

Selfoss janúar 2012

## Mikilvægar upplýsingar til verkenda grásleppuhroga 2012

Á undanförunum mánuðum hefur Matvælastofnun heimsótt alla fiskverkendur og gert hjá þeim heildarskoðun sem jafnframt er endurskoðun starfs- eða vinnsluleyfis, en skv. tölulið 4a í 3ju grein reglugerðar ESB nr. 854/2004 sem innleidd var hér á landi 1. mars 2010 með reglugerð nr. 105/2010, skal slík endurskoðun vera hluti opinbers eftirlits með matvælaframleiðslu og er ekki síst horft til þeirra fyrirtækja sem höfðu leyfi fyrir 1. mars 2010, enda hafa þau formlega ekki fengið samþykki samkvæmt hinum nýju kröfum sem tóku gildi með upptöku hollustuhátta- og eftirlitsreglugerða ESB sem innleiddar voru hér á landi gagnvart fiskvinnslu 1. mars 2010.

Þeir leyfishafar grásleppuhroga sem ekki eru jafnframt með leyfi fyrir annarri framleiðslugrein verða nú skoðaðir með endurskoðun leyfisins að markmiði. Þeir þurfa því að gera ráð fyrir að úttektin verði ítarlegri og viðameiri en fram til þessa hefur verið. Skoðunarhandbók sem Matvælastofnun gefur út og er aðgengileg á Netinu, er lögð til grundvallar eftirliti.

### Tilkynna þarf söltun til Matvælastofnunar

Meðfylgjandi er eyðublað sem þú ert beðinn um að fylla út og senda til Matvælastofnunar sem fyrst.

Eyðublað þetta má einnig nálgast á vef MAST <http://www.mast.is/eydublod/sjavarafurdir> en eyðublaðið heitir **Staðfesting verkenda grásleppuhroga**.

Og senda má staðfestinguna á fax nr. 5304801 eða í tölvupósti á [mast@mast.is](mailto:mast@mast.is). Þeir leyfishafar sem ekki skila eyðublaðinu teljast vera hættir vinnslu og verða felldir af skrá yfir gild leyfi.

Með bréfi þessu til verkenda grásleppuhroga eru að auki kynntar breytingar á kröfum sem fyrirsjáanlegar voru vegna ákvæðis í reglugerð nr. 810/2011 um nýtingu afla og aukaafurða, en þar segir í 2.gr. D-lið:

**Fyrir skip sem stunda hrognkelsaveiðar gildir: Við hrognkelsaveiðar skal koma með öll hrognkelsi að landi.**

Af þessu ákvæði hljóttast kröfur um meðferð grásleppunnar, bæði varðandi aðskilnað slægingar og hrognaverkunar, ef slægt er eftir löndun og um geymslu hroga og hvelju við viðeigandi hitastig:

Ef grásleppan er slægð í landi skal slæging fara fram í rými sem er aðskilið frá hrognavinnslusvæðinu. Þar sem grásleppuhrogn standa óvarin í sigti í rúman hálfan sólarhring, verður þessi aðskilnaður að vera með veggjum eða nægilegri fjarlægð ef skipulag og/eða fyrirkomulag innréttinga leyfa. **Sérstaklega skal haft í huga að starfsfólk**

**klæðist ekki sama hlífðarfatnaði við vinnslu hrognanna og við slægingu grásleppunnar.**

Fersk grásleppa skal kæld og haldið við 0 - 4°C. Sé hveljan send á fiskmarkað skal hitastig hennar vera 0 - 4°C við komu á markað.

Ef frysta á hveljuna, skal frysting fara fram í hraðfrystitækjum og hveljan geymast við hitastig undir -18°C.

**Þeir verkendur sem hyggjast frysta hveljuna sjálfir þurfa að sækja um frystingu sem viðbót við leyfi sitt, hafi þeir ekki það leyfi nú þegar.**

Verkendur skulu gera grein fyrir því í gæðahandbók hvernig staðið er að slægingu, aðskilnaði og kælingu / frystingu eftir því sem við á.

Grásleppuhrogn skulu geymd við kælihitastig og hefur sú krafa verið tilgreind í þeim bréfum sem grásleppuverkendur hafa fengið send fyrir upphaf vertíða undanfarinna ára. Matvælastofnun fer fram á að verkendur grásleppuhrogn skuli hafa yfir að ráða eða a.m.k. aðgang að kæligeymslum með hitastigi 0-4°C.

Leyfi til frystingar er aðeins veitt starfsstöðvum sem búnaður eru frystitækjum og frystigeymslu.

Vinnsluleyfshafar verða nú undir beinu eftirliti frá Matvælastofnun eins og síðastliðið ár eins og áður er vikið að mun eftirlitsmaður frá MAST heimsækja hvern verkanda á vertíðinni.

