



Eftirlitsverkefni 2010

Ís úr vél

(Nóvember 2011)



Efnisyfirlit

1. Inngangur	2
2. Eftirlitsverkefni	2
3. Framkvæmd	2
4. Niðurstöður.....	3
4.1. Örverumælingar.....	3
4.2. Innra eftirlit.....	4
4.3. Hreinlæti og aðbúnaður	5
5. Lokaorð	5

1. Inngangur

Að fá sér ís á falletum sumardegum er eitthvað sem flest allir láta eftir sér. Það er hinsvegar mikilvægt að gera sér grein fyrir því að ís er viðkvæm matvæli og mjög auðvelt er skemma hráefnið ef reglum um hreinlæti og kælingu er ekki fylgt. Það er mikilvægt að ísvélar séu þrífnaðar reglulega og að þar sé vandað til verka. Matvælaeftirlit Heilbrigðiseftirlits Sveitarfélaganna (HES) er mikilvægur hlekkur í að tryggja að gæði og öryggi íssins séu eins góð og kostur er. Að öllu jöfnu er fylgst reglulega með gæðum ís í reglubundnu eftirliti HES en einnig hefur á nokkurra ára fresti verið gerð eftirlitsverkefni á landsvísu til að skoða gæði íss. Þessi skýrsla er samantekt á eftirlitsverkefni sem farið var í 2010.

2. Eftirlitsverkefni

Í eftirlitsverkefnum eru tekin sýni af sams konar matvælum á ákveðnu tímabili um allt land og leitað eftir sömu þáttum í matvælunum. Niðurstöður eru teknar saman fyrir allt landið hjá Matvælastofnun.

3. Framkvæmd

Sýnataka á ís og könnun á hollustuháttum fór fram á tímabilinu júní-ágúst 2010. Áætlaður fjöldi sýna var 150 og var þeim fjölda dreift á heilbrigðiseftirlitssvæðin eftir ákveðnum reglum. Tíu heilbrigðiseftirlitssvæði eru á landinu.

- Heilbrigðiseftirlit Hafnarfjarðar- og Kópavogssvæðis (HHK)
- Heilbrigðiseftirlit Reykjavíkur, Matvælasvið (HER)
- Heilbrigðiseftirlit Kjósarsvæðis (HKJ)
- Heilbrigðiseftirlit Vestfjarða (HVF)
- Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL)
- Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV)
- Heilbrigðiseftirlit Norðurlands eystra (HNE)
- Heilbrigðiseftirlit Austurlands (HAUST)
- Heilbrigðiseftirlit Suðurlands (HSL)
- Heilbrigðiseftirlit Suðurnesja (HSN)

Tafla 1. Fjöldi sýna

	HHK	HAUST	HKJ	HNE	HNV	HER	HSL	HSN	HVF	HVL
Áætlun	24	10	11	18	9	33	13	13	9	10
Tekin sýni	31	5	5	14	0	32	14	11	9	0

Að verkefninu loknu þá voru það í heildina 121 sýni sem voru tekin. Heilbrigðiseftirlit Norðurlands vestra (HNV) og Heilbrigðiseftirlit Vesturlands (HVL) tóku ekki þátt að þessu sinni.

Sýni af ís voru tekin til greiningar hjá Mátis ohf. og ProMat. Það sem greint var í íssýnunum var eftirfarandi:

- Líftala við 30°C
- Kólígerlar
- Saurkólígerlar
- *Bacillus cereus*

Viðmiðin sem notuð eru er að finna í reglugerð nr. 919/2002 um mjólk og mjólkurvörur, viðauka II, töflu III.

Tafla 2. Örveruviðmið fyrir ís úr vél og mjólkurhristing í smásölu

Vörutegund	Rannsóknáttur	Viðmiðun (Fjöldi í ml)
Ís úr vél ¹ , mjólkurhristingur ¹	Líftala við 30°C	m = 100.000, M = 500.000
	Kólíbakteríur	m = 10, M = 100
	Saurkólíbakteríur	m = 0, M = 10
	<i>Bacillus cereus</i>	m = 1.000, M = 10.000

¹⁾ Á við um tilgreind matvæli án annarra hráefna. Ef öðrum hráefnum hefur verið blandað saman við skal taka tillit til þeirra við mat sýna.

Skilgreining á m og M í reglugerð nr. 919/2002 er eftirfarandi:

m = neðri viðmiðunarmörk fyrir fjölda örvera. Niðurstaðan er talin fullnægjandi ef fjöldi örvera í öllum sýnaeiningum er ekki yfir „m“.

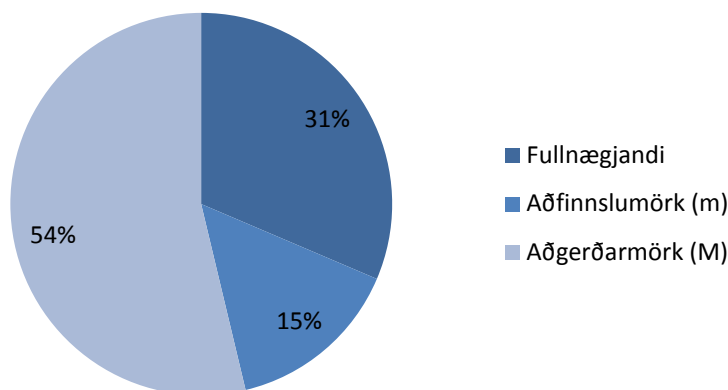
M = efri viðmiðunarmörk fyrir fjölda örvera. Niðurstaðan er talin ófullnægjandi ef fjöldi örvera í einni eða fleiri sýnaeiningum er „M“ eða fleiri

Þar sem einungis eitt sýni er tekið við hverja sýnatöku þá hafa viðmunargildin hafa verið túlkuð á þann hátt að ef sýni er undir „m“ þá er niðurstaðan fullnægjandi, ef sýnið er á milli „m“ og „M“ þá er það aðfinnsla, ef sýnið er yfir „M“ þá er sýnið ófullnægjandi og grípa þarf til aðgerða. Í mörgum tilfellum þá er það krafa á að ísvél sé þrífur betur og síðan endurtekin sýnataka.

