



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑ ΑΝΑΤΟΛΙΚΗΣ ΜΑΚΕΔΟΝΙΑΣ-ΘΡΑΚΗΣ
ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ
ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
Δ/ΝΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΟΙΚ/ΜΙΑΣ ΚΑΙ ΚΤΗΝΙΑΤΡΙΚΗΣ
ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΗΣ ΕΝΟΤΗΤΑΣ ΔΡΑΜΑΣ
ΤΜΗΜΑ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΚΑΙ ΦΥΤΟΪΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΥ
ΕΛΕΓΧΟΥ
Ταχ. δ/ση.: Διοικητήριο, 66133 ΔΡΑΜΑ
Πληροφ.: Ν. Μπαλκαντζόπουλος
Τηλ.: 25213-51246
Ηλ. δ/ση: balkantzopoulosn@pamth.gov.gr

Δράμα, 01-03-2023
Αρ. πρωτ.: 62555/2929

ΠΡΟΣ: Όπως ο Πίνακας Διανομής
(Ηλεκτρονική Αποστολή)

ΘΕΜΑ: Οδηγός για την αντιμετώπιση μικροβιολογικών κινδύνων σε νωπά οπωροκηπευτικά και την ασφάλεια των τροφίμων.

ΣΧΕΤ.: α) Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 28ης Ιανουαρίου 2002
β) Ο Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου της 29ης Απριλίου 2004
γ) [Η Επίσημη Εφημερίδα C 163 της Ευρωπαϊκής Ένωσης με ημερομηνία 23 Μαΐου 2017.](#)

Σας ενημερώνουμε ότι στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης έχει αναρτηθεί έγγραφο με οδηγίες προς τους καλλιεργητές νωπών οπωροκηπευτικών (γ σχετικό).

Σκοπός των ανωτέρω οδηγιών είναι να βοηθήσουν τους καλλιεργητές να εφαρμόσουν με σωστό και όσο το δυνατόν πιο εύκολο τρόπο τις απαιτήσεις υγιεινής που σχετίζονται με την παραγωγή και τον χειρισμό των νωπών οπωροκηπευτικών, για την καλύτερη αντιμετώπιση των μικροβιολογικών κινδύνων που μπορεί να προκύψουν και την ασφάλεια των τροφίμων.

Όλοι οι καλλιεργητές θα πρέπει να συμμορφώνονται με την Ευρωπαϊκή Νομοθεσία που αφορά στις πρακτικές που αναφέρονται στις εν λόγω οδηγίες, **ενώ σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να εφαρμόζονται οι γενικές απαιτήσεις υγιεινής που προβλέπονται στο Παράρτημα Ι του παραπάνω (β) σχετικού Κανονισμού.**

Μετά την ανησυχία της Επιτροπής για την αύξηση των κρουσμάτων μικροβιολογικών μολύνσεων σε τρόφιμα φυτικής προέλευσης και των επιπτώσεων αυτών, προσδιορίστηκαν από την Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) οι βασικοί παράγοντες μικροβιολογικών κινδύνων σε νωπά οπωροκηπευτικά οι οποίοι είναι: το περιβάλλον στο οποίο βρίσκονται οι καλλιέργειες, τα οργανικά λιπάσματα που χρησιμοποιούνται και ο τρόπος εφαρμογής τους, το νερό της άρδευσης, η υγιεινή του εξοπλισμού και των εγκαταστάσεων, καθώς και η κατάσταση υγείας του εργατικού προσωπικού.

Για την αντιμετώπιση των προαναφερόμενων κινδύνων προτείνονται γενικότερα τα εξής μέτρα:

A. Έλεγχος των περιβαλλοντικών παραγόντων και της τοποθεσίας του χωραφιού.

Στις περιπτώσεις που κατά την καλλιέργεια νωπών οπωροκηπευτικών οι παραγωγοί θεωρούν ότι υπάρχει κίνδυνος μικροβιολογικής μόλυνσης από τις γύρω περιοχές ή από την καλλιέργεια του αγρού τα προηγούμενα χρόνια, θα πρέπει να πραγματοποιούν κατάλληλες αναλύσεις και όταν χρειάζεται να συμβουλευούνται τεχνικούς εμπειρογνώμονες.

