

## Skilgreining út frá starfsemi<sup>i</sup>

Athafnasvæðum<sup>ii</sup> fiskvinnslufyrirtæka er hefðbundið skipt í „hrein og óhrein svæði“. Skiptingin fer þá eftir því hvaða starfsemi á sér stað og hve afurðin er viðkvæm fyrir hættu af völdum krossmengunar.

### Svæðaskipting starfseminnar

**Óhrein svæði** í hefðbundinni fiskvinnslu eru þau svæði þar sem fiskur er meðhöndlaður og/eða geymdur heill (slægður / óslægður) eða pakkaður í innri og/eða ytri umbúðir. Afurð ekki álitin vera viðkvæm fyrir mengun / krossmengun.

**Hrein svæði** eru þar af leiðandi þau svæði þar sem fiskur er meðhöndlaður og/eða geymdur óvarinn, en með því er átt við ópakkaðan fisk, sem hefur verið þverskorinn, flakaður eða fluttur. Afurð er viðkvæm fyrir mengun / krossmengun.

Skipting milli svæða geta verið óljós. Eftirfarandi viðmiðanir geta þó verið leiðbeinandi:

- Haussturður fer fram á óhreinum svæði ef fiskurinn fer aftur inn á óhreint svæði, s.s. í kæligeymslu eða geymdur ísaður í móttöku áður en hann er unninn frekar.
- Haussturður fer fram á hreinum svæði ef fiskurinn fer beint í áframhaldandi vinnslu, t.d. flökun.
- Þökkun í ytri umbúðir fer fram á óhreinum svæði ef áður pakkað í innri umbúðir á hreinum svæði.
- Þökkun í ytri fer fram á hreinum svæði ef fiski er einungis pakkað í ytri umbúðir (t.d. í frauðplastkassa, tröllakassa). Umgengni og geymsla umbúða þarf að taka mið af því.

Stoðsvæðum<sup>iii</sup> fiskvinnslustöðva skal haldið eins hreinum og frekast er kostur. Kröfur um þrif á stoðsvæðum sem ýmist er opið inn í eða eru mikið umgengin frá athafnasvæðum skulu vera sambærilegar og á þeim athafnasvæðum sem þau tengjast. Þvottur á áhöldum, körum, bökkum og kössum skal fara fram á skilgreindum svæðum eða á tímabilum þegar framleiðsla fer ekki fram.

### Aðskilnaður svæða

Aðskilnaður starfsemi á mishreinum svæðum getur verið með þrennum hætti:

1. með nægilegri fjarlægð milli starfsemi sem fram fer samtímis þannig að ekki skapast hætta á krossmengun
2. með veggjum (aðskilin rými)
3. starfsemi sem aðskilja þarf frá annarri vinnslu vegna mikillar hættu á krossmengun, er stundum hægt að aðskilja í tíma. Þrifa þarf svæðið á milli.

### Reglur um samgang og umferð milli svæða

Æskilegt er að settar séu reglur um ferðir starfsfólks milli svæða sem og um aðra umferð og flutning um svæðin.

- Umferð starfsmanna milli hreinna og óhreinna svæða skal vera eins takmörkuð og unnt er.
- Forðast skal eins og kostur er:
  - að lyftarar aki af óhreinum svæði inn á hrein svæði
  - að trébreitti séu flutt um eða geymd á hreinum svæðum
  - að óhrein kör / ílát séu flutt um eða geymd á hreinum svæðum
  - að flutningur umbúða til og frá umbúðageymslu orsaki hættu á mengun afurða
  - að úrgangur sé geymdur á eða fluttur um hrein svæði.

## Ráðstafanir til lágmarka hættu á krossmengun

Verði ekki hjá því komist að afurð eða önnur vara sé meðhöndluð eða flutt um svæði þar sem krossmengunarhætta er til staðar, þarf að vera hægt að gera ráðstafanir sem duga til að lágmarka þessa hættu. Þeim ráðstöfunum skal lýst í verklagsreglum [5.2.1.].

## Hönnun bygginga m.t.t. aðskilnaðar svæða

Í leiðbeiningum Matvælastofnunar um „Góða starfshætti fyrir matvælafyrirtæki“ sem er á vef stofnunarinnar [www.mast.is/innraeftirlit] er m.a. fjallað um hönnun bygginga. Vert er að vekja athygli á því að mikilvægt er, vegna aðskilnaðar svæða:

- að gólfniðurföll sem eiga að taka við afrennsli sem inniheldur úrgang frá óhreinum svæði séu staðsett þannig að afrennsli berist ekki inn á hrein svæði
- að handþvottaaðstaða sé staðsett á hreinum svæðum
- að starfsmenn sem vinna á hreinu svæði þurfi sem minnst starfs síns vegna að fara um óhrein svæði og öfugt.

## „Low-risk“ og „high risk“ athafnasvæði

Í vinnslum sem framleiða afurðir sem eru tilbúnar til neyslu án frekari hitunar / eldunar matvællanna, er athafnasvæðinu skipt í lág-áhættusvæði (low-risk) annars vegar, en á því svæði er unnið með hráefni, og hins vegar í há-áhættusvæði (high-risk) þar sem unnið er með vöru (hráefni) sem er tilbúin til neyslu. Ekki er bein samsvörun milli hreinna og óhreinna svæða annars vegar og lág- og há-áhættusvæða hins vegar. Há-áhættusvæði eru alltaf hrein svæði skv. þessum leiðbeiningum, en lág-áhættusvæði eru ýmist hrein eða óhrein svæði.

Aðskilnaður milli lág-áhættusvæða og há-áhættusvæða sé þannig:

- að ekki sé sama starfsfólkið sem vinnur á báðum svæðum á sama tíma
- að veggir skilji að svæðin sem hindri samgang milli svæðanna
- að aðgangur starfsfólks inn á há-áhættusvæði sé um skiptiherbergi
- að einungis innri umbúðir séu notaðar á há-áhættusvæði en þökkun í ytri kassa og röðun á flutningsbretti fari fram á lág-áhættusvæði.
- æskilegt er að stýra loftflæði t.d. með mismunandi loftþrýstingi, þannig að loftborin mengun berist ekki inn á há-áhættusvæði.

---

<sup>i</sup> Þessar leiðbeiningar eru einungis dæmi um hvernig draga má skil á milli hreinna og óhreinna svæða. Ljóst er að hver vinnslugrein hefur þó sína sérstöðu sem hafa ber í huga við skiptingu í hrein og óhrein svæði.

<sup>ii</sup> Með athafnasvæðum er átt við svæði og/eða rými innan vinnslustöðvar þar sem matvæli eru meðhöndluð, þökkuð eða geymd. Dæmi: móttaka, vinnslusalir, kælar, hráefnageymsla.

<sup>iii</sup> Með stoðsvæðum er átt við svæði eða rými sem eiga að vera í hverri vinnslustöð og tengjast vinnslu matvæla án þess að sjálf framleiðsluvaran sé unnin þar, þökkuð eða geymd. Dæmi: búningsherbergi, umbúðageymsla, þrifaefnageymsla, karageymsla osfrv.