



Eftirlitsverkefni 2012

Rekjanleiki og innköllun

(Febrúar 2013)



Efnisyfirlit

| | |
|---|---|
| 1. Inngangur | 2 |
| 2. Eftirlitsverkefni | 2 |
| 3. Framkvæmd | 3 |
| 4. Niðurstöður..... | 3 |
| 4.1. Eru til skráðar reglur um rekjanleika þannig að hægt sé að rekja vöru eitt skref fram og eitt skref aftur? | 4 |
| 4.2. Er verklag um innköllun matvæla skriflegt? | 4 |
| 4.3. Er ábyrgð skrifleg og skýr komi til innköllunar vöru? | 5 |
| 4.4. Er hægt að tilgreina birgja innkominna vara sem notaðar eru sem hráefni í vöruna?..... | 5 |
| 4.5. Er hægt að tilgreina dagsetningar innkominna vara sem notaðar eru sem hráefni í vöruna? | 6 |
| 4.6. Er haldið utan um lotunúmer / framleiðsludagsetningar hráefnis/aukefna sem notuð eru í vöruna? | 6 |
| 4.7. Eru hráefni/aukefni sem notuð eru í vöruna ætluð til notkunar í matvæli (eru þau Food Grade)? | 6 |
| 4.8. Er hægt að tilgreina móttakanda vörunnar (gildir ekki ef neytendur eru móttakendur)? | 7 |
| 4.9. Er hægt að tilgreina afhendingardagsetningu vörunnar? | 7 |
| 4.10. Er hægt að sjá hvaða framleiðslulota eða dagssetning var afhent birgjum?..... | 7 |
| 4.11. Veit stjórnandi til hvaða ráðstafana hann skal grípa komi til þess að innkalla þurfi vöru? | 8 |
| 4.12. Hefur komið til þess að stöðva hafi þurft dreifingu matvæla, taka þau af markaði og innkalla þau frá neytendum? | 8 |
| 4.13. Hvað er gert til að sannreyna að innköllun vöru hafi tekist? | 8 |
| 5. Samantekt | 9 |

1. Inngangur

„*Rekjanleiki* er sá möguleiki að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneðis og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða í snertingu við matvæli í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar.“ Skilgreiningin á rekjanleika í lögum nr. 93 / 1995 um matvæli .

Kröfur um rekjanleika eru settar fram til að hægt sé að stöðva dreifingu matvæla, taka þau af markaði eða innkalla frá neytendum, leiki vafi á öryggi þeirra. Til þess að það sé unnt verður matvælafyrirtæki að geta tilgreint hvaðan hráefni og önnur aðföng sem notuð eru við framleiðsluna eru komin og hver sé viðtakandi framleiðsluvara fyrirtækisins.

Það sem nauðsynlegt er að halda skrá yfir til að tryggja rekjanleika er:

- Nafn og heimilisfang birgja auk vöruheitis
- Nafn og heimilisfang viðskiptavina (kaupenda) matvælaanna auk vöruheitis
- Dagsetningu viðskipta

Komi upp vandamál í framleiðslu, sem leiði til þess að innkalla þurfi vöru, má með nákvæmari skráningu gera aðgerðir markvissari og halda fjárhagslegu tjóni fyrirtækisins í lágmarki.

Þannig væri æskilegt að skrá einnig:

- Nákvæma lýsingu á vöru
- Lotu
- Afhendingarmagn

Traust rekjanleikakerfi í matvælafyrirtækjum er öllum mikilvægt. Með því er hægt að innkalla vörur og veita neytendum og eftirlitsaðilum upplýsingar á skjóttan og markvissan hátt komi upp grunur um hættuleg matvæli á markaði. Þannig má stuðla að aukinni neytendavernd og komast hjá óþarfa röskun og fjárhagstjóni fyrirtækja.

2. Eftirlitsverkefni

Eitt af hlutverkum Matvælastofnunar (MAST) er að hafa yfirumsjón með matvælaeftirliti. Í yfirumsjón felst samræming matvælaeftirlits þannig að framkvæmdin sé með sama hætti á landinu öllu. Sameiginleg eftirlitsverkefni eru ein þeirra aðferða sem Matvælastofnun notar í samvinnu við Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna til að stuðla að samræmingu. Í eftirlitsverkefnum beinist athyglin að sams konar starfsemi á öllu landinu. Farið er yfir sömu spurningar í eftirlitinu, staðan könnuð og eftirlitsaðilar krefjast úrbóta þar sem þörf er á.

