Σύγχρονες προκλήσεις στην ασφάλεια των τροφίμων και νομοθεσία της ΕΕ

Δρ Ελένη Ιωάννου-Κακούρη,
τ. Πρώτη Χημικός στο Γενικό Χημείο του Κράτους,
Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών, Μέλος Δ.Σ. ΠΕΕΧ

ΗΜΕΡΙΔΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΙΚΩΝ ΑΓΑΘΩΝ
31 Μαΐου 2016 , Πανεπιστήμιο Κύπρου

1. Εισαγωγή

- Οι προκλήσεις στην ασφάλεια και επάρκεια τροφίμων, με την παγκοσμιοποίηση του εμπορίου, την οικονομική κρίση, τις κλιματικές αλλαγές και την συνεπαγόμενη έλλειψη τροφίμων είναι ποικίλες.

- Οι δυνατότητες αντιμετώπισης τους μέσω μιας σύγχρονης νομοθεσίας και των εθνικών μηχανισμών και οργάνων της ΕΕ είναι πολλές!

- Οπωσδήποτε απαιτείται συνεργασία όλων των εμπλεκόμενων και έλεγχος ολόκληρης της τροφικής αλυσίδας που να περιλαμβάνει τρόφιμα και ζωοτροφές.
- π.χ. ακούσαμε για τις διατροφικές κρίσεις με διοξίνες σε διάφορα ζωικής προέλευσης τρόφιμα ή για αφλατοξίνη Μ1 στο γάλα που οφειλόταν σε ακατάλληλες ζωοτροφές.

Εισαγωγή (ΙΙ)

- Παράλληλα γινόμαστε δέκτες συγκρουόμενων ή και αλληλοαναιρούμενων πληροφοριών για τη σχέση μεταξύ διατροφής και υγείας. Για παράδειγμα, ένα τρόφιμο που συστήνεται αρμοδίως για κατανάλωση γιατί περιέχει πολύτιμα θρεπτικά συστατικά και είναι γενικά υγιεινό ως προς τη σύνθεσή του, μπορεί να πληροφορηθούμε ότι παρουσιάζει προβλήματα χημικής ή μικροβιολογικής ασφάλειας κάτω από ορισμένες συνθήκες. Π.χ. η κατανάλωση

  - φρούτων & λαχανικών είναι υγιεινή, αλλά περιέχουν νιτρικά ή φυτοφάρμακα
  - σολομού ή άλλων ψαριών με ω-3 λιπαρά αλλά περιέχουν υδράργυρο
  - Τροφίμων που περιέχουν ασπαρτάμη

- Με τη ροή τέτοιων πληροφοριών, ο καταναλωτής αισθάνεται σύγχυση για θέματα σχετικά με την ασφάλεια των τροφίμων και τις διατροφικές του επιλογές και του δημιουργούνται πολλά ερωτήματα.

- Η απάντηση είναι ότι πρώτα απ' όλα πρέπει να έχει επαρκή/ορθή και συστηματική ενημέρωση από αρμόδιους φορείς και την επιστημονική κοινότητα και να επιλέγει ένα ορθό και υγιεινό διαιτολόγιο!

Συστηματική ενημέρωση από αρμόδιους φορείς

- Π.χ. από την ιστοσελίδα ή τις εκδόσεις Της Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA)
- Της Ευρωπαϊκής Επιτροπής
- Αρμόδιες Υπηρεσίες των ΚΜ της Ε.Ε. η άλλων χώρων
- π.χ. το ΓΧΚ και μερικές εκδόσεις του ΓΧΚ
- Παρακολούθηση μαθημάτων ή ημερίδων από αρμοδίους

2. Ορθή και υγιεινή διατροφή

- **Ως καταναλωτές** πρέπει να ακολουθούμε μια **ορθή και υγιεινή διατροφή** που περιλαμβάνει ομάδες σημαντικών τροφίμων, όπως
  - δημητριακά και προϊόντα τους
  - λαχανικά & φρούτα,
  - γάλα & γαλακτοκομικά,
  - ψάρια, πουλερικά, κρέας, αυγά
  - ελαιόλαδο και
  - στηρίζεται στη **μεσογειακή διατροφή**!

