



Θεσσαλονίκη, 18 Σεπτεμβρίου 2023

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ  
**ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΑΣ**  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ ΓΕΩΤ.Ε.Ε.  
ΤΜΗΜΑ ΕΚΔΟΣΕΩΝ, ΕΚΔΗΛΩΣΕΩΝ  
& ΔΗΜΟΣΙΩΝ ΣΧΕΣΕΩΝ

BENIZELOY 64, 546 31 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
ΤΗΛ.: 2310 278817-8, FAX: 2310 236308  
Δ/ΝΣΗ E-mail: [pub\\_relations@geotee.gr](mailto:pub_relations@geotee.gr)

## ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

### ΗΜΕΡΙΔΑ: «ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ»

#### ΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ: ΓΕΩΤΕΧΝΙΚΟ ΕΠΙΜΕΛΗΤΗΡΙΟ ΕΛΛΑΔΑΣ

Το Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας διοργάνωσε, ημερίδα με θέμα «**Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων**», το Σάββατο 16 Σεπτεμβρίου 2023, στο πλαίσιο της Διεθνούς Έκθεσης Θεσσαλονίκης. Στόχος της εκδήλωσης ήταν η ενημέρωση των πολιτών για τα Νέα τρόφιμα και τη Δημόσια υγεία, η δημιουργία τυριού από νωπό γάλα και παράλληλα η επισήμανση της συμβολής της πιστοποίησης στην ασφάλεια των τροφίμων, καθώς και ο ρόλος του ΕΦΕΤ και του Κτηνίατρου στην ποιότητα και ασφάλεια των προϊόντων. Η εκδήλωση απέκτησε ιδιαίτερη σημασία υπό τις παρούσες συνθήκες, αφού μετά τις καταστροφικές πλημμύρες, έχουν δημιουργηθεί οι συνθήκες που δυνητικά, θα μπορούσαν να θέσουν σε σοβαρό κίνδυνο τη δημόσια υγεία, με την πιθανή μεταφορά μολυσματικών στοιχείων στα προϊόντα που θα καλλιεργηθούν και θα καταλήξουν στο πιάτο του καταναλωτή.

Την ημερίδα συντόνισε η Γενική Γραμματέας του Δ.Σ. του ΓΕΩΤ.Ε.Ε. κα. Η. Τσολιού, η οποία αφού καλωσόρισε τους παραβρισκόμενους έδωσε τον λόγο για χαιρετισμό, στην Αναπληρώτρια Γραμματέα του τομέα αγροτικής ανάπτυξης & τροφίμων του ΠΑΣΟΚ-ΚΙΝΑΛ κα. Λ. Αγγελοπούλου, στο Μέλος του τμήματος αγροτικής πολιτικής Κεντρικής Μακεδονίας του ΚΚΕ κ. Γ. Παπαχρήστο και στην Αναπληρώτρια Δημάρχου & Αντιδήμαρχο Πολιτισμού & Τουρισμού κα. Μ. Καραγιάννη.

Ακολούθησε ο Πρόεδρος του ΓΕΩΤ.Ε.Ε. κ. Μ. Γαρδικιώτης, ο οποίος στον χαιρετισμό του, αφού και αυτός με τη σειρά του καλωσόρισε τους παραβρισκόμενους, τόνισε ότι το θέμα που πραγματεύεται η σημερινή μας ημερίδα είναι επίκαιρο από ποτέ άλλοτε, ύστερα από τις καταστροφικές πλημμύρες στο Θεσσαλικό κάμπο. Επεσήμανε τους σοβαρούς ελεγκτικούς μηχανισμούς που διαθέτει η χώρα μας ώστε το τρόφιμο από τον παραγωγό να καταλήγει στο πιάτο του καταναλωτή, ασφαλές και πάντοτε ποιοτικό. Τέλος

αναφέρθηκε στη συγκεκριμένη εκδήλωση και είπε ότι από αυτή την ημερίδα και από σήμερα, το Επιμελητήριο ξεκινάει διαβούλευση για την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων και θα ακολουθήσουν και άλλες τέτοιες ενημερωτικές εκδηλώσεις.



