



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΓΡΑΦΕΙΟ ΥΠΟΥΡΓΟΥ
ΤΜΗΜΑ ΚΟΙΝΟΒΟΥΛΕΥΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ
Αχαρνών 2, 101 76 Αθήνα, Τηλ. 210-2124331 Fax : 210-5243522

Αθήνα 8-4-2014
Αριθμ. Πρωτ.: 661

Προς:
Βουλή των Ελλήνων
Δ/νση Κοιν/κού Ελέγχου
✓ Τμήμα Ερωτήσεων

ΘΕΜΑ: «Υγιεινή των εργαζομένων στον κλάδο του κρέατος»

ΣΧΕΤ: Η Ερώτηση ΑΚΕ 6740/818/5-3-2014

Απαντώντας στην παραπάνω Ερώτηση που κατέθεσε ο Βουλευτής **κ. Ν. Μίκος**, για τα θέματα της αρμοδιότητάς μας, σας πληροφορούμε τα εξής:

1. Η επιδίωξη υψηλού επιπέδου προστασίας για τη ζωή και υγεία του ανθρώπου αποτελεί έναν από τους θεμελιώδεις στόχους της νομοθεσίας περί τροφίμων.

2. Σύμφωνα με τον Κανονισμό 852/2004, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα, ανάλογα με την περίπτωση, ώστε να εξασφαλίζουν ότι το προσωπικό το οποίο χειρίζεται τρόφιμα είναι υγιές και εκπαιδεύεται σε θέματα κινδύνων της υγείας.

3. Σε ότι αφορά στην ατομική υγιεινή και στην υγεία του προσωπικού, απαιτείται υψηλός βαθμός ατομικής καθαριότητας από κάθε πρόσωπο που εργάζεται σε χώρους όπου γίνονται εργασίες με τρόφιμα, το οποίο πρέπει να φορά κατάλληλο, καθαρό και, όταν είναι αναγκαίο, προστατευτικό ρουχισμό.

Απαγορεύεται ο χειρισμός των τροφίμων και η με οποιαδήποτε ιδιότητα είσοδος σε χώρους εργασίας με τρόφιμα οποιουδήποτε προσώπου πάσχει από νόσημα ή είναι φορέας νοσήματος που μεταδίδεται διά των τροφών ή προσώπου με μολυσμένα τραύματα ή πάσχει από δερματική μόλυνση, έλκη ή διάρροια, εάν υφίσταται κίνδυνος άμεσης ή έμμεσης μόλυνσης.

Κάθε πρόσωπο απασχολούμενο σε επιχείρηση τροφίμων το οποίο έχει προσβληθεί και ενδέχεται να έλθει σε επαφή με τρόφιμα, πρέπει να αναφέρει αμέσως την ασθένεια ή τα συμπτώματα, και αν είναι δυνατόν τα αίτιά τους, στον υπεύθυνο της επιχείρησης τροφίμων.

4. Αναφορικά με την εκπαίδευση του προσωπικού των επιχειρήσεων τροφίμων ζωικής προέλευσης, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να εξασφαλίζουν:

- ότι τα πρόσωπα που χειρίζονται τρόφιμα, επιβλέπονται και καθοδηγούνται ή/και εκπαιδεύονται σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων, ανάλογα με τις εκτελούμενες εργασίες και

- τη συμμόρφωση προς όλες τις απαιτήσεις του εθνικού δικαίου σχετικά με τα εκπαιδευτικά προγράμματα για τα πρόσωπα που απασχολούνται σε ορισμένους κλάδους τροφίμων.

5. Πιο συγκεκριμένα για τον τομέα του κρέατος, σύμφωνα με το ΠΔ/γμα 126/2000 (ΦΕΚ 111/τ. Α'), όπως τροποποιήθηκε και ισχύει, η επαγγελματική εκπαίδευση των

κρεοπωλών και εκδοροσφαγέων αποτελεί απαραίτητη προϋπόθεση για την άσκηση των αντίστοιχων επαγγελμάτων.

Η εκπαίδευση αυτή παρέχεται από τις Σχολές Επαγγελμάτων Κρέατος της χώρας, οι οποίες χορηγούν αντίστοιχη βεβαίωση. Η διδασκόμενη ύλη του προγράμματος εκπαιδεύσεων των επαγγελματιών κρέατος των εν λόγω σχολών, περιλαμβάνει τα παρακάτω θέματα:

- Υγιεινή και ποιότητα του κρέατος.
- Υγιεινή κατάσταση των εγκαταστάσεων, του εξοπλισμού και του προσωπικού
- Στοιχεία παθολογίας των σφαγίων ζώων και επαγγελματικές ασθένειες.

Επισημαίνεται, συμπερασματικά, ότι η διασφάλιση της υγείας των ατόμων που ασχολούνται στο τομέα των τροφίμων (συμπεριλαμβανομένου του κρέατος) και η απαλλαγή τους από λοιμώδη μεταδοτικά νοσήματα, αποτελεί νομοθετική απαίτηση και συγκεκριμένα απαίτηση των Κανονισμών 852/2004, 853/2004, 854/2004 και ελέγχεται ανελλιπώς από τον ΕΦΕΤ, κατά την άσκηση του επισήμου ελέγχου. Οι εν λόγω Κανονισμοί είναι διαθέσιμοι ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του ΕΦΕΤ (www.efet.gr).

Η απαίτηση της νομοθεσίας, διασφαλίζεται κυρίως με την ύπαρξη και επίδειξη θεωρημένων και σε ισχύ βιβλιαρίων υγείας ή βεβαιώσεων υγείας, αλλά και με την απόδειξη της λαμβανόμενης απαιτούμενης εκπαίδευσης του προσωπικού τροφίμων, ενώ σε περιπτώσεις παράβασης των απαιτήσεων αυτών, εφαρμόζονται όλες οι προβλεπόμενες από την ισχύουσα νομοθεσία κυρώσεις.



ΑΚΡΙΒΕΣ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ

Α. Ραυτόπουλος

Ο ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΗΣ ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΘΕΟΦΙΛΟΣ ΛΕΟΝΤΑΡΙΔΗΣ

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ

- 1.Υπουργείο Εργασίας, Κοινωνικής Ασφάλισης και Πρόνοιας – Γραφ. κ. Υπουργού
- 2.Υπουργείο Υγείας– Γραφ. κ. Υπουργού
- 3.Βουλευτή κ. Ν. Μίχο