planning, Organization and Prioritization of Official Controls

Why?

to verify the level of compliance with the general and specific requirements of the legislation at all stages of the food chain (manufacture, processing, storage, transport, distribution, intra-Community trade and import-export from or to third countries.

based on:

- risk assessment
- identification of priorities
- determination of the scope, distribution and sequence of controls
- proportionality and the appropriate required frequency



Official Control System

Planning, Organization and Prioritization of Official Controls

Planning & Organization

- The MANCP of Greece (2021-2025) is dictated by EU law and sets national strategic objectives.
- These strategic objectives are specialized systematically in the food sector, by defining individual objectives and priorities in the annual control programs.
- Organizing of annual (biennial/multiannual basis) food control programs (inspections and sampling / analysis)



Official Control System

Planning, Organization and Prioritization of Official Controls

Planning & Organization

- The annual planning supports the constant needs of official controls, the emergence of priorities for addressing weaknesses or aspirations in the sector, the proportional and rational approach to food business



Official Control System

Planning, Organization and Prioritization of Official Controls

Prioritization criteria

- Scientific knowledge of hazards (microbiological / chemical hazards) and severity of consumer exposure
- The economic context and / or technological developments that have taken place
- The aspects of the risk of fraud taking into account the financial incentive
- Information obtained by the authorities or obtained through cooperation with other national competent authorities and the European Commission



Official Control System

Planning, Organization and Prioritization of Official Controls

Prioritization criteria

- The evaluation of the results of official controls on the frequency and severity of infringements in individual areas of official controls:
planning of inspections is based on feedback from regional and local inspectors



Official Control System

Implementation of Official Control Programs

- Control programs are assigned to aforementioned Competent Authorities (CAs)
- Competent Authorities carry out the controls, taking coordination and cooperation measures, which are issued either through cooperation protocols, or meetings and mutual information.
- Findings of these controls, including non-compliance with the requirements of the legislation, recommendations and corrective measures to be taken by the FBOs, are recorded in official reports to which are attached all relevant documents providing evidence of the conclusions of each inspection.



Official Control System

Implementation of Official Control Programs

- The Competent Authorities send these reports to the FBOs and a schedule of actions and re-inspection is set, where required.
- Competent Authorities, Regional or Local, collect the data and communicates them to Central Service of EFET through the Integrated Information System (OPS), in order to be evaluated in the direction of verification of the objectives - possible corrective actions - and to be used in the planning of the next control programs.



Official Control System

Effectiveness of official controls

To improve the effectiveness of official controls, three (3) main tools have been developed:

1. A new risk analysis model to ensure the frequency of inspections
2. New checklists with scoring system to ensure more effective inspections
3. A new food safety plan tool for the development of the laboratory control programs of EFET



1. A new risk model

Issuance of JM 1408/274009/2020 "Classification of food businesses in risk categories - Frequency of official controls'

Pursuant to the Union legislation since 2007 and with a recent revision in 2017, EFET had issued a guide for the classification of food businesses, based on risk, which was the basis of the legislation together with the additional requirements of Reg. 625/2017.

1. A new risk model

Sending of the relevant application circular no. 4058 / 21.04.21 to all competent authorities

According to this JMC, the classification of companies in risk categories is done with the following criteria:

A. The inherent risk, which is determined by:

B. The dynamic risk determined by:

1. A new risk model

A. The inherent risk, which is determined by:

- The risk profile of the company as defined by business sector in the Annex which is an integral part of the aforementioned JMC
- The type of food produced
- The type of business activity
- The processes of processing and handling food
- The size of the business

1. A new risk model

B. The dynamic risk determined by:

- The existing level of compliance according to the latest regular inspection and the rating scale of the checklists
- The company's compliance history according to the results of the previous three regular inspections
- The fault of the company in food incidents or its involvement in serious incidents of voluntary deception of consumers.

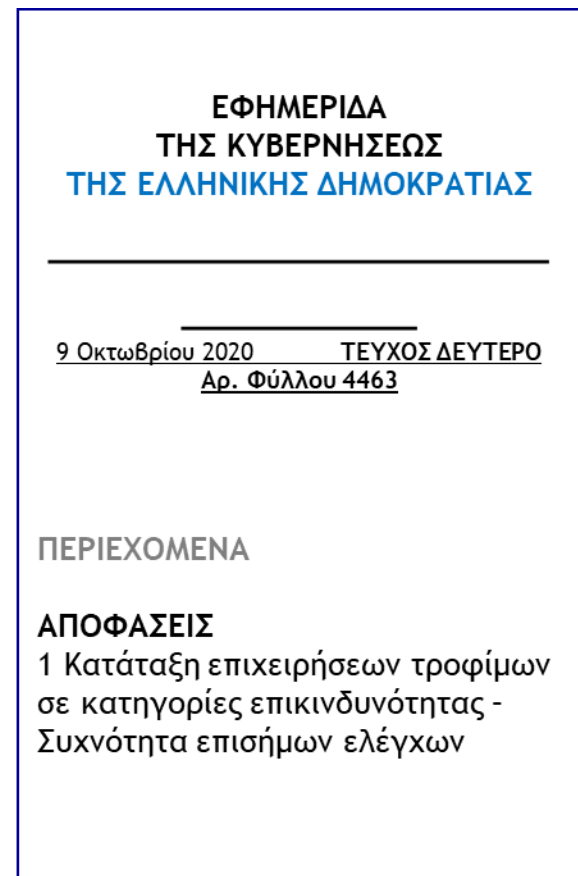
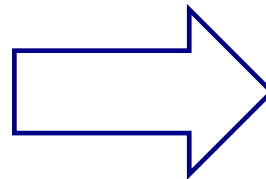
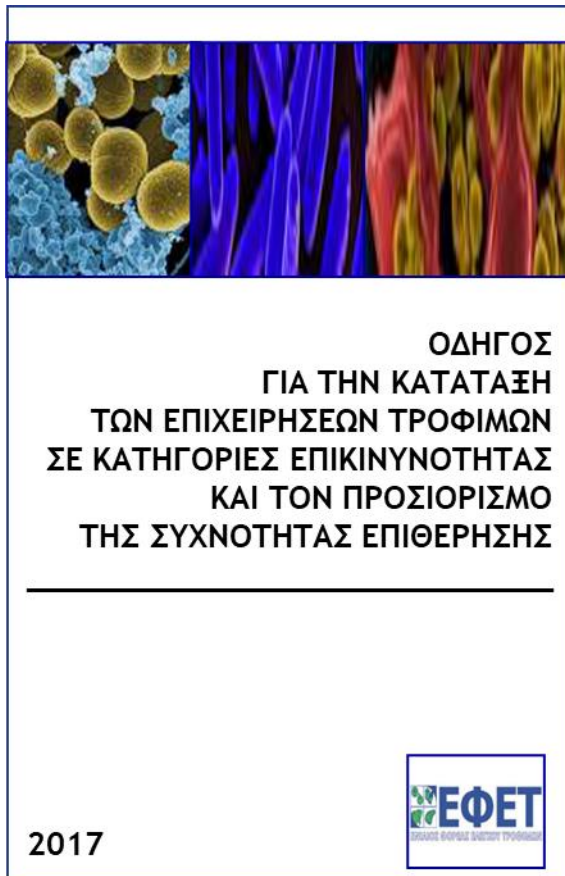
1. A new risk model

A scoring system is then applied by parameterizing all risk criteria in combination with weights to extract the overall score that will determine the appropriate frequency of controls.

According to this system, companies are inspected - according to their ranking- as follows:

- ✓ **High Risk** every 6-18 months
- ✓ **Medium Risk** every 12-24 months
- ✓ **Low Risk** every 18-36 months

1. A new risk model



2. New checklists with scoring system

New checklists were developed for the main categories of food businesses as a revision and adaptation of existing checklists by adopting:

- the configuration of control points based on importance
- the ranking of the findings with a score
- the ranking of companies based on the findings
- utilization of the overall ranking to define the frequency of business inspections

2. New checklists with scoring system

Organization and implementation of a pilot training program for the implementation of control forms and risk analysis for EFET and DAOK (local CA's on 7-8 / 11/2019)

Implementation of 20 revised Control Forms for basic categories of food production , distribution companies and retail

Sending a relevant circular of application no. 4057 / 21.04.21, to all competent authorities on the field of their competence.

2. New checklists with scoring system

Posting on the EFET website



Στοιχεία Αρμόδιας Αρχής

Είδος Ελέγχου	✓ ή -
Τακτικός	
Επανελέγχος	
Έκτακτος	
RASFF	
Ημερομηνία προηγούμενου ελέγχου:	
Ημερομηνία & Ώρα Ελέγχου:	

ΕΝΤΥΠΟ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΙΜΑ, ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ & ΛΟΙΠΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	
ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ	
1	Επωνυμία
2	Διεύθυνση
3	Τηλέφωνο / Fax
4	E-mail
5	Όνοματεπώνυμο Ιδιοκτήτη
6	ΑΦΜ / ΔΟΥ
7	Όνοματεπώνυμο Νόμιμου Εκπροσώπου
8	Αριθμός Έγκρισης

Official Control System Effectiveness of official controls

2. New checklists with scoring system

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΕΣ						
Α. ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΥΤΟΕΛΕΓΧΟΥ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία	
1 Διαγράμματα ροής ή περιγραφή ροής για όλα τα προϊόντα ή ανά προϊόν	0	9	18	0		
2 Επιβεβαίωση τήρησης διαδικασίας βάσει των αρχών HACCP	0	9	18	0		
3 Έχουν καταγραφεί όλοι οι πιθανοί κίνδυνοι και έχουν εντοπιστεί ΣΕ για όλες τις κατηγορίες των παραγόμενων προϊόντων	0	9	18	0		
4 Εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα ΚΣΕ ή των ΣΕ	0	6	12	0		
5 Υπάρχει τεκμηρίωση των κρίσιμων ορίων (βήχιογραφοί ή νομαθικοί)	0	6	12	0		
6 Εφαρμόζονται αποτελεσματικές διαδικασίες παρακολούθησης στα ΚΣΕ	0	9	18	0		
7 Έχουν καθοριστεί οι απαραίτητες διορθωτικές ενέργειες και τεκμηριώνονται	0	6	12	0		
8 Εφαρμόζονται διαδικασίες επαλήθευσης/ επικύρωσης για την ανάδειξη της αποτελεσματικότητας	0	6	12	0		
9 Γίνεται ανασκόπηση του συστήματος HACCP (αλλαγές νομοθεσίας, προμηθειών, αλλαγές προϊόντων κλπ)	0	6	12	0		
10 Κατάλληλη τεκμηρίωση σε περίπτωση χρονικών διαχωρισμών κατά την παραγωγή διαδικασίας	0	9	18	0		
11 Τήρηση αρχείων	0	6	12	0		
Εφαρμογή συστήματος HACCP/αρμοιότητα δυνατότητας ευελιξίας						
Β. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ – ΑΠΟΛΥΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία	
12 Υφίσταται διαδικασία καθαρισμού – απολύμανσης με προδιορισμένη συχνότητα που να ικανοποιεί τις απαιτήσεις της εγκατάστασης	0	9	18	0		
13 Έλεγχος αποτελεσματικότητας του καθαρισμού / απολύμανσης επιφανειών / εξοπλισμού	0	6	12	0		
14 Εξετάσεις από τις επιφάνειες για Listeria spp κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας και τεκμηρίωση	0	9	18	0		
15 Κατάλληλα υλικά καθαρισμού – απολύμανσης που χρησιμοποιούνται βάσει των οδηγιών χρήσης τους και αποθηκεύονται σε διακριτό χώρο	0	6	12	0		
Γ. ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΛΕΓΧΟΥ ΕΠΙΒΑΒΩΝ ΟΡΓΑΝΙΣΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία	
16 Εφαρμογή τεκμηριωμένου προγράμματος ελέγχου επιβλαβών οργανισμών	0	6	12	0		
17 Χρήση προληπτικών μέτρων (είσες, αεροκουρτίνες, άλλοι προστατευτικοί μηχανισμοί)	0	6	12	0		
18 Τοποθέτηση των παγίδων σύμφωνα με το σχετικό σχεδιάγραμμα / Ίκανοποιητική κάλυψη	0	6	12	0		
19 Χρήση Εγκριμένων σκευασμάτων	0	6	12	0		
20 Διαβίωμας ενθέρσεως, καταγραφή ευρημάτων & διορθωτικών ενεργειών	0	3	6	0		
Δ. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία	
21 Υπάρχει μέριμνα και πρόγραμμα για την εκπαίδευση νέων υπαλλήλων ή όταν υφίστανται αλλαγές στην παραγωγική διαδικασία (νέο προϊόν, υιοθέτηση νέας τεχνολογίας)	0	6	12	0		
22 Υφίσταται παρεχόμενο και σχετικά τεκμηρίωση (αρχές ατομικής υγιεινής, αρχές ορθών πρακτικών, εκτέλεση εργασίας βάσει της θέσης)	0	3	6	0		
Ε. ΕΛΕΓΧΟΣ ΝΕΡΟΥ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία	
Προεδιορισμός προεπιλεγμένης πηγής νερού						
Απόδοση δικτύου						
Διαθέσιμο σχεδιάγραμμα σημείων υδροδότησης (παροχή (πυαύ & κρύου)	0	3	6	0		
24 Συχνότητα μικροβιολογικών και φυσικοχημικών εξετάσεων νερού ακολουθείται	0	6	12	0		
Άλλα μέτρα για την αποφυγή κινδύνων (χλωρίωση, φίλτρα, UV & μέτρα διήθησης)						
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ	70,00%	312	39,90%			0
	218,4		124,49		LOW RISK	

2. New checklists with scoring system

The traceability systems in addition to the general requirements of Regulation 178/2002 (article 18), have been adapted to the specific requirements of Regulations 931/2011 for food of animal origin. For the better integration of the above-mentioned Regulations in the traceability systems, a relevant circular was sent to Cas, with reference number 4019 / 16.03.2015

