

ÁBYRGÐ

ÖRYGGI

GÆÐI

HOLLUSTA

Örugg matvæli - allra hagur !

Matvælalöggjöfin byggist á því að ábyrgðin sé hjá fyrirtækjunum sjálfum og á sama tíma er lögð áhersla á að öryggi sé tryggt í allri matvælakeðjunni þ.e. frá hafi/ haga til maga. HACCP-aðferðafræðin gegnir lykilhlutverki í þessu samhengi. Innra eftirlit er hluti af starfsemi fyrirtækja og lýkur því aldrei. Þótt búið sé að semja áætlanir, útbúa eyðublöð og afla þekkingar, þarf innra eftirlitskerfið að vera í stöðugri endurskoðun svo tryggt sé að það skili tilætluðum árangri.



Austurvegi 64
800 Selfoss
Sími 530-4800
Fax 530-4801
mast@mast.is
www.mast.is

INNRA EFTIRLIT

Inngangur

Í gildandi matvælalöggjöf er kveðið á um ábyrgð og hlutverk matvælaframleiðenda annars vegar og opinberra eftirlitsaðila hins vegar.

Ábyrgð stjórnenda

Stjórnendur matvælafyrirtækja skulu tryggja að kröfum í lögum um matvæli, sem varða starfsemi þeirra, sé fullnægt fyrir matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar í fyrirtækjum undir stjórn þeirra og sannprófa að þessum kröfum sé fullnægt. Þeir bera því fulla ábyrgð á öryggi vörunnar.

Ábyrgð eftirlitsaðila

Opinbert eftirlit skal framfylgja lögum um matvæli og hafa eftirlit með því að stjórnendur matvælafyrirtækja uppfylli viðeigandi ákvæði í lögum um matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar. Eftirlitsaðilar skulu fylgja því eftir að matvælafyrirtæki hafi virkt innra eftirlit sem tekur mið af starfsemi þess.

Stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á því að sett sé á fót og starfrækt innra eftirlit með starfseminni til að fyrirbyggja að matvæli geti valdið matarsjúkdómum og til að tryggja að matvæli séu að öðru leyti í samræmi við ákvæði matvælalaga nr. 93/1995 og reglugerða settra samkvæmt þeim. Innra eftirlit fyrirtækisins skal miðast við eðli og umfang starfseminnar.

Matvælastofnun og Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaganna setja hér fram leiðbeiningar um umfang þess innra eftirlits sem hin ýmsu matvælafyrirtæki skulu koma á. Leiðbeiningarnar eiga ekki við um frumframleiðslu.

Skilgreiningar

Í þeim tilgangi að lesendur hafi sama skilning á helstu hugtökum innra eftirlits sem og nokkrum öðrum grundvallarhugtökum, er skilgreining þeirra sett hér fram.



með hitastigi í kælum og frystum og skrá. Skilgreina skal viðmiðunarmörk. Skrá skal öll frávik og viðbrögð við þeim.

Flokkur 2 Innra eftirlit

Fyrirtæki í flokki 2 skulu setja upp innra eftirlit sem tekur á góðum starfsháttum sem eiga við starfsemina sbr. töflu 1 og skal því lýst skriflega. Skilgreina skal viðmiðunarmörk. Eftirlit og viðbrögð við frávikum skal skrá. Nauðsynlegt er að stjórnendur og starfsmenn geri sér grein fyrir þeim hættum sem komið er í veg fyrir með góðum starfsháttum.

Flokkur 3 Innra eftirlit með HACCP

Fyrirtæki í flokki 3 þurfa að framkvæma hættugreiningu til að skoða hvort stjórn sé á öllum hættum með góðum starfsháttum. Forsenda hættugreiningar er innra eftirlit sbr. flokk 2. Fyrir hvert hráefni og framleiðsluskref skal greina líffræðilega, efnafræðilega og eðlisfræðilega hættu, einnig skal greina hættu vegna ofnæmisvalda. Ef greining leiðir í ljós að þörf sé á mikilvægum stýristað skal setja upp HACCP áætlun og þá hefur sú áætlun stjórn á hættum sem ekki er stjórnað með góðum starfsháttum. Hættugreiningin skal gerð samkvæmt alþjóðlega viðurkenndum aðferðum, s.s. Codex leiðbeiningar.