Όταν υπάρχουν γειτονικά κατοικημένα κτήρια στους αγρούς θα πρέπει να γίνεται επιμελής απομάκρυνση των απορριμμάτων ή των αποβλήτων που προέρχονται από αυτά.

Όπου είναι δυνατόν μπορεί να δημιουργούνται αναχώματα, διαχωριστικές ζώνες με φυτοκάλυψη ή τάφρους για να μειώνονται οι κίνδυνοι από τις απορροές των εργασιών ζωικής παραγωγής ή της διαχείρισης αποβλήτων (ιδίως σε περιπτώσεις θεομηνίας, πλημμύρας κλπ.).

Όπου απαιτείται, για τη μείωση των μικροβιολογικών μολύνσεων που προκύπτουν από την επαφή εκτρεφόμενων ή άγριων ζώων με τις καλλιέργειες προτείνεται η τοποθέτηση μέσων απομάκρυνσης αυτών (π.χ. περίφραξης, μηχανών εκπομπής θορύβων ή κραυγών, σκιάχτρα κ.α.).

Θα πρέπει να αποφεύγεται η χρήση ηλεκτροφόρων φρακτών για την αποφυγή μολύνσεων από νεκρά πτηνά που πιθανόν να έρχονται σε επαφή με τα καλώδια.

Επίσης, στην περίπτωση που μια καλλιέργεια νωπών οπωροκηπευτικών πλημμυρίσει λίγο πριν τη συγκομιδή, τα προϊόντα που έρχονται σε επαφή με τα νερά δεν πρέπει να καταναλώνονται ωμά.

Β. Έλεγχος της χρήσης οργανικών λιπασμάτων.

Συνιστάται να εφαρμόζεται κατάλληλο πρόγραμμα διαχείρισης της κόπρου ή των άλλων οργανικών λιπασμάτων, έτσι ώστε να προσδιορίζεται ο κατάλληλος χρόνος και ο σωστός τρόπος εφαρμογής για να αποφεύγονται προβλήματα κακής διασποράς (π.χ. σε δεξαμενές, υδατορέματα κ.α.), καθώς και για να μειώνεται ο κίνδυνος άμεσης μόλυνσης των νωπών οπωροκηπευτικών.

Οι χώροι επεξεργασίας ή αποθήκευσης των οργανικών λιπασμάτων συνιστάται να μην βρίσκονται κοντά σε καλλιέργειες νωπών οπωροκηπευτικών.

Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται κατά τη χρήση οργανικών λιπασμάτων θα πρέπει να καθαρίζεται προσεκτικά.

Γ. Έλεγχος του νερού άρδευσης.

Για την άρδευση των καλλιεργειών δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται μη επεξεργασμένα (αστικά) ύδατα υπονόμων.

Όταν είναι δυνατόν θα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα για να αποφεύγεται η πρόσβαση οικόσιτων ή άγριων ζώων σε πηγές και χώρους άντλησης νερού.

Οι διάφορες λεκάνες, οι δεξαμενές και γενικότερα οι χώροι αποθήκευσης πηγών νερού ή των νερών από τις βροχές θα πρέπει να συντηρούνται και να καθαρίζονται συχνά, ενώ όπου ενδείκνυται θα πρέπει να λαμβάνονται επιπρόσθετα μέτρα, όπως πχ η χρήση πλεγμάτων για την αποτροπή συσσώρευσης φύλλων, σκουπιδιών ή άλλων αντικειμένων.

Θα πρέπει να πραγματοποιούνται μικροβιολογικές αναλύσεις του νερού άρδευσης και εάν εμφανίζονται κίνδυνοι να γίνονται επιπλέον ενέργειες ανάλογα με την περίπτωση (πχ απολύμανση του συστήματος άντλησης, αντικατάσταση του εξοπλισμού άντλησης κα).

