

Kynning á nýrri matvælalöggjöf

fyrir Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga



- **Af hverju ný matvælalöggjöf?** – Sigurður Örn Hannson MAST
- **Eftirlitslöggjöfin, 882/2004 og 854/2004** – Guðjón Gunnarsson MAST
- **Áherslur í opinberu eftirliti** – Ingibjörg Árnadóttir MAST
- **Lögbær yfirvöld** – Guðjón Gunnarsson MAST
- **Innra eftirlit – breyttar áherslur** – Sigrún Guðmundsdóttir HSL
- **Áhrif breytinga á fyrirtæki og framkvæmd eftirlits** – Ingibjörg Árnadóttir MAST
- **Rekjanleiki og innköllun** – Dóra Gunnarsdóttir MAST
- **Örverufræðileg viðmið** – Dóra Gunnarsdóttir MAST

Af hverju ný matvælalöggjöf?



Sigurður Örn Hansson
Febrúar 2010

Efnistöð

- Ástæður fyrir nýrri matvælalöggjöf EB
- Ástæður fyrir innleiðingu á Íslandi
- Uppbygging reglugerða
- Hvernig innleiddar
- Gildistaka

Ástæður endurskoðunar á matvæla- og eftirlitslöggjöf Evrópusambandsins

- Matvælaáföll á tíunda tug síðustu aldar
- Endurvinnna traust neytenda
- Hagsmunir neytenda og lýðheilsa í fyrirrúmi
- Matvælaferlið allt frá hafi / haga til maga
- Einföldun á löggjöfinni

Af hverju þarf að innleiða nýja hollustuhátta - og matvælalöggjöf hér á landi?

- Búið að innleiða “eldri” matvælalöggjöf EB á EES og þar með á Íslandi
- Löggjöfin er í gildi fyrir sjávarafurðir, fyrir fisksjúkdóma og fyrir almenn matvæli
- Fóðurlöggjöf EB hefur einnig verið innleidd á EES
- Gildir ekki fyrir búfjárafurðir
- Ísland hefur eigin löggjöf um heilbrigði dýra og viðskipti með lifandi dýr

• • • *Ekki samræmi milli ESB- og EFTA-ríkja á EES*

- Eldri EB löggjöf í gildi í EFTA-ríkjum
- Ný EB löggjöf í gildi í ESB-ríkjum
- Reglur verða að vera samræmdar eigi frjálst flæði vöru að geta gengið hnökralaust
- Áhrif á viðskipti með sjávarafurðir
- Undanþága Íslands vegna búfjárafurða og dýraheilbrigðis var tímabundin

• • • Hvaða löggjöf / uppbygging löggjafarinnar

- Reglugerð (EB) nr. 178 / 2002, hin almennu matvælalög EB, er sá grunnur sem matvælalöggjöf Evrópusambandsins byggir á (Rg. Nr. 102/2010)
- Meginreglur
- Skilgreiningar
- Matvælaöryggisstofnun Evrópu (EFSA)
- Viðvörðunarkerfi (RASFF)

• • • Meginreglur

- Allt matvælaferlið frá hafi og haga til maga, frá fóðri til lokaafurðar
- Ábyrgð framleiðanda
- Áhættugreining
- Rekjanleika
- Gegnsæi
- Varúðarregla

Áhættumat

- Löggjöfin skal byggja á áhættumati
- Matvælaöryggisstofnun Evrópu (EFSA)
- Skilið milli áhættustýringar, áhættumats og áhættukynningar

Hollustuháttareglugerðir

- 852 / 2004 / EB um hollustuhætti í matvælafyrirtækjum (Rg. nr. 103/2010)
- 853 / 2004 / EB um hollustuhætti varðandi matvæli úr dyraríkinu (Rg. nr. 104/2010)
- Reglugerð nr. 183 / 2005 um hollustuhætti sem varða fóður (Rg. nr. 107/2010)
- Þessar reglugerðir snúa að matvæla- og fóðurfyrirtækjunum
- Rg. 852 / 2004 kveður á um almenna hollustuhætti er snerta öll matvælafyrirtæki, en 853 / 2004 er viðbótarákvæði fyrir fyrirtæki sem framleiða dýraafurðir eins og kjöt, mjólk, fisk, egg o.fl.

• • • Matvælafyrirtæki / frumframleiðsla

- Matvælafyrirtæki er fyrirtæki eða einstaklingur sem rekur 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.
 - Fiskiskip, fiskeldi, kræklingarækt, flutningsaðili, fiskmarkaður, slægingarþjónusta, fiskvinnsla, frystigeymsla
 - Bóndi, ræktun matjurta, dreifingaraðili, sláturhús, kjötvinnsla, matvælarverslun, veitingahús, heildsala
- Frumframleiðsla er framleiðsla, eldi eða ræktun undirstöðuafurða ásamt uppskeru, mjöltum og eldi dýra fram að slátrun. Frumframleiðsla tekur einnig til dýra og fiskveiða og nýtingar villigróðurs.
 - Fiskveiðar, skeldýrstekja, fiskeldi, kræklingarækt, flutningur í fyrstu starfsstöð
 - Eldi dýra, ræktun matjurta, söfnun villtra berja

Hollustuháttareglugerðir

- Reglugerð 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli, íslenskt númer 103/2010
 - Kafli II fjallar um skyldur stjórnenda matvælafyrirtækja (5. gr leggur grunninn að HACCP kröfunni)
 - Kröfur til frumframleiðslu eru í viðauka I 852/2010
 - Smábátar, ísfiskstogarar, fiskeldi, skelfisktekja, ræktun matjurta, eldi dýra
 - Kröfur til matvælafyrirtækja í 852/2004 viðauka II
 - Frystiskip, vinnsluskip, fiskmarkaðir, vinnslustöðvar, mjólkurstöðvar, verslanir, sláturhús
- Reglugerð 853/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu, íslenskt númer 104/2010
 - Kafli II fjallar um skyldur stjórnenda matvælafyrirtækja
 - Viðauki II um auðkennismerki
 - Viðauki III, I-VI þáttur um kjöt og slátrun
 - Viðauki III, VII. Þáttur um lifandi samlokur, **ákveðin ákvæði gilda um smásölu**
 - Kræklingaræktendur, veiðar á skeldýrum
 - Viðauki III; VIII. Þáttur um lagarafurðir (fish and fishery products), **ákveðin ákvæði gilda um smásölu**
 - Fiskiskip, frystiskip, vinnsluskip, aflameðferð, vinnslustöðvar, heilbrigðiskröfur til lagarafurða, pökkun, geymslu og flutning
 - Viðauki III, IX. Þáttur um mjólk
 - Viðauki III, X. Þáttur um egg, **fjallað um afhendingu eggja til neytanda**

Eftirlitsreglugerðir

- Reglugerð 882 / 2004 / EB um opinbert eftirlit (Rg.nr. 106/2010)
- Reglugerð 854/ 2004 / EB um skipulag opinbers eftirlits með dýraafurðum (Rg. nr. 105/2010)
- Rg. 882 / 2004 fjallar almennt um allt opinbert eftirlit í öllu matvælaferlinu, en í rg. 854 / 2004 eru sérreglur varðandi opinbert eftirlit með dýraafurðum.

Ýmsar afleiddar gerðir sem byggja á rammalögunum 178 / 2002

- Reglugerð 1774 / 2002 / EB um aukaafurðir dýra sem ekki eru ætlaðar til manneldis (Rg. nr. 108/2010)
- Reglugerð 2073 / 2005 / EB um örverufræðileg viðmið fyrir matvæli
- Reglugerð 2074 / 2005 / EB um frekari innleiðingu á ákvæðum gerða um hollustuhætti matvæla og opinbert eftirlit

• • • Hollustuhátta – og eftirlitsreglugerðir EB

- Eldri löggjöf

- Margar sérhæfðar reglugerðir fyrir hverja tegund matvæla, kjöt, mjólk, fisk o.s.frv.