Leiðbeiningar faggreina

Stjórnvöld eiga skv. matvælalöggjöf að hvetja faggreinar matvælaframleiðanda, s.s. samtök iðnaðarins, samtök verslana og veitingahúsa og samtök fiskvinnslustöðva til að gera leiðbeiningar um góða starfshætti, innra eftirlit og HACCP. Markmiðið er að faggreinar skilgreini staðal sem greinin vill uppfylla og að auðvelda fyrirtækjum að setja upp og innleiða innra eftirlit byggt á HACCP. Matvælastofnun skal yfirfara slíkar leiðbeiningar til að sannreyna að þær uppfylli þær kröfur sem gerðar eru.

Við framkvæmd opinbers eftirlits er stuðst við leiðbeiningarnar í þeim fyrirtækjum sem hafa byggt sitt HACCP kerfi samkvæmt þeim. Fyrirtæki sem nýtir sér slíkar leiðbeiningar verður þó ávallt að vera meðvitað um að það geta verið þættir í starfsemi fyrirtækisins sem ekki eru í samræmi við leiðbeiningarnar og því þarf alltaf að aðlagja þær í hverju tilviki fyrir sig.

Finna má nánari upplýsingar um innra eftirlit á vef MAST undir INNRA EFTIRLIT



Fyrirtæki bera ábyrgð á eigin framleiðslu og matvörum

Opinbert eftirlit skal tryggja að fyrirtæki uppfylli ákvæði laga

Dæmi um matvælafyrirtæki:

- Fiskvinnslur
- Veitingahús
- Heildsalar matvæla
- Grænmetisræktendur
- Sjómenn
- Flutningsaðilar

Löggjöf

Lög nr. 93/1995 um matvæli með síðari breytingum.

Reglugerð 102/2010 sem innleiðir reglugerð EB/178/2002.

Reglugerð 103/2010, með síðari breytingum innleiðir reglugerð EB/ 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli. Í 5. gr er krafan um vinnureglur sem byggðar eru á aðferðum HACCP sett fram.

Reglugerð 104/2010 sem innleiðir reglugerð EB/853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu.

Reglugerð nr. 108/2010 sem innleiðir reglugerð EB/1774/2002 um heilbrigðisreglur um aukaafurðir úr dýrum sem ekki eru ætlaðar til manneldis.

Tilgangur innra eftirlits

Innra eftirlit er verkfæri matvælafyrirtækja til að tryggja öryggi matvæla og minnka þannig líkurnar á að neytandinn geti orðið veikur eftir neyslu matvæla.

Öll matvælafyrirtæki eiga að vera með innra eftirlit. Með innra eftirliti á að vera hægt að sýna hvað er gert til að tryggja að þau matvæli sem eru framleidd séu örugg til neyslu. Til að ná árangri er mikilvægt að allt starfsfólk taki virkan þátt í innra eftirliti og hafi skilning á tilgangi, markmiðum og ávinningi þess.

Kröfur til skjalfestingar og skráningar á innra eftirliti taka mið af gerð og stærð matvælafyrirtækisins. Í litlum matvælafyrirtækjum með einfalda framleiðslu getur verið nægjanlegt að uppfylla góða starfshætti til að hafa stjórn á hættum. Í öðrum þarf að framkvæma hættugreiningu (HACCP) til þess að meta hvort mikilvægir stýristaðir (MSS) séu í framleiðsluferlinu.



Hætta

Þegar talað eru um hættu í matvælum er verið að tala um hættu sem veldur því að matvæli eru ekki örugg og geti valdið neytendum heilsutjóni. Talað er um þrenns konar hættu.

Líffræðileg hættu s.s. vegna sjúkdómsvaldandi örvera og sníkjudýra.

Efnafræðileg hættu vegna mengunar vöru frá t.d. aðskotafnum, varnarefnum, ofnæmisvöldum eða hreinsiefnum.

Eðlisfræðileg hættu vegna þess að aðskotahlutir geta borist í vörur t.d. gler frá ljósum eða málmur frá áhöldum og vélbúnaði.

