

Auðkennismerki

Matvæli úr dýraríkinu skulu samkvæmt löggjöfinni vera merkt með auðkennismerki svo unnt sé að tryggja rekjanleika þeirra til framleiðanda. Þetta á við um hrátt kjöt og hráan fisk í neytendaumbúðum og vörur unnar úr hrámjólk, hráu kjöti og hráum fiski.



Auðkennismerkið skal vera sporöskjulaga og í því skal koma fram heiti landsins þar sem starfsstöðin er staðsett (IS eða Ísland), samþykkisnúmer starfsstöðvar og EFTA.

Ítarefni um auðkennismerki:
www.mast.is

Opinbert eftirlit

Samkvæmt reglum matvælalöggjafarinnar um opinbert eftirlit er það ábyrgð eftirlitsaðila að framfylgja lögum um matvæli og vakta og sannprófa að stjórnendur matvæla- og fódur fyrirtækja uppfylli viðeigandi ákvæði í lögum og reglum um matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar.

Í eftirlitsreglugerðunum er tilgreint með hvaða hætti lögbær yfirvöld í EES ríkjunum skuli skipuleggja opinbert eftirlit með öllu matvælaferlinu frá frumframleiðslu til lokaafurðar. Ítarlegar kröfur eru einnig gerðar til lögbærra yfirvalda um framkvæmd eftirlits og þann ramma sem gjaldtaka skal byggja á.

Nokkur meginatriði sem koma fram í eftirlitslöggjöfinni:

Tíðni eftirlits skal vera regluleg og skal byggjast á áhættu, eftirlitssögu og áreiðanleika innra eftirlits. Framleiðendur geta því haft áhrif á tíðni eftirlits með virku innra eftirliti og góðri eftirlitssögu.

Ísland þarf að gera samþætta eftirlitsáætlun til margra ára sem nær yfir allt eftirlit í matvælaferlinu frá frumframleiðslu til tilbúinnar vöru. Þar á m.a. að koma fram hverjir eru eftirlitsaðilar, þjálfun eftirlitsmanna, áhættuflokkun o.fl.

Kröfur til lögbærra yfirvalda eru ítarlegar og felast m.a. í kröfum til eftirlitsmanna varðandi þjálfun (þ.m.t. símenntun), hæfni og hagsmunatengsl, gerð viðbragðsáætlana, framkvæmd innri eða ytri úttekta á starfsemi eftirlitsstofnana o.fl.

Megintilgangurinn er sá að allt eftirlit á EES svæðinu sé byggt upp á sömu grundvallarhugmyndafræði og á samræmdri matvælalöggjöf, sem er forsenda frjáls flæðis matvæla.

ÖRUGG MATVÆLI - ALLRA HAGUR !



Ný matvælalöggjöf

og áhrif á matvæla fyrirtæki

Á tíunda áratugnum voru umræður um kúariðu og díoxínmengun matvæli á markaði áberandi í Evrópu. Rekja mátti uppruna mengunar til fódurs og því þótti ástæða til að breyta matvælalöggjöfinni með það að markmiði að ná yfir allt matvælaferlið, allt frá fódri og frumframleiðslu að lokaafurð og tryggja þannig örugg matvæli.

Ný matvælalöggjöf gekk í gildi í Evrópu árið 2006 og með samþykkt laga nr. 143/2009 er komið að innleiðingu hennar hérlendis þar sem sama löggjöf á að gilda um matvæli í öllum ríkjum á Evrópska efnahagssvæðinu (EES). Löggjöfin fjallar um eftirlit og hollustuhætti í matvæla- og fódurframleiðslu og á Íslandi verða reglugerðir Evrópusambandsins innleiddar orðréttar með sérstökum gildistökureglugerðum.

Reglugerð (EB) nr. 178/2002 frá 28. janúar 2002, oft nefnd hin almennu matvælalög EB, myndar þann grunn sem matvælalöggjöf Evrópusambandsins byggir á.