- Nýja löggjöfin

- Almennar hollustuháttareglur ná til allra matvælafyrirtækja sem framleiða og dreifa matvælum
- Til viðbótar er svo reglugerð með sértækum kröfum varðandi dýraafurðir
- Almennur reglugerðartexti
- Margir viðaukar með sértækum kröfum

Munur á nýrri og eldri löggjöf

- Eldri
 - Mjög sértækar og nákvæmar reglur
- Nýja
 - Kröfur í viðaukunum eru almennari og meira byggðar á mati.
 - Þörf á túlkunum og leiðbeiningum

Hefðbundin vinnsla

- Afurðasala sem hefur tíðkast, hefðbundin framleiðsla og er talin örugg verður áfram heimil (852 forsenda 16) en verður að vera gagnsæ þ.e. tilkynna til bandalagsins
- Tilgangurinn er að varðveita ýmsar vinnsluaðferðir sem illa falla að almennum reglum ESB:
 - Sviðaverkun
 - Taðreyking
 - Skreiðarvinnsla
 - Hákarlsvinnsla
 - Kæsing skötu

Innleiðing hollustuhátta- og eftirlitsreglugerða EB

- Sjávarútvegs- og landbúnaðarráðuneytið (SLR) gefur út svokallaðar innleiðingareglugerðir
- EB reglugerðirnar eru gefnar út orðréttar sem viðaukar við innleiðingarreglugerðirnar
- Ákvæði um
 - Eftirlit
 - Gildistöku
 - Þvingunarúrræði
 - Önnur séríslensk ákvæði

Gildistaka einstakra ESB-gerða

	Fiskur	Búfjárafurðir	Alm.matvæli	Frumframleiðsla
178	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10
852	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10	1. nóv. '11
853	1. mars '10	1. nóv. '11	-	1. nóv. '11
854	1. mars '10	1. nóv. '11	-	1. nóv. '11
882	1. mars '10	1. mars '10	1. mars '10	1. nóv. '11

Gildistaka – framhald

- Reglugerð nr. 183/2005 um hollustuhætti í fóðuriðnaði
 - Tekur gildi 1. mars 2010
- Reglugerð nr. 1774/2002 um aukaafurðir úr dýrum (ABP)
 - Tekur gildi 1. mars 2010 um fiskmjöl og lýsisframleiðslu
 - Um aðrar ABP-verksmiðjur tekur reglugerðin gildi 1. nóv. 2011

Eftirlitslöggjöfin, 882/2004 og 854/2004



Guðjón Gunnarsson

17. Febrúar 2010

Matvælaölggjöfin

Reglugerð **178/2002**, um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla

Opinbert eftirlit með fóðri og matvælum

Matvælaframleiðendur

Reglugerð 882/2004
um opinbert eftirlit til að staðfesta að lög um fóður og matvæli og reglur um heilbrigði og velferð dýra séu virt

Öll
matvælafyrirtæki

Reglugerð 852/2004
um hollustuhætti sem varða matvæli

Reglugerð 854/2004
um sértækar reglur um skipulag opinbers eftirlits með afurðum úr dýraríkinu sem eru ætlaðar til manneldis

Matvælafyrirtæki sem framleiða úr dýraafurðum, t.d. Fiskur, kjöt

Reglugerð 853/2004
um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu

Sértækar reglugerðir

Reglugerð 1774/2002 um aukaafurðir.. /Tilskipun 2004/41 um niðurfellingu tiltekina tilskipana.. / Reglugerð 2073/2005 um örverufræðileg viðmið. Reglugerð 2074/2005

Tilgangur, markmið og gildissvið 882/2004

- Tilgangur

- Var að skapa aðferðafræði við opinbert eftirlit sem nærði frá hafi/haga og til maga. Aðferðin byggir á áhættumati