- Παράλληλα να έχουμε μια **φυσική δραστηριότητα**

- Τα πιο πάνω τρόφιμα όταν λαμβάνονται σε κατάλληλες ποσότητες, παρέχουν τα αναγκαία **θρεπτικά συστατικά** αλλά και βιταμίνες, φυσικά αντιοξειδωτικά και άλλα **ωφέλιμα συστατικά που καταπολεμούν πιθανές τοξικές** ουσίες που δυνατόν να υπάρχουν στη διατροφή μας και να θέτουν σε να θέτουν σε κίνδυνο της ασφάλεια των τροφίμων μας.

Υγιεινή διατροφή & καταναλωτές

- Αναφέραμε ότι και εμείς οι καταναλωτές έχουμε ευθύνη για την διατροφή μας.
- Έτσι ο Κυπριακός Σύνδεσμος Καταναλωτών συμμετείχε σε πρωτοβουλία του Ευρωπαϊκού Συνδέσμου Καταναλωτών (BEUC) στην ετοιμασία ενός ιστοτόπου **Nutrition minisite- What's in your kitchen?**

- **http://www.whatsinyourkitchen.eu/?lang=en&view=kitchen**

- Για την προαγωγή της Υγιεινής διατροφής, και την μείωση της πρόσληψης **λιπών, ζαχάρεως και άλατος**!
- Η μείωση τους συμβάλλει στην καλύτερη υγεία, μείωση του **πάχους, των καρδιαγγειακών παθήσεων και του διαβήτη.**
- Το λεγόμενων **'lifestyle diseases'**

Από έρευνες έχει βρεθεί ότι ένας στους τρεις ενήλικες και παιδιά στην ΕΕ είναι **παχύσαρκοι ή υπέρβαροι!**

3. Η ευθύνη για την υγιεινή διατροφή και ασφάλεια των τροφίμων

- Η υγιεινή /ορθή διατροφή και ασφάλεια των τροφίμων αποτελούν κοινή ευθύνη .
  - **(α)** του κράτους και της ΕΕ
  - **(β)** των παραγωγών/βιομηχάνων/χειριστών τροφίμων, των ασχολούμενων με την αποθήκευση, διακίνηση και εμπορία τροφίμων, και
  - **(γ)** του καταναλωτή.

- Και οι **τρεις αυτοί συντελεστές** διαδραματίζουν σοβαρό ρόλο στην ανάπτυξη, στήριξη και συντήρηση του συστήματος που προστατεύει την **υγεία του καταναλωτή** ώστε αυτός να τρέφεται με **υγιεινά και ασφαλή τρόφιμα.**

4. Η ασφάλεια των τροφίμων

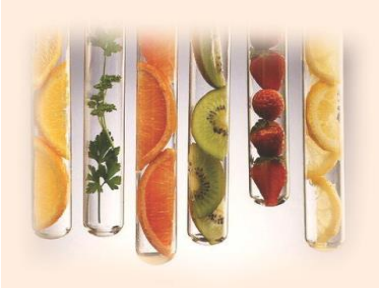
- **Ασφάλεια των τροφίμων** είναι η απαλλαγή τους από μικροβιολογικούς, χημικούς, ή φυσικούς κινδύνους και η εύλογη βεβαιότητα ότι η κατανάλωσή τους δε θα προκαλέσει βλάβη ή ζημιά στον άνθρωπο.