Οι εργασίες της ημερίδας ξεκίνησαν με εισήγηση που ανέπτυξε ο κ. **Α. Κουτελιδάκης**, Καθηγητής Διατροφής του Ανθρώπου στο Πανεπιστήμιο Αιγαίου, με θέμα «**Νέα Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία: Προοπτικές και Ασφάλεια**». Ο κ. Κουτελιδάκης στην εισήγησή του αναφέρθηκε στον όρο «νέα τρόφιμα» τονίζοντας πως θεωρούνται αυτά που δεν καταναλώνονταν ευρέως στην Ε.Ε. πριν από τις 15 Μαΐου 1997 και μπορεί να είναι καινοτόμα, πρόσφατα αναπτυγμένα ή να παράγονται χρησιμοποιώντας νέες τεχνολογίες και διαδικασίες. Επίσης επεσήμανε αναφορά της Ε.Ε. η οποία στοχεύει σε στροφή σε εναλλακτικές πηγές πρωτεϊνών, ώστε να μειωθεί η κατανάλωση κρέατος, η αξιοποίηση των υποπροϊόντων και των αποβλήτων της βιομηχανίας τροφίμων, ώστε να παραχθούν ουσίες με πιθανές ευεργετικές επιδράσεις για την υγεία, η προώθηση της βιώσιμης διατροφής με σεβασμό στο περιβάλλον, η κατανάλωση περισσότερων παραδοσιακών τροφίμων και η ανάδειξη του ρόλου του μικροβιώματος στην υγεία. Αναφέρθηκε στην κατεύθυνση του αγροδιατροφικού τομέα σε καινοτόμα τρόφιμα με επιπρόσθετα βιολειτουργικά συστατικά και ενδεχόμενες επιδράσεις στην προαγωγή της υγείας και την πρόληψη ασθενειών, μέσω αξιοποίησης υποπροϊόντων, χρήσης βιοτεχνολογικών και χημικών μεθόδων, εφαρμογή νανοτεχνολογίας κ.λ.π.. Τέλος επεσήμανε την ανάγκη τα νέα τρόφιμα να γίνονται με

συγκεκριμένη μεθοδολογία που καθορίζεται από την νομοθεσία της Ε.Ε. και να ακολουθούνται οι κανόνες ασφαλείας, με στόχο τη διασφάλιση της ποιότητας και της ασφαλείας των νέων τροφίμων και τη μείωσή του κινδύνου αλλεργιών και τοξικότητας.

Ακολούθησε εισήγηση από τον κ. **Ε. Χατζή**, Γεωπόνο, υπεύθυνο διαχείρισης έργων εταιρείας συμβούλων ISOLUTION, με θέμα «**Η συμβολή του κλάδου της πιστοποίησης στην ασφάλεια των τροφίμων. Υφιστάμενη κατάσταση και προοπτικές**». Ο κ. Ε. Χατζής επεσήμανε ότι για την ορθή εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης με βάση τα πρότυπα που έχουν απαιτήσεις ασφαλείας τροφίμων, απαιτείται η ύπαρξη ειδικών επιστημόνων από την πλευρά του προς πιστοποίηση οργανισμού και επιθεωρητές με επάρκεια από πλευράς του φορέα πιστοποίησης. Αναφέρθηκε σε μελέτη του 2020, του ΣΕΒ που δηλώνει ότι η πιστοποίηση εγγυάται την ασφάλεια, προάγει την ποιότητα και ενισχύει την εμπιστοσύνη για αυτό είναι πολύ σημαντική και αναφέρθηκε επίσης στην αξιολόγηση αξιοποίησης της πιστοποίησης στην ασφάλεια των τροφίμων όπου αποτελεί πρόβλημα το αναγνωρισμένο θέμα της ύπαρξης κακών πρακτικών, π.χ. μη έγκυρων πιστοποιητικών. Για την αντιμετώπιση του προβλήματος τόνισε ότι ο ΙΑΦ δημιούργησε μια παγκόσμια βάση δεδομένων όπου οι χρήστες αναζητούν ελεύθερα την κατάσταση της διαπιστευμένης πιστοποίησης που έχει εκδοθεί από έναν φορέα πιστοποίησης που έχει διαπιστευτεί από έναν φορέα διαπίστευσης σύμφωνα με το ISO/IEC17021. Το Ε.ΣΥ.Δ. δεν συμμετέχει στην παραπάνω βάση, στην παρούσα φάση. Τελειώνοντας την εισήγησή του ο κ. Χατζής επεσήμανε ότι η ύπαρξη συστήματος επαλήθευσης ελέγχου εγκυρότητας πιστοποιητικών ISO22000, θα δώσει τη δυνατότητα αξιοποίησης της πιστοποίησης συστημάτων διαχείρισης ασφαλείας των τροφίμων από τις κρατικές αρχές.