Προτείνεται ο τακτικός καθαρισμός του δικτύου άρδευσης.

Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στον τρόπο και στο χρόνο της άρδευσης καθώς συνιστάται τα φαγώσιμα μέρη των νωπών οπωροκηπευτικών να μην έρχονται σε επαφή με το νερό πριν τη συγκομιδή τους.

Στις περιπτώσεις που νωπά κηπευτικά κατά τη συγκομιδή τους ψεκάζονται για σκοπούς ενυδάτωσης ή για να καθαριστούν από τυχόν σκόνες, θα πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό.

Επίσης, οι καλλιεργητές που θέλουν να χρησιμοποιήσουν τεχνολογικά βοηθήματα (πχ χλωριούχα απολυμαντικά) στο νερό με το οποίο πλένουν τα προϊόντα που συγκομίζουν ή στο νερό με το οποίο

καθαρίζουν τυχόν δεξαμενές, θα πρέπει να συμβουλευούνται τις αρμόδιες αρχές, διότι η χρήση χημικών απολυμαντικών υπόκειται στην εθνική νομοθεσία.

Δ. Έλεγχος της υγιεινής και της κατάστασης της υγείας των εργαζομένων στις γεωργικές δραστηριότητες.

Όλοι οι εργαζόμενοι στις γεωργικές δραστηριότητες (αγρούς, θερμοκήπια κ.λ.π.) θα πρέπει να ενημερώνονται για τις βασικές αρχές υγιεινής, καθώς και για τους πιθανούς κινδύνους που σχετίζονται με τις μολύνσεις των προϊόντων.

Επιβάλλεται να τηρείται υψηλό επίπεδο ατομικής καθαριότητας (καλό πλύσιμο και στέγνωμα των χεριών κ.λ.π.).

Όσοι εμφανίζουν συμπτώματα ασθένειας θα πρέπει να απέχουν από τις εργασίες.

Ανάλογα με την περίπτωση, οι εργαζόμενοι θα πρέπει να φορούν κατάλληλα προστατευτικά ρούχα και παπούτσια. Επίσης, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται γάντια, τα οποία όταν δεν είναι μιας χρήσης θα πλένονται ή θα αντικαθίστανται τακτικά.

Συνιστάται να αποφεύγεται η κατανάλωση τροφίμων στους χώρους παραγωγής για την αποτροπή τυχόν μόλυνσης των νωπών οπωροκηπευτικών από αλλεργιογόνα τροφίμων.

Στο μέτρο του δυνατού, οι εγκαταστάσεις υγιεινής είναι καλό να βρίσκονται κοντά στους τόπους παραγωγής, να διαθέτουν κατάλληλες υποδομές για το πλύσιμο των χεριών και την ασφαλή απομάκρυνση των αποβλήτων.

Οι χώροι αποθήκευσης και τα οχήματα μεταφοράς των νωπών οπωροκηπευτικών που συγκομίζονται θα πρέπει να καθαρίζονται συχνά, ενώ επίσης, θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα με τέτοιο τρόπο ώστε να μειώνεται ο κίνδυνος αλλοίωσης των προϊόντων, καθώς και να αποτρέπεται η πρόσβαση εντόμων, τρωκτικών ή άλλων επιβλαβών οργανισμών.

Συνιστάται στους καλλιεργητές να καθαρίζουν και να απολυμαίνουν κατά περίπτωση τον εξοπλισμό συγκομιδής.

Τυχόν υπολείμματα των υλικών συσκευασίας ή ακατάλληλων προς κατανάλωση νωπών οπωροκηπευτικών θα πρέπει να απομακρύνονται.

Τα υλικά καθαρισμού που χρησιμοποιούνται (π.χ. απορρυπαντικά) πρέπει να είναι εγκεκριμένα και να αποθηκεύονται χωριστά από τα συγκομισθέντα προϊόντα.