Góðir starfshættir og innra eftirlit

Matvælafyrirtæki þurfa að uppfylla kröfur um góða starfshætti sem settar eru fram í reglugerð um hollustuhætti sem varða matvæli (sjá töflu 1).

Góðir starfshættir í matvælafyrirtækjum Tafla 1

Góðir starfshættir	Lýsing
Húsnæði, búnaður og viðhald	Uppfylla þarf kröfur um húsnæði, búnað og viðhald
Þjálfun og fræðsla starfsfólks	Þjálfu þarf starfsmenn í góðum starfsháttum og innra eftirliti
Persónulegt hreinlæti	Tryggja að starfsfólk viðhafi persónulegt hreinlæti
Vatn og ís	Vatn og ís þarf að uppfylla kröfur um neysluvatn
Þrif og sóttþreinsun	Þrif og sóttþreinsun eiga að tryggja hreint umhverfi
Meindýr	Viðeigandi varnir gegn meindýrum
Örugg meðhöndlun hráefnis og vöru	Tryggja þarf rétta hitameðhöndlun og koma í veg fyrir krossmengun
Móttaka vöru	Móttökueftirlit á að tryggja að hráefni og umbúðir uppfylli kröfur
Meðferð úrgangs	Meðhöndla úrgang þannig að hann valdi ekki mengun
Rekjanleiki	Tryggja þarf rekjanleika matvöru eitt skref fram og eitt aftur
Innköllun vöru	Tryggja þarf fljóta og örugga innköllun vöru
Kæling	Viðhalda þarf kælikeðjunni á öllum stigum framleiðslu, geymslu og dreifingar matvæla
Eftirlit með heilsu	Tryggja að starfsfólk beri ekki sjúkdóma í matvæli

Matvælafyrirtæki eiga öll að vera með innra eftirlit

Matvælafyrirtæki þurfa að vita hvað þarf að skrá

Upplýsingar um góða starfshætti má nálgast á vef MAST undir INNRA EFTIRLIT

Góðir starfshættir í matvælaframleiðslu draga úr hættu á mengun frá starfsfólki, umhverfi, krossmengun og fjölgun örvera í matvælum.

Matvælafyrirtæki eiga að vera með innra eftirlit sem lýsir því hvernig góðir starfshættir eru tryggðir. Það fer eftir eðli og umfangi starfsemi fyrirtækisins hvaða kröfur eru gerðar til innra eftirlits þeirra og eru fyrirtæki flokkuð í 3 flokka. Fyrirtæki í öllum flokkum eiga að setja upp innra eftirlit. Krafa til skriflegra vinnureglna og skráningar er minni í flokki 1 en í flokki 2 og 3. Fyrirtæki í flokki 3 þurfa auk innra eftirlits að framkvæma hættugreiningu. Í töflu 2 er yfirlit yfir hvaða matvælafyrirtæki falla í hvern flokk.

Tafla 2 Flokkun matvælafyrirtækja eftir eðli og umfangi

Flokkur 1 Einfalt innra eftirlit	Flokkur 2 Innra eftirlit	Flokkur 3 Innra eftirlit með HACCP
Geymsla og dreifing á þökkuðum matvælum, grænmeti og ávöxtum. Einföld hitun á tilbúnum matvælum.	Geymsla, dreifing, sala, og matreiðsla og framleiðsla í litlu magni á óvörðum viðkvæmum matvælum.	Framleiðsla matvæla í framleiðsluferli (matvælaíðnaður).
<i>Dæmi</i>	<i>Dæmi</i>	<i>Dæmi</i>
Umboðsverslun, heildverslun, verslanir, söluturnar, bensinstöðvar, vínbúðir, krár og dansstaðir, apótek, ávaxta og grænmetissala.	Verslanir með kjötbörð og vinnslu matvæla og eða sjálfsafgreiðslubari, fiskbúð, bakarí, mötuneyti, hótél, veitingastaðir, frystigeymslur, fiskmarkaðir, slægingarþjónusta, skolon, skurður og þökkun á grænmeti. Litlar einfaldar matvælavinnslur, minni vatnsveitur (<5.000 íbúar).	Sláturhús, kjötvinnslur, mjólkurstöðvar, ostagerð, ísgerð, fiskvinnslur, framleiðsla tilbúinna rétta og sósa, vinnsla á kornvöru, kartöflum og grænmeti, brauðverksmiðjur, kex og kókuframleiðsla, súkkulaði og sælgætisgerð, pastaframleiðsla, te og kaffi framleiðsla, krydd og bragðefnaframleiðsla, áfengisframleiðsla, framleiðsla gosdrykkja, stórar vatnsveitur (>5.000 íbúar), mötuneyti sem framleiða mat fyrir viðkvæma hópa og mötuneyti / veitingastaðir sem dreifa mat frá sér reglulega.