Στη συνέχεια τον λόγο πήρε ο κ. **Ι. Σακαριδής**, Κύριος Ερευνητής του Ινστιτούτου Κτηνιατρικών Ερευνών του ΕΛΓΟ ΔΗΜΗΤΡΑ, ο οποίος στην εισήγησή του με θέμα «**Η ασφάλεια των τροφίμων και ο ρόλος του κτηνιάτρου**» αναφέρθηκε στην ασφάλεια των τροφίμων και στις προϋποθέσεις που πρέπει να τηρούνται σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας από το χωράφι και το στάβλο μέχρι το τραπέζι, τόνισε ότι η παραγωγική διαδικασία ενός ζωικού προϊόντος περιλαμβάνει όλα τα στάδια από την εκτροφή των ζώων στο στάβλο, τη σφαγή του ζώου ή τη συλλογή του γάλακτος, την επεξεργασία- μεταποίηση και τυποποίηση μέχρι το στάδιο της κατανάλωσης. Επεσήμανε πως οι κίνδυνοι για την ασφάλεια των τροφίμων μπορούν να χωριστούν σε βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς και ότι οι τροφιμογενείς ασθένειες ταξινομούνται σε τροφιμογενείς λοιμώξεις και τροφικές δηλητηριάσεις. Τέλος αναφέρθηκε στα καθήκοντα του επίσημου κτηνιάτρου που είναι η επιθεώρηση πριν από τη σφαγή, η επιθεώρηση μετά τη σφαγή και οι λοιποί επίσημοι έλεγχοι που αφορούν στην υγιεινή της παραγωγής κρέατος, στην παρουσία καταλοίπων κτηνιατρικών φαρμάκων, στις συστηματικές επιθεωρήσεις ορθής υγιεινής πρακτικής που βασίζονται στις αρχές HACCP, στις εργαστηριακές δοκιμές για την

ανίχνευση παρουσίας ζωνοσογόνων παραγόντων και νόσων των ζώων, στον χειρισμό και τη διάθεση ζωικών υποπροϊόντων και υλικών ειδικού κινδύνου και τέλος στην υγεία και την καλή μεταχείριση των ζώων.

Η κα. **A. Μέγα**, Κτηνίατρος ΕΛΓΟ- ΔΗΜΗΤΡΑ, Διευθύντρια της Γαλακτοκομικής Σχολής Ιωαννίνων, στην εισήγησή της με θέμα «**Τυριά από νωπό Γάλα**», τόνισε ότι οι παρασκευές τυριού από νωπό γάλα έχουν εξαιρετικά χαρακτηριστικά με διαφορετικότητα στη γεύση και στα αρώματα που επηρεάζεται από τον τόπο, την εποχή, ακόμα και την κτηνοτροφική μονάδα που συλλέγεται το γάλα. Παράλληλα επιφυλάσσουν πολλαπλά οφέλη για την ανθρώπινη υγεία καθότι προσδίδουν προβιοτική και αντιμικροβιακή δράση. Περιοχές όπως τα νησιά του Ν. Αιγαίου, η Κρήτη ενδείκνυται για την παραγωγή αυτών των τυριών εφόσον ο κίνδυνος από βρουκέλλωση είναι περιορισμένος. Η τυροκόμηση σε επίπεδο ιδιοπαραγωγής στο αγρόκτημα και η υποχρεωτική παραμονή των τυριών στο στάδιο της ωρίμανσης για δύο τουλάχιστον μήνες, πριν την κατανάλωση, διευκολύνουν το έργο των αρμόδιων υπηρεσιών που καλούνται να εγκρίνουν την παραγωγή και κατανάλωση αυτών των τροφίμων. Τέλος αναφέρθηκε στο έργο της Γαλακτοκομικής Σχολής που εκπαιδεύει τους μελλοντικούς τεχνίτες τυροκόμους που παράγουν τα παραδοσιακά ελληνικά τυροκομικά και γαλακτοκομικά προϊόντα τηρώντας αυστηρά τις σύγχρονες αντιλήψεις υγιεινής και ασφάλειας. Έτσι ένα μεγάλο μέρος των επιχειρήσεων που σήμερα παράγουν ελληνικά ΠΟΠ τυριά από νωπό γάλα, Κοπανιστή και Αρσενικό Νάξου, ανήκουν σε απόφοιτους της Σχολής.