- Η ασφάλεια των τροφίμων διασφαλίζεται με την **απουσία**:
  1. **χημικών ουσιών** σε ποσότητες που μπορεί να προκαλέσουν άμεσα ή μακροπρόθεσμα προβλήματα υγείας στον καταναλωτή- **χημική ασφάλεια,**
  2. **παθογόνων μικροοργανισμών** (ή των τοξινών τους) που μπορεί να προκαλέσουν από απλές αδιαθεσίες μέχρι και θανάτους - **μικροβιολογική ασφάλεια**
  3. **βιολογικών μορίων/μακρομορίων**, που μπορεί να προκαλέσουν άμεσα ή μακροπρόθεσμα προβλήματα υγείας π.χ. γενετικό υλικό (DNA) με απαγορευμένες γενετικές τροποποιήσεις σε γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα ή παρουσία αλλεργιογόνων συστατικών (πρωτεϊνών) ή πρωτεΐνη prion για την νόσο των τρελλών αγελάδων **-βιολογική ασφάλεια**
  4. **ξένων σωμάτων** (φυσικοί κίνδυνοι)- **φυσική ασφάλεια**

4.1 Χημική ασφάλεια των τροφίμων

- Οι χημικές ουσίες οι οποίες είναι δυνατό να επιβαρύνουν τα τρόφιμα -χημική επιβάρυνση ή ρύπανση- και να επηρεάσουν την ασφάλεια τους, εντάσσονται σε δύο κατηγορίες :
  - τις **φυσικές** και
  - τις **ανθρωπογενείς** ουσίες.

- Η **τοξικότητα** των ποικίλων αυτών ουσιών μπορεί να εκδηλωθεί άμεσα με απλά συμπτώματα αδιαθεσίας/ναυτίας, ή μακροπρόθεσμα με βλάβες του νευρικού και άλλων συστημάτων ή οργάνων (όπως το συκώτι, νεφρά κ.α.) με μεταλλαξιογόνο ή εμβρυοτοξική δράση, με πρόκληση/ ενεργοποίηση/επιτάχυνση ασθενειών όπως ο καρκίνος ή και τελικά με θάνατο.



Χημικές ουσίες φυσικής προέλευσης

Είναι διαφόρων ειδών:

Φυσικές τοξίνες : που υπάρχουν σε ορισμένα τρόφιμα π.χ. σολανίνη στη πράσινη πατάτα, τοξίνες δηλητηριωδών μανιταριών.

Θαλάσσιες τοξίνες: Παράγονται από άλγη και βιοσυσσωρεύονται μέσω της τροφικής αλυσίδας σε μαλάκια, οστρακόδερμα, ψάρια και περισσότερο σε μεγαλύτερα ψάρια, π.χ. σαξιτοξίνη, σικουατέρα τοξίνη, δομοϊκό οξύ κ.α. και μπορεί να προκαλέσουν από απλή διάρροια μέχρι και αμνησία ή παράλυση.

Μυκοτοξίνες: Είναι πολύ τοξικές ή και καρκινογόνες ουσίες που εκκρίνονται από μύκητες οι οποίοι αναπτύσσονται σε τρόφιμα, όπως ξηρούς καρπούς, δημητριακά και ελαιούχους σπόρους, κάτω από υγρές και θερμές συνθήκες. Τέτοιες είναι: αφλατοξίνες, ωχρατοξίνες, τριχοθισίνες, φουμονισίνες, ζεαραλανόνη και άλλες 200 περίπου μυκοτοξίνες.

Ειδικά η αφλατοξίνη Β1 θεωρείται ως μία από τις πιο ισχυρές γνωστές δυνητικά καρκινογόνες ουσίες. Η αφλατοξίνη Μ1 είναι ο μεταβολίτης της αφλατοξίνης Β1 σε γαλακτοφόρα ζώα όταν αυτά φάνε μολυσμένες ζωοτροφές με αφλατοξίνη Β1.

Χημικές Ουσίες ανθρωπογενούς προέλευσης

Αυτές μπορεί να είναι διάφορες ουσίες όπως:

Α) Ουσίες που χρησιμοποιούνται οικειοθελώς από τον άνθρωπο:

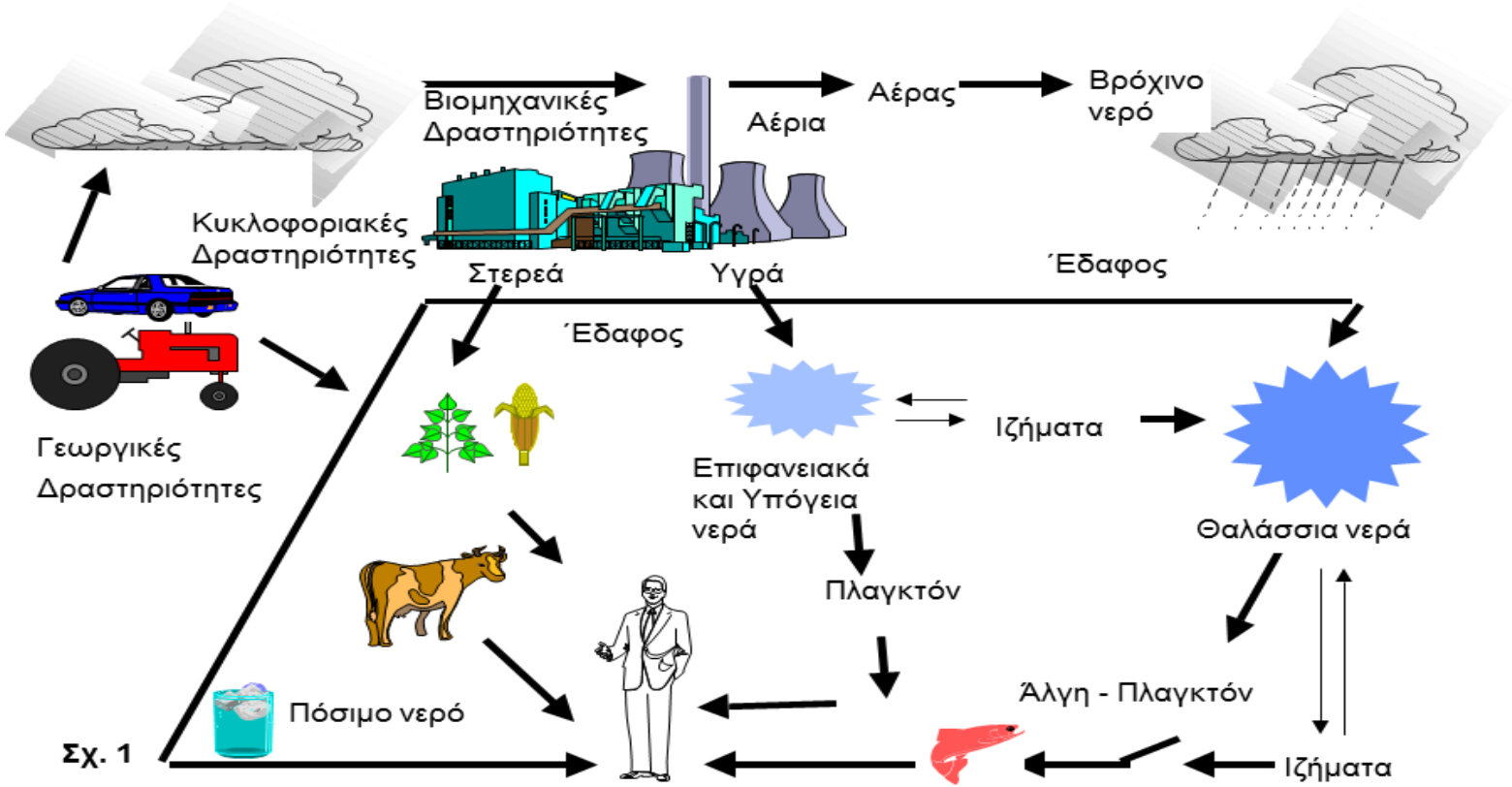
- **Πρόσθετα** τροφίμων
- **Φυτοφάρμακα** & Υπολείμματα τους
- **Κτηνιατρικά φάρμακα** & Υπολείμματα τους
- **Τοξικές ουσίες που μεταναστεύουν** στα τρόφιμα από τα συστατικά των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα

Β) Περιβαλλοντικοί κ.α. ρυπαντές :

- Περιβαλλοντικοί & Βιομηχανικοί ρυπαντές όπως : **βαρέα μέταλλα, προϊόντα καύσης**, **διοξίνες**, ραδιονουκλίδια κ.α.
- **Γεωργικοί ρυπαντές** π.χ. νιτρικά από τη χρήση νιτρικών λιπασμάτων