ΚΕΦΑΛΑΙΟ II- ΙΧΝΗΛΑΣΙΜΟΤΗΤΑ						
		ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
25	Συσχέτιση ποιοτική & ποσοτική των α' & βοηθητικών υλών με τους προμηθευτές τους (όνομα, διεύθυνση) & ημερομηνία παραλαβής καθώς και των τελικών προϊόντων με τους αποδέκτες τους (όνομα & διεύθυνση & ημερομηνία αποστολής)	0	9	18	0	
26	-Ειδικές απαιτήσεις για το κρέας -βόειο κρέας & προϊόντα με βάση το βόειο κρέας -χώρα καταγωγής ή τόπος προέλευσης για κρέας χοιροειδών, προβατοειδών, αιγοειδών & πουλερικών -για κατεψυγμένη πρώτη ύλη: ημερομηνία παραγωγής & κατάψυξης (btb)	0	9	18	0	
27	Σύστημα εσωτερικής ιχνηλασιμότητας (προαιρετικά): Συσχέτιση αριθμού παρτίδων των χρησιμοποιούμενων συστατικών για κάθε παρτίδα προϊόντος (σύνθετα)	0	3	6	0	
28	Αναγνώριση παρτίδας τελικών προϊόντων	0	9	18	0	
29	Αποτελεσματική λειτουργία συστήματος ανάκλησης	0	9	18	0	
30	Τήρηση σχετικών αρχείων	0	9	18	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ II		96			0	
		70,00%	39,90%			
		67,2	38,30	LOW RISK		

Official Control System Effectiveness of official controls

2. New checklists with scoring system

ΚΕΦΑΛΑΙΟ III- ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ / ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΗ ΕΛΕΓΧΟΙ						
		ΝΑΙ (Συμφέρει)	ΜΕΡΩΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμφέρει)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
31	Γίνονται εργαστηριακές αναλύσεις	0	9	18	0	
32	Πραγματοποιείται συχνότητα διαγνωστικής για κρέας & παραπροϊόντα για E.coli και Salmonella ή Εξέταση από την υγειονομική επιχείρηση	0	9	18	0	
Μικροβιολογικά κριτήρια ασφαλείας						
33	Λαμβάνονται δείγματα στα πλαίσια προς κατανομή	0	9	18	0	
34	Μαζί με υποστηρίξουν την ανάπτυξη	0	9	18	0	
	Μη μαζί με υποστηρίξουν την ανάπτυξη					
	Μελλον παρασκευάζει για την τεκμηρίωση του αριθμού των 100 cfu/g					
	Κρέας & παραπροϊόντα που προορίζονται να καταναλωθούν ωμά					
35	Κρέας & παραπροϊόντα από κρέας πουλερικών που προορίζονται να μαγειρευτούν	0	9	18	0	
	Κρέας & παραπροϊόντα από κρέας αυτών από πουλερικών που προορίζονται να μαγειρευτούν					
	Μηχανικά διαχωρισμένο κρέας					
	Πρόϊοντα με βάση το κρέας					
	Ζαχαρώδη κολάκια					
36	Σειτόμελα διατηρούνται/επιτελούνται	0	9	18	0	
Μικροβιολογικά κριτήρια υγιεινής κατά τη διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας						
36	Σειτόμελα σε σφραγισμένα πουλερικών	0	6	12	0	
37	Αρμόβια σπορίων & E.coli σε κρέας και ΜΜ	0	6	12	0	
38	E.coli σε παραπροϊόντα κρέατος	0	6	12	0	
39	Βακτηριακή Πρόσμιξη (Βαρία Μπράζιλια, Δοξίνας κλπ)	0	6	12	0	
Άλλες εργαστηριακές εξετάσεις						

Εργαστηριακή υποστήριξη εντός ή εκτός επιχείρησης					
Διατεταγμένο εργαστήριο					
Χρήση πρότυπων μεθόδων αναφοράς ή ισοδύναμων επικυρωμένων έναντι της μεθόδου αναφοράς, αναλυτικών μεθόδων					
40 ΤΡΟΠΟΣ ΠΡΟΔΙΑΚΡΙΣΗΣ ΧΡΟΝΟΥ ΣΩΜΕ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ (Shelf-life): Διαδικασία προσδιορισμού του χρόνου ζωής των τελικών προϊόντων	0	9	18	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ III	156				
	79,60%	39,90%		LOW RISK	
	109,2	82,24			

ΚΕΦΑΛΑΙΟ IV- ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΡΑΜΜΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ – ΕΠΛΗΘΥΝΣΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΩΝ						
A.	ΠΑΡΑΡΑΦΗ – ΑΠΟΔΟΧΕΥΣΗ ΠΡΟΤΩΝ ΥΔΩΝ	ΝΑΙ (Συμφέρει)	ΜΕΡΩΣ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμφέρει)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
41	Έλεγχος κατάλληλότητας μέσων και ανιχνής μεταφοράς και θερμοκρασίας	0	9	18	0	
42	Έπαρκος εύρος για το χειρισμό των πρώτων υλών κατά τις διαδικασίες καθαρισμού & παραλαβής	0	9	18	0	
43	Πραγματοποιείται συστηματικός μακροσκοπικός έλεγχος	0	6	12	0	
44	Έλεγχος συνολικότητας εγγυήσεων	0	6	12	0	
45	Ασφάλειες δια - όσον πρόκειται για το καταψυγμένο κρέας (βασίδια το βούτυρο): παραγωγή παραγωγής ή/και κατάψυξης, αν είναι διαφορετικό από την παραγωγική παραγωγή	0	9	18	0	
46	Η αποθήκευση γίνεται στις επιβεβαιωμένες συνθήκες υφάρ & έκθεσης καθαριότητας	0	6	12	0	
47	Τύχητα κρέατος οφείλουν αποθηκευθούν προστασία (π.χ. μέτρα αποφυγής επαφών με τα χέρια εργαζομένων σφραγισμένα και ομοειδή μετρημένα προϊόντα)	0	6	12	0	
48	Υγειονομική κατάσταση καταγραφής θερμοκρασιών και ανάλυση μικροβίων σε περίπτωση αποκλίσεων	0	9	18	0	
49	Η δειγματοληψία ακολουθείται πριν την κίνηση των τροφίμων στο χώρο παραγωγής	0	6	12	0	
50	Πρόϊοντα που δεν πληρούν τις προδιαγραφές επιστρέφονται, αποθηκεύονται σε διακριτό χώρο και διαγράφονται ανάλογα	0	6	12	0	
ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ						
51	Τύχητα των προβλεπόμενων τεκμηριωμένων παραγωγικών διεργασιών	0	9	18	0	
52	Οι πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή κρέατος, παραπροϊόντων και ΜΜ, τρέφουν τις υγιείς απαιτήσεις	0	9	18	0	
53	Υφίσταται έλεγχος συστήματος επιβίβασης, θερμικής επεξεργασίας και συστήματος συσκευασίας	0	9	18	0	
54	Υφίσταται έλεγχος των συνθηκών πρόθεσης αβύσσου (αξιού συνθηκών υγρασίας-θερμοκρασίας κρέατος)	0	9	18	0	
55	Γαρίφα φύλλ / κατάψυξη - Ορθή χρήση & λειτουργία	0	6	12	0	
56	Έλεγχος μετακίνησης ανάλογα με το επίπεδο υγιεινής επιμέρους χώρων	0	9	18	0	
57	Έλεγχος θερμοκρασιών κρέατος και θερμοκρασιών περιβάλλοντος	0	9	18	0	
58	Φθοριστική βρονοειδής διαφωτισμός	0	6	12	0	
59	Η απολύμανση των εργαλείων γίνεται με παροχή θερμού νερού σε θερμοκρασία τουλάχιστον 82° C ή με αναλόγως ούστρα με ισοδύναμο αποτέλεσμα	0	9	18	0	
ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΝΑΛΥΣΕΩΣ						
60	Πρόσονται τα μέτρα αποφυγής επαφών με περίπτωση ανασυνσκευασίας	0	6	12	0	
61	Τύχητα επιβεβαιωμένων / κατάλληλων συνθηκών υγιεινής	0	6	12	0	
62	Σε περίπτωση χρήσης ειδικών συστημάτων ανασυνσκευασίας (π.χ. vacuum, modified technology κλπ.) υφίσταται ούστρα μέτρων των διαδικασιών	0	6	12	0	
63	Χρήση μεθόδων αξιολόγησης μετά τη συσκευασία	0	3	6	0	
ΑΠΟΔΟΧΕΥΣΗ – ΔΙΑΔΟΧΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ						
64	Υπάρχουν επαρκείς φάκελοι αποθήκευσης & κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας και υγιεινής αποθήκευσης	0	6	12	0	
65	Τύχητα συστήματος «first in – first out»	0	6	12	0	
66	Αύστηρες με κατάλληλα μέτρα	0	6	12	0	
67	Κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας (με σωστή διαμόρφωση προς τα άνω τμήρα βελών) και υγιεινής μεταφοράς	0	6	12	0	
68	Πρόϊοντα που ανασυνσκευάζονται επιστρέφονται και αποθηκεύονται σε διακριτό χώρο και διαγράφονται ανάλογα	0	6	12	0	
69	Υφίσταται διαδικασία πολλαπλής επιστροφής (επιμετρητή αποθήκευσης και με κατάλληλη επισήμανση)	0	9	18	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ IV						
	414					
	79,06%	39,90%		LOW RISK		
	289,0	166,19				

Official Control System Effectiveness of official controls

2. New checklists with scoring system

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V : ΣΕΝΑΡΙΟ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗΣ ΥΠΟΔΟΜΩΝ					
A. ΣΕΝΑΡΙΟ ΑΠΟΤΙΜΗΣΗΣ ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΥΠΟΔΟΜΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
70	Υπάρχει γραπτός κωδικός ποιότητας	0	3	6	0
71	Υπάρχει γραπτός κωδικός ποιότητας με τηλέφωνο	0	6	12	0
72	Κυριολεκτική διαβάθμιση καθαριότητας γραπτός κωδικός ποιότητας	0	6	12	0
73	Προκαταρκτική έρευνα (δραστήριος) της εγκατάστασης	0	3	6	0
74	Έγγραφο μέλητος με τον αριθμό/όνομα παραγωγού	0	3	6	0
75	Κατάλληλος χώρος (πίνακας υγιεινότητας, κ.λπ.) διαθέσιμος στον χώρο κατασκευής και τελικού προϊόντος ή γραπτός διαβαθμισμένος	0	3	6	0
76	Εύκολο διασποράσιμος μέλητος	0	6	12	0
B. ΣΥΝΤΑΚΤΑΡΙΑ ΕΤΑΙΡΕΙΑ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
77	Κατάλληλος χώρος κατασκευής	0	6	12	0
78	Κατάλληλος χώρος αποθήκευσης – αποστείρωσης	0	6	12	0
79	Κατάλληλος χώρος συσκευασίας & αδειασμού	0	6	12	0
80	Πλάκα προστασίας στα εισιτήρια	0	3	6	0
81	Σημείο φρεσκάδας, προστατευμένο φυσικό μέγεθος	0	3	6	0
82	Σημείο κεραιών, αποφυγή κεραιών ροής νερού από αμυγδαλιές, σε καθαριότητα χώρου	0	6	12	0
83	Υγιεινότητα φρέσκων – αποστειρωμένων αποβλήτων λυμάτων και τερματισμός	0	6	12	0
C. ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
84	Κατάλληλος χώρος	0	6	12	0
85	Κατάλληλος υδραυλικός εξοπλισμός	0	6	12	0
86	Κατάλληλος εξοπλισμός υδραυλικός (όπου απαιτείται) (εργαλεία θερμοκρασίας γραμμή) κατά διαστήματα (έξοδος)	0	6	12	0
87	Κατάλληλος εξοπλισμός με σύστημα αερισμού κατασκευής θερμοκρασίας (σύστημα αναρρόφησης)	0	6	12	0
88	Εξοπλισμός χωρίς κινούμενα μέρη σε σύστημα παραγωγής/αποστείρωσης & παρακολούθησης του μέγεθους – θερμοκρασίας παραγωγής, και υπό κατάλληλη προστασία	0	6	12	0
89	Εξοπλισμός θερμοκρασίας παραγωγής, ελέγχεται με σύστημα ελέγχου και καταγραφής των παραμέτρων (μέγεθος – θερμοκρασία της διαδικασίας)	0	6	12	0
90	Κατάλληλος υδραυλικός εξοπλισμός παραγωγής	0	6	12	0
91	Εξοπλισμός & γραμμή αποστείρωσης με την πρόληψη φυσικών νούλων (κατασκευή μεμβράνης, σφραγισμένο/πυροσταβλήσιμο/υδατοστεγνό/υδατοστεγνό, κλειστό, κλειστό, κλειστό, κλειστό κ.λπ.)	0	6	12	0
92	Κατάλληλος μέγεθος και εγκατάσταση καθαριότητας – αποστείρωσης, εξοπλισμού & γραμμής	0	6	12	0
D. ΕΡΓΟ ΥΠΟΔΟΜΩΝ & ΑΡΧΙΤΕΚΤΟΝΙΑ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
93	Σημείο σφράγισης τοιχείων	0	3	6	0
94	Σημείο σφράγισης	0	3	6	0
95	Προβλεπόμενα τοιχεία με στεγανότητα και διασπορά νερού (πρόληψη ροής νερού)	0	3	6	0
96	Προβλεπόμενα τοιχεία – κλειστό κλειστό	0	3	6	0
97	Κατάλληλος υδατοστεγνός και απορροφητικός χώρος	0	3	6	0
98	Κατάλληλος με στεγανότητα απορροφητικό εργαλείο	0	3	6	0
E. ΠΥΡΟΣΦΕΡΕΙΟΝ & ΠΥΡΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
99	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία με τον αριθμό/όνομα παραγωγού, ελέγχεται με σύστημα τοιχείων	0	6	12	0
100	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία με τον αριθμό/όνομα παραγωγού, ελέγχεται με σύστημα τοιχείων	0	3	6	0
101	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία με τον αριθμό/όνομα παραγωγού, ελέγχεται με σύστημα τοιχείων	0	3	6	0
102	Κατάλληλος και καθαρός χώρος (κατασκευή) στεγανότητα γραμμής παραγωγής	0	3	6	0
103	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία με τον αριθμό/όνομα παραγωγού (ελέγχεται με σύστημα τοιχείων) γραμμής παραγωγής με διαβάθμιση και υδραυλικά στοιχεία παραγωγής	0	6	12	0
F. ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ/ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΟΡΓΑΝΩΣΗΣ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
104	Πλάκα παρασκευαστικής & παραγωγικής αναρρόφησης ελέγχου	0	6	12	0
105	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	3	6	0
106	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
107	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
108	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
109	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
110	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
111	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
112	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
113	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
114	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
115	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
116	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
117	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
118	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
119	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
120	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
121	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0
122	Προβλεπόμενα υδραυλικά στοιχεία	0	6	12	0