Ε. Τήρηση αρχείων και ιχνηλασιμότητα.

Οι καλλιεργητές θα πρέπει να τηρούν αναλυτικά αρχεία (τουλάχιστον για τρία χρόνια) στα οποία θα περιλαμβάνονται:

- α) η προέλευση του πολλαπλασιαστικού υλικού,
- β) η χρήση λιπασμάτων και γεωργικών φαρμάκων,
- γ) αρχεία για την εκπαίδευση των εργαζομένων σε θέματα υγιεινής,
- δ) στοιχεία για κάθε αποστολή προϊόντων νωπών οπωροκηπευτικών (είδος, ποικιλία, ημερομηνία συσκευασίας, αριθμός παρτίδας κ.λ.π.),
- ε) οι καταγραφές που αφορούν στις ημερομηνίες των φυτεύσεων, της συγκομιδής, των αρδεύσεων ή άλλων καλλιεργητικών εργασιών, καθώς και στις μεθόδους που εφαρμόζονται,

στ) στοιχεία αναγνώρισης του τόπου παραγωγής (π.χ. ονομασία θέσης αγροτεμαχίου, θερμοκηπίου κ.λ.π.),

ζ) αποτελέσματα μικροβιολογικών αναλύσεων,

η) τυχόν καταγραφές συντήρησης, καθαρισμού ή απολύμανσης των εγκαταστάσεων ή του εξοπλισμού που χρησιμοποιείται.

Επισημαίνεται ότι σε περίπτωση κρούσματος μικροβιολογικής μόλυνσης που σχετίζεται με νωπά οπωροκηπευτικά η τήρηση κατάλληλων αρχείων συμβάλλει στον εντοπισμό της πηγής της μόλυνσης στην τροφική αλυσίδα και διευκολύνει τις ανακλήσεις των προϊόντων.

Το προαναφερθέν έγγραφο οδηγιών της Ευρωπαϊκής Επιτροπής στο οποίο περιλαμβάνονται **περισσότερες πληροφορίες σχετικά με όλα τα παραπάνω** θέματα βρίσκεται αναρτημένο στον παρακάτω σύνδεσμο της Επίσημης Εφημερίδας της Ευρωπαϊκής Ένωσης:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EL/TXT/PDF/?uri=OJ:C:2017:163:FULL&from=EL>

**ΜΕ ΕΝΤΟΛΗ ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΡΧΗ
Η ΑΝΑΠΛΗΡΩΤΡΙΑ ΠΡΟΪΣΤΑΜΕΝΗ ΤΗΣ Δ/ΝΣΗΣ**

ΣΑΡΙΓΚΟΛΗ ΙΩΑΝΝΑ

Πίνακας Διανομής:

Προς:

- α) Καλλιεργητές ΠΕ Δράμας (βάσει καταλόγου διανομής)
- β) Συσκευαστήρια νωπών οπωροκηπευτικών ΠΕ Δράμας
- γ) Θερμοκηπιακές επιχειρήσεις ΠΕ Δράμας
- δ) Γραφείο Τύπου ΠΕ Δράμας

Κοινοποίηση:

- α) Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων
- β) Θεματικός Αντιπεριφερειάρχης
- γ) Γενική Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής ΠΑΜΘ
- δ) Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας ΠΑΜΘ
- ε) Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης και Ελέγχων Δράμας
- στ) Τμήμα Αγροτικής Ανάπτυξης και Ελέγχων Καβάλας
- ζ) Περιφερειακό Κέντρο Προστασίας Φυτών, Ποιοτικού και Φυτοϋγειονομικού Ελέγχου Καβάλας
- η) Καταστήματα Εμπορίας Γεωργικών Φαρμάκων ΠΕ Δράμας
- θ) Συνταγογράφοι γεωργικών φαρμάκων ΠΕ Δράμας
- ι) ΓΕΩΤΕΕ Ανατολικής Μακεδονίας