4. Niðurstöður

4.1. Örverumælingar

Samtals voru tekin 121 sýni af ís. Þeir rannsóknáættilir sem tilgreindir eru í töflu 2 voru greindir hjá Mátis ohf. og ProMat.



Mynd 1. Örveruniðurstöður: Ís úr vél 2010

Nánari skoðun á niðurstöðum sýnir að þegar um er að ræða íssýni sem er yfir aðgerðarmörkum (M) þá er ástæðan heildargerðslafjöldi við 30°C í 48 af 65 sýnum (74%). Í 18 af 65 sýnum (28%) var það bæði kólígerlar og líftala við 30°C sem voru yfir mörkum.

4.2. Innra eftirlit

Öll matvælafyrirtæki þurfa að koma á fót innra eftirliti sem byggir á meginreglum HACCP. Matvælastofnun í samstarfi við HES hefur gefið út bækling um innra eftirlit. Í honum koma helstu kröfum fram og hversu ítarlegt innra eftirlit fyrirtækja þarf að vera. Til frekari stuðnings við matvælafyrirtæki þá hefur einnig verið gefið út efni sem á að aðstoða fyrirtæki í að innleiða innra eftirlit, m.a. leiðbeiningar um góða starfshætti. Þetta efni og fleira má nálgast á heimasíðu MAST, www.mast.is/innraeftirlit.

Í skoðun á innra eftirliti verslana sem selja ís var að þessu sinni ákveðið að líta á atriði sem snúa að eftirliti matvælafyrirtækisins með ísvélum og þrifum. Spurt var um hvort hitamælar væru til staðar, hvort þeir væru notaðir og hvort skráningar væru gerðar. Einnig var spurt hvort að þrifaáætlun væri til staðar og hvort þrif væru skráð. Svör við þessum spurningum er að finna í töflum 3 og 4.

Tafla 3. Hitastigseftirlit

	Eru hitastigsmælar til staðar?	Eru hitastigsmælar notaðir?	Eru skráningar á hitastigi gerðar?
Já	65%	54%	33%
Nei	35%	46%	67%

Tafla 4. Þrifaftirlit

	Er þrifaáætlun til staðar?	Er skráning á þrifum?
Já	78%	51%
Nei	22%	49%

Einnig var spurt hversu oft ísvélar væru þrífarnar og í langflestum tilfellum er það á áætlun að þrifa vélnar vikulega.

4.3. Hreinlæti og aðbúnaður

Skoðað var hvort handlaug, sápa, gerileyðir og handþurrkur væru til staðar og hvort handlaug væri notuð. Kannað var hvort vinnufatnaður væri viðeigandi (t.d. hárnét eða annar höfuðbúnaður).

Tafla 5. Handþvottur og handþvottabúnaður

	Er handlaug?	Er hún notuð?	Er handsápa til staðar?	Er gerileyðir til staðar ?	Eru handþurrkur ?
Já	91%	86%	91%	92%	88%
Nei	9%	14%	9%	8%	12%

Vinnufatnaður var metin fullnægjandi í 78% tilfella og er þar átt við almennan vinnufatnað þ.m.t. hárnét. Vaskur til þrifa á áhöldum var á öllum nema einum stað.

5. Lokaorð

Það sem er hvað mest sláandi við niðurstöður þessarar könnunar er hversu mikið af íssýnum er yfir mörkum. 54% sýna eru yfir aðgerðarmörkum (M) og 15% sýna er yfir aðfinnslumörkum (m). Þetta þýðir að einungis 31% sýna eru án athugasemda. Því hefur verið velt upp að hugsanlega séu þau viðmiðunarmörk sem koma fram í töflu 2 of ströng og er sérstaklega horft á kólígerla í því samhengi. Í þessari könnun hefði það hinsvegar litlu breytt þótt mörk fyrir kólígerla hefðu verið hærri þar sem meirihluti sýnanna falla á heildargerlafjölda við 30°C.

Líklegasta orsök fyrir því að íssýni eru ekki í lagi er að þrif á ísvélum sé ekki fullnægjandi og/eða geymsla hráefnis ekki í lagi. Fyrirtækin geta brugðist við þessu með því að hafa virkara innra eftirlit. Ef til eru verklagsreglur um notkun hitamæla til að fylgjast með hitastigi í ísblöndu og verklagsregla um þrif á ísvélum þá er það mikilvægt að fylgst sé með því að sem sagt er að eigi að gera sé gert. Ein leið til að tryggja það er að hafa góðar skráningar á þessum þáttum.

Að lokum þá vilja Matvælastofnun og Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna minna alla þá sem hafa á boðstólnum ís úr vél að huga vel að þrifum ísvéla, persónulegu hreinlæti starfsfólks og gæðum ísblöndu.

Örugg matvæli, allra hagar.