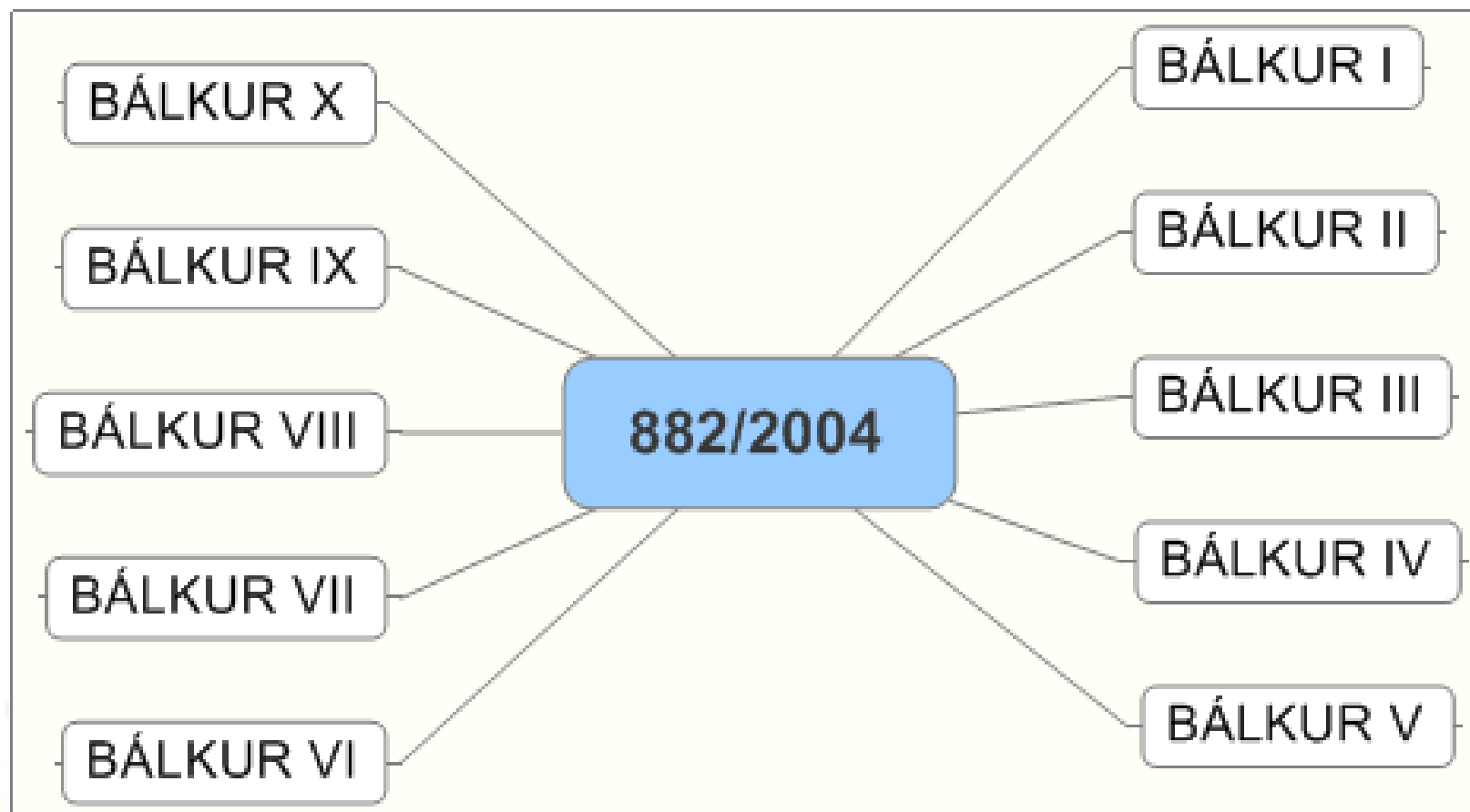
- Meginmarkmið

- Matvælaöryggi
- Neytendavernd

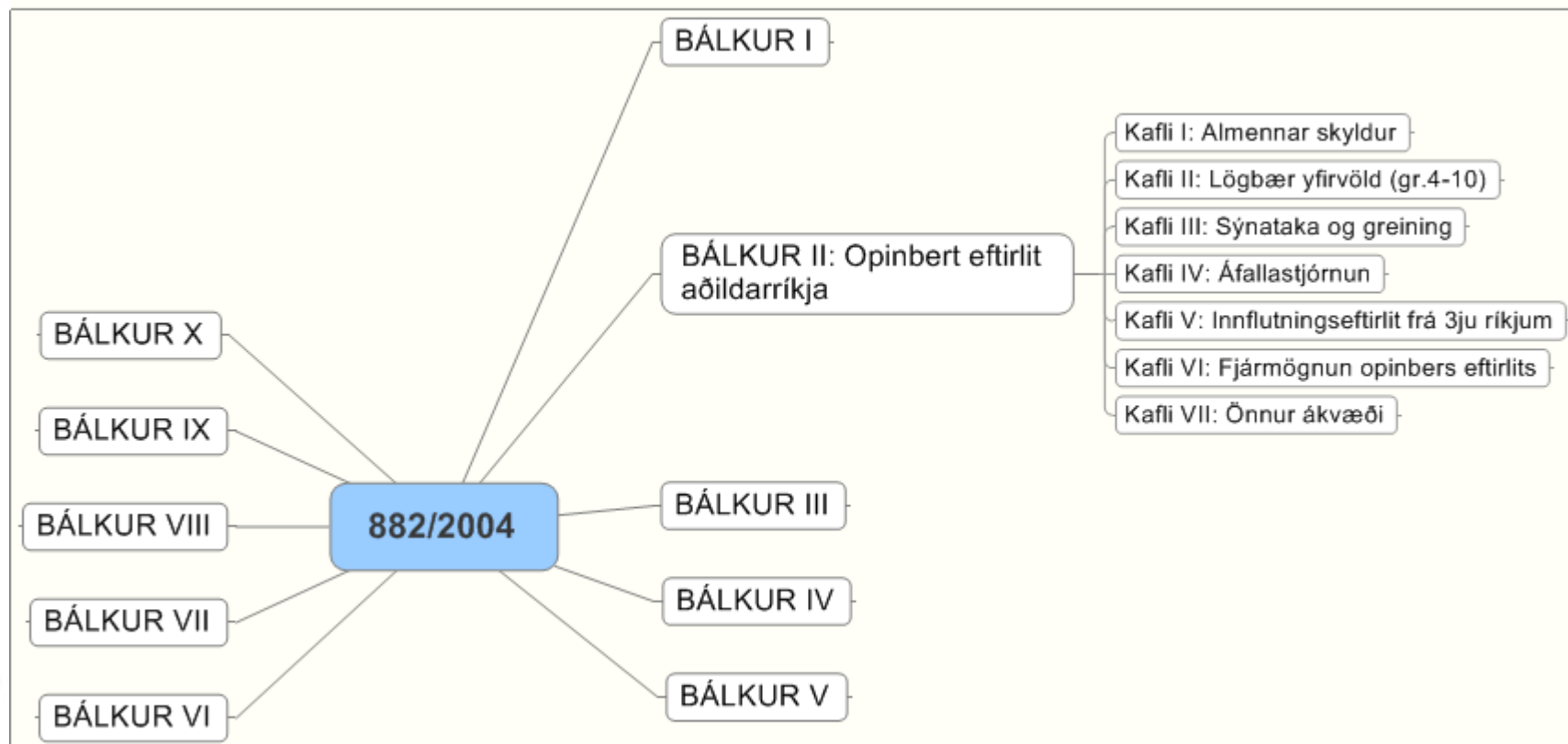
- Gildir um opinbert eftirlit með matvælum og fóðri ,
(einnig um dýraheilsu og dýravelferð)

- Frá hafi/haga til maga

Uppbygging 882/2004



Uppbygging 882/2004



• • • Gildissvið 854/2004

- Gildir eingöngu um starfsemi og einstaklinga sem falla undir reglugerð (EB) nr. 853/2004
 - Nýtt kjöt
 - Lifandi samlokur
 - Lagarafurðir
 - Hrármjólk og mjólkurafurðir

• Skiptir 854 máli fyrir HES?

- Já, því viss ákvæði í 853 gilda fyrir fyrirtæki þó að þau séu eingöngu í smásölu.
 - *Viðauki III, 8. þáttur: lagarafurðir 2. A-, C- og D-hluti III. kafla og IV. og V. kafla gilda um smásölu.*
 - Fiskbúðir
 - Veitingastaðir
 - T.d. ákvæði um sníkla, histamín og eitraða fiska
- Jafnframt þá gildir 853 í heild sinni fyrir smásölu fyrirtæki sem afhenda afurðir úr dýraríkinu til annara fyrirtækja. En setja má landsreglur fyrir þá sem eru með blandaða sölu beint til neytenda og til annara fyrirtækja.
 - T.d. Fiskbúð sem selur til mótuneyta
 - Þarf að skilgreina mörkin, hversu mikið fer til annara fyrirtækja.

Áherslur í opinberu eftirliti



Ingibjörg Árnadóttir
Febrúar 2010

• • • Áherslur í eftirliti

- Ábyrgð fyrst og fremst hjá matvælafyrirtækjum
- Opinbert eftirlit skal vera byggt á áhættu
- Opinbert eftirlit skal vera eftir langtíma eftirlitsáætlun
- Skoðun á innra eftirliti fyrirtækja
 - Meta hættugreiningu
 - Skoða skráningar
 - rekjanleiki
- Auknar kröfur til opinbers eftirltis
 - Ábyrgð á að reglum sé framfylgt

• • • Langtíma eftirlitsáætlun

- Til margra ára (3-5 ár)
- Heildaryfirlit yfir uppbyggingu matvælaeftirlits á Íslandi
 - Alla eftirlitsstarfsemi
 - Heimsóknir
 - Innri úttektir
- Áherslumiðað eftirlit
 - Allir þættir löggjafarinnar verða skoðaðir innan tímaramma áætlunarinnar

„Innihald“ Langtíma eftirlitsáætlana

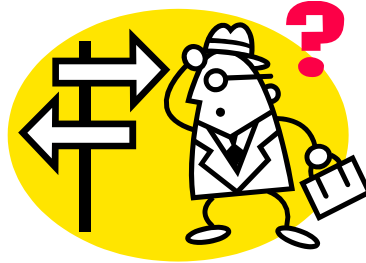
- Greinar 42 og 43 í reglugerð 882/2004:

Skipulagsmarkið

Samstarf og gagnkvæm aðstoð

Samkvæmt, samþætt,
yfirgripsmikið eftirlit

Innri/ytri úttektir



Ráðstöfun tilfanga

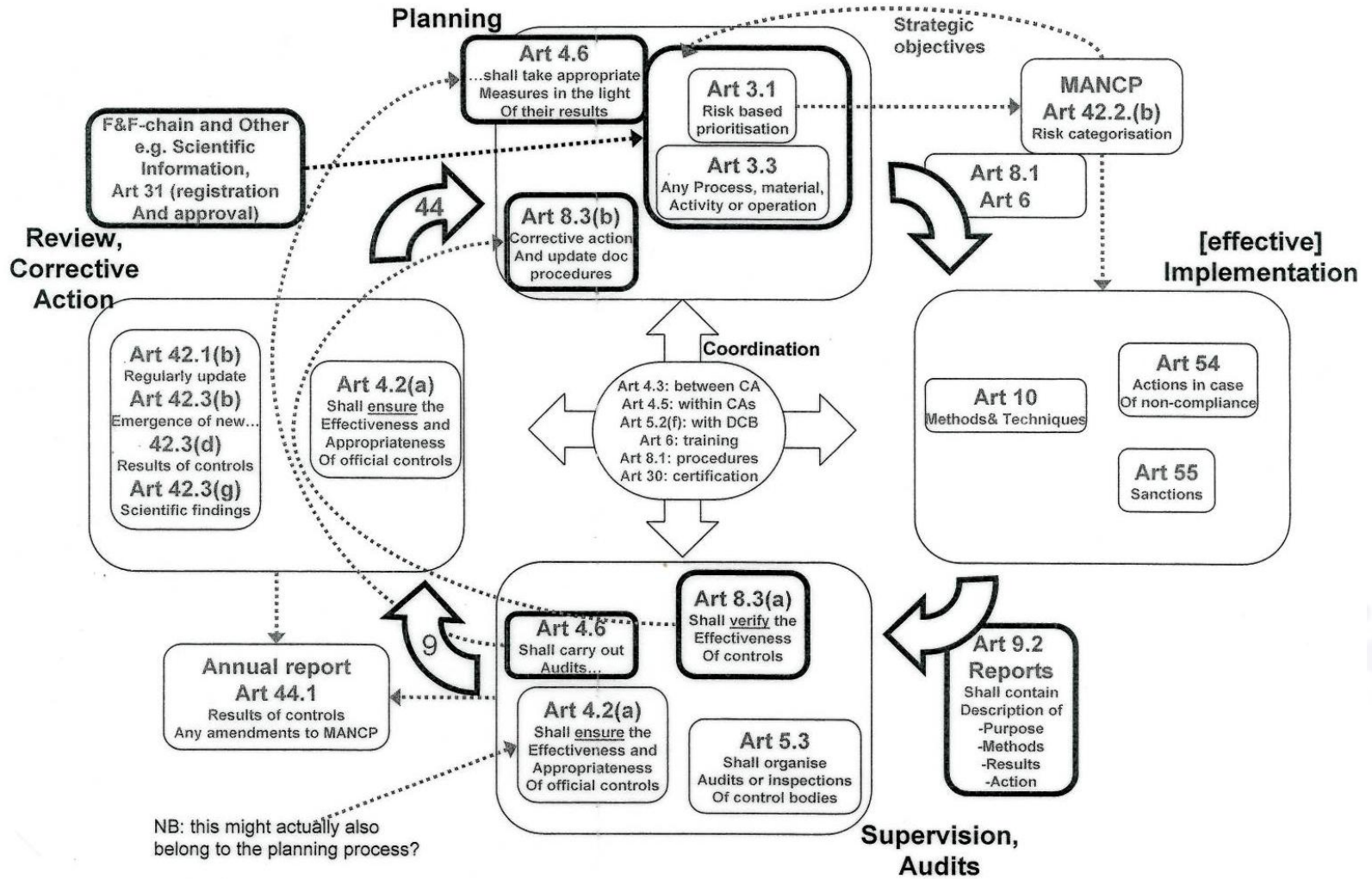
Áhættuflokkun

Áhættumiðuð forgangsröðun

Skilvirkt eftirlit

Árangursvís bendar

“innihald” Langtíma eftirlitsáætlana



Eftirlit byggt á áhættu

- Áhættuflokkun matvælagreina
 - MAST ásamt HES og starfsgreinum
- Áhættumat matvælafyrirtækja
 - eftirlitsaðilar
- Hættugreining, byggt á HACCP
 - Matvælafyrirtækin