Οι ουσίες αυτές καταλήγουν στα τρόφιμα και στον άνθρωπο μέσω της τροφικής αλυσίδας

ΓΕΝΙΚΕΥΜΕΝΗ ΤΡΟΦΙΚΗ ΑΛΥΣΙΔΑ – ΡΥΠΑΝΣΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ



Τα βέλη δείχνουν τους τρόπους (μονοπάτια) με τους οποίους επιβαρύνονται τα τρόφιμα με χημικές ουσίες (φυσικές ή ανθρωπογενείς) που τελικά καταλήγουν στον άνθρωπο μέσω της τροφής, του νερού που παίρνει και του αέρα που αναπνέει.

Χημικές ουσίες που δημιουργούνται κατά την επεξεργασία των τροφίμων

- Κατά τις διάφορες **επεξεργασίες των τροφίμων** είτε κατά την βιομηχανική/παρασκευαστική διαδικασία, είτε κατά την παρασκευή/ μαγείρεμα στο σπίτι μπορεί να δημιουργηθούν/ σχηματιστούν διάφορες τοξικές ουσίες, λόγω της θερμικής επεξεργασίας ή και άλλων συστατικών/ουσιών/μέσων που χρησιμοποιούνται.

- Τέτοιες ουσίες είναι το **ακρυλαμίδιο**, το **φουράνιο**, οι **πολυκυκλικοί αρωματικοί υδρογονάνθρακες** (PAHs) κ.α.

- Αυτές οι ουσίες σχηματίζονταν ανέκαθεν στα τρόφιμα από τον καιρό που ο άνθρωπος άρχισε να μαγειρεύει/ ψήνει τα τρόφιμα του. Ο προσδιορισμός τους όμως κατέστη εφικτός λόγω της χρήσης νέων πιο ευαίσθητων χημικών μεθόδων ανάλυσης τους.

4.2 Άλλες προκλήσεις στην ασφάλεια τροφίμων

- **Νέες Τεχνολογίες**
  - ✓ Γενετικά Τροποποιημένοι Οργανισμοί
  - ✓ Νανοτεχνολογία
  - ✓ Κλωνοποίηση ζώων
- **Κλιματικές αλλαγές**
  - ✓ Υγεία φυτών-σχηματισμός **μυκοτοξινών**
  - ✓ Υγεία ζώων-διασπορά αρθροπόδων ξενιστών και μετάδοση τους
- **Παγκόσμια κρίση τροφίμων**
  - ✓ Άνοδος τιμών και έλλειψη τροφίμων λόγω αύξησης του πληθυσμού, βιοκαυσίμων και κλιματικών αλλαγών
- **Οικονομική κρίση**
  - ✓ διοχέτευση στην αγορά νοθευμένων και ακαταλλήλων τροφίμων
  - ✓ π.χ. πώληση κρεατοσκευασμάτων με ακατάλληλο αλογίσιο κρέας

Άλλες προκλήσεις στην ασφάλεια τροφίμων

- **Διατροφή**
  - ✓ Διατροφική αξία και ισχυρισμοί τροφίμων
  - ✓ Παιδική Παχυσαρκία
  - ✓ Αλλεργιογόνα π.χ. SO2, φιστίκια, αυγό, σησάμι κ.α.
- **Χημικοί κίνδυνοι**
- **Ρυπαντές από επεξεργασία τροφ.** glycidyl fatty acid esters (GE), 3-monochloropropanediol (3-MCPD), and 2-monochloropropanediol (2-MCPD) σε φοινικελαιο !
  - ✓ **Μετανάστευση ουσιών** από υλικά συσκευασίας π.χ. **ενδοκρινικοί διαταράκτες** (φθαλικοί εστέρες , δισφαινόλη Α κ.α.)
  - ✓ Φυτοφάρμακα & Κτηνιατρικά φάρμακα & υπολείμματα τους , PCBs/διοξίνες
- ➢ **Μικροβιακή αντοχή** των μικροβίων **στα αντιβιοτικά**, είτε λόγω υπερβολικής χρίσης τους από τους ανθρώπους, είτε λόγω της καθημερινής σχεδόν πρόσληψης τους μέσω τροφίμων ζωικής προέλευσης, ως υπολείμματα των αντιβιοτικών που χρησιμοποιούνται στα ζώα!