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI : ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΛΟΙΠΩΝ ΑΠΑΙΤΗΣΕΩΝ					
A. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΖΩΙΚΩΝ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
107	Ορθή επισήμανση και διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων:	0	6	12	0
	κατηγορία 1 : υψηλός κίνδυνος (απαγορευμένες ουσίες)				
	κατηγορία 2 : μεσαίος κίνδυνος (μικροβιολογικοί παράγοντες ή κατάλοιπα φαρμάκων)				
	κατηγορία 3 : χαμηλός κίνδυνος (ελαττωματικά συσκευασίας)				
108	Κατάλληλος συνθήκες αποθήκευσης και διακρίτος χώρος (κατάλληλοι περιέκτες, θερμοκρασίες χώρου συλλογής)	0	6	12	0
109	Υγιεινότητα (και τήρηση εγγράφων)	0	6	12	0
110	Εύμβαση με εταιρεία διαχείρισης ΖΥΠ	0	6	12	0
111	Τρόπος απομάκρυνσης από την εγκατάσταση (ιδιότητα οχήματα ή οχήματα εταιρείας διαχείρισης ΖΥΠ)	0	6	12	0
B. ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
112	Κατάλληλος χώρος αποθήκευσης απορριμμάτων με σήμανση	0	6	12	0
113	Απομάκρυνση απορριμμάτων από τους χώρους παραγωγής με κατάλληλη συχνότητα – αποφυγή επιμολύνσεων	0	6	12	0
Γ. ΧΡΗΣΗ ΠΑΡΑΓΟΝΤΩΝ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ (ΠΡΟΣΘΕΤΑ & ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΥΛΕΣ)	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
114	Χρήση επιτρεπόμενων προσθέτων ανά προϊόν	0	9	18	0
115	Τήρηση κριτηρίων καθαριότητας και συνοδευτικά πιστοποιητικά προμηθευτών προσθέτων	0	6	12	0
116	Ποσότητα προστιθέμενων προσθέτων (στα τελικά προϊόντα) βάσει τήρησης νομοθετημένων ορίων ή quantum satis	0	6	12	0
117	Τεκμηρίωση ορθής χρήσης προσθέτων (αύστημα αυτοελέγχου: δοσομετρικές συσκευές, βαθμονόμηση ζυγών κ.λπ.)	0	9	18	0
118	Χρήση Νιτρωτών/ Νιτρωδών	0	9	18	0
					Ελεγχος κατά την προθήκη στο τρόφιμο
					Η προθήκη των νιτρωδών στο τρόφιμο να είναι με τη μορφή «μείγμα με αλάτι ή υποκατάστατό του»
119	Αρχή της μεταφοράς	0	9	18	0
	Αφορά σε κατηγορίες τροφίμων που εφαρμόζεται η αρχή της μεταφοράς				
	Παρέχει τεχνολογική λειτουργία στο προϊόν				
	Επισήμανση στο τελικό προϊόν(μόνο σε περίπτωση που παρέχει τεχνολογική λειτουργία στο τελικό προϊόν)				
	Περιπτώσεις που παρατηρείται «Αντιστροφή αρχή της μεταφοράς»				
120	Γίνεται ορθή επισήμανση	0	9	18	0
Δ. ΥΛΙΚΑ & ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΣΕ ΕΠΙΦΑΝ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
121	Χρήση κατάλληλων ΥΑΕΤ & με βάση τις οδηγίες του παρασκευαστή τους σε σχέση με το είδος του τροφίμου	0	6	12	0
122	Συνοδευτικά πιστοποιητικά για τα ΥΑΕΤ βάσει της σχετικής νομοθεσίας όπου προβλέπονται (π.χ. δηλώσεις συμμόρφωσης για πλαστικά)	0	3	6	0

Official Control System

Effectiveness of official controls

2. New checklists with scoring system

Ε.	ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ	ΝΑΙ (Συμμόρφωση)	ΜΕΡΙΚΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗ	ΟΧΙ (μη συμμόρφωση)	Δεν εφαρμόζεται	Βαθμολογία
	ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ (προσυσκευασμένα)					
125	Όνομασία πώλησης	0	6	12	0	
126	Κατάλογος συστατικών	0	6	12	0	
127	Αλλεργιογόνα	0	9	18	0	
128	Ποσότητα ορισμένων συστατικών ή κατηγοριών συστατικών	0	6	12	0	
129	Καθαρή ποσότητα	0	6	12	0	
130	Τελική ημερομηνία ανάλυσης	0	6	12	0	
131	Τυχόν ιδιαίτερες συνθήκες αποθήκευσης ή/και συνθήκες χρήσης	0	6	12	0	
132	Όνομα ή εμπορική επωνυμία & δ/ση ΥΕΤ	0	6	12	0	
133	Χώρα καταγωγής ή τόπος προέλευσης (κρέας βοοειδών, χοιροειδών, προβατοειδών ή αιγοειδών & πουλερικών)	0	9	18	0	
134	Οδηγίες χρήσης (όπου απαιτείται)	0	9	18	0	
135	Διατροφική δήλωση	0	6	12	0	
136	Ημερομηνία κατάψυξης ή πρώτη κατάψυξη	0	6	12	0	
137	Αναγραφή του όρου «αποψυγμένο προϊόν» όπου απαιτείται	0	6	12	0	
138	Προσθήκη πρωτεϊνών διαφορετικής ζωικής προέλευσης (παρασκευάσματα & προϊόντα με βάση το κρέας)	0	6	12	0	
139	Πρόσθετο νερό (όπου απαιτείται σε παρασκευάσματα και προϊόντα με βάση το κρέας)	0	6	12	0	
140	Μορφοποιημένο προϊόν	0	6	12	0	
141	Κατά QUID επισήμανση	0	6	12	0	
142	Αναφέρεται σαφώς το Μηχανικά Διαχωρισμένο Κρέας, όπου χρησιμοποιείται	0	6	12	0	
143	Επισημαίνεται το πρόβλημα αλλαντοποίησης όταν δεν είναι βρώσιμο	0	3	6	0	
144	Το προϊόν «κμάδα» ικανοποιεί τις απαιτήσεις περιεκτικότητας σε λίπος και αναλογίας κολλαγόνου/λίπους	0	6	12	0	
145	Πρόσθετα (συμπεριλαμβανομένων και αυτών που προέρχονται από την "αρχή της μεταφοράς", εφόσον έχουν τεχνολογικό αποτέλεσμα.	0	9	18	0	
146	Κατηγορία με βάση τον ΚΤΠ (για παρασκευάσματα & προϊόντα με βάση το κρέας)	0	6	12	0	
147	Επισήμανση σε περίπτωση επεξεργασίας με ιονίζουσα ακτινοβολία	0	3	6	0	
148	Συσκευασία σε προστατευτική ατμόσφαιρα	0	3	6	0	
149	Κατάλληλο μέγεθος γραμματοσειράς	0	3	6	0	
150	Αντίστροφος έλεγχος επισήμανσης (δεν αναγράφονται συστατικά τα οποία δεν υπάρχουν στο προϊόν)	0	6	12	0	
151	Ορθή αναγραφή λοχυρισμών και υγείας	0	9	18	0	
152	Ορθή διαχείριση & τρόπος αναγραφής του σήματος αναγνώρισης	0	9	18	0	
ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ VI		576				0
		70,00%	39,90%			
		403,2	229,82			LOW RISK

Official Control System

Effectiveness of official controls

2. New checklists with scoring system

ΚΑΝΟΝΑΣ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ
Κάθε κεφάλαιο έχει έναν συγκεκριμένο αριθμό βαθμών οι οποίοι αξιολογούνται με βάση την αρχή:
Χαμηλή συμμόρφωση: 70% ή περισσότερο από το σύνολο της βαθμολογίας των μη συμμορφώσεων
Μέση συμμόρφωση: 40% - 69,9% από το σύνολο της βαθμολογίας των μη συμμορφώσεων
Υψηλή συμμόρφωση: 0 - 39,9% από το σύνολο της βαθμολογίας των μη συμμορφώσεων
Αξιολόγηση συνολικού κινδύνου του εντύπου ελέγχου (στο σύνολο των κεφαλαίων)

ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΩΝ = 6		ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ I		LOW RISK
		ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ II		LOW RISK
30% του συνόλου = 2 κεφάλαια		ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ III		LOW RISK
		ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ IV		LOW RISK
		ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ V		LOW RISK
Χαμηλού Κινδύνου: Από τα 6 κεφάλαια, κανένα κεφάλαιο χαμηλής συμμόρφωσης και μέχρι ένα κεφάλαιο (<30%) μέσης συμμόρφωσης		ΣΥΝΟΛΟ ΚΕΦΑΛΑΙΟΥ VI		LOW RISK
Μεσαίου Κινδύνου: α. Από τα 6 κεφάλαια, κανένα κεφάλαιο χαμηλής συμμόρφωσης και τουλάχιστον δύο κεφάλαια (≥ 30%) μέσης συμμόρφωσης β. Από τα 6 κεφάλαια ένα κεφάλαιο (≤ 20%) χαμηλής συμμόρφωσης και οποιοσδήποτε συνδυασμός κεφαλαίων με υψηλή και μέση συμμόρφωση				
Υψηλού Κινδύνου: Από τα 6 κεφάλαια, τουλάχιστον δύο κεφάλαια (≥ 30%) χαμηλής συμμόρφωσης και οποιοσδήποτε συνδυασμός κεφαλαίων με υψηλή και μέση συμμορφωση				
Η επιχείρηση κρίνεται με την παρούσα ως:				
ΥΨΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΜΕΣΑΙΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ	ΧΑΜΗΛΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ		
ΓΕΝΙΚΑ ΣΧΟΛΙΑ – ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ – ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ				
Ημερομηνία επανελέγχου :				

3. The National Food Safety Plan

The National Food Safety Plan is a tool for the development of the laboratory control programs of EFET, based on risk analysis that focuses on the objective assessment of the likelihood and severity of effects of risk factors that can cause foodborne illnesses or more generally adversely affect the consumers' health.

3. The National Food Safety Plan

The tool prioritizes the various risk factors per food category by answering 4 key questions about potential food hazards:

1. What kind of danger may arise.
2. How likely is the risk to arise.
3. What are the consequences of this risk.
4. What factors affect it.

The higher the risk for a given food hazard and food commodity, the higher the priority in the planning of the food safety control plan.

Official Control System

Sanctions and Enforcement

Single, proportionate and dissuasive system of administrative measures and penalties in place for the entire range of the food chain (L 4235/2014 in force)

- Unified approach in sanctioning procedures by all authorities responsible for official controls
- More effective implementation of the measures/procedures for restrictions & prohibitions of non compliant foods/food establishments (suspension of operation, closure e.t.c.)



Official Control System

Sanctions and Enforcement

Single, proportionate and dissuasive system of administrative measures and penalties in place for the entire range of the food chain (L 4235/2014 in force)

- secures the actions of the authorities regarding the application of the rules by implementing measures of escalating or combined scale such as:
 - ✓ Indication of recommendations
 - ✓ Taking measures (food restriction, withdrawal procedures, product recall, increase of controls , revocation of the approval of establishments, etc.)
 - ✓ Imposition of administrative and / or penal sanctions, in combination with the securing of the right of appeal of the interested party.



Official Control System

Sanctions and Enforcement

Single, proportionate and dissuasive system of administrative measures and penalties in place for the entire range of the food chain (L 4235/2014 in force)

- secures the actions of the authorities regarding the application of the rules by implementing measures of escalating or combined scale such as:
 - ✓ Calculation of fines depending on specific criteria (kind of infringement, size of establishment etc.) for more effective, proportionate and dissuasive administrative sanctions
 - ✓ Jurisdiction on CCA's to impose sanctions/enforcement



Official Control System

Sanctions and Enforcement

The implementation of the Compliance Action Model has also been developed and is at the disposal of the authorities which includes:

- the criteria and parameters that must be taken into account by the authorities in the process of activating compliance measures and imposing sanctions, in order for the actions to be reasonable, proportionate and dissuasive in proportion to the severity and impact of the risk.



Official Control System

Cooperation between CCAs and CAs

Cooperation between CCAs

Between the Central Competent Authorities of Ministry of Rural Development and Food (MRDF), the General Directorate of Veterinary and Hellenic Food Authority (EFET) a very good level of cooperation, coordination and communication has been achieved in terms of business planning, legislative initiatives, targeted actions and tackling challenges.



Official Control System

Cooperation between CCAs and CAs

Cooperation between CCAs

The cooperation of the Authorities institutionally takes place both through the operation of the Coordinating Committee of Official Controls (CCOC) as well as through the participation in working groups and committees, meetings and cooperation of civil servants.

Examples:

- MANCP
- FVO audits
- Third countries audits
- Sanction system
- Management of emergency situations



Official Control System

Cooperation between CCAs and CAs

Cooperation between CCAs and CAs

The communication and coordination of the services of the Central Competent Authorities with the competent authorities of official controls at regional and local level, except in cases of direct administrative relationship, is the responsibility and obligation of each central competent authority in its area of responsibility and is dictated by the commitments made.



Official Control System

Cooperation between CCAs and CAs

Cooperation between CCAs and CAs

The cooperation and the coordination between the Regional Directorates of EFET and the rest regional and local authorities, is achieved by:

- Signing of special cooperation protocols for the division of controls
- Mutual information of the control data
- Common controls when required
- Meetings for the management of problems that arise.