Tilgangur þessa eftirlitsverkefnis var að kanna hvort matvælafyrirtæki hafi verklagsreglur sem tryggi rekjanleika matvæla eitt skref fram og eitt skref aftur. Kannað var hvort stjórnendum sé ljóst til hvaða aðgerða þurfi að grípa ef stöðva þarf dreifingu vöru, taka hana af markaði og/eða innkalla frá neytendum, komi upp grunur um að hún sé ekki örugg.

Í verkefninu var skoðað hvort

- Matvælafyrirtæki hafi skilgreint verklag um rekjanleika
- Matvælafyrirtæki hafi skilgreint verklag um innköllun vöru
- Hægt sé að rekja vörur og hráefni eitt skref fram og eitt skref aftur
- Hráefni og aukefni sem notuð eru í matvæli séu til þess ætluð (sáu Food Grade)

3. Framkvæmd

Eftirlitið fór fram frá 1. febrúar til 31. desember 2012 og tóku fjögur heilbrigðiseftirlitssvæði auk Matvælastofnunar þátt í því. Nánar um þátttöku í má sjá í töflu 1.

Eftirlitsaðilar lögðu fyrirfram ákveðnar spurningar varðandi rekjanleika fyrir forsvarsmenn fyrirtækjanna og skráðu niðurstöður í „Google drive“.

Heilbrigðiseftirlitssvæðin tíu.

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

Tafla 1. Fjöldi skýrslna

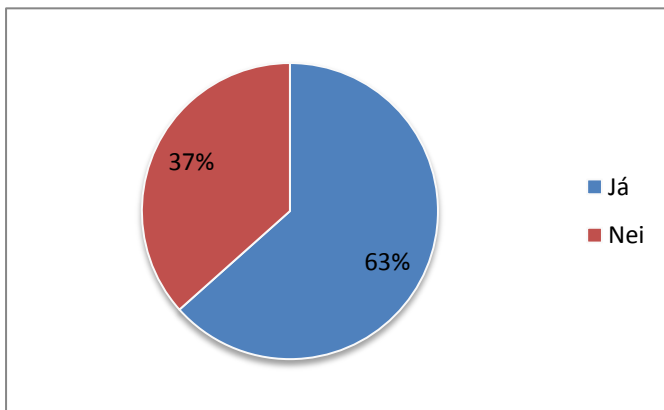
| | HHK | HER | HKJ | HVL | HVF | HNV | HNE | HAUST | HSL | HSN | MAST |
|----------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-------|-----|-----|------|
| Skýrslur | 0 | 28 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 1 | 0 | 8 |

4. Niðurstöður

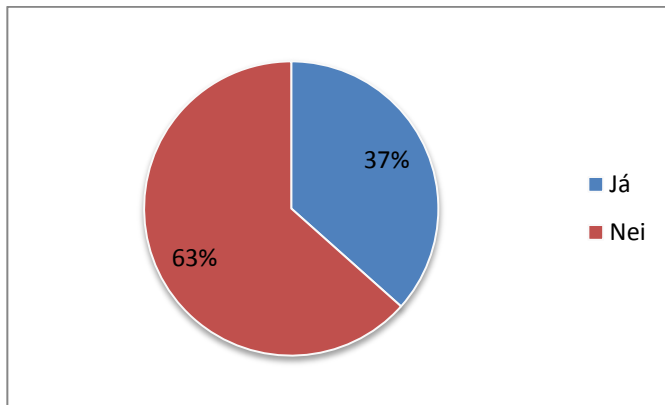
Niðurstöðurnar eru settar fram í kökuritum sem sýna hlutfall svara. Verkefnið var kaflaskipt. Fyrstu þremur spurningunum og þeim þremur síðustu var beint til allra. Spurningar 4.4 til 4.7 voru um hráefni/aukefni og var þannig beint til matvælaframleiðenda sem voru 26. Spurningum 4.8 til 4.10 var beint til dreifingaraðila og/eða framleiðenda sem dreifa ekki einungis beint til neytenda, samtals 32 fyrirtæki.

Fyrstu þremur spurningunum svara allir þeir sem höndla með matvæli á einn eða annan hátt.

