

Ný matvælalöggjöf

og áhrif á vinnslu búfjárafurða og villibráðar

Ný löggjöf um búfjárafurðir tekur gildi 1. nóvember 2011. Mörg sláturhús og öll stærri mjólkurbúin hafa haft útflutningsleyfi á ESB markað og því hefur gildistaka nýrrar löggjafar fyrir búfjárafurðir lítil áhrif á þau. Við hönnun bygginga og búnaðar er lögð áhersla á að fyrirbyggja mengun afurða.

Tríkínur

Reglugerð um rannsóknir á tríkínum mun taka gildi 1. nóvember 2011.

Rannsóknir á tríkínum þarf því að framkvæma á öllu hrossa- og svínakjöti frá 1. nóv. 2011 skv.

nýju löggjöfinni. Hingað til hafa eingöngu verið tekin sýni af hrossakjöti sem farið hefur til útflutnings. Sláturleyfishafar annast sýnatöku sem hluta af innra eftirliti og standa þeir straum af kostnaði við rannsókn sýnanna.

Sláturhúsin þurfa að gera samning við rannsóknastofur sem MAST tilnefnir.

Aukaafurðir úr dýrum sem ekki eru ætlaðar til manneldis

Hinn 1. nóvember tekur gildi reglugerð EB nr. 1774/2002 um heilbrigðisreglur um aukaafurðir úr dýrum sem eru ekki ætlaðar til manneldis, en reglugerð nr. 820/2007 um meðferð og nýtingu á slátur- og dýraleifum fellur úr gildi. Í þessum reglugerðum er kveðið á um flokkun aukaafurða og mismunandi nýtingarmöguleika þeirra.

Aukaafurðir skulu flokkaðar í þrjá áhættuflokka og nauðsynlegt er að tryggja rekjanleika þessara afurða. Viðskiptaskjal skal fylgja þeim frá upprunastað að ákvörðunarstað.

Verkferlar og vinnulýsingar þurfa að að vera til staðar um flokkun, meðhöndlun og flutning aukaafurða, ásamt eftirliti og skráningum þar sem það á við. Gert er ráð fyrir að sláturleyfishafar fjarlægji áhættuvefi í sláturhúsi og þeir skulu brenndir þar sem þess er kostur. Aðrar aukaafurðir má nýta t.d. í kjötmjöl og moltu.

Kröfur til sláturleyfishafa

Sláturleyfishafar mega ekki taka við dýrum nema að:

- sláturdýr séu einstaklingsmerkt
- sláturdýrum fylgi yfirlýsing frá innleggjanda um að sláturdýrin séu heilbrigð og ekki sé bann við afurðanýtingu vegna lyfjameðferðar
- sláturdýrum fylgi upplýsingar um að ekki sé flutningsbann á dýrunum vegna sjúkdóma eða mengunar.
- sláturdýr séu hrein við móttöku í sláturhúsi

Sláturleyfishafar skulu:

- tryggja að óhreinindi sem berast á skrokka í slátrun séu skorin af
- fyrirbyggja hvers kyns krossmengun



... þú berð ábyrgð



Viltgráð

Kröfur til hreindýraverkunar

- Leiðsögumaður eða veiðimaður sem hefur hlotið þjálfun varðandi atferli veiðidýra, meinafræði og meðhöndlun afurða skal vera til staðar við veiðar
- Hreindýrakjöt sem á að dreifa og selja á almennum markaði skal meðhöndla í hreindýraverkunarstöð
- Brjóstholslíffæri skulu fylgja skrokknum til skoðunar í verkunastöð

Kjöt af villtum fuglum sem fer í almenna dreifingu skal meðhöndla í verkunarstöð

Hakkað kjöt

Gerðar eru kröfur til þess hráefnis sem notað er í kjöthakk. Það skal uppfylla kröfur er varða nýtt kjöt og það skal vera úr beinagrindarvöðva og aðliggjandi fituvefjum. Nota má afskurð ef hann er hæfur til manneldis og hægt er að tryggja örverufræðileg gæði hans sem hráefni í hakkað kjöt. Ákvæði um aldur hráefnis sem nota á í kjöthakk er tilgreint í löggjöfinni. Hökkuðu kjöti skal haldið við 2°C í geymslu og flutningum. Hitastig kjöthakks á því ekki að vera hærra en 2°C þegar smásali, veitingahús eða mótuneyti taka við því.

Egg

Egg skal pakka í samþykktum starfsstöðvum og skulu umbúðir þeirra bera auðkennismerki. Egg skal geyma og flytja við það hitastig sem varðveitir best hollustueiginleika þeirra, 7-12°C. Egg skulu afhent neytendum innan 28 daga frá varpi.

Örverufræðileg viðmið

Framleiðendur búfjárafurða þurfa að kynna sér reglugerð um örverufræðileg viðmið. Markmið sýnatöku og greininga er að sannreyna hvort það verklag sem beitt er til að koma í veg fyrir hættur skili tilætluðum árangri. Settar eru fram kröfur um lágmarkstíðni sýnatöku á skrokkum, hakki og unnum kjötvörum. Fjöldi sláturdýra og magn afurða getur haft áhrif á tíðni. Fyrir önnur matvæli er tíðni sýnatöku ákvörðun framleiðanda og skal sú ákvörðun byggjast á áhættumati. Sjá nánar í leiðbeiningum MAST um örverufræðileg viðmið á vef stofnunarinnar undir *Innra eftirlit*.

Auðkennismerki

Búfjárafurðir sem framleiddar eru í samþykktum starfsstöðvum skulu merktar með auðkennismerki. Auðkennismerkið skal vera sporöskjulaga og í því skal koma fram heiti landsins þar sem starfsstöðin er (IS eða Ísland), samþykkisnúmer starfsstöðvar og EFTA. Auðkennismerkið er staðfesting á því að varan sé framleidd við aðstæður sem eru í samræmi við kröfur hollustuháttareglugerða.

Rekjanleiki - eitt skref fram og eitt skref aftur

Mikilvægt er að unnt sé að rekja uppruna kjöts, mjólkur og annarra hráefna sem nota á í framleiðsluna. Halda þarf vel utan um merkingar á afurðum sem eru í vinnslu svo unnt sé að tryggja rekjanleika á öllum stigum. Með því er unnt að innkalla hættulegar vörur af markaði, lágmarka tjón fyrirtækja og tryggja nauðsynlega neytendavernd.



ÖRUGG MATVÆLI - ALLRA HAGUR !

www.mast.is