Eftirlit byggt á áhættu

- Áhættuflokkun matvælagreina
 - Fara í gegnum allar skilgreindar hættur í öllum starfsgreinum matvæla og hver hætta metin fyrir sig.
 - Hversu mörg dæmi eru kunn/skráð?
 - Hversu alvarleg er hættan?
 - Hvernig er hægt að draga úr hættu?
- Hér finnast þeir þættir sem eftirlit beinist að
- Meðaltíðni eftirlits fundin fyrir starfsgrein

• Skilgreina þær hættur sem eru í keðjunni

Flokkun hættu		
Örverufræðileg	Efnafræðileg	Eðlisfræðileg
Bakteríur	skordýraeitur	Geislun
Vírus	mengun	
ger og mygla	lyf	
sníkjudýr	eiturefni (líffræðileg)	
	eiturefni (annað)	
	vaxtaraukandi	

Alvarleiki hættu / tilvist eða líkur á hættu

Tilbúið dæmi - mjólk

Alvarleiki	3	Dioxin, PBC	aflatoxin	Campylobacter		
	2	Salmonella, lyfjaleifar		E.coli		
	1					
		1	2	3	4	5
		Tilvist				

Hvar skal beina eftirliti

Tilbúið dæmi - mjólk

Stig í framleiðslu sem minnka hættu	4					
	3			Lyfjaleifar	Salmonella	
	2				Aflatoxin, E.coli. Campylobacter	
	1		Dioxin, PCB			
	0					
			0	1	2	3
		Stig seinna í ferli (hafi/haga til maga) sem minnka hættu				

Áhættuflokkun

- Starfsgreinar innan matvælaframleiðslu
 - Mjólk
 - Egg
 - Svínakjöt (afurðir)
 - Nautakjöt (afurðir)
 - Fiskur (afurðir)
 - Skelfiskur
 - ofrv

Áhættuflokkun fyrirtækja

- Þegar að starfsgreinar hafa verið áhættuflokkaðar, er hvert fyrirtæki innan starfsgreinarinnar metið
- Tíðni getur breyst frá meðaltíðni starfsgreina
 - Eftirlitssaga fyrirtækisins metin
 - Aukin tíðni
 - Minni tíðni

• • • Breytingar á opinberu eftirliti fyrir eftirlitspega

- Markvissara eftirlit
- Meiri áhersla lögð á skoðun á innra eftirliti fyrirtækja
- Fyrirtæki þurfa að sýna fram hvernig þeir tryggja öryggi matvæla
 - hættugreining
 - Skráningar

Lögbær yfirvöld



Guðjón Gunnarsson
17. Febrúar 2010

••• Hverjir/hvað eru “lögbær yfirvöld”?

- Skilgreining er að finna í 882/2004

– *“lögbært eftirlit”: stjórnvald aðildarríkis, sem er til þess bært að skipuleggja opinbert eftirlit, eða hvert annað það yfirvald sem hefur verið fengið heimildir til þess verkefnis. Skilgreiningin skal, eftir því sem við á, einnig taka til samsvarandi yfirvalds í þriðja landi.*

• • • Lögbær yfirvöld (II kafli, greinar 4-10)

- 4. grein

- 1. *Aðildarríki skulu tilnefna lögbær yfirvöld sem bera ábyrgð á markmiðum og opinbera eftirlitinu sem mælt er fyrir um í þessari reglugerð.*

- Þetta hefur löggjafinn gert í matvælalögnum, sbr. 6 grein og 22 grein.

- Unnið að tilkynning til ESA hver lögbær yfirvöld séu og hver verkefni þeirra eru.

- HES er lögbært yfirvald

• • • Lögbær yfirvöld (II kafli, greinar 4-10)

• 4. grein

- 3. Þegar aðildarríki veitir yfirvaldi eða yfirvöldum, öðrum en lögbærum stjórnvöldum, heimild til að annast eftirlit, einkum svæðis- eða staðaryfirvöldum, skal tryggja skilvirka samvinnu milli allra lögbærra yfirvalda sem að málinu koma...
- When a Member State confers the competence to carry out official controls on an authority or authorities other than a central competence authority, in particular those at regional or local level,...

• • • Lögbær yfirvöld (II kafli, greinar 4-10)

• 4. grein

- 4. Lögbær yfirvöld skulu á öllum stigum opinbers eftirlits tryggja óhlutdrægni, gæði og samræmi. Öll yfirvöld, sem hafa fengið valdheimild til að annast opinbert eftirlit, skulu fara í öllu að viðmiðum sem taldar eru upp í 2. mgr.

- *Hvernig gerum við þetta?*

- *Hvaða tæki höfum við?*

• • • Leiðir til samræmingar

- Fræðslu/samræmingar fundir
- Samræmdar leiðbeiningar, eftirlitshandbækur
- Tvenndarskoðanir
- Samanburðarskoðanir
- Tölfræðilegur samanburður
- Úttektir (MAST, HES og t.d. heimsóknir ESA)

• • • Lögbær yfirvöld (II kafli, greinar 4-10)

• 4. grein

- 6. Lögbær yfirvöld skulu annast innri úttektir eða láta annast ytri úttektir og gera viðeigandi ráðstafanir, með hliðsjón af niðurstöðum úr þeim, til að tryggja að þau nái markmiðum þessarar reglugerðar. Þessar úttektir skulu byggjast á sjálfstæðum athugunum og skal sinnt með gegnsæjum hætti.

- *Þetta er nýtt í löggjöfinni*

- *MAST verður tilkynnt til ESA sem sá aðili sem annast þessar úttektir.*

Úthlutun sérverkefna til þriðja aðila í opinberu eftirliti?

- 5. grein

- Eftirlit má framselja til tiltekins eftirlitsaðila ef:

- Til er nákvæm lýsing á verkefnum
- Hagkvæmt og skilvirkt
- Sannað að aðilinn hafi sérþekkingu o.fl.
- Hafi nægt starfsfólk
- Sé óhlutdrægur og engir hagsmunaárekstrar eigi sér stað.
- Faggilding

- Nýtt í löggjöfinni

• • • Framkvæmd eftirlits

- Lögbært yfirvald hefur 3 möguleika til að framkvæma eftirlitið
 - 1. Sjá sjálft um eftirlitið
 - 2. Framselja eftirlitið til annars opinbers aðila.
 - T.d. Frá MAST til HES, eða HES til MAST, frá HER til HHK (sbr. 22.grein)
 - 3. Láta faggilta skoðunarstofu sjá um ákveðin verkefni.
 - T.d. Eins og hefur tíðkast í fiskeftirlitinu.

• • • Hvernig verður framsalinu háttað?

- Leið 2.
- Lögbært yfirvald ber ábyrgð á markmiðum og opinberu eftirliti
 - Hvaða varnagla myndir þú vilja setja?
 - Samningur

• • • Lögbær yfirvöld

- 6. grein.

- LY skal tryggja að allt starfsfólk sem sér um opinbert eftirlit

- Hljóti viðeigandi þjálfun
- Fái símenntun eftirlitsmanna
- Geti tekið þátt í þverfaglegu samstarfi

- 7. grein

- Gegnsæi og upplýsingaleynd

- Hvaða upplýsingar á almenningur að hafa aðgang að.
- Um hvaða upplýsingar gildir þagnarskylda

- Ákvæði um gegnsæi eru ný

Danska leiðin?