Við heimsókn eftirlitsmanns er nauðsynlegt að eftirfarandi sé uppfyllt:

- Gilt vatnsvottorð (þarf að liggja fyrir áður en vinnsla er hafin). Óheimilt er að nota annað en heilnæmt vatn til vinnslu og þrifa.  
Kröfur um heilnæmi vatns.  
Vatn telst ónothæft ef:
  - Heildargerlafjöldi við 22°C er meira en 100 / ml.
  - Kólígerlafjöldi er meira en 0 / 100 ml. (oft skráð sem <1 /100 ml)
  - Saurkólígerlafjöldi (E-coli) er meira en 0 / 100 ml. (oft skráð sem <1 /100 ml)
- **Hafa yfirlit síðustu skoðunarvottorð eftirlitsaðila** og hafa upplýsingar um hvernig hafi verið brugðist við þeim athugasemdum sem þar kunna að hafa komið fram. Frávik ber að lagfæra áður en vertíð hefst. Séu þau enn til staðar þegar skoðun á sér stað, getur Matvælastofnun þurft að grípa til ráðstafana sem leitt geta til niðurfellingar vinnsluleyfis.
- **Hafa teltækar þær skráningar sem leyfishafa ber að halda.** Á heimasíðu Matvælastofnunar ([www.mast.is](http://www.mast.is)) má finna eyðublöð til að halda lágmarksskráningar sem Matvælastofnun fer fram á í grásleppuverkun og geta menn notað þessi form, óski þeir þess. Tengill: <http://www.mast.is/eydublod/sjavarafurdir> og eru skráningarblöðin undir “Skráningarblöð fyrir söltun grásleppuhrognar”

Kröfur sem gerðar eru til verkanda grásleppuhrogn skiptast í kröfur sem lúta að innra eftirliti annars vegar og hins vegar að byggingum og búnaði.

**Í gæðahandbók (innra eftirliti) vinnsluleyfshafa þarf eftirfarandi meðal annars að vera til staðar við skoðun:**

- Lýsing á verkunarferli (Nota má lýsingu frá Matvælastofnun sem fylgir bréfi þessu)
- Vottorð um heilnæmi vatns (vatnsvottorð)
- Þrifaátætlun (fæst t.d. hjá söluaðila þrifaefna)
- Skrifleg áætlun um eyðingu meindýra
- Teikning af vinnslustöð sem sýnir aðskilnað slægingarrýmis ef slægt er í starfsstöðinni sjálfri
- Teikningar skulu sýna staðsetningu kæli- og/eða frystigeymslna
- Vatnslagna og frárennislagnateikning
- Reglur um umgang og aðgengi að vinnslustöð. (Krafist er að verkunin sé læst og skilti til staðar sem banni aðgang óviðkomandi).
- Umbúðavottorð (frá söluaðila umbúða)
- Heilbrigðisyfirlýsingu starfsmanna
- Saltvottorð (frá söluaðila) sem staðfesti að saltið sé ætlað til matvælavinnslu
- Önnur íblöndunarefni (aukefni) séu samþykkt (rgl. nr. 285/2002 með síðari breytingum)
- Þrifaefni sem notuð eru, þurfa að vera samþykkt fyrir matvælavinnslur.

**Byggingar og búnaður þurfa að uppfylla allar almennar kröfur fyrir fiskverkunarhús. Meðal þeirra eru eftirtaldar kröfur:**

- Gengið sé inn í húsnæði vinnslunnar í gegnum starfsmannaaðstöðu áður en gengið er inn á vinnslusvæði, þ.m.t. inn í rými fyrir móttöku hráefnis.
- Starfsmannaaðstaða með salernum og búningsherbergjum sé til staðar í húsnæði vinnslunnar.
- Starfsmannaaðstaðan sé aðskilin frá vinnslusvæði.
- Salerni mega ekki opnast út í vinnslusal.
- Handþvottaaðstaða með sápu, gerileyði og einnota handþurrkum á að vera við salerni og í vinnslusal.
- Handþvottvaskur í vinnslusal á að vera með handfrjálsum blöndunartækjum .
- Frárennislagnir frá salernum og handlaugum í starfsmannaaðstöðu skulu vera aðskildar frá frárennislögnum af vinnslusvæði og mega þær fyrst koma saman í brunni utan við vinnsluhúsnæðið.
- Veggir, gólf og loft séu úr samþykktum smíðaeffnum sem auðvelt er að þrifa. Nægjanlegur fjöldi niðurfalla sé á gólfum.
- Lýsing á vinnslusvæði sé 300 Lux að lágmarki.
- Allir snertifletir við hrognin séu úr samþykktum smíðaeffnum. Ekki má nota nein áhöld úr tré sem komast í snertingu við hrognin.
- Ef rafmagnslyftari er notaður í vinnslunni þarf að vera hægt að hlaða hann á þurru svæði sem er í nokkurri fjarlægð frá óvörðum vörum í vinnslu.
- Sápuefnageymsla sé aflokuð frá vinnslu og læst á meðan vinnsla stendur yfir.
- Geymsla á salti og íblöndunarefnum sé aflokuð frá vinnslusvæði.
- Salt og önnur íblöndunarefni skulu geymd innandyra.
- Geymsla saltaðra hroгна sé við hitastig á bilinu 0 - 4°C.
- Aðskilið slægingarrými ef við á.
- Kæli-/frystigeymsla fyrir hvelju eftir því sem við á.
- Bundið slitlag á athafnasvæðum.

