

Innra eftirlit



Dóra S. Gunnarsdóttir
25. janúar 2011



• Matvælalöggjöf

- Kröfur um hollustuhætti sem varða matvæli eru í eftirfarandi reglugerðum
 - Reglugerð 103/2010 (EB/852/2004) um hollustuhætti sem varða matvæli
 - Í 5. gr 852/2004 er krafan um vinnureglur (innra eftirlit) byggð á aðferðum HACCP
 - Gildir um matvælaframleiðslu á öllum stigum eftir frumframleiðslu
 - Reglugerð 104/2010 (EB/853/2004) um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu

HACCP (hazard analysis and critical control points)

Greining á hættu og mikilvægir stýristaðir

• Ábyrgð stjórnenda matvælafyrirtækja

- Ábyrgir fyrir öryggi þeirra matvæla sem þeir framleiða
- Skylda þeirra að uppfylla viðeigandi kröfur í hollustuháttareglugerðum sem og öðrum reglugerðum s.s. merkingar, aukefni, örverufræðileg viðmið
- Innra eftirlit byggt á aðferðum HACCP er verkfæri til að tryggja öryggi matvæla
 - Geta sýnt fram á að þeir axli ábyrgð með innra eftirliti

• • • Ábyrgð eftirlitsaðila

- Framfylgja lögum um matvæli

- Hafa eftirlit með því að viðeigandi ákvæði lögum og reglugerðum séu uppfyllt í matvælafyrirtækjum á öllum stigum framleiðslu og dreifingar matvæla
- Fylgja því eftir að innra eftirlit sem henti stafseminni sé virkt

• Innra eftirlit

- Innra eftirlit er ein af forsendum, starfsleyfis
 - Efirlitsaðilar eiga að framfylgja kröfum reglugerðanna og skoða hvort til sé áætlun um innra eftirlit þegar fyrirtækið fær leyfi
 - Eftirlitsaðilar eiga skoða virkni innra eftirlits í eftirlitsheimsóknum
 - Aukin áhersla verður á úttektir á innra eftirliti
 - Átak 2010 (Eftirlitsverkefni HES og MAST)
 - Virkt innra eftirlit getur haft áhrif á eftirlitstíðni
- Kröfur til innra eftirlits taka mið af eðli og umfangi matvælafyrirtækisins
 - Sveigjanleiki

• Hætta í matvælum

- Hætta sem getur valdið neytandanum heilsutjóni
 - Líffræðileg hætta
 - Salmonella, camphylobacter, sveppaeitur, veirur, þörungaeitur
 - Efnafræðileg hætta
 - Aðskotaefni (þungmálmur, díoxín), varnarefni, hreinsiefnarestar, smit frá umbúðum, ofnæmisvaldar
 - Eðilsfræðileg hætta
 - Málmur, glerbrot, umbúðabútar
- Hætta getur borist með hráefni eða komið upp í vinnsluferli

• Fyrirbyggja hættu

- Góðir starfshættir geta komið í veg fyrir hættu frá starfsfólki, byggingum, búnaði, hráefni, vatni, meindýrum, úrgangi
- Mikilvægt er að fyrirtæki geri sér grein fyrir þeim hættum sem geta komið upp og hvernig er hægt að fyrirbyggja þær
 - Góðir starfshættir fyrirbyggja hættur
 - Sannprófa þarf með sýnatökum hvort tekist hafi að fyrirbyggja hættur
- Hættugreining leiðir í ljós hvort þörf sé á að setja upp mikilvægan stýristað til eyða hættu
 - T.d. suða á kjúkling og rækju

• Þrjú flokkar innra eftirlits

- Flokkur 1 Einfalt innra eftirlit
- Flokkur 2 Innra eftirlit
- Flokkur 3 Innra eftirlit með HACCP

• Var áður

- Grunnþættir innra eftirlits
- Almenn innra eftirlit
- Innra eftirlit með HACCP

- Meiri munur nú en áður á flokki 1 og 2

Flokkur 1 Einfalt innra eftirlit

- Geymsla og dreifing á pökkuðum matvælum, grænmeti og ávöxtum. Einföld hitun á tilbúnum matvælum (pýlsur, samlokur)
 - Heildverslun, söluturnar, bensínstöðvar, krár, ávaxta og grænmetissala
- Geta gert munnlega grein fyrir hvernig góðir starfshættir eru uppfylltir. Skrá skal :
 - Hitastig ef geymsla á viðkvæmum matvælum; fylgjast með hitastigi og skrá. Frávik og viðbrögð við þeim skulu skráð
 - Vinnureglur um rekjanleika og innköllun matvæla
 - Við frávik eins og slæma umgengni, óhreinindi og ummerki um meindýr getur eftirlitsaðili gert meiri kröfur til skriflegra lýsinga og skráninga

Flokkur 2 Innra eftirlit

- Geymsla, dreifing, sala, matreiðsla og framleiðsla í litlu magni á óvörðum viðkvæmum matvælum
 - Verslanir með sjálfsafgreiðslubari / kjötborð og vinnslu matvæla, fiskbúðir, bakarí, mótuneyti, veitingastaðir, frystigeymslur, litlar einfaldar matvælavinnslur (beint frá býli)
- Setja upp innra eftirlit sem tekur á góðum starfsháttum og lýsa því skriflega
 - Skilgreina viðmiðunarmörk
 - Skrá eftirlit og viðbrögð við frávikum
- Gera sér grein fyrir þeim hættum sem geta komið upp og er komið í veg fyrir með góðum starfsháttum

Flokkur 3 Innra eftirlit með HACCP

- Framleiðsla matvæla í framleiðsluferli (matvælaiðnaður)
 - Sláturhús, kjötvinnslur, mjólkurstöðvar, ísgerð, fiskvinnslur, framleiðsla tilbúinna rétta, vinnsla á korni og grænmeti, brauðverksmiðjur, súkkulaði- og sælgætisgerð, framleiðsla gosdrykkja
- Setja upp skriflegt innra eftirlit sem er grunnur fyrir HACCP greiningu
 - Greina hættur og skoða hvort þörf sé á mikilvægum stýrirstað til að hafa stjórn á hættu
 - Setja upp HACCP áætlun ef MSS í ferlinum

• Flokkur 1, 2 eða 3?

- Almenn lýsing og dæmi í bækling
- Viðmiðunarlisti um flokkun fyrirtækja á heimasíðu MAST
- Spurningar eða óvissa varðandi flokkun fyrirtækja
 - Ákvörðun eftirlitsaðila (HES eða MAST)

• Heimasíða MAST

www.mast.is/innraeftirlit

- Bæklingur um innra eftirlit
- Góðir starfshættir
- Viðmiðunarlisti um flokkun fyrirtækja
- Leiðbeiningar MAST
 - Umbúðir
 - Frystigeymslur
 - Eftirlit með hitamælum
- Tenglar í leiðbeiningar um góða starfshætti, innra eftirlit og HACCP

Takk fyrir!

www.mast.is