Fødevarestyrelsen Kontrolrapport

Virksomhed **THE DUBLINER COPENHAGEN A/S**


Adresse **Amagertorv 5**

Postnr./By **1160 København K**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien. Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato	09-02-2010	
Tidligere kontrol		
Dato	04-11-2009	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	24-08-2009	
Dato	27-06-2009	
Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar)		
Virksomhedens egenkontrol		
Resultat	Kategori	Betyder
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforsøg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få udbetalt en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder adskillelse af fødevarergrupper i køleskab og temperaturer i køle-frysefaciliteter samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, inventar og redskaber. Ingen anmærkninger. Udført konkret vejledning omkring udsugning. Medarbejder oplyser at nye container er bestilt. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at 1 personer, som behandler fødevarer, har gennemført certifikatuddannelsen i fødevarerhygiejne eller tilsvarende. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Virksomheden fremviste dokumentation for gennemført egenkontrol af opvarmning, nedkøling og temperatur kontrol. Udført konkret vejledning omkring korrekt dokumentation af nedkøling. Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport. Ok. Vejledt omkring link til virksomhedens hjemmeside.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Øst
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammvej 15
2610 Rødovre

T 72 27 80 00
F 72 27 83 99

www.fvst.dk
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

1 time 30 min

Tilsynets vægthed

• • • Lögbær yfirvöld

- 8. grein

- Verklagsreglur um eftirlit og sannprófun

- Til skulu vera verklagsreglur um opinbert eftirlit
 - (Leiðbeiningar, skoðunarhandbækur?)

- 9. grein

- Skýrslur

- LY skal semja skýrslur um opinbert eftirlit
- Ath. að það er ekki skylda að skilja eftir skýrslu nema um frávik sé að ræða



Innra eftirlit breyttar áherslur

Sigrún Guðmundsdóttir



Yfirlit

- Flokkar innra eftirlits
- Meginreglur HACCP og hættugreining
- Góðir starfshættir og sveigjanleiki
- Sýnishorn innra eftirlits
- Nýtt fræðsluefni



Reglugerð 852/2004 um hollustuhætti við matvælaframleiðslu

- Tilgangur:
 - HACCP kerfi er verkfæri fyrir matvælafyrirtæki til að **tryggja öryggi matvæla.**
- Kröfur reglugerðarinnar um HACCP skulu hafa **sveigjanleika** fyrir allar aðstæður – líka fyrir litlu fyrirtækin.



Reglugerð 852/2004 um hollustuhætti við matvælaframleiðslu

Kaflí 5:

1. Það er skylda fyrirtækis að koma á og reka eigið eftirlit sem byggir á meginreglum HACCP
 - Gildir um matvælaframleiðslu á öllum stigum eftir frumframleiðslu



HACCP - 7 meginreglur

1. Hættugreining.
2. Greina mikilvæga stýristaði (MSS)
3. Setja viðmiðunarmörk.
4. Innleiða vöktun.
5. Viðbrögð við frávikum.
6. Sannprófun eftirlits.
7. Handbók/leiðbeiningar.



Hættugreining

- Grundvöllurinn: örugg matvæli
 - HVAD,
 - HVERS VEGNA,
 - HVAD EF,
 - hvernig er hægt að koma í veg fyrir að eitthvað fari úrskeiðis.



Hættur

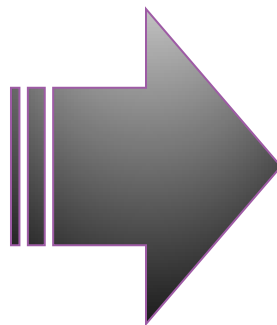
- Örverur
 - Bakteríur, sveppir, veirur og einfrumungar
- Efni
 - Ofnæmisvaldar, hreinsiefnarestar, smit frá umbúðum, þungmálmur, náttúruleg eiturefni, varnarefni
- Hlutir
 - Beinflísar, sandur, glerbrot, umbúðabútar



Innra eftirlits flokkar verði þrír eins og áður.

1. Grunnþættir innra eftirlits
 2. Almenn innra eftirlit
 3. Innra eftirlit með HACCP
- Meiri munur

Nýtt fræðsluefni - hugmyndir



Sýnishorn Innra eftirlits

Nýr fræðslubæklingur
um innra eftirlit

HACCP



Food Safety - From the Farm to the Fork

Important legal notice

English

EUROPA > European Commission > DG Health and Consumers > Overview > Food and Feed Safety

Site Map | What's New | A to Z Index | Contact

General Food Law Animal Nutrition Labelling & Nutrition Biotechnology Novel Food Chemical Safety Biological Safety Official controls

Food Hygiene - Guidance Documents

In order to assist Member States and food business operators to better understand the new food hygiene rules, the following guidance documents were prepared:

- [Guidance document](#) on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.
- [Guidance document](#) on the implementation of certain provisions of Regulation (EC) No 853/2004 on the hygiene of food of animal origin.
- [Guidance document](#) [cs](#) [da](#) [de](#) [el](#) [es](#) [et](#) [fi](#) [fr](#) [hu](#) [it](#) [lt](#) [lv](#) [ma](#) [nl](#) [pl](#) [pt](#) [sk](#) [sl](#) [sv](#) on the implementation of procedures based on the HACCP principles, and on the facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses.
- [Guidance document](#) - Key questions related to import requirements and the new rules on food hygiene and official food controls.

Topics

Introduction
Basic Legislation
Implementing Measures
Guidance Documents

printable version



Resources

Speeches
Press Releases
Health & Consumer Voice Newsletter
Committees
Links

International Affairs

Organisations
Codex
OIE
WTO
Import Conditions
Pets and Animal Welfare
Enlargement
Agreements
EU - Russia: SPS issues





Sveigjanleiki

– einfalt innra eftirlit

- Í 1. flokknum – grunnþættir IE verði einungis lágmarksskráningar:
 - Rekjanleiki
 - Innköllun
 - Endurskoðun
 - Hitastigsskráningar (þar sem við á)



Tilgangur HACCP

- Tryggja sem kostur er öryggi matvæla, dýraheilbrigði, dýravernd og plöntuheilbrigði
- Tryggja hæfni eftirlitsaðila og skilning á EB regluverkinu.
- Tryggja að sömu kröfur gildi á EB svæðinu
- Betra viðskiptaumhverfi
- Auðvelda aðgang þriðju ríkja að EB svæðinu



Tenglar

- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_en.pdf
- http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guide_en.htm

Áhrif breytinga á fyrirtæki og framkvæmd eftirlits



Ingibjörg Árnadóttir
Febrúar 2010

• Skilgreiningar 882/2004/EB

- „**opinbert eftirlit**“: hvers kyns eftirlit sem lögbært yfirvald eða Bandalagið annast til að staðfesta að farið sé að lögum um fóður og matvæli og reglum um heilbrigði og velferð dýra,
 - „**úttekt**“: kerfisbundin og óháð rannsókn til þess að skera úr um hvort tiltekin starfsemi og tengdur árangur sé í samræmi við fyrirhugað fyrirkomulag og hvort þessu fyrirkomulagi sé hrundið í framkvæmd með skilvirkum hætti og henti til að ná settum markmiðum,
 - „**sannprófun**“: aðgerð sem felst í því að kanna, með rannsókn og á grundvelli hlutlægra sönnunargagna, hvort tilteknar kröfur hafi verið uppfylltar,

Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja

- Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja á framleiðslu sinni er skýr
 - Aukin ábyrgð stjórnenda varðandi tilkynningarskyldu og innköllun
- Reglugerðin setur niður almennar reglur sem stjórnendur matvælafyrirtækja skulu fylgja varðandi hollustuhætti, þar er sérstaklega tekið tillit til:
 - Öryggis á öllum stigum
 - Leiðbeininga um notkun góða starfshætti og HACCP
 - Skilgreiningu örverufræðilegra viðmiða
 - Rekjanleika
- Hlutverk eftirlitsaðila er að sannreyna að fyrirtæki uppfylli kröfur reglugerðarinnar

• • • Hvernig geta stjórnendur sýnt fram á ábyrgð?

- Þekkja kröfur reglugerðarinnar og vinna samkvæmt þeim
- Setja upp innra eftirlit byggt á góðum starfsháttum og/eða aðferðum HACCP
- Þjálfar starfsmenn í hollustuháttum er varða matvæli, innra eftirliti og HACCP
- Viðhalda órofinni kælikeðju
- Meta sýnatökupörf og taka sýni til að sýna fram á að örveru-, efna og/eða eðlisfræðileg viðmið séu uppfyllt
- Merkja matvæli í samræmi við kröfur
- Uppfylla skilyrði um rekjanleika
- Tilkynna eftirlitsaðila breytingar á starfsemi

• • • Innra eftirlit

- Verkfæri til að tryggja öryggi matvæla og sýna fram á ábyrgð
- Það er skylda fyrirtækis að koma á og reka innra eftirlit sem byggir á góðum starfsháttum og/eða meginreglum HACCP
 - Gildir um matvælaframleiðslu á öllum stigum **eftir** frumframleiðslu
- Kröfur til innra eftirlits og HACCP taka mið af starfsemi og stærð fyrirtækisins

• og hvað skal hafa eftirlit með.....