  Παγκόσμια δράση - Antibiotics off Menu->

- **Συνεκτίμηση οφέλους-κινδύνου**
  - ✓ Πρόσληψη νιτρικών από λαχανικά αλλά και ωφέλιμων συστατικών τους- πρόσφατη γνωμοδότηση της EFSA

Άλλες προκλήσεις στην ασφάλεια τροφίμων

- **Βιολογικοί κίνδυνοι** & ζωονόσοι
- *Campylobacter , Listeria*
- ✓ Σαλμονέλα
- ✓ Εχινόκοκκος
- ✓ Τριχινέλα
- ✓ Παθογόνα σε τρόφιμα π.χ. e coli shiga toxin
- ✓ κ.α
- **Εναρμόνιση μεθόδων εκτίμησης Κινδύνου**

- **Ειδικά θέματα για παιδιά**
- ✓ ADI's Έκθεση και Εκτίμηση κινδύνου, τα παιδιά πολύ
- ✓ πιο ευαίσθητα

- **Στοιχεία κατανάλωσης τροφίμων- EU menu project**
- Εναρμονισμένα για όλα τα ΚΜ της ΕΕ

Εθνική Έρευνα για τη διατροφή του πληθυσμού της Κύπρου

EFSA Harmonisation Collaboration Food Consumption EUMenu Diet

- **Τοξική επίδραση μιγμάτων χημικών ουσιών** και την εκτίμηση έκθεσης του ανθρώπου (Euromix project)

5. Νομοθεσία τροφίμων της ΕΕ & Εθνική

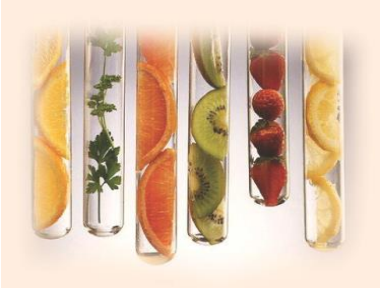
- Η νομοθεσία της Ε.Ε. για τα τρόφιμα επιδιώκει **υψηλού επιπέδου προστασία** της ανθρώπινης ζωής και υγείας των πολιτών της, ελεύθερη κυκλοφορία στην Κοινότητα των τροφίμων και των ζωοτροφών.

- Καλύπτει **όλες τις πτυχές ασφάλειας τροφίμων** και ζωοτροφών, με μια **ολοκληρωμένη προσέγγιση** της ασφάλειας τροφίμων και ζωοτροφών **«από την φάρμα στο τραπέζι»**.

Νομοθεσία τροφίμων της ΕΕ & Εθνική

- **Καθορίζει ότι:**
  - **οι επιχειρήσεις** τροφίμων και ζωοτροφών **έχουν την πρωταρχική ευθύνη** για τα προϊόντα που κατασκευάζουν,
  - **τα Κ.Μ. ελέγχουν τους** «υπεύθυνους επιχείρησης τροφίμων» και
  - **η Ευρωπαϊκή Επιτροπή** (Commission) ελέγχει την ικανότητα των αρμοδίων αρχών των Κρατών Μελών (Κ.Μ.) για τους πιο πάνω ελέγχους **μέσω επιθεωρήσεων** της.

- Θέτει αυστηρούς περιορισμούς και νομοθετικά όρια για πολλές πτυχές της ασφάλειας τροφίμων (χημική, βιολογική/μικροβιολογική κ.α.) που καλύπτουν ευαίσθητους τομείς όπως
  - τα πρόσθετα και
  - οι ρυπαντές τροφίμων,
  - τα υπολείμματα φυτοφαρμάκων & κτηνιατρικών φαρμάκων,
  - τα υλικά σε επαφή με τρόφιμα,
  - την σήμανση τροφίμων,
  - μικροβιολογικά κριτήρια για τρόφιμα, κ.α.