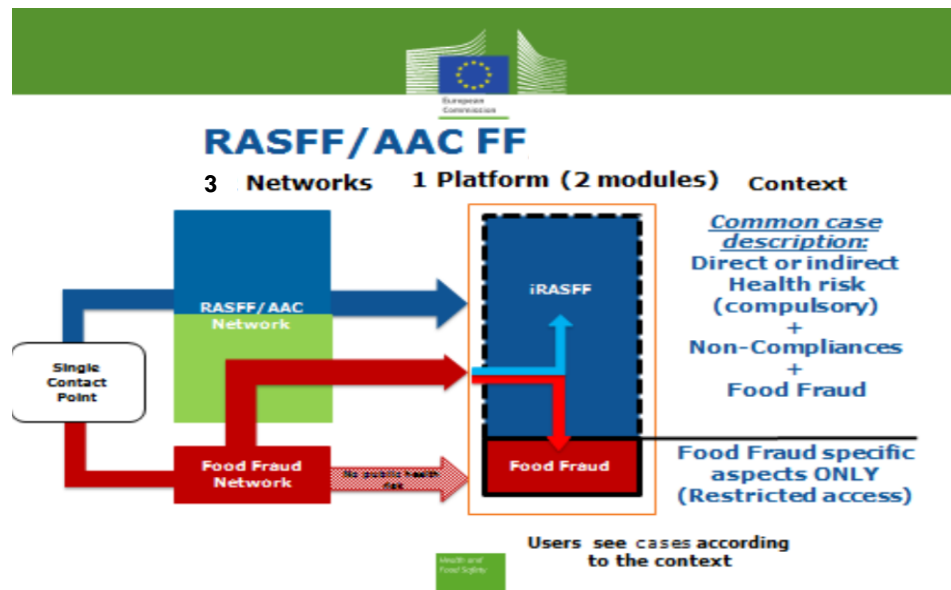
Dr Konstantinos Barmperis
Head of Directorate of Consumers Protection



European Networks for information exchange in Food Safety and Food Fraud Sector

Alert and Cooperation Network: Network composed of the **R**apid **A**lert **S**ystem for **F**ood & **F**eed (RASFF), **A**dministrative **A**ssistance & **C**ooperation (AAC) and **F**ood **F**raud (FF) networks

iRASFF e-platform: IT-tool (electronic system) which is used for an on-line exchange of information, regarding food safety, non-compliances and food fraud.



RASFF network: Rapid alert system for the notification of any direct or indirect risk to human health in connection with food, food contact material or feed for the purpose of enabling the authorities to take rapid remedial action.

RASFF notifications

- **alert notifications**, serious risk, rapid action from another RASFF network member
- **information notifications**, risk, no rapid action from another RASFF network member
- **news notifications**, risk, informal source, unverified information, unidentified product
- **border rejection notifications**, border rejection, risk

AAC network: Network for the purpose of facilitating communication between competent authorities to ensure the effective enforcement of legislation with regard to non-compliances (no risk to human health).

AAC notifications

- **Non-compliance notifications** no risk, non-compliance with the legislation (e.g. labelling, food quality, exceedance of food additives **without risk to human health**, etc)

Food Fraud Network: Network for the specific purpose of facilitating the exchange of information on fraud notifications along the agri-food chain (restricted access– confidential information)

Food fraud notifications - non-compliances concerning suspected intentional action by businesses or individuals for the purpose of deceiving purchasers and gaining undue advantage.

Hybrid notifications - suspicions for fraud along the agri-food chain and risk for human health

Cooperation with other food safety competent authorities, customs and law enforcement authorities (police, judiciary).



Members of the networks

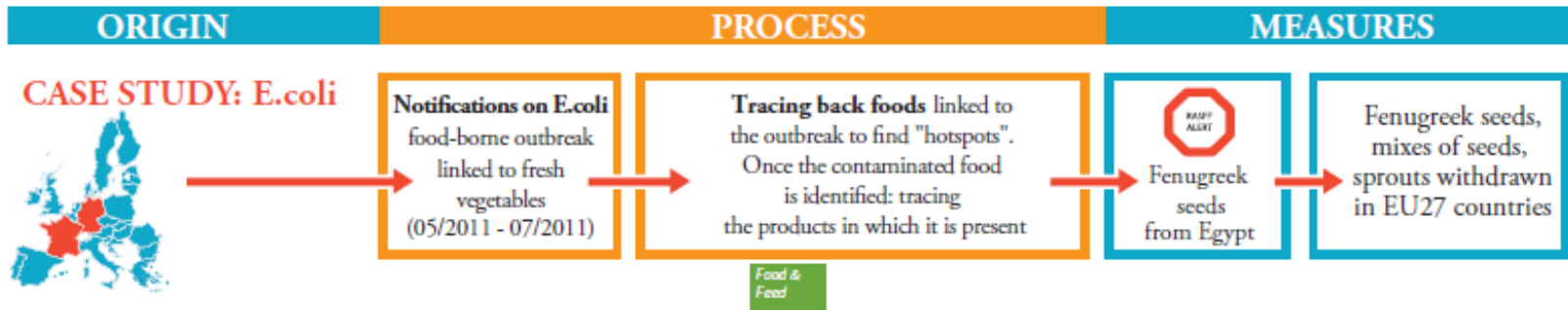
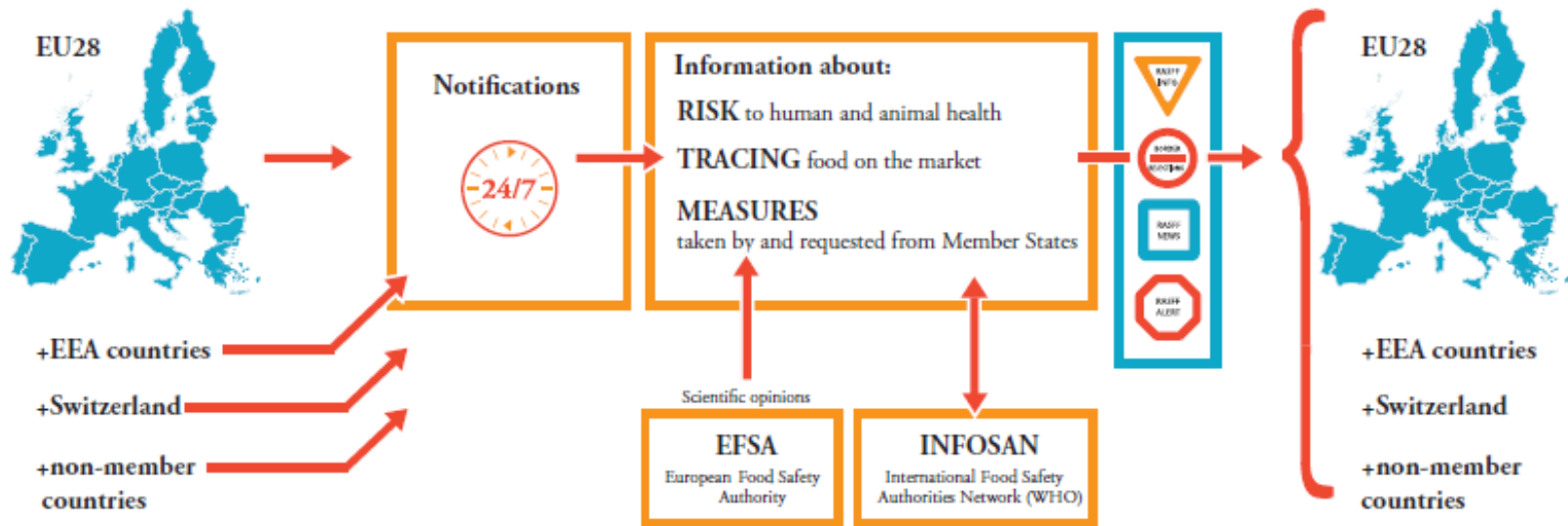
- **RASFF/AAC network:** EC, Member-states, EFTA countries (Switzerland, Norway, Iceland, Liechtenstein), EFSA (European Food Safety Authority)
- **Food Fraud Network-FFN:** EC, Member-states, EFTA countries (Switzerland, Norway, Iceland, Liechtenstein), EUROPOL, EUROJUST

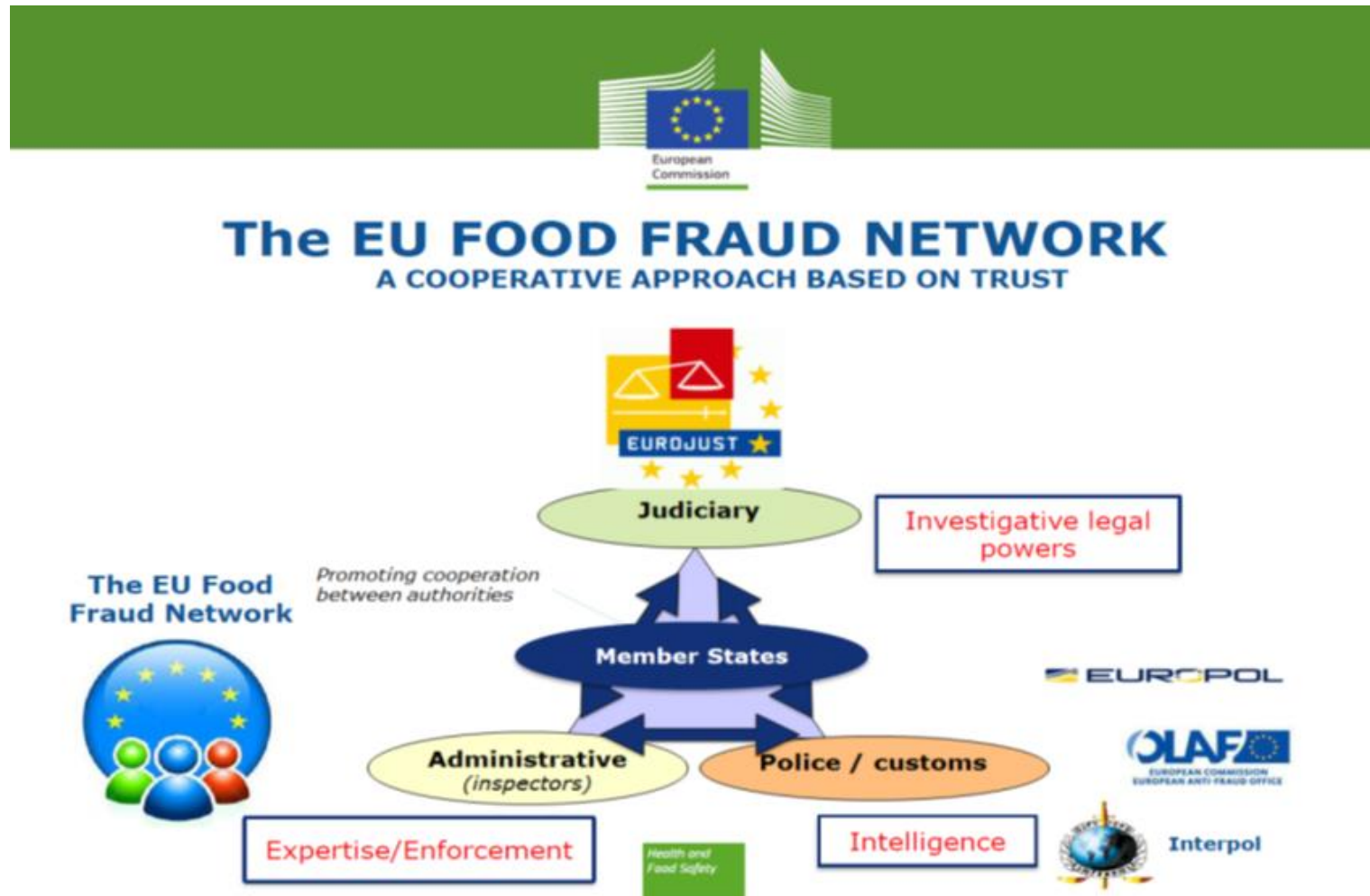
European Commission's (EC) Role

- RASFF notifications are validated by European Commission Contact Point (ECCP).
- AAC and FF notifications are validated by MS. The European Commission can make suggestions or highlights to MS, if appropriate.
- The European Commission is charged to communicate with non member countries.



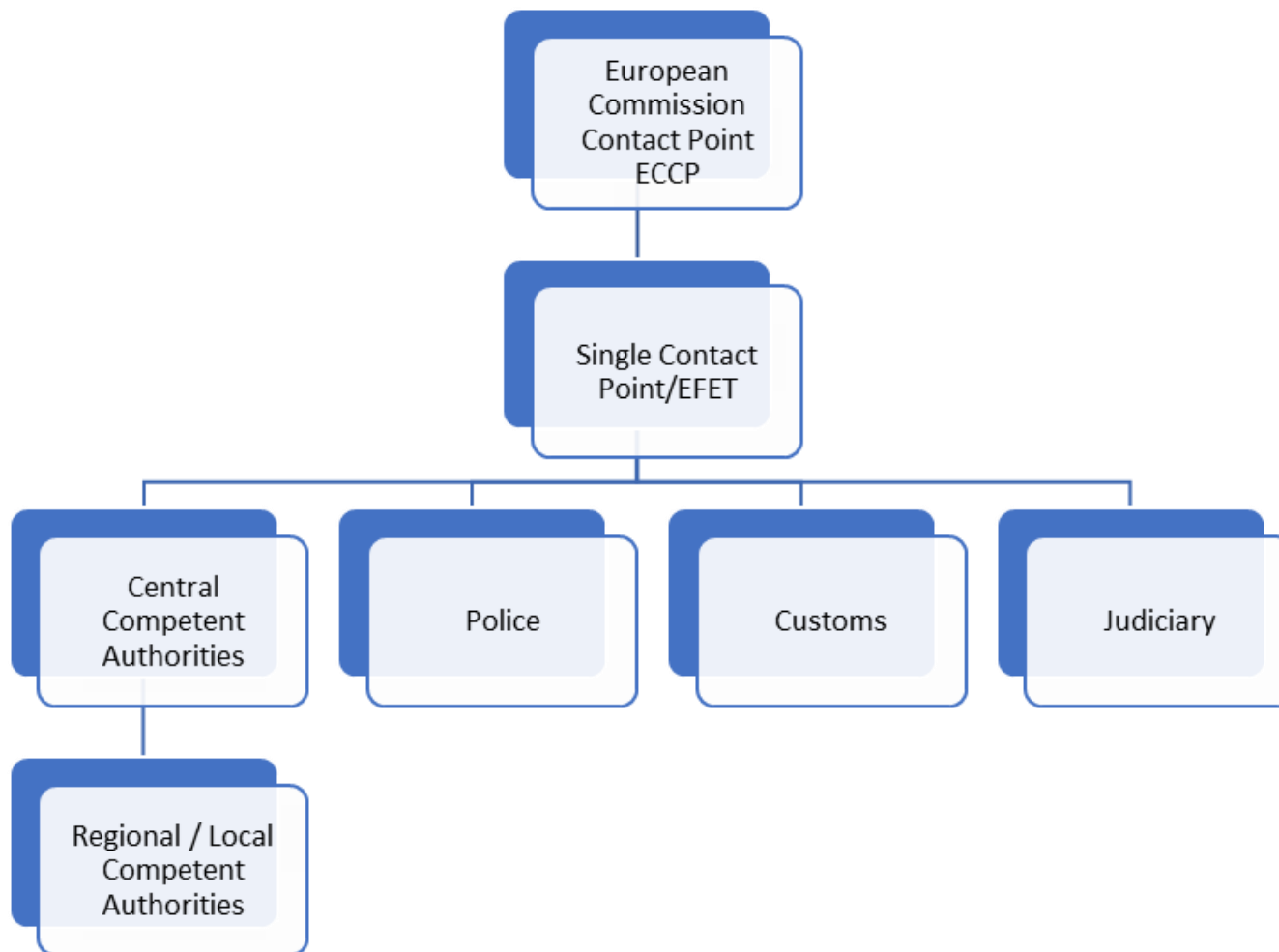
How does RASFF work





Alert and Cooperation Network

Cooperation and information exchange at National level



Creating a notification

- General Information Panel
- Risk Panel
- Products Panel
- Additional Information Panel
- AAC Panel
- AAC/FF Cases Panel

Conversation module

- It is used for requests, clarifications, questions between Member-States or MS and European Commission (direct communication).
- Time set for follow-up actions.

