

Umgengni í frystigeymslum

Inngangur

Í reglugerð 103/2010 og 104/2010 eru ákvæði um geymslu og flutninga á frystivörum og að verja beri matvæli gegn mengun. Frystigeymslur fyrir dýraafurðir eiga að vera með starfsleyfi og fá samþykkisnúmer. Frystigeymslur, sem eru hluti af búnaði fyrirtækis í framleiðslu frosinna afurða, þurfa þó ekki sérstakt samþykkisnúmer, nema geymslurnar séu jafnframt til afnota fyrir fleiri aðila.

Komið hefur í ljós í eftirliti í matvælafyrirtækjum að meðferð frosinna matvæla og umgengi í frystigeymslum er víða ábótavant og því hefur Matvælastofnun tekið saman leiðbeiningar um atriði sem ber að hafa í huga. Eftirlitsaðilar verða síðan beðnir um að fylgja málinu eftir. Það er ávallt á ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja að sjá til þess að kröfur reglugerða séu uppfylltar.

Húsnæði

- Frystigeymsla skal klædd úr efnum sem auðvelt er að þrifa og sótthreinsa ef nauðsyn krefur
- Affall á frystibúntum skal leiða í niðurföll
- Minnka skal svo sem kostur er innstreymi raka og heits lofts um dyr með aðgerðum til að draga úr hrímmyndun. Hrímm myndast t.d. á gangvegum í frystiklefum skal fjarlægja reglulega og svo oft sem þörf krefur
- Ljós skulu hafa ljósahlífar.
- Ef þörf er á að rjúfa umbúðir til umpökkunar eða ef unnið er með óvarin matvæli t. d. við skoðun matvæla, skal sú aðstaða þar sem það er gert, uppfylla kröfur sem gerðar eru til byggingar og búnaðar í matvælafyrirtækjum .

Hitastig

- Hitastig í frystum afurðum skal ekki fara yfir -18°C
- Hækkun hitastigs í flutningi má ekki vera meira en 3°C
- Eftirlit með síritandi hitamæli skal viðhaft með hitastigi í frystigeymslum

Meðferð matvæla

- Öll matvæli sem geymd eru í frystigeymslu eiga að vera varin gegn mengun með umbúðum
- Matvælum skal haldið aðskildum frá vörum sem ekki eru ætlaðar til manneldis
- Öll matvæli skulu vera merkt svo hægt sé að tryggja rekjanleika. Hráefni skal merkt með tegundaheiti og dagsetningu
- Matvæli skulu merkt með dagsetningu / framleiðsludagsetning og/eða best fyrir dagsetningu
- Matvælum skal komið þannig fyrir að hægt sé að uppfylla „fyrst inn / fyrst út“ regluna.
- Matvæli sem ekki eru ætluð til sölu (t.d. til einkanota, til tilrauna eða sem sýni) skulu merkt sem slík og geymd vel aðskilin frá matvælum sem eru ætluð til sölu.
- Öll matvæli skulu vera á brettum þ.e. kassar skulu ekki standa beint á gólfi. Þess skal gætt að kassar snerti ekki vegg.
- Starfsfólk skal gæta hreinlætis við vinnu sína

Afurðir sem ekki eru ætlaðar til manneldis.

- Afurðir skulu merktar: Ekki hæft til manneldis
- Afurðir skulu varðar með umbúðum
- Afurðir skulu geymdar aðskildar frá matvælum svo tryggt sé að óneysluhæfar afurðir verði ekki teknar sem matvæli.