Heilbrigðisfulltrúar eða heilbrigðisnefndir viðkomandi sveitarfélaga gera að jafnaði kröfu um að vinnslustöðin sé útbúin viðeigandi mengunarvörnum s.s. af völdum frárennislis og gefa út starfsleyfi að þeim kröfum uppfylltum.

Að lokum er minnt á skila útfylltu upplýsingaeyðublaði til [mast@mast.is](mailto:mast@mast.is) eða í fax nr. 530-4801.

Eyðublað þetta er á næstu blaðsíðu, en einnig má nálgast það á vef MAST undir slóðinni <http://www.mast.is/eydublod/sjavarafurdir> .

Virðingarfyllt  
f.h. Matvælastofnunar

Garðar Sverrisson  
Fagsviðsstjóri fiskeftirlits  
Matvælaöryggi og neytendamál

## Almennar upplýsingar

Nafn leyfishafa:	Kennitala:
Heimilisfang v/ póstsendinga:	Símanúmer:
Póstnúmer og staður:	Faxnúmer:
Samþykkisnúmer:	Netfang:
Upplýsingar veittar af:	Dagsetning:

## Grásleppuvertíðin 20\_\_\_\_\_

- Hyggst verka hrogn á vertíðinni
- Er hættur að verka grásleppuhrogn og það má fella út leyfið mitt

## Síðasta vertíð

Verkaði grásleppuhrogn síðast árið:
-------------------------------------

## Upplýsingar um aðstöðu

## Vegna slægingar

- Aðskilið rými fyrir slægingu
- Mun slægja um borð
- Aðgangur að samþykktu rými til slægingar

## Vegna kælingar

- Rými til að geyma hveljuna undir ís innandyra
- Eigin kæliklefi 0-4°C
- Aðgangur að samþykktum kæliklefa

## Vegna frystingar

- Eigin frystitæki
- Eigin frystiklefi <-18°C
- Aðgangur að samþykktum frystiklefa

## Athugasemdir

--

## Almennar upplýsingar

Verkandi:	Kennitala:
Heimilisfang:	Samþykkisnúmer:
Póstnúmer og staður:	Netfang:

## Nokkur atriði um verkun grásleppuhrogna

## Veiðar

Ekki má nýta hrogn úr grásleppu sem er dauð í neti. Séu hrognin fjarlægð úr fiskinum um borð, skal geyma þau í hreinum plastkössum með loki þar til í land er komið og þess gætt að blóðvatn nái að renna greiðlega úr þeim. Mikilvægt er að ekki sé skorið á innvflin því hætta á mengun hrognanna er þá mjög mikil. Verja skal hrognin fyrir sólarljósi og hita og gæta fyllsta hreinlætis við meðhöndlun þeirra um borð.

## Móttaka

Hrogn sem komin eru í kekki, hafa hitnað eða þornað í sól eða vindi, skal ekki nýta.

## Hreinsun

Tæma skal hrognin á hreint sáld úr ryðfríu stáli. Gæta skal þess að hreinsa himnutrefjar og annað vel úr hrognunum.

## Síun

Þegar hrognin hafa verið hreinsuð af sáldinu skulu þau lögð í 8 – 20 cm þykkt lag á þéttrið net og látið síga úr þeim í 14 klst.

## Söltun

Eftir að síun er lokið skal salta hrognin strax. Blandað er hæfilegu magni af fínu salti sem ætlað er til matvælavinnslu, saman við hrognin og hrært vandlega saman með spöðum eða í hrærivél. Ef notað er rotvarnarefni skal því blandað saman við saltið í réttum hlutföllum áður en því er blandað saman við hrognin. Algengt er að notað sé 12 - 16 kg af salti í 105 kg af ferskum hrognum. Þetta er þó háð kröfu kaupanda hverju sinni.

Mikilvægt er að saltinu sé blandað vel við hrognin. Að öðrum kosti er hætta á að lítt eða ekkert söltuð hrogn mygli í tunnunni.