General Information Panel - RASFF

General information	
RASFF AAC/RASFF	Notification number 529076
	Reference 2022.0563
	Current Status EC Validated
	Notification type * food contact material
	Notification basis * official control on the market
	Notification classification information notification for follow-up
	Notifying country Poland
	Notifying organization Poland
	Date of notification * 28/01/2022
	Subject Unauthorised use of bamboo fibres and melamine in tableware for kids from China, via Greece
	INFOSAN (to be) informed <input type="checkbox"/>
	Reason INFOSAN
	eCommerce related <input type="checkbox"/>
	Internet search performed <input type="checkbox"/>
	Rasff-Window link https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/529076
	Mutual recognition <input type="checkbox"/>

General Information Panel - AAC

AAC/RASFF	Notification number	520787
	Reference	AA21.6872
	Current Status	MS Validated
	Notification type *	food
	Notification basis *	official control on the market
	Notification classification	non-compliance notification
	Notifying country	Germany - Nordrhein-Westfalen
	Notifying organization	Nordrhein-Westfalen
	Date of notification *	13/12/2021
	Subject	Labelling deficiencies in olive oil from Greece
	INFOSAN (to be) informed	<input type="checkbox"/>
	Reason INFOSAN	
	eCommerce related	<input type="checkbox"/>
	Internet search performed	<input type="checkbox"/>
	Mutual recognition	<input type="checkbox"/>

AAC

Non compliance	faulty labelling or claims
Non compliance description	Das Produkt wurde auf die Qualitätsparameter für natives Olivenöl extra gemäß Anhang VII Teil VIII Nr. 1 lit. a) der VO (EU) 1308/2013 i.V.m. VO (EWG) 2568/91 überprüft und entsprach nicht den dortigen Anforderungen (K232 und K270-Wert sowie Peroxidzahl erhöht). Die Bezeichnung des Produktes ist somit gemäß Art. 7 Abs. 1 der VO (EU) 1169/2011 als irreführend zu beurteilen. Weitere Beanstandungen zur Kennzeichnung folgen im Feld "Weitere Informationen". /// unofficial translation: The product was tested for the quality parameters for extra virgin olive oil according to Annex VII Part VIII No. 1 lit. a) of Regulation (EU) 1308/2013 in conjunction with Regulation (EEC) 2568/91. Regulation (EEC) 2568/91 and did not meet the requirements therein (K232 and K270 value as well as peroxide value increased). The designation of the product is therefore to be judged as misleading according to Article 7 (1) of Regulation (EU) 1169/2011. Further complaints about the labelling follow in the field "Further information".
National legislation	
Potential financial impact	
Food Fraud Category	

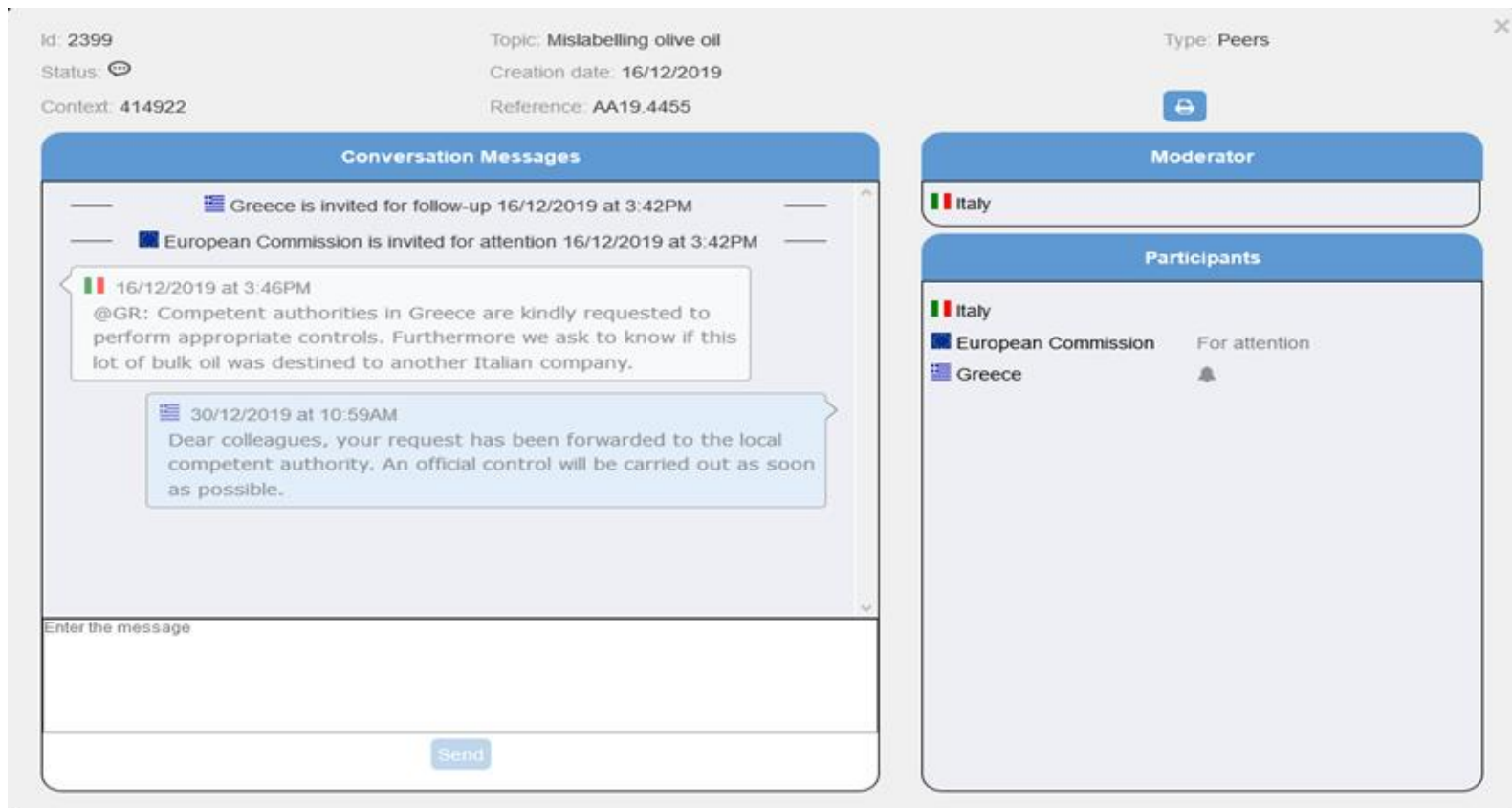
AAC/FF cases

General Information Panel - FF

Food Fraud	Notification number	546659
	Reference	FF22.2459
	Current Status	MS Validated
	Notification type *	food
	Notification basis *	official control on the market
	Notification classification	fraud notification
	Notifying country	Estonia
	Notifying organization	Estonia
	Date of notification *	27/04/2022
	Subject	Virgin olive oil mislabelled as extra-virgin olive oil.
	INFOSAN (to be) informed	<input type="checkbox"/>
	Reason INFOSAN	
	eCommerce related	<input type="checkbox"/>
	Internet search performed	<input type="checkbox"/>

AAC	
Non compliance	
Non compliance description	
National legislation	
Potential financial impact	
Food Fraud Category	MISDESCRIPTION/MISLABELLING/MISBRANDING - Other
AAC/FF cases	
Food Fraud	
Subject	Virgin olive oil mislabelled as extra-virgin olive oil.
Description	According to the laboratory tests, Extra Virgin Olive oil 500 ml does not correspond to the characteristics of the „Extra Virgin Olive Oil“ category, but to the „Virgin Olive Oil“ category.

Conversation module



The screenshot displays the 'Conversation module' interface within the iRASFF application. At the top, it shows the conversation details: Id: 2399, Topic: Mislabelling olive oil, Type: Peers, Status: (speech bubble icon), Creation date: 16/12/2019, Context: 414922, and Reference: AA19.4455. Below this, the 'Conversation Messages' section contains two messages. The first message, from Italy, is dated 16/12/2019 at 3:46PM and reads: '@GR: Competent authorities in Greece are kindly requested to perform appropriate controls. Furthermore we ask to know if this lot of bulk oil was destined to another Italian company.' The second message, from Greece, is dated 30/12/2019 at 10:59AM and reads: 'Dear colleagues, your request has been forwarded to the local competent authority. An official control will be carried out as soon as possible.' At the bottom of the message area is a text input field labeled 'Enter the message' and a 'Send' button. To the right, the 'Moderator' section lists 'Italy' as the moderator. The 'Participants' section lists 'Italy', 'European Commission' (with the status 'For attention'), and 'Greece' (with a notification bell icon).

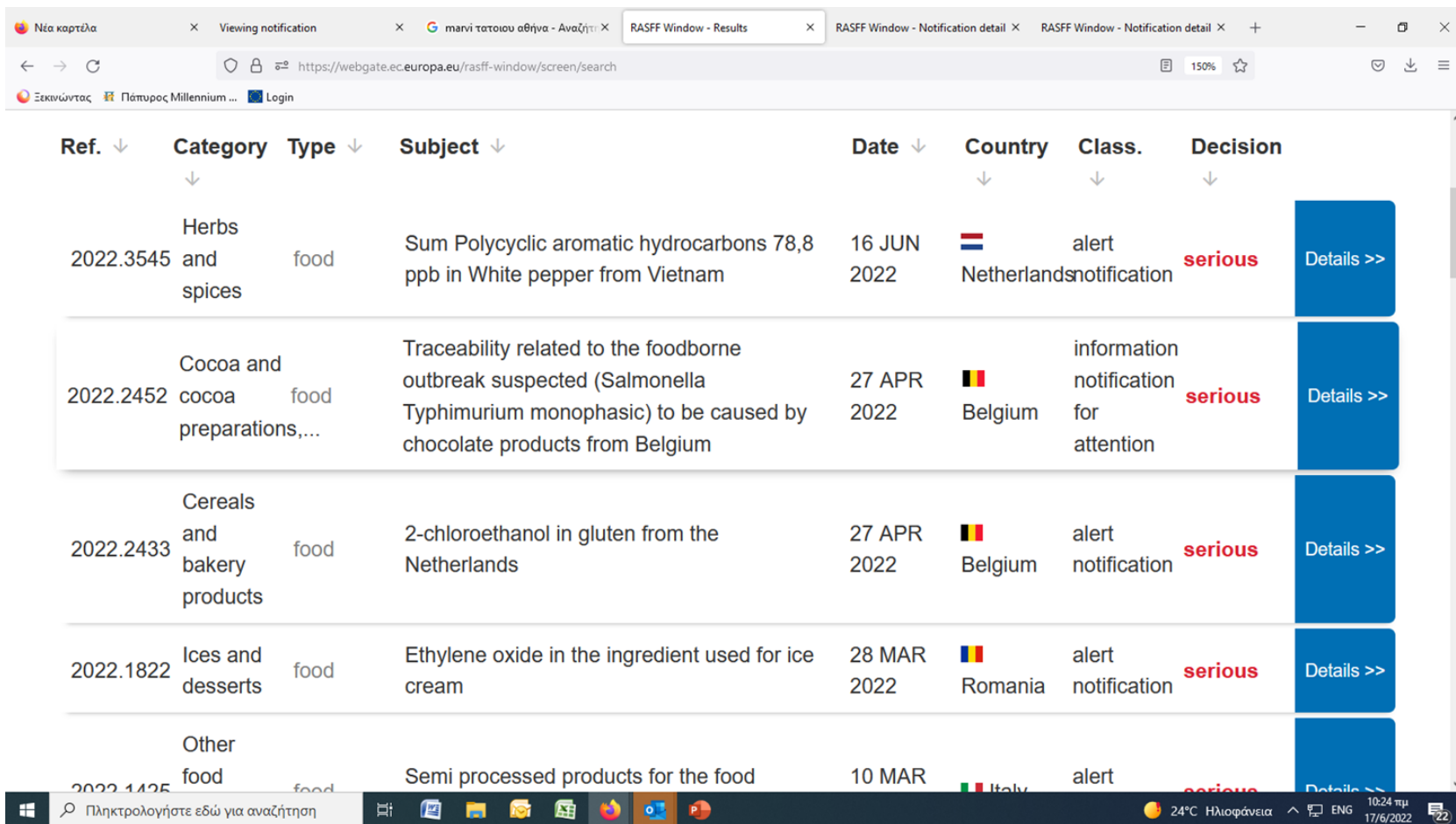







Alert and Cooperation Network

RASFF Window

The screenshot shows the RASFF Window search interface in a web browser. The browser's address bar displays the URL <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>. The page header includes the European Commission logo and the text "RASFF Window". A navigation bar contains a home icon, "SEARCH", "CONSUMERS", and "TRACES" with a dropdown arrow. The search criteria section includes fields for "Date" (with "Start Date" and "End Date" sub-fields), "Countries" (set to "Jordan (d)"), "Type" (set to "Any"), "Product" (set to "Any"), and "Risk" (set to "Any"). Below these are fields for "Reference" (1234.5678) and "Subject" (e.g. caffeine food supplement). A "Per page" dropdown is set to 25. A blue "Search" button and a "Reset" button are located to the right of the search criteria. A "Hide search criteria" button is at the bottom left. The browser's taskbar at the bottom shows the system tray with the date and time: 11:00 πμ, 17/6/2022, and the temperature: 25°C Ηλιοφάνεια.