Hollustuháttareglugerðir beinast að framleiðendum matvæla og fódurs en þær eru:

- 852/2004/EB um hollustuhætti í matvæla fyrirtækjum
- 853/2004/EB um hollustuhætti varðandi matvæli úr dýraríkinu
- 183/2005/EB um hollustuhætti í fóduríðnaði

Eftirlitsreglugerðir fjalla um skipulag opinbers eftirlits:

- 882/2004/EB um opinbert eftirlit
- 854/2004/EB um skipulag opinbers eftirlits með dýraafurðum

Einnig voru settar ýmsar afleiddar gerðir sem byggja á reglugerð nr. 178/2002, s.s. 1774/2002/EB um aukaafurðir dýra sem ekki eru ætlaðar til manneldis, 2073/2005/EB um örverufræðileg viðmið fyrir matvæli, 2074/2005/EB um frekari innleiðingu á ákvæðum gerða um hollustuhætti matvæla og opinbert eftirlit. Þessar gerðir og margar fleiri verða nú hluti af íslenskri matvælalöggjöf.

Hér er fjallað um þær megináherslur í löggjöfinni sem snúa að öllum matvæla fyrirtækjum.

Frumframleiðsla er framleiðsla, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjóltum og eldi dýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.

Matvæla fyrirtæki er fyrirtæki eða einstaklingur sem rekur starfsemi í tengslum við framleiðslu, vinnslu eða dreifingu matvæla á einhverju stigi, hvort sem það starfar í ágóðaskyni eða ekki, og hvort sem það er einkarekið eða opinbert fyrirtæki.

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

Frá og með **1. mars 2010** eiga öll matvælafyrirtæki, s.s. kex-, sælgætis- og gosdrykkjafyrirtæki, fiskvinnslur, kjötvinnslur, mjólkurstöðvar, matvæla-verslanir, veitingahús, dreifingar- og flutningsaðilar að uppfylla almenn ákvæði 178/2002 og almennar kröfur um hollustuhætti sem koma fram í 852/2004. Reglugerð 183/2005 um hollustuhætti í fóduridnaði tekur einnig gildi **1. mars** n.k.

Fyrirtæki í sjávarútvegi eiga einnig að uppfylla sérkröfur skv. 853/2004 sem gerðar eru til sjávarafurða. Ákvæði um frumframleiðslu búfjár og sérkröfur til búfjárafurða taka gildi **1. nóvember 2011**.

Löggjöf og ýmsar leiðbeiningar: www.mast.is/matvaelaloggjofees

Ábyrgð matvælaframleiðenda

Í matvælaölggjöfinni er lögð áhersla á að stjórnendur matvælafyrirtækja bera ábyrgð á að þau matvæli sem þeir framleiða, dreifa og selja séu örugg fyrir neytendur. Þeir skulu tryggja að viðeigandi kröfur sem settar eru fram í lögum og reglugerðum um framleiðslu og dreifingu matvæla séu uppfylltar.

Stjórnendur sýna fram á ábyrgð sína m.a. með því að:

- Kynna sér ákvæði í matvælaölggjöfinni og vinna samkvæmt þeim.
- Setja upp kerfi innra eftirlits sem byggt er á aðferðum HACCP og sýna þannig fram á að ákvæði laga og reglugerða séu uppfyllt.
- Sjá til þess að starfsmenn fái þjálfun í þáttum er varða hollustuhætti í matvælaframleiðslu
- Viðhalda órofinni kælikeðju matvæla.
- Taka sýni af framleiðslunni til að sýna fram á að matvæli uppfylli þau örverufræðilegu viðmið sem hafa verið sett.
 - Sjá til þess að merkingar, auglýsingar og kynningar á matvælum séu skv. settum reglum og þær villi ekki um fyrir neytendum.
 - Geta rakið feril matvæla eitt skef fram og eitt skref aftur með því að setja upp verklagsreglur og skráningar sem tryggja rekjanleika.
- Taka úr dreifingu og innkalla matvæli ef upp kemur grunur um að matvæli sem geta valdið neytendum heilsutjóni séu á markaði eða í höndum neytenda.
 - Tilkynna Matvælastofnun eða Heilbrigðiseftirliti sveitarfélaganna eftir því sem við á ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli á markaði.
 - Tilkynna eftirlitsaðila um breytingar sem verða á starfseminni.

HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points:
Greining á hættu og mikilvægum stýristöðum.

... þú berð ábyrgð

Tilgangur innra eftirlits

Innra eftirlit er verkfæri matvælafyrirtækja til að tryggja að kröfur í löggjöfinni séu uppfylltar. Það stuðlar að öryggi matvæla og dregur þannig úr líkum á að neytandinn veikist eftir neyslu matvæla. Mikil áhersla er lögð á að matvælafyrirtæki hafi virkt innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP.

Innra eftirlit er ein af forsendum starfsleyfis matvælafyrirtækja. Kröfur til skjalfestingar og skráningar á innra eftirliti og kröfur til hættugreiningar (HACCP) taka mið af starfsemi og stærð matvælafyrirtækisins. Í sumum matvælafyrirtækjum er höfð stjórn á hættum með því að uppfylla kröfur um góða starfshætti.

Leiðbeiningar um innra eftirlit og HACCP

Stjórnvöld eiga skv. matvælaölggjöfinni að hvetja faggreinar matvælaframleiðenda til að útbúa leiðbeiningar um góða starfshætti og innra eftirlit sem byggt er á aðferðum HACCP. Markmiðið er að auðvelda matvælafyrirtækjum að setja upp og innleiða innra eftirlit og framkvæma hættugreiningu.

Örverufræðileg viðmið

Reglugerð um örverufræðileg viðmið var sett í tengslum við innleiðingu á almennu hollustuháttalöggjöfinni. Framleiðendur eiga að kanna hvort þar hafi verið sett örverufræðileg



viðmið fyrir þau matvæli sem þeir framleiða og ef svo er meta hvort þörf sé á prófunum með tilliti til örvera.

Eftirlit með innra eftirliti

Lögð verður áhersla á úttekt á virkni innra eftirlits í reglubundnu eftirliti eftirlitsaðila. Meginmarkmiðið með eftirlitinu er að skoða hvort höfð sé stjórn á þeim hættum sem góðir starfshættir og vöktun á mikilvægum stýristöðum á að fyrirbyggja.

Rekjanleiki

Í matvælaölggjöfinni eru settar fram kröfur um rekjanleika matvæla og fódurs.

Stjórnendur matvælafyrirtækja verða að geta rakið matvörur til framleiðanda /dreifingaraðila svo hægt sé að að stöðva dreifingu matvæla, taka matvæli af markaði og innkalla ef upp kemur grunur um hættu. Þeir eiga að geta **tilgreint birgja og halda skrá yfir þá aðila/fyrirtæki sem þeir afhenda vörur sínar**. Hægt þarf að vera að rekja feril matvæla eitt skef fram og eitt skref aftur.

Traust rekjanleikakerfi í matvælafyrirtækjum er mikilvægt svo hægt sé að stöðva dreifingu matvæla og innkalla á markvissan hátt og veita neytendum og/eða eftirlitsaðilum fljótt upplýsingar um hættuleg matvæli á markaði. Þannig má stuðla að aukinni neytendavernd og jafnframt komast hjá óþarfa röskun og skaða á starfsemi og ímynd fyrirtækja.

Matvælafyrirtæki eiga að setja upp verklag um rekjanleika og innköllun.

Rekjanleiki er geta til að rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manndís og efna sem nota á eða vænst er að verði notuð í eða komast í snertingu við matvæli á öllum stigum framleiðslu, vinnslu og dreifingar.