- Hlutverk eftirlitsaðila er að sannreyna að fyrirtæki uppfylli kröfur reglugerðarinnar
- Lögð er áhersla á það í eftirliti að skoða virkni innra eftirlits
 - góðir starfshættir
 - HACCP

• • • Góðir starfshættir

- Nauðsynlegir fyrir framleiðslu öruggra matvæla
- Nær til húsnæðis, starfsfólks og vörunnar sjálfrar

- Dæmi um góða starfshætti
 - Þjálfun starfsfólks
 - heilsufarsyfirlýsingar/heilsufarsskýrslur
 - Persónulegt hreinlæti starfsfólks
 - Viðhaldsáætlun
 - Þrifaáætlun
 - Meindýravarnir
 - Rekjanleiki

• • • Innra eftirlit byggt á góðum starfsháttum

- Skilgreint verklag sem tryggir góða starfshætti
- Skilgreint vöktun á góðum starfsháttum
- Viðbrögð við frávikum
- Skráning á vöktun og viðbrögðum við frávikum

• **Skoðunatriði eftirlitsaðila**

- **dæmi.....**

• Dæmi – móttökueftirlit

- Verklagsregla

- Er til verklagsregla sem gildir fyrir móttöku hráefna, þmt. hjálparefni, hálfunnin vara, tilbúin vara og umbúðir?

- Skráning

- Eru atriðin sem koma fram í verklagsreglu skráð (t.d.kvittun fyrir móttöku, skráning á hitastigi)
- Koma þessar vörur frá starfsleyfisskyldum fyrirtækjum?
 - Er fyrirtækið með staðfestingu á starfsleyfi?

- Sannprófun

- Uppfylla vörur á lager kröfur sem settar eru í verklagsreglu?

• Dæmi - þrifaáætlun

• Verklagsregla

- Er til verklagsregla þar sem fram kemur: hvað, hvernig, hvenar og hver á að þrifa?
- Er til verklagsregla um meðferð og blöndun þrifa- og/eða hreinsiefna?

• Skráning

- Eru skráningar um hvenar og af hverjum dagleg og reglubundin þrif eru framkvæmd?
- Eru efni til þrifa viðurkend til þrifa í matvælaframleiðslu?

• Sannprófun

- Er árangur þrifa sannprófaður og skráður?
 - Sjónmat annars aðila
 - Örverurannsóknir

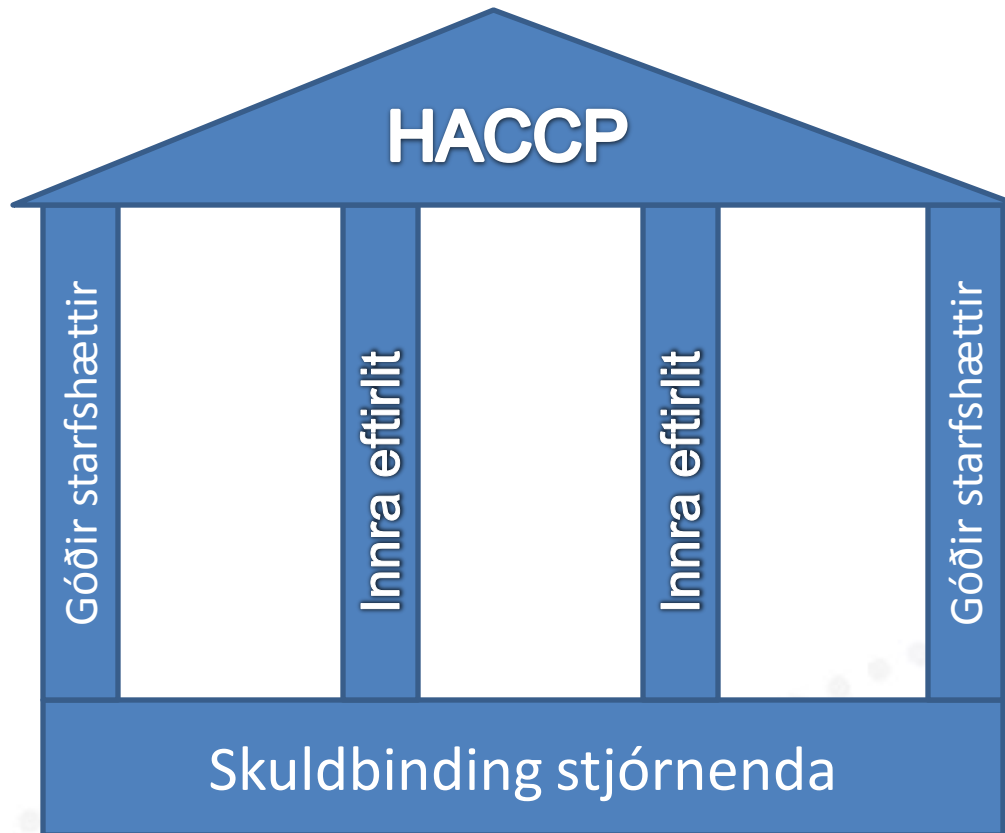
• HACCP

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points: Greining á hættu og mikilvægir stýristaðir. Áður nefnt GÁMES.

- Hættugreining

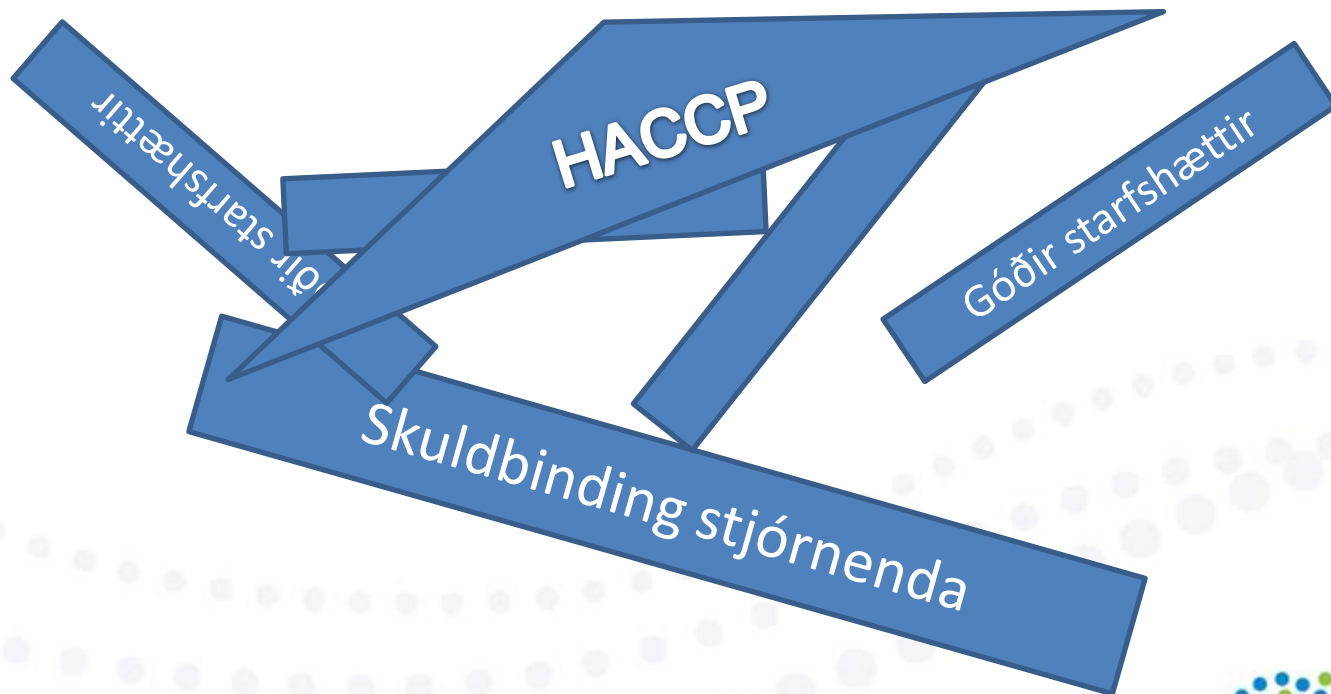
- Framkvæma þarf hættugreiningu á starfsemi fyrirtækja sem meðhöndla viðkvæm matvæli
- Hættugreining framkvæmd skv. aðferðum Codex alimentarius og leiðbeiningum ESB
- Hættugreining á að leiða í ljós hvort mikilvægir stýristaðir séu nauðsynlegir til að fyrirbyggja hættur

Matvælaöryggismusterið



• Matvælaöryggismusterið hrynur

- Ef skuldbinding stjórnenda og /eða góðir starfshættir eru ekki tryggðir; öryggi matvæla ekki tryggt



• HACCP - 7 meginreglur

1. Hættugreining.
2. Lýsing á hættu – er hún t.d. mælanleg?
3. Setja viðmiðunarmörk.
4. Innleiða vöktun.
5. Viðbrögð við frávikum. **Aðalregla fyrir eftirlit**
6. Sannprófun.
7. Handbók/leiðbeiningar

Afleidd atriði HACCP kerfis

- Skipaður HACCP hópur
- Vörulýsingar
- Flæðirit yfir alla framleiðsluferla
- Verkfæri: Ákvörðunartré, líkindatafla, gátlisti ofl.