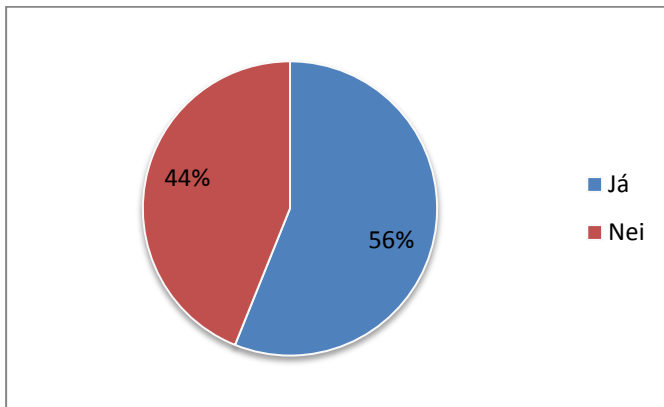
4.1. Eru til skráðar reglur um rekjanleika þannig að hægt sé að rekja vöru eitt skref fram og eitt skref aftur?



4.2. Er verklag um innköllun matvæla skriflegt?

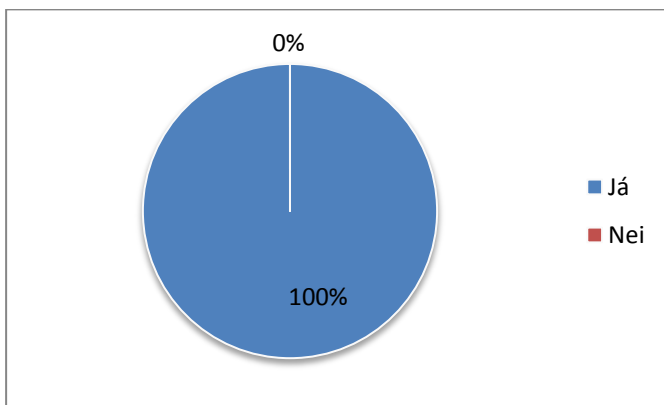


4.3. Er ábyrgð skrifleg og skýr komi til innköllunar vöru?

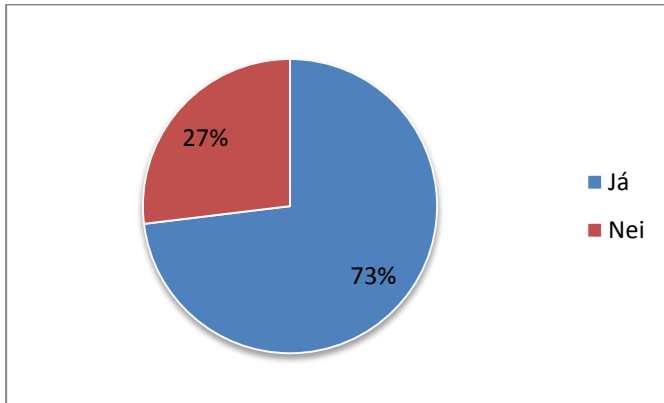


Spurningum 4.4 til 4.7 var beint til matvælaframleiðenda, en 26 af þeim 41 sem könnunin var lögð fyrir voru framleiðendur matvæla. Hinir voru dreifingaraðilar og spurningar 4-7 áttu ekki við.

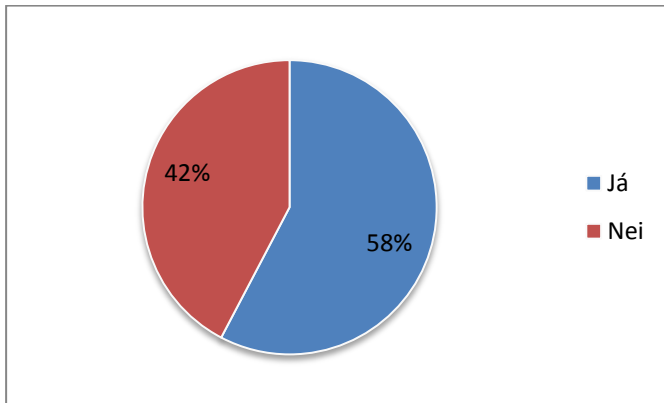
4.4. Er hægt að tilgreina birgja innkominna vara sem notaðar eru sem hráefni í vöruna?