Νομοθεσία τροφίμων της ΕΕ & Εθνική

- Η **βασική νομοθεσία για τα τρόφιμα** είναι ο «Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 **για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα**
  - **Ιδρύει την** Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων (EFSA) η οποία καλύπτει τα θέματα εκτίμησης του κινδύνου
  - Σύστημα έγκαιρης προειδοποίησης
  - Μέτρα έκτακτης ανάγκης
  - σχέδιο για τη διαχείριση κρίσεων

- **Σε εθνικό επίπεδο** για την Κύπρο ισχύουν «Ο περί Τροφίμων (Έλεγχος και Πώλησης) Νόμοι του 1996-2014» και οι σχετικοί με αυτόν Κανονισμοί κ.α. νομοθεσίες, που αφορούν την πρωτογενή παραγωγή φυτικών και ζωικών τροφίμων και είναι όλες εναρμονισμένες με τις σχετικές απαιτήσεις της ΕΕ.

Αρμόδιες Υπηρεσίες στην Κύπρο

- **Το Συμβούλιο Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΑΤ)** του **Υπουργείου Υγειάς** (ΥΥ) είναι το συντονιστικό σώμα όλων των αρμοδίων Υπηρεσιών στην Κύπρο για τα θέματα ασφάλειας τροφίμων και ζωοτροφών.
- Πρόεδρος είναι ο Γενικός Διευθυντής του ΥΥ και σ΄ αυτό συμμετέχουν:

- ✓ Υγειονομικές Υπηρεσίες
- ✓ Γενικό Χημείο του Κράτους
- ✓ Κτηνιατρικές Υπηρεσίες
- ✓ Γεωργικό Τμήμα
- ✓ Ένωση Δήμων
- ✓ Υπηρεσία Προστασίας Καταναλωτών
- ✓ Σύνδεσμός Καταναλωτών

Συνεργάζονται και διοργανώνουν **Πολυετή προγράμματα ελέγχου** **που καλύπτουν όλα τα σημαντικά θέματα** **ώστε να μειωθούν οι κίνδυνοι ση διατροφή μας!**

- Επίσης η νομοθεσία της Ε.Ε., καλύπτει θέματα **διαχείρισης σχέσεων με τις τρίτες χώρες** (χώρες εκτός Ε.Ε.) και τους Διεθνείς Οργανισμούς π.χ. FAO/ WHO, OIE World Organization for Animal Health) και WTO (World Trade Organization)
- των οποίων τα πρότυπα/ νομοθεσίες είναι αρκετές φόρες πιο χαλαρά απο εκείνα της Ε.Ε, π.χ.δεν επιτρέπεται η χρήση ορμονών σε ζώα.

- Για αυτό τώρα τελευταία γίνονται αρκετές συζητήσεις για την συμφωνία ΕΕ-ΗΠΑ – τη **Διατλαντική εταιρική σχέση συναλλαγών και επενδύσεων (TTIP)**, ιδιαίτερα σε σχέση με τα πρότυπα που θα πρέπει να τηρηθούν για τα εισαγόμενα τρόφιμα από ΗΠΑ σε σχέση με την ασφάλεια τους.

θέματα της νομοθεσίας Ε.Ε. για τρόφιμα

http://ec.europa.eu/food/food/index_en.htm

General Food Law	Γενικός νόμος για τρόφιμα
Official Controls	Επίσημοι Έλεγχοι
Animal Nutrition	Διατροφή των ζώων (ζωοτροφές, πρόσθετα κ.α.)
Labelling & Nutrition	Επισήμανση & Διατροφή
Biotechnology (GMO etc.)	Βιοτεχνολογία (ΓΤΟ κ.α.)
Novel Food	Νέα τρόφιμα
Chemical Safety Food Improvement Agents	Χημική ασφάλεια (ρυπαντές, υπολείμματα κτηνιατρικών φαρμάκων και φυτοφαρμάκων, ορμόνες του κρέατος, υλικά σε επαφή με τρόφιμα) (πρόσθετα, αρτυματικές ύλες, ένζυμα)
Biological Safety	Βιολογική ασφάλεια (υγιεινή τροφίμων, μικροβιολογικά κριτήρια, ζωονόσες κ.α.)
Plant Health	Υγεία Φυτών (http://ec.europa.eu/food/plant/index_en.htm)
Animal Health and Welfare	Υγεία και Ευεξία των Ζώων (http://ec.europa.eu/food/animal/index_en.htm)