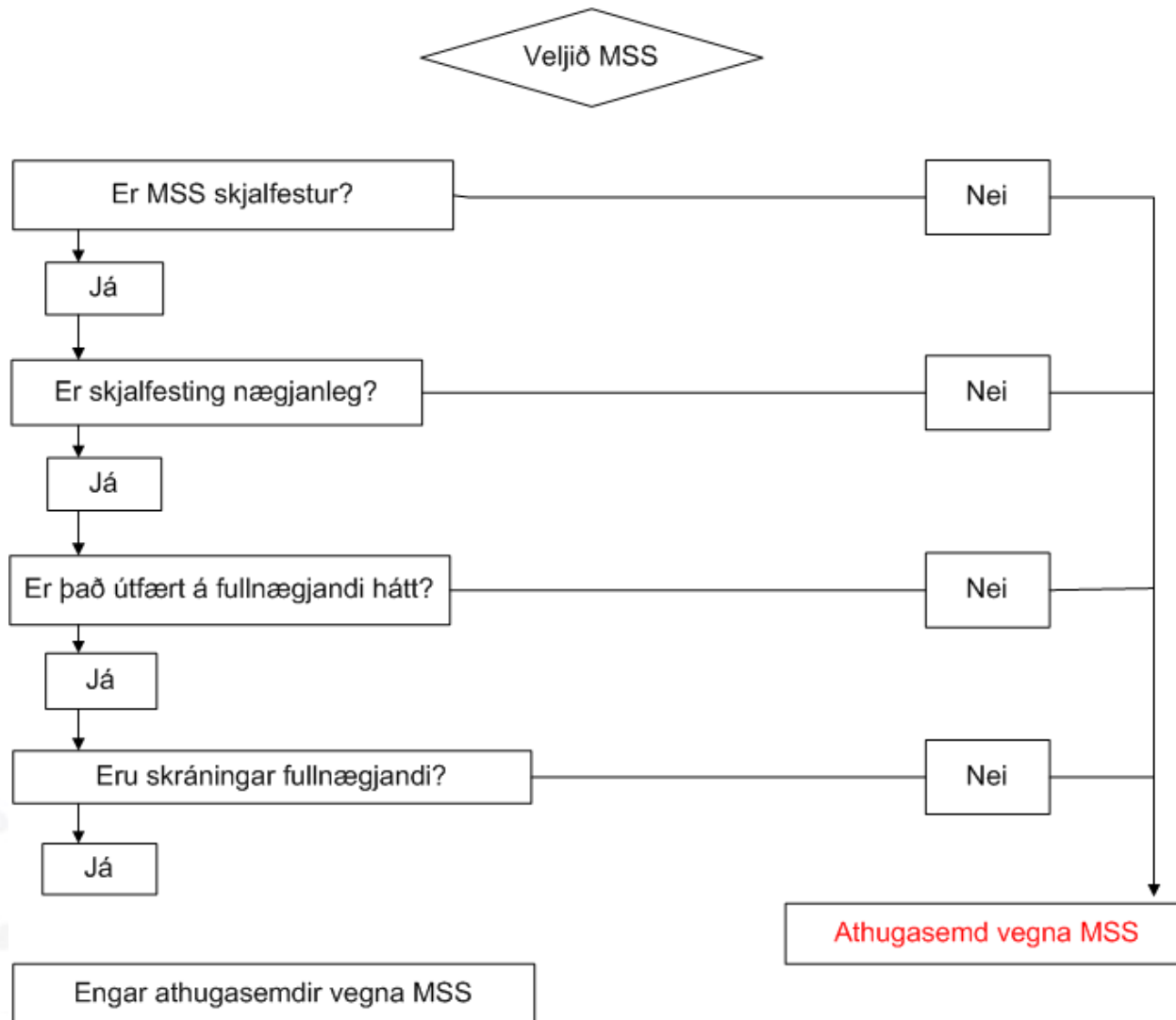
• • • Mat á hættugreiningu HACCP

- Hvernig eru mikilvægir stýristaðir fundnir?
 - Ákvörðunartré, líkindalistar.....
- Hvernig eru þeir vaktaðir?
- Hvernig eru þeir sannprófaðir?
 - Överufræðileg viðmið, sjónmat, skynmat, “óháður” aðili
- Er vöktun og sannprófun skráð?
- **Hver eru viðbrögð við frávikum?**

Úttekt á HACCP – á staðnum

- Staðfesting á:
 - Góðum starfsháttum
 - Flæðiriti
 - “labba” flæðiritið
 - Hættumati
 - Hættugreiningu, viðmiðunarmörkum og viðbrögð við frávikum
 - Vöktun rétt útfærð (skv. hættumati)
 - Sannprófun
- Safna saman upplýsingum

Úttekt á mikilvægum stýristöðum



Rekjanleiki og innköllun matvæla

Áhrif á matvælafyrirtæki og eftirlitsaðila



Dóra S. Gunnarsdóttir
Febrúar 2010

• Yfirlit

- Rekjanleiki
 - Áhrif á fyrirtæki
 - Áhrif á eftirlit
- Innköllun
 - Áhrif á fyrirtæki
 - Áhrif á eftirlit
- Auðkennismerki

• • • Rekjanleiki

- Með rekjanleika er átt við að unnt sé rekja uppruna og feril matvæla, dýra sem gefa af sér afurðir til manneldis 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
- Það þarf að vera hægt að rekja feril matvæla og hráefna sem notuð eru í matvæli “eitt skref aftur – eitt skref fram”

Krafan um rekjanleika

- Sett fram í hinum almennum matvælalögum 178/2002 grein 18
- Gefnar hafa verið út leiðbeiningar um hvernig skulu innleiða ákveðin ákvæði í 178/2002 og þar á meðal er rekjanleiki
- Gefinn hefur verið út bæklingur sem skýrir nánar skyldur aðila og hvernig skuli uppfylla rekjanleika kröfuna
- Settar eru fram kröfur til rekjanleika í sérlöggjöf s.s. ávextir/grænmeti, nautakjöt, fiskur, hunang, olífuolía, GM
- EU styrkir rekjanleika verkefni: Tracefood, Tracefish; markmiðið er rafrænt rekjanleikakerfi sem tryggir innri rekjanleika á samræmdan hátt í öllu matvælaferlinu
 - Good Traceability Practice Guide

Af hverju rekjanleiki

- Ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli á markaði þarf að vera hægt að stöðva dreifingu matvæla, taka matvæli af markaði og innkalla á markvissan og skjótvirkan hátt; verkfæri til áhættustjórnunar
- Það er á ábyrgð stjórnenda að stöðva dreifingu / innkalla matvæli ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli
- Stjórnendur eiga að upplýsa eftirlitsaðila um innköllun og ástæður hennar
- RASFF viðvörðunarkerfið kemur upplýsingum til réttra aðila á fljótvirkan hátt

• • • Hvernig á að tryggja rekjanleika

- Matvælafyrirtæki á að setja upp verklagsreglu sem lýsir því hvernig krafan um rekjanleika er uppfyllt
- Það þarf að vera hægt að tilgreina:
 - Alla þá aðila, sem þeir hafa mótttekið matvörur/hráefni frá
 - Öll þau fyrirtæki, sem taka við vörum fyrirtækisins
- Ekki þarf að tilgreina viðskiptavini þegar selt er til neytenda

Hvað skal skrá

- Varðveita þarf að lágmarki upplýsingar um:
 - Nafn, heimilisfang birgja og skrá yfir vörur frá þeim
 - Nafn, heimilisfang viðskiptavina og skrá yfir vörur til þeirra
 - Viðskipta- eða afhendingadag
- Æskilegt er fyrir matvælafyrirtæki að skrá upplýsingar um:
 - Magn
 - Lotunúmer
 - Útskýring á vöru (pökkun, vöruflokkur, hráefni eða tilbúin matvæli)
- Æskilegt að geyma upplýsingar út geymslutíma vörunnar að viðbættum 12 mánuðum