RASFF Window



Ref. ↓	Category ↓	Type ↓	Subject ↓	Date ↓	Country ↓	Class. ↓	Decision ↓
2022.3545	Herbs and spices	food	Sum Polycyclic aromatic hydrocarbons 78,8 ppb in White pepper from Vietnam	16 JUN 2022	 Netherlands	alert notification	serious Details >>
2022.2452	Cocoa and cocoa preparations,...	food	Traceability related to the foodborne outbreak suspected (Salmonella Typhimurium monophasic) to be caused by chocolate products from Belgium	27 APR 2022	 Belgium	information notification for attention	serious Details >>
2022.2433	Cereals and bakery products	food	2-chloroethanol in gluten from the Netherlands	27 APR 2022	 Belgium	alert notification	serious Details >>
2022.1822	Ices and desserts	food	Ethylene oxide in the ingredient used for ice cream	28 MAR 2022	 Romania	alert notification	serious Details >>
2022.1425	Other food	food	Semi processed products for the food	10 MAR	 Italy	alert	serious Details >>



Dr Zoe Mousia
Head of Directorate of Risk Assessment and Nutrition

Official Control System

Risk assessment activities

1. Scientific Food Control Council (ESET)

10 members consisting of EFET's President as Chair of ESET, and Vice-President as alternate chair and experts in food safety covering different disciplines (e.g. veterinary science, medicine, food chemistry, chemical engineering, agronomy)

aim:

to provide scientific support on issues within EFET's remit [e.g. Risk assessment of the consumption of amygdalin-containing bitter apricot kernels and bitter almonds (2014)]



Official Control System

Risk assessment activities

2. Risk evaluation of non-conformity products, focus on chemicals (food contaminants, food additives).
- Deterministic approach, using EFSA's tools for dietary exposure such as RACE (Rapid Assessment of Contaminant Exposure), DietEx (Dietary Exposure), FAIM (Food Additive Intake Model).
 - Approach under evaluation from an ad-hoc working group of external experts.



Official Control System

Risk assessment activities

3. Provision of support in the evaluation of results from official controls.

upon request [e.g. evaluation of method used for the presence of caramel colour in honey and its analytical results]

4. Participation in the works of EFSA 's scientific network on emerging risks.

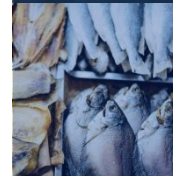
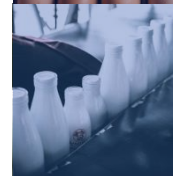


Official Control System

Risk assessment activities

EFET is the Focal Point of EFSA in Greece

- **EFSA's Focal point** is a network established in **2008**
- Comprises members from all 27 Member States (MS), Iceland and Norway, observers from Switzerland and EU candidate countries.
- **Objective:** Support of EFSA' Advisory Forum members in the practical implementation of activities related to networking and scientific cooperation between and among Member States and EFSA.



Official Control System

Risk assessment activities

EFET is the Focal Point of EFSA in Greece

- **Interface** between EFSA and national food safety authorities, research institutes and other stakeholders
- **Multiannual grant agreement** with EFSA.



Official Control System

Risk assessment activities

New operational framework 2023-2027

Vision:

Fit-for-purpose and **sustainable** network of national Focal Points working together with their national relevant actors and actors of the EU/EEA Member States and observer countries and in partnership with EFSA, to contribute to a **resilient food safety system** in Europe.

Mission:

Focal Points act as **'Connecting hubs'** between **EFSA** and their relevant **national actors** and **actors** of the EU/EEA MS and **observer countries**.



Official Control System

Risk assessment activities

New operational framework 2023-2027

Focal Points address EFSA and national needs and priorities to contribute to a **cohesive food safety system** in Europe. In this regard, Focal Points use the opportunities brought by the **Transparency Regulation** in order to foster **partnerships**.



Official Control System

Risk assessment activities

Areas of activities of Focal Points (related to Risk Assessment)

- 1. Assisting in the exchange of scientific information** (e.g. planned activities, requests for information, dissemination of scientific outputs and open consultations)
- 2. Supporting networking and engagement activities with national organizations** (e.g. supporting the inclusion of organizations in the 'article 36 list', supporting the formation of consortia, collecting national funding opportunities related to food safety, supporting the identification of experts)



Official Control System

Risk assessment activities

Areas of activities of Focal Points (related to Risk Assessment)

- 3. Raising EFSA 's scientific visibility and outreach at national level** (Focal Point webpage updated, organization of events, adaptation/translation of EFSA 's communication materials/tools to national needs e.g. DRV finder,)
- 4. Promoting capacity building activities** (e.g. EU-FORA, BTSF, organization of trainings related to data)



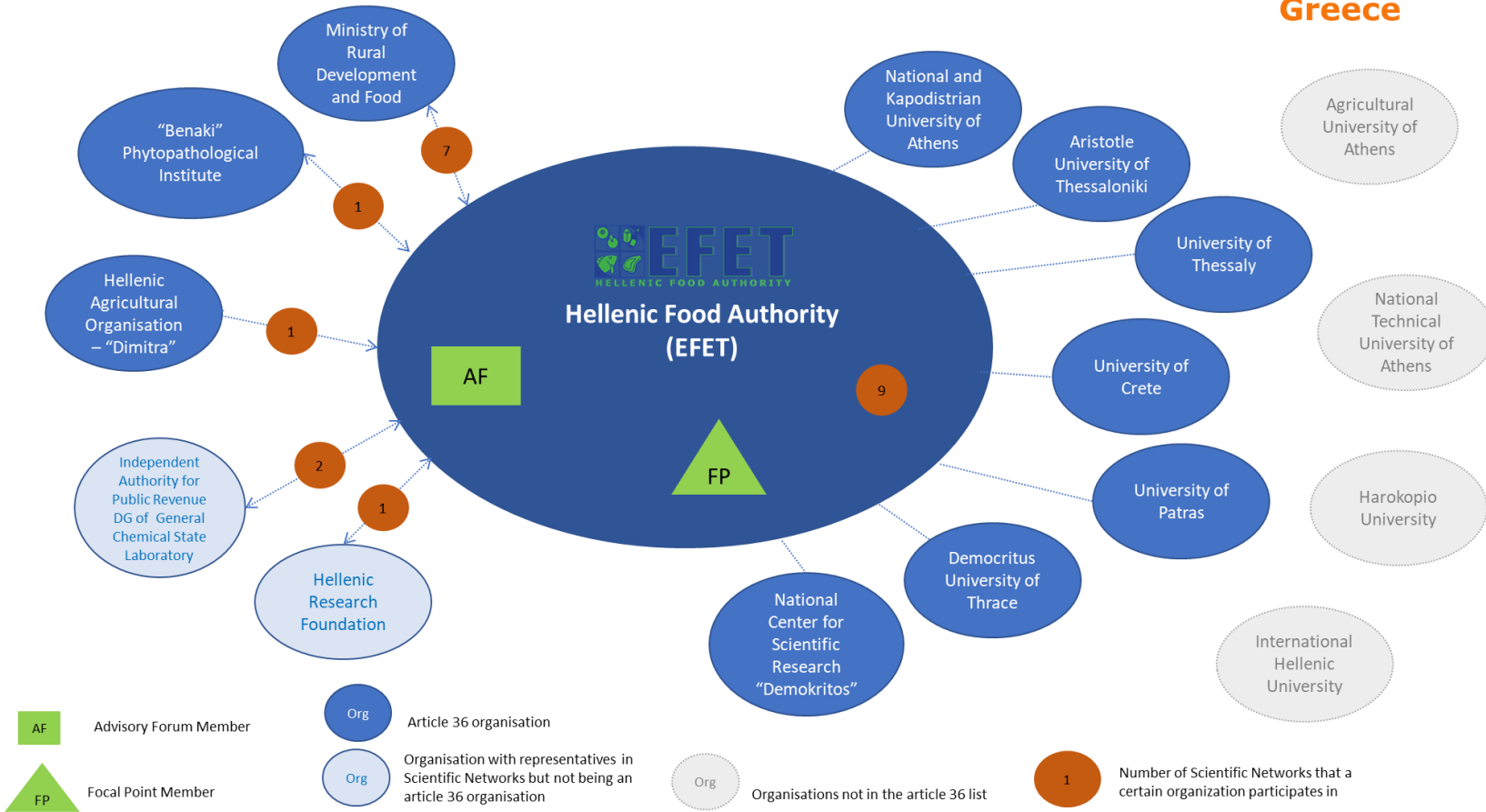
Official Control System

Risk assessment activities

Areas of activities of Focal Points (related to Risk Assessment)

- 5. Providing support on data related matters**
(e.g. general overview of the data collected at national level from the official controls and national food consumption surveys, data mapping for different domains)
- 6. Supporting identification of organizations in EFSA 's scientific networks**





Greece



Research & Innovation

EU programme (PARC) Horizon 2020

PARC “Partnership for the Assessment of Risk from Chemicals” is an **EU-wide research and innovation programme** to support EU and national chemical risk assessment and risk management bodies with new data, knowledge, methods, networks and skills to address current, emerging and novel chemical safety challenges.

It will facilitate **the transition to next generation risk assessment to better protect human health and the environment**, in line with the Green Deal’s zero-pollution ambition for a toxic free environment and will be an enabler for the EU Chemicals Strategy for sustainability.



Research & Innovation

EU programme (PARC) Horizon 2020

Participation in various *European Union funded projects* such as:

- Q-Bake project <http://www.qbake.eu/>
- KnowIN Target <http://www.knowintarget.eu>
- Biocircle-2 <http://www.biocircle-project.eu>
- NU-AGE project <http://www.nu-age.eu/home>
- EFSA project on "Risk assessment on Listeria monocytogenes in ready-to eat meat products"

Participation in *National funded projects* such as:

- The Olive roads <https://dromoielias.gr/en/>



Training

of Food Competent Authorities

EFET is responsible for national training for the implementation of official control on Food and Food contact materials.

Design, Organization and Implementation of yearly training programs on Food Safety and Quality for the staff of EFET and other CAs to support the official Control Activities.

Participation of EFET's staff at EU training programs in the framework of 'Better Training for Safer Food'.



Member of the European Salt Action Network (ESAN) established under the auspices of WHO.

Countries > Greece > Greece moves to raise awareness about salt consumption

Greece

News

Events

Data and statistics

Publications

WHO Country Office

Greece moves to raise awareness about salt consumption



28-11-2016

Average salt consumption in Greece is still high and is an important risk factor for raised blood pressure. Indeed, according to the Global Burden of Disease study, raised blood pressure is among the top 3 factors that account for most of the disease burden in Greece. Actions related to salt reduction are therefore a priority.

In March 2016, the Management Board of the Hellenic Food Authority endorsed the Salt Reduction Strategy 2016–2020. Along with reformulation actions such as salt reduction in bread, raising awareness regarding salt reduction is an important pillar of the Strategy. In addition to strong political leadership and sustained commitment by the food manufacturers, consumers can contribute to the success of the Strategy by demanding and choosing products with less salt and by learning to add less salt when preparing meals.

Events and symposia dedicated to salt reduction as well as information for consumers delivered in clear, simple and pleasant ways are necessary. Infographics are a particularly popular tool for presenting information because they can capture consumers' attention more effectively and convey more in less time than plain text.

At an event on salt reduction in Athens on 4 November 2016, Dr João Breda from WHO/Europe presented an overview of salt reduction strategies in Europe, noting that such initiatives for salt reduction are consistent with the objectives of the WHO European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020. In collaboration with the Hellenic Dietetic Association, the Hellenic Food Authority also launched its new salt-reduction infographic.

The infographic revolves around the number 5, emphasizing that WHO recommends no more than 5 g of salt per day and proposing 5 simple steps towards meeting this target. In light of some confusion among consumers regarding salt consumption and the increasing popularity of specialty salts, the launch of the infographic was well timed.

Experts expect the dissemination of the infographic through the internet and social media to contribute to raising awareness among the population.

Infographic – 5 simple steps towards meeting the target of less than 5 g of salt per day [↗](#)

European Food and Nutrition Action Plan 2015–2020 (2015)



5 simple steps towards meeting the target of less than 5g of salt per day

These are the steps...

- #1** Read food labels and choose those with less salt.
- #2** Ask your local baker to prepare bread with less salt.
- #3** When dining out, request that your salad/dish be served without added salt.
- #4** Gradually reduce salt with fresh or dried herbs, when cooking.
- #5** Avoid adding extra salt to your plate.

And remember

- Eating less salt is important for all, not just those with hypertension.
- Himalayan salt and other types of specialty salts contain potassium, naturally occurring in unprocessed foods.
- 5g of salt refers to both the salt we add and the sodium hidden in processed and the naturally occurring in unprocessed foods.
- If a food contains 0.5g of salt or less per 100g, treat it as low in salt.

Less Salt Better Health

Less Salt Better Health



1. What are trans fatty acids?
 Trans fatty acids (TFAs) are a type of unsaturated fatty acids. They are industrially produced from oils which are partially hydrogenated either for technological purposes (e.g. better texture or prolonged shelf life) or for cost reduction. TFAs are also naturally present in small amounts in foods derived from ruminants, such as dairy products or meat from cows, sheep or goats.

2. Indicative Foods that may contain TFAs according to World Health Organization
 The presence of TFAs in food is not easily perceived by the consumer with regard to taste.