Σημαντικοί Κανονισμοί της νομοθεσίας της Ε.Ε

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 882/2004 για τη διενέργεια **επισήμων ελέγχων** της συμμόρφωσης προς τη νομοθεσία ζωοτροφών και τροφίμων και προς τους κανόνες για την υγεία και καλή διαβίωση των ζώων,

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 852/2004 για την **υγιεινή των τροφίμων** (περιλαμβάνει το HACCP),

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 853/2004 που θέτει τους **ειδικούς κανόνες υγιεινής για τρόφιμα ζωικής προέλευσης**

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 2073/2005 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ. της 15ης Νοεμβρίου 2005 περί **μικροβιολογικών κριτηρίων** για τα τρόφιμα.

- ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΚ) αριθ. 1830/2003 σχετικά με την **ιχνηλασιμότητα και την επισήμανση γενετικώς τροποποιημένων** οργανισμών και την ιχνηλασιμότητα τροφίμων και ζωοτροφών που παράγονται από γενετικώς τροποποιημένους οργανισμούς,
- κ.α.

6. Συνεργασία ΚΜ με ΕΕ και όργανα της

- Ευρωπαϊκή Επιτροπή-->
  - ✓ Επιτροπές εμπειρογνωμόνων
  - ✓ Διαρκείς Επιτροπές

Υπεύθυνη για:
- Διαχείριση Κινδύνου
- ✓ Νομοθεσία
- ✓ Λήψη μέτρων
- Επικοινωνία κινδύνου

- Συμβούλιο-Κοινοβούλιο->

- Υπεύθυνα για
- Νομοθεσία κ.α.

- EFSA -Ευρωπαϊκή Αρχή Ασφάλειας Τροφίμων

Υπεύθυνη για :
- Εκτίμηση κινδύνων
- Επικοινωνία κινδύνου με Κράτη Μέλη (μέσω διαδικτύου κ.ά.)

- Κοινά Κέντρα Ερευνών της ΕΕ (JRC) - Κοινοτικά Εργαστήρια Αναφοράς->.--

- Συνεργασία με Εθνικά Εργ. Αναφοράς των ΚΜ

7. Συμπεράσματα

- Αγαπητοί μου οι προκλήσεις των καιρών είναι πολλές!

- Τα πιο πάνω αφορούν μόνο μερικά θέματα ασφάλειας τροφίμων. Θα ακολουθούσουν και άλλες διαλέξεις(όπως οι επόμενες σήμερα) και ημερίδες, στις οποίες θα αναπτυχτούν πιο διεξοδικά τα διάφορα θέματα τροφίμων, περιβάλλοντος, καταναλωτικών αγαθών κ.α.
- Απαιτείται συνεργασία όλων των εμπλεκομένων (αρμόδιων αρχών, παραγωγών/ βιομηχάνων τροφίμων , καταναλωτών) στα ΚΜ μεταξύ τους και με την ΕΕ & EFSA.
- Επίσης σημαντικές είναι και οι συνεργασίες μεταξύ διαφόρων οργανώσεων, όπως και η σημερινή για την διοργάνωση της σημερινής ημερίδας, το κέρδος είναι πολλαπλό!
- Οι παρούσες διαλέξεις συμβάλλουν στην καλύτερη και έγκυρη γνώση για τα θέματα αυτά, ώστε να είμαστε καλύτεροι επιστήμονες και πιο ενσυνείδητοι και επιλεκτικοί καταναλωτές !

Σας ευχαριστώ πολύ για την προσοχή σας!