• • • Hlutverk eftirlitsaðila

- Eftirlitsaðili skoðar hvort fyrirtæki uppfylli kröfur um rekjanleika
 - Verklagsregla um rekjanleika innkominna hráefna og vara sem fyrirtækið sendir frá sér
 - Merking og auðkenning vara er tryggð svo hægt sé að tryggja rekjanleika
 - Skoða hvort skráðar séu upplýsingar um:
 - Nafn, heimilisfang birgja og skrá yfir vörur frá þeim
 - Nafn, heimilisfang viðskiptavina og skrá yfir vörur til þeirra
 - Viðskipta- eða afhendingadag
 - Velja einhverja vörutegund /lotu og kalla eftir upplýsingum um hráefni og upplýsingum um viðtakanda vörunnar
- Knýja á um úrbætur skv. reglum þar um

• • • Krafan um stöðvun dreifingar og innköllun

- Sett fram í hinum almennum matvælalögum 178/2002 grein 19
- Gefnar hafa verið út leiðbeiningar um hvernig skulu innleiða ákveðin ákvæði í 178/2002 og þar á meðal er stöðvun dreifingar og innköllun

Innköllun

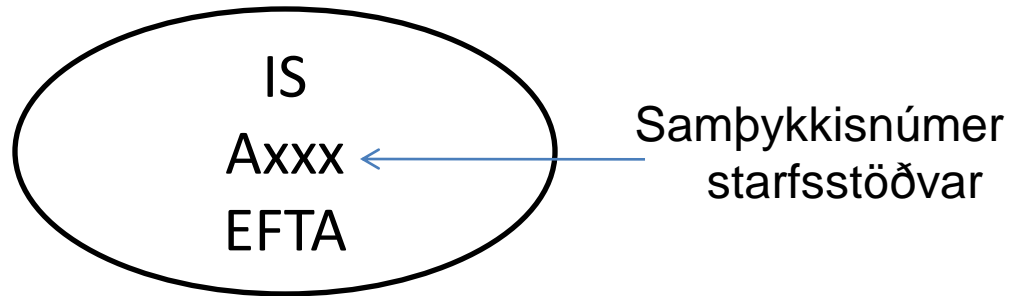
- Matvælafyrirtæki þarf að hafa verklagsreglur um hvernig það hyggist standa að stöðvun dreifingar, taka matvæli af markaði og innköllun matvæla
- Skylda að upplýsa eftirlitsaðila ef upp kemur grunur um hættuleg matvæli á markaði og til hvaða aðgerða hefur verið gripið
 - Grein 14 í 178/2002 fjallar um atriði sem skal taka til athugunar við mat á hvort matvæli séu óörugg
- Samvinna við eftirlitsaðila og milli aðila í matvælaferlinum mikilvæg til að tryggja að matvæli séu tekin af markaði

Hlutverk eftirlitsaðila

- Skoða hvort til sé skilgreint verklag um hvernig skuli standa að því að taka matvæli af markaði og innkalla ef upp kemur grunur um hættu
- Knýja á um úrbætur skv. reglum þar um
- Sannreyna að aðgerðir við að taka matvæli af markaði og innkalla hafi náð til þeirra matvæla sem liggja undir grun og athuga hvort síðari liðir í matvælaferlinu hafi gert það sem þeim bar til að aðgerðirnar verði árangursríkar.

Auðkennismerki

- Afurðir úr dýraríkinu skulu bera auðkennismerki svo hægt sé að tryggja rekjanleika þeirra til framleiðanda



- Gildir fyrir hrátt kjöt og hráan fisk og vörur unnar úr hráu kjöti, hráum fiski, mjólk og eggjum
- Smásali sem pakkar kjöti og fiski til sölu í eigin verslun þarf ekki að setja auðkennismerki á vörur sínar

• • • Auðkennismerki, gildistaka

- Auðkennismerki skal vera á umbúðum fisks og fiskafurða til manneðis frá 1. mars 2010
 - Heimilt verður að nýta umbúðir, sem eru í pöntun eða eru til á lager 1. mars 2010, í allt að tólf mánuði
 - Vörur með lengra geymsluþol mega á sölutímanum bera það IS-númer, sem var í gildi fyrir gildistöku reglugerðarinnar
- Matvæli unnin úr hráum búfjárafurðum eiga að vera merkt með auðkennismerki frá 1. nóvember 2011

Örverufræðileg viðmið



Dóra Gunnarsdóttir
Febrúar 2010

Örverufræðileg viðmið

- Reglugerð 2073/2005 sett um örverufræðileg viðmið
- Reglugerðin beinist að ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja
- Markmiðið er tryggja örugg matvæli, fækka matarsjúkdómum af völdum örvera og efla þannig lýðheilsu
- Samræma örverufræðileg viðmið og aðferðir
- Taka á sýni til að sannprófa og gilda að aðferðir HACCP komi í veg fyrir hættur

Örverufræðileg viðmið

Tvenns konar viðmið

– Matvælaöryggisviðmiðun

- Viðmiðun sem skilgreinir tækileika afurðar eða afurðalotu og gildir um afurður sem eru settar á markað
 - Ef prófun leiðir í ljós að matvælaöryggisviðmið eru ekki uppfyllt, t.d. Salmonella greinist í 25 g af kjúklingabringum skal innkalla vöruna

– Viðmiðanir varðandi hollustuhætti í framleiðsluferlinu

- Viðmiðun sem tilgreinir viðunandi fyrirkomulag framleiðsluferlisins. Slík viðmiðun gildir ekki um afurðir sem eru setta á markað. Í viðmiðuninni eru sett fram leiðbeinandi gildi fyrir mengun og ef farið er yfir þau er gerð krafa um aðgerðir til úrbóta til að halda hollustuháttum við vinnsluna í samræmi við lög um matvæli
 - Ef prófun leiðir í ljós að viðmiðanir varðandi hollustuhætti í framleiðsluferlinu standast ekki, t.d. E. coli í unnum kjötvörum er yfir mörkum, skal huga að umbótum í hollustuháttum við framleiðslu og umbótum varðandi val og/eða uppruna hráefnis

Sýnatökuáætlun

- Stjórnendur meta þörf og ákveða tíðni prófana
 - Sýnatökuáætlun hluti af innra eftirliti og HACCP áætlun
 - Tíðni skal m.a. byggjast á hættu mengun hráefnis, eðli framleiðsluferils
 - Tíðni getur verið skilgreind í starfsgreinahandbókum
 - Aðlaga tíðni að eðli og umfangi matvælafyrirtækisins
- Tíðni sýnatöku fyrir hakkað kjöt, unnar kjötvörur eða vélúrbeinað kjöt skilgreint
 - Einu sinni í viku
 - Minni tíðni þegar sýnt hefur verið fram á fullnægjandi niðurstöður í einhvern tíma
 - Fækka má sýnatökum á salmonellu ef fylgt er landsbundinni varnaráætlun og en frekar þegar sýnt hefur verið fram á að algengi salmonellu er lítið
 - LY má undanskilja lítil sláturhús og vinnslustöðvar frá þessu ákvæði á grundvelli áhættugreiningar

Listeria monocytogenes LM

- Viðmið fyrir LM í matvælum tilbúnum til neyslu
 - Matvæli sem geta stuðlað að vexti LM
 - Matvæli sem geta ekki stuðlað að vexti LM
- LM má ekki greinast í 25 g af sýni sem eru tekin á framleiðslustað (sýni af matvælum þar sem LM getur vaxið)
- Sýni tekin á markaði; Fjöldi LM má ekki fara yfir 100 cfu/g í lok geymslutímans;
- Gera þarf geymslupólspróf
 - Gefnar hafa verið út leiðbeiningar fyrir framleiðendur og rannsóknastofur
- Ef hættu er á LM í tilbúnum matvælum skal taka sýni til greiningar í vinnslurými- og búnaði
- Framleiðendur á reyktum og gröfnum fiski þurfa að setja fram sýnatökuáætlun m.t.t. LM
- Meta þarf hvort aðrir sem framleiða tilbúin matvæli eins og álegg þurfi að setja upp áætlun vegna prófana á LM

• LM í tilbúnum matvælum

- 2010 fer fram könnun í ESB á tíðni LM í matvælum tilbúnum til neyslu (baselinstudie)
 - Sýni af reyktum og gröfnum fiski
 - Sýni af ostum
 - Sýni af kjötvörum tilbúnum til neyslu
 - Sýni tekin í smásölu

EFSA report: Proposed technical specifications for a survey on *Listeria monocytogenes* in selected categories of ready-to-eat food at retail in the EU

• • • Leiðbeiningar

- Þörf er á leiðbeiningum fyrir framleiðendur og eftirlitsaðila
- Námskeið um örverufræðileg viðmið ?
- [Guidance Document](#) on official controls, under regulation (EC) no 882/2004, concerning microbiological sampling and testing of foodstuffs
- Vejledning om mikrobiologiske kriterier for fødevarer www.fvst.dk