Οι εισηγήσεις ολοκληρώθηκαν από την κα. **E. Κατσούρη**, Προϊσταμένη του τμήματος Ελέγχων του ΕΦΕΤ, η οποία στην ομιλία της με θέμα «**Ο ρόλος του ΕΦΕΤ στην ασφάλεια & ποιότητα των τροφίμων**» αναφέρθηκε στον ΕΦΕΤ ως κεντρική αρμόδια αρχή στον τομέα των τροφίμων όπου μαζί με τις Γενικές Διευθύνσεις του Υπ.Α.Α.Τ., έχει την ευθύνη της οργάνωσης, του συντονισμού, της εποπτείας και της διενέργειας των επίσημων ελέγχων στον τομέα των τροφίμων και των υλικών & αντικειμένων σε επαφή με τα τρόφιμα, σε όλα τα στάδια της αλυσίδας παραγωγής-παρασκευής, μεταποίησης, διανομής και διάθεσης των τροφίμων. Ο ΕΦΕΤ τόνισε, ελέγχει την εφαρμογή της νομοθεσίας στις επιχειρήσεις τροφίμων και διερευνά καταγγελίες καταναλωτών σχετικά με την ασφάλεια τους. Είναι η αρμόδια αρχή που υπηρετεί τους στόχους της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για την ασφάλεια των τροφίμων και συγκεκριμένα τη διασφάλιση υψηλού επιπέδου προστασίας της ανθρώπινης υγείας και των συμφερόντων των καταναλωτών σε σχέση με τα τρόφιμα. Τελειώνοντας η κα. Κατσούρη επεσήμανε ότι ο ΕΦΕΤ συμμετέχει σε εθνικά, ευρωπαϊκά και παγκόσμια όργανα που χαράζουν πολιτικές ασφάλειας και ποιότητας για τα τρόφιμα και διαμορφώνουν στρατηγικές για τη δημόσια υγεία.

Η εκδήλωση ολοκληρώθηκε από την κα. Β. Ζαφειροπούλου, Μέλος του Δ.Σ. ΓΕΩΤ.Ε.Ε., η οποία αναφέρθηκε στα συμπεράσματα της εκδήλωσης και συνοψίζοντας

επεσήμανε ότι υπάρχει σημαντικό περιθώριο βελτίωσης της διαδικασίας παραγωγής τροφίμων, όπως η καλύτερη χωροθέτηση της αγροτικής δραστηριότητας, η επαρκής διαχείριση των ζωικών υποπροϊόντων και νεκρών ζώων, η μέριμνα για την επισιτιστική ασφάλεια της χώρας και η καταπολέμηση της νοθείας και τέλος η σύνταξη ρεαλιστικών σχεδίων έκτακτης ανάγκης για την αντιμετώπιση φυσικών καταστροφών, λαμβάνοντας υπόψη την κλιματική κρίση και τις πραγματικές υποδομές της χώρας.

**Από το Γεωτεχνικό Επιμελητήριο Ελλάδας**