Þegar söltun hrognamassans er lokið er hann settur í plasttunnu og henni lokað.

Ef notað er benzoat til rotvarnar er skv. reglugerð nr. 579/1993 um aukefni í matvælum, að hámarki leyft að nota 2 g af benzoati pr kg af hrognum. Í tunnu með 105 kg af hrognum er því almennt ekki sett meira en um 200 g af benzoati.

## Pæklun

Eftir um það bil 3 vikur teljast hrognin fullsöltuð. Saltið dregur vökva úr hrognunum og við það myndast s.k. blóðpækill. Pækillinn þarf að fljóta yfir efsta lag hrognanna annars er hætt á að hrognin þráni eða mygli en við það breyta þau lit og skemmast. Þurfi að bæta við pækli er algengt að hann sé blandaður þannig að sett eru 14 kg af salti í 100 lítra af vatni.

## Geymsla

Grásleppuhrogn eru kælivara og skulu því geymd við 0 - 4 °C. Meðan tunnan er í geymslu skal henni velt eins oft og við verður komið og pækli bætt á ef þurfa þykir.

## Merking

Tunnurnar eru yfirleitt merktar með plastmerki, sem klemmt er undir gjörð á loki hennar. Algengt er að á merkinu komi fram eftirfarandi upplýsingar:

- Vöruheiti\* og verkunaraðferð
- Auðkennismerki framleiðanda\*
- Nafn framleiðanda og/eða nafn útflytjanda/söluaðila\*
- Framleiðsludagsetning\*
- Geymsluskilyrði 0-4°C\*
- Innihaldslýsingu (t.d. grásleppuhrogn, salt, rotvarnarefni (Natriumbensóat))\*
- Undirritun úttektaraðila
- Þyngd hroгна\* (nettóþyngd kg)
- Framleiðsluland.

(\*-merktir þættir eru lágmarkskröfur um merkingu).

## Auðkennismerki

Framleiðendur skulu nota auðkennismerki sem samanstendur af upprunamerkingu og samþykkisnúmeri hvers framleiðanda sem skráð er innan sporöskjulaga hrings. Auðkennismerki fyrirtækis þíns er skráð þannig, (í stað Axxx er samþykkisnúmer fyrirtækisins skráð):



## Mat á grásleppuhrognum

Meginhluti grásleppuhroгна eru metin af óháðum skoðunaraðila áður en þau fara frá framleiðanda eða eftir að þau eru komin til framhaldsvinnslu. Þessi skoðun er gerð að kröfu kaupenda.

Mat þetta hefur verið tvíþætt. Annars vegar úrtaksvigtun þar sem pækillinn er síaður frá ákveðnum fjölda tunna og hrognin vigtuð. Hins vegar skoðun á gæðum hrognanna. Sú skoðun fer þannig fram að allar tunnur eru opnaðar og athugað hvort nægjanlegur pækill sé á hrognunum, að yfirborð þeirra hafi ekki þornað, myglað eða þránað, að lykt, litur og bragð sé eðlilegt. Skoðunarmaður þreifir djúpt ofan í tunnurnar og athugar þéttleika og hlutfall pækils og hroгна. Einnig er aðgætt hvort tunnurnar séu tryggilega lokaðar og hvort þær sú hreinar. Verði skoðunarmaður var við eitthvað óeðlilegt tekur hann viðkomandi tunnu til hliðar, skoðar hana nánar eða lætur farga henni. Eftirlitsmönnum Matvælastofnunar er ekki heimilt að framkvæma þetta mat.

1) Landssamband smábátæigenda hefur yfirfarið þessa verkunarlýsing

## Meðhöndlun á hrognkelsahvelju

Lýsing á því hvernig staðið er að

- Slægingu,
- Kælingu
- Frystingu
- Geymslu
- Sendingu á markað/ til vinnslu
- Rekjanleika

Hver og einn framleiðandi skal lýsa í gæðahandbók hvernig hann stendur að meðhöndlun hvelju undir þeim kaflaheitum sem sýnt er eða á sambærilegan hátt

## Almennar upplýsingar

Verkandi:	Samþykkisnúmer:
-----------	-----------------

## Daglegt eftirlit

Dagsetning	Hitastig [°C] í afurðargeymslu	Aðstaða	Búnaður	Þrifaftirlit <sup>1</sup> Áhöld	Kvittun	Úrbætur	Athugasemdir

1) F = Fullnægjandi, Ó = Ófullnægjandi

## Meindýraeftirlit

Dagsetning eftirlits með meindýrum<sup>2</sup>

Gildirur				
Flugnabandar				

2) Gildirur og flugnabandar skulu kannaðir vikuleg





