

Leiðbeiningar um notkun áhættumats við matvælaeftirlit



Fyrir veitingu starfsleyfis eða þegar nákvæmlega er ljóst hvert starfssvið og umfang fyrirtækis verður kynnir Heilbrigðiseftirlit sveitarfélaga áhættuflokkun þess og eftirlitstíðni. Áhættumatið byggist á að ákvarða hvaða matvæli og / eða vinnslutækni / -ferli skapar **mesta** áhættu í starfsemi fyrirtækisins. Spurningalisti í sex hlutum er notaður til aðstoðar, en spurningar fyrstu fjögurra hlutanna eru notaðar til mats á áhættunni sem starfseminni fylgir. Fimmti hlutinn fjallar um útreikninga og sá sjötti fjallar um flokkun fyrirtækjanna í áhættuflokka.

Með því að gefa hverri spurningu vægi í formi stiga og leggja síðan saman stigin fyrir hvert matvæli / vinnslutækni / vinnsluferli má fá allgóða mynd af hugsanlegri áhættu í starfsemi fyrirtækis. Fyrirtækið lendir þannig í ákveðnum áhættuflokki út frá niðurstöðum áhættumatsins.

Hafa ber í huga að taka á tillit til áhættumestu vöru og / eða vinnsluferils hvers fyrirtækis.

Skilgreiningar fylgja.

1. hluti – Starfsemi matvælafyrirtækis

Fjallar eingöngu um hvað gert er í fyrirtækinu þ.e. hvers konar starfssemi fyrirtækið er með, hve mikið matvæli eru meðhöndluð og hvort þau séu með framleiðslu á fleiri en einum stað. Þetta eru einmitt mikilvæg atriði við mat á áhættuþáttum í matvælafyrirtækjum. Í þessum hluta er einnig tekið tillit til þess hvort einungis er um geymslu og dreifingu matvæla að ræða. Aukastig fá stóreldhús (mötuneyti) sem hafa dreifða starfsemi.

Mikil meðhöndlun óvarinna matvæla eykur líkur á mengun þeirra af sjúkdómsvaldandi örverum. Einnig er áhætta vegna sjúkdómsvaldandi örvera mikil ef tilbúin matvæli eru meðhöndluð, en fá síðan enga frekari hitameðferð áður en þau eru boðin neytendum. Öll hitun og/eða kæling matvæla er mikilvæg til að fækka örverum eða draga úr vexti þeirra.

Ef horft er á flæðirit matvæla hjá stóreldhúsum með dreifða starfsemi eru tveir áhættuþættir augljósir, þ.e. biðtími frá framleiðslu til neyslu og röng hitameðferð.

2. hluti – Vinnsluaðferð

Fjallar eingöngu um hvort matvælin fari í gegnum vinnsluaðferð sem dregur úr áhættu vegna örverumengunar. Vinnsluaðferð sem verulega dregur úr fjölda örvera sem hugsanlega er til staðar, s.s. niðursuða, matreiðsla/suða (>75°C), gerjun eða gerilsneyðing eða hver sú vinnsluaðferð sem getur verulega dregið úr fjölda sjúkdómsvaldandi örvera. Matvælafyrirtæki sem nota aðferðir sem draga verulega úr fjölda örvera fá frádrátt í stigagjöf.

3. hluti – Eiginleikar matvæla og fyrirhuguð notkun

Fjallar eingöngu um hvernig lokaafurðin lítur út og hver fyrirhuguð notkun hennar verður. Tegund matvæla sem meðhöndluð er í matvælafyrirtæki er mikilvæg þegar greina skal líklega áhættuþætti. Sum matvæli eru líklegri en önnur til að vera menguð af sjúkdómsvaldandi örverum og vera heppileg fyrir vöxt þeirra. Tilbúin matvæli geta skapað meiri áhættu heldur en matvæli sem fá hitameðferð skömmu fyrir neyslu.

Við mat á áhættu tengdum matvælum verður að líta til fyrri reynslu af sambærilegum matvælum. Það að sýkingar eða faraldrar hafa ekki verið raktir til ákveðinnar tegundar matvæla þarf þó ekki að vera sönnun þess að viðkomandi matvæli sé án áhættu. Hafa ber í huga að upplýsingar um faraldsfræði matarsjúkdóma á Íslandi eru litlar og tilviljanakenndar.

4. hluti – Umfang starfsemi og neytendahópur

Fjöldi einstaklinga (starfsmanna) sem hugsanlega komast í snertingu við matvæli er mikilvægur mælikvarði við greiningu á áhættuflokkun fyrirtækis. Fyrirtæki sem framleiða mikið magn og/eða eru stórt í sinni starfsgrein eru líklegri til að hafa fleiri starfsmenn. Þannig má meta fjölda neytenda og alvarleika hugsanlegrar áhættu. Tekið er tillit til viðkvæmra neytendahópa, en það eru börn undir 5 ára aldri, fullorðnir yfir 65 ára aldri, sjúklingar, fólk með skert ónæmi og barnshafandi konur

5. hluti – Heildarstig

Í þessum hluta er einungis verið að taka saman stigin úr fyrstu fjórum hlutum.