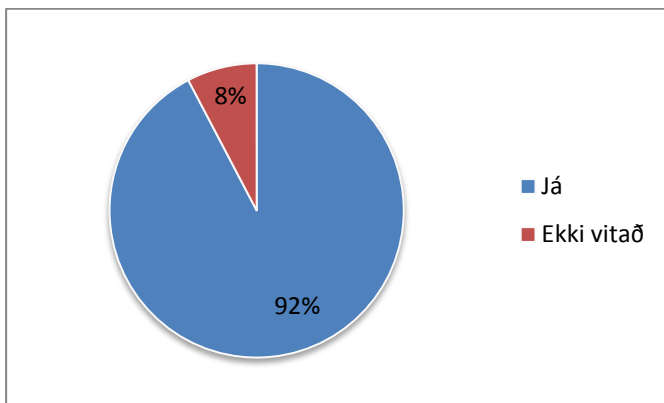
4.5. Er hægt að tilgreina dagsetningar innkominna vara sem notaðar eru sem hráefni í vöruna?



4.6. Er haldið utan um lotunúmer / framleiðsludagsetningar hráefnis/aukefna sem notuð eru í vöruna?

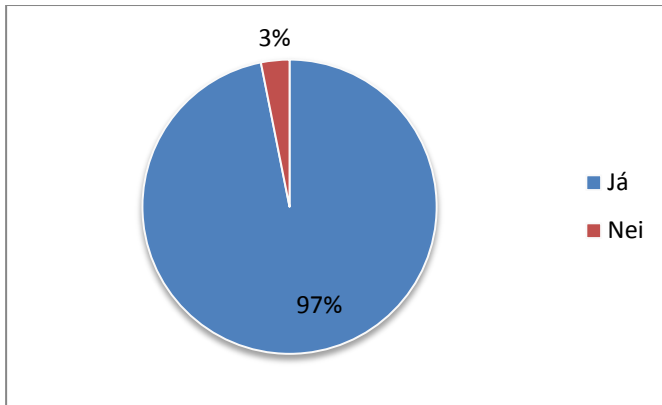


4.7. eru hráefni/aukefni sem notuð eru í vöruna ætluð til notkunar í matvæli (eru þau Food Grade)?

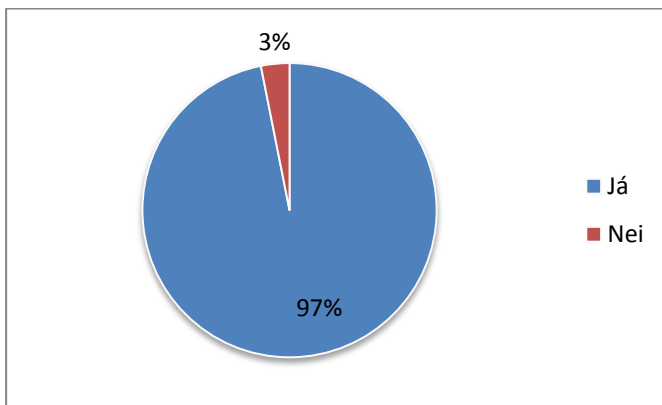


Spurningum 4.8. til 4.10. er beint til þeirra matvælafyrirtækja sem dreifa matvælum í heildsöluþreifingu, samtals 32 fyrirtæki.

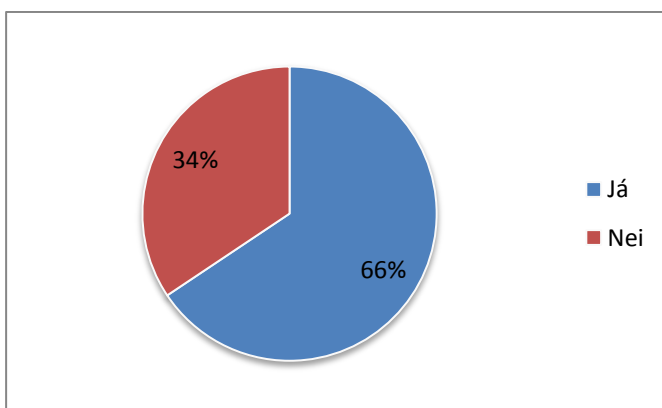
4.8. Er hægt að tilgreina móttakanda vörunnar (gildir ekki ef neytendur eru móttakendur)?