Upplýsingar um flokkun fyrirtækja má nálgast á vef MAST undir INNRA EFTIRLIT

Ef ekki er hægt að flokka fyrirtækin skv. þessari flokkun er það ákvörðun eftirlitsaðila hvaða flokki fyrirtækin tilheyra.

Kröfur til innra eftirlits

Flokkur 1 Einfalt innra eftirlit

Fyrirtæki í flokki 1 þurfa að skilgreina hvernig góðir starfshættir eru uppfylltir og geta gert munnlega grein fyrir þeim gagnvart eftirlitsaðila. Ef krafa er um kælingu eða frystingu matvæla sem fyrirtækið geymir/selur skal fylgjast



Frumframleiðsla á við framleiðslu, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjöltun, og framleiðslu eldisdýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra- og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.

Góðir starfshættir eru þær forsendur sem þurfa að vera til staðar í matvælafyrirtækjum svo hægt sé að viðhafa góða hollustuhætti og til þess að það innra eftirlit sem fyrirtækið viðhefur, komi að gagni.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) er kerfisbundin aðferð sem notuð er til að greina hættu á öllum þrepum framleiðsluferils matvæla, ákvörðun mikilvægra stýristaða (MSS) og aðferð til að hafa stjórn á þeim hættum sem eru til staðar.

Hollustuhættir eru ráðstafanir eða skilyrði sem eru nauðsynleg til að halda hættu í skefjum og tryggja að matvæli séu hæf til neyslu með hliðsjón af fyrirhugaðri notkun þeirra.

Hætta (Hazard) getur verið líffræðileg, efnafræðileg (þ.m.t. ofnæmisvaldar) eða eðlisfræðileg hætta sem getur valdið neytendum heilsutjóni.

Innköllun er sú aðferð að taka af markaði þau matvæli sem uppfylla ekki kröfur matvælalöggjafar. Innköllun byggir á því verklagi um rekjanleika sem stjórnandi matvælafyrirtækis hefur komið á.

Innra eftirlit er kerfisbundin aðferð matvælafyrirtækja sem hefur þann tilgang að tryggja öryggi, gæði og hollustu (heilnæmi) matvæla.

Matvælafyrirtæki eru fyrirtæki eða einstaklingar sem reka starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eður ei og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki.

Mikilvægur stýristaður (MSS) er staður eða þrep í framleiðsluferlinum þar sem hægt er að hafa stjórn á hættu sem er eða getur verið til staðar.

Opinbert eftirlit er eftirlit á vegum stjórnvalda í þeim tilgangi að tryggja að framfylgt sé ákvæðum laga og reglna um matvæli og stuðla að fræðslu og upplýsingamiðlun.

Rekjanleiki er sá möguleiki að rekja feril matvæla og dýra, sem gefa af sér afurðir til manneldis, og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í matvæli, í gegnum öll stig framleiðslu, vinnslu og dreifingar. Stjórnendur skulu geta sýnt fram á frá hverjum hráefni, umbúðir og efni sem notuð eru í matvæli, eru keypt og einnig hverjum afurð er afhent (seld) þ.e. hverjir eru kaupendur.



Frumframleiðsla

Góðir starfshættir

HACCP

Hollustuhættir

Hætta

Innköllun

Innra eftirlit

Matvælafyrirtæki

Mikilvægur stýristaður

Opinbert eftirlit

Rekjanleiki