6. hluti – Áhættuflokkun

Er verið að setja fyrirtækið í réttan áhættuflokk og út frá honum er tíðni heimsóknanna ákveðin.

Skilgreiningar:

Einnig er vísað í skilgreiningar í lögum og reglugerðum um matvæli.

Áhætta er á ensku risk og dönsku risiko ⁶

Áhættulítill matvæli:

Innihalda jafnan **ekki** sjúkdómsvaldandi örverur og eru **ekki** heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturryndun.

Dæmi eru: kornvörur, brauð, gosdrykkir, sælgæti, áfengi og feitmeti.

Áhættuþáttur:

Eðlis-, efna- eða örverufræðilegur áhrifavaldur í framleiðslu- eða dreifingarferli matvæla, sem valdið getur neikvæðum heilsufarsáhrifum ef hann er ekki undir stjórn;

Helstu áhættuþáttir í matvælafyrirtæki (dæmi stóreldhús):

- *Matvæli mengast af sjúkdómsvaldandi örverum eða eiturfnum (innkaup, móttaka, vinnsla)*

- *Fjölgun sjúkdómsvaldandi örvera og/eða eiturmyndun í matvælum* (geymsla, vinnsla, kæligeymsla, að halda heitu; framreiðsla)
- *Sjúkdómsvaldandi örverur lífa af* (matreiðsla, upphitun)
- *Krossmengun matvæla* (vinnsla, kæligeymsla, framreiðsla)

Starfsmenn geta líka talist til áhættuþáttar ef þeir bera með sér smitsjúkdóma. Persónulegt hreinlæti er afar mikilvægt.

Dreifing:

Þegar átt er við matvæli. Hvers konar flutningur, framboð og afhending, þ.m.t. innflutningur, útflutningur og sala. Hér er einnig átt við geymslu og annað sem tengist dreifingu

Framleiðsla:

Þegar átt er við matvæli. Öll framleiðsluskref áður en matvæli eru boðin neytendum, þ.á.m. meðferð hráefnis, vinnsla, þökkun og matreiðsla. Þá er einnig átt við annað sem tengist framleiðslu s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Framreiðsla:

Þegar tilbúin matvæli eru boðin neytendum. Þá er einnig átt við annað sem tengist framreiðslu s.s. húsnæði, efni og hlutir sem geta komist í snertingu við matvæli, störf, hreinlæti og heilbrigði starfsfólks.

Hitameðferð:

Hér er átt við upphitun (>75°C), suðu, niðursuðu, gerileyðingu eða sambærilegt.

Hætta er á ensku hazard og dönsku fare ¹

Matvælafyrirtæki:

Hvert það fyrirtæki og hver sá aðili sem annað framleiðslu og dreifingu matvæla

Matvæli:

Hvers konar vörur sem ætlaðar eru mönnum til neyslu, þar með talið neysluvatn. Lyf og vörur sem falla undir lyfjalög, tóbak og vímuefni önnur en áfengi eru þó undanskilin. Matvælin geta verið á mismunandi framleiðslustigum (hrá, tilbúin). Hér teljast einnig með hráefni, aukefni, bragðefni eða önnur hjálparefni.

Matvæli tilbúin til neyslu:

Matvæli sem vanalega er neytt í sama ástandi og þau eru seld.

Meðhöndlun:

Forvinnsla (snyrting, skolun, flokkun, upppýðing eða annar undirbúningur), *skurður*, *matreiðsla*, *þökkun*, *geymsla*, *flutningur*, *dreifing*, *framreiðsla*, *sýning* (vörukynning, kjöt-/fiskborð, salatbar, brauðbar, að halda mat heitum)

¹ Við vissar aðstæður hefur nokkurs misskilnings / óöryggis gætt vegna notkunar orðanna “hætta” og “áhætta”. Fagaðilar sem oft nota þessi orð hafa nú komist að samkomulagi, eins og hér er lýst. Hér er orðið “áhætta” frekar notað, en í einstaka tilfellum ætti strangt til tekið að notað orðið “hætta”.

Mjög viðkvæm matvæli:

Geta innihaldið sjúkdómsvaldandi örverur og eru heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun.

Dæmi eru: hrátt kjöt, fiskur, kjúklingur og mjólk
ferskt pasta með fyllingu, kjötbökur, pylsur, spægipylsa,
soðin hrísgrjón og lasagne.

Öll þessi matvæli, og fleiri, eru áhættu mikil ef ekki er gætt góðra framleiðsluhátta eða ef þau fá ekki fullnægjandi hitameðferð.

Viðkvæm matvæli:

Geta innihaldið sjúkdómsvaldandi örverur en eru **ekki** heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun; eða innihalda jafnan **ekki** sjúkdómsvaldandi örverur en eru heppileg fyrir vöxt þeirra eða eiturmyndun.

Dæmi eru: ávextir og grænmeti
appelsínusafi, niðursoðið kjöt, gerilsneydd mjólk,
mjólkurvörur
sultur, mjólkursúkkulaði

Viðkvæmir neytendur:

Börn undir 5 ára aldri, fullorðnir yfir 65 ára aldri, sjúklingar, fólk með skert ónæmi og barnshafandi konur.