4.9. Er hægt að tilgreina afhendingardagsetningu vörunnar?

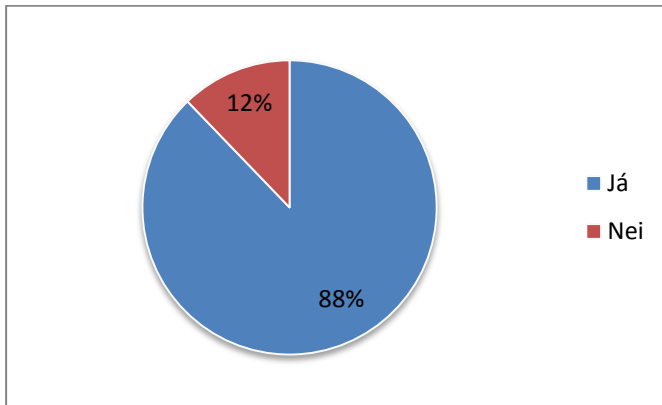


4.10. Er hægt að sjá hvaða framleiðslulota eða dagsætning var afhent birgjum?

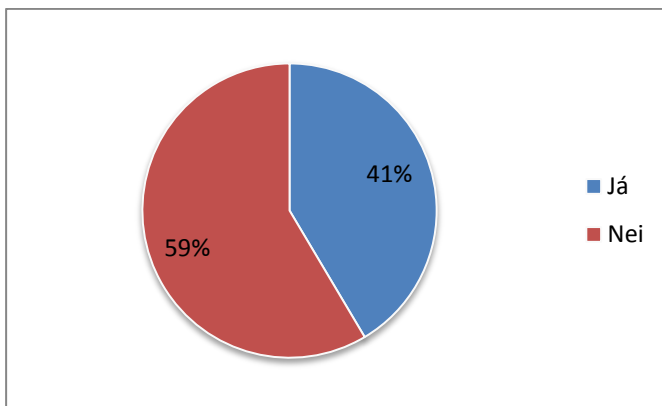


Spurningum 4.11 til 4.13 er beint til allra.

4.11. Veit stjórnandi til hvaða ráðstafana hann skal grípa komi til þess að innkalla þurfi vöru?



4.12. Hefur komið til þess að stöðva hafi þurft dreifingu matvæla, taka þau af markaði og innkalla þau frá neytendum?



4.13. Hvað er gert til að sannreyna að innköllun vöru hafi tekist?

Tíu fyrirtæki af 41 eða 36% þeirra sem svöruðu hafa skilgreint verklag og þar af framkvæma þrjú þeirra rekjanleikapróf skv. gæðahandbók og sannreyna þannig hvort innköllun hafi tekist.

Flest fyrirtækin höfðu engar skýrar reglur um sannprófun og svöruðu því til að verklagsreglur vantaði eða svöruðu engu.

5. Samantekt

Í ljósi þess hve lítil þátttakan var í þessu verkefni er ekki hægt að draga miklar ályktanir af niðurstöðum.

Þrátt fyrir að einungis tæplega 40 % fyrirtækjanna séu með skriflegt verklag um rekjanleika þá geta öll fyrirtækin tilgreint birgja hráefnanna sem notuð eru í framleiðsluna og 97 % tilgreint móttakenda matvælanna. 73% fyrirtækjanna geta tilgreint móttökudag hráefna og 97% afhendingardag vöru. Flest matvælafyrirtækin sem könnunin var lögð fyrir telja sig geta rakið matvælin skv. ferlinum eitt skref aftur og eitt skref fram, þó svo að skriflegt verklag sé ekki til staðar.

Meginhluti fyrirtækjanna eða 88 % vita til hvað ráðstafana þarf að grípa, komi til þess að stöðva þurfi dreifingu, taka matvæli af markaði eða innkalla þau frá neytendum. Helmingur þeirra fyrirtækja sem það hafði reynt hafði ekki skráðar reglur um rekjanleika og/eða ábyrgð var ekki skýr og skrifleg. Þá höfðu 61% þeirra ekki skriflegt verklag um innköllun matvæla.

Niðurstöður sýna að ekki er munur á fyrirtækjum eftir stærð eða starfsemi hvað rekjanleikaskráningu varðar.

Þá var kannað hvort hráefni/aukefni sem fyrirtækin nota séu ætluð til notkunar í matvæli. Ákveðið var að bæta þessari spurningu við verkefnið eftir að málið með iðnaðarsaltið kom upp í janúar 2012. Í ljós kom að þau matvælafyrirtæki sem eru í framleiðslu nota hráefni/aukefni sem eru ætluð til notkunar í matvæli.