- Sweet bakery products with partially hydrogenated fats
- Savory bakery products with partially hydrogenated fats
- milk fat
- meat fat from cows / sheep / goats
- butter

3. How TFAs affect human health?
 High TFA increases LDL (bad) cholesterol levels in blood serum.
 High TFA increases HDL (good) cholesterol levels in blood serum.
 There is a possible association between high TFA consumption and other health problems such as diabetes and some types of cancer.

4. Recommendations & Ways to Reduce TFAs in our diet
 TFAs do not have any health benefits.

EFSA: In the context of a nutritionally adequate diet, the intake of TFA should be as low as possible.

WHO: Daily intake of TFA should be <1% of the total energy intake (i.e. <2.3 g / day for a 2000 calorie diet).

Ways to reduce TFAs:
 - Read labels to check for partially hydrogenated oils and other ingredients in the product.
 - Avoid fried fast-food items, such as french fries, donuts, and pastries.
 - Avoid margarine, shortening, and butter.
 - Avoid fried chicken, fried fish, and fried shrimp.
 - Avoid fried bread, fried dough, and fried pastries.
 - Avoid fried rice, fried noodles, and fried dumplings.
 - Avoid fried pizza, fried burgers, and fried hot dogs.

Current situation:
 Only one-third of Greeks are aware of TFA.
 There are specific standards for certain categories of foods that can be placed in school canteens, with respect to their TFA content (40.1%).
 The Commission Regulation (EU) No 2019 / 648 specifies that in biscuits, the content of TFAs, other than TFAs naturally occurring in fat of animal origin, in food intended for the final consumer and food intended for export to retail, shall not exceed 2 grams per 100 grams of fat.
 An increased consumption of TFAs is, according to WHO, responsible for 230,000 deaths per year worldwide.

Current initiatives:

- Exposure assessment
- Determination of industrially-produced TFAs
- Consumer surveys/awareness actions (e.g. infographic, public talks)
- Coordination of National Position during the discussions for legislative initiatives at EU level for i-TFA elimination



Giannis Lykogiannis

**Department of Monitoring and Evaluation of
Controls/Directorate of Food Safety**



EFET Integrated Information System (OPS)

It is the main tool for keeping a register of auditors, businesses, scheduling inspections, recording inspections, exporting audit results, monitoring administrative sanctions, etc.

Subsystems:

- ✓ User Management
- ✓ Management of Food Business Register
- ✓ Inspection Programs
- ✓ Inspection/Sampling Statistics
- ✓ Inspection/Sampling Assignments Management
- ✓ Education Management
- ✓ Educational Material of Educational Programs



Integrated Information System (OPS)

It is the main tool for keeping a register of auditors, businesses, scheduling inspections, recording inspections, exporting audit results, monitoring administrative sanctions, etc.

Subsystems:

- ✓ Codex Alimentarius
- ✓ Quality Management
- ✓ Support Requests



ΕΦΕΤ - ΟΛΟΚΛΗΡΩΜΕΝΟ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ



Διαχείριση μητρώου επιχειρήσεων τροφίμων



Διαχείριση Εντολών Ελέγχου



Προγράμματα επιθεώρησης



Εξυπηρέτηση πολιτών



Διαχείριση προϊόντων



Σύστημα διαχείρισης ποιότητας



Στατιστικά Στοιχεία Ελέγχων / Δειγματοληψιών



Στατιστικά Στοιχεία Επιχειρήσεων / Εγκαταστάσεων



Διοικητική παρακολούθηση υποθέσεων και διαχείριση ροής επιχειρησιακών εργασιών



Υλικό εκπαιδευτικών προγραμμάτων



Codex Alimentarius



Ανταλλαγή δεδομένων Datex



Διαχείριση υποσυστήματος εκπαίδευσης



Αιτήματα Υποστήριξης



Μητρώο χρηστών ΟΠΣ



Διαχειριστικά εφαρμογών



✓ User Management

- Registration of all users per unit, position, specialty, contact details
- Granting usage rights based on the above
- Ability to register the auditors of all Competent Authorities of the country



✓ Management of Food Business Register

- Annual update of the companies that are active in the areas of EFET's interest from the register kept by AADE
- Update of register through performed inspections
- Information on licensing / approval of facilities
- Frequency of inspections based on risk analysis



✓ Inspection Programs

■ Management of Official Controls

➤ Registration of controls in OPS

- By control starting point
- Indicating the legal framework on which the audit was based
- Installation rating via checklist completion (key parameter for risk analysis)
- Laboratory analysis (if required)
- Food labelling
- Detailed description of findings
- Categorization of non-compliances
- Actions



✓ Inspection Programs

■ Reports/Complaints Management

- Registration of reports / complaints (live, via website, by mail, telephone) in OPS.
- Evaluation - rating by a three-member committee. Archiving or proposal for assignment to a unit for investigation.
- The Directorate of Consumer Protection decides on the appropriate unit for handling the complaint.
- Second level evaluation by the respective unit.
- Complete complaint investigation.



✓ Inspection Programs

- Scheduling and Management of re-inspections
 - Re-inspections scheduled
 - Initial reports from which they were appointed
 - If performed
 - When they were performed



✓ Inspection Programs

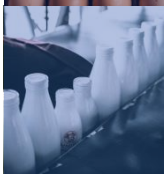
■ Administrative sanctions subsystem

- Detailed description of all stages of enforcement of administrative sanctions (initial meeting of a three-member committee, objections, examination of a case file by a secondary committee).



✓ Inspection/Sampling Statistics

- Export audit results to predefined forms in total and per unit
- Export laboratory analysis results to a predefined form
- Export reports / complaints results to a predefined form



- ✓ **Inspection/Sampling Assignments Management**
 - Issue of a command for an official control
 - Issue of documents for the movement of official vehicles
 - Keeping a register of maintenance and traffic expenses of official vehicles



✓ Education Management

- Maintaining a register of bodies performing educational programs for food companies
- Keeping a register of trainers
- Keeping a register of trainees
- e-exams system

✓ Educational Material of Educational Programs

- Educational material of various training programs of the competent authorities



✓ Codex Alimentarius

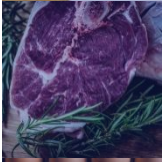
- Description of Codex Committees and meetings

✓ Quality Management

- Process description - reviews
- Standard documents

✓ Support requests

- Continuous improvement - Solve problems / malfunctions
 - Support requests
 - Upgrade requests





Dr Nikolaos Katerelos
Head of Department of Communication
Directorate of Risk Assessment and Research

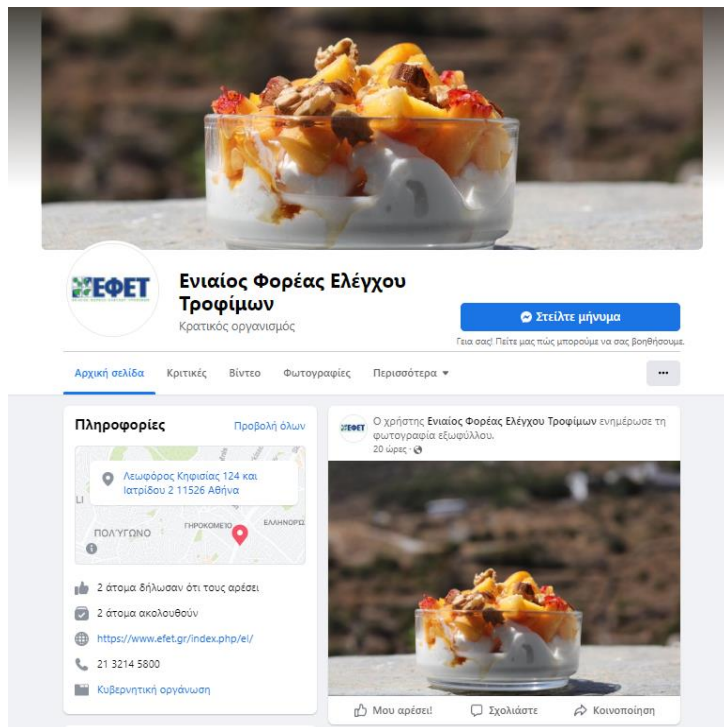
Regulation (EC) No 178/2002 – Risk Communication

“**Risk communication**” means the **interactive exchange** of **information** and **opinions** throughout the risk analysis process as regards hazards and risks, risk-related factors and risk perceptions, among risk assessors, risk managers, consumers, feed and food businesses, the academic community and other interested parties, including the explanation of risk assessment findings and the basis of risk management decisions.

Regulation (EU) No 2019/1381 – Risk Communication

Risk communication should strengthen citizens' **trust** that the risk analysis is underpinned by the objective of **ensuring a high level of protection** of human health and consumers' interests.

EFET uses social media, internet site and conventional means to communicate with consumers and interested parties on food safety issues.



ΕΦΕΤ **Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων**
Κρατικός οργανισμός

Στείλτε μήνυμα

Για σας! Πείτε μας πώς μπορούμε να σας βοηθήσουμε.

Αρχική σελίδα Κριτικές Βίντεο Φωτογραφίες Περισσότερα

Πληροφορίες Προβολή όλων

Λεωφόρος Κηφισίας 124 και Ιατρίδου 2 11526 Αθήνα

ΠΟΛΥΓΩΝΟ ΓΗΡΟΚΟΜΕΙΟ ΕΛΛΗΝΟΡΤΙ

2 άτομα δήλωσαν ότι τους αρέσει.
2 άτομα ακολουθούν
<https://www.efet.gr/index.php/el/>
21 3214 5800
Κυβερνητική οργάνωση

Ο χρήστης Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων ενημέρωσε τη φωτογραφία εξωφύλλου.
20 ώρες

Μου αρέσει! Σχολιάστε Κοινοποίηση



← **Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων**
0 Tweets



Edit profile

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων
@efet_official

Επίσημος λογαριασμός του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)
[efet.gr/index.php/el/](https://www.efet.gr/index.php/el/)

Joined May 2022



Strengthening Communication

EFET uses social media, internet site and conventional means to communicate with consumers and interested parties on food safety issues.

YouTube

Αναζήτηση

ΣΥΝΔΕΣΗ

ΕΝΙΑΙΟΣ ΦΟΡΕΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ (ΕΦΕΤ)

2 εγγεγραμμένοι

ΕΓΓΡΑΦΗ

ΑΡΧΙΚΗ ΒΙΝΤΕΟ PLAYLISTS ΚΑΝΑΛΙΑ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Μεταφορτώσεις

Περισσότερη γεύση - Λιγότερο αλάτι

23 προβολές · πριν από 1 μήνα

Στο πλαίσιο των ενεργειών ευαισθητοποίησης του γενικού πληθυσμού ως προς τη μείωση αλατιού σε παγκόσμιο...

Instagram

Αναζήτηση

hellenicfoodauthority

Μήνυμα

0 δημοσιεύσεις 1 ακόλουθος Ακολουθείτε 0 χρήστες

Hellenic Food Authority

Επίσημος λογαριασμός του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων

www.efet.gr/index.php/el

ΔΗΜΟΣΙΕΥΣΕΙΣ ΜΕ ΕΤΙΚΕΤΑ

EFET disseminates information on food safety through participating in EFSA 's Communication Experts Network (CEN).

Αποψύχοντας τρόφιμα με ασφάλεια

Τα κατεψυγμένα τρόφιμα μπορεί να περιέχουν βακτήρια τα οποία μπορούν να αναπτυχθούν μετά την απόψυξη και να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση (ε τροφοτοξίνωση). Οι ορθές, πρακτικές απόψυξης μειώνουν την πιθανότητα τροφιογενών νοσημάτων και μειώνουν την σπατάλη των τροφίμων. Ακούστε τις παρακάτω συμβουλές για την απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων με ασφάλεια.

ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΚΑΝΩ;



- Σπάστε τα μεγάλα κομμάτια κατεψυγμένων ψαριών, γαριδάρων ή σαρματέλων σε φρέσκα (π.χ. κρέμα) μέσα στις συσκευασίες τους πριν από την απόψυξη. Εκπαθείστε μόνο την ποσότητα τροφίμων που χρειάζεστε και διατηρήστε το υπόλοιπο κατεψυγμένο.
- Εκπαθείστε κρέας, ψέριμα και αλλοιωμένα πάντα σε όλη τη διάρκεια μέσα στο ψυγείο για να αποφευχθεί συμμόρφωση άλλων τροφίμων.
- Εκπαθείστε λαχανικά και φρούτα κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό, κατά προτίμηση μέσα στην αρχική συσκευασία τους.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας και τα σκεύη που χρησιμοποιείτε είναι καθαρά όταν χειρίζεστε τρόφιμα. Όπως για παραδείγματα, όταν σπάτε μεγαλύτερα κομμάτια (κατεψυγμένων) τροφίμων σε μικρότερα κομμάτια.

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ!

- Διατηρήστε τα αποψυγμένα τρόφιμα μέσα στην αρχική συσκευασία τους ή μέσα σε κατάλληλο περιβάλλον γυαλί να αποθηκεύσετε επιμόλυνση.
- Αποψύξτε τρόφιμα σε ζεστή θερμοκρασία για να εμποδίσουν την ανάπτυξη βακτηρίων.
- Μειώστε τα αποψυγμένα τρόφιμα πριν τα καταναλώσετε για να εξαλειφείτε τα βακτήρια.
- Μην καταψύξετε ξανά τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.
- Πάντα ακολουθείτε τις οδηγίες συντήρησης του παραγωγού τροφίμων για να είστε βέβαιοι ότι τα τρόφιμα παραμένουν ασφαλή.

Η Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων και Τροφίμων Food Safety Authority - EFSA είναι ο Ευρωπαϊκός οργανισμός υπεύθυνος για την αξιολόγηση επικινδυνότητας της Σ.Ε. σε όλη τη σφαίρα της ασφάλειας τροφίμων και ζωοτροφών. Τα στοιχεία που παρουσιάζονται με τις εικόνες έχουν ως σκοπό να είναι απλά και να μην υπονοούνται με τους ενδιαφερωμένους φορείς η EFSA ή/και να παρέχονται πληροφορίες για μέλη της ομάδας εργασίας σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων. This document is an unofficial translation of the original document provided by EFSA in English, entitled 'Defrosting food safely and stored at <http://www.efsa.europa.eu/en/infographic/defrosting-food-safely>. The translation of the original document has been carried out and translated by Hellenic Food Authority, 'EFET'. EFSA does not accept any liability for errors or inaccuracies resulting from the translation process.

EFET participates in the #EUChooseSafeFood campaign this year, to increase consumer trust on the science behind food safety.

Δοκιμάζοντας τα τρόφιμα χωρίς ανησυχία

Ποιες είναι οι συνιστώσες του συστήματος της ΕΕ για την ασφάλεια των τροφίμων;

Η συνεργασία στην Ευρώπη μεταξύ της EFSA και των εθνικών αρχών ασφαλείας των τροφίμων και ο διάλογος με τις οργανώσεις καταναλωτών, την κοινωνία των πολιτών και τον κλάδο των τροφίμων διασφαλίζουν ότι μπορούμε να εμπιστευτούμε τα τρόφιμα που καταναλώνουμε οπουδήποτε και αν είμαστε.



Καλώς ήρθατε στο #EUChooseSafeFood



Γνωρίζετε ότι η ασφάλεια των τροφίμων βασίζεται στην επιστήμη;

Η εκστρατεία #EUChooseSafeFood μπορεί να σας βοηθήσει να λάβετε ενημερωμένες αποφάσεις σχετικά με καθημερινές διατροφικές επιλογές και να εληγήσει την επιστήμη πίσω από την ασφάλεια των τροφίμων στην ΕΕ.



Ποιος καθορίζει ποια τρόφιμα είναι ασφαλή;

Γιατί η επιστήμη είναι τόσο σημαντική για την ασφάλεια των τροφίμων;

Η επιστήμη διαδραματίζει καθοριστικό ρόλο διασφαλίζοντας ότι τα τρόφιμα στο πιάτο σας είναι ασφαλή για κατανάλωση. Από το χωράφι στο αγρόκτημα και από το εργοστάσιο στο πιάτο, οι επιστήμονες σε ολόκληρη την Ευρώπη παρακολουθούν και αξιολογούν τα τρόφιμα έτσι ώστε οποιαδήποτε και αν είναι η διατροφική επιλογή σας, να είναι ασφαλή. Οι συμβουλές της EFSA (Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων) συμβάλλουν στην ενημέρωση των ευρωπαϊκών κανονισμών που προστατεύουν τους καταναλωτές.



Πώς θα γνωρίζω ότι τα τρόφιμα που καταναλώνω είναι ασφαλή;

Ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας, ημερομηνία λήξης, διατροφικές πληροφορίες ...
Τι σημαίνουν όλα αυτά και πώς πρέπει να τα χρησιμοποιώ κατά την αγορά τροφίμων;

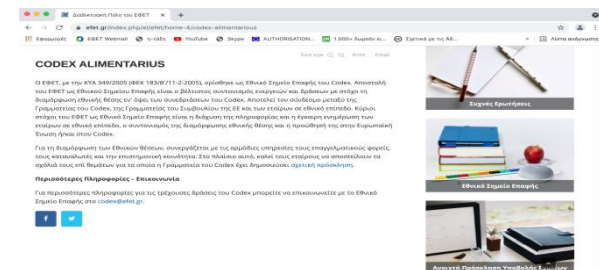
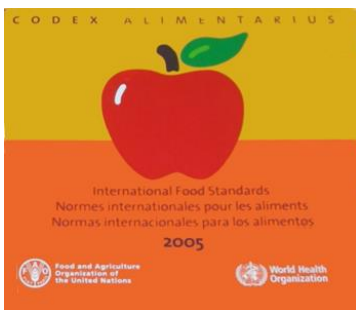
Καταλάβετε τι είναι καλύτερο για εσάς και την οικογένειά σας διαβάζοντας και καταναλώνοντας τις ετικέτες. Οι πληροφορίες που περιέχουν είναι ευρωπαϊκή απαίτηση και μπορούν να σας βοηθήσουν να κάνετε τη σωστή διατροφική επιλογή.



EFET's brochures on food hygiene and safety



- **Hellenic Food Authority** is engaged with the activities of Greek Contact Point for Codex Alimentarius (National degree FEK 183/B'/11-2-2005)
- Greece was a member country of Codex Alimentarius since the foundation year of Codex Alimentarius (1963). Since 2003, Greece joins Codex Alimentarius as a **Member State** of the European Union (when EU started participating as a Member Organization)
- **Greece follows Council Decision 2003/822/EC** of 17 November 2003 about the accession of EU to the Codex Alimentarius Commission
- **Greek CCP issued internal Standard Operational Procedure**

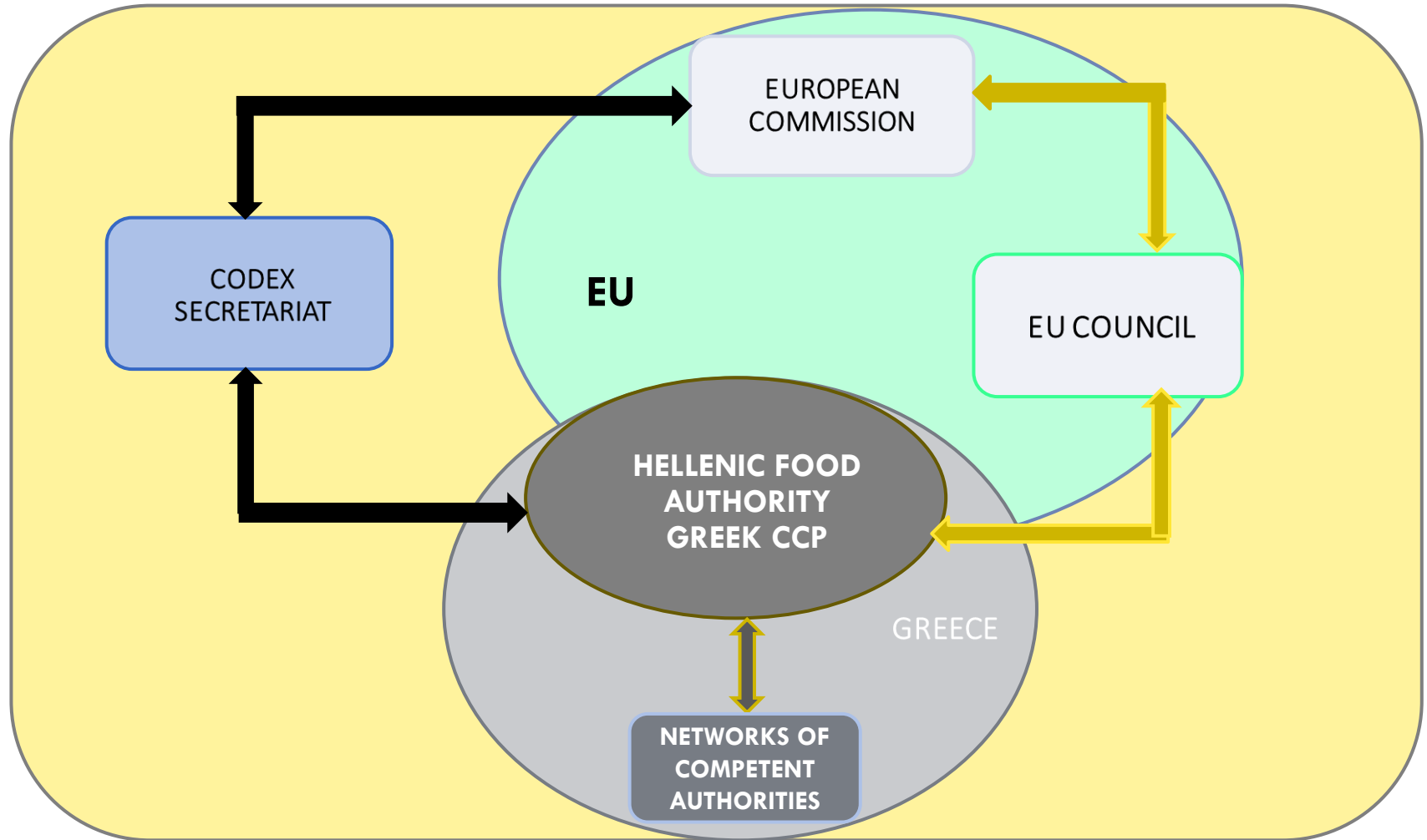


Information about the Greek Codex Contact Point is provided in EFET's website

Main objectives of **its** role as Greek CCP:

- **Efficient and effective, timely, fulfillment** of the elaborated tasks
- **Development of solid and successful cooperation** on Codex-related matters with EU bodies, Member States, Codex Secretariat, national competent authorities
- **Contributes** to enhancing the EU's effectiveness in the various strands of the Codex Alimentarius' work
- **Encourages EL participation** in the EU/Codex meetings, electronic working groups, etc.
- **Strengthens** EU agreed position expressed at Codex meetings
- **Prioritizes** work that is of national importance/interest
- **Optimal coordination at national level** for drafting EL position
- **Promotes** EL position at EU and Codex level
- **Supports core values** of Codex Alimentarius; transparency, consultation, consensus building, scientifically based comments

- **Link** between Council of the European Union (EU Presidency), European Commission and Codex Secretariat and competent authorities at national level
- **Liaison point** with the European Union, EU Council Secretariat, Codex Secretariat, food industry, consumers, stakeholders
- **Coordination** of all relevant Codex activities within country
- **Assistance** to national representatives at meetings at EU and Codex level
- **Participation** of the Greek CCP to meetings
- **Reception** of all relevant working documents, invitations to meetings, calls for data/experts, webinars, reports, etc.
- **Circulation/Dissemination** of information to those concerned at national level ('Networks' of experts in the competent authorities)
- **Preparation / coordination** of EL position
- **Submission** of EL position/comments to the EU Council or/and Codex Secretariat, if necessary

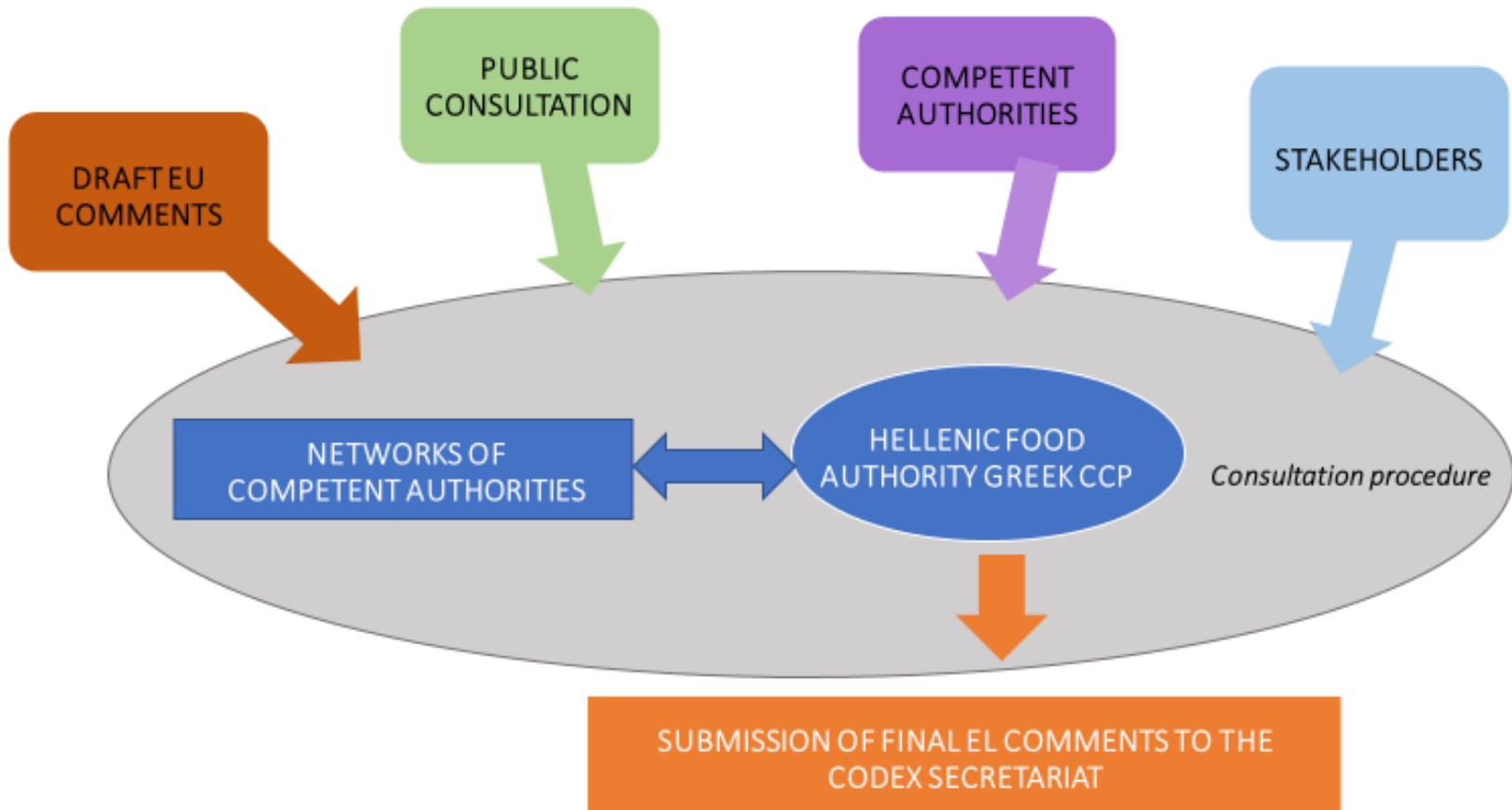


Overview scheme link between Greek CCP, EU Council, European Commission, Codex Secretariat and competent authorities at national level

National Coordination procedure for drafting EL position

- **Circulation** of Codex/EU working documents, EU drafted position to internal 'Networks' of competent authorities for commenting
- **Reception** of written comments
- **Consideration** of comments submitted via open, public consultation, if available
- **Targeted communication** with Greek food industry, consumers' association, stakeholders, when necessary
- **Establishment of 'ad-hoc' working groups** for the management of dedicated matters of particular national interest at Codex level, on a case by case basis
- **Evaluation** of comments, redrafting, consultation of the draft EL position with 'Networks'
- **Validation** of the draft EL position
- **Submission** to EU Council or/and Codex Secretariat

National Coordination procedure for drafting EL position



Overview scheme of procedure for drafting EL position/comments at EU/Codex working documents